

GAGGENAU

**LISTINO
GENERALE**



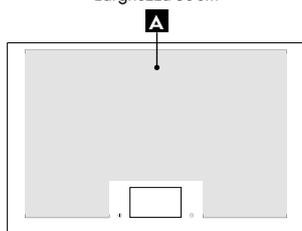
PIANI COTTURA VARIO

Overview	98
Piani cottura Vario serie 400	102
Indicazioni per la progettazione di combinazioni di piani serie 400	136
Piani cottura Vario serie 200	142
Indicazioni per la progettazione di combinazioni di piani serie 200	149
Accessori Accessori speciali serie 400 e serie 200	152
Tabelle tecniche	154

Overview

Full Induction serie 400

Larghezza 80 cm

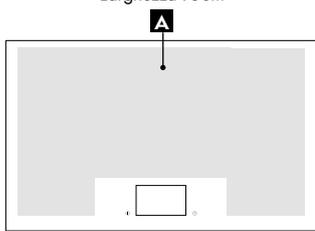


Livelli di potenza	17	boost
A (1 pentola grande)	3.500 W	5.500 W
Assorbimento totale	7.400 W	

CX 482

Con cornice, combinabile con altri apparecchi Vario

Larghezza 90 cm



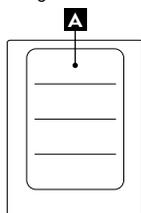
Livelli di potenza	17	boost
A (1 pentola grande)	3.500 W	5.500 W
Assorbimento totale	7.400 W	

CX 492

Con cornice, combinabile con altri apparecchi Vario

Flex Induction serie 400

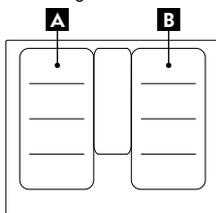
Larghezza 38 cm



Livelli di potenza	12	boost
A	2.200 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
Assorbimento totale	3.700 W	

VI 422

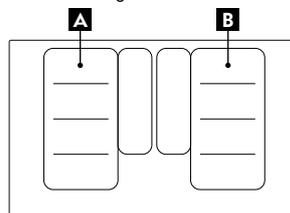
Larghezza 60 cm



Livelli di potenza	12	boost
A/B	2.200 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
	2.600 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
Assorbimento totale	7.400 W	

VI 462

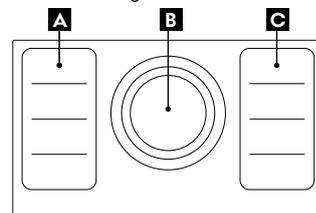
Larghezza 80 cm



Livelli di potenza	12	boost
A/B	2.200 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
	2.600 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
Assorbimento totale	7.400 W	

VI 482

Larghezza 90 cm

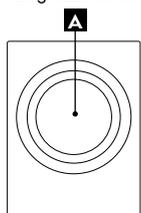


Livelli di potenza	12	boost
A/C	2.200 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
B	2.200 W	3.700 W
	2.600 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
Assorbimento totale	11.100 W	

VI 492

Vario serie 400

Larghezza 38 cm

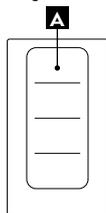


Livelli di potenza	12	boost
A Ø 21cm	2.200 W	3.700 W
Ø 26cm	2.600 W	3.700 W
Ø 32cm	3.300 W	3.700 W
Assorbimento totale	3.700 W	

VI 414

Flex Induction Vario serie 200

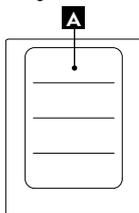
Larghezza 28 cm



Livelli di potenza	9	boost
A	2.200 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
Assorbimento totale	3.700 W	

VI 232

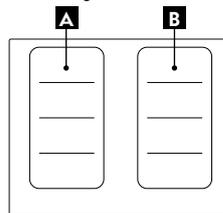
Larghezza 38 cm



Livelli di potenza	9	boost
A	2.200 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
Assorbimento totale	3.700 W	

VI 242

Larghezza 60 cm

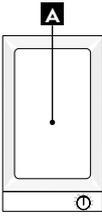


Livelli di potenza	9	boost
A/B	2.200 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
Assorbimento totale	7.400 W	

VI 262

Teppan Yaki e Grill Vario serie 200 e 400

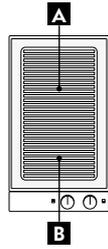
Larghezza 28 cm



Livelli di potenza	10
A	1.800 W
Assorbimento totale	1.800 W

VP 230

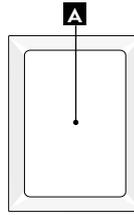
Larghezza 28 cm



Livelli di potenza	9
A	1.500 W
B	1.500 W
Assorbimento totale	3.000 W

VR 230

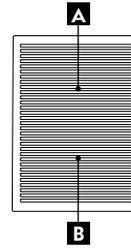
Larghezza 38 cm



Livelli di potenza	12
A	3.000 W
Assorbimento totale	3.000 W

VP 414

Larghezza 38 cm

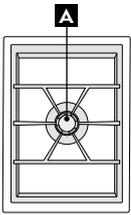


Livelli di potenza	12
A	1.500 W
B	1.500 W
Assorbimento totale	3.000 W

VR 414

Vario gas serie 400

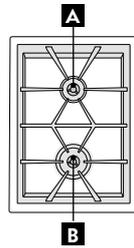
Larghezza 38 cm



Livelli di potenza	12
A Bruciatore Wok	5.800 / 6.000 W
Assorbimento totale gas	5.800 / 6.000 W
Assorbimento totale elettrico	15,0 W

VG 415

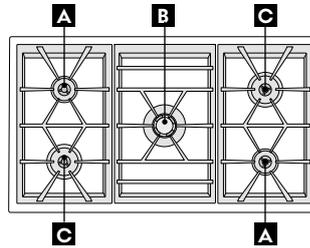
Larghezza 38 cm



Livelli di potenza	12
A Bruciatore standard	2.000 W
B Bruciatore ultra-rapido	4.000 W
Assorbimento totale gas	6.000 W
Assorbimento totale elettrico	15,0 W

VG 425

Larghezza 90 cm

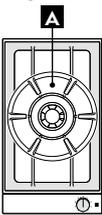


Livelli di potenza	12
A Bruciatore standard	2.000 W
B Bruciatore Wok	5.800 / 6.000 W
C Bruciatore ultra-rapido	4.000 W
Assorbimento totale gas	17.800 W / 18.000 W
Assorbimento totale elettrico	15,0 W

VG 491

Vario gas serie 200

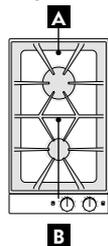
Larghezza 28 cm



Livelli di potenza	9
A Bruciatore Wok	5.800 / 6.000 W
Assorbimento totale gas	5.800 / 6.000 W
Assorbimento totale elettrico	1,0 W

VG 231

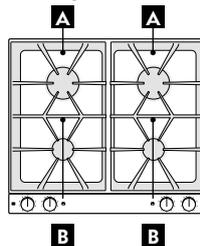
Larghezza 28 cm



Livelli di potenza	9
A Bruciatore rapido	3.000 W
B Bruciatore standard	1.900 W
Assorbimento totale gas	4.900 W
Assorbimento totale elettrico	2,0 W

VG 232

Larghezza 60 cm



Livelli di potenza	9
A Bruciatore rapido	3.000 W
B Bruciatore standard	1.900 W
Assorbimento totale gas	9.800 W
Assorbimento totale elettrico	4,0 W

VG 264

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

<ul style="list-style-type: none"> • : 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	AW 442 larghezza 120 cm	AW 240 191 larghezza 90 cm	AI 240 191 larghezza 90 cm
	Larghezza max delle combinazioni piani Vario. Per moduli induzione integrati vedere le pagine dedicate.				100 cm 130 cm con collettore fumi	100 cm	80 cm	80 cm
Teppan Yaki Vario 400		VP 414 / VG4..	40 cm	•	•	•	•	•
Gas Vario 400		VR 414						
Grill Elettrico Vario 400								
Flex Induction Vario 400		VI4..	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 Vario 400		VG 491 / CG 492	90 cm	•	•	•	—	—
Gas serie 400								
Teppan Yaki Vario 200		VP2.. / VI2.. / VR2..	30 cm	•	•	•	•	•
Flex Induction Vario 200		VR 230						
Gas Vario 200								
Grill Elettrico Vario 200								
Flex Induction Vario 200		VI 242	40 cm	•	•	•	•	•
Flex Induction Vario 200		VI 262 / VG 264	60 cm	•	•	•	•	•
Gas Vario 200								
Moduli induzione integrati serie 400		CU 42..	21 cm 28 cm	•	•	—	—	—
Full Induction Vario 400		CX 482	80 cm	•	• 📶	•	• 📶	—
Full Induction serie 400		CX 492	90 cm	•	• 📶	•	—	—
Flex Induction serie 200		CI 261 / 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 291	90 cm	•	•	•	—	—
Gas serie 200		VG 295	90 cm	•	•	•	—	—



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

CX 492 111

Cornice in acciaio inox
Vetroceramica colore nero
Larghezza 90 cm

In dotazione

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

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

Accessori speciali

CA 060 300

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

GN 232 110

Accessorio Teppan Yaki in materiale multistrato GN 1/1
Per piani cottura Full Induction

Disponibile versione senza cornice.

Scheda consultabile nella sezione successiva del catalogo Piani cottura.

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.

Highlights

- Superficie di cottura unica.
- Libero posizionamento della pentola sull'intera superficie.
- Possibilità di utilizzo di pentole e padelle di qualsiasi formato e dimensione.
- Display TFT touch per un controllo rapido e intuitivo di tutte le funzioni.
- Funzione Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno della pentola.
- Funzioni di cottura professionale.
- Potenza max. per pentole di grandi dimensioni 5,5 kW.
- Cornice in acciaio inox 3 mm.
- Per installazione in appoggio o a filo top.
- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario serie 400.

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 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.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)

Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

Sicurezza

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

Precauzioni di montaggio

A seconda del tipo di installazione (in appoggio o a filo top), rispettare le dimensioni del taglio foro incasso.

Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400, con o 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.

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 osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.

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 del foro incasso sul piano di lavoro.

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

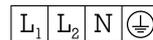
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich. La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.

L'apparecchio può essere installato dall'alto.

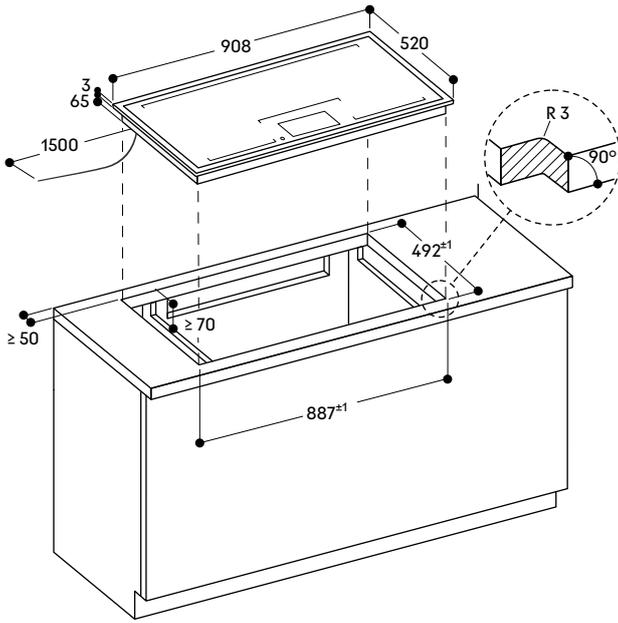
Peso dell'apparecchio 31 kg.

Valori di collegamento

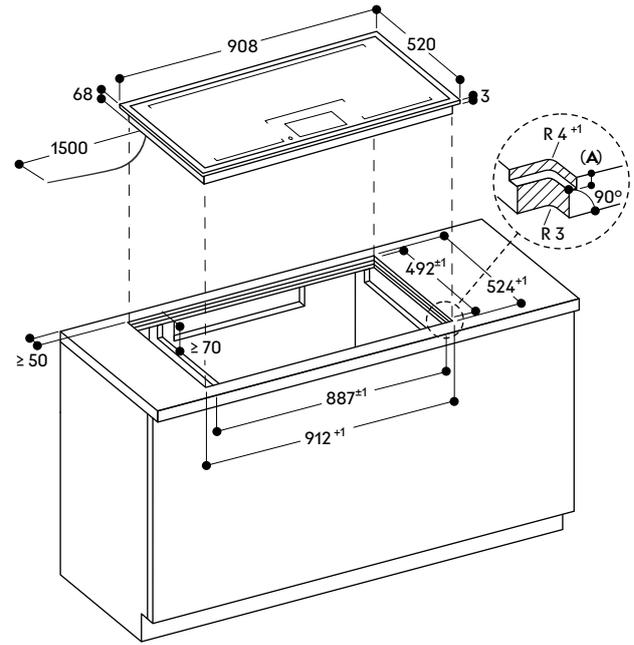
Assorbimento totale 7,4 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 2,0 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.



Installazione in appoggio

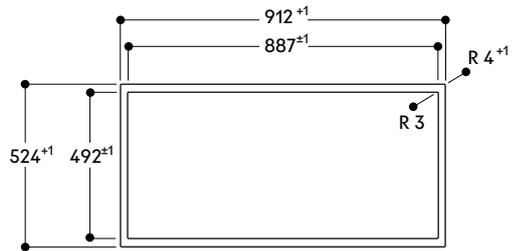


Installazione a filo top

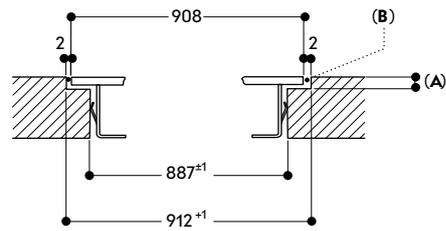


A: 3.5^{-0.5}

Vista dall'alto

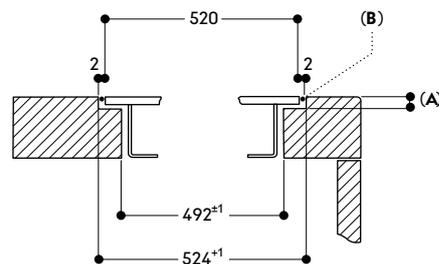


Sezione longitudinale



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

Sezione trasversale



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



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

CX 482 111

Cornice in acciaio inox
Vetroceramica colore nero
Larghezza 80 cm

In dotazione

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

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

Accessori speciali

CA 060 300

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

GN 232 110

Accessorio Teppan Yaki in materiale multistrato
GN 1/1
Per piani cottura Full Induction

Disponibile versione senza cornice.
Scheda consultabile nella sezione successiva del catalogo Piani cottura.

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.

Highlights

- Superficie di cottura unica.
- Libero posizionamento della pentola sull'intera superficie.
- Possibilità di utilizzo di pentole e padelle di qualsiasi formato e dimensione.
- Display TFT touch per un controllo rapido e intuitivo di tutte le funzioni.
- Funzione Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno della pentola.
- Funzioni di cottura professionale.
- Potenza max. per pentole di grandi dimensioni 5,5 kW.
- Cornice in acciaio inox 3 mm.
- Per installazione in appoggio o a filo top.
- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario serie 400.

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 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.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)

Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

Sicurezza

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

Precauzioni di montaggio

A seconda del tipo di installazione (in appoggio o a filo top), rispettare le dimensioni del taglio foro incasso.

Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400, con o 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.

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 osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.

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 il foro incasso sul piano di lavoro.

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

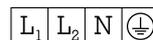
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.

La pentola Wok - WP 400001- non può essere usata su questo piano. L'apparecchio può essere installato dall'alto.

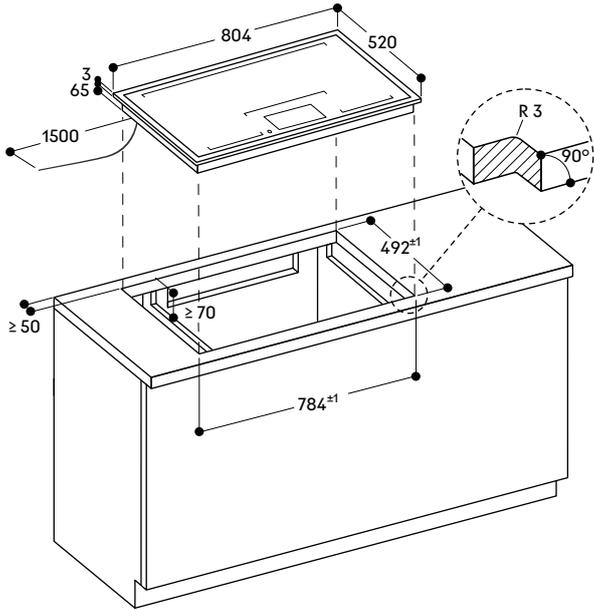
Peso dell'apparecchio 27 kg.

Valori di collegamento

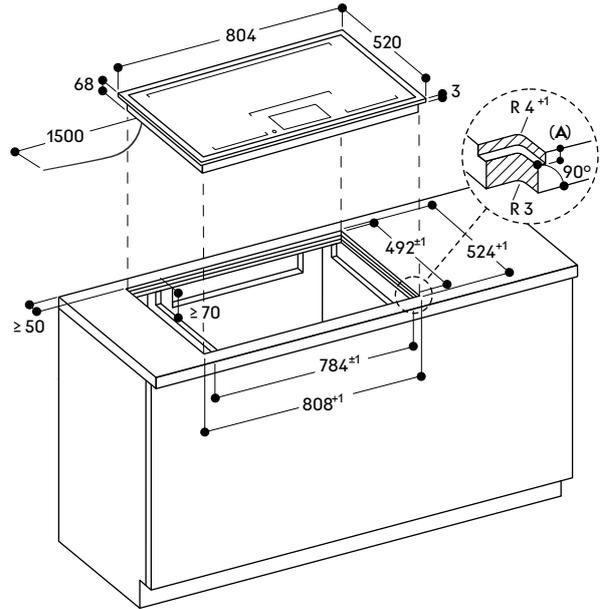
Assorbimento totale 7,4 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 2,0 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.



Installazione in appoggio

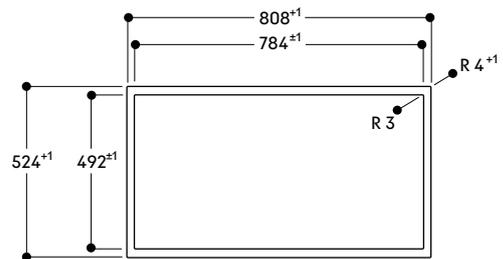


Installazione a filo top

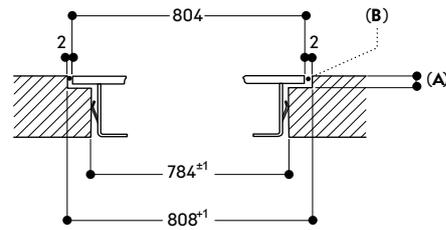


A: 3,5^{-0.5}

Vista dall'alto



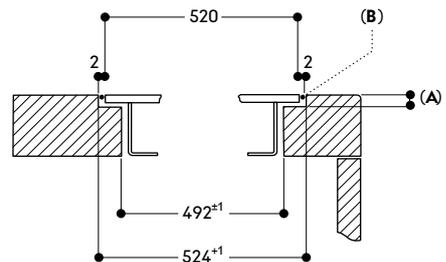
Sezione longitudinale



A: 3,5^{-0.5}

B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: 3,5^{-0.5}

B: Riempire con silicone



Piano cottura Flex Induction Vario serie 400 VI 492

VI 492 105

Senza cornice
Larghezza 90 cm
Le manopole devono essere ordinate separatamente

Accessori necessari per l'installazione

CKI 450 010
Manopole acciaio inox serie 400 per VI 492
Controllo elettronico
Set di 5 manopole

CKI 450 000

Manopole nere serie 400 per VI 492
Controllo elettronico
Set di 5 manopole

Accessori per l'installazione VA 420 004

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

Accessori speciali

CA 051 301
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction

CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction

CA 050 300
Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

CA 055 300
Teglia Flex grande
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

WP 400 001
Padella Wok in materiale multistrato 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

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)

17 006 018
Padella adatta per Frying Sensor, ø 20 cm

17 006 184
Padella adatta per Frying Sensor, ø 24 cm

17 006 185
Padella adatta per Frying Sensor, ø 28 cm

17 006 019
Padella adatta per Frying Sensor, ø 32 cm

Disponibile versione con cornice.

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.

Highlights

- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento flessibile di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- Ampia zona cottura per pentole fino a ø 32 cm.
- Ideale per l'uso della padella Wok e del relativo anello.
- Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.
- Senza cornice per installazione a filo top.
- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario serie 400.

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 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.

Funzione Frying Sensor.

Funzione Booster.

Cronometro.

Contaminuti.

Menu opzioni.

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

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)

Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).

Controllo da remoto.

Diagnosi da remoto.

Sicurezza

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicatore calore residuo a due livelli.

Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

È consigliabile allineare manopole e zone cottura.

Se lo spessore del pannello frontale del mobile 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 osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso. 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 il foro incasso 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. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich. L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

Peso dell'apparecchio 23 kg.

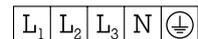
Valori di collegamento

Assorbimento totale 11,1 kW.

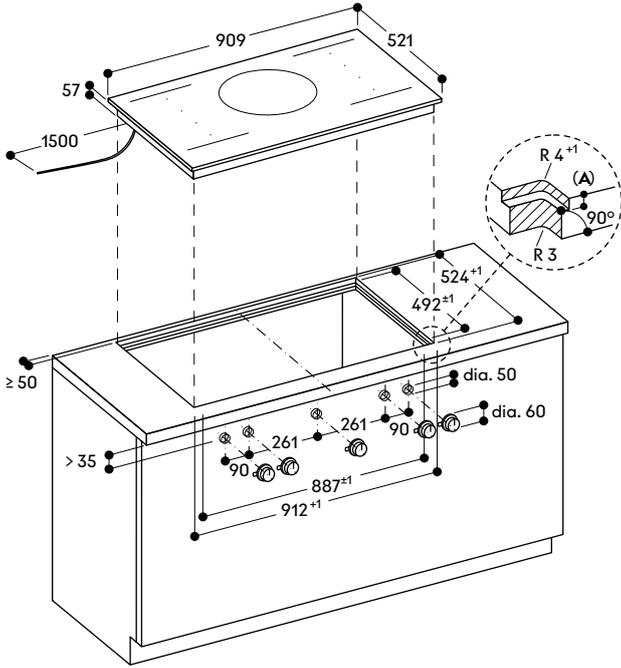
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

Cavi di collegamento lunghezza 0,3 m e 1 m per le manopole di controllo. Consumo energetico standby/display spento 0,5 W. Consumo energetico standby/rete 1,9 W.

Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.

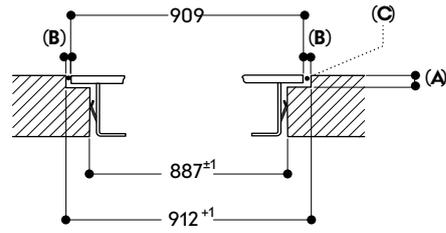


Installazione a filo top



A: $6.5^{+0.5}$

Sezione longitudinale

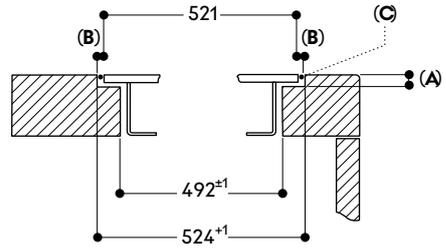


A: $6.5^{+0.5}$

B: 1.5

C: Riempire con silicone

Sezione trasversale

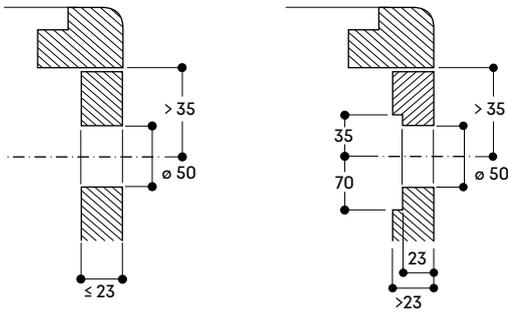


A: $6.5^{+0.5}$

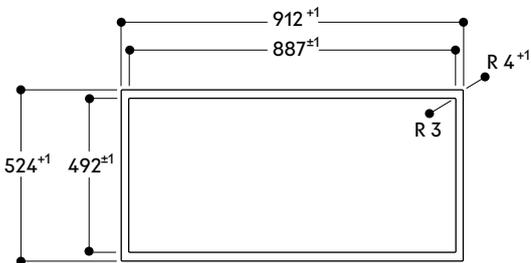
B: 1.5

C: Riempire con silicone

Installazione manopola



Vista dall'alto





Piano cottura Flex Induction Vario serie 400

VI 492

VI 492 115

Cornice in acciaio inox
Larghezza 90 cm

Le manopole devono essere ordinate separatamente

Accessori necessari per l'installazione

CKI 450 010

Manopole acciaio inox serie 400 per VI 492
Controllo elettronico
Set di 5 manopole

CKI 450 000

Manopole nere serie 400 per VI 492
Controllo elettronico
Set di 5 manopole

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

Accessori speciali

CA 051 301

Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction

CA 050 300

Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

CA 055 300

Teglia Flex grande
Antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

WP 400 001

Padella Wok in materiale multistrato 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

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)

17 006 018

Padella adatta per Frying Sensor, ø 20 cm

17 006 184

Padella adatta per Frying Sensor, ø 24 cm

17 006 185

Padella adatta per Frying Sensor, ø 28 cm

17 006 019

Padella adatta per Frying Sensor, ø 32 cm

Disponibile versione senza cornice.

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.

Highlights

- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento flessibile di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Ampia zona cottura per pentole fino a ø 32 cm.
- Ideale per l'uso della padella Wok e del relativo anello.
- Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.
- Cornice in acciaio inox 3 mm.
- Per installazione in appoggio o a filo top.
- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario serie 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 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.

Funzione Frying Sensor.

Funzione Booster.

Cronometro.

Contaminuti.

Menu opzioni.

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

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)

Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).

Controllo da remoto.

Diagnosi da remoto.

Sicurezza

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicatore calore residuo a due livelli.

Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

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

È consigliabile allineare manopole e zone cottura.

Se lo spessore del pannello frontale del mobile 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, con o 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.

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 osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso. 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 il foro incasso 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. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.

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

Peso dell'apparecchio 24 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 11,1 kW.

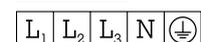
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

Cavi di collegamento lunghezza 0,3 m e 1 m per le manopole di controllo.

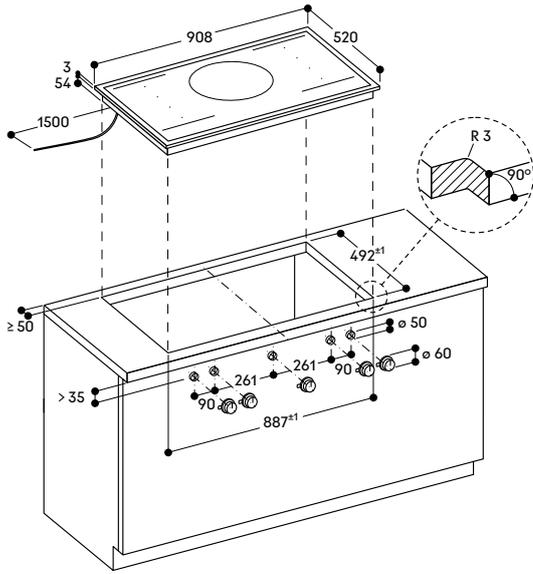
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.

Consumo energetico standby/rete 1,9 W.

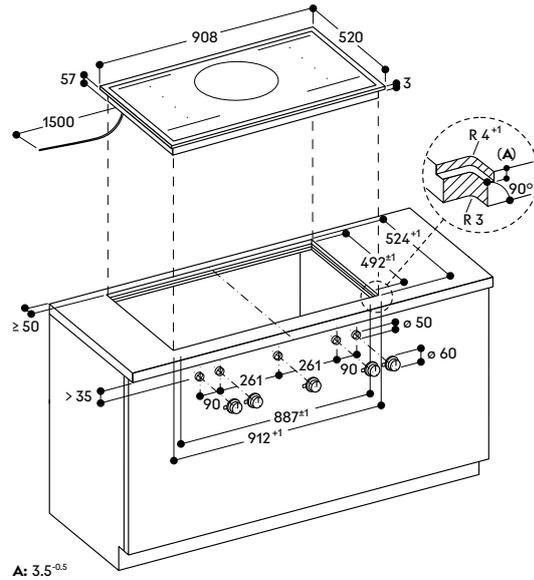
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.



Installazione in appoggio

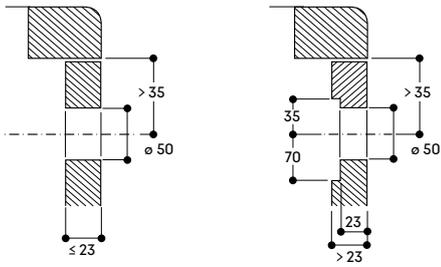


Installazione a filo top

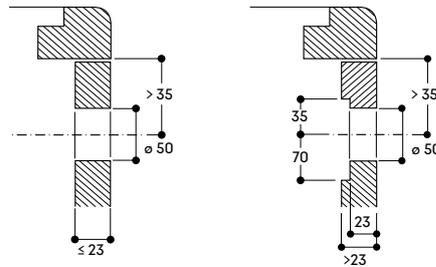


A: 3.5^{-0.5}

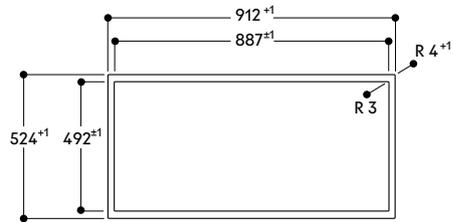
Installazione manopola



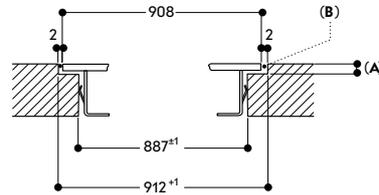
Installazione manopola



Vista dall'alto

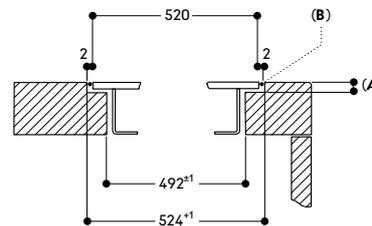


Sezione longitudinale



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

Sezione trasversale



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



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

VI 482 105

Senza cornice
Larghezza 80 cm

Le manopole devono essere ordinate separatamente

**Accessori necessari per
l'installazione**

CKI 440 010

Manopole acciaio inox serie 400
per VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Controllo elettronico
Set di 4 manopole

CKI 440 000

Manopole nere serie 400
per VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Controllo elettronico
Set di 4 manopole

Accessori per l'installazione

VA 420 004

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

Accessori speciali

CA 051 301

Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente in alluminio
pressofuso
Per piani cottura Flex Induction

CA 050 300

Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

CA 055 300

Teglia Flex grande
Antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

**Accessori speciali (ordinabili come
parti di ricambio tramite centro
assistenza)**

17 006 018

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 20 cm

17 006 184

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 24 cm

17 006 185

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 28 cm

Disponibile versione con cornice.

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.

Highlights

- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento flessibile di pentole e padelle all'interno delle zone cottura con estensione automatica fino a 30 cm di larghezza.
- Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.
- Senza cornice per installazione a filo top.
- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario serie 400.

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 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.

Funzione Frying Sensor.

Funzione Booster.

Cronometro.

Contaminuti.

Menu opzioni.

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

**Servizi digitali selezionati
(Gaggenau Home Connect)**

Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).

Controllo da remoto.

Diagnosi da remoto.

Sicurezza

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicatore calore residuo a due livelli.

Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

È consigliabile allineare manopole e zone cottura.

Se lo spessore del pannello frontale del mobile 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 osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso. 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 il foro incasso 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. Per una

distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.

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.

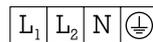
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

Cavi di collegamento lunghezza 0,3 m e 1 m per le manopole di controllo.

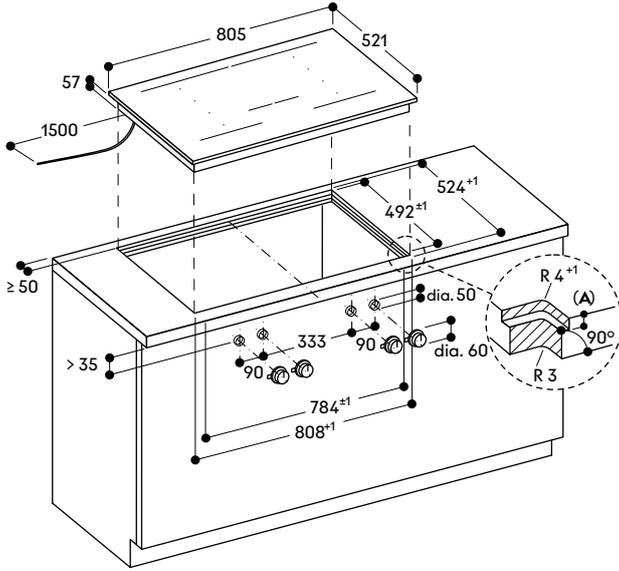
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.

Consumo energetico standby/rete 1,7 W.

Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.

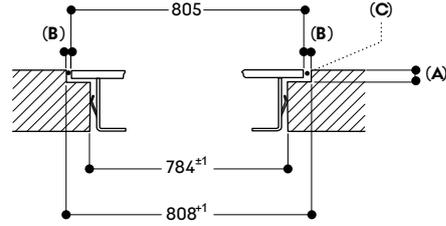


Installazione a filo top



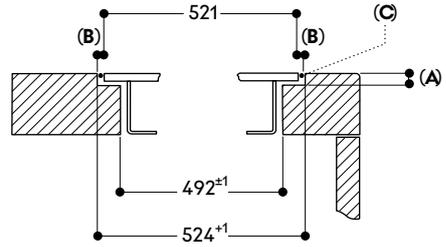
A: 6.5^{+0.5}

Sezione longitudinale



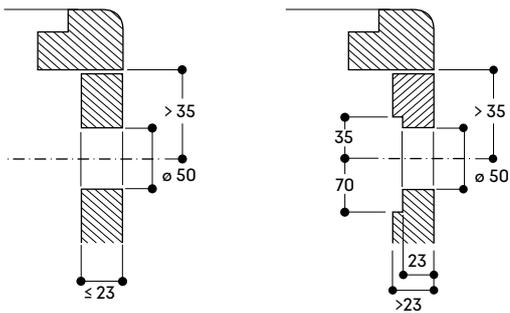
A: 6.5^{+0.5}
 B: 1.5
 C: Riempire con silicone

Sezione trasversale

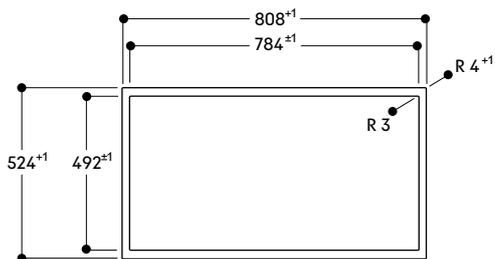


A: 6.5^{+0.5}
 B: 1.5
 C: Riempire con silicone

Installazione manopola



Vista dall'alto





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

VI 482 115

Cornice in acciaio inox
Larghezza 80 cm
Le manopole devono essere ordinate separatamente

**Accessori necessari per
l'installazione**

CKI 440 010

Manopole acciaio inox serie 400
per VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Controllo elettronico
Set di 4 manopole

CKI 440 000

Manopole nere serie 400
per VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Controllo elettronico
Set di 4 manopole

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

Accessori speciali

CA 051 301

Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente in alluminio
pressofuso
Per piani cottura Flex Induction

CA 050 300

Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

CA 055 300

Teglia Flex grande
Antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

**Accessori speciali (ordinabili come
parti di ricambio tramite centro
assistenza)**

17 006 018

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 20 cm

17 006 184

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 24 cm

17 006 185

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 28 cm

Disponibile versione senza cornice.

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.

Highlights

- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento flessibile di pentole e padelle all'interno delle zone cottura con estensione automatica fino a 30 cm di larghezza.
- Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.
- Cornice in acciaio inox 3 mm.
- Per installazione in appoggio o a filo top.
- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario serie 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 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.

Funzione Frying Sensor.

Funzione Booster.

Cronometro.

Contaminuti.

Menu opzioni.

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

**Servizi digitali selezionati
(Gaggenau Home Connect)**

Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).

Controllo da remoto.

Diagnosi da remoto.

Sicurezza

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicatore calore residuo a due livelli.

Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

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

È consigliabile allineare manopole e zone cottura.

Se lo spessore del pannello frontale del mobile 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, con o 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.

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 osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso. 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 il foro incasso 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. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.

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.

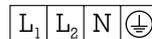
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

Cavi di collegamento lunghezza 0,3 m e 1 m per le manopole di controllo.

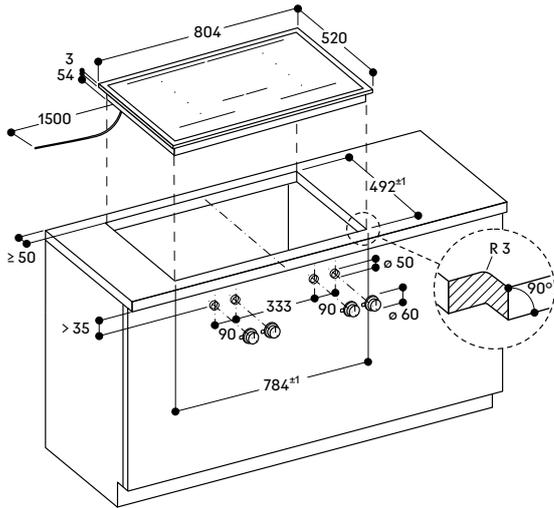
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.

Consumo energetico standby/rete 1,7 W.

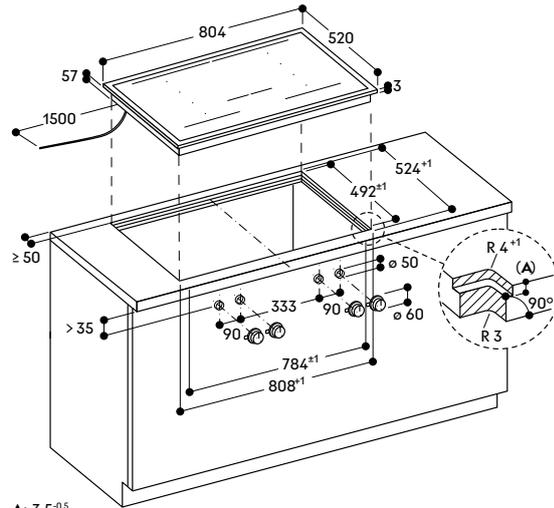
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.



Installazione in appoggio

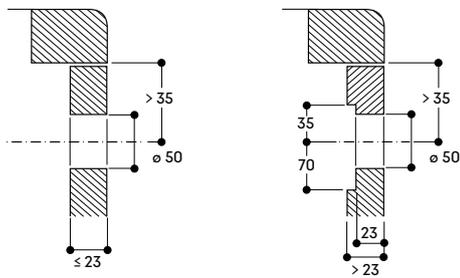


Installazione a filo top

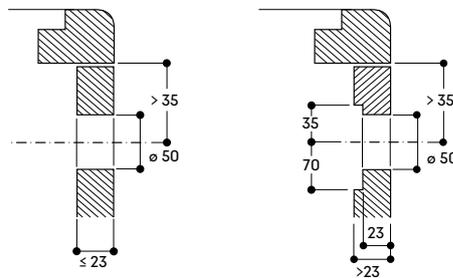


A: 3.5^{0.5}

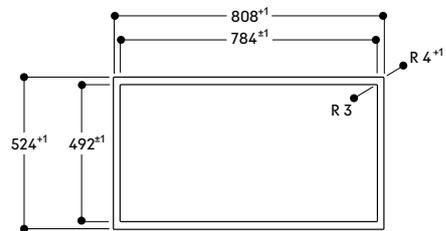
Installazione manopola



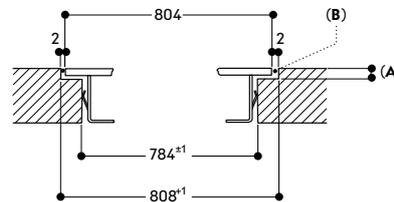
Installazione manopola



Vista dall'alto

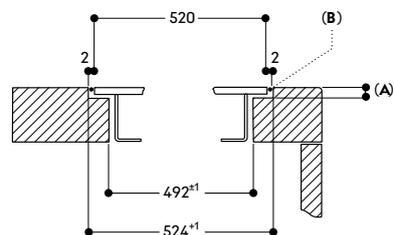


Sezione longitudinale



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

Sezione trasversale



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



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

VI 462 105

Senza cornice
Larghezza 60 cm

Le manopole devono essere ordinate separatamente

**Accessori necessari per
l'installazione**

CKI 440 010

Manopole acciaio inox serie 400
per VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Controllo elettronico
Set di 4 manopole

CKI 440 000

Manopole nere serie 400
per VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Controllo elettronico
Set di 4 manopole

Accessori per l'installazione

VA 420 004

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

Accessori speciali

CA 051 301

Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente in alluminio
pressofuso
Per piani cottura Flex Induction

CA 050 300

Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

CA 055 300

Teglia Flex grande
Antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

**Accessori speciali (ordinabili come
parti di ricambio tramite centro
assistenza)**

17 006 018

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 20 cm

17 006 184

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 24 cm

17 006 185

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 28 cm

Disponibile versione con cornice.

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.

Highlights

- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento flessibile di pentole e padelle all'interno delle zone cottura con estensione automatica fino a 30 cm di larghezza.
- Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.
- Senza cornice per installazione a filo top.
- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario serie 400.

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).

Funzionamento

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

Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.

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

Caratteristiche

Funzione Flex per zone cottura rettangolari.

Funzione Frying Sensor.

Funzione Booster.

Cronometro.

Contaminuti.

Menu opzioni.

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

**Servizi digitali selezionati
(Gaggenau Home Connect)**

Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).

Controllo da remoto.

Diagnosi da remoto.

Sicurezza

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicatore calore residuo a due livelli.

Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

È consigliabile allineare manopole e zone cottura.

Se lo spessore del pannello frontale del mobile 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 osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso. 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 il foro incasso 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. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.

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 17 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW.

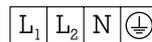
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

Cavi di collegamento lunghezza 0,3 m e 1 m per le manopole di controllo.

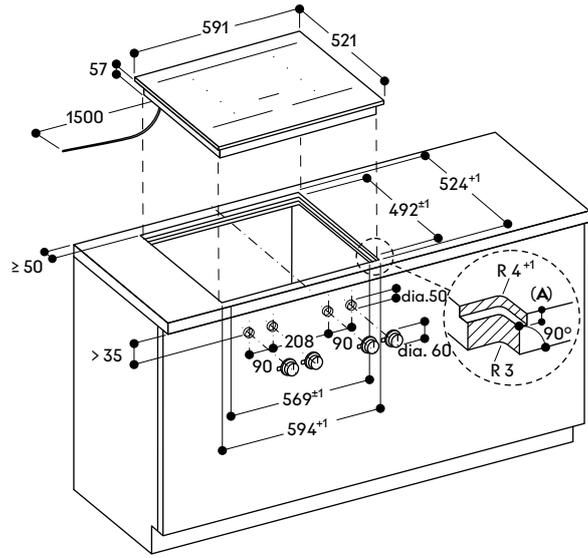
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.

Consumo energetico standby/rete 1,7 W.

Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.

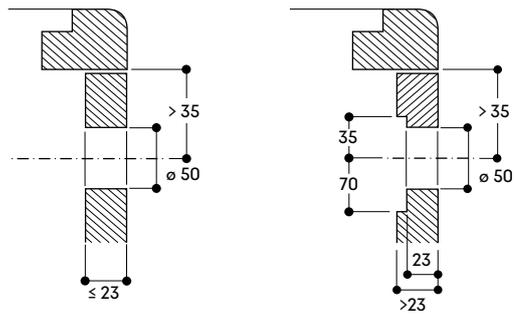


Installazione a filo top

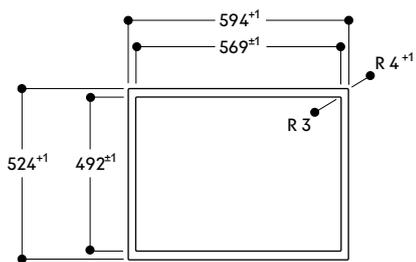


A: $6.5^{+0.5}$

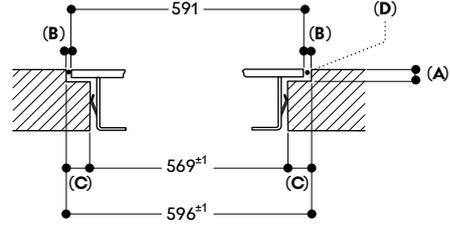
Installazione manopola



Vista dall'alto

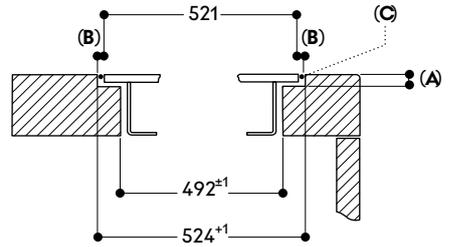


Sezione longitudinale



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



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

VI 462 115

Cornice in acciaio inox
Larghezza 60 cm

Le manopole devono essere ordinate separatamente

**Accessori necessari per
l'installazione**

CKI 440 010

Manopole acciaio inox serie 400
per VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Controllo elettronico
Set di 4 manopole

CKI 440 000

Manopole nere serie 400
per VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Controllo elettronico
Set di 4 manopole

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

Accessori speciali

CA 051 301

Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente in alluminio
pressofuso
Per piani cottura Flex Induction

CA 050 300

Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

CA 055 300

Teglia Flex grande
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

**Accessori speciali (ordinabili come
parti di ricambio tramite centro
assistenza)**

17 006 018

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 20 cm

17 006 184

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 24 cm

17 006 185

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 28 cm

Disponibile versione senza cornice.

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.

Highlights

- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento flessibile di pentole e padelle all'interno delle zone cottura con estensione automatica fino a 30 cm di larghezza.
- Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.
- Cornice in acciaio inox 3 mm.
- Per installazione in appoggio o a filo top.
- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario serie 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 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.

Funzione Frying Sensor.

Funzione Booster.

Cronometro.

Contaminuti.

Menu opzioni.

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

**Servizi digitali selezionati
(Gaggenau Home Connect)**

Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).

Controllo da remoto.

Diagnosi da remoto.

Sicurezza

Spia di funzionamento

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicatore calore residuo a due livelli.

Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

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

È consigliabile allineare manopole e zone cottura.

Se lo spessore del pannello frontale del mobile 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, con o 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.

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 osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso. 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 il foro incasso 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. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.

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

Peso dell'apparecchio 17 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW.

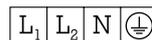
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

Cavi di collegamento lunghezza 0,3 m e 1 m per le manopole di controllo.

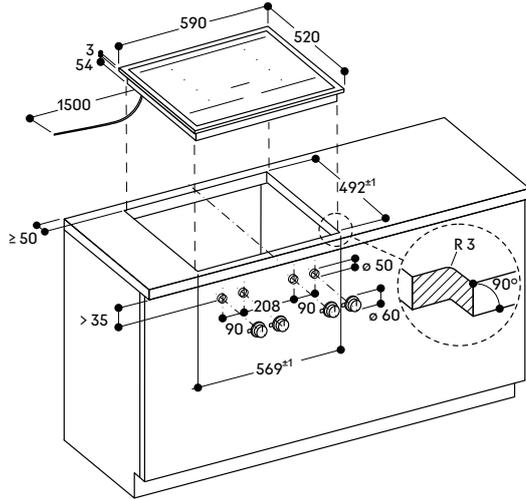
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.

Consumo energetico standby/rete 1,7 W.

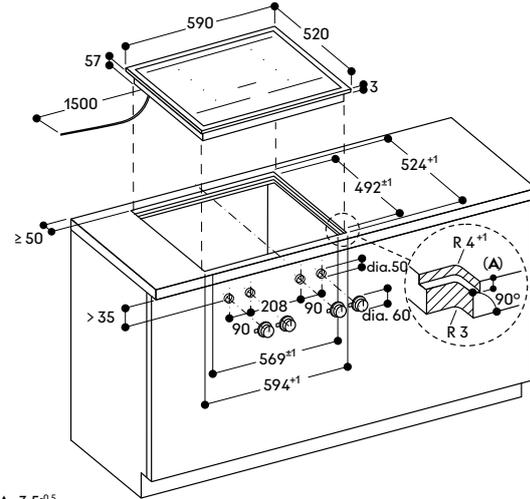
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.



Installazione in appoggio

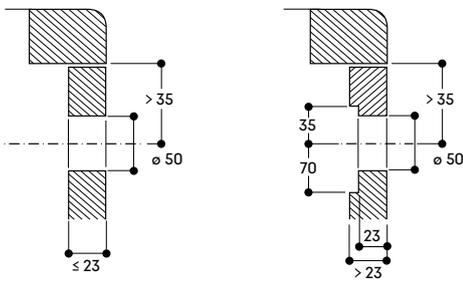


Installazione a filo top

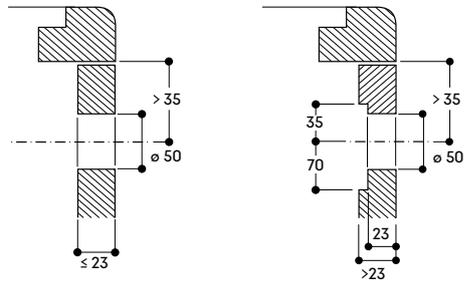


A: 3.5^{-0.5}

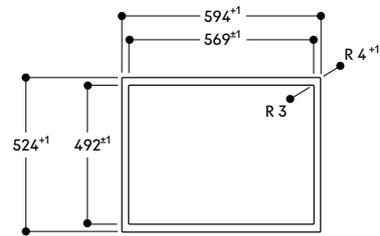
Installazione manopola



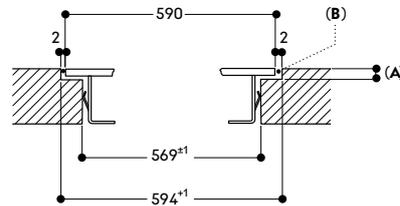
Installazione manopola



Vista dall'alto

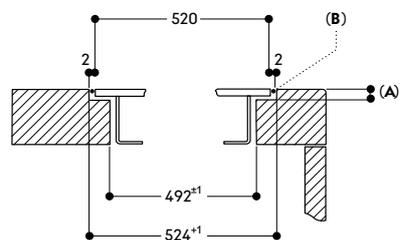


Sezione longitudinale



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

Sezione trasversale



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



Piano cottura Flex Induction Vario serie 400

VI 422

VI 422 105

Senza cornice
Larghezza 38 cm

Le manopole devono essere ordinate separatamente

Accessori necessari per l'installazione

CKI 420 010

Manopole acciaio inox serie 400
per VI 422

Controllo elettronico
Set di 2 manopole

CKI 420 000

Manopole nere serie 400
per VI 422

Controllo elettronico
Set di 2 manopole

Accessori per l'installazione

VA 420 004

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

Accessori speciali

CA 051 301

Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente in alluminio
pressofuso
Per piani cottura Flex Induction

CA 050 300

Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

CA 055 300

Teglia Flex grande
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)

17 006 018

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 20 cm

17 006 184

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 24 cm

Disponibile versione con cornice.

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.

Highlights

- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento flessibile di pentole e padelle all'interno delle zone cottura.
- Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.
- Senza cornice per installazione a filo top.
- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario serie 400.

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 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.

Funzione Frying Sensor.

Funzione Booster.

Cronometro.

Contaminuti.

Menu opzioni.

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

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)

Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).

Controllo da remoto.

Diagnosi da remoto.

Sicurezza

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicatore calore residuo a due livelli.

Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

È consigliabile allineare manopole e zone cottura.

Se lo spessore del pannello frontale del mobile 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 osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso. 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 il foro incasso 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. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.

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.

Cavi di collegamento lunghezza 0,3 m e 1 m per le manopole di controllo.

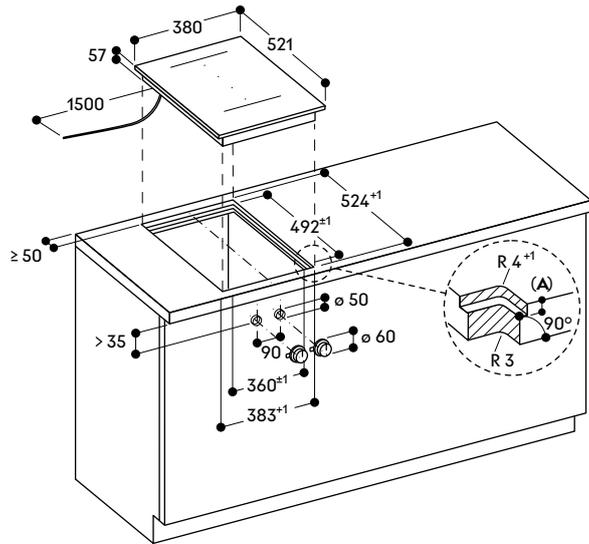
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.

Consumo energetico standby/rete 1,4 W.

Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.

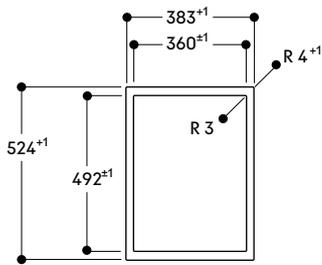


Installazione a filo top

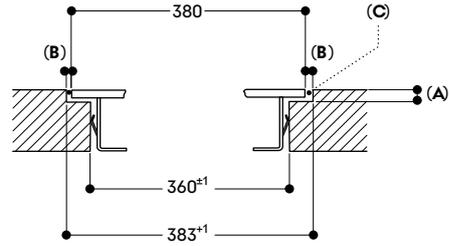


A: $6,5^{+0,5}$

Vista dall'alto

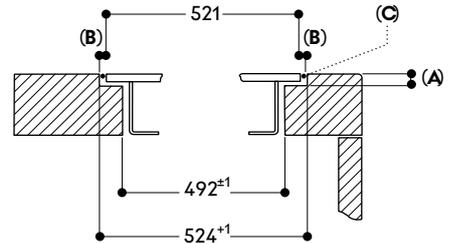


Sezione longitudinale



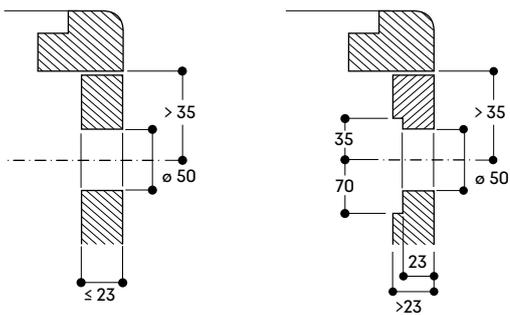
A: $6,5^{+0,5}$
 B: 1.5
 C: Riempire con silicone

Sezione trasversale



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

Installazione manopola





Piano cottura Flex Induction Vario serie 400

VI 422

VI 422 115

Cornice in acciaio inox
Larghezza 38 cm

Le manopole devono essere ordinate separatamente

Accessori necessari per l'installazione

CKI 420 010

Manopole acciaio inox serie 400
per VI 422
Controllo elettronico
Set di 2 manopole

CKI 420 000

Manopole nere serie 400
per VI 422
Controllo elettronico
Set di 2 manopole

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

Accessori speciali

CA 051 301

Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente in alluminio
pressofuso
Per piani cottura Flex Induction

CA 050 300

Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

CA 055 300

Teglia Flex grande
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)

17 006 018

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 20 cm

17 006 184

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 24 cm

Disponibile versione senza cornice.

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.

Highlights

- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento flessibile di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.
- Cornice in acciaio inox 3 mm.
- Per installazione in appoggio o a filo top.
- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario serie 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 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.

Funzione Frying Sensor.

Funzione Booster.

Cronometro.

Contaminuti.

Menu opzioni.

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

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)

Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).

Controllo da remoto.

Diagnosi da remoto.

Sicurezza

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicatore calore residuo a due livelli.

Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

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

È consigliabile allineare manopole e zone cottura.

Se lo spessore del pannello frontale del mobile 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, con o 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.

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 osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso. 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 il foro incasso 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. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.

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.

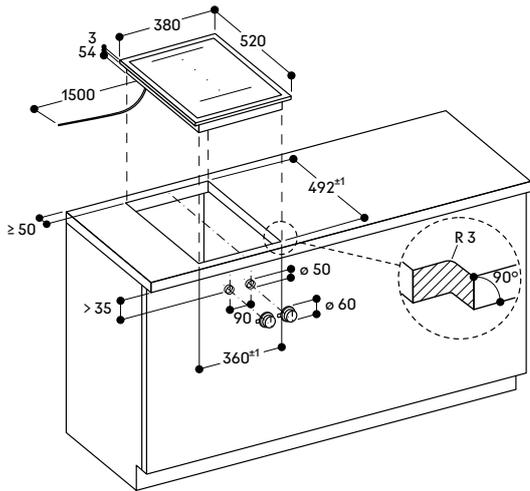
Cavi di collegamento lunghezza 0,3 m e 1 m per le manopole di controllo. Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.

Consumo energetico standby/rete 1,4 W.

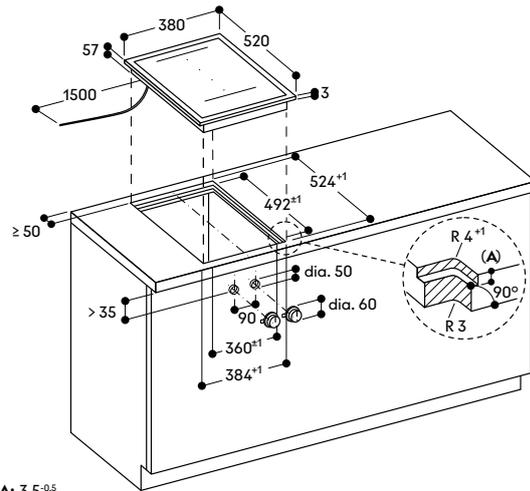
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.



Installazione in appoggio

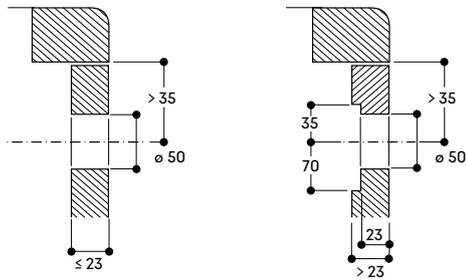


Installazione a filo top

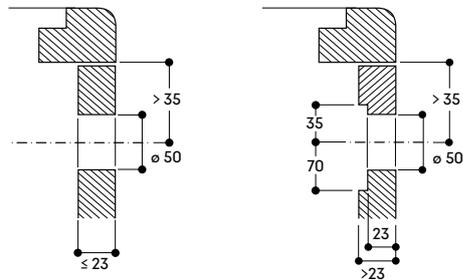


A: 3.5^{-0.5}

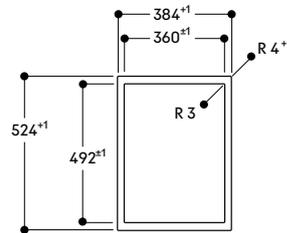
Installazione manopola



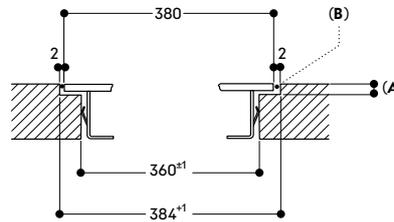
Installazione manopola



Vista dall'alto



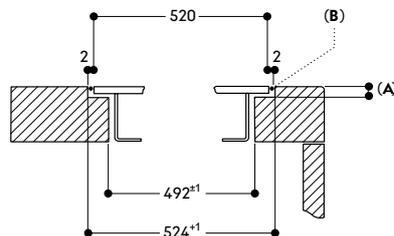
Sezione longitudinale



A: 3.5^{-0.5}

B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: 3.5^{-0.5}

B: Riempire con silicone



Piano cottura Wok a induzione Vario serie 400

VI 414

VI 414 105

Senza cornice
Larghezza 38 cm

Le manopole devono essere ordinate separatamente

Accessori necessari per l'installazione

CKI 410 010

Manopola acciaio inox serie 400
per VI 414

Controllo elettronico
Set di 1 manopola

CKI 410 000

Manopola nera serie 400
per VI 414

Controllo elettronico
Set di 1 manopola

Accessori per l'installazione

VA 420 004

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

Accessori speciali

WP 400 001

Padella Wok in materiale multistrato
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

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)

17 006 018

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 20 cm

17 006 184

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 24 cm

17 006 185

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 28 cm

17 006 019

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 32 cm

Disponibile versione con cornice.

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.

Highlights

- Zona cottura da 32 cm con funzione booster.
- Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.
- Senza cornice per installazione a filo top.
- Ideale per l'uso della padella Wok e del relativo anello.
- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario serie 400.

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 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 Frying Sensor.

Funzione Booster.

Cronometro.

Contaminuti.

Menu opzioni.

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

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)

Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).

Controllo da remoto.

Diagnosi da remoto.

Sicurezza

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicatore calore residuo a due livelli.

Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

È consigliabile allineare manopole e zone cottura.

Se lo spessore del pannello frontale del mobile 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 osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso. 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 il foro incasso 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. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.

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.

Cavi di collegamento lunghezza 0,3 m e 1 m per le manopole di controllo.

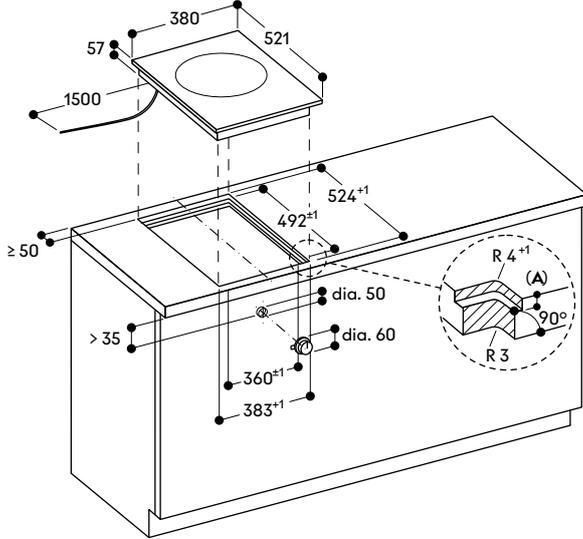
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.

Consumo energetico standby/rete 1,4 W.

Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.

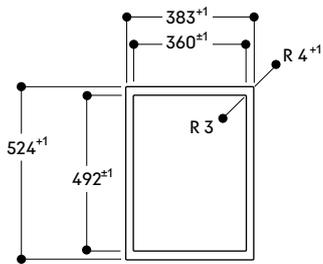


Installazione a filo top

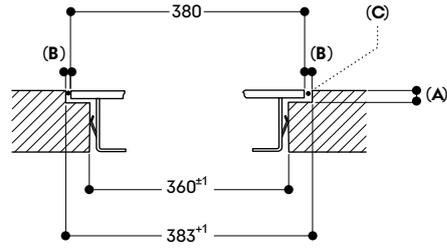


A: $6.5^{+0.5}$

Vista dall'alto



Sezione longitudinale

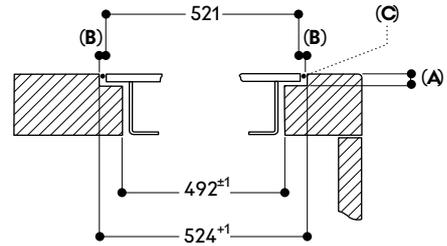


A: $6.5^{+0.5}$

B: 1.5

C: Riempire con silicone

Sezione trasversale

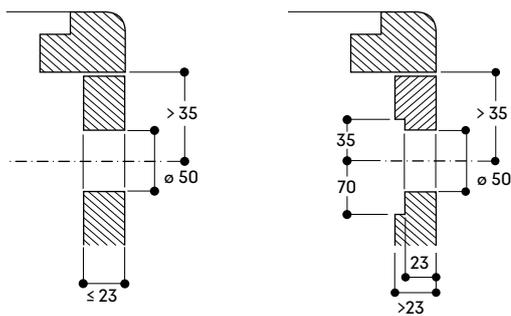


A: $6.5^{+0.5}$

B: 1.5

C: Riempire con silicone

Installazione manopola





Piano cottura Wok a induzione Vario serie 400

VI 414

VI 414 115

Cornice in acciaio inox
Larghezza 38 cm

Le manopole devono essere ordinate separatamente

Accessori necessari per l'installazione

CKI 410 010

Manopola acciaio inox serie 400
per VI 414

Controllo elettronico
Set di 1 manopola

CKI 410 000

Manopola nera serie 400
per VI 414

Controllo elettronico
Set di 1 manopola

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

Accessori speciali

WP 400 001

Padella Wok in materiale multistrato
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

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)

17 006 018

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 20 cm

17 006 184

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 24 cm

17 006 185

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 28 cm

17 006 019

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 32 cm

Disponibile versione senza cornice.

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.

Highlights

- Zona cottura da 32 cm con funzione booster.
- Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.
- Cornice in acciaio inox 3 mm.
- Per installazione in appoggio o a filo top.
- Ideale per l'uso della padella Wok e del relativo anello.
- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario serie 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 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 Frying Sensor.

Funzione Booster.

Cronometro.

Contaminuti.

Menu opzioni.

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

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)

Controllo dell'unità di aspirazione.

Controllo da remoto.

Diagnosi da remoto.

Sicurezza

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicatore calore residuo a due livelli.

Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

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

È consigliabile allineare manopole e zone cottura.

Se lo spessore del pannello frontale del mobile 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.

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 osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso. 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 il foro incasso 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. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.

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.

Cavi di collegamento lunghezza 0,3 m e 1 m per le manopole di controllo.

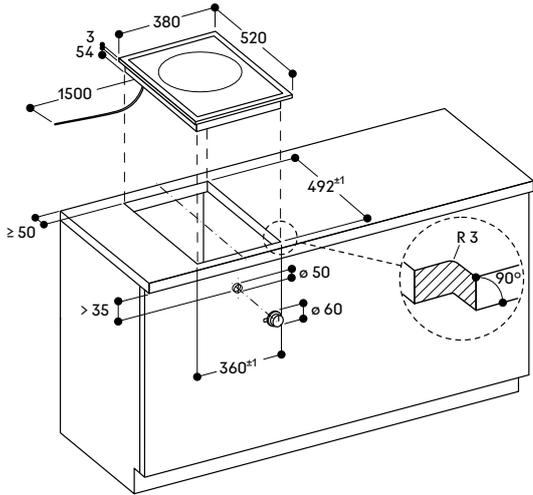
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.

Consumo energetico standby/rete 1,4 W.

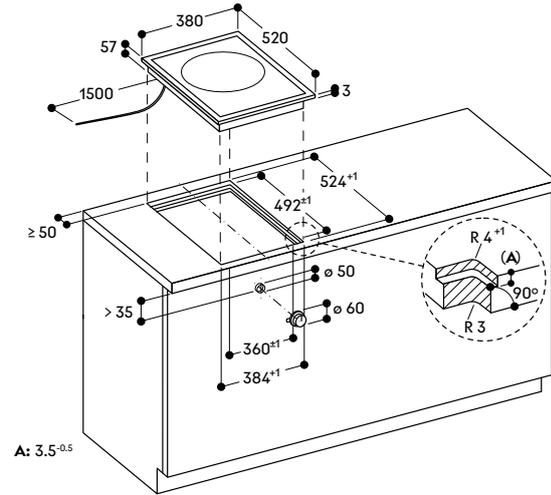
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.



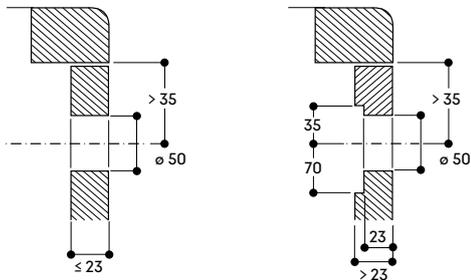
Installazione in appoggio



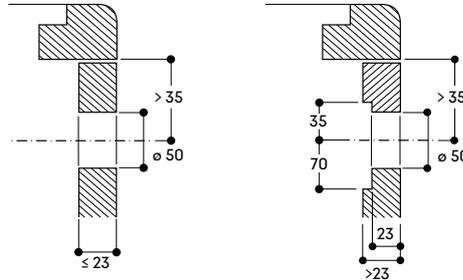
Installazione a filo top



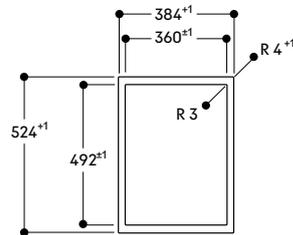
Installazione manopola



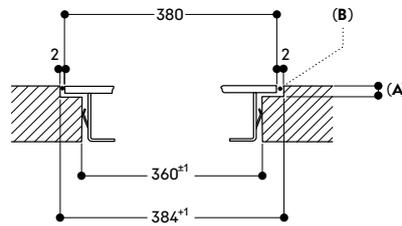
Installazione manopola



Vista dall'alto

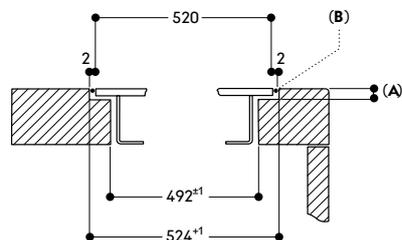


Sezione longitudinale



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

Sezione trasversale



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



Piano cottura a gas Vario serie 400

VG 491

VG 491 115F

Acciaio inox
Larghezza 90 cm
Gpl 28-37 mbar

Le manopole devono essere ordinate separatamente

VG 491 215

Acciaio inox
Larghezza 90 cm
Metano 20 mbar

Le manopole devono essere ordinate separatamente

In dotazione

1 anello di supporto per padella wok

Accessori necessari per l'installazione

CKG 450 010

Manopole acciaio inox serie 400 per VG 491

Controllo elettronico
Set di 5 manopole

CKG 450 000

Manopole nere serie 400 per VG 491
Controllo elettronico
Set di 5 manopole

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

Accessori speciali

WP 400 001

Padella Wok in materiale multistrato con fondo ø 36 cm, 6 litri, 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.

Highlights

- 5 bruciatori con una potenza fino a 18 kW.
- Regolazione completamente elettronica della fiamma, su 12 livelli.
- Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.
- Acciaio inox 3 mm.
- Per installazione in appoggio o a filo top.
- Regolazione ultra precisa della fiamma.
- Controllo elettronico della fiamma con riaccensione automatica in caso di spegnimento.
- Funzione cottura Simmer a minima intensità.
- Solide griglie in ghisa con superficie piana.
- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario serie 400.

Zone cottura

VG 491 115F

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

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

2 bruciatori a corona doppia (165 - 2000 W), adatti a pentole di ø max. 24 cm.

VG 491 215

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

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

2 bruciatori a corona doppia (165 - 2000 W), adatti a pentole di ø max. 24 cm.

Funzionamento

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

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.

Indicazione del calore residuo.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

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

Allineare le manopole con i bruciatori. Rispettare sempre i disegni relativi all'installazione delle manopole. Se lo spessore del pannello frontale del mobile è maggiore di 23 mm prevedere uno spazio sul lato posteriore.

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 osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso. 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 il foro incasso 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 la superficie del piano cottura e il pensile sopra esso deve essere 76 cm.

L'apparecchio può essere installato dall'alto.

Peso dell'apparecchio 31 kg.

Valori di collegamento

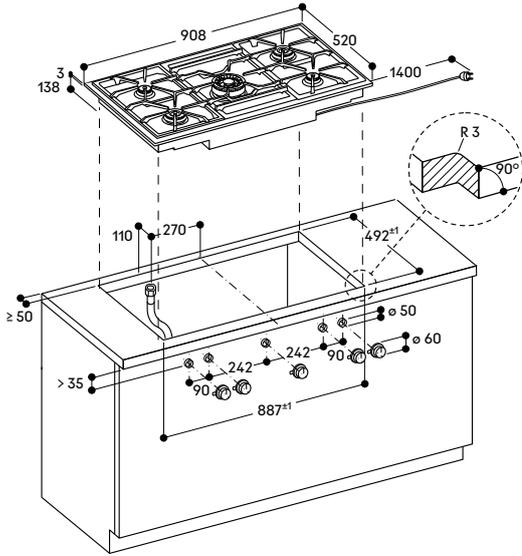
Assorbimento totale gas 17,8 /18,0 kW.

Assorbimento totale elettrico 15,0 W.

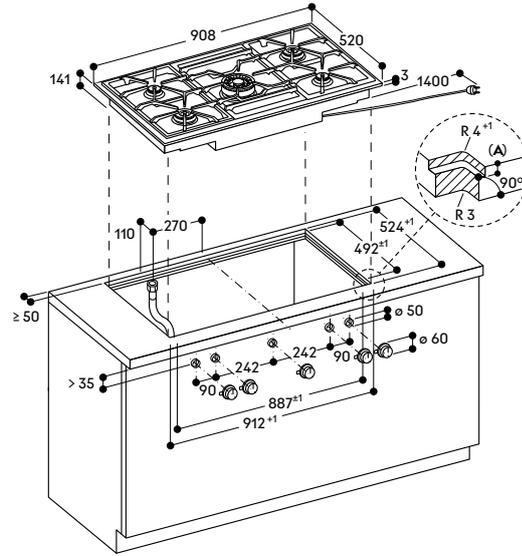
Cavo di collegamento 1,4 m con spina Schuko.

Cavi di collegamento lunghezza 0,3 m e 1 m per le manopole di controllo.

Installazione in appoggio

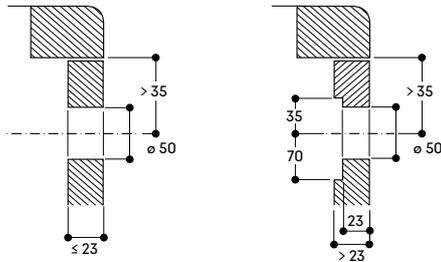


Installazione a filo top

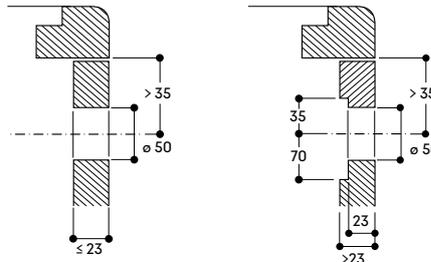


A: 3.5^{±0.5}
6.5^{±0.5} in combinazione con piani cottura a induzione senza cornice

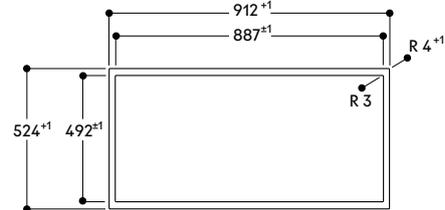
Installazione manopola



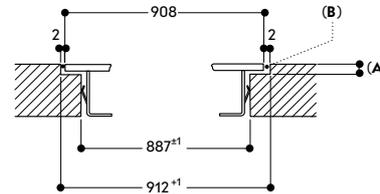
Installazione manopola



Vista dall'alto

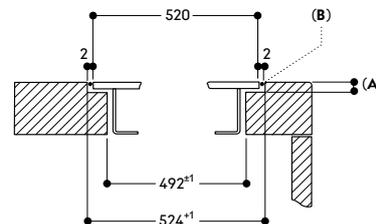


Sezione longitudinale



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



Piano cottura a gas Wok Vario serie 400

VG 415

VG 415 115F

Acciaio inox
Larghezza 38 cm
Gpl 28-37 mbar

La manopola deve essere ordinata separatamente

VG 415 215

Acciaio inox
Larghezza 38 cm
Metano 20 mbar

La manopola deve essere ordinata separatamente

In dotazione

1 anello di supporto per padella wok

Accessori necessari per l'installazione

CKG 410 010

Manopola acciaio inox serie 400
per VG 415
Controllo elettronico
Set di 1 manopola

CKG 410 000

Manopola nera serie 400
per VG 415
Controllo elettronico
Set di 1 manopola

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 in materiale multistrato
con fondo ø 36 cm, 6 litri, 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.

Highlights

- Potente fiamma a corona multipla fino a 6 kW.
- Regolazione completamente elettronica della fiamma, su 12 livelli.
- Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.
- Acciaio inox 3 mm.
- Per installazione in appoggio o a filo top.
- Regolazione ultra precisa della fiamma.
- Controllo elettronico della fiamma con riaccensione automatica in caso di spegnimento.
- Funzione cottura Simmer a minima intensità.
- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario serie 400.

Zone cottura

VG 415 115F

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

VG 415 215

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

Funzionamento

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

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 con superficie piana.

Bruciatori in ottone.

Sicurezza

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

Indicazione del calore residuo.

Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

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

Rispettare sempre i disegni relativi all'installazione delle manopole. Se lo spessore del pannello frontale del mobile è maggiore 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 fori incasso, la distanza minima tra loro deve essere di almeno 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 osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso. 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 il foro incasso sul piano di lavoro.

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 la superficie del piano cottura e il pensile sopra esso deve essere 70 cm.

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

Peso dell'apparecchio 15 kg.

Valori di collegamento

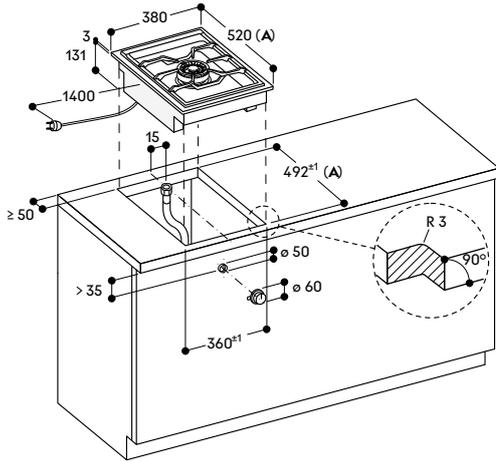
Assorbimento totale gas 5,8/6,0 kW.

Assorbimento totale elettrico 15,0 W.

Cavo di collegamento 1,4 m con spina Schuko.

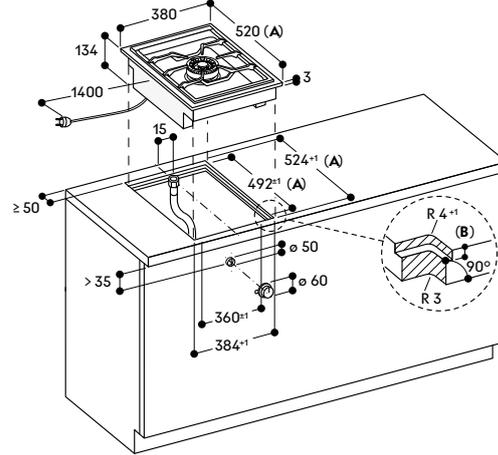
Cavi di collegamento lunghezza 0,3 m e 1 m per le manopole di controllo.

Installazione in appoggio



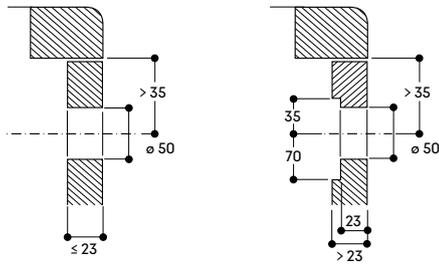
A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
Osservare le precauzioni di montaggio separate

Installazione a filo top

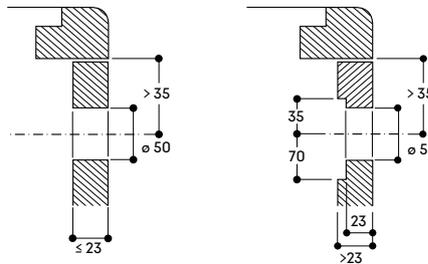


A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
Osservare le precauzioni di montaggio separate
B: 3.5^{±0.5}
6.5^{±0.5} in combinazione con piani a induzione senza cornice

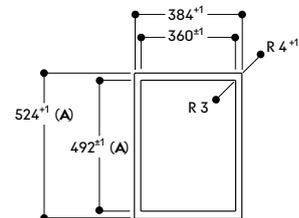
Installazione manopola



Installazione manopola

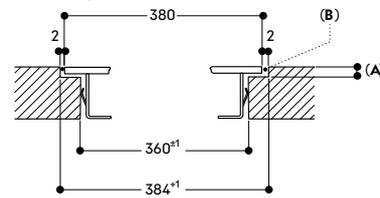


Vista dall'alto



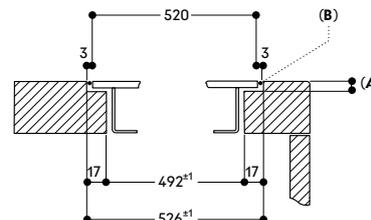
A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
Osservare le precauzioni di montaggio separate

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



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

VG 425 115F

Acciaio inox
Larghezza 38 cm
Gpl 28-37 mbar

Le manopole devono essere ordinate separatamente

VG 425 215

Acciaio inox
Larghezza 38 cm
Metano 20 mbar

Le manopole devono essere ordinate separatamente

**Accessori necessari per
l'installazione**

CKG 420 010

Manopole acciaio inox serie 400
per VG 425

Controllo elettronico

Set di 2 manopole

CKG 420 000

Manopole nere serie 400
per VG 425

Controllo elettronico

Set di 2 manopole

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.

Highlights

- 2 bruciatori con potenza regolabile fino a 4 kW.
- Regolazione completamente elettronica della fiamma, su 12 livelli.
- Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.
- Acciaio inox 3 mm.
- Per installazione in appoggio o a filo top.
- Regolazione ultra precisa della fiamma.
- Controllo elettronico della fiamma con riaccensione automatica in caso di spegnimento.
- Funzione cottura Simmer a minima intensità.
- Solide griglie in ghisa con superficie piana.
- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario serie 400.

Zone cottura

VG 425 115F

1 bruciatore ultra-rapido a corona doppia (165 W - 4000 W), adatto a pentole con ø max. 28 cm.

1 bruciatore a corona doppia (165 W - 2000 W), adatto a pentole con ø max. 24 cm.

VG 425 215

1 bruciatore ultra-rapido a corona doppia (165 W - 4000 W), adatto a pentole con ø max. 28 cm.

1 bruciatore a corona doppia (165 W - 2000 W), adatto a pentole con ø max. 24 cm.

Funzionamento

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

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.

Indicazione del calore residuo.

Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

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

Rispettare sempre i disegni relativi all'installazione delle manopole. Se lo spessore del pannello frontale del mobile è maggiore 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 fori incasso, la distanza minima tra loro deve essere di almeno 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 osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso. 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 il foro incasso sul piano di lavoro.

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 la superficie del piano cottura e il pensile sopra esso deve essere 70 cm.

Peso dell'apparecchio 14 kg.

Valori di collegamento

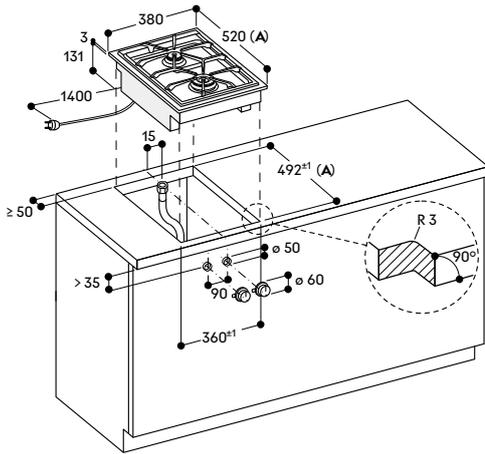
Assorbimento totale gas 6,0 kW.

Assorbimento totale elettrico 15,0 W.

Cavo di collegamento 1,4 m con spina Schuko.

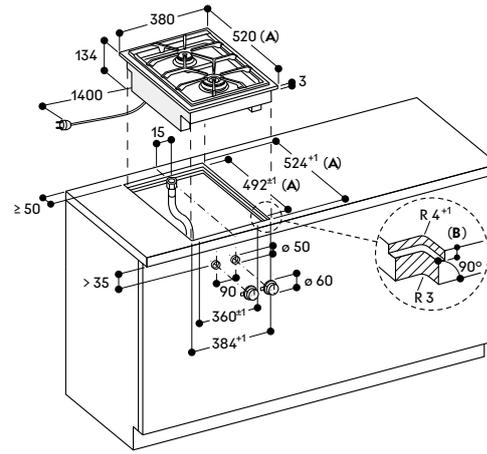
Cavi di collegamento lunghezza 0,3 m e 1 m per le manopole di controllo.

Installazione 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

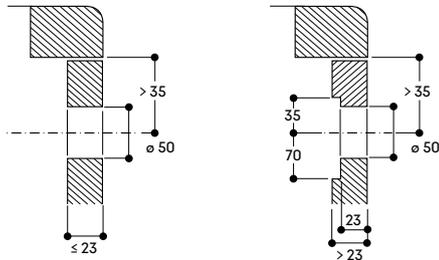
Installazione a filo top



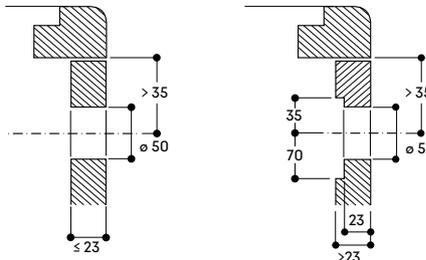
A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Osservare le precauzioni di montaggio separate

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

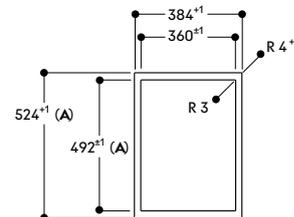
Installazione manopola



Installazione manopola

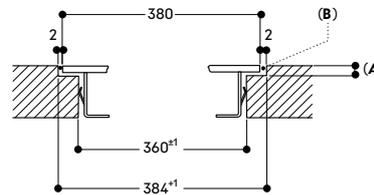


Vista dall'alto



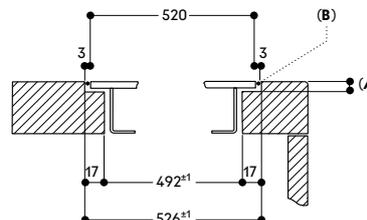
A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Osservare le precauzioni di montaggio separate

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



Piastra Teppan Yaki Vario serie 400

VP 414

VP 414 115

Acciaio inox
Larghezza 38 cm

Le manopole devono essere ordinate separatamente

In dotazione

2 spatole

Accessori necessari per l'installazione

CKP 420 010

Manopole acciaio inox serie 400
per VP 414

Controllo elettronico

Set di 2 manopole

CKP 420 000

Manopole nere serie 400
per VP 414

Controllo elettronico

Set di 2 manopole

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.

Highlights

- Superficie metallica cromata ad alta resistenza per arrostitire, cuocere e tenere in caldo direttamente sulla piastra.
- Regolazione esatta della temperatura fino a 240 °C.
- Ottimale distribuzione del calore.
- Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.
- Acciaio inox 3 mm.
- Per installazione in appoggio o a filo top.
- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario serie 400.

Zone cottura

Dimensioni piastra: L 31 x P 44 cm.

Funzionamento

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

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

Caratteristiche

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

Sicurezza

Spegnimento di sicurezza. 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 fori incasso, la distanza minima tra loro deve essere di almeno 50 mm. Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400, con o 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 osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso. 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 il foro incasso sul piano di lavoro.

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.

Peso dell'apparecchio 12 kg.

Valori di collegamento

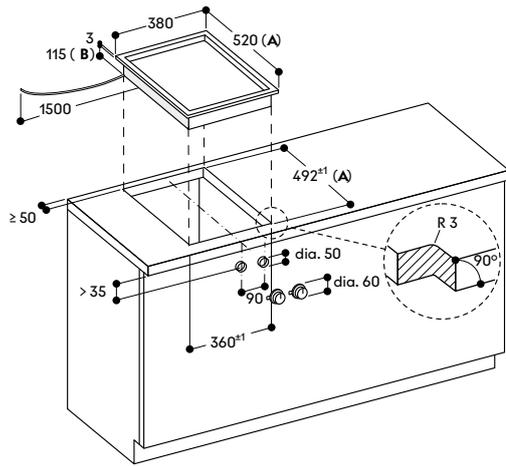
Assorbimento totale 3 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

Cavi di collegamento lunghezza 0,3 m e 1 m per le manopole di controllo.

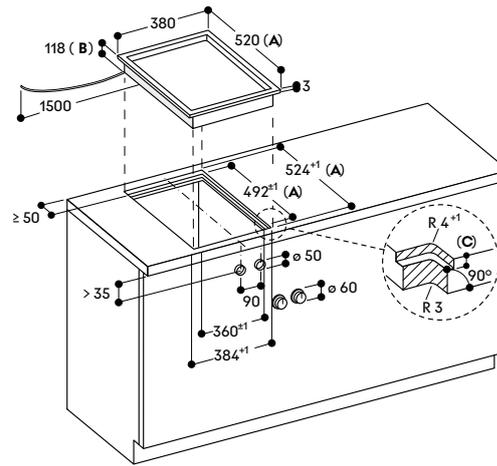


Installazione in appoggio



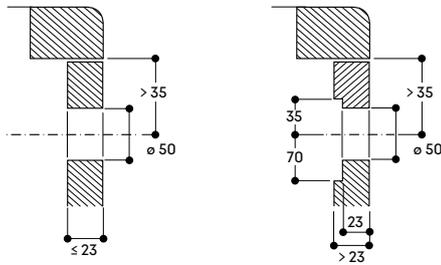
A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
 Osservare le precauzioni di montaggio separate
B: 133 mm nella zona del morsetto per cavi (a sinistra, sul retro)

Installazione a filo top

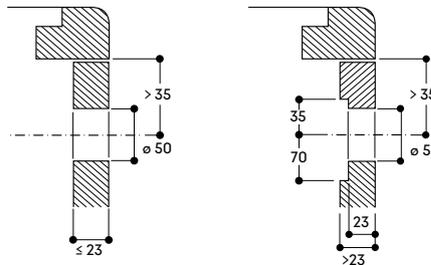


A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
 Osservare le precauzioni di montaggio separate
B: 133 mm nella zona del morsetto per cavi (a sinistra, sul retro)
C: 3.5^{+0.5}
 6.5^{+0.5} in combinazione con piani cottura a induzione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

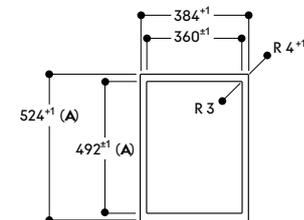
Installazione manopola



Installazione manopola

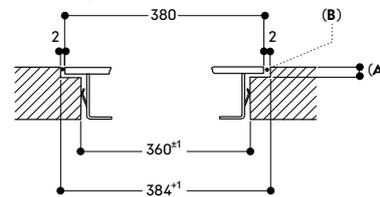


Vista dall'alto



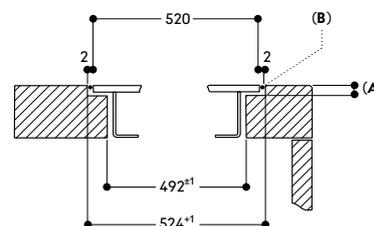
A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
 Osservare le precauzioni di montaggio separate

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



**Grill elettrico
Vario serie 400
VR 414**

VR 414 115

Acciaio inox
Larghezza 38 cm

Le manopole devono essere ordinate separatamente

In dotazione

- 1 pirofila in ghisa
- 1 confezione di pietra lavica
- 1 spazzola per la pulizia
- 2 griglie in ghisa

**Accessori necessari per
l'installazione**

CKR 420 010

Manopole acciaio inox serie 400 per VR 414
Controllo elettronico
Set di 2 manopole

CKR 420 000

Manopole nere serie 400 per VR 414
Controllo elettronico
Set di 2 manopole

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.

Highlights

- 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.
- Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.
- Cornice in acciaio inox 3 mm.
- Per installazione in appoggio o a filo top.
- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario serie 400.

Funzionamento

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

Regolazione elettronica a 12 livelli.

Caratteristiche

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

Due resistenze regolabili separatamente (1500 W). Possono essere combinate per operare come unica superficie.

Due griglie in ghisa.

Sicurezza

Spegnimento 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 fori incasso, la distanza minima tra loro deve essere di almeno 50 mm.

Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400, con o 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 osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso. 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 il foro incasso sul piano di lavoro.

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.

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 installa il 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

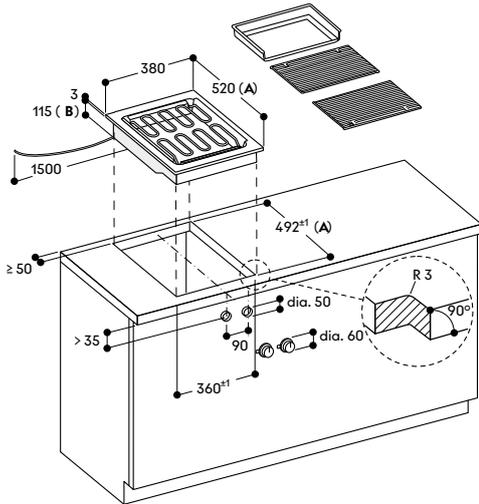
Assorbimento totale 3 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

Cavi di collegamento lunghezza 0,3 m e 1 m per le manopole di controllo.

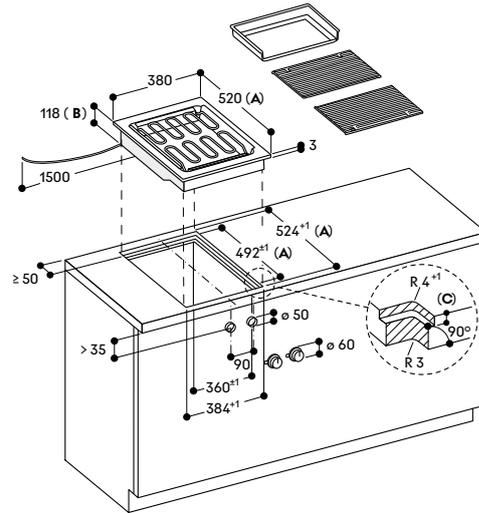


Installazione in appoggio



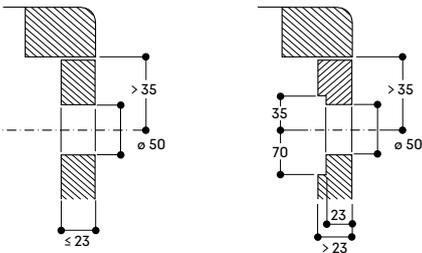
A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
B: 130 mm nella zona del morsetto per cavi (a sinistra, sul retro)
 Osservare le precauzioni di montaggio separate

Installazione a filo top

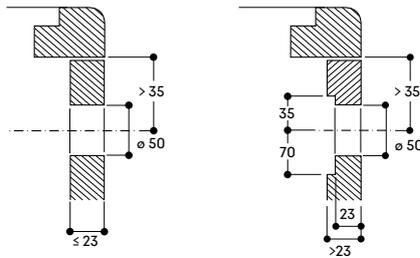


A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
B: 133 mm nella zona del morsetto per cavi (a sinistra, sul retro)
C: 3.5^{-0.5}
 6.5^{-0.5} in combinazione con piani cottura a induzione senza cornice
 Osservare le precauzioni di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

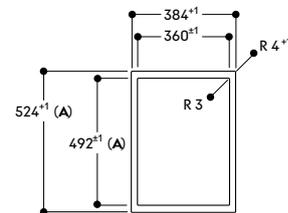
Installazione manopola



Installazione manopola

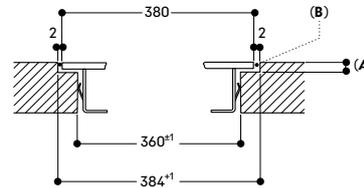


Vista dall'alto



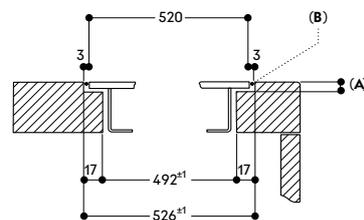
A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
 Osservare le precauzioni di montaggio separate

Sezione longitudinale



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

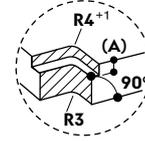
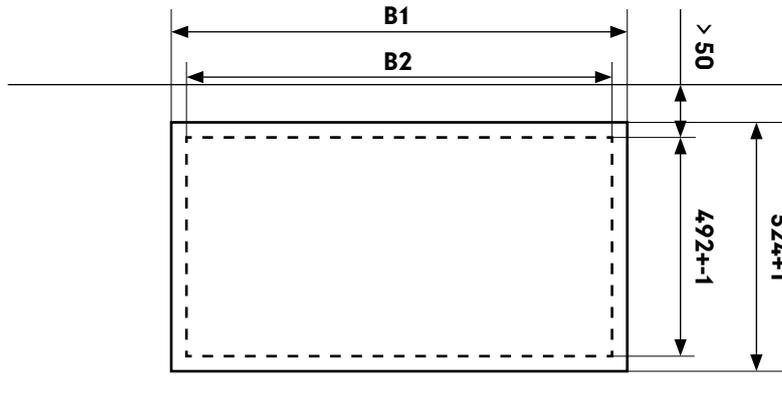
Sezione trasversale



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

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 del foro incasso.

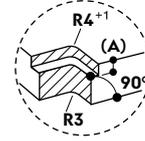
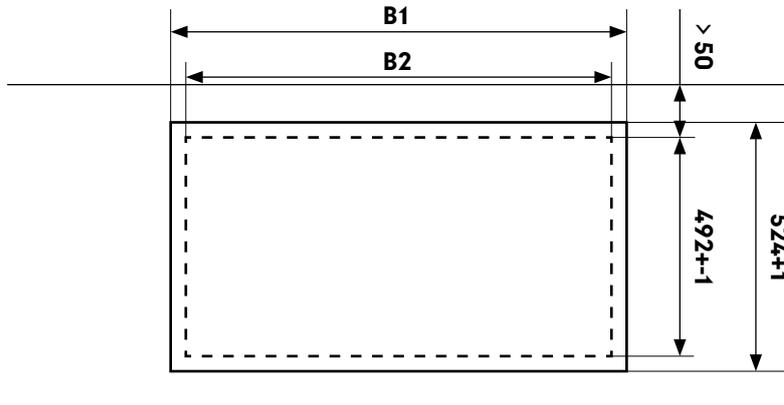


Per dimensione A:
 3,5 - 0,5 per combinazioni con solo piani dotati di cornice.
 6,5 +0,5 per combinazioni con almeno un piano a induzione senza cornice

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

Indicazioni per la progettazione di combinazioni di piani serie 400 con 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 del foro incasso.



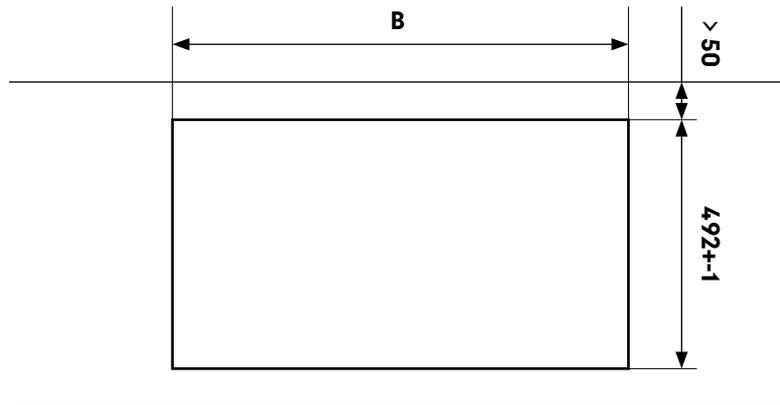
Per dimensione A:
 3,5 - 0,5 per combinazioni con solo piani dotati di cornice.
 6,5 + 0,5 per combinazioni con almeno un piano a induzione senza cornice

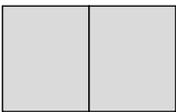
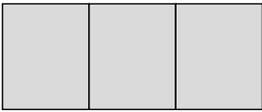
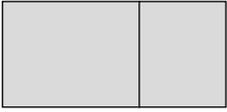
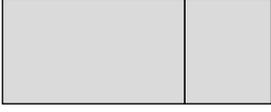
Piani cottura	Larghezza apparecchio [mm]	Dimensione B1 [mm]	Dimensione B2 [mm]	N. di VA420004
	380 / 155 / 380	923 +1	905 +-1	2
	380 / 155 / 380 / 155	1080 +1	1062 +-1	3
	380 / 155 / 380 / 155 / 380	1462 +1	1444 +-1	4
	380 / 155 / 380 / 155 / 380 / 155 / 380	2001 +1	1983 +-1	6
	380 / 155 / 380 / 380 / 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
	380 / 155 / 805 / 155 / 380	1887 +1	1869 +-1	4

Posizione raccomandata per gas wok e grill

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

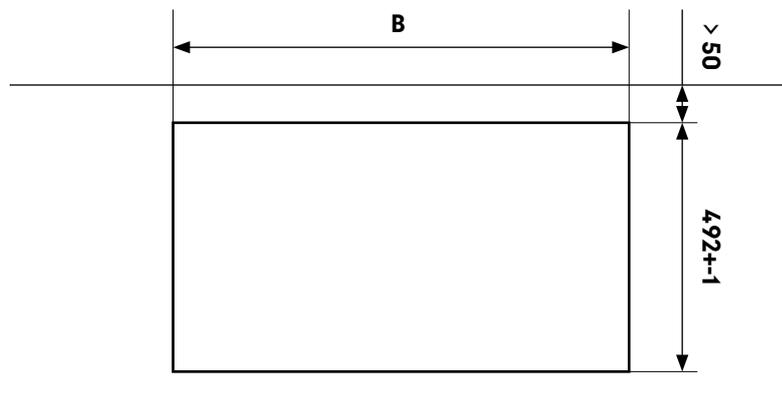
La tabella seguente indica le dimensioni dei fori d'incasso per le combinazioni di apparecchi della serie 400 con installazione in appoggio. Prendendo in considerazione le pagine di prodotto precedenti e i disegni riportati sotto, l'installatore può definire la corretta dimensione del foro incasso.



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 del foro incasso.



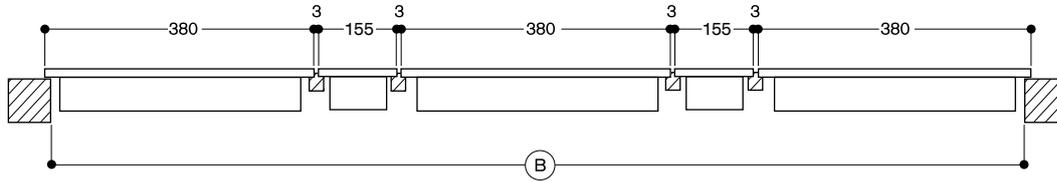
Piani cottura	Larghezza apparecchio [mm]	Dimensione B [mm]	N. di VA420010
	380 / 155 / 380	901 +-1	2
	380 / 155 / 380 / 155	1059 +-1	3
	380 / 155 / 380 / 155 / 380	1442 +-1	4
	380 / 155 / 380 / 155 / 380 / 155 / 380	1983 +-1	6
	380 / 155 / 380 / 380 / 155 / 380	1825 +-1	5
	155 / 590 / 155	886 +-1	2
	155 / 590 / 155 / 380	1269 +-1	3
	380 / 155 / 590 / 155 / 380	1652 +-1	4
	380 / 155 / 804 / 155 / 380	1866	4

Posizione raccomandata per gas wok e grill

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 in appoggio

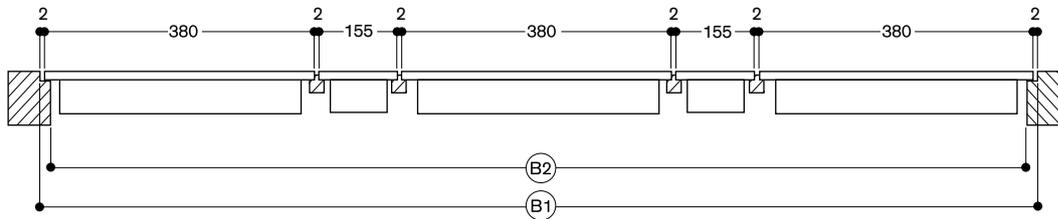
Esempio di una combinazione costituita da VI 414, VI 422, VP 414 e 2 VL 414.



		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
(B) Larghezza totale del foro	(in mm)		1.442 +/- 1 +/- 1

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

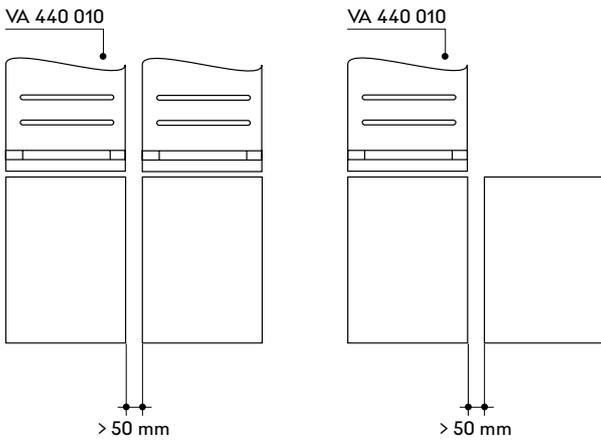
Esempio di una combinazione costituita da VI 414, VI 422, VP 414 e 2 VL 414



		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
(B2) 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
(B1) Larghezza totale con scanalatura	(in mm)		1.462 + 1 0/+ 1

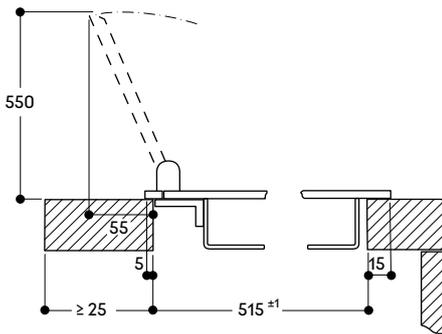
Installazione con coperchio di apparecchi Vario serie 400 in singoli fori di incasso.

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 fori incasso, la distanza minima tra loro deve essere di 50 mm.

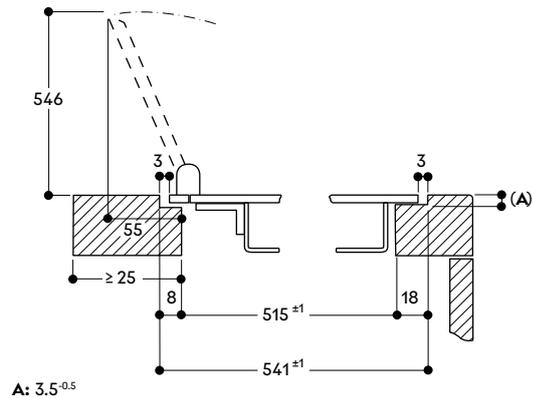


Se si installa il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
Quindi assicurarsi che sia garantito il corretto allineamento dell'intaglio in profondità.

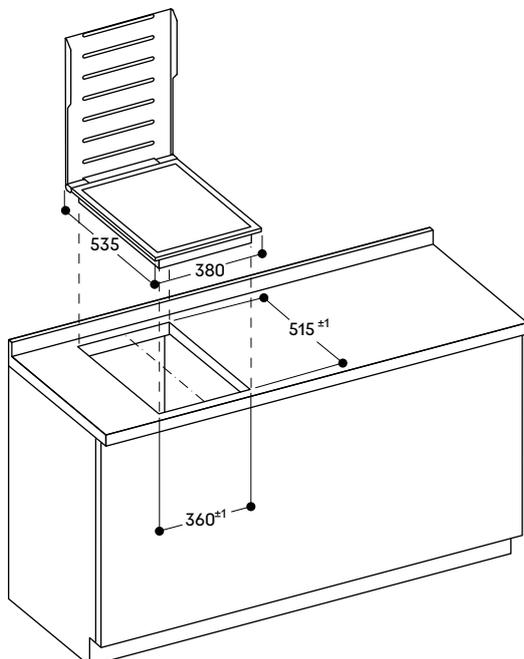
Installazione in appoggio con coperchio



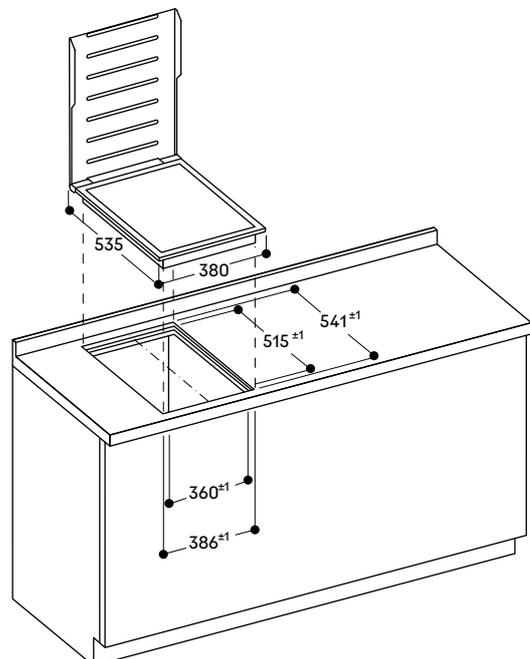
Installazione a filo con coperchio



Installazione in appoggio con coperchio



Installazione a filo con coperchio





Piano cottura Flex Induction Vario serie 200

VI 262

VI 262 120

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato
Larghezza 60 cm

In dotazione

1 raschietto

Accessori per l'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 051 301

Accessorio Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction

CA 050 300

Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

CA 055 300

Teglia Flex grande
Antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)

17 006 018

Padella adatta per Frying Sensor, ø 20 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.

Highlights

- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario serie 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.
Funzione Frying Sensor.
Sistema di riconoscimento pentole.
Funzione Booster per ogni zona di cottura.

Sicurezza

Indicatore luminoso del calore residuo.

Spia di funzionamento.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

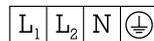
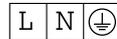
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.

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

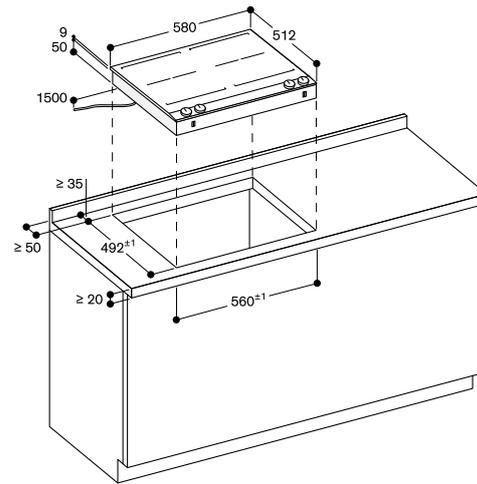
Peso dell'apparecchio 17 kg.

Valori di collegamento

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



Installazione in appoggio





**Piano cottura Flex Induction
Vario serie 200
VI 242**

VI 242 120

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato
Larghezza 38 cm

In dotazione

1 raschietto

Accessori per l'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 051 301

Accessorio Teppan Yaki in materiale multistrato

Per piani cottura Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente in alluminio pressofuso

Per piani cottura Flex Induction

CA 050 300

Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

CA 055 300

Teglia Flex grande
Antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)

17 006 018

Padella adatta per Frying Sensor, ø 20 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.

Highlights

- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario serie 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.
Funzione Frying Sensor.
Sistema di riconoscimento pentole.
Funzione Booster per ogni zona di cottura.

Sicurezza

Indicatore luminoso del calore residuo.

Spia di funzionamento.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

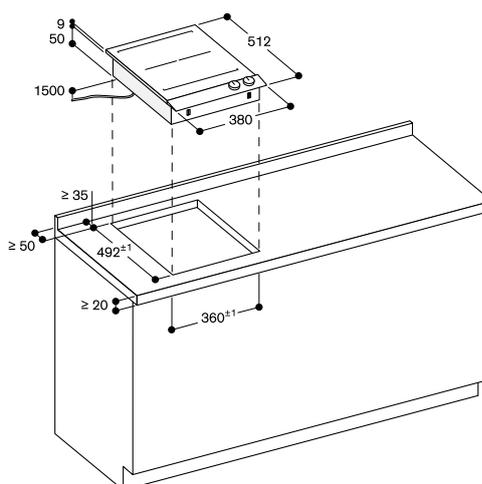
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.
Peso dell'apparecchio 9 kg.

Valori di collegamento

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



Installazione in appoggio





Piano cottura Flex Induction Vario serie 200

VI 232

VI 232 121

Frontali comandi nero in alluminio anodizzato
Larghezza 28 cm

In dotazione

1 raschietto

Accessori per l'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 051 301

Accessorio Teppan Yaki in materiale multistrato

Per piani cottura Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente in alluminio pressofuso

Per piani cottura Flex Induction

VD 200 020

Coperchio nero

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)

17 006 018

Padella adatta per Frying Sensor, ø 20 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.

Highlights

- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario serie 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.
Funzione Frying Sensor.
Sistema di riconoscimento pentole.
Funzione Booster per ogni zona di cottura.

Sicurezza

Indicatore luminoso del calore residuo.

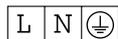
Spia di funzionamento.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

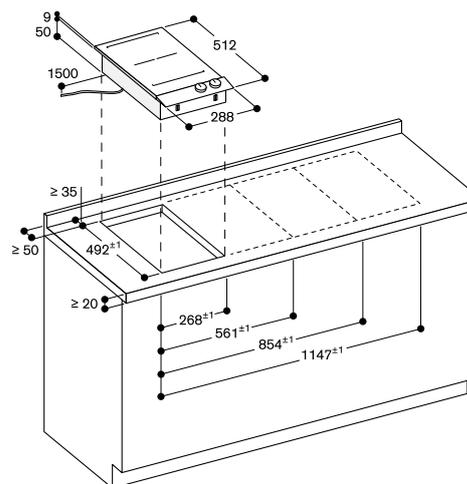
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.
Peso dell'apparecchio 9 kg.

Valori di collegamento

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



Installazione in appoggio





Piano cottura a gas Vario serie 200

VG 264

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 per l'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.

Highlights

- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario serie 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.

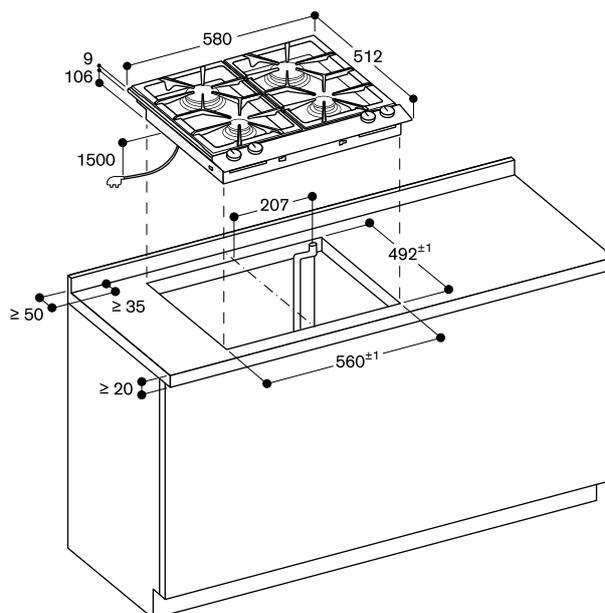
Si consiglia di rispettare uno spazio min. di 65 cm tra i piani a gas con più di 11 kW di potenza e la cappa montata sopra di essi.

Peso dell'apparecchio 15 kg.

Valori di collegamento

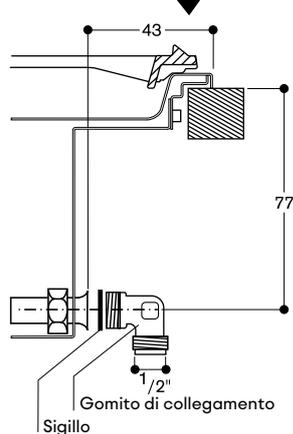
Assorbimento totale gas 9,8 kW.
Assorbimento totale elettrico 10,0 W.
Cavo di collegamento 1,5 m con spina Schuko.

Installazione in appoggio



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

Connessione Gas





**Piano cottura a gas Wok
Vario serie 200
VG 231**

VG 231 120F

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato
Larghezza 28 cm
Gpl 28-37 mbar

VG 231 220

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato
Larghezza 28 cm
Metano 20 mbar

In dotazione

1 anello di supporto per padella wok

Accessori per l'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.

Highlights

- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario serie 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.

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 65 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.

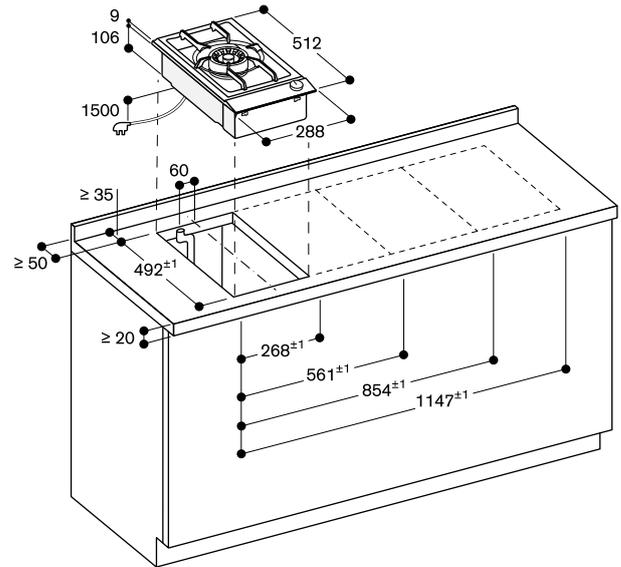
Valori di collegamento

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

Assorbimento totale elettrico 10,0 W.

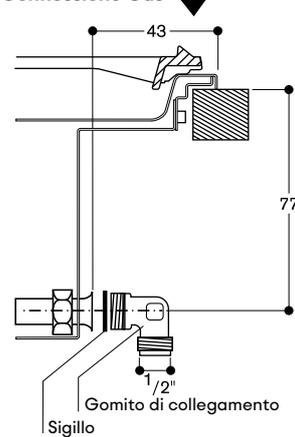
Cavo di collegamento 1,5 m con spina Schuko.

Installazione in appoggio



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

Connessione Gas





**Piano cottura a gas
Vario serie 200
VG 232**

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 per l'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.

Highlights

- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario serie 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.

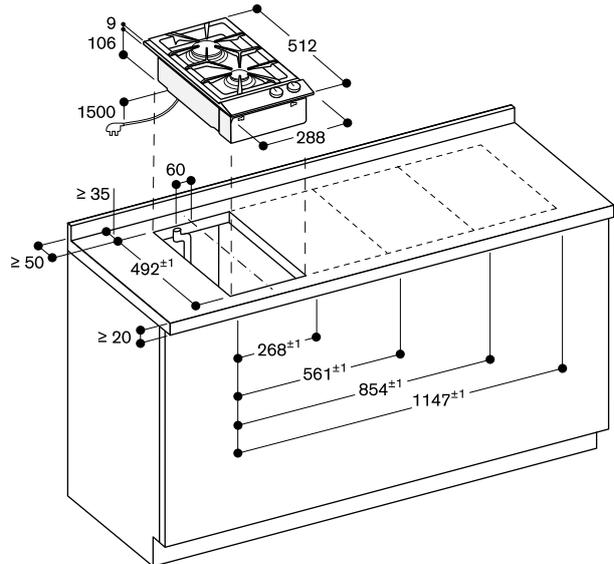
Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della stanza e l'abbinamento con cappe a estrazione o a ricircolo.

Si consiglia di rispettare uno spazio min. di 65 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

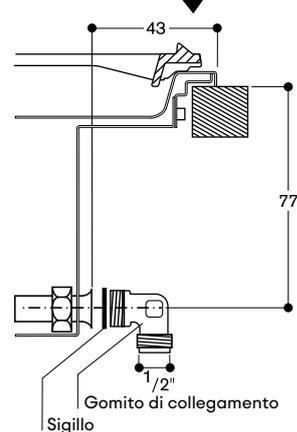
Assorbimento totale gas 4,9 kW.
Assorbimento totale elettrico 10,0 W.
Cavo di collegamento 1,5 m con spina Schuko.

Installazione in appoggio



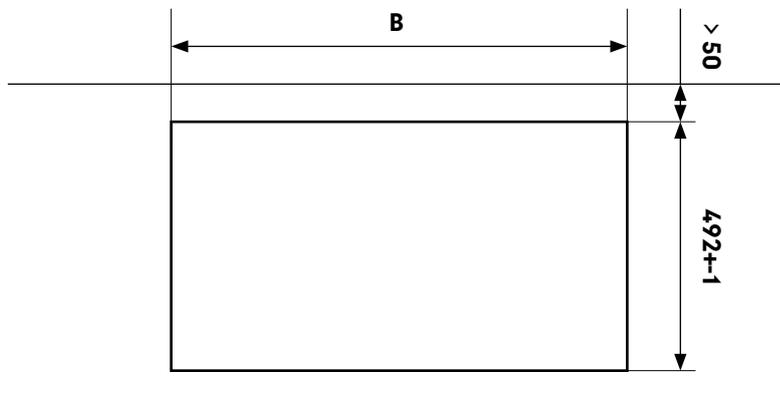
Distanza minima dal foro d'incasso dell'apparecchio alla parete 150 mm

Connessione Gas



Indicazioni per la progettazione di combinazioni di piani serie 200 senza 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 del foro incasso.



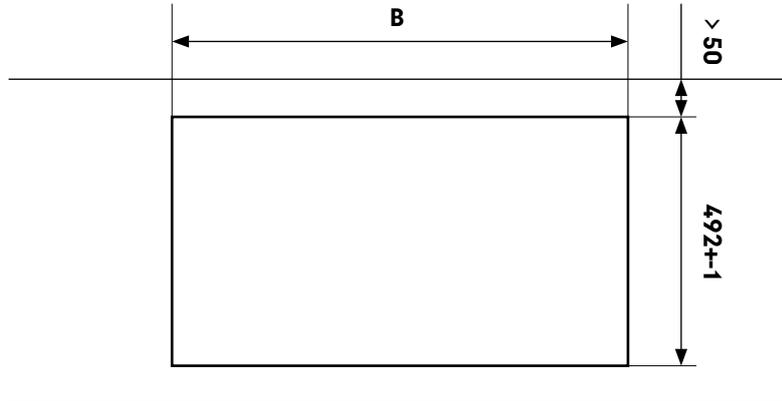
Piani cottura	Larghezza apparecchio [mm]	Dimensione B [mm]	N. di VV200010 / VV200020
	288	561 +-1	1
	288	854 +-1	2
	288	1147 +-1	3
	380 / 288	653 +-1	1
	580 / 288	853 +-1	1

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

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 del foro incasso.



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



Posizione raccomandata per gas wok e grill

Note di installazione per piani a induzione

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

Ripiano intermedio

Per evitare che il contenuto dei cassetti sottostanti al piano 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

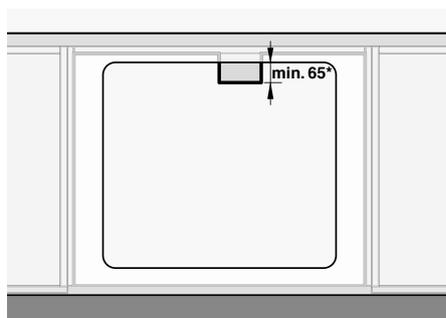
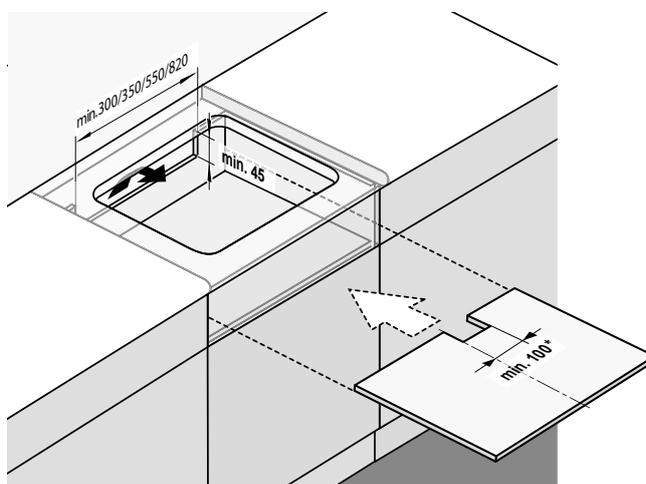
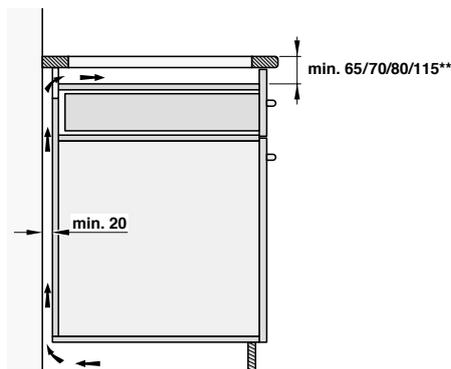
20 mm di distanza tra la parte posteriore del cassetto, del mobile o del forno e il muro.

B Adiacente allo spazio di aerazione

Lo spazio tra area 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.



Accessori e accessori speciali per piani cottura Vario serie 400

CA 414 110F
Presse elettrica



CA 414 100F
Presse elettrica nera



CA 060 300
Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura all'interno delle pentole



LV 030 000
Confezione di pietra lavica



VA 440 010
Coperchio in acciaio inox serie Vario 400



GN 232 110
Accessorio Teppan Yaki GN1/1 per piano Full Induction CX



CA 051 301
Teppan Yaki per piani Flex Induction



CA 050 300
Set di teglie Flex, 3 pezzi Antiaderente per piani cottura Flex Induction



CA 055 300
Teglia Flex grande Antiaderente per piani cottura Flex Induction



CA 052 300
Grill antiaderente per piani Flex induction



17 006 018
Padella adatta per Frying Sensor, ø 20 cm



17 006 184
Padella adatta per Frying Sensor, ø 24 cm



17 006 185
Padella adatta per Frying Sensor, ø 28 cm

17 006 019
Padella adatta per Frying Sensor, ø 32 cm

ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza.

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 di supporto per padella Wok



AA 414 010
Deflettore aria 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



Accessori e accessori speciali per piani cottura Vario serie 200

LV 030 000

Confezione di pietra lavica



VD 200 020

Coperchio con finitura in alluminio anodizzato nero
Larghezza 28 cm



CA 051 301

Teppan Yaki
per piani Flex Induction



CA 050 300

Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente
per piani cottura Flex Induction



CA 055 300

Teglia Flex grande
Antiaderente
per piani cottura Flex Induction



17 006 018

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 20 cm

17 006 184

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 24 cm

17 006 185

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 28 cm

ordinabili come parti di ricambio
tramite centro assistenza.



LS 041 001

Deflettore aria in acciaio inox
per piani a gas in affiancamento
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



Piani cottura a induzione Vario serie 400



Tipologia	Piano a induzione Full Induction	Piano a induzione Full Induction
Senza cornice per installazione a filo top	—	—
Cornice in acciaio inox 3 mm per installazione ad appoggio o a filo top	CX 492 111	CX 482 111
Dimensioni		
Larghezza	(cm) 90	90
Profondità	(cm) 52	52
Profondità incassata	(cm) 6,5	6,5
Funzionamento		
Manopole integrate nel mobile / Manopole integrate nel pannello comandi	—/—	—/—
Display TFT / Twist-Pad / Controllo a sensori	•/—/—	•/—/—
Display bicromatico (bianco/arancione)	—	—
Manopole (acciaio inox / nere) ⁴	—	—
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, con booster 3700 W) / ø 26 cm (2600, con booster 3700 W) / ø 32 cm (3300, 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 mantenimento caldo	•	•
Numero timer	6	6
Contaminuti	•	•
Cronometro	•	•
Indicazione di calore residuo	•	•
Sicurezza bambini / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display	•/•/•	•/•/•
Funzione pausa	•	•
Menu opzioni	•	•
Controllo cappa	• ²	• ²
Servizi digitali (Gaggenau Home Connect) con WiFi	• ³	• ³
Accessori		
Teppan Yaki in materiale multistrato GN1/1 per Full Induction	GN 232 110 ¹	GN 232 110 ¹
Teppan Yaki in materiale multistrato per Flex Induction	—	—
Grill antiaderente in alluminio pressofuso per Flex Induction	—	—
Set di teglie Flex, 3 pezzi per Flex Induction	—	—
Teglia Flex grande per Flex Induction	—	—
Padella adatta per Frying Sensor, ø 20 cm	—	—
Padella adatta per Frying Sensor, ø 24 cm	—	—
Padella adatta per Frying Sensor, ø 28 cm	—	—
Padella adatta per Frying Sensor, ø 32 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 L'utilizzo della funzionalità Gaggenau Home Connect dipende dai servizi di Home Connect, che non sono disponibili in tutti i paesi.

⁴ Le manopole devono essere ordinate separatamente.



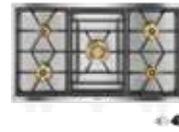
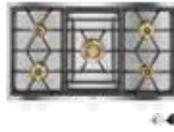
| Piano a induzione |
|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| VI 492 105 | VI 482 105 | VI 462 105 | VI 422 105 | VI 414 105 |
| VI 492 115 | VI 482 115 | VI 462 115 | VI 422 115 | VI 414 115 |
| 90 | 80 | 60 | 38 | 38 |
| 52 | 52 | 52 | 52 | 52 |
| 5,7 | 5,7 | 5,7 | 5,7 | 5,7 |
| •/— | •/— | •/— | •/— | •/— |
| —/•/• | —/•/• | —/•/• | —/•/• | —/•/• |
| • | • | • | • | • |
| CKI 450 010 / CKI 450 000 | CKI 440 010 / CKI 440 000 | CKI 440 010 / CKI 440 000 | CKI 420 010 / CKI 420 000 | CKI 410 010 / CKI 410 000 |
| 5 | 4 | 4 | 2 | 1 |
| — | — | — | — | — |
| 4 | 4 | 4 | — | — |
| — | — | — | 2 | — |
| — | 2 | 1 | — | — |
| 1 | — | — | — | 1 |
| 12 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| • | • | • | • | • |
| —/• | —/• | —/• | —/• | —/• |
| 5 | 4 | 4 | 2 | 1 |
| — | — | — | — | — |
| •/— | •/— | •/— | •/— | •/— |
| — | — | — | — | — |
| — | — | — | — | — |
| • | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • |
| —/•/— | —/•/— | —/•/— | —/•/— | —/•/— |
| — | — | — | — | — |
| • | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • |
| • ² |
| • ³ |
—	—	—	—	—
CA 051 301 ¹	—			
CA 052 300 ¹	—			
CA 050 300 ¹				
CA 055 300 ¹				
17006018 ¹				
17006184 ¹				
17006185 ¹	17006185 ¹	17006185 ¹	—	17006185 ¹
17006019 ¹	—	—	—	17006019 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

Piani cottura a induzione Vario serie 200

			
Tipologia	Piano a induzione Flex Induction	Piano a induzione Flex Induction	Piano a induzione Flex Induction
	VI 262 120	VI 242 120	VI 232 121
In appoggio / a filo	•/—	•/—	•/—
Dimensioni			
Larghezza	(cm) 60	38	28
Profondità	(cm) 51,2	51,2	51,2
Profondità incassata	(cm) 5	5	5
Funzionamento			
Manopole integrate nel mobile / Manopole integrate nel pannello	—/•	—/•	—/•
Display TFT / Twist-Pad / Controllo a sensori	—/—/—	—/—/—	—/—/—
Display bicromatico (bianco/arancione)	—	—	—
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 mantenimento caldo	—	—	—
Numero timer	—	—	—
Contaminuti	—	—	—
Cronometro	—	—	—
Indicazione di calore residuo	•	•	•
Sicurezza bambini / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display	—/•/—	—/•/—	—/•/—
Funzione pausa			
Menu opzioni	—	—	—
Controllo cappa	—	—	—
Servizi digitali (Gaggenau Home Connect) con WiFi	—	—	—
Accessori			
Teppan Yaki in materiale multistrato per Flex Induction	CA 051 301 ¹	CA 051 301 ¹	CA 051 301 ¹
Grill antiaderente in alluminio pressofuso per Flex Induction	CA 052 300 ¹	CA 052 300 ¹	CA 052 300 ¹
Set di teglie Flex, 3 pezzi per Flex Induction	CA 050 300 ¹	CA 050 300 ¹	CA 050 300 ¹
Teglia Flex grande per Flex Induction	CA 055 300 ¹	CA 055 300 ¹	CA 055 300 ¹
Padella adatta per Frying Sensor, ø 20 cm	17006018 ¹	17006018 ¹	17006018 ¹
Padella adatta per Frying Sensor, ø 24 cm	—	17006184 ¹	—
Cooking sensor	—	—	—
Coperchio apparecchio (acciaio inox / nero)	—/—	—/—	—/ VD 200 020 ¹
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW) 7,4	3,7	3,7

• Di serie. — Non predisposto. ¹ Accessori speciali.

Piani cottura a gas Vario serie 400



Tipologia	Piano a gas	Piano a gas
	VG 491 115F	VG 491 215
Cornice acciaio inox 3 mm / spazzolata / lavorata a microsferi	•/—/—	•/—/—
In appoggio / a filo / saldato	•/•/—	•/•/—
Gas Gpl 28-37 mbar / Gas metano 20 mbar	•/—	—/•
Dimensioni		
Larghezza	(cm) 90	90
Profondità	(cm) 52,0	52,0
Profondità incassata	(cm) 14,1	14,1
Funzionamento		
Manopole integrate nel mobile / Manopole integrate nel pannello comandi	•/—	•/—
Manopole (acciaio inox / nere) ²	CKG 450 010 / CKG 450 000	CKG 450 010 / CKG 450 000
Zone cottura		
Numero zone cottura	5	5
Bruciatore Wok a corona multipla (300 - 5800 W)	1	—
Bruciatore Wok a corona multipla (300 - 6000 W)	—	1
Bruciatore ultra-rapido a corona doppia (165 - 4000 W)	2	2
Bruciatore a corona doppia (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 (acciaio inox / nero)	—/—	—/—
Valori di collegamento		
Assorbimento gas (fino a)	(kW) 17,8	18,0
Assorbimento elettrico	(W) 15,0	15,0

• Di serie. — Non predisposto. ¹ Accessori speciali.

² Le manopole devono essere ordinate separatamente.



Wok a gas	Wok a gas	Piano a gas	Piano a gas
VG 415 115F	VG 415 215	VG 425 115	VG 425 215
•/—/—	•/—/—	•/—/—	•/—/—
•/•/—	•/•/—	•/•/—	•/•/—
•/—	—/•	•/—	—/•
38	38	38	38
52,0	52,0	52,0	52,0
13,4	13,4	13,4	13,4
•/—	•/—	•/—	•/—
CKG 410 010 /	CKG 410 010 /	CKG 420 010 /	CKG 420 010 /
CKG 410 000	CKG 410 000	CKG 420 000	CKG 420 000
1	1	2	2
1	—	—	—
—	1	—	—
—	—	1	1
—	—	1	1
12	12	12	12
•	•	•	•
•/—	•/—	•/—	•/—
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
1	1	1	1
•	•	—	—
WP 400 001 ¹	WP 400 001 ¹	—	—
VA 440 010 ¹ / —			
5,8	6,0	6,0	6,0
15,0	15,0	15,0	15,0

Piani cottura a gas Vario serie 200



Tipologia	Piano a gas VG 264 120F	Piano a gas VG 264 220	Wok a gas VG 231 120F	Wok a gas VG 231 220	Piano a gas VG 232 120F	Piano a gas VG 232 220
Cornice acciaio inox 3 mm / spazzolata / lavorata a microsferi	-/-*	-/-*	-/-*	-/-*	-/-*	-/-*
In appoggio / a filo / saldato	*/-/-	*/-/-	*/-/-	*/-/-	*/-/-	*/-/-
Gas Gpl 28-37 mbar / Gas metano 20 mbar	*/-	-/*	*/-	-/*	*/-	-/*
Dimensioni						
Larghezza	(cm) 60	60	28	28	28	28
Profondità	(cm) 51,2	51,2	51,2	51,2	51,2	51,2
Profondità incassata	(cm) 10,6	10,6	10,6	10,6	10,6	10,6
Funzionamento						
Manopole integrate nel mobile / Manopole integrate nel pannello comandi	-/*	-/*	-/*	-/*	-/*	-/*
Zone cottura						
Numero zone cottura	4	4	1	1	2	2
Brucciore Wok a corona multipla (300 - 5800 W)	-	-	1	-	-	-
Brucciore Wok a corona multipla (300 - 6000 W)	-	-	-	1	-	-
Brucciore rapido (560 - 3000 W)	2	2	-	-	1	1
Brucciore standard (380 - 1900 W)	2	2	-	-	1	1
Caratteristiche						
Numero livelli	9	9	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	2	2	1	1	1	1
Accessori						
Anello Wok	-	-	*	*	-	-
Padella Wok	-	-	WP 400 001 ¹	WP 400 001 ¹	-	-
Coperchio apparecchio (acciaio inox / nero)	- / -	- / -	- / VD 200 020 ¹			
Valori di collegamento						
Assorbimento gas	(kW) 9,8	9,8	5,8	6,0	4,9	4,9
Assorbimento elettrico	(W) 4,0	4,0	1,0	1,0	2,0	2,0

* Di serie. — Non predisposto. ¹ Accessori speciali.

Piani cottura Vario speciali serie 400 e serie 200



Tipologia	Teppan Yaki	Grill Elettrico	Teppan Yaki	Grill Elettrico
	VP 414 115	VR 414 115	VP 230 120	VR 230 120
Cornice acciaio inox 3 mm / spazzolata / lavorata a microsferi	•/—/—	•/—/—	—/—/•	—/—/•
In appoggio / a filo	•/•	•/•	•/—	•/—
Dimensioni				
Larghezza	(cm) 38	38	28	28
Profondità	(cm) 52	52	51,2	51,2
Profondità incassata	(cm) 11,8	11,8	12,5	12,5
Funzionamento				
Manopole integrate nel mobile / Manopole integrate nel pannello comandi	•/—	•/—	—/•	—/•
Manopole (acciaio inox / nere) ²	CKP 420 010 / CKP 420 000	CKR 420 010 / CKR 420 000	—	—
Zone cottura				
Numero zone cottura	2	2	1	2
Output	(kW) 2 x 1,5	2 x 1,5	1,8	2 x 1,5
Range temperatura	(°C) 120—240	—	140—240	—
Caratteristiche				
Numero livelli	12	12	10	9
Regolazione elettronica della temperatura	•	•	•	—
Utilizzo 2 zone cottura combinate / separate	•/•	•/•	—/•	—/•
Griglia in ghisa	—	2	—	1
Cestello in acciaio inox con pietra lavica	—	•	—	•
Bacinella raccolta grassi	—	•	—	•
Superficie di cottura cromata	•	—	—	—
Superficie di cottura in acciaio inox	—	—	•	—
Funzione mantenimento caldo	•	—	•	—
Indicazione calore residuo	•	•	•	•
Sicurezza bambino / Spegnimento di sicurezza	—/•	—/•	—/•	—/•
Pulizia semplificata	•	—	—	—
Accessori				
Pirofila in ghisa	—	•	—	—
Coperchio apparecchio (acciaio inox / nero)	VA 440 010 ¹ / —	VA 440 010 ¹ / —	— / VD 200 020 ¹	— / VD 200 020 ¹
Spazzola per pulizia	—	•	—	•
Spatola	2	—	2	—
Valori di collegamento				
Assorbimento totale	(kW) 3,0	3,0	1,8	3,0

• Di serie. — Non predisposto. ¹ Accessori speciali. ² Le manopole devono essere ordinate separatamente.



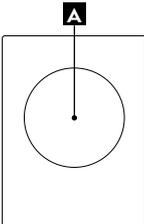
PIANI COTTURA

Overview	164
Piani cottura a gas serie 400 e serie 200	168
Piani induzione integrati	172
Piani cottura Full Induction serie 400	178
Piani cottura Flex Induction con aspirazione integrata serie 400 e serie 200	182
Piani cottura Flex Induction serie 200	192
Piani cottura elettrici serie 200	212
Note di installazione per piani cottura a induzione e in vetroceramica	215
Accessori Accessori speciali piani cottura	216
Tabelle tecniche	218

Overview

Moduli a induzione integrati

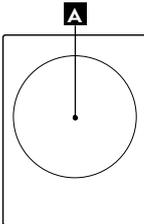
Larghezza 21 cm



Livelli di potenza	12	boost
A Ø 21 cm	2.000 W	2.300 W
Assorbimento totale	2.300 W	

CU 421

Larghezza 28 cm

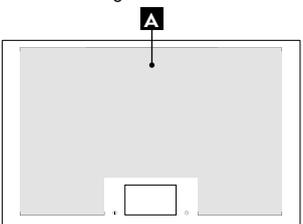


Livelli di potenza	12	boost
A Ø 28 cm	2.300 W	2.700 W
Assorbimento totale	2.700 W	

CU 428

Full Induction

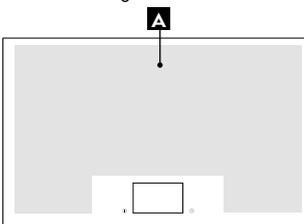
Larghezza 80 cm



Livelli di potenza	17	boost
A (1 pentola grande)	3.500 W	5.500 W
Assorbimento totale	7.400 W	

CX 482
Con cornice, combinabile con altri apparecchi Vario

Larghezza 90 cm

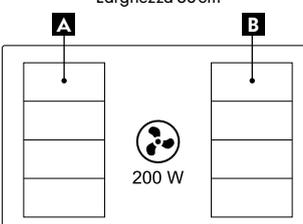


Livelli di potenza	17	boost
A (1 pentola grande)	3.500 W	5.500 W
Assorbimento totale	7.400 W	

CX 492
Con cornice, combinabile con altri apparecchi Vario

Flex Induction con aspirazione integrata

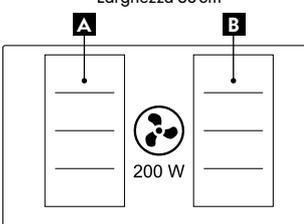
Larghezza 80 cm



Livelli di potenza	17	boost
A/B  	2.200 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
Assorbimento totale	7.400 W	

CV 282

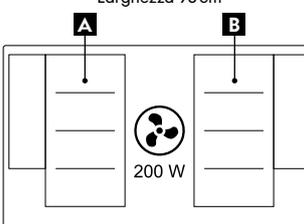
Larghezza 80 cm



Livelli di potenza	12	boost
A/B  	2.200 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
Assorbimento totale	7.400 W	

CV 482

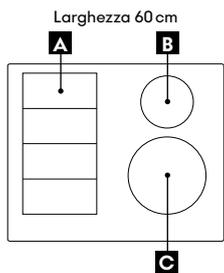
Larghezza 90 cm



Livelli di potenza	12	boost
A/B  	2.200 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
 	2.600 W	3.700 W
 	3.300 W	3.700 W
Assorbimento totale	7.400 W	

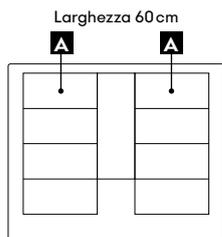
CV 492

Flex Induction serie 200



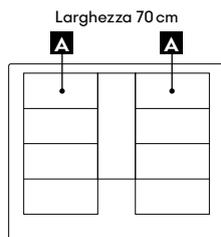
Livelli di potenza	17	boost
A	2.200 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
B Ø 14.5cm	1.600 W	2.200 W
C Ø 21cm	2.500 W	3.700 W
Assorbimento totale	7.400 W	

CI 261



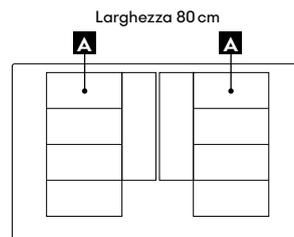
Livelli di potenza	17	boost
A	2.200 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
	2.600 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
Assorbimento totale	7.400 W	

CI 262



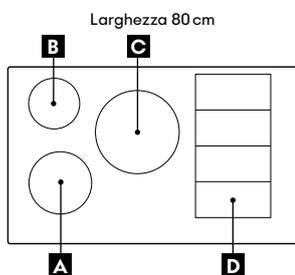
Livelli di potenza	17	boost
A	2.200 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
	2.600 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
Assorbimento totale	7.400 W	

CI 272



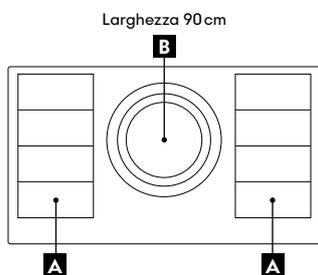
Livelli di potenza	17	boost
A	2.200 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
	2.600 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
Assorbimento totale	7.400 W	

CI 282



Livelli di potenza	17	boost
A Ø 18 cm	1.800 W	3.100 W
B Ø 14.5cm	1.400 W	2.200 W
C Ø 24 cm	2.200 W	3.700 W
D	2.200 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
Assorbimento totale	7.400 W	

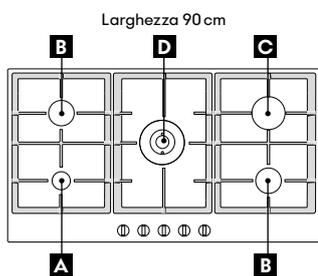
CI 283



Livelli di potenza	17	boost
A	2.200 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
B Ø 21cm	2.200 W	3.700 W
Ø 26 cm	2.600 W	3.700 W
Ø 32cm	3.300 W	3.700 W
Assorbimento totale	11.100 W	

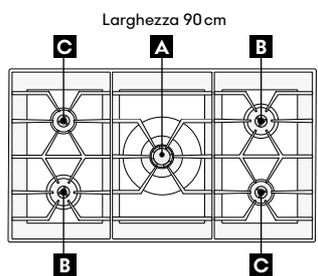
CI 292

Gas serie 200 e 400



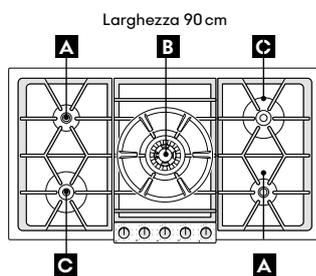
Livelli di potenza	9
A Bruciatore a bassa intensità	1.000 W
B Bruciatore standard	1.750 W
C Bruciatore rapido	3.000 W
D Bruciatore Wok a corona multipla	5.000 W
Assorbimento totale gas	12.500 W
Assorbimento totale elettrico	1,0 W

CG 291



Livelli di potenza	12
A Bruciatore Wok	5.800 / 6.000 W
B Bruciatore ultra-rapido	4.000 W
C Bruciatore standard	2.000 W
Assorbimento totale gas	17.800 W / 18.000 W
Assorbimento totale elettrico	15,0 W

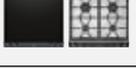
CG 492



Livelli di potenza	9
A Bruciatore standard	2.000 W
B Bruciatore Wok	5.800 / 6.000 W
C Bruciatore ultra-rapido	4.000 W
Assorbimento totale gas	17.800 W / 18.000 W
Assorbimento totale elettrico	10,0 W

VG 295

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

<ul style="list-style-type: none"> • : 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	AW 442 larghezza 120 cm	AW 240 191 larghezza 90 cm	AI 240 191 larghezza 90 cm
	Larghezza max delle combinazioni piani Vario. Per moduli induzione integrati vedere le pagine dedicate.				100 cm 130 cm con collettore fumi	100 cm	80 cm	80 cm
Teppan Yaki Vario 400		VP 414 / VG4.. VR 414	40 cm					
Gas Vario 400				•	•	•	•	•
Grill Elettrico Vario 400								
Flex Induction Vario 400		VI4..	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 Vario 400		VG 491 / CG 492	90 cm	•	•	•	—	—
Gas serie 400				•	•	•	—	—
Teppan Yaki Vario 200		VP2.. / VI2.. / VR2.. VR 230	30 cm					
Flex Induction Vario 200				•	•	•	•	
Gas Vario 200				•	•	•	•	
Grill Elettrico Vario 200								
Flex Induction Vario 200		VI 242	40 cm	•	•	•	•	•
Flex Induction Vario 200		VI 262 / VG 264	60 cm	•	•	•	•	•
Gas Vario 200				•	•	•	•	•
Moduli induzione integrati serie 400		CU 42..	21 cm 28 cm	•	•	—	—	—
Full Induction Vario 400		CX 482	80 cm	•	• 📶	•	• 📶	—
Full Induction serie 400		CX 492	90 cm	•	• 📶	•	—	—
Flex Induction serie 200		CI 261 / 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 291	90 cm	•	•	•	—	—
Gas serie 200		VG 295	90 cm	•	•	•	—	—



Piano cottura a gas serie 400 CG 492

CG 492 111F

Acciaio inox
Larghezza 100 cm
Gpl 28-30/37 mbar

CG 492 211

Acciaio inox
Larghezza 100 cm
Metano 20 mbar

In dotazione

1 anello di supporto per padella wok

Accessorio necessario per l'installazione

CA 429 410

Set comprensivo di cornice decorativa (da saldare al piano di lavoro in acciaio inox) e telaio da ordinare separatamente

Accessori speciali

WP 400 001

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

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.

Highlights

- 5 bruciatori a corona multipla 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 in ghisa 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 doppia (165 - 4000 W), adatti a pentole di ø max. 28 cm.

2 bruciatori a corona doppia (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 doppia (165 - 4000 W), adatti a pentole di ø max. 28 cm.

2 bruciatori a corona doppia (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.

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 di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Il set cornice (accessorio necessario all'installazione del piano) può essere inviato 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 lo spessore del pannello frontale del mobile è maggiore di 23 mm prevedere uno spazio sul lato posteriore.

Profondità del piano di lavoro min. 70 cm.

Ingresso 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 la superficie del piano cottura e il pensile sopra esso, privo di materiale combustibile, deve essere 76 cm.

La distanza minima tra il piano e il centro di aspirazione è indicata nei suggerimenti per la progettazione del centro di aspirazione.

Peso dell'apparecchio 35 kg.

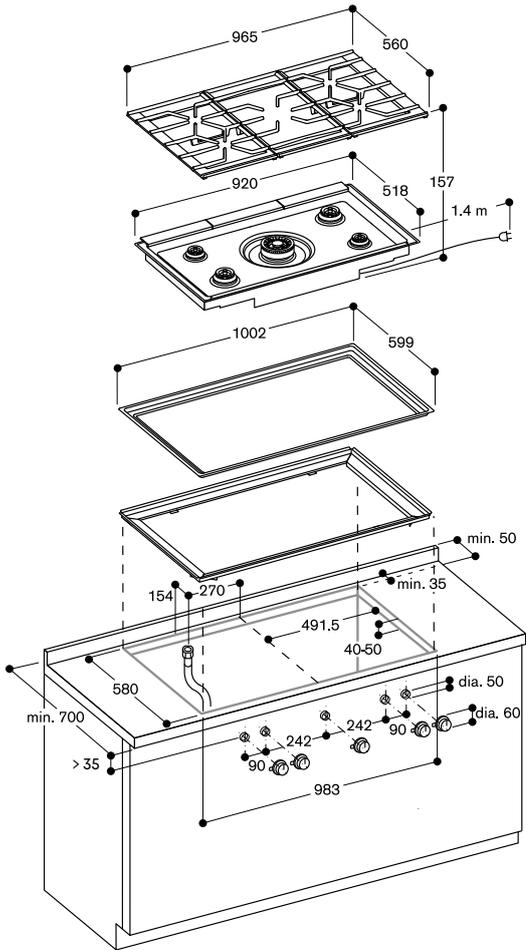
Valori di collegamento

Assorbimento totale gas 17,8/18,0 kW.

Assorbimento totale elettrico 15,0 W.

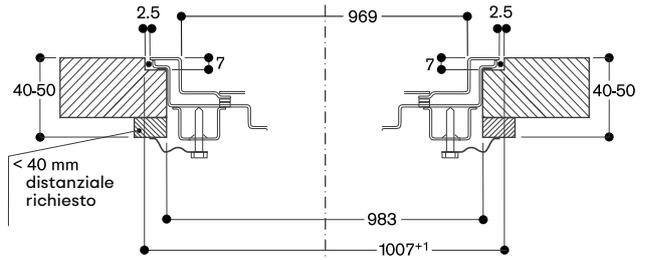
Cavo di allacciamento lunghezza 1,4 m con spina Schuko.

Installazione a filo top

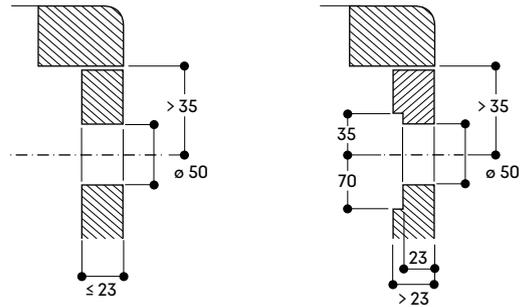


Per ulteriori opzioni di installazione, vedere le istruzioni di installazione

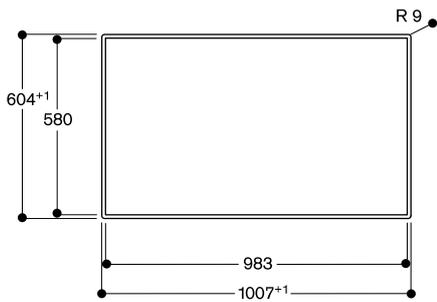
Sezione longitudinale



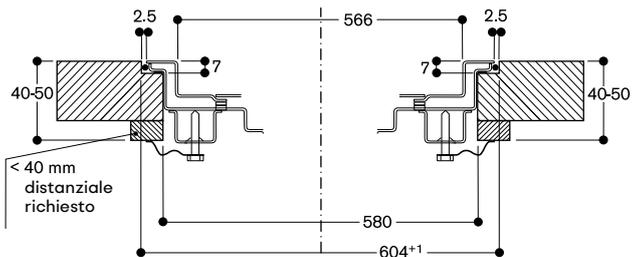
Installazione manopola



Vista dall'alto



Sezione trasversale





Piano cottura a gas serie 200

CG 291

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 anello di supporto per padella 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.

Highlights

- 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.

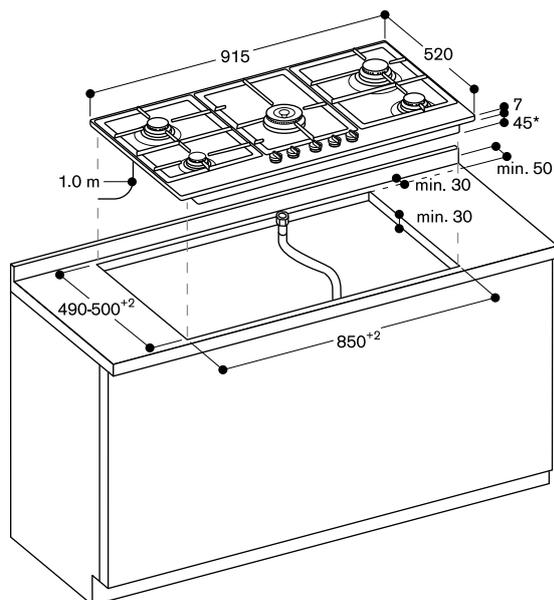
Precauzioni di montaggio

Installabile in appoggio.
Speciali ugelli ordinabili separatamente.
Inserimento in una nicchia da 85 cm o 88 cm con i distanziali inclusi.
Ingresso 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 la superficie del piano cottura e il pensile sopra esso, privo di materiale combustibile, deve essere 65 cm.
La distanza minima tra il piano e il centro di aspirazione è indicata nei suggerimenti per la progettazione del centro di aspirazione.
Peso dell'apparecchio 17 kg.

Valori di collegamento

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

Installazione in appoggio



* 61 mm di spazio per connessione gas lato posteriore destro



Modulo a induzione integrato serie 400
CU 428

CU 428 100

Modulo a induzione integrato ø 28 cm
La manopola deve essere ordinata separatamente

Accessori necessari per l'installazione

CKU 410 010

Manopola acciaio inox serie 400 per CU 421, CU 428
Controllo elettronico
Set di 1 manopola

CKU 410 000

Manopola nera inox serie 400 per CU 421, CU 428
Controllo elettronico
Set di 1 manopola

CA 420 000

Kit di installazione per moduli induzione integrati

Un kit di installazione ogni progetto di cucina

Accessori speciali necessari

SP 415 001

Anello magnetico
Per pentole e padelle ø 15 – 18 cm
Per CU 421, CU 428

SP 419 001

Anello magnetico
Per pentole e padelle ø 19 – 23 cm
Per CU 421, CU 428

SP 424 001

Anello magnetico
Per pentole e padelle ø 24 – 28 cm
Per CU 428

SP 400 001

Set di 4 anelli magnetici
Per pentole e padelle ø 10 – 28 cm
Per CU 421, CU 428

Highlights

- Utilizzo delle pentole direttamente sul piano di lavoro, in combinazione con il piano di lavoro in Dekton 12 mm.
- Zona cottura integrata 28 cm con funzione booster.
- Luce centrale alla zona cottura per il funzionamento e indicazione del calore residuo.
- Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.

Zona cottura

1 zona cottura induzione ø 28 cm (2200 W, con booster 2700 W).

Funzionamento

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

Controllo completamente elettronico a 12 livelli.

Indicazione con luce centrale alla zona cottura.

Caratteristiche

Funzione booster.
Funzione mantenimento in caldo.
Menu opzioni.

Sicurezza

Funziona solo con anelli magnetici.

Indicatore di funzionamento.

Riconoscimento della pentola.

Indicatore calore residuo a due fasi direttamente sulla superficie e la manopola.

Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

I moduli a induzione integrati devono essere installati sotto un piano di lavoro in Dekton spesso 12 mm.

Non installare altri apparecchi sotto i moduli a induzione integrati, ad esempio forni, frigoriferi o lavastoviglie. La portata e la stabilità deve essere sostenuta mediante opportune sovrastrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi. I moduli a induzione integrati devono risultare accessibili anche a seguito dell'installazione sotto il piano di lavoro in Dekton.

È necessario prevedere un foro di 10 mm al centro della zona cottura.

È necessario prevedere delle marcature per indicare la zona di cottura. Non sono ammessi altri tagli nella stessa lastra del piano di lavoro. La lavorazione del Dekton viene effettuata da marmisti locali; per un elenco di marmisti raccomandati si prega di contattare il proprio rappresentante di Dekton locale. Per i marmisti, consultare la scheda tecnica "Protocollo di marcatura e foratura per induzione Gaggenau" di Cosentino.

Distanze minime:

Dal centro della zona cottura al lato del piano di lavoro 400 mm.

Dal centro della zona cottura al fronte e retro del piano di lavoro 400 mm.

Dal centro della zona cottura al centro della zona cottura del modulo adiacente 450 mm o 550 mm a seconda della combinazione.

Per le distanze minime dal fondo del mobile, fare riferimento al disegno tecnico.

Funziona solo con pentole ferromagnetiche specifiche per piani ad induzione. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.

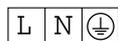
Peso dell'apparecchio 4,7 kg.

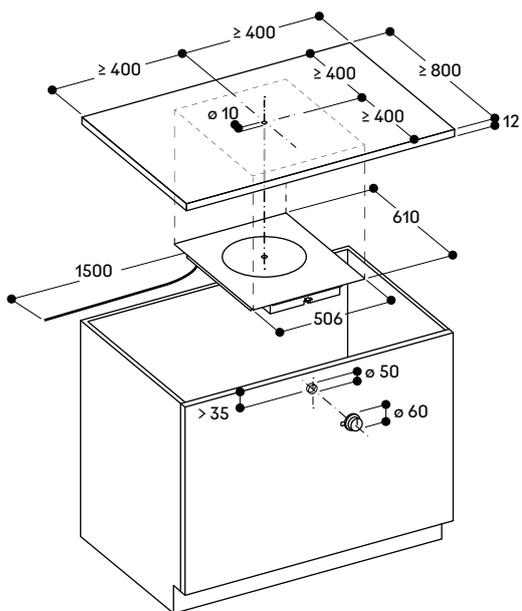
Valori di collegamento

Assorbimento totale 2,7 kW.

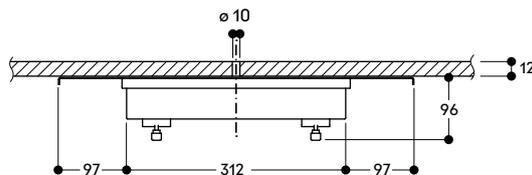
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

Cavo di collegamento alle manopole di comando 1 m.

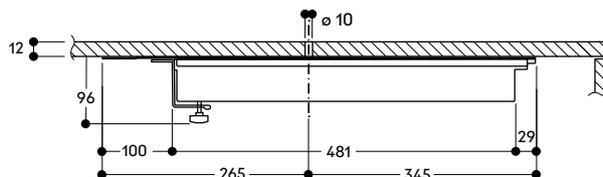




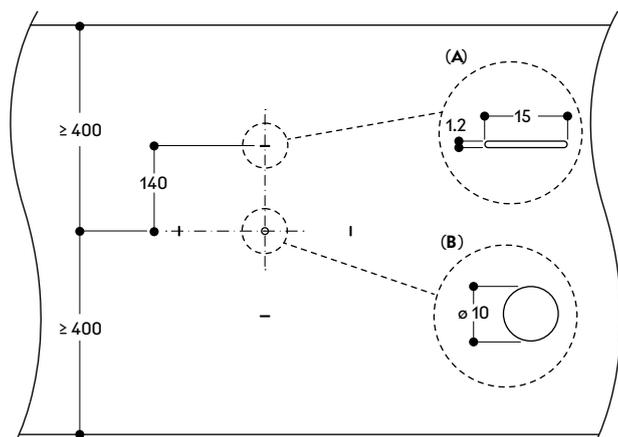
Sezione trasversale



Sezione longitudinale

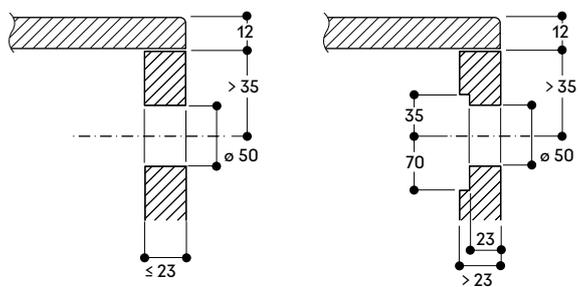


Vista dall'alto



A: Marcature del piano di lavoro
B: Foratura

Installazione manopola





Modulo a induzione integrato serie 400
CU 421

CU 421 100

Modulo a induzione integrato ø 21 cm
La manopola deve essere ordinata separatamente

Accessori necessari per l'installazione

CKU 410 010

Manopola acciaio inox serie 400 per CU 421, CU 428
Controllo elettronico
Set di 1 manopola

CKU 410 000

Manopola nera inox serie 400 per CU 421, CU 428
Controllo elettronico
Set di 1 manopola

CA 420 000

Kit di installazione per moduli induzione integrati

Un kit di installazione ogni progetto di cucina

Accessori speciali necessari

SP 410 001

Anello magnetico
Per pentole e padelle ø 10 – 14 cm
Per CU 421

SP 415 001

Anello magnetico
Per pentole e padelle ø 15 – 18 cm
Per CU 421, CU 428

SP 419 001

Anello magnetico
Per pentole e padelle ø 19 – 23 cm
Per CU 421, CU 428

SP 400 001

Set di 4 anelli magnetici
Per pentole e padelle ø 10 – 28 cm
Per CU 421, CU 428

Highlights

- Utilizzo delle pentole direttamente sul piano di lavoro, in combinazione con il piano di lavoro in Dekton 12 mm.
- Zona cottura integrata 28 cm con funzione booster.
- Luce centrale alla zona cottura per il funzionamento e indicazione del calore residuo.
- Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.

Zona cottura

1 zona cottura induzione ø 21 cm (2000 W, con booster 2300 W).

Funzionamento

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

Controllo completamente elettronico a 12 livelli.

Indicazione con luce centrale alla zona cottura.

Caratteristiche

Funzione booster.
Funzione mantenimento in caldo.
Menu opzioni.

Sicurezza

Funziona solo con anelli magnetici.

Indicatore di funzionamento.

Riconoscimento della pentola.

Indicatore calore residuo a due fasi direttamente sulla superficie e la manopola.

Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

I moduli a induzione integrati devono essere installati sotto un piano di lavoro in Dekton spesso 12 mm.

Non installare altri apparecchi sotto i moduli a induzione integrati, ad esempio forni, frigoriferi o lavastoviglie. La portata e la stabilità deve essere sostenuta mediante opportune sovrastrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi. I moduli a induzione integrati devono risultare accessibili anche a seguito dell'installazione sotto il piano di lavoro in Dekton.

È necessario prevedere un foro di 10 mm al centro della zona cottura.

È necessario prevedere delle marcature per indicare la zona di cottura. Non sono ammessi altri tagli nella stessa lastra del piano di lavoro. La lavorazione del Dekton viene effettuata da marmisti locali; per un elenco di marmisti raccomandati si prega di contattare il proprio rappresentante di Dekton locale. Per i marmisti, consultare la scheda tecnica "Protocollo di marcatura e foratura per induzione Gaggenau" di Cosentino.

Distanze minime:

Dal centro della zona cottura al lato del piano di lavoro 350 mm.

Dal centro della zona cottura al fronte e retro del piano di lavoro 400 mm.

Dal centro della zona cottura al centro della zona cottura del modulo adiacente 350 mm o 450 mm a seconda della combinazione.

Per le distanze minime dal fondo del mobile, fare riferimento al disegno tecnico.

Funziona solo con pentole ferromagnetiche specifiche per piani ad induzione. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.

Peso dell'apparecchio 4,5 kg.

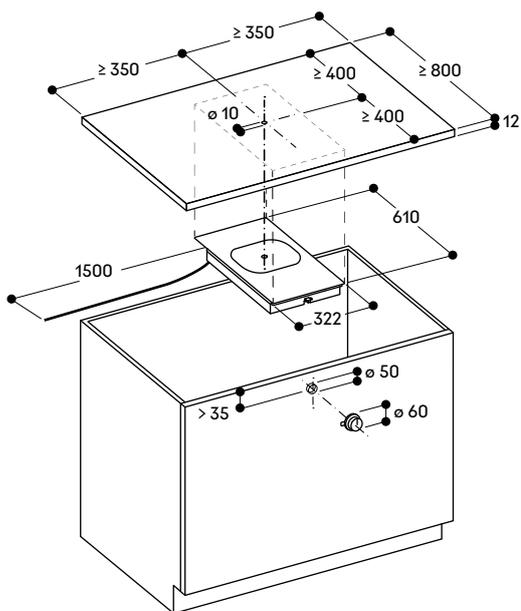
Valori di collegamento

Assorbimento totale 2,3 kW.

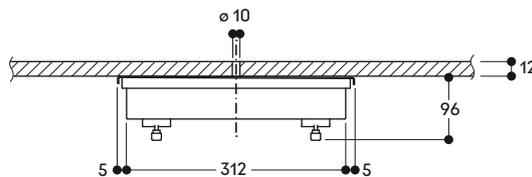
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

Cavo di collegamento alle manopole di comando 1 m.

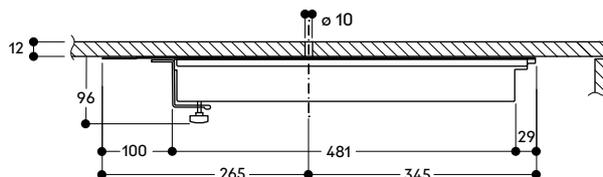




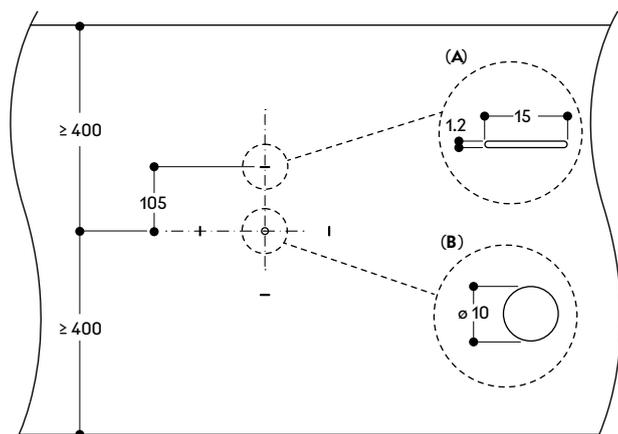
Sezione trasversale



Sezione longitudinale

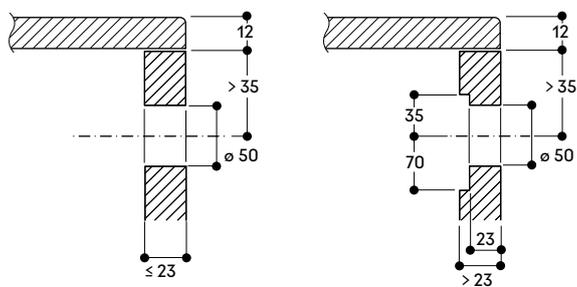


Vista dall'alto



A: Marcature del piano di lavoro
B: Foratura

Installazione manopola





Piano cottura Full Induction serie 400

CX 492

CX 492 101

Senza cornice
Vetroceramica colore nero
Larghezza 90 cm

In dotazione

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

Accessori speciali

CA 060 300

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

GN 232 110

Teppan Yaki in materiale multistrato GN 1/1

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.

Highlights

- Superficie di cottura unica.
- Libero posizionamento della pentola sull'intera superficie.
- Possibilità di utilizzo di pentole e padelle di qualsiasi formato e dimensione.
- Display TFT touch per un controllo rapido e intuitivo di tutte le funzioni.
- Funzione Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno della pentola.
- Funzioni di cottura professionale.
- Potenza max. per pentole di grandi dimensioni 5,5 kW.
- Senza cornice per l'inserimento a filo top.

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 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.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)

Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).

Controllo da remoto.

Diagnosi da remoto.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).

Indicatore calore residuo.

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.

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.

Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.

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

La capacità portante e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, devono essere supportate da adeguate sottostrutture. Tenere conto del peso dell'apparecchio e dei carichi aggiuntivi.

La scanalatura deve essere continua, in modo da garantire un posizionamento uniforme dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.

L'apparecchio deve essere fissato dal basso.

La larghezza del giunto può variare a causa delle tolleranze dimensionali del piano di cottura in vetroceramica e il foro incasso sul piano di lavoro.

Peso dell'apparecchio 31 kg.

Valori di collegamento

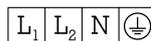
Assorbimento totale 7,4 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

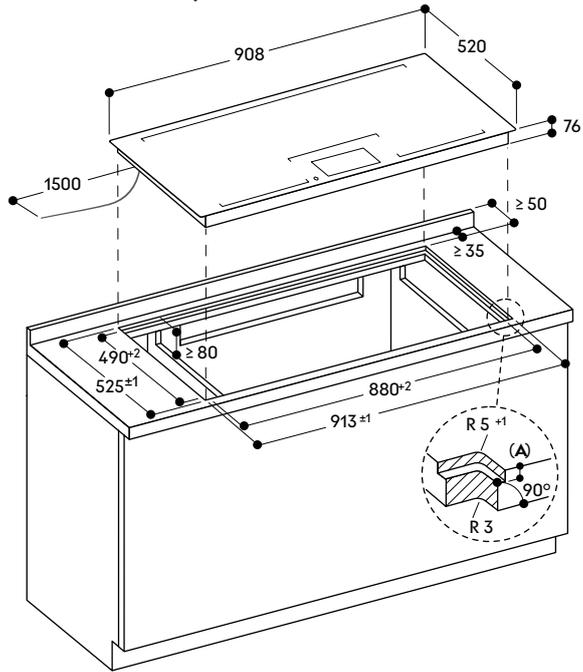
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.

Consumo energetico standby/rete 2,0 W.

Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.

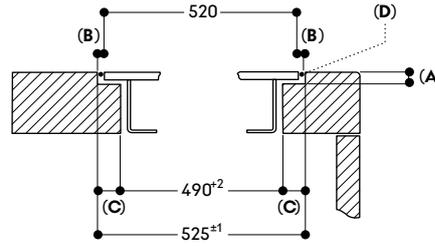


Installazione a filo top



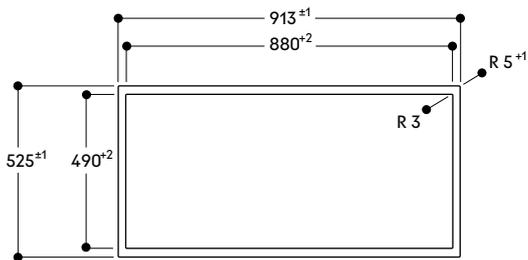
A: $6,5^{+0,5}$

Sezione trasversale

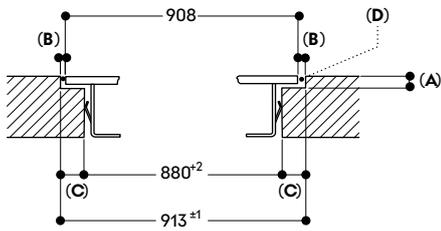


- A: $6,5^{+0,5}$
- B: 2,5
- C: 17,5
- D: Riempire con silicone

Vista dall'alto



Sezione longitudinale



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



Piano cottura Full Induction serie 400 CX 482

CX 482 101

Senza cornice
Vetroceramica colore nero
Larghezza 80 cm

In dotazione

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

Accessori speciali

CA 060 300

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

GN 232 110

Teppan Yaki in materiale multistrato GN 1/1
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.

Highlights

- Superficie di cottura unica.
- Libero posizionamento della pentola sull'intera superficie.
- Possibilità di utilizzo di pentole e padelle di qualsiasi formato e dimensione.
- Display TFT touch per un controllo rapido e intuitivo di tutte le funzioni.
- Funzione Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno della pentola.
- Funzioni di cottura professionale.
- Potenza max. per pentole di grandi dimensioni 5,5 kW.
- Senza cornice per l'inserimento a filo top.

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 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.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)

Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).

Controllo da remoto.

Diagnosi da remoto.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).

Indicatore calore residuo.

Sicurezza bambini.

Funzione Pausa.

Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.

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.

Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.

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

La capacità portante e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, devono essere supportate da adeguate sottostrutture. Tenere conto del peso dell'apparecchio e dei carichi aggiuntivi.

La scanalatura deve essere continua, in modo da garantire un posizionamento uniforme dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.

L'apparecchio deve essere fissato dal basso.

La larghezza del giunto può variare a causa delle tolleranze dimensionali del piano di cottura in vetroceramica e il foro incasso sul piano di lavoro.

Peso dell'apparecchio 26 kg.

Valori di collegamento

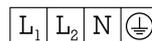
Assorbimento totale 7,4 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

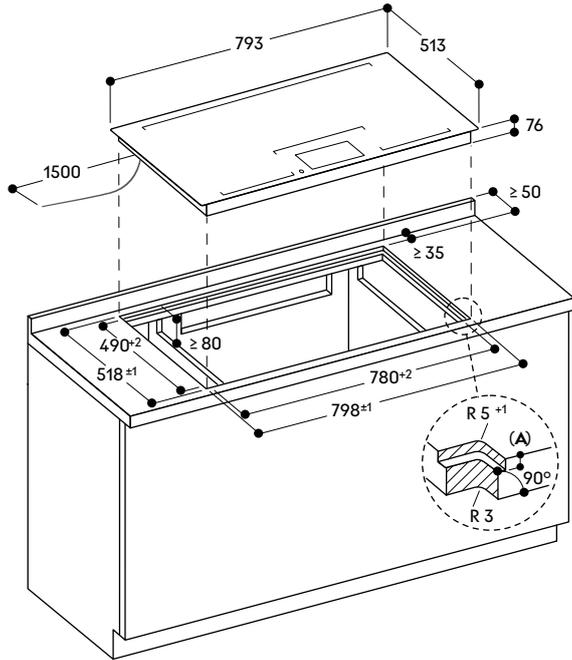
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.

Consumo energetico standby/rete 2,0 W.

Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.

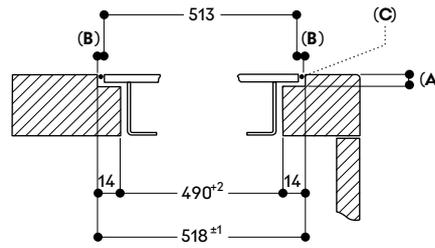


Installazione a filo top



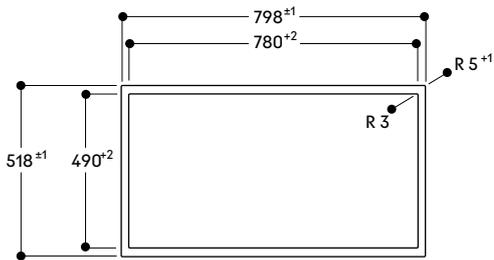
A: 6.5^{+0.5}

Sezione trasversale

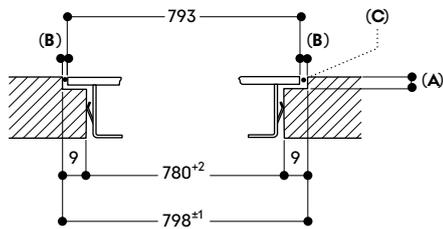


A: 6.5^{+0.5}
 B: 2.5
 C: Riempire con silicone

Vista dall'alto



Sezione longitudinale



A: 6.5^{+0.5}
 B: 2.5
 C: Riempire con silicone



Piano cottura Flex Induction con aspirazione integrata serie 400 CV 492

CV 492 105

Senza cornice
Larghezza 90 cm
A estrazione / ricircolo aria
Tubature non in dotazione
Le manopole devono essere ordinate separatamente

CV 492 105M

Senza cornice con vetro in finitura opaca matt
Larghezza 90 cm
A estrazione / ricircolo aria
Tubature non in dotazione
Le manopole devono essere ordinate separatamente



Accessori necessari per l'installazione

CKI 440 010

Manopole acciaio inox serie 400 per VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Controllo elettronico
Set di 4 manopole

CKI 440 000

Manopole nere serie 400 per VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Controllo elettronico
Set di 4 manopole

CA 082 011

Kit per ricircolo non canalizzato

CA 082 061

Kit per ricircolo canalizzato
Adatto a piani di lavoro profondi 60 cm

CA 082 071

Kit per ricircolo canalizzato
Adatto a piani di lavoro profondi 70 cm

CA 084 010

4 filtri acustici anti-rumore per modalità a estrazione

Accessori speciali

CA 051 301

Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction

CA 282 112

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

CA 050 300

Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

CA 055 300

Teglia Flex grande
Antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

Highlights

- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento flessibile 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 grossi 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.
- Possibilità di scelta tra vetro lucido o con finitura opaca.
- 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:

487 / 611 m³/h.

67 / 72 dB (A) re 1 pW.

Funzionamento

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

Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.

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

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

Caratteristiche

Funzione Flex per zone cottura rettangolari.

Funzione 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 grassi rimovibile e lavabile in lavastoviglie.

Copertura del sistema di ventilazione in zinco nero pressofuso di alta qualità, 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.

Contaminuti.

Funzione Memory.

Menu opzioni.

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

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)

Controllo dell'unità di aspirazione.

Controllo delle zone di cottura da remoto.

Diagnosi da remoto.

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 calore residuo a due livelli.

Spegnimento 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 082 011 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

uscita di almeno 440 cm².

Da utilizzare solo con pentole

ferromagnetiche. Per una

distribuzione del calore ottimale, è

raccomandato l'utilizzo di padelle con

fondo sandwich.

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)

17 006 018

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 20 cm

17 006 184

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 24 cm

17 006 185

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 28 cm

17 006 019

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 32 cm

La lunghezza equivalente del condotto per garantire buone prestazioni è L_{max} 28 m.

Fare riferimento alle "Note generali per la progettazione del corretto sistema di aspirazione" della sezione Aspirazione per il calcolo della lunghezza equivalente del condotto. 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 osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.

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 larghezza del giunto può variare a causa delle tolleranze dimensionali del piano di cottura in vetroceramica e del taglio del foro incasso.

Rispettare le distanze da sotto il piano di lavoro al contenitore antiribocco: min. 300 mm per rimuovere e svuotare il contenitore. Non installare altri apparecchi al di sotto, ad esempio forni, frigoriferi o lavastoviglie.

Peso dell'apparecchio 30 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW.

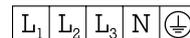
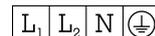
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

Cavi di collegamento lunghezza 0,3 m e 1 m per le manopole di controllo.

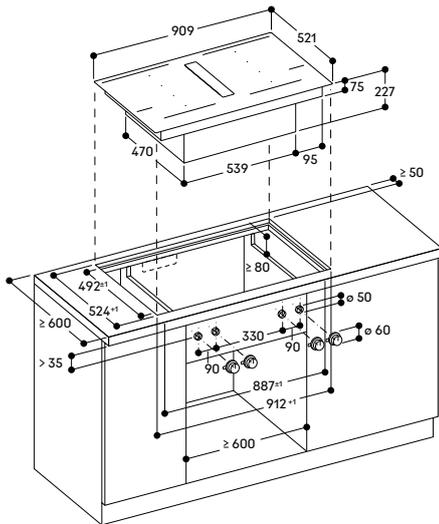
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.

Consumo energetico standby/rete 2,0 W.

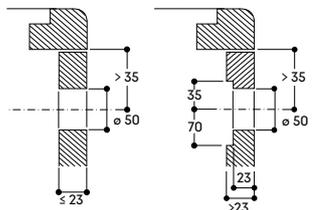
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.



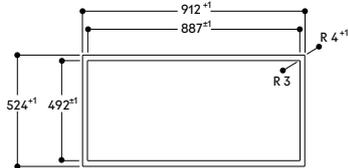
Installazione a filo top



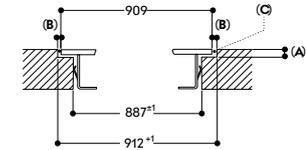
Installazione della manopola frontale



Vista dall'alto

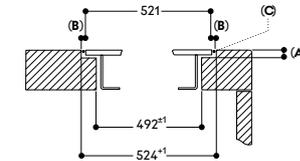


Sezione longitudinale



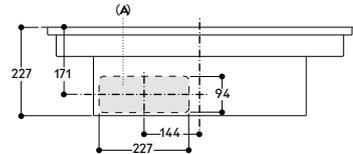
- A: 6,5^{+0,5}
- B: 1,5
- C: Riempire con silicone

Sezione trasversale



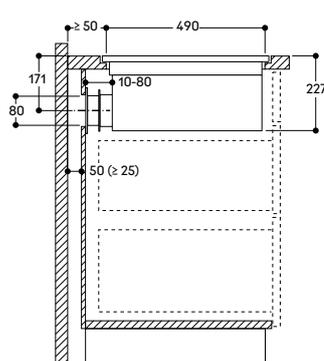
- A: 6,5^{+0,5}
- B: 1,5
- C: Riempire con silicone

Vista frontale



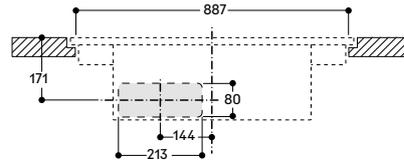
A: Collegato direttamente sul retro

Vista laterale con ricircolo non canalizzato (CA 082 011)

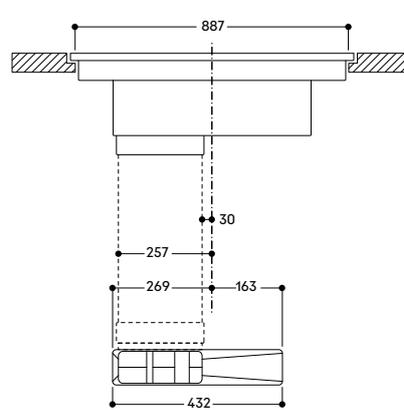


Per installazioni che prevedono il ricircolo dell'aria verso pareti posteriori non sufficientemente isolate (Trasmittanza termica $U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$) si raccomanda una progettazione di tipo canalizzato.

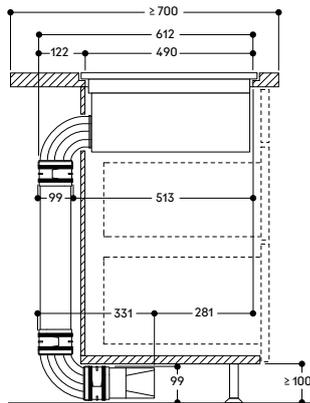
Vista frontale - foro d'incasso per ricircolo non canalizzato (CA 082 010)



Vista frontale con ricircolo canalizzato

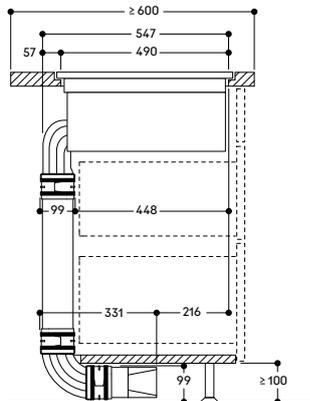


Vista laterale con ricircolo canalizzato (CA 082 071) per piani di lavoro profondi 700 mm



Non raccomandato per pareti posteriori o pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica $U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$)

Vista laterale con ricircolo canalizzato (CA 082 061) per piani di lavoro profondi 600 mm



Non raccomandato per pareti posteriori o pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica $U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$)



Piano cottura Flex Induction con aspirazione integrata serie 400 CV 482

CV 482 105

Senza cornice
Larghezza 80 cm
A estrazione / ricircolo aria
Tubature non in dotazione
Le manopole devono essere ordinate separatamente



Accessori necessari per l'installazione

CKI 440 010

Manopole acciaio inox serie 400 per VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Controllo elettronico
Set di 4 manopole

CKI 440 000

Manopole nere serie 400 per VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Controllo elettronico
Set di 4 manopole

CA 082 011

Kit per ricircolo non canalizzato

CA 082 061

Kit per ricircolo canalizzato
Adatto a piani di lavoro profondi 60 cm

CA 082 071

Kit per ricircolo canalizzato
Adatto a piani di lavoro profondi 70 cm

CA 084 010

4 filtri acustici anti-rumore per modalità a estrazione

Accessori speciali

CA 051 301

Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction

CA 282 112

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

CA 050 300

Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

CA 055 300

Teglia Flex grande
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

Highlights

- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento flessibile 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.
- Senza cornice per installazione a filo top.

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 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:
487 / 611 m³/h.
67 / 72 dB (A) re 1 pW.

Funzionamento

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

Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.
Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione)
Controllo a 3 livelli + 1 livello intensivo del sistema di aspirazione.

Caratteristiche

Funzione Flex per zone cottura rettangolari.
Funzione 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 grassi rimovibile e lavabile in lavastoviglie.
Copertura del sistema di ventilazione in zinco nero pressofuso di alta qualità, 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.
Contaminuti.
Funzione Memory.
Menu opzioni.

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

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)

Controllo dell'unità di aspirazione.
Controllo delle zone di cottura da remoto.
Diagnosi da remoto.

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 calore residuo a due livelli.
Spegnimento 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.
Profondità incassata: 227 mm.
Il set di ricircolo non canalizzato CA 082 011 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 uscita di almeno 440 cm².
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)

17 006 018

Padella adatta per Frying Sensor, ø 20 cm

17 006 184

Padella adatta per Frying Sensor, ø 24 cm

La lunghezza equivalente del condotto per garantire buone prestazioni è Lmax 28 m.
Fare riferimento alle "Note generali per la progettazione del corretto sistema di aspirazione" della sezione Aspirazione per il calcolo della lunghezza equivalente del condotto.
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 osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.

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 larghezza del giunto può variare a causa delle tolleranze dimensionali del piano di cottura in vetroceramica e del taglio del foro incasso.

Rispettare le distanze da sotto il piano di lavoro al contenitore antitrabocco: min. 300 mm per rimuovere e svuotare il contenitore.

Non installare altri apparecchi al di sotto, ad esempio forni, frigoriferi o lavastoviglie.

Peso dell'apparecchio 30 kg.

Valori di collegamento

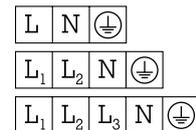
Assorbimento totale 7,4 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

Cavi di collegamento lunghezza 0,3 m e 1 m per le manopole di controllo.

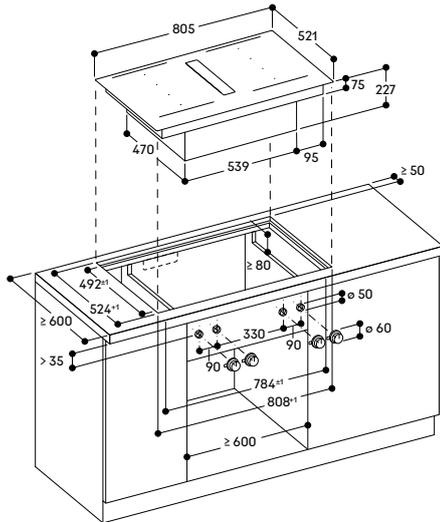
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.

Consumo energetico standby/rete 2,0 W.

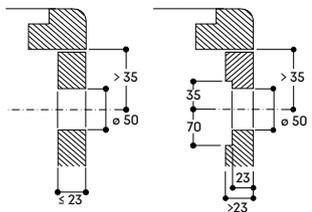
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.



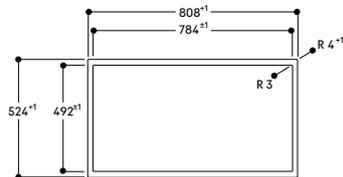
Installazione a filo top



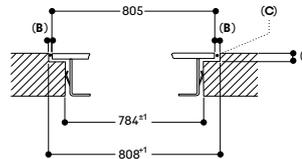
Installazione della manopola frontale



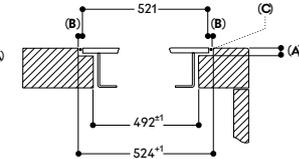
Vista dall'alto



Sezione longitudinale



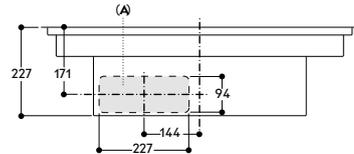
Sezione trasversale



A: 6,5^{+0,5}
B: 1,5
C: Riempire con silicone

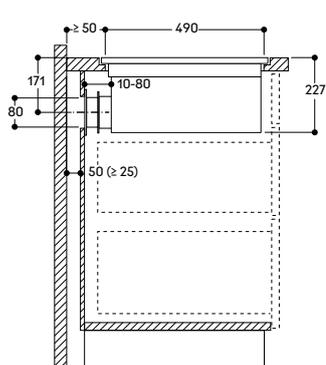
A: 6,5^{+0,5}
B: 1,5
C: Riempire con silicone

Vista frontale



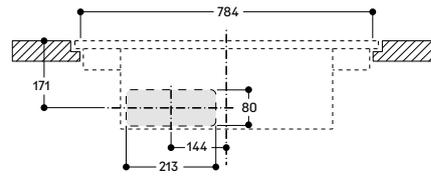
A: Collegato direttamente sul retro

Vista laterale con ricircolo non canalizzato (CA 082 011)

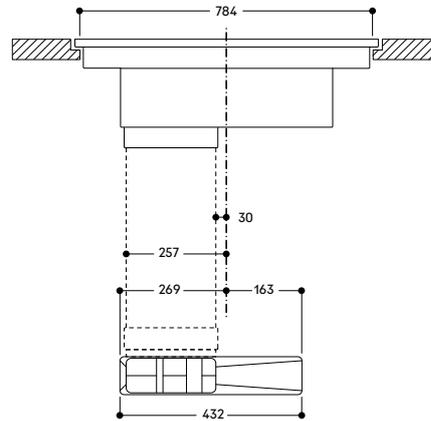


Per installazioni che prevedono il ricircolo dell'aria verso pareti posteriori non sufficientemente isolate (Trasmittanza termica $U \geq 0.5 \text{ W/m}^2\text{K}$) si raccomanda una progettazione di tipo canalizzato.

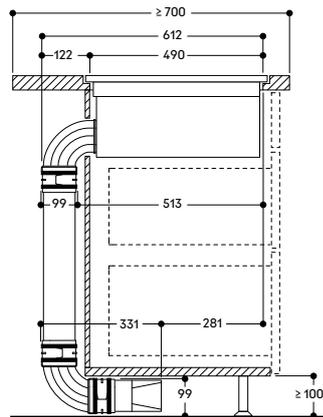
Vista frontale - foro d'incasso per ricircolo non canalizzato (CA 082 010)



Vista frontale con ricircolo canalizzato

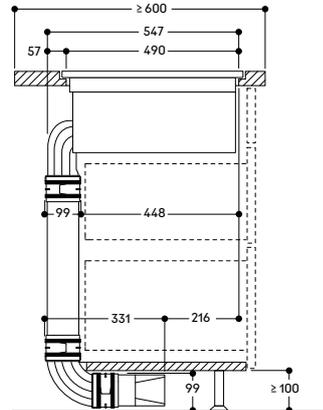


Vista laterale con ricircolo canalizzato (CA 082 071) per piani di lavoro profondi 700 mm



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

Vista laterale con ricircolo canalizzato (CA 082 061) per piani di lavoro profondi 600 mm



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



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

CV 282 101

Senza cornice
Larghezza 80 cm
A estrazione / ricircolo aria
Tubature non in dotazione

CV 282 101M

Senza cornice con vetro in finitura
opaca matt
Larghezza 80 cm
A estrazione / ricircolo aria
Tubature non in dotazione



**Accessori necessari per
l'installazione**

CA 082 011

Kit per ricircolo non canalizzato

CA 082 061

Kit per ricircolo canalizzato
Adatto a piani di lavoro profondi
60 cm

CA 082 071

Kit per ricircolo canalizzato
Adatto a piani di lavoro profondi
70 cm

CA 084 010

4 filtri acustici anti-rumore per
modalità a estrazione

Accessori speciali

CA 051 301

Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente in alluminio
pressofuso

Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300

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

CA 282 112

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

CA 050 300

Set di teglie Flex, 3 pezzi

Antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

CA 055 300

Teglia Flex grande

Antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

Highlights

- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento flessibile 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.
- Possibilità di scelta tra vetro lucido o con finitura opaca.
- 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: 487 / 611 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.

Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura) da usare con l'accessorio CA 060 300.

Funzione Frying Sensor.

Funzione booster per pentole.

Funzione booster per padelle.

Funzione mantenimento 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 grassi rimovibile e lavabile in lavastoviglie.

Copertura del sistema di ventilazione in zinco nero pressofuso di alta qualità, 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).

Contaminuti.

Funzione Memory.

Menu opzioni.

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

Servizi digitali selezionati

(Gaggenau Home Connect)

Controllo dell'unità di aspirazione.

Controllo delle zone di cottura da remoto.

Diagnosi da remoto.

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 calore residuo a due livelli.

Sicurezza bambini.

Spegnimento 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 082 011 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

uscita di almeno 440 cm².

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)

17 006 018

Padella adatta per Frying Sensor, ø 20 cm

17 006 184

Padella adatta per Frying Sensor, ø 24 cm

La lunghezza equivalente del

condotto per garantire buone

prestazioni è Lmax 28 m.

Fare riferimento alle "Note generali

per la progettazione del corretto

sistema di aspirazione" della sezione

Aspirazione per il calcolo della

lunghezza equivalente del condotto.

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 osservati i valori di

resistenza termica e tenuta stagna

dei bordi del foro incasso.

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 larghezza del giunto può variare a

causa delle tolleranze dimensionali

del piano di cottura in vetroceramica

e del taglio del foro incasso.

Rispettare le distanze da sotto il piano

di lavoro al contenitore antitrabocco:

min. 300 mm per rimuovere e svuotare

il contenitore.

Non installare altri apparecchi al di

sotto, ad esempio forni, frigoriferi o

lavastoviglie.

Peso dell'apparecchio 27 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m

senza spina.

Consumo energetico standby/display

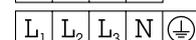
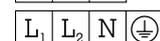
spento 0,5 W.

Consumo energetico standby/rete

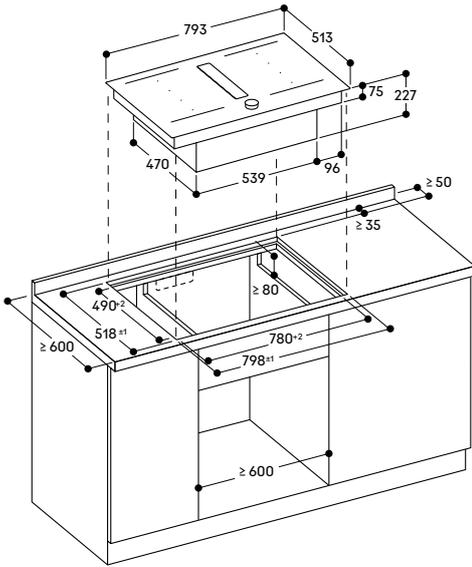
2,0 W.

Per sapere come spegnere il modulo

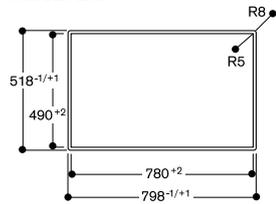
WiFi, consultare il manuale d'uso.



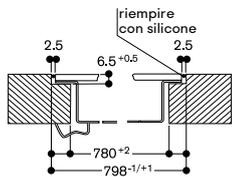
Installazione a filo top



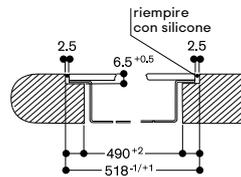
Vista dall'alto



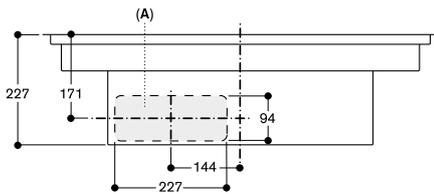
Sezione longitudinale



Sezione trasversale

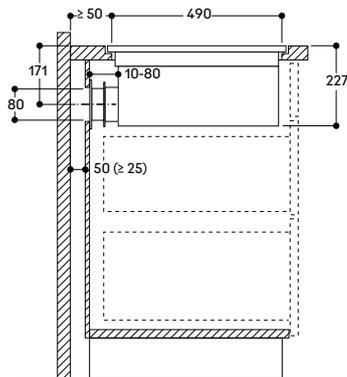


Vista frontale



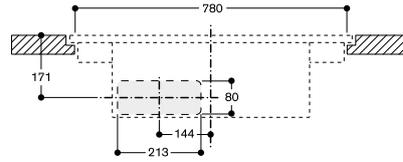
A: Connessione diretta dal retro

Vista laterale con ricircolo non canalizzato (CA 082 011)

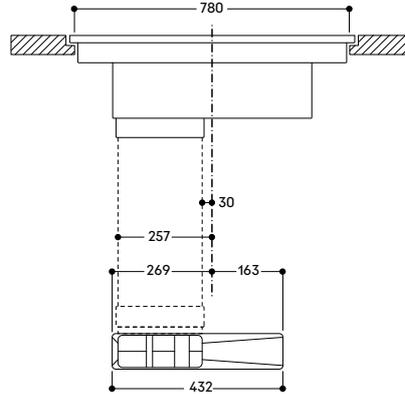


Per installazioni che prevedono il ricircolo dell'aria verso pareti posteriori non sufficientemente isolate (Trasmittanza termica $U \geq 0.5 \text{ W/m}^2\text{K}$) si raccomanda una progettazione di tipo canalizzato.

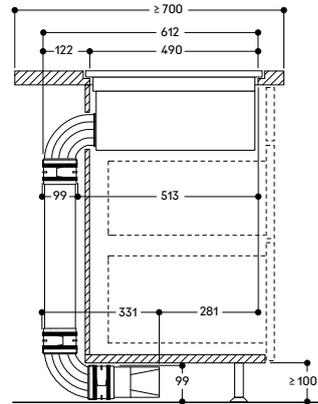
Vista frontale - foro d'incasso per ricircolo non canalizzato (CA 082 010)



Vista frontale con ricircolo canalizzato

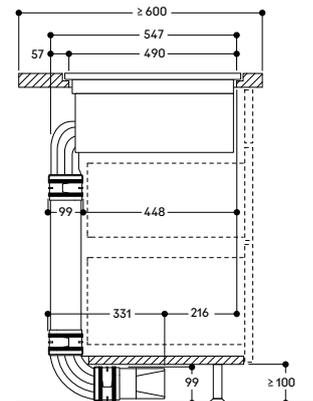


Vista laterale con ricircolo canalizzato (CA 082 071) per piani di lavoro profondi 700 mm



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

Vista laterale con ricircolo canalizzato (CA 082 061) per piani di lavoro profondi 600 mm



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



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

CV 282 111

Cornice in acciaio inox
Larghezza 80 cm
A estrazione / ricircolo aria
Tubature non in dotazione



**Accessori necessari per
l'installazione**

CA 082 011

Kit per ricircolo non canalizzato

CA 082 061

Kit per ricircolo canalizzato
Adatto a piani di lavoro profondi
60 cm

CA 082 071

Kit per ricircolo canalizzato
Adatto a piani di lavoro profondi
70 cm

CA 084 010

4 filtri acustici anti-rumore per
modalità a estrazione

Accessori speciali

CA 051 301

Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente in alluminio
pressofuso

Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300

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

CA 230 100

Twist-Pad in acciaio inox con finitura in
colore nero

CA 282 112

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

CA 050 300

Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

CA 055 300

Teglia Flex grande

Antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

Highlights

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento flessibile 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: 487 / 611 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.
Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura) da usare con l'accessorio CA 060 300.
Funzione Frying Sensor.
Funzione booster per pentole.
Funzione booster per padelle.
Funzione mantenimento 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 grassi rimovibile e lavabile in lavastoviglie.

Copertura del sistema di ventilazione in zinco nero pressofuso di alta qualità, 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).

Contaminuti.

Funzione Memory.

Menu opzioni.

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

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)

Controllo dell'unità di aspirazione.

Controllo delle zone di cottura da remoto.

Diagnosi da remoto.

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 calore residuo a due livelli.

Sicurezza bambini.

Spegnimento 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 082 011 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 uscita di almeno 440 cm².

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)

17 006 018

Padella adatta per Frying Sensor, ø 20 cm

La lunghezza equivalente del condotto per garantire buone prestazioni è Lmax 28 m.

Fare riferimento alle "Note generali per la progettazione del corretto sistema di aspirazione" della sezione Aspirazione per il calcolo della lunghezza equivalente del condotto. 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 osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.

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 larghezza del giunto può variare a causa delle tolleranze dimensionali del piano di cottura in vetroceramica e del taglio del foro incasso.

Rispettare le distanze da sotto il piano di lavoro al contenitore antiribocco:

min. 300 mm per rimuovere e svuotare il contenitore.

Non installare altri apparecchi al di sotto, ad esempio forni, frigoriferi o lavastoviglie.

Peso dell'apparecchio 29 kg.

Valori di collegamento

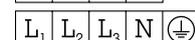
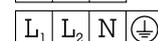
Assorbimento totale 7,4 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

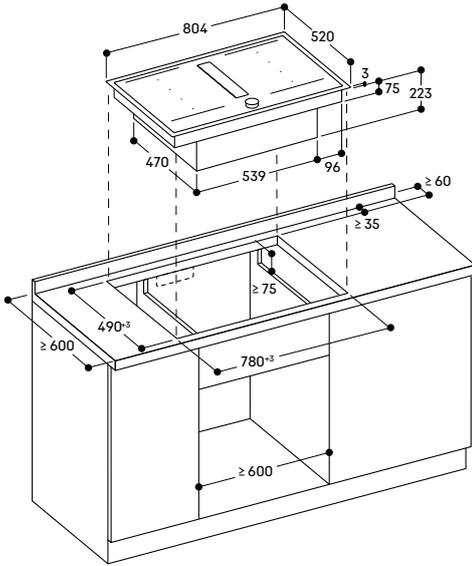
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.

Consumo energetico standby/rete 2,0 W.

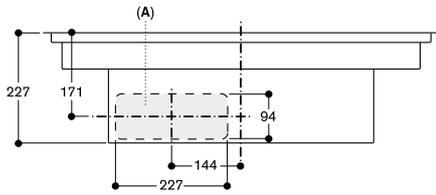
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.



Installazione in appoggio

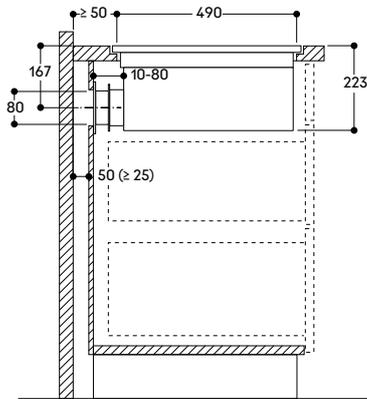


Vista frontale



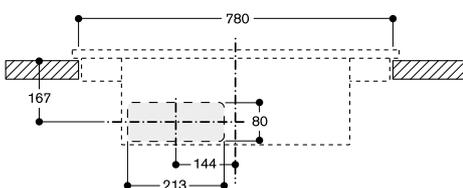
A: Connessione diretta dal retro

Vista laterale con ricircolo non canalizzato

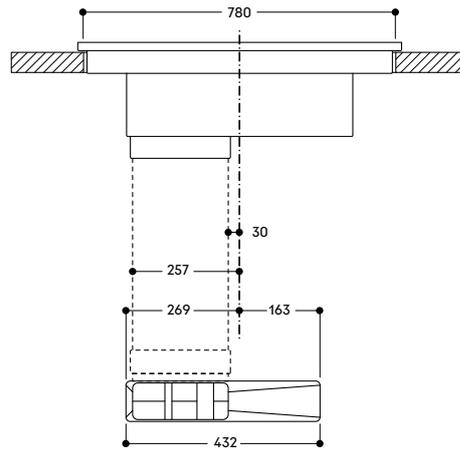


A: Per installazioni che prevedono il ricircolo dell'aria verso pareti posteriori non sufficientemente isolate (Trasmittanza termica $U \geq 0.5 \text{ W/m}^2\text{K}$) si raccomanda una progettazione di tipo canalizzato.

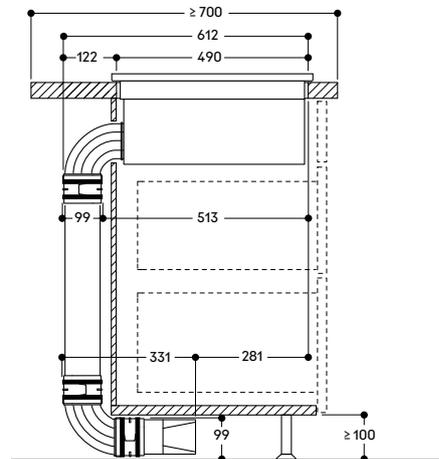
Vista frontale - foro d'incasso per ricircolo non canalizzato



Vista frontale con ricircolo canalizzato

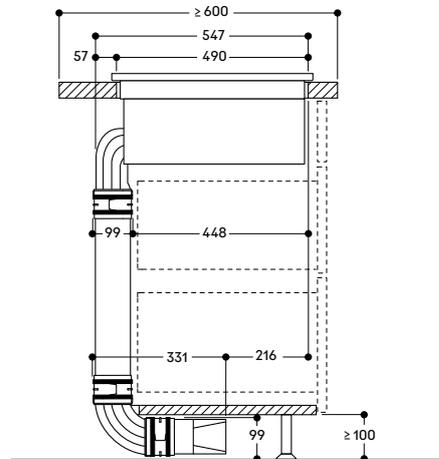


Vista laterale con ricircolo canalizzato per piani di lavoro profondi 700 mm



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

Vista laterale con ricircolo canalizzato per piani di lavoro profondi 600 mm



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

Esempi di progettazione per piani cottura Flex Induction con aspirazione integrata

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

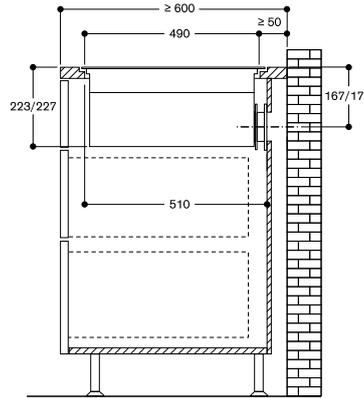
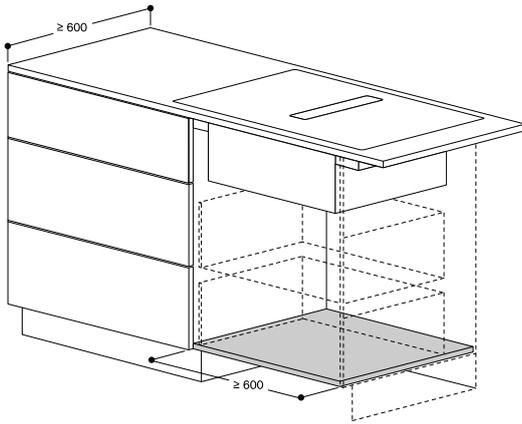
- Installazione con kit di ricircolo (CA 082 011 o CA 082 071).
- Filtri sostituibili dall'alto.
- L'apparecchio deve essere accessibile dal basso.
- Per una performance ottimale è necessaria una superficie di deflusso dell'aria di almeno 440 cm².
- Il kit di ricircolo non canalizzato CA 082 011 richiede un'apertura verticale di almeno 25 mm dietro il pannello posteriore del mobile. Si raccomandano 50 mm per performance ottimali.

Esempio 1

CV 282 / CV 482 / CV 492 con kit di ricircolo non canalizzato (CA 082 011)

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:

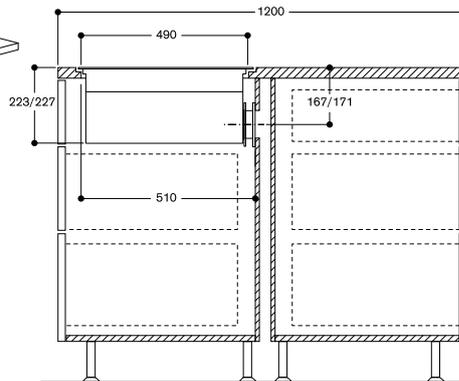
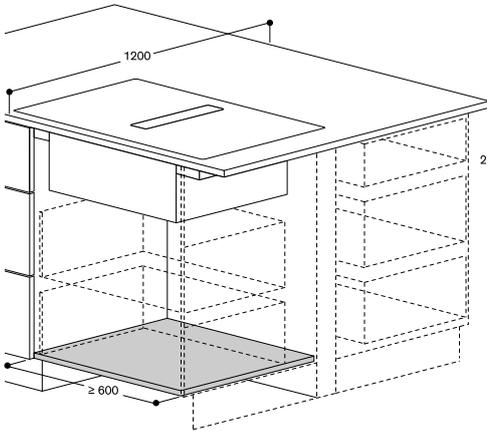
- 1 x CA 082 011 Kit di ricircolo

Esempio 2

CV 282 / CV 482 / CV 492 con kit di ricircolo non canalizzato (CA 082 011)

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 $U \geq 0.5 \text{ W/m}^2\text{°C}$).



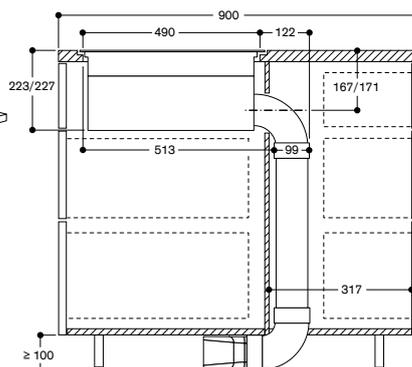
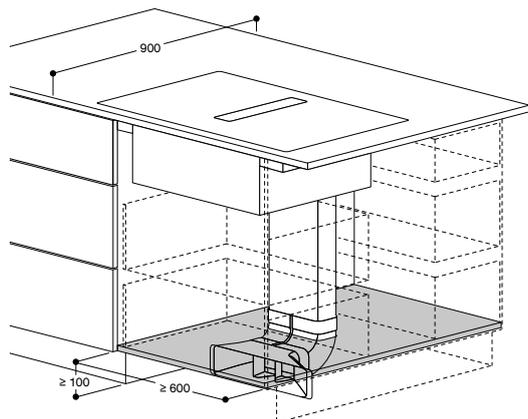
Lista accessori:

- 1 x CA 082 011 Kit di ricircolo

Esempio 3

CV 282 / CV 482 / CV 492 con ricircolo canalizzato (CA 082 071)

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



Lista accessori:

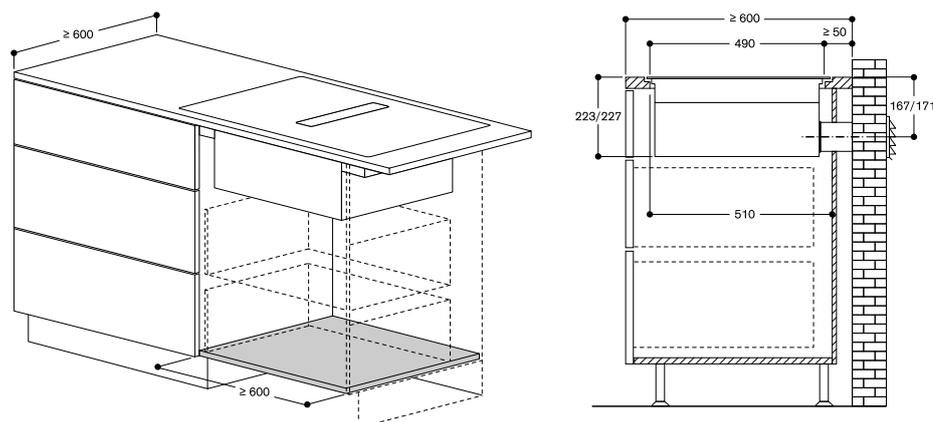
- 1 x CA 082 071 Kit per ricircolo canalizzato

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.
- A seconda della distanza tra l'apparecchio e la parete di uscita fumi, potrebbero essere necessari più condotti.
- 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 282 / CV 482 / CV 492 con installazione in modalità a estrazione**

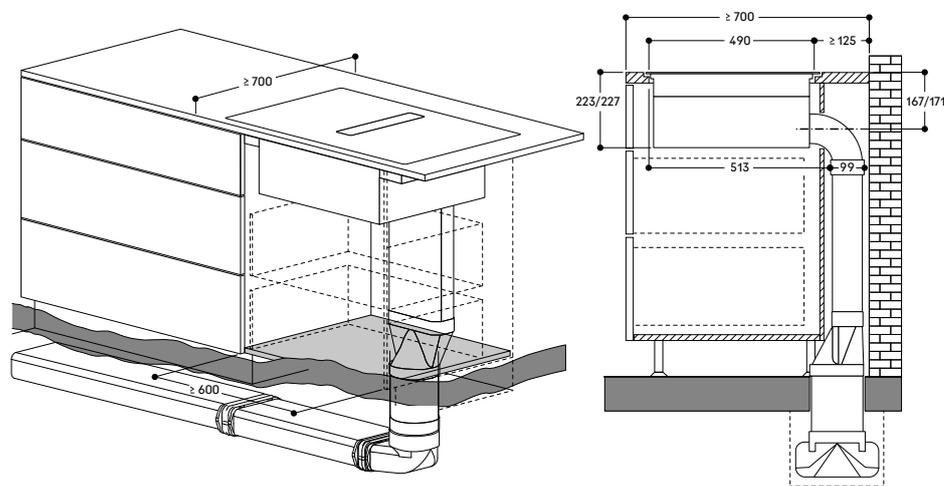
Installazione a parete, profondità piano di lavoro 60 cm, connessione diretta all'uscita muro tramite tubo piatto.

**Lista accessori:**

- 1 x CA 084 010 Filtri acustici
- 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 282 / CV 482 / CV 492 con installazione in modalità a estrazione**

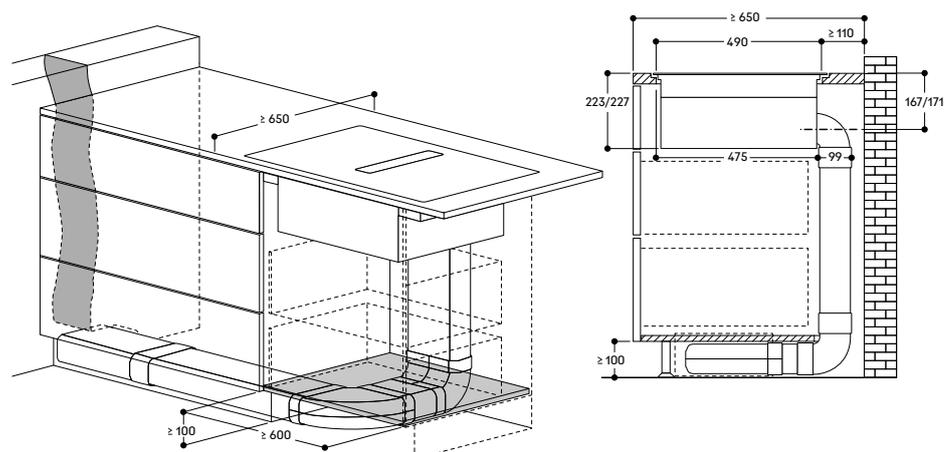
Installazione a parete o isola, profondità piano di lavoro 70 cm, sistema tubature al di sotto della pavimentazione.

**Lista accessori:**

- 1 x CA 084 010 Filtri acustici
- 1 x AD 857 030 Curva piatta con piega verticale a 90° DN 150
- 1 x AD 857 015 Tubo piatto DN 150 (0,5 metri)
- 3 x AD 857 040 Connettore per tubi piatti
- 1 x AD 857 041 Adattatore tubo tondo-piatto DN 150 - DN 150
- 1 x AD 752 010 Tubo tondo DN 150
- 1 x AD 857 042 Curva tondo-piatto con piega verticale a 90° DN 150
- 1 x AD 857 010 Tubo piatto DN 150 (1 metro)
- 1 x AD 990 091 Nastro adesivo

Esempio 6**CV 282 / CV 482 / CV 492 con installazione in modalità a estrazione**

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

**Lista accessori:**

- 1 x CA 084 010 Filtri acustici
- 1 x AD 857 010 Tubo piatto DN 150 (1 metro)
- 1 x AD 857 015 Tubo piatto DN 150 (0,5 metri)
- 1 x AD 857 030 Curva piatta con piega verticale a 90° DN 150
- 1 x AD 857 031 Curva con piega orizzontale a 90° DN 150
- 1 x AD 857 033 Connettore corto per tubi piatti con piega verticale a 90°
- 4 x AD 857 040 Connettore per tubi piatti



Piano cottura Flex Induction serie 200

CI 292

CI 292 102

Senza cornice
Larghezza 90 cm

Accessori speciali

CA 051 301

Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente in alluminio
pressofuso

Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300

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

CA 230 100

Twist-Pad in acciaio inox con finitura in
colore nero

CA 050 300

Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

CA 055 300

Teglia Flex grande
Antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)

17 006 018

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 20 cm

17 006 184

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 24 cm

17 006 185

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 28 cm

17 006 019

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 32 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.

Highlights

- Senza cornice per l'inserimento a filo top.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento flessibile di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Funzione Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno della pentola.
- Funzione Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- Ampia 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 (sensore di cottura) da usare con l'accessorio CA 060 300.
Funzione Frying Sensor.
Funzione booster per pentole.
Funzione booster per padelle.
Funzione mantenimento caldo.
Cronometro.
Timer cottura (fino a 99 minuti).
Contaminuti.
Funzione Memory.
Menu opzioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)

Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.

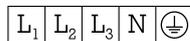
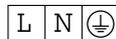
Precauzioni di montaggio

L'installazione è possibile su piani di lavoro in pietra, materiali sintetici o legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.
Per quanto riguarda altri materiali, consultare il produttore del piano di lavoro.

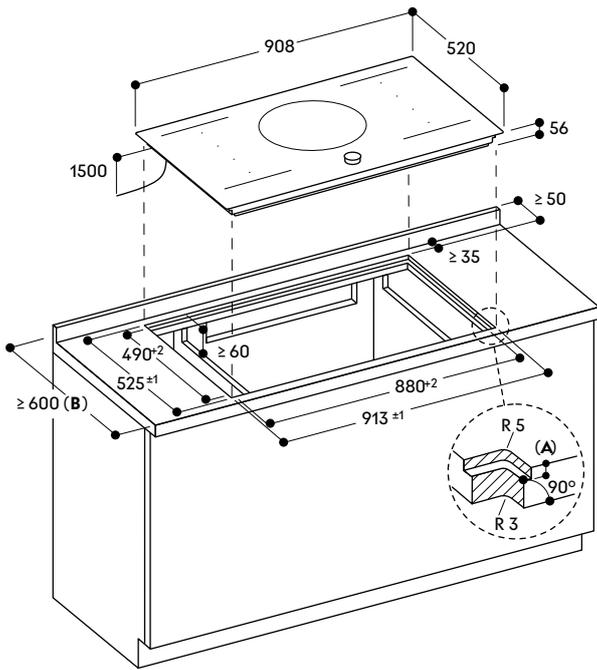
La scanalatura deve essere continua e uniforme, in modo da garantire un posizionamento uniforme dell'apparecchio sulla guarnizione.
Non utilizzare rivestimenti discontinui.
La larghezza della giunzione può variare a causa delle tolleranze dimensionali delle combinazioni e del taglio del foro incasso.
Funziona solo con pentole e padelle ferromagnetiche (a induzione). Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.
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 1,1 m senza spina.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 2,0 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.

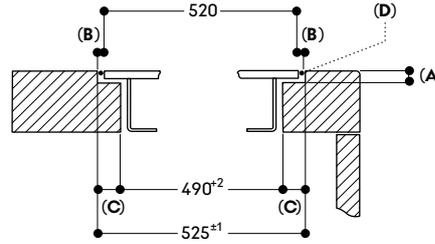


Installazione a filo top



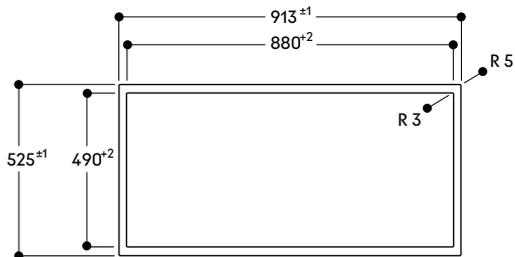
- A: 6.5^{+0.5}
- B: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.

Sezione trasversale

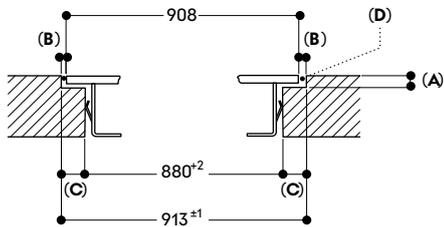


- A: 6.5^{+0.5}
- B: 2.5
- C: 17.5
- D: Riempire con silicone

Vista dall'alto



Sezione longitudinale



- A: 6.5^{+0.5}
- B: 2.5
- C: 16.5
- D: Riempire con silicone



**Piano cottura Flex Induction
serie 200
CI 292**

CI 292 112

Cornice in acciaio inox
Larghezza 90 cm

Accessori speciali

CA 051 301

Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente in alluminio
pressofuso

Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300

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

CA 230 100

Twist-Pad in acciaio inox con finitura in
colore nero

CA 050 300

Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

CA 055 300

Teglia Flex grande
Antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

**Accessori speciali (ordinabili come
parti di ricambio tramite centro
assistenza)**

17 006 018

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 20 cm

17 006 184

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 24 cm

17 006 185

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 28 cm

17 006 019

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 32 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.

Highlights

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento flessibile di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Funzione Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno della pentola.
- Funzione Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- Ampia 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 (sensore di cottura) da usare con l'accessorio CA 060 300.

Funzione Frying Sensor.

Funzione booster per pentole.

Funzione booster per padelle.

Funzione mantenimento caldo.

Cronometro.

Timer cottura (fino a 99 minuti).

Contaminuti.

Funzione Memory.

Menu opzioni.

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

**Servizi digitali selezionati
(Gaggenau Home Connect)**

Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicatore calore residuo a due livelli.

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

L'installazione è possibile su piani di lavoro in pietra, materiali sintetici o legno massello.

Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.

Per quanto riguarda altri materiali, consultare il produttore del piano di lavoro.

Funziona solo con pentole e padelle ferromagnetiche (a induzione). Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.

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

L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.

Peso dell'apparecchio 23 kg.

Valori di collegamento

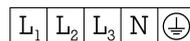
Assorbimento totale 11,1 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,1 m senza spina.

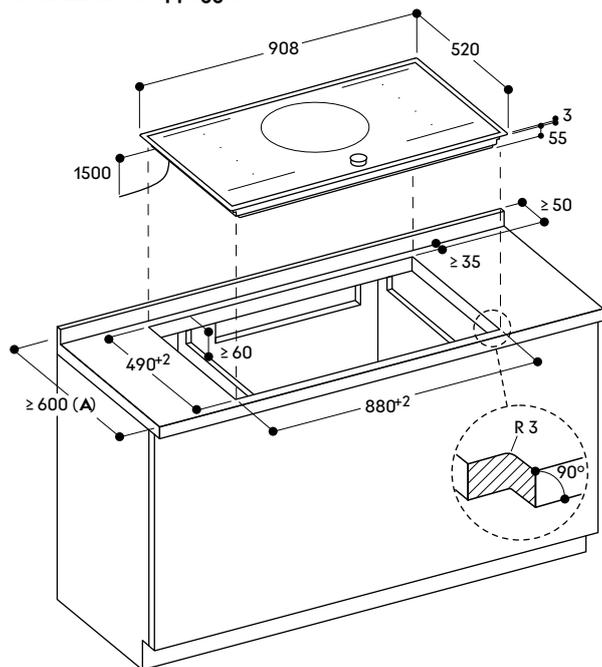
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.

Consumo energetico standby/rete 2,0 W.

Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.



Installazione in appoggio



A: consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.



Piano cottura Flex Induction serie 200

CI 283

CI 283 103

Senza cornice
Larghezza 80 cm

Accessori speciali

CA 051 301

Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente in alluminio
pressofuso

Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300

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

CA 230 100

Twist-Pad in acciaio inox con finitura in
colore nero

CA 050 300

Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

CA 055 300

Teglia Flex grande
Antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)

17 006 018

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 20 cm

17 006 184

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 24 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.

Highlights

- Senza cornice per l'inserimento a filo top.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento flessibile di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Funzione Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno della pentola.
- Funzione 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 14,5 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 (sensore di cottura) da usare con l'accessorio CA 060 300.

Funzione Frying Sensor.

Funzione booster per pentole.

Funzione booster per padelle.

Funzione mantenimento caldo.

Cronometro.

Timer cottura (fino a 99 minuti).

Contaminuti.

Menu opzioni.

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

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)

Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).

Controllo da remoto.

Diagnosi da remoto.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicatore calore residuo a due livelli.

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

L'installazione è possibile su piani di lavoro in pietra, materiali sintetici o legno massello.

Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.

Per quanto riguarda altri materiali, consultare il produttore del piano di lavoro.

La scanalatura deve essere continua e uniforme, in modo da garantire un posizionamento uniforme dell'apparecchio sulla guarnizione.

Non utilizzare rivestimenti discontinui.

La larghezza della giunzione può variare a causa delle tolleranze dimensionali delle combinazioni e del taglio del foro incasso.

Funziona solo con pentole e padelle ferromagnetiche (a induzione). Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.

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

L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.

Peso dell'apparecchio 16 kg.

Valori di collegamento

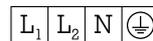
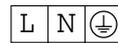
Assorbimento totale 7,4 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,1 m senza spina.

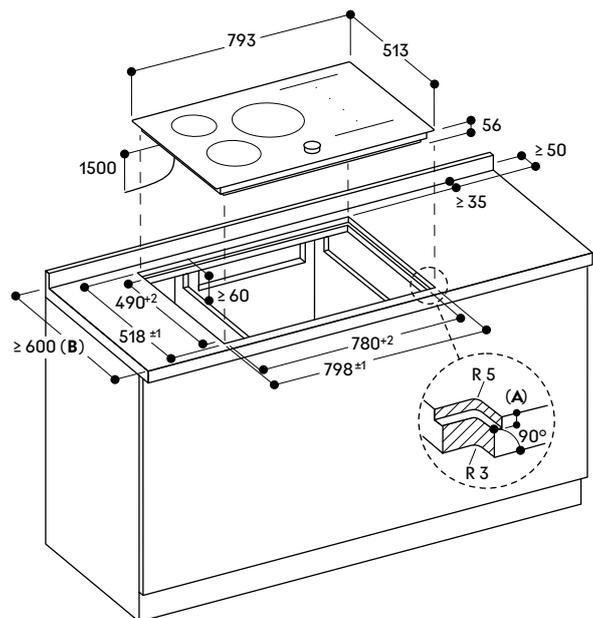
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.

Consumo energetico standby/rete 2,0 W.

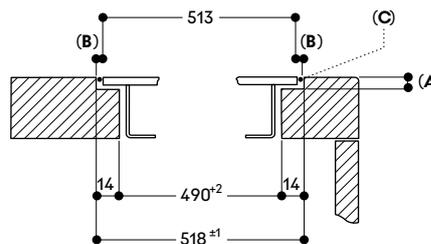
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.



Installazione a filo top



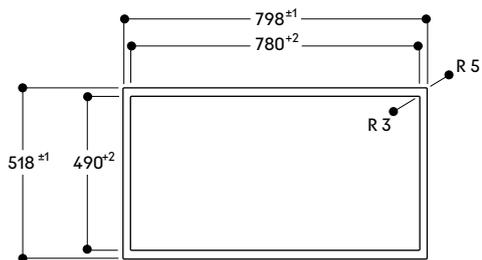
Sezione trasversale



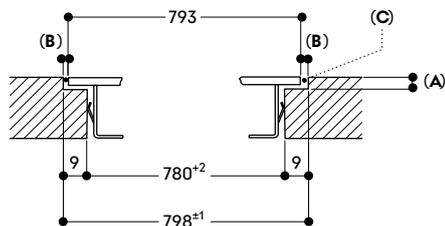
- A: $6.5^{+0.5}$
- B: 2.5
- C: Riempire con silicone

- 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



Piano cottura Flex Induction serie 200

CI 283

CI 283 113

Cornice in acciaio inox
Larghezza 80 cm

Accessori speciali

CA 051 301

Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente in alluminio
pressofuso

Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300

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

CA 230 100

Twist-Pad in acciaio inox con finitura in
colore nero

CA 050 300

Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

CA 055 300

Teglia Flex grande
Antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)

17 006 018

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 20 cm

17 006 184

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 24 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.

Highlights

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento flessibile di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Funzione Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno della pentola.
- Funzione 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 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 14,5 cm (1400 W, con booster 2200 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 (sensore di cottura) da usare con l'accessorio CA 060 300.

Funzione Frying Sensor.

Funzione booster per pentole.

Funzione booster per padelle.

Funzione mantenimento caldo.

Cronometro.

Timer cottura (fino a 99 minuti).

Contaminuti.

Menu opzioni.

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

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)

Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).

Controllo da remoto.

Diagnosi da remoto.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicatore calore residuo a due livelli.

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

L'installazione è possibile su piani di lavoro in pietra, materiali sintetici o legno massello.

Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.

Per quanto riguarda altri materiali, consultare il produttore del piano di lavoro.

Funziona solo con pentole e padelle ferromagnetiche (a induzione). Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.

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

L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.

Peso dell'apparecchio 17 kg.

Valori di collegamento

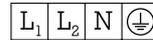
Assorbimento totale 7,4 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,1 m senza spina.

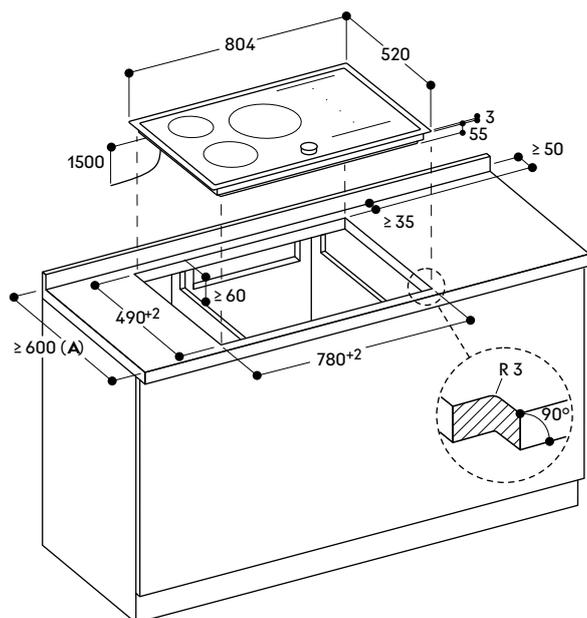
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.

Consumo energetico standby/rete 2,0 W.

Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.



Installazione in appoggio



A: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.



Piano cottura Flex Induction serie 200

CI 282

CI 282 102

Senza cornice
Larghezza 80 cm

Accessori speciali

CA 051 301

Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente in alluminio
pressofuso

Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300

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

CA 230 100

Twist-Pad in acciaio inox con finitura in
colore nero

CA 050 300

Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

CA 055 300

Teglia Flex grande
Antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)

17 006 018

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 20 cm

17 006 184

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 24 cm

17 006 185

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 28 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.

Highlights

- Senza cornice per l'inserimento a filo top.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento flessibile di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Funzione Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno della pentola.
- Funzione 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 (sensore di cottura) da usare con l'accessorio CA 060 300.

Funzione Frying Sensor.

Funzione booster per pentole.

Funzione booster per padelle.

Funzione mantenimento caldo.

Cronometro.

Timer cottura (fino a 99 minuti).

Contaminuti.

Menu opzioni.

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

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)

Controllo dell'unità di aspirazione

(con modello compatibile).

Controllo da remoto.

Diagnosi da remoto.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicatore calore residuo a due livelli.

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

L'installazione è possibile su piani di lavoro in pietra, materiali sintetici o legno massello.

Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.

Per quanto riguarda altri materiali, consultare il produttore del piano di lavoro.

Funziona solo con pentole e padelle ferromagnetiche (a induzione). Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.

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

L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.

Peso dell'apparecchio 18 kg.

Valori di collegamento

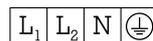
Assorbimento totale 7,4 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,1 m senza spina.

Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.

Consumo energetico standby/rete 2,0 W.

Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.





Piano cottura Flex Induction serie 200

CI 282

CI 282 112

Cornice in acciaio inox
Larghezza 80 cm

Accessori speciali

CA 051 301

Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente in alluminio
pressofuso

Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300

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

CA 230 100

Twist-Pad in acciaio inox con finitura in
colore nero

CA 050 300

Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

CA 055 300

Teglia Flex grande
Antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)

17 006 018

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 20 cm

17 006 184

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 24 cm

17 006 185

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 28 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.

Highlights

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento flessibile di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Funzione Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno della pentola.
- Funzione 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 (sensore di cottura) da usare con l'accessorio CA 060 300.

Funzione Frying Sensor.

Funzione booster per pentole.

Funzione booster per padelle.

Funzione tenere in caldo.

Cronometro.

Timer cottura (fino a 99 minuti).

Contaminuti.

Menu opzioni.

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

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)

Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).

Controllo da remoto.

Diagnosi da remoto.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicatore calore residuo a due livelli.

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

L'installazione è possibile su piani di lavoro in pietra, materiali sintetici o legno massello.

Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.

Per quanto riguarda altri materiali, consultare il produttore del piano di lavoro.

Funziona solo con pentole e padelle ferromagnetiche (a induzione). Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.

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

L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.

Peso dell'apparecchio 17 kg.

Valori di collegamento

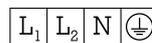
Assorbimento totale 7,4 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,1 m senza spina.

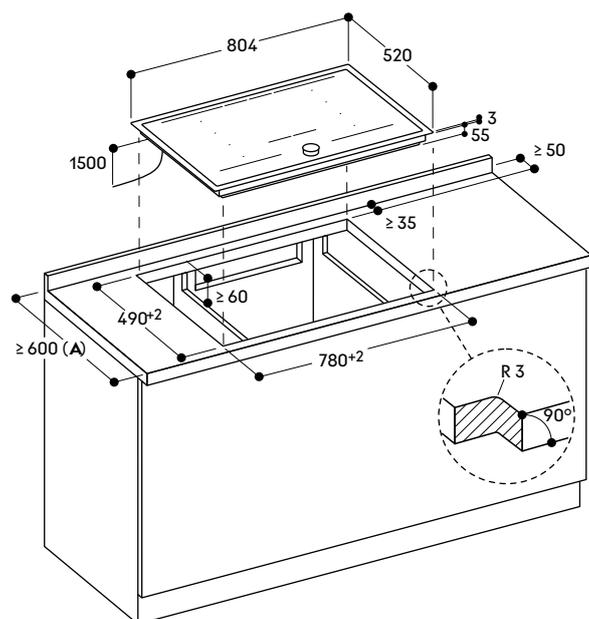
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.

Consumo energetico standby/rete 2,0 W.

Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.



Installazione in appoggio



A: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.



Piano cottura Flex Induction serie 200

CI 272

CI 272 103

Senza cornice
Larghezza 70 cm

Accessori speciali

CA 051 301

Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente in alluminio
pressofuso

Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300

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

CA 230 100

Twist-Pad in acciaio inox con finitura in
colore nero

CA 050 300

Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

CA 055 300

Teglia Flex grande
Antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)

17 006 018

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 20 cm

17 006 184

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 24 cm

17 006 185

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 28 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.

Highlights

- Senza cornice per l'inserimento a filo top.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento flessibile di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Funzione Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno della pentola.
- Funzione 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 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 19x23 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 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 (sensore di cottura) da usare con l'accessorio CA 060 300.

Funzione Frying Sensor.

Funzione booster per pentole.

Funzione booster per padelle.

Funzione mantenimento caldo.

Cronometro.

Timer cottura (fino a 99 minuti).

Contaminuti.

Menu opzioni.

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

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)

Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicatore calore residuo a due livelli.

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

L'installazione è possibile su piani di lavoro in pietra, materiali sintetici o legno massello.

Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.

Per quanto riguarda altri materiali, consultare il produttore del piano di lavoro.

Funziona solo con pentole e padelle ferromagnetiche (a induzione). Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.

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

L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.

Peso dell'apparecchio 16 kg.

Valori di collegamento

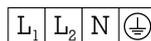
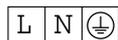
Assorbimento totale 7,4 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,1 m senza spina.

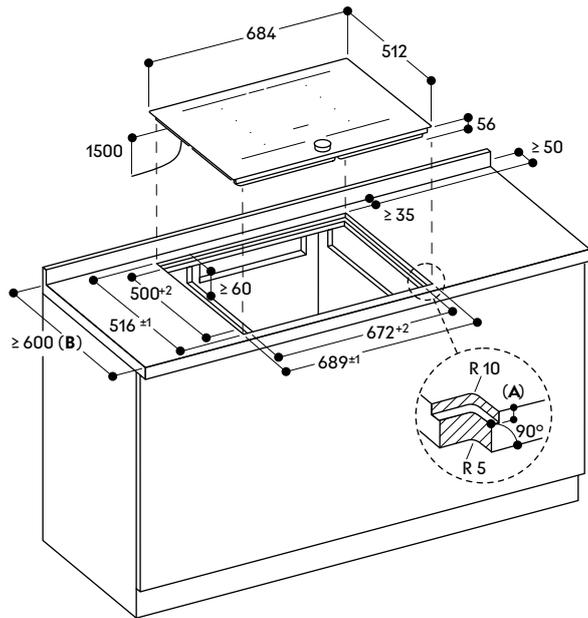
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.

Consumo energetico standby/rete 2,0 W.

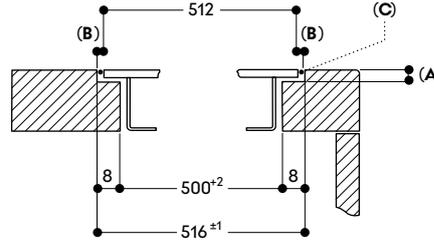
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.



Installazione a filo top



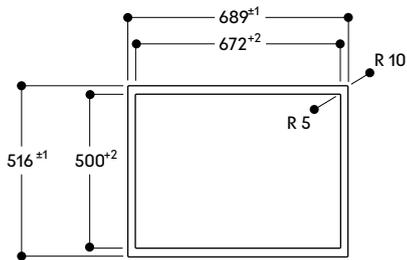
Sezione trasversale



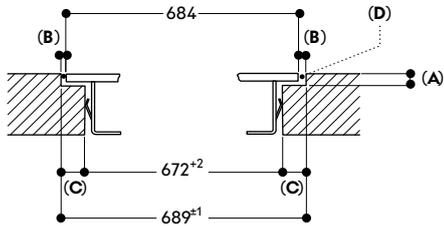
- A: $6.5^{+0.5}$
- B: 2.5
- C: Riempire con silicone

- 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



Piano cottura Flex Induction serie 200

CI 272

CI 272 113

Cornice in acciaio inox
Larghezza 70 cm

Accessori speciali

CA 051 301

Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente in alluminio
pressofuso

Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300

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

CA 230 100

Twist-Pad in acciaio inox con finitura in
colore nero

CA 050 300

Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

CA 055 300

Teglia Flex grande
Antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)

17 006 018

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 20 cm

17 006 184

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 24 cm

17 006 185

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 28 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.

Highlights

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento flessibile di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Funzione Cooking sensor per il controllo della temperatura all'interno della pentola.
- Funzione 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 (sensore di cottura) da usare con l'accessorio CA 060 300.
Funzione Frying Sensor.
Funzione booster per pentole.
Funzione booster per padelle.
Funzione mantenimento caldo.
Cronometro.
Timer cottura (fino a 99 minuti).
Contaminuti.
Menu opzioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)

Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

L'installazione è possibile su piani di lavoro in pietra, materiali sintetici o legno massello.

Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.

Per quanto riguarda altri materiali, consultare il produttore del piano di lavoro.

Funziona solo con pentole e padelle ferromagnetiche (a induzione). Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.

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

L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.

Peso dell'apparecchio 17 kg.

Valori di collegamento

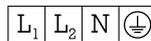
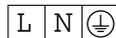
Assorbimento totale 7,4 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,1 m senza spina.

Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.

Consumo energetico standby/rete 2,0 W.

Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.





Piano cottura Flex Induction serie 200

CI 262

CI 262 105

Senza cornice
Larghezza 60 cm

Accessori speciali

CA 051 301

Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente in alluminio
pressofuso

Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300

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

CA 230 100

Twist-Pad in acciaio inox con finitura in
colore nero

CA 050 300

Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

CA 055 300

Teglia Flex grande
Antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)

17 006 018

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 20 cm

17 006 184

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 24 cm

17 006 185

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 28 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.

Highlights

- Senza cornice per l'inserimento a filo top.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento flessibile di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Funzione Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno della pentola.
- Funzione 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 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 19x23 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 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 della potenza a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione Flex per zone cottura rettangolari.

Funzione di cottura professionale.

Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura) da usare con l'accessorio CA 060 300.

Funzione Frying Sensor.

Funzione booster per pentole.

Funzione booster per padelle.

Funzione mantenimento caldo.

Cronometro.

Timer cottura (fino a 99 minuti).

Contaminuti.

Menu opzioni.

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

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)

Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).

Controllo da remoto.

Diagnosi da remoto.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicatore calore residuo a due livelli.

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

L'installazione è possibile su piani di lavoro in pietra, materiali sintetici o legno massello.

Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.

Per quanto riguarda altri materiali, consultare il produttore del piano di lavoro.

La scanalatura deve essere continua e uniforme, in modo da garantire un posizionamento uniforme dell'apparecchio sulla guarnizione.

Non utilizzare rivestimenti discontinui.

La larghezza della giunzione può variare a causa delle tolleranze dimensionali delle combinazioni e del taglio del foro incasso.

Funziona solo con pentole e padelle ferromagnetiche (a induzione). Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.

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

L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.

Peso dell'apparecchio 16 kg.

Valori di collegamento

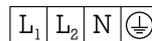
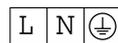
Assorbimento totale 7,4 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,1 m senza spina.

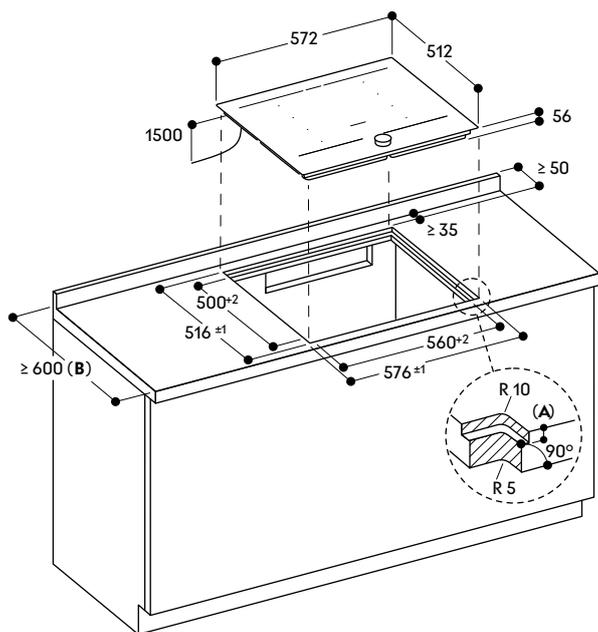
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.

Consumo energetico standby/rete 2,0 W.

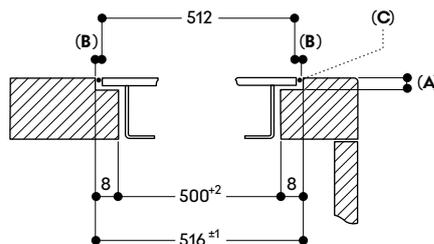
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.



Installazione a filo top



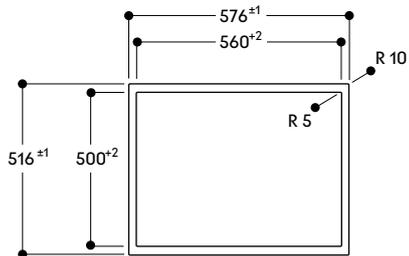
Sezione trasversale



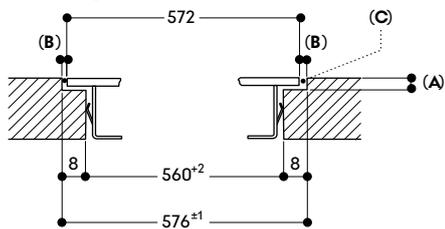
- A: $6.5^{+0.5}$
- B: 2.5
- C: Riempire con silicone

- 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



Piano cottura Flex Induction serie 200
CI 262

CI 262 115
Cornice in acciaio inox
Larghezza 60 cm

Accessori speciali

CA 051 301
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction

CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300
Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura all'interno delle pentole

CA 230 100
Twist-Pad in acciaio inox con finitura in colore nero

CA 050 300
Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

CA 055 300
Teglia Flex grande
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)

17 006 018
Padella adatta per Frying Sensor, ø 20 cm

17 006 184
Padella adatta per Frying Sensor, ø 24 cm

17 006 185
Padella adatta per Frying Sensor, ø 28 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.

Highlights

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento flessibile di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Funzione Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno della pentola.
- Funzione 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 (sensore di cottura) da usare con l'accessorio CA 060 300.

Funzione Frying Sensor.
Funzione booster per pentole.
Funzione booster per padelle.
Funzione mantenimento caldo.
Cronometro.
Timer cottura (fino a 99 minuti).
Contaminuti.
Menu opzioni.

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

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)

Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

L'installazione è possibile su piani di lavoro in pietra, materiali sintetici o legno massello.

Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.
Per quanto riguarda altri materiali, consultare il produttore del piano di lavoro.

Funziona solo con pentole e padelle ferromagnetiche (a induzione). Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.

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

L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.

Peso dell'apparecchio 16 kg.

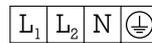
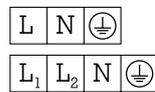
Valori di collegamento

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

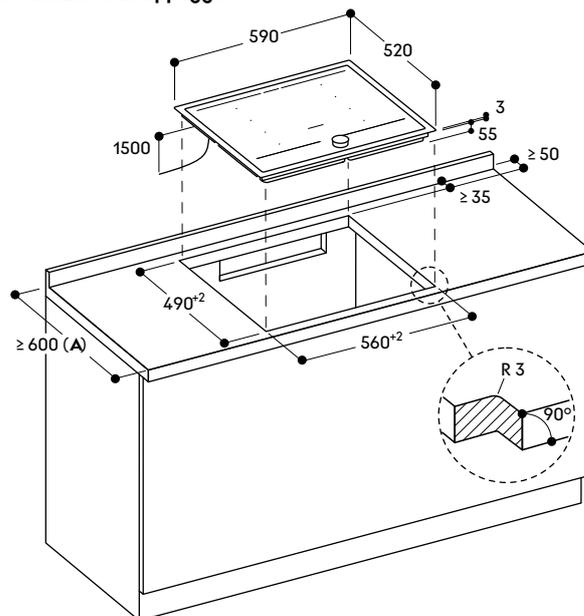
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.

Consumo energetico standby/rete 2,0 W.

Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.



Installazione in appoggio



A: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.



Piano cottura Flex Induction serie 200

CI 261

CI 261 115

Cornice in acciaio inox
Larghezza 60 cm

Accessori speciali

CA 051 301

Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente in alluminio
pressofuso
Per piani cottura Flex Induction

CA 230 100

Twist-Pad in acciaio inox con finitura in
colore nero

CA 050 300

Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

CA 055 300

Teglia Flex grande
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)

17 006 018

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 20 cm

17 006 184

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 24 cm

17 006 185

Padella adatta per Frying Sensor,
ø 28 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.

Highlights

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento flessibile di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Controllo a sensori con selezione diretta dei livelli.
- 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).

1 zona induzione ø 21 cm (2500 W, con booster 3700 W).

1 zona induzione ø 14,5 cm (1600 W, con booster 2200 W).

Funzionamento

Controllo a sensori con selezione diretta dei livelli.
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 booster per pentole.
Funzione booster per padelle.
Funzione mantenimento caldo.
Timer cottura (fino a 99 minuti).
Contaminuti.
Menu opzioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)

Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.
Funzione Pausa.

Precauzioni di montaggio

L'installazione è possibile su piani di lavoro in pietra, materiali sintetici o legno massello.

Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.

Per quanto riguarda altri materiali, consultare il produttore del piano di lavoro.

Funziona solo con pentole e padelle ferromagnetiche (a induzione). Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.

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

L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.

Peso dell'apparecchio 12 kg.

Valori di collegamento

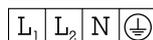
Assorbimento totale 7,4 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,1 m senza spina.

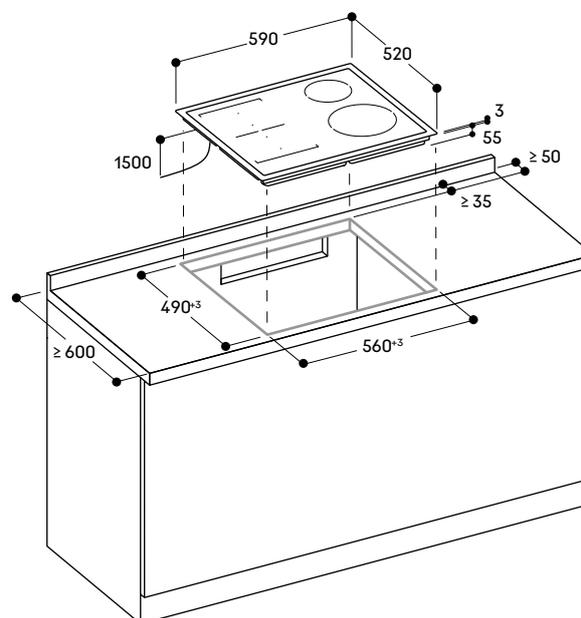
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.

Consumo energetico standby/rete 2,0 W.

Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.



Installazione in appoggio



Misure in mm



**Piano cottura elettrico
in vitroceramica serie 200
CE 291**

CE 291 101

Senza cornice
Larghezza 90 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.

Highlights

- Senza cornice per l'inserimento a filo top.
- Funzione Frying Sensor.
- Zona cottura maxi con un diametro di 27 cm.
- Ampia zona per arrostitire.
- Display con comando a sensori.

Zone cottura

2 zone ultra-rapide con \varnothing 18 cm (1800 W), combinabili in un'unica zona cottura 18 x 41,5 cm (4400 W).
1 zona ultra-rapida \varnothing 12 cm (750 W), estendibile a \varnothing 21 cm (2100 W, con booster 2600 W).
1 zona ultra-rapida \varnothing 14,5 cm (1050 W), espandibile a \varnothing 21 cm (2200 W) oppure a 27 cm (3080 W).
1 zona ultra-rapida \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).
Contaminuti.
Funzione Memory.
Menu opzioni.

Sicurezza

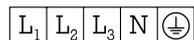
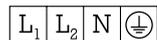
Interruttore principale (on/off).
Spia di funzionamento.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

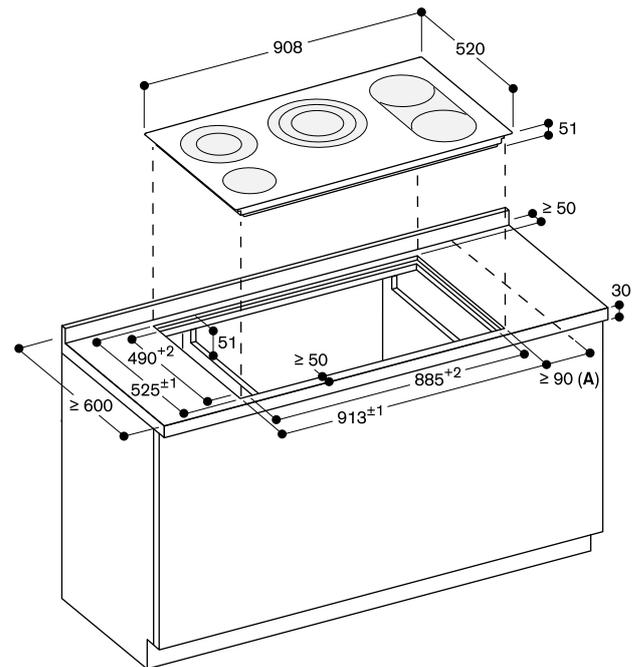
Profondità di immersione 51 mm, profondità alla presa di corrente 51 mm.
Il piano di cottura non deve essere installato più in basso del bordo superiore del piano di lavoro.
Sotto la presa di corrente deve essere rispettata una distanza di 10 mm dai pannelli laterali o dal ripiano intermedio.
Il piano di cottura deve essere liberamente accessibile da sotto per poter staccare la base del piano di cottura verso il basso.
Installazione possibile in un mobile inferiore largo 60 cm.
L'apparecchio deve essere fissato da sotto.
Intervallo di fissaggio del piano di cottura: 20 - 50 mm.
La larghezza del giunto può variare a causa delle tolleranze dimensionali del piano di cottura in vitroceramica e del taglio del foro incasso.
Peso dell'apparecchio 13 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 11,0 kW.
Prevedere un cavo di collegamento.

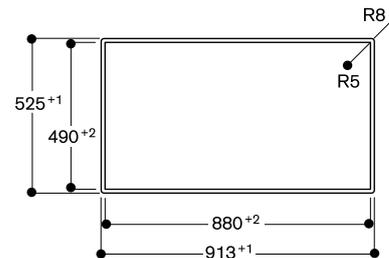


Installazione a filo top

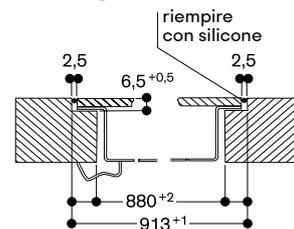


A: Distanza minima dal foro d'incasso dell'apparecchio alla parete

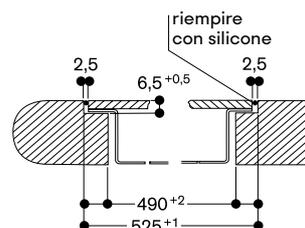
Vista dall'alto



Sezione longitudinale



Sezione trasversale





**Piano cottura elettrico
in vitroceramica serie 200**

CE 291

CE 291 111

Cornice in acciaio inox
Larghezza 90 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.

Highlights

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione Frying Sensor.
- Zona cottura maxi con un diametro di 27 cm.
- Ampia zona per arrostitire.
- Display con comando a sensori.

Zone cottura

2 zone ultra-rapide con \varnothing 18 cm (1800 W), combinabili in un'unica zona cottura 18 x 41,5 cm (4400 W).
1 zona ultra-rapida \varnothing 12 cm (750 W), estendibile a \varnothing 21 cm (2100 W, con booster 2600 W).
1 zona ultra-rapida \varnothing 14,5 cm (1050 W), espandibile a \varnothing 21 cm (2200 W) oppure \varnothing 27 cm (3080 W).
1 zona ultra-rapida \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).
Contaminuti.
Funzione Memory.
Menu opzioni.

Sicurezza

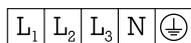
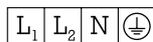
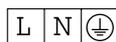
Interruttore principale (on/off).
Spia di funzionamento.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

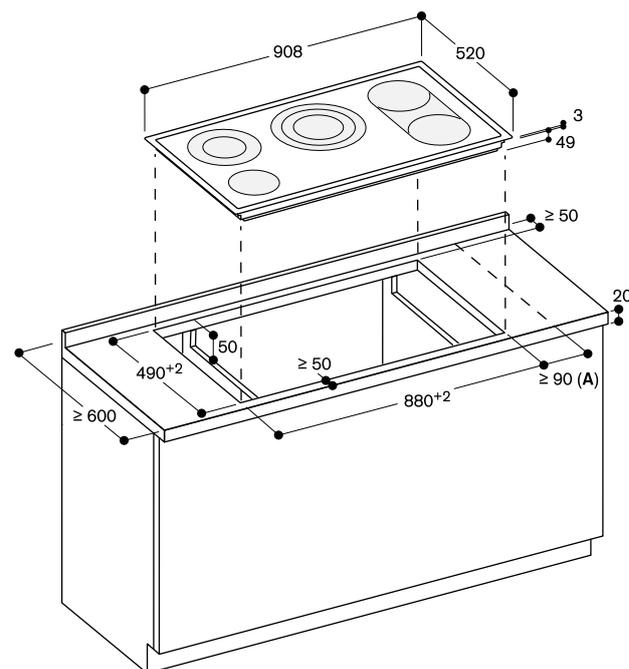
Profondità di immersione 49 mm, profondità alla presa di corrente 50 mm.
Sotto la presa di corrente deve essere rispettata una distanza di 10 mm dai pannelli laterali o dal ripiano intermedio.
Il piano di cottura deve essere liberamente accessibile da sotto per poter staccare la base del piano di cottura verso il basso.
Installazione possibile in un mobile inferiore largo 60 cm.
L'apparecchio deve essere fissato da sotto.
Intervallo di fissaggio del piano di cottura: 20 - 50 mm.
Peso dell'apparecchio 13 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 11,0 kW.
Prevedere un cavo di collegamento.



Installazione in appoggio



A: Distanza minima dal foro d'incasso dell'apparecchio alla parete



**Piano cottura elettrico
in vitroceramica serie 200
CE 261**

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.

Highlights

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

Zone cottura

1 zona ultra-rapida ø 17 cm (1800 W), commutabile in una zona rettangolare 17 x 26,5 cm (2600 W).

1 zona ultra-rapida ø 14,5 cm (1200 W), convertibile a zona cottura da ø 21 cm (2100 W, con funzione booster 3000 W).

1 zona ultra-rapida ø 18 cm (2000 W).
1 zona ultra-rapida ø 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).
Contaminuti.
Funzione Memory.
Menu opzioni.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).
Spia di funzionamento.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Profondità di immersione 49 mm,
profondità alla presa di corrente
50 mm.

Sotto la presa di corrente deve essere rispettata una distanza di 10 mm dai pannelli laterali o dal ripiano intermedio.

Il piano di cottura deve essere liberamente accessibile da sotto per poter staccare la base del piano di cottura verso il basso.

Installazione possibile in un mobile inferiore largo 60 cm.

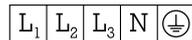
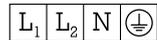
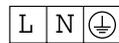
L'apparecchio deve essere fissato da sotto.

Intervallo di fissaggio del piano di cottura: 20 - 50 mm.

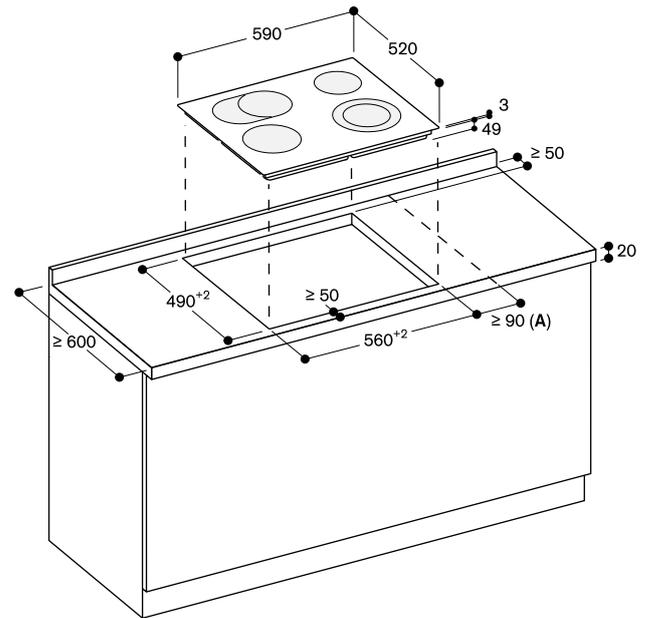
Peso dell'apparecchio 8 kg.

Valori di collegamento

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



Installazione in appoggio



A: Distanza minima dal foro d'incasso dell'apparecchio alla parete

Note di installazione per piani a induzione e in vetroceramica

Applicabile a CU42., 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. Anche i mobili con fondo chiuso necessitano di uno spazio nell'area del condotto d'aria.

B Spazio da considerare nella parte posteriore del mobile rispetto al piano

Progettare uno spazio di 45 mm (91 mm per CU421/CU428) 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 mm in caso di piano da 40 cm (anche per CU421/CU428)
- 550 mm in caso di piano da 60 cm a 80 cm
- 820 mm 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 minimo 80 mm.
- Per CU421/428 minimo 115 mm.

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

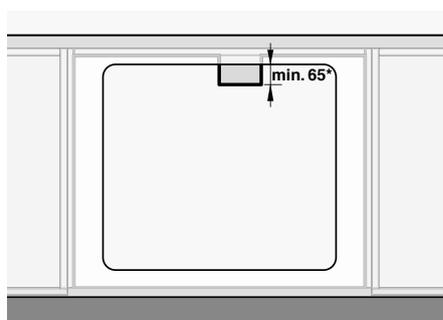
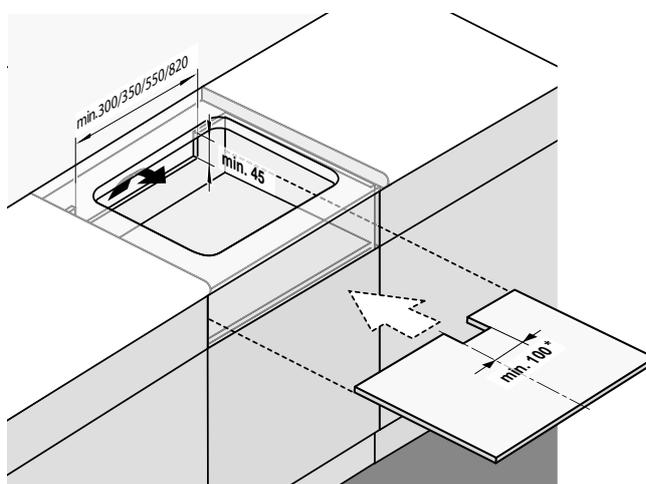
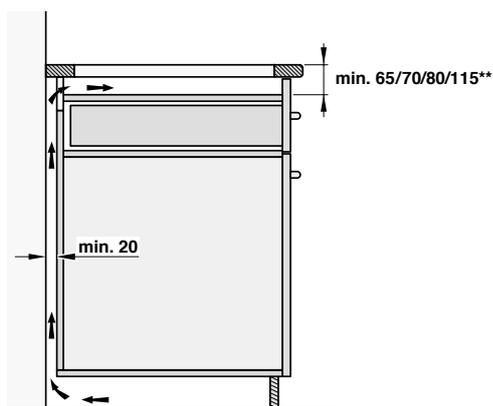
20 mm di distanza tra la parte posteriore del cassetto, del mobile o del forno e il muro.

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.



Accessori e accessori speciali per piani cottura

GN 232 110

Accessorio Teppan Yaki
GN1/1 per piano Full Induction CX.



CA 051 301

Teppan Yaki
per piani Flex Induction



CA 052 300

Grill antiaderente
per piani Flex induction



CA 050 300

Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction



CA 055 300

Teglia Flex grande
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction



SP 410 001

Anello magnetico
Per pentole e padelle ø 10 - 14 cm
Per CU 421



SP 415 001

Anello magnetico
Per pentole e padelle ø 15 - 18 cm
Per CU 421, CU 428



SP 419 001

Anello magnetico
Per pentole e padelle ø 19 - 23 cm
Per CU 421, CU 428



SP 424 001

Anello magnetico
Per pentole e padelle ø 24 - 28 cm
Per CU 428



SP 400 001

Set di 4 anelli magnetici
Per pentole e padelle ø 10 - 28 cm
Per CU 421, CU 428



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 di supporto per padella Wok



CA 060 300

Cooking Sensor: sensore di cottura
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

Pres a elettrica



CA 414 100F

Pres a elettrica nera



CA 429 410

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



VA 420 004

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



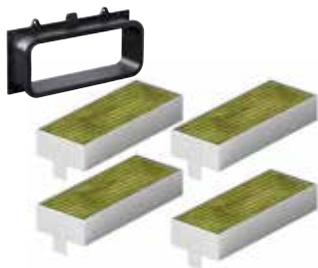
VA 420 010

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



CA 082 011

Kit per ricircolo aria non canalizzato, per CV 282 / CV 482 / CV 492. Include 4 filtri a carboni attivi ad alta efficienza per la riduzione degli odori e degli allergeni e un connettore telescopico.

**CA 082 061**

Kit per ricircolo aria canalizzato, adatto a piani di lavoro profondi 60 cm per CV 282 / CV 482 / CV 492. Include 4 filtri a carboni attivi ad alta efficienza per la riduzione degli odori e degli allergeni, 2 curve a 90°, un tubo piatto, 3 elementi di connessione e un diffusore.

**CA 082 071**

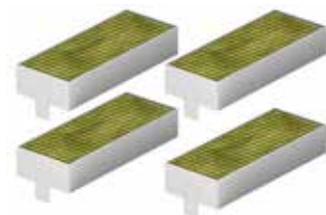
Kit per ricircolo aria canalizzato, adatto a piani di lavoro profondi 70 cm per CV 282 / CV 482 / CV 492. Include 4 filtri a carboni attivi ad alta efficienza per la riduzione degli odori e degli allergeni, 2 curve a 90°, un tubo piatto, 3 elementi di connessione e un diffusore.

**CA 084 010**

4 filtri acustici anti-rumore per modalità a estrazione per CV 282 / CV 482 / CV 492.

**CA 282 112**

4 filtri a carboni attivi per CV 282 / CV 482 / CV 492 con elevata riduzione degli odori e allergeni per modalità a ricircolo.

**AD 857 033**

Connettore corto per tubi piatti con curva verticale 90° per installazione di CV 282 / CV 482 / 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 482 / CV 492 in piani di lavoro profondi 60 cm con modalità a estrazione e a ricircolo canalizzato.



Piani cottura a gas serie 400



Tipologia	Piano a gas	Piano a gas
	CG 492 111F	CG 492 211
Cornice acciaio inox 3 mm / spazzolata / lavorata a microsferi	-/•/-	-/•/-
In appoggio / a filo / saldato	-/•/•	-/•/•
Gas Gpl 28-37 mbar / Gas metano 20 mbar	•/-	-/•
Dimensioni		
Larghezza	(cm) 100	100
Profondità	(cm) 59,9	59,9
Profondità incassata	(cm) 15,7	15,7
Funzionamento		
Manopole integrate nel mobile / Manopole integrate nel pannello comandi	•/-	•/-
Zone cottura		
Numero zone cottura	5	5
Bruciatore Wok a corona multipla (300 - 5800 W)	1	—
Bruciatore Wok a corona multipla (300 - 6000 W)	—	1
Bruciatore ultra-rapido a corona doppia (165 - 4000 W)	2	2
Bruciatore a corona doppia (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 di supporto per wok	•	•
Padella Wok	WP 400 001 ¹	WP 400 001 ¹
Coperchio apparecchio (acciaio inox / nero)	-/-	-/-
Valori di collegamento		
Assorbimento gas (fino a)	(kW) 17,8	18,0
Assorbimento elettrico	(W) 15,0	15,0

• Di serie. — Non predisposto. ¹ Accessori speciali.

Piani cottura a gas serie 200



Tipologia	Piano a gas VG 295 150F	Piano a gas VG 295 250	Piano a gas CG 291 210
Cornice acciaio inox 3 mm / spazzolata / lavorata a microsferi	-/-/•	-/-/•	-/•/-
In appoggio / a filo / saldato	•/-/-	•/-/-	•/-/-
Gas Gpl 28-37 mbar / Gas metano 20 mbar	• ² /-	-/• ³	-/• ⁵
Dimensioni			
Larghezza	(cm) 90	90	90
Profondità	(cm) 51	51	52
Profondità incassata	(cm) 10,6	10,6	4,5
Funzionamento			
Manopole integrate nel mobile / Manopole integrate nel pannello comandi	-/•	-/•	-/•
Zone cottura			
Numero zone cottura	5	5	5
Bruciatore Wok a corona multipla (1550 - 4000 W)	-	-	-
Bruciatore Wok a corona multipla (300 - 5000 W)	-	-	1
Bruciatore Wok a corona multipla (300 - 5800 W)	1	-	-
Bruciatore Wok a corona multipla (300 - 6000 W)	-	1	-
Bruciatore ultra-rapido a corona doppia (170 - 4000 W)	2	2	-
Bruciatore a corona doppia (170 - 2000 W)	2	2	-
Bruciatore ultra-rapido (500 - 3000 W)	-	-	1
Bruciatore standard (290 - 1750 W)	-	-	-
Bruciatore standard (350 - 1750 W)	-	-	2
Bruciatore economico (330 - 1000 W)	-	-	1
Caratteristiche			
Numero livelli	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
Accessori			
Anello di supporto per wok	•	•	•
Padella Wok	WP 400 001 ¹	WP 400 001 ¹	WP 400 001 ¹
Coperchio apparecchio (acciaio inox / nero)	-/-	-/-	-/-
Valori di collegamento			
Assorbimento gas (fino a)	(kW) 17,8	18,0	12,5
Assorbimento elettrico	(W) 10,0	10,0	1,0

• Di serie. — Non predisposto. ¹ Accessori speciali. ² Ugelli per Gas Gpl 20 mbar ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza. ³ Ugelli per Gas Gpl 28-30/37 mbar ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza. ⁴ Ugelli per Gas Gpl 50 mbar ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza. ⁵ Ugelli per Gas Gpl 28-30/37 mbar inclusi. ⁶ Ugelli per Gas Gpl 50 mbar inclusi.

Piani cottura a induzione serie 400



Tipologia	Modulo a induzione integrato	Modulo a induzione integrato
Modulo a induzione integrato	CU 428 100	CU 421 100
Senza cornice per installazione a filo		
Cornice in acciaio inox 3 mm per installazione ad appoggio o a filo top		
Dimensioni		
Larghezza	(cm) 50,6 ⁵	33,3 ⁵
Profondità	(cm) 61 ⁵	61 ⁵
Profondità incassata	(cm) 9,6	9,6
Funzionamento		
Manopole integrate nel mobile / Manopole integrate nel pannello comandi	•/—	•/—
Display touch TFT / Selettore Twist-Pad / Controllo a sensori	—/—/—	—/—/—
Display bicromatico (bianco/arancione)	—	—
Manopole (acciaio inox / nere) ⁴	CKU 410 010 / CKU 410 000	CKU 410 010 / CKU 410 000
Zone cottura		
Numero zone cottura o pentole rilevate	1	1
Superficie Full Induction	—	—
Zona cottura induzione ø 21 cm (2000, con booster 2300 W)	—	•
Zona cottura induzione ø 28 cm (2200, con booster 2700 W)	•	—
Caratteristiche		
Numero livelli di potenza	12	12
Funzione Flex per zone rettangolari	—	—
Funzione Cooking Sensor / Frying Sensor	—/—	—/—
Numero funzioni Frying Sensor	—	—
Funzione Professional cooking (cottura professionale)	—	—
Booster per pentole / padelle	•/—	•/—
Funzione mantenimento caldo	•	•
Numero timer	—	—
Contaminuti	—	—
Cronometro	—	—
Indicazione di calore residuo	•	•
Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display	—/•/—	—/•/—
Funzione pausa	—	—
Menu opzioni	•	•
Controllo cappa	—	—
Servizi digitali (Gaggenau Home Connect) con WiFi	—	—
Accessori		
Teppan Yaki in materiale multistrato GN1/1	—	—
Teppan Yaki in materiale multistrato per Flex Induction	—	—
Grill antiaderente in alluminio pressofuso per Flex Induction	—	—
Set di teglie Flex, 3 pezzi per Flex Induction	—	—
Teglia Flex grande per Flex Induction	—	—
Cooking sensor	—	—
Anello magnetico per pentole e padelle ø 10 - 14 cm	—	SP 410 001 ¹
Anello magnetico per pentole e padelle ø 15 - 18 cm	SP 415 001 ¹	SP 415 001 ¹
Anello magnetico per pentole e padelle ø 19 - 23 cm	SP 419 001 ¹	SP 419 001 ¹
Anello magnetico per pentole e padelle ø 24 - 28 cm	SP 424 001 ¹	—
Set di 4 anelli magnetici per pentole e padelle ø 10 - 28 cm	SP 400 001 ¹	SP 400 001 ¹
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(kW) 2,7	2,3

• Di serie. — Non predisposto. ¹ Accessori speciali. ² In combinazione con relativa cappa. ³ L'utilizzo della funzionalità Gaggenau Home Connect dipende dai servizi di Home Connect, che non sono disponibili in tutti i paesi. ⁴ Manopole da ordinare separatamente. ⁵ Diffusore in alluminio.



Piano Full Induction	Piano Full Induction
CX 492 101	CX 482 101
CX 492 111	CX 482 111
90	80
52	51.3 / 52
7,6 / 6,5	7,6 / 6,5
-/-	-/-
•/-/-	•/-/-
-	-
-	-
6	5
•	•
-	-
-	-
17	17
-	-
•/-	•/-
-	-
•	•
•/•	•/•
•	•
6	5
•	•
•	•
•	•
•/•	•/•
•	•
•	•
• ²	• ²
• ³	• ³
GN 232 110 ¹	GN 232 110 ¹
CA 051 301 ¹	CA 051 301 ¹
-	-
-	-
-	-
CA 060 300 ¹	CA 060 300 ¹
-	-
-	-
-	-
-	-
7,4	7,4

Piani cottura Flex Induction con aspirazione integrata serie 400 e serie 200



Tipologia	Piano cottura Flex Induction con aspirazione integrata	Piano cottura Flex Induction con aspirazione integrata
Senza cornice	CV 492 105	CV 482 105
Senza cornice con finitura vetro opaca	CV 492 105M	—
Cornice in acciaio inox	—	—
Dimensioni		
Larghezza	(cm) 90	80
Profondità	(cm) 52,1	52,1
Profondità incassata	(cm) 22,7	22,7
Funzionamento		
Manopole integrate nel mobile / Manopole integrate nel pannello comandi	•/—	•/—
Display touch TFT / Selettore Twist-Pad / Controllo a sensori	•/—/—	•/—/—
Display bicromatico (bianco/arancione)	•	•
Manopole (acciaio inox / nere) ²	CKI 440 010 / CKI 440 000	CKI 440 010 / CKI 440 000
Zone cottura / combinazioni		
Numero zone cottura	4	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)	—	4
Estensione automatica fino a 30/32 cm di larghezza (3300, con booster 3700 W)	2	—
Prestazioni estrazione dell'aria (EN 61591), livello potenza 1 / 2 / 3 / Intensivo		
Estrazione aria	(m ³ /h) 359/470/532/636	359/470/532/636
Ricircolo aria	(m ³ /h) 280/382/487/611	280/382/487/611
Dati di consumo secondo regolamento EU 65/2014		
Classe di efficienza energetica		
Consumo energetico	kWh/anno 56,9	56,9
Classe di efficienza di aspirazione	A**	A**
Classe di efficienza di illuminazione	—	—
Classe di efficienza filtro grassi	B**	B**
Livello sonoro min. / max. normale	dB(A) 61/70	61/70
Caratteristiche		
Numero livelli di potenza	12	12
Funzione Flex per aree di cottura rettangolari	•	•
Funzione Cooking sensor / Frying sensor	•/•	•/•
Numero funzioni Frying sensor	4	4
Funzione Professional cooking	—	—
Booster per pentole / padelle	•/—	•/—
Funzione Memory	—	—
Funzione mantenimento caldo	—	—
Numero timer	—	—
Contaminuti	•	•
Cronometro	•	•
Indicazione di calore residuo	•	•
Sicurezza bambini / Spegnimento di sicurezza / Protezione per pulizia display	—/•/•	—/•/•
Funzione pausa	—	—
Menu opzioni	•	•
Servizi digitali (Gaggenau Home Connect) con Wifi	• ³	• ³
Caratteristiche aspirazione		
Livelli potenza	3 + intensivo	3 + intensivo
Tecnologia motore	BLDC	BLDC
Ventola	1	1
Potenza ventola	(W) 170	170
Funzione aspirazione automatica	•	•
Funzione automatica	•	•
Funzione aspirazione post cottura automatica	•	•
Funzione aspirazione post cottura	(min) • / 20-30 min.	• / 20-30 min.
Aspirazione intervallata	(min) • / 6 min.	• / 6 min.
Indicatore saturazione filtro grassi	•	•
Indicatore saturazione filtro a carboni attivi	•	•
Tipo filtro grassi	Filtro metallico	Filtro metallico
N. filtro grassi	2	2
Contenitore di sicurezza per liquidi	•	•
Connessione per estrazione sul fondo / laterale / posteriore	—/—/•	—/—/•
Accessori		
Teppan Yaki in materiale multistrato per Flex Induction	CA 051 301 ¹	CA 051 301 ¹
Grill antiaderente in alluminio pressofuso per Flex Induction	CA 052 300 ¹	CA 052 300 ¹
Set di teglie Flex, 3 pezzi per Flex Induction	CA 050 300 ¹	CA 050 300 ¹
Teglia Flex grande per Flex Induction	CA 055 300 ¹	CA 055 300 ¹
Padella adatta per Frying Sensor, ø 20 - 32 cm ⁴	ET-Nr. 17006... ¹	ET-Nr. 17006... ¹
Cooking sensor	—	—
Modulo a ricircolo	CA 082 011 ¹ , CA 082 061 ¹ , CA 082 071 ¹	CA 082 011 ¹ , CA 082 061 ¹ , CA 082 071 ¹
Filtro acustico per modalità a estrazione	CA 084 010 ¹	CA 084 010 ¹
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(kW) 7,4	7,4

• Di serie. — Non predisposto. ¹ Accessori speciali. ² Le manopole devono essere ordinate separatamente.

³ L'utilizzo delle funzionalità Gaggenau Home Connect dipende dai servizi di Home Connect, che non sono disponibili in tutti i paesi. ⁴ Pentole compatibili nelle pagine di prodotto.

** Aspirazione, illuminazione, efficienza dei filtri grasso: dalla classe A alla G.



Piano cottura Flex Induction con aspirazione integrata	Piano cottura Flex Induction con aspirazione integrata
CV 282 101	—
CV 282 101M	—
—	CV 282 111
80	80
51,2	52
22,7	22,3
—/—	—/—
•/•/—	•/•/—
•	•
—	—
4	4
—	4
4	—
—	—
359/470/532/636	359/470/532/636
280/382/487/611	280/382/487/611
56,9	56,9
A**	A**
—	—
B**	B**
61/70	61/70
17	17
•	•
•/•	•/•
4	4
•	•
•/•	•/•
•	•
•	•
4	4
•	•
•	•
•/•/—	•/•/—
•	•
•	•
• ³	• ³
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 051 301 ¹	CA 051 301 ¹
CA 052 300 ¹	CA 052 300 ¹
CA 050 300 ¹	CA 050 300 ¹
CA 055 300 ¹	CA 055 300 ¹
ET-Nr. 17006... ¹	ET-Nr. 17006... ¹
CA 060 300 ¹	CA 060 300 ¹
CA 082 011 ¹ , CA 082 061 ¹ , CA 082 071 ¹	CA 082 011 ¹ , CA 082 061 ¹ , CA 082 071 ¹
CA 084 010 ¹	CA 084 010 ¹
7,4	7,4

Piani cottura a induzione Flex Induction serie 200



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
Profondità	(cm) 52	51,3 / 52
Profondità incassata	(cm) 5,6 / 5,5	5,6 / 5,5
Funzionamento		
Manopole integrate nel mobile / Manopole integrate nel pannello comandi	-/-	-/-
Display TFT / Twist-Pad / Controllo a sensori	-/*/-	-/*/-
Display bicromatico (bianco/arancione)	•	•
Zone cottura		
Numero zone cottura	5	5
Full Induction	—	—
Zona Flex Induction 21 x 19 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 21 x 38 cm (3300, con booster 3700 W)	—	2
Zona Flex Induction 23 x 19 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 23 x 38 cm (3300, con booster 3700 W)	4	—
Zona Flex Induction 24 x 19 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 24 x 38 cm (3300, con booster 3700 W)	—	—
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 15 cm (1400, con booster 2200 W)	—	1
Zona induzione ø 15 cm (1600, con booster 2200 W)	—	—
Zona induzione ø 19 cm (1800, con booster 3100 W)	—	1
Zona induzione ø 21 cm (2200, con booster 3700 W)	—	—
Zona induzione ø 21 cm (2500, con booster 3700 W)	—	—
Zona induzione ø 24 cm (2200, con booster 3700 W)	—	1
Zona induzione ø 28 cm (2400, 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	5	2
Funzione Professional cooking	•	•
Booster per pentole / padelle	•/*	•/*
Funzione mantenimento caldo	•	•
Numero timer	5	5
Contaminuti	•	•
Cronometro	•	•
Indicazione di calore residuo	•	•
Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione per pulizia display	•/*	•/*
Funzione pausa	—	—
Menu opzioni	•	•
Controllo cappa	• ²	• ²
Servizi digitali (Gaggenau Home Connect) con WiFi	• ³	• ³
Accessori		
Teppan Yaki n materiale multistrato GN1/1	—	—
Teppan Yaki in materiale multistrato per Flex Induction	CA 051 301 ¹	CA 051 301 ¹
Grill antiaderente in alluminio pressofuso per Flex Induction	CA 052 300 ¹	CA 052 300 ¹
Set di teglie Flex, 3 pezzi per Flex Induction	CA 050 300 ¹	CA 050 300 ¹
Teglia Flex grande per Flex Induction	CA 055 300 ¹	CA 055 300 ¹
Padella adatta per Frying Sensor, ø 20 - 32 cm ⁴	ET-Nr. 17006... ¹	ET-Nr. 17006... 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 L'utilizzo della funzionalità Gaggenau Home Connect dipende dai servizi di Home Connect, che non sono disponibili in tutti i paesi. ⁴ Pentole compatibili nelle pagine di prodotto.

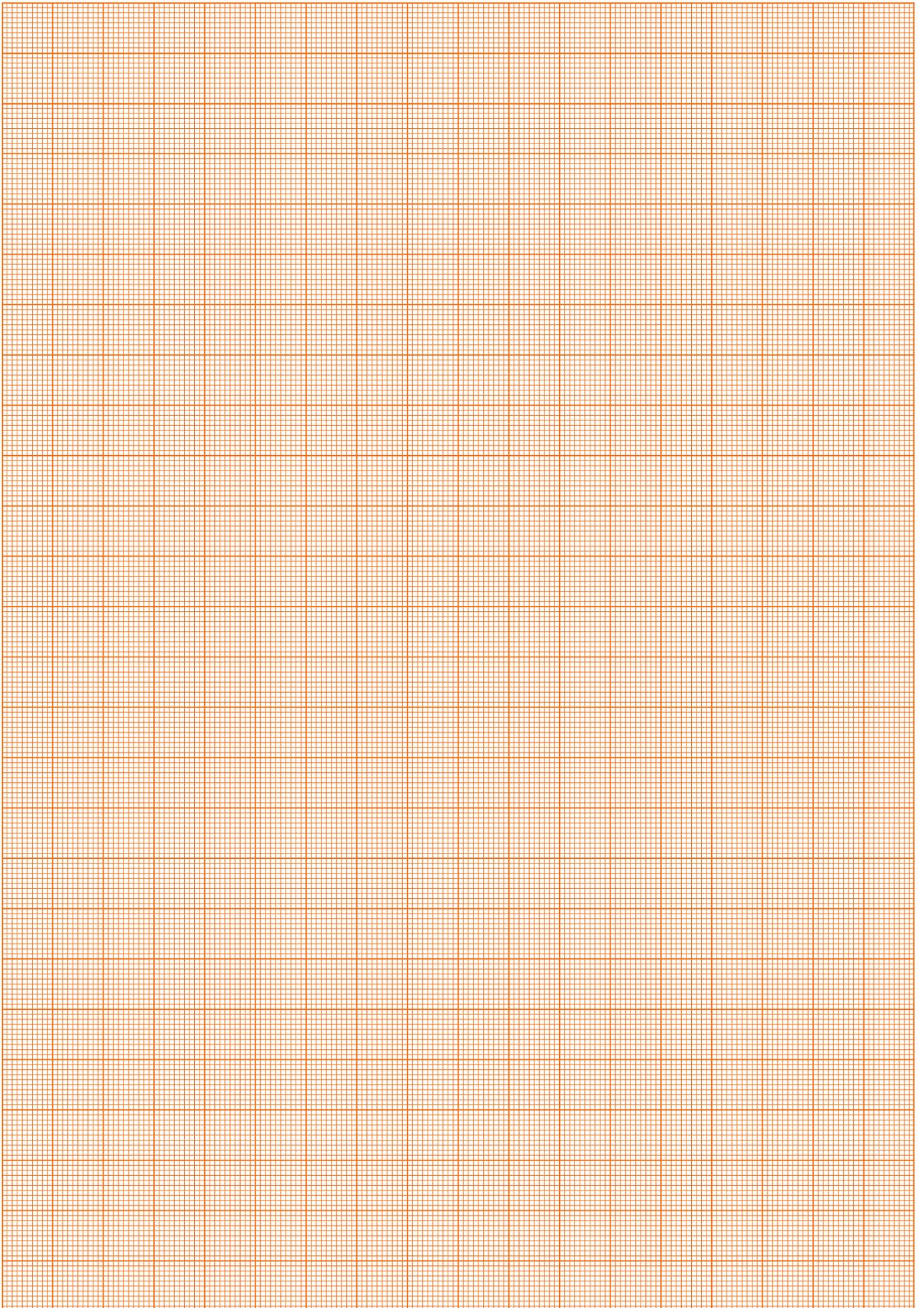
			
Piano Flex Induction	Piano Flex Induction	Piano Flex Induction	Piano Flex Induction
CI 282 102	CI 272 103	CI 262 105	—
CI 282 112	CI 272 113	CI 262 115	CI 261 115
80	70	60	60
51,3 / 52	51,2 / 52	51,2 / 52	52
5,6 / 5,5	5,6 / 5,5	5,6 / 5,5	5,5
—/—	—/—	—/—	—/—
—/•/—	—/•/—	—/•/—	—/—/•
•	•	•	•
4	4	4	4
—	—	—	—
—	—	—	—
4	4	4	2
2	—	—	—
2/—	1/—	1/—	1/—
—	—	—	—
—	—	—	—
—	—	—	—
—	—	—	1
—	—	—	—
—	—	—	1
—	—	—	—
—	—	—	—
17	17	17	17
•	•	•	•
•/•	•/•	•/•	—/—
4	4	4	—
•	•	•	—
•/•	•/•	•/•	•/•
•	•	•	•
4	4	4	4
•	•	•	•
•	•	•	—
•	•	•	•
•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/—
—	—	—	•
•	•	•	•
•2	•2	•2	•2
•3	•3	•3	•3
—	—	—	—
CA 051 301 ¹			
CA 052 300 ¹			
CA 050 300 ¹			
CA 055 300 ¹			
ET-Nr. 17006... ¹	ET-Nr. 17006... ¹	ET-Nr. 17006... ¹	ET-Nr. 17006... 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

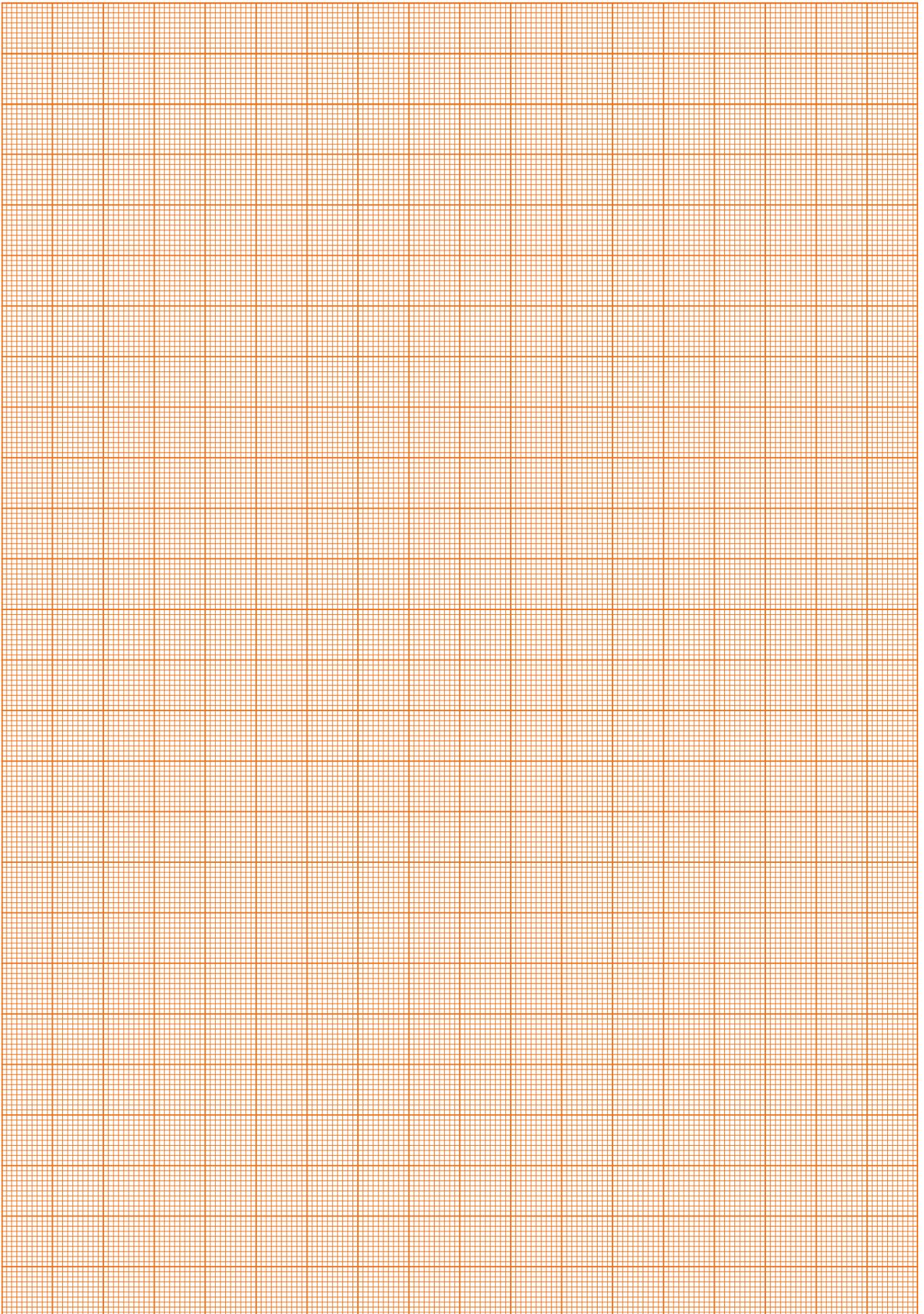
Piani cottura elettrici serie 200



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
Profondità	(cm) 52	52
Profondità incassata	(cm) 5,1 / 4,9	4,9
Funzionamento		
Manopole integrate nel mobile / Manopole integrate nel pannello comandi	-/-	-/-
Display TFT / Twist-Pad / Comandi a sensore	-/-*	-/-*
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 (1200 W) / ø 21 cm (2100 W, con booster 3000 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	-
Booster per pentole / padelle	•	•
Numero timer	5	4
Indicazione di calore residuo	•	•
Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione per pulizia display	•/•/-	•/•/-
Menu opzioni	•	•
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(kW) 11,0	8,3

* Di serie. — Non predisposto.





© Copyright
BSH Elettrodomestici S.p.a.
Via Marcantonio Colonna, 35
20149 Milano
www.gaggenau.it | info.it@gaggenau.com

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 Aprile 2025

La differenza ha nome Gaggenau