



Saisissez et servez à votre goût

Grâce à la fonction SenseFry®, obtenez le goût et la texture souhaitée en sélectionnant le degré de cuisson.

Bénéfices et Caractéristiques

Résultats souhaités

Utilisez l'écran intuitif de la table à induction pour sélectionner l'aliment et le résultat de cuisson désiré. Cette technologie garantit la bonne température tout au long de la cuisson pour des résultats optimaux.

Un écran tactile pour un contrôle absolu sur la cuisson

Un écran entièrement en couleurs pour vous offrir un contrôle total sur votre table de cuisson. Surveillez en direct chaque cuisson et ajustez les réglages en fonction. La cuisson est maîtrisée de façon intuitive en un seul geste.



Plus de flexibilité en cuisine avec la fonction Bridge

Chaque fois que vous cuisinez, vous pouvez choisir la meilleure configuration des zones de cuisson. La fonction Bridge vous permet de coupler deux zones de cuisson pour créer une seule zone pour cuisiner avec des grands ustensiles.



- 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
- Ecran tactile LCD couleurs
- Fonction SenseFry®
- Fonction Fondre (idéale pour le chocolat, le beurre ou la préparation de sauce)
- 4 boosters
- 4 minuteurs
- 10 positions de puissance
- 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 Pause Stop & Go
- Fonction "indicateur de temps écoulé"
- Verrouillage des commandes
- Arrêt automatique
- Détection des casseroles
- Anti-débordement
- Anti-surchauffe
- Sécurité enfants
- Table de cuisson à bords biseautés
- Installation UNIVERSELLE Optifix™
- Power Management: connection possible en 16, 20 ou 32 A

Maximisez vos possibilités culinaires

Les zones de cette table de cuisson à induction s'adaptent parfaitement à pratiquement toutes vos casseroles, quelles que soient leur taille et leur forme.

Un minuteur individuel pour chaque zone de cuisson

Pendant la cuisson le minuteur peut être réglé rapidement et facilement depuis l'écran tactile. Parce que chaque plat est minuté individuellement, vous avez un contrôle absolu sur toute la cuisson.

Spécifications techniques

Nombre de zones de cuisson	4	Gaz butane/propane:	non
Zone modulable	1	Gaz homologué Corse:	non
Technologie de chauffe de la table	Induction	Poids brut/net (kg)	11.94 / 11.12
Diamètre des zones de cuisson	Ø en cm.*	Dimensions emballées HxLxP (mm)	118x678x600
Avant gauche	21	Fabriqué en	Allemagne
Arrière gauche	21	PNC	949 597 561
Avant droite	14.5	Code EAN	7332543685264
Arrière droite	18	* Conformément au règlement	EU 66/2014
Consommation énergétique par zone de cuisson (CE cuisson électrique)	en Wh/kg.*		
Avant gauche	188.9		
Arrière gauche	188.9		
Avant droite	183.4		
Arrière droite	178.8		
Consommation énergétique de la table de cuisson Wh/kg (CE table de cuisson)*	185		
Couleur	Anthracite		
Dimensions LxP (mm)	590x520		
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	44x560x490		
Cordon (en m):	1.5		
Puissance électrique totale maximum (W)	7200		
Tension(V)	220-240/400V2N		

