



MaxiSense : la surface de cuisson qui s'adapte à tous les récipients

La plaque de cuisson MaxiSense est dotée de zones de cuisson versatiles : chaque zone détecte la taille du récipient utilisé et transmet instantanément la chaleur à la base. Vous avez donc un contrôle total sur la plaque, qui chauffe vos casseroles et poêle de manière instantanée et précise.

Bénéfices et Caractéristiques



MaxiSense : les zones de cuisson qui s'adaptent à la taille de vos récipients

Profitez d'une flexibilité et précision totales avec la plaque induction sans zones fixes MaxiSense. Chaque zone de cuisson détecte automatiquement la taille précise de vos casseroles et poêles et chauffe uniquement la surface en correspondance de la base. Vos plats préférés



La cuisson sur plusieurs niveaux : profitez de plusieurs cuisssons en une seule

La résistance annulaire supplémentaire vous garantit une cuisson parfaitement homogène, même lorsque deux préparations cuisent en même temps.



Nettoyage pyrolyse : comment avoir un four propre facilement

La pyrolyse est un système auto-nettoyant qui, en augmentant la température dans le four, transforme les résidus alimentaires en cendres. La cavité du four peut ensuite être nettoyée avec un chiffon humide.



Votre allié pour cuisiner intuitivement : l'écran LED tactile

Rapidité et intuition en cuisine : grâce à l'écran LED tactile bicolore vous pourrez régler rapidement la température ainsi que d'autres fonctions, le tout avec une lisibilité de l'écran optimale.



Réglez plus rapidement votre niveau de température des zones de cuisson grâce aux

Le bandeau de commande avec touches sensitives slider avec les valeurs de 1 à 14 vous permet de choisir rapidement le niveau de température souhaité sans avoir à jongler entre les touches - et +.

- Cuisinière Induction 60x60 SurroundCook®
- Nettoyage four : Pyrolyse
- Four Chaleur tournante pulsée
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Plats surgelés, Grill, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, Turbo grill
- 45 recettes pré-programmées
- Préconisation de température
- Plaque de cuisson : Induction
- Commandes de table : Commandes sensitives coulissantes avec Hob2Hood et Bridge
- Fonction Stop and Go basculez simultanément toutes les zones de cuisson actives en position de maintien au chaud.
- Inclus dans le produit : Support mural anti basculement, Rail télescopique 2 niveaux avec extension partielle TR2LV (inclus)
- Eclairage intérieur 25 W
- Fermeture douce assistée de la porte du four
- Rangement : tiroir;sans poignée;ouverture push pull;rails
- Nombre de grilles : 1 grille
- Type de plats : 1 plat multi-usages, 1 lèchefrite
- Dimensions de l'appareil HxLxP (mm): 850x596x600
- Hauteur réglable

Spécifications techniques

| | | | |
|--|------------------|---|---------------|
| Produit EcoLine | Oui | Conso énerg. (électrique) plaque de cuisson Wh/kg(CE plaque cuisson)* | 182.25 |
| Indice efficacité énergétique (EEI) | 81.4 | Couleur | Inox |
| Classe d'efficacité énergétique* | A+ | Puissance électrique totale (W) | 7200 |
| Conso classe énerg. CN(kWh)/MF (kWh) | 0.98/0.7 | Températures réglables | 30°C - 300°C |
| Source chaleur four | Électricité | Fréquence (Hz) | 50 |
| Volume utile cavité (L) | XXL 73 | Cordon fourni (en m): | 1.5 |
| Rails/gradins du four | Rails filaires | Livré avec prise | Non |
| Dimensions cavité (HxLxP) mm | 365 x 480 x 415 | Type de prise | Non |
| Nombre de zones de cuisson | 4 | Poids brut/net (kg) | 62 / 60 |
| Foyer avant gauche | Induction | Dimensions emballées HxLxP (mm) | 963x635x680 |
| Foyer Avant Gauche | 2300/3200W/210mm | Couvercle fourni | Non |
| Foyer arrière gauche | Induction | Ventilateur de refroidissement | Oui |
| Foyer Arrière Gauche | 2300/3200W/210mm | Pays de fabrication | Pologne |
| Foyer avant droit: | Induction | Code EAN | 7332543846122 |
| Foyer Avant Droit | 2300/3200W/210mm | PNC | 940 002 983 |
| Foyer arrière droit: | Induction | * Conformément au règlement | EU 66/2014 |
| Foyer Arrière Droit | 2300/3200W/210mm | | |
| Consommation énergétique par zone de cuisson (CE cuisson électrique) - plaque électrique | en Wh/kg:* | | |
| Zone avant gauche cons. énerg. | 176 | | |
| Zone avant droit cons. énergétique | 193 | | |
| Zone arrière gauche cons. énerg. | 181 | | |
| Zone arrière droit cons. énergétique | 179 | | |

