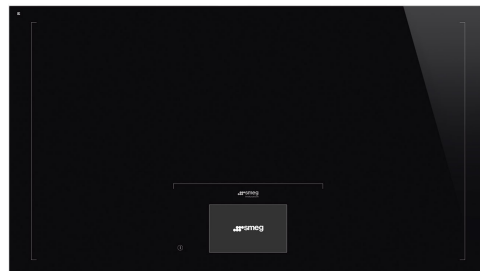


# SIA1963D



|                     |                            |
|---------------------|----------------------------|
| <b>Familia</b>      | Encimera de cocción        |
| <b>Instalación</b>  | Perfil semifilo o enrasada |
| <b>Dimensión</b>    | 90 cm                      |
| <b>Alimentación</b> | Eléctrico                  |
| <b>Tipología</b>    | Inducción                  |
| <b>Código EAN</b>   | 8017709304034              |



## Estética



|                                  |                     |
|----------------------------------|---------------------|
| <b>Estética</b>                  | Universal           |
| <b>Color</b>                     | Negro               |
| <b>Acabado</b>                   | Vidrio              |
| <b>Material</b>                  | Vidrio              |
| <b>Tipo de vidrio</b>            | Cerámica 'vidriosa' |
| <b>Borde de vidrio</b>           | Borde recto         |
| <b>Tipo de regulación mandos</b> | Vivo Screen Max     |
| <b>Regulación mandos Slider</b>  | Sí                  |
| <b>Tipo de regulación mandos</b> | TFT                 |
| <b>Posición mandos</b>           | Frontal             |
| <b>Logo</b>                      | Serigrafiado        |
| <b>Color de la serigrafía</b>    | Gris                |
| <b>Otros colores disponibles</b> | Gris, Plata         |

## Programas/Funciones



|   |                    |
|---|--------------------|
| <b>Número de zonas de cocción por inducción</b> | 6                  |
| <b>Opciones de programación tiempo</b>          | Apagado automático |
| <b>Número de zonas de cocción con booster</b>   | 6                  |
| <b>Tecla principal on/off</b>                   | Sí                 |
| <b>Niveles de potencia</b>                      | 17                 |

## Opciones



|   |                 |   |                           |
|---|-----------------|---|---------------------------|
| <b>Opción Multizone</b>                                 | Sí              | <b>Cuentaminutos</b>                                  | 1                         |
| <b>Tipo de zona flexible</b>                            | Inducción total | <b>Alarma acústica de fin de cocción</b>              | Sí                        |
| <b>Hueco estándar</b>                                   | 500-916 mm      | <b>Visualización del tiempo restante</b>              | Sí                        |
| <b>Opción Multizone</b>                                 | Sí              | <b>Opción de limitador de potencia</b>                | Sí Advance                |
| <b>Función automática AUTO-BOILING</b>                  | Sí              | <b>Opción de limitador de potencia - Step</b>         | 2400 a 11100 - paso 100 W |
| <b>Función automática mantenimiento ebullición</b>      | Sí              | <b>Opción Show Room Demo</b>                          | Sí                        |
| <b>Mantenimiento del calor</b>                          | Sí              | <b>Opción de bloqueo botones/seguridad para niños</b> | Sí                        |
| <b>Función automática de cocción a baja temperatura</b> | Sí              | <b>Opción doble zona</b>                              | Sí                        |
| <b>Temporizador fin de cocción</b>                      | 6               | <b>Inicio rápido</b>                                  | Sí                        |
| <b>Opción paro</b>                                      | Sí              | <b>Selección rápida de niveles</b>                    | Sí                        |

## Características técnicas

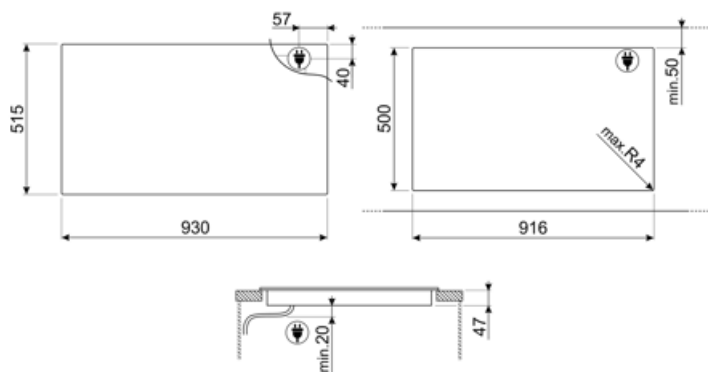


Central - Inducción - Multizona - 2.40 kW - Booster 3.70 kW - 84.0x40.0 cm

|  |                |   |    |
|--|----------------|---|----|
| <b>Adaptación automática al diámetro de la olla</b>                                  | Sí             | <b>Detención automática en caso de desbordamiento</b> | Sí |
| <b>Sensor de presencia de ollas</b>  | Sí, mín. 10 cm | <b>Indicador de calor residual</b>                    | Sí |
| <b>Detección automática permanente de ollas con indicación del control relativo.</b> | Sí             | <b>Protección contra encendido accidental</b>         | Sí |
| <b>Detención automática en caso de sobrecalentamiento</b>                            | Sí             |   |    |

## Conexión eléctrica

|  |                           |  |                           |
|--|---------------------------|--|---------------------------|
| <b>Datos nominales de conexión eléctrica</b> | 11100 W                   | <b>Type of electric cable supplied</b> | Sí, monofásico y bifásico |
| <b>Corriente</b>                             | 49 A                      | <b>Frecuencia (Hz)</b>                 | 50/60 Hz                  |
| <b>Tensión (V)</b>                           | 220-240 V                 | <b>Largo del cable de alimentación</b> | 120 cm                    |
| <b>Tensión 2 (V)</b>                         | 380-415 V                 | <b>Bornera</b>                         | 5 polos                   |
| <b>Tipo de cable eléctrico</b>               | Trifase                   | <b>Enchufe</b>                         | No                        |
| <b>Tipo de cable eléctrico</b>               | Sí, monofásico y bifásico |  |                           |



---

## Accesorios Compatible

---



### GRILLPLATE

Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.



### TPKPLATE

Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.



### SCRP

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

---

## Productos alternativos



















---

SIA1963DG

Color: Neptune Grey



## Symbols glossary

|   |  |
|---|--|
|  <p>Permanent auto pot detection</p>  |  <p>Ajuste automático de temperatura: la función le permite ajustar automáticamente la temperatura de ebullición, después de haber identificado la hora de inicio mediante una señal acústica, y mantenerla hasta el final de la cocción. Garantiza resultados perfectos y garantiza hasta un 30% de ahorro de energía.</p> |
|  <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>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>7 inches TFT touch, high resolution display, true colours</p>   |  <p>Control Slider: El dispositivo particular de control Slider, permite ajustar el calor de las cuatro zonas con simples movimientos circulares de los dedos en los controles.</p>   |
|  <p>Possibility to freely move the pot everywhere without turn off the initial settings chosen.</p>   |  <p>Elegant silver or black glass with under glass serigraphy which allows smoothness, brilliance and no noise to the surface</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>Selección rápida: con la opción de selección rápida, la cocción comienza al grado de temperatura máxima y luego disminuye automáticamente después de un cierto período de tiempo.</p>   |  <p>Avance rápido: el botón de avance rápido aumenta rápidamente el nivel de potencia de acuerdo con la configuración preestablecida, haciendo que el elemento calefactor funcione al máximo hasta que se alcance la temperatura.</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>  |



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



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.



TWIN\_ZONE\_72dpi



Possibility to set the maximum power absorption of the hob.