

SI2641DL



Product familie	Kookplaat
Type	Standaard opbouw of vlakbouw
Afmeting	60 cm
Voeding	Elektrisch
Type	Inductie
EAN-code	8017709347475



Design



Design	Universeel
Kleur	Zwart
Afwerking	Glas
Materiaal	Glas
Type glas	Keramisch
Glazen rand	Rechte rand
Bediening	Digi touch multi slider
Kleur LED	Rood
Positie bediening	Vooraan
Logo	Geëtst
Kleur serigrafie	Grijs

Program / Functions



Aantal inductiekookzones	4
Aantal kookzones met booster	4
Hoofdtoets aan/uit	Ja
Vermogenniveaus	9
Totaal aantal kookzones	4

Opties



Worktop Cut-Out	478-482x555-560 mm	Resttijd indicator	Ja
Automatische uitschakeling	4	Kinderbeveiliging	Ja
Timer	4	Snelle selectie niveaus	Ja
Geluidssignaal einde kooktijd	Ja		

Technische specificaties

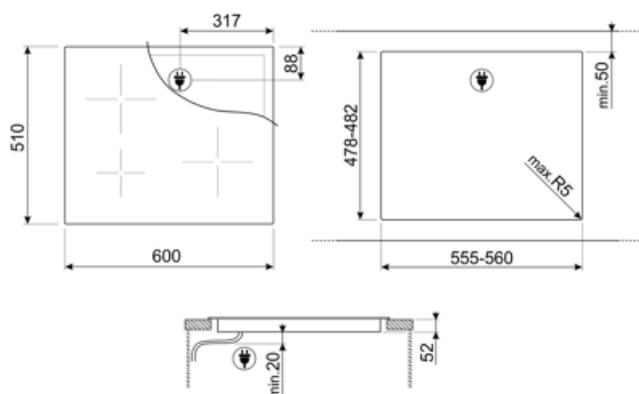


Linksvoor - Inductie - enkel - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - Ø 21.0 cm
 Linksachter - Inductie - enkel - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm
 Rechtsachter - Inductie - enkel - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - Ø 21.0 cm
 Rechtsvoor - Inductie - enkel - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm

Automatische aanpassing panafmeting	Ja	Automatisch uitschakelen i.g.v. oververhitting	Ja
Automatische panherkenning	Ja	Restwarmte indicator	Ja
Indicator minimaal te gebruiken diameter	Ja	Beveiliging tegen accidentele inschakeling	Ja

Elektrische aansluiting

Nominale aansluitwaarde	2800 W	Type of electric cable supplied	No
Stroom	13 A	Frequentie	50/60 Hz
Spanning (V)	220-240 V	Lengte voedingskabel	180 cm
Type stroomkabel	Eenfasig	Aansluiting	6 polig
Type stroomkabel	No	Stekker	(F;E) Schuko



Compatible Accessories



SCRP

Schraper voor inductie- en vitrokeramische kookplaten

Symbols glossary

	Power booster: option allows the zone to work at full power when very intense cooking is necessary.		Sommige modellen zijn voorzien van een functie om het programma/de cyclus te blokkeren zodat het niet per ongeluk kan aangepast worden.
	Touch control		CUT_OUT_STANDARD_72dpi
	Overheat protection: The safety system that automatically turns off the hob in case of overheating of the control unit.		Induction: The work of these hobs is based on the principle of electromagnetic induction. The heat is generated directly in the bottom of the pan during its contact with the hob.
	Quick selection, with one touch cooking begins at the highest level, then automatically reduces after time. Ideal for dishes that require quick boiling and then continued cooking without constant control (eg beef broth).		Indication of residual heat: After the glass ceramic hob is switched off the residual heat indicator shows which of the heating zones still remains hot. When the temperature drops below 60 ° C, the indicator goes out.
	Time elapsed: shows how long the cooking zone has been in use.		Timer: All ceramic hobs have a timer which automatically ends cooking after a preset time.