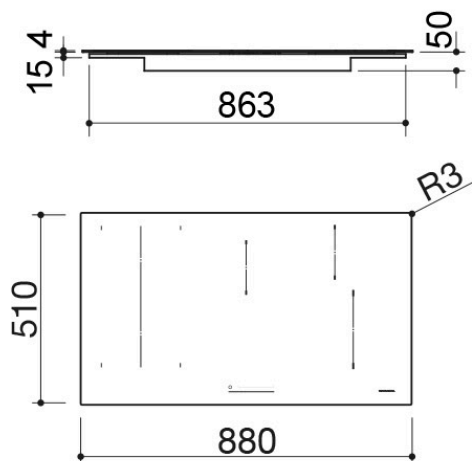
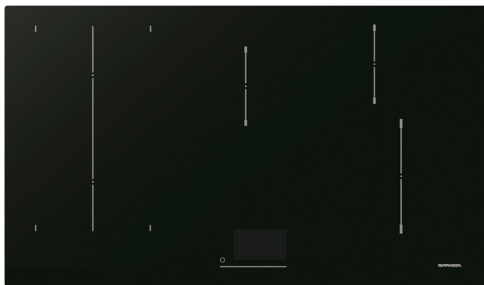


Kochfeld Icon 90 Einbau Glass flacher Rand und flächenbündig

5 Induktionskochzonen

1PIDI9

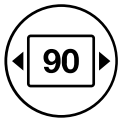


Beschreibung

- Steuerungen: Touch Screen
- Funktionen: Leistungsbegrenzer,
- automatische Funktionen (Melt,
- Warm), Bridge für die linken
- Kochzonen, automatische
- Topferkennung, Booster,
- automatisches Vorwärmen,
- selektive Topferkennung, Pause/
- Wiederaufnahme, unabhängige Timer
- Garzeitende, Warmhalten
- Sicherheitsvorrichtungen:
- elektronische Funktionssperre als
- Kindersicherung, Kontrollleuchte
- Restwärme, Überlauf-Alarm,
- Sicherheitsabschaltung
- Min. Topfdurchmesser: \varnothing 90 mm - \varnothing 110 mm
- Verstellbare Leistungsstufen:
- 2,2-2,3-2,4...7,0-7,1-7,2 kW
- Max. Leistungsaufnahme: 7,2 kW
- Einbau: 87x49 cm
- Flächenbündig: siehe technische Daten
- Leistung Induktionskochzonen:
- 2 Kochzonen \varnothing 145 mm 1,2-1,8 kW (*)
- 1 Kochzone \varnothing 210 mm 2,2-3,6 kW (*)
- 2 ovale Kochzonen 2,2-3,6 kW (*)
- (*) bei Booster-Funktion

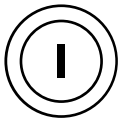
Plus

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.



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.



Automatische Programme und Garfunktionen

Die automatischen Garprogramme ermöglichen die Einstellung der Temperatur der Induktionskochzonen auf einen vordefinierten Wert, der für spezifische Zubereitungen geeignet ist:
Kochfelder Space:

- 1) Das Programm „Warming“ stellt die Leistung auf 45 °C ein und ermöglicht so ein Warmhalten der gegarten Speisen.
- 2) Das Programm „Melt“ stellt die Leistung auf 70 °C ein, die ideale Temperatur, um Butter oder ähnliche Lebensmittel zu schmelzen.
- 3) Das Programm „Simmer“ stellt die Leistung auf 94 °C ein, und gewährleistet so das langsame Köcheln, das ideal für Saucen, Schmorbraten und Suppen geeignet ist.

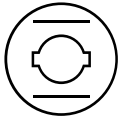
Kochfelder Icon:

- 1) Die Funktion „Melt“ stellt die Temperatur auf 70 °C ein, die ideale Temperatur, um Butter und ähnliche Lebensmittel zu schmelzen.
- 2) Die Funktion „Warm“ stellt die Leistung auf 45 °C ein und ermöglicht so ein Warmhalten der gegarten Speisen.



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.

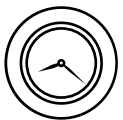


Selektive Topferkennung

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 Garende

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.



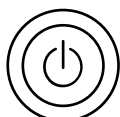
Kontrollleuchte Restwärme

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.



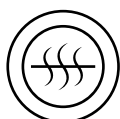
Überlauf-Alarm

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.



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.



Touch Screen-Bildschirm

Der Touch Screen-Bildschirm mit High Definition ermöglicht eine präzise, einfache und intuitive Regelung der verschiedenen Garparameter und Einstellungen des Backofens.

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.

