

SI1F7635B



Familia	Encimera de cocción
Instalación	Semifilo
Dimensión	60 cm
Alimentación	Eléctrico
Tipología	Inducción
Código EAN	8017709254988



Estética



Estética	Universal
Color	Negro
Acabado	Cristal
Material	Cristal
Tipo de vidrio	Cerámico
Borde de vidrio	Biselado en el borde frontal
Tipo de regulación mandos	Deslizador Múltiple
Regulación mandos Slider	Sí
Tipo de regulación mandos	Rojo
Posición mandos	Frontal
Color de la serigrafía	Gris

Programas/Funciones



Número de zonas de cocción por inducción	3
Número de zonas de cocción con booster	3
Número de zonas flexibles	1
Tecla principal on/off	Sí
Niveles de potencia	14
Auto-Vent	Sí
Número total de zonas de cocción	3

Opciones



Tipo de zona flexible	Flexi4Zone	Opción de limitador de potencia	Sí Advance
Hueco estándar	490x560 mm	Opción de limitador de potencia - Step	1500, 2000, 2500, 3000, 3500, 4000, 4500, 5000, 6000, 7200 W
Temporizador fin de cocción	3	Opción Show Room Demo	Sí
Opción paro	Sí	Opción de bloqueo botones/seguridad para niños	Sí
Cuentaminutos	3	Selección rápida de niveles	Sí
Alarma acústica de fin de cocción	Sí	Flexi-Heat	Sí
Visualización del tiempo restante	Sí		

Características técnicas

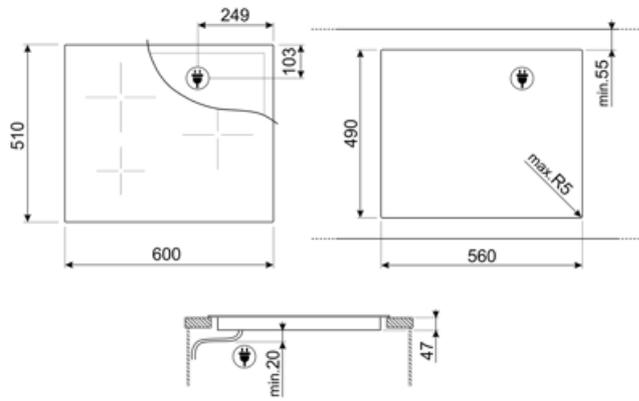


Anterior izquierda - Inducción - Flexi4Zone - 2.30 kW - Booster 3.20 kW - Ø 22 cm
 Posterior izquierda - Inducción - Flexi4Zone - 2.30 kW - Booster 3.20 kW - Ø 22 cm
 Anterior derecha - Inducción - maxi - 1.80 kW - Booster 3.50 - 3.60 kW - Ø 18/28 cm

Flexi4Zone dimensiones	459x214 mm	Detención automática en caso de sobrecalentamiento	Sí
Adaptación automática al diámetro de la olla	Sí	Detención automática en caso de desbordamiento	Sí
Sensor de presencia de ollas	Sí	Eco-Heat	Sí
Indicador diámetro mínimo de uso	Sí	Eco-Off	Sí

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	7200 W	Tipo de cable eléctrico	Universal
Corriente	33 A	Frecuencia (Hz)	50/60 Hz
Tensión (V)	220-240 V	Largo del cable de alimentación	150 cm
Tensión 2 (V)	400 V	Bornera	5 polos



Accesorios Compatible



SCRP

Non-scratch hob scraper - suitable for induction and ceramic hobs



TPK

Parrilla de acero inoxidable para cocinar platos de Teppanyaki

Symbols glossary

 <p>Auto-Vent: gracias a la función Auto-Vent, la velocidad de succión de la campana se ajusta automáticamente en función de la temperatura y la potencia seleccionada en la placa.</p>	 <p>Opción Booster: La opción Booster presente en las placas de inducción permite que las ollas funcionen a la máxima potencia, cuando es necesario cocinar alimentos que requieren una cocción muy intensa.</p>
 <p>Semifilo: solución empotrada para encimeras y fregaderos con un borde de hasta 4 mm que combina la simplicidad de instalación con un diseño minimalista.</p>	 <p>Bloqueo de control: la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños.</p>
 <p>Premium individual Slider control for each zone</p>	 <p>Control Slider: El dispositivo particular de control Slider, permite ajustar el calor de las cuatro zonas con simples movimientos circulares de los dedos en los controles.</p>
 <p>Eco-Heat: el dispositivo indica cuándo y cuánto está todavía caliente el área, después de apagarse.</p>	 <p>Eco-Off: para ahorrar energía, el nivel de potencia de la zona de cocción se desactiva antes de que suene el temporizador de cuenta regresiva.</p>
 <p>Flexi-Heat: Gracias a la función Flexi-Heat, es posible mover la sartén entre las tres zonas a una temperatura preestablecida para calentar rápidamente (temperatura alta), cocinar (temperatura media) o mantener el calor (temperatura mínima) sin tener que subir o bajar la temperatura. temperatura pero simplemente moviendo la olla.</p>	 <p>Flexi4Zone: el sistema Flexi4Zone permite utilizar múltiples contenedores de diferentes tamaños al mismo tiempo, ofreciendo una gran flexibilidad de posicionamiento.</p>
 <p>Zona gigante: la zona gigante ofrece más flexibilidad en la superficie de cocción</p>	 <p>Anti-sobrecalentamiento: el sistema anti-sobrecalentamiento provoca un apagado automático cuando las temperaturas superan las de seguridad</p>
 <p>Inducción: la placa de inducción funciona a través de bobinas circulares que emiten un campo magnético solo en contacto con un recipiente con un fondo hecho de material ferroso, al que se transfiere el calor. Se caracteriza por una mayor eficiencia y mayor seguridad.</p>	 <p>Anti-desbordamiento: el dispositivo especial anti-desbordamiento apaga la placa en presencia de desbordamientos de líquido.</p>
 <p>All cooking zones can be reduced to the minimum power level, so the hob can be left unattended for a short period without food overcooking or burning. Then just press again this function, the previously set power levels can be reactivated.</p>	 <p>Selección rápida: con la opción de selección rápida, la cocción comienza al grado de temperatura máxima y luego disminuye automáticamente después de un cierto período de tiempo.</p>
 <p>Tiempo transcurrido: la función le permite verificar el tiempo transcurrido desde el inicio de una sesión de cocción.</p>	 <p>Temporizador: Con el temporizador es posible programar el apagado de las zonas de cocción después de un tiempo de funcionamiento establecido, que varía de 1 a 99 minutos. Cuando finaliza el período preestablecido, la placa se apaga y se activa una señal acústica.</p>



Possibility to set the maximum power absorption
of the hob

Benefit (TT)

Induction hobs

Fast cooking and precise temperature control

Glass

Brightness and elegance in the kitchen: the acid-etched glass gives the surface a refined, modern look that enhances the space.

Ceramic

Stability and design even up to 700°C: the cooktop material resists high temperatures without deforming, maintaining aesthetics and functionality even with intensive use.

Precise and versatile cooking with Multi Slider controls and white LEDs, combining functionality with minimal design

Control knob position frontal

Instant and intuitive control thanks to front controls, easily accessible for practical use.

Cooking always under control with 14 power levels, ensuring maximum precision