

SIA1963D



FamiliaEncimera de cocciónInstalaciónPerfil semifilo o enrasada

Dimensión90 cmAlimentaciónEléctricoTipologíaInducción

Código EAN 8017709304034



Estética







EstéticaUniversalColorNegroAcabadoCristalMaterialCristal

Tipo de vidrio'Glassy' ceramicBorde de vidrioBorde rectoTipo de regulación mandosVivo Screen Max

Regulación mandos SliderSíTipo de regulación mandosTFTPosición mandosFrontalLogoSerigrafiado

Color de la serigrafía Gris
Otros colores disponibles Gris, Plata

Programas/Funciones



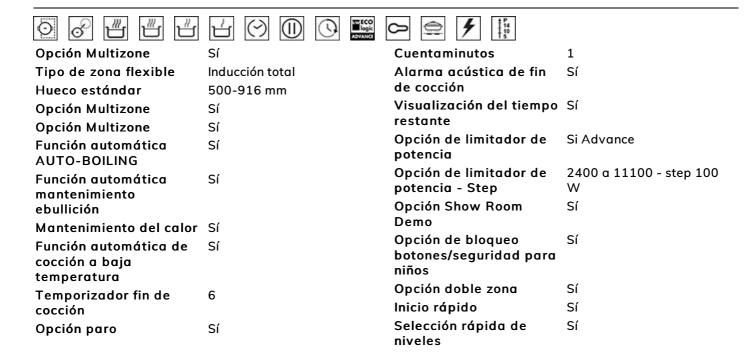
Número de zonas de cocción por inducción 6

Opciones de programación tiempo Apagado automático

Número de zonas de cocción con booster6Tecla principal on/offSíNiveles de potencia17

Opciones





Características técnicas



al diámetro de la olla Sensor de presencia de Yes, min. 10 cm

ollas Detección automática Sí permanente de ollas con indicación del control

relativo.

Detención automática Sí en caso de

sobrecalentamiento

Detención automática en caso de desbordamiento

Indicador de calor

residual

Protección contra encendido accidental

Conexión eléctrica

Datos nominales de 11100 W conexión eléctrica

49 A Corriente Tensión (V) 220-240 V Tensión 2 (V) 380-415 V Tipo de cable eléctrico Trifase

Tipo de cable eléctrico Yes, Single and Double phase

phase

Yes, Single and Double

Sí

Sí

Sí

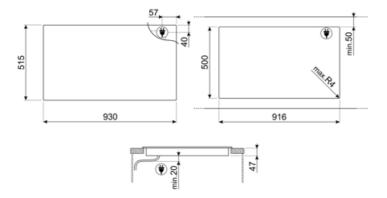
Type of electric cable supplied

Frecuencia (Hz) Largo del cable de

50/60 Hz 120 cm alimentación

Bornera 5 polos







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.



SCRP

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

TPK



Parrilla de acero inoxidable para cocinar platos de Teppanyaki



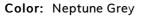
TPKPLATE

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



Productos alternativos

SIA1963DG







Symbols glossary



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.



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.



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.



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.



This function allows you to keep cooked food warm without burner it



Anti-sobrecalentamiento: el sistema antisobrecalentamiento provoca un apagado automático cuando las temperaturas superan las de seguridad



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.



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.



Anti-desbordamiento: el dispositivo especial anti-desbordamiento apaga la placa en presencia de desbordamientos de líquido.



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.



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.



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.



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.



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.



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



Permanent auto pot detection





Possibility to set the maximum power absorbion of the hob



Possibility to freely move the pot everywhere without turn off the initial settings chosen.



 $\boldsymbol{7}$ inches TFT touch, high resolution display, true colours



Automatic merge of zones for a bigger area



Elegant silver or black glass with under glass serigraphy which allows smoothness, briliance and no noise to the surface