

PGF32I-1



Produktfamilie	Kogeplade
Indbygningstype	Ultralav profil
Dimension	30 cm
Strømforsyning	Elektrisk
Type	Induktionskogeplade
EAN-kode	8017709161941



Æstetik



Æstetik	Classic
Farve	Rustfrit stål/Sort
Finish	Børstet
Materiale	Rustfrit stål
Type af stål	Børstet
Ramme	Ja
Rammefarve	Rustfrit stål
Type af betjeningsindstilling	Betjeningsknapper
Drejeknap position	Forside
Antal betjeninger	2
Betjening farve	Ståleffekt
Serigrafi farve	Sort

Program / Funktioner

Samlet antal induktionszoner	2
Zoner i alt	2

Valgmuligheder



Udskæring af bordplade 494x292 mm	Knapper lås/børnesikring	Ja
-----------------------------------	--------------------------	----

Tekniske egenskaber



Forrest i midten - Induktion - enkelt - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Bagest i midten - Induktion - enkelt - 1.80 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Automatisk justering af
pandediameter Ja

Panderegistrering Ja

Angivelse af den
mindste grydediameter Ja

Automatisk slukning ved
overophedning Ja

Restvarmeindikator Ja

Beskyttelse mod
uønsket start Ja

Elektrisk tilslutning

Elektrisk tilslutning,
normering (W) 3500 W

Nuværende 16 A

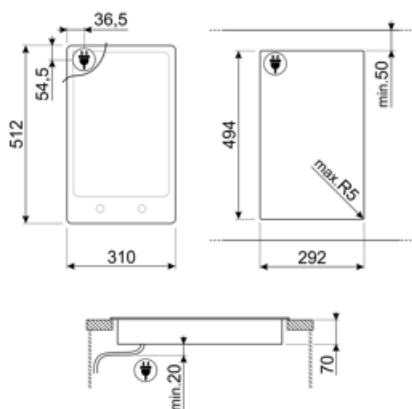
Spænding (V) 220-240 V

Ledningstype Enkelt fase

Frekvens (Hz) 50/60 Hz

Strømforsyning
ledningslængde 120 cm

Stik No



Compatible Accessories

6MP1PGF

6 Linea drejeknapper til PGF kogeplader



SCRPF

Induction and ceramic hobs and
teppanyaki scraper

LGPGF-1

Aluminium tilslutningsstrimmel til PGF



Symbols glossary



Ultralav profil: Installation af produkt med flad kant - højde 1 mm.



Beskyttelse mod overophedning: Sikkerhedssystemet, der automatisk slukker for kogepladen i tilfælde af overophedning af kontrolenheden.



Angivelse af restvarme: Efter at den keramiske kogeplade er slukket, viser indikatoren for restvarme, hvilken af varmezonerne der stadig er varm. Når temperaturen falder til under 60 °C slukkes indikatoren.



Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.



Induktion: Arbejdet med disse kogeplader er baseret på princippet om elektromagnetisk induktion. Varmen genereres direkte i bunden af gryden under dens kontakt med kogepladen.



Knapbetjening