

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
Bordes vidrio	Biselado
Tipo de regulación mandos	Control táctil
Tipo de regulación mandos	Rojo
Posición mandos	Frontal
Color serigrafía	Gris

Programas/Funciones



Número total de zonas de cocción	5
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

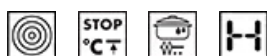
Opciones



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

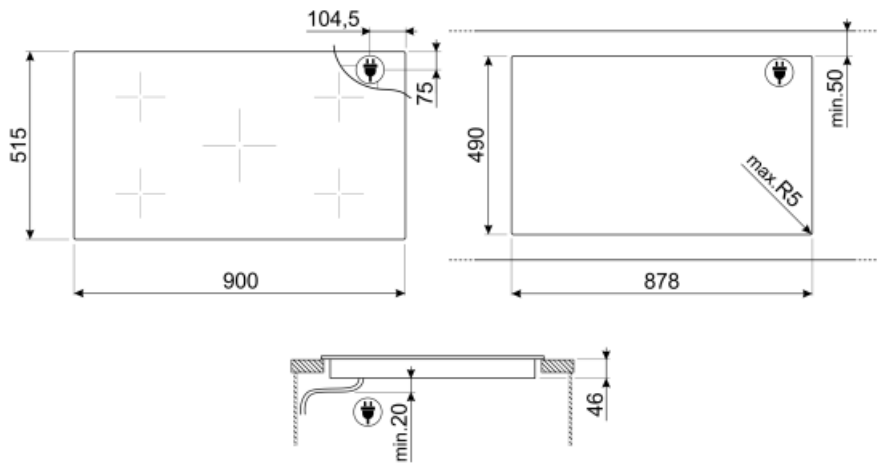
Posterior derecha - Inducción - individual - 2.30 kW - Booster 3.70 kW - Ø 21.0 cm

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	50/60 Hz
Tensión (V)	220-240 V	Largo del cable de alimentación	150 cm
Tensión 2 (V)	380-415 V	Bornera	6 polos



Not included accessories



SCRP
















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



TPK

Parrilla de acero inoxidable para cocinar platos de Teppanyaki

Symbols glossary (TT)

- | | |
|---|--|
|  <p>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.</p> |  <p>Semifilo: solución empotrada para encimeras y fregaderos con un borde de hasta 4 mm que combina la simplicidad de instalación con un diseño minimalista.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Zona gigante: la zona gigante ofrece más flexibilidad en la superficie de cocción</p> |
|  <p>This function allows you to keep cooked food warm without burner it</p> |  <p>Anti-sobrecalentamiento: el sistema anti-sobrecalentamiento provoca un apagado automático cuando las temperaturas superan las de seguridad</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Anti-desbordamiento: el dispositivo especial anti-desbordamiento apaga la placa en presencia de desbordamientos de líquido.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Tiempo transcurrido: la función le permite verificar el tiempo transcurrido desde el inicio de una sesión de cocción.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Touch control</p> | |