


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.


Dites au revoir aux saletés, sans effort

La fonction de nettoyage par catalyse empêche l'accumulation de saletés et de graisses dans votre four. Cette technologie d'auto-nettoyage démarre automatiquement lorsque la température du four atteint 250 °C, éliminant les résidus d'aliments pour un nettoyage sans effort.


Cuisson terminée, arrêt assuré

Pour éviter toute sur-cuisson involontaire, le four est équipé d'un minuteur électronique qui arrête la cuisson une fois le temps programmé écoulé.


Une vitre qui brille avec peu d'effort

Nettoyage rapide et simplifié, grâce à la porte et au verre amovibles.



- Cuisinière Induction 50x60 SurroundCook®
- Plaque de cuisson : Induction
- Bar Standard;Front
- Foyer arrière gauche : Induction, 2800W/1800W/180mm
- Foyer arrière droit : Induction, 1800W/1400W/140mm
- Foyer avant centre: Induction, 3600W/2300W/210mm
- Four Chaleur tournante pulsée
- Nettoyage four : Catalyse
- Programmeur électronique
- Grilloir Électrique 1650 W
- Eclairage intérieur 25 W
- Hauteur réglable
- Rangement : Tiroir large;en acier

Spécifications techniques

Indice efficacité énergétique (EEI)	94.9	Couleur	Blanc
Type d'installation	Pose-libre	Puissance électrique totale (W)	9456.4
Classe d'efficacité énergétique*	A	Nombre de grille(s):	1 grille
Conso classe énerg. CN(kWh)/MF (kWh)	0.84/0.75	Type de plats	1 plat multi-usages
Nombre de cavités	1	Hauteur (mm)	858 à la table
Source chaleur four	Électricité	Fréquence (Hz)	50-60
Volume utile cavité (L)	57	Dimensions HxLxP (mm)	x500x600
Dimensions cavité (HxLxP) mm	328 x 437 x 401	Cordon fourni (en m):	Non
Nombre de zones de cuisson	3	Livré avec prise	Non
Technologie de chauffe de la plaque	Induction	Poids brut/net (kg)	50 / 46
Diamètre des zones de cuisson plaque électrique	Ø en cm:*	Dimensions emballées HxLxP (mm)	940x565x710
Diamètre foyer arrière droit	14	Tournebroche	Non fourni
Diamètre foyer arrière gauche	18	Sonde de cuisson	non
Diamètre foyer avant centre	21	Rails télescopiques	Non
Consommation énergétique par zone de cuisson (CE cuisson électrique) - plaque électrique	en Wh/kg:*	Nettoyage du four	Catalyse
Conso énerg. zone arrière droit	184	Eclairage intérieur	1, paroi arrière
Consommation énergétique foyer arrière gauche	176.4	Porte avec fermeture douce	Non
Consommation énergétique foyer avant centre	174.3	Commandes plaque de cuisson	Manettes rotatives
Conso énerg. (électrique) plaque de cuisson Wh/kg(CE plaque cuisson)*	178.2	FR_FSCooker_CookingFunctionsOven	1
		Bottom - Top Oven	Catalytic
		PRG_NUMBER	6
		Pays de fabrication	Roumanie
		PNC	943 005 376
		Code EAN	7332543769445
		* Conformément au règlement	EU 66/2014

