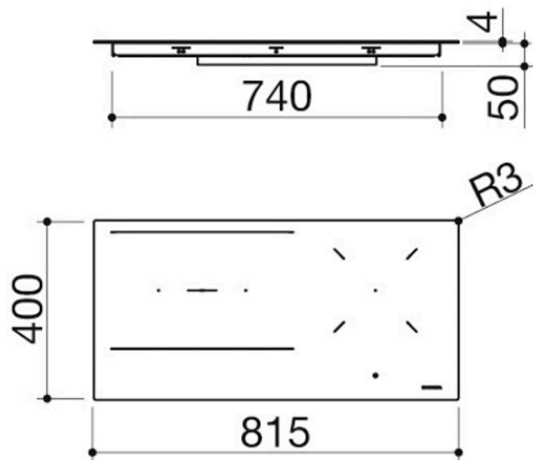


# Kochfeld City 90 Einbau und flächenbündig

## 3 Induktionskochzonen

1PIDC90N

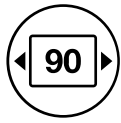


### Beschreibung

- Steuerungen: Touch Control
- Funktionen: Leistungsbegrenzer,
- Chef Hoch und Brückenfunktion,
- automatische Topferkennung, Booster,
- selektive Topferkennung, Pause/Aufruf,
- Timer Garzeitende 1-600', Minute Minder,
- automatische Vorwärmung, Warmhalten
- Sicherheitsvorrichtungen: elektronische
- Funktionssperre als Kindersicherung,
- Kontrollleuchte Restwärme, Überlauf-
- Alarm, Sicherheitsabschaltung
- Min. Topfdurchmesser:  $\varnothing$  110 mm
- Verstellbare Leistungsstufen:
- 1,4 - 1,5 - 1,6 - ... - 6,5 - 6,6 - 6,7 kW
- Max. Leistungsaufnahme: 6,7 kW
- Einbau: 79,5x38 cm
- Flächenbündig: siehe technische Daten
- Leistung Induktionskochzonen:
- 1 Kochzone  $\varnothing$  200 mm: 2,3-3 kW (\*)
- 2 Kochzonen Octa: 2,1-3 kW (\*)
- (\*) bei Booster-Funktion

# Plus

## Detaillierte Merkmale



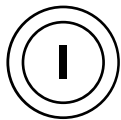
Modul Breite 90

Kochfelder von Barazza weisen in der Breite verschiedene Abmessungen auf, die entwickelt wurden, um sich an die häufigsten Standard-Module für Küchenmöbel anzupassen.



Steuerungen Touch Control

Die Touch Control-Bedienelemente ermöglichen die unabhängige, bequeme und präzise Regulierung für jede spezifische Kochzone des Kochfelds.



Induktion

Bei der Induktion wird Hitze nur am Boden des Topfes generiert und direkt auf die zu garenden Speisen übertragen. Aufgrund eines Wirkungsgrads von 90 % verkürzen sich die Garzeiten erheblich. Die Oberfläche der Platte bleibt kalt, um während der Nutzung eine größere Sicherheit zu gewährleisten und die Reinigung zu erleichtern.



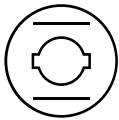
Leistungsbegrenzer

Mit dieser Funktion kann die Maximalleistung definiert und eingestellt werden, die das Kochfeld in der Lage ist aufzunehmen; dadurch wird das Risiko einer energetischen Überbelastung vermieden.



Bridge-Funktion

Ermöglicht die Verbindung von zwei nebeneinander liegenden Kochzonen, um einen größeren Bereich zum Aufsetzen zu generieren. Besonders nützlich bei Verwendung von großen Gargeräten.



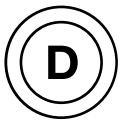
### Automatische Topferkennung

Das Kochfeld ist in der Lage automatisch zu erkennen, wenn ein Kochtopf darauf abgestellt wird und schaltet die Benutzeroberfläche ein, was eine schnelle Regulierung der Garparameter ermöglicht.



### Booster-Funktion

Reduziert die Garzeit einer einzelnen Kochzone durch Erhöhen der Leistung des Kochfelds auf das Maximum. Eignet sich besonders für das Erhitzen von großen Mengen an Flüssigkeiten.

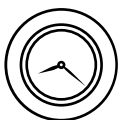


### Selektive Topferkennung

Die Induktionsplatte funktioniert nur, wenn auf der Kochfeldfläche Metall-Kochgeschirr mit geeigneten Abmessungen erkannt wird und verhindert so, dass andere Gegenstände ein Einschalten auslösen.



### Funktion Pause/Aufruf



### Programmiergerät für das Garen

Ermöglicht die Definition eines bestimmten Zeitfensters (von mindestens 1 bis maximal 99-600 Minuten, je nach Modell) für die automatische Ausschaltung der gewählten Kochzone, wodurch eine pünktliche Kontrolle der Garvorgänge möglich und die Energieverschwendung eingeschränkt wird.



### Automatische Sicherheitsausschaltung

Nach Ablauf einer bestimmten maximalen Betriebsdauer bei einer bestimmten Leistung schaltet sich das Kochfeld automatisch aus, um die Schäden des eventuellen Vergessens durch den Benutzer zu begrenzen.



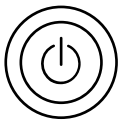
Kontrollleuchte Restwärme

Das Display zeigt mit dem Symbol H das mögliche Vorhandensein von Restwärme auf dem Kochfeld an, die durch die Reflexion vom Boden des Kochgeräts entsteht.



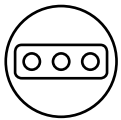
Überlauf-Alarm

Wenn Flüssigkeit über der Oberfläche vergossen wird und auf das Bedienfeld läuft, gibt das Kochfeld einen Signalton ab und schaltet sich automatisch aus, bis die Flüssigkeit entfernt wird.



Automatische Sicherheitsausschaltung

Nach Ablauf einer bestimmten maximalen Betriebsdauer bei einer bestimmten Leistung schaltet sich das Kochfeld automatisch aus, um die Schäden des eventuellen Vergessens durch den Benutzer zu begrenzen.



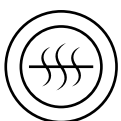
Zonen in Linie

Die lineare Anordnung der Kochzonen ermöglicht eine geringere Tiefe des Kochfelds, wodurch es sich leichter in Arbeitsplatten aus Edelstahl integrieren lässt.



Funktion Warmhalten

Stellt die Leistungsstufe auf einen Wert zwischen 0 und 1 ein und ermöglicht das Warmhalten von Speisen, ohne die Gefahr des Anbrennens.



Funktion automatisches Vorwärmen

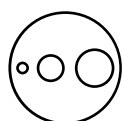
Ermöglicht ein schnelleres Erreichen der Temperatur: Nach Auswählen einer Leistungsstufe, heizt die Kochzone für einen

bestimmten Zeitraum maximal und stabilisiert sich dann auf der gewählten Stufe.



Minute minder

Es handelt sich um einen separaten Timer, der von der einzelnen Kochzone getrennt ist und ein Aufzeichnen der vergangenen Zeit ermöglicht, ohne dabei das Kochfeld auszuschalten.



Funktion Chef Cook

Drei Zonen des Kochfelds werden automatisch auf die Leistungsstufen 2, 6 und 9 eingestellt. Auf diese Art ist es möglich, von einer Stufe auf die andere zu wechseln, in dem man einfach den Topf auf dem Kochfeld verschiebt.

# Installationen

## Installationsmethode



Flächenbündig



Sorgt für eine perfekte Ausrichtung mit der Arbeitsfläche



Einbau Glas flacher Rand



Die Geradlinigkeit des Glases wird durch den Einbau hervorgehoben, der seine Dicke sichtbar macht.

## Verwandte Produkte



1PIDC30N



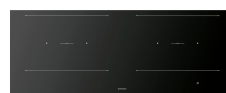
1PIDC60N



1PIDC75N



1PIDC80N



1PIDC120N