



**CI282110**  
Индукционная варочная панель  
серии 200  
Рама из нержавеющей стали  
Ширина 80 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  
Панель управления Twist-  
Pad со съёмным магнитным  
переключателем  
Простое управление всеми  
функциями с помощью  
двухцветного дисплея

#### Зоны нагрева

2 комбинируемые индукционные  
конфорки 19x24 см (2200 Вт, с  
функцией Booster 3700 Вт), при  
совмещении 38x24 см (3300 Вт, с  
функцией Booster 3700 Вт).  
1 индукционная конфорка диаметром  
28 см (2400 Вт, с функцией Booster  
3700 Вт).  
1 индукционная конфорка диаметром  
15 см (1400 Вт, с функцией Booster  
2200 Вт).

#### Управление

Панель управления Twist-  
Pad 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 диапазон устройства для  
крепления прибора к столешнице  
20 - 40 мм  
Вес прибора: ок. 17 кг.

#### Подключение

Мощность подключения 7,4 kW.  
Электрический кабель без вилки  
длиной 1,5 м  
Сенсор нагре  
температуры  
Сенсор приготовления (при  
использовании сенсора

#### Основные характеристики

Обозначение модели/  
ассортиментная группа  
Керамические зоны нагрева

Тип конструкции  
Встроенный

Источник энергии  
Электро

Количество конфорок для  
одновременного использования  
4

#### Управляющие элементы

Размеры ниши для встра. (мм)  
55 x 780-780 x 490-490

Ширина (мм)  
804

Размеры прибора (мм)  
55 x 804 x 520

Размеры прибора в упаковке (мм)  
(ВхШхГ)  
126 x 953 x 603

Вес нетто (кг)  
17,056

Вес брутто (кг)  
18,0

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  
4242006250447

#### Параметры потребления и подключения

Мощность подключения к  
электроэнергии (Вт)  
7400

Мощность подключения к газу (Вт)

Предохранители (А)

Напряжение (В)  
220-240

Частота (Гц)  
60; 50

Изготовлено 2019-07-10

Страница 1

#### Варианты цветового исполнения

CI282110  
Рама из нержавеющей стали  
Ширина 80 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**



①  
Должно быть предусмотрено пространство  
для циркуляции воздуха

Размеры в мм

