



### données techniques

Tension d'alimentation	220 - 240 V
Fréquence	50/60 HZ
Puissance absorbée maximale	3,0 kW
Puissance connectée maximale	3,0 kW
Protection par fusible minimum	1 x 16 A
Niveaux de puissance	1 - 9, P
Dimension zone de cuisson	Ø 250 mm
Poids (accessoire/emballage compris)	9,0 kg
Puissance zone de cuisson	2400 W
Matériau de surface	SCHOTT CERAN®
Niveau Power zone de cuisson	3000 W
Fiche de raccordement au secteur	1,5 m (L, N, PE)
Dimensions (lpxh)	340 x 515 x 112 mm

### Description du produit

- Design minimaliste
- Compacité
- Système modulaire
- sécurité enfant
- Zones de cuisson à temporisation
- Fonction de pause
- dispositif de cuisson automatique
- détection de récipient
- Résistance à la casse accrue
- indicateur de chaleur résiduelle

### Contenu de la livraison

- Wok à induction CIW1
- pattes de montage
- Ruban d'étanchéité
- racloir vitrocéramique
- Jeu de plaques de compensation des hauteurs
- notice d'utilisation et de montage

### Accessoires

- Wok à induction HIW1 Controlinduc®, acier inoxydable Ø 360 mm

### produit- et indications pour l'agencement

- En cas d'utilisation du wok à induction CIW1 sur une installation affleurante, la dimension de la rainure doit être augmentée de 7 mm.
- En raison de sa hauteur de montage de 112 mm, l'appareil ne peut pas être positionné au-dessus de la conduite d'évacuation d'air. L'installation n'est par conséquent possible que sur la gauche du dispositif aspirant.
- Zone creusée vitrocéramique : Diamètre 250 mm
- Utiliser un wok perdant ses capacités magnétiques à haute température (protection anti-surchauffe). Nous recommandons d'utiliser le wok proposé par BORA.
- Veiller à une aération suffisante en dessous de la table de cuisson - Section d'ouverture > 50 cm<sup>2</sup>