


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.


Double enfournée, cuisson parfaite assurée

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.


Un écran LED tactile pour des recettes réussies

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;sans poignée;plastique;avec rails

Spécifications techniques

Indice efficacité énergétique (EEI)	81.4	Type de plats	1 plat multi-usages
Type d'installation	Pose-libre	Hauteur (mm)	850 à la table
Classe d'efficacité énergétique*	A+	Fréquence (Hz)	50
Conso classe éner. CN(kWh)/MF (kWh)	0.98/0.7	Dimensions HxLxP (mm)	x596x600
Nombre de cavités	1	Cordon fourni (en m):	1.5
Source chaleur four	Électricité	Livré avec prise	Non
Volume utile cavité (L)	XXL 73	Poids brut/net (kg)	57 / 55
Dimensions cavité (HxLxP) mm	365 x 480 x 415	Dimensions emballées HxLxP (mm)	963x635x680
Nombre de zones de cuisson	3	Tournebroche	Non fourni
Technologie de chauffe de la plaque	Induction	Sonde de cuisson	non
Diamètre des zones de cuisson plaque électrique	Ø en cm:*	Rails télescopiques	Non
Diamètre foyer avant gauche	21	Nettoyage du four	Pyrolyse
Diamètre foyer arrière gauche	14	Eclairage intérieur	1, paroi arrière
Consommation énergétique par zone de cuisson (CE cuisson électrique) - plaque électrique	en Wh/kg:*	Porte avec fermeture douce	Oui
Consommation foyer avant gauche	178	Door number of glasses main oven	4
Consommation énergétique foyer arrière gauche	182	Commandes plaque de cuisson	Commandes sensibles coulissantes avec Hob2Hood - 3 zones
Conso éner. (électrique) plaque de cuisson Wh/kg(CE plaque cuisson)*	178	FR_FSCooker_CookingFunctionsOven	1
Couleur	Inox	Bottom - Top Oven	Email noir
Puissance électrique totale (W)	7200	PRG_NUMBER	9
Nombre de grille(s):	1 grille	Pays de fabrication	Pologne
		PNC	940 003 103
		Code EAN	7333394140254
		* Conformément au règlement	EU 66/2014

