

SI964XM



Famille	Table de cuisson
Type d'encastrement	Traditionnel
Dimension	60 cm
Alimentation	Electrique
Type	Induction
Code EAN	8017709275839



Esthétique



Esthétique	Victoria
Couleur	Inox
Matériau	Inox
Cadre	oui
Couleur du cadre	Effet inox
Type de commandes	Manettes
Couleur des LED	Rouge
Position des commandes	Frontal
Nombre de manettes	4
Couleur des manettes	Chromé
Logo	Sérigraphié
Couleur de la sérigraphie	Noir
Autres couleurs disponibles	Blanc, Inox, Crème

Programmes / Fonctions



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

Options



Encastrement	478-482x555-560 mm	Verrouillage commandes / Sécurité enfant	oui
Mode puissance Eco	oui	Quick start / Démarrage rapide	oui
Puissance Eco - Palier	1900, 2600, 3000, 3800, 4500 W		

Technologie

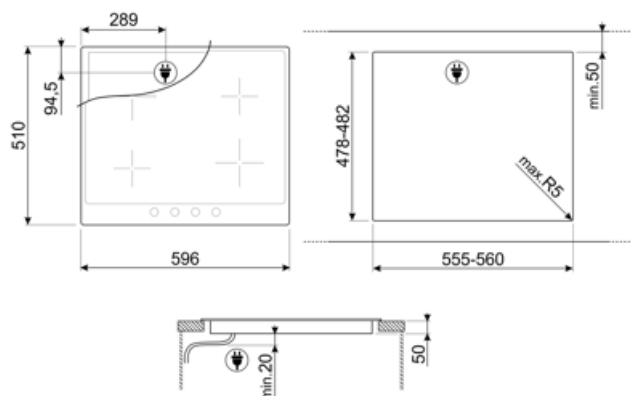


Avant gauche - Induction - simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm
 Arrière gauche - Induction - simple - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 16.0 cm
 Arrière droit - Induction - simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm
 Avant droit - Induction - simple - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 16.0 cm

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	Modalités de connexion supplémentaires	Oui, bi et triphasé
Intensité	33 A	Fréquence	50/60 Hz
Tension	220-240 V	Longueur du câble d'alimentation	120 cm
Tension 2	380-415 V	Borne de raccordement	6 pôles
Type de câble d'alimentation installé	Mono-phasé	Type de prise	Non



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.



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













SI964NM
Couleur: Noir



SI964PM
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. |