



### Maîtrisez l'ébullition de l'eau grâce à SenseBoil

La table de cuisson à induction série 7000 SenseBoil® détecte l'ébullition de l'eau et réduit automatiquement la température au niveau de frémissement. Vous pouvez donc vous concentrer sur les saveurs de vos plats.

## Bénéfices et Caractéristiques



### Avec SenseBoil, maîtrisez la température d'ébullition de l'eau

Le capteur d'ébullition détecte la formation des bulles et ajuste automatiquement les paramètres de température, ramenant l'eau à un frémissement contrôlé. Plus besoin de surveiller l'eau. Un gain de temps et d'énergie.

### L'élégant verre SaphirMatt prévient les rayures

Le verre SaphirMatt se distingue de nos surfaces de cuisson en céramique standard par une protection supérieure contre les rayures. Son élégante finition noire mate résiste aux traces de doigts et aux tâches, ce qui permet à votre plaque de cuisson de conserver son aspect neuf plus longtemps.



### Commandes individuelles par zone de cuisson pour une totale flexibilité

Bénéficiez d'une flexibilité totale lorsque vous cuisinez votre plat préféré. Les commandes individuelles faciles à utiliser vous permettent de contrôler intuitivement chaque zone de cuisson de votre plaque de cuisson. Augmentez la puissance, réglez des minuteurs individuels et plus encore...

### PowerBoost, la fonction idéale pour porter à ébullition très rapidement

Plus besoin d'attendre pour bouillir vos casseroles, la fonction PowerBoost vous fournit une puissance de chauffe instantanée. Activez la fonction PowerBoost pour porter votre eau à ébullition en un temps record.

### Grâce aux minuteurs, gérez à la perfection vos cuissons

Grâce au minuteur dédié à chaque foyer, suivez facilement la cuisson de vos préparations. Il vous offre un rappel précis de votre temps de cuisson et arrête celle-ci au moment souhaité.

- Plaque de cuisson Induction SenseBoil®
- SaphirMatt: verre révolutionnaire résistant aux rayures et facile à nettoyer
- Zone gauche en surface de cuisson totale
- Contrôle des zones de surface totale individualisé "Bridge"
- 4 foyers
- Connection H²H: table pouvant piloter certaines hottes
- Bandeau de commandes Frontal
- Commandes individuelles par touches sensibles
- Fonction SenseBoil®
- Foyer AVG Induction : 2300/3200W/210mm
- Foyer ARG Induction : 2300/3200W/210mm
- Foyer AVD Induction : 1400/2500W/145mm
- Foyer ARD Induction : 1800/2800W/180mm
- Fonction Pause Stop & Go
- Verrouillage des commandes
- Détection des casseroles
- Anti-débordement
- Anti-surchauffe
- Sécurité enfants
- Bords droits
- Installation Optifix™
- Possibilité d'installation affleurante
- Power Management: connection possible en 16, 20 ou 32 A

#### Spécifications techniques

Produit EcoLine	Oui
Nombre de zones de cuisson	4
Nombre de zone(s) modulable(s)	1
Table	Induction
Niveaux de puissance	9
Puissance électrique totale maximum (W)	7350
Diamètre des zones de cuisson plaque électrique	Ø en cm:*
Diamètre foyer avant gauche	21
Diamètre foyer arrière gauche	21
Diamètre foyer avant droit	14.5
Diamètre foyer arrière droit	18
Consommation énergétique par zone de cuisson (CE cuisson électrique) - plaque électrique	en Wh/kg:*
Consommation foyer avant gauche	188.9
Consommation énergétique foyer arrière gauche	188.9
Consommation énergétique foyer avant droit	183.4
Consommation énergétique foyer arrière droit	178.8

Consommation énergétique (électrique) de la plaque de cuisson Wh/kg (CE plaque de cuisson)*	185
Couleur	Noir mat
Design	Bords droits
Installation plan de travail	Affleurante avec kit inclus et Traditionnelle
Dimensions LxP (mm)	580x510
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	44x560x490
Cordon fourni (en m):	1.5
Volts	220-240/400V2N
Plaque homologuée Corse :	non
Poids brut/net (kg)	11.8 / 10.92
Dimensions emballées HxLxP (mm)	118x678x600
Pays de fabrication	Allemagne
PNC	949 598 182
Code EAN	7333394049359
* Conformément au règlement	EU 66/2014

