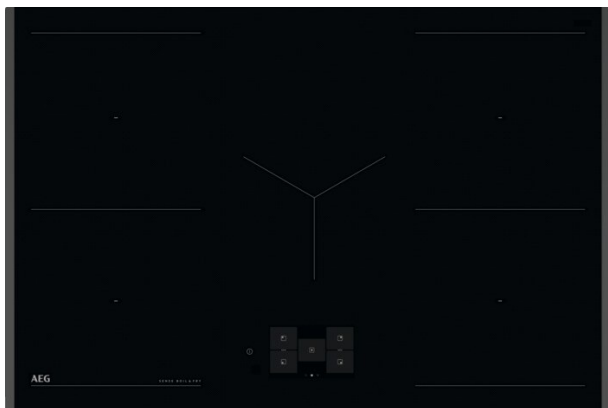




Cuisson assistée pour des résultats parfaits

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.



Écran tactile CookSmart. La cuisine assistée, au bout des doigts

L'écran tactile TFT couleur permet d'obtenir des résultats parfaits sans effort, d'une simple pression sur un bouton. Cuisinez simplement ou profitez de nos options de cuisson assistée pour passer à la vitesse supérieure.



Fonctions de cuisson assistée et assistance simplifiée

Les fonctions de cuisson assistée sélectionnent les réglages les plus appropriés pour des résultats exceptionnels, en fonction de ce que vous cuisinez. La fonction fournit des conseils de cuisson étape par étape pour élargir facilement et avec succès votre répertoire.



- 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®
- Fonction Fondre (idéale pour le chocolat, le beurre ou la préparation de sauce)
- 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
- Table de cuisson à bords biseautés
- Installation Optifix™
- Power Management: connection possible en 16, 20 ou 32 A

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.

Trucs et astuces pour une cuisine durable

Les astuces Eco affichent automatiquement des conseils pratiques pour vous aider à économiser de l'énergie sans compromettre les résultats. Cuisinez sans effort de manière plus durable tout en servant des plats délicieux.

Spécifications techniques

Nombre de zones de cuisson	5	Couleur	Noir
Nombre de zone(s) modulable(s)	2	Dimensions LxP (mm)	780x520
Technologie de chauffe de la plaque	Induction	Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	44x750x490
Diamètre des zones de cuisson plaque électrique	Ø en cm:*	Cordon fourni (en m):	1.5
Diamètre foyer avant gauche	21	Puissance électrique totale maximum (W)	7350
Diamètre foyer arrière gauche	21	Volts	220-240/400V2N
Diamètre foyer avant droit	21	Poids brut/net (kg)	14 / 13
Diamètre foyer arrière droit	21	Dimensions emballées HxLxP (mm)	118x868x600
Diamètre foyer arrière centre	21	Pays de fabrication	Allemagne
Consommation énergétique par zone de cuisson (CE cuisson électrique) - plaque électrique	en Wh/kg:*	PNC	949 598 218
Consommation foyer avant gauche	180.8	Code EAN	7333394053417
Consommation énergétique foyer arrière gauche	175.4	* Conformément au règlement	EU 66/2014
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		

