



datos técnicos

| | |
|--|--------------------|
| Tensión de conexión | 220 - 240 V |
| Frecuencia | 50/60 Hz |
| Consumo energético máximo | 3,0 kW |
| Rango de potencia máximo | 3,0 kW |
| Protección mínimo | 1 x 16 A |
| Niveles de potencia | 1 - 9, P |
| Tamaño zona de cocción | Ø 250 mm |
| Peso (incluidos accesorios / embalaje) | 9,0 kg |
| Potencia zona de cocción | 2400 W |
| Material superficie | SCHOTT CERAN® |
| Zona de cocción con función booster | 3000 W |
| Cable de alimentación | 1,5 m (L, N, PE) |
| Dimensiones (AxPxAl) | 340 x 515 x 112 mm |

Descripción del producto

- Diseño minimalista
- Tamaño compacto
- Sistema modular
- dispositivo de seguridad para niños
- Temporizador de zonas de cocción
- Función de pausa
- sistema automático de precalentamiento
- detección de ollas
- Mayor protección antirrotura
- indicador de calor residual

Volumen de suministro

- Vitrocerámica de inducción wok CIW1
- correas de montaje
- Cinta selladora
- rasqueta
- Juego de placas de compensación de altura
- instrucciones de uso y montaje

Accesorios

- Sartén wok para vitrocerámica de inducción HIW1, Controlinduc®, acero inoxidable, Ø 360 mm

producto- y instrucciones para proyectar

- Si se utiliza la vitrocerámica de inducción wok CIW1, hay que aumentar a 7 mm la medida del pliegue en caso de montaje enrasado.
- Debido a la altura de construcción de 112 mm, el aparato no puede instalarse sobre la canalización de extracción. Por ello, solo es posible su instalación a la izquierda del extractor.
- Forma de la vitrocerámica: Diámetro 250 mm
- Debe emplearse un wok que pierda sus propiedades magnéticas al aumentar la temperatura (protección frente al sobrecalentamiento). Recomendamos emplear la sartén wok que le ofrecemos.
- Asegúrese de que la parte inferior de la placa de cocción de inducción cuenta con suficiente aireación - sección transversal de la abertura > 50 cm²