

SI5952B



Famille	Table de cuisson
Type d'encastrement	Semi-affleurant
Dimension	90 cm
Alimentation	Electrique
Type	Induction
Code EAN	8017709199791



Esthétique



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

Programmes / Fonctions



Nombre de foyers induction	5
Nombre de foyers avec booster	5
Touche principale on/off	Oui
Niveaux de puissance	9
Nombre total de foyers	5

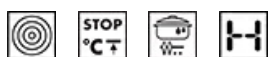
Options



Encastrement	490x878 mm	Minuteur	5
--------------	------------	----------	---

Fonction Mijotage	Oui	Signal sonore fin de cuisson	Oui
Maintien au chaud	Oui	Indicateur temps résiduel	Oui
Fonction Faire Fondre	Oui	Mode Expo	Oui
Minuterie fin de cuisson	5	Verrouillage commandes / Sécurité enfant	Oui
Option Pause	Oui		

Technologie



Avant gauche - Induction - simple - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Arrière gauche - Induction - simple - 1.85 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm

Central - Induction - géant - 3.00 kW - Booster 3.70 kW - Ø 27.0 cm

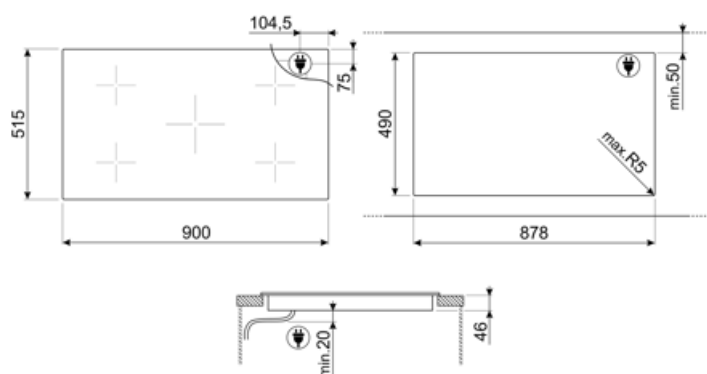
Arrière droit - Induction - simple - 2.30 kW - Booster 3.70 kW - Ø 21.0 cm

Avant droit - Induction - simple - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Adaptation automatique au diamètre des casseroles	Oui	Auto-arrêt en cas de débordement	Oui
Détection automatique du récipient	Oui	Affichage chaleur résiduelle	Oui
Indicateur diamètre minimum d'utilisation	Oui	Protection pour mise en marche accidentelle	Oui
Auto-arrêt en cas de surchauffe	Oui		

Raccordement électrique

Puissance nominale	7200 W	Fréquence	50/60 Hz
Intensité	32 A	Longueur du câble d'alimentation	150 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.		Semi-affleurant : une solution d'encastrement pour tables de cuisson et éviers avec un bord jusqu'à 4 mm qui combine la simplicité d'installation avec un design minimaliste.
	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.		Zone Géante : La Zone Géante offre plus de flexibilité dans la surface de cuisson.
	La fonction de Maintien au chaud permet de garder les aliments cuits au chaud. Dans ce mode la zone de chauffage fonctionne à une capacité minimale pendant 120 minutes, puis s'éteint automatiquement.		Anti-surchauffe : Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité.
	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.		Faire Fondre : La fonction Faire Fondre vous permet de régler le niveau de puissance approprié pour faire fondre des aliments délicats comme le chocolat et le beurre, sans compromettre leur goût.
	Sécurité antidébordement : Le dispositif de sécurité anti-débordement spécial coupe la plaque de cuisson en cas de débordement de liquide.		Option Pause
	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.		Mijotage : La fonction Mijotage identifie le niveau de chaleur approprié pour les recettes qui nécessitent une cuisson lente, en évitant de coller les aliments dans la cocotte, de les brûler ou de les faire bouillir trop.
	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 prééglée écoulée, la plaque s'éteint et un signal sonore est activé.
	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.

Fonction Maintien au chaud

Des plats toujours servis à la bonne température, même après cuisson, grâce à la fonction Maintien au chaud

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

Fonction de fusion/cuisson à basse température

Les ingrédients délicats comme le beurre ou le chocolat peuvent être fondus à 44°C de manière contrôlée