



**CX480111**  
**Vollflächen-Induktionskochfeld Serie 400**  
**Edelstahlrahmen**  
**Breite 80 cm**

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 cm<sup>2</sup>.  
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.  
Sicherheitsabschaltung.  
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.

#### Ausstattungsmerkmale

**Gerätetyp**  
Kochstelle Glaskeramik

**Bauform**  
Eingebaut

**Energiequelle**  
Elektro

**Anzahl der Kochzonen, die gleichzeitig  
benutzt werden können**  
4

**Bedienelemente**

**Nischenmaße (H x B x T) (mm)**  
65 x 780-780 x 490-490

**Gerätebreite (mm)**  
804

**Abmessungen des Gerätes (mm)**  
65 x 804 x 520

**Abmessungen des verpackten Gerätes  
(mm)**  
120 x 930 x 615

**Nettogewicht (kg)**  
27,504

**Bruttogewicht (kg)**  
29,0

**Restwärmanzeige**  
Getrennt

**Lage der Steuerung**  
Vorne

**Art der Steuerung**

**Hauptoberflächenmaterial**

**Oberflächenfarbe**  
anthrazit, Edelstahl

**Rahmenfarbe**  
Edelstahl

**Approbationszertifikate**  
AENOR, CE

**Länge Anschlusskabel (cm)**  
150

**EAN-Nummer**  
4242006218645

#### Verbrauchs- und Anschlusswerte

**Elektroanschlusswert (W)**  
7200

**Gasanschlusswert (W)**

**Absicherung (A)**

**Spannung (V)**  
220-240

**Frequenz (Hz)**  
50; 60

erstellt am 2019-09-24  
Seite 1

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.  
Zwischenboden empfohlen.  
Gerät ist von oben in die Arbeitsplatte  
einschnappbar.  
Gerätegewicht: ca. 28 kg.

#### Anschlussdaten

Gesamtanschlusswert 7,2 kW.  
Anschlusskabel 1,5 m ohne Stecker.

#### Farbvarianten

CX480111  
Edelstahlrahmen  
Breite 80 cm

#### Sonderzubehör

GN232110  
Teppan Yaki Platte aus  
Mehrschichtenmaterial,  
GN232230  
Teppan Yaki Platte aus  
Mehrschichtenmaterial,

#### Installationszubehör

VA420000  
Verbindungsleiste zur Kombination mit  
weiteren Vario Geräten der Serie 400  
bei flächenbündigem Einbau

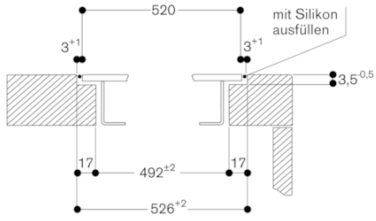
VA420001  
Verbindungsleiste zur Kombination  
mit weiteren Vario Geräten der Serie  
400 bei flächenbündigem Einbau mit  
Geräteabdeckung/Ausgleichsleiste

VA420010  
Verbindungsleiste zur Kombination mit  
weiteren Vario Geräten der Serie 400  
bei aufgesetztem Einbau

VA420011  
Verbindungsleiste zur Kombination  
mit weiteren Vario Geräten der Serie  
400 bei aufgesetztem Einbau mit  
Geräteabdeckung/Ausgleichsleiste

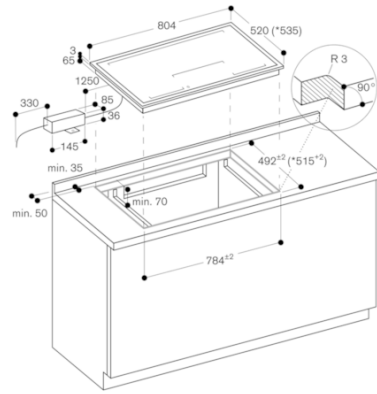
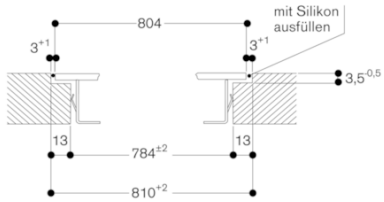
VA450800  
Edelstahl-Ausgleichsleiste 80 cm

Querschnitt



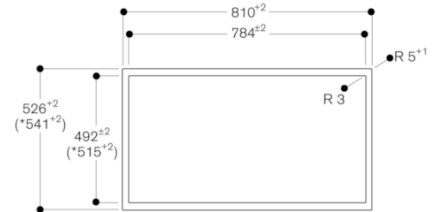
Bei Montage mit Geräteabdeckung oder Ausgleichsleiste, auf den tieferen Ausschnitt und die Nutbreite vorne und hinten achten.

Längsschnitt

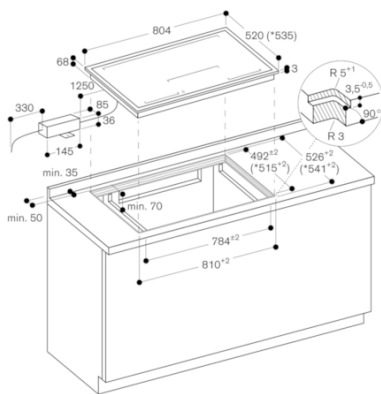


\* mit Ausgleichsleiste.  
 Separate Planungshinweise beachten.

Ansicht von oben



\* mit Ausgleichsleiste.



\* mit Ausgleichsleiste.  
 Separate Planungshinweise beachten.