

Каждый из нас – это целый мир. Наш мир – это наши взгляды, наши знания, наш вкус. И это вещи, в которых проявляется наше «я».

В этом каталоге Вы найдете реальную, овеянную областью своего мира, свое «я». Это кухни от Gaggenau, место, где собирается вся семья, где хозяин и хозяйка демонстрируют свое мастерство, где встречаются друзья. В каталоге Gaggenau Вы найдете все самое лучшее, что существует на сегодня в мире встраиваемой бытовой техники. В каждый наш прибор вложены знания и мастерство лучших в своем деле специалистов и опыт многих десятилетий. Ведь именно марка Gaggenau стояла на самом первом встраиваемом бытовом приборе, выпущенном в Европе.

Gaggenau – это духовые шкафы, варочные панели, вытяжки, холодильники, отвечающие самым высоким техническим и эстетическим требованиям, безупречные в работе, простые в обращении, радующие глаз своим дизайном.

В стремительно развивающемся мире товаров нас отличает понимание сути. Мы опираемся на знание тайн высокой кухни, полученное из опыта поваров-профессионалов разных стран. И еще – мы берем за основу на Ваши представления о хорошей жизни. **Другой взгляд – отличие Gaggenau.**







**Функциональность.** Для нас функция – это технический прогресс, это безупречное выполнение задачи, это не только внешнее, но и внутреннее качество. Функция – это целесообразность. А целесообразность – это и есть красота в понимании дизайнеров, архитекторов, скульпторов.

Все приборы, на которых стоит логотип Gaggenau, – прежде всего функциональны. Высокая функциональность проявляется и в духовом шкафу-пароварке, который использует горячий воздух (конвекцию) и пар для приготовления самых разнообразных блюд; и в варочных панелях Vario ряда, образующих единый кухонный центр, который может включать в себя самые различные приборы – от газовой горелки до гриля, от фритюрницы до индукционной варочной панели; и в большом холодильнике для хранения вина, создающем оптимальный микроклимат для Вашей коллекции благородных вин.

Каждый прибор Gaggenau – это в первую очередь первоклассная функция. И он выполняет свою функцию артистично, красиво, талантливо – так же, как работали над его созданием наши лучшие специалисты.

Еще одна сторона идеологии Gaggenau – это простота в управлении. Здесь используется новейшее «Интуитивное управление», как на профессиональной кухне. Панель управления всегда оформлена не только красиво, но и понятно для пользователя. Ручки управления буквально сами ложатся Вам в руку. На языке специалистов эта сторона дизайна называется эргономичностью.

Качество приборов начинается с материала, отделки деталей и поверхностей. В оформлении встраиваемых бытовых приборов Gaggenau используются самые современные, красивые, прочные материалы, потому что изготовлены из высококачественного алюминия, обработанного особым образом.

Только у Gaggenau Вы можете найти самые широкие духовые шкафы, самые разнообразные по форме и возможностям варочные панели, самые вместительные холодильные центры. Класс этих приборов становится очевиден, когда они раскрывают свои функции на кухне, когда открывается духовой шкаф грандиозной ширины 90 см, когда горелка Wok достигает мощности 5000 Вт, когда продукты в холодильном центре удивительно долго остаются потрясающе свежими.











**Форма.** «Не бывает прекрасно – напрасно», – сказал поэт. Gaggenau прекрасно владеет языком форм. Дизайнеры работают над формой, внешним видом приборов Gaggenau, в которых проявляется нечто не передаваемое словами. Каждая вещь имеет изысканно простую и в то же время артистически отточенную форму. В оформлении этих вещей используется и ручная работа. Когда под маркой Gaggenau Вы находите приборы, отвечающие струнам Вашей души, Вы обретаете в этих вещах частицу себя.

Приборы Gaggenau спроектированы по классическим правилам модерна, которые мы творчески развили в XXI веке. Для описания их внешнего вида лучше всего подходят слова «спокойная красота». За эту «спокойную красоту» мы получили множество премий – и национальных, и международных, в том числе Red Dot Design Award, iF Design Award, а также золотую медаль за дизайн холодильника для хранения вин и Good Design Award Чикагского музея архитектуры и дизайна.

Профессионал – это тот, кто знает, чего он хочет. Тот, кто увлеченно ищет решение задачи, конструкцию выключателя, дизайн ручки даже во сне. И находит. Поэтому профессионально созданная кухня самодостаточна, она все берет на себя – и функция говорит с потребителем на языке форм. Отсюда и уникальный дизайн Gaggenau: своеобразный, четкий, понятный, вызывающий доверие и душевное расположение. И поэтому по-настоящему красивый.

Удивительно красивы духовые шкафы Gaggenau, элегантны холодильники, эффектны вытяжки, изящны варочные панели... Их класс проявляется уже и в их комфортных размерах, которые ориентируются не на принятые стандарты, а на Ваше удобство.

Приборы Gaggenau выполнены с безупречным качеством, они удобны в обращении и исключительно надежны. С первого взгляда видно, что эти приборы безукоризненны в работе.

Все отличия – с первого взгляда. В этом подробно иллюстрированном каталоге все лучшее, чем отличается Gaggenau, видно с первого взгляда. Перед Вами все кухонные приборы Gaggenau, и каждый по-своему хорош: духовые шкафы, варочные панели, вытяжки, холодильники и морозильники, посудомоечные машины. Здесь весь мир Gaggenau в виде энциклопедии от А до Я, с детальными пояснениями. Плюс к этому полный перечень всех имеющихся в продаже приборов с подробными техническими характеристиками. Этот каталог, страница за страницей, будет разговаривать с Вами о жизни, красоте, явных и скрытых преимуществах, техническом совершенстве.



<b>КОЛЛЕКЦИЯ GAGGENAU</b>	<b>стр. 10</b>
Духовые шкафы и комбинированные духовые шкафы-пароварки	стр. 10
Автоматическая кофе-машина	стр. 16
Приборы серии Varjo	стр. 20
Варочные панели	стр. 32
Вытяжки	стр. 38
Холодильные и морозильные приборы	стр. 54
Посудомоечные машины	стр. 70
<b>СХЕМЫ ВСТРАИВАНИЯ GAGGENAU</b>	<b>стр. 74</b>
Духовые шкафы	стр. 76
Комбинированные духовые шкафы-пароварки	стр. 86
Все о духовых шкафах Gaggenau	стр. 90
Микроволновые печи	стр. 96
Автоматическая кофе-машина	стр. 100
Все об автоматической кофе-машине Gaggenau	стр. 102
Приборы серии Varjo	стр. 104
Варочные панели	стр. 120
Все о варочных панелях Gaggenau	стр. 132
Вытяжки	стр. 136
Все о вытяжках Gaggenau	стр. 156
Холодильные и морозильные приборы	стр. 158
Все о холодильных и морозильных приборах Gaggenau	стр. 172
Посудомоечные машины	стр. 177
Все о посудомоечных машинах Gaggenau	стр. 183
Планы установки	стр. 187





**Духовой шкаф – это сердце кухни.** Основные свойства, которые мы в нем ценим, – это объем, энергия, прозрачность и стиль. Становится совершенно очевидно, что Gaggenau полностью воплотила требования профессионалов в домашнюю бытовую технику. Каждый прибор отличается высоким совершенством техники и дизайна: от духовки шириной 90 см до духового шкафа-пароварки с комбинацией конвекции и водяного пара.

Духовые шкафы отражают уровень нашей компетенции в области кухонной бытовой техники: высококачественный алюминий или нержавеющая сталь; большая стеклянная дверь, открывающаяся в сторону; ширина 60 или целых 90 см; все виды нагрева и все мыслимые удобства – такие, как температурный щуп или пиролиз для облегчения чистки духовки. Подобранные по размеру дополнительные принадлежности, такие как жаровня или камень для выпечки с возможностью дополнительного нагрева, а также вращающийся вертел. Эргономичные поворотные переключатели при прикосновении дают Вам приятное ощущение надежности и легкости управления техникой.







### Комбинированный духовой шкаф-пароварка BS 270/271

– Самый лучший и самый щадящий метод приготовления, сохраняющий большую часть витаминов и минералов, – это пар без давления. Такой способ приготовления перенесен в нашу жизнь из азиатской кухни.

BS 270/271 позволяет одновременно готовить на трех уровнях без перемешивания вкусов и запахов блюд.

– В сочетании с конвекцией водяной пар раскрывает все возможности метода комбинированного приготовления: приготовление на пару\*, выпекание, томление при низких температурах, тушение, разогрев и получение сока. Все готовится наилучшим образом – блюдо остается сочным и сохраняет свой естественный вкус.

– Революция в дизайне. В зависимости от дизайна мебели на кухне Вы можете выбрать прибор с передней панелью из нержавеющей стали, алюминия или цвета «антрацит». Большое смотровое окно духового шкафа позволяет постоянно контролировать процесс приготовления. Типично для Gaggenau – это открывающаяся в сторону\* дверца.

Выбрав температуру в диапазоне от 30 до 230 °C и один из пяти уровней влажности (100, 80, 60, 30% или горячий воздух), Вы сможете установить именно те условия нагрева, которые необходимы.

В результате мясо и рыба останутся сочными, на птице образуется поджаристая корочка, при этом сама птица не будет сухой, а овощи – по желанию нежные или хрустящие – не потеряют свой цвет и витамины.

Важно, что Вам не придется менять свои привычки.

Вы сможете готовить, как и прежде, только намного легче и быстрее.

Кроме этого, BS 270/271 великолепно разогревает пищу. Теперь Вы сможете готовить в удобное для Вас время, а позже разогревать пищу без потери вкусовых качеств. Еще никогда достижение превосходного вкуса не было столь простой задачей.

Рабочая камера из нержавеющей стали\*.

Неограниченное время приготовления благодаря подводу воды\* непосредственно к прибору.

Более подробная информация о техническом оснащении приведена в каталоге, начиная со страницы 86. Термины, помеченные «\*», разъясняются подробнее в разделе «Все о духовых шкафах Gaggenau», начиная со страницы 90.



Температурный щуп\* отключает нагрев, когда температура внутри приготовляемого продукта достигла необходимого значения. Благодаря этому, например, кусок филе получится румяным и сочным



### **Профессиональный духовой шкаф EB 388**

– Уже с первого взгляда этот классический образец духового шкафа выглядит абсолютно профессиональным прибором. Удивительно вместительный и элегантный EB 388 будет уместен на самых лучших кухнях мира.

– При ширине 90 см он располагает гораздо большим объемом, чем обычные приборы. Это означает, что теперь можно одновременно приготовить 3-4-х цыплят или птицу, большой кусок дичи и даже маленького ягненка.

– Точная регулировка температуры в диапазоне от 50 до 300 °C и возможность ее поддержания на постоянном уровне при любом виде нагрева удовлетворит все самые высокие требования специалистов.





EB 388 оснащен 11-ю видами нагрева, которые возможно включать как независимо, так и в комбинации. Инфракрасный гриль большой площади нагрева. Температурный щуп\* позволит без труда определить, готово ли Ваше блюдо. Камень для выпечки\*, снабженный собственным нагревательным элементом, идеален для выпечки хлеба, пиццы и лепешек. Функциональный дисплей\* с автоматикой приготовления и пиролизическая самоочистка\* облегчат управление и очистку Вашего духового шкафа. Более подробная информация о техническом оснащении приведена в каталоге, начиная со страницы 76. Термины, помеченные «\*», разъясняются подробнее в разделе «Все о духовых шкафах Gaggenau», начиная со страницы 90.





**Незабываемое наслаждение.** Вы можете стать профессиональным бариста.

Встраиваемая, полностью автоматическая кофе-машина от Gaggenau великолепно готовит эспрессо, капучино или латте макиато. Она великолепно впишется в интерьер Вашей кухни. Выполнена в стиле high-tech из алюминия или нержавеющей стали, обработанных специальным способом. Создана для настоящих гурманов.





## СМ 200 встраиваемая, полностью автоматическая кофе-машина

– Выполненная из алюминия или нержавеющей стали в стиле high-tech, идеально подойдет к мебели и впишется в интерьер кухни.

– Благодаря системе Аroma Whirl каждая частичка перемалываемого кофе вступает в контакт с водой, благодаря чему достигается волнующий аромат и безупречный вкус кофе.

– Single Portion Cleaning – после каждой порции система автоматически вымывает остатки кофейной смеси внутри кофеварки, поэтому каждая чашка Вашего кофе будет абсолютно индивидуальна.

– Абсолютно профессиональная кофе-машина, как в Вашей любимой кофейне. Эспрессо, капучино, латте макиато, молочная пенка – приготовить все это не составит труда. Мельница из высококачественной стали и давление в 15 бар – это то малое, благодаря чему Вы можете насладиться любимым напитком.

Более подробная информация о техническом оснащении приведена в каталоге, начиная со страницы 100. Отмеченные «\*» термины подробнее разъясняются в разделе «Все о кофе-машинах Gaggenau», начиная со страницы 102.



Идеальное сочетание: шкаф для подогрева посуды, выполненный из нержавеющей стали или алюминия



Взбив молоко, Вы можете сразу заваривать кофе





Отличная работа, спокойная красота приборов, их комфортные объемы, большие резервы мощности – мы создаем бытовые приборы, которые украсят любую кухню. Горелка Wok, электрогриль, фритюрница, пароварка – каждый из этих приборов является совершенством в своей области, а все вместе они представляют собой единый ансамбль. Красивые, мощные, быстро нагревающиеся варочные панели конструируются в соответствии с Вашими индивидуальными потребностями. Вам нужно только решиться: в новой профессиональной серии 400 Вы найдете девять специальных, уникальных приборов, высокие технологии, исполнение из качественной нержавеющей стали, надежные прочные ручки нового дизайна с оранжевой подсветкой.

Приборы серии 200 выполнены из специальным образом обработанного алюминия – сияюще-легкого, матового и нечувствительного к загрязнениям материала; удобные ручки управления расположены сверху. В этом разделе также информация о новых больших газовых варочных панелях: стеклокерамических, индукционных, с сенсорным управлением. Только посмотрите!





### Новая серия варочных Vario-панелей 400

– Vario-электрогриль VR 421, слева. Две отдельно регулируемые зоны нагрева, лоток с лава-камнями для сбора капающего жира, литая решетка для равномерного распределения тепла. Большая чугунная жаровня\* для обжаривания большого количества продуктов.

– Встраиваемая в столешницу Vario-вытяжка VL 431/430 в высшей степени эффективна. Самый значительный вклад Gaggenau в развитие бытовых вентиляционных приборов, прекрасно сочетается с приборами новой серии. Самая незаметная из вытяжек. Подробнее см. стр. 43.

– Стеклокерамическая варочная Vario-панель VC 422. Большие возможности на маленькой поверхности. Две конфорки SuperQuick\* с дополнительно подключаемой овальной зоной нагрева.

– Vario-пароварка VK 411. Приготовление на пару, без давления, на двух уровнях. Электронная регулировка температуры воды с точностью до градуса в диапазоне от 45 до 95 °C. Стеклопанель.



### Новые варочные панели Vario – серии 400

– Vario-теппан-яки VP 421, справа на переднем плане. Приготовление на гриле, жаренье и приготовление блюд по японским рецептам; независимая регулировка температуры для двух зон нагрева. Например, для одновременного приготовления одного блюда и поддержания в теплом состоянии другого.

Абсолютно гладкая с прочным хромовым покрытием поверхность не позволяет продуктам пригореть.

– Встраиваемая в столешницу Vario-вытяжка VL 431/430.

Практически незаметные интегрированные в столешницу вытяжные элементы не менее эффективны, чем традиционные вытяжки. Более подробная информация приведена на стр. 43.

– Индукционная варочная Vario-панель VI 411.

Сверхбыстрое приготовление в любой стальной кастрюле или на сковороде. Мощность до 3500 Вт. На фото с использованием китайской сковороды Wok с круглым дном.

– Vario-фритюрница VF 411. Точная электронная регулировка температуры масла в диапазоне от 135 до 190 °С; зона холодного масла, позволяющая готовить один продукт за другим без смешивания запахов и вкуса продуктов; откидной нагревательный элемент для удобства чистки прибора.

В Ваш дом приходит кухня разных стран. Например, индукционная конфорка Wok – новейшая технология передачи электроэнергии, давно уже ставшая неотъемлемой частью высокой кухни. Очень быстрый, в высшей степени эффективный и очень экономичный способ приготовления. Тепло вырабатывается только там, где это нужно, и ровно столько, сколько нужно. Вы не можете «увидеть» мощность, но сразу ощутите ее результат.

Более подробная информация о техническом оснащении приведена в каталоге, начиная со страницы 104. Отмеченные «\*» термины подробнее разъясняются в разделе «Все о варочных панелях Gaggenau», начиная со страницы 132.



Крышка из нержавеющей стали надежно защищает прибор и гармонично сочетается с другими Vario-приборами







Новый поворотный переключатель\* для газовых варочных панелей: быстрый автоматический поджиг – просто нажмите, поверните и отпустите ручку



### Новая серия варочных Vario-панелей 400

– Vario-электрогриль\* VR 421, слева впереди.

Две отдельно регулируемые зоны нагрева; лоток для сбора капающего жира, наполненный лава-камнями; литая решетка для приготовления без масла. Большая чугунная жаровня\* для обжаривания большого количества продуктов, например блинчиков или оладьев.

– Газовая варочная Vario-панель Wok VG 411.

Большая трехконтурная горелка для больших кастрюль и специальной китайской сковороды Wok. Быстрый автоматический поджиг\*. Мощность от 300 до 5 000 Вт.

– Стеклокерамическая варочная Vario-панель VC 422.

Две конфорки SuperQuick\* с дополнительно подключаемой овальной зоной\* нагрева.

– Vario-пароварка\* VK 411. Приготовление на пару без давления, на двух уровнях. Точная регулировка температуры пара в диапазоне от 45 до 95 °С, стеклянная крышка.

Варочные панели серии 400 соответствуют всем требованиям профессионалов. Они предлагают именно то, что необходимо. Электрические, газовые и индукционные варочные панели, гриль, пароварка, фритюрница... Каждый прибор – настоящая находка для гурмана.

Более подробная информация о техническом оснащении приведена в каталоге, начиная со страницы 104. Отмеченные «\*» термины подробнее разъясняются в разделе «Все о варочных панелях Gaggenau», начиная со страницы 132.



С помощью нового модуля «Таймер»\* можно точно контролировать время приготовления

### Варочные панели Vario – серии 200

– Газовая варочная Vario-панель VG 232.

Две горелки, из них одна повышенной мощности (2 800 Вт). Поверхность под горелками выполнена из нержавеющей стали.

– Встраиваемая в столешницу Vario-вытяжка VL 051 с выдвижным поворотным элементом. Уникальная система прямой вентиляции: испарения собираются там, где они возникают, непосредственно на уровне кастрюли.

– Vario-электрогриль\* VR 230. Мощный гриль с алюминиевой крышкой. Две отдельно регулируемые зоны нагрева позволяют поддерживать одну порцию блюда в теплом состоянии в то время, пока обжаривается вторая. Лава-камни, впитывая излишки жира, препятствуют образованию большого количества дыма. Большая чугунная жаровня\* в качестве дополнительной принадлежности.







Варочные панели серии 200 не только радуют глаз, но и превращают любую кухню в место для настоящего гастрономического творчества. Электрические, газовые и индукционные варочные панели, выдающаяся мощность и элегантный внешний вид. На поверхностях из алюминия, прошедшего специальную обработку, не остается отпечатков пальцев. Каждый прибор представляет целый мир.

Более подробная информация о техническом оснащении приведена в каталоге, начиная со страницы 104. Отмеченные «\*» термины подробнее разъясняются в разделе «Все о варочных панелях Gaggeneau», начиная со страницы 132.





### Варочные панели Vario – серии 200

– Vario-пароварка\* VK 230, справа на переднем плане. Приготовление на двух уровнях на пару без давления с точной регулировкой температуры сохраняет максимальное количество витаминов и минералов.

– Встраиваемая в столешницу Vario-вытяжка VL 041.

Вытяжные элементы, встроенные на уровне столешницы, – идеальное решение при комбинировании с грилем. Более подробно на стр. 141.

– Индукционная варочная Vario-панель\* VI 230.

При индукционном методе нагрева тепло вырабатывается непосредственно на дне посуды. Это позволяет существенно сэкономить Ваше время и электроэнергию, кроме того, сама конфорка нагревается значительно меньше. Пролитая или убежавшая жидкость не пригорит на такой варочной панели, что существенно облегчает чистку прибора.

– Vario-фритюрница\* VF 230. Точная электронная регулировка температуры масла в диапазоне от 135 до 190 °С позволит Вам приготовить кулинарные изыски, которые раньше были недостижимы.





Возможности не ограничены: готовя на мощной варочной панели шириной 90 см, Вы можете одновременно использовать пять горелок. Состоящая из трех частей литая решетка образует большую ровную поверхность, по которой удобно передвигать посуду. Ее последующая чистка также не представляет собой никаких проблем. Готовите Вы одно блюдо или полное меню для большого семейного обеда – на новых двухконтурных конфорках и трехконтурной конфорке Wok без проблем разместится кухонная посуда любых размеров. При этом обеспечивается оптимальный контроль подачи тепла благодаря точной регулировке мощности в диапазоне от 300 до 5000 Вт! Легкая в управлении система электроподжига создаст Вам такие же удобства, как при пользовании стеклокерамической варочной панелью: ручка просто устанавливается в нужное положение, электроника сразу же зажигает пламя и поддерживает его горение без Вашего дополнительного участия – ручку не нужно удерживать в нажатом положении.





### Большая газовая варочная панель KG 291

– 90-сантиметровая варочная панель серии 200.

Высокая мощность, удобное расположение конфорок и стильная панель управления из алюминия или из нержавеющей стали.

– Особенно широкий диапазон мощности: пять горелок общей мощностью до 17 кВт. Особая система подачи воздуха обеспечивает эффективное сгорание газа в любом режиме без падения мощности. Минимальная мощность горелки 150 Вт. Специальная конфорка для китайской сковороды Wok\*.

– Электрический поджиг, электронная система контроля подачи газа, автоматический реподжиг\* и специальные решетки обеспечат абсолютное удобство при эксплуатации. Зажигать газ теперь проще простого: нажать переключатель, повернуть и отпустить.

Для удобства чистки поверхность под горелками выполнена из нержавеющей стали. Чугунная литая решетка рассчитана как на использование маленькой турки, так и больших кастрюль. Характерная для серии 200 панель управления из алюминия или из нержавеющей стали позволяет KG 291 прекрасно гармонировать с другими приборами Gaggenau.

Более подробная информация о техническом оснащении приведена в каталоге, начиная со страницы 120. Отмеченные «\*» термины подробнее разъясняются в разделе «Все о варочных панелях Gaggenau», начиная со страницы 132.



Большая газовая поверхность KG 491: проста в управлении, дизайн, идентичный с серией Varjo 400, с характерными стальными переключателями

### CI 482 – индукционная варочная поверхность

– Нагрев происходит именно там, где это необходимо.

– Великолепный дизайн: встраивается на одном уровне со столешницей, без рамки, шириной 80 см с большой зоной приготовления 28 см.

– Технология контроля Twist-Pad. Новый магнитный переключатель отвечает за выбор зоны приготовления и контроль мощности. Прост в использовании, легко снимается с панели для ее чистки.

– Новая индукционная технология нагрева, более точная и быстрая даже по сравнению с газом. Даже приготовление в большой сковороде для пазлы теперь не доставит Вам неудобств. Практически без потери тепла и энергии, с автоматикой определения размера дна посуды. Функция памяти режимов приготовления. Также возможна традиционная форма встраивания, с рамой из нержавеющей стали (CI 481). Великолепный прибор для современной кухни.

Более подробная информация о техническом оснащении приведена в каталоге, начиная со страницы 120. Отмеченные «\*» термины подробнее разъясняются в разделе «Все о варочных панелях Gaggenau», начиная со страницы 132.



Новинка: магнитный переключатель позволяет выбирать и управлять зонами нагрева





## CE 491 – стеклокерамическая варочная панель

– Теперь приготовление в посуде с большим размером дна, особенно в специальной литой жаровне от Gaggenau (поставляется как опция), не будет для Вас проблемой, т. к. новая стеклокерамическая панель шириной 90 см имеет большую зону для приготовления диаметром 27 см.

– Возможна установка как с рамой из нержавеющей стали, так и на одном уровне со столешницей.

Великолепно смотрится на любой современной кухне.

– Технология контроля Twist-Pad. Новый магнитный переключатель отвечает за выбор зоны приготовления и контроль мощности. Прост в использовании, легко убирается с панели для ее чистки.

Широкая варочная панель для больших кухонь: пять изменяемых по диаметру зон нагрева подходят практически под любой размер кухонной посуды, включая зону нагрева с расширением до 27 см и зону для жаровни размером 180 x 145 см. Обладает большой мощностью, автоматикой быстрого закипания, таймером приготовления и функцией памяти приготовления.

Более подробная информация о техническом оснащении приведена в каталоге, начиная со страницы 120. Отмеченные «\*» термины подробнее разъясняются в разделе «Все о варочных панелях Gaggenau», начиная со страницы 132.



Литая жаровня, идеально подходит для овальных зон расширения. Крышку жаровни можно использовать как сковороду для жарки







Когда кухня объединена со столовой или гостиной, огромную роль играет правильный выбор вытяжки. И тогда наряду с чисто техническими аспектами, такими как мощность и уровень шума, очень важен внешний вид вытяжки.

Gaggenau предлагает ответы на все вопросы, связанные с вентиляцией на кухне. Абсолютно все равно, отдаете Вы предпочтение островной вытяжке, классической настенной или варианту встраивания в подвесной шкаф или в столешницу, – у Gaggenau всегда есть для Вас подходящая модель высшего качества, оптимальной мощности и неповторимого дизайна. Вы поймете это с первого взгляда, а затем и почувствуете, ведь в помещении, где есть вытяжка от Gaggenau, воздух всегда свежий.







#### **Вытяжка для настольного монтажа AT 400**

– Новое решение в области вентиляции.

Это вытяжка для настольного монтажа, идеальна при островном расположении зоны приготовления.

– Новый способ рециркуляции воздуха. Воздух забирается непосредственно над посудой благодаря специальной конструкции вытяжки; вытяжной элемент выполнен в виде козырька над варочной панелью.

– Дополнительное пространство для ингредиентов при приготовлении и сервировании блюд.

– Опыт Gaggenau в области вентиляции воплощен в удивительно простых решениях. Три уровня мощности плюс интенсивный режим, специальный жировой фильтр, работающий по принципу центрифуги, и заменяемый внешний угольный фильтр, находящийся в нижней части шкафа.

– Вытяжка выполнена из нержавеющей стали с интегрированной системой освещения, ширина 106 или 136 см.

Более подробная информация о техническом оснащении приведена в каталоге, начиная со страницы 136. Отмеченные «\*» термины подробнее разъясняются в разделе «Все о вытяжках Gaggenau», начиная со страницы 156.



Новая вытяжка для настольного монтажа идеальна для рабочей поверхности глубиной 60 см. На фото в комбинации со стеклокерамической панелью CE 490



GAGGENAU

### Встраиваемая в столешницу Vario-вытяжка VL 431

- Как по волшебству, исчезают дым и испарения.
- Единственная в своем роде встраиваемая в столешницу вытяжка от эксперта в вентиляционной технике.
- Вытяжка собирает испарения прямо над кастрюлями и сковородами, что позволяет более эффективно очищать воздух в кухне.
- Специальные соединительные панели необыкновенно гармонично объединяют расположенные рядом Vario-приборы в единую композицию.

Настоящее произведение искусства для Вашей кухни! Встраиваемая в столешницу вытяжка VL 431 удивительно эффективна и образует с приборами новой Vario – серии 400 единый гармоничный блок. Вы можете установить один или два вытяжных элемента. Клапаны\* открываются и закрываются автоматически. Жироулавливающий фильтр\* из нержавеющей стали можно мыть в посудомоечной машине.

На фото встраиваемая в столешницу вытяжка VL 431 в комбинации с новой стеклокерамической варочной Vario-панелью VC 422 и Vario-электрогрилем VR 421.

Более подробная информация о техническом оснащении приведена в каталоге, начиная со страницы 136. Отмеченные «\*» термины подробнее разъясняются в разделе «Все о вытяжках Gaggenau», начиная со страницы 156.



Тот же принцип: встраиваемая в столешницу вытяжка VL 41/040 сочетается с Vario-приборами серии 200. Подробная информация об этом приборе приведена на стр. 140



Встраиваемая в столешницу Vario-вытяжка\* VL 051 с выдвижным поворотным элементом\* в комбинации с варочными панелями серии 200. Подробная информация об этом приборе приведена на стр. 140







### **Вытяжка для островного монтажа AI 480**

– Удвоенная мощность, ширина 180 см. Два вентиляционных канала обеспечивают высочайший и равномерный результат по всей ширине.

– Удобное управление при помощи двухсторонней панели управления. Галогенное освещение с функцией «Dimm».

– Величественные формы: красота и прямые линии. Монолитный прибор из нержавеющей стали.

Особо широкая и чрезвычайно мощная подходит для великих кулинарных деяний!

Три ступени электронной регулировки мощности плюс интенсивный режим\*. Интервальный режим\* и режим «Остаточный ход»\*. Жироулавливающий металлический фильтр\* с индикатором насыщения\* жироулавливающего фильтра.

Галогенное освещение 4 x 20 Вт с функциями Dimm\* и Soft-Light\*. Удобство в управлении, особенно если остров выполняет функцию переходного элемента между кухней и столовой.

Также существует модификация для настенного монтажа AW 480 шириной 180 см.

Более подробная информация о техническом оснащении приведена в каталоге, начиная со страницы 136. Отмеченные «\*» термины подробнее разъясняются в разделе «Все о вытяжках Gaggenau», начиная со страницы 156.



### Вытяжка для настенного монтажа AI 54

– Экстраформат для установки над тремя специальными встраиваемыми Vario-приборами профессиональной серии 400 или четырьмя приборами серии 200.

– Невероятная мощность 860 м<sup>3</sup>/ч плюс 80 м<sup>3</sup>/ч вентилятора Coanda: еще меньше испарений даже на низкой ступени мощности и при бесшумной работе.

– Жиропоглощающий фильтр из нержавеющей стали с лотком для сбора жира можно мыть в посудомоечной машине.





Эта широкая мощная вытяжка задумана прежде всего для больших варочных панелей с индивидуальной конфигурацией встраиваемых приборов. Благодаря боковым панелям из нержавеющей стали такая вытяжка является идеальным дополнением к профессиональному кухонному центру, а ее передняя панель, изготовленная из алюминия, обработанного стеклянными шариками, идеально сочетается с приборами серии 200. Реализованный здесь принцип Coanda обеспечивает, с одной стороны, точное попадание испарений в зону работы вытяжки, с другой стороны, тихую работу вытяжки даже при высоком уровне мощности. Жиропоглощающий фильтр из нержавеющей стали можно мыть в посудомоечной машине. Электронное управление, дополнительные функции и индикация насыщения жироулавливающего фильтра на дисплее – все, вплоть до мелочей, указывает на высокий стандарт Gaggenau.

Более подробная информация о техническом оснащении приведена в каталоге, начиная со страницы 136. Отмеченные «\*» термины подробнее разъясняются в разделе «Все о вытяжках Gaggenau», начиная со страницы 156.





#### **Вытяжка для островного монтажа AI 200:**

- **Классика в новой технологии.** Элегантный внешний вид с четкими контурами и сдержанным дизайном.
- **Возможность выбора:** вытяжка способна работать в режиме отвода или циркуляции воздуха\*.
- **Работает очень тихо,** несмотря на исключительно высокую мощность.

Простое управление с помощью восьми клавиш. Всегда быстрый выбор любой функции. Жироулавливающий фильтр\* из нержавеющей стали. Три уровня мощности, интенсивный режим\*. Функция «Остаточный ход»\*.

Из нержавеющей стали или из алюминия, обработанного стеклянными шариками. Сочетается с приборами Vario – серии 200. Подключение с контактом, срабатывающим при открывании окна\*. Функции Dimmer\* и Soft-Light\* создадут комфортную обстановку на Вашей кухне: от уютной подсветки до яркого освещения. Также существует модификация для настенного монтажа AW 200 шириной 90 или 70 см.

Более подробная информация о техническом оснащении приведена в каталоге, начиная со страницы 136. Отмеченные «\*» термины подробнее разъясняются в разделе «Все о вытяжках Gaggenau», начиная со страницы 156.



### Вытяжка для настенного монтажа AW 560:

– Прямые линии и компактность, выполнена в стиле минимализма, ширина 90 см.

– Еще более качественный отвод загрязненного воздуха с фронтальных конфорок благодаря большой мощности.

Благодаря специальному стеклянному козырьку, расположенному по периметру вытяжки, стало возможным очищать еще большее пространство кухни. Выполнена из нержавеющей стали. Функции освещения Soft-Light, остаточного хода и интервальный режим. Работает в режиме отвода или циркуляции воздуха.

Более подробная информация о техническом оснащении приведена в каталоге, начиная со страницы 136. Отмеченные «\*» термины подробнее разъясняются в разделе «Все о вытяжках Gaggenau», начиная со страницы 156.



AW 560 в обычном положении.





Тот, кто хотя бы один раз сполна надышался кухонным чадом, не пройдет мимо новой вытяжки Gaggenau AH 600. Потому что никакая другая вентиляционная техника не отводит испарения так эффективно при столь незначительном уровне шума. В этой вытяжке Gaggenau представляет эффект Coanda, технический принцип которого определяет характерный дизайн прибора. Дополнительный вентилятор в передней части вытяжки создает поток воздуха, который, огибая цилиндр, направляется назад. За счет этого все испарения поступают в зону фильтра прибора. Этот метод гарантирует очень тихий и почти 100%-ный отвод испарений. Не удивительно, что новая вытяжка Gaggenau AH 600 уже на третьем уровне мощности имеет ту же производительность, что и сопоставимые с ней приборы при интенсивном режиме\* работы. Яркие галогенные лампы обеспечивают оптимальное освещение.

На фото представлены две вытяжки для настенного монтажа AH 600 над варочными панелями серии 200.

Более подробная информация о техническом оснащении приведена в каталоге, начиная со страницы 136. Отмеченные «\*» термины подробнее разъясняются в разделе «Все о вытяжках Gaggenau», начиная со страницы 156.







### **Вытяжка для настенного монтажа AN 600**

- Эффект Coanda: направленный воздушный поток обеспечивает эффективное всасывание кухонных испарений при минимальном уровне шума.
- Три уровня мощности плюс интенсивный режим\* для выбора оптимальной мощности вытяжки.
- Большой функциональный дисплей – все важные функции всегда в поле зрения. Легкое управление с помощью поворотных переключателей и клавиш.
- Универсальная вытяжка – может работать в режиме отвода или циркуляции воздуха.



**Вам и Вашей семье нужны только безупречные свежайшие продукты.**

Этому служат самые совершенные холодильники и холодильно-морозильные центры Gaggenau, которые обеспечивают непревзойденные условия хранения. Ваши продукты будут сохранять свой вкус и свежесть в течение длительного времени. Здесь созданы идеальные условия – оптимальная влажность и температура – для каждого вида продуктов. Скоропортящиеся продукты и деликатесы хранятся в специальной температурной зоне при  $t^{\circ}$ , близкой к  $0^{\circ}\text{C}$ . Каждый вид продуктов – от овощей до сыра и вина – будет бережно храниться здесь в оптимальных условиях.

Все модели холодильников, представленные на следующих страницах, созданы как для профессиональной кухни, без технических компромиссов. Убедитесь, что это – поистине революционная техника, включающая доведенную до совершенства систему охлаждения. Количество комфортных температурно-климатических зон доходит до четырех. В большинстве моделей имеется зона сохранения свежести, а также генератор изумительно прозрачного льда.

Что касается дизайна холодильников и морозильников Gaggenau – это строгая красота, совершенство пропорций, эффектные передние панели из нержавеющей стали или алюминия. Даже при взгляде на комфортное и элегантное внутреннее оформление холодильных камер, предназначенных для встраивания в кухонную мебель, можно сразу понять – это Gaggenau.



**Новая премиум линия: приборы серии Vario cooling, холодильники, морозильники и шкафы для хранения вина**

– Новый хит Вашей кухонной техники: уникальное оборудование бескомпромиссного качества можно комбинировать по Вашему желанию (ширина 61 см, 76,2 см и 91,4 см).

– Полностью встраиваемые приборы\*.

С возможностью использования мебельного фронта Вашей кухни, нержавеющей стали или алюминия в качестве покрытия дверей.

– Высококачественное исполнение внутреннего пространства из нержавеющей стали, алюминия и стекла удовлетворяет всем требованиям по удобству и гигиеничности. Реализована новая концепция внутреннего освещения.

Вашему вниманию представлены четыре новых прибора серии Vario cooling, комбинирующихся для создания настоящего центра для хранения продуктов: два морозильника, один с и один без ледогенератора\*, один холодильник и шкаф для хранения вина. Каждый прибор имеет ширину 61 см, возможность полного встраивания в Вашу кухню и является образцом безупречного стиля внутри.

Новая система освещения, состоящая из световых трубок на стенках и точечных светильников на потолке, легко изменяемые по высоте стеклянные полки, одна из которых снабжена электрическим механизмом, гарантируют отличный обзор. Внутреннее пространство из нержавеющей стали отвечает стандартам гигиены профессиональной кухни. Алюминиевые полки на дверях. Все морозильные камеры оснащены системой производства льда и прямым соединением с системой водоснабжения. Морозильные камеры Vario – самые бесшумные в своем классе и исключительно экономичные\*.









## Холодильник серии Vario RC 472 и морозильник серии Vario RF 471

– Великолепное сочетание для хранения свежих продуктов: каждый шириной 76.2 см, облицовка дверей – нержавеющая сталь, полностью встраиваемые\* в Вашу кухню.

– RC 472, представлен с распахнутой дверцей: великолепный интерьер, выполненный из нержавеющей стали, световые трубки на каждой стороне прибора, изменяемые по высоте стеклянные полки, одна из которых оснащена электрическим механизмом.

– RF 471: внутреннее пространство из нержавеющей стали, просторные алюминиевые\* полки на двери, все удобно и гигиенично. Ледогенератор с прямым подключением к воде.

Превосходная холодильная комбинация, выполненная из нержавеющей стали, как на профессиональных кухнях. Также возможно исполнение из алюминия или с облицовкой дверей мебельным фронтом Вашей кухни. Холодильник оснащен электронной\* системой контроля температуры и 483 литрами чистого объема. 74 литра из них – это зона сохранения свежести, выполненная в виде ящиков, специально разработанных для хранения рыбы, мяса или овощей. Диапазон температуры от 0° до 3°C. Технология No-frost\*. Такой же прибор доступен с шириной 61 см: RC 462. Морозильный прибор обладает электронной регулировкой температуры в диапазоне от -14° до -25°C, технологией no-frost\* и автоматикой\* размораживания. Регулируемые металлические полки, полностью выдвигаемые ящики с прозрачным фронтом. 423 литра чистого объема, с интегрированным ледогенератором, около 4 кг ледяных кубиков.



Интерьер морозильника с ледогенератором



Большое выдвигаемое отделение для рыбы, мяса или овощей с отдельной регулировкой температуры.



## Шкаф для хранения и поддержания температуры вина RW 464 серии Vario Cooling

– Ваш шкаф для хранения вина представлен в виде Side-by-Side. Две независимые температурные зоны, для белого и красного вина, или для хранения и подачи обоих типов одновременно.

– Для демонстрации Вашей коллекции: со стеклянными дверьми или с дверьми из мебельного фронта Вашей кухни, в раме из алюминия или нержавеющей стали, как представлено на картинке. Внутреннее освещение, может быть включено без открытия двери прибора.

– Выдвижные полки, выполненные из алюминия и бука\*, созданные также для хранения бутылок размера Magnum. Как опция доступны: полки для демонстрации\* вин и алюминиевые полки для открытых бутылок и декантеров.

Новые приборы серии Vario со стеклянными дверьми для хранения вина могут комбинироваться так, как вам бы этого хотелось, будь то холодильник, морозильник или оба прибора сразу.

Две температурные зоны – независимые, с электронной регулировкой температуры – каждая в диапазоне от 5° до 18°C. Десять полностью выдвижных полок из алюминия и бука. Шкаф шириной 61 см вмещает до 103 бутылок.



Подставки для демонстрации бутылок



Хумидор на специальной полке.





## Холодильно-морозильная комбинация серии Vario RY 491

– Идеальное решение для хранения продуктов, две двери холодильного отделения и морозильное отделение в виде выдвижного ящика. Полностью встраивается, возможность навеса мебельного фронта делает этот прибор незаметным на кухне. Также возможна облицовка дверей нержавеющей сталью или алюминием, ширина 91,2 см.

– Интерьер высокого класса, выполнен из нержавеющей стали и имеет новую систему освещения. Оснащен ударопрочными стеклянными полками, одна из которых имеет подъёмный механизм, позволяющий изменять высоту даже при полной загрузке полки.

– Холодильное отделение представляет 396 л чистого объема с широко раскрывающимися дверьми. Удобно разделенное морозильное отделение со 154 л чистого объема и встроенным ледогенератором.

Все преимущества новой серии Vario cooling: нержавеющая сталь, алюминий и стекло, освещение внутреннего пространства реализовано посредством размещения световых трубок на стенках и точечных светильников на потолке. Угол открытия дверей прибора составляет 115°, оснащён тремя большими, полностью выдвигающимися ящиками. Освещаемое морозильное отделение со встроенным ледогенератором, производящим до 1,5 кг ледяных кубиков и прямым подключением к воде. Электронная регулировка\* и контроль температуры холодильного отделения в диапазоне от +2° до +8 °С и морозильного - от -14 ° до -5 °С. Технология No-frost\*.



Составная полка в холодильнике.



Большой выдвижной ящик.





## Холодильно-морозильный центр IK 300 и IK 350

– Большой полезный объем, необходимый для большой кухни.

– Система охлаждения Gourmatic для оптимального сохранения продуктов и деликатесов. Четыре климатические зоны, в том числе зона сохранения свежести 0°, обеспечивают оптимальные условия хранения для любых продуктов. IK 300 оборудован устройством для приготовления прозрачного льда и охлажденной воды, а у IK 350 несколько больше объем зоны свежести.

– Двери из нержавеющей стали или с облицовкой мебельными панелями позволяют гармонично вписать этот внушительный прибор в любой интерьер.

Большой, полностью встраиваемый холодильно-морозильный центр Gaggenau предлагает все, что только могут пожелать гурманы. Четыре климатические зоны: к Вашим услугам техника No-Frost, зона сохранения свежести 0 °С, электронная регулировка температуры для каждой климатической зоны, регулировка влажности воздуха. IK 300 в любую минуту обеспечит Вас чистейшим льдом или ледяной крошкой. IK 350 обладает еще большим полезным объемом – 500 литров. Дверные ручки и вентиляционные решетки идеально гармонируют с дизайном приборов Gaggenau серии 200.

Более подробная информация о техническом оснащении приведена в каталоге, начиная со страницы 158. Отмеченные «\*» термины подробнее разъясняются в разделе «Все о холодильных и морозильных приборах Gaggenau», начиная со страницы 172.



Ваш вместительный холодильник с четырьмя климатическими зонами



Прозрачный лед\*, ледяная крошка или охлажденная вода из IK 300



## Холодильник для хранения и темперирования вина IK 360

– Холодильник экстракласса для хранения вина всегда обеспечит идеальные климатические условия для хранения до 118 бутылок емкостью от 0,375 л до 4,5 л.

– Для каждой из трех климатических зон возможна точная регулировка температуры в диапазоне от + 4 до + 21 °С. Две ступени влажности. Режим темперирования\* бережно доведет Ваше вино до температуры питья.

– Удивительное разнообразие дизайна: встраиваемый или отдельностоящий холодильник с облицовкой из нержавеющей стали либо модель со стеклянной дверью.

В этом холодильнике полностью соблюдены все условия настоящего винного погреба. Низкий уровень вибрации при работе прибора обеспечивается установкой компрессора на специальных амортизаторах. Вынесенное за пределы рабочих камер холодильника освещение защищает чувствительное к свету вино. Двухступенчатая регулировка влажности и электронная регулировка температуры обеспечивают сохранность качества изысканных напитков в течение многих лет.

Ящик для хранения сигар Humidor, изготовленный ирландскими мастерами из ценных пород дерева, поставляется по желанию покупателя.

Более подробная информация о техническом оснащении приведена в каталоге, начиная со страницы 158. Отмеченные «\*» термины подробнее разъясняются в разделе «Все о холодильных и морозильных приборах Gaggenau», начиная со страницы 172.



Необходимая принадлежность для ценителей сигар: ящик для сигар Humidor с собственным увлажняющим элементом



Место для графина или открытых бутылок



### **RW 404 – винный шкаф, встраиваемый под столешницу**

– Компактное решение для временного хранения вина на кухне, в гостиной или специально отведенном помещении.

Ширина шкафа 60 см позволяет разместить 41 бутылку.

– Две зоны с независимой электронной регулировкой температуры в диапазоне от 5 до 18 °С и вентиляцией для достижения необходимой влажности.

– Стеклопанель в рамке из нержавеющей стали.

Цифровой LED-дисплей – может быть включен, когда дверь закрыта.

Встраиваемый прибор с эксклюзивным интерьером.

Пять уровней для хранения вина, три подвижные полки из алюминия и бука. Красное, белое вино и шампанское удобно расположены и находятся в оптимальном температурном состоянии. Система динамического охлаждения и плавное цифровое управление создадут оптимальный уровень влажности. Запираемая дверца с реверсивными шарнирами.

Более подробная информация о техническом оснащении приведена в каталоге, начиная со страницы 158.

Отмеченные «\*» термины подробнее разъясняются в разделе «Все о холодильных и морозильных приборах Gaggenau», начиная со страницы 172.



## RW 262 – винный шкаф Solo

– Элегантный прибор оснащен красивой стеклянной дверью в алюминиевой раме. Для лучшего обзора вин может быть включено внутреннее освещение.

– Температура хранения может меняться в диапазоне от 5 до 22 °С. Вы можете выбрать либо один температурный режим, либо установить разные температуры в верхней и нижней частях винотеки.

– Эксклюзивный интерьер с полками для хранения вина из алюминия и бука. Вместимость – 115 бутылок.

Современное сочетание алюминия и стекла, четкие линии, элегантный дизайн. Внутреннее пространство может освещаться даже тогда, когда дверь винотеки закрыта. Плавная электронная регулировка температуры, возможность менять внутреннее пространство винотеки.

Более подробная информация о техническом оснащении приведена в каталоге, начиная со страницы 158. Отмеченные «\*» термины подробнее разъясняются в разделе «Все о холодильных и морозильных приборах Gaggenau», начиная со страницы 172.







**Они незаметны и тихи.** Они экономят воду, электроэнергию и, что самое главное, – Ваше время. Сегодня без посудомоечной машины невозможно представить себе современную кухню. Те, кому по душе единство стиля на кухне, безусловно, заинтересуются полностью встраиваемыми посудомоечными машинами Gaggenau по многим причинам.

Например, потому, что они полностью автоматические, и потому, что оснащены сенсорами, выбирающими оптимальную программу мытья, а также потому, что они повторно используют тепло и постоянно контролируют жесткость воды, а еще они оснащены технологией защиты стеклянной посуды и сушат посуду без подачи воздуха извне. Убедитесь сами.

## DI 290 – полностью встраиваемая посудомоечная машина

– Сочетается по дизайну с духовыми шкафами

серии 200: облицовка двери из специально обработанного алюминия под стеклом.

– С сенсорным управлением. Полностью автоматическая.

– Наклейка показателей экономичности «AAA» (класс энергопотребления, мытья, сушки).

Сенсоры DI 290 автоматически распознают уровень загрузки и загрязненности посуды, благодаря этому происходит расчет оптимального уровня температуры и количества расходуемой воды. Жесткость воды постоянно контролируется для более бережного мытья стеклянной и хрупкой посуды. Новые верхний и нижний короба VarioFlex с плавным скольжением и регулируемыми подставками для мелкой посуды.

Более подробная информация о техническом оснащении приведена в каталоге, начиная со страницы 177. Отмеченные «\*» термины подробнее разъясняются в разделе «Все о посудомоечных машинах Gaggenau», начиная со страницы 183.

Уникальная система коробов VarioFlex\* с регулируемыми держателями



## DF 460 – полностью интегрируемая посудомоечная машина

– Самая быстрая в своем классе за счет функции Turbo: три основные программы сокращаются до максимально короткого времени.

– Абсолютно гигиеничная сушка, достигается методом конденсации без доступа воздуха извне.

Автоматическая посудомоечная машина шириной 60 см сочетает в себе все современные технологии. Шесть программ мытья, включая три с минимальной продолжительностью по времени, великолепный результат даже при мытье сильно загрязненной посуды всего за 59 минут. Специальная программа деликатного мытья. Возможен монтаж не только под столешницу.

Более подробная информация о техническом оснащении приведена в каталоге, начиная со страницы 177. Отмеченные «\*» термины подробнее разъясняются в разделе «Все о посудомоечных машинах Gaggenau», начиная со страницы 183.

Функция Turbo: превосходное мытье и сушка всего за 59 минут





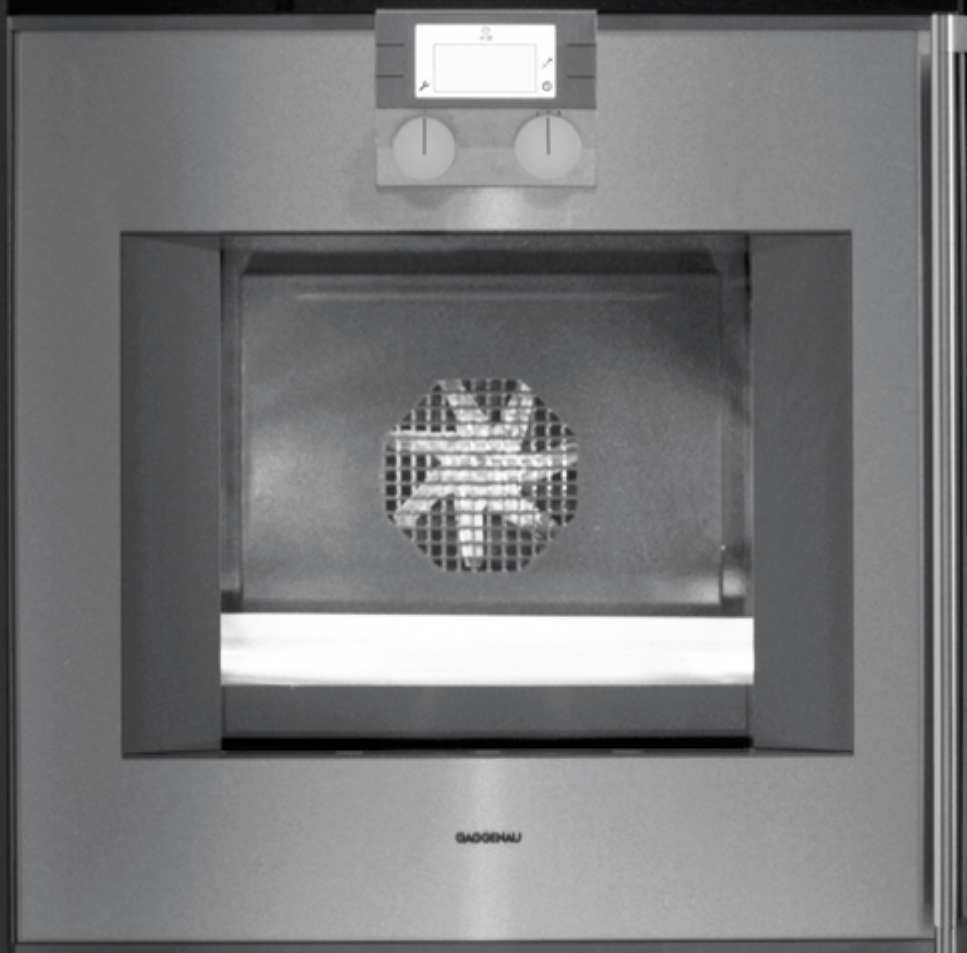
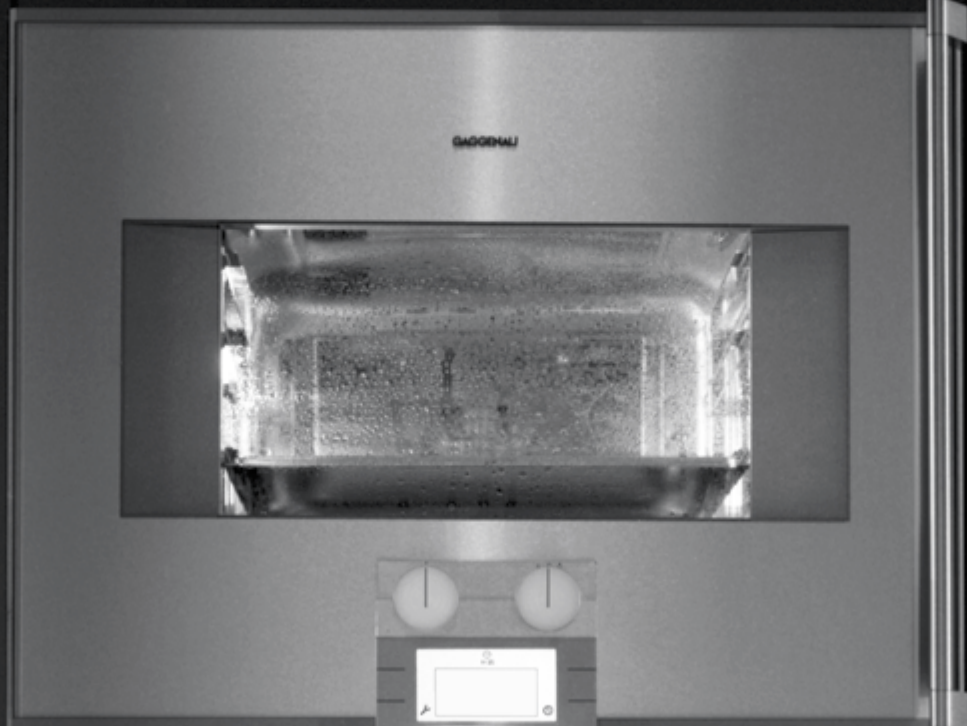


© K. G. G. E. M.

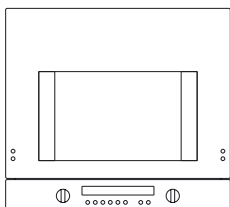
**Каталог всех имеющихся в продаже бытовых приборов Gaggenau.** На следующих страницах Вы найдете изображения всех имеющихся в продаже бытовых приборов Gaggenau, размещенных по товарным группам.

Раздел «Схемы встраивания Gaggenau. Встраиваемые бытовые приборы» содержит детальную информацию о размерах, технических характеристиках и особенностях оснащения приборов.









Духовой шкаф с пиролизической самоочисткой для настенного монтажа. Серия 200. Ширина 60 см.

**BL 253-110**

Нержавеющая сталь под стеклом

**В стоимость прибора входят:**

- Одна решетка для гриля.
- Один противень для выпечки.
- Один лоток для гриля.

**BL 253-110**

– Новая система работы LiftMatic: при нажатии на клавишу основание духовки плавно опускается вниз.

– 11 видов нагрева, точная электронная регулировка температуры от 30° до 300°C, пиролизическая самоочистка.

– Встраивается на уровне глаз, облицовка нержавеющей сталью под стеклом, ширина 60 см.

Универсальная система нагревания, включающая в себя 11 видов нагрева.

Полезный объем духовки: 50 л.  
Класс энергопотребления: А.

Электромоторизованная система Liftmatic.  
Дно духовки из стеклокерамики.  
Электронная установка точной температуры от 30° до 300°C с интервалом в 5°C.  
Функциональный дисплей с автоматикой времени приготовления.  
Предложение рекомендуемой температуры.  
Система быстрого нагрева.  
Температурный контроль с индикатором фактической температуры «TermoTest».  
Весовая автоматика.  
Подогрев посуды.  
Поддержание температуры готовых блюд в закрытом или открытом состоянии духовки.  
Индикатор остаточного тепла.

Боковое галогенное освещение (2x10 Вт).  
Освещение сверху (40 Вт).  
Автоматическое включение освещения при открытии духовки.  
Четырехслойная стеклянная передняя панель с теплоизоляцией.

Функция пиролизической самоочистки.  
Эмалированное внутреннее пространство духовки.  
Жироулавливающий фильтр.  
Катализатор очистки воздуха.

Система охлаждения корпуса прибора после использования духовки.  
Электронная блокировка открытия духовки.  
Функции «Защита от детей» и «Защита на время отпуска».

Специальные принадлежности:	BA 226–200 Противень для выпечки
	BA 226–210 Лоток для гриля
	BA 236–200 Решетка для гриля
	BA 236–210 Решетка для лотка для гриля
	BS 020–002 Лопатки для пиццы (Комплект из 2-х шт.)

**Рекомендации по монтажу:**

Планируйте подключение к розетке в области подключения (на рисунке эта область заштрихована) над духовым шкафом или за пределами области монтажа духовки.

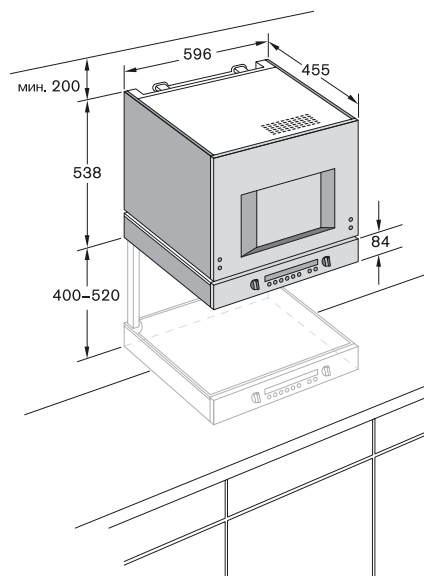
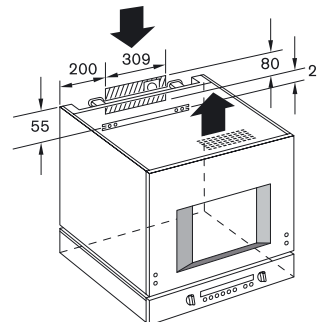
Отверстия вентиляции духовки должны оставаться открытыми. При монтаже под навесными шкафами должна быть соблюдена максимальная глубина шкафов 350 мм.

В области движения основания духового шкафа необходимо обеспечить свободное пространство в 100 мм справа и слева. Располагающиеся рядом поверхности мебели должны быть устойчивыми к нагреву.

Установка варочных панелей под духовым шкафом запрещена.

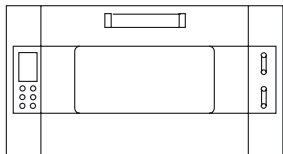
**Параметры подключения:**

Длина кабеля: 120 см без вилки.  
Мощность подключения: 3,6 кВт.  
Предохранитель: 16А.



Industrie Forum Design Hannover

**Встраиваемый духовой шкаф**  
**Gaggenau 300**  
 с пиролизической самоочисткой  
**Ширина: 90 см**



**EB 388-110**  
**Откидная дверь**  
**Нержавеющая сталь**

**В стоимость прибора входят:**  
 два противня, решетка для гриля,  
 лоток для гриля с решеткой  
 и температурный щуп.

**EB 388-110**  
 – Внешний вид: 90-сантиметровый профессиональный духовой шкаф из нержавеющей стали. Центр кухни.  
 – Большой объем духовки – для приготовления действительно больших блюд.  
 – Точная регулировка и контроль температуры с помощью электронного управления и температурного щупа.

Универсальная система нагрева с 11 видами нагрева.  
 Полезный объем духовки: 78 л.  
 Класс энергопотребления: E.

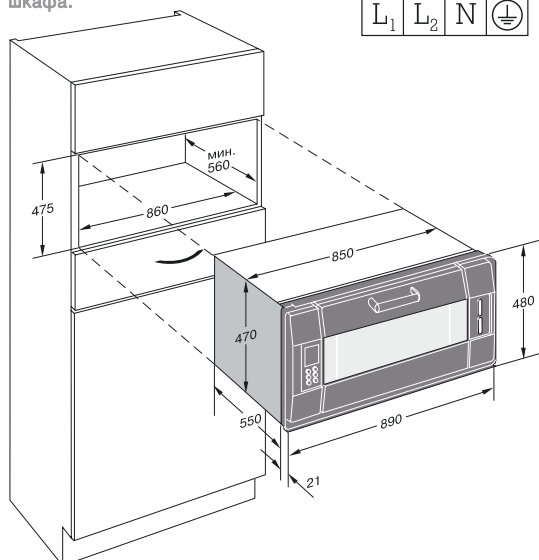
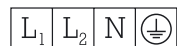
Точная регулировка температуры от 50 до 300°C с шагом 5°C.  
 Температурный щуп для измерения температуры (макс. 99°C), с автоматикой отключения и индикацией температуры.  
 Инфракрасный плоский гриль с большой площадью нагрева (с регулировкой мощности, экранированный).  
 Галогенное освещение сверху (100 Вт).  
 Функциональный дисплей с электронными часами.  
 Функции таймера: программирование продолжительности приготовления, время отключения прибора, краткосрочный и долгосрочный таймер, секундомер.  
 Индикатор фактической температуры «ThermoTest».  
 Система быстрого нагрева «SuperQuick».  
 Разъем для нагревательного элемента.  
 «Экономичный» гриль.  
 Пиролизическая самоочистка.  
 Покрытие духовки – эмаль Gaggenau CleanEmail.  
 Катализатор очистки воздуха с дополнительным нагревательным элементом.  
 Откидная дверца духовки с теплоизоляцией и панорамным окном из прочного четырехслойного стекла.  
 Охлаждение корпуса прибора с термозащитой.  
 Функции «Защита от детей» и «Защита на время отпуска».

**Специальные принадлежности:** **PS 075-001** Камень для выпечки с регулируемым нагревательным элементом (300°C) и лопаткой для пиццы.

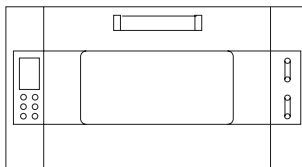
**DS 070-062** Вращающийся вертел

**Рекомендации по монтажу:**  
 Предусмотреть выдвижной ящик для принадлежностей.  
 Розетка для подключения прибора должна располагаться только над, под или сбоку от духового шкафа.

**Другие принадлежности см. на стр. 84.**  
**Параметры подключения:**  
 Общая потребляемая мощность: 6,8 кВт.  
 Предохранители: 2 x 16 А.



**Встраиваемый духовой шкаф**  
**Gaggenau 300**  
**Ширина: 90 см**



**EB 385-110**  
**Откидная дверь**  
**Нержавеющая сталь**

**В стоимость прибора входят:**  
 два противня, решетка для гриля,  
 лоток для гриля с решеткой  
 и температурный щуп.

**EB 385-110**  
 – Внешний вид: 90-сантиметровый профессиональный духовой шкаф из нержавеющей стали. Центр кухни.  
 – Большой объем духовки – для приготовления действительно больших блюд.  
 – Точная регулировка и контроль температуры с помощью электронного управления и температурного щупа.

Универсальная система нагрева с 11 видами нагрева.  
 Полезный объем духовки: 78 л.  
 Класс энергопотребления: C.

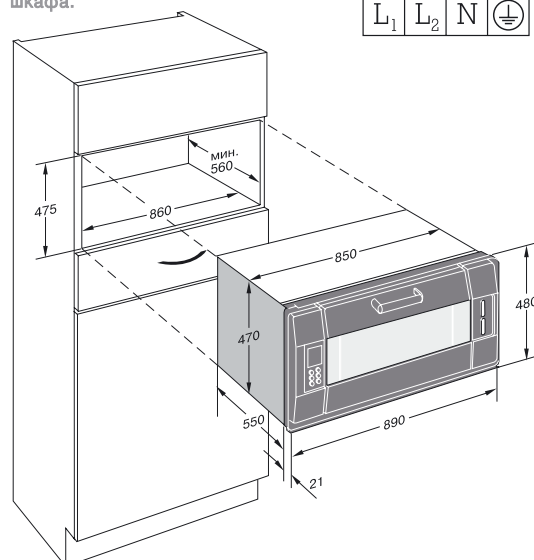
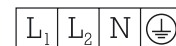
Точная регулировка температуры от 50 до 300°C с шагом 5°C.  
 Температурный щуп для измерения температуры (макс. 99°C), с автоматикой отключения и индикацией температуры.  
 Инфракрасный плоский гриль с большой площадью нагрева (с регулировкой мощности, экранированный).  
 Галогенное освещение сверху (100 Вт).  
 Функциональный дисплей с электронными часами.  
 Функции таймера: программирование продолжительности приготовления, время отключения прибора, краткосрочный и долгосрочный таймер, секундомер.  
 Индикатор фактической температуры «ThermoTest».  
 Система быстрого нагрева «SuperQuick».  
 Разъем для нагревательного элемента.  
 «Экономичный» гриль.  
 Покрытие духовки – эмаль Gaggenau CleanEmail.  
 Катализатор очистки воздуха с дополнительным нагревательным элементом.  
 Жироулавливающий фильтр перед вентилятором.  
 Откидная дверца духовки с теплоизоляцией и панорамным окном из прочного трехслойного стекла.  
 Охлаждение корпуса прибора с термозащитой.  
 Функции «Защита от детей» и «Защита на время отпуска».

**Специальные принадлежности:** **PS 070-001** Камень для выпечки с регулируемым нагревательным элементом (300°C) и лопаткой для пиццы.

**DS 070-062** Вращающийся вертел

**Рекомендации по монтажу:**  
 Предусмотреть выдвижной ящик для принадлежностей.  
 Розетка для подключения прибора должна располагаться только над, под или сбоку от духового шкафа.

**Другие принадлежности см. на стр. 84.**  
**Параметры подключения:**  
 Общая потребляемая мощность: 4,8 кВт.  
 Предохранители: 2 x 16 А.

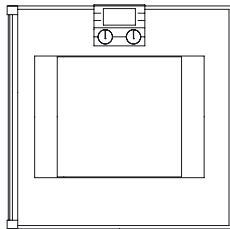


Новые духовые шкафы серии 200

Металл под стеклом

Пиролитическая самоочистка

Ширина 60 см



Дверь навешивается справа:

BO 270–110\*

Нержавеющая сталь под стеклом

BO 270–130\*

Алюминий под стеклом

Дверь навешивается слева:

BO 271–110\*

Нержавеющая сталь под стеклом

BO 271–130\*

Алюминий под стеклом

В стоимость прибора входят:

Температурный щуп.

Вращающийся вертел.

1 решетка для гриля.

2 противня для выпечки.

1 лоток для гриля с решеткой.

1 стеклянный лоток.

BO 270/271–...

– Дверь из нержавеющей стали или алюминия под стеклом. Панорамное окно.  
– 17 видов нагрева, температурный щуп, вертел и камень для выпечки.

Практически для всех известных видов приготовления.

– Система автопиролиза для легкого удаления всех загрязнений.

Универсальная система нагревания, включающая в себя 17 видов нагрева. Электронный контроль температуры в диапазоне 30–300°C.

Полезный объем духовки: 67 литров. Класс энергопотребления: А.

Жидкокристаллический функциональный дисплей с электронными часами.

Функции таймера: программирование продолжительности приготовления, время отключения прибора, краткосрочный и долгосрочный таймер, секундомер.

Управление с помощью сенсорных клавиш и поворотных переключателей.

Функция памяти для сохранения до 6 рецептов приготовления блюд (включая использование температурного щупа). Вращающийся вертел.

Температурный щуп с функцией отключения духовки.

Индикатор фактической температуры «Thermo-Test».

Система быстрого нагрева «SuperQuick».

Разъем для нагревательного элемента камня для выпечки.

Текстовый дисплей.

Галогенное освещение сверху (60 Вт).

Боковое галогенное освещение (2x10 Вт).

Покрытие духовки – эмаль Gaggenau Clean-Email.

4 уровня установки противней.

Эмалированные направляющие для противней, пригодны для пиролитической очистки.

Четырехслойная стеклянная дверь с теплоизоляцией.

Функции «Защита от детей»

и «Защита на время отпуска».

Дверь открывается в сторону, угол открытия до 180°.

Охлаждение корпуса прибора с термозащитой.

Автопиролиз.

Катализатор очистки воздуха с дополнительным нагревательным элементом.

Специальные принадлежности:

BA 056–131\* Камень для выпечки, полка для камня и лопатка для пиццы. Нагревательный элемент заказывается дополнительно.

BA 056–110\* Нагревательный элемент. Необходим для камня для выпечки BA 056-131.

Другие принадлежности см. на стр. 85.

Рекомендации по монтажу:

Дверь на другую сторону не перевешивается.

Фасад прибора выступает на 47 мм от уровня мебели.

Внешний край ручки прибора выступает на 94 мм от уровня мебели.

При установке духового шкафа в углу необходимо обеспечить открытие дверцы на 90°. Необходимо учесть фасадный выступ (включая ручки двери) при открытии боковых выдвижных ящиков.

Между прибором и поверхностью соседних шкафов необходимо предусмотреть зазор минимум в 5 мм.

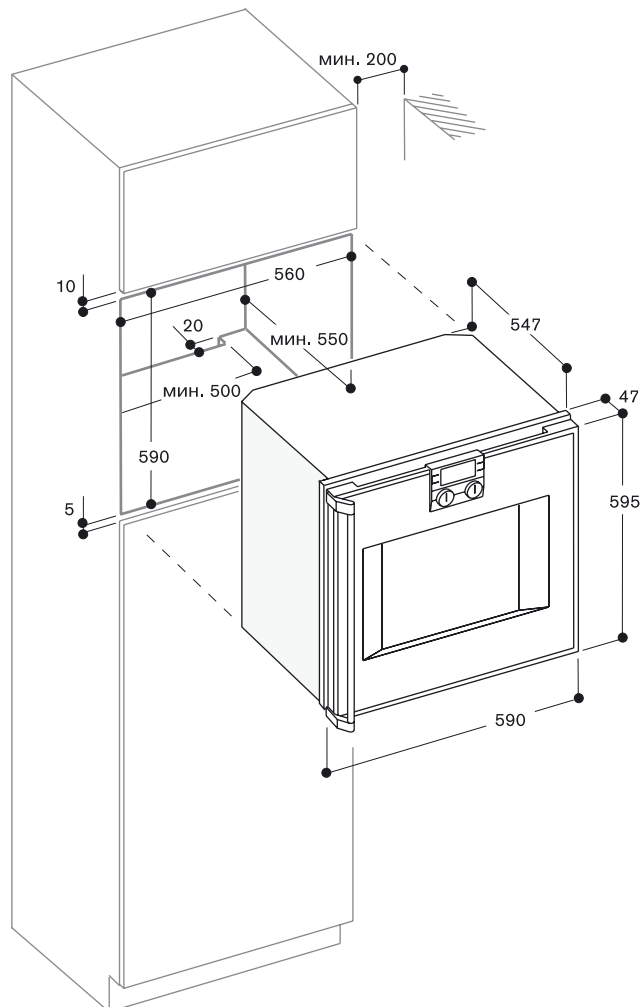
Чтобы обеспечить глубину встраивания в 550 мм, необходимо уложить сетевой кабель в области скошенного угла корпуса справа вниз. Розетка для подключения прибора должна располагаться вне ниши для встраивания.

Мощность подключения: 3,7 кВт.

Предохранитель: 16А

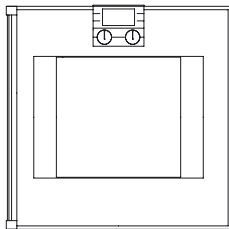


Параметры подключения:





Новые духовые шкафы серии 200  
**Металл под стеклом**  
 Пиролитическая самоочистка  
 Ширина 60 см



Дверь навешивается справа:  
**BO 250-110\***  
 Нержавеющая сталь под стеклом  
**BO 250-130\***  
 Алюминий под стеклом

Дверь навешивается слева:  
**BO 251-110\***  
 Нержавеющая сталь под стеклом  
**BO 251-130\***  
 Алюминий под стеклом

**В стоимость прибора входят:**  
 Температурный щуп.  
 1 решетка для гриля.  
 1 противень для выпечки.  
 1 лоток для гриля.

**BO 250/251-...**

– Дверь из нержавеющей стали или алюминия под стеклом. Панорамное окно.  
 – 12 видов нагрева, температурный щуп и камень для выпечки. Выдающаяся техника для оптимального результата. (для «высокой кухни», для самых щепетильных поваров)  
 – Система пиролитической самоочистки для легкого удаления всех загрязнений.

Универсальная система нагрева, включающая в себя 12 видов нагрева. Электронный контроль температуры в диапазоне 30-300°C.

Полезный объем духовки: 67 литров.  
 Класс энергопотребления: А.

Жидкокристаллический функциональный дисплей с электронными часами. Функции таймера: программирование продолжительности приготовления, время отключения прибора, краткосрочный и долгосрочный таймер, секундомер. Управление с помощью сенсорных клавиш и поворотных переключателей.

Температурный щуп с функцией отключения духовки. Индикатор фактической температуры «Thermo-Test». Система быстрого нагрева «SuperQuick». Разъем для нагревательного элемента камня для выпечки. Символьный дисплей.

Галогенное освещение сверху (60 Вт). Боковое галогенное освещение (10 Вт). Покрытие духовки – эмаль Gaggenau Clean-Email. 4 уровня установки противней. Эмалированные направляющие для противней, пригодны для пиролитической очистки. Четырехслойная стеклянная дверь с теплоизоляцией. Функции «Защита от детей» и «Защита на время отпуска». Дверь открывается в сторону, угол открытия до 180°. Охлаждение корпуса прибора с термозащитой.

Пиролитическая самоочистка  
 Катализатор очистки воздуха с дополнительным нагревательным элементом.

**Специальные принадлежности:** **BA 056-131\*** Камень для выпечки, полка для камня и лопатка для пиццы. Нагревательный элемент заказывается дополнительно.

**BA 056-110\*** Нагревательный элемент  
 Необходим для камня для выпечки  
**BA 056-131.**

Другие принадлежности см. на стр. 85.

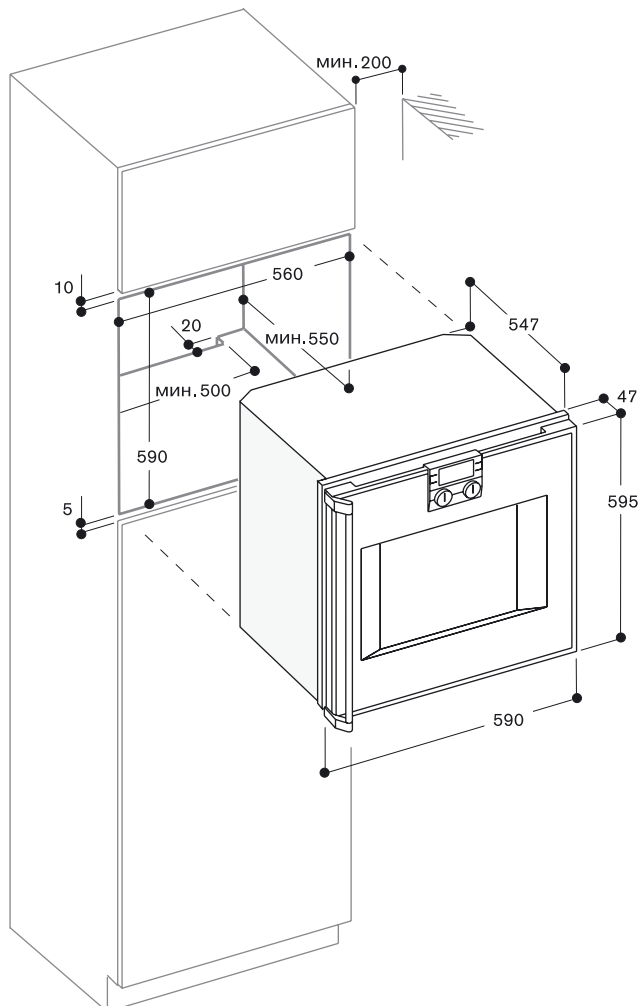
Рекомендации по монтажу:

Дверь на другую сторону не перевешивается. Фасад прибора выступает на 47 мм от уровня мебели. Внешний край ручки прибора выступает на 94 мм от уровня мебели. При установке духового шкафа в углу необходимо обеспечить открытие дверцы на 90°. Необходимо учесть фасадный выступ (включая ручки двери) при открытии боковых выдвижных ящиков. Между прибором и поверхностью соседних шкафов необходимо предусмотреть зазор минимум в 5 мм. Чтобы обеспечить глубину встраивания в 550 мм, необходимо уложить сетевой кабель в области скошенного угла корпуса справа вниз. Розетка для подключения прибора должна располагаться вне ниши для встраивания.

Мощность подключения: 3,7 кВт.  
 Предохранитель: 16А.



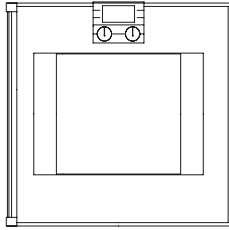
Параметры подключения:



Новые духовые шкафы серии 200

Металл под стеклом

Ширина 60 см



Дверь навешивается справа:

BO 240–110\*

Нержавеющая сталь под стеклом

BO 240–130\*

Алюминий под стеклом

Дверь навешивается слева:

BO 241–110\*

Нержавеющая сталь под стеклом

BO 241–130\*

Алюминий под стеклом

В стоимость прибора входят:

Температурный щуп.

1 решетка для гриля.

1 противень для выпечки.

1 лоток для гриля.

BO 240/241...

– Дверь из нержавеющей стали или алюминия под стеклом. Панорамное окно.  
– 12 видов нагрева, температурный щуп и камень для выпечки. Выдающаяся техника для оптимального результата. ( для «высокой кухни», для самых щепетильных поваров)  
– Функциональный LCD дисплей, два поворотных переключателя и сенсорные клавиши. Современные технологии для легкого управления.

Универсальная система нагрева, включающая в себя 12 видов нагрева. Электронный контроль температуры в диапазоне 30–300°C.

Полезный объем духовки: 67 литров.  
Класс энергопотребления: А.

Жидкокристаллический функциональный дисплей с электронными часами.  
Функции таймера: программирование продолжительности приготовления, время отключения прибора, краткосрочный и долгосрочный таймер, секундомер.  
Управление с помощью сенсорных клавиш и поворотных переключателей.

Температурный щуп с функцией отключения духовки.  
Индикатор фактической температуры «Thermo-Test».  
Система быстрого нагрева «SuperQuick».  
Разъем для нагревательного элемента камня для выпечки.  
Символьный дисплей.

Съемный нагревательный элемент гриля.  
Галогенное освещение сверху (60 Вт).  
Боковое галогенное освещение (10 В).  
Покрытие духовки эмаль Gaggenau Clean-Email.  
4 уровня установки противней.  
Эмалированные направляющие для противней.  
Функции «Защита от детей» и «Защита на время отпуска».  
Дверь открывается в сторону, угол открытия до 180°.  
Охлаждение корпуса прибора с термозащитой.

Верхняя и задняя стенки духовки покрыты каталитической эмалью.  
Катализатор очистки воздуха с дополнительным нагревательным элементом.  
Жироулавливающий фильтр для защиты вентилятора от загрязнений.

Специальные принадлежности:

BA 056–131\* Камень для выпечки, полка для камня и лопатка для пиццы. Нагревательный элемент заказывается дополнительно.

BA 056–110\* Нагревательный элемент. Необходим для камня для выпечки BA 056-131.

Другие принадлежности см. на стр. 85.

Рекомендации по монтажу:

Дверь на другую сторону не перевешивается.

Фасад прибора выступает на 47 мм от уровня мебели.

Внешний край ручки прибора выступает на 94 мм от уровня мебели.

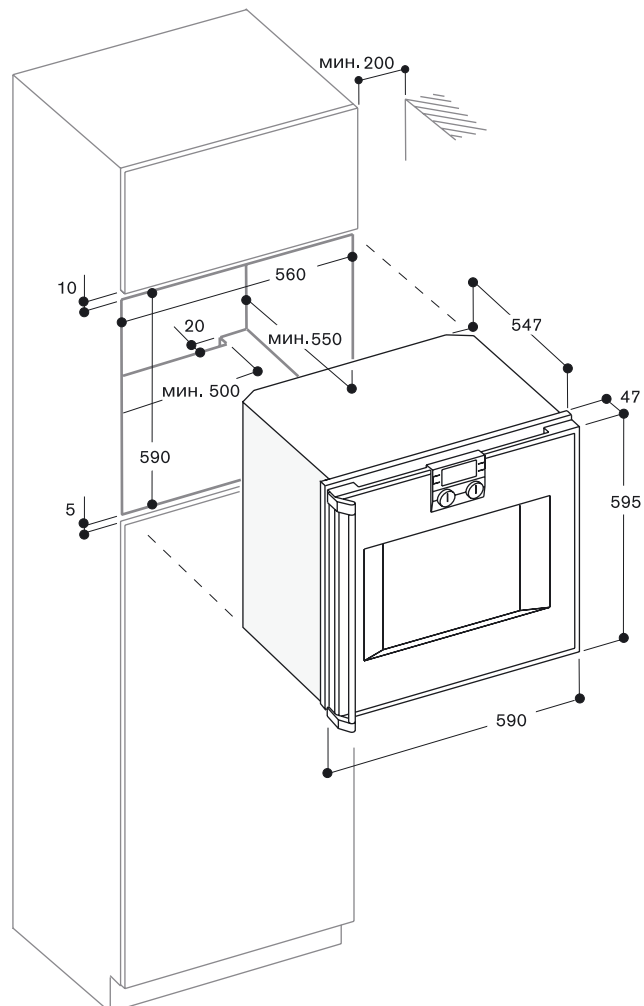
При установке духового шкафа в углу необходимо обеспечить открытие дверцы на 90°. Необходимо учесть фасадный выступ (включая ручки двери) при открытии боковых выдвижных ящиков.

Между прибором и поверхностью соседних шкафов необходимо предусмотреть зазор минимум в 5 мм. Чтобы обеспечить глубину встраивания в 550 мм, необходимо уложить сетевой кабель в области скошенного угла корпуса справа вниз. Розетка для подключения прибора должна располагаться вне ниши для встраивания.

Параметры подключения:

Мощность подключения: 3,7 кВт.

Предохранитель: 16А.





Шкаф для подогрева посуды  
Серия 200

**WS 261-111**  
60 см, высота 140 мм  
Нержавеющая сталь под стеклом

**WS 261-131**  
60 см, высота 140 мм  
Алюминий под стеклом

**WS 262-111**  
60 см, высота 290 мм  
Нержавеющая сталь под стеклом

**WS 262-131**  
60 см, высота 290 мм  
Алюминий под стеклом

**WS 260-110**  
60 см, высота 140 мм  
Нержавеющая сталь  
Специальная модель для  
монтажа под встраиваемой  
эспрессо-кофемашиной  
CM 200-110

**WS 260-130**  
60 см, высота 140 мм  
Алюминий  
Специальная модель для  
монтажа под встраиваемой  
эспрессо-кофемашиной  
CM 200-130

Рекомендации по монтажу:

Параметры подключения:

WS 26-...

– Нержавеющая сталь или алюминий за стеклом. Прекрасно сочетается с BO/BS 200.  
– Большой диапазон температур от 40 до 80°C. Это не просто прибор для подогревания тарелок, это полезное дополнение к Вашему духовому шкафу, необходимое для поддержания в горячем виде или разогревания блюд и напитков.  
– Нагревательный элемент интегрирован в нижнюю панель. Максимальный полезный объем при компактных габаритах.

Шкаф для подогрева посуды и поддержания блюд в горячем состоянии. Вентилятор для равномерного распределения тепла и индикация включения.

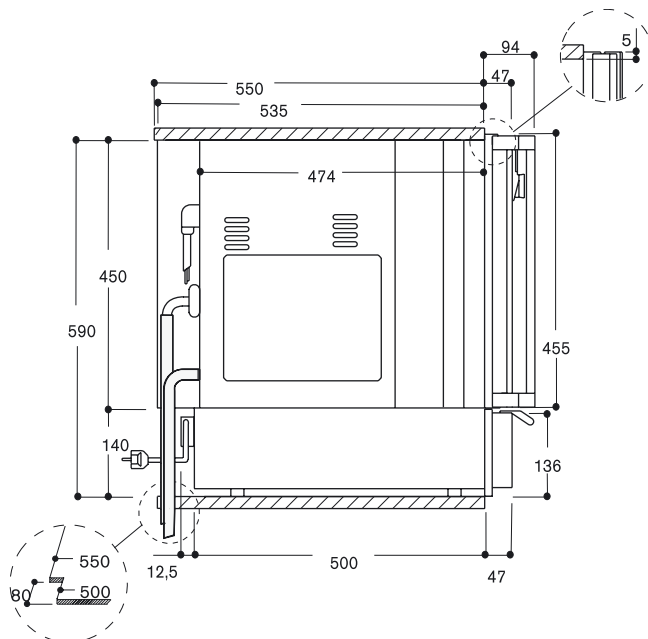
**Вместимость при высоте 140 мм:**  
комплект посуды на 6 персон.  
Внутренние размеры:  
В 93 x Ш 475 x Г 460 мм.

**Вместимость при высоте в 290 мм:**  
комплект посуды на 12 персон.  
Внутренние размеры:  
В 243 x Ш 475 x Г 460 мм.

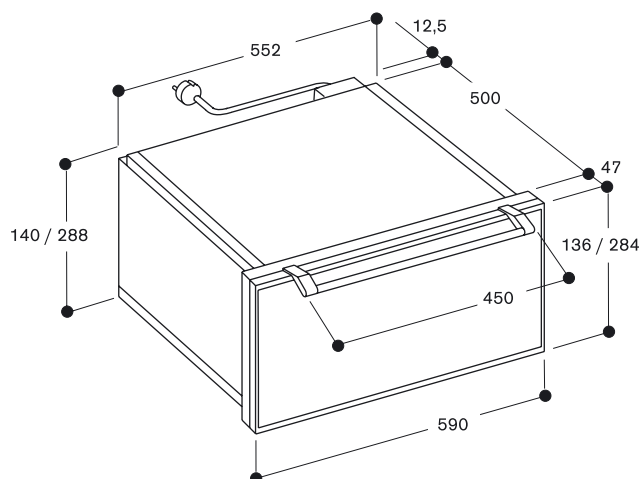
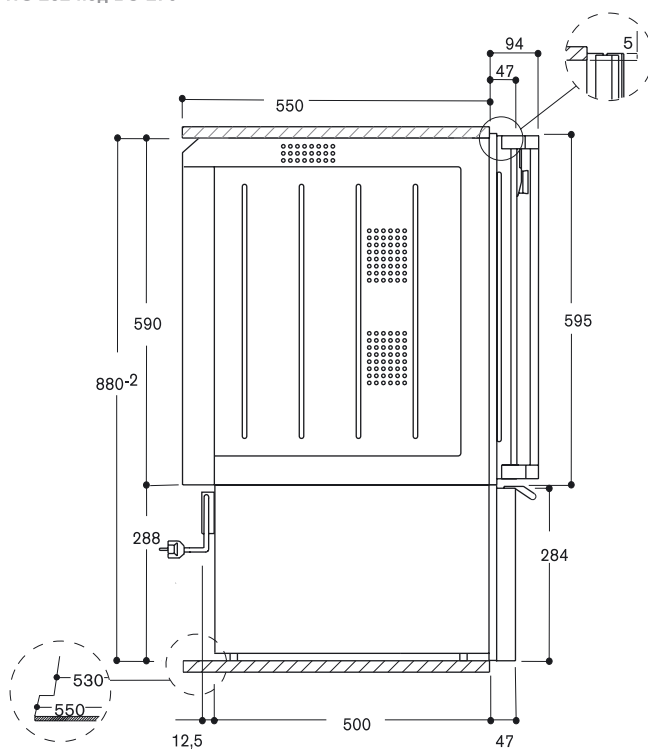
Встраивается в стандартную нишу в комбинации с BO/BS 200:  
высотой 290 мм с BO 200 в нишу 88 см;  
высотой 140 мм с BS 200 в нишу 59 см.  
Приборы встраиваются непосредственно друг над другом без промежуточных перегородок.  
BO и BS могут сочетаться со шкафом для подогрева любого размера.  
Размер ниши для встраивания определяется в соответствии с размерами для двух моделей.  
**Максимальная нагрузка: 25 кг.**

Общая потребляемая мощность: 0,81 кВт.  
Кабель для подключения длиной 1,5 м со штепсельной вилкой и заземлением.  
Предохранитель 10А.

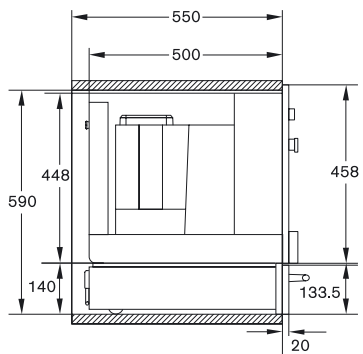
WS 261 под BS 274



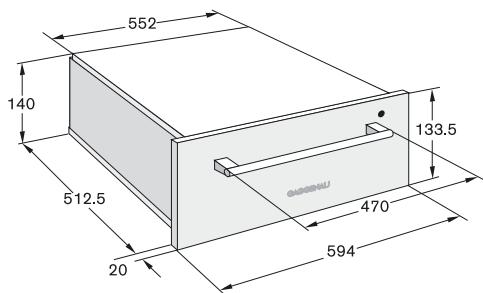
WS 262 под BO 270







Встраивание WS 260 под CM 200







## Комбинационные возможности духовых шкафов серии 200

	BO 270/271-1.0 Металл под стеклом	BO 250/251-1.0 Металл под стеклом	BO 240/241-1.0 Металл под стеклом
BO 270/271-1.0			
Металл под стеклом	■ ■	■ ■	■ ■
BO 250/251-1.0			
Металл под стеклом	■ ■	■ ■	■ ■
BO 240/241-1.0			
Металл под стеклом	■ ■	■ ■	■ ■
WS 262-1.1	■	■	■
Металл под стеклом	■	■	■
BS 270/271-1.0	■	■	■
Металл под стеклом	■	■	■
BS 274/275-1.0			
Металл под стеклом	■ ■	■ ■	■ ■
BS 274/275-1.0 + WS 262-1.1			
Металл под стеклом	■ ■	■ ■	■ ■
BS 250/251-1.0	■	■	■
Металл под стеклом	■	■	■
BS 254/255-1.0			
Металл под стеклом	■ ■	■ ■	■ ■
BS 254/255-1.0 + WS 262-1.1			
Металл под стеклом	■ ■	■ ■	■ ■
BM 211 + BF 263	■	■	■
Металл под стеклом	■	■	■








■ ■ Комбинирование рядом друг с другом      ■ Комбинирования друг над другом  
 При горизонтальном монтаже ручки приборов должны располагаться посередине.  
 Дверь на другую сторону не перевешивается.  
 Поэтому при оформлении заказа обращайтесь внимание на правильное обозначение прибора.

## Принадлежности для духовых шкафов серии 300

Принадлежности		EB 388	EB 385
Камень для выпечки PS 070-001 PS 075-001		+	+
Лопатка для пиццы BS 020-002 (в упаковке 2 шт.)		+	+
Температурный щуп FT 100-060		•	•
Противень KB 032-062 KB 036-062		*/+	*/+
Лоток для гриля GP 032-062		*/+	*/+
Решетка для гриля GR 030-062 с загнутыми краями без отверстий GR 035-062 для GP 032-062 с отверстиями/ножами		*/+	*/+
Вращающийся вертел DS 070-062		+	+

• серийное оснащение  
 + дополнительная принадлежность

## Принадлежности для духовых шкафов серии 200

Принадлежности		ВО 270/ 271	ВО 250/ 251	ВО 240/ 241
		Духовой шкаф	Духовой шкаф	Духовой шкаф
<b>Противень</b> ВА 026–111 глубиной 26 мм		*/+	*/+	*/+
<b>Камень для выпечки</b> ВА 056–131		+	+	+
<b>Каталитическая пластина для верхней стенки духовки</b> ЕТ-№г. 664048				*/+
<b>Стеклопанный лоток</b> КВ 110–046 глубиной 25 мм		*/+	+	+
<b>Решетка для гриля</b> ВА 036–101 без отверстий, с ножками		*/+	*/+	*/+
<b>ЕТ-№г. 292345 для ВА026–101/ВА226–101, с отверстиями и ножками</b>		*/+	+	+
<b>Лоток для гриля</b> ВА 026–101 с ножками и фиксаторами для вращающегося вертела, 25 мм глубиной ВА 226–101 глубиной 25 мм		*/+	*/+	*/+
<b>Нагревательный элемент</b> ВА 056–110 для ВА 056–131/ВА 056–130		+	+	+
<b>Лопатка для пиццы</b> BS 020–002 (в комплекте 2 шт.)		+	+	+

• серийное оснащение

+ дополнительная принадлежность



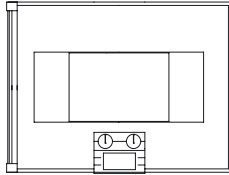


Комбинированный духовой шкаф  
- пароварка серии 200

Металл под стеклом

Подключение к воде

Ширина 60 см



Панель управления снизу:

Дверь навешивается справа:

BS 270–110\*

Нержавеющая сталь под стеклом

BS 270–130\*

Алюминий под стеклом

Дверь навешивается слева:

BS 271–110\*

Нержавеющая сталь под стеклом

BS 271–130\*

Алюминий под стеклом

Панель управления сверху:

Дверь навешивается справа:

BS 274–110\*

Нержавеющая сталь под стеклом

BS 274–130\*

Алюминий под стеклом

Дверь навешивается слева:

BS 275–110\*

Нержавеющая сталь под стеклом

BS 275–130\*

Алюминий под стеклом

В комплектацию прибора входят:

Неперфорированный противень  
из нержавеющей стали глубиной  
40 мм размером GN 2/3.

Перфорированный противень  
из нержавеющей стали глубиной  
40 мм размером GN 2/3.

Решетка.

Шланг для подачи воды длиной 3 м.

Шланг для слива воды длиной  
3 м (внутренний диаметр 20 мм),  
подключение воды производится  
так же, как у посудомоечных  
машин.

Подключение к воде при помощи  
шланга, рассчитанного  
на давление воды 2-10 бар.

Температурный щуп.

BS 270/271-...

– Дверь из нержавеющей стали  
или алюминия под стеклом. Панорамный  
обзор.

– Приготовление на пару без давления  
при влажности от 0 до 100%  
и температуре до 230° С. Температурный  
щуп. Профессиональные технологии  
на вашей кухне.

– Непосредственное подключение к воде.  
Всегда в распоряжении неограниченное  
количество воды.

Приготовление на пару без давления  
(100% влажности, 100° С)  
Режим «Горячий воздух» при температуре  
30 - 230° С и уровнях влажности 0%, 30%  
60%, 80% или 100%.

Режимы приготовления: комбинированное  
приготовление на пару, выпекание  
с паром, извлечение сока, приготовление  
на пару при низкой температуре,  
приготовление при низкой температуре.  
Разогрев. Размораживание.  
Приготовление опары.  
Электронный контроль температуры.

Полезный объем духовки 37 л.  
Класс энергоэффективности А.

Жидкокристаллический функциональный  
дисплей с электронными часами.  
Функции таймера: программирование  
продолжительности приготовления,  
время отключения прибора,  
краткосрочный и долгосрочный таймер,  
секундомер.  
Управление с помощью клавиш  
и поворотных переключателей.

Функция памяти для сохранения до 6  
рецептов приготовления блюд (включая  
использование температурного щупа).  
Система приготовления свежего пара.  
Осаждение пара.  
Температурный щуп с функцией  
отключения духовки.  
Индикатор фактической температуры  
Thermo-Test.  
Паровой удар.  
Индикатор насыщения деминерализатора  
(при использовании системы очистки от  
накипи Brita WF040-020).  
Автоматическая калибровка точки  
кипения.  
Текстовый дисплей.  
Боковое галогенное освещение  
мощностью 60 Вт  
Духовка из нержавеющей стали.  
4 уровня установки противней  
Функции «Защита от детей»  
и «Защита на время отпуска».  
Дверь открывается в сторону,  
угол открытия до 180°.  
Система охлаждения прибора  
с термозащитой.

Программа очистки духовки.

Программа сушки.

Жирулавливающий фильтр перед  
вентилятором.

Принадлежности для монтажа:

ГЗ 010-011 – удлинение шлангов  
подвода/отвода воды длиной каждый 2 м.

WF 040-020 – деминерализатор: патрон  
и один картридж (для первичной  
установки). Используется, если жесткость  
воды превышает 7° dH.

WF 040-021 – Набор из трех патронов  
для деминерализатора.

Дополнительные принадлежности: KB 220-000 Дополнительный  
неперфорированный противень  
из нержавеющей стали глубиной 40 мм  
размером GN 2/3, 3л.

KB 220-324 Дополнительный  
перфорированный противень  
из нержавеющей стали глубиной 40 мм  
размером GN 2/3, 3л.

GR 220-046 Дополнительная решетка

KB 220-114 Неperфорированный  
противень из нержавеющей стали  
глубиной 40 мм размером GN 1/3, 1,5 л.

KB 220-124 Перфорированный противень  
из нержавеющей стали глубиной 40 мм  
размером GN 1/3, 1,5 л.

Рекомендации по монтажу:

Дверь на другую сторону  
не перевешивается.

Шланг для слива воды следует  
прокладывать на уровне не выше  
нижнего края прибора. Кроме того,  
подключение шланга для слива воды  
должно располагаться, по крайней мере,  
на 100 мм ниже места подключения  
шланга к прибору (рис. «Расположение  
шланга для слива воды»). Длина шланга  
для слива воды должна быть не более  
5 м. Место подключения шланга для  
подачи воды (1) к водопроводной сети  
должно быть легко доступно, оно не  
должно располагаться непосредственно  
позади прибора. Место подключения  
шланга для слива воды к сифону (2)  
должно быть легко доступно, оно не  
должно располагаться непосредственно  
позади прибора.

Систему очистки от накипи WF 040-020 (3)  
необходимо установить при подключении  
прибора, если жесткость воды превышает  
7°dH.

Фасад прибора выступает на 47 мм  
от уровня мебели.

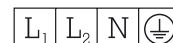
Внешний край ручки прибора выступает  
на 94 мм от уровня мебели.

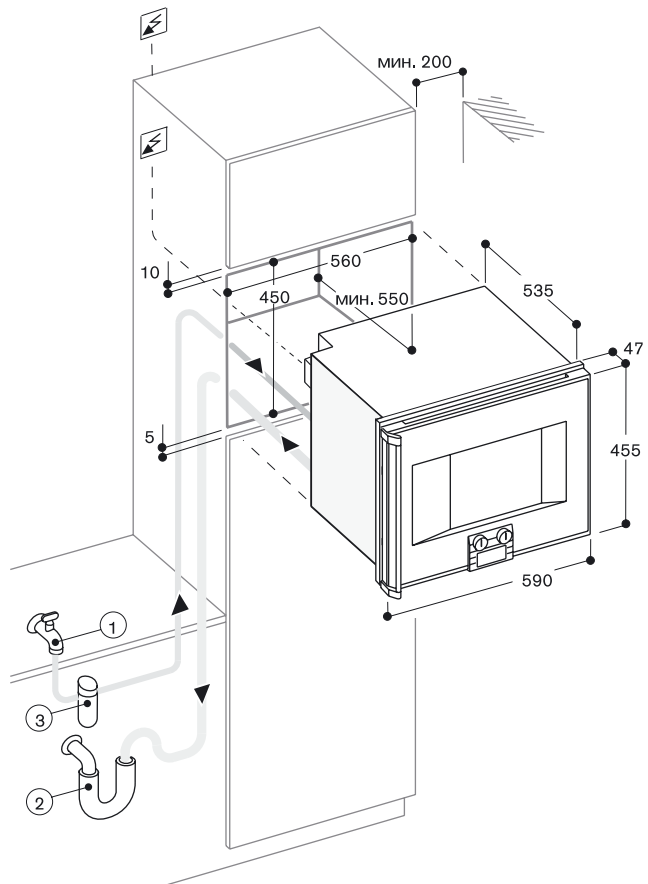
При установке духового шкафа в углу  
необходимо обеспечить открытие дверцы  
на 90°. Необходимо учесть фасадный  
выступ (включая ручку двери) при  
открытии боковых выдвижных ящиков.  
Между прибором и поверхностью  
соседних шкафов необходимо  
предусмотреть зазор минимум в 5 мм.  
Чтобы обеспечить глубину встраивания  
в 550 мм, необходимо уложить шланги для  
подачи и слива воды и сетевой кабель  
в паз корпуса прибора (сзади слева)  
соответственно вниз и вверх. Розетку  
нужно запланировать вне ниши для  
встраивания.

Для BS 274/275: при встраивании рядом  
с духовым шкафом ручки обоих приборов  
должны быть обращены друг к другу.

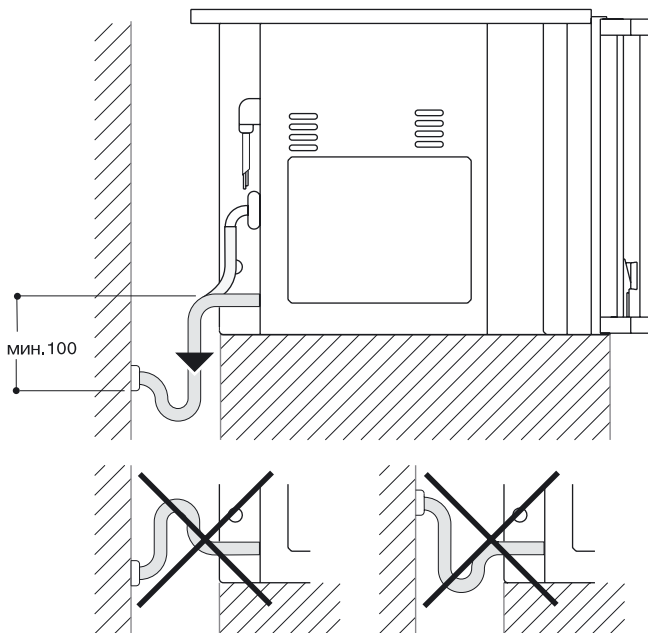
Параметры подключения:

Мощность подключения 2,9 кВт.  
Предохранители: 1 x 16 А или 2 x 10А  
Подключение только к холодной воде  
Шланг для отвода воды Ø 50 мм.

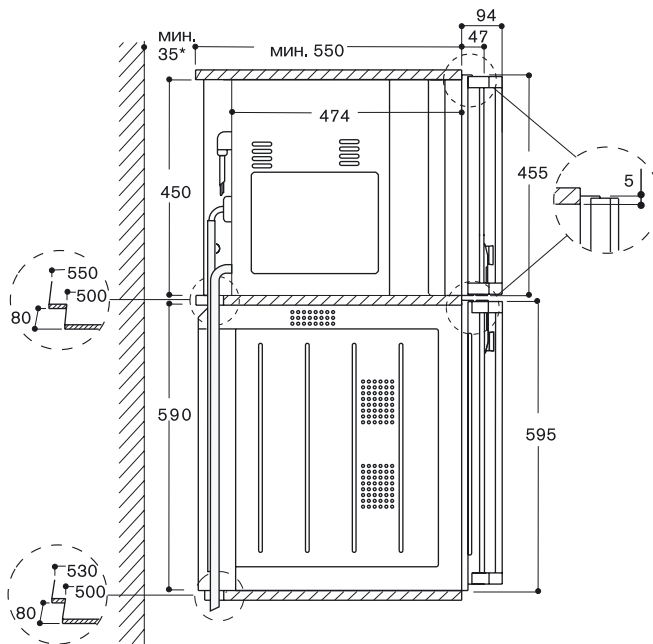




Расположение шланга для слива воды

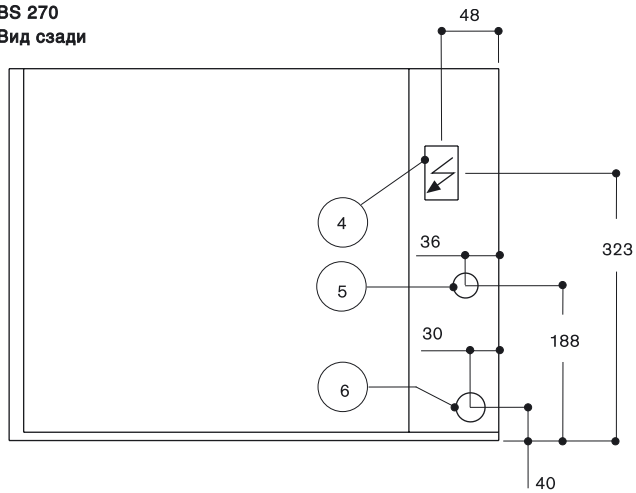


Встраивание над ВО  
Вид сбоку



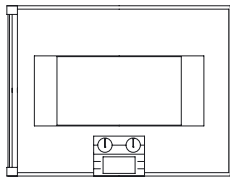
\* Для того, чтобы проложить шланги для подачи и слива воды позади прибора, необходимо при встраивании над ВО отодвинуть корпус шкафа, по крайней мере, на 35 мм и установить боковую обшивку и облицовку.

BS 270  
Вид сзади



- (4) Сетевая колодка (место подключения электропровода)
- (5) Место подключения шланга подачи холодной воды
- (6) Место подключения шланга слива воды

Комбинированный духовой шкаф  
пароварка серии 200  
**Металл под стеклом**  
Контейнер для воды  
Ширина 60 см



Панель управления снизу:  
**Дверь навешивается справа**  
**BS 250-110\***  
Нержавеющая сталь под стеклом  
**BS 250-130\***  
Алюминий под стеклом

**Дверь навешивается слева**  
**BS 251-110\***  
Нержавеющая сталь под стеклом  
**BS 251-130\***  
Алюминий под стеклом

Панель управления сверху:  
**Дверь навешивается справа**  
**BS 254-110\***  
Нержавеющая сталь под стеклом  
**BS 254-130\***  
Алюминий под стеклом

**Дверь навешивается слева**  
**BS 255-110\***  
Нержавеющая сталь под стеклом  
**BS 255-130\***  
Алюминий под стеклом

**В комплектацию прибора входят:**  
Неперфорированный противень из нержавеющей стали глубиной 40 мм размером GN 2/3.  
Перфорированный противень из нержавеющей стали глубиной 40 мм размером GN 2/3.  
Решетка.  
Температурный шуп.

**BS 250/251-...**

– Дверь из нержавеющей стали или алюминия под стеклом. Панорамный вид.  
– Приготовление на пару без давления при влажности от 0 до 100% и температуре до 230°C. Температурный шуп. Профессиональные технологии на вашей кухне.  
– Установка независимо от водопровода. Беспроблемная докомплектация уже существующей кухни.

Приготовление на пару без давления (100% влажности, 100°C).  
Режим «Горячий воздух» при температуре 30 - 230°C и уровнях влажности 0%, 30% 60%, 80% или 100%.  
Режимы приготовления: комбинированное приготовление на пару, выпекание с паром, извлечение сока, приготовление на пару при низкой температуре, приготовление при низкой температуре. Разогрев. Размораживание. Приготовление опары.  
Электронный контроль температуры.

Полезный объем духовки 35 л.  
Класс энергоэффективности А.

Жидкокристаллический функциональный дисплей с электронными часами.  
Функции таймера: программирование продолжительности приготовления, время отключения прибора, краткосрочный и долгосрочный таймер, секундомер.  
Управление с помощью клавиш и поворотных переключателей.

Съемный контейнер для воды объемом 1,3 л.  
Индикатор уровня воды.  
Температурный шуп с функцией отключения духовки.  
Индикатор фактической температуры Thermo-Test.  
Автоматическая калибровка точки кипения.  
Цифровой дисплей.  
Боковое галогенное освещение мощностью 60 Вт.  
Духовка из нержавеющей стали.  
4 уровня установки противней  
Функции «Защита от детей» и «Защита на время отпуска».  
Дверь открывается в сторону, угол открытия до 180°  
Система охлаждения прибора с термозащитой.

Программа очистки духовки.  
Программа сушки.  
Программа очистки от накипи.  
Жироулавливающий фильтр перед вентилятором.

**Дополнительные принадлежности:** **KB 220-000** Дополнительный неперфорированный противень из нержавеющей стали глубиной 40 мм размером GN 2/3, 3л.

**KB 220-324** Дополнительный перфорированный противень из нержавеющей стали глубиной 40 мм размером GN 2/3, 3л.

**GR 220-046** Дополнительная решетка

**KB 220-114** Неперфорированный противень из нержавеющей стали глубиной 40 мм размером GN 1/3, 1,5 л.

**KB 220-124** Перфорированный противень из нержавеющей стали глубиной 40 мм размером GN 1/3, 1,5 л.

**Рекомендации по монтажу:**

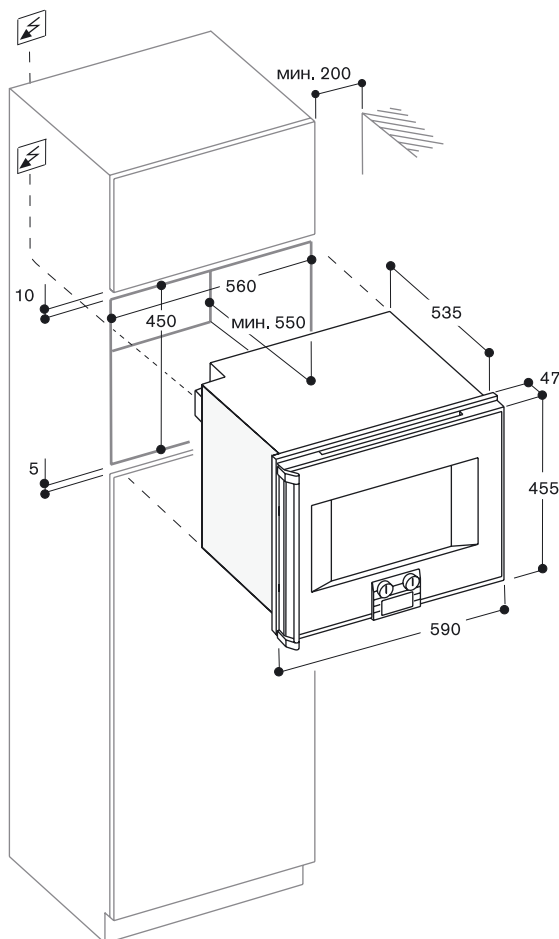
**Дверь на другую сторону не перевешивается.**

Фасад прибора выступает на 47 мм от уровня мебели.  
Внешний край ручки прибора выступает на 94 мм от уровня мебели.  
При установке духового шкафа в углу необходимо обеспечить открытие дверцы на 90°. Необходимо учесть фасадный выступ (включая ручки двери) при открытии боковых выдвижных ящиков.  
Между прибором и поверхностью соседних шкафов необходимо предусмотреть зазор минимум в 5 мм.  
Чтобы обеспечить глубину встраивания в 550 мм, необходимо уложить сетевой кабель в паз корпуса прибора (сзади слева) наверх. Розетку нужно запланировать вне ниши для встраивания.  
Для BS 254/255: при встраивании рядом с духовым шкафом ручки обоих приборов должны быть обращены друг к другу.

Мощность подключения 1,95 кВт.  
Предохранитель 10 А.



**Параметры подключения:**



**Автоматика программирования** духового шкафа настенного монтажа BL 253 предлагает 26 режимов приготовления различных блюд. Вам всего лишь необходимо выбрать программу и вес блюда, также существуют программы для свежих и замороженных продуктов.

**Быстрый нагрев** Внутреннее пространство духового шкафа BL 253 нагревается до заданной температуры максимально быстро путем использования всех доступных нагревательных элементов.

**Вращающийся вертел** При приготовлении на вертеле в режиме гриля продукт равномерно обжаривается со всех сторон.



**Встроенный температурный щуп с автоматикой отключения** В большинстве духовых шкафов и в духовых шкафах-пароварках Gaggenau встроен температурный щуп, острие которого помещается внутрь приготавливаемого продукта. С его помощью в выпекаемом или запекаемом продукте измеряется температура, которая отображается цифрами на функциональном дисплее. При достижении заранее заданной температуры (макс. 99 °C) раздается прерывистый звуковой сигнал и нагрев духового шкафа автоматически отключается. Таким образом Вы всегда сможете определить, готово ли Ваше блюдо.

**Галогенное освещение** Хорошее освещение и отличный обзор внутри духового шкафа обеспечивается галогенными лампами. В любой момент Вы можете проконтролировать процесс приготовления блюда.

**Дополнительные принадлежности для духовки:** камень для выпечки, чугунная жаровня, функция жаровни, вращающийся вертел, нагревательный элемент.



**Жироулавливающий фильтр** Выделяющиеся при жарении и выпекании испарения улавливаются съемным жироулавливающим фильтром. При необходимости фильтр можно вынуть и помыть в посудомоечной машине. В приборах с пиролизом этого фильтра нет, так как загрязнения в области вентилятора горячего воздуха удаляются во время пиролиза.

**Защита от детей и на время отпуска** активируется нажатием комбинации клавиш вместе с поворотом переключателя и предотвращает случайное включение духового шкафа. Защита на время отпуска отключает любой вид нагрева после 12 часов непрерывной работы в случае, если не изменяются установки.

**Индикатор состояния фильтра для защиты от накипи** Если фильтр интегрирован непосредственно в систему подвода воды к прибору, электронная система контроля автоматически рассчитает срок его службы в зависимости от жесткости воды. Каждый раз после включения прибора на дисплее появляется информация о степени насыщения фильтра.

**Индикатор фактической температуры Thermo-test** При приготовлении некоторых блюд огромное значение имеет регулировка и контроль точной температуры. Благодаря устройству Thermo-test можно в любой момент проверить фактическую температуру в духовом шкафу и при необходимости ее понижения определить, когда температура достигнет нового заданного значения. Такими возможностями не располагает даже профессиональная гастрономия. Это уникальное устройство Gaggenau по достоинству смогут оценить самые взыскательные хозяйки и повара.

**Катализатор очистки воздуха духового шкафа** Отвод воздуха из духового шкафа по большей части невозможен из-за некоторых конструктивных особенностей. Gaggenau первой из производителей бытовой техники начала использовать новую систему очистки воздуха во встраиваемых плитах и духовых шкафах, при которой катализатор поглощает частички жира и неприятный запах. При этом процесс очистки и регенерации самого катализатора происходит автоматически, поэтому срок его эксплуатации практически не ограничен.



**Камень для выпечки** С помощью этой уникальной принадлежности Вы сможете выпекать хлеб, булочки, лепешки и готовить пиццу, как профессионалы. Камень для выпечки нагревается специальным нагревательным элементом. Для выпекания хлеба, булочек, лепешек или приготовления пиццы можно выбрать достаточно высокую температуру вплоть до 300 °С.

**Методы комбинированного приготовления на пару**  
**Комбинированное приготовление на пару** Мясо различных сортов получается особенно сочным и удивительно нежным, если при его приготовлении влажный пар комбинируется с горячим воздухом. При таком режиме работы камера духового шкафа герметично закрыта и влага препятствует высыханию продуктов. При минимальном уровне влажности жаркое готовится в собственном соку. С помощью BS 270/BS 250 можно задавать оптимальный режим для приготовления любых продуктов.

**Выпекание на пару** С помощью BS 270/BS 250 Вы можете печь и тушить на пару при нормальной температуре и без давления. Получить подобный результат раньше было возможно только на профессиональном оборудовании. Высокая степень влажности предотвращает высыхание (что является решающим фактором при приготовлении птицы, выпекании хлеба или запекании мяса в тесте), и одновременно благодаря высокой температуре образуется хрустящая корочка. Горячий пар обладает способностью вдвое лучше передавать тепло, чем горячий воздух, и проникать внутрь готовящегося продукта.

**Приготовление на пару** Практически все, что мы раньше варили в воде, можно теперь приготовить на пару, причем намного качественнее, поскольку приготовляемый продукт не погружен в воду, а окружен паром. Таким образом, когда мы готовим на пару, не вымываются витамины и не пропадает естественный вкус продукта. Результат можно не только увидеть, но и попробовать – цвет овощей намного ярче и естественнее, вкус приготовленного блюда натуральнее и насыщеннее. Метод приготовления на пару используется при температуре 100 °С без давления, поэтому приготовление пищи становится более щадящим, нежели в кастрюле-скороварке, поскольку даже нерастворимые в воде витамины сохраняются при низкой температуре значительно лучше. К тому же Вы можете полностью использовать внутреннее пространство духового шкафа и в зависимости от времени приготовления разместить в нем несколько блюд одновременно. При этом пар «изолирует» разные блюда друг от друга, что предотвращает смешивание различных запахов. Вы можете одновременно готовить мясо, овощи и десерт. При приготовлении на варочной панели для этого пришлось бы использовать одновременно несколько кастрюль, за которыми необходимо постоянно наблюдать. Кроме того, функцию «Приготовление на пару» Вы можете использовать для получения соков и консервирования – эффективно, качественно и без больших затрат времени и сил на подготовку.

#### **Приготовление на пару при низких температурах**

В этом виде нагрева приготовление пищи происходит при более низких температурах, а воздух на 100% насыщен паром. Это способствует оптимальной передаче тепла, не приводит к высыханию продуктов и поэтому идеально подходит для приготовления рыбы. Белок не сворачивается и не выступает наружу. Рыба получается нежной и сочной, сохраняются ее натуральный вкус и консистенция.

**Томление при низких температурах** Этот профессиональный метод приготовления пищи позволяет медленно томить слегка обжаренное мясо в течение длительного периода времени, доводя до готовности. Большой кусок ростбифа, например, получается таким вкусным, как ни при каком другом методе приготовления. За исключением тоненького, толщиной всего 1 мм, краешка ростбиф получается насквозь равномерного нежно-розового цвета и восхитительно сочный. Это становится возможным

благодаря исключительно точной регулировке температуры в BS 270/BS 250. И после окончания приготовления мясо может долгое время сохраняться в прекрасном состоянии. На практике это означает: приготовленное мясо может находиться в духовом шкафу-пароварке с обеда – и даже если гости придут поздно вечером, мясо к их приходу наверняка будет, как только что приготовленное.

**Конвекция** Этот вид нагрева соответствует конвекции в обычном духовом шкафу. Внутреннее пространство духового шкафа-пароварки обдувается потоком горячего воздуха, что позволяет отводить возникающую в процессе приготовления влагу. Этот вид нагрева оптимален при выпекании таких изделий из теста, которые должны отдавать влагу, например, творожные торты, пироги с фруктовой начинкой, бисквиты и лепешки из слоеного теста, когда важно, чтобы тесто не «заваривалось» и не «проседало».

**Разогрев** Даже в профессиональной гастрономии не всегда возможно приготовить все блюда одновременно, да еще к тому моменту, когда они потребуются. Приготовление на пару без использования давления зарекомендовало себя как самый лучший метод разогрева предварительно приготовленных блюд без какой-либо потери качества. По Вашему желанию Вы можете начать готовить обед утром, а подать его на стол только вечером. Не последнюю роль играет и то, что одновременно горячим паром подогреваются и тарелки. Таким образом, с BS 270/BS 250 Вам не понадобится дополнительного прибора для разогрева.

**Получение сока** Духовой шкаф-пароварку можно использовать и для получения сока. Овощи или фрукты помещаются в пароварку в перфорированном лотке. При нагреве сок собирается в неперфорированный лоток, расположенный на один уровень ниже.

**Система свежего пара** Образующийся в духовом шкафу-пароварке свежий пар способен передавать тепло очень быстро и сохраняет больше энергии, чем горячий воздух. При этом продукты сохраняют собственный характерный вкус и аромат, а также цвет и форму. Пар без давления не выводит полезные вещества из продуктов, наилучшим образом обеспечивая сохранность минеральных веществ и витаминов. Процесс парообразования происходит непрерывно.

**Паровой удар** Эта функция является несомненным достижением Gaggenau: одно нажатие кнопки – и к выпечке подается регулируемая порция влаги. Это особенно необходимо при разогреве замороженной выпечки, батонов и при выпекании хлеба, булочек и изделий из дрожжевого теста.

**Осаждение пара** Осаждение пара позволяет одним нажатием кнопки сконденсировать пар в течение 20 секунд. Таким образом, предотвращается выход пара наружу при открывании дверцы.

**Программа чистки** Для облегчения ухода за духовкой-пароваркой Вы можете использовать специальную программу чистки. Идеальное соотношение температуры и влажности смягчает загрязнения в камере духового шкафа. Потом Вам необходимо лишь протереть пароварку влажной губкой.

**Многослойная дверь для обеспечения безопасности** Дверь состоит из нескольких (до четырех) стекол, расположенных одно за другим. Температура на внешней стороне двери остается низкой даже при максимальной температуре внутри духового шкафа на этапе пиролитической самоочистки.

**Нагревательный элемент** необходим для работы камня для выпечки. При необходимости он подключается в специальную розетку в рабочей камере духовки Gaggenau.

**Настройка температуры кипения** Комбинированный духовой шкаф-пароварка самостоятельно распознает зависящую от географического положения (высоты над уровнем моря) температуру кипения.

**Открывающаяся в сторону дверь духового шкафа с тонированным стеклом** Дверь духовых шкафов серии 200 открывается в сторону на 180° и оснащена теплоизолирующим прозрачным стеклом. Это позволяет комфортно наблюдать за процессом приготовления блюда. Стекло может быть вставлено в алюминиевую раму или раму из нержавеющей стали. Ручка двери расположена сбоку, в защищенном от температурного воздействия месте, поэтому во время работы духового шкафа она не нагревается.

**Охлаждение корпуса с термозащитой** Духовые шкафы Gaggenau оснащены термозащитой, предохраняющей встроенный прибор и мебель от перегрева, а также автоматическим охлаждением корпуса, которое при необходимости включается даже после отключения духового шкафа.

**Паровой удар** см. «Комбинированное приготовление на пару».

**Пиролитическая самоочистка** Наиболее яркой особенностью встраиваемых духовых шкафов Gaggenau является практичный способ самоочистки. От загрязнений, возникающих в процессе жарения, выпекания, приготовления на гриле и от испарений внутри духового шкафа, легко можно избавиться одним поворотом переключателя. Программа пиролитической самоочистки регулируется с помощью таймера, встроенного в прибор. В это время за дверью, которая автоматически блокируется, происходит процесс сгорания при температуре 485 °C остатков пищи и капель жира на стенках духовки. После того как духовой шкаф остынет, достаточно будет протереть влажной губкой стенки духовки. При включенной функции автопиролиза прибор автоматически распознает степень загрязнения рабочей камеры духового шкафа. Благодаря этому выбирается оптимальная продолжительность очистки и сокращается потребление энергии.

**Подключение к водопроводу и сливу воды** Духовой шкаф-пароварка BS 270 от Gaggenau – полностью встраиваемый прибор. Это означает, что он напрямую подключается к водопроводу и сливу. Благодаря этому запас воды для приготовления любого блюда не ограничен, и Вам не придется пополнять его вручную. Это удобно, безопасно и гигиенично.

**Приготовление опары** Низкая температура (до 50 °C) и влажность создают идеальные условия для приготовления опары или домашнего йогурта.



**Принадлежности из нержавеющей стали** Духовка-пароварка серийно оснащена решеткой, а также перфорированным и неперфорированным противнями формата GN 2/3. Противни из нержавеющей стали с высокими стенками идеальны для приготовления в духовке-пароварке BS 270/BS 250, а также очень практичны при хранении продуктов в холодильнике и могут служить скромной посудой при сервировке стола. Для стандартных противней, кроме того, имеются маленькие вставки формата GN 1/3 в качестве специальных принадлежностей. Их объем (250 мл) наилучшим образом подходит для домашнего хозяйства. Эти вставки в комбинации с противнями позволяют одновременно осуществлять приготовление нескольких блюд. Пригодные для мытья в посудомоечной машине противни гигиеничны и легко чистятся.

**Рабочая камера из нержавеющей стали** объемом 35 литров благодаря своей бесшовной конструкции соответствует высочайшим требованиям гигиены. А галогенное освещение мощностью 60 Вт позволяет контролировать процесс приготовления.

**Регулировка температуры** См. «Электронная регулировка температуры в духовках».

#### **Специальная каталитическая эмаль**

В некоторых моделях духовых шкафов Gaggenau в качестве практичного вспомогательного средства для самоочистки используется специальная каталитическая эмаль, которой покрыты внутренние стенки духового шкафа. Загрязнения устраняются в процессе химического катализа благодаря взаимодействию с кислородом при температуре выше 200 °С. Самоочистка происходит в процессе приготовления пищи. Для устранения более сильных загрязнений (при пустой рабочей камере духовки и после предварительной чистки не покрытых эмалью поверхностей) прибор нагревают до более высокой температуры. Но наиболее полную очистку может обеспечить лишь система пиролитической самоочистки.

#### **Стеклопанель поворотная дверь**

См. «Открывающаяся в сторону дверь».

**Стеклокерамическое основание** Подвижное основание духового шкафа BL 253 легко чистится, так как оно выполнено из стеклокерамики, благодаря этому выпекать хлеб и пиццу можно прямо на нем. Также его возможно использовать как шкаф для подогрева, при условии, что духовка находится в открытом состоянии.

**Супербыстрый нагрев SuperQuick** При включении данного режима в духовом шкафу Gaggenau активируются такие виды нагрева, как конвекция и нижний жар, что позволяет довести температуру внутри духового шкафа, например, серии 200 до 200 °С в течение всего 8-ми минут.

#### **Электронная регулировка температуры в духовках**

За счет точной регулировки температуры можно, например, готовить большой кусок жаркого при низкой температуре и на протяжении нескольких часов поддерживать его в нагретом состоянии без потери качества. Жаркое будет изумительным – нежным, розовым и сочным.



**Электронный LCD дисплей** Основные функции, управление которыми осуществляется с помощью переключателей, видны на дисплее постоянно. Дополнительные функции отображаются только при необходимости. Электронные часы могут использоваться как самостоятельный таймер или для программирования продолжительности приготовления блюда.



### Этикетка с классом энергопотребления

Эта введенная по всей Европе маркировка класса эффективности потребления электроэнергии информирует покупателей духовых шкафов и плит о потреблении электроэнергии данным прибором. Деление на классы показывает, насколько экономно расходует электроэнергию данный прибор по сравнению со средним уровнем. Самые экономичные приборы относятся к классам энергопотребления от «А» до «С».

### Функция памяти

Благодаря этой функции Вы можете сохранить в памяти прибора все установки для приготовления любимого блюда. Для каждого из шести рецептов возможно установить до пяти различных шагов настроек. При использовании температурного щупа в памяти прибора сохраняется необходимая температура внутри продукта. Таким образом, достигается идеальный результат, даже если Вы используете различные по весу и размеру продукты.

**LiftMatic** Функция лифта, реализованная в духовом шкафу BL 253, позволяет более просто размещать и доставать противни. При нажатии на клавишу основание духового шкафа плавно опускается на необходимую Вам высоту, позволяя наиболее удобно контролировать процесс приготовления блюда. Так же просто, путем нажатия на клавишу, дно поднимается вверх, при этом обеспечивая безопасность в случае попадания пальцев между основанием и корпусом духового шкафа. Благодаря специальной конструкции при открытии все тепло остается внутри духового шкафа.

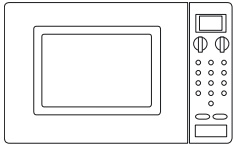
### Innowave

Это уникальное устройство, известное также под названием «инвертор», обеспечивает по-настоящему ступенчатую регулировку мощности микроволн с различным уровнем отдачи энергии. По сравнению с обычными приборами это гораздо более щадящий метод приготовления. Вы получите превосходные результаты при равномерном размораживании и приготовлении продуктов за гораздо более короткое время. Равномерное проникновение тепла позволяет избежать пригорания продукта по краям и на поверхности; не бывает также полуготовых и не полностью размороженных продуктов. Внешний вид и вкус блюд также сохраняются значительно лучше. При этом приборы Gaggenau с техникой Innowave очень компактны, а внутреннее пространство рабочей камеры используется гораздо более эффективно.



START

Микроволновая печь с режимом «горячий воздух» и грилем. Для встраивания в высокий шкаф.



**BM 241-110**

Дверь навешивается слева  
Нержавеющая сталь

**BM 241-130**

Дверь навешивается слева  
Алюминий

**В стоимость прибора входят:**

- 1 металлический универсальный противень
- 2 решетки

**BM 241-...**

– С рамой для встраивания над духовым шкафом. Возможны различные цветовые исполнения: из алюминия или нержавеющей стали.

– **Максимальная мощность микроволн.** Большое внутренне пространство и высокая мощность при компактном формате.

– **Многообразие программ, весовая автоматика, функция памяти.** Удобство приготовления разнообразных блюд.

Полезный объем рабочей камеры: 32 л.

Внутренние размеры:

Ш 350 x В 250 x Г 360 мм.

Внешние размеры:

Ш 530 x В 345 x Г 508 мм.

Цифровой дисплей.

Легкое электронное управление с помощью клавиш.

Максимальное время установки таймера 90 мин.

Технология «Innowave».

5 уровней регулировки мощности:

1000, 600, 360, 180, 90 Вт.

Инфракрасный гриль мощностью 1500 Вт.

3 вида нагрева:

«Горячий воздух» 40°C, 100-250°C.

Гриль с конвекцией 100-250°C.

Быстрый нагрев.

Возможна комбинация микроволн с другими видами нагрева.

Возможность трехступенчатого программирования мощности микроволн.

Функция памяти.

20 программ с весовой автоматикой:

3 программы размораживания,

6 программ приготовления,

9 комбинированных программ,

2 программы подогрева.

Эмалированная поверхность рабочей камеры.

Стеклянная вращающаяся тарелка Ø 34 см.

Освещение рабочей камеры 25 Вт.

Перманентная каталитическая чистка.

Дверь с панорамным окном навешивается слева.

Трехслойное остекление двери.

**Принадлежности, необходимые для монтажа (заказываются отдельно):**

**BA 266-410** Рама для встраивания.  
Нержавеющая сталь.

**BA 266-430** Рама для встраивания.  
Алюминий.

**Рекомендации по монтажу:**

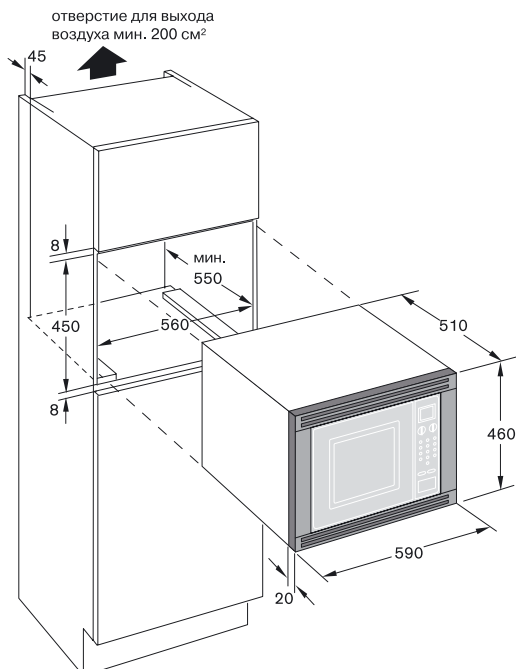
Дверь на другую сторону не перевешивается.  
Минимальная высота встраивания: 85 см от пола.  
Предусмотрите дополнительную опору высотой мин 19 мм.

Прибор оснащен электрическим кабелем длиной 1,25 м со штепсельной вилкой с заземлением.

**Параметры подключения:**

Мощность подключения 2,98 кВт.

Размеры даны для монтажа с BA 266-4...

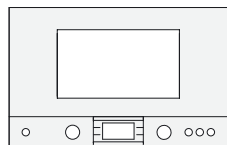




Микроволновая печь серии 200  
Фронт цвета нержавеющей стали  
или алюминия под стеклом

**Гриль**

Для установки в навесном шкафу  
или колонне



**BM 220-110**

Дверь навешивается справа  
Фронт цвета нержавеющей стали  
под стеклом

**BM 220-130**

Дверь навешивается справа  
Фронт цвета алюминия  
под стеклом

**BM 221-110**

Дверь навешивается слева  
Фронт цвета нержавеющей стали  
под стеклом

**BM 221-130**

Дверь навешивается слева  
Фронт цвета алюминия  
под стеклом

**В стоимость прибора входят:**

1 универсальный стеклянный  
лоток.  
1 решетка.

**BM 22.-1.0**

– Стеклопанель с напылением  
из алюминия или нержавеющей стали  
изнутри.  
– С рамой для встраивания над духовым  
шкафом. Идеально сочетается  
с ВО 220/210.  
– Разнообразие программ, весовая  
автоматика, функция памяти.

Полезный объем рабочей камеры: 21 л.  
Внутренние размеры:  
Ш 220 x В 350 x Г 270 мм.  
Внешние размеры:  
Ш 560 x В 362 x Г 319 мм.

Жидкокристаллический функциональный  
дисплей с электронными часами.  
Легкое электронное управление  
с помощью поворотного переключателя  
и клавиш.  
Максимальное время установки таймера  
99 мин.  
Технология «Innowave».

**5 уровней регулировки мощности:**

900, 600, 360, 180, 90 Вт.  
Кварцевый гриль мощностью 1300 Вт,  
3 уровня мощности.

Возможна комбинация микроволн  
с грилем на 3-х уровнях мощности  
(90, 180, 360 Вт).

Возможность трехступенчатого  
программирования мощности микроволн.

Функция памяти.

10 программ с весовой автоматикой:  
3 программы размораживания,  
4 программы приготовления,  
3 комбинированные программы.

Поверхность рабочей камеры  
из нержавеющей стали, керамическое  
основание.  
Освещение рабочей камеры 25 Вт.  
Дверь с панорамным окном открывается  
в сторону, угол открытия 90°.  
Трехслойное остекление двери.

**Принадлежности, необходимые для  
монтажа (заказываются отдельно):**

**BA 266-210** Рама для встраивания.  
Нержавеющая сталь, для BM 220.  
Необходима только при встраивании  
в колонну.

**BA 266-211** Рама для встраивания.  
Нержавеющая сталь, для BM 221.  
Необходима только при встраивании  
в колонну.

**BA 266-230** Рама для встраивания.  
Алюминий, для BM 220.  
Необходима только при встраивании  
в колонну.

**BA 266-231** Рама для встраивания.  
Алюминий сталь, для BM 221.  
Необходима только при встраивании  
в колонну.

**Рекомендации по монтажу:**

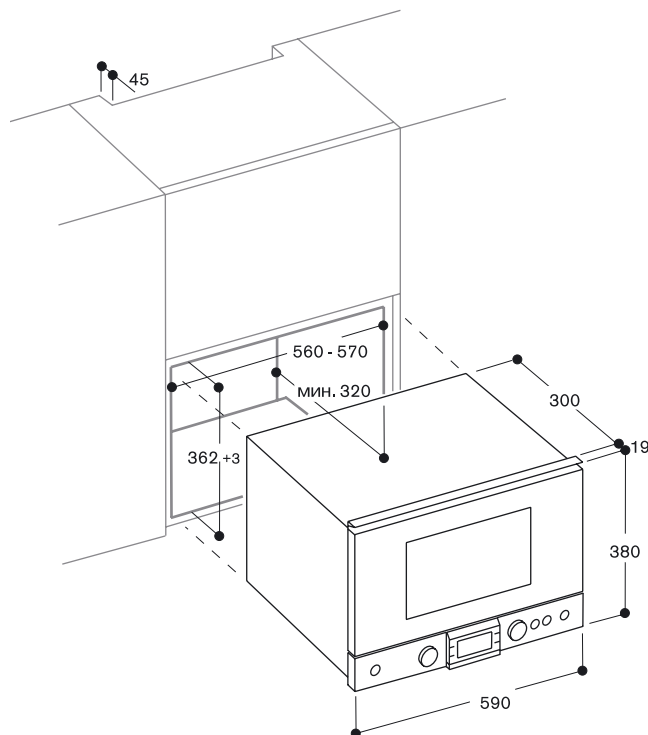
Дверь на другую сторону  
не перевешивается.  
Минимальная высота встраивания: 85 см  
от пола.  
Регулируемые по высоте ножки.

Предусмотрите дополнительную опору  
высотой мин. 19 мм.  
Прибор оснащен электрическим кабелем  
длиной 1,50 м со штепсельной вилкой  
с заземлением.

**Параметры подключения:**

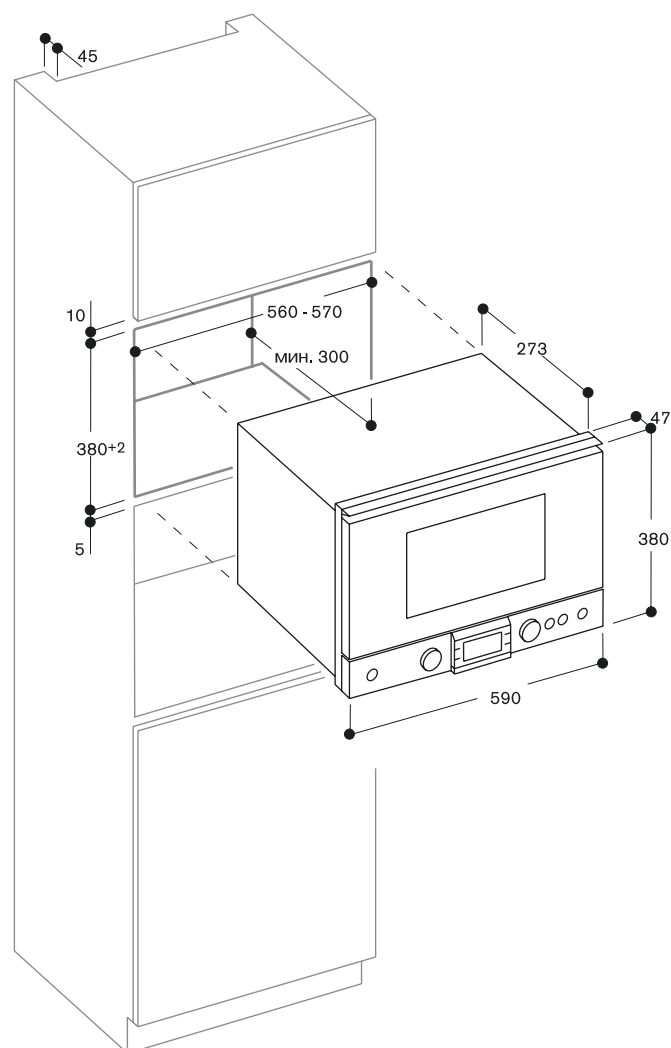
Мощность подключения 1,99 кВт.

**Монтаж в верхний шкаф**



**Монтаж в колонку**

Размеры даны для монтажа с BA 266-4...





Встраиваемая микроволновая печь с грилем для установки в колонне



**BM 211-100**

Дверь навешивается слева  
Черный

В стоимость прибора входят:

- 1 универсальный металлический лоток.
- 1 решетка.

**BM 211-100**

- Для встраивания в корпус с подъемной дверью BF 263. Идеальное сочетание с приборами серии 200.
- Мощность микроволн до 1000 Вт, кварцевый гриль 1300 Вт с тремя уровнями мощности. Высокая мощь в компактном формате.
- Разнообразие программ, весовая автоматика, функция памяти.

Полезный объем рабочей камеры: 27 л.  
Внутренние размеры:  
Ш 360 х В 215 х Г 350 мм.  
Внешние размеры:  
Ш 510 х В 310 х Г 390 мм.

Цифровой дисплей.  
Легкое электронное управление с помощью клавиш и утапливаемого в корпус переключателя.  
Максимальное время установки таймера 99 мин.  
Технология «Innowave».

**5 уровней регулировки мощности:**  
1000, 600, 360, 180, 90 Вт.  
Кварцевый гриль мощностью 1300 Вт, 3 уровня мощности.

Возможна комбинация микроволн с грилем на 4-х уровнях мощности (90, 180, 360, 600 Вт).  
Возможность трехступенчатого программирования мощности микроволн.

Функция памяти.  
10 программ с весовой автоматикой:  
3 программы размораживания,  
4 программы приготовления,  
3 комбинированные программы.

Поверхность рабочей камеры из нержавеющей стали.  
Стеклопанель вращающаяся тарелка Ø 34 см.  
Освещение рабочей камеры 25 Вт.  
Дверь с панорамным окном навешивается слева.  
Трехслойное остекление двери.

Принадлежности, необходимые для монтажа (заказываются отдельно):

**BF 263-0.0** Корпус с подъемной дверью для серии 200

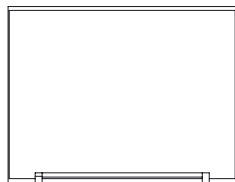
Рекомендации по монтажу:

Дверь на другую сторону не перевешивается.  
Минимальная высота встраивания: 85 см от пола.  
Прибор оснащен электрическим кабелем длиной 1,20 м со штепсельной вилкой с заземлением.

Параметры подключения:

Мощность подключения 2,62 кВт.

Корпус с подъемной дверью для BM 211-100, сочетается по дизайну с духовыми шкафами серии 200.  
Ширина 60 см.



**BF 263-010**

Нержавеющая сталь под стеклом

**BF 263-030**

Алюминий под стеклом

**BF 263-0.0**

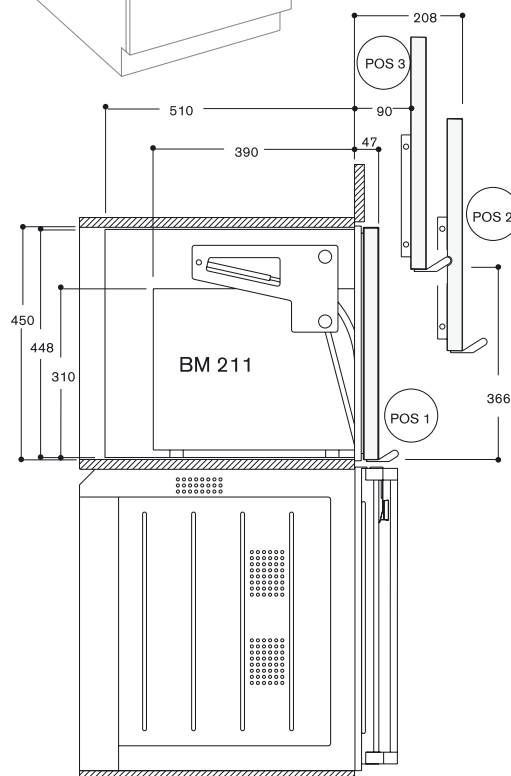
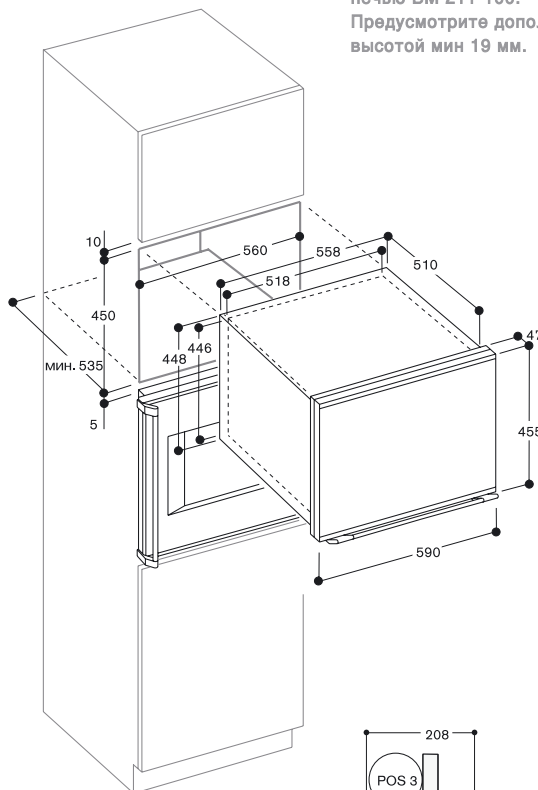
- Дверь из нержавеющей стали или алюминия под стеклом. Отличное сочетание с духовыми шкафами серии 200.
- Газонаполненный подъемный механизм. Достаточно приложить лишь небольшое усилие, и дверь откроется вверх полностью автоматически.
- Корпус с дверью. Может также использоваться для хранения запасов.

Внутренние размеры:  
Ш 518 х В 444 х Г 509 мм.

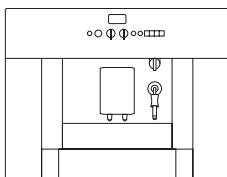
Задняя стенка отсутствует. Легкий в обращении благодаря газонаполненному подъемному механизму.  
Дверной механизм скрыт под внутренней обшивкой.

Рекомендации по монтажу:

Для комбинирования с микроволновой печью BM 211-100. Предусмотрите дополнительную опору высотой мин 19 мм.







**Автоматическая кофемашинa полностью встраиваемая**

**СМ 200–110**

**ширина 60 см**

**Нержавеющая сталь**

**СМ 200–130**

**ширина 60 см**

**Алюминий**

В стоимость прибора входят:  
2 таблетки для чистки системы,  
2 таблетки для удаления накипи,  
мерная ложка для молотого кофе,  
картридж для очистки воды.

## СМ 200–110

– Автоматическая кофемашинa скрыта в высоком шкафу за панелью из нержавеющей стали. Настоящая жемчужина в коллекции встраиваемых приборов Gaggenau.

– Технология «Aroma Whirl System» и функция «Single-portion cleaning».

Изысканный вкус профессионально приготовленного кофе.

– Моментальная готовность к приготовлению кофе. Удобное приготовление без утомительного ожидания.

Aroma Whirl System – инновационная технология «динамического процесса варки».

Автоматическое удаление застоявшейся воды перед каждой варкой – Single-portion cleaning.

Термоблок с помпой 15 бар. Функция вспенивания паром и подачи горячей воды.

Моментальная готовность к процессу варки после получения пара.

Мельница с коническими жерновами из высококачественной твердой стали.

Индивидуальная настройка степени помола (6 ступеней).

Переменный объем эспрессо-камеры: 6-ступенчатая регулировка крепости кофе от 7 до 14 г (от очень слабого до очень крепкого).

12-ступенчатая регулировка размера порции для 1 или 2 чашек.

Сопла для подачи напитка регулируемые по высоте.

Текстовый диалоговый дисплей (8 языков, включая русский).

Установка жесткости воды (4 степени).

3-ступенчатая установка температуры кофе.

Электронный контроль наличия кофейных зерен и воды.

Контроль заполнения дренажного поддона для капель и отсека для отработанного кофе.

Программируемое время включения и таймер отключения.

Съемный контейнер для свежей воды 1,8 л.

Отсек для кофейных зерен 400 г.

Дополнительный отсек для загрузки молотого кофе.

Программа автоматического ополаскивания системы при включении и выключении прибора.

Автоматическая программа чистки.

Автоматическая программа удаления накипи.

Подсветка кнопок управления.

Оптимальная высота встраивания 950 мм.

Электрический кабель длиной 3 м со штепсельной вилкой.

Идеальная комбинация с ящиком для подогрева посуды WS 260–110. Встраивается непосредственно над WS 260–110 в стандартную нишу 59 см (см. рекомендации по встраиванию WS 260–110).

220–240 В/50 Гц.

Потребляемая мощность 1300 Вт.

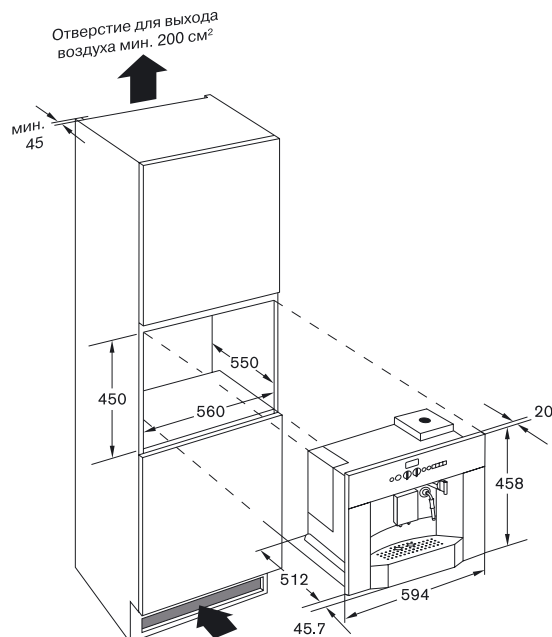
Предохранитель 10 А.

**Рекомендации по монтажу:**

**Параметры подключения:**



Industrie  
Forum  
Design  
Hannover



**Технология заваривания Aroma Whirl** Благодаря этой технологии каждая частичка перемолотого кофе вступает в контакт с водяной смесью, что позволяет полностью раскрыть аромат этого замечательного напитка.

**Функция автоматической очистки и удаления накипи**

В полностью автоматической кофе-машине поддерживаются функции очистки и удаления накипи. Все основные шаги отображаются на графическом дисплее, а незначительные происходят автоматически. Единственное, что требуется, это положить соответствующие средства в отсеки для очистки.

**Конические жернова для перемалывания кофе**

Свежеперемолотые зерна кофе являются важнейшей частью при приготовлении вкусного кофе или эспрессо. Вот почему Gaggenau уделяет большое внимание мельнице, выполненной из высококачественной стали.

**Автоматическая программа промывки** При включении и выключении система автоматически промывает все каналы, по которым течет кофе. Безупречный вкус и насыщенный аромат – гарантированы.

**Функциональный дисплей** На дисплее отражаются все функции, которые машина выполняет в процессе заваривания кофе, такие как крепость кофе, размер чашки и количество уже заваренных чашек. Вы можете выбрать один из 8 языков, запрограммировать жесткость воды, ее температуру, текущее время и таймер на включение и выключение.

**Регулировка крепости заваривания** Количество кофе для заваривания можно регулировать в диапазоне от 7 до 14 граммов. Это позволит Вам настроить кофе-машину в соответствии со своими вкусовыми предпочтениями. Установки отображаются на дисплее.

**Контейнер для молотого кофе** В дополнение к зерновому кофе Вы можете использовать также и молотый, для чего существует специальный контейнер, рассчитанный на одну порцию кофе.

**Single Portion Cleaning** После каждой порции система автоматически промывает все каналы, по которым течет кофе, удаляя, тем самым, его остатки. Благодаря этому вкус и аромат каждой следующей чашки кофе абсолютно индивидуален.

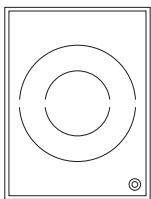


**Пар и горячая вода** Предназначены для приготовления капучино, чая или других горячих напитков. Никаких неудобств во время приготовления латте макиато: после взбивания молока Вы сразу же можете заваривать кофе.

**Таймер включения и отключения** Программирование включения – машина сама включится, произведет автоматическую очистку, прогреется и будет готова к работе, после чего Вы сразу же можете заварить себе кофе. Программирование отключения производится в диапазоне от 1 до 12 часов.

**Регулировка объема воды** Вы можете выбирать один из 12 уровней объема воды нажатием соответствующей клавиши – от маленького эспрессо, до американо, одну или две чашки, или чашка размером XXL. Выбранный уровень будет отображаться на дисплее.





Индукционная варочная варо-панель «Wok»  
Серия 400

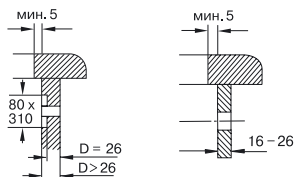
VI 411-111

Приготовление возможно только в специальной посуде.

<b>Специальные принадлежности:</b>	<b>VD 400-000</b> Крышка из нержавеющей стали.
	<b>SH 400-000</b> Петли для монтажа крышки прибора.
	<b>VV 400-000</b> Соединительная панель для комбинирования с другими варо-приборами серии 400. (Не используется при комбинировании с VL 430/431).
	<b>VZ 400-000</b> Соединительная панель с таймером (см. на стр. 112).
	<b>WP 400-001</b> Сковорода «Wok» со сферическим дном, Ø 36 см, объемом 6 л, высотой 10 см. Подходит только для VI 411, VG 411, KG 491/291 и VG 231.
	<b>WZ 400-001</b> Подставка для сковороды «Wok». Подходит только для VI 411

**Рекомендации по монтажу:**

Толщина фронтальной панели 16–26 мм.  
Если толщина панели превышает 26 мм, монтаж осуществляется в соответствии с чертежом, приведенным ниже.



VI 411-111

– Профессиональный прибор для творчества на кухне. Выполнен из высококачественной нержавеющей стали.  
– Приготовление пищи еще эффективнее, чем при использовании газа. Для вариаций на тему блюд азиатской кухни с использованием сковороды «Wok».  
– По желанию поставляется вместе с подставкой для сковороды «Wok». Для оригинальной сковороды «Wok» с круглым дном.

Индукционная конфорка «Wok» Ø 18 см (1800 Вт, с функцией Booster 2500 Вт) с автоматическим расширением до Ø 28 см (3600 Вт, функция Booster отсутствует). 12 ступеней электронной регулировки мощности.  
Функция Booster только для внутренней зоны конфорки Ø 18 см.  
Распознавание наличия посуды (подключает внешнюю зону автоматически).  
Индикатор остаточного тепла.  
Маркировка зон нагрева.  
Поворотный переключатель управления со световым индикатором.  
Защита на время отпуска.

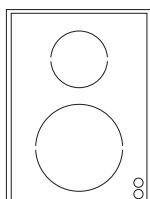
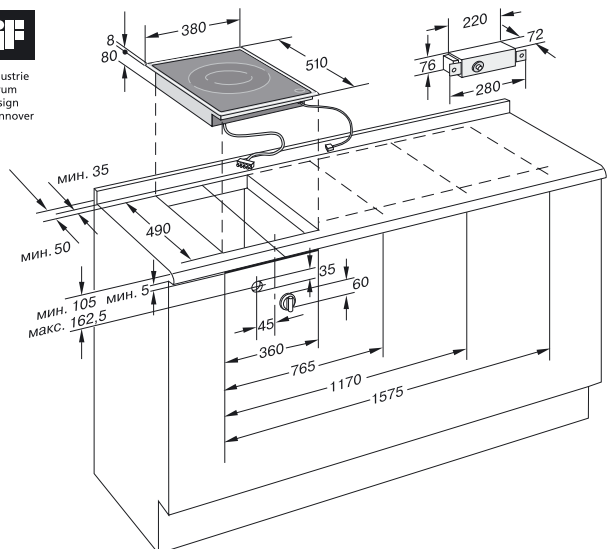
Подробное описание установки вентиляционного отверстия см. на стр. 126  
Область зажима устройства для крепления прибора к столешнице 30–50 мм.

**Параметры подключения:**

Общая потребляемая мощность: 3,6 кВт.  
Предохранитель: 16 А.



Industrie  
Forum  
Design  
Hannover



Стеклокерамическая индукционная варо-панель  
Серия 400

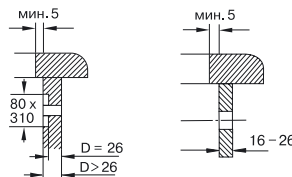
VI 421-110

Приготовление возможно только в специальной посуде.

<b>Специальные принадлежности:</b>	<b>VD 400-000</b> Крышка из нержавеющей стали.
	<b>SH 400-000</b> Крепление для петель крышки, необходимо при монтаже VD 400-000.
	<b>VV 400-000</b> Соединительная панель для комбинирования с другими варо-приборами серии 400 (не используется при комбинировании со встраиваемой в столешницу вытяжкой VL 430/431).
	<b>VZ 400-000</b> Соединительная панель с таймером (см. на стр. 112).

**Рекомендации по монтажу:**

Толщина фронтальной панели 16-26 мм. Если толщина панели превышает 26 мм, монтаж осуществляется в соответствии с чертежом, приведенным ниже.



VI 421-110

– Профессиональный прибор для творчества на кухне. Выполнен из высококачественной нержавеющей стали и стеклокерамики.  
– Сосредоточение мощности в компактном формате. Рабочая поверхность – пространство для широких возможностей.  
– Лишь незначительный нагрев рабочей поверхности. Предотвращает подгорание попавшей на нее пищи, легкая чистка по сравнению с газовыми и стеклокерамическими панелями.

2 зоны нагрева:  
индукционная конфорка Ø 15 см (1400 Вт, с функцией «Booster» 1800 Вт)  
Индукционная конфорка Ø 21 см (2200 Вт, с функцией «Booster» 3300 Вт)

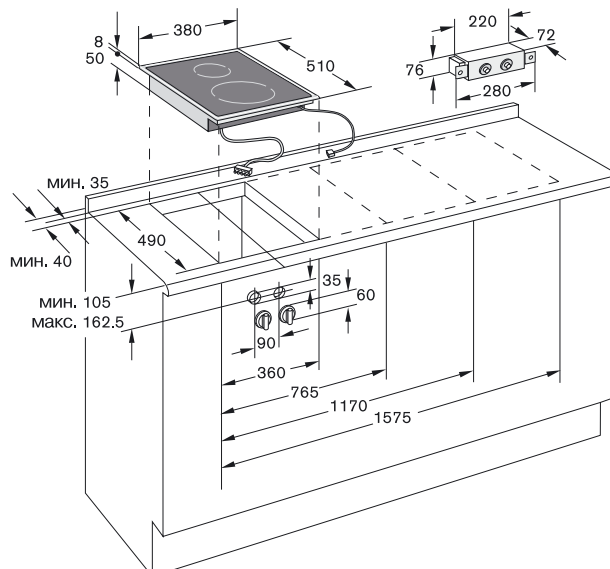
12 ступеней электронной регулировки мощности.  
Функция «Booster» для каждой зоны нагрева (но не для одновременного использования).  
Распознавание наличия посуды.  
Индикаторы остаточного тепла для каждой конфорки.  
Маркировка зон нагрева.  
2 поворотных переключателя с круговой подсветкой.  
Защитная блокировка.

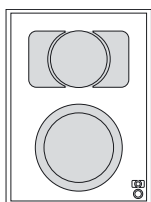
Подробное описание установки вентиляционного отверстия см. на стр. 126

Область зажима устройства для крепления прибора к столешнице 30-50 мм.

**Параметры подключения:**

Мощность подключения: 3,6 кВт  
Предохранитель: 16 А





Стеклокерамическая варочная  
варио-панель  
Серия 400

VC 422-110

VC 422-110

– Профессиональный прибор для творчества на кухне. Выполнен из высококачественной нержавеющей стали.  
– Две конфорки с дополнительными зонами нагрева. Регулировка мощности до 4400 Вт.  
– Большое разнообразие на небольшой площади. Четыре различные зоны нагрева.

Две конфорки:

Конфорка SuperQuick Ø 18 см (1500 Вт), с круглой зоной расширения Ø 23 см (2400 Вт).

Конфорка SuperQuick Ø 14,5 см (1100 Вт), с прямоугольной зоной расширения 14,5 x 24 см (2000 Вт).

12 ступеней электронной регулировки мощности.  
Индикатор включения зоны расширения.  
Индикатор остаточного тепла для каждой конфорки.  
Два поворотных переключателя со световым индикатором, маркировкой уровней мощности.  
Защита на время отпуска.

<b>Специальные принадлежности:</b>	<b>VD 400-000</b> Крышка из нержавеющей стали.
	<b>VV 400-000</b> Соединительная панель для комбинирования с другими варочными приборами серии 400. (Не используется при комбинировании со встраиваемой в столешницу вытяжкой.)
	<b>VZ 400-000</b> Соединительная панель с таймером (см. на стр. 112).

**Рекомендации по монтажу:**

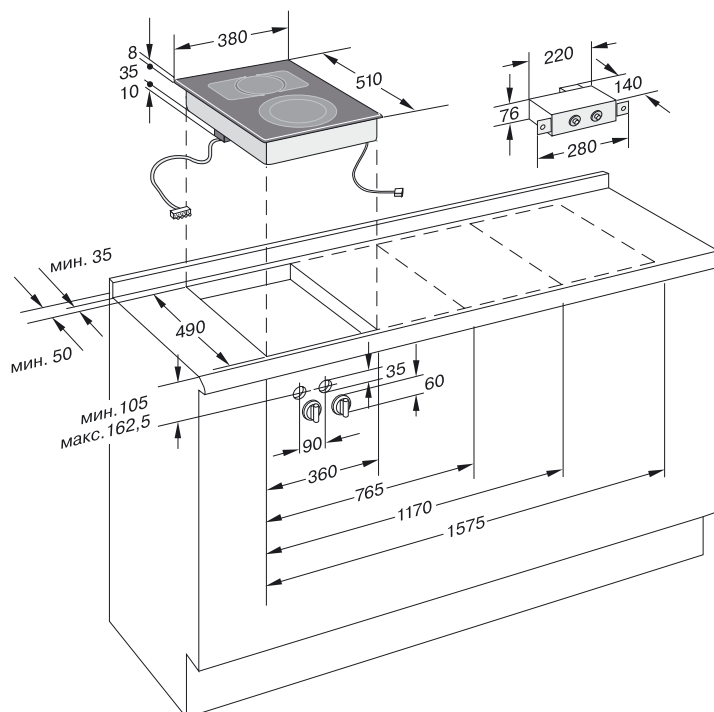
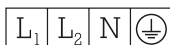
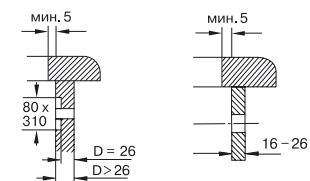
Толщина фронтальной панели 16-26 мм.

Если толщина панели превышает 26 мм, монтаж осуществляется в соответствии с чертежом, приведенным ниже.

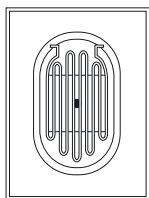
Расстояние от края прибора до стены сбоку или предметов мебели должно быть не менее 40 мм.  
Область зажима устройства для крепления прибора к столешнице 30-50 мм.

**Параметры подключения:**

Общая потребляемая мощность: 4,4 кВт.  
Предохранители: 2 x 16 А.







**Варио-электрофритюрница  
Серия 400**

**VF 411–110**

В стоимость прибора входят:  
короб для фритюра с откидной  
ручкой, крышка из нержавеющей  
стали с держателем для короба.

**VF 411–110**

- **Профессиональный прибор для творчества на кухне.** Выполнен из высококачественной нержавеющей стали.
- **Оптимальное соотношение объема и мощности.** Возможно длительное приготовление различных блюд.
- **Кран для слива масла с защитой от детей.** Комфорт и безопасность.

Панель и резервуар для масла из нержавеющей стали.  
Зона осаждения пены в резервуаре для масла.  
Зона холодного масла.  
Откидной нагревательный элемент (3000 Вт).  
Объем заливаемого масла 3,5 л.  
Кран для слива масла с защитой от детей.  
Электронная регулировка температуры от 135 до 190°C с шагом 5°C.  
Два поворотных переключателя со световым индикатором и обозначением температуры.  
Программа растапливания жира.  
Режим чистки.  
Защита на время отпуска.

<b>Специальные принадлежности:</b>	<b>FK 020–000</b> Дополнительный короб для фритюра.
	<b>VV 400–000</b> Соединительная панель для комбинирования с другими варио-приборами серии 400. (Не используется при комбинировании со встраиваемой в столешницу вытяжкой.)
	<b>VZ 400–000</b> Соединительная панель с таймером (см. на стр. 112).

**Рекомендации по монтажу:**

Толщина фронтальной панели  
16–26 мм.

Если толщина панели превышает  
26 мм, монтаж осуществляется  
в соответствии с чертежом,  
приведенным ниже.

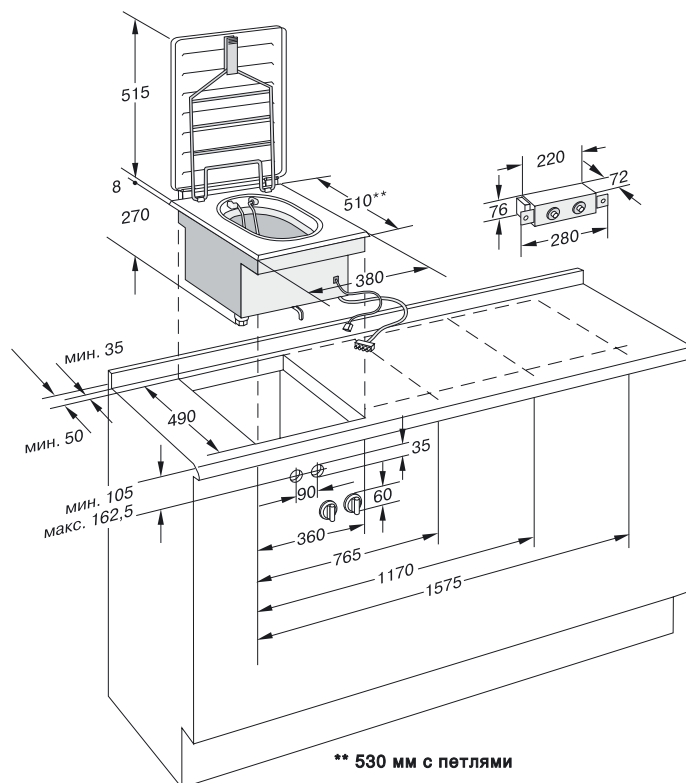
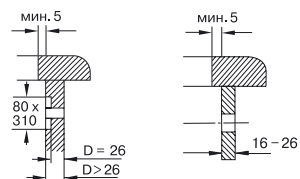
Расстояние от края прибора до стены  
сбоку или предметов мебели должно быть  
не менее 40 мм.

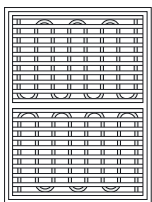
Для доступа к сливному крану  
необходимо предусмотреть дверь  
в нижнем шкафу.

Область зажима устройства для крепления  
прибора к столешнице 30–50 мм.

**Параметры подключения:**

Общая потребляемая мощность: 3,0 кВт.  
Предохранитель: 16 А.





**Варио-электрогриль  
Серия 400**

**VR 421-110**

В стоимость прибора входят:  
чугунная жаровня, щипцы для гриля, щетка для чистки, крышка из нержавеющей стали.

**VR 421-110**

- Профессиональный прибор для творчества на кухне. Выполнен из высококачественной нержавеющей стали.
- Решетка для гриля из литой стали с откидными нагревательными элементами. Приготовление пищи с небольшим количеством жира и образованием небольшого количества чада.
- Большая чугунная жаровня. Приготовление на жаровне большого количества продуктов без особых хлопот.

Панель, лоток из нержавеющей стали с «Лава»-камнями и поддон для жира из нержавеющей стали.  
Два нагревательных элемента с независимой регулировкой мощности (1500 Вт).  
12 ступеней электронной регулировки мощности.  
Составная чугунная решетка.  
Возможность приготовления в чугунной жаровне.  
Два поворотных переключателя со световым индикатором и маркировкой уровней мощности.  
Защита на время отпуска.

**Специальные принадлежности:** LV 030-000 «Лава»-камни.

**VV 400-000** Соединительная панель для комбинирования с другими варио-приборами серии 400. (Не используется при комбинировании со встраиваемой в столешницу вытяжкой.)

**VZ 400-000** Соединительная панель с таймером.

**AM 400-000** Чугунная жаровня.

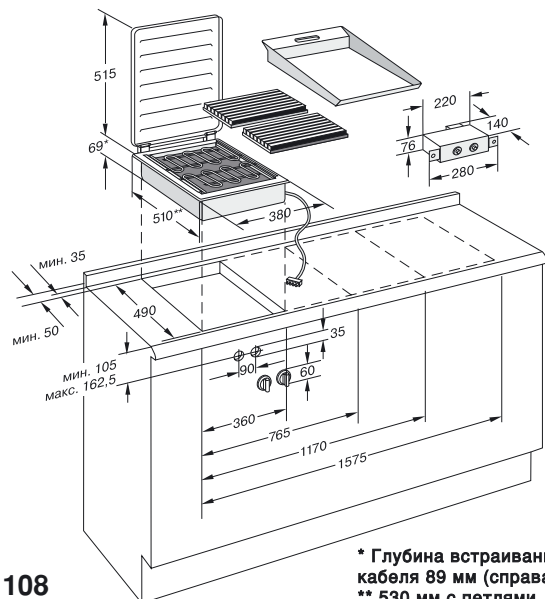
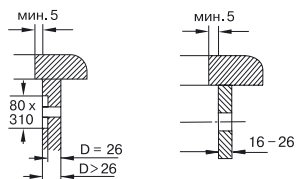
**Рекомендации по монтажу:**

Толщина фронтальной панели 16–26 мм.  
Если толщина панели превышает 26 мм, монтаж осуществляется в соответствии с чертежом, приведенным ниже.

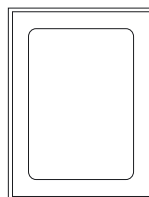
Расстояние от края прибора до стены сбоку или предметов мебели должно быть не менее 90 мм.  
Область зажима устройства для крепления прибора к столешнице 30–50 мм.

**Параметры подключения:**

Общая потребляемая мощность: 3,0 кВт.  
Предохранитель: 16 А.



\* Глубина встраивания в области вывода кабеля 89 мм (справа, в центре)  
\*\* 530 мм с петлями



**Варочная варио-панель Тёпан Яки  
Серия 400**

**VP 421-111**

В стоимость прибора входят две лопатки.

**VP 421-111**

- Профессиональный прибор для творчества на кухне. Выполнен из высококачественной нержавеющей стали.
- Гриль без решетки. Со сплошной металлической поверхностью, как на профессиональной кухне.
- Точная регулировка температуры двух зон нагрева. Доведение блюда до готовности и поддержание его в теплом виде на всей поверхности или на одной из ее половин.

Плоский гриль с хромированной поверхностью идеально подходит для жаренья, тушения, выпаривания или поддержания блюда в теплом состоянии прямо на поверхности гриля.

Электронная регулировка температуры в диапазоне от 120 до 240°C.  
Режим поддержания в теплом состоянии.  
Два нагревательных элемента с независимой регулировкой мощности (1150 Вт каждый).  
Размеры рабочей поверхности: Ш 31 x Г 44 см.  
Легкая очистка благодаря гладкой поверхности.  
Два поворотных переключателя со световым индикатором и маркировкой температуры.  
Защита на время отпуска.

**Специальные принадлежности:** VD 400-000 Крышка из нержавеющей стали.

**VV 400-000** Соединительная панель для комбинирования с другими варио-приборами серии 400. (Не используется при комбинировании со встраиваемой в столешницу вытяжкой.)

**VZ 400-000** Соединительная панель с таймером.

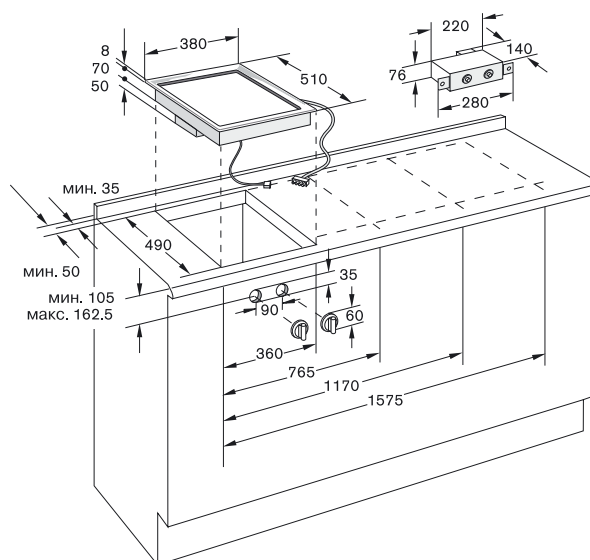
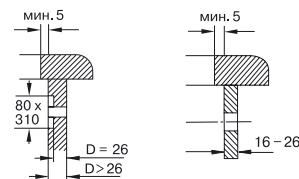
**Рекомендации по монтажу:**

Толщина фронтальной панели 16–26 мм.  
Если толщина панели превышает 26 мм монтаж, осуществляется в соответствии с чертежом, приведенным ниже.

Расстояние от края прибора до стены сбоку или предметов мебели должно быть не менее 40 мм.  
Область зажима устройства для крепления прибора к столешнице 30–50 мм.  
После монтажа прибора необходимо установить перегородку, которая защитит от случайного прикосновения к горячему прибору снизу.  
Расстояние от верхнего края рабочей поверхности до верхнего края перегородки должно составлять мин. 150 мм.

**Параметры подключения:**

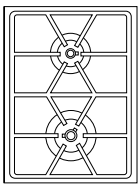
Общая потребляемая мощность: 2,3 кВт.  
Предохранитель: 10 А.











Газовая варочная варо-панель  
Серия 400

VG 421-210  
Природный газ 20 мбар

В стоимость прибора входит  
крышка из нержавеющей стали.

VG 421-210

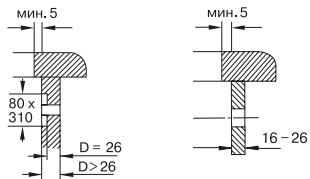
– Профессиональный прибор для творчества на кухне. Выполнен из высококачественной нержавеющей стали.  
– Двухконтурная горелка мощностью до 4200 Вт. Пригодна даже для больших кастрюль и сковород.  
– Комфортное управление благодаря автоматическому быстрому поджигу. Просто нажмите на ручку управления, переведите ее в нужное положение и отпустите, как на электрической варочной панели.

Варочная панель из нержавеющей стали со специальной обработкой.  
Две газовые горелки с двумя контурами пламени, пригодные для кастрюль Ø до 28 см.  
Сверхмощная горелка (150–4200 Вт).  
Стандартная горелка (150–2100 Вт).  
Кольца для горелок из латуни.  
Быстрый автоматический поджиг.  
Электронный контроль пламени (принцип ионизации) с автоматическим повторным поджигом.  
Цельная чугунная решетка.  
Поворотные переключатели управления с маркировкой уровней мощности.

<b>Специальные принадлежности:</b>	<b>VV 400-000</b> Соединительная панель для комбинирования с другими варо-приборами серии 400.
	<b>SV 402-090</b> Удлинитель штока управления до 140 мм (см. прилагаемый ниже чертеж).
	<b>SV 402-205</b> Удлинитель штока управления до 300 мм (см. прилагаемый ниже чертеж).
	<b>LS 330-000</b> Ограничитель для вытяжки VL 431/430..

**Рекомендации по монтажу:**

Толщина фронтальной панели 16–26 мм.  
Если толщина панели превышает 26 мм, монтаж осуществляется в соответствии с чертежом, приведенным ниже.



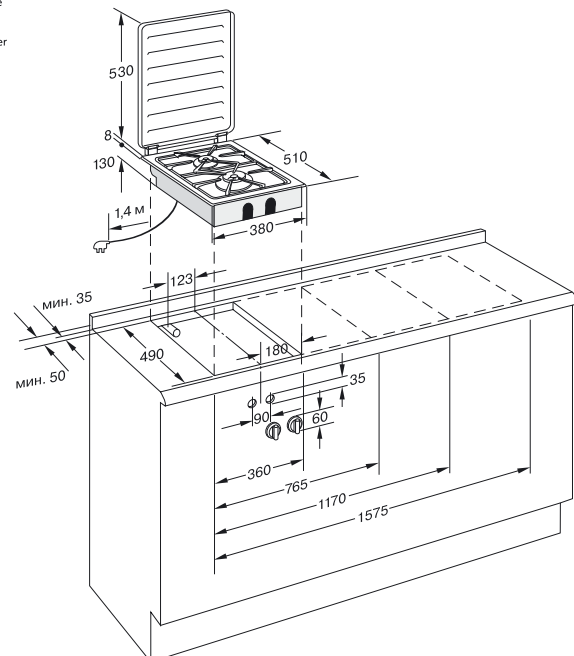
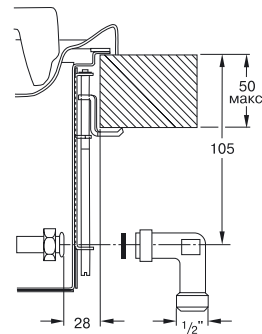
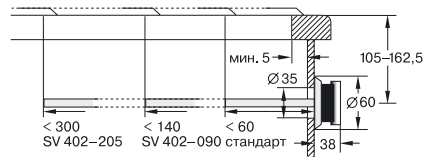
**Параметры подключения:**

Область зажима устройства для крепления прибора к столешнице 30–50 мм.  
Подвод воздуха к горелкам сверху.  
Электрический кабель (длина 1,4 м).  
При монтаже прибора руководствуйтесь инструкцией по монтажу.  
Отделка стены за прибором должна быть выполнена из огнеупорного материала.  
Расстояние сбоку от края прибора до стены или предметов мебели должно быть не менее 100 мм.  
Специальные форсунки для других видов газа заказываются дополнительно.

Прибор не функционирует без подключения к электросети.

Общая мощность (газ): 6,3 кВт.  
Общая потребляемая мощность (электр): 20 в·а.

**Возможные удлинения штока управления**





**Соединительная панель  
с таймером  
Серия 400  
Нержавеющая сталь**

Для установки между двумя  
электрическими панелями  
Vario серии 400

VZ 400-000

- **Соединительная панель с таймером.**  
Заменит предыдущую модель для плавного перехода от одного прибора серии Vario к другому.
- **Два независимых таймера.**  
Возможность запрограммировать автоматическое отключение приборов, расположенных справа и слева от панели.
- **Автоматическое отключение или акустический сигнал.** Готовить без стресса – по окончании установленного времени таймер либо отключит, выбранную Вами конфорку, либо подаст звуковой сигнал.

Диапазон установки каждого таймера:  
1 – 90 мин.  
Возможность одновременного использования для каждого таймера только одной из функций – автоматического отключения или акустического сигнала.  
К одной соединительной панели могут быть подключены только два электрических прибора, например, фритюрница VF и одна зона нагрева VC 422 по отдельности или вместе.  
Дальний таймер будет подключен к правому прибору, ближний – к левому.

**Рекомендации по монтажу:**

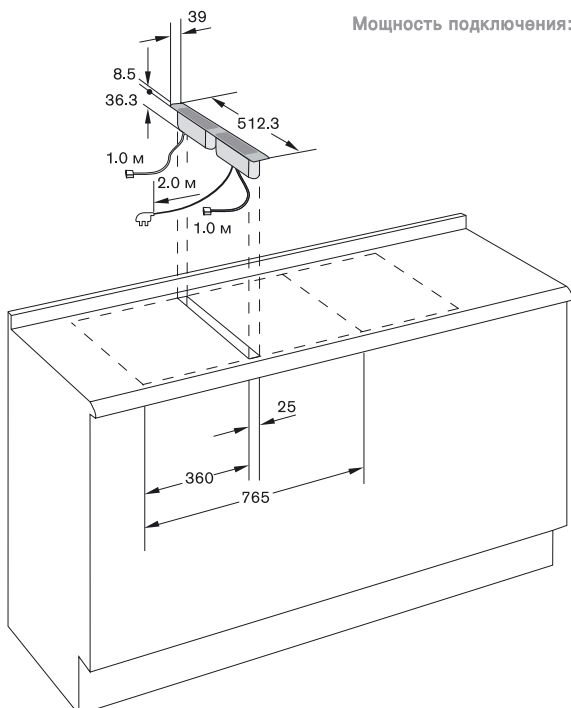
**Подходит только для установки между двумя Vario-приборами.**  
Не рекомендуется устанавливать VZ 400 рядом с грилем VR 421 из-за высокой температуры нагрева.  
Запрещается устанавливать VZ 400 между двумя VR 421. Не комбинируется напрямую с AL 400-000.  
VZ 400 должна быть подключена по крайней мере к одному электроприбору. Не для подключения к газовым панелям.

**В стоимость прибора входят:**

- 1 кабель для подключения к электросети длиной около 2-х м.
- 2 кабеля для подключения к варо-приборам длиной 1 м.
- 1 соединительный кабель для таймеров длиной 0,5 м.

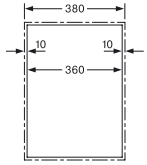
Предусмотреть подключение к электросети.

Мощность подключения: 9 Вт.

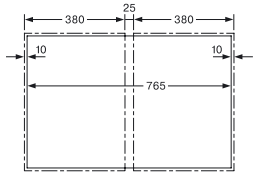


На схемах показаны размеры вырезов для монтажа типичных комбинаций варио-приборов серии 400.

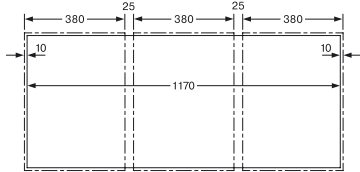
Размеры для монтажа варио-приборов серии 400



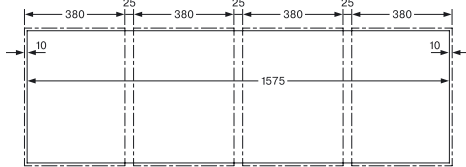
380 прибор  
-20 выступ  
360 вырез



380 прибор  
25 VV 400 или VZ 400  
(соединительная  
панель с таймером)  
380 прибор  
785  
-20 выступ  
765 вырез

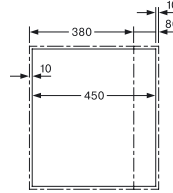


380 прибор  
25 VV 400 или VZ 400  
380 прибор  
25 VV 400 или VZ 400  
380 прибор  
1190  
-20 выступ  
1170 вырез

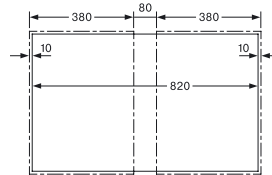


380 прибор  
25 VV 400 или VZ 400  
380 прибор  
25 VV 400 или VZ 400  
380 прибор  
25 VV 400 или VZ 400  
380 прибор  
1595  
-20 выступ  
1575 вырез

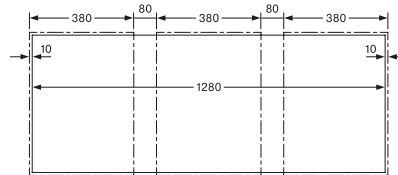
Размеры для монтажа варио-приборов серии 400 со встраиваемой в столешницу вытяжкой



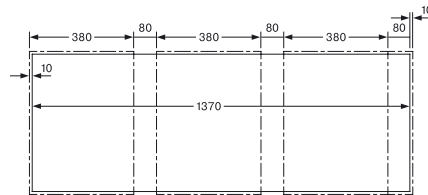
380 прибор  
80 VL 430, 431  
10 AL 400  
470  
-20 выступ (10+10)  
450 вырез



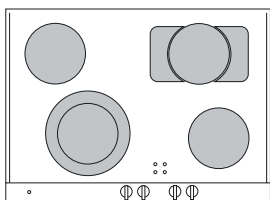
380 прибор  
80 VL 430, 431  
380 прибор  
840  
-20 выступ  
820 вырез



380 прибор  
80 VL 430, 431  
380 прибор  
80 VL 430, 431  
380 прибор  
1300  
-20 выступ  
1280 вырез



380 прибор  
80 VL 430, 431  
380 прибор  
80 VL 430, 431  
380 прибор  
80 VL 430, 431  
10 AL 400  
1390  
-20 выступ (10+10)  
1370 вырез



Стеклокерамическая варочная панель  
Ширина 70 см  
Серия 200

СК 270–104  
Панель управления из алюминия

#### СК 270–104

– Сплошная панель управления из алюминия, обработанного специальным способом. Единый дизайн варочных панелей и духовых шкафов.  
– Четыре конфорки, в том числе с подключением дополнительных зон нагрева. Регулировка мощности до 2200 Вт.  
– Классическая варочная панель особенно большого размера. Значительно больше места и мощности.

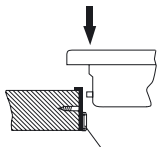
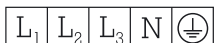
Четыре конфорки.  
Конфорка SuperQuick Ø 14,5 см (1200 Вт).  
Конфорка SuperQuick Ø 18 см (1800 Вт).  
Конфорка SuperQuick Ø 14,5 см (1100 Вт) с овальной зоной расширения 14,5 x 24 см (2000 Вт).  
Конфорка SuperQuick Ø 14,5 см (1000 Вт), с зоной расширения Ø 21 см (2200 Вт).

Четыре поворотных переключателя с бесступенчатой регулировкой мощности. Индикатор остаточного тепла для каждой конфорки.  
Индикатор включения.

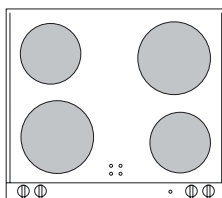
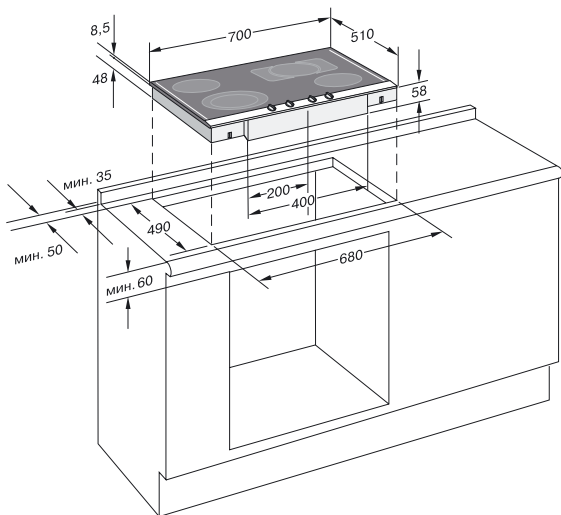
**Специальные принадлежности:** VV 200–000 Соединительная панель для комбинирования с другими варо-приборами серии 200.

**Рекомендации по монтажу:** Возможен монтаж в нижний шкаф шириной 60 см и встраивание духового шкафа под варочной панелью.

**Параметры подключения:** Общая потребляемая мощность: 7,2 кВт. Предохранители: 3 x 16 А.



Монтажная планка для крепления к столешнице с передней и задней стороны прибора



Стеклокерамическая варочная панель  
Ширина 60 см  
Серия 200

СК 260–104  
Панель управления из алюминия

#### СК 260–104

– Сплошная панель управления из алюминия, обработанного специальным способом. Единый дизайн варочных панелей и духовых шкафов.  
– Четыре конфорки. Регулировка мощности до 1800 Вт.

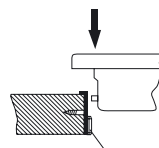
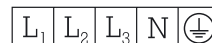
Четыре конфорки:  
Две конфорки SuperQuick Ø 14,5 см (1200 Вт).  
Две конфорки SuperQuick Ø 18 см (1800 Вт).

Четыре поворотных переключателя с бесступенчатой регулировкой мощности. Индикатор остаточного тепла для каждой конфорки.  
Индикатор включения.

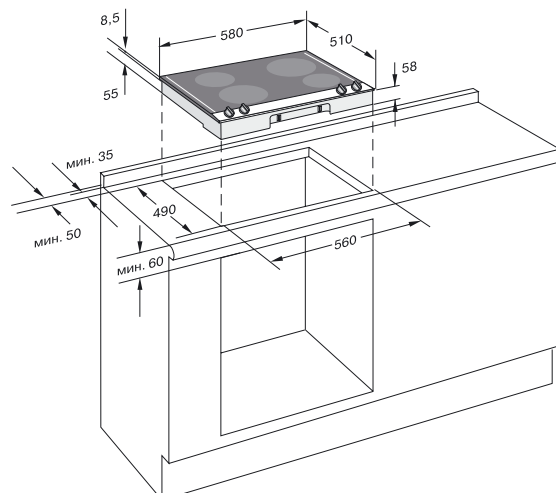
**Специальные принадлежности:** VV 200–000 Соединительная панель для комбинирования с другими варо-приборами серии 200.

**Рекомендации по монтажу:** Возможен монтаж духового шкафа под варочной панелью.

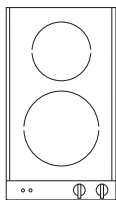
**Параметры подключения:** Общая потребляемая мощность: 6,0 кВт. Предохранители: 3 x 16 А.



Монтажная планка для крепления к столешнице с передней и задней стороны прибора







Индукционная варочная вариопанель  
Серия 200

VI 230-113

Панель управления из алюминия

VI 230-113

– Профессиональный прибор для творчества на кухне. Панель управления из алюминия.  
– Увеличение мощности с помощью функции **Booster**. Готовит, как на газовой плите.  
– Нагрев происходит только в кастрюле, варочная панель при этом не нагревается. Остатки пищи не пригорают к варочной панели.

Индукционная конфорка Ø 15 см (1400 Вт, с функцией **Booster** 1800 Вт).  
Индукционная конфорка Ø 21 см (2200 Вт, с функцией **Booster** 3300 Вт).

Два поворотных переключателя управления.  
Электронное управление с 9 уровнями мощности.  
Функция **Booster** для каждой индукционной конфорки.  
Распознавание наличия посуды.  
Индикатор остаточного тепла для каждой конфорки.  
Индикатор включения.

Для использования пригодна только специальная индукционная посуда.

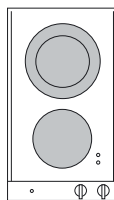
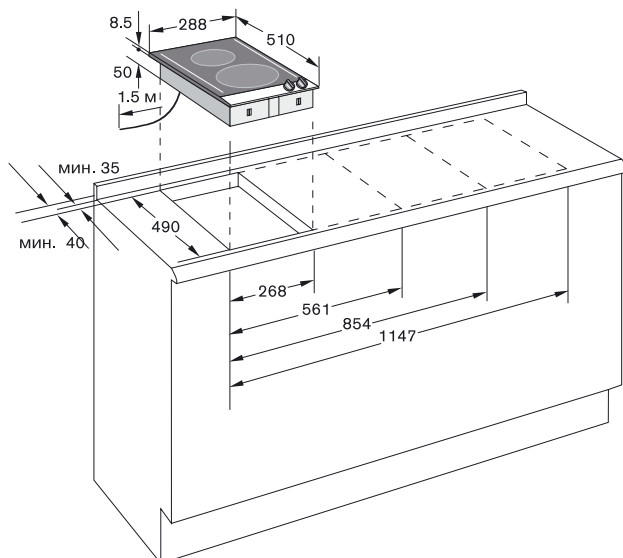
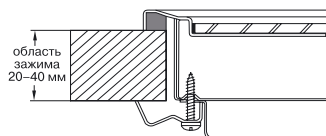
**Специальные принадлежности:** VV 200-000 Соединительная панель для комбинирования с другими вариоприборами серии 200.

VD 201-010 Крышка из алюминия со специальной обработкой.

SH 230-001 Петли для монтажа крышки прибора.

**Рекомендации по монтажу:** Рекомендации по монтажу индукционных варочных панелей см. стр. 126.

**Параметры подключения:** Общая потребляемая мощность: 3,6 кВт. Предохранитель: 16 А.



Стеклокерамическая варочная вариопанель  
Серия 200

VC 230-113

Панель управления из алюминия

VC 230-113

– Профессиональный прибор для творчества на кухне. Панель управления из алюминия.  
– Две конфорки, в том числе с подключением дополнительной зоны нагрева. Регулируемая мощность до 1800 Вт.

Две конфорки:  
Конфорка SuperQuick Ø 14,5 см (1200 Вт).  
Конфорка SuperQuick Ø 12 см (700 Вт) с зоной расширения Ø 18 см (1800 Вт).

Два поворотных переключателя с бесступенчатой регулировкой мощности.  
Индикатор остаточного тепла для каждой конфорки.  
Индикатор включения.

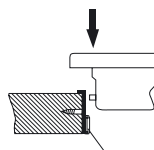
**Специальные принадлежности:** VV 200-000 Соединительная панель для комбинирования с другими вариоприборами серии 200.

VD 201-010 Крышка из алюминия со специальной обработкой.

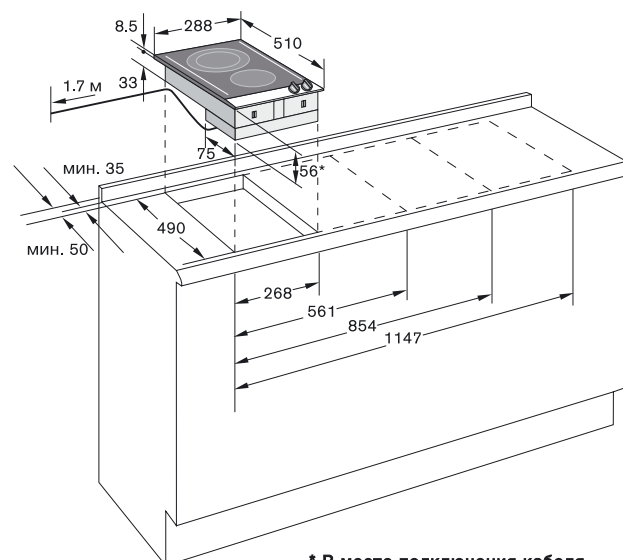
SH 230-001 Петли для монтажа крышки прибора.

**Рекомендации по монтажу:** Электрический кабель (длина 1,7 м)

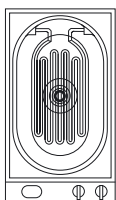
**Параметры подключения:** Общая потребляемая мощность: 3,0 кВт. Предохранитель: 16 А.



Монтажная планка для крепления к столешнице с передней и задней стороны прибора



\* В месте подключения кабеля к прибору 65 мм



**Варио-электрофритюрница  
Серия 200  
Панель управления из алюминия**

**VF 230-110**

В стоимость прибора входит короб для фритюра со складной ручкой.

**VF 230-110**

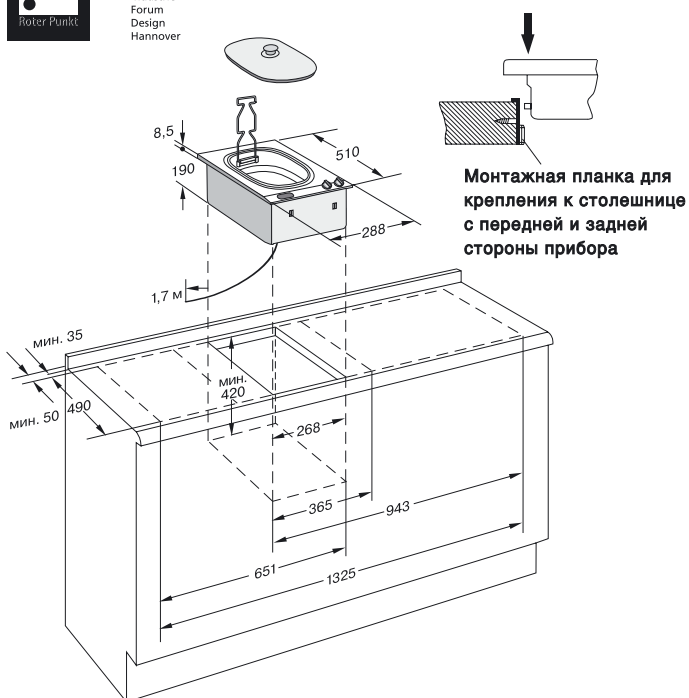
– Профессиональный прибор для творчества на кухне. Панель управления из алюминия.  
– Оптимальное соотношение объема и мощности.  
– Точная установка температуры.  
Приготовление фритюра без ущерба для здоровья с оптимальным результатом. Также и при приготовлении пищи с большим содержанием крахмала.

Резервуар для масла из нержавеющей стали.  
Электронный таймер со звуковым сигналом (до 90 минут).  
Индикация оставшегося времени приготовления.  
Зона осаждения пены в резервуаре для масла.  
Зона холодного масла.  
Откидной нагревательный элемент (2300 Вт).  
Объем заливаемого масла 3,5 л.  
Программа растапливания жира.  
Функциональный дисплей.  
Электронная регулировка температуры от 135 до 190°C с шагом 5°C.  
Электронная защита от перегрева.  
Защита от детей.  
Крышка из нержавеющей стали.  
Держатель короба для фритюра.

<b>Специальные принадлежности:</b>	<b>VV 200-000</b> Соединительная панель для комбинирования с другими варио-приборами серии 200.
	<b>FK 020-000</b> Дополнительный короб для фритюра.
	<b>VD 201-010</b> Крышка из алюминия со специальной обработкой.

**Рекомендации по монтажу:**  
Электрический кабель (длина 1,7 м).  
**VF 230 и VK 230 нельзя устанавливать рядом друг с другом.**  
Для доступа к сливному крану в нижнем шкафу необходимо предусмотреть дверь.

**Параметры подключения:**  
Общая потребляемая мощность: 2,3 кВт.  
Предохранитель: 10 А.



**Варио-электрогриль  
Серия 200  
Панель управления из алюминия**

**VR 230-112**

В стоимость прибора входят: щипцы для гриля, щетка для чистки, крышка из алюминия со специальной обработкой.

**VR 230-112**

– Профессиональный прибор для творчества на кухне. Панель управления из алюминия.  
– Лоток с лава-камнями. Лава-камни, впитывая излишки жира, препятствуют образованию дыма.  
– Две отдельно регулируемые зоны.  
Можно одновременно жарить, доводить до готовности и поддерживать в теплом состоянии.

Лоток с лава-камнями и панель из нержавеющей стали.  
Решетка для гриля из литой стали.  
Два откидных нагревательных элемента с независимой регулировкой мощности (1500 Вт).  
Девять уровней регулировки мощности для каждого нагревательного элемента.  
Лоток из нержавеющей стали с «Лава» – камнями и поддон для жира, пригодны для мытья в посудомоечной машине.

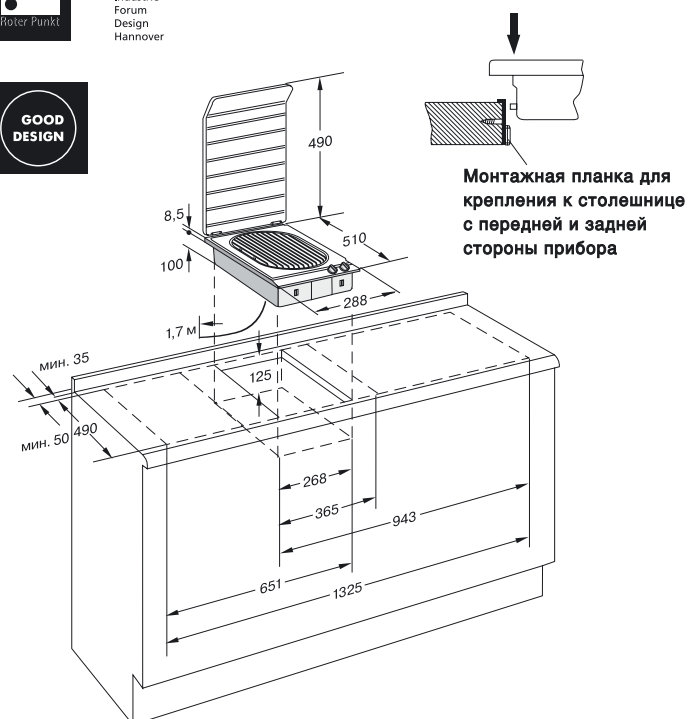
<b>Специальные принадлежности:</b>	<b>LV 030-000</b> Лава-камни.
	<b>AM 060-000</b> Чугунная жаровня.
	<b>VV 200-000</b> Соединительная панель для комбинирования с другими варио-приборами серии 200.

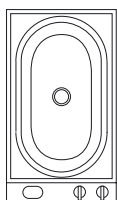
**Рекомендации по монтажу:**

Электрический кабель (длина 1,7 м).  
Между прибором и чувствительной к воздействию тепла мебелью должно быть расстояние не менее 30 см, в противном случае необходима теплоизоляция.

**Параметры подключения:**

Общая потребляемая мощность: 3,0 кВт.  
Предохранитель: 16 А.





**Варио-пароварка**  
**Серия 200**  
**Панель управления из алюминия**

**VK 230-110**

В стоимость прибора входят:  
 стеклянная крышка, перфорированный и неперфорированный лотки, ручка для лотков, фильтр для слива.

**VK 230-110**

– **Профессиональный прибор для творчества на кухне.** Панель управления из алюминия.  
 – **Приготовление пищи на пару.** Сохраняются все витамины и минералы.  
 – **Приготовление блюд на пару без дополнительного давления.** Приготавливаемое блюдо всегда доступно, готовый продукт не разваливается на куски.

Панель и резервуар для воды из нержавеющей стали со специальной обработкой.  
 Электронная регулировка температуры воды от 45 до 95°C с шагом 5°C.  
 Приготовление блюд на пару, без давления, с электронной регулировкой количества пара.  
 Специальная система нагрева.  
 Электронный таймер со звуковым сигналом (до 90 мин.).  
 Индикатор остаточного тепла.  
 Автоматика отключения.  
 Механический кран для слива воды 1/2".  
 Функциональный дисплей.  
 Объем воды от 1 до 6 л.  
 Автоматическое выравнивание точки кипения.  
 Защита от детей.

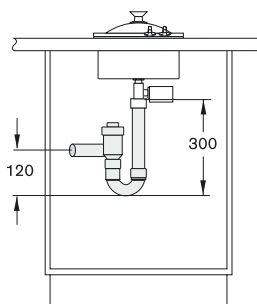
<b>Специальные принадлежности:</b>	<b>VD 201-010</b> Крышка из алюминия со специальной обработкой.
	<b>VV 200-000</b> Соединительная панель для комбинирования с другими варио-приборами серии 200.
	<b>GE 020-010</b> Неперфорированный лоток.
	<b>GE 020-020</b> Перфорированный лоток.
	<b>FK 023-000</b> Короб для лапши.
	<b>AG 050-000</b> Комплект для монтажа стационарного слива (с сифоном), сливное устройство (DN 40) и муфта-переходник (с 1/2" на 1 1/2").
	<b>AG 060-000</b> Комплект для монтажа слива.

**Рекомендации по монтажу:**

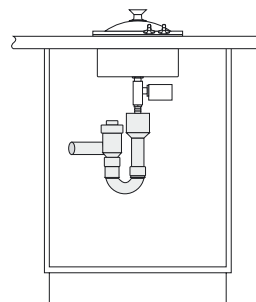
**VF 230 и VK 230 нельзя устанавливать рядом друг с другом.**  
 При монтаже со встраиваемой в столешницу вытяжкой VL 040/041/051 последняя устанавливается слева от VK. Для доступа к сливному крану в нижнем шкафу должна быть дверца.  
 Возможно подключение прибора непосредственно к канализации, без использования комплекта AG 060-000.  
 При монтаже алюминиевой крышки следует при закрытии снять стеклянную крышку.  
 Алюминиевая крышка заказывается дополнительно.  
 Вырез в столешнице герметизируется.  
 Расстояние от прибора до боковых деревянных стенок мебели не менее 200 мм.  
 При установке над пароваркой навесного шкафа в нем следует установить вытяжку.

**Параметры подключения:**

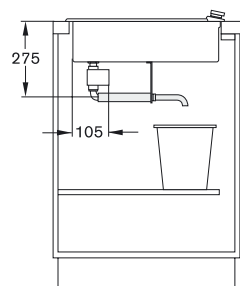
Общая потребляемая мощность: 2,3 кВт.  
 Предохранитель: 10 А.



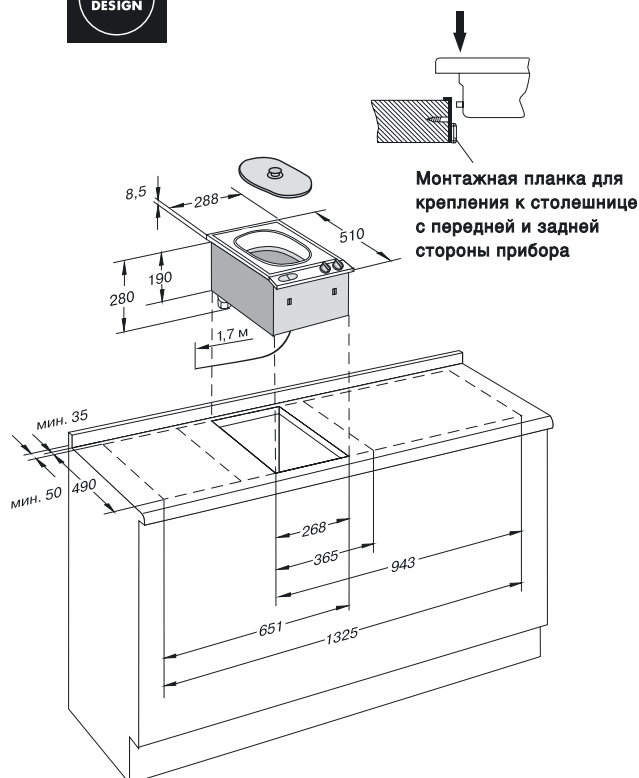
Подключение сливного устройства к канализации в нижнем шкафу:  
 Жесткое подключение без участка свободного падения согласно DIN 1986, Часть 1.  
 Обязательно установить возвратный клапан.  
 Рекомендация: комплект для монтажа слива AG 050-000.

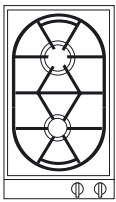


Подключение сливного устройства к канализации в нижнем шкафу:  
 Жесткое подключение с участком свободного падения согласно DIN 1986, Часть 1.  
 Обязательно установить возвратный клапан.  
 Рекомендация: комплект для монтажа слива AG 050-000.



Слив в подставленный сосуд (например, кастрюлю). Возможен только при использовании комплекта для монтажа слива AG 060-000.  
 Монтажная планка для крепления к столешнице с передней и задней стороны прибора





Газовая варочная варо-панель  
Серия 200  
Панель управления из алюминия

VG 232–232  
Природный газ 20 мбар

#### VG 232–232

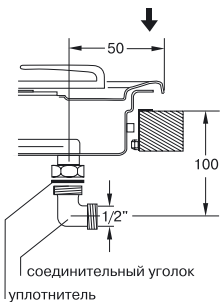
- Профессиональный прибор для творчества на кухне. Панель управления из алюминия.
- Электроподжиг всех конфорок. Просто нажмите на ручку, поверните ее в нужное положение и удерживайте в нажатом состоянии до образования стабильного пламени.

Варочная панель из нержавеющей стали со специальной обработкой.  
Две газовые горелки, пригодные для кастрюль  $\varnothing$  не более 22 см.  
Одна горелка повышенной мощности (560–2800 Вт).  
Одна горелка стандартной мощности (380–1900 Вт).  
Электроподжиг.  
Чугунная решетка, пригодная также для кастрюль небольшого размера.  
Эмалированные крышки горелок.  
Газовый кран с точной регулировкой пламени и термоэлектрическим защитным устройством от утечки газа.

Специальные принадлежности: VD 201–010 Крышка из алюминия со специальной обработкой.

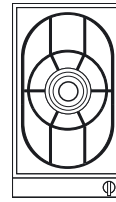
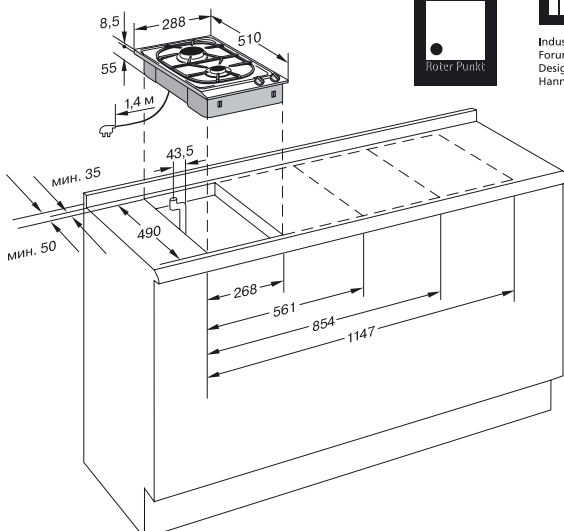
VV 200–000 Соединительная панель для комбинирования с другими варо-приборами серии 200.

#### Рекомендации по монтажу:



Электрический кабель (длина 1,4 м).  
При комбинировании с VL 051 зона поворота вытяжки ограничена.  
Между прибором и чувствительной к воздействию тепла мебелью должно быть расстояние не менее 10 см, в противном случае необходима теплоизоляция.  
Глубина выдвижного ящика макс. 42 см.  
Алюминиевая крышка заказывается дополнительно.  
При монтаже алюминиевой крышки следует при закрывании снять чугунную решетку.

Параметры подключения:  
Общая потребляемая мощность:  
газ 4,7 кВт, электро 0,8 в•а



Газовая варочная варо-панель  
«Wok»  
Серия 200  
Панель управления из алюминия

VG 231–231  
Природный газ 20 мбар

#### VG 231–231

- Профессиональный прибор для творчества на кухне. Панель управления из алюминия.
- Горелка «Wok» мощностью 5000 Вт. Для приготовления блюд азиатской кухни, а также для использования больших кастрюль и сковород.
- Электроподжиг всех трех контуров пламени конфорок. Просто нажмите на ручку, поверните ее в нужное положение и удерживайте в нажатом состоянии до образования стабильного пламени.

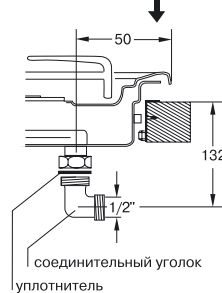
Варочная панель из нержавеющей стали со специальной обработкой.  
Одна сверхмощная газовая горелка (250–5000 Вт), пригодная для использования сковороды «Wok» со сферическим дном и кастрюль  $\varnothing$  не более 32 см.  
Три контура пламени.  
Электроподжиг.  
Чугунная решетка.  
Два кольца горелки из латуни.  
Газовый кран с термоэлектрическим защитным устройством от утечки газа.

Специальные принадлежности: VD 201–010 Крышка из алюминия со специальной обработкой.

VV 200–000 Соединительная панель для комбинирования с другими варо-приборами серии 200.

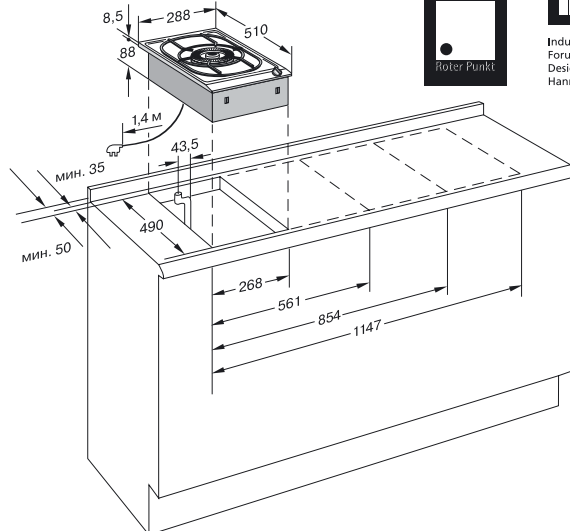
WP 400–001 Сковорода «Wok» из многослойного материала со сферическим дном,  $\varnothing$  36 см, объемом 6 л, высотой 10 см. Из-за своих размеров не сочетается с VL 041/040 и направляющими LS 041–000.

#### Рекомендации по монтажу:



Электрический кабель (длина 1,4 м).  
Газовую варочную панель «Wok» нельзя устанавливать рядом со встраиваемой в столешницу вытяжкой VL 051.  
Между горелками и чувствительной к воздействию тепла мебелью должно быть расстояние не менее 10 см, в противном случае нужна теплоизоляция.  
Глубина выдвижного ящика макс. 42 см.  
Алюминиевая крышка заказывается дополнительно.  
При монтаже алюминиевой крышки следует при закрывании снять чугунную решетку.

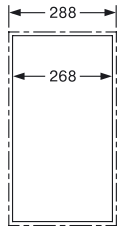
Параметры подключения:  
Общая потребляемая мощность:  
газ 5,0 кВт, электро 0,8 в•а



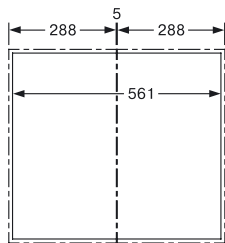


На схемах показаны размеры вырезов для монтажа типичных комбинаций варио-приборов серии 200.

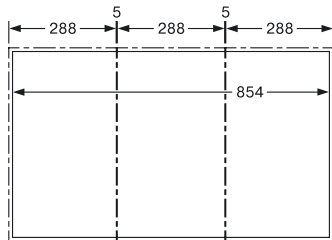
Размеры для монтажа варио-приборов серии 200



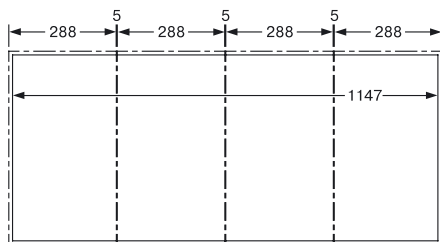
288 прибор  
-20 выступ  
268 вырез



288 прибор  
5 VV 200  
288 прибор  
581  
-20 выступ  
561 вырез

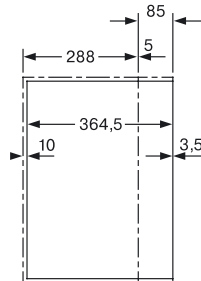


288 прибор  
5 VV 200  
288 прибор  
5 VV 200  
288 прибор  
874  
-20 выступ  
854 вырез

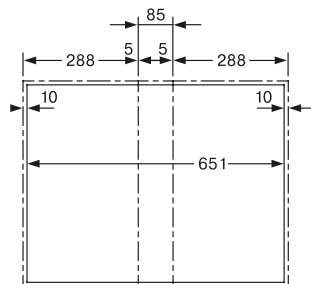


288 прибор  
5 VV 200  
288 прибор  
5 VV 200  
288 прибор  
5 VV 200  
288 прибор  
1167  
-20 выступ  
1147 вырез

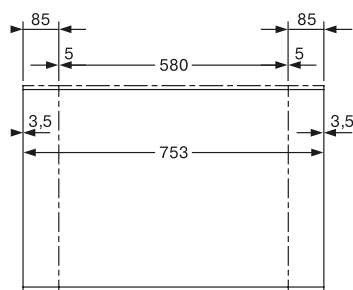
Размеры для монтажа варио-приборов серии 200 со встраиваемой в столешницу вытяжкой



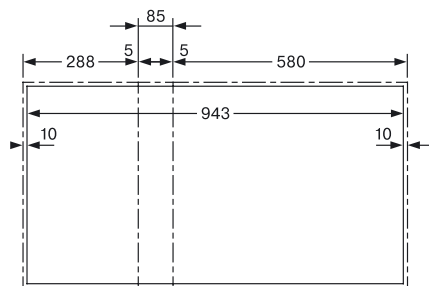
288 VC, VF, ...  
5 VV 200  
85 VL 041  
378  
-13,5 выступ  
(10 + 3,5)  
364,5 вырез



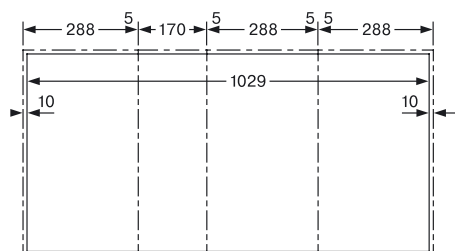
288 VC, VF, ...  
5 VV 200  
85 VL 041  
5 VV 200  
288 VC, VF, ...  
671  
-20 выступ  
(10+10)  
651 вырез  
= прим. 650



85 VL 041  
5 VV 200  
580 VK, KG, ...  
5 VV 200  
85 VL 040  
760  
-7 выступ  
(3,5+3,5)  
753 вырез



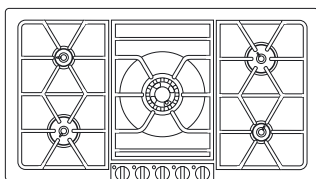
288 VC, VF, ...  
5 VV 200  
85 VL 040  
5 VV 200  
580 СК, КГ, ...  
963  
-20 выступ  
(10+10)  
943 вырез



288 VC, VF, ...  
5 VV 200  
170 VL 051  
5 VV 200  
288 VC, VF, ...  
5 VV 200  
288 VC, VF, ...  
1049  
-20 выступ  
1029 вырез







Газовая варочная панель  
90 см  
Серия 200  
Панель управления из алюминия  
или нержавеющей стали

KG 291–210  
Панель управления из алюминия  
со специальной обработкой  
Природный газ E 20 мбар

KG 291–220  
Панель управления  
из нержавеющей стали  
Природный газ E 20 мбар

KG 291—...

– Прочная нержавеющая сталь, массивные цельнолитые плоские решетки, расположенная сверху панель управления.  
– 17 кВт на пяти горелках, включая горелку «Wok». Профессиональное приготовление пищи для большого количества гостей.  
– Удобное управление с опцией быстрого поджига. Ручку управления установите в нужное положение и отпустите, как на электрической варочной панели.

Газовая варочная панель из нержавеющей стали. Интегрированная панель управления с маркировкой расположения конфорок и уровней мощности. Пять газовых горелок из латуни: Две двухконтурные конфорки повышенной мощности (150–4000 Вт), пригодные для использования кастрюль макс. Ø 28 см. Две двухконтурные конфорки стандартной мощности (150–2000 Вт), пригодные для использования кастрюль макс. Ø 28 см. Трехконтурная конфорка супервысокой мощности (300–5000 Вт), пригодная для использования кастрюль макс. Ø 32 см. Высокий коэффициент полезного действия благодаря идеальному оснащению горелок. Электронное управление и широкий диапазон мощности. Быстрый поджиг. Электронный контроль пламени (принцип ионизации) с автоматическим реподжигом. Состоящая из трех частей литая решетка с гладкой поверхностью. Индикатор включения.

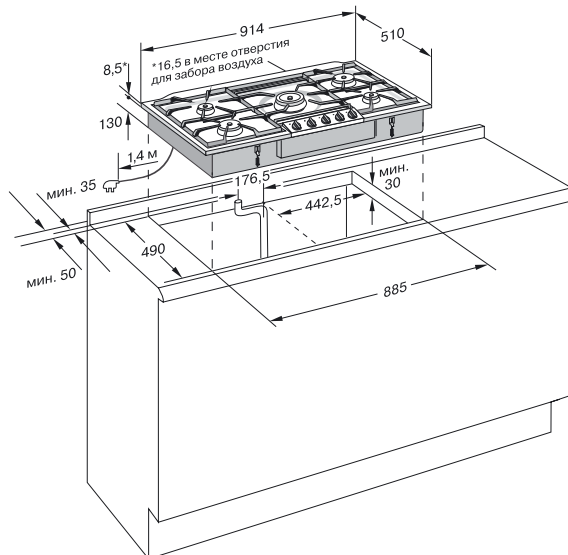
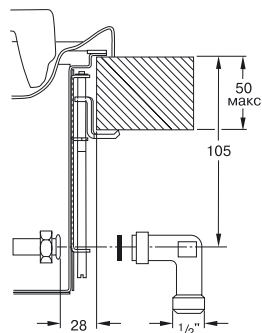
Специальные принадлежности: WP 400–001 Сковорода «Wok» из многослойного материала с круглым дном и ручкой, Ø 36 см, объемом 6 л, высотой 10 см.

Параметры подключения: Общая мощность (газ): 17 кВт. Общая потребляемая мощность (электр): 25 в·а.

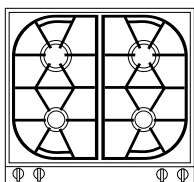
Рекомендации по монтажу:

Встраивание в нижний шкаф высотой 90 см. Подвод воздуха к конфоркам сверху. Электрический кабель (длина 1,4 м). При монтаже прибора руководствуйтесь инструкцией по монтажу. Во время работы газовой варочной панели вытяжка должна быть включена. Отделка стены за прибором должна быть выполнена из огнеупорного материала. Расстояние сбоку от края прибора до стены или предметов мебели должно быть не менее 300 мм. Расстояние между газовой варочной панелью и вытяжкой должно быть не менее 760 мм. При встраивании нескольких приборов варио-серии 200 рекомендуется соблюдать минимальное расстояние 50 мм между варочной панелью (KG 291 с алюминиевой панелью) и другими компонентами. Область зажима устройства для крепления прибора к столешнице 30–50 мм. Специальные форсунки для сжиженного газа заказываются дополнительно.

Прибор не работает без подключения к электросети.







Газовая варочная панель  
60 см  
Серия 200  
Панель управления из алюминия

KG 260–234

Природный газ E 20 мбар

KG 260–234

– Сплошная панель управления из алюминия, обработанного специальным образом. Единый дизайн варочных панелей и духовых шкафов.

– Электроподжиг всех горелок. Просто нажмите на ручку, поверните и удерживайте до тех пор, пока не образуется устойчивое пламя.

Варочная панель из нержавеющей стали. Четыре газовые горелки, предназначенные для использования кастрюль макс. Ø 22 см.

Две горелки повышенной мощности (560–2800 Вт).

Две горелки стандартной мощности (380–1900 Вт).

Электроподжиг.

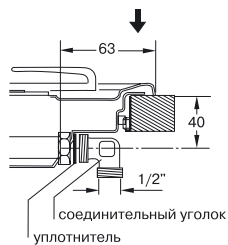
Чугунная решетка, пригодная также и для использования посуды малого диаметра.

Эмалированные крышки горелок.

Газовый кран с точной регулировкой пламени и термоэлектрическим защитным устройством от утечки газа.

<b>Специальные принадлежности:</b>	<b>VD 201–010</b> Крышка из алюминия со специальной обработкой (необходимо заказывать 2 шт.).
	<b>SH 260–000</b> Петли для монтажа крышки прибора VD 201.
	<b>VV 200–000</b> Соединительная панель для комбинирования с варио-приборами серии 200.

Рекомендации по монтажу:

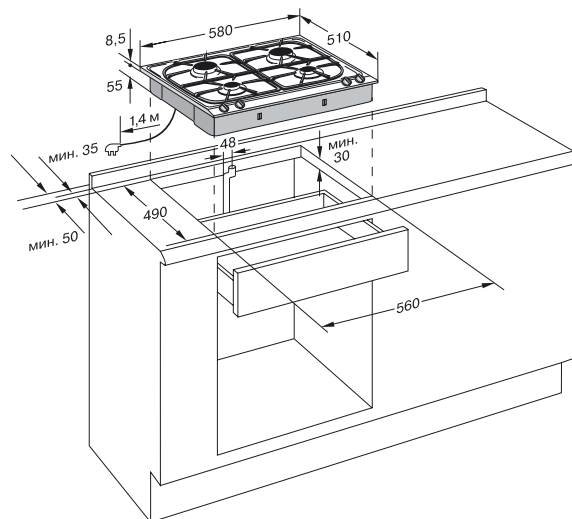


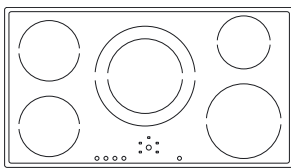
Параметры подключения:

Электрический кабель (длина 1,4 м). При сочетании с VL 051 зона поворота вытяжки ограничена.

Между горелками и чувствительной к воздействию тепла мебелью должно быть расстояние не менее 10 см, в противном случае нужна теплоизоляция. Прибор встраивается в столешницу сверху.

Общая мощность (газ): 9,4 кВт.  
(электрo): 0,8 в·а.





Индукционная варочная панель шириной 90 см с панелью управления Twist-Pad.

CI 491-110

Рама из нержавеющей стали

CI 491-110

– Индукционная варочная панель шириной 90 см, удобна для использования посуды больших размеров.  
– Пять зон приготовления.  
– Панель управления Twist-Pad. Легкое управление конфорками и температурой с помощью удобного магнитного переключателя, который можно снять для чистки варочной панели.

Пять конфорок:

Одна индукционная конфорка Ø 15 см (1400 Вт, 1800 Вт с функцией Booster)  
Две индукционные конфорки Ø 18 см (1800 Вт, 2500 Вт с функцией Booster)  
Одна индукционная конфорка Ø 21 см (2200 Вт, 3300 Вт с функцией Booster)  
Одна индукционная конфорка Ø 18 см (1800 Вт, 2500 Вт с функцией Booster) с автоматическим расширением до Ø 28 см (3600 Вт, 4400 Вт с функцией Superbooster)

Главный выключатель.  
Панель управления Twist-Pad со съёмным магнитным переключателем.  
Функция памяти приготовления.  
Автоматика закипания для всех конфорок.  
Электронное управление с 17 уровнями мощности.  
Функция Booster для всех конфорок (одновременно могут работать не более 3 конфорок: одна слева, одна справа, одна в центре. При включении Superbooster две конфорки справа автоматически блокируются).  
Таймер до 90 минут для любой из конфорок.  
Функция памяти.  
Защита от детей и на время отпуска.  
Распознавание наличия посуды.  
Индикаторы остаточного тепла для каждой конфорки.  
Маркировка зон нагрева.

Для использования пригодна только специальная индукционная посуда.

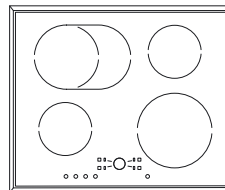
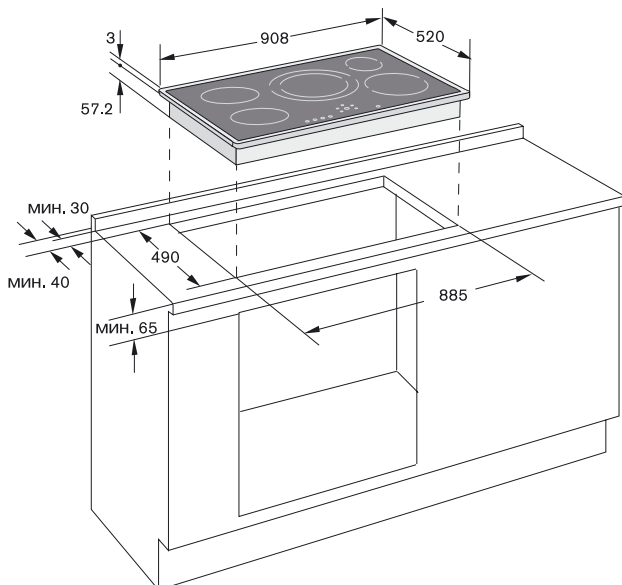
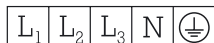
Рекомендации по монтажу:

Толщина прибора 55,9 мм.

Подробная инструкция по монтажу приведена на стр. 126

Параметры подключения:

Общая потребляемая мощность 10,8 кВт  
Предохранители 3 x 16 А.



Индукционная варочная панель шириной 60 см с панелью управления Twist-Pad.

CI 261-111

Рама под цвет нержавеющей стали

CI 261-111

– Только самое необходимое. Минималистическая маркировка конфорок.  
– Конфорка с овальной зоной расширения. Равномерный прогрев при приготовлении в посуде овальной формы.  
– Панель управления Twist-Pad. Легкое управление конфорками и температурой с помощью удобного магнитного переключателя, который можно снять для чистки варочной панели.

Четыре конфорки:

Две индукционные конфорки Ø 15 см (1400 Вт, 1800 Вт с функцией Booster)  
Одна индукционная конфорка Ø 18 см (1800 Вт, 2500 Вт с функцией Booster), с овальной зоной расширения 18 x 28 см (2400 кВт, функция Booster отсутствует)  
Одна индукционная конфорка Ø 21 см (2200 Вт, 3300 Вт с функцией Booster)

Главный выключатель.  
Панель управления Twist-Pad со съёмным магнитным переключателем.  
Функция памяти приготовления.  
Автоматика закипания для всех конфорок.  
Электронное управление с 17 уровнями мощности.  
Функция Booster для всех конфорок (одновременно могут работать не более 2 конфорок: одна слева, одна справа).  
Таймер до 99 минут для любой из конфорок.  
Функция памяти.  
Защита от детей и на время отпуска.  
Распознавание наличия посуды.  
Индикаторы остаточного тепла для каждой конфорки.  
Маркировка зон нагрева.

Для использования пригодна только специальная индукционная посуда.

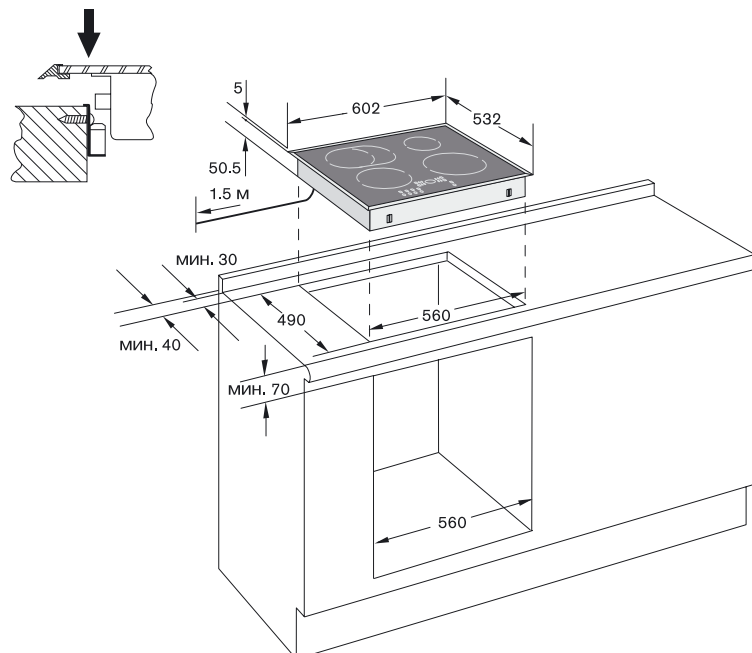
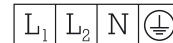
Рекомендации по монтажу:

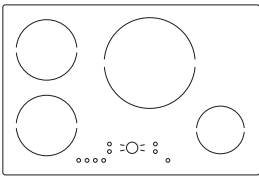
Толщина прибора 50,5 мм.

Подробная инструкция по монтажу приведена на стр. 126

Параметры подключения:

Общая потребляемая мощность 7.2 кВт  
Предохранители 2 x 16 А.





Индукционная варочная панель шириной 80 см с панелью управления Twist-Pad.

CI 482-100

Без рамы, для встраивания на одном уровне со столешницей

CI 482-100

- Современная индукционная варочная панель
- Четыре зоны приготовления, включая одну большую  $\varnothing 28$  см.
- Панель управления Twist-Pad. Легкое управление конфорками и температурой с помощью удобного магнитного переключателя, который можно снять для чистки варочной панели.

Четыре конфорки:

- Одна индукционная конфорка  $\varnothing 15$  см (1400 Вт, 1800 Вт с функцией Booster)
- Две индукционные конфорки  $\varnothing 18$  см (1800 Вт, 2500 Вт с функцией Booster)
- Одна индукционная конфорка  $\varnothing 28$  см (2400 Вт, 3400 Вт с функцией Booster)

- Главный переключатель.
- Панель управления Twist-Pad со съёмным магнитным переключателем.
- Функция памяти приготовления.
- Автоматика закипания для всех конфорок.
- Электронное управление с 17 уровнями мощности.
- Функция Booster для всех конфорок (одновременно могут работать не более двух конфорок: одна слева, одна справа).
- Таймер до 99 минут для любой из конфорок.
- Функция памяти.
- Защита от детей и на время отпуска.
- Распознавание наличия посуды.
- Индикаторы остаточного тепла для каждой конфорки.
- Маркировка зон нагрева.

Для использования пригодна только специальная индукционная посуда.

Рекомендации по монтажу:

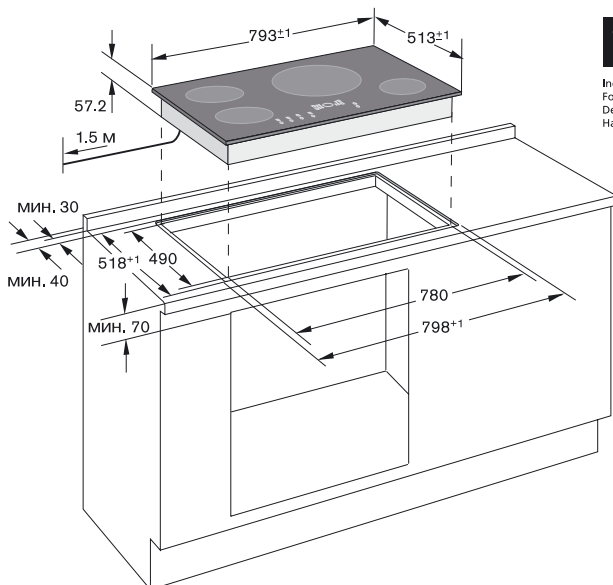
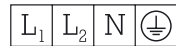
Толщина прибора 57,2 мм.

Область зажима устройства для крепления прибора к столешнице 20 - 40 мм.

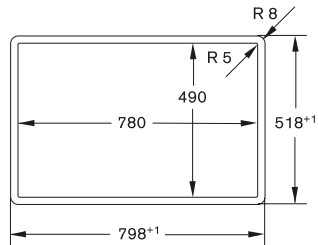
Подробная инструкция по монтажу приведена на стр. 126

Параметры подключения:

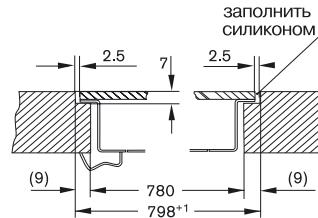
Общая потребляемая мощность 7,2 кВт  
Предохранители 2 x 16 А.



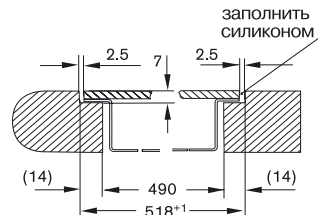
Вид сверху



Продольное сечение



Поперечное сечение



**Система подачи воздуха**

Индукционные варочные панели снабжены системой принудительной вентиляции для защиты электроники прибора от перегрева. В случае недостаточной циркуляции воздуха в мебели мощность прибора будет автоматически снижена для защиты электроники.

**A. Вентиляционный канал за шкафом или встраиваемой духовкой**

За шкафом по всей площади задней панели необходимо предусмотреть расстояние до стены минимум 20 мм.

В шкафах с закрытым дном необходим соответствующий вырез в области вентиляционного канала.

**B. Отверстие для подвода воздуха через заднюю стенку шкафа**

Необходимо предусмотреть отверстие в задней стенке шкафа вдоль варочной панели высотой минимум 50 мм от нижнего края столешницы.

**Минимальная ширина составляет:**

- 500 мм для Варио-прибора или для индукционной варочной панели шириной 60 или 80 см,
- 800 мм для индукционной варочной панели шириной 90 см.

**Система отвода воздуха при помощи дополнительной перегородки**

Новое поколение индукционных варочных панелей имеет измененное отверстие для выхода воздуха. Больше не требуется оставлять зазор под столешницей для циркуляции воздуха и устанавливать перегородку, разделяющую входящие и выходящие потоки воздуха. Чтобы избежать нагрева содержимого ящиков, под варочной панелью рекомендуется установить дополнительную перегородку.

Размеры перегородки должны соответствовать размерам нижнего ящика. Специальный бортик будет препятствовать попаданию воздуха в ящик. Горячий выходящий воздух охлаждается в области, расположенной за задней стенкой шкафа, и смешивается с вновь поступающим воздухом.

**Минимальная ширина выреза в перегородке:**

- 140 мм для Варио-прибора или для индукционной варочной панели шириной 60 или 80 см,
- 400 мм для индукционной варочной панели шириной 90 см.

**Комбинация с AT 400**

В дополнение к вышеперечисленным действиям необходимо предусмотреть следующие несколько зазоров между стенками шкафа и настольной вытяжкой, чтобы обеспечить нормальную циркуляцию воздуха вентиляционной системы индукционной варочной панели.

**A. Перед вентиляционным каналом**

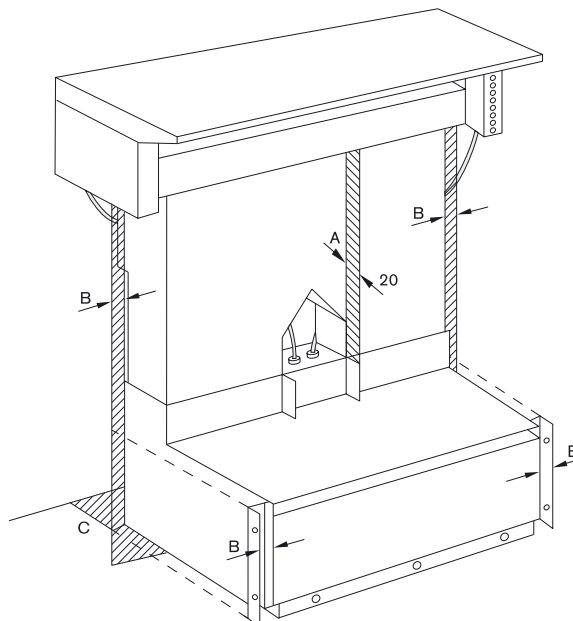
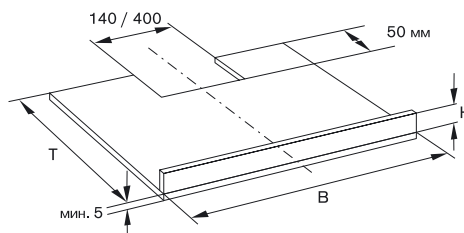
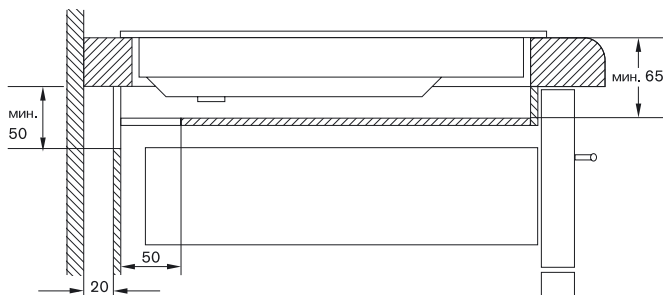
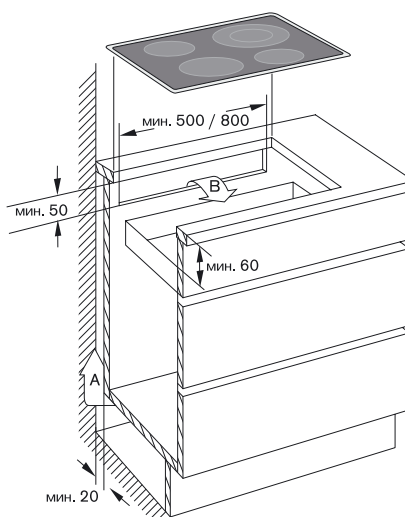
Расстояние 20 мм до задней стенки выдвижных ящиков, духового шкафа или внутренней стенки мебели.

**B. Рядом с вентиляционным каналом**

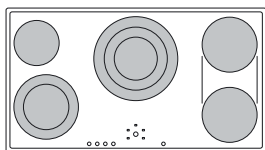
Возникающий между вентиляционным каналом и боковой стенкой нижнего шкафа зазор должен оставаться свободным.

**C. От задней поверхности корпуса**

Пространство, возникающее между корпусом прибора и стеной, а также от корпуса до пола, должно оставаться свободным.







Стеклокерамическая варочная панель 90 см с панелью управления Twist-Pad.

CE 491-110

Рама из нержавеющей стали

CE 491-110

– Большая стеклокерамическая варочная панель. Даже использование сковороды для пазлы теперь не доставляет неудобств.

– Пять изменяемых по диаметру зон приготовления, включая овальную зону для жаровни BT 481.

– Панель управления Twist-Pad. Легкое управление конфорками и температурой с помощью удобного магнитного переключателя, который можно снять для чистки варочной панели.

Пять конфорок:

Одна конфорка SuperQuick Ø 14,5 см (1050 Вт), с зоной расширения до Ø 21 см (2100 Вт) и до Ø 27 см (3080 Вт).

Две конфорки SuperQuick Ø 18 см (1800 Вт), которые возможно объединить в овальную зону приготовления 18 x 41,5 см (4400 Вт).

Одна конфорка SuperQuick Ø 14,5 см (1000 Вт), с зоной расширения до Ø 21 см (2200 Вт).

Одна конфорка SuperQuick Ø 14,5 см (1200 Вт).

Главный выключатель.

Панель управления Twist-Pad со съёмным магнитным переключателем.

Функция памяти приготовления.

Автоматика закипания для всех конфорок.

Электронное управление с 17 уровнями мощности.

Таймер до 90 минут для любой из конфорок.

Функция памяти.

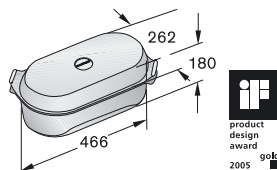
Защита от детей и на время отпуска.

Индикаторы остаточного тепла для каждой конфорки.

Маркировка зон нагрева.

Специальные принадлежности:

BT 481-000 Жаровня из литого алюминия с крышкой и антипригарным покрытием для овальной зоны нагрева 18 x 41,5 см. Крышка жаровни подходит также для использования в качестве противня для гриля или для приготовления рыбы.



Рекомендации по монтажу:

Область зажима устройства для крепления прибора к столешнице: 30 - 50 мм.

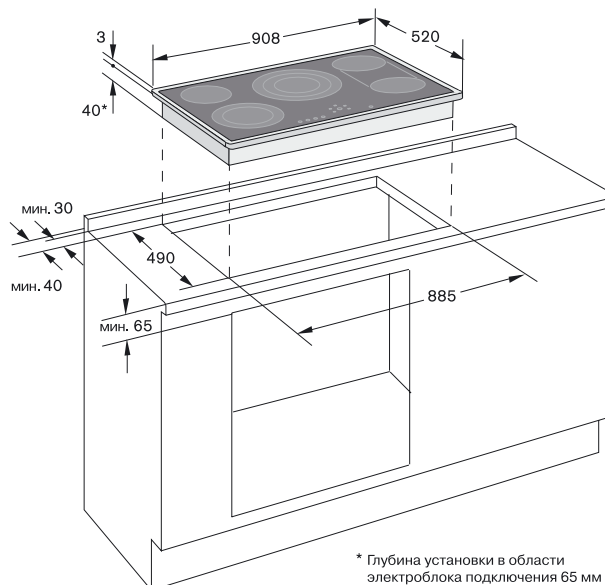
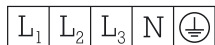
Толщина прибора 40 мм, толщина в области подключения сетевого кабеля 65 мм.

Нижняя часть прибора должна находиться на расстоянии не менее 10 мм до боковых стенок мебели или должна быть предусмотрена специальная перегородка. Возможна установка духового шкафа Gaggenau под варочной панелью.

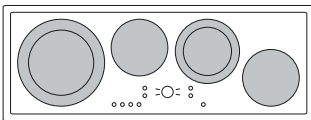
Параметры подключения:

Общая потребляемая мощность: 10,88 кВт.

Предохранители: 3 x 20 А.



\* Глубина установки в области электроблока подключения 65 мм



Стеклокерамическая варочная панель  
90 см  
с панелью управления Twist-Pad

CE 490-110

Рама из нержавеющей стали

CE 490-110

- Форма соответствует функции. Эргономичное размещение всех конфорок.
- Четыре конфорки, в том числе с подключением дополнительных зон нагрева. Регулируемая мощность до 2400 Вт.
- Панель управления Twist-Pad. Легкое управление конфорками и температурой с помощью удобного магнитного переключателя, который можно снять для чистки варочной панели.

Четыре конфорки:  
Две конфорки SuperQuick Ø 14,5 см (1200 Вт).  
Конфорка SuperQuick Ø 12 см (1700 Вт), с зоной расширения до Ø 18 см (2000 Вт).  
Конфорка SuperQuick Ø 18 см (1500 Вт), с зоной расширения до Ø 23 см (2400 Вт).

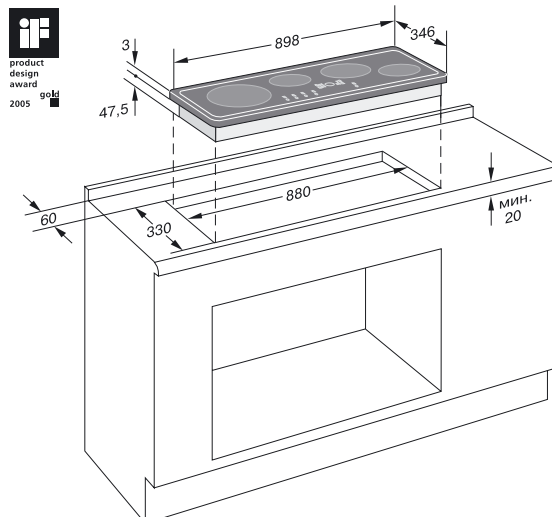
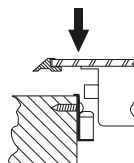
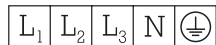
Главный выключатель.  
Панель управления Twist-Pad со съёмным магнитным переключателем.  
Функция памяти приготовления.  
Автоматика закипания для всех конфорок.  
Электронное управление с 17 уровнями мощности.  
Таймер до 99 минут для каждой конфорки.  
Функция памяти.  
Защита на время отпуска.  
Индикатор остаточного тепла для каждой конфорки.  
Маркировка зон нагрева.

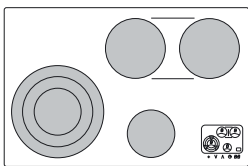
**Рекомендации по монтажу:**

Глубина встраивания 47,5 мм.  
Возможен монтаж духового шкафа Gaggenau под варочной панелью.  
Допускается устанавливать панель над встроенным духовым шкафом, руководствуясь инструкцией по монтажу.  
Минимальное расстояние от края прибора до стены 70 мм.

**Параметры подключения:**

Общая потребляемая мощность: 6,8 кВт.  
Предохранители: 3 x 16 А.





Стеклокерамическая варочная панель  
80 см  
с интегрированной сенсорной панелью управления

СК 482-100

Без рамы, для встраивания на одном уровне со столешницей

СК 482-100

– Четкая классическая форма. Без рамы для встраивания заподлицо в столешницу из камня.

– Диаметр максимальной зоны нагрева 27 см. Для большой сковороды для пазлы.

– Овальная зона нагрева для большой жаровни ВТ 481. Равномерная подача тепла или разделение на зону приготовления и зону поддержания в нагретом состоянии.

Четыре конфорки:

Конфорка SuperQuick Ø 14,5 см (1050 Вт), с зоной расширения Ø 21 см (2100 Вт) или Ø 27 см (3080 Вт).

Две конфорки SuperQuick Ø 18 см (1800 Вт), с овальной зоной расширения 18 x 41,5 см (4400 Вт).

Конфорка SuperQuick Ø 14,5 см (1200 Вт).

Удобство в эксплуатации благодаря большим расстояниям между конфорками и сенсорной электронике.

Графическая сенсорная панель управления с защитой от детей.

Автоматика закипания для всех конфорок.

Автоматика приготовления (до 90 мин.) для всех конфорок.

Индикатор остаточного тепла для каждой конфорки.

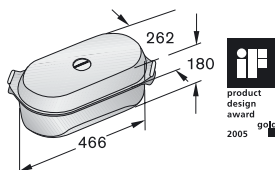
Защита на время отпуска.

Функция памяти.

Меню опций.

Специальные принадлежности:

**ВТ 481-000** Жаровня из литого алюминия с крышкой и антипригарным покрытием, для овальной зоны нагрева 18 x 41,5 см. Крышка жаровни подходит также для использования в качестве противня для гриля или для приготовления рыбы.



Рекомендации по монтажу:

Область зажима устройства для крепления прибора к столешнице 30–50 мм.

Толщина прибора 46 мм.

Нижняя часть прибора должна находиться на расстоянии не менее 10 мм от боковых стенок мебели, или же должна быть предусмотрена промежуточная перегородка.

Возможен монтаж духового шкафа Gaggenau под варочной панелью. Варочная панель должна быть доступна снизу.

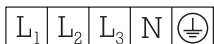
Монтаж осуществляется в нижний шкаф шириной 90 см.

Из-за возможных колебаний в размерах стеклокерамической панели и выреза рабочей поверхности размеры стыков могут колебаться.

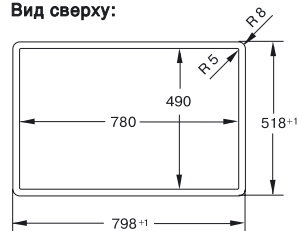
Варочная панель не должна быть утоплена глубже рабочей поверхности, в которую она встраивается.

Параметры подключения:

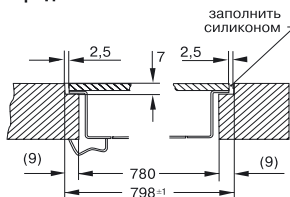
Общая потребляемая мощность: 8,7 кВт.  
Предохранители: 3 x 16 А.



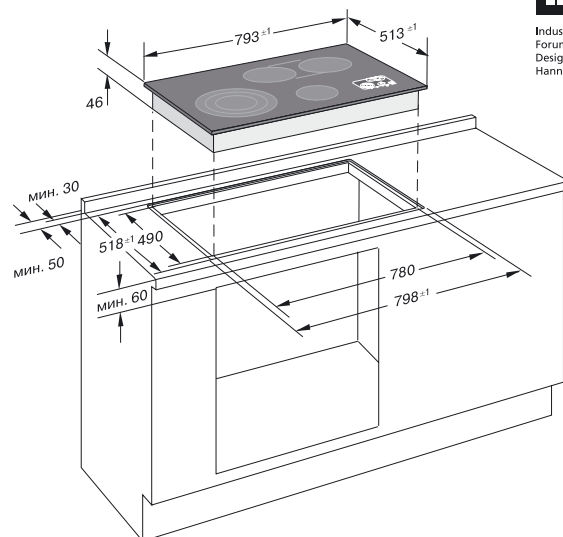
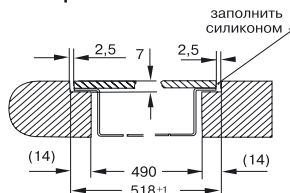
Вид сверху:



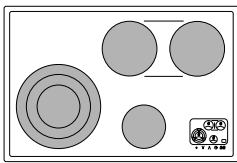
Продольное сечение



Поперечное сечение



if  
Industrie  
Forum  
Design  
Hannover



Стеклокерамическая варочная панель  
80 см  
с интегрированной сенсорной панелью управления

СК 481-110  
Рама из нержавеющей стали

СК 481-110

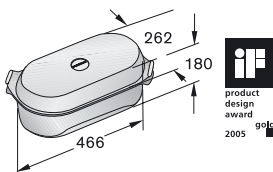
- Четкая классическая форма. Больше места на варочной панели.
- Диаметр максимальной зоны нагрева 27 см. Для большой сковороды для пазлы.
- Овальная зона нагрева для большой жаровни ВТ 481. Равномерная подача тепла или разделение на зону приготовления и зону поддержания в нагретом состоянии.

Четыре конфорки:  
Конфорка SuperQuick Ø 14,5 см (1050 Вт), с зоной расширения Ø 21 см (2100 Вт) или Ø 27 см (3080 Вт).  
Две конфорки SuperQuick Ø 18 см (1800 Вт), с овальной зоной расширения 18 x 41,5 см (4400 Вт).  
Конфорка SuperQuick Ø 14,5 см (1200 Вт).

Удобство в эксплуатации благодаря большим расстояниям между конфорками и сенсорной электронике.  
Графическая сенсорная панель управления с защитой от детей.  
Автоматика закипания для всех конфорок.  
Автоматика приготовления (до 90 мин.) для всех конфорок.  
Индикатор остаточного тепла для каждой конфорки.  
Защита на время отпуска.  
Функция памяти.  
Меню опций.

Специальные принадлежности:

ВТ 481-000 Жаровня из литого алюминия с крышкой и антипригарным покрытием, для овальной зоны нагрева 18 x 41,5 см. Крышка жаровни подходит также для использования в качестве противня для гриля или для приготовления рыбы.

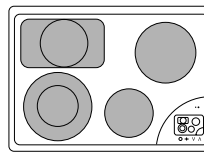
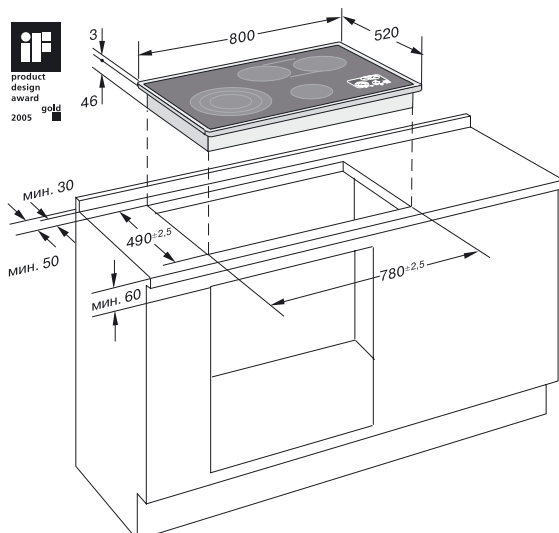
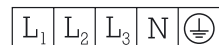


Рекомендации по монтажу:

Область зажима устройства для крепления прибора к столешнице 30–50 мм.  
Толщина прибора 46 мм.  
Нижняя часть прибора должна находиться на расстоянии не менее 10 мм от боковых стенок или же должна быть предусмотрена промежуточная перегородка.  
Возможен монтаж духового шкафа Gaggenau под варочной панелью.

Параметры подключения:

Общая потребляемая мощность: 8,7 кВт.  
Предохранители: 3 x 16 А.



Стеклокерамическая варочная панель  
70 см  
с интегрированной сенсорной панелью управления

СК 171-115  
Рама из нержавеющей стали

СК 171-115

Очень удобна в эксплуатации благодаря большим расстояниям между конфорками и сенсорной электронике.

- Четыре конфорки, в том числе с подключением дополнительных зон нагрева. Регулируемая мощность до 2200 Вт.
- Возможно подключение овальной зоны нагрева. Равномерная подача тепла при использовании жаровни.

Четыре конфорки:  
Конфорка SuperQuick Ø 18 см (1800 Вт).  
Конфорка SuperQuick Ø 14,5 см (1100 Вт), с овальной зоной расширения 14,5 x 24 см (2000 Вт).  
Конфорка SuperQuick Ø 12 см (750 Вт), с зоной расширения до Ø 21 см (2200 Вт).  
Конфорка SuperQuick Ø 14,5 см (1200 Вт).

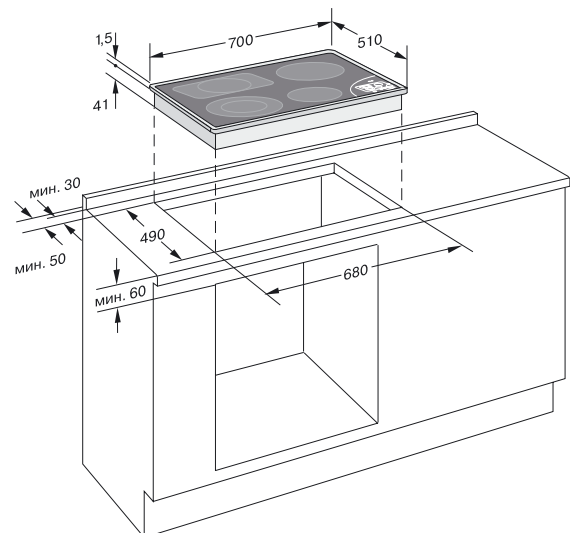
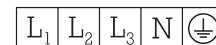
Графическая сенсорная панель управления с защитой от детей.  
Автоматика закипания для всех конфорок.  
Автоматика приготовления для всех конфорок.  
Таймер.  
Система защиты с помощью главного выключателя.  
Защита на время отпуска.  
Функция памяти.  
Меню опций.  
Индикатор остаточного тепла для каждой конфорки.

Рекомендации по монтажу:

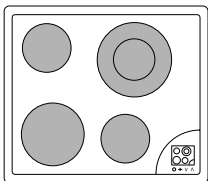
Область зажима устройства для крепления прибора к столешнице 40–50 мм.  
Возможен монтаж духового шкафа Gaggenau под варочной панелью.  
При монтаже допускается использовать только прилагаемый уплотнитель.  
Толщина прибора 41 мм.  
Нижняя часть прибора должна находиться на расстоянии не менее 10 мм от боковых стенок мебели, или же должна быть предусмотрена промежуточная перегородка.  
При встраивании в столешницу из камня или светлой пластмассы используется уплотнительная лента (ET-Nr. 322793).

Параметры подключения:

Общая потребляемая мощность: 7,2 кВт.  
Предохранители: 3 x 16 А.







Стеклокерамическая варочная панель

60 см

с интегрированной сенсорной панелью управления

СК 161–115

Рама из нержавеющей стали

СК 161–115

– Классическая панель стандартного размера. Все необходимое в раме из нержавеющей стали.

– Четыре конфорки, в том числе с под-ключением дополнительных зон нагрева. Регулируемая мощность до 2200 Вт.

Четыре конфорки:

Конфорка SuperQuick Ø 18 см (1800 Вт).

Конфорка SuperQuick Ø 12 см (750 Вт), с зоной расширения Ø 21 см (2200 Вт).

Две конфорки SuperQuick Ø 14,5 см (1200 Вт).

Графическая сенсорная панель управления с защитой от детей.

Автоматика закипания для всех конфорок.

Автоматика приготовления для всех конфорок.

Таймер.

Система защиты с помощью главного выключателя.

Защита на время отпуска.

Функция памяти.

Меню опций.

Индикаторы остаточного тепла для каждой конфорки.

#### Рекомендации по монтажу:

Область зажима устройства для крепления прибора к столешнице 40–50 мм.

Возможен монтаж духового шкафа Gaggenau под варочной панелью.

При монтаже допускается использовать только прилагаемый уплотнитель.

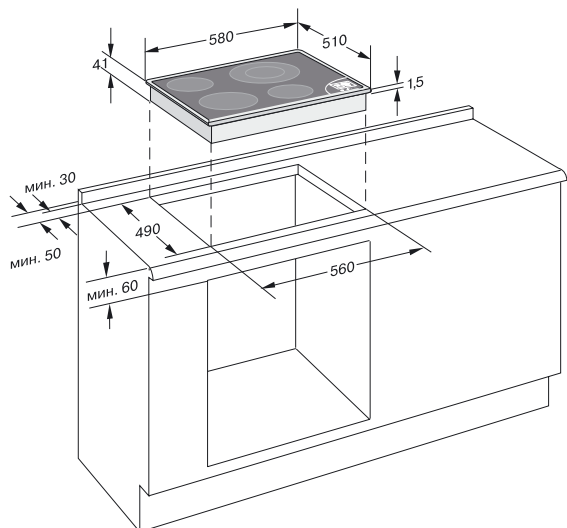
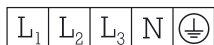
Толщина прибора 41 мм.

Нижняя часть прибора должна находиться на расстоянии не менее 10 мм от боковых стенок мебели или же должна быть предусмотрена промежуточная перегородка.

При встраивании в столешницу из камня или светлой пластмассы используется уплотнительная лента (ET–Nr. 322793).

#### Параметры подключения:

Общая потребляемая мощность: 6,4 кВт.  
Предохранители: 3 x 16 А.



### Автоматика закипания

#### Стеклокерамические варочные панели

При включении автоматика закипания мощность нагрева выбранной конфорки за короткое время повышается на 4 уровня или до максимальной ступени. Через 4 минуты конфорка автоматически переключается на предварительно установленную ступень нагрева для продолжения приготовления. При необходимости продолжительность работы этой функции можно откорректировать в меню опций.

#### Индукционные варочные панели (CI)

Здесь мощность нагрева конфорки всегда автоматически повышается до максимального уровня, продолжительность работы на этом уровне зависит от предварительно выбранной ступени нагрева.

**Функция Booster** Наряду с автоматикой закипания и автоматикой приготовления\* индукционные варочные панели дополнительно оснащены функцией Booster, которая увеличивает мощность конфорки на 50% (до 3 000 Вт для конфорки диаметром 21 см) за время от 2 до 10 минут. Эту функцию можно включить на любой конфорке (но не более двух конфорок одновременно). Данный режим работы идеален для очень быстрого нагрева большого количества воды.

### Автоматическое выравнивание точки кипения

Пароварка серии Vario самостоятельно распознает температуру кипения, зависящую от географического положения (высоты над уровнем моря).

**Вытяжка, встраиваемая в столешницу** См., начиная со стр. 136

**Жаровня BT 481** для стеклокерамических варочных панелей. Эта высококачественная литая жаровня из алюминия с антипригарным покрытием разработана Gaggenau специально для овальной зоны нагрева 18 x 41,5 см. Форма жаровни соответствует форме конфорки, благодаря чему оптимальным способом расходуется электроэнергия, а толстое, хорошо проводящее тепло дно обеспечивает равномерное распределение тепла и оптимальное его накопление. Большие размеры жаровни и ее особые свойства позволяют без проблем готовить большое количество продуктов.

**Защита на время отпуска** Прибор автоматически выключается, если в течение четырех часов непрерывной работы не изменялась ни одна из настроек. Теперь Вы можете не волноваться, даже если случайно забыли выключить конфорку.

**Защита на время отпуска** См. «Сенсорная панель управления».

**Зоны нагрева SuperQuick** Отличительными признаками этих зон нагрева являются высокий коэффициент полезного действия и равномерная теплоотдача вплоть до самой границы конфорки. Сразу после включения энергия поступает в нужное место, и также быстро ее поток может быть уменьшен. Нагрев можно не только очень точно регулировать, но и наблюдать визуально – по нарастанию яркости свечения конфорки.

**Зона поддержания в нагретом состоянии** В зоне между индукционными конфорками блюда могут поддерживаться в теплом состоянии, как и на выключенной конфорке за счет остаточного тепла.

**Индикатор остаточного тепла** Каждая конфорка на стеклокерамических электрических варочных панелях Gaggenau оснащена собственным индикатором остаточного тепла. Это защитное приспособление подает сигнал о том, что конфорки по окончании использования еще не остыли.

**Индукционная варочная панель с конфоркой Wok** Благодаря своей невероятной мощности эта панель является электрическим аналогом газовой конфорки Wok. Специальная подставка позволяет использовать оригинальную полусферическую сковороду Wok. Весь нагрев сконцентрирован в середине конфорки, благодаря чему достигается такой же эффект, как при использовании мощного газового пламени.

**Индукционные варочные панели** Индукция – это способ передачи тепла с оптимальным использованием электроэнергии. Его важнейшей особенностью является точная и быстрая регулировка нагрева. Время закипания при этом будет почти таким же коротким, как на газовой плите. Магнитное поле генерирует тепло непосредственно в дне посуды, сама же варочная панель нагревается очень незначительно, и пролившееся на нее содержимое кастрюли не может пригореть. На одной и той же зоне нагрева можно использовать кастрюли и сковороды самых различных размеров: индукция автоматически распознает размер дна посуды и нагревает только его независимо от диаметра самой конфорки. Другой особенностью индукционных варочных панелей наряду с программируемой автоматикой закипания и автоматическим контролем времени приготовления является защита от перегрева,

которая с помощью специального датчика температуры в случае опасности отключает нагрев. В случае необходимости с помощью функции Booster\* можно увеличить мощность зоны нагрева на 50%, что удобно для очень быстрого нагрева большого количества воды.

**Кран для слива воды** Слив воды регулируется с помощью двух удобных ручек. Клапан для слива воды открывается при установке переключателя в специальное положение.

**Овальная зона нагрева** Подключение овальной зоны позволяет увеличить площадь конфорки для использования большой жаровни. При этом равномерно нагревается вся поверхность дна посуды.

**Пароварка серии Vario**

**Электронная регулировка температуры** с шагом 5 °C (в диапазоне 45–95 °C) встраиваемой пароварки Gaggenau дает возможность в течение долгого времени сохранять ваше блюдо теплым без высыхания и потери вкуса, размораживать продукты или бережно разогревать уже приготовленные блюда.

**Электронная регулировка количества пара**

Новая технология Gaggenau экономит время и энергию благодаря специальной системе нагрева встроенной пароварки Gaggenau VK 230, которая значительно сокращает время до начала превращения воды, бульона или вина в пар. Электронное регулирующее устройство обеспечивает создание точно такого объема пара, какой требуется для доведения блюда до готовности.

**Автоматическое выравнивание точки кипения**

Как и комбинированная духовка-пароварка, пароварка серии Vario самостоятельно определяет температуру кипения, которая зависит от географического положения (высоты над уровнем моря).

**Два лотка для приготовления на пару** Встроенная пароварка может работать с одним или с двумя лотками одновременно. В базовое оснащение устройства входит один перфорированный и один неперфорированный лоток. Они позволяют одновременно приготовить и вместе подать к столу блюда с разным временем приготовления.

**Стеклопанель** Элегантная стеклянная крышка позволяет всегда контролировать готовность блюда. Поскольку пароварка Gaggenau работает без давления, то крышку можно открывать в любой момент приготовления. В качестве специального аксессуара поставляется дополнительная крышка из алюминия, обработан-

ного струей стеклянных гранул (VD 201). Корзина для лапши. С помощью этой специальной съемной корзины для пасты и других макаронных изделий можно приготовить, например, спагетти нужной степени готовности без угрозы разваривания. Когда блюдо готово, нужно просто дать воде стечь.

#### **Подключение дополнительных зон нагрева**

Необычайно большие площади варочных панелей и эргономичное расположение конфорок позволяют одновременно использовать большие кастрюли и сковороды, узкие длинные рыбные кастрюли, гусятницы и четырехугольные жаровни. Для овальной зоны нагрева 18 x 41,5 см существует соответствующая ей по размеру чугунная жаровня Gaggenau\*.

**Прочная литая решетка со специальным эмалевым покрытием** состоит из двух или трех частей и имеет форму, позволяющую пользоваться как очень большими, так и маленькими кастрюлями и сковородами. При этом на решетке достаточно места, чтобы сдвинуть кастрюлю или сковороду в сторону так, чтобы та не опрокинулась или не соскользнула.

**Распознавание наличия и диаметра посуды** Так как при приготовлении на индукционной варочной панели нагревается только дно кастрюли или сковороды, то на одной и той же конфорке можно использовать кастрюли или сковороды разного размера. При этом индукционная система автоматически распознает диаметр дна посуды и нагревает только его. Если в процессе работы снять кастрюлю с варочной панели, то конфорка автоматически отключается.

**Супермощная горелка с тремя контурами пламени** Специальная разработка Gaggenau для приготовления блюд азиатской кухни. Три газовых контура различного размера дают огромное количество тепла – до 5 кВт. При этом дозировать нагрев можно настолько точно, что Вы сможете приготовить даже самые изысканные соусы.

**Таймер** См. «Автоматика приготовления».

#### **Теппан-Яки**

Приготовление на гриле и приготовление блюд по рецептам японской кухни непосредственно на гладкой поверхности из нержавеющей стали. С помощью двух лопаточек быстро обжаренная рыба или овощи переворачиваются, а соус направляется в нужное место. Пластина гриля имеет две отдельные зоны.

Температуру можно регулировать и включать либо для всей поверхности, либо только для одной половины, например, если блюдо небольшое. Тем самым за блюдом осуществляется более точный контроль, чем при приготовлении на противне или на гриле. Например, при температуре 180 °C масло не горит, и мясо также не может пригореть.

**Хромированная рабочая поверхность** Прочная поверхность для приготовления блюд в японской традиции. После окончания процесса приготовления на ней остаются следы пищи, как и на хорошей чугунной сковороде, однако гладкая поверхность легко чистится и не изнашивается.

**Режим поддержания в нагретом состоянии** В этом регулируемом режиме можно поддерживать уже готовые блюда в теплом состоянии перед подачей на стол более эффективно, чем в кастрюле.

**Точная электронная регулировка** Достаточно легкого прикосновения к сенсорным клавишам варочной панели, чтобы включить одну или несколько конфорок и задать необходимую мощность нагрева. Точное электронное управление обеспечивает постоянную подачу тепла, что крайне необходимо для бережного приготовления нежных блюд или блюд по сложным рецептам.

**Универсальные газовые приборы** Все газовые варочные панели Gaggenau, включая конфорку Wok, являются универсальными газовыми приборами, которые при оснащении соответствующими форсунками могут работать как на природном, так и на сжиженном газе.

#### **Фритюрница серии Vario**

Разделение на три зоны резервуара для масла говорит о профессиональной конструкции фритюрницы. Зона I: большая, расширяющаяся кверху часть емкости фритюрницы препятствует вспениванию масла. Зона II: собственно зона фритюра, расположенная над подъемным нагревательным элементом. Зона III: внизу находится «зона холодного масла». Она предназначена для очищения зоны фритюра от остатков продуктов, что позволяет существенно дольше использовать масло. Кроме того, здесь скапливается выделившаяся из приготовляемых продуктов вода. Это не позволяет маслу вспениваться.

**Программа для растапливания жира** Этот специально разработанный уровень нагрева позволяет бережно растапливать твердый жир без образования чада. Благодаря этой функции жир можно использовать значительно дольше.



**Возможность подвески двух корзин для фритирования**  
Держатель позволяет одновременно навесить две корзины, что дает возможность готовить большее количество продуктов.

**Откидной нагревательный элемент** Для облегчения чистки резервуара для масла нагревательный элемент можно просто поднять вверх.

**Программа чистки (Vario-серия 400)** Воду для чистки фритюрницы Вы можете нагревать до нужной температуры непосредственно в приборе.

**Защита от детей (Vario-серия 200)** Функция защиты от детей позволяет блокировать все функции прибора.

**Графическая сенсорная панель управления с функцией защиты от детей** Зоны нагрева, а также цифровой дисплей и сенсорные клавиши графически воспроизведены на стеклокерамической варочной панели. Удобное и четкое расположение клавиш и дисплея позволяет легко изменять настройки и контролировать работу варочной панели. Для включения прибора необходимо удерживать основной выключатель нажатым в течение 2-х секунд. Таким образом варочная панель защищена от случайного включения детьми или во время чистки. Прибор также не включится, если на панель управления положить посторонние предметы. При нажатии на основной выключатель во время работы прибора сразу же выключаются все активные функции.

**Функция памяти** После выключения варочной панели все установленные ступени нагрева и все настройки таймера сохраняются в течение 15 секунд. Так что сразу же после случайного выключения варочной панели можно без проблем восстановить все настройки.

### **Электрогриль серии Vario**

**Откидные нагревательные элементы с отдельной регулировкой мощности** Мощность двух нагревательных элементов можно регулировать отдельно. Таким образом на передней части можно готовить блюдо на гриле, а заднюю зону использовать для поддержания блюда в нагретом состоянии. Для чистки изготовленного из нержавеющей стали и наполненного лава-камнями лотка нагревательные элементы нужно просто поднять вверх. Нагревательный элемент в гриле 400 серии полностью скрыт под чугунной решеткой, благодаря этому в процессе приготовления образуется очень мало дыма.

**Чугунная жаровня** Эта принадлежность предназначена для обжаривания большого количества продуктов или, например, для выпекания блинов большого размера и для приготовления различных рулетов. Высокий бортик с трех сторон жаровни эффективно защищает от брызг жира, а слегка изогнутая вверх передняя кромка обеспечивает максимальное удобство при переворачивании продуктов.

**Лоток с лава-камнями** Непосредственно под нагревательными элементами располагается лоток из нержавеющей стали, наполненный лава-камнями, которые впитывают весь капающий с продукта жир, препятствуя образованию дыма.

**Электронная система реподжига** Это полезное устройство обеспечивает максимальную безопасность благодаря использованию принципа ионизации. Если пламя по какой-то причине погасло, конфорка сразу же загорается снова. Если реподжиг не сработал, подача газа автоматически прекращается. Электроника контролирует все горелки и гарантирует безопасность при эксплуатации газовой варочной панели.

**Электроподжиг** облегчает включение газовой варочной панели: достаточно нажать на поворотный переключатель мощности – и нужная конфорка загорается. Через 4–5 секунд переключатель можно отпустить. Термоэлектрическая защита от утечки газа обеспечит постоянное горение пламени и автоматически перекроет подачу газа, если пламя конфорки погаснет.

**Twist-Pad** Магнитный переключатель упрощает процесс контроля за зонами приготовления: для активации конфорки вам всего лишь необходимо сдвинуть его в сторону нужной зоны и путем поворачивания влево или право увеличить или уменьшить степень нагрева. На LED-дисплее панели будет отображаться выбранная Вами конфорка и ее уровень мощности. Магнитная поверхность панели управления после манипуляций с переключателем всегда будет возвращать его на исходное место – в центр Twist-Pad. Для более удобной чистки панели магнитный переключатель можно легко убрать с панели, тем самым заблокировав ее от нежелательного включения.







Вытяжка для настольного монтажа 106/136 см для работы в режиме циркуляции воздуха.

**АТ 400-100**

Нержавеющая сталь, ширина 106 см

**АТ 400-130**

Нержавеющая сталь, ширина 136 см

**АТ 400-100/130**

– Новое решение в области вентиляции. Воздух забирается непосредственно над посудой. Эта вытяжка для настольного монтажа идеальна при островном расположении зоны приготовления или в сочетании с варочной панелью CE 495 шириной 60 см.

– Высокоэффективная технология рециркуляции воздуха. Также эффективна и достаточно бесшумна, как и вытяжка островного или настенного монтажа, при этом не занимает много пространства.

– Дополнительное пространство для расположения ингредиентов при приготовлении и сервировании блюд.

Три ступени электронной регулировки мощности плюс интенсивный режим, интервальный режим, режим «Остаточный ход». Жироулавливающий фильтр с индикатором насыщения, специальный жироулавливающий фильтр и емкость для стекания жира (пригодны для мытья в посудомоечной машине).

Угольный фильтр большой площади. Флуоресцентное освещение 30/36 Вт. Макс. производительность согласно DIN EN 61591:

Режим отвода воздуха: 750 м³/ч. Уровень шума зависит от варианта установки.

Специальные принадлежности:	<b>AA 409-400</b> Опорная планка 86 см для АТ 400-100
	<b>AA 409-430</b> Опорная планка 116 см для АТ 400-130 Рекомендуется как опора для столешницы для поддержки вытяжки.
	<b>AA 400-200</b> Защитное покрытие из матового стекла, 106 см, толщиной 6 мм, включая прокладку
	<b>AA 400-230</b> Защитное покрытие из матового стекла, 136 см, толщиной 6 мм, включая прокладку
	<b>AA 400-010</b> Панель из бука, глубина 28 см, для установки на верхнюю поверхность вытяжки
	<b>AA 409-100</b> Угольный фильтр, включающий два жироулавливающих фильтра тонкой очистки для АТ 400-100
	<b>AA 409-130</b> Активный угольный фильтр, включающий два жироулавливающих фильтра тонкой очистки для АТ 400-130
	<b>AA 409-900</b> Телескопическое удлинение (110 мм) для АТ 400-100
	<b>AA 409-930</b> Телескопическое удлинение (110 мм) для АТ 400-130
	<b>AA 010-410</b> Вентиляционная решетка для АТ 400-100/130, цвета нержавеющей стали 90 см, как для ИК 300. Включая принадлежности для монтажа. Изменяемая по высоте.
	<b>ZB 020-090</b> Дополнительная секция для вентиляционной решетки AA 010-410 высота 30 мм. Возможность монтирования нескольких секций друг над другом.

**Рекомендации по монтажу:**

АТ 400-130 предназначается для встраивания с тремя Vario – приборами серии 400 шириной до 122 см.

АТ 400-100 предназначается для встраивания с двумя Vario – приборами серии 400 или варочной панелью шириной до 92 см. Максимальная мощность потребления встраиваемых панелей не должна превышать 12 кВт.

Рекомендации по монтажу с индукционными варочными панелями см. стр. 126

Не допускается использование вытяжки в комбинации с газовыми варочными панелями.

Встраиваемые духовые шкафы, которые не превышают максимально допустимую температуру нагрева мебели, могут комбинироваться с настольной вытяжкой. Необходимо использование телескопического удлинения AA 409-900/930.

В комбинации со стеклокерамической варочной панелью CE 490 возможна установка в столешницу глубиной 60 см.

При использовании с приборами серии Vario крышки приборов должны быть демонтированы. В комбинации с фритюрницей VF 411 отсутствует возможность использования держателя короба для фритюра.

Расстояние между вырезами для вытяжки и варочной панели (мин. 50 мм) должно быть укреплено специальной планкой. Для этого рекомендуется использование опорной планки AA 409-400/430. Промежуточная перегородка в нижнем шкафу должна быть съёмной. Площадь выреза в основании шкафа должна составлять мин. 1800 см².

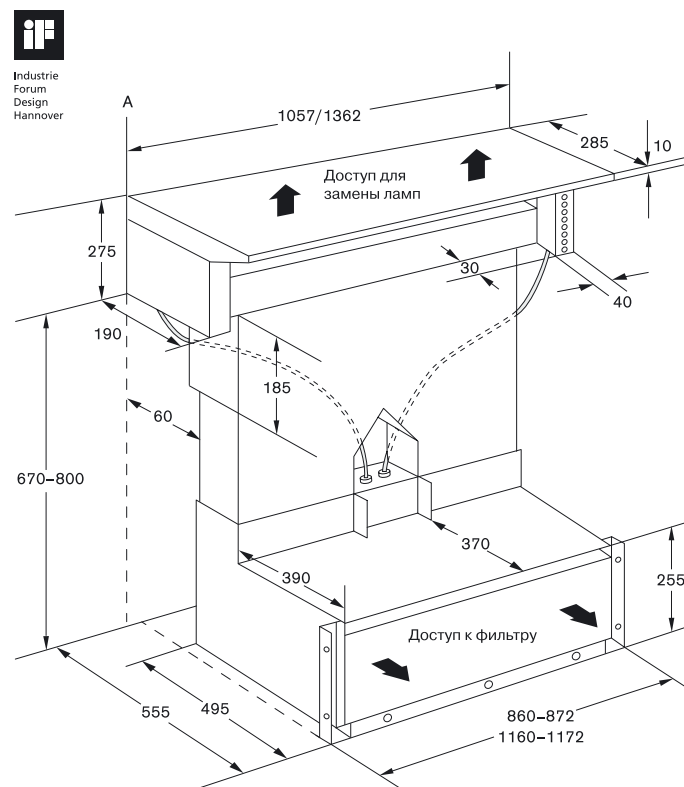
Отверстие в цоколе для выхода воздуха должно быть максимально большим. Вывод воздуха из цоколя может производиться в любом месте, минимальная площадь отверстия 720 см².

Крышка прибора должна оставаться съёмной для замены ламп.

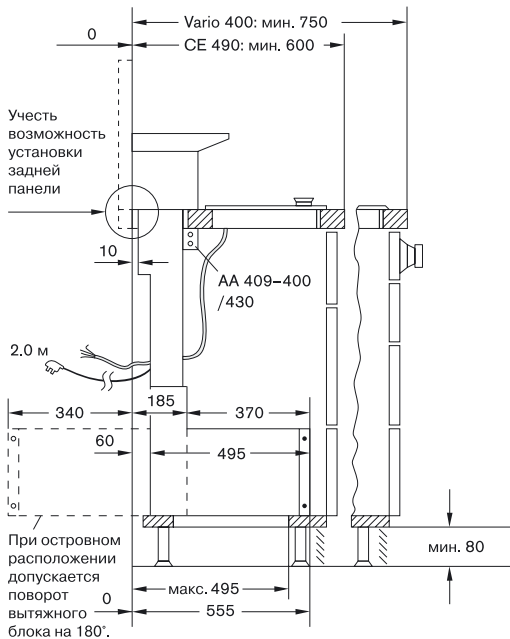
Соединительные кабели от варочных панелей должны быть проложены через середину вентиляционного канала за вытяжку. Не допускается прокладывать шланги для слива и подачи воды.

**Мощность подключения:**

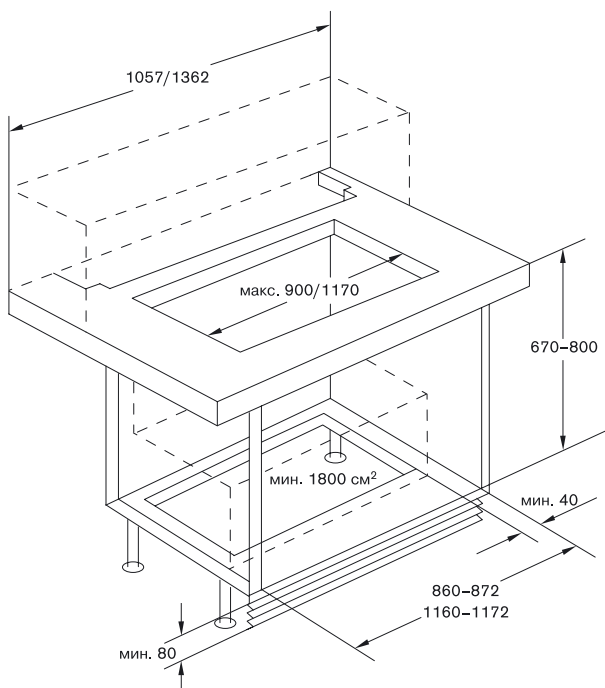
Общая потребляемая мощность: 310/316 Вт  
Электрический кабель длиной 2 м (от середины прибора) со штепсельной вилкой с заземляющим контактом.



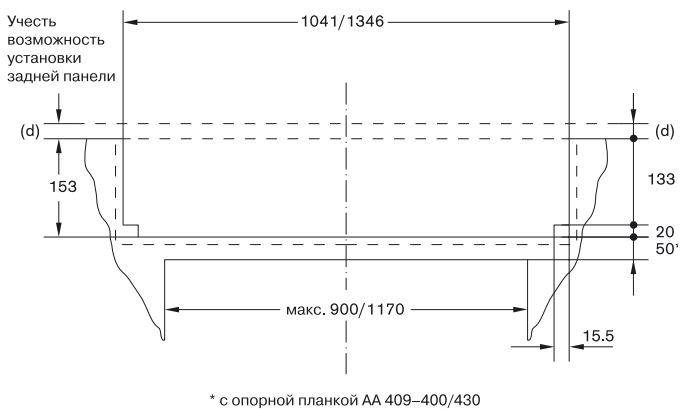
Все величины глубины указаны от заднего края верхней части настольной вытяжки



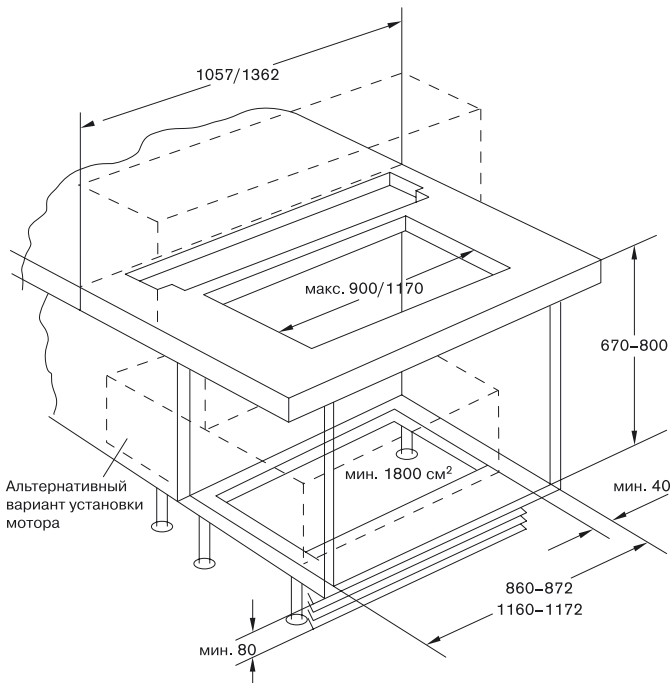
Величины глубины – нижний шкаф без задней стенки



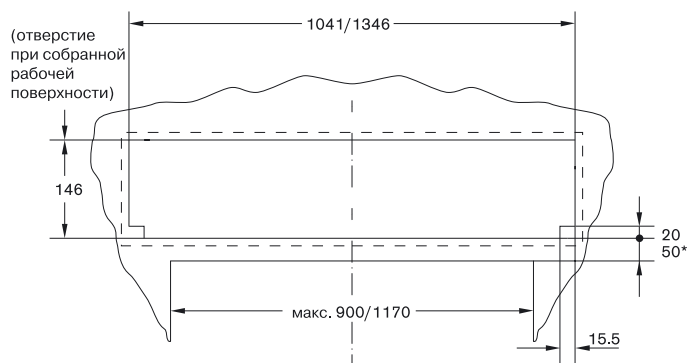
Параметры при монтаже вдоль стены



Рабочая поверхность в разрезе, монтаж вдоль стены

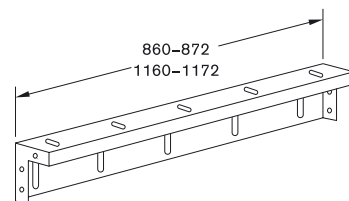


Параметры шкафа при островном монтаже

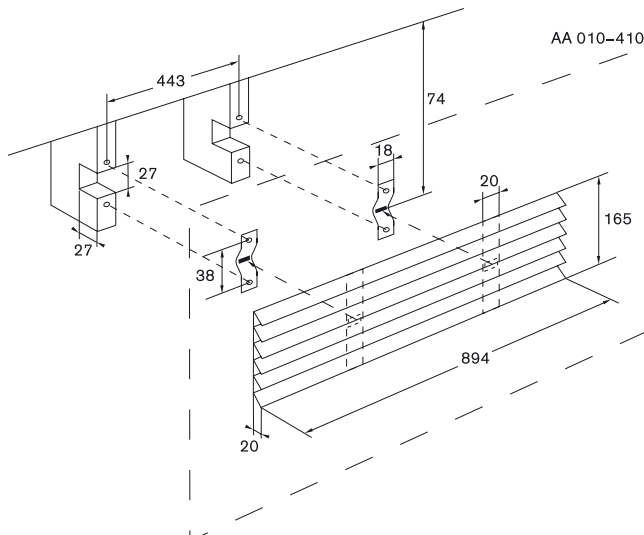


\* с опорной планкой AA 409-400/430

Рабочая поверхность в разрезе, островной монтаж

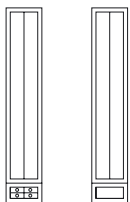


AA 409-400/-430 опорная планка



AA 010-410 Вентиляционная решетка





**Встраиваемая в столешницу  
варио-вытяжка**  
Серия 400  
с рамой из нержавеющей стали  
(без мотора)

Используется только в сочетании  
с вытяжным элементом  
GB 031/051

**VL 431–107**  
Управляющее устройство

**VL 430–107**  
Дополнительный элемент

#### VL 431–107

- Вытяжной элемент интегрирован в варочную панель. Самый незаметный метод вентиляции.
- Эффективное всасывание кухонных испарений на уровне столешницы. Испарения не достигают готовящегося.
- Свободное пространство над варочной панелью. При совместном приготовлении пищи можно свободно общаться.

Вытяжной элемент для встраивания между двумя варио-приборами.  
Регулировка мощности с помощью клавиш.

Две ступени мощности.  
Автоматические клапанные затворы.  
Металлический жироулавливающий фильтр со специальным отсеком для сбора жира.  
Функция «Остаточный ход».

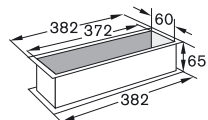
#### VL 430–107

Без панели управления.  
Оснащение то же, что и у предыдущей модели, однако используется только в комбинации с VL 431–107.

#### Специальные принадлежности:

**AL 400–000** Декоративная панель для монтажа вытяжки с краю (не требуется дополнительного выреза).

**AS 070–000** Соединительный элемент. Используется для удлинения при встраивании рядом с VF или VK.



**RV 050–150** Соединительный элемент (тройник) для соединения двух труб  $\varnothing$  125 мм с трубой  $\varnothing$  150 мм (см. «Рекомендации по монтажу»).

**ZS 050–140** Дополнительный переключатель, необходим при комбинировании с GB 050/051–140.

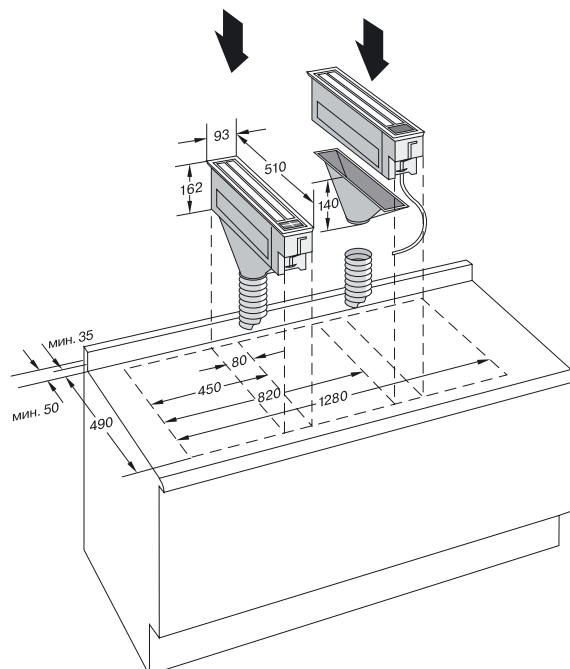
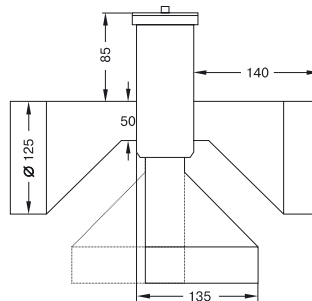
**AR 030–125** Гибкая алюминиевая труба  $\varnothing$  125 мм длиной до 3,5 м, два хомута.

**AR 040–150** Гибкая алюминиевая труба  $\varnothing$  150 мм длиной до 3,5 м, два хомута.

**LS 330–000** Защитный кожух VG 421 с VL 431/430.

#### Рекомендации по монтажу:

Для установки в комбинации с вытяжным элементом GB 031–107. Возможно также сочетание с GB 051–140 (требуется дополнительный переключатель ZS 050–140). Необходимо предусмотреть подвод к вытяжному элементу гибкой алюминиевой трубы  $\varnothing$  125 мм (AR 030–125). При эксплуатации комбинации приборов VL 430 + VL 431 + GB 051 устанавливается соединительный элемент (тройник) RV 050–150 для соединения двух труб  $\varnothing$  125 мм с трубой  $\varnothing$  150 мм. При установке VL 431–107 необходимо предусмотреть розетку с заземлением. При встраивании в столешницу из камня или светлой пластмассы используется уплотнительная лента (ET–№р. 322793). **Не допускается устанавливать рядом с варио-панелью VG 411.**





Встраиваемая в столешницу  
варио-вытяжка  
Серия 200  
Панель управления из алюминия  
(без мотора)

Используется только  
в комбинации с вытяжным  
элементом GB 031.

VL 051–107

VL 051–107

– Вытяжной элемент может быть отделен от варочной панели. Самый эргодичный из известных методов вытяжки.  
– Эффективное всасывание кухонных испарений на уровне столешницы. Испарения не достигают готовящегоо.  
– Свободное пространство над варочной панелью. При совместном приготовлении пищи можно свободно общаться.

Для работы только в режиме отвода воздуха.  
Нержавеющая сталь и алюминий со специальной обработкой.  
Вытяжной элемент для встраивания между двумя варочными панелями или специальными встроенными приборами с интегрированной панелью управления. Автоматическая установка в положение для гриля (6 см над столешницей) и положение над варочной поверхностью (40 см над столешницей). Возможна плавная регулировка высоты подъема поворотного элемента. В положении варки поворотный элемент поворачивается в стороны на 90°. Автоматический возврат поворотного элемента в среднее положение при опускании вытяжки.  
Диаметр трубы для отвода воздуха 125 мм. Сенсорный контроль процесса опускания вытяжки (с автоматическим отключением при столкновении поворотного элемента с препятствием).  
Защита на время отпуска.  
Поворотный переключатель управления, три уровня мощности.  
Функция «Остаточный ход».  
Металлический жирулавливающий фильтр, пригоден для мытья в посудомоечной машине.  
Индикатор насыщения жирулавливающего фильтра.

Рекомендации по монтажу:

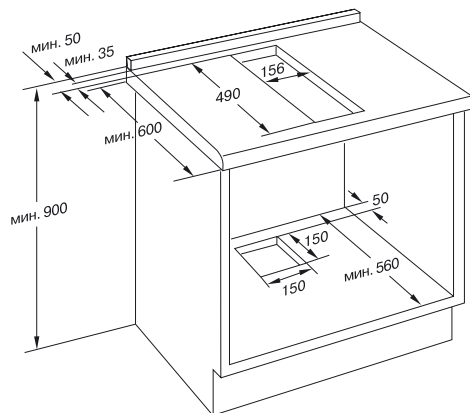
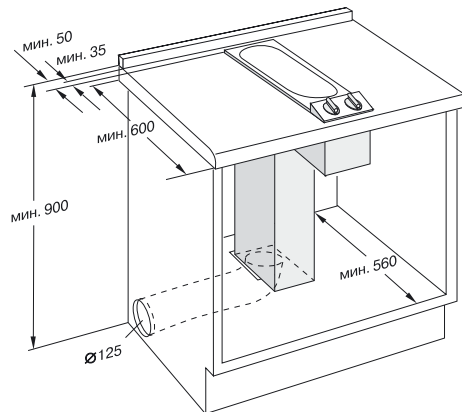
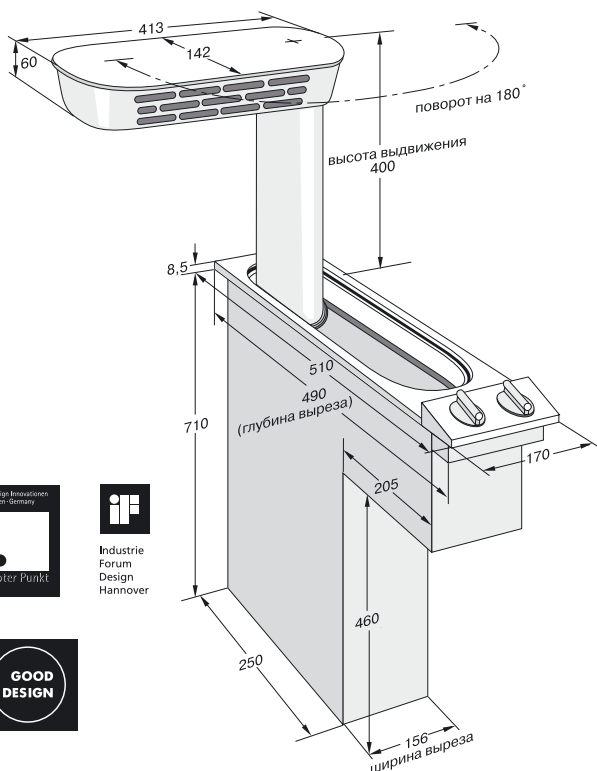
Минимальная высота столешницы 90 см.

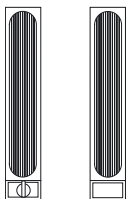
Для комбинирования с вытяжным элементом GB 031–107.

Соблюдать максимальную высоту подъема поворотного элемента 400 мм, в этом положении возможен его поворот на 90°. Необходимо предусмотреть подвод к вытяжному элементу гибкой алюминиевой трубы Ø 125 мм (AR 030–125). Область цоколя в нижнем шкафу под VL следует оставлять свободной (см. чертёж). VL 051 следует расположить между варо-приборами. Не использовать рядом с варочной панелью «Wok». Зону поворота над газовыми приборами (VG 232, KG 260) необходимо ограничить с помощью специального штифта (входит в комплект поставки). Над газовыми приборами допускается использовать вытяжку только при максимальной высоте выдвижения (400 мм). В сочетании с VK 230: установить VL слева от VK. Длина соединительного кабеля с вилкой: 1,5 м.

Специальные принадлежности: AR 030–125 Гибкая алюминиевая труба Ø 125 мм длиной до 3,5 м, два хомута

VV 200–000 Соединительная планка для сочетания с другими варо-приборами серии 200.





Встраиваемая в столешницу  
варио-вытяжка  
Серия 200  
Панель управления из алюминия

Используется только  
в комбинации с вытяжным  
элементом GB 031/051.

VL 041-107  
Управляющее устройство

VL 040-107  
Дополнительный элемент

**Специальные принадлежности:** AS 070-000 Соединительный элемент.  
Используется при встраивании рядом  
с VF или VK.

#### VL 041-107

– Вытяжной элемент интегрирован  
в варочную панель. Самый незаметный  
метод вытяжки.  
– Эффективное всасывание кухонных  
испарений на уровне столешницы.  
Испарения не достигают готовящегоо.  
– Свободное пространство над варочной  
панелью. При совместном приготовлении  
пищи можно свободно общаться.

Для работы только в режиме отвода  
воздуха.  
Корпус из нержавеющей стали  
со специальной обработкой.  
Регулировка мощности с помощью  
двухступенчатого поворотного  
переключателя.  
Вентиляционную решетку можно мыть.  
Вытяжной элемент для встраивания  
между двумя варио-приборами или  
специальными встроенными приборами с  
интегрированными панелями управления.  
Металлический жирулавливающий  
фильтр, пригодный для мытья  
в посудомоечной машине.

#### VL 040-107

Встраиваемая в столешницу вытяжка  
(дополнительный элемент), используется  
только в комбинации с VL 041-107.

RV 050-150 Соединительный элемент  
(тройник) для соединения двух труб  
Ø 125 мм с одной трубой Ø 150 мм  
(см. «Рекомендации по монтажу»).

ZS 050-140 Дополнительный  
переключатель, необходим  
при комбинировании с GB 051-140.

AR 030-125 Гибкая алюминиевая труба  
Ø 125 мм длиной до 3,5 м, два хомута.

LS 041-000 Защитный кожух VL 040/041  
при установке рядом с газовым  
прибором. При этом нельзя использовать  
сковороду «WOK» WP 400-001 из-за ее  
большого размера.

VV 200-000 Соединительная планка  
для сочетания с другими приборами  
с интегрированными панелями управления.

#### Рекомендации по монтажу:

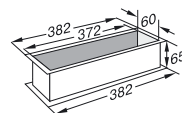
При установке рядом с газовым прибором  
следует предусмотреть защитный кожух  
LS 041-000.

Для установки в сочетании с вытяжным  
элементом GB 031-107, GB 051-140  
(требуется дополнительный переключатель  
ZS 050-140).

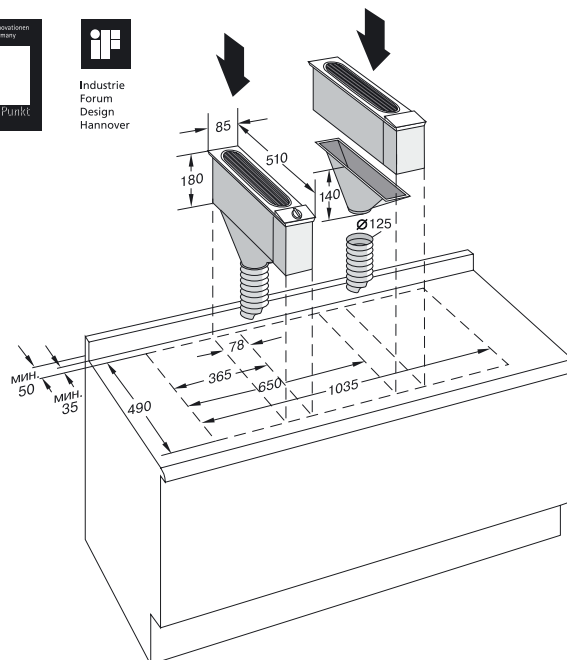
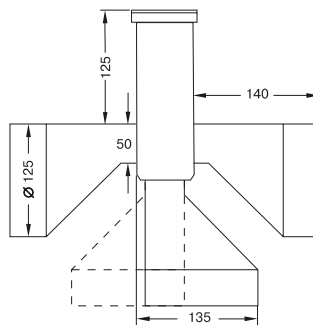
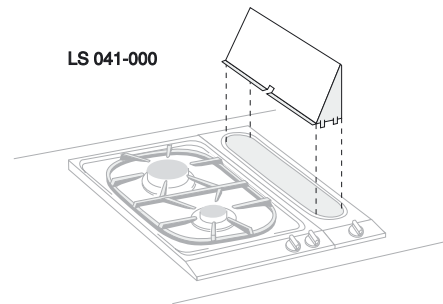
**Комбинирование VL 041 и VL 051 с одним  
вытяжным элементом не допускается.**

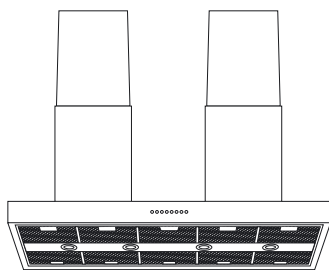
Необходимо предусмотреть подвод  
к вытяжному элементу гибкой алюминие-  
вой трубы Ø 125 мм (AR 030-125).  
При эксплуатации комбинации приборов  
VL 041 + VL 040 + GB 051 устанавливается  
RV 050-150 для соединения двух труб  
Ø 125 мм с трубой Ø 150 мм).  
При установке VL 041-107 необходимо  
предусмотреть розетку с заземлением.  
Длина электрического кабеля 1,5 м.

AS 070-000



LS 041-000





Вытяжка для островного монтажа 180 см с двумя вентиляционными каналами для работы в режиме отвода или циркуляции воздуха

#### AI 480-180

Нержавеющая сталь 180 см

#### AI 480-180

– Профессиональная вытяжка с тонкими линиями дизайна. Доступна и для настенного монтажа.  
 – Два вентиляционных канала с собственной турбиной в каждой. Высочайший и постоянно равномерный результат по всей длине 180 см.  
 – Двухсторонняя панель управления. Особенно удобно, если остров выполняет функцию переходного элемента между кухней и столовой.

#### Оснащение:

Двухсторонняя панель управления. Три ступени электронной регулировки мощности плюс интенсивный режим, интервальный режим, режим «Остаточный ход». Жироулавливающий металлический фильтр (пригоден для мытья в посудомоечной машине), индикатор насыщения жирулавливающего фильтра. Галогенное освещение 4 x 20 Вт. Функции Dimm и Soft-Light.

**Макс. производительность при диаметре воздуховодов 2x Ø 150 мм:**

**Свободной тяги:**

1900 м³/ч

**Согласно DIN EN 61591:**

Режим отвода воздуха: 1530 м³/ч.

Режим циркуляции: 730 м³/ч.

Принадлежности, необходимые для монтажа, заказываются дополнительно:

Каналы для режима отвода воздуха при высоте потолка:

**AD 480-016** нержавеющая сталь, 2 шт. при высоте 2,30 – 2,54 м.

**AD 480-026** нержавеющая сталь, 2 шт. при высоте 2,53 – 2,77 м.

**AD 480-036** нержавеющая сталь, 2 шт. при высоте 2,76 – 3,00 м.

Каналы для режима циркуляции воздуха, включая воздуховоды в каналах при высоте потолка (активный угольный фильтр заказывать дополнительно):

**AD 480-116** нержавеющая сталь, 2 шт. при высоте 2,30 – 2,54 м.

**AD 480-126** нержавеющая сталь, 2 шт. при высоте 2,53 – 2,77 м.

**AD 480-136** нержавеющая сталь, 2 шт. при высоте 2,76 – 3,00 м. Вышеуказанные размеры даны при расстоянии от нижнего края вытяжки до пола 160 см. Для других размеров высота монтажа рассчитывается: Высота рабочей поверхности + минимальное расстояние + высота вытяжки с каналами.

Специальные принадлежности:

Для режима циркуляции:

**AA 480-180** Угольный фильтр для всех AI/AW 480 (2шт)

**AR 040-150** Гибкая алюминиевая труба Ø 150 мм длиной до 3,5 м.

#### Рекомендации по монтажу:

#### При работе в режиме циркуляции.

Для вытяжек с очень высокой производительностью необходимо принимать во внимание возможность снижения производительности и повышение уровня шума в режиме циркуляции воздуха.

Розетка монтируется за одним из вентиляционных каналов.

Газовыми приборами: 65 см

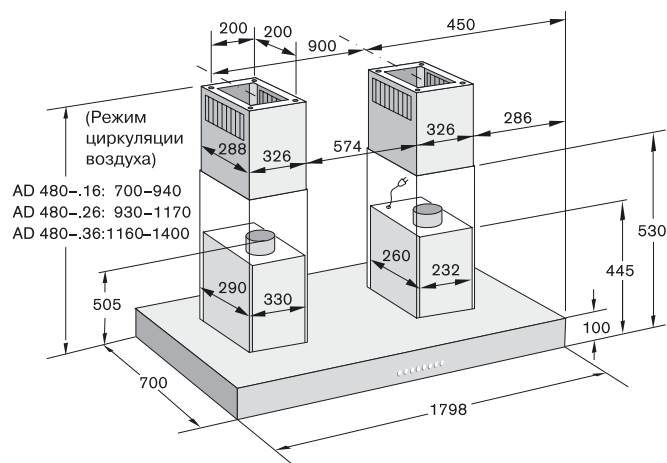
Электрическими приборами: 55 см

Вес: 77-88 кг.

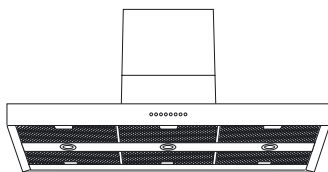
#### Параметры подключения:

Общая потребляемая мощность: 680 Вт.

Электрический кабель длиной 1,3 м со штепсельной вилкой с заземляющим контактом.







Вытяжка для островного монтажа 120 см для работы в режиме отвода или циркуляции воздуха.

Нержавеющая сталь или алюминий

AI 540-122

Нержавеющая сталь 120 см

AI 541-122

Алюминий 120 см

AI 54.-...

– Минимализм. Четкие кубические формы.  
– Наивысшая мощность при низком уровне шума. Максимальная польза и сдержанность.  
– Галогенное освещение 3 x 20 Вт с плавным увеличением/уменьшением интенсивности светового потока Soft-Light. От яркого освещения при приготовлении пищи до минимального для создания уютной атмосферы на кухне.

Оснащение:

Двухсторонняя панель управления. Электронное управление, три уровня мощности + интенсивный режим, интервальный режим, функция «Остаточный ход», индикатор насыщения жирулавливающего фильтра. Жирулавливающий металлический фильтр, пригодный для мытья в посудомоечной машине.

Максимальная производительность вытяжки при Ø 150 мм: свободной тяги:

840 м³/ч

согласно DIN EN 61591:

режим отвода воздуха: 800 м³/ч

режим циркуляции: 490 м³/ч

Рекомендации по монтажу:

При работе в режиме циркуляции:

При очень высокой мощности следует принимать во внимание возможность сильного падения производительности в режиме циркуляции воздуха и усиления шума.

Розетка монтируется за вентиляционным каналом.

Минимальное расстояние над газовыми приборами: 70 см, электрическими приборами: 60 см. Минимальное расстояние от нижнего края вытяжки до бокового отвода (середина трубы) не менее 47 см.

Вес: 40–59 кг.

Параметры подключения:

Общая потребляемая мощность: 320 Вт.

Электрический кабель длиной 1,2 м со штепсельной вилкой с заземляющим контактом.

Принадлежности, необходимые для монтажа, заказываются дополнительно:

Каналы для режима отвода воздуха при высоте потолка:

AD 010-016 нержавеющая сталь  
2,23 – 2,41 м

AD 010-026 нержавеющая сталь  
2,41 – 2,73 м

AD 010-036 нержавеющая сталь  
2,73 – 2,99 м

AD 011-016 покрытый лаком алюминий  
2,23 – 2,41 м

AD 011-026 покрытый лаком алюминий  
2,41 – 2,73 м

AD 011-036 покрытый лаком алюминий  
2,73 – 2,99 м

Каналы для режима циркуляции воздуха при высоте потолка:

AD 010-126 нержавеющая сталь  
2,41 – 2,73 м

AD 010-136 нержавеющая сталь  
2,73 – 2,99 м

AD 011-126 покрытый лаком алюминий  
2,41 – 2,73 м

AD 011-136 покрытый лаком алюминий  
2,73 – 2,99 м

Размеры даны при расстоянии от нижнего края вытяжки до пола 160 см. При изменении высоты монтажа размеры пересчитываются: высота стола + минимальное расстояние над варочной панелью + вытяжка с каналом.

Для режима циркуляции:

KF 001-010 Угольный фильтр для всех AW/AI 540.

Специальные принадлежности:

AR 040-150 Гибкая алюминиевая труба Ø 150 мм длиной до 3,5 м.

Режим отвода воздуха:

AD 010/011-016 = 630–810 мм

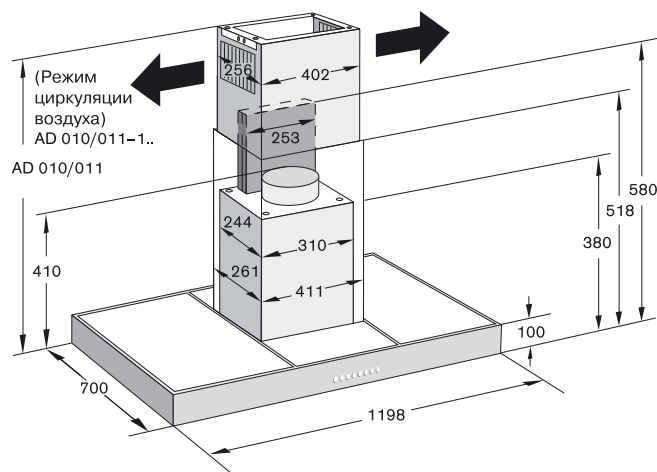
AD 010/011-026 = 810–1130 мм

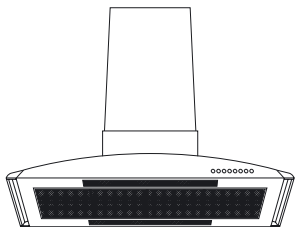
AD 010/011-036 = 1130–1390 мм

Режим циркуляции воздуха:

AD 010/011-126 = 810–1130 мм

AD 010/011-136 = 1130–1390 мм





Вытяжка для островного монтажа 106/136 см для работы в режиме отвода воздуха  
Нержавеющая сталь

АН 400-131  
Ширина 136 см

#### АН 400-...

- Изящные размеры. Профессиональная вытяжка с тонкими линиями дизайна.
- **Максимальная мощность для сверхбольших варочных панелей.** Идеально подходит для находящихся рядом друг с другом встроенных варочных приборов.
- **Восемь клавиш управления.** Непосредственный контроль всех функций.

Освещение: две компактные люминесцентные лампы по 36 Вт каждая. Жироулавливающий фильтр из нержавеющей стали, пригодный для мытья в посудомоечной машине.

Оснащение:  
Электронное управление, три ступени мощности плюс интенсивный режим. Функция «Остаточный ход». Специальная функция «Интервальный режим». Освещение включается отдельно. Индикатор насыщения жирулавливающего фильтра. Диаметр трубы для отвода воздуха 150 или 200 мм.

**Максимальная производительность вытяжки в режиме отвода воздуха при  $\varnothing$  200 мм: свободной тяги:**  
1200 м<sup>3</sup>/ч  
**согласно DIN EN 61591:**  
1100 м<sup>3</sup>/ч

Принадлежности, необходимые для монтажа, заказываются дополнительно:

Каналы для режима отвода воздуха при высоте потолка:

LK 400-010  
2,35 – 2,48 м  
LK 400-020  
2,48 – 2,74 м  
LK 400-030  
2,75 – 3,26 м

Размеры даны при расстоянии от нижнего края вытяжки до пола 160 см. При изменении высоты монтажа размеры пересчитываются: высота стола + минимальное расстояние над варочной панелью + вытяжка с каналом.

Специальные принадлежности:

AR 050-200 Гибкая алюминиевая труба  $\varnothing$  200 мм длиной до 3,5 м, два хомута.

AR 040-150 Гибкая алюминиевая труба  $\varnothing$  150 мм длиной до 3,5 м, два хомута.

#### Рекомендации по монтажу:

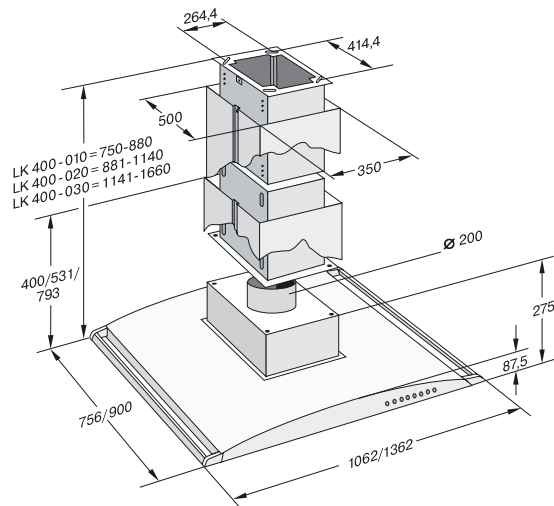
Розетка монтируется за вентиляционным каналом.

**Минимальное расстояние над газовыми приборами:** 70 см, электрическими приборами: 60 см.

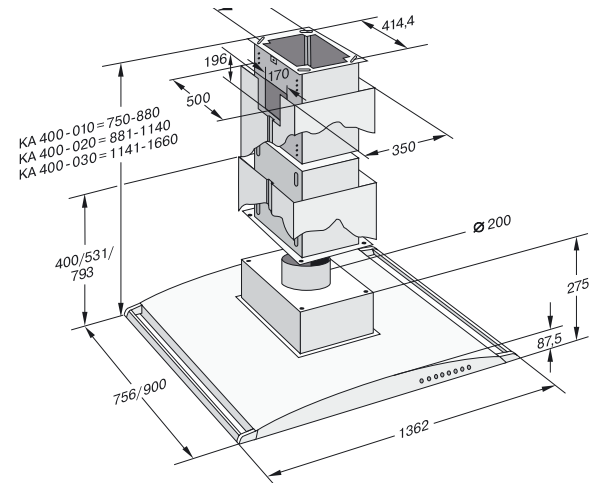
**Минимальное расстояние от нижнего края вытяжки до бокового отвода (середина трубы)** не менее 56,5 см.  
**Вес:** 57–95 кг.

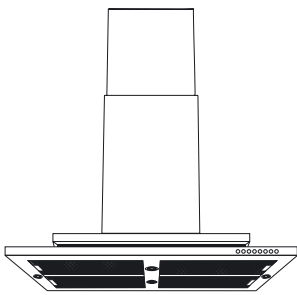
#### Параметры подключения:

**Общая потребляемая мощность:** 472 Вт.  
**Электрический кабель** длиной 1,2 м со штепсельной вилкой с заземляющим контактом.



#### Боковой отвод:





Вытяжка для островного монтажа 100 см для работы в режиме отвода или циркуляции воздуха

AI 200-102

Нержавеющая сталь, 100 см

AI 201-102

Лакированный алюминий, 100 см

AI 20-...

– Классика с новым обличком. Скромно, но выразительно.  
 – Гармония высшего порядка. Наивысшая мощность при низком уровне шума.  
 – Галогенное освещение 80 Вт с плавным увеличением/уменьшением интенсивности светового потока Soft-Light. От яркого освещения при приготовлении пищи до минимального для создания уютной атмосферы на кухне.

Оснащение:

Электронное управление, три уровня мощности + интенсивный режим, интервальный режим, функция «Остаточный ход», индикатор насыщения жирулавливающего фильтра. Жирулавливающий металлический фильтр, пригодный для мытья в посудомоечной машине.

**Максимальная производительность вытяжки при Ø 150 мм: свободной тяги:**

790 м³/ч

**согласно DIN EN 61591:**

режим отвода воздуха: 750 м³/ч

режим циркуляции: 470 м³/ч

Принадлежности, необходимые для монтажа, заказываются дополнительно:

Каналы для режима отвода воздуха при высоте потолка:

AD 010-016 нержавеющая сталь

2,23 – 2,41 м

AD 010-026 нержавеющая сталь

2,41 – 2,73 м

AD 010-036 нержавеющая сталь

2,73 – 2,99 м

AD 011-016 лакированный алюминий

2,23 – 2,41 м

AD 011-026 лакированный алюминий

2,41 – 2,73 м

AD 011-036 лакированный алюминий

2,73 – 2,99 м

Каналы для режима циркуляции воздуха при высоте потолка (включая подачу воздуха в канал):

AD 010-126 нержавеющая сталь

2,41 – 2,73 м

AD 010-136 нержавеющая сталь

2,73 – 2,99 м

AD 011-126 лакированный алюминий

2,41 – 2,73 м

AD 011-136 лакированный алюминий

2,73 – 2,99 м

Размеры даны при расстоянии от нижнего края вытяжки до пола 160 см.

**Для режима циркуляции:**

KF 001-010 Угольный фильтр для всех AW/AI 200.

Специальные принадлежности:

AR 040-150 Гибкая алюминиевая труба Ø 150 мм длиной до 3,5 м, два хомута.

Рекомендации по монтажу:

Розетка монтируется за вентиляционным каналом.

Возможно подключение с контактом, срабатывающим при открывании окна.

**Минимальное расстояние над**

газовыми приборами: 65 см,

электрическими приборами: 60 см.

**Минимальное расстояние** от нижнего края вытяжки до бокового отвода (середины трубы) не менее 48 см.

**Вес:** 24 кг.

Параметры подключения:

**Общая потребляемая мощность:** 295 Вт.

**Электрический кабель** длиной 1,2 м со штепсельной вилкой с заземляющим контактом.

**Режим отвода воздуха:**

AD 010/011-016 = 640-820 мм

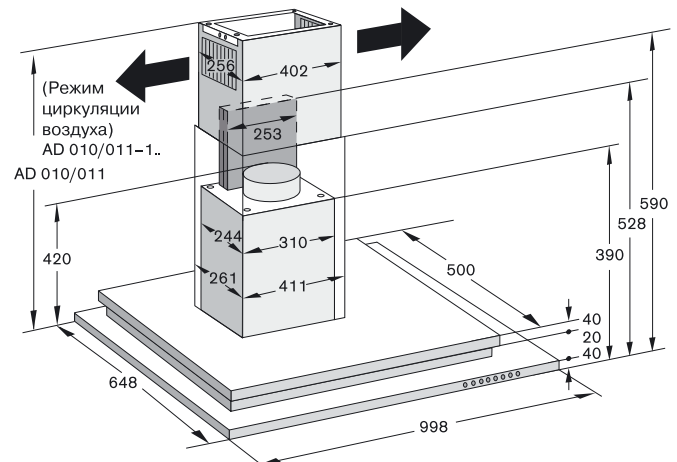
AD 010/011-026 = 820-1140 мм

AD 010/011-036 = 1140-1400 мм

**Режим циркуляции воздуха:**

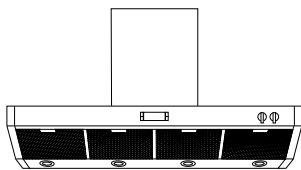
AD 010/011-126 = 820-1140 мм

AD 010/011-136 = 1140-1400 мм









Вытяжка для настенного монтажа 120 см для работы в режиме отвода воздуха с эффектом «Coanda»

Нержавеющая сталь с алюминиевой передней панелью и вставками из стекла

АН 360–120

Ширина 120 см

АН 360–120

– Все позаимствовано из профессиональной кухни. От ширины до выдающейся мощности.

– Эффект Coanda. Дополнительно повышает эффективность каждой ступени мощности.

– Основные функции контролируются переключателями, дополнительные – клавишами. Основной принцип Gaggenau – простое управление сложными мощными приборами.

Корпус вытяжки с передней панелью из алюминия со специальной обработкой и боковыми панелями из нержавеющей стали.

Освещение: четыре галогенные лампы по 20 Вт каждая.

Жироулавливающий фильтр из нержавеющей стали, пригодный для мытья в посудомоечной машине. Эффективное удаление испарений благодаря двум дополнительным вентиляторам с эффектом Coanda.

Оснащение:

Поворотный переключатель для включения и выключения освещения.

Поворотный переключатель управления главным вентилятором с тремя ступенями мощности.

Большой дисплей.

Четыре кнопки дополнительных функций: вентилятор Coanda, интенсивный режим, остаточный ход и сброс индикации насыщения жироулавливающего фильтра. Индикация насыщения жироулавливающего фильтра на дисплее.

Диаметр трубы для отвода воздуха 150 мм.

**Максимальная производительность вытяжки в режиме отвода воздуха**

**при  $\varnothing$  150 мм:**

**свободной тяги:**

860 + 80 м<sup>3</sup>/ч Coanda

согласно DIN EN 61591:

800 + 80 м<sup>3</sup>/ч Coanda

Рекомендации по монтажу:

Розетка монтируется за вентиляционным каналом.

**Минимальное расстояние** над газовыми приборами: 75 см, электрическими приборами: 65 см.

**Минимальное расстояние** от нижнего края вытяжки до бокового отвода (середина трубы) не менее 70 см.

**Вес:** 55–57 кг.

Параметры подключения:

**Общая потребляемая мощность:** 410 Вт.  
**Электрический кабель** длиной 1,2 м со штепсельной вилкой с заземляющим контактом.

Принадлежности, необходимые для монтажа, заказываются дополнительно:

Каналы для режима отвода воздуха при высоте потолка:

LK 360–010 нержавеющая сталь, 2,31 – 2,78 м

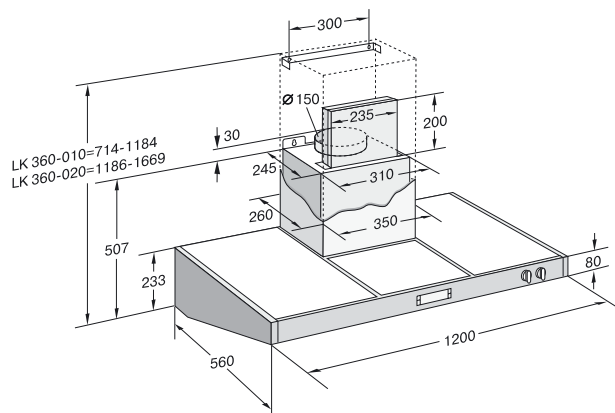
LK 360–020 нержавеющая сталь, 2,79 – 3,27 м

Размеры даны при расстоянии от нижнего края вытяжки до пола 160 см.

Специальные принадлежности:

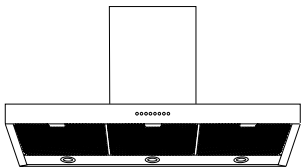
AR 040–150 Гибкая алюминиевая труба  $\varnothing$  150 мм длиной до 3,5 м, два хомута.

RK 040–150 Защитный клапан от обратного притока воздуха  $\varnothing$  150 мм для установки в отверстие вытяжной трубы.









Вытяжка для настенного монтажа 120 см для работы в режиме отвода или циркуляции воздуха.

Нержавеющая сталь или алюминий

AW 540-121

Нержавеющая сталь 120 см

AW 541-120

Алюминий 120 см

AW 54.-...

- Минимализм. Четкие кубические формы.
- Наивысшая мощность при низком уровне шума. Максимальная производительность и комфорт.
- Галогенное освещение 60 Вт с плавным увеличением/уменьшением интенсивности светового потока Soft-Light. От яркого освещения при приготовлении пиццы до минимального для создания уютной атмосферы на кухне.

Оснащение:

Электронное управление, три уровня мощности + интенсивный режим, интервальный режим, функция «Остаточный ход», индикатор насыщения жирулавливающего фильтра. Жирулавливающий металлический фильтр, пригодный для мытья в посудомоечной машине.

**Максимальная производительность вытяжки при Ø 150 мм:**

**свободной тяги:**

780 м³/ч

согласно DIN EN 61591:

режим отвода воздуха: 740 м³/ч

режим циркуляции: 470 м³/ч

**Рекомендации по монтажу:**

**При работе в режиме циркуляции:**

Для вытяжек с очень высокой производительностью необходимо принимать во внимание возможность снижения производительности и повышение уровня шума в режиме циркуляции воздуха.

Розетка монтируется за вентиляционным каналом.

**Минимальное расстояние над газовыми приборами:** 70 см, электрическими приборами: 60 см.

Минимальное расстояние от нижнего края вытяжки до бокового отвода (середина трубы) не менее 55 см.

**Вес:** 24–40 кг.

**Общая потребляемая мощность:** 280 Вт.  
**Электрический кабель** длиной 1,2 м со штепсельной вилкой с заземляющим контактом.

**Параметры подключения:**

**Принадлежности, необходимые для монтажа, заказываются дополнительно:**

**Каналы для режима отвода воздуха при высоте потолка:**

AD 010-012 нержавеющая сталь, 2,25 – 2,64 м

AD 010-022 нержавеющая сталь, 2,64 – 3,02 м

AD 011-012 лакированный алюминий, 2,25 – 2,64 м

AD 011-022 лакированный алюминий, 2,64 – 3,02 м

**Каналы для режима циркуляции воздуха при высоте потолка (угольный фильтр заказывается дополнительно):**

AD 010-112 нержавеющая сталь, 2,36 – 2,64 м

AD 010-122 нержавеющая сталь, 2,64 – 3,02 м

AD 011-112 лакированный алюминий, 2,36 – 2,64 м

AD 011-122 лакированный алюминий, 2,64 – 3,02 м

Вышеуказанные размеры даны при расстоянии от нижнего края вытяжки до пола 160 см.

Для других размеров высота монтажа рассчитывается: высота рабочей поверхности + минимальное расстояние + высота вытяжки с каналами.

**Специальные принадлежности:**

KF 001-010 Угольный фильтр для всех AW/AI 540.

AR 040-150 Гибкая алюминиевая труба Ø 150 мм длиной до 3,5 м, два хомута.

**Режим отвода воздуха:**

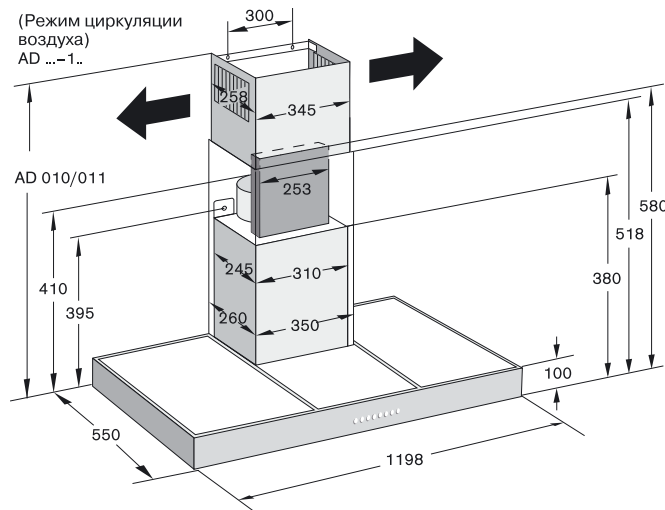
AD 010/011-012 = 650–1040 мм

AD 010/011-022 = 1040–1420 мм

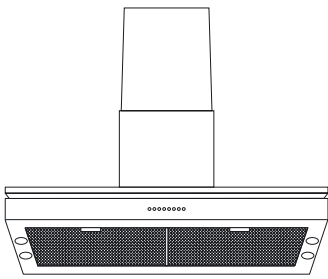
**Режим циркуляции воздуха:**

AD 010/011-112 = 760–1040 мм

AD 010/011-122 = 1040–1420 мм







Вытяжка для настенного монтажа, с выдвижным экраном, 90 см, для работы в режиме отвода или циркуляции воздуха

#### AW 560-191

Нержавеющая сталь со стеклянным покрытием 90 см

#### AW 560-191

- Раздвижной корпус.
- Эффективный сбор испарений в любом положении козырька.
- Компактный, минималистический дизайн.

Электронное управление, три ступени мощности плюс интенсивный режим, интервальный режим, функция «Остаточный ход», индикатор насыщения жирулавливающего фильтра.

Жирулавливающий металлический фильтр, пригодный для мытья в посудомоечной машине. Галогенное освещение 4 x20 Вт, Функции Dimm и Soft-Light.

Максимальная производительность вытяжки при диаметре воздуховодов Ø 150 мм:

Свободной тяги:

710 м³/ч

Согласно DIN EN 61591:

Режим отвода воздуха: 700 м³/ч.

Режим циркуляции: 480 м³/ч.

Принадлежности, необходимые для монтажа, заказываются дополнительно:

Каналы для режима отвода воздуха при высоте потолка:

AD 560-012 нержавеющая сталь, при высоте 2,27 – 2,73 м.

AD 560-022 нержавеющая сталь, при высоте 2,63 – 3,12 м.

Каналы для режима циркуляции воздуха при высоте потолка (угольный фильтр заказывается дополнительно):

AD 560-112 нержавеющая сталь, при высоте 2,36 – 2,73 м.

AD 560-122 нержавеющая сталь, при высоте 2,63 – 3,12 м.

Вышеуказанные размеры даны при расстоянии от нижнего края вытяжки до пола 160 см. Для других размеров высота монтажа рассчитывается: высота рабочей поверхности + минимальное расстояние + высота вытяжки с каналами.

Специальные принадлежности:

AA 001-010 Угольный фильтр для AW 560.

AA 560-392 Поручни для AW 560, крепятся на стеклянное покрытие.

#### Рекомендации по монтажу:

Розетка монтируется за вентиляционным каналом.

Минимальное расстояние над газовыми приборами: 65 см, электрическими приборами: 60 см.

Фиксация выдвижного экрана в 3-х положениях: 65/ 60/ 55 см

Вес: 27-45 кг.

#### Параметры подключения:

Общая потребляемая мощность: 300 Вт. Электрический кабель длиной 1,3 м со штепсельной вилкой с заземляющим контактом.

#### Режим отвода воздуха:

AD 560-012 = 675-1130 мм

AD 560-022 = 1035-1520 мм

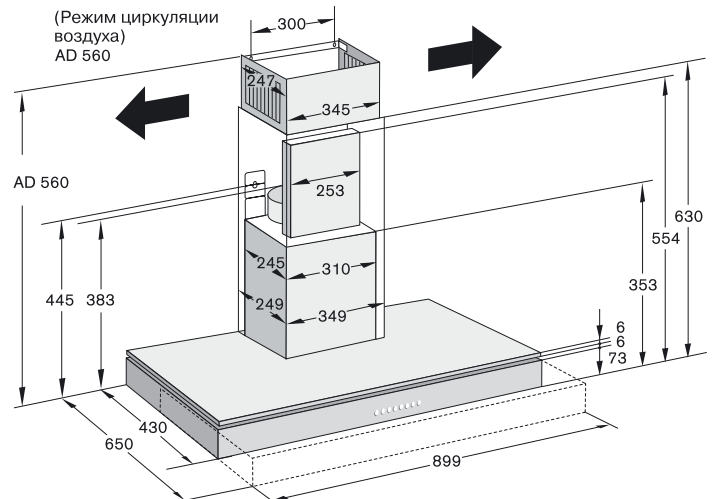
#### Режим циркуляции воздуха:

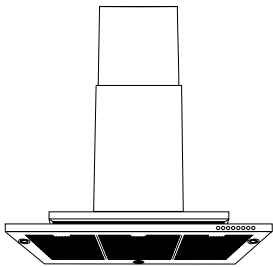
AD 560-112 = 760-1130 мм

AD 560-122 = 1035-1520 мм



Industrie  
Forum  
Design  
Hannover





Вытяжка для настенного монтажа 70/90 см для работы в режиме отвода или циркуляции воздуха

Нержавеющая сталь или алюминий

AW 200–172

Нержавеющая сталь, 70 см

AW 200–192

Нержавеющая сталь, 90 см

AW 201–172

Лакированный алюминий, 70 см

AW 201–192

Лакированный алюминий, 90 см

AW 20.—...

– Классика с новым обликом. Скромно, но выразительно.  
 – Гармония высшего порядка. Высокая мощность при низком уровне шума.  
 – Галогенное освещение 60 Вт с плавным увеличением/уменьшением интенсивности светового потока Soft-Light. От яркого освещения при приготовлении пищи до минимального для создания уютной атмосферы на кухне.

Оснащение:

Электронное управление, три ступени мощности плюс интенсивный режим, интервальный режим, функция «Остаточный ход», индикатор насыщения жирулавливающего фильтра. Металлический жирулавливающий фильтр, пригодный для мытья в посудомоечной машине.

Максимальная производительность вытяжки при Ø 150 мм: свободной тяги:

680 м³/ч

согласно DIN EN 61591:

режим отвода воздуха: 650 м³/ч

режим циркуляции: 430 м³/ч

Принадлежности, необходимые для монтажа, заказываются дополнительно:

Каналы для режима отвода воздуха при высоте потолка:

AD 010–012 нержавеющая сталь, 2,25 – 2,64 м

AD 010–022 нержавеющая сталь, 2,64 – 3,02 м

AD 011–012 лакированный алюминий, 2,25 – 2,64 м

AD 011–022 лакированный алюминий, 2,64 – 3,02 м

Каналы для режима циркуляции воздуха при высоте потолка (включая забор воздуха в канал) (угольный фильтр заказывается дополнительно):

AD 010–112 нержавеющая сталь, 2,36 – 2,64 м

AD 010–122 нержавеющая сталь, 2,64 – 3,02 м

AD 011–112 лакированный алюминий, 2,36 – 2,64 м

AD 011–122 лакированный алюминий, 2,64 – 3,02 м

Размеры даны при расстоянии от нижнего края вытяжки до пола 160 см.

Для режима циркуляции воздуха:

KF 001–010 Угольный фильтр для всех AW/AI 200.

Специальные принадлежности:

AR 040–150 Гибкая алюминиевая труба Ø 150 мм длиной до 3,5 м, два хомута.

Рекомендации по монтажу:

Розетка монтируется за вентиляционным каналом.

Минимальное расстояние над газовыми приборами: 65 см, электрическими приборами: 60 см.

Минимальное расстояние от нижнего края вытяжки до бокового отвода (середина трубы) не менее 56 см.

Вес: 29–33 кг.

Параметры подключения:

Общая потребляемая мощность: 220 Вт. Электрический кабель длиной 1,2 м со штепсельной вилкой с заземляющим контактом.

Режим отвода воздуха:

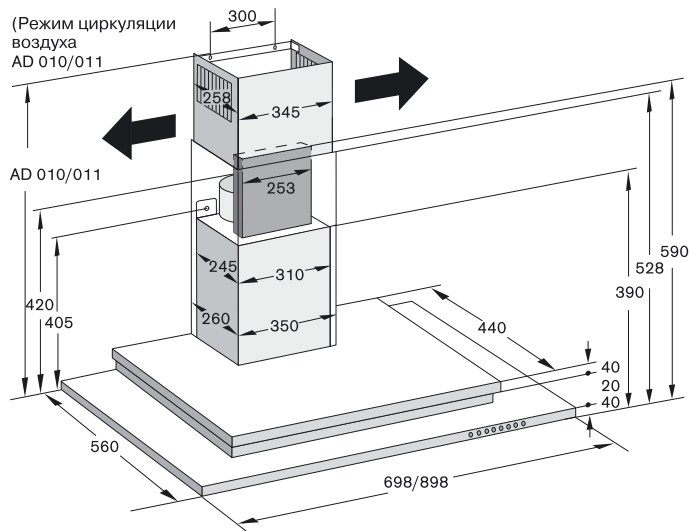
AD 010/011–012 = 650–1040 мм

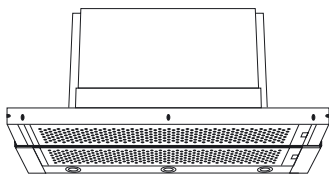
AD 010/011–022 = 1040–1430 мм

Режим циркуляции воздуха:

AD 010/011–112 = 760–1040 мм

AD 010/011–122 = 1040–1430 мм





Вытяжка с плоским выдвижным экраном 60/90 см  
Для работы в режиме отвода или циркуляции воздуха  
Декоративная планка из алюминия

AF 280-160  
Ширина 60 см

AF 280-190  
Ширина 90 см

#### AF 280-...

- Вся техническая часть скрыта. Видна только узкая планка передней панели.
- Высокая мощность при низком уровне шума.
- Элементы управления монтируются по-разному: сбоку, сверху или спереди на экране. По индивидуальным потребностям.

Два металлических жировулавливающих фильтра.  
Выдвижной экран (155 мм).  
Мягкое галогенное освещение с плавным увеличением/уменьшением интенсивности светового потока  
Soft-Light:  
AF 280-160: 2 x 20 Вт  
AF 280-190: 3 x 20 Вт

**Оснащение:**  
Панель управления может быть установлена сверху, на боковых или фронтальном торцах выдвижного экрана. Электронное управление, три ступени мощности плюс интенсивный режим, функция «Остаточный ход». Специальная функция «Интервальный режим». Индикатор насыщения для металлического жировулавливающего и угольного фильтров. Освещение включается отдельно. Диаметр трубы для отвода воздуха 150 мм. Переходник  $\varnothing$  150/120 мм прилагается.

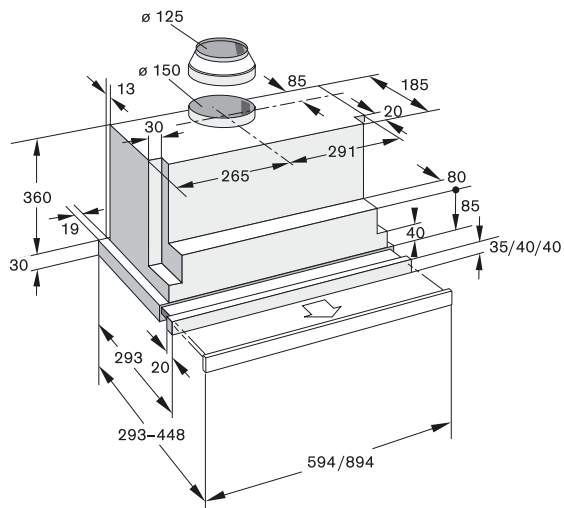
**Максимальная производительность вытяжки при  $\varnothing$  150 мм:**  
**свободной тяги:**  
720 м<sup>3</sup>/ч  
**согласно DIN EN 61591:**  
режим отвода воздуха: 700 м<sup>3</sup>/ч  
режим циркуляции: 430 м<sup>3</sup>/ч

**Специальные принадлежности:** **KF 280-001** Комплект для переоснащения вытяжки для работы в режиме циркуляции воздуха. Содержит: угольный фильтр, переходник, циркуляционную решетку, материал для установки.

**KF 280-002** Угольный фильтр для всех AF 280.

**RK 040-150** Защитный клапан от обратного притока воздуха.

**AR 040-150** Гибкая алюминиевая труба  $\varnothing$  150 мм длиной до 3,5 м, два хомута.

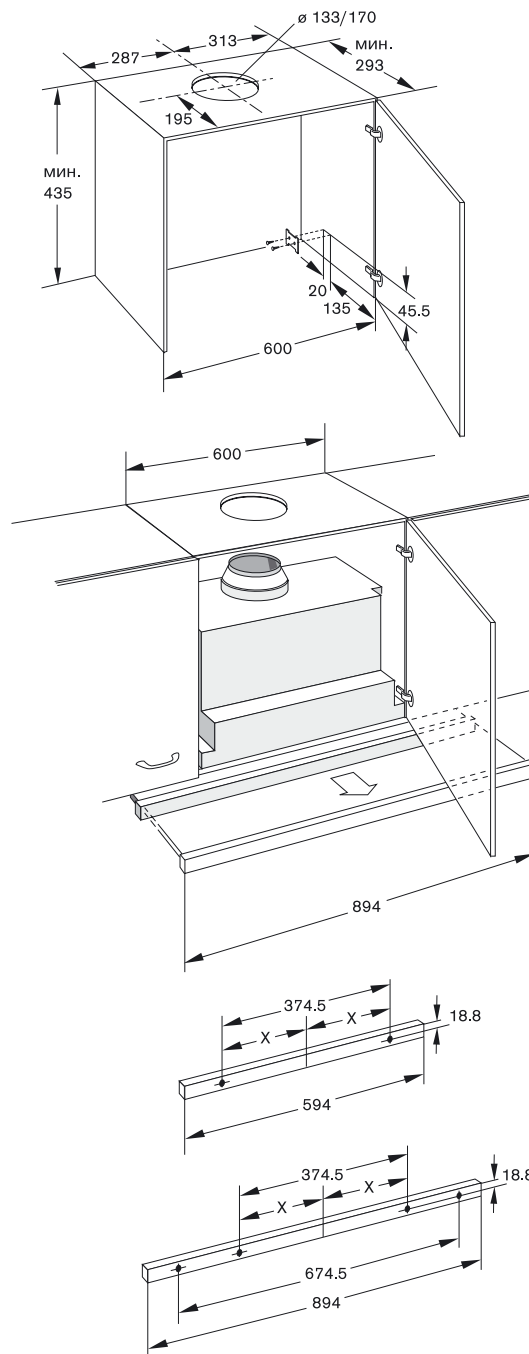


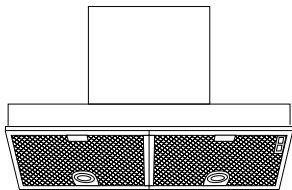
#### Рекомендации по монтажу:

Вытяжка встраивается в подвесной шкаф без дна.  
Вытяжки любой ширины устанавливаются в подвесной шкаф шириной 60 см.  
При монтаже вытяжки шириной 90 см в подвесной шкаф шириной 60 см вытяжка крепится болтами к соседним предметам мебели.  
Глубина шкафа не менее 293 мм (размер корпуса).  
Возможна замена планки из алюминия на декоративную мебельную планку.  
**Минимальное расстояние над газовыми приборами:** 65 см,  
**электрическими приборами:** 43 см.

#### Параметры подключения:

**Общая потребляемая мощность:**  
AF 280-160: 240 Вт  
AF 280-190: 260 Вт





Полностью встраиваемая вытяжка 50/70 см для работы в режиме отвода или циркуляции воздуха.  
Фильтр из нержавеющей стали

АН 273–150  
Ширина 50 см

АН 273–170  
Ширина 70 см

АН 273–...

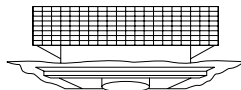
- Незаметно встраивается в узкие трубы внутри мебели. Контур соответствует трубе, а цвет – цвету мебели.
- Очень низкий уровень шума при очень высокой мощности. Ненавязчивая эффективность.
- Галогенное освещение. Современная осветительная техника.

Для встраивания в подвесной шкаф над варочной панелью. Металлический жирулавливающий фильтр, пригодный для мытья в посудомоечной машине. Диаметр трубы для отвода воздуха 150 мм. Переходник  $\varnothing$  150/120 мм прилагается.

**Оснащение:**

Электронное управление, три ступени мощности плюс интенсивный режим. Освещение включается отдельно. Диаметр трубы для отвода воздуха 150 мм. Переходник  $\varnothing$  150/120 мм прилагается.

**Максимальная производительность вытяжки при  $\varnothing$  150 мм:**  
свободной тяги: 630 м<sup>3</sup>/ч  
согласно DIN EN 61591:  
режим отвода воздуха: 600 м<sup>3</sup>/ч  
режим циркуляции: 470 м<sup>3</sup>/ч



Вытяжной элемент для монтажа на крыше  
Нержавеющая сталь  
Комбинируется с двумя вытяжными варио-элементами

GB 051–140

GB 051–140

- Высочайшая мощность вытяжки. Для простых воздуховодов и когда шум вне помещения не играет никакой роли.

Конструкция с удлиненным козырьком, цоколем и свинцовой прокладкой для монтажа на крыше. Соединительный элемент к трубе  $\varnothing$  150 мм. Предназначен для крыш со скосом от 15°. Не подходит для плоских крыш и крыш из асбестового шифера!

Производительность свободной тяги вытяжного элемента: 1040 м<sup>3</sup>/ч.

**Рекомендации по монтажу:**

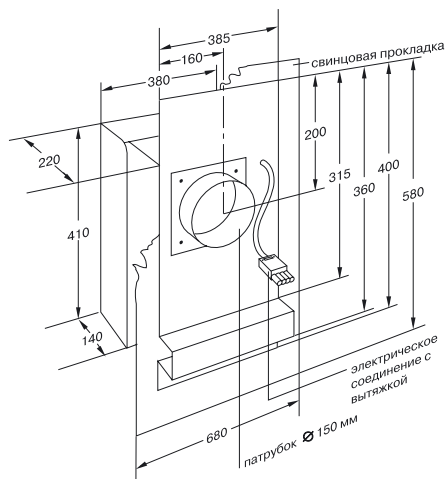
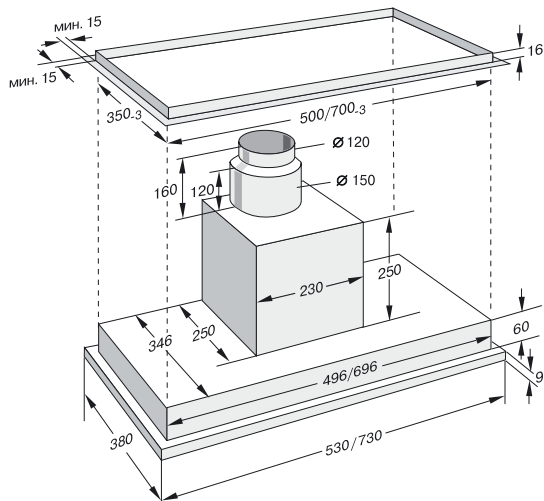
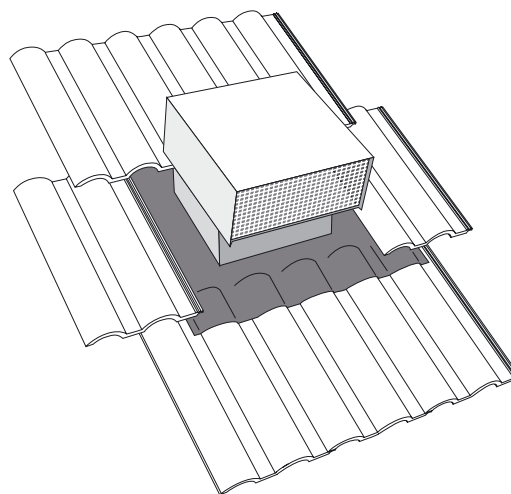
**Подключение:** кабель с разъемом длиной 1,2 м для соединения с варио-вытяжкой. В комплект входит дополнительная пара штекеров для удлинения соединительного кабеля. Поперечное сечение кабеля: 3 x 1,5 мм<sup>2</sup>. Для комбинирования с VL 431/041. Для уменьшения шума используется специальная принадлежность SD 010–050.

**Специальные принадлежности:** KF 273–198 Угольный фильтр для всех АН 273.

RK 040–150 Защитный клапан от обратного притока воздуха для установки в воздуховоде.

**Рекомендации по монтажу:** Минимальное расстояние над газовыми приборами: 65 см, электрическими приборами: 65 см.

**Параметры подключения:** Общая потребляемая мощность: 240 Вт.





Вытяжной элемент для монтажа  
внутри помещений  
Белый  
Комбинируется с двумя  
элементами варо-вытяжек  
или с одной VL 051

GB 031-107

GB 031-107

– Высокая стабильность давления.  
Рекомендуется при трудных условиях  
установки и высоких требованиях.

Подключение максимум двух фильтров  
вытяжки VL 040/041/431/430 или  
максимум одного VL 051.

Производительность свободной тяги  
вытяжного элемента: 950 м³/ч.

Допускаются максимум два поворота  
воздуховода в 90°, максимальная длина  
воздуховода 8 м.

Переходник TM 180-043 для соединения  
гибкой алюминиевой трубы Ø 140 мм  
(с переходником Ø 150 мм) вытяжного  
элемента с вентиляционным  
телескопическим блоком для отвода  
воздуха входит в комплект.

Специальная принадлежность:

AB 080-031 Заслонка для вытяжного  
элемента при монтаже на внешней  
стороне стены с белым покрытием  
из искусственного материала и клапаном  
обратного хода.

AS 080-031 Соединительный элемент  
Ø 150 мм.

Рекомендации по монтажу:

**Выход воздуха** из вытяжки через элемент  
Ø 150/140 мм.

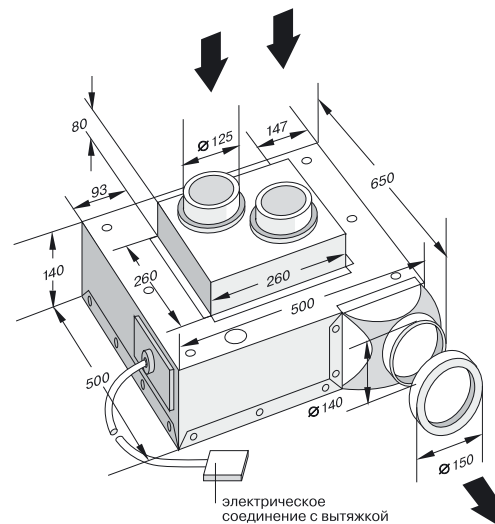
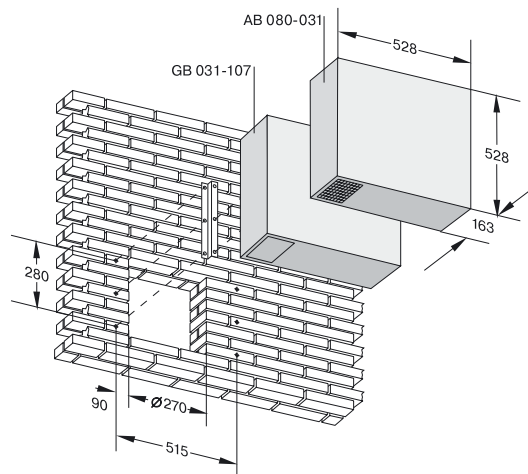
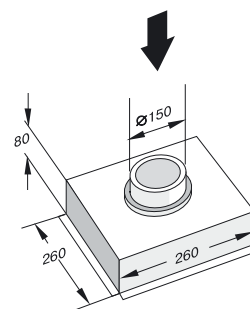
**Вытяжной элемент допускается  
монтировать** в нижнем шкафу, в цоколе  
нижнего шкафа (высота не менее 15 см),  
в соседней комнате, в подвале, на чердаке  
или на внешней стороне стены.

**Соединение вытяжки с вытяжным  
элементом** через гибкую алюминиевую  
трубу Ø 125 мм (AR 030-125).

**Подключение:** кабель с разъемом длиной  
2 м для соединения с варо-вытяжкой.  
В комплект входит дополнительная пара  
штекеров для удлинения соединительного  
кабеля.

Поперечное сечение кабеля: 5 x 1,5 мм².

AS 080-030



**Встраиваемая в столешницу вытяжка** В высшей степени интересная и эффективная альтернатива классическим вытяжкам для настенного и особенно островного монтажа. Вытяжка встраивается непосредственно в столешницу и всасывает кухонные испарения еще до того, как они успели подняться и смешаться с воздухом в помещении. Эффективно удаляются даже испарения из высоких кастрюль, если крышка кастрюли слегка приоткрыта. Gaggenau предлагает встраиваемые в столешницу вытяжки, соответствующие по дизайну приборам Vario – серий 200 и 400.

**Выдвижной поворотный элемент** Для работы над грилем поворотный элемент автоматически устанавливается на высоту 6 см, при работе над варочной панелью – на максимальную высоту 40 см, при этом его можно дополнительно повернуть на 90 градусов в любом направлении. С помощью переключателя осуществляется плавная регулировка высоты поворотного элемента между этими уровнями. После выключения он автоматически возвращается в среднее положение и опускается до уровня столешницы.

**Жироулавливающий фильтр** из нержавеющей стали. В вытяжках Gaggenau насыщенный жирами и запахами воздух сначала проходит через металлический жироулавливающий фильтр, который защищает внутреннюю часть вытяжки и воздуховоды от загрязнений. Для чистки фильтр необходимо просто вынуть и помыть в посудомоечной машине.

**Индикатор насыщения жироулавливающего фильтра** облегчает уход за вытяжкой. Мигающий индикатор на панели управления напоминает о необходимости очистки фильтра.

**Интенсивный режим** В этом режиме вытяжка включается на максимальную мощность, обеспечивая эффективное удаление даже большого количества кухонных испарений, например, при обжаривании на сильном огне. По Вашему выбору по истечении трех, пяти или десяти минут работы вытяжка автоматически переключается на предварительно выбранный уровень мощности.

**Интервальный режим работы** При активации этого режима вытяжка автоматически включается на выбранной ступени мощности на пять минут каждый час. Благодаря этому даже в Ваше отсутствие в помещение регулярно поступает свежий воздух.

**Автоматические створки** Вентиляционные отверстия встраиваемых в столешницу вытяжек серии 400 оборудованы специальными створками. Благодаря им вытяжка в выключенном состоянии становится абсолютно незаметной. При включении прибора створки автоматически открываются, при выключении они остаются открытыми еще несколько секунд, чтобы избежать резкого захлопывания и излишнего шума от работающего по инерции вентилятора.

**Подключение с датчиком, срабатывающим при открывании окна** При монтаже вытяжки в помещении с камином необходимо позаботиться о достаточном притоке воздуха. Специальный датчик позволяет подключить вытяжку таким образом, что ее включение возможно, только когда открыто окно. Освещение вытяжки при этом работает независимо.

**Режим отвода/циркуляции воздуха** Большинство кухонных вытяжек Gaggenau могут работать как в режиме отвода, так и циркуляции воздуха. Это означает, что кухонные испарения могут направляться непосредственно через стену наружу, или в вентиляционную шахту (режим отвода наиболее эффективный), или пропускаться через дополнительный угольный фильтр (режим циркуляции). В обоих случаях воздух, насыщенный частицами жира и ароматических веществ, сначала проходит через жироулавливающий фильтр, который защищает внутренние части вытяжки и вытяжные каналы от загрязнений. В режиме циркуляции воздух не выводится наружу, а ароматические частицы кухонных испарений улавливаются угольным фильтром, который подлежит замене примерно 2 раза в год.

**Режим «Остаточный ход»** Одно нажатие кнопки – и вентиляция продолжится на выбранной ступени мощности еще 10 минут, а затем автоматически отключится. Таким образом обеспечивается особенно основательное очищение воздуха после окончания приготовления пищи.

**Эффект Coanda** Дополнительный вентилятор на передней кромке вытяжки создает поток воздуха, который, огибая цилиндр, меняет направление движения в сторону задней части вытяжки. За счет этого известного в аэродинамике эффекта все испарения полностью поступают в зону фильтра вытяжки. Именно поэтому вытяжки Gaggenau AH 600 с эффектом Coanda уже на третьей ступени мощности обеспечивают ту же производительность, что и другие вытяжки в интенсивном режиме работы.

**Dimmer** Эта функция дает возможность подобрать оптимальную яркость освещения от приглушенного мягкого света до максимально яркого.

**Soft-Light** Эта функция обеспечивает плавное, комфортное для глаз изменение яркости света при включении и выключении освещения вытяжки.

**Настольная вентиляция** Великолепное решение при островном монтаже. Теперь размер кухни не влияет на эффективность работы вытяжки, поскольку во время приготовления брызги жира и испарения забираются непосредственно над посудой. Вытяжка также служит дополнительным местом для размещения каких-либо продуктов, необходимых для приготовления пищи, или тарелок для более удобной сервировки блюд. Специальная технология позволяет осветить всю варочную панель, не ослепляя при этом глаза. Несмотря на то что вытяжка работает только в режиме циркуляции, ее потрясающая мощность, эффективная очистка воздуха в сочетании с низким уровнем шума не оставляют сомнений в том, что на вашей кухне всегда будет чистый и свежий воздух. Специальный жироулавливающий фильтр, работающий по принципу центрифуги, собирает частички жира из воздуха и скапливает их в специальных чашках. Фильтр и чашки затем можно вынуть и вымыть в посудомоечной машине. Компактный вытяжной элемент монтируется в нижней части шкафа, на котором устанавливается вытяжка. Активный угольный фильтр в вытяжном элементе превосходно очищает воздух, прежде чем он вновь попадет наружу.

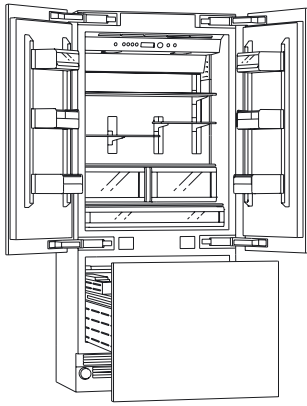
**Вытяжные элементы** Встраиваемые в столешницу вытяжки и вытяжки без мотора функционируют в сочетании с внешними вытяжными элементами. В зависимости от конструкции элемента они могут монтироваться на стене, в цоколе мебели, в соседней комнате или подвале. Работа элементов контролируется панелью управления, интегрированной в вытяжку.

**Специальный жироулавливающий фильтр (AT 400)** Очистка воздуха происходит по принципу центрифуги, за счет этого капли жира оседают на стенках фильтра. После заполнения фильтра его можно вынуть и вымыть в посудомоечной машине.









Полновстраиваемая холодильно-морозильная комбинация серии Varío с устройством для приготовления льда

**RY 491–200**

Двухдверное холодильное отделение

**RY 491–200\*\*\*\***

- Полностью встраиваемый прибор. Дверь открывается на 115°, полки можно полностью выдвинуть.
- Стеклопанельные полки, одна из которых ассиметричная, вторая оснащена подъемным механизмом. Оптимальное использование пространства.
- Ледогенератор с прямым подключением к воде, встроенный в выдвижной морозильный ящик.

Высота ниши для встраивания 213,4 см.  
 Ширина ниши для встраивания 91,4 см.  
 Общий объем 560 л.  
 Полезный объем 530 л.

Электронная регулировка температуры с цифровым индикатором.  
 Динамическое охлаждение.  
 Активный угольный фильтр.  
 Автоматика оттаивания с испарением талой воды.  
 Режим энергосбережения на время отпуска.  
 Сигнал открытой двери и возникновения неисправности.

Холодильное отделение

Полезный объем 392 л.  
 Система No-Frost с функцией быстрого охлаждения.  
 Регулировка температуры в диапазоне от +2° до +8 °С.  
 Две сплошные полки из специального высокопрочного стекла с алюминиевой окантовкой, одна из которых оснащена подъемным механизмом.  
 Составная полка, переставляемая вручную по высоте.  
 Один сплошной полностью выдвижной бокс с прозрачной фронтальной поверхностью.  
 Два полностью выдвижных бокса с прозрачной фронтальной поверхностью.  
 Яркое освещение, 2 лампы расположены сверху, световые трубки по бокам.  
 Дверные полки из прочного алюминия: на каждой двери по одной большой для больших бутылок, по две переставляемых по высоте, и по одной с откидной крышкой.

Морозильное отделение\*\*\*\*

Полезный объем 138 л.  
 Система No-Frost с автоматикой быстрого замораживания.  
 Регулировка температуры в диапазоне от –14° до –25 °С.  
 Четырехзвездочное морозильное отделение.  
 Два полностью выдвижных бокса.  
 Внутреннее освещение при помощи двух ламп.

Устройство для приготовления льда

Встроено в морозильное отделение, ванночка для льда, лопатка для льда.  
 Производительность 1,5 кг/сутки  
 В нормальном режиме работы сохраняемый запас льда 1,5 кг.  
 Автономный выключатель.

Не содержит вредных для окружающей среды соединений FKW и FCKW.

Потребление электроэнергии: 1,15 кВтч/сутки.  
**Класс энергопотребления: A+**

Специальные принадлежности:	<b>RA 035–030</b> – Контейнер из алюминия для охлаждения бутылок.
	<b>RA 450–010</b> Угольный фильтр для воды с индикатором насыщения.
	<b>RA 421–912</b> Дверная облицовка из нержавеющей стали с дверными ручками, для RY 491. Толщина 19 мм.
	<b>RA 421–932</b> Дверная облицовка из алюминия с дверными ручками, для RY 491. Толщина 19 мм.
	<b>RA 461–910</b> Вентиляционная решётка из нержавеющей стали для RY 491.

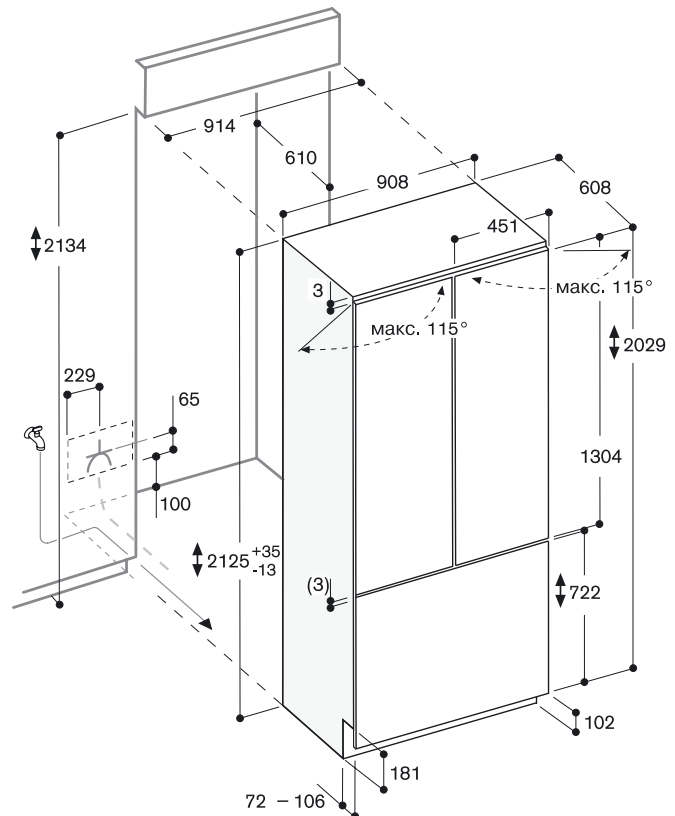
**Рекомендации по монтажу:**

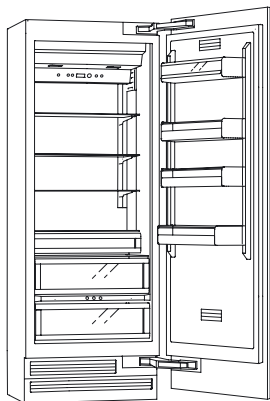
**Техника плоских шарниров.**

Подключение к электричеству возможно позади прибора.

**Параметры подключения:**

**Общая потребляемая мощность: 574 Вт.**  
 Подвод воды.  
 Длина соединительного кабеля 2 м.  
 Шланг для подачи воды 3 м.





**Полновстраиваемый холодильник серии Vario**

**RC 462–200**

Ширина 61 см.

**RC 472–200**

Ширина 76,2 см.

**RC 4.2–200**

- Полностью встраиваемый прибор. Двери открываются на 115°, для полного выдвижения ящиков.
- Выдвижной ящик с контролем температуры (от 0° до +3°C) для деликатного хранения продуктов, таких как мясо, рыба, овощи.
- Изменяемые по высоте полки, одна из которых оснащена подъемным механизмом – регулируется по высоте даже в загруженном состоянии.

Высота ниши для встраивания 213,4 см.  
Общий объем 381/496 л.  
Полезный объем 365/477 л.

Электронная регулировка температуры с цифровой индикацией.  
Динамическое охлаждение с помощью системы Multi-Air-Flow.  
Угольный фильтр.  
Автоматика оттаивания с испарением талой воды.  
Режим энергосбережения на время отпуска.  
Сигнал открытой двери и возникновения неисправности.

Холодильное отделение

Полезный объем 314/410 л.  
Система No-Frost с функцией быстрого охлаждения.  
Регулировка температуры в диапазоне от +2° до +8°C.  
Четыре полки из специального высокопрочного стекла, три из них переставляемые по высоте (две – вручную, одна – при помощи подъемного механизма).  
Два полностью выдвижных бокса (низкий и высокий) с прозрачной фронтальной панелью.  
Яркое освещение, 2 лампы расположены сверху, световые трубки на каждой стороне.  
Дверные полки из прочного алюминия: одна большая - для больших бутылок, две - переставляемые по высоте, одна с откидывающейся фронтальной панелью.

Зона сохранения свежести 0°C

Полезный объем 51/67 л.  
Автономная автоматическая регулировка температуры, установки для мяса, рыбы или овощей.  
Большой, полностью выдвижной бокс с прозрачным фронтом и встроенным освещением.

Не содержит вредных для окружающей среды соединений FKW и FCKW.

Потребление электроэнергии: 0,46/0,50 кВтч/сутки

**Класс энергопотребления: A+**

**Специальные принадлежности:**

**RA 421–610** Дверная облицовка из нержавеющей стали с дверной ручкой, для RC 462. Толщина 19 мм.

**RA 421–630** Дверная облицовка из алюминия с дверной ручкой, для RC 462. Толщина 19 мм.

**RA 421–710** Дверная облицовка из нержавеющей стали с дверной ручкой, для RC 472. Толщина 19 мм.

**RA 421–730** Дверная облицовка из алюминия с дверной ручкой, для RC 472. Толщина 19 мм.

**RA 461–612** Вентиляционная решётка из нержавеющей стали, для RC 462. Для навеса справа.

**RA 461–613** Вентиляционная решётка из нержавеющей стали, для RC 462. Для навеса слева.

**RA 461–712** Вентиляционная решётка из нержавеющей стали, для RC 472. Для навеса справа.

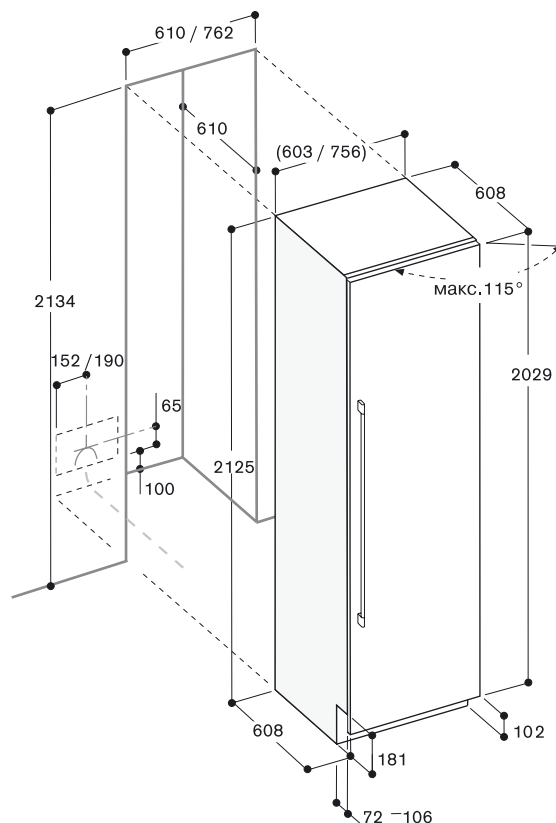
**RA 461–713** Вентиляционная решётка из нержавеющей стали, для RC 472. Для навеса слева.

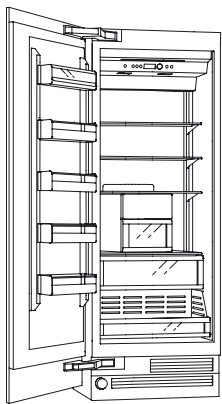
**Рекомендации по монтажу:**

**Техника плоских шарниров.**  
Дверной упор правый, возможность перенавешивания.  
Подключение к электричеству возможно позади прибора.

**Параметры подключения:**

**Общая потребляемая мощность:**  
RC 462: 266 Вт;  
RC 472: 311 Вт.





Полновстраиваемый морозильник серии Vario с устройством для приготовления льда

RF 471-200  
Ширина 76,2 см.

**RF 471-200\*\*\*\***

- Полностью встраиваемый прибор. Дверь открывается на 115°, полки можно полностью выдвинуть.
- Внутреннее пространство из нержавеющей стали, алюминия и стекла, все удобно и гигиенично.
- Ледогенератор с прямым подключением к воде.

Высота ниши для встраивания 213,4 см.  
Общий объем 443 л.  
Полезный объем 417 л.

Электронная регулировка температуры с цифровым индикатором.  
Динамическое охлаждение.  
Автоматика оттаивания с испарением талой воды.  
Защитное отключение на время отпуска.  
Сигнал открытой двери и возникновения неисправности.

**Морозильное отделение\*\*\*\***

Система No-Frost с автоматикой быстрого замораживания.  
Регулировка температуры в диапазоне от -14° до -25 °С.  
Четырехзвездочное морозильное отделение.  
Четыре полки из прочного металла, три из которых переставляемые по высоте.  
Два полностью выдвижных бокса с прозрачной фронтальной поверхностью, один из которых большой.  
Верхнее внутреннее освещение при помощи двух ламп.  
Четыре дверные полки из прочного алюминия, три их которых переставляемые по высоте и одна с откидной крышкой.

Устройство для приготовления льда  
Встроено в морозильное отделение, ванночка для льда, лопатка для льда.  
Производительность 1,5 кг/сутки.  
В нормальном режиме работы сохраняемый запас льда 4 кг.  
Автономный выключатель.

Не содержит вредных для окружающей среды соединений FKW и FCKW.

Потребление электроэнергии:  
1,16 кВтч/сутки.  
Класс энергопотребления: A+

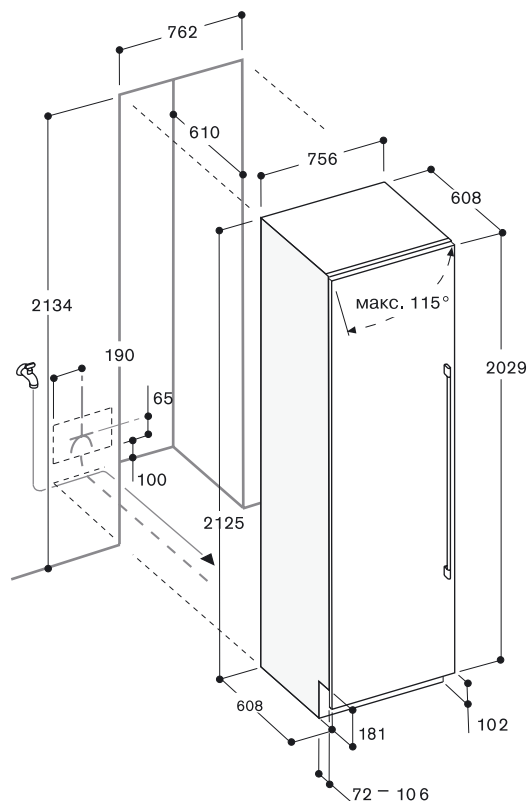
<b>Специальные принадлежности:</b>	<b>RA 035-030</b> Контейнер из алюминия для охлаждения бутылок.
	<b>RA 450-010</b> Угольный фильтр для воды с индикатором насыщения.
	<b>RA 421-710</b> Дверная облицовка из нержавеющей стали с дверной ручкой, для RF 471. Толщина 19 мм.
	<b>RA 421-730</b> Дверная облицовка из алюминия с дверной ручкой, для RF 471. Толщина 19 мм.
	<b>RA 461-710</b> Вентиляционная решётка из нержавеющей стали для RF 471, навес справа.
	<b>RA 461-711</b> Вентиляционная решётка из нержавеющей стали для RF 471, навес слева.

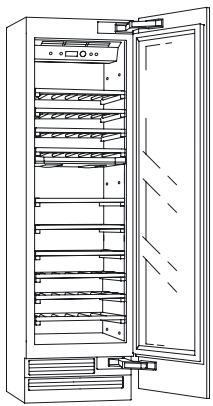
**Рекомендации по монтажу:**

**Техника плоских шарниров.**  
Дверной упор левый, возможность перенавешивания.  
Подключение к электричеству возможно позади прибора.

**Параметры подключения:**

**Общая потребляемая мощность: 500 Вт.**  
  
Подвод воды.  
Длина соединительного кабеля 2 м.  
Шланг для подачи воды 3 м.





Полновстраиваемый холодильник для хранения вина серии Vario с двумя температурными зонами

RW 414–260  
Ширина 45,7 см

RW 464–260  
Ширина 61 см

#### RW 4.4–260

- Полностью встраиваемый прибор. Дверь открывается на 115°, полки можно полностью выдвинуть.
- Две различные температурные зоны, точная регулировка температуры в диапазоне от 5° до 18°C, для одновременного темпирования белого и красного вина или для одновременного использования режимов хранения и темпирования.
- Полки из бука и алюминия полностью выдвигаются. Возможность выбора: подставки для презентации благородных вин и алюминиевая полка для хранения открытых бутылок или графинов.

Высота ниши для встраивания 213,4 см.  
Общий объем: 296/ 422 л.  
Полезный объем: 275/ 394 л.  
Вместимость 71/ 103 бутылок (0,75 л, стандартной формы)

Электронная регулировка температуры, цифровой индикатор температуры. Динамическое охлаждение. Угольный фильтр. Автоматика оттаивания с испарением талой воды. Режим энергосбережения на время отпуска. Сигнал открытой двери и возникновения неисправности.

Две независимые температурные зоны, регулировка температуры в диапазоне от +5° до +18°C в каждой температурной зоне. Десять выдвигаемых полок из бука с алюминиевым профилем для хранения вина. Возможно хранение больших винных бутылок размера Magnum.

Встроенное в верхнюю стенку камеры и панель управления светодиодное освещение может быть использовано и при закрытой дверце.

Не содержит вредных для окружающей среды соединений FKW и FCKW.

Потребление электроэнергии: 0,79/0,85 кВтч/сутки.

Специальные принадлежности:	RA 491–131 Выдвигаемые полки из бука с алюминиевым профилем для RW 414
	RA 491–631 Выдвигаемые полки из бука с алюминиевым профилем для RW 464
	RA 493–030 Демонстрационные подставки из алюминия (для трех бутылок)
	RA 492–130 Выдвижной поддон из алюминия с направляющими для RW 414
	RA 492–630 Выдвижной поддон из алюминия с направляющими для RW 464
	RA 421–111 Рама для двери из нержавеющей стали с ручкой для RW 414, навешивается слева.
	RA 421–112 Рама для двери из нержавеющей стали с ручкой для RW 414, навешивается справа.
	RA 421–131 Рама для двери из алюминия с ручкой для RW 414, навешивается слева.

RA 421–132 Рама для двери из алюминия с ручкой для RW 414, навешивается справа.

RA 421–611 Рама для двери из нержавеющей стали с ручкой для RW 464, навешивается слева.

RA 421–612 Рама для двери из нержавеющей стали с ручкой для RW 464, навешивается справа.

RA 421–631 Рама для двери из алюминия с ручкой для RW 464, навешивается слева.

RA 421–632 Рама для двери из алюминия с ручкой для RW 464, навешивается справа.

RA 461–112 Вентиляционная решетка из нержавеющей стали для RW 414, навешивается справа.

RA 461–113 Вентиляционная решетка из нержавеющей стали для RW 414, навешивается слева.

RA 461–612 Вентиляционная решетка из нержавеющей стали для RW 464, навешивается справа.

RA 461–613 Вентиляционная решетка из нержавеющей стали для RW 464, навешивается слева.

#### Рекомендации по монтажу:

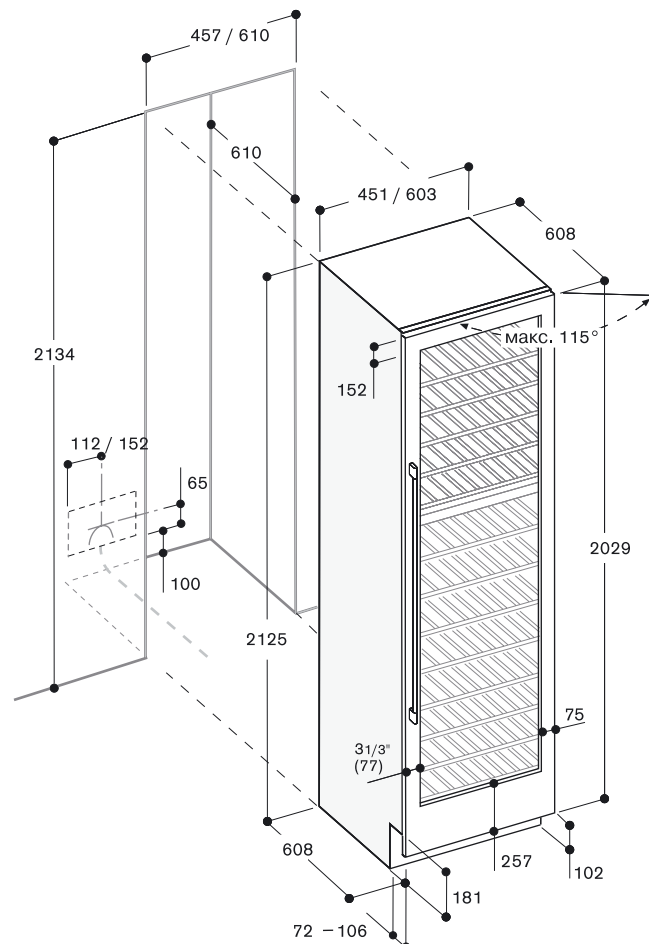
#### Техника плоских шарниров.

Дверной упор правый, возможность перенавешивания.

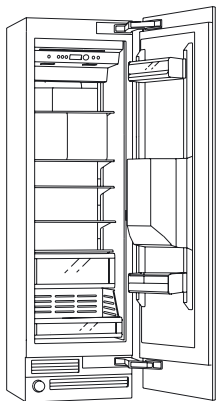
Подключение к электричеству возможно позади прибора.

#### Параметры подключения:

Общая потребляемая мощность: 121/131 Вт.  
Длина соединительного кабеля 2,0 м.







Полновстраиваемый морозильник серии Vario с устройством для приготовления льда

RF 463–200  
Ширина 61 см.  
Дверной упор правый

RF 463–201  
Ширина 61 см.  
Дверной упор левый

RF 463–20.\*\*\*\*

- Полностью встраиваемый прибор. Дверь открывается на 115°, полки можно полностью выдвинуть.
- Внутреннее пространство из нержавеющей стали, алюминия и стекла, все удобно и гигиенично.
- Ледогенератор с прямым подключением к воде.

Высота ниши для встраивания 213,4 см.  
Общий объем 320 л.  
Полезный объем 294 л.

Электронная регулировка температуры с цифровым индикатором.  
Динамическое охлаждение.  
Автоматика оттаивания с испарением талой воды.  
Режим энергосбережения на время отпуска.  
Сигнал открытой двери и возникновения неисправности.

Морозильное отделение\*\*\*\*  
Система No-Frost с автоматикой быстрого замораживания.  
Регулировка температуры в диапазоне от –16° до –24 °С.  
Четырехзвездочное морозильное отделение.  
Четыре полки из прочного металла, две из которых переставляемые по высоте.  
Два полностью выдвижных бокса с прозрачной фронтальной поверхностью.  
Верхнее внутреннее освещение при помощи двух ламп.  
Четыре дверные полки из прочного алюминия, три из них переставляемые по высоте, одна – с откидной крышкой.  
Мощность замораживания: 18 кг/24 ч.  
Длительность хранения при отключении электроэнергии 19 часов.

Устройство для приготовления льда и питьевой воды  
Интегрировано в дверь.  
Устройство выдачи льда оборудовано подсветкой.  
Контейнер для кубиков льда.  
Кубики из чистого льда с нейтральным вкусом.  
Кубики льда не слипаются.  
Приготовление измельченного льда.  
Автономное выключение генератора льда.  
Производительность генератора льда: 1,5 кг/24 ч.  
Запас льда: 2,5 кг.  
Запас чистой воды: 1,5 л.

Не содержит вредных для окружающей среды соединений FKW и FCKW.

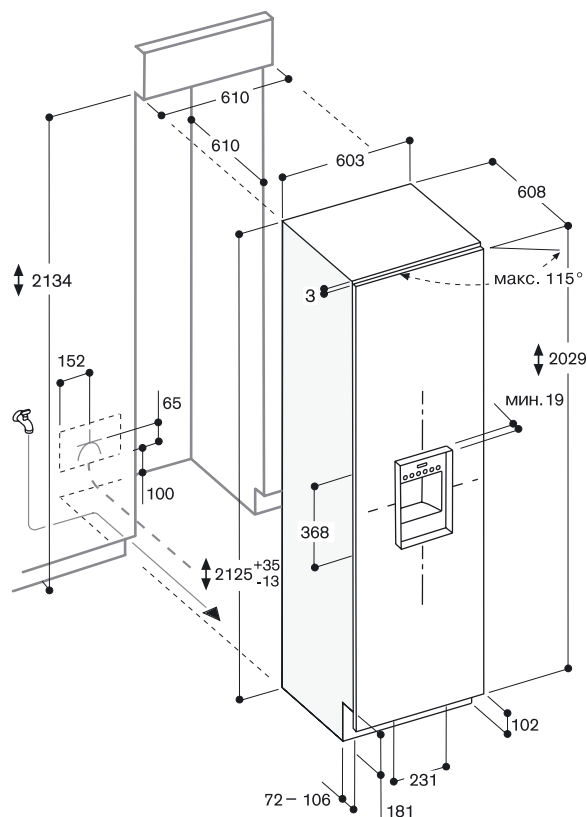
Потребление электроэнергии: 1,05 кВтч/сутки  
**Класс энергопотребления: B**

Специальные принадлежности:	RA 035–030 Контейнер из алюминия для охлаждения бутылок.
	RA 450–010 Угольный фильтр для воды с индикатором насыщения.
	RA 422–610 Дверная облицовка из нержавеющей стали с дверной ручкой, для RF 463.
	RA 422–630 Дверная облицовка из алюминия с дверной ручкой, для RF 463.
	RA 461–614 Вентиляционная решётка из нержавеющей стали для RF 463, навес справа.

	RA 461–615 Вентиляционная решётка из нержавеющей стали для RF 463, навес слева.
--	---------------------------------------------------------------------------------

**Рекомендации по монтажу:** Техника плоских шарниров.  
Подключение к электричеству возможно позади прибора.

**Параметры подключения:** Общая потребляемая мощность:  
Общая потребляемая мощность: 592 Вт.  
Подвод воды.  
Длина соединительного кабеля 2 м.  
Шланг для подачи воды 3 м.



**Дополнительные рекомендации по монтажу холодильников серии Varío:**

Любые холодильники серии Varío могут быть встроены рядом друг с другом – так называемая Side-by-Side-комбинация. При этом потребуются специальная принадлежность для монтажа RA 460–000.

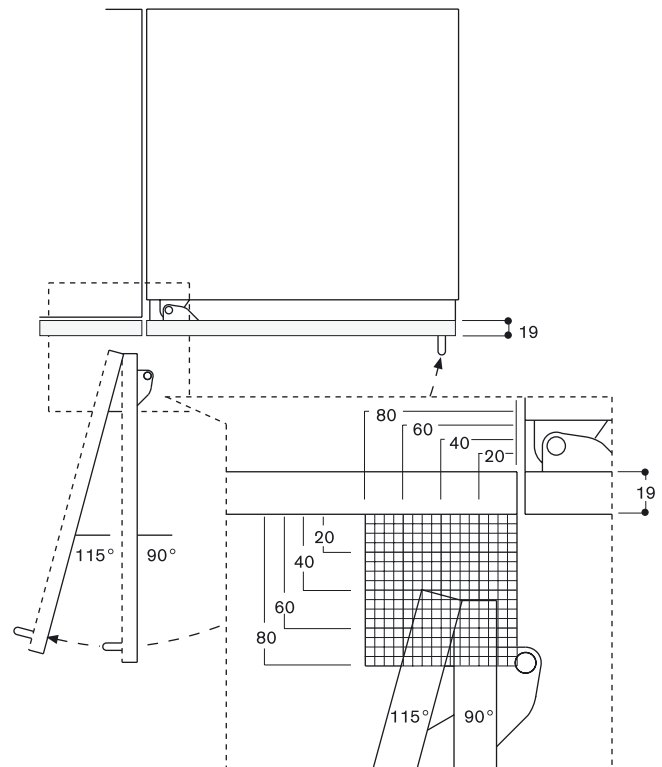
Холодильник серии Varío фиксируются к мебели только сверху и снизу той боковой стороной, на которой не располагаются петли. Боковая сторона, на которой располагаются петли, не может фиксироваться в нише, т.к. с этой стороны располагается планка, предохраняющая от защемления пальцев. Боковые стенки ниши должны оставаться неподвижными.

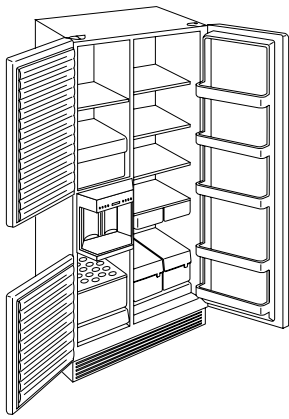
При установке двух холодильников серии Varío рядом друг с другом сторонами, на которых расположены шарниры, необходимо предусмотреть между ними неподвижную стенку, чтобы обеспечить возможность размещения планки, предохраняющей от защемления пальцев.

При любых комбинациях расположения холодильников Varío между двумя приборами обязательно должен быть установлен нагревательный элемент RA 460–011 для предотвращения процесса конденсации. Нагревательный элемент может не устанавливаться, если расстояние между двумя приборами составляет более 160 мм, или приборы встроены в комбинации Side-by-Side.

<b>Специальные принадлежности:</b>	<b>RA 460–000</b> Специальная принадлежность для монтажа в Side-by-Side комбинации.
	<b>RA 460–011</b> Нагревательный элемент.
	<b>RA 460–020</b> Соединительный элемент для вертикально разделенной фронтальной панели (сплошной фронт).
	<b>RA 460–030</b> Соединительный элемент для вертикально разделенной фронтальной панели (холодильно-морозильные комбинации с одной дверью).
	<b>RA 460–040</b> Планка, предохраняющая от защемления пальцев, для очень длинной фронтальной панели.
	<b>RA 425–110</b> Дверная ручка длинная из нержавеющей стали. Длина 1131 мм, с тремя креплениями. Расстояние между отверстиями для крепления по 554 мм.
	<b>RA 425–130</b> Дверная ручка длинная из алюминия. Длина 1131 мм, с тремя креплениями. Расстояние между отверстиями для крепления по 554 мм.
	<b>RA 425–910</b> Дверная ручка короткая из нержавеющей стали. Длина 810 мм, с двумя креплениями. Расстояние между отверстиями для крепления 787 мм.
	<b>RA 425–930</b> Дверная ручка короткая из алюминия. Длина 810 мм, с двумя креплениями. Расстояние между отверстиями для крепления 787 мм.

Траектория движения шарниров и отсюда возникающие расстояния до близлежащей поверхности мебели в зависимости от толщины фронтальной панели изображены на рисунке.





Трёхкамерный холодильник с системой No-Frost шириной 90 см с зоной сохранения свежести 0°C и устройством для приготовления льда

#### ИК 300–254

Полновстраиваемый Устройство для приготовления льда и питьевой воды цвета нержавеющей стали

#### ИК 302–254

Полновстраиваемый Устройство для приготовления льда и питьевой воды алюминевого цвета

#### ИК 300–354

Отдельностоящий Облицовка: полностью из нерж. стали Устройство для приготовления льда и питьевой воды цвета нержавеющей стали

#### ИК 300/302–... \*\*\*\*

- Полностью встраиваемая в кухонную мебель глубиной 60 см или отдельно стоящая модель из нержавеющей стали. Подчеркнутая сдержанность или декоративное оформление.
- Почти пятьсот литров полезного объема, поделенного на четыре климатические зоны. Качество хранения и объем, как на профессиональной кухне.
- Электронное управление с цифровой индикацией температуры. Точный выбор температуры с помощью простого нажатия на клавишу.

Общий объем 485 л.  
Холодильник, полностью встраиваемый в кухонную мебель для оптимального использования пространства кухни. Удобные клавиши с цифровой индикацией. Электронная регулировка температуры с помощью клавиш. Электронный контроль температуры. Акустическая и оптическая сигнализация. Fuzzy Logic. Цифровая индикация кода ошибки. Четыре климатические зоны.

#### Устройство для приготовления льда и питьевой воды.

Устройство выдачи льда и воды оборудовано подсветкой. Непрерывное приготовление льда. Непроницаемый для запахов контейнер для кубиков льда. Кубики из чистого льда с нейтральным вкусом. Кубики льда не слипаются. Приготовление измельченного льда. Автономное выключение генератора льда. Производительность генератора льда : 1,5 кг/24 ч. Запас льда: 1,9 кг. Запас чистой воды: 1,2 л.

#### Холодильное отделение

Общий объем 320 л.  
Система охлаждения Gaggenau Gourmetic. Регулировка температуры в диапазоне от +4 до +14°C с шагом в 1°C. Три переставляемые по высоте стеклянные полки. Одна неподвижно закрепленная стеклянная полка. Переставляемый по высоте стеклянный поддон с двумя выдвижными контейнерами на роликах для хранения масла, колбасы и сыра. Полка на 12 яиц. Два специальных выдвижных контейнера на роликах для хранения особенно нежных продуктов, каждый с ручной регулировкой влажности. Пять переставляемых по высоте дверных полок, в том числе две для бутылок.

#### Зона сохранения свежести

Общий объем 75 л.  
Регулировка температуры в диапазоне от +1 до +8°C с шагом в 1°C. Одна полка. Специальный выдвижной бокс на роликах. Специальный выдвижной бокс для фасованных продуктов.

#### Принадлежности:

#### Рекомендации по монтажу:

#### Параметры подключения:

#### Морозильное отделение \*\*\*\*

Общий объем 90 л.  
Система No-Frost.  
Четырехзвездочная морозильная камера. Автоматическая настройка температуры на –18°C.  
Режим суперзамораживания до –24°C.  
Мощность замораживания: 6 кг/24 ч.  
Две полки из ударопрочного стекла. Выдвижной бокс на роликах. Предупредительная индикация при повышении температуры выше –3°C (например, при отключении электроэнергии).  
Длительность хранения продуктов при отключении электроэнергии – 7 часов (в соответствии с нормой).

См. таблицу на стр. 168.

Для уточнения подробностей планировки и установки прибора необходимо запрашивать отдельные указания по планировке.  
Потребление электроэнергии: 1,72 кВтч/сутки.

#### Класс энергопотребления: B.

Большой объем и высокая мощность холодильника обуславливают более высокий уровень шума при его работе.

Допустимая температура в помещении от +16 до +38°C.

#### Предусмотрены подача и отвод воды сбоку холодильника.

Подача и отвод воды осуществляются с помощью шланга из пластика Ø 10 мм. Длина 300 см.  
Система подачи и отвода воды должна быть в безукоризненном состоянии. Шланг для подачи свежей воды сделан из пригодной для пищевых продуктов и нейтральной по вкусу пластмассы. Удлинение шланга заказывается отдельно. Подключение устройства для слива воды осуществляется как в посудомоечной машине: перепад высот при прокладке отводного шланга не более 1 м (при длине шланга 6 м). Давление воды 1–10 бар.

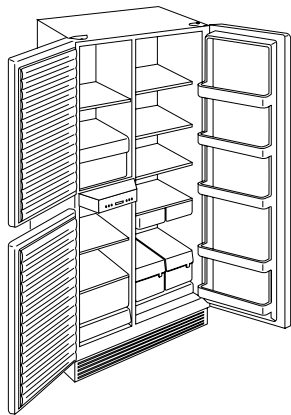
#### Подключение к электросети осуществляется с помощью розетки с заземлением, расположенной сбоку от холодильника.

Вес 190 кг.

Двери прибора ИК 300 при открывании заходят на 10 мм на соседний шкаф. Если в этом месте должна быть ручка дверцы (например, встроенного духового шкафа, встроенной микроволновой печи), следует предусмотреть установку 16 мм планки или соответствующий зазор.

При установке на каменном полу применяется амортизирующая прокладка.

Общая потребляемая мощность: 1100 Вт.  
Подвод и отвод воды.  
Длина электрического кабеля 215 см.



Трёхкамерный холодильник с системой No-Frost шириной 90 см с зоной сохранения свежести 0°C

**IK 350–250**

Полновстраиваемый

Панель управления цвета нерж. стали

**IK 352–250**

Полновстраиваемый

Панель управления алюминиевого цвета

**Морозильное отделение \*\*\*\***

Общий объем 90 л.

Система No-Frost.

Четырехзвездочная морозильная камера.

Автоматическая настройка температуры на -18°С.

Режим суперзамораживания до -24°С.

Мощность замораживания: 6 кг/24 ч.

Две полки из ударопрочного стекла.

Выдвижной бокс на роликах.

Предупредительная индикация при повышении температуры выше -3°С (например, при отключении электроэнергии).

Длительность хранения продуктов при отключении электроэнергии 7 часов

(в соответствии с нормой).

**Рекомендации по монтажу:**

**Параметры подключения:**

**IK 350/352–250 \*\*\*\***

– Полностью встраиваемая в кухонную мебель глубиной 60 см или отдельно стоящая модель из нержавеющей стали.

Подчеркнутая сдержанность или декоративное оформление.

– Почти пятьсот литров полезного объема, поделенного на пять климатических зон. Качество хранения и объем, как на профессиональной кухне.

– Электронное управление с цифровой индикацией температуры. Точный выбор температуры с помощью простого нажатия на клавишу.

Общий объем 523 л.

Холодильник, полностью встраиваемый в кухонную мебель для оптимального использования пространства кухни.

Удобные клавиши с цифровой индикацией. Электронная регулировка температуры с помощью клавиш.

Электронный контроль температуры.

Акустическая и оптическая сигнализация. Fuzzy Logic.

Цифровая индикация кода ошибки.

Четыре климатические зоны.

Холодильное отделение

Общий объем 320 л.

Система охлаждения Gaggenau Gourmatic.

Регулировка температуры в диапазоне от +4 до +14°С с шагом в 1°С.

Три переставляемые по высоте стеклянные полки.

Одна неподвижно закрепленная стеклянная полка.

Переставляемый по высоте стеклянный поддон с двумя выдвижными контейнерами на роликах для хранения масла, колбасы и сыра.

Полка на 12 яиц.

Два специальных выдвижных контейнера на роликах для хранения особенно нежных продуктов, каждый с ручной регулировкой влажности.

Пять переставляемых по высоте дверных полок, в том числе две для бутылок.

Зона сохранения свежести 0°С

Общий объем 113 л.

Регулировка температуры в диапазоне от +1 до +8°С с шагом в 1°С.

Две полки.

Специальный выдвижной контейнер на роликах с регулировкой влажности.

Специальный выдвижной бокс для фасованных продуктов.

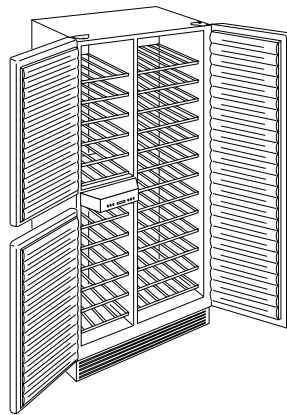
Для уточнения подробностей планировки и установки прибора необходимо запрашивать отдельные указания по планировке.

Потребление электроэнергии: 1,81 кВтч/сутки.

**Класс энергопотребления: В.**

Большой объем и высокая мощность холодильника обуславливают более высокий уровень шума при его работе. Встраивание и монтажные размеры соответствуют размерам для IK 300 за исключением размеров левой нижней двери, также отсутствует подключение воды.

Общая потребляемая мощность: 1100 Вт.



Встраиваемый холодильник для хранения вина с тремя температурными зонами

**IK 360–251**

Полновстраиваемый

Панель управления цвета нерж. стали

**IK 362–251**

Полновстраиваемый

Панель управления алюминиевого цвета

**IK 363–251**

Отдельностоящий

Облицовка полностью из нерж. стали

Панель управления цвета нерж. стали

**IK 364–251**

Полновстраиваемый

Панель управления цвета нержавеющей стали и стеклянные двери

**IK 366–251**

Полновстраиваемый

Панель управления алюминиевого цвета и стеклянные двери

**IK 367–251**

Отдельностоящий

Облицовка полностью из нерж. стали

Панель управления цвета нержавеющей стали и стеклянные двери

**Необходимые принадлежности:**

**IK 360/362/363/364/366/367–...**

– Также со стеклянными дверями.

Полностью встраиваемая в кухонную мебель глубиной 60 см или отдельно стоящая модель из нержавеющей стали. Подчеркнутая сдержанность или декоративное оформление.

– Три различные температурные зоны в диапазоне от 4 до 21°С в одном приборе.

Хранение при температуре погреба и дополнительно две зоны для темперирования вина.

– Электронное управление с цифровой индикацией температуры. Точный выбор температуры с помощью простого нажатия на клавишу.

Общий объем 533 л.

Вместимость: 118 бутылок (бутылки стандартной формы емкостью 0,75 л).

Три независимые климатические зоны без общей циркуляции воздуха с отдельной регулировкой температуры для каждой зоны в диапазоне от +4 до +21°С. Амортизация компрессора для снижения вибрации при работе.

Удобные клавиши с цифровой индикацией. Электронная регулировка температуры с помощью клавиш.

Электронная регулировка влажности воздуха.

Акустическая и оптическая сигнализация.

Цифровая индикация кода ошибки.

Специальный режим для плавного изменения температуры вина.

Вынесенное за пределы рабочих камер холодильника освещение, не вызывающее нагревания воздуха внутри прибора.

Держатели для переставляемых по высоте выдвижных полок: с правой стороны не более 13 полок, с левой стороны не более 2 x 5 полок.

Дополнительное оснащение специальными полками.

Потребление электроэнергии:

0,86 кВтч/сутки (IK 360/362/363)

1,32 кВтч/сутки (IK 364/366/367).

**TS 360–101**

Комплект полок из бука для хранения вина (20 шт.).

**TS 360–201**

Комплект полок из бука для презентации вина (15 шт.).

**Спец. принадлежности:**

**HZ 360–011** Ящик «Humidor» для 50 сигар.

Внутреннее пространство из ценных пород дерева, внешняя обшивка из бука. С увлажняющим элементом. Коробку можно вынуть из холодильника.

**Рекомендации по монтажу:**

Вес при максимальной загрузке около 500 кг.

Монтажные размеры соответствуют размерам для IK 300 за исключением левой нижней двери, также отсутствует подключение воды.

**Параметры подключения:**

Общая потребляемая мощность: 600 Вт.



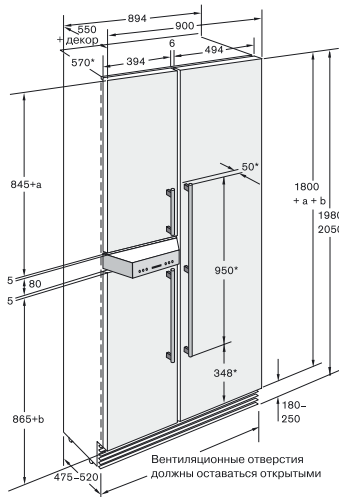
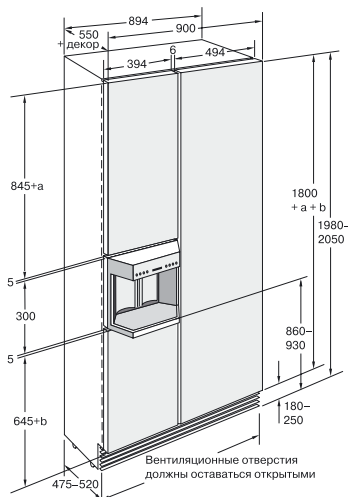
**Дополнительные рекомендации по монтажу:**

**IK 300/302-254**

(встраиваемые приборы):  
 Общая высота 1980 при высоте роликов 0 мм  
 Общая высота 2050 при высоте роликов 70 мм  
 Допуск на размер: ± 1 мм

**IK 350/360/362/364/366**

(встраиваемые приборы):  
 Общая высота 1980 при высоте роликов 0 мм  
 Общая высота 2050 при высоте роликов 70 мм  
 Допуск на размер: ± 1 мм



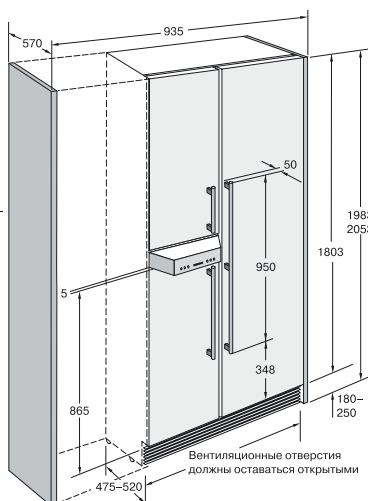
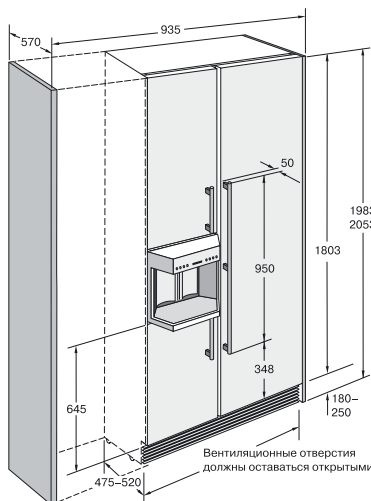
a/b = Подгонка декоративных панелей к кухонному гарнитуру  
 \* Прибор со стеклянными дверьми

**IK 300-354**

(прибор из нержавеющей стали):  
 Общая высота 1983 при высоте роликов 0 мм  
 Общая высота 2053 при высоте роликов 70 мм  
 Допуск на размер: ± 1 мм

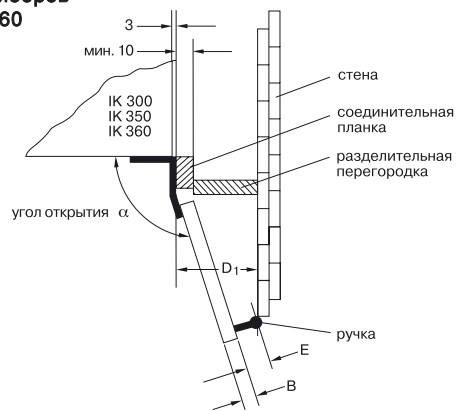
**IK 352/363/367**

Общая высота 1983 при высоте роликов 0 мм  
 Общая высота 2053 при высоте роликов 70 мм  
 Допуск на размер: ± 1 мм



**Для всех приборов IK 300/350/360**

**Ручка**

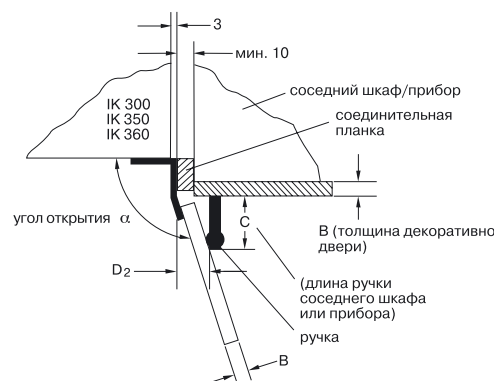


**Расстояние до стены D1**

α (градус)	108	108	96	96
B (мм)	до 21	до 21	до 24	до 24
E (мм)	до 50	до 100	до 50	до 100
D1 (мм)	300	350	250	300

α = угол открытия  
 B = толщина декоративной двери  
 E = толщина ручки IK 300/350/360  
 D1 = расстояние до стены

**Ручка**



**Расстояние D2 до ручки соседнего шкафа или прибора**

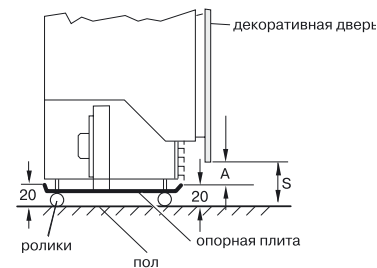
α (градус)	108	108	96	96
B (мм)	до 21	до 21	до 24	до 24
C (мм)	до 50	до 100	до 50	до 100
D2 (мм)	40	60	25	30

α = угол открытия  
 B = толщина декоративной двери  
 C = толщина ручки соседнего шкафа или прибора  
 D2 = расстояние до ручки соседнего шкафа или прибора

Холодильник может встраиваться в обычные кухонные гарнитуры с дверьми толщиной до 24 мм. При толщине двери 24 мм следует использовать пригоночную планку толщиной 10 мм.

Размеры декоративных панелей на двери холодильника:  
 Большая правая дверь 494 x 1800 мм  
 Верхняя дверь 394 x 845 мм  
 Нижняя дверь IK 300 394 x 645 мм  
 Нижняя дверь IK 350/360 394 x 865 мм

Вес самой большой декоративной панели не должен превышать 18 кг. Холодильно-морозильный центр имеет четыре регулируемые по высоте ножки (ролики), которые позволяют менять высоту прибора в пределах 70 мм.



На рисунке указаны размеры для варианта, когда ролики полностью закручены.

S = высота цоколя  
 A = высота свободных вентиляционных отверстий

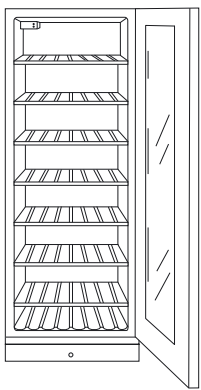
В целях уменьшения шума и экономии электроэнергии высота свободных вентиляционных отверстий A должна быть как можно больше (150-160 мм). Величину A можно варьировать в пределах от 80 до 160 мм. При высоте A менее 150 мм рекомендуется предусмотреть возможность отвода воздуха (канал) с задней стороны прибора.

Принадлежности для холодильных и морозильных приборов, холодильников для хранения вина серии 300

Наименование	ИК 300	ИК 302	ИК 350	ИК 352	ИК 360	ИК 362	ИК 363	ИК 364	ИК 366	ИК 367
<b>Подключение воды для генератора прозрачного льда</b>										
WF 040-020 Деминерализатор с водяным фильтром	+	+								
WF 040-021 Комплект сменных фильтров для WF 040 (3 в комплекте)	+	+								
WF 030-090 Водяной фильтр	+	+								
ET 264045 Комплект сменных фильтров для WF 030	+	+								
ET 181839 Механический фильтр тонкой очистки	+	+								
ET 212397 Удлинение для подачи и слива воды	+	+								
ET 155903 Подключение сифона	+	+								
<b>Дверные ручки</b>										
TG 300-002 Дверная ручка из нержавеющей стали (3 в комплекте)	*/+									
TG 302-002 Дверная ручка из алюминия (3 в комплекте)		+								
TG 350-002 Дверная ручка из нержавеющей стали (3 в комплекте)			+		+		•	•		•
TG 352-002 Дверная ручка из алюминия (3 в комплекте)				+		+			•	
<b>Элементы облицовки</b>										
TV 300-000 Дверная облицовка из нержавеющей стали с дверными ручками (3 в комплекте)	*/+									
TV 350-360 Дверная облицовка из нержавеющей стали с дверными ручками (3 в комплекте)			+		+		•			
ZB 020-090 Удлинение вентиляционной решетки цвет нержавеющей сталь	+		+		+		+	+		+
ZB 022-090 Удлинение вентиляционной решетки, алюминий		+		+		+			+	
WB 010-090 Настенный крепеж для отдельностоящего холодильника	*/+	+	+	+	+	+	•	+	+	•
<b>Полный комплект оснащения холодильника для хранения вина</b>										
TS 360-101 Набор полок из бука для хранения вина (8 x FA 360-011, 12 x FA 360-021)					+	+	+	+	+	+
TS 360-201 Набор полок из бука для презентации вина (6 x FA 360-011, 7 x FA 360-021, 3 x PA 360-021, 1 x TA 360-011, 1 x TA 360-021)					+	+	+	+	+	+
<b>Дополнительные принадлежности холодильника для хранения вина</b>										
FA 360-011 Выдвижная полка для левого отделения					+	+	+	+	+	+
FA 360-021 Выдвижная полка для правого отделения					+	+	+	+	+	+
PA 360-021 Подставка для презентации бутылок (для 3 бутылок)					+	+	+	+	+	+
TA 360-011 Полка из алюминия для левого отделения (также для HZ 360-011)					+	+	+	+	+	+
TA 360-021 Полка из алюминия для правого отделения (также для HZ 360-011)					+	+	+	+	+	+
KB 360-001 Стекланный поднос					+	+	+	+	+	+
HZ 360-011 Ящик «Humidor» для 50 сигар					+	+	+	+	+	+

• серийное оснащение

+ специальная принадлежность



Встраиваемый холодильник для хранения вина с одним или двумя температурными зонами, шириной 60 см.

#### RW 262–270

Отдельностоящий холодильник со стеклянной дверью в раме из алюминия

#### RW 262–270

- Скульптура из стекла и алюминия. Подходит к приборам серии 200. Вместимость до 115 бутылок.
- Освещение внутреннего пространства может быть использовано даже при закрытой дверце. Высококачественные полки из бука с алюминиевым профилем.
- Диапазон температуры хранения от 5° до 22°C для всего прибора, также возможна установка различной температуры в его верхней и нижней частях.

Высота: 185 см.  
 Ширина: 60 см.  
 Общий объем: 414 л.  
 Полезный объем: 365 л.  
 Вместимость: 115 бутылок (0,75 л, стандартной формы) или максимум 198 бутылок.

Стеклопанельная дверца в раме из анодированного алюминия.

6 полок из бука с алюминиевым профилем для хранения вина, съемные, переставляемые по высоте. Комплект подставок для презентации (3 шт.) включая один термометр.

Регулируемая температура от +5° до +22°C для всего прибора, также возможна установка различной температуры в его верхней и нижней частях. Угольный фильтр. Бесступенчатая регулировка температуры с цифровым 7-сегментным дисплеем. Динамическое охлаждение. Автоматика оттаивания.

Встроенное в верхнюю стенку камеры освещение, может быть использовано и при закрытой дверце.

Блокировка двери.

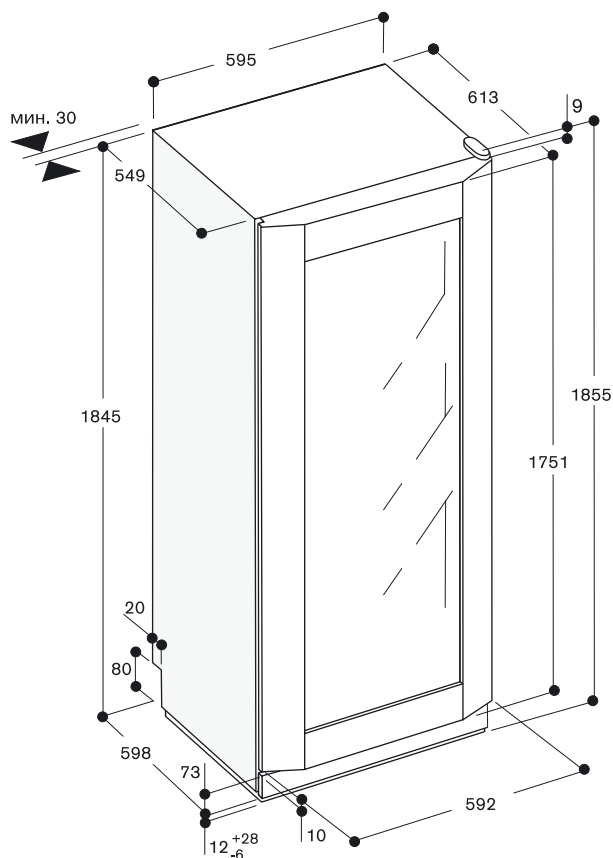
Не содержит вредных для окружающей среды соединений FKW и FCKW.

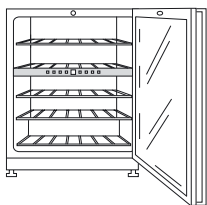
Потребление электроэнергии: 0,58 кВтч/сутки.

Специальные принадлежности:	<b>RA 293–030</b> Комплект подставок из алюминия для презентации (3 шт. всего для 3 бутылок вина).
	<b>RA 293–031</b> Подставка из алюминия с термометром для презентации одной бутылки вина.
	<b>RA 050–210</b> Сменный угольный фильтр.

**Рекомендации по монтажу:** Дверной упор правый, возможность перенавешивания. Регулируемые по высоте ножки. Угол открытия двери составляет 145°. Возможна встройка на всю глубину корпуса. Дверь прикреплена на расстоянии 40 мм от корпуса. Необходимо выдержать расстояние по бокам – со стороны креплений 500 мм, со стороны ручки 60 мм

**Параметры подключения:** Общая потребляемая мощность 90 Вт. Длина соединительного кабеля 2,0 м.





Встраиваемый холодильник для хранения вина с двумя температурными зонами, шириной 60 см.

#### RW 404-260

Стеклопанель дверца в рамке из нержавеющей стали

#### RW 404-260

- Компактное решение для удовлетворения ежедневных потребностей. Вместимость до 41 бутылки.
- Две различные температурные зоны, регулировка температуры в диапазоне от 5° до 18°С. Вентиляция для увеличения влажности воздуха.
- Блокируемая дверь в рамке из нержавеющей стали, освещение внутреннего пространства с функцией Dimm может быть использовано даже при закрытой дверце.

Высота ниши для встраивания 82 см, ширина 60 см.  
Общий объем 127 л.  
Полезный объем 126 л.  
Вместимость до 41 бутылок (0,75 л, стандартной формы).  
Стеклопанель дверца в рамке из нержавеющей стали.

Две различные температурные зоны, регулировка температуры в диапазоне от +5° до +18°С в каждой температурной зоне.

Угольный фильтр в каждой температурной зоне.  
Бесступенчатая регулировка температуры с цифровым 7-сегментным дисплеем.  
Динамическое охлаждение.  
Вентиляция для увеличения влажности.

Три выдвижные полки из бука с алюминиевым профилем для хранения вина.  
Возможно хранение винных бутылок размера Magnum.

Встроенное в верхнюю стенку камеры и в панель управления светодиодное освещение может быть использовано и при закрытой дверце.

Блокировка двери.

Потребление электроэнергии: 0,60 кВтч/сутки.

Не содержит вредных для окружающей среды соединений FKW и FCKW.

#### Рекомендации по монтажу:

Дверной упор правый, возможность перенавешивания. Регулируемые по высоте ножки. Угол открытия двери составляет 95°, с фиксацией.

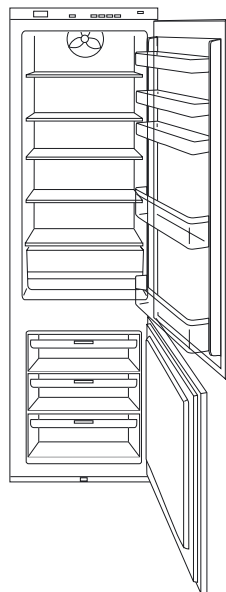
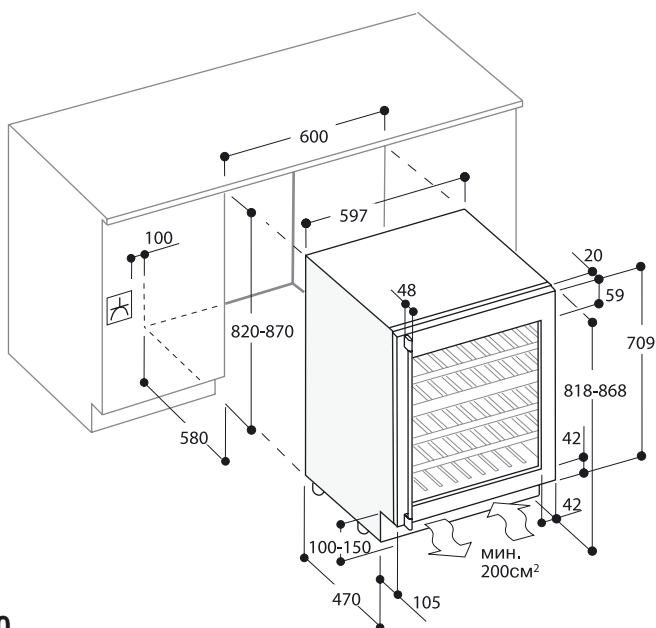
#### Параметры подключения:

Общая потребляемая мощность 130 Вт.  
Длина соединительного кабеля 1,8 м.

#### Специальные принадлежности:

**RA 491-630** Полка из бука с алюминиевым профилем для хранения вина. Может быть установлена над разделительной полкой.

**RA 050-200** Сменный угольный фильтр для каждой температурной зоны (комплект из 2 шт.).



#### Полновстраиваемая холодильно-морозильная комбинация

#### RB 280-200

Внутренняя поверхность камеры белого цвета

#### Принадлежности:

2 подставки для яиц.  
Ванночка для льда.  
Два съемных аккумулятора холода.  
Полка для шампанского и вина.  
Стеклопанель выдвижной бокс.

#### Рекомендации по монтажу:

Техника плоских шарниров.  
Дверной упор правый, возможность перенавешивания.

#### Параметры подключения:

Общая потребляемая мощность 120 Вт.

#### Специальные принадлежности:

#### RB 280-20.\*\*\*\*

- Стеклопанель в холодильном отделении и алюминиевые дверные полки. Благородные материалы для отделки интерьера.
- Полезный объем 284 л. Большое внутреннее пространство с динамическим распределением холода.
- Электронное управление с цифровой индикацией температуры. Точная установка температуры нажатием одной клавиши.

Общий объем 296 литров.  
Полезный объем 284 л.  
Электронная регулировка температуры с цифровым индикатором.

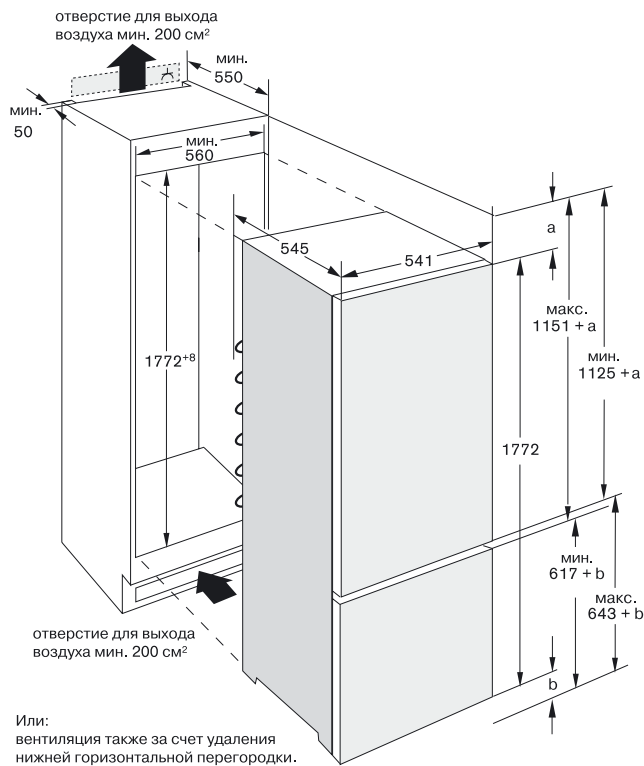
**Холодильное отделение**  
Полезный объем 221 л.  
Автоматика оттаивания с испарением талой воды.  
Пять полок из специального высокопрочного стекла в окантовке из алюминия, четыре из них переставляемые по высоте.  
Один контейнер для овощей.  
Дверные полки из прочного алюминия.  
Динамическое распределение холода при помощи вентилятора.

#### Морозильное отделение\*\*\*\*

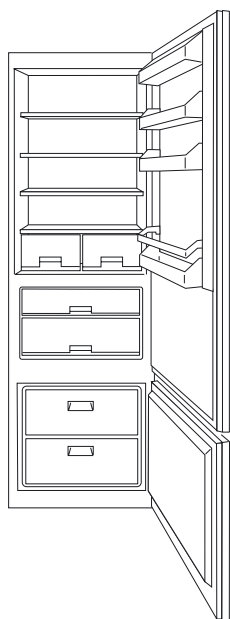
Полезный объем 63 л.  
Мощность замораживания 12 кг в сутки.  
Длительность хранения продуктов при отключении электроэнергии 22 часа.  
Температура хранения – 18°С и ниже.  
Три выдвижных бокса.  
Быстрое замораживание.  
Встроенный сток для талой воды.  
Акустическо-оптический сигнал при возникновении неисправностей.

Не содержит вредных для окружающей среды соединений FKW и FCKW.

Потребление электроэнергии: 0,803 кВтч/сутки.  
Класс энергопотребления A+







Полновстраиваемая холодильно-морозильная комбинация с зоной сохранения свежести 0°C

**RB 282-100**

**Принадлежности:**

2 полки для яиц.  
Ванночка для льда.  
Контейнер для быстрой заморозки ягод.  
Два аккумулятора холода.  
Полка для шампанского и вина.

**Рекомендации по монтажу:**

Техника плоских шарниров.  
Дверной упор правый, возможность перенавешивания.

**Параметры подключения:**

Общая потребляемая мощность 140 Вт.

**RB 282-100\*\*\*\***

– Стеклопакетные полки в холодильном отделении и алюминиевые дверные полки. Благородные материалы для отделки интерьера.  
– 255 литров полезного объема, поделенные на четыре климатические зоны. Запас продуктов для семьи, разбирающейся в вопросах питания.  
– Электронное управление с цифровой индикацией температуры. Точный выбор температуры с помощью простого нажатия на клавишу.

Общий объем 292 л.  
Полезный объем 257 л.  
Электронная регулировка температуры с цифровой индикацией.  
Три климатические зоны.

**Холодильное отделение**

Полезный объем 175 л.  
Лампа освещения расположена сверху.  
Автоматика оттаивания с испарением талой воды.

Четыре полки из специального высокопрочного стекла с алюминиевой окантовкой, три из них переставляемые по высоте.

Два бокса для хранения овощей и фруктов.

Изменяемый интерьер двери со съёмными полками из прочного алюминия.

**Зона сохранения свежести 0°C**

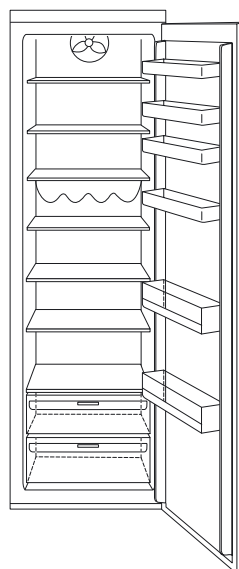
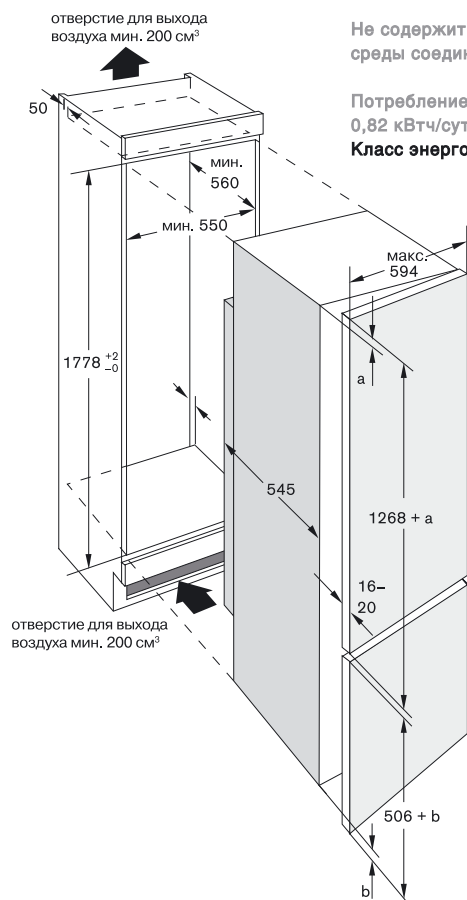
Полезный объем 39 л.  
Два прозрачных контейнера для овощей.  
Бесступенчатая регулировка влажности.

**Морозильное отделение \*\*\*\***

Полезный объем 43 л.  
Четырехзвездочное морозильное отделение.  
Мощность замораживания 9 кг/сутки.  
Длительность хранения продуктов при отключении электроэнергии 20 часов.  
Активная система сигнализации.  
Два выдвижных бокса.

Не содержит вредных для окружающей среды соединений FKW и FCKW.

Потребление электроэнергии: 0,82 кВтч/сутки.  
Класс энергопотребления: А.



Полновстраиваемый холодильник

**RC 280-200**  
Внутреннее пространство из алюминия

**Принадлежности:**

– Стеклопакетные полки в холодильном отделении и алюминиевые дверные полки. Благородные материалы для отделки интерьера.  
– Полезный объем 310 л.  
– Вынимаемые полки и поддоны, которые могут быть использованы в качестве сервировочных блюд.

Общий объем 312 литров.  
Полезный объем 308 л.

Электронная регулировка температуры в диапазоне от +3° до +8°C, цифровой индикатор.  
Автоматика оттаивания с испарением талой воды.  
Семь полок из специального высокопрочного стекла в окантовке из алюминия, шесть из них переставляемые по высоте.  
Переставляемые дверные полки из прочного алюминия.  
Два прозрачных выдвижных бокса.

Не содержит вредных для окружающей среды соединений FKW и FCKW.

Потребление электроэнергии: 0,49 кВтч/сутки.  
Класс энергопотребления А.

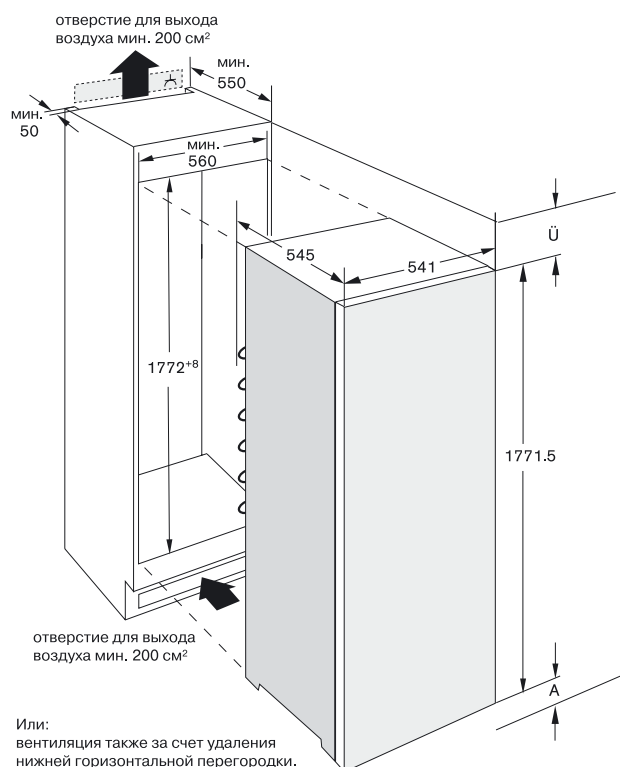
**Рекомендации по монтажу:**

Две подставки для яиц.  
Полка для шампанского и вина.  
Стеклопакетный выдвижной бокс.

**Параметры подключения:**

Техника плоских шарниров.  
Дверной упор правый, возможность перенавешивания.

Общая потребляемая мощность 90 Вт.



Или:  
вентиляция также за счет удаления нижней горизонтальной перегородки.

#### **Автоматика оттаивания с испарением талой воды**

Через определенные промежутки времени автоматика производит оттаивание испарителя в холодильном отделении. При этом температура в холодильном отделении остается практически неизменной. Небольшое количество воды направляется по специальному стоковому желобу в резервуар на задней стенке прибора и там испаряется. В четырехзвездном морозильном отделении во время оттаивания минимальная температура хранения остается постоянной. Автоматика оттаивания в морозильном отделении: см. «Техника No-Frost».

**Быстрое охлаждение** Этот режим действует так же, как режим быстрого замораживания. При включении функции быстрого охлаждения холодильник в течение 24 часов работает на максимальной мощности, и таким образом предотвращается чрезмерное повышение температуры в холодильном отделении при добавлении новых продуктов.

**Вентиляция через цоколь** См. «Встраиваемые холодильники».

**Влажность воздуха** См. «Регулировка влажности».

#### **Водяной фильтр с индикатором насыщения**

В случае если водопроводная вода ненадлежащего качества, необходимо использование фильтра, поставляется как опция. Фильтр легко заменяется и имеет индикатор насыщения, напоминающий о необходимости замены.

#### **Время хранения при отключении электроэнергии**

Это то время, за которое температура в полностью загруженном морозильном отделении поднимется до уровня  $-9^{\circ}\text{C}$ . При неполностью загруженном морозильном отделении процесс размораживания происходит быстрее.

#### **Выдвижной бокс морозильного отделения**

Обеспечивает удобный и быстрый доступ к хранящимся продуктам. Дополнительный выдвижной лоток обеспечивает порядок при хранении продуктов.

**Дверные контейнеры из алюминия** Расположенные на разной высоте по всей ширине, двери-контейнеры предлагают много места для хранения продуктов и могут быть использованы в различных целях.

В качестве материала используется гигиеничный анодированный алюминий, который легко поддается чистке и не впитывает запахи.

**Динамическое распределение холода** Обычно на верхних уровнях холодильника более высокая температура, чем на нижних, так как теплый воздух поднимается вверх. Динамическое распределение холода с помощью вентилятора обеспечивает равномерное распределение температуры во всей холодильной камере и благодаря этому - более длительное хранение продуктов.



**Зона сохранения свежести 0 °C** Особым достоинством IK 300 и других холодильно-морозильных комбинаций Gaggenau является зона сохранения свежести с температурой около 0 °C. Подобно профессиональным холодильным установкам, она обеспечивает идеальные условия хранения для свежих продуктов питания. Температура в зоне сохранения свежести точно поддерживается на уровне, приближенном к 0 °C. Процесс размножения микроорганизмов становится практически невозможным, но в то же время при этом не повреждаются продукты, особо чувствительные к холоду. Это означает, что Вы сможете сохранить продукты свежими минимум вдвое дольше, чем обычно.

**Зона свежести** Чтобы продукты питания не потеряли свой аромат, аппетитный внешний вид и питательные свойства, в зоне свежести поддерживается температура на 3 °C ниже, чем в обычной холодильной камере. В таких условиях микроорганизмы размножаются очень медленно. Мясо, ветчина, колбаса и сыр могут сохраняться почти вдвое дольше, чем обычно. В выдвижном боксе зоны свежести в холодильнике Вы сможете с легкостью разместить даже большое сервировочное блюдо.

**Комплекты полок** Существует два варианта комплектов полок для полного оснащения холодильника IK 360 в соответствии с Вашими предпочтениями. Один помогает рационально использовать внутреннее пространство холодильника для хранения большого количества вина, другой предназначен для презентации благородных вин.

**В качестве дополнительного оснащения** поставляются ящик для сигар Humidor для любителей сигар и специальная полка для темперирования вина в графинах, бутылках особой формы или открытых бутылках в вертикальном положении.

**Крепление** необходимо для отдельно стоящих приборов и в случае, если ниша для встраивания не фиксирует встраиваемый прибор. Будьте внимательны к параметрам установки заказываемых приборов.

**Маркировка в звездочках** Мощность и температурный режим морозильного отделения обозначаются звездочками:

- \* отделение -6 °C или ниже;
- \*\* отделение -12 °C или ниже;
- \*\*\* морозильное отделение -18 °C или ниже;
- \*\*\*\* морозильное отделение -18 °C или ниже при замораживании определенного минимального количества свежих продуктов.

**Мощность замораживания** Указанная производительность зависит от конструкции холодильника и достигается только при включении функции быстрого замораживания один раз в 24 часа.

**Наклейка энергоэкономичности** Эта введенная по всей Европе маркировка класса эффективности энергопотребления информирует покупателей духовых шкафов, плит, холодильников и посудомоечных машин о потреблении электроэнергии тем или иным прибором. Деление на классы показывает, насколько экономно расходует электроэнергию данный прибор по сравнению со средним показателем. Для точного сравнения дополнительно приводится значение точного расхода электроэнергии. Приборы классов «А» – «С» характеризуются самым экономным расходом электроэнергии.

**Настенный крепеж** Холодильники серии IK 300 следует предохранять от опрокидывания. Для отдельностоящего холодильника или при встраивании в мебель, неспособную выдержать большую нагрузку, это осуществляется посредством настенного крепежа.

**Полка для вин и шампанского** Специальная полка для напитков позволяет хранить бутылки в горизонтальном положении, что препятствует пересыханию пробок. Если полка не используется, то в целях экономии места ее можно откинуть вверх. Эта типичная для Gaggenau деталь идеально сохранит изысканные вина.

**Полностью выдвижные ящики в морозильном отделении** Часто используемое пространство холодильного отделения особенно эргономично, теперь эта эргономичность стала доступной и в морозильной камере благодаря выдвижным ящикам.

**Помощь при размораживании морозильного отделения** В цоколе находится специальный патрубок, который можно легко вынуть. При размораживании нижний бокс морозильного отделения служит емкостью для сбора талой воды. В 4-звездной камере постоянно поддерживается минимальная температура хранения.

**Прозрачный лед** Внутри холодильно-морозильного центра IK 300 находится компактная миниатюрная фабрика по производству льда, использующая профессиональные технологии, впервые примененные Gaggenau в бытовых холодильно-морозильных комбинациях. Она производит чистейший прозрачный лед, отвечающий самым взыскательным запросам гурманов. Благодаря системе фильтров и специальному процессу замораживания этот лед содержит меньше примесей, таких как соли кальция и магния, и значительно меньше хлора, чем водопроводная вода. Прозрачный лед не хранится в приборе длительное время, а постоянно производится в абсолютно герметичном, изолированном от запахов отделении. Таким образом, при желании Вы всегда можете получить свежий, нейтральный по вкусу, прозрачный лед.

**Регулировка влажности** С помощью регулятора поддерживается естественный уровень относительной влажности. Благодаря этому создаются идеальные условия для хранения фруктов и овощей, а также листового салата и свежей зелени. Все эти продукты в течение долгого времени остаются свежими.

Прекрасный внешний вид, отличный вкус, витамины и питательные вещества сохраняются значительно дольше.

**Регулировка влажности в холодильнике для хранения и темперирования вина** Функция оттаивания современных холодильников способствует тому, что из холодильного отделения выводится влага. Воздух становится суше, если в холодильник не поступает новая влага с наружным воздухом при открывании двери или с влажными продуктами. Во влажном (Humid-Modus) режиме холодильника IK 360 это «высыхание» предотвращается, так как влага удерживается в приборе за счет циркуляции воздуха. Таким образом пробки бутылок предохраняются от пересыхания.

**Режим быстрого замораживания** При этом режиме предотвращается подтаивание хранящихся в морозильном отделении уже замороженных продуктов при добавлении в морозильную камеру свежих незамороженных продуктов. Кроме того, этот режим используется для того, чтобы замороженные продукты не потеряли свои полезные свойства и после случайного размораживания. Переключение на нормальный режим работы происходит автоматически через 24 часа.

**Режим «Отпуск»** Эта энергосберегающая программа включается тогда, когда продукты питания должны сохраняться охлажденными либо замороженными даже при длительном отсутствии хозяев. Оттаивание в холодильной камере происходит не так часто, как обычно, что позволяет сэкономить электроэнергию.

**Режим темперирования** Позволяет плавно увеличить температуру вина с температуры хранения 10 °C до температуры питья 18 °C примерно за полдня. В обычном режиме работы IK 360 поддерживает температуру на постоянном уровне, максимально быстро устраняя небольшие колебания температуры, возникающие при открывании двери холодильника.

**Стеклянные полки с обрамлением из алюминия** Благодаря прозрачным стеклянным полкам улучшается обзор в холодильном отделении, а благодаря рамам из алюминия исключено опрокидывание даже маленьких бутылочек. Для хранения более крупных сосудов или кастрюль эти полки можно переставлять по высоте, а в некоторых приборах вынимать из холодильника и использовать в качестве подносов.



**Техника No-Frost** Благодаря технике No-Frost на замороженных продуктах практически не образуется лед и иней. Размораживать морозильную камеру теперь не требуется.



**Устройство подачи льда и воды** Внешнее устройство осуществляет подачу льда, ледяной крошки и охлажденной воды. Встроенный в морозильное пространство ледогенератор производит только лёд. Для обоих устройств необходимо обязательное подключение к воде.

**Холодильно-морозильные комбинации Side-by-Side** Классический американский дизайн, сочетающий в себе располагающиеся рядом друг с другом холодильное и морозильное отделения.

**Электронная регулировка температуры** Точная регулировка температуры обеспечивает возможность длительного хранения продуктов. Осуществление настроек и выбор специальных функций производится через клавиатуру с цифровой индикацией температуры.

**Энергопотребление холодильников** Рассчитывается за 365 дней для сети 220 В/50 Гц в соответствии с DIN EN 153. Эти данные служат только для сравнения различных холодильников; на практике в зависимости от условий и режима работы возможны отклонения от приводимых данных. Энергопотребление, рассчитанное на 100 л полезного объема в день, позволяет сравнивать холодильники различных размеров.

**Ящик для напитков** Удобный доступ сверху, выполнен в виде съёмной решетки.



**Ящик для сигар Humidor** Здесь при определенной влажности воздуха и температуре идеально хранятся и дозревают сигары. Массивный корпус ручной работы из древесины ценных пород идеально подходит к интерьеру холодильника и вмещает до 50 сигар. Продуманная конструкция увлажняющего элемента внутри ящика Humidor и его размещение в отделении для красного вина способствуют поддержанию оптимальных климатических условий для хранения сигар.

**Bottom-freezer** Конструкция с расположенным снизу морозильным отделением для оптимально удобного доступа к месту хранения и возможностью размещения громоздких продуктов для охлаждения, таких, например, как уже сервированный поднос с закусками или целый бок большого лосося.



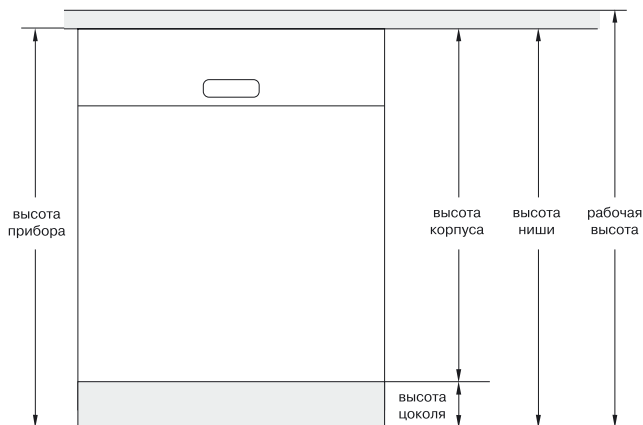


Дополнительная информация по новым посудомоечным машинам высотой 86 см и шириной 60 см.

При высоте ниши 810–850 мм следует устанавливать посудомоечную машину высотой 81 см, независимо от высоты цоколя.

При высоте ниши 880–920 мм следует устанавливать посудомоечную машину высотой 86 см, независимо от высоты цоколя.

При высоте ниши 860–870 мм только от высоты цоколя зависит, будет ли устанавливаться посудомоечная машина высотой 81 см или 86 см (см. приведенную ниже таблицу).



Пример при высоте ниши 870 мм:

При высоте цоколя кухни 170–220 мм всегда следует устанавливать посудомоечную машину высотой 81 см.

При высоте цоколя кухни 100–150 мм всегда следует устанавливать посудомоечную машину высотой 86 см.

При высоте цоколя кухни 150–170 мм можно устанавливать посудомоечную машину высотой как 81, так и 86 см.

Указание.  
Высоту варно-двери можно регулировать в пределах 50 мм.

Нижний шкаф

① Высота корпуса 650–720 мм ⑥ Высота корпуса 700–770 мм

← Высота цоколя в мм	Высота ниши в мм →											
	810	820	830	840	850	860	870	880	890	900	910	920
90	①					⑥						
100	①	①				⑥	⑥					
110	①	①	①			⑥	⑥	⑥				
120	①	①	①	①		⑥	⑥	⑥	⑥			
130	①	①	①	①	①	⑥	⑥	⑥	⑥	⑥		
140	①	①	①	①	①	①⑥	⑥	⑥	⑥	⑥	⑥	⑥
150	①	①	①	①	①	①⑥	①⑥	⑥	⑥	⑥	⑥	⑥
160	①	①	①	①	①	①⑥	①⑥	⑥	⑥	⑥	⑥	⑥
170		①	①	①	①	①	①⑥	⑥	⑥	⑥	⑥	⑥
180			①	①	①	①	①	⑥	⑥	⑥	⑥	⑥
190				①	①	①	①		⑥	⑥	⑥	⑥
200					①	①	①			⑥	⑥	⑥
210						①	①				⑥	⑥
220							①					⑥

① = посудомоечные машины высотой 81 см DF 290/DF 460/DF 250  
⑥ = посудомоечные машины высотой 86 см DF 291/DF 461

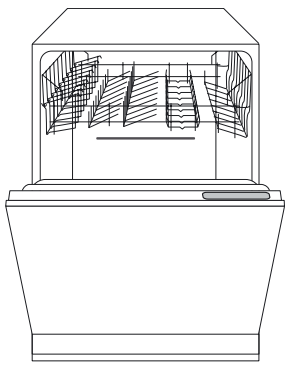
Указания по встраиванию посудомоечных машин DI 290/291

Нижний шкаф

① Высота корпуса 650–720 мм ⑥ Высота корпуса 700–770 мм

← Высота цоколя в мм	Высота ниши в мм →												
	< 810	810	820	830	840	850	860	870	880	890	900	910	920
< 90													
90		①					⑥						
100		①	①				⑥	⑥					
110		①	①	①			⑥	⑥	⑥				
120		①	①	①	①		⑥	⑥	⑥	⑥			
130		①	①	①	①	①	⑥	⑥	⑥	⑥	⑥		
140		①	①	①	①	①	①⑥	⑥	⑥	⑥	⑥	⑥	
150			①	①	①	①	①	①⑥	⑥	⑥	⑥	⑥	⑥
160				①	①	①	①	①	⑥	⑥	⑥	⑥	⑥
170					①	①	①	①		⑥	⑥	⑥	⑥
180						①	①	①			⑥	⑥	⑥
190							①	①				⑥	⑥
200								①					⑥
210													
220													
> 220													

① = посудомоечные машины высотой 81 см DI 290  
⑥ = посудомоечные машины высотой 86 см DI 291



**Автоматическая посудомоечная машина, полностью встраиваемая**

**DF 290–160**

**Высота прибора 81 см**

**DF 291–160**

**Высота прибора 86 см**

**DF 290/291–160**

– Встраивается полностью под фасад мебели. Легкое комбинирование с остальными кухонными приборами.  
– Программируемая автоматика с Aqua-Sensor и с пятью специальными функциями. Автоматический выбор программы мытья посуды в зависимости от степени загрязнения и загрузки.  
– Короба VarioFlex с технологией Rackmatic. Верхний короб легко регулируется по высоте, даже загруженный. Возможность размещения в машине крупногабаритной посуды.

Полностью автоматическая посудомоечная машина.  
Технология защиты стеклянной посуды.

Текстовый дисплей с индикацией остаточного времени.  
Задержка времени старта, макс. 24 часа.  
InfoLight.  
Сигнал окончания работы прибора.  
AquaSensor III.  
Теплообменник.  
Проточный водонагреватель.  
Плавное закрытие.  
Электроника регенерации.  
Расположенный на панели управления индикатор наличия соли и ополаскивателя.  
Автоматическая функция «3 в 1».  
Вертикальная загрузка моющих средств.  
Насадка для мытья противней.

**Программируемая автоматика с пятью специальными функциями:**  
автоматическое щадящее мытье посуды из стекла и тонкого фарфора;  
интенсивное автоматическое мытье сильно загрязненной посуды;  
быстрое мытье;  
предварительное ополаскивание;  
сокращение времени мытья.

Верхний короб с изменяемой конфигурацией VarioFlex:  
Переставляемый по высоте верхний короб.  
Rackmatic.  
Складные держатели для посуды.  
Держатель для стаканов.  
Полка для ножей.  
Полки для чашек.

Нижний короб с изменяемой конфигурацией VarioFlex:  
Составной держатель для стаканов.  
Складные держатели для посуды.  
Двойной короб для столовых приборов.

**Высота установки (верхний/нижний короб):**  
DF 290–160: 26/25 или 21/30 см.  
DF 291–160: 26/30 или 21/35 см.

Aquastop с гарантией.  
Возможность встраивания в колонну.

См. стр. 181

Общая потребляемая мощность 2300 Вт.  
Предохранитель 10 А.  
Подключение к водопроводу с помощью напорного шланга с винтовым соединением 3/4".

Класс A/A/A.  
Расход электроэнергии от 12 л воды:  
1,05 кВтч.  
Уровень шума 42 дБ.

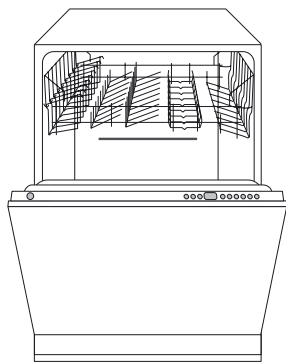
**Рекомендации по монтажу:**

**Параметры подключения:**

**Эксплуатационные данные:**

<b>Специальные принадлежности:</b>	<b>GZ 010–050</b> Крепежный набор из нержавеющей стали для высоты 81 см.
	<b>GZ 010–051</b> Крепежный набор из нержавеющей стали для высоты 86 см.
	<b>GZ 010–041</b> Короб для стаканов.
	<b>GZ 010–020</b> Кассета для серебряных столовых приборов.
	<b>GZ 010–060</b> Дверная ручка из алюминия.
	<b>GZ 966–010</b> Облицовка с ручкой из нержавеющей стали для высоты 81 см.
	<b>GZ 976–010</b> Облицовка с ручкой из нержавеющей стали для высоты 86 см.
	<b>GZ 010–011</b> Удлинение для Aquastop (длина 2 м.)
	<b>DA 024–010</b> Крепежный набор для установки двух приборов рядом друг с другом для высоты 81 см.





Посудомоечная машина,  
полновстраиваемая

DF 460–160

Высота прибора 81 см

DF 461–160

Высота прибора 86 см

DF 460/461–160

– Встраивается полностью под фасад мебели. Легкое комбинирование с остальными кухонными приборами.  
– Turbo-функция. Даже сильно загрязненная посуда будет через 59 минут идеально вымыта и высушена.  
– Короба VarioFlex с технологией Rackmatic. Верхний короб легко регулируется по высоте, даже загруженный. Возможность размещения в машине крупногабаритной посуды.

Turbo-функция.  
Технология защиты стеклянной посуды.

Дисплей с индикацией остаточного времени.  
Задержка времени старта, макс. 19 часов.  
InfoLight.  
Сигнал окончания работы прибора.  
AquaSensor III.  
Теплообменник.  
Проточный водонагреватель.  
Плавное закрытие.  
Электроника регенерации.  
Расположенный на панели управления индикатор наличия соли и ополаскивателя.  
Автоматическая функция «3 в 1».  
Вертикальная загрузка моющих средств.  
Насадка для мытья противней.

**Шесть программ мытья:**  
интенсивная 70°C,  
автоматическая 55–65°C,  
экономичная 50°C,  
для мытья стеклянной посуды 40°C,  
быстрая 45°C (30 мин.),  
предварительное ополаскивание.

Две специальные функции:  
замачивание и турбофункция.

Верхний короб с изменяемой конфигурацией VarioFlex:  
Переставляемый по высоте верхний короб.  
Rackmatic.  
Складные держатели для посуды.  
Держатель для стаканов.  
Полка для ножей.  
Полки для чашек.

Нижний короб с изменяемой конфигурацией VarioFlex:  
Составной держатель для стаканов.  
Складные держатели для посуды.  
Двойной короб для столовых приборов.

**Высота установки (верхний/нижний короб):**  
DF 460–160: 26/25 или 21/30 см.  
DF 461–160: 26/30 или 21/35 см.

Aquastop с гарантией.  
Возможность встраивания в колонну.

См. стр. 181

Рекомендации по монтажу:

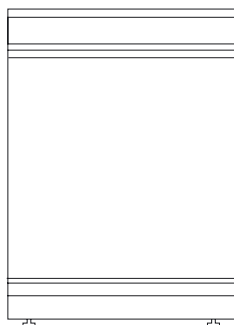
Параметры подключения:

Общая потребляемая мощность 2300 Вт.  
Предохранитель 10 А.  
Подключение к водопроводу с помощью напорного шланга с винтовым соединением 3/4".

Эксплуатационные данные:

Класс A/A/A.  
Расход электроэнергии от 12 л воды:  
1,05 кВтч.  
Уровень шума 44 дБ.

Специальные принадлежности:	GZ 010–050 Крепежный набор из нержавеющей стали для высоты 81 см.
	GZ 010–051 Крепежный набор из нержавеющей стали для высоты 86 см.
	GZ 010–041 Короб для стаканов.
	GZ 010–020 Кассета для серебряных столовых приборов.
	GZ 010–060 Дверная ручка из алюминия.
	GZ 966–010 Облицовка с ручкой из нержавеющей стали для высоты 81 см.
	GZ 976–010 Облицовка с ручкой из нержавеющей стали для высоты 86 см.
	GZ 010–011 Удлинение для Aquastop (длина 2 м.)
	DA 024–010 Крепежный набор для установки двух приборов рядом друг с другом для высоты 81 см.



Автоматическая посудомоечная машина, встраиваемая

DI 290–130

Алюминий, высота прибора 81 см

DI 291–130

Алюминий, высота прибора 86 см

DI 290/291–130

– Дверь из стекла и алюминия, сочетается с приборами серии 200. Совершенство единства на кухне.  
– Программируемая автоматика с Aqua-Sensor и с пятью специальными функциями. Автоматический выбор программы мытья посуды в зависимости от степени загрязнения и загрузки.  
– Короба VarioFlex с технологией Rackmatic. Верхний короб легко регулируется по высоте, даже загруженный. Возможность размещения в машине крупногабаритной посуды.

Полностью автоматическая посудомоечная машина. Технология защиты стеклянной посуды.

Текстовый дисплей с индикацией остаточного времени.  
Задержка времени старта, макс. 24 часа. InfoLight.  
Сигнал окончания работы прибора. Aquasensor III.  
Теплообменник.  
Проточный водонагреватель.  
Плавное закрытие.  
Электроника регенерации.  
Расположенный на панели управления индикатор наличия соли и ополаскивателя.  
Автоматическая функция «3 в 1».  
Вертикальная загрузка моющих средств.  
Насадка для мытья противней.

**Программируемая автоматика с пятью специальными функциями:**  
автоматическое щадящее мытье посуды из стекла и тонкого фарфора;  
интенсивное автоматическое мытье сильно загрязненной посуды;  
быстрое мытье;  
предварительное ополаскивание;  
сокращение времени мытья.

Верхний короб с изменяемой конфигурацией VarioFlex:  
Переставляемый по высоте верхний короб. Rackmatic.  
Складные держатели для посуды.  
Держатель для стаканов.  
Полка для ножей.  
Полки для чашек.

Нижний короб с изменяемой конфигурацией VarioFlex:  
Составной держатель для стаканов.  
Складные держатели для посуды.  
Двойной короб для столовых приборов.

**Высота установки (верхний/нижний короб):**  
DI 290–130: 26/25 или 21/30 см.  
DI 291–130: 26/30 или 21/35 см.

Aquastop с гарантией.  
Возможность встраивания в колонну.

Общая потребляемая мощность 2300 Вт.  
Предохранитель 10 А.  
Подключение к водопроводу с помощью напорного шланга с винтовым соединением 3/4".

Класс A/A/A.  
Расход электроэнергии от 12 л воды: 1,05 кВтч.  
Уровень шума 42 дБ.

Регулируемые по высоте ножки.  
Высота цоколя 90 мм.  
Регулировка задних ножек спереди.

**Специальные принадлежности:** GZ 010–050 Крепежный набор из нержавеющей стали для высоты 81 см.

GZ 010–051 Крепежный набор из нержавеющей стали для высоты 86 см.

GZ 010–041 Короб для стаканов.

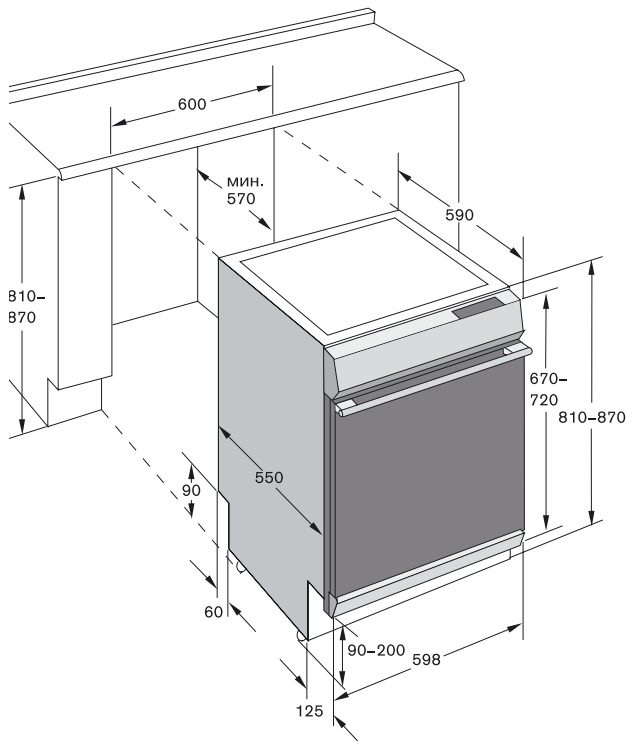
GZ 010–020 Кассета для серебряных столовых приборов.

GZ 010–011 Удлинение для Aquastop (длина 2 м.)

DA 024–010 Крепежный набор для установки двух приборов рядом друг с другом для высоты 81 см.

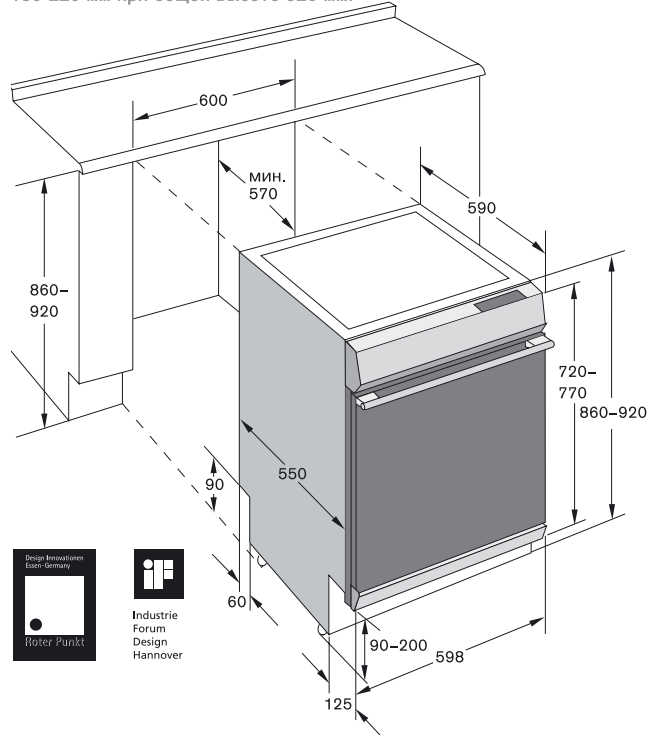
DI 290–130 высота прибора 81 см

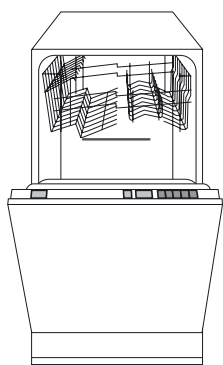
Высота цоколя:  
90-160 мм при общей высоте 810 мм.  
150-220 мм при общей высоте 870 мм.



DI 291–130 высота прибора 86 см

Высота цоколя:  
90-160 мм при общей высоте 860 мм.  
150-220 мм при общей высоте 920 мм.





Посудомоечная машина,  
полновстраиваемая

DF 250-145

Высота прибора 81 см,  
ширина 45 см

DF 250-145

– Встраивается полностью под фасад мебели. Легкое комбинирование с остальными кухонными приборами.  
– Программируемая автоматика с Aqua-Sensor и с пятью специальными функциями. Автоматический выбор программы мытья посуды в зависимости от степени загрязнения и загрузки.  
– Верхний короб с технологией Rackmatic. Верхний короб легко регулируется по высоте.

Теплообменник.

Дисплей с индикацией остаточного времени.  
Задержка времени старта, макс. 19 часов.  
AquaSensor I.  
Проточный водонагреватель.  
Плавное закрытие.  
Электроника регенерации.  
Расположенный на панели управления индикатор наличия соли и ополаскивателя.  
Автоматическая функция «3 в 1».

**Пять программ мытья:**  
интенсивная 70°C,  
автоматическая 55-65°C,  
экономичная 50°C,  
быстрая 45°C (30 мин.),  
предварительное ополаскивание.

Верхний короб:  
Rackmatic.  
Полка для ножей.  
Полки для чашек.

Нижний короб:  
Складные держатели для посуды.

**Высота установки (верхний/нижний короб):**  
DF 260-160: 26/25 или 21/30 см.

Aquastop с гарантией.  
Возможность встраивания в колонну.

Параметры подключения:

Общая потребляемая мощность 2300 Вт.  
Предохранитель 10 А.  
Подключение к водопроводу с помощью напорного шланга с винтовым соединением 3/4".

Эксплуатационные данные:

Класс A/A/A.  
Расход электроэнергии от 13 л воды:  
0,80 кВтч.  
Уровень шума 47 дБ.

Рекомендации по монтажу:

Регулируемые по высоте ножки.  
Высота цоколя 90 мм.  
Регулировка задних ножек спереди.  
Вес двери до 9,5 кг.

Специальные принадлежности:

GZ 010-050 Крепежный набор  
из нержавеющей стали для высоты 81 см.

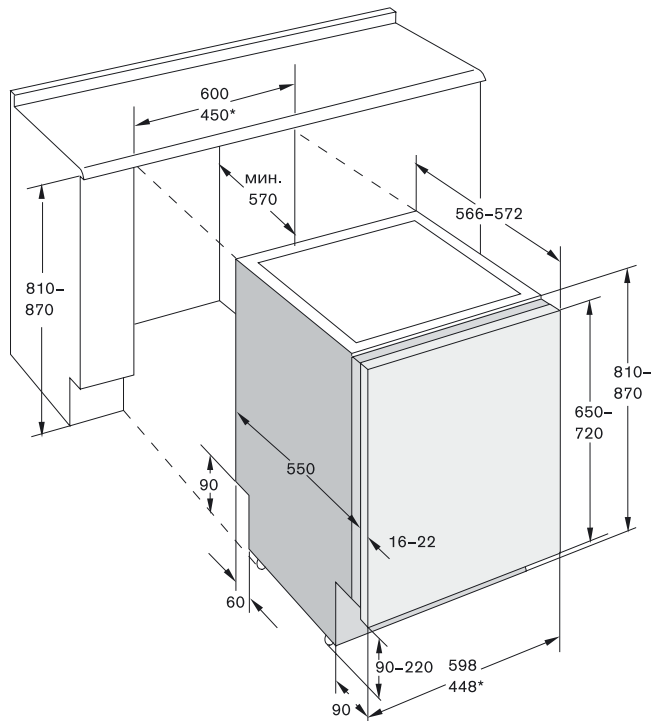
GZ 010-020 Кассета для серебряных  
столовых приборов.

GZ 010-011 Удлинение для Aquastop  
(длина 2 м.)

DA 024-010 Крепежный набор  
для установки двух приборов рядом  
друг с другом для высоты 81 см.

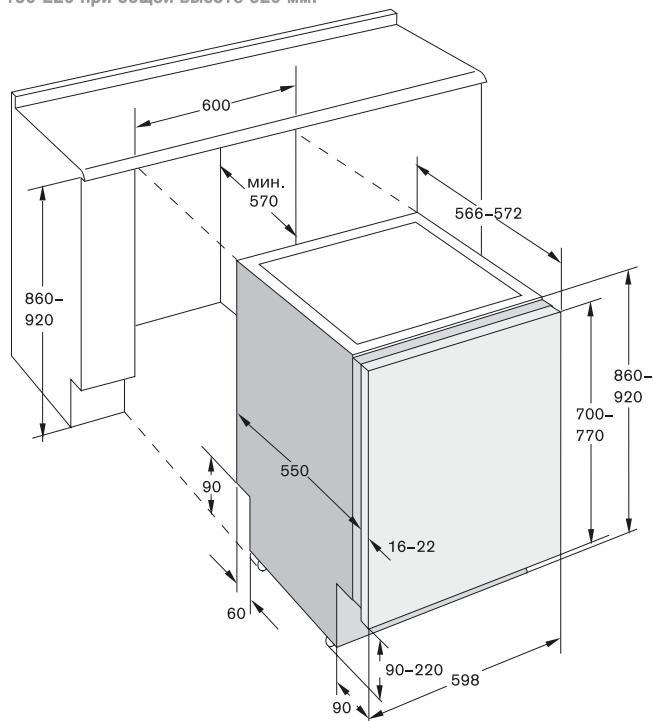
Высота прибора 81 см (DF290/DF460/ DF250)

Высота цоколя:  
90-160 мм при общей высоте 810 мм.  
150-220 при общей высоте 870 мм.



Высота прибора 86 см (DF291/DF461)

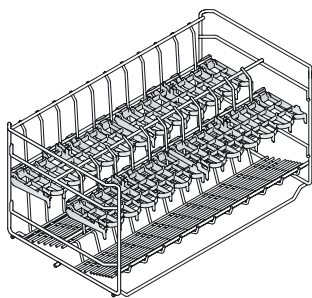
Высота цоколя:  
90-160 мм при общей высоте 860 мм.  
150-220 при общей высоте 920 мм.



**GZ 010-041**

Короб серебристого цвета с 4-мя полками для устойчивого расположения чашек и высоких стаканов. Подходит для всех посудомоечных машин шириной 60 см. Для установки сложить складные держатели в нижнем коробе.

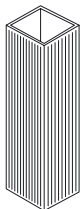
Вместимость: макс. 12 высоких стаканов или 24 чашки.  
ШхВхГ в см: 49 x 34 x 26



**GZ 010-020**

Кассета для серебряных приборов для защиты от окисления. Пригодна для всех посудомоечных машин.

ШхВхГ в см: 5,2 x 21,7 x 4,8



**GZ 010-050**

Крепежный набор из нержавеющей стали для высоты 81 см.

**GZ 010-051**

Крепежный набор из нержавеющей стали для высоты 86 см.

Крепежные наборы применяются для усиления закрепления прибора в нише и для маскировки зазоров между прибором и стенками мебели.

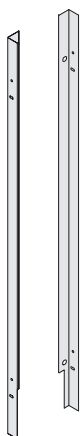
Ш x Г в см: 2,2 x 2,0  
(2 шт. в наборе)

GZ 010-050

Высота 61,5 см

GZ 010-051

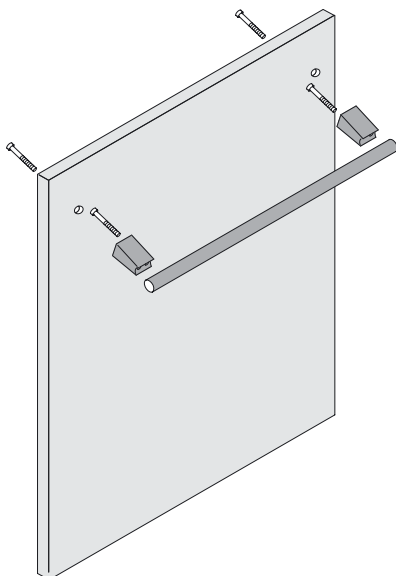
Высота 66,5 см



**GZ 966-010**

Облицовка с ручкой из нержавеющей стали для полновстраиваемых посудомоечных машин шириной 60 см, высотой 81 см.

В x Ш x Г в см: 71,9 x 59 x 2,1



**GZ 976-010** Облицовка с ручкой

из нержавеющей стали для полновстраиваемых посудомоечных машин шириной 60 см, высотой 86 см

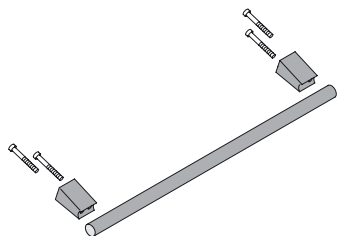
В x Ш x Г в см: 76,9 x 59 x 2,1

**GZ 010-060**

Дверная ручка из алюминия. Для полновстраиваемых посудомоечных машин шириной 60 см.

Подходит для приборов серии 200.

Ш x Г в см: 53,6 x 5,2.

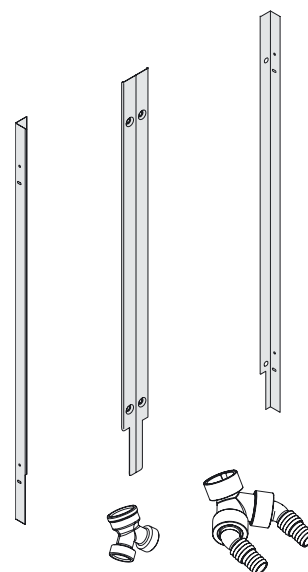


**DA 024-010**

Крепежный набор для установки двух приборов рядом друг с другом, а также для маскировки зазоров между прибором и стенками мебели.

Подходит для всех посудомоечных машин шириной 81 см, для ниш шириной от 90 до 120 см.

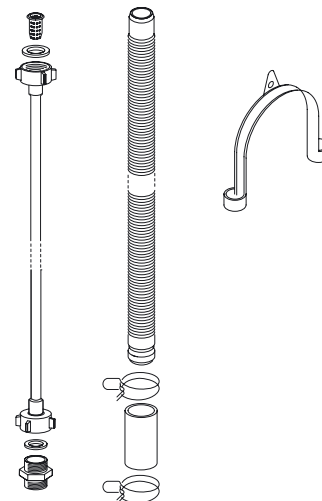
(Оба прибора требуют кроме этого еще и собственное укрепление)



**GZ 010-011**

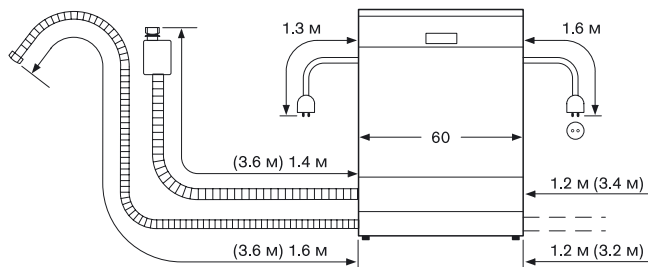
Удлинение для Aquastop (длина 2 м) до 3,6 м.

Применяется в случае если посудомоечная машина устанавливается на расстоянии более чем 1,2 или 1,4 м от подключения к воде. (См. рис. Внизу)



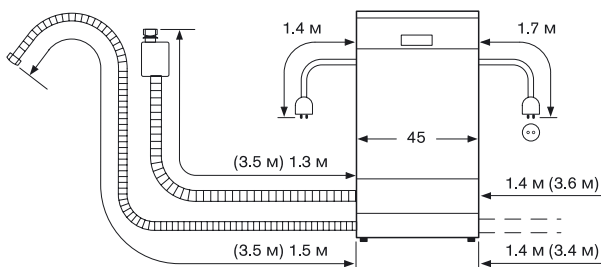
**Размеры для подключения посудомоечных машин шириной 60 см.**

Значения в скобках - с применением удлинения для Aquastop GZ 010-011.



**Размеры для подключения посудомоечных машин шириной 45 см.**

Значения в скобках - с применением удлинения для Aquastop GZ 010-011.





**Автоматическая посудомоечная машина** Контролирует процесс мытья с помощью Aqua-Sensor, самостоятельно определяет жесткость воды, количество посуды, степень ее загрязнения, необходимую температуру и продолжительность мытья для получения оптимальных результатов мытья посуды и эффективного расхода воды и электроэнергии. При обычной степени загрязнения посуды можно сэкономить до 4 л воды.

**Вертикальная загрузка** моющего средства и ополаскивателя дает возможность загружать моющее средство и ополаскиватель при полуоткрытой дверце, не нагибаясь.

**Верхний короб Vario** с изменяемой конфигурацией. Теперь складные держатели посуды обеспечивают экономию места также и в верхнем коробе.

**Высота прибора 86 см** Некоторые модели предназначены для встраивания под столешницу высотой от 90 см. Их моечная камера на 5 см выше, что позволяет размещать в них тарелки диаметром до 35 сантиметров.

**Двойная корзина для столовых приборов** Части корзины для столовых приборов можно разместить по отдельности в верхнем или нижнем коробе в зависимости от загруженности машины. Таким образом освобождается больше места для громоздкой посуды и кастрюль.

**Дополнительный короб для столовых приборов** Разработан специально для небольших столовых приборов, таких как чайные ложечки и десертные вилки. Преимущество этой практичной принадлежности в том, что ее можно разместить в любом месте верхнего короба, благодаря чему оптимальным образом используется пространство.

**Замачивание** Сильно загрязненная посуда помещается в нижний короб и до выполнения основной программы мытья замачивается при температуре 55 °С. Эффективность мытья посуды существенно повышается без использования высокой температуры, поэтому эта программа идеальна для мытья смешанной посуды, среди которой есть и хрупкие бокалы из тонкого стекла.

**Индикация остаточного времени работы** Показывает время, оставшееся до конца программы с точностью до минуты. Остаточное время в ходе выполнения

программы многократно пересчитывается и актуализируется. В полностью интегрированных моделях шириной 60 см о завершении программы дополнительно извещает звуковой сигнал. Камера для моющих средств. Эта камера позволяет точно дозировать моющее средство в зависимости от выбранной программы. Тем самым экономится моющее средство и не наносится вред окружающей среде.

**Кассета для мытья серебряной посуды** (специальная принадлежность). При мытье в посудомоечной машине столовые приборы из серебра помещаются в специальную кассету из алюминия, которая защищает их от окисления и коррозии.

**Короб для ножей** В нем идеально размещаются длинные ножи и половники.

**Короб для стаканов** (специальная принадлежность). Специальный короб для бокалов предназначен для бережного мытья бокалов для вина и шампанского с длинными ножками.

**Короткая программа** Эта программа предназначена прежде всего для слабо загрязненной посуды. Посудой снова можно пользоваться спустя всего 30 минут.

#### **Наклейка энергоэкономичности**

С 1 февраля 1999 года для стран Европы была введена маркировка посудомоечных машин. В классах от «А» до «G» машины оцениваются по следующим трем категориям:

- эффективность энергопотребления;
- эффективность мытья;
- эффективность сушки.

Приборы, относящиеся по эффективности энергопотребления к классам от «А» до «С», отличаются особенно экономным расходом электроэнергии. Приборы класса «А» отличаются самыми лучшими результатами мытья и сушки.

**Насадка для мытья противней** Для мытья крупных предметов, например, противней, решеток для гриля или металлических фильтров кухонных вытяжек, верхний короб из прибора можно вынуть. Насадка для мытья противней, которая поставляется вместе с прибором, обеспечивает равномерное распределение струй воды и тем самым отличный результат мытья крупногабаритных предметов.

**Нижний короб Vario** Четыре ряда складных держателей для посуды и подставка для бокалов обеспечивают максимальную гибкость при размещении посуды. В этом коробе можно разместить все, что можно мыть в посудомоечной машине, – от бокалов на длинных ножках до очень больших кастрюль.

**Нижний короб Vario PLUS** Этот короб совершенно новой конструкции с ручкой и восемью рядами складных держателей и подставкой для бокалов представляет еще больше возможностей для размещения посуды. Особенно удобно использовать его при одновременном мытье посуды совершенно разных размеров.

**Отсрочка старта** Электронная отсрочка запуска предлагает возможность установить время начала мытья посуды заранее (максимум за 24 часа). Благодаря этому можно мыть посуду в ночное время, когда стоимость электроэнергии ниже.

**Программа автоматического мытья с использованием комбинированных средств «3 в 1»** Если вместо стандартного набора (моющее средство, соль, ополаскиватель) при мытье посуды используется комбинированное моющее средство «3 в 1» («таблетка»), посудомоечная машина с помощью сенсора автоматически распознает его. Ход программы автоматически корректируется для получения оптимального результата мытья и сушки посуды.

#### **Полностью автоматическая посудомоечная машина**

Полностью автоматические посудомоечные машины во всех программах распознают степень загрязнения посуды и воды с помощью Aqua-Sensor II\*. Температура и количество воды, а также длительность программы устанавливаются автоматически для достижения оптимального результата мытья и экономного расхода электроэнергии и воды. По сравнению с автоматическими посудомоечными машинами здесь может быть принято дополнительное решение о запуске короткой программы или особо щадящего режима ополаскивания для хрупкой посуды. Оптимизированный и гибкий ход программы при этом сохраняется.

**Программа автоматического мытья с пятью специальными функциями** Кроме программы автоматического мытья посуды, в Вашем распоряжении пять дополнительных функций:

- автоматическое щадящее мытье посуды из стекла и тонкого фарфора;
- интенсивное автоматическое мытье сильно загрязненной посуды;
- быстрое мытье;
- предварительное ополаскивание;
- сокращение времени мытья.

Любую из этих функций легко выбрать с помощью интерактивного текстового дисплея, расположенного на верхней части двери посудомоечной машины.

**Программа интенсивного мытья** Предназначена для сильно загрязненных кастрюль и сковород. На этапе предварительного ополаскивания температура достигает 50 °С, а на этапе основного мытья и окончательного полоскания 65–70 °С.

**Программа для мытья хрупкой стеклянной посуды** Особо бережная программа предусматривает мытье хрупкой стеклянной посуды при температуре 40 °С и ополаскивание ее при температуре 55 °С.

**Проточный водонагреватель** Вода нагревается с помощью нагревательного элемента, расположенного за пределами моечной камеры. За счет этого увеличивается внутреннее пространство посудомоечной машины и исключается опасность повреждения посуды при соприкосновении с нагревателем.

**Складные держатели** С их помощью можно легко и компактно разместить тарелки или бокалы, а также кастрюли или миски.

**Сокращение продолжительности программы** При выборе этой функции продолжительность таких программ, как «Интенсивная», «Нормальная» или «Экономичная» может быть сокращена на 20%.

**Сушка методом конденсации влаги** В процессе сушки горячий пар оседает на боковой поверхности наполненного холодной водой теплообменника\*. Пар конденсируется в капли, которые стекают по боковой стенке. За счет этого при открывании посудомоечной машины не происходит образования пара, а сама по себе сушка эффективна, гигиенична и не требует расхода электроэнергии.

**Теплообменник** Эта новейшая технология позволяет использовать наилучшим образом остаточное тепло воды на разных этапах работы прибора. Перед тем как новая порция воды попадет в камеру посудомоечной машины, она предварительно заливается в боковой отсек прибора, где нагревается за счет тепла от предыдущего этапа мытья посуды. Это позволяет сэкономить около 15% энергии, а для процесса сушки не требуется дополнительной электроэнергии. Отсутствие резких перепадов температуры оказывает щадящее действие на тонкое стекло.

**Технология защиты стеклянной посуды** Новая технология защиты стеклянной посуды позволяет избежать повреждения тонкого стекла. С одной стороны, с помощью теплообменника\* предотвращаются сильные колебания температуры воды, а с другой – во время процесса мытья степень жесткости воды регулируется таким образом, чтобы максимально защитить поверхность хрупких бокалов и фужеров.

**Turbo-функция** Если сильно загрязненная посуда скоро снова может потребоваться, то продолжительность трех основных программ мытья можно сократить. Экономичная программа «Normal Eco» в сочетании с Turbo-функцией длится всего 59 минут, при этом качество мытья и сушки остаются на самом высоком уровне (класс «А»). Это соответствует экономии времени 60%. Применение Turbo-функции в сочетании с программами автоматического и интенсивного мытья обеспечивает экономию времени на 30%.

**Экономичная программа «Normal Eco»** При использовании этой программы мытье происходит при температуре 50–55 °С вместо 60–65 °С. Кроме того, не используется этап предварительного ополаскивания. Это обеспечивает экономию воды и электроэнергии по сравнению с обычной стандартной программой.

**Электроника регенерирования** Автоматическая регенерация установки для снижения жесткости воды производится не после каждого мытья посуды, как обычно, а только по мере необходимости. Умная электроника рассчитывает, когда необходимо добавить раствор специальной регенерирующей соли в установку для снижения жесткости воды, и экономит таким образом соль и воду.

**Aqua-Sensor** В программах с этапом предварительного ополаскивания инфракрасный сенсорный датчик контролирует степень мутности воды после предварительного ополаскивания. Если он определяет, что вода еще может быть использована на этапе основного мытья, то смена воды, обычно осуществляемая на этом этапе, не производится. При обычной степени загрязнения посуды эта технология позволяет сэкономить в зависимости от выбранной программы до 4 л воды. Aqua-Sensor также важен для хода автоматической программы\*.

**Aqua-Sensor II** В полностью автоматических посудомоечных машинах\* используется второй сенсор Aqua-Sensor II, который, помимо степени загрязнения воды, дополнительно может распознавать и мелкие нерастворимые частицы, например чаинки. Свежая вода используется еще более экономно, что не влияет на результат мытья посуды.

**Aqua-Stop** Во всех посудомоечных машинах не требуется открывать или закрывать водопроводный кран. При необходимости подачи воды в машину впускной клапан открывается автоматически. Многоступенчатая, высокоэффективная, не зависящая от наличия электричества в сети система защиты Aqua-Stop предотвращает любую из возможных протечек воды.

**InfoLight** Благодаря проецированию красной точки на пол перед полностью встроенной посудомоечной машиной Вы всегда сможете определить, что процесс мытья еще не окончен. После завершения программы светящаяся точка гаснет.

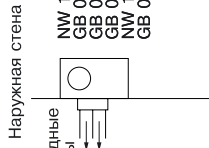
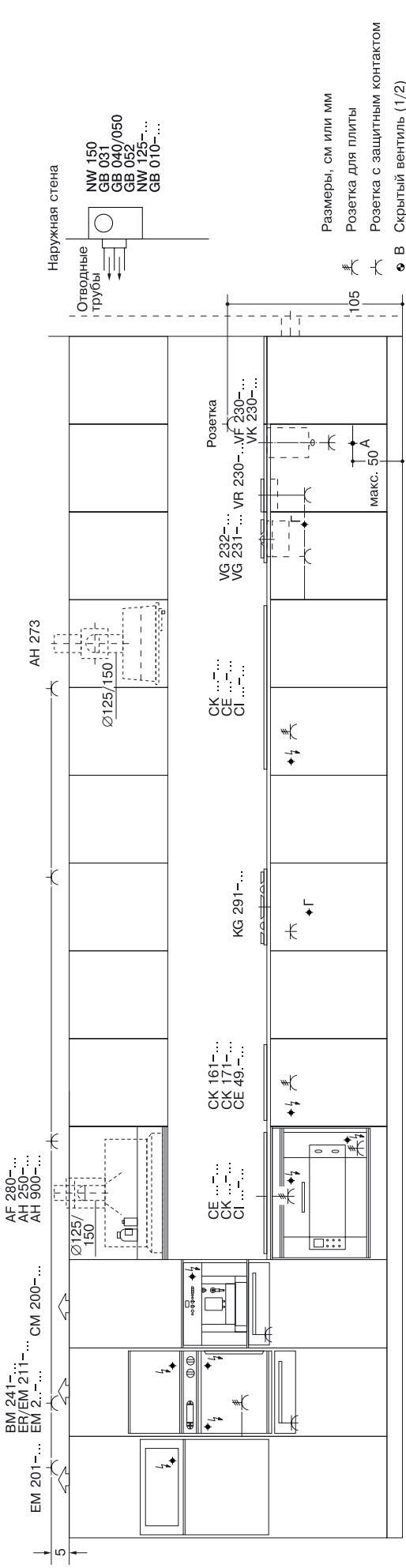
**OptoSensor** Качество и жесткость воды в посудомоечной машине автоматически контролируются специальным сенсором, и в соответствии с полученными данными происходит настройка прибора для защиты хрупкой стеклянной посуды.

**Rackmatic** Верхний короб можно легко отрегулировать по высоте с помощью рычагов и благодаря этому получить возможность размещения в машине крупногабаритной посуды. При полном выдвижении коробка (+ 5 см) из моечной камеры облегчается доступ к его самой удаленной части, и размещать посуду становится максимально удобно.

**Короба VarioFlex** Внутреннее пространство верхнего и нижнего коробов теперь возможно менять при помощи специальных подставок под стеклянную посуду и разделяемых боксов для столовых приборов.

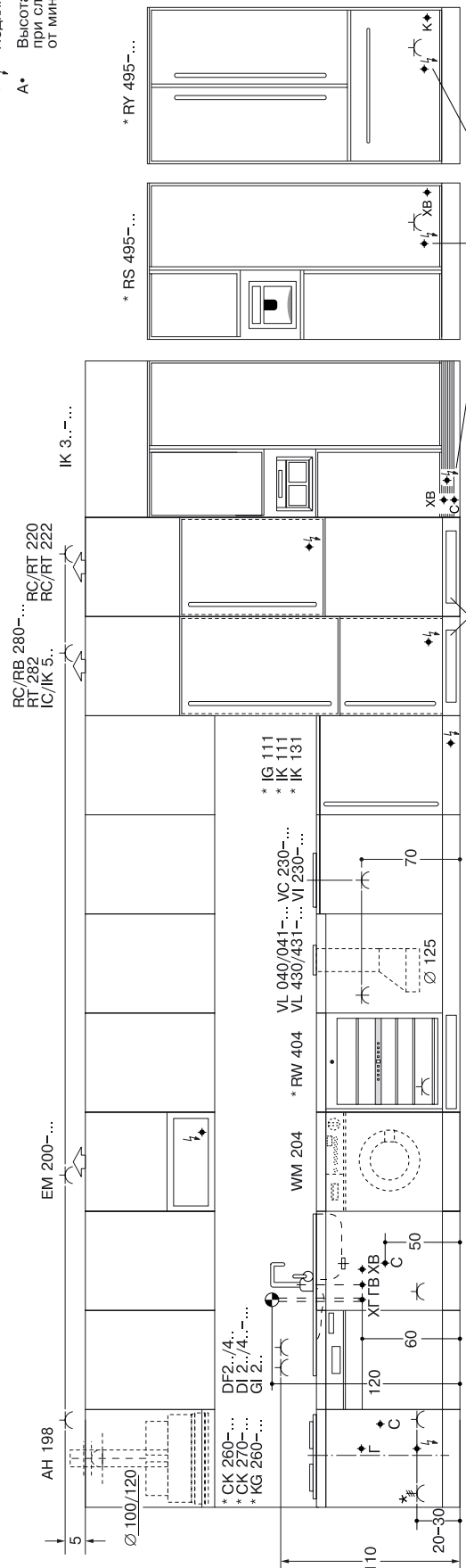


# GAGGENAU План установки 1



- Размеры, см или мм
- Розетка для плиты
- Розетка с защитным контактом
- В Скрытый вентиль (1/2)
- XГ Поддача холодной и горячей воды
- XB Поддача холодной воды к прибору
- ГВ Поддача горячей воды к прибору
- Г Подключение газа
- С Слив
- Подключение к электросети
- A\* Высота столешницы при сливе воды от мин. 50 см до 85 см

После встраивания прибора доступ к месту подключения газа должен оставаться свободным.  
\* Следует установить рядом с прибором розетку с защитным контактом.

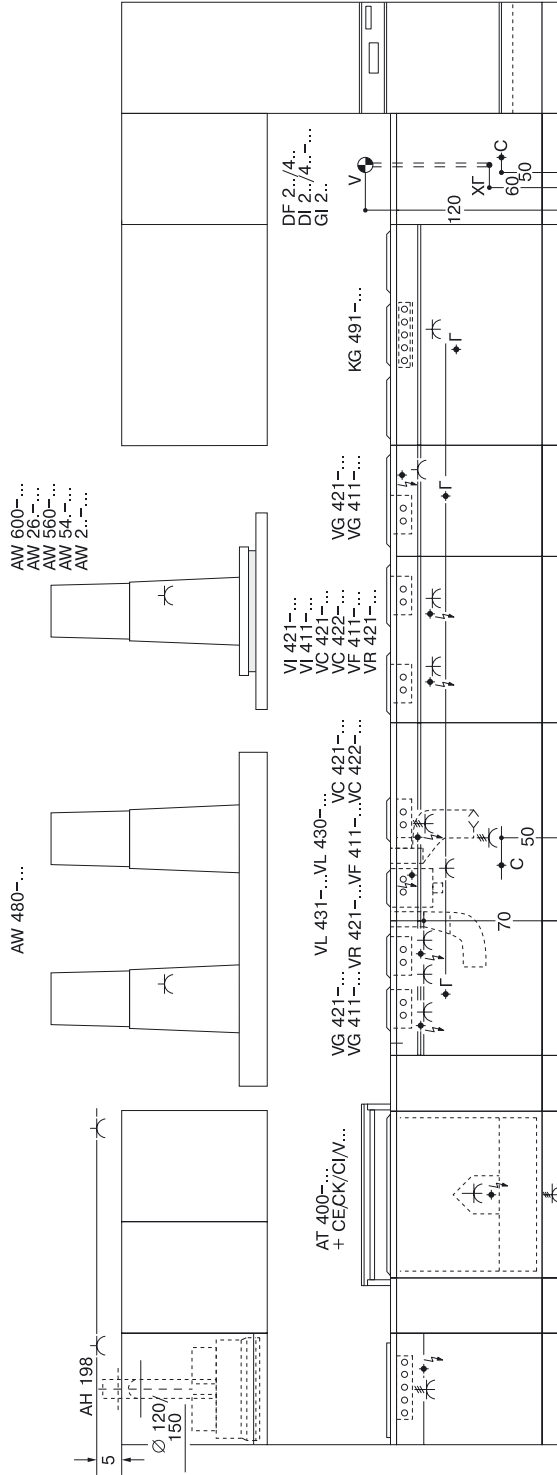


Воздухозабор 200 см<sup>2</sup>

Воздухозабор 300 см<sup>2</sup>

Предусмотреть рядом с прибором подключение воды

# GAGGENAU План установки 2

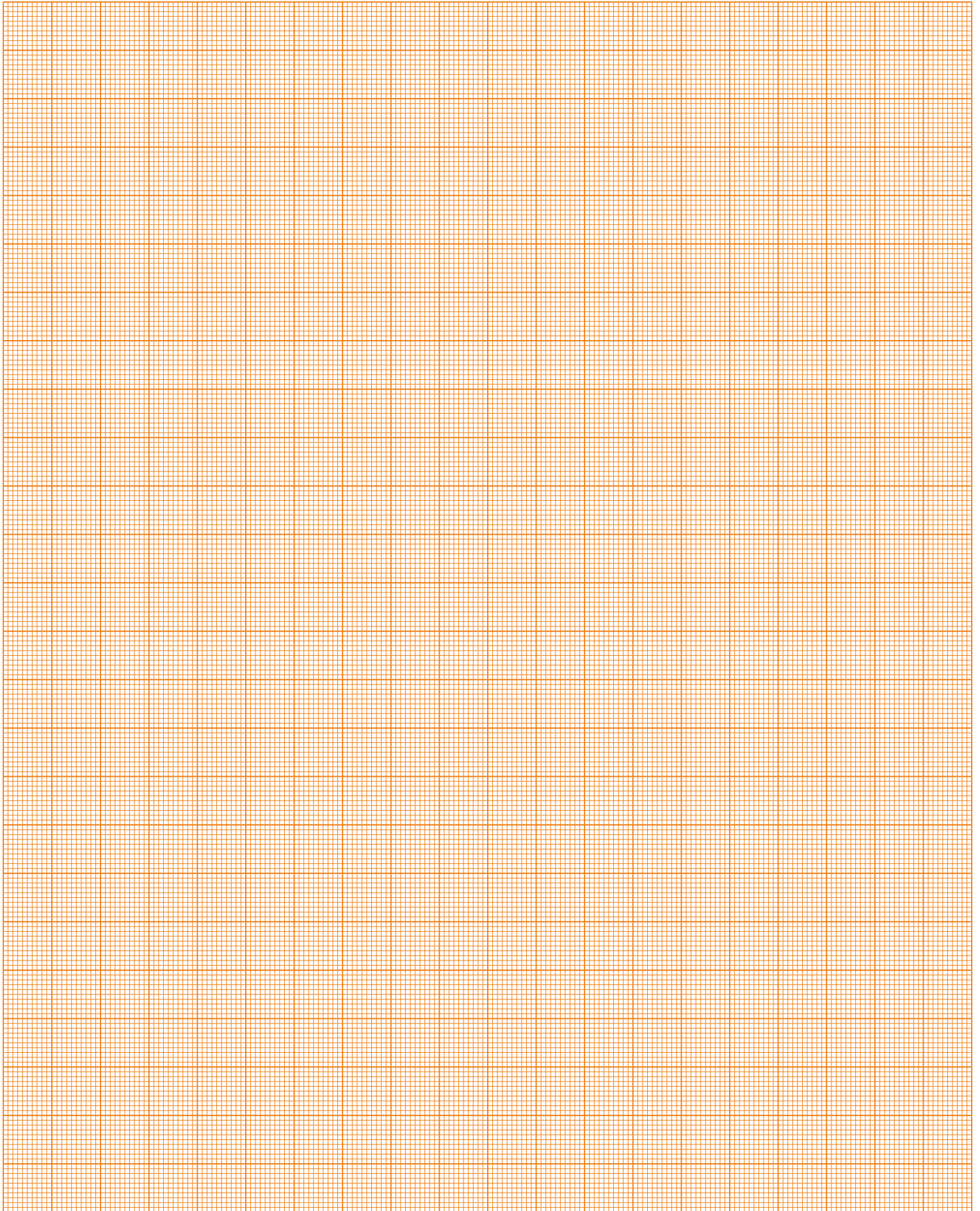


- 美 Размеры, см или мм
- 六 Розетка для плиты
- Розетка с защитным контактом
- ◆ В Скрытый вентиль (1/2)
- ◆ XГ Поддача холодной и горячей воды
- ◆ XV Поддача холодной воды к прибору
- ◆ ГВ Поддача горячей воды к прибору
- ◆ Г Подключение газа
- ◆ С Слив
- ◆ ⚡ Подключение к электросети

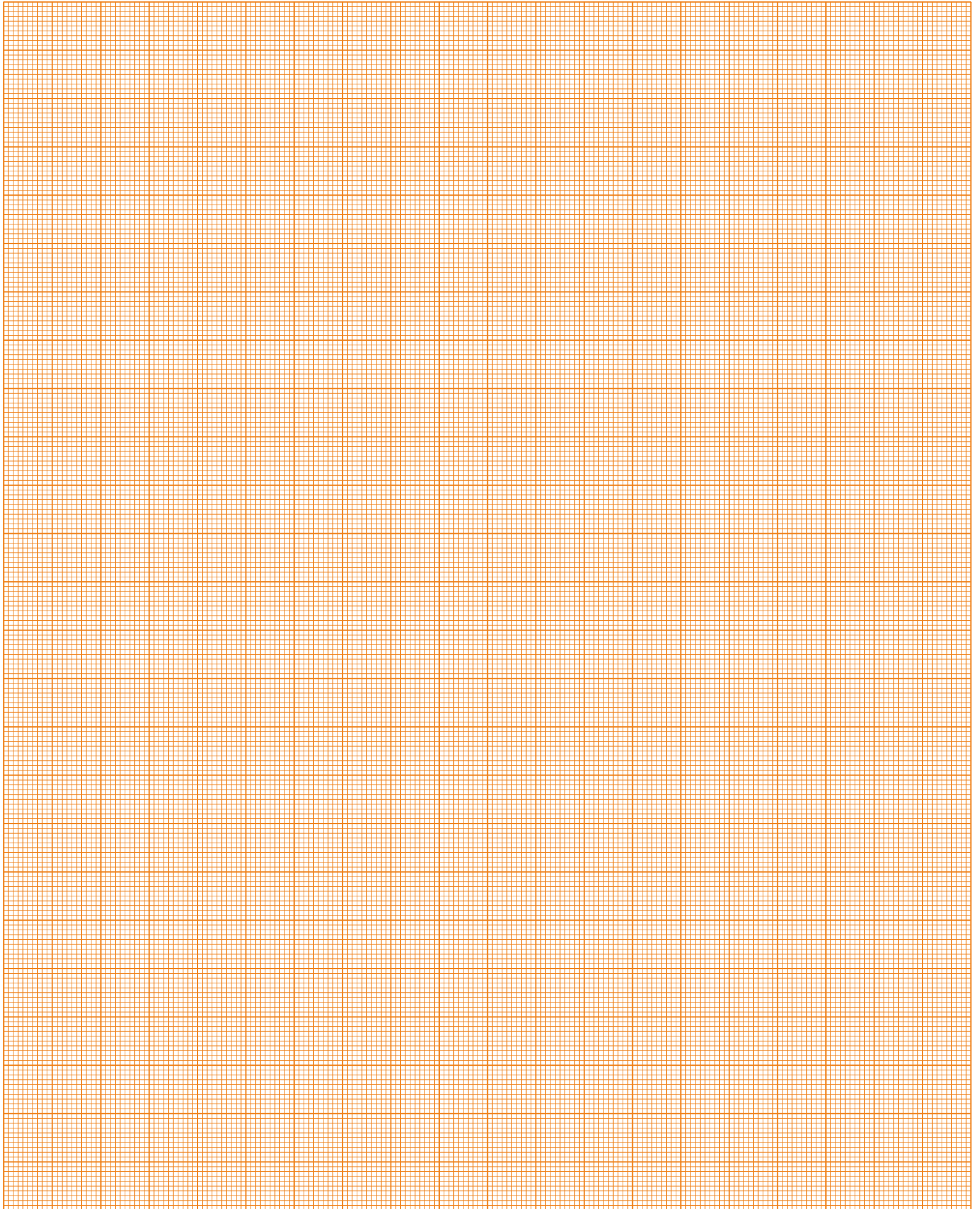
А• Высота столешницы при сливе воды от мин. 50 см до 85 см

Модель вытяжки	Расстояние над	
	газовыми приборами	электроприборами
AF 280	65	43
AH 273	65	65
AH 360	75	65
AH 600	67	60
AH 400	70	60
AW/AI 20./21.	70	60
AW/AI 54.	70	60
AI 260	65	55
AW 560	65	55
AW/AI 480	65	55









Мир Gaggenau – это тысяча и один способ проявить свой вкус и реализовать свои взгляды. Речь идет о Вашей кухне. Ваш ближайший партнер Gaggenau воспримет любое Ваше желание, конкретно и очень индивидуально. С нашей профессиональной помощью Вы сможете распланировать и воплотить в жизнь все, что только Вашей душе угодно: от функции до дизайна. Мы желаем, чтобы эта кухня постоянно доставляла Вам радость.  
**Другой взгляд – отличие Gaggenau.**

© Copyright by  
Gaggenau Hausgeraete GmbH  
Postfach 83 01 01  
81701 Muenchen

Фирма-производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию приборов. Во избежание недоразумений при покупке приборов руководствуйтесь инструкцией по эксплуатации и информацией продавцов.

Инфо-линия Gaggenau: (044) 490-2095

Наш адрес в Интернете: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

Фирма-производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию приборов. Во избежание недоразумений при покупке приборов руководствуйтесь инструкцией по эксплуатации и информацией продавцов.