

SI364BM



Famille	Table de cuisson
Type d'encastrement	Traditionnel
Dimension	60 cm
Alimentation	Electrique
Type	Induction
Code EAN	8017709275884



Esthétique



Esthétique	Classica
Couleur	Noir
Finition	Verre
Matériau	Verre
Type de verre	Céramique
Bord de la vitre	Biseauté
Type de commandes	Manettes
Couleur des LED	Rouge
Position des commandes	Frontal
Nombre de manettes	4
Couleur des manettes	Effet inox
Couleur de la sérigraphie	Gris

Programmes / Fonctions



Nombre de foyers induction	4
Nombre de foyers avec booster	4
Niveaux de puissance	9
Nombre total de foyers	4

Options



Encastrement	478-482x555-560 mm	Verrouillage commandes / Sécurité enfant	Oui
Mode puissance Eco	Oui	Quick start / Démarrage rapide	Oui
Puissance Eco - Palier	1900, 2600, 3000, 3800, 4500 W		

Technologie

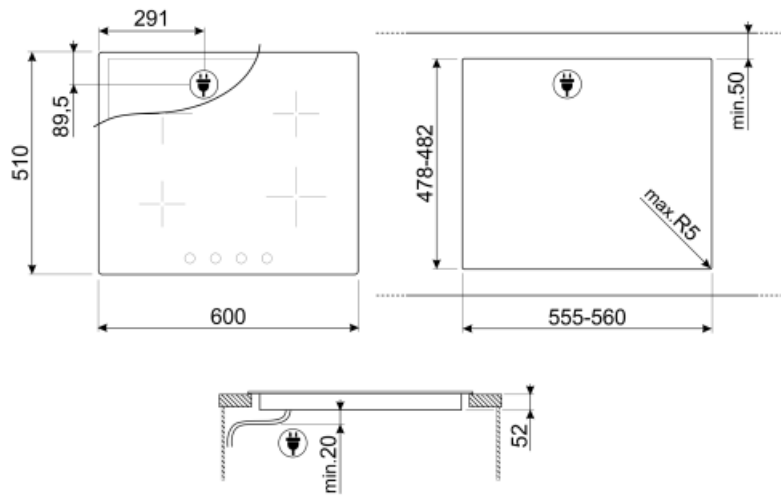


Avant gauche - Induction - simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm
 Arrière gauche - Induction - simple - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 16.0 cm
 Arrière droit - Induction - simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm
 Avant droit - Induction - simple - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 16.0 cm

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

Raccordement électrique

Puissance nominale	7400 W	Modalités de connexion supplémentaires	Oui, bi et triphasé
Intensité	33 A	Fréquence	50/60 Hz
Tension	220-240 V	Longueur du câble d'alimentation	120 cm
Tension 2	380-415 V	Borne de raccordement	6 pôles
Type de câble d'alimentation installé	Mono-phasé		



Not included accessories



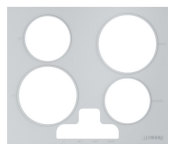
GRILLPLATE

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



KITCVRI

Silicon cover kit with tactil indicators of the cooking areas. Accessory for induction hob with knobs SI364BM. Dishwasher safe.













5MP3MB



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 (TT)

	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.		Standard : mode d'installation, qui peut être facilement combiné avec n'importe quel type de cuisine.
	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.		Commandes par manettes
	CUT_OUT_STANDARD_72dpi		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.
	Anti-surchauffe : Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité.		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.
	Accélérateur de chauffe : La touche accélérateur de chauffe augmente rapidement le niveau de puissance en fonction des réglages prédéfinis, permettant à l'élément chauffant de travailler au maximum jusqu'à ce que la température soit atteinte.		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.