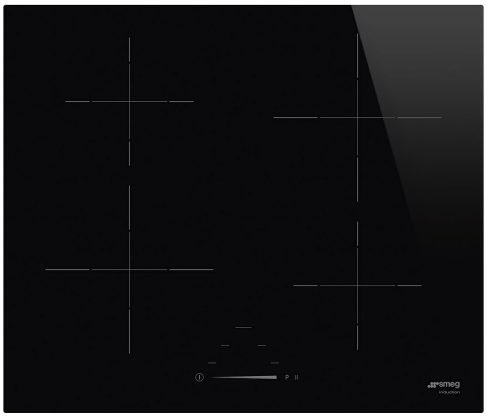
SI4642D

Rodzina produktów	Płyta kuchenna
Montaż	Na równi z blatem
Wymiary	60 cm
Zasilanie	Elektryczne
Typ	Indukcyjna
Kod EAN	8017709287092



Linia wzornicza

Linia wzornicza	Universal
Kolor	Czarny
Wykończenie	Szkło
Materiał	Szkło
Rodzaj szkła	Ceramiczne
Szklane krawędzie	Prosta krawędź
Rodzaj sterowania	Compact Slider
Sterowanie suwakowe	Tak
Kolor LED	Czerwony
Położenie pokręteł	Front
Logo	Serigrafia
Kolor nadruku	Szary

Programy / Funkcje

Liczba stref indukcyjnych	4
Programator czasu gotowania	Automatyczne wyłączenie
Liczba stref grzejnych "Booster"	4
Przełącznik on/off	Tak
Poziomy mocy	9
Liczba wszystkich stref grzejnych	4

Opcje

Standardowe wycięcie	478-482x555-560 mm
Funkcja utrzymywania potrawy w cieple	Tak
Timer	1
Pauza	Tak
Minutnik	1
Sygnał dźwiękowy zakończenia pieczenia	Tak
Wskaźnik czasu	Tak
Opcja zmniejszonego poboru mocy	Tak
Opcja zmniejszonego poboru mocy - kroki	2400, 2800, 3500, 4000, 4500, 5000, 5500, 6000, 7400 W
Blokada sterowania / Blokada bezpieczeństwa	Tak
Szybki wybór poziomu mocy	Tak

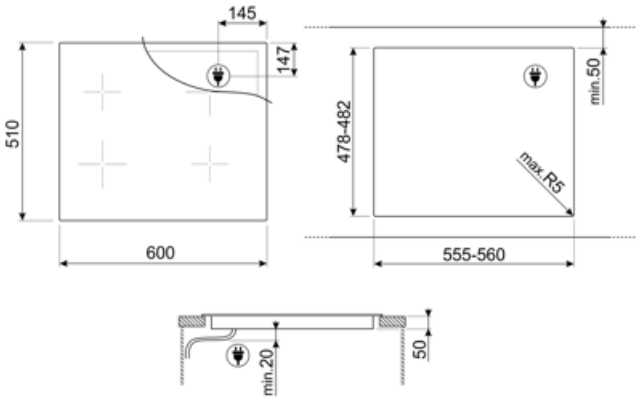
Specyfikacja techniczna

Przedni lewy - Indukcja - pojedyncza - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm
Tylny lewy - Indukcja - pojedyncza - 1.85 kW - Booster 2.10 kW - Ø 16.0 cm
Tylny prawy - Indukcja - pojedyncza - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm
Przedni prawy - Indukcja - pojedyncza - 1.85 kW - Booster 2.10 kW - Ø 16.0 cm

Automatyczne ustawienie w zależności od wielkości naczynia	Tak
Automatyczne wykrycie naczynia	Tak, min 7 cm
Automatyczne wykrycie naczynia ze wskazaniem odpowiedniego miejsca na panelu	Tak
Wskaźnik minimalnej wielkości naczynia	Tak
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	Tak
Wskaźnik zalegającego ciepła	Tak
Zabezpieczenie przed przypadkowym włączeniem	Tak

Podłączenie elektryczne

Moc przyłączeniowa (W)	7400 W
Natężenie prądu (A)	33 A
Voltage (V)	220-240 V
Napięcie 2 (V)	380-415 V
Rodzaj przewodu elektrycznego w zestawie	Tak, jednofazowy
Dodatkowe możliwości podłączenia	Tak, dwu- i trójfazowe
Częstotliwość (Hz)	50/60 Hz
Długość przewodu zasilającego (cm)	120 cm
Blok zacisków	6 biegunowy
Wtyczka	Nie


145
147
510
600
478-482
min.50
max.R5
555-560
min.20
50

Kompatybilne Akcesoria



SCRP

Skrobak do płyt grzewczych, nierysujący - odpowiedni do płyt indukcyjnych i ceramicznych oraz teppanyaki

Słowniczek oznaczeń



Stałe, automatyczne wykrywanie garnków



Blokada bezpieczeństwa: Niektóre modele są wyposażone w blokadę bezpieczeństwa uniemożliwiającą uruchomienie urządzenia.



Standardowe wycięcie



Zabezpieczenie przed przegrzaniem: System bezpieczeństwa, który automatycznie wyłącza płytę grzewczą w przypadku przegrzania jednostki sterującej.



Pauza: Wszystkie strefy grzejne można zredukować do minimalnego poziomu mocy, dzięki czemu płytę można pozostawić bez nadzoru na krótki czas bez przypalania potraw. Następnie wystarczy ponownie nacisnąć tę funkcję, aby ponownie aktywować wcześniej ustawione poziomy mocy.



Wskazanie ciepła resztkowego: Po wyłączeniu płyty szklano-ceramicznej wskaźnik ciepła resztkowego pokazuje, która ze stref grzewczych jest jeszcze gorąca. Gdy temperatura spadnie poniżej 60°C, wskaźnik gaśnie.



Timer: Wszystkie płyty ceramiczne i indukcyjne posiadają timer, który automatycznie kończy gotowanie po ustawionym czasie.



Możliwość ustawienia maksymalnego poboru mocy przez płytę grzewczą



Booster: Opcja pozwala na użycie pełnej mocy strefy grzejnej.



Sterowanie przy pomocy slidera



UTRZYMYWANIE CIEPŁA: Funkcja ta pozwala na utrzymanie ciepła gotowanych potraw bez przypalania



Indukcja: Praca tych płyt oparta jest na zasadzie indukcji elektromagnetycznej. Ciepło wytwarzane jest bezpośrednio w dnie patelni podczas jej kontaktu z płytą.



Funkcja Quick set: Szybki wybór, za jednym dotknięciem gotowanie rozpoczyna się na najwyższym poziomie, po czym automatycznie zmniejsza się po czasie. Idealny do potraw, które wymagają szybkiego zagotowania, a następnie dalszego gotowania bez stałej kontroli (np. rosół wołowy).



Czas, który upłynął: pokazuje, jak długo strefa gotowania była używana.



Wykrywanie garnków o min. średnicy 7 cm



Compact Slider intuicyjny i łatwy w obsłudze