

**HotAir : meilleure répartition de la chaleur pour un résultat de cuisson homogène**

Des petites pâtisseries croustillantes, des tartes parfaites, des morceaux de viande bien dorés : le système HotAir assure une circulation uniforme de la chaleur dans le four. Des résultats constants, quel que soit l'endroit où vous placez vos aliments.

Bénéfices et Caractéristiques**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 Mixte gaz/électrique 60x60 SurroundCook®
- TABLE : Mixte gaz / électrique
- 3 foyers gaz + 1 foyer électrique
- Sécurité gaz table par thermocouple
- Allumage électronique
- Foyer avant gauche : Gaz rapide, 3000W/100mm
- Foyer arrière gauche : Auxiliaire, 1000W/54mm
- Foyer avant droit : Gaz Semi-rapide, 2000W/70mm
- Foyer arrière droit : Plaque électrique, 1500W/180mm
- Four Chaleur tournante pulsée
- Nettoyage four : Pyrolyse
- Préconisation de température
- Grilloir Électrique 1650 W
- Porte ventilée, 3 verres, verres et porte démontables
- Porte plein verre
- Eclairage intérieur 25 W
- Hauteur réglable
- Rangement : Porte Abattante

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.

Allumez. Saisissez. Servez. Cuisinez rapidement au gaz

Attendez-vous à des résultats rapides grâce à la plaque de cuisson de la cuisinière autoportante. Elle offre une cuisson puissante et réactive. Les casseroles et les poêles sont prêtes à être utilisées dès l'apparition de la flamme. Vous attendez moins et pouvez donc vous concentrer sur les saveurs.

Une vitre qui brille avec peu d'effort

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

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	92.3	Efficacité énergétique de la plaque de cuisson (EE plaque gaz) en %*	55.35
Type d'installation	Pose-libre	Couleur	Blanc
Classe d'efficacité énergétique*	A	Puissance électrique totale plaque (W)	4200
Conso classe énergétique CN (kWh) / MF (kWh)	0.85/0.72	Nombre de grille(s):	1 grille support de plat
Nombre de cavités	1	Type de plats	1 plat multi-usages
Source de chaleur du four	Électricité	Hauteur (mm)	870à la table /1448couv.ouvert /902couv.fermé
Volume utile cavité (L)	54	Fréquence (Hz)	50-60
Dimensions cavité (HxLxP) en mm	328 x 408 x 401	Dimensions HxLxP (mm)	902x600x600
Nombre de zones de cuisson	4	Cordon fourni (en m):	1.4
Nombre de zones de cuisson gaz	3	Livré avec prise	Non
Technologie de chauffe de la plaque	Mixte gaz/électrique	Poids brut/net (kg)	54 / 50
Diamètre des zones de cuisson	Ø en cm:*	Dimensions emballées HxLxP (mm)	940x665x710
Arrière droite	18	Tournebroche	Non fourni
Efficacité énergétique selon le brûleur à gaz (EE brûleur gaz):	en %*	Sonde de cuisson	non
Avant droite	55	Rails télescopiques	Non
Avant gauche	55.7	Nettoyage du four	Pyrolyse
Consommation énergétique par zone de cuisson (CE cuisson électrique)	en Wh/kg.*	Eclairage intérieur	1, paroi arrière et latérale
Arrière droite	194.9	Porte avec fermeture douce	Non
Consommation énergétique (électrique) de la plaque de cuisson	194.9	Bandeau de commande plaque de cuisson	Gaz avec avec touche du générateur d'étincelles
Wh/kg (CE plaque de cuisson)*		Bottom - Top Oven	Pyrolyse
		Pays de fabrication	Roumanie

