



CX480111

GN232110:
Teppan Yaki GN 1/1

GN232230:
Teppan Yaki GN 2/3

VA420000:
Verbindungsleiste Serie 400, flush, kurz

VA420001:
Verbindungsleiste Serie 400, flush, lang

VA420010:
Verbindungsleiste Serie400,aufgeset, kurz

VA420011:
Verbindungsleiste Serie400,aufgeset, lang

VA450800:
Ausgleichsleiste 80cm Serie 400

Vollflächen-Induktionskochfeld Serie 400 80 cm CX480111

- Grenzenloses Kochvergnügen
 - Dynamische Koch-Funktion: flexible Einteilung des Kochfelds in horizontale Zonen
 - Eine einzige große Kochfläche
- Freies Platzieren des Kochgeschirrs
Alle Größen und Formate von Kochgeschirr einsetzbar
Intuitive Steuerung aller Funktionen über TFT-Touch-Display
Max. Leistung für großes Kochgeschirr von bis zu 4.6 kW
Präzise verarbeiteter 3 mm starker Edelstahl
Wahlweise aufgesetzter Einbau mit sichtbarer Kante oder dezent flächenbündig integriert
Mit weiteren Vario Geräten der Serie 400 perfekt kombinierbar

Kochzonen

Eine einzige Kochfläche von 2800 cm².
Gleichzeitiger Einsatz von max. 4
Kochgeschirren auf dem Kochfeld möglich.

Bedienung

Benutzerfreundliches farbiges
TFT-Touch-Display mit Bedienhinweisen.
Elektronische Regelung in 17 Leistungsstufen.

Ausstattung

Booster-Funktion.
Individuelle Topferkennung.
Kochzeit-Automatik für jede Kochstelle.
Timer.
Info-Taste mit Bedienhinweisen.
Energie-Management.

Sicherheit

Hauptschalter.
Restwärmanzeige.
Kindersicherung.
Display-Reinigungsschutz.

Planungshinweise

Je nach Einbauart (aufgesetzt oder flächenbündig) auf die spezifische Festlegung des Ausschnittes achten.
Bei der Montage mit Geräteabdeckung VA 440 oder Ausgleichsleiste VA 450 muss der zusätzliche Platzbedarf in der Tiefe berücksichtigt werden.
Bei einer Kombination von mehreren Geräten mit mindestens einer Geräteabdeckung ist die Ausgleichsleiste VA 450 erforderlich, um die Tiefe der Geräte ohne Geräteabdeckung auszugleichen.
Bei der Kombination mehrerer Vario Geräte der Serie 400 muss eine Verbindungsleiste VA 420 zwischen den Geräten eingesetzt werden. Je nach Einbauart entsprechende Verbindungsleiste vorsehen.
Das Montagesystem erfordert im Ausschnitt eine Seitenkantenhöhe von mind. 10 mm für aufgesetzten Einbau und von mind. 13 mm für flächenbündigen Einbau. Auf eine durchgängige Schnittfläche von 90° achten.

Die Tragfähigkeit und die Stabilität insbesondere bei dünnen Arbeitsplatten ist durch geeignete Unterkonstruktionen sicherzustellen. Gerätegewicht inkl. zusätzlicher Beladung berücksichtigen.

Zusätzliche Hinweise für flächenbündigen Einbau:

Der Einbau eignet sich in Arbeitsplatten aus Stein, synthetischem Material oder Massivholz. Hitzebeständigkeit und wasserdichte Versiegelung der Schnittkanten sind zu berücksichtigen. Bei anderen Materialien stimmen Sie sich bezüglich der Verwendung mit dem Arbeitsplatten-Hersteller ab.

Die Nut muss durchgängig und eben sein, um eine gleichmäßige Auflage der Geräte auf der Dichtung zu gewährleisten. Keine punktuellen Unterfütterungen verwenden.

Durch Maßtoleranzen der Kombinationen und des Arbeitsplattenausschnittes kann die Fugenbreite variieren.

Bei der Montage mehrerer Geräte in Einzelausschnitten muss eine Stegbreite von 50 mm zwischen den Einzelausschnitten geplant werden.

Nur geeignet für eisenmagnetisches Kochgeschirr. Für eine optimale Temperaturverteilung wird Kochgeschirr mit Sandwichboden empfohlen.

Die Wokpfanne WP 400 001 ist auf diesem Gerät nicht einsetzbar.

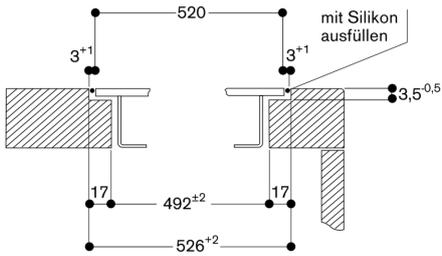
Gerät ist von oben in die Arbeitsplatte einschnappbar.

Gerätegewicht: ca. 28.

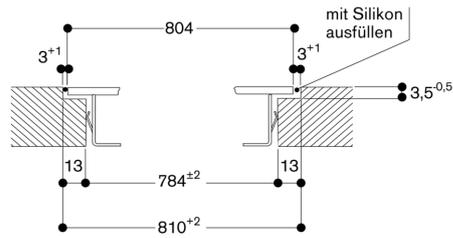
Anschlussdaten

Gesamtanschlusswert 7.2 kW.
Anschlusskabel 1.50 m ohne Stecker.

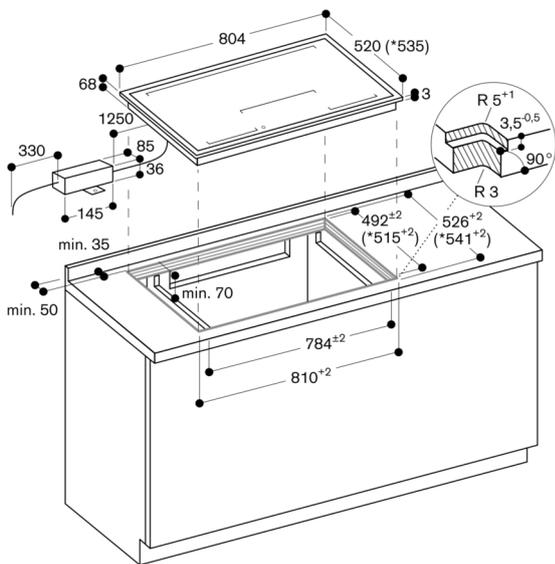
Querschnitt



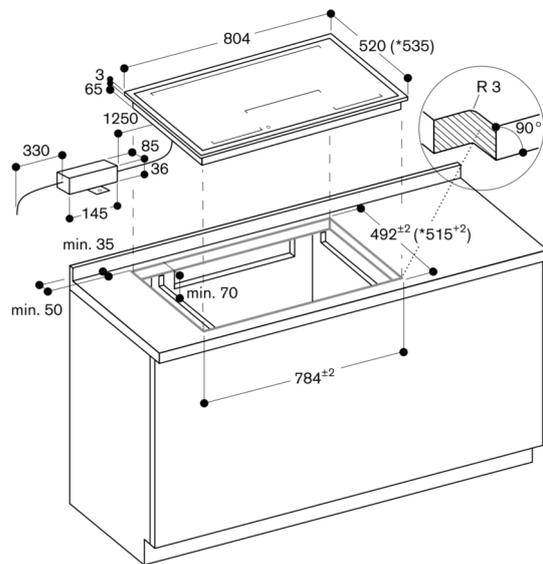
Längsschnitt



Bei Montage mit Geräteabdeckung oder Ausgleichsleiste, auf den tieferen Ausschnitt und die Nutbreite vorne und hinten achten.

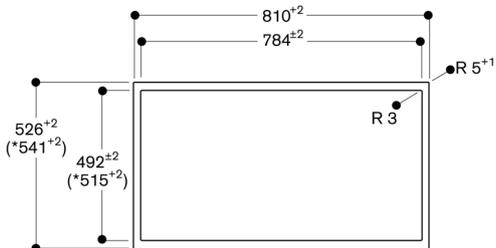


* mit Ausgleichsleiste.
Separate Planungshinweise beachten.



* mit Ausgleichsleiste.
Separate Planungshinweise beachten.

Ansicht von oben



* mit Ausgleichsleiste.