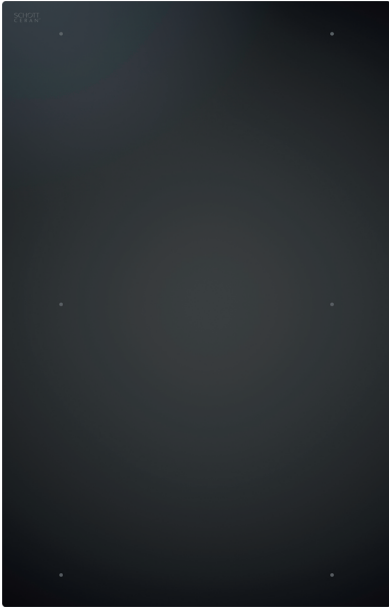


PL Arkusz informacji o produkcie CKFI**CKFI**

Classic płyta grzewcza z indukcją pełnowierzchniową

Ogólne informacje o produkcie:

Produkt:	Płyta grzewcza z indukcją pełnowierzchniową do modułowego systemu wyciągu oparów BORA Classic 2.0.
Najważniejsze cechy produktu:	Intuicyjna obsługa dotykowa za pomocą panelu na wyciągu oparów, płyta grzewcza i wyciąg całkowicie zlicowane z powierzchnią, ponadwymiarowe pola grzewcze z indukcją pełnowierzchniową
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i ostrzeżenia:	Patrz instrukcja obsługi i montażu

CKFI

Classic płyta grzewcza z indukcją pełnopowierzchniową

Dane techniczne

Napięcie przyłączenia	220 - 240 V
Częstotliwość	50 - 60 Hz
Maksymalny pobór mocy	3680 W
Wartość przyłączeniowa maks.	3680 W
Bezpiecznik	1x 16 A
Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)	327 x 515 x 58 mm
Masa (łącznie z wyposażeniem dodatkowym/opakowaniem)	7,9 kg
Materiał powierzchni	Ceramika szklana
Stopień mocy płyty grzewczej	1 - 9, P
Duże pole grzewcze, przód	230 x 230 mm
Duże pole grzewcze, tył	230 x 230 mm
Moc pola grzewczego z przodu	2100 W
Moc tylnego pola grzewczego	2100 W
Moc przedniego pola grzewczego, stopień POWER	3680 W
Moc pola grzewczego z tyłu, stopień POWER	3680 W
Przewód zasilający płyty grzewczej	1,5 m

Opis produktu

- Ponadwymiarowe pola grzewcze z indukcją pełnopowierzchniową
- Kompaktowe rozmiary
- Minimalistyczne wzornictwo
- Tryb demo

Funkcje

- Stopień POWER
- Rozpoznawanie naczyń
- Timer pola grzewczego
- Funkcja automatycznego zagotowania
- Funkcja trzymania ciepła
- Funkcja Bridge
- Funkcja pauzy
- Blokada czyszczenia

Zabezpieczenia

Zabezpieczenie przed dziećmi, wskaźnik ciepła resztkowego, ochrona przed przegrzaniem, wyłącznik bezpieczeństwa

Zakres dostawy

Płyta grzewcza z indukcją pełnopowierzchniową CKFI, przewód zasilający, akcesoria montażowe

Wyposażenie dodatkowe

Patelnia grillowa do indukcji pełnopowierzchniowej KWGPFI

Informacje o produkcji i planowaniu

- Obsługa możliwa tylko w połączeniu z wyciągiem oparów
- Pod płytą grzewczą należy zapewnić odpowiednią wentylację
- Naczynia do gotowania muszą być odpowiednie do płyt indukcyjnych
- Po zakończeniu wszystkich prac montażowych urządzenie należy uszczelnić dookoła za pomocą odpornej na wysoką temperaturę silikonowej masy uszczelniającej

