



Cuisson assistée pour des résultats parfaits

Les capteurs de cuisson SenseBoil® & SenseFry® ajustent automatiquement la température pour éviter les débordements et pour cuire de façon optimale l'aliment sélectionné. Des résultats exceptionnels et des économies d'énergie.

Bénéfices et Caractéristiques

Des fonctions qui facilitent vos cuissons

Les fonctions SenseBoil® & SenseFry® sont les assistants parfaits pour vos cuissons. L'une détecte l'ébullition et réduit la température afin d'éviter les débordements. Et l'autre règle automatiquement la température optimale pour cuire l'aliment préalablement sélectionné.



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.



Cuisson flexible grâce à la fonction Bridge

La fonction Bridge vous permet de relier deux zones de cuisson distinctes pour créer une grande zone de cuisson unifiée. La chaleur est ainsi répartie uniformément sur toute la surface, ce qui est idéal pour les grandes casseroles ou les planchas.



Hob2Hood®, pour une cuisine fraîche à longueur de temps

La fonction Hob2Hood® relie de manière automatique votre plaque de cuisson à la hotte, pour une atmosphère plus fraîche à chaque fois que vous cuisinez. La hotte ajuste automatiquement la vitesse d'aspiration pour éliminer les odeurs indésirables, afin que vous puissiez vous consacrer à la préparation de votre plat.

Avec la fonction PowerBoost, booster la cuisson de vos plats

La fonction PowerBoost fournit une chaleur instantanée pour préparer votre plat en un rien de temps. Idéale pour faire bouillir de l'eau rapidement, faire sauter des légumes ou même saisir du poisson ou de la viande.

- Plaque de cuisson Induction Sense Boil+Fry
- SaphirMatt: verre révolutionnaire résistant aux rayures et facile à nettoyer
- 1 zone de surface de cuisson totale
- Contrôle des zones de surface totale individualisé "Bridge"
- 5 foyers
- Connection H²H: table pouvant piloter certaines hottes
- Bandeau de commandes Frontal
- Commandes individuelles par touches sensibles
- Fonction SenseFry®
- Fonction SenseBoil®
- Foyer AVG Induction : 2300/3200W/210mm
- Foyer ARG Induction : 2300/3200W/210mm
- Foyer AVD Induction : 2300/3200W/210mm
- Foyer ARD Induction : 2300/3200W/210mm
- Foyer ARC Induction: 2300/3200W/210mm
- 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: connexion possible en 16, 20 ou 32 A

Spécifications techniques

Produit EcoLine	Oui
Nombre de zones de cuisson	5
Nombre de zone(s) modulable(s)	2
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	21
Diamètre foyer arrière droit	21
Diamètre foyer arrière centre	21
Consommation énergétique par zone de cuisson (CE cuisson électrique) - plaque électrique	en Wh/kg.*
Consommation foyer avant gauche	180.8
Consommation énergétique foyer arrière gauche	175.4
Consommation énergétique foyer avant droit	189.4
Consommation énergétique foyer arrière droit	184.4

Consommation énergétique foyer arrière centre	184.4
Consommation énergétique (électrique) de la plaque de cuisson Wh/kg (CE plaque de cuisson)*	182.9
Couleur	Noir mat
Design	Bords droits
Installation plan de travail	Affleurante avec kit inclus et Traditionnelle
Dimensions LxP (mm)	770x510
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	44x750x490
Cordon fourni (en m):	1.5
Volts	220-240/400V2N
Plaque homologuée Corse :	non
Poids brut/net (kg)	14.02 / 12.96
Dimensions emballées HxLxP (mm)	118x868x600
Pays de fabrication	Allemagne
PNC	949 598 186
Code EAN	7333394049397
* Conformément au règlement	EU 66/2014

