

SIA1963DG



Produktfamilie	Kochfeld
Einbau	C-Schliff, für aufliegende oder flächenbündige Montage
Abmessungen	90 cm
Energiequelle	Elektrisch
Typ der Heiztechnik	Induktion
EAN-Code	8017709328016



Ästhetik



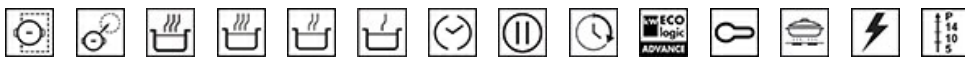
Ästhetik	Linea
Farbe	Neptune Grey
Oberfläche	Glas
Material	Glas
Glasart	Glassy Glaskeramik
Typ Glaskeramik	C-Schliff
Doppelte Keramisierung	Ja
Bedienung	Vivo Screen Max
Slider-Bedienung	Ja
Slider-Bedienung	TFT
Position Bedienelemente	Frontal
Farbe des Siebdrucks	Schwarz
Weitere Farbvarianten	Schwarz

Programme / Funktionen



Anzahl Induktionskochzonen	6
Programmierung der Garzeit	Automatische Abschaltung nach Garzeitende
Anzahl der Kochzonen mit Booster	6
Anzahl der MultiZonen	3
EIN/AUS-Taste	Ja
Leistungsstufen	17

Optionen



Funktion MultiZone	Ja	Timer/Minutenzähler	1
Flexible Kochzone	AreaZone	Akustisches Signal bei Garzeitende	Ja
Ausschnittmass	500-916 mm	Restzeitanzeige	Ja
Option MultiZone	Ja	Eco-Logic - Reduzierung der Anschlussleistung	Ja
Topferkennung bei Verschiebung	Ja	Reduzierte Leistungsstufen (W)	2400 a 11100 - step 100 W
Funktion Siede-Automatik	Ja	Demo-Mode Showroom-Funktion	Ja
Funktion Simmern-Automatik	Ja	Tastensperre/Kindersicherung	Ja
Funktion Warmhalte-Automatik	Ja	Funktion TwinZone	Ja
Funktion Schmelz-Automatik - Niedertemperaturgaren	Ja	Schnellstart	Ja
Timer mit Endabschaltung	6	Schnellauswahl der Leistungsstufen	Ja
Option Pause	Ja		

Technische Eigenschaften

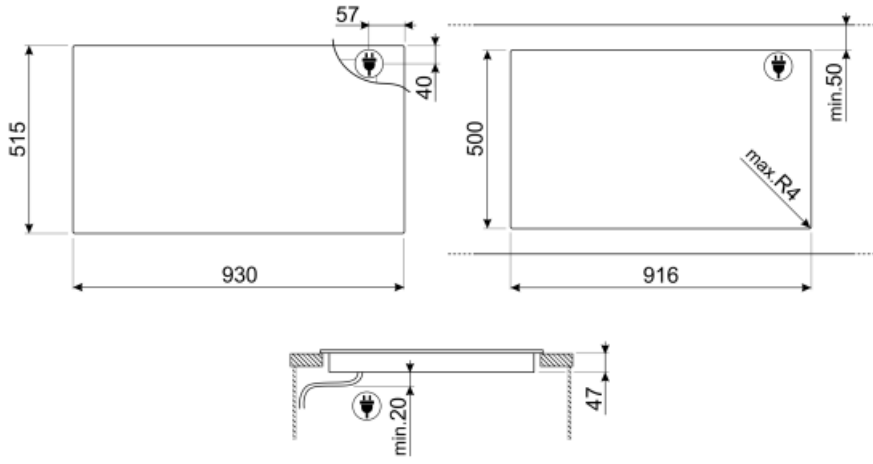


Mitte - Induktion - MultiZone - 2.40 kW - Booster 3.70 kW - 84.0x40.0 cm

Automatische Anpassung des Topfdurchmessers	Ja	Überlaufschutz	Ja
Automatische Topferkennung	Ja, min. Ø 10 cm	Restwärmeanzeige	Ja
Automatische Erkennung der Topfposition mit Bedienfeldaktivierung	Ja	Einschaltschutz	Ja
Überhitzungsschutz	Ja		

Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlußwert	11100 W	Zusätzliche Anschlußmöglichkeiten	Ein- und zweiphasig
Absicherung	49 A	Typ des beigefügten Anschlusskabels	Ein- und zweiphasig
Spannung	220-240 V	Frequenz	50/60 Hz
Spannung	380-415 V	Länge Netzkabel	120 cm
Typ des vormontierten Anschlusskabels	Dreiphasig	Anschlussleiste	5-polig



Sonderzubehör



GRILLPLATE

Universal Grillplatte für Induktions-, Gas-, Glaskeramik- und Elektro-Massekochfelder. Die antihaftbeschichtete Oberfläche ist ideal für die Zubereitung von Fleisch, Käse und Gemüse. Abmessungen: 410x240 mm.



SCRP

Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder.



TPK


Teppanyaki Edelstahl-Grillplatte, Aluminiumkern mit Edelstahlmantelung mit 10 Mal höherer Wärmeleitfähigkeit, geeignet für alle Gas, Glaskeramik und Induktions-Kochfelder



TPKPLATE

Universal Teppanyaki-Grillplatte für Induktions-, Gas-, Glaskeramik- und Elektro-Massekochfelder. Antihaftbeschichtete Oberfläche, ideal für die Zubereitung von Fisch, Eiern und Gemüse. Abmessungen: 410 x 240 mm.

Symbols glossary (TT)

 <p>Automatische Verbindung der Kochzonen zur Erweiterung des Kochbereiches</p>	 <p>Automatische Topferkennung: diese Sicherheitsfunktion erkennt permanent, ob sich auf dem Kochfeld ein Kochgeschirr mit magnetischem Topfboden befindet.</p>
 <p>Automatische Siedefunktion: Über einen Sensor wird das Erreichen des Siedepunkts angezeigt, und ein akustisches Signal signalisiert zusätzlich, dass die Speisen hinzugefügt werden können, was Zeit und Energie spart.</p>	 <p>Power-Booster: mit dieser Funktion läßt sich ein sehr intensiver Garvorgang der jeweiligen Kochzone temporär aktivieren.</p>
 <p>Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.</p>	 <p>Slider-Bedienung: mit dieser läßt sich die Leistung der jeweiligen Kochzonen sehr einfach durch seitliches Wischen mit dem Finger auf dem Touch-Display regeln.</p>
 <p>Warmhalten: mit dieser Funktion lassen sich fertig gegarte Speisen bequem warmhalten ohne dass diese anbrennen.</p>	 <p>Überhitzungsschutz: dieses Sicherheitssystem schaltet das Kochfeld bei Überhitzung automatisch ab.</p>
 <p>Induktionskochfeld: Die Funktionsweise der Induktion basiert darauf, dass Energie in Form eines magnetischen Wechselfeldes im Boden des Kochgeschirrs übertragen und in Wärme umgewandelt wird.</p>	 <p>Schmelz-Funktion: geeignet zum langsamen Aufschmelzen delikater Lebensmittel, wie z.B. Schokolade oder Butter.</p>
 <p>Überlaufschutz: diese Schutzeinrichtung schaltet das Kochfeld automatisch ab, wenn Flüssigkeiten überlaufen und auf das Touch-Display gelangen.</p>	 <p>Pause: dank dieser Funktion lassen sich alle Kochzonen kurzfristig auf min. Leistungsstufe reduzieren ohne dass Speisen überkochen oder anbrennen. Durch nochmalige Aktivierung der Taste, können die zuvor eingestellten Parameter bequem fortgesetzt werden.</p>
 <p>Schnellauswahl: mit einem Tastendruck beginnt das Kochen auf der höchsten Stufe und wird nach einiger Zeit automatisch reduziert. Ideal für Gerichte, die ein schnelles Ankochen und anschließendes Weitergaren ohne ständige Kontrolle erfordern</p>	 <p>Schnellstart: mit dieser Funktion läßt sich das Kochfeld schneller aktivieren, um den Garvorgang zu beschleunigen.</p>
 <p>Restwärmanzeige: Nach dem Ausschalten des Kochfeldes wird angezeigt, welche der Kochzonen noch heiß ist. Sinkt die Temperatur unter 60°C, erlischt die Anzeige.</p>	 <p>Köcheln: ideale Funktion für Gerichte mit längerer Gardauer bei moderater Leistung, um ein anbrennen im Kochgeschirr zu verhindern.</p>
 <p>Gardauer: diese signalisiert, wie lange die jeweilige Kochzone bereits in Betrieb ist.</p>	 <p>Timer: um den Garvorgang nach einer voreingestellten Zeit automatisch zu beenden.</p>
 <p>TwinZone: eine Brückenfunktion für die Kombination zweier Kochzonen über eine gemeinsame Regelung, geeignet für die Verwendung von größerem Kochgeschirr, wie auch Bräter.</p>	 <p>ECO Logic: eine individuelle Leistungsbegrenzung in kW je nach Absicherung der örtlicher Elektroinstallation.</p>
 <p>Flexible Verschiebung des Kochgeschirrs unter Beibehaltung der gewählten Einstellungen.</p>	 <p>7" TFT Touch-Display, hohe Farbauflösung</p>



Elegante silberne oder schwarze Glaskeramik mit Unterglas-Siebdruck, die eine glatte, glänzende und geräuscharme Oberfläche im Gebrauch mit dem Kochgeschirr ermöglicht.