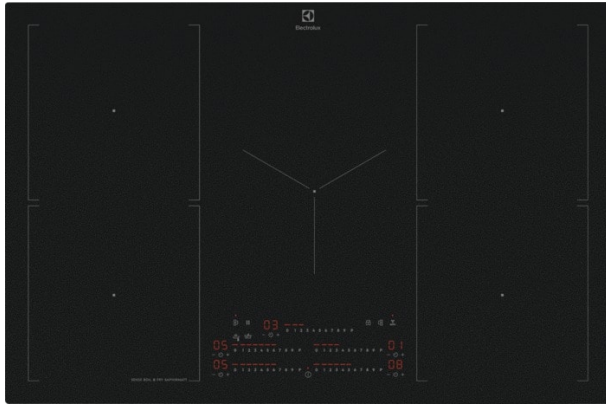



La cuisson assistée : le sous chef par excellence

Les capteurs Sense Boil & Fry ajustent intuitivement la chaleur pour prévenir une ébullition excessive. Les capteurs assurent le maintien à la bonne température de votre casserole, garantissant ainsi une cuisson parfaite et des économies d'énergie, quel que soit le plat que vous préparez.

Bénéfices et Caractéristiques
Avec SaphirMatt, une élégance durable avec moins de rayures


Un nouveau verre avec une conception unique permet à votre plaque de cuisson de garder l'aspect du neuf plus longtemps, avec moins de rayures. Son élégante finition noire SaphirMatt est résistante aux traces de doigts, aux tâches et est plus facile à nettoyer.

Fonction Bridge, pour une expérience de cuisson plus flexible


La fonction Bridge permet de combiner deux zones de cuisson pour s'adapter à n'importe quelle taille d'ustensile. Ayant les mêmes réglages de température et de temps de cuisson, cette grande zone de cuisson sera idéale pour préparer des mets pour les dîners de grandes fêtes.

Cuisez plus vite grâce à PowerBoost


La fonction PowerBoost produit une chaleur intense lorsque vous avez besoin de chauffer rapidement vos casseroles et poêles. Elle est parfaite pour faire bouillir les pommes de terre, saisir la viande ou toute autre préparation nécessitant un préchauffage rapide.

Hob2Hood® : pour une cuisine toujours fraîche sans effort


La fonction Hob2Hood® permet à votre cuisine de rester fraîche en permanence. Elle connecte automatiquement votre plaque de cuisson à votre hotte et ajuste la vitesse d'aspiration de cette dernière en fonction de ce que vous cuisinez. Pour une expérience culinaire plus intuitive.

Sense Boil & Fry : votre assistant personnel


Les capteurs de cuisson Sense Boil & Fry jouent le rôle du parfait assistant. La plaque s'ajuste intuitivement pour éviter que votre casserole ne déborde ou que votre poêle ne brûle, vous assurant des résultats toujours aussi délicieux, quel que soit le plat que vous préparez.

- Plaque de cuisson Induction Série 800 SENSE
- Contrôle des zones de surface totale individualisé "Double 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: connection 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:*
Zone Modulable Gauche (L x l)	22.3x21.8
Zone Modulable Droite (L x l)	22.3x21.8
Arrière gauche (longueur)	22.3
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	184.4
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)*	184.7
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
Câble d'alimentation fourni	1,5m
Volts	220-240/400V2N
Plaque homologuée Corse :	non
Poids brut/net (kg)	14 / 13
Dimensions emballées HxLxP (mm)	118x868x600
Pays de fabrication	Allemagne
PNC	949 599 340
Code EAN	7333394049496
* Conformément au règlement	EU 66/2014

