SIA1963DG

Product Family	Hob
Built-in type	Ultra-low profile or Fully Flushed
Dimensions	90 cm
Power supply	Electric
Type	Induction
EAN code	8017709328016

Aesthetics

Aesthetic	Linea
Colour	Neptune Grey
Acabamento	Glass
Material	Glass
Glass type	Cerâmica 'Vítrea'
Glass edge	Straight edge
Glass on Steel	No
Frame	No
Double ceramization	Yes
Type of control setting	Tela Vivo Máx
Slider	Yes
Comandos Slider	TFT
Control knob position	Front
Serigraphy colour	Black
Alternative colours available	Black

Program / Functions

No. of induction cook zones	6
Time-setting options	Spegnimento automatico
No. of cooking zones with booster	6
No. of Flexible zones	3
Main on/off switch	Yes
Power levels	17

Options

Multizone Option	Yes	**Minute minder**	1
Tipo de zona flexível	ÁreaZona	**End of cooking alarm**	Yes
Corte padrão	500-916 mm	**Residual time indicator**	Yes
Opção de MultiZona	Sim	**Limited Power Consumption Mode**	Sim Adiantamento
Opção de MultiZona	Sim	**Limited Power Consumption Mode in W**	2400 a 11100 - step 100 W
Auto-boiling Function	Yes	**Showroom Demo Option**	Yes
Simmering Function	Yes	**Control Lock / Child Safety**	Yes
Keep warm automatic function	Yes	**Bridge option**	Yes
Melting/Low temperature cooking function	Yes	**Cleaning option**	No
End cooking timer	6	**Quick start**	Yes
Pause option	Yes	**Rapid level selection**	Yes

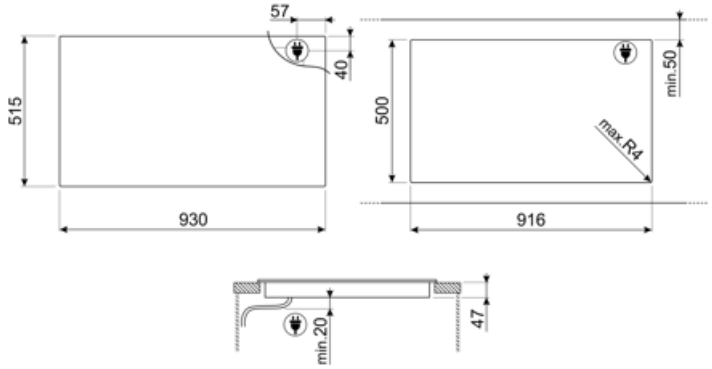
Technical Features

Central - Induction - Multizone - 2.40 kW - Booster 3.70 kW - 84.0x40.0 cm

Automatic setting according to pan dimension	Yes	**Automatic switch off when overheat**	Yes
pan detection	Sim, mín 10 cm	**Automatic switch off when overflow**	Yes
Detecção Automática Permanente de Pote com indicação do controle relativo	Yes	**Residual heat indicator**	Yes
Minimum pan diameter indication	No	**Protection against accidental start up**	Yes

Electrical Connection

Plug	No	**Type of electric cable**	Single and Double phase
Electrical connection rating (W)	11100 W	**Type of electric cable supplied**	Yes, Single and Double phase
Current	49 A	**Frequency (Hz)**	50/60 Hz
Voltage (V)	220-240 V	**Comprimento do cabo de alimentação**	120 cm
Voltage 2 (V)	380-415 V	**Placa de bornes**	5 polos
Type of electric cable	Three-phase	**Ficha elétrica**	No


57
40
515
930
500
min.50
max.R4
916
min.20
47

Compatible Accessories

GRILLPLATE

Placa de rede universal para indução, gás, cerâmica e fogões elétricos. Superfície antiaderente ideal para cozinhar carne, queijo e vegetais. Dimensões: 410 x 240 mm.

TPK

Placa grelhadora de aço inoxidável para cozinhar pratos Teppanyaki

SCRP

Placas de indução e de cerâmica e raspador teppanyaki

TPKPLATE

Placa universal para placas de indução, gás, cerâmica e fogões elétricos. Superfície antiaderente ideal para cozinhar peixe, ovos e vegetais. Dimensões: 410 X 240 mm.

Symbols glossary

Fusão automática de zonas para uma área maior

Detecção de pote automático permanente

Função de ebulição automática: um sensor confirma uma vez que o ponto de ebulição foi atingido e, em seguida, um alerta acústico sinaliza que os ingredientes podem ser adicionados, economizando tempo e energia.

Impulsionador de potência: opção permite que a zona funcione em potência máxima quando é necessário cozinhar muito intensamente.

Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.

7 polegadas TFT touch, display de alta resolução, cores reais

O painel de controle deslizante permite-lhe ajustar a potência simplesmente passando o dedo pelo dispositivo táctil.

Possibilidade de mover livremente o pote para qualquer lugar sem desligar os ajustes iniciais escolhidos.

Elegante prata ou vidro preto com serigrafia sob vidro que permite suavidade, brilho e nenhum ruído à superfície

Mantenha a função quente: Mantenha a função quente mantém o alimento cozido aquecido. Neste modo, a zona de aquecimento funciona a uma capacidade mínima de 120 minutos e, em seguida, desliga-se automaticamente.

Protecção contra o sobreaquecimento: O sistema de segurança que desliga automaticamente a placa em caso de sobreaquecimento da unidade de controle.

Indução: O trabalho destas placas baseia-se no princípio da indução electromagnética. O calor é gerado diretamente na parte inferior da panela durante o seu contato com a placa.

Função de derretimento, adequado para derreter lentamente alimentos delicados, como chocolate ou manteiga.

Proteção especial contra transbordamento: A proteção especial contra transbordamento desliga o fogão na presença de transbordamento de líquidos.

PAUSE_72dpi

Possibilidade de definir a absorção máxima de potência da placa

Seleção rápida, com um toque de cozimento começa no nível mais alto, em seguida, reduz automaticamente após o tempo. Ideal para pratos que exigem fervura rápida e, em seguida, cozimento contínuo sem controle constante (por exemplo, caldo de carne).

Função de arranque rápido: a temperatura escolhida é atingida mais rapidamente. O elemento de aquecimento funciona na potência máxima até que a temperatura certa seja atingida.

Indicação de calor residual: Depois de a placa de cerâmica de vidro ter sido desligada, o indicador de calor residual mostra qual das zonas de aquecimento ainda permanece quente. Quando a temperatura cai abaixo de 60°C, o indicador se apaga.

Função de cozedura: ideal para receitas de longa duração, impedindo que os alimentos fervam ou grudem na panela.

Tempo decorrido: mostra há quanto tempo a zona de cozedura está em uso.

Temporizador: Todas as placas de cerâmica têm um temporizador que termina automaticamente o cozimento após um tempo predefinido.

TWIN_ZONE_72dpi

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