



Avec SenseBoil, plus de risque de débordement

Les plaques à induction SenseBoil® sont équipées de capteurs qui détectent l'ébullition de l'eau dans vos casseroles et ajuste la température évitant le bouillonnement et maintient l'eau à la température de frémissement.

Bénéfices et Caractéristiques

Plus de casseroles qui débordent

Les plaques à induction SenseBoil® sont équipées de capteurs qui détectent l'ébullition de l'eau dans vos casseroles et ajuste la température évitant le bouillonnement et maintient l'eau à la température de frémissement.



Plus d'espace grâce à la fonction Bridge

La fonction Bridge de cette plaque de cuisson à induction vous permet de combiner deux zones de cuisson en une seule plus grande. La température et les paramètres de temps sont synchronisés automatiquement. Idéal pour vos planchas !



Technologie Hob2Hood®

Grâce au système Hob2Hood, plus besoin de régler votre hotte, la plaque de cuisson s'occupe de tout. Une fois la plaque active, l'éclairage de la hotte s'enclenche et les capteurs thermique adaptent la puissance d'aspiration.



- Plaque de cuisson Induction Série 700 SENSE
- Zone gauche en surface de cuisson totale
- Contrôle des zones de surface totale individualisé "Bridge"
- 4 foyers
- Connection H²H: table pouvant piloter certaines hottes
- Bandeau de commandes Frontal
- Commandes individuelles sensibles avec accès direct
- Fonction SenseBoil®
- 4 boosters
- 4 minuteurs
- Foyer AVG Induction : 2300/3200W/210mm
- Foyer ARG Induction : 2300/3200W/210mm
- Foyer AVD Induction : 1400/2500W/145mm
- Foyer ARD Induction : 1800/2800W/180mm
- Fonction "indicateur temps écoulé"
- Verrouillage des commandes
- Détection des casseroles
- Anti-débordement
- Anti-surchauffe
- Sécurité enfants
- Bord biseauté en façade
- Installation Optifix™

Une précision absolue sur la table avec un simple geste.

La température peut être réglée rapidement et avec précision grâce aux touches à accès direct. En un seul geste vous accédez directement à la température souhaitée.

Les zones de cuisson Infinite s'adaptent à vos récipients.

Les zones de cuisson Infinite s'adaptent à la taille de vos récipients dès que vous les posez dessus. Ces zones offrent une couverture totale, quelle que soit la taille du récipient, pour offrir la chaleur nécessaire, sans perte de performances.

Spécifications techniques

Nombre de zones de cuisson	4	Volts	220-240V/400V2N
Zone modulable	1	Poids brut/net (kg)	11.8 / 10.9
Technologie de chauffe de la table	Induction	Dimensions emballées HxLxP (mm)	118x678x600
Diamètre des zones de cuisson	Ø en cm.*	Fabriqué en	Allemagne
Avant gauche	21	PNC	949 596 970
Arrière gauche	21	Code EAN	7332543700417
Avant droite	14.5	* Conformément au règlement	EU 66/2014
Arrière droite	18		
Consommation énergétique par zone de cuisson (CE cuisson électrique)	en Wh/kg.*		
Avant gauche	178.4		
Arrière gauche	178.4		
Avant droite	183.2		
Arrière droite	184.9		
Consommation énergétique (électrique) de la table de cuisson Wh/kg (CE table de cuisson)*	181.2		
Couleur	Noir		
Dimensions LxP (mm)	590x520		
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	44x560x490		
Type de grille(s)	sans grille		
Cordon fourni (en m):	1.5		
Puissance électrique totale maximum (W)	7350		

