

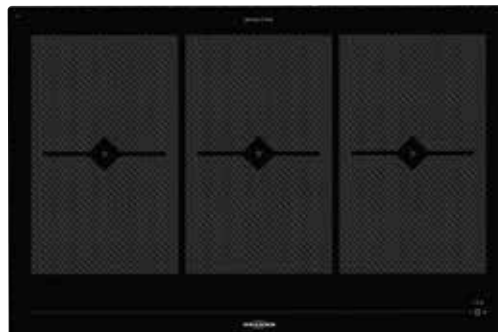
Flächeninduktion rahmenlos

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

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



Übersichtlich: Slider-LED weiß, Timer-LED blau



Edelstahl-Seitenleisten (Sonderzubehör)



Topf-Positions-Erkennung



GRILL-Platte (Sonderzubehör)

Technische Daten

Gerät B/H/T	780/49/520 mm
Ausschnittmaße B/T	750/490 mm
Spannung	400 V/50 Hz/16 A
Anschluss	11,1 kW
Anschlusskabel	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

Kochzone 1			
Länge x Breite	L x W	[cm]	18,0 x 22,0
Energieverbrauch	EC _{electric cooking}	[Wh/kg]	187,2
Kochzone 2			
Länge x Breite	L x W	[cm]	18,0 x 22,0
Energieverbrauch	EC _{electric cooking}	[Wh/kg]	187,2
Kochzone 3			
Länge x Breite	L x W	[cm]	18,0 x 22,0
Energieverbrauch	EC _{electric cooking}	[Wh/kg]	187,2
Kochzone 4			
Länge x Breite	L x W	[cm]	18,0 x 22,0
Energieverbrauch	EC _{electric cooking}	[Wh/kg]	187,2
Kochzone 5			
Länge x Breite	L x W	[cm]	18,0 x 22,0
Energieverbrauch	EC _{electric cooking}	[Wh/kg]	187,2
Kochzone 6			
Länge x Breite	L x W	[cm]	18,0 x 22,0
Energieverbrauch	EC _{electric cooking}	[Wh/kg]	187,2
Energieverbrauch der Kochmulde	EC_{electric hob}	[Wh/kg]	187,2

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.

Kocht einfach smarter

Egal ob Fisch, Fleisch oder Gemüse. Ob Vorspeise, Hauptspeise oder Nachspeise. In der App von HESTAN CUE™ sind Rezepte für jeden Geschmack dabei. Der Clou: Kochdauer, Kochstufe und Kochtemperatur sind automatisiert. Was immer du kochen möchtest, Kochfeld, Kochgeschirr und App sorgen dafür, dass es perfekt wird. Du bekommst detaillierte Anleitungen, Schritt-für-Schritt, mit Zeitangaben. Durch die Verbindung mit Bluetooth bist du in jeder Hinsicht immer auf der sicheren Seite. So entspannt kann kochen sein.

Eben mit Lecker-Garantie!



Smartes Oranier-Induktionskochfeld

+



Smartes Kochgeschirr von HESTAN CUE™

+



Kostenlose App von HESTAN CUE™

=



Lecker-Garantie

Kochen wie ein Profi. Mit der Lecker-Garantie. **be-cook ▶**

Deine Vorteile von be-cook



Jeder kann kochen -

egal ob Anfänger oder Hobby-Koch.



Temperaturgenaues Kochen,

ohne Kernthermometer



Schritt-für-Schritt

Anleitungen per Film



Lecker-Garantie -

schmeckt immer und trifft immer den Garpunkt.



Mix & Match

individuelle Kombinationen nach deinem Geschmack



Ansprechender Serviervorschlag

bei jedem Rezept – von Sterneköchen erstellt



Zutatenliste

in der App

Kochen wie ein Profi

Wer kennt es nicht: Wie warm ist mittlere Hitze? Wann ist der Garpunkt von einem Medium-Steak erreicht? Wann ist der Lachs glasig gebraten? Wann sollte ich ein Crêpes umdrehen, bevor es verbrannt ist?

Du hast ein tolles Rezept gefunden und möchtest es ausprobieren, bist dir aber nicht sicher, ob es gelingt? Mit be-cook hast du die Lecker-Garantie. Was du dafür brauchst?

- » Ein smartes ORANIER-Induktionskochfeld.
- » Smartes Kochgeschirr von HESTAN CUE™.
- » Die kostenlose App von HESTAN CUE™ mit 100+ Rezepten, von Sterneköchen erstellt.

Die App von HESTAN CUE™

Such dir aus 100 (und stetig mehr) tollen, von Spitzenköchen entwickelten Rezepten dein Lieblingsgericht aus. Die App von HESTAN CUE™ zeigt dir, was du vorbereiten musst, führt dich durch die einzelnen Schritte beim Kochen und weiß genau, was in deinem Kochgeschirr passiert.

Besser kochen war nie einfacher.



- » Apple und das Apple-Logo sind Marken der Apple Inc., die in den USA und weiteren Ländern eingetragen sind. App Store ist eine Dienstleistungsmarke der Apple Inc. – Google Play und das Google Play-Logo sind Marken von Google LLC.

