



**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.



##### Des aliments plus croustillants et plus sains avec AirFry

Savourez des frites croustillantes ou de délicieux légumes en utilisant moins d'huile, à l'aide du réglage AirFry spécialement conçu et du plateau de votre cuisinière. Le plateau métallique permet à l'air chaud de se déplacer continuellement dans le four pour cuire vos aliments à



##### 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.

- 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
- Porte froide (4 verres), verres et porte démontables
- Eclairage intérieur 25 W
- Fermeture douce assistée de la porte du four
- Hauteur réglable
- Rangement : French drawer;No handle;No runners;Plastic

### Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.4	Consommation énergétique (électrique) de la plaque de cuisson Wh/kg (CE plaque de cuisson)*	178
Type d'installation	Pose-libre	Couleur	Inox
Classe d'efficacité énergétique*	A+	Puissance électrique totale four (W)	7200
Conso classe énergétique CN (kWh) / MF (kWh)	0.98/0.7	Nombre de grille(s):	1 plateau AirFry, 1 grille
Nombre de cavités	1	Type de plats	1 plat multi-usages
Source de chaleur du four	Électricité	Hauteur (mm)	850 à la table
Volume utile cavité (L)	XXL 73	Fréquence (Hz)	50
Dimensions cavité (HxLxP) en mm	365 x 480 x 415	Dimensions HxLxP (mm)	850x596x600
Nombre de zones de cuisson	3	Cordon fourni (en m):	1.5
Technologie de chauffe de la plaque	Induction	Livré avec prise	Non
Diamètre des zones de cuisson plaque électrique	Ø en cm:*	Poids brut/net (kg)	59 / 56
Diamètre foyer avant droit	28	Dimensions emballées HxLxP (mm)	963x635x680
Diamètre foyer avant gauche	21	Tournebroche	Non fourni
Diamètre foyer arrière gauche	14	Sonde de cuisson	non
Efficacité énergétique foyer avant droit (gaz)	174	Rails télescopiques	Non
Consommation énergétique par zone de cuisson (CE cuisson électrique) - plaque électrique	en Wh/kg:*	Nettoyage du four	Pyrolyse
Consommation foyer avant gauche	178	Eclairage intérieur	1, paroi arrière
Consommation énergétique foyer arrière gauche	182	Porte avec fermeture douce	Oui
		Bandeau de commande plaque de cuisson	Slider avec option Hob2Hood
		FR_FSCooker_CookingFunctionsOven	1
		Bottom - Top Oven	Email noir

PSGBCO220DE00002

