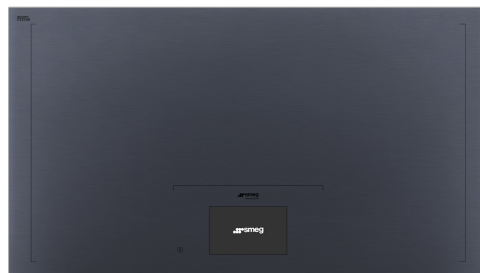


SIA1963DG



| | |
|-------------------|-------------------|
| Rodzina produktów | Płyta kuchenna |
| Montaż | Na równi z blatem |
| Wymiary | 90 cm |
| Zasilanie | Elektryczne |
| Typ | Indukcyjna |
| Kod EAN | 8017709328016 |



Linia wzornicza



| | |
|-------------------------------|-----------------|
| Linia wzornicza | Linea |
| Kolor | Neptune Grey |
| Wykończenie | Szkło |
| Materiał | Szkło |
| Rodzaj szkła | Ceramiczne |
| Szklane krawędzie | Prosta krawędź |
| Double ceramization | Tak |
| Rodzaj sterowania | Vivo Screen Max |
| Sterowanie suwakowe | Tak |
| Kolor LED | TFT |
| Położenie pokręteł | Front |
| Kolor nadruku | Czarny |
| Dostępne wersje kolorystyczne | Czarny |

Programy / Funkcje



| | |
|----------------------------------|-------------------------|
| Liczba stref indukcyjnych | 6 |
| Programator czasu gotowania | Automatyczne wyłączenie |
| Liczba stref grzejnych "Booster" | 6 |
| Liczba stref Multizone | 3 |
| Przełącznik on/off | Tak |
| Poziomy mocy | 17 |

Opcje



| | | | |
|--|------------|--|---------------------------|
| Opcja Multizone | Tak | Minutnik | 1 |
| Rodzaj elastycznych stref grzejnych | AreaZone | Sygnał dźwiękowy zakończenia pieczenia | Tak |
| Standardowe wycięcie | 500-916 mm | Wskaźnik czasu | Tak |
| Opcja Multizone | Tak | Opcja zmniejszonego poboru mocy | Tak |
| Śledzenie naczynia | Tak | Opcja zmniejszonego poboru mocy - kroki | 2400 a 11100 - step 100 W |
| Funkcja automatycznego doprowadzania do wrzenia | Tak | Tryb Showroom | Tak |
| Funkcja gotowania na niskim poziomie mocy | Tak | Blokada sterowania / Blokada bezpieczeństwa | Tak |
| Funkcja utrzymywania potrawy w ciepłe | Tak | Opcja łączenia stref (Bridge) | Tak |
| Funkcja automatycznego utrzymania niskiej temperatury gotowania | Tak | Szybki start | Tak |
| Timer | 6 | Szybki wybór poziomu mocy | Tak |
| Pauza | Tak | | |

Specyfikacja techniczna

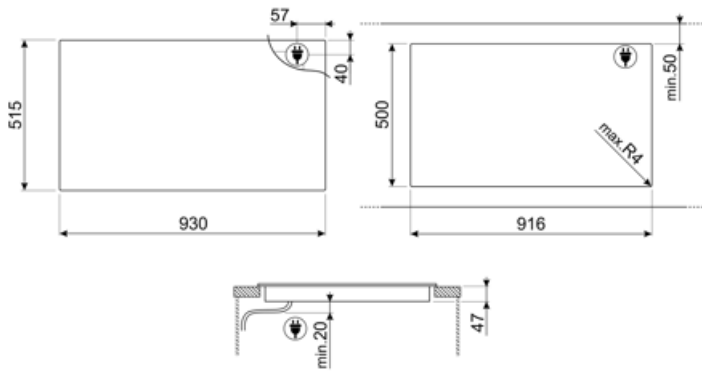


Centralny - Indukcja - Multizone - 2.40 kW - Booster 3.70 kW - 84.0x40.0 cm

| | | | |
|---|-----------------|---|-----|
| Automatyczne ustawienie w zależności od wielkości naczynia | Tak | Zabezpieczenie przed zalaniem | Tak |
| Automatyczne wykrycie naczynia | Tak, min. 10 cm | Wskaźnik zalegającego ciepła | Tak |
| Automatyczne wykrycie naczynia ze wskazaniem odpowiedniego miejsca na panelu | Tak | Zabezpieczenie przed przypadkowym włączeniem | Tak |
| Zabezpieczenie przed przegrzaniem | Tak | | |

Podłączenie elektryczne

| | | | |
|-------------------------------|-------------------------|--|-------------------------|
| Moc przyłączeniowa (W) | 11100 W | Typ przewodu elektrycznego w zestawie | Tak, jedno- i dwufazowy |
| Natężenie prądu (A) | 49 A | Częstotliwość (Hz) | 50/60 Hz |
| Napięcie (V) | 220-240 V | Długość przewodu zasilającego (cm) | 120 cm |
| Napięcie 2 (V) | 380-415 V | Blok zacisków | 5 biegunowy |
| Rodzaj przewodu | Tak, trójfazowy | Wtyczka | No |
| Rodzaj przewodu | Tak, jedno- i dwufazowy | | |



Kompatybilne Akcesoria



GRILLPLATE

Uniwersalna nakładka grillowa do płyt indukcyjnych, gazowych, ceramicznych i elektrycznych. Nieprzywierająca powierzchnia idealna do smażenia mięsa, serów i warzyw. Wymiary: 410 x 240 mm.



SCRP

Skrobak do płyt grzewczych, nierysujący - odpowiedni do płyt indukcyjnych i ceramicznych oraz teppanyaki



TPK























Grill ze stali nierdzewnej do gotowania potraw Teppanyaki



TPKPLATE

Uniwersalny grill Teppanyaki do płyt indukcyjnych, gazowych, ceramicznych i elektrycznych. Nieprzywierająca powierzchnia idealna do gotowania ryb, jajek i warzyw. Wymiary: 410 x 240 mm.

Słowniczek oznaczeń

| | | | |
|--|--|---|---|
|  | czujnik potwierdza osiągnięcie temperatury wrzenia |  | Booster: Opcja pozwala na użycie pełnej mocy strefy grzewczej. |
|  | Blokada bezpieczeństwa: Niektóre modele są wyposażone w blokadę bezpieczeństwa uniemożliwiającą uruchomienie urządzenia. |  | Sterowanie przy pomocy slidera |
|  | UTRZYMYWANIE CIEPŁA: Funkcja ta pozwala na utrzymanie ciepła gotowanych potraw bez przypalania |  | Zabezpieczenie przed przegrzaniem: System bezpieczeństwa, który automatycznie wyłączy płytę grzewczą w przypadku przegrzania jednostki sterującej. |
|  | Indukcja: Praca tych płyt oparta jest na zasadzie indukcji elektromagnetycznej. Ciepło wytwarzane jest bezpośrednio w dnie patelni podczas jej kontaktu z płytą. |  | Funkcja MELT: odpowiednia do powolnego topienia delikatnych potraw, takich jak czekolada czy masło. |
|  | Zabezpieczenie przed zalaniem |  | Pauza: Wszystkie strefy grzejne można zredukować do minimalnego poziomu mocy, dzięki czemu płytę można pozostawić bez nadzoru na krótki czas bez przypalania potraw. Następnie wystarczy ponownie nacisnąć tę funkcję, aby ponownie aktywować wcześniej ustawione poziomy mocy. |
|  | Funkcja Quick set: Szybki wybór, za jednym dotknięciem gotowanie rozpoczyna się na najwyższym poziomie, po czym automatycznie zmniejsza się po czasie. Idealny do potraw, które wymagają szybkiego zagotowania, a następnie dalszego gotowania bez stałej kontroli (np. rosół wołowy). |  | Funkcja Quick Start: wybrana temperatura jest osiągana szybciej. Element grzewczy pracuje z maksymalną mocą do momentu osiągnięcia właściwej temperatury. |
|  | Wskazanie ciepła resztkowego: Po wyłączeniu płyty szklano-ceramicznej wskaźnik ciepła resztkowego pokazuje, która ze stref grzewczych jest jeszcze gorąca. Gdy temperatura spadnie poniżej 60°C, wskaźnik gaśnie. |  | Funkcja simmering: idealna do długo gotujących się potraw, zapobiegająca rozgotowaniu lub przywieraniu potraw do patelni. |
|  | Czas, który upłynął: pokazuje, jak długo strefa gotowania była używana. |  | Timer: Wszystkie płyty ceramiczne i indukcyjne posiadają timer, który automatycznie kończy gotowanie po ustawionym czasie. |
|  | TWIN_ZONE_72dpi |  | Stałe, automatyczne wykrywanie garnków |
|  | Możliwość ustawienia maksymalnego poboru mocy przez płytę grzewczą |  | Możliwość swobodnego przenoszenia garnka wszędzie bez wyłączania wybranych ustawień początkowych. |
|  | 7 cali TFT touch, wyświetlacz o wysokiej rozdzielczości, dobrze odwzorowane kolory |  | Automatyczne łączenie stref dla większego obszaru grzewczego |



Eleganckie srebrne lub czarne szkło z serigrafią pod szkłem, dzięki której powierzchnia jest gładka, lśniąca i pozbawiona jakichkolwiek zakłóceń.

Benefit (TT)

Induction hobs

Fast cooking and precise temperature control

Glass

Brightness and elegance in the kitchen: the acid-etched glass gives the surface a refined, modern look that enhances the space.

Glassy

Elegant aesthetics with Glassy glass, glossy and transparent in a black undertone

Vivo Screen Max display

Instant visual control with the 7" TFT display, which detects the pot's position, shape, and size for a customized experience

Control knob position frontal

Instant and intuitive control thanks to front controls, easily accessible for practical use.

Keep Warm function

Dishes always served at the right temperature, even after cooking, thanks to the Keep Warm function

Extreme flexibility with 17 power levels for accurate temperature control

Automatic boiling function

Automatic boiling at 92°C to simplify preparations that require precision

Melting/Low temperature cooking function

Delicate ingredients like butter or chocolate can be melted at 44°C in a controlled way

AreaZone

Free pot positioning thanks to Area technology, which removes fixed cooking zones

Permanent Automatic Pot Detection with indication of the relative control

Automatic activation of the correct cooking zone with Autopot Detection, recognizing the pot without user intervention

Follow Pot

Settings remain active even when pots are moved, thanks to the Follow Pot function