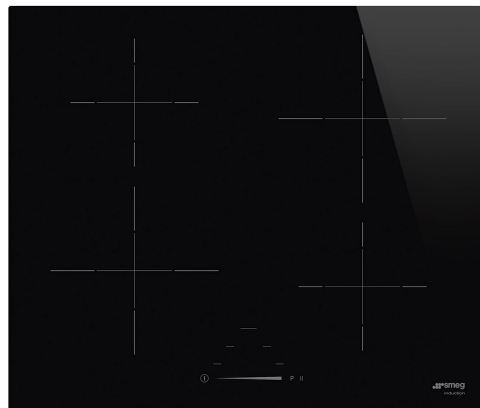


SI4642D



Produktfamilie	Kogeplade
Indbygningstype	Ultra-lav profil eller fuldt på linje
Dimension	60 cm
Strømforsyning	Elektrisk
Type	Induktionskogeplade
EAN-kode	8017709287092



Æstetik



Æstetik	Universal
Farve	Sort
Finish	Glas
Materiale	Glas
Glastype	Keramisk
Glas kant	Lige kant
Type af betjeningsindstilling	VTC-betjening
Glider	Ja
Glider	Rød
Drejeknap position	Forside
Serigrafi farve	Grå

Program / Funktioner



Samlet antal induktionszoner	4
Timer	Automatisk afbryder
Antal kogezone med booster	4
Tænd/slukket-knap	Ja
Effektniveauer	9
Zoner i alt	4

Valgmuligheder



Udskæring af bordplade	478-482x555-560 mm
Automatisk holde varm-funktion	Ja
Timer for slut på tilberedning	1
Pauseindstilling	Ja
Minutur	1
Lydalarm for endt tilberedning	Ja

Visning af resterende tid	Ja
Begrænset strømforbrugstilstand	Ja Advance
Begrænset strømforbrug-tilstand - Trin	2400, 2800, 3500, 4000, 4500, 5000, 5500, 6000, 7400 W
Knapper lås/børnesikring	Ja
Hurtig niveauindstilling	Ja

Tekniske egenskaber

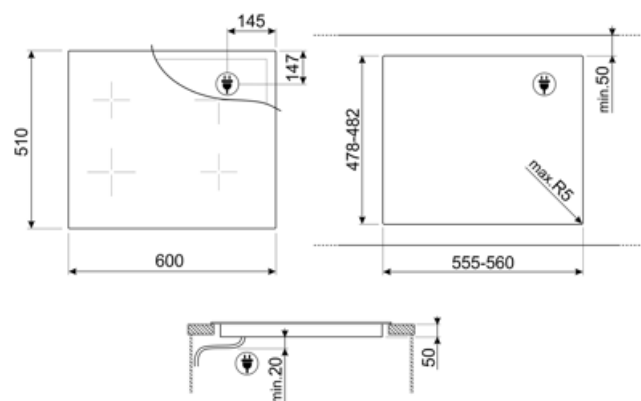


Forrest til venstre - Induktion - enkelt - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm
 Bagest til venstre - Induktion - enkelt - 1.85 kW - Booster 2.10 kW - Ø 16.0 cm
 Bagest til højre - Induktion - enkelt - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm
 Front-højre - Induktion - enkelt - 1.85 kW - Booster 2.10 kW - Ø 16.0 cm

Automatisk justering af pandediameter	Ja	Automatisk slukning ved overophedning	Ja
Panderegistrering	Ja, min 7 cm	Restvarmeindikator	Ja
Permanent automatisk detektion af gryder med angivelse af den relative betjening	Ja	Beskyttelse mod uønsket start	Ja
Angivelse af den mindste grydediameter	Ja		

Elektrisk tilslutning

Elektrisk tilslutning, normering (W)	7400 W	Ledningstype	Ja, dobbelt- og trefaset
Nuværende	33 A	Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Spænding (V)	220-240 V	Strømforsyning ledningslængde	120 cm
Spænding 2 (V)	380-415 V	Klemkasse	6 poler
Ledningstype	Enkelt fase	Stik	No



Compatible Accessories



SCRP

Induction and ceramic hobs and
teppanyaki scraper



TPK

Stainless steel grill plate to cook
Teppanyaki dishes

Symbols glossary

	Power booster: gør det muligt for zonen at arbejde med fuld effekt, når meget intens madlavning er nødvendig.		Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.
	Sliderens kontrolpanel giver dig mulighed for at justere strømmen ved blot at føre fingeren hen over touch-enheden.		CUT_OUT_STANDARD_72dpi
	Denne funktion giver dig mulighed for at holde tilberedt mad varm uden at brænde den på		Beskyttelse mod overophedning: Sikkerhedssystemet, der automatisk slukker for kogepladen i tilfælde af overophedning af kontrolenheden.
	Induktion: Arbejdet med disse kogeplader er baseret på princippet om elektromagnetisk induktion. Varmen genereres direkte i bunden af gryden under dens kontakt med kogepladen.		Alle kogezone kan reduceres til det minimale effektniveau, så kogepladen kan efterlades uden opsyn i en kort periode uden at mad overstiger eller brænder. Tryk derefter på denne funktion igen, de tidligere indstillede effektniveauer kan genaktiveres.
	Hurtigt valg, med et tryk begynder tilberedningen på det højeste niveau og reduceres derefter automatisk efter tid. Ideel til retter, der kræver hurtig kogning og derefter fortsat tilberedning uden konstant kontrol (f.eks. Oksekødssuppe).		Angivelse af restvarme: Efter at den keramiske kogeplade er slukket, viser indikatoren for restvarme, hvilken af varmezonerne der stadig er varm. Når temperaturen falder til under 60 °C slukkes indikatoren.
	Forløbet tid: viser, hvor længe kogezone har været i brug.		Timer: Alle keramiske kogeplader har en timer, der automatisk afslutter tilberedningen efter en forudindstillet tid.
	Permanent automatisk grydedetektion		Min diameter grydedetektion på 7 cm
	Mulighed for at indstille kogepladens maksimale effektabsorbering		Kompakt Slider intuitiv og let at bruge

Benefit (TT)

Induktionskomfur

Hurtig madlavning og præcis temperaturkontrol

Glas

Lysstyrke og elegance i køkkenet: Det syreætsede glas giver overfladen et raffineret, moderne udseende, der forbedrer rummet.

Keramisk

Stabilitet og design op til 700 °C: Kogepladematerialet modstår høje temperaturer uden at deformere og opretholder æstetik og funktionalitet selv ved intensiv brug.

Øjeblikkelig adgang til funktioner via berøringsskærm, for enkel og intuitiv kontrol

Kontrolknapposition frontal

Øjeblikkelig og intuitiv kontrol takket være frontbetjening, der er let tilgængelige til praktisk brug.

Hold varm-funktion

Retterne serveres altid ved den rigtige temperatur, selv efter tilberedning, takket være Hold varm-funktionen

Ni effektniveauer og Boost-funktion for optimal madlavning

Permanent automatisk detektion af gryder med angivelse af den relative betjening

Automatisk aktivering af den korrekte kogezone med automatisk detektion af gryder, der genkender gryden uden brugerindgreb