

Das erste All-in-One- Kochsystem

The first All-in-One cooking solution.

LHOV ist das erste All-in-One-Gerät auf dem Markt und seine Innovationen sprechen für sich. Das geradlinige Design aus schwarzem Glas bildet eine einzigartige Verschmelzung aus Ästhetik und Leistung: Es fügt sich perfekt in die Küchenschränke ein und vereint hochmoderne Funktionen, verschiedene Kochbereiche und -modi sowie ein Display mit intuitiven Bedienelementen, das alle Ihre Wünsche umsetzt.



Lhov is the first All-in-One appliance on the market and its innovations speak for themselves. Its super linear design with black glass combines unparalleled aesthetics and performance: perfectly flush with kitchen units, it offers innovative features, different cooking methods and areas, an amazing touch screen, to fulfil your every need.

Lhov. 5 Mal außergewöhnlich. 5 times extraordinary.

Space Reshaper.

Das Design von Lhov bricht die Regeln der Kategorie, indem es zum ersten Mal ein Kochfeld, einen Backofen und eine Dunstabzugshaube in einem einzigen Gerät kombiniert. Lhov integriert sich perfekt in den Schrank, optimiert den Platz und unterstreicht die Linearität des Küchendesigns.

Lhov's design breaks the rules of the category by combining hob, oven and extractor hood in a single appliance for the first time. Lhov fits seamlessly into the kitchen unit, optimising space and highlighting the linearity of the kitchen design.

Odour Stopper.

Kein heißer Dampf mehr im Gesicht, wenn Sie die Backofentür öffnen. Das revolutionäre Absaugelement von Lhov entfernt Induktionskochfeld- und jetzt endlich auch Backofen-Dämpfe und -Gerüche.

No more hot vapours in your face when you open the oven door. Lhov's revolutionary aspirating heart removes fumes and odours from the hob and, at last, from the oven too.



Ein Elektrogerät, das es so noch nie gegeben hat? Jetzt ist es da. Backofen, Kochfeld und Dunstabzugshaube: endlich vereint, um Ihr Cooking-Erlebnis zu revolutionieren. Sie kreieren, und es erledigt die Arbeit - das gab es noch nie. The appliance that was always missing? Not any longer. Oven, hob and extractor hood: together at last, revolutionising your cooking experience. You create, it performs - like never before.

Oven Hero.

So einen Backofen hat man noch nie gesehen, weder von innen noch von außen. Die Breite des Garraums (30 % breiter als herkömmliche Backöfen) ermöglicht es Ihnen, zwei Backbleche nebeneinander, ein großes Gericht oder eine große Menge an herzhaften Snacks oder Muffins zu backen.

Und nicht nur das: Sie können traditionelles Garen mit Dampfgaren kombinieren, Sie können den Grill nur in der Hälfte des Garraums aktivieren und so den Verbrauch senken. Außerdem können Sie dank der Automatikprogramme und dem Kerntemperaturfühler alles an den Backofen delegieren – wählen Sie einfach das Gericht aus.

You have never seen an oven like this before, inside and out. The width of its cavity (30% more than conventional ovens) allows you to bake two pans side by side, oversize dishes or a large quantity of savoury snacks or muffins. And that's not all: you can combine traditional cooking with steam cooking, and activate the grill in half of the cavity only, reducing consumption. Plus, you can leave everything up to the oven thanks to its automatic programmes - just select the dish - along with the food probe.

Over the Hob.

Man kann es kaum als Induktionskochfeld bezeichnen: Das Lhov-Induktionskochfeld definiert die Standards beim Cooking mit Induktion neu. Nie zuvor hat es ein Fünf-Zonen-Kochfeldabzug mit Induktion gegeben. Leistungsstark, mit kombinierbaren Zonen für große Töpfe – und ausgestattet mit automatischen Kochfunktionen.

To call it a hob is almost an understatement: the Lhov hob redefines the standards of induction cooking. Never before has there been an induction hob with five zones. And they are powerful, combinable for large pans and equipped with automatic cooking features.

Smart Control.

Sie aktivieren es und die Begeisterung wächst: das digitale Display – so intuitiv wie das eines Smartphones. Ergonomisch, interaktiv, vernetzt. Lhov und seine hochmodernen Funktionen lassen sich mit einem Finger bedienen.

Activate it and the excitement begins: the digital display is intuitive like a smartphone, ergonomic, interactive, connected allowing you to operate the Lhov and its cutting-edge features with a simple touch.



Lhov

Design Fabrizio Crisà



Weitere Inhalte
More info

AWARDS



reddot winner 2023



MATERIALIEN UND ABMESSUNGEN

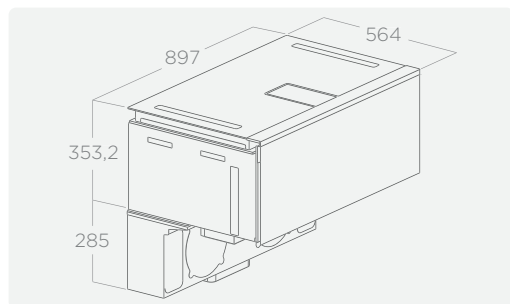
SIZE & MATERIALS

90×56,5×36 cm

85,5×48,8 cm (cut)

Abluft-Haube in Umluft-Haube umwandelbar
Duct-out convertible to filtering

Schwarzes Glas + eloxiertes Aluminium
Black glass + anodised aluminium



All you need is Lhov.

Ein Elektrogerät, das es so noch nie gegeben hat? Jetzt ist es da. Backofen, Kochfeld und Dunstabzugshaube: endlich alles in einem, eine Revolution für Ihr Cooking-Erlebnis. Sie kreieren, und es erledigt die Arbeit - das gab es noch nie.

LHOV ist das erste All-in-One-Gerät auf dem Markt und seine Innovationen sprechen für sich. Das geradlinige Design aus schwarzem Glas bildet eine einzigartige Verschmelzung aus Ästhetik und Leistung: Es fügt sich perfekt in die Küchenschränke ein und vereint hochmoderne Funktionen, verschiedene Kochbereiche und -modi sowie ein Display mit intuitiven Bedienelementen, das alle Ihre Wünsche umsetzt. Last but not least: ein Abluftsystem der neuen Generation, das Dämpfe und Gerüche vom Kochfeld auffängt. Und zum ersten Mal auch aus dem Backofen. Lhov wurde bereits mit 13 Preisen ausgezeichnet und hat den Compasso D'Oro 2024 gewonnen, einen der renommiertesten internationalen Designpreise. Jetzt ist Lhov bereit, das Versprechen einzulösen, für das es konzipiert wurde: die Küche in einen Raum der Schönheit und Innovation zu verwandeln, in dem jeder Moment außergewöhnlich wird.

The home appliance that didn't exist. Now it does. Oven, hob, kitchen hood: finally together, ready to revolutionise your cooking experience. You decide what to make, it does the rest - for the first time ever. Lhov is the first All-in-One appliance on the market and its innovations speak for themselves. Its super linear design with black glass combines unparalleled aesthetics and performance: perfectly flush with kitchen units, it offers innovative features, different cooking methods and areas, an amazing touch screen, to fulfil your every need. Last but not least: its latest generation extraction system can capture vapors and odors from the hob and, for the first time ever, the oven too.

Already winner of 13 awards Lhov has also been granted the 'Compasso D'Oro' 2024 - the prestigious international design award and is ready to keep the promise that gave rise to its creation : transforming the kitchen into a space where beauty and innovation blend in to make every moment spent there extraordinary.



BACKOFEN OVEN

Typ Type	Kombi-Dampf CombiSteam
Temperaturbereich Temperature range	30° - 280° C
Garraumvolumen Cavity Volume	62 l
Lebensmittelfühler Food Probe Thermometer	✓
Tür Door	Automatische Öffnung, kalte Tür Electronic opening, cool door
Beleuchtung Lighting	4 LED 2,6 W 4 LED 2,6 W
Ebenen Racks	3 Einschubebenen, 1x Teleskopauszug 3 wire guides + 1 telescopic level
Reinigung Cleaning	Hydrolytisch mit Dampf Hydrolytic with Steam
Garprogramme Cooking Programs	11 klassische Programme, 9 Dampf-, 6 Spezial-, 48 automatische Programme 11 classic, 9 vapour, 6 special, 48 auto
Energieeffizienzklasse Energy class	A+

ABSAUGUNG ASPIRATION

Intensivleistung Booster airFlow	1100 m³/h
Schallpegel max Noise level max	62 db(A)
Dampfabsaugung aus dem Ofen Cavity vapours extraction	✓
Energieeffizienzklasse Energy class	A
Version Version	Abluft-Haube in Umluft-Haube umwandelbar Duct-out convertible to filtering

Anschlusswert Absorption	13 kW
Power limitation	✓

INDUKTIONSKOCHFELDER INDUCTION HOB

Kochstufen Cooking zones	1 220×184mm - 2,1/3,7 kW 2 220×184mm - 2,1/3,7 kW 3 220×184mm - 1,85 kW 4 220×184mm - 2,1/3,7 kW 5 220×184mm - 2,1/3,7 kW
Bridgefunktion Bridge zone	2

INKLUSIVE ZUBEHÖR INCLUDED ACCESSORIES

Glasabtropfschale, Grill, Dampfset, Bratensatz, Stützrahmen, zusätzliche Halterung für Pizzapfannen, Kerntemperaturfühler, Wasserschale für Dampf, Fettfilter.
kit glass baking tray, kit wire rack, kit steam set, kit air fry, kit frame support, kit pizza trays support, food probe, steam water tank, grease filter.

ZUBEHÖR ACCESSORIES

Cooking SET - Details Seite 92 Kit Cooking - Details page 92	
Umluftfilter LHOV HP regenerable odour ceramic filter	KIT0200892
Filtereinbausatz - siehe entsprechender Abschnitt Kit filtering installation - See the dedicated section	

 Total Integration	 Ultrawide Cooking	 Steam
 Oven Air Cleaning	 Food Probe	 Air frying
 Multi Cooking	 Automatic Programs	 Cooking Flow
 Bridge Zone	 Selective Autocapture	 Connectivity

MODELLE MODELS

LHOV COMBISTEAM BL/A/90	PRF0195920
FRONTPROFILSATZ (für den Einbau erforderlich) - Details Seite 93 FRONT PROFILE KIT Mandatory to complete the installation. Details page 93	





Showcasing
Lhov





Lhov. Alle Vorteile im Überblick. All the advantages, in detail.

Der Lhov Backofen verfügt über zahlreiche Funktionen und Garmodi, die sowohl die tägliche Zubereitung als auch die Zubereitung von Speisen für besondere Anlässe erleichtern. Alle zeichnen sich durch hohe Benutzerfreundlichkeit, große Vielseitigkeit und erhebliche Zeit- und Energieeinsparungen aus.

Lhov's oven boasts multiple features and cooking modes, to enhance everyday meals as well as your culinary dishes on special occasions. It is possible to cook healthy and tasty dishes with extreme ease of use, high versatility and remarkable time and energy savings.

Kombiniertes Dampfgaren.

Dampfgaren eignet sich zum schonenden Garen von Speisen, wobei die Nährstoffe und organoleptischen Eigenschaften erhalten bleiben. Die Dampfgarprogramme von Lhov arbeiten mit niedrigen Temperaturen bei minimalem Verbrauch und sind unterteilt in:

- Volldampf, besonders geeignet für Gemüse und Fisch;
- Programme mit hoher, mittlerer und niedriger Feuchtigkeit für das Garen von Fleisch, Brot, Eiern und Kuchen mit optimalen Ergebnissen.

Combi Steam.

Steam cooking is ideal for gentle cooking while preserving its nutrients and organoleptic properties. Lhov's steam programmes use very low temperatures to minimise energy consumption:

- Full Steam, particularly suitable for vegetables and fish;
- High, medium and low humidity programmes, for baking meat, bread, eggs and cakes with healthy and appetizing results.



Luftfritieren.

Mit dieser Funktion können Sie Lebensmittel wie Pommes frites, Fisch, Hähnchenflügel, Kroketten und Gemüse auf gesunde Weise zubereiten. Die Ölmenge wird reduziert, Geschmack und Knusprigkeit bleiben erhalten. Die Luft zirkuliert durch die Lochpfanne und sorgt für ein gleichmäßiges Garen und eine perfekte Bräunung, wodurch die Garzeit erheblich verkürzt wird.



Air Fry.

With this function you can cook food such as chips, fish, chicken wings, croquettes, vegetables in a healthy way. Little oil for your crispy and tasty dishes. Air flows through the perforated baking tray ensuring even cooking and perfect browning, while significantly reducing cooking time.



Selektives Grillen.

Zum Grillen kleinerer Portionen ist es nun auch möglich, nur eine Hälfte des Grills zu aktivieren. Und Energieverschwendung zu vermeiden.

Selective Grill.

You can finally heat up only half of the grill for grilling small portions. And to avoid energy waste.

Gargutfühler.

Der Gargutfühler sorgt dafür, dass die Speisen rechtzeitig und exakt gar werden. Einfach die gewünschte Kerntemperatur einstellen: Sobald diese erreicht ist, schaltet sich der Backofen ab.



Multi Cooking.

Manuelle Programme können nacheinander kombiniert werden (bis maximal 3 Programme). Ein Beispiel? Brot nach dem perfekten Aufgehen backen oder Lasagne nach dem Backen überbacken.

Automatikprogramme.

Sie ermöglichen es, das Gericht und die gewünschte Garstufe auszuwählen. Der Backofen erledigt den Rest von selbst. Das Backen bzw. Garen von Kuchen, Pizza, Pasta, Fleisch, Fisch und Beilagen wird so zum Kinderspiel. Die Automatikprogramme eignen sich sowohl für das Garen einzelner Speisen als auch für das Garen mehrerer Portionen; der große Garraum ermöglicht das zeit- und energiesparende gleichzeitige Garen verschiedener Speisen nebeneinander.

Food probe.

The food probe ensures perfect and impeccable cooking results. Simply set the desired internal temperature: once reached, the oven will switch off automatically.

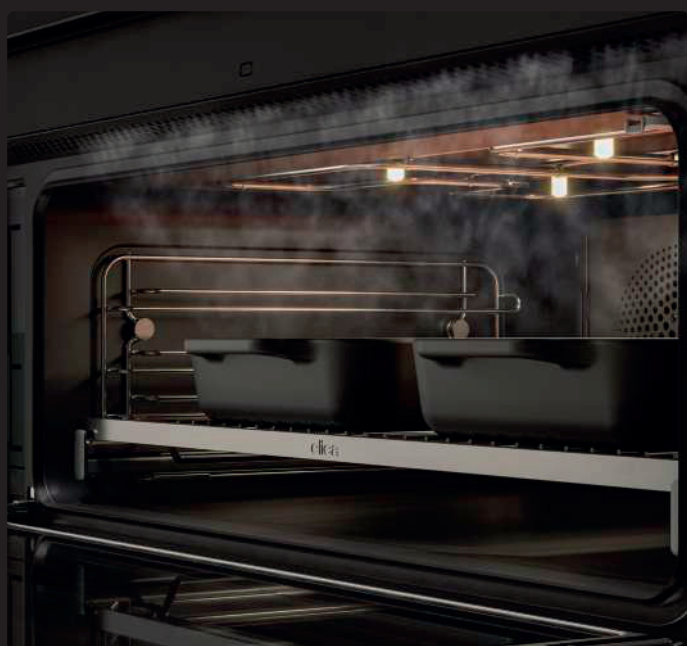


Multi Cooking.

Manual programmes can also be combined in a sequential way (up to a maximum of 3 steps). An example? You can bake bread after it has perfectly leavened or grill the lasagne at the end.

Automatic programmes.

They allow you to cook by simply selecting the dish and the desired degree of cooking: the oven will do everything on its own. Baking cakes, pizzas, baked pasta, meat, fish and side dishes becomes very easy. The automatic programmes are suitable for cooking both single dishes and numerous portions; the oven large cavity allows you to cook your various dishes side by side at the same time, thus optimising time and energy.



Hohe Luftqualität. Schluss mit Dämpfen und Gerüchen.

Lhov führt eine innovative Lösung mit zwei Lufteinlassschlitzen an den kurzen Seiten des Kochfelds ein, die sowohl in der Absaug- als auch in der Filterversion eine leistungsstarke Absaugung von unten gewährleisten. Die beiden Schlitze sind durch dünne Glasklappen abgedeckt, die sich nur bei Bedarf und selektiv öffnen (je nachdem, wo sich das Kochgut und seine Dämpfe konzentrieren).

Das leistungsstarke Absaugsystem entfernt auch die Gerüche aus dem Backofen, und zwar dank:

- dem flüssigkeitsdynamischen Kreislauf, der automatisch die Tür und die Randelemente des Backofens kühlt und verhindert, dass die mit Kochgerüchen beladene Luft nach vorne entweicht
- das Ansaugsystem, das beim Öffnen der Tür den Dampf auffängt, bevor er entweicht.



High air quality. Stop fumes and odours.

Lhov introduces a never-before-seen solution: two air inlet slots on the short sides of the hob, to ensure powerful, high-performance bottom extraction in both duct-out and filtering mode.

The two openings are concealed by subtle glass flaps that open only when and where needed (targeting the cooking zones in use).

The powerful extraction system also removes fumes and odours from the oven, thanks to:

- the fluid dynamic circuit that automatically cools the door and perimeter elements of the oven, preventing odours from seeping out the front;
- when the door is opened, this extraction system captures steam before it can escape.



Induktionskochfeld. Die Automatikfunktionen.

Sie sind wertvolle Helfer bei der täglichen Zubereitung und bei besonderen Anlässen. Sie lassen sich mit einer einfachen Berührung aktivieren und bieten folgende Funktionen:

- **Melting** (Schmelzen) von Butter und Schokolade, ohne sie ständig umrühren zu müssen und ohne die Gefahr, dass sie anbrennen;
- **Warming** (Erwärmen), um fertige Speisen warm zu halten oder Milch, Brühe, Cremes und Soßen zu erwärmen, ohne die Gefahr, dass sie anbrennen;
- **Simmering** (Köcheln), um Speisen lange zu garen, ohne dass Flüssigkeit ausläuft oder überkocht;
- **Cooking Flow** bei dem die Hitze durch einfaches Verschieben des Topfes von einem Kochfeld zum anderen unter Verwendung der voreingestellten Leistungsstufen eingestellt werden kann.



Induction hob. Automatic features.

These are a must for both everyday meals and special occasions.

Simply tap to select one of the following options:

- **Melting**, to melt butter and chocolate effortlessly, without constantly stirring and no risk of burning;
- **Warming**, to keep prepared dishes warm, or to heat up milk, broth, custards and sauces, to prevent burning on the bottom;
- **Simmering**, to simmer dishes and prevent your pots from boiling over.
- **Cooking Flow**, to adjust heat levels by simply moving the pot from one cooking zone to another, taking advantage of the preset power levels.



Energie. Intelligente Regelung.

Lhov regelt den Energieverbrauch der 3 Geräte automatisch, um maximale Leistung zu gewährleisten und Unterbrechungen oder Stromausfälle beim Kochen zu vermeiden. Hierbei

können Sie zwei Parameter einstellen: Der erste entspricht der maximalen kWh-Grenze, die in Ihrer Anlage oder in Ihrem Vertrag festgelegt ist; mit dem zweiten können Sie bestimmen, wie viel Energie Sie dem Produkt zur Verfügung stellen möchten. Lhov legt selbstständig die Prioritäten zwischen Backofen, Kochfeld und Dunstabzugshaube fest und vermeidet in jedem Fall eine Unterbrechung ihres Einsatzes.

Gleichzeitig warnt das System, wenn der eingestellte Schwellenwert überschritten wird, und überlässt es dem Benutzer, ob er den Kochvorgang bis zum Ende fortsetzen möchte oder nicht.

Energy. Smart management.

Lhov automatically manages the energy consumption of the three appliances to ensure maximum performance and prevent interruptions or blackouts while cooking.

This requires setting two parameters: the first is the maximum kWh limit allowed by your installation or contract; the second to decide how much energy to allocate to the product.

Lhov automatically decides the order of priority of the oven, hob, and hood always preventing disruptions in their operation. The system warns you if the set limit is exceeded, so you can decide whether or not to continue cooking until the food is done.

2 Lhov

Flexibilität bei der Installation.

Installation flexibility.



INSTALLATION

Standardschrank: 90cm
 Schranktiefe: ab 60cm Fach:
 90×36cm
 Oben: Oberseite 10mm-50mm
 Pilotop: Oberseite 20mm-56mm
 Maximale Schubladentiefe:
 40cm Minimale Sockelhöhe:
 6cm

INSTALLATION

Cabinet standard: 90cm
 Cabinet depth: da 60cm
 Housing: 90×36cm
 On Top: Top 10mm-50mm
 Flush: Top 20mm-56mm
 Max. drawer depth: 40cm
 Min. plinth height: 6cm

Perfekte Integration in Standard-Unterschränke

Lhov kann in alle Küchen (Wand-, Insel- oder Halbinselküchen) mit 90 cm Unterschränken eingebaut werden. Das Frontprofil dient als Verbindungselement und garantiert eine perfekte Anpassung an die Stärke der gewählten Arbeitsplatte, sowohl bei Auftisch- als auch bei Unterbaumontage*. Die Verstellsysteme sorgen dafür, dass der Backofen immer bündig mit den Schranktüren abschließt und die Arbeitsplatte bündig mit der Arbeitsplattenkante abschließt. Lhov befindet sich immer oben am Unterschrank, um mit den verschiedenen Höhen der Standard-Küchenschränke kompatibel zu sein.

Seamlessly integrated into standard kitchen bases.

Lhov can be installed in any type of kitchens (wall-mounted, island or peninsula) with 90 cm cabinets. The front profile acts as a connecting element and ensures a perfect match with the thickness of your worktop, both in 'on top' and flush installation*. The adjustment systems allow the oven to be always flush fit with the cabinet doors and the hob to be aligned with the top projection. Lhov is to be installed at the top of the kitchen base, therefore it is compatible with various heights of standard kitchen cabinets.

*Verfügbare Größen siehe Abschnitt Zubehör. *See the accessories section for available sizes.

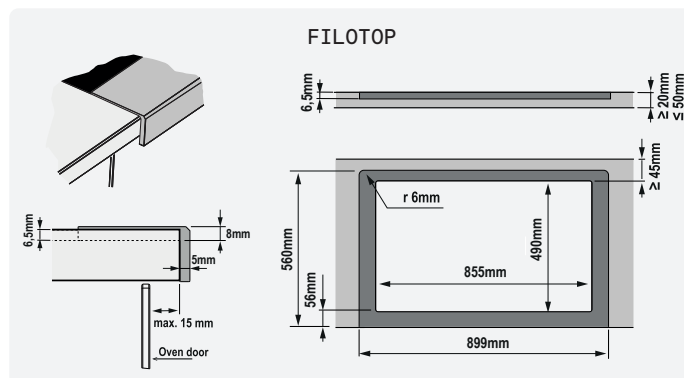
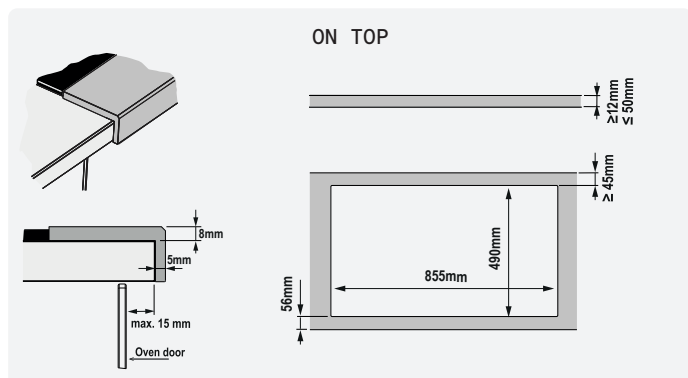
Die Aussparung für den Einbau des Produkts wird nach dem Standardverfahren ausgeführt, wie es für einen Standardkochfeld oder Kochfeld mit Abzug verwendet wird. Nur wenn das Produkt bündig mit der Arbeitsplatte abschließen soll, muss die vordere Fläche zusätzlich gefräst werden.

The hole for installing the product is made by following the standard procedure, the same used for installing a standard hob or extractor hob. Only in the case of total alignment with the top, is additional front milling required.

Only in the case of total alignment with the top, is additional front milling required.

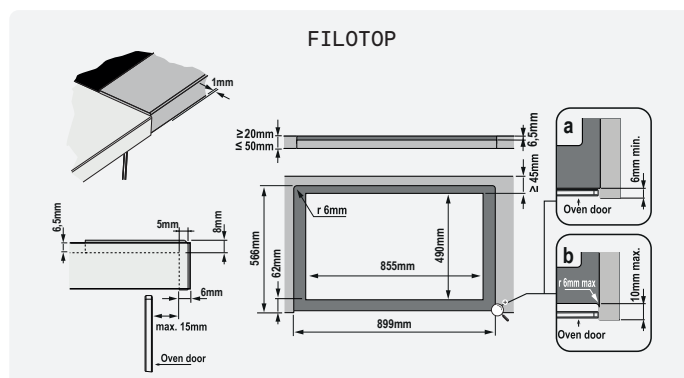
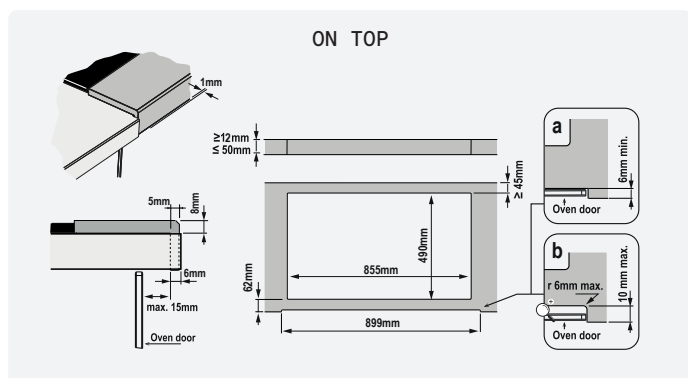
Installation 1 Installation 1

Das Profil überschneidet sich und ragt im vorderen Bereich hervor.
The profile overlaps and protrudes in the front area.



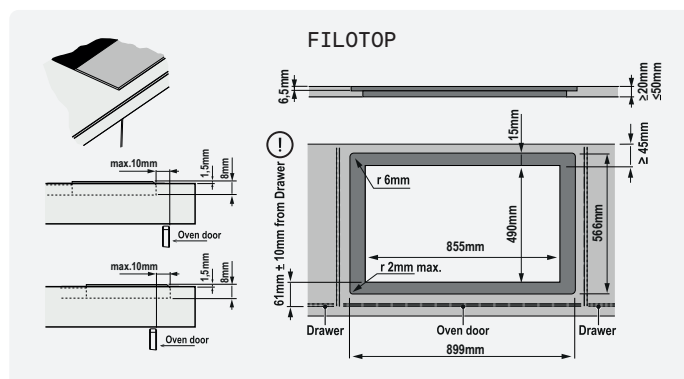
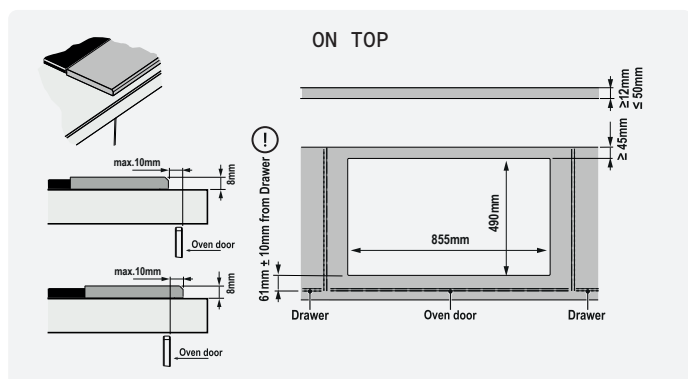
Installation 2 Installation 2

Das Profil schließt vollständig mit dem oberen Teil ab.
The profile is completely aligned with the top.



Installation 3 Installation 3

Der obere Teil ist frei und an der Vorderseite sichtbar.
The top is free and visible on the front side.



Siehe Abschnitt Zubehör für die verfügbaren Profile. See the accessories section for available profiles

2 Lhov Ablufversion. Duct-out installation.

Lhov kann, dank der von Elica gelieferten Kanäle (Zubehör, separat erhältlich), auch als Abzugsversion montiert werden.

Diese ermöglichen den direkten Auslass an der Rückseite des Gerätes oder die Ableitung des Dunstes unter dem Sockel oder Fußboden zur Abzugsstelle ins Freie, wodurch eine hohe Leistung und ein minimaler Geräuschpegel gewährleistet werden.

Lhov can be installed in duct-out version thanks to the piping by Elica (to be purchased separately). Piping allows to have a rear outlet or to channel the fumes under the plinth or the floor, towards an exit point located outside the home, ensuring high performance and very low noise levels.



Installationsbeispiele Abluft
Example of installation (duct-out version)



Luftaustritt reuckseitig
Rear outlet



Luftaustritt seitlich
Side outlet

Zusätzliche Rohrleitungen für Ablufversion Accessory pipe fittings for duct-out version

KIT0120991
222×89×1000 mm



KIT0173527
222×89×500 mm



KIT0120996
Ø150×500 mm



KIT0121000
Ø150×1000mm



KIT0121001
227×94×80mm



KIT0121002
15°
227×138×94mm



KIT0121003
Ø158×59mm



KIT0121004
90°
227×288×94mm



KIT0121005
90°
227×94mm



KIT0121006
90° - Ø157mm



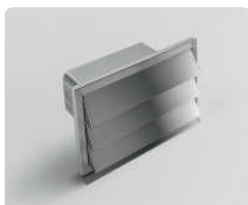
KIT0121007
227×94 -
Ø146mm



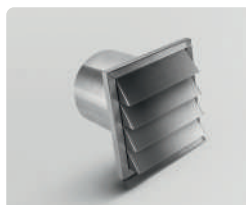
KIT0121008
227×94 -
Ø153mm



KIT0121009
int 216×82
est 290×160 mm



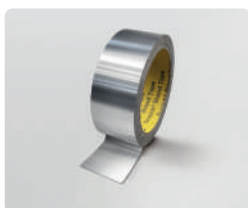
KIT0121010
190×190 -
Ø147mm



KIT0126810
227×94×190
/560 mm



KIT0161453
50 mm x 25 m



2 Lhov Umluft-Zubehörset. Filtering installation.

Plinth in

Mit diesem Satz kann das Gerät mit Filter montiert werden.

Die gefilterte Luft wird in den Sockel geleitet und entweicht diffus durch den Auslass, der mit dem mitgelieferten Chromprofil optisch verkleidet werden kann.

With this kit, you can install the appliance in filtering mode.

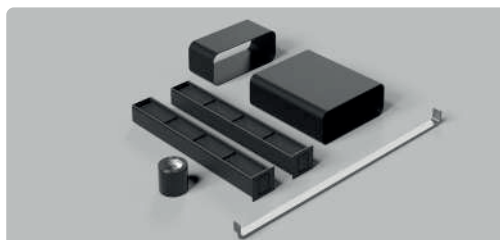
Filtered air is channelled into the plinth and exits diffusely through the vent opening, which can be finished with a chrome-plated profile.

Umluft-Zubehörset Unter Sockel Nach Innen (Min H6cm) Filtering installation kit under plinth* (min h6cm)

KIT0203143

- Keramik-Filter (2 Stück)
- Rechtwinkliges Rohr 250×94×227 mm
- Adapter
- Verchromtes Zierprofil
- Klebeband

- Ceramic filters (2 pieces)
- 250×94×227 mm rectangular pipe
- Adapter
- Chrome-plated trim profile
- Adhesive Tape



* Für einen einwandfreien Betrieb ist ein Abstand von mindestens 5 cm zwischen Auslass und Boden einzuhalten.

* leave at least 5 cm gap between the outlet and the floor to ensure proper operation.

Plinth in Curve

Mit diesem Satz kann das Gerät mit Filter montiert werden.

Die gefilterte Luft wird in den Sockel geleitet und entweicht diffus durch den Auslass, der mit dem mitgelieferten Chromprofil optisch verkleidet werden kann.

With this kit, you can install the appliance in filtering mode.

Filtered air is channelled into the plinth and exits diffusely through the vent opening, which can be finished with a chrome-plated profile.

Filtereinbausatz unter Sockel mit Rundung (Mindesthöhe 6cm) Filtering installation kit under plinth with curve (min h6cm)

KIT0204095

- Keramik-Filter (2 Stück)
- Rechtwinkliger
- Verchromtes Zierprofil
- Klebeband

- Ceramic filters (2 pieces)
- Rectangular bend
- Chrome-plated trim profile
- Adhesive Tape



Ab Januar 2025 erhältlich available from January 2025

Plinth Out

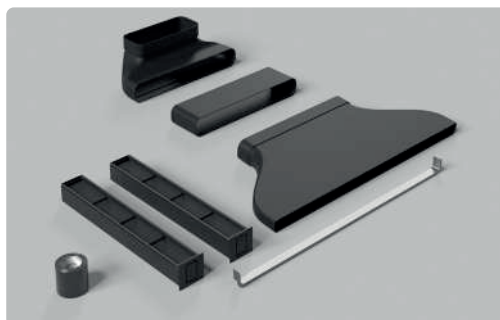
Durch den Kauf dieses Zubehörsets kann das Produkt in Umluftbetrieb umgerüstet und installiert werden, die gereinigte Luft wird mit Hilfe eines speziellen trichterförmigen Rohrs durch ein mit Zierprofil versehenes Lüftungsgitter aus dem Sockel herausgeleitet.

This kit allows you to convert and install the product in filtering mode, directing purified air out through the plinth using a special funnel-shaped duct (which ends with an elegant trim for the vent opening).

Umluft-Zubehörset Sockel Nach Aussen (Min H6cm) Filtering installation kit out of the plinth (min h6cm)

KIT0204096

- Keramik-Filter (2 Stück)
- Rechtwinkliger
- Rechtwinkliges Rohr
- Endstueck Sockel nach aussen komplett mit verchromtem Profil
- Klebeband
- Ceramic filters (2 pieces)
- Rectangular bend
- Rectangular pipe
- Outlet connection to be fitted outside the baseboard, provided with chrome-plated trim profile
- Adhesive tape



ab Januar 2025 erhältlich available from January 2025

Zusätzliche Rohrleitungen für Umluftversion Accessory pipe fittings for filtering version

KIT0121012
218×55×500 mm



KIT0121013
218×55×1000 mm



KIT0121015
223×59×72 mm



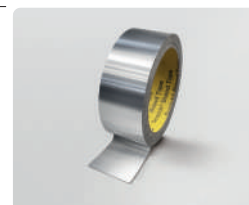
KIT0121016
90°
218×55 mm



KIT0121017
218×55×190
/590 mm



KIT0161453
50 mm x 25 m

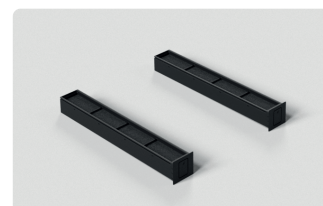


KIT0168750
DeFlettore
sotto zoccolo
DeFlector
under plinth



KIT0200892
Umluftfilter LHOV
HP regenerable odour
ceramic filter

Der Keramikfilter ist ein innovativer modularer Kohlefilter mit Wärme-Regeneration im Backofen. Das Verfahren ist alle 2 - 3 Monate, bis zu maximal 5 Jahren.
The ceramic filter is a modular charcoal filter that can be thermally regenerated in the oven every 2/3 months, up to max 5 years.



2

Zubehör Lhov Lhov Accessories

KIT0200849

Grillrost

Wire Rack



KIT0200858

Glaspfanne

Glass baking tray



KIT0200860

Set Edelstahlschalen

Steam set kit



KIT0200869

AirFry Kit

Kit air fry



KIT0200872

Bausatz Tragrahmen

Kit frame support



KIT0200871

Metallpfannen-Bausatz

Kit metal baking tray



KIT0200870

Zusätzliche Halterung

für Pizzapfannen

Kit pizza trays support



KIT0200892

Regenerierbarer HP-Anti-Geruchs-

Keramikfilter

HP regenerable odour ceramic filter



SICHTBARES FRONTALPROFIL :



Das Frontprofil gewährleistet eine perfekte Anpassung an die Stärke Ihrer Arbeitsplatte, sowohl bei der Installation „on top“ als auch bei der bündigen Installation. Die Abmessungen des Profils beziehen sich auf die Stärke der Arbeitsplatte in den Standardgrößen.

The front profile ensures a perfect match with the thickness of your worktop, both in 'on top' and flush installation. The profile dimensions is referred to countertop thickness in the standard sizes.



KIT0200874

Bausatz Frontprofil oben 12 mm
Kit frontal profile on top 12mm

KIT0200875

Bausatz Frontprofil oben 16 mm
Kit frontal profile on top 16mm

KIT0200876

Bausatz Frontprofil oben 18 mm
Kit frontal profile on top 18mm

FLÄCHENBÜNDIGER EINBAU:

KIT0200886

Bausatz Frontprofil bündig oben 20mm
Kit frontal profile flush top 20mm

KIT0200887

Bausatz Frontprofil bündig oben 30mm
Kit frontal profile flush top 30mm

KIT0200888

Bausatz Frontprofil bündig oben 38mm
Kit frontal profile flush top 38mm

KIT0200889

Bausatz Frontprofil bündig oben 40mm
Kit frontal profile flush top 40mm

KIT0200890

Bausatz Frontprofil bündig oben 50mm
Kit frontal profile flush top 50mm

KIT0200877

Bausatz Frontprofil oben 20 mm
Kit frontal profile on top 20mm

KIT0200878

Bausatz Frontprofil oben 30 mm
Kit frontal profile on top 30mm

KIT0200879

Bausatz Frontprofil oben 38 mm
Kit frontal profile on top 38mm

KIT0200880

Bausatz Frontprofil oben 40 mm
Kit frontal profile on top 40mm

KIT0200881

Bausatz Frontprofil oben 50 mm
Kit frontal profile on top 50mm

SICHTBARES OBERPROFIL :



Dieses Profil kann für alle Arbeitsplattenhöhen zwischen 10 mm und 50 mm verwendet werden, wobei die Kanten sichtbar bleiben. Empfohlen für nicht standardmäßige Stärken oder Formen der Arbeitsplatte.

This profile should be used for all countertop thicknesses range from 10 to 50 mm, living it free. Suggested for not standard sizes and shapes.

KIT0200891

Bausatz Profil ohne Aufsatz
Kit frontal no top