



C|292110
Flex-Induktionskochfeld Serie 200
Edelstahlrahmen
Breite 90 cm

Massiver Edelstahlrahmen
Flex-Funktion zur Kombination der rechteckigen Kochflächen
Freies Platzieren des Kochgeschirrs innerhalb der zusammenschalteten Kochflächen
Profikoch-Funktion zur Aufteilung des Kochfeldes in definierte Leistungszonen
Kochsensor-Funktion zur Temperaturregelung in Töpfen
Bratsensor-Funktion zur Temperaturregelung in Pfannen
Große Kochzone für Töpfe bis zu ø 32 cm
Twist-Pad-Bedienung mit abnehmbarem Magnetknebel
Anwendungsbezogene Steuerung aller Funktionen über zweifarbige Anzeige

Farbvarianten

C|292110
Edelstahlrahmen
Breite 90 cm

Sonderzubehör

CA051300
Teppan Yaki Platte aus Mehrschichtenmaterial
CA052300
Grillplatte aus Aluminiumguss
CA060300
Kochsensor zur Temperaturregulierung in Töpfen
CA230100
Schwarzer Magnetknebel für Induktionskochfelder Serie 200
GP900001
Bratsensor-Pfanne aus Edelstahl
GP900002
Bratsensor-Pfanne aus Edelstahl
GP900003
Bratsensor-Pfanne aus Edelstahl
GP900004
Bratsensor-Pfanne aus Edelstahl

Kochzonen

2 Flex-Induktionskochflächen 19x23 cm (2200 W, mit Booster 3700 W), zusammenschaltet 38x23 cm (3300 W, mit Booster 3700 W).
2 Flex-Induktionskochflächen 19x23 cm (2200 W, mit Booster 3700 W), zusammenschaltet 38x23 cm (3300 W, mit Booster 3700 W).
1 Induktionskochzone ø 21 cm (2200 W, mit Booster 3700 W) mit automatischer Zuschaltung auf ø 26 cm (2600 W, mit Booster 3700 W) und auf ø 32 cm (3300 W, mit Booster 3700 W).

Bedienung

Twist-Pad-Bedienung mit abnehmbarem Magnetknebel.
Benutzerfreundliche Bedienung durch zweifarbige Anzeige (weiss / orange).
Markierung der Kochzonen und Kochflächen.
Elektronische Regelung in 17 Leistungsstufen.

Ausstattung

Flex-Funktion für rechteckige Kochflächen.
Profikoch-Funktion.
Kochsensor-Funktion (bei Verwendung des Kochsensors CA 060 300).
Bratsensor-Funktion.
Booster-Funktion Töpfe.
Booster-Funktion für Pfannen.
Warmhalte-Funktion.
Stoppuhr.
Kochzeit-Automatik bis 99 Minuten.
Kurzzeitwecker.
Optionsmenü.
Energie-Management.

Sicherheit

Hauptschalter.
Betriebsanzeige.
Topferkennung.
2-stufige Restwärmanzeige.
Kindersicherung.
Sicherheitsabschaltung.

Planungshinweise

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.
Eintauchtiefe 55 mm.
Zwischenboden empfohlen.
Gerät ist von unten zu befestigen.
Spannbereich Muldenspanner: 20 - 40 mm.
Gerätgewicht: ca. 22 kg.

Anschlussdaten

Gesamtanschlusswert 11,1 kW.

Ausstattungsmerkmale

Gerätetyp
Kochstelle Glaskeramik

Bauform
Eingebaut

Energiequelle
Elektro

Anzahl der Kochzonen, die gleichzeitig benutzt werden können
5

Bedienelemente
Nischenmaße (H x B x T) (mm)
55 x 880-880 x 490-490

Gerätebreite (mm)
908

Abmessungen des Gerätes (mm)
55 x 908 x 520

Abmessungen des verpackten Gerätes (mm)
126 x 1073 x 603

Nettogewicht (kg)
22,165

Bruttogewicht (kg)
24,0

Restwärmanzeige
Getrennt

Lage der Steuerung
Vorne

Art der Steuerung
Hauptoberflächenmaterial
Glaskeramik

Oberflächenfarbe
Edelstahl, Schwarz

Rahmenfarbe
Edelstahl

Approbationszertifikate
AENOR, CE

Länge Anschlusskabel (cm)
150

EAN-Nummer
4242006248987

Verbrauchs- und Anschlusswerte

Elektroanschlusswert (W)
11100

Gasanschlusswert (W)

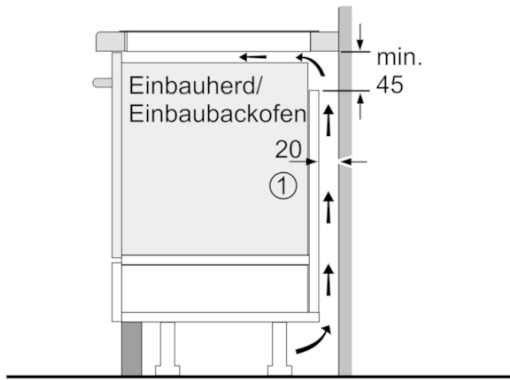
Absicherung (A)

Spannung (V)
220-240

Frequenz (Hz)
60; 50

erstellt am 2020-02-19
Seite 1

Anschlusskabel 1,5 m ohne Stecker.



①
Lüftungspalt muß
vorgesehen werden.

Maße in mm

