

**Immer perfekte Bratergebnisse dank SenseFry®**

Nie wieder Raten, wann die Pfanne heiss genug ist, dank SenseFry. Wählen Sie einfach das Gericht und das gewünschte Ergebnis auf dem Touchscreen aus. Ein spezieller Sensor unter der Glasplatte regelt dann die Leistung des Kochfeldes, um die Temperatur der Pfanne konstant zu halten und eine perfekte Bratleistung zu gewährleisten.

---

SenseFry Induktions-Kochfeld

**Produkteigenschaften****Immer perfekte Bratergebnisse dank SenseFry®**

Nie wieder Raten, wann die Pfanne heiss genug ist, dank SenseFry®. Wählen Sie das Gericht und das gewünschte Ergebnis auf dem Touchscreen. Ein Sensor unter der Glasplatte regelt die Leistung, um die Temperatur der Pfanne konstant zu halten. So wird eine perfekte Bratleistung gewährleistet.

- SlimFit-Design
- Leistungsabhängige Abschaltautomatik
- Überhitzungsschutz

**TFT-Touch Display mit VarioGuide-Kochassistent**

Mit einer Berührung zum perfekten Genuss. Vollständige Kontrolle über das Kochfeld und den Garvorgang. Der Kochassistent hat die Zubereitung von verschiedenen Gerichten hinterlegt und unterstützt Sie beim Kochen. Wählen Sie einfach das Gericht und das gewünschte Ergebnis auf dem Touchscreen aus.

**Mit der Bridge-Funktion verbinden Sie zwei Kochzonen zu einer grösseren Kochfläche**

Verdoppeln Sie Ihre Kochzone dank der Bridge-Funktion. Bei Aktivierung der Funktion wird die Gartemperatur über beide Zonen hinweg abgeglichen, so können Sie mit grossen Brättern kochen.

**Sobald Sie kochen aktiviert sich die Dunstabzugshaube mit Hob2Hood automatisch**

Konzentrieren Sie sich ganz auf das Kochen. Dank der Hob2Hood-Funktion wird Ihre Dunstabzugshaube automatisch aktiviert und die erforderliche Leistungsstufe eingestellt, sobald Sie zu kochen beginnen. So wird stets für eine effektive Luftreinigung gesorgt.

**Jede Kochzone individuell mit Timer steuerbar für präzise Kochergebnisse**

Wenn eine Kochzone eingeschaltet ist, können Sie schnell und komfortabel auf ihren Timer über das Touchscreen-Display zugreifen. Kein Durchlauf der Menüs oder andere Zonen. Und da jedes Gericht individuell zeitgesteuert werden kann, ist die absolute Steuerung des Kochvorgangs garantiert.

**Technische Daten**

Heiz-Technologie	Induktion	vm: Leistung / Ø Kochzone	Ø 145 mm, 2,5 kW für Topfbodengrößen ab 120-160 mm
Rahmenart	ohne Rahmen	mm: Leistung / Ø Kochzone	0W/0mm
Bedienungsart	TFT-Touch Display mit VarioGuide	hm: Leistung / Ø Kochzone	0W/0mm
Einbauvariante	flächenbündig oder aufliegend	vr: Leistung / Ø Kochzone	0W/0mm
Funktionen	3-stufige Restwärmeanzeige, Akustisches Einschalt-Signal, Boost, Kindersicherung, Koch Assistenz, Garzeitmesser, Eco-Modus, Hob2Hood, Kindersicherung, Bridge-Funktion links, Schmelzen, Kurzzeitmesser, Pause-Taste, SenseFry, Akustisches Endsignal, Zeituhr	mr: Leistung / Ø Kochzone	0W/0mm
		hr: Leistung / Ø Kochzone	2300/3600W/240mm
		Max. Gesamtanschlusswert (W)	7350
		Anschlusskabel (m)	1.5
		Netz-Spannung (V)	400V2N
		Nettogewicht (kg)	11.52
		Artikelnummer / PNC	949 596 911
		Herkunftsland	DE
		Product Partner Code	-
		EAN Code	7332543668861
Ausschnittmasse	siehe Masszeichnungen		
Einbauhöhe flächenbündig (mm)	49		
Einbauhöhe (mm)	44		
Gerätebreite (mm)	700		
Gerätetiefe (mm)	510		
Falzbreite / Ausschnittbreite (mm)	706/680		
Falztiefe / Ausschnitttiefe (mm)	516/490		
Number of cooking zones	4		
vl: Leistung / Ø Kochzone	Ø 210 mm, 3,2 kW für Topfbodengrößen ab 120-210 mm		
ml: Leistung / Ø Kochzone	0W/0mm		
hl: Leistung / Ø Kochzone	Ø 210 mm, 3,2 kW für Topfbodengrößen ab 120-210 mm		

