

**L'induction : ou comment rendre vos cuissons rapides, propres et sûres.**

L'induction chauffe uniquement la zone de cuisson sélectionnée, toutes les autres zones restent froides. La plaque répond de manière instantanée aux changements de température, en rendant la cuisson plus efficace et rapide. De plus, la surface en verre simplifie le nettoyage et l'entretien.

Bénéfices et Caractéristiques**La cuisinière qui vous convient - simple, rapide et sûre**

Une grande vitesse de cuisson, un contrôle précis de la température et une consommation énergétique réduite. Cuisinez comme un pro avec cette cuisinière à technologie induction.

**Tirez le meilleur parti de chaque enfournée avec la cuisson sur plusieurs niveaux**

La présence d'une résistance annulaire supplémentaire vous garantit une cuisson parfaite, même avec plusieurs préparations sur différents niveaux.

**Nettoyage pyrolyse – un auto-nettoyage sans effort**

Avec le four auto-nettoyant pyrolyse, vous pouvez atteindre des niveaux professionnels de propreté en une seule touche. Il transforme les résidus en cendres qui peuvent être essuyées avec un chiffon humide.

L'écran tactile LED devient votre ami lorsque vous cuisinez

Contrôlez les réglages de votre four et l'avancement de votre préparation grâce à l'écran tactile LED. L'affichage bicolore vous permet de voir et de régler plus facilement le temps, la température et la progression de votre cuisson sans aucune approximation.

Le réglage de votre cuisson au bout des doigts

Une cuisson précise, des réglages rapides et réactifs grâce aux commandes sensibles slider. Vos plats reçoivent le bon niveau de chaleur au bon moment.

- Cuisinière Induction 60x60 SurroundCook®
- Plaque de cuisson : Induction
- Fonction indicateur de temps écoulé
- Fonction Stop and Go basculez simultanément toutes les zones de cuisson actives en position de maintien au chaud.
- Foyer avant gauche : Induction, 2300W/3200W/210mm
- Foyer arrière gauche : Induction, 1400W/2500W/140mm
- Foyer avant droit : Induction, 3500/5200W/280mm
- Four Chaleur tournante pulsée
- Nettoyage four : Pyrolyse
- Préconisation de température
- Grilloir Électrique 2300 W
- Eclairage intérieur 25 W
- Fermeture douce assistée de la porte du four
- Hauteur réglable
- Rangement : Tiroir

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.4	Couleur	Inox
Type d'installation	Pose-libre	Puissance électrique totale four (W)	7200
Classe d'efficacité énergétique*	A+	Nombre de grille(s):	1 grille support de plat
Conso classe énergétique CN (kWh) / MF (kWh)	0.98/0.7	Type de plats	1 plat multi-usages profond noir
Nombre de cavités	1	Hauteur (mm)	850 à la table
Source de chaleur du four	Électricité	Fréquence (Hz)	50
Volume utile cavité (L)	XXL 73	Dimensions HxLxP (mm)	850x596x600
Dimensions cavité (HxLxP) en mm	365 x 480 x 415	Cordon fourni (en m):	1.5
Nombre de zones de cuisson	3	Livré avec prise	Non
Technologie de chauffe de la plaque	Induction	Poids brut/net (kg)	57 / 55
Diamètre des zones de cuisson plaque électrique	Ø en cm:*	Dimensions emballées HxLxP (mm)	963x635x680
Diamètre foyer avant gauche	21	Tournebroche	Non fourni
Diamètre foyer arrière gauche	14	Sonde de cuisson	non
Consommation énergétique par zone de cuisson (CE cuisson électrique) - plaque électrique	en Wh/kg:*	Rails télescopiques	Non
Consommation foyer avant gauche	178	Nettoyage du four	Pyrolyse
Consommation énergétique foyer arrière gauche	182	Eclairage intérieur	1, paroi arrière
Consommation énergétique (électrique) de la plaque de cuisson	178	Porte avec fermeture douce	Oui
		NDRs	4
		Bandeau de commande plaque de cuisson	Slider avec option Hob2Hood
		FR_FSCooker_CookingFunctionsOven	1
		Bottom - Top Oven	Email noir
		PRG_NUMBER	9
		Pays de fabrication	Pologne

PSGBCO220DE00002

