Listino generale Edizione 2019



La storia

Fondata nel 1683 nel cuore della foresta nera per la produzione di beni di consumo durevoli in metallo, in pochissimo tempo Gaggenau si è specializzata nella realizzazione di prodotti smaltati e la "ricetta" del suo resistentissimo forno smaltato è diventata la base per il successo dei forni a carbone, prodotti per quasi tutto il XX secolo.

Nel 1961 Gaggenau viene acquisita dall'imprenditore visionario Georg von Blanquet, sotto il cui controllo è diventata un marchio di fama internazionale. Von Blanquet era affascinato dall'idea di creare cucine personalizzate fatte su misura, un concetto rivoluzionario per quei tempi. Appassionato cuoco nel tempo libero, Von Blanquet non accettò alcun tipo di compromesso nella sua sfida: creare apparecchi professionali incorporando un design pulito e funzionale – un credo a cui Gaggenau è fedele tutt'oggi.

Design

Estetica senza tempo, forme pure ed essenziali, elevata funzionalità: questi sono i principi che da sempre ispirano le collezioni firmate Gaggenau.

Negli anni, l'eccellenza del design Gaggenau ha conquistato numerosi riconoscimenti tra cui "Forum dell'Industria del Design di Hannover", "Centro del Design di Nordrhein-Westfalen" e "Chicago Athaeneum Museum for Architecture and Design. Nel 2018, con il lancio della nuova gamma VarioCooling 400 Gaggenau si aggiudica anche il prestigioso premio Gold, IF Design Award.











La differenza ha nome Gaggenau

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

Nelle prossime pagine siamo lieti di presentarvi la collezione Gaggenau 2019/2020.





Piani cottura Vario

Fiani Collura Full induction	Ш	102
Piani cottura Vario Serie	400	110
Dimensioni dei fori d'inca di apparecchi della Serie	•	13:
Piani cottura Vario Serie	200	138
Dimensioni dei fori d'inca di apparecchi della Serie	'	149
Accessori Accessori sp	oeciali Serie 400 e Serie 200	146
Tabelle tecniche		148





CX 492 110

Cornice in acciaio inox Larghezza 90 cm

Incluso con il piano

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

Accessori di installazione

VA 420 000

Elemento di congiunzione Serie 400 per installazione a filo senza coperchio

VA 420 001

Elemento di congiunzione Serie 400 per installazione a filo con coperchio

VA 420 010

Elemento di congiunzione Serie 400 per installazione in appoggio senza coperchio

VA 420 011

Elemento di congiunzione Serie 400 per installazione in appoggio con conerchio

VA 450 900

Fascia di compensazione in acciaio da 90 cm necessaria per la combinazione di apparecchi Vario Serie 400 con almeno un coperchio

Accessori speciali acquistabili separatamente

CA 060 300

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

GN 232 110

Accessorio Teppan Yaki GN 1/1

Per piani cottura full induction

GN 232 230

Accessorio Teppan Yaki GN 2/3

Per piani cottura full induction

Piano cottura Full Induction Serie 400

CX 492

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

Zone cottura

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

Possono essere riconosciute simultaneamente fino a 6 posizioni di cottura.

Funzionamento

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

Caratteristiche

Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura).

Funzione Professional Cooking (cottura professionale).

Funzione Dynamic cooking (cottura dinamica).

Funzione Teppan Yaki.

Booster per pentole.

Booster per padelle.

Funzione mantenimento al caldo. Individuazione della singola posizione di cottura.

Timer per ogni posizione di cottura. Cronometro.

Short-term timer.

Tasto informazioni.

Funzione PowerManagement. Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

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

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).
Indicatore calore residuo.
Sicurezza bambini.
Funzione Pausa.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

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

Se si combinano più apparecchi con almeno un coperchio, è richiesto l'utilizzo della fascia di compenszione VA 450 per compensare la profondità dell'apparecchio senza coperchio. Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 è necessario l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.

Nella definizione dell'intaglio, se l'installazione è in appoggio prevedere un bordo laterale di almeno 10 mm, se l'installazione è a filo top di almeno 13 mm.

Garantire il taglio della superficie a 90°. La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture.

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

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

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

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

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

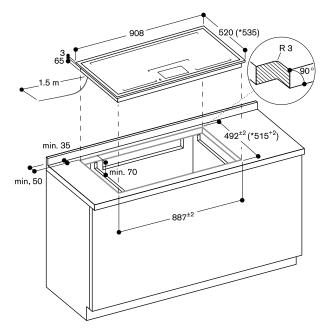
La pentola Wok - WP 400001- non può essere usata su questo piano. Profondità nel mobile 63,6 mm. Montaggio con ripiano intermedio. L'apparecchio può essere installato

Peso dell'apparecchio c.a. 29 kg.

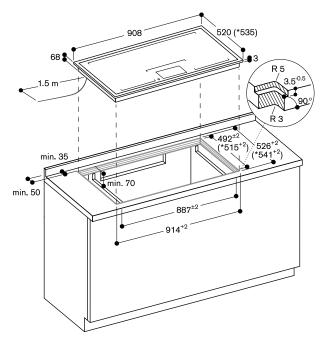
Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW. Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



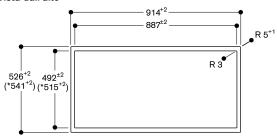


* con fascia di compensazione. Osservare le precauzioni di montaggio separate.



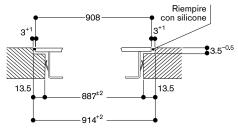
* con fascia di compensazione. Osservare le precauzioni di montaggio separate.

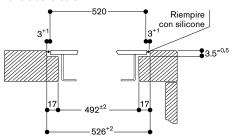
Vista dall'alto



* con fascia di compensazione.

Sezione longitudinale





In caso di montaggio con coperchio apparecchio o fascia di compensazione, prestare attenzione all'apertura più profonda e alla larghezza della scanalatura anteriore e posteriore.



CX 492 100

Senza cornice Larghezza 90 cm

Incluso con il piano

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

Accessori speciali acquistabili separatamente

CA 060 300

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

GN 232 110

Accessorio Teppan Yaki GN 1/1

Per piani cottura full induction

GN 232 230

Accessorio Teppan Yaki GN 2/3

Per piani cottura full induction

Piano cottura Full Induction Serie 400

CX 492

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

Zone cottura

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

Possono essere riconosciute simultaneamente fino a 6 posizioni di cottura.

Funzionamento

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

Caratteristiche

Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura).

Funzione Professional Cooking (cottura professionale).

Funzione Dynamic cooking (cottura dinamica).

Funzione Teppan Yaki.

Booster per pentole.

Booster per padelle.

Funzione mantenimento al caldo. Individuazione della singola posizione di cottura.

Timer per ogni posizione di cottura.

Cronometro.

Short-term timer.

Tasto informazioni. Funzione PowerManagement.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

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

www.home-connect.com.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off). Indicatore calore residuo. Sicurezza bambini. Funzione Pausa. Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

La pentola Wok - WP 400 001 - non può essere usata su questo piano. Installazione realizzabile in piani di lavoro in pietra, sintetici o di legno massello.

Tenere sempre in considerazione la resistenza al calore e la permeabilità all'acqua della superficie tagliata.

In caso di piani di lavoro realizzati in altri materiali consultare il produttore del piano di lavoro stesso.

Utilizzare spessori appropriati in caso di piani di lavoro sottili.

Considerate il peso dell'apparecchio ed i relativi carichi extra.

La superficie deve essere omogenea e diritta.

Si raccomanda un ripiano intermedio che sia removibile in caso di bisogno. Fissare l'apparecchio dal sotto. Spessore top 30-50 mm.

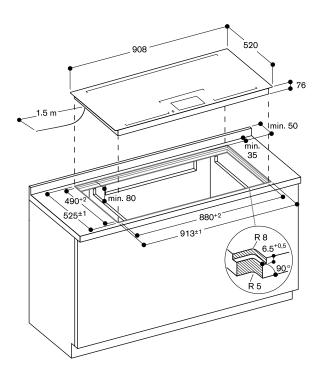
La misura della fuga tra il piano cottura e il top è variabile in base alla precisione dell'intaglio sul piano lavoro.

Peso dell'apparecchio c.a 28 kg.

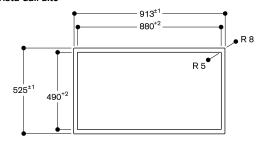
Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW. Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

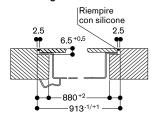


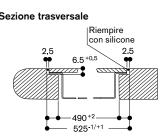


Vista dall'alto



Sezione longitudinale







CX 482 110

Cornice in acciaio inox Larghezza 80 cm

Incluso con il piano

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

Accessori di installazione

VA 420 000

Elemento di congiunzione Serie 400 per installazione a filo senza coperchio

VA 420 001

Elemento di congiunzione Serie 400 per installazione a filo con coperchio

VA 420 010

Elemento di congiunzione Serie 400 per installazione in appoggio senza coperchio

VA 420 011

Elemento di congiunzione Serie 400 per installazione in appoggio con coperchio

VA 450 800

di compensazione in acciaio da 80 cm necessaria per la combinazione di apparecchi Vario Serie 400 con almeno un coperchio

Accessori speciali acquistabili separatamente

CA 060 300

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

GN 232 110

Accessorio Teppan Yaki GN 1/1

Per piani cottura full induction

GN 232 230

Accessorio Teppan Yaki GN 2/3

Per piani cottura full induction

Piano cottura Full Induction Serie 400

CX 482

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

Zone cottura

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

Possono essere riconosciute simultaneamente fino a 5 posizioni di cottura.

Funzionamento

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

Caratteristiche

Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura).

Funzione Professional Cooking (cottura professionale).

Funzione Dynamic cooking (cottura dinamica).

Funzione Teppan Yaki.

Booster per pentole.

Booster per padelle.

Funzione mantenimento al caldo. Individuazione della singola posizione di cottura.

Timer per ogni posizione di cottura. Cronometro.

Short-term timer.

Tasto informazioni.

Funzione PowerManagement. Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

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

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).
Indicatore calore residuo.
Sicurezza bambini.
Funzione Pausa.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

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

Se si combinano più apparecchi con almeno un coperchio, è richiesto l'utilizzo della fascia di compenszione VA 450 per compensare la profondità dell'apparecchio senza coperchio. Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 è necessario l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.

Nella definizione dell'intaglio, se l'installazione è in appoggio prevedere un bordo laterale di almeno 10 mm, se l'installazione è a filo top di almeno 13 mm.

Garantire il taglio della superficie a 90°. La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture.

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

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

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

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

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

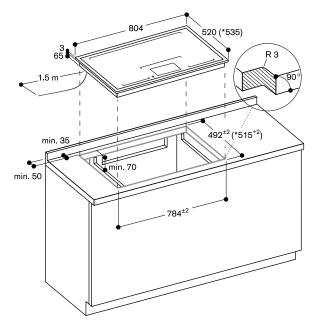
La pentola Wok - WP 400001- non può essere usata su questo piano. Profondità nel mobile 63,6 mm. Montaggio con ripiano intermedio. L'apparecchio può essere installato

Peso dell'apparecchio c.a. 29 kg.

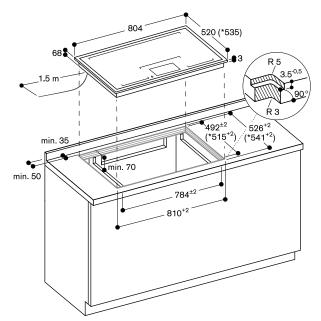
Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW. Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



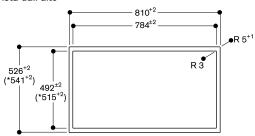


* con fascia di compensazione. Osservare le precauzioni di montaggio separate.



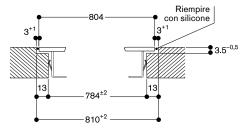
con fascia di compensazione. Osservare le precauzioni di montaggio separate.

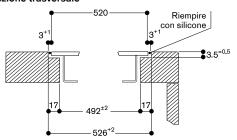
Vista dall'alto



* con fascia di compensazione.

Sezione longitudinale





In caso di montaggio con coperchio apparecchio o fascia di compensazione, prestare attenzione all'apertura più profonda e alla larghezza della scanalatura anteriore e posteriore.



CX 482 100

Cornice in acciaio inox Larghezza 80 cm

Incluso con il piano

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

Accessori speciali acquistabili separatamente

CA 060 300

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

GN 232 110

Accessorio Teppan Yaki GN 1/1

Per piani cottura full induction

GN 232 230

Accessorio Teppan Yaki GN 2/3

Per piani cottura full induction

Piano cottura Full Induction Serie 400

CX 482

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

Zone cottura

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

Possono essere riconosciute simultaneamente fino a 5 posizioni di cottura.

Funzionamento

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

Caratteristiche

Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura).

Funzione Professional Cooking (cottura professionale).

Funzione Dynamic cooking (cottura dinamica).

Funzione Teppan Yaki.

Booster per pentole.

Booster per padelle.

Funzione mantenimento al caldo. Individuazione della singola posizione di cottura.

Timer per ogni posizione di cottura.

Cronometro.

Short-term timer.

Tasto informazioni.

Funzione PowerManagement. Possibilità di controllo cappa

(con modello compatibile).

Home Connect

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

www.home-connect.com.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off). Indicatore calore residuo. Sicurezza bambini. Funzione Pausa. Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

La pentola Wok - WP 400 001 - non può essere usata su questo piano. Installazione realizzabile in piani di lavoro in pietra, sintetici o di legno massello.

Tenere sempre in considerazione la resistenza al calore e la permeabilità all'acqua della superficie tagliata.

In caso di piani di lavoro realizzati in altri materiali consultare il produttore del piano di lavoro stesso.

Utilizzare spessori appropriati in caso di piani di lavoro sottili.

Considerate il peso dell'apparecchio ed i relativi carichi extra.

La superficie deve essere omogenea e diritta.

Si raccomanda un ripiano intermedio che sia removibile in caso di bisogno. Fissare l'apparecchio dal sotto.

Spessore top 30-50 mm.

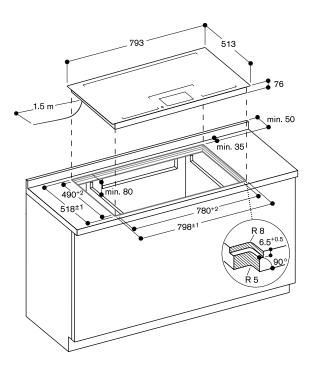
La misura della fuga tra il piano cottura e il top è variabile in base alla precisione dell'intaglio sul piano lavoro.

Peso dell'apparecchio c.a 28 kg.

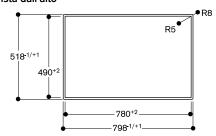
Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW. Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

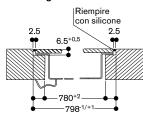


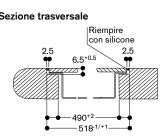


Vista dall'alto



Sezione longitudinale







VI 492 111

Cornice in acciaio inox

Larghezza 90 cm

Accessori per l'installazione

VA 420 010

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

VA 420 011

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione in appoggio con coperc<u>hio</u>, <u>larghezza 3 mm</u>.

VA 420 000

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

VA 420 001

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

VA 450 900

Fascia di compensazione per apparecchi larghezza 90, in combinazione con apparecchi con coperchio

Accessori speciali

GP 900 001

Pentola adatta a Frying Sensor

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

GP 900 002

Pentola adatta a Frying Sensor

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

GP 900 003

Pentola adatta a Frying Sensor

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

GP 900 004

Pentola adatta a Frying Sensor

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

WP 400 001

Padella Wok

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

WZ 400 001

Supporto per padella Wok

solo per piani ad induzione Vario

Piano cottura VarioFlex ad induzione in vetroceramica Serie 400 VI 492

- Funzione flexi per combinare le

rettangolari.

- zone cottura rettangolari.

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

Zone cottura

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

Funzionamento

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

Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.

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

Caratteristiche

Funzione flexi per zone flexi rettangolari. Frying sensor.

Funzione Booster.

Stopwatch.

Tempo di cottura programmabile. Menu opzioni.

Sicurezza

Indicazione calore residuo per ogni singola zona.

Interruttore sicurezza

Precauzioni di montaggio

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

È consigliabile allineare manopole e zone cottura.

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

Se si installa con il coperchio VA 440 o con la fascia di compensazione VA 450 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Se si combinano più apparecchi con almeno un coperchio, è richiesto l'utilizzo della fascia di compensazione VA 450 per compensare la profondità dell'apparecchio senza coperchio. Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 è necessario l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.

Nella definizione dell'intaglio, se l'installazione è in appoggio prevedere un bordo laterale di almeno 10 mm, se l'installazione è a filo top di almeno 13 mm. Garantire il taglio della superficie a 90°.

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

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

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

a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e dell'intaglio sul piano di lavoro.

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

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

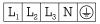
Peso dell'apparecchio c.a. 25 kg.

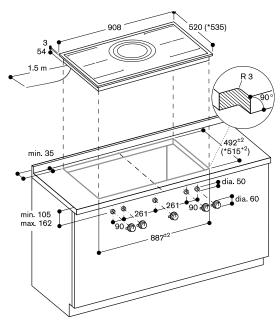
Valori di collegamento

Assorbimento totale 11,1 kW. Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

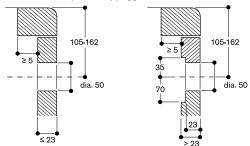


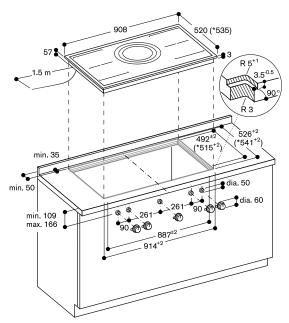






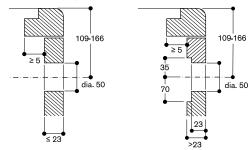
* con banda di compensazione. Vedere note di pianificazione.



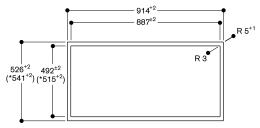


* con banda di compensazione. Vedere note di pianificazione.

Installazione manopola; a filo

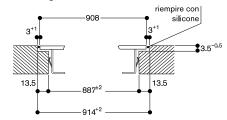


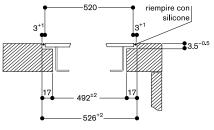
Vista dall'alto



* con banda di compensazione.

Sezione longitudinale





Se installato con coperchio o banda di compensazione fare attenzione alla maggior profondità dell'intaglio e alla sua larghezza.



VI 482 111 Cornice in acciaio inox

Larghezza 80 cm

Accessori per l'installazione

VA 420 010

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

VA 420 011

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

VA 420 000

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

VA 420 001

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

VA 450 800

Fascia di compensazione per apparecchi larghezza 80, in combinazione con apparecchi con coperchio

Accessori speciali

GP 900 00

Pentola adatta a Frying Sensor

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

GP 900 002

Pentola adatta a Frying Sensor

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

GP 900 003

Pentola adatta a Frying Sensor

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

GP 900 004

Pentola adatta a Frying Sensor

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

Piano cottura VarioFlex ad induzione in vetroceramica Serie 400 VI 482

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

Zone cottura

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

Funzionamento

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

Controllo elettronico della potenza a 12 livelli

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

Caratteristiche

Funzione flexi per zone flexi rettangolari. Frying sensor.

Funzione Booster.

Stopwatch.

Tempo di cottura programmabile. Menu opzioni.

Sicurezza

Indicazione calore residuo per ogni singola zona.

Interruttore sicurezza.

Precauzioni di montaggio

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

È consigliabile allineare manopole e zone cottura.

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

Se si installa con la fascia di compensazione VA 450 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.

Se si combinano più apparecchi con almeno un coperchio, è richiesto l'utilizzo della fascia di compensazione VA 450 per compensare la profondità dell'apparecchio senza coperchio.

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

corrispondente elemento di congiunzione.

Nella definizione dell'intaglio, se l'installazione è in appoggio prevedere un bordo laterale di almeno 10 mm, se l'installazione è a filo top di almeno 13 mm. Garantire il taglio della superficie a

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

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

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

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

lavoro.

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

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

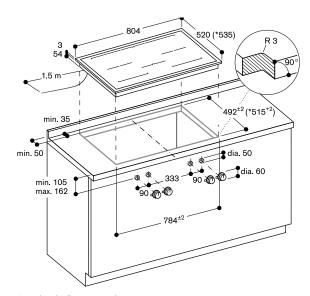
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

Peso dell'apparecchio c.a. 20 kg.

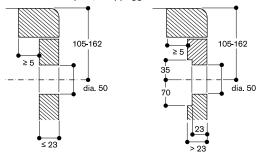
Valori di collegamento

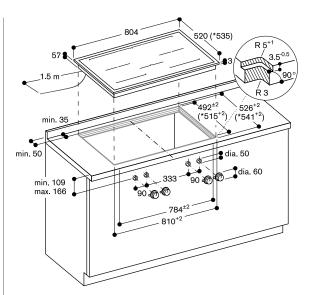
Assorbimento totale 7,4 kW. Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.





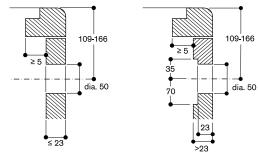
* con banda di compensazione. Vedere note di pianificazione.



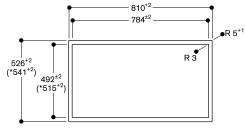


* con banda di compensazione. Vedere note di pianificazione.

Installazione manopola; a filo

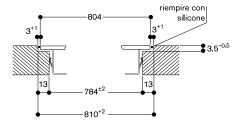


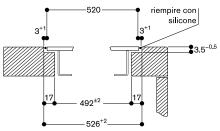
Vista dall'alto



* con banda di compensazione.

Sezione longitudinale





Se installato con coperchio o banda di compensazione fare attenzione alla maggior profondità dell'intaglio e alla sua larghezza.



VI 462 111

Cornice in acciaio inox

Larghezza 60 cm

Accessori per l'installazione

VA 420 010

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

VA 420 011

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

VA 420 000

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

VA 420 001

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

VA 450 600

Fascia di compensazione per apparecchi larghezza 60, in combinazione con apparecchi con coperchio

Accessori speciali

GP 900 001

Pentola adatta a Frying Sensor

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

GP 900 002

Pentola adatta a Frying Sensor

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

GP 900 003

Pentola adatta a Frying Sensor

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

GP 900 004

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 28 cm Piano cottura VarioFlex ad induzione in vetroceramica Serie 400

VI 462

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

Zone cottura

2 zone Flex ciascuna da 19x23 cm (2200 W,con booster 3700 W); se congiunte 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

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

Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.

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

Caratteristiche

Funzione flexi per zone flexi rettangolari. Frying sensor.

Funzione Booster.

Stopwatch.

Tempo di cottura programmabile. Menu opzioni.

Sicurezza

Indicazione calore residuo per ogni singola zona.

Interruttore sicurezza.

Precauzioni di montaggio

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

È consigliabile allineare manopole e zone cottura.

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

Se si installa con la fascia di compensazione VA 450 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.

Se si combinano più apparecchi con almeno un coperchio, è richiesto l'utilizzo della fascia di compensazione VA 450 per compensare la profondità dell'apparecchio senza coperchio.

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

Nella definizione dell'intaglio, se l'installazione è in appoggio prevedere un bordo laterale di almeno 10 mm, se l'installazione è a filo top di almeno 13 mm. Garantire il taglio della superficie a 90°

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

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

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

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

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

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

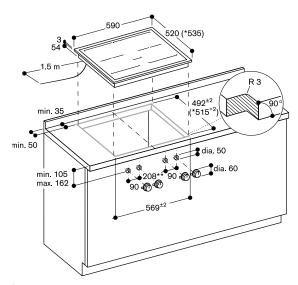
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

Peso dell'apparecchio c.a. 18 kg.

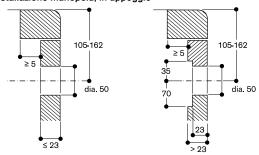
Valori di collegamento

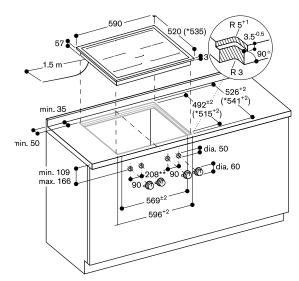
Assorbimento totale 7,4 kW. Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.





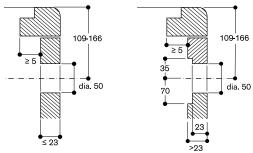
- * con banda di compensazione. Vedere note di pianificazione. ** max. 300



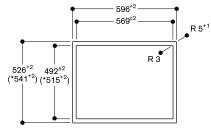


- * con banda di compensazione. Vedere note di pianificazione. ** max. 300

Installazione manopola; a filo

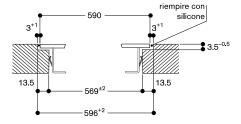


Vista dall'alto

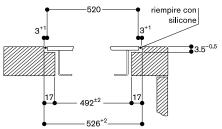


* con banda di compensazione.

Sezione longitudinale



Sezione trasversale



Se installato con coperchio o banda di compensazione fare attenzione alla maggior profondità dell'intaglio e alla sua larghezza.



VI 414 111 Cornice in acciaio inox

Larghezza 38 cm

Accessori per l'installazione

VA 420 010

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

VA 420 011

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

VA 420 000

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

VA 420 001

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

VA 450 401

Banda di compensazione profondità 38 cm in acciaio. Necessaria per combinare diversi apparecchi Vario Serie 400 di cui almeno uno dotato di coperchio

Accessori speciali

WP 400 001

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

WZ 400 001

Anello wok

GP 900 004

Pentola adatta a Frying Sensor

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

Piano cottura ad induzione, Wok in vetroceramica Serie Vario 400 VI 414

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

Zone cottura

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

Funzionamento

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

Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.

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

Caratteristiche

Frying sensor.
Funzione Booster.
Stopwatch.
Tempo di cottura programmabile.
Menu opzioni.

Sicurezza

posteriore).

Indicazione del calore residuo. Interruttore sicurezza.

Precauzioni di montaggio

A seconda del tipo di installazione (ad appoggio o a filo), la configurazione dell'intaglio e la posizione della manopola possono variare.

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

Se installato con la banda VA 450 tenere presente lo spazio ulteriore richiesto in profondità.

Se si combinano più apparecchi con almeno un coperchio, è richiesto l'utilizzo della fascia di compensazione VA 450 per compensare la profondità dell'apparecchio senza coperchio. Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 è necessario l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.

Nella definizione dell'intaglio, se l'installazione è in appoggio prevedere un bordo laterale di almeno 10 mm, se l'installazione è a filo top di almeno 13 mm. Garantire il taglio della superficie a 90°

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

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

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

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

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

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

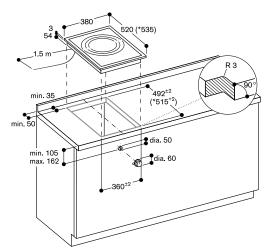
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto. Peso dell'apparecchio c.a. 10 kg.

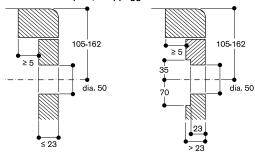
Valori di collegamento

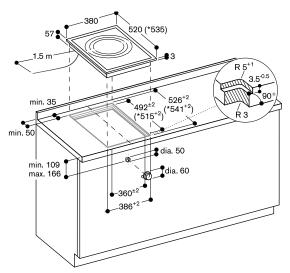
Assorbimento totale 3,7 kW. Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.





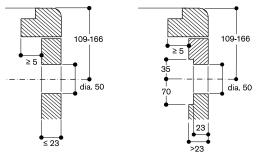
* Con coperchio apparecchio o fascia di compensazione Osservare le precauzioni di montaggio separate.



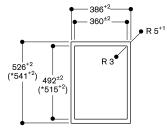


* Con coperchio apparecchio o fascia di compensazione Osservare le precauzioni di montaggio separate.

Installazione manopola; a filo

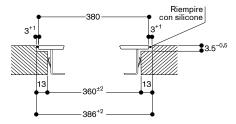


Vista dall'alto

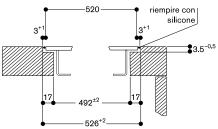


* Con coperchio apparecchio o fascia di compensazione (prestare attenzione al supporto asimmetrico anteriore e posteriore, vedere le note separate "Montaggio con coperchio apparecchio/fascia di compensazione").

Sezione longitudinale



Sezione trasversale



Se installato con coperchio o banda di compensazione fare attenzione alla maggior profondità dell'intaglio e alla sua larghezza.



VI 422 111

Cornice in acciaio inox

Larghezza 38 cm

Accessori per l'installazione

VA 420 010

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

VA 420 011

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

VA 420 000

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

VA 420 001

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

VA 450 401

Banda di compensazione profondità 38 cm in acciaio. Necessaria per combinare diversi apparecchi Vario Serie 400 di cui almeno uno dotato di coperchio

Accessori speciali

GP 900 001

Pentola adatta a Frying Sensor

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

GP 900 002

Pentola adatta a Frying Sensor

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

GP 900 003

Pentola adatta a Frying Sensor

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

Piano cottura VarioFlex ad induzione in vetroceramica Serie Vario 400 VI 422

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

Zone cottura

2 zone Flexi da 19x24 cm (2200 W, con booster 3700 W); se congiunte 38x24 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

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

Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.

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

Caratteristiche

Funzione flexi per zone flexi rettangolari. Frying sensor.

Funzione Booster.

Stopwatch.

Tempo di cottura programmabile. Menu opzioni.

Sicurezza

Indicazione calore residuo per ogni singola zona.

Interruttore sicurezza.

Precauzioni di montaggio

A seconda del tipo di installazione (ad appoggio o a filo), la configurazione dell'intaglio e la posizione della manopola possono variare.

È consigliabile allineare manopole e zone cottura.

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

Se installato con la banda VA 450 tenere presente lo spazio ulteriore richiesto in profondità.

Se si combinano più apparecchi con almeno un coperchio, è richiesto l'utilizzo della fascia di compensazione VA 450 per compensare la profondità dell'apparecchio senza coperchio. Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 è necessario l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.

Nella definizione dell'intaglio, se l'installazione è in appoggio prevedere un bordo laterale di almeno 10 mm. se l'installazione è a filo top di almeno 13

mm. Garantire il taglio della superficie a

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

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a

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

posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.

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

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

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

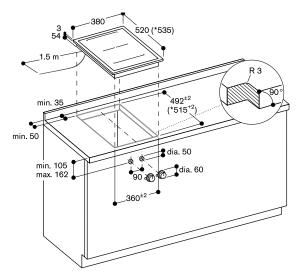
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

Peso dell'apparecchio c.a. 10 kg.

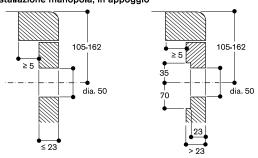
Valori di collegamento

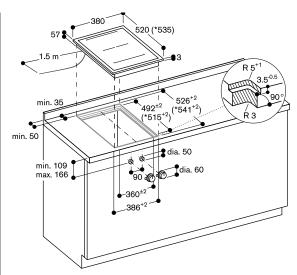
Assorbimento totale 3,7 kW. Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.





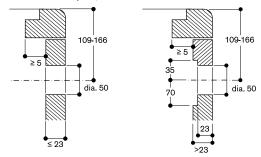
* con coperchio apparecchio o fascia di compensazione. Osservare le precauzioni di montaggio separate.



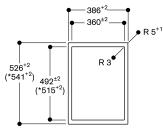


* con coperchio apparecchio o fascia di compensazione.
Osservare le precauzioni di montaggio separate.

Installazione manopola; a filo

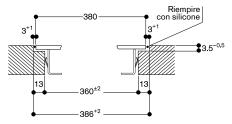


Vista dall'alto

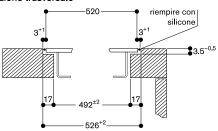


* Con coperchio apparecchio o fascia di compensazione (prestare attenzione al supporto asimmetrico anteriore e posteriore, vedere le note separate "Montaggio con coperchio apparecchio/fascia di compensazione").

Sezione longitudinale



Sezione trasversale



Se installato con coperchio o banda di compensazione fare attenzione alla maggior profondità dell'intaglio e alla sua larghezza.



VG 491 111F

Acciaio inox

Larghezza 90 cm Gpl 28-37 mbar

VG 491 211

Acciaio inox

Larghezza 90 cm Metano 20 mbar

Accessori per l'installazione

VA 420 010

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

VA 420 011

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

VA 420 000

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

VA 420 001

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

VA 450 900

Fascia di compensazione per apparecchi larghezza 90, in combinazione con apparecchi con coperchio

Accessori speciali WP 400 001

Padella wok ø 36 cm con capienza 6 litri e altezza 10 cm per VG 411 - VI 411

Piano cottura a gas Vario Serie 400

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

Zone cottura

VG 491 111F

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

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

Funzionamento

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

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

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

Caratteristiche

Funzione Simmer Griglia in ghisa in tre parti con superficie piana. Bruciatori in ottone.

Sicurezza

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

Indicazione del calore residuo

Precauzioni di montaggio

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

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

Se si installa con il coperchio VA 440 o con la fascia di compensazione VA 450 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Se si combinano più apparecchi con almeno un coperchio, è richiesto l'utilizzo della fascia di compensazione VA 450 per compensare la profondità dell'apparecchio senza coperchio. Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 è necessario l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.

Nella definizione dell'intaglio, se l'installazione è in appoggio prevedere un bordo laterale di almeno 10 mm, se l'installazione è a filo ton di almeno 13 mm. Garantire il taglio della superficie

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

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

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

uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.

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

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

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

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

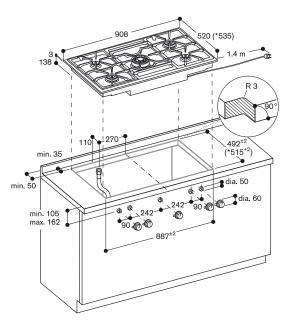
Non è cosigliato l'abbinamento con il centro di aspirazione VL 414 per la distanza eccessiva tra il bruciatore centrale e la cappa stessa. Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della camera e

l'abbinamento con cappe ad espulsione o a ricircolo. La distanza minima tra il piano cottura a gas (con più di 11 kW) e la cappa aspirante è 70 cm. L'apparecchio può essere installato

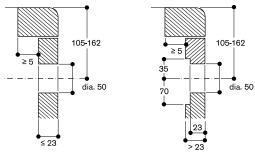
dall'alto. Peso dell'apparecchio c.a. 33 kg.

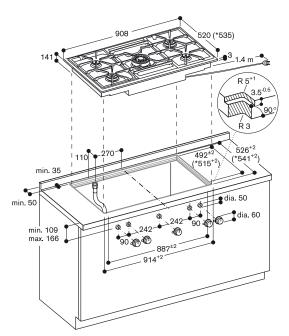
Valori di collegamento

Assorbimento totale gas 17,8 /18,0 kW. Assorbimento totale elettrico 15.0 W. Cavo di collegamento 1,4 m con spina Schuko.



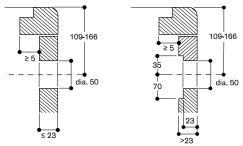
* con banda di compensazione. Vedere note di pianificazione.



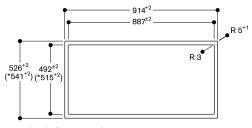


* con banda di compensazione. Vedere note di pianificazione.

Installazione manopola; a filo

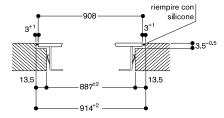


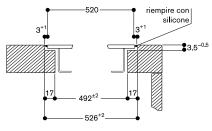
Vista dall'alto



* con banda di compensazione.

Sezione longitudinale





Se installato con coperchio o banda di compensazione fare attenzione alla maggior profondità dell'intaglio e alla sua larghezza.



VG 415 111F

Acciaio inox

Larghezza 38 cm Gpl 28–37 mbar Bruciatore Wok a 5:8 kW

VG 415 211

Acciaio inox

Larghezza 38 cm Metano 20 mbar Bruciatore Wok a 6 kW

Accessori per l'installazione

VA 420 010

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

VA 420 011

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

VA 420 000

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

VA 420 001

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

VA 440 010

Coperchio in acciaio inox Serie 400

VA 450 400

Fascia di compensazione per apparecchi larghezza 38, in combinazione con apparecchi con coperchio

Accessori speciali

WP 400 001

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

Piano cottura a gas, Wok Vario Serie 400

VG 415

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

Zone cottura

VG 415 111F

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

VG 415 211

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

Funzionamento

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

Accensione con un unico gesto.

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

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

Caratteristiche

Funzione Simmer. Griglia in ghisa.

Bruciatori in ottone.

Sicurezza

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

Precauzioni di montaggio

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

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

Se si installa con il coperchio VA 440 o con la fascia di compensazione VA 450 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Se si combinano più apparecchi con almeno un coperchio, è richiesto l'utilizzo della fascia di compensazione VA 450 per compensare la profondità dell'apparecchio senza coperchio. Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 è necessario l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo

di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.

Nella definizione dell'intaglio, se l'installazione è in appoggio prevedere un bordo laterale di almeno 10 mm, se l'installazione è a filo top di almeno 13 mm. Garantire il taglio della superficie a 90°.

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

e carichi aggiuntivi. Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

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

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

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

Speciali ugelli ordinabili separatamente. Il collegamento elettrico è indispensabile al funzionamento dell'apparecchio.

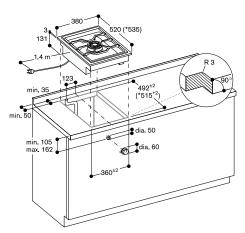
Apporto aria dall'alto.

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

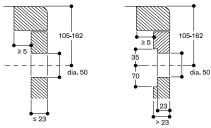
Lasciare una distanza min. 150 mm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica. Se posizionato vicino al centro di aspirazione da piano VL 414, è raccomandato l'utilizzo del deflettore AA 414 per garantire la massima performance del piano cottura. Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della camera e l'abbinamento con cappe ad espulsione o a ricircolo. La distanza minima tra il piano cottura a gas (con più di 11 kW) e la cappa aspirante è 70 cm. L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto. Peso dell'apparecchio c.a. 16 kg.

Valori di collegamento

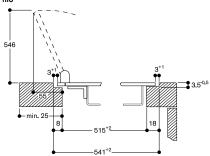
Assorbimento totale gas 5,8/6,0 kW. Assorbimento totale elettrico 15,0 W. Cavo di collegamento 1,4 m con spina Schuko.



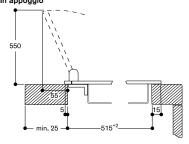
* con coperchio apparecchio o fascia di compensazione. Osservare le precauzioni di montaggio separate.

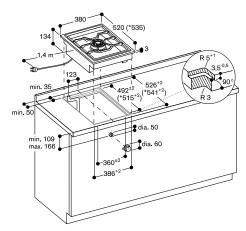


Installazione con coperchio/barra di compensazione. A filo



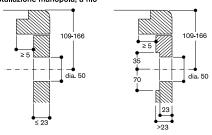
Installazione con coperchio/barra di compensazione. In appoggio



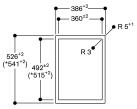


* con coperchio apparecchio o fascia di compensazione. Osservare le precauzioni di montaggio separate.

Installazione manopola; a filo

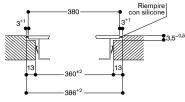


Vista dall'alto

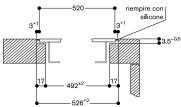


* Con coperchio apparecchio o fascia di compensazione (prestare attenzione al supporto asimmetrico anteriore e posteriore, vedere le note separate "Montaggio con coperchio apparecchio/ fascia di compensazione").

Sezione longitudinale



Sezione trasversale



Se installato con coperchio o banda di compensazione fare attenzione alla maggior profondità dell'intaglio e alla sua larghezza.



VG 425 111F

Acciaio inox

Larghezza 38 cm Gpl 28-37 mbar

VG 425 211

Acciaio inox

Larghezza 38 cm Metano 20 mbar

Accessori per l'installazione

VA 420 010

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

VA 420 011

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

VA 420 000

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

VA 420 001

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

VA 440 010

Coperchio in acciaio inox Serie 400

VA 450 400

Fascia di compensazione per apparecchi larghezza 38, in combinazione con apparecchi con coperchio

Piano cottura a gas, Wok Vario Serie 400

VG 425

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

Zone cottura

VG 425 111F

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

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

VG 425 211

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

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

Funzionamento

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

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

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

Caratteristiche

Funzione Simmer.
Griglia in ghisa.
Bruciatori in ottone

Sicurezza

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

Precauzioni di montaggio

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

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

Se si installa con il coperchio VA 440 o con la fascia di compensazione VA 450 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Se si combinano più apparecchi con almeno un coperchio, è richiesto l'utilizzo della fascia di compensazione VA 450 per compensare la profondità dell'apparecchio senza coperchio. Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 è necessario l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.

Nella definizione dell'intaglio, se l'installazione è in appoggio prevedere un bordo laterale di almeno 10 mm, se l'installazione è a filo top di almeno 13 mm. Garantire il taglio della superficie a 90°.

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

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

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

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

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

Il collegamento elettrico è indispensabile al funzionamento dell'apparecchio.

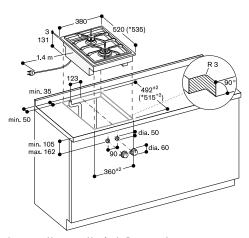
Apporto aria dall'alto.

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

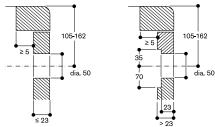
Lasciare una distanza min. 150 mm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica. Se posizionato vicino al centro di aspirazione da piano VL 414, è raccomandato l'utilizzo del deflettore AA 414 per garantire la massima performance del piano cottura. Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della camera e l'abbinamento con cappe ad espulsione o a ricircolo. La distanza minima tra il piano cottura a gas (con più di 12 kW) e la cappa aspirante è 70 cm. Peso dell'apparecchio c.a. 14 kg

Valori di collegamento

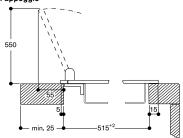
Assorbimento totale gas 6,0 kW.
Assorbimento totale elettrico 15,0 W.
Cavo di collegamento 1,4 m con spina
Schuko.



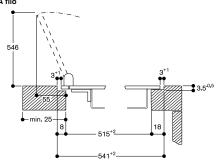
* con coperchio apparecchio o fascia di compensazione. Osservare le precauzioni di montaggio separate.

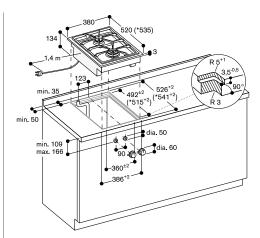


Installazione con coperchio/barra di compensazione. In appoggio



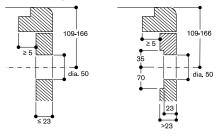
Installazione con coperchio/barra di compensazione. A filo



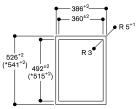


* con coperchio apparecchio o fascia di compensazione. Osservare le precauzioni di montaggio separate.

Installazione manopola; a filo

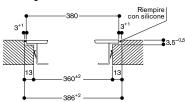


Vista dall'alto

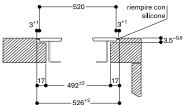


 Con coperchio apparecchio o fascia di compensazione (prestare attenzione al supporto asimmetrico anteriore e posteriore, vedere le note separate "Montaggio con coperchio apparecchio/ fascia di compensazione").

Sezione longitudinale



Sezione trasversale



Se installato con coperchio o banda di compensazione fare attenzione alla maggior profondità dell'intaglio e alla sua larghezza.



VP 414 111

Acciaio inox

Larghezza 38 cm

In dotazione

2 spatole

Accessori per l'installazione

VA 420 010

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

VA 420 011

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

VA 420 000

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

VA 420 001

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

VA 440 010

Coperchio in acciaio inox Serie 400

VA 450 400

Fascia di compensazione per apparecchi larghezza 38, in combinazione con apparecchi con coperchio

Piastra Teppan-Yaki Vario Serie 400 VP 414

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

Zone cottura

Dimensioni piastra: L 31 x P 44 cm.

Funzionamento

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

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

Caratteristiche

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

Sicurezza

Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

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

Se si installa con il coperchio VA 440 o con la fascia di compensazione VA 450 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Se si combinano più apparecchi con almeno un coperchio, è richiesto l'utilizzo della fascia di compenszione VA 450 per compensare la profondità dell'apparecchio senza coperchio. Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 è necessario l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.

Nella definizione dell'intaglio, se l'installazione è in appoggio prevedere un bordo laterale di almeno 10 mm, se l'installazione è a filo top di almeno 13 mm. Garantire il taglio della superficie a 90°.

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

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo: top:

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

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

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

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

Cassetta comandi integrabile nella parte interna del mobile.

Spessore pannello frontale 16-26 cm.

Se lo spessore è maggiore di 26 mm, fare riferimento al disegno tecnico in

Se lo spessore è maggiore di 26 mm, fare riferimento al disegno tecnico in merito all'installazione delle manopole, (prevedere un incavo nella parte posteriore).

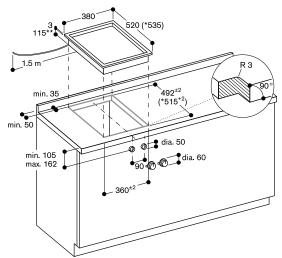
L'apparecchio può essere installato dall'alto.

Peso dell'apparecchio c.a. 14 kg. Per i piani Vario che durante la cottura creano vapori intensi come Teppan Yaki, Grill Elettrico. e Friggitrice è necessario tenere presente che se installati in una configurazione con le cappe VL è necessario posizionarli centralmente. In caso di combinazione con più domino si consiglia di installare sempre il Grill centralmente e poi posizionare gli altri domino. Ciascun domino dovrebbe avere su ciascun lato una VL ed ogni VL deve essere collegata ad un motore affinchè il flusso d'aspirazione sia corretto. Si sconsiglia inoltre di utilizzare il Grill Elettrico ed il Teppan Yaki in combinazione con cappe VL se si prevede un uso intenso. Ogni volta che si installano combinazioni di domino come Teppan Yaki, Grill Elettrico, e Friggitrice si consiglia di prevedere un'ulteriore aspirazione con cappa a soffitto, a isola o a muro.

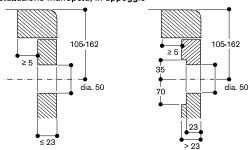
Valori di collegamento

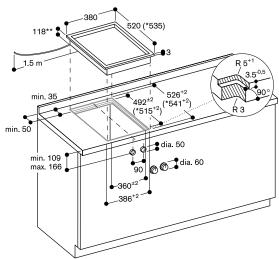
Assorbimento totale 3 kW. Prevedere cavo di collegamento.





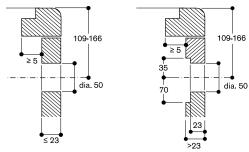
- * Con coperchio apparecchio o fascia di compensazione. Osservare le precauzioni di montaggio separate.
- **130 mm nella zona del morsetto per cavi (a sinistra, sul retro).



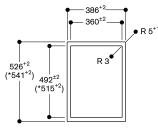


- * Con coperchio apparecchio o fascia di compensazione. Osservare le precauzioni di montaggio separate.
 **133 mm nella zona del morsetto per cavi (a sinistra, sul retro).

Installazione manopola; a filo

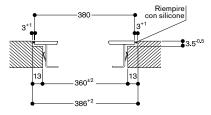


Vista dall'alto

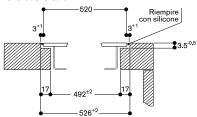


* Con coperchio apparecchio o fascia di compensazione (prestare attenzione al supporto asimmetrico anteriore e posteriore, vedere le note separate "Montaggio con coperchio apparecchio/ fascia di compensazione").

Sezione longitudinale



Sezione trasversale



In caso di montaggio con coperchio apparecchio o fascia di compensazione, prestare attenzione all'apertura più profonda e alla larghezza della scanalatura anteriore e posteriore.



VR 414 110

Acciaio inox

Larghezza 38 cm

In dotazione

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

Accessori per l'installazione

VA 420 010

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

VA 420 011

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

VA 420 000

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

VA 420 001

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

VA 440 010

Coperchio in acciaio inox Serie 400

VA 450 400

Fascia di compensazione per apparecchi larghezza 38, in combinazione con apparecchi con coperchio

Accessori speciali LV 030 000

Confezione pietra lavica

VA 461 000

Piastra in ghisa mezza dimensione

VA 461 001

Piastra in ghisa dimensione intera

Grill elettrico Vario Serie 400

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

Funzionamento

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

Regolazione elettronica a 12 livelli.

Caratteristiche

Piano, vassoio con pietra lavica e bacinella raccolta grassi in acciaio inox. Due resistenze regolabili separatamente (1500 W).

Due griglie in ghisa.

Sicurezza

Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

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

Se si installa con il coperchio VA 440 o con la fascia di compensazione VA 450 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Se si combinano più apparecchi con almeno un coperchio, è richiesto l'utilizzo della fascia di compenszione VA 450 per compensare la profondità dell'apparecchio senza coperchio. Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 è necessario l'utilizzo dell' elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.

Nella definizione dell'intaglio, se l'installazione è in appoggio prevedere un bordo laterale di almeno 10 mm, se l'installazione è a filo top di almeno 13 mm. Garantire il taglio della superficie a 90°

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

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo: top:

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

uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.

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

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

parte interna del mobile. Spessore pannello frontale 16-26 cm. Se lo spessore è maggiore di 26 mm, fare riferimento al disegno tecnico in merito all'installazione delle manopole, (prevedere un incavo nella parte posteriore).

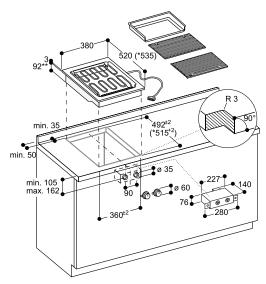
Distanza laterale dall'apparecchio alla parete o a un mobile min. 100 mm. L'apparecchio può essere installato dall'alto.

Peso dell'apparecchio c.a. 26 kg. Per i piani Vario che durante la cottura creano vapori intensi come Teppan Yaki, Grill Elettrico, e Friggitrice è necessario tenere presente che se installati in una configurazione con le cappe VL è necessario posizionarli centralmente. In caso di combinazione con più domino si consiglia di installare sempre il Grill centralmente e poi posizionare gli altri domino. Ciascun domino dovrebbe avere su ciascun lato una VL ed ogni VL deve essere collegata ad un motore affinchè il flusso d'aspirazione sia corretto. Si sconsiglia inoltre di utilizzare il Grill Elettrico ed il Teppan Yaki in combinazione con cappe VL se si prevede un uso intenso. Ogni volta che si installano combinazioni di domino come Teppan Yaki, Grill Elettrico, e Friggitrice si consiglia di prevedere un'ulteriore aspirazione con cappa a soffitto, a isola o a muro.

Valori di collegamento

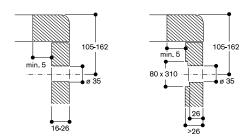
Assorbimento totale 3 kW. Prevedere cavo di collegamento.

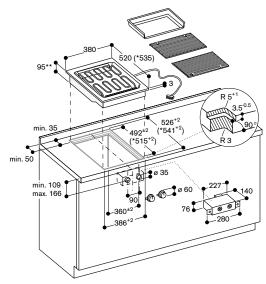




- * con coperchio apparecchio o fascia di compensazione.
 Osservare le precauzioni di montaggio separate.
- **102 mm nella zona del morsetto per cavi (a destra, al centro).

Quote per installazione manopole; installazione ad appoggio

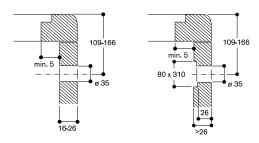




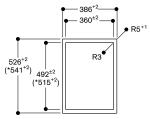
- * con coperchio apparecchio o fascia di compensazione. Osservare le precauzioni di montaggio separate.

 **105 mm nella zona del morsetto per cavi (a destra, al centro).

Quote per installazione manopole; installazione a filo

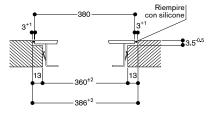


Vista dall'alto

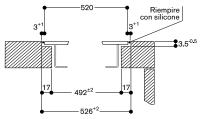


* Con coperchio apparecchio o fascia di compensazione (prestare attenzione al supporto asimmetrico anteriore e posteriore, vedere le note separate "Montaggio con coperchio apparecchio/fascia di compensazione").

Sezione longitudinale



Sezione trasversale



In caso di montaggio con coperchio apparecchio o fascia di compensazione, prestare attenzione all'apertura più profonda e alla larghezza della scanalatura anteriore e posteriore.



AA 490 111 Manopola di controllo Acciaio inox

Accessori speciali AA 400 510 Interruttore finestra

Combinabile con gli apparecchi della Serie 400

Manopola comandi Vario per l'unità di aspirazione Serie 400

AA 490

- Solida manopola comandi in acciaio inox.
- Perfetta combinazione con tutti gli apparecchi della serie Vario 400.
- Senza motore, combinabile con i motori BLDC Gaggenau.

Funzionamento

Manopola comandi con anello luminoso e serigrafia.

Caratteristiche

3 livelli di potenza, 1 intensivo. Spegnimento ritardato, 6 min.

Precauzioni di montaggio

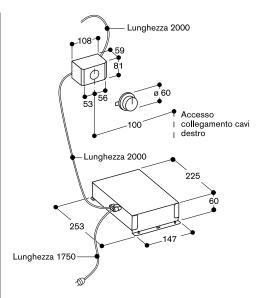
È possibile posizionare la manopola comandi in ogni posizione tra gli apparecchi Vario.

Garantire l'accessibilità della scatoletta elettronica.

Possibilità di installazione interruttore finestra aperta.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 10 W. Cavo di connessione 1,8 m. con spina.



I disegni sotto riportati mostrano le dimensioni dei fori d'incasso per le combinazioni di apparecchi della Serie 400 per l'installazione ad appoggio. Prendendo in considerazione la pagina precedente ed i disegni specificati sotto, l'installatore può definire la corretta dimensione dell'intaglio. Le combinazioni qui mostrate sono soltanto alcuni esempi.

A seconda delle diverse situazioni di installazione (con o senza coperchio e conseguente fascia di compensazione), i seguenti elementi di congiunzione sono necessari per l'installazione:

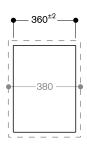
VA 420 010 per installazione ad appoggio senza coperchio/fascia compensazione.

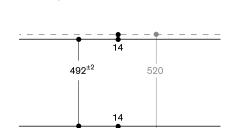
Senza coperchio

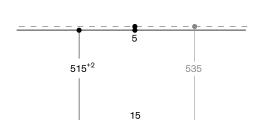
VA 420 011 per installazione ad appoggio con coperchio/fascia compensazione.

Se si installa il coperchio VA 440 o la fascia di compensazione VA 450, prendere in considerazione lo spazio addizionale richiesto per la profondità.

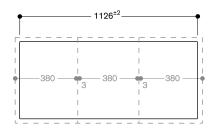
Esempi di combinazioni senza il centro di aspirazione VL 414:



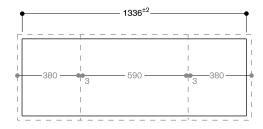




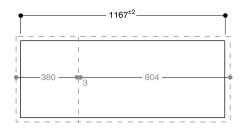
Con coperchio/fascia di compensazione



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

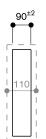


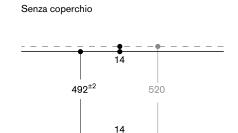
380	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
590	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
380	Apparecchio
1356	
-20	Sporgenza
1336 ^{±2}	Foro d'incasso



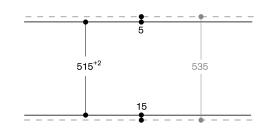
380	Apparecchio			
3	Elemento di congiunzione			
804	Apparecchio			
1187				
-20	Sporgenza			
1167±2	Foro d'incasso			

Esempi di combinazioni con il centro di aspirazione VL 414:



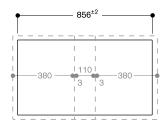






380 1110 380 1110 380	•

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



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

	1179) ^{±2}		•
1101	590	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	-380 -	

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

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

A seconda delle diverse situazioni di installazione (con o senza coperchio e conseguente fascia di compensazione), i seguenti elementi di congiunzione sono necessari per l'installazione:

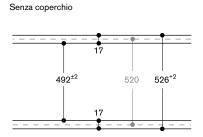
VA 420 000 per installazione a filo senza coperchio/fascia compensazione.

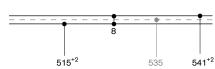
VA 420 001 per installazione a filo con coperchio/fascia compensazione.

Se si installa il coperchio VA 440 o la fascia di compensazione VA 450, prendere in considerazione lo spazio addizionale richiesto per la profondità. Quindi assicurarsi che sia garantito il corretto allineamento dell'intaglio in profondità.

Esempi di combinazioni senza il centro di aspirazione VL 414:

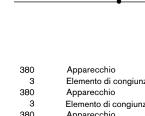


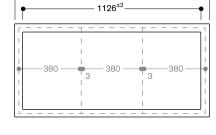




18

Con coperchio/fascia di compensazione



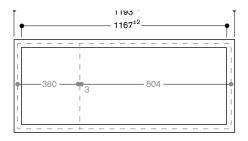


1152⁺²

000	, ippai occinio
3	Elemento di congiunzione
380	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
380	Apparecchio
1146	
-20	Sporgenza
1126 ^{±2}	Foro d'incasso/intaglio/
+20	Sporgenza
+6	Striscia di silicone
+0	
1152 ⁺²	Foro d'incasso/intaglio

•		1362 ⁺² — 1336 ^{±2} —		•
380 —	1 1 3 1	590	1 3	

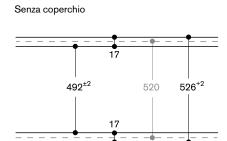
380	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
590	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
380	Apparecchio
1356	
20	Sporgenza
1336 ^{±2}	Foro d'incasso/intaglio/
+20	Sporgenza
+6	Striscia di silicone
1362+2	Foro d'incasso/intaglio



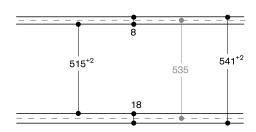
380	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
804	Apparecchio
1187	
-20	Sporgenza
1167 ^{±2}	Foro d'incasso/intaglio/
+20	Sporgenza
+6	Striscia di silicone
1193 ⁺²	Foro d'incasso/intaglio

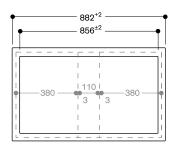
Esempi di combinazioni con il centro di aspirazione VL 414:



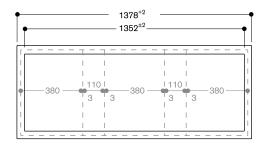


Con coperchio/fascia di compensazione





380	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
110	VL
3	Elemento di congiunzione
380	Apparecchio
876	
-20	Sporgenza
856 ^{±2}	Foro d'incasso/intaglio/
+20	Sporgenza
+6	Striscia di silicone
882+2	Foro d'incasso/intaglio



380	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
110	VL
3	Elemento di congiunzione
380	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
110	VL
3	Elemento di congiunzione
380	Apparecchio
1372	
-20	Sporgenza
1352 ^{±2}	Foro d'incasso/intaglio/
+20	Sporgenza
+6	Striscia di silicone
1378 ⁺²	Foro d'incasso/intaglio

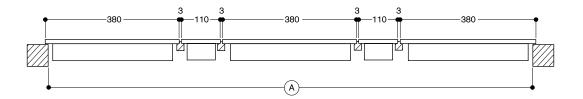
1 110 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1			1205 ⁺² — 1179 ^{±2} —	
	0 00	590 -		-380

110	VL
3	Elemento di congiunzione
590	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
110	VL
3	Elemento di congiunzione
380	Apparecchio
1199	
-20	Sporgenza
1179 ^{±2}	Foro d'incasso/intaglio/
+20	Sporgenza
+6	Striscia di silicone
1205+2	Foro d'incasso/intaglio

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

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

Esempio fatto utilizzando una combinazione di VI 414, VI 424, VP 414 e 2 VL 414.

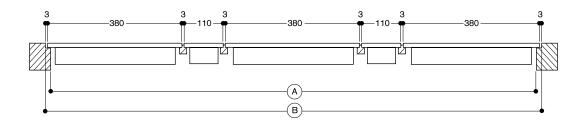


		Esempio		Vostra combinazione
Larghezza totale di tutti gli apparecchi	in mm	(3x 380) + (2x 110)	1360	
+ numero di elementi di congiunzione	x 3 mm	4 x 3	+ 12	
- ingombri laterali degli apparecchi	(10 mm / lato)	20	- 20	- 20
(A) Larghezza totale del foro	(in mm)		1352 +/- 2	+/- 2

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

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

Esempio fatto utilizzando una combinazione di VI 414, VI 424, VP 414 e 2 VL 414.

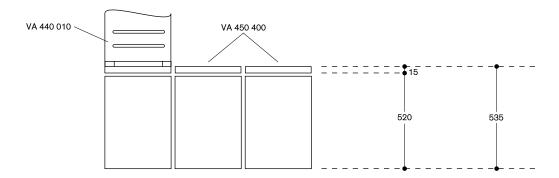


		Esempio		Vostra combinazione
Larghezza totale di tutti gli apparecchi	in mm	(3x 380) + (2x 110)	1360	
+ numero di elementi di congiunzione	x 3 mm	4 x 3	+ 12	
- ingombri laterali degli apparecchi	(10 mm / lato)	20	- 20	- 20
(A) Larghezza totale del foro	(in mm)		1352 +/- 2	+/- 2
+ ingombri laterali degli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

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

Tutti gli apparecchi con larghezza 38 cm possono essere dotati di un coperchio in acciaio inox.

Se si combinano diversi apprecchi con almeno un coperchio, la fascia di compensazione VA 450 è necessaria per compensare la profondità degli altri apparecchi senza il coperchio e per avere quindi un intaglio continuo.



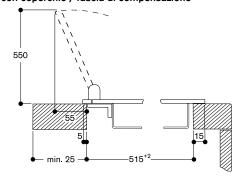
Quando si installa il coperchio o la fascia di compensazione, a seconda della situazione (ad appoggio o a filo), le seguenti fasce di compensazione sono necessarie:

VA 420 011 per l'installazione ad appoggio con coperchio / fascia di compensazione

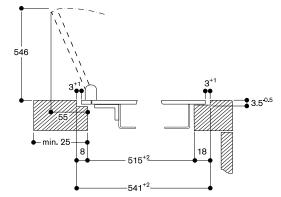
VA 420 001 per l'installazione a filo con coperchio / fascia di compensazione

Se si installa il coperchio VA 440 o la fascia di compensazione VA 450, prendere in considerazione lo spazio addizionale richiesto per la profondità. Quindi assicurarsi che sia garantito il corretto allineamento dell'intaglio in profondità.

Installazione ad appoggio con coperchio / fascia di compensazione



Installazione a filo con coperchio / fascia di compensazione





VI 262 120

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 60 cm

Incluso con l'apparecchio

1 raschietto

Accessori di installazione

VV 200 010

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

VV 200 020

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

Accessori speciali

GP 900 001

Padella in acciaio inox frying sensor con rivestimento antiaderente, ø 15 cm GP 900 002

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

GP 900 003

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

Piano cottura Vario flex induction Serie 200 VI 262

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

Zone cottura

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

Funzionamento

Manopole di controllo con anello luminoso.

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

Caratteristiche

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

Sicurezza

Indicatore luminoso del calore residuo.

Spia di funzionamento. Interruttore sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

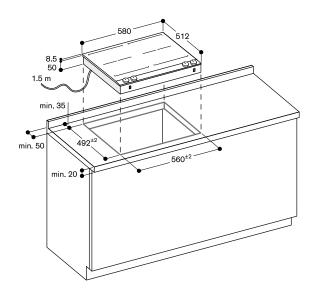
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

Peso dell'apparecchio c.a. 14 kg.

Valori di collegamento

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







VI 242 120

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 38 cm

Incluso con l'apparecchio

1 raschietto

Accessori di installazione

VV 200 010

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

VV 200 020

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

Accessori speciali

GP 900 001

Padella in acciaio inox frying sensor con rivestimento antiaderente, ø 15 cm GP 900 002

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

GP 900 003

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

Piano cottura Vario flex induction Serie 200

VI 242

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

Zone cottura

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

Funzionamento

Manopole di controllo con anello luminoso.

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

Caratteristiche

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

Sicurezza

Indicatore luminoso del calore residuo.

Spia di funzionamento. Interruttore sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

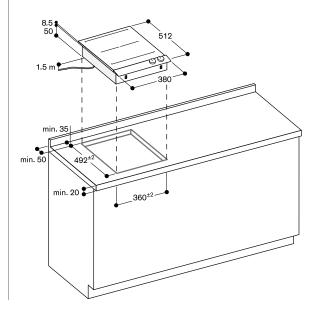
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

Peso dell'apparecchio c.a. 9 kg.

Valori di collegamento

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







VI 232 120

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 28 cm

Incluso con l'apparecchio

1 raschietto

Accessori di installazione

VV 200 010

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

VV 200 020

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

Accessori speciali

GP 900 001

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

GP 900 002

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

GP 900 003

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

VD 200 020

Coperchio nero

Piano cottura Vario flex induction Serie 200

VI 232

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

Zone cottura

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

Funzionamento

Manopole di controllo con anello luminoso.

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

Caratteristiche

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

Sicurezza

Indicatore luminoso del calore residuo.

Spia di funzionamento.

Interruttore sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

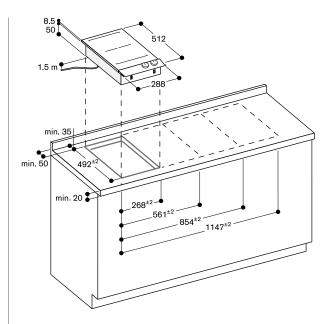
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

Peso dell'apparecchio c.a. 7 kg.

Valori di collegamento

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







VG 264 120F

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 60 cm Gpl 28-37 mbar

VG 264 220

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 60 cm Metano 20 mbar

Accessori di installazione

VV 200 010

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

VV 200 020

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

Piano cottura a gas Vario Serie 200 VG 264

- Per una perfetta combinazione con tutti i piani Vario 200.
- Pratico pannello comandi per un utilizzo sicuro e confortevole.
- Regolazione meccanica della potenza fino a 9 livelli.
- Solida griglia in ghisa con superficie piana per un perfetto supporto e posizionamento delle pentole.
- Fino a 9.8 kW con 4 bruciatori.

Zone cottura

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

Funzionamento

Manopole con anello luminoso.

Pannello di controllo integrato. Accensione con un unico gesto. Accensione elettrica e regolazione della fiamma estremamente precisa.

Caratteristiche

Griglie in ghisa divise in due parti con superficie piana. Bruciatori smaltati.

Sicurezza

Termosicurezza integrata nel bruciatore.

Indicatore luminoso del calore residuo. Indicatore di funzionamento.

Precauzioni di montaggio

VG 264 120F

Speciali ugelli per metano 20 mbar ordinabili separatamente.

VG 264 220

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

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

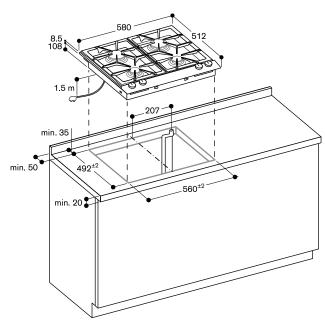
Lasciare una distanza min. 150 mm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica. Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della stanza e l'abbinamento con cappe a estrazione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

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

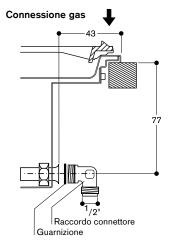
Peso dell'apparecchio c.a.16 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale gas 9,8 kW. Assorbimento totale elettrico 4,0 W. Cavo di collegamento 1,5 m con spina Schuko.



Distanza minima dall'intaglio dell'apparecchio alla parete laterale 150 mm.





VG 231 120F

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 28 cm Gpl 28–37 mbar Bruciatore Wok fino a 5.8 kW

VG 231 220

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 28 cm Metano 20 mbar Bruciatore Wok fino a 6 kW

Incluso con l'apparecchio

1 anello di fissaggio per Wok

Accessori di installazione

VV 200 010

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

VV 200 020

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

Accessori speciali

VD 200 020

Coperchio nero
WP 400 001

Padella Wok in materiale multistrato

ø 36 cm con base concava e manico, 6 litri di capacità, 10 cm di altezza

Piano cottura a gas Wok Vario Serie 200

VG 231

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

Zone cottura

VG 231 120F

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

VG 231 220

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

Funzionamento

Manopole con anello luminoso.

Pannello di controllo integrato.

Accensione con un unico gesto.
Accensione elettrica e regolazione della fiamma estremamente precisa.
Le griglie possono essere facilmente girate per garantire la chiusura del coperchio.

Caratteristiche

Griglia in ghisa.

Bruciatori in ottone.

Sicurezza

Termosicurezza integrata nel bruciatore.

Indicatore luminoso del calore residuo.

Indicatore di funzionamento.

Precauzioni di montaggio

VG 231 120F

Speciale ugello per metano 20 mbar ordinabile separatamente.

VG 231 220

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

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

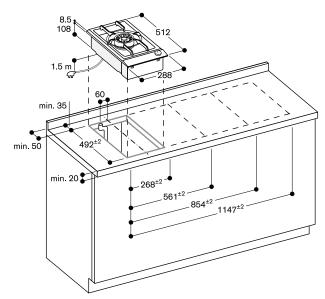
Lasciare una distanza min. 150 mm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica. Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della stanza e l'abbinamento con cappe a estrazione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

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

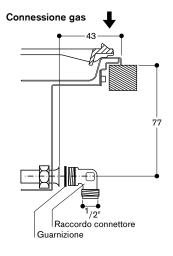
Peso dell'apparecchio c.a. 11 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale gas 5,8/6,0 kW. Assorbimento totale elettrico 1,0 W. Cavo di collegamento 1,5 m con spina Schuko.



Distanza minima dall'intaglio dell'apparecchio alla parete laterale 150 mm.





VG 232 120F

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 28 cm Gpl 28-37 mbar

VG 232 220

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 28 cm Metano 20 mbar

Accessori di installazione

VV 200 010

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

VV 200 020

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

Accessori speciali

VD 200 020

Coperchio nero

Piano cottura a gas Vario Serie 200 VG 232

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

Zone cottura

Un bruciatore rapido (560 W – 3000 W), adatto a pentole di ø max 22 cm. Un bruciatore standard (380 W – 1900 W), adatto a pentole di ø max 20 cm.

Funzionamento

Manopole con anello luminoso.

Pannello di controllo integrato. Accensione con un unico gesto. Accensione elettrica e regolazione della fiamma estremamente precisa.

Caratteristiche

Griglia in ghisa con superficie continua. Bruciatori smaltati.

Sicurezza

Termosicurezza integrata nel bruciatore.

Indicatore luminoso del calore residuo. Indicatore di funzionamento.

Precauzioni di montaggio

VG 232 120F

Speciali ugelli per metano 20 mbar ordinabili separatamente.

VG 232 220

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

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

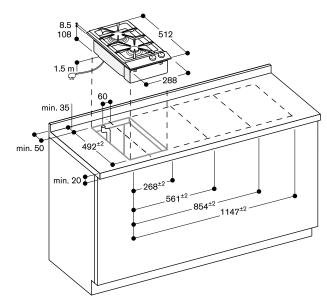
Lasciare una distanza min. 150 mm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica. Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della stanza e l'abbinamento con cappe a estrazione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

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

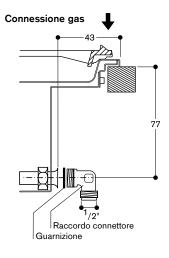
Peso dell'apparecchio c.a. 9 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale gas 4,9 kW.
Assorbimento totale elettrico 2,0 W.
Cavo di collegamento 1,5 m con spina



Distanza minima dall'intaglio dell'apparecchio alla parete laterale 150 mm.





VP 230 120

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 28 cm

Incluso con l'apparecchio

1 spatola

Accessori di installazione

VV 200 010

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

VV 200 020

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

Accessori speciali

VD 200 020

Coperchio nero

Piastra Teppan Yaki Vario Serie 200 VP 230

- Per una perfetta combinazione con tutti i piani Vario 200.
- Pratico pannello comandi per un utilizzo sicuro e confortevole.
- Cottura diretta sulla superficie metallica senza necessità di pentole o padelle.
- Controllo preciso della temperatura fino a 240°C.
- Funzione mantenimento in caldo.

Zone cottura

Superficie di cottura: 844 cm².

Funzionamento

Manopole di controllo con anello luminoso.

Pannello di controllo integrato. Controllo elettronico della temperatura da 140°C a 240°C.

Caratteristiche

Elemento riscaldante (1800 W). Funzione per tenere in caldo. Pulizia semplificata. Cornice in acciaio inox perfettamente saldata con superficie della piastra in acciaio inox.

Sicurezza

Indicatore luminoso del calore residuo.

Spia di funzionamento. Interruttore sicurezza.

Precauzioni di montaggio

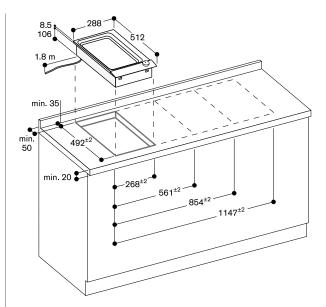
La distanza tra la parte superiore dell'apparecchio e il ripiano di separazione deve essere di min. 150 mm. L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

Lasciare una distanza minima di 30 cm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica. Prevedere un ripiano di separazione removibile sotto l'apparecchio.

Peso dell'apparecchio c.a. 10 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale elettrico 1,8 kW. Cavo di collegamento 1,8 m senza spina.





VR 230 120

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 28 cm

Incluso con l'apparecchio

- 1 accessorio per la raccolta del grasso
- 1 griglia in ghisa
- 1 confezione di pietre laviche
- 1 spazzola per la pulizia

Accessori di installazione

VV 200 010

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

VV 200 020

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

Accessori speciali

LV 030 000

1 confezione di pietre laviche per ricambio

VD 200 020

Coperchio nero

Grill elettrico Vario Serie 200 VR 230

- Per una perfetta combinazione con tutti i piani Vario 200.
- Pratico pannello comandi per un utilizzo sicuro e confortevole.
- Due zone, regolabili separatamente.
- Griglia in ghisa removibile, pietra lavica.

Funzionamento

Manopole di controllo con anello luminoso.

Pannello di controllo integrato. Regolazione a 9 livelli.

Caratteristiche

Due resistenze regolabili separatamente (1500 W).

Funzione Unione.

Griglia in ghisa.

Piano, vassoio con pietra lavica e bacinella raccolta grassi in acciaio inox lavabile in lavastoviglie.

Sicurezza

Indicatore luminoso del calore residuo.

Spia di funzionamento.

Interruttore sicurezza.

Precauzioni di montaggio

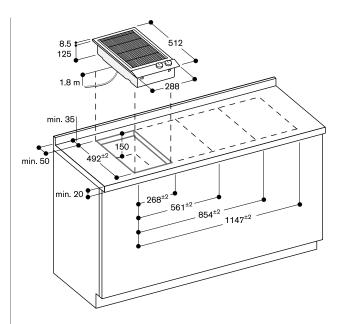
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

Lasciare una distanza minima di 20 cm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica.

Peso dell'apparecchio c.a. 15 kg.

Valori di collegamento

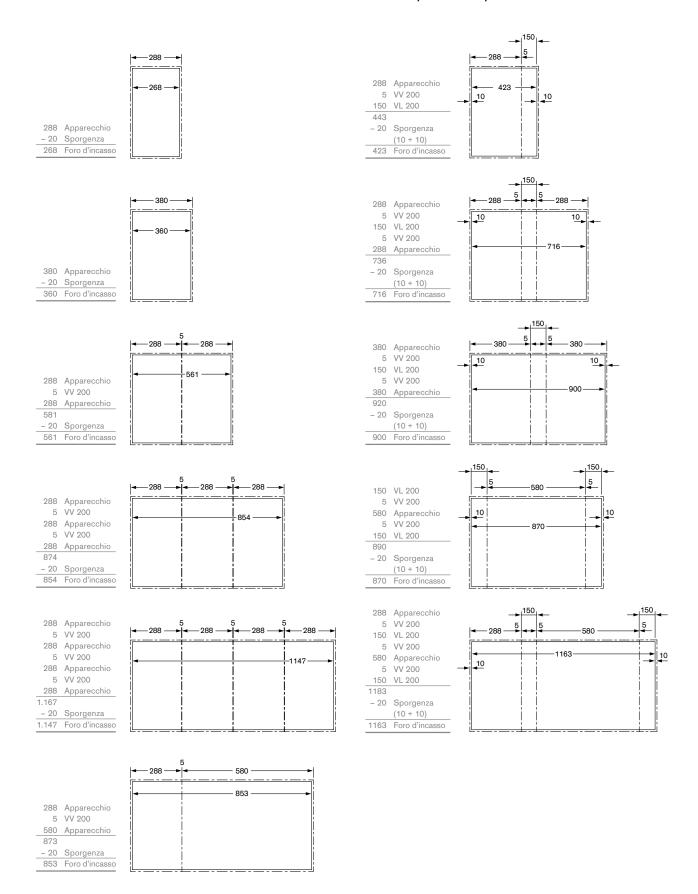
Assorbimento totale elettrico 3,0 kW. Cavo di collegamento 1,8 m senza



I disegni sottostanti, indicano le misure dei fori d'incasso per le combinazioni più ricorrenti dei piani Vario Serie 200.

Dimensioni d'incasso apparecchi Vario Serie 200

Dimensioni d'incasso apparecchi Vario Serie 200 con unità di aspirazione da piano



LV 030 000

Confezione pietra lavica come ricambio



VA 440 010

Coperchio in acciaio inox Serie Vario 400



VA 461 000

Piastra in ghisa mezza dimensione per VR



VA 461 001

Piastra in ghisa dimensione intera per



WP 400 001

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



WZ 400 001

Anello Wok per padella Wok. Solo per VI 414



AA 414 010

Banda metallica di ventilazione per uso con piani a gas



VA 420 000

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



VA 420 001

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



VA 420 010

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



VA 420 011

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



VV 401 000

Speciale striscia di congiunzione per i vecchi intagli, larghezza 25 mm. Non è possibile l'abbinamento con VL430/431. Installazione ad appoggio senza coperchio



VA 450 400

Fascia di compensazione (38 cm). Necessaria per compensare la profondità, nel caso di una combinazione con più piani della Serie Vario 400 con almeno un apparecchio con coperchio



VA 450 401

Fascia di compensazione (38 cm). Necessaria per compensare la profondità, nel caso di una combinazione con più piani della Serie Vario 400 con almeno un apparecchio con coperchio



VA 450 600

Fascia di compensazione (60 cm). Necessaria per compensare la profondità, nel caso di una combinazione con più piani della Serie Vario 400 con almeno un apparecchio con coperchio



VA 450 800

Fascia di compensazione (80 cm). Necessaria per compensare la profondità, nel caso di una combinazione con più piani della Serie Vario 400 con almeno un apparecchio con coperchio



VA 450 900

Fascia di compensazione (90 cm). Necessaria per compensare la profondità, nel caso di una combinazione con più piani della Serie Vario 400 con almeno un apparecchio con coperchio



AD 724 042

Adattatore per condotto cilindrico ø 150. Per VL 414/041/040. Per collegare sul lato sx/dx della VL 414 è necessario l'utilizzo dell'adattatore AD 724 041.



AD 724 041

Adattatore per condotto cilindrico ø 125. Necessario per collegare AD 724 040 sul lato sx/dx della VL 414



AD 854 046

Raccordo per VL 414: 1x ø 150 condotto piatto sx/dx.



LV 030 000

Confezione pietra lavica come ricambio

VD 200 020

Coperchio con finitura in alluminio anodizzato nero Larghezza 28 cm

LS 041 001

Deflettore dell'aria in acciaio inossidabile per affiancamento ad apparecchi a gas

VV 200 010

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

VV 200 020

Elemento di congiunzione nero per la combinazione con ulteriori apparecchi















Tipologia		Piano a induzione	Piano a induzione	Piano a induzione
Complex in excitate in an		Full Induction	Full Induction	Flex induction
Cornice in acciaio inox		CX 492 110	CX 482 110	VII 400 444
Cornice in acciaio inox 3 mm o installazione a filo top		OV 400 400	OV 400 400	VI 492 111
Senza cornice	_	CX 492 100	CX 482 100	
Dimensioni				
Larghezza	(cm)	90	80	90
Funzionamento				
Display TFT / Twist-Pad / Controllo a sensori		•/-/-	•/-/-	•/-/-
Display bicromatico (bianco/arancione)		-	-	•
Comandi frontali / pannello di controllo integrato		-/-	-/-	•/-
Zone cottura				
Numero zone cottura		6	5	5
Full Induction		•	•	-
Flex Induction 19x23 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 38x23 cm (3300, con booster 3700 W)		-	-	4
Flex Induction 19x24 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 38x24 cm (3300, con booster 3700 W)		-	-	-
Estensione automatica (3300, con booster 3700 W)		-	-	-
Zona induzione ø 21 cm (2200, con booster 3700 W) / ø 26 cm (2600, con booster 3700 W) / ø 32 cm (3300, con booster 3700 W)		-	-	1
Caratteristiche				
		40	40	12
Numero livelli di potenza		17	17	12
Funzione Flex		-	-	
Funzione Cooking sensor / Frying sensor		•/-	•/-	-/•
Numero funzioni Frying sensor		•	•	5
Funzione Professional cooking				-,
Booster per pentole / padelle		•/•	•/•	•/-
Funzione Tenere in caldo		•	<u>.</u>	-
Numero timer		6	5	-
Timer breve		•	•	•
Stopwatch		•	•	•
Indicazione di calore residuo		•	•	•
Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display		•/•/•	•/•/•	-/•/-
Menu opzioni		•	•	•
Controllo cappa		• 2	• 2	-
Modulo WiFi integrato (Home Connect)		• 3	• 3	-
Accessori				
Teppan Yaki, GN1/1		GN 232 110 ¹	GN 232 110 ¹	
Teppan Yaki, GN2/3		GN 232 2301	GN 232 2301	
Padella per Frying sensor per zona cottura ø 15 cm		-	-	GP 900 001 ¹
Padella per Frying sensor per zona cottura ø 19 cm		-	-	GP 900 002 ¹
Padella per Frying sensor per zona cottura ø 21 cm		-	-	GP 900 003 ¹
Padella per Frying sensor per zona cottura ø 28 cm		-	-	GP 900 004 ¹
Cooking sensor		• / CA 060 300 ¹	 / CA 060 300¹ 	_
Manopola magnetica nera per piano cottura a induzione Serie 200		-	-	-
Elemento per Wok		-	-	WZ 400 0011
Wok		-	-	WP 400 0011
Valori di collegamento				
Assorbimento totale	(kW)	7.4	7.4	11.1

[•] Di serie. - Non predisposto.

¹ Accessori speciali.

 $^{^{\}rm 2}$ In combinazione con la cappa idonea.

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









Piano a induzione Piano a induzione Piano a induzione

	Flex induction	Flex induction	Flex induction	wok
	VI 482 111	VI 462 111	VI 422 111	VI 414 111
-	_	_		
	80	60	38	38
	•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-
	•	•	•	•
_	•/-	•/-	•/-	*/-
	4	4	2	1
	-	-	_	- -
	4	4	2	-
	4	4	2	-
	-	-	2	-
	-/2	1/-	-	-
	-	_	_	1
	10	10	10	40
	12	12	12	12
	-/•	-/•	-/•	-/•
	4	4	2	1
	-	-	-	-
	•/-	•/-	•/-	•/-
	-	-	-	-
	-	-	-	•
	•	•	•	•
	•	•	•	•
	-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/•/-
	•	•	•	•
	-	-	-	-
	-	-	-	-
	-	-	-	
	_	_	_	-
	GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹	-
	GP 900 0021	GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹	-
	GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹	-
	GP 900 004 ¹	GP 900 004 ¹	-	GP 900 004 ¹
	-			
	-	_	_	WZ 400 001 ¹
	-	-	-	WP 400 001 ¹
	7.4	7.4	3.7	3.7







Tipologia		Piano a induzione	Piano a induzione	Piano a induzione
		VI 262 120	VI 242 120	VI 232 120
In appoggio / a filo / saldato		•/-/-	• /-/-	•/-/-
Dimensioni				
Larghezza	(cm)	60	38	28
Funzionamento				
Display TFT / Twist-Pad / Controllo a sensori		-/-/-	-/-/-	-/-/-
Display bicromatico (bianco/arancione)		-	-	-
Comandi frontali / pannello di controllo integrato		-/ •	_/•	-/•
Zone cottura				
Numero zone cottura		4	2	2
Full Induction		_	-	-
Flex Induction 19x21 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 38x21 cm (3300, con booster 3700 W)		-	-	2
Flex Induction 19x23 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 38x23 cm (3300, con booster 3700 W)		4	-	-
Flex Induction 19x24 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 38x24 cm (3300, con booster 3700 W)		-	2	-
Caratteristiche				
Numero livelli di potenza		9	9	9
Funzione Flex		•	•	•
Funzione Cooking sensor / Frying sensor		-/ •	-/ •	-/ •
Numero funzioni Frying sensor		4	2	2
Funzione Professional cooking		_	_	_
Booster per pentole / padelle		•/-	•/-	•/-
Funzione Tenere in caldo		_	_	_
Numero timer		_	-	-
Timer breve		_	-	-
Stopwatch		_	-	-
Indicazione di calore residuo		•	•	•
Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display		-/•/-	-/•/-	-/•/-
Menu opzioni		_	-	_
Controllo cappa		_	-	-
Modulo WiFi integrato (Home Connect)		_	-	_
Accessori				
Padella per Frying sensor per zona cottura ø 15 cm		GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹
Padella per Frying sensor per zona cottura ø 19 cm		GP 900 0021	GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹
Padella per Frying sensor per zona cottura ø 21 cm		GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹	GP 900 0031
Padella per Frying sensor per zona cottura ø 28 cm		-	-	-
Cooking sensor		-	-	-
Coperchio apparecchio in acciaio inox		=	-	VD 200 020 ¹
Valori di collegamento				
Assorbimento totale	(kW)	7.4	3.7	3.7

[•] Di serie. - Non predisposto.

¹ Accessori speciali.













	_	-	-				
Tipologia		Piano a gas	Piano a gas	Wok	Gas wok		Piano a gas
		VG 491 111F	VG 491 211	VG 415 111F		VG 425 111F	
Cornice acciaio inox 3 mm / spazzolata / lavorata a microsfere		• /-/-	• /-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-
In appoggio / a filo / saldato		•/•/-	•/•/-	•/•/-	•/•/-	•/•/-	•/•/-
Gas Gpl 50 mbar / Gas Gpl 28-37 mbar / Gas metano 20 mbar		-/•/-	-/-/•	-/•/-	-/-/•	-/•/-	-/-/•
Dimensioni							
Larghezza (c	cm)	90	90	38	38	38	38
Funzionamento							
Comandi frontali / pannello di controllo integrato		•/-	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
Zone cottura							
Numero zone cottura		5	5	1	1	2	2
Bruciatore Wok (300 - 5800 W)		1	-	1	-	-	-
Bruciatore Wok (300 – 6000 W)		-	1	_	1	-	-
Bruciatore intensivo (165 - 4000 W)		2	2	-	-	1	1
Bruciatore standard (165 - 2000 W)		2	2	_	_	1	1
Caratteristiche							
Numero livelli		12	12	12	12	12	12
Controllo elettronico		•	•	•	•	•	•
Accensione automatica / Accensione elettrica		•/-	•/-	•/-	•/-	•/_	•/-
Controllo elettronico fiamma con riaccensione automatica		•	•	•	•	•	•
Funzione Simmer		•	•	•	•	•	•
Indicazione di calore residuo		•	•	•	•	•	•
Spegnimento di sicurezza		•	•	•	•	•	•
Griglie in ghisa		3	3	1	1	1	1
Accessori							
Anello Wok		•	•	•	•	_	_
Padella Wok		WP 400 001 ¹	WP 400 001 ¹	WP 400 0011	WP 400 001 ¹	_	_
Coperchio apparecchio in acciaio inox		_	_	VA 440 010 ¹			
Valori di collegamento							
Assorbimento gas (k	:W)	17.8	18.0	5.8	6.0	6.0	6.0
Assorbimento elettrico (W)	15.0	15.0	15.0	15.0	15.0	15.0

[•] Di serie. - Non predisposto.

¹ Accessori speciali.





Tipologia		Piano a gas	Piano a gas
		VG 264 120F	VG 264 220
Cornice acciaio inox 3 mm / spazzolata / lavorata a microsfere		-/-/•	-/-/•
In appoggio / a filo / saldato		•/-/-	•/-/-
Gas Gpl 28-37 mbar / Gas metano 20 mbar		• 2/_	-/•³
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	60	60
Funzionamento			
Comandi frontali / pannello di controllo integrato		-/ •	-/ •
Zone cottura			
Numero zone cottura		4	4
Bruciatore Wok (300 – 5800 W)		-	-
Bruciatore Wok (300 - 6000 W)		-	-
Bruciatore intensivo (560 - 3000 W)		2	2
Bruciatore standard (380 - 1900 W)		2	2
Caratteristiche			
Numero livelli		9	9
Controllo elettronico		-	-
Accensione automatica / Accensione elettrica		-/ •	-/•
Controllo elettronico fiamma con riaccensione automatica		-	-
Funzione Simmer		=	=
Indicazione di calore residuo		•	•
Spegnimento di sicurezza		-	-
Griglie in ghisa		2	2
Accessori			
Anello Wok		-	-
Padella Wok		-	-
Coperchio apparecchio in acciaio inox		-	-
Valori di collegamento			
Assorbimento gas	(kW)	9.8	9.8
Assorbimento elettrico	(W)	4.0	4.0

[•] Di serie. - Non predisposto.

¹ Accessori speciali.

 $^{^{\}rm 2}$ Ugelli per gas metano 20 mbar possono essere ordinati come parti di ricambio.

 $^{^{\}rm 3}$ Ugelli per gas Gpl 28/37 mbar possono essere ordinati come parti di ricambio.









Wok	Wok	Piano a gas	Piano a gas
VG 231 120F	VG 231 220	VG 232 120F	VG 232 220
-/-/•	-/-/•	-/-/•	-/-/•
•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-
• 2/-	-/ • ³	• 2/_	-/•³
28	28	28	28
-/ •	-/ •	-/ •	-/•
1	1	2	2
1	-	-	-
	1	-	-
-		1	1
-	_	1	1
9	9	9	9
-	-	-	-
_/ •	-/ •	-/ •	-/·
-	-	-	-
-	-	-	-
•	•	•	•
-	-	-	-
1t	1	1	1
•	•	-	-
WP 400 001 ¹	WP 400 001 ¹	-	-
VD 200 0201	VD 200 020 ¹	VD 200 020 ¹	VD 200 020¹
5.8	6.0	4.9	4.9
1.0	1.0	2.0	2.0





Comino acciaio inos 3 mm y paszolata / lavorata a microefere */-/- */-/- Ina papogio 7 fato / saldato */*- */- Larghezza (m) 38 38 Evaluationamento */- */- Connand floratal / pannello di controllo integrato */- */- Consectiura 2 2 2 Output (W) 2x15. 2x15. Range temperatura (C°) 120-2400 *- Regolazione elettronica della temperatura (C°) 120-2400 *- Contentore per raccolta grassi 1 2 2 Contentore per raccolta grassi 9 - - Contentore per raccolta grassi 9 - - Contentore per raccolta grassi 9 - - Bordo schluma 9 - - Casello fritura 9 - - Regolazione elettronica della temperatura di ebolizione 9 - - Casello fritura 9 - - Inuri	Tipologia		Teppan Yaki	Grill
Imposition Im				
Largheza				
Larghoeza			•/•/-	•/•/-
Consecutiva */- */- Conce contura (a) 2 1.5 *** Output (b) 2 1.5 *** *** Range temperatura (b)** 12 0.7 *** ** ***		(cm)	38	38
Zonce cottura 2 2 Numero zone cottura (NW) 2 x 1.5 2 x 1.5 Range lemperatura (Pol 120 - 240 - 2 Caracteristiche WERNER EVENTION Numero loselli 12 12 Ragoplazione elettronica della temperatura 9 - 2 Contenitore per raccolta grassi 9 - 2 Darda daloi 9 - 2 Bordo schiuma 9 - 2 Capacità 9 - 2 Capacità 9 - 2 Capacità 9 - 2 Funzione pullicia 9 - 2 Ragolazione elettronica del vapore 9 - 2 Tunzione pullicia 9 - 2 Tunzione pullicia 9 - 2 Tunzione pullicia 9 - 2 Tunzione per forato 9 - 2 Castello infuta 9 - 2 Castello parforato 9 - 2 Castello parforato 9 - 2 </td <td></td> <td></td> <td></td> <td></td>				
Numero zone cottura (W) 2 x 1,5 25 Cutyut (b) 2 x 1,5 25 Range temperatura (c)* 120 - 240 - Variante interestristice Variante interestristica Numero livelii 1 2 4 Regolazione elettronica della temperatura 2 - - Contentitore per raccolta grassi - - - Bordo schiuma - - - Bordo schiuma - - - Capacità (l) - - Regolazione pollizia (l) - - Regolazione polizia (l) - - Regolazione polizia furbata (l) - - Cestello forfizio fundica del vapore - - - Caporchio in vetro - - - Cestello perforato / non perforato - - - Cestello in acciaio inox oon pierta lavica - - - <td></td> <td></td> <td>•/-</td> <td>•/-</td>			•/-	•/-
Output (kW) 2 x 1.5 2 x 1.5 Range lemperatura (°) 10 a 240 a Correstoristiche Western 1 control (control (control)) 12 12 Regolazione elettronica della temperatura 1 6 4 Contentoro per raccotta grassi 2 - - Contentoro per raccotta grassi 4 - - Bordo schluma - - - Capacidà (°) - - Castello firitura - - - Funzione pulizia - - - Regolazione elettronica dei vapore - - - Tarutura automatica temperatura di ebollizione - - - Cestello profrozo / non perforato - - - Cestello perforato / non perforato - - - Grill - - - Grill - - - Grill - - - Super	Zone cottura			
Range Interpratura (C°) 120 - 240	Numero zone cottura		2	2
Certairesteche Valuero livelli 12 12 Regolazione elettronica della temperatura e e Contentiore per raccolta grassi = - Cona fredda olio = - Bordo schiuma = - Capacità (I) - - Castallo firtura = - Funzione pultizia - - Funzione pultizia - - Funzione pultizia - - Funzione pultizia - - Taratura automatica temperatura di ebollizione - - Cestello perforato / non perforato - - Cestello perforato / non perforato - - Cestello perforato / non perforato - - Gestello in acciai inox con pietra lavica - - Gestello in acciai inox con pietra lavica - - Bacinella raccolta grassi - - Funzione tenere in caldo - - Indidezione calore residua -	Output	(kW)	2 x 1.5	2 x 1.5
Numero ivelli 12 12 Regolazione elettronica della temperatura e e Contenitore per raccolta grassi = - Zona fredda olio = - Bordo schiuma = - Cestello fritura = - Cestello fritura = - Funzione pulzia 6 - Regolazione elettronica del vapore = - Cestello perforato / non perforato = - Cestello perforato / non perforato = - Cestello perforato / non perforato = - Gridia - - Gridia - - Gridia - - Statacio residui - - Superficie in acciaio inox con pietra lavica	Range temperatura	(C°)	120 – 240	-
Regolazione elettronica della temperatura • • Contentidro per raccotta grassi - - Lona fredda olio - - Bordo schiuma - - Capacità (!) - - Cassello fritura - - Funzione pulizia - - Regolazione elettronica del vapore - - Regolazione elettronica del vapore - - Cestello perforato / non perforato - - Cestello perforato / non perforato - - Cospershio in veto - - Grill - - Grill - - Setacio residui - - Grill - - Superficie in acciaio inox con pietra lavica - - Superficie in acciaio in acciaio macciai macciaio - - Indicazione calore residuo - - Indicazione calore residuo - - Indicazione calore residuo	Caratteristiche			
Contentore per raccolta grassi - - Zona fedda dilo - - Bordo schiuma 6 - Capacità (I) - - Cestello fritura - - Repolazione elettronica del vapore - - Taratura automatica temperatura di ebollizione - - Cestello perforato / non perforato - - Ceperbicio in vetro - - Setaccio residui - - Grill - - Setaccio residui on con pietra lavica - - Bacinella raccolta grassi - - Superficie comata - - Superficie in acciaio inox con pietra lavica - - Inuriore tenerie in acloi - - Inuriore tenerie in acloi - - Inuriore tenerie in acloi - - Inuriore tenerie in acloi contrata - - Valvola discarico motorizzata - - Timer	Numero livelli		12	12
Zona fredda olio -	Regolazione elettronica della temperatura		•	•
Bordo schiuma (I) -	Contenitore per raccolta grassi		-	-
Capacità (I) - - Cestello fritura - - - Funzione pultizia - - Regolazione elettronica del vapore - - Taratur automatica temperatura di ebollizione - - Cestello perforato / non perforato - - Cestello perforato / non perforato - - Cestello in vetro - - Selacio residui - - Grill - - Cestello in acciaio inox con pietra lavica - - Gestello in acciaio inox con pietra lavica - - Superficie cromata - - Indicazione calore residuo - - Unidazione calore residuo - - Valvola di scarico motorizzata - - Tim	Zona fredda olio		-	-
Cestello frittura - - Funzione pulizia - - Regolazione elettronica del vapore - - Regolazione elettronica del vapore - - Cestello perforato / non perforato - - Coperchio in vetro - - Grill - - Grill in acciaio inox con pietra lavica - - Cestello in acciaio in acciaio proscorata - - Superficie cromata - - Superficie acciain - - Superficie romata - - Superficie romata - - Superficie romata - - Superficie romata - - Indicazione calore residuo - - Indicazione calore residuo - - Ingila di scarico motorizzata - - Timer - - Timer beve - - Fiastra in ghisa, mezza dimensione - - <td>Bordo schiuma</td> <td></td> <td>-</td> <td>-</td>	Bordo schiuma		-	-
Funzione pulizia - - Regolazione elettronica del vapore - - Taratura automatica temperatura di ebollizione - - Cestello perforato / non perforato - - Copperbio in vetro - - Setaccio residui - - Grill - - Gestello in acciaio inox con pietra lavica - - Bacinella raccolta grassi - - Superficie ormata - - Superficie in acciaio - - Funzione tenere in caldo - - Indicazzione calore residuo - - Indicazzione calore residuo - - Valvola di scarico motorizzata - - Timer breve - - Timer breve - - Timer breve - - Pasta in ghisa, mezza dimensione - - Piastra in ghisa, mezza dimensione - - Piastra in ghisa, completa <t< td=""><td>Capacità</td><td>(1)</td><td>_</td><td>-</td></t<>	Capacità	(1)	_	-
Regolazione elettronica del vapore - - Taratur automatica temperatura di ebollizione - - Cestello perforato / non perforato - - Coperchio in vetro - - Setaccio residui - - Grill - 2 Cestello in acciaio inox con pietra lavica - - Bacinella raccolta grassi - - Superficie cromata - - Superficie in acciaio - - Funzione enere in caldo - - Indicazione calore residuo - - Jalyala di scarico motrizzata - - Timer breve - - Timer breve - - Child lock / Spegnimento di sicurezza - - Acessery - - Pastra in ghisa, mezza dimensione - - Piastra in ghisa, completa - - Cestello pasta - - Coperchio apparecchio in acciaio inox	Cestello frittura		_	-
Taratura automatica temperatura di ebollizione - Cestello perforato / non perforato - Coperchio in vetro - Setaccio residui - Grill 2 Cestello in acciaio inox on pietra lavica - Bacinella raccolta grassi - Superficie romata - Superficie in acciaio - Funzione tenere in caldo - Indicazione tenere in caldo - Indicazione calore residuo - Jayori - Valvola di scarico motorizzata - Timer - Childock / Spegnimento di sicurezza - Accessori - Plastra in ghisa, mezza dimensione - Piastra in ghisa, completa - Cestello pasta VA 440 010¹ Coperchio apparecchio in acciaio inox VA 440 010¹ Coperchio apparecchio nero - Spazola per pulizia - Spatola - Let di drenaggio -	Funzione pulizia		_	-
Cestello perforato / non perforato - - Coporchio in vetro - - Setaccio residui - - Grill 2 2 Cestello in acciaio inox con pietra lavica - - Bacinella raccolta grassi - - Superficie cromata - - Superficie in acciaio - - Funzione tenere in caldo - - Indicazione calore residuo - - Supola di scarico motorizzata - - Yalvola di scarico motorizzata - - Timer - - Child lock / Spegnimento di sicurezza - - Child lock / Spegnimento di sicurezza - - Paesara in ghisa, completa - - Piastra in ghisa, completa - - Cestello pasta - - Coperchio apparecchio in acciaio inox VA 440 010¹ VA 440 010¹ Coperchio apparecchio in acciaio inox VA 440 010¹ - <tr< td=""><td>Regolazione elettronica del vapore</td><td></td><td>_</td><td>-</td></tr<>	Regolazione elettronica del vapore		_	-
Coperchio in vetro - - Setacior residui - - Grill - 2 Cestello in acciaio inox con pietra lavica - - Bacinella raccolta grassi - - Superficie in acciaio - - Superficie in acciaio - - Funzione tenere in caldo - - Indicazione calore residuo - - Indicazione otalore residuo - - Inimer breve - - Timer breve - - Pistar in injisa, mezza dimensione - - Flastra in ghisa, mezza dimensione - - Cestello pasta - - <td>Taratura automatica temperatura di ebollizione</td> <td></td> <td>_</td> <td>-</td>	Taratura automatica temperatura di ebollizione		_	-
Setaccio residui - - Grill - 2 Cestello in acciaio inox con pietra lavica - - Bacinella raccolta grassi - - Superficie cromata - - Superficie in acciaio - - Funzione tenere in caldo - - Indicazione calore residuo - - Display - - Valvola di scarico motorizzata - - Timer breve - - Child lock / Spegnimento di sicurezza - - Child lock / Spegnimento di sicurezza - - Piastra in ghisa, mezza dimensione - - Piastra in ghisa, completa - - Cestello pasta - - Coperchio apparecchio in acciaio inox VA 440 001 VA 440 001 Coperchio apparecchio nero - - Spazzola per pulizia - - Spatola - - Coperchio apparecchio nero <t< td=""><td>Cestello perforato / non perforato</td><td></td><td>_</td><td>-</td></t<>	Cestello perforato / non perforato		_	-
Grill - 2 Cestello in acciaio inox con pietra lavica - • Bacinella raccolta grassi - • Superficie cromata - - Superficie in acciaio - - Funzione tenere in caldo - - Indicazione calore residuo - - Display - - Valvola di scarico motorizzata - - Timer breve - - Child lock / Spegnimento di sicurezza - - Accessori - - Piastra in ghisa, mezza dimensione - - Piastra in ghisa, completa - - Cestello pasta - - Coperchio apparecchio in acciaio inox VA 440 010¹ VA 440 010¹ Coperchio apparecchio enero - - Spazzola per pulizia - - Spazzola fer pulizia - -	Coperchio in vetro		_	-
Cestello in acciaio inox con pietra lavica - • Bacinella raccolta grassi - • Superficie romata • - Superficie in acciaio - - Funzione tenere in caldo • - Indicazione calore residuo • • Display - - Valvola di scarico motorizzata - - Timer breve - - Child lock / Spegnimento di sicurezza - - Accessori - - Piastra in ghisa, mezza dimensione - - Piastra in ghisa, completa - VA 461 001¹ Cestello pasta - - Coperchio apparecchio in acciaio inox VA 440 010¹ VA 440 010¹ Coperchio apparecchio nero - - Spazzola per pulizia - - Spatzola - - Spatzola - - Spatzola - - Spatzola - -	Setaccio residui		-	-
Bacinella raccolta grassi - • Superficie cromata - - Superficie in acciaio - - Funzione tenere in caldo - - Indicazione calore residuo - - Display - - Valvola di scarico motorizzata - - Timer breve - - Timer Deve - - Child lock / Spegnimento di sicurezza - - Accessori - - Piastra in ghisa, mezza dimensione - - Piastra in ghisa, completa - - Cestello pasta - - Coperchio apparecchio in acciaio inox VA 440 010¹ VA 440 010¹ Coperchio apparecchio nero - - Spazzola per pulizia - - Spatzola	Grill		_	2
Bacinella raccolta grassi - • Superficie cromata - - Superficie in acciaio - - Funzione tenere in caldo - - Indicazione calore residuo - - Display - - Valvola di scarico motorizzata - - Timer breve - - Timer Deve - - Child lock / Spegnimento di sicurezza - - Accessori - - Piastra in ghisa, mezza dimensione - - Piastra in ghisa, completa - - Cestello pasta - - Coperchio apparecchio in acciaio inox VA 440 010¹ VA 440 010¹ Coperchio apparecchio nero - - Spazzola per pulizia - - Spatzola	Cestello in acciaio inox con pietra lavica		_	•
Superficie cromata - - Superficie in acciaio - - Funzione tenere in caldo • - Indicazione calore residuo • • Display - - Valvola di scarico motorizzata - - Timer breve - - Timer breve - - Child lock / Spegnimento di sicurezza -/• -/• Accessori - - Piastra in ghisa, mezza dimensione - - Piastra in ghisa, completa - - Ceperchio apparecchio in acciaio inox VA 440 010¹ VA 440 010¹ Coperchio apparecchio nero - - Spazzola per pullzia - - Spatola - -	Bacinella raccolta grassi		_	•
Funzione tenere in caldo - - Indicazione calore residuo • • Display - - Valvola di scarico motorizzata - - Timer breve - - Timer - - Child lock / Spegnimento di sicurezza - - Accessori - - Piastra in ghisa, mezza dimensione - - Piastra in ghisa, completa - - Cestello pasta - - Coperchio apparecchio in acciaio inox VA 440 010¹ VA 440 010¹ Coperchio apparecchio nero - - Spazzola per pulizia - - Spatola 2 - Set di drenaggio - -	-		•	-
Funzione tenere in caldo - - Indicazione calore residuo • • Display - - Valvola di scarico motorizzata - - Timer breve - - Timer - - Child lock / Spegnimento di sicurezza - - Accessori - - Piastra in ghisa, mezza dimensione - - Piastra in ghisa, completa - - Cestello pasta - - Coperchio apparecchio in acciaio inox VA 440 010¹ VA 440 010¹ Coperchio apparecchio nero - - Spazzola per pulizia - - Spatola 2 - Set di drenaggio - -	Superficie in acciaio		_	_
Display - - Valvola di scarico motorizzata - - Timer breve - - Timer - - Child lock / Spegnimento di sicurezza -/ • - Accessori - • Piastra in ghisa, mezza dimensione - • Piastra in ghisa, completa - • Cestello pasta - - Coperchio apparecchio in acciaio inox VA 440 010¹ VA 440 010¹ Coperchio apparecchio nero - - Spazzola per pulizia - • Spatola 2 - Set di drenaggio - -	·		•	_
Display - - Valvola di scarico motorizzata - - Timer breve - - Timer - - Child lock / Spegnimento di sicurezza -/ • - Accessori - • Piastra in ghisa, mezza dimensione - • Piastra in ghisa, completa - • Cestello pasta - - Coperchio apparecchio in acciaio inox VA 440 010¹ VA 440 010¹ Coperchio apparecchio nero - - Spazzola per pulizia - • Spatola 2 - Set di drenaggio - -	Indicazione calore residuo		•	•
Valvola di scarico motorizzata - - Timer breve - - Timer - - Child lock / Spegnimento di sicurezza -/ • -/ • Accessori - • Piastra in ghisa, mezza dimensione - • Piastra in ghisa, completa - ∨A 461 001¹ Cestello pasta - - Coperchio apparecchio in acciaio inox VA 440 010¹ VA 440 010¹ Coperchio apparecchio nero - - Spazzola per pulizia - • Spatola 2 - Set di drenaggio - -			_	_
Timer breve - - Timer - - Child lock / Spegnimento di sicurezza -/• -/• Accessori Piastra in ghisa, mezza dimensione - • Piastra in ghisa, completa - ∨A 461 001¹ Cestello pasta - - Coperchio apparecchio in acciaio inox VA 440 010¹ VA 440 010¹ Coperchio apparecchio nero - - Spazzola per pulizia - • Spatola 2 - Set di drenaggio - -			_	_
Timer − − Child lock / Spegnimento di sicurezza −/* −/* Accessori − • Piastra in ghisa, mezza dimensione − • Piastra in ghisa, completa − ∨A 461 001¹ Cestello pasta − − Coperchio apparecchio in acciaio inox VA 440 010¹ VA 440 010¹ Coperchio apparecchio nero − − Spazzola per pulizia − • Spatola 2 − Set di drenaggio − −			_	_
Child lock / Spegnimento di sicurezza Accessori Piastra in ghisa, mezza dimensione Piastra in ghisa, completa - VA 461 001¹ Cestello pasta Coperchio apparecchio in acciaio inox VA 440 010¹ VA 440 010¹ Coperchio apparecchio nero Spazzola per pulizia Spatola Set di drenaggio -/* -/* -/* 4			_	_
Accessori Piastra in ghisa, mezza dimensione - • Piastra in ghisa, completa - VA 461 001¹ Cestello pasta - - Coperchio apparecchio in acciaio inox VA 440 010¹ VA 440 010¹ Coperchio apparecchio nero - - Spazzola per pulizia - • Spatola 2 - Set di drenaggio - -			_/•	_/•
Piastra in ghisa, mezza dimensione Piastra in ghisa, completa Piastra in ghisa, mezza dimensione Piastra in ghisa, completa Piastra in ghi			,	
Piastra in ghisa, completa - VA 461 001¹ Cestello pasta - - Coperchio apparecchio in acciaio inox VA 440 010¹ VA 440 010¹ Coperchio apparecchio nero - - Spazzola per pulizia - • Spatola 2 - Set di drenaggio - -			_	•
Cestello pastaCoperchio apparecchio in acciaio inoxVA 440 010¹VA 440 010¹Coperchio apparecchio neroSpazzola per pulizia-•Spatola2-Set di drenaggio	-			
Coperchio apparecchio in acciaio inoxVA 440 010¹VA 440 010¹Coperchio apparecchio neroSpazzola per pulizia-•Spatola2-Set di drenaggio				
Coperchio apparecchio nero - - Spazzola per pulizia - • Spatola 2 - Set di drenaggio - -	·			
Spazzola per pulizia-•Spatola2-Set di drenaggio				
Spatola 2 - Set di drenaggio				
Set di drenaggio – – –				
	·			
valori di collegamento				
Assorbimento totale (kW) 3.0 3.0		(,\A/\	3.0	20
Assorbimento totale (kW) 3.0 3.0	ASSOLDIMENTO TOTALE	(KVV)	J.U	3.0

[•] Di serie. - Non predisposto.

¹ Accessori speciali.





Te		Grill
VI	P 230 120	VR 230 120
-/	/-/•	-/-/•
•,	/-/-	•/-/-
28	8	28
-/	/•	-/•
1		2
1.	.8	2 x 1.5
14	40 – 240	-
12		9
•		-
-		-
-		-
-		-
-		-
-		-
-		-
-		-
-		-
-		-
-		-
-		-
-		1
-		•
-		•
-		-
•		-
٠		-
•		•
-		
-		-
-		
-		-
-/	/ •	-/•
-		
-		
-		
-		
		VD 200 020¹
_		•
1		
-		-
	•	
1.	.8	3.0

Lo straordinario, diventa connesso.

Gaggenau e Home Connect*



La differenza ha nome Gaggenau.

Un nuovo futuro per la vostra cucina.

Con l'app Home Connect potete controllare i vostri elettrodomestici in modo facile e intuitivo, da smartphone o tablet, rivoluzionando la vostra routine quotidiana.

Home Connect vi consente, fra le varie possibilità, di preriscaldare il forno dall'ufficio o di verificare se la vostra lavastoviglie ha bisogno di brillantante mentre siete al supermercato. Ma non è tutto: le funzioni di Home Connect vanno ben al di là del controllo remoto degli elettrodomestici; l'app vi fornisce suggerimenti e consigli su come utilizzare gli apparecchi, così come idee per ricette, informazioni sullo stato dei vostri elettrodomestici

e assistenza tecnica per qualsiasi necessità.

Con Home Connect siete in grado di comandare i vostri elettrodomestici ovunque vi troviate.

*L'utilizzo delle funzionalità di Home Connect dipende dai servizi Home Connect, che potrebbero non essere disponibili in alcuni paesi. Per maggiori informazioni: home-connect.com. Verifica i prodotti Gaggenau abilitati per la connessione Home Connect su www.gaggenau.com.

Connect:

Monitoraggio e controllo da remoto**.

Possibilità di diagnostica degli apparecchi da remoto da parte di tecnico online.

Access:

Acquisto di accessori da eShop, download dei manuali di istruzione, consultazione di ricette e consigli.

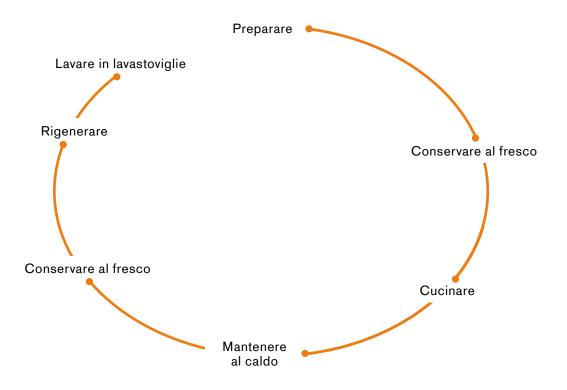
- Integration:

Compatibile con diversi home management system.

Questo è solo l'inizio. Scoprite come prende vita la rivoluzione nella vostra casa su home-connect.com

^{**} Non utilizzabile per i piani cottura – L'utilizzo dei piani cottura non può essere eseguito da remoto, ma richiede sempre la supervisione di una persona.

Il sistema Gastronorm è costituito da accessori versatili utilizzati nelle cucine professionali. Permette di prepararare e cuocere le pietanze nello stesso recipente o vassoio da utilizzare anche per il servizio a tavola e la conservazione in frigorifero. Gli inserti Gastronorm di Gaggenau sono stati concepiti per i nostri centri di refrigerazione Vario 200, i piani cottura a induzione, i forni a vapore e combi-vapore, i nostri forni tradizionali e le nostre lavastoviglie.



Preparare.

Per la preparazione dei cibi in combinazione con i lavelli da cucina nel formato Gastronorm.

Conservare al fresco.

Per conservare all'interno dei nostri frigoriferi Vario.

Cucinare.

Per cucinare sui piani cottura a induzione VI, CI e CX, nei nostri forni Combi-vapore e forni a vapore BS / BSP o nostri forni BO / BOP in combinazione con il sistema di guide BA 018 / BA 016.

Mantenere al caldo.

Per riscaldare nei cassetti scaldavivande WS / WSP Gaggenau.

Rigenerare / riscaldare.

Per rigenerare nei nostri forni combinati a vapore e forni a vapore BS / BSP e riscaldare sui nostri piani a induzione VI, CI e CX o nei nostri forni BO / BOP in combinazione con i sistemi di estrazione BA 018 / BA 016.

Lavare in lavastoviglie.

Pulizia e asciugatura ottimale degli accessori Gastronorm grazie all'alloggiamento dedicato.

Note tecniche importanti

Gaggenau si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica di carattere tecnico o estetico, nonché le variazioni di colore, ritenute indispensabili a discrezione della stessa.

Le indicazioni contenute nel presente listino non hanno valore contrattuale.

Si ricorda che tutte le quote tecniche delle apparecchiature sono state visionate da esperti prima della stampa. Vogliate fare riferimento per la consultazione unicamente ai disegni quotati per ogni singolo prodotto. Ciò premesso si consiglia di integrare tali informazioni con i libretti di installazione e montaggio in dotazione alle apparecchiature. I dati relativi agli assorbimenti vanno intesi come raccomandazione. Rammentiamo inoltre che tutti i collegamenti elettrici, idraulici e gas devono essere effettuati "a regola d'arte" da personale qualificato, in ottemperanza alle normative vigenti. Per le apparecchiature elettriche, al fine di garantire la loro completa funzionalità, l'impianto dell'abitazione va dimensionato a seconda degli assorbimenti elettrici degli apparecchi installati, e deve essere in linea con le direttive vigenti in termini di sicurezza.

Si ricorda che alcune apparecchiature elettriche sono fornite sprovviste di cavi elettrici di alimentazione, in quanto la loro installazione e dimensionamento sono di competenza dell'elettricista.

La differenza ha nome Gaggenau.

www.gaggenau.it

Copyright © BSH Elettrodomestici S.p.A. Via Marcello Nizzoli, 1 20147 Milano

info.it@gaggenau.com