VI424105M

Accessoires en option

CA052300:
PLAQUE A GRILLER PR TABLE FLEXINDUCTION

CA055300:
POELE FLEX GRAND MODELE

CA050300:
SET DE POELES FLEX, 3 PIECES

Table de cuisson Vario Flex induction Série 400 38 cm
VI424105M

- Bouton de commande en inox ou avec un revêtement noir robuste, contrôle précis et personnalisation.
- Positionnement flexible des ustensiles de cuisine
- Installation en affleurement : la transition transparente entre la table de cuisson et le plan de travail facilite le nettoyage et intègre parfaitement la table de cuisson.
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400Zone de cuisson XL, idéale pour l'utilisation de 2 ustensiles de cuisson.

Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
Positionnement flexible des casseroles sur les zones de cuisson combinées
Anneaux de contrôle en inox massif pour un contrôle précis, également disponibles avec un revêtement noir.
Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex induction 24 x 22 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 24 x 44 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

Anneaux de contrôle avec bague lumineuse, marquage de la zone de cuisson et des niveaux de puissance.
Contrôle électronique avec 12 pakāpes (1...12) de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Booster.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Le positionnement horizontal des anneaux de contrôle peut être aligné avec les zones de cuisson spécifiques.
Le schéma « Installation de l'anneau de contrôle » doit être respecté si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm (prévoir un évidement à l'arrière).
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.
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.
Accessoires spéciaux (à commander auprès du service après-vente :
Réf. N° 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : envir. 8 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 3.7 kW.
Câble de raccordement 1.50 m sans prise.
Câbles de connexion 0.3 m et 1 m pour anneaux de contrôle.