



**CX480111**  
**Table de cuisson induction Full Zone**  
**Série 400**  
**Cadre en inox**  
**Largeur 80 cm**

**Une seule grande surface de cuisson**  
**Emplacement libre des casseroles**  
**Toutes les tailles et formes de casseroles peuvent être utilisées**  
**Ecran TFT offre une gestion intuitive de toutes les fonctions**  
**Puissance max. restituée pour gros récipients jusqu'à 4.6 kW**  
**Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision**  
**Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan**  
**Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400**

#### Zones de cuisson

Une seule grande surface de cuisson de 2800 cm<sup>2</sup>.  
Jusqu'à 4 récipients peuvent être utilisés simultanément sur la table.

#### Bandeau de commande

Ecran TFT couleur pour une gestion intuitive des fonctions avec affichage des opérations.  
Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

#### Caractéristiques

Fonction Booster.  
Détection individuelle des récipients.  
Minuterie coupe-circuit pour chaque récipient.  
Minuterie indépendante.  
Touche info avec conseils d'utilisation.  
Régulateur d'énergie.

#### Sécurité

Interrupteur principal.  
Indicateur de chaleur résiduelle.  
Sécurité enfants.  
Nettoyage de l'écran possible à tout moment.  
Coupure de sécurité.

#### Conseils d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan de travail ou à fleur de plan), respecter les spécificités des découpes.  
Lors de l'installation avec le couvercle VA 440 ou la barrette d'ajustement VA 450, il faut prévoir l'espace supplémentaire dans la profondeur.  
Pour une combinaison de plusieurs Vario Série 400, dont 1 au moins avec un couvercle, la barrette d'ajustement VA 450 est nécessaire pour compenser la profondeur des appareils sans couvercle.  
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.  
Le système de montage nécessite une découpe avec un rebord d'au moins 10 mm pour un montage sur le plan avec cadre apparent et d'au moins 13 mm lorsqu'il est affleurant. S'assurer que la section de coupe est de 90° en continu.  
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

#### Caractéristiques

**Appellation produit/famille**  
Foyer en vitrocéramique  
**Type de construction**  
Encastrable  
**Type d'énergie**  
Électricité  
**Combien de foyers peuvent-ils être utilisés simultanément**  
4  
**Système de commandes**  
**Niche d'encastrement (mm)**  
65 x 780-780 x 490-490  
**Largeur de l'appareil**  
804  
**Dimensions du produit (mm)**  
65 x 804 x 520  
**Dimensions du produit emballé (mm)**  
120 x 930 x 615  
**Poids net (kg)**  
27,504  
**Poids brut (kg)**  
29,0  
**Témoin de chaleur résiduelle**  
Indépendant  
**Emplacement du bandeau de commande**  
Devant de la table  
**Types de commandes extérieures**  
**Matériau de base de la surface**  
Couleur de la surface  
Acier inox, Anthracite  
**Couleur du cadre**  
Acier inox  
**Certificats de conformité**  
AENOR, CE  
**Longueur du cordon électrique (cm)**  
150  
**Code EAN**  
4242006218645

#### Types de consommation et de connexion

**Puissance maximum de raccordement électrique (W)**  
7200  
**Puissance maxi gaz en W**  
**Intensité (A)**  
**Tension (V)**  
220-240  
**Fréquence (Hz)**  
50; 60  
**2019-09-24**  
Page 1

Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :  
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.  
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.  
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.  
Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.  
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.  
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.  
Prévoir un plancher intermédiaire.  
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.  
Poids de l'appareil : env. 28 kg.

#### Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7,2 kW.  
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.

#### Autres couleurs disponibles

**CX480111**  
**Cadre en inox**  
**Largeur 80 cm**

#### Accessoires en option

**GN232110**  
**Teppan Yaki composé de plusieurs couches de métal**  
**GN232230**  
**Teppan Yaki composé de plusieurs couches de métal**

#### Installation Accessories

**VA420000**  
**Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400**  
**VA420001**  
**Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement**  
**VA420010**  
**Barrette de jonction pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400**  
**VA420011**  
**Barrette de jonction pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.**  
**VA450800**  
**Barrette d'ajustement en inox 80 cm.**

