



VG491115F

Accessori integrati

1 x Anello WOK

Accessori opzionali

WP400001:

Padella wok

Accessori opzionali

CKG450000:

5 manopole Vario 400 gas VG 491 nere

CKG450010:

5 manopole Vario 400 gas VG 491 acciaio

VA420004:

Elemento congiunzione piani install.filo

VA420010:

Elemento congiunzione piani install.app.

Vario Domino, piano cottura a gas Serie 400
90 cm, Gas liquido 28-37 mbar

VG491115F

– Regolazione completamente elettronica della fiamma, su 12 livelli

– Perfetta combinazione con tutti gli apparecchi della serie Vario 400

– 5 bruciatori con una potenza fino a 17.8 kW

Regolazione completamente elettronica della fiamma, su 12 livelli.

Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera, per un controllo preciso e personalizzabile.

Precisa lavorazione dell'acciaio con spessore 3 mm

Possibile installazione ad appoggio o a filo top

Regolazione ultra precisa della fiamma

Controllo elettronico della fiamma con

riaccensione automatica in caso di spegnimento

Funzione cottura lenta

Solide griglie con superficie piana

Perfetta combinazione con tutti gli apparecchi della serie Vario 400

Zone cottura

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

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

2 bruciatori a corona doppia (165 W – 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

Accensione con un unico gesto.

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

Tutto il confort dell'accensione automatica.

Immediata accensione della fiamma con un unico gesto.

Caratteristiche

Funzione Simmer

Griglia in ghisa in tre parti con superficie piana.

Bruciatori in ottone.

Sicurezza

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

Indicazione del calore residuo.

Spegnimento automatico di sicurezza

Precauzioni di montaggio

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

Allineare le manopole con i bruciatori

Rispettare sempre i disegni relativi

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

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

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

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

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

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

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

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

Speciali ugelli ordinabili separatamente.

Il collegamento elettrico è indispensabile al funzionamento dell'apparecchio.

Apporto aria dall' alto.

Montaggio senza ripiano 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.

Con un assorbimento totale superiore a 11 kW è necessario rispettare le norme locali in materia di ventilazione, dimensioni del locale e combinazione di cappe di aspirazione o ricircolo.

La distanza minima tra il piano cottura a gas e il pensile sopra esso è 76 cm.

La distanza minima tra il piano cottura e la cappa è indicata nelle istruzioni di installazione dell'unità aspirante.

Non è consigliato l'abbinamento con il centro di aspirazione VL 414 per la distanza eccessiva tra il bruciatore centrale e la cappa stessa.

L' apparecchio può essere installato dall'alto.

Peso dell'apparecchio c.a. 30 kg.

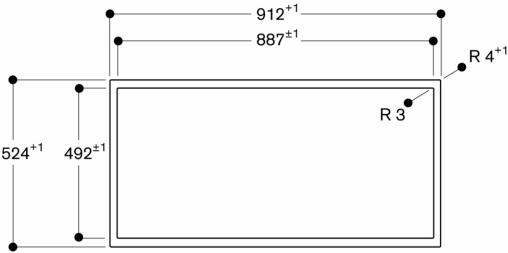
Valori di collegamento

Assorbimento totale gas 17.8 kW.

Assorbimento totale elettrico 15.0 W.

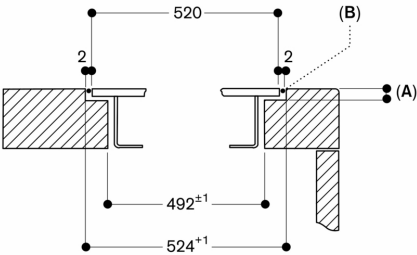
Cavo di allacciamento lunghezza 1.4 m con spina Schuko.

Vista dall'alto



Dimensioni in mm

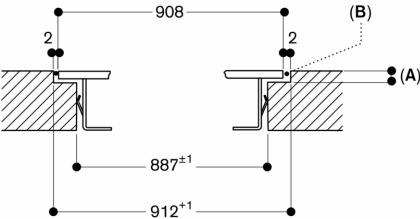
Sezione trasversale



A: 3.5^{0.5}
6.5^{0.5} in combinazioni con cucine a induzione senza telaio
B: riempire con silicone

Dimensioni in mm

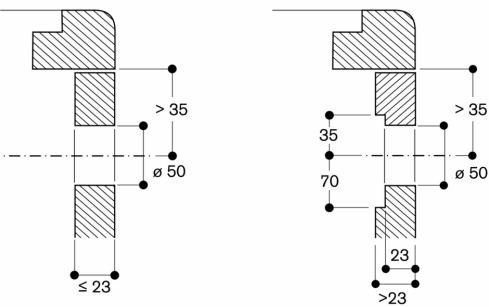
Sezione longitudinale



A: 3.5^{0.5}
6.5^{0.5} in combinazioni con cucine a induzione senza telaio
B: riempire con silicone

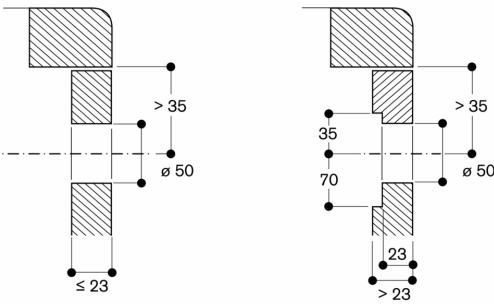
Dimensioni in mm

Montaggio manopola di comando, installazione a filo

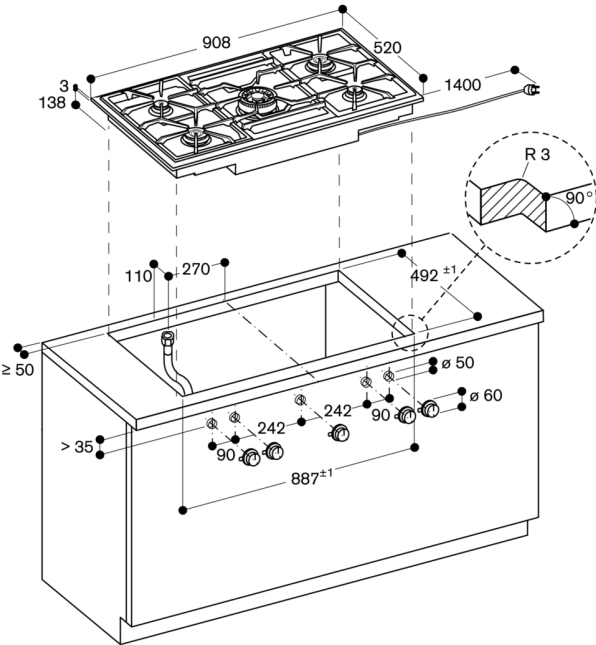


Dimensioni in mm

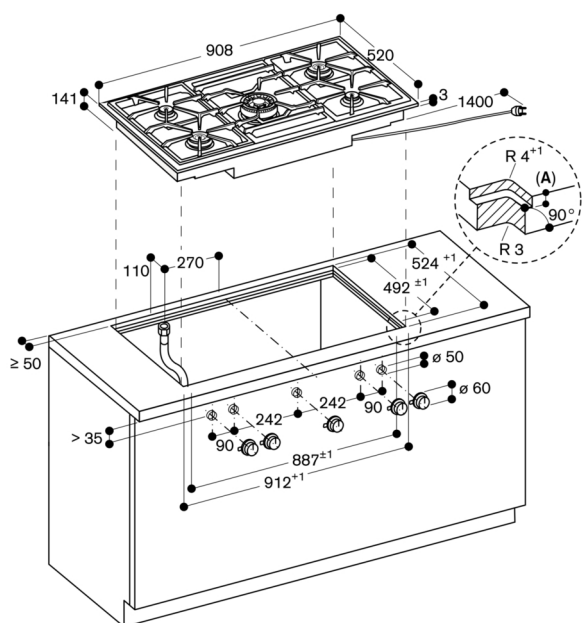
Montaggio manopola di comando, installazione in appoggio sopra il top



Dimensioni in mm



Dimensioni in mm



A: 3.5^{+0.5}
6.5^{+0.5} in combinazioni con cucine a induzione senza telaio

Dimensioni in mm