



GAGGENAU



Piani cottura Vario

Piani cottura Full Induction	10
Piani cottura Vario Serie 400	10
Dimensioni dei fori d'incasso per le combinazioni di apparecchi della Serie 400	13
Piani cottura Vario Serie 200	13
Dimensioni dei fori d'incasso per le combinazioni di apparecchi della Serie 200	14
Accessori accessori speciali	14
Tabelle tecniche	1.5





CX 480 111

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

GN 232 110 Accessorio Teppan Yaki GN1/1 530x325x20 mm

GN 232 230

Accessorio Teppan Yaki GN2/3 353x325x20 mm Piano cottura Full Induction

La miglior tecnologia ad induzione.

- Cornice in acciaio inox.
- Superficie di cottura unica.
- Totale libertà di posizionamento della pentola sull'intera superficie di cottura.
- Può essere utilizzata l'intera superficie del piano cottura per cucinare.
- Potenza max. per pentole di grandi dimensioni 4.4 kW.
- Display touch TFT per un controllo rapido e intuitivo di tutte le funzioni.
- Precisa lavorazione dell'acciaio con spessore 3 mm.
- Possibile installazione in appoggio o a filo top.
- Perfetta combinazione con tutti gli apparecchi della serie Vario 400.

Zone cottura

Un'unica superficie di cottura di 2800 cm²

Possono essere riconosciute simultaneamente fino a 4 posizioni di cottura.

Funzionamento

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

Caratteristiche

48 microinduttori garantiscono i migliori risultati di cottura.

Funzione Booster. Sistema di riconoscimento pentole. Timer cottura per ogni singola zona.

Timer.
Tasto informazioni.

Funzione Power Management.

Sicurezza

Interruttore principale (on / off). Indicatore calore residuo. Sicurezza bambini. Protezione pulizia per il display.

Precauzioni di montaggio

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

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. Da utilizzare solo con pentole

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 dall'alto.

Peso dell'apparecchio c.a. 28 kg.

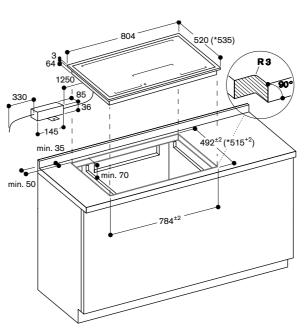
Valori di collegamento

ferromagnetiche.

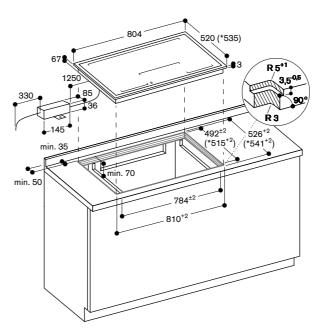
Assorbimento totale 7,4 kW. Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

L N 🖶



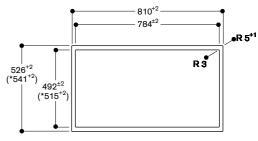


* con fascia di compensazione.
Osservare le precauzioni di montaggio separate.



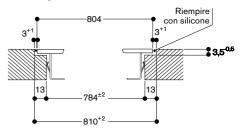
* con fascia di compensazione.
Osservare le precauzioni di montaggio separate.

Vista dall'alto

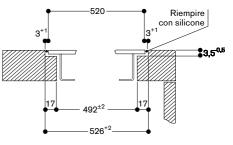


* con fascia di compensazione.

Sezione longitudinale



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.



CX 480 100 A filo

Larghezza 80 cm

Accessori speciali GN 232 110 Accessorio Teppan Yaki GN1/1 530x325x20 mm GN 232 230

Accessorio Teppan Yaki GN2/3 353x325x20 mm



Piano cottura Full Induction CX 480

- La migliore tecnologia ad 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 4,4 kW.
- Display touch TFT per un controllo rapido e intuitivo di tutte le funzioni.

Zone cottura

Un'unica superficie di cottura di 2800

Possono essere riconosciute simultaneamente fino a 4 posizioni di cottura.

Funzionamento

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

Caratteristiche

48 microinduttori garantiscono i migliori risultati di cottura.

Funzione Booster.

Timer per ogni posizione di cottura. Tempo di cottura programmabile. Tasto informazioni.

Funzione PowerManagement.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off). Sistema di riconoscimento pentole. Indicatore calore residuo. Sicurezza bambini. Protezione pulizia per il display.

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

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 cariche extra. La superficie deve essere omogenea e

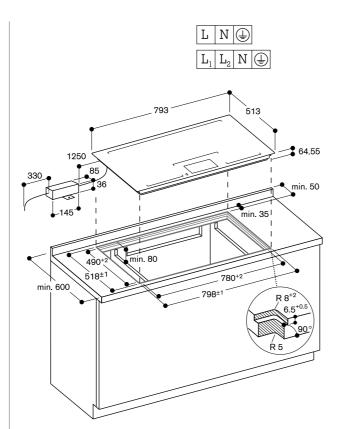
Profondità nel piano di lavoro 64,6 mm. Si raccomanda un ripiano intermedio. Fissare l'apparecchio dal sotto. Spessore top 30-50 mm.

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

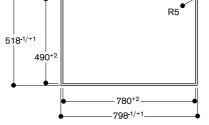
Valori di collegamento

diritta.

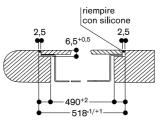
Assorbimento totale 7,4 kW. Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



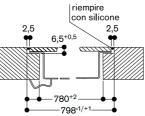
Vista dall'alto



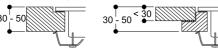
Sezione trasversale



Sezione longitudinale



Spessore worktop



Spessore ampio

Spessore moderato, con rinforzo



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 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

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 zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- 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 con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di

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

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.

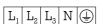
combinazioni e dell'intaglio sul piano di

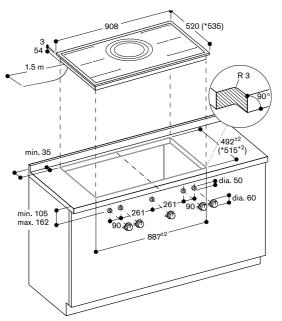
Valori di collegamento

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



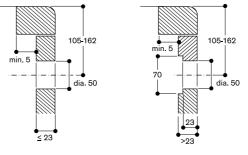


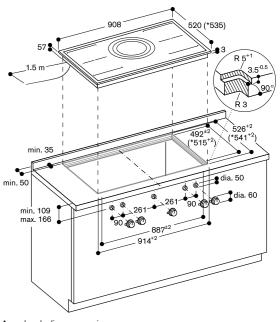




* con banda di compensazione.
 Vedere note di pianificazione.

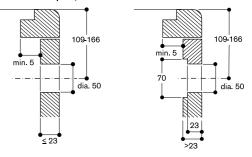
Installazione manopola; in appoggio



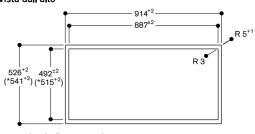


* con banda di compensazione. Vedere note di pianificazione.

Installazione manopola; a filo

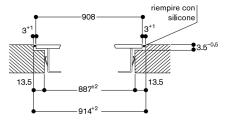


Vista dall'alto

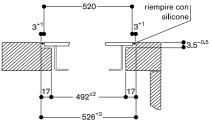


* con banda di compensazione.

Sezione longitudinale



Sezione trasversale



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



VI 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 900 001

Pentola adatta a Frying Sensor in acciaio inox, antiaderente, per zona

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

GP 900 002

Pentola adatta a Frying Sensor in acciaio inox, antiaderente, per zona

in acciaio inox, antiaderente, per 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 con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di

Controllo elettronico della potenza a 12

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

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.

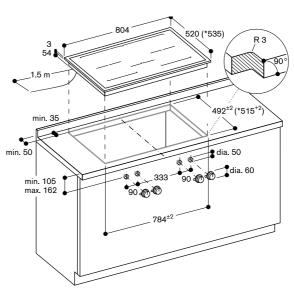
Peso dell'apparecchio c.a. 20 kg.

Valori di collegamento

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

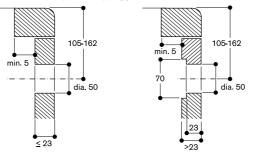


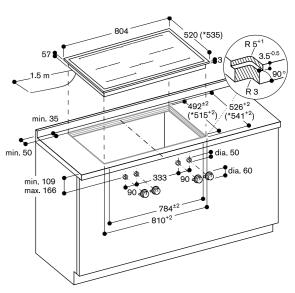




* con banda di compensazione. Vedere note di pianificazione.

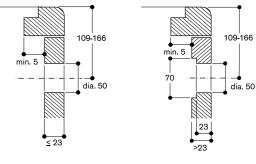
Installazione manopola; in appoggio



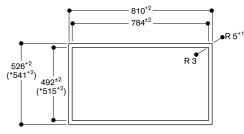


* con banda di compensazione. Vedere note di pianificazione.

Installazione manopola; a filo

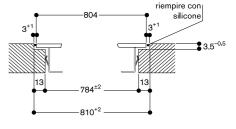


Vista dall'alto

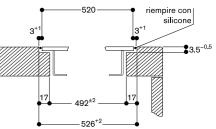


* con banda di compensazione.

Sezione longitudinale



Sezione trasversale



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



VI 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 Frving 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.

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 con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di

Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.

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

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

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

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

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

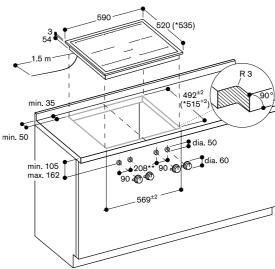
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano. L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto. Peso dell'apparecchio c.a. 18 kg.

Valori di collegamento

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

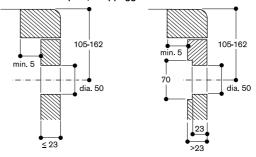


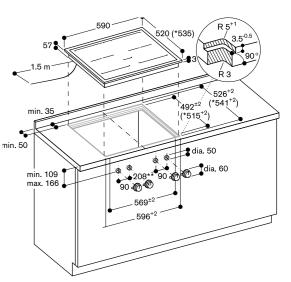




- con banda di compensazione.
- Vedere note di pianificazione. ** max. 300

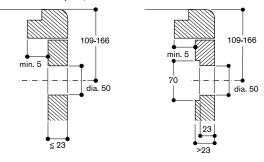
Installazione manopola; in appoggio



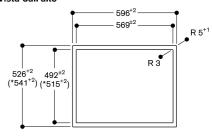


- * con banda di compensazione.
- Vedere note di pianificazione.
- ** max. 300

Installazione manopola; a filo

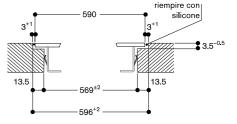


Vista dall'alto

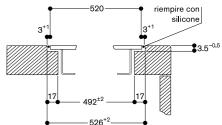


* con banda di compensazione.

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
- 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).

Manopole con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di notenza.

Controllo elettronico della potenza a 12

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

Caratteristiche

Frying sensor.

Funzione Booster. Stopwatch.

Tempo di cottura programmabile. Menu opzioni.

Sicurezza

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

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

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

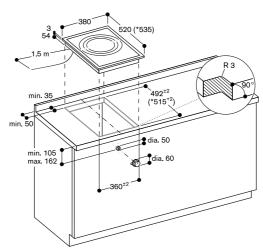
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

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

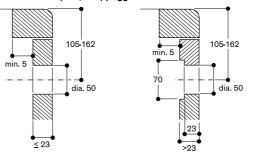
Assorbimento totale 3,7 kW. Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

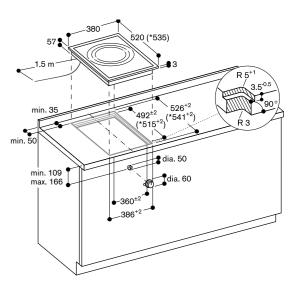




* Con coperchio apparecchio o fascia di compensazione Osservare le precauzioni di montaggio separate.

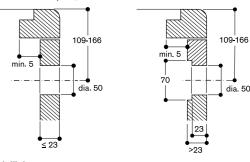
Installazione manopola; in appoggio



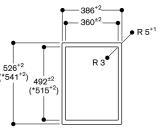


* Con coperchio apparecchio o fascia di compensazione Osservare le precauzioni di montaggio separate.

Installazione manopola; a filo

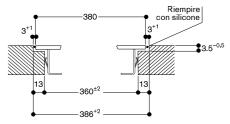


Vista dall'alto

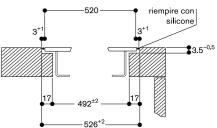


* Con coperchio apparecchio o fascia di compensazione (prestare attenzione al supporto asimmetrico anteriore e posteriore, vedere le note separate "Montaggio con coperchio apparecchio/ fascia di compensazione").

Sezione longitudinale



Sezione trasversale



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



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 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

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

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

rivestimento discontinuo.

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.

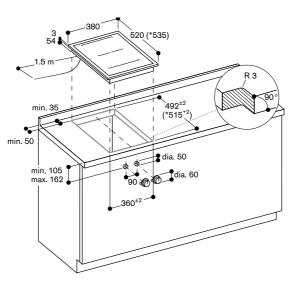
Peso dell'apparecchio c.a. 10 kg.

Valori di collegamento

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

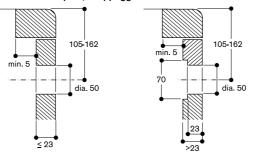


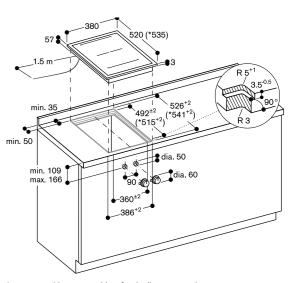




* con coperchio apparecchio o fascia di compensazione. Osservare le precauzioni di montaggio separate.

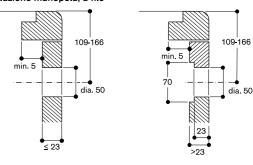
Installazione manopola; in appoggio



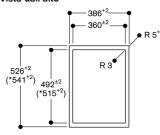


* con coperchio apparecchio o fascia di compensazione.
Osservare le precauzioni di montaggio separate.

Installazione manopola; a filo

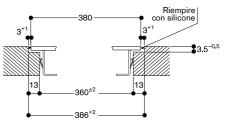


Vista dall'alto

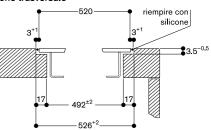


* Con coperchio apparecchio o fascia di compensazione (prestare attenzione al supporto asimmetrico anteriore e posteriore, vedere le note separate "Montaggio con coperchio apparecchio/fascia di compensazione").

Sezione longitudinale



Sezione trasversale



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



VG 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 Serie 400

- 5 bruciatori con una potenza fino a 18 kW Regolazione completamente
- elettronica della fiamma, su 12 livelli. Regolazione ultra precisa della
- Controllo elettronico della fiamma con riaccensione automatica in caso di spegnimento.
- Funzione cottura lenta.

fiamma.

- 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 nadella 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.

Manopole 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

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 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

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.

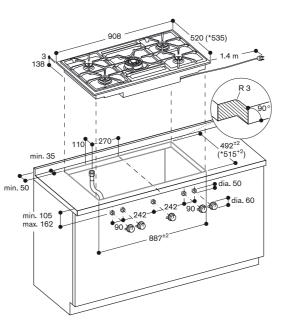
Lasciare una distanza min, di 30 cm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica. Possibilità di inserimento in basi da 90

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.

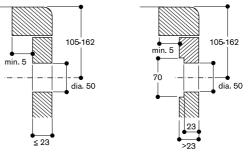
Valori di collegamento

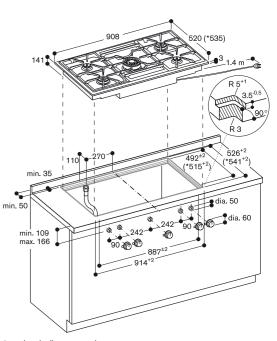
Assorbimento totale gas 17,8 /18,0 kW. Assorbimento totale elettrico 15,0 W. Cavo di collegamento 1,4 m con spina Schuko.



* con banda di compensazione. Vedere note di pianificazione.

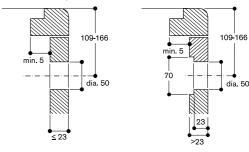
Installazione manopola; in appoggio



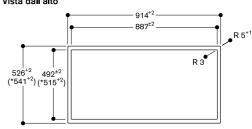


* con banda di compensazione. Vedere note di pianificazione.

Installazione manopola: a filo

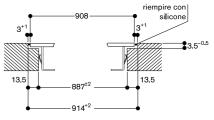


Vista dall'alto

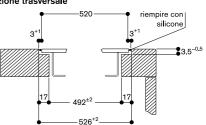


* con banda di compensazione.

Sezione longitudinale



Sezione trasversale



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



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 Serie Vario 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
- 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 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

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

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 quarnizione. 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

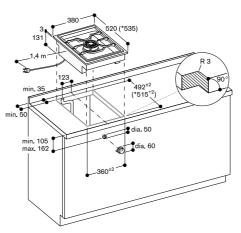
Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie. Speciali ugelli ordinabili separatamente. Il collegamento elettrico è indispensabile al funzionamento dell'apparecchio.

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.

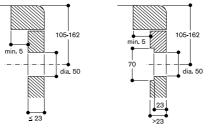
Valori di collegamento

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

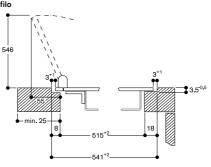


* con coperchio apparecchio o fascia di compensazione Osservare le precauzioni di montaggio separate.

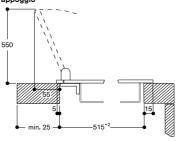
Installazione manopola; in appoggio

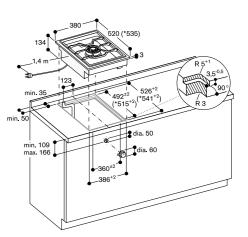


Installazione con coperchio/barra di compensazione.



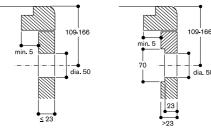
Installazione con coperchio/barra di compensazione In appoggio

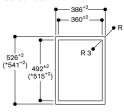




* con coperchio apparecchio o fascia di compensazione. Osservare le precauzioni di montaggio separate.

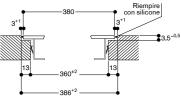
Installazione manopola; a filo



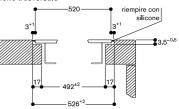


* Con coperchio apparecchio o fascia di compensazione (prestare attenzione al supporto asimmetrico anteriore e posteriore, vedere le note separate "Montaggio con coperchio apparecchio/

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 Serie Vario 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
- 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 con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di 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

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

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

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

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.

resistente al calore

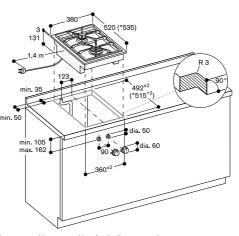
Apporto aria dall'alto. Montaggio senza piano intermedio. Prevedere per la parete posteriore e per i listelli un materiale non infiammabile e

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.

Valori di collegamento

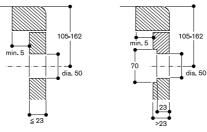
Assorbimento totale gas 6,0 kW. Assorbimento totale elettrico 15,0 W. Cavo di collegamento 1,4 m con spina Schuko.

Peso dell'apparecchio c.a. 14 kg

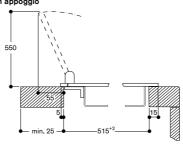


* con coperchio apparecchio o fascia di compensazione Osservare le precauzioni di montaggio separate.

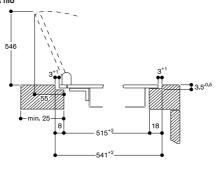
Installazione manopola; in appoggio

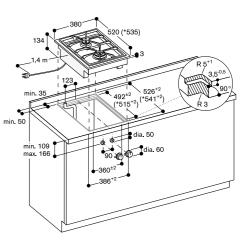


Installazione con coperchio/barra di compensazione.



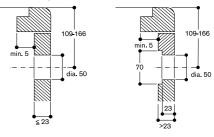
Installazione con coperchio/barra di compensazione.



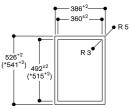


con coperchio apparecchio o fascia di compensazione. Osservare le precauzioni di montaggio separate.

Installazione manopola; a filo

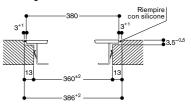


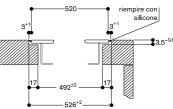
Vista dall'alto



* 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





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



VP 414 110 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 Serie Vario 400

- 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 con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di temperatura.

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 merito all'installazione delle manopole (prevedere un incavo nella parte posteriore).

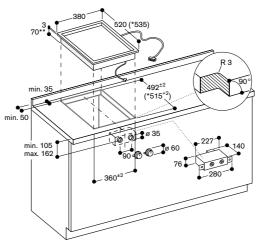
L'apparecchio può essere installato dall'alto

Peso dell'apparecchio c.a. 14 kg. Per i piani Vario che durante la cottura creano vapori intensi come Teppan Yaki, Grill Flettrico, 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

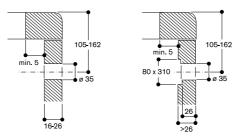
Assorbimento totale 3 kW. Prevedere cavo di collegamento.

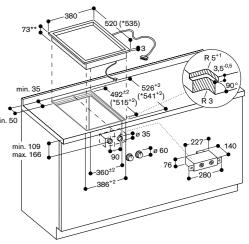




- * con coperchio apparecchio o fascia di compensazione. Osservare le precauzioni di montaggio separate.
- **80 mm nella zona del morsetto per cavi (a destra, al centro).

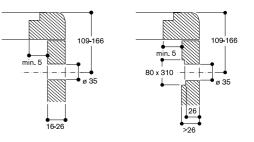
Quote per installazione manopole; installazione ad appoggio



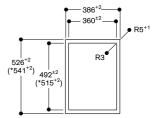


- * con coperchio apparecchio o fascia di compensazione.
 Osservare le precauzioni di montaggio separate.
- **83 mm nella zona del morsetto per cavi (a destra, al centro).

Quote per installazione manopole; installazione a filo

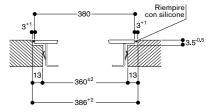


Vista dall'alto

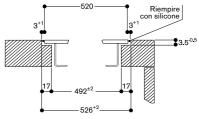


* Con coperchio apparecchio o fascia di compensazione (prestare attenzione al supporto asimmetrico anteriore e posteriore vedere le note separate "Montaggio con coperchio apparecchio/fascia di compensazione").

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.



VR 414 110 Acciaio inox

Larghezza 38 cm

In dotazione

- 1 pirofila in ghisa
- 1 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 Serie Vario 400 VR 414

VR 414

- 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 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.

Funzionamento

Manopole 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 postoriore).

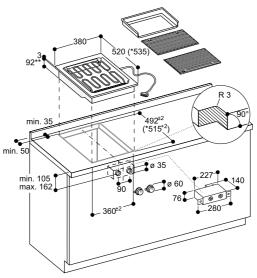
Distanza laterale dall'apparecchio alla parete o a un mobile min. 100 mm. L'apparecchio può essere installato dall'alto.

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

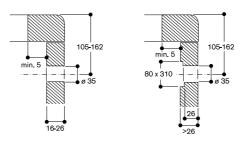
Assorbimento totale 3 kW. Prevedere cavo di collegamento.

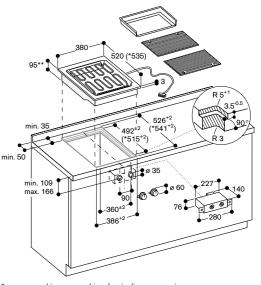




- * con coperchio apparecchio o fascia di compensazione.
 Osservare le precauzioni di montaggio separate.
- **102 mm nella zona del morsetto per cavi (a destra, al centro).

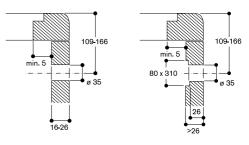
Quote per installazione manopole; installazione ad appoggio



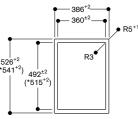


- * con coperchio apparecchio o fascia di compensazione
- Osservare le precauzioni di montaggio separate.
- **105 mm nella zona del morsetto per cavi (a destra, al centro).

Quote per installazione manopole; installazione a filo

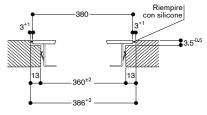


Vista dall'alto

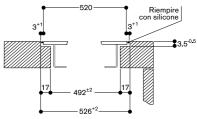


* Con coperchio apparecchio o fascia di compensazione (prestare attenzione al supporto asimmetrico anteriore e posteriore, vedere le note separate "Montaggio con coperchio apparecchio/ fascia di compensazione").

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 atteriore e posteriore.



VK 414 110 Acciaio inox

Larghezza 38 cm

In dotazione

- 2 supporti di cottura 1 coperchio in vetro
- 1 manopola 1 filtro residuo
- 1 valvola di scarico acqua

Accessori per l'installazione AG 050 000

Set scarico acqua con valvola di non ritorno e raccordo per VK

AG 060 000

Set scarico acqua per VK

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 vapore Serie Vario 400

- Cucinare a vapore in un piano cottura.
- Regolazione elettronica della temperatura dell'acqua da 45 °C a 95 °C.
- Cuocere su due livelli mantenendo inalterato il sapore dei cibi.
- 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

Capienza vasca da 1 a 6 litri.

Funzionamento

Manopole con anello luminoso e serigrafia per i livelli di temperatura e lo scarico acqua. Regolazione elettronica della temperatura dell'acqua da 45 °C a 95 °C con intervalli di 5 °C.

Caratteristiche

Posizione "Vapore" con regolazione elettronica del vapore, senza creare

Taratura automatica della temperatura di ebollizione.

Scarico acqua motorizzato 1/2".

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

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

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).

Sigillare l'intaglio

VK 414 e VF 414 non possono essere installate direttamente una a fianco all'altra.

In caso di montaggio di pensile sopra l'apparecchio, garantire un'adeguata aspirazione dei fumi.

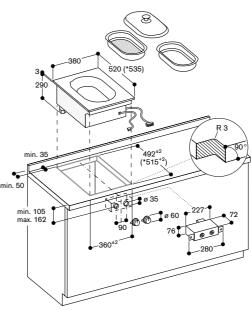
In caso di montaggio del coperchio in acciaio inox si ricorda che per la sua chiusura è necessario capovolgere il conerchio in vetro

L'apparecchio può essere installato Peso dell'apparecchio c.a. 14 kg.

Valori di collegamento

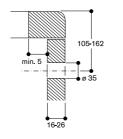
Assorbimento totale 2 kW. Prevedere cavo di collegamento.

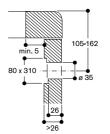


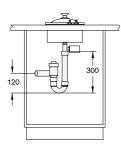


* con coperchio apparecchio o fascia di compensazione Osservare le precauzioni di montaggio separate.

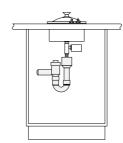
Quote per installazione manopole; installazione ad appoggio





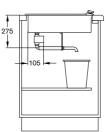


Scarico acqua nel fondo del mobile: Installare una valvola di non ritorno secondo DIN 1986 parte 1. Si raccomanda l'uso di AG 050-000.

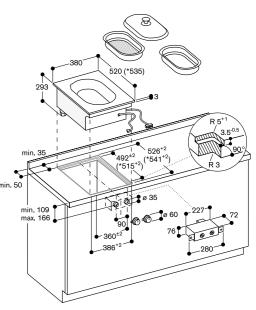


Collegamento scarico acqua predisposto nel mobile. Allacciamento fisso con sezione a pendenza libera secondo DIN 1986 parte 1. È consigliato il montaggio di una valvola di non ritorno. per esempio: AG 050-000 Set scarico acqua con valvola di non

ritorno e raccordo

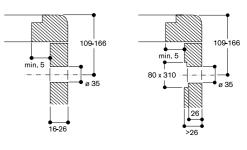


Scarico in un contenitore di raccolta. È possibile solo in combinazione con AG 060-000 Set scarico acqua. È necessario garantire l'accesso alla valvola di scarico.

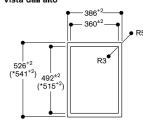


* con coperchio apparecchio o fascia di compensazione Osservare le precauzioni di montaggio separate

Quote per installazione manopole; installazione a filo

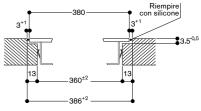


Vista dall'alto

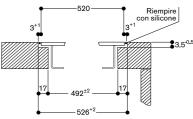


* Con coperchio apparecchio o fascia di compensazione (prestare attenzione al supporto asimmetrico anteriore e posteriore vedere le note separate "Montaggio con coperchio apparecchio/ fascia di compensazione").

Sezione longitudinale



Sezione trasversale



In caso di montaggio con coperchio apparecchio o fascia di compensazio prestare attenzione all'apertura più profonda e alla larghezza della scanalatura



VF 414 110 Acciaio inox

Larghezza 38 cm

In dotazione

cestello per friggere

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

Friggitrice elettrica Serie Vario 400 VF 414

- Vasca con tre zone di cottura.
- Regolazione esatta della temperatura per un risultato impeccabile.
- Cestello friggitrice con manico ribaltabile in dotazione.
- Solide manopole 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

Vasca con tre zone di cottura. Capienza olio 3,5 litri.

Funzionamento

Manopole con anello luminoso e serigrafia per i livelli di temperatura e la selezione olio / grasso. Regolazione elettronica della temperatura da 135 °C a 190 °C con intervalli di 5 °C.

Caratteristiche

Funzione pulizia.
Funzione per la cottura con grasso.

Bordo superiore anti-effervescenza olio.
Zona friggitrice.

Zona olio freddo.

Resistenza removibile (3000 W).

Sicurezza

Rubinetto scarico olio con dispositivo sicurezza bambini.
Funzione vacanze.

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

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 almeno 10 mm di bordo laterale se l'installazione è a filo top 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.

Prevedere un'anta nella parte bassa del mobile per l'accesso alla valvola manuale scarico olio.

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)

VF 414 e VK 414 non devono essere installati direttamente uno a fianco all'altro.

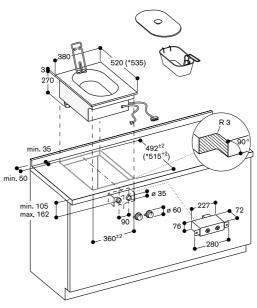
Distanza laterale dall'apparecchio alla parete a o al mobile min. 40 mm. L'apparecchio può essere installato dall'alto.

Peso dell'apparecchio c.a. 13 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

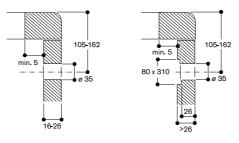
Assorbimento totale 3 kW. Prevedere cavo di collegamento.

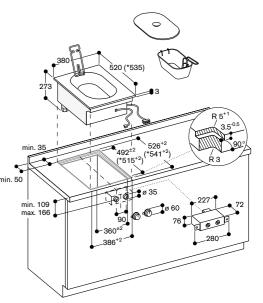




* con coperchio apparecchio o fascia di compensazione. Osservare le precauzioni di montaggio separate.

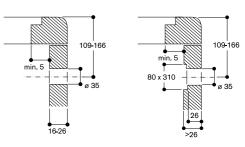
Quote per installazione manopole; installazione ad appoggio



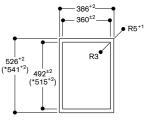


con coperchio apparecchio o fascia di compensazione.
 Osservare le precauzioni di montaggio separate.

Quote per installazione manopole; installazione a filo

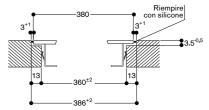


Vista dall'alto

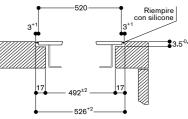


* Con coperchio apparecchio o fascia di compensazione (prestare attenzione al supporto asimmetrico anteriore e posteriore, vedere le note separate "Montaggio con coperchio apparecchio/ fascia di compensazione").

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 antoricea e postericea.



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.

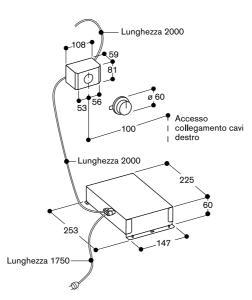
Precauzioni di montaggio

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.

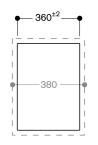
A seconda delle diverse situazioni di installazione (con o senza coperchio e conseguente fascia di compensazione), i seguenti elementi di congiunzione sono necessari per l'installazione:

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

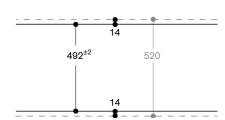
VA 420 011 per installazione ad appoggio con coperchio/fascia compensazione.

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

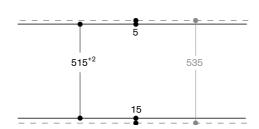
Esempi di combinazioni senza il centro di aspirazione VL 414:

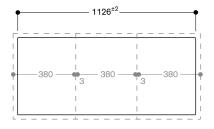


Senza coperchio

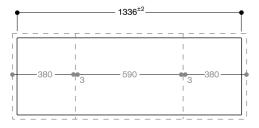


Con coperchio/fascia di compensazione

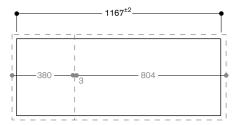




380	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
380	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
380	Apparecchio
1146	
-20	Sporgenza
1126 ^{±2}	Foro d'incasso

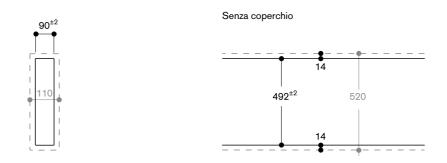


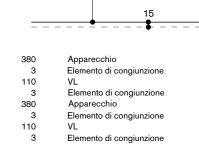
380	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
590	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
380	Apparecchio
1356	
-20	Sporgenza
1336±2	Foro d'incasso



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:



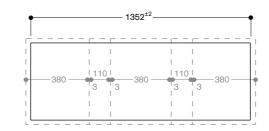


Sporgenza

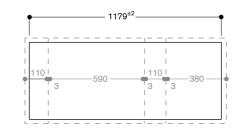
380 1372

-20 1352^{±2} 515⁺²

Con coperchio/fascia di compensazione







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

541⁺²

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:

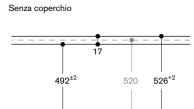
VA 420 000 per installazione a filo senza coperchio/fascia compensazione.

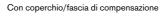
VA 420 001 per installazione a filo con coperchio/fascia compensazione.

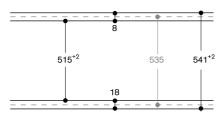
Se si installa il coperchio VA 440 o la fascia di compensazione VA 450, prendere in considerazione lo spazio addizionale richiesto per la profondità. Quindi assicurarsi che sia garantito il corretto allineamento dell'intaglio in profondità.

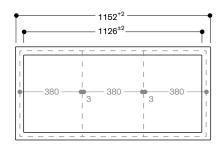
Esempi di combinazioni senza il centro di aspirazione VL 414:

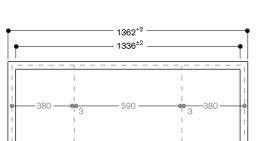


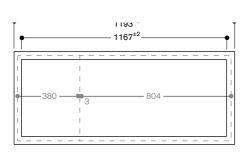










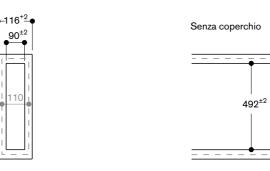


380 Apparecchio Elemento di congiunzione 380 Apparecchio Elemento di congiunzione 380 Apparecchio 1146 -20 Sporgenza 1126^{±2} Foro d'incasso/intaglio/... +20 Striscia di silicone 1152+2 Foro d'incasso/intaglio

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/
1167 ^{±2} +20	Foro d'incasso/intaglio/ Sporgenza

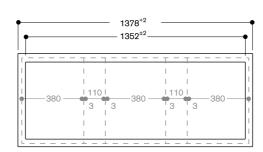
Esempi di combinazioni con il centro di aspirazione VL 414:

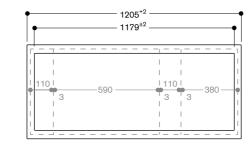




526⁺²

1	•	— 882 ⁺² — — 856 ^{±2} —	
-	380 —	11101	





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

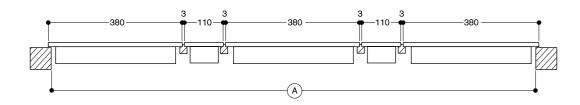
380	Appareccnio
3	Elemento di congiunzione
110	VL
3	Elemento di congiunzione
380	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
110	VL
3	Elemento di congiunzione
380	Apparecchio
1372	
-20	Sporgenza
1352 ^{±2}	Foro d'incasso/intaglio/
+20	Sporgenza
+6	Striscia di silicone
1378 ⁺²	Foro d'incasso/intaglio

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.

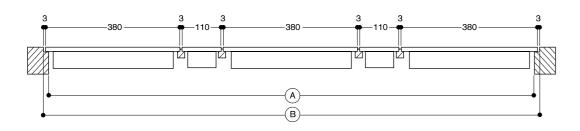


		Esempio		Vostra combinazione
Larghezza totale di tutti gli apparecchi	in mm	(3x 380) + (2x 110)	1360	
+ numero di elementi di congiunzione	x 3 mm	4 x 3	+ 12	
- ingombri laterali degli apparecchi	(10 mm / lato)	20	- 20	- 20
(A) Larghezza totale del foro	(in mm)		1352 +/- 2	+/- 2

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.



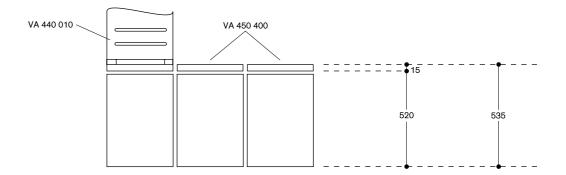
		Esempio		Vostra combinazione	
Larghezza totale di tutti gli apparecchi	in mm	(3x 380) + (2x 110)	1360		
+ numero di elementi di congiunzione	x 3 mm	4 x 3	+ 12		
- ingombri laterali degli apparecchi	(10 mm / lato)	20	- 20	- 20	
(A) Larghezza totale del foro	(in mm)		1352 +/- 2	+/- 2	
+ ingombri laterali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

Installazione con coperchio e 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.



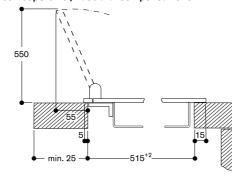
Quando si installa il coperchio o la fascia di compensazione, a seconda della situazione (ad appoggio o a filo), le seguenti fasce di compensazione sono necessarie:

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

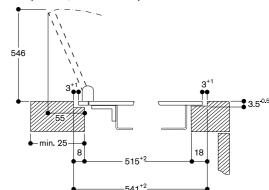
VA 420 001 per l'installazione a filo con coperchio / fascia di compensazione

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 270 114 Frontalino comandi in acciaio inox Larghezza 70 cm

Accessori speciali VV 200 014

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

Piano cottura ad induzione in vetroceramica Serie Vario 200 VI 270

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

Zone cottura

Una zona ad induzione ø 21 cm (2200 W, con booster 3700 W). Due zone ad induzione ø 18 cm (1800 W, con booster 2500 W). Una zona induzione ø 15 cm (1400 W, con booster 1800 W).

Funzionamento

Manopole comandi con serigrafie per le zone cottura e i livelli di potenza. Regolazione elettronica a 9 livelli.

Caratteristiche

Zone cottura serigrafate. Sistema di riconoscimento pentole. Funzione booster per ciascuna zona cottura ad induzione (è possibile l'utilizzo simultaneo della funzione booster per due zone cottura - una zona del lato sx e una zona del lato dx del piano).

Sicurezza

Indicazione del calore residuo. Spia di funzionamento. Interruttore sicurezza.

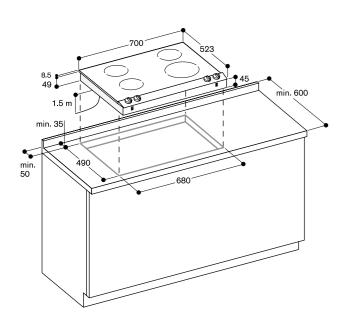
Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole Profondità nel mobile 49 mm. Range di zancaggio 20-40 mm. L'apparecchio può essere installato dal Peso dell'apparecchio c.a. 14 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 7.4 kW. Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.







VI 260 114

Frontalino comandi in acciaio inox Larghezza 60 cm

Accessori speciali VV 200 014

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

Piano cottura ad induzione in vetroceramica Serie Vario 200

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

Zone cottura

Una zona ad induzione ø 21 cm (2200 W, con booster 3700 W). Due zone ad induzione ø 18 cm (1800 W, con booster 2500 W). Una zona induzione ø 15 cm (1400 W, con booster 1800 W).

Funzionamento

Manopole comandi con serigrafie per le zone cottura e i livelli di potenza. Regolazione elettronica a 9 livelli.

Caratteristiche

Zone cottura serigrafate. Sistema di riconoscimento pentole. Funzione booster per ciascuna zona cottura ad induzione (è possibile l'utilizzo simultaneo della funzione booster per due zone cottura - una zona del lato sx e una zona del lato dx del piano).

Sicurezza

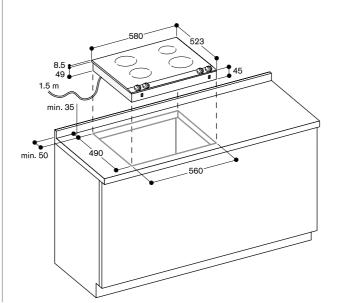
Indicazione del calore residuo. Spia di funzionamento Interruttore sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Profondità nel mobile 49 mm. Range di zancaggio 20-40 mm. L'apparecchio può essere installato dal Peso dell'apparecchio c.a. 13 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 7.4 kW. Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.





VG 264 114F Acciaio inox con frontalino comandi in acciaio inox

Larghezza 60 cm Gpl 28-30/37 mba

VG 264 214 Acciaio inox con frontalino comandi in acciaio inox

Larghezza 60 cm Metano 20 mbar

Accessori speciali VD 201 014

Coperchio in acciaio inox

VV 200 014

Elemento di giunzione in acciaio inox per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200 SH 260 000

Set cerniere per fissaggio 2 coperchi

Piano cottura a gas Serie Vario 200

- Per una perfetta combinazione con tutti i piani Vario 200.
- Pratico pannello comandi per un confortevole e sicuro utilizzo.
- Solida griglia in ghisa con superficie piana per un pratico e sicuro utilizzo.
- Potenza complessiva 9.4 kW con quattro bruciatori.

Zone cottura

Due bruciatori rapidi (560 – 2800 W), adatti a pentole di ø max 22 cm. Due bruciatori semi-rapidi (380 - 1900 W), adatti a pentole di ø max 22 cm.

Funzionamento

Manopole comandi con serigrafie per le zone cottura e i livelli di potenza. Accensione con un unico gesto. Accensione elettrica.

Regolazione della fiamma estremamente precisa.

Le griglie possono essere facilmente girate per garantire la chiusura del coperchio.

Caratteristiche

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

Sicurezza

Termosicurezza integrata nel bruciatore mediante candeletta di ionizzazione.

Precauzioni di montaggio

Speciali ugelli ordinabili separatamente. Apporto aria dall'alto.

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

Lasciare una distanza minima di 150 mm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica.

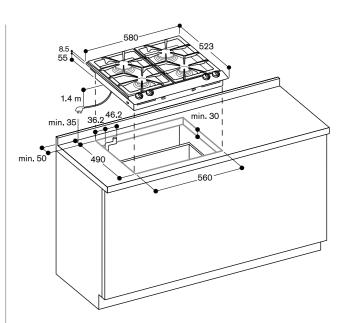
È necessario installare una cappa ad estrazione nel caso di montaggio di più apparecchi della serie vario a gas con più di 11 kW come potenza. Si consiglia di rispettare uno spazio min, di 70 cm tra i piani a gas con più di 11 kW di potenza e la cappa montata sopra di essi.

Ugelli speciali:

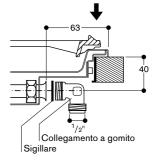
Set metano 20 mbar cod. ric. 433603 Set Gpl 30 mbar cod. ric. 419831 Set Gpl 50 mbar cod. ric. 419830

Valori di collegamento

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



Allacciamento del gas







VE 270 114 Frontalino comandi in acciaio inox Larghezza 70 cm

In dotazione 1 raschietto

Accessori speciali

VV 200 014

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

Piano cottura elettrico Serie Vario 200

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

Zone cottura

Una zona ultra-rapida con ø 14.5 cm (1100 W), commutabile in una zona 14.5 x 24 cm (2000 W). Una zona ultra-rapida ø 14.5 cm (1000 W), espandibile a ø 21 cm (2200 W). Una zona ultra rapida ø 18 cm (1800 W). Una zona ultra-rapida ø 14.5 cm (1200 W).

Funzionamento

Potenza regolabile.

Caratteristiche

Zone cottura serigrafate.

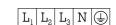
Sicurezza Indicazione calore residuo per ogni singola zona. Spia di funzionamento.

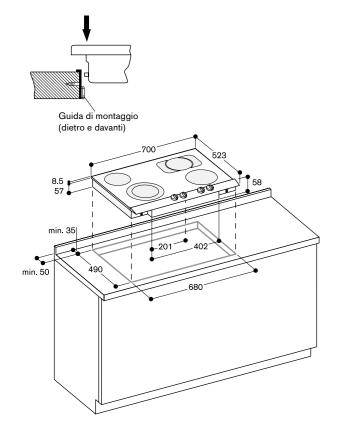
Precauzioni di montaggio

Profondità nel mobile 58 mm. Prevedere una distanza min. dell'intaglio da pareti o ripiani laterali pari a 60 mm. Possibilità di inserimento in basi da 60 cm. 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 7.2 kW. Prevedere cavo di collegamento.







VE 260 114 Frontalino comandi in acciaio inox Larghezza 60 cm

In dotazione

1 raschietto Accessori speciali

VV 200 014 Elemento di giunzione in acciaio inox per la combinazione con ulteriori

Guida di montaggio

(dietro e davanti)

apparecchi Vario 200

confortevole e sicuro utilizzo.

Zone cottura

Due zone ultra-rapide ø 18 cm (1800 W). Due zone ultra-rapide ø 14.5 cm (1200 W).

tutti i piani Vario 200.

Piano cottura elettrico Serie Vario 200

- Per una perfetta combinazione con

- Pratico pannello comandi per un

Funzionamento

Potenza regolabile.

Caratteristiche

Zone cottura serigrafate.

Sicurezza

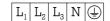
Indicazione calore residuo per ogni singola zona. Spia di funzionamento.

Precauzioni di montaggio

Profondità nel mobile 58 mm. Prevedere una distanza min. dell'intaglio da pareti o ripiani laterali pari a 60 mm. Possibilità di inserimento in basi da 60 cm. 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 6 kW. Prevedere cavo di collegamento.





VI 230 114

Frontalino comandi acciaio inox Larghezza 28 cm

Accessori speciali VD 201 014 Coperchio in acciaio inox VV 200 014

Elemento di giunzione in acciaio inox per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200 SH 230 001

Cerniere per fissaggio coperchio

Piano cottura Vario ad induzione in vetroceramica Serie Vario 200 VI 230

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

Zone cottura

Una zona ad induzione ø 21 cm (2200 W, con booster 3700 W). Una zona induzione ø 15 cm (1400 W, con booster 1800 W).

Funzionamento

Manopole comandi con serigrafie per le zone cottura e i livelli di potenza. Regolazione elettronica a 9 livelli.

Caratteristiche

Zone cottura serigrafate. Sistema di riconoscimento pentole. Funzione booster per tutte le zone

Sicurezza

Indicazione del calore residuo. Spia di funzionamento. Interruttore sicurezza.

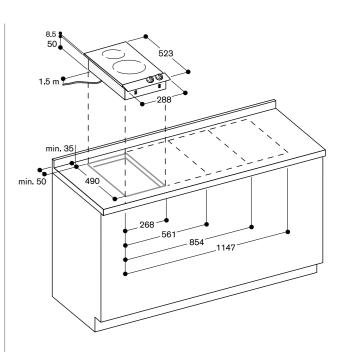
Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. La pentola Wok - WP 400 001 - non può essere usata su questo piano. Profondità nel mobile 50 mm. Spessore di zancaggio 20-40 mm. L'apparecchio può essere installato dal Peso dell'apparecchio c.a. 7 kg.

Valori di collegamento

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









VG 231 114F

Acciaio inox con frontalino comandi in acciaio inox

Larghezza 28 cm

Gpl 28-30/37 mbar

VG 231 214

Acciaio inox con frontalino comandi in acciaio inox

Larghezza 28 cm Metano 20 mbar

Accessori speciali

VD 201 014

Coperchio in acciaio inox

VV 200 014
Elemento di giunzione in acciaio inox

per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

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 Serie Vario 200

VG 231

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

Zone cottura

VG 231 114F

Un bruciatore Wok tre punti di fiamma (270 – 5800 W), adatto a padella Wok e pentole ø max. 32 cm.

VG 231 214

Un bruciatore Wok tre punti di fiamma (280 – 6000 W), adatto a padella Wok e pentole ø max. 32 cm.

Funzionamento

Accensione con un unico gesto. 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 mediante candeletta di ionizzazione.

Precauzioni di montaggio

Profondità cassetto sottostante max 42 cm. 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. È necessario installare una cappa ad estrazione nel caso di montaggio di più apparecchi della serie vario a gas con più di 11 kW come potenza.

Si consiglia di rispettare uno spazio min. di 70 cm tra i piani a gas con più di 11 kW di notenza e la canna

di 11 kW di potenza e la cappa montata sopra di essi.

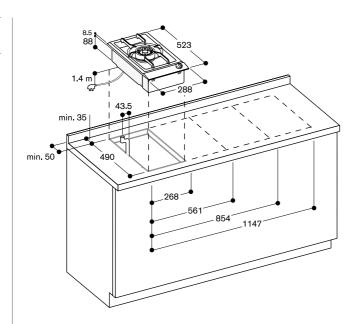
Ugelli speciali:

Set metano 20 mbar cod. ric. 622148 Set Gpl 28-30/37 mbar cod. ric. 622151 Set Gpl 50 mbar cod. ric. 622150

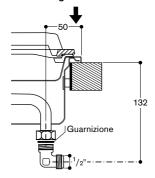
Peso dell'apparecchio c.a. 10 kg.

Valori di collegamento

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



Connessione gas







VG 232 114F

Acciaio inox con frontalino comandi in acciaio inox

Larghezza 28 cm Gpl 28-30/37 mbar

VG 232 214

Acciaio inox con frontalino comandi in acciaio inox

Larghezza 28 cm Metano 20 mbar

Accessori speciali

VD 201 014

Coperchio in acciaio inox

VV 200 014

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

Piano cottura a gas, 2 fuochi Serie Vario 200

VG 232

- Per una perfetta combinazione con tutti i piani Vario 200.
- Pratico pannello comandi per un confortevole e sicuro utilizzo.
- Solida griglia in ghisa con superficie piana per un pratico e sicuro utilizzo.

Zone cottura

Un bruciatore rapido (560 – 2800 W), adatto a pentole di ø max 22 cm. Un bruciatore semi-rapido (380 – 1900 W), adatto a pentole di ø max 22 cm.

Funzionamento

Accensione con un unico gesto. Regolazione della fiamma estremamente precisa.

Le griglie possono essere facilmente girate per garantire la chiusura del coperchio.

Caratteristiche

Griglia in ghisa. Bruciatori smaltati.

Sicurezza

Termosicurezza integrata nel bruciatore mediante candeletta di ionizzazione.

Precauzioni di montaggio

Profondità cassetto sottostante max 42 cm. 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. È necessario installare una cappa ad estrazione nel caso di montaggio di più apparecchi della serie vario a gas con più di 11 kW come potenza.

Si consiglia di rispettare uno spazio

Ugelli speciali:

montata sopra di essi.

Set metano 20 mbar cod. ric. 433603 Set Gpl 320-30/37 mbar cod. ric. 419831 Set Gpl 50 mbar cod. ric. 419830

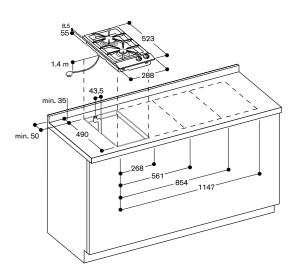
min. di 70 cm tra i piani a gas con più

di 11 kW di potenza e la cappa

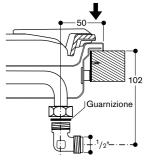
Peso dell'apparecchio c.a. 8 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale gas 4,7 kW. Assorbimento totale elettrico 1,0 W. Cavo di collegamento 1,4 m con spina Schuko.



Connessione gas







VE 230 114 Frontalino comandi in acciaio inox

Larghezza 28 cm

In dotazione

1 raschietto

Accessori speciali VD 201 014 Coperchio in acciaio inox

VV 200 014 Elemento di giunzione in acciaio inox per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200 SH 230 001

Cerniere per fissaggio coperchio

Piano cottura elettrico Serie Vario 200

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

confortevole e sicuro utilizzo.

Zone cottura

Una zona ultra-rapida ø 14,5 cm (1200 W). Una zona ultra-rapida ø 12 cm (700 W), espandibile a ø 18 cm (1800 W).

Funzionamento

Controllo continuo della potenza.

Caratteristiche

Zone cottura serigrafate.

Sicurezza

Indicazione calore residuo per ogni singola zona. Spia di funzionamento.

Precauzioni di montaggio

L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto. Spessore del piano 44 mm, nella zona del collegamento elettrico 65 mm. Peso dell'apparecchio c.a. 6 kg.

Valori di collegamento

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





VP 230 114 Acciaio inox con frontalino comandi in acciaio inox

Larghezza 28 cm

In dotazione 2 spatole

Accessori speciali

VD 201 014 Coperchio in acciaio inox

VV 200 014 Elemento di giunzione in acciaio inox

per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200 SH 230 001

Cerniere per fissaggio coperchio



Funzionamento

Funzione per tenere in caldo. Regolazione elettronica della temperatura da 120 °C a 240 °C. Pulizia semplificata.

Teppan-Yaki Serie Vario 200

tutti i piani Vario 200.

- Per una perfetta combinazione con

- Pratico pannello comandi per un

confortevole e sicuro utilizzo.

senza usare alcuna pentola.

su due zone fino a 240 °C.

- Cucinare direttamente sulla piastra

- Regolazione esatta della temperatura

Dimensioni piastra: L 22,5 x P 39,5 cm.

Caratteristiche

Zone cottura

Elemento riscaldante (1800 W). Una cornice in acciaio spazzolato con superficie della piastra in acciaio inox

Sicurezza

Indicatore calore residuo. Spia di funzionamento.

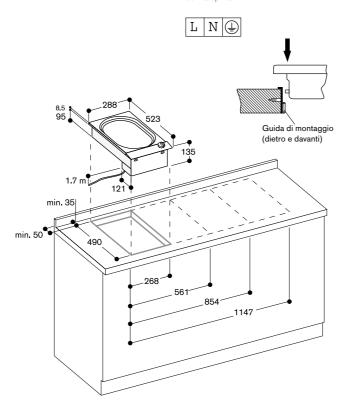
Precauzioni di montaggio

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 sensibilial 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 1.8 kW. Cavo di collegamento lunghezza 1,7 m senza spina.





VR 230 114

Acciaio inox con frontalino comandi in acciaio inox

Larghezza 28 cm

In dotazione

- 1 pinza per grill
- 1 Pietre laviche
- 1 spazzola per la pulizia 1 Contenance raccolta grassi
- 1 Coperchio

Accessori speciali

VV 200 014

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

AM 060 000 Piastra in ghisa LV 030 000

Confezione pietra lavica come ricambio

Grill elettrico Serie Vario 200

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

Funzionamento

Regolazione a 9 livelli.

con pietra lavica.

Caratteristiche

Due resistenze regolabili separatamente (1500 W). Griglia in ghisa.

Piano, vassoio con pietra lavica e

bacinella raccolta grassi in acciaio inox lavabile in lavastoviglie.

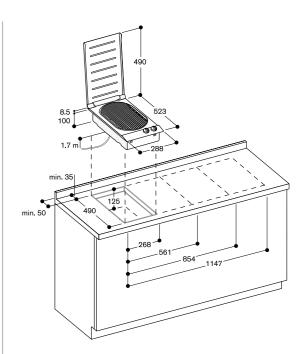
Precauzioni di montaggio

Lasciare una distanza min. di 30 cm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica. L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto. Peso dell'apparecchio c.a. 15 kg.

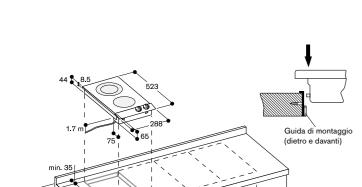
Valori di collegamento

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











VK 230 114 Acciaio inox con frontalino comandi in acciaio inox

Larghezza 28 cm

In dotazione

- 2 inserti cottura
- 1 valvola drenaggio acqua
- 1 maniglia per i cestelli
- 1 filtro residui
- 1 coperchio in vetro

Accessori speciali

VD 201 014

Coperchio in acciaio inox VV 200 014

Elemento di giunzione in acciaio inox per la combinazione con ulteriori

apparecchi Vario 200 AG 050 000

Set scarico acqua con valvola di non ritorno (DN 40) e raccordo (3/4" / 1 1/2") AG 060 000

Set scarico acqua per lo scarico in un contenitore di raccolta

FK 023 000

Cestello cottura pasta

GE 020 010

Cestello supplementare non perforato GE 020 020 Cestello supplementare perforato

Piano cottura a vapore Serie Vario 200

- Per una perfetta combinazione con tutti i piani Vario 200.
- Pratico pannello comandi per un confortevole e sicuro utilizzo.
- Cucinare a vapore in un piano cottura. - Regolazione elettronica della temperatura dell'acqua da 45 °C a 95 °C.
- Cuocere su due livelli mantenendo inalterato il sapore dei cibi.

Zone cottura

Capienza vasca da 1 a 6 litri.

Funzionamento

Display.

Regolazione elettronica della temperatura dell'acqua da 45 °C a 95° C con intervalli di 5 °C.

Posizione "Vapore" con regolazione elettronica del vapore, senza creare pressione.

Caratteristiche

Taratura automatica della temperatura di ehollizione.

Scarico acqua motorizzato 1/2". Contaminuti elettronico fino a 90 min. Speciale sistema di riscaldamento, da cucina professionale.

Sicurezza

Display con indicazione tempo residuo. Sicurezza bambini. Spia di funzionamento.

Speanimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Inserire la vaporiera in una base con accesso libero allo scarico.

L'apparecchio è predisposto per il collegamento fisso allo scarico, ma in mancanza dello scarico può essere inserito anche l'accessorio AG 060. Sigillare l'intaglio.

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

Lasciare una distanza min. di 20 cm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica. In caso di montaggio di pensile sopra l'apparecchio, garantire un'adeguata aspirazione dei fumi.

In caso di montaggio del coperchio si ricorda che per la sua chiusura è necessario capovolgere il coperchio in

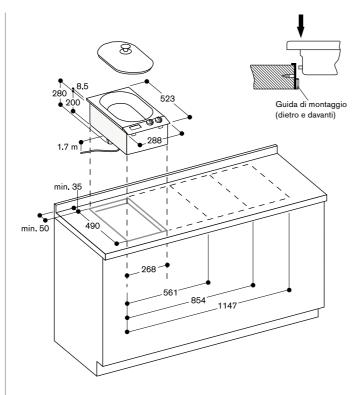
VK 230 e VF 230 non possono essere montati affiancati

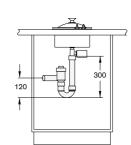
Se installata in combinazione all'unità filtro VL 040/041, quest'ultima deve essere posizionata a sinistra del VK. Peso dell'apparecchio c.a. 11 kg.

Valori di collegamento

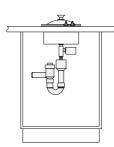
Assorbimento totale 2,3 kW. Cavo di collegamento lunghezza 1,7 m senza spina.



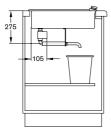




Scarico acqua nel fondo del mobile: Installare una valvola di non ritorno secondo DIN 1986 parte 1. Si raccomanda l'uso di AG 050-000.



Collegamento scarico acqua predisposto nel mobile. Allacciamento fisso con sezione a pendenza libera secondo DIN 1986 È consigliato il montaggio di una per esempio: AG 050-000 Set scarico acqua con valvola di non ritorno e raccordo.



Scarico in un contenitore di raccolta. È possibile solo in combinazione con AG 060-000 Set scarico acqua. È necessario garantire l'accesso alla valvola di scarico.



VF 230 114 Acciaio inox con frontalino comandi in acciaio inox Larghezza 28 cm

In dotazione

1 coperchio in acciaio inox 1 cestello per friggere

Accessori speciali VD 201 014

Coperchio in acciaio inox VV 200 014

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

Friggitrice elettrica Serie Vario 200

- Per una perfetta combinazione con tutti i piani Vario 200.
- Pratico pannello comandi per un confortevole e sicuro utilizzo.
- Vasca con tre zone di cottura.
- Regolazione esatta della temperatura per un risultato impeccabile.
- Cestello friggitrice con manico ribaltabile in dotazione.

Zone cottura

Vasca con tre zone di cottura. Capienza olio 3,5 litri.

Funzionamento

Display.

Regolazione elettronica della temperatura da 135 ° a 190 °C con intervalli di 5 °C.

Caratteristiche

Funzione per la cottura con grasso. Bordo superiore anti-effervescenza olio. Zona friggitrice Zona olio freddo

Resistenza removibile (2300 W). Contaminuti elettronico fino a 90 min.

Sicurezza

Display con indicazione tempo residuo. Dispositivo elettronico anti-surriscalda-

Sicurezza bambini.

Interruttore sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Prevedere un'anta nella parte bassa del mobile per l'accesso alla valvola manuale scarico olio.

VF 230 e VK 230 non possono essere montati affiancati.

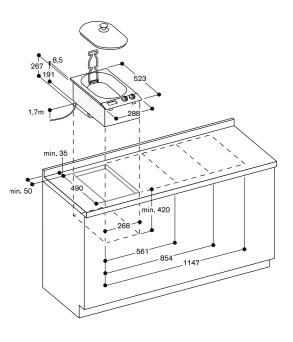
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

Peso dell'apparecchio c.a. 10 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 2.3 kW Cavo di collegamento lunghezza 1,7 m senza spina.



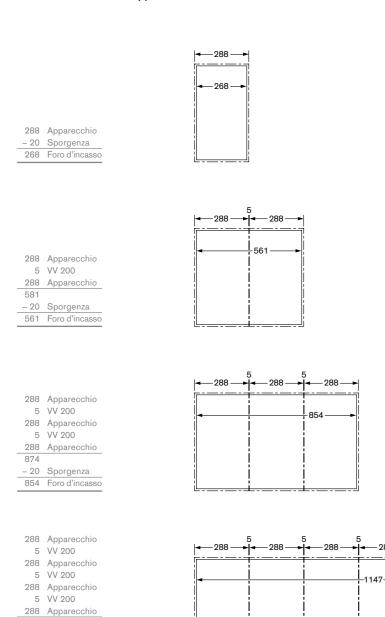




146 Apparecchi Vario Serie 200

I disegni sottostanti e sulla pagina di fianco, indicano le misure dei fori d'incasso per le combinazioni più ricorrenti dei piani Vario Serie 200

Dimensioni d'incasso apparecchi Vario Serie 200



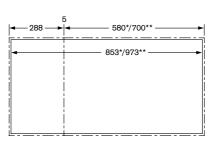
288 Apparecchio 5 VV 200 580*/700** Apparecchio 873*/993**

- 20 Sporgenza 1147 Foro d'incasso

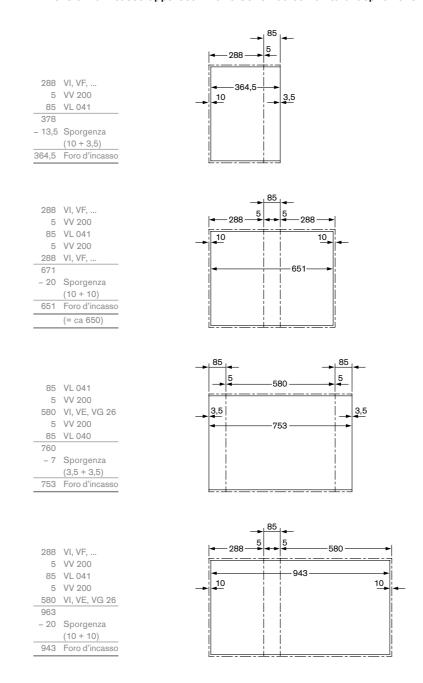
- 20 Sporgenza 853*/973** Foro d'incasso

* VI, VE, VG 26.

** VI, VE, VG 2



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



mentiminitiniti

neummuni

THERETHING ...

minimini

miniminimini

TO THE PERSON

VA 440 010

Coperchio in acciaio inox Serie Vario



VA 461 000

Piastra in ghisa mezza dimensione per



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



AM 060 000

Piastra in ghisa



VD 201 014

Coperchio in acciaio inox



FK 023 000

Cestello cottura pasta



GE 020 010

Cestello supplementare non perforato



GE 020 020

Cestello supplementare perforato



LV 030 000

Confezione pietra lavica come



AA 414 010

Banda metallica di ventilazione per uso con piani a gas



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



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



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



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

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

Necessaria per compensare la profondità, nel caso di una combinazione con più piani della Serie Vario 400 con almeno un apparecchio con coperchio

LS 041 001

Deflettore aria per VL 040/041 per affrancamento ad apparecchio a gas

SH 230 001

Kit cerniere per coperchio Serie 200



1-1-1-1

SH 260 000

Kit cerniere per coperchio Serie 200 per VG 260



VV 200 014

Elemento di congiunzione in alluminio per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario



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.



AG 050 000

Set scarico acqua con valvola di non ritorno (ø 40) e raccordo (¾" / 1 ½")



AG 060 000

Set scarico acqua per lo scarico in un contenitore di raccolta

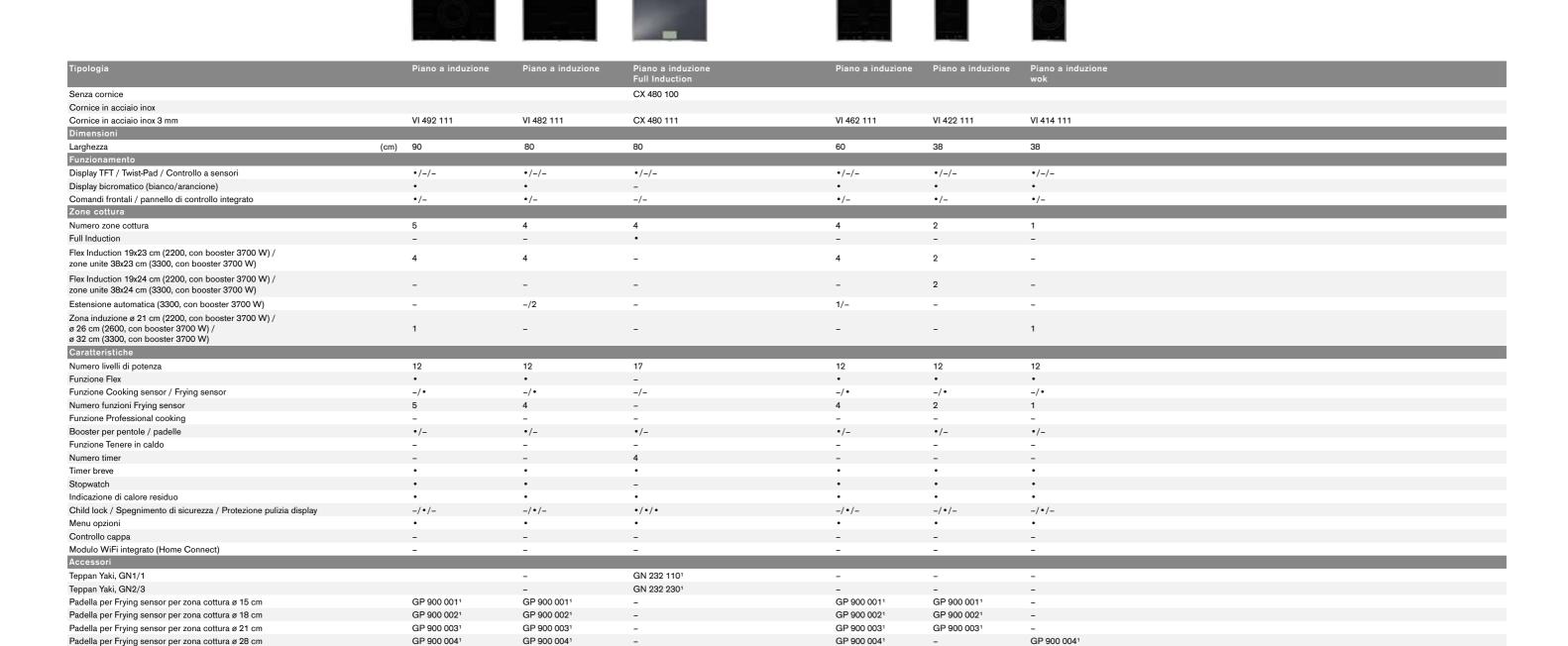


AS 070 001

Raccordo per prolungamento in caso di installazione a fianco di VF o VK



152 Piani cottura ad induzione Serie 400



7.4

3.7

WZ 400 001¹

WP 400 001¹

3.7

WZ 400 0011

WP 400 001¹

(kW) 11.1

7.4

7.2

Elemento per Wok

Assorbimento totale

Wok

Di serie. – Non predisposto.

¹ Accessori speciali.

154 Piani cottura ad induzione Serie 200







Tipologia		Piano a induzione	Piano a induzione	Piano a induzione
		VI 270 114	VI 260 114	VI 230 114
In appoggio / a filo / saldato		•/-/-	•/-/-	•/-/-
Dimensioni				
Larghezza	(cm)	70	60	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	4	2
Full Induction		_	-	_
Zona induzione ø 21 cm (2200, con booster 3700 W)		1	1	1
Zona induzione ø 18 cm (1800, con booster 2500 W)		2	2	-
Zona induzione ø 15 cm (1400, con booster 1800 W)		1	1	1
Caratteristiche				
Numero livelli di potenza		9	9	9
Funzione Flex		_	-	-
Funzione Cooking sensor / Frying sensor		-/-	-/-	-/-
Numero funzioni Frying sensor		_	-	_
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		-	-	-
Padella per Frying sensor per zona cottura ø 18 cm		-	-	-
Padella per Frying sensor per zona cottura ø 21 cm		-	-	-
Padella per Frying sensor per zona cottura ø 28 cm		-	-	-
Cooking sensor		=	=	-
Coperchio apparecchio in acciaio inox		-	-	VD 201 0141
Valori di collegamento				
Assorbimento totale	(kW)	7.2	7.2	3.7

[•] Di serie. - Non predisposto.

Piani cottura elettrici Serie 200







Tipologia		Piano cottura elettrico	Piano cottura elettrico	Piano cottura elettrico
		VE 270 114	VE 260 114	VE 230 114
In appoggio / a filo / saldato		•/-/-	•/-/-	•/-/-
Dimensioni				
Larghezza	(cm)	70	58	28
Funzionamento				
Display TFT / Twist-Pad / Controllo a sensori		-/-/-	-/-/-	-/-/-
Comandi frontali / pannello di controllo integrato		-/•	-/ •	-/•
Zone cottura				
Numero zone cottura		4	4	2
Zona estesa 14.5 x 24 cm (2000 W)		1	-	-
Zona ultra-rapida ø 18 cm (1800 W)		1	2	-
Zona ultra-rapida ø 14.5 cm (1200 W)		1	2	1
Zona ultra-rapida ø 14.5 cm (1000 W) / ø 21 cm (2200 W)		1	-	-
Zona ultra-rapida ø 12 cm (700 W) / ø 18 cm (1800 W)		-	-	1
Caratteristiche				
Numero livelli temperatura		9	9	9
Indicazione calore residuo		•	•	•
Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display		-/-/-	-/-/-	-/-/-
Accessori				
Coperchio apparecchio in acciaio inox		-	-	VD 201 014 ¹
Valori di collegamento				
Assorbimento totale	(kW)	7.2	6.0	3.0

Di serie. – Non predisposto.

¹ Accessori speciali.

¹ Accessori speciali.

156 Piani cottura a gas Serie 400













Tipologia	Piano a gas	Piano a gas	Wok	Wok	Piano a gas	Piano a gas
Tipologia		<u> </u>			•	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
0	VG 491 111F	VG 491 211	VG 415 111F	VG 415 211	VG 425 111F	VG 425 211
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	-/•/-	-/-/•	-/•/-	-/-/•	-/•/-	-/-/•
Dimensioni						
<u> </u>	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	-	-			
Coperchio apparecchio in acciaio inox	_	-	VA 440 010 ¹	VA 440 010 ¹	VA 440 0101	VA 440 010 ¹
Valori di collegamento						
Assorbimento gas (kW)	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

[•] Di serie. - Non predisposto.

¹ Accessori speciali.

158 Piani cottura a gas Serie 200













Tipologia		Piano a gas	Piano a gas	Wok	Wok	Piano a gas	Piano a gas
		VG 264 114F	VG 264 214	VG 231 114F	VG 231 214	VG 232 114F	VG 232 214
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		-/•/-	-/-/•	-/•/-	-/-/•	-/•/-	-/-/•
Dimensioni							
Larghezza	(cm)	60	60	28	28	28	28
Funzionamento							
Comandi frontali / pannello di controllo integrato		-/•	-/•	-/•	-/•	-/•	-/•
Zone cottura							
Numero zone cottura		4	4	1	1	2	2
Bruciatore Wok (270 - 5800 W)		-	-	1	-	-	-
Bruciatore Wok (280 – 6000 W)		_	-		1	-	-
Bruciatore intensivo (560 - 2800 W)		2	2	_		1	1
Bruciatore standard (380 - 1900 W)		2	2	_	-	1	1
Caratteristiche							
Numero livelli		-	-	-	-	-	-
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	1	1	1	1
Accessori							
Anello Wok		=	-	-	-	-	-
Padella Wok		-	-	WP 400 001 ¹	WP 400 001 ¹	-	-
Coperchio apparecchio in acciaio inox		2x VD 201 0141	2x VD 201 0141	VD 201 014 ¹	VD 201 0141	VD 201 014 ¹	VD 201 014 ¹
Valori di collegamento							
Assorbimento gas	(kW)		9.4	5,8	6.0	4.7	4.7
Assorbimento elettrico	(W)		1.0	1.0	1.0	1.0	1.0

[•] Di serie. - Non predisposto.

¹ Accessori speciali.

160 Piani cottura modulari Vario Serie 400 e Serie 200

















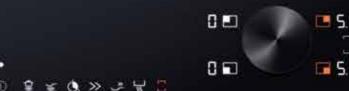
Tipologia		Teppan Yaki	Grill	Vaporiera	Friggitrice	Teppan Yaki	Grill	Vaporiera	Friggitrice
		VP 414 110	VR 414 110	VK 414 110	VF 414 110	VP 230 114	VR 230 114	VK 230 114	VF 230 114
Cornice acciaio inox 3 mm / spazzolata / lavorata a microsfere		•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-	-/-/•	-/-/•	-/-/•	-/-/•
In appoggio / a filo / saldato		•/•/-	•/•/-	•/•/-	•/•/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-
Dimensioni									
Larghezza	(cm)	38	38	38	38	28	28	28	28
Funzionamento									
Comandi frontali / pannello di controllo integrato		•/-	•/-	•/-	•/-	-/ •	-/ •	-/ •	-/·•
Zone cottura									
Numero zone cottura		2	2	1	1	1	2	1	1
Output	(kW)	2 x 1.5	2 x 1.5	2	3	1.8	2 x 1.5	2.3	2.3
Range temperatura	(C°)	120 - 240	_	45 – 95	135 – 190	120 – 240	_	45 – 95	135 – 190
Caratteristiche									
Numero livelli		12	12	12	12	13	9	9	9
Regolazione elettronica della temperatura		•	•	•	•	•	_	•	•
Contenitore per raccolta grassi		_	-	-	•	-	-	-	•
Zona fredda olio		-	-	-	•	-	=	=	•
Bordo schiuma		-	-	_	•	-	_	-	•
Capacità	(1)	_	_	1 – 6	3.5	_	_	1 – 6	3.5
Cestello frittura		_	-	-	•	-	_	-	•
Funzione pulizia		_	_	_	•	_	_	_	-
Regolazione elettronica del vapore		_	_	•	_	-	_	•	-
Taratura automatica temperatura di ebollizione		_	_	•	_	_	_	•	-
Cestello perforato / non perforato		_	_	•/•	-	_	-	•/•	-
Coperchio in vetro		_	_	•	_	_	_	•	-
Setaccio residui		_	_	•	_	-	_	•	-
Grill		_	2	_	-	_	1	_	-
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		_	_	_	-	_	_		
Timer		_	_	_	_	_	_	•	-
Child lock / Spegnimento di sicurezza		-/ •	-/ •	-/ •	-/ •	-/•	-/-	•/•	•/•
Accessori									
Piastra in ghisa, mezza dimensione		-	•	-	-	-	-	-	-
Piastra in ghisa, completa		_	VA 461 001 ¹	_	-	_	AM 060 000 ¹	-	_
Cestello pasta		_	-	FK 023 000 ¹	-	-	-	FK 023 000 ¹	-
Coperchio apparecchio in acciaio inox		VA 440 010 ¹	VA 440 010 ¹	VA 440 010 ¹	VA 440 010 ¹	VD 201 014 ¹	•	VD 201 014 ¹	- VD 201 014 ¹
Spazzola per pulizia		-	•	-	-	-	•	-	-
Spatola Spatola		2	-	_	-	2	_	_	- -
Set di drenaggio		_	-	AG 050/AG 060 ¹	-	_	_	AG 050/AG 060 ¹	-
Valori di collegamento			_	AG 000/AG 000°		_	_	AG 000/AG 000	
Assorbimento totale	(kW)	3.0	3.0	2.0	3.0	1.8	3.0	2.3	2.3
Assorbilitetito totale	(KVV)	3.0	3.0	2.0	3.0	1.0	3.0	2.3	۷.۵

Di serie. – Non predisposto.

¹ Accessori speciali.











Piani cottura

Piani cottura a gas	166
Piani cottura a induzione	172
Note di installazione per piani cottura a induzione	196
Piani cottura elettrici	198
Accessori accessori speciali piani cottura	201
Tabelle tecniche	202





CG 492 111F Acciaio inox

Larghezza 100 cm Gpl 28-30/37 mbar

CG 492 211

Acciaio inox

Larghezza 100 cm Metano 20 mbar

Acccessorio necessario per l'installazione CA 429 410

Set comprensivo di cornice e telaio da ordinare separatamente

Accessori speciali

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 Serie 400 CG492

- 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.
- Griglie in ghisa in tre parti con superficie piana, a livello del piano di lavoro.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.

Zone cottura

CG 492 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.

CG 492 211

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 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 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, a livello del piano di
lavoro.

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

Il set cornice (accessorio necessario all'installazione del piano) può essere spedito in anticipo per procedere con la saldatura nel piano di lavoro in acciaio inox o in pietra.

Speciali ugelli ordinabili separatamente.

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

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.

Profondità del piano di lavoro min. 70

Apporto aria dall'alto.

Montaggio senza piano intermedio. Grazie alla possibilità di saldare solo la cornice al piano di lavoro, il piano cottura rimame accessibile in ogni sua parte.

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

Installazione piano dall'alto.

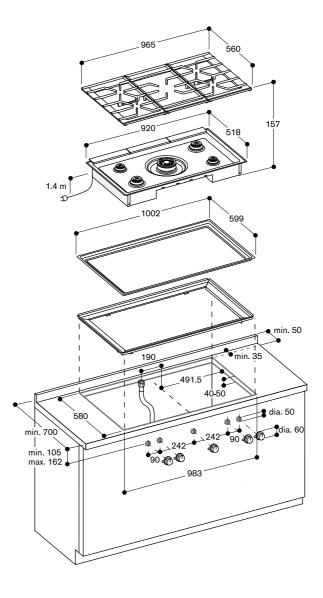
Lasciare una distanza min. di 30 cm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica. Range di zancaggio 40 - 50 cm.

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.

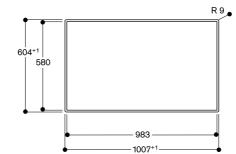
Peso dell'apparecchio c.a. 33 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale gas 17,8/18,0 kW. Assorbimento totale elettrico 15,0 W. Cavo di allacciamento lunghezza 1,4 m con spina Schuko.



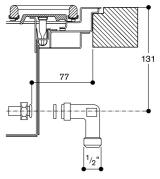
Vista dall'alto



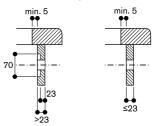
Sezione longitudinale 2.5 40-50 40-50 983 1007+1

Sezione trasversale 2.5 40-50 40-50 580 604+1

Connessione gas



Installazione manopola





VG 295 114F Acciaio inox con frontalino comandi in acciaio inox

Larghezza 90 cm

Gpl 28-30/37 mbar

VG 295 214 Acciaio inox con frontalino comandi in

acciaio inox Larghezza 90 cm

Metano 20 mbar Accessori speciali

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 Serie 200 VG 295

- Cinque bruciatori con una potenza complessiva di 18 kW con Wok. La potenza e la superficie di un piano di lavoro professionale.
- Abbinamento perfetto con tutti i piani della Serie Vario 200.
- Solide griglie con superficie piana.
- Tutto il confort dell'accensione automatica. Immediata accensione della fiamma con un unico gesto.

Zone cottura

VG 295 114F

Un bruciatore Wok a tre punti di fiamma (300 – 6000 W), adatto a pentole di 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 di ø max. 24 cm.

G 295 214

Un bruciatore Wok a tre punti di fiamma (300 – 5000 W), adatto a pentole di 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 di ø max. 24 cm.

Funzionamento

Manopole integrate con serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza. Accensione con un unico gesto. Regolazione della fiamma estremamente precisa.

Caratteristiche

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.

Accensione automatica ed elettronica.

Precauzioni di montaggio

Speciali ugelli ordinabili separatamente. Il collegamento elettrico è indispensabile al funzionamento dell'apparecchio. Apporto aria dall'alto. Montaggio senza piano intermedio. Prevedere un materiale non infiammabile per la parete posteriore e un materiale resistente al calore per i

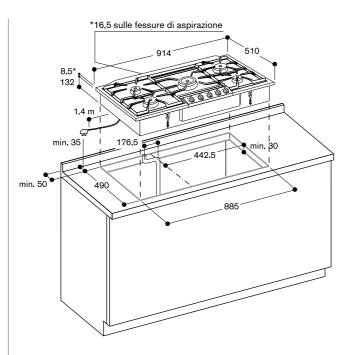
Possibilità di inserimento in basi da 90 cm. È possibile l'installazione di un forno sotto il piano cottura.

L'apparecchio può essere installato dal basso.

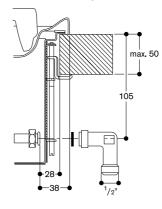
Lasciare una distanza min. di 30 cm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica. Range di zancaggio 30-50 mm.
Può essere accesa una cappa durante il funzionamento del piano.
Distanza tra piano a gas e centro di aspirazione: min. 700 mm.

Valori di collegamento

Assorbimento totale gas 17/18 kW. Cavo di collegamento 1,4 m con spina Schuko.



Allacciamento del gas





CG 291 210 Acciaio inox

Larghezza 90 cm Metano 20 mbar

Ugelli per Gpl 28-30/37 mbar inclusi

In dotazione

- 1 supporto per caffettiera
- 1 supporto per wok

Accessori speciali 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 Serie 200 CG 291

- Controllo completamente meccanico a 9 livelli capace di regolare l'intensità della fiamma alla perfezione.
- Bruciatore a corona multipla da 5 kW.

Zone cottura

1 bruciatore wok a 2 corone (300 W – 5000 W).

1 bruciatore ad alta intensità (500 W - 3000 W), adatto per pentole/padelle fino a \varnothing 26 cm.

2 bruciatori standard (350 W – 1750 W), adatti a pentole/padelle fino a ø 20 cm

1 bruciatore a bassa intensità (330 W – 1000 W), adatto a padelle/pentole fino a ø 14 cm.

Funzionamento

Manopole con serigrafia indicante zone cottura e 9 livelli potenza. Accensione con un unico gesto. Accensione elettrica.

Caratteristiche

Griglie in ghisa divese in 3 parti con superficie piana. Bruciatori smaltati.

Sicurezz

Termosicurezza integrata nel bruciatore.

Precauzioni di montaggio

Installabile in appoggio.
Speciali ugelli ordinabili separatamente.
Inserimento in una nicchia da 85 cm
standard o 88 cm per filo top.
Apporto aria dall'alto.
Montaggio con ripiano intermedio.

Montaggio con ripiano intermedio. L'apparecchio può essere installato dal basso.

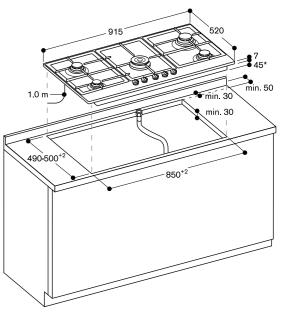
Lasciare una distanza min. 150 mm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica. Range di zancaggio 30-50 mm.

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.

Peso dell'apparecchio c.a. 19 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale gas 12,5 kW. Cavo di collegamento lunghezza 1,0 m senza spina.



* 61 mm di spazio per connessione gas lato posteriore destro



CG 261 210 Acciaio inox

Larghezza 60 cm Metano 20 mbar

Ugelli per Gpl 28-30/37 mbar inclusi

In dotazione

1 supporto per caffettiera

1 supporto per wok

Accessori speciali

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 Serie 200

- Controllo completamente meccanico a 9 livelli capace di regolare l'intensità della fiamma alla perfezione.
- Quattro bruciatori disposti a rombo con una potenza totale di 9.75 kW

Zone cottura

1 bruciatore a tripla corona (1550 W – 4000 W).

1 bruciatore ad alta intensità (500 W - 3000 W), adatto per pentole/padelle fino a ø 26 cm.

1 bruciatore standard (290 W – 1750 W), adatto a pentole max ø 20 cm.
1 bruciatore standard (330 W – 1000 W), adatto a pentole max ø 16 cm.

Funzionamento

Manopole con serigrafia indicante zone cottura e 9 livelli potenza.

Accensione con un unico gesto.

Accensione elettrica.

Caratteristiche

Griglie in ghisa divese in 2 parti con superficie piana. Bruciatori smaltati.

Sicurezza

Termosicurezza integrata nel bruciatore.

Precauzioni di montaggio

Speciali ugelli ordinabili separatamente. Inserimento in nicchia standard da 56

Apporto aria dall'alto.

Montaggio con ripiano intermedio.

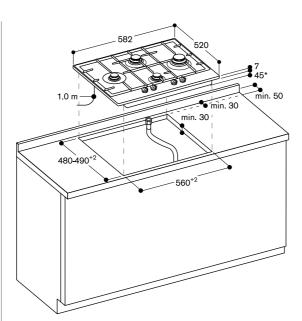
Considerare lo spessore
dell'allacciamento del gas nella misura
della profondità del piano.

Distanza laterale dall'apparecchio alla
parete a o al mobile min.100 mm.

Range di zancaggio 30-50 mm.

Peso dell'apparecchio c.a. 18 kg.

Valori di collegamento



* 56 mm di spazio per connessione gas lato posteriore destro



Combinazione di:

CI 414 101

Wok ad induzione Serie 400

CI 422 101

VL 410 111

Unità di ventilazione Serie 400

AA 490 111

Manopola Serie 400 VA 422 000

Elemento di congiunzione

Per l'installazione in modalità ricircolo consultare pag. 270 per gli accessori.

Piano cottura Flexinduction in combinazione con cappe da piano Serie 400

- Installazione a filo top.
- Funzione flexi per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Grande zona cottura per pentole fino a ø 32 cm.
- Ideale per l'uso della padella Wok e del relativo anello.
- Solida manopola comandi in acciaio
- Display bicolore.
- Aspirazione potente a livello del piano di lavoro.
- Senza motore, combinabile con i motori BLDC Gaggenau.
- Sistema ad espulsione o a ricircolo

Zone cottura

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

Performance

Livello di potenza dipendente dal motore Gaggenau utilizzato.

Funzionamento

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

Controllo elettronico zone cottura a 12 livelli.

Controllo a 3 livelli + 1 livello intensivo del sistema di ventilazione.

Caratteristiche

Zone flexi rettangolari. Zona cottura da 32 cm. Wok

Frying sensor.

Funzione Booster.

Stopwatch. Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

Spegnimento ritardato, 6 min. Apertura manuale degli elementi di

ventilazione. Elemento di chiusura in acciaio inox.

lavabile in lavastoviglie. Filtro in metallo, lavabile in lavastoviglie.

Dati di consumo ventilazione

Dati di consumo riferiti ad una configurazione con motore AR 403 122. Classe di efficienza energetica A+ (in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a E). Consumo energetico 42.7 kWh/anno. Classe di efficienza di ventilazione: A. Classe di efficienza di illuminazione: -. Classe di efficienza filtro: C. Livello sonoro min. 56 db / max. 68 db con livello aspirazione normale.

Sicurezza

Spia di funzionamento. Sistema di riconoscimento pentole. Indicazione calore residuo per ogni singola zona. Interruttore sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Per funzionamento ad estrazione/ad espulsione fare riferimento ai diversi motori disponibili.

Garantire una maggiore aerazione del locale se la cappa è installata in un locale dove è presente un camino funzionante.

Si consiglia di allineare le manopole con gli elemeti di cottura e

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

Per l'installazione è necessario mantenere i bordi dell'intaglio almeno a 13 mm per un'instalalzione a filo. Assicurare una superficie omogenea con angolo di 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. 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 guanto 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 misura della fuga tra il piano

lavoro. Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. L'apparecchio è dotato di molle di

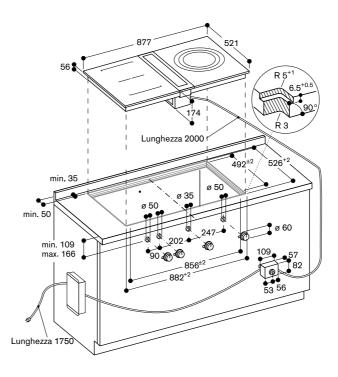
alla precisione dell'intaglio sul piano

cottura e il top è variabile in base

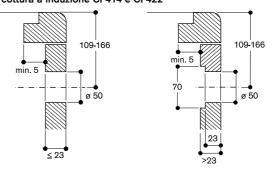
fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

Valori di collegamento Assorbimento max 7.41 kW (2x3.7 kW

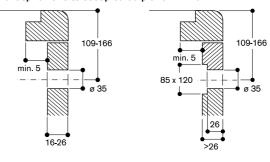
per i piani e 0.01 kW per la manopola della ventilazione). Cavo di connessione elementi di cottura: 1,5 m. Senza spina. Cavo di connessione elemento di ventilazione: 1,8 m. Con spina. Cavo di collegamento da 2 m tra VL 410 e manopola AA 490.

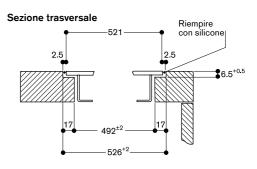


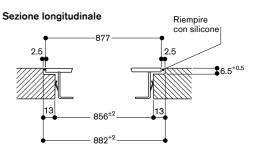
Piani cottura a induzione CI 414 e CI 422



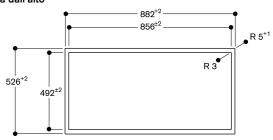
Unità di aspirazione telescopica da piano VL 410













Combinazione di:

CI 422 101

Domino Flexinduction Serie 400

CI 422 101

Domino Flexinduction Serie 400

VL 410 111

Unità di ventilazione Serie 400

AA 490 111

AA 490 111

Manopola Serie 400

VA 422 000 Elemento di congiunzione

Per l'installazione in modalità ricircolo consultare pag. 270 per gli accessori.

Piano cottura Flexinduction in combinazione con cappe da piano Serie 400

Combinazione

- Installazione a filo top.
- Funzione flexi per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.
- Display bicolore.
- Aspirazione potente a livello del piano di lavoro.
- Senza motore, combinabile con i motori BLDC Gaggenau.
- Sistema ad espulsione o a ricircolo aria.

Zone cottura

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

Performance

Livello di potenza dipendente dal motore Gaggenau utilizzato.

Funzionamento

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

Controllo elettronico zone cottura a 12 livelli.

Controllo a 3 livelli + 1 livello intensivo del sistema di ventilazione.

Caratteristiche

Zone flexi rettangolari.
Frying sensor.
Funzione Booster.
Stopwatch.
Tempo di cottura programmabile.
Menu opzioni.
Spegnimento ritardato, 6 min.
Apertura manuale degli elementi di

Elemento di chiusura in acciaio inox, lavabile in lavastoviglie. Filtro in metallo, lavabile in lavastoviglie.

Dati di consumo ventilazione

Dati di consumo riferiti ad una configurazione con motore AR 403 122. Classe di efficienza energetica A+ (in una scala di classi di efficienza energetica da A++++ a E). Consumo energetico 42.7 kWh/anno. Classe di efficienza di ventilazione: A. Classe di efficienza di illuminazione: -. Classe di efficienza filtro: C. Livello sonoro min. 56 db / max. 68 db con livello aspirazione normale.

Sicurezza

Spia di funzionamento. Sistema di riconoscimento pentole. Indicazione calore residuo per ogni singola zona. Interruttore sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Per funzionamento ad estrazione/ad espulsione fare riferimento ai diversi motori disponibili.

Garantire una maggiore aerazione del locale se la cappa è installata in un locale dove è presente un camino

Si consiglia di allineare le manopole con gli elemeti di cottura e ventilazione

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

Per l'installazione è necessario mantenere i bordi dell'intaglio almeno a 13 mm per un'instalalzione a filo. Assicurare una superficie omogenea con angolo di 90°.

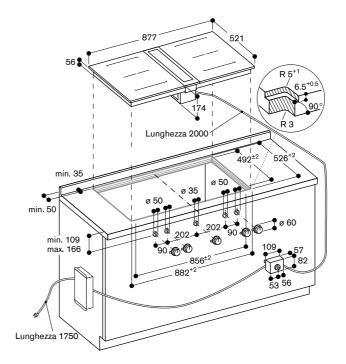
La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi. L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere 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 misura della fuga tra il piano cottura e il top è variabile in base alla precisione dell'intaglio sul piano

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo

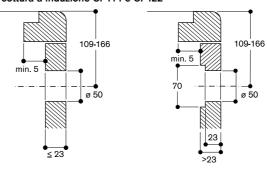
l'inserimento dall'alto. Valori di collegamento

Assorbimento max 7.41 kW (2x3.7 kW per i piani e 0.01 kW per la manopola della ventilazione).
Cavo di connessione elementi di cottura: 1,5 m. Senza spina.

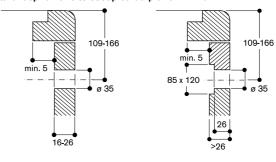
cottura: 1,5 m. Senza spina. Cavo di connessione elemento di ventilazione: 1,8 m. Con spina. Cavo di collegamento da 2 m tra VL 410 e manopola AA 490.

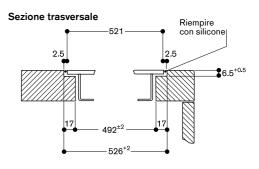


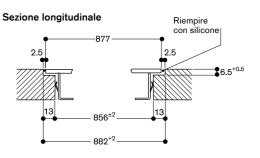
Piani cottura a induzione CI 414 e CI 422

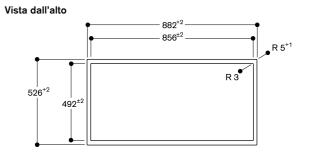


Unità di aspirazione telescopica da piano VL 410









Consigli per una corretta installazione

- Per le misure di profondità considerare la profondità del mobile e le sporgenze del top cucina.
- Con la cappa telescopica da piano i tubi possono essere connessi a dx, a sx o dal basso.
- Per una circolazione ottimale dell'aria si consigliano i tubi ø 150.
- 2 tubi piatti o tondi devono essere connessi tra loro con un connettore.
- Per connettere 2 pieghe di tubi (es. una piega a 90° orizzontale ed una a 90° verticale) è necessario un pezzo di tubo piatto che può essere tagliato a piacimento.
- Assicurarsi che i tubi siano ben sigillati usando ad esempio AD 990 090 (resistente al calore e anti UV).
- Assicurare l'unità di controllo al lato del mobile, non alla base o al pavimento.

Esempio 1 (estrazione) Configurazione con AR 403 122, profondità min. piano di lavoro: 60 cm

Combinazione

Piano Flexinduction con AR 403 122 (estrazione).

Informazione

- È possibile prevedere cassetti al di sotto della combinazione.

Lista accessori

- 1 x AR 403 122 (motore da zoccolo Serie 400)
- 1 x AD 854 046 (parte di connessione per VL, 150)
- 2 x AD 852 040 (parte di connessione tubo piatto, 150)
- 1 x AD 852 030 (tubo piatto 90° verticale, 150)
- 2 x AD 852 032 (tubo piatto 15° orizzontale, 150)
 1 x AD 852 010 (tubo piatto 150)
- 1 x AD 852 041 (adattatore tubo piatto, tondo 150)
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo)

Esempio 2 (estrazione) Configurazione con AR 403 122, profondità min. piano di lavoro: 71 cm

Combinazione

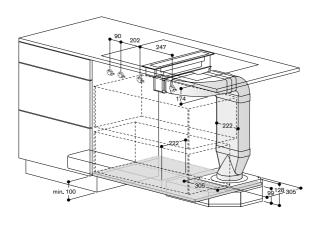
Piano Flexinduction con AR 403 122 (estrazione).

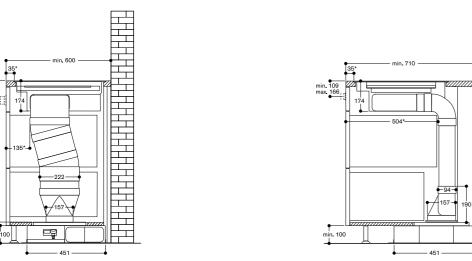
Informazione

- È possibile prevedere cassetti di dimensioni ridotte al di sotto della combinazione.

Lista accessori

- 1 x AR 403 122 (motore da zoccolo Serie 400)
- 1 x AD 854 046 (parte di connessione per VL, 150)
- 1 x AD 852 031 (tubo piatto 90° orizzontale, 150)
- 1 x AD 852 010 (tubo piatto 150)
- 1 x AD 852 030 (tubo piatto 90° verticale, 150)
- 1 x AD 852 041 (adattatore tubo piatto, tondo 150)
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo)





^{*} Misura raccomandata, può essere regolata.

* Misura raccomandata, può essere regolata.

Esempio 1 (ricircolo) Configurazione con AR 413 122, profondità min. piano di lavoro: 68 cm

Combinazione

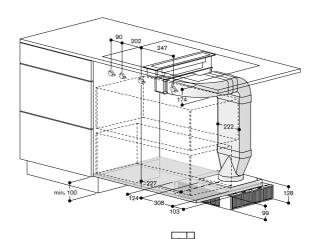
Piano Flexinduction con AR 413 122 (ricircolo).

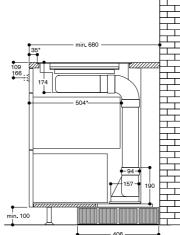
Informazion

- È possibile prevedere cassetti di dimensioni ridotte al di sotto della combinazione.
- Per una performance ottimale è necessario per il flusso d'aria uno spazio di almeno 700 cm².
- È possibile non installare una griglia di ventilazione. In tal caso tra apertura filtri e mobile è raccomandata una distanza minima di 15 cm.
- Filtri cambiabili frontalmente.
- La parte di connessione ø 150 è inclusa con il motore.

Lista accessori

- 1 x AR 413 122 (motore da zoccolo Serie 400)
- 1 x AD 854 046 (parte di connessione per VL, 150)
- 1 x AD 852 031 (tubo piatto 90° orizzontale, 150)
- 1 x AD 852 010 (tubo piatto 150)
- 1 x AD 852 030 (tubo piatto 90° verticale, 150)
- 1 x AD 852 041 (adattatore tubo piatto, tondo 150)
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo)





* Misura raccomandata, può essere regolata.

Esempio 2 (ricircolo) Configurazione con AR 413 122, profondità min. piano di lavoro: 90 cm

Combinazione

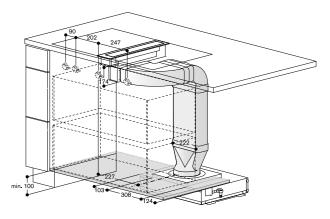
Piano Flexinduction con AR 413 122 (ricircolo).

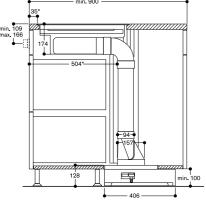
Informazione

- È possibile prevedere cassetti di dimensioni ridotte al di sotto della combinazione.
- Per una performance ottimale è necessario per il flusso d'aria uno spazio di almeno 700 cm²
- La griglia di ventilazione è sul retro. Tra apertura filtri e mobile è raccomandata una distanza minima di 15 cm.
- Filtri cambiabili da dietro.
- La parte di connessione ø 150 è inclusa con il motore.

Lista accessori

- 1 x AR 413 122 (motore da zoccolo Serie 400)
- 1 x AD 854 046 (parte di connessione per VL, 150)
- 1 x AD 852 031 (tubo piatto 90° orizzontale, 150)
- 1 x AD 852 010 (tubo piatto 150)
- 1 x AD 852 030 (tubo piatto 90° verticale, 150)
- 1 x AD 852 041 (adattatore tubo piatto, tondo 150)
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo)





^{*} Misura raccomandata, può essere regolata



CV 282 110

Cornice in acciaio inox

Larghezza 80 cm Espulsione/ricircolo Tubature non incluse

Accessori per l'installazione

CA 282 811

Modulo a ricircolo CA 284 011

Parte di connessione per tubi piatti ø 15 cm

Accessori speciali

CA 051 300 Teppan Yaki

per piani Flexinductio

CA 052 300 Grill antiaderente

per piani Flexinduo

CA 060 300

Sensore di cottura wireless

per piani Flexinduction, per la regolazione della temperatura all'interno GP 900 001

Pentola adatta a Frving 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

CA 230 100

Twist-Pad nero per piani Se<u>rie 200</u>

CA 282 110

1 filtro ai carboni attivi

per modulo CA 282 810/811

Per l'installazione in modalità ricircolo consultare pag. 270 per gli accessori.

Piano cottura Flexinduction con ventilazione integrata CV 282

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione flexi per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Sistema di ventilazione estremamente efficiente integrato nel piano.
- Funzione ventilazione automatica.
- Filtro assorbimento grassi in metallo.
- Motore a bassa rumorosità ed alto
- risparmio energetico. - Sistema ad espulsione o a ricircolo
- aria. - Modulo a ricircolo con filtro a
- carboni attivi: tubature montabili nella base del mobile con facile accesso per il ricambio del filtro.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura

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

Performance

Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo: potenza max. di aspirazione secondo DIN EN 61591. Potenza sonora secondo EN 60704-3. Pressione sonora secondo EN 60704-2-13. Riduzione odori nella modalità ricircolo secondo EN 61591 530 / 690 m³/h.

69 / 75 dB (A) re 1 pW. 57 / 63 dB (A) re 20 μPa. Ricircolo:

505 / 620 m³/h. 71 / 75 dB (A) re 1 pW. 59 / 63 dB (A) re 20 uPa

Funzionamento

89%

Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la pulizia del piano. Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione). Indicatori di zona cottura sulla

Riduzione odori in modalità ricircolo:

vetroceramica Controllo elettronico zone cottura a17

Controllo a 3 livelli + 1 livello intensivo del sistema di ventilazione.

Caratteristiche

padella.

Funzione flexi per zone flexi rettangolari. Riconoscimento automatico della

Funzione di cottura professionale. Possibile funzionamento abbinato a Cooking Sensor CA 060 300. Frying Sensor.

Funzione booster per pentole. Funzione booster per padelle. Funzione tenere in caldo. Funzionamento del sistema di ventilazione controllato tramite sensori. Attivazione automatica del sistema di ventilazione quando una zona cottura

viene utilizzata. Ventilazione intervallata, 6 minuti. Funzione post-cottura controllata tramite sensori

Indicatore di saturazione filtro grassi e filtro aria.

Filtro rimovibile e lavabile in lavastoviglie.

Copertura piano smaltata e lavabile in lavastoviglie. Tecnologia di funzionamento a motore

elettromagnetico senza spazzole per un'efficienza al top. Interni ottimizzati per una circolazione

dell'aria estremamente efficiente. Stopwatch

Timer cottura (fino a 99 minuti). Tempo di cottura programmabile. Funzione Memory. Menu opzioni.

Funzione Power Management.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica A (in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a E). Consumo energetico 49.5 kWh/anno. Classe di efficienza di ventilazione: A. Classe di efficienza di illuminazione: -. Classe di efficienza filtro: B. Livello sonoro min. 61 db / max. 69 db con livello aspirazione normale.

Sicurezza

Interruttore principale (on / off). Spia di funzionamento. Sistema di riconoscimento pentole. Indicatore di calore residuo a 2 stadi Sicurezza bambini. Funzione vacanze. Protezione superiore lavabile in lavastoviglie. Contenitore di sicurezza liquidi da 2 litri lavabile in lavstoviglie.

Indicazione saturazione filtro grassi.

Precauzioni di montaggio

Larghezza minima fondo mobile: 80 cm.

Profondità piano di lavoro: min 60 cm con profondità cassetti ridotta. La profondità cassetti standard può essere progettata con una profondità piano di lavoro min 70 cm. Profondità nel mobile 204 mm Sistema tubazioni per funzionamento a ricircolo o ad estrazione ordinabile separatamente Installare una valvola di non ritorno in

caso di funzionamento ad estrazione. È consigliabile un'area di flusso aria

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

L'apparecchio può essere installato dal basso.

Range di zancaggio 20-40 mm. Peso dell'apparecchio c.a. 31 kg. Garantire una maggiore aerazione del locale se la cappa è installata in un locale dove è presente un camino

La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture.

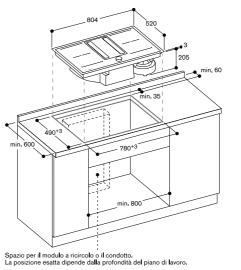
Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi. Parte di connessione per funzionamento ad estrazione: tubo piatto ø 150.

Valori di collegamento

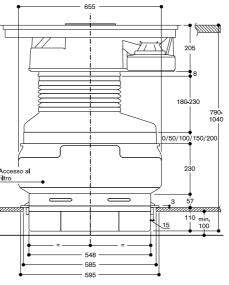
Assorbimento totale 7,6 kW. Cavo di collegamento lunghezza 1,2 m senza spina.

| L | N | 🗐 $L_1 L_2 N \bigoplus$

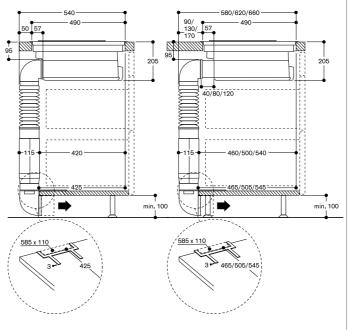
 $L_1 L_2 L_3 N \bigoplus$



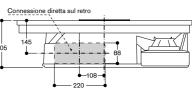
Vista frontale CV 282 con modulo a ricircolo CA 282 811



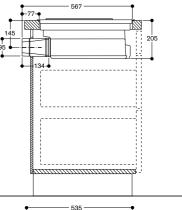
Vista laterale CV 282 con modulo a ricircolo CA 282 811



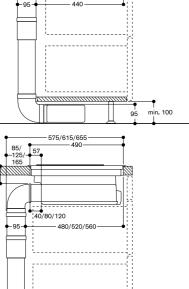
Vista frontale CV 28. con parte di connessione per tubo piatto CA 284 011

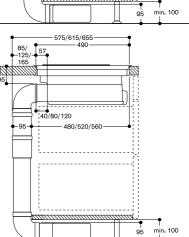


Vista laterale CV 28. con parte di connessione per tubo piatto CA 284 011



95







CV 282 100

Senza cornice per installazione a filo

Larghezza 80 cm Espulsione/ricircolo Tubature non incluse

Accessori per l'installazione

CA 282 811 Modulo a ricircolo

CA 284 011

Parte di connessione per tubi piatti ø 15 cm

Accessori speciali CA 051 300

Teppan Yaki

per piani Flexinductio

CA 052 300 Grill antiaderente

per piani Flexinduo

CA 060 300

Sensore di cottura wireless per piani Flexinduction, per la

regolazione della temperatura all'interno

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

CA 230 100

Twist-Pad nero

per piani Se<u>rie 200</u>

CA 282 110 1 filtro ai carboni attivi

per modulo CA 282 810

Per l'installazione in modalità ricircolo consultare pag. 270 per gli accessori.

Piano cottura Flexinduction con ventilazione integrata

CV 282

- Funzione flexi per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Sistema di ventilazione estremamente efficiente integrato nel piano.
- Funzione ventilazione automatica. - Filtro assorbimento grassi in
- metallo.
- Motore a bassa rumorosità ed alto risparmio energetico.
- Sistema ad espulsione o a ricircolo
- Modulo a ricircolo con filtro a carboni attivi: tubature montabili nella base del mobile con facile accesso per il ricambio del filtro.
- Comando Twist-Pad II pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura

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

Performance

Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo: potenza max. di aspirazione secondo DIN EN 61591. Potenza sonora secondo EN 60704-3. Pressione sonora secondo EN 60704-2-13. Riduzione odori nella modalità ricircolo secondo EN 61591 Estrazione: 530 / 690 m³/h. 66 / 75 dB (A) re 1 pW. 57 / 63 dB (A) re 20 uPa Ricircolo: 505 / 620 m³/h. 71 / 75 dB (A) re 1 pW. 59 / 63 dB (A) re 20 μPa.

Funzionamento

89%

Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la pulizia del piano. Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione). Indicatori di zona cottura sulla

Riduzione odori in modalità ricircolo:

vetroceramica Controllo elettronico zone cottura a17

Controllo a 3 livelli + 1 livello intensivo del sistema di ventilazione

Caratteristiche

Funzione flexi per zone flexi rettangolari.

Funzione booster per pentole

Riconoscimento automatico della padella.

Funzione di cottura professionale. Possibile funzionamento abbinato a Cooking Sensor CA 060 300. Frying Sensor.

Funzione booster per padelle. Funzione tenere in caldo.

Funzionamento del sistema di ventilazione controllato tramite sensori. Attivazione automatica del sistema di ventilazione quando una zona cottura

Ventilazione intervallata, 6 minuti. Funzione post-cottura controllata tramite sensori.

Indicatore di saturazione filtro grassi e filtro aria.

Filtro rimovibile e lavabile in lavastoviglie.

Copertura piano smaltata e lavabile in

Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole per un'efficienza al top.

Interni ottimizzati per una circolazione dell'aria estremamente efficiente. Stopwatch.

Timer cottura (fino a 99 minuti). Tempo di cottura programmabile. Funzione Memory. Menu opzioni.

Funzione Power Management.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica A (in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a E). Consumo energetico 49.5 kWh/anno. Classe di efficienza di ventilazione: A. Classe di efficienza di illuminazione: -. Classe di efficienza filtro: B. Livello sonoro min. 61 db / max. 69 db con livello aspirazione normale.

Interruttore principale (on / off). Spia di funzionamento. Sistema di riconoscimento pentole Indicatore di calore residuo a 2 stadi Sicurezza bambini. Funzione vacanze. Protezione superiore lavabile in lavastoviglie.

Contenitore di sicurezza liquidi da 2

litri lavabile in lavstoviglie. Indicazione saturazione filtro grassi.

Precauzioni di montaggio

Larghezza minima fondo mobile: Profondità piano di lavoro: min 60 cm

con profondità cassetti ridotta. La profondità cassetti standard può essere progettata con una profondità piano di lavoro min 70 cm. Profondità nel mobile 205 mm. Sistema tubazioni per funzionamento a ricircolo o ad estrazione ordinabile separatamente.

Installare una valvola di non ritorno in caso di funzionamento ad estrazione. È consigliabile un'area di flusso aria di 720 cm².

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

L'apparecchio può essere installato dal basso

Range di zancaggio 20-40 mm. Peso dell'apparecchio c.a. 30 kg. Garantire una maggiore aerazione del locale se la cappa è installata in un locale dove è presente un camino

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. 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 quarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo. La misura della fuga tra il piano cottura e il top è variabile in base alla precisione dell'intaglio sul piano lavoro. Parte di connessione per

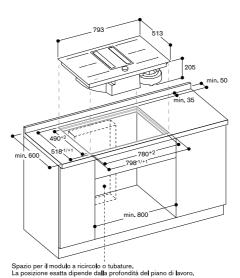
Valori di collegamento

piatto ø 150.

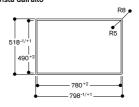
Assorbimento totale 7,6 kW. Cavo di collegamento lunghezza 1,2 m senza spina.

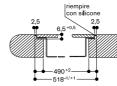
funzionamento ad estrazione: tubo

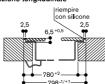




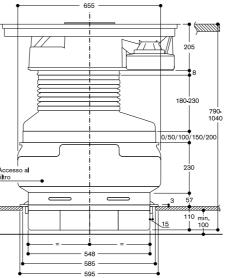
Vista dall'alto



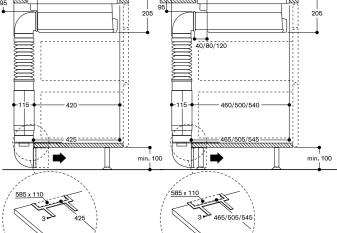




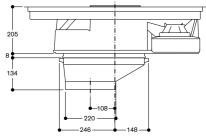
Vista frontale CV 282 con modulo a ricircolo CA 282 811



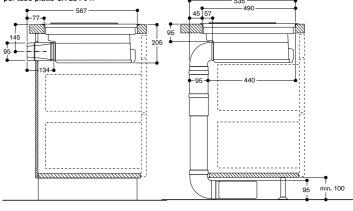
Vista laterale CV 282 con modulo a ricircolo CA 282 811

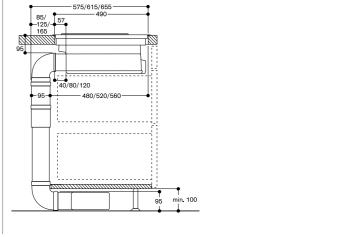


Vista frontale CV 28. con parte di connessione per tubo piatto CA 284 011



Vista laterale CV 28. con parte di connessione per tubo piatto CA 284 011





Consigli per una corretta installazione

- Per le misure di profondità considerare la profondità del mobile e le sporgenze del top cucina.
- Filtri cambiabili frontalmente o posteriormente.
- L'apparecchio deve essere accessibile dal basso.

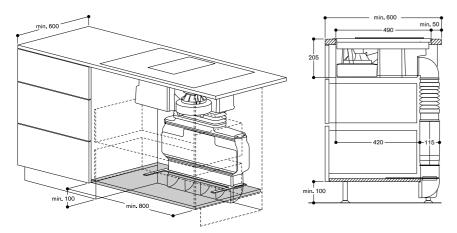
Funzionamento a ricircolo

- Installazione con modulo a ricircolo CA 282 811.
- Filtri cambiabili frontalmente o posteriormente.
- È necessario poter raggiungere il modulo di ricircolo per cambiare il filtro.
- Per una performance ottimale è necessaria una superficie di sfiato di almeno 720 cm².
- Parte di connessione: tubo piatto ø 150.
- Se non si monta una griglia di ventilazione la distanza minima tra apertura filtri e mobile è 20 cm.

Esempio ¹

CV 282 con modulo a ricircolo CA 282 811

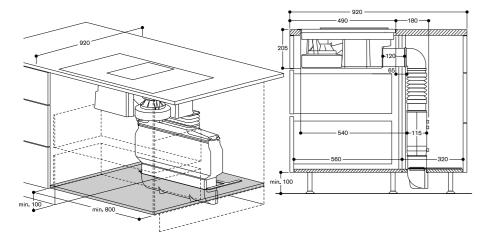
Installazione a muro, profondità piano di lavoro 60 cm, accessibilità frontale per il ricambio del filtro.



Esempio 2

CV 282 con modulo a ricircolo CA 282 811

Installazione ad isola, profondità piano di lavoro 92 cm, accessibilità posteriore per il ricambio del filtro.



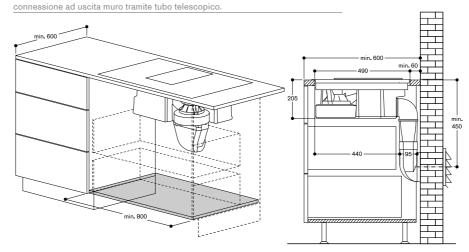
Funzionamento ad estrazione

- Installazione con parte di connessione CA 284 011.
- Lunghezza max. tubature per una buona performance: 6 m.
- Per un buon ricircolo aria si raccomandano tubi ø 150.Due tubi piatti sono da connettere tramite parte di connessione.
- Sigillare in modo appropriato le tubature con nastro adesivo AD 990 090.

Esempio 3

CV 282 con elemento di estrazione CA 284 011

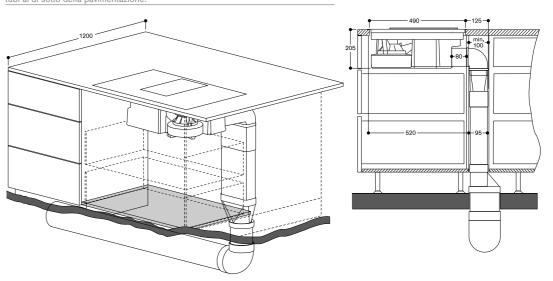
Installazione a muro, profondità piano di lavoro 60 cm,



Esempio 4

CV 282 con elemento di estrazione CA 284 011

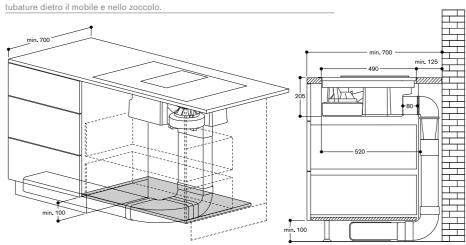
Installazione ad isola, profondità piano di lavoro 1.20 m, tubi al di sotto della pavimentazione.



Esempio 5

CV 282 con elemento di estrazione CA 284 011

Installazione a muro, profondità piano di lavoro 70 cm,





CI 292 110 Cornice in acciaio inox Larghezza 90 cm

Accessori speciali CA 051 300

Teppan Yaki

per piani Flexinductio

CA 052 300

Grill antiaderente

per piani Flexinductio CA 060 300

Sensore di cottura wireless

per piani Flexinduction, per la regolazione della temperatura all'interno

GP 900 001

Pentola adatta a Frving 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, anti-

cottura ø 21 cm

GP 900 004

Pentola adatta a Frying Sensor in acciaio inox, antiaderente, per zona

cottura ø 28 cm

CA 230 100 Twist-Pad nero

per piani Serie 200

Piano cottura ad induzione

- Cornice in acciaio inox.

- Funzione flexi per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in 3 zone con temperature separate preimpostate.
- Frying Sensor per controllo preciso delle temperature.
- Grande zona cottura per pentole fino a ø 32 cm.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Due zone Flexinduction da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W), se unite raggiungono la dimensione di 38x23 cm (3300 W, con booster

Due zone Flexinduction da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W), se unite raggiungono la dimensione di 38x23 cm (3300 W, con booster

Una 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

Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione). Indicatori di zona cottura sulla Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione flexi per zone flexi rettangolari. Funzione di cottura professionale. Funzione cooking sensor (con CA 060 300)

Frying Sensor.

Stopwatch.

Funzione booster per pentole. Funzione booster per padelle. Funzione tenere in caldo

Timer cottura (fino a 99 minuti). Tempo di cottura programmabile. Funzione Memory.

Menu opzioni.

Funzione PowerManagement.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off). Spia di funzionamento. Sistema di riconoscimento pentole. Indicatore di calore residuo a 2 stadi. Sicurezza bambini. Funzione vacanze.

Precauzioni di montaggio

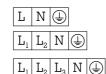
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. La pentola Wok - WP 400001 - non

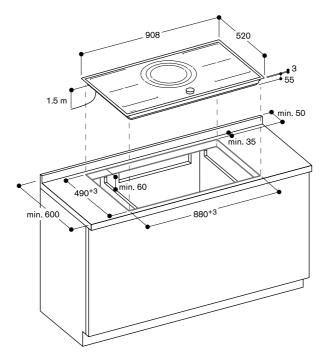
può essere usata su questo piano. Profondità nel mobile 55 mm. Montaggio con ripiano intermedio. L'apparecchio può essere installato dal basso.

Range di zancaggio 20-40 mm. Peso dell'apparecchio c.a. 22 kg.

Valori di collegamento

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







CI 292 100

Larghezza 90 cm

Accessori speciali CA 051 300

per piani Flexinduction

CA 052 300

Teppan Yaki

Grill antiaderente per piani Flexinduction

CA 060 300

Sensore di cottura wireless per piani Flexinduction, per la regolazione della temperatura all'interno delle pentole

GP 900 001

Pentola adatta a Frying Sensor

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

GP 900 002

Pentola adatta a Frving 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 CA 230 100

Twist-Pad nero

per piani Serie 200

Piano cottura ad induzione

filo top.

- Senza cornice per l'inserimento a

- Funzione flexi per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in 3 zone con temperature separate preimpostate.
- Frying Sensor per controllo preciso delle temperature.
- Grande zona cottura per pentole fino a ø 32 cm.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura

Due zone Flexinduction da 19x23 cm (2200 W. con booster 3700 W). se unite raggiungono la dimensione di 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Due zone Flexinduction da 19x23 cm (2200 W. con booster 3700 W). se unite raggiungono la dimensione di 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Una 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

Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione). Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica. Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione flexi per zone flexi rettangolari.

Funzione di cottura professionale. Funzione cooking sensor (con CA 060 300).

Frying Sensor.

Funzione booster per pentole. Funzione booster per padelle. Funzione tenere in caldo. Stopwatch. Timer cottura (fino a 99 minuti).

Tempo di cottura programmabile. Funzione Memory.

Menu opzioni. Funzione PowerManagement.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off). Spia di funzionamento. Sistema di riconoscimento pentole. Indicatore di calore residuo a 2 stadi. Sicurezza bambini. Funzione vacanze.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.

Profondità nel mobile 55 mm. Montaggio con ripiano intermedio. L'apparecchio può essere installato dal hasso

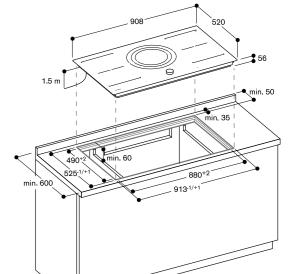
Range di zancaggio 20-40 mm. Peso dell'apparecchio c.a. 21 kg.

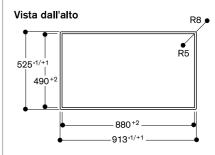
Valori di collegamento

Assorbimento totale 11.1 kW. Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

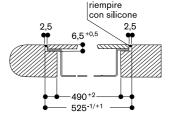


 L_1 L_2 L_3 N

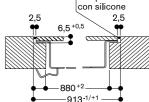


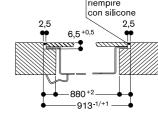


Sezione trasversale



Sezione longitudinale







Cl 290 110 Cornice in acciaio inox

Larghezza 90 cm

Accessori speciali

CA 051 300

Teppan Yaki per piani Flexinductio

CA 052 300

Grill antiaderente

per piani Flexinductio

CA 060 300

Sensore di cottura wireless

per piani Flexinduction, per la regolazione della temperatura all'interno

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 z

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

CA 230 100 Twist-Pad nero

per piani Serie 200

Piano cottura ad induzione

- Cornice in acciaio inox.

- Funzione flexi per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in 3 zone con temperature separate preimpostate.
- Frying Sensor per controllo preciso delle temperature.
- Installabile in piani di lavoro profondi 60 cm in combinazione con cappa da piano AL 400.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura

2 zone Flexinduction da 19x21 cm (2200 W, con booster 3700 W), se unite raggiungono la dimensione di 38x21 cm (3300 W, con booster 3700 W).

1 zona induzione ø 28 cm (2400 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).
Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.

Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche Funzione flexi per zone flexi

rettangolari.
Funzione di cottura professionale.
Frying Sensor.
Funzione booster per pentole.
Funzione booster per padelle.
Funzione tenere in caldo.
Stopwatch.
Timer cottura (fino a 99 minuti).

Tempo di cottura programmabile. Funzione Memory.

Menu opzioni.

Funzione PowerManagement.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off). Spia di funzionamento. Sistema di riconoscimento pentole. Indicatore di calore residuo a 2 stadi. Sicurezza bambini. Funzione vacanze.

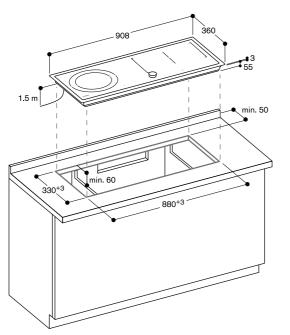
Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.
Profondità nel mobile 55 mm.
Montaggio con ripiano intermedio.
L'apparecchio può essere installato dal basso.
Range di zancaggio 20-40 mm.

Valori di collegamento

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







Cl 283 111 Cornice in acciaio inox

Larghezza 80 cm

Accessori speciali CA 051 300

Teppan Yaki per piani Flexinduction

CA 052 300

Grill antiaderente

per piani Flexinduction

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

CA 230 100

Twist-Pad nero

per piani Serie 200

Piano cottura ad induzione

- Cornice in acciaio inox.
- 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.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura

2 zone Flexinduction da 19x21 cm (2200 W, con booster 3700 W), se unite raggiungono la dimensione di 38x21 cm (3300 W, con booster 3700 W).

1 zona ad induzione ø 24 cm (2200 W, con booster 3700 W). 1 zona induzione ø 18 cm (1800 W, con booster 3100 W).

1 zona induzione \varnothing 15 cm (1400 W, con booster 2200 W).

Funzionamento

Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del piano.

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).
Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.
Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione flexi per zone flexi rettangolari.
Frying Sensor.
Funzione booster per pentole.
Funzione booster per padelle.
Funzione tenere in caldo.
Stopwatch.
Timer cottura (fino a 99 minuti).
Tempo di cottura programmabile.
Menu opzioni.

Funzione Power Management.

Modulo controllo cappa integrato.

Home Connect.

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

Sicurezza

Interruttore principale (on/off). Spia di funzionamento. Sistema di riconoscimento pentole. Indicatore di calore residuo a 2 stadi. Sicurezza bambini. Termocoppia di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.
Profondità nel mobile 55 mm.
Montaggio con ripiano intermedio.
L'apparecchio può essere installato dal basso.
Range di zancaggio 20-40 mm.

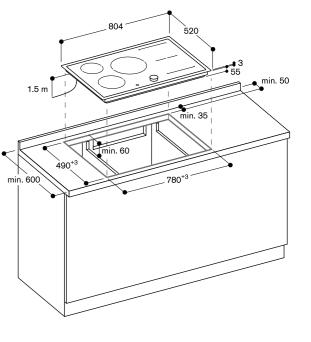
Peso dell'apparecchio c.a. 18 kg.

Valori di collegamento











CI 283 101 Senza cornice Larghezza 80 cm

Accessori speciali CA 051 300

Teppan Yaki

per piani Flexinductio

CA 052 300

Grill antiaderente

per piani Flexinductio

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

CA 230 100

per piani Serie 200

Twist-Pad nero

Piano cottura ad induzione

- Senza cornice per l'inserimento a filo top.
- 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.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura

2 zone Flexinduction da 19x21 cm (2200 W, con booster 3700 W), se unite raggiungono la dimensione di 38x21 cm (3300 W, con booster 3700 W).

1 zona ad induzione ø 24 cm (2200 W, con booster 3700 W).

1 zona induzione ø 18 cm (1800 W, con booster 3100 W). 1 zona induzione ø 15 cm (1400 W, con booster 2200 W).

Funzionamento

Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione). Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.

Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione flexi per zone flexi rettangolari. Frying Sensor.

Funzione booster per pentole. Funzione booster per padelle.

Funzione tenere in caldo. Stopwatch

Timer cottura (fino a 99 minuti). Tempo di cottura programmabile. Menu opzioni.

Funzione Power Management. Modulo controllo cappa integrato. Home Connect.

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

Sicurezza

Interruttore principale (on/off). Spia di funzionamento. Sistema di riconoscimento pentole. Indicatore di calore residuo a 2 stadi. Sicurezza bambini. Termocoppia di sicurezza.

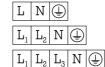
Precauzioni di montaggio

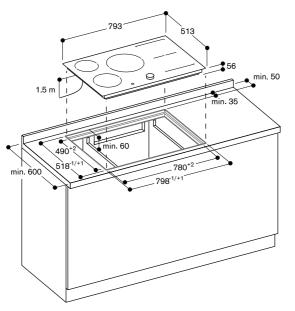
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano. Profondità nel mobile 56 mm. Montaggio con ripiano intermedio. L'apparecchio può essere installato dal basso.

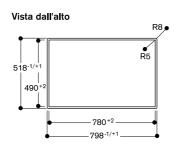
Range di zancaggio 20-40 mm. Peso dell'apparecchio c.a. 18 kg.

Valori di collegamento

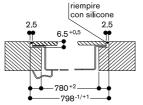
Assorbimento totale 7,4 kW. Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



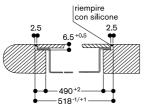




Sezione longitudinale



Sezione trasversale





CI 282 110 Cornice in acciaio inox Larghezza 80 cm

Accessori speciali CA 051 300 Teppan Yaki

per piani Flexinduction CA 052 300

Grill antiaderente

per piani Flexinductio CA 060 300

Sensore di cottura wireless

per piani Flexinduction, per la regolazione della temperatura all'interno

GP 900 001

Pentola adatta a Frving 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

CA 230 100

Twist-Pad nero

per piani Serie 200

Piano cottura ad induzione

- Cornice in acciaio inox.

- Funzione flexi per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in 3 zone con
- temperature separate preimpostate. - Frying Sensor per controllo preciso delle temperature.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura

Due zone Flexinduction da 19x24 cm (2200 W, con booster 3700 W), se unite raggiungono la dimensione di 38x24 cm (3300 W, con booster 3700 W)

Una zona induzione ø 28 cm (2400 W, con booster 3700 W). Una zona induzione ø 15 cm (1400 W, con booster 2200 W).

Funzionamento

Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione). Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.

Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione flexi per zone flexi rettangolari.

Funzione di cottura professionale. Funzione cooking sensor (con CA 060 300).

Frying Sensor.

Funzione booster per pentole. Funzione booster per padelle.

Funzione tenere in caldo.

Timer cottura (fino a 99 minuti). Tempo di cottura programmabile. Funzione Memory.

Menu opzioni. Funzione PowerManagement.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off). Spia di funzionamento. Sistema di riconoscimento pentole. Indicatore di calore residuo a 2 stadi. Sicurezza bambini. Funzione vacanze.

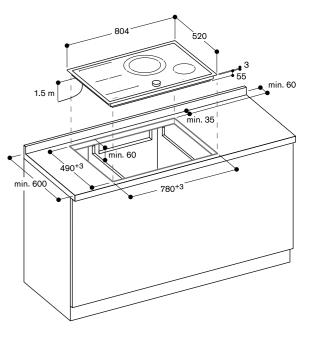
Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano. Profondità nel mobile 55 mm. Montaggio con ripiano intermedio. L'apparecchio può essere installato dal

Range di zancaggio 20-40 mm. Peso dell'apparecchio c.a. 17 kg.

Valori di collegamento







CI 282 100

A filo

Larghezza 80 cm

Accessori speciali

CA 051 300 Teppan Yaki

per piani Flexinductio

CA 052 300

Grill antiaderente

per piani Flexinduction

CA 060 300

Sensore di cottura wireless

per piani Flexinduction, per la regolazione della temperatura all'interno

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

CA 230 100

Twist-Pad nero per piani Serie 200

Piano cottura ad induzione

CI 282

- Senza cornice per l'inserimento a filo top.
- Funzione flexi per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in 3 zone con temperature separate preimpostate.
- Frying Sensor per controllo preciso delle temperature.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura

Due zone Flexinduction da 19x24 cm (2200 W, con booster 3700 W), se unite raggiungono la dimensione di 38x24 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Una zona induzione ø 28 cm (2400 W, con booster 3700 W).
Una zona induzione ø 15 cm (1400 W,

F..........

con booster 2200 W).

Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).
Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica

Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione flexi per zone flexi rettangolari. Funzione di cottura professionale. Funzione cooking sensor (con CA 060 300). Frying Sensor. Funzione booster per pentole.

Funzione booster per padelle. Funzione tenere in caldo. Stopwatch.

Timer cottura (fino a 99 minuti). Tempo di cottura programmabile. Funzione Memory. Menu opzioni.

Funzione PowerManagement.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off). Spia di funzionamento. Sistema di riconoscimento pentole. Indicatore di calore residuo a 2 stadi. Sicurezza bambini. Funzione vacanze.

Precauzioni di montaggio

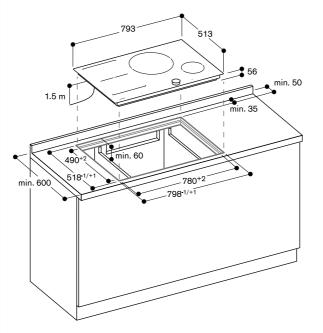
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.
Profondità nel mobile 56 mm.
Montaggio con ripiano intermedio.
L'apparecchio può essere installato dal basso.

Range di zancaggio 20-40 mm. Peso dell'apparecchio c.a. 15 kg.

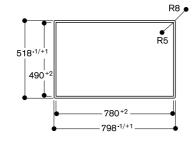
Valori di collegamento

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

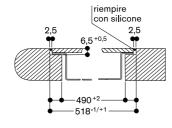




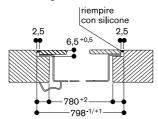
Vista dall'alto



Sezione trasversale



Sezione longitudinale





CI 272 110

Cornice in acciaio inox

Larghezza 70 cm

Accessori speciali

CA 051 300 Teppan Yaki

per piani Flexinduction

CA 052 300

Grill antiaderente

per piani Flexinduction

CA 060 300

Sensore di cottura wireless

per piani Flexinduction, per la regolazione della temperatura all'interno delle pentole

GP 900 001

Pentola adatta a Frying Sensor in acciaio inox, antiaderente, per zon cottura ø 15 cm

GP 900 002

Pentola adatta a Frying Sensor in acciaio inox, antiaderente, per zona

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

CA 230 100 Twist-Pad nero

per piani Serie 200

Piano cottura ad induzione

CI 272

- Cornice in acciaio inox.
- 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.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura

Due zone Flexinduction da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W), se unite raggiungono la dimensione di 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Due zone Flexinduction da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W), se unite raggiungono la dimensione di 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).
Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.
Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione flexi per zone flexi rettangolari. Funzione di cottura professionale. Funzione cooking sensor (con CA 060 300). Frying Sensor.

Funzione booster per pentole. Funzione booster per padelle. Funzione tenere in caldo. Stopwatch.

Timer cottura (fino a 99 minuti). Tempo di cottura programmabile. Funzione Memory. Menu opzioni.

Funzione PowerManagement.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore di calore residuo a 2 stadi.
Sicurezza bambini.
Funzione vacanze.

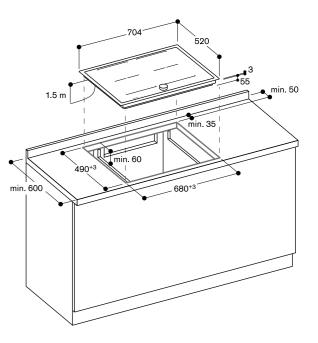
Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.
Profondità nel mobile 55 mm.
Montaggio con ripiano intermedio.
L'apparecchio può essere installato dal basso.

Range di zancaggio 20-40 mm. Peso dell'apparecchio c.a. 16 kg.

Valori di collegamento







CI 272 100 A filo

Larghezza 70 cm

Accessori speciali

CA 051 300 Teppan Yaki

per piani Flexinduction

CA 052 300

Grill antiaderente per piani Flexinduction

CA 060 300

Sensore di cottura wireless

per piani Flexinduction, per la regolazione della temperatura all'interno delle pentole

GP 900 001

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zor 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

CA 230 100 Twist-Pad nero

per piani Serie 200

Piano cottura ad induzione

CI 272

- Senza cornice per l'inserimento a filo top.
- 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.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura

Due zone Flexinduction da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W), se unite raggiungono la dimensione di 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Due zone Flexinduction da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W), se unite raggiungono la dimensione di 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W)

Funzionamento

Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del piano.

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).
Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.
Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione flexi per zone flexi rettangolari.

Funzione di cottura professionale. Funzione cooking sensor (con CA 060 300).

Frying Sensor.

Funzione booster per pentole. Funzione booster per padelle. Funzione tenere in caldo.

Stopwatch.

Timer cottura (fino a 99 minuti). Tempo di cottura programmabile. Funzione Memory.

Menu opzioni.

Funzione PowerManagement.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off). Spia di funzionamento. Sistema di riconoscimento pentole. Indicatore di calore residuo a 2 stadi. Sicurezza bambini. Funzione vacanze.

Precauzioni di montaggio

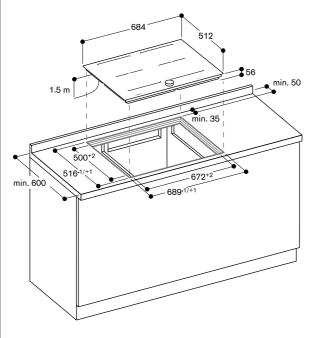
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.
Profondità nel mobile 56 mm.
Montaggio con ripiano intermedio.
L'apparecchio può essere installato dal basso.

Range di zancaggio 20-40 mm. Peso dell'apparecchio c.a. 16 kg.

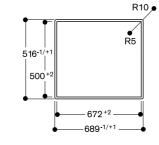
Valori di collegamento

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

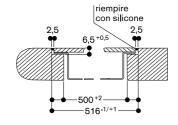




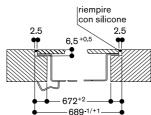
Vista dall'alto



Sezione trasversale



Sezione longitudinale





Cl 262 111

Cornice in acciaio inox Larghezza 60 cm

Accessori speciali

CA 051 300

Teppan Yaki per piani Flexinductio

CA 052 300

Grill antiaderente

per piani Flexinduction

CA 060 300

Sensore di cottura wireless

per piani Flexinduction, per la regolazione della temperatura all'interno delle pentole

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

CA 230 100

Twist-Pad nero

per piani Serie 200

Piano cottura ad induzione

CI 262

- Cornice in acciaio inox.
- 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.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura

Due zone Flexinduction da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W). Se unite raggiungono una dimensione di 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Una zona induzione da ø 21 cm (2200 W, con booster 3700 W). Una zona induzione ø 15 cm (1400 W, con booster 2200 W).

Funzionamento

Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la pulizia del piano.

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione). Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.

Controllo elettronico della potenza a 17 livelli.

Caratteristiche

Zone flexi rettangolari.
Possibile funzionamento abbinato a
Cooking Sensor CA 060 300.
Frying Sensor.

Funzione booster per pentole. Funzione booster per padelle. Funzione tenere in caldo. Stopwatch.

Timer cottura (fino a 99 minuti). Tempo di cottura programmabile. Menu opzioni.

Funzione PowerManagement. Modulo controllo cappa integrato. Home Connect.

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

Sicurezza

Interruttore principale (on/off). Spia di funzionamento. Sistema di riconoscimento pentole. Indicatore di calore residuo a 2 stadi. Sicurezza bambini. Termocoppia di sicurezza.

Precauzioni di montaggio Da utilizzare solo con pentole

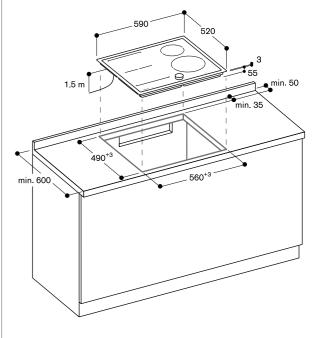
ferromagnetiche.
La pentola Wok - WP 400 001 - non
può essere usata su questo piano.
Profondità nel mobile 55 mm.
Montaggio con ripiano intermedio.
L'apparecchio può essere installato dal

Range di zancaggio 20-40 mm. Peso dell'apparecchio c.a. 16 kg.

Valori di collegamento

basso.







CI 262 101 A filo

Larghezza 60 cm

Accessori speciali

CA 051 300 Teppan Yaki

per piani Flexinduction

CA 052 300

Grill antiaderente

per piani Flexinduction CA 060 300

Sensore di cottura wireless

per piani Flexinduction, per la regolazione della temperatura all'interno delle pentole

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

CA 230 100 Twist-Pad nero

per piani Serie 200

Piano cottura ad induzione

- Senza cornice per l'inserimento a filo top.
- Funzione flexi per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione Cooking Sensor per un controllo accurato della temperatura.
- Frying Sensor per controllo preciso delle temperature.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura

Due zone Flexinduction da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W). Se unite raggiungono la dimensione di 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W)

Una zona induzione da ø 21 cm (2200 W, con booster 3700 W). Una zona induzione ø 15 cm (1400 W, con booster 2200 W).

Funzionamento

Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la pulizia del piano.

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione). Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.

Controllo elettronico della potenza a 17 livelli.

Caratteristiche

Zone flexi rettangolari. Possibile funzionamento abbinato a Cooking Sensor CA 060 300. Frying Sensor.

Funzione booster per pentole. Funzione booster per padelle. Funzione tenere in caldo Stopwatch.

Timer cottura (fino a 99 minuti). Tempo di cottura programmabile. Menu opzioni.

Funzione PowerManagement. Modulo controllo cappa integrato. Home Connect.

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

Sicurezza

Interruttore principale (on/off). Spia di funzionamento. Sistema di riconoscimento pentole. Indicatore di calore residuo a 2 stadi. Sicurezza bambini. Termocoppia di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

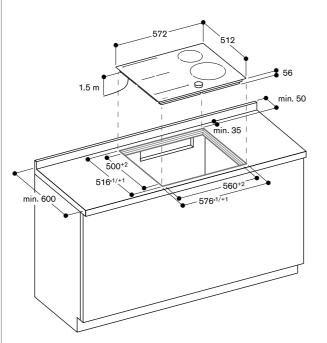
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano. Profondità nel mobile 56 mm. Montaggio con ripiano intermedio. L'apparecchio può essere installato dal basso.

Range di zancaggio 20-40 mm. Peso dell'apparecchio c.a. 13 kg.

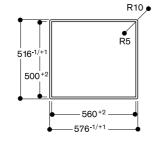
Valori di collegamento

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

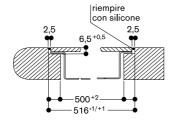




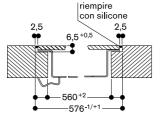
Vista dall'alto



Sezione trasversale



Sezione longitudinale





CI 261 113 Cornice in acciaio inox Larghezza 60 cm

Zone cottura

Una zona induzione ø 18 cm (1800 W, con booster 3100 W), convertibile a zona da 18 x 28 cm (2000 W, con booster 3700 W) Una zona induzione da ø 21 cm (2200 W, con booster 3700 W). Una zona induzione ø 18 cm (1800 W, con booster 3100 W). Una zona induzione ø 15 cm (1400 W, con booster 2200 W).

Piano cottura ad induzione in

- Cornice in acciaio inox.

pentole ovali.

- Espansione automatica alla zona

- Display con comando a sensori.

ovale. Calore omogeneo anche per

vetroceramica CI 261

Funzionamento

Display con comando a sensore. Zone cottura serigrafate. Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione booster per ciascuna zona ad induzione. Timer cottura (fino a 99 minuti). Tempo di cottura programmabile. Funzione Memory. Menu opzioni.

Funzione PowerManagement.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off). Spia di funzionamento. Sistema di riconoscimento pentole. Indicatore di calore residuo a 2 stadi. Sicurezza bambini. Funzione vacanze.

Precauzioni di montaggio

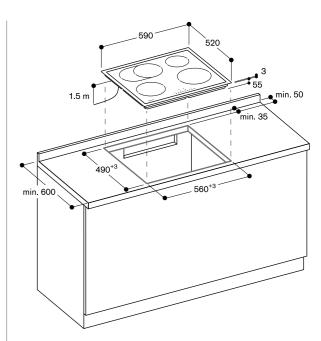
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano. Profondità nel mobile 55 mm. Montaggio con ripiano intermedio. L'apparecchio può essere installato dal Range di zancaggio 20-40 mm.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 7.4 kW. Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

Peso dell'apparecchio c.a. 13 kg.





197 196 Note di installazione per piani ad induzione

Applicabile a Cl 26./27./28./29., CX 48., VI 414/422/462/482/492 e VI 230/260/270.

Ingresso aria

I piani ad induzione hanno una ventola per evitare il surriscaldamento dell'elettronica. In caso di un ricircolo d'aria insufficiente la potenza dell'apparecchio sarà ridotta per evitarne il danneggiamento.

A Flusso d'aria dietro il mobile

Uno spazio minimo di 20 mm è necessario dietro al mobile.

B Spazio da considerare nella parte posteriore del mobile rispetto al

Progettare uno spazio di 45 mm di altezza dal bordo posteriore del piano.

La larghezza minima da considerare per il foro è

- 300 mm in caso di piano da 30 cm
- 350 in caso di piano da 40 cm
- 550 in caso di piano da 60 cm a 80 cm
- 820 in caso di piano da 90 cm

Ripiano intermedio

Per evitare che il contenuto dei cassetti sottostanti al piano si scaldi è possibile inserire un ripiano intermedio (ad eccezione dei piani da 90 cm). Larghezza dell'intaglio

- 100 mm per piani da 60 a 80 cm
- * non si applica a piani da 90 cm ** minimo 65 mm per piani con cornice così come VI 462/482/492 con montaggio a filo e minimo 70 mm per piani senza cornice, per CX 480 con cornice così come VI 462/482/492 per montaggio a filo.

Combinazione con AL 400

Oltre agli accorgimenti sopra descritti è consigliabile seguire le seguenti istruzioni in caso di installazione di un piano ad induzione accostato ad una AL 400 per una corretta ventilazione.

A Di fronte allo spazio di aerazione

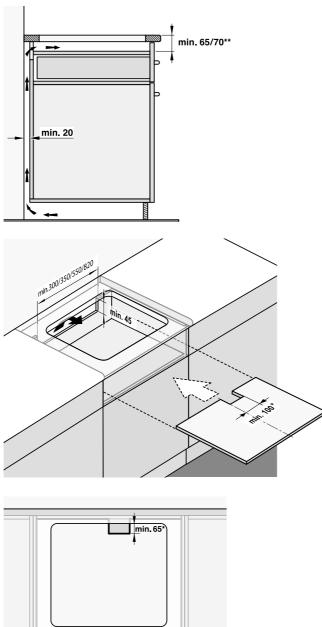
20 mm di distanza tra la parte posteriore del cassetto, del mobile o del forno e il muro.

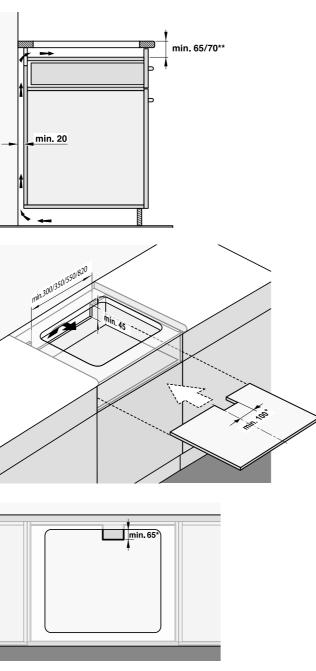
B Adiacente allo spazio di aerazione

Lo spazio tra lo spazio di aerazione e la parte laterale del mobile deve rimanere

C Al bordo posteriore dell'apparecchio

Lo spazio tra apparecchio e muro così come quello tra apparecchio e pavimento devono rimanere aperti.







CE 291 111 Cornice in acciaio inox

Larghezza 90 cm

In dotazione

1 raschietto

Accessori speciali

GP 900 003

Pentola adatta a Frying Sensor in acciaio inox, antiaderente, per zona

cottura ø 21 cm

Piano cottura elettrico

CE 291

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione Frying.
- Zona cottura maxi con un diametro di 27 cm. Per la grande padella da paella.
- Ampia zona per arrostire.
- Display con comando a sensori.

Zone cottura Due zone ultra-rapide con ø 18 cm

(1800 W), combinabili in un'unica zona cottura 18 x 41,5 cm (4400 W). Una Super Veloce ø 12 cm (750 W), estendibile a ø 21 cm (2100 W, con booster 2600 W). Una zona ultra-rapida ø 14.5 cm (1050 W), espandibile a ø 21 cm (2200 W) oppure ø 27 cm (3080 W). Una zona Super-Veloce ø 14.5 cm (1200 W, con booster 1600 W).

Display con comando a sensore. Zone cottura serigrafate. Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione Frying Sensor per zona ø 21 cm. Funzione Booster. Timer cottura (fino a 99 minuti). Tempo di cottura programmabile. Funzione Memory.

Sicurezza

Menu opzioni.

Interruttore principale (on/off). Indicatore di calore residuo a 2 stadi. Sicurezza bambini. Interruttore sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Spessore di immersione nel piano 49 mm, immersione al livello della spina: 50 mm

Prevedere uno spazio intermedio di 10 mm al di sotto del piano verso ripiani o pareti laterali.

Lasciare libera la parte sottostante al piano (per permettere di aprire la vasca del piano dal basso). Possibilità di installazione in un mobile

profondo 60 cm. L'apparecchio può essere installato dal

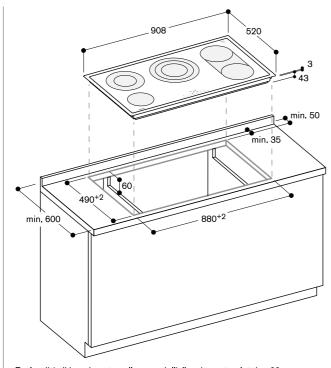
Range di zancaggio 20-50 mm.

Peso dell'apparecchio c.a. 13 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 11.1 kW. Prevedere cavo di collegamento.





Profondità di inserimento nella zona dell'allacciamento elettrico 60 mm.



CE 291 101 A filo

Larghezza 90 cm

In dotazione 1 raschietto

Accessori speciali GP 900 003

Pentola adatta a Frying Sensor

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

Piano cottura elettrico CE 291

- Senza cornice per l'inserimento a filo top.

- Funzione Frying.
- Zona cottura maxi con un diametro di 27 cm. Per la grande padella da paella.
- Ampia zona per arrostire.
- Display con comando a sensori.

Zone cottura

Due zone ultra-rapide con ø 18 cm (1800 W), combinabili in un'unica zona cottura 18 x 41,5 cm (4400 W). Una zona Super Veloce ø 12 cm (750 W), estendibile a ø 21 cm (2100 W, con booster 2600 W). Una zona ultra-rapida ø 14.5 cm (1050 W), espandibile a ø 21 cm (2200 W) oppure ø 27 cm (3080 W). Una zona Super-Veloce ø 14.5 cm (1200 W, con booster 1600 W).

Funzionamento

Display con comando a sensore. Zone cottura serigrafate. Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione Frying Sensor per zona ø 21 cm. Funzione Booster Timer cottura (fino a 99 minuti). Tempo di cottura programmabile. Funzione Memory. Menu opzioni.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off). Spia di funzionamento. Indicatore di calore residuo a 2 stadi. Sicurezza bambini. Interruttore sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Spessore di immersione nel piano 51 mm, immersione al livello della spina:

Non è consentita l'installazione del piano cottura sotto il livello del top. Prevedere uno spazio intermedio di 10 mm al di sotto del piano verso ripiani o pareti laterali.

Lasciare libera la parte sottostante al piano (per permettere di aprire la vasca del niano dal hasso).

Possibilità di installazione in un mobile profondo 60 cm.

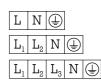
L'apparecchio può essere installato dal basso.

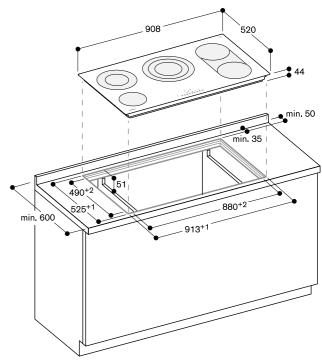
Range di zancaggio 20-50 mm. La misura della fuga tra il piano cottura e il top è variabile in base alla precisione dell'intaglio sul piano lavoro.

Peso dell'apparecchio c.a. 13 kg.

Valori di collegamento

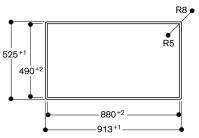
Assorbimento totale 11,1 kW. Prevedere cavo di collegamento.



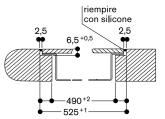


Profondità di inserimento nella zona dell'allacciamento elettrico 65 mm.

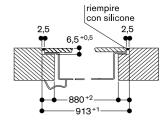
Vista dall'alto



Sezione trasversale



Sezione longitudinale





CE 261 114 Cornice in acciaio inox Larghezza 60 cm

In dotazione 1 raschietto Piano cottura elettrico

- Cornice in acciaio inox.
- Display con comando a sensori.

Zone cottura

Una zona ultra-rapida ø 17 cm (1800 W), commutabile in una zona rettangolare 17 x 26,5 cm (2600 W). Una zona Super-Veloce ø 14.5 cm (1200 W), convertibile a zona cottura da ø 21 cm (2100 W, con funzione booster 3000 W).

Una zona a riscaldamento ultra-rapido ø 18 cm (2000 W).

Una zona ultra-rapida ø 14.5 cm (1200

Funzionamento

Display con comando a sensore. Zone cottura serigrafate. Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione Booster. Timer cottura (fino a 99 minuti). Tempo di cottura programmabile. Funzione Memory. Menu opzioni.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off). Spia di funzionamento Indicatore di calore residuo a 2 stadi. Sicurezza bambini. Interruttore sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Spessore di immersione nel piano 49 mm, immersione al livello della spina: 50 mm.

Prevedere uno spazio intermedio di 10 mm al di sotto del piano verso ripiani o pareti laterali.

Lasciare libera la parte sottostante al piano (per permettere di aprire la vasca del piano dal basso).

Possibilità di installazione in un mobile profondo 60 cm.

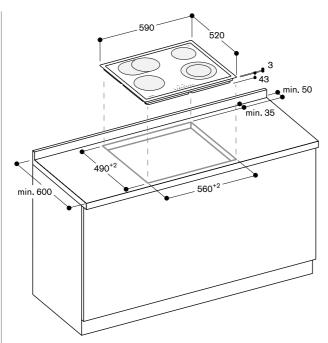
L'apparecchio può essere installato dal È possibile l'installazione di un forno

sotto il piano cottura con range di zancaggio 20-50 mm. Peso dell'apparecchio c.a. 8 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 8,3 kW. Prevedere cavo di collegamento.





Profondità di inserimento nella zona dell'allacciamento elettrico 60 mm.

GN 232 110

Accessorio Teppan Yaki GN1/1 530x325x20 mm per piano ad induzione CX 480



Accessorio Teppan Yaki GN2/3 353x325x20 mm per piano ad induzione CX 480

CA 051 300

Teppan Yaki per piani con zona flexi.



CA 052 300

Grill in alluminio antiaderente. Per piani con zona flexi.



GP 900 001

Pentola in acciaio adatta per Frying Sensor, antiaderente Adatta a zona cottura ø 15 cm.

GP 900 002

Pentola in acciaio adatta per Frying Sensor, antiaderente.

Adatta a zona cottura ø 18 cm. GP 900 003

Pentola in acciaio adatta per Frying Sensor, antiaderente

Adatta a zona cottura ø 21 cm. GP 900 004

Pentola in acciaio adatta per Frying Sensor, antiaderente. Adatta a zona cottura ø 28 cm

WP 400 001

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



CA 060 300

Sensore di cottura wireless per piani Flexinduction, per la regolazione della temperatura all'interno delle pentole



CA 230 100

Twist-Pad nero



CA 429 410

Set comprensivo di cornice e telaio (da ordinare separatamente) per piano CG 492



VA 420 000

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



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



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



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

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













202 Piani cottura a gas Serie 400





Tipologia		Piano a gas	Piano a gas
		CG 492 111F	CG 492 211
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	(cm)	100	100
Funzionamento			
Comandi frontali / pannello di controllo integrato		•/-	•/-
Zone cottura			
Numero zone cottura		5	5
Bruciatore Wok (300 – 5800 W)		1	-
Bruciatore Wok (300 - 6000 W)		_	1
Bruciatore intensivo (165 – 4000 W)		2	2
Bruciatore standard (165 – 2000 W)		2	2
Caratteristiche			
Numero livelli		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
Accessori			
Anello Wok		•	•
Padella Wok		WP 400 001 ¹	WP 400 001 ¹
Coperchio apparecchio in acciaio inox		_	-
Valori di collegamento			
Assorbimento gas	(kW)	17.8	18.0
Assorbimento elettrico	(W)	15.0	15.0

[•] Di serie. - Non predisposto.

¹ Accessori speciali.

204 Piani cottura a gas Serie 200 205









Tipologia	Piano a gas	Piano a gas	Piano a gas	Piano a gas	
	VG 295 114F	VG 295 214	CG 291 210	CG 261 210	
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	-/•/-	-/-/•	-/-/• ²	-/-/• ²	
Dimensioni		1 1	, ,	77	
Larghezza	(cm) 90	90	90	60	
Funzionamento	(c)				
Comandi frontali / pannello di controllo integrato	-/ •	-/•	-/•	-/•	
Zone cottura		,	,		
Numero zone cottura	5	5	5	4	
Bruciatore Wok (1550 – 4000 W)	-	_	=	1	
Bruciatore Wok (230 – 4600 W)	-	_	_	_	
Bruciatore Wok (230 – 5000 W)	_	_	-	-	
Bruciatore Wok (300 - 5000 W)	1	_	1	_	
Bruciatore Wok (300 - 6000 W)	-	1	- -	_	
Bruciatore intensivo (165 – 4000 W)	2	2	_	_	
Bruciatore standard (165 – 2000 W)	2	2	-	_	
Bruciatore intensivo (500 – 3000 W)	_	_	1	1	
Bruciatore intensivo (600 – 3000 W)	_	_	-		
Bruciatore standard (290 – 1750 W)	-	_	_	1	
Bruciatore standard (350 – 1750 W)	_	_	2	_	
Bruciatore standard (410 – 1750 W)	-	_	_	_	
Bruciatore economico (330 – 1000 W)	_	_	1	1	
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	3	3	3	2	
Accessori					
Anello Wok	_	-	•	•	
Padella Wok	WP 400 001 ¹				
Coperchio apparecchio in acciaio inox	_	-	_	_	
Valori di collegamento					
Assorbimento gas	(kW) 17.0	18.0	12.5	9.75	
Assorbimento elettrico	(W) 25.0	25.0	1.0	1.0	

[•] Di serie. - Non predisposto.

<sup>Accessori speciali.

Ugelli per Gas Gpl 28-30/37 mbar inclusi.

Ugelli per Gas Gpl 50 mbar inclusi.</sup>















Tipologia	Piano Flexinduction	Piano a induzione	Piano a induzione				
ripologia	Platio Flexificaction	Figilo Flexificaction	Plano Flexinduction	Fiano Flexinduction	Plano Flexinduction	Piano a muuzione	Fiano a muuzione
Senza cornice	CI 292 100		CI 283 101	CI 282 100	Cl 272 100	CI 262 101	
Cornice in acciaio inox	CI 292 110	Cl 290 110	CI 283 111	CI 282 110	CI 272 110	CI 262 111	CI 261 113
Cornice in acciaio inox 3 mm							
Dimensioni							
Larghezza	(cm) 90	90	80	80	70	60	60
Funzionamento							
Display TFT / Twist-Pad / Controllo a sensori	-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/-/•
Display bicromatico (bianco/arancione)	•	•	•	•	•	•	-
Comandi frontali / pannello di controllo integrato	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-
Zone cottura							
Numero zone cottura	5	3	5	4	4	4	4
Full Induction	-	-	-	-	-	-	-
Zona Flexinduction 19 x 24 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 38 x 24 cm (3300, con booster 3700 W)	-	-	-	2	-	-	-
Zona Flexinduction 19 x 23 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 38 x 23 cm (3300, con booster 3700 W)	4	-	-	-	4	2	-
Zona Flexinduction 19 x 21 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 38 x 21 cm (3300, con booster 3700 W)	-	2	2	-	-	-	-
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	-	-	-	-	-	-
Zona induzione ø 18 cm (1800, con booster 3100 W) / con zona estesa 18 x 28 cm (2000, con booster 3700 W)	-	-	-	-	-	-	1
Zona induzione ø 28 cm (2400, con booster 3700 W)	-	1	-	1	=	-	-
Zona induzione ø 24 cm (2200, con booster 3700 W)	-	-	1	-	-	-	-
Zona induzione ø 21 cm (2200, con booster 3700 W)	-	-	-	-	-	1	1
Zona induzione ø 18 cm (1800, con booster 3100 W)	-	-	1	_	_	-	1
Zona induzione ø 15 cm (1400, con booster 2200 W)	-	-	1	1	-	1	1
Caratteristiche							
Numero livelli di potenza	17	17	17	17	17	17	17
Funzione Flex	•	•	•	•	•	•	-
Funzione Cooking sensor / Frying Sensor	•/•	•/•	-/•	•/•	•/•	•/•	-/-
Numero funzioni Frying Sensor	5	3	5	4	4	4	-
Funzione Professional cooking	•	•	-	•	-	-	-
Booster per pentole / padelle	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/-
Funzione Tenere in caldo	•	•	•	•	•	•	-
Numero timer	5	3	5	4	4	4	4
Timer breve	•	•	•	•	•	•	•
Stopwatch	•	•	•	•	•	•	-
Indicazione di calore residuo	•	•	•	•	•	•	•
Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/-
Menu opzioni	•	•	•	•	•	•	•
Controllo cappa	-	-	• 2	-	-	-	-
Modulo WiFi integrato (Home Connect) Accessori	-	-	• 3	-	-	-	-
Teppan Yaki, GN9/3	-	-	-	-	-	-	-
Teppan Yaki, GN2/3	CA 051 0001	CA 051 0001	CA 051 2001	CA 051 2001	CA 051 2001	CA 051 2001	
Teppan Yaki per Flexinduction	CA 051 3001	-					
Griglia per Flexinduction	CA 052 3001						
Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 18 cm	GP 900 001 ¹ GP 900 002 ¹	-					
Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 18 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm	GP 900 002 ¹ GP 900 003 ¹	GP 900 002 ¹ GP 900 003 ¹	GP 900 002 ¹ GP 900 003 ¹	GP 900 0021 GP 900 0031	GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹ GP 900 003 ¹	_
Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm	GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹		GP 900 003 ⁻¹			
Cooking sensor	CA 060 300 ¹	CA 060 300 ¹	_	CA 060 300 ¹	- CA 060 300 ¹	- CA 060 300 ¹	_
Twist-Pad Serie 200	CA 230 100 ¹	CA 230 100 ¹	- CA 230 100 ¹	CA 080 300 CA 230 1001	CA 230 100 ¹	CA 080 300 CA 230 1001	-
Valori di collegamento	OA 230 100·	OA 230 100'	ON 230 100.	CA 230 100°	OM 230 100'	OA 230 100°	
Assorbimento totale	(k\A) 11.1	7.4	7.4	7.4	7.4	7.4	7.4
v2201Dillietifo forgie	(kW) 11.1	7.4	7.4	7.4	1.4	7.4	1.4

[•] Di serie. - Non predisposto.

¹ Accessori speciali. ² In combinazione con relativa cappa.

 $^{^{\}rm 3}$ La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.







Tipologia	Piano cottura Flexinduction in combinazion	e Piano cottura Flexinduction in combinazione	Piano Flexinduction
	con cappe da piano Serie 400	con cappe da piano Serie 400	con ventilazione integrata
Larghezza	(cm) 87.7	87.7	80
Senza cornice Cornice in acciaio inox	Combinazione	Combinazione	CV 282 100 CV 282 110
Dimensioni			CV 262 110
Larghezza sul piano di lavoro	(cm) 87.7	87.7	80.4
Spessore di immersione	(cm) 17.4	17.4	20,5
Peso netto	(kg) 24	24	20
Funzionamento	/-	1-	
Controllo a sensore / tasti Touch Twist-Pad	-/•	-/•	-/• •
Manopole frontali	•	•	<u> </u>
Zone cottura			
Numero zone cottura	4	3	4
Zone Flexinduction 19x23 cm (2200 / 3700 W) /	_	_	4
zone unite 38x23 cm (3300 / 3700 W)			·
Zone Flexinduction 19x24 cm (2200 / 3700 W) /	4	2	-
zone unite 38x24 cm (3300 / 3700 W) Zone 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	-
Zone induzione ø 21cm (2200 W, con booster 3700 W),			
zone unite 2x ø 21cm (3600 W)	-	-	-
Zone induzione ø 18 cm (1800 W, con booster 3100 W)	-	-	-
Zone induzione ø 15 cm (1400 W, con booster 2200 W)	-	-	-
Performance di estrazione (EN 61591), livelli 1 / 2 / 3 / Intensivo Espulsione aria	(m³/h) -	-	380/470/540/690
Ricircolo aria con kit CA 282 811	(m³/h) -	-	335/415/505/620
Estrazione aria con AR 400 142, installazione interna	300/440/550/640	300/440/550/640	-
Estrazione aria con AR 401 142, installazione esterna a muro	310/450/560/650	310/450/560/650	-
Estrazione aria con AR 403 122, installazione nello zoccolo	290/390/510/630	290/390/510/630	-
Estrazione aria con AR 400 132, installazione interna	307/419/505/610	307/419/505/610	-
Ricircolo aria con AR 413 122, installazione nello zoccolo Ricircolo aria con AR 410 110, installazione nel mobile	260/360/470/560 327/395/463/555	260/360/470/560 327/395/463/555	- -
Dati di consumo secondo regolamento EU 65/2014	327/393/403/333	327/393/403/333	-
Classe di efficienza energetica	A+2	A+2	A
Consumo energetico	kWh/anno 42.72	42.72	49.5
Classe di efficienza di ventilazione	A ²	A ²	A
Classe di efficienza di illuminazione	-	-	
Classe di efficienza filtro grassi Livello sonoro min. / max. normale	C ² dB(A) 53/68 ²	C ² 53/68 ²	B 61/69
Caratteristiche piano / Accessori	ub(A) 33/00-	33/00-	01/09
Controllo elettronico	•	•	•
Numero Buelli di potoppo	12		
Numero livelli di potenza	12	12	17
Rilevamento pentole	•	12	•
Rilevamento pentole Indicazione di calore residuo	•	:	
Rilevamento pentole Indicazione di calore residuo Funzione Flex			· •
Rilevamento pentole Indicazione di calore residuo Funzione Flex Timer: n. zone	•	:	
Rilevamento pentole Indicazione di calore residuo Funzione Flex	•	: : :	• • • • 4
Rilevamento pentole Indicazione di calore residuo Funzione Flex Timer: n. zone Timer breve Stopwatch Funzione Booster: n. zone cottura	•	: : :	• • • • 4
Rilevamento pentole Indicazione di calore residuo Funzione Flex Timer: n. zone Timer breve Stopwatch Funzione Booster: n. zone cottura Booster per pentole	• • • •	· • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Rilevamento pentole Indicazione di calore residuo Funzione Flex Timer: n. zone Timer breve Stopwatch Funzione Booster: n. zone cottura Booster per pentole Booster per padelle	• • • • • 4	· • • •	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
Rilevamento pentole Indicazione di calore residuo Funzione Flex Timer: n. zone Timer breve Stopwatch Funzione Booster: n. zone cottura Booster per pentole Booster per padelle Funzione Frying Sensor: n. zone	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Rilevamento pentole Indicazione di calore residuo Funzione Flex Timer: n. zone Timer breve Stopwatch Funzione Booster: n. zone cottura Booster per pentole Booster per padelle Funzione Frying Sensor: n. zone Funzione Tenere in caldo	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Rilevamento pentole Indicazione di calore residuo Funzione Flex Timer: n. zone Timer breve Stopwatch Funzione Booster: n. zone cottura Booster per pentole Booster per padelle Funzione Frying Sensor: n. zone Funzione Tenere in caldo Child lock Spegnimento di sicurezza	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Rilevamento pentole Indicazione di calore residuo Funzione Flex Timer: n. zone Timer breve Stopwatch Funzione Booster: n. zone cottura Booster per pentole Booster per padelle Funzione Frying Sensor: n. zone Funzione Tenere in caldo Child lock Spegnimento di sicurezza Funzione Memory	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Rilevamento pentole Indicazione di calore residuo Funzione Flex Timer: n. zone Timer breve Stopwatch Funzione Booster: n. zone cottura Booster per pentole Booster per padelle Funzione Frying Sensor: n. zone Funzione Tenere in caldo Child lock Spegnimento di sicurezza Funzione Memory Menu opzioni	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Rilevamento pentiole Indicazione di calore residuo Funzione Flex Timer: n. zone Timer breve Stopwatch Funzione Booster: n. zone cottura Booster per pentole Booster per padelle Funzione Frying Sensor: n. zone Funzione Trenere in caldo Child lock Spegnimento di sicurezza Funzione Memory Menu opzioni Cooking sensor (CA 060 300)	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •		• • • • 4 • • • 4 • • • • 4 • • • • CA 060 300¹
Rilevamento pentole Indicazione di calore residuo Funzione Flex Timer: n. zone Timer breve Stopwatch Funzione Booster: n. zone cottura Booster per pentole Booster per padelle Funzione Frying Sensor: n. zone Funzione Tenere in caldo Child lock Spegnimento di sicurezza Funzione Memory Menu opzioni Cooking sensor (CA 060 300) Funzione Professional cooking	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Rilevamento pentiole Indicazione di calore residuo Funzione Flex Timer: n. zone Timer breve Stopwatch Funzione Booster: n. zone cottura Booster per pentole Booster per padelle Funzione Frying Sensor: n. zone Funzione Trenere in caldo Child lock Spegnimento di sicurezza Funzione Memory Menu opzioni Cooking sensor (CA 060 300)	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • 4 • • • 4 • • • 4 • • • • • • •
Rilevamento pentole Indicazione di calore residuo Funzione Flex Timer: n. zone Timer breve Stopwatch Funzione Booster: n. zone cottura Booster per pentole Booster per padelle Funzione Frying Sensor: n. zone Funzione Trying Sensor: n. zone Funzione Tenere in caldo Child lock Spegnimento di sicurezza Funzione Memory Menu opzioni Cooking sensor (CA 060 300) Funzione Professional cooking Controllo cappa Home Connect Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
Rilevamento pentole Indicazione di calore residuo Funzione Flex Timer: n. zone Timer breve Stopwatch Funzione Booster: n. zone cottura Booster per pentole Booster per padelle Funzione Frying Sensor: n. zone Funzione Trying Sensor: n. zone Funzione Tenere in caldo Child lock Spegnimento di sicurezza Funzione Memory Menu opzioni Cooking sensor (CA 060 300) Funzione Professional cooking Controllo cappa Home Connect Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
Rilevamento pentole Indicazione di calore residuo Funzione Flex Timer: n. zone Timer breve Stopwatch Funzione Booster: n. zone cottura Booster per pentole Booster per padelle Funzione Frying Sensor: n. zone Funzione Tenere in caldo Child lock Spegnimento di sicurezza Funzione Memory Menu opzioni Cooking sensor (CA 060 300) Funzione Professional cooking Controllo cappa Home Connect Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 18 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Rilevamento pentole Indicazione di calore residuo Funzione Flex Timer: n. zone Timer breve Stopwatch Funzione Booster: n. zone cottura Booster per pentole Booster per padelle Funzione Frying Sensor: n. zone Funzione Tenere in caldo Child lock Spegnimento di sicurezza Funzione Memory Menu opzioni Cooking sensor (CA 060 300) Funzione Professional cooking Controllo cappa Home Connect Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 18 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
Rilevamento pentole Indicazione di calore residuo Funzione Flex Timer: n. zone Timer breve Stopwatch Funzione Booster: n. zone cottura Booster per pentole Booster per padelle Funzione Frying Sensor: n. zone Funzione Tenere in caldo Child lock Spegnimento di sicurezza Funzione Memory Menu opzioni Cooking sensor (CA 060 300) Funzione Professional cooking Controllo cappa Home Connect Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 18 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Rilevamento pentole Indicazione di calore residuo Funzione Flex Timer: n. zone Timer breve Stopwatch Funzione Booster: n. zone cottura Booster per pentole Booster per padelle Funzione Frying Sensor: n. zone Funzione Tenere in caldo Child lock Spegnimento di sicurezza Funzione Memory Menu opzioni Cooking sensor (CA 060 300) Funzione Professional cooking Controllo cappa Home Connect Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 22 cm Caratteristiche ventilazione Livelli potenza Tecnologia motore	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Rilevamento pentole Indicazione di calore residuo Funzione Flex Timer: n. zone Timer breve Stopwatch Funzione Booster: n. zone cottura Booster per pentole Booster per padelle Funzione Frying Sensor: n. zone Funzione Tenere in caldo Child lock Spegnimento di sicurezza Funzione Memory Menu opzioni Cooking sensor (CA 060 300) Funzione Professional cooking Controllo cappa Home Connect Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 18 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 22 cm Caratteristiche ventilazione Livelli potenza Tecnologia motore Ventola	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • 3 • - 3 • • • GP 900 001¹ GP 900 002¹ GP 900 003¹ GP 900 003¹ GP 900 004¹ 3 più intensivo BLDC (unità motore separata) - (unità motore separata)	
Rilevamento pentole Indicazione di calore residuo Funzione Flex Timer: n. zone Timer breve Stopwatch Funzione Booster: n. zone cottura Booster per pentole Booster per padelle Funzione Frying Sensor: n. zone Funzione Tenere in caldo Child lock Spegnimento di sicurezza Funzione Memory Menu opzioni Cooking sensor (CA 060 300) Funzione Professional cooking Controllo cappa Home Connect Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 18 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 22 cm Caratteristiche ventilazione Livelli potenza Tecnologia motore Ventola Potenza ventola	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
Rilevamento pentole Indicazione di calore residuo Funzione Flex Timer: n. zone Timer breve Stopwatch Funzione Booster: n. zone cottura Booster per pentole Booster per padelle Funzione Frying Sensor: n. zone Funzione Frying Sensor: n. zone Funzione Tenere in caldo Child lock Spegnimento di sicurezza Funzione Memory Menu opzioni Cooking sensor (CA 060 300) Funzione Professional cooking Controllo cappa Home Connect Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 18 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 22 cm Caratteristiche ventilazione Livelli potenza Tecnologia motore Ventola Potenza ventola Funzione ventilazione automatica	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • 3 • - 3 • • • GP 900 001¹ GP 900 002¹ GP 900 003¹ GP 900 003¹ GP 900 004¹ 3 più intensivo BLDC (unità motore separata) - (unità motore separata)	
Rilevamento pentole Indicazione di calore residuo Funzione Flex Timer: n. zone Timer breve Stopwatch Funzione Booster: n. zone cottura Booster per pentole Booster per padelle Funzione Frying Sensor: n. zone Funzione Fring Sensor: n. zone Funzione Fenere in caldo Child lock Spegnimento di sicurezza Funzione Memory Menu opzioni Cooking sensor (CA 060 300) Funzione Professional cooking Controllo cappa Home Connect Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 22 cm Caratteristiche ventilazione Livelli potenza Tecnologia motore Ventola Potenza ventola Funzione ventilazione automatica Funzione ventilazione automatica	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • 3 • - 3 • • • GP 900 001¹ GP 900 002¹ GP 900 003¹ GP 900 003¹ GP 900 004¹ 3 più intensivo BLDC (unità motore separata) - (unità motore separata)	
Rilevamento pentole Indicazione di calore residuo Funzione Flex Timer: n. zone Timer breve Stopwatch Funzione Booster: n. zone cottura Booster per pentole Booster per padelle Funzione Frying Sensor: n. zone Funzione Tenere in caldo Child lock Spegnimento di sicurezza Funzione Memory Menu opzioni Cooking sensor (CA 060 300) Funzione Professional cooking Controllo cappa Home Connect Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 22 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 28 cm Caratteristiche ventilazione Livelli potenza Tecnologia motore Ventola Potenza ventola Funzione ventilazione automatica Funzione post cottura automatica Funzione post cottura automatica	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
Rilevamento pentole Indicazione di calore residuo Funzione Flex Timer: n. zone Timer breve Stopwatch Funzione Booster: n. zone cottura Booster per pentole Booster per padelle Funzione Frying Sensor: n. zone Funzione Fring Sensor: n. zone Funzione Fenere in caldo Child lock Spegnimento di sicurezza Funzione Memory Menu opzioni Cooking sensor (CA 060 300) Funzione Professional cooking Controllo cappa Home Connect Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 22 cm Caratteristiche ventilazione Livelli potenza Tecnologia motore Ventola Potenza ventola Funzione ventilazione automatica Funzione ventilazione automatica	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
Rilevamento pentole Indicazione di calore residuo Funzione Flex Timer: n. zone Timer breve Stopwatch Funzione Booster: n. zone cottura Booster per pentole Booster per padelle Funzione Frying Sensor: n. zone Funzione Frignere in caldo Child lock Spegnimento di sicurezza Funzione Memory Menu opzioni Cooking sensor (CA 060 300) Funzione Professional cooking Controllo cappa Home Connect Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 22 cm Caratteristiche ventilazione Livelli potenza Tecnologia motore Ventola Potenza ventola Funzione post cottura automatica Funzione post cottura Ventilazione intervallata Indicatore saturazione filtro grassi	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	. 4 . 4
Rilevamento pentole Indicazione di calore residuo Funzione Flex Timer: n. zone Timer breve Stopwatch Funzione Booster: n. zone cottura Booster per pentole Booster per padelle Funzione Frying Sensor: n. zone Funzione Tenere in caldo Child lock Spegnimento di sicurezza Funzione Memory Menu opzioni Cooking sensor (CA 060 300) Funzione Professional cooking Controllo cappa Home Connect Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 28 cm Caratteristiche ventilazione Livelli potenza Tecnologia motore Ventola Potenza ventola Funzione post cottura Funzione post cottura Ventilazione intervallata Indicatore saturazione filtro grassi Indicatore saturazione filtro grassi Indicatore saturazione filtro grassi Indicatore saturazione filtro carboni attivi	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	. 4 . 4 CA 060 300¹ GP 900 001¹ GP 900 002¹ GP 900 003¹ . 3 più intensivo BLDC 1 170 / 20-30 min. / 6 min.
Rilevamento pentiole Indicazione di calore residuo Funzione Flex Timer: n. zone Timer breve Stopwatch Funzione Booster: n. zone cottura Booster per pentole Booster per padelle Funzione Frying Sensor: n. zone Funzione Tenere in caldo Child lock Spegnimento di sicurezza Funzione Memory Menu opzioni Cooking sensor (CA 060 300) Funzione Professional cooking Controllo cappa Home Connect Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 18 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 22 cm Caratteristiche ventilazione Livelli potenza Tecnologia motore Ventola Potenza ventola Funzione ventilazione automatica Funzione post cottura automatica Funzione post cottura Ventilazione intervallata Indicatore saturazione filtro grassi Indicatore saturazione filtro carboni attivi Tipo filtro grassi	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	. 4 4 4 . 4 . 6 6 6 6 6 6 7 6 900 001 6 7 6 900 002 6 7 900 003 7 1 170 1 1 1 1
Rilevamento pentole Indicazione di calore residuo Funzione Flex Timer: n. zone Timer breve Stopwatch Funzione Booster: n. zone cottura Booster per pentole Booster per padelle Funzione Frying Sensor: n. zone Funzione Tenere in caldo Child lock Spegnimento di sicurezza Funzione Memory Menu opzioni Cooking sensor (CA 060 300) Funzione Professional cooking Controllo cappa Home Connect Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 18 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 22 cm Caratteristiche ventilazione Livelli potenza Tecnologia motore Ventola Potenza ventola Funzione ventilazione automatica Funzione post cottura automatica Funzione post cottura Ventilazione intervallata Indicatore saturazione filtro grassi Indicatore saturazione filtro carboni attivi Tipo filtro grassi N. filtro grassi	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	. 4 . 4 CA 060 300¹ GP 900 001¹ GP 900 002¹ GP 900 003¹ . 3 più intensivo BLDC 1 170 / 20-30 min. / 6 min.
Rilevamento pentole Indicazione di calore residuo Funzione Flex Timer: n. zone Timer breve Stopwatch Funzione Booster: n. zone cottura Booster per pentole Booster per padelle Funzione Frying Sensor: n. zone Funzione Fring Sensor: n. zone Funzione Tenere in caldo Child lock Spegnimento di sicurezza Funzione Memory Menu opzioni Cooking sensor (CA 060 300) Funzione Professional cooking Controllo cappa Home Connect Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 28 cm Caratteristiche ventilazione Livelli potenza Tecnologia motore Ventola Potenza ventola Funzione ventilazione automatica Funzione post cottura automatica Funzione post cottura Ventilazione intervallata Indicatore saturazione filtro grassi Indicatore di sicurezza per liquidi	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	. 4 4 . 4 4
Rilevamento pentiole Indicazione di calore residuo Funzione Flex Timer: n. zone Timer breve Stopwatch Funzione Booster: n. zone cottura Booster per pentole Booster per padelle Funzione Frying Sensor: n. zone Funzione Tenere in caldo Child lock Spegnimento di sicurezza Funzione Memory Menu opzioni Cooking sensor (CA 060 300) Funzione Professional cooking Controllo cappa Home Connect Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 18 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 28 cm Caratteristiche ventilazione Livelli potenza Tecnologia motore Ventola Potenza ventola Funzione ventilazione automatica Funzione post cottura Ventilazione intervallata Indicatore saturazione filtro grassi Indicatore saturazione filtro grassi Indicatore saturazione filtro carboni attivi Tipo filtro grassi N. filtro grassi Contenitore di sicurezza per liquidi Estrazione fondo / lato /posteriore Modulo a ricircolo	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Rilevamento pentole Indicazione di calore residuo Funzione Flex Timer: n. zone Timer breve Stopwatch Funzione Booster: n. zone cottura Booster per pentole Booster per padelle Funzione Frying Sensor: n. zone Funzione Tenere in caldo Child lock Spegnimento di sicurezza Funzione Memory Menu opzioni Cooking sensor (CA 060 300) Funzione Professional cooking Controllo cappa Home Connect Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 18 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 22 cm Caratteristiche ventilazione Livelli potenza Tecnologia motore Ventola Potenza ventola Funzione ventilazione automatica Funzione post cottura automatica Funzione post cottura Ventilazione intervallata Indicatore saturazione filtro grassi Indicatore saturazione filtro carboni attivi Tipo filtro grassi N. filtro grassi N. filtro grassi Contenitore di sicurezza per liquidi Estrazione fondo / lato /posteriore Modulo a ricircolo Parte di connessione per estrazione aria piatto ø 150	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	. 4 4 . 4 4
Rilevamento pentole Indicazione di calore residuo Funzione Flex Timer: n. zone Timer breve Stopwatch Funzione Booster: n. zone cottura Booster per pentole Booster per padelle Funzione Trying Sensor: n. zone Funzione Tenere in caldo Child lock Spegnimento di sicurezza Funzione Memory Menu opzioni Cooking sensor (CA 060 300) Funzione Professional cooking Controllo cappa Home Connect Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 28 cm Caratteristiche ventilazione Livelli potenza Tecnologia motore Ventola Potenza ventola Funzione ventilazione automatica Funzione post cottura automatica Funzione post cottura Ventilazione intervallata Indicatore saturazione filtro grassi Indicatore saturazione filtro carboni attivi Tipo filtro grassi Contenitore di sicurezza per liquidi Estrazione fondo / lato /posteriore Modulo a ricircolo Parte di connessione per estrazione aria piatto ø 150 Valori di collegamento	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Rilevamento pentole Indicazione di calore residuo Funzione Flex Timer: n. zone Timer breve Stopwatch Funzione Booster: n. zone cottura Booster per pentole Booster per padelle Funzione Frying Sensor: n. zone Funzione Tenere in caldo Child lock Spegnimento di sicurezza Funzione Memory Menu opzioni Cooking sensor (CA 060 300) Funzione Professional cooking Controllo cappa Home Connect Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 18 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 22 cm Caratteristiche ventilazione Livelli potenza Tecnologia motore Ventola Potenza ventola Funzione ventilazione automatica Funzione post cottura automatica Funzione post cottura Ventilazione intervallata Indicatore saturazione filtro grassi Indicatore saturazione filtro carboni attivi Tipo filtro grassi N. filtro grassi N. filtro grassi Contenitore di sicurezza per liquidi Estrazione fondo / lato /posteriore Modulo a ricircolo Parte di connessione per estrazione aria piatto ø 150	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •

[•] Di serie. - Non predisposto. ¹ Accessori speciali. ² I valori si riferiscono alla confugurazione VL 414 con il motore AR 403 122.

210 Piani cottura elettrici Serie 200

211





Tipologia		Piano cottura elettrico	Piano cottura elettrico
Senza cornice per installazione a filo		CE 291 101	
Cornice in acciaio inox		CE 291 111	CE 261 114
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	90	60
Funzionamento			
Display TFT / Twist-Pad / Comandi a sensore		-/-/•	-/-/•
Manopole integrate nel piano / Manopole integrate nel mobile		-/-	-/-
Zone cottura			
Numero zone cottura		5	4
Zona ultra-rapida ø 18 cm (1800 W) / convertibile in zona estesa 18 x 41.5 cm (4400 W)		2	-
Zona ultra-rapida ø 18 cm (2000 W)		-	1
Zona ultra-rapida ø 17 cm (1800 W) / convertibile in zona estesa 17 x 26.5 cm (2600 W)		-	1
Zona ultra-rapida ø 14.5 cm (1200 W, con booster 1600 W)		1	-
Zona ultra-rapida ø 14.5 cm (1200 W)		-	1
Zona ultra-rapida ø 14.5 cm (1050 W) / ø 21 cm (2200 W) / ø 27 cm (3080 W)		1	-
Zona ultra-rapida ø 14.5 cm (1000 W) / ø 21 cm (2100 W, con booster 2600W)		-	1
Zona ultra-rapida ø 12 cm (750 W) / ø 21 cm (2100 W, con booster 2600 W)		1	-
Caratteristiche			
Numero livelli di potenza		17	17
Numero funzioni Frying Sensor		1 x 21 cm	-
Funzione Booster: n. zone cottura		2	1
Numero timer		5	4
Indicazione di calore residuo		•	•
Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display		•/•/-	•/•/-
Menu opzioni		•	•
Accessori			
Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm		GP 900 003 ¹	-
Valori di collegamento			
Assorbimento totale ((kW)	11.1	8.3

[•] Di serie. - Non predisposto.

¹ Accessori speciali.

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 catalogo 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 sprowiste 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