



CI261114

Sonderzubehör

Sonderzubehör

Induktionskochfeld Serie 200

60 cm

CI261114

- Massiver Edelstahlrahmen
- Ovale Bräterzone, schaltet sich automatisch zu
- Sensor-Bedienung mit direkter Anwahl der Leistungsstufe
- 1 Induktions-Kochzone ø 18 cm (1800 W, mit Booster 3100 W), mit automatischer Zuschaltung auf Bräterzone 18x28 cm (2000 W, mit Booster 3700 W).
- 1 Induktions-Kochzone ø 21 cm (2200 W, mit Booster 3700 W).
- Massiver Edelstahlrahmen
- Ovale Bräterzone, schaltet sich automatisch zu
- Sensor-Bedienung mit direkter Anwahl der Leistungsstufe

Kochzonen

1 Induktions-Kochzone ø 18 cm (1800 W, mit Booster 3100 W), mit automatischer Zuschaltung auf Bräterzone 18x28 cm (2000 W, mit Booster 3700 W).

1 Induktions-Kochzone ø 21 cm (2200 W, mit Booster 3700 W).

1 Induktions-Kochzone ø 18 cm (1800 W, mit Booster 3100 W).

1 Induktions-Kochzone ø 15 cm (1400 W, mit Booster 2200 W).

Bedienung

Sensor-Bedienung mit direkter Anwahl der Leistungsstufe.

Kochzonenmarkierung.

Elektronische Regelung in 17 Leistungsstufen.

Ausstattung

Booster-Funktion für jede Kochzone.

Kochzeit-Automatik bis 99 Minuten.

Kurzzeitwecker.

Optionsmenü.

Energie-Management.

Sicherheit

Hauptschalter.

Betriebsanzeige.

Topferkennung.

2-stufige Restwärmeanzeige.

Kindersicherung.

Sicherheitsabschaltung.

Planungshinweise

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.

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 unten zu befestigen.

Gerätengewicht: ca. 13 kg

Anschlussdaten

Gesamtanschlusswert 7.4 kW.

Anschlusskabel 1.50 m ohne Stecker.

