



Erhitzen Sie Ihre Speisen schneller auf diesem Kochfeld dank Induktionstechnologie

Dank der innovativen Induktionstechnologie erwärmen sich die Kochzonen sobald Sie Ihre Töpfe und Pfannen auf das Kochfeld stellen. So kocht Wasser beispielsweise in weniger als 90 Sekunden.

Induktion Schaltkasten gesteuert

Produkteigenschaften



Zonenfrei und intuitiv Kochen dank des Maxima Induktionskochfeldes

Das zonenfreie Maxima-Induktionskochfeld erkennt die Pfannenbodengrösse Ihres Kochgeschirrs automatisch und liefert genau die richtige Menge an Wärme. So gibt es keine Kompromisse in puncto Kochgeschirr oder Temperaturverteilung.



Sobald Sie kochen aktiviert sich die Dunstabzugshaube mit Hob2Hood automatisch

Konzentrieren Sie sich ganz auf das Kochen. Dank der Hob2Hood-Funktion wird Ihre Dunstabzugshaube automatisch aktiviert und die erforderliche Leistungsstufe eingestellt, sobald Sie zu kochen beginnen. So wird stets für eine effektive Luftreinigung gesorgt.



Erhitzen Sie Wasser schneller dank der PowerBoost-Funktion

Aktivieren Sie für einen sofortigen Aufheizimpuls beim Kochen die PowerBoost-Funktion dieses Kochfeldes. Ideal für das schnelle Aufkochen von Wasser.

- Topfboden-/ Grössenerkennung
- Alle Kochzonen mit Powerfunktion
- Ankochautomatik
- Öko-Timer
- CountUp Timer
- OptiHeat Control
- OffSound Control
- Verriegelungs-/ Wiederherstellungs-Funktion
- Kindersicherung
- Leistungsabhängige Sicherheitsabschaltung
- Überhitzungsschutz
- 1 Induktions-Kochzone Ø 210 mm, 3,2 kW für Topfbodengrößen ab 120-210 mm
- 1 Induktions-Kochzone Ø 210 mm, 3,2 kW für Topfbodengrößen ab 120-210 mm
- 1 Induktions-Kochzone Ø 210 mm, 3,2 kW für Topfbodengrößen ab 120-210 mm
- 1 Induktions-Kochzone Ø 210 mm, 3,2 kW für Topfbodengrößen ab 120-210 mm

Bedienen Sie das Kochfeld ganz klassisch über Drehknöpfe

Ganz klassisch bedienen Sie dieses Kochfeld über Drehknöpfe. Durch den Wegfall des Bedienfeldes haben Sie sogar mehr Kochfläche zur Verfügung.

Sicheres Kochen dank Induktionstechnologie

Sicheres Kochen mit Induktionstechnologie. Die Fläche um Ihre Töpfe und Pfannen herum bleibt kühl, auch wenn Sie mit hohen Temperaturen kochen. So wird die Verbrennungsgefahr minimiert.

Technische Daten

| | |
|------------------------------------|-----------------------|
| Einbau | aufliegend |
| Ausschnittmasse | siehe Masszeichnungen |
| Einbauhöhe (mm) | 46 |
| Gerätebreite (mm) | 576 |
| Gerätetiefe (mm) | 506 |
| Falzbreite / Ausschnittbreite (mm) | 560 |
| Falztiefe / Ausschnitttiefe (mm) | 490 |
| vl: Leistung / Ø Kochzone | 2300/3200W/210mm |
| hl: Leistung / Ø Kochzone | 2300/3200W/210mm |
| vm: Leistung / Ø Kochzone | 0W/0mm |
| hm: Leistung / Ø Kochzone | 0W/0mm |
| vr: Leistung / Ø Kochzone | 2300/3200W/210mm |
| hr: Leistung / Ø Kochzone | 2300/3200W/210mm |
| Max. Gesamtanschlusswert (W) | 7350 |
| Netz-Spannung (V) | 220-240 |
| Nettogewicht kg | 10.96 |
| Herkunftsland | DE |
| Product Partner Code | - |
| Artikelnummer / PNC | 949 596 951 |
| EAN Nummer | 7332543681778 |

