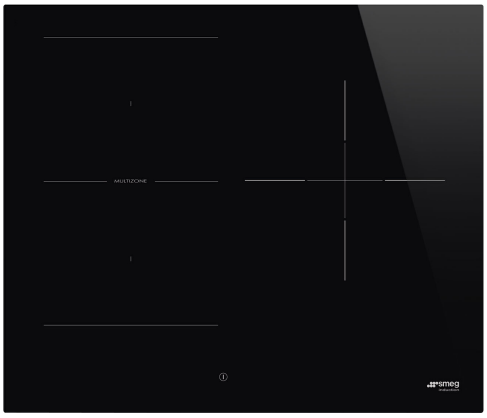
SI1M4634D

Familia	Encimera de cocción
Instalación	Perfil semifilo o enrasada
Dimensión	60 cm
Alimentación	Eléctrico
Tipología	Inducción
Código EAN	8017709305611



Estética

Estética	Clásica
Color	Negro
Acabado	Vidrio
Material	Vidrio
Tipo de vidrio	Cerámico
Borde de vidrio	Borde recto
Tipo de regulación mandos	Deslizador Compacto Plus
Regulación mandos Slider	Sí
Tipo de regulación mandos	Rojo
Posición mandos	Frontal
Logo	Serigrafiado
Color de la serigrafía	Gris

Programas/Funciones

Número de zonas de cocción por inducción	3
Opciones de programación tiempo	Apagado automático
Número de zonas de cocción con booster	3
Número de zonas flexibles	1
Tecla principal on/off	Sí
Niveles de potencia	9
Auto-vent 2.0	Sí
Número total de zonas de cocción	3

Opciones



Opción Multizone	Sí
Tipo de zona flexible	MultiZona
Hueco estándar	478-482x555-560 mm
Opción Multizone	Sí
Mantenimiento del calor	Sí
Función Grill	Sí
Temporizador fin de cocción	3
Opción paro	Sí
Cuentaminutos	1
Alarma acústica de fin de cocción	Sí
Visualización del tiempo restante	Sí
Opción de limitador de potencia	Si Advance
Opción de limitador de potencia - Step	2400 a 7400 - paso 100 W
Opción Show Room Demo	Sí
Opción de bloqueo botones/seguridad para niños	Sí
Opción Limpieza	Sí
Inicio rápido	Sí
Selección rápida de niveles	Sí

Características técnicas

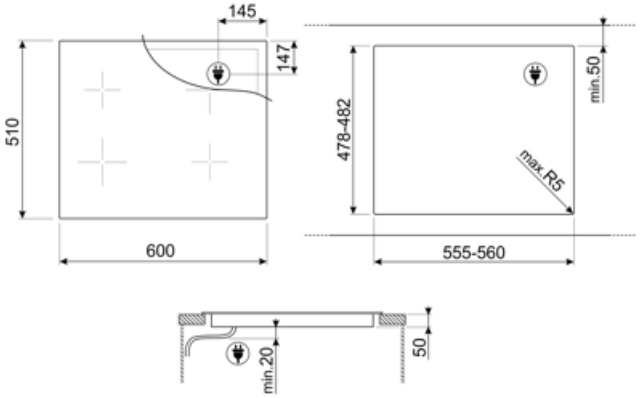


Anterior izquierda - Inducción - Multizona - 2.10 kW - Booster 2.50 kW - Double booster 3.00 kW - 21.0x19.0 cm
Posterior izquierda - Inducción - Multizona - 2.10 kW - Booster 2.50 kW - Double booster 3.00 kW - 21.0x19.0 cm
Derecha - Inducción - individual - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 25.0 cm
Multizone left - Booster 3.70 kW - 38.5x23.0 cm

Adaptación automática al diámetro de la olla	Sí
Sensor de presencia de ollas	Sí, min 9 cm
Detección automática permanente de ollas con indicación del control relativo.	Sí
Detención automática en caso de sobrecalentamiento	Sí
Detención automática en caso de desbordamiento	Sí
Indicador de calor residual	Sí
Eco-Heat	Sí
Protección contra encendido accidental	Sí

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	6700 W
Corriente	30 A
Tensión (V)	220-240 V
Tensión 2 (V)	380-415 V
Tipo de cable eléctrico	Monofase
Tipo de cable eléctrico	Sí, Bifásico y Trifásico
Frecuencia (Hz)	50/60 Hz
Largo del cable de alimentación	120 cm
Bornera	5 polos
Enchufe	No


145
147
510
600
478-482
min.50
max.R5
555-560
min.20
50

Accesorios Compatible



GRILLPLATE

Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.



TPKPLATE

Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.



SCRP

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

Symbols glossary



Permanent auto pot detection



Connection between hob and hood



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.



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.



Compact Slider back-lighted ghost effect



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.



CUT_OUT_STANDARD_72dpi



Additional maximum power level for a better energy consumption



Eco-Heat: el dispositivo indica cuándo y cuánto está todavía caliente el área, después de apagarse.



Grill function



This function allows you to keep cooked food warm without burner it



Anti-sobrecalentamiento: el sistema anti-sobrecalentamiento provoca un apagado automático cuando las temperaturas superan las de seguridad



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.



Multizona: con la opción Multizona, la zona de cocción se puede utilizar como una gran superficie de cocción o dividirse en dos áreas distintas. Cada uno se adapta automáticamente al tamaño y la posición del contenedor y solo calienta el área requerida, asegurando la mejor distribución de calor y la máxima efectividad.



Anti-desbordamiento: el dispositivo especial anti-desbordamiento apaga la placa en presencia de desbordamientos de líquido.



Min diameter pot detection of 9 cm.



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.



Possibility to set the maximum power absorbion of the hob.



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.



Avance rápido: el botón de avance rápido aumenta rápidamente el nivel de potencia de acuerdo con la configuración preestablecida, haciendo que el elemento calefactor funcione al máximo hasta que se alcance la temperatura.



Indicador de calor residual: después de apagar la zona de cocción, el indicador de calor residual indica si el área aún está caliente, aprovechándola para mantener calientes los alimentos. Cuando la temperatura ha caído por debajo de 60 ° C, la luz se apagará.



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.



Tiempo transcurrido: la función le permite verificar el tiempo transcurrido desde el inicio de una sesión de cocción.