

**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.

- Cuisinière Induction 60x60 SurroundCook®
- TABLE : Induction
- Fonction indicateur de temps écoulé
- Fonction Stop and Go
- 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

**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.

**Spécifications techniques**

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.4	Nombre de grille(s):	1 grille support de plat
Type d'installation	Pose-libre	Type de plats	1 plat multi-usages profond noir
Classe d'efficacité énergétique*	A+	Hauteur (mm)	850 à la table
Conso classe énergétique CN (kWh) / MF (kWh)	0.98/0.7	Fréquence (Hz)	50
Nombre de cavités	1	Dimensions HxLxP (mm)	850x596x600
Source de chaleur du four	Électricité	Cordon fourni (en m):	1.5
Volume utile cavité (L)	XXL 73	Livré avec prise	Non
Dimensions cavité (HxLxP) en mm	365 x 480 x 415	Poids brut/net (kg)	57 / 55
Nombre de zones de cuisson	3	Dimensions emballées HxLxP (mm)	963x635x680
Technologie de chauffe de la plaque	Induction	Pays de fabrication	Pologne
Diamètre des zones de cuisson	Ø en cm:*	PNC	940 002 986
Avant gauche	21	Code EAN	7332543846153
Arrière gauche	14	* Conformément au règlement	EU 66/2014
Consommation énergétique par zone de cuisson (CE cuisson électrique)	en Wh/kg:*		
Avant gauche	178		
Arrière gauche	182		
Consommation énergétique (électrique) de la plaque de cuisson Wh/kg (CE plaque de cuisson)*	178		
Couleur	Inox		
Puissance électrique totale maximum (W)	7200		

PSGBCO220DE00002

