

C1365T/S

CARACTÉRISTIQUES

Distribue la chaleur plus uniformément avec une réaction de la température 40% plus rapide qu'avec le gaz ou l'électricité

Transfert de chaleur plus efficace grâce à l'énergie fournie directement à l'ustensile de cuisson

Prenez plaisir à cuisiner grâce à des feux vifs rapides comme l'éclair et des feux doux subtils

La fonction Bridge (pontage) permet de rassembler deux zones à induction pour former une grande zone pour vous permettre d'utiliser une plaque à frire à induction, une rôtissoire ouverte ou une poissonnière

Conçu pour se suffire à lui-même et s'intégrer harmonieusement à tous les styles

Favoriser une cuisson plus sûre et plus facile grâce à la détection des ustensiles de cuisson

Le nettoyage se fait en un clin d'œil grâce à la surface en vitrocéramique noire

Profitez des commandes tactiles lumineuses et d'une fonction de verrouillage pratique



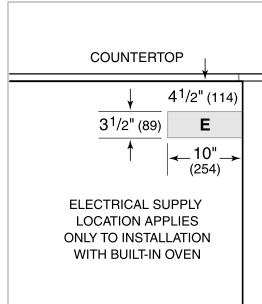
SPÉCIFICATIONS DE LA SURFACE DE CUISSON

- Garniture en acier inoxydable brossé
- Surface en verre céramique noir
- Réglages Mijoter et Faire fondre réels
- Mode suralimentation pour une chaleur élevée
- 2 - éléments de 2 100 W
- 2 - éléments de 2 100 W avec suralimentation de 3 700 W
- 1 - élément de 2 600 W avec suralimentation de 3 700 W

SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

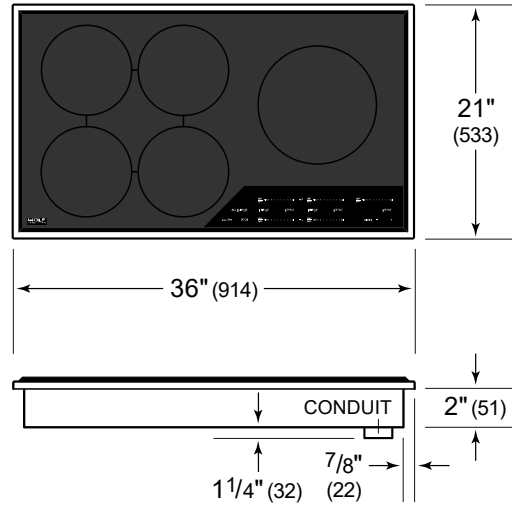
Modèle	CI365T/S
Dimensions	36"W x 2"H x 21"D
Poids	61 lbs
Alimentation électrique	3-wire, 240/208 VAC, 60 Hz
Service électrique	Circuit dédié de 50 A
Longueur de la conduite	4 Feet

ÉLECTRIQUE

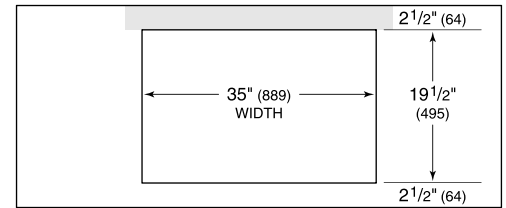


NOTE: Dimensions in parenthesis are in millimeters unless otherwise specified

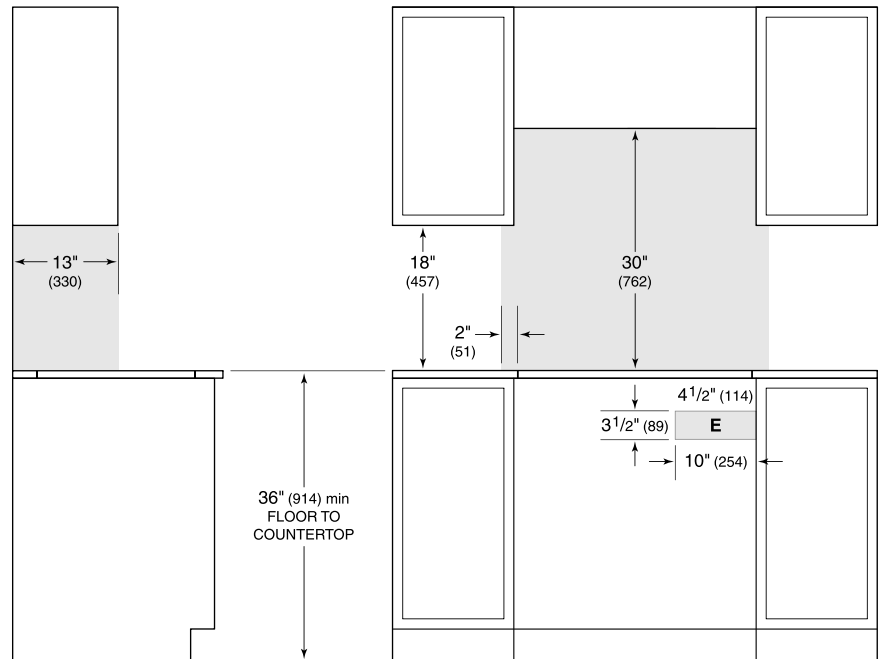
DIMENSIONS



STANDARD INSTALLATION



COUNTERTOP CUT-OUT



SIDE VIEW

FRONT VIEW

NOTE: Shaded area above countertop indicates minimum clearance to combustible surfaces, combustible materials cannot be located within this area.
Electrical supply location only applies to installations with built-in oven.