

VI482111

#### Sonderzubehör

GP900002:

Bratsensor-Pfanne Ø 19 cm

GP900003:

Bratsensor-Pfanne Ø 21 cm

GP900004:

Bratsensor-Pfanne Ø 28 cm

GP900001:

Bratsensor-Pfanne Ø 15 cm

#### Sonderzubehör

VA420000:

Verbindungsleiste Serie 400, flush, kurz

VA420010:

Verbindungsleiste Serie400,aufgesetzt,kurz

## Vario induction hob 400 series

80 cm

VI482111

Flex-Funktion zur Kombination der rechteckigen Kochflächen

Freies Platzieren des Kochgeschirrs innerhalb der zusammenschalteten Kochflächen mit automatischer Erweiterung bis zu 32 cm Breite  
Bratsensor-Funktion zur Temperaturregelung in Pfannen

Anwendungsbezogene Steuerung aller Funktionen über zweifarbige Anzeige

Massiver Edelstahl-Bedienknebel

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

2 Flex-Induktionskochflächen von jeweils 19x23 cm (2200 W, mit Booster 3700 W), zusammenschaltet 38x23 cm (3300 W, mit Booster 3700 W), mit automatischer Erweiterung bis zu 30x32 cm (3300 W, mit Booster 3700 W).

#### Bedienung

Bedienknebel mit Leuchtring, Kochzonen- und Leistungsmarkierung.

Elektronische Regelung in 12 Stufen (1...12).  
Benutzerfreundliche Bedienung durch zweifarbige Anzeige (weiss / orange).

#### Ausstattung

Flex-Funktion für rechteckige Kochflächen.

Bratsensor-Funktion.

Booster-Funktion.

Stoppuhr.

Kurzzeitwecker.

Optionsmenü.

#### Sicherheit

Einzel-Restwärmeanzeige.

Sicherheitsabschaltung.

#### Planungshinweise

Je nach Einbauart (aufgesetzt oder flächenbündig) auf die spezifische Festlegung des Ausschnittes und der Knebelpositionen achten.

Die Knebel können in Abstimmung mit den Kochflächen horizontal positioniert werden.  
Wenn die Blendenstärke 23 mm überschreitet, muss die Skizze "Montage Bedienknebel" beachtet werden (hinten muss ausgespart werden).

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.

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. 20.

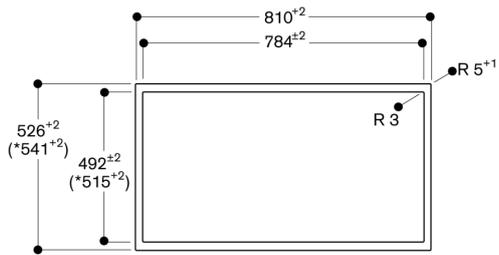
#### Anschlussdaten

Gesamtanschlusswert 7.4 kW.

Anschlusskabel 1.5 m ohne Stecker.



Ansicht von oben



\* mit Ausgleichsleiste.