


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.

- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Plats surgelés, Grill, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, Turbo grill
- 45 recettes pré-programmées
- 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.
- Commandes de table : Slider avec option Hob2Hood
- 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 : French drawer; No handle; No runners; Plastic
- Nombre de grilles : 1 grille
- Type de plats : 1 plat multi-usages profond noir
- Type de porte : Portes(s) plate(s)

Spécifications techniques

Produit EcoLine	Oui	Couvercle fourni	Non
Indice efficacité énergétique (EEI)	81.4	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
Source chaleur four	Électricité	Cordon fourni (en m):	1.5
Volume utile cavité (L)	XXL 73	Livré avec prise	Non
Dimensions cavité (HxLxP) mm	365 x 480 x 415	Type de prise	Non
Nombre de zones de cuisson	3	Poids brut/net (kg)	57 / 55
Foyer avant gauche	Induction	Dimensions emballées HxLxP (mm)	963x635x680
Foyer Avant Gauche	2300W/3200W/210mm	Ventilateur de refroidissement	Oui
Foyer arrière gauche	Induction	Pays de fabrication	Pologne
Foyer Arrière Gauche	1400W/2500W/140mm	Code EAN	7332543846153
Foyer avant droit:	Induction	PNC	940 002 986
Foyer Avant Droit	3500/5200W/280mm	* Conformément au règlement	EU 66/2014
Consommation énergétique par zone de cuisson (CE cuisson électrique) - plaque électrique	en Wh/kg:*		
Zone avant gauche cons. énergétique	178		
Zone arrière gauche cons. énergétique	182		
Conso éner. (électrique) plaque de cuisson Wh/kg(CE plaque cuisson)*	178		
Couleur	Inox		
Puissance électrique totale (W)	7200		
Températures réglables	30°C - 300°C		

PSGBCO220DE00002

