

SI2641D



Familia	Encimera de cocción
Empotrado	Perfil semifilo o enrasada
Dimensión	60 cm
Alimentación	Eléctrico
Tipología	Inducción
Código EAN	8017709287108



Estética



Estética	Universal
Color	Negro
Acabado	Vidrio
Material	Vidrio
Tipo de vidrio	Cerámico
Borde de vidrio	Recto
Gas_replacement	Sí
Regulación de mandos	Touch control
Regulación mandos Slider	Touch control
Tipo de regulación mandos	Rojo
Posición mandos	Frontal
Logo	Serigrafiado
Color serigrafía	Gris

Programas/Funciones



Número de zonas de cocción por inducción	4
Opciones de programación tiempo	Apagado automático
Número de zonas de cocción con booster	4
Tecla principal on/off	Sí
Niveles de potencia	9
Número total de zonas de cocción	4

Opciones



Hueco estándar	478-482x555-560 mm	Indicador tiempo residual	Sí
Temporizador fin de cocción	4	Opción de limitador de potencia	Sí
Cuentaminutos	1	Opción de bloqueo botones/seguridad para niños	Sí
Alarma acústica de fin de cocción	Sí		

Características técnicas



Anterior izquierda - Inducción - individual - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm
 Posterior izquierda - Inducción - individual - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm
 Posterior derecha - Inducción - único - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm
 Anterior derecha - Inducción - individual - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm

Adaptación automática al diámetro de la olla	Sí	Detención automática en caso de sobrecalentamiento	Sí
Sensor de presencia de ollas	Sí, min 9 cm	Indicador de calor residual	Sí
Indicador diámetro mínimo de uso	Sí	Protección contra encendido accidental	Sí

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	7200 W	Tipo de cable eléctrico	Sí, Bifásico y Trifásico
Corriente	32 A	Type of electric cable supplied	Sí, trifásico y monofásico/bifásico
Tensión (V)	220-240 V	Frecuencia	50/60 Hz
Tensión 2 (V)	380-415 V	Largo del cable de alimentación	120 cm
Tipo de cable eléctrico	Monofase	Enchufe	No



Compatible Accessories



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.



SCRP












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



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.

Symbols glossary

-  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.
-  CUT_OUT_STANDARD_72dpi
-  Anti-sobrecalentamiento: el sistema anti-sobrecalentamiento provoca un apagado automático cuando las temperaturas superan las de seguridad
-  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.
-  Touch control
-  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.
-  ECO-logic: la opción ECO-logic limita la potencia total absorbida al valor promedio (3.0 kW) instalado en las casas, de modo que otros aparatos se pueden usar simultáneamente y ahorrar energía.
-  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.
-  Tiempo transcurrido: la función le permite verificar el tiempo transcurrido desde el inicio de una sesión de cocción.
-  Min diameter pot detection of 9 cm.