



CX 482 100\* € 4.690,-

Rahmenlos  
Breite 80 cm

\* vorl. Anlauftermin Oktober 2018

#### Im Geräte-Preis enthalten

1 Kabelloser Temperatursensor für Kochfeld

#### Sonderzubehör

CA 060 300

Kochsensor zur Temperaturregulierung in Töpfen.

GN 232 110

Teppan Yaki Platte aus Mehrschichtenmaterial,

GN 1/1

Für Vollflächeninduktions-Kochfelder.

GN 232 230

Teppan Yaki Platte aus Mehrschichtenmaterial,

GN 2/3

Für Vollflächeninduktions-Kochfelder.

#### Vollflächen-Induktionskochfeld

Serie 400

CX 482

- Eine einzige große Kochfläche
- Freies Platzieren des Kochgeschirrs
- Alle Größen und Formate von Kochgeschirr einsetzbar
- Intuitive Steuerung aller Funktionen über TFT-Touch-Display
- Kochsensor-Funktion zur Temperaturregelung in Töpfen
- Professionelle Kochfunktionen
- Max. Leistung für großes Kochgeschirr von bis zu 5,5 kW
- Rahmenlos für flächenbündigen Einbau

#### Kochzonen

Eine einzige Kochfläche von 2750 cm<sup>2</sup>. Gleichzeitiger Einsatz von max. 5 Kochgeschirren auf dem Kochfeld möglich.

#### Bedienung

Benutzerfreundliches farbiges TFT-Touch-Display mit Bedienhinweisen.  
Elektronische Regelung in 17 Leistungsstufen.

#### Ausstattung

Kochsensor-Funktion.  
Profikoch-Funktion.  
Dynamische Kochfunktion.  
Teppan Yaki Funktion.  
Booster-Funktion für Töpfe.  
Booster-Funktion für Pfannen.  
Warmhalte-Funktion.  
Individuelle Topferkennung.  
Kochzeit-Automatik für jede Kochstelle.  
Stoppuhr.  
Kurzzeitwecker.  
Info-Taste mit Bedienhinweisen.  
Energie-Management.  
Kochfeldbasierte Lüftungssteuerung (mit passender Haube).

Heimnetzwerkintegration für digitale Dienste (Home Connect) kabellos über WiFi.

Die Nutzung der Home Connect Funktion ist abhängig von den Home Connect Diensten, welche nicht in jedem Land verfügbar sind. Weitere Informationen hierzu finden Sie unter [home-connect.com](http://home-connect.com).

Weitere Informationen zu Home Connect bitte auf Seite 66 beachten.

#### Sicherheit

Hauptschalter.  
Restwärmeanzeige.  
Kindersicherung.  
Sicherheitsabschaltung.  
Pause Funktion.

#### Planungshinweise

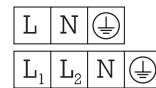
Nur geeignet für eisenmagnetisches Kochgeschirr. Für eine optimale Temperaturverteilung wird Kochgeschirr mit Sandwichboden empfohlen.

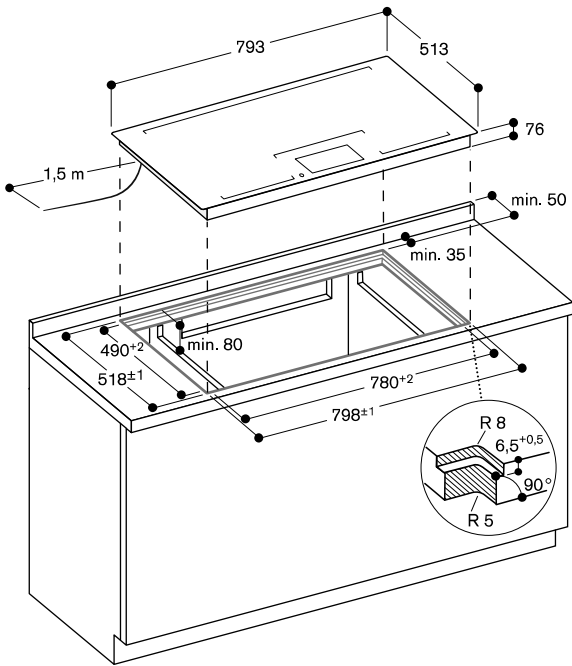
Die Wokpfanne WP 400 001 ist auf diesem Gerät nicht einsetzbar. Der Einbau eignet sich in Arbeitsplatten aus Stein, synthetischem Material oder Massivholz. Hitzebeständigkeit und wasserdichte Versiegelung

der Schnittkanten sind zu berücksichtigen. Bei anderen Materialien stimmen Sie sich bezüglich der Verwendung mit dem Arbeitsplatten-Hersteller ab. Die Tragfähigkeit und die Stabilität insbesondere bei dünnen Arbeitsplatten ist durch geeignete Unterkonstruktionen sicherzustellen. Gerätegewicht inkl. zusätzlicher Beladung berücksichtigen. Die Nut muss durchgängig und eben sein, um eine gleichmäßige Auflage der Geräte auf der Dichtung zu gewährleisten. Keine punktuellen Unterfütterungen verwenden. Zwischenboden empfohlen, sollte für den Kundendienst entfernbar eingeplant werden. Gerät ist von unten zu befestigen. Spannungsbereich Muldenspanner: 30 – 50 mm. Durch Maßtoleranzen der Glaskeramik-scheibe und des Arbeitsplatten-ausschnittes kann die Fugenbreite variieren. Gerätegewicht: ca. 28 kg.

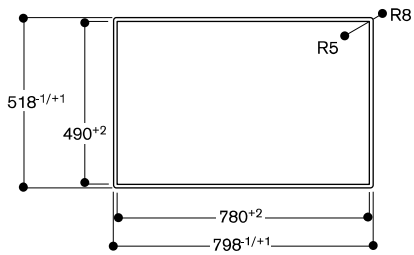
#### Anschlussdaten

Gesamtanschlusswert 7,4 kW.  
Anschlusskabel 1,5 m ohne Stecker.

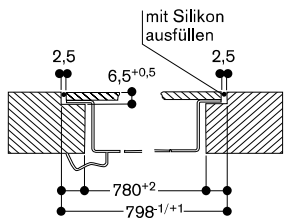




Ansicht von oben



Längsschnitt



Querschnitt

