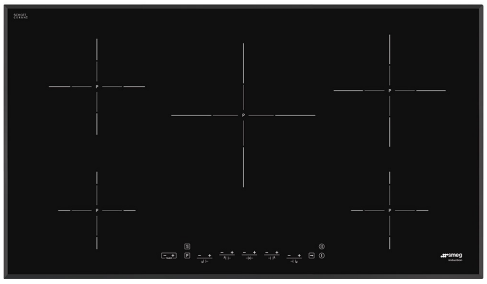
SI5952B

Familia	Encimera de cocción
Instalación	Semifilo
Dimensión	90 cm
Alimentación	Eléctrico
Tipología	Inducción
Código EAN	8017709199791



Estética

Estética	Universal
Color	Negro
Acabado	Cristal
Material	Cristal
Tipo de vidrio	Cerámico
Borde de vidrio	Biselado
Tipo de regulación mandos	Control táctil
Tipo de regulación mandos	Rojo
Posición mandos	Frontal
Logo	Serigrafiado
Color de la serigrafía	Gris

Programas/Funciones

Número de zonas de cocción por inducción	5
Número de zonas de cocción con booster	5
Tecla principal on/off	Sí
Niveles de potencia	9
Número total de zonas de cocción	5

Opciones

Hueco estándar	490x878 mm	**Cuentaminutos**	5
Función automática mantenimiento ebullición	Sí	**Alarma acústica de fin de cocción**	Sí
Mantenimiento del calor	Sí	**Visualización del tiempo restante**	Sí
Función automática de cocción a baja temperatura	Sí	**Opción Show Room Demo**	Sí
Temporizador fin de cocción	5	**Opción de bloqueo botones/seguridad para niños**	Sí
Opción paro	Sí		

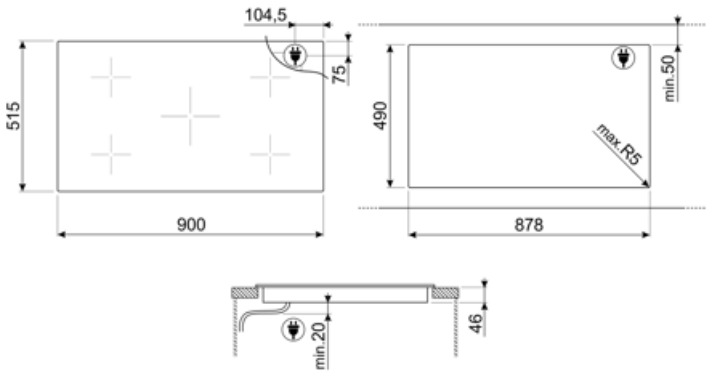
Características técnicas

Anterior izquierda - Inducción - individual - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm
Posterior izquierda - Inducción - individual - 1.85 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm
Central - Inducción - maxi - 3.00 kW - Booster 3.70 kW - Ø 27.0 cm
Posterior derecha - Inducción - individual - 2.30 kW - Booster 3.70 kW - Ø 21.0 cm
Anterior derecha - Inducción - individual - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Adaptación automática al diámetro de la olla	Sí	**Detención automática en caso de desbordamiento**	Sí
Sensor de presencia de ollas	Sí	**Indicador de calor residual**	Sí
Indicador diámetro mínimo de uso	Sí	**Protección contra encendido accidental**	Sí
Detención automática en caso de sobrecalentamiento	Sí		

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	7200 W	**Tipo de cable eléctrico**	Yes, Single and Double phase
Corriente	32 A	**Frecuencia (Hz)**	50/60 Hz
Tensión (V)	220-240 V	**Largo del cable de alimentación**	150 cm
Tensión 2 (V)	380-415 V	**Bornera**	6 polos


104,5
75
515
900
490
min.50
max.R5
878
min.20
46

Accesorios Compatible

SCRP

Non-scratch hob scraper - suitable for induction and ceramic hobs

TPK

Parrilla de acero inoxidable para cocinar platos de Teppanyaki

Symbols glossary

Opción Booster: La opción Booster presente en las placas de inducción permite que las ollas funcionen a la máxima potencia, cuando es necesario cocinar alimentos que requieren una cocción muy intensa.

Bloqueo de control: la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños.

Zona gigante: la zona gigante ofrece más flexibilidad en la superficie de cocción

Anti-sobrecalentamiento: el sistema anti-sobrecalentamiento provoca un apagado automático cuando las temperaturas superan las de seguridad

Función de fusión: la función de fusión le permite establecer el nivel de potencia adecuado para derretir alimentos delicados como el chocolate y la mantequilla, sin comprometer el sabor.

All cooking zones can be reduced to the minimum power level, so the hob can be left unattended for a short period without food overcooking or burning. Then just press again this function, the previously set power levels can be reactivated.

Cocción a fuego lento: la función Cocción a fuego lento identifica el nivel de potencia del calor adecuado para hacer recetas que requieren una cocción lenta, evitando pegar los alimentos a la cacerola, haciendo que se quemen o hiervan demasiado.

Temporizador: Con el temporizador es posible programar el apagado de las zonas de cocción después de un tiempo de funcionamiento establecido, que varía de 1 a 99 minutos. Cuando finaliza el período preestablecido, la placa se apaga y se activa una señal acústica.

Semifilo: solución empotrada para encimeras y fregaderos con un borde de hasta 4 mm que combina la simplicidad de instalación con un diseño minimalista.

Touch control

This function allows you to keep cooked food warm without burner it

Inducción: la placa de inducción funciona a través de bobinas circulares que emiten un campo magnético solo en contacto con un recipiente con un fondo hecho de material ferroso, al que se transfiere el calor. Se caracteriza por una mayor eficiencia y mayor seguridad.

Anti-desbordamiento: el dispositivo especial anti-desbordamiento apaga la placa en presencia de desbordamientos de líquido.

Indicador de calor residual: después de apagar la zona de cocción, el indicador de calor residual indica si el área aún está caliente, aprovechándola para mantener calientes los alimentos. Cuando la temperatura ha caído por debajo de 60 ° C, la luz se apagará.

Tiempo transcurrido: la función le permite verificar el tiempo transcurrido desde el inicio de una sesión de cocción.