

CX482111

Индукционная варочная панель Серия 400 80 cm

CX482111

Одна большая зона нагрева
Свободное размещение посуды для приготовления любого размера и формы в любом месте варочной поверхности
Может использоваться посуда любого размера и формы
Интуитивное управление всеми функциями посредством сенсорного TFT-дисплея
Сенсор нагрева для контроля температуры кастрюли
Функция профессионального приготовления
Максимальная мощность при использовании крупной посуды до 4,4 кВт
Высококачественная обработка: рама из 3 мм нержавеющей стали
Для установки внакладку или заподлицо
Прекрасно сочетается с другими приборами серии Vario 400

Зоны нагрева

Единая зона нагрева площадью 2750 cm^2
Одновременная работа с 5ю кастрюлями или сковородами

Управление

Цветной сенсорный TFT-дисплей с указаниями по обслуживанию.
Электронное управление мощностью .

Особенности

Сенсор приготовления
Функция профессионального приготовления.
Динамический режим
Функция теппан яки
Функция Booster для кастрюль.
Функция Booster для сковород.
Функция поддержания в теплом состоянии.
Индивидуальное распознавание наличия посуды.
Таймер для каждой зоны нагрева
Функция Stopwatch.
Краткосрочный таймер
Кнопка для вызова информации с указаниями по обслуживанию.
Регулировка мощности варочной панели.
Управление вытяжкой через варочную панель (вытяжка должна быть совместима с варочной панелью).
Встроенный WiFi модуль для удаленного управления прибором с помощью смартфона (с помощью приложения Home Connect).
Доступность функций Home Connect зависит от доступности приложения в Вашей стране. Приложение Home Connect доступно не во всех странах. Более подробная информация на сайте www.home-connect.com.

Безопасность

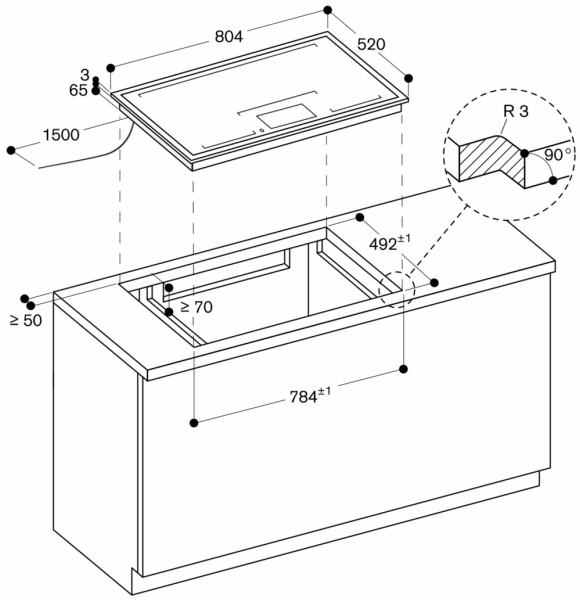
Главный выключатель.
Индикаторы остаточного тепла для каждой конфорки
Защита от детей.
Защита на время отпуска
Пауза

Рекомендации по монтажу

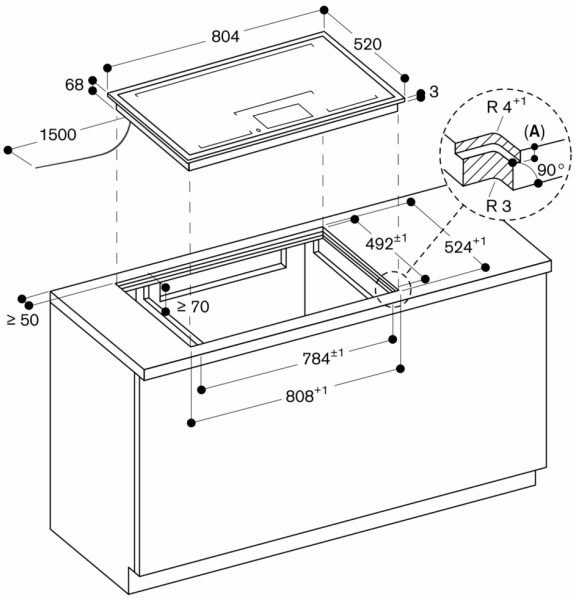
В зависимости от способа установки (в накладку на столешницу или заподлицо, с крышкой или без) расположение ниши и положение переключателей может варьироваться.
При комбинировании с другими Vario-приборами серии 400 необходимо заказывать соединительную планку VA420. Тип соединительной планки зависит от варианта монтажа приборов.
Если рабочая поверхность тонкая, её необходимо укрепить. Необходимо учитывать вес прибора и дополнительную нагрузку.
Дополнительные рекомендации для установки заподлицо:
Установка возможна в столешницу, сделанную из камня, синтетического материала или массива дерева. Необходимо учитывать нагрев и водостойкость. По поводу других материалов проконсультируйтесь со специалистом.
Вырез должен быть сплошным.
Общая ширина может изменяться в пределах допустимых отклонений и в зависимости от выреза столешницы.
При установке нескольких приборов в отдельные ниши необходимо учесть зазор между ними 50 мм.
На панели должна использоваться посуда, пригодная для индукции.
Сковорода WOK WP 400 001 не может использоваться на этом приборе.
Крепление прибора к столешнице производится сверху
Вес прибора: ок. 26.

Подключение

Мощность подключения 7.4 кВт.
Электрический кабель без вилки длиной 1.50 м
Потребляемая мощность в режиме ожидания/выключенного дисплея 0.5 Вт.
Потребляемая мощность в режиме ожидания/сети 2 Вт.
Для отключения WiFi модуля обратитесь к руководству пользователя.



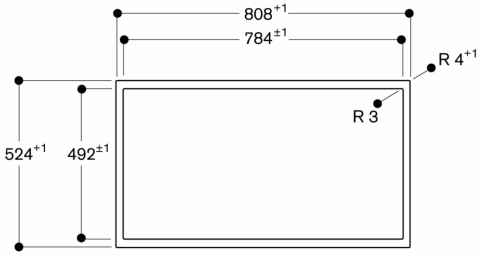
размеры в мм



A: 3,5$^{-0,5}$

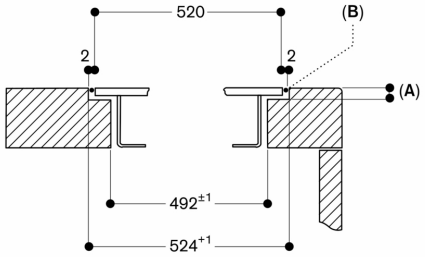
Размеры в мм

Вид сверху



Размеры в мм

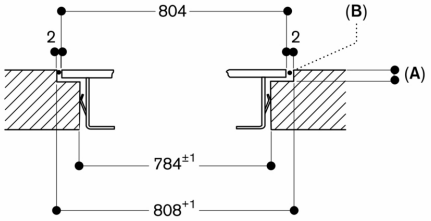
Поперечный разрез



A: 3,5$^{-0,5}$
B: Заполнение силиконом

Размеры в мм

Продольный разрез



A: 3,5$^{-0,5}$
B: Заполнение силиконом

Размеры в мм