

GAGGENAU

Catalogo generale

Inquadra il QR code per
consultare la versione
più aggiornata del
catalogo online





La storia

Gaggenau è una piccola città della Foresta Nera dove, nel 1683, il margravio Ludwig Wilhelm von Baden fondò un'omonima società ferriera e una fucina per chiodi. Le attività di lavorazione del metallo progredirono sempre più e, nel giro di due secoli, Gaggenau arrivò a produrre macchinari agricoli e oggetti in metallo, come le insegne pubblicitarie smaltate.

Ed è proprio la specializzazione nella smaltatura dei metalli che consentì la svolta, tra l'800 e il 900, con la produzione di stufe a carbone e forni a gas smaltati, che evolvettero nei primi forni elettrici attorno al 1940. Successivamente Gaggenau, sotto l'illuminata guida di Georg von Blanquet, iniziò a produrre apparecchi a incasso con forno all'altezza degli occhi e piano di cottura separato.

Appassionato cuoco nel tempo libero, von Blanquet non accettò alcun tipo di compromesso nella sua sfida: coniugare tecnologia e semplicità d'uso, robustezza e senso estetico, per consolidare una reputazione d'eccellenza nel mondo degli elettrodomestici d'alta gamma per la cucina. Un credo a cui Gaggenau è fedele tutt'oggi.



Design

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

Negli anni, l'eccellenza del design Gaggenau ha conquistato numerosi riconoscimenti tra cui "Forum dell'Industria del Design di Hannover", "Centro del Design di Nordrhein-Westfalen" e "Chicago Athaeneum Museum for Architecture and Design.

Nel 2018, con il lancio della nuova gamma VarioCooling 400 Gaggenau si aggiudica anche il prestigioso premio Gold, IF Design Award. Un successo che prosegue anche nel 2020 con il riconoscimento IF Design Award dei piani cottura Vario 200, del piano cottura con aspirazione integrata e della cappa a scomparsa sospesa Serie 200.





Artigianalità e ricerca materica

Da oltre trecento anni, Gaggenau è il marchio di riferimento nel settore degli elettrodomestici, leader per innovazione, performance e design "Made in Germany". Autenticità, qualità, ricerca dell'eccellenza sono i valori fondamentali della filosofia Gaggenau. Solo i materiali più resistenti e pregiati, assemblati con assoluta precisione, sono in grado di assicurare un uso prolungato nel tempo. È per questo che Gaggenau dedica la massima attenzione alla scelta delle materie prime: acciaio inox, alluminio, ottone, ghisa, smalto e vetro temperato vengono forgiati per dare vita ad apparecchi unici, con dettagli perfetti ed un'estetica in grado di riflettere fedelmente la propria sostanza. Ne è una testimonianza il fatto che ancora oggi, nella fabbrica alsaziana di Lipsheim, molte delle fasi di produzione dei forni vengono eseguite interamente a mano.

Ma una progettazione attenta tiene sempre conto anche dell'equilibrio che si deve instaurare fra gli elettrodomestici e l'ambiente che li ospita. Per questo la bellezza degli apparecchi Gaggenau è il risultato di una continua ricerca verso forme ridotte all'essenziale, in assoluta armonia con la loro funzionalità.

A sinistra, piccole lastre di vetro di varia composizione: la materia prima del tipico smalto blu Enamel dei forni Gaggenau.

La differenza ha nome Gaggenau

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

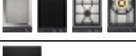
Nelle prossime pagine siamo lieti di presentarvi la collezione Gaggenau 2022/2023.



Piani cottura Vario

Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione	98
Piani cottura Full Induction Vario Serie 400	100
Piani cottura Vario Serie 400	104
Indicazioni per la progettazione di combinazioni di piani Serie 400 senza o con unità di aspirazione VL 414	124
Dimensioni dei fori d'incasso per le combinazioni di apparecchi della Serie 400	128
Piani cottura Vario Serie 200	130
Indicazioni per la progettazione di combinazioni di piani Serie 200 senza o con unità di aspirazione VL 200	137
Note di installazione per piani a induzione	139
Accessori Accessori speciali Serie 400 e Serie 200	140
Tabelle tecniche	142

98 Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione

✓ : combinazione raccomandata per estetica e performance - : non consigliata 📶 : integrazione per controllo cappa da piano cottura												
Tipologia piano cottura	Immagine	Codice		AC 400 larghezza secondo la configurazione	AC 250 121 larghezza 120 cm	AC 230 101 larghezza 100 cm	AC 270 101 larghezza 100 cm	AW 442 larghezza 90 cm	AW 442 larghezza 120 cm	AW 442 larghezza 160 cm	AW 240 191 larghezza 90 cm	AW 250 192 larghezza 90 cm
	Larghezza max delle combinazioni piani Vario				90 cm	90 cm	90 cm	80 cm	100 cm	140 cm	80 cm	80 cm
Grill Elettrico Vario 400		VR 414	40 cm	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	-	-
Teppan Yaki / Gas Vario 400		VP 414 / VG 4..	40 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
Flex Induction Vario 400		VI 4..	40 cm	✓	✓ 📶	✓ 📶	✓ 📶	✓	✓	✓	-	-
Flex Induction Vario 400		VI 462	60 cm	✓	✓ 📶	✓ 📶	✓ 📶	✓	✓	✓	-	-
Flex Induction Vario 400		VI 482	80 cm	✓	✓ 📶	✓ 📶	✓ 📶	✓	✓	✓	-	-
Flex Induction Vario 400		VI 492	90 cm	✓	✓ 📶	✓ 📶	✓ 📶	-	✓	✓	-	-
Gas Serie 400 / Vario 400		VG 491 / CG 492	90 cm	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	-	-
Grill Elettrico Vario 200		VR 230	30 cm	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	-	-
Teppan Yaki / Gas / Flex Induction Vario 200		VP 2.. / VI 2.. / VG 2..	30 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
Flex Induction Vario 200		VI 242	40 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
Flex Induction / Gas Vario 200		VI 262 / VG 264	60 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
Full Induction Vario 400 con cornice		CX 482 111	80 cm	✓	✓ 📶	✓ 📶	✓ 📶	✓	✓	✓	✓ 📶	✓ 📶
Full Induction Serie 400 senza cornice		CX 482 101	80 cm	✓	✓ 📶	✓ 📶	✓ 📶	✓	✓	✓	✓ 📶	✓ 📶
Full Induction Serie 400		CX 492	90 cm	✓	✓ 📶	✓ 📶	✓ 📶	-	✓	✓	-	-
Flex Induction Serie 200		CI 261	60 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Flex Induction Serie 200		CI 262	60 cm	✓	✓ 📶	✓ 📶	✓ 📶	✓	✓	✓	✓ 📶	✓ 📶
Flex Induction Serie 200		CI 272	70 cm	✓	✓ 📶	✓ 📶	✓ 📶	✓	✓	✓	✓ 📶	✓ 📶
Flex Induction Serie 200		CI 282 / CI 283	80 cm	✓	✓ 📶	✓ 📶	✓ 📶	✓	✓	✓	✓ 📶	✓ 📶
Flex Induction Serie 200		CI 292	90 cm	✓	✓ 📶	✓ 📶	✓ 📶	-	✓	✓	-	-
Gas Serie 200		CG 261	60 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
Gas Serie 200		CG 291	90 cm	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	-	-
Gas Serie 200		VG 295	90 cm	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	-	-
Elettrico e vetroceramica Serie 200		CE 261	60 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Elettrico e vetroceramica Serie 200		CE 291	90 cm	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	-	-

														
AI 442 larghezza 100 cm	AI 442 larghezza 120 cm	AI 442 larghezza 160 cm	AI 240 191 larghezza 90 cm	AL 400 122 larghezza 120 cm	AL 400 192 larghezza 90 cm	AL 200 180 larghezza 80 cm	AL 200 190 larghezza 90 cm	VL 414 112 larghezza 15,5 cm	VL 200 120 larghezza 15 cm	AF 210 192 larghezza 90 cm	AF 210 162 larghezza 60 cm	AC 200 191 larghezza 86 cm	AC 200 181 larghezza 70 cm	AC 200 161 larghezza 52 cm
80 cm	100 cm	130 cm	80 cm	120 cm	90 cm					90 cm	60 cm	90 cm	70 cm	60 cm
✓	✓	✓	-	✓	✓	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	-	✓	✓	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	-	✓	✓	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	-	✓	✓	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	-	✓	✓	-	-	✓	-	✓	-	✓	-	-
-	✓	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-
-	✓	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-
✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-
✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	📶	-	-	✓	-	✓	-	-
-	✓	✓	-	✓	✓	-	✓	📶	-	✓	-	✓	-	-
✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	📶	-	-	✓	-	✓	-	-
✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	📶	-	✓	-	✓	-	-
-	✓	✓	-	✓	✓	-	-	✓	📶	✓	-	✓	-	-
✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓
-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-
-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-
✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓
-	✓	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-

**CX 492 111**

Cornice in acciaio inox
Vetroceramica colore nero
Larghezza 90 cm

Incluso con il piano

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

Accessori di installazione**VA 420 004**

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm

VA 420 010

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione in appoggio, 3 mm

Accessori speciali acquistabili separatamente**CA 060 300**

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

CA 051 300

Accessorio Teppan Yaki
Per piani cottura Full e Flex Induction

GN 232 110

Accessorio Teppan Yaki

GN 1/1

Per piani cottura full induction

GN 232 230

Accessorio Teppan Yaki

GN 2/3

Per piani cottura full induction

Disponibile versione senza cornice.

Scheda consultabile nella sezione successiva del catalogo Piani cottura Serie 400.

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Full Induction**Vario Serie 400****CX 492**

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

Zone cottura

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

Possono essere riconosciute simultaneamente fino a 6 posizioni di cottura.

Funzionamento

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

Caratteristiche

Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura).

Funzione Professional Cooking (cottura professionale).

Funzione Dynamic cooking (cottura dinamica).

Funzione Teppan Yaki.

Booster per pentole.

Booster per padelle.

Funzione mantenimento al caldo.

Individuazione della singola posizione di cottura.

Timer per ogni posizione di cottura.

Cronometro.

Contaminuti.

Tasto informazioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi.

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

Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).

Indicatore calore residuo.

Sicurezza bambini.

Funzione Pausa.

Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

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

Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 senza coperchio 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.

Importante: eventuali piani cottura (VG, VP e VR), se provvisti di coperchio in acciaio inox, possono essere installati solo in vani di incasso singoli. Pertanto, non è possibile combinare tra loro più apparecchi in un unico foro. Se si installano più apparecchi in singoli intagli, la distanza minima tra loro deve essere di 50 mm.

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

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

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

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

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

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

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

La pentola Wok - WP 400001- non può essere usata su questo piano.

Profondità nel mobile 63,6 mm.

Montaggio con ripiano intermedio.

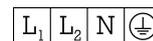
L'apparecchio può essere installato dall'alto.

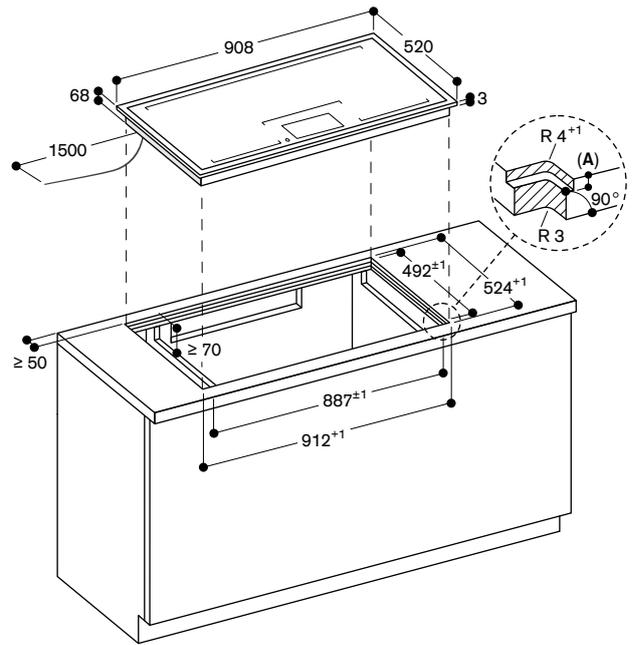
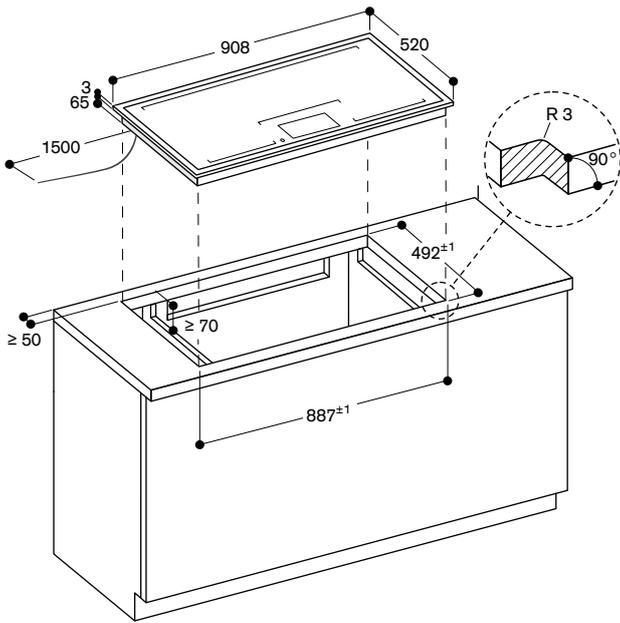
Peso dell'apparecchio 31 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW.

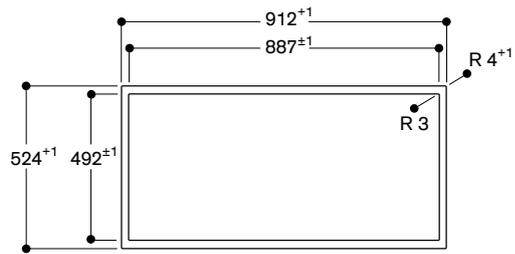
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



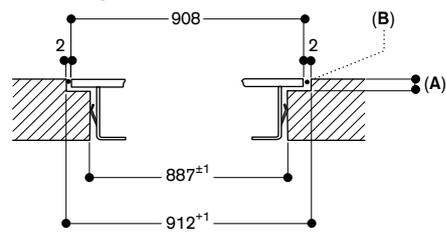


A: 3.5^{±0.5}

Vista dall'alto



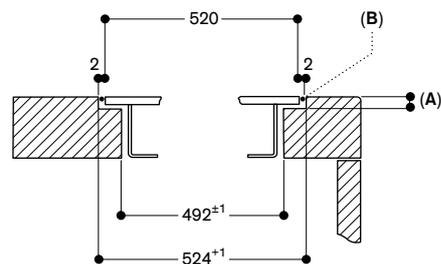
Sezione longitudinale



A: 3.5^{±0.5}

B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: 3.5^{±0.5}

B: Riempire con silicone

Misure in mm

**CX 482 111**

Cornice in acciaio inox
Vetroceramica colore nero
Larghezza 80 cm

Incluso con il piano

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

Accessori di installazione**VA 420 004**

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm

VA 420 010

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione in appoggio, 3 mm

Accessori speciali acquistabili separatamente**CA 060 300**

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

CA 051 300

Accessorio Teppan Yaki
Per piani cottura Full e Flex Induction

GN 232 110

Accessorio Teppan Yaki
GN 1/1

Per piani cottura full induction

GN 232 230

Accessorio Teppan Yaki
GN 2/3

Per piani cottura full induction

Disponibile versione senza cornice.

Scheda consultabile nella sezione successiva del catalogo Piani cottura Serie 400.

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Full Induction**Vario Serie 400****CX 482**

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

Zone cottura

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

Possono essere riconosciute simultaneamente fino a 5 posizioni di cottura.

Funzionamento

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

Caratteristiche

Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura).
Funzione Professional Cooking (cottura professionale).
Funzione Dynamic cooking (cottura dinamica).
Funzione Teppan Yaki.
Booster per pentole.
Booster per padelle.
Funzione mantenimento al caldo.
Individuazione della singola posizione di cottura.
Timer per ogni posizione di cottura.
Cronometro.
Contaminuti.
Tasto informazioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi.
Il funzionamento della modalità Home Connect Wireless via WiFi dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione.
Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

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

Precauzioni di montaggio

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

Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 senza coperchio 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.

Importante: eventuali piani cottura (VG, VP e VR), se provvisti di coperchio in acciaio inox, possono essere installati solo in vani di incasso singoli. Pertanto, non è possibile combinare tra loro più apparecchi in un unico foro. Se si installano più apparecchi in singoli intagli, la distanza minima tra loro deve essere di 50 mm.

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

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

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

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

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

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

La pentola Wok - WP 400001- non può essere usata su questo piano.

Profondità nel mobile 63,6 mm.

Montaggio con ripiano intermedio.

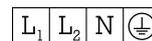
L'apparecchio può essere installato dall'alto.

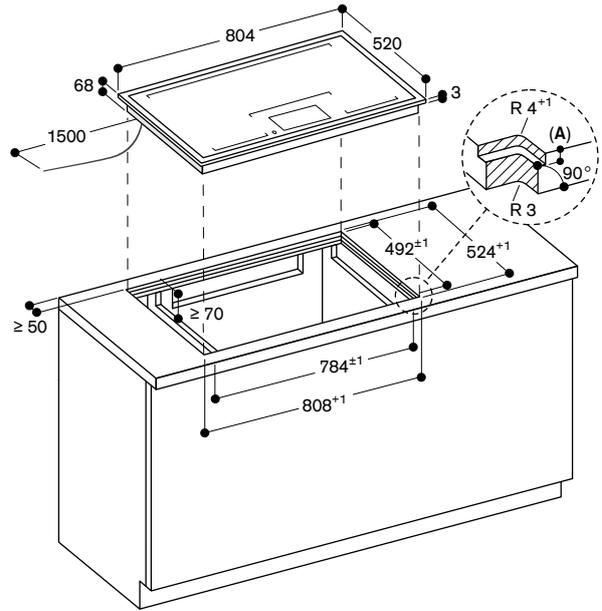
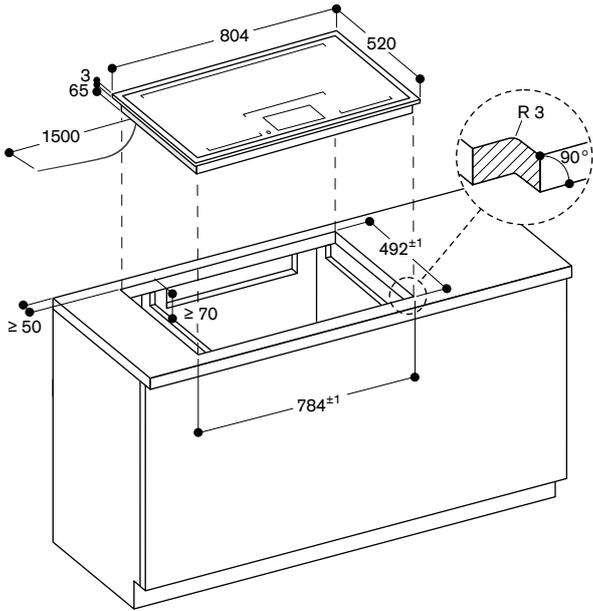
Peso dell'apparecchio 27 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW.

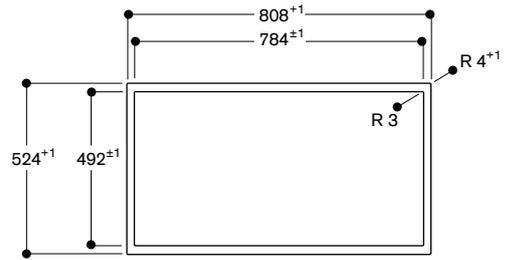
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



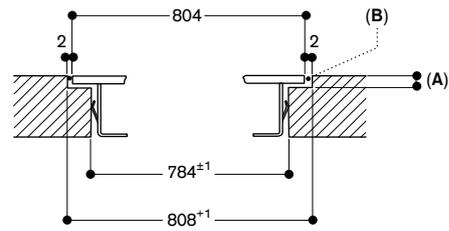


A: 3.5^{0.5}

Vista dall'alto



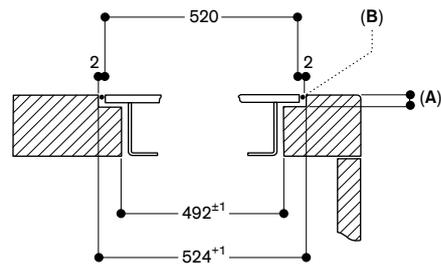
Sezione longitudinale



A: 3.5^{0.5}

B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: 3.5^{0.5}

B: Riempire con silicone

Misure in mm



VI 492 113

Cornice in acciaio inox
Larghezza 90 cm

Accessori di installazione

VA 420 004

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm

VA 420 010

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione in appoggio, 3 mm

Accessori speciali

CA 051 300

Accessorio Teppan Yaki
Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300

Accessorio Grill antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

GP 900 001

Padella adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002

Padella adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 18 cm

GP 900 003

Padella adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004

Padella adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm

WP 400 001

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

WZ 400 000

Anello di supporto per padella Wok
solo per piani ad induzione Vario

Disponibile versione senza cornice.
Scheda consultabile nella sezione
successiva Piani cottura Serie 400.

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Vario Serie 400

VI 492

- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- 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 ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

2 zone Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

1 zona induzione ø 21 cm (2200 W, con booster 3700 W), con estensione automatica a ø 26 cm (2600 W, con booster 3700 W) e a ø 32 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

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

Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.

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

Caratteristiche

Funzione Flex per zone cottura rettangolari.

Frying sensor.

Funzione Booster.

Cronometro.

Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi.

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

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicazione calore residuo.

Spegnimento automatico 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.

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 combinano più apparecchi della serie Vario 400 senza coperchio 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.

Importante: eventuali piani cottura (VG, VP e VR), se provvisti di coperchio in acciaio inox, possono essere installati solo in vani di incasso singoli. Pertanto, non è possibile combinare tra loro più apparecchi in un unico foro. Se si installano più apparecchi in singoli intagli, la distanza minima tra loro deve essere di 50 mm.

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

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

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

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

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

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

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

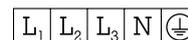
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

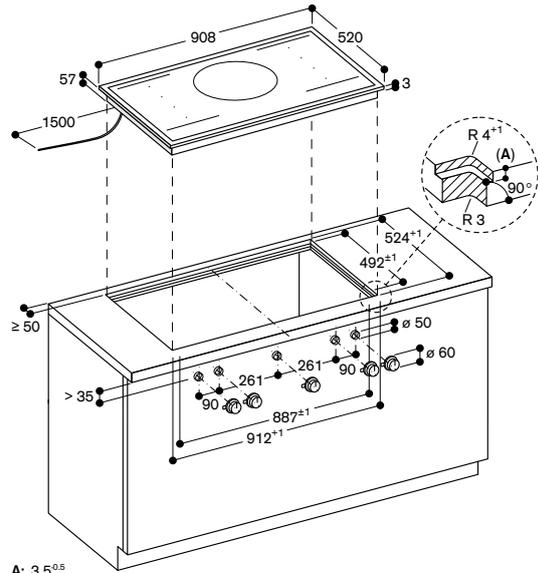
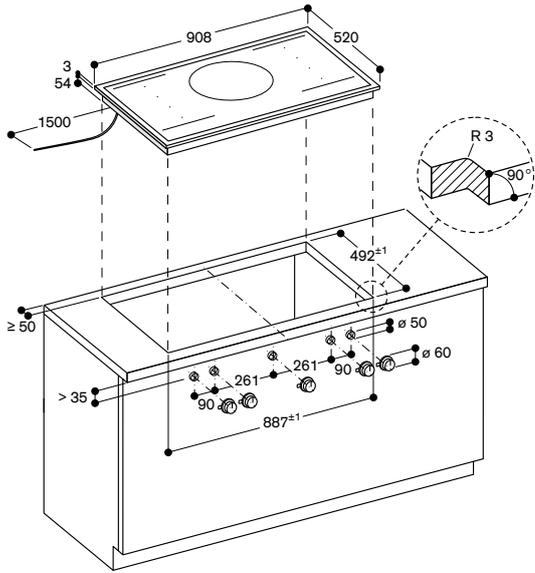
Peso dell'apparecchio 25 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 11,1 kW.

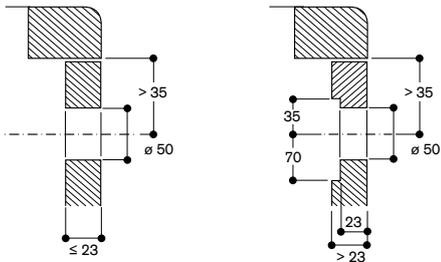
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



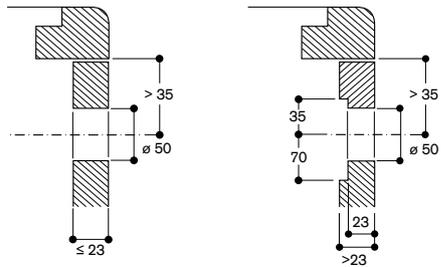


A: 3.5^{0.5}

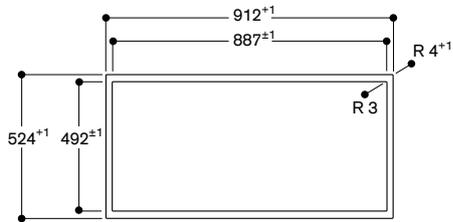
Installazione manopola; in appoggio



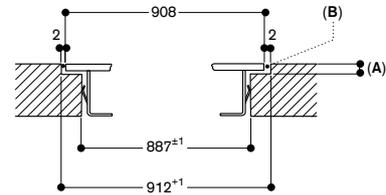
Installazione manopola; a filo



Vista dall'alto

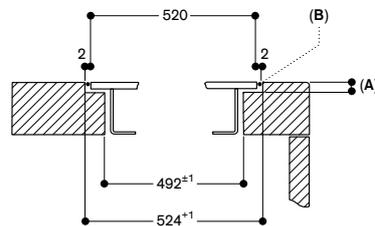


Sezione longitudinale



A: 3.5^{0.5}
B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: 3.5^{0.5}
B: Riempire con silicone

Misure in mm

**VI 482 113**

Cornice in acciaio inox
Larghezza 80 cm

Accessori di installazione**VA 420 004**

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm

VA 420 010

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione in appoggio, 3 mm

Accessori speciali**CA 051 300**

Accessorio Teppan Yaki
Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300

Accessorio Grill antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

GP 900 001

Padella adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002

Padella adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 18 cm

GP 900 003

Padella adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004

Padella adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm

Disponibile versione senza cornice.
Scheda consultabile nella sezione successiva Piani cottura Serie 400.

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction**Vario Serie 400****VI 482**

- Funzione Flex 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 un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- 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 ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x32 cm (3300 W, con booster 3700 W).

2 zone Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x32 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

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

Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.

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

Caratteristiche

Funzione Flex per zone cottura rettangolari.
Frying sensor.
Funzione Booster.
Cronometro.
Tempo di cottura programmabile.
Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi.

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

Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicazione calore residuo.
Spegnimento automatico 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.

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 combinano più apparecchi della serie Vario 400 senza coperchio 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.

Importante: eventuali piani cottura (VG, VP e VR), se provvisti di coperchio in acciaio inox, possono essere installati solo in vani di incasso singoli. Pertanto, non è possibile combinare tra loro più apparecchi in un unico foro. Se si installano più apparecchi in singoli intagli, la distanza minima tra loro deve essere di 50 mm.

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

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

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

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

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

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

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

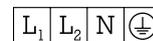
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

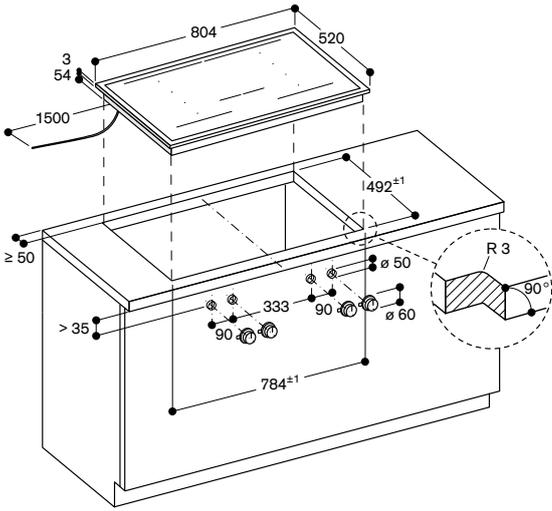
Peso dell'apparecchio 20 kg.

Valori di collegamento

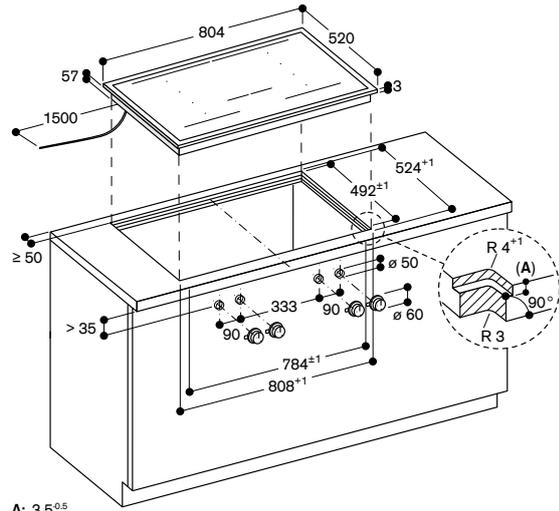
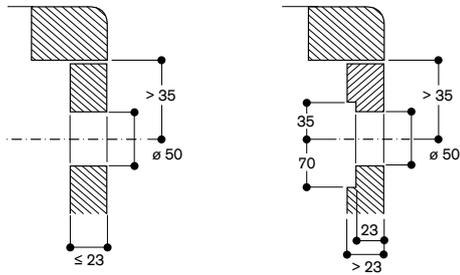
Assorbimento totale 7,4 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



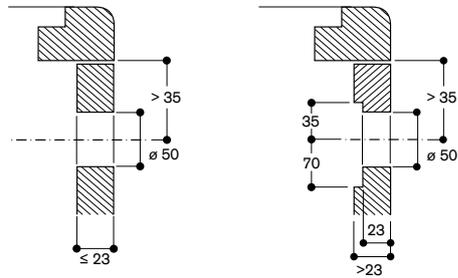


Installazione manopola; in appoggio

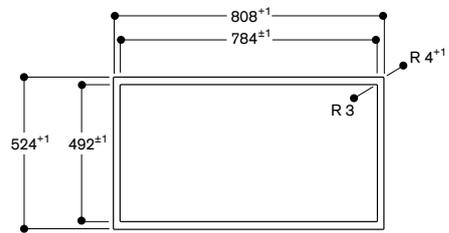


A: 3.5^{0.5}

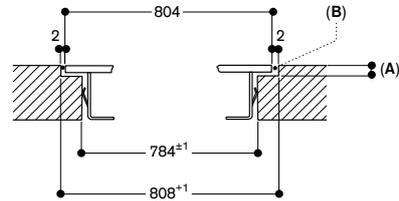
Installazione manopola; a filo



Vista dall'alto

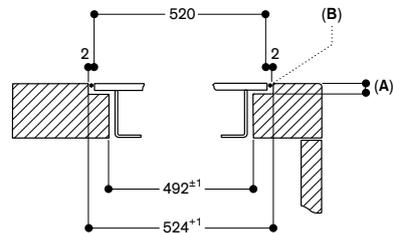


Sezione longitudinale



A: 3.5^{0.5}
B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: 3.5^{0.5}
B: Riempire con silicone

Misure in mm

**VI 462 113**

Cornice in acciaio inox
Larghezza 60 cm

Accessori di installazione**VA 420 004**

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm

VA 420 010

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione in appoggio, 3 mm

Accessori speciali**CA 051 300**

Accessorio Teppan Yaki
Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300

Accessorio Grill antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

GP 900 001

Padella adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm
GP 900 002

Padella adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 18 cm
GP 900 003

Padella adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm
GP 900 004

Padella adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm

Disponibile versione senza cornice.
Scheda consultabile nella sezione successiva Piani cottura Serie 400.

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction**Vario Serie 400****VI 462**

- Funzione Flex 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 un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- 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 ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).

2 zone Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

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

Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.

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

Caratteristiche

Funzione Flex per zone cottura rettangolari.

Frying sensor.

Funzione Booster.

Cronometro.

Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi.

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

Spia di funzionamento

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicazione calore residuo

Spegnimento automatico 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.

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 combinano più apparecchi della serie Vario 400 senza coperchio 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.

Importante: eventuali piani cottura (VG, VP e VR), se provvisti di coperchio in acciaio inox, possono essere installati solo in vani di incasso singoli. Pertanto, non è possibile combinare tra loro più apparecchi in un unico foro. Se si installano più apparecchi in singoli intagli, la distanza minima tra loro deve essere di 50 mm.

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

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

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

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

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

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

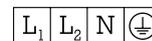
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

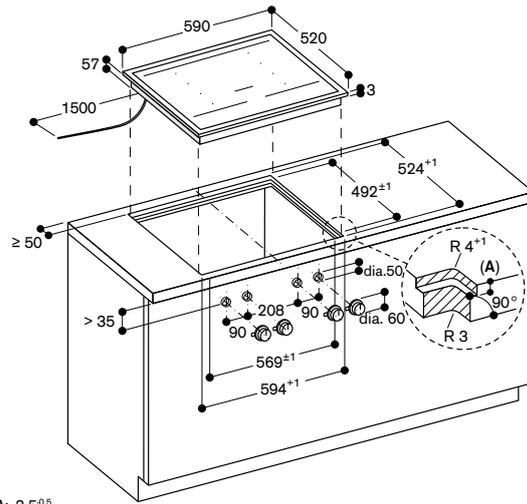
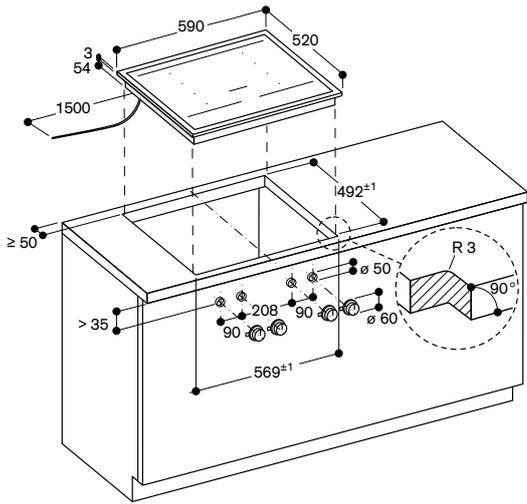
Peso dell'apparecchio 18 kg

Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW.

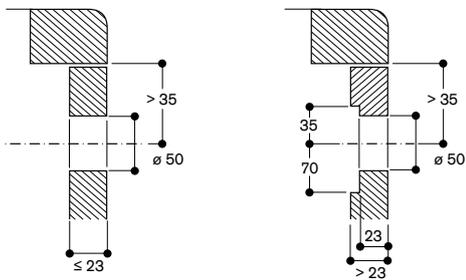
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



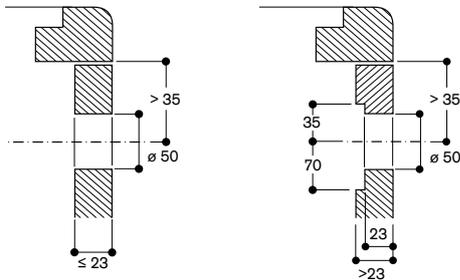


A: 3.5^{0.5}

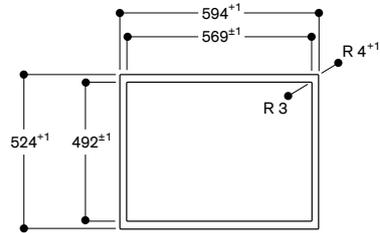
Installazione manopola; in appoggio



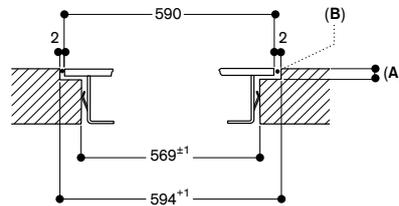
Installazione manopola; a filo



Vista dall'alto



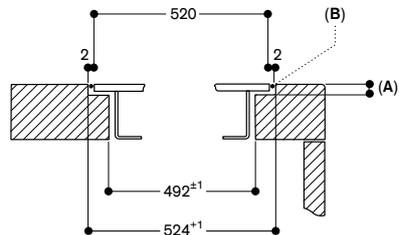
Sezione longitudinale



A: 3.5^{0.5}

B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: 3.5^{0.5}

B: Riempire con silicone

Misure in mm

**VI 414 113**

Cornice in acciaio inox
Larghezza 38 cm

Accessori di installazione**VA 420 004**

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm

VA 420 010

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione in appoggio, 3 mm

Accessori speciali**GP 900 001**

Padella adatta a Frying Sensor in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002

Padella adatta a Frying Sensor in acciaio inox, antiaderente, ø 18 cm

GP 900 003

Padella adatta a Frying Sensor in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004

Padella adatta a Frying Sensor in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm

WP 400 001

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

WZ 400 000

Anello di supporto per padella Wok solo per piani ad induzione Vario

Disponibile versione senza cornice.

Scheda consultabile nella sezione successiva Piani cottura Serie 400.

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Wok a induzione Vario Serie 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 un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.
- Precisa lavorazione dell'acciaio con spessore 3 mm.
- Possibile installazione ad appoggio o a filo top.
- Perfetta combinazione con tutti gli apparecchi della serie Vario 400.

Zone cottura

1 zona induzione ø 21 cm (2200 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a ø 26 cm (2600 W, con booster 3700 W) e a ø 32 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

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

Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.

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

Caratteristiche

Frying sensor.

Funzione Booster.

Cronometro.

Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi.

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

Spia di funzionamento

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicazione calore residuo

Spegnimento automatico 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.

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 combinano più apparecchi della serie Vario 400 senza coperchio 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.

Importante: eventuali piani cottura (VG, VP e VR), se provvisti di coperchio in acciaio inox, possono essere installati solo in vani di incasso singoli. Pertanto, non è possibile combinare tra loro più apparecchi in un unico foro. Se si installano più apparecchi in singoli intagli, la distanza minima tra loro deve essere di 50 mm.

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

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

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

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

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

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

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

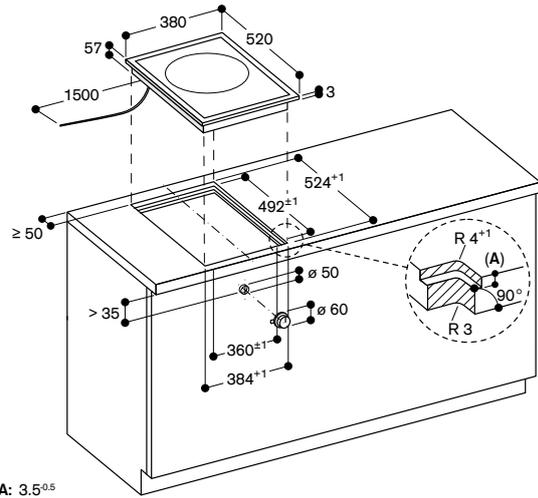
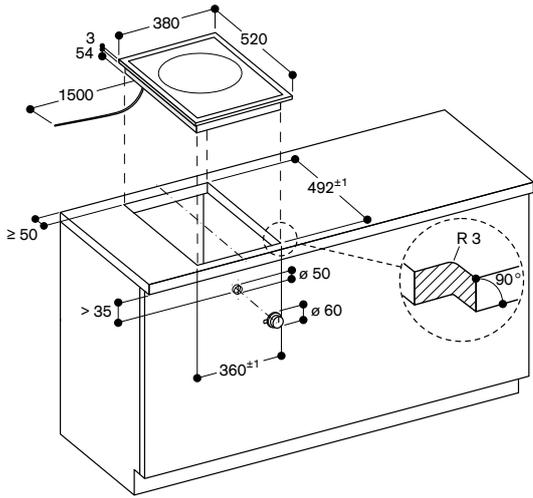
Peso dell'apparecchio 10 kg

Valori di collegamento

Assorbimento totale 3,7 kW.

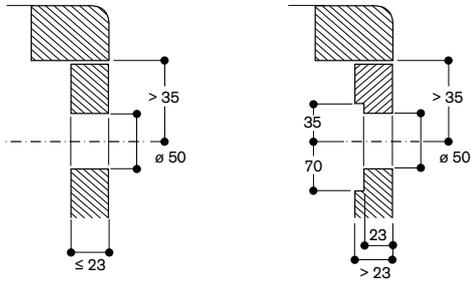
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



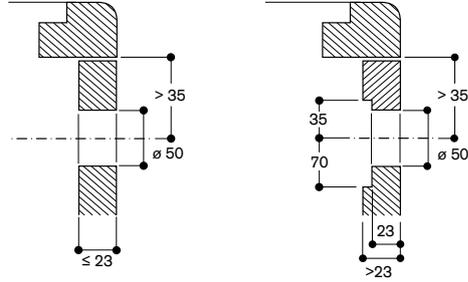


A: 3.5^{0.5}

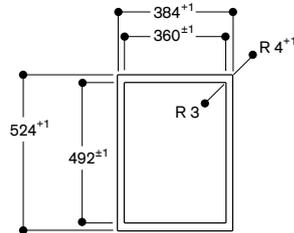
Installazione manopola; in appoggio



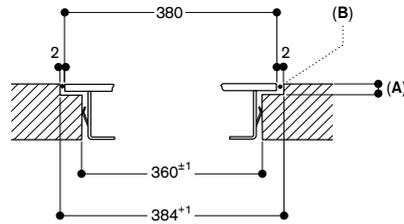
Installazione manopola; a filo



Vista dall'alto

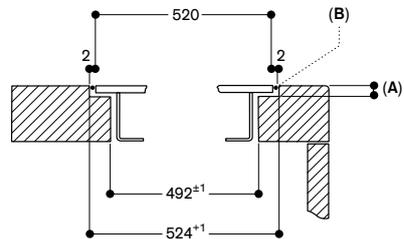


Sezione longitudinale



A: 3.5^{0.5}
B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: 3.5^{0.5}
B: Riempire con silicone

Misure in mm

**VI 422 113**

Cornice in acciaio inox
Larghezza 38 cm

Accessori di installazione**VA 420 004**

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm

VA 420 010

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione in appoggio, 3 mm

Accessori speciali**CA 051 300**

Accessorio Teppan Yaki
Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300

Accessorio Grill antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

GP 900 001

Padella adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002

Padella adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 18 cm

GP 900 003

Padella adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

Disponibile versione senza cornice.
Scheda consultabile nella sezione successiva Piani cottura Serie 400.

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction**Vario Serie 400****VI 422**

- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- 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 ciascuna da 19x24 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x24 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

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

Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.

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

Caratteristiche

Funzione Flex per zone cottura rettangolari.

Frying sensor.

Funzione Booster.

Cronometro.

Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi.

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

Spia di funzionamento

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicazione calore residuo

Spegnimento automatico 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.

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 combinano più apparecchi della serie Vario 400 senza coperchio 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.

Importante: eventuali piani cottura (VG, VP e VR), se provvisti di coperchio in acciaio inox, possono essere installati solo in vani di incasso singoli. Pertanto, non è possibile combinare tra loro più apparecchi in un unico foro. Se si installano più apparecchi in singoli intagli, la distanza minima tra loro deve essere di 50 mm.

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

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

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

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

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

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

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

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

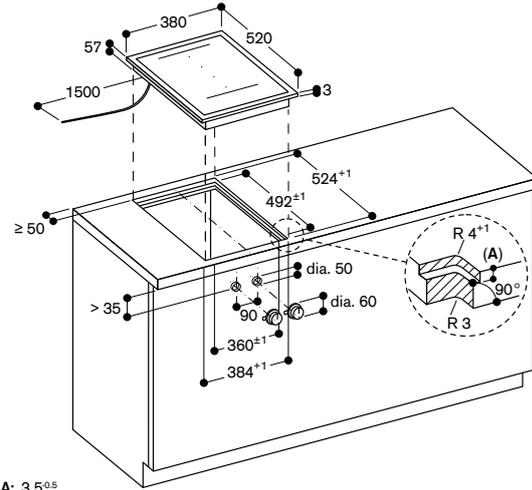
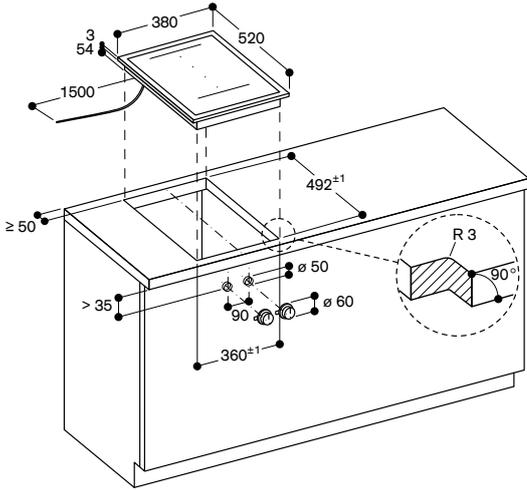
Peso dell'apparecchio 10 kg

Valori di collegamento

Assorbimento totale 3,7 kW.

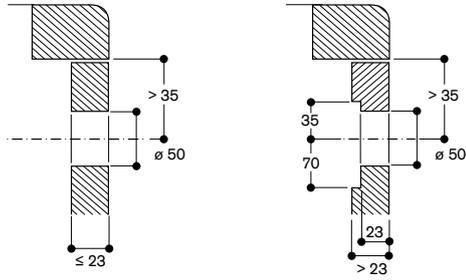
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



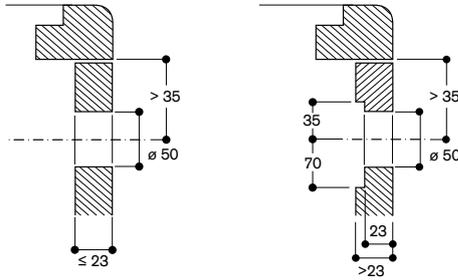


A: 3.5^{0.5}

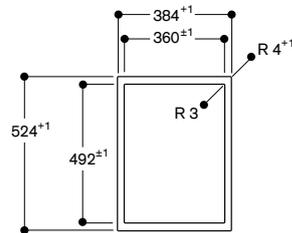
Installazione manopola; in appoggio



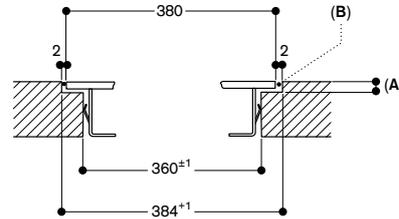
Installazione manopola; a filo



Vista dall'alto



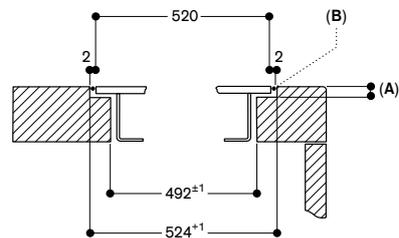
Sezione longitudinale



A: 3.5^{0.5}

B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: 3.5^{0.5}

B: Riempire con silicone

Misure in mm

**VG 491 111F**

Acciaio inox

Larghezza 90 cm

Gpl 28–37 mbar

VG 491 211

Acciaio inox

Larghezza 90 cm

Metano 20 mbar

Accessori di installazione**VA 420 004**

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm

VA 420 010

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione in appoggio, 3 mm

Accessori speciali**WP 400 001**

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

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura a gas Vario Serie 400**VG 491**

- 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 Simmer a minima intensità.
- Solide griglie con superficie piana.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.
- Precisa lavorazione dell'acciaio con spessore 3 mm.
- Possibile installazione ad appoggio o a filo top.
- Perfetta combinazione con tutti gli apparecchi della serie Vario 400.

Zone cottura**VG 491 111F**

1 bruciatore Wok a corona multipla (300 – 5800 W), adatto a padella Wok e pentole ø max. 32 cm.

2 bruciatori ultra-rapidi a corona multipla (165 – 4000 W), adatti a pentole di ø max. 28 cm.

2 bruciatori a corona multipla (165 – 2000 W), adatti a pentole ø max. 24 cm.

VG 491 211

1 bruciatore Wok a corona multipla (300 – 6000 W), adatto a padella Wok e pentole ø max. 32 cm.

2 bruciatori ultra-rapidi a corona multipla (165 – 4000 W), adatti a pentole di ø max. 28 cm.

2 bruciatori a corona multipla (165 – 2000 W), adatti a pentole ø max. 24 cm.

Funzionamento

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

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

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

Caratteristiche

Funzione Simmer per scioglimento e mantenimento in caldo con attivazione/disattivazione della fiamma.

Bruciatori in ottone.

Griglia in ghisa in tre parti con superficie piana.

Sicurezza

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

Termocoppia di sicurezza.

Indicazione del calore residuo.

Spegnimento automatico 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.

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.

Importante: eventuali piani cottura (VG, VP e VR), se provvisti di coperchio in acciaio inox, possono essere installati solo in vani di incasso singoli. Pertanto, non è possibile combinare tra loro più apparecchi in un unico foro. Se si installano più apparecchi in singoli intagli, la distanza minima tra loro deve essere di 50 mm.

Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 senza coperchio è necessario invece 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.

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

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

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

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

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

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

Apporto aria dall'alto.

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

Lasciare una distanza min. di 30 cm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica. Possibilità di inserimento in basi da 90 cm. Non è consigliato 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 32 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.

**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 420 004**

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm

VA 420 010

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione in appoggio, 3 mm

VA 440 010

Coperchio in acciaio inox Serie 400

Accessori speciali**WP 400 001**

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

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura a gas Wok

Vario Serie 400

VG 415

- Potente fiamma a corona multipla 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 Simmer a minima intensità.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.
- Precisa lavorazione dell'acciaio con spessore 3 mm.
- Possibile installazione ad appoggio o a filo top.
- Perfetta combinazione con tutti gli apparecchi della serie Vario 400.

Zone cottura

VG 415 111F

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

VG 415 211

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

Funzionamento

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

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

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

Caratteristiche

Funzione Simmer per scioglimento e mantenimento in caldo con attivazione/disattivazione della fiamma.

Griglia in ghisa.

Bruciatori in ottone.

Sicurezza

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

Termocoppia di sicurezza.

Indicazione del calore residuo.

Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

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

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

Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.

Importante: eventuali piani cottura (VG, VP e VR), se provvisti di coperchio in acciaio inox, possono essere installati solo in vani di incasso singoli. Pertanto, non è possibile combinare tra loro più apparecchi in un unico foro. Se si installano più apparecchi in singoli intagli, la distanza minima tra loro deve essere di 50 mm.

Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 senza coperchio è necessario invece 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. La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

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

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

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

Se si installano più apparecchi in fori singoli 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. **In caso di combinazione con unità di aspirazione da piano, è sempre necessario posizionare l'apparecchio tra 2 VL 414.**

Se posizionato vicino al centro di aspirazione da piano VL 414, è necessario l'utilizzo del deflettore AA 414 per garantire la massima performance e sicurezza 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.

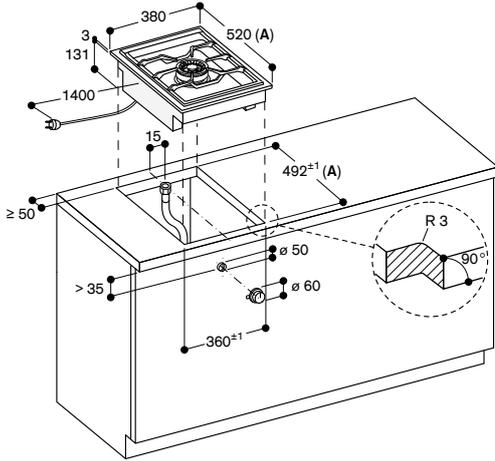
Peso dell'apparecchio 16 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale gas 5,8/6,0 kW.

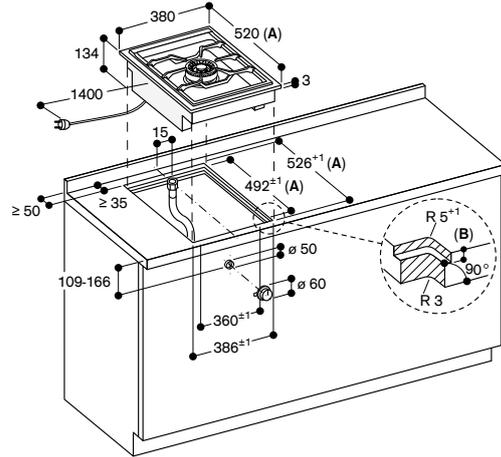
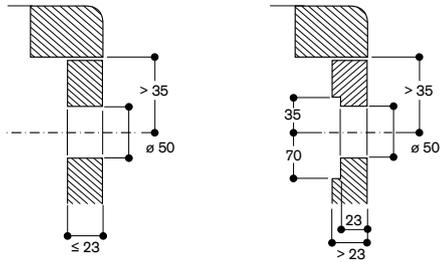
Assorbimento totale elettrico 15,0 W.

Cavo di collegamento 1,4 m con spina Schuko.



A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Osservare le precauzioni di montaggio separate

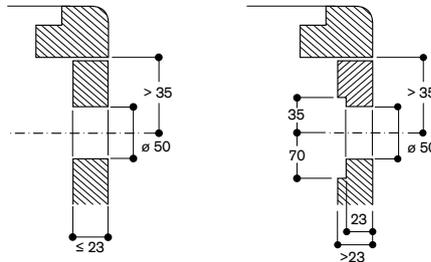
Installazione manopola; in appoggio



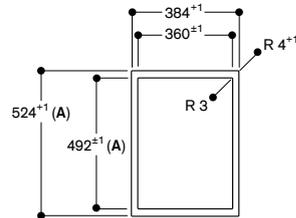
A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Osservare le precauzioni di montaggio separate

B: 3.5^{±0.5}
6.5^{±0.5} in combinazione con piani a induzione senza cornice

Installazione manopola; a filo

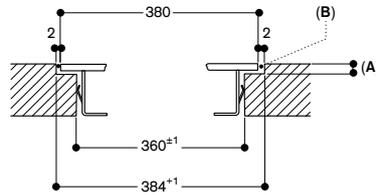


Vista dall'alto



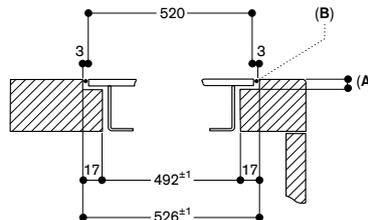
A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Osservare le precauzioni di montaggio separate

Sezione longitudinale



A: 3.5^{±0.5}
6.5^{±0.5} in combinazione con piani cottura a induzione senza cornice
B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: 3.5^{±0.5}
B: Riempire con silicone
Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Osservare le precauzioni di montaggio separate

**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 420 004**

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm

VA 420 010

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione in appoggio, 3 mm

VA 440 010

Coperchio in acciaio inox Serie 400

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura a gas Vario Serie 400**VG 425**

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

Zone cottura**VG 425 111F**

1 bruciatore ultra-rapido a corona multipla (165 W – 4000 W), adatto a pentole con \varnothing max. 28 cm.

1 bruciatore a corona multipla (165 W – 2000 W), adatto a pentole con \varnothing max. 24 cm.

VG 425 211

1 bruciatore ultra-rapido a corona multipla (165 W – 4000 W), adatto a pentole con \varnothing max. 28 cm.

1 bruciatore a corona multipla (165 W – 2000 W), adatto a pentole con \varnothing max. 24 cm.

Funzionamento

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

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

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

Caratteristiche

Funzione Simmer per scioglimento e mantenimento in caldo con attivazione/disattivazione della fiamma.

Griglia in ghisa.

Bruciatori in ottone.

Sicurezza

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

Termocoppia di sicurezza.

Indicazione del calore residuo.

Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

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

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

Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.

Importante: eventuali piani cottura (VG, VP e VR), se provvisti di coperchio in acciaio inox, possono essere installati solo in vani di incasso singoli. Pertanto, non è possibile combinare tra loro più apparecchi in un unico foro. Se si installano più apparecchi in singoli intagli, la distanza minima tra loro deve essere di 50 mm.

Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 senza coperchio è necessario invece 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.

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

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

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

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

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

Se si installano più apparecchi in fori singoli 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 necessario l'utilizzo del deflettore AA 414 per garantire la massima performance e sicurezza del piano cottura.

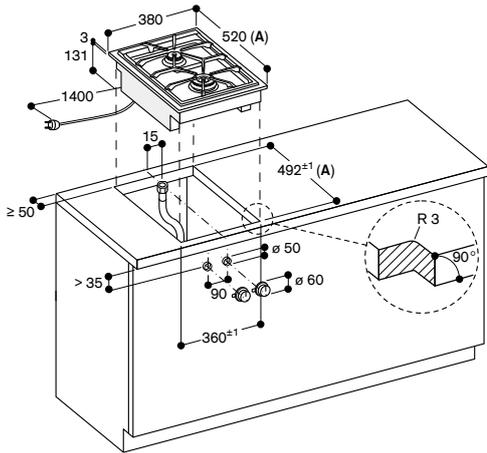
Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della camera e l'abbinamento con cappe ad espulsione o a ricircolo. La distanza minima tra il piano cottura a gas (con più di 12 kW) e la cappa aspirante è 70 cm. Peso dell'apparecchio 14 kg.

Valori di collegamento

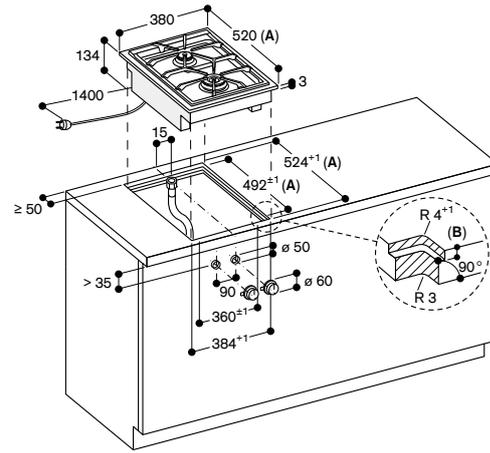
Assorbimento totale gas 6,0 kW.

Assorbimento totale elettrico 15,0 W.

Cavo di collegamento 1,4 m con spina Schuko.

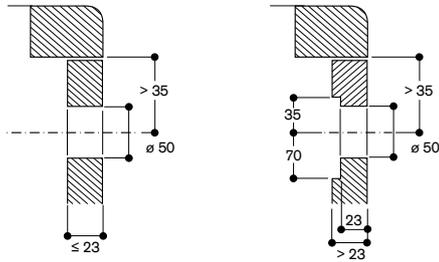


A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Osservare le precauzioni di montaggio separate

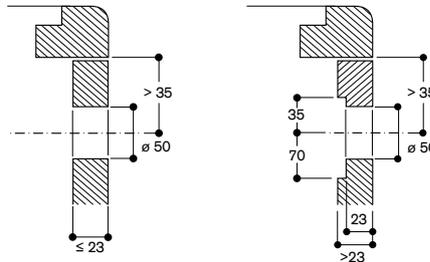


A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Osservare le precauzioni di montaggio separate
 B: 3.5^{±0.5}
 6.5^{±0.5} in combinazione con piani cottura a induzione senza cornice

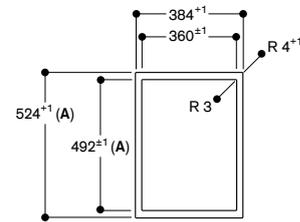
Installazione manopola; in appoggio



Installazione manopola; a filo

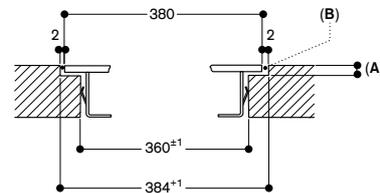


Vista dall'alto



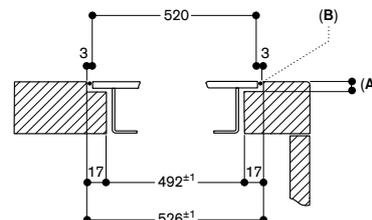
A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Osservare le precauzioni di montaggio separate

Sezione longitudinale



A: 3.5^{±0.5}
 6.5^{±0.5} in combinazione con piani cottura a induzione senza cornice
 B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: 3.5^{±0.5}
 B: Riempire con silicone
 Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Osservare le precauzioni di montaggio separate

Misure in mm



VP 414 111

Acciaio inox

Larghezza 38 cm

In dotazione

2 spatole

Accessori per l'installazione

VA 420 004

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm

VA 420 010

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione in appoggio, 3 mm

VA 440 010

Coperchio in acciaio inox Serie 400

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piastra Teppan Yaki Vario Serie 400

VP 414

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

Zone cottura

Dimensioni piastra: L 31 x P 44 cm.

Funzionamento

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

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

Caratteristiche

2 zone, ciascuna da 1500 W, possono essere usate come un'unica superficie oppure separatamente.

Funzione per tenere in caldo.

Pulizia semplificata.

Sicurezza

Spegnimento automatico di sicurezza. Indicatore di preriscaldamento e calore residuo.

Precauzioni di montaggio

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

Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. **Importante: eventuali piani cottura (VG, VP e VR), se provvisti di coperchio in acciaio inox, possono essere installati solo in vani di incasso singoli. Pertanto, non è possibile combinare tra loro più apparecchi in un unico foro. Se si installano più apparecchi in singoli intagli, la distanza minima tra loro deve essere di 50 mm.**

Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 senza coperchio è necessario invece 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.

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

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

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

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

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

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

Lasciare una distanza min. di 40 cm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica. L'apparecchio può essere installato dall'alto.

Per i piani Vario che durante la cottura creano vapori intensi come Teppan Yaki e Grill Elettrico, è necessario tenere presente che se installati in una configurazione con più elementi di cottura è necessario posizionarli centralmente.

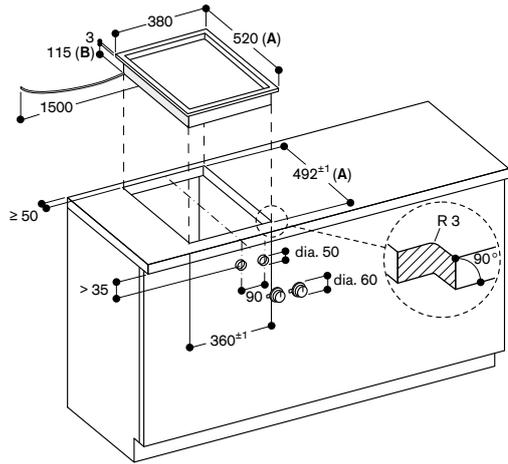
Ogni volta che si installano combinazioni di domino come Teppan Yaki e Grill Elettrico si consiglia di prevedere un'ulteriore aspirazione con cappa a soffitto, a isola o a muro. Peso dell'apparecchio 14 kg.

Valori di collegamento

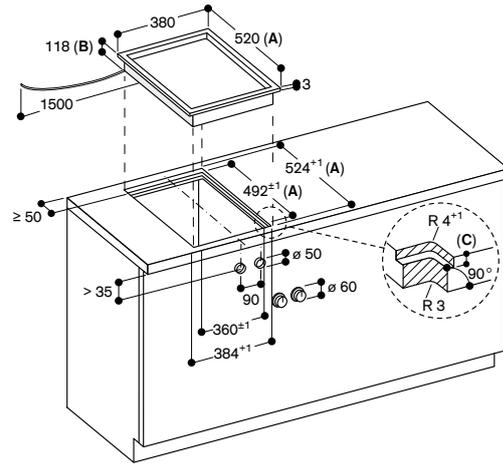
Assorbimento totale 3 kW.

Prevedere cavo di collegamento.



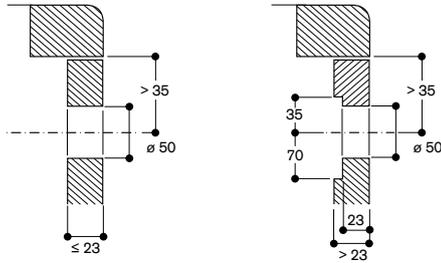


A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
 Osservare le precauzioni di montaggio separate
 B: 130 mm nella zona del morsetto per cavi (a sinistra, sul retro)

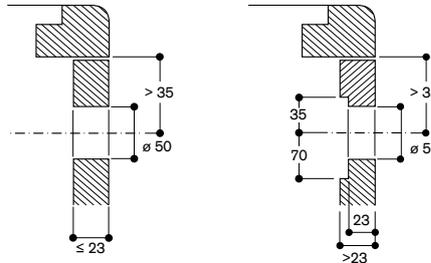


A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
 Osservare le precauzioni di montaggio separate
 B: 133 mm nella zona del morsetto per cavi (a sinistra, sul retro)
 C: 3.5^{+0.5}
 6.5^{+0.5} in combinazione con piani cottura a induzione senza cornice

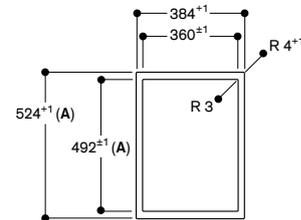
Installazione manopola; in appoggio



Installazione manopola; a filo

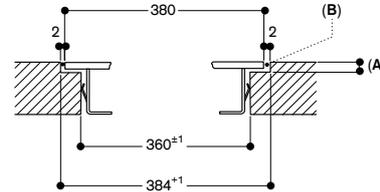


Vista dall'alto



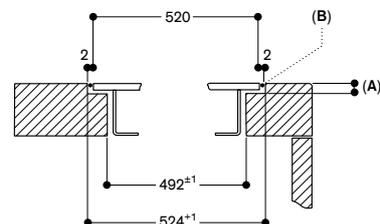
A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
 Osservare le precauzioni di montaggio separate

Sezione longitudinale



A: 3.5^{+0.5}
 6.5^{+0.5} in combinazione con piani cottura a induzione senza cornice
 B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: 3.5^{+0.5}
 B: Riempire con silicone

Misure in mm



VR 414 111

Acciaio inox

Larghezza 38 cm

In dotazione

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

Accessori per l'installazione

VA 420 004

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm

VA 420 010

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione in appoggio, 3 mm

VA 440 010

Coperchio in acciaio inox Serie 400

Accessori speciali

LV 030 000

Confezione pietra lavica

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Grill elettrico Vario Serie 400

VR 414

- 2 zone controllabili separatamente.
- Piastra in ghisa, mezza dimensione, 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 in acciaio con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.

Regolazione elettronica a 12 livelli.

Caratteristiche

Piano, vassoio con pietra lavica e bacinella raccolta grassi in acciaio inox. Due resistenze regolabili separatamente (1500 W). Possono essere combinate per operare come unica superficie. Due griglie in ghisa.

Sicurezza

Spegnimento automatico di sicurezza. Indicatore di preriscaldamento e del calore residuo.

Precauzioni di montaggio

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

Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. **Importante: eventuali piani cottura (VG, VP e VR), se provvisti di coperchio in acciaio inox, possono essere installati solo in vani di incasso singoli. Pertanto, non è possibile combinare tra loro più apparecchi in un unico foro. Se si installano più apparecchi in singoli intagli, la distanza minima tra loro deve essere di 50 mm.**

Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 senza coperchio è necessario invece 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.

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

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

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

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

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

Importante: Per i piani Vario che durante la cottura creano vapori intensi come Teppan Yaki e Grill Elettrico è necessario tenere presente che se installati in una configurazione con più elementi di cottura è necessario posizionarli centralmente.

In caso di combinazione con unità di aspirazione da piano, è sempre necessario posizionare il Grill elettrico tra 2 VL 414, ciascuna collegata con un motore.

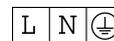
Inoltre, si raccomanda di non installare mai il Grill VR 414 in combinazione con aspirazione da piano VL/AL in modalità a ricircolo. Ogni volta che si installano combinazioni di domino con Teppan Yak e Grill Elettrico si consiglia di prevedere un'ulteriore aspirazione a estrazione con cappa a soffitto, a isola o a muro.

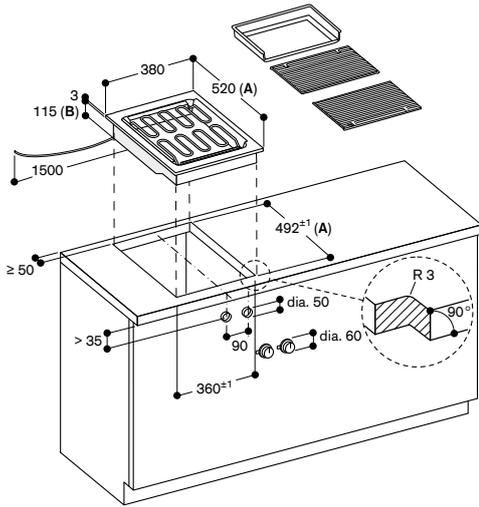
Peso dell'apparecchio 26 kg.

Valori di collegamento

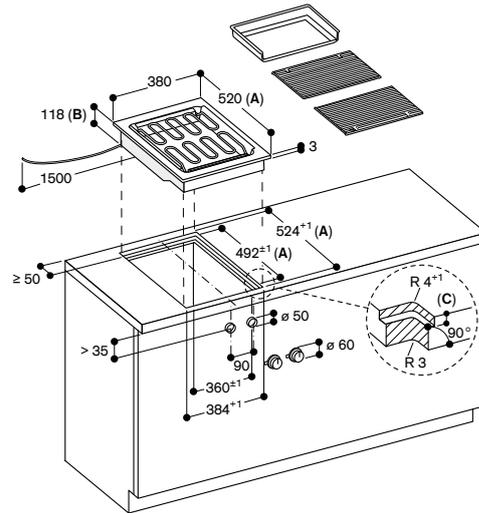
Absorbimento totale 3 kW.

Prevedere cavo di collegamento.



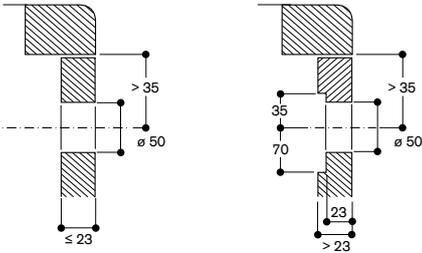


A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Osservare le precauzioni di montaggio separate
B: 130 mm nella zona del morsetto per cavi (a sinistra, sul retro)

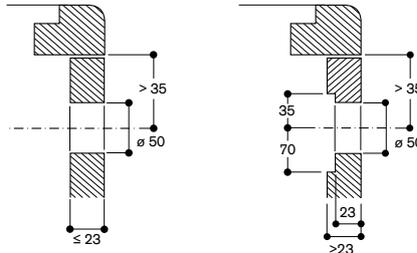


A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Osservare le precauzioni di montaggio separate
B: 133 mm nella zona del morsetto per cavi (a sinistra, sul retro)
C: 3.5^{±0.5}
 6.5^{±0.5} in combinazione con piani cottura a induzione senza cornice

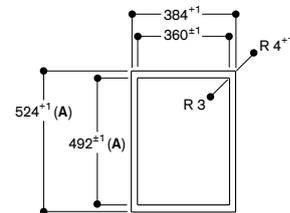
Installazione manopola; in appoggio



Installazione manopola; a filo

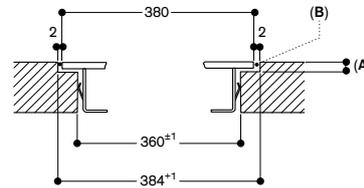


Vista dall'alto



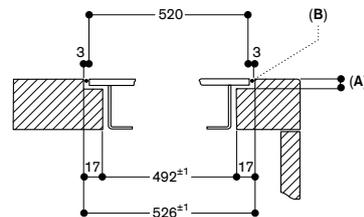
A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Osservare le precauzioni di montaggio separate

Sezione longitudinale



A: 3.5^{±0.5}
 6.5^{±0.5} in combinazione con piani cottura a induzione senza cornice
B: Riempire con silicone

Sezione trasversale

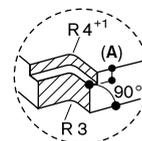
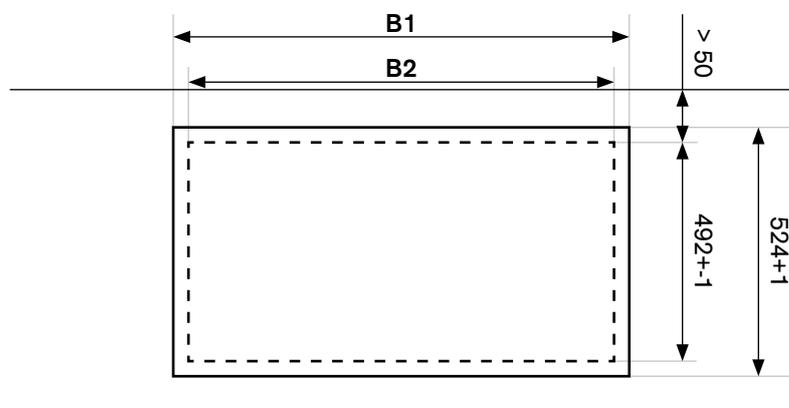


A: 3.5^{±0.5}
B: Riempire con silicone
 Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Osservare le precauzioni di montaggio separate

Misure in mm

124 Indicazioni per la progettazione di combinazioni di piani **Serie 400** senza unità di aspirazione VL 414 per installazione a filo.

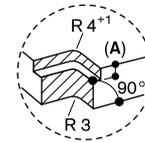
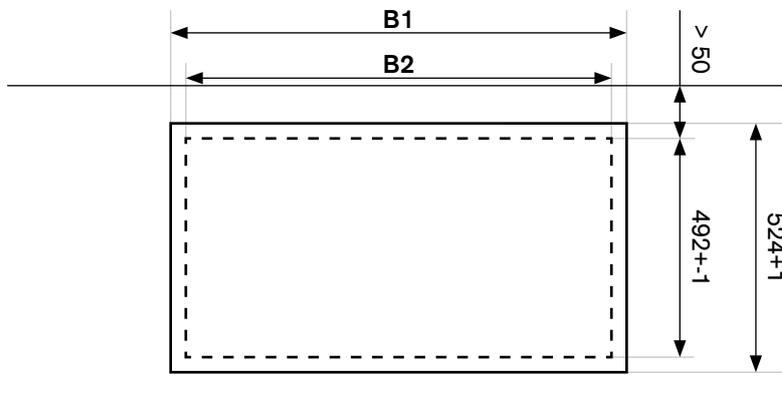
La tabella seguente indica le dimensioni dei fori d'incasso per le combinazioni di apparecchi della Serie 400 con installazione a filo top. Prendendo in considerazione le pagine di prodotto e i disegni riportati sotto, l'installatore può definire la corretta dimensione dell'intaglio. **IMPORTANTE:** la larghezza dei piani cottura da 60, 80, 90 cm riportata nella tabella fa riferimento a modelli senza cornice, le cui schede e disegni tecnici sono presenti nel capitolo successivo "Piani cottura". Per combinazioni con cornice consultare il calcolatore a pagina 128.



Per dimensione A:
 3,5 - 0,5 per combinazioni con solo piani dotati di cornice.
 6,5 +0,5 per combinazioni con almeno un piano a induzione senza cornice

Piani cottura	Larghezza apparecchio [mm]	Dimensione B1 [mm]	Dimensione B2 [mm]	N. di VA420004
	380 / 380	766 +1	748 +1	1
	380 / 380 / 380	1148 +1	1130 +-1	2
	380 / 380 / 380 / 380	1530 +1	1512 +-1	3
	591 / 380	977 +1	959 +1	1
	380 / 591 / 380	1359 +1	1341 +-1	2
	805 / 380	1191 +1	1173 +-1	1
	909 / 380	1295 +1	1277 +-1	1

La tabella seguente indica le dimensioni dei fori d'incasso per le combinazioni di apparecchi della Serie 400 con installazione a filo top. Prendendo in considerazione le pagine di prodotto e i disegni riportati sotto, l'installatore può definire la corretta dimensione dell'intaglio. **IMPORTANTE:** la larghezza dei piani cottura da 60 cm riportata nella tabella fa riferimento a modelli senza cornice, le cui schede e disegni tecnici sono presenti nel capitolo successivo "Piani cottura". Per combinazioni con cornice consultare il calcolatore a pagina 128.

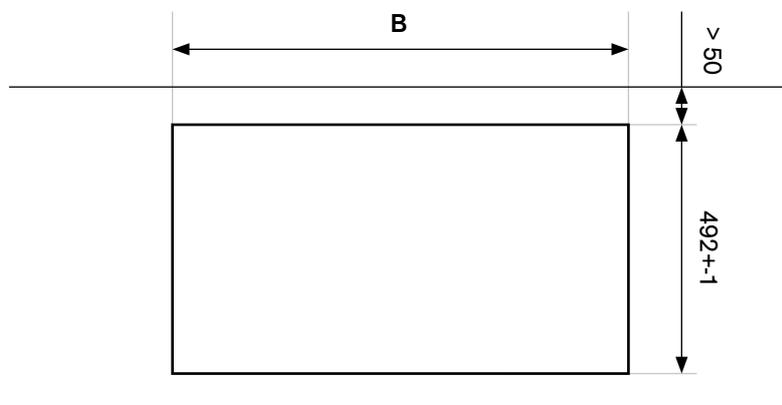


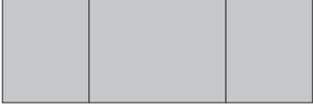
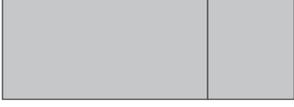
Per dimensione A:
 3,5 - 0,5 per combinazioni con solo piani dotati di cornice.
 6,5 +0,5 per combinazioni con almeno un piano a induzione senza cornice

Piani cottura	Larghezza apparecchio [mm]	Dimensione B1 [mm]	Dimensione B2 [mm]	N. di VA420004
	380 / 155 / 380	923 +1	905 +1	2
	380 / 155 / 380 / 155	1080 +1	1062 +-1	3
	380 / 155 / 380 / 155 / 380	1462 +1	1444 +-1	4
	380 / 155 / 380 / 155 / 380 / 155 / 380	2001 +1	1983 +-1	6
	380 / 155 / 380 / 380 / 155 / 380	1844 +1	1826 +-1	5
	155 / 591 / 155	909 +1	891 +-1	2
	155 / 591 / 155 / 380	1291 +1	1273 +-1	3
	380 / 155 / 591 / 155 / 380	1673 +1	1655 +-1	4

126 Indicazioni per la progettazione di combinazioni di piani **Serie 400** senza unità di aspirazione VL 414 per installazione in appoggio.

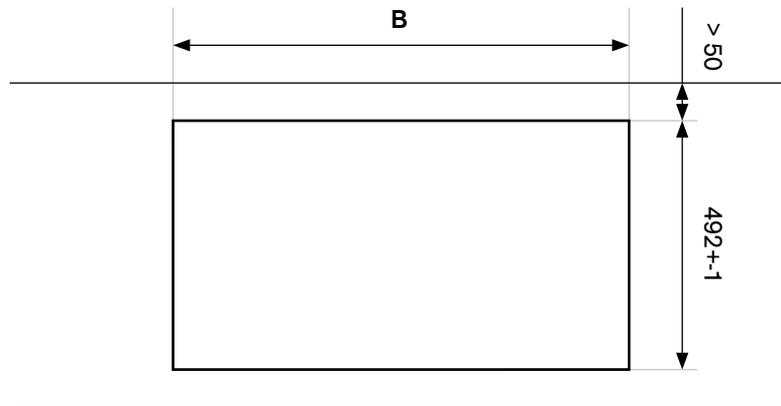
La tabella seguente indica le dimensioni dei fori d'incasso per le combinazioni di apparecchi della Serie 400 con installazione in appoggio. Prendendo in considerazione le pagine di prodotto precedenti e i disegni riportati sotto, l'installatore può definire la corretta dimensione dell'intaglio. **IMPORTANTE:** la larghezza dei piani cottura da 60, 80, 90 cm riportata nella tabella fa riferimento a modelli con cornice. Per combinazioni di piani diverse da quelle riportate nella tabella consultare il calcolatore a pagina 128.



Piani cottura	Larghezza apparecchio [mm]	Dimensione B [mm]	N. di VA420010
	380 / 380	743 +-1	1
	380 / 380 / 380	1126 +-1	2
	380 / 380 / 380 / 380	1509 +-1	3
	590 / 380	953 +-1	1
	380 / 590 / 380	1336 +-1	2
	804 / 380	1167 +-1	1
	908 / 380	1271 +-1	1

Indicazioni per la progettazione di combinazioni di piani Serie 400 con unità di aspirazione VL 414 per installazione in appoggio.

La tabella seguente indica le dimensioni dei fori d'incasso per le combinazioni di apparecchi della Serie 400 con installazione in appoggio. Prendendo in considerazione le pagine di prodotto precedenti e i disegni riportati sotto, l'installatore può definire la corretta dimensione dell'intaglio. **IMPORTANTE:** la larghezza dei piani cottura da 60 cm riportata nella tabella fa riferimento a modelli con cornice. Per combinazioni di piani diverse da quelle riportate nella tabella consultare il calcolatore a pagina 128.

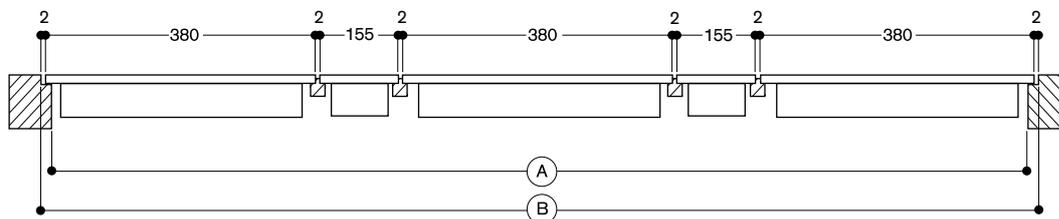


Piani cottura	Larghezza apparecchio [mm]	Dimensione B [mm]	N. di VA420010
	380 / 155 / 380	901 +-1	2
	380 / 155 / 380 / 155	1059 +-1	3
	380 / 155 / 380 / 155 / 380	1442 +-1	4
	380 / 155 / 380 / 155 / 380 / 155 / 380	1983 +-1	6
	380 / 155 / 380 / 380 / 155 / 380	1825 +-1	5
	155 / 590 / 155	886 +-1	2
	155 / 590 / 155 / 380	1269 +-1	3
	380 / 155 / 590 / 155 / 380	1652 +-1	4

128 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 a filo

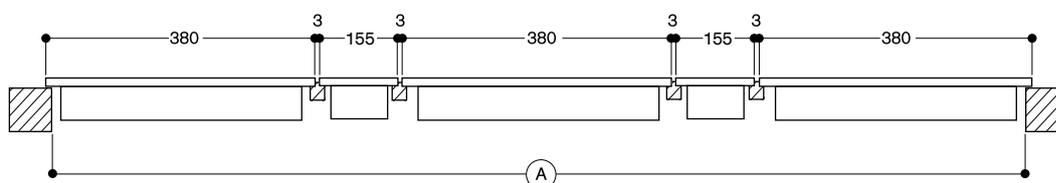
Esempio di una combinazione costituita da VI 414, VI 422, VP 414 e 2 VL 414.



	Esempio		Vostra combinazione	
Larghezza totale di tutti gli apparecchi	in mm	$(3 \times 380) + (2 \times 155)$	1.450
+ numero di elementi di congiunzione	x 2 mm	4 x 2	+ 8
- ingombri laterali degli apparecchi	(7 mm / lato)	14	- 14	- 14
(A) Larghezza totale del foro	(in mm)		1.444 +/- 1 +/- 1
+ ingombri laterali degli apparecchi	(7 mm / lato)	14	+ 14	+ 14
+ striscia di silicone (circonferenza 2 mm)		2 x 2	+ 4	+ 4
(B) Larghezza totale con scanalatura	(in mm)		1.462 + 1 0/+ 1

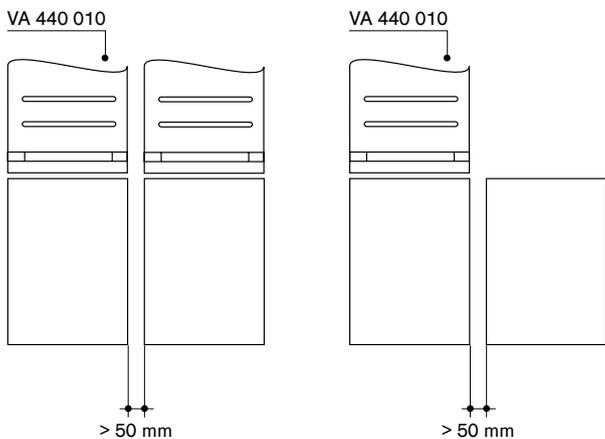
Calcolo della larghezza del foro d'incasso per l'installazione in appoggio

Esempio di una combinazione costituita da VI 414, VI 422, VP 414 e 2 VL 414.



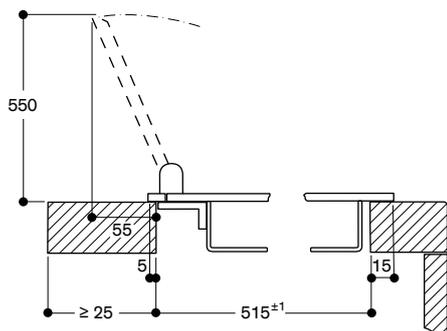
	Esempio		Vostra combinazione	
Larghezza totale di tutti gli apparecchi	in mm	$(3 \times 380) + (2 \times 155)$	1.450
+ numero di elementi di congiunzione	x 3 mm	4 x 3	+ 12
- ingombri laterali degli apparecchi	(10 mm / lato)	20	- 20	- 20
(A) Larghezza totale del foro	(in mm)		1.442 +/- 1 +/- 1

Alcuni apparecchi con larghezza 38 cm possono essere dotati di un coperchio in acciaio inox.
Eventuali piani cottura con coperchio (VG, VP e VR) possono essere installati solo in fori di incasso singoli.
Se si installano più apparecchi in singoli intagli, la distanza minima tra loro deve essere di 50 mm.

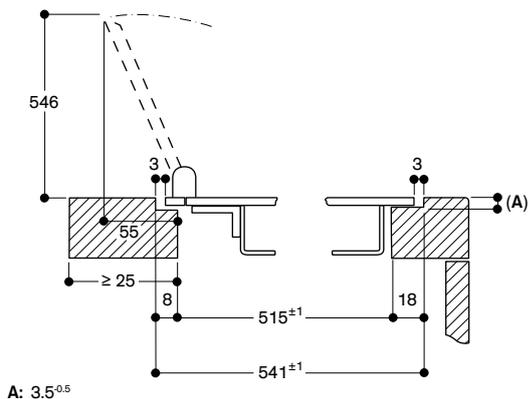


Se si installa il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
Quindi assicurarsi che sia garantito il corretto allineamento dell'intaglio in profondità.

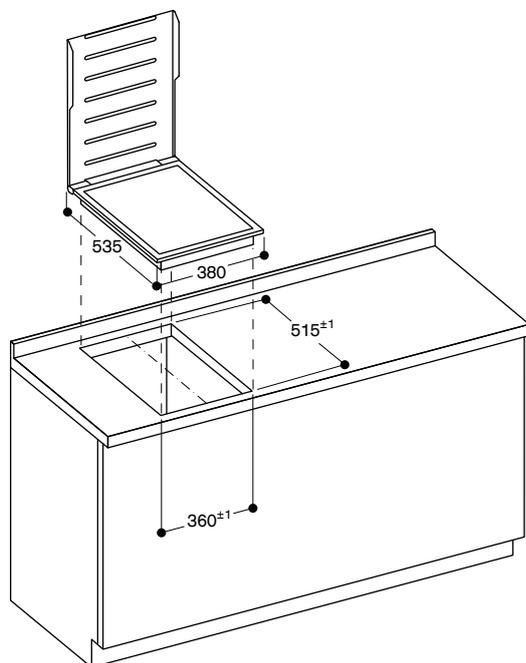
Installazione in appoggio con coperchio



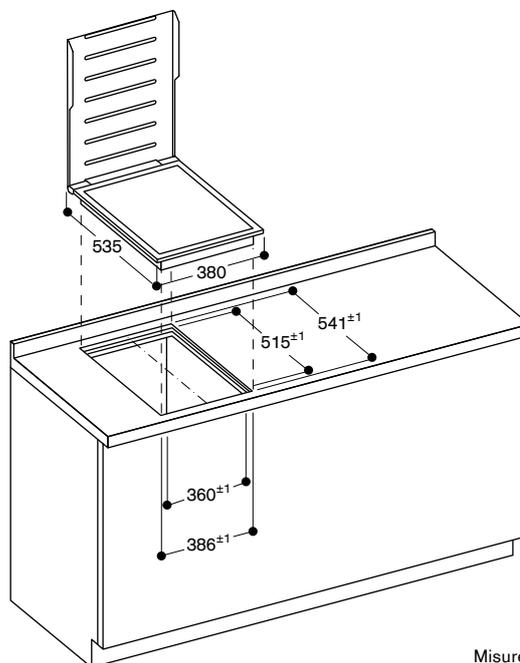
Installazione a filo con coperchio



Installazione in appoggio con coperchio



Installazione a filo con coperchio





VI 262 120

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato
Larghezza 60 cm

Incluso con l'apparecchio
1 raschietto

Accessori di installazione

VV 200 010

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

VV 200 020

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

Accessori speciali

CA 051 300

Accessorio Teppan Yaki
Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300

Accessorio Grill antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

GP 900 001

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

GP 900 002

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

GP 900 003

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

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Vario Serie 200

VI 262

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

Zone cottura

2 zone Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

2 zone Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

Manopole di controllo con anello luminoso.

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

Caratteristiche

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

Sicurezza

Indicatore luminoso del calore residuo. Spia di funzionamento. Spegnimento automatico di sicurezza.

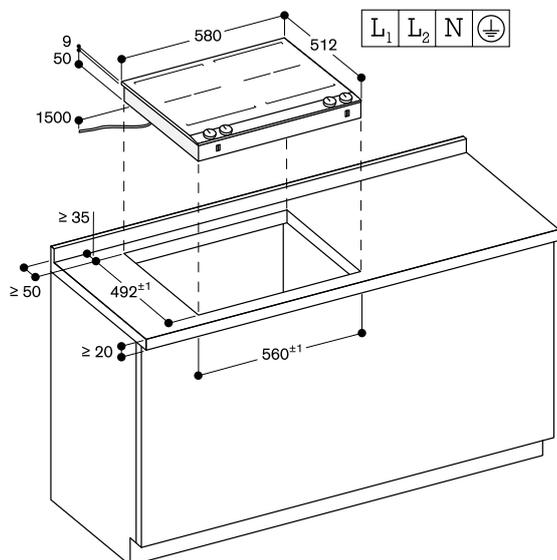
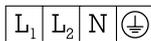
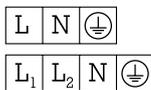
Precauzioni di montaggio

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

Peso dell'apparecchio 14 kg.

Valori di collegamento

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



Misure in mm



VI 242 120

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato
Larghezza 38 cm

Incluso con l'apparecchio
1 raschietto

Accessori di installazione

VV 200 010

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

VV 200 020

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

Accessori speciali

CA 051 300

Accessorio Teppan Yaki
Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300

Accessorio Grill antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

GP 900 001

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

GP 900 002

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

GP 900 003

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

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Vario Serie 200

VI 242

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

Zone cottura

2 zone Flex Induction ciascuna da 19x24 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x24 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

Manopole di controllo con anello luminoso.

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

Caratteristiche

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

Sicurezza

Indicatore luminoso del calore residuo. Spia di funzionamento. Spegnimento automatico di sicurezza.

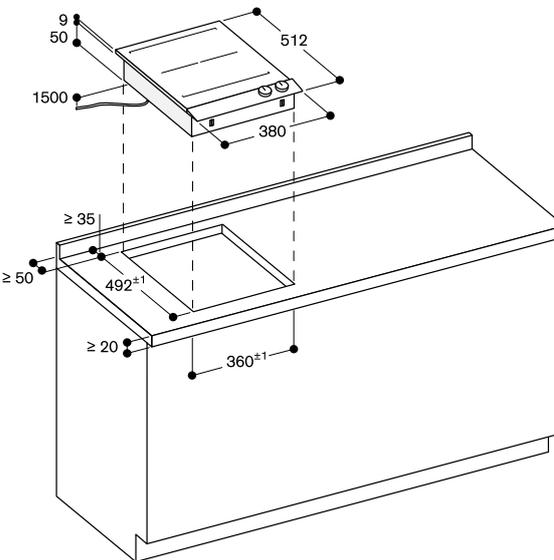
Precauzioni di montaggio

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

Peso dell'apparecchio 9 kg.

Valori di collegamento

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



Misure in mm



VI 232 121

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 28 cm

Incluso con l'apparecchio

1 raschietto

Accessori di installazione

VV 200 010

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

VV 200 020

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

Accessori speciali

CA 051 300

Accessorio Teppan Yaki

Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300

Accessorio Grill antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

GP 900 001

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

GP 900 002

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

GP 900 003

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

VD 200 020

Coperchio nero

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Vario Serie 200

VI 232

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

Zone cottura

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

Funzionamento

Manopole di controllo con anello luminoso.

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

Caratteristiche

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

Sicurezza

Indicatore luminoso del calore residuo.

Spia di funzionamento. Spegnimento automatico di sicurezza.

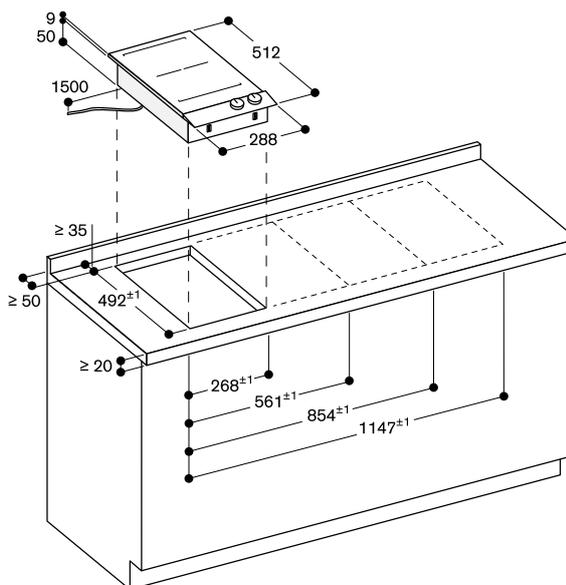
Precauzioni di montaggio

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

Peso dell'apparecchio 7 kg.

Valori di collegamento

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



Misure in mm



VG 264 120F

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 60 cm

Gpl 28-37 mbar

VG 264 220

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 60 cm

Metano 20 mbar

Accessori di installazione

VV 200 010

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

VV 200 020

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

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura a gas Vario Serie 200

VG 264

- Per una perfetta combinazione con tutti i piani Vario 200.
- Pratico pannello comandi per un utilizzo sicuro e confortevole.
- Regolazione meccanica della potenza fino a 9 livelli.
- Solida griglia in ghisa con superficie piana per un perfetto supporto e posizionamento delle pentole.
- Fino a 9,8 kW con 4 bruciatori.

Zone cottura

2 bruciatori rapidi (560 W – 3000 W), adatti a pentole di \varnothing max 22 cm.

2 bruciatori standard (380 W – 1900 W), adatti a pentole di \varnothing max 20 cm.

Funzionamento

Manopole con anello luminoso.

Pannello di controllo integrato.

Accensione con un unico gesto.

Accensione elettrica e regolazione della fiamma estremamente precisa.

Caratteristiche

Griglie in ghisa divise in due parti con superficie piana.

Bruciatori smaltati.

Sicurezza

Termocoppia di sicurezza.

Indicatore luminoso del calore residuo.

Indicatore di funzionamento.

Precauzioni di montaggio

VG 264 120F

Speciali ugelli per metano 20 mbar ordinabili separatamente.

VG 264 220

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

Montaggio senza piano intermedio.

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

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

Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della stanza e l'abbinamento con cappe a estrazione o a ricircolo.

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

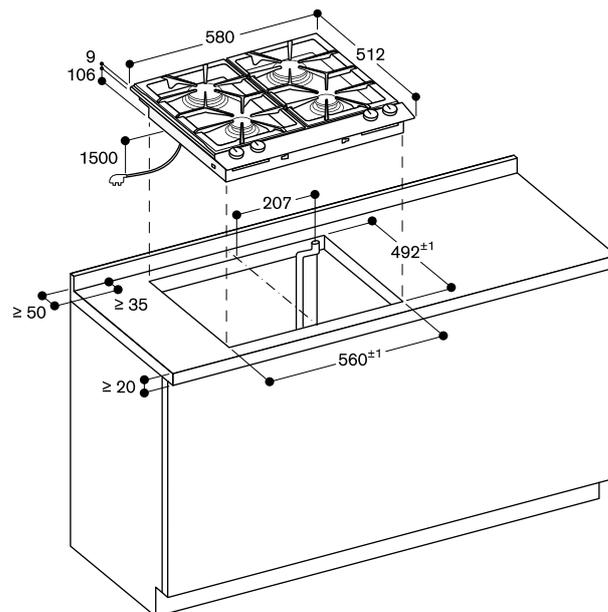
Peso dell'apparecchio 16 kg.

Valori di collegamento

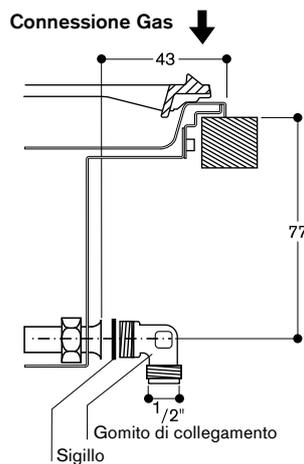
Assorbimento totale gas 9,8 kW.

Assorbimento totale elettrico 4,0 W.

Cavo di collegamento 1,5 m con spina Schuko.



Distanza minima dal foro d'incasso dell'apparecchio alla parete 150 mm





VG 231 120F

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 28 cm

Gpl 28-37 mbar

Bruciatore Wok fino a 5.8 kW

VG 231 220

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 28 cm

Metano 20 mbar

Bruciatore Wok fino a 6 kW

Incluso con l'apparecchio

1 anello di fissaggio per Wok

Accessori di installazione

VV 200 010

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

VV 200 020

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

Accessori speciali

VD 200 020

Coperchio nero

WP 400 001

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

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura a gas Wok

Vario Serie 200

VG 231

- Per una perfetta combinazione con tutti i piani Vario 200.
- Pratico pannello comandi per un utilizzo sicuro e confortevole.
- Regolazione meccanica della potenza fino a 9 livelli.
- Bruciatore Wok a corona multipla in ottone fino a 6 kW.

Zone cottura

VG 231 120F

1 bruciatore Wok a corona multipla (300 – 5800 W), adatto a padella Wok e pentole \varnothing max. 30 cm.

VG 231 220

1 bruciatore Wok a corona multipla (300 – 6000 W), adatto a padella Wok e pentole \varnothing max. 30 cm.

Funzionamento

Manopole con anello luminoso.

Pannello di controllo integrato.

Accensione con un unico gesto.

Accensione elettrica e regolazione della fiamma estremamente precisa.

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

Caratteristiche

Griglia in ghisa.

Bruciatori in ottone.

Sicurezza

Termocoppia di sicurezza.

Indicatore luminoso del calore residuo.

Indicatore di funzionamento.

Precauzioni di montaggio

VG 231 120F

Speciale ugello per metano 20 mbar ordinabile separatamente.

VG 231 220

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

In caso di combinazione con unità di aspirazione da piano, è sempre necessario posizionare l'apparecchio tra 2 VL 200.

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

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

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

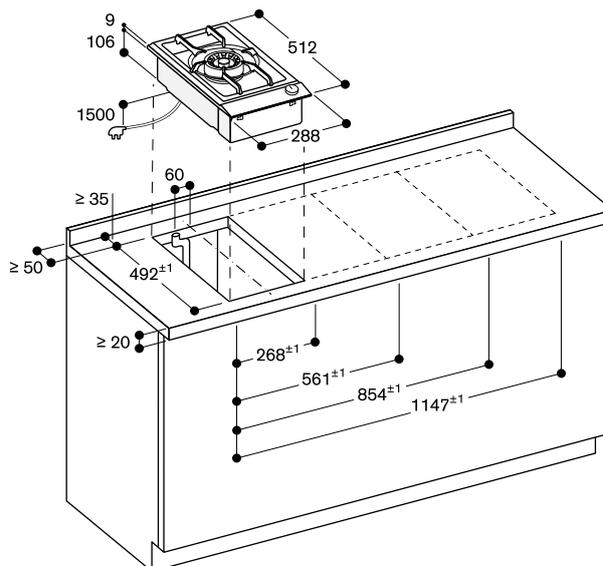
Peso dell'apparecchio 11 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale gas 5,8/6,0 kW.

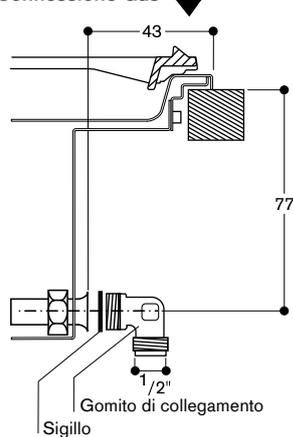
Assorbimento totale elettrico 1,0 W.

Cavo di collegamento 1,5 m con spina Schuko.



Distanza minima dal foro d'incasso dell'apparecchio alla parete 150 mm

Connessione Gas



Misure in mm



VG 232 120F

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 28 cm

Gpl 28-37 mbar

VG 232 220

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 28 cm

Metano 20 mbar

Accessori di installazione

VV 200 010

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

VV 200 020

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

Accessori speciali

VD 200 020

Coperchio nero

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura a gas Vario Serie 200

VG 232

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

Zone cottura

1 bruciatore rapido (560 W – 3000 W), adatto a pentole di \varnothing max 22 cm.

1 bruciatore standard (380 W – 1900 W), adatto a pentole di \varnothing max 20 cm.

Funzionamento

Manopole con anello luminoso.

Pannello di controllo integrato.

Accensione con un unico gesto.

Accensione elettrica e regolazione della fiamma estremamente precisa.

Caratteristiche

Griglia in ghisa con superficie continua.

Bruciatori smaltati.

Sicurezza

Termocoppia di sicurezza.

Indicatore luminoso del calore residuo.

Indicatore di funzionamento.

Precauzioni di montaggio

VG 232 120F

Speciali ugelli per metano 20 mbar ordinabili separatamente.

VG 232 220

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

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

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

Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della stanza e l'abbinamento con cappe a estrazione o a ricircolo.

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

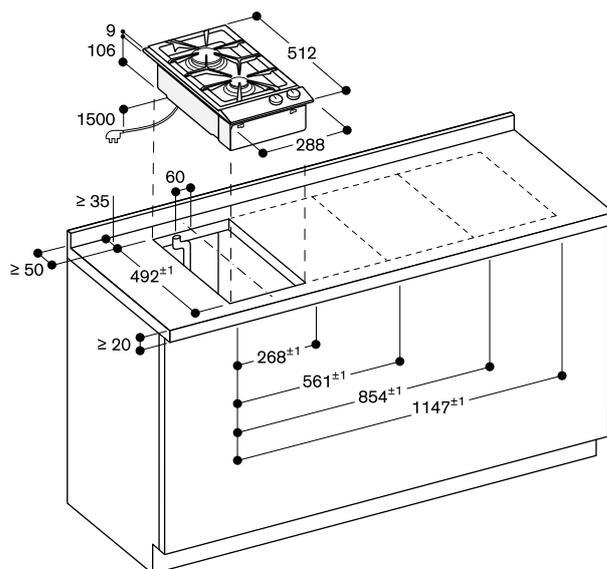
Peso dell'apparecchio 9 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale gas 4,9 kW.

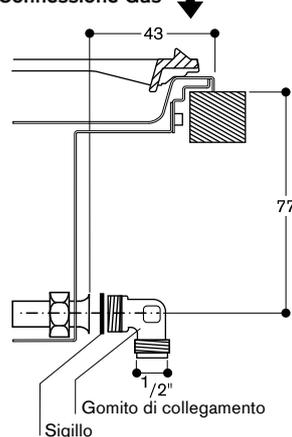
Assorbimento totale elettrico 2,0 W.

Cavo di collegamento 1,5 m con spina Schuko.



Distanza minima dal foro d'incasso dell'apparecchio alla parete 150 mm

Connessione Gas





VP 230 120

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 28 cm

Incluso con l'apparecchio

1 spatola

Accessori di installazione

VV 200 010

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

VV 200 020

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

Accessori speciali

VD 200 020

Coperchio nero

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piastra Teppan Yaki Vario Serie 200

VP 230

- Per una perfetta combinazione con tutti i piani Vario 200.
- Pratico pannello comandi per un utilizzo sicuro e confortevole.
- Superficie metallica cromata ad alta resistenza per arrostitire, cuocere e tenere in caldo direttamente sulla piastra.
- Controllo preciso della temperatura fino a 240°C.

Zone cottura

Superficie di cottura: 844 cm².

Funzionamento

Manopole di controllo con anello luminoso.

Pannello di controllo integrato.

Controllo elettronico della temperatura da 140°C a 240°C.

Caratteristiche

Elemento riscaldante (1800 W).

Funzione per tenere in caldo.

Pulizia semplificata.

Cornice in acciaio inox perfettamente saldata con superficie della piastra in acciaio inox.

Sicurezza

Indicatore luminoso del calore residuo.

Spia di funzionamento.

Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

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

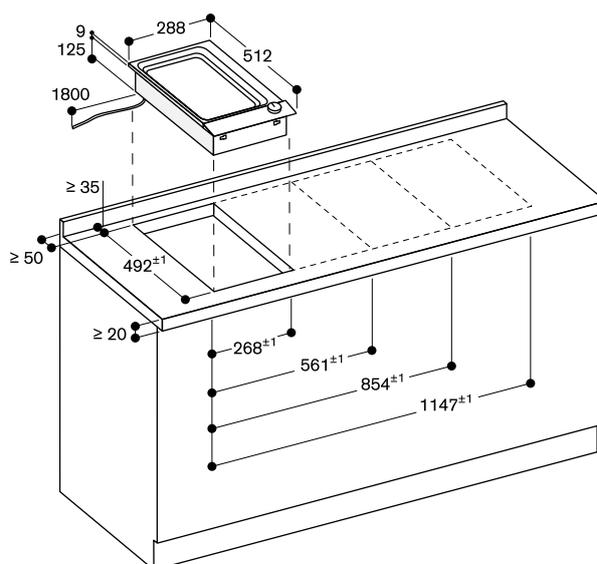
Lasciare una distanza minima di 30 cm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica. Prevedere un ripiano di separazione removibile sotto l'apparecchio.

Peso dell'apparecchio 10 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale elettrico 1,8 kW.

Cavo di collegamento 1,8 m senza spina.



Misure in mm

**VR 230 120**

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 28 cm

Incluso con l'apparecchio

1 accessorio per la raccolta del grasso

1 griglia in ghisa

1 confezione di pietre laviche

1 spazzola per la pulizia

Accessori di installazione

VV 200 010

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

VV 200 020

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

Accessori speciali

LV 030 000

1 confezione di pietre laviche per ricambio

VD 200 020

Coperchio nero

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Grill elettrico Vario Serie 200**VR 230**

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

Funzionamento

Manopole di controllo con anello luminoso.

Pannello di controllo integrato.

Regolazione a 9 livelli.

Caratteristiche

2 resistenze regolabili separatamente (1500 W).

Funzione Unione.

Griglia in ghisa.

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

Sicurezza

Indicatore luminoso del calore residuo.

Spia di funzionamento.

Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

In caso di combinazione con unità di aspirazione da piano, è sempre necessario posizionare l'apparecchio tra 2 VL 200.

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

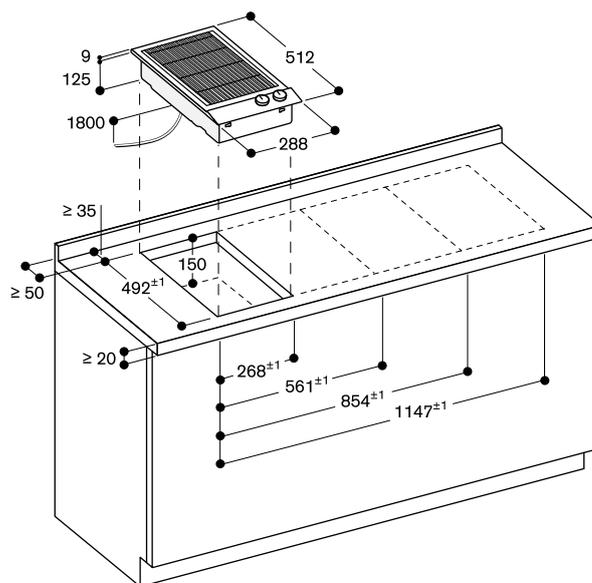
Lasciare una distanza minima di 20 cm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica.

Peso dell'apparecchio 15 kg.

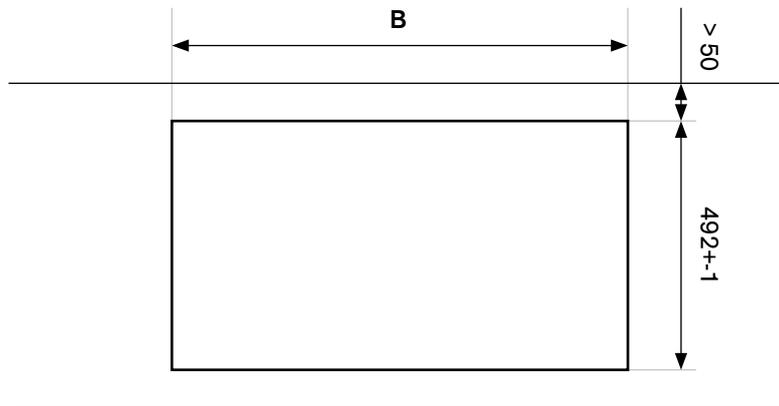
Valori di collegamento

Assorbimento totale elettrico 3,0 kW.

Cavo di collegamento 1,8 m senza spina.



La tabella seguente indica le dimensioni dei fori d'incasso per le combinazioni di apparecchi della Serie 200. Prendendo in considerazione le pagine di prodotto precedenti e i disegni riportati sotto, l'installatore può definire la corretta dimensione dell'intaglio.



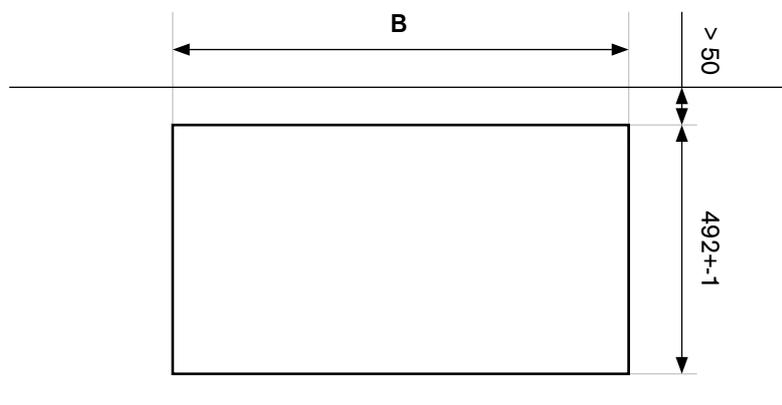
Piani cottura	Larghezza apparecchio [mm]	Dimensione B [mm]	N. di VV200010 / VV200020
	288 / 288	561 +-1	1
	288 / 288 / 288	854 +-1	2
	288 / 288 / 288 / 288	1147 +-1	3
	380 / 288	653 +-1	1
	580 / 288	853 +-1	1

Nel caso di configurazioni diverse da quelle riportate in tabella il calcolo della larghezza (B) può essere ottenuto con la seguente formula:

		Esempio con 4 piani da 28 cm		Vostra combinazione
Larghezza totale di tutti gli apparecchi	in mm	(4x 288)	1.152
+ numero di elementi di congiunzione	x 5 mm	3 x 5	+ 15
- ingombri laterali degli apparecchi	(20 mm totali)	20	- 20	- 20
= (B) Larghezza totale del foro	(in mm)		= 1.147 +/- 1 +/- 1

138 Indicazioni per la progettazione di combinazioni di piani Serie 200 con unità di aspirazione VL 200.

La tabella seguente indica le dimensioni dei fori d'incasso per le combinazioni di apparecchi della Serie 200. Prendendo in considerazione le pagine di prodotto precedenti e i disegni riportati sotto, l'installatore può definire la corretta dimensione dell'intaglio.



Fare riferimento alla formula nella pagina precedente per configurazioni diverse da quelle riportate nella tabella.

Piani cottura	Larghezza apparecchio [mm]	Dimensione B [mm]	N. di VV200010 / VV200020
	288 / 150 / 288	716 +-1	2
	380 / 150 / 380	900 +-1	3
	288 / 150 / 288 / 150	871 +-1	3
	288 / 150 / 288 / 150 / 288	1164 +-1	4
	288 / 150 / 288 / 288 / 150 / 288	1457 +-1	5
	380 / 150 / 288	808 +-1	3
	150 / 580 / 150	870 +-1	2
	288 / 150 / 580 / 150	1163 +-1	3

Applicabile a CX 492/482, VI 414/422/462/482/492, VI 232/242/262.

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 piano
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 in vetroceramica si scaldi è necessario inserire un ripiano intermedio).
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 in appoggio e minimo 70 mm per piani senza cornice, per CX 482/492 con cornice così come per piani CX 482/492 senza cornice 80 cm.

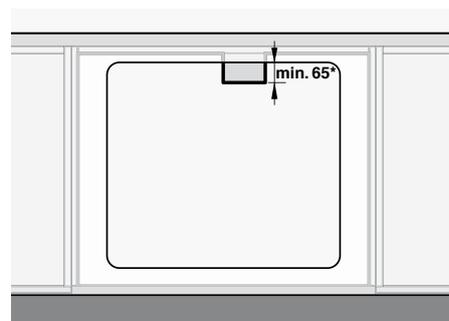
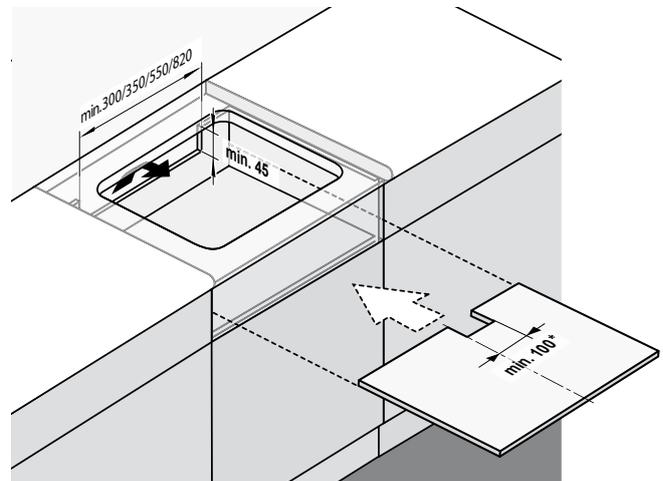
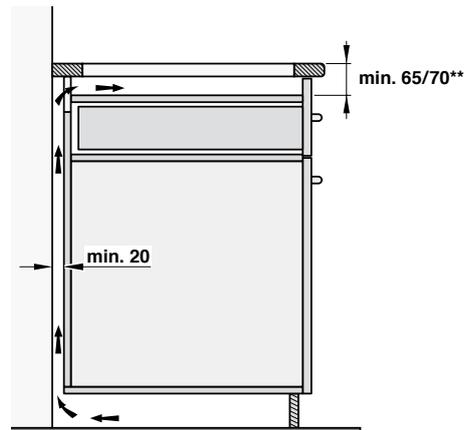
Combinazione con altri apparecchi
Non installare sopra lavastoviglie e lavatrici.

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 aperto.

C Al bordo posteriore dell'apparecchio
Lo spazio tra apparecchio e muro così come quello tra apparecchio e pavimento devono rimanere aperti.



CA 414 110F

Presse elettrica



LV 030 000

Confezione pietra lavica come ricambio



VA 440 010

Coperchio in acciaio inox Serie Vario 400



GN 232 110

Accessorio Teppan Yaki GN1/1 per piano Full Induction CX



GN 232 230

Accessorio Teppan Yaki GN2/3 per piano Full Induction CX



CA 051 300

Teppan Yaki per piani Full e Flex Induction



CA 052 300

Grill antiaderente per piani Flex induction



GP 900 001

Pentola in acciaio adatta per Frying Sensor, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002

Pentola in acciaio adatta per Frying Sensor, antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003

Pentola in acciaio adatta per Frying Sensor, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004

Pentola in acciaio adatta per Frying Sensor, antiaderente, 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



WZ 400 000

Anello Wok per padella Wok



AA 414 010

Deflettore dell'aria/banda metallica per piani a gas in affiancamento a VL 414



VA 420 004

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm



VA 420 010

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione in appoggio, 3 mm



LV 030 000

Confezione pietra lavica come
ricambio



VD 200 020

Coperchio con finitura in alluminio
anodizzato nero
Larghezza 28 cm



LS 041 001

Deflettore dell'aria in acciaio inossidabile
per affiancamento di piani a gas VL 200



VV 200 010

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



VV 200 020

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





Tipologia		Piano a induzione Full Induction	Piano a induzione Full Induction
Cornice in acciaio inox 3 mm in appoggio o installazione a filo top		CX 492 111	CX 482 111
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	90	80
Funzionamento			
Display TFT / Twist-Pad / Controllo a sensori		•/-/-	•/-/-
Display bicromatico (bianco/arancione)		-	-
Comandi frontali / pannello di controllo integrato		-/-	-/-
Zone Cottura			
Numero zone cottura o pentole rilevate		6	5
Superficie Full Induction		•	•
Zone Flex Induction 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) / zone unite 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W)		-	-
Zone Flex Induction 19x24 cm (2200 W, con booster 3700 W) / zone unite 38x24 cm (3300 W, con booster 3700 W)		-	-
Estensione automatica fino a 30/32 cm di larghezza (3300, con booster 3700 W)		-	-
Zona induzione ø 21 cm (2200 W, con booster 3700 W) / ø 26 cm (2600 W, con booster 3700 W) / ø 32 cm (3300 W, con booster 3700 W)		-	-
Caratteristiche			
Numero livelli di potenza		17	17
Funzione Flex per aree di cottura rettangolari		-	-
Funzione Cooking sensor / Frying sensor		•/-	•/-
Numero funzioni Frying sensor		-	-
Funzione Professional cooking		•	•
Booster per pentole / padelle		•/•	•/•
Funzione Tenere in caldo		•	•
Numero timer		6	5
Timer breve		•	•
Cronometro		•	•
Indicazione di calore residuo		•	•
Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display		•/•/•	•/•/•
Menu opzioni		•	•
Controllo cappa		• ²	• ²
Home Connect (Modulo WiFi integrato)		• ³	• ³
Accessori			
Teppan Yaki, GN1/1		GN 232 110 ¹	GN 232 110 ¹
Teppan Yaki, GN2/3		GN 232 230 ¹	GN 232 230 ¹
Teppan Yaki per Full e Flex Induction		CA 051 300 ¹	CA 051 300 ¹
Grill per Flex Induction		-	-
Padella per Frying sensor per zona cottura ø 15 cm		-	-
Padella per Frying sensor per zona cottura ø 19 cm		-	-
Padella per Frying sensor per zona cottura ø 21 cm		-	-
Padella per Frying sensor per zona cottura ø 28 cm		-	-
Cooking sensor		• / CA 060 300 ¹	• / CA 060 300 ¹
Anello di supporto per padella Wok		-	-
Padella Wok		-	-
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW)	7.4	7.4

• Di serie. – Non predisposto.

¹ Accessori speciali.

² In combinazione con la cappa idonea.

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



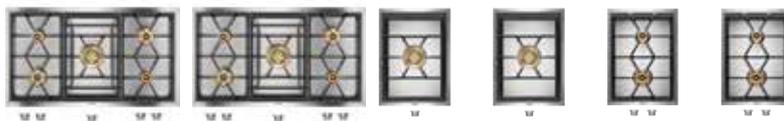
Piano a induzione Flex induction	Piano a induzione Flex induction	Piano a induzione Flex induction	Piano a induzione Wok	Piano a induzione Flex induction
VI 492 113	VI 482 113	VI 462 113	VI 414 113	VI 422 113
90	80	60	38	38
•/-/-	-/-•	-/-•	-/-•	-/-•
•	•	•	•	•
•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
5	4	4	1	2
-	-	-	-	-
4	4	4	-	-
-	-	-	-	2
-	-/2	1/-	-	-
1	-	-	1	-
12	12	12	12	12
•	•	•	•	•
-/•	-/•	-/•	-/•	-/•
5	4	4	1	2
-	-	-	-	-
•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
-	-	-	-	-
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•
-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/•/-
•	•	•	•	•
• ²	• ²	• ²	• ²	• ²
• ³	• ³	• ³	• ³	• ³
-	-	-	-	-
CA 051 300 ¹	CA 051 300 ¹	CA 051 300 ¹	CA 051 300 ¹	-
CA 052 300 ¹	CA 052 300 ¹	CA 052 300 ¹	CA 052 300 ¹	-
GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹
GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹
GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹
GP 900 004 ¹	GP 900 004 ¹	GP 900 004 ¹	GP 900 004 ¹	-
-	-	-	-	-
WZ 400 000 ¹	-	-	WZ 400 000 ¹	-
WP 400 001 ¹	-	-	WP 400 001 ¹	-
11.1	7.4	7.4	3.7	3.7



Tipologia	Piano a induzione Flex Induction	Piano a induzione Flex Induction	Piano a induzione Flex Induction
In appoggio / a filo / saldato	VI 262 120	VI 242 120	VI 232 121
Dimensioni	•/-/-	•/-/-	•/-/-
Larghezza (cm)	60	38	28
Funzionamento			
Display TFT / Twist-Pad / Controllo a sensori	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Display bicromatico (bianco/arancione)	-	-	-
Comandi frontali / pannello di controllo integrato	-/•	-/•	-/•
Zone cottura			
Numero zone cottura	4	2	2
Full Induction	-	-	-
Flex Induction 19x21 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 38x21 cm (3300, con booster 3700 W)	-	-	2
Flex Induction 19x23 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 38x23 cm (3300, con booster 3700 W)	4	-	-
Flex Induction 19x24 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 38x24 cm (3300, con booster 3700 W)	-	2	-
Caratteristiche			
Numero livelli di potenza	9	9	9
Funzione Flex	•	•	•
Funzione Cooking sensor / Frying sensor	-/•	-/•	-/•
Numero funzioni Frying sensor	4	2	2
Funzione Professional cooking	-	-	-
Booster per pentole / padelle	•/-	•/-	•/-
Funzione Tenere in caldo	-	-	-
Numero timer	-	-	-
Timer breve	-	-	-
Cronometro	-	-	-
Indicazione di calore residuo	•	•	•
Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display	-/•/-	-/•/-	-/•/-
Menu opzioni	-	-	-
Controllo cappa	-	-	-
Modulo WiFi integrato (Home Connect)	-	-	-
Accessori			
Teppan Yaki per Full e Flex Induction	CA 051 300 ¹	CA 051 300 ¹	CA 051 300 ¹
Grill per Flex Induction	CA 052 300 ¹	CA 052 300 ¹	CA 052 300 ¹
Padella per Frying sensor ø 15 cm	GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹
Padella per Frying sensor ø 19 cm	GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹
Padella per Frying sensor ø 21 cm	GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹
Padella per Frying sensor ø 28 cm	-	-	-
Cooking sensor	-	-	-
Coperchio apparecchio colore nero	-	-	VD 200 020 ¹
Valori di collegamento			
Assorbimento totale (kW)	7.4	3.7	3.7

• Di serie. – Non predisposto.

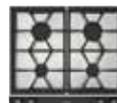
¹ Accessori speciali.



Tipologia	Piano a gas	Piano a gas	Wok a gas	Wok a gas	Piano a gas	Piano a gas
	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 microsferi	•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-
In appoggio / a filo / saldato	•/•/-	•/•/-	•/•/-	•/•/-	•/•/-	•/•/-
Gas Gpl 50 mbar / Gas Gpl 28-37 mbar / Gas metano 20 mbar	-/•/-	-/•/•	-/•/-	-/•/•	-/•/-	-/•/•
Dimensioni						
Larghezza (cm)	90	90	38	38	38	38
Funzionamento						
Comandi frontali / pannello di controllo integrato	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
Zone cottura						
Numero zone cottura	5	5	1	1	2	2
Bruciatore Wok (300 – 5800 W)	1	-	1	-	-	-
Bruciatore Wok (300 – 6000 W)	-	1	-	1	-	-
Bruciatore intensivo (165 – 4000 W)	2	2	-	-	1	1
Bruciatore standard (165 – 2000 W)	2	2	-	-	1	1
Caratteristiche						
Numero livelli	12	12	12	12	12	12
Controllo elettronico	•	•	•	•	•	•
Accensione automatica / Accensione elettrica	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
Controllo elettronico fiamma con riaccensione automatica	•	•	•	•	•	•
Funzione Simmer	•	•	•	•	•	•
Indicazione di calore residuo	•	•	•	•	•	•
Spegnimento di sicurezza	•	•	•	•	•	•
Griglie in ghisa	3	3	1	1	1	1
Accessori						
Anello Wok	•	•	•	•	-	-
Padella Wok	WP 400 001 ¹	-	-			
Coperchio apparecchio in acciaio inox	-	-	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	15.0

• Di serie. - Non predisposto.

¹ Accessori speciali.



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

• Di serie. – Non predisposto.

¹ Accessori speciali.

² Ugelli per gas metano 20 mbar possono essere ordinati come parti di ricambio.

³ Ugelli per gas Gpl 28/37 mbar possono essere ordinati come parti di ricambio.



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



Tipologia	Teppan Yaki	Grill Elettrico
	VP 414 111	VR 414 111
Cornice acciaio inox 3 mm / spazzolata / lavorata a microsfere	•/-/-	•/-/-
In appoggio / a filo / saldato	•/•/-	•/•/-
Dimensioni		
Larghezza (cm)	38	38
Funzionamento		
Comandi frontali / pannello di controllo integrato	•/-	•/-
Zone cottura		
Numero zone cottura	2	2
Output (kW)	2 x 1.5	2 x 1.5
Range temperatura (C°)	120 - 240	-
Caratteristiche		
Numero livelli	12	12
Regolazione elettronica della temperatura	•	•
Funzione pulizia	•	-
Utilizzo 2 zone cottura combinate / separate	•/•	•/•
Griglia in ghisa	-	2
Cestello in acciaio inox con pietra lavica	-	•
Bacinella raccolta grassi	-	•
Superficie di cottura cromata	•	-
Superficie di cottura in acciaio inox	-	-
Funzione tenere in caldo	•	-
Indicazione calore residuo	•	•
Sicurezza bambino / Spegnimento di sicurezza	-/•	-/•
Accessori		
Piastra in ghisa, mezza dimensione	-	•
Coperchio apparecchio in acciaio inox	VA 440 010 ¹	VA 440 010 ¹
Coperchio apparecchio colore nero	-	-
Spazzola per pulizia	-	•
Spatola	2	-
Valori di collegamento		
Assorbimento totale (kW)	3.0	3.0

• Di serie. -Non predisposto.

¹ Accessori speciali.



Teppan Yaki	Grill Elettrico
-------------	-----------------

VP 230 120	VR 230 120
------------	------------

-/-/•	-/-/•
-------	-------

•/-/-	•/-/-
-------	-------

28	28
----	----

-/•	-/•
-----	-----

1	2
---	---

1.8	2 x 1.5
-----	---------

140 - 240	-
-----------	---

10	9
----	---

•	-
---	---

-	-
---	---

-/•	-/•
-----	-----

-	1
---	---

-	•
---	---

-	•
---	---

-	-
---	---

•	-
---	---

•	-
---	---

•	•
---	---

-/•	-/•
-----	-----

-	-
---	---

-	-
---	---

VD 200 020 ¹	VD 200 020 ¹
-------------------------	-------------------------

-	•
---	---

2	-
---	---

1.8	3.0
-----	-----



Piani cottura

Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione	152
Piani cottura a gas Serie 400	154
Piani cottura Full Induction Serie 400	160
Piani cottura Flex Induction Serie 400	164
Piani cottura Flex Induction con aspirazione integrata Serie 400 e Serie 200	174
Esempi di progettazione	180
Piani cottura Flex Induction Serie 200	182
Piani cottura elettrici Serie 200	202
Note di installazione per piani cottura a induzione e in vetroceramica	205
Accessori Accessori speciali piani cottura	206
Tabelle tecniche	208

152 Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione

✓ : combinazione raccomandata per estetica e performance - : non consigliata 📶 : integrazione per controllo cappa da piano cottura												
Tipologia piano cottura	Immagine	Codice		AC 400 larghezza secondo la configurazione	AC 250 121 larghezza 120 cm	AC 230 101 larghezza 100 cm	AC 270 101 larghezza 100 cm	AW 442 larghezza 90 cm	AW 442 larghezza 120 cm	AW 442 larghezza 160 cm	AW 240 191 larghezza 90 cm	AW 250 192 larghezza 90 cm
	Larghezza max delle combinazioni piani Vario				90 cm	90 cm	90 cm	80 cm	100 cm	140 cm	80 cm	80 cm
Grill Elettrico Vario 400		VR 414	40 cm	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	-	-
Teppan Yaki / Gas Vario 400		VP 414 / VG 4..	40 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
Flex Induction Vario 400		VI 4..	40 cm	✓	✓ 📶	✓ 📶	✓ 📶	✓	✓	✓	-	-
Flex Induction Vario 400		VI 462	60 cm	✓	✓ 📶	✓ 📶	✓ 📶	✓	✓	✓	-	-
Flex Induction Vario 400		VI 482	80 cm	✓	✓ 📶	✓ 📶	✓ 📶	✓	✓	✓	-	-
Flex Induction Vario 400		VI 492	90 cm	✓	✓ 📶	✓ 📶	✓ 📶	-	✓	✓	-	-
Gas Serie 400 / Vario 400		VG 491 / CG 492	90 cm	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	-	-
Grill Elettrico Vario 200		VR 230	30 cm	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	-	-
Teppan Yaki / Gas / Flex Induction Vario 200		VP 2.. / VI 2.. / VG 2..	30 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
Flex Induction Vario 200		VI 242	40 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
Flex Induction / Gas Vario 200		VI 262 / VG 264	60 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
Full Induction Vario 400 con cornice		CX 482 111	80 cm	✓	✓ 📶	✓ 📶	✓ 📶	✓	✓	✓	✓ 📶	✓ 📶
Full Induction Serie 400 senza cornice		CX 482 101	80 cm	✓	✓ 📶	✓ 📶	✓ 📶	✓	✓	✓	✓ 📶	✓ 📶
Full Induction Serie 400		CX 492	90 cm	✓	✓ 📶	✓ 📶	✓ 📶	-	✓	✓	-	-
Flex Induction Serie 200		CI 261	60 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Flex Induction Serie 200		CI 262	60 cm	✓	✓ 📶	✓ 📶	✓ 📶	✓	✓	✓	✓ 📶	✓ 📶
Flex Induction Serie 200		CI 272	70 cm	✓	✓ 📶	✓ 📶	✓ 📶	✓	✓	✓	✓ 📶	✓ 📶
Flex Induction Serie 200		CI 282 / CI 283	80 cm	✓	✓ 📶	✓ 📶	✓ 📶	✓	✓	✓	✓ 📶	✓ 📶
Flex Induction Serie 200		CI 292	90 cm	✓	✓ 📶	✓ 📶	✓ 📶	-	✓	✓	-	-
Gas Serie 200		CG 261	60 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
Gas Serie 200		CG 291	90 cm	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	-	-
Gas Serie 200		VG 295	90 cm	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	-	-
Elettrico e vetroceramica Serie 200		CE 261	60 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Elettrico e vetroceramica Serie 200		CE 291	90 cm	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	-	-

														
AI 442 larghezza 100 cm	AI 442 larghezza 120 cm	AI 442 larghezza 160 cm	AI 240 191 larghezza 90 cm	AL 400 122 larghezza 120 cm	AL 400 192 larghezza 90 cm	AL 200 180 larghezza 80 cm	AL 200 190 larghezza 90 cm	VL 414 112 larghezza 15,5 cm	VL 200 120 larghezza 15 cm	AF 210 192 larghezza 90 cm	AF 210 162 larghezza 60 cm	AC 200 191 larghezza 86 cm	AC 200 181 larghezza 70 cm	AC 200 161 larghezza 52 cm
80 cm	100 cm	130 cm	80 cm	120 cm	90 cm					90 cm	60 cm	90 cm	70 cm	60 cm
✓	✓	✓	-	✓	✓	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	-	✓	✓	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	-	✓	✓	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	-	✓	✓	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	-	✓	✓	-	-	✓	-	✓	-	✓	-	-
-	✓	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-
-	✓	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-
✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-
✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	📶	-	-	✓	-	✓	-	-
-	✓	✓	-	✓	✓	-	✓	📶	-	✓	-	✓	-	-
✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	✓	✓	-
✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	📶	-	-	✓	-	✓	-	-
-	✓	✓	-	✓	✓	-	✓	📶	-	✓	-	✓	-	-
✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓
-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-
-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-
✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓
-	✓	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-

**CG 492 111F**

Acciaio inox

Larghezza 100 cm

Gpl 28-30/37 mbar

CG 492 211

Acciaio inox

Larghezza 100 cm

Metano 20 mbar

Accessorio necessario per l'installazione**CA 429 410**

Set comprensivo di cornice e telaio da ordinare separatamente

Accessori speciali**WP 400 001****Padella Wok**

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

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura a gas Serie 400**CG 492**

- 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 Simmer a minima intensità.
- 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**

1 bruciatore Wok a corona multipla (300 – 5800 W), adatto a padella Wok e pentole ø max. 32 cm.

2 bruciatori ultra-rapidi a corona multipla (165 – 4000 W), adatti a pentole di ø max. 28 cm.

2 bruciatori a corona multipla (165 – 2000 W), adatti a pentole ø max. 24 cm.

CG 492 211

1 bruciatore Wok a corona multipla (300 – 6000 W), adatto a padella Wok e pentole ø max. 32 cm.

2 bruciatori ultra-rapidi a corona multipla (165 – 4000 W), adatti a pentole di ø max. 28 cm.

2 bruciatori a corona multipla (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.

Tutto il comfort dell'accensione automatica: attivazione immediata della fiamma con un unico gesto.

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

Caratteristiche

Funzione Simmer per scioglimento e mantenimento in caldo con attivazione/disattivazione della fiamma.

Bruciatori in ottone.

Griglia in ghisa in tre parti con superficie piana, a livello del piano di lavoro.

Sicurezza

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

Termocoppia di sicurezza.

Indicazione del calore residuo.

Spegnimento automatico 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.

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 cm.

Apporto aria dall'alto.

Montaggio senza piano intermedio.

Grazie alla possibilità di saldare solo la cornice al piano di lavoro, il piano cottura rimane 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 laterale di min.

300 mm da materiali sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica.

Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le

normative locali in materia di aerazione

del locale, superficie della 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.

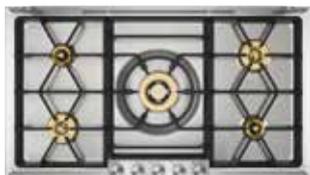
Peso dell'apparecchio 33 kg.

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.

**VG 295 150F**

Larghezza 90 cm

Gpl 28-37 mbar

Bruciatore Wok fino a 5,8 kW

VG 295 250

Larghezza 90 cm

Metano 20 mbar

Bruciatore Wok fino a 6 kW

Incluso con l'apparecchio

1 anello di fissaggio per Wok

Accessori speciali**WP 400 001****Padella Wok**

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

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura a gas Serie 200**VG 295**

- Pannello di controllo per un utilizzo sicuro e confortevole.
- Controllo completamente meccanico a 9 livelli capace di regolare l'intensità della fiamma alla perfezione.
- Solido bruciatore in ottone a corona multipla resistente al calore.
- Solide griglie con superficie piana.
- 5 bruciatori con una potenza complessiva di 18 kW con Wok.

Zone cottura**VG 295 150F**

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

2 bruciatori ultra-rapidi a corona multipla (170 – 4000 W), adatti a pentole di ø max. 28 cm.

2 bruciatori a corona multipla (170 – 2000 W), adatti a pentole ø max. 24 cm.

VG 295 250

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

2 bruciatori ultra-rapidi a corona multipla (170 – 4000 W), adatti a pentole di ø max. 28 cm.

2 bruciatori a corona multipla (170 – 2000 W), adatti a pentole ø max. 24 cm.

Funzionamento**Manopole con anello luminoso.**

Pannello di controllo integrato.
Accensione con un unico gesto.
Accensione elettrica.

Caratteristiche

Griglie in ghisa divise in tre parti con superficie piana.

Bruciatori in ottone.**Sicurezza**

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

Precauzioni di montaggio**VG 295 150F**

Speciali ugelli per metano 20 mbar ordinabili separatamente.

VG 295 250

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

Montaggio senza ripiano intermedio. L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto. Prevedere per la parete posteriore e per i listelli un materiale non infiammabile e resistente al calore. Possibilità di inserimento in basi da 90 cm. Lasciare una distanza laterale di min. 300 mm da materiali sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica. Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della stanza e l'abbinamento con cappe a estrazione o a ricircolo.

La distanza minima tra il piano cottura a gas (con più di 11 kW) e la cappa aspirante è 70 cm.

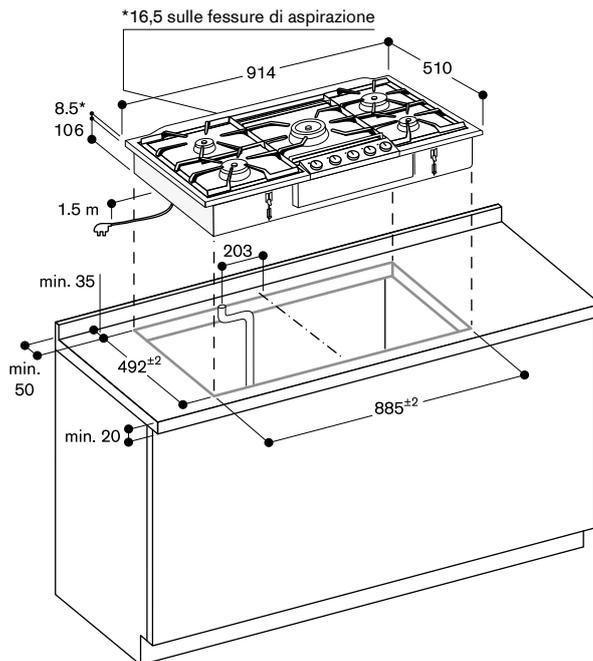
Peso dell'apparecchio 29 kg.

Valori di collegamento

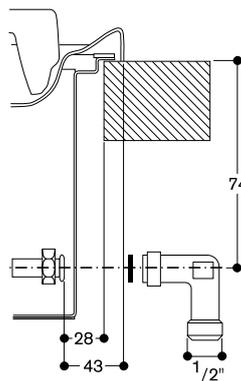
Assorbimento totale gas 17,8/18 kW.

Assorbimento totale elettrico 10,0 W.

Cavo di collegamento 1,5 m con spina Schuko.



Distanza minima dall'intaglio dell'apparecchio alla parete laterale 300 mm.

Connessione gas

Misure in mm

**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

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

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 corona multipla (300 W - 5000 W).

1 bruciatore ad alta intensità (500 W - 3000 W), adatto per pentole/padelle fino a Ø 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 divise in 3 parti con superficie piana.

Bruciatori smaltati.

Sicurezza

Termocoppia di sicurezza.

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.

L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.

Lasciare una distanza laterale di min. 150 mm da materiali sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica.

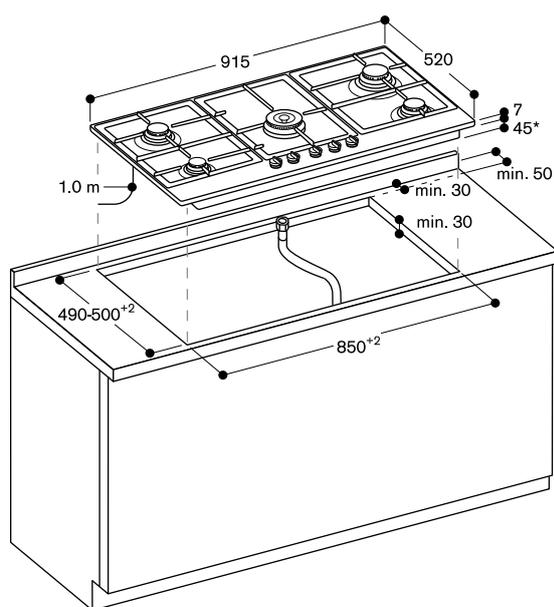
Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della camera e l'abbinamento con cappe ad espulsione o a ricircolo. La distanza minima tra il piano cottura a gas (con più di 11 kW) e la cappa aspirante è 70 cm.

Peso dell'apparecchio 19 kg.

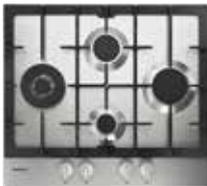
Valori di collegamento

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

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

Consultare la sezione **"Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione"** per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura a gas Serie 200**CG 261**

- 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 Wok a corona multipla (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 a bassa intensità (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 divise in 2 parti con superficie piana.

Bruciatori smaltati.

Sicurezza

Termocoppia di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Speciali ugelli ordinabili separatamente. Inserimento in nicchia standard da 56 cm.

Apporto aria dall'alto.

Montaggio con ripiano intermedio.

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

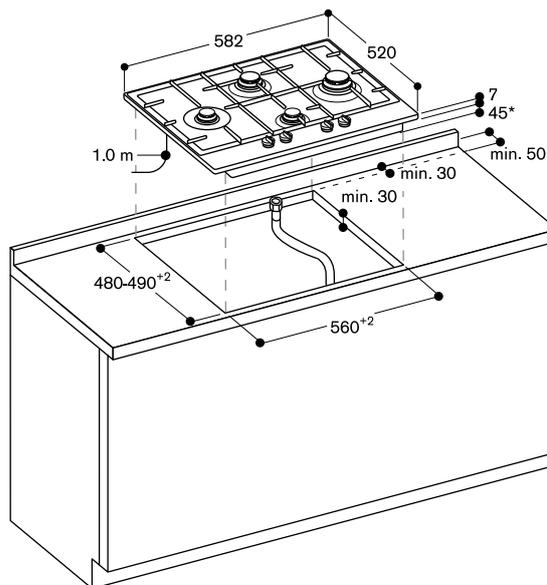
Lasciare una distanza laterale di min. 100 mm da materiali sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica.

Peso dell'apparecchio 18 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale gas 9,75 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,0 m senza spina.



* 56 mm di spazio per connessione gas lato posteriore destro

**CX 492 101**

Vetroceramica colore nero

Senza cornice

Larghezza 90 cm

Incluso con il piano

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

Accessori speciali acquistabili separatamente**CA 060 300**

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

CA 051 300

Accessorio Teppan Yaki

Per piani cottura Full e Flex Induction

GN 232 110

Accessorio Teppan Yaki

GN 1/1

Per piani cottura full induction

GN 232 230

Accessorio Teppan Yaki

GN 2/3

Per piani cottura full induction

Disponibile versione con cornice.

Scheda consultabile nella sezione precedente del catalogo Piani cottura Vario Serie 400

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Full Induction

Serie 400

CX 492

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

Zone cottura

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

Possono essere riconosciute simultaneamente fino a 6 posizioni di cottura.

Funzionamento

Display touch control TFT con indicazioni d'utilizzo.

Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura).

Funzione Professional Cooking (cottura professionale).

Funzione Dynamic cooking (cottura dinamica).

Funzione Teppan Yaki.

Booster per pentole.

Booster per padelle.

Funzione mantenimento al caldo.

Individuazione della singola posizione di cottura.

Timer per ogni posizione di cottura.

Cronometro.

Contaminuti.

Tasto informazioni.

Funzione PowerManagement.

Possibilità di controllo cappa

(con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi.

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

Per ulteriori informazioni visitare

www.home-connect.com.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).

Indicatore calore residuo.

Sicurezza bambini.

Funzione Pausa.

Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

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

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

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

Utilizzare spessori appropriati in caso di piani di lavoro sottili.

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

La superficie deve essere omogenea e dritta.

Si raccomanda un ripiano intermedio che sia removibile in caso di bisogno.

Fissare l'apparecchio dal sotto.

Spessore top min. 16 mm.

La misura della fuga tra il piano cottura e il top è variabile in base alla

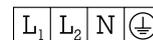
precisione dell'intaglio sul piano lavoro.

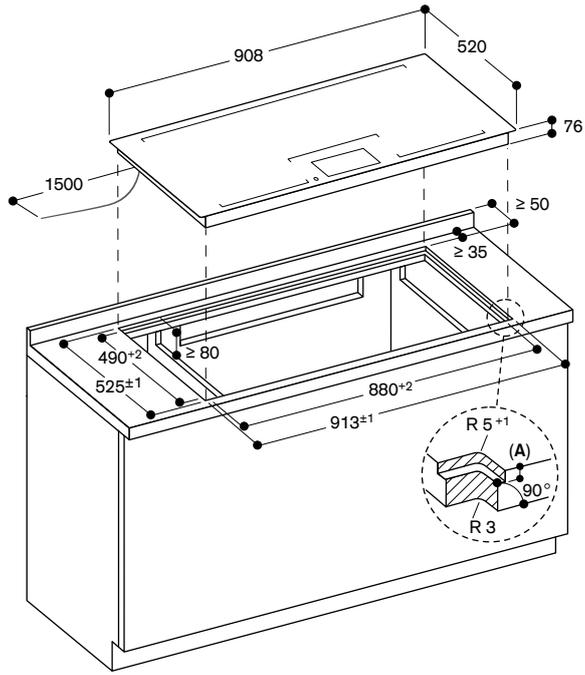
Peso dell'apparecchio 31 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW.

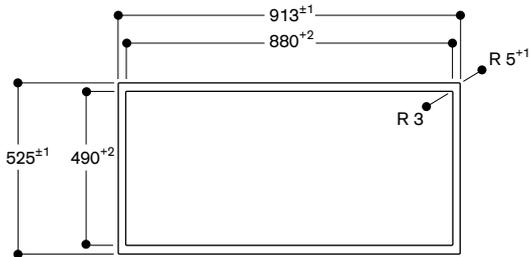
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



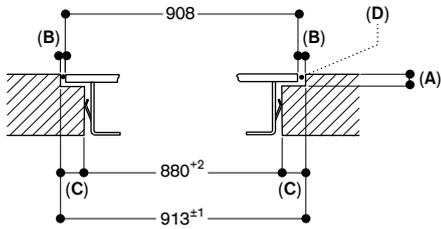


A: $6,5^{+0,5}$

Vista dall'alto

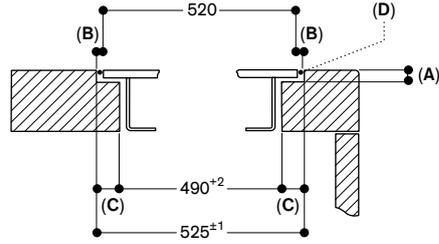


Sezione longitudinale



A: $6,5^{+0,5}$
 B: 2,5
 C: 16,5
 D: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: $6,5^{+0,5}$
 B: 2,5
 C: 17,5
 D: Riempire con silicone

**CX 482 101**

Vetroceramica colore nero

Cornice in acciaio inox

Larghezza 80 cm

Incluso con il piano

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

Accessori speciali acquistabili separatamente**CA 060 300**

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

CA 051 300

Accessorio Teppan Yaki

Per piani cottura Full e Flex Induction

GN 232 110

Accessorio Teppan Yaki

GN 1/1

Per piani cottura full induction

GN 232 230

Accessorio Teppan Yaki

GN 2/3

Per piani cottura full induction

Disponibile versione con cornice.

Scheda consultabile nella sezione precedente del catalogo Piani cottura Vario Serie 400

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Full Induction

Serie 400

CX 482

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

Zone cottura

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

Possono essere riconosciute simultaneamente fino a 5 posizioni di cottura.

Funzionamento

Display touch control TFT con indicazioni d'utilizzo.

Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura).

Funzione Professional Cooking (cottura professionale).

Funzione Dynamic cooking (cottura dinamica).

Funzione Teppan Yaki.

Booster per pentole.

Booster per padelle.

Funzione mantenimento al caldo.

Individuazione della singola posizione di cottura.

Timer per ogni posizione di cottura.

Cronometro.

Contaminuti.

Tasto informazioni.

Funzione PowerManagement.

Possibilità di controllo cappa

(con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi.

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

Per ulteriori informazioni visitare

www.home-connect.com.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).

Indicatore calore residuo.

Sicurezza bambini.

Funzione Pausa.

Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

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

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

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

Utilizzare spessori appropriati in caso di piani di lavoro sottili.

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

La superficie deve essere omogenea e dritta.

Si raccomanda un ripiano intermedio che sia removibile in caso di bisogno.

Fissare l'apparecchio dal sotto.

Spessore top min. 16 mm.

La misura della fuga tra il piano cottura e il top è variabile in base alla

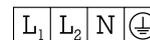
precisione dell'intaglio sul piano lavoro.

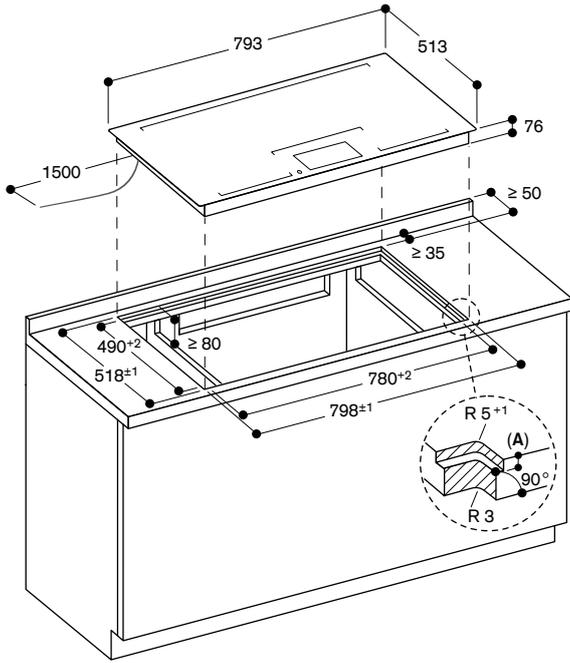
Peso dell'apparecchio 26 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW.

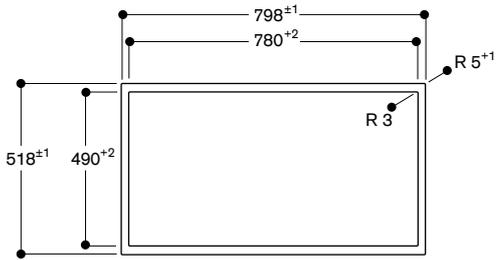
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



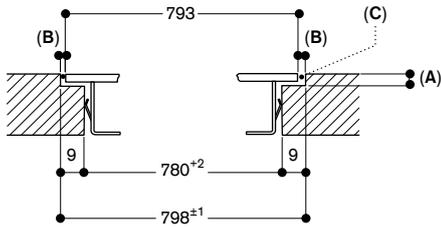


A: $6.5^{+0.5}$

Vista dall'alto



Sezione longitudinale

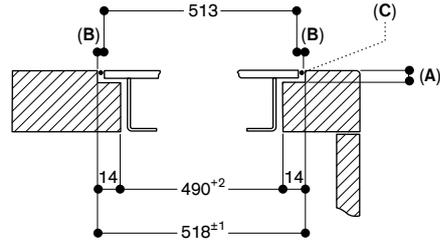


A: $6.5^{+0.5}$

B: 2.5

C: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: $6.5^{+0.5}$

B: 2.5

C: Riempire con silicone



VI 492 103

Senza cornice
Larghezza 90 cm

Accessori per l'installazione

VA 420 004

Elemento di congiunzione per combinazioni Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm.

Consultare schemi di incasso capitolo "Piani Vario Serie 400"

Accessori speciali

CA 051 300

Teppan Yaki

Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

GP 900 001

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 18 cm

GP 900 003

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm

WP 400 001

Padella Wok

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

WZ 400 000

Anello di supporto per padella Wok

solo per piani ad induzione Vario

Disponibile versione con cornice.

Scheda consultabile nella sezione precedente del catalogo Piani cottura Vario Serie 400

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction

Serie 400

VI 492

- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- 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.
- Senza cornice per installazione a filo top.

Zone cottura

2 zone Flex Induction ciascuna da 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

2 zone Flex Induction ciascuna da 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

1 zona induzione ø 21 cm (2200 W, con booster 3700 W) con estensione automatica fino a ø 26 cm (2600 W, con booster 3700 W) e a ø 32 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

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

Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.

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

Caratteristiche

Funzione Flex per zone cottura rettangolari.

Frying sensor.

Funzione Booster.

Cronometro.

Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi.

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

Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicazione calore residuo.

Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

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).

La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportune 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 larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e dell'intaglio sul piano di lavoro.

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

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

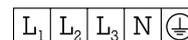
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

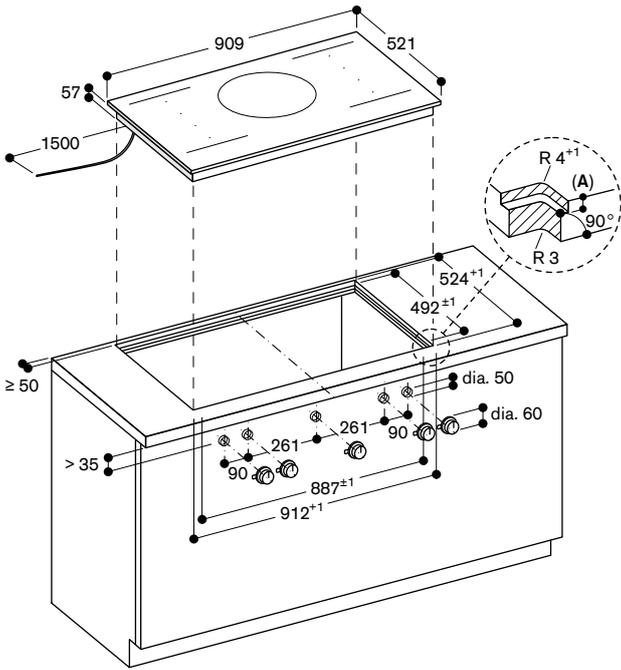
Peso dell'apparecchio 25 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 11,1 kW.

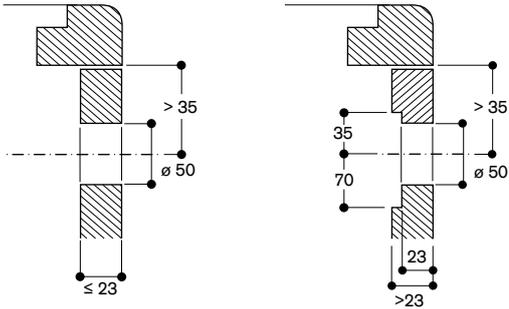
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



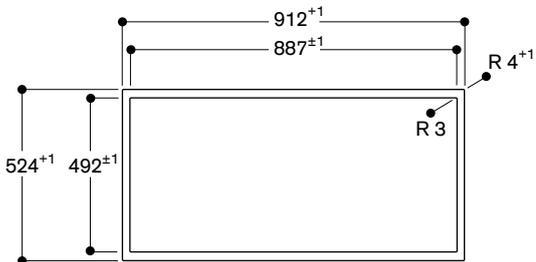


A: $6.5^{+0.5}$
 measurements in mm

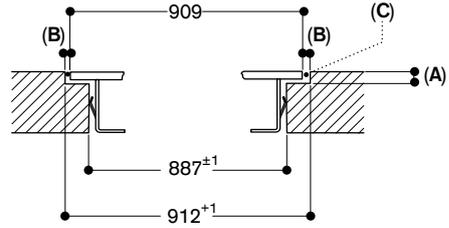
Installazione manopola; a filo



Vista dall'alto

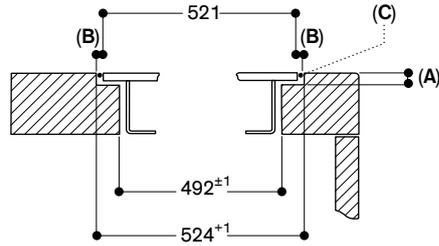


Sezione longitudinale



A: $6.5^{+0.5}$
 B: 1.5
 C: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: $6.5^{+0.5}$
 B: 1.5
 C: Riempire con silicone

**VI 482 103**

Senza cornice
Larghezza 80 cm

Accessori per l'installazione**VA 420 004**

Elemento di congiunzione per combinazioni Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm.

Consultare schemi di incasso capitolo "Piani Vario Serie 400"

Accessori speciali**CA 051 300****Teppan Yaki**

Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300**Grill antiaderente**

Per piani cottura Flex Induction

GP 900 001**Padella adatta a Frying Sensor**

in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002**Padella adatta a Frying Sensor**

in acciaio inox, antiaderente, ø 18 cm

GP 900 003**Padella adatta a Frying Sensor**

in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004**Padella adatta a Frying Sensor**

in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm

Disponibile versione con cornice.

Scheda consultabile nella sezione precedente del catalogo Piani cottura Vario Serie 400

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction**Serie 400****VI 482**

- Funzione Flex 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 un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.
- Senza cornice per installazione a filo top.

Zone cottura

2 zone Flex Induction ciascuna da 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x32 cm (3300 W, con booster 3700 W).

2 zone Flex Induction ciascuna da 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x32 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

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

Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.

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

Caratteristiche

Funzione Flex per zone cottura rettangolari.

Frying sensor.

Funzione Booster.

Cronometro.

Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi.

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

Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicazione calore residuo.

Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

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).

La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportune 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 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 padella wok e il relativo anello non possono essere utilizzati con questo piano cottura.

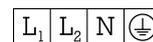
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

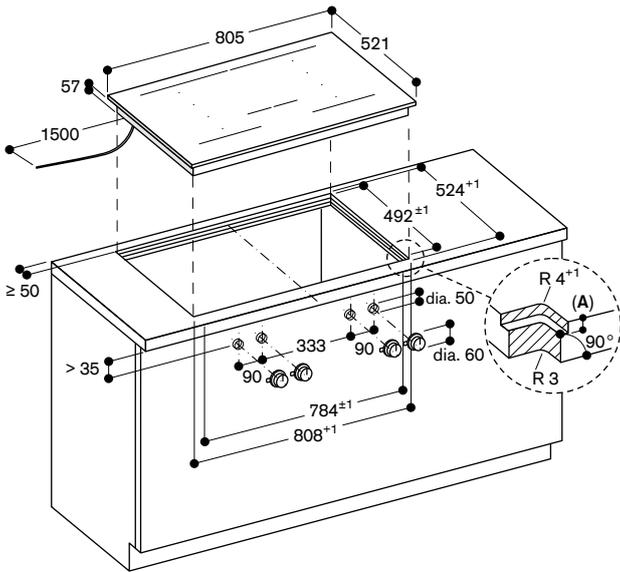
Peso dell'apparecchio 20 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW.

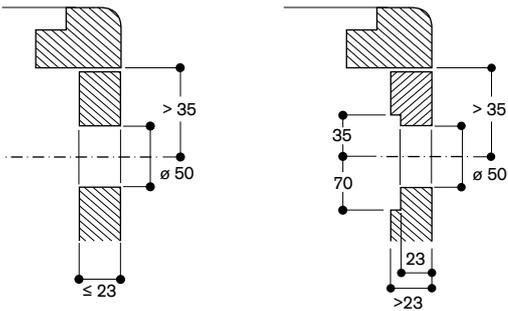
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



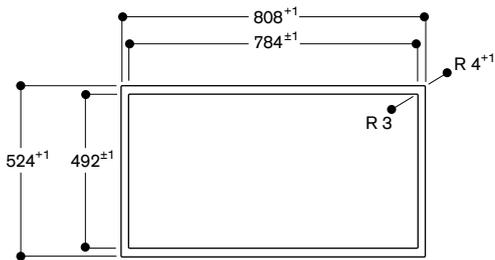


A: $6.5^{+0.5}$

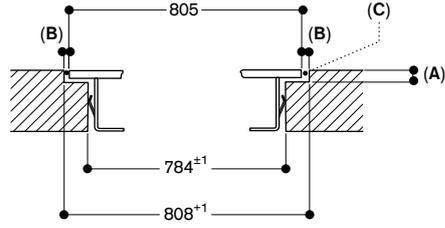
Installazione manopola; a filo



Vista dall'alto

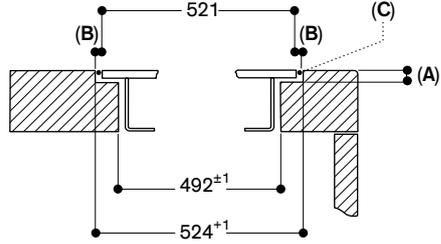


Sezione longitudinale



- A: $6.5^{+0.5}$
- B: 1.5
- C: Riempire con silicone

Sezione trasversale



- A: $6.5^{+0.5}$
- B: 1.5
- C: Riempire con silicone



VI 462 103

Senza cornice
Larghezza 60 cm

Accessori per l'installazione

VA 420 004

Elemento di congiunzione per combinazioni Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm.

Consultare schemi di incasso capitolo "Piani Vario Serie 400"

Accessori speciali

CA 051 300

Teppan Yaki

Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

GP 900 001

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 18 cm

GP 900 003

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm

Disponibile versione con cornice.

Scheda consultabile nella sezione precedente del catalogo Piani cottura Vario Serie 400

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction

Serie 400

VI 462

- Funzione Flex 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 un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.
- Senza cornice per installazione a filo top.

Zone cottura

2 zone Flex Induction ciascuna da 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).

2 zone Flex Induction ciascuna da 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

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

Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.

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

Caratteristiche

Funzione Flex per zone cottura rettangolari.

Frying sensor.

Funzione Booster.

Cronometro.

Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi.

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

Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicazione calore residuo.

Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

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).

La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportune 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 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 padella wok e il relativo anello non possono essere utilizzati con questo piano cottura.

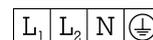
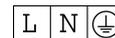
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

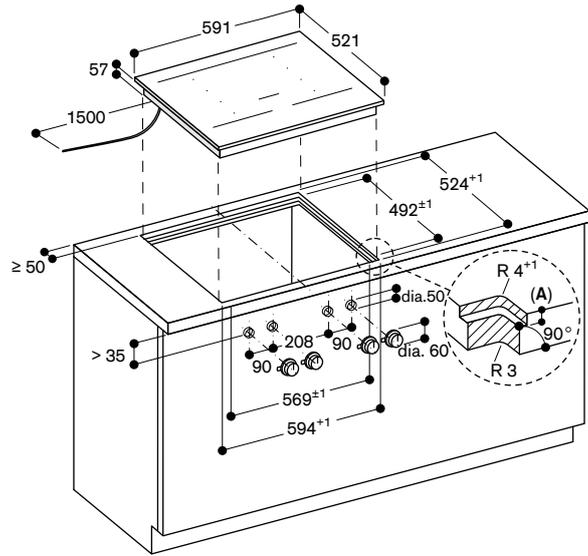
Peso dell'apparecchio 18 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW.

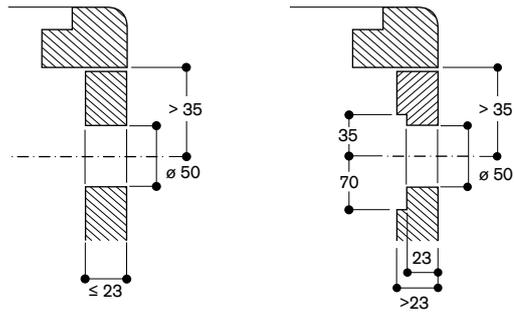
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



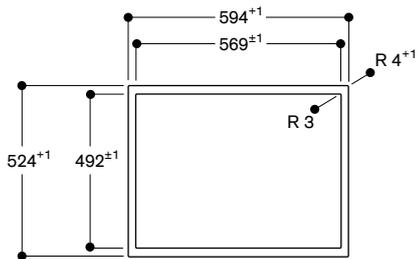


A: $6.5^{+0.5}$

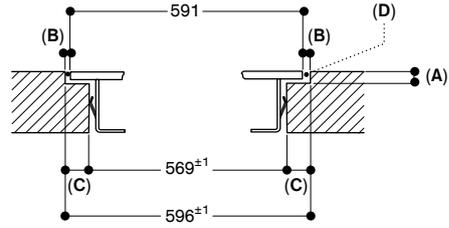
Installazione manopola; a filo



Vista dall'alto

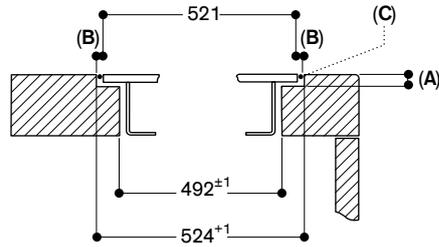


Sezione longitudinale



- A: $6.5^{+0.5}$
- B: 2.5
- C: 13.5
- D: Riempire con silicone

Sezione trasversale



- A: $6.5^{+0.5}$
- B: 1.5
- C: Riempire con silicone



VI 414 104

Senza cornice
Larghezza 38 cm

Accessori per l'installazione

VA 420 004

Elemento di congiunzione per combinazioni Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm.

Consultare schemi di incasso capitolo "Piani Vario Serie 400"

Accessori speciali

GP 900 001

Padella adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente ø 15 cm

GP 900 002

Padella adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente ø 18 cm

GP 900 003

Padella adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente ø 21 cm

GP 900 004

Padella adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente ø 28 cm

WP 400 001

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

WZ 400 000

Anello di supporto per padella Wok
solo per piani ad induzione Vario

Disponibile versione con cornice.
Scheda consultabile nella sezione precedente del catalogo Piani cottura Vario Serie 400

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Wok a induzione

Serie 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 un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.
- Senza cornice per installazione a filo top
- Adatto a combinazione con VL 410.

Zone cottura

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

Funzionamento

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

Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.

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

Caratteristiche

Frying sensor.

Funzione Booster.

Cronometro.

Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi.

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

Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicazione calore residuo.

Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

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).

La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportune 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 larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e dell'intaglio sul piano di lavoro.

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

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

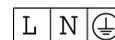
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

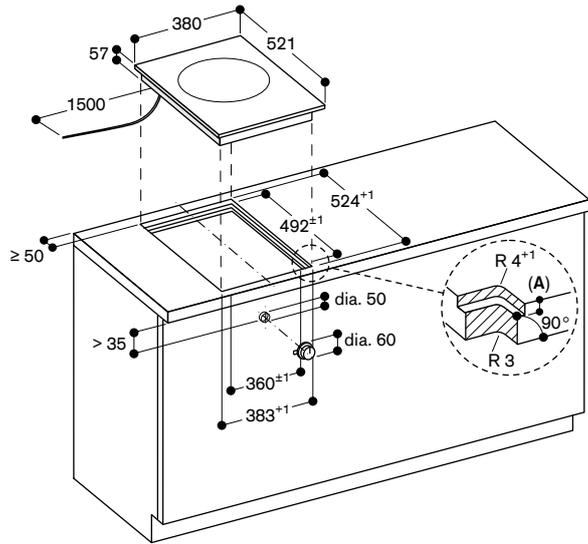
Peso dell'apparecchio 9 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 3,7 kW.

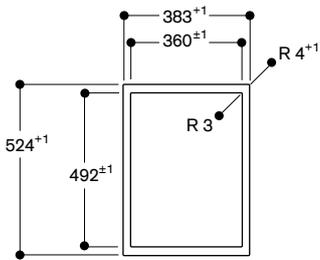
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



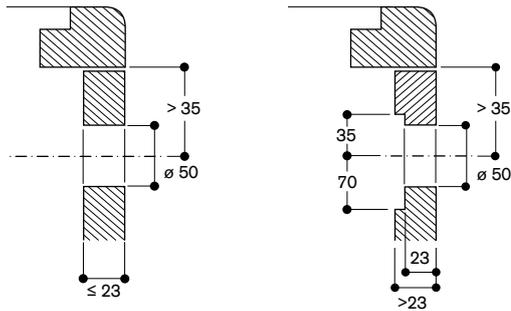


A: $6.5^{+0.5}$

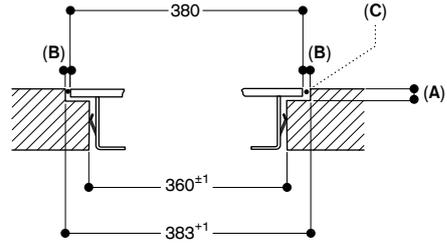
Vista dall'alto



Installazione manopola; a filo

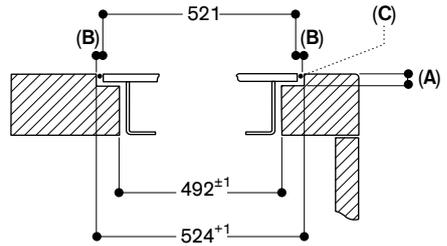


Sezione longitudinale



A: $6.5^{+0.5}$
 B: 1.5
 C: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: $6.5^{+0.5}$
 B: 1.5
 C: Riempire con silicone



VI 422 104

Senza cornice
Larghezza 38 cm

Accessori per l'installazione

VA 420 004

Elemento di congiunzione per combinazioni Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm.

Consultare schemi di incasso capitolo "Piani Vario Serie 400"

Accessori speciali

CA 051 300

Teppan Yaki

Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

GP 900 001

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente ø 15 cm

GP 900 002

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente ø 18 cm

GP 900 003

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente ø 21 cm

Disponibile versione con cornice.

Scheda consultabile nella sezione precedente del catalogo Piani cottura Vario Serie 400

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction

Serie 400

VI 422

- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura.
- Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.
- Senza cornice per installazione a filo top.
- Adatto a combinazione con VL 410.

Zone cottura

2 zone Flex Induction ciascuna da 20x24 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x24 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

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

Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.

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

Caratteristiche

Funzione Flex per zone cottura rettangolari.

Frying sensor.

Funzione Booster.

Cronometro.

Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi.

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

Per ulteriori informazioni visitare

www.home-connect.com.

Sicurezza

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicazione calore residuo.

Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

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).

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

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

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

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

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

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

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

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

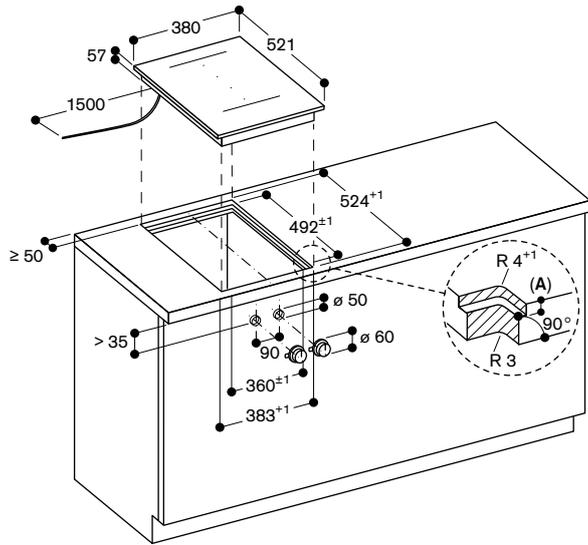
Peso dell'apparecchio 10 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 3,7 kW.

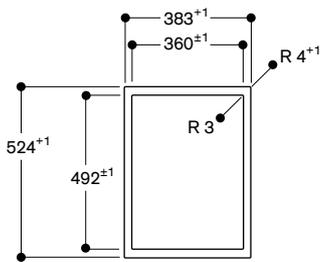
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



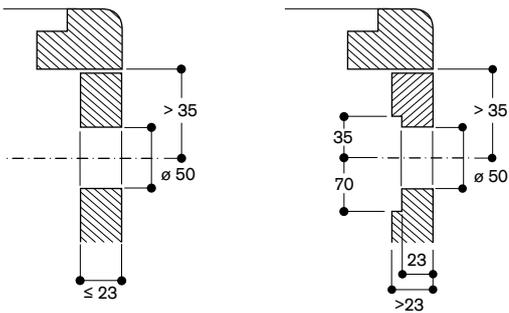


A: $6,5^{+0,5}$

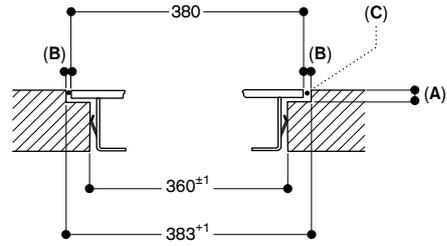
Vista dall'alto



Installazione manopola; a filo

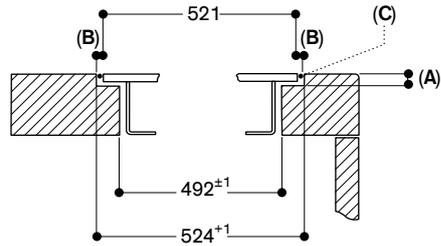


Sezione longitudinale



A: $6,5^{+0,5}$
 B: 1.5
 C: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: $6,5^{+0,5}$
 B: 1.5
 C: Riempire con silicone



CV 492 100

Senza cornice
Installazione a filo
Larghezza 90 cm
A estrazione / ricircolo aria
Tubi non forniti nell'imballo



Accessori necessari per l'installazione (secondo esigenze di progettazione)

CA 082 010

Kit per ricircolo non canalizzato
Include filtri a carboni attivi, connettore telescopico e guarnizione

CA 082 020

Kit per ricircolo canalizzato
Include solo filtri a carboni attivi, diffusore e guarnizione
Tubi e connettori non compresi nel kit

CA 082 060

Kit per ricircolo canalizzato
Adatto a piani di lavoro profondi 60 cm
Include filtri a carboni attivi, connettori, tubi, guarnizione e diffusore

CA 082 070

Kit per ricircolo canalizzato
Adatto a piani di lavoro profondi 70 cm
Include filtri a carboni attivi, connettori, tubi, guarnizione e diffusore

CA 084 010

Kit per modalità a estrazione
Include solo filtri acustici anti-rumore e guarnizione

Accessori speciali

CA 051 300

Teppan Yaki
Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

CA 282 111

4 filtri a carboni attivi
con elevata riduzione degli odori per modalità a ricircolo

GP 900 001

Padella adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente ø 15 cm

GP 900 002

Padella adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente ø 18 cm

GP 900 003

Padella adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente ø 21 cm

GP 900 004

Padella adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente ø 28 cm

Piano cottura Flex Induction con aspirazione integrata Serie 400 CV 492

- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone di cottura con estensione automatica fino a 30 cm di larghezza.
- Sistema di aspirazione estremamente efficiente integrato nel piano.
- Funzione aspirazione automatica.
- Ampio filtro grassi metallico, facile da rimuovere, lavabile in lavastoviglie.
- Motore a bassa rumorosità ed alto risparmio energetico.
- Sistema ad estrazione o a ricircolo dell'aria.
- Filtro a carboni attivi integrato facilmente rimovibile dall'alto per il ricircolo dell'aria.
- Solida manopola di controllo in acciaio inox con finitura di colore nero.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura

2 zone Flex Induction ciascuna da 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x32 cm (3300 W, con booster 3700 W).

2 zone Flex Induction ciascuna da 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x32 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Performance

Performance e rumorosità, 3 livelli di potenza + intensivo: potenza max di aspirazione secondo EN 61591. Potenza sonora secondo EN 60704-3. Estrazione dell'aria: 532 / 636 m³/h. 70 / 74 dB (A) re 1 pW. Ricircolo dell'aria: 497 / 627 m³/h. 67 / 72 dB (A) re 1 pW.

Funzionamento

Manopole in acciaio con finitura di colore nero 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)
Controllo a 3 livelli + 1 livello intensivo del sistema di aspirazione.

Caratteristiche

Funzione Flex per zone cottura rettangolari.
Frying sensor.
Funzione Booster.
Funzionamento del sistema di aspirazione controllato tramite sensori.

Attivazione automatica del sistema di aspirazione quando una zona cottura viene utilizzata.

Aspirazione intervallata, 6 minuti.

Funzione post-cottura controllata tramite sensori o manualmente.

Indicatore di saturazione del filtro a carboni attivi.

Filtro rimovibile e lavabile in lavastoviglie.

Elemento di copertura della cavità aspirante in zinco nero ad alto grado, lavabile in lavastoviglie.

Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC per un'efficienza massima.

Interni ottimizzati per una circolazione dell'aria estremamente efficiente.

Cronometro.

Tempo di cottura programmabile.

Funzione Memory.

Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi. Il funzionamento della modalità Home Connect Wireless via WiFi dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica A (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D)
Consumo energetico 56.9 kWh/ anno
Classe di efficienza di ventilazione: A.
Classe di efficienza di illuminazione: -.
Classe di efficienza filtro: B.
Livello sonoro min. 61 db / max. 70 db con livello aspirazione normale.

Sicurezza

Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore di calore residuo.
Sicurezza bambini.
Spegnimento automatico di sicurezza.
Protezione superiore lavabile in lavastoviglie.
Contenitore di raccolta dei liquidi con capacità 0,9 litri, lavabile in lavastoviglie.

Precauzioni di montaggio

Larghezza minima del fondo della base: 60 cm.
Profondità minima del piano di lavoro: 60 cm.
Il set di ricircolo non canalizzato CA 082 010 richiede un'apertura verticale di min. 25 mm dietro il pannello posteriore del mobile.
Si raccomandano 50 mm per una performance ottimale.
L'uscita dell'aria sul retro dell'apparecchio è direttamente accessibile con un condotto piatto (DN 150).
In modalità estrazione dell'aria deve essere installata una valvola di non ritorno con una pressione di apertura massima di 65 Pa.

Per prestazioni ottimali nel ricircolo dell'aria, si consiglia una superficie di deflusso di almeno 440 cm².

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

Per installazioni che prevedono il ricircolo dell'aria verso pareti posteriori non sufficientemente isolate (Trasmittanza termica $U \geq 0.5 \text{ W/m}^2\text{°C}$) si raccomanda una progettazione di tipo canalizzato.

L'efficiente motore aspirante permette un sistema di canalizzazione fino a 8 metri e 3 curve a 90°, con la garanzia di prestazione soddisfacenti.

L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.

L'apparecchio deve essere facilmente accessibile dal basso.

Garantire una maggiore aerazione del locale con un interruttore di sicurezza se la cappa è installata a estrazione in un locale dove è presente un camino funzionante.

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

Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio.

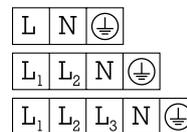
La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.

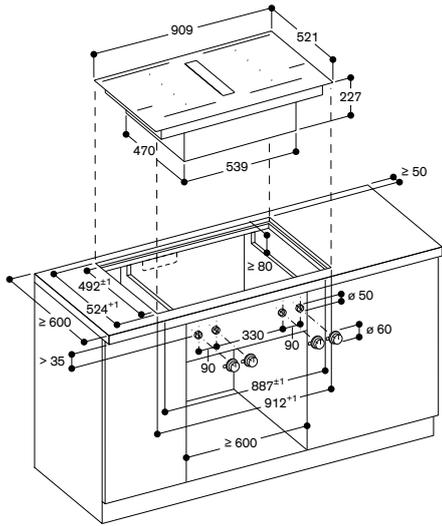
La misura della fuga tra il piano cottura e il top è variabile in base alla precisione dell'intaglio sul piano lavoro. Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

Peso dell'apparecchio 29 kg.

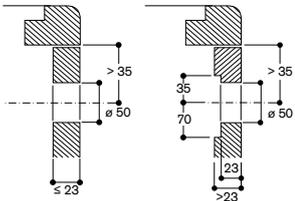
Valori di collegamento

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

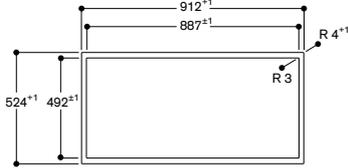




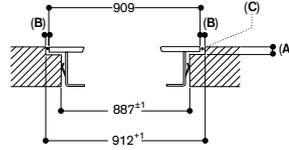
Installazione della manopola frontale; a filo



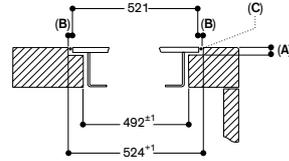
Vista dall'alto



Sezione longitudinale



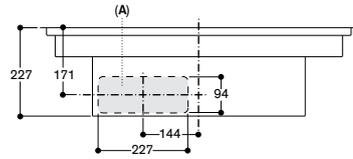
Sezione trasversale



- A: 6.5^{-0.5}
- B: 1.5
- C: Riempire con silicone

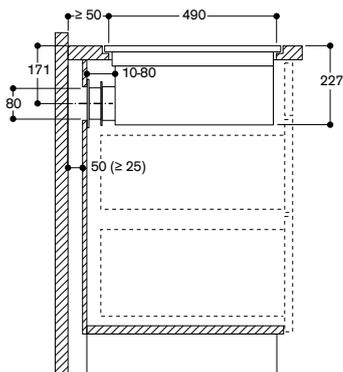
- A: 6.5^{-0.5}
- B: 1.5
- C: Riempire con silicone

Vista frontale



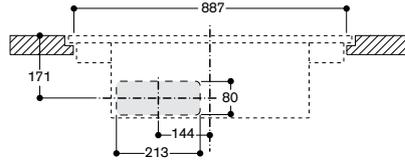
A: Collegato direttamente sul retro

Vista laterale di CV 492 / CV 282 con ricircolo non canalizzato (CA 082 010)

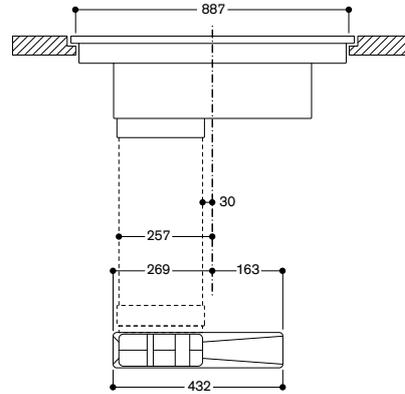


Per installazioni che prevedono il ricircolo dell'aria verso pareti posteriori non sufficientemente isolate (Trasmittanza termica $U \geq 0.5 \text{ W/m}^2\text{°C}$) si raccomanda una progettazione di tipo canalizzato.

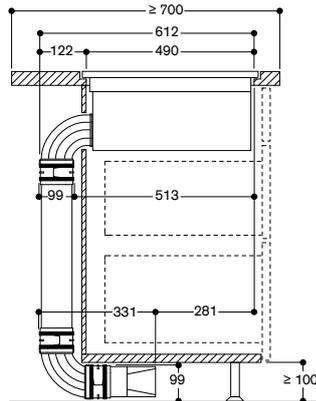
Vista frontale – foro d'incasso per ricircolo non canalizzato (CA 082 010) e installazione a filo



Vista frontale di CV 492 con ricircolo canalizzato

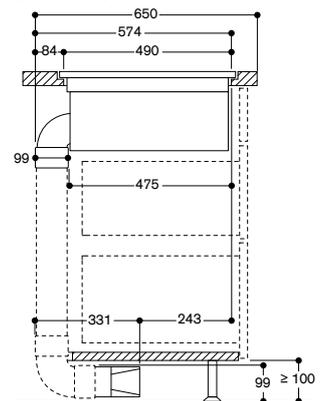


Vista laterale di CV 492 / CV 282 con ricircolo canalizzato (CA 082 070) per piani di lavoro profondi 700 mm

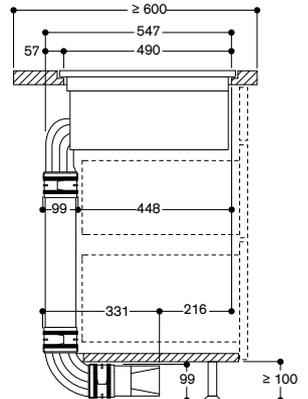


Non raccomandato per pareti posteriori o pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica $U \geq 0.5 \text{ W/m}^2\text{°C}$)

Vista laterale di CV 492 / CV 282 con ricircolo canalizzato (CA 082 020) e connettore piatto corto con piega a 90° (AD 857 033)



Vista laterale di CV 492 / CV 282 con ricircolo canalizzato (CA 082 060) per piani di lavoro profondi 600 mm



Non raccomandato per pareti posteriori o pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica $U \geq 0.5 \text{ W/m}^2\text{°C}$)

Misure in mm

**CV 282 101**

Senza cornice
Installazione a filo
Larghezza 80 cm
A estrazione / ricircolo aria
Tubi non forniti nell'imballo


**Accessori necessari per l'installazione
(secondo esigenze di progettazione)**
CA 082 010

Kit per ricircolo non canalizzato
Include filtri a carboni attivi, connettore
telescopico e guarnizione

CA 082 020

Kit per ricircolo canalizzato
Include solo filtri a carboni attivi,
diffusore e guarnizione

Tubi e connettori non compresi nel kit

CA 082 060

Kit per ricircolo canalizzato
Adatto a piani di lavoro profondi 60 cm
Include filtri a carboni attivi, connettori,
tubi, guarnizione e diffusore

CA 082 070

Kit per ricircolo canalizzato
Adatto a piani di lavoro profondi 70 cm
Include filtri a carboni attivi, connettori,
tubi, guarnizione e diffusore

CA 084 010

Kit per modalità a estrazione
Include solo filtri acustici anti-rumore e
guarnizione

Accessori speciali**CA 051 300****Teppan Yaki**

Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300**Grill antiaderente**

Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300**Cooking Sensor**

per il controllo/regolazione della
temperatura all'interno delle pentole per
piani Flex Induction

CA 282 111**4 filtri a carboni attivi**

con elevata riduzione degli odori per
modalità a ricircolo

GP 900 001**Padella adatta a Frying Sensor**

in acciaio inox, antiaderente ø 15 cm

GP 900 002**Padella adatta a Frying Sensor**

in acciaio inox, antiaderente ø 18 cm

GP 900 003**Padella adatta a Frying Sensor**

in acciaio inox, antiaderente ø 21 cm

**Piano cottura Flex Induction
con aspirazione integrata Serie 200
CV 282**

- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Sistema di aspirazione estremamente efficiente integrato nel piano.
- Funzione aspirazione automatica.
- Ampio filtro grassi metallico, facile da rimuovere, lavabile in lavastoviglie.
- Motore a bassa rumorosità ed alto risparmio energetico.
- Sistema ad estrazione o a ricircolo aria.
- Filtro a carboni attivi integrato facilmente rimovibile dall'alto per il ricircolo dell'aria.
- Comando Twist-Pad, pratico selettore a magnete rimovibile 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 Flex Induction ciascuna da 20x24 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x24 cm (3300 W, con booster 3700 W).

2 zone Flex Induction ciascuna da 20x24 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x24 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 dell'aria: 532 / 636 m³/h. 70 / 74 dB (A) re 1 pW. Ricircolo dell'aria: 497 / 627 m³/h. 67 / 72 dB (A) re 1 pW.

Funzionamento

Comando Twist-Pad con finitura di colore nero 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 zone cottura a 17 livelli.

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

Caratteristiche

Funzione Flex per zone cottura rettangolari.

Riconoscimento automatico della padella.

Funzione di cottura professionale.

Possibile funzionamento abbinato a Cooking Sensor CA 060 300.

Frying Sensor.

Funzione booster per pentole.

Funzione booster per padelle.

Funzione mantenimento in caldo.

Funzionamento del sistema di aspirazione controllato tramite sensori.

Attivazione automatica del sistema di aspirazione quando una zona cottura viene utilizzata.

Aspirazione intervallata, 6 minuti.

Funzione post-cottura controllata tramite sensori o manualmente.

Indicatore di saturazione del filtro a carboni attivi.

Filtro rimovibile e lavabile in lavastoviglie.

Griglia di aspirazione in zinco nero ad alto grado, lavabile in lavastoviglie.

Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC per un'efficienza massima.

Interni ottimizzati per una circolazione dell'aria estremamente efficiente.

Cronometro.

Timer cottura (fino a 99 minuti).

Tempo di cottura programmabile.

Funzione Memory.

Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Timer cottura (fino a 99 minuti).

Tempo di cottura programmabile.

Funzione Memory.

Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect)

con la rete di casa wireless via WiFi.

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

Per ulteriori informazioni visitare

www.home-connect.com.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica A

(in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D).

Consumo energetico 56.9 kWh/ anno

Classe di efficienza di ventilazione: A.

Classe di efficienza di illuminazione: -.

Classe di efficienza filtro: B.

Livello sonoro min. 61 db / max. 70 db

con livello aspirazione normale.

Sicurezza

Interruttore principale (on / off).

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicatore di calore residuo.

Sicurezza bambini.

Spegnimento automatico di sicurezza.

Protezione superiore lavabile in lavastoviglie.

Contenitore di raccolta dei liquidi con capacità 0,9 litri, lavabile in lavastoviglie.

Contenitore di raccolta dei liquidi con capacità 0,9 litri, lavabile in lavastoviglie.

Contenitore di raccolta dei liquidi con capacità 0,9 litri, lavabile in lavastoviglie.

Contenitore di raccolta dei liquidi con capacità 0,9 litri, lavabile in lavastoviglie.

Contenitore di raccolta dei liquidi con capacità 0,9 litri, lavabile in lavastoviglie.

Contenitore di raccolta dei liquidi con capacità 0,9 litri, lavabile in lavastoviglie.

Contenitore di raccolta dei liquidi con capacità 0,9 litri, lavabile in lavastoviglie.

Contenitore di raccolta dei liquidi con capacità 0,9 litri, lavabile in lavastoviglie.

Contenitore di raccolta dei liquidi con capacità 0,9 litri, lavabile in lavastoviglie.

Contenitore di raccolta dei liquidi con capacità 0,9 litri, lavabile in lavastoviglie.

Contenitore di raccolta dei liquidi con capacità 0,9 litri, lavabile in lavastoviglie.

Contenitore di raccolta dei liquidi con capacità 0,9 litri, lavabile in lavastoviglie.

Contenitore di raccolta dei liquidi con capacità 0,9 litri, lavabile in lavastoviglie.

Contenitore di raccolta dei liquidi con capacità 0,9 litri, lavabile in lavastoviglie.

Contenitore di raccolta dei liquidi con capacità 0,9 litri, lavabile in lavastoviglie.

Contenitore di raccolta dei liquidi con capacità 0,9 litri, lavabile in lavastoviglie.

Contenitore di raccolta dei liquidi con capacità 0,9 litri, lavabile in lavastoviglie.

Contenitore di raccolta dei liquidi con capacità 0,9 litri, lavabile in lavastoviglie.

Contenitore di raccolta dei liquidi con capacità 0,9 litri, lavabile in lavastoviglie.

L'uscita dell'aria sul retro

dell'apparecchio è direttamente

accessibile con un condotto piatto

(DN 150).

In modalità estrazione dell'aria deve

essere installata una valvola di non

ritorno con una pressione di

apertura massima di 65 Pa.

Per prestazioni ottimali nel ricircolo

dell'aria, si consiglia una superficie di

deflusso di almeno 440 cm².

Per installazioni che prevedono

il ricircolo dell'aria verso pareti

posteriori non sufficientemente isolate

(Trasmittanza termica $U \geq 0.5 \text{ W/m}^2 \cdot \text{C}$)

si raccomanda una progettazione di tipo

canalizzato.

L'efficiente motore aspirante permette

un sistema di canalizzazione fino a 8

metri e 3 curve a 90°, con la garanzia

di prestazione soddisfacenti.

L'apparecchio deve essere fissato dal

lato inferiore.

L'apparecchio deve essere facilmente

accessibile dal basso.

Garantire una maggiore aerazione

del locale con un interruttore di

sicurezza se la cappa è installata a

estrazione in un locale dove è presente

un camino funzionante.

La portata e la stabilità, in particolare

nel caso di piani di lavoro sottili,

deve essere sostenuta mediante

opportune sottostrutture. Prendere in

considerazione il peso dell'apparecchio.

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 lavoro.

Da utilizzare solo con pentole

ferromagnetiche.

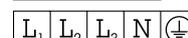
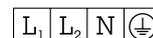
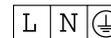
Peso dell'apparecchio 28 kg.

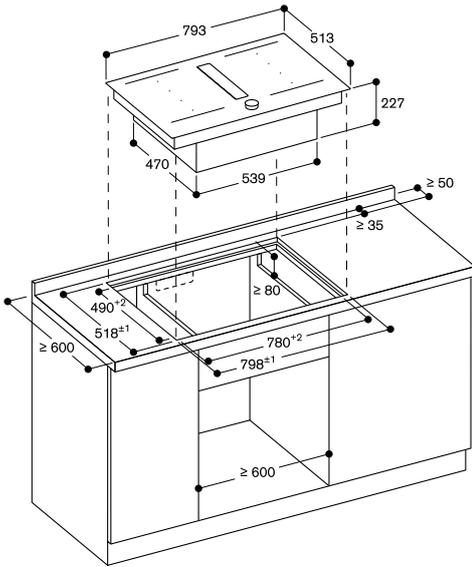
Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW.

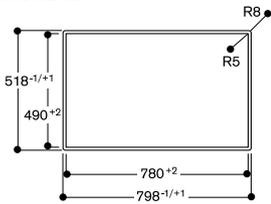
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m

senza spina.

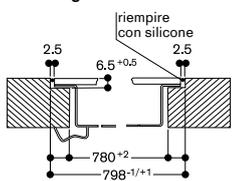




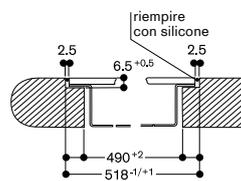
Vista dall'alto



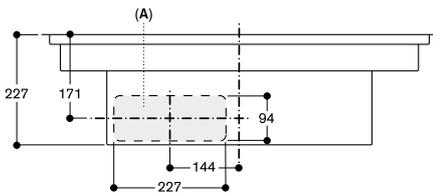
Sezione longitudinale



Sezione trasversale

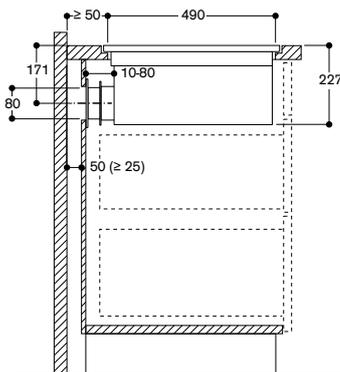


Vista frontale



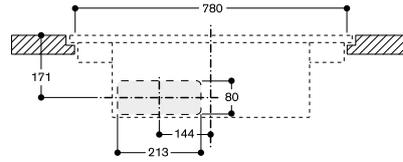
A: Connessione diretta dal retro

Vista laterale di CV 492 / CV 282 con ricircolo non canalizzato (CA 082 010)

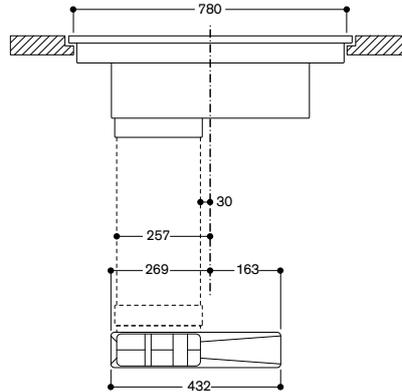


Per installazioni che prevedono il ricircolo dell'aria verso pareti posteriori non sufficientemente isolate (Trasmittanza termica $U \geq 0.5 \text{ W/m}^2\text{°C}$) si raccomanda una progettazione di tipo canalizzato.

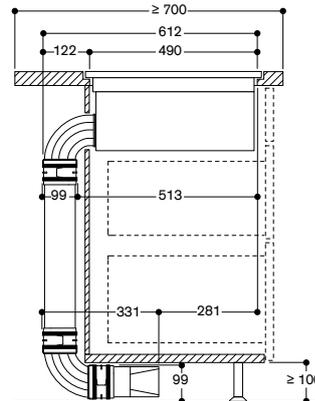
Vista frontale - foro d'incasso per ricircolo non canalizzato (CA 082 010) e installazione a filo



Vista frontale di CV 282 con ricircolo canalizzato

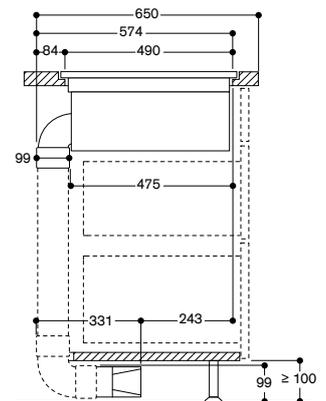


Vista laterale di CV 492 / CV 282 con ricircolo canalizzato (CA 082 070) per piani di lavoro profondi 700 mm

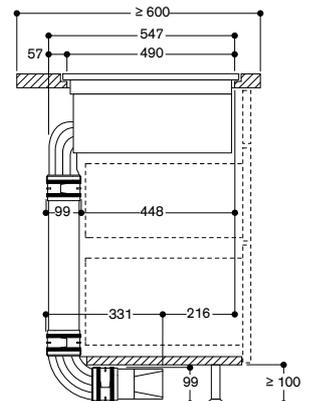


Non raccomandato per pareti posteriori o pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica $U \geq 0.5 \text{ W/m}^2\text{°C}$)

Vista laterale di CV 492 / CV 282 con ricircolo canalizzato (CA 082 020) e connettore piatto corto con piega a 90° (AD 857 033)



Vista laterale di CV 492 / CV 282 con ricircolo canalizzato (CA 082 060) per piani di lavoro profondi 600 mm



Non raccomandato per pareti posteriori o pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica $U \geq 0.5 \text{ W/m}^2\text{°C}$)

**CV 282 111**

Cornice in acciaio inox
Installazione a filo
Larghezza 80 cm
A estrazione / ricircolo aria
Tubi non forniti nell'imballo



**Accessori necessari per l'installazione
(secondo esigenze di progettazione)**

CA 082 010

Kit per ricircolo non canalizzato
Include filtri a carboni attivi, connettore
telescopico e guarnizione

CA 082 020

Kit per ricircolo canalizzato
Include solo filtri a carboni attivi,
diffusore e guarnizione
Tubi e connettori non compresi nel kit

CA 082 060

Kit per ricircolo canalizzato
Adatto a piani di lavoro profondi 60 cm
Include filtri a carboni attivi, connettori,
tubi, guarnizione e diffusore

CA 082 070

Kit per ricircolo canalizzato
Adatto a piani di lavoro profondi 70 cm
Include filtri a carboni attivi, connettori,
tubi, guarnizione e diffusore

CA 084 010

Kit per modalità a estrazione
Include solo filtri acustici anti-rumore e
guarnizione

Accessori speciali**CA 051 300**

Teppan Yaki
Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300

Cooking Sensor
per il controllo/regolazione della
temperatura all'interno delle pentole per
piani Flex Induction

CA 282 111

4 filtri a carboni attivi
con elevata riduzione degli odori per
modalità a ricircolo

GP 900 001

Padella adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente ø 15 cm

GP 900 002

Padella adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente ø 18 cm

GP 900 003

Padella adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente ø 21 cm

CA 230 100

Twist-Pad nero
per piani Serie 200

**Piano cottura Flex Induction
con aspirazione integrata Serie 200
CV 282**

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Sistema di aspirazione estremamente efficiente integrato nel piano.
- Funzione aspirazione automatica.
- Ampio filtro grassi metallico, facile da rimuovere, lavabile in lavastoviglie.
- Motore a bassa rumorosità ed alto risparmio energetico.
- Sistema ad estrazione o a ricircolo aria.
- Filtro a carboni attivi integrato facilmente rimovibile dall'alto per il ricircolo dell'aria.
- Comando Twist-Pad, pratico selettore a magneti rimovibile 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 Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

2 zone Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 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 dell'aria: 532 / 636 m³/h. 70 / 74 dB (A) re 1 pW. Ricircolo dell'aria: 497 / 627 m³/h. 67 / 72 dB (A) re 1 pW.

Funzionamento

Comando Twist-Pad con selettore a magneti 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 zone cottura a 17 livelli. Controllo a 3 livelli + 1 livello intensivo del sistema di ventilazione.

Caratteristiche

Funzione Flex per zone cottura rettangolari. Riconoscimento automatico della padella. Funzione di cottura professionale. Possibile funzionamento abbinato a Cooking Sensor CA 060 300. Frying Sensor.

Funzione booster per pentole.
Funzione booster per padelle.
Funzione mantenimento in caldo.
Funzionamento del sistema di aspirazione controllato tramite sensori.
Attivazione automatica del sistema di aspirazione quando una zona cottura viene utilizzata.
Aspirazione intervallata, 6 minuti.
Funzione post-cottura controllata tramite sensori o manualmente.
Indicatore di saturazione del filtro a carboni attivi.
Filtro rimovibile e lavabile in lavastoviglie.
Griglia di aspirazione in zinco nero ad alto grado, lavabile in lavastoviglie.
Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC per un'efficienza massima.
Interni ottimizzati per una circolazione dell'aria estremamente efficiente.
Cronometro.
Timer cottura (fino a 99 minuti).
Tempo di cottura programmabile.
Funzione Memory.
Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi. Il funzionamento della modalità Home Connect Wireless via WiFi dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica A (in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D). Consumo energetico 56.9 kWh/ anno
Classe di efficienza di ventilazione: A.
Classe di efficienza di illuminazione: -.
Classe di efficienza filtro: B.
Livello sonoro min. 61 db / max. 70 db con livello aspirazione normale.

Sicurezza

Interruttore principale (on / off).
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore di calore residuo.
Sicurezza bambini.
Spegnimento automatico di sicurezza.
Protezione superiore lavabile in lavastoviglie.
Contenitore di raccolta dei liquidi con capacità 0,9 litri, lavabile in lavastoviglie.

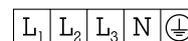
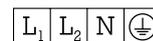
Precauzioni di montaggio

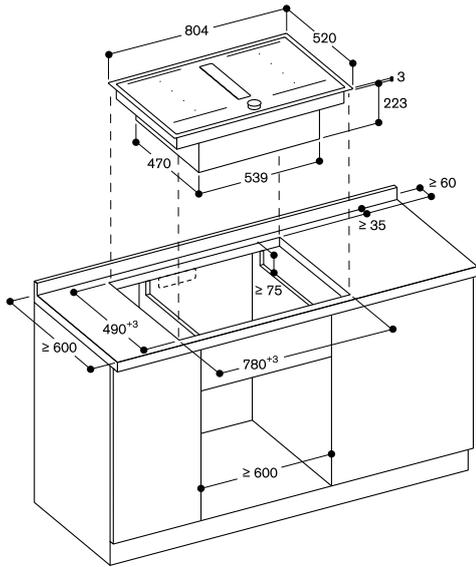
Larghezza minima del fondo della base: 60 cm.
Profondità minima del piano di lavoro: 60 cm.
Il set di ricircolo non canalizzato CA 082 010 richiede un'apertura verticale di min. 25 mm dietro il pannello posteriore del mobile. Si raccomandano 50 mm per una performance ottimale.
L'uscita dell'aria sul retro dell'apparecchio è direttamente accessibile con un condotto piatto (DN 150).

In modalità estrazione dell'aria deve essere installata una valvola di non ritorno con una pressione di apertura massima di 65 Pa. Per prestazioni ottimali nel ricircolo dell'aria, si consiglia una superficie di deflusso di almeno 440 cm². Per installazioni che prevedono il ricircolo dell'aria verso pareti posteriori non sufficientemente isolate (Trasmittanza termica $U \geq 0.5 \text{ W/m}^2 \cdot \text{°C}$) si raccomanda una progettazione di tipo canalizzato. L'efficiente motore aspirante permette un sistema di canalizzazione fino a 8 metri e 3 curve a 90°, con la garanzia di prestazione soddisfacenti. L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore. L'apparecchio deve essere facilmente accessibile dal basso. Garantire una maggiore aerazione del locale con un interruttore di sicurezza se la cappa è installata a estrazione in un locale dove è presente un camino funzionante. La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportune sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio. 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 lavoro. Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Peso dell'apparecchio 28 kg.

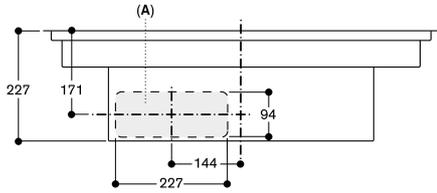
Valori di collegamento

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



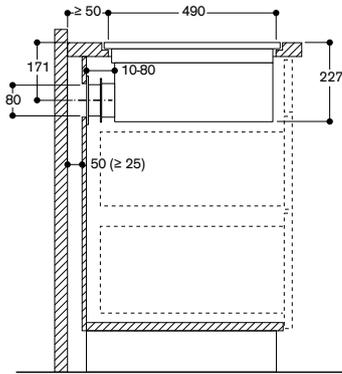


Vista frontale



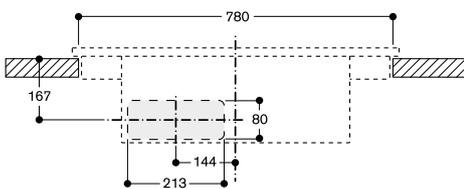
A: Connessione diretta dal retro

Vista laterale di CV 492 / CV 282 con ricircolo non canalizzato (CA 082 010)

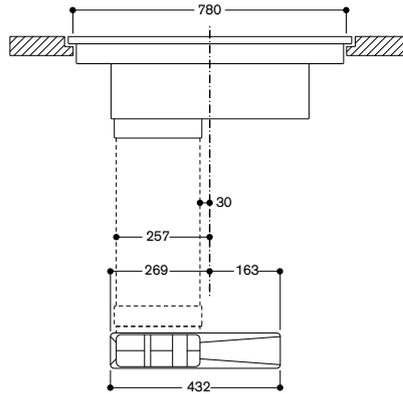


Per installazioni che prevedono il ricircolo dell'aria verso pareti posteriori non sufficientemente isolate (Trasmittanza termica $U \geq 0.5 \text{ W/m}^2\text{°C}$) si raccomanda una progettazione di tipo canalizzato.

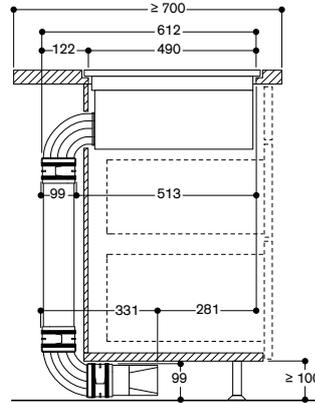
Vista frontale - foto d'incasso per ricircolo non canalizzato (CA 082 010) e installazione in appoggio



Vista frontale di CV 282 con ricircolo canalizzato

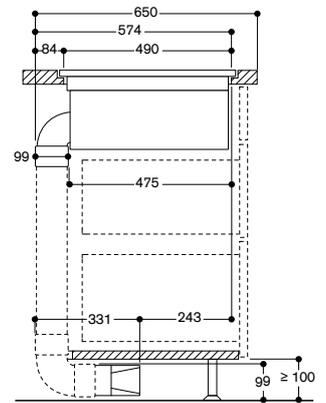


Vista laterale di CV 492 / CV 282 con ricircolo canalizzato (CA 082 070) per piani di lavoro profondi 700 mm

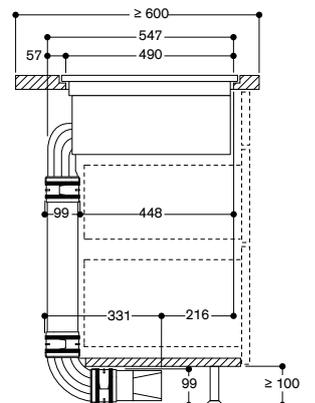


Non raccomandato per pareti posteriori o pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica $U \geq 0.5 \text{ W/m}^2\text{°C}$)

Vista laterale di CV 492 / CV 282 con ricircolo canalizzato (CA 082 020) e connettore piatto corto con piega a 90° (AD 857 033)



Vista laterale di CV 492 / CV 282 con ricircolo canalizzato (CA 082 060) per piani di lavoro profondi 600 mm



Non raccomandato per pareti posteriori o pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica $U \geq 0.5 \text{ W/m}^2\text{°C}$)

Consigli per una corretta installazione

- Per le misure di profondità considerare la profondità del mobile e le sporgenze del top cucina.
- I tubi possono essere connessi verso il retro. Consultare gli accessori dedicati.
- L'apparecchio deve essere accessibile dal basso.

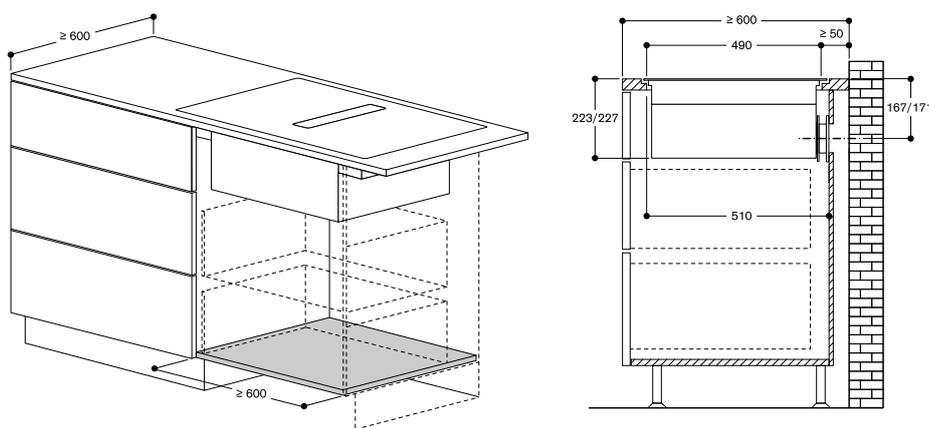
Ricircolo dell'aria

- Installazione con kit di ricircolo (CA 082 010 o CA 082 070).
- Filtri sostituibili dall'alto.
- L'apparecchio deve essere accessibile dal basso.
- Per una performance ottimale è necessaria una superficie di deflusso dell'aria di almeno 440 cm².
- Il kit di ricircolo non canalizzato CA 082 010 richiede un'apertura verticale di almeno 25 mm dietro il pannello posteriore del mobile. Si raccomandano 50 mm per performance ottimali.

Esempio 1

CV 492 / CV 282 con kit di ricircolo non canalizzato (CA 082 010)

Installazione a parete, profondità piano di lavoro 60 cm. Apertura verticale di almeno 25 mm dietro il pannello posteriore del mobile. Si raccomandano 50 mm per performance ottimali. Non raccomandato per pareti posteriori o pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica $U \geq 0.5 \text{ W/m}^2\text{°C}$).



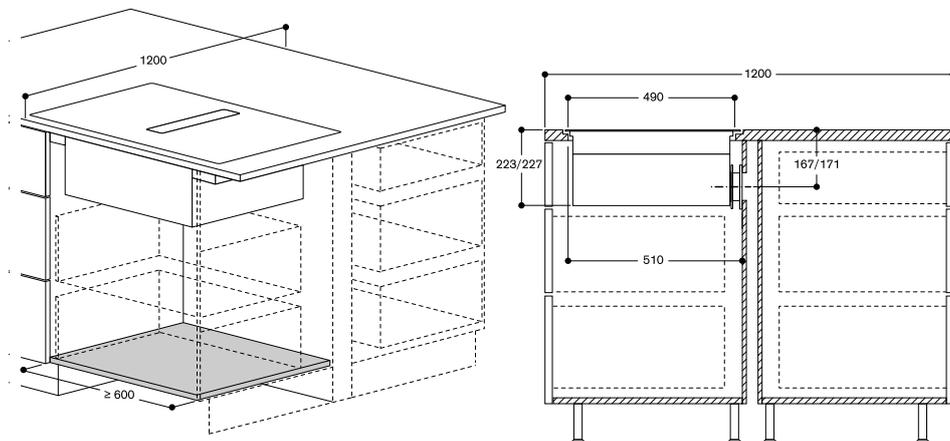
Lista accessori:

- 1 x CA 082 010 Kit di ricircolo

Esempio 2

CV 492 / CV 282 con kit di ricircolo non canalizzato (CA 082 010)

Installazione a isola, profondità piano di lavoro 120 cm. Apertura verticale di almeno 25 mm dietro il pannello posteriore del mobile. Si raccomandano 50 mm per performance ottimali. Non raccomandato per pareti posteriori o pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica $U \geq 0.5 \text{ W/m}^2\text{°C}$).



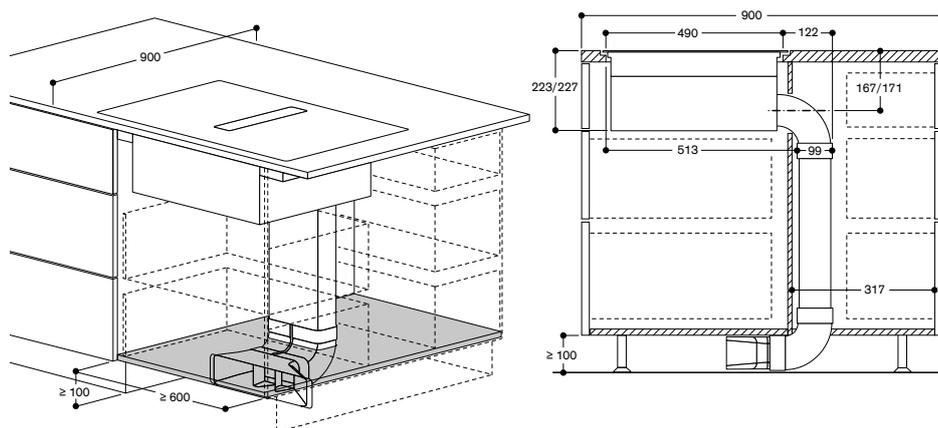
Lista accessori:

- 1 x CA 082 010 Kit di ricircolo

Esempio 3

CV 492 / CV 282 con ricircolo canalizzato (CA 082 070)

Installazione a isola, profondità piano di lavoro 90 cm. Non raccomandato per pareti posteriori o pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica $U \geq 0.5 \text{ W/m}^2\text{°C}$).



Lista accessori:

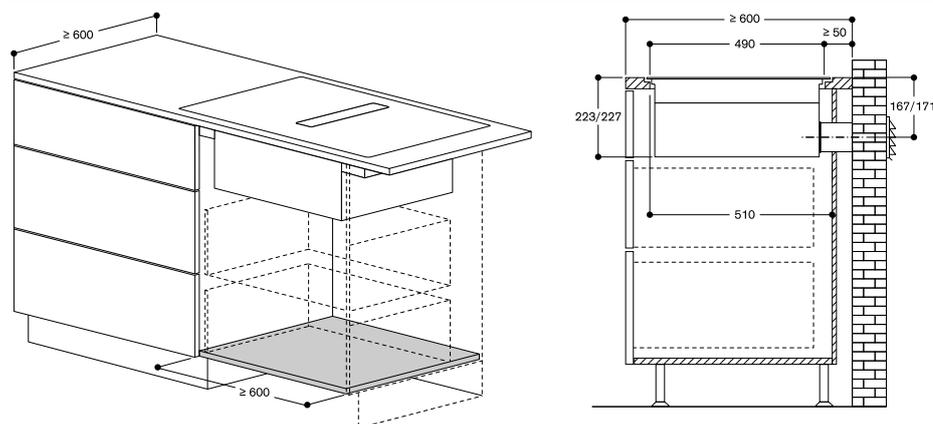
- 1 x CA 082 070 Kit di ricircolo comprensivo di filtri a carboni attivi, tubi, connettori, guarnizione e diffusore

Estrazione dell'aria

- Connessione diretta all'apparecchio con un tubo piatto (maschio) DN 150.
- Prevedere sempre filtro acustico (CA 084 010) per tutte le installazioni in modalità estrazione.
- Lunghezza massima del sistema di canalizzazione ad estrazione dell'aria 8 m per garantire buone prestazioni.
- Per una circolazione ottimale dell'aria, utilizzare tubi con DN 150. I tubi e le parti di connessione sono disponibili come accessori speciali.
- Due tubi piatti devono essere collegati con un connettore piatto.

Esempio 4**CV 492 / CV 282 con installazione in modalità a estrazione**

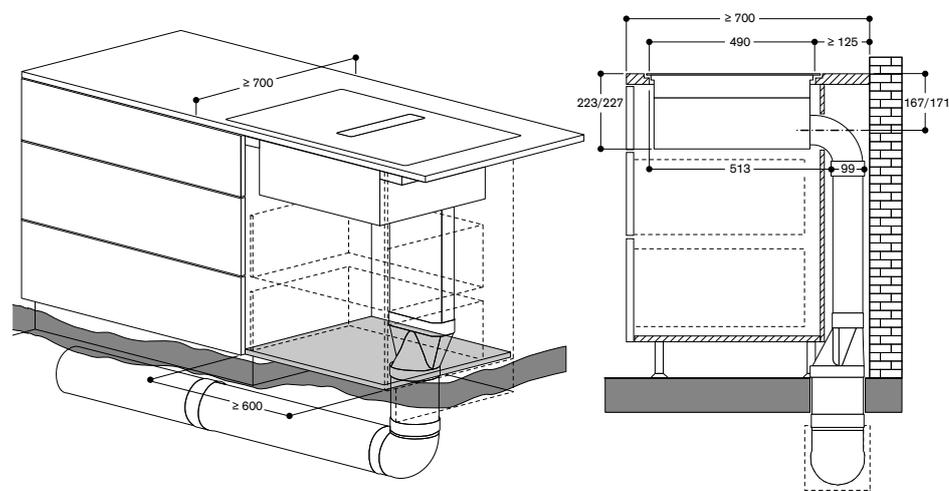
Installazione a parete, profondità piano di lavoro 60 cm, connessione diretta all'uscita muro tramite tubo piatto.

**Lista accessori:**

- 1 x CA 084 010 Kit estrazione
- 1 x AD 857 010 Tubo piatto DN 150 (1 metro)
- 1 x AD 850 050 Scarico a parete piatto DN 150

Esempio 5**CV 492 / CV 282 con installazione in modalità a estrazione**

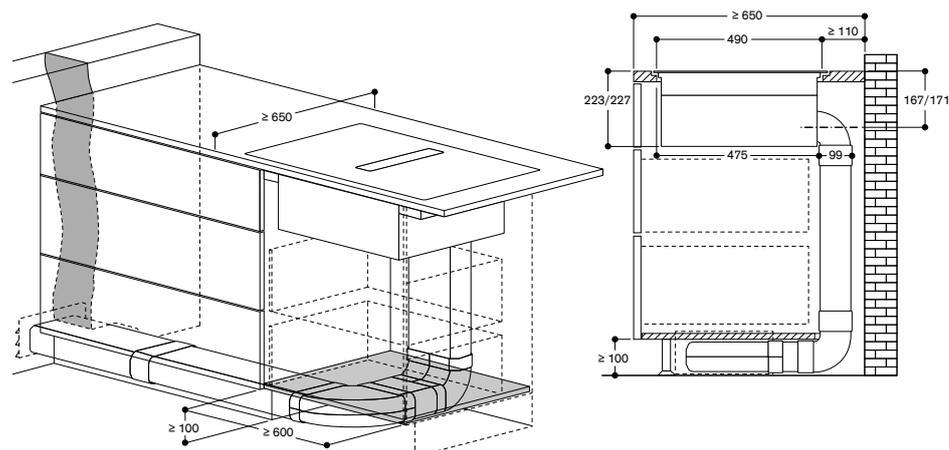
Installazione a parete o isola, profondità piano di lavoro 70 cm, sistema tubature al di sotto della pavimentazione.

**Lista accessori:**

- 1 x CA 084 010 Kit estrazione
- 1 x AD 857 010 Tubo piatto DN 150 (1 metro)
- 1 x AD 857 030 Curva piatta con piega verticale a 90° DN 150
- 1 x AD 857 041 Adattatore tubo tondo-piatto DN 150 - DN 150
- 3 x AD 752 010 Tubo cilindrico DN 150
- 1 x AD 752 030 Connettore con piega 90° DN 150
- 1 x AD 754 090 Connettore DN 150
- 1 x AD 750 053 Scarico a parete con tubo telescopico DN 150
- 1 x AD 990 090 Nastro adesivo
- 2 x AD 857 040 Connettori per tubi piatti

Esempio 6**CV 492 / CV 282 con installazione in modalità a estrazione**

Installazione a parete o isola, profondità piano di lavoro 65 cm, sistema tubature adietro il mobile e nello zoccolo.

**Lista accessori:**

- 1 x CA 084 010 Kit estrazione
- 4 x AD 857 010 Tubo piatto DN 150 (1 metro)
- 1 x AD 857 030 Curva piatta con piega verticale a 90° DN 150
- 1 x AD 857 031 Curva piatta con piega orizzontale a 90°
- 1 x AD 850 050 Scarico a parete DN 150
- 1 x AD 857 033 Curva piatta corta con piega verticale a 90° DN 150
- 6 x AD 857 040 Connettori per tubi piatti DN 150



CI 292 102

Senza cornice

Larghezza 90 cm

Accessori speciali

CA 051 300

Teppan Yaki

Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300

Cooking Sensor

per piani Flex Induction, per il controllo regolazione della temperatura all'interno delle pentole

GP 900 001

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm

CA 230 100

Twist-Pad nero

per piani Serie 200

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Serie 200 CI 292

- Senza cornice per l'inserimento a filo top.
- Funzione Flex 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 zone con temperature separate preimpostate.
- Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno delle pentole.
- Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- 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

2 zone Flex Induction ciascuna da 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

2 zone Flex Induction ciascuna da 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

1 zona induzione ø 21 cm (2200 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino 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 piano.

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

Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.

Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione Flex per zone cottura 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.

Cronometro.

Timer cottura (fino a 99 minuti).

Tempo di cottura programmabile.

Funzione Memory.

Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi.

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

Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicatore di calore residuo a 2 stadi.

Sicurezza bambini.

Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.

Montaggio con ripiano intermedio.

L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.

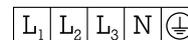
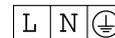
Peso dell'apparecchio 27 kg.

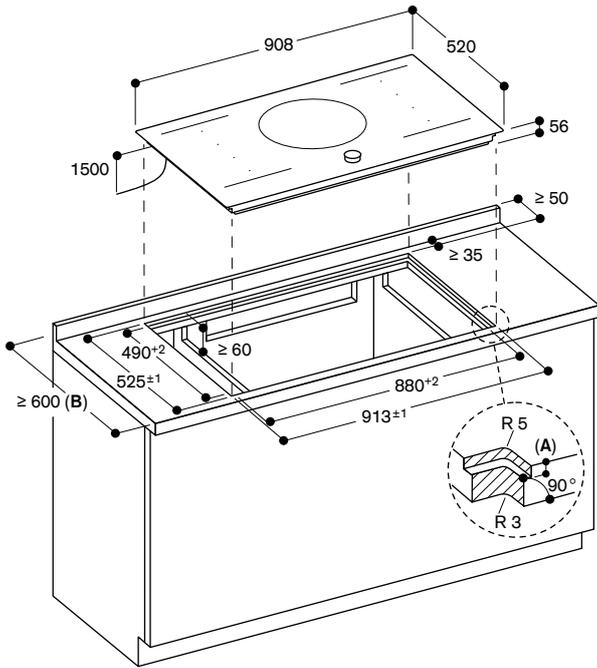
Valori di collegamento

Assorbimento totale 11,1 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

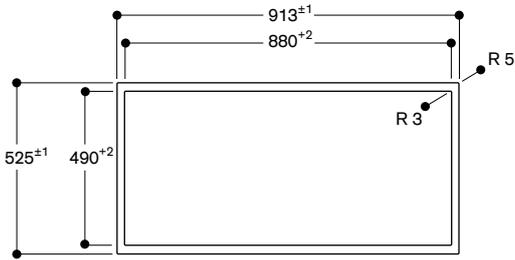
Consultare il manuale d'uso per spegnere il modulo WiFi.



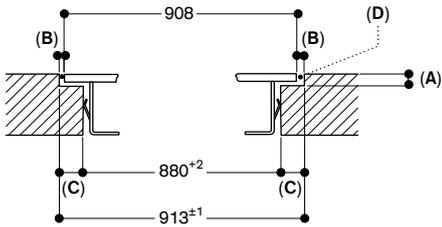


- A: $6.5^{+0.5}$
- B: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.

Vista dall'alto

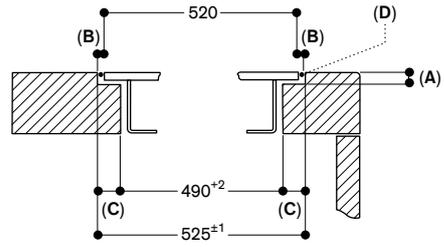


Sezione longitudinale



- A: $6.5^{+0.5}$
- B: 2.5
- C: 16.5
- D: Riempire con silicone

Sezione trasversale



- A: $6.5^{+0.5}$
- B: 2.5
- C: 17.5
- D: Riempire con silicone



CI 292 112

Cornice in acciaio inox

Larghezza 90 cm

Accessori speciali

CA 051 300

Teppan Yaki

Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300

Cooking Sensor

per piani Flex Induction, per il controllo regolazione della temperatura all'interno delle pentole

GP 900 001

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm

CA 230 100

Twist-Pad nero

per piani Serie 200

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Serie 200

CI 292

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione Flex 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 zone con temperature separate preimpostate.
- Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno delle pentole.
- Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- 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

2 zone Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

2 zone Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

1 zona induzione ø 21 cm (2200 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino 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 piano.

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

Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.

Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione Flex per zone cottura 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.

Cronometro.

Timer cottura (fino a 99 minuti).

Tempo di cottura programmabile.

Funzione Memory.

Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi.

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

Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicatore di calore residuo a 2 stadi.

Sicurezza bambini.

Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.

Montaggio con ripiano intermedio.

L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.

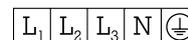
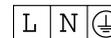
Peso dell'apparecchio 22 kg.

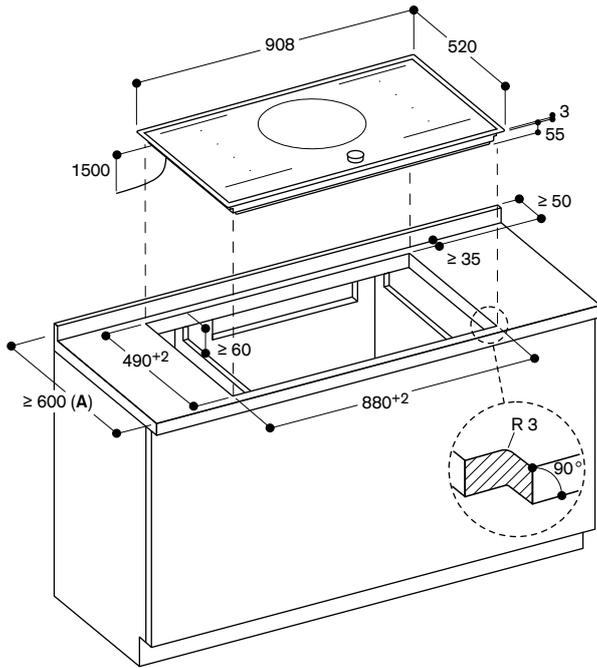
Valori di collegamento

Assorbimento totale 11,1 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

Consultare il manuale d'uso per spegnere il modulo WiFi.





A: consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.



CI 283 103
Senza cornice
Larghezza 80 cm

Accessori speciali

CA 051 300
Teppan Yaki
Per piani cottura Full e Flex Induction
CA 052 300

Grill antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300
Cooking Sensor
per piani Flex Induction, per il controllo
regolazione della temperatura all'interno
delle pentole

GP 900 001
Padella adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002
Padella adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003
Padella adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

CA 230 100
Twist-Pad nero
per piani Serie 200

Consultare la sezione "Indicazioni per la
corretta combinazione di piani cottura e
centri di aspirazione" per conoscere le
cappe compatibili con ciascun
apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Serie 200 CI 283

- Senza cornice per l'inserimento a filo top.
- Funzione Flex 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 zone con temperature separate preimpostate.
- Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno delle pentole.
- Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- 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 Flex Induction ciascuna da 20x21 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x21 cm (3300 W, con booster 3700 W).

1 zona 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 piano.

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

Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.

Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione Flex per zone cottura 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.

Cronometro.

Timer cottura (fino a 99 minuti).

Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi.

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

Per ulteriori informazioni visitare

www.home-connect.com.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicatore di calore residuo a 2 stadi.

Sicurezza bambini.

Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.

Montaggio con ripiano intermedio.

L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.

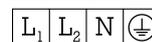
Peso dell'apparecchio 18 kg.

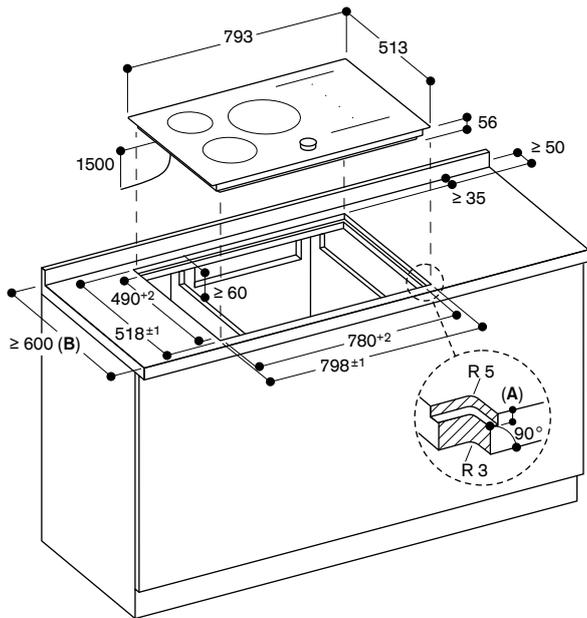
Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

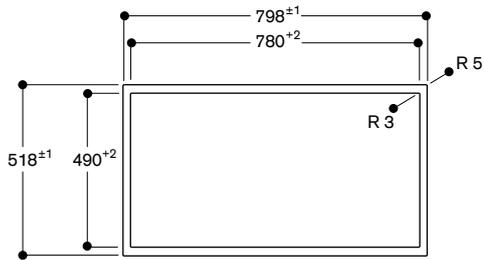
Consultare il manuale d'uso per spegnere il modulo WiFi.



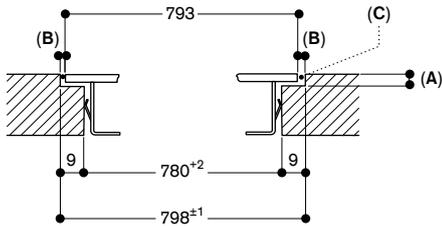


- A: $6.5^{+0.5}$
- B: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.

Vista dall'alto

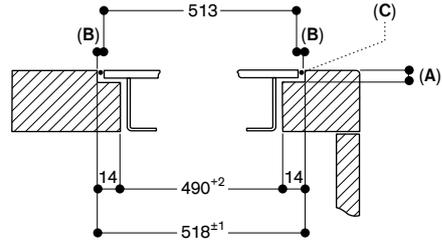


Sezione longitudinale



- A: $6.5^{+0.5}$
- B: 2.5
- C: Riempire con silicone

Sezione trasversale



- A: $6.5^{+0.5}$
- B: 2.5
- C: Riempire con silicone

**CI 283 113**

Cornice in acciaio inox

Larghezza 80 cm

Accessori speciali

CA 051 300

Teppan Yaki

Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300

Cooking Sensor

per piani Flex Induction, per il controllo regolazione della temperatura all'interno delle pentole

GP 900 001

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

CA 230 100

Twist-Pad nero

per piani Serie 200

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Serie 200**CI 283**

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione Flex 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 zone con temperature separate preimpostate.
- Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno delle pentole.
- Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- 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 Flex Induction ciascuna da 19x21 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x21 cm (3300 W, con booster 3700 W).

1 zona 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 piano.

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

Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.

Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione Flex per zone cottura 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.

Cronometro.

Timer cottura (fino a 99 minuti).

Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi.

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

Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicatore di calore residuo a 2 stadi.

Sicurezza bambini.

Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.

Montaggio con ripiano intermedio.

L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.

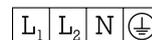
Peso dell'apparecchio 17 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

Consultare il manuale d'uso per spegnere il modulo WiFi.



**CI 282 102**

Senza cornice

Larghezza 80 cm

Accessori speciali**CA 051 300**

Teppan Yaki

Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300

Cooking Sensor

per piani Flex Induction, per il controllo regolazione della temperatura all'interno delle pentole

GP 900 001

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm

CA 230 100

Twist-Pad nero

per piani Serie 200

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Serie 200
CI 282

- Senza cornice per l'inserimento a filo top.
- Funzione Flex 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 zone con temperature separate preimpostate.
- Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno delle pentole.
- Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- 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 Flex Induction ciascuna da 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).

2 zone Flex Induction ciascuna da 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 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 Flex per zone cottura 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.

Cronometro.

Timer cottura (fino a 99 minuti).

Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi.

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

Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicatore di calore residuo a 2 stadi.

Sicurezza bambini.

Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.

Montaggio con ripiano intermedio.

L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.

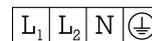
Peso dell'apparecchio 16 kg.

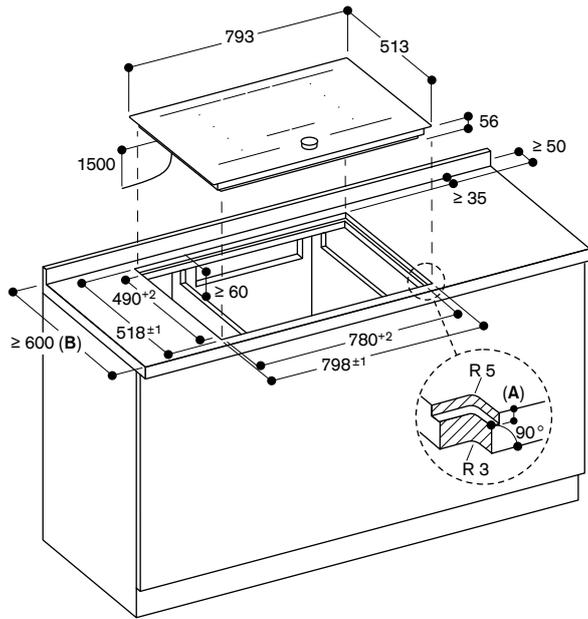
Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

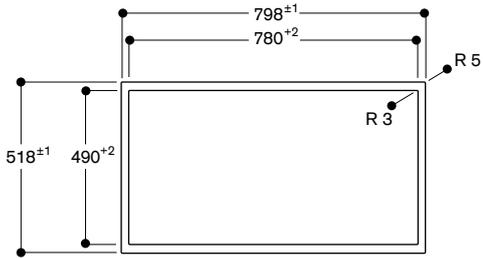
Consultare il manuale d'uso per spegnere il modulo WiFi.



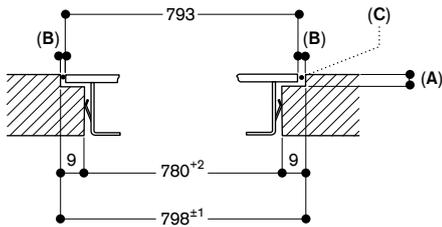


A: $6.5^{+0.5}$
 B: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.

Vista dall'alto

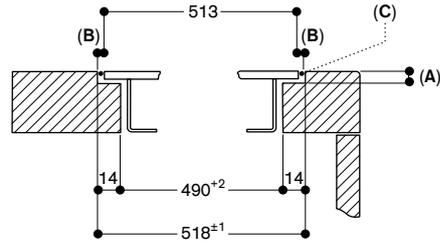


Sezione longitudinale



A: $6.5^{+0.5}$
 B: 2.5
 C: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: $6.5^{+0.5}$
 B: 2.5
 C: Riempire con silicone

**CI 282 112**

Cornice in acciaio inox

Larghezza 80 cm

Accessori speciali**CA 051 300**

Teppan Yaki

Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300

Cooking Sensor

per piani Flex Induction, per il controllo regolazione della temperatura all'interno delle pentole

GP 900 001

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm

CA 230 100

Twist-Pad nero

per piani Serie 200

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Serie 200**CI 282**

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione Flex 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 zone con temperature separate preimpostate.
- Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno delle pentole.
- Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- 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 Flex Induction ciascuna da 19x22,5 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x22,5 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).

2 zone Flex Induction ciascuna da 19x22,5 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x22,5 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm.

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 Flex per zone cottura 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.
<cronometro.
Timer cottura (fino a 99 minuti).
Tempo di cottura programmabile.
Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi. Il funzionamento della modalità Home Connect Wireless via WiFi dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

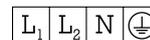
Interruttore principale (on/off).
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore di calore residuo a 2 stadi.
Sicurezza bambini.
Spegnimento automatico di sicurezza.

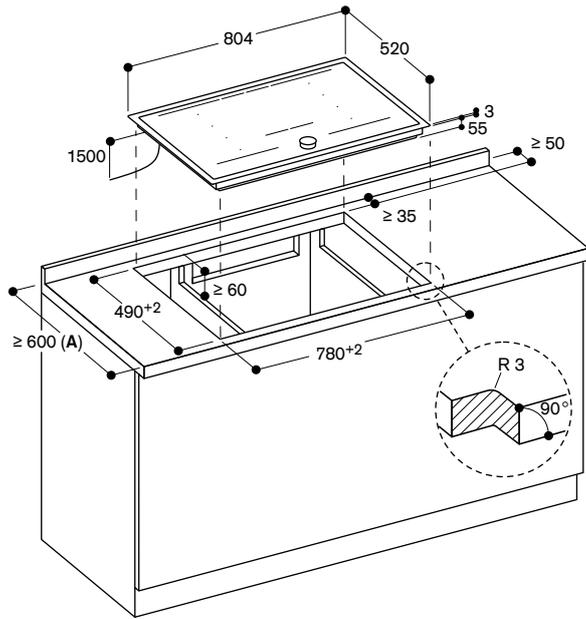
Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.
Montaggio con ripiano intermedio.
L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.
Peso dell'apparecchio 17 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Consultare il manuale d'uso per spegnere il modulo WiFi.





A: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.



CI 272 103

Senza cornice

Larghezza 70 cm

Accessori speciali

CA 051 300

Teppan Yaki

Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300

Cooking Sensor

per piani Flex Induction, per il controllo regolazione della temperatura all'interno delle pentole

GP 900 001

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm

CA 230 100

Twist-Pad nero

per piani Serie 200

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Serie 200

CI 272

- Senza cornice per l'inserimento a filo top.
- Funzione Flex 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 zone con temperature separate preimpostate.
- Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno delle pentole.
- Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magneti 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 Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).

2 zone Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

Comando Twist-Pad con selettore a magneti 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 Flex per zone cottura 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.

Cronometro.

Timer cottura (fino a 99 minuti).

Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi.

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

Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicatore di calore residuo a 2 stadi.

Sicurezza bambini.

Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.

Montaggio con ripiano intermedio.

L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.

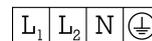
Peso dell'apparecchio 16 kg.

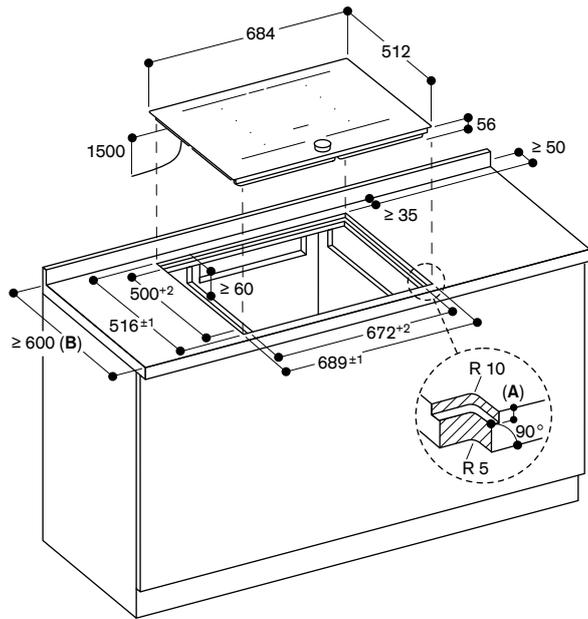
Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

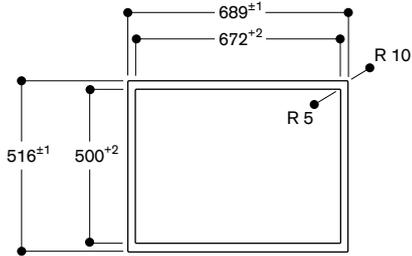
Consultare il manuale d'uso per spegnere il modulo WiFi.



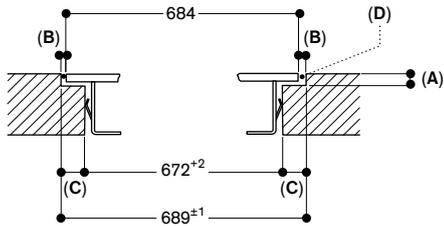


- A: $6.5^{+0.5}$
- B: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.

Vista dall'alto

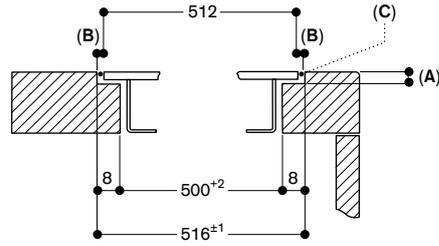


Sezione longitudinale



- A: $6.5^{+0.5}$
- B: 2.5
- C: 8.5
- D: Riempire con silicone

Sezione trasversale



- A: $6.5^{+0.5}$
- B: 2.5
- C: Riempire con silicone



CI 272 113

Cornice in acciaio inox

Larghezza 70 cm

Accessori speciali

CA 051 300

Teppan Yaki

Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300

Cooking Sensor

per piani Flex Induction, per il controllo regolazione della temperatura all'interno delle pentole

GP 900 001

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm

CA 230 100

Twist-Pad nero

per piani Serie 200

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Serie 200

CI 272

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione Flex 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 zone con temperature separate preimpostate.
- Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno delle pentole.
- Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- 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 Flex Induction ciascuna da 19x22,5 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x22,5 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).

2 zone Flex Induction ciascuna da 19x22,5 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x22,5 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 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 Flex per zone cottura 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.

Cronometro.

Timer cottura (fino a 99 minuti).

Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi.

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

Per ulteriori informazioni visitare

www.home-connect.com.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicatore di calore residuo a 2 stadi.

Sicurezza bambini.

Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.

Montaggio con ripiano intermedio.

L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.

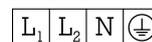
Peso dell'apparecchio 17 kg.

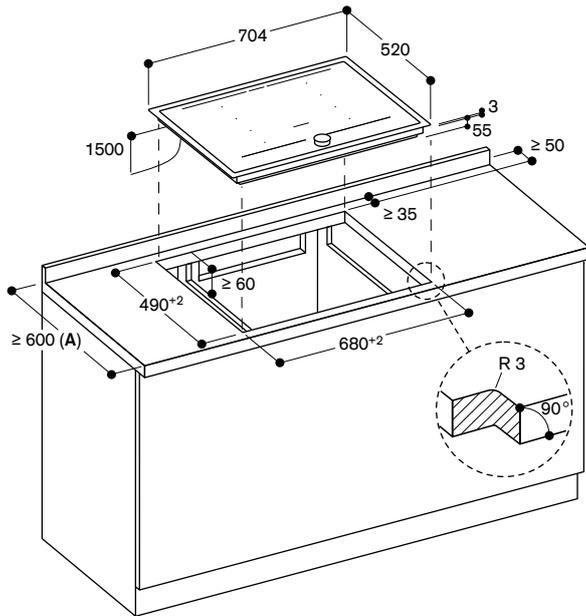
Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

Consultare il manuale d'uso per spegnere il modulo WiFi.





A: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.



CI 262 105

Senza cornice

Larghezza 60 cm

Accessori speciali

CA 051 300

Teppan Yaki

Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300

Cooking Sensor

per piani Flex Induction, per il controllo regolazione della temperatura all'interno delle pentole

GP 900 001

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm

CA 230 100

Twist-Pad nero

per piani Serie 200

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Serie 200

CI 262

- Senza cornice per l'inserimento a filo top.
- Funzione Flex 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 zone con temperature separate preimpostate.
- Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno delle pentole.
- Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- 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 Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).

2 zone Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 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

Funzione Flex per zone cottura 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.

Cronometro.

Timer cottura (fino a 99 minuti).

Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi.

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

Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicatore di calore residuo a 2 stadi.

Sicurezza bambini.

Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.

Montaggio con ripiano intermedio.

L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.

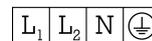
Peso dell'apparecchio 16 kg.

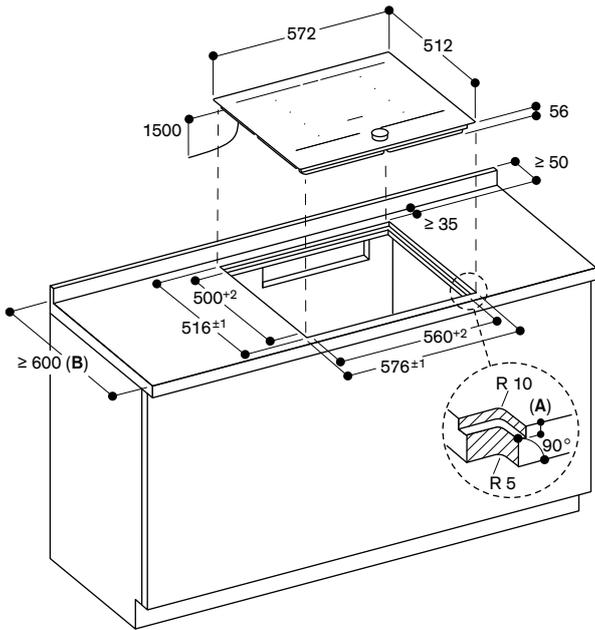
Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

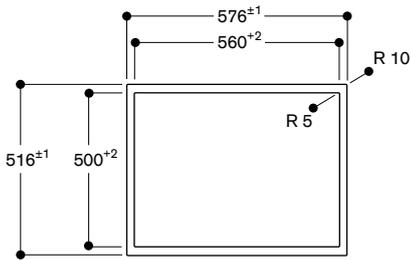
Consultare il manuale d'uso per spegnere il modulo WiFi.



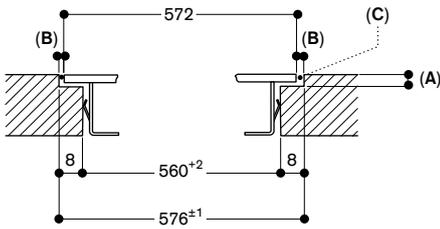


A: $6.5^{+0.5}$
 B: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.

Vista dall'alto

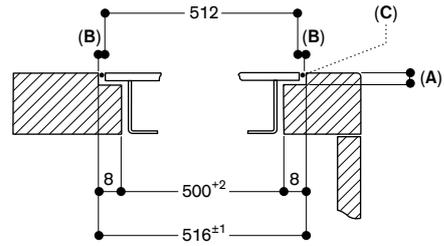


Sezione longitudinale



A: $6.5^{+0.5}$
 B: 2.5
 C: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: $6.5^{+0.5}$
 B: 2.5
 C: Riempire con silicone

**CI 262 115**

Cornice in acciaio inox

Larghezza 60 cm

Accessori speciali

CA 051 300

Teppan Yaki

Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300

Cooking Sensor

per piani Flex Induction, per il controllo regolazione della temperatura all'interno delle pentole

GP 900 001

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm

CA 230 100

Twist-Pad nero

per piani Serie 200

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Serie 200
CI 262

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione Flex 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 zone con temperature separate preimpostate.
- Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno delle pentole.
- Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- 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 Flex Induction ciascuna da 19x22,5 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x22,5 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).

2 zone Flex Induction ciascuna da 19x22,5 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x22,5 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 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

Funzione Flex per zone cottura 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.
 Cronometro.
 Timer cottura (fino a 99 minuti).
 Tempo di cottura programmabile.
 Menu opzioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.
 Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi. Il funzionamento della modalità Home Connect Wireless via WiFi dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

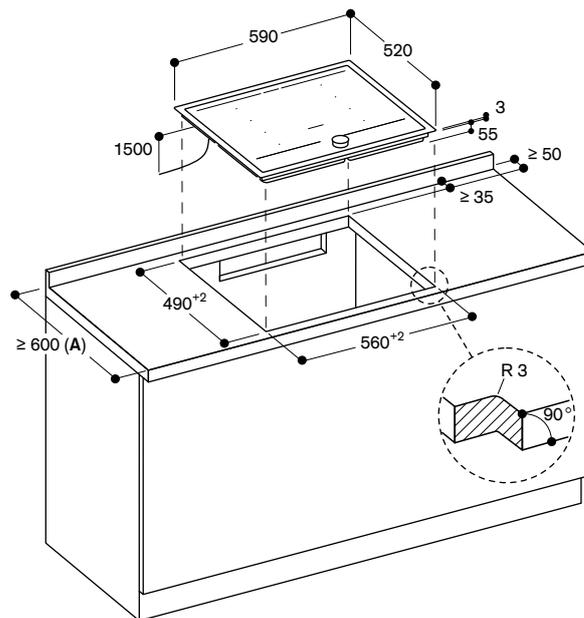
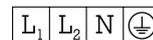
Interruttore principale (on/off).
 Spia di funzionamento.
 Sistema di riconoscimento pentole.
 Indicatore di calore residuo a 2 stadi.
 Sicurezza bambini.
 Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.
 La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.
 Montaggio con ripiano intermedio.
 L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.
 Peso dell'apparecchio 16 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW.
 Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
 Consultare il manuale d'uso per spegnere il modulo WiFi.



A: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.

Misure in mm



CI 261 114

Cornice in acciaio inox

Larghezza 60 cm

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura a induzione Serie 200 CI 261

- Cornice in acciaio inox.
- Espansione automatica alla zona ovale. Calore omogeneo anche per pentole ovali.
- Display con comando a sensori.

Zone cottura

1 zona induzione \varnothing 18 cm (1800 W, con booster 3100 W), convertibile a zona da 18 x 28 cm (2000 W, con booster 3700 W)

1 zona induzione \varnothing 21 cm (2200 W, con booster 3700 W).

1 zona induzione \varnothing 18 cm (1800 W, con booster 3100 W).

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

Funzionamento

Display con comando a sensore.

Zone cottura serigrafate.

Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione booster per ciascuna zona di cottura.

Timer cottura (fino a 99 minuti).

Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicatore di calore residuo a 2 stadi.

Sicurezza bambini.

Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.

Montaggio con ripiano intermedio.

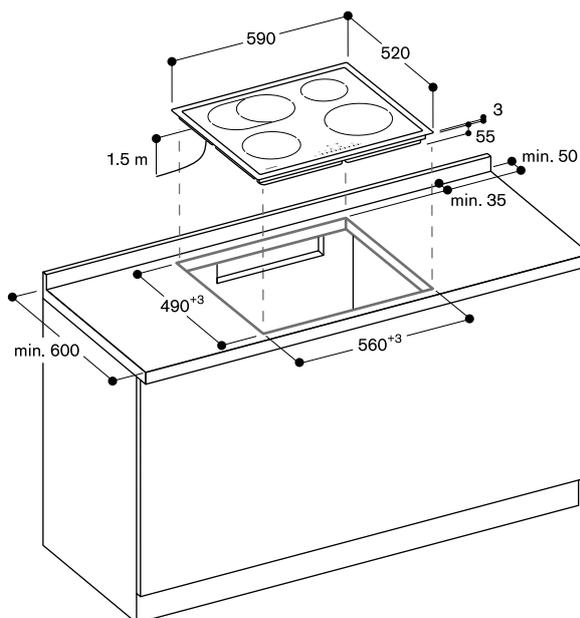
L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.

Peso dell'apparecchio 13 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.





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

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura elettrico in vetroceramica

Serie 200

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 arrostitire.
- 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.

Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

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

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 piano dal basso).

Possibilità di installazione in un mobile profondo 60 cm.

L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.

Range di zancaggio 20-50 mm.

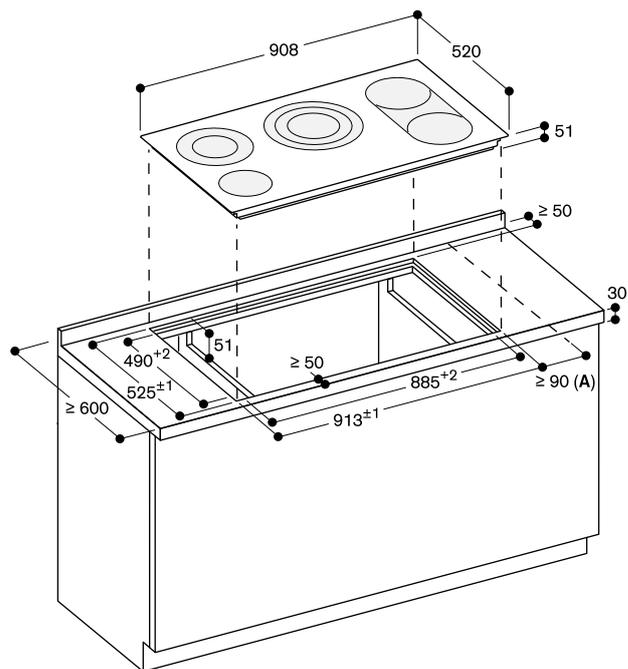
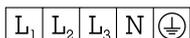
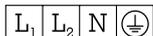
La misura della fuga tra il piano cottura e il top è variabile in base alla precisione dell'intaglio sul piano lavoro.

Peso dell'apparecchio 13 kg.

Valori di collegamento

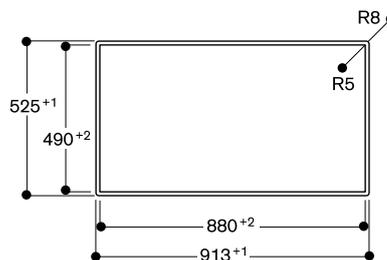
Assorbimento totale 11,1 kW.

Prevedere cavo di collegamento.

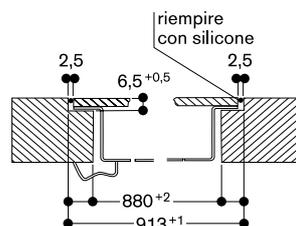


A: Distanza minima dal foro d'incasso dell'apparecchio alla parete

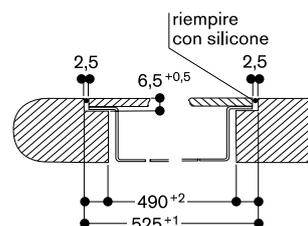
Vista dall'alto



Sezione longitudinale



Sezione trasversale



Misure in mm



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 \varnothing 21 cm

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura elettrico in vetroceramica

Serie 200

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 arrostitire.
- Display con comando a sensori.

Zone cottura

Due zone ultra-rapide con \varnothing 18 cm (1800 W), combinabili in un'unica zona cottura 18 x 41,5 cm (4400 W).

Una Super Veloce \varnothing 12 cm (750 W), estendibile a \varnothing 21 cm (2100 W, con booster 2600 W).

Una zona ultra-rapida \varnothing 14,5 cm (1050 W), espandibile a \varnothing 21 cm (2200 W) oppure \varnothing 27 cm (3080 W).

Una zona Super-Veloce \varnothing 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 \varnothing 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.

Spegnimento automatico di 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.

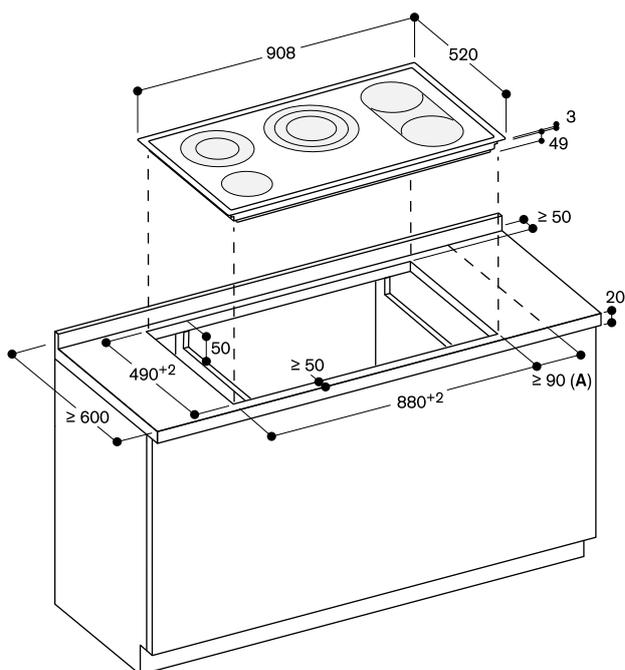
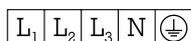
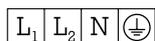
L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.

Peso dell'apparecchio 13 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 11,1 kW.

Prevedere cavo di collegamento.



A: Distanza minima dal foro d'incasso dell'apparecchio alla parete



CE 261 114

Cornice in acciaio inox
Larghezza 60 cm

In dotazione

1 raschietto

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura elettrico in vetroceramica

Serie 200

CE 261

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

Zone cottura

Una zona ultra-rapida \varnothing 17 cm (1800 W), commutabile in una zona rettangolare 17 x 26,5 cm (2600 W).

Una zona Super-Veloce \varnothing 14.5 cm (1200 W), convertibile a zona cottura da \varnothing 21 cm (2100 W, con funzione booster 3000 W).

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

Una zona ultra-rapida \varnothing 14.5 cm (1200 W).

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.

Spegnimento automatico di 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 deve essere fissato dal lato inferiore.

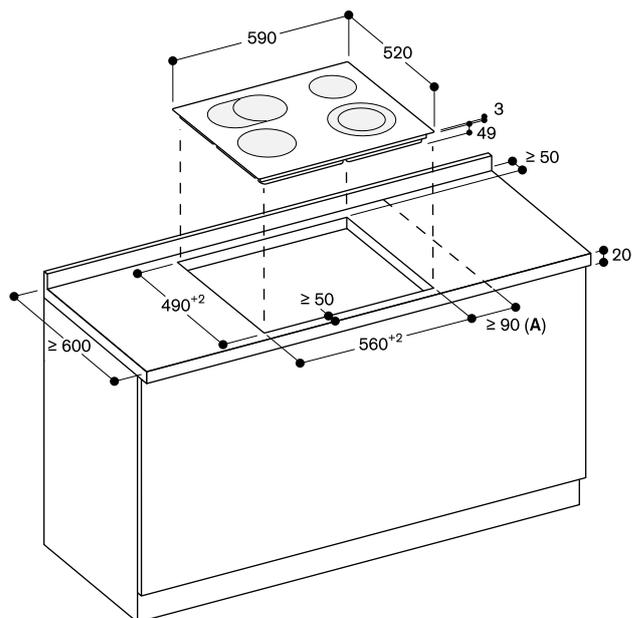
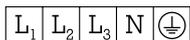
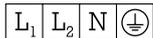
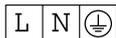
È possibile l'installazione di un forno sotto il piano cottura con range di zancaggio 20-50 mm.

Peso dell'apparecchio 8 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 8,3 kW.

Prevedere cavo di collegamento.



A: Distanza minima dal foro d'incasso dell'apparecchio alla parete

Applicabile a CI 26./27./28./29., CX 492/482, VI 414/422/462/482/492, VI 232/242/262 e CE 261/291.

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 piano
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 in vetroceramica si scaldi è necessario inserire un ripiano intermedio.

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 in appoggio e minimo 70 mm per piani senza cornice, per CX 482/492 con cornice così come VI 462/482/492 per montaggio a filo.

Per piani CX482/492 senza cornice 80 cm.

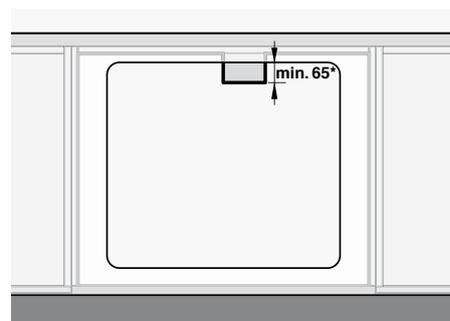
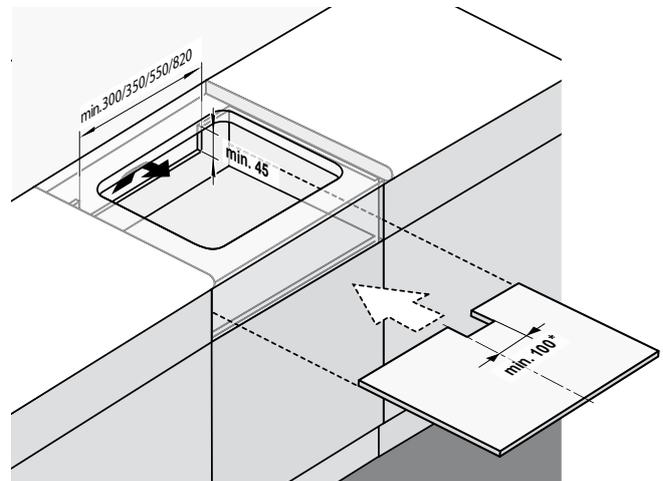
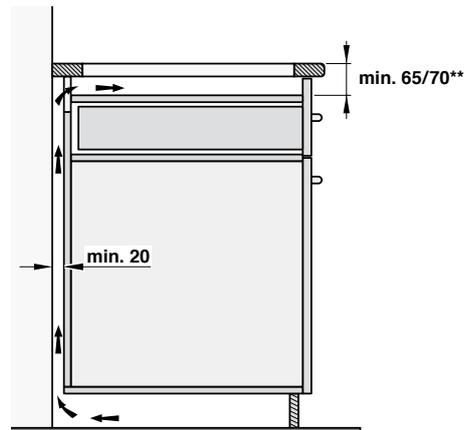
Combinazione con altri apparecchi
Non installare sopra lavastoviglie e lavatrici.

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 aperto.

C Al bordo posteriore dell'apparecchio
Lo spazio tra apparecchio e muro così come quello tra apparecchio e pavimento devono rimanere aperti.



GN 232 110

Accessorio Teppan Yaki
GN1/1 per piano Full Induction CX



GN 232 230

Accessorio Teppan Yaki
GN2/3 per piano Full Induction CX



CA 051 300

Teppan Yaki
per piani Full e Flex Induction



CA 052 300

Grill antiaderente
per piani Flex induction



GP 900 001

Pentola in acciaio adatta per Frying
Sensor, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002

Pentola in acciaio adatta per Frying
Sensor, antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003

Pentola in acciaio adatta per Frying
Sensor, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004

Pentola in acciaio adatta per Frying
Sensor, antiaderente, 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

WZ 400 000

Anello per Wok a induzione



CA 060 300

Cooking Sensor: Sensore di cottura
wireless per piani Full e Flex Induction,
per il controllo della temperatura
all'interno delle pentole



CA 230 100

Twist-Pad in acciaio inox con
finitura in colore nero



CA 414 110F

Presa elettrica



CA 429 410

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



VA 420 004

Elemento di congiunzione per
combinazioni Vario Serie 400,
con installazione a filo, larghezza 2 mm



VA 420 010

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



CA 082 010

Kit per ricircolo non canalizzato per
CV 282 e CV 492.

Include 4 filtri a carboni attivi con elevata
capacità di riduzione degli odori,
connettore telescopico e guarnizione
adesiva necessaria al collegamento dei
tubi.



CA 082 020

Kit per ricircolo canalizzato adatto a
piani di lavoro profondi > 70 cm con
CV 282 e CV 492. Include 4 filtri a
carboni attivi con elevata capacità di
riduzione degli odori, diffusore e
guarnizione adesiva necessaria al
collegamento dei tubi.
Ulteriori connettori e tubi non
compresi nel kit.



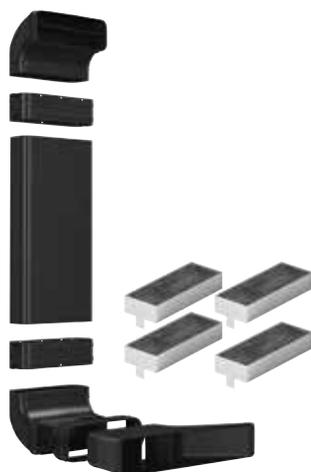
CA 082 060

Kit per ricircolo canalizzato adatto a
piani di lavoro profondi 60 cm con
CV 282 e CV 492. Include 4 filtri a
carboni attivi con elevata capacità di
riduzione degli odori, un connettore
piatto extra-corto con curva a 90°,
un tubo piatto, un connettore piatto con
curva a 90°, 3 elementi di connessione,
un diffusore e guarnizione adesiva
necessaria al collegamento dei tubi.



CA 082 070

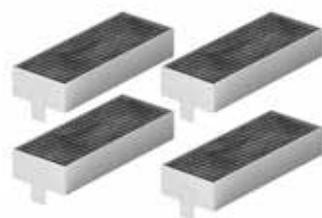
Kit per ricircolo canalizzato adatto a piani di lavoro profondi 70 cm con CV 282 e CV 492. Include 4 filtri a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori, 2 connettori piatti con curva a 90°, un tubo piatto, 3 elementi di connessione, un diffusore e guarnizione adesiva necessaria al collegamento dei tubi.

**CA 084 010**

Kit a estrazione per CV 282 e CV 492. Include 4 filtri acustici anti-rumore e guarnizione adesiva necessaria al collegamento dei tubi.

**CA 282 111**

Set di sostituzione di 4 filtri a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori, per CV 282 e CV 492.

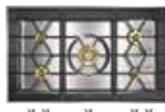
**AD 857 033**

Connettore corto per tubi piatti con curva verticale 90° per installazione di CV 282 / CV 492 in piani di lavoro profondi 65 cm con modalità a estrazione e a ricircolo canalizzato

**AD 857 034**

Connettore extra-corto per tubi piatti con curva verticale 90° per installazione di CV 282 / CV 492 in piani di lavoro profondi 60 cm con modalità a estrazione e a ricircolo canalizzato





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 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.



Tipologia	Piano a gas	Piano a gas	Piano a gas	Piano a gas
	VG 295 150F	VG 295 250	CG 291 210	CG 261 210
Cornice acciaio inox 3 mm / spazzolata / lavorata a microsferi	-/-/•	-/-/•	-/•/-	-/•/-
In appoggio / a filo / saldato	•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-
Gas Gpl 28-37 mbar / Gas metano 20 mbar	• ² /-	-/•	-/•	-/•
Dimensioni				
Larghezza	(cm) 90	90	90	60
Funzionamento				
Comandi frontali / pannello di controllo integrato	-/•	-/•	-/•	-/•
Zone cottura				
Numero zone cottura	5	5	5	4
Bruciatore Wok (1550 – 4000 W)	-	-	-	1
Bruciatore Wok (300 – 5000 W)	-	-	1	-
Bruciatore Wok (300 - 5800 W)	1	-	-	-
Bruciatore Wok (300 - 6000 W)	-	1	-	-
Bruciatore intensivo (170 – 4000 W)	2	2	-	-
Bruciatore standard (170 – 2000 W)	2	2	-	-
Bruciatore intensivo (500 – 3000 W)	-	-	1	1
Bruciatore standard (290 – 1750 W)	-	-	-	1
Bruciatore standard (350 – 1750 W)	-	-	2	-
Bruciatore economico (330 – 1000 W)	-	-	1	1
Caratteristiche				
Numero livelli	9	9	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) 17.8	18.0	12.5	9.75
Assorbimento elettrico	(W) 5.0	5.0	1.0	1.0

• Di serie. – Non predisposto.

¹ Accessori speciali.

² Ugelli per Gas Gpl 28-37 mbar inclusi.



Tipologia	Piano Full Induction	Piano Full Induction
Senza cornice per installazione a filo	CX 492 101	CX 482 101
Dimensioni		
Larghezza (cm)	(cm) 90	80
Funzionamento		
Display touch TFT / Selettore Twist-Pad / Controllo a sensori	•/–/–	•/–/–
Display bicromatico (bianco/arancione)	–	–
Comandi frontali/ pannello di controllo integrato	–/–	–/–
Zone Cottura		
Numero di zone cottura o di pentole riconosciute	6	5
Superficie di cottura unica	•	•
Zona Flex Induction 20 x 24 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 40 x 24 cm (3300, con booster 3700 W)	–	–
Zona Flex Induction 20 x 23 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 40 x 23 cm (3300, con booster 3700 W)	–	–
Zona Flex Induction 20 x 21 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 40 x 21 cm (3300, con booster 3700 W)	–	–
Estensione automatico fino a 30/32 cm di larghezza (3300, con booster 3700 W)		
Zone cottura a 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)	–	–
Zona induzione ø 18 cm (1800, con booster 3100 W) / con zona estesa 18 x 28 cm (2000, con booster 3700 W)	–	–
Zona induzione ø 28 cm (2400, con booster 3700 W)	–	–
Zona induzione ø 24 cm (2200, con booster 3700 W)	–	–
Zona induzione ø 21 cm (2200, con booster 3700 W)	–	–
Zona induzione ø 18 cm (1800, con booster 3100 W)	–	–
Zona induzione ø 15 cm (1400, con booster 2200 W)	–	–
Caratteristiche		
Numero livelli di potenza	17	17
Funzione Flex per zone rettangolari	–	–
Funzione Cooking Sensor / Frying Sensor	•/–	•/–
Numero funzioni Frying Sensor	–	–
Funzione Professional cooking (cottura professionale)	•	•
Booster per pentole / padelle	•/•	•/•
Funzione Tenere in caldo	•	•
Numero timer	6	5
Timer breve	•	•
Cronometro	•	•
Indicazione di calore residuo	•	•
Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display	•/•/•	•/•/•
Menu opzioni	•	•
Controllo cappa	• ²	• ²
Home Connect (Modulo WiFi integrato)	• ³	• ³
Accessori		
Teppan Yaki, GN1/1	GN 232 110 ¹	GN 232 110 ¹
Teppan Yaki, GN2/3	GN 232 230 ¹	GN 232 230 ¹
Teppan Yaki per Full e Flex Induction	CA 051 300 ¹	CA 051 300 ¹
Grill per Flex Induction	–	–
Padella per Frying Sensor ø 15 cm	–	–
Padella per Frying Sensor ø 19 cm	–	–
Padella per Frying Sensor ø 21 cm	–	–
Padella per Frying Sensor ø 28 cm	–	–
Anello per Wok a induzione		
Padella Wok		
Cooking sensor	• / CA 060 300 ¹	• / CA 060 300 ¹
Twist-Pad Serie 200	–	–
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(kW) 7.4	7.4

• Di serie. – Non predisposto.

¹ Accessori speciali.

² In combinazione con relativa cappa.

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



Piano Flex Induction VI 492 103	Piano Flex Induction VI 482 103	Piano Flex Induction VI 462 103	Piano Flex Induction VI 422 104	Piano Wok a induzione VI 414 104
90	80	60	38	38
-/-/•	-/-/•	-/-/•	-/-/•	-/-/•
•	•	•	•	•
•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
5	4	4	2	1
-	-	-	-	-
-	-	-	2	-
4	4	4	-	-
-	-	-	-	-
-	-/2	1/-	-	-
1	-	-	-	1
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
12	12	12	12	12
•	•	•	•	-
-/•	-/•	-/•	-/•	-/•
5	4	4	2	1
-	-	-	-	-
•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•
-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/•/-
•	•	•	•	•
• ²				
• ³				
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
CA 051 300 ¹	-			
CA 052 300 ¹	-			
GP 900 001 ¹				
GP 900 002 ¹				
GP 900 003 ¹				
GP 900 004 ¹	GP 900 004 ¹	GP 900 004 ¹	-	GP 900 004 ¹
WZ 400 000 ¹	-	-	-	WZ 400 000 ¹
WP 400 001 ¹	-	-	-	WP 400 001 ¹
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
11.1	7.4	7.4	3.7	3.7



Tipologia	Piano Flex Induction	Piano Flex Induction
Senza cornice per installazione a filo	CI 292 102	CI 283 103
Cornice in acciaio inox	CI 292 112	CI 283 113
Dimensioni		
Larghezza	(cm) 90	80
Funzionamento		
Display TFT / Twist-Pad / Controllo a sensori	-/•/-	-/•/-
Display bicromatico (bianco/arancione)	•	•
Comandi frontali / pannello di controllo integrato	-/-	-/-
Zone cottura		
Numero zone cottura	5	5
Full Induction	-	-
Zona Flex Induction 19 x 24 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 38 x 24 cm (3300, con booster 3700 W)	-	-
Zona Flex Induction 19 x 23 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 38 x 23 cm (3300, con booster 3700 W)	4	-
Zona Flex Induction 19 x 21 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 38 x 21 cm (3300, con booster 3700 W)	-	2
Estensione automatica fino a 30/32 cm di larghezza (3300 W, con booster 3700 W)	-	-
Zona induzione ø 21 cm (2200, con booster 3700 W) / ø 26 cm (2600, con booster 3700 W) / ø 32 cm (3300, con booster 3700 W)	1	-
Zona induzione ø 18 cm (1800, con booster 3100 W) / con zona estesa 18 x 28 cm (2000, con booster 3700 W)	-	-
Zona induzione ø 28 cm (2400, con booster 3700 W)	-	-
Zona induzione ø 24 cm (2200, con booster 3700 W)	-	1
Zona induzione ø 21 cm (2200, con booster 3700 W)	-	-
Zona induzione ø 18 cm (1800, con booster 3100 W)	-	1
Zona induzione ø 15 cm (1400, con booster 2200 W)	-	1
Caratteristiche		
Numero livelli di potenza	17	17
Funzione Flex per zone rettangolari	•	•
Funzione Cooking Sensor / Frying Sensor	•/•	•/•
Numero funzioni Frying Sensor	5	2
Funzione Professional cooking (cottura professionale)	•	-
Booster per pentole / padelle	•/•	•/•
Funzione Tenere in caldo	•	•
Numero timer	5	5
Timer breve	•	•
Cronometro	•	•
Indicazione di calore residuo	•	•
Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display	•/•/•	•/•/•
Menu opzioni	•	•
Controllo cappa	• ²	• ²
Modulo WiFi integrato (Home Connect)	• ³	• ³
Accessori		
Teppan Yaki, GN1/1	-	-
Teppan Yaki, GN2/3	-	-
Teppan Yaki per Full e Flex Induction	CA 051 300 ¹	CA 051 300 ¹
Grill per Flex Induction	CA 052 300 ¹	CA 052 300 ¹
Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm	GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹
Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 19 cm	GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹
Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm	GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹
Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 28 cm	GP 900 004 ¹	-
Cooking Sensor	CA 060 300 ¹	-
Twist-Pad Serie 200	CA 230 100 ¹	CA 230 100 ¹
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(kW) 11.1	7.4

• Di serie. - Non predisposto.

¹ Accessori speciali. ² In combinazione con relativa cappa.

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



Piano Flex Induction	Piano Flex Induction	Piano Flex Induction	Piano Flex Induction
CI 282 102	CI 272 103	CI 262 105	
CI 282 112	CI 272 113	CI 262 115	CI 261 114
80	70	60	60
-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/-/•
•	•	•	-
-/-	-/-	-/-	-/-
4	4	4	4
-	-	-	-
2	-	-	-
4	4	4	-
-	-	-	-
2/-	1/-	1/-	-
-	-	-	-
-	-	-	1
1	-	-	-
-	-	-	-
-	-	1	1
-	-	-	1
1	-	1	1
17	17	17	17
•	•	•	-
•/•	•/•	•/•	-/-
4	4	4	-
•	•	•	-
•/•	•/•	•/•	•/-
•	•	•	-
4	4	4	4
•	•	•	•
•	•	•	-
•	•	•	•
•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/-
•	•	•	•
• ²	• ²	• ²	-
• ³	• ³	• ³	-
-	-	-	-
CA 051 300 ¹	CA 051 300 ¹	CA 051 300 ¹	-
CA 052 300 ¹	CA 052 300 ¹	CA 052 300 ¹	-
GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹	-
GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹	-
GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹	-
GP 900 004 ¹	GP 900 004 ¹	GP 900 004 ¹	-
CA 060 300 ¹	CA 060 300 ¹	CA 060 300 ¹	-
CA 230 100 ¹	CA 230 100 ¹	CA 230 100 ¹	-
7.4	7.4	7.4	7.4



Tipologia		Piano cottura Flex Induction con aspirazione integrata
Senza cornice		CV 492 100
Cornice in acciaio inox		-
Dimensioni		
Larghezza sul piano di lavoro	(cm)	90
Profondità di immersione	(cm)	22.7
Funzionamento		
Controllo a sensore / tasti Touch		-/•
Twist-Pad		-
Manopole frontali in acciaio con finitura black		•
Zone cottura/ combinazioni		
Numero zone cottura		4
Zone Flex Induction 19x23 cm (2200 / 3700 W) / zone unite 38x23 cm (3300 / 3700 W)		4
Zone Flex Induction 19x24 cm (2200 / 3700 W) / zone unite 38x24 cm (3300 / 3700 W)		-
Estensione automatica fino a ø 32 cm (3300, con booster 3700 W)		2
Prestazioni estrazione dell'aria (EN 61591), livello potenza 1 / 2 / 3 / Intensivo		
Estrazione aria	(m³/h)	359/470/532/636
Ricircolo aria	(m³/h)	297/390/497/627
Dati di consumo secondo regolamento EU 65/2014		
Classe di efficienza energetica		A *
Consumo energetico kWh/anno	kWh/anno	56.9
Classe di efficienza di aspirazione		A
Classe di efficienza di illuminazione		-
Classe di efficienza filtro grassi		B
Livello sonoro min. / max. normale	dB(A)	61/70
Caratteristiche piano / Accessori		
Controllo elettronico		•
Numero livelli di potenza		12
Rilevamento pentole		•
Indicazione di calore residuo		•
Funzione Flex Induction		•
Timer di cottura: n. zone		-
Timer breve		•
Cronometro		•
Funzione Booster: n. zone cottura		4
Booster per pentole / padelle		•/-
Funzione Frying Sensor: n. zone		4
Funzione Tenere in caldo		-
Sicurezza bambini / Spegnimento di sicurezza /Modalità pausa		-/•/-
Funzione Memory		-
Menu opzioni		•
Cooking Sensor (CA 060 300)		•
Funzione Professional cooking		-
Home Connect (Modulo WiFi integrato)*		•
Padella per Frying Sensor ø 15 cm		GP 900 001 ¹
Padella per Frying Sensor ø 19 cm		GP 900 002 ¹
Padella per Frying Sensor ø 21 cm		GP 900 003 ¹
Padella per Frying Sensor ø 28 cm		GP 900 004 ¹
Caratteristiche aspirazione		
Livelli potenza		3 + intensivo
Tecnologia motore		BLDC
Ventola		1
Potenza ventola	(W)	170
Funzione aspirazione automatica		•
Funzione automatica		•
Funzione aspirazione post cottura automatica		•
Funzione aspirazione post cottura	(min)	• / 20-30 min.
Aspirazione intervallata	(min)	• / 6 min.
Indicatore saturazione filtro grassi		•
Indicatore saturazione filtro a carboni attivi		•
Tipo filtro grassi		Filtro metallico
N. filtro grassi		2
Contenitore di sicurezza per liquidi		•
Connessione per estrazione sul fondo / laterale /posteriore		-/-/•
Modulo a ricircolo		CA 082 010 ¹ , CA 082 020 ¹
Filtro Acustico per modalità a estrazione		CA 084 010 ¹
Valori di collegamento		
Assorbimento totale (kW) 7.41	(kW)	7.4
Lunghezza cavo di connessione	(m)	1.50

• Di serie. - Non predisposto. ¹ Accessori speciali.

* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



Piano cottura Flex Induction
con aspirazione integrata

Piano cottura Flex Induction
con aspirazione integrata

CV 282 101

CV 282 111

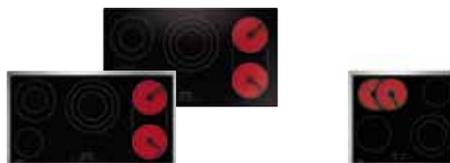
-	•
79.3	80.4
22.7	22.3
-/•	-/•
•	•
-	-
4	4
-	4
4	-
-	-
359/470/532/636	359/470/532/636
297/390/497/627	297/390/497/627

A *

A *

56.9	56.9
A	A
-	-
B	B
61/70	61/70
•	•
17	17
•	•
•	•
•	•
4	4
•	•
•	•
4	4
•/•	•/•
4	4
•	•
•/•/•	•/•/•
•	•
•	•
•	•
•	•
•	•
GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹
GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹
GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹
-	-
3 + intensivo	3 + intensivo
BLDC	BLDC
1	1
170	170
•	•
•	•
•	•
• / 20-30 min.	• / 20-30 min.
• / 6 min.	• / 6 min.
•	•
•	•
Filtro metallico	Filtro metallico
2	2
•	•
-/-/•	-/-/•
CA 082 010 ¹ , CA 082 020 ¹	CA 082 010 ¹ , CA 082 020 ¹
CA 084 010 ¹	CA 084 010 ¹

7.4	7.4
1.50	1.50



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 2600 W)	-	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.

Etichetta energetica | Home Connect | Accessori

Etichetta energetica	412
Home Connect	418
Sistemi Gastronorm	419
Maniglie	421
Ecocontributo RAEE	422

La nuova etichetta energetica.

Gli elettrodomestici Gaggenau rispettano la nuova normativa per la classificazione energetica, entrata in vigore a partire dal 1 marzo 2021. I primi elettrodomestici ad avere la nuova etichetta sono stati lavatrici, lavasciuga, lavastoviglie, centri di raffreddamento e cantine per il vino. Dal marzo 2021 questi elettrodomestici, venduti nei negozi, online, ecc. sono dotati della nuova etichetta energetica. Riportiamo qui di seguito le informazioni utili ad una corretta interpretazione al fine di guidare il consumatore ad una scelta consapevole.

Il cambiamento più significativo nelle nuove etichette energetiche è l'eliminazione dell'efficienza energetica indicata con l'indicatore "+" come, ad esempio, "A+++". L'attuale nuova classificazione viene articolata su una scala compresa tra A e G. La classificazione, inoltre, si basa su nuovi metodi di misurazione.

Per agevolare il consumatore e rendere più immediato e chiaro il confronto tra i prodotti, sono stati modificati alcuni dati riportati sull'etichetta. Ad esempio, il consumo di energia per lavatrici, lavasciuga e lavastoviglie non è più espresso con un valore "all'anno" ma per "100 cicli di funzionamento".

L'etichetta specifica inoltre la durata del programma testato e, nel caso di lavatrici e lavasciuga, viene indicata la durata del ciclo di funzionamento completo.

Il programma di test per l'etichettatura di lavatrici e lavasciuga è cambiato, sugli elettrodomestici viene esposto il nuovo "Eco 40-60".

Per le lavastoviglie, è cambiato anche il calcolo standard dei coperti. Per questa e altre ragioni non è stato possibile effettuare una conversione diretta delle precedenti classi energetiche nelle nuove classi.

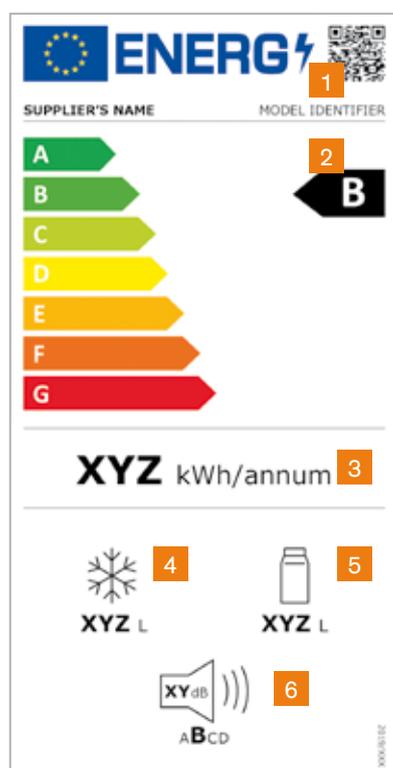
È inoltre possibile visualizzare ulteriori informazioni non commerciali sul prodotto grazie ad un codice QR riportato sull'etichetta e che permette l'accesso ad un database gestito dall'UE. Da qui è possibile scaricare e visualizzare le schede tecniche di tutti gli apparecchi che riportano la nuova etichetta energetica. L'accesso al database può essere effettuato anche via Internet.

Per ulteriori informazioni visita: www.gaggenau.com

Frigoriferi e congelatori.

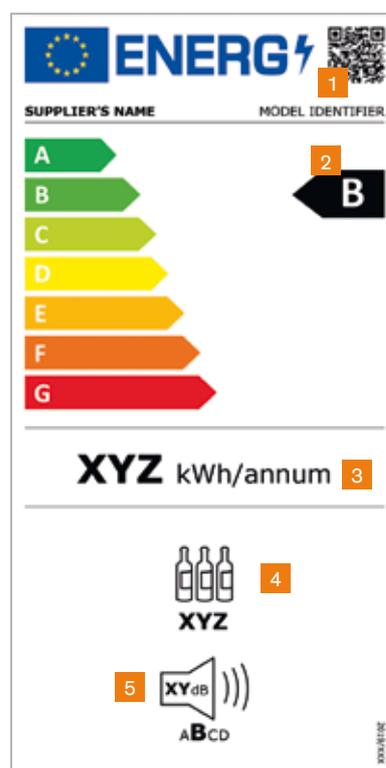
La procedura per determinare la classe energetica tiene conto del tipo di apparecchio, del suo principio di funzionamento, della temperatura ambiente e del numero e delle dimensioni dei compartimenti. Il resto degli elementi sulla nuova etichetta energetica rimangono sostanzialmente gli stessi della precedente classificazione.

Il consumo di energia continua ad essere specificato in kWh calcolati nell'arco di un anno ("annum"). L'etichetta fornisce inoltre informazioni sul volume totale di tutti i compartimenti frigorifero e congelatore e, se presenti, sulla rumorosità e sulla classe di emissioni sonore.



Cantine climatizzate per vino.

Come per i centri di refrigerazione e conservazione, l'aggiornamento della scala delle classi di efficienze energetica ha interessato anche le cantine climatizzate per il vino. Per questi apparecchi, l'etichetta energetica conserva le indicazioni del consumo energetico annuo e la capienza in termini di numero di bottiglie di vino standard.



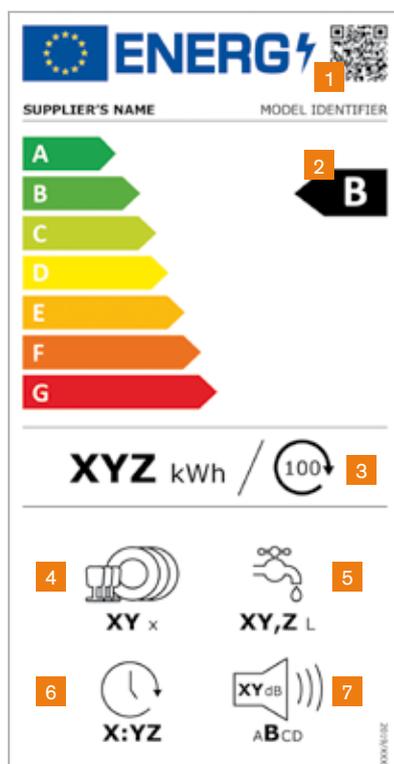
- 1 Codice QR
- 2 Classe di efficienza energetica
- 3 Consumo energetico in kWh/anno (misurato in condizioni di funzionamento standard)
- 4 Volume totale di tutti i compartimenti del congelatore
- 5 Volume totale di tutti i compartimenti del frigorifero
- 6 Emissioni di rumore aereo espresse in dB(A) re 1 PW e classe di emissione di rumore aereo

- 1 Codice QR
- 2 Classe di efficienza energetica
- 3 Consumo energetico in kWh/anno (misurato secondo i nuovi standard)
- 4 Capacità in numero di bottiglie standard
- 5 Emissioni di rumore aereo espresse in dB(A) re 1 PW e classe di emissione di rumore aereo

La nuova etichetta energetica.

Lavastoviglie.

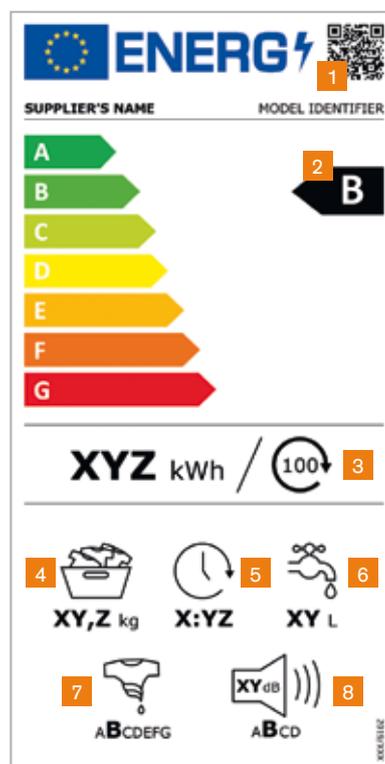
La classe di efficienza energetica per lavastoviglie continua a basarsi sul programma "Eco". Tuttavia, lo standard del test è stato modificato. Ad esempio, per determinare le prestazioni del lavaggio e dell'asciugatura, si utilizzano tazze, pentole e utensili in plastica, in modo da riflettere meglio le abitudini attuali. La novità è che viene specificata la durata del programma Eco. Questo programma è particolarmente ecologico, ideale per stoviglie con sporco normale ed è il più efficiente a livello di consumo di energia e di acqua. Come per le lavatrici e le lavasciuga, il consumo energetico si basa su 100 cicli di lavaggio.



- 1 Codice QR
- 2 Classe di efficienza energetica
- 3 Consumo energetico in kWh per 100 cicli (con programma Eco)
- 4 Numero di coperti standard (con programma Eco)
- 5 Consumo di acqua in litri per ciclo (con programma Eco)
- 6 Durata del programma "Eco"
- 7 Emissioni di rumore aereo espresse in dB(A) re 1 pW e classe di emissione di rumore aereo

Lavatrici.

Una delle principali modifiche che riguarda l'etichetta energetica delle lavatrici è il cambio del programma a cui tutti i valori in etichetta fanno riferimento come, ad esempio, il consumo energetico che si basa su 100 cicli di lavaggio. Il nuovo programma "Eco 40-60"¹ è adatto al lavaggio di capi di cotone, lino o fibre miste, normalmente sporchi, lavabili a 40° o 60° C (in base a quanto specificato sull'etichetta del capo). Con questo programma i tessuti indicati possono anche essere mischiati. Il programma "Eco 40-60" è il programma più efficiente in termini di consumo "energetico e idrico".



- 1 Codice QR
- 2 Classe di efficienza energetica²
- 3 Consumo ponderato di energia² espresso in kWh per 100 cicli (programma Eco 40-60)
- 4 Capacità di carico (programma Eco 40-60)
- 5 Durata del programma "Eco 40-60"
- 6 Consumo ponderato di acqua² espresso in litri per ciclo (programma Eco 40-60)
- 7 Classe di efficienza di centrifuga²
- 8 Emissioni di rumore in fase di centrifuga espresse in dB(A) re 1 PW e classe di emissione di rumore aereo

¹ Eco 40-60. Per ottenere un'efficienza energetica ottimale, per questo programma è definita una temperatura unica che non può essere modificata dal consumatore.

La temperatura di lavaggio reale viene specificata nel manuale di istruzioni e, in base al carico, può deviare dalla temperatura di lavaggio selezionata ai fini di risparmiare energia. Le prestazioni di lavaggio sono conformi ai requisiti di legge.

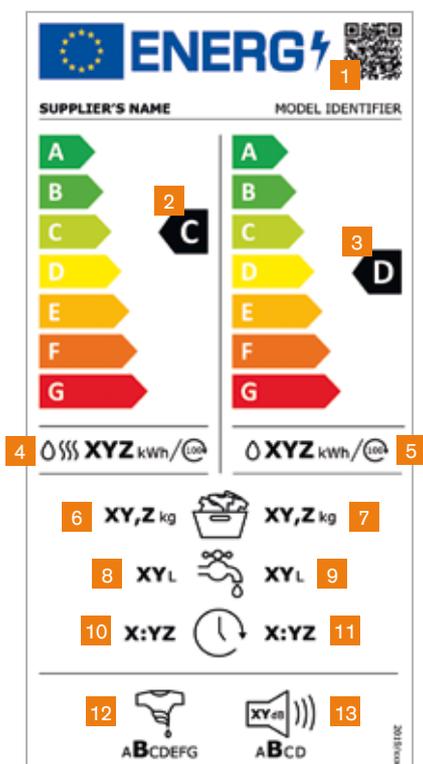
² I valori si riferiscono per le lavatrici a cicli di lavaggio con un quarto di carico, mezzo carico e pieno carico. Per le lavasciuga, si riferiscono a mezzo carico e pieno carico.

³ Lavaggio e asciugatura.

Lavasciuga.

L'attuale etichetta energetica delle lavasciuga non è mai stata rinnovata dalla sua introduzione nel 1996, motivo per cui riporta ancora la scala originale dalla A alla G.

Poichè le lavasciuga sono spesso utilizzate solo per il lavaggio, l'etichetta è divisa in due parti: il lato sinistro riporta i valori per il ciclo completo di lavaggio e asciugatura, il lato destro riporta i valori riferiti al solo ciclo di lavaggio. I valori indicati in etichetta per il solo ciclo di lavaggio riflettono le modifiche previste dalla nuova direttiva per le lavatrici.



- 1 Codice QR
- 2 Classe di efficienza energetica² (ciclo completo)
- 3 Classe di efficienza energetica² (solo ciclo di lavaggio)
- 4 Consumo ponderato di energia² in kWh per 100 cicli (ciclo completo³)
- 5 Consumo ponderato di energia² in kWh per 100 cicli (solo ciclo di lavaggio)
- 6 Capacità di carico (ciclo completo³)
- 7 Capacità di carico (solo ciclo di lavaggio)
- 8 Consumo ponderato² di acqua in litri per ciclo (ciclo completo³)
- 9 Consumo ponderato² di acqua in litri per ciclo (solo ciclo di lavaggio)
- 10 Durata del programma (ciclo completo)
- 11 Durata del programma (solo ciclo di lavaggio)
- 12 Classe di efficienza di centrifuga²
- 13 Emissioni di rumore in fase di centrifuga espresse in dB(A) re 1 PWe classe di emissione di rumore aereo

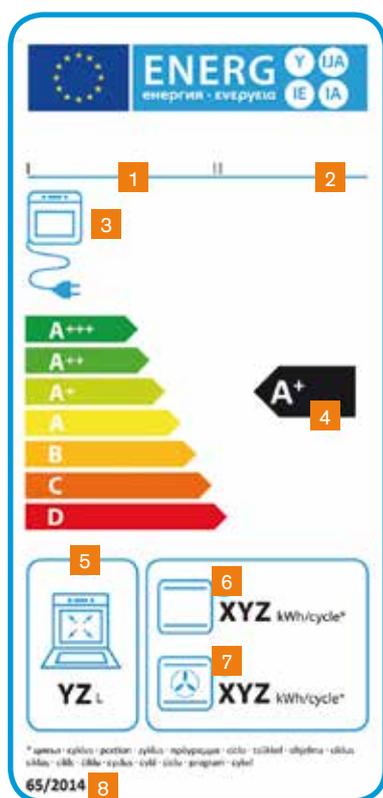
Etichetta energetica per forni, cappe e asciugatrici.

Asciugatrici, forni e cappe non sono per il momento interessate dalla nuova classificazione. Pertanto, l'etichetta utilizzata sino ad ora resta in vigore.

Forni elettrici.

Dal 2015 tutti i forni immessi sul mercato sono provvisti di etichetta energetica.

Per determinare la classe di efficienza di un forno si misura l'energia che l'apparecchio consuma in un ciclo normalizzato nella modalità convenzionale e, se disponibile, nella modalità ventilato. La procedura prevede che si riscaldi un carico normalizzato impregnato di acqua fino al raggiungimento di una determinata temperatura nella cavità del forno. In base all'energia consumata durante questo test si definisce la classe di efficienza del forno tenendo conto del volume della sua cavità. Il nuovo regolamento non si applica ad alcuni apparecchi, come ad esempio i forni con funzione microonde, i forni che utilizzano il vapore come funzione primaria di riscaldamento così come certi forni di piccole dimensioni e portatili.



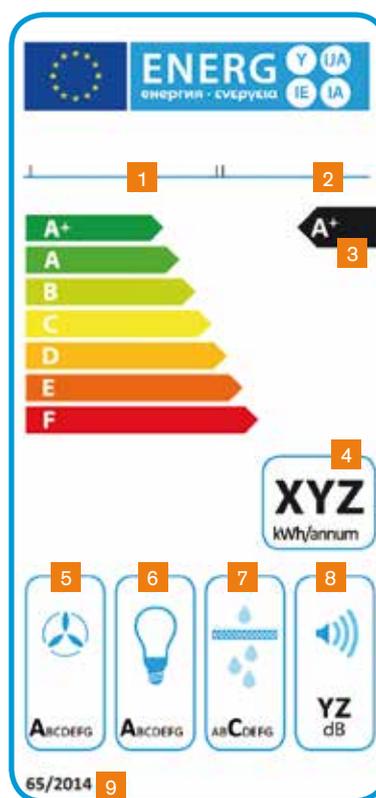
- 1 Nome del produttore/marchio
- 2 Codice/modello identificativo del prodotto
- 3 Consumo del forno
- 4 Classe di efficienza energetica della cavità
- 5 Volume della cavità
- 6 Consumo di energia per ciclo espresso in kWh per la funzione di riscaldamento convenzionale (resistenza sopra e sotto)
- 7 Consumo di energia per ciclo espresso in kWh per la funzione di riscaldamento ventilato
- 8 Numero normativa

Cappe aspiranti.

La classe di efficienza energetica si basa su un indice che consiste nel rapporto tra il consumo annuo di energia dell'apparecchio e il consumo annuo standard di energia (valore di riferimento). Si ipotizzano una durata media di funzionamento giornaliero pari a 60 minuti e una durata di illuminazione media giornaliera pari a 120 minuti.

I dati determinanti per l'etichetta energetica sono:

- l'efficienza energetica
- l'efficienza fluidodinamica (unità che misura l'impiego di energia elettrica necessaria per trasportare l'aria di scarico)
- l'efficienza di filtraggio dei grassi (la percentuale di grasso rimasta nei filtri antigrasso della cappa)
- il livello di rumore
- l'efficienza luminosa

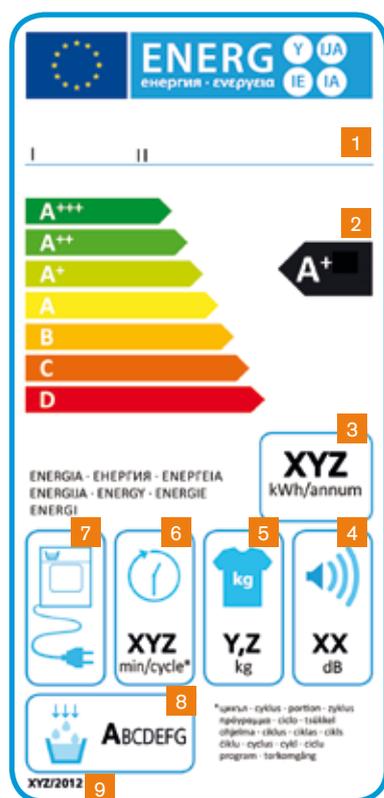


- 1 Nome del produttore/marchio
- 2 Codice/modello identificativo del prodotto
- 3 Classe di efficienza energetica
- 4 Consumo annuo di energia (kWh)
- 5 Classe di efficienza fluidodinamica
- 6 Classe di efficienza luminosa
- 7 Classe di efficienza filtraggio grassi
- 8 Livello rumore (livello max. funzione normale)
- 9 Numero normativa

Asciugatrici.

Entrata in vigore nel 2013, riporta valori di consumo medio annuo calcolati su 160 cicli di asciugatura del programma standard per tessuti di cotone a pieno carico e a mezzo carico.

Le etichette energetiche sono presenti su asciugatrici a condensazione, ad espulsione e a gas.



- 1 Nome del produttore/marchio
- 2 Classe di efficienza energetica
- 3 Consumo energetico annuo basato su 160 cicli standard
- 4 Rumorosità in decibel
- 5 Capacità in kg
- 6 Durata del ciclo standard di asciugatura
- 7 Tipologia di asciugatrice
- 8 Classe di efficienza di condensazione
- 9 Numero normativa

L'alba del futuro in cucina.

Gaggenau e Home Connect*



La differenza ha nome Gaggenau.

Più valore al vostro tempo.

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

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

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

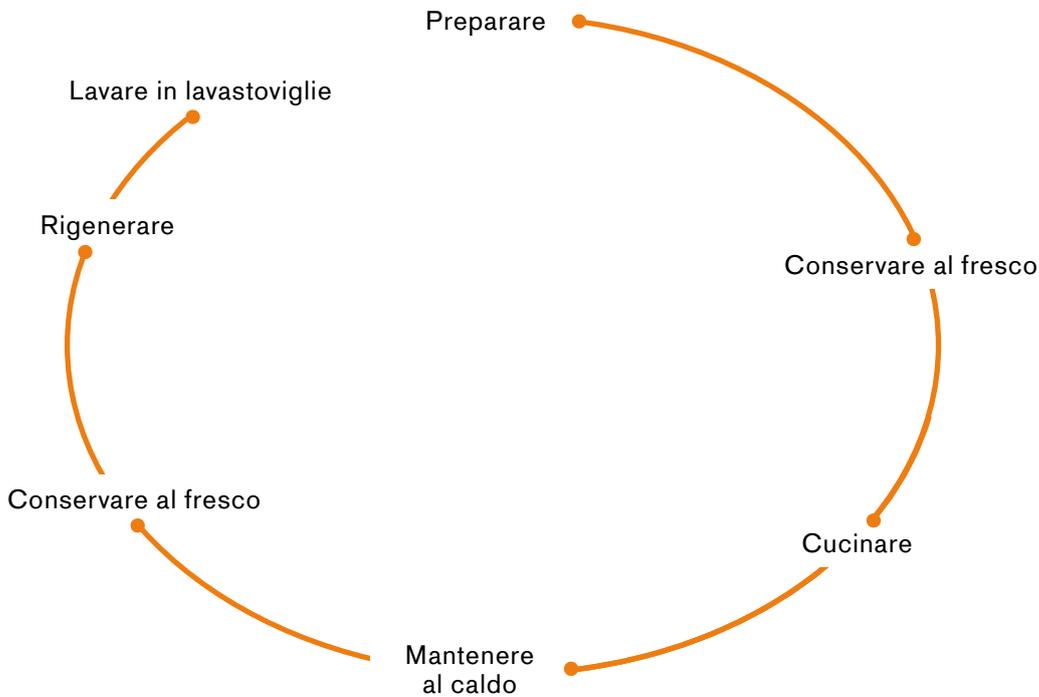
- **Connect:**
Monitoraggio e controllo da remoto**. Possibilità di diagnostica degli apparecchi da remoto da parte di tecnico online.
- **Access:**
Acquisto di accessori da eShop, download dei manuali di istruzione, consultazione di ricette e consigli.
- **Integration:**
Compatibile con diversi home management system.

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

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

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

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



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

Conservare al fresco.
Per conservare all'interno dei nostri frigoriferi Vario.

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

Mantenere al caldo.
Per riscaldare nei cassetti scaldavivande WS / WSP Gaggenau.

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

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

Consultare gli accessori disponibili per l'utilizzo con gli apparecchi Gaggenau.

Accessori Gastronorm

GN 114/124/144/154

I seguenti accessori in acciaio inox igienico sono ideali per cucinare al vapore ed allo stesso tempo pratici per conservare gli alimenti nel frigo o servirli a tavola. Sono lavabili in lavastoviglie. Per cucinare più pasti contemporaneamente, gli inserti per forni combi-vapore e a vapore nel formato GN 2/3 possono essere combinati secondo necessità con inserti più piccoli disponibili come accessori speciali nel formato GN 1/3.

GN 114 130

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 1,5 l, GN 1/3



GN 114 230

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 3 l, GN 2/3



GN 124 130

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 1,5 l, GN 1/3



GN 124 230

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 3 l, GN 2/3



Pirofila Gastronorm

GN 340

Pirofila Gastronorm GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente. Per cuocere al forno in apparecchi con funzione dedicata. La parte superiore e inferiore possono essere utilizzate anche separatamente (profondità 65 mm/100 mm). Utilizzabili anche in forni con guide estraibili BA 018/BA 016 e resistenza separata BA 056 115 e BA 058 115. È possibile usare tale pirofila anche in forni combinati a vapore con l'adattatore GN 010 330 e le guide estraibili BA 010 301.

GN 340 230

Pirofila Gastronorm in ghisa, GN 2/3, altezza 165 mm



Teppan Yaki

GN 232

GN 232 110

Accessorio Teppan Yaki GN 1/1
530 x 325 x 20 mm
Adatto anche a cucinare sul piano
CX 492/482



GN 232 230

Accessorio Teppan Yaki GN 2/3
353 x 325 x 20 mm
Adatto anche a cucinare sul piano
CX 492/482



Per assicurare un'estetica coerente ed un design riconoscibile, Gaggenau offre una nuova serie di maniglie abbinabili ai frigoriferi VarioCooling e ai forni Serie 200

Maniglia corta con 2 punti di fissaggio

GH 020 010

Maniglia, acciaio inox,
Lunghezza 20 cm, altezza 49 mm,
interasse di foratura 177 mm.

GH 030 010

Maniglia, acciaio inox,
Lunghezza 30 cm, altezza 49 mm,
interasse di foratura 277 mm.

GH 031 010

Maniglia, acciaio inox,
Lunghezza 30,5 cm, altezza 49 mm,
interasse di foratura 282 mm.

GH 045 010

Maniglia, acciaio inox,
Lunghezza 45 cm, altezza 49 mm,
interasse di foratura 427 mm.

GH 050 010

Maniglia, acciaio inox,
Lunghezza 50 cm, altezza 49 mm,
interasse di foratura 477 mm.

GH 060 010

Maniglia, acciaio inox,
Lunghezza 60 cm, altezza 49 mm,
interasse di foratura 577 mm.

GH 070 010

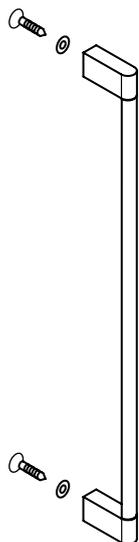
Maniglia, acciaio inox,
Lunghezza 70 cm, altezza 49 mm,
interasse di foratura 677 mm.

GH 080 010

Maniglia, acciaio inox,
Lunghezza 80 cm, altezza 49 mm,
interasse di foratura 777 mm.

GH 090 010

Maniglia, acciaio inox,
Lunghezza 90 cm, altezza 49 mm,
interasse di foratura 877 mm.



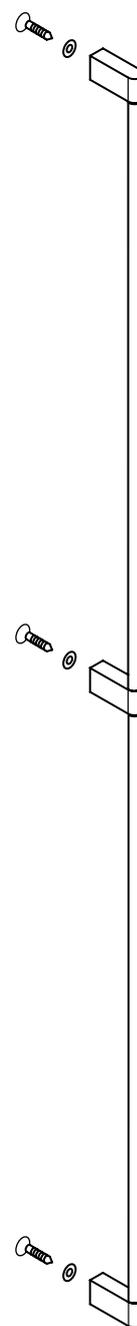
Maniglia lunga con 3 punti di fissaggio

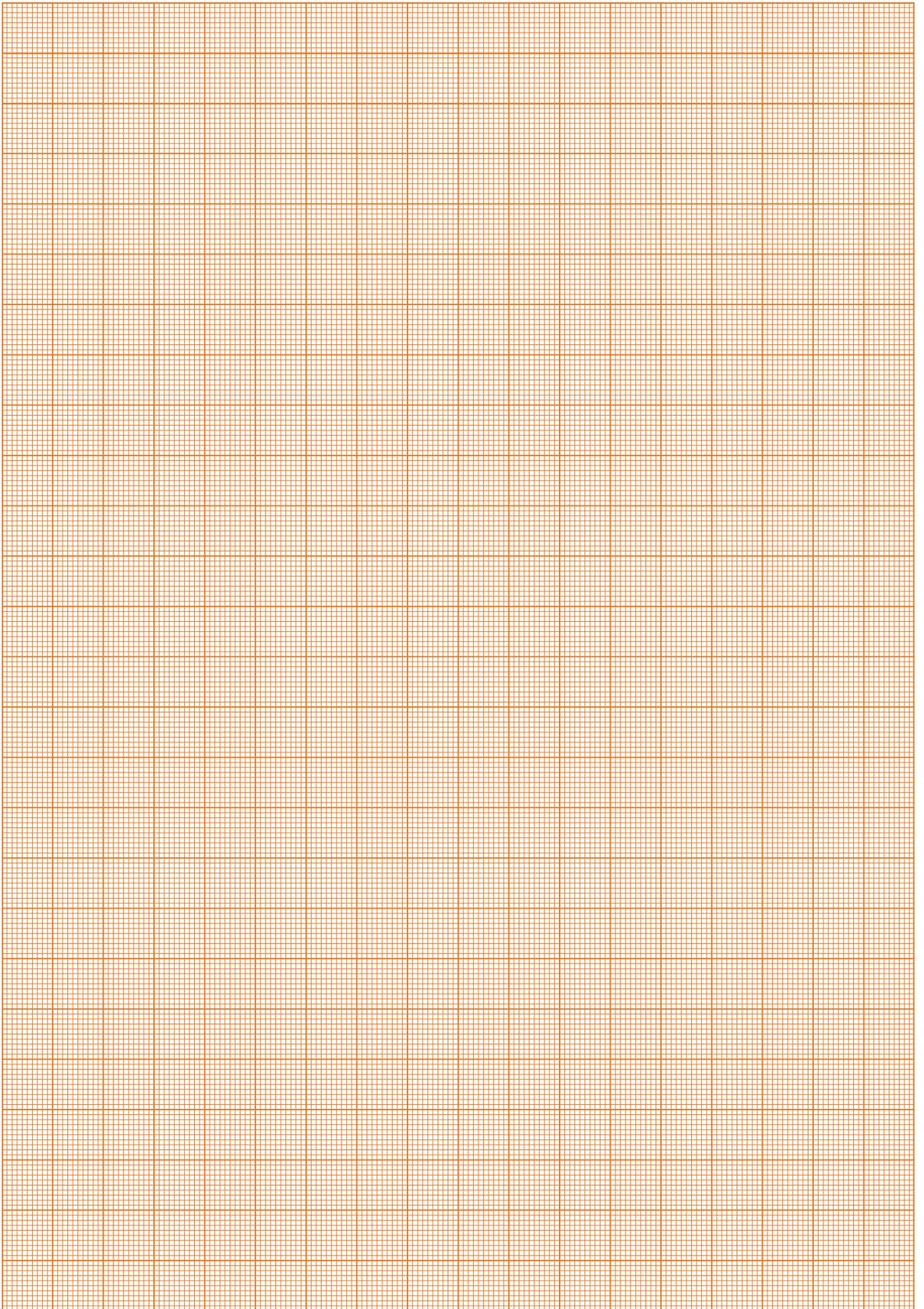
GH 110 010

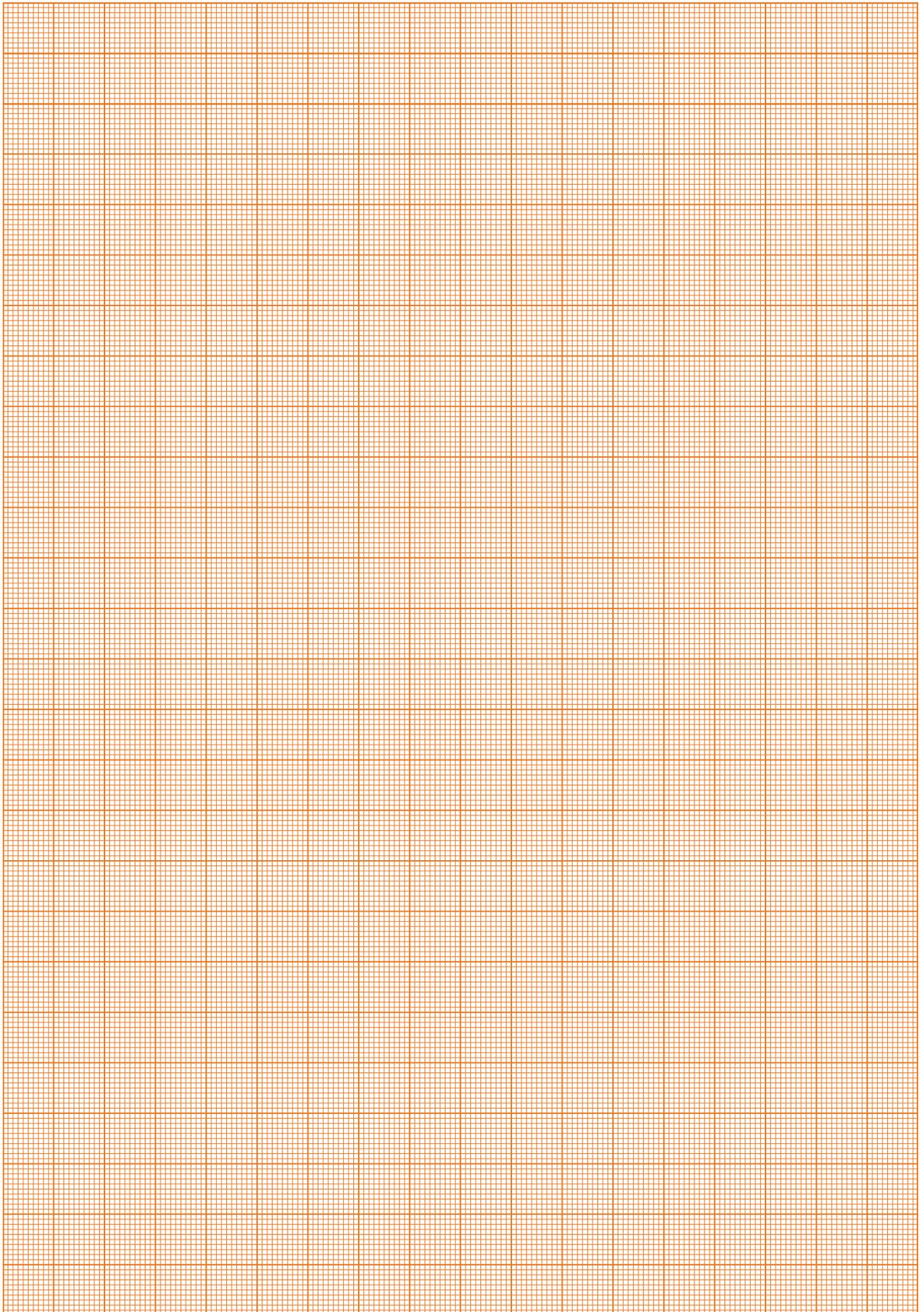
Maniglia, acciaio inox,
Lunghezza 110 cm, altezza 49 mm,
interasse di foratura 538,5 mm.

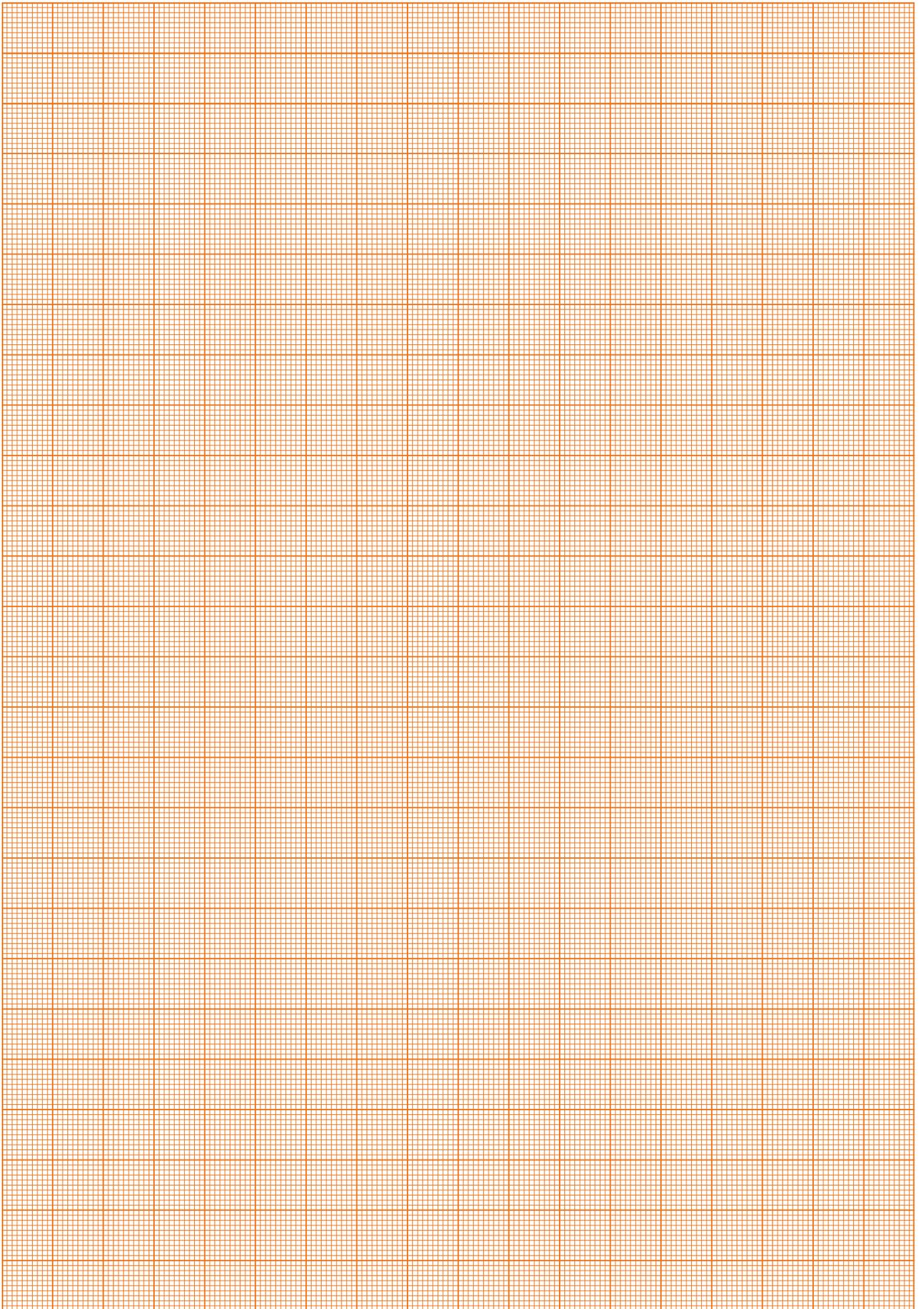
GH 140 010

Maniglia, acciaio inox,
Lunghezza 140 cm, altezza 49 mm,
interasse di foratura 688,5 mm.









Note tecniche importanti

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

Le indicazioni contenute nel presente listino non hanno valore contrattuale.

Si ricorda che tutte le quote tecniche delle apparecchiature sono state visionate da esperti prima della stampa. Vogliate fare riferimento per la consultazione unicamente ai disegni quotati per ogni singolo prodotto. Ciò premesso si consiglia di integrare tali informazioni con i libretti di installazione e montaggio in dotazione alle apparecchiature.

I dati relativi agli assorbimenti vanno intesi come raccomandazione. Rammentiamo inoltre che tutti i collegamenti elettrici, idraulici e gas devono essere effettuati "a regola d'arte" da personale qualificato, in ottemperanza alle normative vigenti. Per le apparecchiature elettriche, al fine di garantire la loro completa funzionalità, l'impianto dell'abitazione va dimensionato a seconda degli assorbimenti elettrici degli apparecchi installati, e deve essere in linea con le direttive vigenti in termini di sicurezza.

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

Edizione Marzo 2022.

La differenza ha nome Gaggenau.

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

www.gaggenau.it | info.it@gaggenau.com