

SI2641DP



Famille	Table de cuisson
Type d'encastrement	Semi-affleurant ou affleurant
Dimension	60 cm
Alimentation	Electrique
Type	Induction
Code EAN	8017709303150



Esthétique



Esthétique	Coloniale
Couleur	Crème
Finition	Verre
Matériau	Verre
Type de verre	Céramique
Bord de la vitre	Droit
Type de commandes	Commandes sensibles
Couleur des LED	Rouge
Position des commandes	Frontal
Logo	Sérigraphié
Couleur de la sérigraphie	Doré

Programmes / Fonctions



Nombre de foyers induction	4
Options de programmation de la durée	Arrêt automatique
Nombre de foyers avec booster	4
Touche principale on/off	oui
Niveaux de puissance	9
Nombre total de foyers	4

Options



Encastrement	478-482x555-560 mm	Indicateur temps résiduel	oui
Minuterie fin de cuisson	4	Mode puissance Eco	oui
Minuteur	1	Verrouillage commandes / Sécurité enfant	oui
Signal sonore fin de cuisson	oui		

Technologie

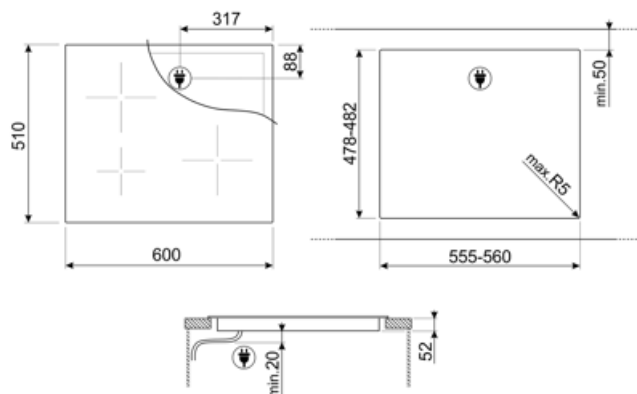


Avant gauche - Induction - simple - 1.85 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm
 Arrière gauche - Induction - simple - 1.40 kW - Ø 15.0 cm
 Arrière droit - Induction - simple - 1.85 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm
 Avant droit - Induction - simple - 1.40 kW - Ø 15.0 cm

Adaptation automatique au diamètre des casseroles	oui	Auto-arrêt en cas de surchauffe	oui
Détection automatique du récipient	Oui, minimum 9 cm	Affichage chaleur résiduelle	oui
Indicateur diamètre minimum d'utilisation	oui	Protection pour mise en marche accidentelle	oui

Raccordement électrique

Puissance nominale	7200 W	Modalités de connexion supplémentaires	Oui, bi et triphasé
Intensité	32 A	Fréquence	50/60 Hz
Tension	220-240 V	Longueur du câble d'alimentation	120 cm
Tension 2	380-415 V	Type de prise	Non
Type de câble d'alimentation installé	Mono-phasé		



Accessoires Compatibles



GRILLPLATE

Grille viande universel pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson de la viande, du fromage et des légumes. Dimensions : 410 x 240 mm.



SCRP












Grattoir de nettoyage anti-rayures - pour tables de cuisson induction et vitrocéramique, ainsi que teppan yaki



TPKPLATE

Plaque universelle pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson du poisson, des œufs et des légumes. Dimensions : 410 X 240 mm.

Symbols glossary

-  **Option Booster** : Le booster permet aux plaques à induction et vitrocéramiques de fonctionner en puissance maximale, lorsqu'il est nécessaire de cuisiner des plats demandant une cuisson plus intense.
-  **CUT_OUT_STANDAR_72dpi**
-  **Anti-surchauffe** : Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité.
-  **Indicateur de chaleur résiduelle** : Après avoir éteint la zone de cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle indique si la zone est encore chaude, l'utilisant ainsi pour garder les aliments au chaud. Lorsque la température est tombée en dessous de 60°C, la lumière s'éteint.
-  **Minuterie** : La minuterie permet de programmer l'extinction des zones de cuisson après un temps de fonctionnement réglé, variant de 1 à 99 minutes. Une fois la période préréglée écoulée, la plaque s'éteint et un signal sonore est activé.
-  **Commandes tactiles**
-  **Verrouillage commandes** : L'option verrouillage des commandes, présente sur différents types de produits, permet de verrouiller toutes les fonctions et programmes sélectionnés ainsi que les commandes, pour une sécurité totale, notamment en présence d'enfants.
-  **ECO-logic** : L'option ECO-logic limite la consommation d'énergie totale à la valeur moyenne (3,0 kW) installée dans la maison, de sorte que les autres appareils peuvent être utilisés en même temps et économiser de l'énergie.
-  **Induction** : La plaque d'induction fonctionne au moyen de bobines circulaires qui émettent un champ magnétique uniquement en contact avec un récipient à fond ferreux, vers lequel la chaleur est transférée. Elle se caractérise par une plus grande efficacité et une sécurité supérieure.
-  **Temps écoulé** : Cette fonction vous permet de contrôler le temps écoulé depuis le début d'un processus de cuisson.
-  **Détection d'une casserole de 9 cm de diamètre minimum**