

## SI5643D



Famille	Table de cuisson
Type d'encastrement	Semi-affleurant ou affleurant
Dimension	60 cm
Alimentation	Electrique
Type	Induction
Code EAN	8017709192662



## Esthétique



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

## Programmes / Fonctions



Nombre de foyers induction	4
Nombre de foyers avec booster	4
Touche principale on/off	Oui
Niveaux de puissance	9
Nombre total de foyers	4

## Options



Encastrement	478-482x555-560 mm	Indicateur temps résiduel	Oui
Minuterie fin de cuisson	1		

Minuteur	1	Verrouillage commandes / Sécurité enfant	Oui
Signal sonore fin de cuisson	Oui	Sélection rapide des niveaux	Oui

## 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

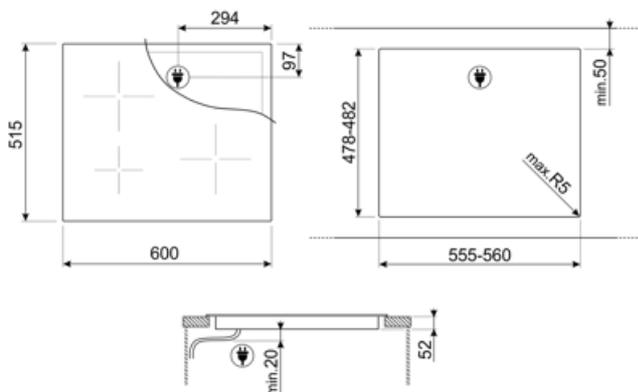
Arrière droit - Induction - simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

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	Fréquence	50/60 Hz
Intensité	33 A	Longueur du câble d'alimentation	120 cm
Tension	220-240 V	Borne de raccordement	6 pôles
Tension 2	380-415 V	Type de prise	No
Type de câble d'alimentation installé	Mono et biphasé		



---

## 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.
-  **CUT\_OUT\_STANDARD\_72dpi**
-  **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.
-  **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.
-  **Anti-surchauffe** : Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité.
-  **Sélection rapide**, avec une seule touche, la cuisson commence au plus haut niveau, puis se réduit automatiquement au fil du temps. Idéale pour les plats qui nécessitent une ébullition rapide puis une cuisson continue sans contrôle constant (par exemple, le bouillon de bœuf).
-  **Temps écoulé** : Cette fonction vous permet de contrôler le temps écoulé depuis le début d'un processus de cuisson.
-  **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.

9 niveaux de puissance et fonction Boost pour des performances de cuisson optimales