



CI292110
Индукционная варочная панель
серии 200
Рама из нержавеющей стали
Ширина 90 см

Рама из нержавеющей стали
Возможность объединения
прямоугольных конфорок в зону
flex.
Свободное размещение посуды
внутри зоны flex.
Функция разделения
варочной поверхности на 3
предустановленные зоны
нагрева для профессионального
приготовления
Сенсор жарки для контроля
температуры сковороды
Большая индукционная конфорка
для кастрюль диаметром до 32 см.
Панель управления Twist-
Rad со съёмным магнитным
переключателем
Простое управление всеми
функциями с помощью
двухцветного дисплея

Зоны нагрева

2 комбинируемые индукционные
конфорки 19x23 см (2200 Вт, с
функцией Booster 3700 Вт), при
совмещении 38x23 см (3300 Вт, с
функцией Booster 3700 Вт).
2 комбинируемые индукционные
конфорки 19x23 см (2200 Вт, с
функцией Booster 3700 Вт), при
совмещении 38x23 см (3300 Вт, с
функцией Booster 3700 Вт).
1 индукционная конфорка диаметром
21 см (2200 Вт, с функцией Booster
3700 Вт), с автоматическим
расширением до 26 см (2600 Вт, с
функцией Booster 3700 Вт) и до 32
см (3300 Вт, с функцией Booster 3700
Вт).

Управление

Панель управления Twist-
Rad со съёмным магнитным
переключателем
Удобное управление с помощью
двухцветного дисплея (белый/
оранжевый).
Маркировка индукционных конфорок.
Электронное управление 17
уровнями мощности

Особенности

Функция прямоугольных зон нагрева.
Функция профессионального
приготовления.
Сенсор жарки.
Функция Booster для кастрюль.
Функция Booster для сковород.
Функция поддержания в теплом
состоянии.
Функция Stopwatch.
Таймер до 99 минут
Краткосрочный таймер
Меню настройки
Регулировка мощности варочной
панели.

Безопасность

Главный выключатель.
Индикатор включения
Распознавание наличия посуды
Двухпозиционные индикаторы
остаточного тепла
Защита от детей.
Защита на время отпуска

Рекомендации по монтажу

На панели должна использоваться
посуда пригодная для индукции.
Сковорода WOK WP 400 001 не может
использоваться на этом приборе.
Глубина прибора составляет 55 мм.
Под прибором необходимо
установить перегородку
Крепление прибора к столешнице
производится снизу
Рабочий диаг
крепления пр
20 - 40 мм
Вес прибора: ок. 22 кг.

Основные характеристики

Обозначение модели/
ассортиментная группа
Керамические зоны нагрева
Тип конструкции
Встроенный
Источник энергии
Электро
Количество конфорок для
одновременного использования
5
Управляющие элементы
Размеры ниши для встра. (мм)
55 x 880-880 x 490-490
Ширина (мм)
908
Размеры прибора (мм)
55 x 908 x 520
Размеры прибора в упаковке (мм)
(ВхШхГ)
126 x 1073 x 603
Вес нетто (кг)
22,165
Вес брутто (кг)
24,0
Индикатор остаточного тепла
Отдельный
Расположение панели управления
Спереди
Вид управления
Осн. материал поверхности
Стеклокерамика
Цвет верхней поверхности
нержавеющая сталь, черный
Цвет рам
нержавеющая сталь
Сертификат соответствия
AENOR, CE
Длина сетевого кабеля (см)
150
EAN-код
4242006248987

Параметры потребления и подключения

Мощность подключения к
электроэнергии (Вт)
11100
Мощность подключения к газу (Вт)
Предохранители (А)
Напряжение (В)
220-240
Частота (Гц)
60; 50

Изготовлено 2019-07-11
Страница 1

Электрический кабель без вилки
длиной 1,5 м
Сенсор нагрева для контроля
температуры кастрюли
Сенсор приготовления (при
использовании сенсора
приготовления SA 060 300).

Варианты цветового исполнения

CI292110
Рама из нержавеющей стали
Ширина 90 см

Специальные принадлежности

CA051300
Тепан
CA052300
Противень гриль из алюминия для
жарки мяса
CA060300
Сенсор приготовления для контроля
температуры кастрюли
CA230100
GP900001
Сковорода из нержавеющей стали
GP900002
Сковорода из нержавеющей стали
GP900003
Сковорода из нержавеющей стали
GP900004
Сковорода из нержавеющей стали

GAGGENAU

CI292110
Индукционная варочная панель
серии 200
Рама из нержавеющей стали
Ширина 90 см

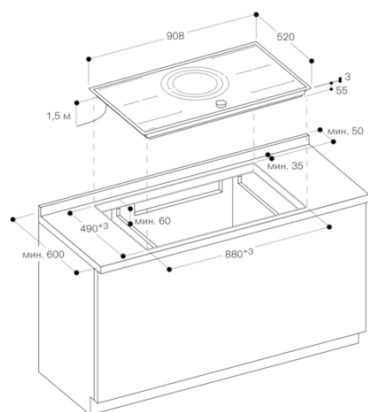
Изготовлено 2019-07-11
Страница 2



①

Должно быть предусмотрено пространство для циркуляции воздуха

Размеры в мм



GAGGENAU