

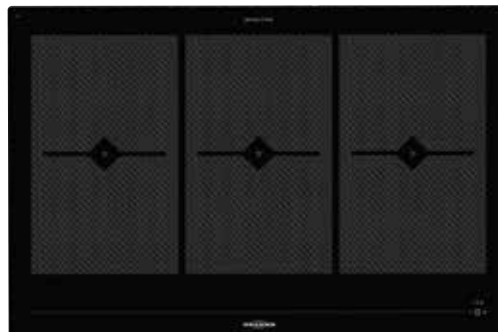
Flächeninduktion rahmenlos

## FLI 2088 bc be-cook

78

Dieses Kochfeld bietet 3 Einbauvarianten:

- » Flächenbündig
- » Aufgelegt auf die Arbeitsplatte
- » Aufgelegt auf die Arbeitsplatte mit Edelstahl-Seitenleisten

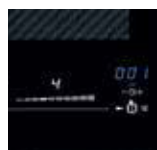


von HESTANCUE™ be-cook

## Flächeninduktion

Ausstattungsmerkmale

<b>Bedienung</b>	6-fach Slider-Bedienung
<b>Sicherheit</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Kindersicherung</li> <li>» Überlaufschutz</li> <li>» Überhitzungsschutz „leerer Topf“</li> <li>» Sicherheitsfunktion „kleine Gegenstände“</li> <li>» Restwärmeanzeige</li> <li>» Betriebsdauerbegrenzung</li> </ul>
<b>Ausstattung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» <b>be-cook</b></li> <li>» Slider-LED weiß</li> <li>» Timer-LED blau</li> <li>» <b>Topf-Positions-Erkennung</b></li> <li>» 14 Leistungsstufen je Kochzone (9 Kochstufen, 3 Warmhaltestufen, 2 Boosterstufen) + 9 GRILL-Stufen</li> <li>» Direktanwahl der Kochstufen</li> <li>» 6-fach Doppel-Booster</li> <li>» 6-fach Timer (max. je 99 Minuten)</li> <li>» 3 MAXI-Zonen (mittels Brückenschaltung zweier übereinanderliegender Kochzonen)</li> <li>» <b>Brückenschaltung</b> (übereinanderliegende Kochzonen können zur Bräterzone gebrückt werden)</li> <li>» Kurzzeitwecker, Ankochautomatik, Pausenfunktion</li> <li>» Topferkennung, Topfgrößenerkennung</li> <li>» 3 Warmhaltestufen je Kochzone (Schmelzen bei ca. 42° C, Warmhalten bei ca. 70° C, Wasser köcheln bei ca. 94° C)</li> <li>» <b>Alle MAXI-Zonen können konventionell mit Töpfen und Pfannen genutzt werden und bieten zusätzlich die GRILL-Funktion mit 9 speziellen GRILL-Stufen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Stufe 7-9 für Fleisch</li> <li>– Stufe 4-6 für Fisch</li> <li>– Stufe 1-3 Gemüse</li> </ul> </li> <li>» Die GRILL-Funktion gewährleistet eine optimale Adaption der GRILL-Platte (Sonderzubehör) an die Induktionstechnologie.</li> <li>» Blickdichtes Glas (elektronische Komponenten im Gehäuse nicht sichtbar)</li> </ul>
<b>6 Induktions-Kochzonen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Je 220 x 180 mm; je max. 3,7 kW</li> <li>» Induktionszonen sind annähernd rechteckig</li> <li>» Ermöglichen homogene MAXI-Zonen</li> </ul>



Übersichtlich: Slider-LED weiß, Timer-LED blau



Edelstahl-Seitenleisten (Sonderzubehör)



Topf-Positions-Erkennung



GRILL-Platte (Sonderzubehör)

### Technische Daten

<b>Gerät B/H/T</b>	780/49/520 mm
<b>Ausschnittmaße B/T</b>	750/490 mm
<b>Spannung</b>	400 V/50 Hz/16 A
<b>Anschluss</b>	11,1 kW
<b>Anschlusskabel</b>	ca. 140 cm lang

**Achtung! Nicht einzubauen über Unterbaugeräten (wie z. B. Geschirrspüler oder Kühlgeräte) und Vollekdrehschränken. Beim flächenbündigen Einbau lässt sich im Servicefall das Gerät von unten öffnen. Glasfläche muss nicht ausgebaut werden.**

Modell	Best.-Nr.	EAN-Code
FLI 2088 bc	2088 12	4051543092492
2 Seitenleisten	9207 46	4029808391888
GRILL-Platte	9209 11	4051543044446

**Datenblatt gemäß EU-Verordnung 66/2014**

Name des Lieferanten	ORANIER Küchentechnik GmbH		
Modellkennung	FLI 2088 12 bc		
Art der Kochmulde		[-]	Elektrokochmulde
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	n	[-]	6
Heiztechnik		[-]	Induktion

<b>Kochzone 1</b>			
Länge x Breite	L x W	[cm]	18,0 x 22,0
Energieverbrauch	EC <sub>electric cooking</sub>	[Wh/kg]	187,2
<b>Kochzone 2</b>			
Länge x Breite	L x W	[cm]	18,0 x 22,0
Energieverbrauch	EC <sub>electric cooking</sub>	[Wh/kg]	187,2
<b>Kochzone 3</b>			
Länge x Breite	L x W	[cm]	18,0 x 22,0
Energieverbrauch	EC <sub>electric cooking</sub>	[Wh/kg]	187,2
<b>Kochzone 4</b>			
Länge x Breite	L x W	[cm]	18,0 x 22,0
Energieverbrauch	EC <sub>electric cooking</sub>	[Wh/kg]	187,2
<b>Kochzone 5</b>			
Länge x Breite	L x W	[cm]	18,0 x 22,0
Energieverbrauch	EC <sub>electric cooking</sub>	[Wh/kg]	187,2
<b>Kochzone 6</b>			
Länge x Breite	L x W	[cm]	18,0 x 22,0
Energieverbrauch	EC <sub>electric cooking</sub>	[Wh/kg]	187,2
<b>Energieverbrauch der Kochmulde</b>	<b>EC<sub>electric hob</sub></b>	<b>[Wh/kg]</b>	<b>187,2</b>

**Hinweise zur Verringerung der Umwelteinflüsse (z.B. Energieverbrauch):**

Kochen Sie mit möglichst wenig Flüssigkeit. Setzen Sie immer einen gut schließenden Deckel auf den Kochtopf. Schalten Sie auf eine kleinere Stufe zurück, wenn der Topfinhalt zu stark kocht. Kochen Sie Speisen nur so lange wie notwendig. Erwärmen Sie abgekühlte Speisen neu anstatt sie warmzuhalten. Bei Gerichten mit langen Kochzeiten sparen Sie Energie und Zeit, wenn Sie einen Schnellkochtopf verwenden.

**Hinweise zur zerstörungsfreien Demontage und Recycling:**

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik- Altgeräte (WEEE) ist auf dem vorliegenden Produkt und der Bedienungsanleitung das Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet:



**Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall ist nicht zulässig!**

Entsorgen Sie dieses Gerät im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte; die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen; bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den örtlichen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produktes zu erhalten; Sortieren Sie die Verpackung vor der Entsorgung nach Materialarten wie z.B. Karton (Papier), Plastikfolie usw.; Sie leisten damit einen wertvollen und positiven Beitrag zum Schutz der Umwelt und der Gesundheit Ihrer Mitmenschen; im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät diesbezüglich negative Konsequenzen haben.