SI5632D

Famille	Table de cuisson
Type d'encastrement	Semi-affleurant ou affleurant
Dimension	60 cm
Alimentation	Electrique
Type	Induction
Code EAN	8017709262976

Esthétique

Esthétique	Universel
Couleur	Noir
Finition	Verre
Matériau	Verre
Type de verre	Céramique
Bord de la vitre	Droit
Type de commandes	Commandes sensitives
Couleur des LED	Rouge
Position des commandes	Frontal
Couleur de la sérigraphie	Gris

Programmes / Fonctions

Nombre de foyers induction	3
Nombre de foyers avec booster	3
Touche principale on/off	Oui
Niveaux de puissance	14
Nombre total de foyers	3

Options

Encastrement	490x560 mm

Minuterie fin de cuisson	3
Option Pause	Oui
Minuteur	3
Signal sonore fin de cuisson	Oui
Indicateur temps résiduel	Oui
Mode puissance Eco	Oui
Puissance Eco - Palier	1500, 2000, 2500, 3000, 3500, 4000, 4500, 5000, 6000, 7200 W
Mode Expo	Oui
Verrouillage commandes / Sécurité enfant	Oui

Technologie

Avant gauche - Induction - simple - 2.30 kW - Booster 3.70 kW - Ø 21 cm

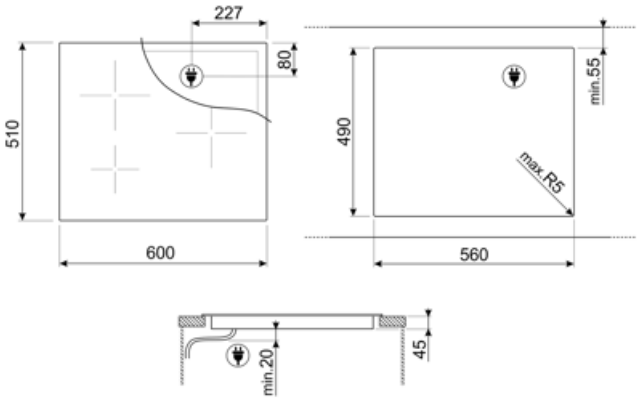
Arrière gauche - Induction - simple - 1.40 kW - Booster 2.50 kW - Ø 14.5 cm

Avant droit - Induction - géant - 1.80 - 2.80 kW - Booster 3.50 - 3.60 kW - Ø 18/28 cm

Adaptation automatique au diamètre des casseroles	Oui
Détection automatique du récipient	Oui
Indicateur diamètre minimum d'utilisation	Oui
Auto-arrêt en cas de surchauffe	Oui
Auto-arrêt en cas de débordement	Oui
Eco-Heat	Oui
Eco-off	Oui

Raccordement électrique

Puissance nominale	7200 W
Tension	220-240 V
Type de câble d'alimentation installé	Mono-phasé
Fréquence	50/60 Hz
Longueur du câble d'alimentation	150 cm
Borne de raccordement	5 pôles
Type de prise	No


227
80
510
600
490
min.55
max.R5
560
min.20
45

Accessoires Compatibles

SCRP

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

TPK

Plaque teppan yaki en aluminium entourée en haut et en bas par une couche d'inox, à poser directement sur tables induction ou plan de cuisson des centres de cuisson induction. Dimensions : 325 x 265 x 20 mm (L x H x P sans poignées) 325 x 265 x 55 mm (L x H x P avec poignées)

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.

Eco-Heat : l'appareil indique quand et combien la zone est encore chaude, après l'extinction.

Eco-Off : Pour économiser de l'énergie, le niveau de puissance de la zone de cuisson est éteint avant que le compte à rebours sonne.

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

Sécurité antidébordement : Le dispositif de sécurité anti-débordement spécial coupe la plaque de cuisson en cas de débordement de liquide.

Temps écoulé : Cette fonction vous permet de contrôler le temps écoulé depuis le début d'un processus de cuisson.

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.

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.

Zone Géante : La Zone Géante offre plus de flexibilité dans la surface de cuisson.

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.

Option Pause

Commandes tactiles

Benefit (TT)

Plaques de cuisson à induction

Cuisson rapide et contrôle précis de la température

Verre

Luminosité et élégance dans la cuisine : le verre dépoli confère à la surface un aspect raffiné et moderne qui met en valeur l'espace.

Céramique

Stabilité et design même jusqu'à 700°C : le matériau de la plaque de cuisson résiste aux températures élevées sans se déformer, conservant ainsi l'esthétique et la fonctionnalité même en cas d'utilisation intensive.

Accès immédiat aux fonctions via l'écran tactile, pour un contrôle simple et intuitif

Commandes en position frontale

Contrôle instantané et intuitif grâce aux commandes frontales, facilement accessibles pour une utilisation pratique.

Optimisation de la consommation énergétique avec Eco-Logic Advance, permettant une limitation de l'absorption à partir de 2,4 kW par pas de 0,1 kW

Cuisson toujours sous contrôle avec 14 niveaux de puissance, garantissant une précision maximale