



CX492111

CA051300:

Wyposażenie dodatkowe elektrycznych kuch

CA060300:

Sensor gotowania

GN232110:

Teppan Yaki GN 1/1

GN232230:

naczynie Teppan Yaki GN 2/3 do płyty ind

VA420004:

Listwa montażowa Serie 400

VA420010:

Connecting strip Serie 400, top, short

Płyta indukcyjna Serie 400

90 cm

CX492111

Jedno duże, pełnopowierzchniowe pole grzewcze

Pełna dowolność ustawiania naczyń na całym obszarze pola indukcyjnego

Możliwość używania naczyń wszelkich rozmiarów i kształtów

Intuicyjna obsługa z wyświetlaczem dotykowym

Czujnik gotowania z funkcją kontrolowania temperatury w garnku

Funkcja profesjonalnego gotowania

Maksymalna moc grzania do 4,4 kW

Precyzyjna rama wykonanie ze stali szlachetnej o grubości 3 mm

Do montażu na blacie lub montaż na równi z blatem (flush)

Możliwa kombinacja z pozostałymi urządzeniami z serii Vario 400

Strefy gotowania

Jedna przestrzeń do gotowania o powierzchni 3200 cm².

Na płycie można jednocześnie umieścić do 6 naczyń.

Obsługa

Łatwy w obsłudze dotykowy kolorowy wyświetlacz graficzny TFT z czytelnymi ustawieniami

Elektroniczne sterowanie 17 poziomów mocy.

Wyposażenie

Funkcja sensoru gotowania.

Funkcja profesjonalnego gotowania.

Funkcja dynamicznego gotowania.

Funkcja Teppan Yaki.

Funkcja Booster dla garnków.

Funkcja Booster dla patelni.

Funkcja utrzymania ciepła.

Indywidualne wykrywanie obecności naczyń

Timer dla każdego miejsca grzania

Stoper.

Minutnik

Informacja o ustawieniach i aktualnych warunkach pieczenia

Zarządzanie mocą

Możliwość sterowania okapem z poziomu płyty (z odpowiednim urządzeniem).

Integracja z siecią domową dla usług serwisowych (Home Connect) przez WiFi.

Korzystanie z funkcji Home Connect zależy od usług Home Connect, które nie są dostępne w każdym kraju. Więcej informacji można uzyskać pod adresem home-connect.com.

Bezpieczeństwo

Wyłącznik główny

Wskaźnik ciepła resztkowego

Zabezpieczenie przed uruchomieniem przez dzieci

Blokada bezpieczeństwa

Funkcja pauzy.

Wskazówki projektowe

W zależności od rodzaju instalacji płyty (na blacie lub na równi z blatem) trzeba przestrzegać właściwych rysunków technicznych

W przypadku łączenia kilku urządzeń z serii Vario 400, między urządzeniami należy umieścić listwę regulacyjną VA420. Zależnie od rodzaju instalacji, należy zamontować odpowiednią listwę regulacyjną.

Szczególnie w przypadku cienkich blatów roboczych należy zapewnić podparcie przy pomocy odpowiedniej konstrukcji, aby uzyskać odpowiednią nośność i stabilność. Należy uwzględnić wagę urządzenia oraz dodatkowe obciążenia.

Dodatkowe wskazówki dotyczące montażu równo z blatem:

Montaż możliwy jest w blatach z kamienia, materiałów syntetycznych lub litego drewna. Konieczne jest zapewnienie odporności na działanie wysokiej temperatury oraz szczelności krawędzi wycięcia. W przypadku innych materiałów należy skonsultować się z producentem blatu.

Rowek musi być ciągły i prosty, aby zapewnić równomierne ułożenie urządzenia na uszczelce. Nie stosować wyłożenia, które nie składa się z jednego ciągłego elementu.

Szerokość złącza może się różnić ze względu na tolerancję wielkości zastosowanych połączeń oraz wycięcia w blacie.

W przypadku montażu kilku urządzeń w oddzielnych wycięciach, między poszczególnymi wycięciami należy uwzględnić pas oddzielający o szerokości minimum 50mm.

Przystosowana tylko do naczyń ferromagnetycznych.

Nie można korzystać z woka WP 400 001.

Urządzenie można docisnąć w blat od góry.

Waga urządzenia: ok. 30 kg.

Dane techniczne / Podłączenie

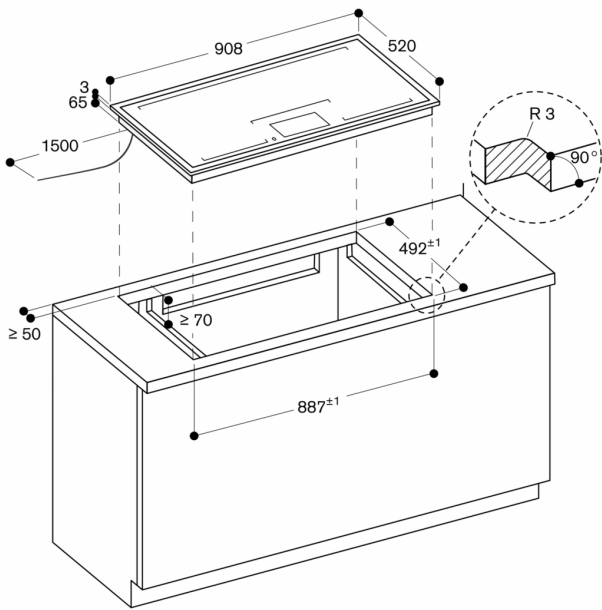
Moc przyłączeniowa: 7.4 kW

Długość kabla 1.5 m (bez wtyczki)

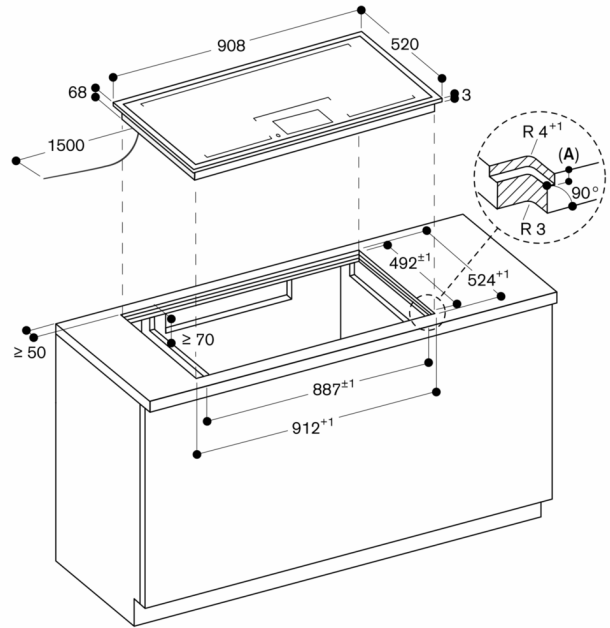
Zużycie energii w trybie gotowości / wyświetlanie 0.5 W.

Pobór mocy w trybie gotowości / sieć 2.0 W.

Sprawdź w instrukcji obsługi jak wyłączyć moduł WiFi



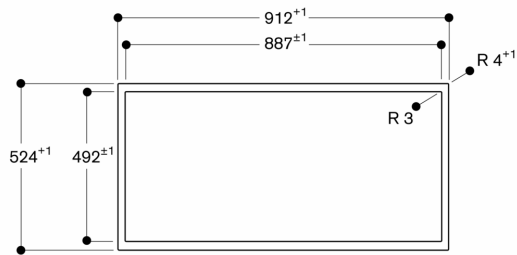
wymiary w mm



A: 3,5^{0,5}

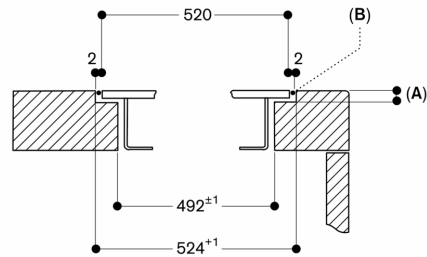
Wymiary w mm

Widok z góry



Wymiary w mm

Przekrój poprzeczny

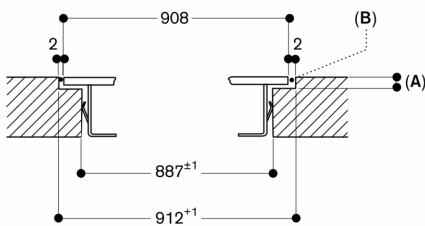


A: 3,5^{0,5}

B: Wypełnienie z silikonu

Wymiary w mm

Przekrój podłużny



A: 3,5^{0,5}

B: Wypełnienie z silikonu

Wymiary w mm