

**Des résultats de friture toujours parfaits grâce à SenseFry®**

Ne devinez plus jamais quand la poêle est assez chaude, grâce à SenseFry. Il suffit de sélectionner le plat et le résultat désiré sur l'écran tactile. Un capteur spécial placé sous le plan de cuisson régule ensuite la puissance pour maintenir la température de la poêle constant et assurer une cuisson parfaite.

SenseFry Induction

Caractéristiques du produit**Des résultats de friture toujours parfaits grâce à SenseFry®**

Ne devinez plus jamais quand la poêle est assez chaude, grâce au SenseFry®. Sélectionnez le plat et le résultat souhaité sur l'écran tactile. Un capteur placé sous la plaque de verre contrôle l'alimentation afin de maintenir la température de la casserole constante.

- Identification d'une casserole
- Toutes les zones de cuisson avec fonction Power
- Minuterie éco
- Minuterie CountUp
- Fonction OptiHeat
- Fonction OffSound
- Verrouillage / restauration
- Sécurité enfants
- Arrêt de sécurité
- Dispositif de protection de surchauffe
- 1 zones de cuisson à induction Ø 210 mm, 3,2 kW pour les diamètres de casseroles de 120 à 210 mm
- 1 zones de cuisson à induction Ø 210 mm, 3,2 kW pour les diamètres de casseroles de 120 à 210 mm
- 1 zones de cuisson à induction 1600/2500/2300/3600/3000/3600W//160/240/320mm
- 1 zones de cuisson à induction Ø 145 mm, 2,5 kW pour les diamètres de casseroles de 120 à 160 mm

L'assistant parfait: écran tactile TFT avec VarioGuide

Du bout des doigts pour un plaisir inégalé. Contrôle total du plan de cuisson et de la cuisson. La préparation de différents plats est programmée sur l'assistant VarioGuide, une aide précieuse pour la cuisson. Il vous suffit de sélectionner le plat et le résultat souhaité sur l'écran tactile.

Créez une plus grande surface de cuisson en jumelant des zones via la fonction de pont

Créez une plus grande surface de cuisson sur votre plan de cuisson en jumelant des zones via la fonction de pont innovante. Lorsqu'elle est activée, la température de cuisson est uniformisée dans les zones, qui peuvent donc accueillir de grands plats. Cuisinez des grands plats en toute flexibilité.

Activez votre hotte grâce à la technologie Hob2Hood automatiquement dès que vous commencez à cuisiner

La fonction Hob2Hood peut activer automatiquement votre hotte et les lumières dès que vous commencez à cuisiner. Ainsi, vous n'avez plus à vous préoccuper du réglage du ventilateur, et vous pouvez consacrer entièrement votre esprit, et vos mains, à votre cuisine. Vous pouvez aussi contrôler manuellement la hotte à partir du plan

Un minuteur individuel pour chaque zone de cuisson

Gardez la main sur le temps de cuisson grâce au minuteur. Il vous permet de suivre facilement la cuisson et éteint la zone de cuisson sélectionnée lorsque le temps est écoulé.

Caractéristiques techniques

Variante d'encastrement	à fleur ou à plat
Dessins côté pour l'encastrement	voir dessins cotés
Hauteur de montage affleurant (mm)	49
Hauteur (mm)	44
Largeur de l'appareil (mm)	770
Profondeur de l'appareil (mm)	510
largeur de couture / largeur de découpe (mm)	776/750
Profondeur de pliage / profondeur de découpe (mm)	516/490
av. G: puissance / Ø zone de cuisson	2300/3200W/210mm
ar. G: puissance / Ø zone de cuisson	2300/3200W/210mm
av. C: puissance / Ø zone de cuisson	1400/2500W/145mm
ar. C: puissance / Ø zone de cuisson	1400/2500W/145mm
av. D: puissance / Ø zone de cuisson	0W/0mm
ar. D: puissance / Ø zone de cuisson	1600/2500/2300/3600/3000/3600W//160/240/320mm
Valeur de raccordement total max (W)	7350
Longueur du câble (M)	1.5

Tension réseau (V)	400V2N
Poids net (kg)	12.94
Pays d'origine	DE
Product Partner Code	-
Numéro d'article / PNC	949 596 912
Code EAN	7332543668878
Prix brut, TVA incl. CHF (PVC)	4760.00
Prix brut TVA excl. CHF (PVC)	4419.70
Taxe de recyclage anticipée, TVA excl. CHF	2.31
Taxe de recyclage anticipée, TVA incl. CHF	2.49

