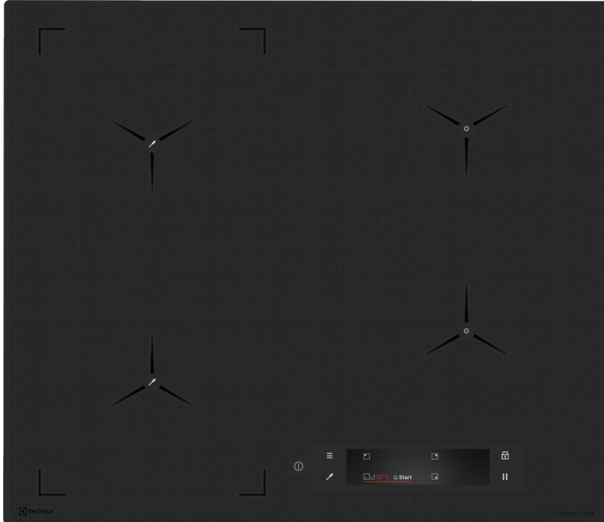


**Plan de cuisson SensePro®. Cuisinez au degré près avec le thermomètres pour aliments sans fil.**

SensePro® vous permet de préparer très facilement les plats les plus savoureux d'une manière saine et douce. Il suffit de sélectionner le plat et le résultat désiré sur l'écran tactile. Ça va aussi parfaitement pour SousVide.

SensePro Induction

Caractéristiques du produit**La sonde de cuisson sans fil mesure la température interne de vos aliments pour des résultats délicieux sur lesquels**

La sonde de cuisson sans fil vous permet d'être sûr(e) de votre cuisson en mesurant la température interne de vos plats. La technologie intelligente vous indiquera quand votre plat est cuit comme souhaité, en vous garantissant constamment des résultats délicieux.

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

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

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

**A l'instar de la gamme ProfiLine, vous méritez un service irréprochable**

ProfiLine, ce sont des appareils de grande qualité, inspirés par les exigences de la haute gastronomie, qui vous permettent de faire de la cuisine de niveau professionnel. Vous bénéficiez en outre d'un service irréprochable.

- SlimFit-Design
- Arrêt automatique en fonction de l'activité
- Protection anti-surchauffe

Caractéristiques techniques

Technologie de chauffage	Induction	av. G: puissance / Ø zone de cuisson	Ø 210 mm, 3,2 kW pour les diamètres de casseroles de 120 à 210 mm
Cadre	sans cadre	cen. G: puissance / Ø zone de cuisson	0
Mode de commande	Écran Touch TFT avec VarioGuide	arr. G: puissance / Ø zone de cuisson	Ø 210 mm, 3,2 kW pour les diamètres de casseroles de 120 à 210 mm
Variantes d'encastrement	à fleur ou à plat	av. C: puissance / Ø zone de cuisson	0W/0mm
	Indicateur de chaleur résiduelle à 3 niveaux, Signal sonore de mise en marche, Assistant cuisinier, Boost, Contrôle parental, Compteur de temps de cuisson, Mode éco, Hob2Hood, Contrôle parental, Fonction Bridge à gauche, Fonte, Compteur de temps court, Bouton Pause, SenseFry, SensePro, Signal sonore de fin, Horloge	cen. C: puissance / Ø zone de cuisson	0
Fonctions		arr. C: puissance / Ø zone de cuisson	0W/0mm
		av. D: puissance / Ø zone de cuisson	Ø 145 mm, 2,5 kW pour les diamètres de casseroles de 120 à 160 mm
		cen. D: puissance / Ø zone de cuisson	0
		arr. D: puissance / Ø zone de cuisson	Ø 180 mm, 2,8 kW pour les diamètres de casseroles de 150 à 200 mm
Dessins côté pour l'encastrement	voir dessins cotés	Nombre max. Puissance de raccordement totale (W)	7350
Hauteur de montage affleurant (mm)	49	Câble de raccordement (m)	1.5
Hauteur (mm)	44	Tension réseau (V)	400V2N
Largeur de l'appareil (mm)	580	Poids net (kg)	10.56
Profondeur de l'appareil (mm)	510	Numéro d'article / PNC	949 596 910
largeur de couture / largeur de découpe (mm)	586/560	Pays d'origine	DE
Profondeur de pliage / profondeur de découpe (mm)	516/490	Product Partner Code	-
Number of cooking zones	4		

