

SI2641D



Skupina výrobků

Vestavěný typ

Detail

Elektrické napájení

Typ

EAN kód

Varná deska

Ultra nízký profil nebo plně zapuštěná

60 cm

Elektřina

Indukce

8017709287108



Aesthetics



Estetika

Barva

Povrchová úprava

Materiál

Typ skla

Skleněný okraj

Typ nastavení ovládání

Barvy LED

Poloha ovládacího knoflíku

Barva sítotisku

Universale

Černá

Sklo

Sklo

Keramická

Straight edge

Digi Touch

Červená

Přední

Šedá

Program/funkce



Počet indukčních varných zón

4

Možnosti nastavení času

Automatické vypnutí

Počet varných zón se zesíleným výkonem

4

Hlavní vypínač zapnout/vypnout

Ano

Úrovně výkonu

9

Celkový počet varných zón

4

Možnosti



Výřez pracovní desky	478-482x555-560 mm	Ukazatel zbytkového času	Ano
Časovač ukončení vaření	4	Režim omezené spotřeby energie	Ano
Minutka	1	Zámek ovládacích prvků/Bezpečnost dětí	Ano
Alarm ukončení vaření	Ano		

Technické parametry



Přední levá - Indukční – jediná - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm

Zadní levá - Indukční – jediná - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm

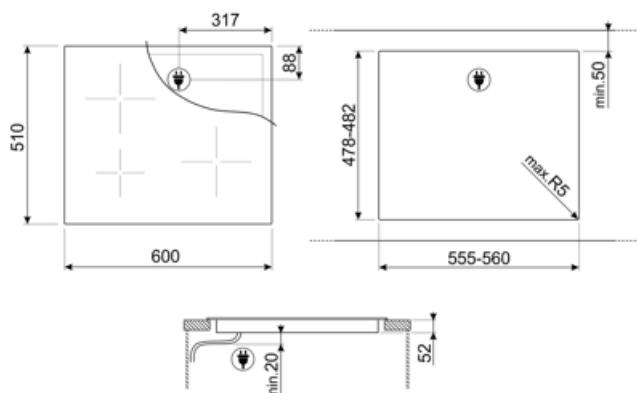
Zadní pravá - Indukční – jediná - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm

Přední pravá - Indukční – jediná - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm

Automatické nastavení podle rozměru nádoby	Ano	Automatické vypnutí při přehřátí	Ano
detekce nádoby	Ano, min. 9 cm	Indikátor zbytkového tepla	Ano
Indikace minimálního průměru nádobí	Ano	Ochrana proti náhodnému spuštění	Ano

Elektrické připojení

Jmenovitý příkon elektrického připojení (W)	7200 W	Typ dodávaného elektrického kabelu	Ano, třífázové a jednofázové/dvoufázové
Stávající	32 A	Kmitočet (Hz)	50/60 Hz
Napětí (V)	220-240 V	Power supply cable length	120 cm
Napětí 2 (V)	380-415 V	Terminal box	No
Typ elektrického kabelu	Jednofázový	Plug	No
Typ elektrického kabelu	Ano, dvoufázové a třífázové		



Compatible Accessories



GRILLPLATE

Univerzální rošt pro indukční, plynové, sklokeramické a elektrické varné desky. Nepřilnavý povrch je ideální pro přípravu masa, sýra a zeleniny. Rozměry: 410 x 240 mm.



SCRP

Stérka na indukční a keramické varné desky a teppanyaki



TPKPLATE

Univerzální deska pro indukční, plynové, sklokeramické a elektrické varné desky. Nepřilnavý povrch je ideální pro přípravu ryb, vajec a zeleniny. Rozměry: 410 X 240 mm.

Symbols glossary

	Posilovač výkonu: možnost umožňující provoz zóny s plným výkonem, pokud je nutné velmi intenzivní vaření.		Dětský zámek: některé modely jsou vybaveny zařízením pro uzamčení programu/cyklu, takže jej nelze omylem změnit.
	CUT_OUT_STANDARD_72 dpi		ECO-logika: možnost umožňuje omezit výkon spotřebiče a dosáhnout skutečnou úsporu energie.
	Ochrana proti přehřátí: Bezpečnostní systém, který automaticky vypne varnou desku v případě přehřátí řídicí jednotky.		Indukce: Provoz těchto varných desek je založen na principu elektromagnetické indukce. Teplo vzniká přímo ve spodní části nádobí během jeho kontaktu s varnou deskou.
	Indikace zbytkového tepla: Po vypnutí sklokeramické varné desky indikátor zbytkového tepla ukazuje, která z varných zón je stále horká. Když teplota klesne pod 60 °C, indikátor zhasne.		Uplynutý čas: ukazuje, jak dlouho je varná zóna používána.
	Časovač: Všechny keramické varné desky mají časovač, který automaticky ukončí vaření po předem nastaveném čase.		Detekce nádoby o minimálním průměru 9 cm
	Dotykové ovládání		



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.

Immediate access to functions via touch display, for simple and intuitive control

Control knob position frontal

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

Energy consumption optimization with Eco-Logic Advance, allowing absorption limitation from 2.4 kW in 0.1 kW steps

Nine power levels and Boost function for optimal cooking performance