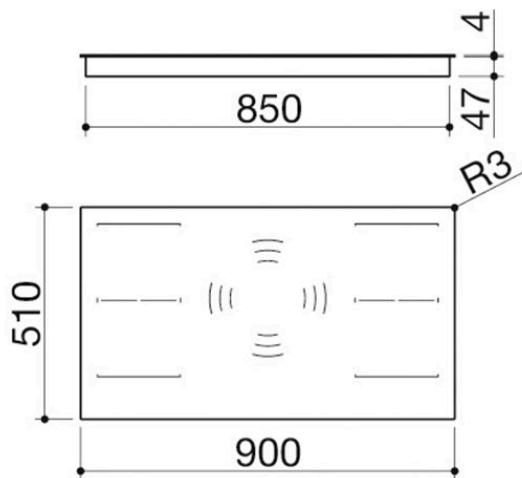
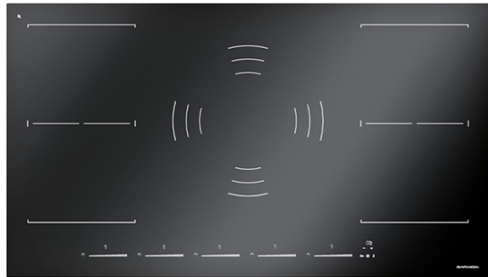


Kochfeld Space 90 Einbau und flächenbündig

5 Induktionskochzonen

1PIDS90N

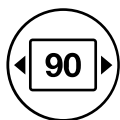


Beschreibung

- Steuerungen: Touch Control mit Multi-Slider
- Funktionen: automatische drei voreingestellte Warmhaltestufen (Warming, Melt, Simmer), Bridge, automatische Topferkennung, Booster, selektive Topferkennung, Pause/Aufruf, Timer
- Garzeitende 1-99'
- Sicherheitsvorrichtungen: elektronische Funktionssperre als Kindersicherung, Kontrollleuchte Restwärme, Überlauf-Alarm, Sicherheitsabschaltung
- Min. Topfdurchmesser: \varnothing 125 mm
- Max. Leistungsaufnahme: 11,1 kW
- Einbau: 86x49
- Flächenbündig: siehe technische Daten
- Leistung Induktionskochzonen:
 - 1 Kochzone \varnothing 260 mm: 2,6-5,5 kW (*)
 - 4 Kochzonen Octa: 2,1-3,7 kW (*)
- (*) bei Booster-Funktion

Plus

Detaillierte Merkmale



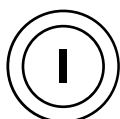
Modul Breite 90

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.



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.

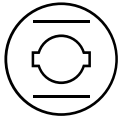
Kochfelder Icon:

- 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.



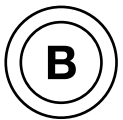
Bridge-Funktion

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.

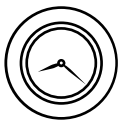


Selektive Topferkennung

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.



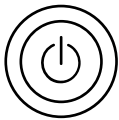
Kontrollleuchte Restwärme

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.

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.

