



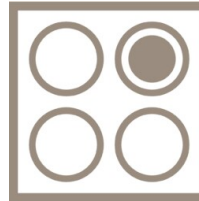
Cuisson par induction: grande réactivité et performances élevées

La cuisson par induction vous permet un réglage immédiat et très précis de la puissance, que ce soit pour mijoter à feu doux ou saisir à feu vif. Seul le fond de la casserole est chauffé; la surface du plan de cuisson, elle, ne l'est pas.

Caractéristiques du produit

Puissance maximale, exactement quand vous en avez besoin

La puissante fonction Booster de cette table de cuisson a été conçue pour vous offrir rapidement un surplus intense de chaleur qui vous aidera à cuisiner un plat en un rien de temps.



Minimisez les risques et tirez parti de la chaleur résiduelle.

Grâce au témoin de chaleur résiduelle, vous savez avec précision si les plaques sont encore chaudes. Vous évitez de vous brûler et pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour garder des plats au chaud.

Fonction Stop+Go pour mettre en pause la cuisson

Lorsque vous vous lancez dans une recette compliquée, les pauses ne doivent pas constituer un obstacle. Appuyez sur la fonction Stop+Go pour que la plaque reste chaude. Cette fonction utile se souvient de vos paramètres de cuisson et les réactive lorsque vous souhaitez revenir



Maîtrisez les recettes en un rien de temps

Une plaque de cuisson à induction réagit rapidement et précisément. La zone de cuisson atteint immédiatement des températures élevées selon les besoins ou se réchauffe simplement à un niveau bas.

Pour la plus efficace des conversions électricité/chaleur

Avec la technologie à induction, il n'est plus nécessaire de préchauffer pour atteindre la température voulue; ainsi, la consommation électrique est aussi efficace que possible.



- Classe Confort
- SingleControl, commande des zones de cuisson
- Toutes les zones de cuisson avec fonction Power
- Identification d'une casserole
- 10 niveaux de cuisson
- Minuterie pour les zones de cuisson
- Confirmation de la sélection par signal sonore
- Automatisation de cuisson rapide
- Sécurité enfants
- Verrouillage / restauration
- Dispositif de protection de surchauffe
- Affichage de chaleur résiduelle
- 1 zones de cuisson à induction Ø 210 mm, 3,7 kW pour les diamètres de casseroles de 160 à 210 mm
- 1 zones de cuisson à induction Ø 180 mm, 2,8 kW pour les diamètres de casseroles de 150 à 200 mm
- 1 zones de cuisson à induction Ø 180 mm, 2,8 kW pour les diamètres de casseroles de 150 à 200 mm
- 1 zones de cuisson à induction Ø 145 mm, 2,5 kW pour les diamètres de casseroles de 120 à 160 mm
- Tension réseau 400 V 2 N

Caractéristiques techniques

Technologie de chauffage	Induction	av. C: puissance / Ø zone de cuisson	0W/0mm
Cadre	avec cadre large	cen. C: puissance / Ø zone de cuisson	0W/0mm
Mode de commande	Commande Touch	arr. C: puissance / Ø zone de cuisson	0W/0mm
Variantes d'encastrement	à plat	av. D: puissance / Ø zone de cuisson	Ø 145 mm, 2,5 kW pour les diamètres de casseroles de 120 à 160 mm
Fonctions	Signal sonore de mise en marche, Automatic heating-up, Boost, Contrôle parental, Contrôle parental, Compteur de temps court, Bouton Pause, Indicateur de chaleur résiduelle, Horloge	cen. D: puissance / Ø zone de cuisson	0W/0mm
		arr. D: puissance / Ø zone de cuisson	Ø 180 mm, 2,8 kW pour les diamètres de casseroles de 150 à 200 mm
		Câble de raccordement (m)	1.5
		Tension réseau (V)	220-240V/400V2N
Dessins côté pour l'encastrement	voir dessins cotés	Fusible (A)	2x16
Hauteur (mm)	46	Poids net (kg)	10.4
Largeur de l'appareil (mm)	576	Numéro d'article / PNC	949 492 677
Profondeur de l'appareil (mm)	516	Pays d'origine	RO
largeur de couture / largeur de découpe (mm)	560	Product Partner Code	-
Profondeur de pliage / profondeur de découpe (mm)	490	Code EAN	7333394022260
Number of cooking zones	4		
av. G: puissance / Ø zone de cuisson	Ø 210 mm, 3,7 kW pour les diamètres de casseroles de 160 à 210 mm		
cen. G: puissance / Ø zone de cuisson	0W/0mm		
arr. G: puissance / Ø zone de cuisson	Ø 180 mm, 2,8 kW pour les diamètres de casseroles de 150 à 200 mm		

