

# SI764AOM





Famille Table de cuisson
Type d'encastrement Traditionnel
Dimension 60 cm
Alimentation Electrique
Type Induction
Code EAN 8017709275846



## Esthétique



Esthétique Cortina Couleur Anthracite Matériau Vernis Cadre Oui Couleur du cadre Anthracite Manettes Type de commandes Couleur des LED Rouge Position des commandes Frontal Nombre de manettes

Couleur des manettes

Laiton antique
Finitions des composants

Logo

Sérigraphie

Couleur de la sérigraphie

Autres couleurs disponibles

Couleur de la sérigraphie

## **Programmes / Fonctions**



Nombre de foyers induction 4
Nombre de foyers avec booster 4
Niveaux de puissance 9
Nombre total de foyers 4

# **Options**











**Encastrement** 

Mode puissance Eco Puissance Eco - Palier 478-482x555-560 mm 1900, 2600, 3000, 3800,

4500 W

Verrouillage Oui commandes / Sécurité

Quick start / Démarrage Oui

rapide

### **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 Oui automatique au

diamètre des casseroles Détection automatique Oui

du récipient

Indicateur diamètre Oui minimum d'utilisation

Auto-arrêt en cas de surchauffe

Affichage chaleur

résiduelle

Protection pour mise en Oui

marche accidentelle

### Accessoires inclus

**Autres** accessoires Kit manettes Colonial

### Raccordement électrique

Puissance nominale 7400 W Intensité 33 A **Tension** 220-240 V Tension 2 380-415 V Type de câble Mono-phasé

d'alimentation installé

Modalités de connexion Oui, bi et triphasé supplémentaires

Oui

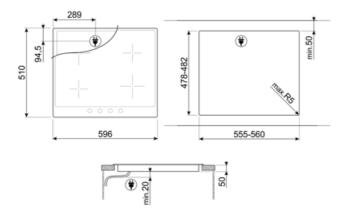
Oui

Fréquence 50/60 Hz Longueur du câble 120 cm d'alimentation

Borne de raccordement

6 pôles Type de prise Νo







## **Accessoires Compatibles**

#### **GRILLPLATE**



Grille viande universel pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson de la viande, du fromage et des légumes. Dimensions : 410 x 240 mm.



#### **LGCN**

Profilé de jonction pour tables de cuisson, inox, 475/495mm



#### **SCRP**

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



#### **TPKPLATE**

Plaque universelle pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson du poisson, des œufs et des légumes. Dimensions : 410 X 240 mm.



# Alternative products



SI764POM Couleur: Crème



#### 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.



Standard : mode d'installation, qui peut être facilement combiné avec n'importe quel type de cuisine



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.



Commandes par manettes



CUT\_OUT\_STANDARD\_72dpi



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.



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.



Accélérateur de chauffe : La touche accélérateur de chauffe augmente rapidement le niveau de puissance en fonction des réglages prédéfinis, permettant à l'élément chauffant de travailler au maximum jusqu'à ce que la température soit atteinte.



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.