



CI262115

Дополнительные принадлежности

CA050300:

Набор форм Flex, 3 шт.

CA051301:

Теплантаки

CA052300:

Пластина-гриль

CA055300:

Большая форма Flex

CA230100:

Магнитная ручка, чёрная

Индукционная панель Flex серии 200 60 см

CI262115

- Свободное размещение посуды.

- Функция профессионального приготовления: разделение панели на заданные температурные области.

- Магнитный Twist-Pad: нерж. сталь или чёрный.

- Функция Flex для объединения прямоугольных зон приготовления. Прочная рамка из нержавеющей стали.

Функция Flex для объединения прямоугольных зон приготовления.

Свободное размещение посуды в объединённых зонах приготовления с автоматическим расширением до 30 см.

Функция датчика варки для контроля температуры в кастрюлях.

Функция профессионального приготовления: разделение панели на 3 заданные температурные области.

Функция датчика жарения для контроля температуры в сковородах.

Управление Twist-Pad со съёмной магнитной ручкой.

Простое управление всеми функциями с двухцветными дисплеями.

Зоны приготовления

2 индукционные зоны Flex 19 × 22,5 см (2200 Вт, с Booster 3700 Вт), объединяемые в зону 38 × 22,5 см (3300 Вт, с Booster 3700 Вт), с автоматическим расширением до 30 × 30 см (3300 Вт, с Booster 3700 Вт).

2 индукционные зоны Flex 22,5 × 19 см (2200 Вт, с Booster 3700 Вт), объединяемые в зону 22,5 × 38 см (3300 Вт, с Booster 3700 Вт), с автоматическим расширением до 30 × 30 см (3300 Вт, с Booster 3700 Вт).

Управление

Управление Twist-Pad со съёмной магнитной ручкой.

Удобное управление с двухцветной индикацией (белый / оранжевый).

Маркировка зон и областей приготовления.

Электронная регулировка мощности каждой зоны: 17 ступеней.

Функции

Функция Flex для прямоугольных зон приготовления.

Функция профессионального приготовления.

Функция датчика варки (с датчиком CA 060 300).

Функция датчика жарения.

Функция Booster для кастрюль.

Функция Booster для сковород.

Функция поддержания тепла.

Секундомер.

Таймер приготовления до 99 минут.

Кратковременный таймер.

Меню дополнительных настроек.

Управление общей мощностью.

Отдельные цифровые сервисы (Gaggenau Home Connect)

Управление вытяжкой с варочной панели (с подходящей вытяжкой).

Дистанционный контроль.

Дистанционная диагностика.

Встроенный модуль Wi-Fi для цифровых сервисов (Home Connect).

Доступность функций Home Connect зависит от доступности сервисов Home Connect в вашей стране. Сервисы Home Connect доступны не во всех странах. Дополнительная информация: www.home-connect.com.

Безопасность

Главный выключатель.

Индикатор работы.

Распознавание посуды.

2-ступенчатая индикация остаточного тепла Hh каждой зоны.

Блокировка от детей.

Защитное отключение.

Рекомендации по установке

Возможна установка в столешницы из камня, синтетических материалов или массива древесины. Необходимо обеспечить термостойкость и водонепроницаемую герметизацию кромок выреза. При использовании других материалов обратитесь к изготовителю столешницы.

Работает только с магнитными железными кастрюлями и сковородами, пригодными для индукции. Для оптимального распределения тепла рекомендуется посуда с многослойным дном.

Специальные принадлежности (заказ как запчасти):

Арт. 17006018: сковорода для датчика жарения, Ø 14 см (дно) / 20 см (верх).

Арт. 17006019: сковорода для датчика жарения, Ø 28 см (дно) / 32 см (верх).

Сковороду wok WP 400 001 нельзя использовать с этим прибором.

Прибор необходимо закрепить снизу.

Масса прибора: около 15.

Подключение

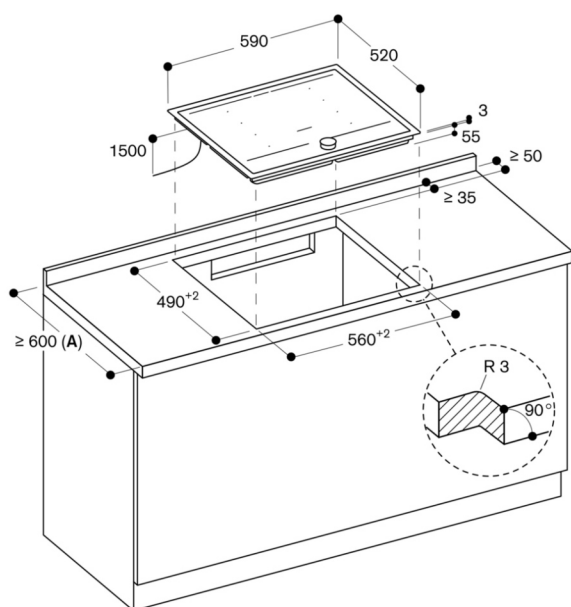
Общая мощность подключения: 7,4 кВт.

Кабель подключения длиной 1,10 м без вилки.

Мощность в ожидании/дисплей выкл.: 0,5 Вт.

Потребление в сетевом ожидании: 2 Вт.

Порядок выключения модуля Wi-Fi см. в инструкции по эксплуатации.



A: См. инструкцию по монтажу, если глубина столешницы менее 600 мм.

Размеры в мм