

Tarifs et caractéristiques techniques
Edition 2026-2027



GAGGENAU

Gaggenau propose des produits d'exception de par leur finition parfaite, leur technologie innovante et leur design minimaliste.

Fours, fours vapeur, combi-vapeur, tiroir sous vide, machines à café, Vario et tables de cuisson, hottes, lave-vaisselle ou encore appareils dédiés au froid, tous répondent au niveau d'exigence des professionnels au profit des particuliers. Faisant appel à des matériaux nobles tels que le verre, l'inox ou encore l'aluminium, chaque appareil est travaillé dans les moindres détails et exprime les valeurs de la marque.

Parfaits dans la fonction, tous sont simples à utiliser et offrent un design unique.

Gaggenau, la différence.

FOUR EB 333	2
-------------	---

FOURS SÉRIE EXPRESSIVE	8
------------------------	---

FOURS SÉRIE MINIMALISTIC	60
--------------------------	----

TABLES DE CUISSON	108
-------------------	-----

VARIO DE CUISSON	172
------------------	-----

APPAREILS D'ASPIRATION	244
------------------------	-----

APPAREILS DE FROID	314
--------------------	-----

LAVE-VAISSELLE LAVE-LINGE SÈCHE-LINGE	386
---	-----

ACCESSOIRES LABEL ÉNERGÉTIQUE GAGGENAU HOME CONNECT DISPONIBILITÉ DES PIÈCES DÉTACHÉES	418
--	-----



FOUR EB 333

EB 333	4
Accessoires EB 333	5
Données techniques EB 333	7



Four
EB 333

EB 333 111 10 920 €
Inox
Home Connect
Largeur 90 cm



Le prix comprend
1 tôle à pâtisserie émaillée
pyrolysable
1 tournebroche
1 grille
1 lèchefrite avec grille
1 sonde thermométrique amovible

- Accessoires en option
- BA 090 100 165 €
Boutons noirs
pour EB 333
Set de 2.
- BA 018 105 635 €
Rail télescopique
Cadre support en fonte pyrolysable,
et système télescopique sortie
totale.
- BA 028 115 135 €
Tôle à pâtisserie émaillée
30 mm de profond
- BA 038 105 135 €
Grille chromée.
- BA 058 115 170 €
Résistance
pour pierre à pain et à pizzas,
et faitout en fonte
- BA 058 135 805 €
Pierre à pain et à pizzas
Comprend le support et une pelle à
pizza. (commander la résistance
séparément)
N'est pas combinable avec le
système de rail télescopique.
- BS 020 003 200 €
Pelle à pizza.
- GN 340 231* 500 €
Faitout Gastro Norm
en fonte d'aluminium.
GN 2/3, hauteur 165 mm,
Revêtement anti-adhésif sans PFAS.
En combinaison avec le système de
rail télescopique BA 018

* Livrable 2e trimestre 2026

- Highlights
- 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 lampes pour un éclairage
optimal de l'enceinte de cuisson
 - Auto-nettoyage pyrolyse
 - 17 modes de cuisson, avec sonde
thermométrique, tournebroche et
fonction pierre à pain et à pizzas
 - Programmes automatiques
 - Sonde thermométrique avec
estimation du temps de cuisson
 - 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

- Modes de cuisson
- 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.
Compact Gril.
Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.
Cuisson dans faitout en fonte.
Etuve.
Décongélation.
Maintien au chaud.

- Bandeau de commande
- Commande par boutons rotatifs
et écran TFT sensitif.
Affichage texte clair.
Mémorisation de recettes personnelles
(incluant la sonde thermométrique
avec estimation du temps de cuisson).
Personnalisation des programmes
automatiques.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Porte abattante avec angle
d'ouverture à 90°.

- Caractéristiques
- Sonde thermométrique 3 points de
mesure, avec arrêt automatique et
estimation du temps de cuisson.
Programmes automatiques.
Tournebroche.
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
(certifié Star-K).
Éclairage halogène voûte 60 W.
Éclairage halogène latéral 2 x 10 W.
Supports latéraux émaillés pyrolysables,
avec 3 niveaux d'insertion.

- Services numériques
(Gaggenau Home Connect)
- Programmes automatiques.
Contrôle et surveillance à distance.
Recettes.

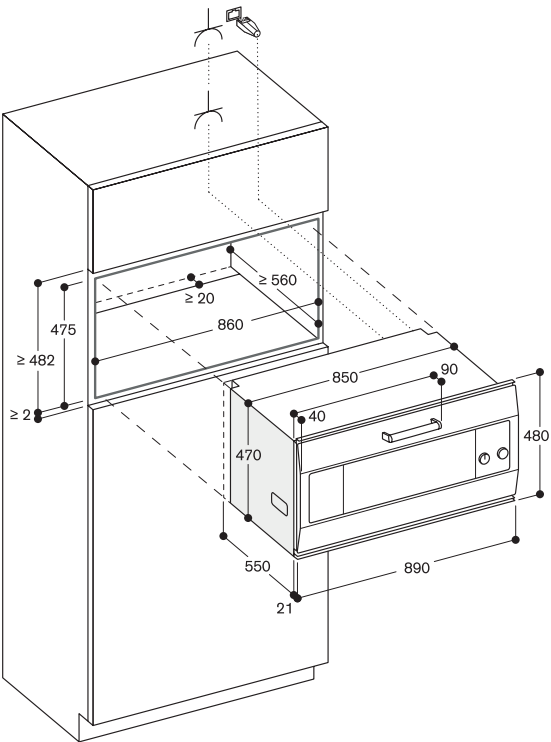
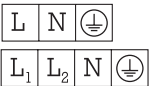
Informations complémentaires sur
Gaggenau Home Connect page 425.

- Sécurité
- Porte avec isolation thermique 5 vitres.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le
refroidissement de l'appareil.

- Nettoyage
- Auto-nettoyage par pyrolyse.
Email bleu Gaggenau.
Catalyseur électrique de fumées
purifiant l'air rejeté.

- Conseils d'installation
- 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.
Pour une installation sous-plan, sous
la table de cuisson: respecter une
distance mini. de 15 mm entre le
dessous de la table de cuisson et le
dessus du four. Respecter les
préconisations d'installation des
tables de cuisson (notamment les
instructions de ventilation et de
raccordement 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.
La connexion LAN se situe à l'arrière
de l'appareil, en haut à gauche.

- Valeurs de raccordement
- Classe d'efficacité énergétique A sur
une échelle de classification de A+++
à D.
Puissance totale 5,4 kW.
Prévoir un câble de raccordement.
Prévoir un câble LAN.



Prise

Toutes les mesures sont en mm.

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 425

Accessoires Four EB 333

Notification : tous les accessoires ne s'adaptent pas à tous les fours.
Pour plus d'information voir tableau page 6

- BA 090 100 165 €
Boutons en inox
avec revêtement noir pour EB 333
Set de 2.



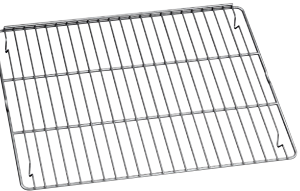
- BA 018 105 635 €
Rail télescopique
Sortie totale.



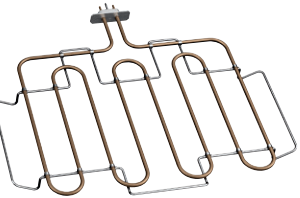
- BA 028 115 135 €
Tôle à pâtisserie émaillée.
Profondeur 30 mm.



- BA 038 105 135 €
Grille chromée.



- BA 058 115 170 €
Résistance pour pierre à pain
et à pizzas, et faitout en fonte.



- BA 058 135 805 €
Pierre à pain et à pizzas
Comprend le support et une pelle
à pizza. (commander la résistance
séparément)
N'est pas combinable avec le
système de rail télescopique.



- BS 020 003 200 €
Pelle à pizza
Pour découper et servir.



- GN 340 231* 500 €
Faitout en fonte d'aluminium GN 2/3
hauteur 165 mm, revêtement
anti-adhésif sans PFAS. Utilisation
indépendante du plat
100 mm et/ou du couvercle 65 mm
comme casserole ou poêle.
Utilisation dans le four avec la
fonction "Faitout" en combinaison
avec l'accessoire en option rail
télescopique BA 016 106*, BA 018 105
ou BA 018 106**, dans fours
combi-vapeurs avec adaptateur
GN 010 330 et rail télescopique
3 niveaux BA 010 301 (adaptateur
et rail télescopique 3 niveaux
à commander séparément).
*livrables 2e trimestre 2026



Accessoires EB 333

			
Four			
	Références	Références online*	EB 333
Bouton rotatif			
	BA 090 100	12015150	2 boutons inox avec revêtement noir
Plaque de cuisson émaillée			
	BA 028 115	20005215	profondeur 30 mm
Rail télescopique			
	BA 018 105	00574633	rail télescopique, sortie totale, pour four pyrolyse
Pierre à pain et à pizzas			
	BA 058 135	17008842	comprend 1 un support pour pierre à pain et une pelle à pizza. (résistance à commander séparément) N'est pas combinable avec le système de rail télescopique.
Faitout en fonte d'aluminium			
	GN 340 231**	17008971	GN ² / ₃ hauteur 165 mm, revêtement anti-adhésif sans PFAS. Peut se positionner aussi bien dans le four avec rail télescopique BA 018/BA 016** (rail à commander séparément), que dans le four combi-vapeur avec adaptateur GN 010 330 et rail télescopique 3 niveaux BA 010 301 (adaptateur et rail télescopique 3 niveaux à commander séparément).
Grille			
	BA 038 105	17002556	grille chromée
	No. 706321		grille pour lèchefrite ET.Nr.687055, avec ouverture et pieds
Lèchefrite			
	No. 687055		avec pieds et fixations pour tournebroche, profondeur 30 mm
Résistance			
	BA 058 115	00574647	accessoire nécessaire pour la pierre à pain et à pizza BA 058 135
Pelle à pizzas			
	BS 020 003	11064395	1 pelle. Planche à découper et à servir.

• Equipement de série.
◦ Accessoire spécial.
* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
** livrables 2e trimestre 2026

Four EB 333

			
Type d'appareil		Four	
Acier inox		EB 333	
Dimensions			
Largeur	(cm)	90	
Dimensions de l'appareil L x H x P¹	(mm)	890 x 480 x 550	
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four	(mm)	21	
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	860 x 475 x 560	
Poids net	(kg)	79	
Volume / Efficience énergétique (selon norme EU, EN 60350-1, 65/2014 et 66/2014)			
Volume utile	(l)	83	
Nombre de zone de cuisson		1	
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	624 x 315 x 403	
Classe d'efficacité énergétique en Chaleur Tournante Eco			
Index Efficience Énergétique (EEI)		95,6	
Consommation Sole + Voûte	(kWh)	1,32	
Consommation Chaleur Tournante Eco	(kWh)	0,86	
Source d'énergie		électrique	
Modes de cuisson			
Plage de température	(°C)	30-300	
Chaleur Tournante / Chaleur Tournante Eco / Voûte+Sole		•/•/•	
Voûte / Sole / Chaleur Tournante + Sole		•/•/•	
Voûte + 1/3 Sole		•	
1/3 Voûte + 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 Faitout		•	
Etuve / Décongélation / Maintien au chaud		•/•/•	
Bandeau de commande			
Ecran TFT sensitif		•	
Module de commande haut / central / bas		•/-/-	
Ouverture de porte automatique		-	
Affichage texte clair	(nb de langues)	44	
Recettes personnelles		50	
Angle d'ouverture de porte	(°)	90	
Caractéristiques			
Contrôle électronique de température		•	
Sonde thermométrique amovible 3 points de mesure		•	
Programmes automatiques		•	
Tournebroche		•	
Prise pour pierre à pain et à pizzas		•	
Fonction Faitout		•	
Thermotest : Affichage de la température réelle		•	
Préchauffage rapide		•	
Durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre		•	
Minuterie spéciale cuisson longue durée		•	
Eclairage halogène Voûte	(W)	60	
Eclairage halogène Latéral	(W)	2 x 10	
Niveaux de cuisson	(nb.)	3	
Home Connect via LAN ou WIFI		•²	
Accessoires			
Tôle à pâtisserie		1	
Taille de la plus grande tôle de cuisson	(cm²)	1,780	
Grille		1	
Lèchefrite émaillé / Grille pour lèchefrite		1/1	
Lèchefrite en verre		-	
Sécurité			
Porte avec isolation thermique plusieurs vitres		5 vitres	
Sécurité enfant / Verrouillage de porte / Coupure de sécurité		•/•/•	
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil		•	
Nettoyage			
Auto-nettoyage par pyrolyse		•	
Email bleu Gaggenau		•	
Catalyseur électrique de fumée purifiant l'air rejeté		•	
Raccordement			
Puissance totale	(kW)	5,38	

• Equipement de série. – Non disponible.
¹ Profondeur de l'appareil : la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche.
² La connexion Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays.

SÉRIE EXPRESSIVE GAGGENAU

Vue d'ensemble des combinaisons d'appareils série Expressive Gaggenau	10
Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Expressive Gaggenau	16
Fours série Expressive Gaggenau	24
Fours combi-vapeur série Expressive Gaggenau	28
Fours combinés micro-ondes série Expressive Gaggenau	34
Machines à café tout automatique série Expressive Gaggenau	36
Tiroirs de mise sous vide série Expressive Gaggenau	40
Tiroirs culinaires et chauffants série Expressive Gaggenau	42
Accessoires série Expressive Gaggenau	48
Données techniques série Expressive Gaggenau	54

SÉRIE EXPRESSIVE GAGGENAU



UN DESIGN D'EXCEPTION

L'afficheur désormais placé derrière la façade s'illumine dès que vous vous approchez et l'anneau de commande semble flotter élégamment au-dessus d'une porte en verre fumé parfaitement intégrée à son environnement. Le savoir-faire artisanal de la marque donne à l'inox son aspect définitif, une finition brossée irréprochable qui ne peut être obtenue qu'à la main.

UNE SYMÉTRIE PARFAITE

La série Gaggenau Expressive, inspirée par les principes du Bauhaus et par l'architecture minimaliste moderne, se caractérise par ses formes audacieuses et sculpturales. « Deux cadres, un cercle, un objet d'art » : c'est l'essence même de la gamme dans laquelle chaque élément de design se distingue par l'harmonie des lignes.



Vidéo
série Expressive

SÉRIE EXPRESSIVE GAGGENAU



Maîtrisez l'humidité, la chaleur et le grill comme jamais auparavant. la polyvalence du four combi-vapeur en fait un incontournable dans la parfaite panoplie du chef.



Tiroir culinaire et chauffant avec optimisation de l'espace sur 2 niveaux possibles sur une hauteur de 28 cm.



CRÉATEUR DE GOÛT



La gamme Gaggenau Expressive repose sur un principe novateur : une cavité minimaliste de grande capacité sans résistance apparente, conçue pour être la plus fonctionnelle possible.



Un tiroir sous vide idéal pour conserver les aliments et pour les préparer à la cuisson sous vide en préservant leurs saveurs.



Pratique et élégante, l'ouverture assistée push to open vous permet d'ouvrir d'une simple pression le tiroir sans poignée.



Un design intérieur d'exception avec sa sole en verre et sa cavité en inox qui garantit une parfaite hygiène.

Vue d'ensemble des combinaisons d'appareils Série Expressive Gaggenau

Cette vue d'ensemble reprend les paramètres les plus importants pour une combinaison parfaite des fours, fours combi-vapeur, fours combinés micro-ondes, machine à café tout automatique, tiroirs de mise sous vide, tiroirs culinaires et chauffants.

Indications générales :

- Tous les appareils présentés sont disponibles avec une porte plein verre fumé sur inox
- Il est recommandé d'augmenter la profondeur de la niche à > 585 mm lors de la combinaison de plusieurs appareils.

Combinaisons verticales :

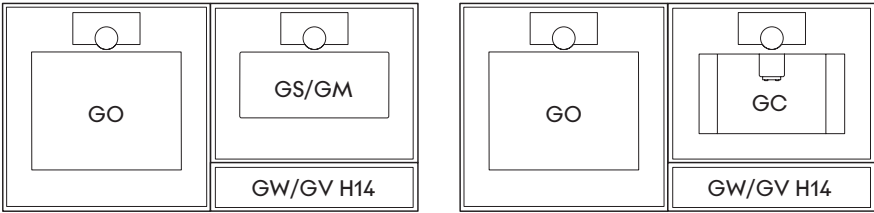
- Lors de la planification et de la commande, veiller à respecter les points suivants :
- Le sens d'ouverture de la porte des appareils doit être identique.
 - Les charnières de la porte des appareils ne sont pas réversibles (charnières à droite / charnières à gauche). Lors d'une installation dans un angle, la distance entre le mur et l'appareil à prendre en compte est celle de l'appareil qui a le plus grand angle d'ouverture (par ex. GC).
 - La largeur des appareils doit être identique.
 - Aucun appareil ne peut être installé au-dessus d'un GS.
 - Aucun GM ne peut être installé sous GC en combinaison avec l'accessoire d'installation tablette intermédiaire GA601010. Pour cette combinaison, il faut prévoir une étagère en bois.
 - Les appareils installés au-dessus d'un lave-vaisselle nécessitent une niche spécifique.
 - Si plus d'un appareil est installé dans la niche inférieure, l'utilisation de la tablette intermédiaire à la place d'un plancher intermédiaire en bois de 19 mm est fortement recommandée.

Combinaisons horizontales:

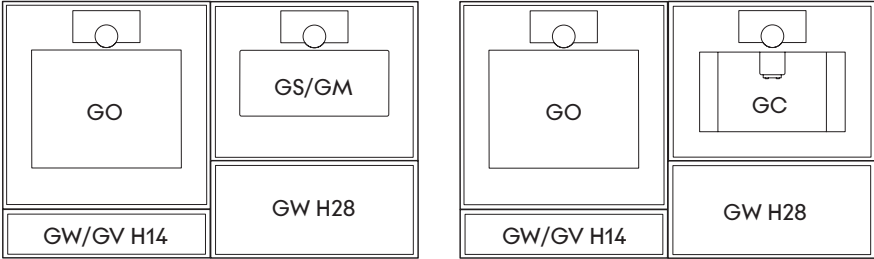
- Lors de la planification et de la commande, veiller à respecter les points suivants :
- Les charnières des portes doivent être placées à l'extérieur (charnières opposées)
 - Les charnières de la porte des appareils ne sont pas réversibles (charnières à droite / charnières à gauche).
 - Respecter un espace minimum de 6 mm entre les deux appareils.
 - Les fours combi-vapeur, fours combinés micro-ondes, machines à café tout automatique installés au-dessus d'un tiroir sous vide ou d'un tiroir culinaire et chauffant, ont la même hauteur totale de façade qu'un four de largeur 60 cm.

GO Four
GS Four combi-vapeur
GM Four micro-ondes combiné
GC Machine à café tout automatique
GV Tiroir Sous Vide
GW Tiroir culinaire et chauffant

Horizontale 60 cm

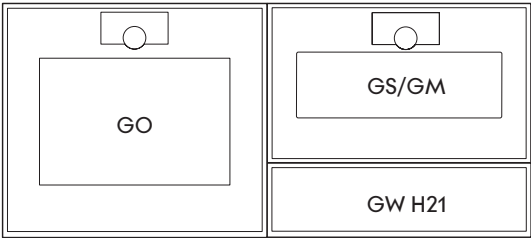


Combinaison EH66_14 (Pour les dimensions, voir page 18)



Combinaison EH66_1428 (Pour les dimensions, voir page 18)

Horizontale 76 cm

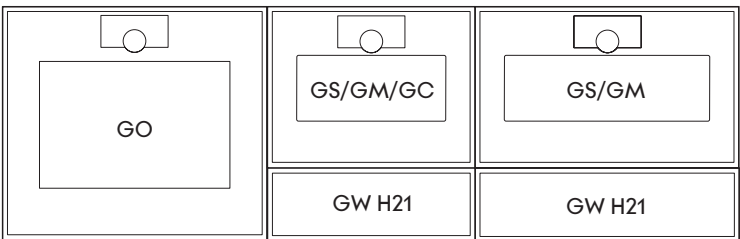


Combinaison EH33_21 (Pour les dimensions, voir page 18)

Horizontale Mix 60 cm & 76 cm



Combinaison EH36_21 (Pour les dimensions, voir page 19)



Combinaison EH363_21 (Pour les dimensions, voir page 19)

Verticale 60 cm



Combinaison EV6_0_H45
(Pour les dimensions, voir page 20)

Combinaison EV6_14_H45
(Pour les dimensions, voir page 20)

Combinaison EV6_21_H45
(Pour les dimensions, voir page 21)

Combinaison EV6_28_H45
(Pour les dimensions, voir page 21)

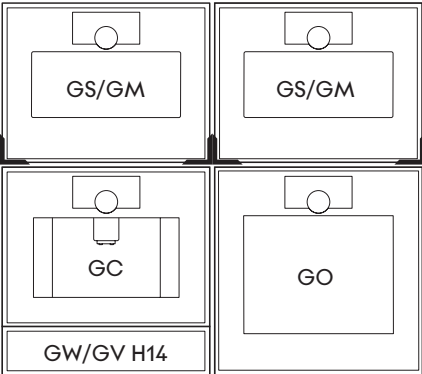
Verticale 76 cm



Combinaison EV3_0_H45
(Pour les dimensions, voir page 22)

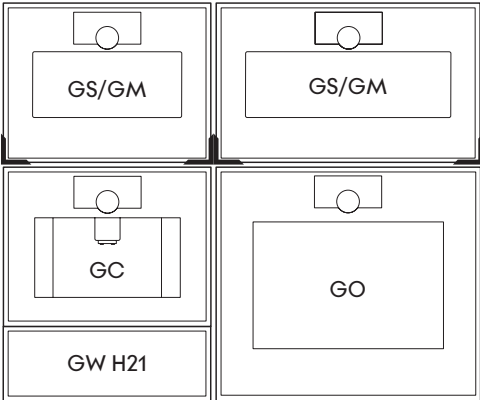
Combinaison EV3_21_H45
(Pour les dimensions, voir page 22)

Cube 60 cm



Combinaison ECU66_14_H45 (Pour les dimensions, voir page 23)

Cube Mix 60 cm & 76 cm



Combinaison ECU63_21_H45 (Pour les dimensions, voir page 23)

Etagère en bois

Tablette intermédiaire GA 601 010, GA 301 010

Tablette intermédiaire GA 601 010 avec GC au-dessus

Conseils d’installation pour l’intégration des fours et combinaisons de fours
série Expressive Gaggenau

Instructions générales

Installation derrière des portes de meubles de cuisine
L'appareil ne fonctionne que si les portes de meubles de cuisine sont ouvertes. Des mesures appropriées doivent être prises pour éviter la fermeture des portes de meubles lors de l'utilisation de l'appareil ou lors de la phase de refroidissement de l'appareil (fonctionnement du ventilateur).

Installation côte à côte
Lorsque les appareils sont installés côte à côte, l'espace entre les appareils doit être au minimum de 6 mm (ce qui correspond à la dimension hors-tout de la niche de 600 ou 762 mm). Pour optimiser l'ergonomie, les charnières doivent être placées à l'extérieur.

Pour une combinaison de fours et d'appareils de froid Vario série Expressive
Veuillez consulter les conseils d'installation dans la rubrique Appareils de froid Vario série Expressive pour éviter une collision entre la porte de l'appareil de froid et le four.

Installation sous un plan de travail
Cette gamme d'appareils est conçue pour une installation ergonomique à une hauteur conviviale. Si les appareils doivent être installés sous le plan de travail, il est essentiel de suivre les instructions d'installation générales et de s'assurer qu'une ventilation adéquate est prévue derrière les appareils. Pour l'installation sous une table de cuisson : respecter une distance minimum de 15 mm entre le dessous de la table de cuisson et le dessus du four. Respecter les préconisations d'installation des tables de cuisson (notamment les instructions concernant la ventilation et le raccordement gaz/électrique).

Réduction des espaces entre les appareils et les façades des meubles

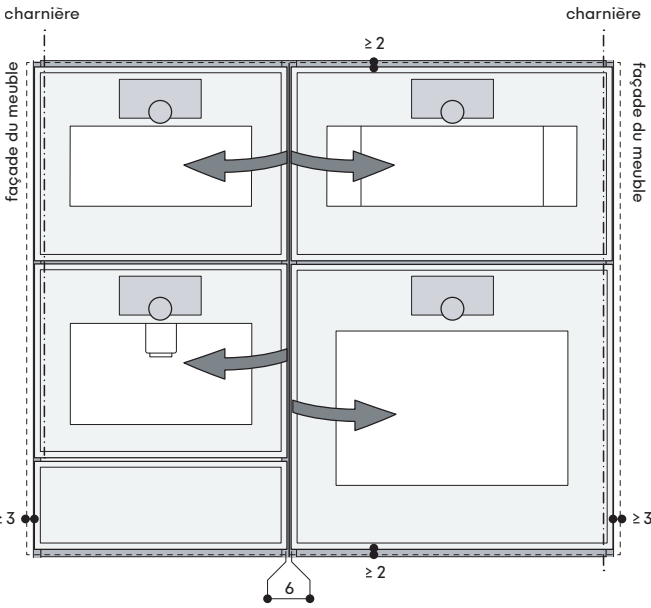
Les fours Gaggenau nécessitent une ventilation par apport d'air frais au niveau de la partie supérieure du cadre. L'air chaud est évacué au niveau de l'arête inférieure du cadre .

Pour les fours combi-vapeur et les fours micro-ondes combinés, les entrées d'air se situent sur les côtés du cadre, et les aérations pour évacuer l'air chaud et le surplus de vapeur se situent au niveau de l'arête supérieure du cadre. Tenir compte des écarts minimaux nécessaires. Les mesures indiquées s'appliquent à tous les appareils.

Il faut respecter les préconisations suivantes:

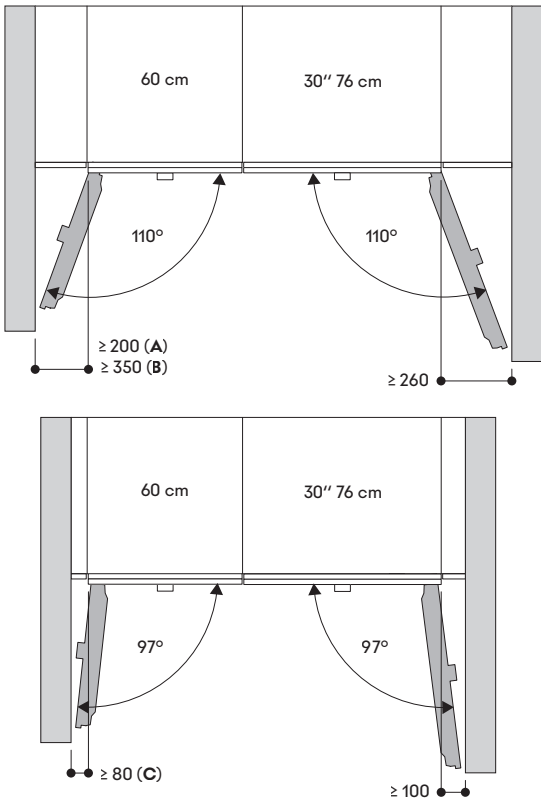
Au-dessus des appareils
GS:
Aucun appareil électrique ne doit être installé au-dessus d'un GS. Les bords avant de la porte meuble doivent être résistants à la vapeur, comme pour les lave-vaisselle, car la vapeur peut éventuellement s'infiltrer dans le caisson.

GM:
Aucun GM ne peut être installé en-dessous de GC en combinaison avec la tablette intermédiaire GA 601 010.



Sur les côtés
Attention à l'angle d'ouverture de la porte et aux distances requises qui peuvent être différentes selon les appareils. L'angle d'ouverture de la porte par défaut est de 110°. Cet angle peut être réduit en l'ajustant sur l'appareil.

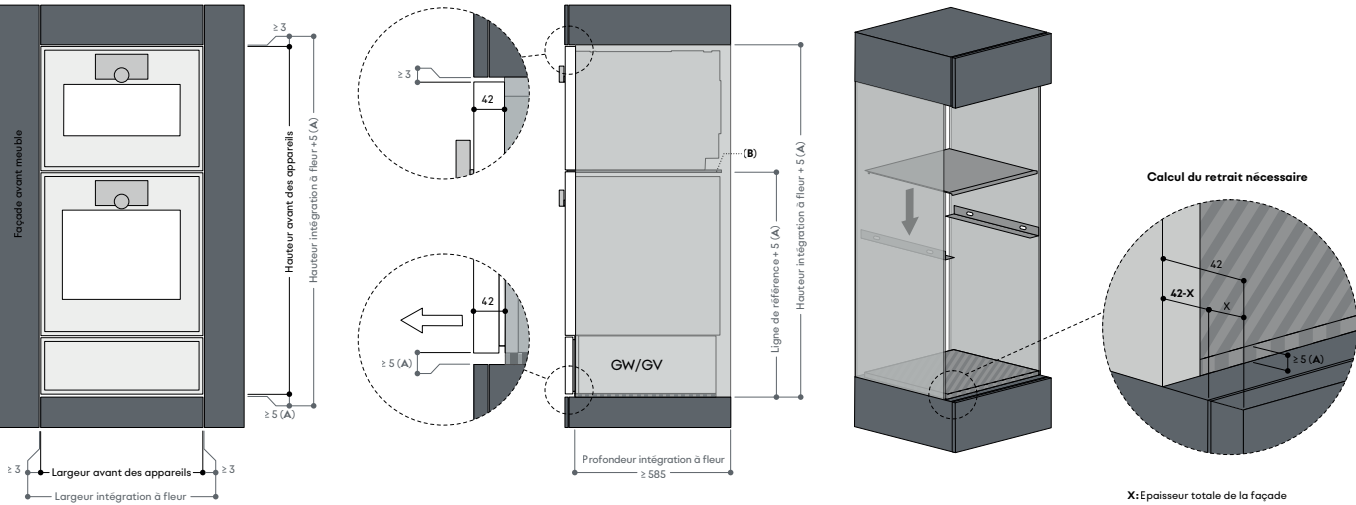
Angle d’ouverture de la porte et distances



A : tous les appareils largeur 60 cm sauf GC
B : appareils GC (uniquement charnières à gauche)
Pour réduire l'angle d'ouverture de 110° à 92° avec une distance latérale ≥ 100, l'accessoire réf. SAV 10020041 est requis
C : tous les appareils largeur 60 cm sauf GC

Instruction pour une installation à fleur de meuble de la gamme Expressive

Une planification, des mesures et des techniques d'installation appropriées sont nécessaires pour réaliser une intégration parfaite à fleur de meuble. Il faut s'assurer que la profondeur des appareils, y compris le cadre, est prise en compte. Les meubles doivent être de niveau et structurellement solides pour supporter le poids des appareils. Si nécessaire, utiliser l'étagère intermédiaire Gaggenau comme recommandé pour une installation en toute sécurité des appareils compacts dans le meuble. Dans le cas d'une combinaison d'appareils incluant un GV ou un GW, il sera nécessaire de surélever ces appareils de 5 mm pour permettre un fonctionnement optimal. Cette surélévation de 5 mm doit être prise en compte dans le calcul de la hauteur du meuble. Pour obtenir un alignement parfait d'une combinaison horizontale, il est donc nécessaire de surélever tous les appareils dans les niches adjacentes (par exemple, le four).



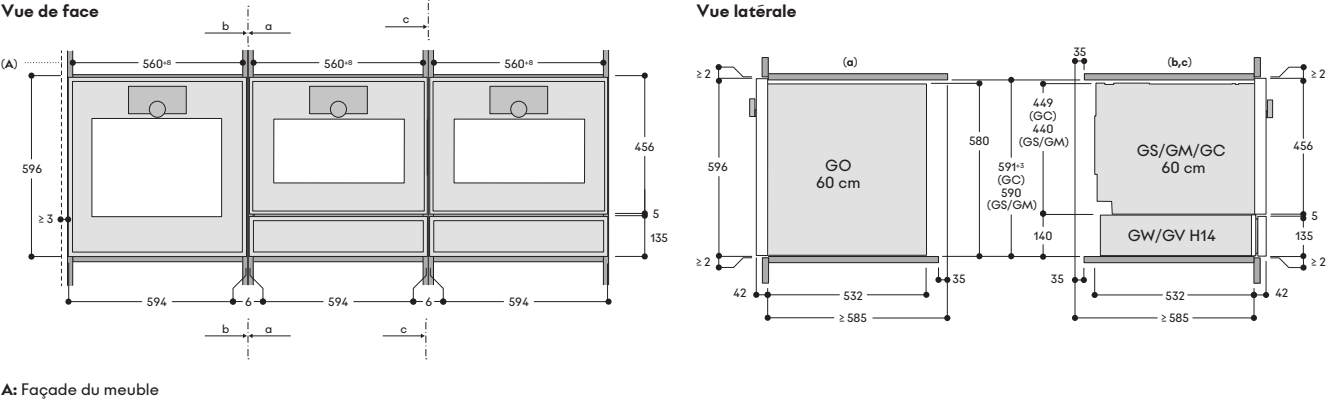
A : Une surélévation de 5 mm est nécessaire pour une ouverture optimale de GW/GV. Si la configuration ne comporte pas de GW/GV, la surélévation n'est pas nécessaire; il faut cependant s'assurer d'avoir un espace de 3 mm au niveau de la façade avant.
B : Tablette intermédiaire GA301010/GA601010

Dimensions des meubles
Dimensions des appareils
Panneau latéral raccourci
Etagère en bois pour surélévation

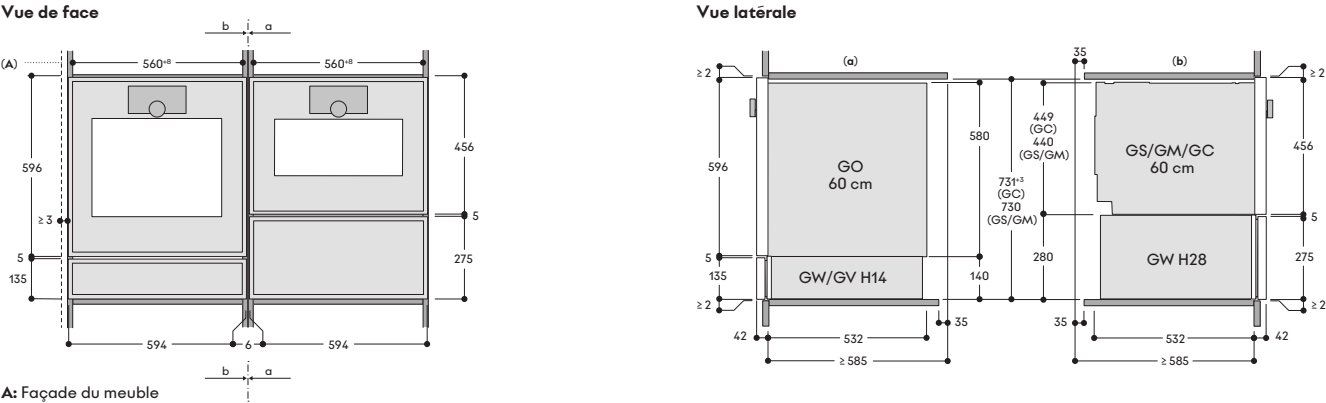
Toutes les mesures sont en mm.

Combinaisons Série Expressive Gaggenau

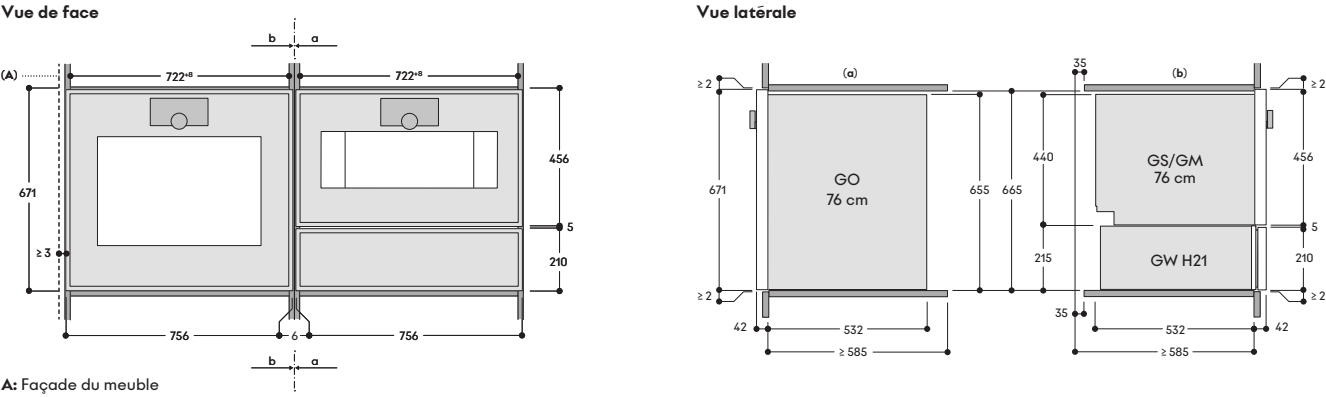
Combinaison — Horizontale 60 cm — EH66_14



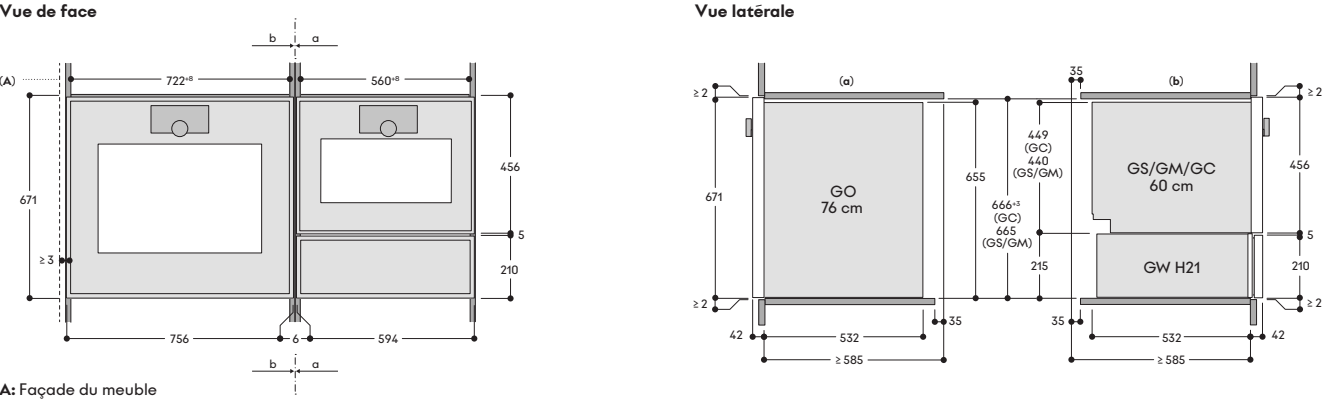
Combinaison — Horizontale 60 cm — EH66_1428



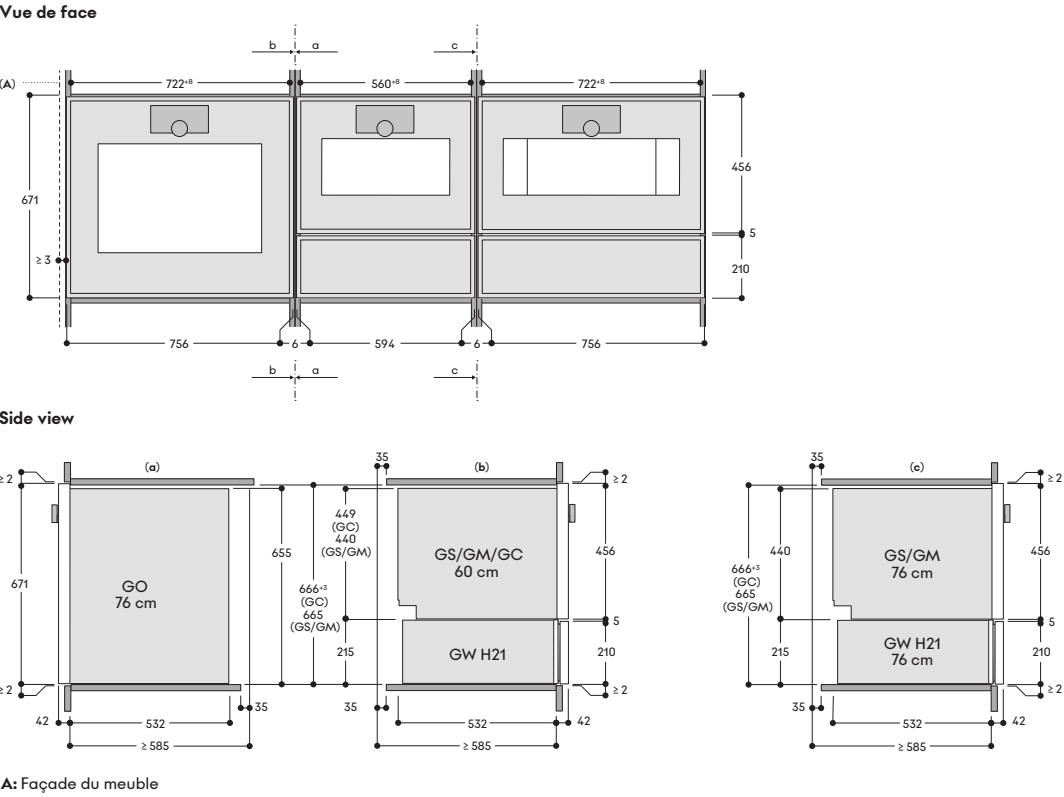
Combinaison — Horizontale 76 cm — EH33_21



Combinaison — Horizontale Mix 60 cm & 76 cm — EH36_21

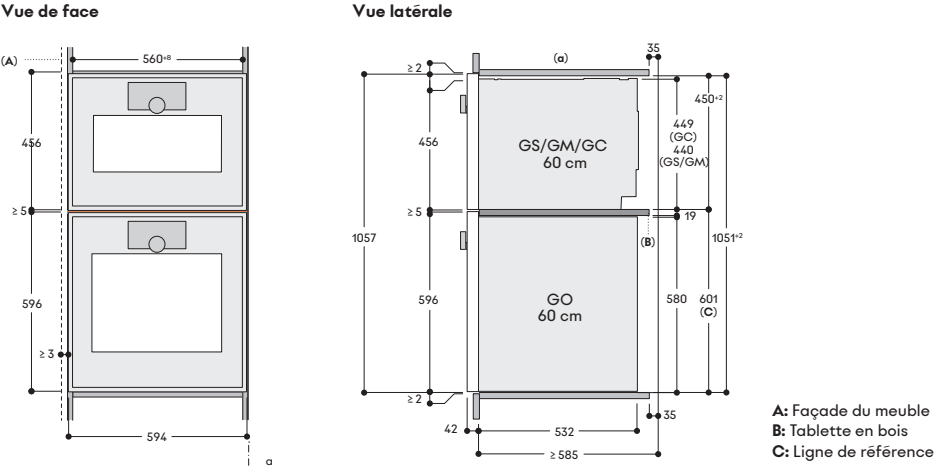


Combinaison — Horizontale Mix 60 cm & 76 cm — EH363_21

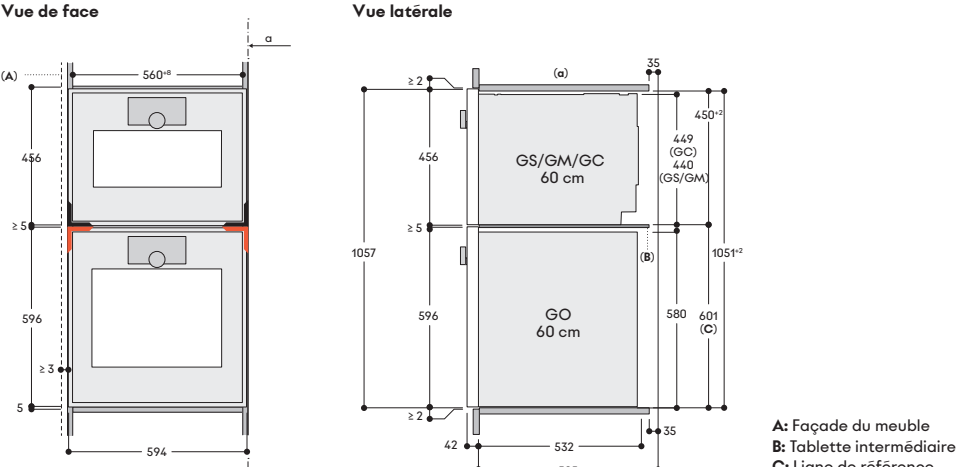


Combinaisons Série Expressive Gaggenau

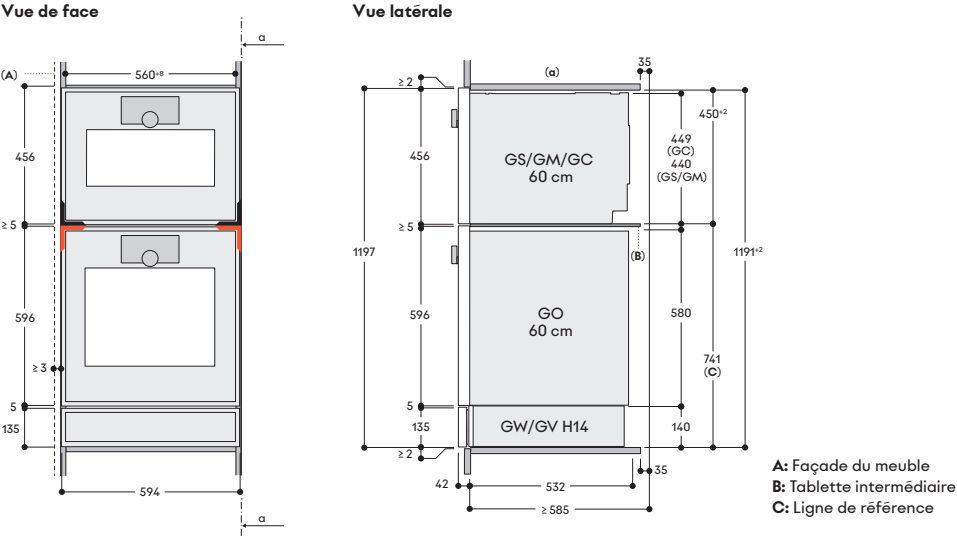
Combinaison – Verticale 60 cm – EV6_0_H45 Tablette intermédiaire en bois



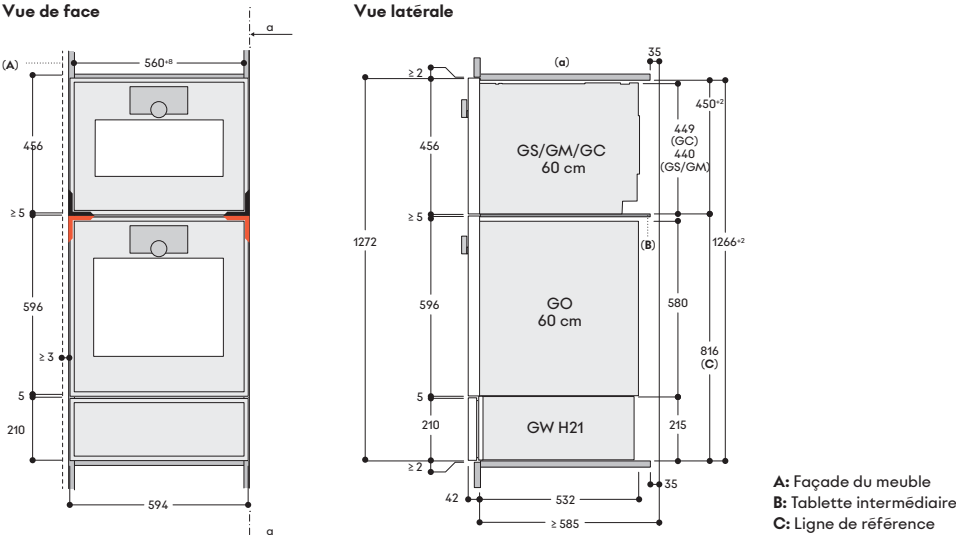
Combinaison – Verticale 60 cm – EV6_0_H45 Tablette intermédiaire



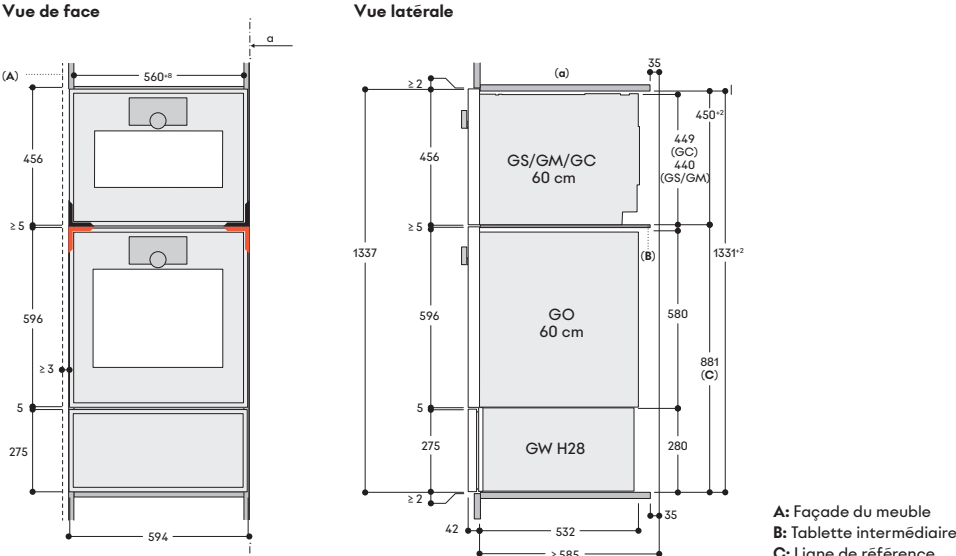
Combinaison – Verticale 60 cm – EV6_14_H45



Combinaison – Verticale 60 cm – EV6_21_H45

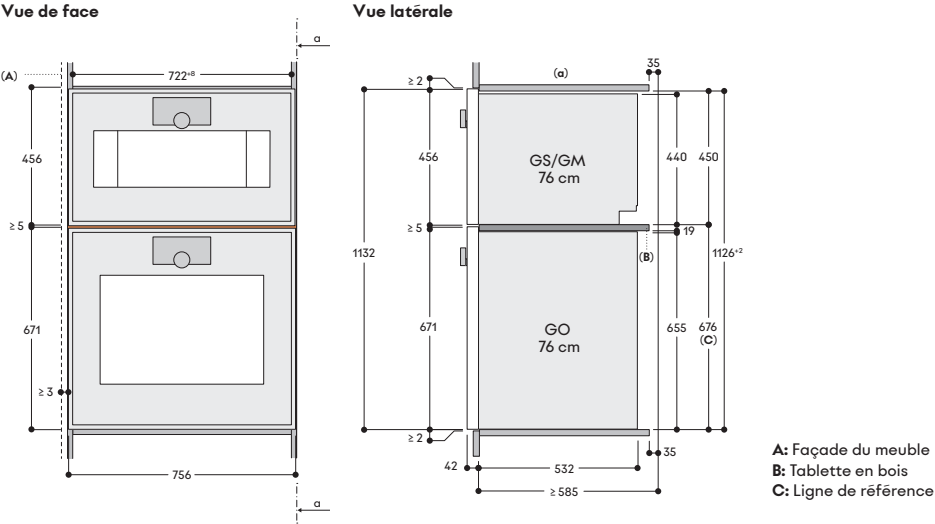


Combinaison – Verticale 60 cm – EV6_28_H45

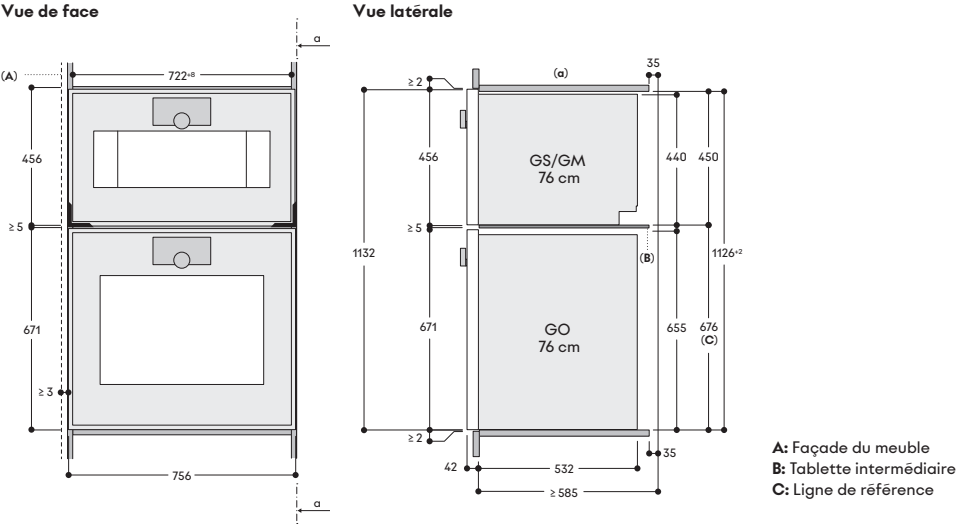


Combinaisons Série Expressive Gaggenau

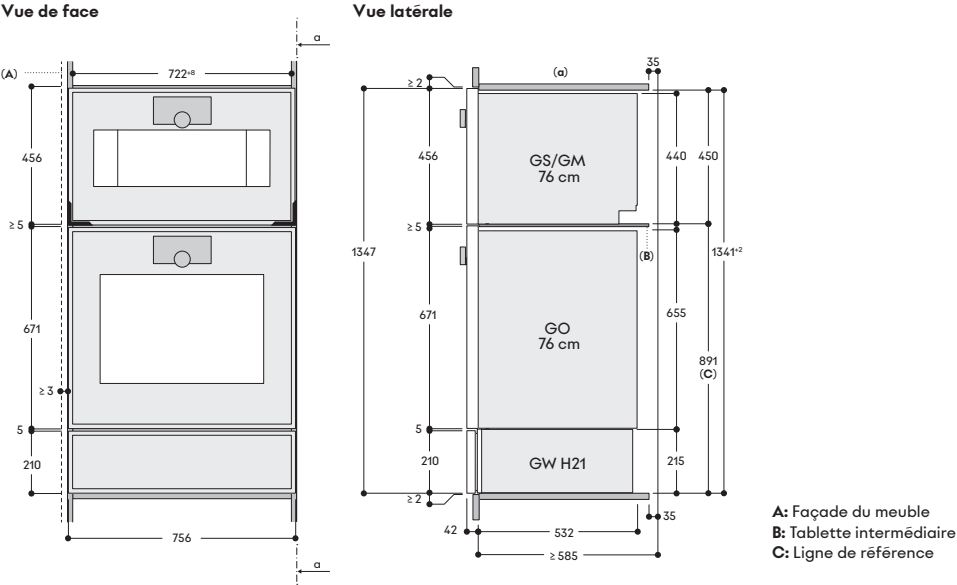
Combinaison — Verticale 76 cm — EV3_0_H45 Tablette en bois



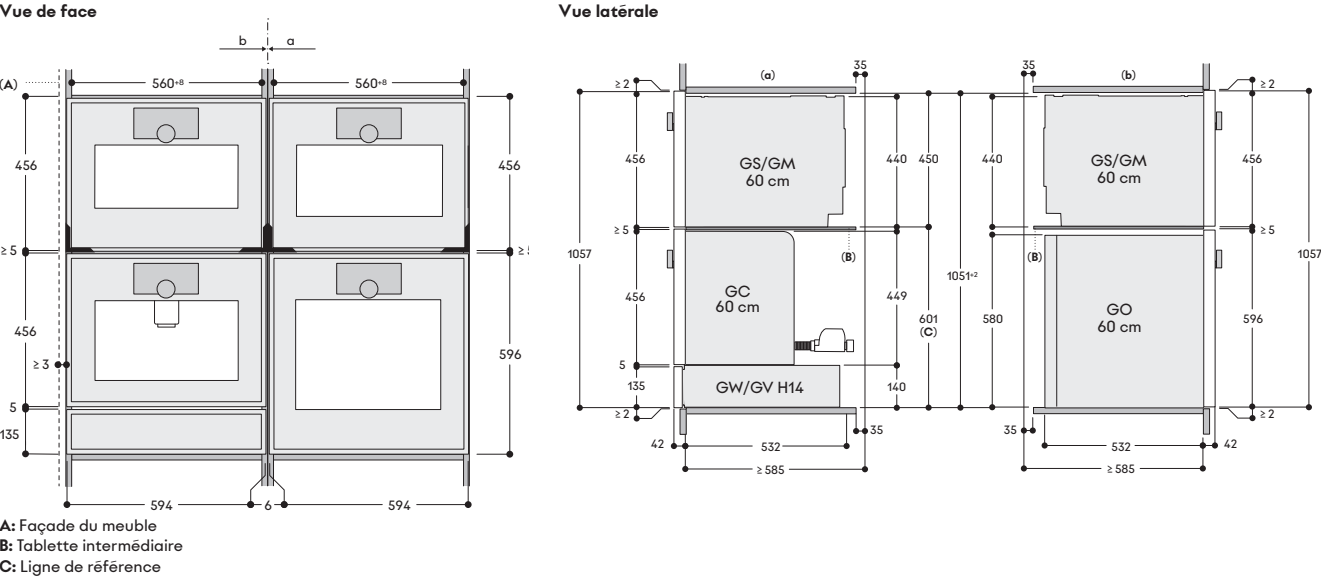
Combinaison — Verticale 76 cm — EV3_0_H45 Tablette intermédiaire



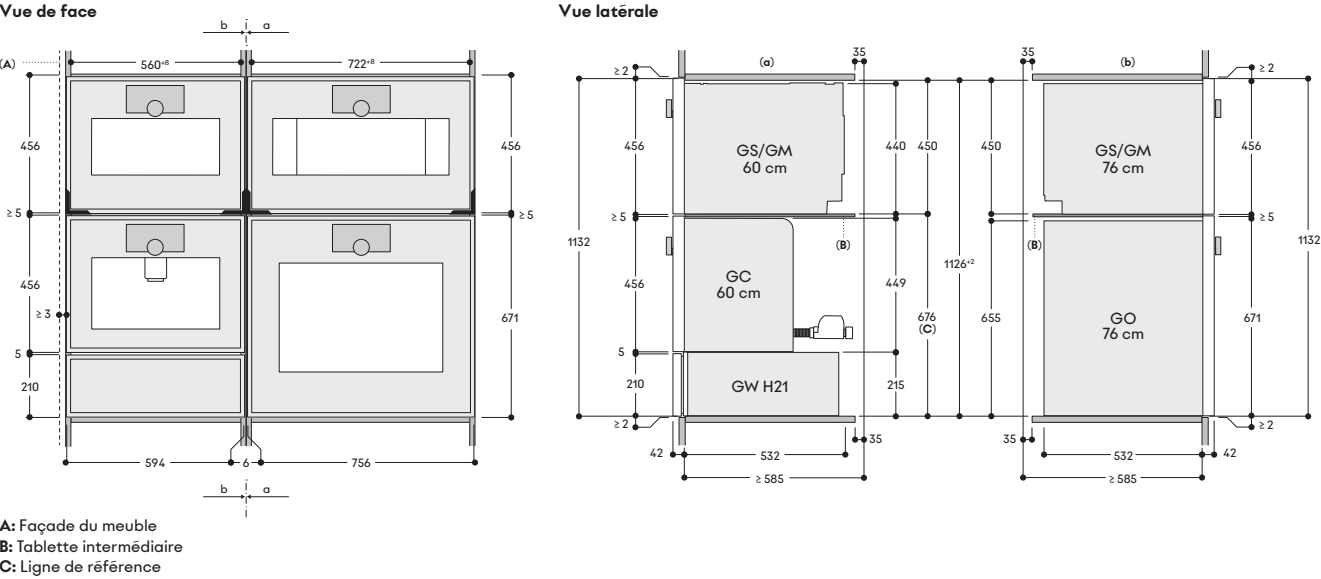
Combinaison — Verticale 76 cm — EV3_21_H4



Combinaison — Cube 60 cm — ECU66_14_H45



Combinaison — Cube Mix 60 cm & 76 cm — ECU63_21_H45





Fours série Expressive
GO 480/GO 481

Charnières à droite

GO 480 120 8.800 €

Verre fumé sur inox.
Home Connect.
Largeur 76 cm.

Charnières à gauche

GO 481 120 8.800 €

Verre fumé sur inox.
Home Connect.
Largeur 76 cm.



Le prix comprend

- 1 tôle à pâtisserie émaillée, pyrolysable.
- 1 tournebroche.
- 1 grille.
- 1 lèche-frite pyrolysable avec grille.
- 1 sonde de température amovible.

Accessoires en option

BA 018 106* 665 €

Rail télescopique à sortie totale.
Avec support grille chromée.

BA 028 110* 140 €

Set plat émaillé spécial cuisson mode Air Frying avec adaptateur 76 cm.

BA 028 115 135 €

Tôle à pâtisserie émaillée 30 mm de profond.

BA 038 105 135 €

Grille chromée
Sans ouverture, avec pieds.

BA 058 134 805 €

Set Pierre à pain et à pizzas
Comprend 1 pierre à pain et à pizzas, 1 support et 1 pelle à pizza.
N'est pas compatible avec le système de rail télescopique.

BS 020 003 200 €

Pelle à pizza.

GN 340 231* 500 €

Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium.
GN 2/3, hauteur 165 mm,
Revêtement anti-adhésif sans PFAS.
En combinaison avec le système de rail télescopique BA 018 106*

Accessoire à commander auprès du service pièces détachées, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.

10044742

Poignée pour ouverture manuelle de la porte.
Nécessaire lors de l'utilisation de l'appareil en mode Minuterie spéciale cuisson longue durée.
Disponibilité Avril/Mai 2026.

*Livable 2e trimestre 2026

Highlights

- Porte plein verre sans poignée avec ouverture électronique.
- Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle en inox.
- Réponse de l'éclairage et de l'affichage à l'approche de l'utilisateur.
- Auto-nettoyage pyrolyse.
- Gril grande surface invisible derrière l'émail.
- 19 modes de cuisson de 30 °C à 300°C, incl. fonction pierre à pain et à pizzas, fonction faitout, Air frying, déshydratation.
- Programmes automatiques et préconisations de réglages.
- Sonde thermométrique.
- Tournebroche.
- Volume utile 125 litres.

Modes de cuisson / Programmes

Chaleur tournante plus.
Chaleur tournante éco.
Chaleur voûte + sole.
Chaleur voûte + 1/3 sole.
Chaleur voûte.
Chaleur sole + 1/3 voûte.
Chaleur sole.
Chaleur tournante + chaleur sole.
Chaleur tournante + 1/3 chaleur sole.
Cuisson moelleuse.
Gril + air ventilé.
Gril.
Fonction pierre à pain et à pizzas.
Fonction faitout.
Air frying.
Déshydratation.
Etuve.
Maintien au chaud.
Décongélation.
160 programmes (programmes automatiques et préconisations de réglages).
Possibilité de mémoriser jusqu'à 30 favoris.

Bandeau de commande

Porte à ouverture latérale avec angle d'ouverture 110 °.
Ouverture électronique de la porte.
Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle.
42 langues d'affichage disponibles.
Détection de l'utilisateur, distance réglable.
Info textes pour informations complémentaires.
Guides rapides animés pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

Caractéristiques

Gril grande surface invisible derrière l'émail 4,5 kW.
Gril peut être activé brièvement en mode chaleur tournante pour un brunissage supplémentaire.
Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur.
Résistance de sole extra puissante pour la fonction pierre à pain et à pizzas ainsi que pour la fonction faitout.
Sonde thermométrique 3 points de mesure avec estimation du temps de cuisson via Gaggenau Home Connect.
Le tournebroche permet de griller tous les côtés.
Contrôle précis de la température avec affichage de la température réelle.
Préchauffage rapide.
Catalyseur électrique de fumées purifiant l'air rejeté.

Fonctions du programmateur: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie de temps de cuisson croissant.
Minuterie spéciale cuisson longue durée avec cycles de chauffe pré-programmables.
Ouverture automatique programmable de la porte à la fin de la cuisson pour éviter la surcuisson.
Visibilité optimale des aliments grâce à l'éclairage latéral.
5 niveaux d'insertion.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)

Contrôle et commande à distance.
Mises à jour logicielles.
Estimation du temps de cuisson lors de l'utilisation de la sonde thermométrique.
Ouverture de la porte via assistant vocal.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Sécurité

Sécurité enfants pour empêcher la mise en route ou l'utilisation accidentelle de l'appareil.
Verrouillage électronique de la porte pour empêcher l'ouverture involontaire de la porte de l'appareil.
Coupe de sécurité.
Isolation thermique de la porte, 5 vitres.
Ventilateur favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Pyrolyse avec développement minimal d'odeurs grâce au catalyseur électrique de fumées.
Supports latéraux émaillés pyrolysables.
Compartment de cuisson sans soudeur et sans éléments gênants.

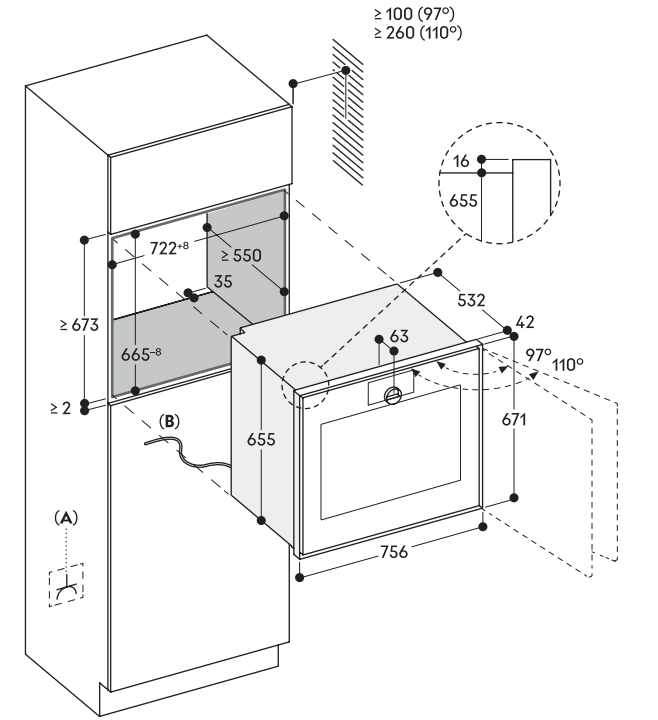
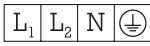
Conseils d'installation

Prévoir une niche sans paroi arrière.
Charnières non réversibles.
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble: 42 mm.
Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur.
L'angle d'ouverture de la porte env. 110° (livré usine) peut être réduit à env. 97° si nécessaire.
Pour une installation sous-plan, sous la table de cuisson : respecter une distance mini. de 15 mm entre le dessous de la table de cuisson et le dessus du four.
Respecter les préconisations d'installation des tables de cuisson (notamment les instructions de ventilation, de raccordement gaz/électrique).
La prise de raccordement doit être accessible et située en dehors de la niche d'encastrement.

Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Expressive Gaggenau en pages 16 à 23.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Puissance totale 6.6 kW.
Câble de raccordement 1.75 m sans prise.



A: Branchement électrique accessible
B: Câble fixe

Toutes les mesures sont en mm.

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 425



Fours série Expressive
GO 470/GO 471

Charnières à droite

GO 470 120 6.200 €

Verre fumé sur inox.
Home Connect.
Largeur 60 cm.

Charnières à gauche

GO 471 120 6.200 €

Verre fumé sur inox.
Home Connect.
Largeur 60 cm.



Le prix comprend

- 1 tôle à pâtisserie émaillée, pyrolysable.
- 1 tournebroche.
- 1 lèche-frite émaillée pyrolysable.
- 1 grille.
- 1 sonde de température amovible.

Accessoires en option

BA 016 106* 545 €

Rail télescopique à sortie totale.
Avec support grille chromée.

BA 020 110 115 €

Plat émaillé spécial cuisson mode Air Frying
Profondeur 30 mm.

BA 026 116 105 €

Tôle à pâtisserie émaillée pour four 60 cm
Profondeur 30 mm.

BA 026 117 90 €

Plat lèche-frite émaillé pour four 60 cm
Profondeur 38 mm.

BA 036 106 105 €

Grille chromée pour four 60 cm.

BA 046 118 175 €

Plat lèche-frite en verre
Profondeur 24 mm.

BA 056 134 690 €

Set Pierre à pain et à pizzas
Comprend 1 pierre à pain et à pizzas, 1 support et 1 pelle à pizza
N'est pas compatible avec le système de rail télescopique.

BS 020 003 200 €

Pelle à pizza.

GN 340 231* 500 €

Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium.
GN 2/3, hauteur 165 mm,
Revêtement anti-adhésif sans PFAS.
En combinaison avec le système de rail télescopique BA 016 106*

Accessoire à commander auprès du service pièces détachées, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.

10044742

Poignée pour ouverture manuelle de la porte.
Nécessaire lors de l'utilisation de l'appareil en mode Minuterie spéciale cuisson longue durée.
Disponibilité Avril/Mai 2026.

*Livable 2e trimestre 2026

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 425

Fonctions du programmateur: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie de temps de cuisson croissant.
Minuterie spéciale cuisson longue durée avec cycles de chauffe pré-programmables.
Ouverture automatique programmable de la porte à la fin de la cuisson pour éviter la surcuisson.
Visibilité optimale des aliments grâce à l'éclairage latéral.
4 niveaux d'insertion.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)

Contrôle et commande à distance.
Mises à jour logicielles.
Estimation du temps de cuisson lors de l'utilisation de la sonde thermométrique.
Ouverture de la porte via assistant vocal.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Sécurité

Sécurité enfants pour empêcher la mise en route ou l'utilisation accidentelle de l'appareil.
Verrouillage électronique de la porte pour empêcher l'ouverture involontaire de la porte de l'appareil.
Coupe de sécurité.
Isolation thermique de la porte, 5 vitres.
Ventilateur favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Pyrolyse avec développement minimal d'odeurs grâce au catalyseur électrique de fumées.
Supports latéraux émaillés pyrolysables.
Pas de résistance de gril apparente.

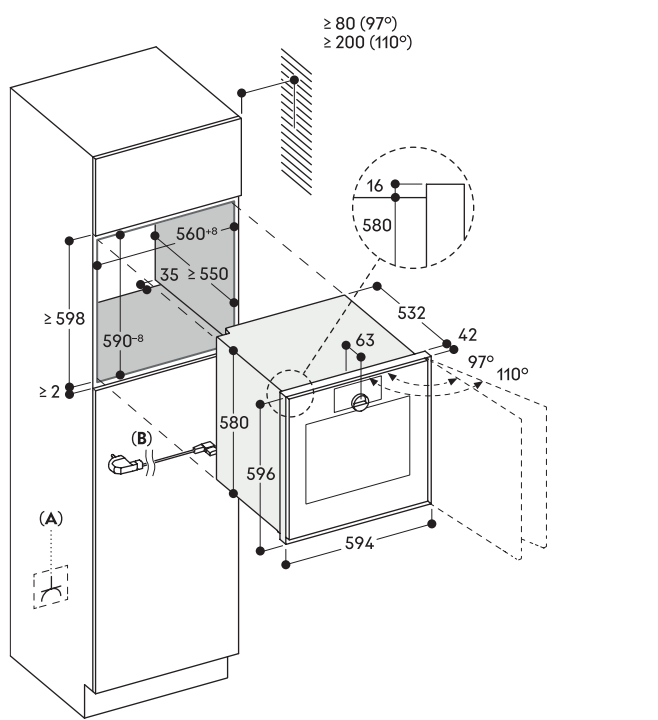
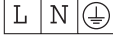
Conseils d'installation

Prévoir une niche sans paroi arrière.
Charnières non réversibles.
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble: 42 mm.
Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur.
L'angle d'ouverture de la porte env. 110° (livré usine) peut être réduit à env. 97° si nécessaire.
Pour une installation sous-plan, sous la table de cuisson : respecter une distance mini. de 15 mm entre le dessous de la table de cuisson et le dessus du four.
Respecter les préconisations d'installation des tables de cuisson (notamment les instructions de ventilation, de raccordement gaz/électrique).
La prise de raccordement doit être accessible et située en dehors de la niche d'encastrement.

Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Expressive Gaggenau en pages 16 à 23.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Puissance totale 3.7 kW.
Câble de raccordement 1.75 m, avec prise.



A: Branchement électrique accessible
B: Câble avec ou sans fiche, selon le pays

Toutes les mesures sont en mm.



Fours série Expressive
GO 450/GO 451

Charnières à droite

GO 450 120 5.700 €
Verre fumé sur inox.
Home Connect.
Largeur 60 cm.

Charnières à gauche

GO 451 120 5.700 €
Verre fumé sur inox.
Home Connect.
Largeur 60 cm.



Le prix comprend

- 1 tôle à pâtisserie émaillée, pyrolysable.
- 1 lèche-frite émaillé pyrolysable, avec grille.
- 1 grille.
- 1 sonde de température amovible.

Accessoires en option

BA 016 106* 545 €
Rail télescopique à sortie totale.
Avec support grille chromée.

BA 020 110 115 €
Plat émaillé spécial cuisson mode Air Frying
Profondeur 30 mm.

BA 026 116 105 €
Tôle à pâtisserie émaillée pour four 60 cm
Profondeur 30 mm.

BA 026 117 90 €
Plat lèche-frite émaillé pour four 60 cm
Profondeur 38 mm.

BA 036 106 105 €
Grille chromée pour four 60 cm.

BA 046 118 175 €
Plat lèche-frite en verre
Profondeur 24 mm.

BA 056 134 690 €
Set Pierre à pain et à pizzas
Comprend 1 pierre à pain et à pizzas, 1 support et 1 pelle à pizza
N'est pas compatible avec le système de rail télescopique.

BS 020 003 200 €
Pelle à pizza.

GN 340 231* 500 €
Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium.
GN 2/3, hauteur 165 mm,
Revêtement anti-adhésif sans PFAS.
En combinaison avec le système de rail télescopique BA 016 106*

Accessoire à commander auprès du service pièces détachées, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.

10044742
Poignée pour ouverture manuelle de la porte.
Nécessaire lors de l'utilisation de l'appareil en mode Minuterie spéciale cuisson longue durée.
Disponibilité Avril/Mai 2026.

Highlights

- Porte plein verre sans poignée avec ouverture électronique.
- Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle en inox.
- Réponse de l'éclairage et de l'affichage à l'approche de l'utilisateur.
- Auto-nettoyage pyrolyse.
- Gril grande surface invisible derrière l'émail.
- 15 modes de cuisson de 30 °C à 300°C, incl. fonction pierre à pain et à pizzas, fonction faitout, Air frying, déshydratation.
- Programmes automatiques et préconisations de réglages.
- Sonde thermométrique.
- Volume utile 77 litres.

Modes de cuisson / Programmes

Chaleur tournante plus.
Chaleur tournante éco.
Chaleur voûte + sole.
Chaleur voûte.
Chaleur sole.
Chaleur tournante + chaleur sole.
Cuisson moelleuse.
Gril + air ventilé.
Gril.
Fonction pierre à pain et à pizzas.
Fonction faitout.
Air frying.
Déshydratation.
Etuve.
Décongélation.
160 programmes (programmes automatiques et préconisations de réglages).
Possibilité de mémoriser jusqu'à 30 favoris.

Bandeau de commande

Porte à ouverture latérale avec angle d'ouverture 110 °.
Ouverture électronique de la porte.
Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle.
42 langues d'affichage disponibles.
Détection de l'utilisateur, distance réglable.
Info textes pour informations complémentaires.
Guides rapides animés pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

Caractéristiques

Gril grande surface invisible derrière l'émail 3.4 kW.
Gril peut être activé brièvement en mode chaleur tournante pour un brunissage supplémentaire.
Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur.
Résistance de sole extra puissante pour la fonction pierre à pain et à pizzas ainsi que pour la fonction faitout.
Sonde thermométrique 3 points de mesure avec estimation du temps de cuisson via Gaggenau Home Connect.
Contrôle précis de la température avec affichage de la température réelle.
Préchauffage rapide.
Catalyseur électrique de fumées purifiant l'air rejeté.
Fonctions du programmeur: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie de temps de cuisson croissant.
Minuterie spéciale cuisson longue durée avec cycles de chauffe pré-programmables.
Ouverture automatique programmable de la porte à la fin de la cuisson pour éviter la surcuisson.

Visibilité optimale des aliments grâce à l'éclairage latéral.
4 niveaux d'insertion.

Fonctions numériques

(Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance.
Mises à jour logicielles.
Estimation du temps de cuisson lors de l'utilisation de la sonde thermométrique.
Ouverture de la porte via assistant vocal.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Sécurité

Sécurité enfants pour empêcher la mise en route ou l'utilisation accidentelle de l'appareil.
Verrouillage électronique de la porte pour empêcher l'ouverture involontaire de la porte de l'appareil.
Coupure de sécurité.
Isolation thermique de la porte, 5 vitres.
Ventilateur favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Pyrolyse avec développement minimal d'odeurs grâce au catalyseur électrique de fumées.
Supports latéraux émaillés pyrolysables.
Pas de résistance de gril apparente.

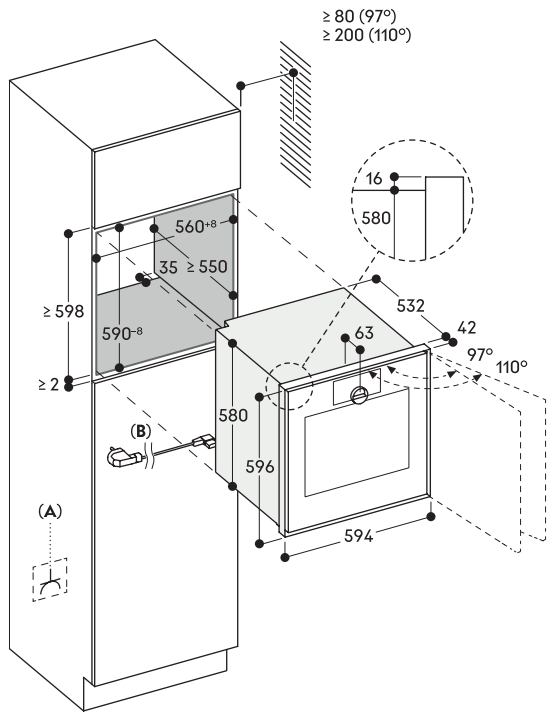
Conseils d'installation

Prévoir une niche sans paroi arrière.
Charnières non réversibles.
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble: 42 mm.
Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur.
L'angle d'ouverture de la porte env. 110° (livré usine) peut être réduit à env. 97° si nécessaire.
Pour une installation sous-plan, sous la table de cuisson : respecter une distance mini. de 15 mm entre le dessous de la table de cuisson et le dessus du four.
Respecter les préconisations d'installation des tables de cuisson (notamment les instructions de ventilation, de raccordement gaz/électrique).
La prise de raccordement doit être accessible et située en dehors de la niche d'encastrement.

Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Expressive Gaggenau en pages 16 à 23.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Puissance totale 3.7 kW.
Câble de raccordement 1.75 m, avec prise.



A: Branchement électrique accessible
B : Câble avec ou sans fiche, selon le pays



Four combi-vapeur série Expressive
GS 480/GS 481

Charnières à droite
GS 480 120 **10.300 €**
Verre fumé sur inox.
Home Connect.
Largeur 76 cm.

Charnières à gauche
GS 481 120 **10.300 €**
Verre fumé sur inox.
Home Connect.
Largeur 76 cm.



Le prix comprend

- 1 récipient de cuisson en inox, non perforé, prof. 40 mm.
- 1 récipient de cuisson en inox, perforé, grille.
- 1 tuyau d'arrivée d'eau 3 m.
- 1 tuyau d'évacuation d'eau 3 m.
- 4 cartouches de nettoyage.

Accessoires d'installation en option

GA 301 010 **230 €**
Tablette intermédiaire réglable pour fours largeur 76 cm
Pour une combinaison d'installation verticale.
Comprend les supports de montage, la plaque de séparation et les vis.
GZ 010 011 **60 €**
Rallonge Aqua-Stop (longueur 2 m)
Rallonge pour l'arrivée et l'évacuation d'eau.

Accessoires en option

BA 010 050 **115 €**
Sonde thermométrique de cuisson à cœur
Compatible avec GO, GS, GM.
BA 010 301 **475 €**
Rail télescopique trois niveaux.
BA 020 361 **145 €**
Récipient de cuisson en inox, non perforé, profondeur 46 mm, 5.4 l.
BA 020 370 **175 €**
Récipient de cuisson perforé en inox, profondeur 40 mm, 5l.
BA 020 382 **265 €**
Récipient de cuisson non perforé, revêtement anti-adhésif sans PFAS, profondeur 46 mm, 5.4 l.
BA 020 391 **290 €**
Récipient de cuisson perforé, revêtement anti-adhésif sans PFAS, profondeur 40 mm, 5 l.
BA 046 118 **175 €**
Plat lèche-frite en verre
Profondeur 24 mm.

CL S10 040 **85 €**
Cartouches de nettoyage
Set de 4.

GN 010 330 **115 €**
Adaptateur pour récipient
Gastro Norm et grille.

GN 114 130 **95 €**
Récipient Gastro Norm en inox, GN 1/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.

GN 114 230 **130 €**
Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.

GN 124 130 **130 €**
Récipient Gastro Norm en inox, GN 1/3
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.

GN 124 230 **135 €**
Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3
Perforé, profondeur 40 mm, 3l.

GN 340 231* **500 €**
Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium.
GN 2/3, hauteur 165 mm,
Revêtement anti-adhésif sans PFAS.
Utilisation indépendante de la partie basse et/ou du couvercle, hauteur 100 et 65 mm.
Utilisation dans fours combi-vapeur en combinaison avec l'adaptateur GN010330 et le système de rail télescopique 3 niveaux BA010301.
*Livrable 2e trimestre 2026

Accessoire à commander auprès du service pièces détachées, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.

10044742
Poignée pour ouverture manuelle de la porte.
Nécessaire lors de l'utilisation de l'appareil en mode Minuterie spéciale cuisson longue durée.
Disponibilité Avril/Mai 2026.

Highlights

- Porte plein verre sans poignée avec ouverture électronique.
- Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle en inox.
- Réponse de l'éclairage et de l'affichage à l'approche de l'utilisateur.
- Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau.
- Génération externe de la vapeur pour éviter la formation de calcaire dans l'enceinte de cuisson.
- Nettoyage automatique avec résultats parfaits, même en cas de salissures importantes.
- 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 précis de la température au degré près.
- Gril grande surface protégé par verre vitrocéramique, combinable avec l'air ventilé jusqu'à 230°C et la vapeur.
- Programmes automatiques et préconisations de réglages.
- Volume utile 50 litres.

Modes de cuisson / Programmes
Chaleur tournante + 100 % humidité.
Chaleur tournante + 80 % humidité.
Chaleur tournante + 60 % humidité.
Chaleur tournante + 30 % humidité.
Chaleur tournante + 0 % humidité.
Gril + Air ventilé.
Gril position 1 + Humidité.
Gril position 2 + Humidité.
Cuisson Sous Vide.
Cuisson basse température.
Fermentation.
Maintien au chaud.
Décongélation.
Régénération.
200 programmes (programmes automatiques et préconisations de réglages).
Possibilité de mémoriser jusqu'à 30 favoris.

Bandeau de commande
Porte à ouverture latérale avec angle d'ouverture 110 °.
Ouverture électronique de la porte.
Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle.
42 langues d'affichage disponibles.
Détection de l'utilisateur, distance réglable.
Info textes pour informations complémentaires.
Guides rapides animés pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

Caractéristiques
Gril grande surface 2 kW derrière verre vitrocéramique.
Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur.
Connexion pour sonde thermométrique (utilisation possible de la sonde thermométrique du four multifonctions).
Gril peut être activé brièvement en mode chaleur tournante pour un brunissage supplémentaire.
Vaporisation d'humidité.
Élimination de la vapeur.
Étalonnage automatique de la température de vaporisation en fonction de l'altitude.
Contrôle précis de la température avec affichage de la température réelle.

Fonctions du programmateur:
durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie de temps de cuisson croissant.
Minuterie spéciale cuisson longue durée avec cycles de chauffe pré-programmables.
Ouverture automatique programmable de la porte à la fin de la cuisson pour éviter la surcuisson.
Visibilité optimale des aliments grâce à l'éclairage latéral.
3 niveaux d'insertion.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance.
Mises à jour logicielles.
Estimation du temps de cuisson lors de l'utilisation de la sonde thermométrique.
Ouverture de la porte via assistant vocal.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Sécurité
Sécurité enfants pour empêcher la mise en route ou l'utilisation accidentelle de l'appareil.
Verrouillage électronique de la porte pour empêcher l'ouverture involontaire de la porte de l'appareil.
Coupure de sécurité.
Isolation thermique de la porte, 3 vitres.
Ventilateur favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage
Enceinte de cuisson en inox.
Nettoyage automatique.
Détartrage automatique du générateur de vapeur.
Programme de séchage.
Séchage automatique de l'enceinte de cuisson à la fin du processus de cuisson.
Toutes les pièces amovibles et accessoires sont lavables au lave-vaisselle, y compris le filtre tamis de vidange.

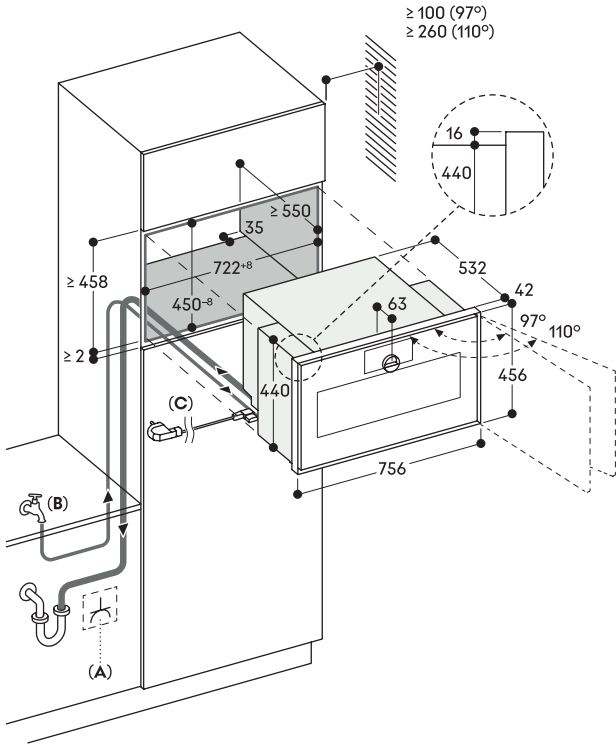
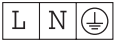
Conseils d'installation
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne doit être installé au-dessus du GS.
Le tuyau d'évacuation d'eau ne peut être branché au-dessus du point le plus bas de l'appareil et il doit être placé min. 100 mm plus bas que la sortie d'évacuation de l'appareil.
Les tuyaux d'arrivée et d'évacuation d'eau peuvent être rallongés une fois.
Longueur maximale du tuyau d'évacuation 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.
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble: 42 mm.
Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur.
L'angle d'ouverture de la porte env. 110° (livré usine) peut être réduit à env. 97° si nécessaire.

La prise de raccordement doit être accessible et située en dehors de la niche d'encastrement.

Accessoires spéciaux (à commander en pièces détachées):
ET-Nr. 17002490 Tablettes de détartage.

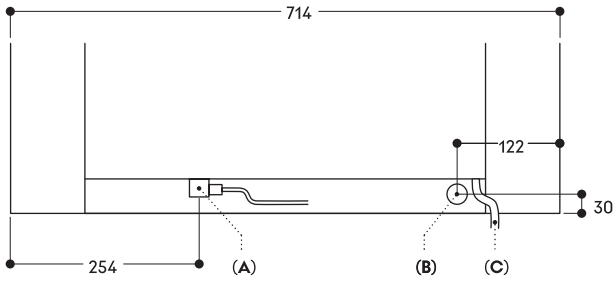
Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Expressive Gaggenau en pages 16 à 23.

Valeurs de raccordement
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Puissance totale 3,1 kW.
Raccordement uniquement à l'eau froide.
Pour permettre la détection de l'eau, l'eau adoucie doit présenter une conductivité > 200µS/cm.
Tuyau d'arrivée d'eau 3.0 m avec raccord ISO228-G 3/4" (Ø 26.4 mm), peut être rallongé.
Tuyau d'évacuation (Ø 25 mm) 3.0 m (Tuyau HT), peut être rallongé.
Câble de raccordement 1.75 m, avec prise.

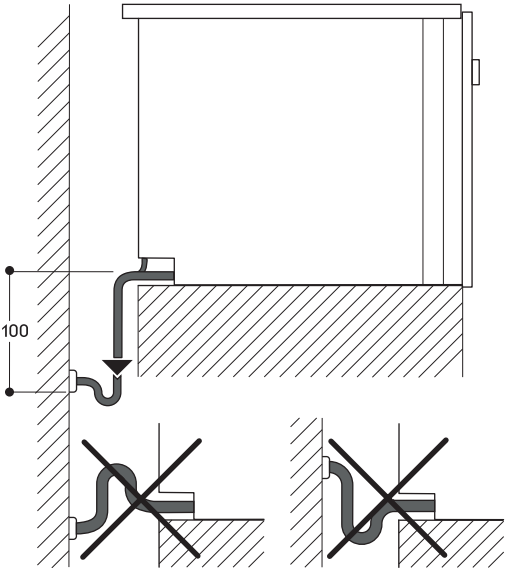


A: Branchement électrique accessible
B: Raccordement à l'eau accessible
C: Câble avec ou sans fiche, selon le pays

Vue de l'arrière



A: Boîtier de raccordement électrique
B: Évacuation d'eau
C: Arrivée d'eau froide



Toutes les mesures sont en mm.



Four combi-vapeur série Expressive
GS 450/GS 451

Charnières à droite
GS 450 120 8.500 €
Verre fumé sur inox.
Home Connect.
Largeur 60 cm.

Charnières à gauche
GS 451 120 8.500 €
Verre fumé sur inox.
Home Connect.
Largeur 60 cm.



Le prix comprend
1 grille.
1 plat inox perforé prof. 40 mm.
1 plat inox non perforé prof. 40 mm.
4 cartouches de nettoyage.

Accessoires d'installation en option
GA 601 010 175 €
Tablette intermédiaire réglable
pour fours largeur 60 cm
Pour une combinaison d'installation
verticale.
Comprend les supports de montage,
la plaque de séparation et les vis.

Accessoires en option
BA 010 050 115 €
Sonde thermométrique
de cuisson à coeur
Compatible avec GO, GS, GM.
BA 010 301 475 €
Rail télescopique trois niveaux.
BA 020 361 145 €
Récipient de cuisson en inox,
non perforé, profondeur 46 mm, 5.4 l.
BA 020 370 175 €
Récipient de cuisson perforé en inox,
profondeur 40 mm, 5l.
BA 020 382 265 €
Récipient de cuisson non perforé,
revêtement anti-adhésif sans PFAS,
profondeur 46 mm, 5.4 l.
BA 020 391 290 €
Récipient de cuisson perforé,
revêtement anti-adhésif sans PFAS,
profondeur 40 mm, 5 l.
BA 046 118 175 €
Plat lèchefrite en verre
Profondeur 24 mm.

CL S10 040 85 €
Cartouches de nettoyage
Set de 4.

GN 010 330 115 €
Adaptateur pour récipient
Gastro Norm et grille.

GN 114 130 95 €
Récipient Gastro Norm en inox, GN 1/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.

GN 114 230 130 €
Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.

GN 124 130 130 €
Récipient Gastro Norm en inox, GN 1/3
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.

GN 124 230 135 €
Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3
Perforé, profondeur 40 mm, 3l.

GN 340 231* 500 €
Faitout Gastro Norm
en fonte d'aluminium.
GN 2/3, hauteur 165 mm,
Revêtement anti-adhésif sans PFAS.
Utilisation indépendante de la partie
basse et/ou du couvercle, hauteur
100 et 65 mm.
Utilisation dans fours combi-vapeur
en combinaison avec l'adaptateur
GN010330 et le système de rail
télescopique 3 niveaux BA010301.
*Livrabl 2e trimestre 2026

**Accessoire à commander auprès du
service pièces détachées, ou via la
boutique en ligne www.gaggenau.**
10044742
Poignée pour ouverture manuelle
de la porte.
Nécessaire lors de l'utilisation de
l'appareil en mode Minuterie spéciale
cuisson longue durée.
Disponibilité Avril/Mai 2026.

- Highlights**
- Porte plein verre sans poignée avec
ouverture électronique.
 - Ecran entièrement tactile avec
anneau de contrôle en inox.
 - Réponse de l'éclairage et de
l'affichage à l'approche de
l'utilisateur.
 - Réservoir pour eau fraîche et eau
usée.
 - Génération externe de la vapeur
pour éviter la formation de calcaire
dans l'enceinte de cuisson.
 - 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
précis de la température au degré
près.
 - Gril grande surface protégé par
verre vitrocéramique, combinable
avec l'air ventilé jusqu'à 230°C et
la vapeur.
 - Programmes automatiques et
préconisations de réglages.
 - Volume utile 50 litres.

Modes de cuisson / Programmes
Chaleur tournante + 100 % humidité.
Chaleur tournante + 80 % humidité.
Chaleur tournante + 60 % humidité.
Chaleur tournante + 30 % humidité.
Chaleur tournante + 0 % humidité.
Gril + Air ventilé.
Gril position 1 + Humidité.
Gril position 2 + Humidité.
Cuisson Sous Vide.
Cuisson basse température.
Fermentation.
Maintien au chaud.
Décongélation.
Régénération.
200 programmes (programmes
automatiques et préconisations de
réglages).
Possibilité de mémoriser jusqu'à
30 favoris.

Bandeau de commande
Porte à ouverture latérale avec angle
d'ouverture 110 °.
Ouverture électronique de la porte.
Ecran entièrement tactile avec
anneau de contrôle.
42 langues d'affichage disponibles.
Détection de l'utilisateur, distance
réglable.
Info textes pour informations
complémentaires.
Guides rapides animés pour faciliter
l'utilisation de l'appareil.

Caractéristiques
Gril grande surface 2 kW derrière
verre vitrocéramique.
Ventilateur de chaleur tournante
rotatif dans les deux sens pour une
répartition idéale de la chaleur.
2 réservoirs d'eau extractibles de
1.7 litres, lavables au lave-vaisselle.
Connexion pour sonde thermométri-
que (utilisation possible de la sonde
thermométrique du four multifonctions).
Gril peut être activé brièvement en
mode chaleur tournante pour un
brunissage supplémentaire.
Vaporisation d'humidité.
Avertissement lorsque le niveau d'eau
est bas.
Etalonnage automatique de la
température de vaporisation en
fonction de l'altitude.
Contrôle précis de la température
avec affichage de la température réelle.

Fonctions du programmateur: durée
de la cuisson, fin de la cuisson, minute-
rie de temps de cuisson croissant.
Minuterie spéciale cuisson longue
durée avec cycles de chauffe
pré-programmables.
Ouverture automatique programmable
de la porte à la fin de la cuisson pour
éviter la surcuisson.
Visibilité optimale des aliments grâce
à l'éclairage latéral.
3 niveaux d'insertion.

**Fonctions numériques
(Gaggenau Home Connect)**
Contrôle et commande à distance.
Mises à jour logicielles.
Estimation du temps de cuisson
lors de l'utilisation de la sonde
thermométrique.
Ouverture de la porte via assistant
vocal.

Informations complémentaires sur
Gaggenau Home Connect page 421.

Sécurité
Sécurité enfants pour empêcher
la mise en route ou l'utilisation
accidentelle de l'appareil.
Verrouillage électronique de la porte
pour empêcher l'ouverture
involontaire de la porte de l'appareil.
Coupure de sécurité.
Isolation thermique de la porte, 3 vitres.
Ventilateur favorisant le
refroidissement de l'appareil.

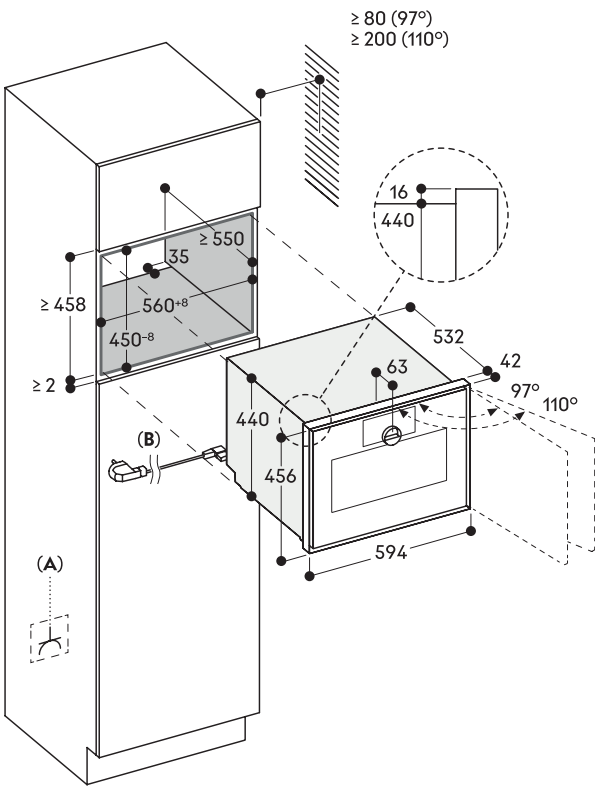
Nettoyage
Enceinte de cuisson en inox.
Nettoyage automatique.
Détartrage automatique du
générateur de vapeur.
Programme de séchage.
Séchage automatique de l'enceinte
de cuisson à la fin du processus de
cuisson.
Toutes les parties amovibles et les
accessoires sont lavables au
lave-vaisselle, y compris les réservoirs
et le filtre tamis de vidange.

Conseils d'installation
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne doit être
installé au-dessus du GS.
Dépassement de la façade de l'appareil
par rapport au corps du meuble: 42 mm.
Pour une installation en angle, faire
attention à l'ouverture de la porte
latérale et à la distance minimale
requis par rapport au mur.
L'angle d'ouverture de la porte
env. 110° (livré usine) peut être réduit
à env. 97° si nécessaire.
La prise de raccordement doit être
accessible et située en dehors de la
niche d'encastrement.

Accessoires spéciaux (à commander
en pièces détachées):
ET-Nr. 17002490 Tablettes de
détartrage.

Conseils d'installation pour l'intégration
des fours et combinaisons de fours
série Expressive Gaggenau en pages
16 à 23.

Valeurs de raccordement
Classe d'efficacité énergétique A sur
une échelle de A+++ à D.
Puissance totale 3.1 kW.
Câble de raccordement 1.75 m, avec
prise.



A: Branchement électrique accessible
B : Câble avec ou sans fiche, selon le pays



Four combiné micro-ondes
série Expressive
GM 480/GM 481

Charnières à droite

GM 480 120 8.000 €
Verre fumé sur inox.
Home Connect.
Largeur 76 cm.

Charnières à gauche

GM 481 120 8.000 €
Verre fumé sur inox.
Home Connect.
Largeur 76 cm.

Le prix comprend

- 1 grille.
- 1 plat en verre.

Accessoires d'installation

GA 301 010 230 €
Tablette intermédiaire réglable
Pour une combinaison d'installation
verticale
Comprend les supports de montage,
la plaque de séparation et les vis.

Accessoires en option

BA 010 050 115 €
Sonde thermométrique
de cuisson à coeur
Compatible avec GO, GS, GM.
BA 036 106 105 €
Grille chromée pour four 60 cm.
BA 046 118 175 €
Plat lèchefrite en verre.
Profondeur 24 mm.

Accessoire à commander auprès du
service pièces détachées, ou via la
boutique en ligne www.gaggenau.

10044742

Poignée pour ouverture manuelle
de la porte.
Nécessaire lors de l'utilisation de
l'appareil en mode Minuterie spéciale
cuisson longue durée.
Disponibilité Avril/Mai 2026.

Highlights

- Porte plein verre sans poignée avec ouverture électronique.
- Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle en inox.
- Réponse de l'éclairage et de l'affichage à l'approche de l'utilisateur.
- Fonctionnement seul ou combiné du four micro-ondes et du four.
- Programmes automatiques et préconisations de réglages.
- Volume utile 46 litres.

Modes de cuisson / Programmes

Fonction micro-ondes, 6 puissances:
max. 1000, 600, 450, 360, 180, 90 W.
Fonction four avec 9 modes de cuisson:
Chaleur tournante de 30 °C à 230 °C,
Gril + Air ventilé de 30 °C à 230 °C,
Réchauffer des boissons, puissance
micro-ondes maxi,
Réchauffer des plats cuisinés de
360 W à 600 W,
Déshydratation de 30 °C à 80 °C,
Cuisson basse température de 30 °C
à 90 °C + micro-ondes,
Fermentation de 30 °C à 50 °C,
Maintien au chaud, niveau spécial
micro-ondes,
Décongélation de 90 W à 360 W.
Chaleur tournante et gril + Air ventilé
combinables avec les puissances
micro-ondes de 450, 360, 180 et 90 W.
70 programmes (programmes
automatiques et préconisations de
réglages).
Possibilité de mémoriser jusqu'à
30 favoris.

Bandeau de commande

Porte à ouverture latérale avec angle
d'ouverture 110 °.
Ouverture électronique de la porte.
Ecran entièrement tactile avec
anneau de contrôle.
42 langues d'affichage disponibles.
Détection de l'utilisateur, distance
réglable.
Info textes pour informations
complémentaires.
Guides rapides animés pour faciliter
l'utilisation de l'appareil.

Caractéristiques

Innowave (technologie inverter) pour
une puissance uniforme des micro-ondes.
Contrôle précis de la température
avec affichage de la température réelle.
Gril peut être activé brièvement en
mode chaleur tournante pour un
brunissage supplémentaire.
Connexion pour sonde thermométrique
(utilisation possible de la sonde
thermométrique du four multifonctions).
Ouverture automatique programmable
de la porte à la fin de la cuisson pour
éviter la surcuisson.
Fonctions du programmeur: durée
de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie
de temps de cuisson croissant.
Minuterie spéciale cuisson longue
durée avec cycles de chauffe
pré-programmables.
Ventilateur de chaleur tournante
rotatif dans les deux sens pour une
répartition idéale de la chaleur.
Visibilité optimale des aliments grâce
à l'éclairage latéral.
2 niveaux de cuisson et possibilité
de placer les aliments dans des
contenants adaptés, directement sur
la sole du compartiment de cuisson.

Fonctions numériques
(Gaggenau Home Connect)

Ouverture de la porte via assistant
vocal.
Contrôle et commande à distance.
Mises à jour logicielles.
Estimation du temps de cuisson
lors de l'utilisation de la sonde
thermométrique.

Informations complémentaires sur
Gaggenau Home Connect page 421.

Sécurité

Sécurité enfants pour empêcher
la mise en route ou l'utilisation
accidentelle de l'appareil.
Verrouillage électronique de la porte
pour empêcher l'ouverture
involontaire de la porte de l'appareil.
Coupure de sécurité.
Isolation thermique de la porte, 3 vitres.
Ventilateur favorisant le
refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Enceinte de cuisson en inox,
hygiénique, avec sole en verre
résistant à la chaleur.
Programme Aide au nettoyage.

Conseils d'installation

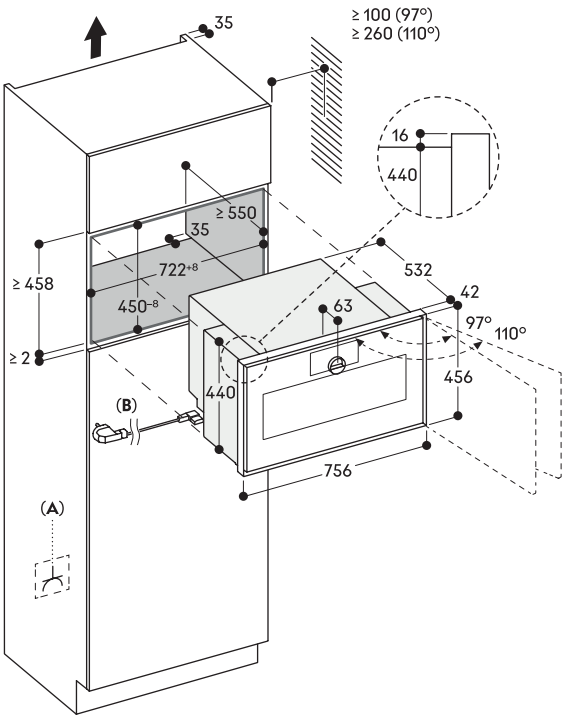
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Charnières non réversibles.
Dépassement de la façade de
l'appareil par rapport au corps du
meuble: 42 mm.
Pour une installation en angle, faire
attention à l'ouverture de la porte
latérale et à la distance minimale
requis par rapport au mur.
L'angle d'ouverture de la porte
env. 110° (livré usine) peut être réduit
à env. 97° si nécessaire.
Cet appareil est conçu pour une
installation ergonomique à une
hauteur facilitant son utilisation. Si
l'appareil est installé sous un plan de
travail, il est essentiel de garantir une
ventilation adéquate derrière
l'appareil.

Pour une installation sous une table
de cuisson : respecter une distance
mini de 15 mm entre le dessous de la
table de cuisson et le dessus du four.
Respecter les préconisations
d'installation des tables de cuisson
(notamment les instructions de
ventilation et de raccordement gaz/
électrique).
La prise de raccordement doit être
accessible et située en dehors de
la niche d'encastrement.

Conseils d'installation pour
l'intégration des fours et
combinaisons de fours série
Expressive Gaggenau en pages
16 à 23.

Valeurs de raccordement

Puissance totale : 2.65 kW.
Câble de raccordement 1.75 m, avec
prise.



A : Branchement électrique accessible
B : Câble avec ou sans fiche, selon le pays



Four combiné micro-ondes
série Expressive
GM 450/GM 451

Charnières à droite

GM 450 120 6.000 €
Verre fumé sur inox.
Home Connect.
Largeur 60 cm.

Charnières à gauche

GM 451 120 6.000 €
Verre fumé sur inox.
Home Connect.
Largeur 60 cm.

Le prix comprend

- 1 grille.
- 1 plat en verre.

Accessoires d'installation

GA 601 010 175 €
Tablette intermédiaire réglable
pour fours largeur 60 cm
Pour une combinaison d'installation
verticale
Comprend les supports de montage,
la plaque de séparation et les vis.

Accessoires en option

BA 010 050 115 €
Sonde thermométrique
de cuisson à coeur
Compatible avec GO, GS, GM.
BA 036 106 105 €
Grille chromée pour four 60 cm.
BA 046 118 175 €
Plat lèchefrite en verre.
Profondeur 24 mm.

Accessoire à commander auprès du
service pièces détachées, ou via la
boutique en ligne www.gaggenau.

10044742

Poignée pour ouverture manuelle
de la porte.
Nécessaire lors de l'utilisation de
l'appareil en mode Minuterie spéciale
cuisson longue durée.
Disponibilité Avril/Mai 2026.

Highlights

- Porte plein verre sans poignée avec ouverture électronique.
- Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle en inox.
- Réponse de l'éclairage et de l'affichage à l'approche de l'utilisateur.
- Fonctionnement seul ou combiné du four micro-ondes et du four.
- Programmes automatiques et préconisations de réglages.
- Volume utile 46 litres.

Modes de cuisson / Programmes

Fonction micro-ondes, 6 puissances:
max. 1000, 600, 450, 360, 180, 90 W.
Fonction four avec 9 modes de cuisson:
Chaleur tournante de 30 °C à 230 °C,
Gril + Air ventilé de 30 °C à 230 °C,
Réchauffer des boissons, puissance
micro-ondes maxi,
Réchauffer des plats cuisinés de
360 W à 600 W,
Déshydratation de 30 °C à 80 °C,
Cuisson basse température de 30 °C
à 90 °C + micro-ondes,
Fermentation de 30 °C à 50 °C,
Maintien au chaud, niveau spécial
micro-ondes,
Décongélation de 90 W à 360 W.
Chaleur tournante et gril + Air ventilé
combinables avec les puissances
micro-ondes de 450, 360, 180 et 90 W.
70 programmes (programmes
automatiques et préconisations de
réglages).
Possibilité de mémoriser jusqu'à
30 favoris.

Bandeau de commande

Porte à ouverture latérale avec angle
d'ouverture 110 °.
Ouverture électronique de la porte.
Ecran entièrement tactile avec
anneau de contrôle.
42 langues d'affichage disponibles.
Détection de l'utilisateur, distance
réglable.
Info textes pour informations
complémentaires.
Guides rapides animés pour faciliter
l'utilisation de l'appareil.

Caractéristiques

Innowave (technologie inverter) pour
une puissance uniforme des micro-ondes.
Contrôle précis de la température
avec affichage de la température réelle.
Gril peut être activé brièvement en
mode chaleur tournante pour un
brunissage supplémentaire.
Connexion pour sonde thermométrique
(utilisation possible de la sonde
thermométrique du four multifonctions).
Ouverture automatique programmable
de la porte à la fin de la cuisson pour
éviter la surcuisson.
Fonctions du programmeur: durée
de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie
de temps de cuisson croissant.
Minuterie spéciale cuisson longue
durée avec cycles de chauffe
pré-programmables.
Ventilateur de chaleur tournante
rotatif dans les deux sens pour une
répartition idéale de la chaleur.
Visibilité optimale des aliments grâce
à l'éclairage latéral.
2 niveaux de cuisson et possibilité
de placer les aliments dans des
contenants adaptés, directement sur
la sole du compartiment de cuisson.

Fonctions numériques

(Gaggenau Home Connect)
Ouverture de la porte via assistant
vocal.
Contrôle et commande à distance.
Mises à jour logicielles.
Estimation du temps de cuisson
lors de l'utilisation de la sonde
thermométrique.

Informations complémentaires sur
Gaggenau Home Connect page 421.

Sécurité

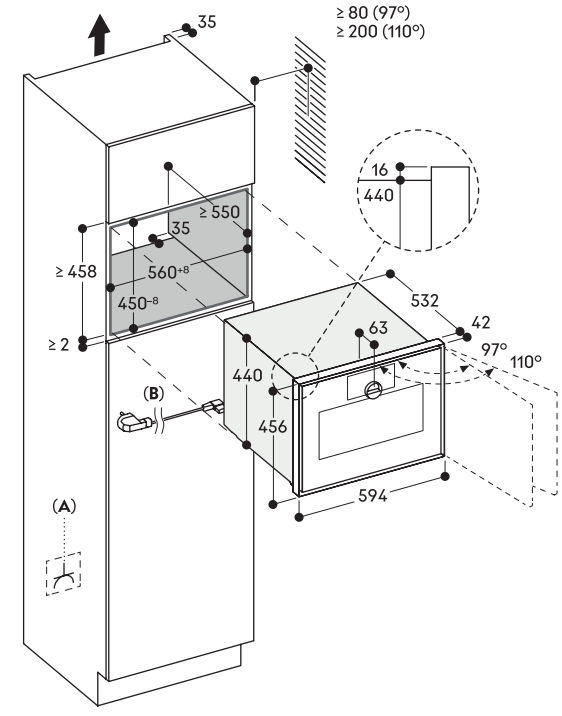
Sécurité enfants pour empêcher
la mise en route ou l'utilisation
accidentelle de l'appareil.
Verrouillage électronique de la porte
pour empêcher l'ouverture
involontaire de la porte de l'appareil.
Coupure de sécurité.
Isolation thermique de la porte, 3 vitres.
Ventilateur favorisant le
refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Enceinte de cuisson en inox,
hygiénique, avec sole en verre
résistant à la chaleur.
Programme Aide au nettoyage.

Conseils d'installation

Prévoir une niche sans paroi arrière.
Charnières non réversibles.
Dépassement de la façade de
l'appareil par rapport au corps du
meuble: 42 mm.
Pour une installation en angle, faire
attention à l'ouverture de la porte
latérale et à la distance minimale
requis par rapport au mur.
L'angle d'ouverture de la porte
env. 110° (livré usine) peut être réduit
à env. 97° si nécessaire.
Cet appareil est conçu pour une
installation ergonomique à une
hauteur facilitant son utilisation. Si
l'appareil est installé sous un plan de
travail, il est essentiel de garantir une
ventilation adéquate derrière
l'appareil.



A : Branchement électrique accessible
B : Câble avec ou sans fiche, selon le pays



Machine à café tout automatique
série Expressive
GC 461

Charnières à gauche
GC 461 120 6.800 €
Verre fumé sur inox.
Home Connect.
Raccordement direct à l'arrivée d'eau.
Largeur 60 cm.

Le prix comprend
1 vis de montage.
1 réservoir à lait en verre.
1 bande test pour la dureté de l'eau.
1 tuyau de raccordement pour la buse de lait.
1 système d'émulsion du lait.
1 cartouche de nettoyage.
1 cartouche de détartrage.

Accessoires d'installation
GA 601 010 175 €
Tablette intermédiaire
réglable pour fours largeur 60 cm
Pour une combinaison d'installation
verticale
Comprend les supports de montage,
la plaque de séparation et les vis.

Accessoires en option
GA 022 120 60 €
Cartouche de nettoyage
de remplacement.
GA 022 140 75 €
Cartouche de détartrage
de remplacement.

Highlights

- Porte ouverture latérale, charnières à gauche
- Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle en inox.
- Réponse de l'éclairage et de l'affichage à l'approche de l'utilisateur.
- Deux modes de fonctionnement: mode Classique et mode Barista.
- Technique d'infusion aromatique avec adaptation intelligente de l'intensité pour un arôme complet quelle que soit la taille de la boisson sélectionnée.
- Fonction de personnalisation avec profils et favoris.
- Nettoyage et détartrage tout automatiques avec cartouches.
- Scénarios d'éclairage dynamiques et personnalisables.
- Réglage électronique du degré de mouture.
- 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.
Doppio.
Café / 2 x Café.
Grand café / 2 x Grand café.
Très grand Café.
Americano / 2 x Americano.
Infusion à froid. (Cold brew)
Infusion lente. (Slow brew)
Cafetière.
Eau chaude / 2 x Eau chaude.
Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato.
Flat White / 2 x Flat White.
Cappuccino / 2 x Cappuccino.
Caffè Latte / 2 x Caffè Latte.
Macchiato infusion à froid.
Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato.
Lait chaud / 2 x Lait chaud.
Mousse de lait / 2 x Mousse de lait.

Bandeau de commande
Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle.
Mode Classique pour une préparation facile des boissons avec des réglages réduits pour l'intensité, la quantité, l'arôme et la proportion de lait. Le réglage intelligent de l'intensité garantit que chaque taille de boisson est toujours préparée avec l'intensité souhaitée.
Mode Barista pour une préparation détaillée et précise des boissons. Tous les paramètres d'infusion, tels que la quantité d'eau et de café, le degré de mouture, le temps de contact, la température d'infusion et la proportion de lait peuvent être personnalisés en fonction des préférences de chacun.
Sélection du degré de torréfaction : en fonction de la torréfaction, le mode Barista affiche les réglages optimaux et spécifiques pour les grains utilisés.
Fonction de personnalisation permettant de créer jusqu'à 10 profils, chacun avec 10 boissons personnalisées comme favoris.
42 langues d'affichage disponibles.
Détection de l'utilisateur, distance réglable.
Info textes pour informations complémentaires.
Guides rapides animés pour faciliter l'utilisation de l'appareil.
Préparation des boissons par simple pression sur une touche.
Accès facile aux réservoirs d'eau, de lait et de café en grains situés derrière la porte.

Caractéristiques

Raccordement direct à l'arrivée d'eau pour remplissage du réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.
Résistance de chauffe pour un café immédiat et une température d'ébullition de l'eau constante.
Unité de broyage avec disques en céramique, sans entretien.
Réglage électronique du degré de mouture pour une contrôle simple et précis des paramètres de mouture.
Double cycle de mouture et d'infusion pour une double tasse ou pour des boissons individuelles extra fortes.
Buse de sortie du café réglable en hauteur de 7 à 15 cm.
Distributeur avec système de lait intégré.
Récipient à lait en verre jusqu'à 0.7 litres.
Réservoir à grains amovible pour 400 g avec couvercle de protection des arômes.
Réservoir d'eau amovible contenance 2.4 litres.
Pompe à eau, 19 Bar de pression.
Indicateur électronique de remplacement de la cartouche de nettoyage, de la cartouche de détartrage et du filtre à eau pour une commande de réapprovisionnement en temps voulu.
Contrôle électronique du remplissage des bacs récupérateurs du marc de café et d'eau.
Éclairage doux intégré pour une présentation parfaite de chaque boisson.

Conseil: pour économiser de l'énergie, l'appareil passe automatiquement en mode veille après environ 30 minutes. Cette durée peut être modifiée dans les réglages de base.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)
Coffee World: choix de spécialités de café du monde entier.
Contrôle et commande à distance.
Mises à jour logicielles.
Fonction Playlist.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Sécurité
Sécurité enfants pour empêcher la mise en route ou l'utilisation accidentelle de l'appareil.
Pour une protection contre les dégâts des eaux pendant toute la durée de vie de l'appareil, le raccordement à l'arrivée d'eau de l'appareil est équipé du système de sécurité AquaStop.

Nettoyage
Nettoyage et détartrage entièrement automatiques avec des cartouches. Possibilité de procéder à un nettoyage et un détartrage manuels avec des pastilles.
Nettoyage automatique par vapeur du système de lait a près chaque boisson.
Le mode vacances permet de préparer l'appareil à de longues périodes d'inutilisation ou à son transport.
La fonction vidange du broyeur permet d'éliminer les résidus de café précédents lors du changement de type de grains de café.
Chambre de compression amovible pour nettoyage.
Bacs récupérateurs du marc de café et d'eau lavables au lave-vaisselle.
Mousseur de lait lavable au lave-vaisselle.
Récipient à lait lavable au lave-vaisselle.

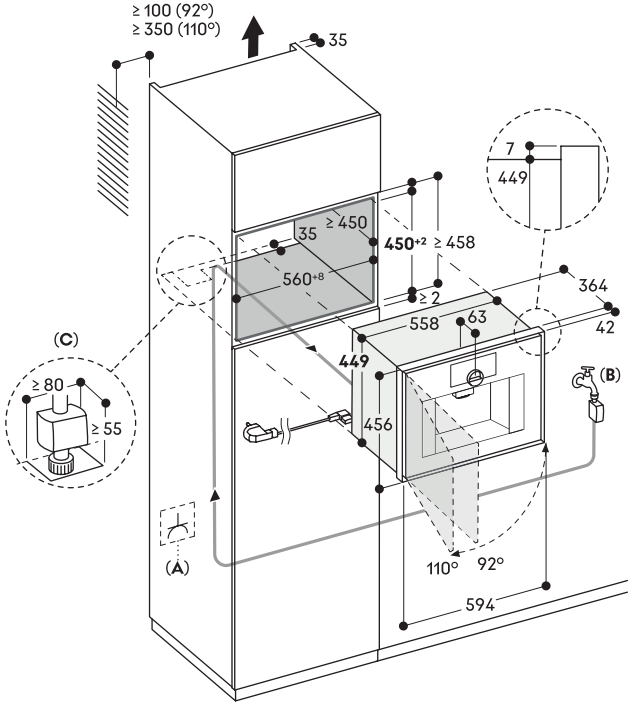
Conseils d'installation

Prévoir une niche sans paroi arrière. Charnières non réversibles.
Hauteur d'installation idéale 95 - 145 cm (à partir du sol).
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble: 42 mm.
Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur.
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 d'env. 92° - distance latérale de min. 100 mm à respecter par rapport au mur (pièce détachée Nr. 10020041).
Installation directement au-dessus du tiroir chauffant possible.
En raison de la hauteur plus importante du caisson de l'appareil (449 mm), chaque combinaison avec GC doit être planifiée avec soin.
En cas de combinaison verticale avec d'autres appareils il est recommandé d'utiliser l'étagère intermédiaire GA 601 010 pour obtenir des dimensions d'écarts optimales.
L'installation au-dessus d'un four à micro-ondes n'est possible qu'avec une étagère de meuble standard; dans ce cas, l'utilisation de la tablette intermédiaire GA 601 010 n'est pas autorisée.
Le robinet d'arrivée d'eau doit toujours être accessible; il ne peut pas être placé derrière l'appareil.

Accessoires spéciaux (à commander en tant que pièces détachées auprès du SAV):
Part No. 17008835 Filtre à eau
Part No. 17008836 Filtre à eau, set de 3
Part No. 00312530 Tablettes de détartrage
Part No. 00312502 Tab lettes de nettoyage
Part No. 10020041 Réducteur d'angle d'ouverture de porte (92° angle d'ouverture).

Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Expressive Gaggenau en pages 16 à 23.

Valeurs de raccordement
Puissance absorbée 1.50 kW.
Câble de raccordement 1,75 m, avec prise.
Tuyau d'arrivée 170 cm avec raccord 3/ 4 " (26,4 mm), peut être rallongé.



A: Branchement électrique accessible
B : Raccordement à l'eau accessible
C: Découpe supplémentaire pour passer l'Aquastop



Machine à café tout automatique
série Expressive
GC 451

Charnières à gauche
GC 451 120 6.200 €
Verre fumé sur inox.
Home Connect.
Réservoir d'eau fraîche.
Largeur 60 cm.

Le prix comprend
1 vis de montage.
1 réservoir à lait en verre.
1 bande test pour la dureté de l'eau.
1 tuyau de raccordement pour la buse de lait.
1 système d'émulsion du lait.
1 cartouche de nettoyage.
1 cartouche de détartrage.

Accessoires d'installation
GA 601 010 175 €
Tablette intermédiaire réglable pour fours largeur 60 cm
Pour une combinaison d'installation verticale
Comprend les supports de montage, la plaque de séparation et les vis.

Accessoires en option
GA 022 120 60 €
Cartouche de nettoyage de remplacement
GA 022 140 75 €
Cartouche de détartrage de remplacement

- Highlights**
- Porte ouverture latérale, charnières à gauche
 - Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle en inox.
 - Réponse de l'éclairage et de l'affichage à l'approche de l'utilisateur.
 - Deux modes de fonctionnement: mode Classique et mode Barista.
 - Technique d'infusion aromatique avec adaptation intelligente de l'intensité pour un arôme complet quelle que soit la taille de la boisson sélectionnée.
 - Fonction de personnalisation avec profils et favoris.
 - Nettoyage et détartrage tout automatiques avec cartouches.
 - Scénarios d'éclairage dynamiques et personnalisables.
 - Réglage électronique du degré de mouture.
 - Contrôle électronique du niveau de remplissage du lait, de l'eau et du café en grains permettant un résultat parfait.
 - Réservoir d'eau fraîche.

Types de boissons
Ristretto / 2 x Ristretto.
Espresso / 2 x Espresso.
Doppio.
Café / 2 x Café.
Grand café / 2 x Grand café.
Très grand Café.
Americano / 2 x Americano.
Infusion à froid. (Cold brew)
Infusion lente. (Slow brew)
Cafetière.
Eau chaude / 2 x Eau chaude.
Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato.
Flat White / 2 x Flat White.
Cappuccino / 2 x Cappuccino.
Caffe Latte / 2 x Caffe Latte.
Macchiato infusion à froid.
Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato.
Lait chaud / 2 x Lait chaud.
Mousse de lait / 2 x Mousse de lait.

Bandeau de commande
Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle.
Mode Classique pour une préparation facile des boissons avec des réglages réduits pour l'intensité, la quantité, l'arôme et la proportion de lait. Le réglage intelligent de l'intensité garantit que chaque taille de boisson est toujours préparée avec l'intensité souhaitée.
Mode Barista pour une préparation détaillée et précise des boissons. Tous les paramètres d'infusion, tels que la quantité d'eau et de café, le degré de mouture, le temps de contact, la température d'infusion et la proportion de lait peuvent être personnalisés en fonction des préférences de chacun.
Sélection du degré de torréfaction : en fonction de la torréfaction, le mode Barista affiche les réglages optimaux et spécifiques pour les grains utilisés.
Fonction de personnalisation permettant de créer jusqu'à 10 profils, chacun avec 10 boissons personnalisées comme favoris.
42 langues d'affichage disponibles.
Détection de l'utilisateur, distance réglable.
Info textes pour informations complémentaires.
Guides rapides animés pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

Préparation des boissons par simple pression sur une touche.
Accès facile aux réservoirs d'eau, de lait et de café en grains situés derrière la porte.

Caractéristiques
Résistance de chauffe pour un café immédiat et une température d'ébullition de l'eau constante.
Unité de broyage avec disques en céramique, sans entretien.
Réglage électronique du degré de mouture pour une contrôle simple et précis des paramètres de mouture.
Double cycle de mouture et d'infusion pour une double tasse ou pour des boissons individuelles extra fortes.
Buse de sortie du café réglable en hauteur de 7 à 15 cm.
Distributeur avec système de lait intégré.
Récipient à lait en verre jusqu'à 0,7 litres.
Réservoir à grains amovible pour 400 g avec couvercle de protection des arômes.
Réservoir d'eau amovible contenance 2,4 litres.
Pompe à eau, 19 Bar de pression.
Indicateur électronique de remplacement de la cartouche de nettoyage, de la cartouche de détartrage et du filtre à eau pour une commande de réapprovisionnement en temps voulu.
Contrôle électronique du remplissage des bacs récupérateurs du marc de café et d'eau.
Éclairage doux intégré pour une présentation parfaite de chaque boisson.
Conseil: pour économiser de l'énergie, l'appareil passe automatiquement en mode veille après environ 30 minutes. Cette durée peut être modifiée dans les réglages de base.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)
Coffee World: choix de spécialités de café du monde entier.
Contrôle et commande à distance.
Mises à jour logicielles.
Fonction Playlist.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Sécurité
Sécurité enfants pour empêcher la mise en route ou l'utilisation accidentelle de l'appareil.

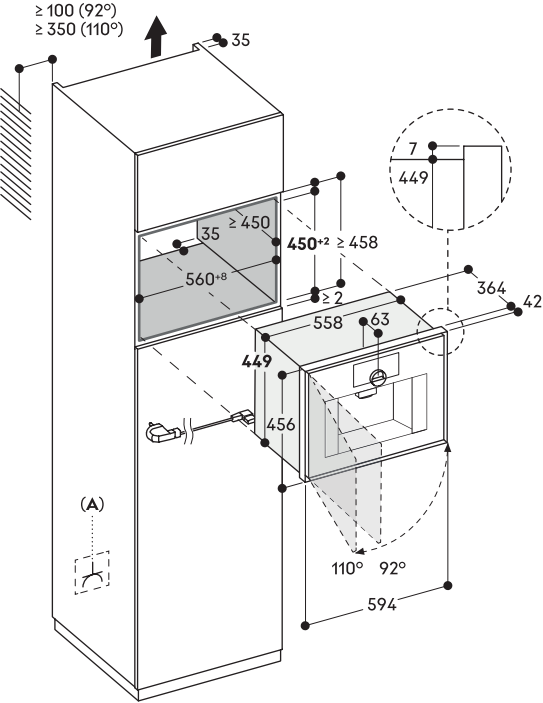
Nettoyage
Nettoyage et détartrage entièrement automatiques avec des cartouches.
Possibilité de procéder à un nettoyage et un détartrage manuels avec des pastilles.
Nettoyage automatique par vapeur du système de lait après chaque boisson.
Le mode vacances permet de préparer l'appareil à de longues périodes d'inutilisation ou à son transport.
La fonction vidange du broyeur permet d'éliminer les résidus de café précédents lors du changement de type de grains de café.
Chambre de compression amovible pour nettoyage.
Bacs récupérateurs du marc de café et d'eau lavables au lave-vaisselle.
Mousseur de lait lavable au lave-vaisselle.
Récipient à lait lavable au lave-vaisselle.

Conseils d'installation
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Charnières à gauche non réversibles.
Hauteur d'installation idéale 95 - 145 cm (à partir du sol).
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble: 42 mm.
Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur.
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 d'env. 92° - distance latérale de min. 100 mm à respecter par rapport au mur (pièce détachée Nr. 10020041).
Installation directement au-dessus du tiroir chauffant possible.
En raison de la hauteur plus importante du caisson de l'appareil (449 mm), chaque combinaison avec GC doit être planifiée avec soin.
En cas de combinaison verticale avec d'autres appareils il est recommandé d'utiliser l'étagère intermédiaire GA 601 010 pour obtenir des dimensions d'écarts optimales.
L'installation au-dessus d'un four à micro-ondes n'est possible qu'avec une étagère de meuble standard; dans ce cas, l'utilisation de la tablette intermédiaire GA 601 010 n'est pas autorisée.

Accessoires spéciaux (à commander en tant que pièces détachées auprès du SAV):
Part No. 17008835 Filtre à eau
Part No. 17008836 Filtre à eau, set de 3
Part No. 00312530 Tablettes de détartrage
Part No. 00312502 Tablettes de nettoyage
Part No. 10020041 Réducteur d'angle d'ouverture de porte (92° angle d'ouverture).

Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Expressive Gaggenau en pages 16 à 23.

Valeurs de raccordement
Puissance absorbée 1,50 kW.
Câble de raccordement 1,75 m avec prise.



A: Branchement électrique accessible



Tiroir Sous Vide série Expressive
GV 451

GV 451 120 4.300 €
Façade en verre fumé sur inox.
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm.

Le prix comprend

- 50 sacs de mise sous vide , petit modèle.
- 50 sacs de mise sous vide, grand modèle.
- 1 rehausseur.
- 1 adaptateur pour mise sous vide des contenants externes.
- 1 tuyau pour mise sous vide.
- 1 adaptateur pour mise sous vide des bouteilles.
- 3 bouchons pour mise sous vide des bouteilles.

Highlights

- Intégrable dans une niche de meuble hauteur 14 cm.
- 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 la mise Sous Vide dans un contenant externe.
- Tiroir sans poignée.
- Système d’ouverture Push-to-open.

Utilisations

Mise Sous Vide pour cuisson Sous Vide.
Mise Sous Vide pour mariner rapidement et aromatiser.
Mise Sous Vide pour prolonger la durée de conservation.
Mise Sous Vide dans contenants externes.
Mise Sous Vide de liquides dans bouteilles à l’extérieur du compartiment.

Bandeau de commande

Commandes par touches sensibles.

Caractéristiques

Volume utile 7 litres.
Charge maximale 10 kg.
Taille maximale du sac de mise sous vide: l 240 mm x L 350 mm.
3 niveaux de thermo-soudure pour différentes épaisseurs de sacs.
Barre de thermo-soudure, anti-adhérente, amovible.
Couvercle en verre Securit, ouverture automatique après mise sous vide.
Rehausseur pour mise sous vide, 44 mm, intégrable.
Espace utile dans compartiment, L 285 mm x l 210 mm.
Membrane pour éviter le reflux des liquides en cas de mise sous vide dans un contenant externe.
Programme de séchage pour la pompe aspirante.

Conseils d’installation

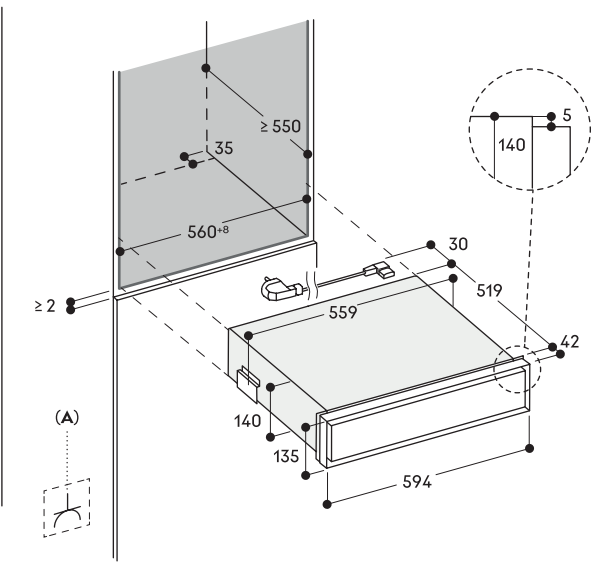
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Dépassement de la façade de l’appareil par rapport au corps du meuble: 42 mm.
Installation de GO/GS/GM/GC directement au-dessus de GV sans plancher intermédiaire.
L’installation d’un tiroir au-dessus d’un lave-vaisselle nécessite une niche spécifique.
Raccordement électrique possible derrière l’appareil.

Accessoires spéciaux (à commander auprès du service après-vente):
Réf. SAV 00578813 sacs de mise sous vide, petit modèle
Réf. SAV 00578814 sacs de mise sous vide, grand modèle.

Conseils d’installation pour l’intégration des fours et combinaisons de fours série Expressive Gaggenau en pages 16 à 23.

Valeurs de raccordement

Puissance totale : 0.32 kW.
Câble de raccordement 1.50 m, avec prise.



A: Branchement électrique accessible



Tiroir Sous Vide série Expressive
GV 051

GV 051 190 4.000 €
Tout intégrable
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm.

Le prix comprend

- 50 sacs de mise sous vide , petit modèle.
- 50 sacs de mise sous vide, grand modèle.
- 1 rehausseur.
- 1 adaptateur pour mise sous vide des contenants externes.
- 1 tuyau pour mise sous vide.
- 1 adaptateur pour mise sous vide des bouteilles.
- 3 bouchons pour mise sous vide des bouteilles.

Highlights

- Tout intégrable dans une niche de meuble hauteur 14 cm.
- Habillage nécessaire avec façade de meuble et poignée apparente ou intégrée.
- 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 la mise Sous Vide dans un contenant externe.
- Fermeture douce.

Utilisations

Mise Sous Vide pour cuisson Sous Vide.
Mise Sous Vide pour mariner rapidement et aromatiser.
Mise Sous Vide pour prolonger la durée de conservation.
Mise Sous Vide dans contenants externes.
Mise Sous Vide de liquides dans bouteilles à l’extérieur du compartiment.

Bandeau de commande

Commandes par touches sensibles.

Caractéristiques

Volume utile 7 litres.
Charge maximale 10 kg.
Taille maximale du sac de mise sous vide: l 240 mm x L 350 mm.
3 niveaux de thermo-soudure pour différentes épaisseurs de sacs.
Barre de thermo-soudure, anti-adhérente, amovible.
Couvercle en verre Securit, ouverture automatique après mise sous vide.
Rehausseur pour mise sous vide, 44 mm, intégrable.
Espace utile dans compartiment, L 285 mm x l 210 mm.
Membrane pour éviter le reflux des liquides en cas de mise sous vide dans un contenant externe.
Programme de séchage pour la pompe aspirante.

Conseils d’installation

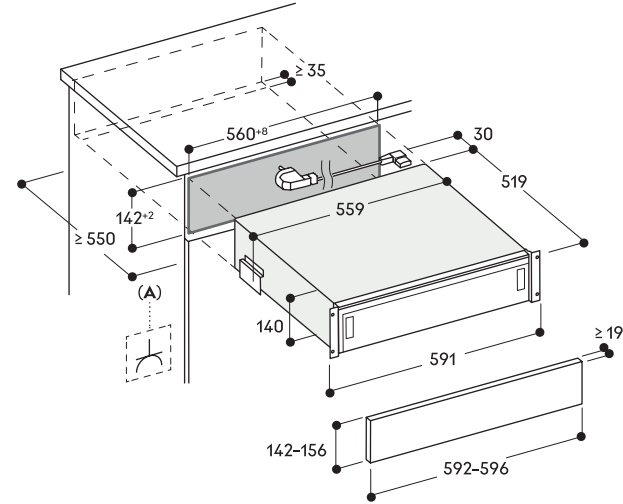
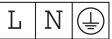
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Installation de GO/GS/GM/GC directement au-dessus de GV sans plancher intermédiaire.
L’installation d’un tiroir au-dessus d’un lave-vaisselle nécessite une niche spécifique.
Attention: prévoir obligatoirement une poignée apposée sur la façade d’habillage ou une poignée intégrée pour permettre l’ouverture de cet appareil.
Poids maximal de la façade d’habillage 3 kg.
Espace latéral nécessaire de mini. 5 mm entre façade de l’appareil et panneau d’habillage du meuble.
Installation possible sous le plan de travail ou dans une niche individuelle.
Raccordement électrique possible derrière l’appareil.

Accessoires spéciaux (à commander auprès du service après-vente):
Réf. SAV 00578813 sacs de mise sous vide, petit modèle
Réf. SAV 00578814 sacs de mise sous vide, grand modèle.

Conseils d’installation pour l’intégration des fours et combinaisons de fours série Expressive Gaggenau en pages 16 à 23.

Valeurs de raccordement

Puissance totale : 0.32 kW.
Câble de raccordement 1.50 m, avec prise.



A: Branchement électrique accessible



Tiroir culinaire et chauffant
série Expressive
GW 483

GW 483 120 2.700 €
Façade verre fumé sur inox.
Home Connect.
Largeur 76 cm, Hauteur 21.5 cm.

- Highlights**
- Tiroir sans poignée.
 - Eclairage intérieur lumineux.
 - Système d’ouverture Push-to-open.
 - Intérieur en inox avec sole en verre.
 - Sélection directe de la température dans une plage de 30 °C à 80 °C.
 - Egalement pour la cuisson basse température, la fermentation de la pâte, la déshydratation des herbes et des fruits, la décongélation et faire fondre du chocolat.

Modes de cuisson
Préchauffage de petits contenants pour boissons.
Préchauffer la vaisselle.
Maintien au chaud.
Cuisson basse température.
Contrôle direct de la température.
16 programmes additionnels via Gaggenau Home Connect.

Bandeau de commande
Commandes par touches sensibles.

Caractéristiques
Volume utile 47 litres.
Capacité : Vaisselle pour 10 personnes comprenant des assiettes de ø 27 cm et des bols à soupe, des bols supplémentaires et un plat de service selon la taille.
Charge maximale 25 kg.
Dimensions intérieures utiles: L701 mm x H 166 mm x P 405 mm.
Système de chauffe assurant une répartition homogène de la chaleur et une température constante dans la cavité.
Indicateur de fonctionnement, visible sur le cadre.
Sole en verre de sécurité.

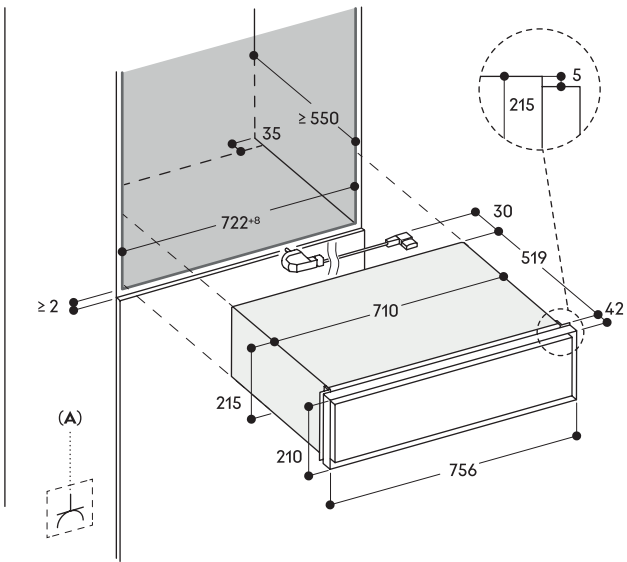
Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)
Programmes supplémentaires et recettes.
Contrôle et commande à distance.
Fonction Timer.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Conseils d’installation
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Dépassement de la façade de l’appareil par rapport au corps du meuble: 42 mm.
Installation de GO/GS/GM/GC directement au-dessus du tiroir sans plancher intermédiaire.
L’installation du tiroir au-dessus d’un lave-vaisselle nécessite une niche spécifique.
Raccordement électrique possible derrière l’appareil.

Conseils d’installation pour l’intégration des fours et combinaisons de fours série Expressive Gaggenau en pages 16 à 23.

Valeurs de raccordement
Puissance totale : 0.82 kW.
Câble de raccordement 1.75 m, avec prise.



A: Branchement électrique accessible

Toutes les mesures sont en mm.

Les prix des produits s’entendent hors Eco-participation cf page 425



Tiroir culinaire et chauffant
série Expressive
GW 452

GW 452 120 2.000 €
Façade en verre fumé sur inox.
Home Connect.
Largeur 60 cm, Hauteur 28 cm.

Le prix comprend
1 grille.

- Highlights**
- Tiroir sans poignée.
 - Eclairage intérieur lumineux.
 - Système d’ouverture Push-to-open.
 - Intérieur en inox avec sole en verre.
 - Sélection directe de la température dans une plage de 30 °C à 80 °C.
 - Egalement pour la cuisson basse température, la fermentation de la pâte, la déshydratation des herbes et des fruits, la décongélation et faire fondre du chocolat.

Modes de cuisson
Préchauffage de petits contenants pour boissons.
Préchauffer la vaisselle.
Maintien au chaud.
Cuisson basse température.
Contrôle direct de la température.
Fonction de personnalisation via Gaggenau Home Connect.
16 programmes additionnels via Gaggenau Home Connect.

Bandeau de commande
Commandes par touches sensibles.

Caractéristiques
Volume utile 52 litres.
Une grille supplémentaire crée un deuxième niveau et augmente l’espace de rangement.
Capacité: vaisselle pour 12 personnes incluant des assiettes de ø 27 cm et des bols à soupe, des bols supplémentaires et un plat de service selon taille.
Charge maximale 25 kg.
Dimensions intérieures utiles: L548 mm x H 232 mm x P 410 mm.
Système de chauffe assurant une répartition homogène de la chaleur et une température constante dans la cavité.
Indicateur de fonctionnement, visible sur le cadre.
Sole en verre de sécurité.

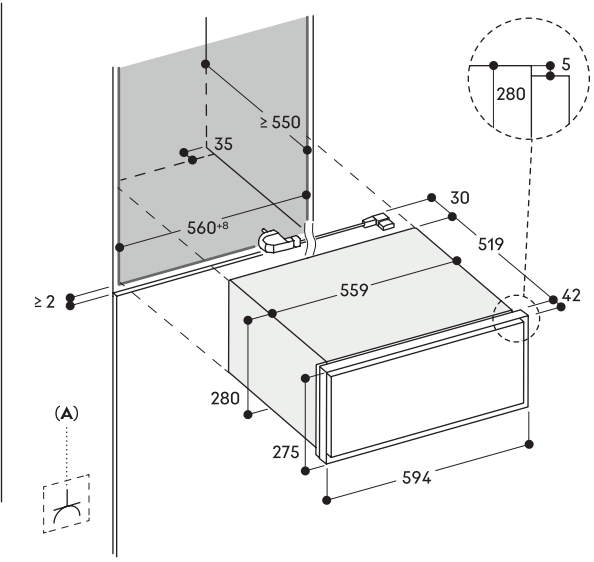
Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)
Programmes supplémentaires et recettes.
Contrôle et commande à distance.
Fonction Timer.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Conseils d’installation
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Dépassement de la façade de l’appareil par rapport au corps du meuble: 42 mm.
Installation de GO/GS/GM/GC directement au-dessus du tiroir sans plancher intermédiaire.
L’installation du tiroir au-dessus d’un lave-vaisselle nécessite une niche spécifique.
Raccordement électrique possible derrière l’appareil.

Conseils d’installation pour l’intégration des fours et combinaisons de fours série Expressive Gaggenau en pages 16 à 23.

Valeurs de raccordement
Puissance totale : 0.82 kW.
Câble de raccordement 1.75 m, avec prise.



A: Branchement électrique accessible

Toutes les mesures sont en mm.

Les prix des produits s’entendent hors Eco-participation cf page 425



Tiroir culinaire et chauffant
série Expressive
GW 453

GW 453 120 2.000 €
Façade en verre fumé sur inox.
Home Connect.
Largeur 60 cm, Hauteur 21.5 cm.

Highlights

- Tiroir sans poignée.
- Eclairage intérieur lumineux.
- Système d’ouverture Push-to-open.
- Intérieur en inox avec sole en verre.
- Sélection directe de la température dans une plage de 30 °C à 80 °C.
- Egalement pour la cuisson basse température, la fermentation de la pâte, la déshydratation des herbes et des fruits, la décongélation et faire fondre du chocolat.

Modes de cuisson

Préchauffage de petits contenants pour boissons.
Préchauffer la vaisselle.
Maintien au chaud.
Cuisson basse température.
Contrôle direct de la température.
Fonction de personnalisation via Gaggenau Home Connect.
16 programmes additionnels via Gaggenau Home Connect.

Bandeau de commande

Commandes par touches sensibles.

Caractéristiques

Volume utile 37 litres.
Capacité: vaisselle pour 8 personnes incluant des assiettes de ø 27 cm et des bols à soupe, des bols supplémentaires et un plat de service selon la taille.
Charge maximale 25 kg.
Dimensions intérieures utiles: L548 mm x H 166 mm x P 410 mm.
Système de chauffe assurant une répartition homogène de la chaleur et une température constante dans la cavité.
Indicateur de fonctionnement, visible sur le cadre.
Sole en verre de sécurité.

Fonctions numériques

(Gaggenau Home Connect)

Programmes supplémentaires et recettes.
Contrôle et commande à distance.
Fonction Timer.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

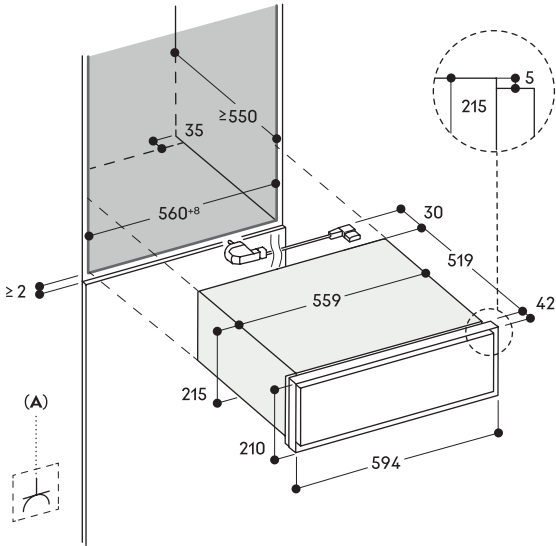
Conseils d’installation

Prévoir une niche sans paroi arrière.
Dépassement de la façade de l’appareil par rapport au corps du meuble: 42 mm.
Installation de GO/GS/GM/GC directement au-dessus du tiroir sans plancher intermédiaire.
L’installation du tiroir au-dessus d’un lave-vaisselle nécessite une niche spécifique.
Raccordement électrique possible derrière l’appareil.

Conseils d’installation pour l’intégration des fours et combinaisons de fours série Expressive Gaggenau en pages 16 à 23.

Valeurs de raccordement

Puissance totale : 0.82 kW.
Câble de raccordement 1.75 m, avec prise.



A: Branchement électrique accessible

Toutes les mesures sont en mm.

Les prix des produits s’entendent hors Eco-participation cf page 425



Tiroir culinaire et chauffant
série Expressive
GW 451

GW 451 120 1.900 €
Façade en verre fumé sur inox.
Home Connect.
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm.

Highlights

- Tiroir sans poignée.
- Eclairage intérieur lumineux.
- Système d’ouverture Push-to-open.
- Intérieur en inox avec sole en verre.
- Sélection directe de la température dans une plage de 30 °C à 80 °C.
- Egalement pour la cuisson basse température, la fermentation de la pâte, la déshydratation des herbes et des fruits, la décongélation et faire fondre du chocolat.

Modes de cuisson

Préchauffage de petits contenants pour boissons.
Préchauffer la vaisselle.
Maintien au chaud.
Cuisson basse température.
Contrôle direct de la température.
Fonction de personnalisation via Gaggenau Home Connect.
16 programmes additionnels via Gaggenau Home Connect.

Bandeau de commande

Commandes par touches sensibles.

Caractéristiques

Volume utile 20 litres.
Capacité: vaisselle pour 6 personnes incluant des assiettes de ø 27 cm et des bols à soupe, des bols supplémentaires et un plat de service selon taille.
Charge maximale 25 kg.
Dimensions intérieures utiles: L548 mm x H 92 mm x P 410 mm.
Système de chauffe assurant une répartition homogène de la chaleur et une température constante dans la cavité.
Indicateur de fonctionnement, visible sur le cadre.
Sole en verre de sécurité.

Fonctions numériques

(Gaggenau Home Connect)

Programmes supplémentaires et recettes.
Contrôle et commande à distance.
Fonction Timer.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

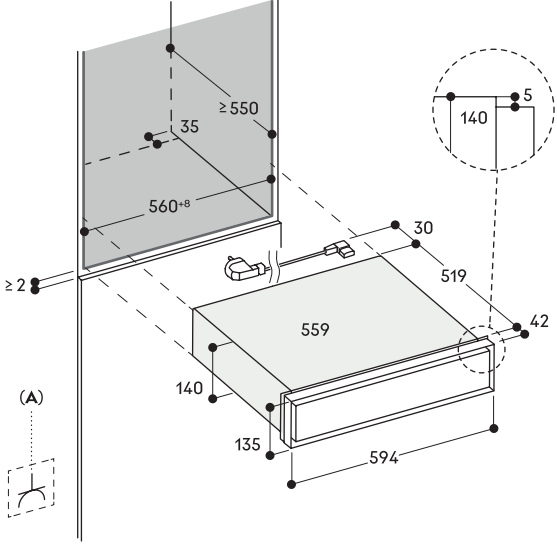
Conseils d’installation

Prévoir une niche sans paroi arrière.
Dépassement de la façade de l’appareil par rapport au corps du meuble: 42 mm.
Installation de GO/GS/GM/GC directement au-dessus du tiroir sans plancher intermédiaire.
L’installation du tiroir au-dessus d’un lave-vaisselle nécessite une niche spécifique.
Raccordement électrique possible derrière l’appareil.

Conseils d’installation pour l’intégration des fours et combinaisons de fours série Expressive Gaggenau en pages 16 à 23.

Valeurs de raccordement

Puissance totale : 0.82 kW.
Câble de raccordement 1.75 m, avec prise.



A: Branchement électrique accessible

Toutes les mesures sont en mm.

Les prix des produits s’entendent hors Eco-participation cf page 425



Tiroir culinaire et chauffant
série Expressive
GW 051

GW 051 190 1.700 €
Tout intégrable
Home Connect.
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm.

- Highlights**
- Tout intégrable dans une niche de meuble hauteur 14 cm.
 - Habillage nécessaire avec façade de meuble et poignée apparente ou intégrée.
 - Eclairage intérieur lumineux.
 - Fermeture douce.
 - Intérieur en inox avec sole en verre.
 - Sélection directe de la température dans une plage de 30 °C à 80 °C.
 - Egalement pour la cuisson basse température, la fermentation de la pâte, la déshydratation des herbes et des fruits, la décongélation et faire fondre du chocolat.

Modes de cuisson
Préchauffage de petits contenants pour boissons.
Préchauffer la vaisselle.
Maintien au chaud.
Cuisson basse température.
Contrôle direct de la température.
Fonction de personnalisation via Gaggenau Home Connect.
16 programmes additionnels via Gaggenau Home Connect.

Bandeau de commande
Commandes par touches sensibles.

Caractéristiques
Volume utile 20 litres.
Capacité: vaisselle pour 6 personnes incluant des assiettes de ø 27 cm et des bols à soupe, des bols supplémentaires et un plat de service selon taille.
Charge maximale 25 kg.
Dimensions intérieures utiles: L548 mm x H 92 mm x P 410 mm.
Système de chauffe assurant une répartition homogène de la chaleur et une température constante dans la cavité.
Sole en verre de sécurité.

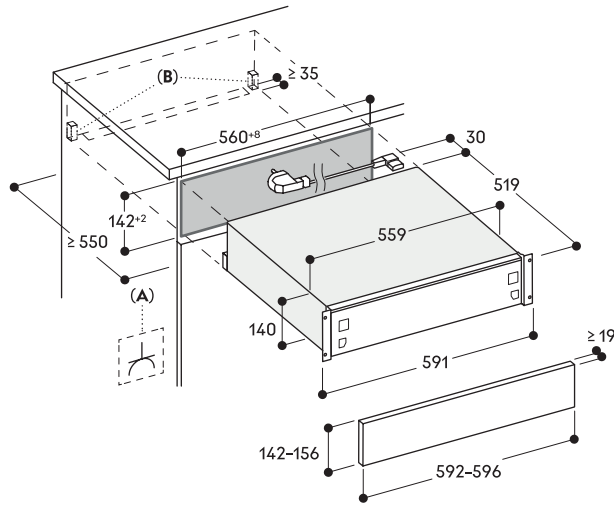
Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)
Programmes supplémentaires et recettes.
Contrôle et commande à distance.
Fonction Timer.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Conseils d'installation
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Installation de GO/GS/GM/GC directement au-dessus du tiroir sans plancher intermédiaire.
L'installation du tiroir au-dessus d'un lave-vaisselle nécessite une niche spécifique.
Attention: prévoir obligatoirement une poignée apposée sur la façade d'habillage ou une poignée intégrée pour permettre l'ouverture de cet appareil.
Poids maximal de la façade d'habillage 3 kg.
Espace latéral nécessaire de mini. 5 mm entre façade de l'appareil et panneau d'habillage du meuble.
Installation possible sous le plan de travail ou dans une niche individuelle.
Raccordement électrique possible derrière l'appareil.

Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Expressive Gaggenau en pages 16 à 23.

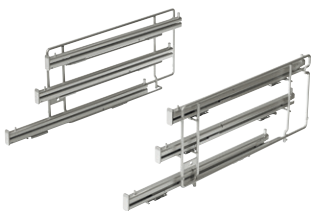
Valeurs de raccordement
Puissance totale : 0.82 kW.
Câble de raccordement 1.75 m, avec prise.



A: Branchement électrique accessible
B: Anti-basculement

Accessoires pour série Expressive Gaggenau

BA 010 301 475 €
Rail télescopique 3 niveaux
sortie totale pour four combi-vapeur.



BA 016 106* 545 €
Rail télescopique à sortie totale.
Avec support grille chromée.



BA 018 106* 665 €
Rail télescopique à sortie totale.
Avec support grille chromée.



BA 020 361 145 €
Récipient de cuisson en inox,
non perforé, profondeur 46 mm, 5,4 l.



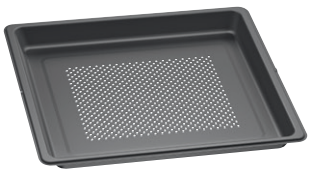
BA 020 370 175 €
Récipient de cuisson en inox,
perforé, profondeur 40 mm, 5l.



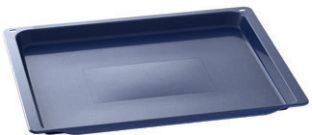
BA 020 382 265 €
Récipient de cuisson non perforé,
revêtement anti-adhésif sans PFAS,
profondeur 46 mm, 5,4 l.



BA 020 391 290 €
Récipient de cuisson perforé,
revêtement anti-adhésif sans PFAS,
profondeur 40 mm, 5 l.



BA 026 116 105 €
Tôle à pâtisserie émaillée
pour four 60 cm
Profondeur 30 mm.



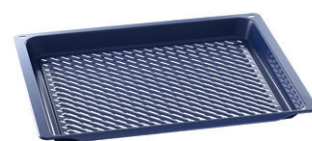
BA 026 117 90 €
Plat lèche-frite émaillé pour four 60 cm
Profondeur 38 mm.



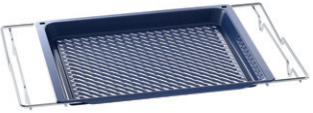
BA 028 115 135 €
Tôle à pâtisserie émaillée pour four 76 cm
Profondeur 30 mm.



BA 020 110 115 €
Plat émaillé spécial cuisson
mode Air Frying
Profondeur 30 mm.



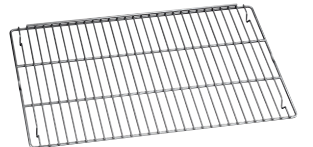
BA 028 110 140 €
Set plat émaillé spécial cuisson
mode Air Frying
avec adaptateur 76 cm.
Comprend 1 plat émaillé + 1 support
adaptateur pour four de largeur 76 cm.
Profondeur 30 mm.



BA 036 106 105 €
Grille chromée pour four 60 cm.



BA 038 105 135 €
Grille chromée pour four 76 cm.



BA 056 134 690 €
Set Pierre à pain et à pizzas
pour four 60 cm
Comprend 1 pierre à pain et à pizzas,
1 support et 1 pelle à pizza.
N'est pas compatible avec le système
de rail télescopique.



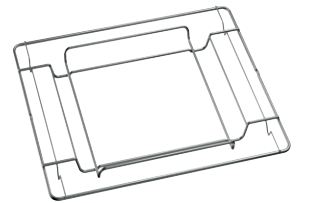
BA 058 134 805 €
Set Pierre à pain et à pizzas
pour four 76 cm
Comprend 1 pierre à pain et à pizzas,
1 support et 1 pelle à pizza.
N'est pas compatible avec le système
de rail télescopique.



BS 020 003 200 €
Pelle à pizzas.
Pour découper et servir.



GN 010 330 115 €
Adaptateur pour récipient
Gastro Norm et grille



GN 114 130 95 €
Récipient Gastro Norm en inox, GN 1/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l.



GN 114 230 130 €
Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l.



GN 124 130 130 €
Récipient Gastro Norm en inox, GN 1/3
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l.



GN 124 230 135 €
Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3
Perforé, profondeur 40 mm, 3 l.



BA 046 118 175 €
Lèche-frite en verre
Profondeur 24 mm.



GN 340 231* 500 €
Faitout en fonte d'aluminium GN 2/3
hauteur 165 mm, revêtement
anti-adhésif sans PFAS.
Utilisation indépendante du plat
100 mm et/ou du couvercle 65 mm
comme casserole ou poêle.
Utilisation dans le four avec la
fonction "Faitout" en combinaison
avec l'accessoire en option rail
télescopique BA 016 106* ou BA 018 106*,
dans fours combi-vapeur avec
adaptateur GN 010 330 et rail
télescopique 3 niveaux BA 010 301
(adaptateur et rail télescopique à
commander séparément).



CL S10 040 85 €
Cartouches de nettoyage
Set de 4.



GZ 010 011 60 €
Rallonge pour arrivée
et évacuation d'eau (longueur 2m).



BA 010 050 115 €
Sonde thermométrique
de cuisson à cœur.
Compatible avec GO, GS, GM.



*Livrable 2e semestre 2026

GA 022 120 60 €
Cartouche de nettoyage.
Pour machine à café tout automatique
Gaggenau avec nettoyage
automatique.
Prolonge la durée de vie de l'appareil.



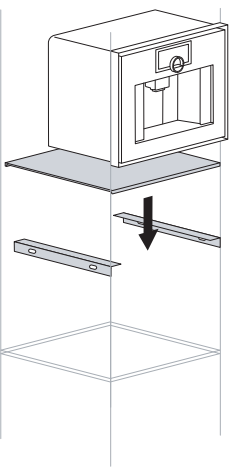
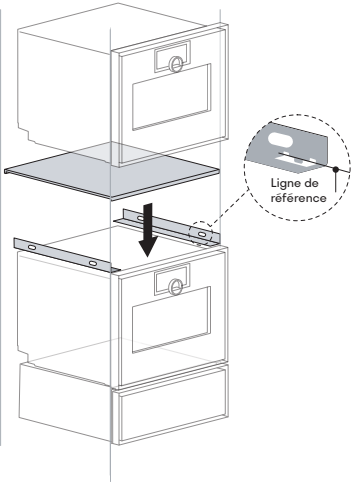
GA 022 140 75 €
Cartouche de détartrage.
Pour machine à café tout automatique
Gaggenau avec détartrage
automatique.
Suppression sans efforts des dépôts
calcaires.



GA 601 010 175 €
Tablette intermédiaire
réglable pour fours
largeur 60 cm .
Pour une combinaison d'installation
verticale.
Comprend les supports de montage,
la plaque de séparation et les vis.

GA 301 010 230 €
Tablette intermédiaire
réglable pour fours
largeur 76 cm.
Pour une combinaison d'installation
verticale.
Comprend les supports de montage,
la plaque de séparation et les vis.

GA 601 010 / GA 301 010



Accessoires pour série Expressive Gaggenau

Références online			Four GO 480/GO 481
Tôle à pâtisserie / lèche-frite émaillée			
BA 026 116	20006606	Tôle à pâtisserie, profondeur 30 mm.	
BA 026 117	20006607	Lèche-frite émaillée, profondeur 38 mm.	
BA 028 115	20005215	Tôle à pâtisserie, profondeur 30 mm.	•/o
Rails Télescopiques			
BA 016 106*	17009158	Rail télescopique entièrement extensible. Grille support chromée.	
BA 018 106*	17009159	Rail télescopique entièrement extensible. Grille support chromée.	o
BA 010 301	17003107	Rails télescopiques 3 niveaux pour four combiné vapeur.	
Pierre à pain et à pizza			
BA 056 134	17008840	Set pierre à pain et à pizzas : 1 pierre à pain et à pizza, 1 support et 1 pelle à pizza.	
BA 058 134	17008841	Set pierre à pain et à pizzas : 1 pierre à pain et à pizza, 1 support et 1 pelle à pizza.	o
Pelle à pizza			
BS 020 003	11064395	Pelle à pizza pour enfourner et servir.	o
Récipient de cuisson four vapeur			
BA 020 361	17007309	Récipient de cuisson non perforé en inox, profondeur 46 mm, 5,4 L.	
BA 020 370	17003100	Récipient de cuisson perforé en inox, profondeur 40 mm, 5,0 L.	
BA 020 382	17008837	Récipient de cuisson non perforé, revêtement anti-adhésif sans PFAS profondeur 46 mm, 5,4 L.	
BA 020 391	17008838	Récipient de cuisson perforé, revêtement anti-adhésif sans PFAS profondeur 40 mm, 5,0 L.	
GN 114 130	00677877	Récipient Gastro Norm en inox, GN1/3 Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 L.	
GN 114 230	00358656	Récipient Gastro Norm en inox, GN2/3 Non perforé, profondeur 40 mm, 3,0 L.	
GN 124 130	00571634	Récipient Gastro Norm en inox, GN1/3 perforé, profondeur 40 mm, 1,5 L.	
GN 124 230	00742963	Récipient Gastro Norm en inox, GN2/3 perforé, profondeur 40 mm, 3,0 L.	
Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium			
GN 340 231*	17008971	Faitout, Gastro Norm en fonte d'aluminium, GN 2/3, hauteur 165 mm, revêtement anti-adhésif, utilisation dans fours avec rails télescopiques BA 016* ou BA 018* (à commander séparément) et pour fours combi-vapeur en combinaison avec l'adaptateur GN010330 et le système de rails télescopiques 3 niveaux BA010301.	o
GN 010 330	17003109	Adaptateur pour récipient Gastro Norm.	
Plat lèche-frite en verre			
BA 046 118		Lèche-frite en verre, profondeur 24 mm.	
Grille			
BA 036 106	00577170	Grille chromée sans ouverture, avec pieds.	
BA 038 105	17002556	Grille chromée sans ouverture, avec pieds.	•/o
Plat émaillé spécial Air Frying			
BA 020 110	20006851	Plat émaillé spécial cuisson mode Air Frying Profondeur 30 mm.	
BA 028 110		Set plat émaillé spécial cuisson Air Frying + support chromé. En combinaison avec mode de cuisson Air Frying. Profondeur 30 mm.	o
Sonde thermométrique			
BA 010 050	11062877	Sonde thermométrique à 3 points de mesure (Compatible avec GO, GS, GM).	•
Nettoyage			
CL S10 040	17008338	4 cartouches de nettoyage.	
GA 022 120	17002490	4 tablettes de détartrage pour four combi-vapeur.	
GA 022 140		Cartouche de nettoyage de remplacement.	
		Cartouche de détartrage de remplacement.	
	17008835	Filtre à eau de remplacement.	
	17008836	3 Filtres à eau de remplacement.	
	00311821	Tablettes de détartrage disponible au service après vente.	
	00311940	Cartouches de nettoyage disponible au service après vente.	
Sacs de mise sous vide			
	00578813	Sacs de mise sous vide, petit modèle, 180 mm x 280 mm.	
	00578814	Sacs de mise sous vide, grand modèle, 240 mm x 350 mm.	
Accessoires d'installation en option			
GZ 010 011	00350564	Rallonge Aqua-stop (longueur 2m) Rallonge pour l'arrivée d'eau et l'évacuation de l'eau.	
Accessoires d'installation en option			
GA 301 010	17008850	Tablette intermédiaire réglable, pour une combinaison d'installation verticale, 76 cm, comprend les supports de montage, la plaque de séparation et les vis.	
GA 601 010	17008852	Tablette intermédiaire réglable, pour une combinaison d'installation verticale, 60 cm, comprend les supports de montage, la plaque de séparation et les vis.	

• Standard. ° Accessoire special. * Disponible à partir du 2e trimestre 2026.

Four GO 470/GO 471	Four GO 450/GO 451	Four Combi-vapeur GS 480/GS 481	Four Combi-vapeur GS 470/GS 471	Four Combi-vapeur GS 450/GS 451
•/o	•/o			
•/o	•/o			
o	o			
		o	o	o
o	o			
o	o			
		•/o	•/o	•/o
		•/o	•/o	•/o
		o	o	o
		o	o	o
		o	o	o
		o	o	o
		o	o	o
o	o	o	o	o
		o	o	o
o	o	o	o	o
•/o	•/o			
o	o			
•	•	o	o	o
		•/o	•/o	•/o
		o	o	o
		o	o	
		o		

Accessoires pour série Expressive Gaggenau

Références online			
			Four combiné micro-ondes GM 480/GM 481
Tôle à pâtisserie / lèche-frite émaillée			
BA 026 116	20006606	Tôle à pâtisserie, profondeur 30 mm.	
BA 026 117	20006607	Lèche-frite émaillée, profondeur 38 mm.	
BA 028 115	20005215	Tôle à pâtisserie, profondeur 30 mm.	
Rails Télescopiques			
BA 016 106*	17009158	Rail télescopique entièrement extensible. Grille support chromée.	
BA 018 106*	17009159	Rail télescopique entièrement extensible. Grille support chromée.	
BA 010 301	17003107	Rails télescopiques 3 niveaux pour four combiné vapeur.	
Pierre à pain et à pizza			
BA 056 134	17008840	Set pierre à pain et à pizzas : 1 pierre à pain et à pizza, 1 support et 1 pelle à pizza.	
BA 058 134	17008841	Set pierre à pain et à pizzas : 1 pierre à pain et à pizza, 1 support et 1 pelle à pizza.	
Pelle à pizza			
BS 020 003	11064395	Pelle à pizza pour enfourner et servir.	
Récipient de cuisson four vapeur			
BA 020 361	17007309	Récipient de cuisson non perforé en inox, profondeur 46 mm, 5.4 L.	
BA 020 370	17003100	Récipient de cuisson perforé en inox, profondeur 40 mm, 5.0 L.	
BA 020 382	17008837	Récipient de cuisson non perforé, revêtement anti-adhésif sans PFAS profondeur 46 mm, 5.4 L.	
BA 020 391	17008838	Récipient de cuisson perforé, revêtement anti-adhésif sans PFAS profondeur 40 mm, 5.0 L.	
GN 114 130	00677877	Récipient Gastro Norm en inox, GN1/3 Non perforé, profondeur 40 mm, 1.5 L.	
GN 114 230	00358656	Récipient Gastro Norm en inox, GN2/3 Non perforé, profondeur 40 mm, 3.0 L.	
GN 124 130	00571634	Récipient Gastro Norm en inox, GN1/3 perforé, profondeur 40 mm, 1.5 L.	
GN 124 230	00742963	Récipient Gastro Norm en inox, GN2/3 perforé, profondeur 40 mm, 3.0 L.	
Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium			
GN 340 231*	17008971	Faitout, Gastro Norm en fonte d'aluminium, GN 2/3, hauteur 165 mm, revêtement anti-adhésif, utilisation dans fours avec rails télescopiques BA 016* ou BA 018* (à commander séparément) et pour fours combi-vapeur en combinaison avec l'adaptateur GN010330 et le système de rails télescopiques 3 niveaux BA010301.	
GN 010 330	17003109	Adaptateur pour récipient Gastro Norm.	
Plat lèche-frite en verre			
BA 046 118		Lèche-frite en verre, profondeur 24 mm.	•/o
Grille			
BA 036 106	00577170	Grille chromée sans ouverture, avec pieds.	•/o
BA 038 105	17002556	Grille chromée sans ouverture, avec pieds.	
Plat émaillé spécial Air Frying			
BA 020 110	20006851	Plat émaillé spécial cuisson mode Air Frying Profondeur 30 mm.	
BA 028 110		Set plat émaillé spécial cuisson Air Frying + support chromé. En combinaison avec mode de cuisson Air Frying. Profondeur 30 mm.	
Sonde thermométrique			
BA 010 050	11062877	Sonde thermométrique à 3 points de mesure (Compatible avec GO, GS, GM).	o
Nettoyage			
CL S10 040	17008338	4 cartouches de nettoyage.	
	17002490	4 tablettes de détartrage pour four combi-vapeur.	
GA 022 120		Cartouche de nettoyage de remplacement.	
GA 022 140		Cartouche de détartrage de remplacement.	
	17008835	Filtre à eau de remplacement.	
	17008836	3 Filtres à eau de remplacement.	
	00311821	Tablettes de détartrage disponible au service après vente.	
	00311940	Cartouches de nettoyage disponible au service après vente.	
Sacs de mise sous vide			
	00578813	Sacs de mise sous vide, petit modèle, 180 mm x 280 mm.	
	00578814	Sacs de mise sous vide, grand modèle, 240 mm x 350 mm.	
Accessoires d'installation en option			
GZ 010 011	00350564	Rallonge Aqua-stop (longueur 2m) Rallonge pour l'arrivée d'eau et l'évacuation de l'eau.	
Accessoires d'installation en option			
GA 301 010	17008850	Tablette intermédiaire réglable, pour une combinaison d'installation verticale, 76 cm, comprend les supports de montage, la plaque de séparation et les vis.	o
GA 601 010	17008852	Tablette intermédiaire réglable, pour une combinaison d'installation verticale, 60 cm, comprend les supports de montage, la plaque de séparation et les vis.	

• Standard. ◦ Accessoire special. * Disponible à partir du 2e trimestre 2026.

[illegible]

Fours Série Expressive Gaggenau

			
Type d'appareil	Four	Four	Four
Charnières à droite / gauche	GO 480/GO 481	GO 470/GO 471	GO 450/GO 451
Porte plein verre fumé sur inox	GO 480/481 120	GO 470/471 120	GO 450/451 120
Dimensions			
Largeur	(cm) 76	60	60
Dimensions de l'appareil L x H x P¹	(mm) 756 x 671 x 532	594 x 596 x 532	594 x 596 x 532
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four	(mm) 42	42	42
Dimensions de la niche L x H x P	(mm) 722 x 657 x 550	560 x 590 x 550	560 x 590 x 550
Poids Net	(Kg) 81	59	57
Volume /Efficience énergétique (selon normes EU, EN 60350-1, 65/2014 et 66/2014)			
Volume utile	(l) 125	77	77
Nombre de compartiments de cuisson	1	1	1
Dimensions intérieures L x H x P	(mm) 654 x 469 x 408	492 x 386 x 408	492 x 386 x 408
Classe d'efficacité énergétique en Chaleur tournante Eco			
Index Efficience Énergétique (EEI)	88	83.9	83.9
Consommation Sole + Voûte	(kWh) 1.79	1.4	1.4
Consommation Chaleur tournante Eco	(kWh) 0.95	0.73	0.73
Source d'énergie	Electrique	Electrique	Electrique
Modes de cuisson/programmes			
Plage de température	(C°) 30-300	30-300	30-300
Chaleur tournante / Chaleur tournante Eco / Voûte + Sole	•/•/•	•/•/•	•/•/•
Voûte / Sole / Chaleur tournante + Sole	•/•/•	•/•/•	•/•/•
Voûte + 1/3 Sole	•	•	—
1/3 Voûte + Sole	•	•	—
Chaleur tournante + 1/3 Sole	•	•	—
Gril grande surface + Air ventilé	•/•	•/•	•/•
Air Frying	•	•	•
Cuisson sur pierre à pain et à pizzas	•	•	•
Fonction rôtir dans faitout	•	•	•
Cuisson moelleuse	•	•	•
Etuve / Décongélation / Déshydratation	•/•/•	•/•/•	•/•/•
Maintien au chaud	•	•	—
Recettes personnelles	•	•	•
Programmes automatiques / Préconisations de réglage	•/•	•/•	•/•
Utilisation			
Ouverture automatique de la porte	•	•	•
Porte à ouverture latérale	(°) 110°	110°	110°
Ecran tactile / anneau de contrôle	•/•	•/•	•/•
Langues d'affichage	(Nb) 42	42	42
Affichage texte clair	•	•	•
Guides rapides didactiques : (animations virtuelles sur l'écran)	•	•	•
Détection de l'utilisateur	•	•	•
Caractéristiques			
Temps de cuisson / Fin du temps de cuisson / Minuterie de temps croissant	•/•/•	•/•/•	•/•/•
Minuterie spéciale cuisson longue durée	•	•	•
Affichage de la température réelle	•	•	•
Préchauffage rapide	•	•	•
Gril grande surface derrière vitrocéramique	•	•	•
Eclairage intérieur	Latéral	Latéral	Latéral
Niveaux de cuisson / Intérieur inox	(Nb) 5	4	4
Catalyseur électrique de fumées	•	•	•
Services digitaux (Gaggenau Home Connect) via WiFi ²	•	•	•
Accessoires			
Tôle à pâtisserie émaillée	1	1	1
Lèche-frite émaillée	1	1	1
Taille du plus grand plat de cuisson	(cm²) 1.780	1.290	1.290
Grille	1	1	1
Sonde thermométrique à 3 points de mesure	•	•	•
Tournebrotche	•	•	—
Sécurité			
Sécurité enfant / Verrouillage de porte	•/•	•/•	•/•
Coupure de sécurité	•	•	•
Porte avec isolation thermique avec plusieurs vitres	5-vitres	5-vitres	5-vitres
Ventilateur de refroidissement de l'appareil	•	•	•
Nettoyage			
Auto-nettoyage par pyrolyse	•	•	•
Raccordement			
Puissance totale	(kWh) 6.6	3.68	3.68

• Standard. — Non Disponible. ¹ Profondeur de l'appareil : la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche.
² La connexion Gaggenau Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays.

Fours Combi-vapeur Série Expressive Gaggenau

			
Type d'appareil	Four Combi-vapeur	Four Combi-vapeur	Four Combi-vapeur
Charnières à droite / gauche	GS 480/GS 481	GS 470/GS 471	GS 450/GS 451
Porte plein verre fumé sur inox	GS 480/481 120	GS 470/471 120	GS 450/451 120
Dimensions			
Largeur	(cm) 76	60	60
Dimensions de l'appareil L x H x P¹	(mm) 756 x 456 x 532	594 x 456 x 532	594 x 456 x 532
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four	(mm) 42	42	42
Dimensions de la niche L x H x P	(mm) 722 x 450 x 550	560 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Poids Net	(Kg) 52	46	46
Volume /Efficience énergétique (selon normes EU, EN 60350-1, 65/2014 et 66/2014)			
Volume utile	(l) 50	50	50
Nombre de compartiments de cuisson	1	1	1
Dimensions intérieures L x H x P	(mm) 504 x 246 x 406	504 x 246 x 406	504 x 246 x 406
Classe d'efficacité énergétique en Chaleur tournante Eco			
Index Efficience Énergétique (EEI)	94.7	94.7	94.7
Consommation Chaleur tournante Eco	(kWh) 0.72	0.72	0.72
Source d'énergie	Electrique	Electrique	Electrique
Modes de cuisson/programmes			
Plage de température	(C°) 30-230	30-230	30-230
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 grande surface niveau 1 + humidité	•	•	•
Gril grande surface niveau 2 + humidité	•	•	•
Gril grande surface / Gril grande surface + Air ventilé	•/•	•/•	•/•
Fermentation	•	•	•
Décongélation	•	•	•
Régénération	•	•	•
Maintien au chaud	•	•	•
Recettes personelles	•	•	•
Programmes automatiques / Préconisations de réglage	•/•	•/•	•/•
Utilisation			
Ouverture automatique de la porte	•	•	•
Porte à ouverture latérale	(°) 110°	110°	110°
Ecran tactile / anneau de contrôle	•/•	•/•	•/•
Langues d'affichage	(Nb) 42	42	42
Affichage texte clair	•	•	•
Guides rapides didactiques : (animations virtuelles sur l'écran)	•	•	•
Détection de l'utilisateur	•	•	•
Caractéristiques			
Raccordement d'entrée et de sortie d'eau	•	•	—
Réservoir d'eau pour l'eau fraîche et l'eau usée	—	—	•
Temps de cuisson / Fin du temps de cuisson / Minuterie de temps croissant	•/•/•	•/•/•	•/•/•
Minuterie spéciale cuisson longue durée	•	•	•
Affichage de la température réelle	•	•	•
Elimination de la vapeur / Vaporisation d'humidité	•/•	•/•	—/•
Détection automatique du point d'ébullition	•	•	•
Connexion pour la sonde de température	•	•	•
Gril grande surface derrière vitrocéramique	•	•	•
Eclairage intérieur	Latéral	Latéral	Latéral
Niveaux de cuisson / Intérieur inox	(Nb) 3	3	3
Services digitaux (Gaggenau Home Connect) via WiFi ²	•	•	•
Accessoires			
Taille du plus grand plat de cuisson	(cm2) 1.300	1.300	1.300
Récipient de cuisson, inox, 40 mm, perforé	1	1	1
Récipient de cuisson, inox, 46 mm, non perforé	1	1	1
Grille	1	1	1
Cartouche de nettoyage	4	4	4
Tablettes de détartrage	Part No. 17002490	Part No. 17002490	Part No. 17002490
Sécurité			
Sécurité enfant / Verrouillage de porte	•/•	•/•	•/•
Coupure de sécurité	•	•	•
Porte avec isolation thermique avec plusieurs vitres	3-vitres	3-vitres	3-vitres
Ventilateur de refroidissement de l'appareil	•	•	•
Nettoyage			
Nettoyage automatique / Aide au nettoyage	•/•	•/•	•/•
Détartrage automatique / Programme de séchage	•/•	•/•	•/•
Raccordement			
Puissance totale	(kWh) 3.15	3.15	3.15

• Standard. — Non Disponible. ¹ Profondeur de l'appareil : la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche.
² La connexion Gaggenau Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays.

Fours combinés micro-ondes Série Expressive Gaggenau

		
Type d'appareil	Four combiné micro-ondes	Four combiné micro-ondes
Charnières à droite / gauche	GM 480 / GM 481	GM 450 / GM 451
Porte plein verre fumé sur inox	GM 480/481 120	GM 450/451 120
Dimensions		
Largeur	(cm) 76	60
Dimensions de l'appareil L x H x P¹	(mm) 756 x 456 x 532	594 x 456 x 532
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four	(mm) 42	42
Dimensions de la niche L x H x P	(mm) 722 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Poids Net	(Kg) 48	42
Volume		
Volume utile	(l) 46	46
Dimensions intérieures L x H x P	(mm) 493 x 231 x 402	493 x 231 x 402
Modes de cuisson/programmes		
Puissance maximum du micro-ondes	(W) 1,000	1,000
Niveaux de puissance du micro-ondes	(Nb) 6	6
Chaleur tournante avec plage de température	(C°) 30-230	30-230
Gril grande surface + chaleur tournante avec plage de température	(C°) 30-230	30-230
Réchauffer les boissons	(W) Max. (1000)	Max. (1000)
Réchauffer les plats	(W) 360-600	360-600
Déshydratation avec plage de température	(C°) 30-80	30-80
Cuisson à basse température avec plage de température	(C°) 30-90	30-90
Fermentation	(C°) 30-50	30-50
Maintien au chaud	(W) 50	50
Décongélation	(W) 90-360	90-360
Puissance maximum du micro-ondes en combinaison avec le four	(W) 450	450
Recettes personnelles	(Nb) 30	30
Programmes automatiques / Préconisations de réglage	(Nb) 19 / 51	19 / 51
Utilisation		
Système Innovave	•	•
Porte à ouverture latérale	(°) 110°	110°
Ecran tactile / anneau de contrôle	•/•	•/•
Langues d'affichage	(Nb) 42	42
Affichage texte clair	•	•
Guides rapides didactiques : (animations virtuelles sur l'écran)	•	•
Détection de l'utilisateur	•	•
Caractéristiques		
Contrôle électronique de température	•	•
Temps de cuisson / Fin du temps de cuisson / Minuterie de temps croissant	•/•/•	•/•/•
Minuterie spéciale cuisson longue durée	•	•
Affichage de la température réelle	•	•
Connexion pour la sonde de température	•	•
Eclairage latéral LED	•	•
Niveaux de cuisson / Intérieur inox	(Nb) 2	2
Services digitaux (Gaggenau Home Connect) via WiFi ²	•	•
Accessoires		
Plateau verre	(cm²) •	•
Grille	•	•
Sécurité		
Sécurité enfant	•	•
Verrouillage de porte	•	•
Interrupteur de contrôle de porte	•	•
Coupure de sécurité	•	•
Porte avec isolation thermique avec plusieurs vitres	3-vitres	3-vitres
Ventilateur de refroidissement de l'appareil	•	•
Nettoyage		
Programme d'aide au nettoyage	•	•
Intérieur en acier inoxydable avec base en verre résistant à la chaleur	•	•
Raccordement		
Puissance totale	(kWh) 2.65	2.65

• Standard. — Non Disponible. ¹ Profondeur de l'appareil : la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche.
² La connexion Gaggenau Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays.

Machine à café tout automatique série Expressive Gaggenau

		
Type d'appareil	Machine à café tout automatique	Machine à café tout automatique
Verre fumé sur inox	GC 461	GC 451
Porte plein verre fumé sur inox	GC 461 120	GC 451 120
Dimensions		
Largeur	(cm) 60	60
Dimensions de l'appareil L x H x P¹	(mm) 594 x 456 x 364	594 x 456 x 364
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four	(mm) 42	42
Dimensions de la niche L x H x P	(mm) 560 x 450 x 450	560 x 450 x 450
Poids Net	(Kg) 26	25
Type de boissons		
Ristretto / 2 x Ristretto	•	•
Espresso / 2 x Espresso	•	•
Doppio	•	•
Café / 2 x Café	•	•
Grand café / 2 x Grand café	•	•
Très grand café	•	•
Americano / 2 x Américano	•	•
Café à infusion à froid (cold brew)	•	•
Café à infusion lente (slow brew)	•	•
Pot de café	•	•
Eau chaude / 2 x Eau chaude	•	•
Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato	•	•
Flat White / 2 x Flat White	•	•
Cappuccino / 2 x Cappuccino	•	•
Café latte / 2 x Café Latte	•	•
Macchiato à infusion à froid	•	•
Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato	•	•
Lait chaud / 2 x Lait chaud	•	•
Mousse de lait / 2 x Mousse de lait	•	•
Utilisation		
Ouverture automatique de porte	—	—
Porte à ouverture latérale	(°) 110°	110°
Ecran tactile / anneau de contrôle	•/•	•/•
Langues d'affichage	(Nb) 42	42
Affichage texte clair	•	•
Guides rapides didactiques : (animations virtuelles sur l'écran)	•	•
Détection de l'utilisateur	•	•
Fonctions de personnalisation des profils et des favoris (Nb de profils / Nb de favoris)	(NB) 10/10	10/10
Modes de fonctionnement	Classique / Barista	Classique / Barista
Buse de sortie du café réglable en hauteur	(cm) 15	15
Programmation des réglages de base		
— Ecran de démarrage	Mode Classique, mode Barista et Favoris	Mode Classique, mode Barista et Favoris
— Scénarios d'éclairage	•	•
— Unité de mesure	(ml/fl.oz.) •	•
— Remplissage du réservoir d'eau	Automatique ou Manuel	—
— Nettoyage & détartrage	Automatique ou Manuel	Automatique ou Manuel
— Heure de démarrage du détartrage	•	•
— Mise en veille de	(min,h) De 5 min à 180 min	De 5 min à 180 min
— Dureté de l'eau	(Nb) 4	4
Caractéristiques		
Raccordement à l'arrivée d'eau pour remplir le réservoir	•	—
Technologie "Aroma" permettant de dégager tout l'arôme du café	•	•
Broyeur céramique	•	•
Chauffe eau	•	•
Pompe à eau	(bar) 19	19
Distributeur avec système de lait intégré	•	•
Récipient de lait en verre	(l) 0.7	0.7
Niveau de lait	•	•
Réservoir à grains	(g) 400	400
Réglage du degré de mouture	•	•
Réglage de l'intensité du café	(g) 5 à 14	Electronique 5 à 14
Fonction Double mouture et double infusion pour une boisson plus corsée	•	•
Fonction Double mouture et double infusion pour deux boissons plus corsées	•	•
Réservoir d'eau amovible	(l) 2.4	2.4
Indicateur électronique de remplacement de la cartouche de nettoyage et de détartrage	•/•	•/•
Indicateur électronique de remplacement du filtre à eau	•	•
Contrôle électronique du taux de remplissage des réservoirs de lait, d'eau et de café	•	•
Contrôle électronique du taux de remplissage des bacs récupérateurs du marc de café et d'eau	•	•
Eclairage LED intégré	•	•
Services digitaux (Gaggenau Home Connect) via WiFi ²	•	•
Sécurité		
Sécurité enfant	•	•
Aqua Stop garantie	•	—
Nettoyage		
Programme automatique de nettoyage avec cartouche	•	•
Programme automatique de détartrage avec cartouche	•	•
Possibilité de nettoyer et détartrer avec des tablettes	•	•
Programme automatique de rinçage lors de la mise en route / à l'arrêt de l'appareil	•/•	•/•
Programme automatique rapide de rinçage du système de lait	•	•
Programme de vidange pour préparer l'appareil pour les vacances ou le transport	•	•
Fonction vidange du réservoir à grains pour changement de type de café	•	•
Unité d'infusion amovible	•	•
Bacs de récupération du marc de café et d'eau lavables au lave-vaisselle	•	•
Distributeur de boissons amovible et lavables au lave-vaisselle	•	•
Réservoir à lait lavable au lave-vaisselle	•	•
Possibilité d'installer un filtre dans le réservoir d'eau	•	•
Raccordement		
Puissance totale	(kWh) 1.5	1.5
Raccordement direct arrivée d'eau	•	—

• Standard. — Non Disponible. ¹ Profondeur de l'appareil : la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche. ² La connexion Gaggenau Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays.

Tiroirs de mise sous vide série Expressive Gaggenau

	
Type d'appareil	Tiroir de mise sous vide
Façade plein verre fumé sur inox	GV 451 120 ³
Tout intégrable - façade habillable meuble de cuisine + prévoir poignée ou poignée intégrée ²	GV 051 190 ²
Dimensions	
Largeur	(cm) 60
Hauteur	(cm) 14
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm) 559 x 140 x 519
Extension du panneau de porte à partir de la cavité du meuble	(mm) 42
Dimensions de la niche L x H x P	(mm) 560 x 140 x 550
Poids Net	(Kg) 32/30
Volume	
Volume utile	(l) 7
Dimensions intérieures L x H x P	(mm) 350 x 95 x 285
Taille maximale des sacs de mise sous vide L x l	(mm) 350 x 240
Fonctions	
Niveaux de mise sous vide	3, max. 99%
Niveaux de thermosoudure	3
Mise sous vide de sacs et contenants	•
Mise sous vide de récipients et de bouteilles	•
Mise sous vide de liquide	•
Programme de séchage de la pompe	•
Utilisation	
Commande à touches sensibles	•
Tiroir sans poignée ²	• ²
Ouverture avec système push-to-open ³	• ³
Caractéristiques	
Compartiment de mise sous vide en inox	•
Charge maximale	(Kg) 10
Hauteur utile	(mm) 80
Couvercle en verre de sécurité	•
Barre de thermosoudure, anti-adhésife, amovible	•
Réhausseur	•
Adaptateur avec tuyau pour mise sous vide en dehors du compartiment	•
Dimension de la surface utile dans le compartiment L x l	(mm) 210 x 285
Membrane anti-retour du liquide pour mise sous vide dans contenants externes	•
Sacs de mise sous vide, petit modèle, 180 mm x 280 mm	(pièces) 50
Sacs de mise sous vide, grand modèle, 240 mm x 350 mm	(pièces) 50
Bouchons de mise sous vide pour bouteilles	(pièces) 3
Adaptateur pour bouchons pour mise sous vide de bouteilles	•
Raccordement	
Puissance totale	(kWh) 0.32

• Standard. — Non Disponible. ¹ Profondeur de l'appareil : la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche. ² Attention : Pour ouvrir le modèle tout intégrable, une poignée ou une poignée encastrée est nécessaire. ³ Tiroir tout intégrable uniquement avec le système de fermeture douce (sans le système Push-to-open).

Tiroirs culinaires et chauffants série Expressive Gaggenau

				
Type d'appareil	Tiroir culinaire et chauffant	Tiroir culinaire et chauffant	Tiroir culinaire et chauffant	Tiroir culinaire et chauffant
Façade plein verre fumé sur inox	GW 483 120	GW 452 120	GW 453 120	GW 451 120 ³
Tout intégrable - façade habillable meuble de cuisine + prévoir poignée ou poignée intégrée ²	GW 051 190 ²			
Dimensions				
Largeur	(cm) 76	60	60	60
Hauteur	(cm) 21.5	28	21.5	14
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm) 710 x 215 x 519	559 x 280 x 519	559 x 215 x 519	559 x 140 x 519
Extension du panneau de porte à partir de la cavité du meuble	(mm) 42	42	42	42
Dimensions de la niche L x H x P	(mm) 722 x 215 x 550	560 x 280 x 550	560 x 215 x 550	560 x 140 x 550
Poids Net	(Kg) 28	26	23	20/18
Volume				
Volume utile	(l) 47	52	37	20
Dimensions intérieures L x H x P	(mm) 701 x 166 x 405	548 x 232 x 410	548 x 166 x 410	548 x 92 x 410
Nombre de couverts	(Nb) 10	12	8	6
Modes de cuisson				
Préchauffage de petits contenants pour boissons	•	•	•	•
Préchauffer la vaisselle / plats	•	•	•	•
Maintien au chaud	•	•	•	•
Cuisson basse température	•	•	•	•
Contrôle direct de la température	•	•	•	•
Plage de réglage des températures de 30°C à 80°C	6	6	6	6
Modes de chauffe supplémentaires via App	•	•	•	•
Utilisation				
Commande à touches sensibles	•	•	•	•
Témoin lumineux de fonctionnement sur la façade en verre	•	•	•	•
Timer réglable via App	•	•	•	•
Tiroir sans poignée ²	•	•	•	• ²
Ouverture avec système push-to-open ³	•	•	•	• ³
Gaggenau Home Connect	•	•	•	•
Caractéristiques				
Eclairage intérieur	•	•	•	•
Charge maximale	(Kg) 25	25	25	25
Intérieur en inox avec sole en verre	•	•	•	•
Ventilateur pour répartition homogène de la chaleur	•	•	•	•
Raccordement				
Puissance totale	(kWh) 0.82	0.82	0.82	0.82

• Standard. — Non Disponible. ¹ Profondeur de l'appareil : la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche. ² Attention : Pour ouvrir le modèle tout intégrable, une poignée ou une poignée encastrée est nécessaire. ³ Tiroir tout intégrable uniquement avec le système de fermeture douce (sans le système Push-to-open).



SÉRIE MINIMALISTIC GAGGENAU

Vue d'ensemble des combinaisons d'appareils série Minimalistic Gaggenau	62
Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Minimalistic Gaggenau	68
Fours série Minimalistic Gaggenau	74
Fours vapeurs et fours combi-vapeurs série Minimalistic Gaggenau	78
Fours micro-ondes et fours combinés micro-ondes série Minimalistic Gaggenau	86
Machines à café tout automatique série Minimalistic Gaggenau	88
Tiroirs de mise sous vide série Minimalistic Gaggenau	92
Tiroirs culinaires et chauffants série Minimalistic Gaggenau	93
Accessoires série Minimalistic Gaggenau	96
Données techniques série Minimalistic Gaggenau	102

FOUR

La série Minimalistic Gaggenau crée une synergie innovante entre forme et fonction qui se révèlent parfaitement alignées.

Chaque élément est élaboré au regard de sa fonction essentielle : le gril haute performance grande surface et invisible derrière l'émail, fournit une chaleur puissante et uniforme par le haut.

Quant à la chaleur de sole extra-puissante, elle élève la température de la pierre à pain et à pizzas jusqu'à 300 ° créant les conditions idéales pour obtenir une croûte parfaite.

Onyx



Sterling



Choisissez votre couleur : la teinte argentée Gaggenau Sterling ou la profondeur de la finition Gaggenau Onyx qui renforce l'esthétique unique des appareils encastrés grâce à de subtils reflets métalliques.

Le minimalisme est exigeant. Il requiert l'association parfaite du design, de l'ingénierie et du savoir-faire artisanal. Les lignes métalliques au-dessus et au-dessous de la porte en verre assurent une ventilation extrêmement silencieuse tout en renforçant le design du four.

L'anneau : une forme universellement comprise, avec une manipulation à la fois sensorielle et intuitive. Perçu comme étant en lévitation, il procure un indéniable plaisir visuel et tactile. Devançant votre intention, l'interface s'éclaire à votre approche et réagit au toucher, que ce soit par des éléments visuels, sonores ou sensitifs.

L'affichage est sobre, informatif et élégant. Invisible jusqu'à son utilisation, il est personnalisable et vous informe de l'avancée de la cuisson de votre plat ou de votre café grâce à un graphisme en forme de soleil qui se lève comme par magie et remplit lentement le cercle.

Des performances qui inspirent confiance

L'option de programmes automatiques et la sonde de température à cœur offrent au chef amateur une grande facilité d'utilisation et une confiance absolue dans la cuisson des plats. Un mode de cuisson Air Frying dédié, produit rapidement une circulation d'air ciblée pour des aliments uniformément dorés et croustillants. Une fois les plats servis, le système d'auto-nettoyage par pyrolyse, sans odeur grâce au catalyseur électrique, redonnera à votre four son éclat d'origine. Un concept d'éclairage sophistiqué, blanc chaud, diffus et invisible, illumine élégamment chaque détail.





FOUR COMBINÉ VAPEUR

LIBÉREZ LA CRÉATIVITÉ CULINAIRE

Combinez la puissance de la vapeur, la chaleur tournante et le gril, discrètement intégré, pour obtenir des résultats uniformes et des mets parfaitement dorés. Associé aux modes vapeur, ce four permet la réalisation de plats croustillants et juteux à l'intérieur. Il offre ainsi une solution de cuisson polyvalente pour relever tous les défis culinaires.

Le système de nettoyage, présent sur certains modèles, assure le maintien d'une propreté impeccable aussi simple que l'insertion d'une cartouche et le réglage du programme adéquat.

TIROIR DE MISE SOUS VIDE

PRÉPARER ET CONSERVER

Idéal pour la préparation sous vide et la conservation des aliments ou des bouteilles ouvertes avec des accessoires dédiés.



FOUR COMBINÉ MICRO-ONDES

CONTRÔLE PRÉCIS, PUISSANCE EXCEPTIONNELLE

Cuisinez plus rapidement en combinant micro-ondes et chaleur tournante ou micro-ondes, gril et air ventilé, chaque plat se révélera savoureux et doré à souhait. Elargissez vos possibilités de cuisson avec des fonctions spécifiques telles que la « déshydratation pour sécher des herbes en préservant leur saveur ou réalisez des collations saines comme les bananes séchées. Utilisez la « cuisson à basse température » pour des mets cuits uniformément et juteux en un temps réduit. Ces fonctionnalités ouvrent de nouvelles perspectives pour une cuisine saine et créative.



Choisissez votre mode. Le mode Classique qui vous permet de savourer un café parfait ou le mode Barista qui permet une personnalisation de niveau professionnel. Chaque paramètre peut être ajusté : quantité d'eau et de café, niveau de lait, degré de mouture, température d'infusion et temps de contact.

Des fonctions avancées de nettoyage et de détartrage garantissent la pureté de votre boisson et le fonctionnement impeccable de votre appareil, qu'il soit connecté à une alimentation directe en eau ou à un réservoir rempli manuellement. Ces processus de nettoyage sont lancés automatiquement selon les besoins et discrètement après la préparation de votre boisson.

Vue d'ensemble des combinaisons d'appareils Gaggenau série Minimalistic

Cette vue d'ensemble reprend les paramètres les plus importants pour une combinaison parfaite des fours, fours combi-vapeur, fours vapeurs, fours combinés micro-ondes, fours micro-ondes, machine à café tout automatique, tiroirs de mise sous vide, tiroirs culinaires et chauffants, et lave-vaisselle.

Indications générales

- Tous les appareils présentés sont disponibles en 2 coloris, Onyx et Sterling.
- Il est recommandé d'agrandir la profondeur de la niche à ≥ 585 mm si l'installation comprend une combinaison de plusieurs appareils.

Combinaisons verticales :

Lors de la planification et de la commande, veiller à respecter les points suivants :

- Le sens d'ouverture de la porte des appareils doit être identique.
- Les charnières de la porte des appareils ne sont pas réversibles (charnières à droite / charnières à gauche).
Lors d'une installation dans un angle, la distance entre le mur et l'appareil à prendre en compte est celle de l'appareil qui a le plus grand angle d'ouverture (par ex. GC).
- La largeur des appareils doit être identique.
- Aucun appareil ne peut être installé au-dessus d'un GS.
- Aucun GM ne peut être installé sous GC en combinaison avec l'accessoire d'installation tablette intermédiaire GA601010.
Pour cette combinaison, il faut prévoir une étagère en bois.
- Les appareils installés au-dessus d'un lave-vaisselle nécessitent une niche spécifique.
- Si plus d'un appareil est installé dans la niche inférieure, l'utilisation de la tablette intermédiaire à la place d'un plancher intermédiaire en bois de 19 mm est fortement recommandée.

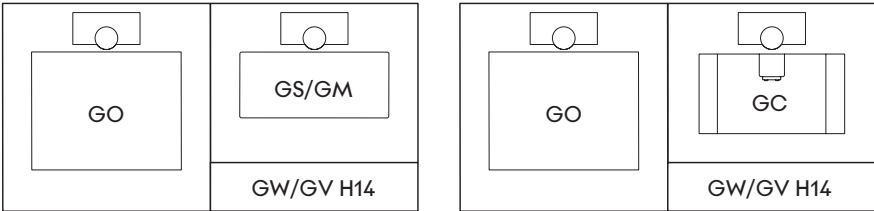
Combinaisons horizontales

Lors de la planification et de la commande, veiller à respecter les points suivants :

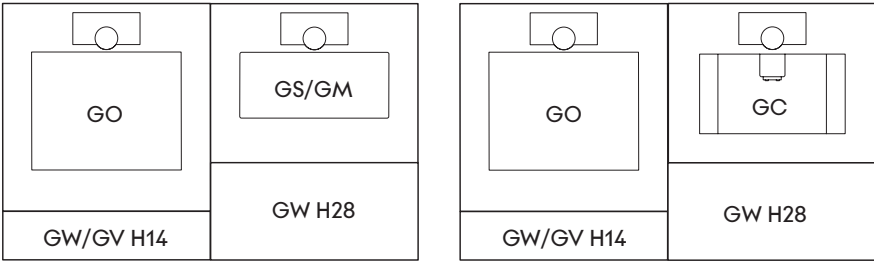
- Les charnières des portes doivent être placées à l'extérieur (charnières opposées)
- Les charnières de la porte des appareils ne sont pas réversibles (charnières à droite / charnières à gauche).
- Respecter un espace minimum de 6 mm entre les deux appareils.
- Les fours combi-vapeur, fours vapeur, fours combinés micro-ondes, machines à café tout automatique, installés au-dessus d'un tiroir sous vide ou d'un tiroir culinaire & chauffant ont la même hauteur totale de façade qu'un four de largeur 60 cm.

GO	Four
GS	Four combi-vapeur ou Four vapeur
GM	Four combiné micro-ondes
GM H38	Four micro-ondes
GC	Machine à café tout automatique
GV	Tiroir Sous Vide
GW	Tiroir culinaire et chauffant

Horizontale 60 cm

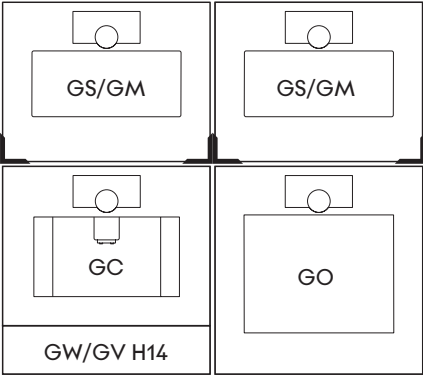


Combinaison MH66_14 (Pour les dimensions, voir page 70)



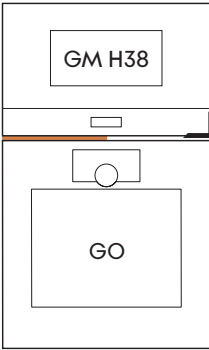
Combinaison MH66_1428 (Pour les dimensions, voir page 70)

Cube 60 cm

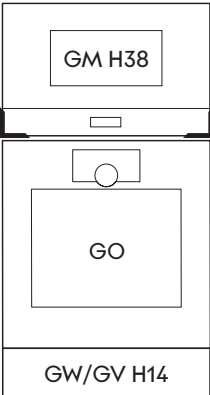


Combinaison MCU66_14_H45 (Pour les dimensions, voir page 70)

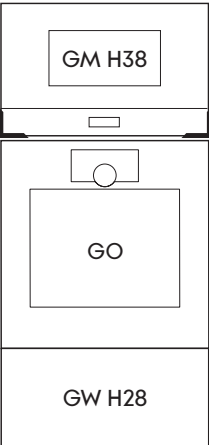
Verticale 60 cm



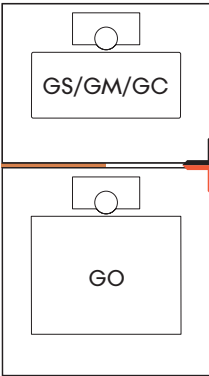
Combinaison MV6_0_H38 (Pour les dimensions, voir page 71)



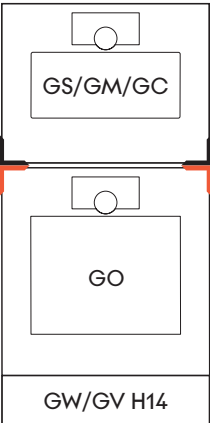
Combinaison MV6_14_H38 (Pour les dimensions, voir page 71)



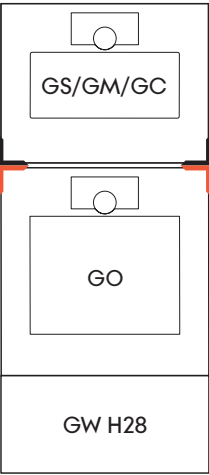
Combinaison MV6_28_H38 (Pour les dimensions, voir page 72)



Combinaison MV6_0_H45 (Pour les dimensions, voir page 72)



Combinaison MV6_14_H45 (Pour les dimensions, voir page 73)



Combinaison MV6_28_H45 (Pour les dimensions, voir page 73)

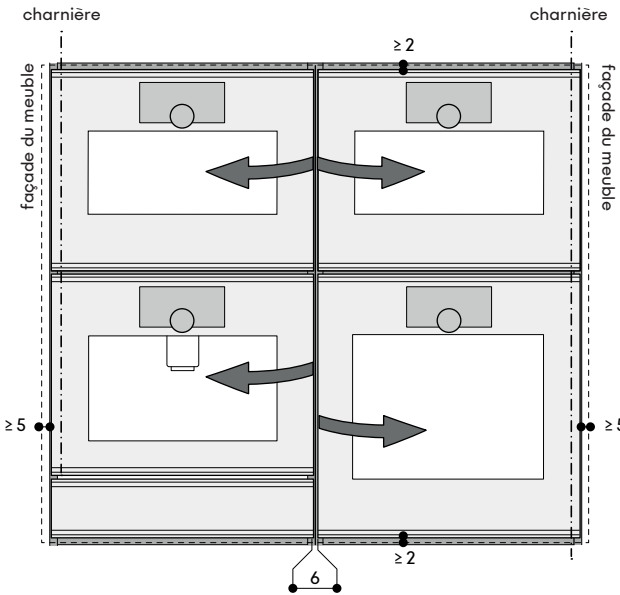
Conseils d’installation pour l’intégration des fours et combinaisons de fours Gaggenau série Minimalistic

Instructions générales

Installation derrière des portes de meubles de cuisine
L'appareil ne fonctionne que si les portes de meubles de cuisine sont ouvertes. Des mesures appropriées doivent être prises pour éviter la fermeture des portes de meubles lors de l'utilisation de l'appareil ou lors de la phase de refroidissement de l'appareil (fonctionnement du ventilateur).

Installation côte à côte
Lorsque les appareils sont installés côte à côte, l'espace entre les appareils doit être au minimum de 5 mm (ce qui correspond à la dimension hors-tout de la niche). Pour optimiser l'ergonomie, les charnières doivent être placées à l'extérieur. Ne jamais placer 2 appareils avec les charnières l'une contre l'autre (charnières au centre de la configuration), car les portes peuvent entrer en collision.

Installation sous un plan de travail
Cette gamme d'appareils est conçue pour une installation ergonomique à une hauteur conviviale. Si les appareils doivent être installés sous le plan de travail, il est essentiel de suivre les instructions d'installation générales et de s'assurer qu'une ventilation adéquate est prévue à l'arrière des appareils. Pour l'installation sous une table de cuisson : respecter une distance minimum de 15 mm entre le dessous de la table de cuisson et le dessus du four. Respecter les préconisations d'installation des tables de cuisson (notamment les instructions concernant la ventilation et le raccordement gaz/électrique).



Réduction des espaces entre les appareils et les façades des meubles

Les fours Gaggenau disposent d’une ventilation par apport d’air frais au niveau de la partie supérieure du cadre. L’air chaud est évacué au niveau de l’arête inférieure du cadre.

Pour les fours combi-vapeur et les fours combinés micro-ondes, les entrées d’air se situent sur les côtés du cadre, et les aérations pour évacuer l’air chaud et le surplus de vapeur se situent au niveau de l’arête supérieure du cadre. Afin de prévenir tout risque de surchauffe des appareils et de garantir leur complet refroidissement après utilisation, il convient de respecter les espaces libres minimaux appropriés par rapport aux bords des meubles de cuisine. Tenir compte des écarts minimaux nécessaires. Les mesures indiquées s’appliquent à tous les appareils.

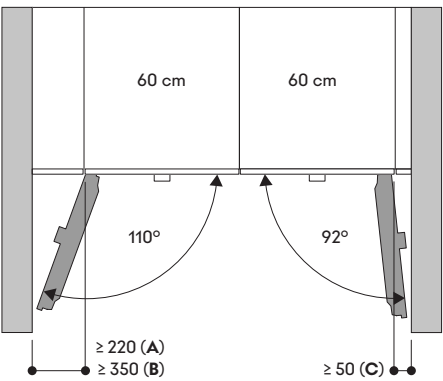
Il faut respecter les préconisations suivantes:

Au-dessus des appareils
GS :
Cet appareil est prévu pour une installation affleurante. Aucun panneau d’habillage frontal saillant, aucune poignée horizontale ni de meuble haut, etc., ne doit être installé directement au-dessus du four vapeur ou four combi-vapeur afin d’éviter d’endommager le mobilier. Le bord d’un plan de travail doit être résistant à la vapeur, comme pour les lave-vaisselle. Aucun appareil électrique ne doit être installé au-dessus d’un GS.

GC:
Aucun GM ne peut être installé en-dessous de GC en combinaison avec la tablette intermédiaire GA 601 010.

Sur les côtés
Attention à l’angle d’ouverture de la porte et aux distances requises qui peuvent être différentes selon les appareils. L’angle d’ouverture de la porte par défaut est de 110°. Cet angle peut être réduit en l’ajustant sur l’appareil.

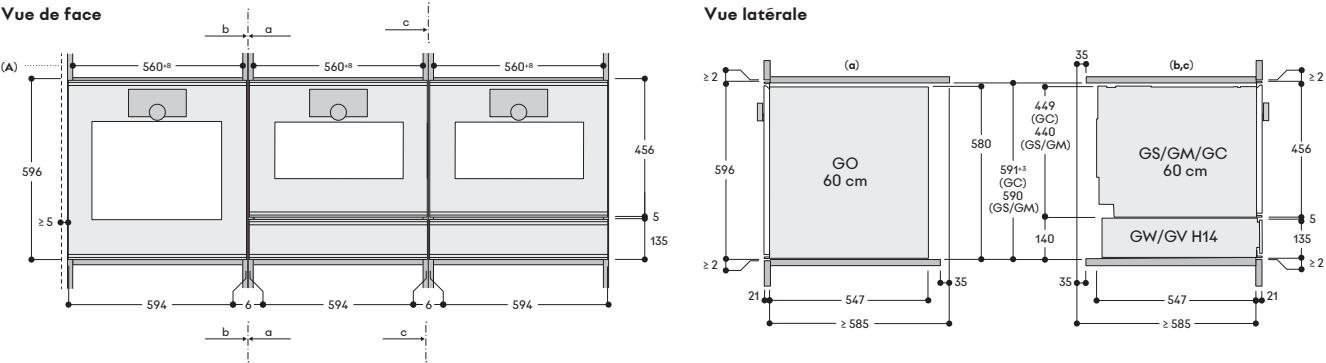
Angle d’ouverture de la porte et distances



- A :** tous les appareils largeur 60 cm sauf GC et GM 22X (se référer à la page produit)
- B :** appareils GC (uniquement charnières à gauche) Pour réduire l’angle d’ouverture de 110° à 92° avec une distance latérale ≥ 100, l’accessoire réf. SAV 10020041 est obligatoire
- C :** tous les appareils largeur 60 cm sauf GC et GM 22X (se référer à la page produit)

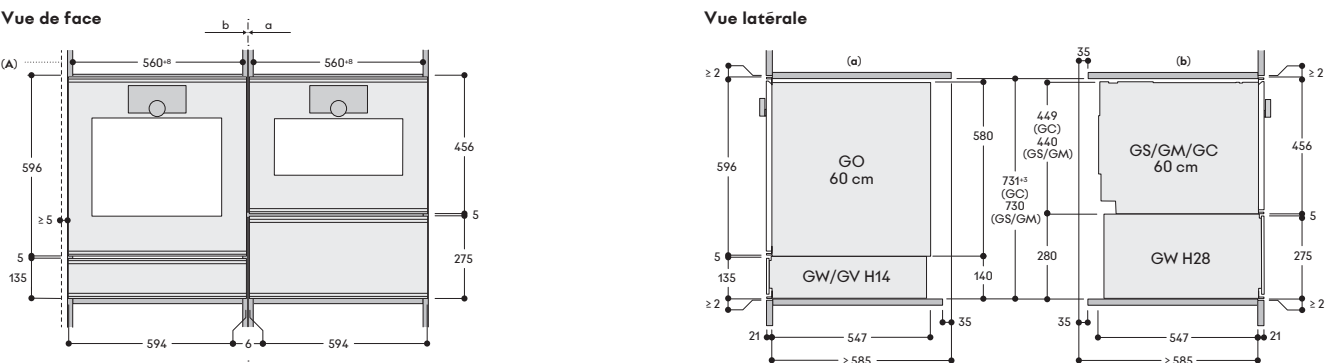
Combinaisons Gaggenau série Minimalistic

Combinaison — Horizontale 60 cm — MH66_14



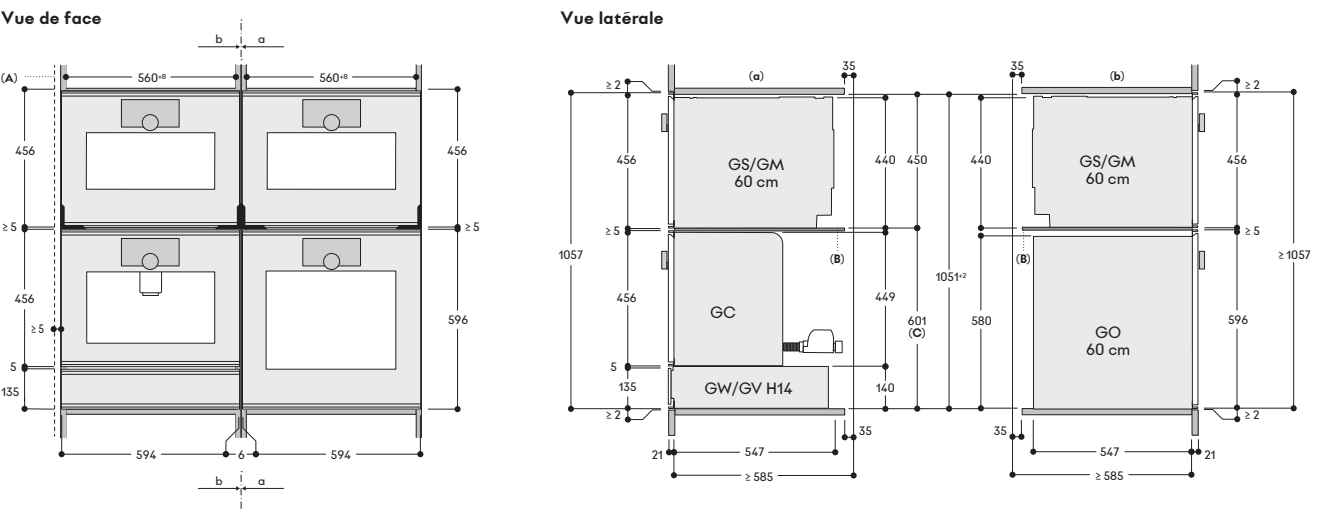
A: Façade du meuble

Combinaison — Horizontale 60 cm — MH66_1428



A: Façade du meuble

Combinaison — Cube 60 cm — MCU66_14_H45

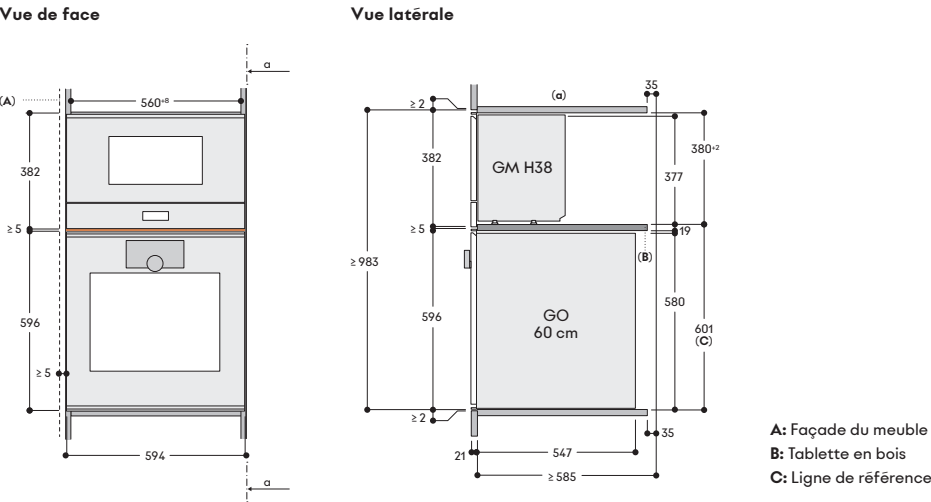


A: Façade du meuble
B: Tablette intermédiaire
C: Ligne de référence

Tablette en bois Tablette intermédiaire GA 601 010 Tablette intermédiaire GA 601 010 avec GC au-dessus

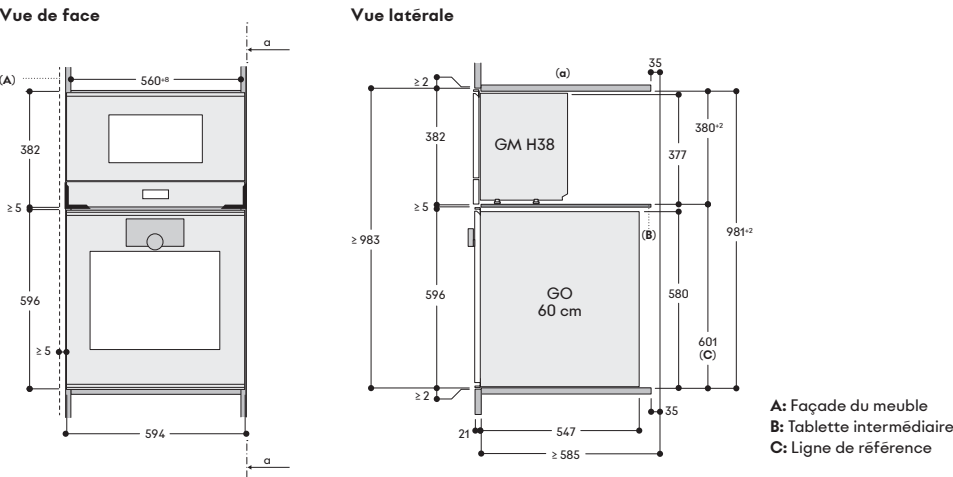
Toutes les mesures sont en mm.

Combinaison — Verticale 60 cm — MV6_0_H38 Tablette en bois



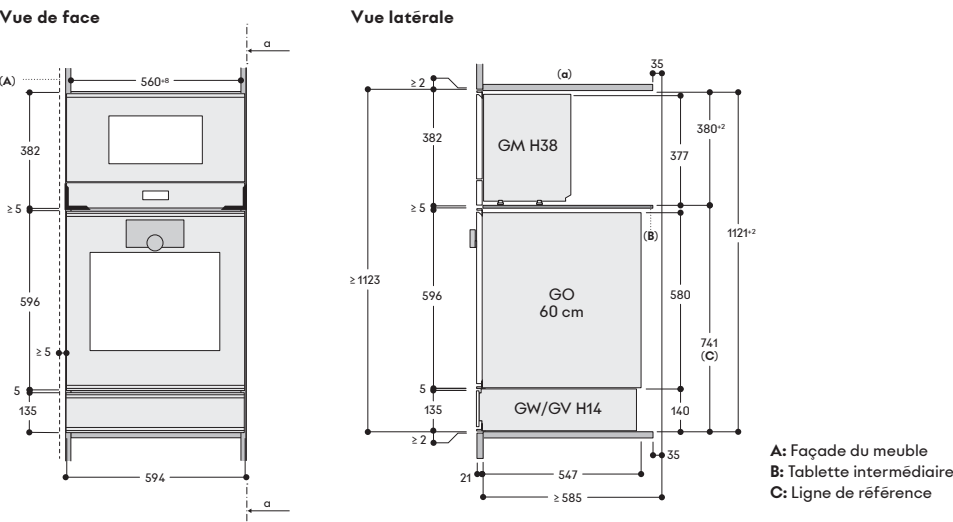
A: Façade du meuble
B: Tablette en bois
C: Ligne de référence

Combinaison — Verticale 60 cm — MV6_0_H38 Tablette intermédiaire



A: Façade du meuble
B: Tablette intermédiaire
C: Ligne de référence

Combinaison — Verticale 60 cm — MV6_14_H38



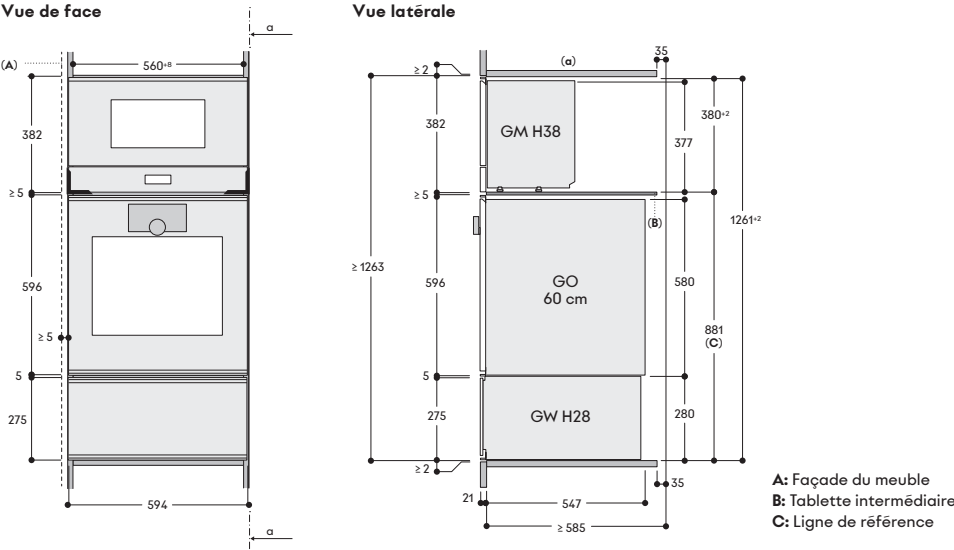
A: Façade du meuble
B: Tablette intermédiaire
C: Ligne de référence

Tablette en bois Tablette intermédiaire GA 601 010 Tablette intermédiaire GA 601 010 avec GC au-dessus

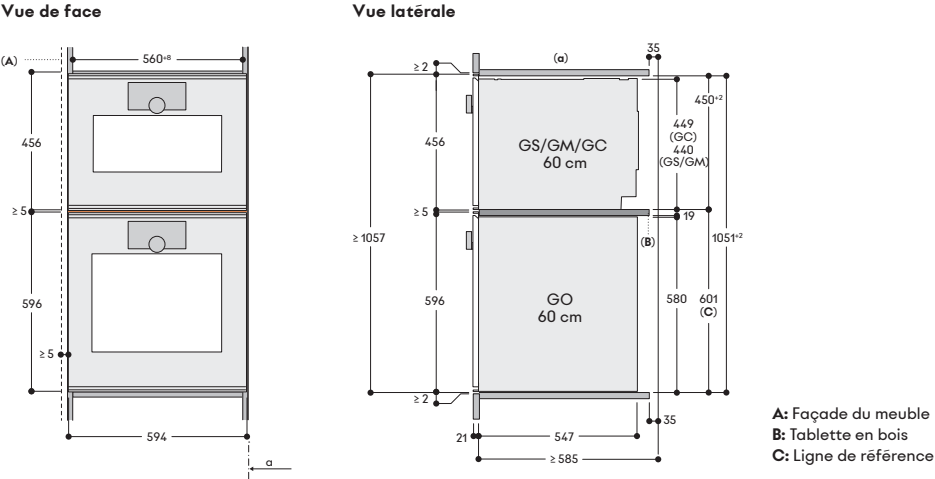
Toutes les mesures sont en mm.

Combinaisons Gaggenau Minimalistic series

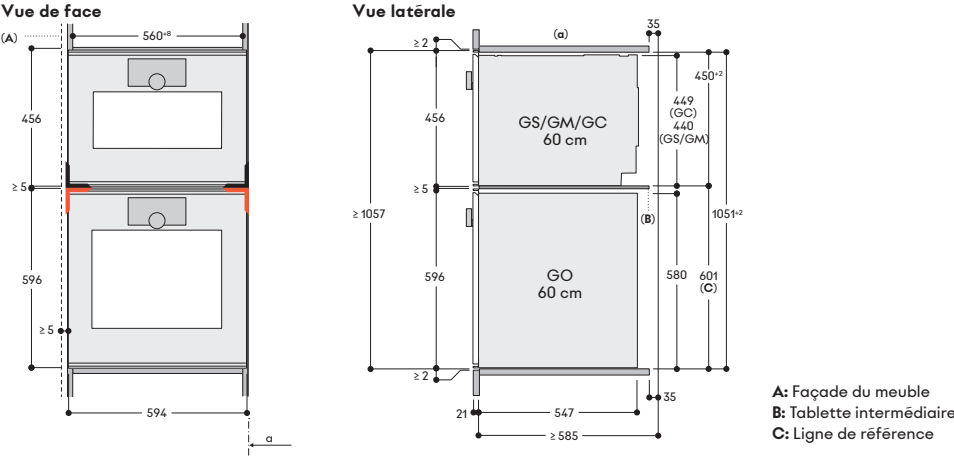
Combinaison — Verticale 60 cm — MV6_28_H38



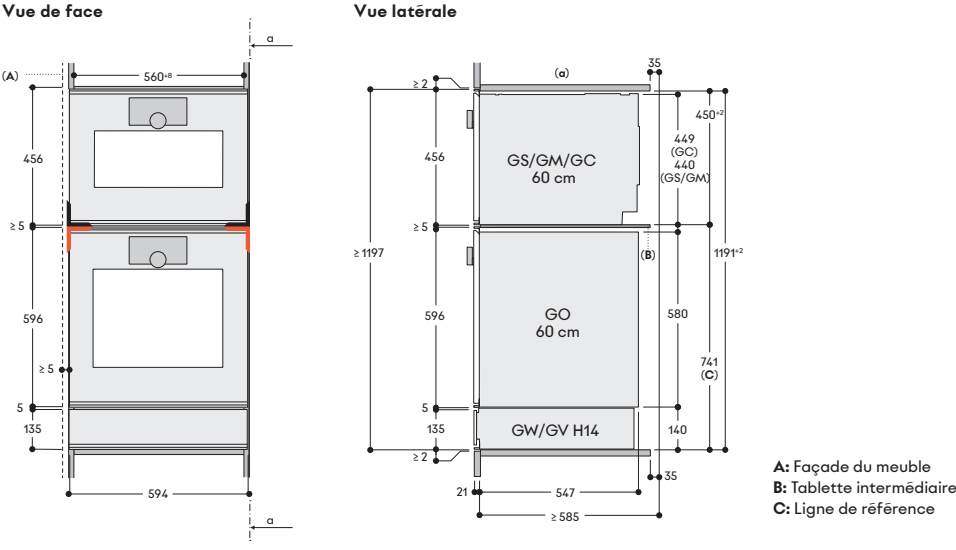
Combinaison — Verticale 60 cm — MV6_0_H45 Tablette en bois



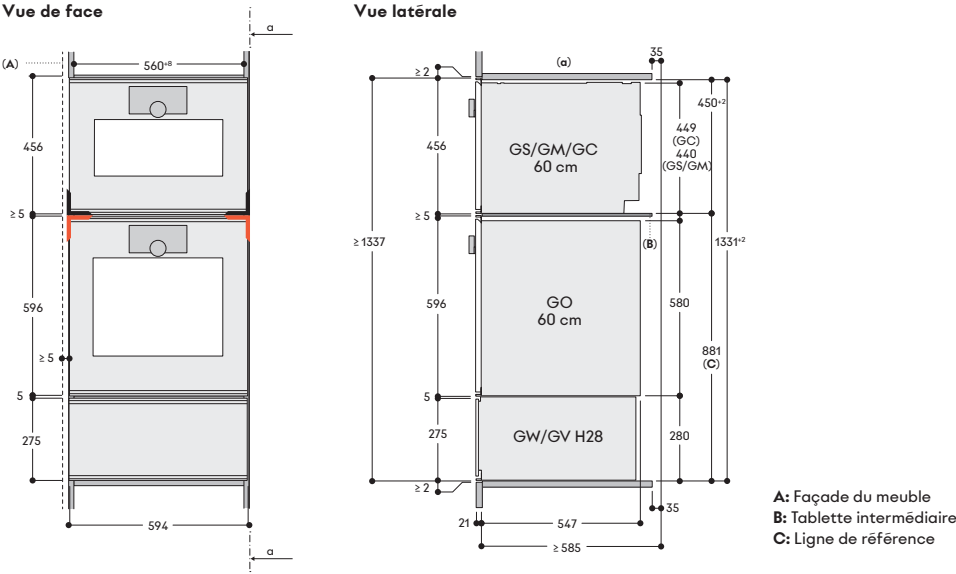
Combinaison — Verticale 60 cm — MV6_0_H45 Tablette intermédiaire



Combinaison — Verticale 60 cm — MV6_14_H45



Combinaison — Verticale 60 cm — MV6_28_H45





Onyx

Sterling

Four série Minimalistic
GO 250/GO 251

Charnières à droite		
GO 250 100		4.850 €
Gaggenau Onyx Home Connect Largeur 60 cm		
GO 250 130		4.850 €
Gaggenau Sterling Home Connect Largeur 60 cm		
Charnières à gauche		
GO 251 100		4.850 €
Gaggenau Onyx Home Connect Largeur 60 cm		
GO 251 130		4.850 €
Gaggenau Sterling Home Connect Largeur 60 cm		



Le prix comprend	
1	tôle à pâtisserie émaillée pyrolysable
1	lèche-frite émaillé pyrolysable
1	grille
1	sonde thermométrique

Accessoires en option	
BA 016 106*	545 €
Rail télescopique à sortie totale. Avec support grille chromée.	
BA 020 110	115 €
Plat émaillé spécial cuisson mode Air Frying Profondeur 30 mm.	
BA 026 116	105 €
Tôle à pâtisserie émaillée pour four 60 cm Profondeur 30 mm.	
BA 026 117	90 €
Plat lèche-frite émaillé pour four 60 cm Profondeur 38 mm.	
BA 036 106	105 €
Grille chromée pour four 60 cm.	
BA 046 118	175 €
Plat lèche-frite en verre. Profondeur 24 mm.	
BA 056 134	690 €
Set Pierre à pain et à pizzas Comprend 1 pierre à pain et à pizzas, 1 support et 1 pelle à pizza N'est pas compatible avec le système de rail télescopique.	
BS 020 003	200 €
Pelle à pizza.	

GN 340 231*

500 €

Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium GN2/3, hauteur 165 mm, revêtement anti-adhésif sans PFAS. En combinaison avec le système de rail télescopique BA 016 106*

Accessoire à commander auprès du service pièces détachées, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com.

10044743

Poignée pour ouverture manuelle de la porte.

Nécessaire lors de l'utilisation de l'appareil en mode Minuterie spéciale cuisson longue durée.

Disponibilité Avril/Mai 2026

*Livrable 2e trimestre 2026

- Highlights**
- Installation à fleur.
 - Porte plein verre sans poignée avec ouverture électronique.
 - Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle en inox.
 - Réponse de l'éclairage et de l'affichage à l'approche de l'utilisateur.
 - Auto-nettoyage pyrolyse.
 - Gril grande surface invisible derrière l'émail.
 - 15 modes de cuisson de 30 °C à 300 °C, incl. fonction pierre à pain et à pizzas, fonction faitout, Air frying, déshydratation.
 - Programmes automatiques et préconisations de réglages.
 - Sonde thermométrique.
 - Volume utile 77 litres.

Modes de cuisson

Chaleur tournante plus.
Chaleur tournante éco.
Chaleur voûte + sole.
Chaleur voûte.
Chaleur sole.
Chaleur tournante + chaleur sole.
Cuisson moelleuse.
Gril + air ventilé.
Gril.
Fonction pierre à pain et à pizzas.
Fonction faitout.
Air frying.
Déshydratation.
Etuve.
Décongélation.
160 programmes (programmes automatiques et préconisations de réglages).
Possibilité de mémoriser jusqu'à 30 favoris.

Bandeau de commande

Porte à ouverture latérale avec angle d'ouverture 110 °.
Ouverture électronique de la porte.
Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle.
42 langues d'affichage disponibles.
Détection de l'utilisateur, distance réglable.
Info textes pour informations complémentaires.
Guides rapides animés pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

Caractéristiques

Gril grande surface invisible derrière l'émail 3,4 kW.
Gril peut être activé brièvement en mode chaleur tournante pour un brunissage supplémentaire.
Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur.
Résistance de sole extra puissante pour la fonction pierre à pain et à pizzas ainsi que pour la fonction faitout.
Sonde thermométrique 3 points de mesure avec estimation du temps de cuisson via Home Connect.
Contrôle précis de la température avec affichage de la température réelle.
Préchauffage rapide.
Catalyseur électrique de fumées purifiant l'air rejeté.
Fonctions du programmeur: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie de temps de cuisson croissant.
Minuterie spéciale cuisson longue durée avec cycles de chauffe pré-programmables.

Ouverture automatique programmable de la porte à la fin de la cuisson pour éviter la surcuisson.
Visibilité optimale des aliments grâce à l'éclairage latéral.
4 niveaux d'insertion.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)

Contrôle et commande à distance.
Mises à jour logicielles.
Estimation du temps de cuisson lors de l'utilisation de la sonde thermométrique.
Ouverture de la porte via assistant vocal.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Sécurité

Sécurité enfants pour empêcher la mise en route ou l'utilisation accidentelle de l'appareil.
Verrouillage électronique de la porte pour empêcher l'ouverture involontaire de la porte de l'appareil.
Coupure de sécurité.
Isolation thermique de la porte, 5 vitres.
Ventilateur favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Pyrolyse avec développement minimal d'odeurs grâce au catalyseur électrique de fumées.
Supports latéraux émaillés pyrolysables.
Compartiment de cuisson sans soudure et sans éléments gênants.

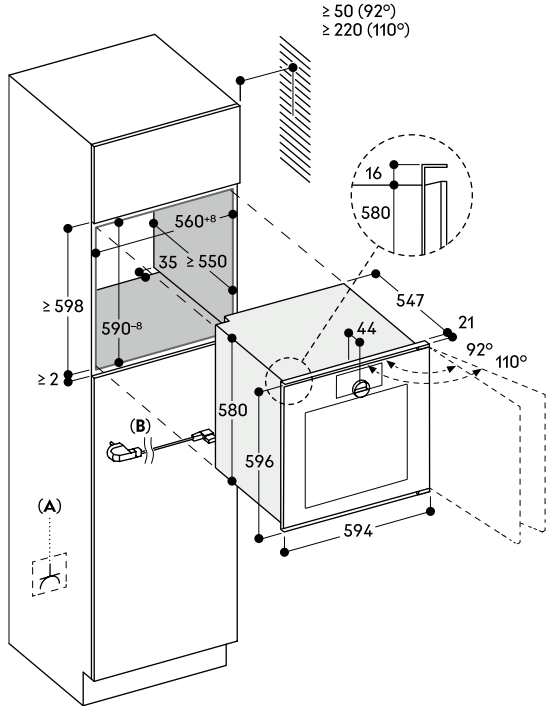
Conseils d'installation

Prévoir une niche sans paroi arrière.
Charnières non réversibles.
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble : 21 mm.
Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur.
L'angle d'ouverture de la porte env. 110° (livré usine) peut être réduit à env. 92° si nécessaire.
Pour une installation sous-plan, sous la table de cuisson : respecter une distance mini. de 15 mm entre le dessous de la table de cuisson et le dessus du four.
Respecter les préconisations d'installation des tables de cuisson (notamment les instructions de ventilation, de raccordement gaz/électrique).
La prise de raccordement doit être accessible et située en dehors de la niche d'encastrement.

Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Minimalistic Gaggenau en pages 66 à 73.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Puissance totale 3,7 kW.
Câble de raccordement 1.75 m, avec prise.



A: Branchement électrique accessible
B: Câble avec ou sans fiche, selon le pays



Onyx

Four série Minimalistic
GO 240/GO 241

Charnières à droite	
GO 240 100	3.750 €
Gaggenau Onyx	
Home Connect	
Largeur 60 cm	
GO 240 130	3.750 €
Gaggenau Sterling	
Home Connect	
Largeur 60 cm	

Charnières à gauche	
GO 241 100	3.750 €
Gaggenau Onyx	
Home Connect	
Largeur 60 cm	
GO 241 130	3.750 €
Gaggenau Sterling	
Home Connect	
Largeur 60 cm	



- Le prix comprend**
- 1 tôle à pâtisserie émaillée pyrolysable
 - 1 lèche-frite émaillé pyrolysable
 - 1 grille

Accessoires en option	
BA 016 106*	545 €
Rail télescopique à sortie totale.	
Avec support grille chromée.	
BA 026 116	105 €
Tôle à pâtisserie émaillée pour four 60 cm	
Profondeur 30 mm.	
BA 026 117	90 €
Plat lèche-frite émaillé pour four 60 cm	
Profondeur 38 mm.	
BA 036 106	105 €
Grille chromée pour four 60 cm.	
BA 046 118	175 €
Plat lèche-frite en verre.	
Profondeur 24 mm.	
BA 056 134	690 €
Set Pierre à pain et à pizzas	
Comprend 1 pierre à pain et à pizzas,	
1 support et 1 pelle à pizza	
N'est pas compatible avec le système de rail télescopique.	
BS 020 003	200 €
Pelle à pizza.	

Accessoire à commander auprès du service pièces détachées, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com.

10044743

Poignée pour ouverture manuelle de la porte.

Nécessaire lors de l'utilisation de l'appareil en mode Minuterie spéciale cuisson longue durée.

Disponibilité Avril/Mai 2026

*Livrabl 2e trimestre 2026

Highlights

- Installation à fleur.
- Porte plein verre sans poignée avec ouverture électronique.
- Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle en inox.
- Réponse de l'éclairage et de l'affichage à l'approche de l'utilisateur.
- Auto-nettoyage pyrolyse.
- Gril grande surface invisible derrière l'émail.
- 10 modes de cuisson de 50 °C à 300 °C, incl. pierre à pain et à pizzas.
- Programmes automatiques et préconisations de réglages.
- Volume utile 77 litres.

Modes de cuisson

Chaleur tournante plus.

Chaleur tournante éco.

Chaleur voûte + sole.

Chaleur voûte.

Chaleur sole.

Chaleur tournante + chaleur sole.

Cuisson moelleuse.

Gril + air ventilé.

Gril.

Fonction pierre à pain et à pizzas.

120 programmes (programmes automatiques et préconisations de réglages).

Possibilité de mémoriser jusqu'à 30 favoris.

Bandeau de commande

Porte à ouverture latérale avec angle d'ouverture 110 °.

Ouverture électronique de la porte.

Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle.

42 langues d'affichage disponibles.

Détection de l'utilisateur, distance réglable.

Info textes pour informations complémentaires.

Guides rapides animés pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

Caractéristiques

Gril grande surface invisible derrière l'émail 3.4 kW.

Gril peut être activé brièvement en mode chaleur tournante pour un brunissage supplémentaire.

Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur.

Résistance de sole extra puissante pour fonction pierre à pain et à pizzas.

Contrôle précis de la température avec affichage de la température réelle.

Préchauffage rapide.

Catalyseur électrique de fumées purifiant l'air rejeté.

Fonctions du programmeur: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie de temps de cuisson croissant.

Minuterie spéciale cuisson longue durée avec cycles de chauffe pré-programmables.

Ouverture automatique programmable de la porte à la fin de la cuisson pour éviter la surcuisson.

Visibilité optimale des aliments grâce à l'éclairage latéral.

4 niveaux d'insertion.

Fonctions numériques

(Gaggenau Home Connect)

Contrôle et commande à distance.

Mises à jour logicielles.

Ouverture de la porte via assistant vocal.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Sécurité

Sécurité enfants pour empêcher la mise en route ou l'utilisation accidentelle de l'appareil.

Verrouillage électronique de la porte pour empêcher l'ouverture involontaire de la porte de l'appareil.

Coupure de sécurité.

Isolation thermique de la porte, 5 vitres.

Ventilateur favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Pyrolyse avec développement minimal d'odeurs grâce au catalyseur électrique de fumées.

Supports latéraux émaillés pyrolysables.

Compartiment de cuisson sans soudure et sans éléments apparents gênants.

Conseils d'installation

Prévoir une niche sans paroi arrière.

Charnières non réversibles.

Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble : 21 mm.

Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur.

L'angle d'ouverture de la porte env. 110° (livré usine) peut être réduit à env. 92° si nécessaire.

Pour une installation sous-plan, sous la table de cuisson : respecter une distance mini. de 15 mm entre le dessous de la table de cuisson et le dessus du four.

Respecter les préconisations d'installation des tables de cuisson (notamment les instructions de ventilation, de raccordement gaz/électrique).

La prise de raccordement doit être accessible et située en dehors de la niche d'encastrement.

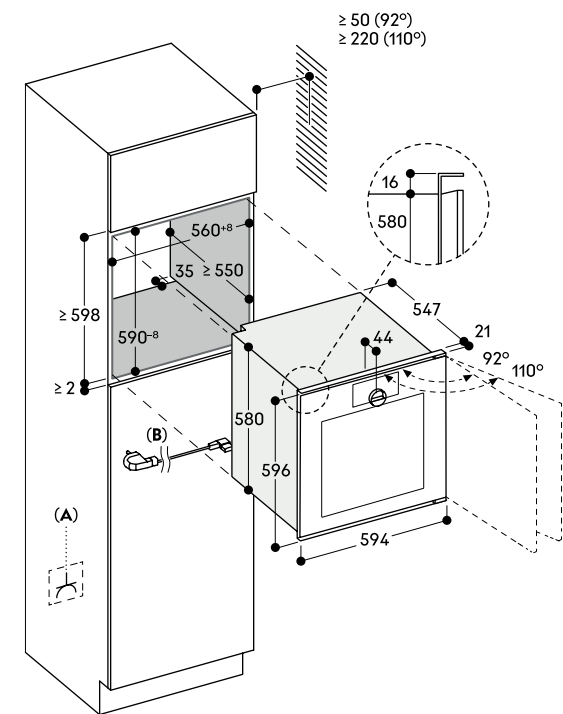
Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Minimalistic Gaggenau en pages 66 à 73.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.

Puissance totale 3.7 kW.

Câble de raccordement 1.75 m, avec prise.



A: Branchement électrique accessible

B: Câble avec ou sans fiche, selon le pays

Toutes les mesures sont en mm.

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 425



Onyx

Four série Minimalistic
GO 220/GO 221

Charnières à droite	
GO 220 100	3.150 €
Gaggenau Onyx	
Home Connect	
Largeur 60 cm	
GO 220 130*	3.150 €
Gaggenau Sterling	
Home Connect	
Largeur 60 cm	

Charnières à gauche	
GO 221 100	3.150 €
Gaggenau Onyx	
Home Connect	
Largeur 60 cm	
GO 221 130	3.150 €
Gaggenau Sterling	
Home Connect	
Largeur 60 cm	



- Le prix comprend**
- 1 tôle à pâtisserie émaillée
 - 1 lèche-frite émaillé
 - 1 grille

Accessoires en option	
BA 026 116	105 €
Tôle à pâtisserie émaillée pour four 60 cm	
Profondeur 30 mm.	
BA 026 117	90 €
Plat lèche-frite émaillé pour four 60 cm	
Profondeur 38 mm.	
BA 036 106	105 €
Grille chromée pour four 60 cm.	
BA 046 118	175 €
Plat lèche-frite en verre.	
Profondeur 24 mm.	
BA 056 132	575 €
Set Pierre à pain et à pizzas,	
Comprend 1 pierre à pain et à pizzas,	
1 support et 1 pelle à pizza	
N'est pas compatible avec le système de rails télescopiques.	
BA 216 103	200 €
Système de rails télescopiques 60 cm pour four émail GO22*.	
BS 020 003	200 €
Pelle à pizza.	

Accessoire à commander auprès du service pièces détachées, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com.

10044743

Poignée pour ouverture manuelle de la porte.

Nécessaire lors de l'utilisation de l'appareil en mode Minuterie spéciale cuisson longue durée.

Disponibilité Avril/Mai 2026

Highlights

- Installation à fleur.
- Porte plein verre sans poignée avec ouverture électronique.
- Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle en inox.
- Réponse de l'éclairage et de l'affichage à l'approche de l'utilisateur.
- Gril grande surface invisible derrière l'émail.
- 10 modes de cuisson de 50 °C à 300 °C, incl. pierre à pain et à pizzas.
- Programmes automatiques et préconisations de réglages.
- Volume utile 74 litres.

Modes de cuisson

Chaleur tournante plus.

Chaleur tournante éco.

Chaleur voûte + sole.

Chaleur voûte.

Chaleur sole.

Chaleur tournante + chaleur sole.

Cuisson moelleuse.

Gril + air ventilé.

Gril.

Fonction pierre à pain et à pizzas.

120 programmes (programmes automatiques et préconisations de réglages).

Possibilité de mémoriser jusqu'à 30 favoris.

Bandeau de commande

Porte à ouverture latérale avec angle d'ouverture 110 °.

Ouverture électronique de la porte.

Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle.

42 langues d'affichage disponibles.

Détection de l'utilisateur, distance réglable.

Info textes pour informations complémentaires.

Guides rapides animés pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

Caractéristiques

Gril grande surface invisible derrière l'émail 3.4 kW.

Gril peut être activé brièvement en mode chaleur tournante pour un brunissage supplémentaire.

Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur.

Résistance de sole extra puissante pour fonction pierre à pain et à pizzas.

Contrôle précis de la température avec affichage de la température réelle.

Préchauffage rapide.

Fonctions du programmeur: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie de temps de cuisson croissant.

Minuterie spéciale cuisson longue durée avec cycles de chauffe pré-programmables.

Ouverture automatique programmable de la porte à la fin de la cuisson pour éviter la surcuisson.

Eclairage anti-éblouissement du compartiment de cuisson.

5 niveaux d'insertion.

Fonctions numériques

(Gaggenau Home Connect)

Contrôle et commande à distance.

Mises à jour logicielles.

Ouverture de la porte via assistant vocal.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Sécurité

Sécurité enfants pour empêcher la mise en route ou l'utilisation accidentelle de l'appareil.

Verrouillage électronique de la porte pour empêcher l'ouverture involontaire de la porte de l'appareil.

Coupure de sécurité.

Isolation thermique de la porte, 4 vitres.

Ventilateur favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Email bleu Gaggenau.

Compartiment de cuisson sans soudure et sans éléments apparents gênants.

Conseils d'installation

Prévoir une niche sans paroi arrière.

Charnières non réversibles.

Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble : 21 mm.

Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur.

L'angle d'ouverture de la porte env. 110° (livré usine) peut être réduit à env. 92° si nécessaire.

Pour une installation sous-plan, sous la table de cuisson : respecter une distance mini. de 15 mm entre le dessous de la table de cuisson et le dessus du four.

Respecter les préconisations d'installation des tables de cuisson (notamment les instructions de ventilation, de raccordement gaz/électrique).

La prise de raccordement doit être accessible et située en dehors de la niche d'encastrement.

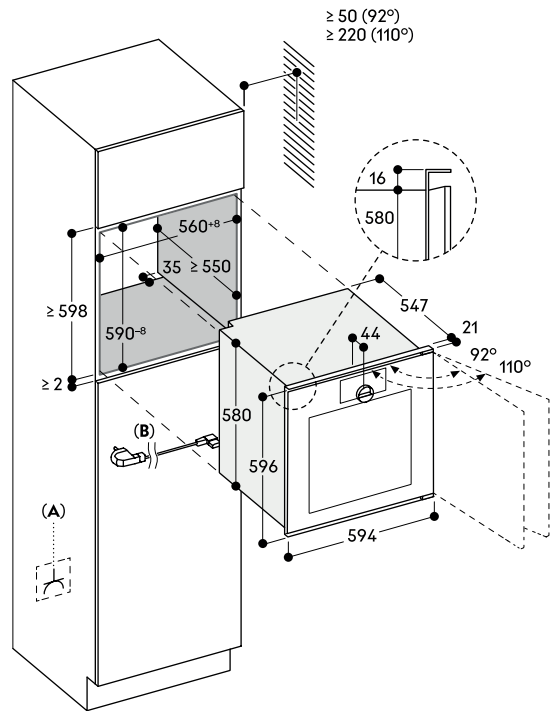
Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Minimalistic Gaggenau en pages 66 à 73.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.

Puissance totale 3.7 kW.

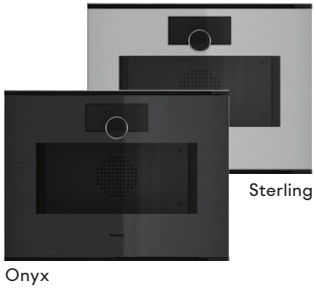
Câble de raccordement 1.75 m, avec prise.



A: Branchement électrique accessible

B: Câble avec ou sans fiche, selon le pays

Toutes les mesures sont en mm.



Four combi-vapeur série Minimalistic
GS 270/GS 271

Charnières à droite GS 270 100	8.750 €
Gaggenau Onyx Home Connect Largeur 60 cm	
GS 270 130	8.750 €
Gaggenau Sterling Home Connect Largeur 60 cm	

Charnières à gauche GS 271 100	8.750 €
Gaggenau Onyx Home Connect Largeur 60 cm	
GS 271 130	8.750 €
Gaggenau Sterling Home Connect Largeur 60 cm	



Le prix comprend
1 récipient de cuisson en inox, non perforé
1 récipient de cuisson en inox, perforé
1 grille
1 tuyau d'arrivée d'eau 3 m
1 tuyau d'évacuation d'eau 3 m

Accessoires d'installation en option GA 601 010	175 €
Tablette intermédiaire réglable pour fours largeur 60 cm Pour une combinaison d'installation verticale. Comprend les supports de montage, la plaque de séparation et les vis.	
GZ 010 011	60 €
Rallonge Aqua-Stop (longueur 2 m) Rallonge pour l'arrivée et l'évacuation d'eau.	

Accessoires en option BA 010 050	115 €
Sonde thermométrique de cuisson à cœur Compatible avec GO, GS, GM.	
BA 010 301	475 €
Rail télescopique trois niveaux pour fours combi-vapeur.	
BA 020 361	145 €
Récipient de cuisson en inox, non perforé, profondeur 46 mm, 5.4 l.	
BA 020 370	175 €
Récipient de cuisson en inox, perforé, profondeur 40 mm, 5l.	
BA 020 382	265 €
Récipient de cuisson non perforé, revêtement anti-adhésif sans PFAS, profondeur 46 mm, 5.4 l.	
BA 020 391	290 €
Récipient de cuisson perforé, revêtement anti-adhésif sans PFAS, profondeur 40 mm, 5 l.	

BA 046 118	175 €
Plat lèchefrite en verre Profondeur 24 mm.	
CL S10 040	85 €
Cartouches de nettoyage Set de 4.	
GN 010 330	115 €
Adaptateur pour récipient Gastro Norm et grille.	
GN 114 130	95 €
Récipient Gastro Norm en inox, GN 1/3 Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l.	
GN 114 230	130 €
Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3 Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l.	
GN 124 130	130 €
Récipient Gastro Norm en inox, GN 1/3 Perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l.	
GN 124 230	135 €
Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3 Perforé, profondeur 40 mm, 3 l.	
GN 340 231*	500 €
Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhésif sans PFAS. En combinaison avec l'adaptateur GN 010 330 et le système de rail télescopique 3 niveaux BA 010 301.	

Accessoire à commander auprès du service pièces détachées, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com.
10044743
Poignée pour ouverture manuelle de la porte.
Nécessaire lors de l'utilisation de l'appareil en mode Minuterie spéciale cuisson longue durée.
Disponibilité Avril/Mai 2026

*Livrable 2e trimestre 2026

- Highlights**
- Installation à fleur.
 - Porte plein verre sans poignée avec ouverture électronique.
 - Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle en inox.
 - Réponse de l'éclairage et de l'affichage à l'approche de l'utilisateur.
 - Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
 - Génération externe de la vapeur pour éviter la formation de calcaire dans l'enceinte de cuisson.
 - Nettoyage automatique avec résultats parfaits, même en cas de salissures importantes.
 - 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 précis de la température au degré près.
 - Gril grande surface protégé par verre vitrocéramique, combinable avec l'air ventilé jusqu'à 230°C et la vapeur.
 - Programmes automatiques et préconisations de réglages.
 - Volume utile 50 litres.

Modes de cuisson
Chaleur tournante + 100 % humidité.
Chaleur tournante + 80 % humidité.
Chaleur tournante + 60 % humidité.
Chaleur tournante + 30 % humidité.
Chaleur tournante + 0 % humidité.
Gril + Air ventilé.
Gril position 1 + Humidité.
Gril position 2 + Humidité.
Cuisson Sous Vide.
Cuisson basse température.
Fermentation.
Maintien au chaud.
Décongélation.
Régénération.
200 programmes (programmes automatiques et préconisations de réglages).
Possibilité de mémoriser jusqu'à 30 favoris.

Bandeau de commande
Porte à ouverture latérale avec angle d'ouverture 110 °.
Ouverture électronique de la porte.
Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle.
42 langues d'affichage disponibles.
Détection de l'utilisateur, distance réglable.
Info textes pour informations complémentaires.
Guides rapides animés pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

Caractéristiques
Gril grande surface 2 kW derrière verre vitrocéramique.
Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur.
Connexion pour sonde thermométrique (utilisation possible de la sonde thermométrique du four multifonctions).
Gril peut être activé brièvement en mode chaleur tournante pour un brunissage supplémentaire.
Vaporisation d'humidité.
Élimination de la vapeur.
Étalonnage automatique de la température de vaporisation en fonction de l'altitude.

Contrôle précis de la température avec affichage de la température réelle.
Fonctions du programmateur: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie de temps de cuisson croissant.
Minuterie spéciale cuisson longue durée avec cycles de chauffe pré-programmables.
Ouverture automatique programmable de la porte à la fin de la cuisson pour éviter la surcuisson.
Visibilité optimale des aliments grâce à l'éclairage latéral.
3 niveaux d'insertion.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance.
Mises à jour logicielles.
Estimation du temps de cuisson lors de l'utilisation de la sonde thermométrique.
Ouverture de la porte via assistant vocal.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Sécurité
Sécurité enfants pour empêcher la mise en route ou l'utilisation accidentelle de l'appareil.
Verrouillage électronique de la porte pour empêcher l'ouverture involontaire de la porte de l'appareil.
Coupure de sécurité.
Isolation thermique de la porte, 3 vitres.
Ventilateur favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage
Enceinte de cuisson en inox.
Nettoyage automatique.
Détartrage automatique du générateur de vapeur.
Programme de séchage.
Séchage automatique de l'enceinte de cuisson à la fin du processus de cuisson.
Toutes les pièces amovibles et accessoires sont lavables au lave-vaisselle, y compris le filtre tamis de vidange.

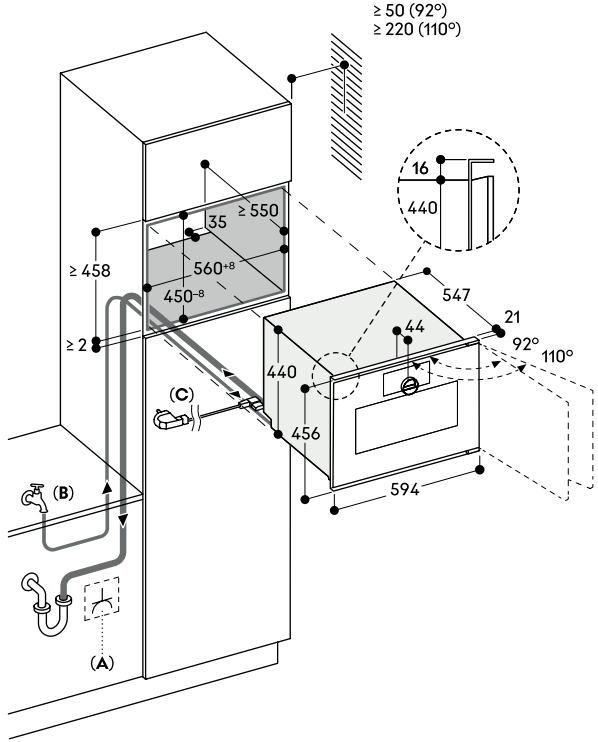
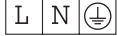
Conseils d'installation
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne doit être installé au-dessus du GS.
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble : 21 mm.
Cet appareil est destiné à une installation à fleur.
Aucun panneau d'habillage protubérant, de poignée horizontale, de meuble haut, etc. ne doivent être installés directement au-dessus du four combi-vapeur pour prévenir tout risque d'endommager les meubles.
Le bord du plan de travail doit être résistant à la vapeur, comme pour un lave-vaisselle.
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.
Les tuyaux d'arrivée et d'évacuation d'eau peuvent être rallongés une fois.
Longueur maximale du tuyau d'évacuation 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.

Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur.
L'angle d'ouverture de la porte env. 110° (livré usine) peut être réduit à env. 92° si nécessaire.
La prise de raccordement doit être accessible et située en dehors de la niche d'encastrement.

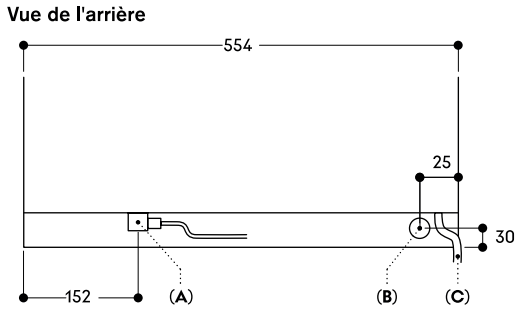
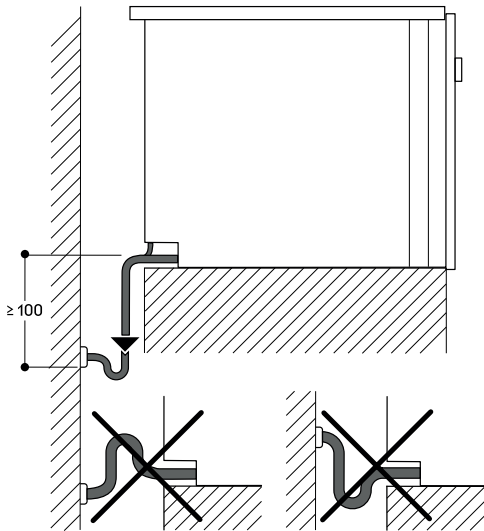
Accessoires spéciaux (à commander en pièces détachées) :
ET-Nr. 17002490 Tablettes de détartrage.

Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Minimalistic Gaggenau en pages 66 à 73.

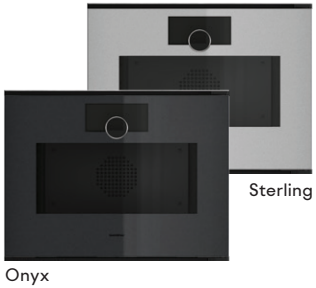
Valeurs de raccordement
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Puissance totale 3.1 kW.
Raccordement uniquement à l'eau froide.
Pour permettre la détection de l'eau, l'eau adoucie doit présenter une conductivité >200µS/cm.
Tuyau d'arrivée d'eau 3.0 m avec raccord ISO228-G 3/4" (Ø 26.4 mm), peut être rallongé.
Tuyau d'évacuation (Ø 25 mm) 3.0 m (Tuyau HT), peut être rallongé.
Câble de raccordement 1.75 m, avec prise.



A: Branchement électrique accessible
B : Raccordement à l'eau accessible
C: Câble avec ou sans fiche, selon le pays



A: Boîtier de raccordement électrique
B : Évacuation d'eau
C: Arrivée d'eau froide



Four combi-vapeur série Minimalistic
GS 250/GS 251

Charnières à droite GS 250 100	7.750 €
Gaggenau Onyx Home Connect Largeur 60 cm	
GS 250 130	7.750 €
Gaggenau Sterling Home Connect Largeur 60 cm	

Charnières à gauche GS 251 100	7.750 €
Gaggenau Onyx Home Connect Largeur 60 cm	
GS 251 130	7.750 €
Gaggenau Sterling Home Connect Largeur 60 cm	



Le prix comprend
1 récipient de cuisson en inox, perforé, 5l.
1 récipient de cuisson en inox, non perforé, 5l.
1 grille.
4 cartouches de nettoyage.

Accessoires d'installation en option	
GA 601 010	175 €
Tablette intermédiaire réglable pour fours largeur 60 cm Pour une combinaison d'installation verticale. Comprend les supports de montage, la plaque de séparation et les vis.	

Accessoires en option	
BA 010 050	115 €
Sonde thermométrique de cuisson à cœur Compatible avec GO, GS, GM.	
BA 010 301	475 €
Rail télescopique trois niveaux pour fours combi-vapeur.	
BA 020 361	145 €
Récipient de cuisson en inox, non perforé, profondeur 46 mm, 5,4 l.	
BA 020 370	175 €
Récipient de cuisson en inox, perforé profondeur 40 mm, 5l.	
BA 020 382	265 €
Récipient de cuisson non perforé, revêtement anti-adhésif sans PFAS, profondeur 46 mm, 5,4 l.	
BA 020 391	290 €
Récipient de cuisson perforé, revêtement anti-adhésif sans PFAS, profondeur 40 mm, 5 l.	
BA 046 118	175 €
Plat lèche-frite en verre Profondeur 24 mm.	

CL S10 040	85 €
Cartouches de nettoyage	
Set de 4.	
GN 010 330	115 €
Adaptateur pour récipient	
Gastro Norm et grille.	
GN 114 130	95 €
Récipient Gastro Norm en inox, GN 1/3	
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.	
GN 114 230	130 €
Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3	
Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.	
GN 124 130	130 €
Récipient Gastro Norm en inox, GN 1/3	
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.	
GN 124 230	135 €
Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3	
Perforé, profondeur 40 mm, 3l.	
GN 340 231*	500 €
Faitout Gastro Norm en fonte	
d'aluminium GN 2/3, hauteur 165 mm,	
anti-adhésif	
sans PFAS.	
En combinaison avec l'adaptateur	
GN 010 330 et le système de rail	
télescopique 3 niveaux BA 010 301.	

Accessoire à commander auprès du service pièces détachées, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com.
10044743
Poignée pour ouverture manuelle de la porte.
Nécessaire lors de l'utilisation de l'appareil en mode Minuterie spéciale cuisson longue durée.
Disponibilité Avril/Mai 2026

*Livrable 2e trimestre 2026

- Highlights**
- Installation à fleur.
 - Porte plein verre sans poignée avec ouverture électronique.
 - Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle en inox.
 - Réponse de l'éclairage et de l'affichage à l'approche de l'utilisateur.
 - Réservoir pour eau fraîche et eau usée pour une installation flexible.
 - Génération externe de la vapeur pour éviter la formation de calcaire dans l'enceinte de cuisson.
 - Nettoyage automatique avec résultats parfaits, même en cas de salissures importantes.
 - 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 précis de la température au degré près.
 - Gril grande surface protégé par verre vitrocéramique, combinable avec l'air ventilé jusqu'à 230 °C et la vapeur.
 - Programmes automatiques et préconisations de réglages.
 - Volume utile 50 litres.

Modes de cuisson
Chaleur tournante + 100 % humidité.
Chaleur tournante + 80 % humidité.
Chaleur tournante + 60 % humidité.
Chaleur tournante + 30 % humidité.
Chaleur tournante + 0 % humidité.
Gril + Air ventilé.
Gril position 1 + Humidité.
Gril position 2 + Humidité.
Cuisson Sous Vide.
Cuisson basse température.
Fermentation.
Maintien au chaud.
Décongélation.
Régénération.
200 programmes (programmes automatiques et préconisations de réglages).
Possibilité de mémoriser jusqu'à 30 favoris.

Bandeau de commande
Porte à ouverture latérale avec angle d'ouverture 110 °.
Ouverture électronique de la porte.
Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle.
42 langues d'affichage disponibles.
Détection de l'utilisateur, distance réglable.
Info textes pour informations complémentaires.
Guides rapides animés pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

Caractéristiques
Gril grande surface 2 kW derrière verre vitrocéramique.
Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur.
2 réservoirs d'eau extractibles de 1.7 litres, lavables au lave-vaisselle.
Connexion pour sonde thermométrique (utilisation possible de la sonde thermométrique du four multifonctions).
Gril peut être activé brièvement en mode chaleur tournante pour un brunissage supplémentaire.
Vaporisation d'humidité.
Avertissement lorsque le niveau d'eau est bas.

Etalonnage automatique de la température de vaporisation en fonction de l'altitude.
Contrôle précis de la température avec affichage de la température réelle.
Fonctions du programmateur: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie de temps de cuisson croissant.
Minuterie spéciale cuisson longue durée avec cycles de chauffe pré-programmables.
Ouverture automatique programmable de la porte à la fin de la cuisson pour éviter la surcuisson.
Visibilité optimale des aliments grâce à l'éclairage latéral.
3 niveaux d'insertion.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance.
Mises à jour logicielles.
Estimation du temps de cuisson lors de l'utilisation de la sonde thermométrique.
Ouverture de la porte via assistant vocal.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Sécurité
Sécurité enfants pour empêcher la mise en route ou l'utilisation accidentelle de l'appareil.
Verrouillage électronique de la porte pour empêcher l'ouverture involontaire de la porte de l'appareil.
Coupure de sécurité.
Isolation thermique de la porte, 3 vitres.
Ventilateur favorisant le refroidissement de l'appareil.

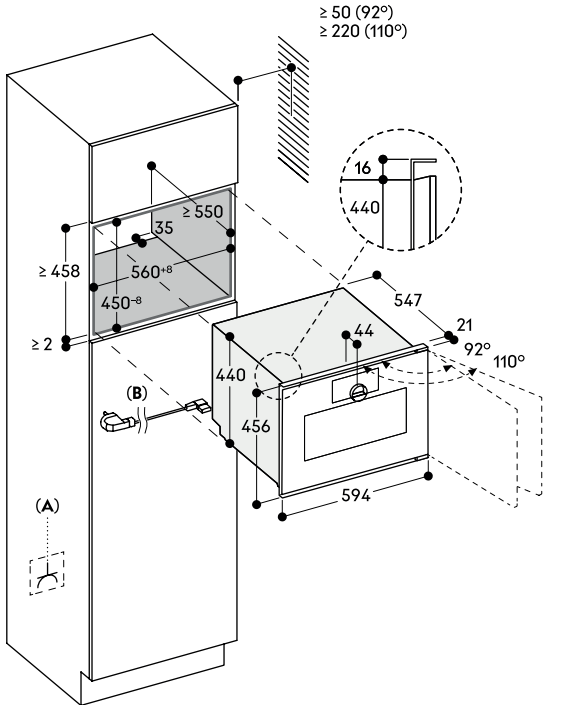
Nettoyage
Enceinte de cuisson en inox.
Nettoyage automatique.
Détartrage automatique du générateur de vapeur.
Programme de séchage.
Séchage automatique de l'enceinte de cuisson à la fin du processus de cuisson.
Toutes les parties amovibles et les accessoires sont lavables au lave-vaisselle, y compris les réservoirs et le filtre tamis de vidange.

Conseils d'installation
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne doit être installé au-dessus du GS.
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble : 21 mm.
Cet appareil est destiné à une installation à fleur.
Aucun panneau d'habillage protubérant, de poignée horizontale, de meuble haut, etc. ne doivent être installés directement au-dessus du four combi-vapeur pour prévenir tout risque d'endommager les meubles.
Le bord du plan de travail doit être résistant à la vapeur, comme pour un lave-vaisselle.
Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur.
L'angle d'ouverture de la porte env. 110° (livré usine) peut être réduit à env. 92° si nécessaire.
La prise de raccordement doit être accessible et située en dehors de la niche d'encastrement.

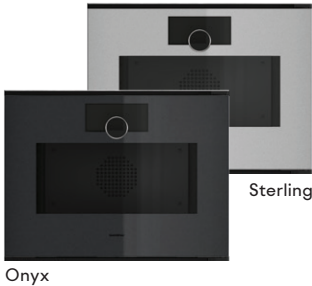
Accessoires spéciaux (à commander en pièces détachées) :
ET-Nr. 17002490 Tablettes de détartage.

Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Minimalistic Gaggenau en pages 66 à 73.

Valeurs de raccordement
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Puissance totale 3.1 kW.
Câble de raccordement 1.75 m, avec prise.



A: Branchement électrique accessible
B: Câble avec ou sans fiche, selon le pays



Four combi-vapeur série Minimalistic
GS 240/GS 241

Charnières à droite
GS 240 100

Gaggenau Onyx
Home Connect
Largeur 60 cm
GS 240 130
Gaggenau Sterling
Home Connect
Largeur 60 cm

Charnières à gauche
GS 241 100

Gaggenau Onyx
Home Connect
Largeur 60 cm
GS 241 130
Gaggenau Sterling
Home Connect
Largeur 60 cm



Le prix comprend

- 1 récipient de cuisson en inox, perforé, 5l.
- 1 récipient de cuisson en inox, non perforé, 5l.
- 1 grille.

Accessoires d'installation en option

GA 601 010
Tablette intermédiaire réglable pour fours largeur 60 cm
Pour une combinaison d'installation verticale.
Comprend les supports de montage, la plaque de séparation et les vis.

Accessoires en option

- BA 010 050
Sonde thermométrique de cuisson à cœur
Compatible avec GO, GS, GM.
- BA 010 301
Rail télescopique trois niveaux pour fours combi-vapeur.
- BA 020 361
Récipient de cuisson en inox, non perforé, profondeur 46 mm, 5.4 l.
- BA 020 370
Récipient de cuisson en inox, perforé profondeur 40 mm, 5l.
- BA 020 382
Récipient de cuisson non perforé, revêtement anti-adhésif sans PFAS, profondeur 46 mm, 5.4 l.
- BA 020 391
Récipient de cuisson perforé, revêtement anti-adhésif sans PFAS, profondeur 40 mm, 5 l.
- BA 046 118
Plat lèche-frite en verre
Profondeur 24 mm.
- GN 010 330
Adaptateur pour récipient Gastro Norm et grille.

- GN 114 130
Récipient Gastro Norm en inox, GN 1/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l.
- GN 114 230
Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l.
- GN 124 130
Récipient Gastro Norm en inox, GN 1/3
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l.
- GN 124 230
Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3
Perforé, profondeur 40 mm, 3 l.
- GN 340 231*
Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhésif sans PFAS.
En combinaison avec l'adaptateur GN 010 330 et le système de rail télescopique 3 niveaux BA 010 301.

Accessoire à commander auprès du service pièces détachées, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com.
10044743
Poignée pour ouverture manuelle de la porte.
Nécessaire lors de l'utilisation de l'appareil en mode Minuterie spéciale cuisson longue durée.
Disponibilité Avril/Mai 2026

*Livrable 2e trimestre 2026

- Highlights
 - Installation à fleur.
 - Porte plein verre sans poignée avec ouverture électronique.
 - Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle en inox.
 - Réponse de l'éclairage et de l'affichage à l'approche de l'utilisateur.
 - Réservoir pour eau fraîche et eau usée pour une installation flexible.
 - Génération externe de la vapeur pour éviter la formation de calcaire dans l'enceinte de cuisson.
 - 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 précis de la température au degré près.
 - Gril grande surface protégé par verre vitrocéramique, combinable avec l'air ventilé jusqu'à 230°C et la vapeur.
 - Programmes automatiques et préconisations de réglages.
 - Volume utile 50 litres.

Modes de cuisson
Chaleur tournante + 100 % humidité.
Chaleur tournante + 80 % humidité.
Chaleur tournante + 60 % humidité.
Chaleur tournante + 30 % humidité.
Chaleur tournante + 0 % humidité.
Gril + Air ventilé.
Gril position 1 + Humidité.
Gril position 2 + Humidité.
Cuisson Sous Vide.
Cuisson basse température.
Fermentation.
Maintien au chaud.
Décongélation.
Régénération.
200 programmes (programmes automatiques et préconisations de réglages).
Possibilité de mémoriser jusqu'à 30 favoris.

Bandeau de commande
Porte à ouverture latérale avec angle d'ouverture 110 °.
Ouverture électronique de la porte.
Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle.
42 langues d'affichage disponibles.
Détection de l'utilisateur, distance réglable.
Info textes pour informations complémentaires.
Guides rapides animés pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

Caractéristiques
Gril grande surface 2 kW derrière verre vitrocéramique.
Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur.
2 réservoirs d'eau extractibles de 1.7 litres, lavables au lave-vaisselle.
Connexion pour sonde thermométrique (utilisation possible de la sonde thermométrique du four multifonctions).
Gril peut être activé brièvement en mode chaleur tournante pour un brunissage supplémentaire.
Vaporisation d'humidité.
Avertissement lorsque le niveau d'eau est bas.
Etalonnage automatique de la température de vaporisation en fonction de l'altitude.

Contrôle précis de la température avec affichage de la température réelle.
Fonctions du programmateur: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie de temps de cuisson croissant.
Minuterie spéciale cuisson longue durée avec cycles de chauffe pré-programmables.
Ouverture automatique programmable de la porte à la fin de la cuisson pour éviter la surcuisson.
Visibilité optimale des aliments grâce à l'éclairage latéral.
3 niveaux d'insertion.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance.
Mises à jour logicielles.
Estimation du temps de cuisson lors de l'utilisation de la sonde thermométrique.
Ouverture de la porte via assistant vocal.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Sécurité
Sécurité enfants pour empêcher la mise en route ou l'utilisation accidentelle de l'appareil.
Verrouillage électronique de la porte pour empêcher l'ouverture involontaire de la porte de l'appareil.
Coupure de sécurité.
Isolation thermique de la porte, 3 vitres.
Ventilateur favorisant le refroidissement de l'appareil.

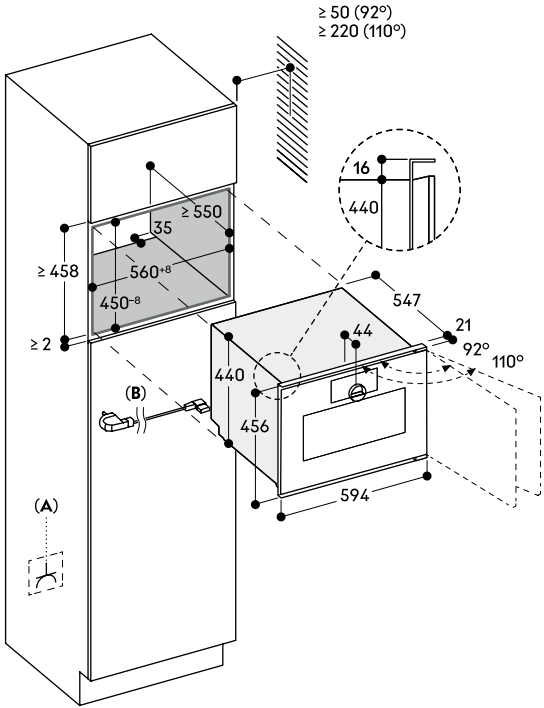
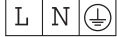
Nettoyage
Enceinte de cuisson en inox.
Fonction aide au nettoyage.
Détartrage automatique du générateur de vapeur.
Programme de séchage.
Séchage automatique de l'enceinte de cuisson à la fin du processus de cuisson.
Toutes les parties amovibles et les accessoires sont lavables au lave-vaisselle, y compris les réservoirs et le filtre tamis de vidange.

Conseils d'installation
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne doit être installé au-dessus du GS.
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble : 21 mm.
Cet appareil est destiné à une installation à fleur.
Aucun panneau d'habillage protubérant, de poignée horizontale, de meuble haut, etc. ne doivent être installés directement au-dessus du four combi-vapeur pour prévenir tout risque d'endommager les meubles.
Le bord du plan de travail doit être résistant à la vapeur, comme pour un lave-vaisselle.
Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur.
L'angle d'ouverture de la porte env. 110° (livré usine) peut être réduit à env. 92° si nécessaire.
La prise de raccordement doit être accessible et située en dehors de la niche d'encastrement.

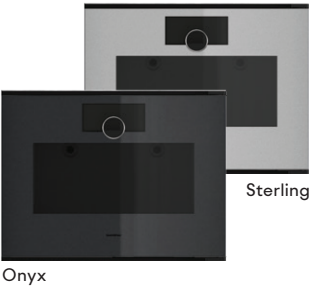
Accessoires spéciaux (à commander en pièces détachées) :
ET-Nr. 17002490 Tablettes de détartrage.

Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Minimalistic Gaggenau en pages 66 à 73.

Valeurs de raccordement
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Puissance totale 3.1 kW.
Câble de raccordement 1.75 m, avec prise.



A: Branchement électrique accessible
B: Câble avec ou sans fiche, selon le pays



Four vapeur série Minimalistic
GS 220/GS 221

Charnières à droite	
GS 220 100	5.450 €
Gaggenau Onyx	
Home Connect	
Largeur 60 cm	
GS 220 130	5.450 €
Gaggenau Sterling	
Home Connect	
Largeur 60 cm	

Charnières à gauche	
GS 221 100	5.450 €
Gaggenau Onyx	
Home Connect	
Largeur 60 cm	
GS 221 130	5.450 €
Gaggenau Sterling	
Home Connect	
Largeur 60 cm	



Le prix comprend
1 récipient de cuisson en inox, perforé, 5l.
1 récipient de cuisson en inox, non perforé, 5l.
1 grille.

Accessoires d'installation en option	
GA 601 010	175 €
Tablette intermédiaire réglable pour fours largeur 60 cm	
Pour une combinaison d'installation verticale.	
Comprend les supports de montage, la plaque de séparation et les vis.	

Accessoires en option	
BA 046 118	175 €
Plat lèchefrite en verre.	
Profondeur 24 mm.	
BA 220 360	125 €
Récipient de cuisson en inox, non perforé, profondeur 35 mm, 5 l.	
BA 220 370	155 €
Récipient de cuisson en inox, perforé, profondeur 35 mm, 5 l.	
GN 114 130	95 €
Récipient Gastro Norm en inox, GN1/3 Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.	
GN 114 230	130 €
Récipient Gastro Norm en inox, GN2/3 Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.	
GN 124 130	130 €
Récipient Gastro Norm en inox, GN1/3 Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.	
GN 124 230	135 €
Récipient Gastro Norm en inox, GN2/3 Perforé, profondeur 40 mm, 3l.	

Accessoire à commander auprès du service pièces détachées, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com.
10044743
Poignée pour ouverture manuelle de la porte.
Disponibilité Avril/Mai 2026

- Highlights**
- Installation à fleur.
 - Porte plein verre sans poignée avec ouverture électronique.
 - Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle en inox.
 - Réponse de l'éclairage et de l'affichage à l'approche de l'utilisateur.
 - Réservoir pour eau fraîche pour une installation flexible.
 - Génération externe de la vapeur pour éviter la formation de calcaire dans l'enceinte de cuisson.
 - Cuisson vapeur avec 100% d'humidité de 30 °C à 100 °C.
 - Cuisson Sous Vide avec réglage précis de la température au degré près.
 - Préconisations de réglages.
 - Volume utile 59 litres.

Modes de cuisson
100% Humidité.
Cuisson Sous Vide.
Fermentation.
Décongélation.
Régénération.
Vapeur basse température.
130 préconisations de réglages.
Possibilité de mémoriser jusqu'à 30 favoris.

Bandeau de commande
Porte à ouverture latérale avec angle d'ouverture 110 °.
Ouverture électronique de la porte.
Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle.
42 langues d'affichage disponibles.
Détection de l'utilisateur, distance réglable.
Info textes pour informations complémentaires.
Guides rapides animés pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

Caractéristiques
1 réservoir d'eau extractible de 1.7 litres, lavables au lave-vaisselle.
Avertissement lorsque le niveau d'eau est bas.
Etalonnage automatique de la température de vaporisation en fonction de l'altitude.
Contrôle précis de la température avec affichage de la température réelle.
Fonctions du programmateur: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie de temps de cuisson croissant.
Ouverture automatique programmable de la porte à la fin de la cuisson pour éviter la surcuisson.
Visibilité optimale des aliments grâce à l'éclairage latéral.
3 niveaux d'insertion.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance.
Mises à jour logicielles.
Ouverture de la porte via assistant vocal.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Sécurité
Sécurité enfants pour empêcher la mise en route ou l'utilisation accidentelle de l'appareil.
Verrouillage électronique de la porte pour empêcher l'ouverture involontaire de la porte de l'appareil.
Coupure de sécurité.

Isolation thermique de la porte, 3 vitres.
Ventilateur favorisant le refroidissement de l'appareil.

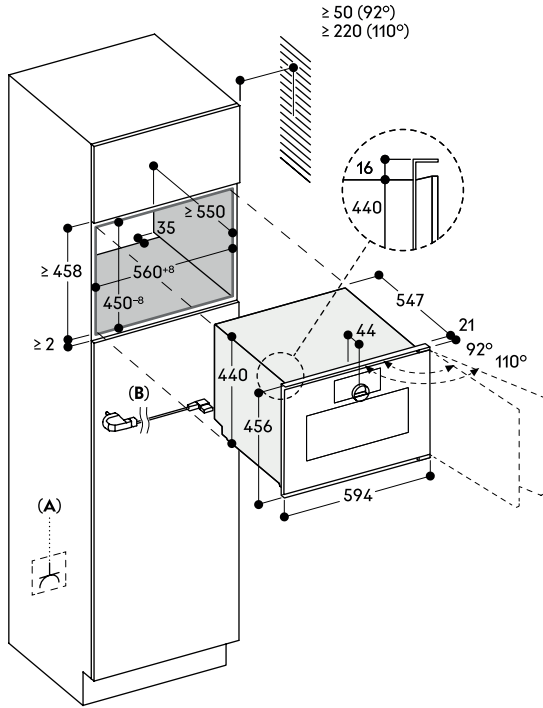
Nettoyage
Enceinte de cuisson en inox.
Fonction aide au nettoyage.
Détartrage automatique du générateur de vapeur.
Toutes les parties extractibles ainsi que les accessoires sont lavables au lave-vaisselle, y compris les réservoirs d'eau.

Conseils d'installation
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne doit être installé au-dessus du GS.
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble : 21 mm.
Cet appareil est destiné à une installation à fleur.
Aucun panneau d'habillage protubérant, de poignée horizontale, de meuble haut, etc. ne doit être installé directement au-dessus du four vapeur pour prévenir tout risque d'endommager les meubles.
Le bord du plan de travail doit être résistant à la vapeur, comme pour un lave-vaisselle.
Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur.
L'angle d'ouverture de la porte env. 110° (livré usine) peut être réduit à env. 92° si nécessaire.
La prise de raccordement doit être accessible et située en dehors de la niche d'encastrement.

Accessoires spéciaux (à commander en pièces détachées) :
ET-Nr. 17002490 Tablettes de détartage.

Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Minimalistic Gaggenau en pages 66 à 73.

Valeurs de raccordement
Puissance totale 2.8 kW.
Câble de raccordement 1.75 m, avec prise.



A: Branchement électrique accessible
B: Câble avec ou sans fiche, selon le pays



Onyx

Four combiné micro-ondes série Minimalistic
GM 250/GM 251

Charnières à droite
GM 250 100 **5.150 €**
Gaggenau Onyx
Home Connect.
Largeur 60 cm
GM 250 130 **5.150 €**
Gaggenau Sterling
Home Connect
Largeur 60 cm

Charnières à gauche
GM 251 100 **5.150 €**
Gaggenau Onyx
Home Connect
Largeur 60 cm
GM 251 130 **5.150 €**
Gaggenau Sterling
Home Connect
Largeur 60 cm

Le prix comprend
1 grille.
1 plat en verre.

Accessoires d'installation en option
GA 601 010 **175 €**
Tablette intermédiaire réglable pour fours largeur 60 cm
Pour une combinaison d'installation verticale
Comprend les supports de montage, la plaque de séparation et les vis.

Accessoires en option
BA 010 050 **115 €**
Sonde thermométrique de cuisson à cœur
Compatible avec GO, GS, GM.
BA 036 106 **105 €**
Grille chromée pour four 60 cm.
BA 046 118 **175 €**
Plat lèche-frite en verre.
Profondeur 24 mm.

Accessoire à commander auprès du service pièces détachées, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.10044743
Poignée pour ouverture manuelle de la porte.
Nécessaire lors de l'utilisation de l'appareil en mode Minuterie spéciale cuisson longue durée.
Disponibilité Avril/Mai 2026

- Highlights**
- Installation à fleur.
 - Porte plein verre sans poignée avec ouverture électronique.
 - Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle en inox.
 - Réponse de l'éclairage et de l'affichage à l'approche de l'utilisateur.
 - Fonctionnement seul ou combiné du four micro-ondes et du four.
 - Programmes automatiques et préconisations de réglages.
 - Volume utile 46 litres.

Modes de cuisson / Programmes
Fonction micro-ondes avec 6 puissances: max. 1000, 600, 450, 360, 180, 90 W.
Fonction four avec 9 modes de cuisson: Chaleur tournante de 30 °C à 230 °C, Gril + Air ventilé de 30 °C à 230 °C, Réchauffer des boissons, puissance micro-ondes maxi, Réchauffer des plats cuisinés de 360 W à 600 W, Déshydratation de 30 °C à 80 °C, Cuisson basse température de 30 °C à 90 °C + micro-ondes, Fermentation de 30 °C à 50 °C, Maintien au chaud, niveau spécial micro-ondes, Décongélation de 90 W à 360 W. Chaleur tournante et gril + Air ventilé combinables avec les puissances micro-ondes de 450, 360, 180 et 90 W. 70 programmes (programmes automatiques et préconisations de réglages). Possibilité de mémoriser jusqu'à 30 favoris.

Bandeau de commande
Porte à ouverture latérale avec angle d'ouverture 110 °.
Ouverture électronique de la porte. Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle. 42 langues d'affichage disponibles. Détection de l'utilisateur, distance réglable. Info textes pour informations complémentaires. Guides rapides animés pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

Caractéristiques
Innowave (technologie inverter) pour une puissance uniforme des micro-ondes. Contrôle précis de la température avec affichage de la température réelle. Gril peut être activé brièvement en mode chaleur tournante pour un brunissage supplémentaire. Connexion pour sonde thermométrique (utilisation possible de la sonde thermométrique du four multifonctions). Ouverture automatique programmable de la porte à la fin de la cuisson pour éviter la surcuisson. Fonctions du programmeur: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie de temps de cuisson croissant. Minuterie spéciale cuisson longue durée avec cycles de chauffe pré-programmables.

Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur. Visibilité optimale des aliments grâce à l'éclairage latéral. 2 niveaux de cuisson et possibilité de placer les aliments dans des contenants adaptés, directement sur la sole du compartiment de cuisson.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)
Ouverture de la porte via assistant vocal. Contrôle et commande à distance. Mises à jour logicielles. Estimation du temps de cuisson lors de l'utilisation de la sonde thermométrique.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

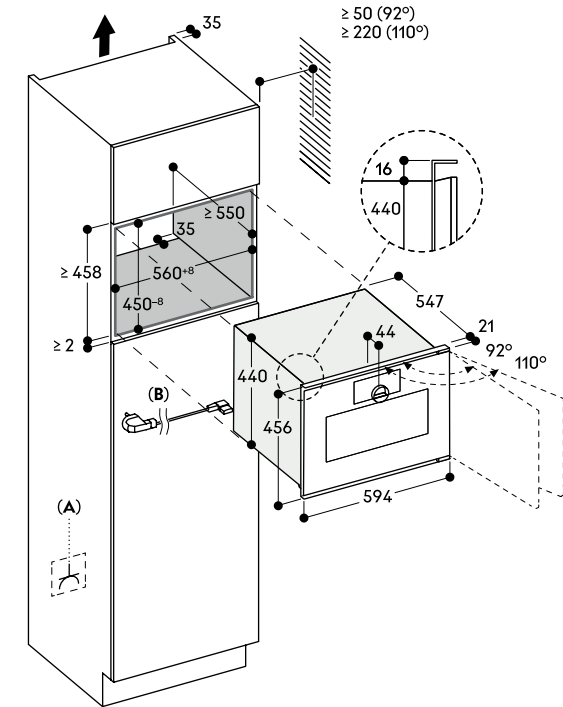
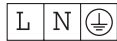
Sécurité
Sécurité enfants pour empêcher la mise en route ou l'utilisation accidentelle de l'appareil. Verrouillage électronique de la porte pour empêcher l'ouverture involontaire de la porte de l'appareil. Coupure de sécurité. Isolation thermique de la porte, 3 vitres. Ventilateur favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage
Enceinte de cuisson en inox, hygiénique, avec sole en verre résistant à la chaleur. Programme Aide au nettoyage.

Conseils d'installation
Prévoir une niche sans paroi arrière. Charnières non réversibles. Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble : 21 mm. Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur. L'angle d'ouverture de la porte env. 110° (livré usine) peut être réduit à env. 92° si nécessaire. Cet appareil est conçu pour une installation ergonomique à une hauteur facilitant son utilisation. Si l'appareil est installé sous un plan de travail, il est essentiel de garantir une ventilation adéquate derrière l'appareil. Pour une installation sous une table de cuisson : respecter une distance mini de 15 mm entre le dessous de la table de cuisson et le dessus du four. Respecter les préconisations d'installation des tables de cuisson (notamment les instructions de ventilation et de raccordement gaz/électrique). La prise de raccordement doit être accessible et située en dehors de la niche d'encastrement.

Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Minimalistic Gaggenau en pages 66 à 73.

Valeurs de raccordement
Puissance totale : 2.65 kW.
Câble de raccordement 1.75 m, avec prise.



A: Branchement électrique accessible
B: Câble avec ou sans fiche, selon le pays

Toutes les mesures sont en mm.

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 425



Onyx

Four micro-ondes série Minimalistic
GM 220/GM 221

Charnières à droite
GM 220 100 **1.900 €**
Gaggenau Onyx
Home Connect
Largeur 60 cm
GM 220 130 **1.900 €**
Gaggenau Sterling
Home Connect
Largeur 60 cm

Charnières à gauche
GM 221 100 **1.900 €**
Gaggenau Onyx
Home Connect
Largeur 60 cm
GM 221 130 **1.900 €**
Gaggenau Sterling
Home Connect
Largeur 60 cm

Le prix comprend
1 grille.
1 plat en verre.

Accessoires d'installation en option
GA 601 010 **175 €**
Tablette intermédiaire réglable pour fours largeur 60 cm
Pour une combinaison d'installation verticale
Comprend les supports de montage, la plaque de séparation et les vis.

Accessoire à commander auprès du service pièces détachées, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.10044743
Poignée pour ouverture manuelle de la porte.
Disponibilité Avril/Mai 2026

- Highlights**
- Installation à fleur.
 - Porte plein verre sans poignée avec ouverture électronique.
 - Ecran entièrement tactile.
 - Utilisation en mode micro-ondes et gril, séparément ou en combinaison.
 - Programmes automatiques.
 - Volume utile 21 litres.

Modes de cuisson / Programmes
Fonction micro-ondes avec 6 niveaux de puissance: max. 900, 600, 450, 360, 180, 90 W.
Gril grande surface, 3 puissances, max. 1300 W.
Gril grande surface combinable avec fonction micro-ondes 360, 180 et 90 W. 10 programmes automatiques selon le poids :
- 3 programmes de décongélation
- 4 programmes de cuisson
- 3 programmes combinés
Possibilité d'enregistrer jusqu'à 10 favoris via Gaggenau Home Connect.

Bandeau de commande
Porte à ouverture latérale avec angle d'ouverture jusqu'à 95°.
Ouverture électronique de la porte. Commande par l'écran tactile. 42 langues d'affichage disponibles. Info textes pour informations complémentaires.

Caractéristiques
Innowave (technologie inverter) pour une puissance uniforme des micro-ondes. Fonctions du programmeur: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie de temps de cuisson croissant. Eclairage intérieur doux.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)
Mises à jour logicielles. Contrôle et commande à distance.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Sécurité
Sécurité enfants pour empêcher la mise en route ou l'utilisation accidentelle de l'appareil. Coupure de sécurité. Isolation thermique de la porte, 2 vitres. Ventilateur favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage
Enceinte de cuisson en inox, hygiénique, avec sole en verre résistant à la chaleur. Programme Aide au nettoyage.

Conseils d'installation
Prévoir une niche sans paroi arrière. Charnières non réversibles. Hauteur minimale d'installation 85 cm (plancher inférieur de la niche). Pieds réglables en hauteur. Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble : 21 mm. Installation au-dessus d'un four avec un plancher intermédiaire standard ou la tablette intermédiaire réglable GA 601 010.

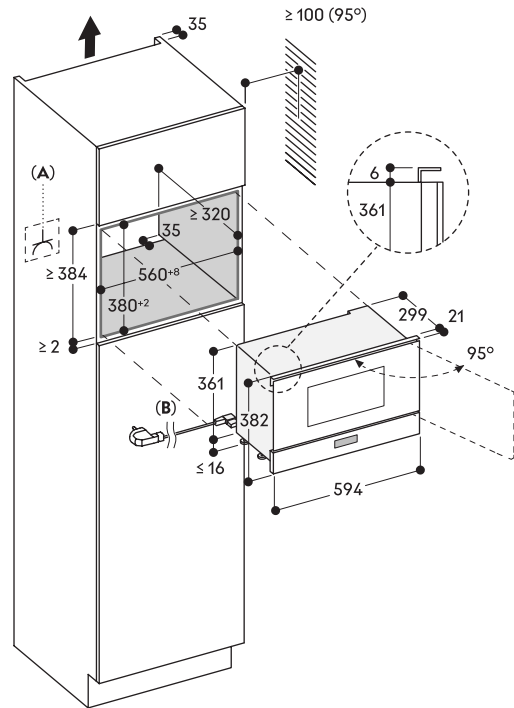
Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur.

Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Minimalistic Gaggenau en pages 66 à 73.

Valeurs de raccordement
Puissance totale : 2.05 kW.
Câble de raccordement 1.75 m, avec prise.

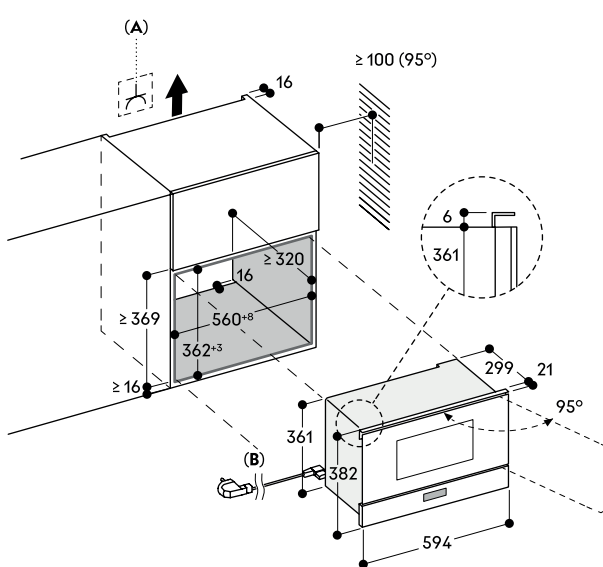


Installation en colonne



A: Branchement électrique accessible
B: Câble avec ou sans fiche, selon le pays

Installation dans un meuble haut



A: Branchement électrique accessible
B: Câble avec ou sans fiche, selon le pays

Toutes les mesures sont en mm.

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 425



Onyx

Machine à café tout automatique
série Minimalistic
GC 261

Charnières à gauche

GC 261 100 **6.000 €**
Gaggenau Onyx.
Home Connect.
Raccordement direct à l'arrivée d'eau.
Largeur 60 cm.

GC 261 130 **6.000 €**
Gaggenau Sterling.
Home Connect.
Raccordement direct à l'arrivée d'eau.
Largeur 60 cm.

Le prix comprend

- 1 vis de montage.
- 1 réservoir à lait en verre.
- 1 bande test pour la dureté de l'eau.
- 1 tuyau de raccordement pour la buse de lait.
- 1 système d'émulsion du lait.
- 1 cartouche de nettoyage.
- 1 cartouche de détartrage.

Accessoires en option

GA 601 010 **175 €**
Tablette intermédiaire réglable pour fours largeur 60 cm
Pour une combinaison d'installation verticale
Comprend les supports de montage, la plaque de séparation et les vis.

Accessoires en option

GA 022 120 **60 €**
Cartouche de nettoyage de remplacement

GA 022 140 **75 €**
Cartouche de détartrage de remplacement

- Highlights**
- Installation à fleur.
 - Porte ouverture latérale, charnières à gauche.
 - Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle en inox.
 - Réponse de l'éclairage et de l'affichage à l'approche de l'utilisateur.
 - Deux modes de fonctionnement: mode Classique et mode Barista.
 - Technique d'infusion aromatique avec adaptation intelligente de l'intensité pour un arôme complet quelle que soit la taille de la boisson sélectionnée.
 - Fonction de personnalisation avec profils et favoris.
 - Nettoyage et détartrage tout automatiques avec cartouches.
 - Scénarios d'éclairage dynamiques et personnalisables.
 - Réglage électronique du degré de mouture.
 - 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.
Doppio.
Café / 2 x Café.
Grand café / 2 x Grand café.
Très grand Café.
Americano / 2 x Americano.
Infusion à froid. (Cold brew)
Infusion lente. (Slow brew)
Cafetière.
Eau chaude / 2 x Eau chaude.
Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato.
Flat White / 2 x Flat White.
Cappuccino / 2 x Cappuccino.
Caffe Latte / 2 x Caffe Latte.
Macchiato infusion à froid.
Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato.
Lait chaud / 2 x Lait chaud.
Mousse de lait / 2 x Mousse de lait.

Bandeau de commande

Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle.
Mode Classique pour une préparation facile des boissons avec des réglages réduits pour l'intensité, la quantité, l'arôme et la proportion de lait.
Le réglage intelligent de l'intensité garantit que chaque taille de boisson est toujours préparée avec l'intensité souhaitée.
Mode Barista pour une préparation détaillée et précise des boissons.
Tous les paramètres d'infusion, tels que la quantité d'eau et de café, le degré de mouture, le temps de contact, la température d'infusion et la proportion de lait peuvent être personnalisés en fonction des préférences de chacun.
Sélection du degré de torréfaction : en fonction de la torréfaction, le mode Barista affiche les réglages optimaux et spécifiques pour les grains utilisés.
Fonction de personnalisation permettant de créer jusqu'à 10 profils, chacun avec 10 boissons personnalisées comme favoris.
42 langues d'affichage disponibles.

Détection de l'utilisateur, distance réglable.
Info textes pour informations complémentaires.
Guides rapides animés pour faciliter l'utilisation de l'appareil.
Préparation des boissons par simple pression sur une touche.
Accès facile aux réservoirs d'eau, de lait et de café en grains situés derrière la porte.

Caractéristiques

Raccordement direct à l'arrivée d'eau pour remplissage du réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.
Résistance de chauffe pour un café immédiat et une température d'ébullition de l'eau constante.
Unité de broyage avec disques en céramique, sans entretien.
Réglage électronique du degré de mouture pour une contrôle simple et précis des paramètres de mouture.
Double cycle de mouture et d'infusion pour une double tasse ou pour des boissons individuelles extra fortes.
Buse de sortie du café réglable en hauteur de 7 à 15 cm.
Distributeur avec système de lait intégré.
Récipient à lait en verre jusqu'à 0,7 litres.
Réservoir à grains amovible pour 400 g avec couvercle de protection des arômes.
Réservoir d'eau amovible contenance 2,4 litres.
Pompe à eau, 19 Bar de pression.
Indicateur électronique de remplacement de la cartouche de nettoyage, de la cartouche de détartrage et du filtre à eau pour une commande de réapprovisionnement en temps voulu.
Contrôle électronique du remplissage des bacs récupérateurs du marc de café et d'eau.
Éclairage doux intégré pour une présentation parfaite de chaque boisson.
Conseil : pour économiser de l'énergie, l'appareil passe automatiquement en mode veille après environ 30 minutes. Cette durée peut être modifiée dans les réglages de base.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)

Coffee World : choix de spécialités de café du monde entier.
Contrôle et commande à distance.
Mises à jour logicielles.
Fonction Playlist.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Sécurité

Sécurité enfants pour empêcher la mise en route ou l'utilisation accidentelle de l'appareil.
Pour une protection contre les dégâts des eaux pendant toute la durée de vie de l'appareil, le raccordement à l'arrivée d'eau de l'appareil est équipé du système de sécurité AquaStop.

Nettoyage

Nettoyage et détartrage entièrement automatiques avec des cartouches.
Possibilité de procéder à un nettoyage et un détartrage manuels avec des pastilles.

Nettoyage automatique par vapeur du système de lait après chaque boisson.
Le mode vacances permet de préparer l'appareil à de longues périodes d'inutilisation ou à son transport.
La fonction vidange du broyeur permet d'éliminer les résidus de café précédents lors du changement de type de grains de café.
Chambre de compression amovible pour nettoyage.
Bacs récupérateurs du marc de café et d'eau lavables au lave-vaisselle.
Mousseur de lait lavable au lave-vaisselle.
Récipient à lait lavable au lave-vaisselle.

Conseils d'installation

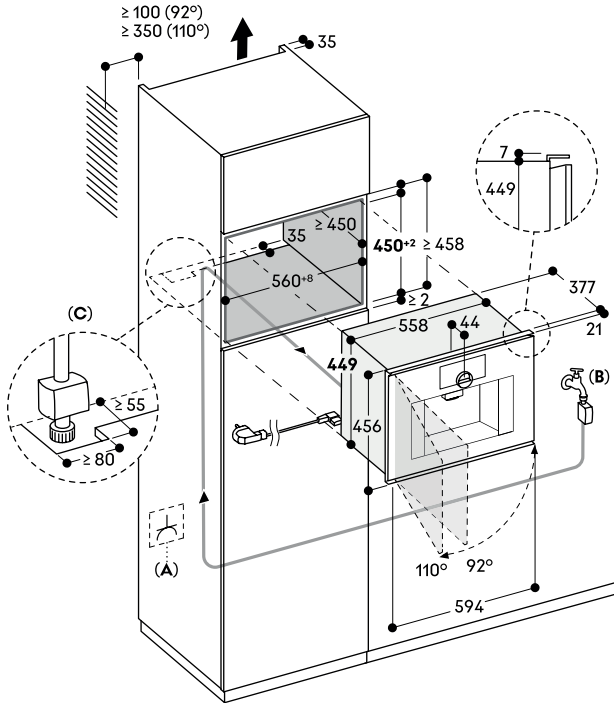
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Charnières non réversibles.
Hauteur d'installation idéale 95 - 145 cm (à partir du sol).
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble : 21 mm.
Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur.
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 d'env. 92° - distance latérale de min. 100 mm à respecter par rapport au mur (pièce détachée Nr. 00636455).
Installation directement au-dessus du tiroir chauffant possible.
En raison de la hauteur plus importante du caisson de l'appareil (449 mm), chaque combinaison avec GC doit être planifiée avec soin.
En cas de combinaison verticale avec d'autres appareils il est recommandé d'utiliser l'étagère intermédiaire GA 601 010 pour obtenir des dimensions d'écarts optimales.
L'installation au-dessus d'un four à micro-ondes n'est possible qu'avec une étagère de meuble standard; dans ce cas, l'utilisation de la tablette intermédiaire GA 601 010 n'est pas autorisée.
Le robinet d'arrivée d'eau doit toujours être accessible; il ne peut pas être placé derrière l'appareil.

Accessoires spéciaux (à commander en tant que pièces détachées auprès du SAV) :

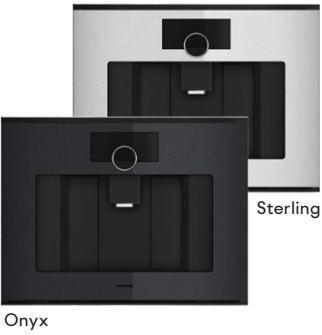
- Part No. 17008835 Filtre à eau
- Part No. 17008836 Filtre à eau, set de 3
- Part No. 00312530 Tablettes de détartrage
- Part No. 00312502 Tablettes de nettoyage
- Part No. 00636455 Réducteur d'angle d'ouverture de porte (92° angle d'ouverture).

Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Minimalistic Gaggenau en pages 66 à 73.

Valeurs de raccordement
Puissance absorbée 1.50 kW.
Câble de raccordement 1.7 m, avec prise.
Tuyau d'arrivée 170 cm avec raccord 3/ 4 " (26,4 mm), peut être rallongé.



A: Branchement électrique accessible
B: Raccordement à l'eau accessible
C: Découpe supplémentaire pour passer l'Aquastop



Machine à café tout automatique
série Minimalistic
GC 251

Charnières à gauche		
GC 251 100		5.500 €
Gaggenau Onyx. Home Connect. Réservoir d'eau fraîche. Largeur 60 cm.		
GC 251 130		5.500 €
Gaggenau Sterling. Home Connect. Réservoir d'eau fraîche. Largeur 60 cm.		

Le prix comprend	
1 vis de montage.	
1 réservoir à lait en verre.	
1 bande test pour la dureté de l'eau.	
1 tuyau de raccordement pour la buse de lait.	
1 système d'émulsion du lait.	
1 cartouche de nettoyage.	
1 cartouche de détartrage.	

Accessoires en option	
GA 601 010	175 €
Tablette intermédiaire réglable pour fours largeur 60 cm	
Pour une combinaison d'installation verticale	
Comprend les supports de montage, la plaque de séparation et les vis.	

Accessoires en option	
GA 022 120	60 €
Cartouche de nettoyage de remplacement	
GA 022 140	75 €
Cartouche de détartrage de remplacement	

- Highlights**
- Installation à fleur.
 - Porte ouverture latérale, charnières à gauche.
 - Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle en inox.
 - Réponse de l'éclairage et de l'affichage à l'approche de l'utilisateur.
 - Deux modes de fonctionnement: mode Classique et mode Barista.
 - Technique d'infusion aromatique avec adaptation intelligente de l'intensité pour un arôme complet quelle que soit la taille de la boisson sélectionnée.
 - Fonction de personnalisation avec profils et favoris.
 - Nettoyage et détartrage tout automatiques avec cartouches.
 - Scénarios d'éclairage dynamiques et personnalisables.
 - Réglage électronique du degré de mouture.
 - 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.
Doppio.
Café / 2 x Café.
Grand café / 2 x Grand café.
Très grand Café.
Americano / 2 x Americano.
Infusion à froid. (Cold brew)
Infusion lente. (Slow brew)
Cafetière.
Eau chaude / 2 x Eau chaude.
Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato.
Flat White / 2 x Flat White.
Cappuccino / 2 x Cappuccino.
Caffè Latte / 2 x Caffè Latte.
Macchiato infusion à froid.
Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato.
Lait chaud / 2 x Lait chaud.
Mousse de lait / 2 x Mousse de lait.

Bandeau de commande

Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle.

Mode Classique pour une préparation facile des boissons avec des réglages réduits pour l'intensité, la quantité, l'arôme et la proportion de lait.

Le réglage intelligent de l'intensité garantit que chaque taille de boisson est toujours préparée avec l'intensité souhaitée.

Mode Barista pour une préparation détaillée et précise des boissons.

Tous les paramètres d'infusion, tels que la quantité d'eau et de café, le degré de mouture, le temps de contact, la température d'infusion et la proportion de lait peuvent être personnalisés en fonction des préférences de chacun.

Sélection du degré de torréfaction : en fonction de la torréfaction, le mode Barista affiche les réglages optimaux et spécifiques pour les grains utilisés.

Fonction de personnalisation permettant de créer jusqu'à 10 profils, chacun avec 10 boissons personnalisées comme favoris.

42 langues d'affichage disponibles.

Détection de l'utilisateur, distance réglable.

Info textes pour informations complémentaires.

Guides rapides animés pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

Préparation des boissons par simple pression sur une touche.

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

Caractéristiques

Résistance de chauffe pour un café immédiat et une température d'ébullition de l'eau constante.

Unité de broyage avec disques en céramique, sans entretien.

Réglage électronique du degré de mouture pour une contrôle simple et précis des paramètres de mouture.

Double cycle de mouture et d'infusion pour une double tasse ou pour des boissons individuelles extra fortes.

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

Distributeur avec système de lait intégré.

Récipient à lait en verre jusqu'à 0.7 litres.

Réservoir à grains amovible pour 400 g avec couvercle de protection des arômes.

Réservoir d'eau amovible contenance 2.4 litres.

Pompe à eau, 19 Bar de pression.

Indicateur électronique de remplacement de la cartouche de nettoyage, de la cartouche de détartrage et du filtre à eau pour une commande de réapprovisionnement en temps voulu.

Contrôle électronique du remplissage des bacs récupérateurs du marc de café et d'eau.

Éclairage doux intégré pour une présentation parfaite de chaque boisson.

Conseil : pour économiser de l'énergie, l'appareil passe automatiquement en mode veille après environ 30 minutes.

Cette durée peut être modifiée dans les réglages de base.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)

Coffee World : choix de spécialités de café du monde entier.

Contrôle et commande à distance.

Mises à jour logicielles.

Fonction Playlist.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Sécurité

Sécurité enfants pour empêcher la mise en route ou l'utilisation accidentelle de l'appareil.

Nettoyage

Nettoyage et détartrage entièrement automatiques avec des cartouches.

Possibilité de procéder à un nettoyage et un détartrage manuels avec des pastilles.

Nettoyage automatique par vapeur du système de lait après chaque boisson.

Le mode vacances permet de préparer l'appareil à de longues périodes d'inutilisation ou à son transport.

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

Chambre de compression amovible pour nettoyage.

Bacs récupérateurs du marc de café et d'eau lavables au lave-vaisselle.

Mousseur de lait lavable au lave-vaisselle.

Récipient à lait lavable au lave-vaisselle.

Conseils d'installation

Prévoir une niche sans paroi arrière.

Charnières non réversibles.

Hauteur d'installation idéale 95 - 145 cm (à partir du sol).

Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble : 21 mm.

Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur.

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 d'env. 92° - distance latérale de min. 100 mm à respecter par rapport au mur (pièce détachée Nr. 10020041).

Installation directement au-dessus du tiroir chauffant possible.

En raison de la hauteur plus importante du caisson de l'appareil (449 mm), chaque combinaison avec GC doit être planifiée avec soin.

En cas de combinaison verticale avec d'autres appareils il est recommandé d'utiliser l'étagère intermédiaire GA 601 010 pour obtenir des dimensions d'écarts optimales.

L'installation au-dessus d'un four à micro-ondes n'est possible qu'avec une étagère de meuble standard; dans ce cas, l'utilisation de la tablette intermédiaire GA 601 010 n'est pas autorisée.

Accessoires spéciaux (à commander en tant que pièces détachées auprès du SAV) :

Part No. 17008835 Filtre à eau

Part No. 17008836 Filtre à eau, set de 3

Part No. 00312530 Tablettes de détartrage

Part No. 00312502 Tablettes de nettoyage

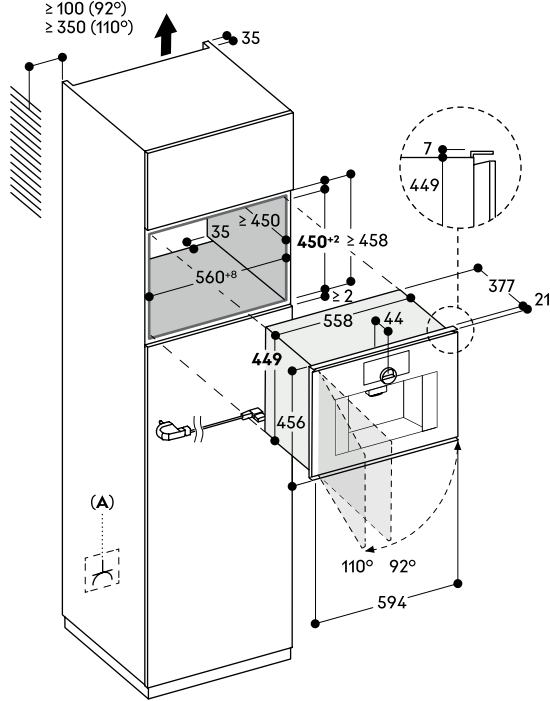
Part No. 10020041 Réducteur d'angle d'ouverture de porte (92° angle d'ouverture).

Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Minimalistic Gaggenau en pages 66 à 73.

Valeurs de raccordement

Puissance absorbée 1,50 kW.

Câble de raccordement 1,7 m avec prise.



A: Branchement électrique accessible



Tiroir Sous Vide
série Minimalistic
GV 251

GV 251 100 4.050 €
Gaggenau Onyx.
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm.
GV 251 130 4.050 €
Gaggenau Sterling.
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm.

- Le prix comprend
- 50 sacs de mise sous vide, petit modèle.
 - 50 sacs de mise sous vide, grand modèle.
 - 1 rehausseur.
 - 1 adaptateur pour mise sous vide externe.
 - 1 tuyau pour mise sous vide.
 - 1 adaptateur pour mise sous vide des bouteilles.
 - 3 bouchons pour mise sous vide des bouteilles.

- Highlights
- Installation à fleur.
 - Intégrable dans une niche de meuble hauteur 14 cm.
 - Tiroir sans poignée.
 - 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 la mise Sous Vide dans un contenant externe.
 - Installation à fleur.
 - Système d'ouverture Push-to-open.

Utilisations

Mise Sous Vide pour cuisson Sous Vide.
Mise Sous Vide pour mariner rapidement et aromatiser.
Mise Sous Vide pour prolonger la durée de conservation.
Mise Sous Vide dans contenants externes.
Mise Sous Vide de liquides dans bouteilles à l'extérieur du compartiment.

Bandeau de commande

Commandes par touches sensibles.

Caractéristiques

Volume utile 7 litres.
Charge maximale 10 kg.
Taille maximale du sac de mise sous vide : l 240 mm x l 350 mm.
3 niveaux de thermo-soudure pour différentes épaisseurs de sacs.
Barre de thermo-soudure, anti-adhésive, amovible.
Couvercle en verre Securit, ouverture automatique après mise sous vide.
Rehausseur pour mise sous vide, 44 mm, intégrable.
Espace utile dans compartiment : L 275 mm x l 210 mm.
Membrane pour éviter le reflux des liquides en cas de mise sous vide dans un contenant externe.
Programme de séchage pour la pompe aspirante.

Conseils d'installation

Prévoir une niche sans paroi arrière.
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble : 21 mm.
Installation de GO/GS/GM/GC directement au-dessus du tiroir sans plancher intermédiaire.
Les tiroirs installés au-dessus d'un lave-vaisselle nécessitent une niche spécifique.
Raccordement électrique possible derrière l'appareil.

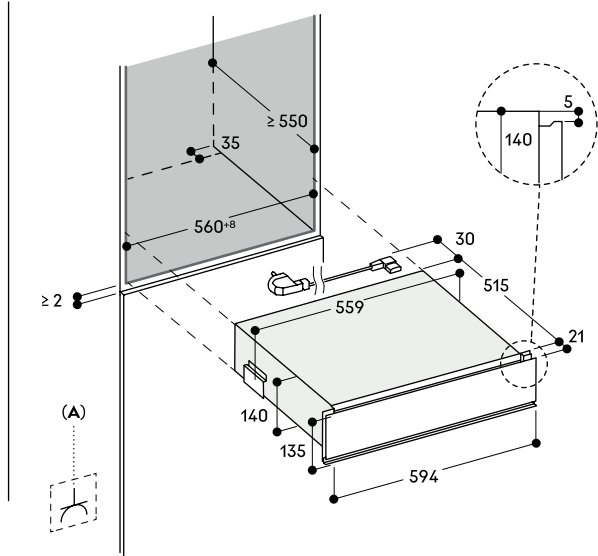
Accessoires spéciaux (à commander auprès du service après-vente) :

Réf. SAV 00578813 sacs de mise sous vide, petit modèle.
Réf. SAV 00578814 sacs de mise sous vide, grand modèle.

Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Minimalistic Gaggenau en pages 66 à 73.

Valeurs de raccordement

Puissance totale : 0.32 kW.
Câble de raccordement 1.50 m, avec prise.



A: Branchement électrique accessible



Tiroir culinaire et chauffant
série Minimalistic
GW 252

GW 252 100 1.850 €
Gaggenau Onyx.
Home Connect.
Largeur 60 cm, Hauteur 28 cm.
GW 252 130 1.850 €
Gaggenau Sterling.
Home Connect.
Largeur 60 cm, Hauteur 28 cm.

Le prix comprend

1 grille.

- Highlights
- Installation à fleur.
 - Tiroir sans poignée.
 - Eclairage intérieur lumineux.
 - Système d'ouverture Push-to-open.
 - Intérieur en inox avec sole en verre.
 - Sélection directe de la température dans une plage de 30 °C à 80 °C.
 - Egalement pour la cuisson basse température, la fermentation de la pâte, la déshydratation des herbes et des fruits, la décongélation et faire fondre du chocolat.

Modes de cuisson

Préchauffage de petits contenants pour boissons.
Préchauffer la vaisselle.
Maintien au chaud.
Cuisson basse température.
Contrôle direct de la température.
Fonction de personnalisation via Home Connect.
16 programmes additionnels via Home Connect.

Bandeau de commande

Commandes par touches sensibles.

Caractéristiques

Volume utile 52 litres.
Une grille supplémentaire crée un deuxième niveau et augmente l'espace de rangement.
Capacité : vaisselle pour 12 personnes incluant des assiettes de ø 27 cm et des bols à soupe, des bols supplémentaires et un plat de service selon taille.
Charge maximale 25 kg.
Dimensions intérieures utiles : L 548 mm x H 232 mm x P 410 mm.
Système de chauffe assurant une répartition homogène de la chaleur et une température constante dans la cavité.
Témoin lumineux de fonctionnement sur la façade en verre.
Sole en verre de sécurité.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)

Programmes supplémentaires et recettes.
Contrôle et commande à distance.
Fonction Timer.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

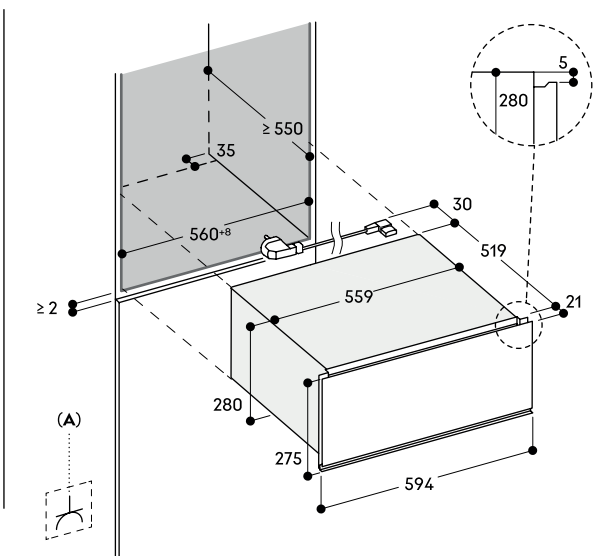
Conseils d'installation

Prévoir une niche sans paroi arrière.
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble : 21 mm.
Installation de GO/GS/GM/GC directement au-dessus du tiroir sans plancher intermédiaire.
Les tiroirs installés au-dessus d'un lave-vaisselle nécessitent une niche spécifique.
Raccordement électrique possible derrière l'appareil.

Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Minimalistic Gaggenau en pages 66 à 73.

Valeurs de raccordement

Puissance totale : 0.82 kW.
Câble de raccordement 1.75 m, avec prise.



A: Branchement électrique accessible

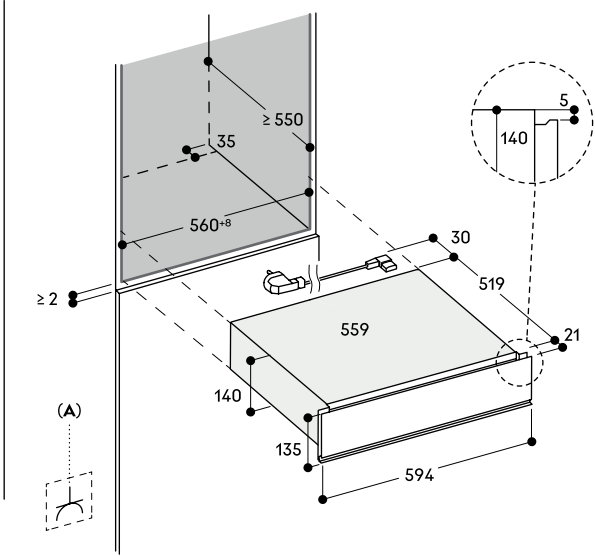


Tiroir culinaire et chauffant
série Minimalistic
GW 251

GW 251 100 1.750 €
Gaggenau Onyx.
Home Connect.
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm.

GW 251 130 1.750 €
Gaggenau Sterling.
Home Connect.
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm.

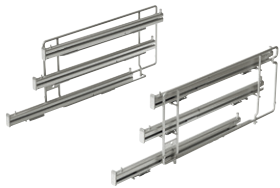
- Highlights**
- Installation à fleur.
 - Tiroir sans poignée.
 - Eclairage intérieur lumineux.
 - Système d'ouverture Push-to-open.
 - Intérieur en inox avec sole en verre.
 - Sélection directe de la température dans une plage de 30 °C à 80 °C.
 - Egalement pour la cuisson basse température, la fermentation de la pâte, la déshydratation des herbes et des fruits, la décongélation et faire fondre du chocolat.
- Modes de cuisson**
- Préchauffage de petits contenants pour boissons.
Préchauffer la vaisselle.
Maintien au chaud.
Cuisson basse température.
Contrôle direct de la température.
Fonction de personnalisation via Home Connect.
16 programmes additionnels via Home Connect.
- Bandeau de commande**
- Commandes par touches sensibles.
- Caractéristiques**
- Volume utile 20 litres.
Capacité : vaisselle pour 6 personnes incluant des assiettes de ø 27 cm et des bols à soupe, des bols supplémentaires et un plat de service selon taille.
Charge maximale 25 kg.
Dimensions intérieures utiles : L 548 mm x H 92 mm x P 410 mm.
Système de chauffe assurant une répartition homogène de la chaleur et une température constante dans la cavité.
Témoin lumineux de fonctionnement sur la façade en verre.
Sole en verre de sécurité.
- Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)**
- Programmes supplémentaires et recettes.
Contrôle et commande à distance.
Fonction Timer.
- Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.
- Conseils d'installation**
- Prévoir une niche sans paroi arrière.
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble : 21 mm.
Installation de GO/GS/GM/GC directement au-dessus du tiroir sans plancher intermédiaire.
Les tiroirs installés au-dessus d'un lave-vaisselle nécessitent une niche spécifique.
Raccordement électrique possible derrière l'appareil.
- Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Minimalistic Gaggenau en pages 66 à 73.
- Valeurs de raccordement**
- Puissance totale : 0.82 kW.
Câble de raccordement 1.75 m, avec prise.



A: Branchement électrique accessible

Accessoires pour série Minimalistic Gaggenau

BA 010 301 475 €
Rail télescopique 3 niveaux
sortie totale
pour four combi-vapeur.



BA 016 106* 545 €
Rail télescopique à sortie totale.
Avec support grille chromée



BA 216 103 200 €
Rail télescopique.
Pour four GO 220/GO 221.



BA 020 361 145 €
Récipient de cuisson en inox,
non perforé, profondeur 46 mm, 5.4 l.



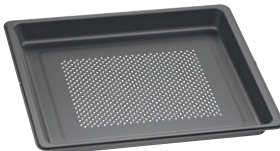
BA 020 370 175 €
Récipient de cuisson en inox,
perforé, profondeur 40 mm, 5 l.



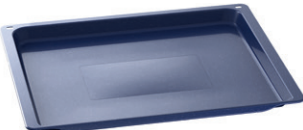
BA 020 382 265 €
Récipient de cuisson non perforé,
revêtement anti-adhésif sans PFAS,
profondeur 46 mm, 5.4 l.



BA 020 391 290 €
Récipient de cuisson perforé,
revêtement anti-adhésif sans PFAS,
profondeur 40 mm, 5 l.



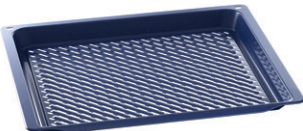
BA 026 116 105 €
Tôle à pâtisserie émaillée
pour four 60 cm
Profondeur 30 mm.



BA 026 117 90 €
Plat lèche-frite émaillé
pour four 60 cm
Profondeur 38 mm.



BA 020 110 115 €
Plat émaillé spécial cuisson
mode Air Frying
Profondeur 30 mm.



BA 036 106 105 €
Grille chromée pour four 60 cm.



BA 056 134 690 €
Set Pierre à pain et à pizzas
pour four pyrolyse 60 cm
Comprend 1 pierre à pain et à
pizzas, 1 support et 1 pelle à pizza.
N'est pas compatible avec le
système de rail télescopique.



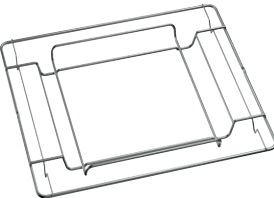
BA 056 132 575 €
Set Pierre à pain et à pizzas
pour four GO 220/GO 221.
Comprend 1 pierre à pain et à
pizzas, 1 support et 1 pelle à pizza.
N'est pas compatible avec le
système de rail télescopique.



BS 020 003 200 €
Pelle à pizzas.
Pour découper et servir.



GN 010 330 115 €
Adaptateur pour récipient
Gastro Norm et grille



GN 114 130 95 €
Récipient Gastro Norm en inox, GN 1/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l.



GN 114 230 130 €
Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l.



GN 124 130 130 €
Récipient Gastro Norm en inox, GN 1/3
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l.



GN 124 230 135 €
Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3
Perforé, profondeur 40 mm, 3 l.



BA 220 360 125 €
Récipient de cuisson non perforé,
35 mm, 5 litres.



BA 220 370 155 €
Récipient de cuisson perforé,
35 mm, 5 litres.



BA 046 118 175 €
Plat lèche-frite en verre
Profondeur 24 mm.



GN 340 231* 500 €
Faitout en fonte d'aluminium GN 2/3
hauteur 165 mm, revêtement
anti-adhésif sans PFAS.
Utilisation indépendante du plat
100 mm et/ou du couvercle 65 mm
comme casserole ou poêle.
Utilisation dans le four avec la
fonction "Faitout" en combinaison
avec l'accessoire en option rail
télescopique 3 niveaux BA 016 106*
ou BA 018 106*et dans les fours
combi-vapeur avec l'adaptateur
GN 010 330 et le rail télescopique
BA 010 301 (adaptateur et rail
télescopique 3 niveaux à
commander séparément).
*Livrable 2e trimestre 2026



CL S10 040 85 €
Cartouches de nettoyage
Set de 4.



GZ 010 011 60 €
Rallonge pour arrivée et évacuation
d'eau (longueur 2m).



BA 010 050 115 €
Sonde thermométrique de cuisson à cœur.
Compatible avec GO, GS, GM.



GA 022 120 60 €
Cartouche de nettoyage.
Pour machine à café tout automatique
Gaggenau avec nettoyage
automatique.
Prolonge la durée de vie de l'appareil.

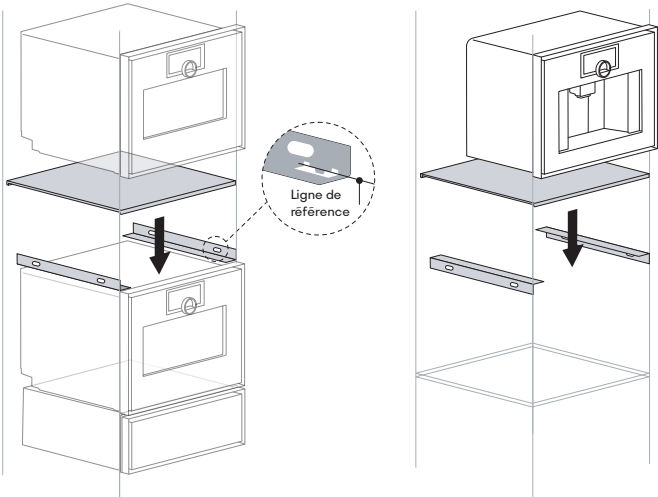


GA 022 140 75 €
Cartouche de détartrage.
Pour machine à café tout automatique
Gaggenau avec détartrage
automatique.
Suppression des dépôts calcaires
sans efforts.



GA 601 010 175 €
Tablette intermédiaire
réglable pour fours
largeur 60 cm .
Pour une combinaison d'installation
verticale.
Comprend les supports de montage,
la plaque de séparation et les vis.

GA601010



*Livrable 2e trimestre 2026

Accessoires et accessoires spéciaux Gaggenau Série Minimalistic

		
Références online		
		Four GO 250/GO 251
Tôle à pâtisserie / Lèchefrite émaillée		
BA 026 116	20006606	Tôle à pâtisserie, profondeur 30 mm.
BA 026 117	20006607	Lèchefrite, profondeur 38 mm.
Rails télescopiques		
BA 016 106*	17009158	Rail télescopique entièrement extensible. Grille support chromée.
BA 216 103	11066168	Rail télescopique compatible avec GO220 et GO221.
BA 010 301	17003107	Rail télescopique 3 niveaux pour four combi-vapeur.
Pierre à pain et à pizza		
BA 056 132	17008991	Set pierre à pain et à pizza : 1 pierre à pain et à pizza, 1 support et une pelle à pizza.
BA 056 134	17008840	Set pierre à pain et à pizza : 1 pierre à pain et à pizza, 1 support et une pelle à pizza.
Pelle à pizza		
BS 020 003	11064395	Pelle à pizza pour enfourner et servir.
Récipient de cuisson, four à vapeur		
BA 020 361	17007309	Récipient de cuisson, non perforé en inox, profondeur 46 mm, 5,4 L.
BA 020 370	17003100	Récipient de cuisson, perforé en inox, profondeur 40 mm, 5,0 L.
BA 020 382	17008837	Récipient de cuisson, non perforé revêtement anti-adhésif sans PFAS, profondeur 46 mm, 5,4 L.
BA 020 391	17008838	Récipient de cuisson, perforé revêtement anti-adhésif sans PFAS, profondeur 40 mm, 5,0 L.
BA 220 360	17003110	Récipient de cuisson, non perforé en inox, profondeur 37,5 mm, 5,0 L.
BA 220 370	17003103	Récipient de cuisson, perforé en inox, profondeur 37,5 mm, 5,0 L.
GN 114 130	00677877	Récipient Gastro Norm en inox, 1/3 Non perforé, profondeur 40 mm 1,5L.
GN 114 230	00358656	Récipient Gastro Norm en inox, 2/3 Non perforé, profondeur 40 mm 3,0L.
GN 124 130	00571634	Récipient Gastro Norm en inox, 1/3 perforé, profondeur 40 mm 1,5L.
GN 124 230	00742963	Récipient Gastro Norm en inox, 2/3 perforé, profondeur 40 mm 3,0L.
Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium		
GN 340 231	17008971	Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium GN 2/, hauteur 165 mm, revêtement anti-adhésif, utilisation dans les fours avec le rail télescopique BA016 (à commander séparément) et pour les fours combi-vapeur en combinaison avec l'adaptateur GN 010 330 et le système de rail télescopique 3 niveaux BA 010 301.
GN 010 330	17003109	Adaptateur pour récipient Gastro Norm.
Plat lèchefrite en verre		
BA 046 118		Lèchefrite en verre, profondeur 24 mm.
Grille		
BA 036 106	00577170	Grille chromée avec pieds.
Plat émaillé spécial Air Frying		
BA 020 110	20006851	Plat émaillé spécial cuisson mode Air Frying, profondeur 30 mm.
Sonde thermométrique		
BA 010 050	11062877	Sonde thermométrique à 3 points de mesure (compatible avec GO, GS,GM).
Nettoyage		
CL S10 040	17008338	4 cartouches de nettoyage.
	17002490	4 tablettes de détartrage pour four combi-vapeur.
GA 022 120		Cartouche de nettoyage de remplacement.
GA 022 140		Cartouche de détartrage de remplacement.
	17008835	Filtre à eau de remplacement.
	17008836	3 filtres à eau de remplacement.
	00311821	Tablettes de détartrage disponibles au service après-vente.
	00311940	Cartouche de nettoyage disponible au service après vente.
Sacs de mise sous vide		
	00578813	Sacs de mise sous vide, petit modèle, 180 mm x 280 mm.
	00578814	Sacs de mise sous vide, grand modèle, 240 mm x 350 mm.
Accessoires d'installation en option		
GZ 010 011	00350564	Rallonge Aqua-Stop (longueur 2 m), rallonge l'arrivée d'eau et l'évacuation de l'eau.
Accessoires d'installation en option		
GA 601 010	17008852	Tablette intermédiaire réglable, pour une combinaison d'installation verticale, 60 cm, comprend les supports de montage, la plaque de séparation et les vis.

• Standard. ◦ Accessoire special. * Disponible à partir du 2e trimestre 2026.

					
Four GO 240/GO 241	Four GO 220/GO 221	Four combi-vapeur GS 270/GS 271	Four combi-vapeur GS 250/GS 251	Four combi-vapeur GS 240/GS 241	Four vapeur GS 220/GS221
•/o	•/o				
•/o	•/o				
o					
	o				
		o			
			o		
				o	
	o				
o					
o	o				
		•/o		•/o	
		•/o	•/o	•/o	
		o	o	o	
		o	o	o	•/o
					•/o
		o	o	o	o
		o	o	o	o
		o	o	o	o
		o	o	o	o
		o	o	o	
o	o	o	o	o	o
•/o	•/o				
		o	o	o	
		•/o	•/o		
		o	o	o	o
		o			
		o	o	o	o

Accessoires pour série Minimalistic Gaggenau

	Références online		
			Four combiné micro-ondes GM 250/GM 251
Tôle à pâtisserie / Lèchefrite émaillée			
BA 026 116	20006606	Tôle à pâtisserie, profondeur 30 mm.	
BA 026 117	20006607	Lèchefrite, profondeur 38 mm.	
Rails télescopiques			
BA 016 106*	17009158	Rail télescopique entièrement extensible. Grille support chromée.	
BA 216 103	11066168	Rail télescopique compatible avec GO220 et GO221.	
BA 010 301	17003107	Rail télescopique 3 niveaux pour four combi-vapeur.	
Pierre à pain et à pizza			
BA 056 132	17008991	Set pierre à pain et à pizza : 1 pierre à pain et à pizza, 1 support et une pelle à pizza.	
BA 056 134	17008840	Set pierre à pain et à pizza : 1 pierre à pain et à pizza, 1 support et une pelle à pizza.	
Pelle à pizza			
BS 020 003	11064395	Pelle à pizza pour enfourner et servir.	
Récipient de cuisson, four à vapeur			
BA 020 361	17007309	Récipient de cuisson, non perforé en inox, profondeur 46 mm, 5,4 L.	
BA 020 370	17003100	Récipient de cuisson, perforé en inox, profondeur 40 mm, 5,0 L.	
BA 020 382	17008837	Récipient de cuisson, non perforé revêtement anti-adhésif sans PFAS, profondeur 46 mm, 5,4 L.	
BA 020 391	17008838	Récipient de cuisson, perforé revêtement anti-adhésif sans PFAS, profondeur 40 mm, 5,0 L.	
BA 220 360	17003110	Récipient de cuisson, non perforé en inox, profondeur 37,5 mm, 5,0 L.	
BA 220 370	17003103	Récipient de cuisson, perforé en inox, profondeur 37,5 mm, 5,0 L.	
GN 114 130	00677877	Récipient Gastro Norm en inox, 1/3 Non perforé, profondeur 40 mm 1,5L.	
GN 114 230	00358656	Récipient Gastro Norm en inox, 2/3 Non perforé, profondeur 40 mm 3,0L.	
GN 124 130	00571634	Récipient Gastro Norm en inox, 1/3 perforé, profondeur 40 mm 1,5L.	
GN 124 230	00742963	Récipient Gastro Norm en inox, 2/3 perforé, profondeur 40 mm 3,0L.	
Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium			
GN 340 231	17008971	Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium GN 2/, hauteur 165 mm, revêtement anti-adhésif, utilisation dans les fours avec le rail télescopique BA016 (à commander séparément) et pour les fours combi-vapeur en combinaison avec l'adaptateur GN 010 330 et le système de rail télescopique 3 niveaux BA 010 301.	
GN 010 330	17003109	Adaptateur pour récipient Gastro Norm.	
Plat lèchefrite en verre			
BA 046 118		Lèchefrite en verre, profondeur 24 mm.	◦/o
Grille			
BA 036 106	00577170	Grille chromée avec pieds.	◦/o
Plat émaillé spécial Air Frying			
BA 020 110	20006851	Plat émaillé spécial cuisson mode Air Frying, profondeur 30 mm.	
Sonde thermométrique			
BA 010 050	11062877	Sonde thermométrique à 3 points de mesure (compatible avec GO, GS, GM).	◦
Nettoyage			
CL S10 040	17008338	4 cartouches de nettoyage.	
	17002490	4 tablettes de détartrage pour four combi-vapeur.	
GA 022 120		Cartouche de nettoyage de remplacement.	
GA 022 140		Cartouche de détartrage de remplacement.	
	17008835	Filtre à eau de remplacement.	
	17008836	3 filtres à eau de remplacement.	
	00311821	Tablettes de détartrage disponibles au service après-vente.	
	00311940	Cartouche de nettoyage disponible au service après-vente.	
Sacs de mise sous vide			
	00578813	Sacs de mise sous vide, petit modèle, 180 mm x 280 mm.	
	00578814	Sacs de mise sous vide, grand modèle, 240 mm x 350 mm.	
Accessoires d'installation en option			
GZ 010 011	00350564	Rallonge Aqua-Stop (longueur 2 m), rallonge l'arrivée d'eau et l'évacuation de l'eau.	
Accessoires d'installation en option			
GA 601 010	17008852	Tablette intermédiaire réglable, pour une combinaison d'installation verticale, 60 cm, comprend les supports de montage, la plaque de séparation et les vis.	◦

• Standard. ◦ Accessoire special. * Disponible à partir du 2e trimestre 2026.

[illegible]

Fours série Minimalistic Gaggenau

			
Types d'appareils	Four	Four	Four
Charnières à droite / gauche	GO 250/GO 251	GO 240/GO 241	GO 220/GO 221
Couleurs			
Porte plein verre Onyx	GO 250/251 100	GO 240/241 100	GO 220/221 100
Porte plein verre Sterling	GO 250/251 130	GO 240/241 130	GO 220/221 130
Dimensions			
Largeur	(cm) 60	60	60
Dimension de l'appareil L x H x P¹	(mm) 594 x 596 x 547	594 x 596 x 547	594 x 596 x 547
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four	(mm) 21	21	21
Dimensions de la niche L x H x P	(mm) 560 x 590 x 550	560 x 590 x 550	560 x 590 x 550
Poids net	(kg) 56	56	54
Volume / Efficience énergétique (selon norme EU, EN 603501, 65/2014 et 66/2014)			
Volume utile	77	77	74
Nombre de compartiments de cuisson	1	1	1
Dimensions intérieures L x H x P	(mm) 492 x 386 x 408	492 x 386 x 408	471 x 385 x 408
Classe d'efficacité énergétique en Chaleur tournante Eco			
Index Efficience énergétique (EEI)	83.9	83.9	84.9
Consommation sole + voûte	(kWh) 1.4	1.4	1.25
Consommation Chaleur tournante Eco	(kWh) 0.73	0.73	0.73
Source d'énergie	Electrique	Electrique	Electrique
Modes de cuisson / programmes			
Plage de température	(°C) 30-300	50-300	50-300
Chaleur tournante / Chaleur tournante Eco / Voûte + Sole	*/*/	*/*/	*/*/
Voûte / Sole / Chaleur tournante + Sole	*/*/	*/*/	*/*/
Voûte + 1/3 Sole	—	—	—
1/3 Voûte + Sole	—	—	—
Chaleur tournante + 1/3 Sole	—	—	—
Gril grande surface + Air ventilé	*/	*/	*/
Air Frying	•	—	—
Cuisson sur pierre à pain et à pizzas	•	•	•
Fonction rôtir dans faitout	•	—	—
Cuisson moelleuse	•	•	•
Etuve / Décongélation / Déshydratation	*/*/	—/—/—	—/—/—
Maintien au chaud	—	—	—
Recettes personnelles	•	•	•
Programmes automatiques / Préconisations de réglage	*/	*/	*/
Utilisation			
Ouverture automatique de la porte	•	•	•
Porte à ouverture latérale	110°	110°	110°
Écran tactile complet / anneau de contrôle	*/	*/	*/
Langues d'affichage	(Nb) 42	42	42
Affichage en texte clair	•	•	•
Guides rapides didactiques : (animations virtuelles sur l'écran)	•	•	•
Détection de l'utilisateur	•	•	•
Caractéristiques			
Temps de cuisson / Fin du temps de cuisson / Minuterie de temps croissant	*/*/	*/*/	*/*/
Minuterie spéciale longue durée	•	•	•
Affichage de la température réelle	•	•	•
Préchauffage rapide	•	•	•
Gril grande surface derrière la voûte	•	•	•
Éclairage latéral LED	Latéral	Latéral	Haut
Niveaux de cuisson / intérieur inox	(Nb) 4	4	5
Catalyseur électrique de fumées	•	•	—
Services digitaux (Gaggenau Home Connect) via Wifi²	•	•	•
Accessoires			
Tôle à pâtisserie émaillée	1	1	1
Lèche-frite émaillée	1	1	1
Taille du plus grand plat de cuisson	(cm²) 1.290	1.290	1.290
Grille	1	1	1
Sonde thermométrique à trois points	•	—	—
Tournebroche	—	—	—
Sécurité			
Sécurité enfant / verrouillage de la porte	*/	*/	*/
Coupure de sécurité	•	•	•
Porte avec isolation thermique avec plusieurs vitres	5-vitres	5-vitres	4-vitres
Ventilateur de refroidissement de l'appareil	•	•	•
Nettoyage			
Auto-nettoyage par pyrolyse	•	•	—
Raccordement			
Puissance totale	(kW) 3.68	3.68	3.68

• Standard. — Non Disponible. ¹ Profondeur de l'appareil : la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche.

² La connexion Gaggenau Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays.

Fours combi-vapeur et Fours vapeur série Minimalistic Gaggenau

				
Types d'appareils	Four combi-vapeur	Four combi-vapeur	Four combi-vapeur	Four vapeur
Charnières à droite / gauche	GS 270/GS 271	GS 250/GS 251	GS 240/GS 241	GS 220/GS 221
Couleurs				
Porte plein verre Onyx	GS 270/271 100	GS 250/251 100	GS 240/241 100	GS 220/221 100
Porte plein verre Sterling	GS 270/271 130	GS 250/251 130	GS 240/241 130	GS 220/221 130
Dimensions				
Largeur	(cm) 60	60	60	60
Dimension de l'appareil L x H x P¹	(mm) 594 x 456 x 547	594 x 456 x 547	594 x 456 x 547	594 x 456 x 547
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four	(mm) 21	21	21	21
Dimensions de la niche L x H x P	(mm) 560 x 450 x 550	560 x 450 x 550	560 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Poids net	(kg) 46	45	43	36
Volume / Efficience énergétique (selon les réglementations européennes EN 603501, 65/2014 et 66/2014)				
Volume utile	(l) 50	50	50	59
Nombre de compartiments de cuisson	1	1	1	1
Dimensions intérieures L x H x P	(mm) 504 x 246 x 406	504 x 246 x 406	504 x 246 x 406	474 x 277 x 446
Classe d'efficacité énergétique en Chaleur tournante Eco				
Index Efficience énergétique (EEI)	94.7	94.7	94.7	—
Consommation Chaleur tournante Eco	(kWh) 0.72	0.72	0.72	—
Source d'énergie	Electrique	Electrique	Electrique	Electrique
Modes de cuisson/programmes				
Plage de température	(°C) 30-230	30-230	30-230	30-100
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	•	•	•	—
100% d'humidité	—	—	—	•
Cuisson à basse température	•	•	•	—
Cuisson vapeur basse température	—	—	—	•
Cuisson sous vide	•	•	•	•
Gril grande surface niveau 1 + humidité	•	•	•	—
Gril grande surface niveau 2 + humidité	•	•	•	—
Gril grande surface + Air ventilé	•	•	•	—
Fermentation	•	•	•	•
Décongélation	•	•	•	•
Régénération	•	•	•	•
Maintien au chaud	•	•	•	—
Recettes personnelles	•	•	•	•
Programmes automatiques / préconisations de réglage	*/	*/	*/	—/
Utilisation				
Ouverture automatique de la porte	•	•	•	•
Porte à ouverture latérale	110°	110°	110°	110°
Écran tactile /anneau de contrôle	*/	*/	*/	*/
Langues d'affichage	(Nb) 42	42	42	42
Affichage en texte clair	•	•	•	•
Guides rapides didactiques : (animations virtuelles sur l'écran)	•	•	•	•
Détection de l'utilisateur	•	•	•	•
Caractéristiques				
Raccordement d'entrée et de sortie d'eau	•	—	—	—
Réservoir d'eau pour l'eau fraîche et l'eau usée	—	•	•	•
Temps de cuisson / Fin du temps de cuisson / Minuterie de temps croissant	*/*/	*/*/	*/*/	*/*/
Minuterie spéciale longue durée	•	•	•	—
Affichage de la température réelle	•	•	•	•
Elimination de la vapeur / Vaporisation d'humidité	*/	—/	—/	—/—
Détection automatique du point d'ébullition	•	•	•	•
Connexion pour la sonde de température	•	•	•	—
Gril grande surface derrière vitrocéramique	•	•	•	—
Eclairage latéral LED	•	•	•	•
Niveaux de cuisson / intérieur inox	(Nb) 3	3	3	3
Services digitaux (Gaggenau Home Connect) via Wifi²	•	•	•	•
Accessoires				
Taille du plus grand plat de cuisson	(cm²) 1.300	1.300	1.300	1.290
Récipient de cuisson, inox, 40 mm, perforé	1	1	1	1
Récipient de cuisson, inox, 46 mm, non perforé	1	1	1	1
Grille	1	1	1	1
Cartouche de nettoyage	(Nb) 4	4	—	—
Tablettes de détartrage	Part No. 17002490	Part No. 17002490	Part No. 17002490	Part No. 17002490
Sécurité				
Sécurité enfant / verrouillage de porte	*/	*/	*/	*/
Coupure de sécurité	•	•	•	•
Porte avec isolation thermique avec plusieurs vitres	3-vitres	3-vitres	3-vitres	3-vitres
Ventilateur de refroidissement de l'appareil	•	•	•	•
Nettoyage				
Nettoyage automatique / aide au nettoyage	*/	*/	—/	—/
Détartrage automatique / Programme de séchage	*/	*/	*/	*/—
Raccordement				
Puissance totale	(kW) 3.15	3.15	3.15	2.75

• Standard. — Non Disponible. ¹ Profondeur de l'appareil : la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche.

² La connexion Gaggenau Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays.

Fours combinés micro-ondes et Fours micro-ondes série Minimalistic Gaggenau

		
Types d'appareils	Four combiné micro-ondes	Four micro-ondes
Charnières à droite / gauche	GM 250/GM 251	GM 220/GM 221
Couleurs		
Gaggenau Onyx	GM 250/251 100	GM 220/221 100
Gaggenau Sterling	GM 250/251 130	GM 220/221 130
Dimensions		
Largeur	(cm) 60	60
Dimension de l'appareil L x H x P¹	(mm) 594 x 456 x 547	594 x 382 x 299
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four	(mm) 21	21
Dimensions de la niche L x H x P	(mm) 560 x 450 x 550	560 x 380 x 320
		560 x 362 x 320 (meuble haut)
Poids net	(kg) 41	19
Volume		
Volume utile	(l) 46	21
Dimensions intérieures L x H x P	(mm) 493 x 231 x 402	350 x 220 x 270
Modes de cuisson / Programmes		
Puissance maximale du micro-ondes	(W) 1,000	900
Niveaux de puissance du micro-ondes	(Nb) 6	6
Chaleur tournante avec plage de température	(°C) 30-230	—
Gril grande surface + chaleur tournante avec plage de température	(°C) 30-230	—
Gril avec différents niveaux d'intensité	(Nb) —	3
Réchauffer les boissons	(W) Max. (1000)	—
Réchauffer les plats	(W) 360-600	—
Déshydratation avec plage de température	(°C) 30-80	—
Cuisson à basse température avec plage de température	(°C) 30-90	—
Fermentation	(°C) 30-50	—
Maintien au chaud	(W) 50	—
Décongélation	(W) 90-360	—
Puissance micro-ondes maximum en combinaison avec le four	(W) 450	360
Recettes personnelles	(Nb) 30	10
Programmes automatiques / préconnaissance de réglage	(Nb) 19 / 51	10 / —
Utilisation		
Système Innowave	•	•
Porte à ouverture latérale	110°	95°
Ecran tactile / anneau de contrôle	•/•	•/—
Langues d'affichage	(Nb) 42	42
Affichage texte clair	•	•
Guides rapides didactiques : (animations virtuelles sur l'écran)	•	—
Détection de l'utilisateur	•	—
Caractéristiques		
Contrôle électronique de température	•	•
Temps de cuisson / Fin du temps de cuisson / Minuterie de temps croissant	•/•/•	•/•/•
Minuterie spéciale cuisson longue durée	•	—
Affichage de la température réelle	•	—
Connexion pour la sonde de température	•	—
Eclairage latéral LED	•	•
Niveaux de cuisson / Intérieur inox	(Nb) 2	—
Services digitaux (Gaggenau Home Connect) via WiFi²	•	•
Accessoires		
Plateau en verre	•	•
Grille	•	•
Sécurité		
Sécurité enfant	•	•
Verrouillage de porte	•	—
Coupure de sécurité	•	•
Arrêt de sécurité	•	•
Porte avec isolation thermique avec plusieurs vitres	3-vitres	2-vitres
Ventilateur de refroidissement de l'appareil	•	•
Nettoyage		
Programme d'aide au nettoyage	•	•
Intérieur en acier inoxydable avec base en verre résistant à la chaleur	•	•
Raccordement		
Puissance totale	(kWh) 2.65	2.05

• Standard. — Non Disponible. ¹ Profondeur de l'appareil : la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche.
² La connexion Gaggenau Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays.

Machines à café tout automatiques série Minimalistic Gaggenau

		
Types d'appareils	Machine à café tout automatique	Machine à café tout automatique
Porte plein verre Onyx	GC 261 100	GC 251 100
Porte plein verre Sterling	GC 261 130	GC 251 130
Dimensions		
Largeur	(cm) 60	60
Dimensions de l'appareil L x H x P¹	(mm) 594 x 456 x 377	594 x 456 x 377
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four	(mm) 21	21
Dimensions de la niche L x H x P	(mm) 560 x 450 x 450	560 x 450 x 450
Poids net	(kg) 23	21
Type de boisson		
Ristretto / 2 x Ristretto	•	•
Espresso / 2x Espresso	•	•
Doppio	•	•
Café	•	•
Grand café / 2 x Grand café	•	•
Très grand café	•	•
Américano / 2 x Américano	•	•
Café à infusion à froid (cold brew)	•	•
Café à infusion lente (slow brew)	•	•
Pot de café	•	•
Eau chaude / 2 x Eau chaude	•	•
Espresso Macchiato / 2x Espresso Macchiato	•	•
Flat White / 2 x Flat White	•	•
Cappuccino / 2 x Cappuccino	•	•
Café Latte / 2 x Café Latte	•	•
Macchiato à infusion à froid	•	•
Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato	•	•
Lait chaud / 2 x Lait chaud	•	•
Mousse de lait / 2 x Mousse de lait	•	•
Utilisation		
Ouverture automatique de la porte	—	—
Porte à ouverture latérale	110°	110°
Ecran tactile / anneau de contrôle	•/•	•/•
Langues d'affichage	(Nb) 42	42
Affichage texte clair	•	•
Guides rapides didactiques : (animations virtuelles sur l'écran)	•	•
Détection utilisateur	•	•
Fonction de personnalisation des profils et des favoris	(Nb de profils / Nb de favoris) 10 / 10	10 / 10
Modes de fonctionnement	Classique / Barista	Classique / Barista
Buse de sortie du café réglable en hauteur	(cm) 15	15
Programmation des réglages de base		
— Ecran de démarrage	Mode Classique, mode Barista et Favoris	Mode Classique, mode Barista et Favoris
— Scénarios d'éclairage	•	•
— Unité de mesure	(ml/fl.oz.) •	•
— Remplissage du réservoir d'eau	Automatique ou Manuel	—
— Nettoyage et détartrage	Automatique ou Manuel	Automatique ou Manuel
— Heure de démarrage du détartrage	•	•
— Mise en veille de ...	(min, h) De 5 min à 180 min	De 5 min à 180 min
— Dureté de l'eau	(Nb) 4	4
Caractéristiques		
Raccordement à l'arrivée d'eau pour remplir le réservoir	•	—
Technologie "Aroma" permettant de dégager tout l'arôme du café	•	•
Broyeur céramique	•	•
Chauffe eau	•	•
Pompe à eau	(bar) 19	19
Distributeur avec système de lait intégré	•	•
Récipient de lait en verre	(l) 0.7	0.7
Niveau de lait	•	•
Réservoir à grains	(g) 400	400
Réglage du degré de mouture	Electronique	Electronique
Réglage de l'intensité du café	(g) 5 à 14	5 à 14
Fonction double mouture et double infusion pour une boisson plus corsée	•	•
Fonction double mouture et double infusion pour deux boissons plus corsées	•	•
Réservoir d'eau amovible	(l) 2.4	2.4
Indicateur électronique de remplacement de la cartouche de nettoyage et de détartrage	•/•	•/•
Indicateur électronique de remplacement du filtre à eau	•	•
Contrôle électronique du taux de remplissage des réservoirs de lait, d'eau et de café	•	•
Contrôle électronique du taux de remplissage des bacs récupérateurs de marc de café et d'eau	•	•
Eclairage LED intégré	•	•
Service digitaux (Gaggenau Home Connect) via Wifi²	•	•
Sécurité		
Sécurité enfant	•	•
Aqua-Stop avec garantie	•	—
Nettoyage		
Programme automatique de nettoyage avec cartouche	•	•
Programme automatique de détartrage avec cartouche	•	•
Possibilité de nettoyer et de détartrer avec tablettes	•	•/•
Programme automatique de rinçage lors de la mise en route / à l'arrêt de l'appareil	•/•	•/•
Programme automatique rapide de rinçage du système de lait	•	•
Programme de vidange pour préparer l'appareil pour les vacances ou le transport	•	•
Fonction vidange du réservoir à grains pour changement de style de café	•	•
Unité d'infusion amovible	•	•
Bacs de récupération du marc de café et d'eau lavables au lave-vaisselle	•	•
Distributeur de boissons amovible et lavable au lave-vaisselle	•	•
Réservoir à lait lavable au lave-vaisselle	•	•
Possibilité d'installer un filtre dans le réservoir d'eau	•	•
Raccordement		
Puissance totale	(kW) 1.5	1.5
Raccordement direct à l'arrivée d'eau	•	—

• Standard. — Non Disponible. ¹ Profondeur de l'appareil : la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche. ² La connexion Gaggenau Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays. ³ Disponible à partir du 4^{ème} trimestre 2025.

Tiroirs de mise sous vide série Minimalistic Gaggenau



Types d'appareils		Tiroir de mise sous vide
Façade plein verre Onyx		GV 251 100
Façade plein verre Sterling		GV 251 130
Dimensions		
Largeur	(cm)	60
Hauteur	(cm)	14
Dimensions de l'appareil L x H x P¹	(mm)	594 x 140 x 515
Extension du panneau de porte depuis la cavité du meuble	(mm)	21
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	560 x 140 x 550
Poids net	(kg)	31
Volume		
Volume utile	(l)	7
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	350 x 95 x 285
Taille maximale des sacs de mise sous vide L x l	(mm)	350 x 240
Fonctions		
Niveaux de mise sous vide		3, max. 99%
Niveaux de thermosoudure		3
Mise sous vide des sacs et contenants		•
Mise sous vide de sacs et de bouteilles		•
Mise sous vide de liquides		•
Programme de séchage de la pompe		•
Utilisation		
Commandes à touches sensibles		•
Tiroir sans poignée		•
Ouverture avec système push-to-open		•
Caractéristiques		
Compartiment de mise sous vide en inox		•
Charge maximale	(kg)	10
Hauteur utile	(mm)	80
Couvercle en verre de sécurité		•
Barre de thermosoudure, anti-adhésive, amovible		•
Rehausseur		•
Adaptateur avec tuyau pour mise sous vide en dehors du compartiment		•
Dimension de la surface utile dans le compartiment (L x l)	(mm)	210 x 285
Membrane anti-retour du liquide pour mise sous vide dans contenants externes		•
Sacs de mise sous vide, petit modèle, 180 mm x 280 mm	(pièces)	50
Sacs de mise sous vide, grand modèle, 224 mm x 350 mm	(pièces)	50
Bouchons de mise sous vide pour bouteilles	(pièces)	3
Adaptateur pour bouchons pour mise sous vide de bouteilles		•
Raccordement		
Puissance totale	(kW)	0.32

• Standard. — Non Disponible. ¹ Profondeur de l'appareil : la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche.

Tiroirs culinaires et chauffants série Minimalistic Gaggenau





Types d'appareils		Tiroir culinaire et chauffant	Tiroir culinaire et chauffant
Façade plein verre Onyx		GW 251 100	GW 252 100
Façade plein verre Sterling		GW 251 130	GW 252 130
Dimensions			
Largeur	(cm)	60	60
Hauteur	(cm)	14	28
Dimensions de l'appareil L x H x P¹	(mm)	594 x 140 x 519	594 x 280 x 519
Extension du panneau de porte depuis la cavité du meuble	(mm)	21	21
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	560 x 140 x 550	560 x 280 x 550
Poids net	(kg)	19	25
Volume			
Volume utile	(l)	20	52
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	548 x 92 x 410	548 x 232 x 410
Nombre de couverts	(Nb)	6	12
Modes de cuisson			
Préchauffage de petits contenants pour boissons.	•		•
Préchauffer la vaisselle / plats	•		•
Maintien au chaud	•		•
Cuisson à basse température	•		•
Contrôle direct de la température	•		•
Plage de réglage des températures de 30 °C à 80 °C	6		6
Modes de chauffe supplémentaires via App	•		•
Utilisation			
Commandes à touches sensibles	•		•
Témoin lumineux de fonctionnement sur la façade en verre	•		•
Timer réglable via l'App	•		•
Tiroir sans poignée	•		•
Ouverture avec système push-to-open	•		•
Gaggenau Home Connect	•		•
Caractéristiques			
Éclairage intérieur	•		•
Charge maximale	(kg)	25	25
Intérieur en acier inox avec sole en verre	•		•
Ventilateur pour une répartition hohmogène de la chaleur	•		•
Raccordement			
Puissance totale	(kW)	0.82	0.82

• Standard. — Non Disponible. ¹ Profondeur de l'appareil : la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche.



TABLES DE CUISSON

Vue d'ensemble des tables de cuisson	110
Tableaux des combinaisons Tables de cuisson + Hottes	114
Tables Essential Induction	116
Tables de cuisson Flex Induction avec système de ventilation intégrée	126
Tables de cuisson induction Full Zone Série 400	136
Tables de cuisson Flex Induction Série 200	144
Conseils d'installation pour les tables de cuisson induction	156
Tables de cuisson gaz	157
Accessoires	162
Données techniques	164

Vue d'ensemble des tables de cuisson



CU 421 100
+ CKU 410 000 ou CKU 410 000



CU 428 100
+ CKU 410 000 ou CKU 410 000



Finition verre brillant ou finition verre mat
CV 492 105 / CV 492 105M
+ CKI 440 000 ou CKI 440 010



CV 482 105
+ CKI 440 000 ou CKI 440 010



Finition verre brillant ou finition verre mat
CV 282 101 / CV 282 101M



CV 282 111



CX 492 101



CX 492 111



CX 482 101



CX 482 111



CI 292 102



CI 292 112



CI 283 103



CI 283 113



CI 282 102



CI 282 112



CI 272 103



CI 272 113



CI 262 105



CI 262 115



CG 492 111F*
CG 492 211
*Livrabable jusqu'en Décembre 2026



VG 295 150F
VG 295 250



CG 291 210

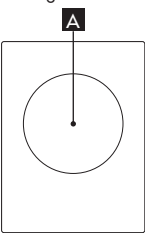


VG 264 120F
VG 264 220

Vue d'ensemble

Modules induction intégrés

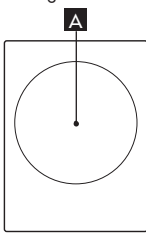
Largeur 21 cm



Zone / Positions de cuisson	12	Booster
A Ø 21 cm	2,000 W	2,300 W
Puissance totale de raccordement	2,300 W	

CU 421

Largeur 28 cm

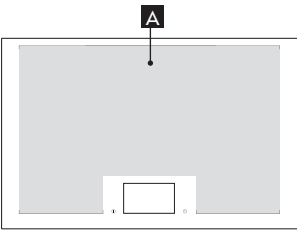


Zone / Positions de cuisson	12	Booster
A Ø 28 cm	2,300 W	2,700 W
Puissance totale de raccordement	2,700 W	

CU 428

Table induction Full Zone

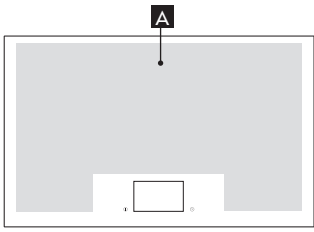
Largeur 80 cm



Zone / Positions de cuisson	17	Booster
A (1 grand récipient de cuisson)	3,500 W	5,500 W
Puissance totale de raccordement	7,400 W	

CX 482
Avec cadre, peut être combiné avec d'autres Vario de cuisson série 400

Largeur 90 cm

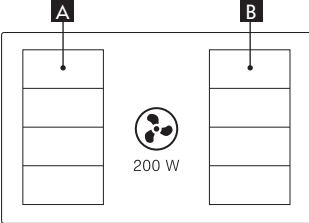


Zone / Positions de cuisson	17	Booster
A (1 grand récipient de cuisson)	3,500 W	5,500 W
Puissance totale de raccordement	7,400 W	

CX 492
Avec cadre, peut être combiné avec d'autres Vario de cuisson série 400

Tables Flex Induction avec système de ventilation intégré

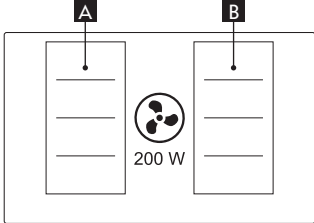
Largeur 80 cm



Zone / Positions de cuisson	17	Booster
A / B	2,200 W	3,700 W
	3,300 W	3,700 W
Puissance totale de raccordement	7,400 W	

CV 282

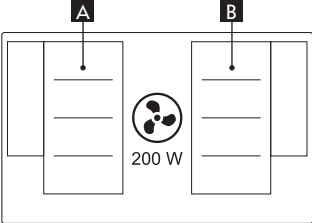
Largeur 80 cm



Zone / Positions de cuisson	12	Booster
A / B	2,200 W	3,700 W
	3,300 W	3,700 W
Puissance totale de raccordement	7,400 W	

CV 482

Largeur 90 cm

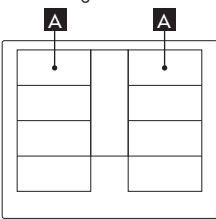


Zone / Positions de cuisson	12	Booster
A / B	2,200 W	3,700 W
	3,300 W	3,700 W
	2,600 W	3,700 W
	3,300 W	3,700 W
Puissance totale de raccordement	7,400 W	

CV 492

Tables Flex Induction Série 200

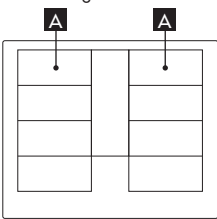
Largeur 60 cm



Zone / Positions de cuisson	17	Booster
A	2,200 W	3,700 W
	3,300 W	3,700 W
	2,600 W	3,700 W
	3,300 W	3,700 W
Puissance totale de raccordement	7,400 W	

CI 262

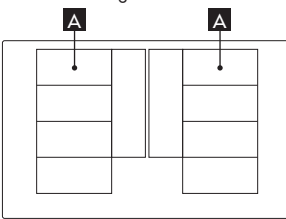
Largeur 70 cm



Zone / Positions de cuisson	17	Booster
A	2,200 W	3,700 W
	3,300 W	3,700 W
	2,600 W	3,700 W
	3,300 W	3,700 W
Puissance totale de raccordement	7,400 W	

CI 272

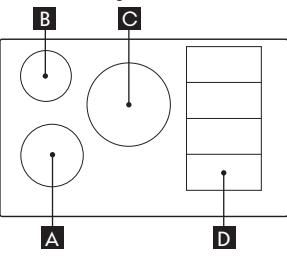
Largeur 80 cm



Zone / Positions de cuisson	17	Booster
A	2,200 W	3,700 W
	3,300 W	3,700 W
	2,600 W	3,700 W
	3,300 W	3,700 W
Puissance totale de raccordement	7,400 W	

CI 282

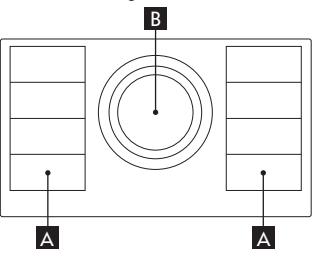
Largeur 80 cm



Zone / Positions de cuisson	17	Booster
A Ø 18 cm	1,800 W	3,100 W
B Ø 14.5 cm	1,400 W	2,200 W
C Ø 24 cm	2,200 W	3,700 W
D	2,200 W	3,700 W
	3,300 W	3,700 W
Puissance totale de raccordement	7,400 W	

CI 283

Largeur 90 cm

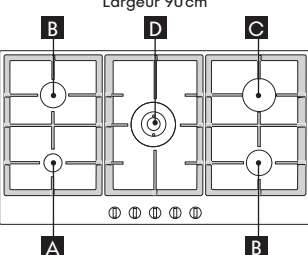


Zone / Positions de cuisson	17	Booster
A	2,200 W	3,700 W
	3,300 W	3,700 W
B Ø 21 cm	2,200 W	3,700 W
Ø 26 cm	2,600 W	3,700 W
Ø 32 cm	3,300 W	3,700 W
Puissance totale de raccordement	11,100 W	

CI 292

Tables gaz Série 200 et Série 400

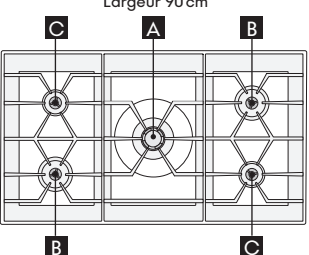
Largeur 90 cm



Zone / Positions de cuisson	12
A Brûleur éco	1,000 W
B Brûleur standard	1,750 W
C Brûleur forte puissance	3,000 W
D Brûleur wok multi-couronne	5,000 W
Puissance totale de raccordement gaz	12,500 W
Puissance totale de raccordement électrique	1.0 W

CG 291

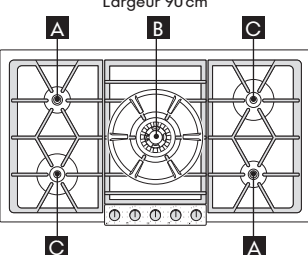
Largeur 90 cm



Zone / Positions de cuisson	12
A Brûleur wok	5,800 / 6,000 W
B Brûleur forte puissance	4,000 W
C Brûleur standard	2,000 W
Puissance totale de raccordement gaz	17,800 W / 18,000 W
Puissance totale de raccordement électrique	15.0 W

CG 492

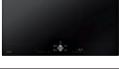
Largeur 90 cm



Zone / Positions de cuisson	9
A Brûleur standard	2,000 W
B Brûleur wok	5,800 / 6,000 W
C Brûleur forte puissance	4,000 W
Puissance totale de raccordement gaz	17,800 W / 18,000 W
Puissance totale de raccordement électrique	10.0 W

VG 295

Combinaisons recommandées pour installation tables de cuisson et hottes

• : Combinaison recommandée - : non recommandée 📶 : Contrôle de la ventilation avec la table de cuisson.e.						
Produit	Photo	Référence		AC 250 121 largeur 120 cm	AW 442 largeur 120 cm	AW 290 110 largeur 90 cm
	Largeur maximale pour combinaisons Varios Pour les modules induction intégrés, se référer aux pages spécifiques.			100 cm 130 cm avec collecteur de fumées	100 cm	80 cm
Vario Teppan Yaki / Gaz / Gril électrique Série 400		VP414/ VG4... VR 414	40 cm	•	•	•
Table de cuisson Induction Vario Série 400		VI4..	40 cm	• 📶	•	• 📶
Table de cuisson Induction Vario Série 400		VI 462	60 cm	• 📶	•	• 📶
Table de cuisson Induction Vario Série 400		VI 482	80 cm	• 📶	•	• 📶
Table de cuisson Induction Vario Série 400		VI 492	90 cm	• 📶	•	-
Table de cuisson Gaz Série/Vario 400		VG 491 / CG 492	90 cm	•	•	-
Vario Teppan Yaki/ Induction/Gaz/Gril électrique Série 200		VP2.. / VI2.. / VR2.. VG2..	30 cm	•	•	•
Table de cuisson Induction Vario 200		VI 242	40 cm	•	•	•
Table de cuisson Induction/ Gaz Vario Série 200		VI 262 / VG 264	60 cm	•	•	•
Modules induction intégrés Essential Induction Série 400		CU 42..	21 cm 28 cm	•	-	-
Table de cuisson Full Zone avec cadre Série 400		CX 482	80 cm	• 📶	•	• 📶
Table de cuisson Full Zone avec cadre Série 400		CX 492	90 cm	• 📶	•	-
Table de cuisson Induction Série 200		CI 262	60 cm	• 📶	•	•
Table de cuisson Induction Série 200		CI 272	70 cm	• 📶	•	• 📶
Table de cuisson Induction Série 200		CI 282 / CI 283	80 cm	• 📶	•	• 📶
Table de cuisson Induction Série 200		CI 292	90 cm	• 📶	•	-
Table de cuisson Gaz Série 200		CG 291	90 cm	•	•	-
Table de cuisson Gaz Série 200		VG 295	90 cm	•	•	-

									
AL 400 122 largeur 120 cm	AL 400 192 largeur 90 cm	AL 200 180 largeur 80 cm	AL 200 190 largeur 90 cm	VL 414 115 largeur 15,5 cm	VL 200 120 largeur 15 cm	AF 210 192 largeur 90 cm	AF 210 162 largeur 60 cm	AC 200 191 largeur 86 cm	AC 200 161 largeur 52 cm
120 cm	90 cm					90 cm	60 cm	90 cm	60 cm
•	•	-	-	•	-	•	•	•	•
•	•	-	-	• 📶	-	•	•	•	•
•	•	-	-	•	-	•	•	•	•
•	•	•	-	•	-	•	-	•	-
•	•	-	•	-	-	•	-	•	-
•	•	-	-	-	•	•	•	•	•
•	•	-	-	-	-	•	-	•	-
•	•	-	-	-	•	•	•	•	•
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
•	•	• 📶	• 📶	-	-	•	-	•	-
-	•	-	• 📶	-	-	•	-	•	-
-	-	-	-	-	-	•	•	•	•
-	-	-	-	-	-	•	-	•	-
-	•	-	• 📶	-	-	•	-	•	-
-	•	-	-	-	-	•	-	•	-
-	•	-	-	-	-	•	-	•	-

ESSENTIAL INDUCTION
UN POINT, UNE SURFACE,
UN BOUTON.





Un point

Ce voyant lumineux permet d'identifier où placer l'ustensile. Ses changements d'intensité et de couleur indiquent si le module est allumé, avec une chaleur résiduelle ou si le protecteur de surface n'est pas en place.



Un bouton

Le bouton de commande placé en façade permet une sélection rapide et intuitive des 12 niveaux de puissance. Il peut être commandé en version inox ou version noire. Les modules induction sont intégrés sous le plan de travail en Dekton 12 mm.



Une surface

Le plan de travail 12 mm ultra-compact en Dekton est résistant aux rayures et à la chaleur. La possibilité de combiner deux tailles de modules induction intégrés sous la surface permet d'allier une expérience culinaire sans limites et un design révolutionnaire.

Options de couleurs Dekton épaisseur 12 mm.



	Vk04 Grafite		Somnia		Helena		Opera
	Vk03 Frigio		Neural		Rem		Trilium
	Vk02 Avorio		Morpheus		Laurent		Entzo
	Vk01 Nebbia		Lucide		Uyuni		Kelya
	Tk06 Marmorio		Daze		Aeris		Sirius
	Tk05 Sabbia		Awake		Domoos		
	Gk07 Ceppo		Danae		Laos		
	Limbo		Nacre		Lunar		
	Laguna		Micron		Soke		
	Malibu		Argentium		Arga		
	Marina		Albarium		Bergen		
	Salina		Umber		Taga		
	Vigil		Kreta		Kira		
	Trance		Khalo		Zenith		



Module induction intégré
Série 400
CU 428

CU 428 100 2.700 €
Module induction
intégré Série 400
Ø 28 cm

Accessoires d'installation obligatoires
CA 420 000AU 75 €
Kit d'installation pour module
induction intégré
Un seul kit nécessaire par cuisine.

CKU 410 000 310 €
Bouton de commande noir
Contrôle précis grâce aux 12 niveaux
de puissance
Fonctions Booster et Maintien au chaud.

CKU 410 010 230 €
Bouton de commande inox
Contrôle précis grâce aux 12 niveaux
de puissance
Fonctions Booster et Maintien au chaud.

Accessoires spéciaux obligatoires
SP 400 001 405 €
Protecteurs de surface
Set de 4 pièces, lavables au lave-vaisselle
Pour ustensiles de cuisson Ø 10 à 28 cm.
SP 424 001 120 €
Protecteur de surface Ø 23,5 cm ,
lavable au lave-vaisselle
Pour ustensiles de cuisson Ø 24 à 28 cm.
SP 419 001 110 €
Protecteur de surface Ø 18,5 cm,
lavable au lave-vaisselle
Pour ustensiles de cuisson Ø 19 à 23 cm.
SP 415 001 95 €
Protecteur de surface Ø 15 cm,
lavable au lave-vaisselle
Pour ustensiles de cuisson Ø 15 à 18 cm.

- Highlights**
- Utilisation des récipients de cuisson directement sur le plan de travail, uniquement en combinaison avec le plan de travail en Dekton de 12 mm
 - Zone de cuisson intégrée de 28 cm avec fonction Booster
 - Le centre de la zone de cuisson, l'indication du fonctionnement et de la chaleur résiduelle sont matérialisés par le point lumineux situé directement sur le plan de travail
 - Se combine parfaitement avec d'autres modules induction intégrés de la Série 400
 - Bouton de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponible en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément

Zone de cuisson
1 zone de cuisson induction ø 28 cm (2000 W, avec Booster 2700 W).

Bandeau de commande
Bouton de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson. Le centre de la zone de cuisson est indiqué par un point lumineux.

Caractéristiques
Fonction Booster.
Fonction Maintien au chaud.
Menu d'options personnalisées.

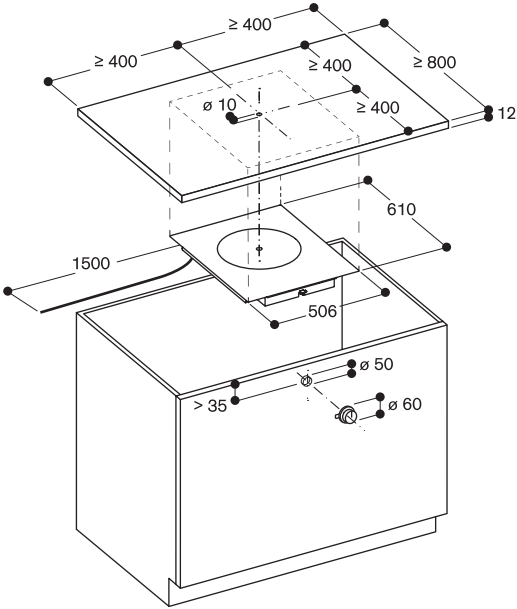
Sécurité
Ne fonctionne qu'en association avec les protecteurs de surface. Témoin lumineux de mise sous tension. Détection automatique des casseroles. 2 niveaux d'indication de chaleur résiduelle, directement sur le plan de travail et sur le bouton de commande. Coupure de sécurité.

Conseils d'installation
Le module induction intégré doit être installé sous un plan de travail en Dekton d'épaisseur 12 mm. Aucun autre appareil électroménager ne doit être installé sous le module induction intégré (ex. four, lave-vaisselle, réfrigérateur, etc...) La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés. Il faut tenir compte du poids de l'appareil et des charges supplémentaires. Prévoir un trou de 10 mm au centre de la zone de cuisson pour la mise en place du point lumineux. Des marquages pour indiquer la zone de cuisson doivent être prévus. Aucune autre découpe n'est autorisée dans le même plan de travail. Le traitement du plan de travail Dekton est effectué par des marbriers locaux. Pour obtenir une liste des marbriers recommandés, veuillez contacter votre interlocuteur local.

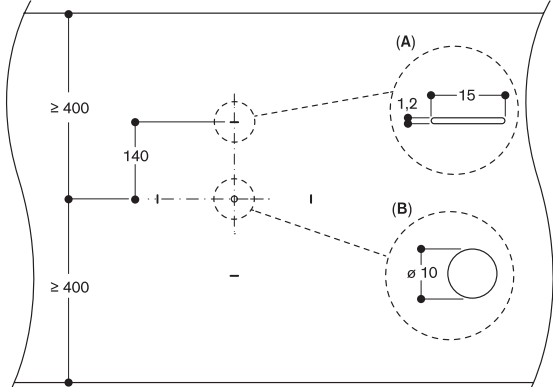
Pour les fabricants de Dekton : se référer à la fiche technique "Protocole de marquage et de perçage pour les modules induction intégrés Gaggenau" de Cosentino. Distances minimales: Centre de la zone de cuisson jusqu'au bord latéral du plan de travail 400 mm. Centre de la zone de cuisson jusqu'au bord avant ou arrière du plan de travail 400 mm. Centre de la zone de cuisson jusqu'au centre de la zone de cuisson suivante, 450 mm ou 550 mm selon la combinaison choisie. Pour les distances minimales entre l'arrière du meuble et les ouvertures, se référer aux schémas techniques. Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Poids de l'appareil : env. 10 kg.

Pour fixer le module sous le plan de travail en Dekton 12 mm, l'installateur doit commander le kit d'installation CA420000AU, et fournir les produits suivants: Silicone Loctite SI5366 de Henkel et Universal Primer UV 240 ml ou Universal Primer 94 240ml de 3M.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 2.7 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Câble de connexion 1 m pour bouton de commande.

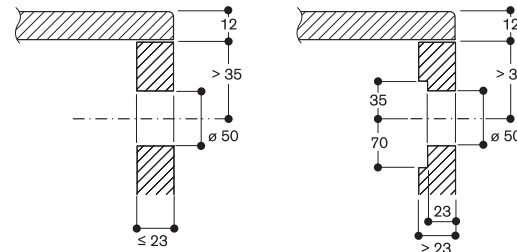


Vue de dessus - perçage du trou et marquage de la zone de cuisson

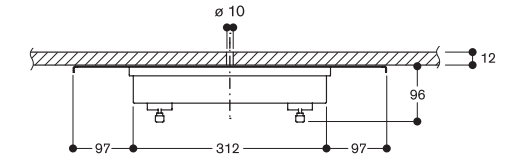


A: Marquage de la surface
B: Perçage

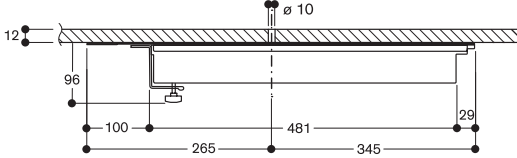
Installation du bouton de commande



Coupe transversale



Coupe longitudinale





Module induction intégré
Série 400
CU 421

CU 421 000 2.450 €
Module induction
intégré Série 400
Ø 21 cm

Accessoires d'installation obligatoires
CA 420 000AU 75 €
Kit d'installation pour module
induction intégré
Un seul kit nécessaire par cuisine.

CKU 410 000 310 €
Bouton de commande noir
Contrôle précis grâce aux 12 niveaux
de puissance
Fonctions Booster et Maintien au chaud.
CKU 410 010 230 €
Bouton de commande inox
Contrôle précis grâce aux 12 niveaux
de puissance
Fonctions Booster et Maintien au chaud.

Accessoires spéciaux obligatoires
SP 400 001 405 €
Protecteurs de surface
Set de 4 pièces, lavables au lave-vaisselle
Pour ustensiles de cuisson Ø 10 à 28 cm.
SP 424 001 120 €
Protecteur de surface Ø 23,5 cm ,
lavable au lave-vaisselle
Pour ustensiles de cuisson Ø 24 à 28 cm.
SP 419 001 110 €
Protecteur de surface Ø 18,5 cm,
lavable au lave-vaisselle
Pour ustensiles de cuisson Ø 19 à 23 cm.
SP 415 001 95 €
Protecteur de surface Ø 15 cm,
lavable au lave-vaisselle
Pour ustensiles de cuisson Ø 15 à 18 cm.
SP 410 001 85 €
Protecteur de surface Ø 10 cm,
lavable au lave-vaisselle
Pour ustensiles de cuisson Ø 10 à 14 cm.

- Highlights**
- Utilisation des récipients de cuisson directement sur le plan de travail, uniquement en combinaison avec le plan de travail en Dekton de 12 mm
 - Zone de cuisson intégrée de 21 cm avec fonction Booster
 - Le centre de la zone de cuisson, l'indication du fonctionnement et de la chaleur résiduelle sont matérialisés par le point lumineux situé directement sur le plan de travail
 - Se combine parfaitement avec d'autres modules induction intégrés de la Série 400
 - Bouton de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponible en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément

Zone de cuisson
1 zone de cuisson induction ø 21 cm (2000 W, avec Booster 2300 W).

Bandeau de commande
Bouton de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson. Le centre de la zone de cuisson est indiqué par un point lumineux.

Caractéristiques
Fonction Booster.
Fonction Maintien au chaud.
Menu d'options personnalisées.

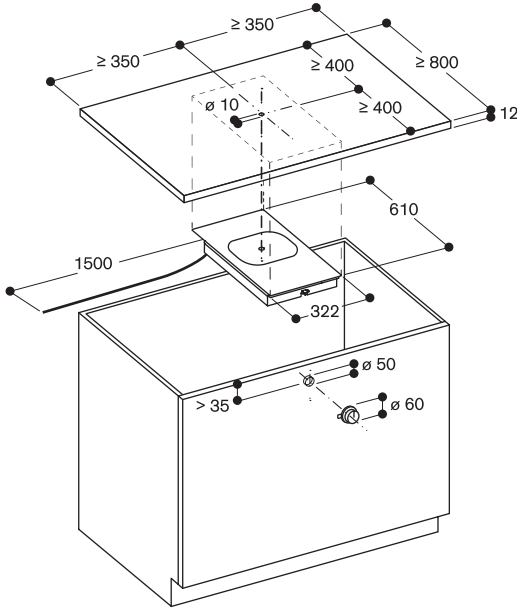
Sécurité
Ne fonctionne qu'en association avec les protecteurs de surface. Témoin lumineux de mise sous tension. Détection automatique des casseroles. 2 niveaux d'indication de chaleur résiduelle, directement sur le plan de travail et sur le bouton de commande. Coupure de sécurité.

Conseils d'installation
Le module induction intégré doit être installé sous un plan de travail en Dekton d'épaisseur 12 mm. Aucun autre appareil électroménager ne doit être installé sous le module induction intégré (ex. four, lave-vaisselle, réfrigérateur, etc...) La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés. Il faut tenir compte du poids de l'appareil et des charges supplémentaires. Prévoir un trou de 10 mm au centre de la zone de cuisson pour la mise en place du point lumineux. Des marquages pour indiquer la zone de cuisson doivent être prévus. Aucune autre découpe n'est autorisée dans le même plan de travail. Le traitement du plan de travail Dekton est effectué par des marbriers locaux. Pour obtenir une liste des marbriers recommandés, veuillez contacter votre interlocuteur local.

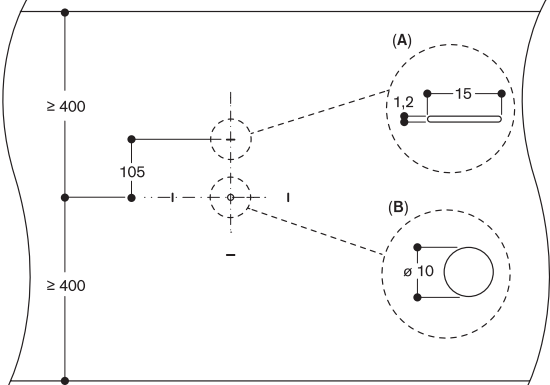
Pour les fabricants de Dekton : se référer à la fiche technique "Protocole de marquage et de perçage pour les modules induction intégrés Gaggenau" de Cosentino. Distances minimales: Centre de la zone de cuisson jusqu'au bord latéral du plan de travail 350 mm. Centre de la zone de cuisson jusqu'au bord avant ou arrière du plan de travail 400 mm. Centre de la zone de cuisson jusqu'au centre de la zone de cuisson suivante, 350 mm ou 450 mm selon la combinaison choisie. Pour les distances minimales entre l'arrière du meuble et les ouvertures, se référer aux schémas techniques. Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Poids de l'appareil : env. 10 kg.

Pour fixer le module sous le plan de travail en Dekton 12 mm, l'installateur doit commander le kit d'installation CA420000AU, et fournir les produits suivants: Silicone Loctite SI5366 de Henkel et Universal Primer UV 240 ml ou Universal Primer 94 240ml de 3M.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 2.3 kW. Câble de raccordement 1.5 m sans prise. Câble de connexion 1 m pour bouton de commande.

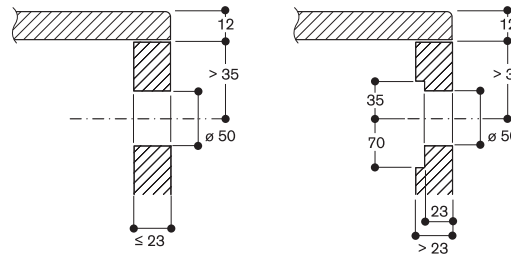


Vue de dessus - perçage du trou et marquage de la zone de cuisson

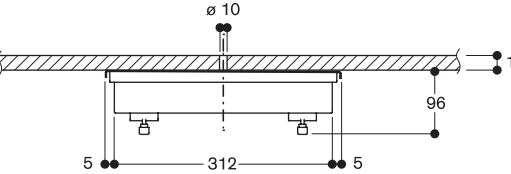


A: Marquage de la surface
B: Perçage

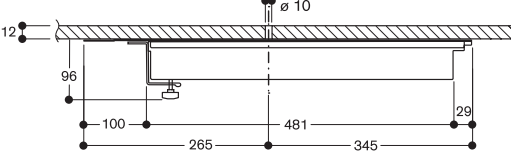
Installation du bouton de commande



Coupe transversale



Coupe longitudinale



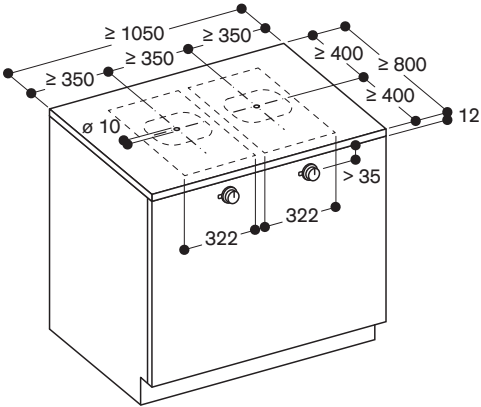
Exemples de configurations d’installation - modules induction intégrés Essential Induction Série 400

Bon à savoir - pour une planification et une installation correcte

- Peut uniquement être combiné avec un plan de travail en Dekton, épaisseur 12 mm.
- Les distances minimales doivent obligatoirement être respectées.
- Aucune autre découpe supplémentaire n’est autorisée dans le même plan de travail. Le plan de travail peut cependant être constitué de plusieurs pièces de Dekton jointes entre elles pour la réalisation de découpes supplémentaires (par ex. pour un évier).
- Pour obtenir la liste des marbriers recommandés, veuillez contacter votre représentant local.
- Pour les fabricants de Dekton : se référer à la fiche technique « Protocole de perçage et de marquage pour les modules induction intégrés Gaggenau » de Cosentino.
- Pour fixer le module sous le plan de travail en Dekton 12 mm, l’installateur doit commander le kit d’installation CA420000AU, et fournir les produits suivants:
Silicone Loctite SI5366 de Henkel et Universal Primer UV 240 ml ou Universal Primer 94 240ml de 3M.

Configuration d’installation 1

Combinaison de deux modules Ø 21 cm - CU 421 100 et CU 421 100



Liste des références à commander (boutons de commande inox)

- 2 x CU 421 100 (module induction intégré Ø 21 cm)
- 2 x CKU 410 010 (1 bouton de commande, inox)
- 1 x CA 420 000AU (kit d’installation)
- 1 x SP 410 001 (1 protecteur de surface pour ustensiles Ø 10 - 14 cm)
- 1 x SP 415 001 (1 protecteur de surface pour ustensiles Ø 15 - 18 cm)
- 1 x SP 419 001 (1 protecteur de surface pour ustensiles Ø 19 - 23 cm)

Liste des références à commander (boutons de commande noir)

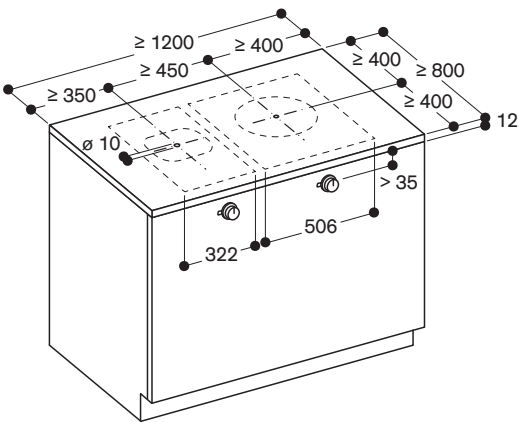
- 2 x CU 421 100 (module induction intégré Ø 21 cm)
- 2 x CKU 410 000 (1 bouton de commande, noir)
- 1 x CA 420 000AU (kit d’installation)
- 1 x SP 410 001 (1 protecteur de surface pour ustensiles Ø 10 - 14 cm)
- 1 x SP 415 001 (1 protecteur de surface pour ustensiles Ø 15 - 18 cm)
- 1 x SP 419 001 (1 protecteur de surface pour ustensiles Ø 19 - 23 cm)

Solutions de ventilation recommandées

- AC 250 121

Configuration d’installation 2

Combinaison d’un module Ø 21 cm et d’un module Ø 28 cm - CU 421 100 et CU 428 100



Liste des références à commander (boutons de commande inox)

- 1 x CU 421 100 (module induction intégré Ø 21 cm)
- 1 x CU 428 100 (module induction intégré Ø 28 cm)
- 2 x CKU 410 010 (1 bouton de commande, inox)
- 1 x CA 420 000AU (kit d’installation)
- 1 x SP 400 001 (set de 4 protecteurs de surface pour ustensiles Ø 10 - 28 cm)

Liste des références à commander (boutons de commande noir)

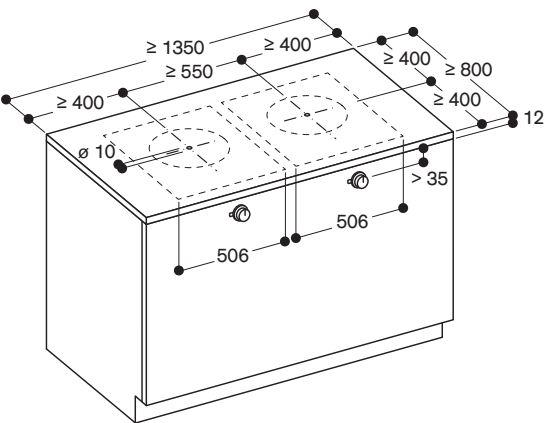
- 1 x CU 421 100 (module induction intégré Ø 21 cm)
- 1 x CU 428 100 (module induction intégré Ø 28 cm)
- 2 x CKU 410 000 (1 bouton de commande, noir)
- 1 x CA 420 000AU (kit d’installation)
- 1 x SP 400 001 (set de 4 protecteurs de surface pour ustensiles Ø 10 - 28 cm)

Solutions de ventilation recommandées

- AC 250 121

Configuration d’installation 3

Combinaison de deux modules Ø 28 cm - CU 428 100 et CU 428 100



Liste des références à commander (boutons de commande inox)

- 2 x CU 428 100 (module induction intégré Ø 28 cm)
- 2 x CKU 410 010 (1 bouton de commande, inox)
- 1 x CA 420 000AU (kit d’installation)
- 1 x SP 415 001 (1 protecteur de surface pour ustensiles Ø 15 - 18 cm)
- 1 x SP 419 001 (1 protecteur de surface pour ustensiles Ø 19 - 23 cm)
- 1 x SP 424 001 (1 protecteur de surface pour ustensiles Ø 24 - 28 cm)

Liste des références à commander (boutons de commande noir)

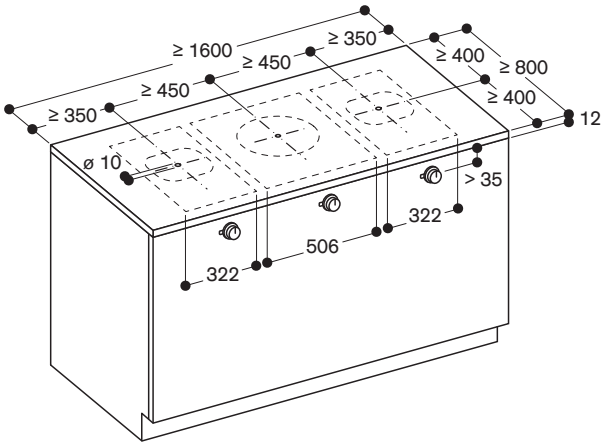
- 2 x CU 428 100 (module induction intégré Ø 28 cm)
- 2 x CKU 410 000 (1 bouton de commande, noir)
- 1 x CA 420 000AU (kit d’installation)
- 1 x SP 415 001 (1 protecteur de surface pour ustensiles Ø 15 - 18 cm)
- 1 x SP 419 001 (1 protecteur de surface pour ustensiles Ø 19 - 23 cm)
- 1 x SP 424 001 (1 protecteur de surface pour ustensiles Ø 24 - 28 cm)

Solutions de ventilation recommandées

- AC 250 121

Configuration d’installation 4

Combinaison de deux modules Ø 21 cm et d’un module Ø 28 cm - CU 421 100 et CU 428 100 et CU 421 100



Liste des références à commander (boutons de commande inox)

- 1 x CU 428 100 (module induction intégré Ø 28 cm)
- 2 x CU 421 100 (module induction intégré Ø 21 cm)
- 3 x CKU 410 010 (1 bouton de commande, inox)
- 1 x CA 420 000AU (kit d’installation)
- 1 x SP 400 001 (set de 4 protecteurs de surface pour ustensiles Ø 10 - 28 cm)

Liste des références à commander (boutons de commande noir)

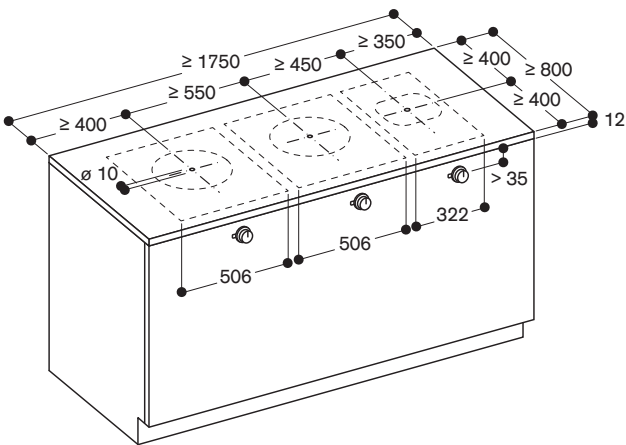
- 1 x CU 428 100 (module induction intégré Ø 28 cm)
- 2 x CU 421 100 (module induction intégré Ø 21 cm)
- 3 x CKU 410 000 (1 bouton de commande, noir)
- 1 x CA 420 000AU (kit d’installation)
- 1 x SP 400 001 (set de 4 protecteurs de surface pour ustensiles Ø 10 - 28 cm)

Solutions de ventilation recommandées

- AC 250 121

Configuration d’installation 5

Combinaison d’un module Ø 21 cm et de deux modules Ø 28 cm - CU 428 100 et CU 428 100 et CU 421 100



Liste des références à commander (boutons de commande inox)

- 2 x CU 428 100 (module induction intégré Ø 28 cm)
- 1 x CU 421 100 (module induction intégré Ø 21 cm)
- 3 x CKU 410 010 (1 bouton de commande, inox)
- 1 x CA 420 000AU (kit d’installation)
- 1 x SP 400 001 (set de 4 protecteurs de surface pour ustensiles Ø 10 - 28 cm)

Liste des références à commander (boutons de commande noir)

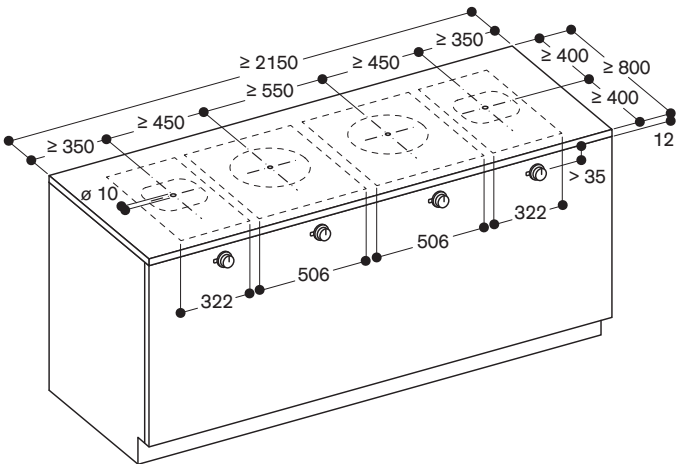
- 2 x CU 428 100 (module induction intégré Ø 28 cm)
- 1 x CU 421 100 (module induction intégré Ø 21 cm)
- 3 x CKU 410 000 (1 bouton de commande, noir)
- 1 x CA 420 000AU (kit d’installation)
- 1 x SP 400 001 (set de 4 protecteurs de surface pour ustensiles Ø 10 - 28 cm)

Solutions de ventilation recommandées

- AC 250 121 avec collecteur de fumées

Configuration d’installation 6

Combinaison de deux modules Ø 21 cm et de deux modules Ø 28 cm - CU 421 100 et 428 100 et CU 428 100 et CU 421 100



Liste des références à commander (boutons de commande inox)

- 2 x CU 428 100 (module induction intégré Ø 28 cm)
- 2 x CU 421 100 (module induction intégré Ø 21 cm)
- 4 x CKU 410 010 (1 bouton de commande, inox)
- 1 x CA 420 000AU (kit d’installation)
- 1 x SP 400 001 (set de 4 protecteurs de surface pour ustensiles Ø 10 - 28 cm)

Liste des références à commander (boutons de commande noir)

- 2 x CU 428 100 (module induction intégré Ø 28 cm)
- 2 x CU 421 100 (module induction intégré Ø 21 cm)
- 4 x CKU 410 000 (1 bouton de commande, noir)
- 1 x CA 420 000AU (kit d’installation)
- 1 x SP 400 001 (set de 4 protecteurs de surface pour ustensiles Ø 10 - 28 cm)



Finition verre brillant ou finition verre mat

Table Flex Induction avec système de ventilation intégré Série 400 CV 492

CV 492 105 6.200 €

Sans cadre finition verre brillant, pour encastrement à fleur de plan Home Connect
Largeur 90 cm
Evacuation extérieure ou recyclage
Livrée sans les gaines de raccordement
Livrée sans boutons de commande (à commander séparément)

CV 492 105M 6.400 €

Sans cadre, finition verre mat, pour encastrement à fleur de plan Home Connect
Evacuation extérieure ou recyclage
Livrée sans les gaines de raccordement
Livrée sans les boutons de commande (à commander séparément)



Accessoires d'installation obligatoires CKI 440 000 1.235 €

Boutons de commande Noirs Série 400 pour VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 4 boutons de commande.

CKI 440 010 920 €

Boutons de commande Inox Série 400 pour VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 4 boutons de commande.

CA 082 011 240 €

Kit de recyclage pour un système sans gaines.

CA 082 061 425 €

Kit de recyclage pour un système avec gaines (profondeur du plan de travail ≥ 60 cm).

CA 082 071 425 €

Kit de recyclage pour un système avec gaines (profondeur du plan de travail ≥ 70 cm).

CA 084 010 75 €

4 filtres acoustiques pour mode évacuation extérieure.

Accessoires en option

CA 050 300 565 €

Set de 3 poêles rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhésif.

CA 051 301 255 €

Teppan Yaki en matériau multi-couches.

CA 052 300 335 €

Plaque à griller en fonte d'aluminium.

Revêtement anti-adhésif.

CA 055 300 355 €

Grande Poêle rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhésif.

CA 282 112 160 €

4 filtres à charbon actif CleanAir avec fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.

Highlights

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Choix entre 2 modèles: finition verre brillant ou finition verre mat non réfléchissant
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement flexible des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponibles en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Système de ventilation haute performance, intégré dans la table de cuisson
- Fonctions tout automatiques du système de ventilation
- Filtre métallique anti-graisse grande surface, facile à retirer et lavable au lave-vaisselle
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Remplacement facile des filtres charbon actif CleanAir par le dessus de l'appareil en cas d'installation en mode recyclage
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

Zone de droite :
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) combinables en zone 23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 32 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone de gauche :
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) combinables en zone 23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 32 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Performances du système de ventilation

Performance et niveau sonore, puissance position 3/Intensive: Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591. Puissance acoustique mesurée selon la norme EN 60704-3. Evacuation extérieure: 532 / 636 m³/h. 70 / 74 dB (A) re 1 pW. Recyclage: 487 / 611 m³/h. 67 / 72 dB (A) re 1 pW.

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances (à commander séparément). Contrôle électronique avec 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.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster.
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.
Fonction Temporisation automatique par Sensor ou réglage manuel.
Témoin de saturation des filtres anti-graisse et charbon actif.
Bac receveur pour filtre anti-graisse, amovible, lavable au lave-vaisselle.
Couvercle du système de ventilation noir, haute qualité, en zinc moulé sous pression, 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.
Minuterie indépendante.
Fonction mémoire.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)

Contrôle et commande à distance de la ventilation.
Surveillance à distance des zones de cuisson.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 56,9 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage -.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 61 dB / max. 70 dB, position normale.

Sécurité

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.
Réservoir anti-débordement amovible, capacité 0,9 litres, lavable au lave-vaisselle.

Conseils d'installation

L'appareil doit rester accessible par en-dessous.
Largeur du meuble bas: min. 60 cm.
Profondeur du plan de travail: min. 60 cm.
Profondeur d'encastrement 227 mm.
Pour le set de recyclage CA 082 011 il faut prévoir une ouverture verticale de min. 25 mm derrière la paroi arrière du meuble.
Pour une puissance optimale nous recommandons une ouverture de 50 mm.
Une gaine plate (Ø 150 mm) peut être raccordée directement à la sortie d'air située à l'arrière de l'appareil.
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, nous recommandons une surface d'au moins 440 cm² pour la circulation de l'air recyclé.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 14 cm (fond) / 20 cm (haut)
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 18 cm (fond) / 24 cm (haut)
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 22 cm (fond) / 28 cm (haut)
Réf. 17006019 Poêle Frying Sensor ø 28 cm (fond) / 32 cm (haut)

L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : env. 30 kg.
L'appareil doit rester accessible par en-dessous.

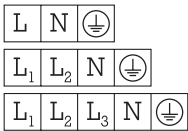
La longueur de gaine équivalente pour assurer de bonnes performances est Lmax 28 m. (se référer pages 248 - 249)
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.
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 charge admissible et la stabilité doivent être assurés 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 doit être pris en considération.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme de l'appareil sur le joint.
Ne pas utiliser de revêtement discontinu.
La largeur du joint peut varier en fonction des tolérances du verre vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.
Prévoir un espace libre entre le dessous du plan de travail et le réservoir anti-débordement: mini 300 mm pour retirer et vider le réservoir.
Ne pas installer d'autres appareils en dessous de la table de cuisson, tels que four, réfrigérateur ou lave-vaisselle.

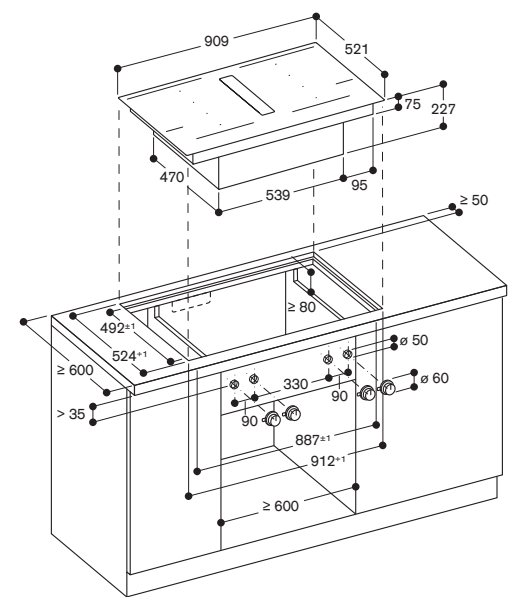
Conseils d'installation complémentaires en pages 134 et 135.

Valeurs de raccordement

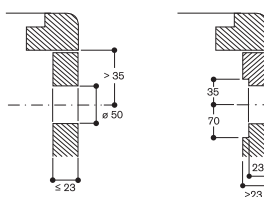
Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.
Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour les boutons de commande.
Consommation Standby/Display éteint 0,5 W.
Consommation Standby/Internet 2 W.
Pour désactiver la fonction WiFi, se référer à la notice d'utilisation.



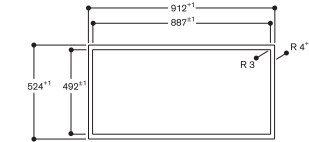
Installation à fleur de plan



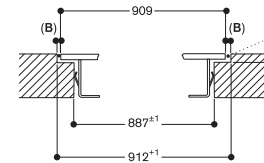
Montage des boutons de commande



Vue de dessus

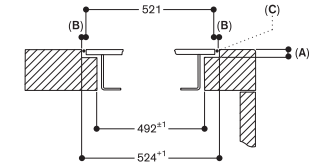


Coupe longitudinale



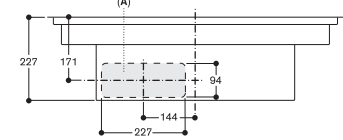
A : 6,5^{+0,5}
B : 15
C : Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



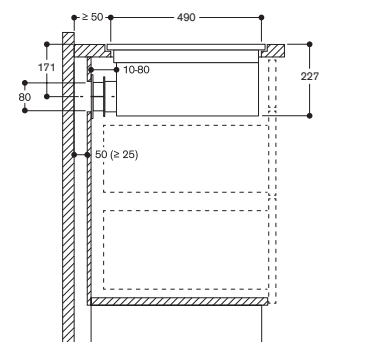
A : 6,5^{+0,5}
B : 1,5
C : Remplissage avec du silicone

Vue de face



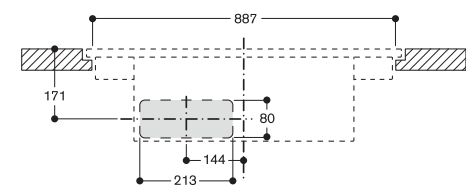
A : Connecté directement à l'arrière

Vue de côté en recyclage sans gaines (avec CA 082 011) - installation à fleur de plan

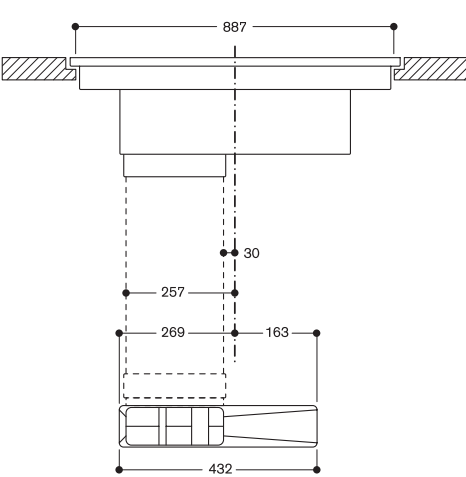


Non recommandé pour les murs extérieurs ou les sols non isolés thermiquement (U 0,5 W/m²K)

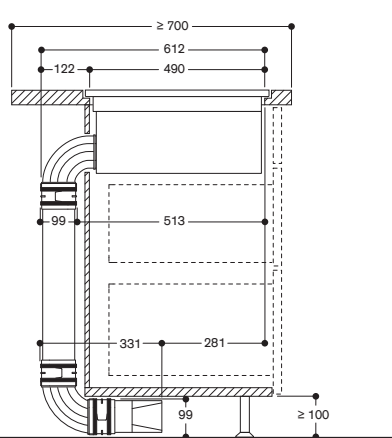
Vue de face - découpe du meuble pour recyclage sans gaines à fleur de plan (avec CA 082 011)



Vue de face pour CV 492 avec module de recyclage pour un système avec gaines et diffuseur d'air

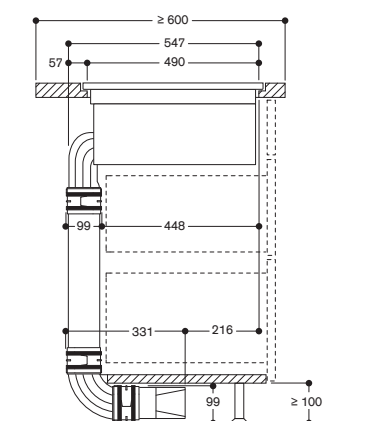


Vue de côté avec kit de recyclage pour un système avec gaines (coudes, gaines et diffuseur fournis) Profondeur plan de travail 700 mm (CA 082 071) - installation à fleur de plan



Non recommandé pour installation contre des murs extérieurs non isolés thermiquement (U 0,5 W/m²K)

Vue de côté avec kit de recyclage pour un système avec gaines (coudes, gaines et diffuseur fournis) Profondeur plan de travail 600 mm (CA 082 061) - installation à fleur de plan



Non recommandé pour installation contre des murs extérieurs non isolés thermiquement (U 0,5 W/m²K)



Table Flex Induction avec système de ventilation intégré Série 400 CV 482

CV 482 105 **5.850 €**
Sans cadre pour encastrément à fleur de plan Home Connect
Largeur 80 cm
Evacuation extérieure ou recyclage
Livrée sans gaines de raccordement
Livrée sans boutons de commande (à commander séparément)



Accessoires d'installation obligatoires
CKI 440 000 **1.235 €**
Boutons de commande Noirs Série 400 pour VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Contrôle électronique. Le Set est composé de 4 boutons de commande.
CKI 440 010 **920 €**
Boutons de commande Inox Série 400 pour VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Contrôle électronique. Le Set est composé de 4 boutons de commande.
CA 082 011 **240 €**
Kit de recyclage pour un système sans gaines.
CA 082 061 **425 €**
Kit de recyclage pour un système avec gaines (profondeur du plan de travail ≥ 60 cm).
CA 082 071 **425 €**
Kit de recyclage pour un système avec gaines (profondeur du plan de travail ≥ 70 cm).
CA 084 010 **75 €**
4 filtres acoustiques pour mode évacuation extérieure.

Accessoires en option
CA 050 300 **565 €**
Set de 3 poêles rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhésif.
CA 051 301 **255 €**
Iteppan Yaki en matériau multi-couches.
CA 052 300 **335 €**
Plaque à griller en fonte d'aluminium.
Revêtement anti-adhésif.
CA 055 300 **355 €**
Grande Poêle rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhésif.
CA 282 112 **160 €**
4 filtres à charbon actif CleanAir avec fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.

Highlights

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement flexible 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 métallique anti-graisse grande surface, facile à retirer et lavable au lave-vaisselle
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Remplacement facile des filtres charbon actif CleanAir par le dessus de l'appareil en cas d'installation en mode recyclage
- Bouton de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponible en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément

Zones de cuisson

Zone de droite:
2 zones de cuisson Flex Induction 24 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 24 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone de gauche:
2 zones de cuisson Flex Induction 24 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 24 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Performances du système de ventilation
Performance et niveau sonore, puissance position 3/Intensive: Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon la norme EN 60704-3.
Evacuation extérieure: 532 / 636 m³/h.
70 / 74 dB (A) re 1 pW.
Recyclage: 497 / 627 m³/h.
67 / 72 dB (A) re 1 pW.

Bandeau de commande
Boutons de commande avec anneau 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). Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster.
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.
Fonction Temporisation automatique par Sensor ou réglage manuel.
Témoin de saturation des filtres anti-graisse et charbon actif.
Bac receveur pour filtre anti-graisse, amovible, lavable au lave-vaisselle.
Couvercle du système de ventilation noir, haute qualité, en zinc moulé sous pression, 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.
Minuterie indépendante.
Fonction mémoire.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance de la ventilation.
Surveillance à distance des zones de cuisson.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 56,9 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage -.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 61 dB / max. 70 dB position normale.

Sécurité
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.
Réservoir anti-débordement amovible, capacité 0,9 litres, lavable au lave-vaisselle.

Conseils d'installation
L'appareil doit rester accessible par en-dessous.
Largeur du meuble bas: min. 60 cm.
Profondeur du plan de travail: min. 60 cm.
Profondeur d'encastrement 227 mm.
Pour le set de recyclage CA 082 011 il faut prévoir une ouverture verticale de min. 25 mm derrière la paroi arrière du meuble. Pour une puissance optimale nous recommandons une ouverture de 50 mm.
Une gaine plate (Ø 150 mm) peut être raccordée directement à la sortie d'air située à l'arrière de l'appareil.
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, nous recommandons une surface d'au moins 400 cm² pour la circulation de l'air recyclé.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 14 cm (fond) / 20 cm (haut)
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 18 cm (fond) / 24 cm (haut)
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 22 cm (fond) / 28 cm (haut)

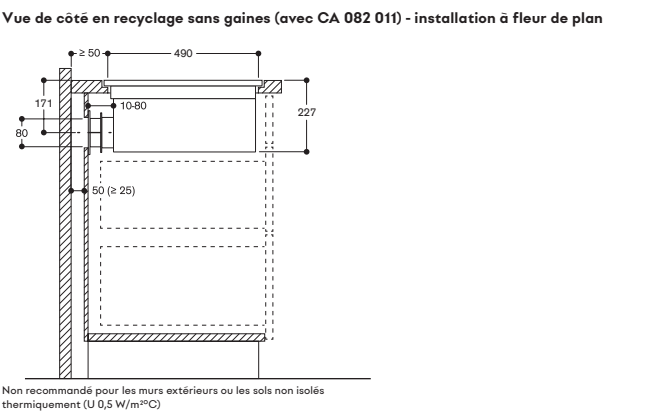
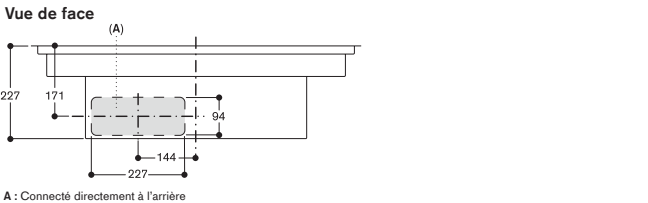
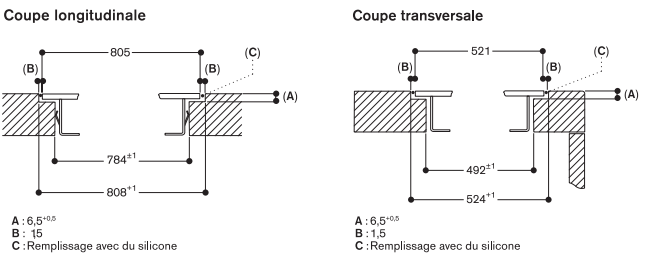
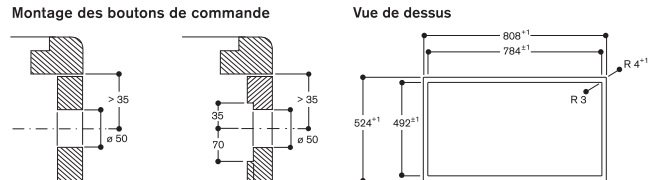
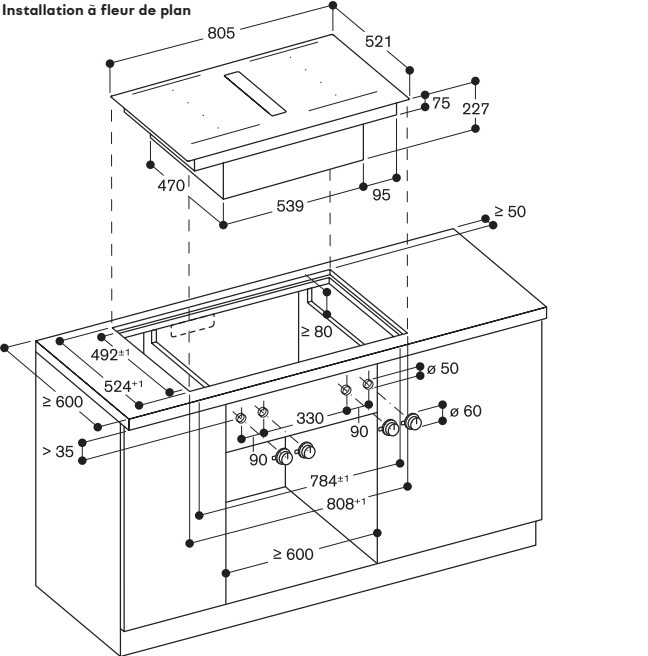
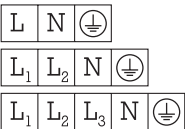
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : env. 30 kg.

La longueur de gaine équivalente pour assurer de bonnes performances est Lmax 28 m. (se référer pages 248 - 249)
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.
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 charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces.

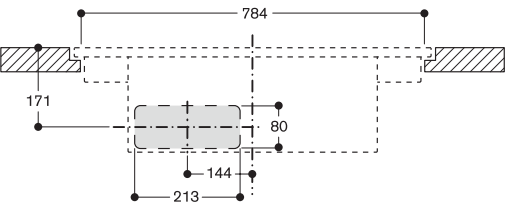
Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de revêtement discontinu.
La largeur du joint peut varier en fonction des tolérances du verre vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.
Prévoir un espace libre entre le dessous du plan de travail et le réservoir anti-débordement: mini 300 mm pour retirer et vider le réservoir.
Ne pas installer d'autres appareils en dessous de la table de cuisson, tels que four, réfrigérateur ou lave-vaisselle.

Conseils d'installation complémentaires en pages 134 et 135.

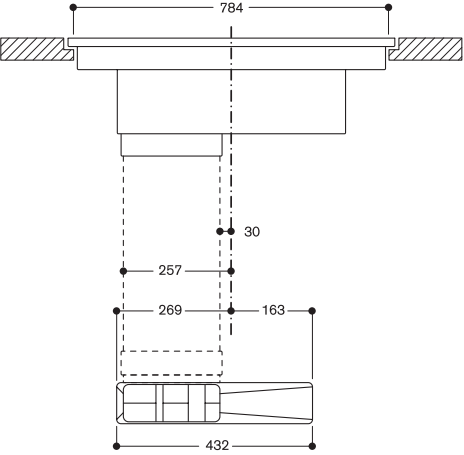
Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.
Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.
Consommation Standby/Display éteint 0,5 W.
Consommation Standby/Internet 2 W.
Pour désactiver la fonction WiFi, se référer à la notice d'utilisation.



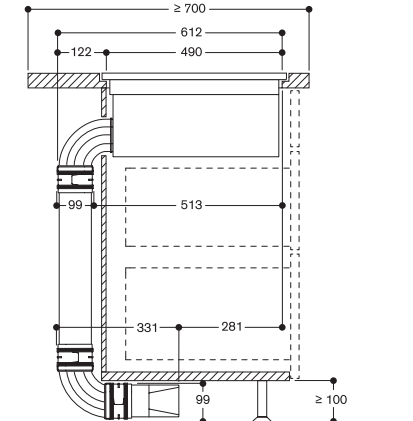
Vue de face - découpe du meuble pour recyclage sans gaines - installation à fleur de plan (avec CA 082 011)



Vue de face avec module de recyclage pour un système avec gaines et diffuseur d'air

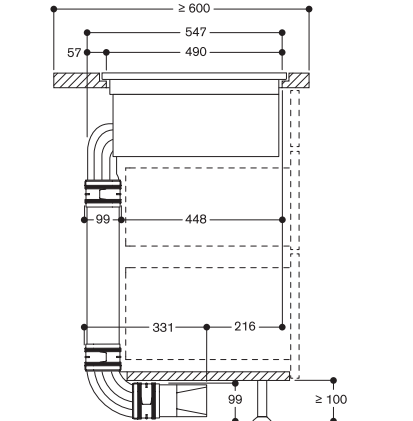


Vue de côté avec kit de recyclage pour un système avec gaines (coudes, gaines et diffuseur fournis) Profondeur plan de travail 700 mm (CA 082 071) - installation à fleur de plan



Non recommandé pour installation contre des murs extérieurs non isolés thermiquement (U 0,5 W/m²K)

Vue de côté avec kit de recyclage pour un système avec gaines (coudes, gaines et diffuseur fournis) Profondeur plan de travail 600 mm (CA 082 061) - installation à fleur de plan



Non recommandé pour installation contre des murs extérieurs non isolés thermiquement (U 0,5 W/m²K)

Toutes les mesures sont en mm.



Finition verre brillant ou finition verre mat
Table Flex Induction avec système de ventilation intégré Série 200 CV 282

CV 282 101 **4.800 €**
Sans cadre
finition verre brillant,
pour encastrément à fleur de plan
Home Connect
Largeur 80 cm
Evacuation extérieure ou recyclage
Livrée sans les gaines de raccordement
CV 282 101M **4.950 €**
Sans cadre,
finition verre mat,
pour encastrément à fleur de plan
Home Connect
Evacuation extérieure ou recyclage
Livrée sans les gaines de raccordement
Livrée sans les boutons de commande
(à commander séparément)



Accessoires d'installation obligatoires
CA 082 011 **240 €**
Kit de recyclage
pour un système sans gaines pour
CV 482 / CV 492 / CV 282.
CA 082 061 **425 €**
Kit de recyclage
pour un système avec gaines pour
CV 482 / CV 492 / CV 282
(profondeur du plan de travail ≥ 60 cm).
CA 082 071 **425 €**
Kit de recyclage
pour un système avec gaines pour
CV 482 / CV 492 / CV 282
(profondeur du plan de travail ≥ 70 cm).
CA 084 010 **75 €**
4 filtres acoustiques pour mode
évacuation extérieure.

Accessoires en option
CA 050 300 **565 €**
Set de 3 poêles rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhésif.
CA 051 301 **255 €**
Teppan Yaki en matériau multi-couches.
CA 052 300 **335 €**
Plaque à griller en fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhésif.
CA 055 300 **355 €**
Grande Poêle rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhésif.
CA 060 300 **210 €**
Sensor de cuisson pour réglage
de la température dans les casseroles.
CA 230 100 **165 €**
Bouton magnétique noir pour tables
induction Série 200.
CA 282 112 **160 €**
4 filtres à charbon actif CleanAir
avec fort taux de réduction des
odeurs et désactivation des
allergènes.

Highlights

- Sans cadre pour encastrément à fleur de plan
- Choix entre 2 modèles: finition verre brillant ou finition verre mat non réfléchissant
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement flexible des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Système de ventilation haute performance intégré dans la table de cuisson
- Fonction tout automatique du système de ventilation
- Filtre métallique anti-graisse grande surface, facile à retirer et lavable au lave-vaisselle
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Remplacement facile des filtres charbon actif CleanAir par le dessus de l'appareil en cas d'installation en mode recyclage
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique noir amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

Zone de droite:
2 zones de cuisson Flex Induction
24 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone
24 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone de gauche:
2 zones de cuisson Flex Induction
24 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone
24 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Performances du système de ventilation
Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.
Evacuation extérieure:
532 / 636 m³/h.
70 / 74 dB (A) re 1 pW.
Recyclage:
487 / 611 m³/h.
67 / 72 dB (A) re 1 pW.

Bandeau de commande
Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones et surfaces de cuisson.
Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.
Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Caractéristiques

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 pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Ajustement automatique de la puissance d'aspiration, contrôlé par Sensor.
Activation automatique du système de ventilation lors de l'utilisation d'une zone de cuisson.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Fonction Temporisation automatique contrôlée par Sensor ou réglage manuel.
Indicateur de saturation du filtre recyclage CleanAir.
Filtre anti-graisse amovible, lavable au lave-vaisselle.
Couvercle du système de ventilation noir, haute qualité, en zinc moulé sous pression, 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 personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques

(Gaggenau Home Connect)
Contrôle et surveillance à distance de la ventilation.
Surveillance à distance des zones de cuisson.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 56,9 kW/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage -.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 61 dB / max. 70 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.
Réservoir anti-débordement amovible, capacité 0,9 litres, lavable au lave-vaisselle.

Conseils d'installation

L'appareil doit rester accessible par en-dessous.
Largeur du meuble bas: min. 60 cm.
Profondeur du plan de travail: min. 60 cm.
Hauteur d'encastrement 227 mm.
Pour le set de recyclage (CA 082 011) il faut prévoir une ouverture verticale de min. 25 mm derrière la paroi arrière du meuble.

Pour une puissance optimale nous

recommandons une ouverture de 50 mm.
Pour une performance optimale en mode recyclage, nous recommandons une surface d'au moins 400 cm² pour la circulation de l'air recyclé.
Une gaine plate (Ø150 mm) peut être raccordée directement à la sortie d'air située à l'arrière de l'appareil.
En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max. 65 Pa.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 14 cm (fond) / 20 cm (haut)
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 18 cm (fond) / 24 cm (haut)
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 22 cm (fond) / 28 cm (haut)

L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : env. 27 kg.

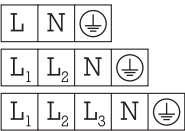
La longueur de gaine équivalente pour assurer de bonnes performances est Lmax 28 m. (se référer pages 248 - 249)
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.
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 supplémentaires des récipients sont à prendre en considération.
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité, notamment au niveau de 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 de l'appareil sur le joint.
Ne pas utiliser de revêtement discontinu.
La largeur du joint peut varier en fonction des tolérances du verre vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.
Prévoir un espace libre entre le dessous du plan de travail et le réservoir anti-débordement: mini 300 mm pour retirer et vider le réservoir.
Ne pas installer d'autres appareils en dessous de la table de cuisson, tels que four, réfrigérateur ou lave-vaisselle.

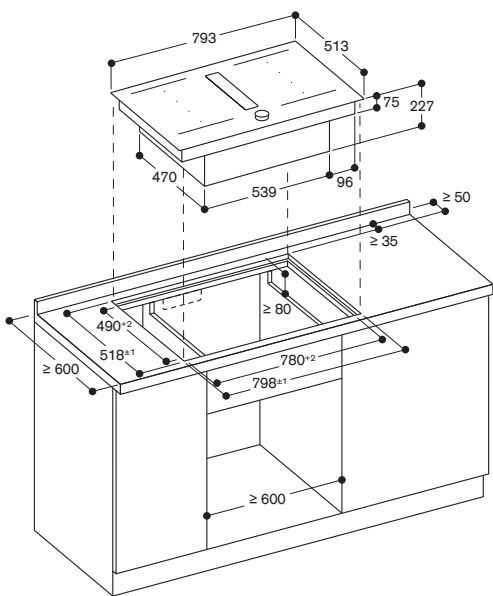
Conseils d'installation complémentaires en pages 134 et 135.

Valeurs de raccordement

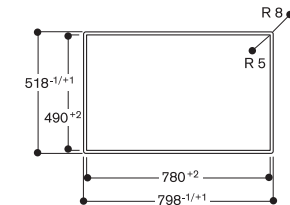
Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.
Consommation d'énergie en veille/ display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/ internet 2,0 W.
Pour désactiver le mode WiFi, se référer à la notice d'utilisation.



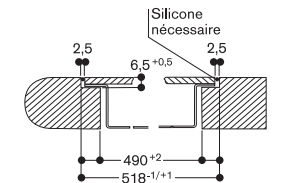
Installation à fleur de plan



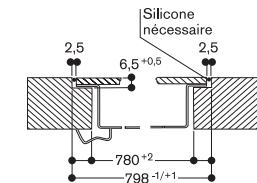
Vue du dessus



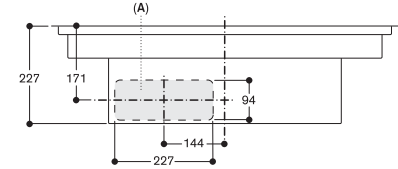
Coupe transversale



Coupe longitudinale

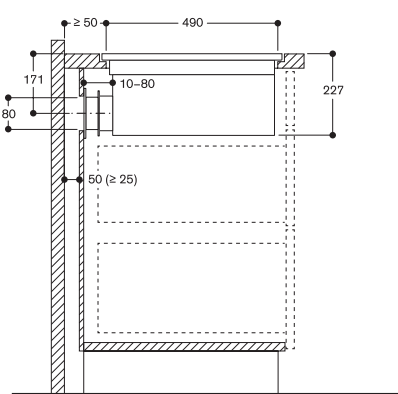


Vue de face



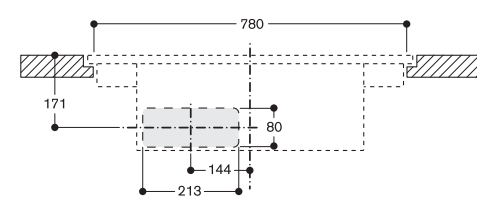
A : Connecté directement à l'arrière

Vue de côté CV 282 101 en recyclage sans gaines - installation à fleur de plan

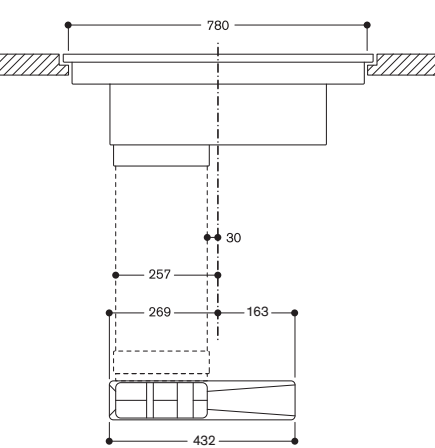


Non recommandé pour installation en mode recyclage contre des murs extérieurs non isolés (U ≥ 0.5 W/m²°C)

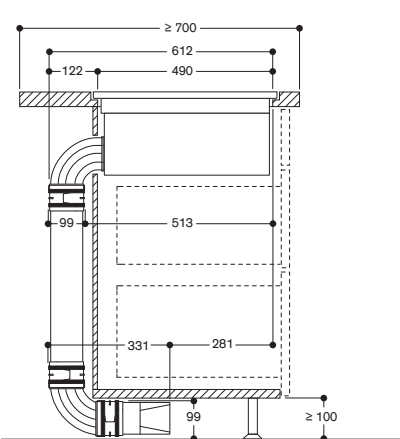
Vue de face - découpe du meuble pour recyclage à fleur de plan



Vue de face pour CV 282 avec module de recyclage pour un système avec gaines et diffuseur d'air

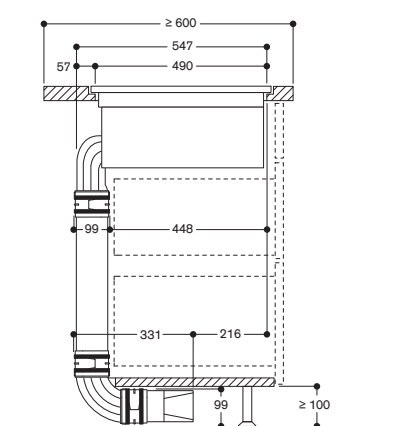


Vue de côté avec kit de recyclage pour un système avec gaines (coudes, gaines et diffuseur fournis) Profondeur plan de travail 700 mm - installation à fleur de plan



Non recommandé pour installation contre des murs extérieurs non isolés thermiquement (U 0,5 W/m²°C)

Vue de côté avec kit de recyclage pour un système avec gaines (coudes, gaines et diffuseur fournis) Profondeur plan de travail 600 mm - installation à fleur de plan



Non recommandé pour installation contre des murs extérieurs non isolés thermiquement (U 0,5 W/m²°C)

Toutes les mesures sont en mm.



Table Flex Induction avec système de ventilation intégré Série 200 CV 282

CV 282 111 4.800 €
Cadre en inox
Home Connect
Largeur 80 cm
Evacuation extérieure ou recyclage
Livrée sans les gaines de raccordement



Accessoires d'installation obligatoires CA 082 011 240 €

Kit de recyclage pour un système sans gaines.
Comprend: 4 filtres CleanAir avec fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes, 1 pièce de connexion télescopique.

CA 082 061 425 €
Kit de recyclage pour un système avec gaines.

Pour profondeur de plan de travail 60 cm
Comprend: 4 filtres CleanAir avec fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes, 1 coude extra court gaine plate, 1 gaine plate, 1 coude gaine plate, les pièces de connexion et le diffuseur d'air.

CA 082 071 425 €
Kit de recyclage pour un système avec gaines.

Pour profondeur de plan de travail 70 cm
Comprend: 4 filtres CleanAir avec fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes, 1 gaine plate, 2 coudes gaine plate, les pièces de connexion et le diffuseur d'air.

CA 084 010 75 €
4 filtres acoustiques pour mode évacuation extérieure.

Accessoires en option

CA 050 300 565 €
Set de 3 poêles rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhésif.

CA 051 301 255 €
Teppan Yaki en matériau multi-couches.
CA 052 300 335 €
Plaque à griller en fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhésif.

CA 055 300 355 €
Grande Poêle rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhésif.

CA 060 300 210 €
Sensor de cuisson pour réglage de la température dans les casseroles.

CA 230 100 165 €
Bouton magnétique noir pour tables induction Série 200.

CA 282 112 160 €
4 filtres à charbon actif CleanAir avec fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.

Highlights

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement flexible des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Système de ventilation haute performance intégré dans la table de cuisson
- Fonction tout automatique du système de ventilation
- Filtre métallique anti-graisse grande surface, facile à retirer et lavable au lave-vaisselle
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Remplacement facile des filtres charbon actif CleanAir par le dessus de l'appareil en cas d'installation en mode recyclage
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique inox amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

Zone de droite:
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone de gauche:
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Performances du système de ventilation

Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.
Evacuation extérieure:
532 / 636 m³/h.
70 / 74 dB (A) re 1 pW.
Recyclage:
487 / 611 m³/h.
67 / 72 dB (A) re 1 pW.

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones et surfaces de cuisson.
Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.
Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Caractéristiques

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 pour poêles.
Ajustement automatique de la puissance d'aspiration, contrôlé par sensor.
Activation automatique du système de ventilation lors de l'utilisation d'une zone de cuisson.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Fonction Temporisation automatique contrôlée par Sensor ou réglage manuel.
Indicateur de saturation du filtre recyclage CleanAir.
Filtre anti-graisse amovible, lavable au lave-vaisselle.
Couvercle du système de ventilation noir, haute qualité, en zinc moulé sous pression, 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 personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)

Contrôle et surveillance à distance de la ventilation.
Surveillance à distance des zones de cuisson.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 56,9 kW/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage -.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 61 dB / max. 70 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.
Réservoir anti-débordement amovible, capacité 0,9 litres, lavable au lave-vaisselle.

Conseils d'installation

L'appareil doit rester accessible par en-dessous.
Largeur du meuble bas : min. 60 cm.
Profondeur du plan de travail : min. 60 cm.

Hauteur d'encastrement 223 mm.
Pour le set de recyclage (CA 082 011) il faut prévoir une ouverture verticale de min. 25 mm derrière la paroi arrière du meuble. Pour une puissance optimale nous recommandons une ouverture de 50 mm.
Pour une performance optimale en mode recyclage, nous recommandons une surface d'au moins 400 cm² pour la circulation de l'air recyclé.
Une gaine plate (Ø150 mm) peut être raccordée directement à la sortie d'air située à l'arrière de l'appareil.
En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max. 65 Pa.
L'appareil doit être fixé par en-dessous. Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 14 cm (fond) / 20 cm (haut)
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 18 cm (fond) / 24 cm (haut)
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 22 cm (fond) / 28 cm (haut)

L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : env. 29 kg.

La longueur de gaine équivalente pour assurer de bonnes performances est Lmax 28 m. (se référer pages 248 - 249)

Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au 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.

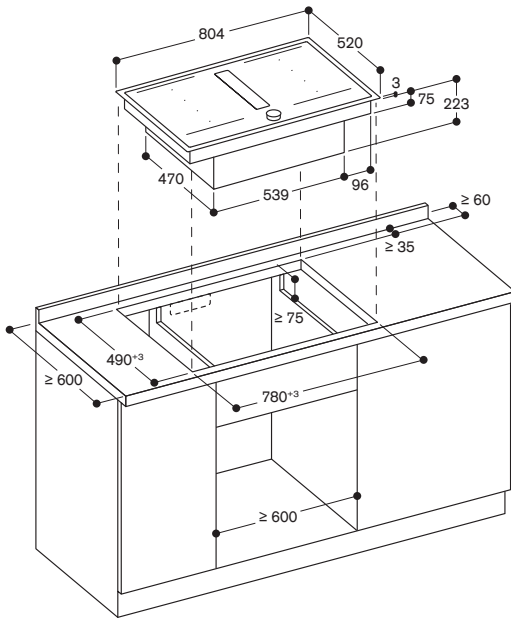
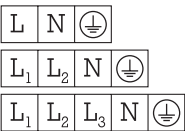
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces.
Le poids de l'appareil et le poids supplémentaires des récipients sont à prendre en considération.
Prévoir un espace libre entre le dessous du plan de travail et le réservoir anti-débordement: mini 300 mm pour retirer et vider le réservoir.

Ne pas installer d'autres appareils en dessous de la table de cuisson, tels que four, réfrigérateur ou lave-vaisselle.

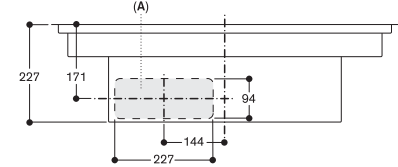
Conseils d'installation complémentaires en pages 134 et 135.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.
Consommation d'énergie en veille/ display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/ internet 2,0 W.
Pour désactiver le mode WiFi, se référer à la notice d'utilisation.

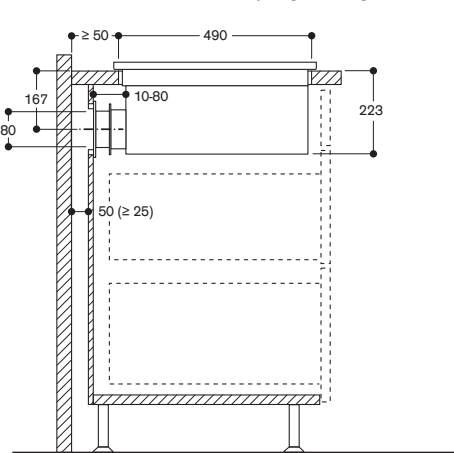


Vue de face



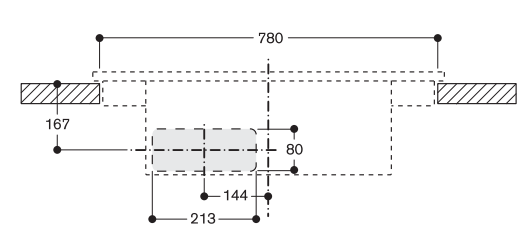
A : Connecté directement à l'arrière

Vue de côté CV 282 111 en recyclage sans gaines

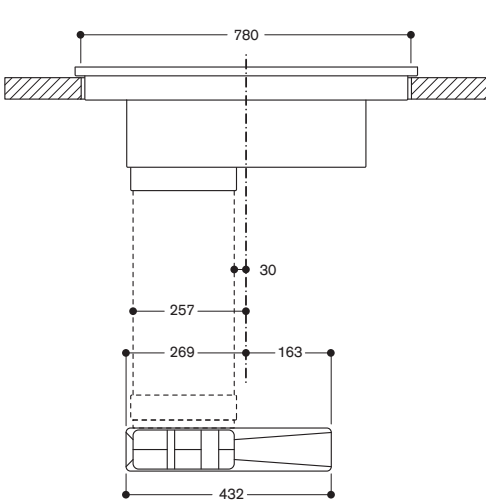


Non recommandé pour installation en mode recyclage contre des murs extérieurs non isolés (U ≥ 0,5 W/m²°C)

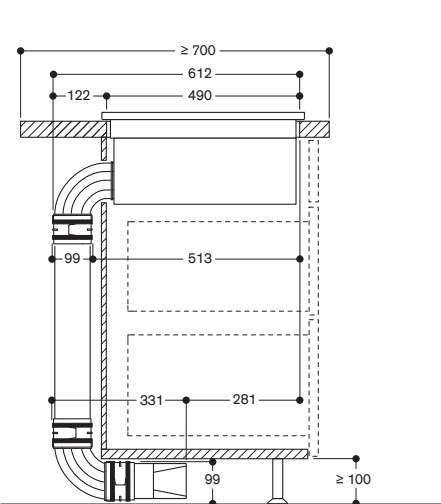
Vue de face - découpe du meuble pour recyclage installation classique



Vue de face pour CV 282 avec module de recyclage pour un système avec gaines et diffuseur d'air - installation classique

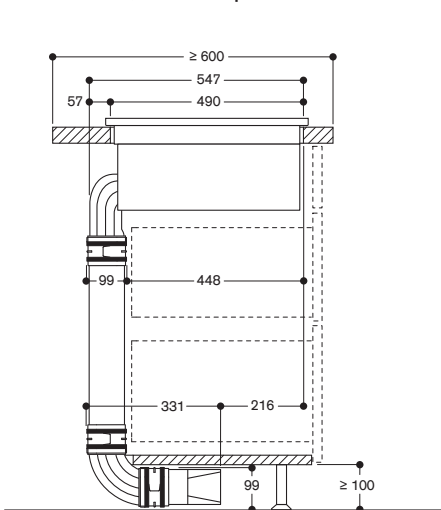


Vue de côté avec kit de recyclage pour un système avec gaines (coudes, gaines et diffuseur fournis) Profondeur plan de travail 700 mm - installation classique



Non recommandé pour installation contre des murs extérieurs non isolés thermiquement (U 0,5 W/m²°C)

Vue de côté avec kit de recyclage pour un système avec gaines (coudes, gaines et diffuseur fournis) Profondeur plan de travail 600 mm - installation classique



Non recommandé pour installation contre des murs extérieurs non isolés thermiquement (U 0,5 W/m²°C)

Toutes les mesures sont en mm.

Configurations d’installation pour table Flex Induction avec système de ventilation intégré

Bon à savoir - pour une planification et une installation correcte

- Pour les mesures de la profondeur, tenir compte de la profondeur du meuble et du débord du plan de travail des meubles de cuisine.
- Raccordement pour l'évacuation extérieure à l'arrière. Les pièces de connexion nécessaires sont disponibles pour cette configuration.
- L'appareil doit rester accessible par le dessous.
- Prévoir un espace libre entre le dessous du plan de travail et le réservoir anti-débordement: mini 300 mm pour retirer et vider le réservoir.

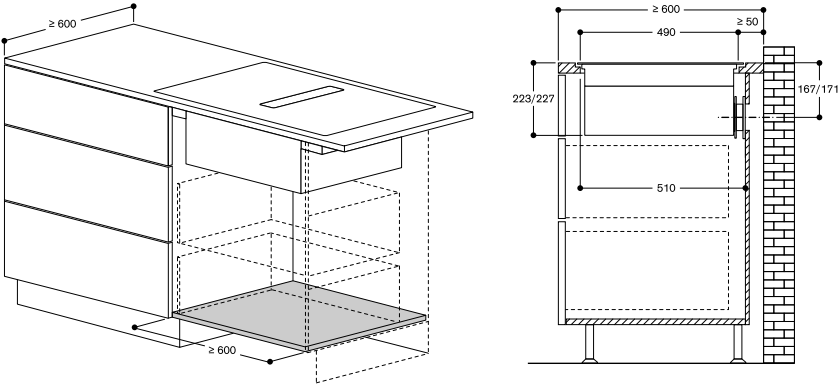
Recyclage

- Installation avec les kits pour mode recyclage
- Remplacement des filtres à charbon CleanAir par le dessus
- Garder l'accessibilité à la table par en-dessous.
- Pour une performance optimale, il est nécessaire d’avoir suffisamment d’espace pour l’évacuation de l’air recyclé (surface d’aération de min. 400 cm²)
- L'utilisation du kit de recyclage sans gaines CA 082 011 nécessite un espace vertical pour le retour de l’air recyclé de min. 25 mm derrière le panneau arrière du meuble bas. L’espace recommandé pour une performance optimale est de 50 mm.

Configuration d’installation 1 (recyclage)

CV 282 / CV 482 / CV 492 avec recyclage de l’air sans gaines

Installation murale, profondeur plan de travail 60 cm, Espace vertical de min. 25 mm derrière le panneau arrière du meuble bas.
L'espace vertical recommandé pour une performance optimale est de 50 mm. Non recommandé en cas de mur extérieur ou de sol non isolé thermiquement ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{C}$).

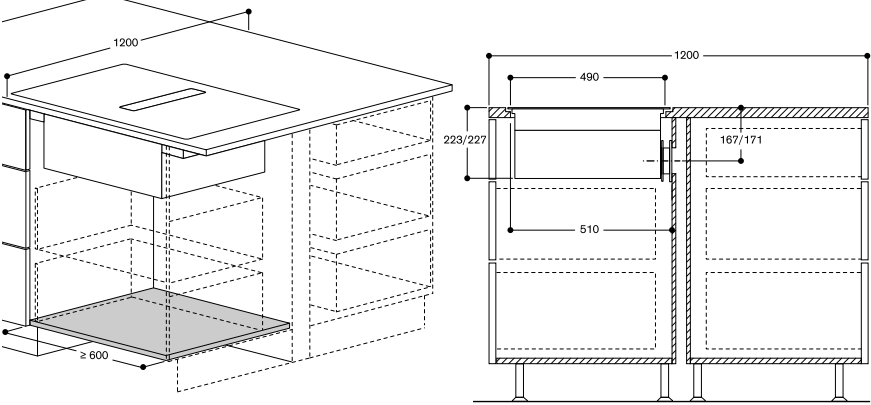


- Liste des accessoires à commander:
- 1 x CA 082 011 Kit de recyclage pour un système sans gaines

Configuration d’installation 2 (recyclage)

CV 282 / CV 482 / CV 492 avec recyclage de l’air sans gaines

Installation en îlot, profondeur de l'îlot 120 cm, Espace vertical de min. 25 mm derrière le panneau arrière du meuble bas.
L'espace vertical recommandé pour une performance optimale est de 50 mm. Non recommandé en cas de mur extérieur ou de sol non isolé thermiquement ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{C}$).

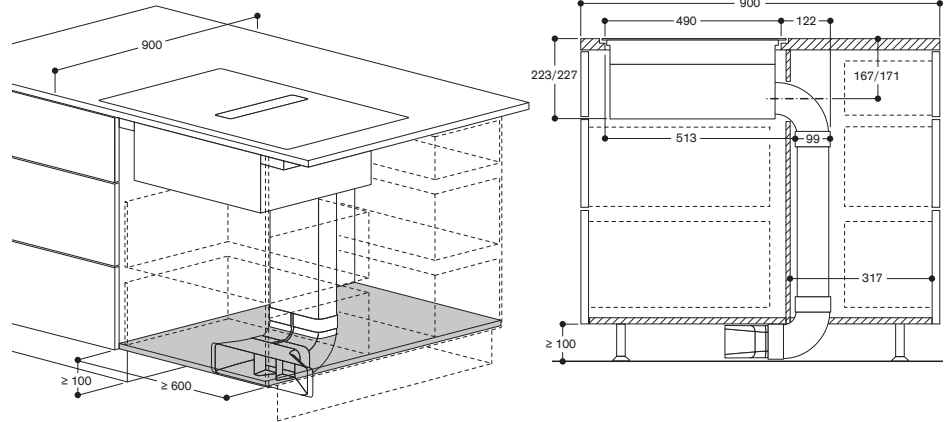


- Liste des accessoires à commander:
- 1 x CA 082 011 Kit de recyclage pour un système sans gaines

Configuration d’installation 3 (recyclage)

CV 282 / CV 482 / CV 492 (recyclage de l’air pour un système avec gaines)

Installation en îlot, profondeur de l'îlot 90 cm. Non recommandé en cas de sol non isolé thermiquement ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{C}$)



- Liste des accessoires à commander:
- 1 x CA 082 071 Kit de recyclage pour un système avec gaines (4 filtres CleanAir, 2 coudes gaine plate, gaine plate, pièces de connexion et diffuseur d'air fournis)
 - Profondeur du plan de travail 70 cm

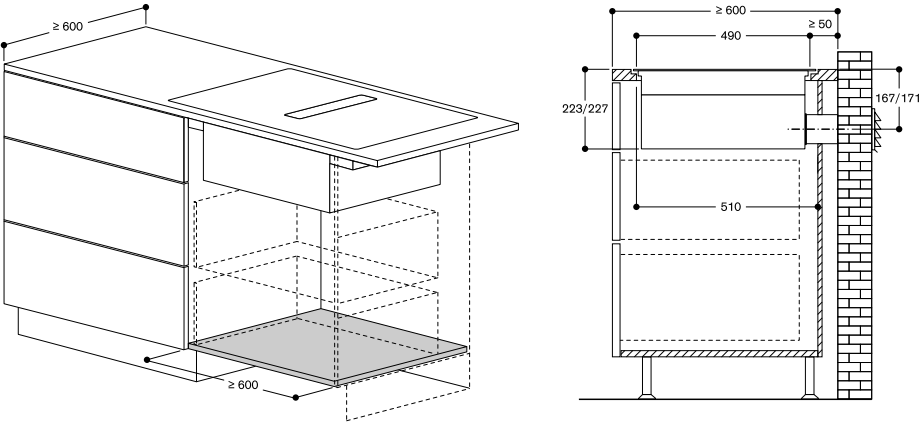
Evacuation extérieure

- L'appareil peut être raccordé directement à une gaine plate mâle Ø150 mm plat.
- Pour toutes les installations en évacuation extérieure, prévoir les filtres acoustiques CA 084 010.
- En fonction de la distance entre l'appareil et la sortie murale, il peut être nécessaire de prévoir plus de gaines d'évacuation ou de coudes.
- Pour une performance d'aspiration optimale nous recommandons l'utilisation de gaines Ø150 mm. Les gaines et pièces de connexion sont à commander en tant qu'accessoires.
- Le raccordement entre 2 gaines plates doit se faire à l'aide d'une pièce de connexion.

Configuration d’installation 4 (évacuation extérieure)

CV 282 / CV 482 / CV 492 - installation en évacuation extérieure

Installation murale, profondeur du plan de travail mini. 60 cm, connexion directe au cache de sortie murale gaine plate.

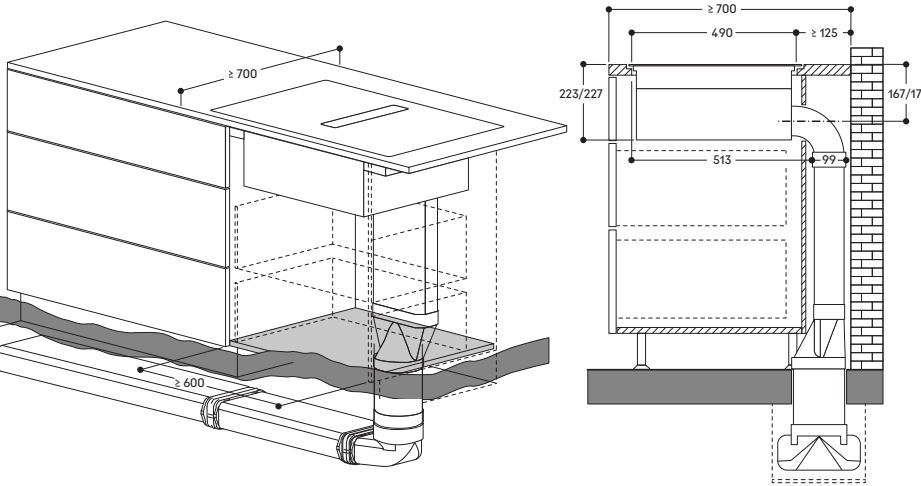


- Liste des accessoires à commander:
- 1 x CA 084 010 Kit de 4 filtres acoustiques
 - 1 x AD 857 015 Gaine plate Ø150 mm (0,5 mètre)
 - 1 x AD 850 050 Cache sortie murale plat Ø150 mm

Configuration d’installation 5 (évacuation extérieure)

CV 282 / CV 482 / CV 492 - installation en évacuation extérieure

Installation murale ou en îlot, profondeur du plan de travail mini. 70 cm. Gainex d'évacuation vers l'extérieur sous la dalle via la cave.

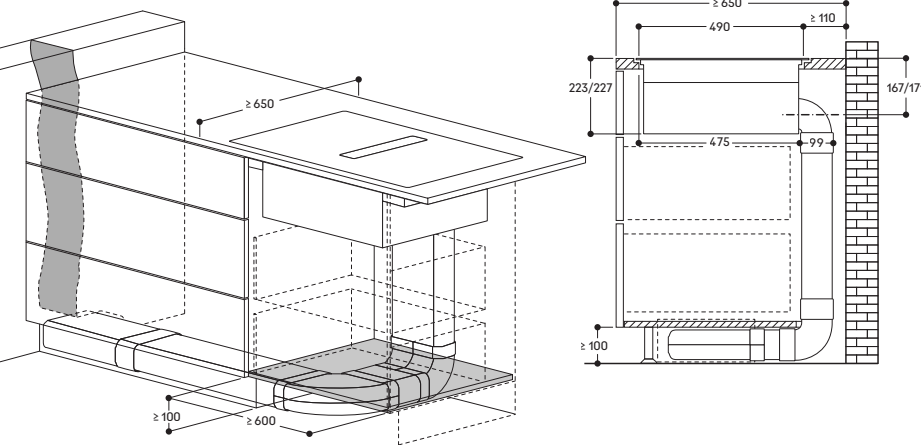


- Liste des accessoires à commander:
- 1 x CA 084 010 Kit de 4 filtres acoustiques
 - 1 x AD 857 030 Coude gaine plate 90° vertical Ø150 mm
 - 1 x AD 857 015 Gaine plate Ø150 mm (0,5 mètre)
 - 3 x AD 857 040 Pièce de connexion gaine plate Ø150 mm
 - 1 x AD 857 041 Gaine plate adaptateur cylindrique Ø150 mm
 - 1 x AD 752 010 Tuyau rond Ø150 mm
 - 1 x AD 857 042 Gaine plate adaptateur cylindrique 90° Ø150 mm
 - 1 x AD 857 010 Gaine plate Ø150 mm (1 mètre)
 - 1 x AD 990 091 Rouleau adhésif

Configuration d’installation 6 (évacuation extérieure)

CV 282 / CV 482 / CV 492 - installation en évacuation extérieure

Installation murale, profondeur du plan de travail mini. 65 cm. Gainex d'évacuation derrière le meuble et dans la plinthe.



- Liste des accessoires à commander:
- 1 x CA 084 010 Kit de 4 filtres acoustiques
 - 1 x AD 857 010 Gaine plate Ø150 mm (1 mètre)
 - 1 x AD 857 015 Gaine plate Ø150 mm (0,5 mètre)
 - 1 x AD 857 030 Coude gaine plate 90° vertical Ø150 mm
 - 1 x AD 857 031 Coude gaine plate 90° horizontal Ø150 mm
 - 1 x AD 857 033 Coude court gaine plate 90° vertical Ø150 mm
 - 4 x AD 857 040 Pièce de connexion gaine plate



Table de cuisson induction Full Zone
Série 400
CX 492

CX 492 101 7.560 €
Dessus verre vitrocéramique noir
Sans cadre
Installation à fleur de plan
Home Connect
Largeur 90 cm

Le prix comprend
1 sensor de cuisson

Accessoires en option
CA 060 300 210 €
Sensor de cuisson pour réglage de la température dans les casseroles.
GN 232 110 800 €
Teppan Yaki composé de plusieurs couches de métal
Gastro Norm 1/1
Pour table induction Full Zone
L x H x P : 530 x 325 x 20 mm.

- Highlights
- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
 - Une seule grande surface de cuisson
 - Emplacement libre des casseroles
 - Toutes les tailles et formes de casseroles peuvent être utilisées
 - Ecran TFT offre une gestion intuitive de toutes les fonctions
 - Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
 - Fonction Cuisson Professionnelle
 - Puissance max. restituée pour gros récipients jusqu'à 5.5 kW

Zones de cuisson
Une seule grande surface de cuisson de 3200 cm².
Jusqu'à 6 récipients peuvent être utilisés simultanément sur la table de cuisson.

Bandeau de commande
Ecran TFT couleur pour une gestion intuitive des fonctions avec affichage des opérations.
Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Caractéristiques
Fonction Sensor de cuisson.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Cuisson Dynamique.
Fonction Teppan Yaki.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Détection individuelle des récipients.
Minuterie coupe-circuit pour chaque récipient.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)
Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

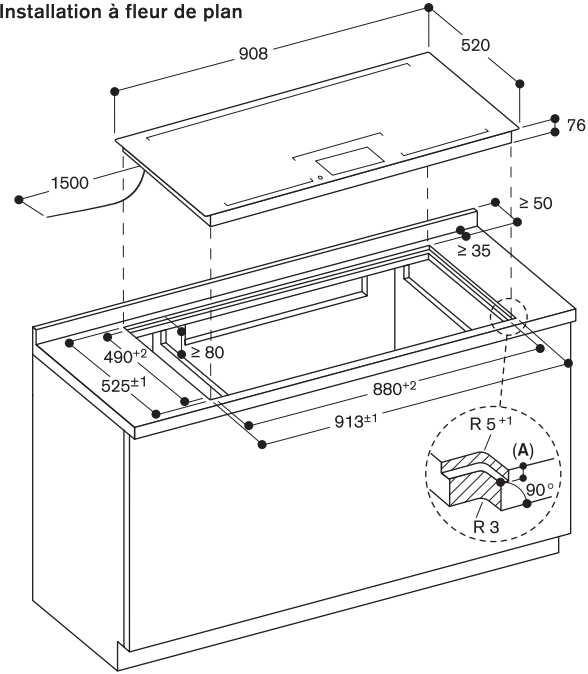
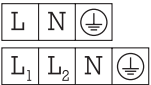
Sécurité
Interrupteur principal.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Fonction Pause.

Conseils d'installation
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
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 charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces.

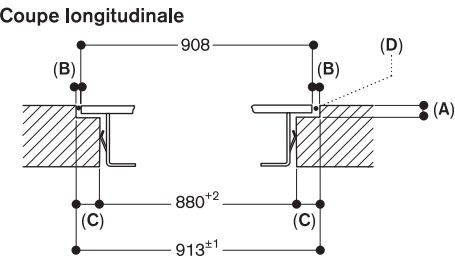
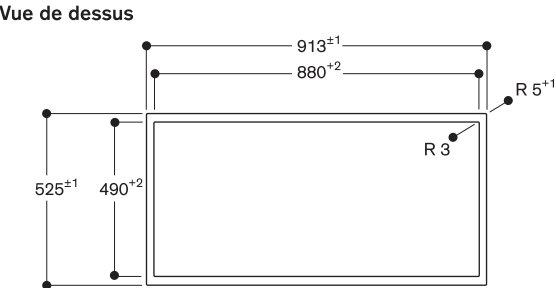
Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de revêtement discontinu.
La largeur du joint peut varier en fonction des tolérances du verre vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : env. 31 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 156.

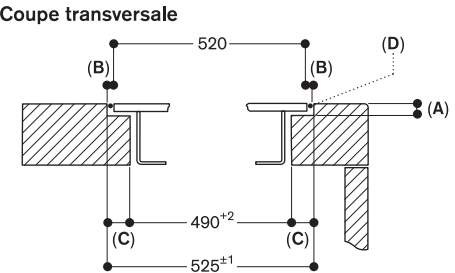
Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Consommation d'énergie en veille/display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/internet 2,0 W.
Pour désactiver le mode WiFi, se référer à la notice d'utilisation.



A: 6,5^{+0,5}



A: 6,5^{+0,5}
B: 2,5
C: 16,5
D: Remplissage avec du silicone



A: 6,5^{+0,5}
B: 2,5
C: 17,5
D: Remplissage avec du silicone



Table de cuisson induction Full Zone
Série 400
CX 492

CX 492 111 7.560 €
Dessus verre vitrocéramique noir
Cadre inox
Home Connect
Largeur 90 cm

Le prix comprend
1 sensor de cuisson

Accessoires d'installation

VA 420 004 180 €
Barrette de jonction pour installation
à fleur de plan de plusieurs appareils
Vario Série 400.

VA 420 010 180 €
Barrette de jonction pour installation
classique sur le plan de travail de
plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option

CA 060 300 210 €
Sensor de cuisson pour réglage de la
température dans les casseroles.

GN 232 110 800 €
Teppan Yaki composé de plusieurs
couches de métal
Gastro Norm 1/1
Pour table induction Full Zone
L x H x P : 530 x 325 x 20 mm.

Highlights

- Une seule grande surface de cuisson
- Emplacement libre des casseroles
- Toutes les tailles et formes de casseroles peuvent être utilisées
- Ecran TFT offre une gestion intuitive de toutes les fonctions
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle
- Puissance max. restituée pour gros récipients jusqu'à 5.5 kW
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

Une seule grande surface de cuisson de 3200 cm².
Jusqu'à 6 récipients peuvent être utilisés simultanément sur la table de cuisson.

Bandeau de commande

Ecran TFT couleur pour une gestion intuitive des fonctions avec affichage des opérations.
Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Sensor de cuisson.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Cuisson Dynamique.
Fonction Teppan Yaki.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Détection individuelle des récipients.
Minuterie coupe-circuit pour chaque récipient.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques

(Gaggenau Home Connect)
Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur
Gaggenau Home Connect page 421.

Sécurité

Interrupteur principal.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Fonction Pause.

Conseils d'installation

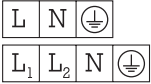
Selon le type d'installation (sur le plan de travail ou à fleur de plan), respecter les spécificités des découpes.
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.
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.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
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 revêtement discontinu.
La largeur du joint peut varier en fonction des tolérances du verre vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : env. 31 kg.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de revêtement discontinu.
La largeur du joint peut varier en fonction des tolérances du verre vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : env. 31 kg.

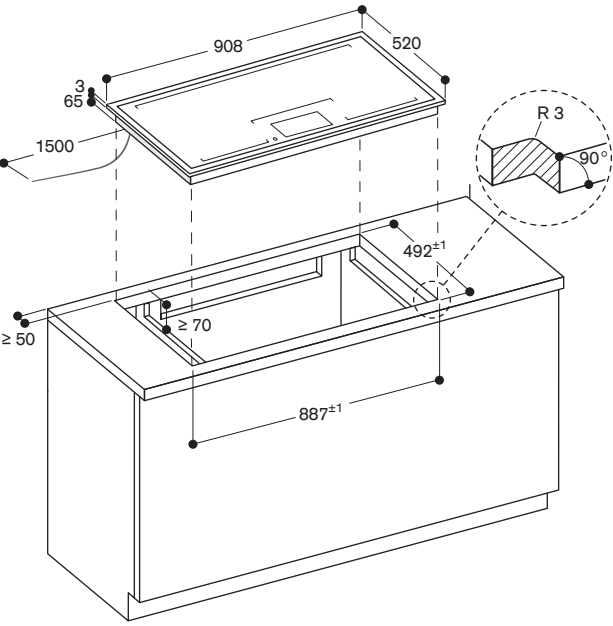
Conseils d'installation complémentaires en page 156.

Valeurs de raccordement

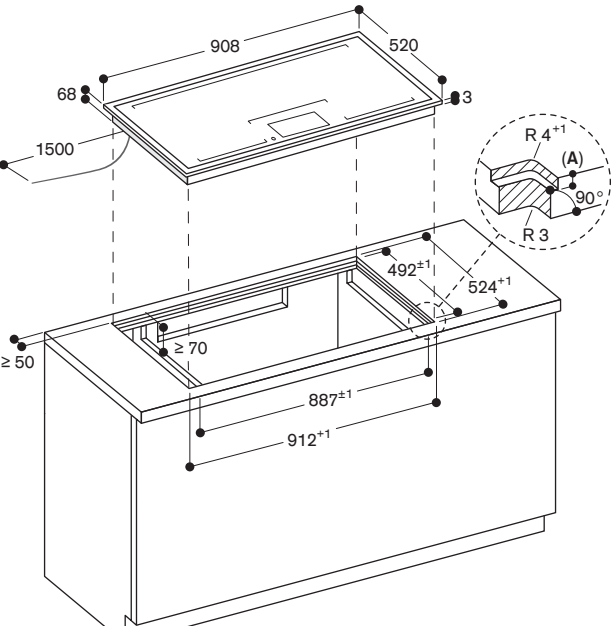
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Consommation d'énergie en veille/display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/internet 2,0 W.
Pour désactiver le mode WiFi, se référer à la notice d'utilisation.



CX 492 111 Installation classique sur le plan de travail

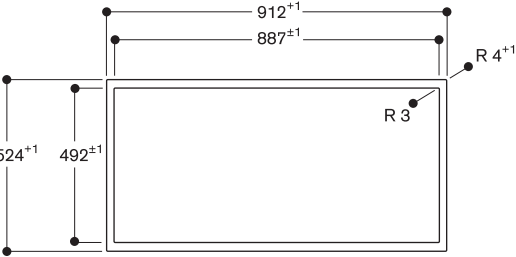


CX 492 111 Installation à fleur de plan

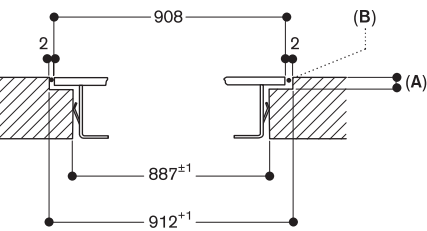


A : 3,5^{0,5}

Vue de dessus

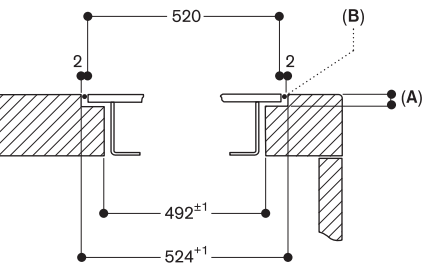


Coupe longitudinale



A : 3,5^{0,5}
B : Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



A : 3,5^{0,5}
B : Remplissage avec du silicone



Table de cuisson induction Full Zone
Série 400
CX 482

CX 482 101 6.930 €
Dessus verre vitrocéramique noir
Sans cadre
Installation à fleur de plan
Home Connect
Largeur 80 cm

Le prix comprend
1 sensor de cuisson

Accessoires en option
CA 060 300 210 €
Sensor de cuisson pour réglage de la température dans les casseroles.
GN 232 110 800 €
Teppan Yaki composé de plusieurs couches de métal
Gastro Norm 1/1
Pour table induction Full Zone
L x H x P : 530 x 325 x 20 mm.

- Highlights
- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
 - Une seule grande surface de cuisson
 - Emplacement libre des casseroles
 - Toutes les tailles et formes de casseroles peuvent être utilisées
 - Ecran TFT offre une gestion intuitive de toutes les fonctions
 - Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
 - Fonction Cuisson Professionnelle
 - Puissance max. restituée pour gros récipients jusqu'à 5.5 kW

Zones de cuisson
Une seule grande surface de cuisson de 2750 cm².
Jusqu'à 5 récipients peuvent être utilisés simultanément sur la table de cuisson.

Bandeau de commande
Ecran TFT couleur pour une gestion intuitive des fonctions avec affichage des opérations.
Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Caractéristiques
Fonction Sensor de cuisson.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Cuisson Dynamique.
Fonction Teppan Yaki.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Détection individuelle des récipients.
Minuterie coupe-circuit pour chaque récipient.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)
Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

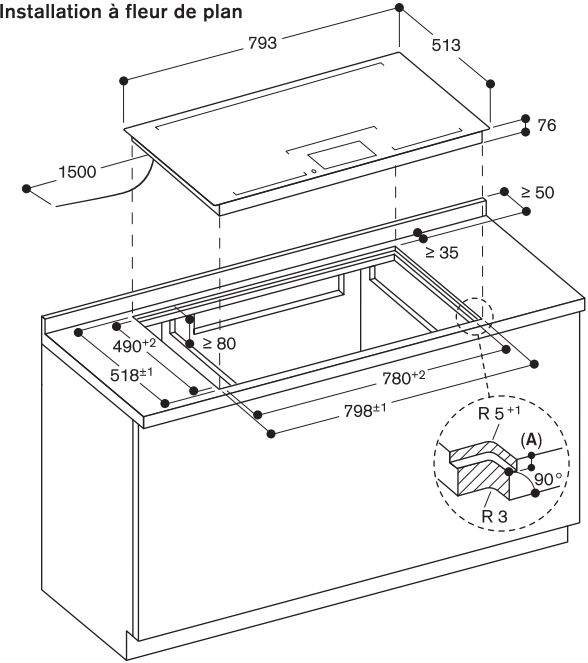
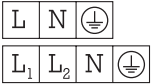
Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Sécurité
Interrupteur principal.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Fonction Pause.

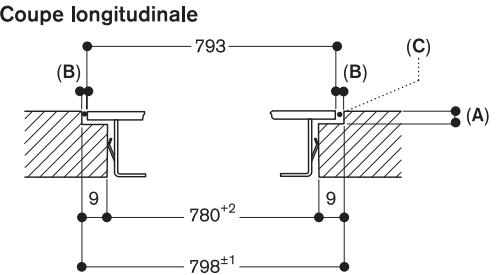
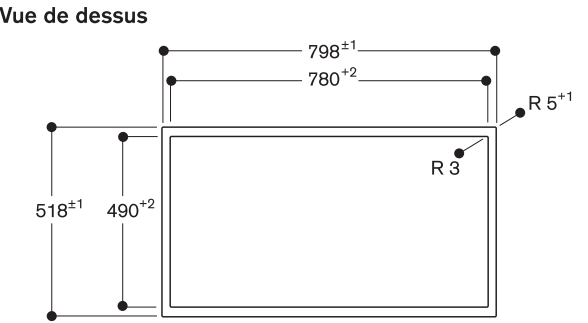
Conseils d'installation
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La 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.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de revêtement discontinu.
La largeur du joint peut varier en fonction des tolérances du verre vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : env. 26 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 156.

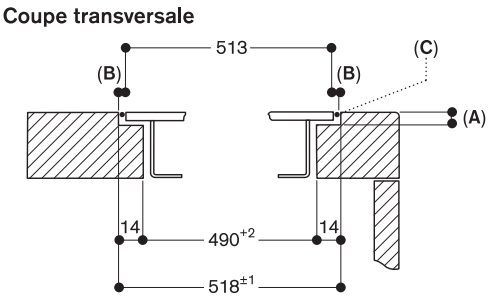
Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Consommation d'énergie en veille/display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/internet 2,0 W.
Pour désactiver le mode WiFi, se référer à la notice d'utilisation.



A: 6,5^{+0,5}



A : 6,5^{+0,5}
B : 2,5
C : Remplissage avec du silicone



A : 6,5^{+0,5}
B : 2,5
C : Remplissage avec du silicone



Table de cuisson induction Full Zone
Série 400
CX 482

CX 482 111 6.930 €
Dessus verre vitrocéramique noir
Cadre inox
Home Connect
Largeur 80 cm

Le prix comprend
1 sensor de cuisson

Accessoires d'installation

VA 420 004 180 €
Barrette de jonction pour installation
à fleur de plan de plusieurs appareils
Vario Série 400.

VA 420 010 180 €
Barrette de jonction pour installation
classique sur le plan de travail de
plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option

CA 060 300 210 €
Sensor de cuisson pour réglage de
la température dans les casseroles.
GN 232 110 800 €
Teppan Yaki composé de plusieurs
couches de métal
Gastro Norm 1/1
Pour table induction Full Zone
L x H x P : 530 x 325 x 20 mm.

Highlights

- Une seule grande surface de cuisson
- Emplacement libre des casseroles
- Toutes les tailles et formes de casseroles peuvent être utilisées
- Ecran TFT offre une gestion intuitive de toutes les fonctions
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle
- Puissance max. restituée pour gros récipients jusqu'à 5.5 kW
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

Une seule grande surface de cuisson de 2750 cm².
Jusqu'à 5 récipients peuvent être utilisés simultanément sur la table de cuisson.

Bandeau de commande

Ecran TFT couleur pour une gestion intuitive des fonctions avec affichage des opérations.
Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Sensor de cuisson.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Cuisson Dynamique.
Fonction Teppan Yaki.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Détection individuelle des récipients.
Minuterie coupe-circuit pour chaque récipient.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques

(Gaggenau Home Connect)
Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur
Gaggenau Home Connect page 421.

Sécurité

Interrupteur principal.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Fonction Pause.

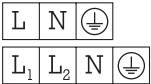
Conseils d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan de travail ou à fleur de plan), respecter les spécificités des découpes.
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.
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.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
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 revêtement discontinu.
La largeur du joint peut varier en fonction des tolérances du verre vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : env. 27 kg.

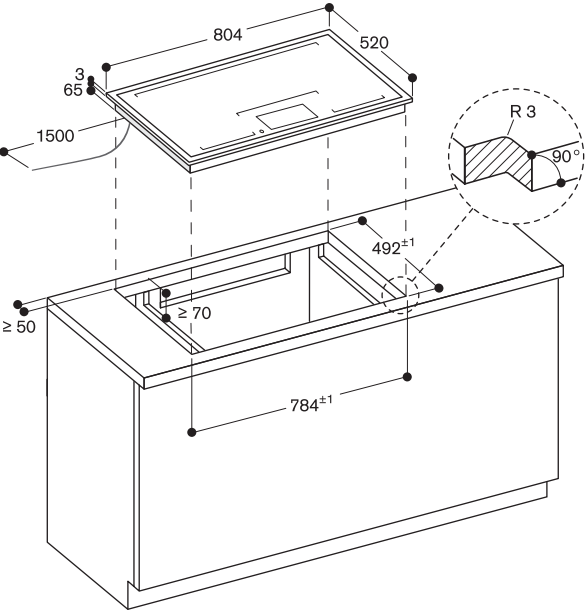
Conseils d'installation complémentaires en page 156.

Valeurs de raccordement

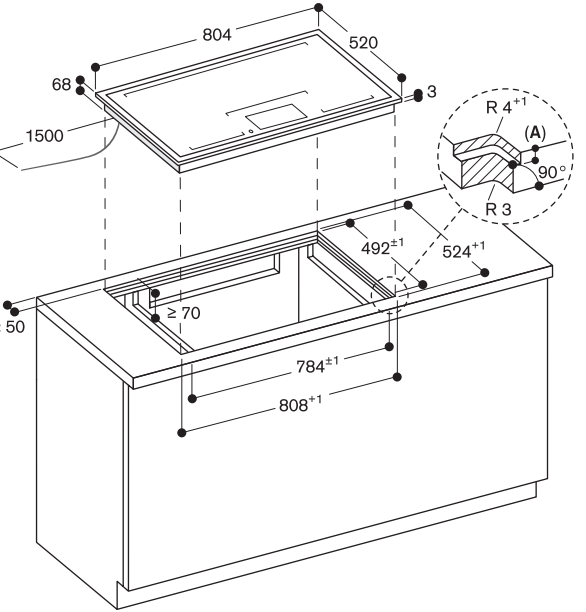
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Consommation d'énergie en veille/display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/internet 2,0 W.
Pour désactiver le mode WiFi, se référer à la notice d'utilisation.



CX 482 111 Installation classique sur plan de travail

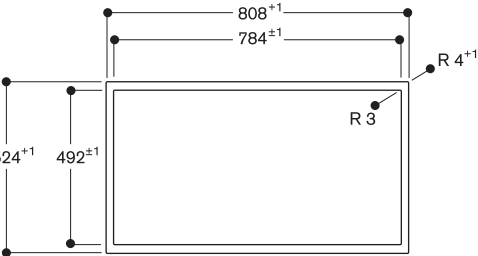


CX 482 111 Installation à fleur de plan

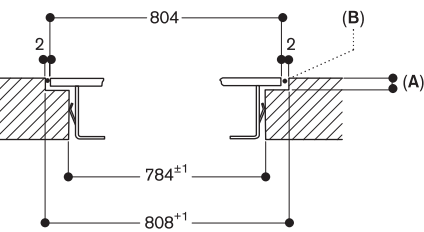


A : 3,5^{0,5}

Vue de dessus

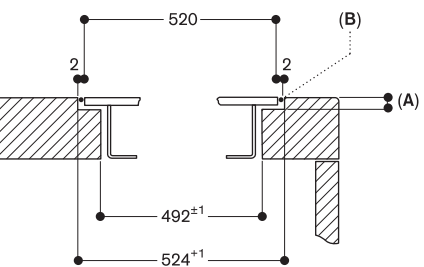


Coupe longitudinale



A : 3,5^{0,5}
B : Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



A : 3,5^{0,5}
B : Remplissage avec du silicone



Table de cuisson induction Série 200
CI 292

CI 292 102 3.700 €
Sans cadre
Installation à fleur de plan
Home Connect
Largeur 90 cm

- Accessoires en option
- CA 050 300 565 €
Set de 3 poêles rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhésif.
Pour table Flex Induction.
- CA 051 301 255 €
Teppan Yaki en matériau multi-couches
Pour table de cuisson Flex Induction.
- CA 052 300 335 €
Plaque à griller en fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhésif.
Pour table de cuisson Flex Induction.
- CA 055 300 355 €
Grande Poêle rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhésif.
Pour table Flex Induction.
- CA 060 300 210 €
Sensor de cuisson pour réglage de la température dans les casseroles.
- CA 230 100 165 €
Bouton magnétique Twist Pad noir.

Highlights

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement flexible 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 Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- 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

Zone de droite :
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Zone de gauche :
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Zone centrale :
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).

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones et surfaces de cuisson.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques

(Gaggenau Home Connect)
Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

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.

Conseils d'installation

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 revêtement discontinu.
La largeur du joint peut varier en fonction des tolérances du verre vitrocéramique et de la découpe du plan de travail. Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

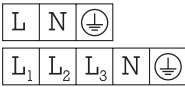
Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 14 cm (fond) / 20 cm (haut)
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 18 cm (fond) / 24 cm (haut)
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 22 cm (fond) / 28 cm (haut)
Réf. 17006019 Poêle Frying Sensor ø 28 cm (fond) / 32 cm (haut)

Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : env. 27 kg.

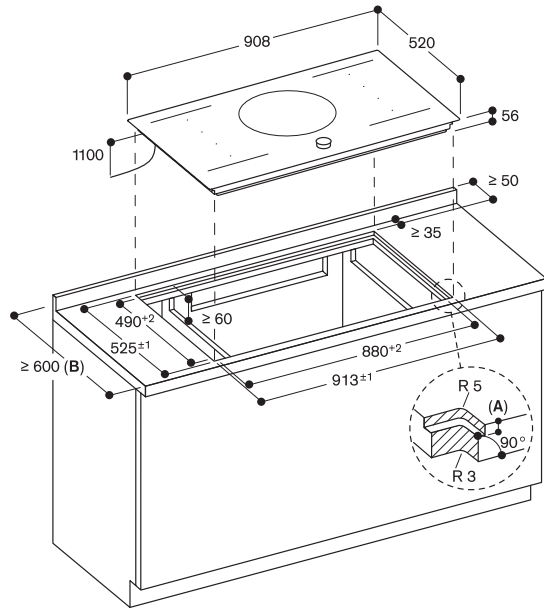
Conseils d'installation complémentaires en page 156.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 11.1 kW.
Câble de raccordement 1.1 m sans prise.
Consommation d'énergie en veille/display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/internet 2,0 W.
Pour désactiver le mode WiFi, se référer à la notice d'utilisation.

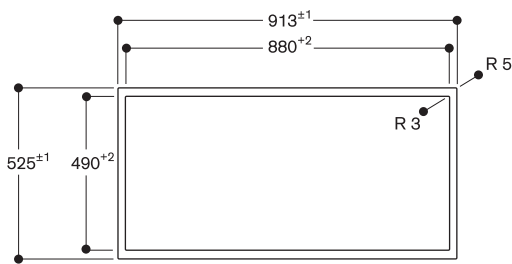


Installation à fleur de plan

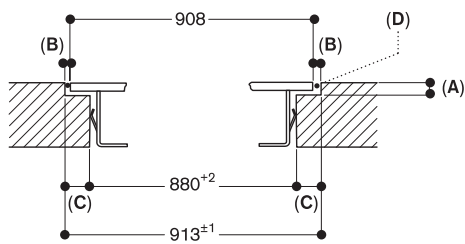


- A: 6,5^{+0,5}
B: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Vue de dessus

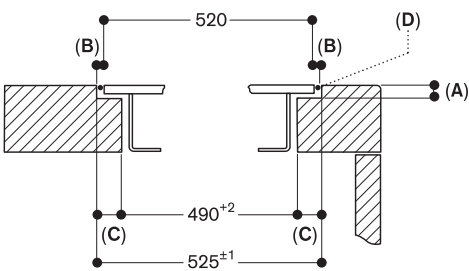


Coupe longitudinale



- A : 6,5^{+0,5}
B : 2,5
C : 16,5
D : Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



- A: 6,5^{+0,5}
B: 2,5
C: 17,5
D: Remplissage avec du silicone



Table de cuisson induction Série 200
CI 292

CI 292 112 3.700 €
Cadre inox
Home Connect
Largeur 90 cm

Accessoires en option
CA 050 300 565 €

Set de 3 poêles rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhésif.
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 051 301 255 €

Teppan Yaki en matériau multi-couches
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 335 €

Plaque à griller en fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhésif.
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 055 300 355 €

Grande Poêle rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhésif.
Pour table Flex Induction.

CA 060 300 210 €

Sensor de cuisson pour réglage de
la température dans les casseroles.

CA 230 100 165 €

Bouton magnétique Twist Pad noir.

Highlights

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement flexible 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 Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- 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

Zone de droite :
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone de gauche :
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone centrale :
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).

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones et surfaces de cuisson.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques

(Gaggenau Home Connect)
Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur
Gaggenau Home Connect page 421.

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.

Conseils d'installation

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.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:

- Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 14 cm (fond) / 20 cm (haut)
- Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 18 cm (fond) / 24 cm (haut)
- Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 22 cm (fond) / 28 cm (haut)
- Réf. 17006019 Poêle Frying Sensor ø 28 cm (fond) / 32 cm (haut)

Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : env. 23 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 156.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 11,1 kW.
Câble de raccordement 1,1 m sans prise.
Consommation d'énergie en veille/ display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/ internet 2,0 W.
Pour désactiver le mode WiFi, se référer à la notice d'utilisation.

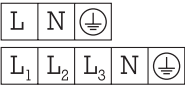


Table de cuisson induction Série 200
CI 283

CI 283 103 2.900 €
Sans cadre
Installation à fleur de plan
Home Connect
Largeur 80 cm

Accessoires en option

CA 050 300 565 €

Set de 3 poêles rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhésif.
Pour table Flex Induction.

CA 051 301 255 €

Teppan Yaki en matériau multi-couches
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 335 €

Plaque à griller en fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhésif.
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 055 300 355 €

Grande Poêle rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhésif.
Pour table Flex Induction.

CA 060 300 210 €

Sensor de cuisson pour réglage de
la température dans les casseroles.

CA 230 100 165 €

Bouton magnétique Twist Pad noir.

Highlights

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement flexible 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 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

Zone de droite :
2 zones de cuisson Flex Induction 21 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 21 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone centrale :
1 zone induction Ø 24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W).
Zone de gauche :
1 zone de cuisson induction Ø 18 cm (1800 W, avec Booster 3100 W).
1 zone de cuisson induction Ø 15 cm (1400 W, avec Booster 2200 W).

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones et surfaces de cuisson.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques

(Gaggenau Home Connect)
Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur
Gaggenau Home Connect page 421.

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.

Conseils d'installation

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 revêtement discontinu.
La largeur du joint peut varier en fonction des tolérances du verre vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

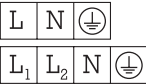
Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 14 cm (fond) / 20 cm (haut)
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 18 cm (fond) / 24 cm (haut)
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 22 cm (fond) / 28 cm (haut)

Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : env. 16 kg.

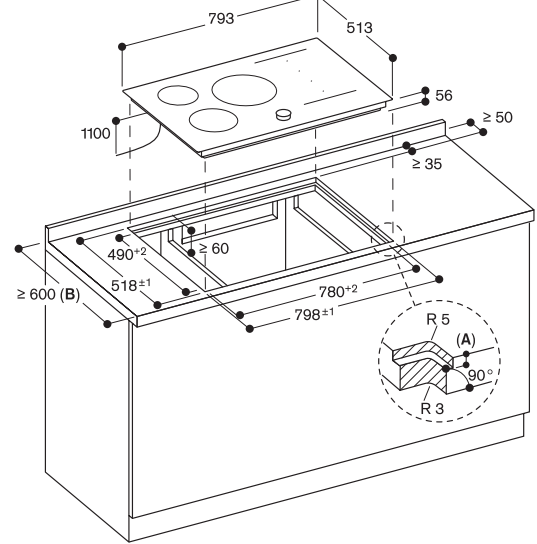
Conseils d'installation complémentaires en page 156.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,1 m sans prise.
Consommation d'énergie en veille/ display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/ internet 2,0 W.
Pour désactiver le mode WiFi, se référer à la notice d'utilisation.

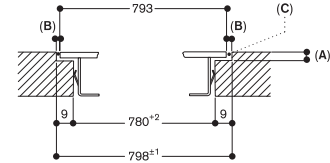


Installation à fleur de plan



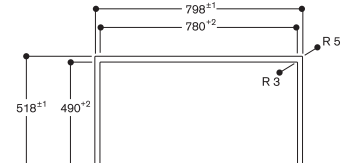
A: 6,5^{+0,5}
B: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Coupe longitudinale



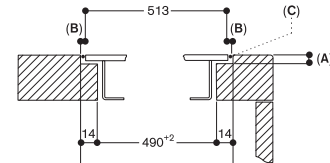
A: 6,5^{+0,5}
B: 2,5
C: Remplissage avec du silicone

Vue de dessus



Mesures en mm

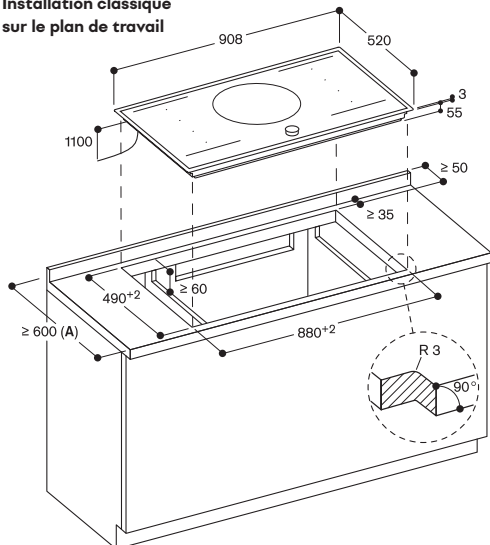
Coupe transversale



A: 6,5^{+0,5}
B: 2,5
C: Remplissage avec du silicone

Toutes les mesures sont en mm.

Installation classique
sur le plan de travail



A: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Toutes les mesures sont en mm.

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 425

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 425



Table de cuisson induction Série 200
CI 283

CI 283 113 2.900 €
Cadre inox
Home Connect
Largeur 80 cm

- Accessoires en option**
CA 050 300 565 €
Set de 3 poêles rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhésif.
Pour table Flex Induction.
CA 051 301 255 €
Teppan Yaki en matériau multi-couches
Pour table de cuisson Flex Induction.
CA 052 300 335 €
Plaque à griller en fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhésif.
Pour table de cuisson Flex Induction.
CA 055 300 355 €
Grande Poêle rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhésif.
Pour table Flex Induction.
CA 060 300 210 €
Sensor de cuisson pour réglage de la température dans les casseroles.
CA 230 100 165 €
Bouton magnétique Twist Pad noir.

Highlights

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement flexible 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 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

Zone de droite :
2 zones de cuisson Flex Induction 21 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 21 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone centrale :
1 zone induction Ø 24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W).
Zone de gauche :
1 zone de cuisson induction Ø 18 cm (1800 W, avec Booster 3100 W).
1 zone de cuisson induction Ø 15 cm (1400 W, avec Booster 2200 W).

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones et surfaces de cuisson.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques
(Gaggenau Home Connect)

Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur
Gaggenau Home Connect page 421.

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.

Conseils d'installation

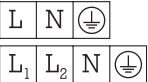
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
Uniquement adapté aux ustensiles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

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 14 cm (fond) / 20 cm (haut)
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 18 cm (fond) / 24 cm (haut)
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 22 cm (fond) / 28 cm (haut)

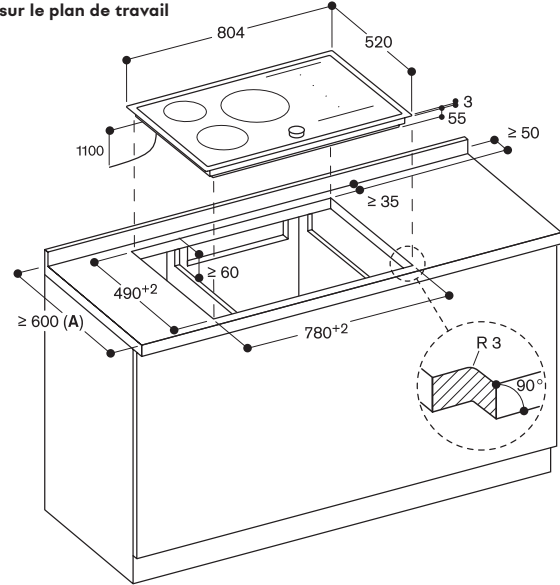
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : env. 17 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 156.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.1 m sans prise.
Consommation d'énergie en veille/display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/internet 2,0 W.
Pour désactiver le mode WiFi, se référer à la notice d'utilisation.



Installation classique
sur le plan de travail



A: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm. Toutes les mesures sont en mm.
Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 425



Table de cuisson induction Série 200
CI 282

CI 282 102 3.200 €
Sans cadre
Installation à fleur de plan
Home Connect
Largeur 80 cm

- Accessoires en option**
CA 050 300 565 €
Set de 3 poêles rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhésif.
Pour table Flex Induction.
CA 051 301 255 €
Teppan Yaki en matériau multi-couches
Pour table de cuisson Flex Induction.
CA 052 300 335 €
Plaque à griller en fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhésif.
Pour table de cuisson Flex Induction.
CA 055 300 355 €
Grande Poêle rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhésif.
Pour table Flex Induction.
CA 060 300 210 €
Sensor de cuisson pour réglage de la température dans les casseroles.
CA 230 100 165 €
Bouton magnétique Twist Pad noir.

Highlights

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement flexible des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- 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

Zone de droite :
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone de gauche :
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones et surfaces de cuisson.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques
(Gaggenau Home Connect)

Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur
Gaggenau Home Connect page 421.

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.

Conseils d'installation

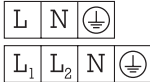
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de revêtement discontinu.
La largeur du joint peut varier en fonction des tolérances du verre vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 14 cm (fond) / 20 cm (haut)
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 18 cm (fond) / 24 cm (haut)
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 22 cm (fond) / 28 cm (haut)
Réf. 17006019 Poêle Frying Sensor ø 28 cm / 32 cm

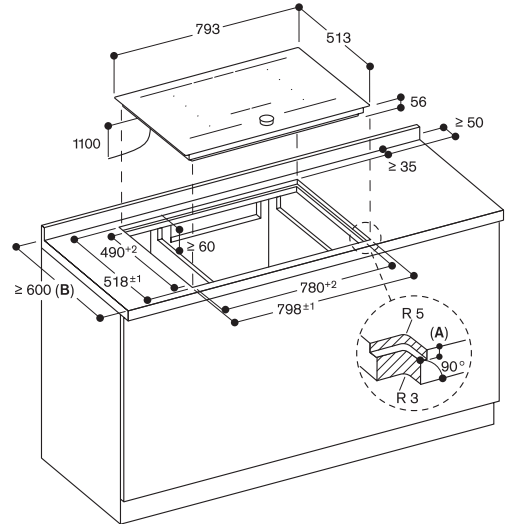
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : env. 18 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 156.

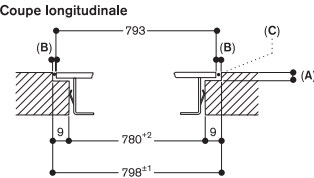
Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.1 m sans prise.
Consommation d'énergie en veille/display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/internet 2,0 W.
Pour désactiver la fonction WiFi, se référer à la notice d'utilisation.



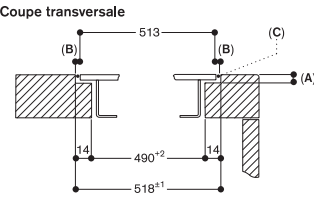
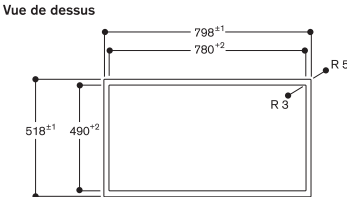
Installation à fleur de plan



A: 6,5^{+0,5}
B: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.



A: 6,5^{+0,5}
B: 2,5
C: Remplissage avec du silicone



A: 6,5^{+0,5}
B: 2,5
C: Remplissage avec du silicone



Table de cuisson induction Série 200
CI 282

CI 282 112 3.200 €
Cadre inox
Home Connect
Largeur 80 cm

- Accessoires en option
- CA 050 300 565 €
Set de 3 poêles rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhésif.
Pour table Flex Induction.
- CA 051 301 255 €
Teppan Yaki en matériau multi-couches
Pour table de cuisson Flex Induction.
- CA 052 300 335 €
Plaque à griller en fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhésif.
Pour table de cuisson Flex Induction.
- CA 055 300 355 €
Grande Poêle rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhésif.
Pour table Flex Induction.
- CA 060 300 210 €
Sensor de cuisson pour réglage de la température dans les casseroles.
- CA 230 100 165 €
Bouton magnétique Twist Pad noir.

- Highlights
- Encadrement inox massif
 - Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
 - Positionnement flexible des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
 - Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
 - 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

Zone de droite :
2 zones de cuisson Flex Induction 22,5 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 22,5 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Zone de gauche :
2 zones de cuisson Flex Induction 22,5 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 22,5 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones et surfaces de cuisson.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)

Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

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.

Conseils d'installation

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.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

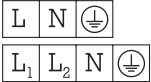
Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 14 cm (fond) / 20 cm (haut)
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 18 cm (fond) / 24 cm (haut)
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 22 cm (fond) / 28 cm (haut)
Réf. 17006019 Poêle Frying Sensor ø 28 cm / 32 cm

Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : env. 17 kg.

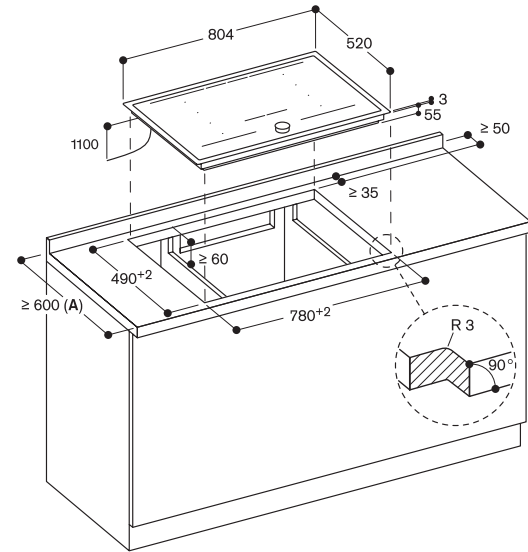
Conseils d'installation complémentaires en page 156.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.1 m sans prise.
display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/ internet 2,0 W.
Pour désactiver le mode WiFi, se référer à la notice d'utilisation.



Installation classique sur le plan de travail



A: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.
Toutes les mesures sont en mm.



Table de cuisson induction Série 200
CI 272

CI 272 103 2.600 €
Sans cadre
Installation à fleur de plan
Home Connect
Largeur 70 cm

- Accessoires en option
- CA 050 300 565 €
Set de 3 poêles rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhésif.
Pour table Flex Induction.
- CA 051 301 255 €
Teppan Yaki en matériau multi-couches
Pour table de cuisson Flex Induction.
- CA 052 300 335 €
Plaque à griller en fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhésif.
Pour table de cuisson Flex Induction.
- CA 055 300 355 €
Grande Poêle rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhésif.
Pour table Flex Induction.
- CA 060 300 210 €
Sensor de cuisson pour réglage de la température dans les casseroles.
- CA 230 100 165 €
Bouton magnétique Twist Pad noir.

- Highlights
- Sans cadre pour encastrément à fleur de plan
 - Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
 - Positionnement flexible des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
 - Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
 - 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

Zone de droite :
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Zone de gauche :
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones et surfaces de cuisson.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)

Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

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.

Conseils d'installation

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 revêtement discontinu.
La largeur du joint peut varier en fonction des tolérances du verre vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

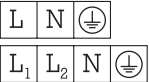
Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 14 cm (fond) / 20 cm (haut)
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 18 cm (fond) / 24 cm (haut)
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 22 cm (fond) / 28 cm (haut)
Réf. 17006019 Poêle Frying Sensor ø 28 cm / 32 cm

Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : env. 16 kg.

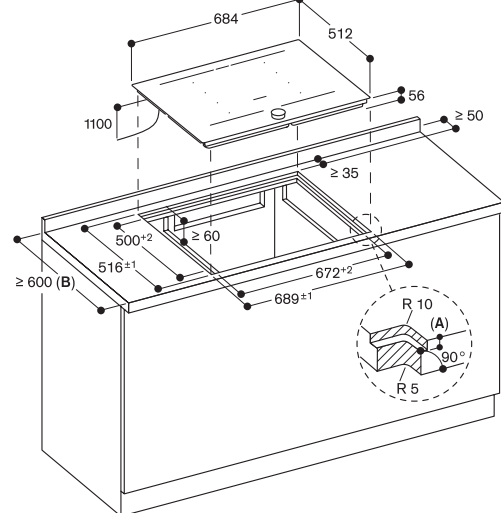
Conseils d'installation complémentaires en page 156.

Valeurs de raccordement

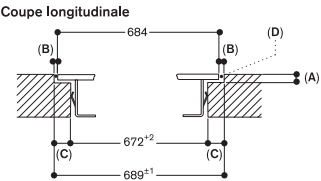
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.1 m sans prise.
Consommation d'énergie en veille/ display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/ internet 2,0 W.
Pour désactiver la fonction WiFi, se référer à la notice d'utilisation.



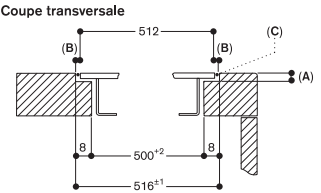
Installation à fleur de plan



A: 6,5^{+0,5}
B: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.



A : 6,5^{+0,5}
B : 2,5
C : 8,5
D : Remplissage avec du silicone



A : 6,5^{+0,5}
B : 2,5
C : Remplissage avec du silicone

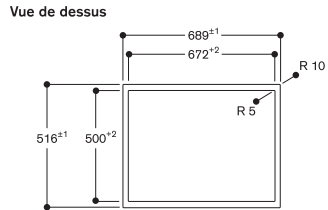




Table de cuisson induction Série 200
CI 272

CI 272 113 2.600 €
Cadre inox
Home Connect
Largeur 70 cm

Accessoires en option
CA 050 300 565 €

Set de 3 poêles rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhésif.
Pour table Flex Induction.

CA 051 301 255 €

Teppan Yaki en matériau multi-couches
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 335 €

Plaque à griller en fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhésif.
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 055 300 355 €

Grande Poêle rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhésif.
Pour table Flex Induction.

CA 060 300 210 €

Sensor de cuisson pour réglage de la
température dans les casseroles.

CA 230 100 165 €

Bouton magnétique Twist Pad noir.

Highlights

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement flexible des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- 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

Zone de droite :
2 zones de cuisson Flex Induction 22,5 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 22,5 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone de gauche :
2 zones de cuisson Flex Induction 22,5 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 22,5 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones et surfaces de cuisson.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques

(Gaggenu Home Connect)
Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Gaggenu Home Connect page 421.

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.

Conseils d'installation

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.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

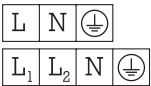
Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 14 cm (fond) / 20 cm (haut)
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 18 cm (fond) / 24 cm (haut)
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 22 cm (fond) / 28 cm (haut)
Réf. 17006019 Poêle Frying Sensor ø 28 cm / 32 cm

Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : env. 17 kg.

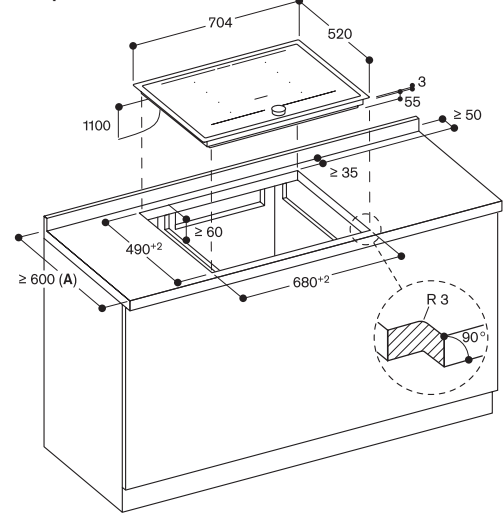
Conseils d'installation complémentaires en page 156.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.1 m sans prise.
Consommation d'énergie en veille/ display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/ internet 2,0 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.



Installation classique sur le plan de travail



A: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Toutes les mesures sont en mm.

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 425



Table de cuisson induction Série 200
CI 262

CI 262 105 2.450 €
Sans cadre
Installation à fleur de plan
Home Connect
Largeur 60 cm

Accessoires en option

CA 050 300 565 €
Set de 3 poêles rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhésif.
Pour table Flex Induction.

CA 051 301 255 €

Teppan Yaki en matériau multi-couches
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 335 €

Plaque à griller en fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhésif.
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 055 300 355 €

Grande Poêle rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhésif.
Pour table Flex Induction.

CA 060 300 210 €

Sensor de cuisson pour réglage de la température dans les casseroles.

CA 230 100 165 €

Bouton magnétique Twist Pad noir.

Highlights

- Sans cadre pour encastrément à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement flexible des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- 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

Zone de droite :
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone de gauche :
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones et surfaces de cuisson.
Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques

(Gaggenu Home Connect)
Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Gaggenu Home Connect page 421.

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.

Conseils d'installation

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 revêtement discontinu.
La largeur du joint peut varier en fonction des tolérances du verre vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

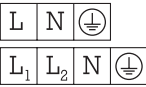
Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 14 cm (fond) / 20 cm (haut)
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 18 cm (fond) / 24 cm (haut)
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 22 cm (fond) / 28 cm (haut)
Réf. 17006019 Poêle Frying Sensor ø 28 cm / 32 cm

Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : env. 16 kg.

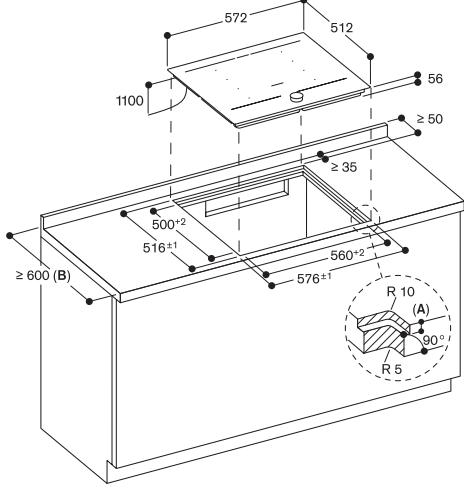
Conseils d'installation complémentaires en page 156.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.1 m sans prise.
Consommation d'énergie en veille/ display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/ internet 2,0 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

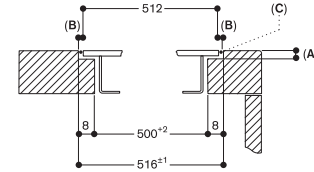


Installation à fleur de plan



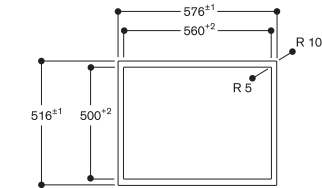
A: 6,5^{+0,5}
B: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Coupe transversale

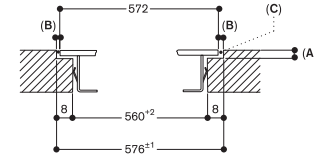


A: 6,5^{+0,5}
B: 2,5
C: Remplissage avec du silicone

Vue de dessus



Coupe longitudinale



A: 6,5^{+0,5}
B: 2,5
C: Remplissage avec du silicone

Toutes les mesures sont en mm.

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 425



Table de cuisson induction Série 200
CI 262

CI 262 115 2.450 €
Cadre inox
Home Connect
Largeur 60 cm

- Accessoires en option
- CA 050 300 565 €
Set de 3 poêles rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhésif.
Pour table Flex Induction.
- CA 051 301 255 €
Teppan Yaki en matériau multi-couches
Pour table de cuisson Flex Induction.
- CA 052 300 335 €
Plaque à griller en fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhésif.
Pour table de cuisson Flex Induction.
- CA 055 300 355 €
Grande Poêle rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhésif.
Pour table Flex Induction.
- CA 060 300 210 €
Sensor de cuisson pour réglage de la température dans les casseroles.
- CA 230 100 165 €
Bouton magnétique Twist Pad noir.

- Highlights
- Encadrement inox massif
 - Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
 - Positionnement flexible des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
 - Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
 - 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

Zone de droite :

2 zones de cuisson Flex Induction 22,5 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 22,5 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Zone de gauche :

2 zones de cuisson Flex Induction 22,5 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 22,5 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.

Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).

Marquage des zones et surfaces de cuisson.

Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.

Fonction Cuisson Professionnelle.

Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).

Fonction Frying-Sensor.

Fonction Booster pour casseroles.

Fonction Booster pour poêles.

Fonction Maintien au chaud.

Chronomètre.

Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.

Minuterie indépendante.

Menu d'options personnalisées.

Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Gaggeneau Home Connect)

Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).

Surveillance à distance.

Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Gaggeneau Home Connect page 421.

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.

Conseils d'installation

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.

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:

Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 14 cm (fond) / 20 cm (haut)

Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 18 cm (fond) / 24 cm (haut)

Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 22 cm (fond) / 28 cm (haut)

Réf.17006019 Poêle Frying Sensor ø 28 cm / 32 cm

Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.

L'appareil doit être fixé par en-dessous.

Poids de l'appareil : env. 16 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 156.

Valeurs de raccordement

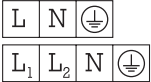
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.

Câble de raccordement 1.1 m sans prise.

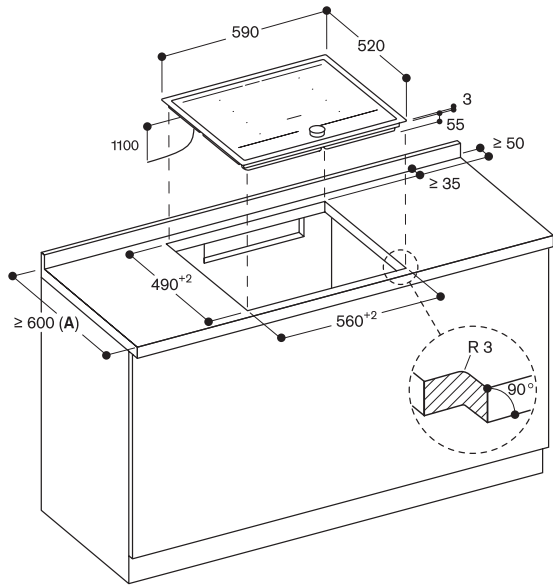
Consommation d'énergie en veille/display éteint 0,5 W.

Consommation d'énergie en standby/internet 2,0 W.

Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.



Installation classique sur le plan de travail



A: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Conseils d’installation pour tables de cuisson induction

Valables pour CU 42, CI 26./27./28./29., CX 492/482, VI 414/422/462/482/492, VI 232/242/262.

Entrée d’air

Les tables de cuisson Induction sont dotées d’un ventilateur de refroidissement destiné à 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 tout risque de surchauffe.

A Canal d’aération situé derrière la paroi arrière du meuble ou derrière un four encastré

Un espace d’au moins 20 mm est nécessaire sur toute la largeur et la hauteur du meuble.

Pour des meubles totalement fermés il faut prévoir une entrée d’air transversale suffisante pour ce canal d’aération.

B Entrée d’air par la paroi arrière du meuble

Pour un meuble avec une paroi arrière il faut prévoir une découpe d’une hauteur minimale de 45 mm (91 mm pour CU421/CU428) à partir du bord inférieur du plan de travail.

La largeur minimale est de :
- 300 mm pour les Vario induction largeur 30 cm
- 350 mm pour les Vario induction largeur 40 cm (aussi pour CU421/CU428)
- 550 mm pour les tables de cuisson induction largeur 60 à 80 cm
- 820 mm pour les tables de cuisson induction largeur 90 cm.

Evacuation de l’air avec un plancher intermédiaire

Pour éviter le réchauffement du contenu des tiroirs situés sous la table de cuisson, il est conseillé d’installer un plancher intermédiaire.
Largeur de découpe minimale :
- 100 mm pour les tables de cuisson induction largeur 60 à 80 cm.

*Sauf pour les tables largeur 90 cm
** min. 65 mm pour les tables de cuisson avec cadre ainsi que VI 462/482/492 pour une installation classique sur le plan de travail;
min. 70 mm pour les tables de cuisson sans cadre, pour CX 482/492 avec cadre ainsi que pour VI 462/482/492 avec cadre pour installation classique sur le plan de travail;
min. 80 mm pour CX 482/492 sans cadre;
min. 115 mm pour CU 421/428

Installation avec d’autres appareils :

Ne pas installer au-dessus d’un lave-vaisselle ou d’un lave-linge.

Combinaison avec AL 400

En plus des mesures précitées, il faut prévoir les découpes suivantes entre le meuble et la AL 400 pour permettre la ventilation de la plaque à induction.

A Devant le canal d’aération

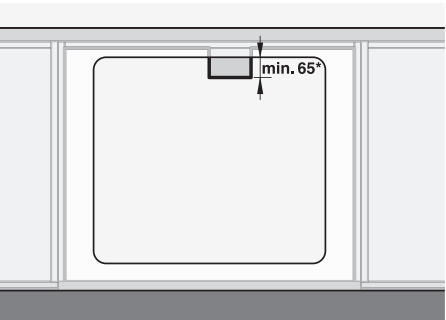
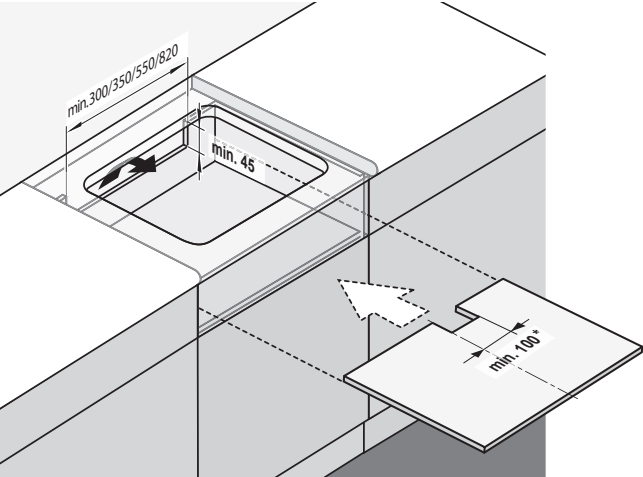
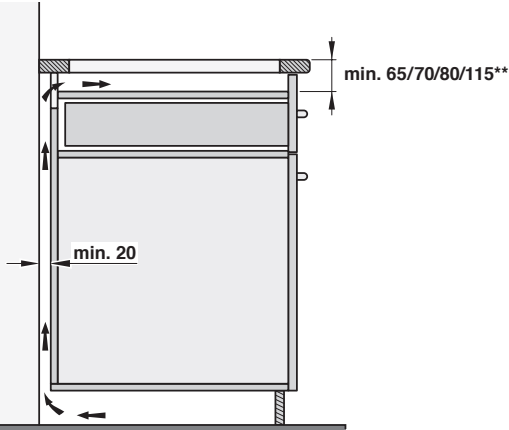
Distance de 20 mm avec la paroi arrière d’un tiroir, d’un four ou de la paroi intérieure du meuble.

B A côté du canal d’aération

L’espace restant entre le canal d’aération et le côté du meuble doit rester dégagé.

C Au niveau de la paroi arrière de l’appareil

L’espace entre l’appareil et le mur, de même que l’espace entre l’appareil et le sol doivent rester dégagés.



Joints silicone pour installation des tables de cuisson à fleur de plan.
Références à commander au Service Pièces Détachées (par mail : boutiquebsh@bshg.com)

00267494 Noir
00643723 Gris
00311582 Anthracite
00311314 Blanc
00643724 Beige
00311583 Gris Anthracite
00310367 Noir

Références des produits à fournir par l’installateur pour la fixation sous un plan de travail en Dekton épaisseur 12 mm des modules Essential Induction CU421100 et CU428100:
Kit d’installation à commander auprès de GAGGENAU : CA420000AU (1 kit par cuisine)
Les produits suivants sont à fournir par l’installateur :
- Silicone Loctite SI5366 de Henkel
- Universal Primer UV 240 ml ou Universal Primer 94 240ml de 3M.

Toutes les mesures sont en mm.



Vario gaz Série 200
VG 264

VG 264 120 F 2.550 €
Bandeau de commande noir
Largeur 60 cm
Gaz butane / propane 28-37 mbar
VG 264 220 2.550 €
Bandeau de commande noir
Largeur 60 cm
Gaz naturel 20 mbar

Accessoires d’installation
VV 200 010 240 €
Barrette de jonction en inox pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.
VV 200 020 240 €
Barrette de jonction noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

- Highlights**
- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
 - Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée
 - Régulation mécanique de la puissance avec réglage précis et reproductible de la taille de la flamme sur 9 niveaux de puissance
 - 2 grilles en fonte, surface plane, facilitent le déplacement des casseroles en toute Sécurité
 - Jusqu’à 9.8 kW sur 4 brûleurs

Zones de cuisson
2 Brûleurs puissants (560 W - 3000 W), pour des casseroles jusqu’à Ø 22 cm.
2 Brûleurs (380 W - 1900 W), pour des casseroles jusqu’à Ø 20 cm.

Bandeau de commande
Boutons de commande avec anneau lumineux.
Bandeau de commande intégré.
Allumage une main.
Allumage électronique.

Caractéristiques
2 grilles en fonte, surface plane, haute stabilité.
Chapeaux de brûleurs émaillés.

Sécurité
Sécurité thermocouple.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.

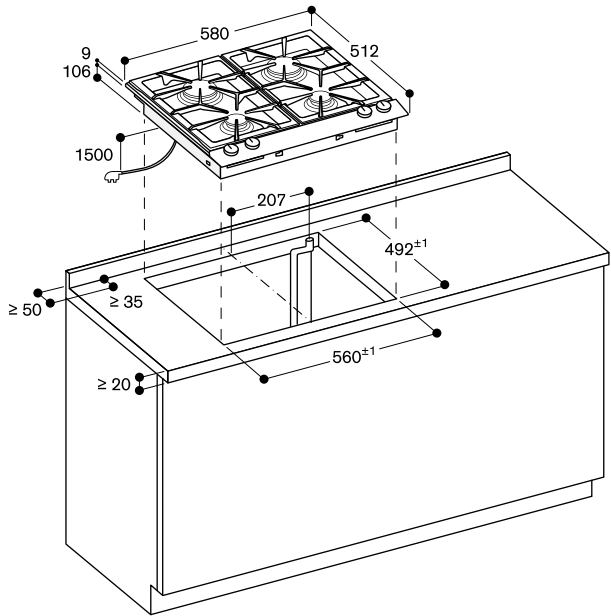
Conseils d’installation
VG 264 120 F
Injecteurs spéciaux pour gaz naturel 20 mbar peuvent être commandés au service des pièces détachées.

VG 264 220
Injecteurs spéciaux pour gaz butane/propane 28-30/37 mbar peuvent être commandés au service des pièces détachées.

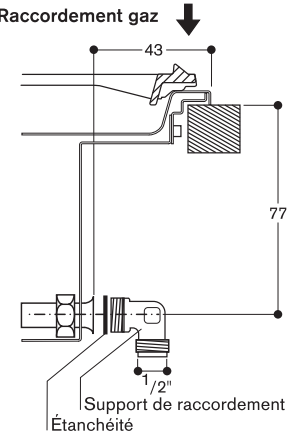
Pas de plancher intermédiaire nécessaire.
L’appareil s’intègre dans le plan de travail par le dessus.
Distance latérale minimale de 150 mm avec les meubles latéraux pour protection contre chauffe, ou prévoir une isolation supplémentaire.
Lors de l’installation d’appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la réglementation locale concernant la ventilation de la pièce, son volume et l’installation d’une hotte en évacuation extérieure ou en recyclage.
La distance minimale entre la table de cuisson et un meuble situé au-dessus doit être de 65 cm.
La distance minimale par rapport à un appareil d’aspiration placé au-dessus de la table de cuisson est indiquée dans les conseils d’installation de chaque appareil d’aspiration.
Poids de l’appareil : env. 15 kg.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale gaz 9,8 kW/9,8 kW.
Puissance de raccordement électrique totale 10.0 W/10.0 W.
Câble de raccordement 1,5 m avec prise.

Installation classique sur le plan de travail



Distance minimale entre la découpe de l’appareil et la paroi latérale 150 mm.



Toutes les mesures sont en mm.



Table de cuisson gaz Série 400
CG 492

CG 492 111 F* 6.500 €
Inox
Largeur 100,2 cm
Installation à fleur de plan
Gaz butane / propane 28-37 mbar
Brûleur Wok, 5,8 kW
CG 492 211 6.500 €
Inox
Largeur 100,2 cm
Installation à fleur de plan
Gaz naturel 20 mbar
Brûleur Wok, 6 kW

Le prix comprend
1 anneau pour Wok

Accessoires d'installation obligatoires
CA 429 410 575 €
Set d'encastrement comprenant un cadre décor (pouvant être soudé dans un plan de travail en inox) et un cadre d'encastrement.

Accessoires en option
WP 400 001 430 €
Poêle Wok en inox multi-couches
Avec poignée et fond arrondi,
Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

*Modèle en gaz butane/propane livrable jusqu'en décembre 2026. A partir de 2027, il faut commander le modèle CG492211 (gaz naturel) et prévoir une intervention d'un technicien Gaggenau pour le remplacement des injecteurs en contactant le service après-vente.

- Highlights**
- Encastrément à fleur de plan
 - Set d'encastrement obligatoire
 - 5 brûleurs multi-couronnes, jusqu'à 18 kW
 - Régulation tout électronique de la puissance en 12 positions de cuisson
 - Taille de flamme précise et reproductible
 - Allumage automatique et rapide, contrôle électronique de la flamme avec ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme
 - Fonction mijotage pour des cuissons à température basse et régulière
 - Grilles en fonte haute stabilité, à fleur de plan de travail
 - Bouton de commande en inox massif

Zones de cuisson
CG 492 111 F
1 Brûleur Wok triple couronne de flammes (300 W - 5800 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 32 cm.
2 Brûleurs puissants double couronne de flammes (165 W - 4000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 28 cm.
2 Brûleurs double couronne de flammes (165 W - 2000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 24 cm.

CG 492 211
1 Brûleur Wok triple couronne de flammes (300 W - 6000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 32 cm.
2 Brûleurs puissants double couronne de flammes (165 W - 4000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 28 cm.
2 Brûleurs double couronne de flammes (165 W - 2000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 24 cm.

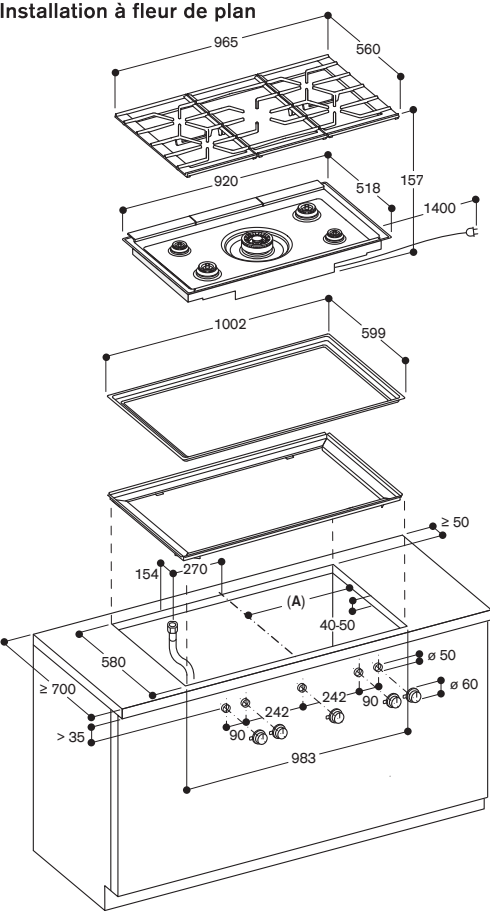
Bandeau de commande
Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Allumage une main. Contrôle tout électronique pour une régulation précise des 12 niveaux de puissance et de la fonction mijotage. Allumage rapide automatique.

Caractéristiques
Fonction mijotage.
3 grilles en fonte planes, à fleur de plan, dans l'alignement du plan de travail.
Brûleurs en laiton.

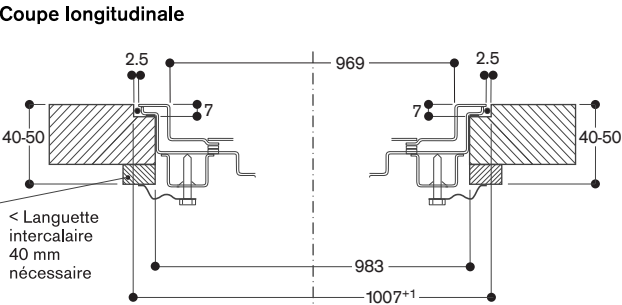
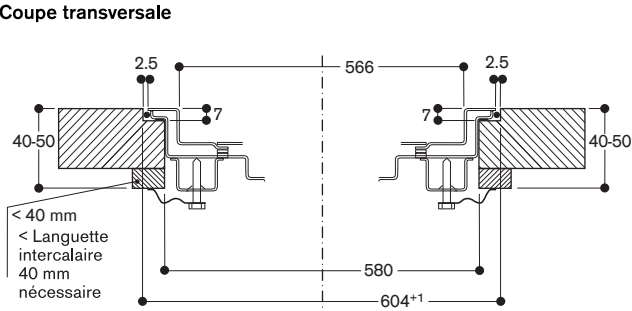
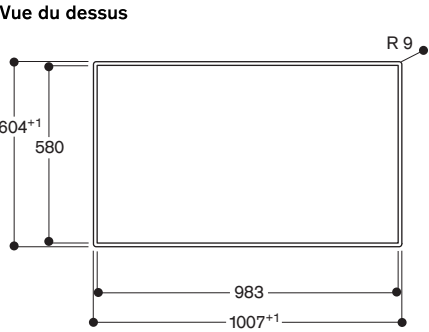
Sécurité
Contrôle électronique de la flamme et ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme.
Indicateur de chaleur résiduelle. Coupure de sécurité.

Conseils d'installation
Le set d'encastrement peut être envoyé séparément au fournisseur du plan de travail en inox ou en pierre, pour ajustement.
Des injecteurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange.
Prévoir une connexion électrique (l'appareil n'est pas fonctionnel sans raccordement électrique). Possibilité de positionnement horizontal des boutons pour un alignement avec les brûleurs.
Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut éviter à l'arrière du panneau).
Profondeur minimale du plan de travail : 70 cm.
Prise d'air par le haut.
Pas de plancher intermédiaire nécessaire.
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.
Distance latérale minimale de 300 mm avec les meubles latéraux pour protection contre chauffe, ou prévoir isolation supplémentaire.
Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la réglementation locale concernant la ventilation de la pièce, son volume et l'installation d'une hotte en évacuation extérieure ou en recyclage.
La distance minimale entre la table de cuisson et un meuble situé au-dessus doit être de 76 cm.
La distance minimale par rapport à un appareil d'aspiration placé au-dessus de la table de cuisson est indiquée dans les conseils d'installation de chaque appareil d'aspiration.
Poids de l'appareil : env. 35 kg.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale gaz 17,8/18 kW.
Puissance de raccordement électrique totale 15/15 W.
Câble 1,4 m avec prise.



A: 491.5
Se référer aux schémas de montage.



Montage des boutons de commande

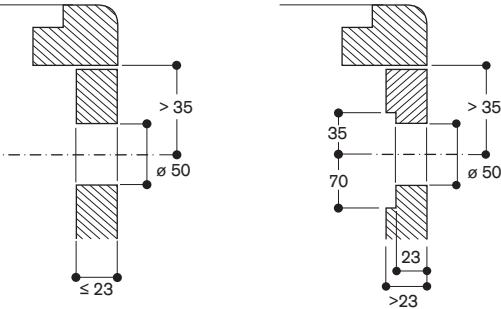




Table de cuisson gaz Série 200
VG 295

VG 295 150 F 4.200 €
Bandeau de commande inox
Largeur 90 cm
Gaz butane / propane 28-37 mbar
Brûleur Wok, 5,8 kW

VG 295 250 4.200 €
Bandeau de commande inox
Largeur 90 cm
Gaz naturel 20 mbar
Brûleur Wok, 6 kW

Le prix comprend
1 anneau pour Wok

Accessoires en option
WP 400 001 430 €
Poêle Wok en inox multi-couches
Avec poignée et fond arrondi,
Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

Highlights

- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée
- Régulation mécanique de la puissance avec réglage précis et reproductible de la taille de la flamme sur 9 niveaux de puissance
- Brûleur multi-couronnes en laiton, robuste et résistant aux hautes températures comme dans les cuisines professionnelles
- Grilles en fonte haute stabilité
- Jusqu'à 18 kW pour 5 brûleurs

Zones de cuisson

VG 295 150 F
1 Brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 5800 W), pour des casseroles jusqu'à Ø 32 cm.
2 Brûleurs très puissants à double couronne de flammes (170 W - 4000 W), pour casseroles jusqu'à ø 28 cm.
2 Brûleurs à double couronne de flammes (170 W - 2000 W), pour casseroles jusqu'à ø 24 cm.

VG 295 250
1 Brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 6000 W), pour des casseroles jusqu'à Ø 32 cm.
2 Brûleurs très puissants à double couronne de flammes (170 W - 4000 W), pour casseroles jusqu'à ø 28 cm.
2 Brûleurs à double couronne de flammes (170 W - 2000 W), pour casseroles jusqu'à ø 24 cm.

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux.
Bandeau de commande intégré.
Allumage une main.
Allumage électronique.

Caractéristiques

3 grilles en fonte haute stabilité.
Brûleurs en laiton.

Sécurité

Sécurité thermocouple.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.

Conseils d'installation

VG 295 150 F
Injecteurs spéciaux pour gaz naturel 20 mbar peuvent être commandés au service des pièces détachées.

VG 295 250
Injecteurs spéciaux pour gaz butane/propane 28-37 mbar peuvent être commandés au service pièces détachées.

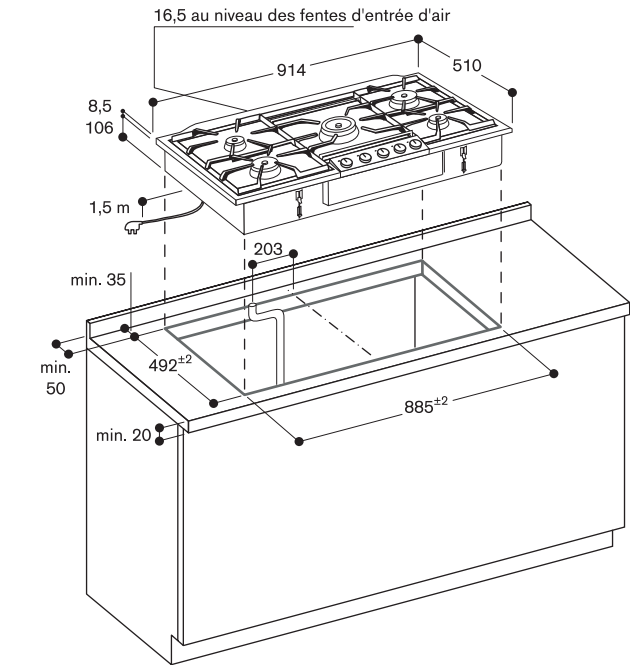
Pas de plancher intermédiaire nécessaire.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
La paroi arrière et les profilés de finition murale doivent résister à la chaleur et être en matériau ininflammable.
Intégration dans un meuble de largeur minimale 90 cm.

Distance latérale minimale de 300 mm avec les meubles latéraux pour protection contre chauffe, ou prévoir isolation supplémentaire.
Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la réglementation locale concernant la ventilation de la pièce, son volume et l'installation d'une hotte en évacuation extérieure ou en recyclage.
La distance minimale entre la table de cuisson et un meuble situé au-dessus doit être de 76 cm.
La distance minimale par rapport à un appareil d'aspiration placé au-dessus de la table de cuisson est indiquée dans les conseils d'installation de chaque appareil d'aspiration.
Poids de l'appareil : env. 29 kg.

Valeurs de raccordement

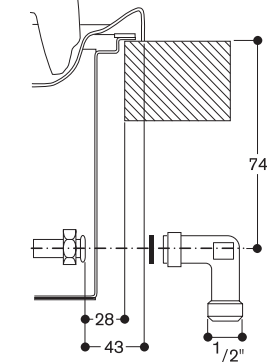
Puissance de raccordement totale gaz 17,8 / 18 kW.
Puissance de raccordement électrique totale 10 W.
Câble de raccordement 1,5 m avec prise.

Installation classique sur le plan de travail



Distance minimale entre la découpe de l'appareil et la paroi latérale 300 mm.

Raccordement gaz



Toutes les mesures sont en mm.

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 425



Table de cuisson gaz Série 200
CG 291

CG 291 210 1.650 €
Inox
Largeur 90 cm
Gaz naturel 20 mbar
Injecteurs pour gaz butane/propane 28-30/37 mbar inclus

Le prix comprend

- 1 croix de support pour espresso
- 1 anneau pour Wok

Accessoires en option

WP 400 001 430 €
Poêle Wok en inox multi-couches
Avec poignée et fond arrondi,
Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

Highlights

- Régulation mécanique de la puissance sur 9 niveaux, avec réglage précis et reproductible de la taille de la flamme
- Brûleur multi-couronnes de flammes 5 kW

Zones de cuisson

1 Brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 5000 W).
1 Brûleur puissant (500 W - 3000 W), pour casseroles jusqu'à Ø max. 26 cm.
2 Brûleurs normaux (350 W - 1750 W), pour casseroles jusqu'à Ø max. 20 cm.
1 Brûleur économique (330 W - 1000 W), pour casseroles jusqu'à Ø max. 14 cm.

Bandeau de commande

Boutons de commande avec marquage des zones et des 9 puissances de cuisson.
Allumage une main.
Allumage électronique.

Caractéristiques

Support casseroles en fonte en trois parties avec une surface continue.
Chapeaux de brûleurs émaillés.

Sécurité

Sécurité thermocouple.

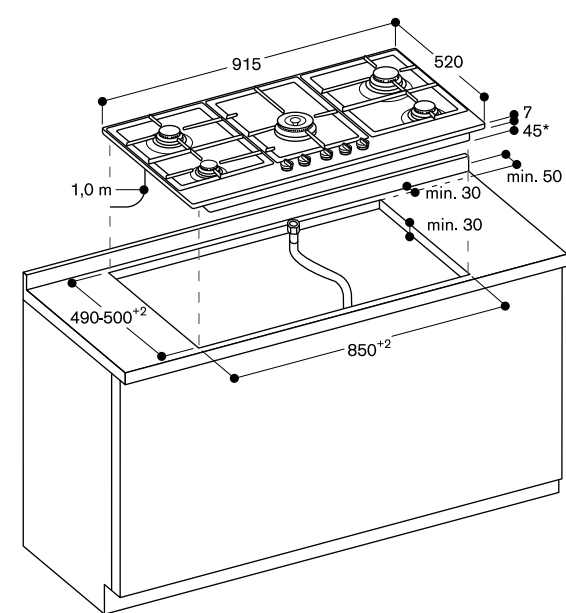
Conseils d'installation

Table de cuisson pour une installation classique sur le plan de travail.
Des injecteurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange.
Encastrement dans une découpe de 850 mm ou de 880 mm si les entretoises fournies sont utilisées.
Prise d'air par le haut.
Prévoir un plancher intermédiaire.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Distance minimale de 150 mm avec le mur ou les meubles adjacents, ou prévoir une isolation thermique supplémentaire.
Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11kW, il faut respecter la réglementation locale concernant la ventilation de la pièce, son volume et l'installation d'une hotte en évacuation extérieure ou en recyclage.
La distance minimale entre la table de cuisson et un meuble situé au-dessus doit être de 65 cm.
La distance minimale par rapport à un appareil d'aspiration placé au-dessus de la table de cuisson est indiquée dans les conseils d'installation de chaque appareil d'aspiration.
Poids de l'appareil : env. 17 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz 12,5 kW
Câble de raccordement 1,0 m sans prise.

Installation classique sur le plan de travail



* 61 mm dans la zone du raccordement gaz à l'arrière droit

Toutes les mesures sont en mm.

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 425

Accessoires pour tables de cuisson

Références / Références online*

GN 232 110 / 00573431 800 €

Teppan Yaki fait de 7 couches de métal, Gastro Norm 1/1 pour plaque induction Full Zone CX 482 / CX 492. L X P X H : 530 x 325 x 20 mm



CA 050 300 / 17007732 565 €

Set de 3 poêles rectangulaires Flex. Revêtement anti-adhésif. Pour table Flex Induction.



CA 051 301 / 17007733 255 €

Teppan Yaki multi-couches. Pour tables de cuisson Flex Induction.



CA 052 300 / 17002203 335 €

Plaque à griller en fonte d'aluminium. Revêtement anti-adhésif. Pour tables de cuisson Flex Induction.



CA 055 300 / 17007734 355 €

Grande Poêle rectangulaire Flex. Revêtement anti-adhésif. Pour table Flex Induction.



SP 410 001 85 €

1 Protecteur de surface Lavable au lave-vaisselle Pour ustensiles de cuisson ø 10 à 14 cm Pour CU421.



SP 415 001 95 €

1 Protecteur de surface Lavable au lave-vaisselle Pour ustensiles de cuisson ø 15 à 18 cm Pour CU421 et CU428.



SP 419 001 110 €

1 Protecteur de surface Lavable au lave-vaisselle Pour ustensiles de cuisson ø 19 à 23 cm Pour CU421 et CU428.



SP 424 001 120 €

1 Protecteur de surface Lavable au lave-vaisselle Pour ustensiles de cuisson ø 24 à 28 cm Pour CU421 et CU428.



SP 400 001 405 €

Protecteurs de surface Lavables au lave-vaisselle Set de 4 pièces Pour ustensiles de cuisson ø 10 à 28 cm Pour CU421 et CU428.



Références / Références online*

CA 060 300 / 00578951 210 €

Sensor de cuisson pour réglage de la température dans les casseroles.



CA 230 100 / 12015151 165 €

Bouton magnétique Twist Pad noir.



WP 400 001 / 00572615 430 €

Poêle Wok avec poignée et fond arrondi ø 36 cm, hauteur 10 cm, contenance 6 l. Compatible avec brûleurs Wok gaz.



WZ 400 000 / 17006549 275 €

Support adaptateur pour poêle Wok Utilisable uniquement sur Vario induction Wok.



CA 429 410 / 17000680 575 €

Set d'encastrement comprenant un cadre décor et un cadre d'encastrement (pouvant être soudé à un plan de travail en inox).



VA 420 004 / 17005747 180 €

Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.



VA 420 010 / 00749598 180 €

Barrette de jonction pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.



VV 200 010 / 17002904 240 €

Barrette de jonction en inox pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.



VV 200 020 / 17002905 240 €

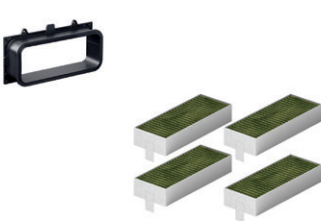
Barrette de jonction noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.



Références / Références online*

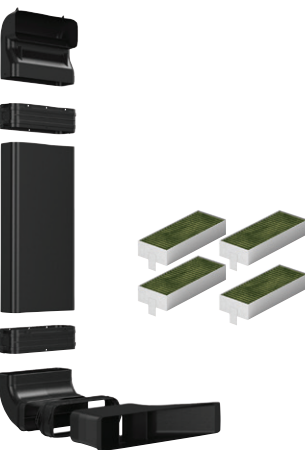
CA 082 011 / 17007753 240 €

Kit de recyclage sans gaines pour CV 282 / CV 482 / CV 492 Composé de 4 filtres CleanAir pour un fort taux de réduction des odeurs et une désactivation des allergènes et d'une pièce de connexion télescopique.



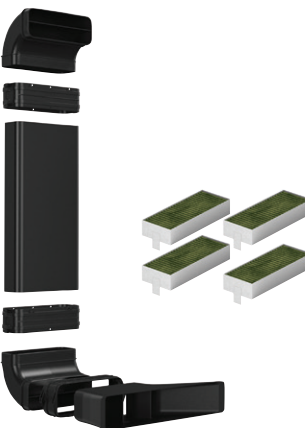
CA 082 061 / 17007501 425 €

Kit de recyclage pour guidage de l'air pour CV 282 / CV 482 / CV 492 Pour profondeur de plan de travail 60 cm. Comprend 4 filtres CleanAir pour un fort taux de réduction des odeurs et une désactivation des allergènes, un coude extra court gaine plate, une gaine plate, un coude gaine plate, les pièces de connexion et le diffuseur d'air.



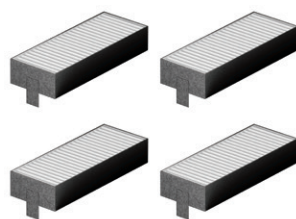
CA 082 071 / 17007502 425 €

Kit de recyclage pour guidage de l'air pour CV 282 / CV 482 / CV 492 Pour profondeur de plan de travail 70 cm. Comprend 4 filtres CleanAir pour un fort taux de réduction des odeurs et une désactivation des allergènes, 2 coudes gaine plate, une gaine plate, les pièces de connexion et le diffuseur d'air.



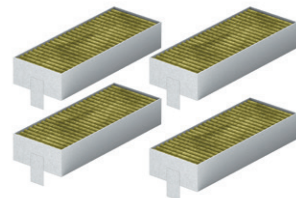
CA 084 010 / 17004817 75 €

4 filtres acoustiques pour CV 282 / CV 482 / CV 492. Pour installation en évacuation extérieure.



CA 282 112 / 17007503 160 €

4 filtres CleanAir de remplacement pour CV 282 / CV 482 / CV 492, avec un fort taux de réduction d'odeurs et désactivation des allergènes. Pour installation en mode recyclage.



Références / Références online*

AD 857 033 / 17005347 40 €

Coude court 90° gaine plate ø 150 mm pour installation de CV 282 / CV 482 / CV 492 dans plan de travail profondeur 65 cm en évacuation extérieure ou recyclage avec gaines.



AD 857 034 / 17006275 40 €

Coude extra court 90° gaine plate ø 150 mm pour installation de CV 282 / CV 482 / CV 492 dans plan de travail profondeur 60 cm en évacuation extérieure ou recyclage avec gaines.



* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop » Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

Tables Flex Induction Série 400 et Série 200 avec système de ventilation intégré

 		
Type d'appareil	Table Flex Induction avec moteur et ventilation intégrée	Table Flex Induction avec moteur et ventilation intégrée
Sans cadre, finition verre brillant pour encastrément à fleur de plan	CV 492 105	CV 482 105
Sans cadre, finition verre mat pour encastrément à fleur de plan	CV 492 105M	—
Cadre inox	—	—
Boutons de commande (à commander séparément) Inox / Noirs²	CKI 440 010 / CKI 440 000	CKI 440 010 / CKI 440 000
Dimensions		
Largeur	(cm) 90	80
Profondeur d'encastrément	(cm) 22,7	22,7
Utilisation		
Boutons de commande en façade / Bandeau de commande intégré	•/—	•/—
Ecran sensitif TFT / Commande Twist-Pad / Touches sensibles	•/—/—	•/—/—
Display bicolore (blanc/orange)	•	•
Zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson ou nombre de casseroles max.	4	4
Zone Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / extensible 23 x 38 cm (3300 W / 3700 W)	4	—
Zone Flex Induction 24 x 19 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / extensible 24 x 38 cm (3300 W / 3700 W)	—	4
Extension automatique jusqu'à 30 cm (3300 W, avec booster 3700 W)	2	—
Puissance d'aspiration (EN 61591) avec ventilation positions 1/2/3/intensif		
Evacuation	(m³/h) 359/470/532/636	359/470/532/636
Recyclage	(m³/h) 280/382/487/611	280/382/487/611
Consommation selon norme EU 65/2014		
Classe d'efficacité énergétique		
Consommation énergétique	kWh/an 56,9	56,9
Classe d'efficacité énergétique de la ventilation	A**	A**
Classe d'efficacité énergétique de l'éclairage	—	—
Classe d'efficacité énergétique du filtre à graisse	B**	B**
Puissance sonore min./max. mode normal	dB(A) 61/70	61/70
Caractéristiques		
Nombre de positions de cuisson	12	12
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires	•	•
Sensor de cuisson (CA 060 300) / Fonction Frying Sensor	•/•	•/•
Fonction Frying Sensor : Nombre de zones de cuisson	4	4
Fonction Cuisson Professionnelle	—	—
Fonction Booster pour casseroles / poêles	•/—	•/—
Fonction Mémoire	—	—
Fonction Maintien au chaud	—	—
Minuterie coupe-circuit : nombre de zones de cuisson	—	—
Minuterie indépendante	•	•
Chronomètre	•	•
Indicateur de chaleur résiduelle	•	•
Sécurité enfant / Coupure de sécurité / Fonction protection nettoyage de l'écran	—/•/•	—/•/•
Fonction Pause	—	—
Menu d'options	•	•
Module WiFi intégré pour services digitaux (Home Connect).³	•	•
Caractéristiques de la ventilation		
Niveau de puissance	3 plus intensive	3 plus intensive
Technologie du moteur	BLDC	BLDC
Moteur	1	1
Puissance du moteur	(W) 170	170
Système de ventilation tout automatique	•	•
Fonction automatique	•	•
Fonction de temporisation automatique	•	•
Fonction de temporisation	(min) •/20-30 min.	• / 20-30 min.
Fonction aspiration intermittente	(min) •/6 min.	• / 6 min.
Indicateur de saturation du filtre à graisse	•	•
Indicateur de saturation du filtre à charbon actif	•	•
Type de filtres à graisse	Filtre métallique	Filtre métallique
Nombre de filtres à graisse	2	2
Bac récupérateur anti-débordement	•	•
Evacuation par le bas / côté / arrière	—/—/•	—/—/•
Accessoires		
Teppan Yaki multi-couches de métal (pour Flex Induction)	CA 051 301¹	CA 051 301¹
Plaque à griller en fonte d'aluminium (pour Flex Induction)	CA 052 300¹	CA 052 300¹
Set de 3 poêles rectangulaires Flex (pour Flex Induction)	CA 050 300¹	CA 050 300¹
Grande poêle rectangulaire Flex (pour Flex Induction)	CA 055 300¹	CA 055 300¹
Sensor de cuisson (CA 060 300)	—	—
Poêle Frying Sensor (disponible au service après vente),	17006...¹	17006...¹
Module pour recyclage	CA 082 011¹, CA 082 061¹, CA 082 071¹	CA 082 011¹, CA 082 061¹, CA 082 071¹
Filtres acoustiques pour mode évacuation extérieure	CA 084 010¹	CA 084 010¹
Raccordement		
Puissance totale	(kW) 7,4	
Longueur du câble de raccordement	(m) 1,50	

• Equipement de série. — Non disponible. ¹ Accessoires spéciaux.

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D

** Aspiration, éclairage, efficacité du filtre à graisse : échelle comprise entre A et G.

² Les boutons doivent être commandés séparément ³ Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays ⁴ Se référer à la page produit

 	
Table Flex Induction avec moteur et ventilation intégrée	Table Flex Induction avec moteur et ventilation intégrée
CV 282 101	—
CV 282 101M	—
—	CV 282 111
—	—
80	80
22,7	22,3
—/—	—/—
•/•/—	•/•/—
•	•
4	4
—	4
4	—
—	—
359/470/532/636	359/470/532/636
297/390/497/627	297/390/497/627
	
56,9	56,9
A**	A**
—	—
B**	B**
61/70	61/70
17	17
•	•
•/•	•/•
4	4
•	•
•/•	•/•
•	•
•	•
4	4
•	•
•	•
•	•
•/•/—	•/•/—
•	•
•	•
•	•
3 plus intensive	3 plus intensive
BDLC	BDLC
1	1
170	170
•	•
•	•
•	•
• / 20-30 min.	• / 20-30 min.
• / 6 min.	• / 6 min.
•	•
•	•
Filtre métallique	Filtre métallique
2	2
•	•
—/—/•	—/—/•
CA 051 301¹	CA 051 301¹
CA 052 300¹	CA 052 300¹
CA 050 300¹	CA 050 300¹
CA 055 300¹	CA 055 300¹
CA 060 300¹	CA 060 300¹
17006...¹	17006...¹
CA 082 011¹, CA 082 061¹, CA 082 071¹	CA 082 011¹, CA 082 061¹, CA 082 071¹
CA 084 010¹	CA 084 010¹
7,4	7,4
1,50	1,50

Tables Induction Série 400



Type d'appareil	Module induction intégré		Module induction intégré	
Module induction intégré	CU 428 100		CU 421 100	
Installation à fleur de plan				
Cadre Inox				
Dimensions				
Largeur	(cm)	50,6 ⁵	33,3 ⁵	
Profondeur	(cm)	61 ⁵	61 ⁵	
Profondeur d'encastrement	(cm)	9.6	9.6	
Utilisation				
Ecran sensitif TFT / Commande Twist-Pad / Touches sensibles	•/—		•/—	
Display bicolore (blanc/orange)	—/—/—		—/—/—	
Boutons de commande en façade / Bandeau de commande intégré	—		—	
Bouton de commande (Inox/Noir) ⁴	CKU 410 010 / CKU 410 000		CKU 410 010 / CKU 410 000	
Zones de cuisson				
Nombre de zones de cuisson ou nombre de casseroles max	1		1	
Zone induction Full Zone	—		—	
Zone de cuisson induction ø 21 cm (2000 W, avec booster 2300 W)	—		•	
Zone de cuisson induction ø 28 cm (2200 W, avec booster 2700 W)	•		—	
Caractéristiques				
Nombre de positions de cuisson	12		12	
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires	—		—	
Fonction Sensor de cuisson / fonction Frying Sensor	—/—		—/—	
Nombre de positions Frying Sensor	—		—	
Fonction Cuisson Professionnelle	—		—	
Fonction Booster pour casseroles / poêles	•/—		•/—	
Fonction Maintien au chaud	•		•	
Nombre de minuteriers	—		—	
Minuterie Coupe-circuit	—		—	
Chronomètre	—		—	
Indicateur de chaleur résiduelle	•		•	
Sécurité enfant / Coupure de sécurité / Nettoyage de l'écran à tout moment	—/•/—		—/•/—	
Fonction Pause	—		—	
Menu d'options	•		•	
Contrôle de la hotte	—		—	
Module intégré pour Services digitaux (Gaggenau Home Connect) via WiFi ¹³	—		—	
Accessoires				
Teppan Yaki composé de plusieurs couches de métal G/N 1/1	—		—	
Teppan Yaki composé de plusieurs couches de métal (pour Flex Induction)	—		—	
Plaque à griller en fonte d'aluminium (pour Flex Induction)	—		—	
Set de 3 poêles rectangulaires Flex (pour Flex Induction)	—		—	
Grande poêle rectangulaire Flex (pour Flex Induction)	—		—	
Sensor de cuisson	—		—	
Bouton noir magnetique pour table Induction Série 200	—		—	
Protecteurs de surface pour casseroles et poêles ø 10 - 14 cm	—		SP 410 001 ¹	
Protecteurs de surface pour casseroles et poêles ø 15 - 18 cm	SP 415 001 ¹		SP 415 001 ¹	
Protecteurs de surface pour casseroles et poêles ø 19 - 23 cm	SP 419 001 ¹		SP 419 001 ¹	
Protecteurs de surface pour casseroles et poêles ø 24 - 28 cm	SP 424 001 ¹		—	
Set de 4 protecteurs de surface pour casseroles et poêles ø 10 - 28 cm	SP 400 001 ¹		SP 400 001 ¹	
Raccordement				
Puissance totale	(kW)	2,7	2,3	

- Equipement de série. – Non disponible.

¹ Accessoires spéciaux

² Combinable avec une hotte spécifique

³ Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays

⁴ Bouton doit être commandé séparément

⁵ Plaque de diffusion en aluminium



Table induction Full Zone	Table induction Full Zone
CX 492 101	CX 482 101
CX 492 111	CX 482 111
90	80
52	51.3 / 52
7.6 / 6.5	7.6 / 6.5
—/—	—/—
•/—/—	•/—/—
—	—
—	—
6	5
•	•
—	—
—	—
17	17
—	—
•/—	•/—
—	—
•	•
•/•	•/•
•	•
6	5
•	•
•	•
•	•
•/•/•	•/•/•
•	•
•	•
• ²	• ²
• ³	• ³
GN 232 110 ¹	GN 232 110 ¹
CA 051 301 ¹	CA 051 301 ¹
—	—
—	—
—	—
CA 060 300 ¹	CA 060 300 ¹
—	—
—	—
—	—
—	—
—	—
—	—
7,4	7,4

7,4	7,4
-----	-----

Tables Flex Induction Série 200

 		
Type d'appareil	Table Flex Induction	Table Flex Induction
Installation à fleur de plan	CI 292 102	CI 283 103
Cadre Inox	CI 292 112	CI 283 113
Dimensions		
Largeur	(cm) 90	80
Utilisation		
Ecran sensitif TFT / Commande Twist-Pad / Touches sensibles	—/•/—	—/•/—
Display bicolore (blanc/orange)	•	•
Boutons de commande en façade / Bandeau de commande intégré	—/—	—/—
Zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson ou nombre de casseroles max	5	5
Zone induction Full Zone	—	—
Zone Flex Induction 24 x 19 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / extensible 24 x 38 cm (3300 W, avec booster 3700 W)	—	—
Zone Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / extensible 23 x 38 cm (3300 W, avec booster 3700 W)	4	—
Zone Flex Induction 21 x 19 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / extensible 21 x 38 cm (3300 W, avec booster 3700 W)	—	2
Extension automatique jusqu'à 30 cm/32 cm (3300, avec booster 3700 W)	—	—
Zone Induction ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) / ø 26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) / ø 32 cm (3300 W,avec Booster 3700 W)	1	—
Zone Induction ø 18 cm (1800 W, avec Booster 3100 W) / Fonction faitout 18 x 28 cm (2000 W, avec Booster 3700 W)	—	—
Zone Induction ø 28 cm (2400 W, avec Booster 3700 W)	—	—
Zone Induction ø 24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W)	—	1
Zone Induction ø 21 cm (2500 W, avec Booster 3700 W)	—	—
Zone Induction ø 19 cm (1800 W, avec Booster 3100 W)	—	1
Zone Induction ø 15 cm (1600 W, avec Booster 2200 W)	—	—
Zone Induction ø 15 cm (1400 W, avec Booster 2200 W)	—	1
Caractéristiques		
Nombre de positions de cuisson	17	17
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires	•	•
Fonction Sensor de cuisson / Fonction Frying Sensor	•/•	•/•
Nombre de positions Frying Sensor	5	2
Fonction Cuisson Professionnelle	•	—
Fonction Booster pour casseroles / poêles	•/•	•/•
Fonction Maintien au chaud	•	•
Minuterie coupe-circuit (nombre de zones de cuisson)	5	5
Minuterie indépendante	•	•
Chronomètre	•	•
Indicateur de chaleur résiduelle	•	•
Sécurité enfant / Coupure de sécurité / Nettoyage de l'écran à tout moment	•/•/•	•/•/•
Menu d'options	•	•
Pause	•	•
Contrôle de la hotte	• ²	• ²
Module intégré pour Services digitaux (Gaggenau Home Connect) via WiFi ³	• ³	• ³
Accessoires		
Teppan Yaki composé de plusieurs couches de métal G/N 1/1	—	—
Teppan Yaki composé de plusieurs couches de métal (pour Flex Induction)	CA 051 301 ¹	CA 051 301 ¹
Plaque à griller en fonte d'aluminium (pour Flex Induction)	CA 052 300 ¹	CA 052 300 ¹
Set de 3 poêles rectangulaires Flex (pour Flex Induction)	CA 050 300 ¹	CA 050 300 ¹
Grande poêle rectangulaire Flex (pour Flex Induction)	CA 055 300 ¹	CA 055 300 ¹
Poêle Frying Sensor (disponible au service après vente), ø 20 - 32 cm ⁴	17006... ¹	17006... ¹
Sensor de cuisson	CA 060 300 ¹	CA 060 300 ¹
Bouton noir magnetique pour table Induction Série 200	CA 230 100 ¹	CA 230 100 ¹
Raccordement		
Puissance totale	(kW) 11,1	7,4

• Equipement de série. — Non disponible.
¹ Accessoires spéciaux
² Combinable avec une hotte spécifique
³ Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays
⁴ Se référer à la page produit

  		
Table Flex Induction	Table Flex Induction	Table Flex Induction
CI 282 102	CI 272 103	CI 262 105
CI 282 112	CI 272 113	CI 262 115
80	70	60
—/•/—	—/•/—	—/•/—
•	•	•
—/—	—/—	—/—
4	4	4
—	—	—
2	—	—
4	4	4
—	—	—
2/—	1/—	1/—
—	—	—
—	—	—
1	—	—
—	—	—
—	—	1
—	—	—
1	—	1
17	17	17
•	•	•
•/•	•/•	•/•
4	4	4
•	•	•
•/•	•/•	•/•
•	•	•
4	4	4
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•/•/•	•/•/•	•/•/•
•	•	•
•	•	•
• ²	• ²	• ²
• ³	• ³	• ³
—	—	—
CA 051 301 ¹	CA 051 301 ¹	CA 051 301 ¹
CA 052 300 ¹	CA 052 300 ¹	CA 052 300 ¹
CA 050 300 ¹	CA 050 300 ¹	CA 050 300 ¹
CA 055 300 ¹	CA 055 300 ¹	CA 055 300 ¹
17006... ¹	17006... ¹	17006... ¹
CA 060 300 ¹	CA 060 300 ¹	CA 060 300 ¹
CA 230 100 ¹	CA 230 100 ¹	CA 230 100 ¹
7,4	7,4	7,4

Tables Gaz Série 400



Type d'appareil	Table gaz	Table gaz
	CG 492 111F	CG 492 211
Cadre en inox massif 3 mm / brossé / microbillé	—/—/—	—/—/—
Installation classique / à fleur de plan / soudé	—/•/•	—/•/•
Gaz butane propane 28-37 mbar / gaz naturel 20 mbar	•/—	—/•
Dimensions		
Largeur	(cm) 100	100
Utilisation		
Boutons de commande en façade / Bandeau de commande intégré	•/—	•/—
Zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson	5	5
Brûleur wok multi-couronnes (300 - 5800 W)	1	—
Brûleur wok multi-couronnes (300 - 6000 W)	—	1
Brûleur puissant double couronne (165 - 4000 W)	2	2
Brûleur standard double couronne (165 - 2000 W)	2	2
Caractéristiques		
Nombre de positions	12	12
Contrôle électronique de la flamme	•	•
Allumage automatique / Allumage électrique	•/—	•/—
Réglage électronique de la flamme avec ré-allumage automatique	•	•
Fonction mijotage	•	•
Indicateur de chaleur résiduelle	•	•
Coupure de sécurité	•	•
Grille en fonte	3 parties	3 parties
Accessoires		
Support Wok	•	•
Poêle Wok	WP 400 001 ¹	WP 400 001 ¹
Couvercle inox	—	—
Raccordement		
Puissance de raccordement gaz	(kW) 17,8	18,0
Puissance de raccordement électrique	(W) 15,0	15,0

• Equipement de série. — Non disponible.

¹ Accessoires spéciaux.

Tables Gaz Série 200



Type d'appareil	Table gaz	Table gaz	Table gaz	Table gaz	Table gaz
	VG 295 150F	VG 295 250	CG 291 210	VG 264 120F	VG 264 220
Cadre en inox massif 3 mm / brossé / microbillé	—/—/•	—/—/•	—/•/—	—/—/•	—/—/•
Installation classique / à fleur de plan / soudé	•/—/—	•/—/—	•/—/—	•/—/—	•/—/—
Gaz butane propane 28-37 mbar / gaz naturel 20 mbar	• ² /—	—/• ³	—/• ²	• ² /—	—/• ³
Dimensions					
Largeur	(cm) 90	90	90	60	60
Utilisation					
Boutons de commande en façade / Bandeau de commande intégré	—/•	—/•	—/•	—/•	—/•
Zones de cuisson					
Nombre de zones de cuisson	5	5	5	4	4
Brûleur Wok multi-couronnes (1550 - 4000 W)	—	—	—	—	—
Brûleur Wok multi-couronnes (300 - 5000 W)	—	—	1	—	—
Brûleur Wok multi-couronnes (300 - 5800 W)	1	—	—	—	—
Brûleur Wok multi-couronnes (300 - 6000 W)	—	1	—	—	—
Brûleur puissant double couronne (170 - 4000 W)	2	2	—	—	—
Brûleur puissant double couronne (170 - 2000 W)	2	2	—	—	—
Brûleur très puissant (560 - 3000 W)	—	—	—	2	2
Brûleur très puissant (500 - 3000 W)	—	—	1	—	—
Brûleur standard (380 - 1900 W)	—	—	—	2	2
Brûleur standard (290 - 1750 W)	—	—	—	—	—
Brûleur standard (350 - 1750 W)	—	—	2	—	—
Brûleur économique (330 - 1000 W)	—	—	1	—	—
Caractéristiques					
Brûleur économique (330 - 1000 W)	9	9	9	9	9
Contrôle électronique de la flamme	—	—	—	—	—
Allumage électronique / Allumage électrique	—/•	—/•	—/•	—/•	—/•
Réglage électronique de la flamme avec ré-allumage automatique	—	—	—	—	—
Fonction mijotage	—	—	—	—	—
Indicateur de chaleur résiduelle	•	•	—	•	•
Coupure de sécurité	—	—	—	—	—
Grille en fonte	3 parties	3 parties	3 parties	2 parties	2 parties
Accessoires					
Support Wok	•	•	•	—	—
Poêle Wok	WP 400 001 ¹	WP 400 001 ¹	WP 400 001 ¹	—	—
Couvercle noir	—	—	—	—	—
Raccordement					
Puissance de raccordement gaz	(kW) 17,8	18,0	12,5	9,8	9,8
Puissance de raccordement électrique	(W) 5,0	5,0	1,0	4,0	4,0

• Equipement de série. - Non disponible.

¹ Accessoires spéciaux

² Buses pour Butane / Propane 28-37mbar inclus

³ Buses pour gaz naturel 20 mbar inclus



VARIO DE CUISSON

Vue d'ensemble des Vario de cuisson Série 400 et Série 200	174
Tableau combinaisons Vario de cuisson et Hottes	178
Vario de cuisson Série 400	180
Découpes et schémas d'encastrement pour combinaisons d'appareils Vario Série 400	218
Vario de cuisson Série 200	224
Découpes et schémas d'encastrement pour combinaisons d'appareils Vario Série 200	232
Accessoires	234
Données techniques	236

Vue d'ensemble Vario de cuisson Série 400



VI 414 115
+ CKI 410 000
ou CKI 410 010

VI 422 115
+ CKI 420 000
ou CKI 420 010

VG 415 115 F / VG 415 215
+ CKG 410 000
ou CKG 410 010

VG 425 115 F / VG 425 215
+ CKG 420 000
ou CKG 420 010

VP 414 115
+ CKP 420 000
ou CKP 420 010

VR 414 115
+ CKR 420 000
ou CKR 420 010



VI 414 105
+ CKI 410 000
ou CKI 410 010

VI 422 105
+ CKI 420 000
ou CKI 420 010

VI 492 105
+ CKI 450 000
ou CKI 450 010

VI 482 105
+ CKI 440 000
ou CKI 440 010

VI 462 105
+ CKI 440 000
ou CKI 440 010



CX 492 111

CX 482 111

VI 492 115
+ CKI 450 000
ou CKI 450 010



VI 482 115
+ CKI 440 000
ou CKI 440 010

VI 462 115
+ CKI 440 000
ou CKI 440 010

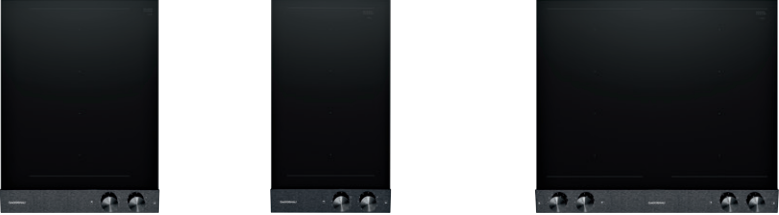
VG 491 115 F / VG 491 215
+ CKG 450 000
ou CKG 450 010



VL 414 115
+ CKV 410 000
ou CKV 410 010

AL 400 122
AL 400 192

Vue d'ensemble Vario de cuisson Série 200



VI 242 120

VI 232 121

VI 262 120



VP 230 120

VR 230 120

VG 231 120 F
VG 231 220



VG 232 120 F
VG 232 220

VG 264 120 F
VG 264 220

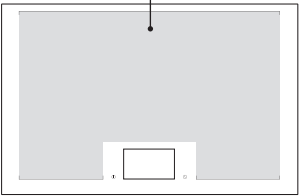


VL 200 120

Vue d'ensemble

Table induction Full Zone

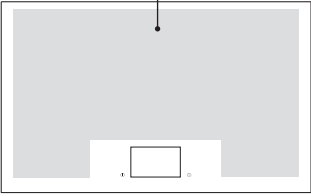
Largeur 80 cm



Zone / Positions de cuisson	17	Booster
A (1 grand récipient de cuisson)	3,500 W	5,500 W
Puissance totale de raccordement	7,400 W	

CX 482
Avec cadre inox, peut être combinée avec d'autres appareils Vario série 400

Largeur 90 cm

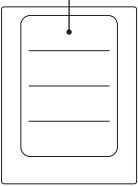


Zone / Positions de cuisson	17	Booster
A (1 grand récipient de cuisson)	3,500 W	5,500 W
Puissance totale de raccordement	7,400 W	

CX 492
Avec cadre inox, peut être combinée avec d'autres appareils Vario série 400

Vario Flex Induction série 400

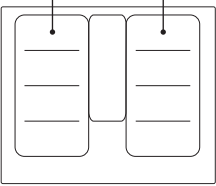
Largeur 38 cm



Zone / Positions de cuisson	12	Booster
A	2,200 W	3,700 W
	3,300 W	3,700 W
Puissance totale de raccordement	3,700 W	

VI 422

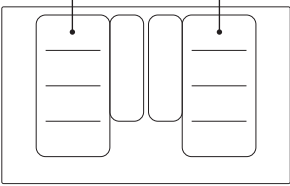
Largeur 60 cm



Zone / Positions de cuisson	12	Booster
A / B	2,200 W	3,700 W
	3,300 W	3,700 W
	2,600 W	3,700 W
	3,300 W	3,700 W
Puissance totale de raccordement	7,400 W	

VI 462

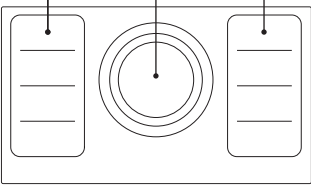
Largeur 80 cm



Zone / Positions de cuisson	12	Booster
A / B	2,200 W	3,700 W
	3,300 W	3,700 W
	2,600 W	3,700 W
	3,300 W	3,700 W
Puissance totale de raccordement	7,400 W	

VI 482

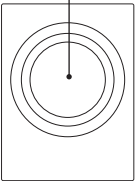
Largeur 90 cm



Zone / Positions de cuisson	12	Booster
A / C	2,200 W	3,700 W
	3,300 W	3,700 W
B	Ø 21cm	2,200 W
	Ø 26cm	2,600 W
	Ø 32cm	3,300 W
Puissance totale de raccordement	11,100 W	

VI 492

Largeur 38 cm

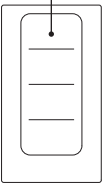


Zone / Positions de cuisson	12	Booster
A Ø 21cm	2,200 W	3,700 W
Ø 26cm	2,600 W	3,700 W
Ø 32cm	3,300 W	3,700 W
Puissance totale de raccordement	3,700 W	

VI 414

Vario Flex Induction série 200

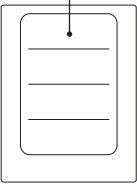
Largeur 28 cm



Zone / Positions de cuisson	9	Booster
A	2,200 W	3,700 W
	3,300 W	3,700 W
Puissance totale de raccordement	3,700 W	

VI 232

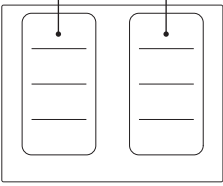
Largeur 38 cm



Zone / Positions de cuisson	9	Booster
A	2,200 W	3,700 W
	3,300 W	3,700 W
Puissance totale de raccordement	3,700 W	

VI 242

Largeur 60 cm

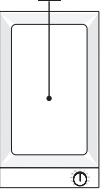


Zone / Positions de cuisson	9	Booster
A / B	2,200 W	3,700 W
	3,300 W	3,700 W
Puissance totale de raccordement	7,400 W	

VI 262

Vario spéciaux série 400 et série 200

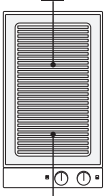
Largeur 28 cm



Zone / Positions de cuisson	10
A	1,800 W
Puissance totale de raccordement	1,800 W

VP 230

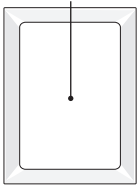
Largeur 28 cm



Zone / Positions de cuisson	9
A	1,500 W
B	1,500 W
Puissance totale de raccordement	3,000 W

VR 230

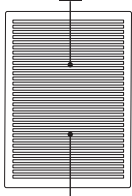
Largeur 38 cm



Zone / Positions de cuisson	12
A	3,000 W
Puissance totale de raccordement	3,000 W

VP 414

Largeur 38 cm

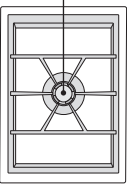


Zone / Positions de cuisson	12
A	1,500 W
B	1,500 W
Puissance totale de raccordement	3,000 W

VR 414

Vario gaz série 400

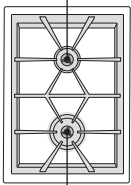
Largeur 38 cm



Zone / Positions de cuisson	12
A Brûleur Wok	5,800 / 6,000 W
Puissance totale de raccordement gaz	5,800 / 6,000 W
Puissance totale de raccordement électrique	15.0 W

VG 415

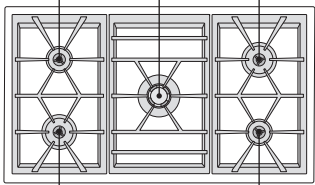
Largeur 38 cm



Zone / Positions de cuisson	12
A Brûleur standard	2,000 W
B Brûleur forte puissance	4,000 W
Puissance totale de raccordement gaz	6,000 W
Puissance totale de raccordement électrique	15.0 W

VG 425

Largeur 90 cm

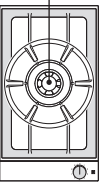


Zone / Positions de cuisson	12
A Brûleur standard	2,000 W
B Brûleur Wok	5,800 / 6,000 W
C Brûleur forte puissance	4,000 W
Puissance totale de raccordement gaz	17,800 W / 18,000 W
Puissance totale de raccordement électrique	15.0 W

VG 491

Vario gaz série 200

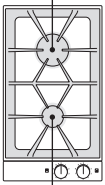
Largeur 28 cm



Zone / Positions de cuisson	9
A Brûleur Wok	5,800 / 6,000 W
Puissance totale de raccordement gaz	5,800 / 6,000 W
Puissance totale de raccordement électrique	1.0 W

VG 231

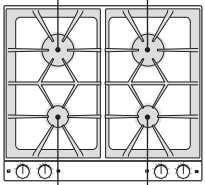
Largeur 28 cm



Zone / Positions de cuisson	9
A Brûleur forte puissance	3,000 W
B Brûleur standard	1,900 W
Puissance totale de raccordement gaz	4,900 W
Puissance totale de raccordement électrique	2.0 W

VG 232

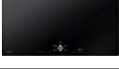
Largeur 60 cm



Zone / Positions de cuisson	9
A Brûleur forte puissance	3,000 W
B Brûleur standard	1,900 W
Puissance totale de raccordement gaz	9,800 W
Puissance totale de raccordement électrique	4.0 W

VG 264

Combinaisons recommandées pour installation tables de cuisson et hottes

• : Combinaison recommandée - : non recommandée 📶 : Contrôle de la ventilation avec la table de cuisson.e.						
Produit	Photo	Référence		AC 250 121 largeur 120 cm	AW 442 largeur 120 cm	AW 290 110 largeur 90 cm
	Largeur maximale pour combinaisons Varios Pour les modules induction intégrés, se référer aux pages spécifiques.			100 cm 130 cm avec collecteur de fumées	100 cm	80 cm
Vario Teppan Yaki / Gaz / Gril électrique Série 400		VP414/ VG4... VR 414	40 cm	•	•	•
Table de cuisson Induction Vario Série 400		VI4..	40 cm	• 📶	•	• 📶
Table de cuisson Induction Vario Série 400		VI 462	60 cm	• 📶	•	• 📶
Table de cuisson Induction Vario Série 400		VI 482	80 cm	• 📶	•	• 📶
Table de cuisson Induction Vario Série 400		VI 492	90 cm	• 📶	•	-
Table de cuisson Gaz Série/Vario 400		VG 491 / CG 492	90 cm	•	•	-
Vario Teppan Yaki/ Induction/Gaz/Gril électrique Série 200		VP2.. / VI2.. / VR2.. VG2..	30 cm	•	•	•
Table de cuisson Induction Vario 200		VI 242	40 cm	•	•	•
Table de cuisson Induction/ Gaz Vario Série 200		VI 262 / VG 264	60 cm	•	•	•
Modules induction intégrés Essential Induction Série 400		CU 42..	21 cm 28 cm	•	-	-
Table de cuisson Full Zone avec cadre Série 400		CX 482	80 cm	• 📶	•	• 📶
Table de cuisson Full Zone avec cadre Série 400		CX 492	90 cm	• 📶	•	-
Table de cuisson Induction Série 200		CI 262	60 cm	• 📶	•	•
Table de cuisson Induction Série 200		CI 272	70 cm	• 📶	•	• 📶
Table de cuisson Induction Série 200		CI 282 / CI 283	80 cm	• 📶	•	• 📶
Table de cuisson Induction Série 200		CI 292	90 cm	• 📶	•	-
Table de cuisson Gaz Série 200		CG 291	90 cm	•	•	-
Table de cuisson Gaz Série 200		VG 295	90 cm	•	•	-

									
AL 400 122 largeur 120 cm	AL 400 192 largeur 90 cm	AL 200 180 largeur 80 cm	AL 200 190 largeur 90 cm	VL 414 115 largeur 15,5 cm	VL 200 120 largeur 15 cm	AF 210 192 largeur 90 cm	AF 210 162 largeur 60 cm	AC 200 191 largeur 86 cm	AC 200 161 largeur 52 cm
120 cm	90 cm					90 cm	60 cm	90 cm	60 cm
•	•	-	-	•	-	•	•	•	•
•	•	-	-	• 📶	-	•	•	•	•
•	•	-	-	•	-	•	•	•	•
•	•	•	-	•	-	•	-	•	-
•	•	-	•	-	-	•	-	•	-
•	•	-	-	-	-	•	-	•	-
•	•	-	-	-	•	•	•	•	•
•	•	-	-	-	-	•	-	•	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
•	•	• 📶	• 📶	-	-	•	-	•	-
-	•	-	• 📶	-	-	•	-	•	-
-	-	-	-	-	-	•	•	•	•
-	-	-	-	-	-	•	-	•	-
-	•	-	• 📶	-	-	•	-	•	-
-	•	-	-	-	-	•	-	•	-
-	•	-	-	-	-	•	-	•	-



Vario de cuisson Wok induction
Série 400
VI 414

VI 414 105 3.570 €
Sans cadre
Installation à fleur de plan
Home Connect
Largeur 38 cm
Sans bouton de commande
(à commander séparément)

Accessoires d'installation obligatoires

CKI 410 000 310 €
Bouton de commande Noir Série 400 pour VI 414
Contrôle électronique.
Le Set est composé d'1 bouton de commande.
CKI 410 010 230 €
Bouton de commande Inox Série 400 pour VI 414
Contrôle électronique.
Le Set est composé d'1 bouton de commande.

Accessoires d'installation en option

VA 420 004 180 €
Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option

WP 400 001 430 €
Poêle Wok en inox multi-couches
Avec poignée et fond arrondi,
Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.
WZ 400 000 275 €
Support adaptateur pour poêle Wok
Utilisable uniquement sur Vario induction Wok.

Highlights

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan.
- Zone de cuisson Ø 32 cm avec fonction Booster.
- Idéal pour la poêle Wok à fond arrondi, avec accessoire adaptateur.
- Bouton de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponible en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément.
- Se combine parfaitement avec les Vario 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).

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques

(Gaggenau Home Connect)
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur
Gaggenau Home Connect page 421.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut éviter à l'arrière du panneau).
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 revêtement discontinu. La largeur du joint peut varier en fonction des tolérances du verre vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 14 cm (fond) / 20 cm (haut)
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 18 cm (fond) / 24 cm (haut)
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 22 cm (fond) / 28 cm (haut)
Réf. 17006019 Poêle Frying Sensor ø 28 cm (fond) / 32 cm (haut)

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : env. 9 kg.

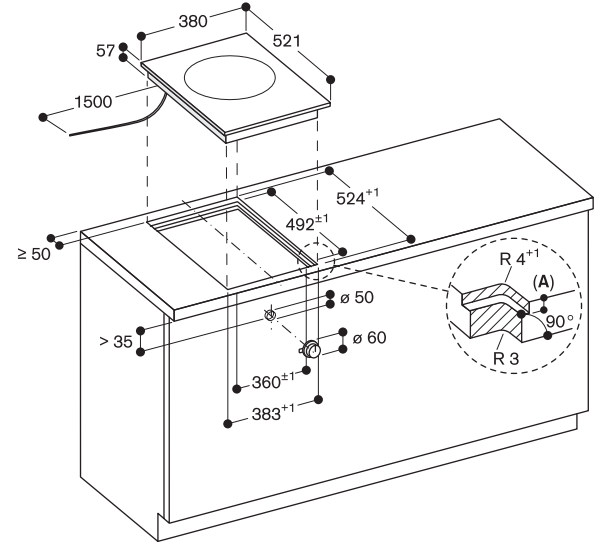
Conseils d'installation complémentaires en pages 218 à 222 et page 156.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 3.7 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.
Consommation d'énergie en veille/ Display éteint 0.5 W.
Consommation d'énergie en veille/ Internet 1.4 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

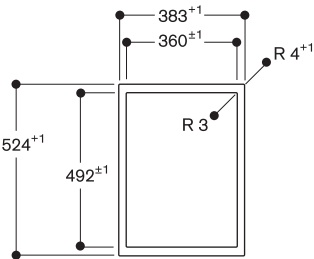


Installation à fleur de plan

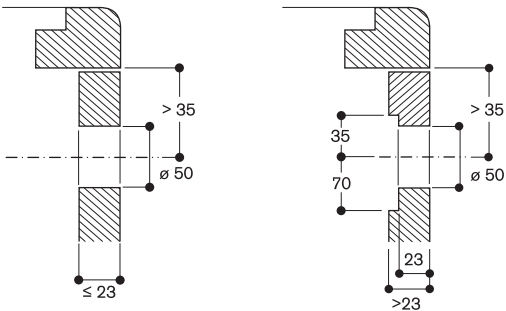


A: 6,5^{+0,5}

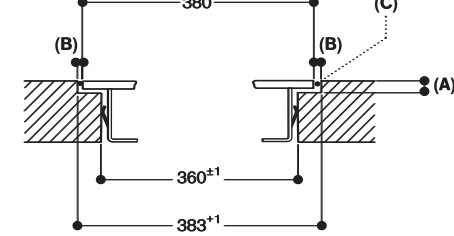
Vue du dessus



Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan

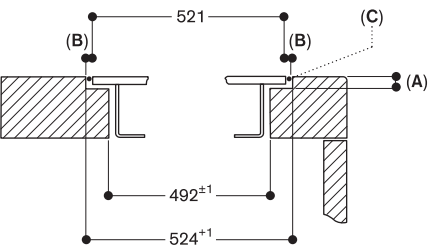


Coupe longitudinale



A: 6,5^{+0,5}
B: 1,5
C: Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



A: 6,5^{+0,5}
B: 1,5
C: Remplissage avec du silicone



Vario de cuisson Flex Induction
Série 400
VI 422

VI 422 105 2.730 €
Sans cadre
Installation à fleur de plan
Home Connect
Largeur 38 cm
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

Accessoires d'installation obligatoires
CKI 420 000 615 €
Boutons de commande Noir Série 400 pour VI 422
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 2 boutons de commande.
CKI 420 010 460 €
Boutons de commande Inox Série 400 pour VI 422
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 2 boutons de commande.

Accessoires d'installation en option
VA 420 004 180 €
Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option
CA 050 300 565 €
Set de 3 poêles rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhésif.
Pour table Flex Induction.
CA 051 301 255 €
Teppan Yaki en matériau multi-couches.
CA 052 300 335 €
Plaque à griller en fonte d'aluminium.
Revêtement anti-adhésif.
CA 055 300 355 €
Grande Poêle rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhésif.
Pour table Flex Induction.

Highlights

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement flexible des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponibles en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 24 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 24 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

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

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)

Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Le positionnement horizontal des boutons peut être aligné avec les zones de cuisson spécifiques.
Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut évider à l'arrière du panneau).
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 revêtement discontinu.
La largeur du joint peut varier en fonction des tolérances de taille des combinaisons et de la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 14 cm (fond) / 20 cm (haut)
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 18 cm (fond) / 24 cm (haut)
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 22 cm (fond) / 28 cm (haut)

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : env. 9 kg.

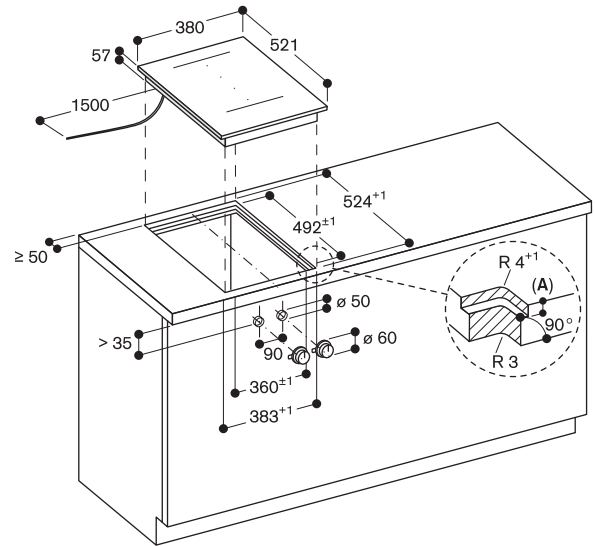
Conseils d'installation complémentaires en pages 218 à 222 et page 156.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 3,7 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.
Consommation d'énergie en veille/ Display éteint 0.5 W.
Consommation d'énergie en veille/ Internet 1.4 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

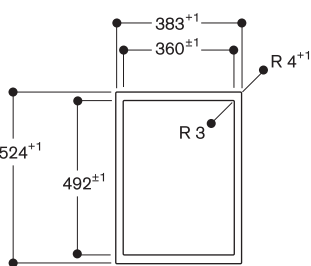


Installation à fleur de plan

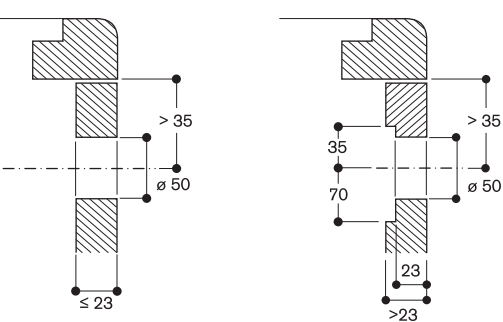


A: 6,5^{+0,5}

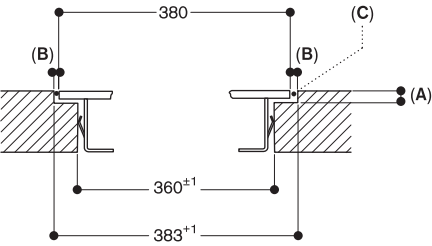
Vue du dessus



Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan

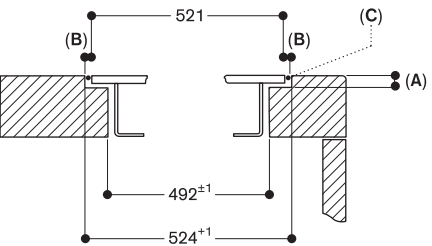


Coupe longitudinale



A: 6,5^{+0,5}
B: 1,5
C: Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



A: 6,5^{+0,5}
B: 1,5
C: Remplissage avec du silicone



Vario de cuisson Flex Induction
Série 400
VI 422

VI 422 115 3.360 €
Cadre en inox
Home Connect
Largeur 38 cm
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

Accessoires d'installation obligatoires
CKI 420 000 615 €
Boutons de commande Noir Série 400 pour VI 422
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 2 boutons de commande.
CKI 420 010 460 €
Boutons de commande Inox Série 400 pour VI 422
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 2 boutons de commande.

Accessoires d'installation en option
VA 420 004 180 €
Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.
VA 420 010 180 €
Barrette de jonction pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option
CA 050 300 565 €
Set de 3 poêles rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhésif.
Pour table Flex Induction.
CA 051 301 255 €
Teppan Yaki en matériau multi-couches.
CA 052 300 335 €
Plaque à griller en fonte d'aluminium.
Revêtement anti-adhésif.
CA 055 300 355 €
Grande Poêle rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhésif.
Pour table Flex Induction.

Highlights

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement flexible des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponibles en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Cadre inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

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

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

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

Fonctions numériques

(Gaggenau Home Connect)
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur
Gaggenau Home Connect page 421.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

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 des boutons de commande peuvent varier.
Le positionnement horizontal des boutons peut être aligné avec les zones de cuisson spécifiques.

Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut éviter à l'arrière du panneau).
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.
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.

Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail:

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 revêtement discontinu.
La largeur du joint peut varier en fonction des tolérances de taille des combinaisons et de la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 14 cm (fond) / 20 cm (haut)
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 18 cm (fond) / 24 cm (haut)
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 22 cm (fond) / 28 cm (haut)

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : env. 9 kg.

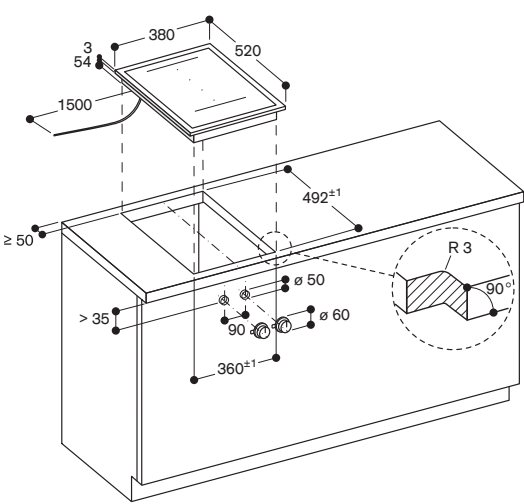
Conseils d'installation complémentaires en pages 218 à 222 et page 156.

Valeurs de raccordement

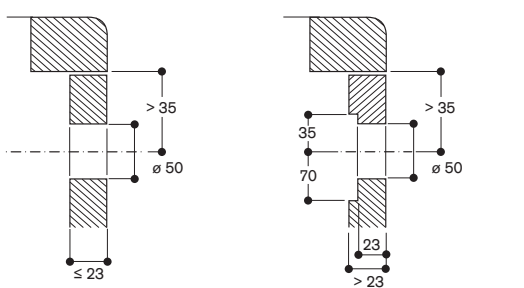
Puissance de raccordement totale 3.7 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.
Consommation d'énergie en veille/ Display éteint 0.5 W.
Consommation d'énergie en veille/ Internet 1.4 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.



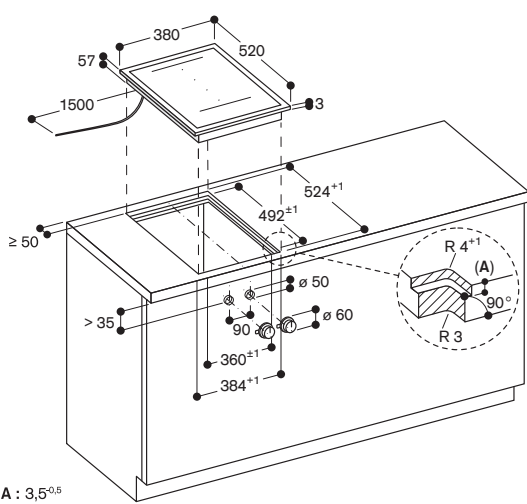
Installation classique sur le plan de travail



Montage des boutons de commande, installation classique

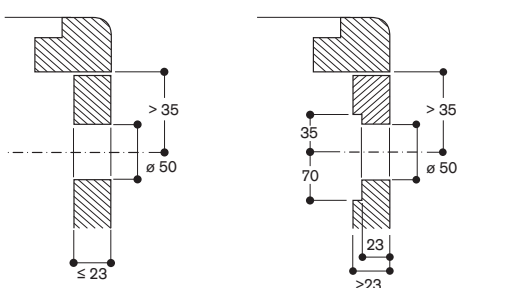


Installation à fleur de plan

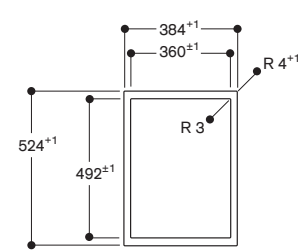


A : 3,5^{0,5}

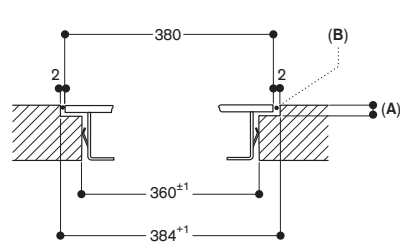
Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



Vue du dessus

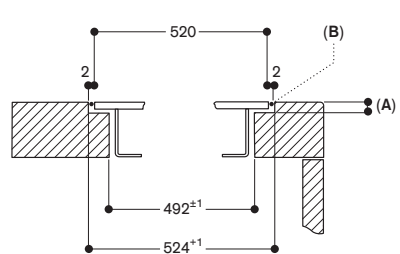


Coupe longitudinale



A : 3,5^{0,5}
B : Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



A : 3,5^{0,5}
B : Remplissage avec du silicone



Vario gaz Wok Série 400
VG 415

VG 415 115F **3.680 €**
Inox
Largeur 38 cm
Gaz butane / propane 28-37 mbar
Brûleur Wok, 5.8 kW
Sans bouton de commande
(à commander séparément)
VG 415 215 **3.680 €**
Inox
Largeur 38 cm
Gaz naturel 20 mbar
Brûleur Wok, 6 kW
Sans bouton de commande
(à commander séparément)

Le prix comprend
1 anneau pour Wok

Accessoires d'installation obligatoires
CKG 410 000 **310 €**
Bouton de commande Noir Série 400 pour VG 415
Contrôle électronique.
Le Set est composé d'1 bouton de commande.
CKG 410 010 **230 €**
Bouton de commande Inox Série 400 pour VG 415
Contrôle électronique.
Le Set est composé d'1 bouton de commande.

Accessoires d'installation en option
VA 420 004 **180 €**
Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.
VA 420 010 **180 €**
Barrette de jonction pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.
VA 440 010 **355 €**
Couvercle en inox avec barrette de montage.

Accessoires en option
WP 400 001 **430 €**
Poêle Wok en inox multi-couches
Avec poignée et fond arrondi,
Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

Highlights

- Brûleur multi-couronnes 5.8 / 6 kW
- Régulation tout électronique de la puissance en 12 positions de cuisson
- Bouton de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponible en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Taille de flamme précise et reproductible
- Allumage automatique et rapide, contrôle électronique de la flamme avec ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme
- Fonction mijotage pour des cuissons à température basse et régulière
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

VG 415 115F
1 brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 5800 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 32 cm.

VG 415 215
1 brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 6000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 32 cm.

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

Fonction mijotage.
Grille en fonte haute stabilité.
Brûleurs en laiton.

Sécurité

Contrôle électronique de la flamme et ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), respecter les spécificités des découpes.
Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut éviter à l'arrière du panneau).
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.

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.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
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 revêtement discontinu.
La largeur du joint peut varier en fonction des tolérances de taille des combinaisons et de la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.
Des injecteurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange.
Prévoir une connexion électrique (l'appareil n'est pas fonctionnel sans raccordement électrique).
Prise d'air par le haut.
Pas de plancher intermédiaire nécessaire.

La paroi arrière et les profilés de finition murale doivent résister à la chaleur et être en matériau ininflammable.
Distance minimale de 150 mm avec le mur ou les meubles adjacents, ou prévoir une isolation thermique supplémentaire.
En cas d'installation à côté de l'aérateur de plan VL 414, il faut installer le déflecteur de guidage de l'air AA 414 pour garantir les performances maximales de la table de cuisson.

Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la réglementation locale concernant la ventilation de la pièce, son volume et l'installation d'une hotte en évacuation extérieure ou en recyclage.

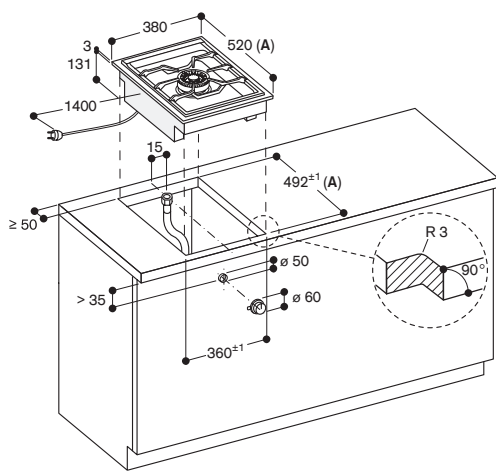
La distance minimale entre la table de cuisson et un meuble en matériau inflammable situé au-dessus est de 70 cm.
La distance minimale par rapport à un appareil d'aspiration placé au-dessus de la table de cuisson est indiquée dans les conseils d'installation de chaque appareil d'aspiration.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : env. 15 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 218 à 222.

Valeurs de raccordement

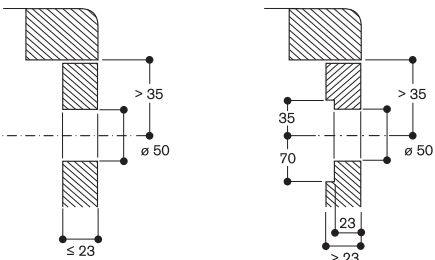
Puissance de raccordement totale gaz 5.8 kW / 6 kW.
Puissance de raccordement électrique totale 15 W / 15 W.
Câble de raccordement 1.4 m avec prise.
Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.

Installation classique sur le plan de travail

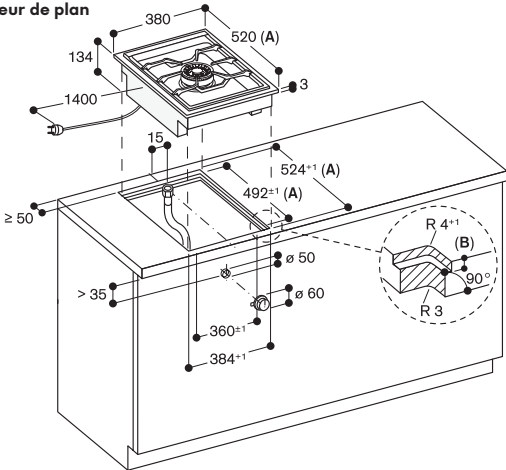


A : si installation avec un couvercle, prendre en considération la découpe la plus profonde (se référer aux schémas de montage séparés)

Montage des boutons de commande, installation classique

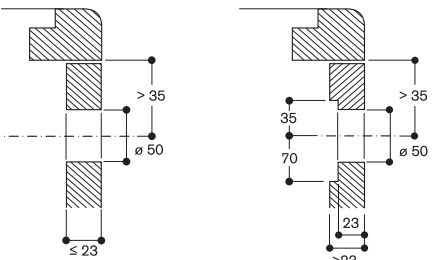


Installation à fleur de plan

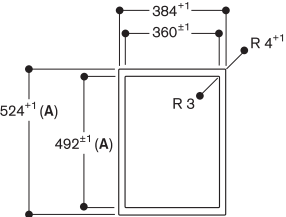


A : si installation avec un couvercle, prendre en considération la découpe la plus profonde (se référer aux schémas de montage séparés)
B : 3,5^{-0,5}
6,5^{+0,5} en combinaison avec les tables induction sans cadre

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan

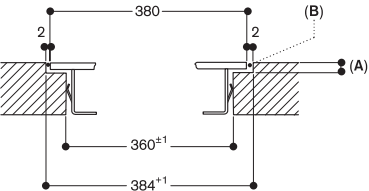


Vue du dessus



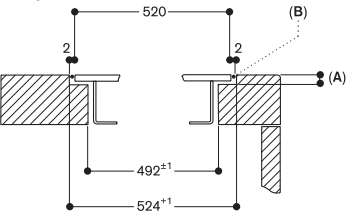
A : si installation avec un couvercle, prendre en considération la découpe la plus profonde (se référer aux schémas de montage séparés)

Coupe longitudinale



A : 3,5^{-0,5}
6,5^{+0,5} en combinaison avec tables induction sans cadre
B : remplir de silicone

Coupe transversale



A : 3,5^{-0,5}
B : remplir de silicone

En cas d'installation d'un couvercle, faire attention à la découpe plus profonde et à la largeur de la rainure à l'avant et à l'arrière.

Toutes les mesures sont en mm.



Vario gaz Série 400
VG 425

VG 425 115 F 3.150 €
Inox
Largeur 38 cm
Gaz butane / propane 28-37 mbar
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

VG 425 215 3.150 €
Inox
Largeur 38 cm
Gaz naturel 20 mbar
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

Accessoires d'installation obligatoires
CKG 420 000 615 €
Boutons de commande Noir Série 400 pour VG 425
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 2 boutons de commande.
CKG 420 010 460 €
Boutons de commande Inox Série 400 pour VG 425
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 2 boutons de commande.

Accessoires d'installation en option
VA 420 004 180 €
Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.
VA 420 010 180 €
Barrette de jonction pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.
VA 440 010 355 €
Couvercle en inox avec barrette de montage.

Highlights

- Brûleur multi-couronnes jusqu'à 4 kW
- Régulation tout électronique de la puissance en 12 positions de cuisson
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponible en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Taille de flamme précise et reproductible
- Allumage automatique et rapide, contrôle électronique de la flamme avec ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme
- Fonction mijotage pour des cuissons à température basse et régulière
- Grilles en fonte haute stabilité
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

VG 425 115 F
1 brûleur puissant avec double couronne de flammes (165 W - 4000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 28 cm.
1 brûleur double couronne de flammes (165 W - 2000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 24 cm.

VG 425 215
1 brûleur puissant avec double couronne de flammes (165 W - 4000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 28 cm.
1 brûleur double couronne de flammes (165 W - 2000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 24 cm.

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

Fonction mijotage.
Grille en fonte haute stabilité.
Brûleurs en laiton.

Sécurité

Contrôle électronique de la flamme et ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), respecter les spécificités des découpes.

Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut éviter à l'arrière du panneau).
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil.
Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation. 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.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail : 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 revêtement discontinu. La largeur du joint peut varier en fonction des tolérances de taille des combinaisons et de la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.
Des injecteurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange.
Prévoir une connexion électrique (l'appareil n'est pas fonctionnel sans raccordement électrique).
Prise d'air par le haut.
Pas de plancher intermédiaire nécessaire.
La paroi arrière et les profilés de finition murale doivent résister à la chaleur et être en matériau ininflammable.
Distance minimale de 150 mm avec le mur ou les meubles adjacents, ou prévoir une isolation thermique supplémentaire.
En cas d'installation à côté de l'aérateur de plan VL 414, il faut installer le déflecteur de guidage de l'air AA 414 pour garantir les performances maximales de la table de cuisson.
Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la réglementation locale concernant la ventilation de la pièce, son volume et l'installation d'une hotte en évacuation extérieure ou en recyclage.
La distance minimale entre la table de cuisson et un meuble en matériau inflammable situé au-dessus est de 70 cm.

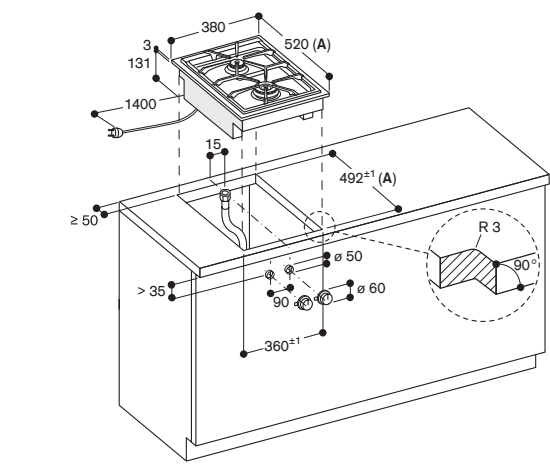
La distance minimale par rapport à un appareil d'aspiration placé au-dessus de la table de cuisson est indiquée dans les conseils d'installation de chaque appareil d'aspiration. L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : env. 14 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 218 à 222.

Valeurs de raccordement

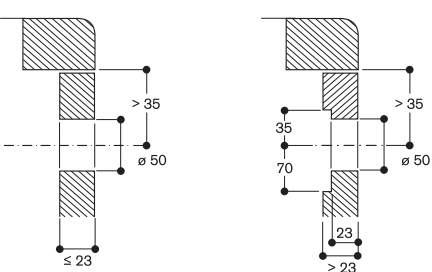
Puissance de raccordement totale gaz 6.0 kW / 6.0 kW.
Puissance de raccordement électrique totale 15.0 W / 15.0 W.
Câble de raccordement 1.4 m avec prise.
Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.

Installation classique sur le plan de travail

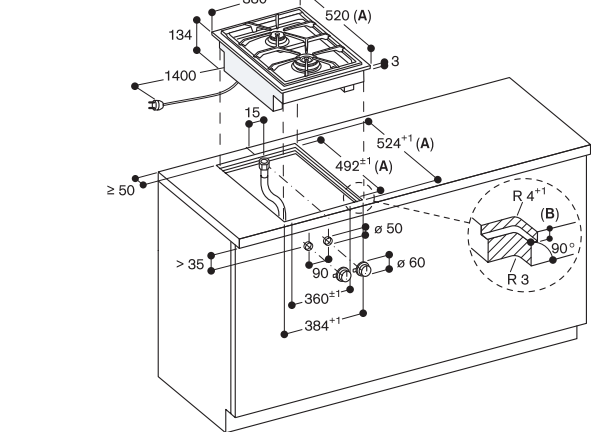


A : si installation avec un couvercle, prendre en considération la découpe la plus profonde (se référer aux schémas de montage séparés)

Montage des boutons de commande, installation classique

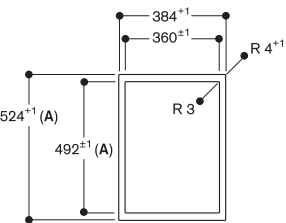
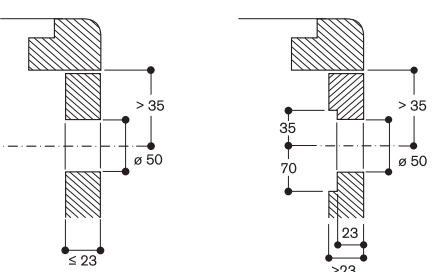


Installation à fleur de plan



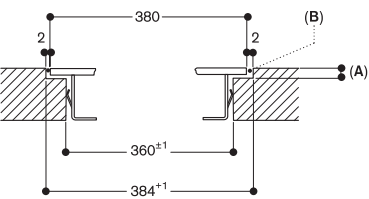
A : si installation avec un couvercle, prendre en considération la découpe la plus profonde (se référer aux schémas de montage séparés)
B : 3,5^{+0,5}
6,5^{+0,5} en combinaison avec les tables induction sans cadre

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



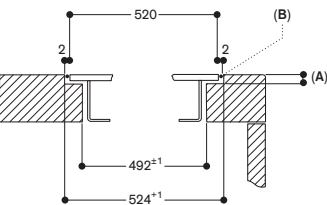
A : si installation avec un couvercle, prendre en considération la découpe la plus profonde (se référer aux schémas de montage séparés)

Coupe longitudinale



A : 3,5^{+0,5}
6,5^{+0,5} en combinaison avec tables induction sans cadre
B : remplir de silicone

Coupe transversale



A : 3,5^{+0,5}
B : remplir de silicone

En cas d'installation d'un couvercle, faire attention à la découpe plus profonde et à la largeur de la rainure à l'avant et à l'arrière.

Toutes les mesures sont en mm.



Vario Teppan Yaki Série 400
VP 414

VP 414 115 3.780 €
Inox
Largeur 38 cm
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

Le prix comprend
2 spatules

Accessoires d'installation obligatoires
CKP 420 000 615 €
Boutons de commande Noirs Série 400 pour VP 414
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 2 boutons de commande.
CKP 420 010 460 €
Boutons de commande Inox Série 400 pour VP 414
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 2 boutons de commande.

Accessoires d'installation en option
VA 420 004 180 €
Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.
VA 420 010 180 €
Barrette de jonction pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.
VA 440 010 355 €
Couvercle en inox avec barrette de montage.

Highlights

- Cuisson directe sur la surface en acier chromé, sans casseroles ni poêles
- Contrôle exact de la température-jusqu'à 240°C
- Répartition optimale de la chaleur
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponible en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

Surface de cuisson :
L 31 cm x P 44 cm.

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et de température (à commander séparément).
Contrôle électronique de la température de 120°C à 240°C.

Caractéristiques

2 zones de cuisson de 1500 W chacune, utilisables comme une seule grande surface de cuisson ou bien séparément.
Position maintien au chaud.
Position nettoyage.
Surface facile d'entretien après utilisation.

Sécurité

Coupure de sécurité.
Témoin lumineux de préchauffage et de chaleur résiduelle.

Conseils d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), respecter les spécificités des découpes.
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil.
Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.
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.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail : 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 revêtement discontinu. La largeur du joint peut varier en fonction des tolérances de taille des combinaisons et de la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.
Respecter un espace latéral minimal de 40 mm avec les parois latérales des meubles ou prévoir une isolation thermique supplémentaire.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : env. 12 kg.

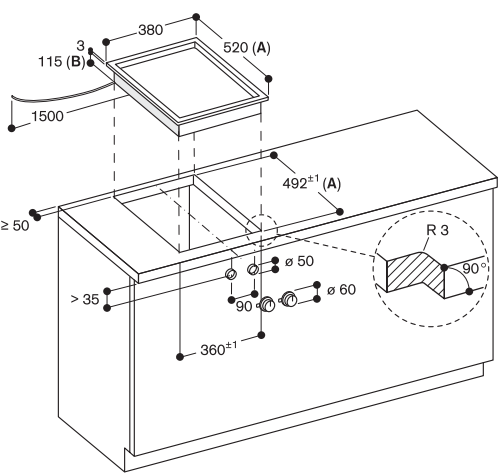
Conseils d'installation complémentaires en pages 218 à 222.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 3 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.

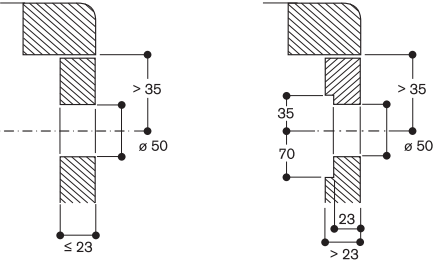


Installation classique sur le plan de travail

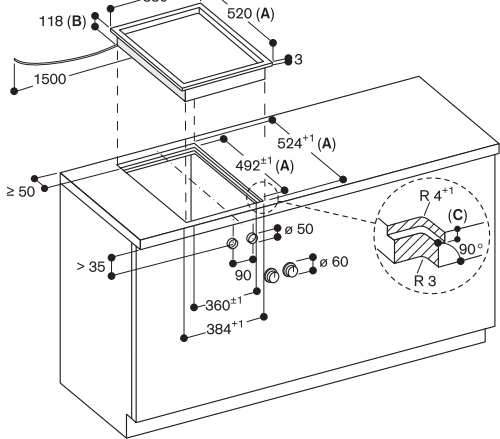


A : si installation avec un couvercle, prendre en considération la découpe la plus profonde. Reportez-vous aux notices de montage séparées
B : 130 mm dans la zone du serre-câble (à gauche, au dos)

Montage des boutons de commande, installation classique

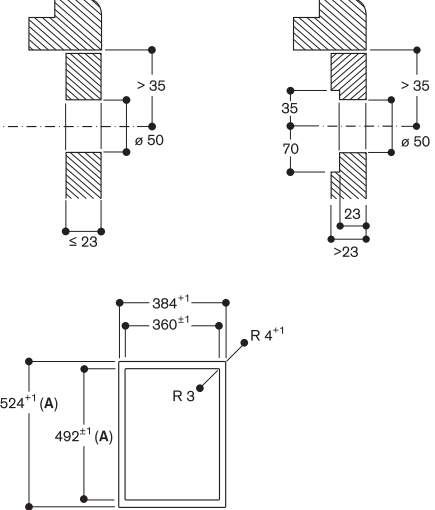


Installation à fleur de plan

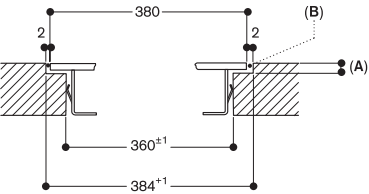


A : si installation avec un couvercle, prendre en considération la découpe la plus profonde. Reportez-vous aux notices de montage séparées
B : 130 mm dans la zone du serre-câble (à gauche, au dos)
C : 3,5^{-0,5}
6,5^{+0,5} en combinaison avec les tables induction sans cadre

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan

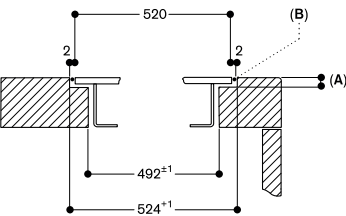


A : si installation avec un couvercle, prendre en considération la découpe la plus profonde (se référer aux notices de montage séparées)



A : 3,5^{-0,5}
6,5^{+0,5} en combinaison avec tables induction sans cadre
B : remplir de silicone

Coupe transversale



A : 3,5^{-0,5}
B : remplir de silicone

En cas d'installation d'un couvercle, faire attention à la découpe plus profonde et à la largeur de la rainure à l'avant et à l'arrière.

Toutes les mesures sont en mm.



Vario Gril Electrique Série 400
VR 414

VR 414 115 3.300 €
Inox
Largeur 38 cm
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

Le prix comprend
1 plaque fonte, demi-surface
2 grilles en fonte
1 pierre de lave
1 brosse de nettoyage

Accessoires d'installation obligatoires
CKR 420 000 615 €
Boutons de commande Noirs Série 400 pour VR 414
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 2 boutons de commande.
CKR 420 010 460 €
Boutons de commande Inox Série 400 pour VR 414
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 2 boutons de commande.

Accessoires d'installation en option
VA 420 004 180 €
Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.
VA 420 010 180 €
Barrette de jonction pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.
VA 440 010 355 €
Couvercle en inox avec barrette de montage.

Accessoires en option
LV 030 000 50 €
Pierres de lave de remplacement.

- Highlights
- 2 zones pouvant être réglées ensemble ou séparément
 - 1/2 plaque en fonte pour demi-zone, permettant de griller et rôtir en même temps sur 2 zones distinctes
 - Grille en fonte, pierres de lave
 - Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponible en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
 - Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
 - Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
 - Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Bandeau de commande
Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances (à commander séparément).
Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson.

Caractéristiques
Caisson zone de cuisson, réceptacle pour pierres de lave et recueil-graisse en inox.
2 zones de cuisson de 1500 W chacune, utilisables comme une seule grande surface de cuisson ou bien séparément.
2 grilles en fonte.

Sécurité
Coupure de sécurité.
Témoin lumineux de préchauffage et de chaleur résiduelle.

Conseils d'installation
Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), respecter les spécificités des découpes.
En cas d'installation avec le couvercle VA 440, il faut tenir compte de l'espace supplémentaire pour la profondeur de la découpe.
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil.
Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.
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.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
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.

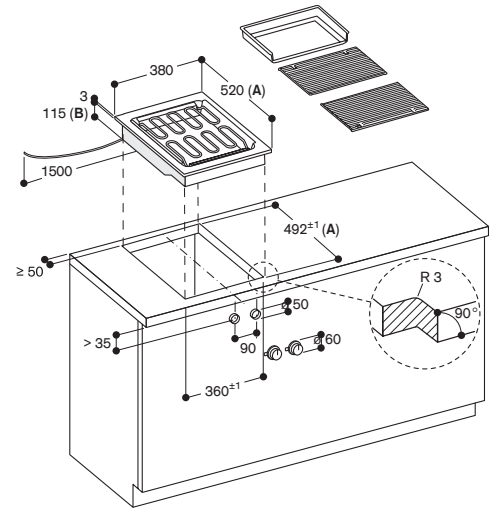
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de revêtement discontinu.
La largeur du joint peut varier en fonction des tolérances de taille des combinaisons et de la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.
Respecter un espace minimal de 100 mm avec les parois latérales des meubles ou le mur.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : env. 26 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 218 à 222.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 3 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.

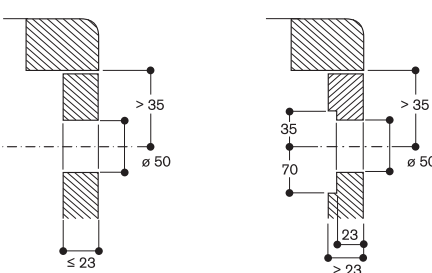


Installation classique sur le plan de travail

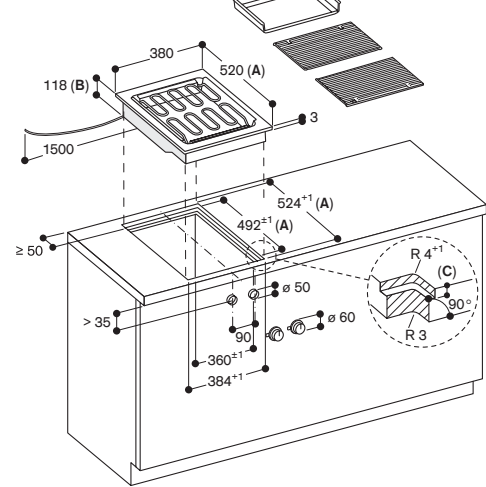


A : En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées)
B : 130 mm dans la zone du serre-câble (à gauche, au dos)

Montage des boutons de commande, installation classique

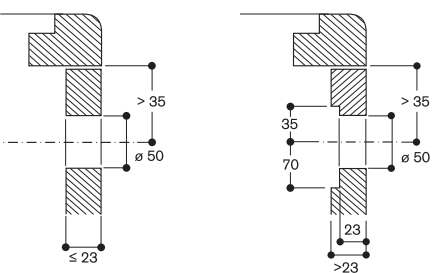


Installation à fleur de plan

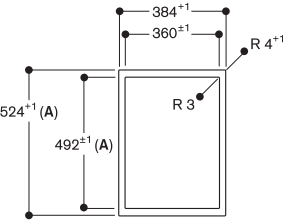


A : En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées)
B : 133 mm dans la zone du serre-câble (à gauche, au dos)
C : 3,5^{+0,5} 6,5^{+0,5} en combinaison avec les tables induction sans cadre

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan

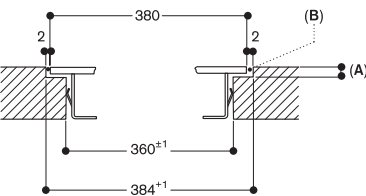


Vue du dessus



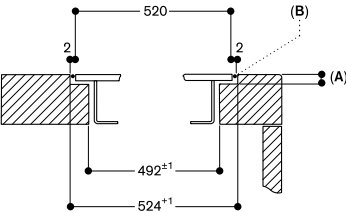
A : En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées)

Coupe longitudinale



A : 3,5^{+0,5} 6,5^{+0,5} en combinaison avec tables induction sans cadre
B : remplir de silicone

Coupe transversale



A : 3,5^{+0,5}
B : Remplissage avec du silicone

En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde et de la largeur des rainures avant et arrière.

Toutes les mesures sont en mm.



Table de cuisson induction Full Zone
Série 400
CX 492

CX 492 111 7.560 €
Dessus verre vitrocéramique noir
Cadre inox
Home Connect
Largeur 90 cm

Le prix comprend
1 sensor de cuisson

Accessoires d'installation
VA 420 004 180 €
Barrette de jonction pour installation
à fleur de plan de plusieurs appareils
Vario Série 400.

VA 420 010 180 €
Barrette de jonction pour installation
classique sur le plan de travail de
plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option
CA 060 300 210 €
Sensor de cuisson pour réglage de
la température dans les casseroles.
GN 232 110 800 €
Teppan Yaki composé de plusieurs
couches de métal
Gastro Norm 1/1
Pour table induction Full Zone
L x H x P : 530 x 325 x 20 mm.

- Highlights
- Une seule grande surface de cuisson
 - Emplacement libre des casseroles
 - Toutes les tailles et formes de casseroles peuvent être utilisées
 - Ecran TFT offre une gestion intuitive de toutes les fonctions
 - Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
 - Fonction Cuisson Professionnelle
 - Puissance max. restituée pour gros récipients jusqu'à 5.5 kW
 - Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
 - Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
 - Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson
Une seule grande surface de cuisson de 3200 cm².
Jusqu'à 6 récipients peuvent être utilisés simultanément sur la table de cuisson.

Bandeau de commande
Ecran TFT couleur pour une gestion intuitive des fonctions avec affichage des opérations.
Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Caractéristiques
Fonction Sensor de cuisson.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Cuisson Dynamique.
Fonction Teppan Yaki.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Détection individuelle des récipients.
Minuterie coupe-circuit pour chaque récipient.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques
(Gaggenau Home Connect)
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur
Gaggenau Home Connect page 421.

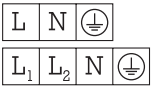
Sécurité
Interrupteur principal.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Fonction Pause.

Conseils d'installation
Selon le type d'installation (sur le plan de travail ou à fleur de plan), respecter les spécificités des découpes.
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil.
Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.
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.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
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.

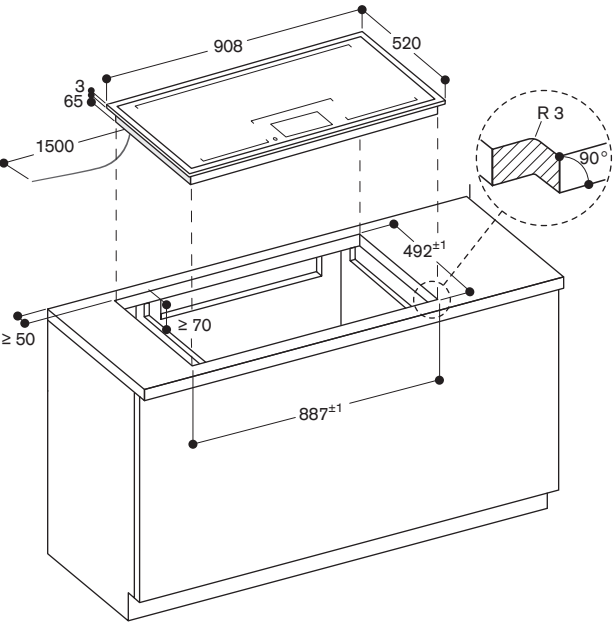
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de revêtement discontinu.
La largeur du joint peut varier en fonction des tolérances de taille des combinaisons et de la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : env. 31 kg.

Conseils d'installation complémentaires
en pages 218 à 222 et page 156.

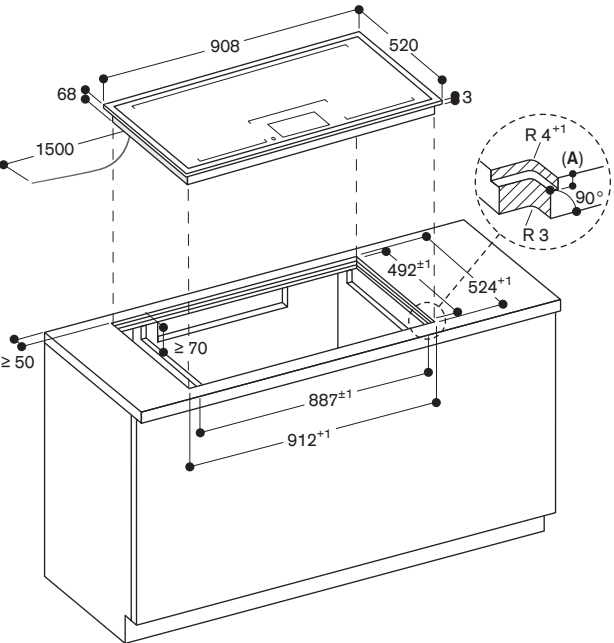
Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Consommation d'énergie en veille/ Display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en veille/ Internet 2 W.
Pour désactiver la fonction WiFi, se référer à la notice d'utilisation.



CX 492 111 Installation classique sur le plan de travail

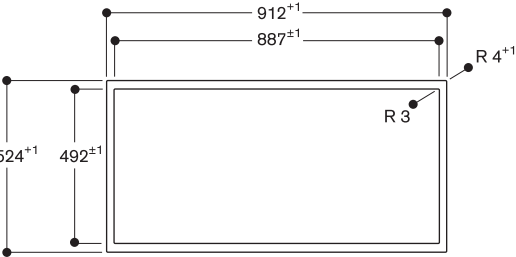


CX 492 111 Installation à fleur de plan

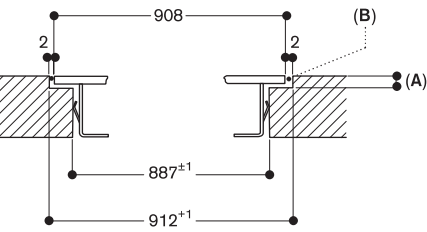


A : 3,5^{0,5}

Vue de dessus

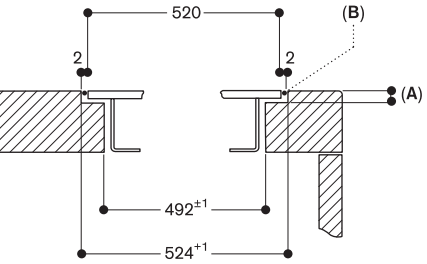


Coupe longitudinale



A : 3,5^{0,5}
B : Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



A : 3,5^{0,5}
B : Remplissage avec du silicone



Table de cuisson induction Full Zone
Série 400
CX 482

CX 482 111 6.930 €
Dessus verre vitrocéramique noir
Cadre inox
Home Connect
Largeur 80 cm

Le prix comprend
1 sensor de cuisson

Accessoires d'installation
VA 420 004 180 €

Barrette de jonction pour installation
à fleur de plan de plusieurs appareils
Vario Série 400.

VA 420 010 180 €

Barrette de jonction pour installation
classique sur le plan de travail de
plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option
CA 060 300 210 €

Sensor de cuisson pour réglage de
la température dans les casseroles.

GN 232 110 800 €

Teppan Yaki composé de plusieurs
couches de métal Gastro Norm 1/1
Pour table induction Full Zone
L x H x P : 530 x 325 x 20 mm.

Highlights

- Une seule grande surface de cuisson
- Emplacement libre des casseroles
- Toutes les tailles et formes de casseroles peuvent être utilisées
- Ecran TFT offre une gestion intuitive de toutes les fonctions
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle
- Puissance max. restituée pour gros récipients jusqu'à 5.5 kW
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

Une seule grande surface de cuisson de 2750 cm².
Jusqu'à 5 récipients peuvent être utilisés simultanément sur la table de cuisson.

Bandeau de commande

Ecran TFT couleur pour une gestion intuitive des fonctions avec affichage des opérations.
Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Sensor de cuisson.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Cuisson Dynamique.
Fonction Teppan Yaki.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Détection individuelle des récipients.
Minuterie coupe-circuit pour chaque récipient.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques

(Gaggenau Home Connect)
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur
Gaggenau Home Connect page 421.

Sécurité

Interrupteur principal.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Fonction Pause.

Conseils d'installation

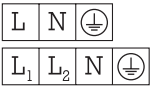
Selon le type d'installation (sur le plan de travail ou à fleur de plan), respecter les spécificités des découpes.
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil.
Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.
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.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
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 revêtement discontinu.
La largeur du joint peut varier en fonction des tolérances de taille des combinaisons et de la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : env. 27 kg.

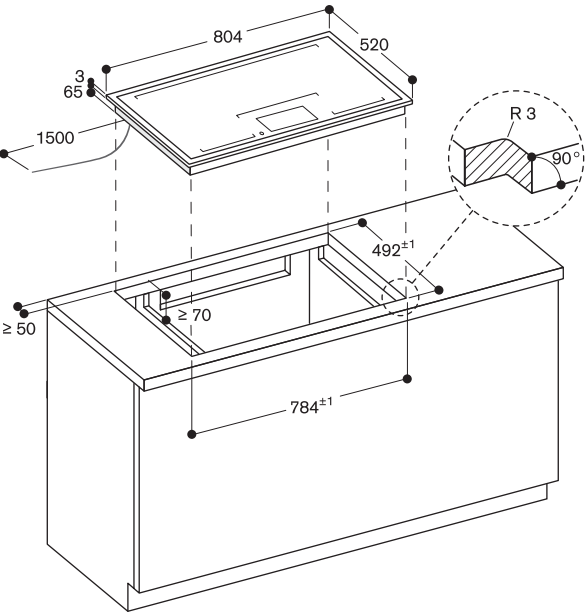
Conseils d'installation complémentaires en pages 218 à 222 et page 156.

Valeurs de raccordement

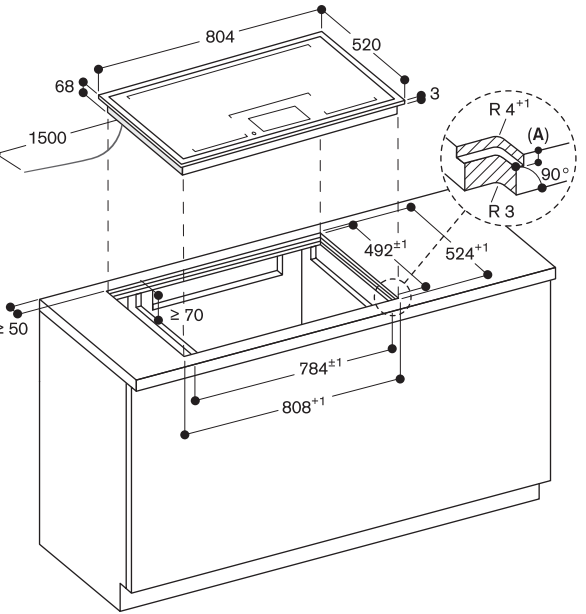
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Consommation d'énergie en veille/ Display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en veille/ Internet 2 W.
Pour désactiver la fonction WiFi, se référer à la notice d'utilisation.



CX 482 111 Installation classique sur le plan de travail

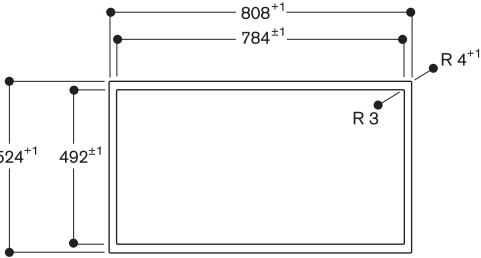


CX 482 111 Installation à fleur de plan

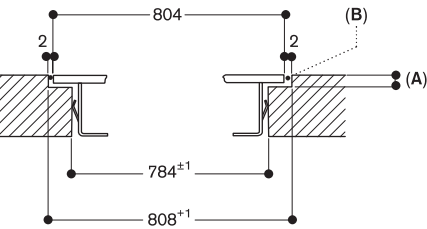


A : 3,5^{0,5}

Vue de dessus

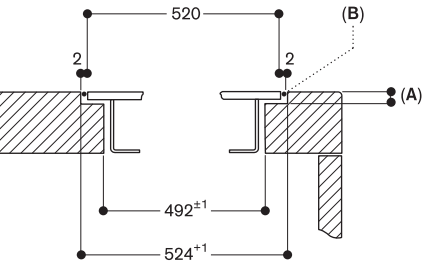


Coupe longitudinale



A : 3,5^{0,5}
B : Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



A : 3,5^{0,5}
B : Remplissage avec du silicone



Vario de cuisson Flex Induction
Série 400
VI 492

VI 492 105 **4.500 €**
Sans cadre
Installation à fleur de plan
Home Connect
Largeur 90 cm
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

Accessoires d'installation obligatoires

CKI 450 000 **1.540 €**
Boutons de commande Nairs Série 400 pour VI 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 5 boutons de commande.

CKI 450 010 **1.150 €**

Boutons de commande Inox Série 400 pour VI 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 5 boutons de commande.

Accessoires d'installation en option

VA 420 004 **180 €**
Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option

CA 050 300 **565 €**
Set de 3 poêles rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhésif.
Pour table Flex Induction.

CA 051 301 **255 €**

Teppan Yaki en matériau multi-couches.

CA 052 300 **335 €**

Plaque à griller en fonte d'aluminium.
Revêtement anti-adhésif.

CA 055 300 **355 €**

Grande Poêle rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhésif.
Pour table Flex Induction.

WP 400 001 **430 €**

Poêle Wok en inox multi-couches
Avec poignée et fond arrondi,
Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

WZ 400 000 **275 €**

Support adaptateur pour poêle Wok
Utilisable uniquement sur Vario induction Wok.

Highlights

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement flexible des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Grande zone de cuisson pour casseroles jusqu'à ø 32 cm
- Idéal pour la poêle Wok à fond arrondi, avec accessoire adaptateur
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponibles en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

Zone de droite :
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone de gauche :
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone centrale :
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).

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

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

Fonctions numériques

(Gaggenau Home Connect)
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Le positionnement horizontal des boutons peut être aligné avec les zones de cuisson spécifiques.
Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut éviter à l'arrière du panneau).
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 revêtement discontinu.
La largeur du joint peut varier en fonction des tolérances de taille des combinaisons et de la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

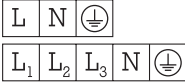
Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 14 cm (fond) / 20 cm (haut)
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 18 cm (fond) / 24 cm (haut)
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 22 cm (fond) / 28 cm (haut)
Réf. 17006019 Poêle Frying Sensor ø 28 cm (fond) / 32 cm (haut)

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : env. 23 kg.

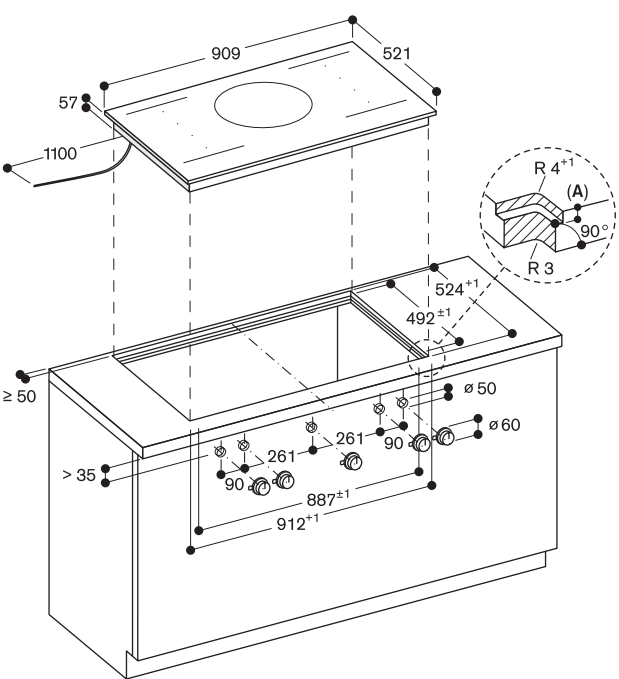
Conseils d'installation complémentaires en pages 218 à 222 et page 156.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 11.1 kW.
Câble de raccordement 1.1 m sans prise.
Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.
Consommation d'énergie en veille/ Display éteint 0.5 W.
Consommation d'énergie en veille/ Internet 1.9 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

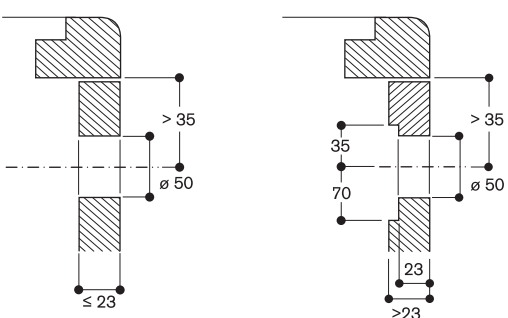


Installation à fleur de plan

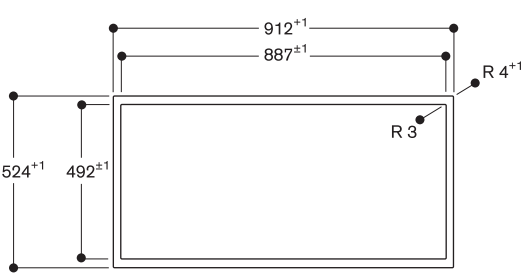


A: 6,5^{+0,5}

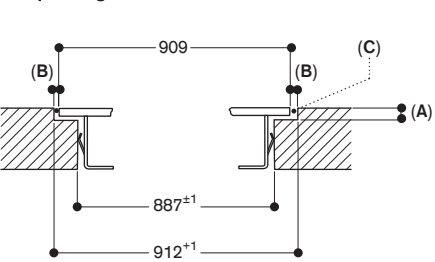
Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



Vue du dessus

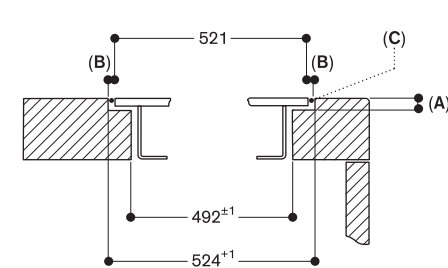


Coupe longitudinale



A: 6,5^{+0,5}
B: 1,5
C: Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



A: 6,5^{+0,5}
B: 1,5
C: Remplissage avec du silicone



Vario de cuisson Flex Induction
Série 400
VI 492

VI 492 115 4.700 €
Cadre inox
Home Connect
Largeur 90 cm
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

Accessoires d'installation obligatoires
CKI 450 000 1.540 €
Boutons de commande Noirs Série 400
pour VI 492
Contrôle électronique.

Le Set est composé de 5 boutons
de commande.

CKI 450 010 1.150 €
Boutons de commande Inox Série 400
pour VI 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 5 boutons
de commande.

Accessoires d'installation en option
VA 420 004 180 €
Barrette de jonction pour installation
à fleur de plan de plusieurs appareils
Vario Série 400.
VA 420 010 180 €
Barrette de jonction pour installation
classique sur le plan de travail de
plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option
CA 050 300 565 €
Set de 3 poêles rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhésif.
Pour table Flex Induction.
CA 051 301 255 €
Teppan Yaki en matériau multi-couches.
CA 052 300 335 €
Plaque à griller en fonte d'aluminium.
Revêtement anti-adhésif.
CA 055 300 355 €
Grande Poêle rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhésif.
Pour table Flex Induction.
WP 400 001 430 €
Poêle Wok en inox multi-couches
Avec poignée et fond arrondi,
Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.
WZ 400 000 275 €
Support adaptateur pour poêle Wok
Utilisable uniquement sur Vario
induction Wok.

Highlights

- Fonction Flex pour la combinaison
des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement flexible des
casseroles sur les zones de cuisson
combinées
- Grande zone de cuisson pour
casseroles jusqu'à ø 32 cm
- Idéal pour la poêle Wok à fond
arrondi, avec accessoire adaptateur
- Boutons de commande pour un
contrôle précis et une personnalisa-
tion: disponibles en inox massif
ou avec un revêtement noir
robuste, à commander séparément
- Cadre en inox massif d'une
épaisseur de 3 mm travaillé avec
une grande précision
- Peut être installé sur le plan de
travail avec cadre apparent ou
à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les
Vario de la Série 400

Zones de cuisson

Zone de droite :
2 zones de cuisson Flex Induction
23 x 19 cm (2200 W, avec Booster
3700 W), combinables en zone 23 x 38 cm
(3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone de gauche :
2 zones de cuisson Flex Induction
23 x 19 cm (2200 W, avec Booster
3700 W), combinables en zone 23 x 38 cm
(3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone centrale :
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).

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

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

Fonctions numériques
(Gaggenau Home Connect)

Contrôle de la ventilation basée sur le
réglage de la table de cuisson (avec
la hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur
Gaggenau Home Connect page 421.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

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 positionne-
ment des boutons de commande
peuvent varier.
Le positionnement horizontal des
boutons peut être aligné avec les
zones de cuisson spécifiques.
Si l'épaisseur du panneau de façade
est supérieure à 23 mm, se référer
au schéma "Montage des boutons de
commande" (il faut éviter à l'arrière
du panneau).

Lors d'une combinaison de plusieurs
Vario Série 400, une barrette de
jonction VA 420 doit être insérée
entre chaque appareil.
Prévoir la barrette de jonction
adéquate selon le type d'installation.
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.
Informations complémentaires pour
une installation à fleur de plan de
travail :
L'installation est possible dans des
plans de travail en pierre, synthé-
tiques 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 revêtement discontinu.
La largeur du joint peut varier en
fonction des tolérances de taille des
combinaisons et de la découpe du
plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs
Vario dans des découpes individuelles,
laisser un espace minimum de 50 mm
entre les découpes.
Uniquement adapté aux ustensiles de
cuisine à fond magnétique.

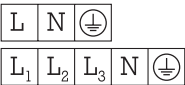
Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor
ø 14 cm (fond) / 20 cm (haut)
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor
ø 18 cm (fond) / 24 cm (haut)
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor
ø 22 cm (fond) / 28 cm (haut)
Réf. 17006019 Poêle Frying Sensor
ø 28 cm (fond) / 32 cm (haut)

L'appareil s'intègre dans le plan de
travail par le dessus.
Poids de l'appareil : env. 24 kg.

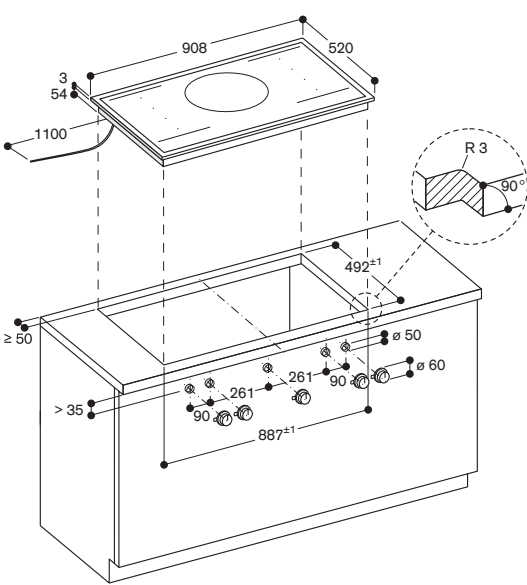
Conseils d'installation complémentaires
en pages 218 à 222 et page 156.

Valeurs de raccordement

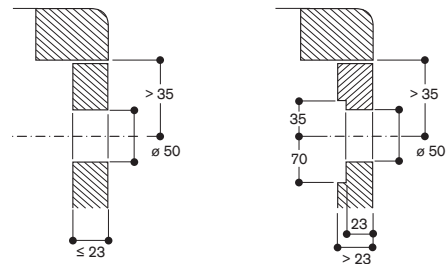
Puissance de raccordement totale
11,1 kW.
Câble de raccordement 1,1 m sans
prise.
Câbles de connexion 0,3 m et 1 m
pour boutons de commande.
Consommation d'énergie en veille/
Display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en veille/
Internet 1,9 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se
référer à la notice d'utilisation.



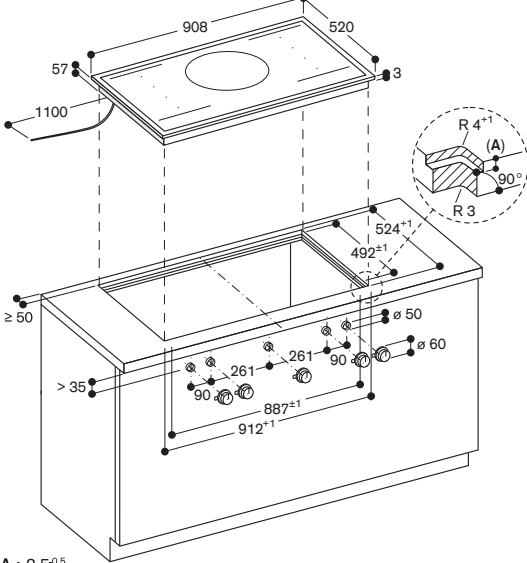
Installation classique sur le plan de travail



Montage des boutons de commande, installation classique

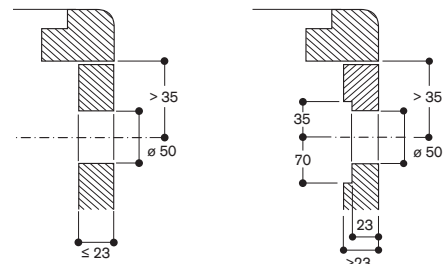


Installation à fleur de plan

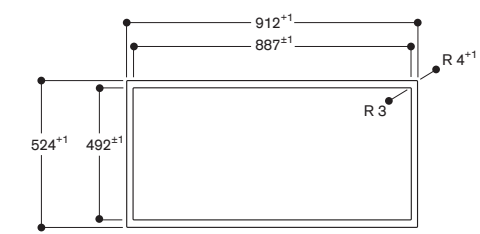


A : 3,5^{±0,5}

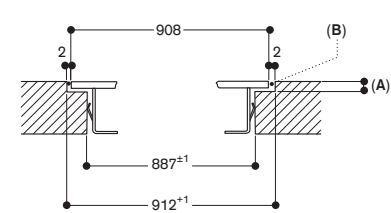
Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



Vue de dessus

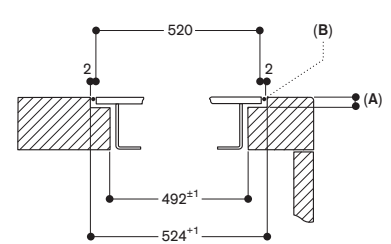


Coupe longitudinale



A : 3,5^{±0,5}
B : Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



A : 3,5^{±0,5}
B : Remplissage avec du silicone



Vario de cuisson Flex Induction
Série 400
VI 482

VI 482 105 4.150 €
Sans cadre
Installation à fleur de plan
Home Connect
Largeur 80 cm
Sans boutons de commandes
(à commander séparément)

Accessoires d'installation obligatoires
CKI 440 000 1.235 €

Boutons de commande Noirs Série 400 pour VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 4 boutons de commande.

CKI 440 010 920 €

Boutons de commande Inox Série 400 pour VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 4 boutons de commande.

Accessoires d'installation en option
VA 420 004 180 €

Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option

CA 050 300 565 €

Set de 3 poêles rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhésif.
Pour table Flex Induction.

CA 051 301 255 €

Teppan Yaki en matériau multi-couches.

CA 052 300 335 €

Plaque à griller en fonte d'aluminium.
Revêtement anti-adhésif.

CA 055 300 355 €

Grande Poêle rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhésif.
Pour table Flex Induction.

Highlights

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement flexible des casseroles sur les zones de cuisson combinées, avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponibles en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

Zone de droite :
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) combinables en zone 23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 32 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone de gauche :
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) combinables en zone 23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 32 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

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

Fonctions numériques

(Gaggenau Home Connect)
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Le positionnement horizontal des boutons peut être aligné avec les zones de cuisson spécifiques.
Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut éviter à l'arrière du panneau.
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 revêtement discontinu.
La largeur du joint peut varier en fonction des tolérances de taille des combinaisons et de la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:

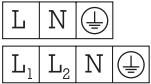
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 14 cm (fond) / 20 cm (haut)
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 18 cm (fond) / 24 cm (haut)
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 22 cm (fond) / 28 cm (haut)
Réf. 17006019 Poêle Frying Sensor ø 28 cm (fond) / 32 cm (haut)

Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : env. 18 kg.

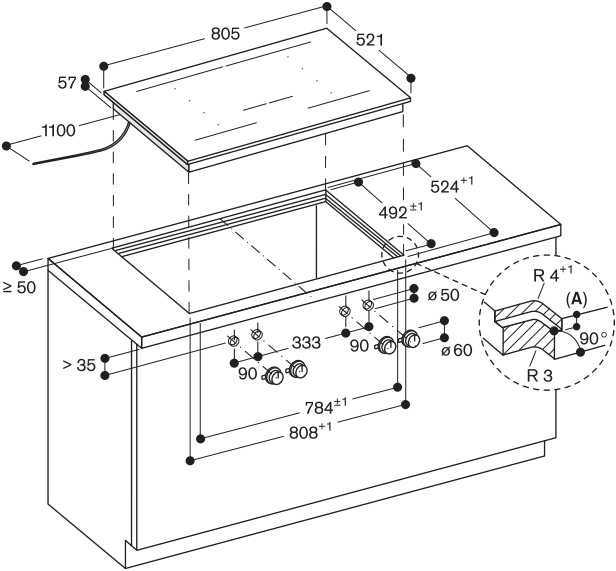
Conseils d'installation complémentaires en pages 218 à 222 et page 156.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.1 m sans prise.
Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.
Consommation d'énergie en veille/ Display éteint 0.5 W.
Consommation d'énergie en veille/ Internet 1.7 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

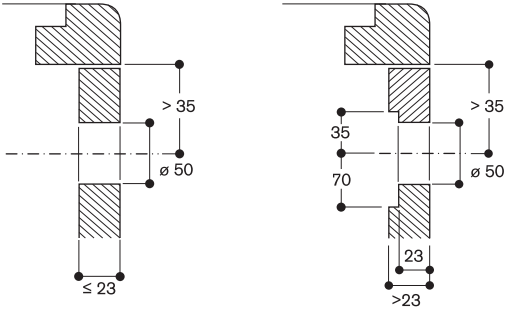


Installation à fleur de plan

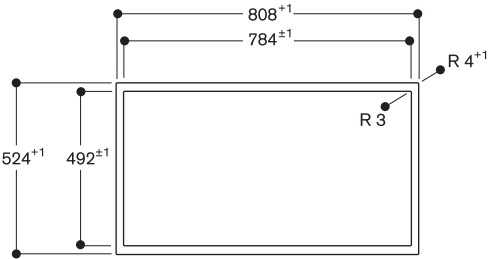


A: 6,5^{+0,5}

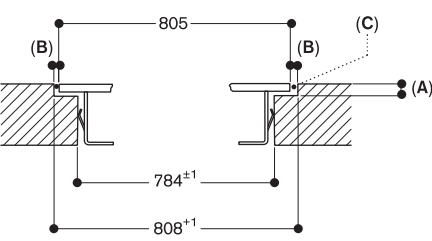
Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



Vue du dessus

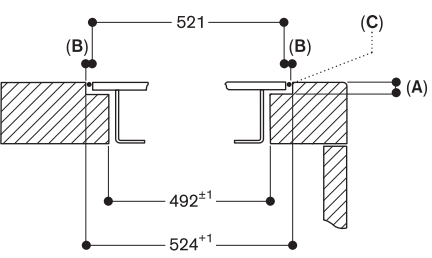


Coupe longitudinale



A: 6,5^{+0,5}
B: 1,5
C: Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



A: 6,5^{+0,5}
B: 1,5
C: Remplissage avec du silicone



Vario de cuisson Flex Induction
Série 400
VI 482

VI 482 115 4.350 €
Cadre inox
Home Connect
Largeur 80 cm
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

Accessoires d'installation obligatoires
CKI 440 000 1.235 €
Boutons de commande Noirs Série 400
pour VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 4 boutons
de commande.

CKI 440 010 920 €
Boutons de commande Inox Série 400
pour VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 4 boutons
de commande.

Accessoires d'installation en option
VA 420 004 180 €
Barrette de jonction
pour installation à fleur de plan
de plusieurs appareils Vario Série 400.
VA 420 010 180 €
Barrette de jonction pour installation
classique sur le plan de travail de
plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option
CA 050 300 565 €
Set de 3 poêles rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhésif.
Pour table Flex Induction.
CA 051 301 255 €
Teppan Yaki en matériau multi-couches.
CA 052 300 335 €
Plaque à griller en fonte d'aluminium.
Revêtement anti-adhésif.
CA 055 300 355 €
Grande Poêle rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhésif.
Pour table Flex Induction.

Highlights

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement flexible des casseroles sur les zones de cuisson combinées, avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponibles en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Cadre inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

Zone de droite :
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) combinables en zone 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 32 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone de gauche :
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) combinables en zone 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 32 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

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

Fonctions numériques

(Gaggenau Home Connect)

Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur
Gaggenau Home Connect page 421.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

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 des boutons de commande peuvent varier.
Le positionnement horizontal des boutons peut être aligné avec les zones de cuisson spécifiques.
Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut éviter à l'arrière du panneau).
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.

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.

Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :

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 revêtement discontinu. La largeur du joint peut varier en fonction des tolérances de taille des combinaisons et de la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

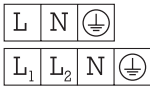
Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 14 cm (fond) / 20 cm (haut)
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 18 cm (fond) / 24 cm (haut)
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 22 cm (fond) / 28 cm (haut)
Réf. 17006019 Poêle Frying Sensor ø 28 cm (fond) / 32 cm (haut)

Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : env. 20 kg.

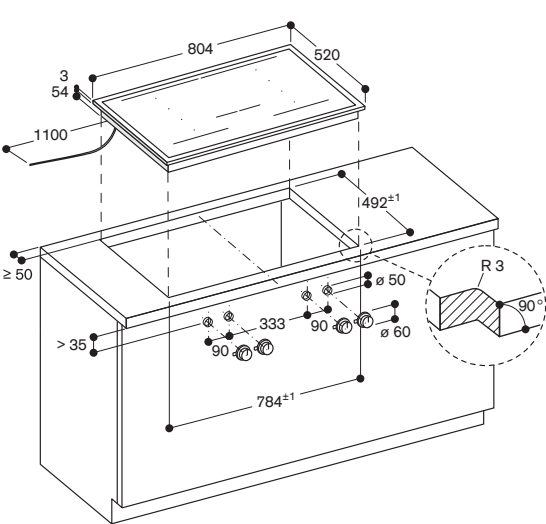
Conseils d'installation complémentaires en pages 218 à 222 et page 156.

Valeurs de raccordement

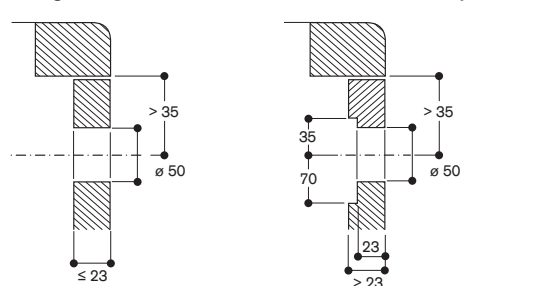
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.1 m sans prise.
Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.
Consommation d'énergie en veille/ Display éteint 0.5 W.
Consommation d'énergie en veille/ Internet 1.7 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.



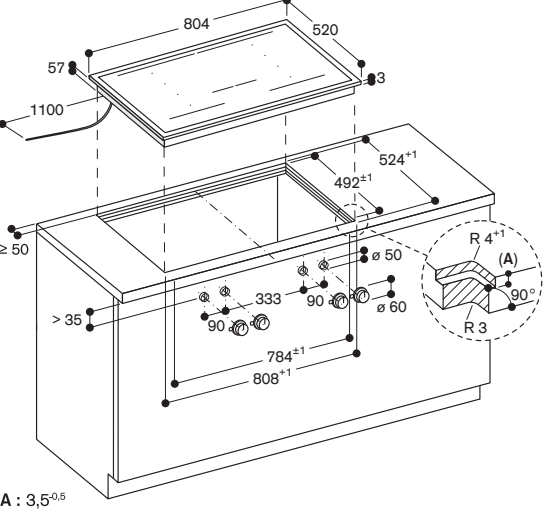
Installation classique sur le plan de travail



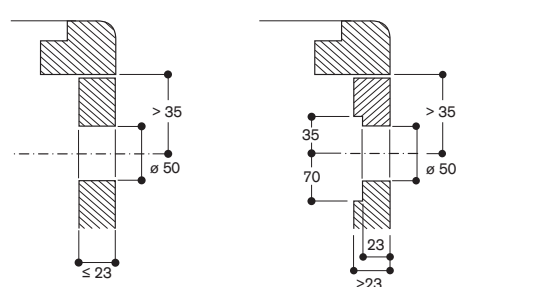
Montage des boutons de commande, installation classique



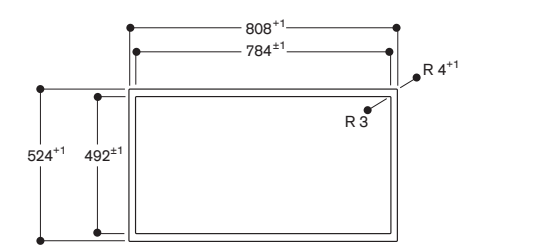
Installation à fleur de plan



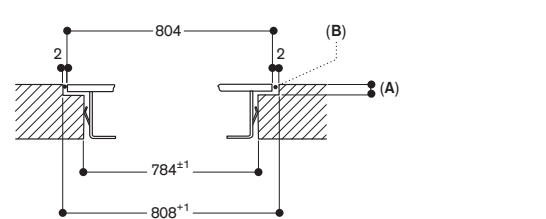
Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



Vue de dessus

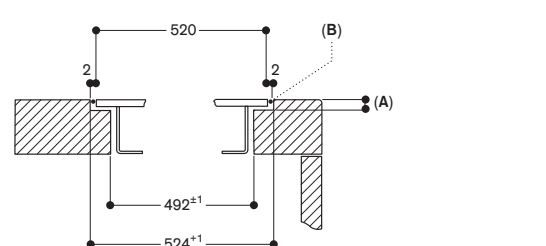


Coupe longitudinale



A : 3,5^{+0,5}
B : Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



A : 3,5^{+0,5}
B : Remplissage avec du silicone



Vario de cuisson Flex Induction
Série 400
VI 462

VI 462 105 3.250 €
Sans cadre
Installation à fleur de plan
Home Connect
Largeur 60 cm
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

Accessoires d'installation obligatoires
CKI 440 000 1.235 €
Boutons de commande Noirs Série 400 pour VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 4 boutons de commande.
CKI 440 010 920 €
Boutons de commande Inox Série 400 pour VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 4 boutons de commande.

Accessoires d'installation en option
VA 420 004 180 €
Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option
CA 050 300 565 €
Set de 3 poêles rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhésif.
Pour table Flex Induction.
CA 051 301 255 €
Teppan Yaki en matériau multi-couches.
CA 052 300 335 €
Plaque à griller en fonte d'aluminium.
Revêtement anti-adhésif.
CA 055 300 355 €
Grande Poêle rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhésif.
Pour table Flex Induction.

- Highlights**
- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
 - Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
 - Positionnement flexible des casseroles sur les zones de cuisson combinées, avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm
 - Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponibles en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
 - Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson
Zone de droite :
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone de gauche :
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

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

Caractéristiques
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Sécurité
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Coupure de sécurité.

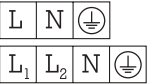
Conseils d'installation
Le positionnement horizontal des boutons peut être aligné avec les zones de cuisson spécifiques.
Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut éviter à l'arrière du panneau).
La charge admissible et 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 revêtement discontinu.
La largeur du joint peut varier en fonction des tolérances de taille des combinaisons et de la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 14 cm (fond) / 20 cm (haut)
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 18 cm (fond) / 24 cm (haut)
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 22 cm (fond) / 28 cm (haut)
Réf. 17006019 Poêle Frying Sensor ø 28 cm (fond) / 32 cm (haut)

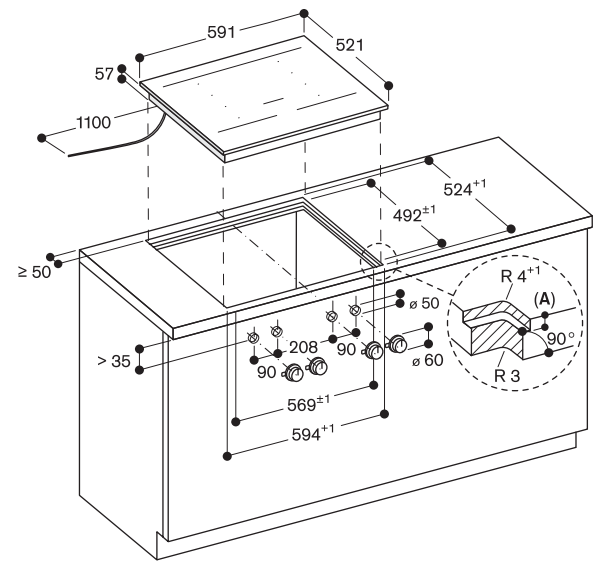
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : env. 17 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 218 à 222 et page 156.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.1 m sans prise.
Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.
Consommation d'énergie en veille/ Display éteint 0.5 W.
Consommation d'énergie en veille/ Internet 1.7 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation

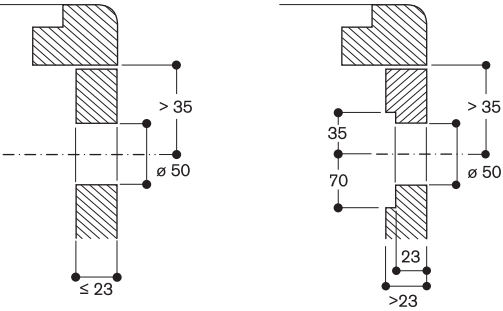


Installation à fleur de plan

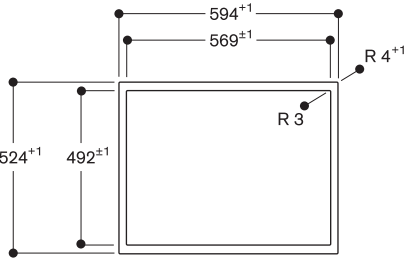


A: 6,5^{+0,5}

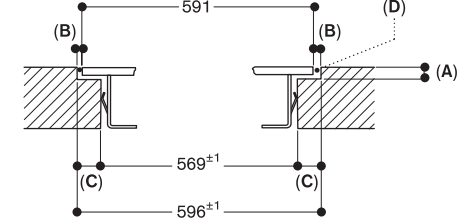
Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



Vue du dessus

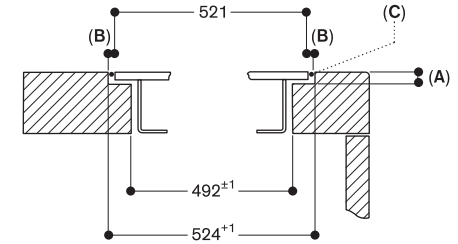


Coupe longitudinale



A: 6,5^{+0,5}
B: 2,5
C: 13,5
D: Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



A: 6,5^{+0,5}
B: 1,5
C: Remplissage avec du silicone



VI 462 115 **3.450 €**
Cadre inox
Home Connect
Largeur 60 cm
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

Accessoires d'installation obligatoires
CKI 440 000 **1.235 €**
Boutons de commande Noirs Série 400 pour VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 4 boutons de commande.

CKI 440 010 **920 €**
Boutons de commande Inox Série 400 pour VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 4 boutons de commande.

Accessoires d'installation en option
VA 420 004 **180 €**
Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.
VA 420 010 **180 €**
Barrette de jonction pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option
CA 050 300 **565 €**
Set de 3 poêles rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhésif.
Pour table Flex Induction.
CA 051 301 **255 €**
Teppan Yaki en matériau multi-couches.
CA 052 300 **335 €**
Plaque à griller en fonte d'aluminium.
Revêtement anti-adhésif.
CA 055 300 **355 €**
Grande Poêle rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhésif.
Pour table Flex Induction.

- Highlights**
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
 - Positionnement flexible des casseroles sur les zones de cuisson combinées, avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm
 - Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponibles en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
 - Cadre inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
 - Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
 - Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson
Zone de droite :
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone de gauche :
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

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

Caractéristiques
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Sécurité
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation
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 des boutons de commande peuvent varier.
Le positionnement horizontal des boutons peut être aligné avec les zones de cuisson spécifiques.
Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut éviter à l'arrière du panneau).
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces.

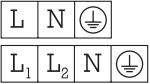
Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à 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 revêtement discontinu.
La largeur du joint peut varier en fonction des tolérances de taille des combinaisons et de la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 14 cm (fond) / 20 cm (haut)
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 18 cm (fond) / 24 cm (haut)
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 22 cm (fond) / 28 cm (haut)
Réf. 17006019 Poêle Frying Sensor ø 28 cm (fond) / 32 cm (haut)

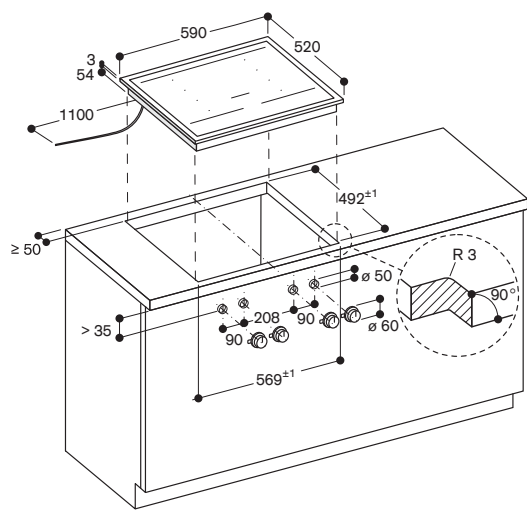
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : env. 17 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 218 à 222 et page 156.

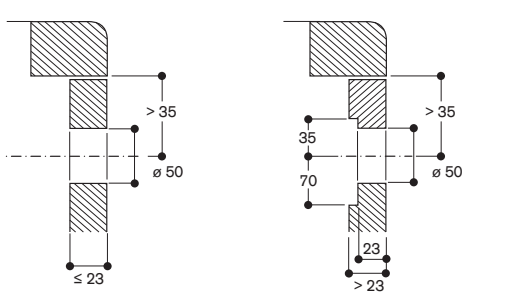
Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.1 m sans prise.
Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.
Consommation d'énergie en veille/ Display éteint 0.5 W.
Consommation d'énergie en veille/ Internet 1.7 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.



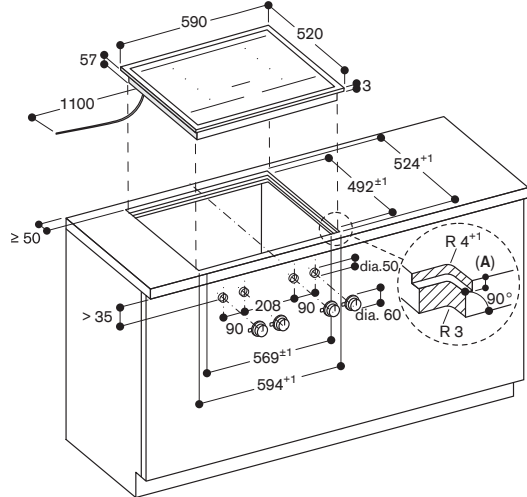
Installation classique sur le plan de travail



Montage des boutons de commande, installation classique

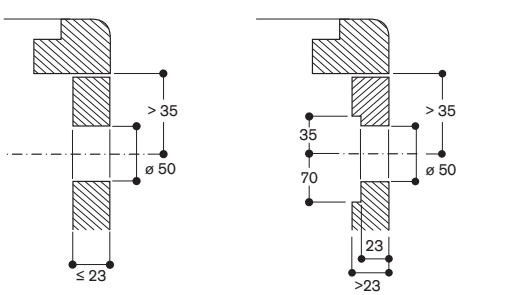


Installation à fleur de plan

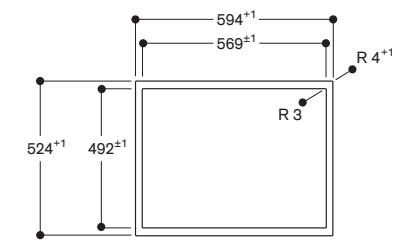


A : 3,5^{±0,5}

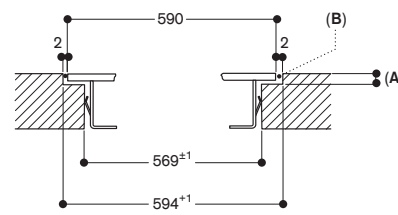
Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



Vue de dessus

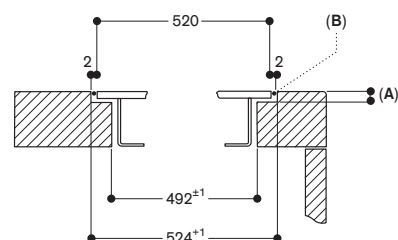


Coupe longitudinale



A : 3,5^{±0,5}
B : Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



A : 3,5^{±0,5}
B : Remplissage avec du silicone



Vario gaz Série 400
VG 491

VG 491 115F **5.550 €**
Inox
Largeur 90 cm
Gaz butane / propane 28-37 mbar
Sans boutons de commande
(à commander séparément)
VG 491 215 **5.550 €**
Inox
Largeur 90 cm
Gaz naturel 20 mbar
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

Le prix comprend
1 anneau pour Wok

Accessoires d'installation obligatoires
CKG 450 000 **1.540 €**
Boutons de commande Noir Série 400 pour VG 491
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 5 boutons de commande.
CKG 450 010 **1.150 €**
Boutons de commande Inox Série 400 pour VG 491
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 5 boutons de commande.

Accessoires d'installation en option
VA 420 004 **180 €**
Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.
VA 420 010 **180 €**
Barrette de jonction pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option
WP 400 001 **430 €**
Poêle Wok en inox multi-couches
Avec poignée et fond arrondi,
Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

- Highlights**
- 5 Brûleurs multi-couronnes jusqu'à 18 kW
 - Régulation tout électronique de la puissance en 12 positions de cuisson
 - Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponible en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
 - Taille de flamme précise et reproductible
 - Allumage automatique et rapide, contrôle électronique de la flamme avec ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme
 - Fonction mijotage pour des cuissons à température basse et régulière
 - Grilles en fonte haute stabilité
 - Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
 - Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
 - Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson
VG 491 115F
1 brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 5800 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 32 cm.
2 brûleurs puissants à double couronne de flammes (165 W - 4000 W), pour casseroles jusqu'à maxi. Ø 28 cm.
2 brûleurs à double couronne de flammes (165 W - 2000 W), pour casseroles jusqu'à maxi. Ø 24 cm.

VG 491 215
1 brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 6000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 32 cm.
2 brûleurs puissants à double couronne de flammes (165 W - 4000 W), pour casseroles jusqu'à maxi. Ø 28 cm.
2 brûleurs à double couronne de flammes (165 W - 2000 W), pour casseroles jusqu'à maxi. Ø 24 cm.

Bandeau de commande
Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances (à commander séparément).
Allumage une main.
Contrôle tout électronique pour une régulation précise des 12 niveaux de puissance et de la fonction mijotage.
Allumage rapide automatique.

Caractéristiques
Fonction mijotage.
3 grilles en fonte haute stabilité.
Brûleurs en laiton.

Sécurité
Contrôle électronique de la flamme et ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Coupure de sécurité.

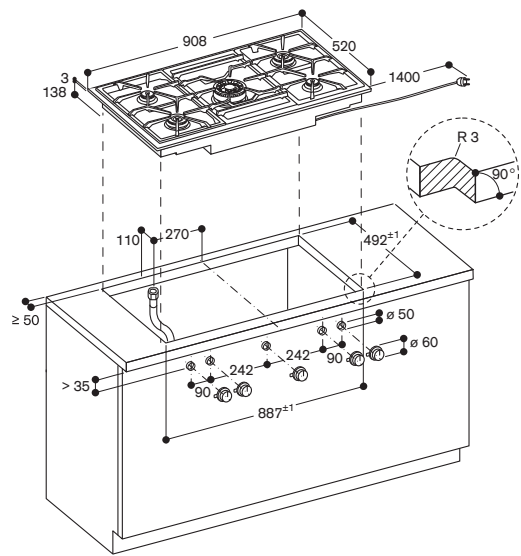
Conseils d'installation
Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan), respecter les spécificités des découpes.
Le positionnement horizontal des boutons peut être aligné avec les brûleurs spécifiques.
Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut éviter à l'arrière du panneau).
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil.
Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.
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.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
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 revêtement discontinu.
La largeur du joint peut varier en fonction des tolérances de taille des combinaisons et de la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.
Des injecteurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange.
Prévoir une connexion électrique (l'appareil n'est pas fonctionnel sans raccordement électrique).
Prise d'air par le haut.
Pas de plancher intermédiaire nécessaire.
La paroi arrière et les profilés de finition murale doivent résister à la chaleur et être en matériau ininflammable.
Distance latérale minimale de 300 mm avec les meubles latéraux pour protection contre chauffe, ou prévoir isolation supplémentaire.
Intégration dans un meuble bas de largeur 90 cm minimum possible.
Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la réglementation locale concernant la ventilation de la pièce, son volume et l'installation d'une hotte en évacuation extérieure ou en recyclage.

La distance minimale entre la table de cuisson et un meuble en matériau inflammable situé au-dessus, est de 76 cm.
La distance minimale par rapport à un appareil d'aspiration placé au-dessus de la table de cuisson est indiquée dans les conseils d'installation de chaque appareil d'aspiration.
Pas d'installation avec VL 414, l'efficacité d'aspiration n'étant pas garantie au niveau du brûleur central du fait de l'éloignement.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : env. 31 kg.

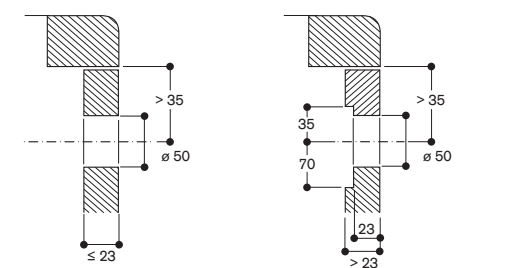
Conseils d'installation complémentaires en pages 218 à 222.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale gaz 17.8 kW / 18.0 kW.
Puissance de raccordement électrique totale 15.0 W / 15.0 W.
Câble de raccordement 1.4 m avec prise.
Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.

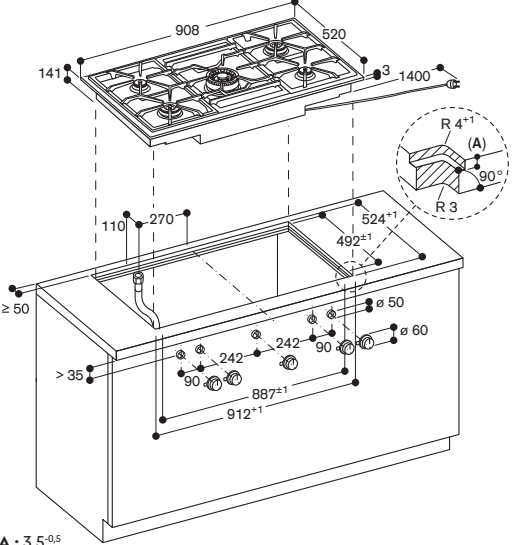
Installation classique sur le plan de travail



Montage des boutons de commande, installation classique

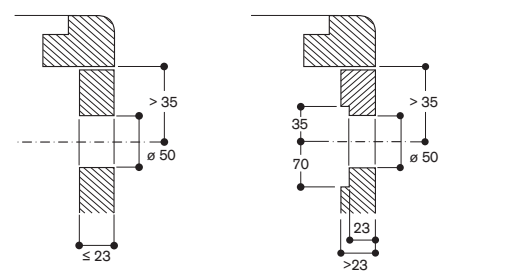


Installation à fleur de plan

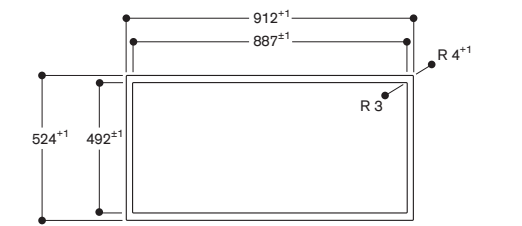


A : 3,5^{+0,5}
6,5^{+0,5} en combinaison avec tables induction sans cadre

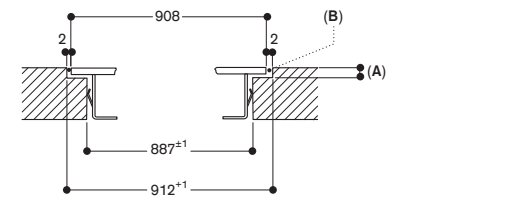
Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



Vue de dessus

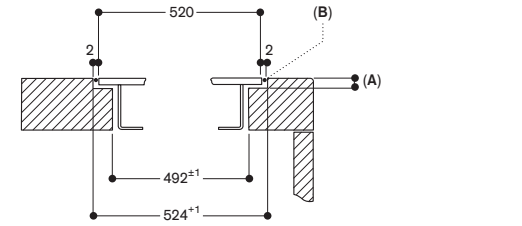


Coupe longitudinale



A : 3,5^{+0,5}
6,5^{+0,5} en combinaison avec tables induction sans cadre
B : remplir de silicone

Coupe transversale



A : 3,5^{+0,5}
6,5^{+0,5} en combinaison avec tables induction sans cadre
B : remplir de silicone



Vario Aérateur Série 400
VL 414

VL 414 115 **2.800 €**
Inox
Largeur 15,5 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Home Connect
Livré sans moteur
(à commander séparément)
Livré sans Bouton de commande
(à commander séparément)



Accessoires d'installation obligatoires

CKV 410 000 **310 €**
Bouton de commande Noir Série 400 pour VL 414
Contrôle électronique.
Le Set est composé d'1 bouton de commande.

CKV 410 010 **230 €**
Bouton de commande Inox Série 400 pour VL 414
Contrôle électronique.
Le Set est composé d'1 bouton de commande.

Accessoires d'installation en option

AD 410 040 **95 €**
Pièce de connexion flexible pour VL 414 et VL 200
Ø 150 mm plat.

AD 851 041 **155 €**
Pièce de connexion pour VL 414 et VL 200 pour extension avec gaine plate Ø150 mm pour plan de travail très profond.

VA 420 004 **180 €**
Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 010 **180 €**
Barrette de jonction pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option

AA 414 010 **80 €**
Déflecteur d'air pour installation VL 414 à côté d'appareils de cuisson gaz.

Accessoires à commander auprès du service pièces détachées, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com 00579547

Module adaptateur pour contacteur de fenêtre.

Highlights

- Système de ventilation très performant et particulièrement silencieux, notamment avec le caisson moteur séparé AR 410 110
- Bouton de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponible en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Planification et installation faciles
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé, voir tableau page 309.

Caractéristiques

Bouton de commande avec anneau lumineux. (à commander séparément). 3 vitesses électroniques et 1 position intensive. Ajustement automatique de la performance du système de ventilation, contrôlé par Sensor. Fonction Temporisation automatique par Sensor ou réglage manuel. Filtre anti-graisse métallique avec un fort taux d'absorption des graisses. Bac receveur pour filtre anti-graisse, amovible, lavable au lave-vaisselle. Témoin de saturation des filtres anti-graisse et charbon actif. Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace. Fonction Aspiration intermittente, 6 min. Grille de ventilation émaillée, lavable au lave-vaisselle. Coude de raccordement pour évacuation de l'air, livré de série. Zone en cas de débordement, capacité 250 ml.

Fonctions numériques

(Gaggenau Home Connect)
Contrôle de la ventilation basé sur le réglage de la table de cuisson (avec la table de cuisson compatible). Contrôle et commande à distance. Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Consommations

Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR 403 122. Classe d'efficacité énergétique A+ sur une échelle de A+++ à D. Consommation énergétique 40.4 kWh/an. Classe d'efficacité d'aspiration A. Classe d'efficacité d'éclairage -. Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B. Niveau sonore min. 57 dB / max. 71 dB position normale.

Conseils d'installation

La longueur de gaine équivalente pour assurer de bonnes performances est Lmax 26 m. (se référer pages 248-249)

Il est recommandé d'installer un moteur par VL. Largeur maximale de la table de cuisson entre 2 VL : 80 cm à l'exception de CX 482. Le Vario Gril électrique et le Vario Gaz Wok doivent être placés entre 2 VL. Le mode recyclage n'est pas recommandé dans le cas de l'installation d'un Vario Gril électrique. Pour une performance d'aspiration optimale en mode recyclage, il est nécessaire d'avoir un espace minimum de 400 cm² pour l'évacuation de l'air recyclé au niveau de la plinthe. En cas d'utilisation à côté d'un appareil gaz, le déflecteur d'air AA 414 010 est recommandé pour assurer la performance maximale de la table de cuisson. L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus. 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 des boutons de commande peuvent varier.

Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation. 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. Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail : 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 revêtement discontinu. La largeur du joint peut varier en fonction des tolérances de taille des combinaisons et de la découpe du plan de travail. 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. Merci de consulter les données d'installation.

Configurations recommandées pour l'installation des aérateurs de plan de travail avec le caisson moteur et les accessoires de raccordement en pages 270 à 273.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 10 W. Câble de raccordement 1,75 m avec prise. Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande. Prévoir un câble LAN. Consommation d'énergie en veille/ Display éteint 0.2 W. Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

En combinaison avec les moteurs correspondants, voir pages 288 - 290 - 291 - 292 - 293

Moteurs évacuation extérieure :



AR 400 142



AR 401 142



AR 403 122

Moteurs mode recyclage :

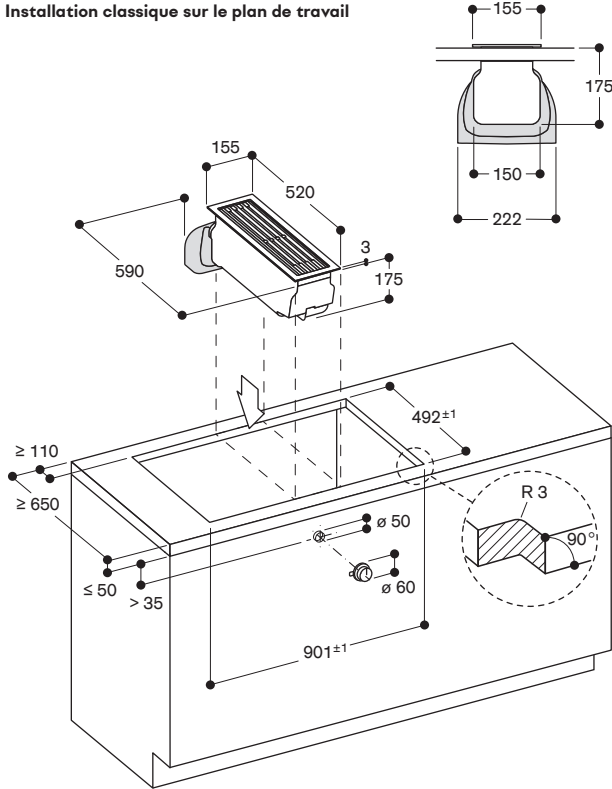


AR 413 122

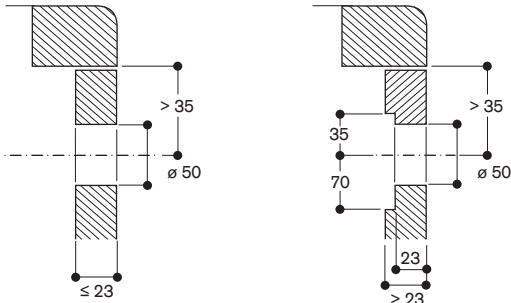


AR 410 110

Installation classique sur le plan de travail

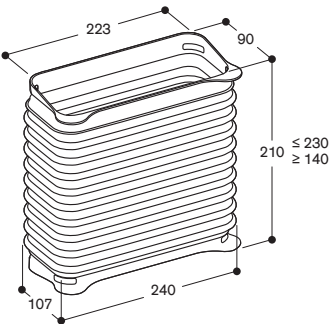


Montage du bouton de commande, installation classique

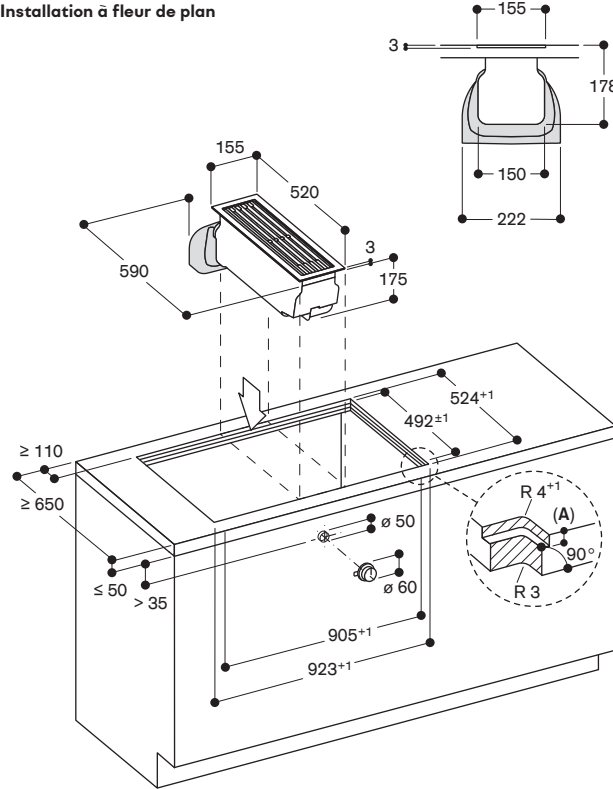


Accessoires d'installation

AD 410 040: Pièce de connexion flexible pour VL414 & VL200, Ø 150 mm plat

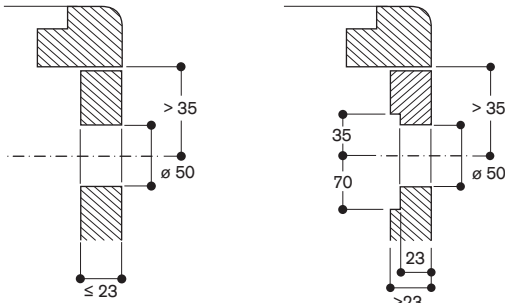


Installation à fleur de plan

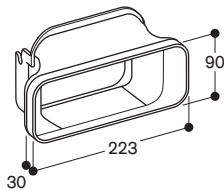


A: 3.5^{-0,5} en combinaison avec au moins un appareil avec cadre
6.5^{+0,5} en combinaison avec au moins une table induction sans cadre

Montage du bouton de commande, installation à fleur de plan



AD 851 041: Pièce de connexion VL414 & VL200 pour extension avec gaine plate Ø150 mm pour plan de travail très profond.





Hotte de plan de travail Série 400
AL 400

AL 400 122 **7.900 €**
Inox
Largeur 120 cm
Recyclage uniquement
Livrée sans moteurs (à commander séparément)
AL 400 192 **6.600 €**
Inox
Largeur 90 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Livrée sans moteurs (à commander séparément)



Accessoires d'installation obligatoires
Selon la configuration d'installation (devant, derrière ou en-dessous), l'un de ces accessoires d'installation doit obligatoirement être commandé

AD 754 049 **120 €**
Pièce de connexion pour AL 400 à l'avant ou à l'arrière
Métal galvanisé
Ø 150 mm, rond.
AD 854 050 **120 €**
Pièce de connexion pour AL 400 par en-dessous
Métal galvanisé
Ø 150 mm, plat.

Accessoires d'installation en option
AA 409 401 **170 €**
Barre de renfort de meuble pour hotte de plan AL400 90 cm.
Recommandée pour renforcer le plan de travail et en remplacement du châssis.
AA 409 431 **220 €**
Barre de renfort de meuble pour hotte de plan AL400 120 cm.
Recommandée pour renforcer le plan de travail et en remplacement du châssis.
AD 704 050 **195 €**
Collecteur d'air pour AL 400
Métal galvanisé
Ø 150 mm plat.

Accessoires à commander auprès du service pièces détachées, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com 00579547
Module adaptateur pour contacteur de fenêtre.

Highlights

- Hotte télescopique de plan de travail qui, à l'arrêt, disparaît entièrement dans le plan de travail.
- Se combine parfaitement avec les Vario de cuisson Série 400
- Eclairage LED bandeau lumineux blanc neutre, avec variateur d'intensité pour un éclairage optimal du plan de cuisson.
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau

Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé, voir tableau page 307.

Caractéristiques

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Fonction Temporisation, 6 min.
Témoin de saturation du filtre à graisse.
2 filtres à graisse métalliques grande surface livrés de série, faciles à retirer et lavables au lave-vaisselle.
Bacs récupérateurs de graisse, faciles à retirer et lavables au lave-vaisselle.
Eclairage LED bandeau lumineux blanc neutre (3600 K), avec variateur d'intensité en continu.
Puissance des ampoules 2 x 10 W.
Intensité lumineuse: 400 lx.
Flexibilité des possibilités de connexion au caisson moteur séparé : en bas, à l'avant ou à l'arrière.
Toutes ces options de connexion permettent l'installation de tiroirs à l'avant de la hotte de plan de travail.

Consommations

AL 400 192 :
Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR 400 142.
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 45.5 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage C.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 45 dB / max. 61 dB position normale.

AL 400 122 :

La norme européenne EU 66/2014 ne permet qu'une installation en mode recyclage.

Conseils d'installation

La longueur de gaine équivalente pour assurer une bonne performance est Lmax 19 m.
Pour le calcul de la longueur de gaine équivalente, veuillez vous référer aux Conseils d'installation de base. (se référer pages 248 à 249).

AL 400 192 :

Se combine avec tous les Vario de cuisson Série 400 ainsi que les tables de cuisson Série 400 et Série 200.
Largeur maximale du plan de cuisson 90 cm.

AL 400 122:

Se combine avec tous les Vario de cuisson Série 400 ainsi que les tables de cuisson Série 400 et Série 200.
Largeur maximale du plan de cuisson 120 cm.
La norme énergétique européenne EU 66/2014 ne permet qu'une installation en mode recyclage.
Pour assurer une bonne performance d'aspiration, nous recommandons uniquement une installation en mode recyclage avec 2 caissons moteurs séparés.
Les accessoires d'installation doivent être commandés séparément en fonction de la configuration d'installation choisie.
Le mode recyclage n'est pas recommandé dans le cas de l'installation d'un Vario Gril électrique.
Installation avec des appareils Vario de cuisson uniquement possible sans couvercles.
Puissance maximale des tables de cuisson 18 kW.

La hotte de plan de travail doit être installée dans une découpe séparée dans le plan de travail.
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'intervalle de plan de travail restant (min. 50 mm) entre les découpes doit être renforcé. Il est conseillé d'utiliser la barre de renfort AA 409 401/431.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
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.

En fonction de la configuration de l'implantation, il est possible de combiner l'installation d'un four et de la hotte de plan de travail.
Si le conduit d'une hotte en mode 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.
Le boîtier électronique de contrôle doit rester accessible et fixé sur une paroi latérale du meuble bas pour éviter tout risque d'infiltration d'eau.

Configurations recommandées pour l'installation avec le caisson moteur et les accessoires de raccordement pages 254 à 257.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 65 W.
Câble de raccordement 1,7 m avec prise.
Câble réseau 1,2 m.

En combinaison avec les moteurs correspondants, voir pages 288 - 290 -291 - 292 - 293

Moteurs évacuation extérieure :



AR 400 142
(uniquement pour AL400192)



AR 401 142
(uniquement pour AL400192)



AR 403 122
(uniquement pour AL400192)

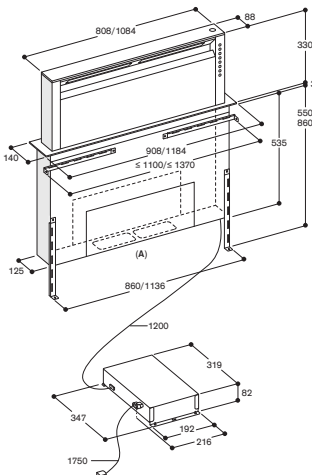
Moteurs mode recyclage :



AR 413 122
(pour AL400192 & AL400122)

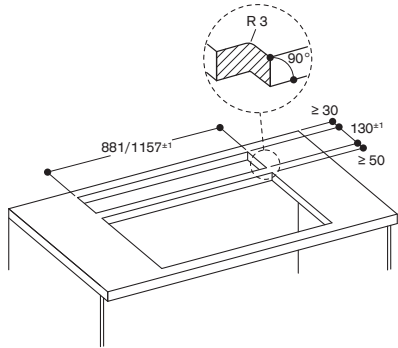


AR 410 110
(uniquement pour AL400122)

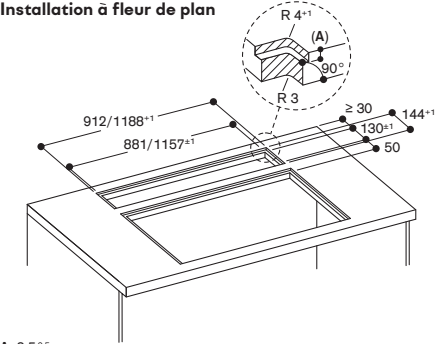


A : raccordement de la hotte à l'avant, à l'arrière ou par le bas

Installation classique sur le plan de travail

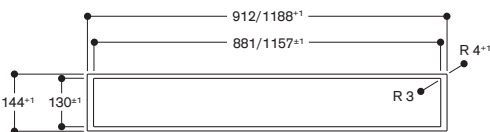


Installation à fleur de plan

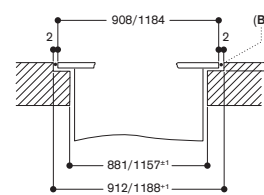


A: 3.5^{±0.5} mm

Vue du dessus

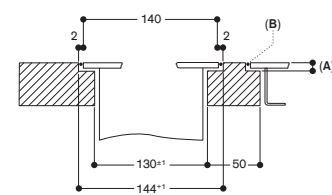


Coupe longitudinale



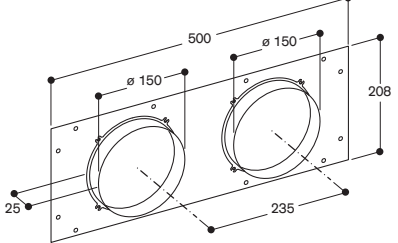
A: 3.5^{±0.5} mm
B: Remplir avec du silicone

Coupe transversale

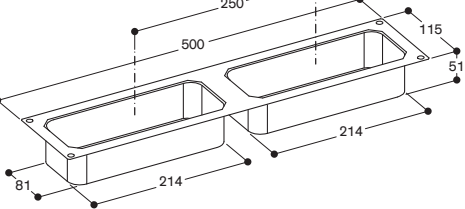


A: 3.5^{±0.5} mm
B: Remplir avec du silicone

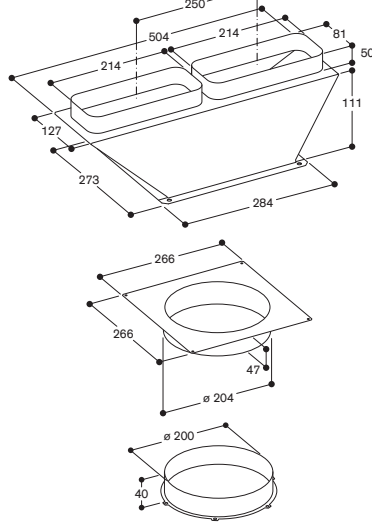
AD 754 049



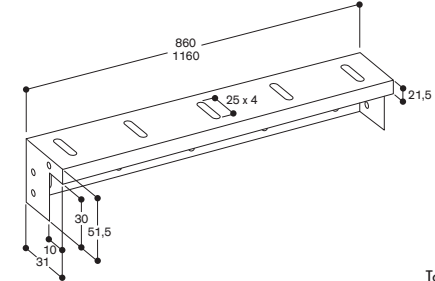
AD 854 050



AD 704 050



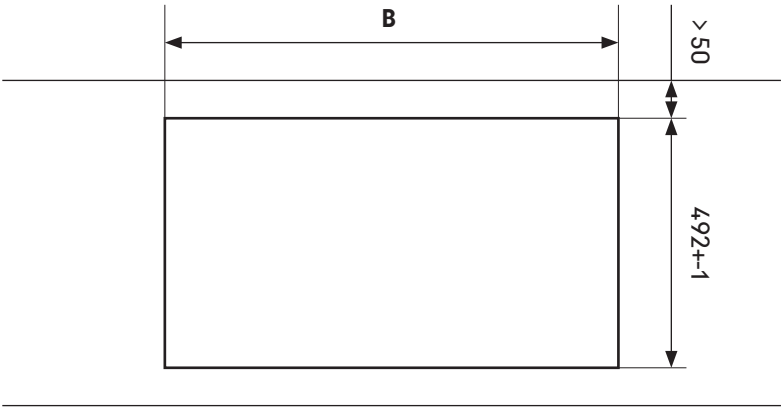
AA 409 401/431 barre de renfort de meuble



Toutes les mesures sont en mm.

Schémas d’encastrement pour combinaison d’appareils Vario Série 400 sans VL 414, intégration classique

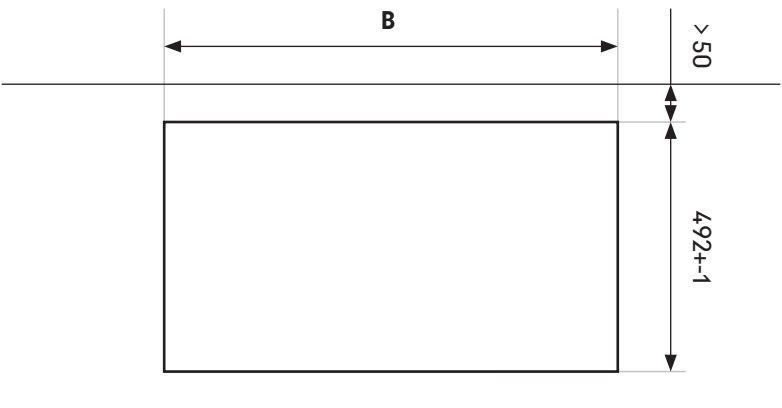
Les schémas ci-dessous indiquent les mesures de découpe pour les combinaisons d’appareils Vario Série 400 sans VL 414, en intégration classique. L’installateur peut calculer les mesures de découpe en consultant les pages précédentes ainsi que les schémas ci-dessous.



Vario de cuisson	Largeur hors-tout des appareils [mm]	Dimensions B : largeur de découpe incluant barrette(s) de jonction (mm)	Nombre de barettes de jonction VA 420 010
	380 / 380	743 +-1	1
	380 / 380 / 380	1126 +-1	2
	380 / 380 / 380 / 380	1509 +-1	3
	590 / 380	953 +-1	1
	380 / 590 / 380	1336 +-1	2
	804 / 380	1167 +-1	1
	908 / 380	1271 +-1	1

Schémas d’encastrement pour combinaison d’appareils Vario Série 400 avec VL 414, intégration classique

Les schémas ci-dessous indiquent les mesures de découpe pour les combinaisons d’appareils Vario Série 400 avec VL 414, en intégration classique. L’installateur peut calculer les mesures de découpe en consultant les pages précédentes ainsi que les schémas ci-dessous.

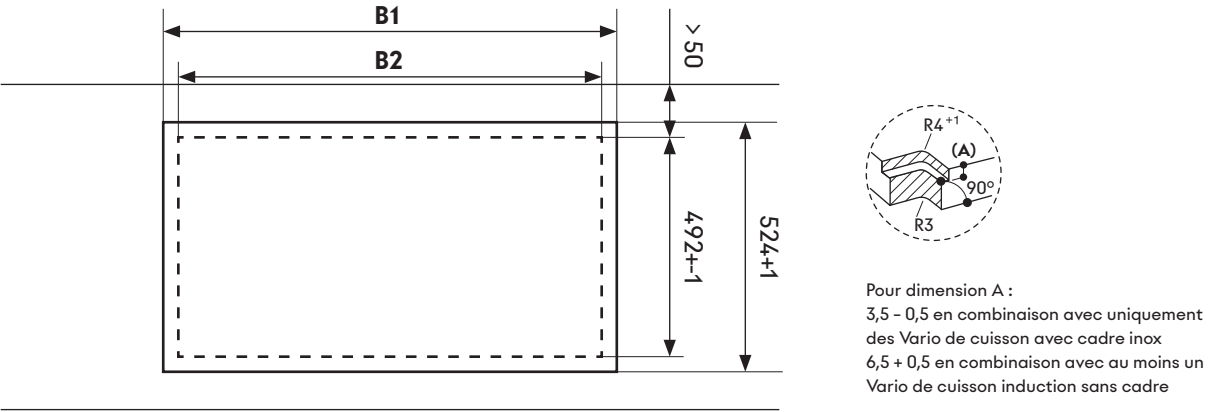


Vario de cuisson	Largeur hors-tout des appareils [mm]	Dimensions B : largeur de découpe incluant barrette(s) de jonction (mm)	Nombre de barettes de jonction VA 420 010
	380 / 155 / 380	901 +-1	2
	380 / 155 / 380 / 155	1059 +-1	3
	380 / 155 / 380 / 155 / 380	1442 +-1	4
	380 / 155 / 380 / 155 / 380 / 155 / 380	1983 +-1	6
	380 / 155 / 380 / 380 / 155 / 380	1825 +-1	5
	155 / 590 / 155	886 +-1	2
	155 / 590 / 155 / 380	1269 +-1	3
	380 / 155 / 590 / 155 / 380	1652 +-1	4
	380 / 155 / 804* / 155 / 380	1866	4

Emplacement recommandé pour Vario gaz
Wok et Vario Gril électrique

Schémas d’encastrement pour combinaison d’appareils Vario Série 400 sans VL 414, intégration à fleur de plan.

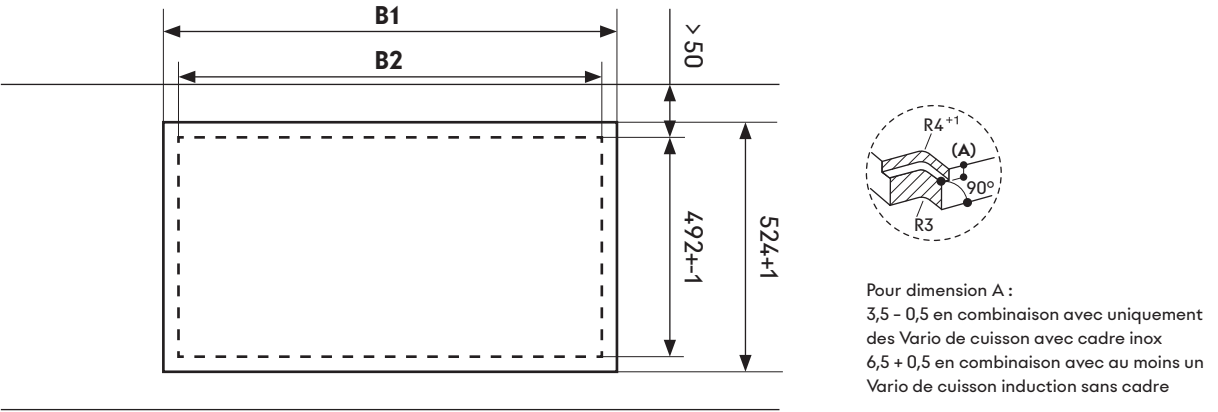
Les schémas ci-dessous indiquent les mesures de découpe pour les combinaisons d’appareils Vario Série 400 sans VL 414, en intégration à fleur de plan. L’installateur peut calculer les mesures de découpe en consultant les pages précédentes ainsi que les schémas ci-dessous.



Vario de cuisson	Largeur hors-tout des appareils [mm]	Dimensions B1 : largeur de découpe incluant barrette(s) de jonction (mm)	Dimensions B2 : largeur de découpe incluant barrette(s) de jonction (mm)	Nombre de barrettes de jonction VA420004
	380 / 380	766 +1	748 +1	1
	380 / 380 / 380	1148 +1	1130 +1	2
	380 / 380 / 380 / 380	1530 +1	1512 +-1	3
	591 / 380	977 +1	959 +-1	1
	380 / 591 / 380	1359 +1	1341 +-1	2
	805 / 380	1191 +1	1173 +-1	1
	909 / 380	1295 +1	1277 +-1	1

Schémas d’encastrement pour combinaison d’appareils Vario Série 400 avec VL 414, intégration à fleur de plan.

Les schémas ci-dessous indiquent les mesures de découpe pour les combinaisons d’appareils Vario Série 400 avec VL 414, en intégration à fleur de plan. L’installateur peut calculer les mesures de découpe en consultant les pages précédentes ainsi que les schémas ci-dessous.

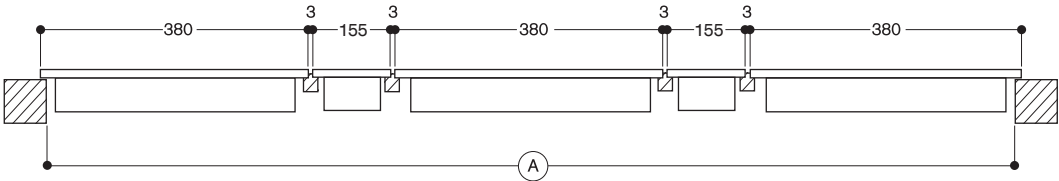


Vario de cuisson	Largeur hors-tout des appareils [mm]	Dimensions B1 : largeur de découpe incluant barrette(s) de jonction (mm)	Dimensions B2 : largeur de découpe incluant barrette(s) de jonction (mm)	Nombre de barrettes de jonction VA420004
	380 / 155 / 380	923 +1	905 +-1	2
	380 / 155 / 380 /155	1080 +1	1062 +-1	3
	380 / 155 / 380 / 155 / 380	1462 +1	1444 +-1	4
	380 / 155 / 380 / 155 / 380 / 155 / 380	2001 +1	1983 +-1	6
	380 / 155 / 380 / 380 / 155 / 380	1844 +1	1826 +-1	5
	155 / 591 / 155	909 +1	891 +-1	2
	155 / 591 / 155 / 380	1291 +1	1273 +-1	3
	380 / 155 / 591 / 155 / 380	1673 +1	1655 +-1	4
	380 / 155 / 805 / 155 / 380	1887 +1	1869 +-1	4

Emplacement recommandé pour Vario gaz
Wok et Vario Gril électrique

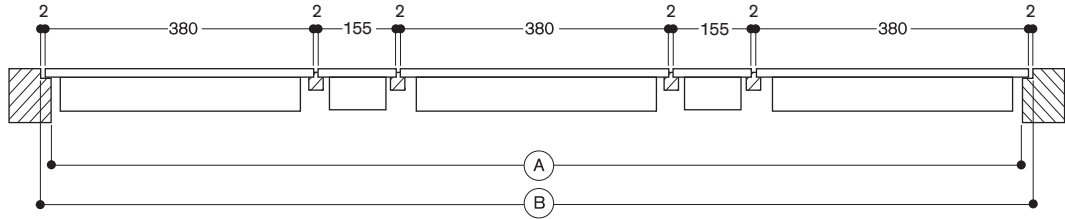
Schémas d’encastrement pour combinaisons d’appareils Vario Série 400.
Calculateur de largeur de découpe

Calcul de la largeur de la découpe en intégration classique.
Exemple de combinaison avec VI 414, VI 422, VP 414 et 2 VL 414.



	Exemple		Votre combinaison
Largeur totale de tous les appareils	en mm	$(3 \times 380) + (2 \times 155)$	1450
+ Nombre de barrettes de jonction	x 3 mm	4 x 3	+ 12
- Débord latéral de l'appareil	(10 mm / côté)	20	- 20
(A) Largeur totale de la découpe	(en mm)		1442 +/- 1

Calcul de la largeur de la découpe en intégration à fleur de plan.
Exemple de combinaison avec VI 414, VI 422, VP 414 et 2 VL 414.



	Exemple		Votre combinaison
Largeur totale de tous les appareils	en mm	$(3 \times 380) + (2 \times 155)$	1450
+ Nombre de barrettes de jonction	x 2 mm	4 x 2	+ 8
- Débord latéral de l'appareil	(7 mm / côté)	14	- 14
(A) Largeur totale de la découpe	(en mm)		1444 +/- 1
+ Débord latéral de l'appareil	(7 mm / côté)	14	+ 14
+ Joint silicone (2 mm sur le pourtour)		2 x 2	+ 4
(B) Largeur totale avec la rainure	(en mm)		1462 + 1



Vario de cuisson Flex Induction
Série 200
VI 262

VI 262 120 2.600 €
Bandeau de commande aluminium noir
Largeur 60 cm

Le prix comprend
1 racloir à verre

Accessoires d'installation

VV 200 010 240 €

Barrette de jonction en inox
pour installation de plusieurs Vario
de cuisson de la Série 200.

VV 200 020 240 €

Barrette de jonction noire
pour installation de plusieurs Vario
de cuisson de la Série 200.

Accessoires en option

CA 050 300 565 €

Set de 3 poêles rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhésif.
Pour table Flex Induction.

CA 051 301 255 €

Teppan Yaki en matériau multi-couches.

CA 052 300 335 €

Plaque à griller en fonte d'aluminium.

Revêtement anti-adhésif.

CA 055 300 355 €

Grande Poêle rectangulaire Flex.

Revêtement anti-adhésif.

Pour table Flex Induction.

Highlights

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée

Zones de cuisson

Zone de droite:
2 zones de cuisson Flex Induction
23 x 19 cm (2200 W, avec Booster
3700 W), combinables en zone 23 x 38 cm
(3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone de gauche:
2 zones de cuisson Flex Induction
23 x 19 cm (2200 W, avec Booster
3700 W), combinables en zone 23 x 38 cm
(3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau
lumineux.
Bandeau de commande intégré.
Contrôle électronique avec 9
positions de cuisson.

Caractéristiques

Marquage des zones de cuisson.
Fonction Flex pour zones de cuisson
rectangulaires.
Fonction Frying-Sensor.
Détection automatique des casseroles.
Fonction Booster pour chaque zone
de cuisson.

Sécurité

Indicateur de chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Uniquement adapté aux ustensiles
de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor
ø 14 cm (fond) / 20 cm (haut)
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor
ø 18 cm (fond) / 24 cm (haut)
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor
ø 22 cm (fond) / 28 cm (haut)

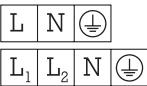
L'appareil s'intègre dans le plan
de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : env. 17 kg.

Conseils pour découpes du plan
de travail en pages 232 et 233.

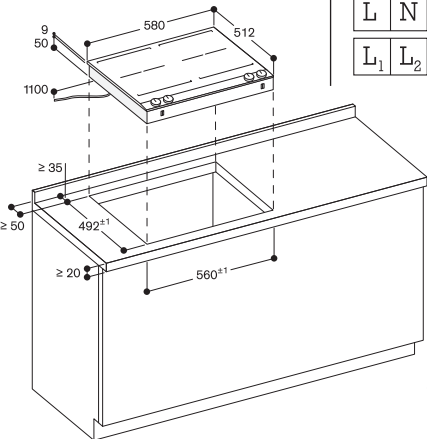
Conseils d'installation
complémentaires en page 156.

Valeurs de raccordement

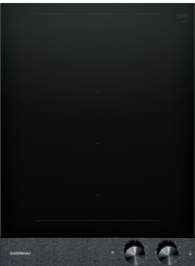
Puissance de raccordement totale
7,4 kW.
Câble de raccordement 1,1 m
sans prise.



Installation classique



Toutes les mesures sont en mm.



Vario de cuisson Flex Induction
Série 200
VI 242

VI 242 120 2.050 €
Bandeau de commande aluminium noir
Largeur 38 cm

Le prix comprend
1 racloir à verre

Accessoires d'installation

VV 200 010 240 €

Barrette de jonction en inox
pour installation de plusieurs Vario
de cuisson de la Série 200.

VV 200 020 240 €

Barrette de jonction noire
pour installation de plusieurs Vario
de cuisson de la Série 200.

Accessoires en option

CA 050 300 565 €

Set de 3 poêles rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhésif.
Pour table Flex Induction.

CA 051 301 255 €

Teppan Yaki en matériau multi-couches.

CA 052 300 335 €

Plaque à griller en fonte d'aluminium.

Revêtement anti-adhésif.

CA 055 300 355 €

Grande Poêle rectangulaire Flex.

Revêtement anti-adhésif.

Pour table Flex Induction.

Highlights

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée

Zones de cuisson

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

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau
lumineux.
Bandeau de commande intégré.
Contrôle électronique avec 9
positions de cuisson.

Caractéristiques

Marquage des zones de cuisson.
Fonction Flex pour zones de cuisson
rectangulaires.
Fonction Frying-Sensor.
Détection automatique des casseroles.
Fonction Booster pour les deux zones
de cuisson.

Sécurité

Indicateur de chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Uniquement adapté aux ustensiles de
cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor
ø 14 cm (fond) / 20 cm (haut)
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor
ø 18 cm (fond) / 24 cm (haut)
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor
ø 22 cm (fond) / 28 cm (haut)

L'appareil s'intègre dans le plan de
travail par le dessus.
Poids de l'appareil : env. 9 kg.

Conseils pour découpes du plan
de travail en pages 232 et 233.

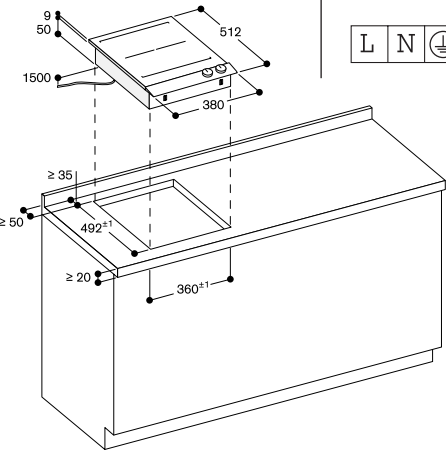
Conseils d'installation
complémentaires en page 156.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale
3,7 kW.
Câble de raccordement 1,5 m
sans prise.



Installation classique



Toutes les mesures sont en mm.

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 425



Vario de cuisson Flex Induction
Série 200
VI 232

VI 232 121 1.850 €
Bandeau de commande aluminium noir
Largeur 28 cm

Le prix comprend
1 racloir à verre

Accessoires d'installation

VV 200 010 240 €

Barrette de jonction en inox
pour installation de plusieurs Vario
de cuisson de la Série 200.

VV 200 020 240 €

Barrette de jonction noire
pour installation de plusieurs Vario
de cuisson de la Série 200.

Accessoires en option

CA 050 300 565 €

Set de 3 poêles rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhésif.
Pour table Flex Induction.

CA 051 301 255 €

Teppan Yaki en matériau multi-couches.

CA 052 300 335 €

Plaque à griller en fonte d'aluminium.

Revêtement anti-adhésif.

CA 055 300 355 €

Grande Poêle rectangulaire Flex.

Revêtement anti-adhésif.

Pour table Flex Induction.

VD 200 020 540 €

Couvercle noir

pour Vario de cuisson Série 200.

Highlights

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée

Zones de cuisson

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

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau
lumineux.
Bandeau de commande intégré.
Contrôle électronique avec
9 positions de cuisson.

Caractéristiques

Marquage des zones de cuisson.
Fonction Flex pour zones de cuisson
rectangulaires.
Fonction Frying-Sensor.
Détection automatique des casseroles.
Fonction Booster pour les deux zones
de cuisson.

Sécurité

Indicateur de chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Uniquement adapté aux ustensiles
de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor
ø 14 cm (fond) / 20 cm (haut)
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor
ø 18 cm (fond) / 24 cm (haut)

L'appareil s'intègre dans le plan
de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : env. 9 kg.

Conseils pour découpes du plan
de travail en pages 232 et 233.

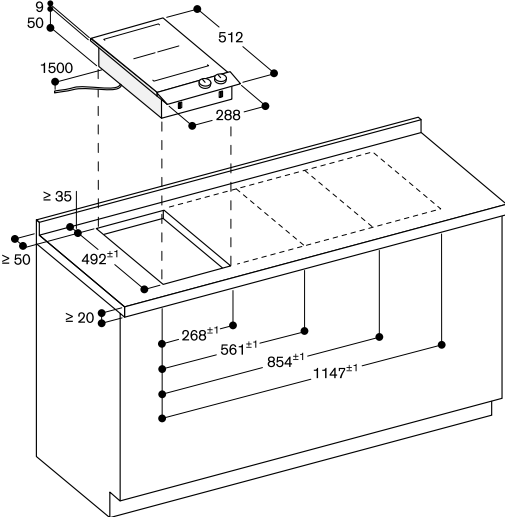
Conseils d'installation
complémentaires en page 156.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale
3,7 kW.
Câble de raccordement 1,5 m
sans prise.



Installation classique



Toutes les mesures sont en mm.



Vario gaz Série 200
VG 264

VG 264 120 F 2.550 €
Bandeau de commande aluminium noir
Largeur 60 cm
Gaz butane / propane 28-37 mbar
VG 264 220 2.550 €
Bandeau de commande aluminium noir
Largeur 60 cm
Gaz naturel 20 mbar

Accessoires d'installation
VV 200 010 240 €
Barrette de jonction en inox
pour installation de plusieurs Vario
de cuisson de la Série 200.
VV 200 020 240 €
Barrette de jonction noire
pour installation de plusieurs Vario
de cuisson de la Série 200.

- Highlights**
- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
 - Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée
 - Régulation mécanique de la puissance avec réglage précis et reproductible de la taille de la flamme sur 9 niveaux de puissance
 - 2 grilles en fonte, surface plane, facilitent le déplacement des casseroles en toute sécurité
 - 9,8 kW sur 4 brûleurs

Zones de cuisson
2 brûleurs puissants (560 W - 3000 W), pour des casseroles jusqu'à Ø 22 cm.
2 brûleurs (380 W - 1900 W), pour des casseroles jusqu'à Ø 20 cm.

Bandeau de commande
Boutons de commande avec anneau lumineux.
Bandeau de commande intégré.
Allumage une main.
Allumage électronique.

Caractéristiques
2 grilles en fonte, surface plane, haute stabilité.
Chapeaux de brûleurs émaillés.

Sécurité
Sécurité thermocouple.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.

Conseils d'installation
VG 264 120 F
Injecteurs spéciaux pour gaz naturel 20 mbar peuvent être commandés au service des pièces détachées.

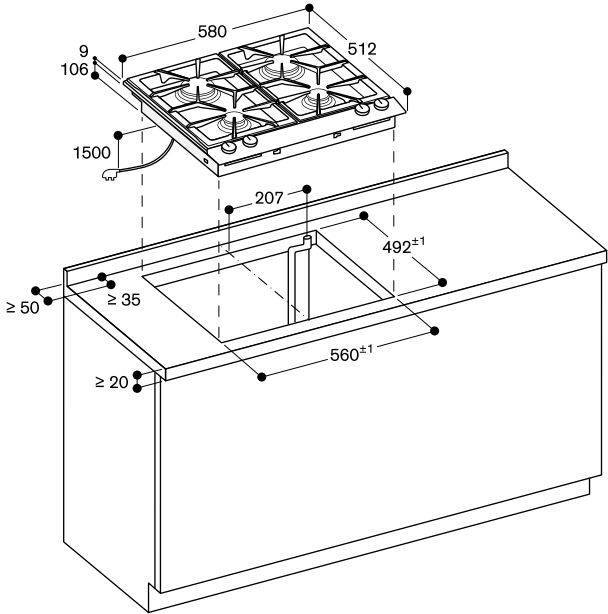
VG 264 220
Injecteurs spéciaux pour gaz butane/propane 28-30/37 mbar peuvent être commandés au service des pièces détachées.

Pas de plancher intermédiaire nécessaire.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Distance latérale minimale de 150 mm avec les meubles latéraux pour protection contre chauffe, ou prévoir une isolation supplémentaire.
Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la réglementation locale concernant la ventilation de la pièce, son volume et l'installation d'une hotte en évacuation extérieure ou en recyclage.
La distance minimale entre la table de cuisson et un meuble situé au-dessus doit être de 65 cm.
La distance minimale par rapport à un appareil d'aspiration placé au-dessus de la table de cuisson est indiquée dans les conseils d'installation de chaque appareil d'aspiration.
Poids de l'appareil : env. 15 kg.

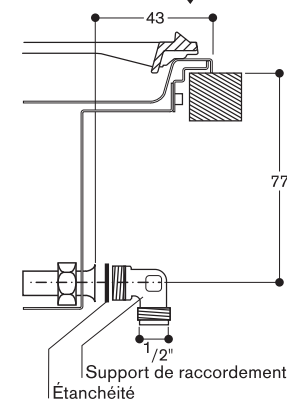
Conseils pour découpes du plan de travail en pages 232 et 233.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale gaz 9,8 kW/9,8 kW.
Puissance de raccordement électrique totale 10 W/10 W.
Câble de raccordement 1,5 m avec prise.

Installation classique



Raccordement gaz



Distance minimale entre la découpe de l'appareil et la paroi latérale 150 mm.



Vario gaz Wok Série 200
VG 231

VG 231 120 F 1.650 €
Bandeau de commande aluminium noir
Largeur 28 cm
Gaz butane / propane 28-37 mbar
Wok 5,8 kW
VG 231 220 1.650 €
Bandeau de commande aluminium noir
Largeur 28 cm
Gaz naturel 20 mbar
Wok 6 kW

Le prix comprend
1 anneau pour Wok

Accessoires d'installation
VV 200 010 240 €
Barrette de jonction en inox
pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.
VV 200 020 240 €
Barrette de jonction noire
pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

Accessoires en option
VD 200 020 540 €
Couvercle noir pour Vario de cuisson Série 200.
WP 400 001 430 €
Poêle Wok en inox multi-couches
Avec poignée et fond arrondi,
diamètre 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

- Highlights**
- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
 - Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée
 - Régulation mécanique de la puissance avec réglage précis et reproductible de la taille de la flamme sur 9 niveaux de puissance
 - Brûleur multi-couronnes en laiton, robuste et résistant aux hautes températures comme dans les cuisines professionnelles
 - Puissance jusqu'à 5,8 / 6 kW

Zones de cuisson
VG 231 120 F
1 brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 5800 W), pour casseroles jusqu'à max. Ø 30 cm.

VG 231 220
1 brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 6000 W), pour casseroles jusqu'à max. Ø 30 cm.

Bandeau de commande
Bouton de commande avec anneau lumineux.
Bandeau de commande intégré.
Allumage une main.
Allumage électronique.
Pour fermer le couvercle, il suffit de retourner la grille en fonte.

Caractéristiques
Grande grille en fonte.
Brûleurs en laiton.

Sécurité
Sécurité thermocouple.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.

Conseils d'installation
VG 231 120 F
Injecteurs spéciaux pour gaz naturel 20 mbar peuvent être commandés au service des pièces détachées.

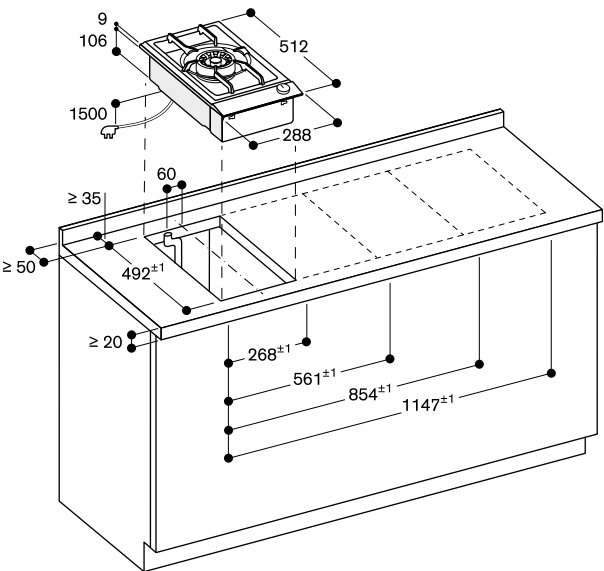
VG 231 220
Injecteurs spéciaux pour gaz butane/propane 28-30/37 mbar peuvent être commandés au service des pièces détachées.

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Distance minimale de 150 mm avec le mur ou les meubles adjacents, ou prévoir une isolation thermique supplémentaire.
Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la réglementation locale concernant la ventilation de la pièce, son volume et l'installation d'une hotte en évacuation extérieure ou en recyclage.
La distance minimale entre la table de cuisson et un meuble situé au-dessus doit être de 65 cm.
La distance minimale par rapport à un appareil d'aspiration placé au-dessus de la table de cuisson est indiquée dans les conseils d'installation de chaque appareil d'aspiration.
Poids de l'appareil : env. 11 kg.

Conseils pour découpes du plan de travail en pages 232 et 233.

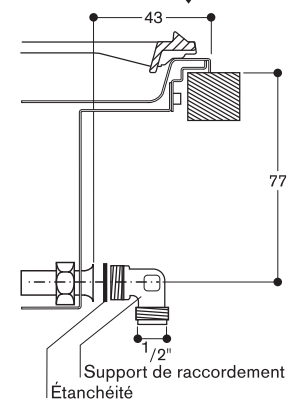
Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale gaz 5,8 / 6 kW.
Puissance de raccordement électrique totale 10 W/10 W.
Câble de raccordement 1,5 m avec prise.

Installation classique



Distance minimale entre la découpe de l'appareil et la paroi latérale 150 mm.

Raccordement gaz





Vario gaz Série 200
VG 232

VG 232 120 F 1.550 €
Bandeau de commande aluminium noir
Largeur 28 cm
Gaz butane / propane 28-37 mbar
VG 232 220 1.550 €
Bandeau de commande aluminium noir
Largeur 28 cm
Gaz naturel 20 mbar

Accessoires d'installation
VV 200 010 240 €
Barrette de jonction en inox
pour installation de plusieurs Vario
de cuisson de la Série 200.
VV 200 020 240 €
Barrette de jonction noire
pour installation de plusieurs Vario
de cuisson de la Série 200.

Accessoires en option
VD 200 020 540 €
Couvercle noir pour Vario de cuisson
Série 200.

- Highlights**
- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
 - Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée
 - Régulation mécanique de la puissance avec réglage précis et reproductible de la taille de la flamme sur 9 niveaux de puissance
 - 1 grille en fonte, surface plane, facilite le déplacement des casseroles en toute sécurité

Zones de cuisson
1 brûleur très puissant (560 W - 3000 W), pour des casseroles jusqu'à Ø 22 cm.
1 brûleur (380 W - 1900 W), pour des casseroles jusqu'à Ø 20 cm.

Bandeau de commande
Boutons de commande avec anneau lumineux.
Bandeau de commande intégré.
Allumage une main.
Allumage électronique.

Caractéristiques
Grille en fonte haute stabilité.
Chapeaux de brûleurs émaillés.

Sécurité
Sécurité thermocouple.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.

Conseils d'installation
VG 232 120 F
Injecteurs spéciaux pour gaz naturel 20 mbar peuvent être commandés au service des pièces détachées.

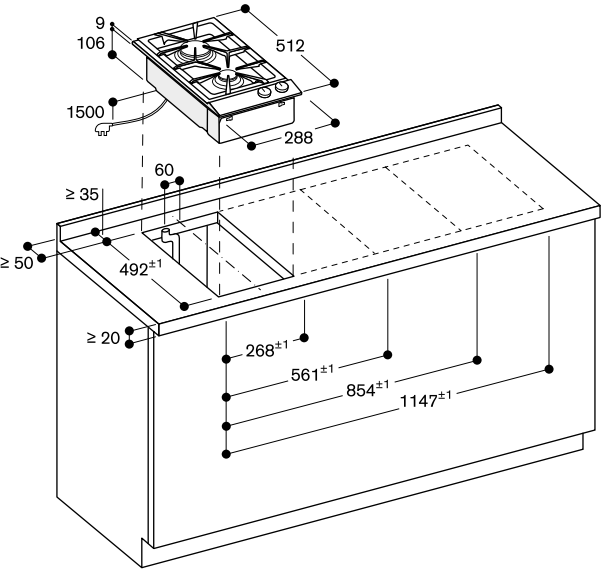
VG 232 220
Injecteurs spéciaux pour gaz butane/propane 28-30/37 mbar peuvent être commandés au service des pièces détachées.

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Distance minimale de 150 mm avec le mur ou les meubles adjacents, ou prévoir une isolation thermique supplémentaire.
Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la réglementation locale concernant la ventilation de la pièce, son volume et l'installation d'une hotte en évacuation extérieure ou en recyclage.
La distance minimale entre la table de cuisson et un meuble situé au-dessus doit être de 65 cm.
La distance minimale par rapport à un appareil d'aspiration placé au-dessus de la table de cuisson est indiquée dans les conseils d'installation de chaque appareil d'aspiration.
Poids de l'appareil : env. 9 kg.

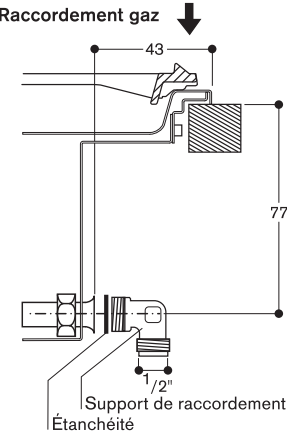
Conseils pour découpes du plan de travail en pages 232 et 233.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale gaz 4,9 kW/4,9 kW.
Puissance de raccordement électrique totale 10 W/10 W.
Câble de raccordement 1,5 m avec prise.

Installation classique



Distance minimale entre la découpe de l'appareil et la paroi latérale 150 mm.



Vario Teppan Yaki Série 200
VP 230

VP 230 120 3.000 €
Bandeau de commande aluminium noir
Largeur 28 cm

Le prix comprend
2 spatules

Accessoires d'installation
VV 200 010 240 €
Barrette de jonction en inox
pour installation de plusieurs Vario
de cuisson de la Série 200.
VV 200 020 240 €
Barrette de jonction noire
pour installation de plusieurs Vario
de cuisson de la Série 200.

Accessoires en option
VD 200 020 540 €
Couvercle noir pour Vario de cuisson
Série 200.

- Highlights**
- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
 - Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée
 - Cuisson directement sur la surface en métal, sans récipient
 - Contrôle exact de la température jusqu'à 240°C
 - Position maintien au chaud

Zones de cuisson
Surface utile de 844 cm².

Bandeau de commande
Bouton de commande avec anneau lumineux.
Bandeau de commande intégré.
Contrôle électronique de la température de 140° à 240°C.

Caractéristiques
Résistance de 1800 W.
Position maintien au chaud.
Position nettoyage.
Cadre inox soudé sans joint apparent à la surface de cuisson en inox multi-couches.

Sécurité
Témoin lumineux de préchauffage et de chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Coupure de sécurité.

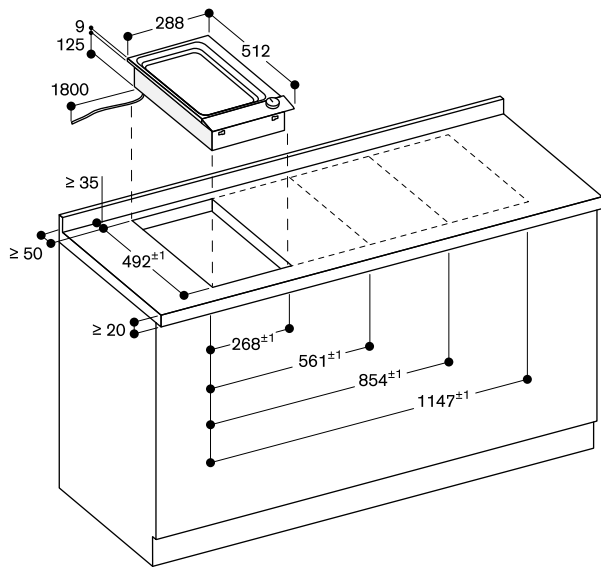
Conseils d'installation
La distance entre la surface du plan de travail et le plancher intermédiaire doit être d'au minimum 150 mm.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Prévoir une distance latérale minimale de 30 mm entre l'appareil et les meubles ou prévoir une isolation supplémentaire.
Prévoir un plancher intermédiaire qui, après le montage, ne pourra être retiré qu'avec des outils adaptés pour garantir la sécurité et éviter les contacts accidentels.
Poids de l'appareil : env. 9 kg.

Conseils pour découpes du plan de travail en pages 232 et 233.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 1,8 kW.
Câble de raccordement 1,8 m sans prise.



Installation classique





Vario gril électrique Série 200
VR 230

VR 230 120 2.350 €
Bandeau de commande aluminium noir
Largeur 28 cm

Le prix comprend
1 grille en fonte
1 pierres de lave
1 brosse de nettoyage

Accessoires d'installation
VV 200 010 240 €
Barrette de jonction en inox
pour installation de plusieurs Vario
de cuisson de la Série 200.
VV 200 020 240 €
Barrette de jonction noire
pour installation de plusieurs Vario
de cuisson de la Série 200.

Accessoires en option
LV 030 000 50 €
Pierres de lave de remplacement.
VD 200 020 540 €
Couvercle noir pour Vario de cuisson
Série 200.

- Highlights
- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
 - Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée
 - 2 zones à réglage séparé
 - Grille en fonte, pierres de lave

Bandeau de commande
Boutons de commande avec anneau lumineux.
Bandeau de commande intégré.
9 positions de cuisson.

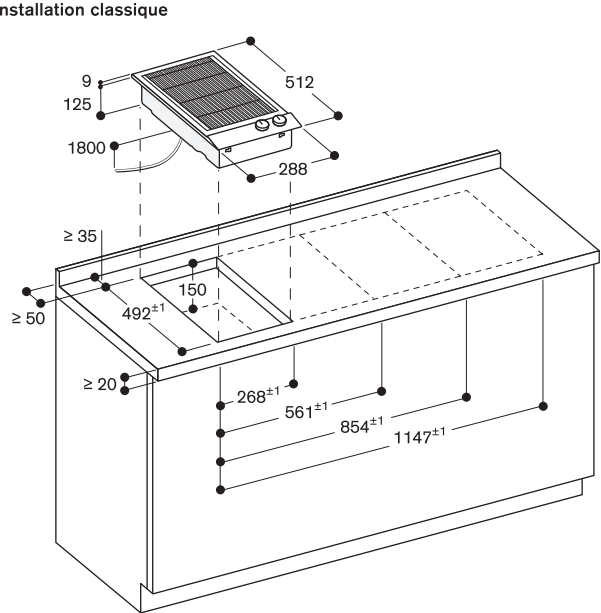
Caractéristiques
2 résistances relevables, réglables séparément (1500 W).
Fonction Jonction des deux zones de cuisson.
Grille en fonte.
Cuve en inox avec pierres de lave et recueille-graisse, lavable au lave-vaisselle.

Sécurité
Témoin lumineux de préchauffage et de chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Prévoir une distance latérale minimale de 200 mm entre l'appareil et les meubles ou prévoir une isolation supplémentaire.
Poids de l'appareil : env. 17 kg.

Conseils pour découpes du plan de travail en pages 232 et 233.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 3 kW.
Câble de raccordement 1,8 m sans prise.



Accessoires d'installation	
AD 410 040	95 €
Pièce de connexion flexible pour VL 200 Ø 150 mm plat.	
AD 851 041	155 €
Pièce de connexion VL 200 pour extension avec gaine plate Ø150 pour plan de travail très profond.	
VV 200 010	240 €
Barrette de jonction en inox pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.	
VV 200 020	240 €
Barrette de jonction noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.	
Accessoires en option	
LS 041 001	70 €
Déflecteur d'air pour installation VL200 à côté d'appareils gaz.	
Inox.	



Vario aérateur de plan de cuisson
Série 200
VL 200

VL 200 120 1.650 €
Bandeau de commande aluminium noir
Largeur 15 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Livré sans moteur (à commander séparément)



Accessoires d'installation	
AD 410 040	95 €
Pièce de connexion flexible pour VL 200 Ø 150 mm plat.	
AD 851 041	155 €
Pièce de connexion VL 200 pour extension avec gaine plate Ø150 pour plan de travail très profond.	
VV 200 010	240 €
Barrette de jonction en inox pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.	
VV 200 020	240 €
Barrette de jonction noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.	
Accessoires en option	
LS 041 001	70 €
Déflecteur d'air pour installation VL200 à côté d'appareils gaz.	
Inox.	

- Highlights
- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
 - Système d'aspiration très efficace, intégré dans le plan de travail, directement au niveau de la table de cuisson
 - Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
 - Planification et installation faciles
 - Appareil silencieux, spécialement en combinaison avec moteur AR 410 110
 - Evacuation extérieure ou recyclage

Performances
Les données de puissance dépendent du caisson moteur séparé associé, voir tableau page 309.

Caractéristiques
Bouton de commande avec anneau lumineux.
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Ajustement automatique de la performance du système de ventilation, contrôlé par Sensor.
Fonction Temporisation automatique par Sensor ou réglage manuel.
Filtre anti-graisse métallique avec un fort taux d'absorption des graisses.
Filtre anti-graisse amovible lavable au lave-vaisselle.
Témoin de saturation des filtres anti-graisse et charbon actif.
Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Grille de ventilation émaillée, lavable au lave-vaisselle.
Coude de raccordement pour évacuation de l'air, livré de série.
Zone en cas de débordement, capacité 250 ml.

Consommations
Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR 403 122.
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 48,3 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage:- .
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 56 dB/ max 71 dB position normale.

Conseils d'installation
La longueur de gaine équivalente pour assurer de bonnes performances est Lmax 26 m. (se référer pages 248-249)

Il est recommandé d'installer un moteur par VL.
Le mode recyclage n'est pas recommandé en cas d'installation à côté d'un Vario gril électrique.
Pour une performance d'aspiration optimale en mode recyclage, il est nécessaire d'avoir un espace minimum de 400 cm² pour

l'évacuation de l'air recyclé au niveau de la plinthe.
Configurations recommandées pour l'installation des aérateurs de plan de travail avec le caisson moteur, et les accessoires de raccordement en pages 276 à 279.
Largeur maximale de la table de cuisson entre 2 VL : 80 cm.
Le Vario Gril électrique et le Vario Gaz Wok doivent être placés entre 2 VL.
Lors de l'installation à côté d'un appareil de cuisson au gaz, il est nécessaire de prévoir le déflecteur LS 041 001 pour assurer le meilleur rendement de la table de cuisson.
En cas d'installation du déflecteur LS 041 001, il est impossible d'utiliser la poêle Wok WP 400 001.
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.
Merci de consulter les données d'installation.

Conseils pour découpes du plan de travail en pages 232 et 233.

Valeurs de raccordement
Câble de raccordement 1,7 m entre VL et caisson moteur séparé.

En combinaison avec les moteurs correspondants, voir pages 291 - 292 - 293

Moteurs évacuation extérieure :



• AR 403 122

Moteurs mode recyclage :

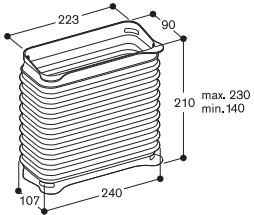


• AR 410 110

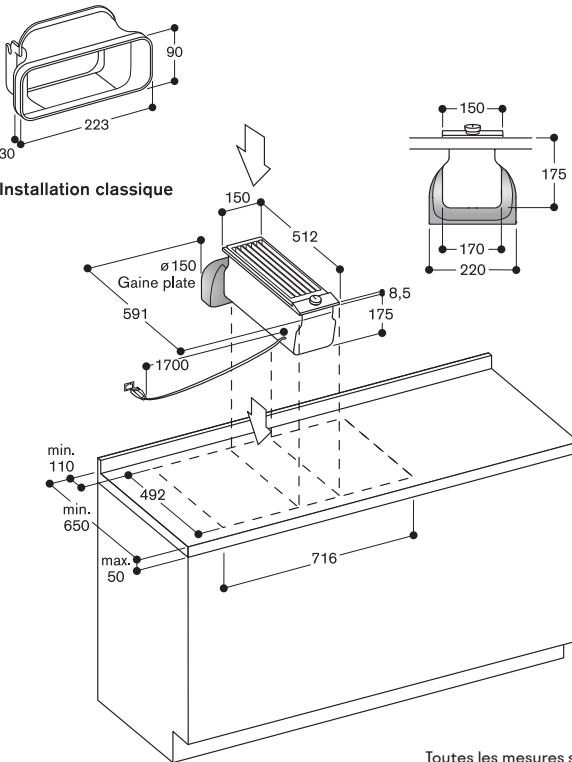


• AR 413 122

AD 410 040 : Pièce de connexion flexible pour VL 200, Ø 150 mm plat



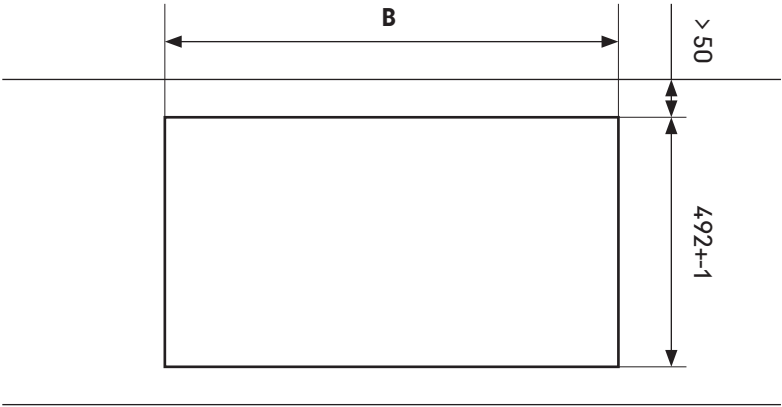
AD 851 041 : Pièce de connexion pour VL 200 pour extension avec gaine plate Ø 150 mm pour plan de travail très profond



Toutes les mesures sont en mm.

Schémas d’encastrement pour combinaison d’appareils Vario Série 200 sans VL 200, intégration classique

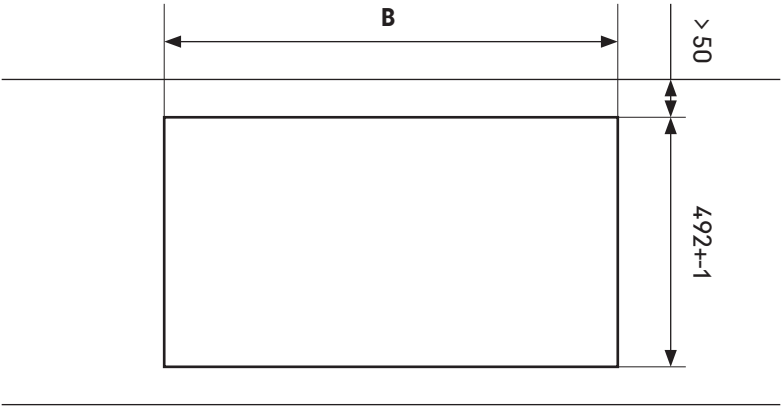
Les schémas ci-dessous indiquent les mesures de découpe pour les combinaisons d’appareils Vario Série 200 sans VL 200, en intégration classique. L’installateur peut calculer les mesures de découpe en consultant les pages précédentes ainsi que les schémas ci-dessous.



Vario de cuisson	Largeur hors-tout des appareils [mm]	Dimensions B : largeur de découpe incluant barrette(s) de jonction (mm)	Nombre de barettes de jonction VV200010 / VV200020
	288 / 288	561 +-1	1
	288 / 288 / 288	854 +-1	2
	288 / 288 / 288 / 288	1147 +-1	3
	380 / 288	653 +-1	1
	580 / 288	853 +-1	1

Schémas d’encastrement pour combinaison d’appareils Vario Série 200 avec VL 200, intégration classique

Les schémas ci-dessous indiquent les mesures de découpe pour les combinaisons d’appareils Vario Série 200 avec VL 200, en intégration classique. L’installateur peut calculer les mesures de découpe en consultant les pages précédentes ainsi que les schémas ci-dessous.



Vario de cuisson	Largeur hors-tout des appareils [mm]	Dimensions B : largeur de découpe incluant barrette(s) de jonction (mm)	Nombre de barettes de jonction VV200010 / VV200020
	288 / 150 / 288	716 +-1	2
	380 / 150 / 380	900 +-1	2
	288 / 150 / 288 / 150	871 +-1	3
	288 / 150 / 288 / 150 / 288	1164 +-1	4
	288 / 150 / 288 / 288 / 150 / 288	1457 +-1	5
	380 / 150 / 288	808 +-1	2
	150 / 580 / 150	870 +-1	2
	288 / 150 / 580 / 150	1163 +-1	3

 Emplacement recommandé pour Vario gaz
Wok et Vario Gril électrique

Accessoires pour appareils Vario Série 400

Références / Références online*

AA 414 010 / 00749593 **80 €**
Déflecteur pour installation VL 414 avec appareil gaz.

CA 050 300 / 17007732 **565 €**
Set de 3 poêles rectangulaires Flex. Revêtement anti-adhésif. Pour table Flex Induction.

CA 051 301 / 17007733 **255 €**
Teppan Yaki multi-couches. Pour tables de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 / 17002203 **335 €**
Plaque à griller en fonte d'aluminium. Revêtement anti-adhésif. Pour tables de cuisson Flex Induction.

CA 055 300 / 17007734 **355 €**
Grande Poêle rectangulaire Flex. Revêtement anti-adhésif. Pour table Flex Induction.

CA 060 300 / 00578951 **210 €**
Sensor de cuisson pour réglage de la température dans les casseroles. Pour CX 492 & CX 482 et CI Flex Induction Série 200.

LV 030 000 / 00291050 **50 €**
Pierres de lave de remplacement pour VR.

VA 440 010 / 00576858 **355 €**
Couvercle en inox avec barrette de montage.

WP 400 001 / 00572615 **430 €**
Poêle Wok avec poignée et fond arrondi ø 36 cm h.10 cm, contenance 6 l. Compatible avec brûleurs Wok gaz et VI 414.

WZ 400 000 / 17006549 **275 €**
Accessoire adaptateur pour poser le WP 400 001 sur le Vario. Uniquement pour VI 414.

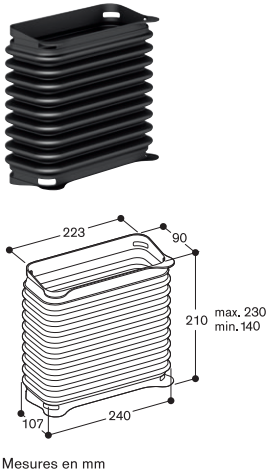
VA 420 004 / 17005747 **180 €**
Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 010 / 00749598 **180 €**
Barrette de jonction pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.



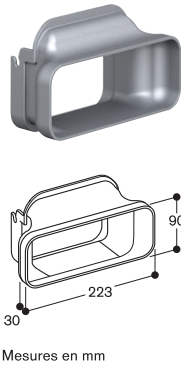
Références / Références online*

AD 410 040 / 11030871 **95 €**
Pièce de connexion flexible pour VL 414 et VL 200 Ø 150 mm plat.



Mesures en mm

AD 851 041 / 11030872 **155 €**
Pièce de connexion pour VL 414 et VL 200 pour extension avec gaine plate Ø150 pour plan de travail très profond.



Mesures en mm

Accessoires pour appareils Vario Série 200

Références / Références online*

CA 050 300 / 17007732 **565 €**
Set de 3 poêles rectangulaires Flex. Revêtement anti-adhésif. Pour table Flex Induction.

CA 051 301 / 17007733 **255 €**
Teppan Yaki multi-couches. Pour tables de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 / 17002203 **335 €**
Plaque à griller en fonte d'aluminium. Revêtement anti-adhésif. Pour tables de cuisson Flex Induction.

CA 055 300 / 17007734 **355 €**
Grande Poêle rectangulaire Flex. Revêtement anti-adhésif. Pour table Flex Induction.

LS 041 001 / 11015301 **70 €**
Déflecteur pour VL 200 si installation à côté d'un appareil gaz.

LV 030 000 / 00291050 **50 €**
Pierres de lave de remplacement pour VR.

VD 200 020 / 17003043 **540 €**
Couvercle noir pour Vario Série 200.

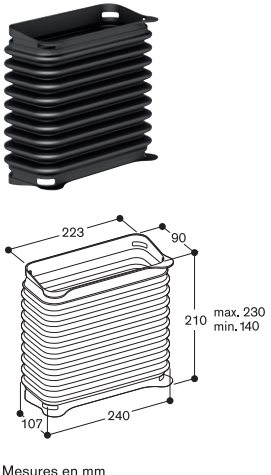
VV 200 010 / 17002904 **240 €**
Barrette de jonction en inox pour installation de plusieurs appareils Vario de cuisson Série 200.

VV 200 020 / 17002905 **240 €**
Barrette de jonction noire pour installation de plusieurs appareils Vario de cuisson Série 200.



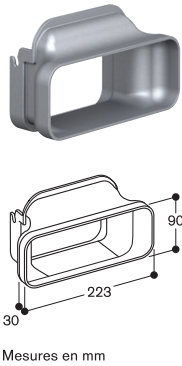
Références / Références online*

AD 410 040 / 11030871 **95 €**
Pièce de connexion flexible pour VL 414 et VL 200 Ø 150 mm plat.



Mesures en mm

AD 851 041 / 11030872 **155 €**
Pièce de connexion pour VL 414 et VL 200 pour extension avec gaine plate Ø150 pour plan de travail très profond.



Mesures en mm

* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop ». Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop ». Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

Vario induction Série 400

			
Type d'appareil	Vario de cuisson Induction Full Zone		Vario de cuisson Induction Full Zone
Sans cadre pour installation à fleur de plan	CX 492 101		CX 482 101
Cadre inox épaisseur 3 mm installation classique ou à fleur de plan	CX 492 111		CX 482 111
Boutons de commande (inox / noir) ⁴	—		—
Dimension			
Largeur	(cm)	90	80
Utilisation			
Ecran sensitif TFT / Commande Twist-Pad / Touches sensibles	•/—/—		•/—/—
Display bicolore (blanc/orange)	—		—
Boutons de commande en façade / Bandeau de commande intégré	—/—		—/—
Zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson ou nombre de casseroles max.	6		5
Zone induction Full Zone	•		•
Zone Flex induction 23 x 19 cm (2200 W avec booster 3700 W) / extensible 23 x 38 cm (3300 W, avec booster 3700 W)	—		—
Zone Flex induction 24 x 19 cm (2200 W avec booster 3700 W) / extensible 24 x 38 cm (3300 W, avec booster 3700 W)	—		—
Extension automatique 30 cm / 32 cm (3300 W, avec booster 3700 W)	—		—
Zone induction Ø 21 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / Ø 26 cm (2600 W, avec booster 3700 W) / Ø 32 cm (3300 W, avec booster 3700 W)	—		—
Caractéristiques			
Nombre de positions de cuisson	17		17
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires	—		—
Fonction Sensor de cuisson / Fonction Frying Sensor	•/—		•/—
Nombres de fonctions Frying Sensor	—		—
Fonction Cuisson Professionnelle	•		•
Fonction Booster pour casseroles / poêles	•/•		•/•
Fonction Maintien au chaud	•		•
Nombre de minuteries coupe-circuit	6		5
Minuterie indépendante	•		•
Chronomètre	•		•
Indicateur de chaleur résiduelle	•		•
Sécurité enfant / Coupure de sécurité / Nettoyage de l'écran à tout moment	•/•/•		•/•/•
Menu d'options	•		•
Contrôle de la hotte	• ²		• ²
Module intégré pour Services digitaux (Gaggenau Home Connect) via WiFi ³	• ³		• ³
Accessoires			
Teppan Yaki composé de plusieurs couches de métal GN 1/1 (pour table induction Full Zone)	GN 232 110 ¹		GN 232 110 ¹
Teppan Yaki composé de plusieurs couches de métal (pour Flex Induction)	—		—
Plaque à griller en fonte d'aluminium (pour Flex Induction)	—		—
Set de 3 poêles rectangulaires Flex (pour Flex Induction)	—		—
Grande poêle rectangulaire Flex (pour Flex Induction)	—		—
Poêle Frying Sensor (disponible au service après vente), ø 14 cm (fond) / 20 cm (haut)	—		—
Poêle Frying Sensor (disponible au service après vente), ø 18 cm (fond) / 24 cm (haut)	—		—
Poêle Frying Sensor (disponible au service après vente), ø 22 cm (fond) / 28 cm (haut)	—		—
Poêle Frying Sensor (disponible au service après vente), ø 28 cm (fond) / 32 cm (haut)	—		—
Sensor de cuisson	• / CA 060 300 ¹		• / CA 060 300 ¹
Adaptateur pour poêles Wok	—		—
Poêle Wok	—		—
Raccordement			
Puissance totale	(kW)	7,4	7,4

• Equipement de série. — Non disponible.

¹ Accessoires spéciaux.

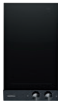
² Combinable avec une hotte spécifique.

³ Dépend de la disponibilité des services Gaggenau Home Connect dans chaque pays.

⁴ Les boutons de commande doivent être commandés séparément.

				
Vario de cuisson Flex Induction	Vario de cuisson Flex Induction	Vario de cuisson Flex Induction	Vario de cuisson Flex Induction	Vario de cuisson Induction Wok
VI 492 105	VI 482 105	VI 462 105	VI 422 105	VI 414 105
VI 492 115	VI 482 115	VI 462 115	VI 422 115	VI 414 115
CKI 450 010 / CKI 450 000	CKI 440 010 / CKI 440 000	CKI 440 010 / CKI 440 000	CKI 420 010 / CKI 420 000	CKI 410 010 / CKI 410 000
90	80	60	38	38
—/—/•	—/—/•	—/—/•	—/—/•	—/—/•
•	•	•	•	•
•/—	•/—	•/—	•/—	•/—
5	4	4	2	1
—	—	—	—	—
4	4	4	—	—
—	—	—	2	—
—	2	1	—	—
1	—	—	—	1
12	12	12	12	12
•	•	•	•	•
—/•	—/•	—/•	—/•	—/•
5	4	4	2	1
—	—	—	—	—
•/—	•/—	•/—	•/—	•/—
—	—	—	—	—
—	—	—	—	—
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•
—/•/—	—/•/—	—/•/—	—/•/—	—/•/—
•	•	•	•	•
• ²	• ²	• ²	• ²	• ²
• ³	• ³	• ³	• ³	• ³
—	—	—	—	—
CA 051 301 ¹	CA 051 301 ¹	CA 051 301 ¹	CA 051 301 ¹	—
CA 052 300 ¹	CA 052 300 ¹	CA 052 300 ¹	CA 052 300 ¹	—
CA 050 300 ¹	CA 050 300 ¹	CA 050 300 ¹	CA 050 300 ¹	CA 050 300 ¹
CA 055 300 ¹	CA 055 300 ¹	CA 055 300 ¹	CA 055 300 ¹	CA 055 300 ¹
17006018 ¹	17006018 ¹	17006018 ¹	17006018 ¹	17006018 ¹
17006184 ¹	17006184 ¹	17006184 ¹	17006184 ¹	17006184 ¹
17006185 ¹	17006185 ¹	17006185 ¹	17006185 ¹	17006185 ¹
17006019 ¹	17006019 ¹	17006019 ¹	—	17006019 ¹
—	—	—	—	—
WZ 400 000 ¹	—	—	—	WZ 400 000 ¹
WP 400 001 ¹	—	—	—	WP 400 001 ¹
11,1	7,4	7,4	3,7	3,7

Vario induction Série 200

			
Type d'appareil	Vario de cuisson Flex Induction	Vario de cuisson Flex Induction	Vario de cuisson Flex Induction
	VI 262 120	VI 242 120	VI 232 121
Installation classique / à fleur de plan / soudé	•/—/—	•/—/—	•/—/—
Dimension			
Largeur	(cm) 60	38	28
Utilisation			
Ecran sensitif TFT / Commande Twist-Pad / Touches sensibles	—/—/—	—/—/—	—/—/—
Display bicolore (blanc/orange)	—	—	—
Boutons de commande en façade / Bandeau de commande intégré	—/•	—/•	—/•
Zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson ou nombre de casseroles max	4	2	2
Zone induction Full Zone	—	—	—
Zone Flex induction 21 x 19 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / extensible 21 x 38 cm (3300 W, avec booster 3700 W)	—	—	2
Zone Flex induction 23 x 19 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / extensible 23 x 38 cm (3300 W, avec booster 3700 W)	4	—	—
Zone Flex induction 24 x 19 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / extensible 24 x 38 cm (3300 W, avec booster 3700 W)	—	2	—
Caractéristiques			
Nombre de positions de cuisson	9	9	9
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires	•	•	•
Fonction Sensor de cuisson / Fonction Frying Sensor	—/•	—/•	—/•
Nombre de positions Frying Sensor	4	2	2
Fonction Cuisson Professionnelle	—	—	—
Fonction Booster pour casseroles / poêles	•/—	•/—	•/—
Fonction Maintien au chaud	—	—	—
Nombre de minuteries	—	—	—
Minuterie Coupe-circuit	—	—	—
Chronomètre	—	—	—
Indicateur de chaleur résiduelle	•	•	•
Sécurité enfant / Coupure de sécurité / Nettoyage de l'écran à tout moment	—/•/—	—/•/—	—/•/—
Menu d'options	—	—	—
Contrôle de la hotte	—	—	—
Module intégré pour Services digitaux (Gaggenau Home Connect) via WiFi²	—	—	—
Accessoires			
Teppan Yaki composé de plusieurs couches de métal (pour Flex Induction)	CA 051 301¹	CA 051 301¹	CA 051 301¹
Plaque à griller en fonte d'aluminium (pour Flex Induction)	CA 052 300¹	CA 052 300¹	CA 052 300¹
Set de 3 poêles rectangulaires Flex (pour Flex Induction)	CA 050 300¹	CA 050 300¹	CA 050 300¹
Grande poêle rectangulaire Flex (pour Flex Induction)	CA 055 300¹	CA 055 300¹	CA 055 300¹
Poêle Frying Sensor (disponible au service après vente), ø 14 cm (fond) / 20 cm (haut)	17006018¹	17006018¹	17006018¹
Poêle Frying Sensor (disponible au service après vente), ø 18 cm (fond) / 24 cm (haut)	17006184¹	17006184¹	17006184¹
Poêle Frying Sensor (disponible au service après vente), ø 22 cm (fond) / 28 cm (haut)	17006185¹	17006185¹	—
Sensor de cuisson	—	—	—
Couvercle noir	—	—	VD 200 020¹
Raccordement			
Puissance totale	(kW) 7,4	3,7	3,7

• Equipement de série. — Non disponible.

¹ Accessoires spéciaux

² Dépend de la disponibilité des services Gaggenau Home Connect dans chaque pays.

Vario spéciaux Série 400 et Série 200

				
Type d'appareil	Teppan Yaki	Grill électrique	Teppan Yaki	Grill électrique
	VP 414 115	VR 414 115	VP 230 120	VR 230 120
Cadre en inox massif 3 mm / brossé / microbillé	•/—/—	•/—/—	—/—/•	—/—/•
Installation classique / à fleur de plan / soudé	•/•/—	•/•/—	•/—/—	•/—/—
Boutons de commande (inox/noir)²	CKP 420 010 / CKP 420 000	CKR 420 010 / CKR 420 000	—	—
Dimension				
Largeur	(cm) 38	38	28	28
Utilisation				
Boutons de commande en façade / Bandeau de commande intégré	•/—	•/—	—/•	—/•
Zones de cuisson				
Nombre de zones de cuisson	2	2	1	2
Puissance	(kW) 2 x 1,5	2 x 1,5	1,8	2 x 1,5
Plage de température	(C°) 120 — 240	—	140 — 240	—
Caractéristiques				
Nombre de positions de cuisson	12	12	10	9
Contrôle électronique de la température	•	•	•	—
Nettoyage	•	—	—	—
2 zones de cuisson pouvant être utilisées en même temps / séparément	•/•	•/•	—/•	—/•
Grille en fonte	—	2	—	1
Réceptacle en inox avec pierres de lave	—	•	—	•
Bac récupérateur de graisse	—	•	—	•
Surface de cuisson en chrome dur	•	—	—	—
Surface de cuisson en inox multicouches	—	—	•	—
Fonction Maintien au chaud	•	—	•	—
Indicateur de chaleur résiduelle	•	•	•	•
Sécurité enfant / Coupure de sécurité	—/•	—/•	—/•	—/•
Accessoires				
Plaque en fonte, demi-surface	—	•	—	—
Couvercle en inox	VA 440 010¹	VA 440 010¹	—	—
Couvercle noir	—	—	VD 200 020¹	VD 200 020¹
Brosse de nettoyage	—	•	—	•
Spatule	2	—	2	—
Raccordement				
Puissance totale	(kW) 3,0	3,0	1,8	3,0

• Equipement de série. — Non disponible.

¹ Accessoires spéciaux

² Les boutons de commande doivent être commandés séparément.

Vario gaz Série 400

			
Type d'appareil	Vario gaz		Vario gaz
	VG 491 115F		VG 491 215
Cadre en inox massif 3 mm/ brossé/microbillé	•/—/—		•/—/—
Installation sur le plan de travail/à fleur de plan/soudé	•/•/—		•/•/—
Gaz butane propane 28-37 mbar/gaz naturel 20 mbar	•/—		—/•
Boutons de commande (inox / noir) ²	CKG 450 010 / CKG 450 000		CKG 450 010 / CKG 450 000
Dimension			
Largeur	(cm)	90	90
Utilisation			
Boutons de commande en façade / Bandeau de commande intégré	•/—		•/—
Zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	5		5
Brûleur multi-couronnes (300 - 5800 W)	1		—
Brûleur multi-couronnes (300 - 6000 W)	—		1
Brûleur très puissant double couronne de flammes (165 - 4000 W)	2		2
Brûleur standard double couronne de flammes (165 - 2000 W)	2		2
Caractéristiques			
Nombre de positions de cuisson	12		12
Contrôle électronique de la flamme	•		•
Allumage automatique / allumage électrique	•/—		•/—
Réglage électronique de la flamme avec ré-allumage automatique	•		•
Fonction Mijotage	•		•
Indicateur de chaleur résiduelle	•		•
Coupure de sécurité	•		•
Grille en fonte	3 parties		3 parties
Accessoires			
Support Wok	•		•
Poêle Wok	WP 400 001 ¹		WP 400 001 ¹
Couvercle inox	—		—
Raccordement			
Puissance de raccordement gaz	(kW)	17,8	18,0
Puissance de raccordement électrique	(W)	15,0	15,0

• Equipement de série. — Non disponible.

¹ Accessoires spéciaux.

² Les boutons de commande doivent être commandés séparément.

			
Vario gaz	Vario gaz	Vario gaz	Vario gaz
VG 415 115F	VG 415 215	VG 425 115F	VG 425 215
•/—/—	•/—/—	•/—/—	•/—/—
•/•/—	•/•/—	•/•/—	•/•/—
•/—	—/•	•/—	—/•
CKG 410 010 / CKG 410 000	CKG 410 010 / CKG 410 000	CKG 420 010 / CKG 420 000	CKG 420 010 / CKG 420 000
38	38	38	38
•/—	•/—	•/—	•/—
1	1	2	2
1	—	—	—
—	1	—	—
—	—	1	1
—	—	1	1
12	12	12	12
•	•	•	•
•/—	•/—	•/—	•/—
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
1 partie	1 partie	1 partie	1 partie
•	•	—	—
WP 400 001 ¹	WP 400 001 ¹	—	—
VA 440 010 ¹	VA 440 010 ¹	VA 440 010 ¹	VA 440 010 ¹
5,8	6,0	6,0	6,0
15,0	15,0	15,0	15,0

Vario gaz Série 200

 		
Type d'appareil	Vario gaz	Vario gaz
	VG 264 120F	VG 264 220
Cadre en inox massif 3 mm / brossé / microbillé	—/—/•	—/—/•
Installation classique / à fleur de plan / soudé	•/—/—	•/—/—
Gaz butane propane 28-37 mbar / gaz naturel 20 mbar	•²/—	—/•³
Dimension		
Largeur	(cm) 60	60
Utilisation		
Boutons de commande en façade / Bandeau de commande intégré	—/•	—/•
Zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson	4	4
Brûleur Wok multi-couronnes (300 - 5800 W)	—	—
Brûleur Wok multi-couronnes (300 - 6000 W)	—	—
Brûleur très puissant (560 - 3000 W)	2	2
Brûleur standard (380 - 1900 W)	2	2
Caractéristiques		
Nombre de positions de cuisson	9	9
Contrôle électronique de la flamme	—	—
Allumage électronique / Allumage électrique	—/•	—/•
Réglage électronique de la flamme avec ré-allumage automatique	—	—
Fonction mijotage	—	—
Indicateur de chaleur résiduelle	•	•
Coupure de sécurité	—	—
Grille en fonte	2 parties	2 parties
Accessoires		
Support Wok	—	—
Poêle Wok	—	—
Couvercle noir	—	—
Raccordement		
Puissance de raccordement gaz	(kW) 9,8	9,8
Puissance de raccordement électrique	(W) 4,0	4,0

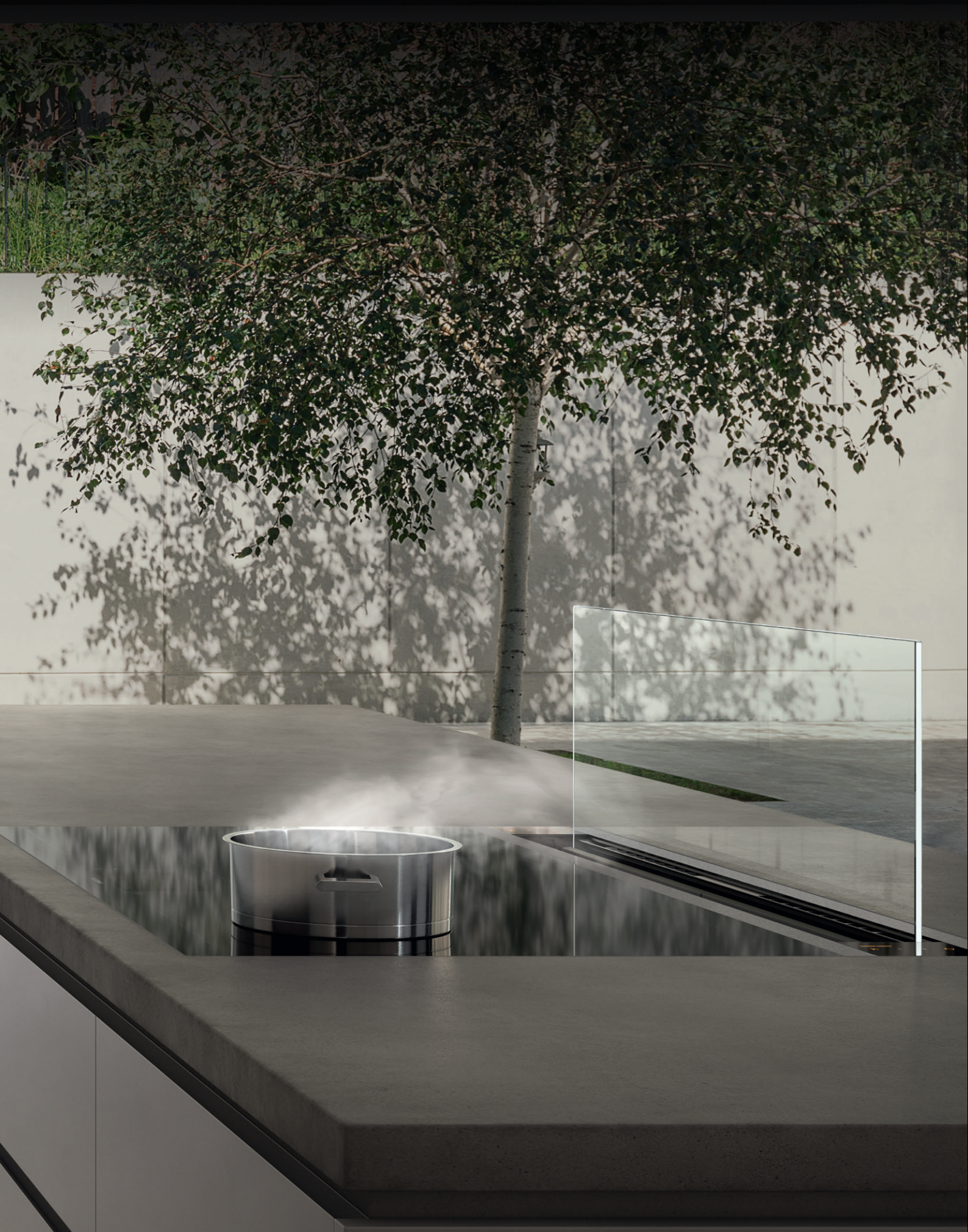
• Equipement de série. — Non disponible.

¹ Accessoires spéciaux

² Les buses pour gaz naturel 20 mbar peuvent être commandées en pièces de rechange

³ Les buses pour gaz naturel 28-37 mbar peuvent être commandées en pièces de rechange

   			
Vario gaz	Vario gaz	Vario gaz	Vario gaz
VG 231 120F	VG 231 220	VG 232 120F	VG 232 220
—/—/•	—/—/•	—/—/•	—/—/•
•/—/—	•/—/—	•/—/—	•/—/—
•²/—	—/•³	•²/—	—/•³
28			
28			
—/•	—/•	—/•	—/•
1			
1	—	—	—
—	1	—	—
—	—	1	1
—	—	1	1
9			
—	—	—	—
—/•	—/•	—/•	—/•
—	—	—	—
—	—	—	—
•	•	•	•
—	—	—	—
1 partie	1 partie	1 partie	1 partie
•			
WP 400 001¹	WP 400 001¹	—	—
VD 200 020¹	VD 200 020¹	VD 200 020¹	VD 200 020¹
5,8			
1,0	6,0	4,9	4,9
1,0			
1,0			
2,0			
2,0			



APPAREILS D'ASPIRATION

Vue d'ensemble des appareils d'aspiration	246
Conseils d'installation de base	248
Hottes de plafond	250
Hottes de plan de travail	252
Vario aérateurs de plan de cuisson	268
Hottes murales	280
Hottes tiroir	284
Groupes filtrants	286
Caissons moteurs séparés	288
Accessoires	294
Données techniques	306

Vue d'ensemble des hottes

Hotte de plafond
Série 200



Intégrée
AC 250 121

Hotte de plan de travail
Série 400



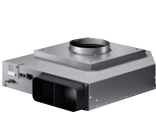
AL 400 192
AL 400 122 :
uniquement en mode recyclage
avec 2 x AR 413 122 ou 2 x AR 410 110



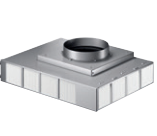
AR 400 142



AR 401 142



AR 403 122



AR 413 122



AR 410 110
2 x AR 410 110
(uniquement pour
AL 400 122)

Série 200



AL 200 180
AL 200 190

Vario aérateur de plan de travail
Série 400 et Série 200



VL 414 115



VL 200 120



CKV 410 010
CKV 410 000



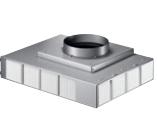
AR 400 142 :
uniquement
pour VL 414 115



AR 401 142 :
uniquement
pour VL 414 115



AR 403 122



AR 413 122



AR 410 110

Hotte murale
Série 400



AW 442 120



AR 400 142



AR 401 142



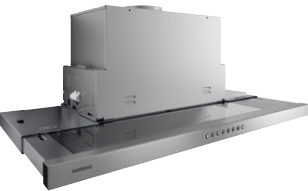
AR 400 143

Série 200



AW 290 110

Hotte tiroir
Série 200



AF 210 162
AF 210 192

Groupe filtrant
Série 200



AC 200 161
AC 200 191

Conseils d’installation de base

L’objectif d’une bonne planification du système de ventilation est d’extraire et de filtrer les vapeurs de cuisson le plus rapidement et le plus silencieusement possible.

Pour vous aider à planifier et à installer correctement votre système de ventilation de cuisson, veuillez trouver ci-dessous quelques conseils importants de la part de nos experts en ventilation :

Les appareils de cuisson : le choix du plan de cuisson est le facteur déterminant. Toutes les tables de cuisson ne sont pas compatibles avec tous les appareils de ventilation. Les combinaisons de ventilation recommandées pour les tables de cuisson sont disponibles dans les premières pages des chapitres «Tables de cuisson » et « Vario de cuisson » de la brochure Tarifs et caractéristiques techniques. De plus, pour les configurations comprenant des appareils de cuisson Vario spéciaux, tels que le Teppan Yaki, le wok gaz ou le gril électrique qui génèrent un volume de vapeurs de cuisson important, nous recommandons de les installer au centre de la configuration du plan de cuisson et non à l'extrémité de l'ensemble. En outre, le plan de cuisson ne doit pas être plus large que la hotte.

Le type de système de ventilation : Chaque type de système de ventilation présente des caractéristiques de planification particulières. Pour tous les appareils de ventilation installés au-dessus des tables de cuisson, la distance minimale entre le plan de travail et le bord inférieur de l'appareil de ventilation respectif est spécifiée dans les instructions d’installation du Tarifs et caractéristiques techniques, et doit être respectée. La capacité d'extraction diminue à mesure que la distance entre table de cuisson et système de ventilation augmente.

Pour les hottes de plafond, la distance maximale entre la table de cuisson et l'appareil de ventilation est de 120 cm. Dans ce cas, la largeur maximale du plan de cuisson est de 100 cm. En ajoutant un cadre ou un collecteur de fumées au niveau de la hotte de plafond, la largeur maximale du plan de cuisson est de 130 cm.

La ventilation de plafond doit être considérée comme une ventilation de pièce lorsque la distance entre la hotte et le plan de cuisson est supérieure à 120 cm, car le captage direct des vapeurs est limité. Pensez à consulter un spécialiste en CVC (chauffage, ventilation et climatisation).

La distance maximale entre deux Vario aérateurs de plan de travail est de 80 cm (à l’exception de la table induction Full Zone CX482 en raison de la surface de cuisson sur toute la largeur). Les tables de cuisson d'une largeur de 60 cm et 80 cm (sauf CX482), les Vario de cuisson spéciaux tels que le Vario gril électrique ou le Vario wok gaz doivent être placés entre deux Vario aérateurs de plan de travail.

Le mode de fonctionnement : Tous les systèmes de ventilation Gaggenau peuvent fonctionner soit en mode évacuation extérieure, soit en mode recyclage de l'air.

En mode recyclage, veuillez noter qu’il est déconseillé d’installer le Vario gril électrique. Les fortes performances de cuisson du gril génèrent des fumées et des vapeurs lorsque des viandes ou des légumes y sont placés. En raison de la température élevée du gril, les particules de fumées sont plus fines que celles générées par d’autres appareils de cuisson. Aucun des filtres de recyclage des odeurs actuels n'est en mesure de capter et de filtrer la totalité des fumées générées par le Vario gril électrique.

Veuillez noter que pour les pays de l'UE, la hotte de plan de travail AL 400 122 ne peut être installée qu’en mode recyclage, en raison de la législation EU 66/2014. La hotte AL 400 122 devra être installée avec 2 moteurs en recyclage. En mode évacuation extérieure, la performance d'extraction dépend de la puissance du moteur ainsi que de manière significative, du système de gaines d'évacuation. Voir les informations ci-après au sujet des gaines d'évacuation.

Les moteurs : Les systèmes de ventilation Gaggenau sont équipés de moteurs particulièrement puissants (hottes Série 200) ou peuvent être combinés avec des caissons moteurs séparés (appareils de ventilation Série 400), pour une installation en mode évacuation extérieure ou en mode recyclage. Ces moteurs sont conçus pour minimiser la perte de charge de l’installation. Grâce aux différents modèles de caissons moteurs séparés Série 400, le système modulaire permet différentes configurations d’installation : dans le meuble bas, derrière la plinthe, dans la cave, dans le plafond ou sur un mur extérieur.

Les gaines et accessoires : Pour assurer une captation optimale des vapeurs et fumées, le raccordement entre l'appareil de ventilation et la sortie d'évacuation extérieure doit être la plus courte et la plus droite possible. Cela permet d'assurer de bonnes performances d'extraction et acoustiques.

Afin de faciliter la planification, une longueur maximale recommandée de gaine d'évacuation est définie pour chaque appareil de ventilation Gaggenau. Cette information est répertoriée sous le nom de « Lmax.»

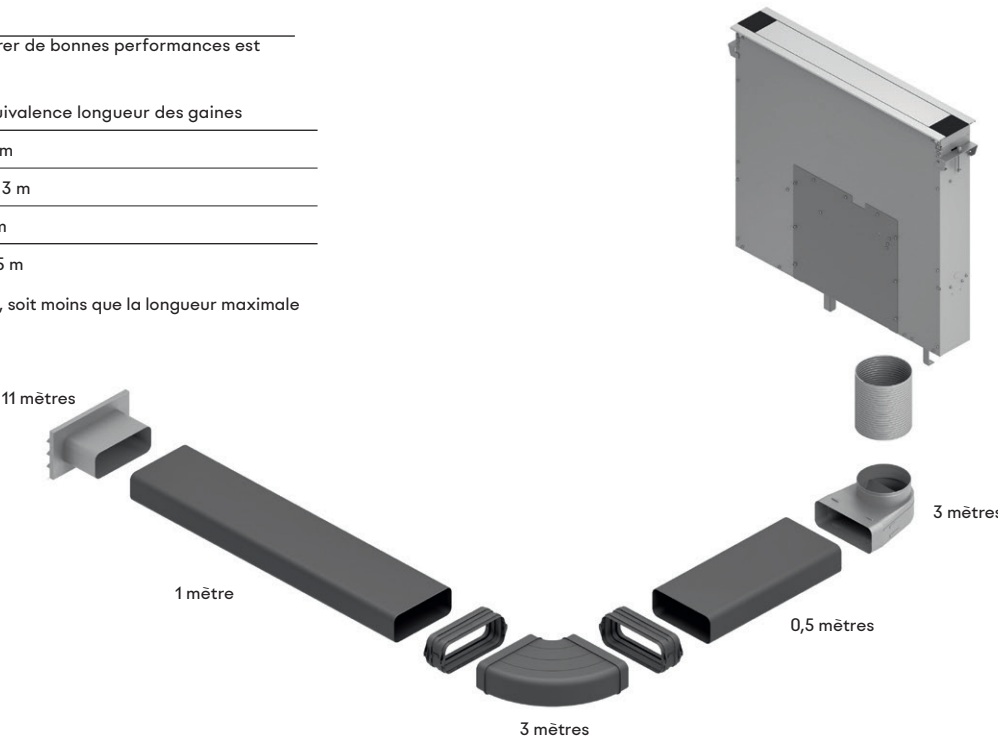
Dans le cas d’une configuration d’installation avec une équivalence de conduits plus longue que Lmax recommandée, il convient de reconsidérer le système de gaines d’évacuation et de trouver une solution pour un système plus court et plus droit. Pour définir la meilleure solution de ventilation, veuillez contacter votre représentant commercial pour obtenir des conseils de la part du Service de ventilation de Gaggenau. Chaque coude ou accessoire de raccordement entraîne une perte de charge dans le système de conduits; pour estimer la performance globale de l'installation, chaque accessoire doit être additionné sur la base de l'équivalence suivante :

Equivalence longueur de gaines de raccordement					
Gaine plate Gaggenau Longueur 0,5 m	AD 857 015			0,5 m	
Gaine plate Gaggenau Longueur 1 m	AD 857 010		AD 854 010		1 m
	AD 752 010				
Coude Gaggenau	AD 857 030		AD 854 030		3 m
	AD 857 031		AD 854 031		
	AD 857 042		AD 854 032		
	00574092*				
Gaggenau Sortie murale	AD 750 054		AD 850 050		11 m
Clapet anti-refoulement	00264765*				3 m
Caisson moteur séparé pour installation sur mur extérieur	AR 401 142				7 m
Caisson moteur séparé pour installation intérieure	AR 400 142		AR 400 143		0 m
	AR 403 122				

*A commander auprès du service après-vente.

Exemple AL 200 180 :	
La longueur de gaine équivalente pour assurer de bonnes performances est Lmax 28 m.	
Installation en évacuation extérieure	Équivalence longueur des gaines
1,5 m Conduit droit	1,5 m
2 Coudes	2 x 3 m
1 Sortie murale	11 m
TOTAL	18,5 m

Cette configuration est équivalente à 18,5 m , soit moins que la longueur maximale autorisée de 28 m. L'installation est validée.



Lmax - Outil de planification de la ventilation extérieure
(rubrique réservée aux professionnels sur www.gaggenau.com)
Cet outil convivial et intuitif permet une évaluation technique du plan d'extraction de la ventilation et garantit ainsi la viabilité du projet.



Hotte de plafond Vario Série 200
AC 250

AC 250 121 **3.450 €**
Gaggenau Light Bronze
Home Connect
Largeur 120 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage



Le prix comprend
1 télécommande

Accessoires d'installation
AA 010 811 **920 €**

Module de recyclage avec 1 filtre CleanAir, pour une forte réduction des odeurs et une désactivation des allergènes.
Pour le recyclage de l'air.
Inox.
Pour hotte de plafond AC 250.
AA 012 811 **920 €**
Module de recyclage avec 1 filtre CleanAir, pour une forte réduction des odeurs et une désactivation des allergènes.
Pour le recyclage de l'air.
Blanc.
Pour hotte de plafond AC 250.

Accessoires à commander auprès du service après-vente, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com 11033934
1 filtre CleanAir de remplacement avec fort taux de réduction d'odeurs et désactivation des allergènes.
Pour module de recyclage AA 200 812/816 et AA 010 811 / AA 012 811
17000977
1 filtre à charbon actif régénérant avec fort taux de réduction d'odeurs. Régénérable jusqu'à 30 fois dans le four à 200°C.
Pour module de recyclage AA 200 812 / 816 et AA 010 811 / AA 012 811

- Highlights**
- Intégration discrète dans la cuisine
 - Moteur silencieux et économe en énergie
 - Filtres à aspiration périphérique
 - Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
 - Installation simple et rapide directement au plafond
 - Remplacement facile des filtres
 - Evacuation extérieure ou mode recyclage

Performances
Puissance position 3 / intensive : Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Puissance en évacuation : 458 / 933 m³/h.
56 / 70 dB (A) re 1 pW.
Puissance en recyclage : 419 / 637 m³/h.
63 / 72 dB (A) re 1 pW.

Caractéristiques
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Télécommande livrée de série.
Fonction Automatique avec temporisation contrôlée par Sensor.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Témoin de saturation du filtre à graisse.
Indicateur de saturation du filtre à charbon actif.
Filtre anti-graisse métallique, lavable au lave-vaisselle.
Filtres recouverts d'Aluminium massif anodisé Gaggenau Light Bronze.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Moteur orientable, sortie d'air possible des 4 côtés.
Raccord cylindrique Ø 150 mm.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique A+ sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 35,2 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage -.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse E.
Niveau sonore min. 41 dB / max. 56 dB position normale.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)
Contrôle de la ventilation basée sur la table de cuisson (avec table de cuisson compatible).
Contrôle et réglage à distance.
Diagnostic à distance.

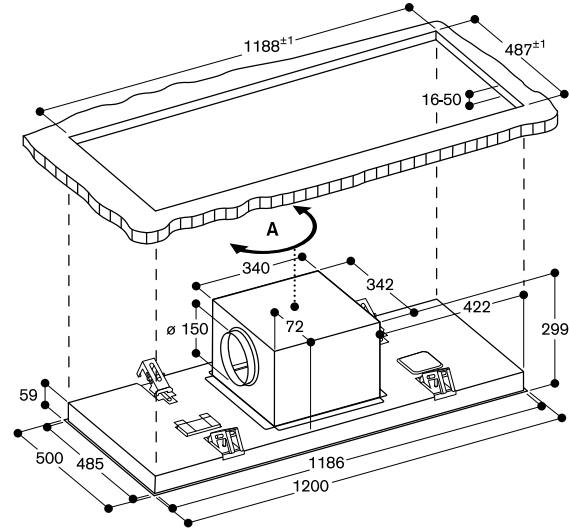
Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Conseils d'installation
La longueur de gaine équivalente pour assurer de bonnes performances est Lmax 23 m. (se référer pages 248-249)
Pour une performance d'extraction optimale, la distance maximale entre la table de cuisson et la hotte de plafond est de 120 cm.
Dans ce cas, la largeur maximale du plan de cuisson est de 100 cm.
En ajoutant un collecteur de fumées, la largeur maximale du plan de cuisson est de 130 cm. (voir schémas ci-contre).

La hotte de plafond doit être considérée comme une ventilation de pièce lorsque la distance entre la table de cuisson et l'appareil d'aspiration est supérieure à 120 cm, car le captage direct des vapeurs sera limité.
Veuillez envisager de consulter un spécialiste CVC (chauffage, ventilation et climatisation).

L'installation sécurisée de l'appareil nécessite une structure de fixation adéquate.
Ne jamais fixer directement l'appareil sur des dalles de placoplâtre ou des matériaux de construction légers similaires.
Distance minimale entre la hotte et le module filtre externe : 100 cm.
En mode recyclage, commander obligatoirement le module de recyclage CleanAir.
Distance minimale au-dessus d'une table 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 : 65 cm.
Le mode recyclage n'est pas recommandé dans le cas de l'installation d'un Vario Gril électrique.
Bien s'assurer durant l'installation de l'évacuation 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. 37 kg.

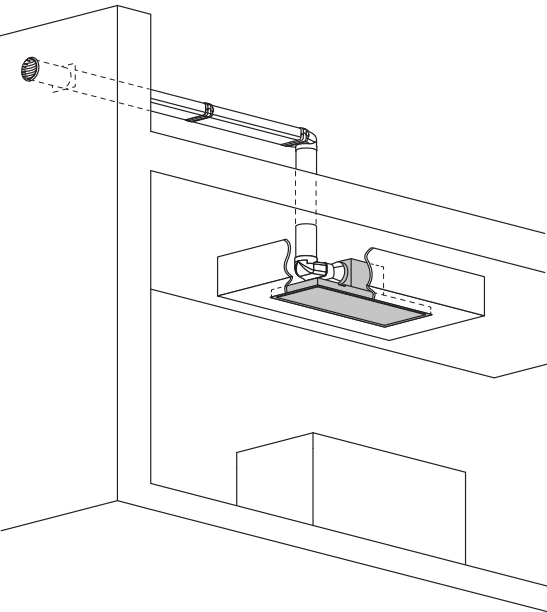
Valeurs de raccordement
Puissance totale: 250 W.
Câble de raccordement 1,3 m avec prise.



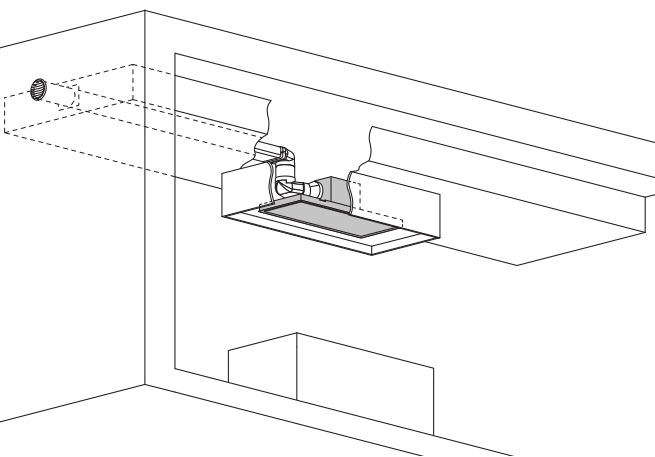
A : La sortie du ventilateur peut être tournée dans les quatre directions.
Mesures en mm

Exemples de configuration : Ventilation de la table de cuisson pour une distance jusqu'à maxi. 120 cm entre hotte et table de cuisson.

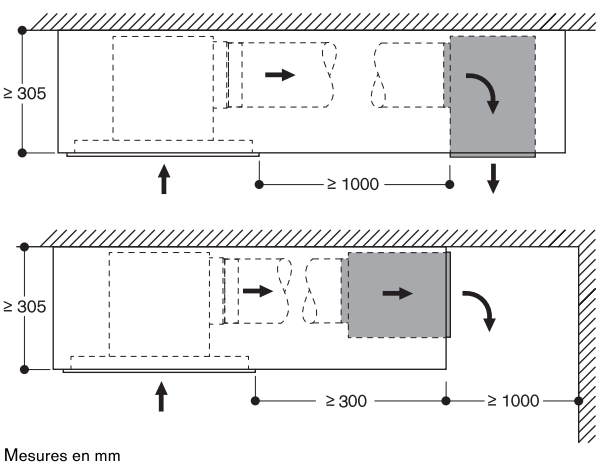
AC 250 dans un faux-plafond
Evacuation vers le haut par le grenier



AC 250 dans un faux-plafond avec un collecteur de fumées
Evacuation par le plafond suspendu

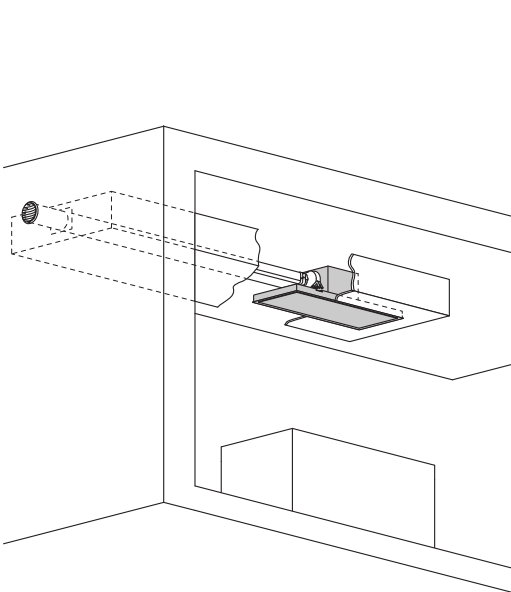


AC 250 avec module de recyclage de l'air

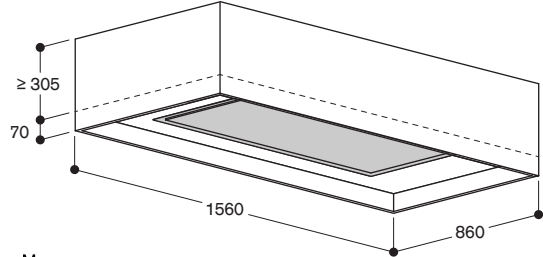


Mesures en mm

AC 250 dans un plafond suspendu
Evacuation directe par un mur extérieur



Intégration dans un faux-plafond avec un collecteur de fumées



Mesures en mm



Hotte de plan de travail Série 400
AL 400

AL 400 122 **7.900 €**
Inox
Largeur 120 cm
Recyclage uniquement
Livrée sans moteurs (à commander séparément)

AL 400 192 **6.600 €**
Inox
Largeur 90 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Livrée sans moteurs (à commander séparément)



Accessoires d'installation obligatoires
Selon la configuration d'installation (devant, derrière ou en-dessous), l'un de ces accessoires d'installation doit obligatoirement être commandé

AD 754 049 **120 €**
Pièce de connexion pour AL 400 à l'avant ou à l'arrière
Métal galvanisé
Ø 150 mm, rond.

AD 854 050 **120 €**
Pièce de connexion pour AL 400 par en-dessous
Métal galvanisé
Ø 150 mm, plat.

Accessoires d'installation en option
AA 409 401 **170 €**

Barre de renfort de meuble pour hotte de plan AL400 90 cm.
Recommandée pour renforcer le plan de travail et en remplacement du châssis.

AA 409 431 **220 €**
Barre de renfort de meuble pour hotte de plan AL400 120 cm.
Recommandée pour renforcer le plan de travail et en remplacement du châssis.

AD 704 050 **195 €**
Collecteur d'air pour AL 400
Métal galvanisé
Ø 150 mm plat.

Accessoires à commander auprès du service pièces détachées, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com 00579547

Module adaptateur pour contacteur de fenêtre.

Highlights

- Hotte télescopique de plan de travail qui, à l'arrêt, disparaît entièrement dans le plan de travail.
- Se combine parfaitement avec les Vario de cuisson Série 400
- Eclairage LED bandeau lumineux blanc neutre, avec variateur d'intensité pour un éclairage optimal du plan de cuisson.
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau

Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé, voir tableau page 307.

Caractéristiques

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Fonction Temporisation, 6 min.
Témoin de saturation du filtre à graisse.
2 filtres à graisse métalliques grande surface livrés de série, faciles à retirer et lavables au lave-vaisselle.
Bacs récupérateurs de graisse, faciles à retirer et lavables au lave-vaisselle.
Eclairage LED bandeau lumineux blanc neutre (3600 K), avec variateur d'intensité en continu.
Puissance des ampoules 2 x 10 W.
Intensité lumineuse: 400 lx.
Flexibilité des possibilités de connexion au caisson moteur séparé : en bas, à l'avant ou à l'arrière.
Toutes ces options de connexion permettent l'installation de tiroirs à l'avant de la hotte de plan de travail.

Consommations

AL 400 192 :
Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR 400 142.
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 45.5 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage C.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 45 dB / max. 61 dB position normale.

AL 400 122 :

La norme européenne EU 66/2014 ne permet qu'une installation en mode recyclage.

Conseils d'installation

La longueur de gaine équivalente pour assurer une bonne performance est Lmax 19 m.
Pour le calcul de la longueur de gaine équivalente, veuillez vous référer aux Conseils d'installation de base.
(se référer pages 248 à 249).

AL 400 192 :

Se combine avec tous les Vario de cuisson Série 400 ainsi que les tables de cuisson Série 400 et Série 200.
Largeur maximale du plan de cuisson 90 cm.

AL 400 122:

Se combine avec tous les Vario de cuisson Série 400 ainsi que les tables de cuisson Série 400 et Série 200.
Largeur maximale du plan de cuisson 120 cm.
La norme énergétique européenne EU 66/2014 ne permet qu'une installation en mode recyclage.
Pour assurer une bonne performance d'aspiration, nous recommandons uniquement une installation en mode recyclage avec 2 caissons moteurs séparés.
Les accessoires d'installation doivent être commandés séparément en fonction de la configuration d'installation choisie.
Le mode recyclage n'est pas recommandé dans le cas de l'installation d'un Vario Gril électrique.
Installation avec des appareils Vario de cuisson uniquement possible sans couvercles.
Puissance maximale des tables de cuisson 18 kW.

La hotte de plan de travail doit être installée dans une découpe séparée dans le plan de travail.
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'intervalle de plan de travail restant (min. 50 mm) entre les découpes doit être renforcé. Il est conseillé d'utiliser la barre de renfort AA 409 401/431.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
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.

En fonction de la configuration de l'implantation, il est possible de combiner l'installation d'un four et de la hotte de plan de travail.
Si le conduit d'une hotte en mode 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.
Le boîtier électronique de contrôle doit rester accessible et fixé sur une paroi latérale du meuble bas pour éviter tout risque d'infiltration d'eau.

Configurations recommandées pour l'installation avec le caisson moteur et les accessoires de raccordement pages 254 à 257.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 65 W.
Câble de raccordement 1,7 m avec prise.
Câble réseau 1,2 m.

En combinaison avec les moteurs correspondants, voir pages 288 - 290 -291 - 292 - 293

Moteurs évacuation extérieure :



AR 400 142
(uniquement pour AL400192)



AR 401 142
(uniquement pour AL400192)



AR 403 122
(uniquement pour AL400192)

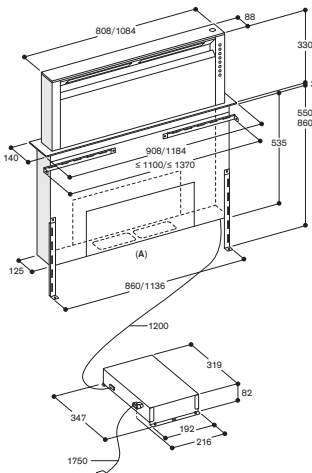
Moteurs mode recyclage :



AR 413 122
(pour AL400192 & AL400122)

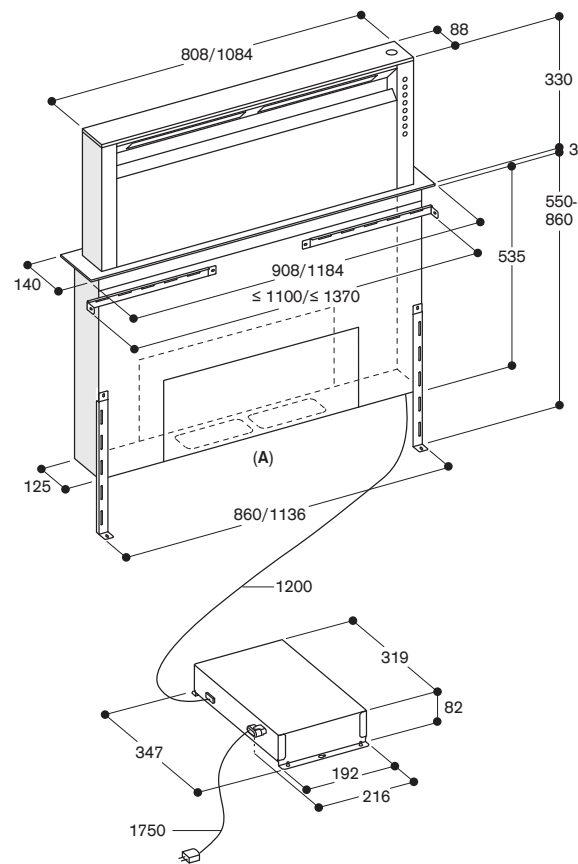
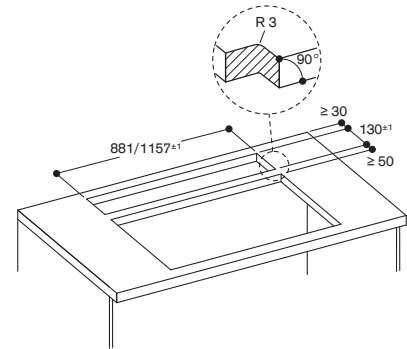


AR 410 110
(uniquement pour AL400122)



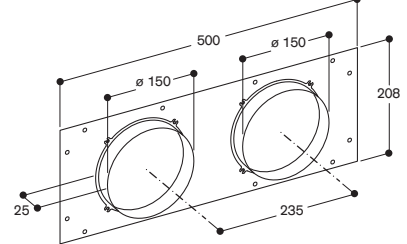
A : raccordement de la hotte à l'avant, à l'arrière ou par le bas

Installation classique sur le plan de travail

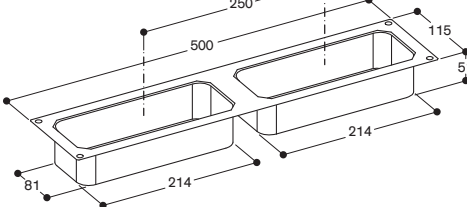


A : raccordement de la hotte à l'avant, à l'arrière ou par le bas

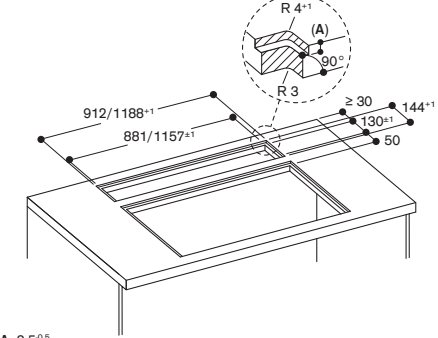
AD 754 049



AD 854 050

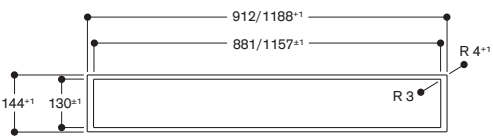


Installation à fleur de plan

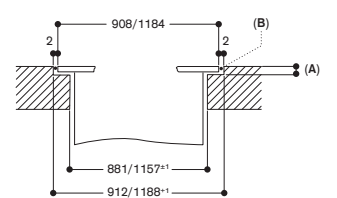


A: 3,5^{+0,5} mm

Vue du dessus

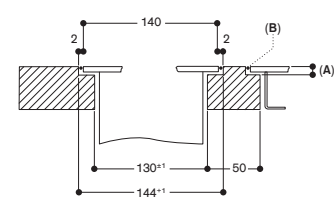


Coupe longitudinale



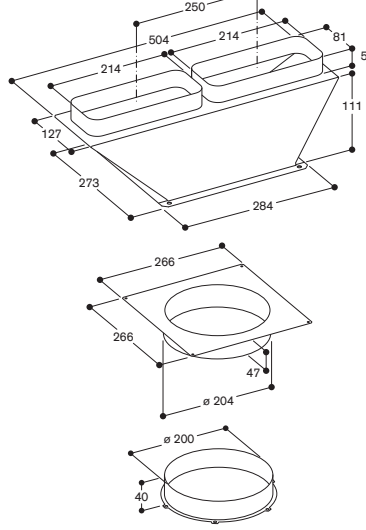
A: 3,5^{+0,5} mm
B: Remplir avec du silicone

Coupe transversale

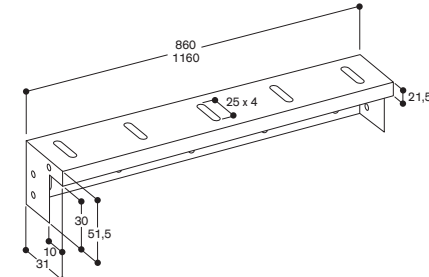


A: 3,5^{+0,5} mm
B: Remplir avec du silicone

AD 704 050



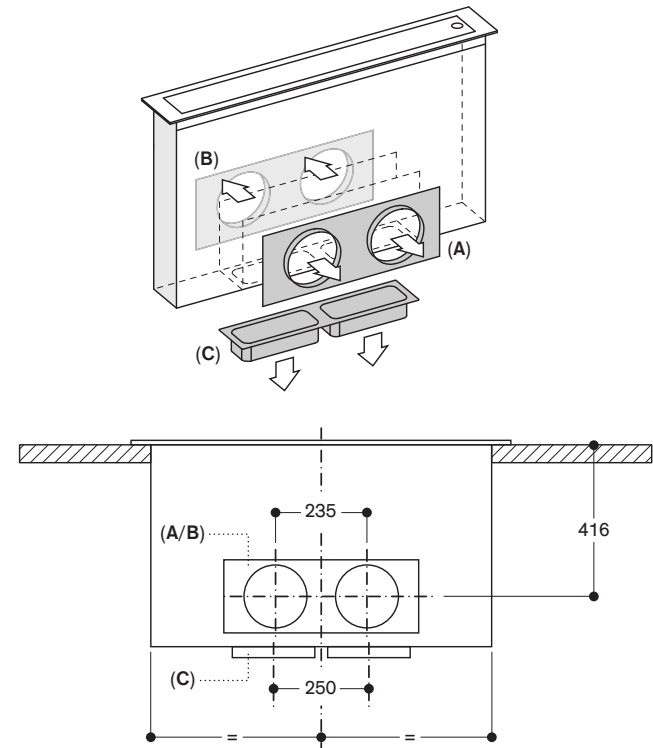
AA 409 401/431 barre de renfort de meuble



Configurations d'installation recommandées pour hotte de plan de travail Série 400 et moteurs séparés Série 400

Bon à savoir - pour une planification et une installation correcte

- Prendre en considération la profondeur du meuble et la profondeur du plan de travail, supérieure à celle du meuble.
- Le raccordement aux gaines est possible par l'avant, par l'arrière ou par en-dessous. Les pièces de connexion correspondantes sont à commander selon la configuration d'installation.
- Une bonne étanchéité des gaines est importante pour éviter les fuites d'air. Elle peut se faire à l'aide de l'adhésif AD 990 091.
- L'utilisation des gaines PVC est possible lors de l'installation avec une table de cuisson gaz. La puissance maximale des tables de cuisson gaz est de 18 kW.
- Pour assurer une bonne performance d'aspiration de la AL 400 122, nous recommandons l'installation de 2 moteurs séparés. Cependant, la norme énergétique européenne EU 66/2014 ne permet pas l'installation de la hotte AL 400 122 en évacuation extérieure.
- La hotte AL 400 122 devra donc être uniquement installée avec 2 moteurs en recyclage.
- Les Vario de cuisson avec une formation intensive de vapeur tels que Vario Teppan Yaki et Vario Gril électrique doivent être placés au centre, par rapport à la hotte de plan de travail. Dans le cas d'un Vario Gril électrique, le mode recyclage est déconseillé.
- Fixer le boîtier électronique de manière sécurisée à la paroi latérale du meuble bas; ne pas le placer sur le plancher inférieur ou au sol.
- Les accessoires de connexion doivent être commandés séparément et dépendent de la configuration d'installation.



A : Raccordement par l'avant avec AD 754 049
B : Raccordement par l'arrière avec AD 754 049
C : Raccordement par en-dessous avec AD 854 050

Configuration d'installation 1

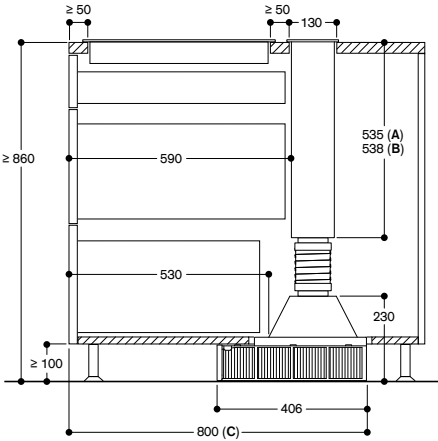
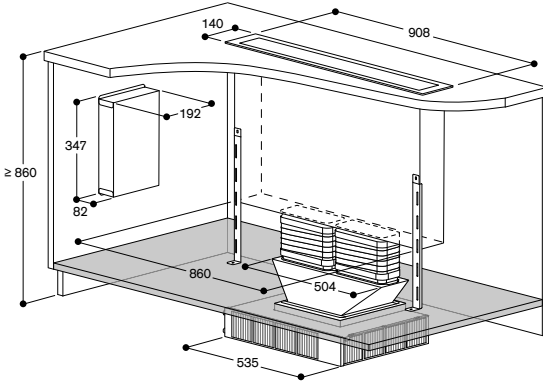
AL 400 192 avec AR 413 122 (mode recyclage)

Bon à savoir

- Le collecteur d'air peut être vissé directement sur le moteur.
- Pour une performance optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min. 400 cm² par moteur). Nous vous conseillons d'installer la grille de ventilation AA 010 410.

Liste des accessoires

- 1 x AR 413 122 (moteur recyclage)
- 1 x AD 854 050 (pièce de connexion par en-dessous)
- 2 x AD 858 010 (gaine plate flexible)
- 1 x AD 704 050 (collecteur d'air gaines plates)



A : installation classique
B : installation à fleur de plan
C : 750 mm si hauteur du plan de travail min. 920 mm.

Non recommandé pour les planchers non isolés thermiquement ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$).

Configuration d'installation 2

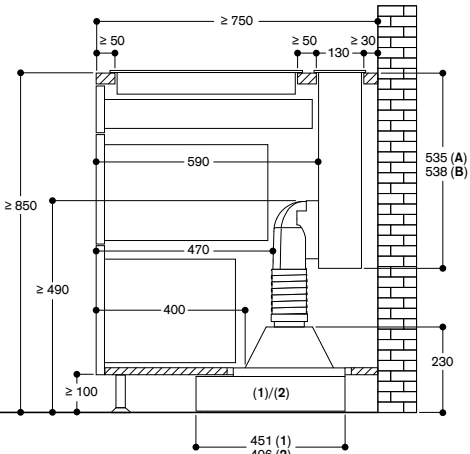
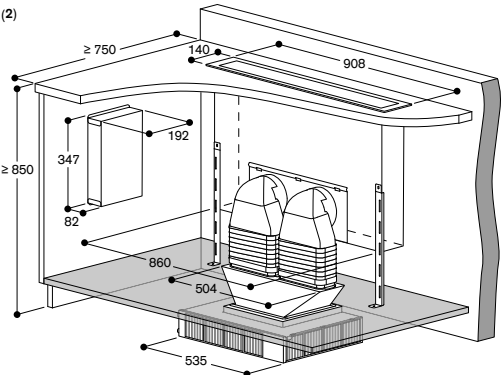
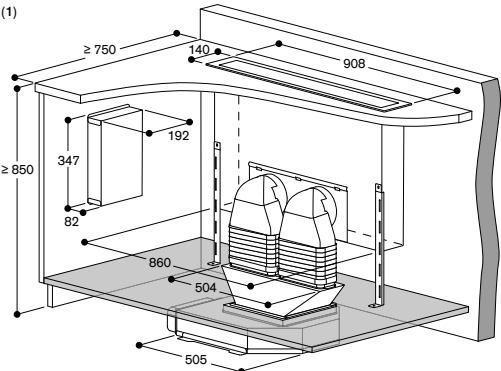
AL 400 192 avec AR 413 122 (mode recyclage) ou AR 403 122 (évacuation extérieure)

Bon à savoir

- Le moteur peut être raccordé par l'avant ou l'arrière.
- Le collecteur d'air peut être vissé directement sur le moteur.
- Recyclage : pour une performance optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min. 400 cm² par moteur). Nous vous conseillons d'installer la grille de ventilation AA 010 410.
- Evacuation extérieure : dans l'exemple ci-dessous la sortie d'air se fait par le côté gauche ; il est également possible de le réaliser par le côté droit mais il faut faire attention aux mesures qui seront différentes.
- Merci de noter que l'installation peut également être réalisée avec des gaines en métal.

Liste des accessoires

- 1 x AR 413 122 (moteur recyclage) ou AR 403 122 (évacuation extérieure)
- 1 x AD 754 049 (pièce de connexion tuyau rond par l'avant ou l'arrière)
- 2 x AD 857 042 (raccord gaine plate adaptateur cylindrique 90°)
- 1 x AD 858 010 (gaine plate flexible)
- 1 x AD 704 050 (collecteur d'air gaines plates)
- 1 x AD 990 091 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)



A : Installation classique
B : Installation à fleur

Mode évacuation extérieure ou recyclage avec moteur séparé :

- 1 : AR 403 122
- 2 : AR 413 122

Non recommandé pour les planchers non isolés thermiquement ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$).

Toutes les mesures sont en mm.

Toutes les mesures sont en mm.

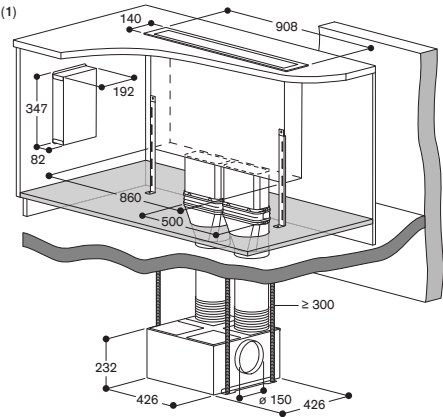
Configuration d'installation 3

AL 400 192 avec AR 400 142 (évacuation extérieure) –
Installation à la cave

- Bon à savoir**
- Merci de noter que ces installations peuvent également être réalisée avec des gaines en métal.
 - Le nombre de gaines et de coudes dépend de la distance entre la hotte AL 400 et le moteur.

Liste des accessoires 1

- 1 x AR 400 142 (évacuation extérieure)
- 1 x AD 854 050 (pièce de connexion pour gaines plates, par en-dessous)
- 2 x AD 857 010 (gaine plate)
- 2 x AD 857 040 (raccord gaine plate)
- 2 x AD 857 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- 1 x ou plus AD 752 010 (tuyau rond)
- 1 x AD 751 010 (tuyau Aluflex rond)
- 1 x AD 990 091 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

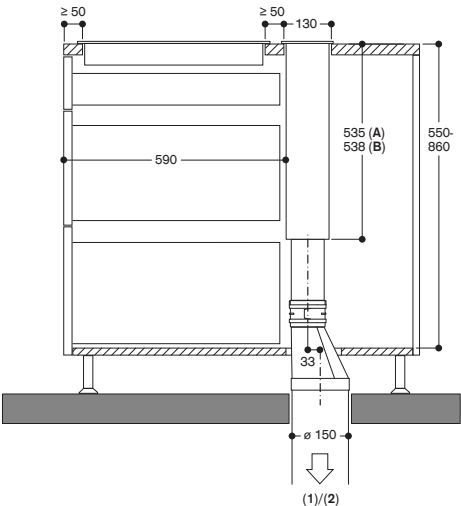
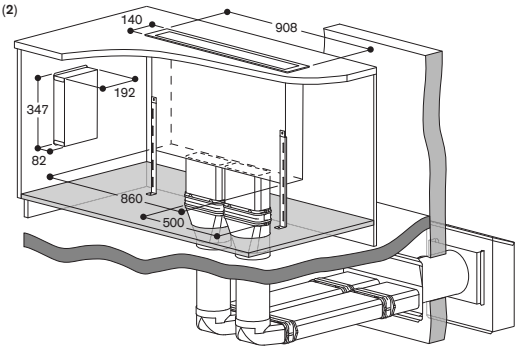


Configuration d'installation 4

AL 400 192 avec AR 401 142 (évacuation extérieure) –
Moteur installé sur le mur extérieur de la cave

Liste des accessoires 2

- 1 x AR 401 142 (évacuation extérieure)
- 1 x AD 854 050 (pièce de connexion pour gaines plates, par en-dessous)
- 2 x AD 857 010 (gaine plate)
- 2 x AD 857 040 (raccord gaine plate)
- 2 x AD 857 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- 1 x ou plus AD 752 010 (tuyau rond)
- 2 x AD 857 042 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- 2 x ou plus AD 857 040 (raccord gaine plate)
- 1 x ou plus AD 857 010 (gaine plate)
- 1 x AD 704 050 (collecteur d'air gaines plates)
- 1 x AD 702 052 (tuyau télescopique de traversée murale)
- 1 x AD 990 091 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)



A : Installation classique
B : Installation à fleur

Mode évacuation extérieure avec moteur séparé :
1 : AR 400 142
2 : AR 401 142

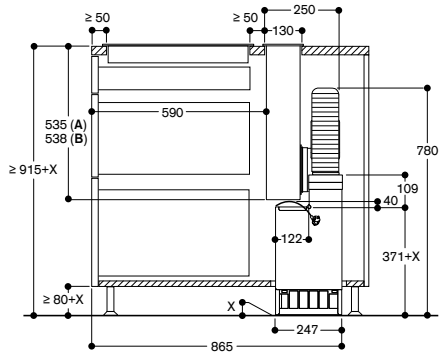
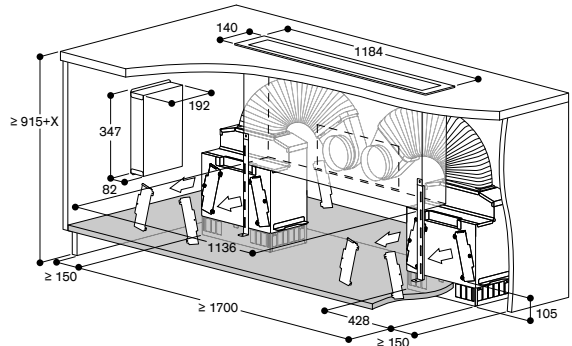
Configuration d'installation 5

AL 400 122 avec 2 x AR 410 110 (mode recyclage)

- Bon à savoir**
- Les moteurs peuvent être raccordés par l'avant ou l'arrière.
 - Recyclage : pour une performance optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min. 800 cm² - 400 cm² par moteur). Nous vous conseillons d'installer la grille de ventilation AA 010 410.
 - Merci de noter que ces installations peuvent également être réalisée avec des gaines en métal.

Liste des accessoires

- 2 x AR 410 110 (moteur recyclage)
- 1 x AD 754 049 (pièce de connexion tuyau rond par l'avant ou l'arrière)
- 2 x AD 857 042 (raccord gaine plate adaptateur cylindrique 90°)
- 2 x AD 858 010 (gaine plate flexible)
- 1 x AD 990 091 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)



A : installation classique
B : installation à fleur de plan

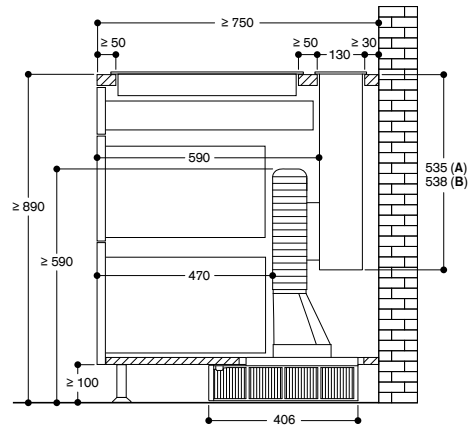
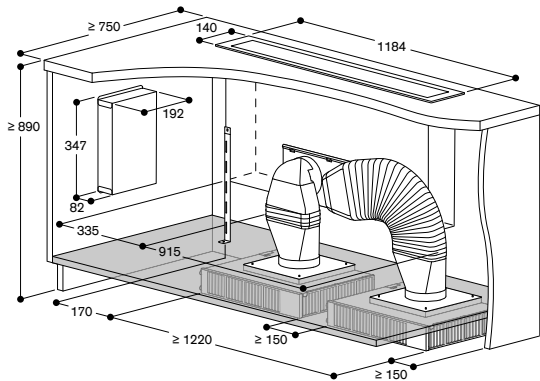
Non recommandé pour les planchers non isolés thermiquement ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$).

Configuration d'installation 6

AL 400 122 avec 2 x AR 413 122 (mode recyclage)

Liste des accessoires

- 2 x AR 413 122 (moteur recyclage)
- 1 x AD 754 049 (pièce de connexion tuyau rond par l'avant ou l'arrière)
- 2 x AD 857 042 (raccord gaine plate adaptateur cylindrique 90°)
- 1 x AD 858 010 (gaine plate flexible)
- 2 x AD 857 041 (raccord gaine plate adaptateur cylindrique 90°)
- 1 x AD 990 091 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)



A : installation classique
B : installation à fleur de plan

Non recommandé pour les planchers non isolés thermiquement ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$).



Hotte de plan de travail Série 200
AL 200

AL 200 180 **3.800 €**
Gaggenau Black / Verre
Home Connect
Largeur 80 cm
Evacuation extérieure ou mode
recyclage



Accessoires d'installation obligatoires
AA 200 900 **70 €**

Kit pour installation AL 200 180
et AL 200 190 de façon classique sur
le plan de travail.
Comprend 2 pièces de largeur 5 mm
chacune (à placer à chaque extrémité
de la hotte)
Gaggenau Black
AA 200 910 **320 €**
Kit pour installation du moteur
à distance (distance maximale 3m).
Combinable avec la hotte de plan de
travail AL 200.
VA 200 080 **275 €**

Kit d'installation pour une installation
dans une seule découpe de plan
de travail.
Combinable avec la hotte de plan
de travail AL 200 180.
Composé d'une barrette de jonction
et de barres de renfort pour assurer
la stabilité du meuble bas.
Compatible avec des meubles de
largeur 90 cm, 100 cm ou 120 cm.

Accessoires d'installation

AA 200 880 **400 €**

Module de recyclage de l'air incluant
les filtres à charbon CleanAir : fort
taux de réduction des odeurs et
désactivation des allergènes.

AA 200 882 **1.410 €**

Module de recyclage de l'air avec
filtres à charbon actif régénérables:
fort taux de réduction des odeurs.
Prolongation de la durée de vie du
filtre à charbon actif : régénérable
jusqu'à 30 fois dans le four à 200°C.

Accessoires à commander auprès du
service après-vente ou via la boutique
en ligne www.gaggenau.com
17008626

Filtres à charbon CleanAir de
remplacement, avec un fort taux de
réduction des odeurs et désactiva-
tion des allergènes.
Pour modules de recyclage AA 200 880
et AA 200 890.

Highlights

- Hotte télescopique de plan de travail qui, à l'arrêt, disparaît entièrement dans le plan de travail
- Installation à fleur de plan
- Combinaison parfaite pour une installation à fleur de plan dans une seule découpe avec table Flex Induction Série 200 et CX 482 sans cadre 80 cm
- Panneau de verre transparent pour une intégration discrète dans l'environnement de la cuisine
- Eclairage d'ambiance diffusé par le panneau de verre
- Technologie Guided Air qui assure un fort taux de captation des vapeurs sur l'ensemble de la table de cuisson

Performances

Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.
Puissance en évacuation:
501 / 775 m³/h.
62 / 70 dB (A) re 1 pW.
Puissance en recyclage:
447 / 562 m³/h.
65 / 70 dB (A) re 1 pW.

Caractéristiques

Eclairage d'ambiance blanc en périphérie du panneau de verre.
La couleur peut être modifiée via l'application Home Connect.
Fonction Automatique avec temporisation contrôlée par Sensor.
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Témoin de saturation du filtre à graisse.
Indicateur de saturation du filtre à charbon actif.
2 filtres à graisse métalliques grande surface livrés de série, faciles à retirer et lavables au lave-vaisselle.
Sécurité anti-débordement : 170 ml de capacité au niveau du filtre à graisse et capacité supplémentaire de 600 ml au niveau du moteur.
Filtre à charbon actif CleanAir facilement extractibles par le haut pour le mode recyclage de l'air.
Cadre en aluminium anodisé Gaggenau Black.
1 panneau de commande pour le réglage des niveaux puissances et 1 panneau de commande pour le contrôle de la technologie Guided Air.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Flexibilité d'installation du moteur, soit à l'avant de la hotte (pour une installation murale compacte), soit à l'arrière (sans perte de place dans les tiroirs placés sous la table de cuisson), soit séparée de la hotte (distance max. 3m).

Fonctions numériques

(Gaggenau Home Connect)

Contrôle de la ventilation basée sur la table de cuisson (avec table de cuisson compatible).
Contrôle et réglage à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 36,9 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage -.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 39 dB / max. 62 dB position normale.

Conseils d'installation

La hotte de plan de travail ne peut pas être combinée avec une table de cuisson au gaz, ni avec les Vario de cuisson spéciaux tels que Vario Teppan Yaki ou Vario Gril électrique.

La longueur de gaine équivalente pour assurer de bonnes performances est Lmax 28 m.
Pour le calcul de la longueur de gaine équivalente, veuillez vous référer aux Conseils d'installation de base. (se référer pages 248-249)

Compatible avec les tables induction sans cadre de la Série 400 (CX 482) ou de la Série 200 (CI 282 / CI 283), pour une installation à fleur de plan dans une seule découpe.
Pour une installation dans une seule découpe, l'accessoire d'installation VA 200 080 doit être placé entre les 2 appareils. Il comprend une barrette de jonction et des barres de renfort pour assurer la stabilité du meuble bas.
Compatible avec tables induction avec cadre de la Série 400 (CX482 / VI482) ou de la Série 200 (CI282 / CI283), dans 2 découpes séparées pour une installation classique sur le plan de travail.
L'accessoire AA 200 900 est nécessaire pour une installation classique.

La hotte de plan de travail peut être installée soit dans un meuble bas, soit entre deux meubles bas (ex. installation dans un îlot profondeur supérieure à 100 cm).
Largeur des meubles bas 90 cm, 100 cm ou 120 cm.
Pour assurer une performance d'aspiration optimale il est déconseillé d'installer des meubles hauts au-dessus de la hotte de plan de travail.
Les distances suivantes doivent être respectées:
— 65 cm entre la hotte de plan de travail et les étagères ouvertes.
— 50 cm à gauche et à droite entre la hotte de plan de travail et un mur latéral ou des meubles adjacents.
— 5 cm entre le cadre de la hotte de plan de travail et le mur.
— 2 cm entre la zone d'aspiration du Guided Air et la paroi d'un meuble adjacent.

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.

Epaisseur du plan de travail recommandée pour une installation à fleur de plan dans une seule découpe: 16 - 45 mm.

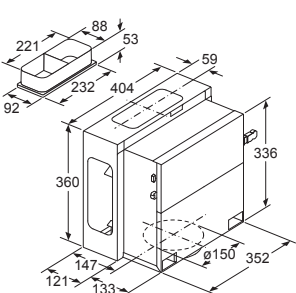
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
Le moteur doit rester accessible dans toutes les configurations d'installation. Pour l'installation du moteur à distance, il faut commander le kit d'installation AA 200 910 (qui comprend les couvercles pour obtenir les sorties d'air).
La distance maximale entre la hotte de plan de travail et le moteur est de 3 m. En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max. 65 Pa. En mode évacuation extérieure, il faut toujours s'assurer d'un apport d'air extérieur suffisant si l'appareil est utilisé en même temps qu'un foyer avec cheminée.

Pour une performance optimale en mode recyclage, nous recommandons une surface d'au moins 400 cm² pour la circulation de l'air recyclé.
Un module de recyclage de l'air est obligatoire pour le fonctionnement de l'appareil en mode recyclage.

Valeurs de raccordement

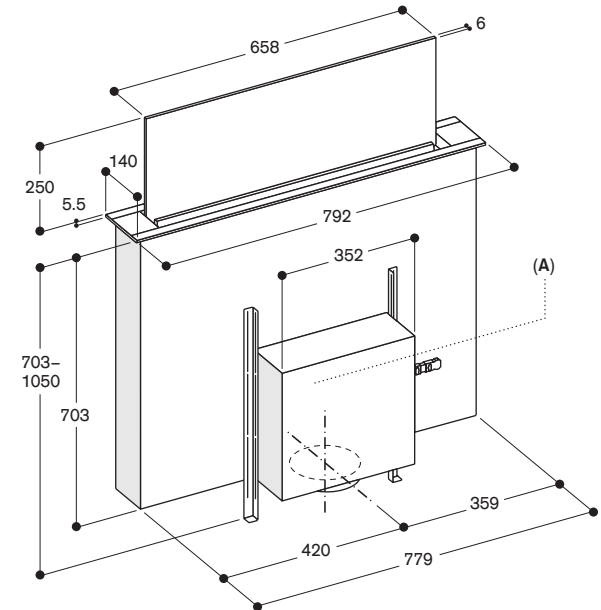
Puissance totale: 300 W.
Câble de raccordement 1.3 m, avec prise.

AA 200 910



Toutes les mesures sont en mm.

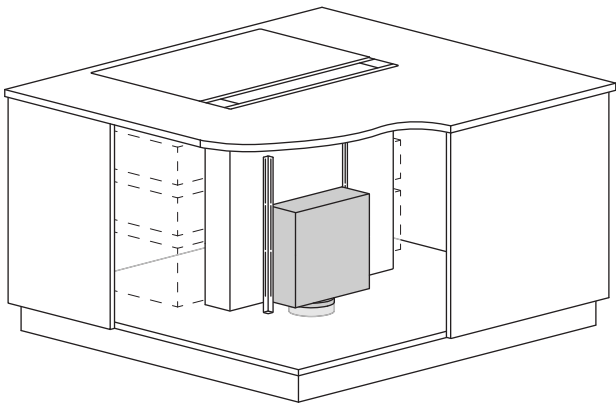
Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 425



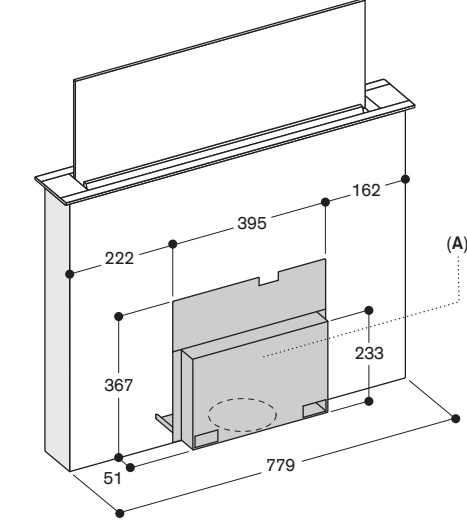
A: Installation flexible de l'unité de ventilation à l'avant, à l'arrière ou à distance de l'appareil (kit d'installation requis - distance max. 3 m)
Le moteur doit être accessible dans toutes les configurations d'installation

Le moteur doit être accessible dans toutes les configurations d'installation
Non recommandé pour les murs extérieurs ou planchers non isolés thermiquement (U ≥ 0,5 W/m²K).

Exemple de configuration - Moteur placé à l'arrière

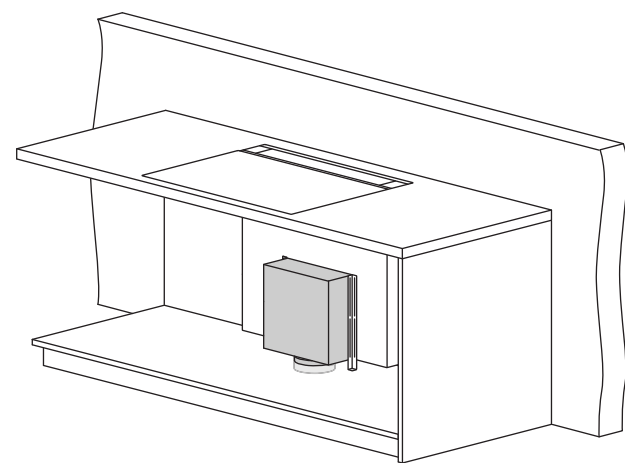


AL 200 180 avec AA 200 910

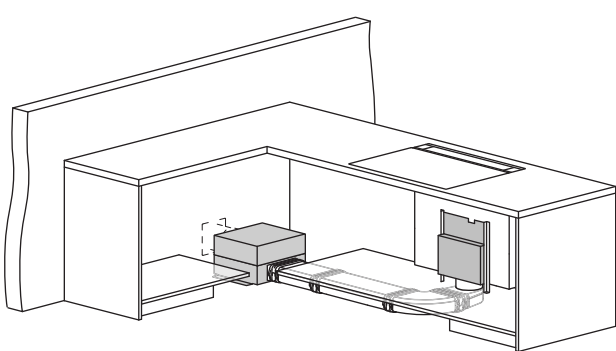


A: Le cache doit toujours rester accessible, même après l'installation
Le cache peut être installé à l'avant ou à l'arrière de l'appareil

Exemple de configuration - Moteur placé à l'avant



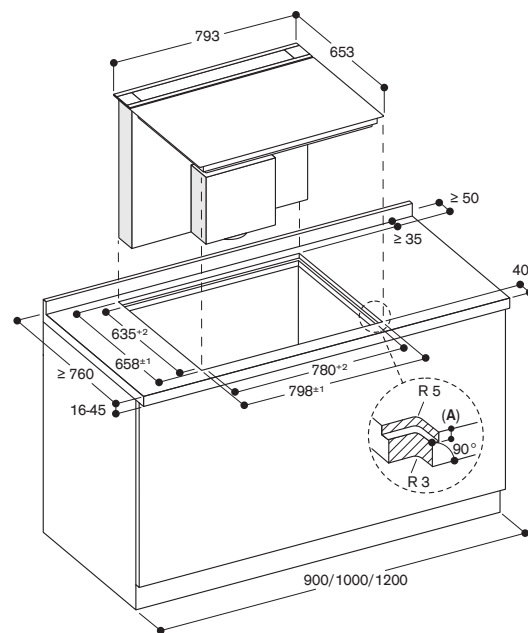
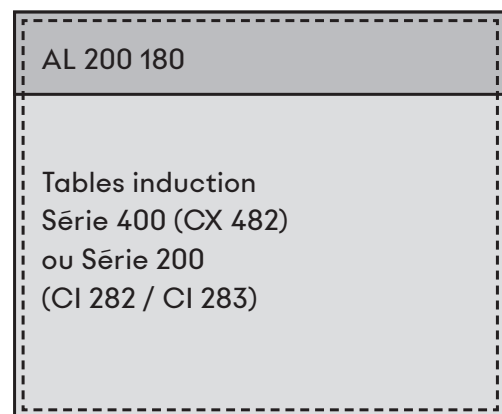
Exemple de configuration - Moteur placé à distance avec AA 200 910



Toutes les mesures sont en mm.

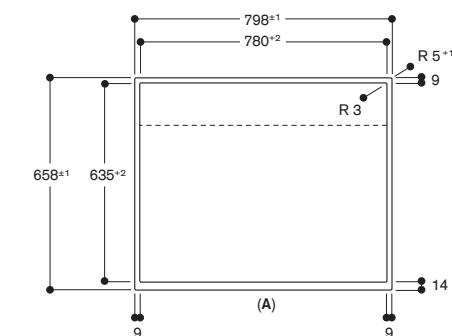
Combinaison d'installation avec table induction sans cadre dans une seule découpe

Installation à fleur de plan



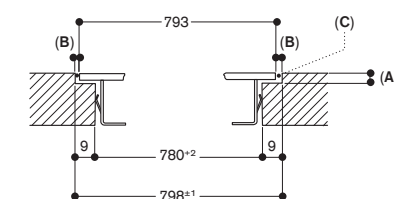
A: $6.5^{+0.5}$ mm

Vue de dessus



A: Avant

Coupe longitudinale

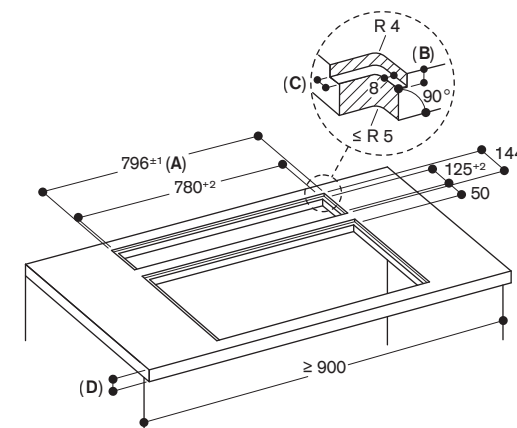
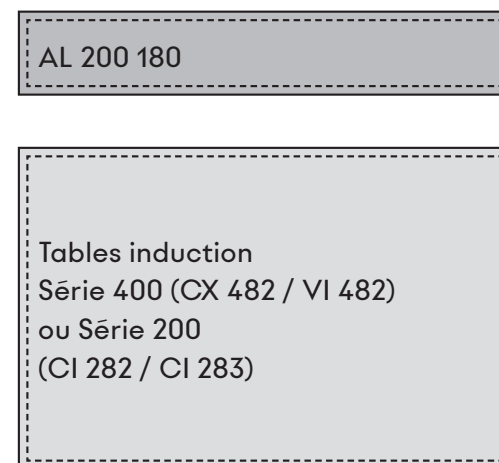


A: 6,5^{+0,5} mm
B: 2,5 mm
C: Remplissage avec du silicone

Toutes les mesures sont en mm.

Combinaison d'installation avec table induction sans cadre dans 2 découpes séparées

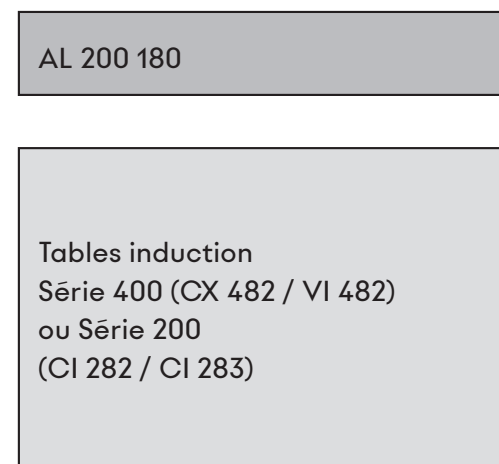
Installation à fleur de plan



A: Inclus 2 mm joint silicone sur tout le pourtour
B: 5,5 mm
C: 9,5 mm
D: Epaisseur minimale du plan de travail - voir les instructions d'installation de la table de cuisson.
 Epaisseur maximale du plan de travail 45 mm

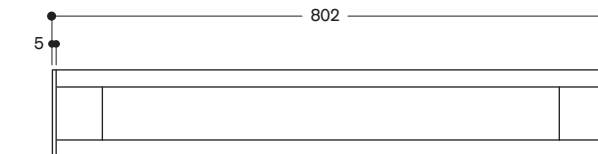
Combinaison d'installation avec table induction dans 2 découpes séparées

Installation classique

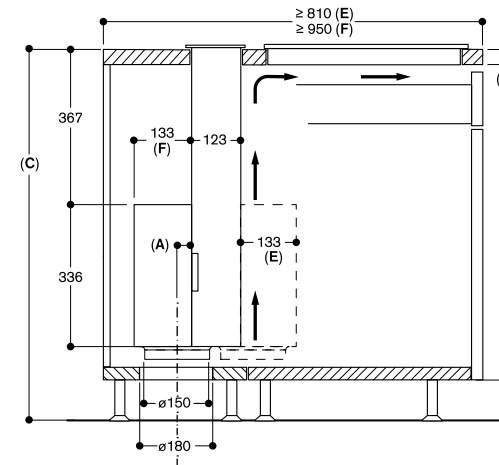


A: Epaisseur minimale du plan de travail - voir les instructions d'installation de la table de cuisson.
Epaisseur maximale du plan de travail 45 mm

Vue de dessus



Vue latérale



A: ≥ 20 mm entre la zone d'aspiration Guided Air et une paroi de meuble

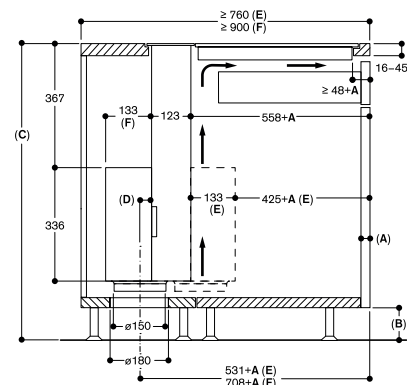
B: ≥ 60 mm pour le mode recyclage
 ≥ 100 mm pour le mode évacuation extérieure avec un conduit dans la plinthe

C: ≥ 850 mm pour le mode évacuation extérieure avec un conduit dans la plinthe
D: Épaisseur minimale du plan de travail - voir les notes d'installation de la table de cuisson
Épaisseur maximale du plan de travail 45 mm

Epaisseur maximale du plan de travail 45 mm
E: Moteur à l'avant
F: Moteur à l'arrière
→ Alimentation en air frais nécessaire pour la table de cuisson
Veuillez vous référer aux notes d'installation de la table de cuisson

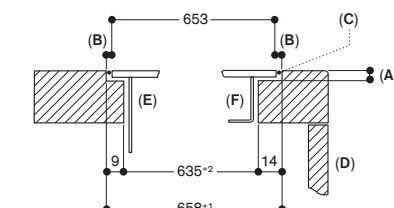
Toutes les mesures sont en mm.

Vue latérale



A: Épaisseur de la façade
B: ≥ 60 mm pour le mode recyclage
≥ 100 mm pour le mode évacuation extérieure avec un conduit dans la plinthe
C: ≥ 850 mm pour le mode évacuation extérieure avec un conduit dans la plinthe
D: ≥ 20 mm entre la zone d'aspiration Guided Air et une paroi de meuble
E: Moteur à l'avant
F: Moteur à l'arrière
— Alimentation en air frais nécessaire pour la table de cuisson
Veillez vous référer aux instructions d'installation de la table de cuisson

Coupe transversale



A: 6,5^{+0,5} mm
B: 2,5 mm
C: Remplissage avec du silicone
D: Avant
E: Hotte de plan de travail
F: Plaque de cuisson à induction



Hotte de plan de travail Série 200
AL 200

AL 200 190 4.100 €
Gaggenau Black / Verre
Home Connect
Largeur 90 cm
Evacuation extérieure ou mode
recyclage



Accessoires d'installation obligatoires
AA 200 900 70 €

Kit pour installation AL 200 180
et AL 200 190 de façon classique sur
le plan de travail.

Comprend 2 pièces de largeur 5 mm
chacune (à placer à chaque extrémité
de la hotte)

Gaggenau Black
AA 200 910 320 €

Kit pour installation du moteur à
distance (distance maximale 3m).
Combinable avec la hotte de plan de
travail AL 200.

VA 200 090 275 €

Kit d'installation pour une installation
dans une seule découpe de plan de
travail.

Combinable avec la hotte de plan de
travail AL 200 190.

Composé d'une barrette de jonction
et de barres de renfort pour assurer
la stabilité du meuble bas.

Compatible avec des meubles de
largeur 90 cm, 100 cm ou 120 cm.

Accessoires d'installation

AA 200 890 400 €

Module de recyclage de l'air incluant
les filtres à charbon CleanAir : fort
taux de réduction des odeurs et
désactivation des allergènes.

AA 200 892 1.410 €

Module de recyclage de l'air avec
filtres à charbon actif régénérables:
fort taux de réduction des odeurs.
Prolongation de la durée de vie du
filtre à charbon actif : régénérable
jusqu'à 30 fois dans le four à 200°C.

**Accessoires à commander auprès du
service après-vente ou via la boutique
en ligne www.gaggenau.com
17008626**

Filtres à charbon CleanAir de
remplacement, avec un fort taux de
réduction des odeurs et désactiva-
tion des allergènes.

Pour modules de recyclage AA 200 880
et AA 200 890.

Highlights

- Hotte télescopique de plan de travail qui, à l'arrêt, disparaît entièrement dans le plan de travail
- Combinaison parfaite pour une installation à fleur de plan dans une seule découpe avec table Flex Induction Série 200 et CX 492 sans cadre 90 cm
- Ecran en verre transparent pour une intégration discrète dans l'environnement de la cuisine
- Eclairage d'ambiance diffusé par l'écran en verre
- Technologie Guided Air qui assure un fort taux de captation des vapeurs sur l'ensemble de la table de cuisson

Performances

Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon
la norme EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon
EN 60704-3.

Puissance en évacuation:
519 / 833 m³/h
61 / 71 dB (A).

Puissance en recyclage:
472 / 620 m³/h
65 / 71 dB (A).

Caractéristiques

Eclairage d'ambiance blanc en
périphérie du panneau de verre.
La couleur peut être modifiée via
l'application Home Connect.

Fonction Automatique avec
temporisation contrôlée par Sensor.

3 vitesses électroniques et 1 position
intensive.

Témoin de saturation du filtre à
graisse.

Indicateur de saturation du filtre à
charbon actif.

2 filtres à graisse métalliques grande
surface livrés de série, faciles à
retirer et lavables au lave-vaisselle.

Sécurité anti-débordement : 170 ml de
capacité au niveau du filtre à graisse
et capacité supplémentaire de 600 ml
au niveau du moteur.

Filtre à charbon actif CleanAir

facilement extractibles par le haut
pour le mode recyclage de l'air.

Cadre en aluminium anodisé
Gaggenau Black.

1 panneau de commande pour le
réglage des niveaux puissances et

1 panneau de commande pour le
contrôle de la technologie Guided Air.

Technologie d'aspiration très
efficace, moteur BLDC.

Flexibilité d'installation du moteur,
soit à l'avant de la hotte (pour une
installation murale compacte), soit à

l'arrière (sans perte de place dans les
 tiroirs placés sous la table de

cuisson), soit séparée de la hotte
(distance max. 3 m).

Fonctions numériques

(Gaggenau Home Connect)

Contrôle de la ventilation basée sur
la table de cuisson (avec table de
cuisson compatible).

Contrôle et réglage à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur
Gaggenau Home Connect page 421.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A sur
une échelle de A+++ à D.

Consommation énergétique
37,8 kWh/an.

Classe d'efficacité d'aspirationA.

Classe d'efficacité d'éclairage-.

Classe d'efficacité du filtre antigraisse C.

Niveau sonore min.41 dB/ max.62 dB
position normale.

Conseils d'installation

La hotte de plan de travail ne peut
pas être combinée avec une table de
cuisson au gaz, ni avec les Vario de
cuisson spéciaux tels que Vario

Teppan Yaki ou Vario Gril électrique.

La longueur de gaine équivalente
pour assurer de bonnes performances
est Lmax 28 m.

Pour le calcul de la longueur de gaine
équivalente, veuillez vous référer aux
Conseils d'installation de base.

(se référer pages 248-249)

Compatible avec les tables induction
sans cadre de la Série 400 (CX 492)

ou de la Série 200 (CI 292), pour une
installation à fleur de plan dans une
seule découpe.

Pour une installation dans une seule
découpe, l'accessoire d'installation

VA 200 090 doit être placé entre les
2 appareils. Il comprend une barrette
de jonction et des barres de renfort

pour assurer la stabilité du meuble
bas.

Compatible avec tables induction
avec cadre de la Série 400 (CX482 /

VI482) ou de la Série 200 (CI282 /

CI283), dans 2 découpes séparées
pour une installation classique sur le

plan de travail.

L'accessoire AA 200 900 est
nécessaire pour une installation
classique.

La hotte de plan de travail peut être
installée soit dans un meuble bas

(ex installation dans un îlot
profondeur supérieure à 100 cm).

Largeur des meubles bas 90 cm,
100 cm ou 120 cm.

Pour assurer une performance
d'aspiration optimale il est

déconseillé d'installer des meubles
hauts au-dessus de la hotte de plan

de travail.

Les distances suivantes doivent être
respectées:

- 65 cm entre la hotte de plan de travail et les étagères ouvertes.
- 50 cm à gauche et à droite entre la hotte de plan de travail et un mur latéral ou des meubles adjacents.

— 5 cm entre le cadre de la hotte de
plan de travail et le mur.

— 2 cm entre la zone d'aspiration du
Guided Air et la paroi d'un meuble
adjacent.

L'installation est possible dans des
plans de travail en pierre, synthé-
tiques 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.

Épaisseur du plan de travail
recommandée pour une installation à
fleur de plan dans une seule découpe:

16 mm (avec CX 492), 30 mm (avec

VL 492) - max 45 mm.

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 moteur doit rester accessible dans
toutes les configurations d'installation.

Pour l'installation du moteur à
distance, il faut commander le kit

d'installation AA 200 910 (qui
comprend les couvercles pour obturer

les sorties d'air).

La distance maximale entre la
hotte de plan de travail et le moteur

est de 3 m.

En mode évacuation, prévoir
l'installation d'un clapet anti-retour

avec une pression d'ouverture de
max. 65 Pa.

En mode évacuation extérieure, il faut
toujours s'assurer d'un apport d'air

extérieur suffisant si l'appareil est
utilisé en même temps qu'un foyer

avec cheminée.

Pour une performance optimale en
mode recyclage, nous recommandons

une surface d'au moins 400 cm² pour
la circulation de l'air recyclé.

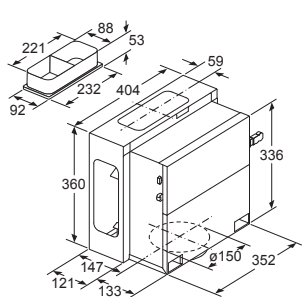
Un module de recyclage de l'air est
obligatoire pour le fonctionnement de

l'appareil en mode recyclage.

Le moteur doit être accessible dans toutes les configurations d'installation

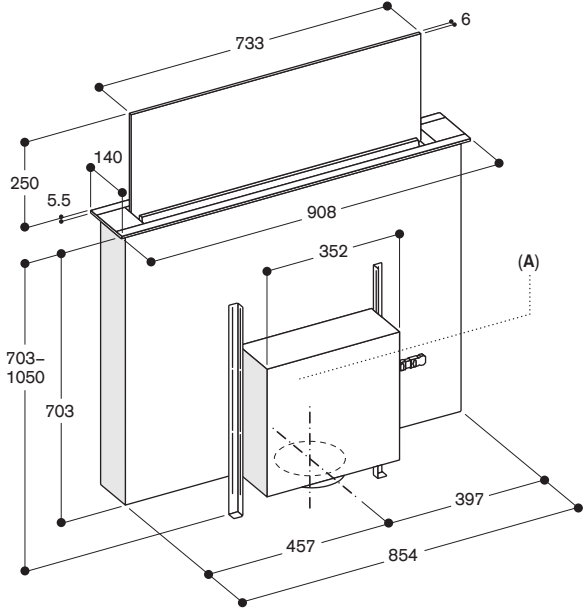
Non recommandé pour les murs extérieurs ou planchers non isolés thermiquement (U ≥ 0,5 W/m²K).

AA 200 910



Toutes les mesures sont en mm.

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 425

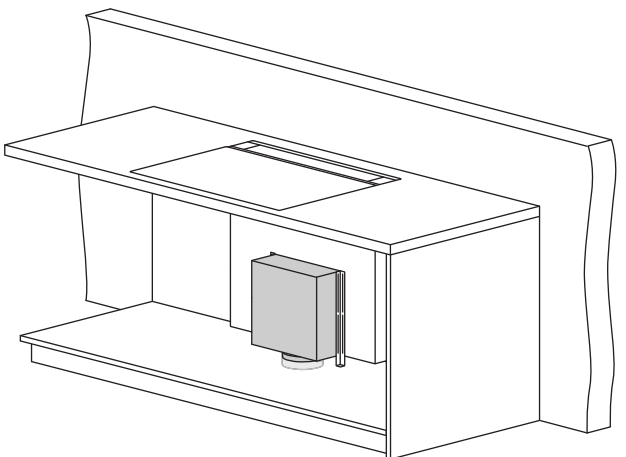


A: Installation flexible de l'unité de ventilation à l'avant,
à l'arrière ou à distance de l'appareil (kit d'installation requis - distance max. 3 m)
Le moteur doit être accessible dans toutes les configurations d'installation

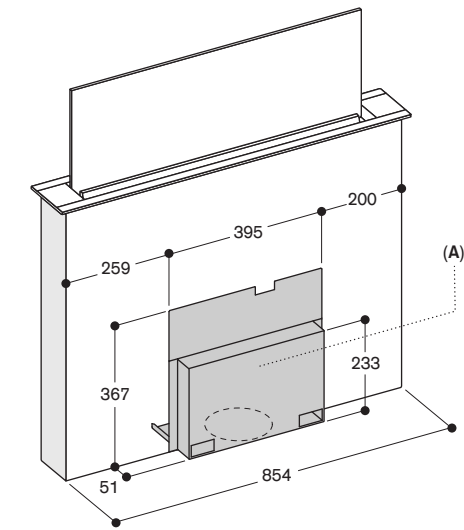
Le moteur doit être accessible dans toutes les configurations d'installation

Non recommandé pour les murs extérieurs ou planchers non isolés thermiquement (U ≥ 0,5 W/m²K).

Exemple de configuration - Moteur placé à l'avant

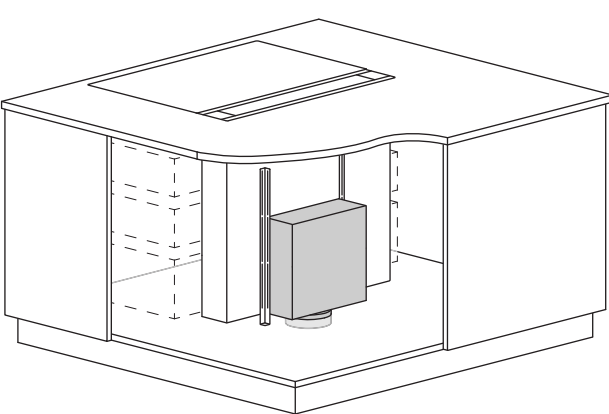


AL 200 190 avec AA 200 910

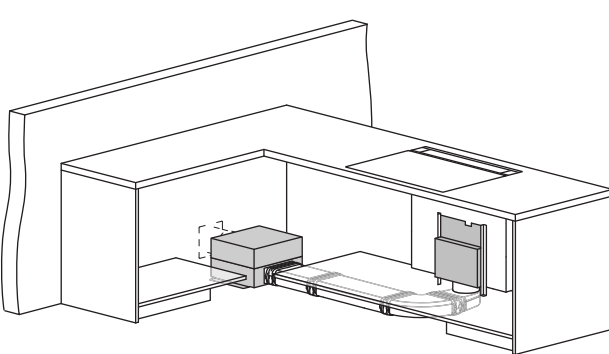


A: Le cache doit toujours rester accessible, même après l'installation
Le cache peut être installé à l'avant ou à l'arrière de l'appareil

Exemple de configuration - Moteur placé à l'arrière

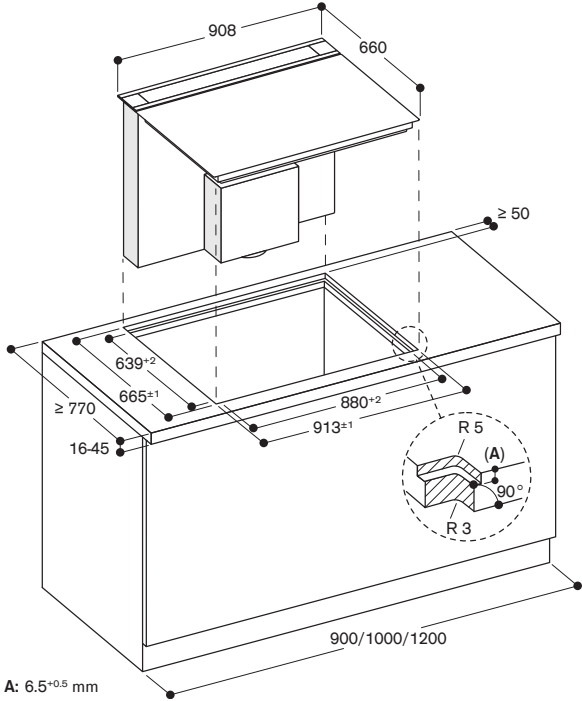
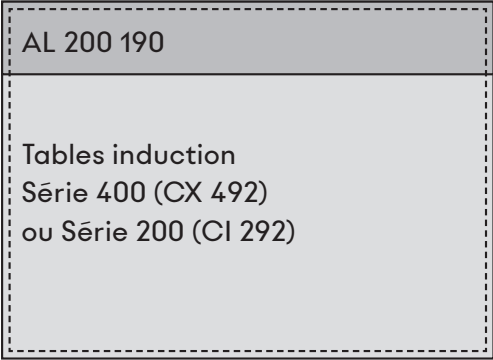


Exemple de configuration - Moteur placé à distance avec AA 200 910



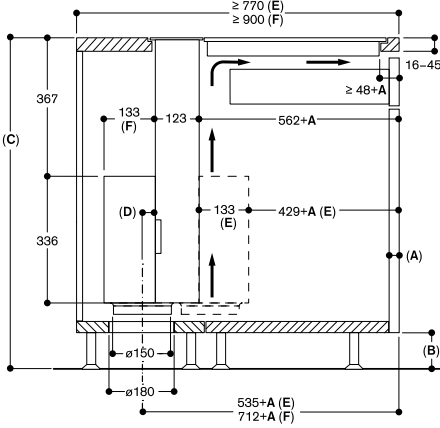
Toutes les mesures sont en mm.

Combinaison d’installation avec table induction sans cadre dans une seule découpe
Installation à fleur de plan



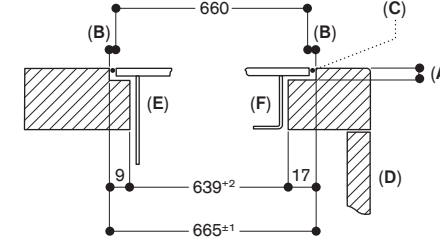
A: 6,5^{+0,5} mm

Vue latérale



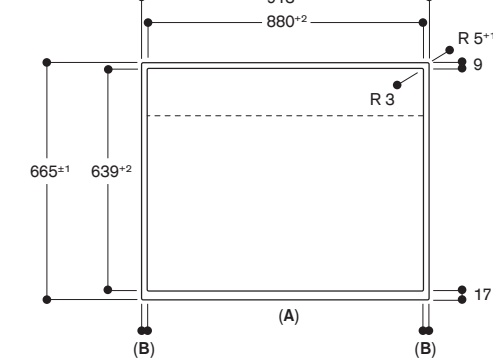
A: Épaisseur de la façade
B: ≥ 60 mm pour le mode recyclage
≥ 100 mm pour le mode évacuation extérieure avec un conduit dans la plinthe
C: ≥ 850 mm pour le mode évacuation extérieure avec un conduit dans la plinthe
D: ≥ 20 mm entre la zone d'aspiration Guided Air et une paroi de meuble
E: Moteur à l'avant
F: Moteur à l'arrière
→ Alimentation en air frais nécessaire pour la table de cuisson
Veuillez vous référer aux instructions d'installation de la table de cuisson

Coupe transversale



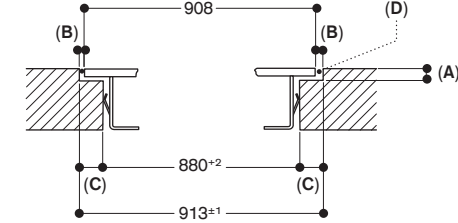
A: 6,5^{+0,5} mm
B: 2,5 mm
C: Remplissage avec du silicone
D: Avant
E: Hotte de plan de travail
F: Plaque de cuisson à induction

Vue de dessus



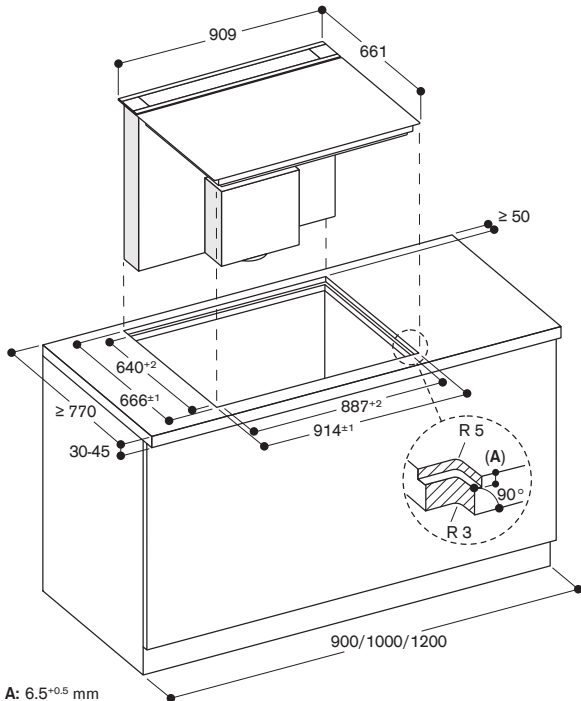
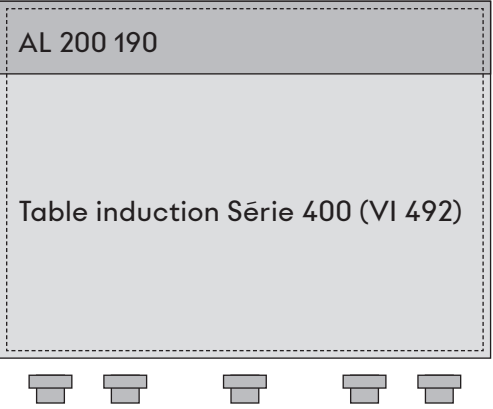
A: Avant
B: 16,5 mm

Coupe longitudinale



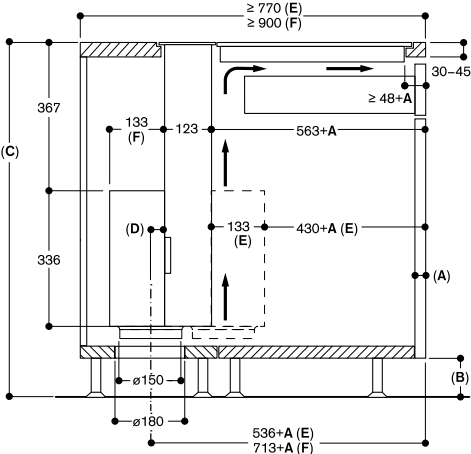
A: 6,5^{+0,5} mm
B: 2,5 mm
C: 16,5 mm
D: remplissage avec du silicone

Combinaison d’installation avec table induction sans cadre dans une seule découpe
Installation à fleur de plan



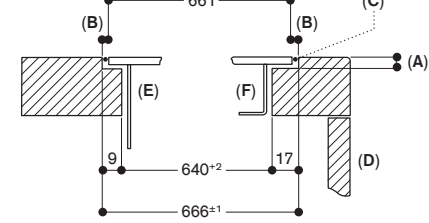
A: 6,5^{+0,5} mm

Vue latérale



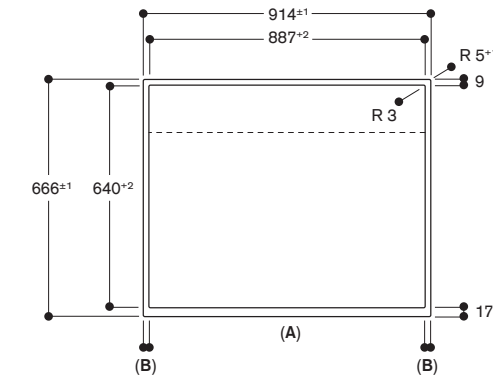
A: Épaisseur de la façade
B: ≥ 60 mm pour le mode recyclage
≥ 100 mm pour le mode évacuation extérieure avec un conduit dans la plinthe
C: ≥ 850 mm pour le mode évacuation extérieure avec un conduit dans la plinthe
D: ≥ 20 mm entre la zone d'aspiration Guided Air et une paroi de meuble
E: Moteur à l'avant
F: Moteur à l'arrière
→ Alimentation en air frais nécessaire pour la table de cuisson
Veuillez vous référer aux instructions d'installation de la table de cuisson

Coupe transversale



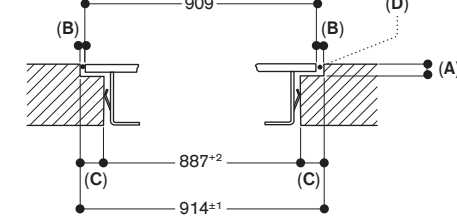
A: 6,5^{+0,5} mm
B: 2,5 mm
C: Remplissage avec du silicone
D: Avant
E: Hotte de plan de travail
F: Plaque de cuisson à induction

Vue de dessus



A: Avant
B: 13,5 mm

Coupe longitudinale



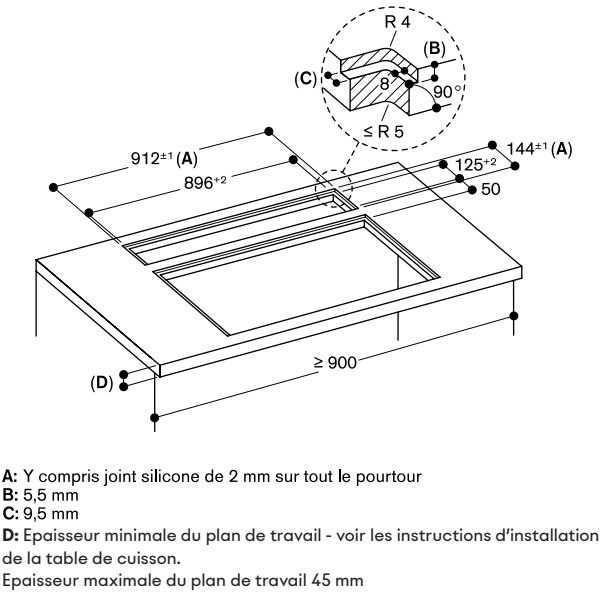
A: 6,5^{+0,5} mm
B: 2,5 mm
C: 13,5 mm
D: remplissage avec du silicone

Combinaison d’installation avec table induction sans cadre dans 2 découpes séparées

Installation à fleur de plan

AL 200 190

Tables induction
Série 400 (CX 492 / VI 492)
ou Série 200 (CI 292)

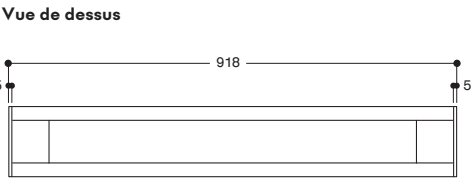
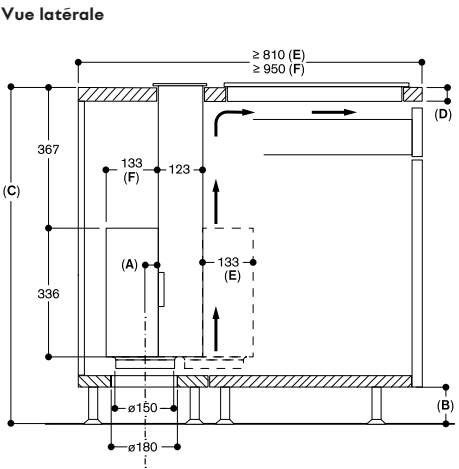
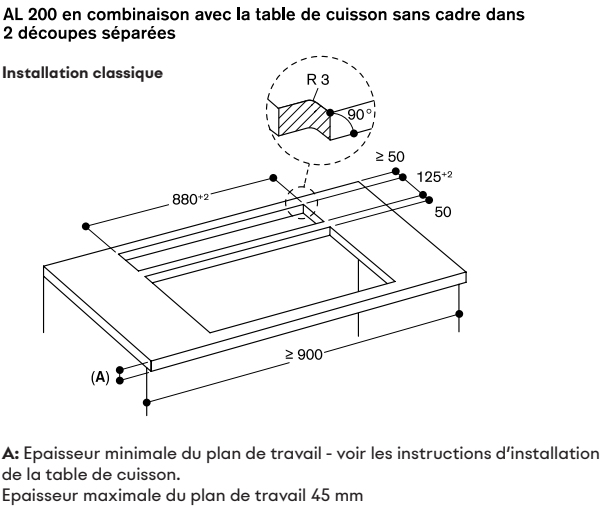


Combinaison d’installation avec table induction dans 2 découpes séparées

Installation classique

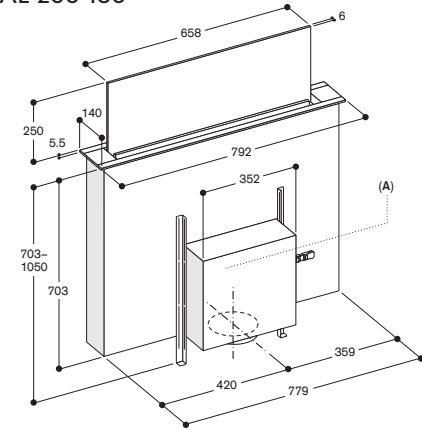
AL 200 190

Tables induction
Série 400 (CX 492 / VI 492)
ou Série 200 (CI 292)



Combinaisons avec hotte de plan de travail AL 200

AL 200 180



A: Installation flexible de l'unité de ventilation à l'avant, à l'arrière ou à distance de l'appareil (kit d'installation requis - distance max. 3 m)
Le moteur doit être accessible dans toutes les configurations d'installation
Le moteur doit être accessible dans toutes les configurations d'installation
Non recommandé pour les murs extérieurs ou planchers non isolés thermiquement (U ≥ 0,5 W/m²K).

Installation à fleur de plan de travail

Combinaison avec table induction sans cadre dans une seule découpe

AL 200 180

Tables induction
Série 400 (CX 482)
ou Série 200 (CI 282 / CI 283)

Dimensions pour les découpes page 260

Accessoire
Kit installation VA 200 080

Combinaison avec table induction sans cadre dans 2 découpes séparées

AL 200 180



Dimensions pour les découpes page 261

Accessoire
—

Installation classique

Combinaison avec table induction dans 2 découpes séparées

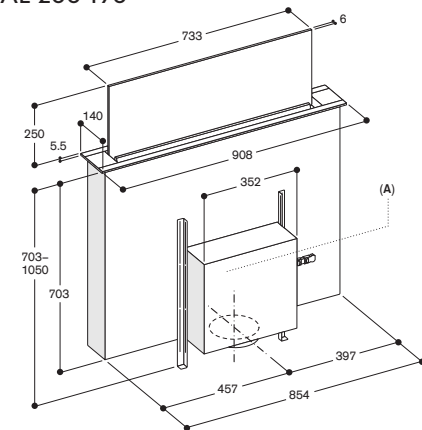
AL 200 180

Tables induction
Série 400 (CX 482 / VI 482)
ou Série 200 (CI 282 / CI 283)

Dimensions pour les découpes page 261

Accessoire
Installation kit AA 200 900

AL 200 190



A: Installation flexible de l'unité de ventilation à l'avant, à l'arrière ou à distance de l'appareil (kit d'installation requis - distance max. 3 m)
Le moteur doit être accessible dans toutes les configurations d'installation
Le moteur doit être accessible dans toutes les configurations d'installation
Non recommandé pour les murs extérieurs ou planchers non isolés thermiquement (U ≥ 0,5 W/m²K).

Installation à fleur de plan de travail

Combinaison avec table induction sans cadre dans une seule découpe

AL 200 190

Tables induction
Série 400 (CX 492)
ou Série 200 (CI 292)

Dimensions pour les découpes page 264

Accessoire
Kit installation VA 200 090

AL 200 190

Table induction
Vario Série 400 (VI 492)

Dimensions pour les découpes page 265

Accessoire
Kit installation VA 200 090

Combinaison avec table induction sans cadre dans 2 découpes séparées

AL 200 190

Tables induction
Série 400 (CX 492 / VI 492)
ou Série 200 (CI 292)

Dimensions pour les découpes page 266

Accessoire
—

Installation classique

Combinaison avec table induction dans 2 découpes séparées

AL 200 190

Tables induction
Série 400 (CX 492 / VI 492)
ou Série 200 (CI 292)

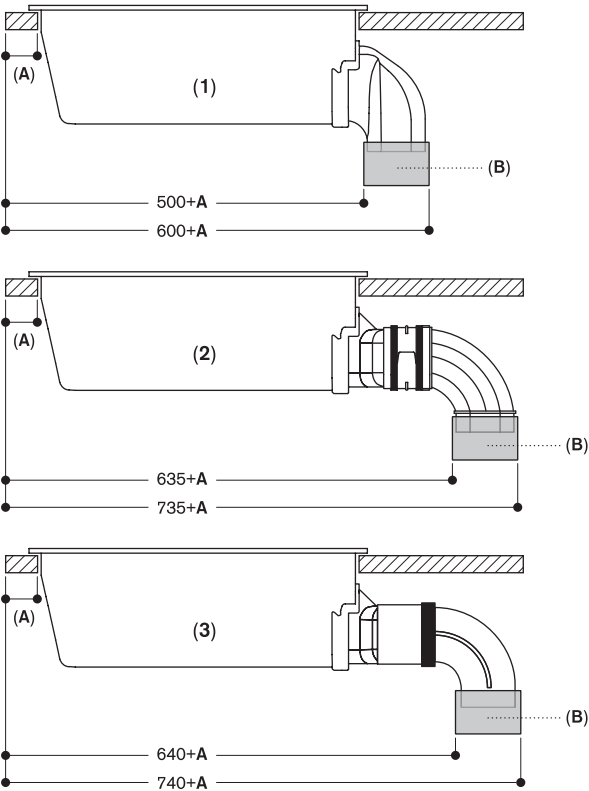
Dimensions pour les découpes page 266

Accessoire
Kit installation AA 200 900

Configurations d’installation recommandées pour Vario aérateur de plan de travail Série 400

Bon à savoir – pour une planification et une installation correcte

- Prendre en considération la profondeur du meuble et la profondeur du plan de travail, supérieure à celle du meuble.
- Une bonne étanchéité des gaines est très importante pour éviter les fuites d’air ; elle peut se faire à l’aide de l’adhésif adapté ou en utilisant les pièces de connexion adéquates.
- Les Vario de cuisson tels que Vario Gril électrique ou Vario gaz Wok doivent être placés entre 2 VL.
- Le mode recyclage n’est pas recommandé dans le cas de l’installation d’un Vario Gril électrique.
- Le raccordement de la gaine au Vario aérateur VL est possible vers le bas (1) ou vers l’arrière grâce aux pièces de connexion complémentaires (2) et (3). Celles-ci sont livrables en tant qu’accessoires en option, voir ci-dessous.
- Pour les dimensions hors-tout totales du meuble, il faut prendre en compte les dimensions individuelles, l’emplacement des gaines et du moteur séparé. Le moteur séparé peut être tourné dans toutes les directions, en fonction de la direction souhaitée pour l’évacuation extérieure de l’air ou pour le retrait des filtres à charbon CleanAir.



- 1 : Installation sortie directe
- 2 : Installation avec extension pour plan de travail extra profond et gaine en PVC :
- AD 851 041 (pièce de connexion pour extension)
 - AD 857 040 (pièce de connexion pour gaine plate, PVC)
 - AD 857 030 (coude gaine plate 90° vertical, PVC)
- 3 : Installation avec extension pour plan de travail extra profond et gaine en métal:
- AD 851 041 (pièce de connexion pour extension)
 - AD 854 000 (pièce de connexion gaine plate, métal)
 - AD 854 030 (coude gaine plate 90° vertical, métal)

A : ≥ 50 mm
B : Pièce de connexion

Configuration d’installation 1 (recyclage)

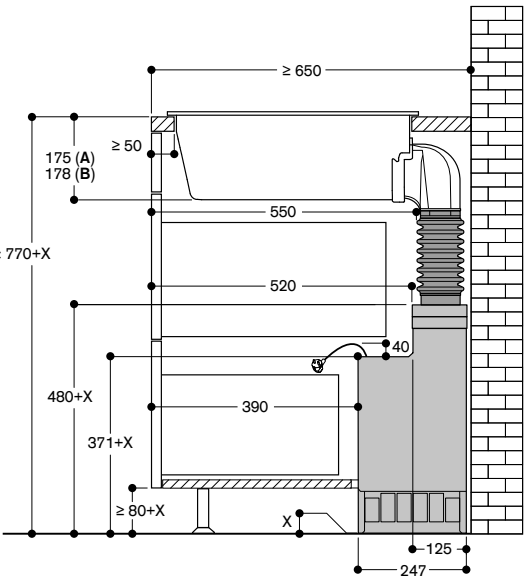
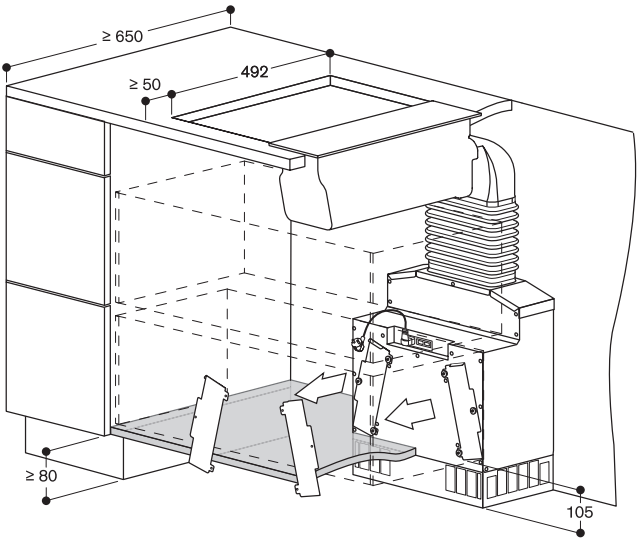
VL 414 avec AR 410 110 (moteur séparé - recyclage)

Bon à savoir

- Installation murale, profondeur du plan de travail 65 cm.
- Prévoir l’accessibilité aux filtres à charbon CleanAir dans le meuble bas pour leur remplacement.
- De plus, si la hauteur de la plinthe est supérieure à 80 mm, le moteur séparé doit être surélevé pour permettre l’accessibilité aux filtres à charbon CleanAir.
- Si la hauteur de la plinthe est de 80 mm, le moteur peut être placé directement au sol.
- Pour une performance d’aspiration optimale, il est nécessaire d’avoir suffisamment d’espace pour l’évacuation de l’air recyclé (min.400 cm³)

Liste des appareils et accessoires

- 1 x VL 414 115 (Vario aérateur Série 400)
- 1 x CKV 410 010 (bouton de commande inox) ou 1 x CKV 410 000 (bouton de commande noir)
- 1 x AR 410 110 (moteur séparé - recyclage)
- 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible pour VL414, Ø150 mm plat)



A : intégration classique
B : intégration à fleur de plan (uniquement VL 414)

Non recommandé pour les murs extérieurs ou planchers non isolés thermiquement (U ≥ 0,5 W/m²K).

Configuration d’installation 2 (recyclage)

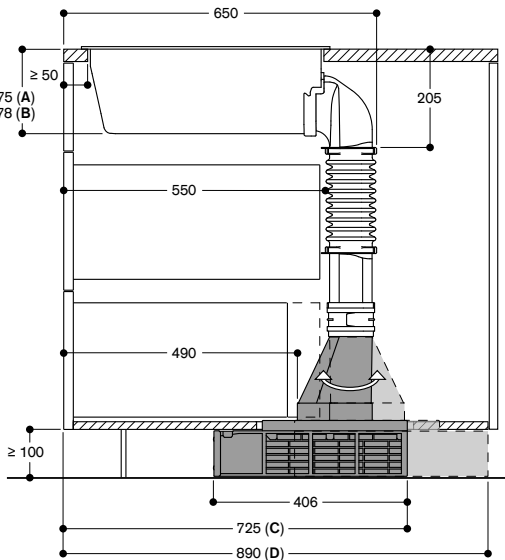
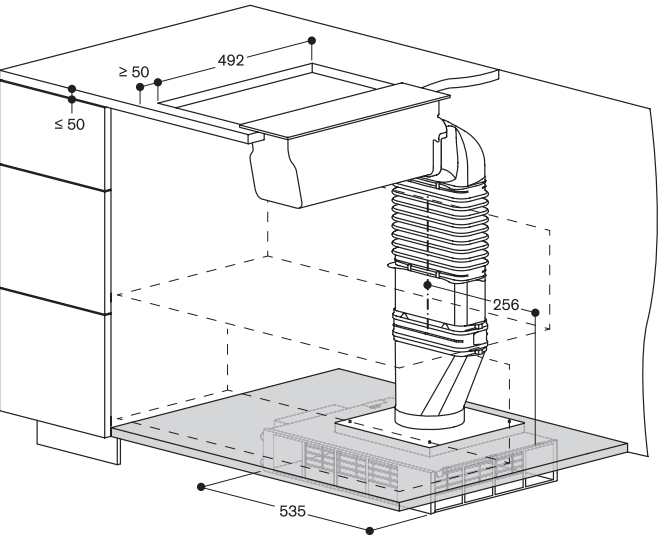
VL 414 avec AR 413 122 (moteur séparé - recyclage)

Bon à savoir

- Installation murale ou îlot.
- Prévoir l’accessibilité aux filtres à charbon CleanAir dans le meuble bas pour leur remplacement.
- Distance minimale recommandée entre la paroi du meuble et les ouvertures pour les filtres lorsque la grille n’est pas placée directement devant le moteur : 15 cm.
- Pour une performance d’aspiration optimale, il est nécessaire d’avoir suffisamment d’espace pour l’évacuation de l’air recyclé (min.400 cm³)

Liste des appareils et accessoires

- 1 x VL 414 115 (Vario aérateur Série 400)
- 1 x CKV 410 010 (bouton de commande inox) ou 1 x CKV 410 000 (bouton de commande noir)
- 1 x AR 413 122 (moteur séparé - recyclage)
- 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible pour VL414, Ø150 mm plat)
- 1 x AD 857 015 (gaine plate 50 cm, Ø150 mm)
- 1 x AD 857 040 (pièce de connexion gaine plate)
- 1 x AD 857 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- 1 x AD 990 091 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines plates)



A : installation classique
B : installation à fleur de plan (uniquement VL 414)
C : accès aux filtres par l’avant. Pièce de connexion plat/rond vers l’avant
D : accès aux filtres par l’arrière. Pièce de connexion plat/rond vers l’arrière

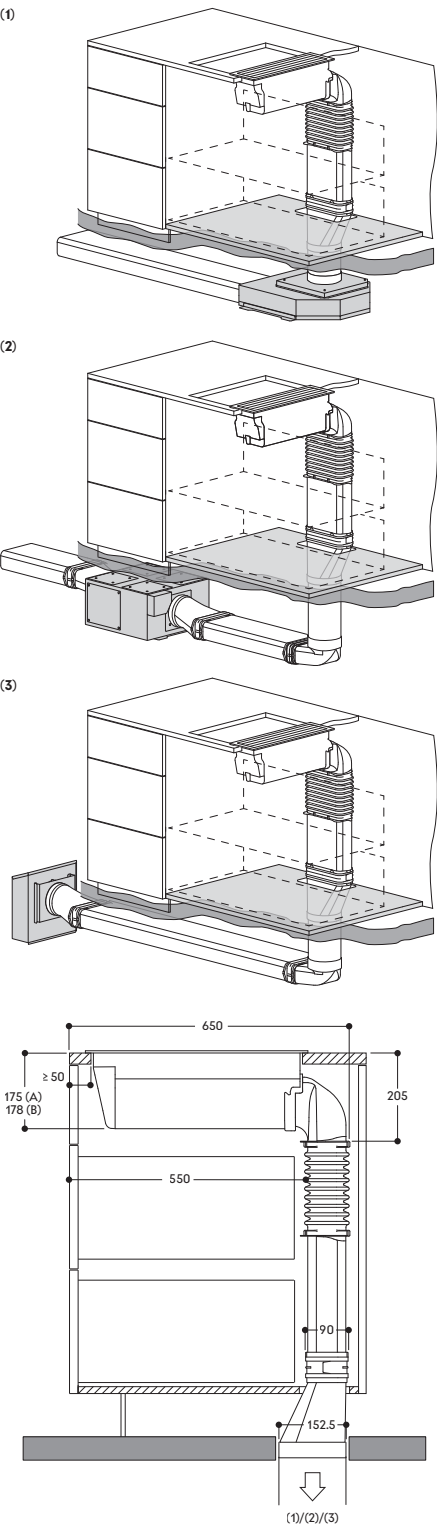
Non recommandé pour les planchers non isolés thermiquement (U ≥ 0,5 W/m²K).

Configurations d’installation recommandées pour Vario aérateur de plan de travail Série 400

Configuration d’installation 3 (évacuation extérieure) — Installation sortie directe
VL 414 avec moteur séparé en évacuation extérieure — Installation dans la cave

Liste des appareils et accessoires

- 1 x VL 414 115 (Vario aérateur Série 400)
- 1 x CKV 410 010 (bouton de commande inox) ou
1 x CKV 410 000 (bouton de commande noir)
- 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible pour VL414, Ø150 mm plat)
- 1 x AD 857 015 (gaine plate 50 cm, Ø150 mm)
- 1 x AD 857 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- Selon le choix du moteur 1 x AR 403 122 ou AR 400 142 ou AR 401 142
(moteur séparé — évacuation extérieure)



Mode d'extraction avec moteur séparé
1 : AR 403
2 : AR 400
3 : AR 401

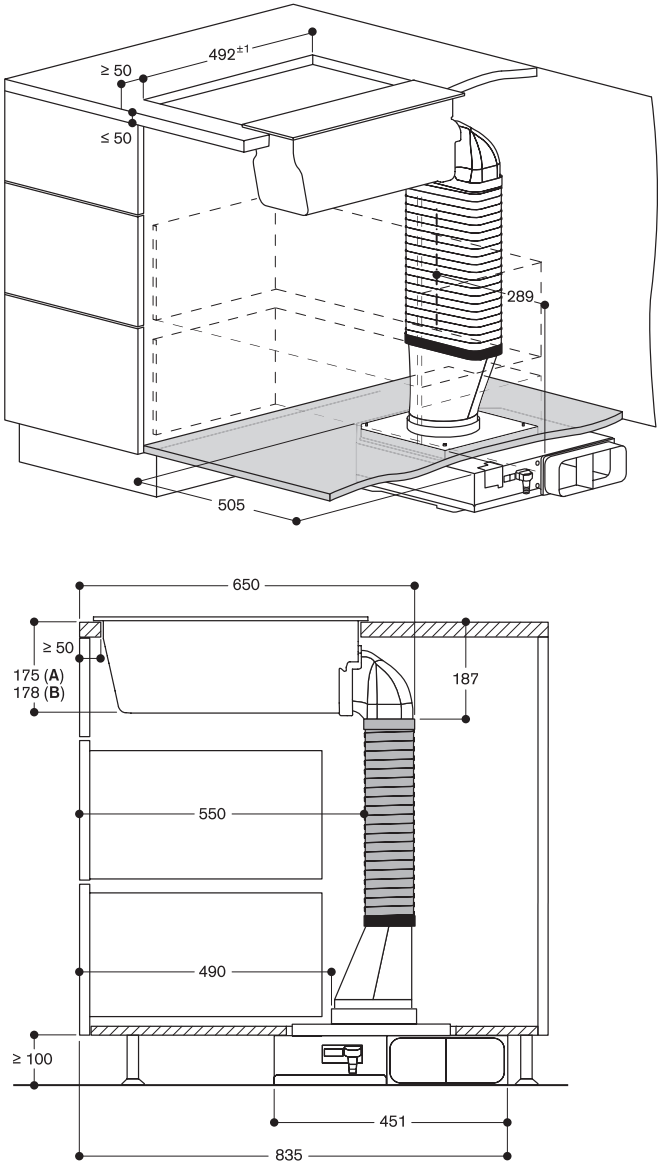
A : Montage sur le plan de travail
B : Montage à fleur de plan

Configuration d’installation 4 (évacuation extérieure) — Installation sortie directe — Métal
VL 414 avec AR 403 122

Combinaison avec AR 403 122 / AR 400 142 / AR 401 142

Liste des appareils et accessoires

- 1 x VL 414 115 (Vario aérateur Série 400)
- 1 x CKV 410 010 (bouton de commande inox) ou
1 x CKV 410 000 (bouton de commande noir)
- 1 x AR 403 122 (moteur séparé - évacuation extérieure)
- 1 x AD 858 010 (gaine plate flexible, métal, Ø150 mm)
- 1 x AD 854 041 (gaine plate adaptateur cylindrique, métal, Ø150 mm plat/rond)
- 1 x AD 990 091 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)



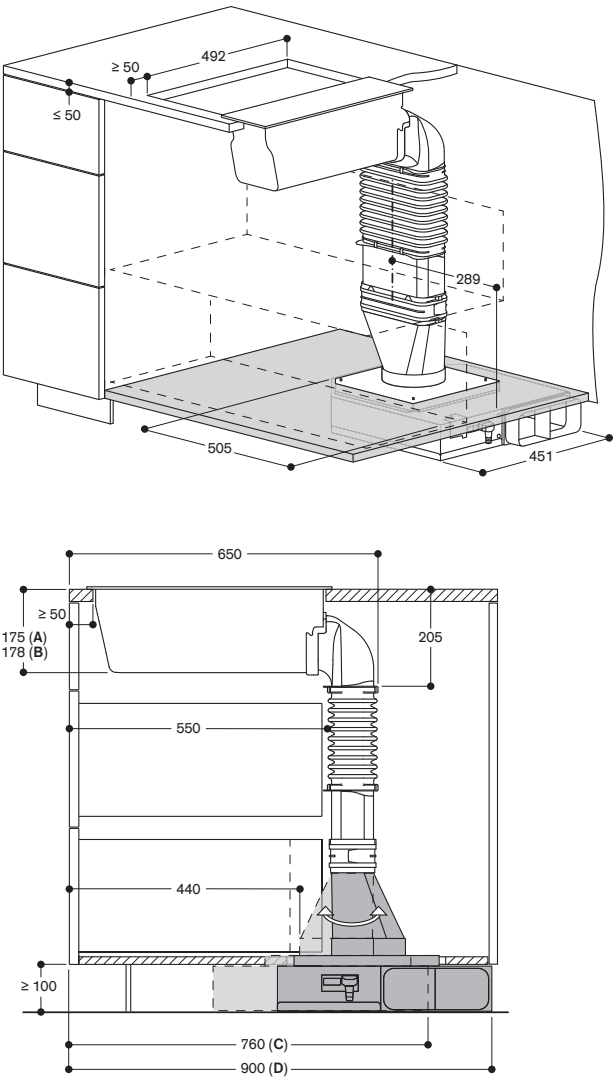
A : installation classique
B : installation à fleur de plan (uniquement VL 414)

Configuration d’installation 5 (évacuation extérieure) — Installation sortie directe
VL 414 avec AR 403 122

Installation en îlot, connexion latérale par le côté droit ou côté gauche.

Liste des appareils et accessoires

- 1 x VL 414 115 (Vario aérateur Série 400)
- 1 x CKV 410 010 (bouton de commande inox) ou
1 x CKV 410 000 (bouton de commande noir)
- 1 x AR 403 122 (moteur séparé - évacuation extérieure)
- 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible pour VL414, Ø150 mm plat)
- 1 x AD 857 015 (gaine plate 50 cm, Ø150 mm)
- 1 x AD 857 040 (pièce de connexion gaine plate)
- 1 x AD 857 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- 1 x AD 990 091 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)



A : installation classique
B : installation à fleur de plan (uniquement VL 414)
C : sortie latérale côté gauche. Pièce de connexion plat/rond vers l'avant
D : sortie latérale côté droit. Pièce de connexion plat/rond vers l'arrière

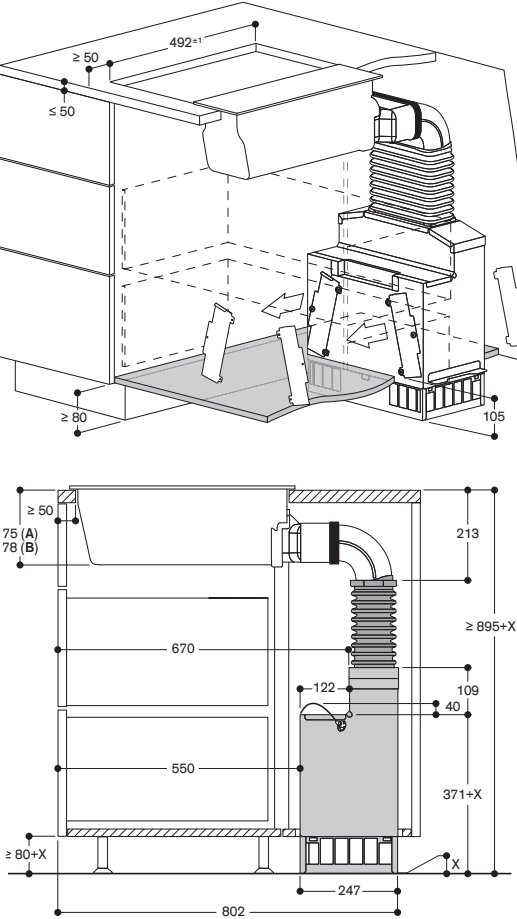
Configuration d’installation 6 (recyclage) — Installation avec extension — Métal
VL 414 avec AR 410 110 (moteur séparé — recyclage)

Installation en îlot, connexion latérale par le côté droit ou côté gauche.

Bon à savoir

Liste des appareils et accessoires

- 1 x VL 414 115 (Vario aérateur Série 400)
- 1 x CKV 410 010 (bouton de commande inox) ou
1 x CKV 410 000 (bouton de commande noir)
- 1 x AR 410 110 (moteur séparé - recyclage)
- 1 x AD 851 041 (pièce de connexion pour extension)
- 1 x AD 854 000 (pièce de connexion gaine plate, métal)
- 1 x AD 854 030 (coude gaine plate 90° vertical, métal)
- 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible, plat)
- 1 x AD 990 091 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines plates)



A : installation classique
B : installation à fleur de plan (uniquement VL 414)

Non recommandé pour les planchers non isolés thermiquement (U ≥ 0,5 W/m²K).

Liste des appareils et accessoires (PVC)

- 1 x VL 414 115 (Vario aérateur Série 400)
- 1 x CKV 410 010 (bouton de commande inox) ou
1 x CKV 410 000 (bouton de commande noir)
- 1 x AR 410 110 (moteur séparé - recyclage)
- 1 x AD 851 041 (pièce de connexion pour extension)
- 1 x AD 857 040 (pièce de connexion gaine plate)
- 1 x AD 857 030 (coude gaine plate 90° vertical, PVC)
- 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible, plat)

Toutes les mesures sont en mm.

Toutes les mesures sont en mm.



Vario aérateur de plan de cuisson
Série 200
VL 200

VL 200 120 1.650 €
Bandeau de commande aluminium noir
Largeur 15 cm
Evacuation extérieure ou mode
recyclage
Livré sans moteur (à commander
séparément)



- Accessoires d'installation**
- AD 410 040** 95 €
Pièce de connexion flexible
pour VL 200 Ø 150 mm plat.
- AD 851 041** 155 €
Pièce de connexion VL 200
pour extension avec gaine plate Ø150
pour plan de travail très profond.
- VV 200 010** 240 €
Barrette de jonction en inox
pour installation de plusieurs Vario
de cuisson de la Série 200.
- VV 200 020** 240 €
Barrette de jonction noire
pour installation de plusieurs
Vario de cuisson de la Série 200.

- Accessoires en option**
- LS 041 001** 70 €
Déflecteur d'air pour installation
VL200 à côté d'appareils gaz.
Inox.

Highlights

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Système d'aspiration très efficace, intégré dans le plan de travail, directement au niveau de la table de cuisson
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Planification et installation faciles.
- Appareil silencieux, spécialement en combinaison avec moteur AR 410 110
- Evacuation extérieure ou recyclage

Performances

Les données de puissance dépendent du caisson moteur séparé associé, voir tableau page 309.

Caractéristiques

Bouton de commande avec anneau lumineux.
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Ajustement automatique de la performance du système de ventilation, contrôlé par Sensor.
Fonction Temporisation automatique par Sensor ou réglage manuel.
Filtre anti-graisse métallique avec un fort taux d'absorption des graisses.
Filtre anti-graisse amovible lavable au lave-vaisselle.
Témoin de saturation des filtres anti-graisse et charbon actif.
Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Grille de ventilation émaillée, lavable au lave-vaisselle.
Coude de raccordement pour évacuation de l'air, livré de série.
Zone en cas de débordement, capacité 250 ml.

Consommations

Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR 403 122.
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 48,3 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage:- .
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 56 dB/ max 71 dB position normale.

Conseils d'installation

La longueur de gaine équivalente pour assurer de bonnes performances est Lmax 26 m.
Pour le calcul de la longueur de gaine équivalente, veuillez vous référer aux Conseils d'installation de base (se référer pages 248-249).

Il est recommandé d'installer un moteur par VL.
Le mode recyclage n'est pas recommandé en cas d'installation à côté d'un Vario gril électrique.
Pour une performance d'aspiration optimale en mode recyclage, il est nécessaire d'avoir un espace minimum de 400 cm² pour l'évacuation de l'air recyclé au niveau de la plinthe.
Configurations recommandées pour l'installation des aérateurs de plan de travail avec le caisson moteur, et les accessoires de raccordement en pages 276 à 279.
Largeur maximale de la table de cuisson entre 2 VL : 80 cm.
Le Vario Gril électrique et le Vario Gaz Wok doivent être placés entre 2 VL.

Lors de l'installation à côté d'un appareil de cuisson au gaz, il est nécessaire de prévoir le déflecteur LS 041 001 pour assurer le meilleur rendement de la table de cuisson.
En cas d'installation du déflecteur LS 041 001, il est impossible d'utiliser la poêle Wok WP 400 001.
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.
Merci de consulter les données d'installation.

Conseils pour découpes du plan de travail en pages 232 et 233.

Valeurs de raccordement
Câble de raccordement 1,7 m entre VL et caisson moteur séparé.

En combinaison avec les moteurs correspondants, voir pages 291 - 292 - 293

Moteur évacuation extérieure :



AR 403 122

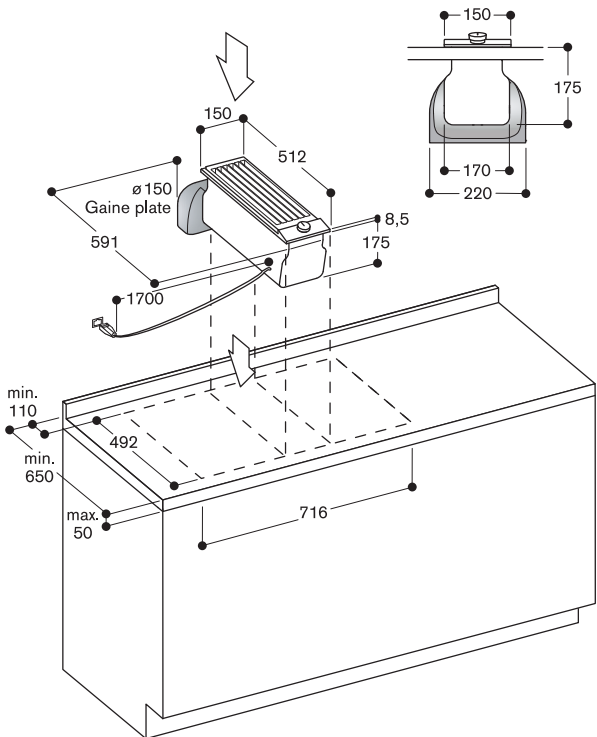
Moteurs mode recyclage :



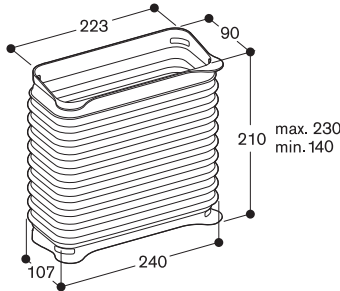
AR 410 110



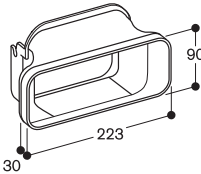
AR 413 122



AD 410 040 : Pièce de connexion flexible pour VL 200, Ø 150 mm plat



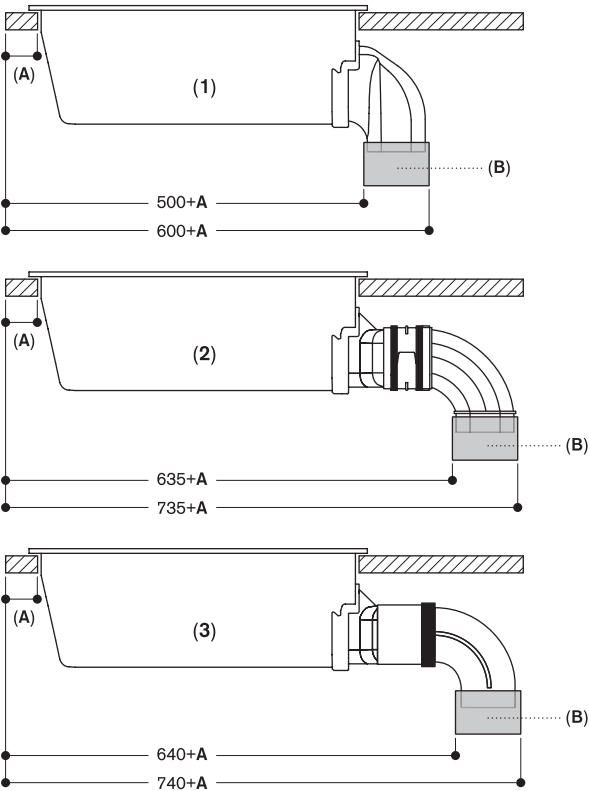
AD 851 041 : Pièce de connexion pour VL 200 pour extension avec gaine plate Ø 150 mm pour plan de travail très profond



Configurations d’installation recommandées pour Vario aérateur de plan de travail Série 200

Bon à savoir – pour une planification et une installation correcte

- Prendre en considération la profondeur du meuble et la profondeur du plan de travail, supérieure à celle du meuble.
- Distance maximale entre le Vario aérateur et le caisson moteur : longueur du câble 1,7 m.
- Une bonne étanchéité des gaines est très importante pour éviter les fuites d’air ; elle peut se faire à l’aide de l’adhésif adapté ou en utilisant les pièces de connexion adéquates.
- Les Vario de cuisson tels que Vario Gril électrique ou Vario gaz Wok doivent être placés entre 2 VL.
- Le mode recyclage n’est pas recommandé dans le cas de l’installation d’un Vario Gril électrique.
- Le raccordement de la gaine au Vario aérateur VL est possible vers le bas (1) ou vers l’arrière grâce aux pièces de connexion complémentaires (2) et (3).
Celles-ci sont livrables en tant qu’accessoires en option, voir ci-dessous.
- Pour les dimensions hors-tout totales du meuble, il faut prendre en compte les dimensions individuelles, l’emplacement des gaines et du moteur séparé.
Le moteur séparé peut être tourné dans toutes les directions, en fonction de la direction souhaitée pour l’évacuation extérieure de l’air ou pour le retrait des filtres à charbon CleanAir.



- 1 :** Installation sortie directe
- 2 :** Installation avec extension pour plan de travail extra profond et gaine en PVC :
- AD 851 041 (pièce de connexion pour extension)
 - AD 857 040 (pièce de connexion pour gaine plate, PVC)
 - AD 857 030 (coude gaine plate 90° vertical, PVC)
- 3 :** Installation avec extension pour plan de travail extra profond et gaine en métal:
- AD 851 041 (pièce de connexion pour extension)
 - AD 854 000 (pièce de connexion gaine plate, métal)
 - AD 854 030 (coude gaine plate 90° vertical, métal)

A : ≥ 50 mm
B : Pièce de connexion

Configuration d’installation 1 (recyclage)

VL 200 avec AR 410 110 (moteur séparé - recyclage)

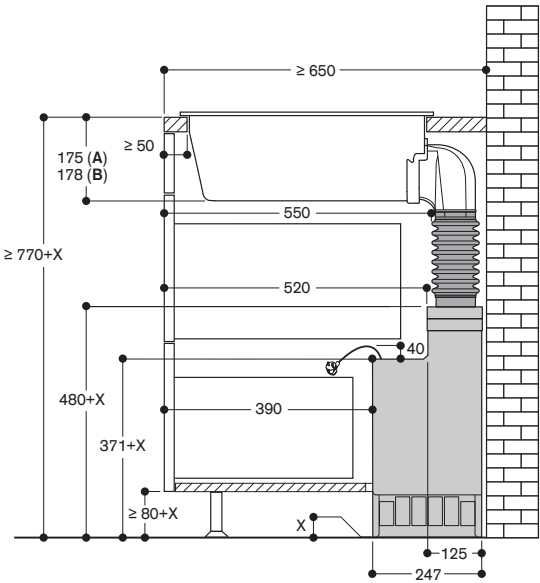
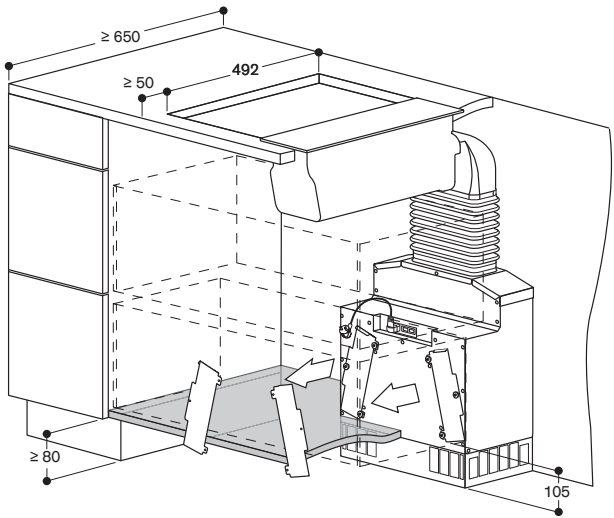
Installation murale, profondeur du plan de travail 65 cm, accès aux filtres pour le remplacement des filtres à charbon CleanAir par l’avant.

Bon à savoir

- Prévoir l’accessibilité aux filtres à charbon CleanAir dans le meuble bas pour leur remplacement.
- De plus, si la hauteur de la plinthe est supérieure à 80 mm, le moteur séparé doit être surélevé pour permettre l’accessibilité aux filtres à charbon CleanAir.
Si la hauteur de la plinthe est de 80 mm, le moteur peut être placé directement au sol.
- Pour une performance d’aspiration optimale, il est nécessaire d’avoir suffisamment d’espace pour l’évacuation de l’air recyclé (min.400 cm²)

Liste des accessoires

- 1 x AR 410 110 (moteur séparé - recyclage)
- 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible pour VL 200, Ø150 mm plat)



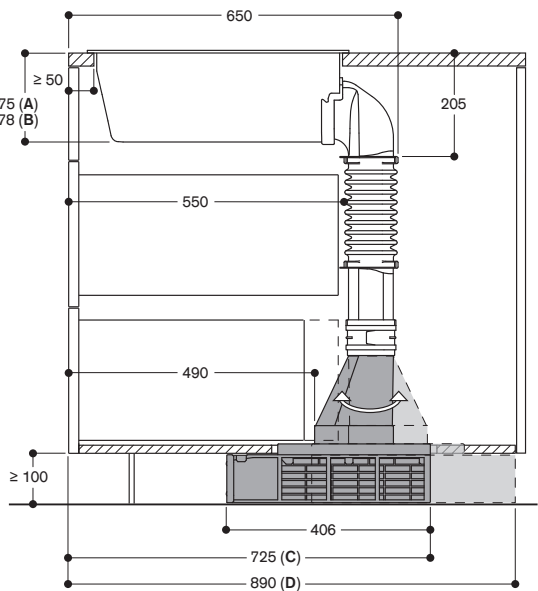
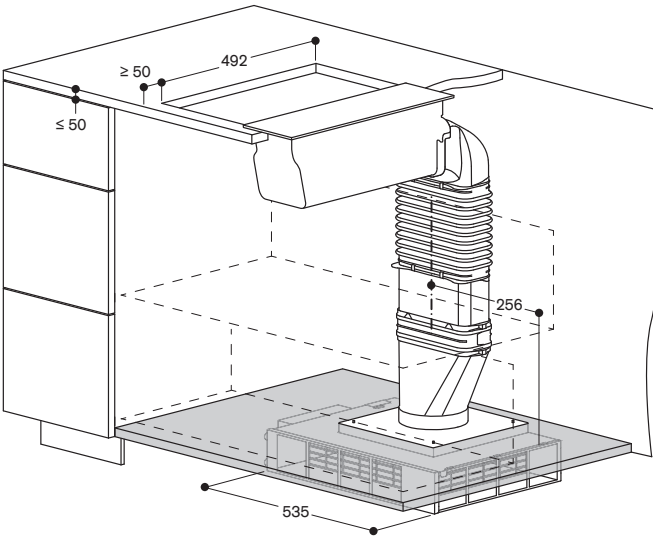
A : intégration classique
B : intégration à fleur de plan (uniquement VL 414)l

Non recommandé pour les murs extérieurs ou planchers non isolés thermiquement (U ≥ 0,5 W/m²K).

Configuration d'installation 2 (recyclage)
VL 200 avec AR 413 122 (moteur séparé - recyclage)

- Bon à savoir**
- Installation murale ou îlot.
 - Prévoir l'accessibilité aux filtres à charbon CleanAir dans le meuble bas pour leur remplacement.
 - Distance minimale recommandée entre la paroi du meuble et les ouvertures pour les filtres lorsque la grille n'est pas placée directement devant le moteur : 15 cm.
 - Pour une performance d'aspiration optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min.400 cm²).

- Liste des accessoires**
- 1 x AR 413 122 (moteur séparé - recyclage)
 - 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible pour VL 200, Ø150 mm plat)
 - 1 x AD 857 015 (gaine plate 50 cm, Ø150 mm)
 - 1 x AD 857 040 (pièce de connexion gaine plate)
 - 1 x AD 857 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
 - 1 x AD 990 091 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines plates)

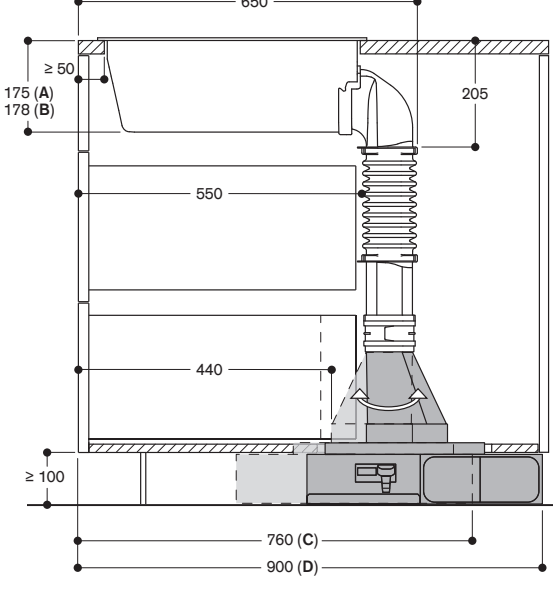
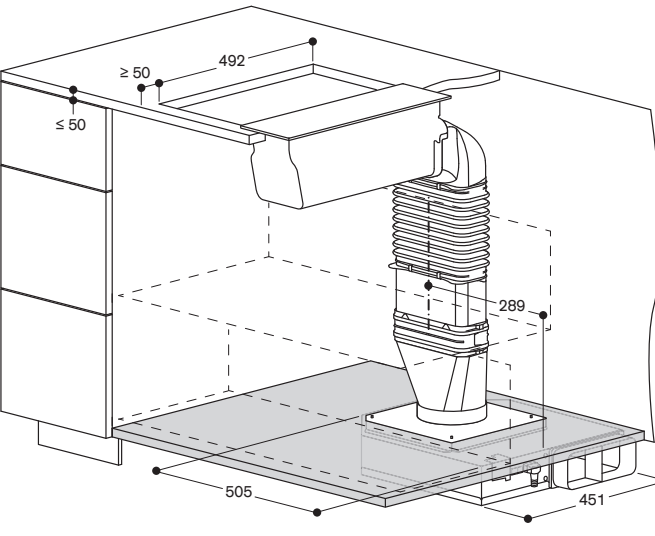


- A** : installation classique
B : installation à fleur de plan (uniquement VL414)
C : accès aux filtres par l'avant. Pièce de connexion plat/rond vers l'avant
D : accès aux filtres par l'arrière. Pièce de connexion plat/rond vers l'arrière

Non recommandé pour les planchers non isolés thermiquement ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$).

Configuration d'installation 3 (évacuation extérieure)
VL 200 avec AR 403 122

- Liste des accessoires**
- 1 x AR 403 122 (moteur séparé - évacuation extérieure)
 - 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible pour VL 200, Ø150 mm plat)
 - 1 x AD 857 015 (gaine plate 50 cm, Ø150 mm)
 - 1 x AD 857 040 (pièce de connexion gaine plate)
 - 1 x AD 857 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)

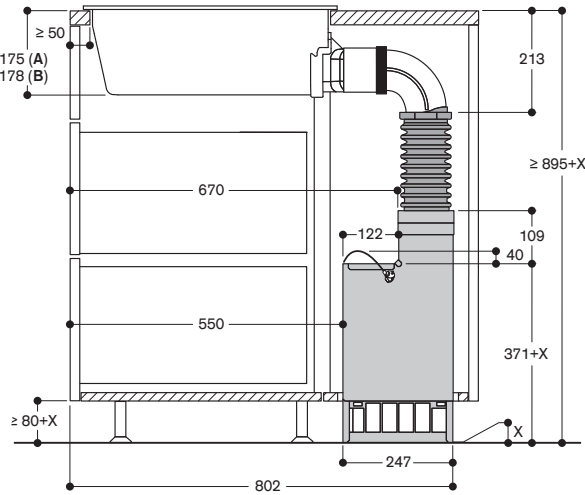
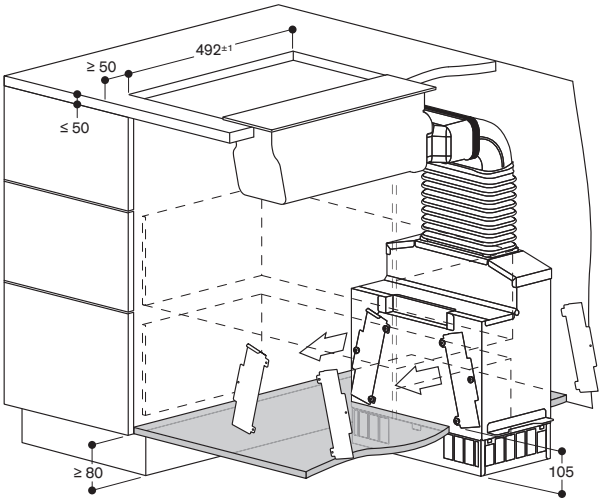


A : B : C : D :

Configuration d'installation 4 (recyclage) - Métal
VL 200 avec AR 410 110 (moteur séparé - recyclage)

- Bon à savoir**
- Installation îlot, accès pour le remplacement des filtres à charbon CleanAir par l'avant ou l'arrière.
 - Prévoir l'accessibilité aux filtres à charbon CleanAir dans le meuble bas pour leur remplacement.
 - De plus, si la hauteur de la plinthe est supérieure à 80 mm, le moteur séparé doit être surélevé pour permettre l'accessibilité aux filtres à charbon CleanAir.
 - Si la hauteur de la plinthe est de 80 mm, le moteur peut être placé directement au sol.
 - Pour une performance d'aspiration optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min.400 cm²).
 - Cette configuration est également réalisable avec les gaines en PVC.

- Liste des accessoires (métal)**
- 1 x AR 410 110 (moteur séparé - recyclage)
 - 1 x AD 851 041 (pièce de connexion pour extension)
 - 1 x AD 854 000 (pièce de connexion gaine plate, métal)
 - 1 x AD 854 030 (coude gaine plate 90° vertical, métal)
 - 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible, plat)
 - 1 x AD 990 091 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines plates)

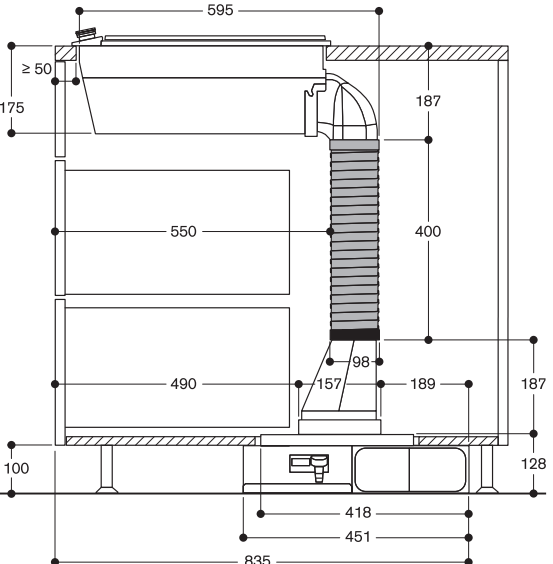
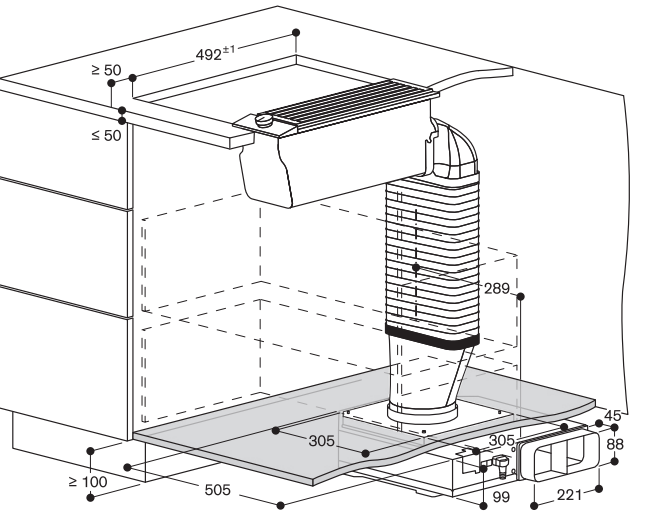


- A** : installation classique
B : installation à fleur de plan (uniquement VL 414)
Non recommandé pour les planchers non isolés thermiquement ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$).

- Liste des accessoires (PVC)**
- 1 x AR 410 110 (moteur séparé - recyclage)
 - 1 x AD 851 041 (pièce de connexion pour extension)
 - 1 x AD 857 040 (pièce de connexion gaine plate)
 - 1 x AD 857 030 (coude gaine plate 90° vertical, PVC)
 - 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible, plat)

Configuration d'installation 5 (évacuation extérieure) - Métal
VL 200 avec AR 403 122
Installation en îlot, connexion latérale par le côté droit.

- Liste des accessoires**
- 1 x AR 403 122 (moteur séparé - évacuation extérieure)
 - 1 x AD 858 010 (gaine plate flexible, métal, Ø150 mm)
 - 1 x AD 854 041 (gaine plate adaptateur cylindrique, métal, Ø150 mm plat/rond)
 - 1 x AD 990 091 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)





Hotte murale Série 400
AW 442

AW 442 120 4.100 €
Inox
Largeur 120 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Livrée sans moteur
(à commander séparément)
Livrée sans cheminée
(à commander séparément)



- Accessoires d'installation obligatoires**
- AD 442 012** 325 €
Cheminée inox pour évacuation
Longueur: 620 mm.
- AD 442 022** 410 €
Cheminée inox pour évacuation
Longueur: 860 mm.
- AD 442 112** 410 €
Cheminée inox pour recyclage
Longueur: 620 mm.
- AD 442 122** 495 €
Cheminée inox pour recyclage
Longueur: 860 mm.

Accessoires d'installation en option

AA 442 810 515 €
Module de recyclage incluant
2 filtres à charbon CleanAir avec un
fort taux de réduction des odeurs.
Pour le recyclage de l'air.

Accessoires à commander auprès du service après-vente ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com

11049036
2 Filtres CleanAir de remplacement
pour module de recyclage AA 442 810.
00579547
Module adaptateur pour contacteur
de fenêtre combinable avec moteurs
de la Série 400.

17000333
Collerette de finition pour cheminée
Inox.

Highlights

- Hotte professionnelle associée à un design classique Gaggenau
- Très grande efficacité d'aspiration des vapeurs grâce à une grande surface d'aspiration
- Sans moteur, 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, avec variateur d'intensité, pour un éclairage optimal du plan de cuisson
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre CleanAir : une solution de recyclage de l'air silencieuse et très efficace, comparable à une évacuation extérieure, et remplacement moins fréquent du filtre.

Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé, voir tableau page 310.

Caractéristiques

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Fonction Automatique avec temporisation contrôlée par Sensor.
Témoin de saturation du filtre à graisse.
Filtres à chicanes, lavables au lave-vaisselle.
Eclairage LED grand angle, blanc chaud (3500 K), avec variateur d'intensité en continu.
Puissance des ampoules 4 x 10 W.
Intensité lumineuse 1010 lx.
Système de fixation rapide pour un montage et un alignement facile.

Consommations

Les valeurs de consommation correspondent à la configuration AW 442 120 avec le moteur AR 400 143.
Classe d'efficacité énergétique A pour une classification de A+++ à D.
Consommation énergétique 48,1 kWh/an.
Classe d'efficacité du moteur A.
Classe d'efficacité d'éclairage B.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min./max 47 dB - 64 dB.

Conseils d'installation

La longueur de gaine équivalente pour assurer de bonnes performances est Lmax 26 m. (se référer pages 248-249)

Les caissons moteurs séparés pour le recyclage ou l'évacuation extérieure sont répertoriés page 310.
La cheminée en 2 parties doit être obligatoirement commandée en accessoire d'installation.
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
Deux longueurs de cheminée disponibles en fonction de la hauteur de la pièce.

Le moteur déporté AR 400 143 est idéal pour une installation peu encombrante pour AW 442.
Distance minimale au-dessus d'une table gaz : 70 cm.
Distance minimale au-dessus d'un appareil de cuisson électrique : 60 cm.
En mode recyclage, commander obligatoirement le module de recyclage CleanAir.
Module de recyclage avec 2 filtres CleanAir, 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: 40 W.
Câble de raccordement 1,8 m, avec prise.

En combinaison avec les moteurs correspondants, voir pages 288 - 289 - 290

Moteurs évacuation extérieure :



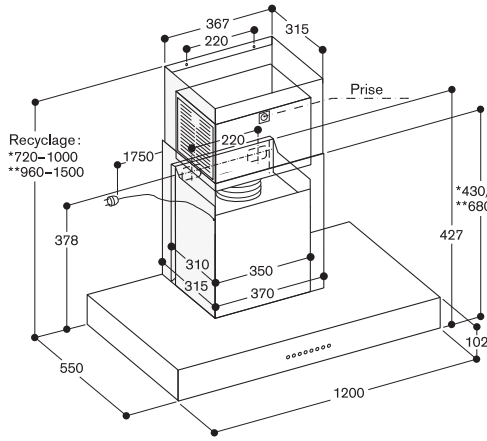
AR 400 142



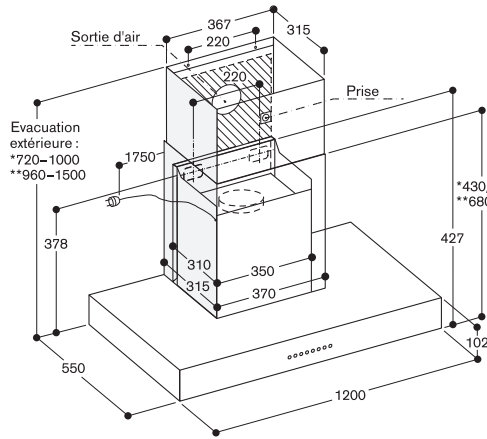
AR 400 143



AR 401 142



* avec la cheminée pour recyclage AD 442 112 pour hauteur sol-plafond de 2,35 m à 2,60 m.
** avec la cheminée pour recyclage AD 442 122 pour hauteur sol-plafond de 2,60 m à 3,10 m.
Ces mesures sont valables pour une installation à 1,60 m du sol à partir du bord inférieur de la hotte.



* avec la cheminée pour évacuation extérieure AD 442 012 pour hauteur sol-plafond de 2,35 m à 2,60 m.
** avec la cheminée pour évacuation extérieure AD 442 022 pour hauteur sol-plafond de 2,60 m à 3,10 m.
Ces mesures sont valables pour une installation à 1,60 m du sol à partir du bord inférieur de la hotte.

Toutes les mesures sont en mm.

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 425

Configurations d'installation recommandées pour hottes murales Série 400 et moteurs séparés Série 400

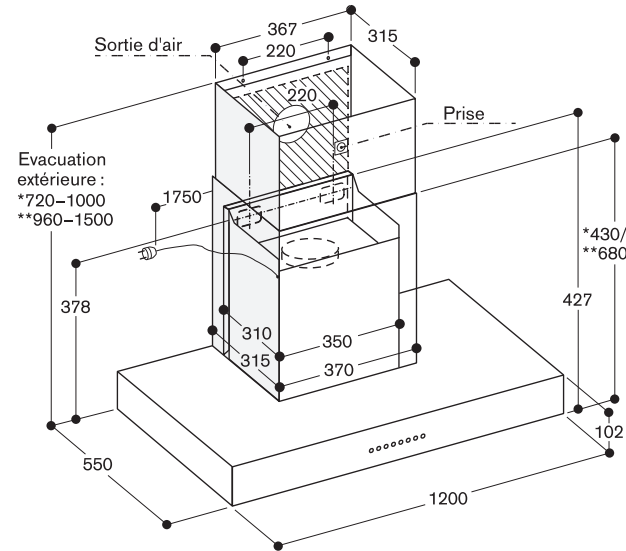
Configuration d'installation 1 x AW 442 avec AR 400 143
Tuyau rond, Ø150 mm

Bon à savoir

- Pour un gain de place, le moteur AR 400 143 se place directement dans la cheminée de la hotte AW 442.
- 2 longueurs de cheminées disponibles, selon la hauteur sol - plafond.
- La distance minimale avec une table de cuisson électrique est de 600 mm et de 700 mm pour une table gaz.
- Pour l'évacuation extérieure, comme pour le recyclage, les accessoires d'installation nécessaires sont répertoriés dans les listes ci-dessous.

Liste des accessoires 1 (évacuation extérieure)

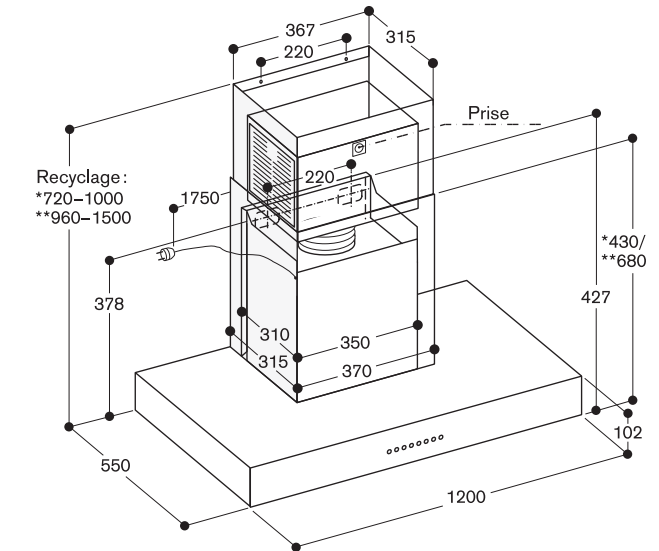
- 1 x AR 400 143 (moteur pour installation dans cheminée de hotte AW 442)
- 1 x AD 442 012 (cheminée inox pour évacuation extérieure pour hauteur sol-plafond 2,35 à 2,60 m) ou 1 x AD 442 022 (cheminée inox pour évacuation extérieure pour hauteur sol-plafond 2,60 à 3,10 m)
- 1-2 x AD 752 010 (tuyau rond, Ø150 mm), selon hauteur sol-plafond
- 1 x AD 990 091 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)
- En option : 1 x AD 442 392 (collerette de finition inox, hotte murale)



* avec la cheminée pour évacuation extérieure AD 442 012 pour hauteur sol-plafond de 2,35 m à 2,60 m.
** avec la cheminée pour évacuation extérieure AD 442 022 pour hauteur sol-plafond de 2,60 m à 3,10 m.
Ces mesures sont valables pour une installation à 1,60 m du sol à partir du bord inférieur de la hotte.

Liste des accessoires 2 (recyclage)

- 1 x AR 400 143 (moteur pour installation dans cheminée de hotte AW 442)
- 1 x AA 442 810 (module de recyclage avec filtre CleanAir)
- 1 x AD 442 112 (cheminée inox pour recyclage pour hauteur sol-plafond 2,35 à 2,60 m) ou 1 x AD 442 122 (cheminée inox pour recyclage pour hauteur sol-plafond 2,60 à 3,10 m)
- En option : 1 x AD 442 392 (collerette de finition inox, hotte murale)



* avec la cheminée pour recyclage AD 442 112 pour hauteur sol-plafond de 2,35 m à 2,60 m.
** avec la cheminée pour recyclage AD 442 122 pour hauteur sol-plafond de 2,60 m à 3,10 m.
Ces mesures sont valables pour une installation à 1,60 m du sol à partir du bord inférieur de la hotte.

Toutes les mesures sont en mm.



Hotte décorative murale Série 200
AW 290

Nouveauté*
AW 290 110* 2.800 €
Aspect inox
Interface utilisateur en verre
Gaggenau Onyx, avec cadre
en aluminium anodisé noir
Home Connect
Largeur 90 cm
Evacuation extérieure ou mode
recyclage



Accessoires d'installation
AA 290 800 200 €
Module de recyclage avec filtre
à charbon avec un fort taux de
réduction des odeurs et désactivation
des allergènes.
Régénérable jusqu'à 3 fois dans le
four à 100°C.

Accessoires à commander auprès du
service après-vente ou via la boutique
en ligne www.gaggenau.com
17005381
1 filtre à charbon actif de remplacement
avec un fort taux de réduction des
odeurs et désactivation des allergènes.
Pour module de recyclage AA 290 800.

- Highlights**
- Interface utilisateur en verre
Gaggenau Onyx, avec cadre
aluminium anodisé noir.
 - Éclairage LED à intensité variable,
blanc neutre.
 - Moteur silencieux et économe
en énergie.

Performances
Performance et niveau sonore,
puissance position 3 / intensive:
Puissance d'aspiration mesurée selon
la norme EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon
la norme EN 60704-3.
Puissance en évacuation :
396 / 946 m³/h.
57 / 76 dB (A) re 1 pW.
Puissance en recyclage :
406 / 888 m³/h.
64 / 78 dB (A) re 1 pW.

Caractéristiques
3 vitesses électroniques et 1 position
intensive.
Filtres anti-graisse en inox perforés,
lavables au lave-vaisselle.
Éclairage LED blanc neutre (3500 K).
Couleur de l'éclairage dans différents
tons blancs (2700 - 5000 Kelvin)
pouvant être réglée via Home Connect.
Eclairage 461 lx avec intensité
variable en continu.
Puissance des ampoules 2 x 3 W.
Technologie d'aspiration très
efficace, moteur BLDC.
Aspiration intermittente via
Gaggenau Home Connect.
Indicateur de saturation du filtre
à graisse et du filtre à charbon
anti-odeurs via Gaggenau Home Connect.

**Fonctions numériques
(Gaggenau Home Connect)**
Contrôle de la ventilation basé sur le
réglage de la table de cuisson (avec
la table de cuisson compatible).
Contrôle et commande à distance.
Mises à jour logicielles.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur
Gaggenau Home Connect page 421.

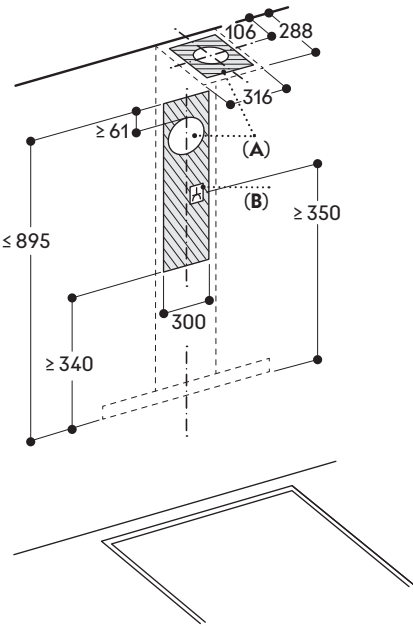
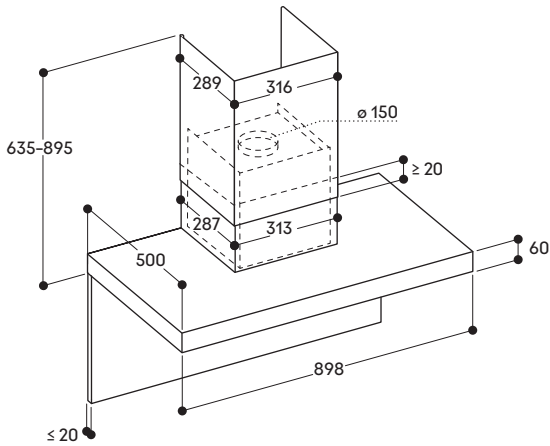
Consommations
Classe d'efficacité énergétique A+
sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 34,5 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage A.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 43 dB / max. 57 dB
position normale.

Conseils d'installation
La longueur de gaine équivalente
pour assurer de bonnes performances
est Lmax 26 m.
Pour le calcul de la longueur de gaine
équivalente, veuillez vous référer aux
Conseils d'installation de base.
(se référer pages 248-249)

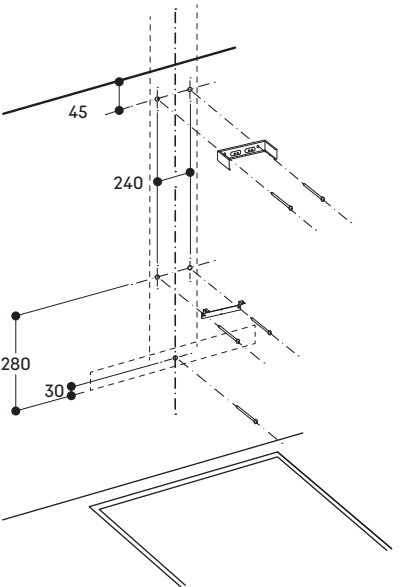
La livraison comprend la cheminée
en deux parties.
Hauteur totale de l'appareil de 635 mm
à 895 mm.
Distance minimale au-dessus d'une
table gaz : 65 cm (minimum 70 cm si
puissance totale du gaz supérieure
à 12 kW).

Distance minimale au-dessus d'un
appareil de cuisson électrique : 55 cm.
Un module de recyclage de l'air est
obligatoire pour le fonctionnement de
l'appareil en mode recyclage.
Module de recyclage avec 1 filtre à
charbon actif anti-odeurs et une
cheminée spéciale pour mode recyclage.
Hauteur totale de l'appareil de 803 mm
à 943 mm.
Planification et installation faciles
du module de recyclage d'air dans
la hotte.
Accès facile au filtre à charbon
anti-odeurs par le dessous.
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.

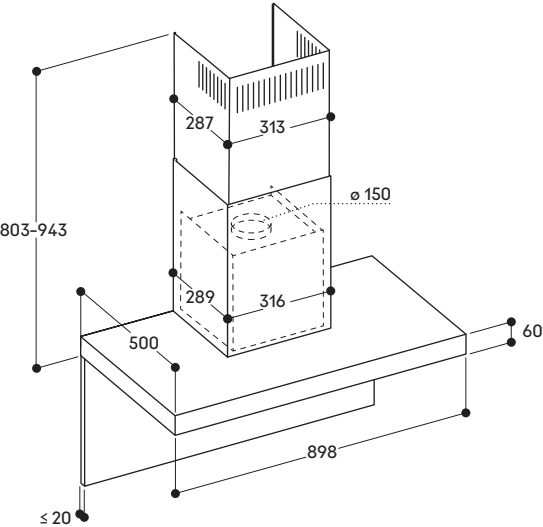
Valeurs de raccordement
Puissance totale : 240 W.
Câble de raccordement 1.3 m
avec prise.

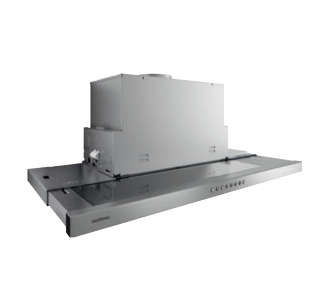


A: Diamètre pour l'évacuation extérieure Ø160 mm
B: Raccordement électrique accessible



AW 290 avec AA 290 800





Hotte tiroir Série 200
AF 210

AF 210 192 **1.950 €**

Bandeau inox
Largeur 90 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage

AF 210 162 **1.450 €**

Bandeau inox
Largeur 60 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage



Accessoires d'installation

AA 211 812 **395 €**

Module de recyclage comprenant 1 filtre à charbon CleanAir avec un fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes. Pour le recyclage de l'air.

AA 210 460 **250 €**

Cadre abaissant pour hotte tiroir 60 cm
A combiner avec les hottes tiroir Série 200.

Le cadre abaissant breveté permet de dissimuler entièrement la hotte tiroir dans l'armoire supérieure. Pour montage dans une armoire supérieure.

AA 210 491 **85 €**

Kit de montage pour installation des hottes tiroir Série 200 dans une armoire supérieure de largeur 90 cm. Montage gauche/droite dans meuble haut.

Le Kit de montage n'est pas nécessaire en cas d'installation du cadre abaissant AA 210 492.

AA 210 492 **300 €**

Cadre abaissant pour hotte tiroir 90 cm. Le cadre abaissant breveté permet de dissimuler la hotte tiroir dans l'armoire supérieure.

Accessoires à commander auprès du service après-vente ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com

11034172

1 filtre à charbon CleanAir de remplacement avec un fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.

Pour module de recyclage AA 211 812.

Highlights

- Design discret de la hotte tiroir grâce au panneau de verre intégré dans le tiroir écran vapeur
- Fonctionnement particulièrement silencieux grâce à l'isolation phonique intégrée
- Extraction du tiroir écran vapeur sur simple pression sur le bandeau
- Puissance d'aspiration élevée
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Eclairage LED blanc neutre avec variateur d'intensité réglable pour un éclairage optimal du plan de cuisson
- Le cadre abaissant breveté permet de dissimuler entièrement la hotte tiroir dans l'armoire supérieure
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre
- CleanAir : une solution de recyclage de l'air silencieuse et très efficace, comparable à une évacuation extérieure, et remplacement moins fréquent du filtre.

Performances

Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Largeur des appareils 90 cm.

Puissance en évacuation:
517 / 965 m³/h.
57 / 71 dB (A) re 1 pW.
Puissance en recyclage:
506 / 876 m³/h.
62 / 69 dB (A) re 1 pW.

Largeur des appareils 60 cm.

Puissance en évacuation:
515 / 953 m³/h.
57 / 71 dB (A) re 1 pW.
Puissance en recyclage:
497 / 885 m³/h.
62 / 69 dB (A) re 1 pW.

Caractéristiques

Commandes en façade.
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Fonction Automatique avec temporisation contrôlée par Sensor.
Témoin de saturation du filtre à graisse.
Filtre anti-graisse inox, résistant au lave-vaisselle.
Eclairage LED blanc neutre (3500 K), avec variateur d'intensité en continu.
Puissance des ampoules:
3 x 1,5 W / 2 x 1,5 W.
Intensité lumineuse: 355 lx / 294 lx.
Commande de l'éclairage séparée.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.

Isolation sonore intégrée pour un fonctionnement silencieux.
Le moteur se met en route lors de l'extraction du tiroir écran vapeur. Technologie brevetée pour l'extraction du tiroir écran vapeur. Tiroir écran vapeur extractible 198 mm.

Caisson intérieur adapté avec flux d'air optimisé pour une circulation d'air efficace et un nettoyage facile. Système d'installation rapide breveté pour un montage facile. Clapet anti-retour livré de série.

Consommations

Les données de consommation sont identiques pour AF 210 192/162. Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D. Consommation énergétique 41,4/40,3 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.

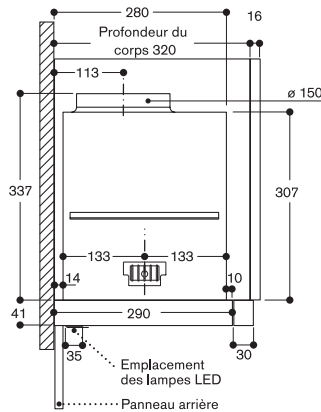
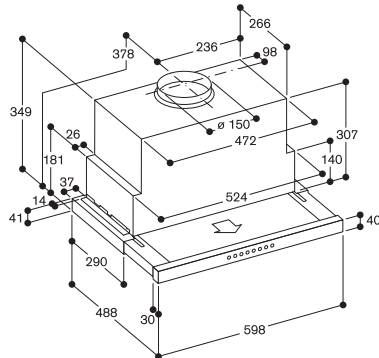
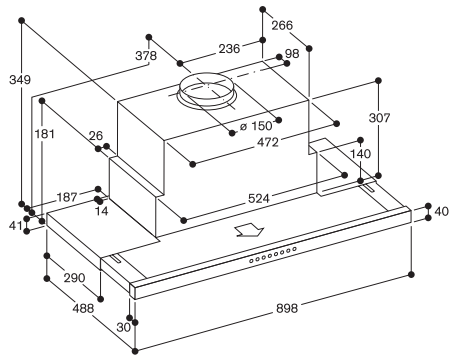
Conseils d'installation

La longueur de gaine équivalente pour assurer de bonnes performances est Lmax 23 m. Pour le calcul de la longueur de gaine équivalente, veuillez vous référer aux Conseils d'installation de base. (se référer pages 248-249)

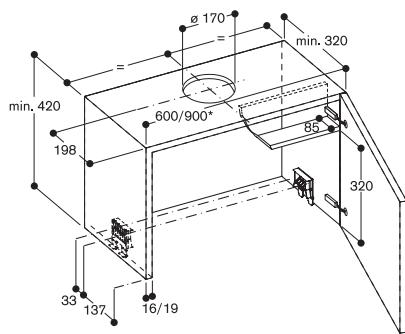
En mode recyclage, commander obligatoirement le module de recyclage CleanAir. Le module de recyclage avec filtre CleanAir breveté peut être installé dans le meuble haut. Le remplacement du filtre s'effectue en tirant simplement le filtre CleanAir vers l'avant. Le remplacement du filtre CleanAir nécessite l'ouverture totale de la porte de l'armoire supérieure. A installer dans une armoire supérieure sans plancher. La profondeur nécessaire de l'armoire supérieure pour l'installation du cadre abaissant est de 335 mm. La hauteur nécessaire de l'armoire supérieure associée au cadre abaissant est de 600 mm. Distance minimale au-dessus d'une table 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. 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: 266/264 W.
Câble de raccordement 1.8 m, avec prise.

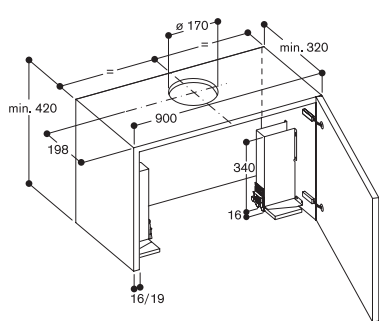


Meuble haut pour AF 210

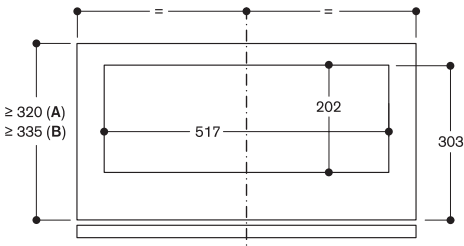


* pour un meuble haut de 90 cm, le kit d'installation AA 210 491 est obligatoire

Meuble haut pour AF 210 avec kit de montage AA 210 491



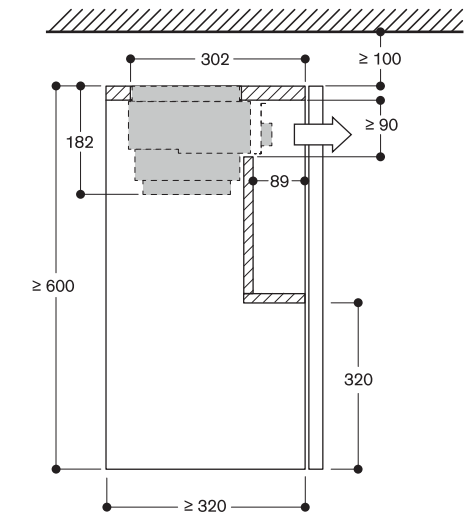
Vue du meuble haut du dessus avec AA 211 812



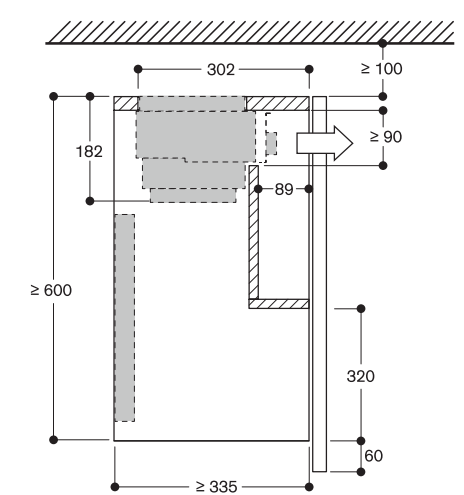
A: Appareil uniquement

B: Appareil avec cadre abaissant

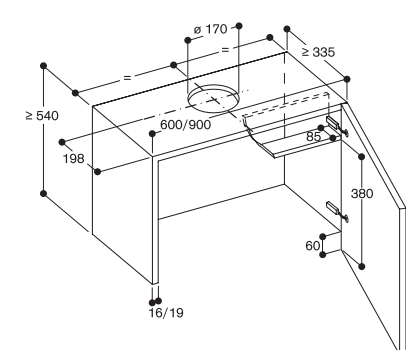
Coupe transversale du meuble haut pour AF210 avec AA 211 812



Coupe transversale du meuble haut pour AF 210 avec AA 211 812 et cadre abaissant AA 210 492/460



Meuble haut pour AF 210 avec cadre abaissant





Groupe filtrant Série 200
AC 200

AC 200 191 1.550 €
Inox et verre
Largeur 86 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage

AC 200 161 1.350 €
Inox et verre
Largeur 52 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage



Accessoires d'installation
AA 211 812 395 €

Module de recyclage
comprenant 1 filtre à charbon
CleanAir avec un fort taux de
réduction des odeurs et désactiva-
tion des allergènes.
Pour le recyclage de l'air.

Accessoires à commander auprès du
service après-vente ou via la boutique
en ligne www.gaggenau.com

11034172
1 filtre à charbon
CleanAir de remplacement avec un
fort taux de réduction des odeurs et
désactivation des allergènes.
Pour module de recyclage AA 211 812.
12026669
Télécommande pour
groupe filtrant AC 200.

Highlights

- Intégration invisible dans meuble haut
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Aspiration périphérique avec surface en verre lisse facile à nettoyer
- Eclairage LED blanc neutre avec variateur d'intensité réglable pour un éclairage optimal du plan de cuisson
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Classe d'efficacité énergétique A++

Performances

Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon
la norme EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon
EN 60704-3.

Largeur des appareils. 86 cm

Puissance en évacuation :
610 / 800 m³/h.
64 / 70 dB (A) re 1 pW.
Puissance en recyclage :
540 / 790 m³/h.
72 / 77 dB (A) re 1 pW.

Largeur des appareils. 52 cm

Puissance en évacuation :
540 / 730 m³/h.
64 / 70 dB (A) re 1 pW.
Puissance en recyclage :
530 / 690 m³/h.
72 / 77 dB (A) re 1 pW.

Caractéristiques

3 vitesses électroniques et 1 position
intensive.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Fonction Temporisation, 6 min.
Témoin de saturation du filtre à graisse.
Filtre anti-graisse métallique, lavable
au lave-vaisselle.
Filtre recouvert d'une plaque en verre.
Eclairage LED blanc neutre (4000 K),
avec variateur d'intensité réglable.
Puissance des ampoules 2 x 1 W.
Intensité lumineuse : 266 lx.
Technologie d'aspiration très
efficace, moteur BLDC.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique
A++ sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique
31,4/29,6 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. 41/44 dB
max. 64/64 dB position normale.

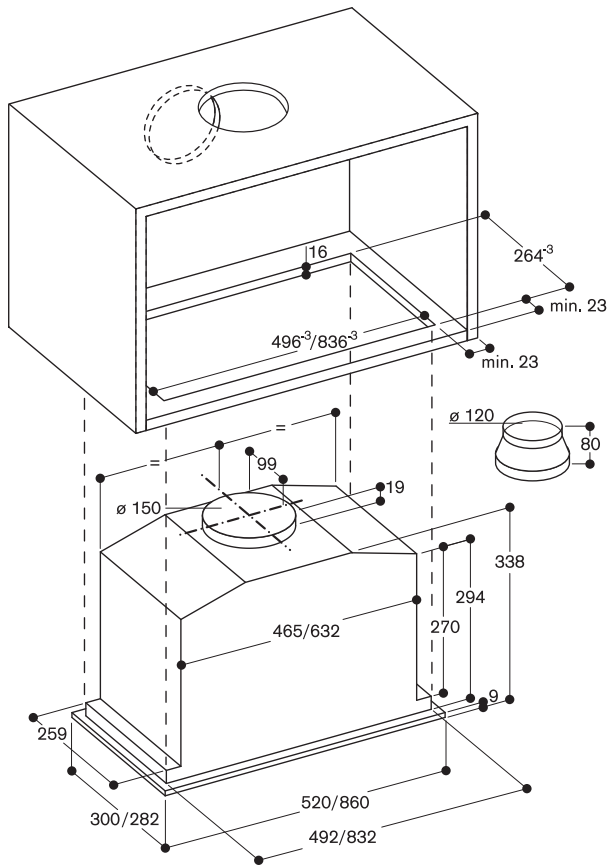
Conseils d'installation

La longueur de gaine équivalente
pour assurer de bonnes performances
est Lmax 19 m.
Pour le calcul de la longueur de gaine
équivalente, veuillez vous référer aux
Conseils d'installation de base.
(se référer pages 248-249)

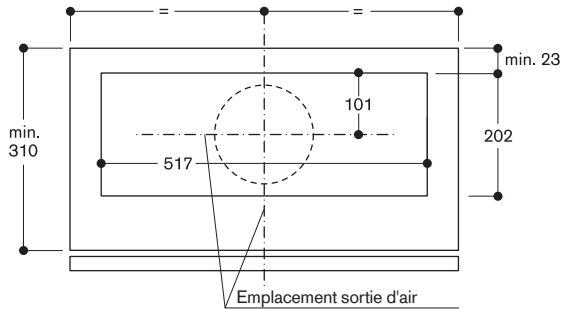
Module de recyclage breveté avec
filtre à charbon CleanAir qui peut
être installé dans l'armoire
supérieure.
Le remplacement du filtre CleanAir
se fait par l'avant grâce à la simple
extraction du tiroir à filtre.
Le remplacement du filtre CleanAir
nécessite l'ouverture totale de la
porte de l'armoire supérieure.
Intégration invisible possible dans
meuble haut.
Les plans de cuisson Vario produisant
beaucoup de vapeur comme les VR/
VP doivent être placés au centre sous
la hotte.
Dans ces configurations le mode
recyclage n'est pas recommandé.
Distance minimale au-dessus d'une
table 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 : 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

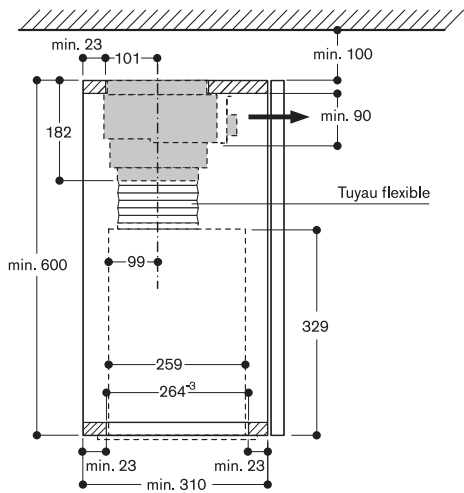
Puissance totale : 172 W.
Câble 1,0 m avec prise.



Vue de dessus meuble haut avec AC 200 et AA 211 812



Coupe transversale meuble haut avec AC 200 et AA 211 812





Caisson moteur Série 400
AR 400

AR 400 142 1.870 €
Carrossage métal
Puissance d'aspiration max. 880 m³/h
Evacuation extérieure
Installation intérieure

Accessoires à commander auprès du service après-vente, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com 00579547
Module adaptateur pour contacteur de fenêtre combinable avec moteurs de la Série 400 et Série 200.

Highlights

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400
- Technologie BLDC efficace

Performances

Débit d'air selon norme EN 61591. max. 880 m³/h.
Niveau sonore et pression acoustique selon type d'installation.

Caractéristiques

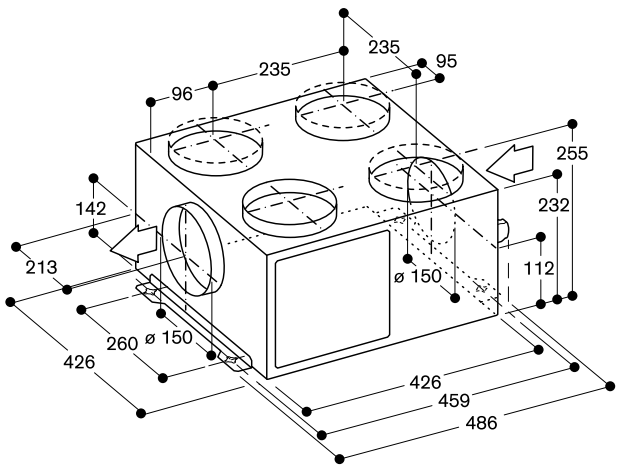
3 puissances d'aspiration contrôlées électroniquement et 1 position intensive.
Technologie d'aspiration avec un moteur BLDC très efficace.
Carrossage métal, plaqué zinc.
Raccordement entrée d'air:
1 x Ø 150 mm cylindrique,
4 x Ø 150 mm cylindrique.
Raccordement sortie d'air :
1 x Ø 150 mm cylindrique.
Cache pour fermeture des entrées d'air.
Support de fixation au plafond ou sur une paroi de meuble, inclus.

Conseils d'installation

Caisson moteur en combinaison avec appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400.
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
Installation possible dans le socle avec découpe dans la plinthe du meuble pour évacuation de l'air.
L'installation dans une pièce séparée permet une réduction du niveau sonore dans la cuisine.
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: 240 W.
Câble de raccordement 1,8 m, avec prise.
Câble réseau 5 m.



Caisson moteur Série 400
AR 400

AR 400 143 1.360 €
Carrossage métal
Puissance d'aspiration max. 1065 m³/h
Evacuation extérieure
Installation dans cheminée de hotte AW 442 uniquement

Accessoires à commander auprès du service après-vente, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com 00579547
Module adaptateur pour contacteur de fenêtre combinable avec moteurs de la Série 400 et Série 200.

Highlights

- 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 AW 442

Performances

Débit d'air selon norme EN 61591. max. 1065 m³/h.
Niveau sonore et pression acoustique selon type d'installation.

Caractéristiques

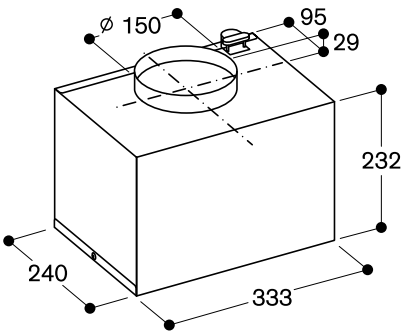
3 puissances d'aspiration contrôlées électroniquement et 1 position intensive.
Technologie d'aspiration avec un moteur BLDC très efficace.
Isolation phonique incluse pour une réduction du niveau sonore.
Carrossage métal, plaqué zinc.
Raccordement sortie d'air :
1 x Ø 150 mm cylindrique.

Conseils d'installation

Caisson moteur uniquement compatible avec hottes sans moteur AW 442.
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
Installation du caisson moteur dans la cheminée de 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: 230 W.
Câble de raccordement et câble réseau livrés de série.





Caisson moteur Série 400
AR 401

AR 401 142 2.200 €
Inox
Puissance d'aspiration max. 1200 m³/h
Evacuation extérieure
Montage extérieur sur mur

Accessoires d'installation
AD 702 052 400 €
Tuyau télescopique
de traversée murale Ø 200 mm rond.

Accessoires à commander auprès du service après-vente, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com 00579547
Module adaptateur pour contacteur de fenêtre combinable avec moteurs de la Série 400 et Série 200.

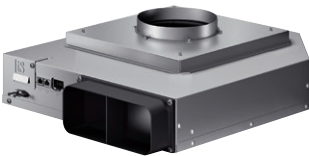
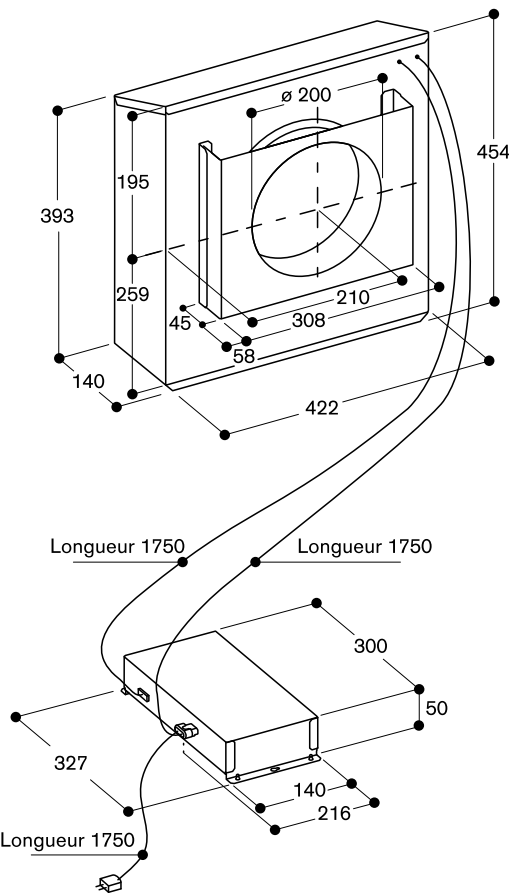
Highlights
— Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400
— Technologie BLDC efficace

Performances
Débit d'air selon norme EN 61591. max. 1200 m³/h.
Niveau sonore et pression acoustique selon type d'installation.

Caractéristiques
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.

Conseils d'installation
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.
Plage de température autorisée pour l'installation du boîtier électronique: - 25 à + 60°C
Distance minimale entre sol et centre du tuyau : 60 cm.
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: 180 W.
Câble de raccordement 1,8 m, avec prise.
Câble réseau 5 m.



Caisson moteur Série 400 et Série 200
AR 403

AR 403 122 1.360 €
Carrossage métal
Puissance d'aspiration max. 965 m³/h
Evacuation extérieure
Installation dans le socle

Accessoires à commander auprès du service après-vente, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com 00579547
Module adaptateur pour contacteur de fenêtre combinable avec moteurs de la Série 400 et Série 200.

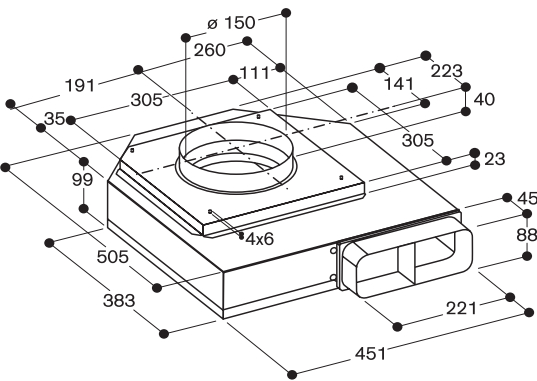
Highlights
— Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400 et Série 200
— Technologie BLDC efficace
— Installation compacte dans un socle de hauteur 10 cm

Performances
Débit d'air selon norme EN 61591. max. 965 m³/h.
Niveau sonore et pression acoustique selon type d'installation.

Caractéristiques
3 puissances d'aspiration contrôlées électroniquement et 1 position intensive.
Technologie d'aspiration avec un moteur BLDC très efficace.
Carrossage métal, plaqué zinc.
Raccordement entrée d'air : 1 x Ø 150 mm cylindrique.
Raccordement sortie d'air: 1 x Ø 150 mm gaine plate.
Support de fixation au plafond ou sur une paroi de meuble, inclus.

Conseils d'installation
Caisson moteur en combinaison avec appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400 et Série 200.
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
Installation possible dans le socle avec découpe dans la plinthe du meuble pour l'évacuation de l'air.
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: 180 W.
Câble de raccordement 1,8 m, avec prise.
Câble réseau 2 m.





Caisson moteur Série 400 et Série 200
AR 410

AR 410 110 1.780 €
Carrossage métal
Recyclage
Puissance max. 675 m³/h
Installation dans un meuble

Accessoires en option
AA 010 410 340 €
Grille de ventilation,
en acier inoxydable, 90 cm,
comprenant les raccords
d'installation, hauteur ajustable.

Accessoires à commander auprès du service après-vente, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com
11028160
2 filtres à charbon actif
régénérables, avec un fort taux de
réduction des odeurs.
Prolongation de la durée de vie du
filtre à charbon actif : régénérables
jusqu'à 30 fois au four à 200°C.
Pour le recyclage de l'air.
Combinable avec moteur AR 410 110.
11058753
2 filtres à charbon actif
CleanAir de remplacement, avec un
fort taux de réduction des odeurs et
désactivation des allergènes.
Pour le recyclage de l'air.
Combinable avec moteur AR 410 110.

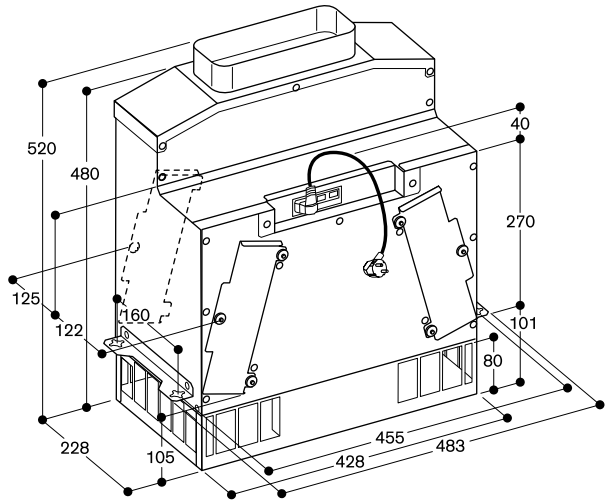
- Highlights**
- Moteur puissant pour combinai-
son avec les vario aérateurs de
plan de cuisson des Série 400 et
Série 200 et hotte de plan
AL 400 122
 - Technologie BLDC efficace
 - Très silencieux grâce à une
isolation phonique brevetée
 - Installation compacte, peu
encombrante dans le meuble

Performances
Débit d'air selon norme EN 61591
max. 675 m³/h.
Niveau sonore selon type
d'installation.

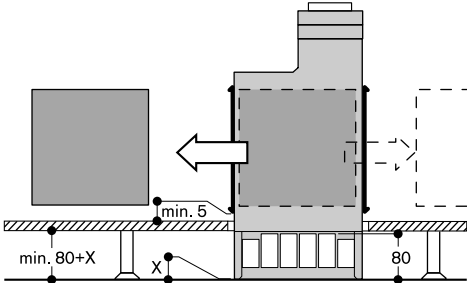
Caractéristiques
3 vitesses électroniques et 1 position
intensive.
Technologie d'aspiration très
efficace, moteur BLDC.
Isolation phonique incluse pour une
réduction du niveau sonore.
Carrossage métal, plaqué zinc.
Raccordement entrée d'air:
1 x Ø 150 mm raccord plat.
Livré avec équerres de fixation pour
une installation dans la partie basse
du meuble.
2 filtres à charbon actif CleanAir
livrés de série.
Fort taux de réduction des odeurs,
pour les cuissons à fortes odeurs
avec molécules d'odeurs complexes
(ex. poissons et fruits de mer).
Le filtre retient une quantité
extrêmement élevée de pollens en
suspension dans l'air et désactive les
allergènes, qui sont piégés par le
filtre.
Intervalle de remplacement du filtre
à charbon actif : 1 an selon fréquence
d'utilisation.
2 filtres à charbon actif régénérables
en option.

Conseils d'installation
Caisson moteur en combinaison
avec vario aérateurs de plan de
cuisson sans moteur de la Série 400
et Série 200 et avec la hotte de plan
AL 400 122.
Raccordement de l'appareil via un
câble réseau.
Installation compacte, gain de place
dans le meuble bas, pour une
combinaison avec Vario aérateur de
plan de cuisson.
Installation dans le meuble bas avec
possibilité de découpe du plancher
du meuble, ou à l'arrière du meuble si
le moteur est posé directement au sol.
Il faut à garder une accessibilité
au moteur pour permettre le
remplacement des filtres.
Le remplacement des filtres à
charbon actif CleanAir est possible
des 2 côtés.
Pour une performance d'aspiration
optimale il est nécessaire d'avoir
suffisamment d'espace pour
l'évacuation de l'air recyclé
(min. 400 cm³).

Valeurs de raccordement
Puissance totale: 170 W.
Câble de raccordement 1,8 m,
avec prise.
Câble réseau 2 m.

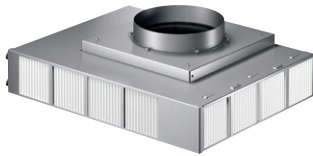


Remplacement du filtre



Toutes les mesures sont en mm.

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 425



Caisson moteur Série 400 et Série 200
AR 413

AR 413 122 1.780 €
Carrossage métal
Puissance max. 900 m³/h
Recyclage
Installation dans le socle

Accessoires d'installation
AA 010 410 340 €
Grille de ventilation
pour installation en recyclage
Inox, 90 cm, inclus les éléments de
fixation, réglable en hauteur.

Accessoires à commander auprès du service après-vente, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com
11058748
2 filtres à charbon actif
CleanAir de remplacement, avec un
fort taux de réduction des odeurs
et désactivation des allergènes.
Pour le recyclage de l'air.
Combinable avec le moteur AR 413 122.

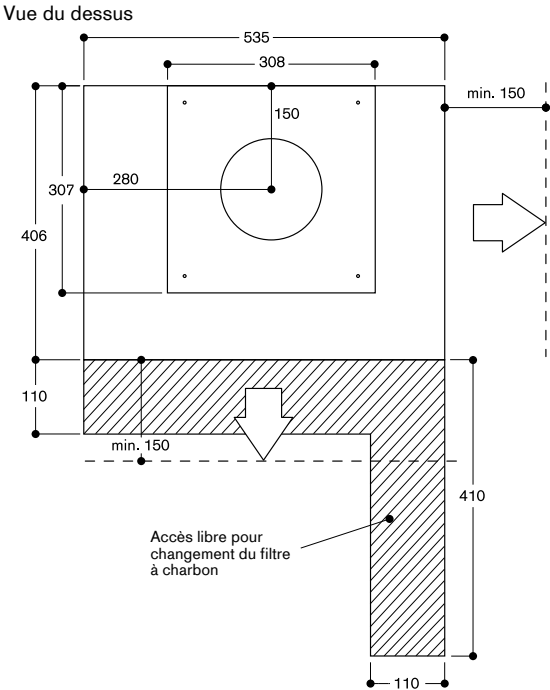
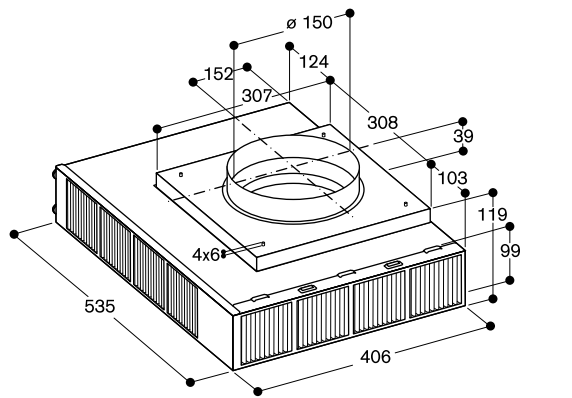
- Highlights**
- Moteur puissant pour combinai-
son avec des appareils
d'aspiration sans moteur de la
Série 400 et Série 200
 - Technologie BLDC efficace
 - Installation compacte dans un
socle de hauteur 10 cm

Performances
Débit d'air selon norme EN 61591.
max. 900 m³/h.
Niveau sonore selon type
d'installation.

Caractéristiques
3 puissances d'aspiration contrôlées
électroniquement et 1 position
intensive.
Technologie d'aspiration avec un
moteur BLDC très efficace.
Carrossage métal, plaqué zinc.
Raccordement entrée d'air :
1 x Ø 150 mm cylindrique.
Support de fixation au plafond ou
sur une paroi de meuble, inclus.
2 filtres à charbon actif livrés de série.
Fort taux de réduction des odeurs,
pour les cuissons à fortes odeurs
avec molécules d'odeurs complexes
(ex. poissons et fruits de mer).
Le filtre retient une quantité
extrêmement élevée de pollens en
suspension dans l'air et désactive les
allergènes, qui sont piégés par le
filtre.
Intervalle de remplacement du filtre
à charbon CleanAir: 1 an selon la
fréquence d'utilisation.

Conseils d'installation
Caisson moteur en combinaison
avec appareils d'aspiration sans
moteur de la Série 400 et Série 200.
Raccordement de l'appareil via un
câble réseau.
Installation possible dans le socle
avec découpe dans la plinthe du
meuble pour l'évacuation de l'air.
Délai de renouvellement du filtre à
charbon actif CleanAir 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.
En l'absence de grille de ventilation
placée directement devant les
ouvertures des filtres, il est
recommandé de laisser un espace
minimum de 15 cm.
Pour une performance d'aspiration
optimale il est nécessaire d'avoir
suffisamment d'espace pour
l'évacuation de l'air recyclé
(min. 400 cm³).

Valeurs de raccordement
Puissance totale: 180 W.
Câble de raccordement 1,8 m, avec
prise.
Câble réseau 2 m.



Toutes les mesures sont en mm.

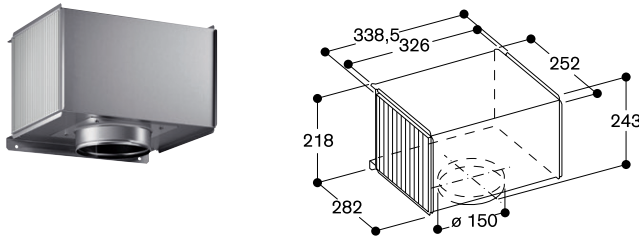
Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 425

Accessoires d'installation et accessoires spéciaux pour appareils de ventilation

Module de recyclage avec filtre CleanAir
Références / Références online*
AA 442 810 / 11033934 515 €

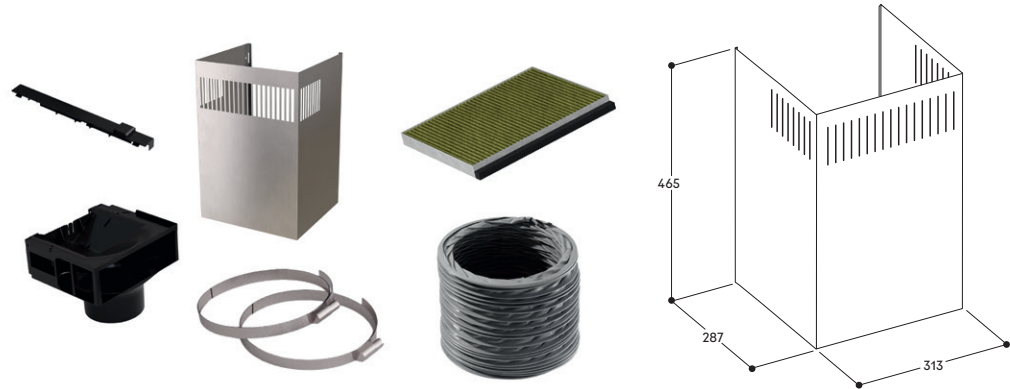
Module de recyclage de l'air incluant 2 filtres à charbon actif CleanAir avec un fort taux de réduction des odeurs.
Pour le recyclage de l'air.
Combinable avec la hotte murale AW 442.
Fort taux de réduction des odeurs, pour les cuissons à fortes odeurs avec molécules d'odeurs complexes (ex. poissons et fruits de mer).

Remplacement moins fréquent du filtre CleanAir (env. 1/1,5 fois par an selon fréquence d'utilisation).
Pour installation à l'intérieur de la cheminée.
Comprend un support de filtre, 2 filtres CleanAir, un tuyau flexible et 2 colliers de serrage.



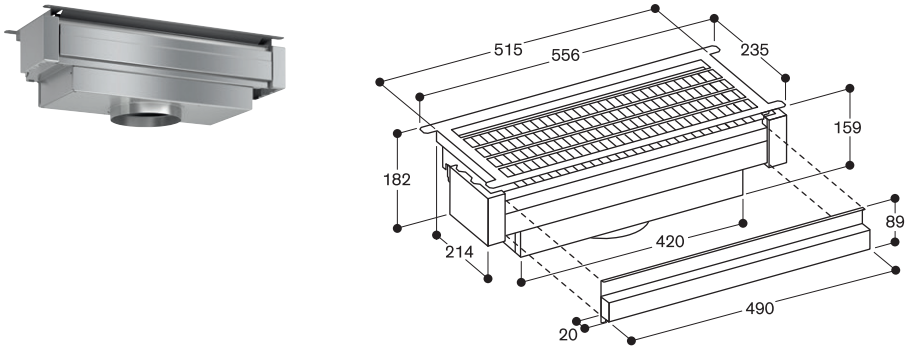
Module de recyclage avec filtre CleanAir
Références / Références online*
AA 290 800 200 €

Module de recyclage d'air incluant un filtre à charbon assurant une réduction très efficace des odeurs et la désactivation des allergènes. Combinable avec la hotte murale AW 290 110.
Composé d'un filtre à charbon anti-odeurs, d'un diffuseur d'air, d'un tuyau flexible, de 2 colliers de serrage, d'une cheminée spéciale mode recyclage et du matériel de fixation.
Réduction très efficace des odeurs pour cuissons générant des molécules d'odeurs complexes (p. ex. poissons et fruits de mer). Le filtre retient une quantité très importante de pollens en suspension dans l'air et désactive les allergènes retenus dans le filtre.
La durée de vie du filtre peut être prolongée jusqu'à 4 fois en régénérant le filtre au four (3 heures à 100 °C). Accès facile au filtre à charbon anti-odeurs par le dessous.



Références / Références online*
AA 211 812 / 11026802 395 €

Module de recyclage CleanAir breveté comprenant 1 filtre CleanAir pour un fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.
Pour le recyclage de l'air.
A combiner avec les hottes tiroir Série 200/ groupes filtrants Série 200.
Fort taux de réduction des odeurs, pour les cuissons à fortes odeurs avec molécules d'odeurs complexes (ex. poissons et fruits de mer).
Le filtre retient une quantité extrêmement importante de pollens, et désactive les allergènes retenus dans le filtre.
Durée de vie plus longue du filtre CleanAir.
Pour une installation dans l'armoire supérieure.
Connexion gaine ronde ø 150 mm.
Comprend le support de filtre avec couvercle design, filtre CleanAir, tuyau flexible et 2 colliers de serrage.



Tiroir extractible pour remplacement du filtre

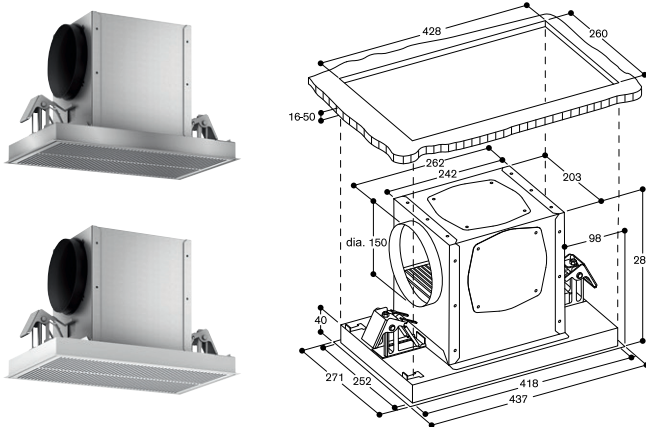
Toutes les mesures sont en mm.

* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

Références / Références online*
AA 010 811 / 17002925 920 €
Module de recyclage Inox
AA 012 811 / 17002958 920 €
Module de recyclage Blanc

Conseils d'installation
Pour le recyclage de l'air.

Combinable avec les hottes de plafond AC 250.
Fort taux de réduction des odeurs, pour les cuissons à fortes odeurs avec molécules d'odeurs complexes (ex. poissons et fruits de mer).
Le filtre retient une quantité extrêmement importante de pollens et désactive les allergènes qui sont retenus dans le filtre.
Raccord cylindrique ø 150 mm.
Connexion par l'avant, les côtés ou le dessus.
Distance minimale recommandée entre les ouvertures latérales pour les filtres et le mur : 100 cm.



Références / Références online*
AA 200 880 / 17005382 400 €
Combinable avec AL 200 180.
AA 200 890 / 17005384 400 €
Combinable avec AL 200 190.

Module de recyclage de l'air incluant les filtres à charbon CleanAir pour un fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.
Retrait facile du module de recyclage par le dessus de la hotte de plan de travail.
Fort taux de réduction des odeurs, pour les cuissons à fortes odeurs avec molécules d'odeurs complexes (ex. poissons et fruits de mer).
Le filtre retient une quantité extrêmement importante de pollens et désactive les allergènes qui sont retenus dans le filtre.



Références / Références online*
AA 200 882 / 17005383 1.410 €
Combinable avec AL 200 180.
AA 200 892 / 17005385 1.410 €
Combinable avec AL 200 190.

Module de recyclage de l'air avec filtres à charbon actif régénérables.
Retrait facile par le dessus de la hotte de plan de travail pour la régénération.
Régénération dans le four à 200°C.
Remplacement moins fréquent du filtre à charbon actif: possibilité de le régénérer jusqu'à 30 fois.

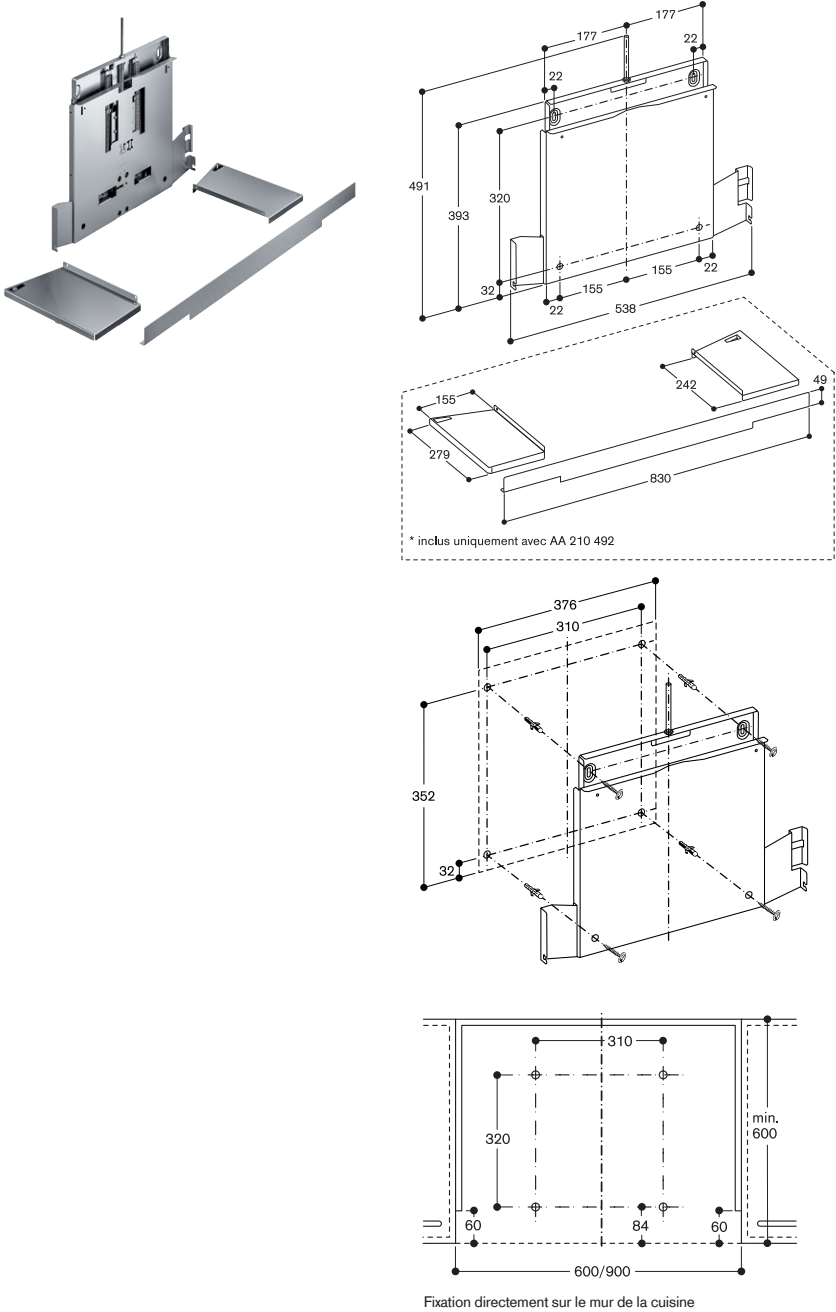


Toutes les mesures sont en mm.

Accessoires d'installation et accessoires spéciaux pour appareils de ventilation

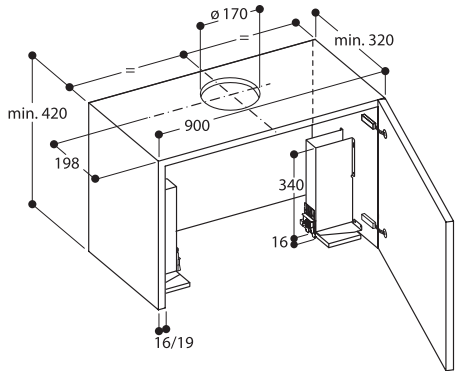
Références / Références online*
AA 210 492 / 17005041 300 €
Cadre abaissant
pour hotte tiroir 90 cm
AA 210 460 / 17001426 250 €
Cadre abaissant
pour hotte tiroir 60 cm

Conseils d'installation
A combiner avec les hottes tiroir
Série 200.
Le cadre abaissant breveté permet
de dissimuler entièrement la hotte
tiroir dans l'armoire supérieure.
Montage directement sur le mur de
la cuisine ou une armoire supérieure
renforcée.
Pour montage dans une armoire
supérieure.
La profondeur nécessaire
de l'armoire supérieure pour
l'installation du cadre abaissant est
de 335 mm.
En cas d'installation d'une cré-
dence murale > 5 mm, il faut com-
bler l'espace au niveau du cadre
abaissant et ajuster la profondeur
du meuble haut.
L'installation du cadre abaissant
nécessite l'utilisation d'un tuyau
flexible.

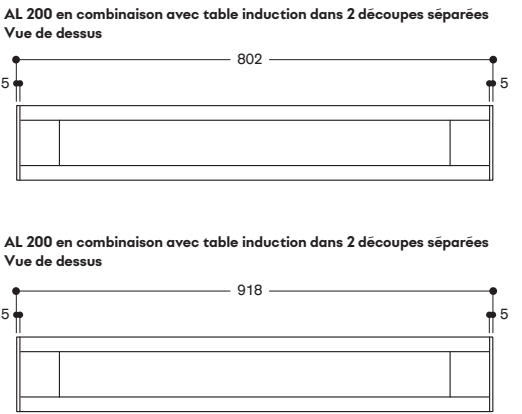


Références / Références online*
AA 210 491 / 11010524 85 €
Kit de montage
pour armoire supérieure de 90 cm

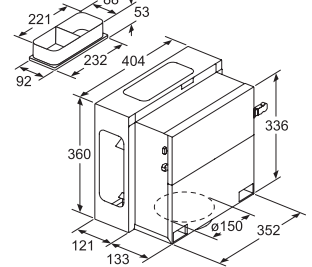
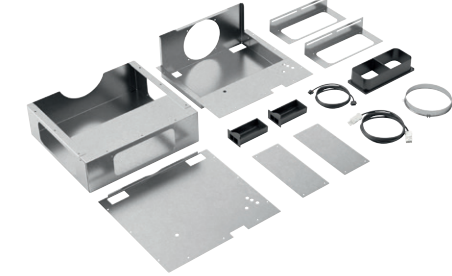
Conseils d'installation
Combinable avec les hottes tiroir
Série 200 largeur 90 cm.
Montage droite/gauche dans ar-
moire supérieure.
Pour montage dans une armoire
supérieure.
Combinable avec les hottes tiroir
de la Série 200 installées dans un
meuble haut de largeur 90 cm.
Le kit de montage n'est pas néces-
saire en cas d'installation du cadre
abaissant AA 210 492.



Références / Références online*
AA 200 900 / 17006274 70 €
Kit pour installation
AL 200 180 et AL 200 190 de façon
classique sur le plan de travail.
Comprend 2 pièces, de largeur 5 mm
chacune (à placer à chaque
extrémité de la hotte).

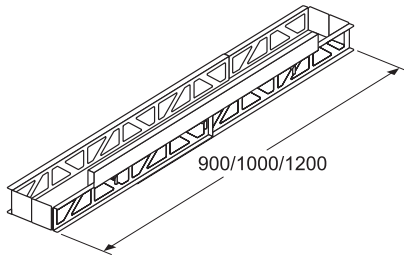
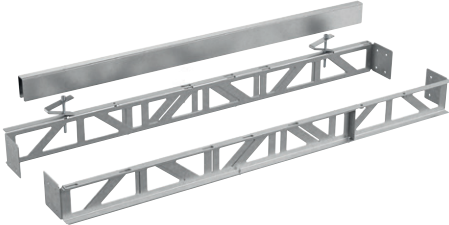


Références / Références online*
AA 200 910 / 17005386 320 €
Kit pour installation
du moteur à distance (distance
maximale 3 m).
Combinable avec la hotte de plan de
travail AL 200.

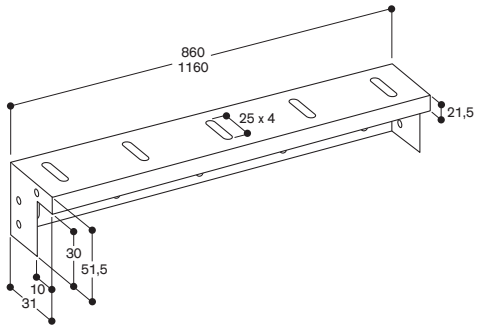
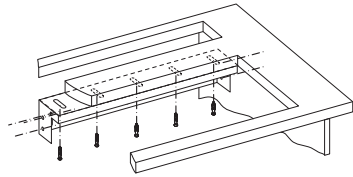


Références / Références online*
VA 200 080 / 17005404 275 €
Combinable avec hotte de plan
de travail AL 200 180.
VA 200 090 / 17005405 275 €
Combinable avec hotte de plan
de travail AL 200 190.

Kit d'installation pour une installa-
tion à fleur de plan dans une seule
découpe, d'une hotte de plan de
travail AL 200 en combinaison avec
une table induction CX ou CI sans
cadre. (largeur 80 ou 90 cm selon
référence).
Composé d'une barrette de jonction
et de barres de renfort pour assurer
la stabilité du meuble bas.
Compatible avec des meubles de
largeur 90 cm, 100 cm ou 120 cm.



Références / Références online*
AA 409 401 / 17000695 170 €
Barre de renfort
pour hotte de plan de travail 90 cm
Peut être combiné avec la hotte de
plan de travail AL 400.
Recommandé pour renforcer le
plan de travail en remplacement du
châssis.



AA 409 431 / 00716066 220 €
Barre de renfort
pour hotte de plan de travail 120 cm
Peut être combiné avec la hotte de
plan de travail AL 400.
Recommandé pour renforcer le plan de
travail en remplacement du châssis.

Références / Références online*
CA 230 100 / 12015151 165 €
Bouton
magnétique Twist Pad noir.
Pour tables Flex Induction Série 200.



* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

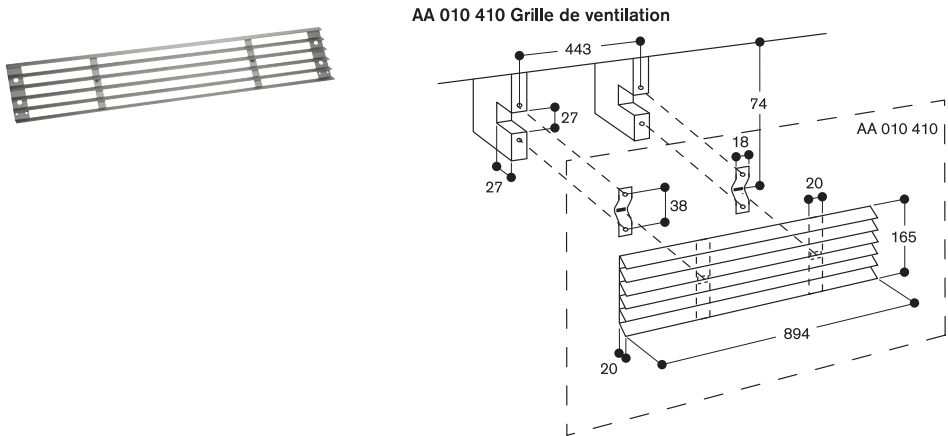
Toutes les mesures sont en mm.

* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

Toutes les mesures sont en mm.

Accessoires d'installation et accessoires spéciaux pour appareils de ventilation

Références / Références online*
AA 010 410 / 17008076 340 €
Grille de ventilation
pour installation en recyclage,
couleur inox, 90 cm,
incluant les éléments de fixation,
hauteur ajustable.



Accessoires d'installation et accessoires spéciaux pour appareils de ventilation

Les meilleures performances grâce à un raccordement et une installation optimale.

Un choix et une installation intelligente du raccordement n'influent pas seulement positivement sur la puissance de l'aspiration, mais minimise également le niveau sonore. Elle est déterminante pour l'efficacité du système d'aspiration.

Le type de raccordement.

Pour le choix du raccordement approprié en diamètre 150 mm, Gaggenau propose deux types de tuyaux Aluflex et cylindriques, ainsi qu'un système de gaines plates. Pour une puissance maximale et un niveau sonore minimal, le diamètre du tuyau d'évacuation doit être le plus grand possible.

Pour une longueur rectiligne du tuyau, nous préconisons l'utilisation de PVC ou de tuyau en métal avec une surface intérieure lisse et régulière. Elle permet une évacuation de l'air sans turbulences. Pour des longueurs non rectilignes et avec des coudes, il est conseillé d'utiliser les tuyaux Aluflex qui permettent d'éviter les arêtes tranchantes.

Pour des installations dans des espaces réduits, le choix devra se porter sur le système d'évacuation de gaines plates Gaggenau . Cette conception spéciale avec des lamelles de guidage incorporées dans les coudes et pièces de connexion permettent une hauteur très réduite pour un grand diamètre et donc une grande efficacité d'évacuation de l'air. Ceci est également valable pour un plus grand nombre de coudes. Nous déconseillons fortement l'utilisation d'autres types de gaines plates à cause de la grande perte de puissance dans les coudes, les coins et les pièces de connexion.

Les tuyaux en spirale et étirables sont à proscrire. Ils procurent les plus mauvais débits d'air et un fort niveau sonore du fait des vibrations des gaines.

Le diamètre du tuyau.

Règle de base : le diamètre doit être le plus grand possible et le même sur toute la longueur du tuyau, le trajet du tuyau doit être rectiligne et le plus court possible. La sortie murale doit correspondre au diamètre du tuyau d'évacuation.

L'installation dans le sol.

Nous ne recommandons pas d'installer des gaines d'évacuation dans le sol. Si une telle installation est envisagée, elle doit être approuvée à la fois par l'architecte et l'ingénieur structurel. L'accessibilité des gaines est cruciale pour l'entretien, la durée de vie des composants et pour d'éventuelles inspections de l'ensemble de l'installation.

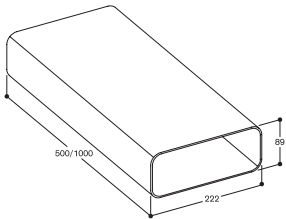
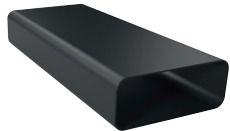
Les normes de construction.

Veiller à respecter les normes de construction concernant les solutions de ventilation, en vigueur dans le pays d'installation.

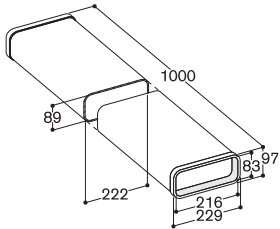
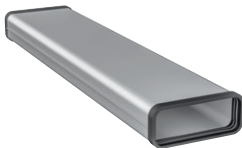
Les gaines en PVC sont conformes au Needle Flame Test (selon IEC 60695-11-5), à la classe d'inflammabilité V2 (selon UL94) et à la classe B1 des matériaux de construction (selon DIN 4102-1).

Les gaines et accessoires en métal ne sont pas inflammables et sont donc particulièrement recommandés pour toutes les configurations d'installation.

Références / Références online*
AD 857 015 / 17006047 40 €
Gaine d'évacuation plate
PVC, faible inflammabilité
Ø 150 mm plat
Longueur 500 mm
AD 857 010 / 17006046 70 €
Gaine d'évacuation plate
PVC, faible inflammabilité
Ø 150 mm plat
Longueur 1000 mm

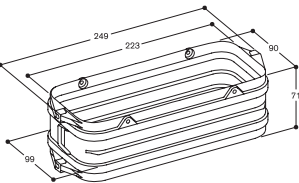


Références / Références online*
AD 854 010 / 17004171 210 €
Gaine d'évacuation plate
Métal
Ø 150 mm plat
Longueur 1000 mm.



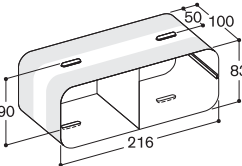
Conseils d'installation
Adapté pour les gaines d'évacuation plates.
Pour raccorder 2 gaines d'évacuation plates, un raccord gaine plate est nécessaire.
Le joint est pré-monté à chaque extrémité.
S'il faut retirer le joint, le raccordement doit être fixé et étanchéifié avec le rouleau d'adhésif aluminium.

Références / Références online*
AD 857 040 / 17006050 30 €
Raccord gaine plate
PVC, faible inflammabilité
Ø 150 mm plat
Pièce de connexion pour raccorder ensemble des gaines plates PVC.



Conseils d'installation
Joints intégrés permettant une parfaite étanchéité à l'air sans nécessité d'utiliser de l'adhésif. Connexion facile et rapide grâce au système à clipser.

Références / Références online*
AD 854 040 / 17004172 90 €
Raccord gaine plate
Métal
Ø 150 mm plat
Pour la connexion de 2 gaines d'évacuation plates



Conseils d'installation
Adapté pour gaines d'évacuation plates ou gaines d'évacuation plates flexibles.

* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

Toutes les mesures sont en mm.

* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

Toutes les mesures sont en mm.

Accessoires d'installation et accessoires spéciaux pour appareils de ventilation

Références / Références online*
AD 857 033 / 17005347 40 €
Coude court
gaine plate 90° vertical Ø 150 mm



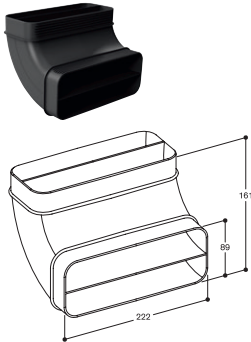
Conseils d'installation
Pour CV 282 et CV 492

Références / Références online*
AD 857 034 / 17006275 40 €
Coude extra court
gaine plate 90° vertical Ø 150 mm

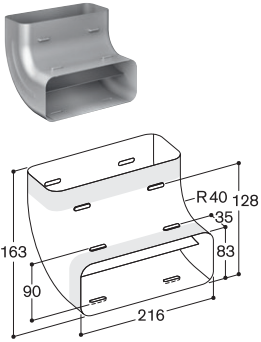


Conseils d'installation
Pour CV 282 et CV 492

Références / Références online*
AD 857 030 / 17006048 40 €
Coude gaine plate
90° vertical
PVC, faible inflammabilité
Ø 150 mm plat

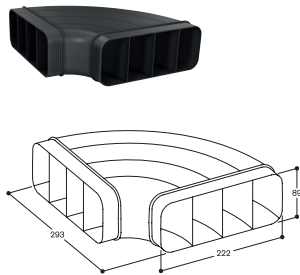


Références / Références online*
AD 854 030 / 17004173 110 €
Coude gaine plate
90° vertical
Métal
Ø 150 mm plat

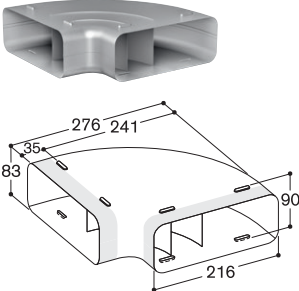


Conseils d'installation
Adapté pour gaine plate
d'évacuation ou gaine plate flexible.

Références / Références online*
AD 857 031 / 17006049 55 €
Coude gaine plate
90° horizontal
PVC, faible inflammabilité
Ø 150 mm plat

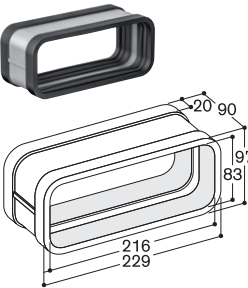


Références / Références online*
AD 854 031 / 17004174 110 €
Coude gaine plate
90° horizontal
Métal
Ø 150 mm plat



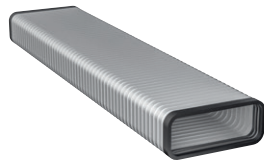
Conseils d'installation
Adapté pour gaine plate d'évacuation
ou gaine plate flexible.

Références / Références online*
AD 854 000 / 17004170 190 €
Pièce de connexion
pour raccorder 2 coudes gaine plate
Métal
Ø 150 mm plat.

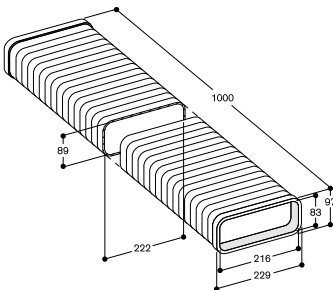


Conseils d'installation
S'il faut retirer le joint, le raccorde-
ment doit être fixé et étanchéifié
avec le rouleau d'adhésif aluminium.

Références / Références online*
AD 858 010 / 17004177 225 €
Gaine plate flexible
Métal
Ø 150 mm plat
Longueur 1000 mm.



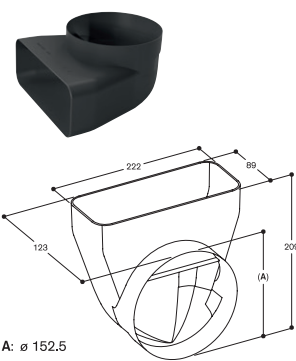
Conseils d'installation
Adapté pour les gaines d'évacuation
plates.
La gaine plate flexible peut être
raccourcie à la longueur souhaitée.
S'utilise pour des coudes (<90°) ou
pour des compensations parallèles.
Pour raccorder 2 gaines d'évacuation
plates, un raccord gaine plate est
nécessaire.
S'il faut retirer le joint, le
raccordement doit être fixé et
étanchéifié avec le rouleau d'adhésif
aluminium.



* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

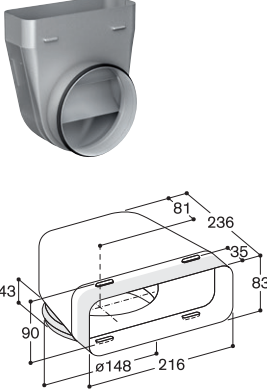
Toutes les mesures sont en mm.

Références / Références online*
AD 857 042 / 17006052 70 €
Gaine plate
adaptateur cylindrique 90°
PVC, faible inflammabilité
Ø 150 mm
Adaptateur gaine plate / gaine
ronde



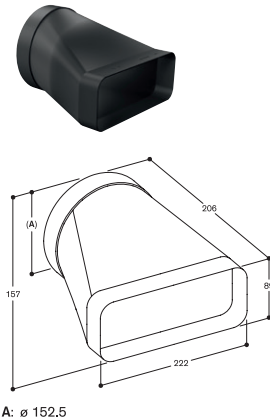
Conseils d'installation
Convient aux gaines plates et gaines
plates flexibles.
Convient aux gaines rondes (avec
connexion gaine ronde) et tuyau
Aluflex.

Références / Références online*
AD 854 032 / 17004175 100 €
Gaine plate
adaptateur cylindrique 90°
Métal
Ø 150 mm plat/rond
Permet l'adaptation d'une gaine
plate à un tuyau rond



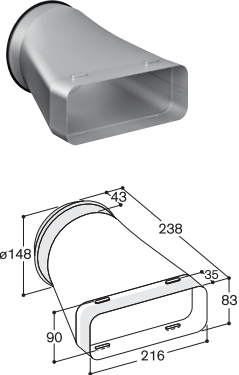
Conseils d'installation
Adapté pour gaine plate d'évacuation
ou gaine plate flexible.
Adapté pour tuyau rond et tuyau
Aluflex rond.

Références / Références online*
AD 857 041 / 17006051 70 €
Gaine plate
adaptateur cylindrique
PVC, faible inflammabilité
Ø 150 mm plat/rond
Adaptation de gaine plate à gaine
cylindrique



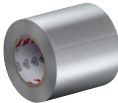
Conseils d'installation
Convient aux gaines plates et gaines
plates flexibles.
Convient pour gaine cylindrique
(avec connexion gaine ronde)
et tuyau Aluflex.

Références / Références online*
AD 854 041 / 17004176 100 €
Gaine plate
adaptateur cylindrique
Métal
Ø 150 mm plat/rond
Permet l'adaptation d'une gaine
plate
à un tuyau rond



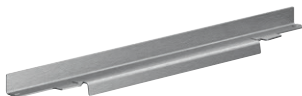
Conseils d'installation
Adapté pour gaine plate
d'évacuation ou gaine plate flexible.
Adapté pour tuyau rond et tuyau
Aluflex rond.

Références / Références online*
AD 990 091 / 17004178 15 €
Adhésif pour raccordement des gaines
Aluminium
Largeur 50 mm
10m / Rouleau

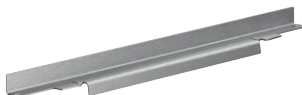


Conseils d'installation
Adapté pour le raccordement de
toutes les pièces de connexion pour
gaines PVC ou métal.

Défecteur d'air
Références / Références online*
AA 414 010 / 00749593 80 €
Pour VL 414
Nécessaire pour installation à côté
d'appareils gaz.



Défecteur d'air
Références / Références online*
LS 041 001 / 11015301 70 €
Pour VL 200
Nécessaire pour installation à côté
d'appareils gaz.

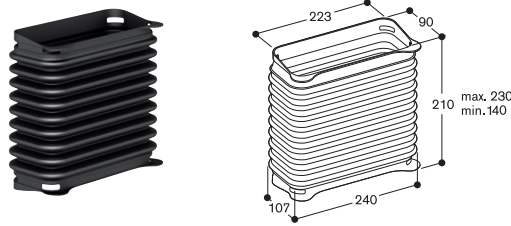


* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

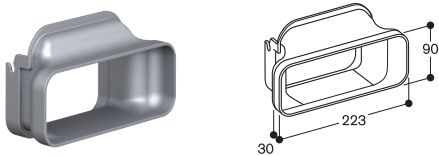
Toutes les mesures sont en mm.

Accessoires d'installation et accessoires spéciaux pour appareils de ventilation

Références / Références online*
AD 410 040 / 11030871 95 €
Pièce de connexion
flexible pour VL 200 et VL 414
Ø 150 mm plat.

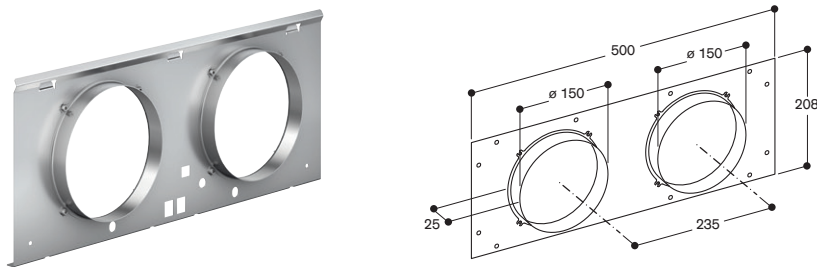


Références / Références online*
AD 851 041 / 11030872 155 €
Pièce de connexion
pour VL 200 et VL 414 pour extension
avec gaine plate Ø 150 mm pour plan
de travail très profond.



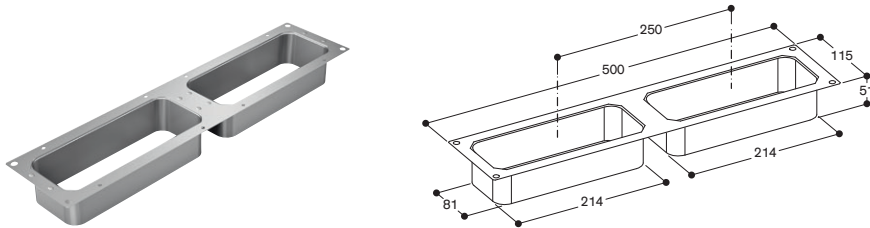
Références / Références online*
AD 754 049 / 17006667 120 €
Pièce de connexion
AL 400
Métal galvanisé
Ø 150 mm rond

Conseils d'installation
Installation à l'avant ou l'arrière
de la AL 400.
2 x Ø 150 mm rond.



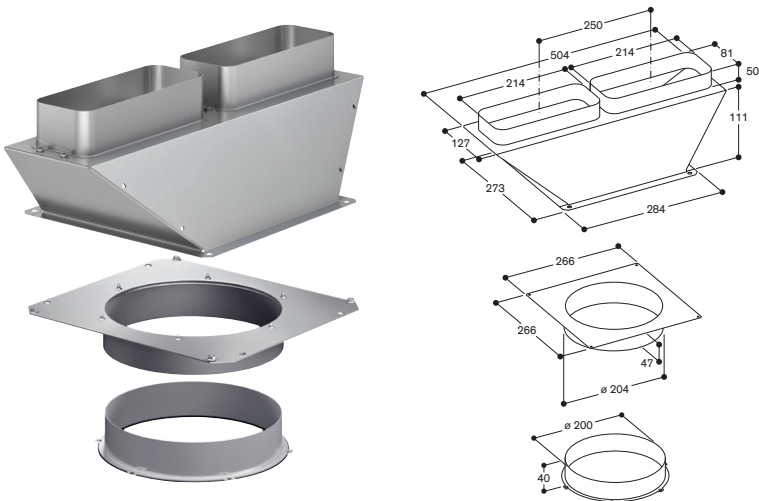
Références / Références online*
AD 854 050 / 17006668 120 €
Pièce de connexion
AL 400
Métal galvanisé
Ø 150 mm plat

Conseils d'installation
Installation en-dessous de la AL 400.
2 x Ø 150 mm gaine plate.



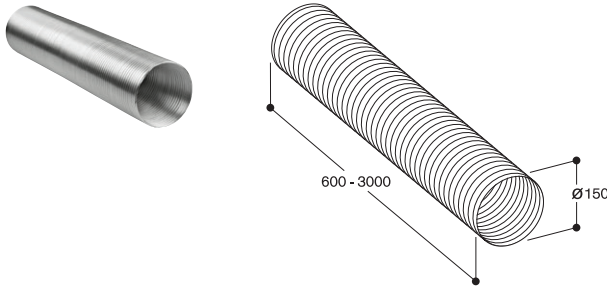
Références / Références online*
AD 704 050 / 17006666 195 €
Collecteur d'air
pour hotte de plan AL 400
Métal galvanisé
Ø 150 mm plat

Conseils d'installation
1 x collecteur d'air.
2 x Ø 150 mm entrée d'air gaine plate.
Pour raccorder AL 400 vers le bas à
un moteur séparé AR 403 / AR 413.
1 x Ø 200 mm sortie d'air gaine ronde.
Pour le raccordement de AL 400 à un
moteur AR 401 (en combinaison avec
le collecteur d'air).
1 x Ø 200 mm entrée d'air gaine ronde.
Pour raccorder AL 400 à un moteur
AR 403 placé dans la cave (en com-
binaison avec le collecteur d'air et la
sortie d'air Ø 200 mm rond).



Références / Références online*
AD 751 010 / 00571656 210 €
Tuyau Aluflex rond
Aluminium
Ø 150 mm rond

Conseils d'installation
A utiliser uniquement pour des
trajectoires non rectilignes ou pour
des ouvertures murales rondes ou
des perçages ronds dans le sol.
2 colliers de serrage livrés de série.
Pour raccordement avec toutes les
pièces de connexion, lisser les extré-
mités du tuyau.



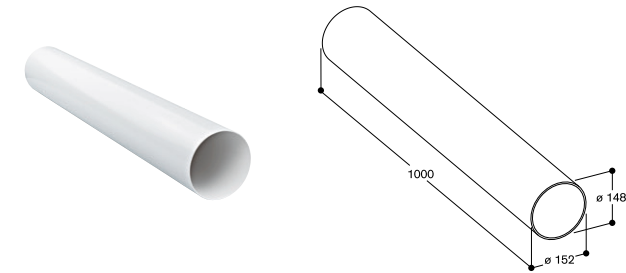
* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

Accessoires d'installation et accessoires spéciaux pour appareils de ventilation

Références / Références online*
AD 752 010 / 00574091 105 €
Tuyau rond
PVC faible inflammabilité
Ø 150 mm rond

Conseils d'installation
2 tuyaux ronds doivent être rac-
cordés ensemble à l'aide de la pièce
de connexion AD 754 090.



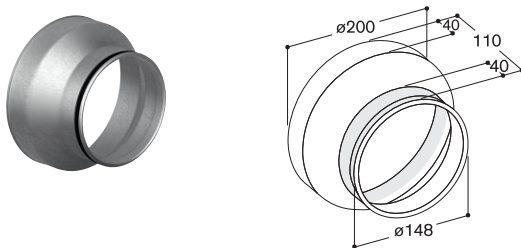
Références / Références online*
AD 754 090 / 00574096 45 €
Pièce de connexion
pour tuyau rond PVC
Ø 150 mm rond

Conseils d'installation
2 tuyaux ronds doivent être rac-
cordés ensemble à l'aide de la pièce
de connexion AD 754 090.



Références / Références online*
AD 704 040 / 17003788 110 €
Réducteur de diamètre
Ø 200/150 mm rond
Métal galvanisé
Permet de réduire le raccordement
Ø 200 mm à Ø 150 mm.

Conseils d'installation
Peut être combiné avec le tuyau
télescopique de sortie murale
Ø 200 mm et une pièce de connexion
Ø 150 mm.



Accessoires à commander auprès du
service après-vente, ou via la bou-
tique en ligne www.gaggenau.com
00264765
Clapet anti-retour
à placer au niveau de la sortie
de la hotte.
Diamètre 150 mm rond.

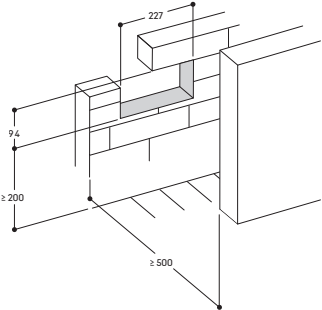
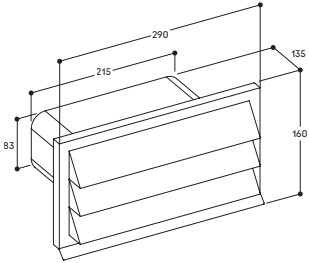


Références / Références online*
AD 850 050 / 00571661 240 €
Cache sortie murale
Inox
Ø 150 mm gaine plate

Perte de puissance minime grâce
aux grandes lamelles en inox.
Dimensions réduites et compactes.
Raccordement gaine plate Ø 150 mm.

Équipement
Lamelles en inox rigides, résistantes
aux intempéries.
Clapet anti-retour incorporé.

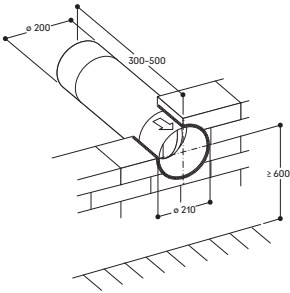
Conseils d'installation
Raccordement direct de la gaine
plate Ø 150 mm sans pièce de
connexion.



Références / Références online*
AD 702 052 / 17001013 400 €
Tuyau télescopique de traversée murale
Inox
Ø 200 mm rond

Équipement
Raccordement cylindrique Ø 200 mm.
Clapet anti-retour incorporé.

Conseils d'installation
En combinaison avec le cache sortie
murale AD 700 051 ou le moteur
séparé AR 401.

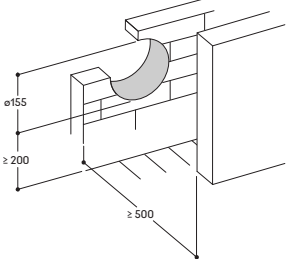
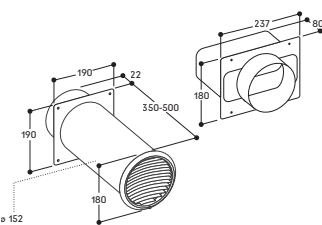
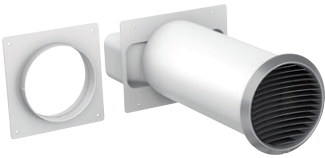


Références / Références online*
AD 750 054 / 17005193 660 €
Sortie murale
avec caisson télescopique
Inox / PVC
(350-500 mm)
Ø 150 mm, rond

- Isolation optimale pour éviter la
déperdition de chaleur
- Hermétiquement étanche grâce à
l'intégration d'un système optimisé
de retenue de la chaleur.
- Peu d'impact visuel au niveau de la
façade extérieure grâce au couvercle
de recouvrement plat en inox.

Caractéristiques
Lamelles rigides en inox, résistantes
aux intempéries
Système d'isolation 3 couches pour
éviter le retour d'air.
Ouverture et fermeture magnétique.
La définition de la pression d'ouverture
(65 Pa) évite le bruit de cliquetis.
Ouverture totale même en cas de
faible volume d'air.

Conseils d'installation
Correspond aux exigences des tests
Blower-door.
Pour raccordement avec gaines
cylindriques Ø 150 mm ou gaines
plates Ø 150 mm.
Perçage du mur Ø 155 mm.



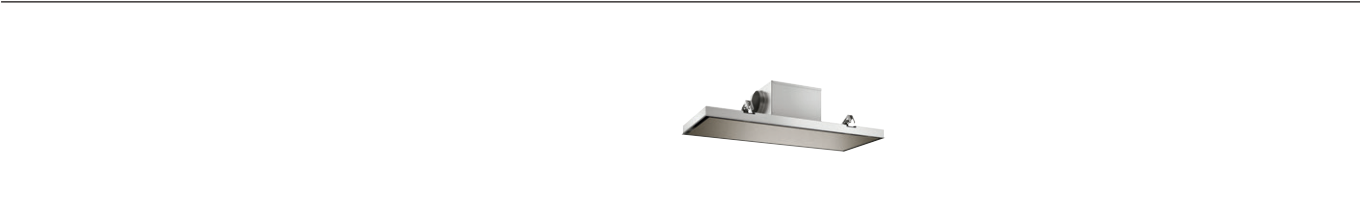
* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

Toutes les mesures sont en mm.

* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

Toutes les mesures sont en mm.

Hotte de plafond Série 200



Type d'appareil	Hotte de plafond	
Gaggenau Light Bronze	AC 250 121	
Evacuation extérieure / recyclage	•/module de recyclage d'air en accessoire	
Dimensions		
Largeur	(cm)	120
Profondeur	(cm)	50
Hauteur	(cm)	30
Poids	(kg)	37
Consommations selon normes EU 65/2014		
Classe d'efficience énergétique		
Consommation énergétique	kWh/an	35,2
Classe d'efficacité du moteur	A*	
Classe d'efficacité de l'éclairage	—	
Classe d'efficacité du filtre à graisse	E*	
Niveau sonore min./max. position normale	dB(A)	41/56
Puissance d'aspiration (EN 61591) avec moteurs séparés, niveaux de puissance 1/2/3 intensif		
Evacuation extérieure	(m�/h) � 5 Pa	265/331/458/933
Recyclage	(m�/h) � 0 Pa	197/313/419/637
Contre-pression max. en 0 m�/h	(Pa)	416
Niveau sonore (EN 60704-3) max/Int		
Mode évacuation	(dB(A) re 1 pW)	56/70
Mode recyclage	(dB(A) re 1 pW)	63/72
Recommandation relative aux conduits d'�traction d'air		
Longueur de gaine équivalente Lmax (voir pages 248-249)	(m)	23
Caractéristiques		
Télécommande	•	
Niveaux de puissance	3 plus intensive	
Fonction temporisation	•/intégrée	
Fonction aspiration intermittente	•/ 6 min.	
Indicateur de saturation du filtre à graisse	•	
Indicateur de saturation du filtre à charbon actif	•	
Type de filtre à graisse	Filtres métalliques	
Nombre de filtres à graisse	2	
Type d'éclairage	—	
Puissance d'éclairage	(W)	—
Luminosité	(lx)	—
Couleur de l'éclairage	(Kelvin)	—
Variateur d'intensité de l'éclairage (ajustable via Home Connect)	(Kelvin)	—
Pièce de connexion	(� mm)	150
Connexion évacuation extérieure dessus/latérale/derrière/devant	— / • / • / •	
Longueur du câble de raccordement	(m)	1,3
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson	• ¹	
Module intégré pour Services digitaux (Gaggenau Home Connect) via WiFi ²	•	
Accessoires		
Module de recyclage blanc	AA 010 811	
Module de recyclage inox	AA 012 811	
Filtre à charbon actif régénérable	AA 200 112	
Filtre à charbon CleanAir de remplacement (disponible au service après vente)	11033934	
Hauteur minimale au-dessus du plan de cuisson		
Pour appareils gaz d'une puissance de moins/plus 12 kW	(cm)	65/70
Pour appareils électriques	(cm)	65
Raccordement		
Puissance totale	(W)	250
Suppression des interférences des ondes radios	•	

• Equipement de série. — Non disponible.
¹ Via Home Connect, en combinaison avec table de cuisson compatible.
² Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays.
* Aspiration, éclairage, efficacité du filtre à graisse :  chelle comprise entre A et G.

Hottes de plan de travail Série 400



Type d'appareil	Hotte de plan de travail	Hotte de plan de travail
Inox	AL 400 122	AL 400 192
Evacuation extérieure / Recyclage	•/•	•/•
Compatible avec (�vacuation extérieure) Installation AL 400 122 uniquement en mode recyclage dans les pays de l'UE en raison de la législation UE 66/2014		AR 400 142 / AR 401 142 / AR 403 122
Compatible avec (recyclage)	2x AR 413 122 / 2x AR 410 110	AR 413 122
Dimensions		
Hauteur du pourtour cadre inox	(cm) 0,3	0,3
Installation classique / à fleur de plan	•/•	•/•
Hauteur déployée	(cm) 33	33
Largeur sur le plan de travail	(cm) 118,4	90,8
Largeur dans le meuble bas	(cm) 113,6	86
Profondeur sur le plan de travail	(cm) 14	14
Hauteur dans le meuble bas	(cm) 55—86	55—86
Poids net	(kg) 46	38
Consommations selon normes EU 65/2014		
Classe d'efficacité énergétique		
Consommation énergétique	kWh/an	45,5 ²
Classe d'efficacité du moteur	A* ²	
Classe d'efficacité de l'éclairage	C* ²	
Classe d'efficacité du filtre à graisse	B* ²	
Niveau sonore min./max. position normale	dB(A)	45/61 ²
Puissance d'aspiration (EN 61591) avec moteurs séparés, niveaux de puissance 1/2/3 intensif avec 2 moteurs avec 1 moteur		
Evacuation extérieure avec AR 400 142 pour installation intérieure	(m�/h) � 5 Pa	310/485/600/765
Evacuation extérieure avec AR 401 142 pour installation sur mur extérieur	(m�/h) � 5 Pa	295/450/560/660
Evacuation extérieure avec AR 403 122 pour installation derrière plinthe	(m�/h) � 5 Pa	340/460/600/750
Recyclage avec AR 413 122 pour installation derrière plinthe	(m�/h) � 0 Pa 610/845/1080/1375	310/425/555/715
Recyclage avec AR 410 110 pour installation dans un meuble	(m�/h) � 0 Pa 740/890/1015/1210	
Recommandation relative aux conduits d'�traction d'air		
Longueur de gaine équivalente Lmax ³	(m) 19	19
Caractéristiques		
Niveaux de puissance	3 + intensif	3 + intensif
Fonction automatique	—	—
Fonction temporisation	(min) •/6 min.	•/6 min.
Fonction aspiration intermittente	(min) •/6 min.	•/6 min.
Indicateur de saturation du filtre à graisse	•	•
Type de filtre à graisse	Filtre métallique	Filtre métallique
Nombre de filtres à graisse	3	2
Canal de rétention des graisses	•	•
Type d'éclairage	LED	LED
Puissance d'éclairage	(W) 2 x 10	2 x 10
Luminosité	(lx) 400	400
Couleur de l'éclairage	(Kelvin) 3600	3600
Connexion évacuation extérieure dessous/devant/derrière	•/•/•	•/•/•
Pièce de connexion à 150 mm tuyau rond devant/derrière	AD 754 049 ¹	AD 754 049 ¹
Pièce de connexion à 150 mm gaine plate en-dessous	AD 854 050 ¹	AD 854 050 ¹
Longueur du câble de raccordement	(m) 1,75	1,75
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson	—	—
Module intégré pour Services digitaux (Gaggenau Home Connect) via WiFi ⁴	—	—
Raccordement		
Puissance totale	(W) dépend du moteur	dépend du moteur
Suppression des interférences des ondes radio	•	•

• Equipement de série. — Non disponible.
¹ Accessoire spécial.
² Les valeurs se r f rent à la configuration AL 400 avec le moteur séparé AR 400 142.
³ Veuillez vous référer aux «Conseils d'installation de base» pour le calcul de la longueur de gaine équivalente.
⁴ Dépend de la disponibilité des services Gaggenau Home Connect dans chaque pays.
* Aspiration, éclairage, efficacité du filtre à graisse :  chelle comprise entre A et G.

Hottes de plan de travail Série 200

		
Type d'appareil	Hotte de plan de travail	Hotte de plan de travail
Gaggenau Black	AL 200 180	AL 200 190
Evacuation extérieure / recyclage	•/module de recyclage en accessoire	•/module de recyclage en accessoire
Dimensions		
Largeur	(cm) 80	90
Installation classique/à fleur de plan	avec AA 200 900 /•	avec AA 200 900 /•
Hauteur déployée	(cm) 25	25
Largeur sur le plan de travail	(cm) 79,2	85,4
Profondeur sur le plan de travail	(cm) 14	14
Largeur dans le meuble bas	(cm) 77,9	85,4
Hauteur dans le meuble bas	(cm) 70,3	70,3
Poids net	(kg) 37	43
Consommation selon normes EU 65/2014		
Classe d'efficiencie énergétique		
Consommation énergétique	kWh/an 36,9	37,8
Classe d'efficacité du moteur	A*	A*
Classe d'efficacité de l'éclairage	—	—
Classe d'efficacité du filtre à graisse	B*	C*
Niveau sonore min./max. position normale	dB(A) 39/62	41/62
Puissance d'aspiration (EN 61591) avec moteurs séparés, niveaux de puissance 1/2/3 intensif		
Evacuation extérieure	(m³/h) à 5 Pa 223/378//501/775	229/389/519/833
Recyclage	(m³/h) à 0 Pa 170/362/447/562	172/367/472/620
Contre-pression max. en 0 m³/h	(Pa)	
Niveau sonore (EN 60704-3) max/Int		
Mode évacuation	(dB(A) re 1 pW) 62/70	62/71
Mode recyclage	(dB(A) re 1 pW) 65/70	65/71
Recommandation relative aux conduits d'extraction d'air		
Longueur de gaine équivalente Lmax²	(m) 28	28
Caractéristiques		
Niveaux de puissance	3 + intensif	3 + intensif
Fonction automatique	•	•
Fonction temporisation	(min) •/intégrée	•/intégrée
Fonction aspiration intermittente	(min) —	—
Indicateur de saturation du filtre	•	•
Indicateur de saturation du filtre à charbon actif	•	•
Type de filtre à graisse	Filtres métalliques	Filtres métalliques
Nombre de filtres à graisse	2	2
Récupérateur de graisses	•	•
Luminosité	•	•
Pièce de connexion	(ømm) 150	150
Connexion évacuation extérieure dessus/latérale/derrière/devant	•/—/—/—	•/—/—/—
Puissance sortie ventilateur	(W) 300	300
Longueur du câble de raccordement	(m) 1,3	1,3
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson	•¹	•¹
Module intégré pour Services digitaux (Gaggenau Home Connect) via WiFi³	•	•
Accessoires		
Kit pour installation de façon classique sur le plan de travail	AA 200 900	AA 200 900
Kit d'installation pour moteur à distance	AA 200 910	AA 200 910
Kit d'installation pour installation dans 1 seule découpe à fleur de plan	VA 200 080	VA 200 090
Module de recyclage avec filtres charbon CleanAir	AA 200 880	AA 200 890
Filtre à charbon CleanAir de remplacement (disponible au service après vente)	17005381	17005381
Module de recyclage avec filtres à charbon actif régénérables	AA 200 882	AA 200 892
Raccordement		
Puissance totale	(W) 300	300
Suppression des interférences des ondes radios	•	•

• Equipement de série. — Non disponible.

¹ En combinaison avec la table de cuisson appropriée.

² Veuillez vous référer aux «Conseils d'installation de base» pour le calcul de la longueur de gaine équivalente.

³ Dépend de la disponibilité des services Gaggenau Home Connect dans chaque pays.

* Aspiration, éclairage, efficacité du filtre à graisse : échelle comprise entre A et G.

Vario aérateur Série 400 et Série 200

		
Type d'appareil	Vario aérateur	Vario aérateur
Inox	VL 414 115	—
Bouton de commande à commander séparément (inox / noir)⁵	CKV 410 010 / CKV 410 000	VL 200 120
Gaggenau Black		
Evacuation extérieure / recyclage	•/•	•/•
Compatible avec caisson moteur (évacuation)	AR 400 142 / AR 401 142 / AR 403 122	AR 403 122 / AR 400 142 / AR 401 142
Compatible avec caisson moteur (recyclage)	AR 413 122 / AR 410 110	AR 413 122 / AR 410 110
Dimensions		
Hauteur hors-tout	(cm) 0,3	—
Installation classique/à fleur de plan	•/•	•/—
Largeur sur le plan de travail	(cm) 15,5	15
Largeur dans le meuble bas	(cm) 17	
Profondeur sur le plan de travail	(cm) 52	51.2
Hauteur dans meuble bas installation classique/à fleur de plan	(cm) 17,5/17,8	17.5/—
Poids net	(kg) 2,2	7
Consommations selon normes EU 65/2014		
Classe d'efficiencie énergétique		
Consommation énergétique	kWh/an 40,4¹	48,3²
Classe d'efficacité du moteur	A*	A*
Classe d'efficacité de l'éclairage	—	—
Classe d'efficacité du filtre à graisse	B*	B*
Niveau sonore min./max. position normale	dB(A) 57/71¹	56/71¹
Puissance d'aspiration (EN 61591) avec moteurs séparés, niveaux de puissance 1/2/3 intensif		
	1 x VL 414	
Evacuation extérieure avec AR 400 142 pour installation intérieure	(m³/h) à 5 Pa 280/430/540/640	280/440/545/645
Evacuation extérieure avec AR 401 142 pour installation sur mur extérieur	(m³/h) à 5 Pa 300/455/570/660	305/460/575/660
Evacuation extérieure avec AR 403 122 pour installation derrière plinthe	(m³/h) à 5 Pa 320/420/550/690	320/430/555/690
Recyclage avec AR 413 122 pour installation derrière plinthe	(m³/h) à 0 Pa 290/390/520/660	305/410/530/665
Recyclage avec AR 410 110 pour installation dans un meuble	(m³/h) à 0 Pa 350/415/490/590	360/435/500/595
Recommandation relative aux conduits d'extraction d'air		
Longueur de gaine équivalente Lmax (voir pages 248-249)	(m) 26	26
Caractéristiques		
Niveaux de puissance	3 + intensif	3 + intensif
Fonction automatique	•	•
Fonction temporisation	•	•
Fonction aspiration intermittente	(min) • / 6 min.	• / 6 min.
Indicateur de saturation du filtre à graisse	•	•
Indicateur de saturation du filtre à charbon actif	•	•
Type de filtre à graisse	Filtre métallique	Filtre métallique
Nombre de filtres à graisse	1	1
Canal de rétention des graisses	•	•
Connexion évacuation extérieure,bas/latérale/arrière	—/—/•	—/—/•
Pièce de connexion ø 150 mm gaine plate	AD 410 040²	AD 410 040²
Pièce de connexion pour extension gaine plate Ø 150 mm	AD 851 041²	AD 851 041²
Longueur du câble de raccordement	(m) 1,75	1,7
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson	•³	—
Home Connect via WiFi⁴	•	—
Raccordement		
Puissance totale	(W) dépend du moteur	dépend du moteur
Suppression des interférences des ondes radios	•	•

• Equipement de série. — Non disponible.

¹ Les valeurs se réfèrent à la configuration VL 414 avec le moteur séparé AR 403 122

² Accessoire spécial

³ Via Home Connect, en combinaison avec la table de cuisson compatible

⁴ Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays

⁵ Le bouton de commande doit être commandé séparément

* Aspiration, éclairage, efficacité du filtre à graisse : échelle comprise entre A et G.

Hottes murales Série 400 et Série 200

 		
Type d'appareil	Hotte murale	Hotte murale
Inox	AW 442 120	AW 290 110
Evacuation extérieure / Recyclage	•/•	•/•
Compatible avec (évacuation)	AR 400 142 / AR 401 142 / AR 400 143	—
Compatible avec (recyclage)	AR 400 143 et AA 442 810	—
Dimensions avec cheminée		
Largeur	(cm) 120	90
Profondeur	(cm) 55	50
Hauteur, évacuation extérieure / recyclage, min.-max.	(cm) 72—150	63-89/80-94
Poids net	(kg) 32	20
Poids de la cheminée, min.-max.	(kg) 7—11	—
Consommations selon normes EU 65/2014		
Classe d'efficacité énergétique		
Consommation énergétique	kWh/an 48,1¹	34,5
Classe d'efficacité du moteur	A*¹	A*
Classe d'efficacité de l'éclairage	B*	A*
Classe d'efficacité du filtre à graisse	B*¹	B*
Niveau sonore min./max. position normale	dB(A) 47/64¹	43/57
Puissances d'aspiration (EN 61591) avec moteurs séparés, niveaux de puissance 1/2/3/Intensif		
Evacuation extérieure avec AR 400 142 pour installation intérieure	(m³/h) at 5 Pa 315/490/615/755	—
Evacuation extérieure avec AR 400 143 dans cheminée de AW 442	(m³/h) at 5 Pa 325/505/615/885	—
Evacuation extérieure avec AR 401 142 pour installation sur mur extérieur	(m³/h) at 5 Pa 320/485/615/720	—
Recyclage avec AR 400 143 dans cheminée de AW 442	(m³/h) at 0 Pa 290/455/565/775	—
Evacuation extérieure	(m³/h) at 5 Pa —	252/342/396/946
Recyclage	(m³/h) at 0 Pa —	236/329/406/888
Recommandation relative aux conduits d'extraction d'air		
Longueur de gaine équivalente Lmax²	(m) 26	26
Caractéristiques		
Niveaux de puissance	3 plus intensive	3 plus intensive
Fonction Automatique	•	—
Fonction temporisation	(min) •/intégrée	•/intégrée
Fonction aspiration intermittente	(min) —	•(via Home Connect) ⁴
Indicateur de saturation du filtre à graisse	•	•(via Home Connect) ⁴
Indicateur de saturation du filtre à odeur	—	•(via Home Connect) ⁴
Type de filtre à graisse	Filtres à chicanes	Filtres métalliques
Nombre de filtres à graisse	4	3
Canal de rétention des graisses	•	—
Type d'éclairage	LED	LED
Puissance d'éclairage	(W) 3 x 10	2 x 3
Luminosité	(lx) 940	461
Couleur de l'éclairage	(Kelvin) 3500	3500
Plage de couleurs	—	2700-5000 (via Home Connect) ⁴
Pièce de connexion (ø mm)	(ø mm) 150	150
Longueur du câble de raccordement	(m) 1,75	1,3
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson	—	•³
Module intégré pour Services digitaux (Gaggenau Home Connect) via WiFi⁴	—	•⁴
Hauteur minimale au-dessus du plan de cuisson		
Pour appareils gaz d'une puissance de moins / plus de 12 kW	(cm) 70	65/70
Pour appareils électriques	(cm) 60	45
Accessoires		
Module de recyclage	AA 442 810	AA 290 800
Cheminée pour évacuation extérieure longueur 620 mm	AD 442 012	—
Cheminée pour évacuation extérieure longueur 860 mm	AD 442 022	—
Cheminée pour recyclage longueur 620 mm	AD 442 112	—
Cheminée pour recyclage longueur 860 mm	AD 442 122	—
Filtre à charbon actif (à commander séparément)	11049036	17008976
Raccordement		
Puissance totale	(W) dépend du moteur	236
Suppression des interférences des ondes radios	•	•

• Equipement de série. — Non disponible.

¹ Les valeurs se réfèrent à la configuration AW 442 avec le moteur séparé AR 400 143.

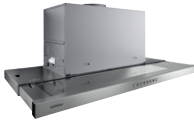
² Veuillez vous référer aux «Conseils d'installation de base» pour le calcul de la longueur de gaine équivalente.

³ Via Home Connect, en combinaison avec la table de cuisson compatible.

⁴ Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays.

* Aspiration, éclairage, efficacité du filtre à graisse : échelle comprise entre A et G.

Hottes tiroirs Série 200

 		
Type d'appareil	Hotte tiroir	Hotte tiroir
Inox	AF 210 192	AF 210 162
Evacuation extérieure / recyclage	•/Module de recyclage en accessoire	•/Module de recyclage en accessoire
Dimensions		
Largeur	(cm) 90	60
Profondeur	(cm) 32	32
Profondeur avec tiroir pare-vapeur sorti	(cm) 48,8	48,8
Hauteur	(cm) 37,8	37,8
Poids net	(kg) 17	15
Consommations selon normes EU 65/2014		
Classe d'efficacité énergétique		
Consommation énergétique	kWh/an 41,4	40,3
Classe d'efficacité du moteur	A*	A*
Classe d'efficacité de l'éclairage	A*	A*
Classe d'efficacité du filtre à graisse	B*	B*
Niveau sonore min./max. position normale	dB(A) 42/57	41/57
Puissances d'aspiration selon norme EN 61591, niveaux de puissance 1/2/3/Intensif		
Evacuation extérieure	(m³/h) à 5 Pa 272/384/517/965	271/386/515/953
Recyclage	(m³/h) à 0 Pa 267/372/506/876	266/364/497/885
Contre-pression max. à 0 m3/h	(Pa) 434	455
Niveau sonore : Puissance acoustique selon norme EN 60704-3 max/Int		
Evacuation extérieure	(dB(A) re 1 pW) 57/71	57/71
Recyclage	(dB(A) re 1 pW) 62/69	62/69
Recommandation relative aux conduits d'extraction d'air		
Longueur de gaine équivalente Lmax (voir pages 248-249)	(m) 23	23
Caractéristiques		
Tiroir pare-vapeur en verre	•	•
Emplacement éléments de commande	Touches sur l'avant	Touches sur l'avant
Niveaux de puissance	3 plus intensive	3 plus intensive
Fonction Automatique	•	•
Fonction temporisation	(min) •/intégrée	•/intégrée
Fonction aspiration intermittente	(min) —	—
Indicateur de saturation du filtre à graisse	•	•
Type de filtre à graisse	Filtre inox	Filtre inox
Nombre de filtres à graisse	1	1
Canal de rétention des graisses	—	—
Type d'éclairage	LED	LED
Puissance d'éclairage	(W) 3 x 3	2 x 3
Luminosité	(lx) 355	294
Couleur de l'éclairage	(Kelvin) 3500	3500
Pièce de connexion	(ø mm) 150	150
Connexion évacuation extérieure dessus/latérale/derrière/devant S = sur-mesure	•/—/—/—	•/—/—/—
Ventilateur	(Nombre) 1	1
Puissance du ventilateur	(W) 260	260
Longueur du câble de raccordement	(m) 1,75	1,75
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson	—	—
Services digitaux (Gaggenau Home Connect) via WiFi¹	—	—
Hauteur minimale au-dessus du plan de cuisson		
Pour appareils gaz d'une puissance de moins / plus de 12 kW	(cm) 65/70	65/70
Pour appareils électriques	(cm) 43	43
Accessoires		
Cadre abaissant	AA 210 492	AA 210 460
Kit de montage dans meuble haut largeur 90 cm	AA 210 491	—
Module de recyclage	AA 211 812	AA 211 812
Filtre à charbon CleanAir de remplacement (disponible au service après vente)	11034172	11034172
Connection		
Puissance totale	(W) 266	264
Suppression des interférences des ondes radios	•	•

• Equipement de série. — Non disponible.

* Aspiration, éclairage, efficacité du filtre à graisse : échelle comprise entre A et G.

¹ Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays.

Groupe(s) filtrant(s) Série 200

		
Type d'appareil	Groupe filtrant	Groupe filtrant
Couleur Inox	AC 200 191	AC 200 161
Evacuation extérieure / recyclage	•/Module de recyclage en accessoire	•/Module de recyclage en accessoire
Dimensions		
Largeur	(cm) 86	52
Profondeur	(cm) 28,2	30
Hauteur	(cm) 36 (caisson)	36 (caisson)
Poids net	(kg) 9,8	8,3
Consommation selon normes EU 65/2014		
Classe d'efficacité énergétique		
Consommation énergétique	(kWh/an) 31,4 kWh	29,6 kWh
Classe d'efficacité du moteur	A*	A*
Classe d'efficacité de l'éclairage	A*	A*
Classe d'efficacité du filtre à graisse	D*	D*
Niveau sonore min./max. position normale	dB(A) 41/64	44/64
Puissance d'aspiration selon norme (EN 61591), niveaux de puissance 1/2/3 intensif		
Evacuation extérieure	(m³/h) à 5 Pa 210/380/610/800	210/365/540/730
Recyclage	(m³/h) à 0 Pa 200/360/540/790	200/360/530/690
Contre-pression max. en 0 m³/h	(Pa) 560	560
Niveau sonore : Puissance acoustique selon norme (EN 60704-3) max/int		
Mode évacuation	(dB(A) re 1 pW) 64/70	64/70
Mode recyclage	(dB(A) re 1 pW) 72/77	72/77
Recommandation relative aux conduits d'extraction d'air		
Longueur de gaine équivalente Lmax¹	(m) 19	19
Caractéristiques		
Télécommande (disponible auprès du service après-vente)	12026669	12026669
Niveaux de puissance	3 plus intensive	3 plus intensive
Fonction automatique	—	—
Fonction temporisation	•/6 min.	•/6 min.
Fonction aspiration intermittente	•/6 min.	•/6 min.
Indicateur de saturation du filtre à graisse	•	•
Type de filtre à graisse	Filtres métalliques	Filtres métalliques
Nombre de filtres à graisse	2	1
Canal de rétention des graisses	—	—
Type d'éclairage	LED	LED
Puissance d'éclairage	(W) 2 x 1	2 x 1
Luminosité	(lx) 266	244
Couleur de l'éclairage	(Kelvin) 4000	4000
Pièce de connexion	(ø mm) 150/120	150/120
Connexion évacuation extérieure , haut/côté/arrière/devant S = sur mesure	•/—/—/—	•/—/—/—
Ventilateur	(Nb) 1	1
Puissance du ventilateur	(W) 170	170
Longueur du câble de raccordement	(m) 1	1
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson	—	—
Services digitaux (Gaggenau Home Connect) via WiFi²	—	—
Hauteur minimale au-dessus du plan de cuisson		
Pour appareils gaz d'une puissance de moins/plus 12 kW	(cm) 65/70	65/70
Pour appareils électriques	(cm) 50	50
Accessoires		
Module de recyclage	AA 211 812	AA 211 812
Filtre à charbon CleanAir de remplacement (disponible au service après vente)	11034172	11034172
Raccordement		
Puissance totale	(W) 172	172
Suppression des interférences des ondes radios	•	•

• Equipement de série. — Non disponible.

¹ Veuillez vous référer aux «Conseils d'installation de base» pour le calcul de la longueur de gaine équivalente.

² Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays.

* Aspiration, éclairage, efficacité du filtre à graisse : échelle comprise entre A et G.

Moteurs séparés Série 400 et Série 200

						
Type d'appareil	Moteur intérieur	Moteur intérieur à placer dans la cheminée de AW 442	Moteur mur extérieur	Moteur de plinthe	Monteur de plinthe	Moteur intérieur
Inox			AR 401 142			
Carrossage métal	AR 400 142	AR 400 143		AR 403 122	AR 413 122	AR 410 110
Evacuation extérieure / Recyclage	•/—	•/—	•/—	•/—	—/•	—/•
Dimensions						
Largeur	(mm) 426	333	422	451	406	428
Profondeur	(mm) 426	240	453	505	535	228
Hauteur	(mm) 232	232	140	95	99	520
Poids net	(kg) 14	5	14	9	9	12
Possibilités d'installation						
Toit en pente (pas d'Eternit)			•			
Mur extérieur			•			
Mur intérieur	•			•	•	•
Meuble bas	•			•	•	•
Cheminée de hotte AW 442		•				
Grenier	•			•		
Cave	•			•		
Puissances d'aspiration (EN 61591) avec moteurs séparés, niveaux de puissance 1/2/3/Intensif						
Evacuation extérieure (jusqu'à)	(m³/h) à 5 Pa 880	1065	1200	965		
Recyclage (jusqu'à)	(m³/h) à 0 Pa				900	675
Contre-pression max. à 0 m³/h	(Pa) 500	480	640	770	610	380
Caractéristiques						
Niveaux de puissance	3 plus intensive	3 plus intensive	3 plus intensive	3 plus intensive	3 plus intensive	3 plus intensive
Technologie du moteur	BLDC	BLDC	BLDC	BLDC	BLDC	BLDC
Ventilateur	(Nombre) 1	1	1	1	1	1
Puissance du ventilateur	(W) 240	230	180	180	180	170
Isolation phonique	•	•	•	—	—	•
Support de fixation	•	—	•	•	•	•
Raccords d'entrées d'air	(ø mm) 5 x 150		1 x 200	1 x 150	1 x 150	1 x 150 plat
Raccord sortie d'air	(ø mm) 1 x 150	1 x 150		1 x 150 plat		
Cache pour fermeture des entrées d'air	•	—	—	—	—	—
Filtre à charbon CleanAir de remplacement (disponible au service après vente)	—	—	—	—	11058748	11058753
Longueur du câble de raccordement	(m) 1,75	—	1,75	1,75	1,75	1,75
Longueur du câble réseau	(m) 5	—	5	2	2	2
Raccordement en combinaison avec l'élément d'aspiration						
Suppression des interférences des ondes radios	•	•	•	•	•	•

• Equipement de série. — Non disponible.



APPAREILS DE FROID

Vue d'ensemble des appareils de froid	316
Appareils de Froid Vario série Expressive	322
Conseils d'installation pour les appareils de Froid Vario série Expressive	338
Side-by-Side Pose-Libre série 200	346
Froid Vario série 200 : réfrigérateurs et congélateurs	348
Appareils de froid série 200	354
Conseils d'installation pour les appareils de froid Vario série 200 et Froid série 200	363
Caves à vin	364
Accessoires	372
Données techniques	380

Vue d'ensemble de la gamme froid



RVY 497 190



RVB 497 190



RVB 477 190



RVC 497 190



RVC 477 190



RVC 467 190



RVF 497 190



RVF 477 190



RVF 467 190



RVF 417 190



RVW 467 170
Porte vitrée



RVW 417 170
Porte vitrée



RY 295 350



RB 289 300



RT 289 370



RC 289 370



RF 287 370



RB 282 306



RC 282 306



RT 282 306



RF 282 306



RT 202 180



RC 202 180



RF 202 180



RW 282 263



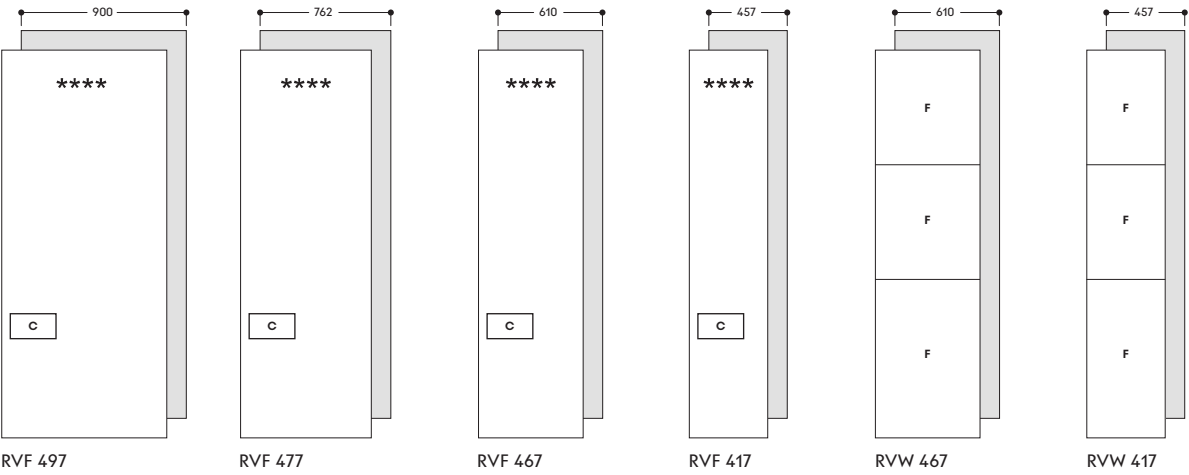
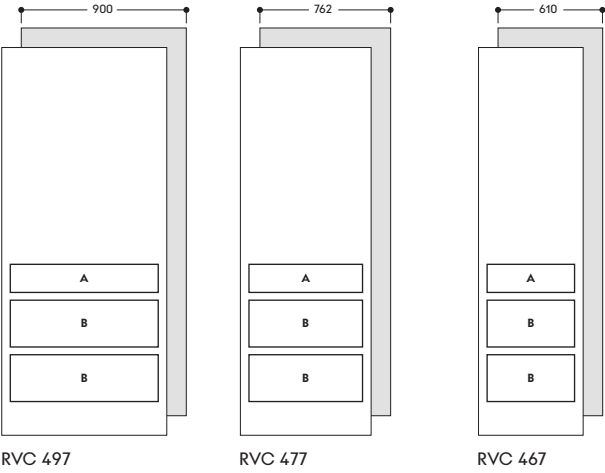
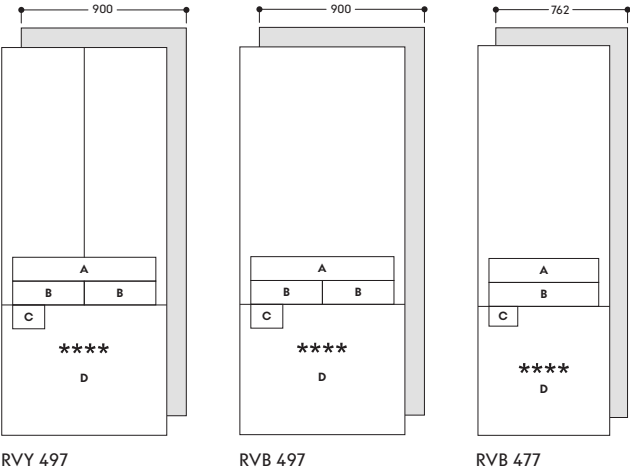
RW 222 263



RW 204 070

Vue d'ensemble

Niche 213 cm



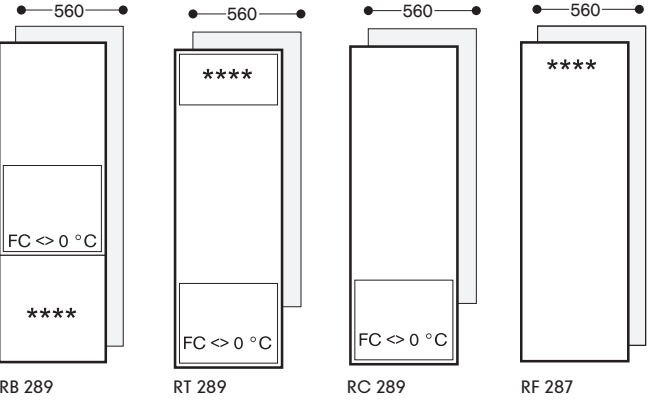
A : Tiroir
B : Tiroir
C : Fabrique de glaçons
D : Tiroir
F: Vin

Toutes les mesures sont en mm.

Vue d'ensemble

Froid Vario série 200

Niche 178 cm



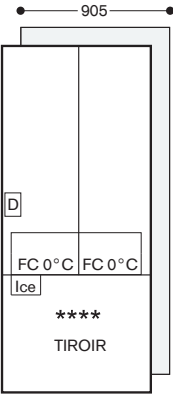
FC: Zone fraîcheur
FC <> 0 °C: Zone fraîcheur proche 0 °C

Toutes les mesures sont en mm.

Vue d’ensemble

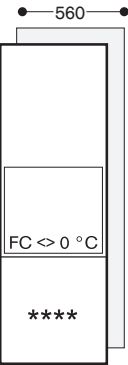
Froid Vario série 200

Pose-Libre / Hauteur 183 cm



RY 295

Niche 178 cm



RB 282



RC 282

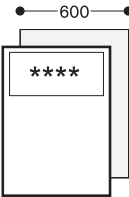


RT 282

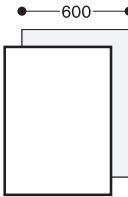


RF 282

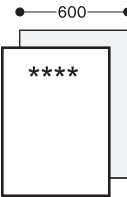
Niche 82 cm / Sous-plan



RT 202



RC 202



RF 202

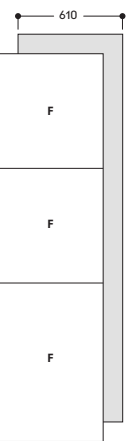
FC: Zone fraîcheur
FC <> 0 °C: Zone fraîcheur proche 0 °C
Ice : Fabrique de glaçons

Toutes les mesures sont en mm.

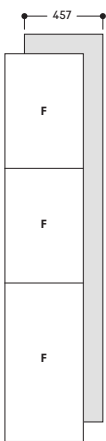
Vue d’ensemble

Caves à vin

Niche 213 cm

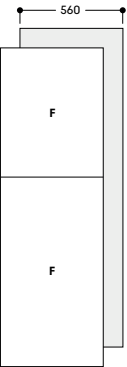


RVW 467



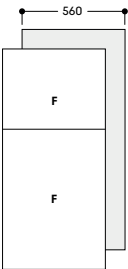
RVW 417

Niche 178 cm



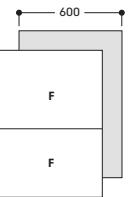
RW 282

Niche 123 cm



RW 222

Niche 86 cm / Sous-plan



RW 204

Pour toute exportation hors Union Européenne, l’approbation technique de libération des Produits a été donnée pour la France métropolitaine et l’ensemble des DROM-COM à l’exception des pays suivants : Polynésie, Saint Barthélemy, St Martin, Saint Pierre et Miquelon et Wallis et Futuna. Nos appareils de Froid sont conçus exclusivement pour un usage dans des pièces climatisées.

F: Vin

Toutes les mesures sont en mm.

NOUVELLE GÉNÉRATION DE FROID VARIO SÉRIE EXPRESSIVE



Compartiment réfrigération : un design unique avec intérieur totalement en inox brossé foncé et aluminium anthracite. Eclairage LED adaptatif



Tiroir congélation 3 niveaux et fabrique de glace : RVY 497/ RVB 497 / RVB 477



Tiroir froid intensif et 2 tiroirs fraîcheur proche 0°C avec humidité réglable et éclairage variable



Ecran TFT intuitif et fonctionnalités Home Connect



Caméra intégrée sous le balconnet supérieur de la contre-porte : RVY 497/ RVB 497 / RVB 477



Balconnets en aluminium massif anthracite avec façade vitrée



S'INTÉGRER POUR MIEUX SE DÉMARQUER

Raffinés et élégants, les appareils de froid Vario de la série Expressive se distinguent par leur conception modulaire et leurs options avec ou sans poignées. Les appareils ont été pensés comme des pièces de mobilier haut de gamme, capables de se fondre dans l'architecture intérieure. Les multiples possibilités d'association permettent de personnaliser la cuisine à l'envi. Les clayettes et les compartiments peuvent être alignés pour créer une continuité visuelle entre le réfrigérateur et le congélateur et instaurer ainsi une atmosphère harmonieuse.



CAVES À VIN

LE VIN À L'HONNEUR

Vignobles façonnés par le temps, géologie des terroirs au sol caillouteux, travail du raisin, nuances des robes blanches, rouges, rosées, jaunes et vertes : dans le vin, tout n'est que beauté, raffinement et élégance. Sa conservation est également tout un art, qui exige rigueur d'ingénierie et design haut de gamme. Au sein de la série Expressive, Gaggenau a conçu un écrin à la hauteur de cet art. À la fois esthétique et fonctionnelle, la cave à vin Vario rend hommage au parcours de fabrication du vin, de la vigne à la mise en bouteille, et sublime les moments précieux du quotidien.



MISE EN TEMPÉRATURE AUTOMATIQUE DU VIN

Uniques sur le marché, nos caves redéfinissent l'art du service et de la conservation du vin à la maison. Les capteurs logés dans les compartiments supérieurs et centraux de la cave permettent d'amener, de manière automatique et dans un délai donné, chaque bouteille de vin à la température idéale de dégustation. Cette innovation permet de ne rien laisser au hasard lors de la dégustation. La cave à vin sublime l'art du vin au-delà de la simple conservation : elle assure une dégustation raffinée, en combinant précision et plaisir.



Combiné Réfrigérateur Congélateur Vario série Expressive RYV 497

RVY 497 190 15.950 €
Tout intégrable
Home Connect
Zone réfrigération avec une double porte et zone congélation avec tiroir coulissant entièrement extractible
Largeur de la niche 90 cm
Hauteur de la niche 213,4 cm



Le prix comprend
1 casier à œufs avec couvercle.
1 pelle à glaçons.
1 bac à glaçons.
2 supports de bouteille en chêne.
1 absorbeur d'éthylène.

Accessoires d'installation
RA 425 110 240 €
Poignée longue, inox avec 3 fixations, longueur 1131 mm, profondeur 49 mm, Intervalle de perçage 554 mm.
RA 425 910 210 €
Poignée courte, inox Pour RVY 497, RVB 497 et RW 222 avec 2 fixations, longueur 810 mm, profondeur 49 mm, Intervalle de perçage 787 mm.
RA 460 030 170 €
Baguettes de connexion verticales pour 2 x 2 panneaux d'habillage pour combiné RVY 497/RB 497 (pour une esthétique visuelle parfaite).
RVA 421 922 2.415 €
Façades de porte en inox brossé foncé, avec poignées. Pour RVY 497, épaisseur habillage 19 mm.
RVA 423 141 80 €
Baguettes latérales de recouvrement, 3 mm. 2 pièces.
RVA 428 922 2.300 €
Façades de porte en inox brossé foncé, sans poignées. Pour RVY 497, épaisseur habillage 19 mm.
RVA 460 000 80 €
Accessoire d'installation side-by-side.

RVA 460 020 310 €
Accessoire d'installation side-by-side, rétrocompatible. Nécessaire en cas d'installation d'un appareil de Froid Vario série Expressive en side-by-side avec un autre appareil de froid Vario Série 400.
RVA 460 900 245 €
Accessoire pour remplacement d'une installation side-by-side dans une niche non modifiée. Nécessaire lorsque RVY 497, RVB 497, RVC 497 ou RVF 497 (largeur 89,4 cm) est installé en side-by-side dans une niche qui comprenait auparavant une combinaison d'appareils incluant un RY 492, RB 492 ou RC 492 (largeur 90,8 cm).
RVA 460 910 155 €
Accessoire pour remplacement dans une niche unitaire non modifiée. Nécessaire lorsque RVY 497, RVB 497, RVC 497 ou RVF 497 (largeur 89,4 cm) remplace RY 492, RB 492 ou RC 492 (largeur 90,8 cm).

Accessoires en option
RA 430 100 55 €
Boîte de conservation avec couvercle transparent, Anthracite.
RA 450 012 130 €
Filtre à eau pour système de filtration intégrée avec indicateur de saturation. Pour RVB, RVY, RVF.
RVA 438 040 160 €
Support de bouteille en chêne massif avec connecteur magnétique.
RVA 450 220 25 €
Filtre à air à charbon actif. 2 pièces.

Accessoires à commander auprès du service après-vente, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com
17006999
Absorbeur d'éthylène
Kit de démarrage.
A placer dans tiroir fraîcheur proche 0°C.
17007000
Absorbeur d'éthylène
Kit de recharge.
A placer dans tiroir fraîcheur proche 0°C.

- Highlights**
- Intérieur inox brossé foncé, design raffiné avec des éléments en aluminium massif anthracite
 - Concept d'éclairage LED blanc chaud anti-éblouissement pour une présentation optimale des aliments dans tous les compartiments
 - Ouverture de porte assistée pour une intégration parfaite sans poignées
 - Contre-portes planes en inox brossé foncé
 - Positionnement flexible des étagères et compartiments dans la contre-porte grâce à un système de rails invisibles
 - Balconnets de la contre-porte en Aluminium massif Anthracite
 - Système fraîcheur professionnel avec 2 tiroirs fraîcheur proche 0°C et 1 tiroir froid intensif
 - Fabrique de glace intégrée avec raccordement direct à l'eau
 - Compartiment congélateur spacieux, tiroir entièrement extractible, comprenant 2 tiroirs intérieurs additionnels
 - Ecran TFT sensitif
 - Volume utile 576 litres

Bandeau de commande
Ouverture assistée : portes et tiroirs. Système de fermeture de porte amortie. Interaction de l'éclairage et de l'affichage entre le display et le tiroir. Ajustement automatique de l'intensité de l'éclairage en fonction de la luminosité ambiante. Ecran TFT sensitif très facilement accessible. Affichage texte clair. Guides rapides animés pour un entretien facile de l'appareil.

Caractéristiques techniques
Répartition dynamique du froid. Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau. Purification de l'air constante grâce à 2 filtres à air charbon actif. Mode Repos, certifié Star-K. Lors de l'activation du mode Repos, les portes de l'appareil peuvent uniquement être ouvertes avec une poignée située sur l'habillage de porte. Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance. Mises à jour logicielles. Gestion du stockage des aliments grâce aux caméras. Fonction de personnalisation pour l'enregistrement des programmes personnalisés.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Réfrigérateur
Système fraîcheur professionnel. Système No-Frost avec Super Réfrigération. Température réglable de +2°C à +8°C.

3 tablettes en verre de sécurité avec cadre en aluminium, ajustables individuellement en hauteur. 1 tablette intégrée en verre de sécurité. Présentation optimale des aliments grâce à l'éclairage blanc chaud anti-éblouissement des barres lumineuses LED (3000 K). Positionnement flexible des balconnets de contre-porte grâce au système de rails discrets. 6 balconnets dans la contre-porte, dont 4 réglables en hauteur. Volume total de tous les compartiments de réfrigération 319 litres.

Tiroir Fraîcheur proche 0°C
2 tiroirs fraîcheur proche 0°C avec réglage de l'humidité. Température réglable de -1°C à +2°C. Conditions idéales de conservation pour divers aliments grâce à des programmes dédiés (ex. fruits, légumes, viande). Réglage individuel de la température et de l'humidité. Prolongation de la durée de conservation des aliments grâce à l'absorbeur d'éthylène. Eclairage indirect, façade transparente. Totalement extractible, avec système de fermeture amortie.

Tiroir froid intensif
La température dépend de la température du compartiment réfrigération (toujours 2°C à 3°C de moins). Eclairage indirect, façade transparente. Totalement extractible, avec système de fermeture amortie.

Congélateur
Technologie No-Frost avec Super Congélation jusqu'à -30°C. Compartiment congélateur 4 étoiles. Température réglable de -24°C à -16°C. Protection contre les brûlures de congélation. Protection contre l'oxydation. Capacité de congélation 14 kg /24 h. Autonomie de 19 h en cas de coupure de courant. Compartiment congélation spacieux, totalement extractible avec système de rails coulissants synchronisés. 2 tiroirs intérieurs extractibles. Eclairage LED blanc chaud, anti-éblouissement (3000 K) dans le compartiment congélation. Volume utile 197 litres.

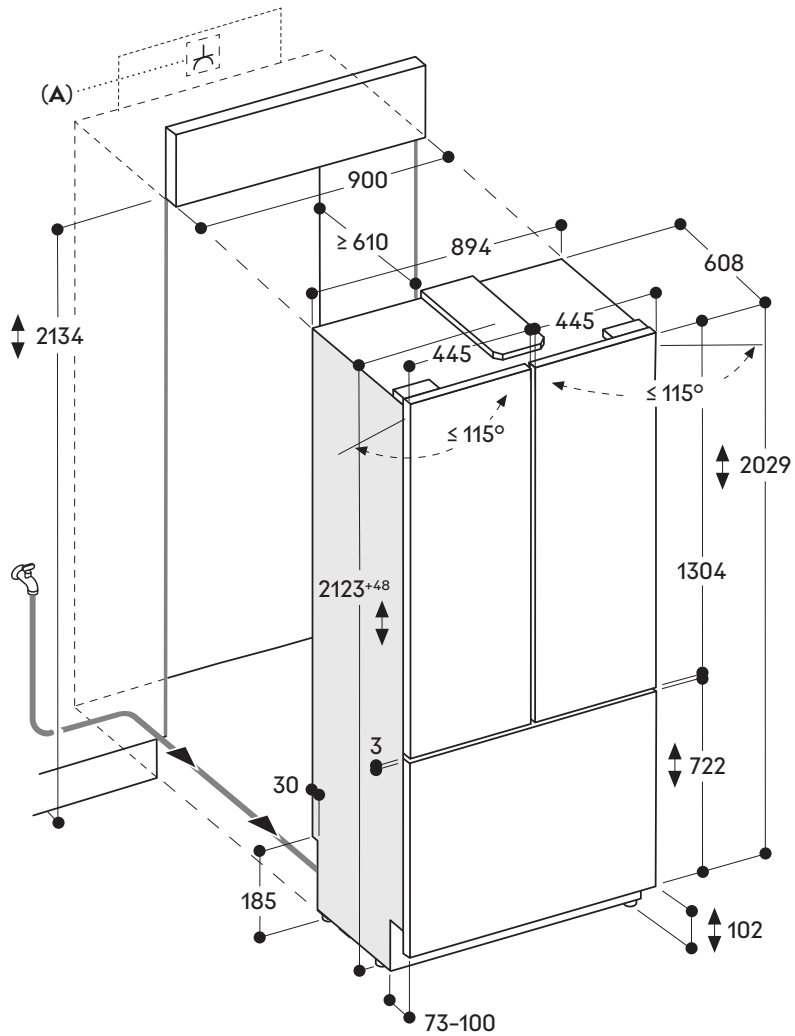
Fabrique de glace.
Intégrée dans le compartiment congélateur, raccordement direct à l'eau. Arrêt séparé de la fabrique de glace. Filtre à particules pour l'arrivée d'eau, intégré dans la grille de ventilation. Indicateur de saturation du filtre via l'écran TFT sensitif. Production de glaçons: env. 3 kg / 24 h. Bac à glaçons amovible pour une réserve d'environ 3 kg. Pelle à glaçons intégrée, facile d'accès.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique D sur une échelle de A à G. Consommation énergétique 285 kWh/an. Niveau sonore 39 dB(A) re 1 pW.

Conseils d'installation
Charnière pantographe. Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°. Poids maxi. de l'habillage de porte: Portes, 64 kg chacune. Tiroir 14 kg. La vanne d'arrêt du raccordement à l'eau doit être placée à côté de l'appareil et rester 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.

Conseils d'installation complémentaires pages 338 à 345.

Accessoire spécial à commander auprès du service après-vente : réf. 11057720 rallonge 2 m pour arrivée d'eau, raccord 3/4"
Valeurs de raccordement
Puissance totale absorbée : 0.200 kW. Câble de raccordement 3.0 m avec prise. Raccordement à l'eau. Tuyau d'arrivée d'eau 2.8 m avec connexion 3/4". Pression d'eau de 2 Bar à 8 Bar.



A: Prise
Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur un espace libre de 3 mm
La hauteur de la plinthe peut être réduite à 50 mm



Combiné réfrigérateur congélateur
Vario série Expressive
RVB 497/RVB 477

RVB 497 190 15.950 €
Tout intégrable.
Home Connect.
Zone réfrigération avec 1 porte et zone congélation avec tiroir coulissant entièrement extractible. Largeur de la niche 90 cm. Hauteur de la niche 213,4 cm.

RVB 477 190 15.050 €
Tout intégrable.
Home Connect.
Zone réfrigération avec 1 porte et zone congélation avec tiroir coulissant entièrement extractible. Largeur de la niche 76,2 cm, Hauteur de la niche 213,4 cm.



Le prix comprend
1 casier à œufs avec couvercle.
1 pelle à glaçons.
1 bac à glaçons.
2 supports de bouteille en chêne.
1 absorbeur d'éthylène.

Accessoires d'installation
RA 425 110 240 €
Poignée longue, inox avec 3 fixations, longueur 1131 mm, profondeur 49 mm, Intervalle de perçage 554 mm.

RA 425 710 190 €
Poignée courte, inox Pour RVB 477 avec 2 fixations, longueur 658 mm, profondeur 49 mm, Intervalle de perçage 637 mm.

RA 425 910 210 €
Poignée courte, inox Pour RVY 497, RVB 497 et RW 222 avec 2 fixations, longueur 810 mm, profondeur 49 mm, Intervalle de perçage 787 mm.

RA 460 030 170 €
Baguettes de connexion verticales pour 2 x 2 panneaux d'habillage pour combiné RVY 497/ RVB 497 (pour une esthétique visuelle parfaite).

RVA 421 720 1.955 €
Façades de porte en inox brossé foncé, avec poignées. Pour RVB 477, épaisseur habillage 19 mm.

RVA 421 920 2.185 €
Façades de porte en inox brossé foncé, avec poignées. Pour RVB 497, épaisseur habillage 19 mm.

RVA 423 141 80 €
Baguettes latérales de recouvrement, 3 mm. 2 pièces.

RVA 428 720 1.840 €
Façades de porte en inox brossé foncé, sans poignées. Pour RVB 477, épaisseur habillage 19 mm.

RVA 428 920 2.070 €
Façades de porte en inox brossé foncé, sans poignées. Pour RVB 497, épaisseur habillage 19 mm.

RVA 460 000 80 €
Accessoire d'installation side-by-side.

RVA 460 020 310 €
Accessoire d'installation side-by-side, rétrocompatible. Nécessaire en cas d'installation d'un appareil de froid Vario série Expressive en side-by-side avec un autre appareil de froid Vario Série 400.

RVA 460 900 245 €
Accessoire pour remplacement d'une installation side-by-side dans une niche non modifiée. Nécessaire lorsque RVY 497, RVB 497, RVC 497 ou RVF 497 (largeur 89,4 cm) est installé en side-by-side dans une niche qui comprenait auparavant une combinaison d'appareils incluant un RY 492, RB 492 ou RC 492 (largeur 90,8 cm).

RVA 460 910 155 €
Accessoire pour remplacement dans une niche unitaire non modifiée. Nécessaire lorsque RVY 497, RVB 497, RVC 497 ou RVF 497 (largeur 89,4 cm) remplace RY 492, RB 492 ou RC 492 (largeur 90,8 cm).

Accessoires en option
RA 430 100 55 €
Boîte de conservation avec couvercle transparent, Anthracite.

RA 450 012 130 €
Filtre à eau pour système de filtration intégrée avec indicateur de saturation. Pour RVB, RVY, RVF.

RVA 438 040 160 €
Support de bouteille en chêne massif avec connecteur magnétique.

RVA 450 220 25 €
Filtre à air à charbon actif. 2 pièces.

Accessoires à commander auprès du service après-vente, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com
17006999
Absorbeur d'éthylène
Kit de démarrage.
A placer dans tiroir fraîcheur proche 0°C.

17007000
Absorbeur d'éthylène
Kit de recharge.
A placer dans tiroir fraîcheur proche 0°C.

Highlights
— Intérieur inox brossé foncé, design raffiné avec des éléments en aluminium massif anthracite
— Concept d'éclairage LED blanc chaud anti-éblouissement pour une présentation optimale des aliments dans tous les compartiments
— Ouverture de porte assistée pour une intégration parfaite sans poignées
— Contre-portes planes en inox brossé foncé
— Positionnement flexible des étagères et compartiments dans la contre-porte grâce à un système de rails invisibles
— Balconnets de la contre-porte en Aluminium massif Anthracite
— Système fraîcheur professionnel avec 2 tiroirs fraîcheur proche 0°C et 1 tiroir froid intensif
— Fabrique de glace intégrée avec raccordement direct à l'eau.
— Compartiment congélateur spacieux, entièrement extractible, comprenant 2 tiroirs intérieurs additionnels
— Ecran TFT sensitif
— Volume utile 579/476 litres

Bandeau de commande
Ouverture assistée: porte et tiroir. Système de fermeture de porte amortie. Interaction de l'éclairage et de l'affichage entre le display et le tiroir. Ajustement automatique de l'intensité de l'éclairage en fonction de la luminosité ambiante. Ecran TFT sensitif très facilement accessible, affichage texte clair. Guides rapides animés pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

Caractéristiques techniques
Répartition dynamique du froid. Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau. Purification de l'air constante grâce à 2 filtres à air charbon actif. Mode Repos, certifié Star-K. Lors de l'activation du mode Repos, les portes de l'appareil peuvent uniquement être ouvertes avec une poignée située sur l'habillage de porte. Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance. Mises à jour logicielles. Gestion du stockage des aliments grâce aux caméras. Sélection automatique du programme des tiroirs fraîcheur proche 0°C avec réglage de l'humidité (par la reconnaissance de l'objet). Fonction de personnalisation pour l'enregistrement des programmes personnalisés.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421

Réfrigérateur
Système fraîcheur professionnel. Système No-Frost avec Super Réfrigération. Température réglable de +2°C à +8°C. 3/2 tablettes en verre de sécurité avec cadre en aluminium, ajustables individuellement en hauteur. 1 tablette intégrée en verre de sécurité. Présentation optimale des aliments grâce à l'éclairage blanc chaud anti-éblouissement des barres lumineuses LED (3000 K). Positionnement flexible des balconnets de contre-porte grâce au système de rails discrets. 3 balconnets dans la contre-porte, dont 2 réglables en hauteur. Volume total de tous les compartiments de réfrigération: 382/316 litres.

Tiroir Fraîcheur proche 0°C
2 tiroirs fraîcheur avec réglage de l'humidité. Température réglable de -1 °C à +2 °C. Conditions idéales de conservation pour divers aliments grâce à des programmes dédiés (ex. fruits, légumes, viande). Réglage individuel de la température et de l'humidité. Prolongation de la durée de conservation des aliments grâce à l'absorbeur d'éthylène. Eclairage indirect, façade transparente. Totalement extractible, avec système de fermeture amortie.

Tiroir froid intensif
La température dépend de la température du compartiment réfrigération (toujours 2°C à 3°C de moins). Eclairage indirect, façade transparente. Totalement extractible, avec système de fermeture amortie.

Congélateur
Technologie No-Frost avec Super Congélation jusqu'à -30°C. Compartiment congélateur 4 étoiles. Température réglable de -24°C à -16°C. Protection contre les brûlures de congélation. Protection contre l'oxydation. Capacité de congélation 14 kg /24 h. Autonomie de 19 h en cas de coupure de courant. Compartiment congélation spacieux, totalement extractible avec système de rails coulissants synchronisés. 2 tiroirs intérieurs extractibles. Eclairage LED blanc chaud, anti-éblouissement (3000 K). Volume utile 197/160 litres.

Fabrique de glace.
Intégrée dans le compartiment congélateur, raccordement direct à l'eau. Arrêt séparé de la fabrique de glace. Filtre à particules pour l'arrivée d'eau, intégré dans la grille de ventilation. Indicateur de saturation du filtre via l'écran TFT sensitif. Production de glaçons: env. 3 kg / 24 h. Bac à glaçons amovible pour une réserve d'environ 3 kg. Pelle à glaçons intégrée, facile d'accès.

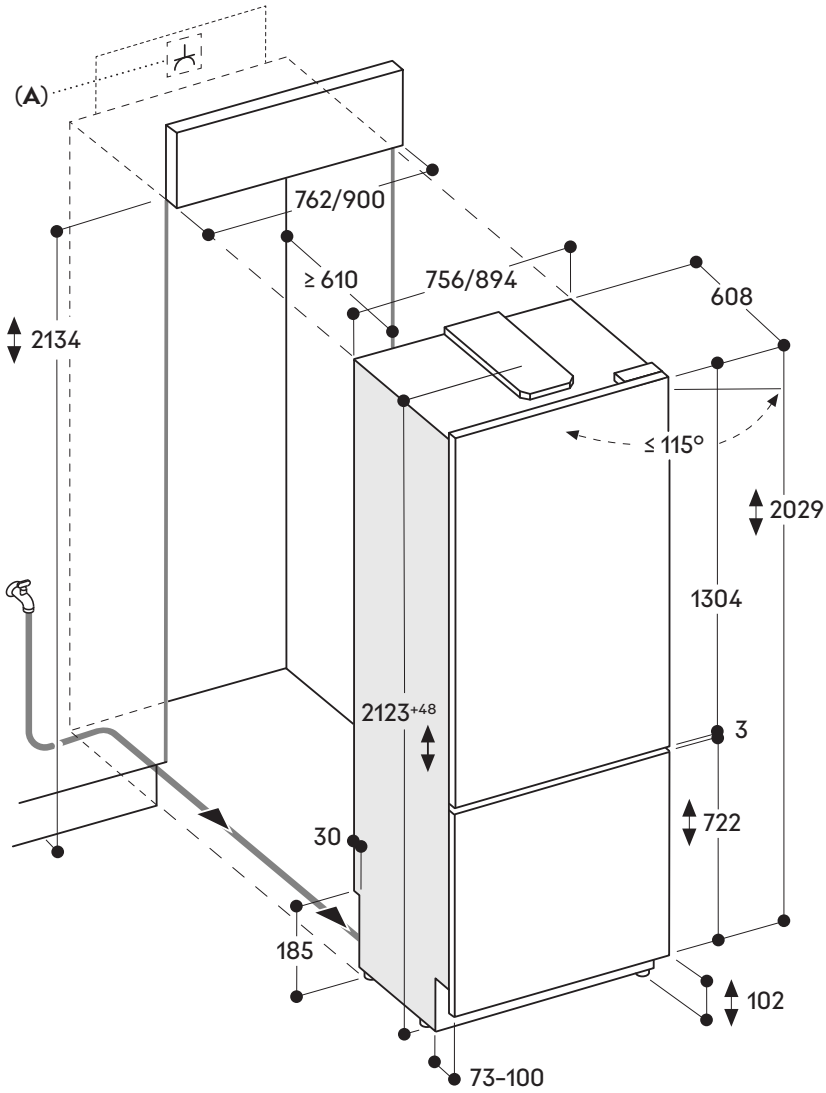
Consommations
Classe d'efficacité énergétique D sur une échelle de A à G. Consommation énergétique 255/245 kWh/an. Niveau sonore 39 DB (A) re 1 pW.

Conseils d'installation
Charnière pantographe. Charnières à droite, réversibles. Accessoires pour inversion du sens d'ouverture de porte livrés avec RVB. Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°. Poids maxi. porte d'habillage: Porte: 50/60 kg. Tiroir: 14/17 kg. La vanne d'arrêt du raccordement à l'eau doit être placée à côté de l'appareil et rester 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.

Conseils d'installation complémentaires pages 338 à 345.

Valeurs de raccordement
Puissance totale absorbée : 0,300 kW. Câble de raccordement 3.0 m avec prise. Raccordement à l'eau. Tuyau d'arrivée d'eau 1.8 m avec connexion 3/4". Pression d'eau de 2 Bar à 8 Bar.

Accessoire spécial à commander auprès du service après-vente : réf. 11057720 Rallonge 2 m pour arrivée d'eau, raccord 3/4".



A: Prise pour raccordement électrique
Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur un espace libre de 3 mm
La hauteur de la plinthe peut être réduite à 50 mm



Réfrigérateur Vario série Expressive
RVC 497/RVC 477/RVC 467

- RVC 497 190

15.400 €
- Tout intégrable.
Home Connect.
Avec tiroirs fraîcheur proche 0°C.
Charnières à droite, réversibles:
accessoires à commander séparément.
Largeur de la niche 90 cm,
Hauteur de la niche 213,4 cm.
- RVC 477 190

14.500 €
- Tout intégrable.
Home Connect.
Avec tiroirs fraîcheur proche 0°C.
Charnières à droite, réversibles:
accessoires à commander séparément.
Largeur de la niche 76,2 cm,
Hauteur de la niche 213,4 cm.
- RVC 467 190

13.600 €
- Tout intégrable.
Home Connect.
Avec tiroirs fraîcheur proche 0°C.
Charnières à droite, réversibles:
accessoires à commander séparément.
Largeur de la niche 61 cm,
Hauteur de la niche 213,4 cm.



- Le prix comprend
- 1

casier à œufs avec couvercle.
- 2

supports de bouteille en chêne.
- 1

absorbeur d'éthylène.

- Accessoires d'installation
- RA 425 110

240 €
- Poignée longue, inox
avec 3 fixations, longueur 1131 mm,
profondeur 49 mm,
Intervalle de perçage 554 mm.
- RA 460 020

170 €
- Baguette de connexion verticale
pour 2 panneaux d'habillage
(pour une esthétique visuelle parfaite).
- RVA 421 620

1.495 €
- Façade de porte
en inox brossé foncé, avec poignées.
Pour RVC et RVF, largeur de niche 61 cm,
épaisseur habillage 19 mm.
- RVA 421 722

1.725 €
- Façade de porte
en inox brossé foncé, avec poignées.
Pour RVC et RVF, largeur de niche 76,2 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

- RVA 421 924

1.955 €
- Façade de porte
en inox brossé foncé, avec poignées.
Pour RVC et RVF, largeur de niche 90 cm,
épaisseur habillage 19 mm.
- RVA 423 141

80 €
- Baguettes latérales
de recouvrement, 3 mm.
2 pièces.
- RVA 428 620

1.380 €
- Façade de porte
en inox brossé foncé, sans poignées.
Pour RVC et RVF, largeur de niche 61 cm,
épaisseur habillage 19 mm.
- RVA 428 722

1.610 €
- Façade de porte
en inox brossé foncé, sans poignées.
Pour RVC et RVF, largeur de niche 76,2 cm,
épaisseur habillage 19 mm.
- RVA 428 924

1.840 €
- Façade de porte
en inox brossé foncé, sans poignées.
Pour RVC et RVF, largeur de niche 90 cm,
épaisseur habillage 19 mm.
- RVA 460 000

80 €
- Accessoire
d'installation side-by-side.
- RVA 460 020

310 €
- Accessoire d'installation
side-by-side, rétrocompatible.
Nécessaire en cas d'installation d'un
appareil de froid Vario série Expressive
en side-by-side avec un autre appareil
de froid Vario Série 400.
- RVA 460 900

245 €
- Accessoire pour remplacement
d'une installation side-by-side dans
une niche non modifiée.
Nécessaire lorsque RVY 497, RVB 497,
RVC 497 ou RVF 497 (largeur 89,4 cm)
est installé en side-by-side dans une
niche qui comprenait auparavant
une combinaison d'appareils incluant
un RY 492, RB 492 ou RC 492 (largeur
90,8 cm).
- RVA 460 910

155 €
- Accessoire pour remplacement
dans une niche unitaire non modifiée.
Nécessaire lorsque RVY 497, RVB 497,
RVC 497 ou RVF 497 (largeur 89,4 cm)
remplace RY 492, RB 492 ou RC 492
(largeur 90,8 cm).
- RVA 466 600

115 €
- Accessoire pour inversion du sens
d'ouverture de porte.
Pour RVC et RVF largeur de niche 61 cm.
- RVA 466 700

115 €
- Accessoire pour inversion du sens
d'ouverture de porte.
Pour RVC et RVF largeur de niche 76,2 cm.
- RVA 466 900

115 €
- Accessoire pour inversion du sens
d'ouverture de porte.
Pour RVC et RVF largeur de niche 90 cm.

- Accessoires en option
- RA 430 100

55 €
- Boîte de conservation
avec couvercle transparent,
Anthracite.
- RVA 438 040

160 €
- Support de bouteille
en chêne massif avec connecteur
magnétique.
- RVA 450 220

25 €
- Filtre à air à charbon actif.
2 pièces.

- Accessoires à commander auprès
du service après-vente, ou via la
boutique en ligne www.gaggenau.com
- 17006999
- Absorbeur d'éthylène
Kit de démarrage.
A placer dans tiroir fraîcheur
proche 0°C.
- 17007000
- Absorbeur d'éthylène
Kit de recharge.
A placer dans tiroir fraîcheur
proche 0°C.

- Highlights
- Intérieur inox brossé foncé, design raffiné avec des éléments en aluminium massif anthracite
- Concept d'éclairage LED blanc chaud anti-éblouissement pour une présentation optimale des aliments dans tous les compartiments
- Ouverture de porte assistée:
1. Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes d'habillage avec poignée
- Les tiroirs dans RVC et RVF sont placés à la même hauteur.
Dans le cas d'une installation en side-by-side, les tablettes en verre et les balconnets de contreporte peuvent être alignés au même niveau
- Positionnement flexible des étagères et compartiments dans la contre-porte grâce à un système de rails invisibles
- Contre-portes planes en inox brossé foncé
- Système fraîcheur professionnel avec 2 tiroirs fraîcheur proche 0°C et 1 tiroir froid intensif
- Ecran TFT sensitif
- Sens d'ouverture de la porte réversible, avec accessoire à commander séparément
- Volume utile 622/512/390 litres

- Bandeau de commande
- Ouverture de porte assistée.
Système de fermeture de porte amortie.
Interaction de l'éclairage et de l'affichage entre le display et le tiroir.
Ajustement automatique de l'intensité de l'éclairage en fonction de la luminosité ambiante.
Ecran TFT sensitif très facilement accessible, affichage texte clair.
Guides rapides animés pour un entretien facile de l'appareil.

- Caractéristiques techniques
- Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.
Purification de l'air constante grâce à 2 filtres à air charbon actif.
Mode Repos, certifié Star-K.
Lors de l'activation du mode Repos, les portes de l'appareil peuvent uniquement être ouvertes avec une poignée située sur l'habillage de porte.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

- Fonctions numériques
(Gaggenau Home Connect)
- Contrôle et commande à distance.
Mises à jour logicielles.
Fonction de personnalisation pour l'enregistrement des programmes personnalisés.

- Informations complémentaires sur
Gaggenau Home Connect page 421.

- Réfrigérateur
- Système fraîcheur professionnel.
Système No-Frost avec Super Réfrigération.

- Température réglable de +2°C à +8°C.
3 tablettes en verre de sécurité avec cadre en aluminium, ajustables individuellement en hauteur.
1 tablette intégrée en verre de sécurité.
Présentation optimale des aliments grâce à l'éclairage blanc chaud anti-éblouissement des barres lumineuses LED (3000 K).
Positionnement flexible des balconnets de contre-porte grâce au système de rails discrets.
3/4/4 compartiments réglables en hauteur dans la contre-porte, dont 1 particulièrement profond.

- Tiroir Fraîcheur proche 0°C
- 1 tiroir fraîcheur proche de 0°C avec température réglable de -1°C à +2°C.
1 tiroir fraîcheur proche de 0°C avec température réglable de -1°C à +8°C.
Conditions idéales de conservation pour divers aliments grâce à des programmes spécifiques (par ex. fruits, légumes, viande et aliments sensibles au froid).
Réglage individuel de la température et de l'humidité.
Prolongation de la durée de conservation des aliments grâce à l'absorbeur d'éthylène.
Éclairage indirect, façade transparente.
Totalement extractible, avec système de fermeture amortie.

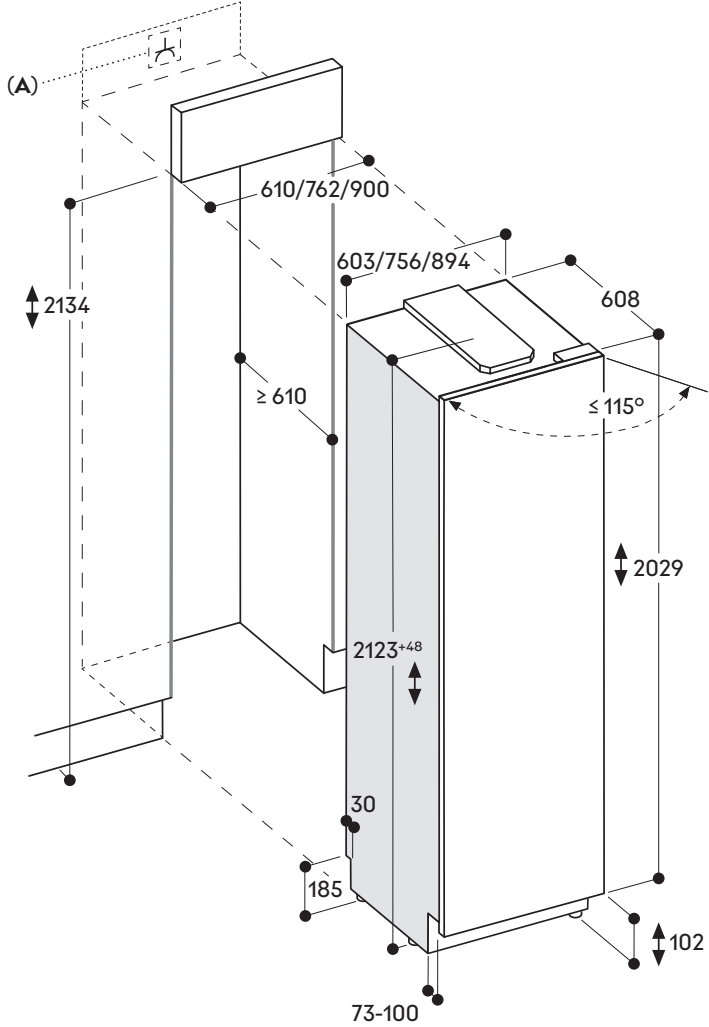
- Tiroir froid intensif
- La température dépend de la température du compartiment réfrigération (toujours 2°C à 3°C de moins).
Éclairage indirect, façade transparente.
Totalement extractible, avec système de fermeture amortie.

- Consommations
- Classe d'efficacité énergétique D sur une échelle de A à G.
Consommation énergétique 159/146/131 kWh/an.
Niveau sonore 38 dB (A) re 1 pW.

- Conseils d'installation
- Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Accessoires pour inversion du sens d'ouverture de porte à commander séparément.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids max. du panneau de porte : 40/41/41 kg.

- Conseils d'installation complémen-
taires pages 338 à 345.

- Valeurs de raccordement
- Puissance totale absorbée : 0,300 kW.
Câble de raccordement 3.0 m avec prise.



- A: Prise pour raccordement électrique
- Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur un espace libre de 3 mm
La hauteur de la plinthe peut être réduite à 50 mm



Congélateur Vario série Expressive
RVF 497/RVF 477/RVF 467/RVF 417

RVF 497 190 **15.400 €**
Tout intégrable,
Avec fabrique de glaçons
Home Connect.
Charnières à gauche, réversibles:
accessoires à commander séparément.
Largeur de la niche 90 cm,
Hauteur de la niche 213,4 cm.

RVF 477 190 **14.500 €**
Tout intégrable.
Avec fabrique de glaçons
Home Connect.
Charnières à gauche, réversibles:
accessoires à commander séparément.
Largeur de la niche 76,2 cm,
Hauteur de la niche 213,4 cm.



RVF 467 190 **13.600 €**
Tout intégrable.
Avec fabrique de glaçons
Home Connect.
Charnières à gauche, réversibles:
accessoires à commander séparément.
Largeur de la niche 61 cm,
Hauteur de la niche 213,4 cm.

RVF 417 190 **12.700 €**
Tout intégrable.
Avec fabrique de glaçons
Home Connect.
Charnières à gauche, réversibles:
accessoires à commander séparément.
Largeur de la niche 45,7 cm,
Hauteur de la niche 213,4 cm.



Le prix comprend
1 pelle à glaçons.
2 bac à glaçons.

Accessoires d'installation
RA 425 110 **240 €**
Poignée longue, inox
avec 3 fixations, longueur 1131 mm,
profondeur 49 mm,
Intervalle de perçage 554 mm.

RA 460 020 **170 €**
Baguette de connexion verticale
pour 2 panneaux d'habillage
(pour une esthétique visuelle parfaite).
RVA 421 120 **1.380 €**
Façade de porte
en inox brossé foncé, avec poignées.
Pour RVF largeur de niche 45,7 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RVA 421 620 **1.495 €**
Façade de porte
en inox brossé foncé, avec poignées.
Pour RVC et RVF largeur de niche 61 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RVA 421 722 **1.725 €**
Façade de porte
en inox brossé foncé, avec poignées.
Pour RVC et RVF largeur de niche 76,2 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RVA 421 924 **1.955 €**
Façade de porte
en inox brossé foncé, avec poignées.
Pour RVC et RVF largeur de niche 90 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RVA 423 141 **80 €**
Baguettes latérales
de recouvrement, 3 mm.
2 pièces.

RVA 428 120 **1.265 €**
Façade de porte
en inox brossé foncé, sans poignées.
Pour RVF largeur de niche 45,7 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RVA 428 620 **1.380 €**
Façade de porte
en inox brossé foncé, sans poignées.
Pour RVC et RVF largeur de niche 61 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RVA 428 722 **1.610 €**
Façade de porte
en inox brossé foncé, sans poignées.
Pour RVC et RVF largeur de niche 76,2 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RVA 428 924 **1.840 €**
Façade de porte
en inox brossé foncé, sans poignées.
Pour RVC et RVF largeur de niche 90 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RVA 460 000 **80 €**
Accessoire
d'installation side-by-side.

RVA 460 020 **310 €**
Accessoire d'installation
side-by-side, rétrocompatible.
Nécessaire en cas d'installation d'un
appareil de froid Vario série Expressive
en side-by-side avec un autre appareil
de froid Vario Série 400.

RVA 460 900 **245 €**
Accessoire pour remplacement
d'une installation side-by-side dans
une niche non modifiée.
Nécessaire lorsque RVY 497, RVB 497,
RVC 497 ou RVF 497 (largeur 89,4 cm)
est installé en side-by-side dans une
niche qui comprenait auparavant
une combinaison d'appareils incluant
un RY 492, RB 492 ou RC 492 (largeur
90,8 cm).

RVA 460 910 **155 €**
Accessoire pour remplacement
dans une niche unitaire non modifiée.
Nécessaire lorsque RVY 497, RVB 497,
RVC 497 ou RVF 497 (largeur 89,4 cm)
remplace RY 492, RB 492 ou RC 492
(largeur 90,8 cm).

RVA 466 100 **115 €**
Accessoire pour inversion du sens
d'ouverture de porte.
Pour RVF largeur de niche 45,7 cm.

RVA 466 600 **115 €**
Accessoire pour inversion du sens
d'ouverture de porte.
Pour RVC et RVF largeur de niche 61 cm.

RVA 466 700 **115 €**
Accessoire pour inversion du sens
d'ouverture de porte.
Pour RVC et RVF largeur de niche 76,2 cm.

RVA 466 900 **115 €**
Accessoire pour inversion du sens
d'ouverture de porte.
Pour RVC et RVF largeur de niche 90 cm.

Accessoires en option
RA 450 012 **130 €**
Filtre à eau pour système de filtration
intégrée avec indicateur de saturation.
Pour RVB, RVY, RVF.

Highlights
— Intérieur inox brossé foncé, design raffiné avec des éléments en aluminium massif anthracite
— Concept d'éclairage LED blanc chaud anti-éblouissement pour une présentation optimale des aliments dans tous les compartiments
— Ouverture de porte assistée:
1. Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes d'habillage avec poignée
— Les tiroirs dans RVC et RVF sont placés à la même hauteur. Dans le cas d'une installation en side-by-side, les tablettes en verre et les balconnets de contreporte peuvent être alignés au même niveau
— Positionnement flexible des étagères et compartiments dans la contre-porte grâce à un système de rails invisibles
— Contre-portes planes en inox brossé foncé
— Sens d'ouverture de la porte réversible, avec accessoire à commander séparément
— Volume utile 631/516/404/280 litres

Bandeau de commande
Ouverture de porte assistée.
Système de fermeture de porte amortie.
Interaction de l'éclairage et de l'affichage entre le display et le tiroir.
Ajustement automatique de l'intensité de l'éclairage en fonction de la luminosité ambiante.
Ecran tactile caché.

Caractéristiques techniques
Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.
Mode Repos, certifié Star-K.
Lors de l'activation du mode Repos, les portes de l'appareil peuvent uniquement être ouvertes avec une poignée située sur l'habillage de porte.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance.
Mises à jour logicielles.

Informations complémentaires sur
Gaggenau Home Connect page 421.

Congélateur
Technologie No-Frost avec Super Congélation jusqu'à -30°C.
Compartiment congélateur 4 étoiles.
Température réglable de -24 °C à -16°C.
Protection contre les brûlures de congélation.
Protection contre l'oxydation.
Capacité de congélation 29/25/25/16 kg/24 h.
Autonomie de 21/19/17/10 h en cas de coupure de courant.
Eclairage LED blanc chaud, anti-éblouissement (3000 K).
3 tablettes en verre de sécurité avec cadre en aluminium, ajustables individuellement en hauteur.

Positionnement flexible des balconnets de contre-porte grâce au système de rails discrets.
3/4/4/4 compartiments dans la contre-porte, réglables en hauteur.
3 tiroirs entièrement extractibles, avec système de fermeture amortie.

Fabrique de glace.
Intégrée de manière invisible dans un tiroir pour une utilisation optimisée de l'espace utile de rangement.
Raccordement direct à l'eau (arrivée).
Arrêt séparé de la fabrique de glace.
Production de glaçons: env. 2,4 kg / 24 h.
Bac à glaçons amovible pour une réserve d'environ 3/3/3/2 kg.
Pelle à glaçons intégrée, facile d'accès.
Filtre à particules pour l'arrivée d'eau, intégré dans la grille de ventilation.
Indicateur de saturation affiché sur l'écran tactile.

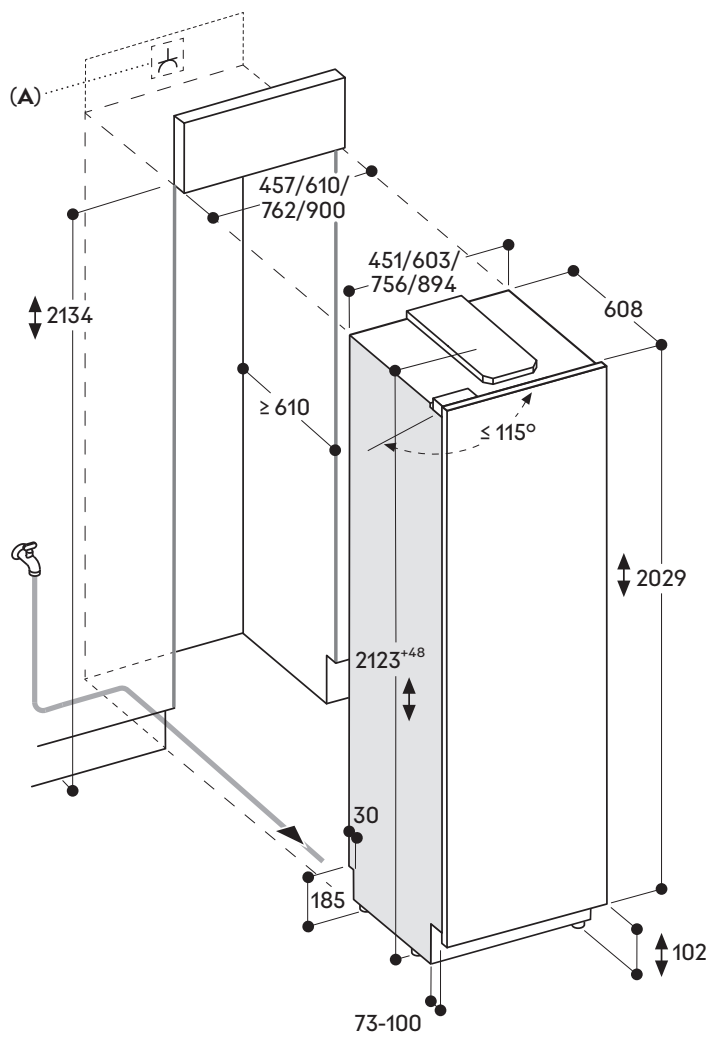
Consommations
Classe d'efficacité énergétique D/E sur une échelle de A à G.
Consommation énergétique 311/277/306/261 kWh/an.
Niveau sonore 38 DB (A) re 1 pW.

Conseils d'installation
Charnière pantographe.
Charnières à gauche, réversibles.
Accessoires pour inversion du sens d'ouverture de porte à commander séparément.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. de l'habillage de porte 38/39/39/55 kg.
La vanne d'arrêt du raccordement à l'eau doit être placée à côté de l'appareil et rester 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.

Conseils d'installation complémentaires pages 338 à 345.

Valeurs de raccordement
Puissance totale absorbée : 0,300 kW.
Câble de raccordement 3,0 m avec prise.
Raccordement à l'eau.
Tuyau d'arrivée d'eau 1,8 m avec connexion 3/4".
Pression d'eau de 2 Bar à 8 Bar.

Accessoire spécial à commander auprès du service après-vente :
réf. 11057720 rallonge 2 m pour arrivée d'eau, raccord 3/4"



A: Prise pour raccordement électrique
Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur un espace libre de 3 mm
La hauteur de la plinthe peut être réduite à 50 mm



Cave à vin Vario série Expressive
RVW 467

RVW 467 170 14.700 €
Tout intégrable.
Porte vitrée.
Home Connect.
Charnières à droite, réversibles:
accessoires à commander séparément.
Largeur de la niche 61 cm,
Hauteur de la niche 213,4 cm.



Le prix comprend

- 2 supports pour bouteilles,
à placer sur la plaque de division.
- 1 plateau en chêne amovible.
- 1 présentoir en chêne pour 1 bouteille.

Accessoires d'installation

RA 425 110 240 €
Poignée longue, inox
avec 3 fixations, longueur 1131 mm,
profondeur 49 mm,
Intervalle de perçage 554 mm.

RA 460 020 170 €

Baguette de connexion verticale
pour 2 panneaux d'habillage
(pour une esthétique visuelle parfaite).

RVA 420 010 250 €

Serrure de porte.
Pour RVW 467 et RVW 417.

RVA 421 622L 1.495 €

Cadre de porte en inox
brossé foncé avec poignée.
Pour RVW, largeur de niche 61 cm,
charnières à gauche,
épaisseur habillage 19 mm.

RVA 421 622R 1.495 €

Cadre de porte en inox
brossé foncé avec poignée.
Pour RVW, largeur de niche 61 cm,
charnières à droite,
épaisseur habillage 19 mm.

RVA 423 141 80 €

Baguettes latérales
de recouvrement, 3 mm.
2 pièces.

RVA 428 622 1.380 €

Cadre de porte en inox
brossé foncé, sans poignées.
Pour RVW, largeur de niche 61 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RVA 430 000 20 €

Set de caches de vis.
(8 pièces).

RVA 460 000 80 €

Accessoire
d'installation side-by-side.

RVA 460 020 310 €

Accessoire d'installation
side-by-side, rétrocompatible.
Nécessaire en cas d'installation d'un
RVY 497 en side-by-side avec un
autre appareil de froid Vario Série 400.

RVA 466 610 115 €

Accessoire pour inversion du sens
d'ouverture de porte.
Pour RVW largeur de niche 61 cm.

Accessoires en option

RVA 450 220 25 €

Filtre à air à charbon actif.
2 pièces.

RVA 491 660 405 €

Clayette à bouteilles
entièrement extensible avec rails
téléscopiques masqués.

En chêne et aluminium anthracite.
Système de fermeture douce.
Pour RVW largeur de niche 61 cm.

RVA 493 060 90 €

Présentoir pour la présentation
d'une bouteille individuelle.
En chêne et aluminium anthracite.
1 pièce.

RVA 494 060 345 €

Plateau en chêne amovible.
Convient pour la présentation
des carafes et bouteilles ouvertes.
Pour RVW 467 et RVW 417.

RVA 495 000 90 €

Support pour verres à vin.
Convient pour 3 verres à pied.
Pour RVW 467 et RVW 417.

RVA 498 660 290 €

Support pour un rangement pratique
des bouteilles sur la plaque de division.
En chêne et aluminium anthracite.
Pour RVW largeur de niche 61 cm.

Highlights

- Programmes automatiques pour tempérer le vin (basés sur des capteurs) permettant d'atteindre des températures précises de consommation
- 3 zones climatiques réglables séparément, dont 2 avec des programmes automatiques pour tempérer le vin
- Températures constantes avec réglage au degré près de +5°C à +20°C (mode manuel) et de +3°C à +20°C (programmes automatiques pour tempérer le vin)
- Taux d'humidité réglable
- Fonctionnement à faible vibration pour des conditions de stockage optimales à long terme
- Intérieur inox brossé foncé
- Clayettes à bouteilles entièrement extractibles avec rails télescopiques masqués et système de fermeture amortie
- Clayettes à bouteilles en bois de chêne et en aluminium massif anthracite
- Concept d'éclairage LED blanc chaud anti-éblouissement pour une présentation optimale des vins dans toutes les zones climatiques
- 3 scénarios d'éclairage prédéfinis et réglages individuels de l'éclairage pour une intégration parfaite dans l'espace de vie
- Ouverture de porte assistée:
1. Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes d'habillage avec poignée
- Ecran TFT sensitif
- Sens d'ouverture de la porte réversible, avec accessoire à commander séparément
- Capacité 110 bouteilles (bouteilles standard de 0,75 L)

Bandeau de commande

Ouverture de porte assistée.
Système de fermeture de porte amortie.
Guidage de l'utilisateur par l'éclairage et l'affichage lors des interactions.
Ajustement automatique de l'intensité de l'éclairage en fonction de la luminosité ambiante lors de l'ouverture de la porte.
Ecran TFT sensitif très facilement accessible, affichage texte clair.
Guides rapides animés pour une aide à l'utilisation et à l'entretien de l'appareil.
Porte verrouillable (avec serrure RVA 420 010).

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.
Capteur infrarouge pour les programmes automatiques pour tempérer le vin.
Purification constante de l'air grâce aux filtres à air à charbon actif dans chaque zone climatique.
Protection anti-UV (transmission UV: 19%).
Mode Repos, certifié Star-K.

Lors de l'activation du mode Repos, les portes de l'appareil peuvent uniquement être ouvertes avec une poignée située sur l'habillage de porte. Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques
(Gaggenau Home Connect)

Contrôle et commande à distance.
Mises à jour logicielles.
Fonction de personnalisation pour enregistrer des programmes automatiques personnalisés pour tempérer le vin.
Scénarios d'éclairage prédéfinis avec possibilité de personnalisation (Favoris).

Informations complémentaires sur
Gaggenau Home Connect page 421.

Caractéristiques

10 clayettes à bouteilles, dont 8 entièrement extractibles.
Aménagement intérieur maxi. avec 11 clayettes à bouteilles.
Aménagement intérieur flexible possible grâce à un grand nombre d'accessoires spéciaux.
Possibilité de stocker des bouteilles Magnum sur chaque clayette (jusqu'à 4 bouteilles Magnum).
Présentation optimale du vin grâce à l'éclairage blanc chaud et anti-éblouissement des barres lumineuses LED cachées (3000 K) dans chaque zone climatique.
Plateau amovible en bois de chêne pour la présentation de carafes ou de bouteilles ouvertes.
Présentoir pour 1 bouteille de vin.
Volume total 401 litres.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique F sur une échelle de A à G.
Consommation énergétique 132 kWh/an.
Niveau sonore 38 DB (A) re 1 pW.

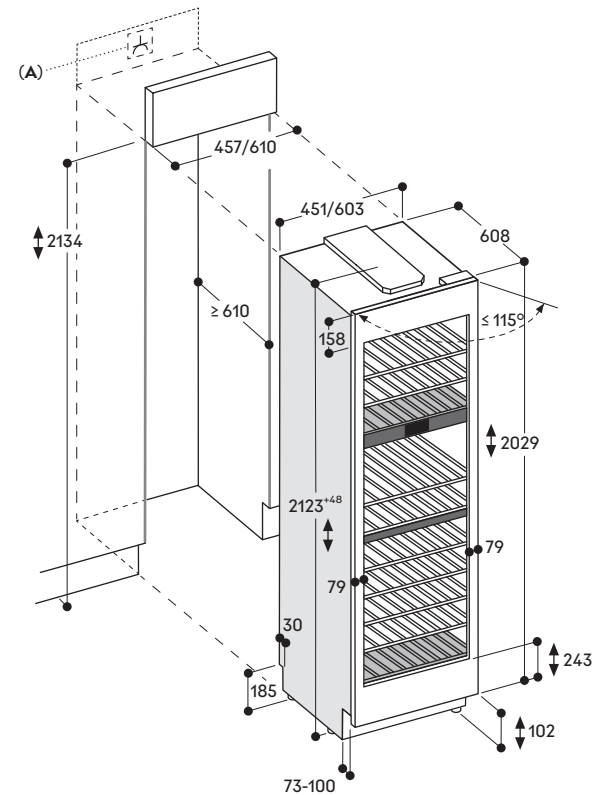
Conseils d'installation

Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Accessoires pour inversion du sens d'ouverture de porte à commander séparément.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. du cadre d'habillage de porte 71 kg.
Pas de transport/utilisation au-delà de 2000 m d'altitude.

Conseils d'installation compléments pages 338 à 345.

Valeurs de raccordement

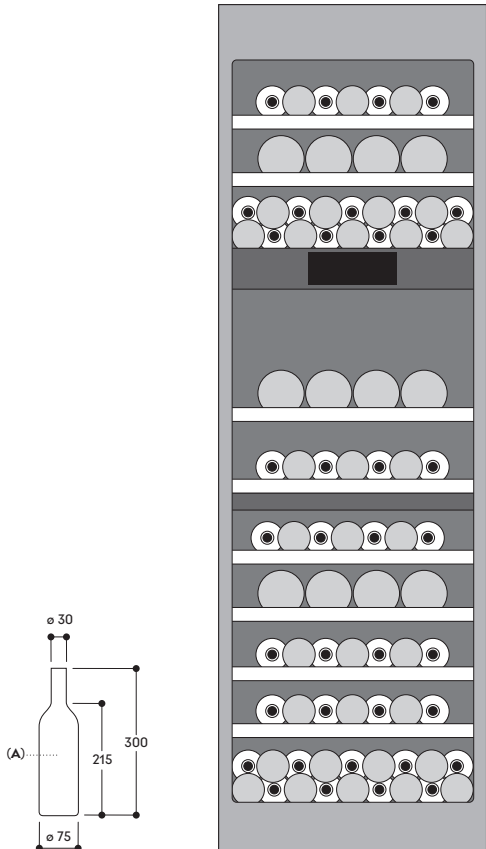
Puissance totale absorbée : 0,300 kW.
Câble de raccordement 3,0 m avec prise.



A: Prise pour raccordement électrique

Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur un espace libre de 3 mm
La hauteur de la plinthe peut être réduite à 50 mm

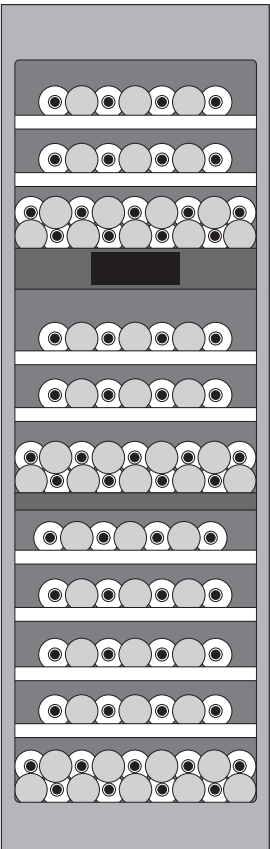
Rangement des bouteilles (configuration par défaut)



Tous les niveaux sont adaptés au rangement des bouteilles Magnum (1,5 litres)

A : 0,75 litres

Rangement des bouteilles (capacité maximale)





Cave à vin Vario série Expressive
RVW 417

RVW 417 170 13.800 €
Tout intégrable.
Porte vitrée.
Home Connect.
Charnières à droite, réversibles:
accessoires à commander séparément.
Largeur de la niche 45,7 cm,
Hauteur de la niche 213,4 cm.



Le prix comprend
2 supports pour bouteilles,
à placer sur la plaque de division.
1 présentoir en chêne pour 1 bouteille.

Accessoires d'installation
RA 425 110 240 €
Poignée longue, inox
avec 3 fixations, longueur 1131 mm,
profondeur 49 mm,
Intervalle de perçage 554 mm.
RA 460 020 170 €
Baguette de connexion verticale
pour 2 panneaux d'habillage
(pour une esthétique visuelle parfaite).
RVA 420 010 250 €
Serrure de porte.
Pour RVW 467 et RVW 417.
RVA 421 122L 1.380 €
Cadre de porte en inox
brossé foncé avec poignée.
Pour RVW, largeur de niche 45,7 cm,
charnières à gauche,
épaisseur habillage 19 mm.
RVA 421 122R 1.380 €
Cadre de porte en inox
brossé foncé avec poignée.
Pour RVW, largeur de niche 45,7 cm,
charnières à droite,
épaisseur habillage 19 mm.
RVA 423 141 80 €
Baguettes latérales
de recouvrement, 3 mm.
2 pièces.
RVA 428 122 1.265 €
Cadre de porte en inox
brossé foncé, sans poignées.
Pour RVW, largeur de niche 45,7 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RVA 430 000 20 €
Set de caches de vis.
(8 pièces).
RVA 460 000 80 €
Accessoire
d'installation side-by-side.
RVA 460 020 310 €
Accessoire d'installation
side-by-side, rétrocompatible.
Nécessaire en cas d'installation d'un
RVY 497 en side-by-side avec un
autre appareil de froid Vario Série 400.
RVA 466 110 115 €
Accessoire pour inversion du sens
d'ouverture de porte.
Pour RVW, largeur de niche 45,7 cm.

Accessoires en option
RVA 450 220 25 €
Filtre à air à charbon actif.
2 pièces.
RVA 491 160 345 €
Clayette à bouteilles
entièrement extensible avec rails
téléscopiques masqués.
En chêne et aluminium anthracite.
Système de fermeture douce.
Pour RVW largeur de niche 45,7 cm.
RVA 493 060 90 €
Présentoir pour la présentation
d'une bouteille individuelle.
En chêne et aluminium anthracite.
1 pièce.
RVA 494 060 345 €
Plateau en chêne amovible.
Convient pour la présentation
des carafes et bouteilles ouvertes.
Pour RVW 467 et RVW 417.
RVA 495 000 90 €
Support pour verres à vin.
Convient pour 3 verres à pied.
Pour RVW 467 et RVW 417.
RVA 498 160 230 €
Support pour un rangement pratique
des bouteilles sur la plaque de division.
En chêne et aluminium anthracite.
Pour RVW, largeur de niche 45,7 cm.

- Highlights**
- Programmes automatiques pour tempérer le vin (basés sur des capteurs) permettant d'atteindre des températures précises de consommation.
 - 3 zones climatiques réglables séparément, dont 2 avec des programmes automatiques pour tempérer le vin.
 - Températures constantes avec réglage au degré près de +5°C à +20°C (mode manuel) et de +3°C à +20°C (programmes automatiques pour tempérer le vin).
 - Taux d'humidité réglable.
 - Fonctionnement à faible vibration pour des conditions de stockage optimales à long terme.
 - Intérieur inox brossé foncé.
 - Clayettes à bouteilles entièrement extractibles avec rails télescopiques masqués et système de fermeture amortie.
 - Clayettes à bouteilles en bois de chêne et en aluminium massif anthracite.
 - Concept d'éclairage LED blanc chaud anti-éblouissement pour une présentation optimale des vins dans toutes les zones climatiques.
 - 3 scénarios d'éclairage prédéfinis et réglages individuels de l'éclairage pour une intégration parfaite dans l'espace de vie.
 - Ouverture de porte assistée:
1. Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes d'habillage avec poignée
 - Ecran TFT sensitif
 - Sens d'ouverture de la porte réversible, avec accessoire à commander séparément
 - Capacité 68 bouteilles

Bandeau de commande
Ouverture de porte assistée.
Système de fermeture de porte amortie.
Guidage de l'utilisateur par l'éclairage et l'affichage lors des interactions.
Ajustement automatique de l'intensité de l'éclairage en fonction de la luminosité ambiante lors de l'ouverture de la porte.
Ecran TFT sensitif très facilement accessible, affichage texte clair.
Guides rapides animés pour une aide à l'utilisation et à l'entretien de l'appareil.
Porte verrouillable (avec serrure RVA 420 010).

Caractéristiques techniques
Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.
Capteur infrarouge pour les programmes automatiques pour tempérer le vin.
Purification constante de l'air grâce aux filtres à air à charbon actif dans chaque zone climatique.
Protection anti-UV (transmission UV: 19%).
Mode Repos, certifié Star-K.

Lors de l'activation du mode Repos, les portes de l'appareil peuvent uniquement être ouvertes avec une poignée située sur l'habillage de porte. Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance.
Mises à jour logicielles.
Fonction de personnalisation pour enregistrer des programmes automatiques personnalisés pour tempérer le vin.
Scénarios d'éclairage prédéfinis avec possibilité de personnalisation (Favoris).

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

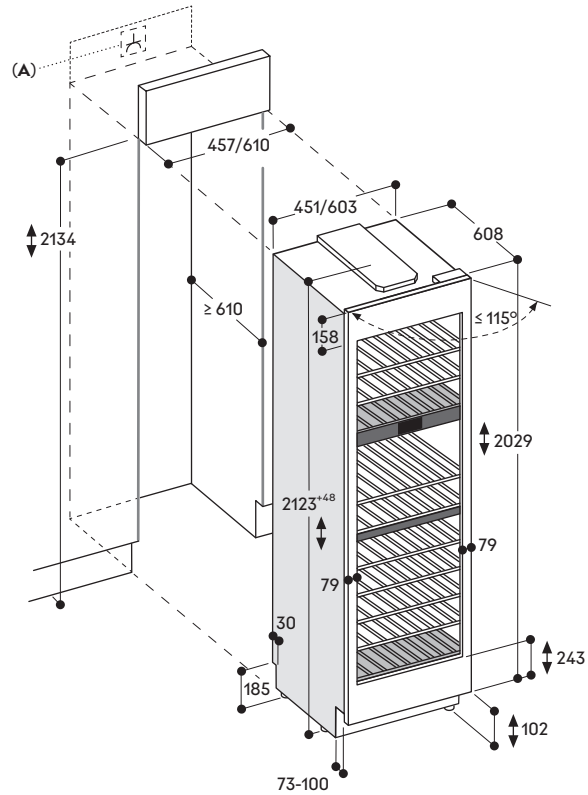
Caractéristiques
Capacité 68 bouteilles (bouteilles standard de 0,75 L).
10 clayettes à bouteilles, dont 8 entièrement extractibles.
Aménagement intérieur maxi. avec 11 clayettes à bouteilles.
Aménagement intérieur flexible possible grâce à un grand nombre d'accessoires spéciaux.
Possibilité de stocker des bouteilles Magnum sur chaque clayette (jusqu'à 2 bouteilles Magnum).
Présentation optimale du vin grâce à l'éclairage blanc chaud et anti-éblouissement des barres lumineuses LED cachées (3000 K) dans chaque zone climatique.
Plateau amovible en bois de chêne pour la présentation de carafes ou de bouteilles ouvertes.
Présentoir pour 1 bouteille de vin.
Volume total 280 litres.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique F sur une échelle de A à G.
Consommation énergétique 121 kWh/an.
Niveau sonore 38 DB (A) re 1 pW.

Conseils d'installation
Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Accessoires pour inversion du sens d'ouverture de porte à commander séparément.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. du cadre d'habillage de porte 71 kg.
Pas de transport/utilisation au-delà de 2000 m d'altitude.

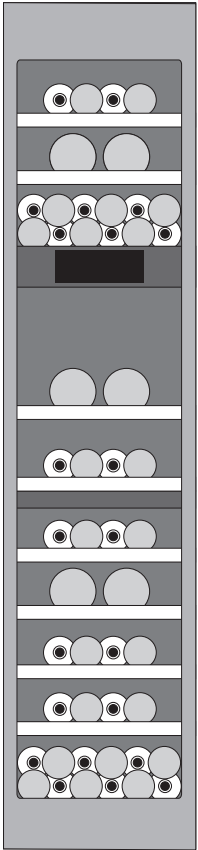
Conseils d'installation complémentaires pages 338 à 345.

Valeurs de raccordement
Puissance totale absorbée : 0,300 kW.
Câble de raccordement 3.0 m avec prise.

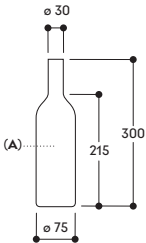
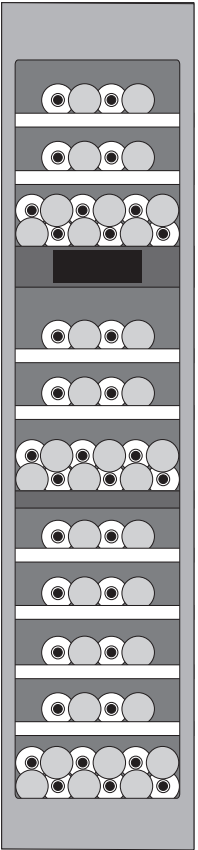


A: Prise pour raccordement électrique
Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur un espace libre de 3 mm
La hauteur de la plinthe peut être réduite à 50 mm

Rangement des bouteilles (configuration par défaut)



Rangement des bouteilles (capacité maximale)



Tous les niveaux sont adaptés au rangement des bouteilles Magnum (1,5 litres)

A : 0,75 litres

Instructions de montage complémentaires pour appareil de froid série Expressive

Les parois latérales de la niche doivent être stables et rigides car les appareils de froid Vario doivent être fixés dans la niche, avec uniquement une sécurité anti-basculement en haut à l'arrière et en bas sur le côté.

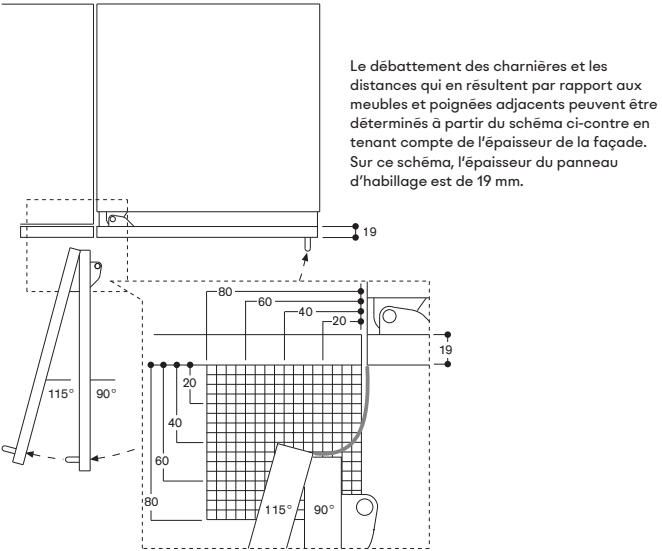
Les appareils de froid Vario peuvent être installés en combinaison Side-by-Side, avec les poignées au milieu. Dans ce cas, l'accessoire kit d'installation Side-by-Side RVA 460 000 est requis. Si les appareils de froid Vario sont combinés côté charnières (charnières contre charnières), il faut obligatoirement prévoir une cloison rigide entre les deux appareils. Si les restrictions d'utilisation sont acceptées par le consommateur (à savoir, pas d'ouverture simultanée des portes des deux appareils), les appareils peuvent être assemblés directement à l'aide de l'accessoire kit d'installation Side-by-Side RVA 460 000.

Lors de l'installation d'un appareil de froid Vario série Expressive à coté d'un appareil GO/GS/GM/GC de la série Expressive ou de la série Minimalistic, une distance latérale minimale de 30 mm est requise. Il faut également tenir compte des informations figurant dans le chapitre « Emplacement d'installation ».

Angle d'ouverture de porte

Pour assurer une planification correcte de la cuisine, il est essentiel de tenir compte de l'angle d'ouverture de la porte de l'appareil, ainsi que du panneau d'habillage et de la poignée de la porte. Les collisions avec les meubles de cuisine (plans de travail, poignées des meubles adjacents, etc.) ou des parties de la pièce (murs, saillies, etc.) doivent être évitées. L'espace nécessaire au mouvement des charnières et les dégagements à respecter entre les meubles adjacents et la poignée de la porte qui en résultent, sont indiqués dans le schéma ci-dessous. Les dégagements sont calculés sur la base d'un panneau d'habillage de porte d'épaisseur 19 mm. En cas de collision potentielle, les options suivantes sont disponibles pour résoudre la situation:

- Limitation de l'angle d'ouverture de la porte à 90° (115° en standard). La goupille permettant de limiter l'ouverture est fournie avec l'appareil.
- Installation d'une entretoise entre l'appareil et le meuble avec lequel il risque d'entrer en collision.
- Réaménagement des meubles de cuisine environnants ou de la combinaison des appareils de froid.



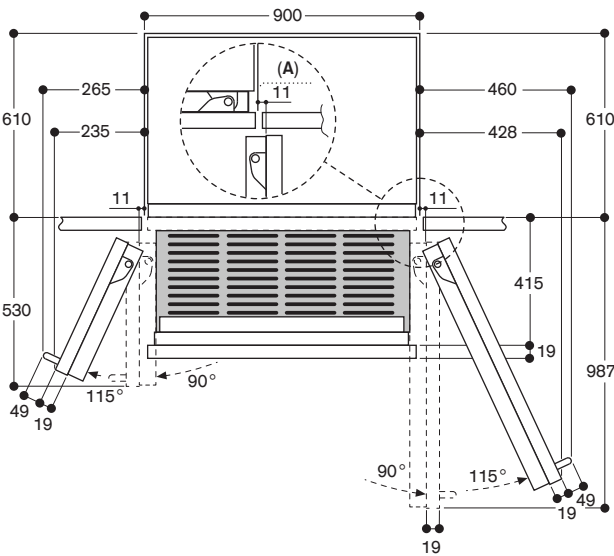
Sens d'ouverture de porte

Pour inverser le sens d'ouverture de porte, il est nécessaire de commander des accessoires d'installation complémentaires.

	RVC 497	RVC 477	RVC 467	RVF 497	RVF 477	RVF 467	RVF 417	RVW 467	RVW 417
Charnières à droite	•	•	•					•	•
Charnières à gauche				•	•	•	•		
Accessoire obligatoire pour le changement de sens d'ouverture de la porte									
RVA 466 900	Pour RVC et RVF largeur de niche 90 cm.	•		•					
RVA 466 700	Pour RVC et RVF largeur de niche 76,2 cm.		•		•				
RVA 466 600	Pour RVC et RVF largeur de niche 61 cm.		•			•			
RVA 466 100	Pour RVF largeur de niche 45,7 cm.						•		
RVA 466 610	Pour RVW largeur de niche 61 cm.							•	
RVA 466 110	Pour RVW largeur de niche 45,7 cm.								•

Pour les modèles Combinés réfrigérateur-congélateur RVB 497 et RVB 477, les accessoires nécessaires pour l'inversion du sens d'ouverture de porte sont livrés de série avec l'appareil.

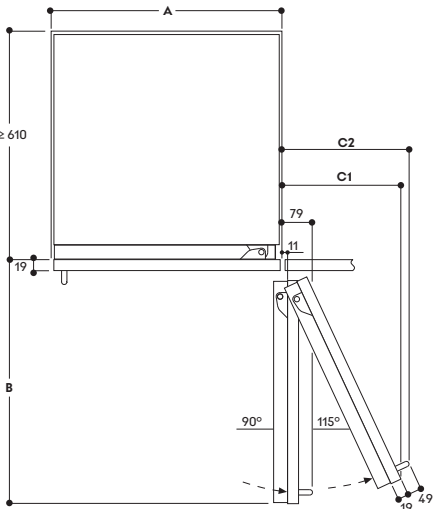
Ecart mural Combiné réfrigérateur congélateur



A : Retrait

Les dégagements sont basés sur une épaisseur du panneau d'habillage de 19 mm et une profondeur de la poignée inox Gaggenau de 49 mm.

Ecart mural RVB / RVC / RVF / RVW



Largeur de la niche

A	B	C1	C2
457	525	235	265
610	677	299	330
762	830	364	395
900	970	420	442

Sur ce schéma, l'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm et la profondeur de la poignée Gaggenau est de 49 mm

Installation dans une niche

Contrairement aux appareils intégrés classiques, les appareils de froid Vario série Expressive sont posés directement sur le sol. Ceci signifie que la niche d'installation est un espace dans un linéaire d'éléments de cuisine.

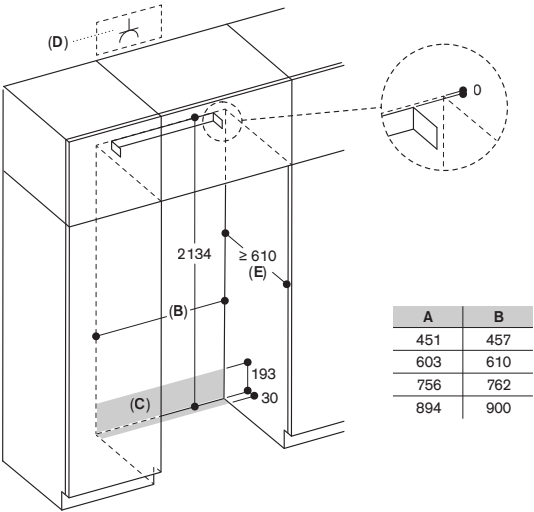
Niche d'installation

Les dimensions indiquées pour la niche d'installation doivent être respectées pour garantir une installation correcte de l'appareil et une intégration parfaite dans la cuisine. Il est particulièrement important que la niche d'installation soit rectangulaire. Les parois latérales doivent être parfaitement planes et lisses, sans aspérités et sans saillies. Utilisez les outils appropriés, tels que le niveau à bulle, les mesures diagonales, etc... pour déterminer si la niche d'installation est rectangulaire. Les parois latérales et la corniche de la niche d'installation doivent avoir une épaisseur minimum de 16 mm.

Le support anti-basculement doit être installé à la hauteur d'installation standard de 2134 mm.

Si la hauteur de la niche est supérieure à la hauteur standard, le support anti-basculement doit être installé au point le plus haut de la niche et l'appareil doit alors être adapté à la hauteur de la niche.

Installation dans une niche d'un appareil seul



- A : Largeur de l'appareil
- B : Largeur de la niche d'installation
- C : Emplacement pour le passage du tuyau d'arrivée d'eau
- D : Emplacement pour la prise de raccordement électrique, en dehors de la niche
- E : Profondeur de la niche d'installation, dépend du design de la cuisine

Installation dans une niche - configuration Side-by-side

Les appareils de froid de la série Expressive offrent des possibilités de combinaisons en Side-by-Side pour créer une cuisine personnalisée. La largeur de la niche d'installation s'obtient en additionnant les largeurs de niche de chaque appareil. La hauteur et la profondeur de la niche d'installation correspondent aux spécifications des appareils individuels. Il est important de respecter les dimensions spécifiées afin de garantir un espace suffisant pour le raccordement électrique et le raccordement à l'eau. Pour les dimensions précises, veuillez vous référer aux indications communiquées pour les appareils individuels.

Emplacement d'installation

L'appareil doit être installé dans un local sec et bien aéré. L'appareil ne doit pas être exposé à la lumière directe, ni être installé à proximité d'une source de chaleur, telle qu'une cuisinière, un radiateur, etc... Si une installation à proximité d'une source de chaleur est inévitable, les distances minimales suivantes doivent être respectées :

- 3 cm par rapport à des cuisinières électriques ou à gaz
- 3 cm par rapport à des fours électriques ou à gaz
- 30 cm par rapport à une chaudière au fioul ou à charbon

Surface d'installation

Pour une installation en toute sécurité et un fonctionnement correct, l'appareil doit être installé sur un sol plan et uniforme. Le sol doit être constitué d'un matériau dur et rigide car il doit supporter le poids important d'un appareil chargé sans se déformer. Le tableau suivant indique le poids total maximum d'un appareil installé avec une porte en charge maximale et avec un panneau d'habillage au poids maximum autorisé.

Modèle	Description	Poids maxi. de l'appareil chargé
RVY 497	Combiné réfrigérateur congélateur largeur de niche 90 cm, 2 portes + 1 tiroir	584 kg
RVB 497	Combiné réfrigérateur congélateur largeur de niche 90 cm, 1 porte + 1 tiroir	504 kg
RVB 477	Combiné réfrigérateur congélateur largeur de niche 76,2 cm, 1 porte + 1 tiroir	482 kg
RVC 497	Réfrigérateur largeur de niche 90 cm	521 kg
RVC 477	Réfrigérateur largeur de niche 76,2 cm	443 kg
RVC 467	Réfrigérateur largeur de niche 61 cm	346 kg
RVF 497	Congélateur largeur de niche 90 cm	510 kg
RVF 477	Congélateur largeur de niche 76,2 cm	437 kg
RVF 467	Congélateur largeur de niche 61 cm	348 kg
RVF 417	Congélateur largeur de niche 45,7 cm	277 kg
RVW 467	Cave à vin largeur de niche 61 cm	377 kg
RVW 417	Cave à vin largeur de niche 45,7 cm	334 kg

En cas de doute, consulter un architecte, un ingénieur ou un expert en construction. Si nécessaire, il faudra renforcer la portance du sol. Pour assurer le bon fonctionnement de la fabrique de glace, l'appareil doit être de niveau.

Meubles adjacents

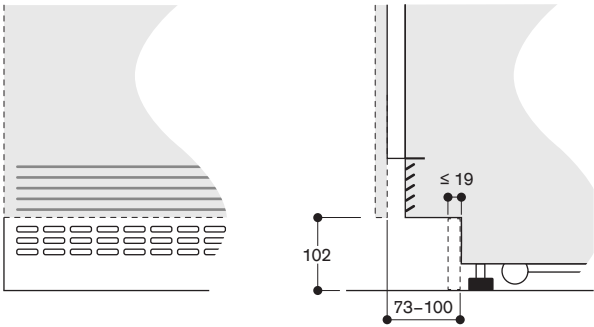
L'appareil doit être solidement positionné et fermement vissé aux côtés des meubles adjacents et supérieurs. Il faut s'assurer que tous les meubles adjacents à l'appareil soient solidement fixés au sol ou au mur. L'épaisseur de la plinthe peut être de maxi. 19 mm.

Le socle

Important !

Une ventilation insuffisante peut endommager l'appareil ! Les aérations pour l'entrée et la sortie de l'air situées au niveau du socle de l'appareil ne doivent en aucun cas être obturées. Sur la base de la hauteur d'installation standard, la hauteur du socle est de 102 mm (la distance entre le sol et le bord inférieur du panneau d'habillage installé sur l'appareil) pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil. Ces données doivent être prises en considération lors du réglage de pieds de l'appareil.

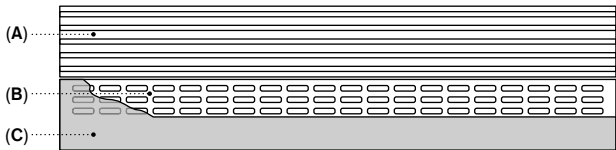
Détail de la plinthe



Sur la base de la hauteur d'installation standard, la hauteur de la plinthe est de 102 mm. La hauteur de la plinthe peut être réduite à 50 mm Épaisseur maximale de la plinthe : 19 mm

Pour des raisons esthétiques il peut être nécessaire de réduire la hauteur de la plinthe. Elle peut être réduite à 50 mm. Dans ce cas, la hauteur de la plinthe (C) doit également être réduite pour correspondre à la nouvelle hauteur de plinthe plus basse, de sorte que les ouvertures de ventilation supplémentaires (B) ne soient pas entièrement recouvertes. Ce n'est qu'à cette condition qu'un bon fonctionnement de l'appareil peut être garanti.

Exemple : hauteur du socle 70 mm. La hauteur de la plinthe doit être inférieure à 70 mm. Les connecteurs adhésifs assurent une fixation sûre de la plinthe sur l'appareil.



- A : Grille pour les entrées et sorties d'air
- B : Ouvertures pour la ventilation dans la zone de la plinthe
- C : Plinthe

La hauteur de la plinthe peut être réduite à 50 mm, basé sur la hauteur d'installation standard. La hauteur de la plinthe doit être réduite pour correspondre à la hauteur du socle pour permettre une ventilation supplémentaire. Toutes les mesures sont en mm.

Accessoires d’installation spéciaux | Remplacement

Corniche

Important!

Il est nécessaire de respecter une profondeur minimum de 102 mm (mesurée à partir du bord avant de l’appareil), et d’une épaisseur minimum de 16 mm pour la corniche haute de finition de la niche. C’est la seule solution pour assurer une fixation sécurisée de l’appareil dans la niche.

La hauteur du panneau d’habillage de l’appareil dépend de :

- la hauteur totale de l'appareil
- la distance entre le bord inférieur du panneau d’habillage et le sol
- du type d'appareil (appareil à une ou plusieurs portes).

Cette hauteur peut varier selon les contraintes d’installation.

Pour des raisons de conception, il peut être nécessaire de prolonger la hauteur de la porte d’habillage au-dessus de la partie supérieure de l'appareil.

Dimensions des accessoires spéciaux - panneaux d’habillage de porte

Les meubles de cuisine, la hauteur du socle, la hauteur totale de la cuisine et toutes les autres mesures déterminantes de la cuisine doivent être prises en compte afin de planifier le positionnement exact du panneau d’habillage, et permettre une intégration parfaite de l’appareil dans la cuisine.

Les schémas suivants prennent en compte les mesures de base des accessoires spéciaux portes d’habillage.

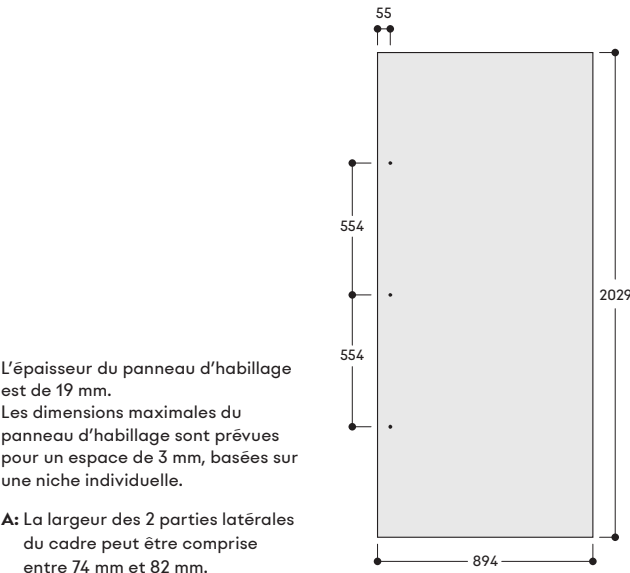
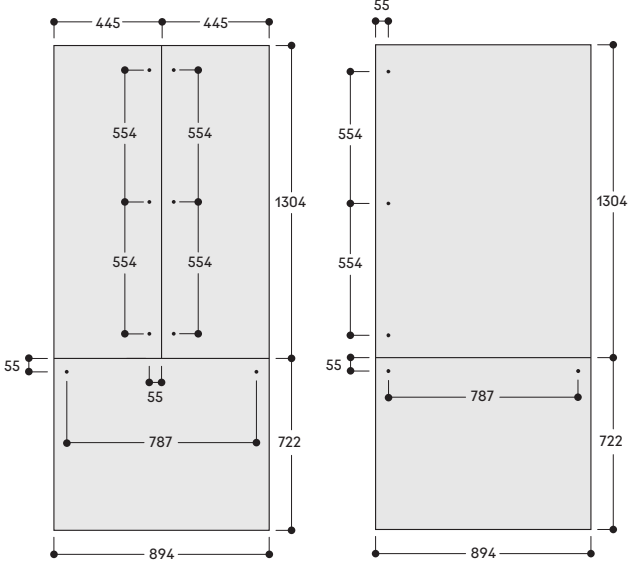
Ceux-ci sont conçus pour répondre aux spécifications de base suivantes :

- Hauteur du socle : 102 mm
- Hauteur totale de la niche d’installation : 2134 mm
- Espace : 3 mm
- Épaisseur du panneau d’habillage de porte : 19 mm

Important!

Les schémas ci-dessous ne remplacent pas une planification détaillée. Le respect des exigences spécifiques du design de la cuisine est essentiel.

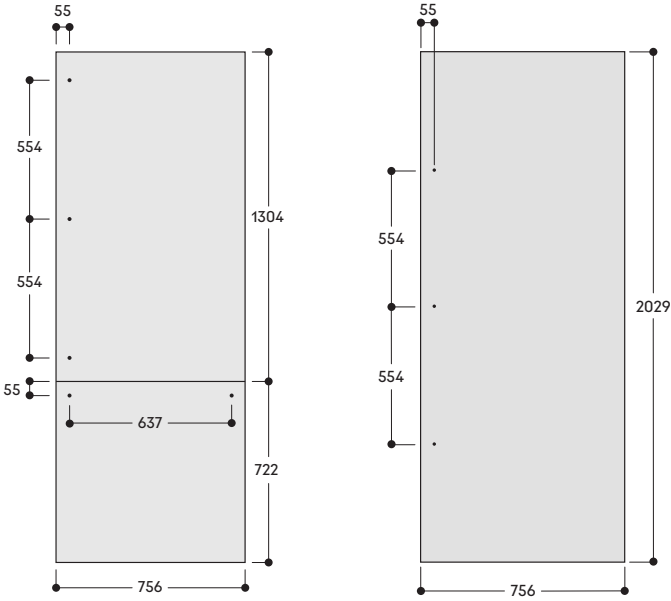
Largeur de niche 900 mm



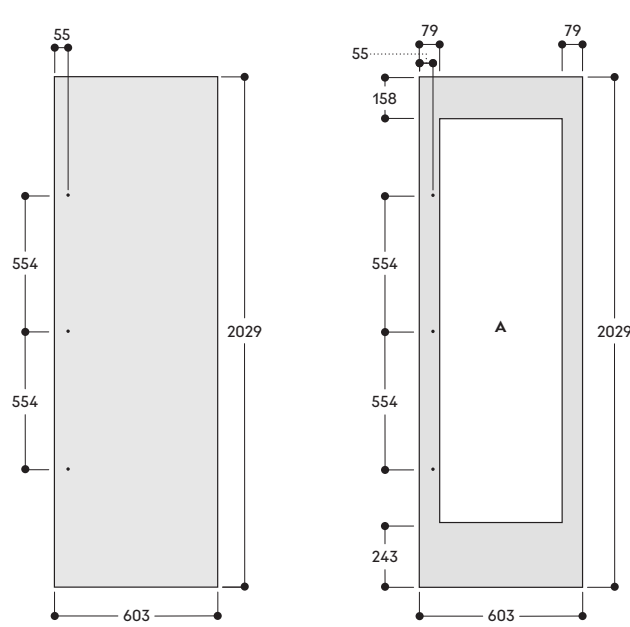
L’épaisseur du panneau d’habillage est de 19 mm. Les dimensions maximales du panneau d’habillage sont prévues pour un espace de 3 mm, basées sur une niche individuelle.

A: La largeur des 2 parties latérales du cadre peut être comprise entre 74 mm et 82 mm.

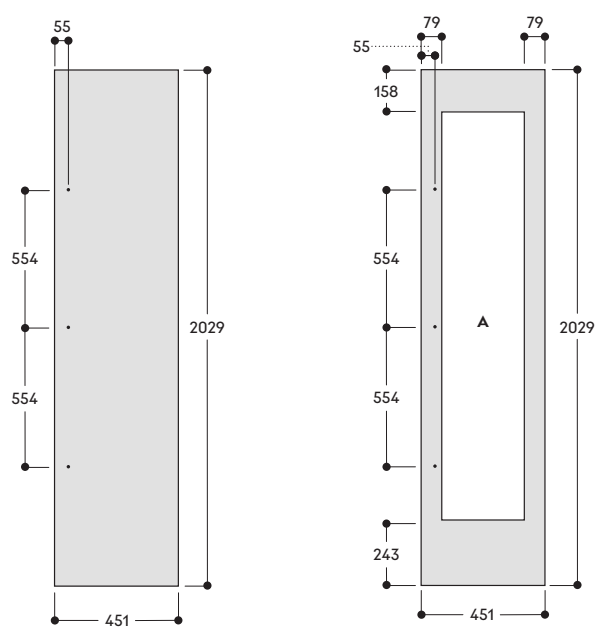
Largeur de niche 762 mm



Largeur de niche 610 mm



Largeur de niche 457 mm



Toutes les mesures sont en mm.

Remplacement

Les panneaux d’habillage de porte sur-mesure peuvent dépasser les dimensions indiquées pour les panneaux de porte accessoires spéciaux, à condition que toutes les restrictions indiquées dans ces notes de planification soient correctement prises en compte.

Lors de la conception des panneaux d’habillage de porte, veuillez à ne pas dépasser les poids maximum indiqués dans le tableau ci-dessous.

Poids maximum autorisé par panneau d’habillage de porte

Modèle	Description	Poids maxi. panneau habillage
RVY 497	Combiné réfrigérateur congélateur largeur de niche 90 cm, 2 portes + 1 tiroir	Chaque porte 64 kg / Tiroir 14 kg
RVB 497	Combiné réfrigérateur congélateur largeur de niche 90 cm, 1 porte + 1 tiroir	Porte 50 kg / Tiroir 14 kg
RVB 477	Combiné réfrigérateur congélateur largeur de niche 76,2 cm, 1 porte + 1 tiroir	Porte 60 kg / Tiroir 17 kg
RVC 497	Réfrigérateur largeur de niche 90 cm	40 kg
RVC 477	Réfrigérateur largeur de niche 76,2 cm	41 kg
RVC 467	Réfrigérateur largeur de niche 61 cm	41 kg
RVF 497	Congélateur largeur de niche 90 cm	38 kg
RVF 477	Congélateur largeur de niche 76,2 cm	39 kg
RVF 467	Congélateur largeur de niche 61 cm	39 kg
RVF 417	Congélateur largeur de niche 45,7 cm	55 kg
RVW 467	Cave à vin largeur de niche 61 cm	71 kg
RVW 417	Cave à vin largeur de niche 45,7 cm	74 kg

Remplacement par RVY 497, RVB 497, RVC 497 ou RVF 497 dans une niche de 914 mm

Si un RVY 497, RVB 497, RVC 497 ou RVF 497 de la gamme Vario série Expressive est installé dans une niche existante, non modifiée, d’une largeur de 914 mm (par ex. en cas de remplacement d’un appareil de froid Vario série 400 - RY 492, RB 492 ou RC 492), il faut tenir compte des modifications de dimensions suivantes :

- largeur de l’appareil 894 mm (par rapport à 908 mm pour les appareils de froid Vario série 400)
- pieds réglables en hauteur en fonction de la hauteur d’installation standard + 48 mm (par rapport à +35 mm / -13 mm pour les appareils de froid Vario Série 400)

Pour garantir l'esthétique de l’installation, des baguettes latérales de recouvrement de 10 mm de large (RVA 460 910) doivent être installées des deux côtés de l'appareil pour couvrir l'espace entre les parois latérales de l'appareil et le meuble adjacent.

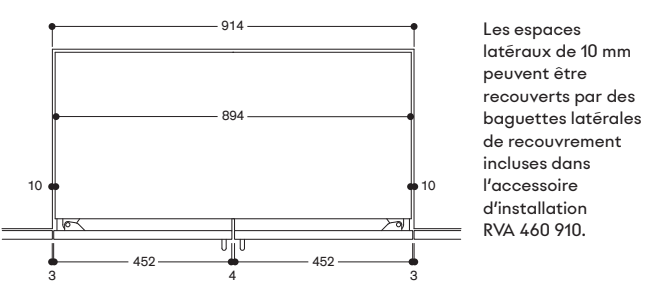
Si un appareil de froid Vario série 400 était précédemment installé dans la niche, les trous des vis de fixation dans la corniche et les parois latérales (si des baguettes de recouvrement latérales étaient utilisées) seront visibles après le retrait de l’appareil. Afin d’assurer une esthétique parfaite de l’installation des nouveaux appareils de froid Vario série Expressive, une solution appropriée pour couvrir les trous des vis doit être trouvée par l’installateur. Les nouvelles baguettes latérales de recouvrement (RVA 460 910) ne recouvrent pas ces trous de vis.

Les panneaux d’habillage de porte existants peuvent être réutilisés, ainsi que les panneaux d’habillage de porte accessoires spéciaux des appareils de froid Vario série 400.

Les largeurs des nouveaux panneaux d’habillage de porte doivent correspondre à celles indiquées dans le schéma ci-dessous.

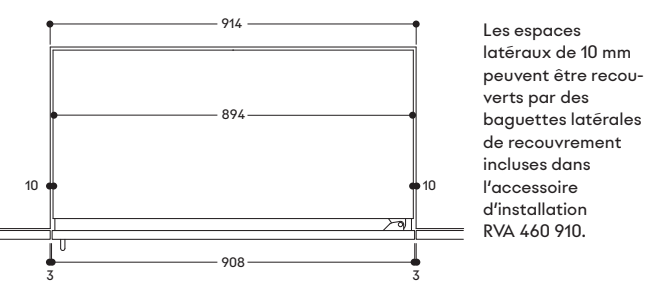
Attention, chaque panneau d’habillage de porte qui recouvre entièrement la niche dépassera des portes de l'appareil de froid Vario série Expressive en raison de la différence de largeur entre les deux. Cela a une influence sur le mouvement des charnières et les dégagements qui en résultent par rapport aux armoires et poignées adjacentes.

Remplacement de RVY 497 dans une niche de 914 mm



Les espaces latéraux de 10 mm peuvent être recouverts par des baguettes latérales de recouvrement incluses dans l’accessoire d’installation RVA 460 910.

Remplacement de RVB 497 / RVC 497 / RVF 497 dans une niche de 914 mm



Les espaces latéraux de 10 mm peuvent être recouverts par des baguettes latérales de recouvrement incluses dans l’accessoire d’installation RVA 460 910.

Remplacement d’une installation Side-by-Side, incluant RVY 497 / RVB 497 / RVC 497

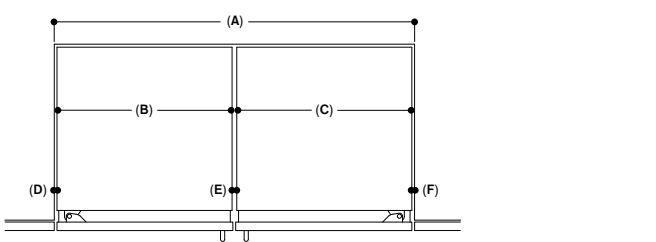
Dans le cas d’une installation Side-by-Side dans une niche existante, non modifiée, préalablement conçue pour deux appareils de 908 mm de large ou pour un appareil de 908 mm de large et un autre plus étroit, l’accessoire d’installation RVA 460 900 est nécessaire. Le RVA 460 900 comprend différentes baguettes de recouvrement pour couvrir les espaces entre deux appareils et ceux entre les parois latérales des appareils et du meuble adjacent.

Pour des baguettes de recouvrement latérales étroites de 3 mm, l’accessoire d’installation RVA 423 141 doit être commandé.

Pour une installation correcte, il peut être nécessaire d’échanger les entretoises situées sur les parois latérales des appareils avant de raccorder les appareils côte à côte et de les introduire dans la niche. L’ensemble doit être centré dans la niche.

En fonction de la largeur de la niche (A) et des largeurs des appareils (B) + (C), les écarts (D) + (E) + (F) ont des mesures différentes. Voir schéma ci-dessous :

Remplacement d’une installation Side-by-Side incluant RVY 497 / RVB 497 / RVC 497 / RVF 497



A: Largeur de la niche	1828	≤ 1676
B: Largeur appareil 1	894	894
C: Largeur appareil 2	894	≤ 756
D: Espace à gauche	10	10
E: Espace au centre	20	13
F: Espace à droite	10	3

Remplacement d’une installation Side-by-Side avec des appareils de Froid Vario série 400

Si un appareil de froid Vario série Expressive doit être installé en Side-by-Side avec un appareil de froid Vario série 400, l’accessoire d’installation RVA 460 020 est nécessaire.

Attention, le design global et les capacités des appareils sont différents et ne sont pas destinés à correspondre.

Toutes les pièces d’installation utilisées lors de la première installation Side-by-Side des appareils de Froid Vario série 400 doivent être retirées, y compris la feuille thermique. Ces accessoires ne sont plus nécessaires.

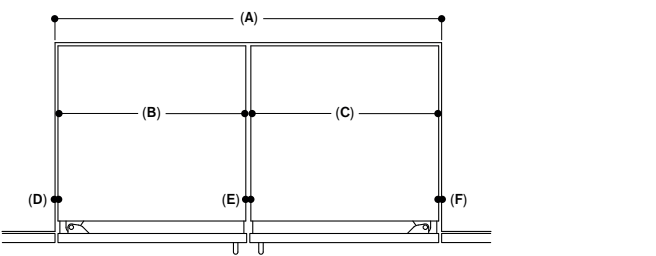
En fonction de la situation d’installation individuelle, des "Accessoires d’installation" supplémentaires peuvent être nécessaires.

Les baguettes de recouvrement latérales et centrales de l’installation initiale peuvent être réutilisées. Attention, les couleurs ne sont pas identiques et la longueur des baguettes ne s’adapte pas parfaitement, selon l’appareil sur lequel elles sont utilisées. Les baguettes de recouvrement latérales et centrales assorties au design du nouvel appareil pour recouvrir les espaces entre les deux appareils et entre les parois latérales des appareils et les meubles adjacents sont incluses dans l’accessoire d’installation RVA 460 020.

Important!

- Pour joindre les appareils en dehors de la niche et les ajuster à la hauteur de la niche, les pieds de l'appareil de Froid Vario série 400 doivent être surélevés. Cela entraîne :
- une différence de hauteur visible dans la zone du socle entre les deux appareils (lorsque les portes sont ouvertes).
 - l'appareil de Froid Vario série 400 ne repose pas sur ses roulettes, mais sur ses pieds avant sur le sol. Pour le déplacer dans la niche, il faut le soulever légèrement à l’aide d’un diable.

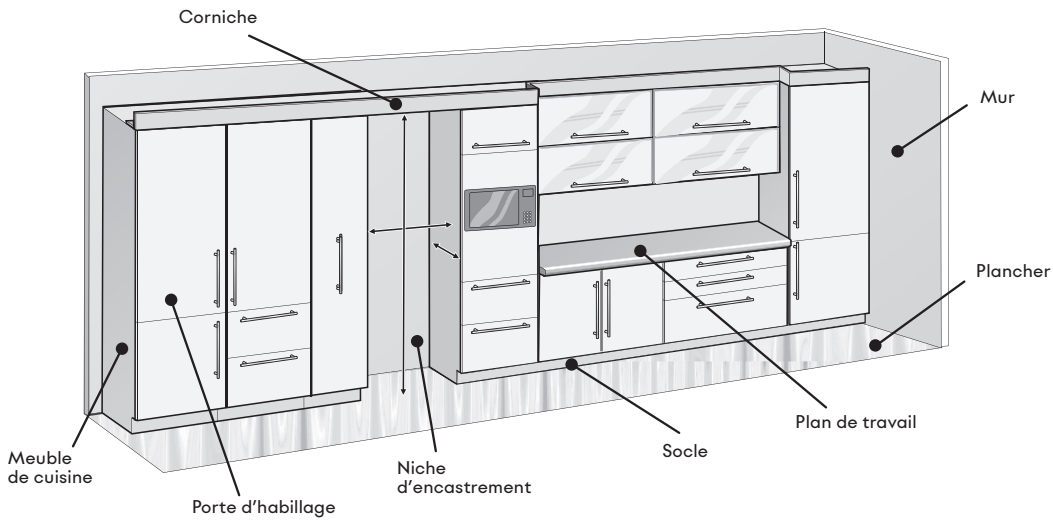
Remplacement d’une installation Side-by-Side avec des appareils de Froid Vario Série 400



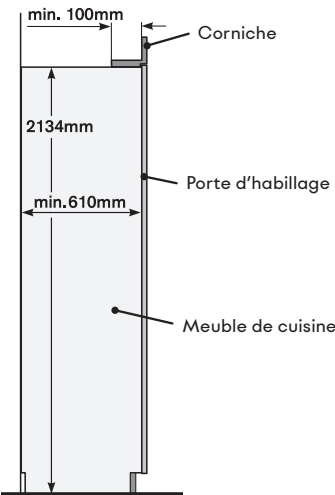
A: Largeur de la niche	1828	≤ 1676
B: Largeur des appareils de froid Vario série Expressive	894	≤ 756
C: Largeur des appareils de froid Vario Série 400	≤ 908	≤ 908
D: Espace à gauche	10	3
E: Espace au centre	13	6
F: Espace à droite	3	3

Toutes les mesures sont en mm.

Principe d’installation pour un appareil seul

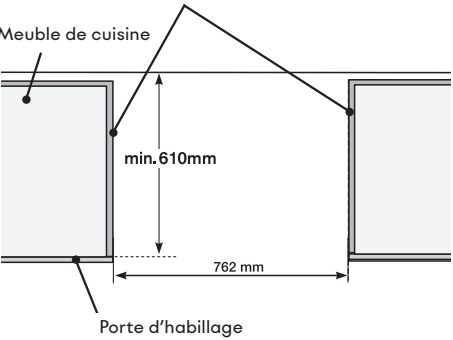


Coupe verticale niche d'encastrement



Les côtés de la niche doivent être lisses et sans aspérités sur toute la profondeur de la niche.

Coupe horizontale niche d'encastrement

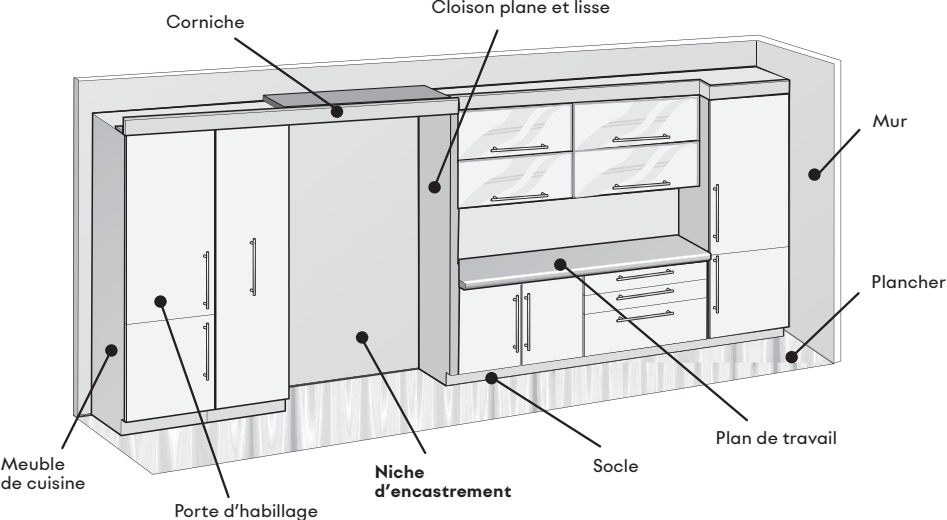


Niche d'encastrement pour un appareil seul (exemple : niche largeur 762 mm)
Dans cet exemple, la niche est constituée par 2 meubles en colonnes (à gauche et à droite) reliés par une corniche de finition.

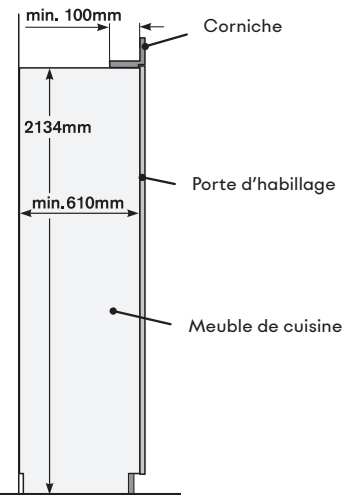
La porte d'habillage de l'appareil est identique aux autres portes de meubles de cuisine.

- 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 : min. 610 mm

Principe d’installation pour une combinaison Side-by-Side

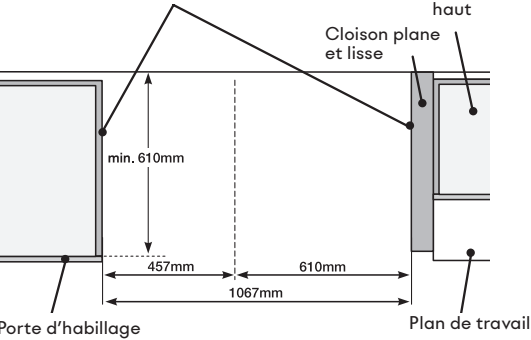


Coupe verticale niche d'encastrement



Les côtés de la niche doivent être lisses et sans aspérités sur toute la profondeur de la niche.

Coupe horizontale niche d'encastrement



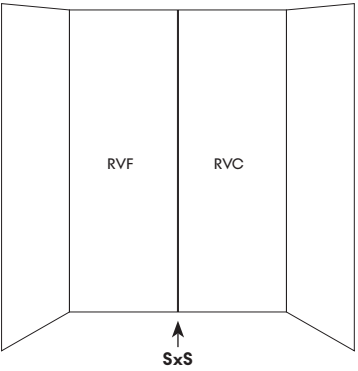
Niche d'encastrement pour une combinaison Side-by-Side
– 610 mm Réfrigérateur (à droite)
– 457 mm Congélateur (à gauche)

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 : min. 610 mm

Exemples de configurations d’installation des appareils de Froid Vario série Expressive

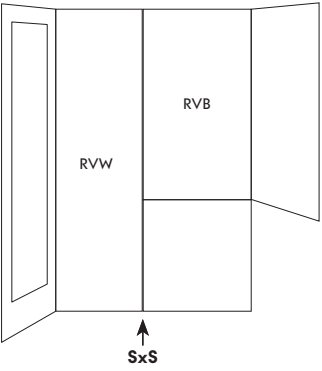


Installation Side-by-Side solution 1
RVF 477 / RVC 477

Contraintes d’utilisation:
Aucune limitation.

Accessoires d’installation:
1 x RVA 460 000 (SxS)*.

Remarques:
Charnières des portes situées à l’extérieur.

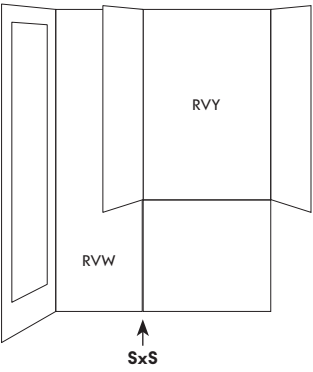


Installation Side-by-Side solution 2
RVW 467 / RVB 477

Contraintes d’utilisation:
Aucune limitation.

Accessoires d’installation:
1 x RVA 460 000 (SxS)*.

Remarques:
Charnières des portes situées à l’extérieur.
Inversion du sens d’ouverture de porte du RVW avec l’accessoire spécifique obligatoire à commander séparément.
En cas d’installation des façades d’habillage en inox brossé foncé avec poignée (Accessoire en option, à commander séparément), sélectionner la référence du panneau d’habillage correspondant au sens d’ouverture de la porte du RVW.

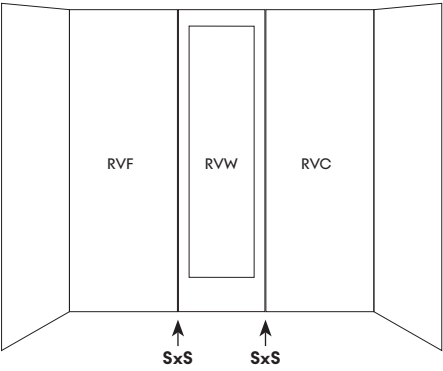


Installation Side-by-Side solution 3
RVW 467 / RVY 497

Contraintes d’utilisation:
Les portes ne peuvent pas toutes être ouvertes en même temps.
La porte gauche du RVY peut entrer en collision avec la poignée du RVW (si installation d’une porte avec poignée pour RVW).

Accessoires d’installation:
1 x RVA 460 000 (SxS)*.

Remarques:
Il est recommandé de limiter l’ouverture de la porte gauche du RVY à 90°.
Inverser le sens d’ouverture de la porte du RVW avec l’accessoire spécifique (à commander séparément).
En cas d’utilisation des portes d’habillage en inox brossé foncé avec une poignée (Accessoire d’installation en option, à commander séparément), sélectionner la référence correspondant au sens d’ouverture de la porte du RVW.

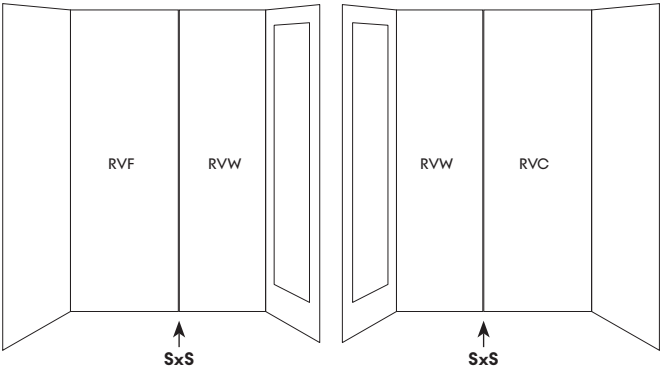


Combinaison de 3 appareils
RVF 477 / RVW 467 / RVC 477

Contraintes d’utilisation:
Les portes du RVW et RVC ne peuvent pas être ouvertes en même temps, mais l’une après l’autre.

Accessoires d’installation:
2 x RVA 460 000 (SxS)*.

Remarques:
Les 3 appareils doivent être assemblés ensemble avant d’être intégrés dans la niche, et poussés ensemble dans la niche d’encastrement.

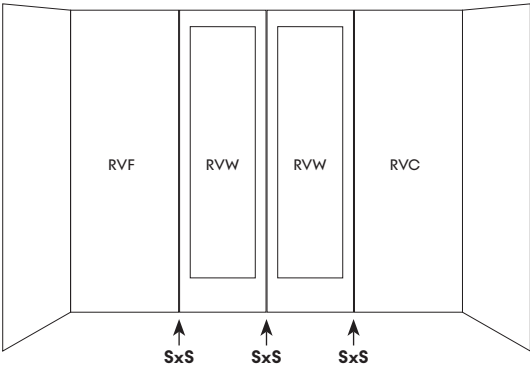


Distance maximale
RVF 477 / RVW 467 / RVW 467 / RVC 477

Contraintes d’utilisation:
Aucune limitation.
Toutes les portes peuvent être ouvertes en même temps.

Accessoires d’installation:
2 x RVA 460 000 (SxS)*.

Remarques:
Il faut 2 niches d’installation indépendantes.
Prévoir une distance suffisante entre les niches pour permettre l’ouverture simultanée de toutes les portes.
Inverser le sens d’ouverture de la porte du RVW avec l’accessoire spécifique (à commander séparément).
En cas d’utilisation des portes d’habillage en inox brossé foncé avec une poignée (Accessoire d’installation en option, à commander séparément), sélectionner la référence correspondant au sens d’ouverture de la porte du RVW.

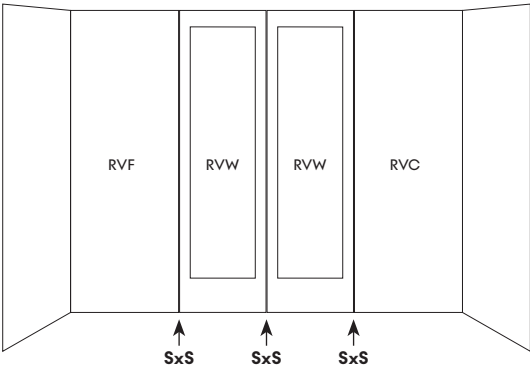


Combinaison de 4 appareils
RVF 477 / RVW 467 / RVW 467 / RVC 477

Contraintes d’utilisation:
Si les portes du milieu sont ouvertes, aucune des autres portes situées à l’extérieur ne peuvent être ouvertes.

Accessoires d’installation:
3 x RVA 460 000 (SxS)*.

Remarques:
Les appareils situés au centre sont installés en Side-by-Side.
Les 4 appareils doivent être assemblés ensemble avant d’être intégrés dans la niche, et poussés ensemble dans la niche d’encastrement.
En cas d’utilisation des portes d’habillage en inox brossé foncé avec une poignée (Accessoire d’installation en option, à commander séparément), sélectionner la référence correspondant au sens d’ouverture de la porte du RVW.



Combinaison de 4 appareils - alternative
RVF 477 / RVW 467 / RVW 467 / RVC 477

Contraintes d’utilisation:
Les portes du milieu ne peuvent pas être ouvertes en même temps.

Accessoires d’installation:
3 x RVA 460 000 (SxS)*.

Remarques:
Les appareils situés au centre sont reliés ensemble du côté des charnières.
Les 4 appareils doivent être assemblés ensemble avant d’être intégrés dans la niche, et poussés ensemble dans la niche d’encastrement.
En cas d’utilisation des portes d’habillage en inox brossé foncé avec une poignée (Accessoire d’installation en option, à commander séparément), sélectionner la référence correspondant au sens d’ouverture de la porte du RVW.

*SxS Accessoire pour installation Side-by-Side.



Side-by-Side Série 200
RY 295

RY 295 350* 4.900 €
*Livable jusqu'au 15 aout 2026

Zone fraîcheur proche de 0°C
Pose-libre, portes et façade du tiroir
inox couleur Anthracite
Home Connect
Largeur 91 cm,
Hauteur 183 cm



Accessoires intégrés

- 1 pelle à glaçons
- 1 filtre à charbon actif

Accessoires en option

RA 450 012 130 €
Filtre à eau charbon
actif pour système de filtration.
Pour RVY, RVB et RVF.

Highlights

- 3 zones climatiques dont 1 zone fraîcheur proche de 0 °C
- 2 tiroirs fraîcheur proche de 0 °C avec 5 réglages de tempétature prédéfinis entre -2 °C et +4 °C
- 3 tablettes en verre divisées symétriquement, réglables en hauteur
- Fabrique de glace intégrée avec raccordement direct à l'eau
- Distributeur d'eau interne pour eau fraîche
- 5 scénarios d'éclairage prédéfinis
- Volume utile 573 litres

Bandeau de commande

Contrôle électronique de la température et affichage de la température.
Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique par évaporation de l'eau.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.
Sécurité enfants.
Mode Repos, certifié Star-K.
Mode Vacances.
Panneaux latéraux et dessus de l'appareil de couleur Anthracite foncé.
Filtre à charbon actif pour système de filtre à eau avec indicateur de saturation au niveau de l'écran.
Filtre à air à charbon actif.

Fonctions numériques

(Gaggenau Home Connect)
Contrôle et surveillance à distance.

Informations complémentaires sur
Gaggenau Home Connect page 421.

Réfrigérateur

Super Réfrigération.
Température réglable de +2°C à +8°C.
3 tablettes en verre de sécurité divisées, hauteur réglable manuellement pour toutes les 6 demi-tablettes.
1 tablette.
2 grands compartiments dans la contre-porte pour bouteilles.
4 balconnets dans la contre-porte dont 2 réglables en hauteur.
1 tiroir grande largeur.
Distributeur d'eau interne avec raccordement direct à l'eau, intégré dans la paroi latérale intérieure gauche.
Eclairage LED anti-éblouissement (5600 K).
5 scénarios d'éclairage prédéfinis pour l'éclairage, également sélectionnables via Home Connect.
Paroi arrière intérieure en inox.
Volume utile 335 litres.

Zone fraîcheur proche de 0°C

2 tiroirs fraîcheur proche de 0 °C.
5 réglages de température prédéfinis entre -2 °C et +4 °C combinés avec un réglage de l'humidité pour poisson et viande, fruits, légumes, boissons standard.
Volume utile 67 litres.

Congélateur

Système No-Frost avec Super Congélation.
Température réglable de -24°C à -16°C.
Compartiment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 15 kg /24 h.
Autonomie de 18.5 h en cas de coupure de courant.
3 tiroirs entièrement extractibles.
Volume utile 171 litres.

Fabrique de glace.

Intégrée dans le compartiment congélateur, raccordement direct à l'eau.
Arrêt séparé de la fabrique de glace.
Production de glaçons, environ 1.5 kg/24 h.
Bac à glaçons amovible pour une réserve d'environ 3 kg.

Consommations

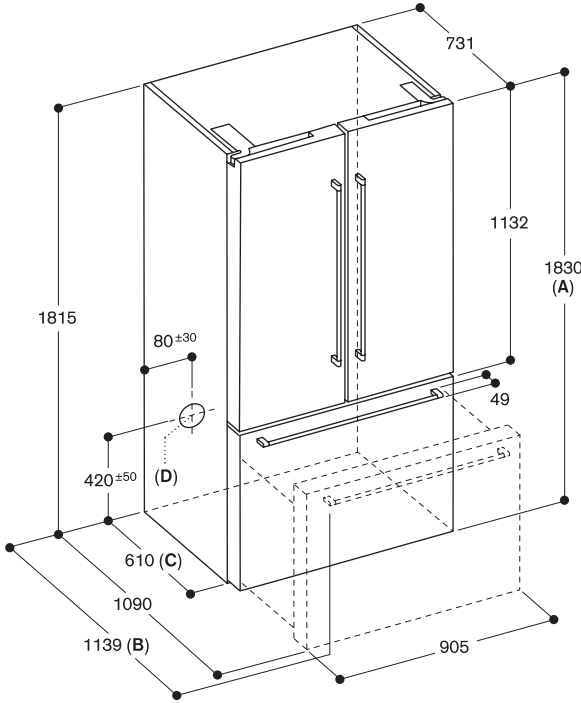
Classe d'efficacité énergétique E sur une échelle de A à G.
Consommation énergétique 333 kWh/an.
Niveau sonore 39 dB(A) re 1 pW.

Conseils d'installation

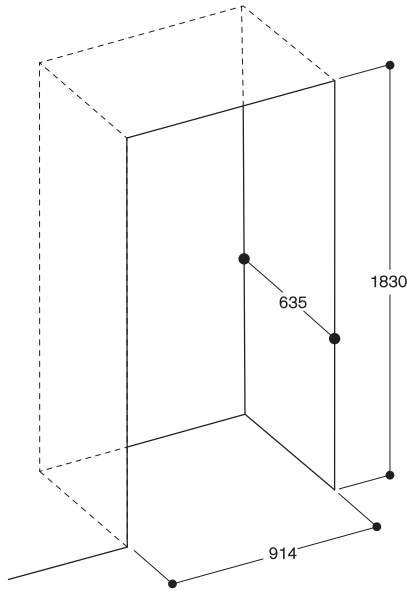
Angle d'ouverture de porte de 118°, réglable à 90°.
Distance du mur de 25 mm obligatoire.
Si la pression de l'eau est supérieure à 0,8 MPa (8 bar), installer une soupape de limitation de pression entre le robinet d'arrivée d'eau et le tuyau.
Pour atteindre la consommation énergétique déclarée, il faut utiliser les entretoises livrées de série.
Ces entretoises augmentent la profondeur de l'appareil d'environ 2,5 cm. Sans ces entretoises, l'appareil est totalement fonctionnel mais sa consommation énergétique sera légèrement plus élevée.

Valeurs de raccordement

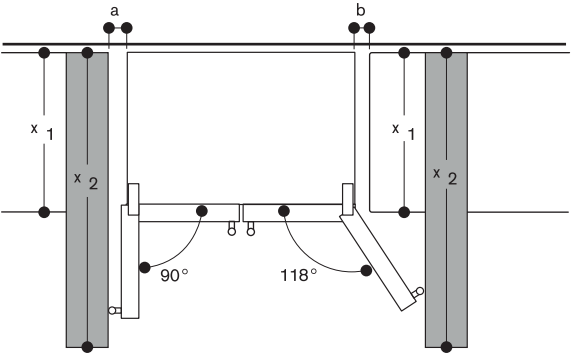
Câble de raccordement 2.4 m avec prise.
Raccordement à l'eau.
Tuyau d'arrivée d'eau 3.0 m avec connexion 3/4 ".
Pression d'eau de 2 à 8 Bar.



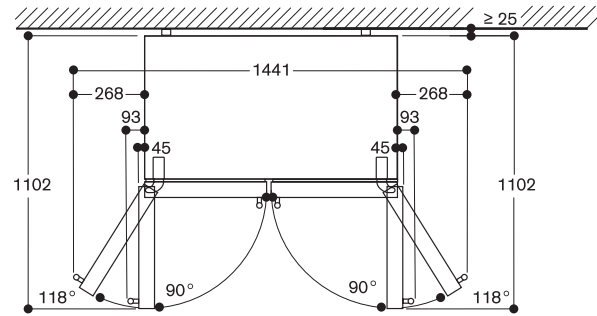
- A : La dimension de la façade est ajustable de 1830 jusqu'à 1847 lorsque les pieds de nivellement avant sont entièrement sortis.
- B : Avec poignée
- C : Ajouter 25 mm pour les entretoises fixes à l'arrière
- D : Position du raccordement à l'eau



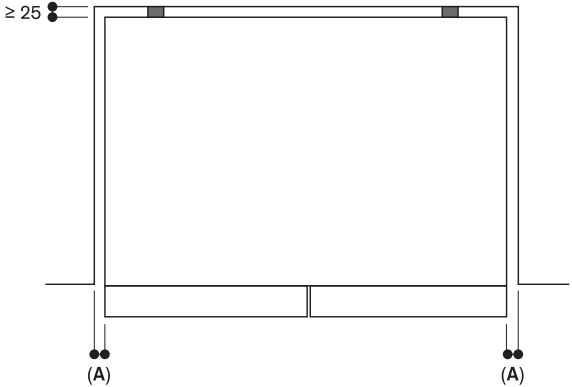
Si vous installez l'appareil dans une niche, respectez les dimensions indiquées



x 1 (profondeur de l'unité)	a	b
600	0	0
650	0	33
700	45	60
x 2 (mur)	93	266



Dégagements minimums



A: ≥ 3,2 mm

Laissez un dégagement d'au moins 12,7 mm au-dessus de l'appareil.
Respectez les dégagements minimums indiqués ci-dessus



Combiné réfrigérateur- congélateur
Vario Série 200
RB 289

RB 289 300 4.050 €
Zone fraîcheur proche de 0°C
Tout intégrable
Home Connect
Largeur de la niche 56 cm,
Hauteur de la niche 177.5 cm



Le prix comprend
2 présentoirs pour bouteille en bois
d'érable
2 accumulateurs de froid
2 casiers à œufs
1 bac à glaçons

Accessoires en option
RA 238 030 160 €
Présentoir pour 1 bouteille, en bois
d'érable huilé, avec connecteur
magnétique intégré.
RA 430 100 55 €
Boîte de conservation
avec couvercle transparent,
Anthracite.
RA 260 000 50 €
Charnières de support
robustes pour un poids maximal de
porte d'habillage de 24 kg
Set de 2 charnières pour 1 porte.

- Highlights**
- Intérieur avec des éléments en aluminium Gaggenau Light Bronze, assemblés avec précision
 - Tablettes et tiroirs entièrement extractibles
 - Eclairage LED blanc chaud anti-éblouissement
 - 4 zones climatiques dont 2 tiroirs fraîcheur proche de 0°C
 - Etagères en verre de sécurité avec profilé aluminium massif, extractibles, et réglables en hauteur
 - Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
 - Couissant télescopique sortie totale avec système de fermeture amorti pour une fermeture douce et contrôlée des tiroirs
 - Présentoir pour bouteille individuelle en bois d'érable avec connecteur magnétique intégré
 - Volume net total 223 litres

Bandeau de commande
Contrôle électronique de la température avec affichage digital. Touches sensibles.

Caractéristiques techniques
Dégivrage automatique par évaporation.
Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.
Mode vacances.

Fonctions numériques
(Gaggenau Home Connect)
Contrôle et surveillance à distance.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Réfrigérateur
Super Réfrigération.
Température réglable de +3°C à +8°C.
2 étagères en verre de sécurité, réglables en hauteur, partiellement extractibles.
1 étagère en verre blanc satiné.
2 présentoirs pour bouteille individuelle en bois d'érable massif huilé, avec connecteur magnétique intégré et possibilité de placer jusqu'à 5 présentoirs par étagère.
Possibilité de placer 9 bouteilles maximum sur une étagère avec 5 présentoirs individuels (bouteilles standard de 0,75 l).
Les présentoirs individuels de bouteille sont également adaptés aux bouteilles de champagne et aux magnums.
1 grand balconnet en aluminium pour bouteilles dans la contre-porte.
4 balconnets en aluminium dans la contre-porte.
Eclairage intérieur blanc chaud (3500 K) avec éléments d'éclairage LED anti-éblouissement intégrés latéralement.
Volume net 101 litres.

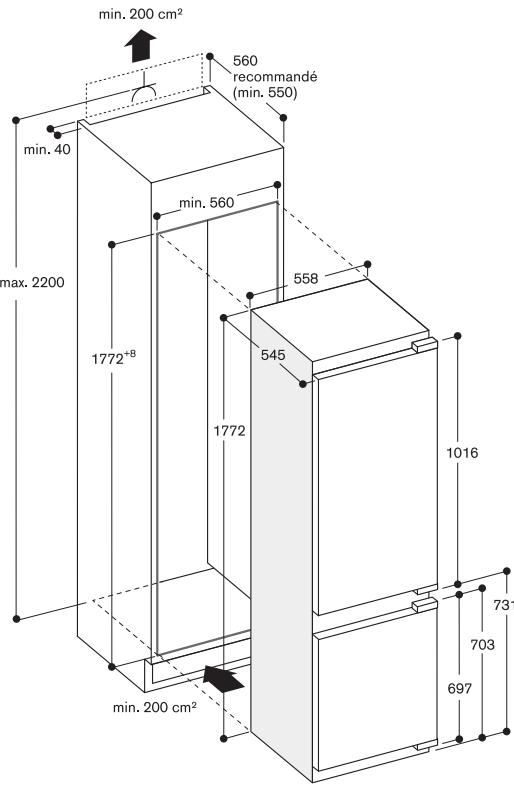
Zone fraîcheur 0°C
Tiroirs avec poignées en aluminium et face avant du tiroir avec un dégradé givré.
1 tiroir fraîcheur proche de 0°C éclairé, entièrement extractible. Réglage manuel de l'humidité. Idéal pour fruits et légumes.
1 tiroir fraîcheur proche de 0°C, éclairé et entièrement extractible. Idéal pour viande, poisson et volaille. Volume net 55 litres.

Congélateur
Système No-Frost avec Super Congélation.
Température réglable de -24°C à -14°C.
Compartment congélateur 4 étoiles.
Tiroirs avec poignées en aluminium et face avant des tiroirs avec un dégradé givré.
Aide au dégivrage.
Capacité de congélation 7 kg en 24 h. Autonomie de 8 h en cas de coupure de courant.
3 tiroirs de congélation, dont 1 extra grand volume.
2 tablettes en verre de sécurité. Volume net 67 litres.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique D sur une échelle de A à G.
Consommation d'énergie 201 kWh/an.
Niveau sonore 37 dB(A) re 1 pW.

Conseils d'installation
Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. de l'habillage des portes: Porte du haut 19 kg.
Porte du bas 19 kg.

Conseils d'installation complémentaires page 363.





Refrigerateur-congelateur
Vario Serie 200
RT 289

RT 289 370 3.980 €
Zone fraîcheur proche de 0°C
Tout intégrable
Home Connect
Largeur de la niche 56 cm,
Hauteur de la niche 177.5 cm



Le prix comprend

- 2 présentoirs pour bouteille, bois d'érable
- 2 casiers à œufs
- 1 bac à glaçons
- 1 set de charnières robustes RA 260 000

Accessoires en option

RA 238 030 160 €
Présentoir pour 1 bouteille, en bois d'érable huilé, avec connecteur magnétique intégré.
RA 430 100 55 €
Boîte de conservation avec couvercle transparent, Anthracite.

Highlights

- Intérieur avec des éléments en aluminium Gaggenau Light Bronze, assemblés avec précision
- Ouverture de porte assistée:
 - Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
 - Ouverture de porte possible via un assistant vocal
- Tablettes et tiroirs entièrement extractibles
- 4 zones climatiques dont 3 tiroirs fraîcheur proche de 0°C
- Etagères en verre de sécurité avec profilé aluminium massif, extractibles, et réglables en hauteur
- Coulissant télescopique sortie totale avec système de fermeture amorti pour une fermeture douce et contrôlée des tiroirs
- Présentoir pour bouteille individuelle en bois d'érable avec connecteur magnétique intégré
- Volume utile 269 litres

Bandeau de commande

Contrôle électronique de la température avec affichage digital. Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau. Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°. Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)

Contrôle et surveillance à distance. Assistant vocal pour ouverture de porte.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Refrigerateur

Super Réfrigération. Température réglable de +3°C à +8°C. 5 étagères en verre de sécurité, réglables en hauteur, partiellement extractibles. 1 étagère en verre blanc satiné. 2 présentoirs pour bouteille individuelle en bois d'érable massif huilé, avec connecteur magnétique intégré et possibilité de placer jusqu'à 5 présentoirs par étagère. Possibilité de placer 9 bouteilles maximum sur une étagère avec 5 présentoirs individuels (bouteilles standard de 0,75 l). Les présentoirs individuels de bouteille sont également adaptés aux bouteilles de champagne et aux magnums. 1 grand balconnet en aluminium pour bouteilles dans la contre-porte. 3 balconnets en aluminium dans la contre-porte. Eclairage intérieur lumineux blanc chaud (3500 K) avec éléments d'éclairage LED anti-éblouissement intégrés latéralement. Volume utile 171 litres.

Zone fraîcheur 0°C

Tiroirs avec poignées en aluminium et face avant du tiroir avec un dégradé givré. 1 tiroir fraîcheur proche de 0°C éclairé, entièrement extractible. Réglage manuel de l'humidité. Idéal pour fruits et légumes. 2 tiroirs fraîcheur proche de 0°C éclairés, entièrement extractibles. Idéal pour viande, poisson et volaille. Volume utile 83 litres.

Congelateur

Température de conservation: -18°C et plus froid. Compartiment congélateur 4 étoiles. Capacité de congélation 2.8 kg /24 h. Autonomie de 9.5 h en cas de coupure de courant. Volume utile 15 litres.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique E sur une échelle de A à G. Consommation énergétique 184 kWh/an. Niveau sonore 36 dB(A) re 1 pW.

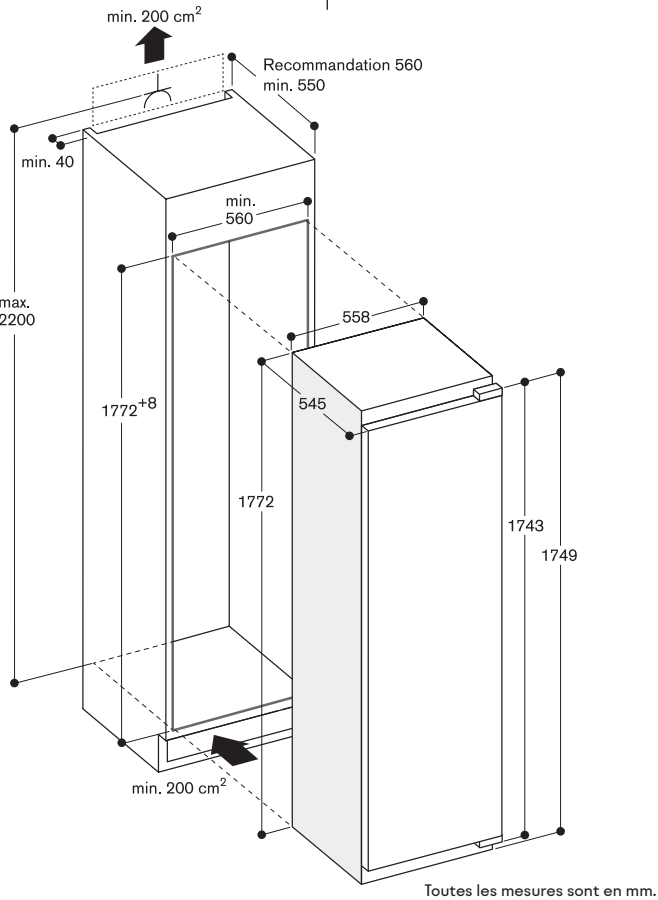
Conseils d'installation

Charnière pantographe. Charnières à droite, réversibles. Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°. Poids maxi. de l'habillage de la porte 27 kg.

Conseils d'installation complémentaires page 363.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,090 kW. Câble de raccordement 2.3 m avec prise.



Toutes les mesures sont en mm.

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 425



Refrigerateur Vario Serie 200
RC 289

RC 289 370 3.980 €
Zone fraîcheur proche de 0°C
Tout intégrable
Home Connect
Largeur de la niche 56 cm,
Hauteur de la niche 177.5 cm



Le prix comprend

- 2 présentoirs pour bouteille, bois d'érable
- 2 casiers à œufs
- 1 set de charnières robustes RA 260 000

Accessoires en option

RA 238 030 160 €
Présentoir pour 1 bouteille, en bois d'érable huilé, avec connecteur magnétique intégré.
RA 430 100 55 €
Boîte de conservation avec couvercle transparent, Anthracite.

Highlights

- Intérieur avec des éléments en aluminium Gaggenau Light Bronze, assemblés avec précision
- Ouverture de porte assistée:
 - Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
 - Ouverture de porte possible via un assistant vocal
- Tablettes et tiroirs entièrement extractibles
- 3 zones climatiques dont 3 tiroirs fraîcheur proche de 0°C
- Etagères en verre de sécurité avec profilé aluminium massif, extractibles, et réglables en hauteur
- 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
- Présentoir pour bouteille individuelle en bois d'érable avec connecteur magnétique intégré
- Volume utile 289 litres

Bandeau de commande

Contrôle électronique de la température avec affichage digital. Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau. Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°. Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)

Contrôle et surveillance à distance. Assistant vocal pour ouverture de porte.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Refrigerateur

Super Réfrigération. Température réglable de +3°C à +8°C. 6 étagères en verre de sécurité réglables en hauteur, partiellement extractibles. 1 étagère en verre blanc satiné. 2 présentoirs pour bouteille individuelle en bois d'érable massif huilé, avec connecteur magnétique intégré et possibilité de placer jusqu'à 5 présentoirs par étagère. Possibilité de placer 9 bouteilles maximum sur une étagère avec 5 présentoirs individuels (bouteilles standard de 0,75 l). Les présentoirs individuels de bouteille sont également adaptés aux bouteilles de champagne et aux magnums. 1 grand balconnet en aluminium pour bouteilles dans la contre-porte. 3 balconnets en aluminium dans la contre-porte. Eclairage intérieur lumineux blanc chaud (3500 K) avec éléments d'éclairage LED anti-éblouissement intégrés latéralement. Volume utile 206 litres.

Zone fraîcheur 0°C

Tiroirs avec poignées en aluminium et face avant du tiroir avec un dégradé givré. 1 tiroir fraîcheur proche de 0°C éclairé, entièrement extractible. Réglage manuel de l'humidité. Idéal pour fruits et légumes. 2 tiroirs fraîcheur proche de 0°C éclairés, entièrement extractibles. Idéal pour viande, poisson et volaille. Volume utile 83 litres.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique D sur une échelle de A à G. Consommation énergétique 120 kWh/an. Niveau sonore 36 dB(A) re 1 pW.

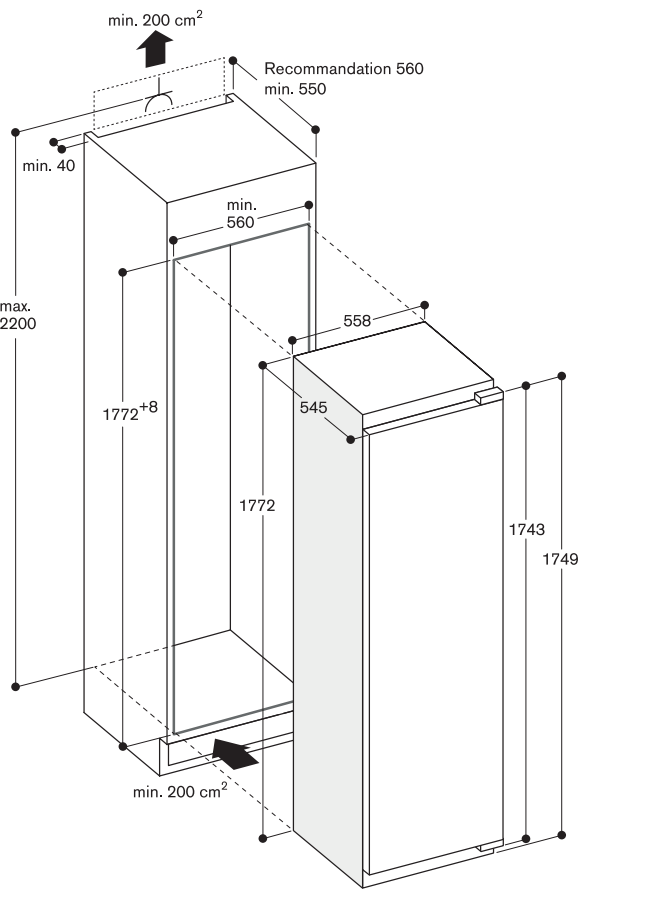
Conseils d'installation

Charnière pantographe. Charnières à droite, réversibles. Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°. Poids maxi. de l'habillage de la porte 27 kg. Pour une installation en Side-by-Side, chaque appareil doit être installé dans sa propre niche.

Conseils d'installation complémentaires page 363.

Valeurs de raccordement

Puissance totale absorbée : 0.090 kW. Câble de raccordement 2.3 m avec prise.



Toutes les mesures sont en mm.

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 425



Congélateur Vario Série 200
RF 287

RF 287 370 3.250 €
Tout intégrable
Home Connect
Largeur de la niche 56 cm,
Hauteur de la niche 177.5 cm



Le prix comprend
1 bac à glaçons
1 set de charnières robustes
RA 260 000

Highlights

- Intérieur avec des éléments en aluminium Gaggenau Light Bronze, assemblés avec précision
- Ouverture de porte assistée:
1. Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
2. Ouverture de porte possible via un assistant vocal
- Étagères en verre de sécurité encadrées par des profilés en aluminium massif
- Tiroirs avec poignées en aluminium et face avant des tiroirs avec un dégradé givré
- Éclairage intérieur blanc chaud (3500 K) avec éléments d'éclairage LED anti-éblouissement intégrés latéralement.
- Accès direct grâce aux surfaces de rangement ouvertes
- Combinable en configuration Side-by-Side avec le réfrigérateur RC 289
- Combinaison possible en configuration Side-by-Side avec la cave à vin RW 282
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Volume utile 212 litres

Bandeau de commande

Contrôle électronique de la température et affichage de la température.
Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques

(Gaggenau Home Connect)
Contrôle et surveillance à distance.
Assistant vocal pour ouverture de porte.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Congélateur

Système No-Frost avec Super Congélation.
Température réglable de -24°C à -14°C.
Compartiment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 14 kg /24 h.
Autonomie de 9 h en cas de coupure de courant.
3 tiroirs de congélation, dont 1 grand volume, amovibles.
6 étagères en verre de sécurité, dont 3 avec un profilé en aluminium massif, amovibles.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique E sur une échelle de A à G.
Consommation énergétique 235 kWh/an.
Niveau sonore 35 dB(A) re 1 pW.

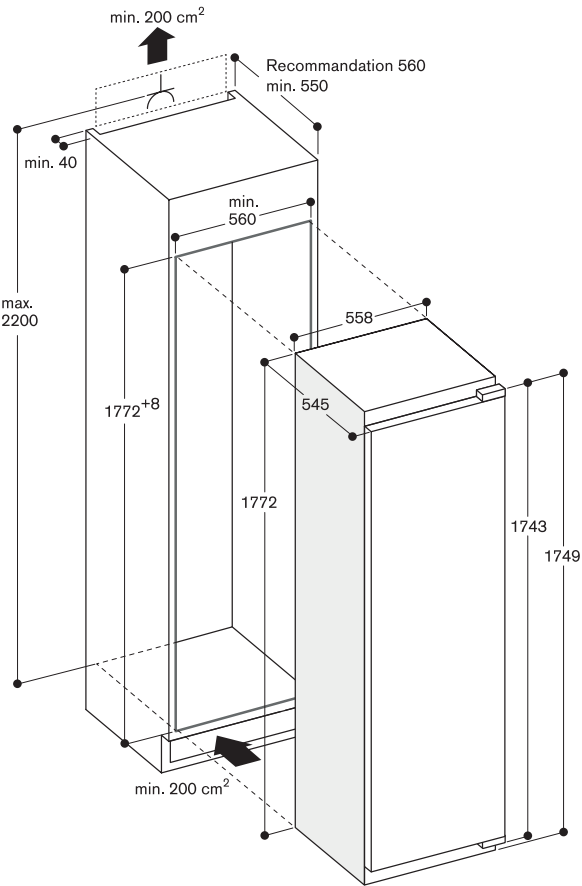
Conseils d'installation

Charnière pantographe.
Charnières à gauche, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. de l'habillage de la porte 27 kg.
Pour une installation en Side-by-Side, chaque appareil doit être installé dans sa propre niche.

Conseils d'installation complémentaires page 363.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,120 kW.
Câble de raccordement 2.3 m avec prise.



Toutes les mesures sont en mm.

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 425



**Combiné réfrigérateur-congélateur
Série 200
RB 282**

RB 282 306 **3.750 €**
Zone fraîcheur proche de 0°C
Tout intégrable
Home Connect
Largeur de la niche 56 cm,
Hauteur de la niche 177,5 cm



Le prix comprend
2 accumulateurs de froid
3 casiers à œufs
1 clayette à vin et champagne
1 bac à glaçons

Accessoires en option
RA 430 100 **55 €**
Boîte de conservation
avec couvercle transparent,
Anthracite.
RA 260 000 **50 €**
Charnières de support
robustes pour un poids maximal
de porte d'habillage de 24 kg
Set de 2 charnières pour 1 porte.

- Highlights**
- 4 zones climatiques dont 2 tiroirs fraîcheur proche de 0°C
 - Tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur
 - Compartiments profilé aluminium dans la contre-porte
 - Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
 - Volume net total 223 litres

Bandeau de commande
Contrôle électronique de la température avec affichage digital. Touches sensibles.

Caractéristiques techniques
Dégivrage automatique par évaporation.
Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et surveillance à distance.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Réfrigérateur
Super Réfrigération.
Température réglable de +3°C à +8°C.
2 tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur, dont 1 entièrement extractible.
1 tablette.
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.
1 balconnet profilé aluminium dans la contre-porte.
Éclairage intérieur lumineux (5800 K) avec éléments d'éclairage LED anti-éblouissement intégrés latéralement.
Volume net 101 litres.

Zone fraîcheur proche de 0°C
1 tiroir fraîcheur proche de 0°C éclairé, entièrement extractible. Réglage manuel de l'humidité. Idéal pour fruits et légumes.
1 tiroir fraîcheur proche de 0°C éclairé. Idéal pour viande, poisson et volaille.
Volume net 55 litres.

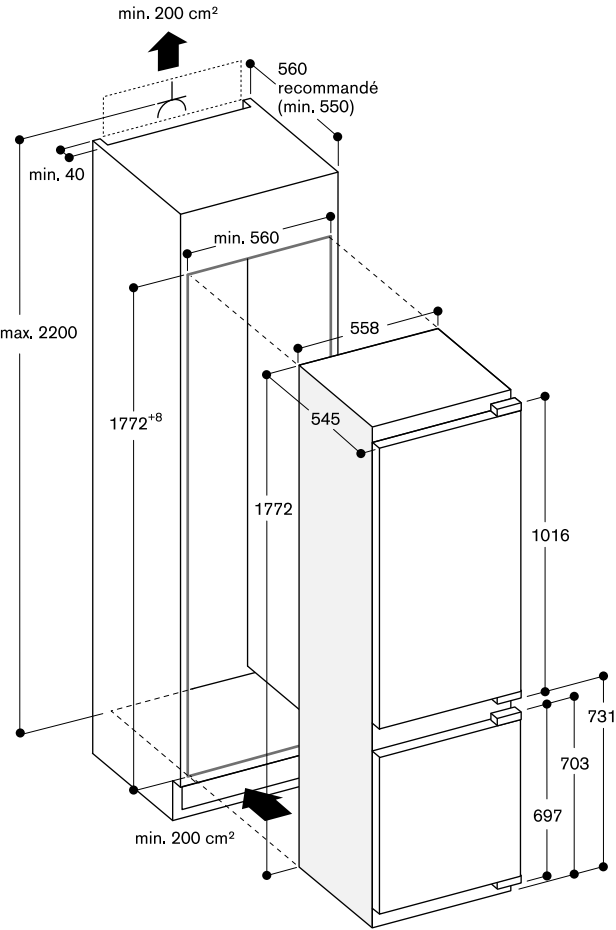
Congélateur
Système No-Frost avec Super Congélation.
Température réglable de -24°C à -16°C.
Compartiment congélateur 4 étoiles. Aide au dégivrage.
Capacité de congélation 7 kg en 24 h. Autonomie de 8 h en cas de coupure de courant.
3 tiroirs de congélation, dont 1 extra grand volume.
2 tablettes en verre de sécurité.
Volume net 67 litres.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique D sur une échelle de A à G.
Consommation d'énergie 201 kWh/an. Niveau sonore 37 dB(A) re 1 pW.

Conseils d'installation
Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles. Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. de l'habillage des portes: Porte du haut 19 kg.
Porte du bas 19 kg.

Conseils d'installation complémentaires page 363.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 0,090 kW.
Câble de raccordement 2.3 m avec prise.





Réfrigérateur-congélateur Série 200
RT 282

RT 282 306 3.150 €
Zone fraîcheur proche de 0°C
Tout intégrable
Home Connect
Largeur de la niche 56 cm,
Hauteur de la niche 177,5 cm



Le prix comprend
3 casiers à oeufs
1 clayette à vin et champagne
1 bac à glaçons avec couvercle

Accessoires en option
RA 430 100 55 €
Boîte de conservation
avec couvercle transparent,
Anthracite.
RA 260 000 50 €
Charnières de support
robustes pour un poids maximal
de porte d'habillage de 27 kg
Set de 2 charnières pour 1 porte.

- Highlights**
- 4 zones climatiques dont 3 tiroirs fraîcheur proche de 0°C
 - Tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur
 - Compartiments profilé aluminium dans la contre-porte
 - Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
 - Volume net total 269 litres

Bandeau de commande
Contrôle électronique de la température avec affichage digital. Touches sensibles.

Caractéristiques techniques
Dégivrage automatique par évaporation.
Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et surveillance à distance.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Réfrigérateur
Super Réfrigération.
Température réglable de +3°C à +8°C.
5 tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur, dont 1 entièrement extractible.
1 tablette.
Support crochet en acier pour 4 bouteilles de vin ou de champagne, entièrement rétractable.
1 grand balconnet profilé aluminium pour bouteilles dans la contre-porte, avec un fixateur de bouteilles réglable.
4 balconnets profilés aluminium dans la contre-porte.
Éclairage intérieur lumineux (5800 K) avec éléments d'éclairage LED anti-éblouissement intégrés latéralement.
Volume net 171 litres.

Zone fraîcheur proche de 0°C
1 tiroir fraîcheur proche de 0°C éclairé, entièrement extractible. Réglage manuel de l'humidité. Idéal pour fruits et légumes.
2 tiroirs fraîcheur proche de 0°C éclairés, entièrement extractibles. Idéal pour viande, poisson et volaille.
Volume net 83 litres.

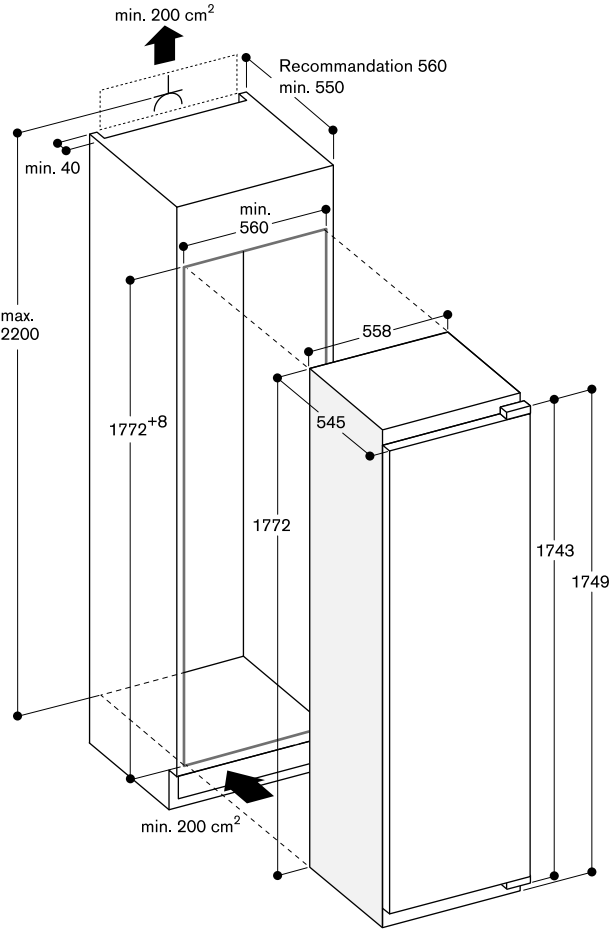
Congélateur
Température de conservation: -18°C et plus froid.
Compartiment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 2,8 kg en 24 h.
Autonomie de 9,5 h en cas de coupure de courant.
Volume net 15 litres.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique E sur une échelle de A à G.
Consommation d'énergie 184 kWh/an.
Niveau sonore 36 dB(A) re 1 pW.

Conseils d'installation
Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. de l'habillage de la porte 22 kg.

Conseils d'installation complémentaires page 363.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 0,090 kW.
Câble de raccordement 2.3 m avec prise.



Toutes les mesures sont en mm.

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 425



Réfrigérateur Série 200
RC 282

RC 282 306 3.150 €
Zone fraîcheur proche de 0°C
Tout intégrable
Home Connect
Largeur de la niche 56 cm,
Hauteur de la niche 177,5 cm



Le prix comprend
3 casiers à oeufs
1 clayette à vin et champagne

Accessoires en option
RA 430 100 55 €
Boîte de conservation
avec couvercle transparent,
Anthracite.
RA 260 000 50 €
Charnières de support
robustes pour un poids maximal de
porte d'habillage de 27 kg
Set de 2 charnières pour 1 porte.

- Highlights**
- 3 zones climatiques dont 3 tiroirs fraîcheur proche de 0°C
 - Tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur
 - Compartiments profilé aluminium dans la contre-porte
 - Combinaison possible en configuration Side-by-Side avec le congélateur RF 282
 - Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
 - Volume net total 289 litres

Bandeau de commande
Contrôle électronique de la température avec affichage digital. Touches sensibles.

Caractéristiques techniques
Dégivrage automatique par évaporation.
Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et surveillance à distance.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Réfrigérateur
Super Réfrigération.
Température réglable de +3°C à +8°C.
6 tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur, dont 1 entièrement extractible.
1 tablette.
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.
Éclairage intérieur lumineux (5800 K) avec éléments d'éclairage LED anti-éblouissement intégrés latéralement.
Volume net 206 litres.

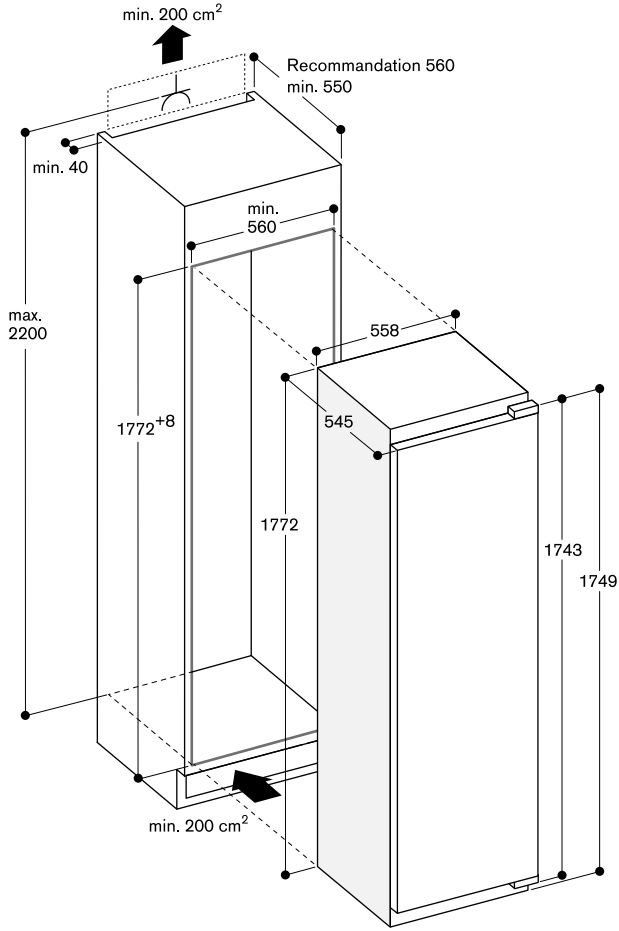
Zone fraîcheur proche de 0°C
1 tiroir fraîcheur proche de 0°C éclairé, entièrement extractible. Réglage manuel de l'humidité. Idéal pour fruits et légumes.
2 tiroirs fraîcheur proche de 0°C éclairés, entièrement extractibles. Idéal pour viande, poisson et volaille.
Volume net 83 litres.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique D sur une échelle de A à G.
Consommation d'énergie 120 kWh/an.
Niveau sonore 36 dB(A) re 1 pW.

Conseils d'installation
Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. de l'habillage de la porte 22 kg.
Pour une installation en Side-by-Side, chaque appareil doit être installé dans sa propre niche.

Conseils d'installation complémentaires page 363.

Valeurs de raccordement
Puissance totale absorbée : 0.090 kW.
Câble de raccordement 2.3 m avec prise.



Toutes les mesures sont en mm.

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 425



Congélateur Série 200
RF 282

RF 282 306 2.550 €
Tout intégrable
Home Connect
Largeur de la niche 56 cm,
Hauteur de la niche 177,5 cm



Le prix comprend
1 bac à glaçons

Accessoires en option
RA 260 000 50 €
Charnières de support
robustes pour un poids maximal de
porte d'habillage de 27 kg
Set de 2 charnières pour 1 porte.

- Highlights**
- Configuration intérieure flexible : tous les tiroirs et tablettes en verre de sécurité sont amovibles
 - Combinaison possible en configuration Side-by-Side avec le réfrigérateur RC 282
 - Combinaison possible en configuration Side-by-Side avec la cave à vin RW 282
 - Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
 - Volume net total 212 litres

Bandeau de commande
Contrôle électronique de la température et affichage de la température.
Touches sensibles.

Caractéristiques techniques
Répartition dynamique du froid.
Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et surveillance à distance.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

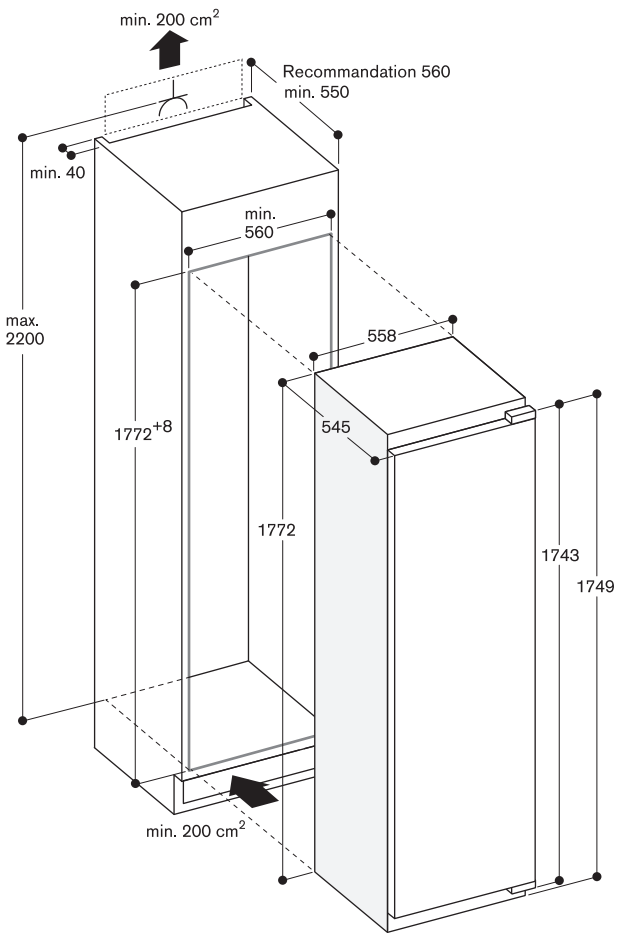
Congélateur
Système No-Frost avec Super Congélation.
Température réglable de -24°C à -14°C.
Compartiment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 13,8 kg en 24 h.
Autonomie de 8 h en cas de coupure de courant.
5 tiroirs de congélation, dont 2 extra grand volume.
4 tablettes en verre de sécurité 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.
Volume net 212 litres.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique E sur une échelle de A à G.
Consommation d'énergie 235 kWh/an.
Niveau sonore 35 dB(A) re 1 pW.

Conseils d'installation
Charnière pantographe.
Charnières à gauche, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. de l'habillage de la porte 22 kg.
Pour une installation en Side-by-Side, chaque appareil doit être installé dans sa propre niche.

Conseils d'installation complémentaires page 363.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 0,120 kW.
Câble de raccordement 2,3 m avec prise.



Toutes les mesures sont en mm.



Combiné réfrigérateur congélateur
Série 200
RT 202

RT 202 180 1.950 €
Intégrable, sous-plan
Home Connect
Largeur de la niche 60 cm,
Hauteur de la niche 82 cm



Le prix comprend
1 casier à oeufs
1 bac à glaçons

Accessoires en option
RA 430 100 55 €
Boîte de conservation
avec couvercle transparent,
Anthracite.

- Highlights**
- Intérieur avec éléments en aluminium satiné clair
 - Tablettes en verre de sécurité avec profilé aluminium, réglables en hauteur
 - Eclairage LED blanc chaud anti-éblouissement
 - Tiroir avec poignée en aluminium, proche de 0°C
 - Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
 - Volume utile 110 litres

Bandeau de commande
LED électronique avec commande tactile.

Caractéristiques techniques
Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
Alarme en cas de porte ouverte.
Mode Vacances.
Mode Repos.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Réfrigérateur
Super Réfrigération.
Température réglable de +2°C à +6°C.
1 tablette en verre de sécurité avec profilé aluminium, réglable en hauteur.
1 tiroir fraîcheur avec poignée en aluminium, proche de 0°C, idéal pour viande, poisson et volaille.
1 compartiment inférieur avec couvercle en verre coulissant.
1 grand compartiment aluminium extra profond pour bouteilles dans la contre-porte.
1 compartiment aluminium, réglable en hauteur, dans la contre-porte.
1 petit compartiment réglable en hauteur, dans la contre-porte.
Eclairage intérieur blanc chaud (3500 K) avec éléments d'éclairage LED anti-éblouissement intégrés latéralement.
Volume total de tous les compartiments de réfrigération 93 litres.

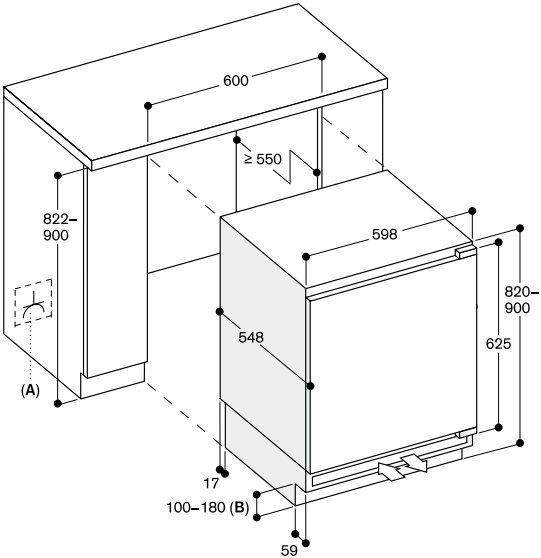
Congélateur
Température de conservation: -18°C et plus froid.
Congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 3 kg /24 h.
Autonomie de 9 h en cas de coupure de courant.
Volume utile 17 litres.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique D sur une échelle de A à G.
Consommation énergétique 119 kWh/an.
Niveau sonore 35 dB (A) re 1 pW.

Conseils d'installation
Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°(sortie du tiroir légèrement en biais).
Poids maxi. de l'habillage de la porte 12 kg.
Pieds réglables en hauteur.
La grille d'aération livrée doit être utilisée.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.

Conseils d'installation complémentaires page 363.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 0,090 kW.
Câble de raccordement 2.3 m avec prise.



A: Prise
B: Hauteur de la base :
- 100 mm pour une hauteur d'encastrement de 822 mm
- 180 mm pour une hauteur d'encastrement de 900 mm

Toutes les mesures sont en mm.

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 425



Réfrigérateur Série 200
RC 202

RC 202 180 1.940 €
Intégrable, sous-plan
Home Connect
Largeur de la niche 60 cm,
Hauteur de la niche 82 cm



Le prix comprend
1 casier à oeufs

Accessoires en option
RA 238 030 160 €
Présentoir
pour 1 bouteille, en bois d'érable huilé, avec connecteur magnétique intégré.
RA 430 100 55 €
Boîte de conservation
avec couvercle transparent,
Anthracite.

- Highlights**
- Intérieur avec éléments en aluminium satiné clair
 - Tablettes en verre de sécurité avec profilé aluminium, réglables en hauteur
 - Eclairage LED blanc chaud anti-éblouissement
 - Tiroir avec poignée en aluminium, proche de 0°C
 - Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
 - Volume utile 134 litres

Bandeau de commande
LED électronique avec commande tactile.

Caractéristiques techniques
Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
Alarme en cas de porte ouverte.
Mode Vacances.
Mode Repos.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Réfrigérateur
Super Réfrigération.
Température réglable de +2°C à +6°C.
2 tablettes en verre de sécurité avec profilé aluminium, réglables en hauteur.
1 tiroir fraîcheur avec poignée en aluminium, proche de 0°C, idéal pour viande, poisson et volaille.
1 compartiment inférieur avec couvercle en verre coulissant.
1 grand compartiment aluminium extra profond pour bouteilles dans la contre-porte.
1 compartiment aluminium, réglable en hauteur, dans la contre-porte.
1 petit compartiment réglable en hauteur, dans la contre-porte.
Eclairage intérieur blanc chaud (3500 K) avec éléments d'éclairage LED anti-éblouissement intégrés latéralement.
Volume total de tous les compartiments de réfrigération 134 litres.

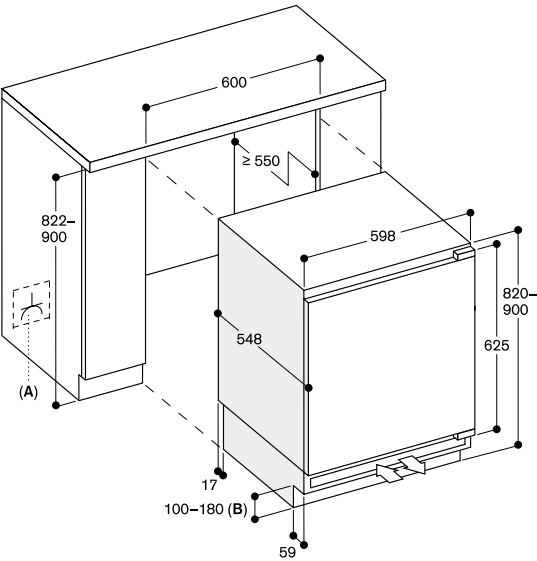
Consommations
Classe d'efficacité énergétique E sur une échelle de A à G.
Consommation énergétique 93 kWh/an.
Niveau sonore 35 dB (A) re 1 pW.

Conseils d'installation
Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90° (sortie du tiroir légèrement en biais).
Poids maxi. de l'habillage de la porte 12 kg.
Pieds réglables en hauteur.
La grille d'aération livrée doit être utilisée.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.

Conseils d'installation complémentaires page 363.

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 425

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 0,090 kW.
Câble de raccordement 2.3 m avec prise.



A: Prise
B: Hauteur de la base :
- 100 mm pour une hauteur d'encastrement de 822 mm
- 180 mm pour une hauteur d'encastrement de 900 mm

Toutes les mesures sont en mm.



Congélateur Série 200
RF 202

RF 202 180 **1.870 €**
Intégrable, sous-plan
Home Connect
Largeur de la niche 60 cm,
Hauteur de la niche 82 cm



Le prix comprend
1 bac à glaçons

Highlights

- Intérieur avec éléments en aluminium satiné clair
- Tiroirs avec poignées en aluminium
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Volume utile 85 litres

Bandeau de commande

LED électronique avec commande tactile.

Caractéristiques techniques

Dégivrage automatique.
Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.
Mode Vacances.
Mode Repos.

Fonctions numériques

(Gaggenau Home Connect)

Contrôle et commande à distance.

Informations complémentaires sur
Gaggenau Home Connect page 421.

Congélateur

Système No-Frost avec Super
Congélation.
Température réglable de -24°C à -18°C.
Compartiment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 8 kg /24 h.
Autonomie de 9 h en cas de coupure de courant.
Volume utile 75 litres.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique E sur
une échelle de A à G.
Consommation énergétique
189 kWh/an.
Niveau sonore 35 dB (A) re 1 pW.

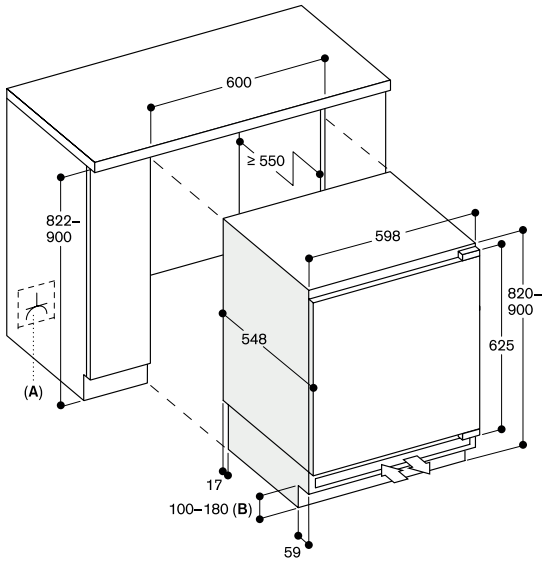
Conseils d'installation

Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°,
peut être bloqué à 90° (pousser
légèrement le tiroir vers le côté
opposé à la charnière puis le tirer
vers l'avant).
Poids max. de l'habillage de la porte
19 kg.
Pieds réglables en hauteur.
La grille d'aération livrée doit être
utilisée.
La prise doit être prévue en dehors de
la niche.

Conseils d'installation
complémentaires page 363.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale
0,090 kW.
Câble de raccordement 2.3 m avec
prise.



A: Prise
B: Hauteur de la base :
- 100 mm pour une hauteur d'encastrement de 822 mm
- 180 mm pour une hauteur d'encastrement de 900 mm

Toutes les mesures sont en mm.

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 425

Conseils d'installation complémentaires pour appareils de Froid Vario Série 200 et appareils de Froid Série 200.

Emplacement d'installation

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 un chauffage, un radiateur, une cuisinière ou un four, etc...

Si l'installation à côté d'une source de chaleur est inévitable, il faut obligatoirement respecter les distances minimales suivantes avec la source de chaleur :
— 3 cm par rapport à une cuisinière électrique ou au gaz,
— 3 cm par rapport à un four électrique ou au gaz,
— 30 cm par rapport à une chaudière au fioul ou à charbon.

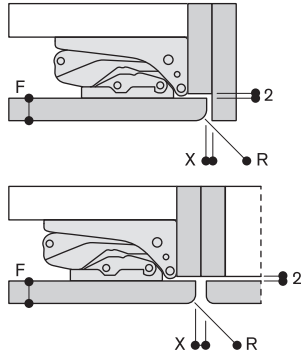
Installation Side-by-Side

Les appareils de Froid Vario Série 200 et Froid Série 200 (à l'exception de RT202, RC202 et RF202) peuvent être installés en Side-by-side, dans leur propre colonne individuelle, dans les configurations suivantes:
RW + RW
RC + RF (aucun autre type d'appareil à côté de RC)
RW + RF (aucun autre type d'appareil à côté de RW, à l'exception d'un autre RW)
Pour toutes les autres configurations, un espace minimum de 160 mm doit être respecté entre les appareils.

Ecart par rapport aux meubles adjacents : relatif à l'épaisseur du panneau d'habillage et au rayon

L'épaisseur du panneau d'habillage dépend des spécificités des portes d'habillage du client, et peut être comprise entre 19 et 22 mm.

Ecart recommandé pour charnières pantographes



F = Epaisseur du panneau d'habillage
R = Rayon
X = Ecart

Respecter les dimensions d'écart indiquées pour éviter toute collision lors de l'ouverture de la porte de l'appareil de froid et ainsi éviter d'abîmer le panneau d'habillage.
Pour le RW 204, il faut respecter un écart minimum de 3 mm.

Panneaux d'habillage de porte

Poids maximum autorisé pour le panneau d'habillage

Hauteur de la niche	Nombre de portes	Poids maximum autorisé
178 cm, Vario 200, Série 200	1	22 kg
178 cm, Vario 200, Série 200	2	19 kg chacun
178 cm, Vario 200, Série 200 + RA 260 000	1	27 kg
178 cm, Vario 200, Série 200 + RA 260 000	2	24 kg chacun
82 cm, Série 200 RC/RT/RF	1	12/12/19 kg
178 cm, 123 cm, Cave à vin Série 200	1	20 kg
86 cm, Cave à vin sous-plan Série 200	1	10 kg

Un dépassement du poids maximum autorisé peut conduire à une détérioration ou un dysfonctionnement des charnières de porte.

Socle

Important !

Une ventilation insuffisante provoque des dysfonctionnements de l'appareil !
Les ouvertures pour l'entrée d'air situées dans le socle de l'appareil ne doivent être obturées sous aucun prétexte.
Il faut prévoir une ouverture pour la ventilation au niveau de l'entrée d'air équivalente à 200 cm² minimum.

Dimensions des accessoires spéciaux Cadre d'habillage de porte pour RW 222 et RW 282.

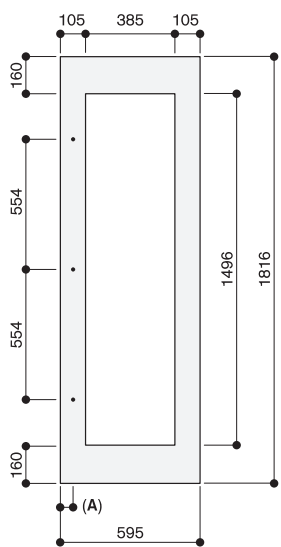
Les schémas ci-dessous indiquent les dimensions de base des accessoires spéciaux Cadre d'habillage de porte pour RW 222 et RW 282.

Les dimensions indiquées tiennent compte des spécifications de base suivantes :
— Epaisseur du panneau d'habillage : 19 mm
— Ecart : 3 mm

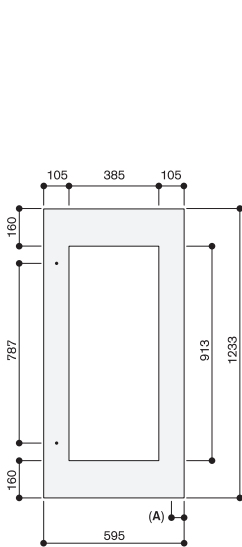
Important!

Les schémas ci-dessous ne remplacent pas une planification détaillée.
Le respect des exigences spécifiques du design de la cuisine est essentiel.

Hauteur de la niche 178 cm



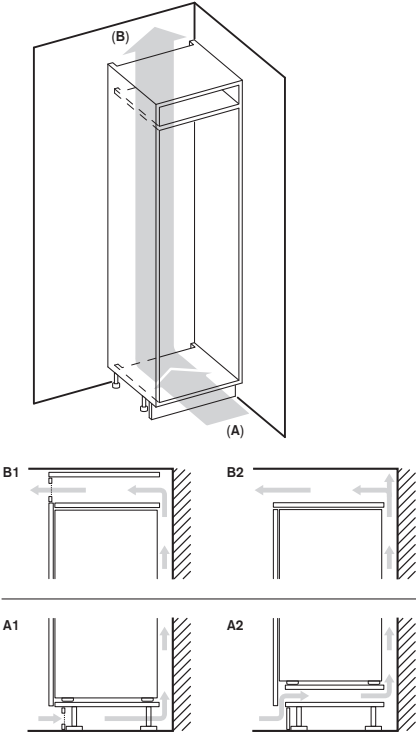
Hauteur de la niche 123 cm



A: 52.5 mm

Epaisseur du panneau d'habillage 19 mm.
Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont prévues pour un écart de 3 mm, basées sur une niche individuelle.

Options de ventilation



A : Entrée d'air ≥200 cm² options de ventilation A1 ou A2
B : Sortie d'air ≥ 200 cm² options de ventilation B1 ou B2

Toutes les mesures sont en mm.



Cave à vin Vario série Expressive
RVW 467

RVW 467 170 14.700 €
Tout intégrable.
Porte vitrée.
Home Connect.
Charnières à droite, réversibles:
accessoires à commander séparément.
Largeur de la niche 61 cm,
Hauteur de la niche 213,4 cm.



Le prix comprend

- 2 supports pour bouteilles,
à placer sur la plaque de division.
- 1 plateau en chêne amovible.
- 1 présentoir en chêne pour 1 bouteille.

Accessoires d'installation

RA 425 110 240 €
Poignée longue, inox
avec 3 fixations, longueur 1131 mm,
profondeur 49 mm,
Intervalle de perçage 554 mm.

RA 460 020 170 €
Baguette de connexion verticale
pour 2 panneaux d'habillage
(pour une esthétique visuelle parfaite).

RVA 420 010 250 €
Serrure de porte.
Pour RVW 467 et RVW 417.

RVA 421 622L 1.495 €
Cadre de porte en inox
brossé foncé avec poignée.
Pour RVW, largeur de niche 61 cm,
charnières à gauche,
épaisseur habillage 19 mm.

RVA 421 622R 1.495 €
Cadre de porte en inox
brossé foncé avec poignée.
Pour RVW, largeur de niche 61 cm,
charnières à droite,
épaisseur habillage 19 mm.

RVA 423 141 80 €
Baguettes latérales
de recouvrement, 3 mm.
2 pièces.

RVA 428 622 1.380 €
Cadre de porte en inox
brossé foncé, sans poignées.
Pour RVW, largeur de niche 61 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RVA 430 000 20 €
Set de caches de vis.
(8 pièces).

RVA 460 000 80 €
Accessoire
d'installation side-by-side.

RVA 460 020 310 €
Accessoire d'installation
side-by-side, rétrocompatible.
Nécessaire en cas d'installation d'un
RVY 497 en side-by-side avec un
autre appareil de froid Vario Série 400.

RVA 466 610 115 €
Accessoire pour inversion du sens
d'ouverture de porte.
Pour RVW largeur de niche 61 cm.

Accessoires en option

RVA 450 220 25 €
Filtre à air à charbon actif.
2 pièces.

RVA 491 660 405 €
Clayette à bouteilles
entièrement extensible avec rails
téléscopiques masqués.
En chêne et aluminium anthracite.
Système de fermeture douce.
Pour RVW largeur de niche 61 cm.

RVA 493 060 90 €
Présentoir pour la présentation
d'une bouteille individuelle.
En chêne et aluminium anthracite.
1 pièce.

RVA 494 060 345 €
Plateau en chêne amovible.
Convient pour la présentation
des carafes et bouteilles ouvertes.
Pour RVW 467 et RVW 417.

RVA 495 000 90 €
Support pour verres à vin.
Convient pour 3 verres à pied.
Pour RVW 467 et RVW 417.

RVA 498 660 290 €
Support pour un rangement pratique
des bouteilles sur la plaque de division.
En chêne et aluminium anthracite.
Pour RVW largeur de niche 61 cm.

Highlights

- Programmes automatiques pour tempérer le vin (basés sur des capteurs) permettant d'atteindre des températures précises de consommation
- 3 zones climatiques réglables séparément, dont 2 avec des programmes automatiques pour tempérer le vin
- Températures constantes avec réglage au degré près de +5°C à +20°C (mode manuel) et de +3°C à +20°C (programmes automatiques pour tempérer le vin)
- Taux d'humidité réglable
- Fonctionnement à faible vibration pour des conditions de stockage optimales à long terme
- Intérieur inox brossé foncé
- Clayettes à bouteilles entièrement extractibles avec rails télescopiques masqués et système de fermeture amortie
- Clayettes à bouteilles en bois de chêne et en aluminium massif anthracite
- Concept d'éclairage LED blanc chaud anti-éblouissement pour une présentation optimale des vins dans toutes les zones climatiques
- 3 scénarios d'éclairage prédéfinis et réglages individuels de l'éclairage pour une intégration parfaite dans l'espace de vie
- Ouverture de porte assistée:
1. Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes d'habillage avec poignée
- Ecran TFT sensitif
- Capacité 110 bouteilles (bouteilles standard de 0,75 L)

Bandeau de commande

Ouverture de porte assistée.
Système de fermeture de porte amortie.
Guidage de l'utilisateur par l'éclairage et l'affichage lors des interactions.
Ajustement automatique de l'intensité de l'éclairage en fonction de la luminosité ambiante lors de l'ouverture de la porte.
Ecran TFT sensitif très facilement accessible, affichage texte clair.
Guides rapides animés pour une aide à l'utilisation et à l'entretien de l'appareil.
Porte verrouillable (avec serrure RVA 420 010).

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.
Capteur infrarouge pour les programmes automatiques pour tempérer le vin.
Purification constante de l'air grâce aux filtres à air à charbon actif dans chaque zone climatique.
Protection anti-UV (transmission UV: 19%).
Mode Repos, certifié Star-K.

Lors de l'activation du mode Repos, les portes de l'appareil peuvent uniquement être ouvertes avec une poignée située sur l'habillage de porte. Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)

Contrôle et commande à distance.
Mises à jour logicielles.
Fonction de personnalisation pour enregistrer des programmes automatiques personnalisés pour tempérer le vin.
Scénarios d'éclairage prédéfinis avec possibilité de personnalisation (Favoris).

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Caractéristiques

10 clayettes à bouteilles, dont 8 entièrement extractibles.
Aménagement intérieur maxi. avec 11 clayettes à bouteilles.
Aménagement intérieur flexible possible grâce à un grand nombre d'accessoires spéciaux.
Possibilité de stocker des bouteilles Magnum sur chaque clayette (jusqu'à 4 bouteilles Magnum).
Présentation optimale du vin grâce à l'éclairage blanc chaud et anti-éblouissement des barres lumineuses LED cachées (3000 K) dans chaque zone climatique.
Plateau amovible en bois de chêne pour la présentation de carafes ou de bouteilles ouvertes.
Présentoir pour 1 bouteille de vin.
Volume total 401 litres.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique F sur une échelle de A à G.
Consommation énergétique 132 kWh/an.
Niveau sonore 38 DB (A) re 1 pW.

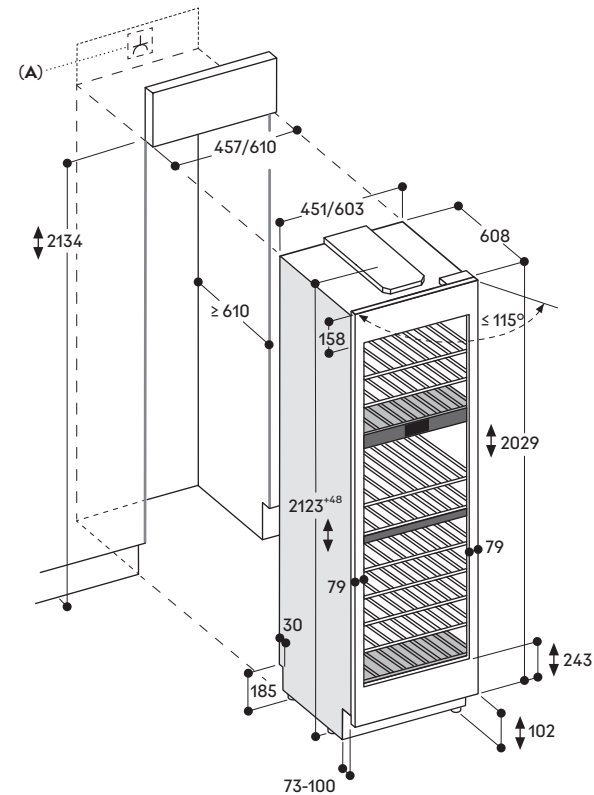
Conseils d'installation

Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Accessoires pour inversion du sens d'ouverture de porte à commander séparément.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. du cadre d'habillage de porte 71 kg.
Pas de transport/utilisation au-delà de 2000 m d'altitude.

Conseils d'installation complémentaires pages 338 à 345.

Valeurs de raccordement

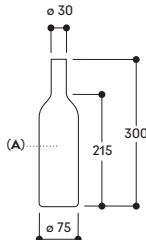
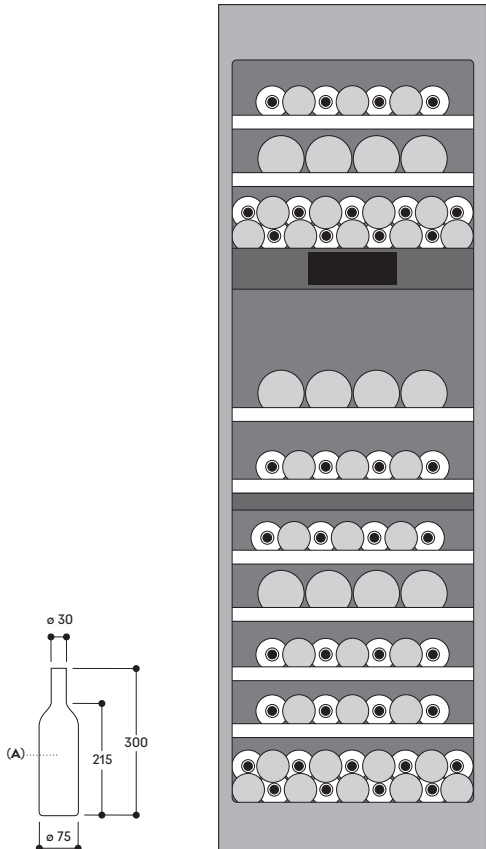
Puissance totale absorbée : 0,300 kW.
Câble de raccordement 3,0 m avec prise.



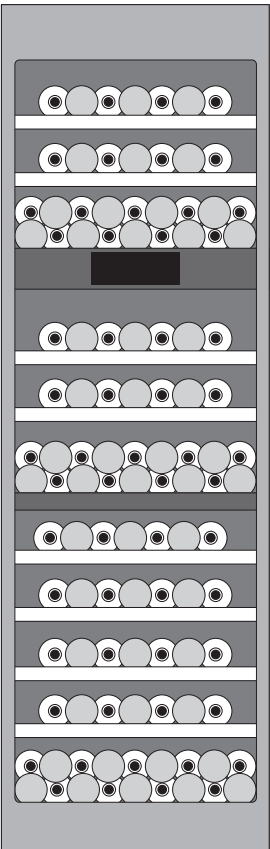
A: Prise pour raccordement électrique

Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur un espace libre de 3 mm
La hauteur de la plinthe peut être réduite à 50 mm

Rangement des bouteilles (configuration par défaut)



Rangement des bouteilles (capacité maximale)



Tous les niveaux sont adaptés au rangement des bouteilles Magnum (1,5 litres)

A : 0,75 litres



Cave à vin Vario série Expressive
RVW 417

RVW 417 170 13.800 €
Tout intégrable.
Porte vitrée.
Home Connect.
Charnières à droite, réversibles:
accessoires à commander séparément.
Largeur de la niche 45,7 cm,
Hauteur de la niche 213,4 cm.



Le prix comprend
2 supports pour bouteilles,
à placer sur la plaque de division.
1 présentoir en chêne pour 1 bouteille.

Accessoires d'installation
RA 425 110 240 €
Poignée longue, inox
avec 3 fixations, longueur 1131 mm,
profondeur 49 mm,
Intervalle de perçage 554 mm.
RA 460 020 170 €
Baguette de connexion verticale
pour 2 panneaux d'habillage
(pour une esthétique visuelle parfaite).
RVA 420 010 250 €
Serrure de porte.
Pour RVW 467 et RVW 417.
RVA 421 122L 1.380 €
Cadre de porte en inox
brossé foncé avec poignée.
Pour RVW, largeur de niche 45,7 cm,
charnières à gauche,
épaisseur habillage 19 mm.
RVA 421 122R 1.380 €
Cadre de porte en inox
brossé foncé avec poignée.
Pour RVW, largeur de niche 45,7 cm,
charnières à droite,
épaisseur habillage 19 mm.
RVA 423 141 80 €
Baguettes latérales
de recouvrement, 3 mm.
2 pièces.
RVA 428 122 1.265 €
Cadre de porte en inox
brossé foncé, sans poignées.
Pour RVW, largeur de niche 45,7 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RVA 430 000 20 €
Set de caches de vis.
(8 pièces).
RVA 460 000 80 €
Accessoire
d'installation side-by-side.
RVA 460 020 310 €
Accessoire d'installation
side-by-side, rétrocompatible.
Nécessaire en cas d'installation d'un
RVY 497 en side-by-side avec un
autre appareil de froid Vario Série 400.
RVA 466 110 115 €
Accessoire pour inversion du sens
d'ouverture de porte.
Pour RVW, largeur de niche 45,7 cm.

Accessoires en option
RVA 450 220 25 €
Filtre à air à charbon actif.
2 pièces.
RVA 491 160 345 €
Clayette à bouteilles
entièrement extensible avec rails
téléscopiques masqués.
En chêne et aluminium anthracite.
Système de fermeture douce.
Pour RVW largeur de niche 45,7 cm.
RVA 493 060 90 €
Présentoir pour la présentation
d'une bouteille individuelle.
En chêne et aluminium anthracite.
1 pièce.
RVA 494 060 345 €
Plateau en chêne amovible.
Convient pour la présentation
des carafes et bouteilles ouvertes.
Pour RVW 467 et RVW 417.
RVA 495 000 90 €
Support pour verres à vin.
Convient pour 3 verres à pied.
Pour RVW 467 et RVW 417.
RVA 498 160 230 €
Support pour un rangement pratique
des bouteilles sur la plaque de division.
En chêne et aluminium anthracite.
Pour RVW, largeur de niche 45,7 cm.

- Highlights**
- Programmes automatiques pour tempérer le vin (basés sur des capteurs) permettant d'atteindre des températures précises de consommation.
 - 3 zones climatiques réglables séparément, dont 2 avec des programmes automatiques pour tempérer le vin.
 - Températures constantes avec réglage au degré près de +5°C à +20°C (mode manuel) et de +3°C à +20°C (programmes automatiques pour tempérer le vin).
 - Taux d'humidité réglable.
 - Fonctionnement à faible vibration pour des conditions de stockage optimales à long terme.
 - Intérieur inox brossé foncé.
 - Clayettes à bouteilles entièrement extractibles avec rails télescopiques masqués et système de fermeture amortie.
 - Clayettes à bouteilles en bois de chêne et en aluminium massif anthracite.
 - Concept d'éclairage LED blanc chaud anti-éblouissement pour une présentation optimale des vins dans toutes les zones climatiques.
 - 3 scénarios d'éclairage prédéfinis et réglages individuels de l'éclairage pour une intégration parfaite dans l'espace de vie.
 - Ouverture de porte assistée:
1. Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes d'habillage avec poignée
 - Ecran TFT sensitif
 - Capacité 68 bouteilles

Bandeau de commande
Ouverture de porte assistée.
Système de fermeture de porte amortie.
Guidage de l'utilisateur par l'éclairage et l'affichage lors des interactions.
Ajustement automatique de l'intensité de l'éclairage en fonction de la luminosité ambiante lors de l'ouverture de la porte.
Ecran TFT sensitif très facilement accessible, affichage texte clair.
Guides rapides animés pour une aide à l'utilisation et à l'entretien de l'appareil.
Porte verrouillable (avec serrure RVA 420 010).

Caractéristiques techniques
Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.
Capteur infrarouge pour les programmes automatiques pour tempérer le vin.
Purification constante de l'air grâce aux filtres à air à charbon actif dans chaque zone climatique.
Protection anti-UV (transmission UV: 19%).
Mode Repos, certifié Star-K.

Lors de l'activation du mode Repos, les portes de l'appareil peuvent uniquement être ouvertes avec une poignée située sur l'habillage de porte. Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance.
Mises à jour logicielles.
Fonction de personnalisation pour enregistrer des programmes automatiques personnalisés pour tempérer le vin.
Scénarios d'éclairage prédéfinis avec possibilité de personnalisation (Favoris).

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

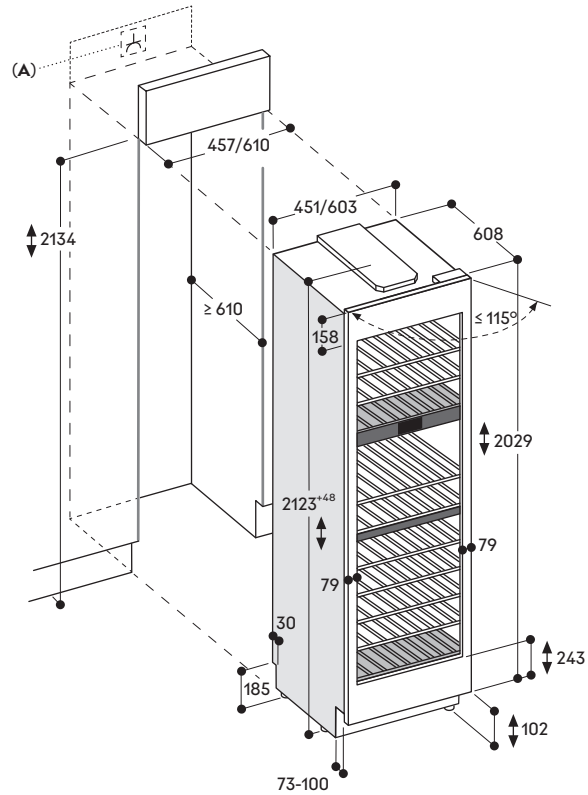
Caractéristiques
Capacité 68 bouteilles (bouteilles standard de 0,75 L).
10 clayettes à bouteilles, dont 8 entièrement extractibles.
Aménagement intérieur maxi. avec 11 clayettes à bouteilles.
Aménagement intérieur flexible possible grâce à un grand nombre d'accessoires spéciaux.
Possibilité de stocker des bouteilles Magnum sur chaque clayette (jusqu'à 2 bouteilles Magnum).
Présentation optimale du vin grâce à l'éclairage blanc chaud et anti-éblouissement des barres lumineuses LED cachées (3000 K) dans chaque zone climatique.
Plateau amovible en bois de chêne pour la présentation de carafes ou de bouteilles ouvertes.
Présentoir pour 1 bouteille de vin.
Volume total 280 litres.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique F sur une échelle de A à G.
Consommation énergétique 121 kWh/an.
Niveau sonore 38 DB (A) re 1 pW.

Conseils d'installation
Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Accessoires pour inversion du sens d'ouverture de porte à commander séparément.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. du cadre d'habillage de porte 71 kg.
Pas de transport/utilisation au-delà de 2000 m d'altitude.

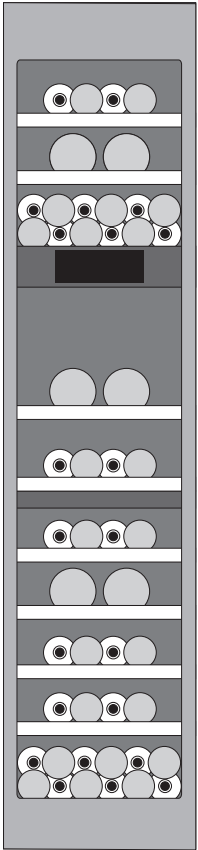
Conseils d'installation complémentaires pages 338 à 345.

Valeurs de raccordement
Puissance totale absorbée : 0,300 kW.
Câble de raccordement 3.0 m avec prise.

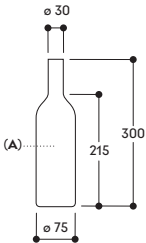
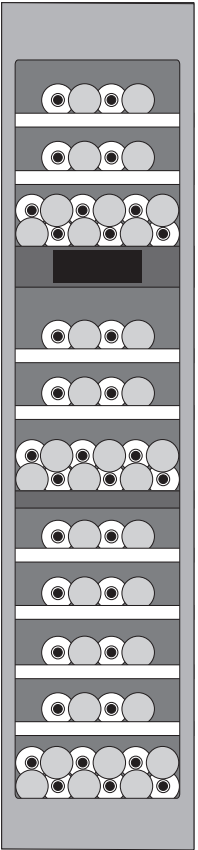


A: Prise pour raccordement électrique
Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur un espace libre de 3 mm
La hauteur de la plinthe peut être réduite à 50 mm

Rangement des bouteilles (configuration par défaut)



Rangement des bouteilles (capacité maximale)



Tous les niveaux sont adaptés au rangement des bouteilles Magnum (1,5 litres)

A : 0,75 litres



Cave à vin Série 200
RW 282

RW 282 263 7.600 €
Entièrement intégrable
Porte vitrée sans cadre habillage
Largeur de la niche 56 cm,
Hauteur de la niche 177,2 cm



Accessoires en option
RA 050 220 55 €
Filtre à charbon actif de remplacement.

Accessoires d'installation
RA 221 311 800 €
Cadre de porte en inox, avec poignée Pour RW 282
épaisseur habillage 19 mm.
RA 425 110 240 €
Poignée longue, inox
Avec 3 fixations, longueur 1131 mm, profondeur 49 mm,
Intervalle de perçage 554 mm.

- Highlights**
- 2 zones de climatisation avec contrôle séparé
 - Température constante avec réglage précis de +5°C à +20°C
 - Taux d'humidité réglable
 - Clayettes coulissantes en bois de hêtre et en aluminium
 - Eclairage de présentation modulable
 - Conditions de stockage à très faibles vibrations
 - Combinaison possible en configuration Side-by-Side avec les congélateurs RF 287 ou RF 282
 - Capacité 80 bouteilles

Bandeau de commande
Contrôle électronique de la température avec affichage digital. Touches sensibles.
Eclairage de présentation dans chaque zone climatique, réglable en continu.
Eclairage intérieur LED (3000 K), avec fonctionnement automatique lors de l'ouverture et de la fermeture de porte.

Caractéristiques techniques
Répartition dynamique du froid. Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.
Système de fermeture Softclose de la porte intégré dans la charnière.
1 filtre à charbon actif pour les 2 zones climatiques.
Protection anti-UV.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.
Sécurité enfants.

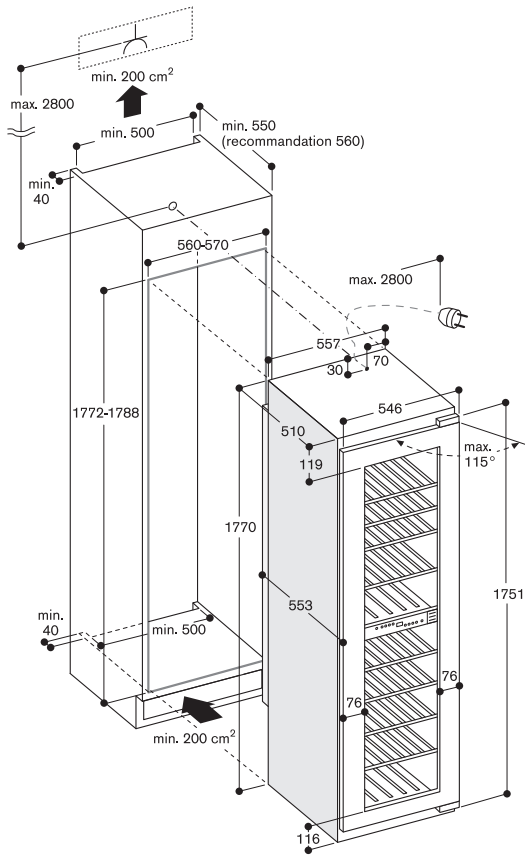
Caractéristiques
Capacité 80 bouteilles (bouteilles standard de 0,75 L).
10 clayettes pour bouteilles, dont 8 coulissantes.
Possibilité de placer des bouteilles magnum.
Eclairage LED.
Volume total 259 litres.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique G sur une échelle de A à G.
Consommation énergétique 162 kWh/an.
Niveau sonore 32 dB (A) re 1 pW.

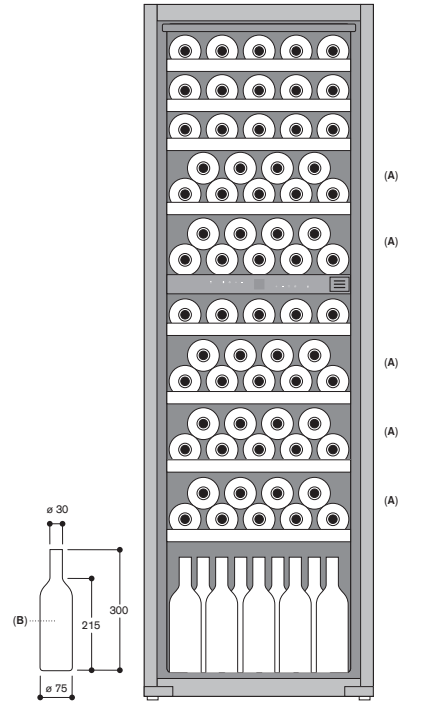
Conseils d'installation
Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Pieds réglables en hauteur.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. de l'habillage de porte 20 kg.
Epaisseur du panneau d'habillage: min. 16 mm / max. 22 mm.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.
Pour une installation en Side-by-Side, chaque appareil doit être installé dans sa propre niche.
La cave à vin peut uniquement être combinée avec une seconde cave à vins ou un congélateur (RF 287 ou RF 282).

Lors de la combinaison de la cave à vins avec d'autres appareils de froid (RC, RT, RF), il faut respecter une distance minimale de 150 mm entre les appareils pour éviter toute condensation.
Pas de transport/utilisation au delà de 1500 m d'altitude.

Conseils d'installation complémentaires page 363.



Rangement des bouteilles



A : Zone appropriée pour le stockage de bouteilles magnum
B : 0,75 litres
Toutes les mesures sont en mm.

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 425

Valeurs de raccordement
Puissance totale absorbée : 0.130 kW.
Câble de raccordement 2.8 m avec prise.



Cave à vin Série 200
RW 222

RW 222 263 6.470 €
Entièrement intégrable, Porte vitrée sans cadre d'habillage
Largeur de la niche 56 cm,
Hauteur de la niche 123 cm



Accessoires en option
RA 050 220 55 €
Filtre à charbon actif de remplacement.

Accessoires d'installation
RA 221 211 615 €
Cadre de porte en inox, avec poignée Pour RW 222
épaisseur habillage 19 mm.
RA 425 910 210 €
Poignée courte, inox
Pour RVY 497, RB 497 et RW 222
Avec 2 fixations, longueur 810 mm, profondeur 49 mm,
Intervalle de perçage 787 mm.

- Highlights**
- 2 zones de climatisation avec contrôle séparé
 - Température constante avec réglage précis de +5°C à +20°C
 - Taux d'humidité réglable
 - Clayettes coulissantes en bois de hêtre et en aluminium
 - Eclairage de présentation modulable
 - Conditions de stockage à très faibles vibrations
 - Capacité 48 bouteilles

Bandeau de commande
Contrôle électronique de la température avec affichage digital. Touches sensibles.
Eclairage de présentation dans chaque zone climatique, réglable en continu.
Eclairage intérieur LED (3000 K), avec fonctionnement automatique lors de l'ouverture et de la fermeture de porte.

Caractéristiques techniques
Répartition dynamique du froid. Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.
Système de fermeture Softclose de la porte intégré dans la charnière.
1 filtre à charbon actif pour les 2 zones climatiques.
Protection anti-UV.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.
Sécurité enfants.

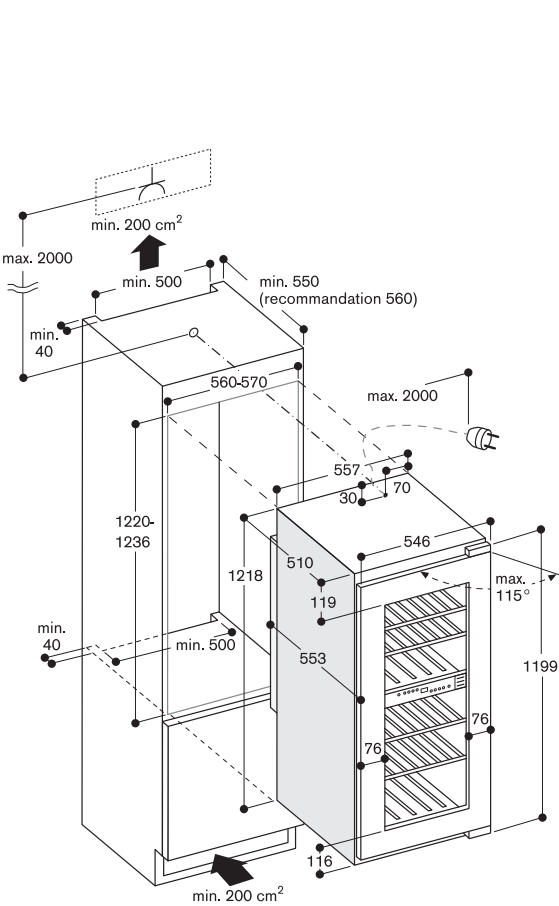
Caractéristiques
Capacité 48 bouteilles (bouteilles standard de 0,75 L).
6 clayettes pour bouteilles, dont 4 coulissantes.
Possibilité de placer des bouteilles magnum.
Eclairage LED.
Volume total 159 litres.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique G sur une échelle de A à G.
Consommation énergétique 151 kWh/an.
Niveau sonore 32 dB (A) re 1 pW.

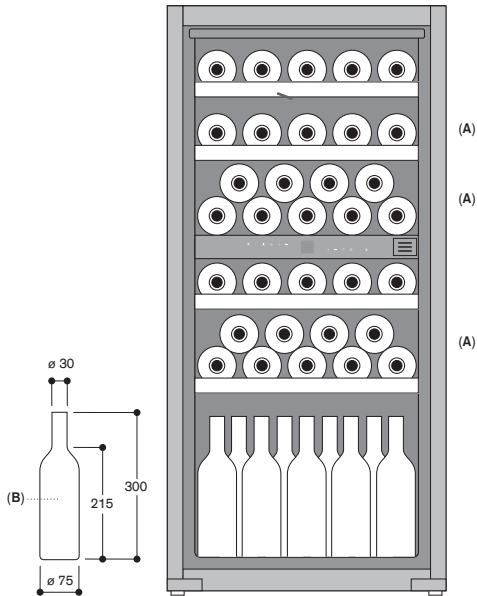
Conseils d'installation
Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Pieds réglables en hauteur.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. de l'habillage de porte 20 kg.
Epaisseur du panneau d'habillage: min. 16 mm / max. 22 mm.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.
Pour une installation en Side-by-Side, chaque appareil doit être installé dans sa propre niche.
La cave à vin peut uniquement être combinée avec une seconde cave à vins ou un congélateur (RF 287 ou RF 282).

Lors de la combinaison de la cave à vins avec d'autres appareils de froid (RC, RT, RF), il faut respecter une distance minimale de 150 mm entre les appareils pour éviter toute condensation.
Pas de transport/utilisation au delà de 1500 m d'altitude.

Conseils d'installation complémentaires page 363.



Rangement des bouteilles



A : Zone appropriée pour le stockage de bouteilles magnum
B : 0,75 litres
Toutes les mesures sont en mm.

Valeurs de raccordement
Puissance totale absorbée : 0.130 kW.
Câble de raccordement 2.0 m avec prise.

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 425



Cave à vin Série 200
RW 204

Nouveauté*
RW 204 070* 5.940 €
Tout intégrable,
sous-plan, avec porte vitrée
sans cadre d’habillage de porte.
Largeur de la niche 60 cm.
Hauteur de la niche 86 cm.



- Accessoires en option
- GH 050 010 85 €
Poignée inox.
Avec 2 fixations, longueur 500 mm,
profondeur 49 mm, intervalle de
perçage entre chaque fixation 477 mm.
- RA 220 010 250 €
Serrure de porte
pour RW 204.
- RA 250 220 65 €
Filtre charbon actif
de remplacement.
- RA 297 600 175 €
Accessoire d’installation
en Side-by-side de 2 caves à vin
sous-plan.

Accessoire à commander auprès
du service après-vente ou via la
boutique en ligne www.gaggenau.com
00624562
Goupille pour fixer l’angle
d’ouverture de la porte à 90°.

- Highlights
- Ouverture de porte assistée pour une intégration parfaite sans poignées.
 - 2 zones de climatisation avec contrôle séparé.
 - Température constante avec réglage précis de +5°C à +20°C.
 - Réglage du degré d’humidité.
 - Clayettes extensibles pour bouteilles, en chêne et aluminium.
 - Eclairage LED à intensité variable.
 - Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte.
 - Capacité 38 bouteilles (bouteilles standard de 0,75 L).
 - Possibilité d’installation en Side-by-Side avec l’accessoire spécial.

Bandeau de commande
Ouverture de porte assistée.
Contrôle électronique de la température avec affichage digital.
Touches sensibles.
Eclairage de présentation avec variateur d’intensité.
Eclairage intérieur LED (3000 K), avec fonctionnement automatique lors de l’ouverture et de la fermeture de porte.
Porte verrouillable (avec serrure de porte RA 220 010).

Caractéristiques techniques
Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique avec évaporation de l’eau.
Purification constante de l’air grâce aux filtres à air à charbon actif dans chaque zone climatique.
Protection anti-UV (transmission UV : 19 %).
Mode Repos, certifié Star-K.
Lors de l’activation du mode Repos, les portes de l’appareil peuvent uniquement être ouvertes avec une poignée située sur l’habillage de porte.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

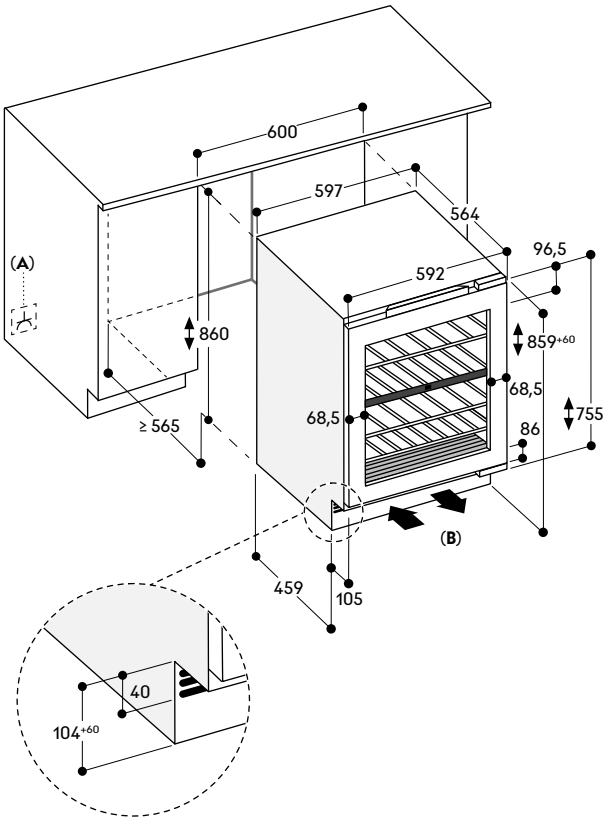
Caractéristiques
5 clayettes pour bouteilles, dont 4 coulissantes.
Stockage possible de bouteilles Magnum (jusqu’à 4 bouteilles Magnum).
Eclairage LED.
Volume total 101 litres.

Consommations
Classe d’efficacité énergétique F sur une échelle de A à G.
Consommation énergétique 105 kWh/an.
Niveau sonore 34 dB (A) re 1 pW.

Conseils d’installation
Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Pieds réglables en hauteur.
Angle d’ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
(goupille N° 00624562 à commander auprès du SAV).
Poids maxi. du cadre d’habillage 10 kg.
Pour une intégration à côté d’une paroi latérale, un dégagement côté charnière est requis : 7 mm (si angle d’ouverture 90°) / 238 mm (si angle d’ouverture 115°), pour un habillage de porte épaisseur 19 mm sans poignée.
Pas de transport/utilisation au-delà de 1500 m d’altitude.

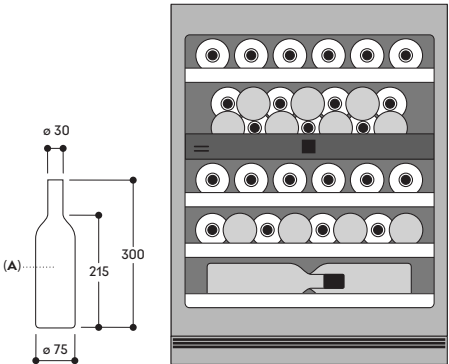
Conseils d’installation
complémentaires page 363.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 0.13 kW.
Câble de raccordement 2.2 m avec prise.



A: Prise
B: Min. 150 mm²

Rangement des bouteilles



A: 0.75 litres
Toutes les mesures sont en mm.
Les prix des produits s’entendent hors Eco-participation cf page 425

Accessoires et accessoires spéciaux pour Appareil de froid Vario série Expressive

Références / Références online*

RA 430 100 / 17002456 **55 €**
Boîte de conservation
avec couvercle transparent.

RVA 438 040 **160 €**
Support de bouteille
en chêne massif avec connecteur
magnétique.

**Accessoires à commander auprès du
service après-vente, ou via la
boutique en ligne www.gaggenau.com
17006999**

Absorbéur d'éthylène.
Kit de démarrage.
A placer dans un tiroir Fraîcheur
proche 0°C.

**Accessoires à commander auprès
du service après-vente, ou via la
boutique en ligne www.gaggenau.com
17007000**

Absorbéur d'éthylène.
Kit de remplacement.
A placer dans un tiroir Fraîcheur
proche 0°C.

RA 450 012 / 17005583 **130 €**
Filtre à eau à charbon
actif pour système de filtration.
Pour RYV, RY, RB et RF.

RVA 450 220 / 00616742 **25 €**
Filtres à air à charbon actif.
2 pièces.

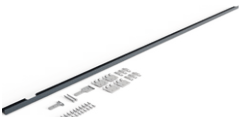
RA 425 110 / 00778518 **240 €**
Poignée longue inox.
Avec 3 fixations, longueur 1131 mm,
profondeur 49 mm.
Intervalle de perçage entre chaque
fixation 554 mm.

RA 425 910 / 00778517 **210 €**
Poignée courte inox.
Pour RYV 497, RVB 497 et RW 222.
Avec 2 fixations, longueur 810 mm,
profondeur 49 mm.
Intervalle de perçage entre chaque
fixation 787 mm.

RA 425 710 / 00718845 **190 €**
Poignée courte inox.
Pour RVB 477.
Avec 2 fixations, longueur 658 mm,
profondeur 49 mm. Intervalle de
perçage entre chaque fixation 637 mm

RVA 423 141 / 20006529 **80 €**
Baguettes latérales
de recouvrement, 3 mm.
2 pièces.

RVA 460 000 / 20006530 **80 €**
Accessoire d'installation
Side-by-Side.



Références / Références online*

RVA 460 020 / 20006531 **310 €**
Accessoire d'installation
Side-by-Side rétrocompatible.
Nécessaire en cas d'installation
d'un appareil de froid Vario série
Expressive en Side-by-Side avec
un autre appareil de froid Vario
Série 400.

RVA 460 900 / 20006532 **245 €**
Accessoire pour
remplacement d'une installation
side-by-side dans une niche non
modifiée.
Nécessaire lorsque RYV 497, RVB 497,
RVC 497 ou RVF 497 (largeur 89,4 cm)
est installé en side-by-side dans une
niche qui comprenait auparavant une
combinaison d'appareils incluant un
RY 492, RB 492 ou RC 492 (largeur
90,8 cm).

RVA 460 910 / 20006533 **155 €**
Accessoire pour
remplacement dans une niche
unitaire non modifiée.
Nécessaire lorsque RYV 497, RVB 497,
RVC 497 ou RVF 497 (largeur 89,4 cm)
remplace RY 492, RB 492 ou RC 492
(largeur 90,8 cm).

RA 460 030 / 00249516 **170 €**
Baguettes de connexion
verticales pour 2 x 2 panneaux
d'habillage.
Pour combiné réfrigérateur-congélateur
(pour une esthétique visuelle parfaite).

RVA 466 100 **115 €**
Accessoire pour inversion
du sens d'ouverture de porte.
Pour RVF largeur de niche 45,7 cm.

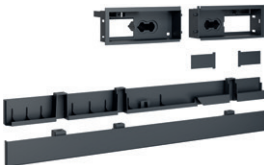
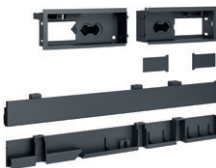
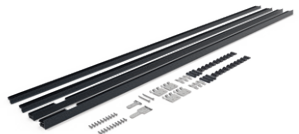
RVA 466 110 **115 €**
Accessoire pour inversion
du sens d'ouverture de porte.
Pour RVW largeur de niche 45,7 cm.

RVA 466 600 **115 €**
Accessoire pour inversion
du sens d'ouverture de porte.
Pour RVC et RVF largeur de niche 61 cm.

RVA 466 610 **115 €**
Accessoire pour inversion
du sens d'ouverture de porte.
Pour RVW largeur de niche 61 cm.

RVA 466 700 **115 €**
Accessoire pour inversion
du sens d'ouverture de porte.
Pour RVC et RVF largeur de niche
76,2 cm.

RVA 466 900 **115 €**
Accessoire pour inversion
du sens d'ouverture de porte.
Pour RVC et RVF largeur de niche
89,4 cm.



Références / Références online*

RVA 491 160 **345 €**
Clayette à bouteilles
entièrement extensible avec rails
téléscopiques masqués.
En chêne et aluminium anthracite.
Système de fermeture douce.
Pour RVW, largeur de niche 45,7 cm.

RVA 491 660 **405 €**
Clayette à bouteilles
entièrement extensible avec rails
téléscopiques masqués.
En chêne et aluminium anthracite.
Système de fermeture douce.
Pour RVW, largeur de niche 61 cm.

RVA 498 160 **230 €**
Support pour
un rangement pratique des bouteilles
sur la plaque de division.
En chêne et aluminium anthracite.
Pour RVW, largeur de niche 45,7 cm.

RVA 498 660 **290 €**
Support pour
un rangement pratique des bouteilles
sur la plaque de division.
En chêne et aluminium anthracite.
Pour RVW, largeur de niche 61 cm.

RVA 430 000 **20 €**
Set de caches
de vis (8 pièces).

RVA 493 060 **90 €**
Présentoir en chêne
et aluminium massif Anthracite pour
la présentation d'une bouteille
individuelle.
Livré à l'unité.

RVA 494 060 **345 €**
Plateau en chêne amovible.
Convient pour la présentation
des carafes et bouteilles ouvertes.
Pour RVW 467 et RVW 417.

RVA 495 000 **90 €**
Support pour verres à vin.
Convient pour 3 verres à pied.
Pour RVW 467 et RVW 417.

RVA 420 010 **250 €**
Serrure de porte.
Pour RVW 467 et RVW 417.



Références / Références online*

RVA 421 120 **1.380 €**
Porte
en inox brossé foncé,
avec poignée en inox.
Pour RVF, largeur de niche 45,7 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.

RVA 428 120 **1.265 €**
Porte
en inox brossé foncé,
sans poignée.
Pour RVF, largeur de niche 45,7 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.

RVA 421 122L **1.380 €**
Cadre de porte
en inox brossé foncé,
avec poignée en inox.
Pour RVW, largeur de niche 45,7 cm.
Charnières à gauche.
Epaisseur de façade : 19 mm.

RVA 421 122R **1.380 €**
Cadre de porte
en inox brossé foncé,
avec poignée en inox.
Pour RVW, largeur de niche 45,7 cm.
Charnières à droite.
Epaisseur de façade : 19 mm.



* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com,
« eShop » Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

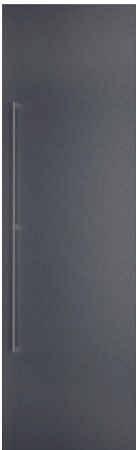
Accessoires et accessoires spéciaux pour Appareil de froid Vario série Expressive

Références / Références online*

RVA 428 122 1.265 €
Cadre de porte
en inox brossé foncé,
sans poignée.
Pour RVW, largeur de niche 45,7 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.



RVA 421 620 1.495 €
Porte en inox brossé foncé,
avec poignée en inox.
Pour RVC et RVF, largeur de niche 61 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.



RVA 428 620 1.380 €
Porte en inox brossé foncé,
sans poignée.
Pour RVC et RVF, largeur de niche 61 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.



RVA 421 622L 1.495 €
Cadre de porte
en inox brossé foncé,
avec poignée en inox.
Pour RVW, largeur de niche 61 cm.
Charnières à gauche.
Epaisseur de façade : 19 mm.



Références / Références online*

RVA 421 622R 1.495 €
Cadre de porte
en inox brossé foncé,
avec poignée en inox.
Pour RVW, largeur de niche 61 cm.
Charnières à droite.
Epaisseur de façade : 19 mm.



RVA 428 622 1.380 €
Cadre de porte
en inox brossé foncé,
sans poignée.
Pour RVW, largeur de niche 61 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.



RVA 421 720 1.955 €
Portes en inox brossé foncé,
avec poignées en inox.
Pour RVB 477.
Epaisseur de façade : 19 mm.

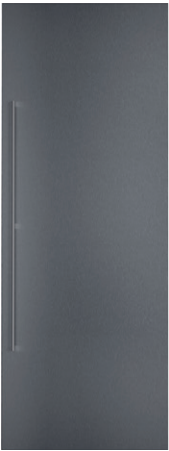


RVA 428 720 1.840 €
Portes en inox brossé foncé,
sans poignée.
Pour RVB 477.
Epaisseur de façade : 19 mm.



Références / Références online*

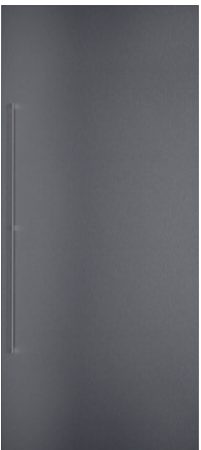
RVA 421 722 1.725 €
Porte en inox brossé foncé,
avec poignée en inox.
Pour RVC et RVF, largeur de niche 76,2 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.



RVA 428 722 1.610 €
Porte en inox brossé foncé,
sans poignée.
Pour RVC et RVF, largeur de niche 76,2 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.



RVA 421 924 1.955 €
Porte en inox brossé foncé,
avec poignée en inox.
Pour RVC et RVF, largeur de niche 90 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.



RVA 428 924 1.840 €
Porte en inox brossé foncé,
sans poignée.
Pour RVC et RVF, largeur de niche 90 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.



Références / Références online*

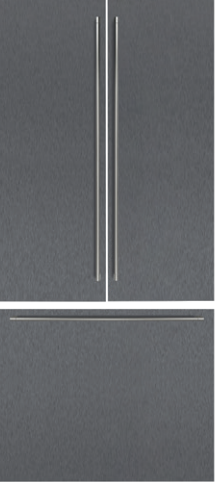
RVA 421 920 2.185 €
Portes en inox brossé foncé,
avec poignées en inox.
Pour RVB 497.
Epaisseur de façade : 19 mm.



RVA 428 920 2.070 €
Portes en inox brossé foncé,
sans poignée.
Pour RVB 497.
Epaisseur de façade : 19 mm.



RVA 421 922 2.415 €
Portes en inox brossé foncé,
avec poignées en inox.
Pour RVY 497.
Epaisseur de façade 19 mm.



RVA 428 922 2.300 €
Portes en inox brossé foncé,
sans poignée.
Pour RVY 497.
Epaisseur de façade 19 mm.



* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com,
« eShop » Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com,
« eShop » Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

Accessoires et accessoires spéciaux pour appareils de froid Vario 200 et Série 200

Références / Références online*

RA 050 220 / 00632566 55 €

Filtre à air à charbon actif
de remplacement.
Pour RW 282 et RW 222.



RA 250 220 65 €

Filtre à air à charbon actif
de remplacement.
Pour RW 204.



RA 430 100 / 17002456 55 €

Boîte de conservation
avec couvercle transparent,
Anthracite.



RA 238 030 / 17005412 160 €

Présentoir pour 1 bouteille, en bois
d'érable huilé, avec connecteur
magnétique intégré.



RA 297 600 175 €

Accessoire
pour l'installation en side-by-side
de 2 caves à vin sous-plan.
Pour RW 204.



RA 260 000 / 17006776 50 €

Charnières de support robustes
Set de 2 charnières pour 1 porte.
Pour RC/RF/RT 28* poids maxi de
porte d'habillage 27 kg.
Pour RB 28* poids maxi de porte
d'habillage 24 kg.
RB 28* nécessite 2 x RA 260 000.



GH 050 010 85 €

Poignée courte inox.
Pour RW 204 avec 2 fixations,
longueur 500 mm, profondeur 49 mm.
Intervalle de perçage entre chaque
fixation 477 mm.



RA 220 010 250 €

Serrure de porte.
Pour RW 204



Références / Références online*

RA 221 311 / 17004824 800 €

Cadre de porte
en inox avec poignée en inox.
Pour RW 282.
Epaisseur de façade 19 mm.



RA 221 211 / 17004823 615 €

Cadre de porte
en inox avec poignée en inox.
Pour RW 222.
Epaisseur de façade 19 mm.



* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com,
« eShop » Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

Accessoires spéciaux pour appareil de froid Vario série Expressive

			
Type d'appareil	Combiné réfrigéra- teur-congélateur	Combiné réfrigéra- teur-congélateur	Combiné réfrigéra- teur-congélateur
	RVY 497 190	RVB 497 190	RVB 477 190
Porte/ Cadre de porte			
Porte avec poignée en inox brossé foncé, épaisseur de façade 19 mm	RVA 421 922	RVA 421 920	RVA 421 720
Porte sans poignée en inox brossé foncé, épaisseur de façade 19 mm	RVA 428 922	RVA 428 920	RVA 428 720
Cadre de porte en inox brossé foncé avec poignée, charnière à gauche, épaisseur de façade 19 mm.			
Cadre de porte en inox brossé foncé avec poignée, charnière à droite, épaisseur de façade 19 mm.			
Cadre de porte en inox brossé foncé sans poignée, charnière à droite, épaisseur de façade 19 mm.			
Accessoire pour inversion du sens d'ouverture de la porte		Inclus	Inclus
RVA 420 010	Serrure de porte pour RVW 467 et RVW 417		
Aménagement Cave à vin			
Clayette sortie totale en bois de chêne et aluminium massif anthracite.			
Support de bouteille en chêne pour le rangement pratique sur le plateau de séparation.			
RVA 494 060	Plateau amovible en bois de chêne pour bouteilles ouvertes et carafes à décanner.		
RVA 493 060	Présentoir à bouteille pour scénariser une bouteille de vin.		
RVA 495 000	Porte-verres à vin.		
RVA 430 000	Set de caches noirs pour vis, 8 pièces.		
Poignées			
RA 425 110	Poignée longue en inox. Avec 3 fixations, longueur 1,131 mm, entraxe de perçage 554 mm.	•	•
RA 425 910	Poignées courtes en inox pour RVY et RVB 497 avec 2 fixations, longueur 810 mm, profondeur 49 mm, entraxe de perçage 787 mm.	•	•
RA 425 710	Poignées courtes en inox. Pour RVB477, avec 2 fixations, longueur 658 mm, hauteur 49 mm, entraxe de perçage 637 mm.		•
Accessoires			
RA 430 100	Boîte de stockage avec couvercle transparent, couleur anthracite.	•	•
RVA 438 040	Support à bouteille en chêne massif.	•	•
RA 450 012	Filtre à eau au charbon actif.	•	•
RVA 450 220	Filtre à air au charbon actif. Absorbeur d'odeurs.	•	•
Pièce de rechange n° 17006999	Absorbeur d'éthylène - Kit de démarrage.	•	•
Pièce de rechange n° 17007000	Absorbeur d'éthylène - Kit de recharge.	•	•

								
Réfrigérateur	Réfrigérateur	Réfrigérateur	Congélateur	Congélateur	Congélateur	Congélateur	Cave à vin	Cave à vin
RVC 497 190	RVC 477 190	RVC 467 190	RVF 497 190	RVF 477 190	RVF 467 190	RVF 417 190	RVW 467 170	RVW 417 170
RVA 421 924	RVA 421 722	RVA 421 620	RVA 421 924	RVA 421 722	RVA 421 620	RVA 421 120		
RVA 428 924	RVA 428 722	RVA 428 620	RVA 428 924	RVA 428 722	RVA 428 620	RVA 428 120		
							RVA 421 622L	RVA 421 122L
							RVA 421 622R	RVA 421 122R
							RVA 428 622	RVA 428 122
RVA 466 900	RVA 466 700	RVA 466 600	RVA 466 900	RVA 466 700	RVA 466 600	RVA 466 100	RVA 466 610	RVA 466 110
							•	•
							RVA 491 660	RVA 491 160
							RVA 498 660	RVA 498 160
							•	•
							•	•
							•	•
							•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•		•	•	•		
•	•	•						
•	•	•					•	•
•	•	•						
•	•	•						

Appareil de froid Vario série Expressive

Type d'appareil	Combiné réfrigérateur-congérateur	Combiné réfrigérateur-congérateur	Combiné réfrigérateur-congérateur
	RVY 497 190	RVB 497 190	RVB 477 190
Dimensions			
Dimensions de l'appareil L x H x P	(cm) 89,4 × 212,3 × 60,8	89,4 × 212,3 × 60,8	75,6 × 212,3 × 60,8
Dimensions de la niche L x H x P	(cm) 90,0 × 213,4 × 61	90,0 × 213,4 × 61	76,2 × 213,4 × 61
Profondeur, y compris le dégagement du mur	(cm) 61	61	61
Poids Net	(kg) 217,7	216,8	203
Poids Brut	(kg) 238	236,9	219
Poids maximum chargé	(kg) 584	504	482
Dimensions de l'appareil emballé L x H x P	(cm) 104 × 227 × 78	104 × 227 × 78	86 × 227 × 78
Type et configuration			
Réfrigérateur / Congélateur / cave à vin	•/•/—	•/•/—	•/•/—
Tiroir fraîcheur proche 0°C / Tiroir froid intensif	•/•	•/•	•/•
Charnière de porte droite / gauche / réversible	•/•/—	•/—/•	•/—/•
Porte vitrée	—	—	—
Panneau de porte en inox brossé foncé	◦	◦	◦
Volume / Consommation			
Volume total	(l) 576	579	476
— Volume du compartiment de réfrigération	(l) 379	382	316
— Volume du compartiment de congélation	(l) 197	197	160
Capacité de stockage de bouteilles de 0,75 l	—	—	—
Classe d'efficacité énergétique			
Consommation énergétique quotidienne¹	(kWh/24h) 0,75	0,69	0,67
Consommation annuelle d'énergie¹	(kWh) 285	280	254
Niveau sonore	(dB (A) re 1 pW) 39	39	39
Classe d'efficacité sonore	C	C	C
Classe climatique²	SN - T	SN - T	SN - T
Utilisations			
Ecran tactile TFT	•	•	•
Ouverture assistée pour porte et tiroir	•	•	•
Affichage de texte clair	(Nb de langues) 42	42	42
Caractéristiques			
Glaçons : distributeur d'eau et de glaçons/ glace pilée / eau	•/—/—	•/—/—	•/—/—
Compartiment fraîcheur avec contrôle de la température et de l'humidité	(Nb.) 2	2	1
Zones de températures, zone climatiques	(Nb.) 5	5	4
Température réglable au degré près	•	•	•
Technologie No-Frost	•	•	•
Dégivrage automatiques : Réfrigérateur / Congélateur	•/•	•/•	•/•
Filtre à charbons actifs	(Nb.) 2	2	2
Intérieur en inox brossé foncé	•	•	•
Mode vacances	•	•	•
Dysfonctionnement, signal d'avertissement visuel/sonore	•/•	•/•	•/•
Porte ouverte, signal d'avertissement visuel/sonore ou indication de verrouillage de porte	•/•	•/•	•/•
Services numériques (Gaggenau Home Connect) sans fil via WiFi.³	•	•	•
Réfrigérateur			
Super réfrigération	•	•	•
Répartition dynamique du froid	•	•	•
Niveaux de stockage	(Nb.) 3	3	3
Bacs / tiroirs à l'intérieur	(Nb.) 3	3	2
Compartiments dans la contre-porte	(Nb.) 6	3	3
Compartiments à œufs	(Nb. d'œufs) 18	18	18
Congélateur			
Super congélation	•	•	•
Pouvoir de congélation	(kg/24h) 14	14	14
Autonomie en cas de coupure de courant	(hrs.) 19	19	19
Niveaux de stockage	(Nb.) —	—	—
Paniers, compartiments, tiroirs intérieurs	(Nb.) 3	3	3
Compartiments dans la contreporte	(Nb.) —	—	—
Bac à glaçons, distibuteur de glace	(Nb.) 1	1	1
Filtre à eau au charbon actif	◦	◦	◦
Cave à vin			
Nombre maximum de niveaux de stockage	—	—	—
Etagères à bouteilles totalement extractibles avec fermeture	—	—	—
Stockage de Magnums	—	—	—
Stockage de décanteurs, bouteilles ouvertes et caves à cigares	—	—	—
Eclairage de présentation	—	—	—
Serrure	—	—	—
Vibrations réduites au maximum	—	—	—
Protection anti-UV	—	—	—
Raccordement			
Puissance totale	(kW) 0,3	0,3	0,3
Raccordement direct à l'eau	•	•	•

• Equipement de série. — Non disponible. ◦ Accessoires spéciaux.

¹ La consommation effective dépend de l'utilisation/de l'emplacement de l'appareil.

² Température ambiante définies dans les classes climatiques suivantes : SN-ST (+10 °C à +38 °C), SN-T (+10 °C à +43 °C).

³ L'utilisation de la fonctionnalité Gaggenau Home Connect dépend des Standards. L'appareil est entièrement fonctionnel dans les limites des services Home Connect, qui ne sont pas tous disponibles dans tous les pays.

Réfrigérateur	Réfrigérateur	Réfrigérateur	Congélateur	Congélateur	Congélateur	Congélateur	Cave à vin	Cave à vin
RVC 497 190	RVC 477 190	RVC 467 190	RVF 497 190	RVF 477 190	RVF 467 190	RVF 417 190	RVW 467 170	RVW 417 170
89,4 × 212,3 × 60,8	75,6 × 212,3 × 60,8	60,3 × 212,3 × 60,8	89,4 × 212,3 × 60,8	75,6 × 212,3 × 60,8	60,3 × 212,3 × 60,8	45,1 × 212,3 × 60,8	60,3 × 212,3 × 60,8	45,1 × 212,3 × 60,8
90,0 × 213,4 × 61	76,2 × 213,4 × 61	61 × 213,4 × 61	90,0 × 213,4 × 61	76,2 × 213,4 × 61	61 × 213,4 × 61	45,7 × 213,4 × 61	61 × 213,4 × 61	45,7 × 213,4 × 61
61	61	61	61	61	61	61	61	61
201,4	181,1	154,7	197,6	181,7	159,4	139,1	172	143
221,6	199,1	171,5	217,4	199,3	175,8	153,6	187,6	157,1
521	443	346	510	437	348	277	377	334
104 × 227 × 78	86 × 227 × 78	70 × 227 × 78	104 × 227 × 78	86 × 227 × 78	70 × 227 × 78	55 × 227 × 78	70 × 227 × 78	55 × 227 × 78
•/—/—	•/—/—	•/—/—	—/•/—	—/•/—	—/•/—	—/•/—	—/—/•	—/—/•
•/•	•/•	•/•	—/—/—	—/—/—	—/—/—	—/—/—	—/—/—	—/—/—
•/—/•	•/—/•	•/—/•	—/•/•	—/•/•	—/•/•	—/•/•	•/—/•	•/—/•
—	—	—	—	—	—	—	•	•
◦	◦	◦	◦	◦	◦	◦	◦	◦
622	512	390	631	516	404	280	401	280
622	512	390	—	—	—	—	401	280
—	—	—	631	516	404	280	—	—
—	—	—	—	—	—	—	110	68
0,44	0,4	0,36	0,85	0,76	0,84	0,72	0,36	0,33
159	146	131	311	277	306	261	131	121
38	38	38	38	38	38	38	38	38
C	C	C	C	C	C	C	C	C
SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T
•	•	•	—	—	—	—	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•
42	42	42	—	—	—	—	42	42
—/—/—	—/—/—	—/—/—	•/—/—	•/—/—	•/—/—	•/—/—	—/—/—	—/—/—
2	2	2	—	—	—	—	—	—
4	4	4	1	1	1	1	3	3
•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•
•/—	•/—	•/—	—/•	—/•	—/•	—/•	•/—	•/—
2	2	2	—	—	—	—	3	3
•	•	•	•	•	•	•	•	•
—	—	—	—	—	—	—	—	—
•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	—	—	—	—	—	—
•	•	•	—	—	—	—	—	—
3	3	3	—	—	—	—	—	—
3	3	3	—	—	—	—	—	—
3	4	4	—	—	—	—	—	—
18	18	18	—	—	—	—	—	—
—	—	—	•	•	•	•	—	—
—	—	—	29	25	25	16	—	—
—	—	—	21	19	17	10	—	—
—	—	—	3	3	3	3	—	—
—	—	—	3	3	3	3	—	—
—	—	—	3	4	4	4	—	—
—	—	—	1	1	1	1	—	—
—	—	—	◦	◦	◦	◦	—	—
—	—	—	—	—	—	—	11	11
—	—	—	—	—	—	—	8	8
—	—	—	—	—	—	—	•	•
—	—	—	—	—	—	—	◦	◦
—	—	—	—	—	—	—	•	•
—	—	—	—	—	—	—	◦	◦
—	—	—	—	—	—	—	•	•
—	—	—	—	—	—	—	•	•
0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
—	—	—	•	•	•	•	—	—

Caves à vin

				
Type d'appareil		Cave à vin	Cave à vin	Cave à vin sous-plan
Tout intégrable / intégrable		RW 282 263	RW 222 263	
Inox avec porte vitrée				RW 204 070
Dimensions				
Dimension de l'appareil L x H x P	(cm)	55,7 x 177 x 55,3	55,7 x 121,8 x 55,3	59,7 x 85,9-92 x 56,4
Dimension de le niche L x H x P	(cm)	56 x 177,2 x 55	56 x 122 x 55	60 x 86-92 x 56,5
Profondeur, dégagement du mur inclus	(cm)	55	55	56,5
Poids net	(kg)	89	64	48
Poids brut	(kg)	101	74	51
Dimensions appareil emballé L x H x P	(cm)	64 x 190 x 64	64 x 139 x 64	64 x 93 x 71
Type et configuration				
Réfrigération / congélation / cave à vin		—/—/•	—/—/•	—/—/•
Zone fraîcheur 0°C / Zone fraîcheur proche de 0°C / Zone fraîcheur		—/—/—	—/—/—	—/—/—
Tout intégrable / intégrable / sous-plan / pose-libre		•/—/—/—	•/—/—/—	—/—/•/—
Charnière de porte droite / gauche/ reversible		•/—/•	•/—/•	•/—/•
Entièrement carrossé / habillage de porte		—/—	—/—	—/—
Volume / Consommation				
Volume total	(l)	254	159	101
Capacité de stockage : bouteille de 0,75 l	(nb)	80	48	38
Classe d'efficacité énergétique				
Consommation énergétique quotidienne¹	(kWh/24h)	0,444	0,414	0,288
Consommation énergétique annuelle¹	(kWh)	162	151	105
Niveau sonore	(dB(A)re1pW)	32	32	34
Efficacité énergétique du niveau sonore		B	B	B
Classe climatique²		SN-ST	SN-ST	SN-ST
Caractéristiques				
Zone de température / zone climatique	(No.)	2	2	2
Affichage de la température intérieur / en façade		•/—	•/—	•/—
Règlage de la température au degré près		•	•	•
Dégivrage automatique : réfrigérateur / zone fraîcheur / congélateur		•/—/—	•/—/—	•/—/—
Eclairage de présentation		•	•	•
Serrure		—	—	—
Contrôle d'humidité		•	•	•
Filtre à charbon actif		•	•	•
Système de stockage anti-vibration		•	•	•
Protection UV		•	•	•
Témoin visuel / alarme sonore de dysfonctionnement		•/—	•/—	•/—
Témoin d'ouverture de porte / alarme sonore ou indication sur la porte en cas de porte ouverte		•/•	•/•	•/•
Module WiFi intégré pour les services mode digital (Gaggenau Home Connect)³		—	—	—
Zone fraîcheur				
Répartition dynamique du froid		•	•	•
Cave à vin				
Nombre maximum de niveaux de stockage		10	6	5
Etagères à bouteilles totalement extractibles / extractibles		—/•	—/•	—/•
Etagères totalement extractibles / extractibles		—/—	—/—	—/—
Stockage de Magnums		•	•	•
Stockage de décanteurs, bouteilles ouvertes, et cave à cigares		—	—	—
Raccordement				
Puissance totale	(kW)	0,13	0,13	0,13
Raccordement direct à l'eau		—	—	—

• Equipement de série. — Non disponible.

¹ Consommation effective, dépend de l'utilisation de l'appareil et / ou de sa localisation.

² L'appareil fonctionne correctement dans les limites de températures ambiantes définies par la classe climatique SN-ST (+10°C à +38°C) et SN-T (+10°C à +43°C).

³ La connexion Gaggenau Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays.

Froid Vario Série 200

					
Type d'appareil		Combiné réfrigérateur-congélateur	Combiné réfrigérateur-congélateur	Réfrigérateur	Congélateur
Tout intégrable / intégrable		RB 289 300	RT 289 370	RC 289 370	RF 287 370
Dimensions					
Dimensions L x H x P	(cm)	55,8 x 177,2 x 54,5	55,8 x 177,2 x 54,5	55,8 x 177,2 x 54,5	55,8 x 177,2 x 54,5
Dimensions de la niche L x H x P	(cm)	56 x 177,5 x 55	56 x 177,5 x 55	56 x 177,5 x 55	56 x 177,5 x 55
Profondeur, dégagement du mur inclus	(cm)	55	55	55	55
Poids net	(kg)	76	71	72	64
Poids brut	(kg)	81	76	77	70
Dimension appareil emballé L x H x P	(cm)	62 x 184 x 64	62 x 184 x 64	62 x 184 x 64	62 x 184 x 64
Type et configuration					
Réfrigérateur / Congélateur / Cave à vin		•/•/—	•/•/—	•/—/—	—/•/—
Zone fraîcheur 0°C / Zone fraîcheur proche 0°C / Zone fraîcheur		—/•/—	—/•/—	—/•/—	—/—/—
Tout intégrable / intégrable / sous-plan / pose-libre		•/—/—/—	•/—/—/—	•/—/—/—	•/—/—/—
Charnière de porte droite / gauche / réversible		•/—/•	•/—/•	•/—/•	—/•/•
Entièrement carrossé / porte(s) habillé(s)		—/—	—/—	—/—	—/—
Volume / consommation					
Volume total	(l)	223	269	289	212
— Volume réfrigérateur	(l)	101	171	206	—
— Volume zone fraîcheur proche 0°C / Zone fraîcheur	(l)	55	83	83	—
— Volume congélateur	(l)	67	15	—	212
Classe d'efficacité énergétique					
Consommation énergétique quotidienne¹	(kWh/24h)	0,550	0,504	0,328	0,580
Consommation énergétique annuelle¹	(kWh)	201	184	120	235
Niveau sonore	(dB (A) re 1 pW)	37	36	36	35
Efficacité énergétique du niveau sonore		C	C	C	B
Classe climatique²		SN-T	SN-T	SN-T	SN-T
Caractéristiques					
Distributeur d'eau et de glace : glaçons/glace pilée/eau		—/—/—	—/—/—	—/—/—	—/—/—
Tiroir fraîcheur avec contrôle d'humidité	(nb)	•	•	•	—
Zone de température / Zone climatique	(nb)	4	4	3	1
Affichage de température à l'intérieur de l'appareil / en façade		•/—	•/—	•/—	•/—
Règlage de la température au degrés près		•	•	•	•
Technologie No-Frost		•	—	—	•
Dégivrage automatique : réfrigérateur / zone fraîcheur / congélateur		•/•/•	•/•/—	•/•/—	—/—/•
Filtre à charbon actif		—	—	—	—
Mode vacances		•	—	—	—
Témoin visuel / alarme sonore de dysfonctionnement		•/•	•/•	•/•	•/•
Témoin visuel / alarme sonore ou indication sur la porte en cas de porte ouverte		•/•	•/•	•/•	•/•
Module WiFi intégré pour les services mode digital (Gaggenau Home Connect)³		•	•	•	•
Réfrigérateur / Zone fraîcheur					
Super réfrigération		•	•	•	—
Répartition dynamique du froid		—	—	—	—
Niveau de stockage	(nb)	3	6	7	—
Bacs / tiroirs à l'intérieur	(nb)	2	3	3	—
Compartiments dans la contre-porte	(nb)	2	4	4	—
Support bouteille individuelle en bois d'érable		2	2	2	—
Casiers à œufs	(nb d'œufs)	12	12	12	—
Congélation					
Super congélation		•	—	—	•
Capacité de congélation	(kg/24h)	7	2,8	—	14
Autonomie en cas de coupure de courant	(h)	8	9,5	—	9
Niveau de stockage	(nb)	—	—	—	4
Paniers,compartiments,tiroirs intérieurs	(nb)	3	—	—	3
Compartiments dans la contre-porte	(nb)	—	—	—	—
Bacs à glaçons amovibles	(nb)	1	1	—	1
Accumulateur de froid	(nb)	2	—	—	—
Raccordement					
Puissance totale	(kW)	0,09	0,09	0,09	0,12
Raccordement direct à l'eau		—	—	—	—

• Equipement de série. — Non disponible. ° Accessoires spéciaux.

¹ Consommation effective, dépend de l'utilisation de l'appareil et / ou de sa localisation.

² L'appareil fonctionne correctement dans les limites de températures ambiantes définies par la classe climatique SN-ST (+10°C à +38°C) et SN-T (+10°C à +43°C).

³ La connexion Gaggenau Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays.

Appareils de froid Série 200

				
Type d'appareil		Combiné Side-by-Side posable	Combiné Réfrigérateur Congélateur	Réfrigérateur-congélateur
Tout intégrable/intégrable				
Portes inox, couleur anthracite		RY 295 350	RB 282 306	RT 282 306
Dimensions				
Dimensions L x H x P	(cm)	90,5 x 183 x 70,6	55,8 x 177,2 x 54,5	55,8 x 177,2 x 54,5
Dimensions de la niche L x H x P	(cm)	—	56 x 177,5 x 55	56 x 177,5 x 55
Profondeur, dégagement du mur inclus	(cm)	73,1	55	55
Poids net	(kg)	159	75	68
Poids brut	(kg)	167	80	73
Dimension appareil emballé L x H x P	(cm)	99,8 x 197,5 x 80,4	62 x 184 x 64	62 x 184 x 64
Type et configuration				
Réfrigérateur / Congélateur / Cave à vin		•/•/—	•/•/—	•/•/—
Zone fraîcheur 0°C / Zone fraîcheur proche 0°C / Zone fraîcheur		•/—/—	—/•/—	—/•/—
Tout intégrable / intégrable / sous-plan / pose-libre		—/—/—/•	•/—/—/—	•/—/—/—
Charnière de porte droite / gauche / réversible		•/•/•	•/—/•	•/—/•
Entièrement carrossé / porte(s) habillé(s)		•/—	—/—	—/—
Volume / Consommation				
Volume total	(l)	573	223	269
— Volume total du compartiment réfrigération	(l)	—	—	—
— Volume réfrigérateur	(l)	335	101	171
— Volume zone fraîcheur proche 0°C / zone fraîcheur	(l)	67	55	83
— Volume congélateur	(l)	171	67	15
Classe d'efficacité énergétique				
Consommation énergétique quotidienne¹	(kWh/24h)	0,760	0,550	0,504
Consommation énergétique annuelle¹	(kWh)	333	201	184
Niveau sonore	(dB (A) re 1 pW)	39	37	36
Efficacité énergétique du niveau sonore		C	C	C
Classe climatique²		SN-T	SN-T	SN-ST
Caractéristiques				
Distributeur d'eau et de glace : glaçons/glace pilée/eau		•/•	—/—/—	—/—/—
Zone fraîcheur avec contrôle de température		•	•	•
Zone fraîcheur avec contrôle d'humidité		•	•	•
Zone de température / zone climatique	(nb)	3	4	4
Affichage de température à l'intérieur de l'appareil / en façade		•/—	•/—	•/—
Réglage de la température au degrés près		•	•	•
Technologie No-Frost		•	•	—
Dégivrage automatique : réfrigérateur / zone fraîcheur / congélateur		•/•/—	•/•/•	•/•/—
Puissance d'éclairage	(nb)	5	—	—
Aide au dégivrage		•	•	—
Filtre à charbon actif		•	—	—
Mode vacances		•	•	—
Témoin visuel / alarme sonore de dysfonctionnement		•/•	•/•	•/•
Témoin visuel / alarme sonore ou indication sur la porte en cas de porte ouverte		•/•	•/•	•/•
Module WiFi intégré pour les services mode digital (Gaggenau Home Connect)³		•	•	•
Réfrigérateur / Zone fraîcheur				
Super réfrigération		•	•	•
Répartition dynamique du froid		•	—	—
Niveau de stockage	(nb)	7	3	6
Bacs / tiroirs à l'intérieur	(nb)	3	2	3
Compartiments dans la contre-porte	(nb)	6	2	5
Compartiments pour vins et champagne		—	•	•
Casiers à œufs	(nb d'œufs)	—	12	12
Congélation				
Super congélation		•	•	—
Capacité de congélation	(kg/24h)	15	7	2,8
Autonomie en cas de coupure de courant	(h)	18,5	8	9,5
Niveau de stockage	(nb)	—	3	2
Paniers,compartiments,tiroirs intérieurs	(nb)	3	3	—
Compartiments dans la contre-porte	(nb)	—	—	—
Bacs à glaçons	(nb)	—	1	1
Accumulateur de froid	(nb)	—	2	—
Raccordement				
Puissance totale	(kW)	0,18	0,09	0,09
Raccordement directe à l'eau		•	—	—

• Equipement de série. — Non disponible. ° Accessoires en option.

¹ Consommation effective, dépend de l'utilisation de l'appareil et / ou de sa localisation,

² L'appareil fonctionne correctement dans les limites de températures ambiantes définies par la classe climatique SN-ST (+10°C à +38°C) et SN-T (+10°C à +43°C),

³ La connexion Gaggenau Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays.

				
Réfrigérateur	Congélateur	Réfrigérateur-congélateur	Réfrigérateur	Congélateur
RC 282 306	RF 282 306	RT 202 180	RC 202 180	RF 202 180
55,8 x 177,2 x 54,5	55,8 x 177,2 x 54,5	59,8 x 82 x 54,8	59,8 x 82 x 54,8	59,8 x 82 x 54,8
56 x 177,5 x 55	56 x 177,5 x 55	60 x 82,2 x 55	60 x 82,2 x 55	60 x 82,2 x 55
55	55	55	55	55
68	66	32	32	32
74	70	35	35	35
62 x 184 x 64	62 x 184 x 64	67 x 89 x 62	67 x 89 x 62	67 x 89 x 62
•/—/—	—/•/—	•/•/—	•/—/—	—/•/—
—/•/—	—/—/—	—/•/—	—/•/—	—/—/—
•/—/—/—	•/—/—/—	—/—/•/—	—/—/•/—	—/—/•/—
•/—/•	—/—/•	•/—/•	•/—/•	•/—/•
—/—	—/—	—/—	—/—	—/—
289	212	110	134	85
—	—	—	—	—
206	—	93	134	—
83	—	14	14	—
—	212	17	—	85
				
0,328	0,580	0,326	0,254	0,467
120	235	119	93	189
36	35	35	35	35
C	B	B	B	B
SN-T	SN-T	SN-T	SN-T	SN-T
—/—/—	—/—/—	—/—/—	—/—/—	—/—/—
•	—	—	—	—
•	—	—	—	—
3	1	2	1	1
•/—	•/—	•/—	•/—	•/—
•	•	—	—	—
—	•	—	—	•
•/•/—	—/—/•	—/—/—	—/—/—	—/—/•
—	—	—	—	—
—	—	—	—	—
—	—	—	•	—
—/—	•/•	—/—	—/—	•/—
•/•	—/•	•/•	•/•	•/•
•	•	•	•	•
•	—	•	•	—
—	—	—	—	—
7	—	2	3	—
3	—	1	1	—
5	—	3	3	—
•	—	—	—	—
12	—	6	6	—
—	•	—	—	•
—	13,8	3	—	8
—	8	9	—	9
—	7	1	—	—
—	5	—	—	3
—	—	—	—	—
—	1	1	—	1
—	—	—	—	—
0,09	0,12	0,09	0,09	0,09
—	—	—	—	—



LAVE-VAISSELLE | LAVE-LINGE | SÈCHE-LINGE

Vue d'ensemble Lave-vaisselle / Lave-linge / Sèche-linge	388
Lave-vaisselle tout intégrable Série 400	390
Lave-vaisselle tout intégrable Série 200	394
Conseils d'installation	402
Accessoires Lave-vaisselle	410
Données techniques Lave-vaisselle	412
Lave-linge	414
Sèche-linge	415
Données techniques Lave-linge et Sèche-linge	416

Vue d'ensemble des Lave-vaisselle, Lave-linge et Sèche-linge

Lave-vaisselle



DF 481 101
DF 480 101



DF 481 101F
DF 480 101F



DF 271 101
DF 270 101



DF 271 101F
DF 270 101F



DF 261 101
DF 260 101



DF 210 100

Lave-linge / Sèche-linge



WM 260 166



WT 260 166

Indice de réparabilité sur les lave-vaisselle.



L'INDICE DE
RÉPARABILITÉ

Afin de se conformer à la loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, Gaggenau indique sur ses lave-vaisselle un indice de réparabilité. Il s'agit d'une note de 1 à 10 attribuée à chaque appareil pour indiquer son niveau de réparabilité. Cette information doit être communiquée pour plusieurs catégories de produits : smartphones, tablettes, ordinateurs, téléviseurs, tondeuses, lave-vaisselle et aspirateurs.

L'indice est calculé sur la base de 5 critères principaux, eux-mêmes divisés en sous-critères :

- 1 la disponibilité de la documentation technique auprès des réparateurs et des consommateurs.
- 2 la facilité de démontage, les outils nécessaires et les caractéristiques de fixation.
- 3 la durée de disponibilité des pièces détachées. Celle-ci est désormais de 15 ans pour tous les lave-vaisselle Gaggenau
- 4 le ratio du prix des pièces détachées tombant le plus en panne par rapport au prix total de l'appareil neuf.
- 5 des critères spécifiques aux lave-vaisselle, comme par exemple un compteur d'usage, l'assistance à distance et la mise à jour logicielle.

Vous retrouverez au niveau de chaque référence la note obtenue.

Nouveau : un indice de durabilité sur le lave-linge.

Indice de durabilité



L'indice de durabilité est un indicateur conçu pour informer les consommateurs sur la fiabilité et la réparabilité des produits électroniques et électroménagers. Il prend en compte plusieurs critères, tels que la robustesse, la disponibilité des pièces détachées et l'accompagnement du service après-vente. Cet indice a été introduit en complément de l'indice de Réparabilité et rendu obligatoire par l'article 16-II de la loi n°2020-105 du 10 février 2020.

Chez Gaggenau, l'indice de durabilité concerne à ce jour uniquement le lave-linge.

Entré en vigueur le 8 janvier 2025, cet indice est représenté par un sablier indiquant la longévité d'un produit, accompagné d'une note sur 10 et de son code couleur correspondant, permettant le classement du produit. Plus la note du produit est élevée, plus le produit est fiable et possède un haut niveau de réparabilité. Son objectif est d'encourager des achats plus responsables et de lutter contre l'obsolescence prématurée, tout en incitant les fabricants à concevoir des produits plus durables.



Lave-vaisselle Série 400
DF 481/DF 480

DF 481 101 3.570 €

Tout intégrable
Home Connect
Hauteur 86,5 cm

DF 480 101 3.470 €

Tout intégrable
Home Connect
Hauteur 81,5 cm



Le prix comprend

- 1 diffuseur multijets pour grands plats
- 2 supports pour plats Gastro Norm
- 1 support pour verres à longs pieds
- 1 kit de baguettes de finition inox

Accessoires d'installation en option

GZ 010 011 60 €

Rallonge
pour l'arrivée et l'évacuation d'eau.
(longueur 2 m)

Accessoires en option

DA 041 160 225 €

Tiroir à couverts avec rails qui permettent de coulisser facilement.
3e niveau de rangement au-dessus du panier supérieur.
Idéal pour grands couverts, ustensiles de cuisine et tasses expresso.
Capacité 13 couverts avec les 3 niveaux de rangement.

DA 042 030 45 €

Accessoire pour couverts en argent, pour tous les lave-vaisselle.

DA 043 000 30 €

Support pour verres à longs pieds
Permet un positionnement sécurisé de 4 verres à longs pieds pendant le déroulement du programme et assure un résultat de lavage optimal.
A placer dans le panier inférieur.

DA 045 061 225 €

Tiroir 3e niveau
avec rails pour coulissement facile.
Pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm.
Tiroir supplémentaire 3e niveau au-dessus du panier supérieur.
Pour de petits bols, des tasses et des ustensiles de cuisson.
Étagère à couteaux mobile.

Accessoires à commander auprès du service après-vente, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com
00648174

Charnière support de plinthe pour tous les lave-vaisselle tout intégrables.

Highlights

- Éclairage parfait de l'intérieur de la cuve
- 8 programmes avec Aqua sensor et 4 options, dont Power pour un lavage et un séchage en 57 minutes et Intensif Plus pour une adaptation de l'intensité des zones de lavage dans le panier inférieur (bras de lavage inférieur motorisé)
- Protection optimale des verres délicats grâce à un séchage à basse température avec Zéolite, à la conception du panier et au système d'adoucissement intelligent de l'eau
- Système de paniers flexibles montés sur rails qui coulissent sans effort sur tous les niveaux et à fermeture Softclose
- Système d'ouverture de porte Push-to-open pour une intégration parfaite dans les meubles de cuisine sans poignées
- Time Light : projection du temps restant et de la phase en cours sur le sol
- Très silencieux : 43 dB

Bandeau de commande

Display TFT avec indication du temps restant ou de l'heure de fin de programme, indicateur du manque de sel ou de liquide de rinçage, voyant de contrôle de l'arrivée d'eau.
Commandes par touches sensibles.
Réduction flexible de la durée du cycle, même durant le fonctionnement d'un cycle.
Fonction de personnalisation permettant de mémoriser les combinaisons personnelles de programmes.
Assistant de séchage pour une ouverture optionnelle de la porte à la fin du programme.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Départ différé jusqu'à 24 heures.
Signal visuel et acoustique de fin de programme.
Time Light.

Caractéristiques techniques

Éclairage parfait de l'intérieur de la cuve.
Protection des verres grâce à la Zéolite.
Aqua sensor : optimise les consommations selon le degré de salissure.
Sensor de charge.
Détection automatique des détergents combinés.
Régénération électronique.
Échangeur thermique.
Chauffe-eau sous cuve.
Triple système de filtrage, autonettoyant.
Système fermeture douce.
Aqua-stop.

Fonctions numériques

(Gaggenau Home Connect)
Programme Intelligent pour une adaptation du cycle basé sur le retour d'information de l'utilisateur.
Programme Assistant.
Réduction temporaire du niveau sonore.
Mises à jour logicielles.
Programmes téléchargeables.*

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Programmes

8 programmes:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Intensif 70 °C.
Eco 50 °C.
Programme Nuit.
Rapide 45 °C (35 min.).
Fonction de personnalisation (réglage par défaut: Prélavage).

4 options:

Intensif Plus.
Power.
Demi-charge.
Hygiène.

Entretien de l'appareil.

Caractéristiques

Système de paniers flexibles montés sur rails qui coulissent sans effort sur tous les niveaux et à fermeture Softclose.

Panier supérieur:

Sortie totale.
Zone de nettoyage supplémentaire en option grâce à l'activation de buses d'aspersion additionnelles.
Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
6 picots rabattables.
4 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.

Panier inférieur:

Bras de lavage motorisé : adaptation de l'intensité des 4 zones de lavage au degré de salissure.
8 picots rabattables.
2 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.
Support à verres divisible.
Panier à couverts.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm : 29/28, 26,5/30,5 ou 24/33 cm.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm : 27/25, 24,5/27,5 ou 22/30 cm.

Capacité de 12 couverts.

Capacité maximum de 23 verres à vin.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique B sur une échelle de A à G.
A partir de 9,5 l d'eau.
A partir de 0,626 kWh.
Niveau sonore 43 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation

Pieds réglables en hauteur.
Retrait de socle 100 mm (voir croquis).
Pour l'utilisation du Time Light, prévoir un retrait minimum du socle (40 mm + épaisseur panneau d'habillage).
La hauteur maximale du socle doit être réduite de 30 mm pour permettre une lecture optimale du Time Light.
Réglage des pieds arrière par l'avant.
Poids de la porte jusqu'à 8,5 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.

Conseils d'installation complémentaires comprenant aussi des indications sur les portes à coulisse en pages 402 à 409.

Valeurs de raccordement

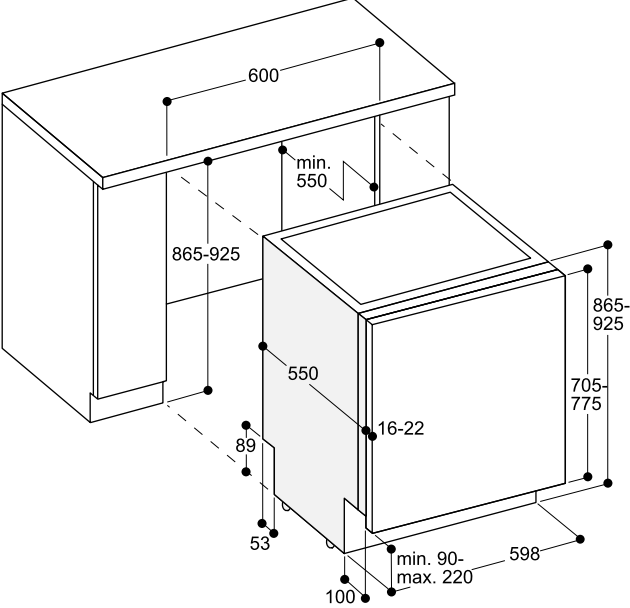
Puissance totale 2000-2400 W.

Câble de raccordement avec prise.

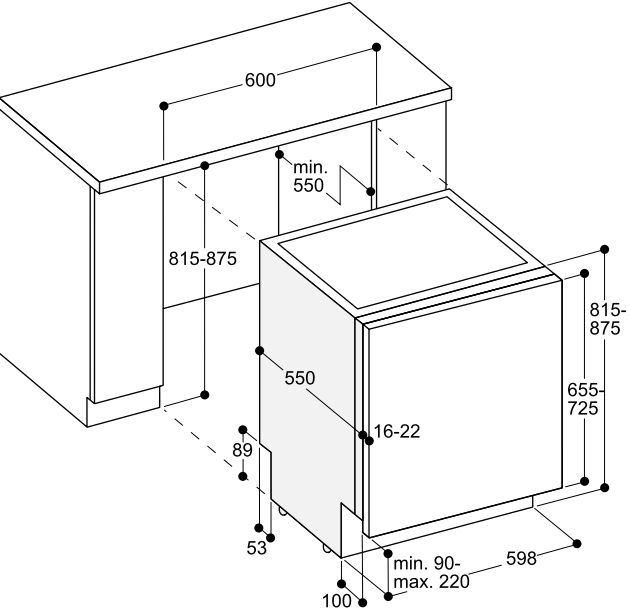
Raccordement à l'eau avec raccord 3/4".

Possibilité de raccordement à l'eau chaude ou à l'eau froide.

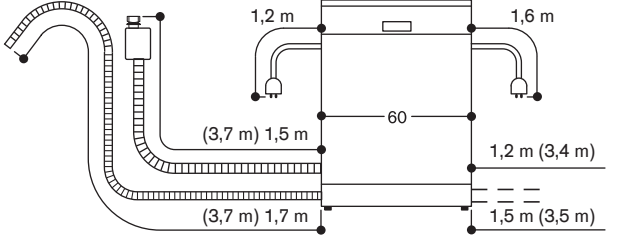
Lave-vaisselle hauteur 86,5 cm



Lave-vaisselle hauteur 81,5 cm



Mesures de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de largeur



() Valeurs avec rallonge Aqua-Stop

*disponibilité selon pays

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 425



Lave-vaisselle Série 400
DF 481/DF 480

DF 481 101F **3.570 €**

Tout intégrable
Home Connect
Porte à coulisse
Hauteur 86,5 cm

DF 480 101F **3.470 €**

Tout intégrable
Home Connect
Porte à coulisse
Hauteur 81,5 cm



Le prix comprend

- 1 diffuseur multijets pour grands plats
- 2 supports pour plats Gastro Norm
- 1 support pour verres à longs pieds
- 1 kit de baguettes de finition inox

Accessoires d'installation en option

GZ 010 011 **60 €**

Rallonge
pour l'arrivée et l'évacuation d'eau.
(longueur 2 m)

Accessoires en option

DA 041 160 **225 €**

Tiroir à couverts avec rails qui
permettent de coulisser facilement.
3e niveau de rangement au-dessus
du panier supérieur.
Idéal pour grands couverts, ustensiles
de cuisine et tasses expresso.
Capacité 13 couverts avec les
3 niveaux de rangement.

DA 042 030 **45 €**

Accessoire pour couverts en argent,
pour tous les lave-vaisselle.

DA 043 000 **30 €**

Support pour verres à longs pieds
Permet un positionnement sécurisé
de 4 verres à longs pieds pendant le
déroulement du programme et
assure un résultat de lavage optimal.
A placer dans le panier inférieur.

DA 045 061 **225 €**

Tiroir 3e niveau
avec rails pour coulisement facile.
Pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm.
Tiroir supplémentaire 3e niveau
au-dessus du panier supérieur.
Pour de petits bols, des tasses et des
ustensiles de cuisson.
Étagère à couteaux mobile.

*disponibilité selon pays

Highlights

- Eclairage parfait de l'intérieur de la cuve
- 8 programmes avec Aqua sensor et 4 options, dont Power pour un lavage et un séchage en 57 minutes et Intensif Plus pour une adaptation de l'intensité des zones de lavage dans le panier inférieur (bras de lavage inférieur motorisé)
- Protection optimale des verres délicats grâce à un séchage à basse température avec Zeolite, à la conception du panier et au système d'adoucissement intelligent de l'eau
- Système de paniers flexibles montés sur rails qui coulisent sans effort sur tous les niveaux et à fermeture Softclose
- Système d'ouverture de porte Push-to-open pour une intégration parfaite dans les meubles de cuisine sans poignées
- Porte à coulisse pour une hauteur de plinthe réduite à partir de 50 mm ou pour une installation en colonne
- Info-Light latéral
- Très silencieux : 43 dB

Bandeau de commande

Display TFT avec indication du temps restant ou de l'heure de fin de programme, indicateur du manque de sel ou de liquide de rinçage, voyant de contrôle de l'arrivée d'eau. Commandes par touches sensibles. Réduction flexible de la durée du cycle, même durant le fonctionnement d'un cycle. Fonction de personnalisation permettant de mémoriser les combinaisons personnelles de programmes. Assistant de séchage pour une ouverture optionnelle de la porte à la fin du programme. Touche info avec conseils d'utilisation. Départ différé jusqu'à 24 heures. Signal visuel et acoustique de fin de programme. Info-Light latéral.

Caractéristiques techniques

Eclairage parfait de l'intérieur de la cuve.
Protection des verres grâce à la Zeolite.
Aqua sensor : optimise les consommations selon le degré de salissure.
Sensor de charge.
Détection automatique des détergents combinés.
Régénération électronique.
Échangeur thermique.
Chauffe-eau sous cuve.
Triple système de filtrage, autonettoyant.
Système fermeture douce.
Aquastop.

Fonctions numériques

(Gaggeneau Home Connect)

Programme Intelligent pour une adaptation du cycle basé sur le retour d'information de l'utilisateur. Programme Assistant. Réduction temporaire du niveau sonore. Mises à jour logicielles. Programmes téléchargeables.*

Informations complémentaires sur Home Connect page 421.

Programmes

8 programmes:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Intensif 70 °C.
Eco 50 °C.
Programme Nuit.
Rapide 45 °C (35 min.).
Fonction de personnalisation (réglage par défaut: Prélavage).

4 options:

Intensif Plus.
Power.
Demi-charge.
Hygiène.

Entretien de l'appareil.

Caractéristiques

Système de paniers flexibles montés sur rails qui coulisent sans effort sur tous les niveaux et à fermeture Softclose.

Panier supérieur:

Sortie totale.
Zone de nettoyage supplémentaire en option grâce à l'activation de buses d'aspersion additionnelles. Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm. 6 picots rabattables. 4 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.

Panier inférieur:

Bras de lavage motorisé: adaptation de l'intensité des 4 zones de lavage au degré de salissure. 8 picots rabattables. 2 étagères rabattables pour une protection optimale des verres. Support à verres divisible. Panier à couverts.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm : 29/28, 26.5/30.5 ou 24/33 cm.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm : 27/25, 24.5/27.5 ou 22/30 cm.

Capacité de 12 couverts.

Capacité maximum de 23 verres à vin.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique B sur une échelle de A à G.
A partir de 9.5 l d'eau.
A partir de 0.626 kWh.
Niveau sonore 43 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation

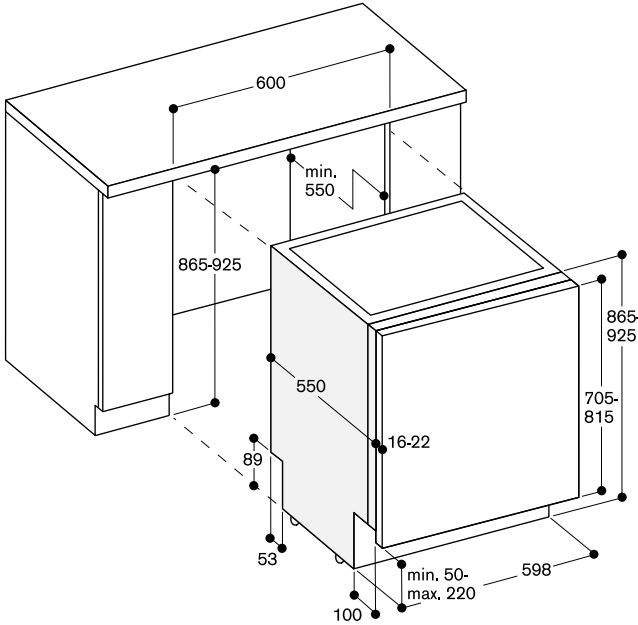
Pieds réglables en hauteur.
Retrait de socle 100 mm (voir croquis). Réglage des pieds arrière par l'avant. Poids de la porte jusqu'à 11 kg. Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine. Installation également possible dans meuble avec poignée. Le système Push-to-open reste actif.

Conseils d'installation complémentaires comprenant aussi des indications sur les portes à coulisse en pages 402 à 409.

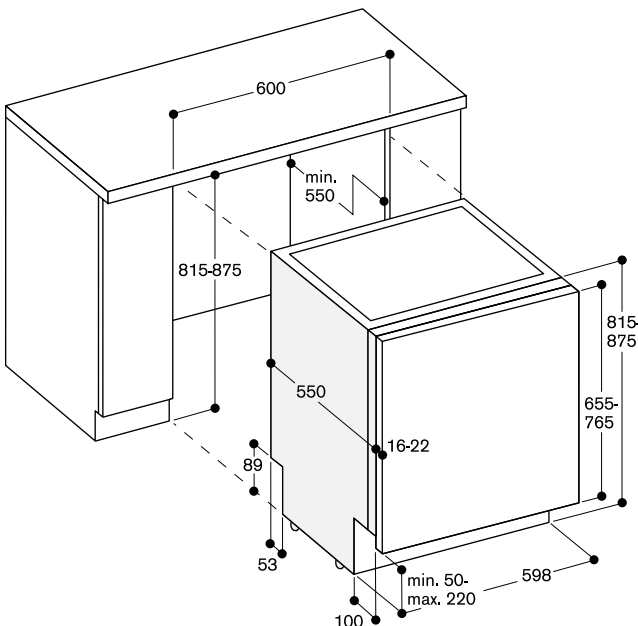
Valeurs de raccordement

Puissance totale 2000-2400 W.
Câble de raccordement avec prise. Raccordement à l'eau avec raccord 3/4". Possibilité de raccordement à l'eau chaude ou à l'eau froide.

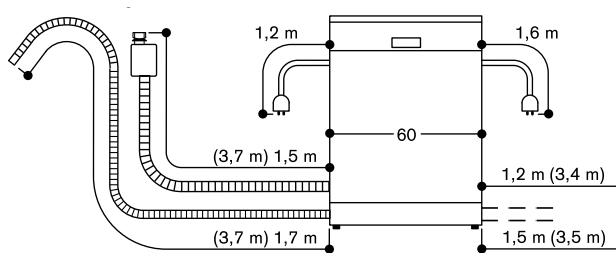
Lave-vaisselle hauteur 86,5 cm avec porte coulisse



Lave-vaisselle hauteur 81,5 cm avec porte à coulisse



Mesures de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de largeur



() Valeurs avec kit prolongateur



Lave-vaisselle Série 200
DF 271/DF 270

DF 271 101 2.550 €

Tout intégrable
Home Connect
Hauteur 86,5 cm

DF 270 101 2.450 €

Tout intégrable
Home Connect
Hauteur 81,5 cm



Le prix comprend

1 diffuseur multijet pour grands plats
1 kit de baguettes de finition inox

Accessoires d'installation

GZ 010 011 60 €

Rallonge
pour l'arrivée et l'évacuation d'eau.
(longueur 2 m)

Accessoires en option

DA 041 160 225 €

Tiroir à couverts avec rails qui
permettent de coulisser facilement.
3e niveau de rangement au-dessus
du panier supérieur.
Idéal pour grands couverts, ustensiles
de cuisine et tasses expresso.
Capacité 13 couverts avec les
3 niveaux de rangement.

DA 042 030 45 €

Accessoire pour couverts en argent,
pour tous les lave-vaisselle.

DA 043 000 30 €

Support pour verres à longs pieds
Permet un positionnement sécurisé
de 4 verres à longs pieds pendant le
déroulement du programme et
assure un résultat de lavage optimal.
A placer dans le panier inférieur.

DA 045 061 225 €

Tiroir 3e niveau
avec rails pour coulissement facile.
Pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm.
Tiroir supplémentaire 3e niveau
au-dessus du panier supérieur.
Pour de petits bols, des tasses et des
ustensiles de cuisson.
Étagère à couteaux mobile.

Accessoires à commander auprès
du service après-vente, ou via la
boutique en ligne www.gaggenau.com
00648174

Charnière support de plinthe pour
tous les lave-vaisselle tout
intégrables.

Highlights

- Protection optimale des verres délicats grâce à un séchage à basse température avec Zeolite, à la conception du panier et au système d'adoucissement intelligent de l'eau
- 6 programmes avec Aqua sensor et 3 options, dont Power pour lavage et séchage en 57 minutes et Intensif pour un lavage particulièrement minutieux dans le panier inférieur.
- Système de paniers flexibles avec rails pour coulissement facile sur tous les niveaux
- Eclairage intérieur lumineux
- Système d'ouverture de porte Push-to-open pour une intégration parfaite dans les meubles de cuisine sans poignées
- Time Light : projection du temps restant et de la phase en cours sur le sol
- Très silencieux : 43 dB

Bandeau de commande

Display TFT avec indication du temps restant ou de l'heure de fin de programme, indicateur du manque de sel ou de liquide de rinçage, voyant de contrôle de l'arrivée d'eau. Commandes par touches sensibles. Réduction flexible de la durée du cycle, même durant le fonctionnement d'un cycle. Fonction de personnalisation permettant de mémoriser les combinaisons personnelles de programmes. Assistant de séchage pour une ouverture optionnelle de la porte à la fin du programme. Touche info avec conseils d'utilisation. Départ différé jusqu'à 24 heures. Signal visuel et acoustique de fin de programme. Time Light.

Caractéristiques techniques

Eclairage intérieur lumineux.
Protection des verres grâce à la Zeolite.
Aqua sensor : optimise les consommations selon le degré de salissure.
Sensor de charge.
Détection automatique des détergents combinés.
Régénération électronique.
Échangeur thermique.
Chauffe-eau sous cuve.
Triple système de filtrage, autonettoyant.
Système fermeture douce.
Aqua-stop.

Fonctions numériques
(Gaggenau Home Connect)

Programme Assistant.
Réduction temporaire du niveau sonore.
Mises à jour logicielles.
Programmes téléchargeables.*

Informations complémentaires sur
Gaggenau Home Connect page 421.

Programmes

6 programmes:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Eco 50 °C.
Rapide 45 °C (35 min.).
Fonction de personnalisation
(réglage par défaut : prélavage).

3 Options:

Intensif.
Power.
Demi-charge.

Entretien de l'appareil.

Caractéristiques

Système de paniers flexibles avec rails pour coulissement facile sur tous les niveaux.

Panier supérieur:

Sortie totale.
Zone de nettoyage supplémentaire en option grâce à l'activation de buses d'aspersion additionnelles.
Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
6 picots rabattables.
4 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.

Panier inférieur:

8 picots rabattables.
2 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.
Support à verres divisible.
Panier à couverts.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm : 29/28,26,5/30,5 ou 24/33 cm.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm : 27/25, 24,5/27,5 ou 22/30 cm.

Capacité de 12 couverts.

Capacité maximum de 23 verres à vin.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique B sur une échelle de A à G.
A partir de 9,5 l d'eau.
A partir de 0,725 kWh.
Niveau sonore 43 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation

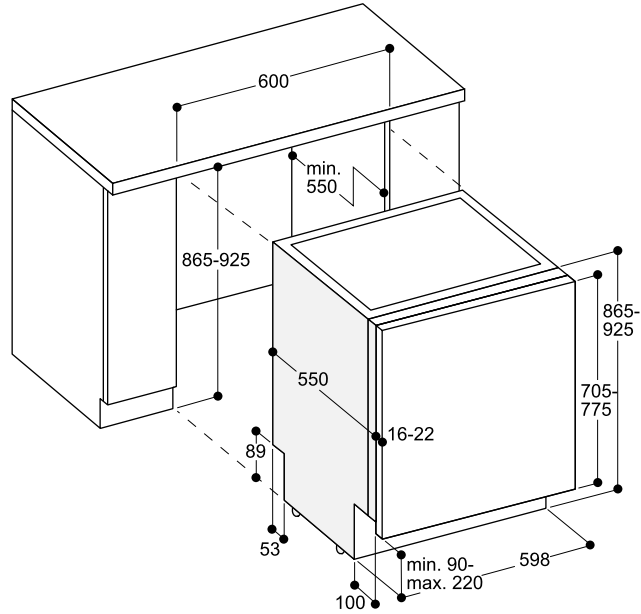
Pieds réglables en hauteur.
Retrait de socle 100 mm (voir croquis).
Pour l'utilisation du Time Light, prévoir un retrait minimum du socle (40 mm + épaisseur panneau d'habillage).
La hauteur maximale du socle doit être réduite de 30 mm pour permettre une lecture optimale du Time Light.
Réglage des pieds arrières par l'avant.
Poids de la porte jusqu'à 10/8,5 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.

Conseils d'installation complémentaires comprenant aussi des indications sur les portes à coulisse en pages 402 à 409.

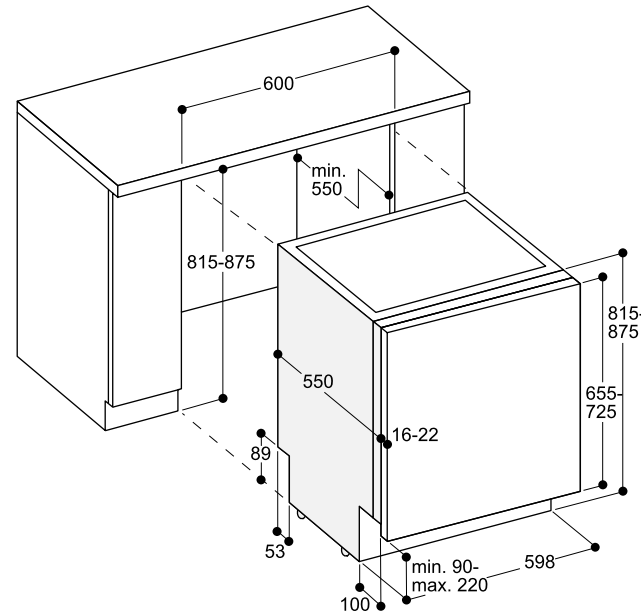
Valeurs de raccordement

Puissance totale 2000-2400 W.
Câble de raccordement avec prise.
Raccordement à l'eau 3/4".
Possibilité de raccordement à l'eau chaude ou à l'eau froide.

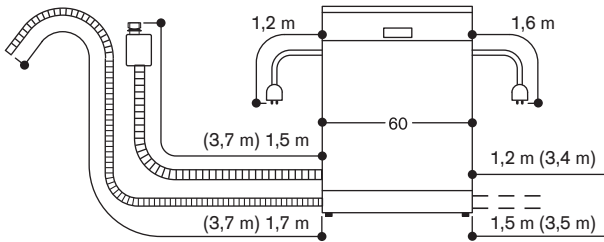
Lave-vaisselle hauteur 86,5 cm



Lave-vaisselle hauteur 81,5 cm



Mesures de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de largeur



() Valeurs avec rallonge Aqua-Stop

*disponibilité selon pays



Lave-vaisselle Série 200
DF 271/DF 270

DF 271 101F **2.550 €**

Tout intégrable
Home Connect
Porte à coulisse
Hauteur 86,5 cm

DF 270 101F **2.450 €**

Tout intégrable
Home Connect
Porte à coulisse
Hauteur 81,5 cm



Le prix comprend

1 diffuseur multijet pour grands plats
1 kit de baguettes de finition inox

Accessoires d'installation

GZ 010 011 **60 €**

Rallonge
pour l'arrivée et l'évacuation d'eau.
(longueur 2 m)

Accessoires en option

DA 041 160 **225 €**

Tiroir à couverts avec rails qui
permettent de coulisser facilement.
3e niveau de rangement au-dessus
du panier supérieur.
Idéal pour grands couverts, ustensiles
de cuisine et tasses expresso.
Capacité 13 couverts avec les
3 niveaux de rangement.

DA 042 030 **45 €**

Accessoire pour couverts en argent,
pour tous les lave-vaisselle.

DA 043 000 **30 €**

Support pour verres à longs pieds
Permet un positionnement sécurisé
de 4 verres à longs pieds pendant le
déroulement du programme et
assure un résultat de lavage optimal.
A placer dans le panier inférieur.

DA 045 061 **225 €**

Tiroir 3e niveau
avec rails pour coulissement facile.
Pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm.
Tiroir supplémentaire 3e niveau
au-dessus du panier supérieur.
Pour de petits bols, des tasses
et des ustensiles de cuisson.
Étagère à couteaux mobile.

Highlights

- Protection optimale des verres délicats grâce à un séchage à basse température avec Zéolite, à la conception du panier et au système d'adoucissement intelligent de l'eau
- 6 programmes avec Aqua sensor et 3 options, dont Power pour lavage et séchage en 57 minutes et Intensif pour un lavage particulièrement minutieux dans le panier inférieur.
- Système de paniers flexibles avec rails pour coulissement facile sur tous les niveaux
- Eclairage intérieur lumineux
- Système d'ouverture de porte Push-to-open pour une intégration parfaite dans les meubles de cuisine sans poignées
- Porte à coulisse pour une hauteur de plinthe réduite à partir de 50 mm ou pour une installation en colonne
- Info-Light latéral
- Très silencieux: 43 dB

Bandeau de commande

Display TFT avec indication du temps restant ou de l'heure de fin de programme, indicateur du manque de sel ou de liquide de rinçage, voyant de contrôle de l'arrivée d'eau. Commandes par touches sensibles. Réduction flexible de la durée du cycle, même durant le fonctionnement d'un cycle. Fonction de personnalisation permettant de mémoriser les combinaisons personnelles de programmes. Assistant de séchage pour une ouverture optionnelle de la porte à la fin du programme. Touche info avec conseils d'utilisation. Départ différé jusqu'à 24 heures. Signal visuel et acoustique de fin de programme. Info-Light latéral.

Caractéristiques techniques

Eclairage intérieur lumineux.
Protection des verres grâce à la Zéolite.
Aqua sensor : optimise les consommations selon le degré de salissure.
Sensor de charge.
Détection automatique des détergents combinés.
Régénération électronique.
Échangeur thermique.
Chauffe-eau sous cuve.
Triple système de filtrage, autonettoyant.
Système fermeture douce.
Aquastop.

Fonctions numériques
(Gagganau Home Connect)

Programme Assistant.
Réduction temporaire du niveau sonore.
Mises à jour logicielles.
Programmes téléchargeables.*

Informations complémentaires sur Gagganau Home Connect page 421.

Programmes

6 programmes:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Eco 50 °C.
Rapide 45 °C (35 min.).
Fonction de personnalisation (réglage par défaut : prélavage).

3 Options:

Intensif.
Power.
Demi-charge.

Entretien de l'appareil.

Caractéristiques

Système de paniers flexibles avec rails pour coulissement facile sur tous les niveaux.

Panier supérieur:

Sortie totale.
Zone de nettoyage supplémentaire en option grâce à l'activation de buses d'aspersion additionnelles.
Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
6 picots rabattables.
4 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.

Panier inférieur:

8 picots rabattables.
2 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.
Support à verres divisible.
Panier à couverts.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm: 29/28, 26,5/30,5 ou 24/33 cm.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm : 27/25, 24,5/27,5 ou 22/30 cm.

Capacité de 12 couverts.

Capacité maximum de 23 verres à vin.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique B sur une échelle de A à G.
A partir de 9,5 l d'eau.
A partir de 0,725 kWh.
Niveau sonore 43 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation

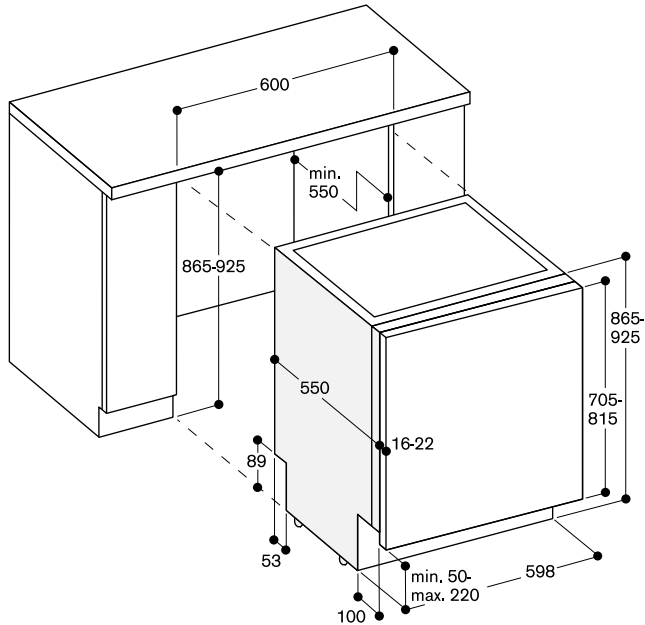
Pieds réglables en hauteur.
Retrait de socle 100 mm (voir croquis).
Réglage des pieds arrière par l'avant.
Poids de la porte jusqu'à 11 kg.
Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.
Installation également possible dans meuble avec poignée. Le système Push-to-open reste actif.

Conseils d'installation complémentaires comprenant aussi des indications sur les portes à coulisse en pages 402 à 409.

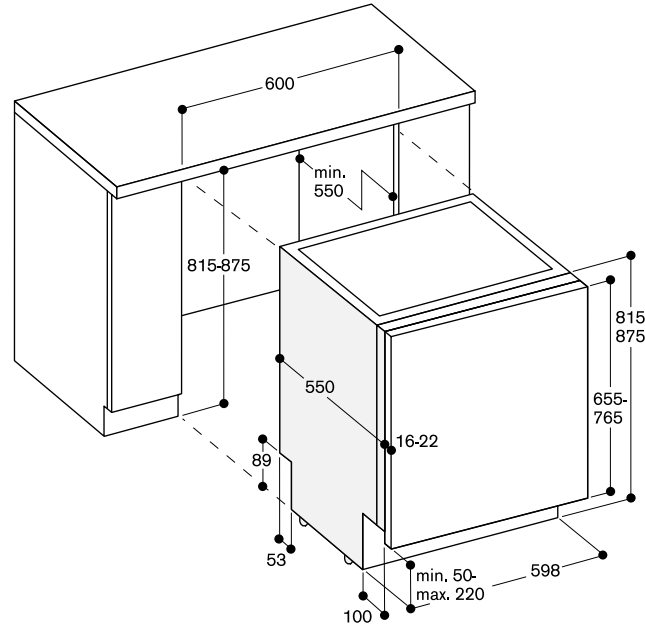
Valeurs de raccordement

Puissance totale 2000-2400 W.
Câble de raccordement avec prise.
Raccordement à l'eau 3/4".
Possibilité de raccordement à l'eau chaude ou à l'eau froide.

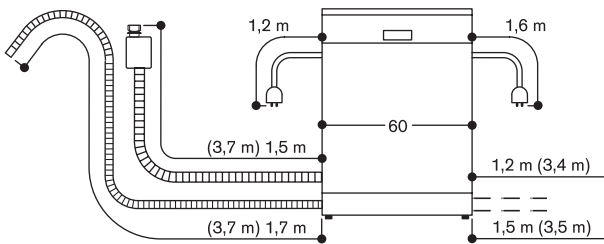
Lave-vaisselle hauteur 86,5 cm avec porte coulisse



Lave-vaisselle hauteur 81,5 cm avec porte à coulisse



Mesures de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de largeur



() Valeurs avec kit prolongateur

*disponibilité selon pays



Lave-vaisselle Série 200
DF 261/DF 260

DF 261 101 2.040 €

Tout intégrable
Home Connect
Hauteur 86.5 cm

DF 260 101 2.040 €

Tout intégrable
Home Connect
Hauteur 81.5 cm



Le prix comprend

1 diffuseur multijet pour grands plats
1 kit de barrettes de finition inox

Accessoires d'installation

GH 045 010 85 €

Poignée avec 2 vis, inox,
longueur 45 cm, profondeur 49 mm,
intervalle de perçage 427 mm.

GZ 010 011 60 €

Rallonge
pour l'arrivée et l'évacuation d'eau.
(longueur 2 m)

Accessoires en option

DA 041 061 115 €

Tiroir à couverts Flexi Plus,
rails télescopiques inclus.
Tiroir supplémentaire 3ème niveau
au-dessus du panier supérieur Flexi Plus.
Idéal pour grands couverts, ustensiles
de cuisine et tasses expresso.
Capacité 14 couverts si utilisation
des 3 niveaux de panier Flexi Plus.

DA 042 030 45 €

Accessoire pour couverts en argent,
pour tous les lave-vaisselle.

DA 043 000 30 €

Support pour verres à longs pieds
Permet un positionnement sécurisé
de 4 verres à longs pieds pendant le
déroulement du programme et
assure un résultat de lavage optimal.
A placer dans le panier inférieur.

DA 045 060 155 €

Tiroir 3e niveau pour
lave-vaisselle hauteur 86,5 cm.
Tiroir supplémentaire 3e niveau
au-dessus du panier supérieur.
Pour de petits bols, des tasses et des
ustensiles de cuisson.
Etagère à couteaux mobile.

Accessoires à commander auprès
du service après-vente, ou via la
boutique en ligne www.gaggenau.com
00648174

Charnière support de plinthe pour
tous les lave-vaisselle tout intégrables.

Highlights

- Protection optimale des verres délicats grâce à un séchage à basse température avec Zéolite, à la conception du panier et au système d'adoucissement intelligent de l'eau
- 6 programmes avec Aqua sensor et 3 options, dont Power pour lavage et séchage en 57 minutes et Intensif pour un lavage particulièrement minutieux dans le panier inférieur
- Système de paniers flexible
- Eclairage intérieur lumineux
- Time Light : projection du temps restant et de la phase en cours sur le sol
- Très silencieux : 43 dB

Bandeau de commande

Display TFT avec indication du temps restant ou de l'heure de fin de programme, indicateur du manque de sel ou de liquide de rinçage, voyant de contrôle de l'arrivée d'eau. Commandes par touches sensibles. Réduction flexible de la durée du cycle, même durant le fonctionnement d'un cycle. Fonction de personnalisation permettant de mémoriser les combinaisons personnelles de programmes. Assistant de séchage pour une ouverture optionnelle de la porte à la fin du programme. Touche Info avec conseils d'utilisation. Départ différé jusqu'à 24 heures. Signal visuel et acoustique de fin de programme. Time Light.

Caractéristiques techniques

Eclairage intérieur lumineux.
Protection des verres grâce à la Zéolite.
Aqua sensor : optimise les consommations selon le degré de salissure.
Sensor de charge.
Détection automatique des détergents combinés.
Régénération électronique.
Échangeur thermique.
Chauffe-eau sous cuve.
Triple système de filtrage, autonettoyant.
Système fermeture douce.
Aqua-stop.

Fonctions numériques

(Gaggenau Home Connect)

Programmes téléchargeables.*
Programme Assistant.
Réduction temporaire du niveau sonore.
Mises à jour logicielles.
Programmes téléchargeables.*

Informations complémentaires sur
Gaggenau Home Connect page 421.

Programmes

6 programmes:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Eco 50 °C.
Rapide 45 °C (35 min.).
Fonction de personnalisation (réglage par défaut: pré lavage).

3 Options:

Intensif.
Power.
Demi-charge.

Entretien de l'appareil.

Caractéristiques

Système de paniers flexibles.

Panier supérieur:

Sortie totale.
Zone de nettoyage supplémentaire en option grâce à l'activation de buses d'aspersion additionnelles.
Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
6 picots rabattables.
4 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.

Panier inférieur:

8 picots rabattables.
2 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.
Support à verres divisible.
Panier à couverts.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm : 29/28, 26,5/30,5 ou 24/33 cm.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm : 27/25, 24,5/27,5 ou 22/30 cm.

Capacité de 13 couverts.

Capacité maximum de 23 verres à vin.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique B sur une échelle de A à G.
A partir de 9.5 l d'eau.
A partir de 0.635 kWh.
Niveau sonore 43 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation

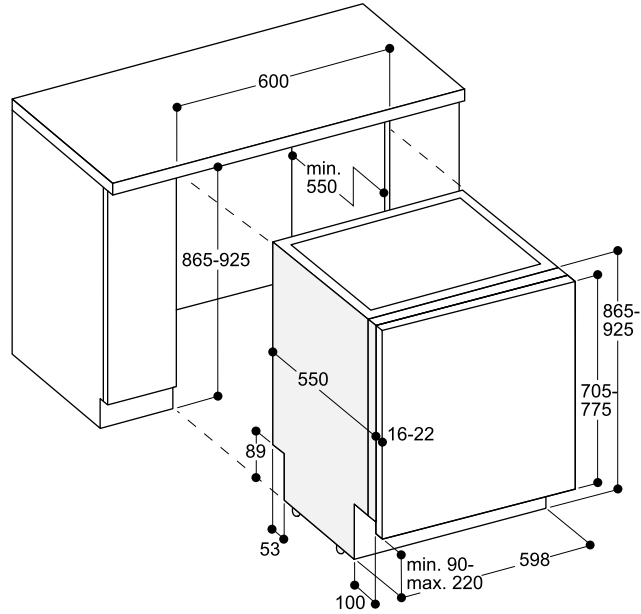
Pieds réglables en hauteur.
Retrait de socle 100 mm (voir croquis).
Pour l'utilisation du Time Light, prévoir un retrait minimum du socle (40 mm + épaisseur panneau d'habillage).
La hauteur maximale du socle doit être réduite de 30 mm pour permettre une lecture optimale du Time Light.
Réglage des pieds arrière par l'avant.
Poids de la porte jusqu'à 10/8,5 kg.
Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.

Conseils d'installation complémentaires comprenant aussi des indications sur les portes à coulisse en pages 402 à 409.

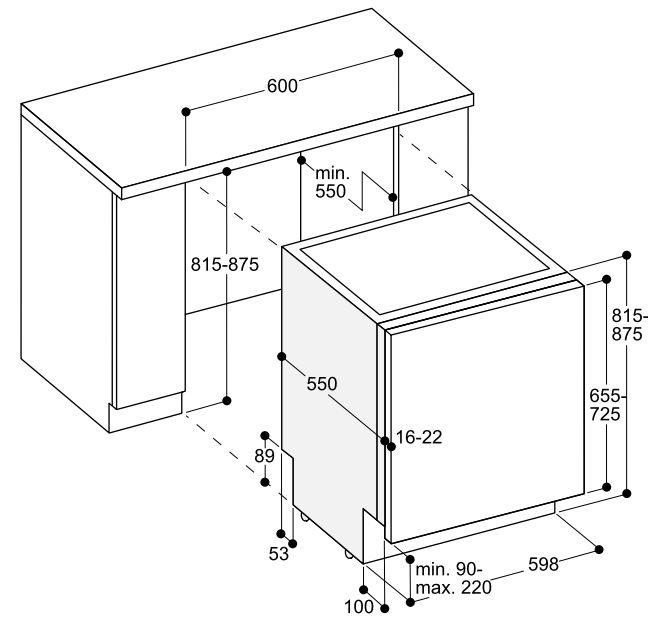
Valeurs de raccordement

Puissance totale 2000-2400 W.
Câble de raccordement avec prise.
Raccordement à l'eau 3/4".
Possibilité de raccordement à l'eau chaude ou à l'eau froide.

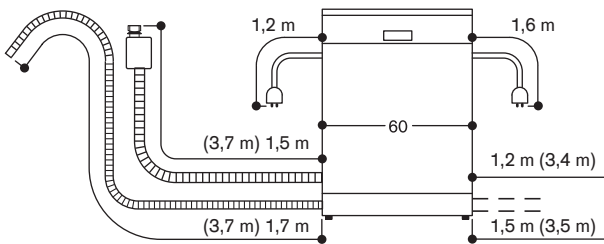
Lave-vaisselle hauteur 86,5 cm



Lave-vaisselle hauteur 81,5 cm



Mesures de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de largeur



() Valeurs avec rallonge Aqua-Stop

*disponibilité selon pays



Lave-vaisselle Série 200
DF 210

DF 210 100 1.740 €
Tout intégrable
Home Connect
Hauteur 81.5 cm



Le prix comprend
1 diffuseur multijet pour grands plats

Accessoires d'installation
DA 020 011 75 €
Barrettes de finition inox pour
lave-vaisselle hauteur 81,5 cm.

GH 045 010 85 €
Poignée avec 2 vis, inox,
longueur 45 cm, profondeur 49 mm,
intervalle de perçage 427 mm.
GZ 010 011 60 €
Rallonge
pour l'arrivée et l'évacuation d'eau.
(longueur 2 m)

Accessoires en option
DA 041 061 115 €
Tiroir à couverts Flexi Plus,
rails télescopiques inclus.
Tiroir supplémentaire 3^{ème} niveau
au-dessus du panier supérieur Flexi Plus.
Idéal pour grands couverts, ustensiles
de cuisine et tasses expresso.
Capacité 14 couverts si utilisation
des 3 niveaux de panier Flexi Plus.
DA 042 030 45 €
Accessoire pour couverts en argent,
pour tous les lave-vaisselle.
DA 043 000 30 €
Support pour verres à longs pieds
Permet un positionnement sécurisé
de 4 verres à longs pieds pendant le
déroulement du programme et
assure un résultat de lavage optimal.
A placer dans le panier inférieur.

Accessoires à commander auprès
du service après-vente, ou via la
boutique en ligne www.gaggenau.com
00648174
Charnière support de plinthe pour
tous les lave-vaisselle tout
intégrables.

- Highlights
- 6 programmes avec Aqua sensor et 3 options, dont Power pour lavage et séchage en 57 minutes et Intensif pour un lavage particulièrement minutieux dans le panier inférieur.
 - Système de paniers flexible
 - Eclairage intérieur lumineux
 - Très silencieux: 44 dB

Bandeau de commande
Display TFT avec indication du temps restant ou de l'heure de fin de programme, indicateur du manque de sel ou de liquide de rinçage, voyant de contrôle de l'arrivée d'eau.
Commandes par touches sensibles.
Réduction flexible de la durée du cycle, même durant le fonctionne-ment d'un cycle.
Fonction de personnalisation permettant de mémoriser les combinaisons personnelles de programmes.
Touche Info avec conseils d'utilisation.
Départ différé jusqu'à 24 heures.
Signal visuel et acoustique de fin de programme.
Témoin lumineux de fonctionnement : Info Light.

Caractéristiques techniques
Eclairage intérieur lumineux.
Protection des verres.
Aqua sensor : optimise les consommations selon le degré de salissure.
Sensor de charge.
Détection automatique des détergents combinés.
Régénération électronique.
Echangeur thermique.
Chauffe-eau sous cuve.
Triple système de filtrage, autonet-toyant.
Système fermeture douce.
Aquastop.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)
Réduction temporaire du niveau sonore.
Programmes téléchargeables.*
Mises à jour logicielles.

Informations complémentaires sur
Gaggenau Home Connect page 421.

Programmes
6 programmes:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Eco 50 °C.
Rapide 45 °C (29 min.).
Fonction de personnalisation (réglage par défaut: Prélavage).

3 Options:
Intensif.
Power.
Séchage Extra.

Caractéristiques
Système de paniers flexibles.

Panier supérieur:
Sortie totale.
Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
6 picots rabattables.
4 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.

Panier inférieur:
8 picots rabattables.
2 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.
Support à verres divisible.
Panier à couverts.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour les lave-vaisselle hauteur 81,5 cm : 27/25, 24,5/27,5 et 22/30 cm.

Capacité de 13 couverts.
Capacité maximum de 23 verres à vin.

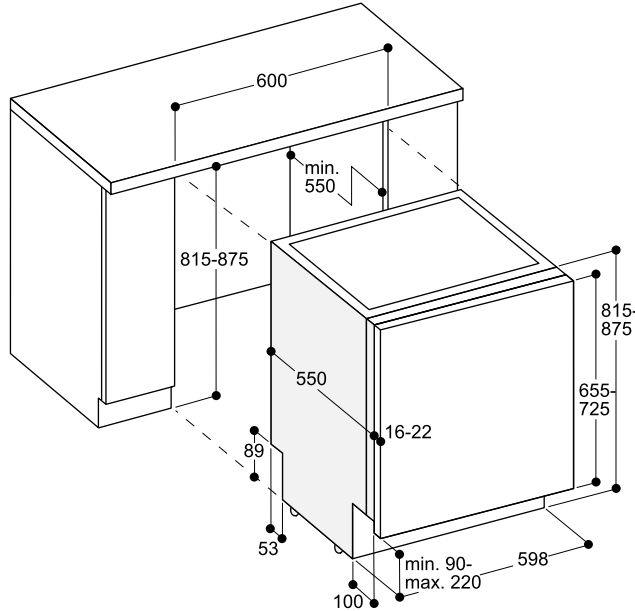
Consommations
Classe d'efficacité énergétique D sur une échelle de A à G.
A partir de 9,5 l d'eau.
A partir de 0,836 kWh.
Niveau sonore 44 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation
Pieds réglables en hauteur.
Retrait de socle 100 mm (voir croquis).
Réglage des pieds arrières par l'avant.
Poids de la porte jusqu'à 8,5 kg.
Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.

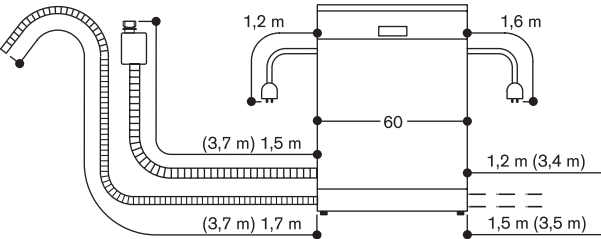
Conseils d'installation complémen-taires comprenant aussi des indications sur les portes à coulisse en pages 402 à 409.

Valeurs de raccordement
Puissance totale 2000-2400 W.
Câble de raccordement avec prise.
Raccordement à l'eau 3/4".
Possibilité de raccordement à l'eau chaude ou à l'eau froide.

Lave-vaisselle hauteur 81,5 cm



Mesures de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de largeur



() Valeurs avec kit prolongateur

*disponibilité selon pays

Indications générales de montage des lave-vaisselle de 60 cm de large (sans porte à coulisse)

Pour des hauteurs de niche de 815 à 855 mm, dans la plupart des cas, prévoir un lave-vaisselle de hauteur 81,5 cm, indépendamment de la hauteur du socle.

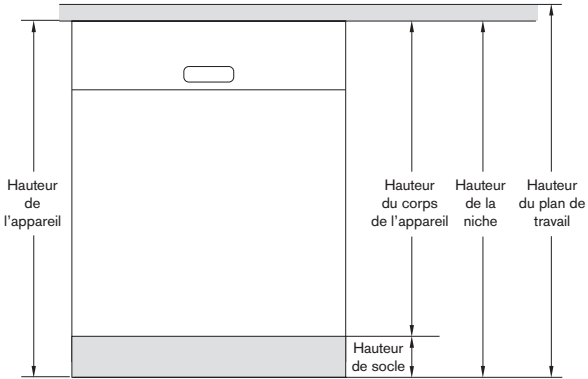
Pour des hauteurs de niche de 885 à 925 mm, dans la plupart des cas, prévoir un lave-vaisselle de hauteur 86,5 cm, indépendamment de la hauteur du socle.

Pour des hauteurs de niche de 865 à 875 mm, c'est la hauteur de socle qui détermine le choix d'un appareil de 81,5 ou de 86,5 cm de haut (voir ci-dessous la matrice des correspondances).

Pour les lave-vaisselle avec Time-Light, il faut réduire la hauteur maximale du socle de 30 mm pour une lecture optimale de la projection au sol du temps restant.

Hauteur de niche en mm ↓	Hauteur panneau d'habillage 655-765 mm											
	Hauteur panneau d'habillage 705-815 mm											
	Hauteur de niche en mm →											
	815	825	835	845	855	865	875	885	895	905	915	925
<90	❶ (S)	❶ (S)	❶ (S)	❶ (S)	❶ (S)	❷ (S)	❷ (S)	❷ (S)	❷ (S)	❷ (S)	❷ (S)	❷ (S)
90	❶	❶ (S/D)	❶ (S)	❶ (S)	❶ (S)	❷	❷ (S)	❷ (S)	❷ (S)	❷ (S)	❷ (S)	❷ (S)
100	❶	❶	❶ (S/D)	❶ (S)	❶ (S)	❶ (S) ❷	❷	❷ (S/D)	❷ (S)	❷ (S)	❷ (S)	❷ (S)
110	❶	❶	❶	❶ (S/D)	❶ (S)	❶ (S) ❷	❶ (S) ❷	❷	❷ (S/D)	❷ (S)	❷ (S)	❷ (S)
120	❶	❶	❶	❶	❶ (S/D)	❶ (S) ❷	❶ (S) ❷	❷	❷	❷ (S/D)	❷ (S)	❷ (S)
130	❶	❶	❶	❶	❶	❶ (S/D) ❷	❶ (S) ❷	❷	❷	❷	❷ (S/D)	❷ (S)
140	❶	❶	❶	❶	❶	❶ ❷	❶ (S/D) ❷	❷	❷	❷	❷	❷ (S/D)
150	❶	❶	❶	❶	❶	❶ ❷	❶ ❷	❷	❷	❷	❷	❷
160	❶	❶	❶	❶	❶	❶ ❷	❶ ❷	❷	❷	❷	❷	❷
170		❶	❶	❶	❶	❶	❶ ❷	❷	❷	❷	❷	❷
180			❶	❶	❶	❶	❶	❷	❷	❷	❷	❷
190				❶	❶	❶	❶		❷	❷	❷	❷
200					❶	❶	❶			❷	❷	❷
210						❶	❶				❷	❷
220							❶					❷

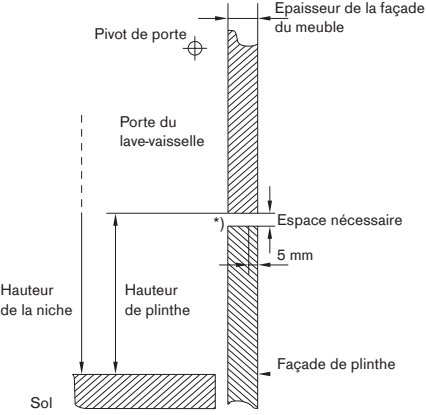
- ❶ = lave-vaisselle hauteur 81,5 cm. DF 480/DF 270/DF 260/DF 210 (S) = Solution spéciale
❷ = lave-vaisselle hauteur 86,5 cm. DF 481/DF 271/DF 261 (S) = Solution spéciale
(S) = Solution spéciale avec l'accessoire 00648174 (à commander auprès du service après-vente), support de plinthe pour alignement avec la porte.
(D) = Solution spéciale avec un écart de 10 mm avec le plan de travail / sécurité enfant non disponible.



Indication de montage complémentaire pour installation en colonne (sans porte à coulisse)

Mesures pour l'installation d'un lave-vaisselle au dessus d'une façade de plinthe non inclinée :

Le tableau indique l'espace nécessaire entre la façade de la porte du lave-vaisselle et la façade de plinthe. Cela dépend de la hauteur de la niche, la hauteur de la plinthe et l'épaisseur du panneau d'habillage en cas d'utilisation d'un panneau d'habillage standard pour lave-vaisselle intégrable sous-plan.

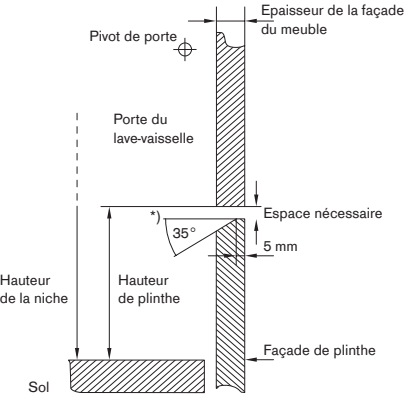


* La zone de pivotement de la porte doit être au minimum de 4 mm.

Hauteur de la niche (mm)	Epaisseur du panneau d'habillage (mm)	Hauteur de la plinthe (mm)									
		90	100	110	120	130	140	150	160	170	
815	16	10.5	11	12	13	14.5	16.5	19	22.5		
	19	12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22	25.5		
	22	13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5	28.5		
825	16		10.5	11	12	13	14.5	16.5	19	22.5	
	19		12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22	25.5	
	22		13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5	28.5	
835	16			10.5	11	12	13	14.5	16.5	19	
	19			12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22	
	22			13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5	
845	16				10.5	11	12	13	14.5	16.5	
	19				12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	
	22				13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	
855	16					10.5	11	12	13	14.5	
	19					12	12.5	13.5	15	16.5	
	22					13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	
865	16	10.5	11	12	13	14.5	16.5	19	22.5		
	19	12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22	25.5		
	22	13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5	28.5		
875	16		10.5	11	12	13	14.5	16.5	19	22.5	
	19		12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22	25.5	
	22		13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5	28.5	
885	16			10.5	11	12	13	14.5	16.5	19	
	19			12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22	
	22			13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5	
895	16				10.5	11	12	13	14.5	16.5	
	19				12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	
	22				13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	
905	16					10.5	11	12	13	14.5	
	19					12	12.5	13.5	15	16.5	
	22					13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	
915	16						10.5	11	12	13	
	19						12	12.5	13.5	15	
	22						13.5	14.5	15.5	16.5	
925	16							10.5	11	12	
	19							12	12.5	13.5	
	22							13.5	14.5	15.5	

Mesures pour l'installation d'un lave-vaisselle au dessus d'une façade de plinthe inclinée :

Le tableau indique l'espace nécessaire entre la façade de la porte du lave-vaisselle et la façade de plinthe. Cela dépend de la hauteur de la niche, la hauteur de la plinthe et l'épaisseur du panneau d'habillage en cas d'utilisation d'un panneau d'habillage standard pour lave-vaisselle intégrable sous-plan.



* La zone de pivotement de la porte doit être au minimum de 4 mm.

Hauteur de la niche (mm)	Epaisseur du panneau d'habillage (mm)	Hauteur de la plinthe (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	

Indications de montage pour lave-vaisselle porte à coulisse

Pour les hauteurs de niche de 815 à 860 mm, dans la majorité des cas, prévoir un lave-vaisselle hauteur 81,5 cm, indépendamment de la hauteur du socle.

Pour les hauteurs de niche de 880 à 925 mm, dans la majorité des cas, prévoir un lave-vaisselle hauteur 86,5 cm, indépendamment de la hauteur du socle.

Pour des hauteurs de niche de 865 à 875 mm, c’est la hauteur du socle qui détermine le choix d’un lave-vaisselle de 81,5 ou 86,5 cm de haut.

La nécessité de l’installation d’un lave-vaisselle à porte à coulisse dépend de plusieurs facteurs.

Les portes d’habillage plein verre ne s’adaptent pas aux lave-vaisselle avec porte à coulisse.

Hauteur panneau d'habillage 655-765 mm																								Hauteur panneau d'habillage 705-815 mm										
← Hauteur du socle en mm	Hauteur de la niche en mm →																																	
	815	820	825	830	835	840	845	850	855	860	865	870	875	880	885	890	895	900	905	910	915	920	925											
50	1										6																							
55	1	1									6	6																						
60	1	1	1								6	6	6																					
65	1	1	1	1							6	6	6	6																				
70	1	1	1	1	1						6	6	6	6	6																			
75	1	1	1	1	1	1					6	6	6	6	6	6																		
80	1	1	1	1	1	1	1				6	6	6	6	6	6	6																	
85	1	1	1	1	1	1	1	1			6	6	6	6	6	6	6	6																
90	1 *	1	1	1	1	1	1	1	1		6 *	6	6	6	6	6	6	6	6															
95	1 *	1 *	1	1	1	1	1	1	1	1	6 *	6 *	6	6	6	6	6	6	6	6														
100	1 *	1 *	1 *	1	1	1	1	1	1	1	1 / 6 *	6 *	6 *	6	6	6	6	6	6	6	6													
105	1 *	1 *	1 *	1 *	1	1	1	1	1	1	1 / 6 *	1 / 6 *	6 *	6 *	6	6	6	6	6	6	6	6												
110	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1	1	1	1	1	1 / 6 *	1 / 6 *	1 / 6 *	6 *	6 *	6	6	6	6	6	6	6	6											
115	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1	1	1	1	1 / 6 *	1 / 6 *	1 / 6 *	6 *	6 *	6 *	6	6	6	6	6	6	6											
120	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1	1	1	1 / 6 *	1 / 6 *	1 / 6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6	6	6	6	6	6											
125	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1	1	1 / 6 *	1 / 6 *	1 / 6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6	6	6	6	6											
130	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1	1 / 6 *	1 / 6 *	1 / 6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6	6	6	6											
135	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 / 6 *	1 / 6 *	1 / 6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6	6	6											
140	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 * / 6 *	1 / 6 *	1 / 6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6	6											
145	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 * / 6 *	1 * / 6 *	1 / 6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6											
150	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 * / 6 *	1 * / 6 *	1 * / 6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *											
155	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 * / 6 *	1 * / 6 *	1 * / 6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *											
160	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 * / 6 *	1 * / 6 *	1 * / 6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *											
165		1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 * / 6 *	1 * / 6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *											
170			1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 * / 6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *											
175				1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *											
180					1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *		6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *											
185						1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *			6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *											
190							1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *				6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *											
195								1 *	1 *	1 *	1 *	1 *	1 *					6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *											
200									1 *	1 *	1 *	1 *	1 *						6 *	6 *	6 *	6 *	6 *											
205										1 *	1 *	1 *	1 *							6 *	6 *	6 *	6 *											
210											1 *	1 *	1 *								6 *	6 *	6 *											
215												1 *	1 *									6 *	6 *											
220													1 *										6 *											

1 = lave-vaisselle hauteur 81,5 cm, porte à coulisse, DF 480 101F et DF 270 101F
6 = lave-vaisselle hauteur 86,5 cm, porte à coulisse, DF 481 101F et DF 271 101F
* Egalement possible avec lave-vaisselle sans porte à coulisse.

Indications de montage complémentaires pour installation en colonne lave-vaisselle porte à coulisse

Installation en colonne d'un
lave-vaisselle porte à coulisse,
au-dessus d'une façade de plinthe
non inclinée.

Le tableau indique l'espace nécessaire entre l'habillage de porte et la façade de la plinthe. Cela dépend de la hauteur de la niche, la hauteur de la plinthe et l'épaisseur du panneau d'habillage en cas d'utilisation d'un panneau d'habillage standard pour lave-vaisselle intégrable sous-plan. Intégration d'un lave-vaisselle porte à coulisse.

Hauteur de niche (mm)	Epaisseur du panneau d'habillage (mm)	Hauteur de la plinthe (mm)																								
		50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	105	110	115	120	125	130	135	140	145	150	155	160	165	170
815	16	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6						
	19	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8						
	22	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11						
820	16		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6					
	19		3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8						
	22		3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11					
825	16			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6					
	19			3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8					
	22			3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11				
830	16				3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6				
	19				3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8				
	22				3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11			
835	16					3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6			
	19					3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8			
	22					3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11			
840	16						3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6	
	19						3	3	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4	4	4	4.5	4.5	5	5	8		
	22						3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11		
845	16							3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6
	19							3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8
	22							3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11
850	16								3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	
	19								3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	
	22								3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5
855	16									3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	
	19									3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	
	22									3.5	3.5	4	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6
860	16										3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	
	19										3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4.5	4.5	4.5	
	22										3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5
865	16	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6						
	19	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8						
	22	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11						
870	16		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6					
	19		3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8					
	22		3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11					
875	16			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6					
	19			3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8					
	22			3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11				
880	16				3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6				
	19				3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8				
	22				3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11			
885	16					3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6			
	19					3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8			
	22					3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11			
890	16						3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6	
	19						3	3	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8		
	22						3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11		
895	16							3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6
	19							3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8
	22							3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11
900	16								3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	
	19								3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	
	22								3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5
905	16									3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	
	19									3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	
	22									3.5	3.5	4	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6
910	16										3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	4	
	19										3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5
	22										3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5
915	16											3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	
	19											3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	
	22											3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5
920	16												3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5
	19												3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	
	22												3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5
925	16													3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5
	19													3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4
	22													3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5

Indications de montage complémentaires pour installation en colonne lave-vaisselle porte à coulisse

Installation en colonne d'un lave-vaisselle porte à coulisse, au-dessus d'une façade de plinthe inclinée.

Le tableau indique l'espace nécessaire entre l'habillage de porte et la façade de la plinthe. Cela dépend de la hauteur de la niche, la hauteur de la plinthe et l'épaisseur du panneau d'habillage en cas d'utilisation d'un panneau d'habillage standard pour lave-vaisselle intégrable sous-plan. Intégration d'un lave-vaisselle porte à coulisse.

Hauteur de niche (mm)	Épaisseur du panneau d'habillage (mm)	Hauteur de la plinthe (mm)																										
		50	55	60	65	70	75	80	85	90		95	100	105	110	115	120	125	130	135	140	145	150	155	160	165	170	
815	16	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6							
	19	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5		2.5	2.5	3	3	3	3	3.5	4	8								
	22	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3		3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11								
820	16		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6						
	19		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5		2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8						
	22		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3		3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11							
825	16			2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6					
	19			2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5		2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8					
	22			2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5		3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11					
830	16				2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3.5	6				
	19				2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8				
	22				2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5		2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11				
835	16					2.5	2.5	2.5	2.5	2.5		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6				
	19					2.5	2.5	2.5	2.5	2.5		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3.5	4	8				
	22					2.5	2.5	2.5	2.5	2.5		2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11				
840	16						2.5	2.5	2.5	2.5		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6			
	19						2.5	2.5	2.5	2.5		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8			
	22						2.5	2.5	2.5	2.5		2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11		
845	16							2.5	2.5	2.5		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6	
	19							2.5	2.5	2.5		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3.5	4	8	
	22							2.5	2.5	2.5		2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11	
850	16								2.5	2.5		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5		
	19								2.5	2.5		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3.5	4	
	22								2.5	2.5		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	
855	16									2.5		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	
	19									2.5		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	
	22									2.5		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	
860	16											2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	
	19											2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	
	22											2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	
865	16	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6							
	19	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5		2.5	2.5	3	3	3	3	3.5	4	8								
	22	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3		3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11							
870	16		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6						
	19		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5		2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8						
	22		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3		3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11							
875	16			2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6					
	19			2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5		2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8					
	22			2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5		3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11					
880	16				2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6				
	19				2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8				
	22				2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5		2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11				
885	16					2.5	2.5	2.5	2.5	2.5		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3.5	6			
	19					2.5	2.5	2.5	2.5	2.5		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8			
	22					2.5	2.5	2.5	2.5	2.5		2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11				
890	16						2.5	2.5	2.5	2.5		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3.5	6	
	19						2.5	2.5	2.5	2.5		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3.5	4	8	
	22						2.5	2.5	2.5	2.5		2.5	2															

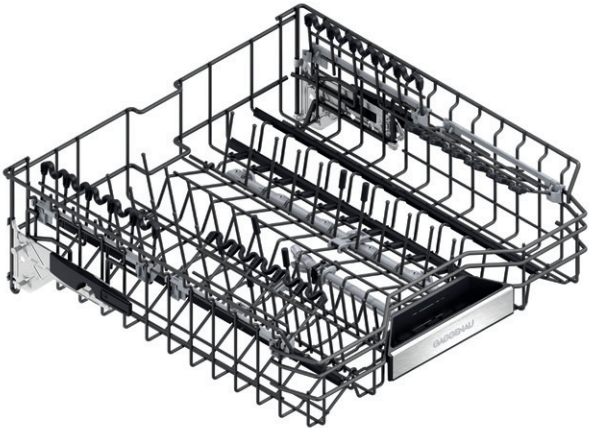
Accessoires lave-vaisselle

Système de paniers flexibles

Système de paniers flexibles avec rail pour coulissement sans effort sur tous les niveaux et à fermeture Softclose pour panier supérieur et inférieur. Le système de paniers flexibles offre plus de flexibilité et une meilleure préhension lors du rangement de la vaisselle dans les paniers.

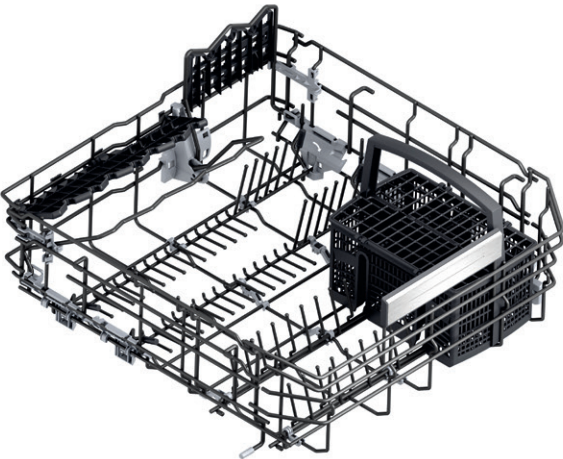
Panier supérieur

6 picots à assiettes rabattables.
4 étagères rabattables pour une protection optimale des verres. Entièrement extractible, avec zone de lavage additionnelle en option, rails pour coulissement sans effort et avec fermeture Softclose. Rackmatic sur 3 niveaux réglable en hauteur jusqu'à 5 cm. Poignée facilitant la préhension du panier supérieur.



Panier inférieur

Supports à verre divisibles.
8 picots à assiettes rabattables.
2 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.
Panier à couverts.
Monté sur rails qui coulissent sans effort et à fermeture Softclose. Poignée facilitant la préhension du panier inférieur.



Références / Références online*

DA 020 011 / 17007644 75 €

Barrettes de jonction et de finition inox pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm.
2 barrettes en inox servant à occulter l'espace entre le lave-vaisselle et le côté du meuble. Permettent une meilleure fixation de l'appareil dans la niche.
2 barrettes pour côté droit et gauche. Le cadre blanc est remplacé par les barrettes en inox.
L x P en cm : 2,3 x 2,3.
Hauteur 62,2 cm.

DA 020 111 / 17007642 75 €

Barrettes de jonction et de finition inox pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm.
2 barrettes en inox servant à occulter l'espace entre le lave-vaisselle et le côté du meuble. Permettent une meilleure fixation de l'appareil dans la niche. Le cadre blanc est remplacé par les barrettes en inox.
2 barrettes pour côté droit et gauche. L x P en cm : 2,3 x 2,3.
Hauteur 67,2 cm.

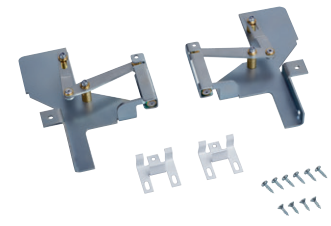
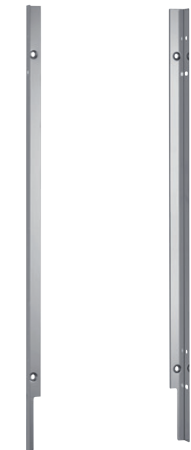
Accessoires à commander auprès du service après-vente, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com

00648174
Charnière de support de plinthe pour alignement avec la porte. Pour tous les lave-vaisselle intégration totale. Solution d'encastrement pour hauteur de niche jusqu'à 92 cm. La charnière se fixe sur le socle de l'appareil avant le montage de la plinthe du meuble. Hauteur de la partie haute de la porte du meuble scindée : 64,5-68 cm pour appareil hauteur 81,5 cm. 69,5-73 cm pour appareil hauteur 86,5 cm.

Références / Références online*

DA 041 160 / 00773654 225 €

Tiroir à couverts avec rails pour coulissement facile. Troisième niveau de rangement au-dessus du panier supérieur. Convient pour les couverts de grande taille, les ustensiles de cuisine ou les tasses à expresso. Elève la capacité du lave-vaisselle à 13 couverts.



Références / Références online*

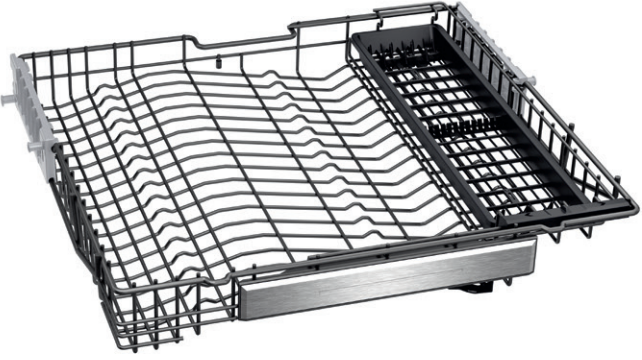
DA 041 061 / 00688294 115 €

Tiroir à couverts
Tiroir supplémentaire 3e niveau au-dessus du panier supérieur. Idéal pour grands couverts, ustensiles de cuisine et tasses expresso. Capacité 14 couverts si utilisation des 3 niveaux de paniers.



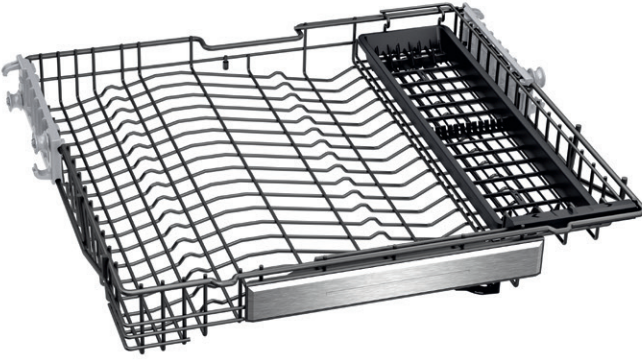
DA 045 061 / 17005982 225 €

3e tiroir de rangement avec rails pour coulissement facile. Pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm. Tiroir supplémentaire 3e niveau au-dessus du panier supérieur. Pour de petits bols, des tasses et des ustensiles de cuisson. Etagère à couteaux mobile.



DA 045 060 / 17005981 155 €

3e tiroir de rangement
Pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm. Tiroir supplémentaire 3e niveau au-dessus du panier supérieur. Pour de petits bols, des tasses et des ustensiles de cuisson. Etagère à couteaux mobile.



Références / Références online*

DA 042 030 / 00646179 45 €

Panier en aluminium pour la protection des couverts en argent contre la corrosion. A placer directement dans le panier à couverts. L x H x P en cm : 5,5 x 20,2 x 4,1.



DA 043 000 / 11017656 30 €

Support pour verres à long pied. Permet un positionnement sécurisé de 4 verres à long pied, pendant le déroulement du programme et assure un résultat de lavage optimal. A placer dans le panier inférieur.



GH 045 010 85 €

Poignée 2 vis, inox. Longueur 45 cm, profondeur 49 mm. Intervalle de perçage 427 mm.



GZ 010 011 / 00350564 60 €

Rallonge pour l'arrivée et l'évacuation de l'eau (longueur 2 m) pour tous les lave-vaisselle.



* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

Lave-vaisselle

Type d'appareil		Lave-vaisselle	Lave-vaisselle	Lave-vaisselle
Appareil		Tout intégrable	Tout intégrable	Tout intégrable
Couleur				
Hauteur appareil 81,5 cm		DF 480 101		DF 270 101
Hauteur appareil 86,5 cm		DF 481 101		DF 271 101
Hauteur appareil 81,5 cm avec porte à coulisse			DF 480 101F	
Hauteur appareil 86,5 cm avec porte à coulisse			DF 481 101F	
Largeur / Capacité				
Largeur	(cm)	60	60	60
Nombre de couverts		12/13 ³	12/13 ³	12/13 ³
Taille des assiettes jusqu'à	(cm)	30'/33 ²	30'/33 ²	30'/33 ²
Consommation / Niveau sonore ⁵				
Classe d'efficacité énergétique				
Classe d'efficacité de séchage		A	A	A
Programme test		Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C
Durée du programme ⁶	(h:min)	4:55	4:55	4:55
Consommation d'eau ⁷	(l)	9,5	9,5	9,5
Consommation d'énergie ⁸	(kWh)	63	63	63
Niveau sonore	(dB (A) re 1 pW)	43	43	43
Consommation d'énergie en arrêt/veille	(W)	0,5/2,0	0,5/2,0	0,5/2,0
Programmes				
Nombre de programmes + options		8+4	8+4	6+3
Programmes		Auto 35°C-45°C	Auto 35°C-45°C	Auto 35°C-45°C
		Auto 45°C-65°C	Auto 45°C-65°C	Auto 45°C-65°C
		Auto 65°C-75°C	Auto 65°C-75°C	Auto 65°C-75°C
		Intensif 70°C	Intensif 70°C	
		Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C
		Programme nuit	Programme nuit	
		Rapide 45°C	Rapide 45°C	Rapide 45°C
		Personnalisation des fonctions (Prélavage par défaut)	Personnalisation des fonctions (Prélavage par défaut)	Personnalisation des fonctions (Prélavage par défaut)
Options		Intensif Plus	Intensif Plus	Intensif
		Power	Power	Power
		Demi-charge	Demi-charge	Demi-charge
		Hygiène	Hygiène	
Entretien de l'appareil		•	•	•
Caractéristiques				
Protection des verres avec Zéolite / Protection des verres		•/-	•/-	•/-
Aqua sensor / Sensor de charge		•/•	•/•	•/•
Détection automatique des détergents		•	•	•
Reconnaissance des détergents		•	•	•
Régénération électronique		•	•	•
Echangeur thermique		•	•	•
Séchage basse température avec Zéolite		•	•	•
Assistant séchage		•	•	•
Chauffe-eau sous la cuve		•	•	•
Indicateur électronique du manque de sel / liquide de rinçage		•/•	•/•	•/•
Indicateur de l'arrivée d'eau		•	•	•
Affichage du temps restant		•	•	•
Time-light : projection au sol du temps restant		•	-	•
Info-Light latéral/ Info- Light		-/-	•/-	-/-
Réduction flexible de la durée du cycle		•	•	•
Eclairage optimal panneau arrière / spots LED		•/-	•/-	-/•
Départ différé		24 h	24 h	24 h
Service Digital (Gaggenau Home Connect) via WiFi ¹⁰		•	•	•
Système de fermeture douce		•	•	•
Triple système de filtrage		•	•	•
Tiroir à couverts		DA 041 160 ⁹	DA 041 160 ⁹	DA 041 160 ⁹
3 ^{ème} tiroir de rangement		DA 045 061 ^{2/9}	DA 045 061 ^{2/9}	DA 045 061 ^{2/9}
Système de rails coulissants / fermeture amortie		•/•	•/•	•/-
Picots rabatables dans panier supérieur /panier inférieur		6/8	6/8	6/8
Etagères rabatables dans panier supérieur/ panier inférieur		4/2	4/2	4/2
Rackmatic sur 3 niveaux		•	•	•
Aquastop		•	•	•
Diffuseur multijets / support pour plats Gastro Norm / Support pour verres à longs pieds		•/•/•	•/•/•	•/-/-
Raccordement				
Raccord possible eau chaude / eau froide		•/•	•/•	•/•
Puissance totale	(kW)	2,4	2,4	2,4

• Equipement de série. - Non disponible.

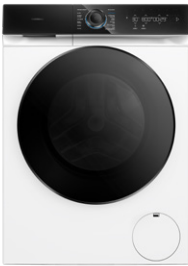
¹ Appareil hauteur 81,5 cm. ² Appareil hauteur 86,5 cm. ³ Avec accessoire spécial DA 041 160. ⁴ Avec accessoire spécial DA 041 061.

⁵ Valeurs calculées selon la norme EU 2019/2017. ⁶ Durée du programme Eco.

⁷ Consommation d'eau en litre /en fonction du cycle (programme Eco). ⁸ Consommation d'énegie en kWh/100 cycles (programme Eco).

⁹ Accessoire spécial. ¹⁰ La connexion Gaggenau Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays.

Lave-vaisselle	Lave-vaisselle	Lave-vaisselle	
Tout intégrable	Tout intégrable	Tout intégrable	
	DF 260 101	DF 210 100	
	DF 261 101		
DF 270 101F			
DF 271 101F			
60	60	60	
12/13 ³	13/14 ⁴	13	
30'/33 ²	30'/33 ²	30 ¹	
A	A	A	
Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C	
4:55	3:55	4:55	
9,5	9,5	9,5	
63	64	84	
43	43	44	
0,5/2,0	0,5/2,0	0,5/2,0	
6+3	6+3	6+3	
Auto 35°C-45°C	Auto 35°C-45°C	Auto 35°C-45°C	
Auto 45°C-65°C	Auto 45°C-65°C	Auto 45°C-65°C	
Auto 65°C-75°C	Auto 65°C-75°C	Auto 65°C-75°C	
Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C	
Rapide 45°C	Rapide 45°C	Rapide 45°C	
Personnalisation des fonctions (Prélavage par défaut)	Personnalisation des fonctions (Prélavage par défaut)	Personnalisation des fonctions (Prélavage par défaut)	
Intensif	Intensif	Intensif	
Power	Power	Power	
Demi-charge	Demi-charge		
		Extra Dry	
•	•	-	
•/-	•/-	-/•	
•/•	•/•	•/•	
•	•	•	
•	•	•	
•	•	•	
•	•	•	
•	•	-	
•	•	-	
•/•	•/•	•/•	
•	•	•	
•	•	•	
-	•	-	
•/-	-/-	-/•	
•	•	•	
-/•	-/•	-/•	
24 h	24 h	24 h	
•	•	•	
•	•	•	
•	•	•	
DA 041 160 ⁹	DA 041 061 ⁹	DA 041 061 ⁹	
DA 045 061 ^{2/9}	DA 045 060 ^{2/9}		
•/-	-/-	-/-	
6/8	6/8	6/8	
4/2	4/2	4/2	
•	•	•	
•	•	•	
•/-/-	•/-/-	•/-/-	
•/•	•/•	•/•	
2,4	2,4	2,4	



Lave-linge
WM 260

WM 260 166 2.630 €
Posable, encastrable
sous-plan ou superposable
Home Connect
Largeur 60 cm
Hauteur 84,5 cm



Highlights

- Système de dosage intelligent iDos pour détergent liquide et adoucissant pour un résultat de lavage parfait
- Tambour 10 kg avec éclairage intérieur
- Fonction Rajout de linge
- Dynamic Wash System: technologie de lavage innovante pour des performances de nettoyage accrues
- Se combine parfaitement avec le sèche-linge WT 260 166

Bandeau de commande

Programmes automatiques: résultats de lavage parfaits sur simple pression d'un bouton.
Bouton de commande rotatif éclairé, avec interrupteur marche/arrêt intégré.
Grand écran tactile avec texte clair et symboles.
Pesée électronique pendant le chargement avec indication de dosage de produit lessiviel.
Affichage du déroulement du programme et du temps restant.
Départ différé jusqu'à 24 heures.
Différents signaux sonores.

Caractéristiques techniques

Aqua sensor : optimise les consommations selon le degré de salissure.
Aquastop.
Débimètre.
Système anti-taches.
Sensor de charge continu pour ajustement automatique.
Détection mousse.
Vitesse d'essorage de 400 à 1600 t/mn.
Fonction Rajout de linge.
Technologie Dynamic Wash System pour des performances de nettoyage accrues.
Détection anti-balourd, stabilisation automatique.
Système anti-froissage du linge.
Sécurité enfants.

Fonctions numériques
(Gaggenau Home Connect)

Système de Management Intelligent de l'énergie.
Smart Dry (sélectionne automatiquement le programme de séchage adapté au dernier programme du lave-linge).
Contrôle et commande à distance.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Programmes

Eco 40-60.
Coton.
Coton couleur.
Synthétique.
Rapide/Mixte.
Délicat/Soie.
Steam Assist.
Automatique.
Super 15/30.
Hygiène.
Laine.
Essorage/Vidange.
Rinçage.

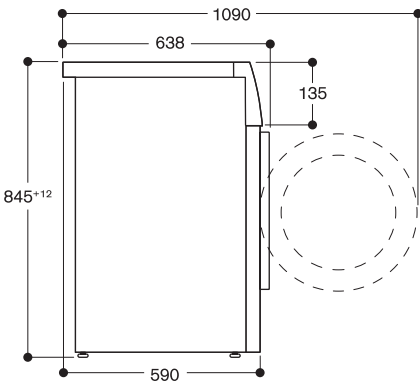
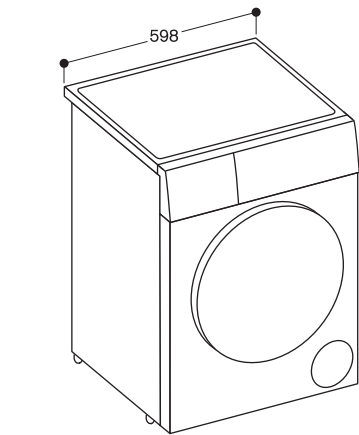
App Programmes: Automatic Soft, Chemises/Blouses, Couleurs foncées, Couvertures, Sport, Nettoyage du tambour avec fonction de rappel.
Options: Démarrage à distance, Charge mini , Favori, Speed Perfect, Vapeur, Water Plus, Prélavage, Anti-taches automatique.

Caractéristiques

Système de dosage intelligent iDos pour un dosage automatique de la lessive liquide et de l'adoucissant.
Capacité variable automatique de 1 à 10 kg.
Eclairage intérieur du tambour.
Tiroir avec compartiment pour détergent, avec nettoyage automatique après chaque cycle de lavage.
Tambour en inox avec structure en forme de goutte d'eau.
Technologie de moteur BLDC innovante pour plus de performances, une plus grande durabilité ainsi qu'une moindre consommation énergétique et une réduction du niveau sonore.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A (EU19 EEC A-30%) sur une échelle de A à G.
Consommation d'eau 48 l.
Consommation énergétique 35 kWh pour 100 cycles.



Conseils d'installation

Charnières gauche.
Grand hublot avec une ouverture à 188°.
Pieds réglables en hauteur.
Installation sous plan de travail possible: 85 cm.
Possibilité d'installation en colonne sous le sèche-linge WT 260 166 en combinaison avec l'accessoire spécial plateau coulissant WA 027 500.

Valeurs de raccordement

Puissance absorbée : 2.3 kW.
Câble de raccordement 1.60 m avec prise.
Raccordement à l'eau avec raccord 3/4 ".



Sèche-linge pompe à chaleur
WT 260

WT 260 166 2.630 €
Posable, encastrable
sous-plan ou superposable
Home Connect
Largeur 60 cm
Hauteur 84,2 cm.



Accessoire en option

WA 027 500 155 €
Kit de superposition avec plateau coulissant
Permet l'installation d'un sèche-linge au-dessus d'un lave-linge (profondeur >550 mm)
Comprend une étagère coulissante, utile pour le chargement et le déchargement du linge
Dimensions : 420 x 595 x 574 mm.

Highlights

- Technologie pompe à chaleur
- Double compresseur rotatif pour une consommation d'énergie réduite
- Condenseur auto-nettoyant pour élimination automatique des peluches
- Séchage ultra silencieux 58 dB
- Smart Dry sélectionne automatiquement le programme de séchage en se référant au dernier programme de lavage

Bandeau de commande

Bouton de commande rotatif éclairé, avec interrupteur marche/arrêt intégré.
Grand écran tactile avec texte clair et symboles.
Affichage du déroulement du programme et du temps restant.
Départ différé jusqu'à 24 heures.
Différents signaux sonores.

Caractéristiques techniques

Programmes de contrôle de l'humidité et de la durée.
Technologie pompe à chaleur.
Nettoyage automatique du condenseur.
Fonction Rafraîchir, sans cycle de lavage.
Cycle anti-froissage en fin de programme.
Fonction Rajout de linge.
Sécurité enfants.

Fonctions numériques
(Gaggenau Home Connect)

Système de Management Intelligent de l'énergie.
Smart Dry (sélectionne automatiquement le programme de séchage adapté au dernier programme du lave-linge).
Contrôle et commande à distance.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Programmes

Coton.
Coton Eco.
Synthétique.
Textiles mixtes.
Super 40.
Vêtements Outdoor.
Steam Assist.
Chemises/Chemisiers.
Laine dans panier.
Hygiène.
Serviettes.
Couvertures.
Minuterie air chaud.
App Programmes: Smart Dry, Sport, Sous-vêtements, Synthétique, Duvet, Durée programmée Froid.
Options: Smart Dry, Options de rafraichissement, Demi-charge, Démarrage à distance, Anti-froissage, Repassage facile, Cible de séchage, Vitesse d'essorage, Séchage délicat, Favori.

Caractéristiques

Tambour en inox avec structure en nid d'abeille.
Séchage de la laine sans qu'elle ne rétrécisse ni s'emmêle grâce au panier de séchage inclus.
Capacité variable automatique de 1 à 9 kg.
Eclairage intérieur du tambour.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique B sur une échelle de A à G.

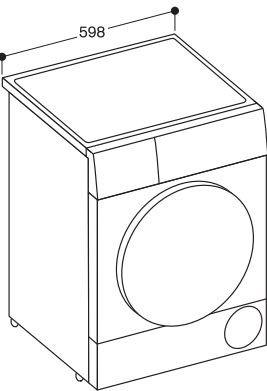
Conseils d'installation

Se combine parfaitement avec le lave-linge WM 260 166.
Charnières à droite, réversible.
Grand hublot avec une ouverture à 180°.

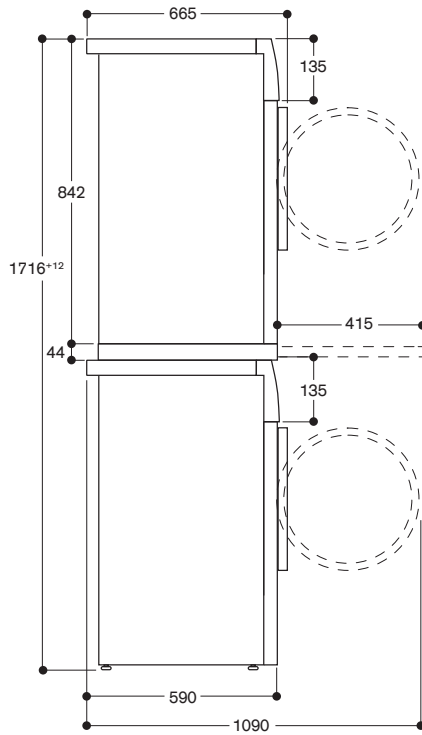
Pieds réglables en hauteur.
Encastrable sous le plan de travail : hauteur 84.2 cm.
Possibilité d'installation en colonne au-dessus du lave-linge WM 260 166 avec l'accessoire spécial correspondant plateau coulissant WA 027 500.
Possibilité de commander un panier pour les lainages délicats sous la référence SAV 11006122.

Valeurs de raccordement

Puissance absorbée : 0.6 kW.
Câble de raccordement 1.45 m avec prise.



Vue latérale de WT 260 au-dessus de WM 260 avec kit d'installation



Toutes les mesures sont en mm.

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 425

Toutes les mesures sont en mm.

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 425

Lave-linge



Type d'appareil	Lave-linge	
	WM 260 166	
Couleur	Blanc	
Couleur du bandeau	Noir	
Dimensions		
Largeur	(cm)	60
Dimension de l'appareil L x H x P	(mm)	598 x 845 x 638
Hauteur de l'appareil pour une installation sous-plan	(mm)	850
Charnière / Angle d'ouverture du hublot	Gauche / 188°	
Capacité	(kg)	10
Donnés consommations / Niveau sonore		
Classe d'efficacité énergétique		
Classe d'efficacité d'essorage	A	
Consommation annuelle d'essorage (100 cycles) ¹	(kWh)	35
Consommation d'eau programme test ²	(l)	48
Consommation d'énergie appareil éteint/veille	(W)	0,5
Programme test	Eco 40-60	
Vitesse d'essorage programme test ³	(rpm)	1600
Durée du cycle programme charge complète / demi-charge ⁴	(min)	03:57
Niveau sonore lavage / programme test essorage	(dB)	45/72
Programmes		
Programmes de lavage	Eco 40-60 Coton Coton couleurs Entretien facile Rapide / Mixte Délicat / Soie Steam Assist Automatique Super 15/30 Hygiène Laine Essorage/Vidange Rinçage	
Programmes additionnels:	Automatique délicat, Chemises / Blouses, Couleurs foncées, Couette, Sports, Nettoyage du tambour avec rappel	
Options	iDos1 / iDos2 Favori Speed Perfect Démarrage à distance Mini charge Taches Vapeur, Water Plus, Lavage silencieux, Prélavage	
Température de lavage	(°C)	Froid/30/40/60/90
Caractéristiques		
Contrôle électronique	•	
Ecran TFT avec affichage texte clair et symboles	•	
Voyant de charge du linge	•	
Système intelligent de dosage	•	
Indicateur de déroulement du programme	•	
Affichage du temps restant	•	
Départ différé	(h)	24
Fonction Rajout de linge	•	
Indicateur de fin de programme	Lumineux, sonore	
Aquasensor / Capteur de débit	•/•	
Débimètre / Stabilisation automatique	•/•	
Aquastop	•	
Système anti-froissage du linge	•	
Sécurité enfant	•	
Nombre de bacs à produit pour système iDos	2	
Bacs à produit autonettoyant	•	
Grand tambour avec système Variosoft	•	
Eclairage intérieur	•	
Module WiFi intégré pour les services mode digital (Gaggenau Home Connect) ⁵	•	
Raccordement		
Puissance totale	(kW)	2,3
Longueur du câble de connexion	(cm)	160
Longueur du tuyau d'arrivée d'eau	(cm)	150
Longueur du tuyau d'évacuation d'eau	(cm)	150
Hauteur de vidange maximum	(cm)	100

• Equipement de série.

¹ Consommation énergétique en kWh/100 cycles (programme Eco 40-60) ² Consommation d'eau en litres/cycle de fonctionnement (programme Eco 40-60)

³ La valeur indiquée est arrondie ⁴ Durée du programme Eco 40-60

⁵ Dépend de la disponibilité des services Gaggenau Home Connect dans chaque pays

Valeurs calculées selon la norme EU 2019/2014

Sèche-linge pompe à chaleur



Type d'appareil		Sèche-linge	
		WT 260 166	
Couleur		Blanc	
Couleur du bandeau		Noir	
Dimensions			
Largeur	(cm)	60	
Dimensions de l'appareil L x H x P	(mm)	598 x 842 x 651	
Hauteur de l'appareil pour une installation sous-plan	(mm)	850	
Charnière		Droite / réversible	
Angle d'ouverture du hublot	(°)	180°	
Capacité	(kg)	9	
Données consommations / Niveau sonore			
Classe d'efficacité énergétique			
Consommation annuelle (160 cycles) ¹	(kWh)	193	
Programme test		Coton prêt à ranger	
Niveau sonore	(dB)	59	
Programmes			
Programmes de séchage		Coton	
		Coton Eco	
		Entretien facile	
		Mixte	
		Super 40	
		Vêtements Outdoor	
		Steam Assist	
		Chemises / Blouses	
		Laine dans panier	
		Hygiène	
		Serviettes	
		Couette	
		Minuterie programme chaud	
Programmes additionnels		Sous-vêtements	
		Synthétiques	
		Duvet	
		Minuterie programme froid	
Options		Favori	
		Smart Dry	
		Options Rafraîchir	
		Demi-charge	
		Démarrage à distance	
		Anti-froissage	
		Degré de séchage, vitesse d'essorage, séchage délicat	
Caractéristiques			
Contrôle électronique		•	
Ecran TFT avec affichage texte clair et symboles		•	
Indicateur du déroulement du programme		•	
Affichage du temps restant		•	
Départ différé	(h)	24	
Indicateur de fin de programme		Display, sonore	
Fonction Rajout de linge		•	
Technologie Pompe à chaleur ¹		•	
Rafraîchir		•	
Nettoyage automatique du condenseur		•	
Système anti-froissage du linge à la fin du programme		•	
Sécurité enfant		•	
Tambour en inox avec structure en nid d'abeille		•	
Hublot en verre		•	
Eclairage intérieur		•	
Module WiFi intégré pour les services en mode digital (Gaggenau Home Connect) ²		•	
Raccordement			
Puissance totale	(kW)	0,6	
Longueur du câble de connexion	(cm)	145	
Hauteur de vidange maximum	(cm)	100	

• Standard.

¹ Consommation effective suivant le type d'utilisation de l'appareil.

La pompe à chaleur du sèche-linge contient du gaz à effet de serre dans un contenant hermétiquement scellé (quantité de l'agent refroidissant: 0,149 kg).

² Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays.

* Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.



ACCESSOIRES | LABEL ÉNERGÉTIQUE |
GAGGENAU HOME CONNECT |
DISPONIBILITÉ DES PIÈCES DÉTACHÉES

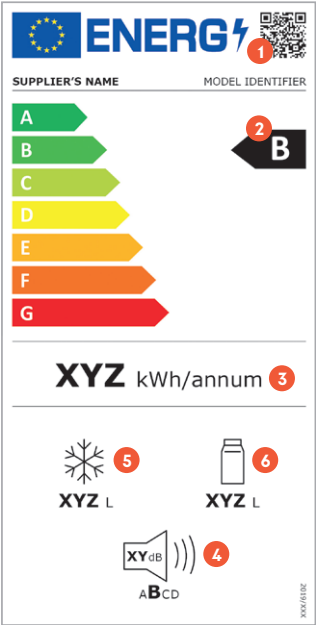
Label énergétique	420
Gaggenau Home Connect	421
Système Gastro Norm	422
Disponibilité des pièces détachées	423

LES ETIQUETTES ÉNERGÉTIQUES

Depuis le 1^{er} mars 2021, une nouvelle étiquette énergie a remplacé l'ancienne sur cinq catégories d'appareils électroménagers : les lave-vaisselle, les lave-linge, les lave-linge séchant, les réfrigérateurs et congélateurs. Désormais, les classes énergies habituelles A+, A++ ou A+++, sont remplacées par une échelle de consommation d'énergie uniforme allant de A à G. De nouvelles méthodes sont utilisées pour mesurer la consommation d'énergie et déterminer la classe d'étiquetage. Selon les spécifications européennes, elles doivent, dans la mesure du possible, tenir compte de l'utilisation réelle du produit par les consommateurs. Cela signifie, par exemple, que le calcul de la consommation d'énergie des lave-linge, des lave-linge séchant et des lave-vaisselle n'est plus basé sur une année, mais sur 100 cycles de lavage. La durée du programme de référence est également spécifiée pour ces produits. En outre, ces appareils sont désormais soumis à des exigences encore plus élevées en ce qui concerne leur performance de lavage, ainsi qu'à une exigence minimale en ce qui concerne leur effet de rinçage. Pour les lave-vaisselle, la composition du nombre de couverts standard est également modifiée.

Les sèche-linge, fours, cuisinières, hottes et sèche-linge conservent l'ancienne classification énergétique allant de A+++ à D.

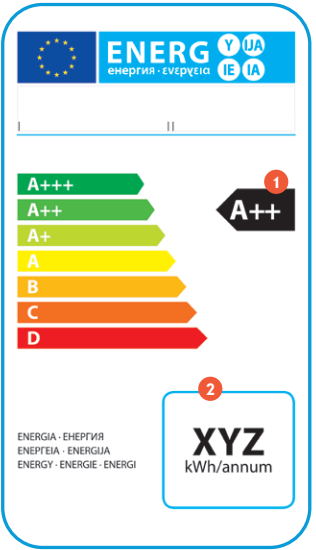
Pour plus d'informations sur la nouvelle étiquette énergie, consultez le site internet : www.gaggenau.com



Nouvelle étiquette énergétique pour les lave-linge, les lave-linge séchant, les lave-vaisselle, les réfrigérateurs et congélateurs ainsi que pour les caves à vin.

Exemple d'étiquette énergétique pour un combiné réfrigérateur-congérateur

- 1** QR code
- 2** Classe d'efficacité énergétique
- 3** Consommation d'énergie en kWh/an (mesuré dans les nouvelles conditions standard)
- 4** Niveau sonore en dB(A) re 1 pW et catégorie de niveau sonore
- 5** Volume total de tous les compartiments de congélation en litres
- 6** Volume total de tous les compartiments de réfrigération en litres



Etiquette énergétique pour Fours, Tables de cuisson, Appareils de ventilation et Sèche-linge :

- 1** Classe d'efficacité énergétique
- 2** Consommation d'énergie en kWh/an (mesurée dans les conditions standard)

SE SIMPLIFIER LA VIE AU QUOTIDIEN

Utilisez les services numériques via Gaggenau Home Connect.*



Découvrez comment Gaggenau Home Connect peut être utilisé pour améliorer son quotidien et l'utilisation des appareils.

Gaggenau, la différence.

C'est le début d'une nouvelle ère pour la cuisine. A l'aide d'un smartphone ou d'une tablette, vous pouvez par exemple, préchauffer le four, activer la ventilation, lancer le lave-vaisselle, télécharger des manuels d'utilisation numériques et demander à un technicien d'effectuer un contrôle de diagnostic, le tout à distance.

En s'intégrant à différents systèmes de gestion de la maison, la cuisine reste le coeur de la maison numérique. Vous pouvez par exemple demander à Amazon Alexa de préparer une tasse de café et d'allumer la ventilation tout en vérifiant le temps restant sur le four.

- Connectez-vous : contrôlez** et surveillez à distance. Activez le diagnostic à distance par un technicien en ligne.
- Accès : téléchargez les manuels d'utilisation et profitez de notre réseau de partenaires.
- Intégration : compatible avec différents systèmes de gestion de la maison.

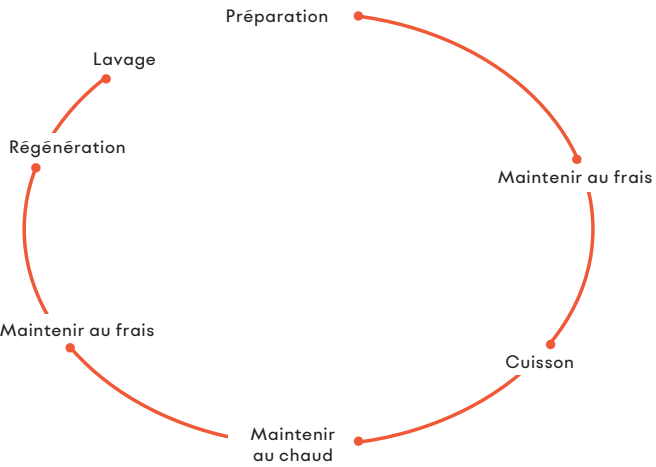
Ce n'est qu'un début. Explorez les possibilités sur <https://www.gaggenau.com/global/appliances/home-connect>

* Intégration du réseau domestique pour les services numériques (Gaggenau Home Connect) sans fil via WiFi. L'utilisation de la fonctionnalité Gaggenau Home Connect dépend des services Gaggenau Home Connect, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays. Pour de plus amples informations, veuillez consulter le site <https://www.gaggenau.com/global/appliances/home-connect>. Gaggenau Home Connect est un service de Home Connect GmbH.

** Non applicable pour les tables de cuisson. Les tables de cuisson ne sont pas conçues pour être utilisées sans surveillance - le processus de cuisson doit être supervisé.

Le système Gastro Norm Gaggenau

Le système Gastro Norm fait partie des ustensiles de base de la cuisine professionnelle. Il permet un déroulement optimal et une organisation efficace du travail en cuisine. Les plats sont préparés, cuisinés, tenus au chaud, conservés au frais ou même régénérés dans des récipients de taille standard. Ces récipients sont compatibles avec nos appareils de froid, nos fours combi-vapeur et nos lave-vaisselle.



- Préparation.**
Pour une préparation dans un évier au format Gastro Norm.
- Réfrigération.**
Pour un maintien au frais dans les appareils de froid Gaggenau.
- Cuisson.**
Pour cuire sur les tables induction VI, CI et CX, dans nos fours combi-vapeur et fours vapeur GS avec l'adaptateur GN 010 330 ou dans nos fours GO en combinaison avec le système de rail télescopique extractible BA 108 106 / BA 016 106.
- Maintenir au chaud.**
Pour un maintien au chaud dans nos tiroirs chauffants GW.

Régénération / Remise en température.
Pour régénérer dans nos fours combi-vapeur et fours vapeur GS, ainsi que pour la remise en température sur nos tables induction VI, CI et CX ou dans nos fours GO en combinaison avec le système de rail télescopique extractible BA 018 106 / BA 016 106.

Lavage.
Un lavage et un séchage optimal dans nos lave-vaisselle grâce au support pour plats Gastro Norm.

Les accessoires du système Gastro Norm

Les accessoires du système Gastro Norm Gaggenau sont utilisables dans différents appareils Gaggenau.

Récipients Gastro Norm GN 114/124

Ces récipients solides et de haute qualité, destinés à la cuisson vapeur, peuvent aussi être utilisés pour le maintien au frais dans le réfrigérateur ou bien le service à table. Ils sont lavables au lave-vaisselle. Pour une cuisson simultanée de plusieurs aliments, les plats GN 2/3 peuvent se combiner avec des plats plus petits GN 1/3 qui sont disponibles en tant qu'accessoires.

Références / Références online*		
GN 114 130 / 00677877	95 €	
Récipient Gastro Norm en inox GN 1/3 non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l		
GN 114 230 / 00358656	130 €	
Récipient Gastro Norm en inox GN 2/3 non perforé, profondeur 40 mm, 3 l		
GN 124 130 / 00571634	130 €	
Récipient Gastro Norm en inox GN 1/3 perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l		
GN 124 230 / 00742963	135 €	
Récipient Gastro Norm en inox GN 2/3 perforé, profondeur 40 mm, 3 l		

Faitout en fonte Gastro Norm GN 340 231*

Faitout en fonte d'aluminium GN 2/3 hauteur 165 mm, revêtement anti-adhésif sans PFAS. Utilisation indépendante du plat 100 mm et/ou du couvercle 65 mm comme casserole ou poêle. Utilisation dans le four avec la fonction „Faitout“ en combinaison avec l'accessoire en option rail télescopique BA 016 106* ou BA 018 106*, dans four combi-vapeur avec adaptateur GN 010 330 et rail télescopique 3 niveaux BA 010 301 (adaptateur et rail télescopique 3 niveaux à commander séparément). *Livrabl 2e trimestre 2026

Références / Références online*		
GN 340 231 / 17008971	500 €	
Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium, GN 2/3 Revêtement anti-adhésif sans PFAS Hauteur 165 mm		

Teppan Yaki GN 232

Références / Références online*		
GN 232 110 / 00573431	800 €	
Teppan Yaki composé de matériaux multi-couches, GN 1/1. Pour table induction Full Zone CX 492/482. LxPxH = 530 x 325 x 20 mm		

GAGGENAU, DES PIÈCES DÉTACHÉES DISPONIBLES JUSQU'À 15 ANS* DANS LES CONDITIONS EXPLIQUÉES CI-APRÈS.

*Pour les gros appareils électroménagers fabriqués depuis le 1^{er} janvier 2023, nos pièces détachées sont généralement disponibles pour une durée allant jusqu'à 15 ans. Ceci s'applique aux pièces détachées indispensables à l'utilisation de l'appareil (à l'exclusion des pièces esthétiques, des accessoires et des pièces non stockables). La durée de disponibilité commence à courir à compter de la date de fabrication de l'appareil. Plus d'informations ci-dessous.

Comment vérifier la disponibilité des pièces détachées et où commander les pièces détachées Gaggenau ?

Vous devez vous munir du numéro de référence (E-Nr). Le numéro de référence est nécessaire pour s'assurer que les pièces conviennent à votre appareil. Le numéro E-Nr se trouve sur la plaque signalétique de votre appareil.

Vous pouvez vérifier la disponibilité des pièces détachées d'origine de votre appareil et les commander directement sur <https://www.gaggenau.com/fr/appareils/boutique-en-ligne>.

Pourquoi acheter des pièces d'origine Gaggenau et combien de temps sont-elles disponibles ?

Gaggenau maintient une gamme exhaustive de pièces détachées pour ses appareils. Toutes nos pièces détachées sont garanties d'origine. Vous avez ainsi la certitude de leur compatibilité avec votre produit, que vous ayez un nouvel appareil ou un modèle plus ancien. En 2023, Gaggenau a décidé d'augmenter la durée de disponibilité de ses pièces détachées pour faciliter la réparation de ses produits sur la durée. Pour les appareils gros électroménagers (lave-linge, lave-vaisselle, sèche-linge, réfrigérateurs, congélateurs, tables de cuisson, hottes, fours et micro-ondes) fabriqués à partir du 1^{er} janvier 2023, la durée de disponibilité des pièces détachées a ainsi été étendue à 15 ans.

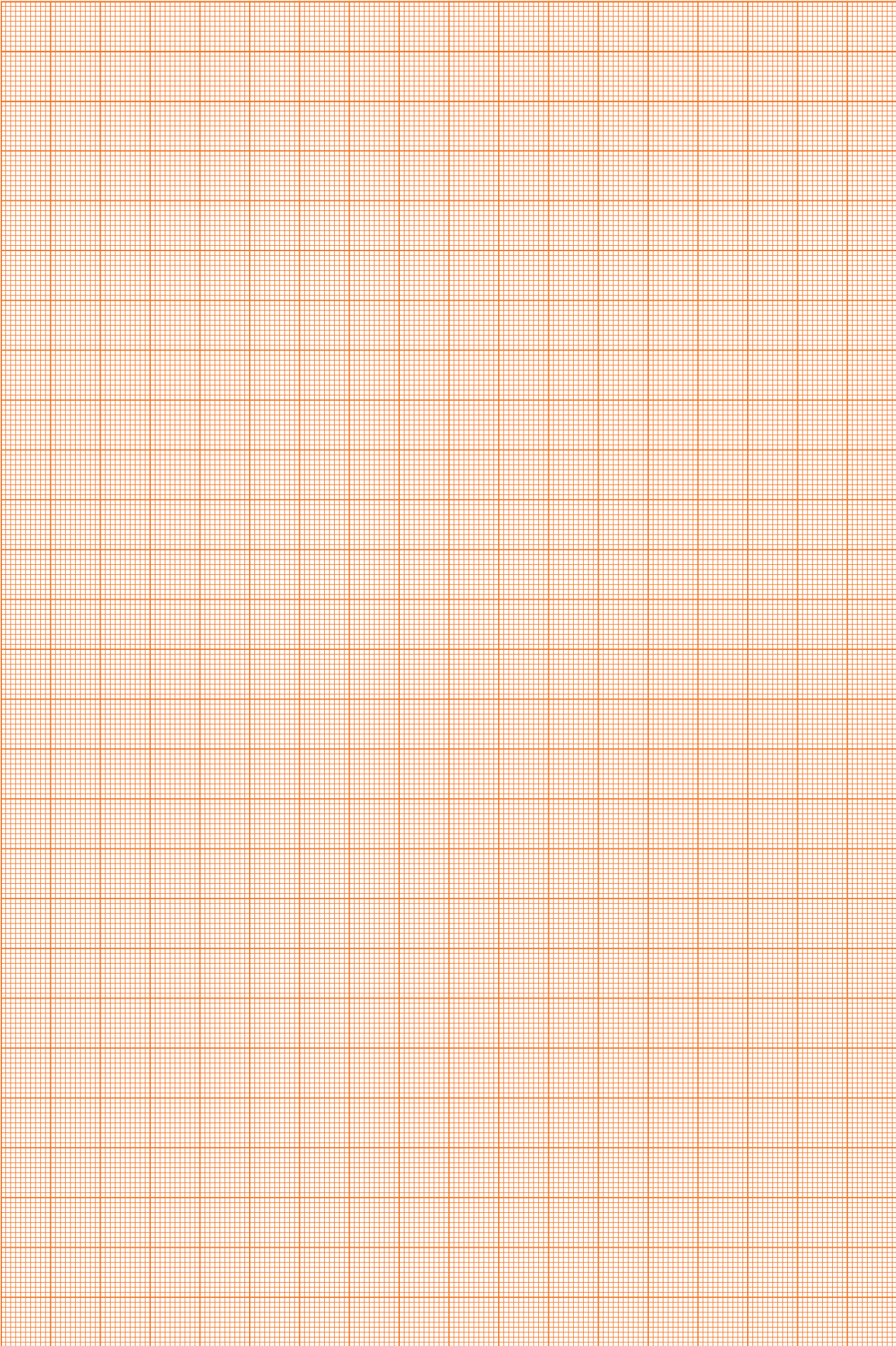
Quelles pièces détachées sont concernées ou exclues ?

Pour des raisons techniques et d'efficacité, nous ne pouvons pas garantir la disponibilité de toutes les pièces détachées pendant la période mentionnée ci-dessus. Nous avons décidé de conserver les pièces fonctionnelles et qui peuvent être stockées pendant une période aussi longue.

Par « fonctionnelles », nous entendons les pièces détachées **indispensables à l'utilisation des appareils**, sont ainsi **exclus les pièces esthétiques et les accessoires**.

Quelques exemples de pièces détachées fonctionnelles : pompe de vidange pour lave-linge, pompe de chauffage pour lave-vaisselle, joint de porte pour four, etc.

Certaines **pièces détachées ne peuvent pas être stockées** sur une longue période en raison du matériau utilisé, comme les piles rechargeables, les compresseurs, les pièces en caoutchouc, qui peuvent se détériorer avec le temps. Par conséquent, ces pièces sont exclues de la liste des pièces détachées disponibles pendant 15 ans (pour le gros électroménager).



Les prix indiqués ici sont les prix publics indicatifs définis par le fabricant à compter du 1^{er} avril 2026. Les prix figurant en orange se comprennent en Euros toutes taxes comprises (TVA 20%). En conformité avec la réglementation en vigueur, il appartient à chaque revendeur de fixer librement ses prix de vente auxquels s'ajoute l'Eco-participation (décret n°2005/829 du 20 juillet 2005 et 2014/928 du 19 août 2014).

Eco-participation à partir du 01/01/2025 :

- Four, four micro-ondes combiné, cuisinière : 12,20 € HT / 14,64 € TTC
- Lave-vaisselle, lave-linge, sèche-linge : 12,85 € HT / 15,42 € TTC
- Appareils de Froid :
 - Réfrigérateur, congélateur et cave à vin d'un poids inférieur ou égal à 40 kg : 12,23 € HT / 14,68 € TTC
 - Réfrigérateur, congélateur et cave à vin d'un poids supérieur à 40 kg et inférieur ou égal à 80 kg : 20,20 € HT / 24,24 € TTC
 - Réfrigérateur, congélateur et cave à vin d'un poids supérieur à 80 kg : 25,17 € HT / 30,20 € TTC
- Hotte, table de cuisson, domino, tiroir chauffe plat : 3,90 € HT / 4,68 € TTC
- Micro-ondes : 3,17 € HT / 3,80 € TTC
- Machine à café intégrable : 1,74 € HT / 2,09 € TTC
- Tiroir de mise sous vide : 0,30 € HT / 0,36 € TTC

Pour toute exportation hors Union Européenne, l'approbation technique de libération des Produits a été donnée pour la France métropolitaine et l'ensemble des DROM-COM à l'exception des pays suivants : Polynésie, Saint Barthélemy, St Martin, Saint Pierre et Miquelon et Wallis et Futuna. Nos appareils de Froid sont conçus exclusivement pour un usage dans des pièces climatisées.

Photographies, descriptions et schémas indicatifs et non contractuels.
La responsabilité de BSH ne pourra non plus être engagée en cas d'indisponibilité / arrêt de fabrication d'un modèle présenté dans le présent document.
Les produits présentés dans ce catalogue constituent une partie seulement de la totalité des produits commercialisés par BSH France. Les photos sont non contractuelles et toute erreur typographique sur les prix ou références produits n'engagera pas la responsabilité de la Société qui se réserve le droit d'appliquer le prix réel.
Ce catalogue est dédié à une utilisation professionnelle.

BSH Electroménager, 26 avenue Michelet - 93 401 Saint-Ouen Cedex
R.C.S. Bobigny B 341 911 790 - Gaggenau, marque déposée par BSH Hausgeräte GmbH.



Gaggenau, la différence.

Service consommateurs Gaggenau :

Conseils personnalisés, recherche
d'un revendeur, mise en service et
prestation professionnelle d'entretien.

Tél. +33 (0)1 49 48 32 83

Lundi au vendredi : 9h-12h et 14h-17h30

serviceconsommateur.fr@gaggenau.com

BSH Electroménager

Service Consommateurs Gaggenau

CS 90045

93582 Saint Ouen Cedex

Showroom Paris

240 Bd Saint-Germain 75007 Paris

Tél. +33 (0)9 70 80 80 18

Showroom.Paris@gaggenau.com

Commandez directement accessoires

et consommables, 24h/24, 7j/7,

via la «Boutique» de notre site

<https://www.gaggenau.com/fr/appareils/boutique-en-ligne>



Interventions à domicile :

Par téléphone : 01 40 10 42 12

Lundi au vendredi : 8h-17h

Samedi : 9h-17h

(prix d'un appel local, hors jours fériés)

<https://www.gaggenau.com/fr/espace-consommateur/service-consommateur/service-client>



Retrouvez nos publications sur :

Instagram

Pinterest

YouTube

www.gaggenau.fr

GAGGENAU