

SI364BM



Famille
Type d'encastrement
Dimension
Alimentation
Type
Code EAN

Table de cuisson
Traditionnel
60 cm
Electrique
Induction
8017709275884



Esthétique



Esthétique
Couleur
Finition
Matériau
Type de verre
Bord de la vitre
Type de commandes
Couleur des LED
Position des commandes
Nombre de manettes
Couleur des manettes
Logo
Couleur de la sérigraphie

Classica
Noir
Verre
Verre
Céramique
Biseauté
Manettes
Rouge
Frontal
4
Effet inox
Sérigraphié
Gris

Programmes / Fonctions



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

4
4
9
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

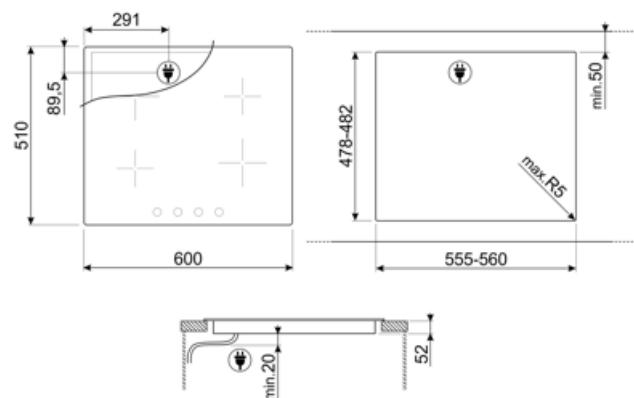
Arrière droit - Induction - simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Avant droit - Induction - simple - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 16.0 cm

Adaptation automatique au diamètre des casseroles	Oui	Autoarrêt 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	Type de prise	Non



Accessoires Compatibles

5MP3MB



KITCVRI



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



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.



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

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.



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.



CUT_OUT_STANDARD_72dpi



Anti-surchauffe : Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité.



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.



Standard : mode d'installation, qui peut être facilement combiné avec n'importe quel type de cuisine.



Commandes par manettes



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.



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.