SIA1963DS

Família	Placa
De encastre	Instalação de baixo perfil ou à face com a bancada
Dimensões	90 cm
Tipo de energia	Elétrica
Tipo de placa	Indução
Código EAN	8017709304041

Design

Design	Linea
Cor	Silver
Acabamentos	Vidro
Material	Vidro
Tipo de vidro	Cerâmica vidrada
Bordos do vidro	Retos
Comandos	Vivo Screen Max
Comandos Slider	Sim
Comandos Slider	TFT
Posição dos comandos	Frontais
Cor da serigrafia	Cinzento
Outras cores disponíveis	Preta

Programa/ Funções

Número de zonas de indução	6
Programador desligar automático	Sim
Número de zonas com PowerBooster	6
Botão On/Off	Sim
Níveis de potência	17

Opções

Opção MultiZona	Sim
Tipo de zona flexível	AreaZone
Corte na pedra	500-916 mm
MultiZona automática	Sim
Função autocontrolo de fervedura	Sim
Função fervedura lenta	Sim
Função manter quente	Sim
Função derreter/ baixa temperatura	Sim
Temporizador de fim de cozedura	6
Opção de Pausa	Sim
Temporizador	1
Alarme acústico de fim de cocção	Sim
Indicador do tempo para terminar	Sim
Eco-logic opção limitadora de potência	Sim avançada
Opção de limitador potência por níveis	2400 a 11100 - step 100 W
Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração	Sim
Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Sim
Opção TwinZone	Sim
Início Rápido para atingir temperaturas elevadas rapidamente	Sim
Avanço Rápido para seleção rápida dos níveis de aquecimento	Sim

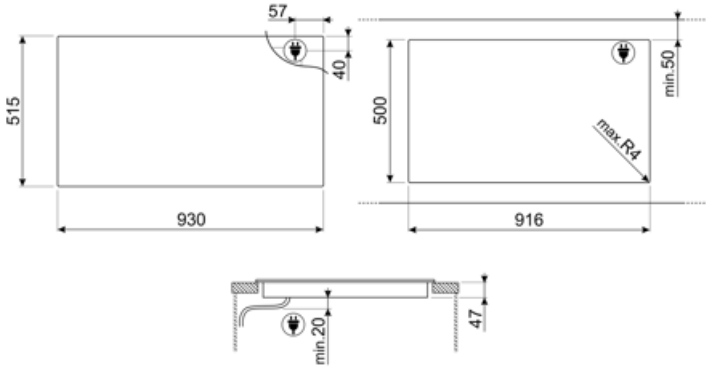
Especificações técnicas

Central - MultiZona - 2.40 kW - Booster 3.70 kW - 84.0x40.0 cm

Ajuste automático ao diâmetro do recipiente	Sim
Reconhecimento do recipiente	min Ø 10 cm
Reconhecimento automático do recipiente	Sim
Desliga automaticamente por sobreaquecimento	Sim
Desliga automaticamente em caso de derrame	Sim
Indicador de calor residual	Sim
Proteção contra início acidental	Sim

Ligação elétrica

Potência elétrica nominal	11100 W
Corrente (Amperes)	49 A
Tensão (Volts)	220-240 V
Tensão 2 (Volts)	380-415 V
Tipo de cabo de alimentação	Cabo para ligação trifásica
Tipos de ligação adicionais	Cabo de alimentação mono e bifásico
Tipo de cabo elétrico fornecido	Sim, monofásico e bifásico
Frequência (Hz)	50/60 Hz
Comprimento do cabo de alimentação	120 cm
Placa de bornes	5 polos
Ficha elétrica	No


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

Acessórios Compatíveis

GRILLPLATE

Grelha universal com asas. Ideal para cozinhar carne, queijo e vegetais. Dimensões LxP: 410 x 240 mm

SCRP

Raspador para placas de indução, cerâmica e teppanyaki

TPK

Para placas a gás, indução e vitrocerâmica Material: aço inox

TPKPLATE

Placa universal com asas. Ideal para cozinhar peixe, ovos ou vegetais. Dimensões LxP: 410 x 240 mm

Symbols glossary

Função ebulição: um sensor confirma quando o ponto de ebulição é atingido, e um alerta acústico indica que os ingredientes podem ser adicionados, economizando tempo e energia.

Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.

Função manter quente: ideal para manter a refeição em espera. A zona mantém-se a 60°C pelo tempo máximo de 120 min.

Indução: a placa de indução funciona com bobines circulares que emitem um campo magnético diretamente sobre um recipiente com fundo ferroso. O campo magnético produz calor direto sobre o recipiente, o que gera maior rapidez de cocção e maior eficiência energética.

Proteção de derrames: a placa desliga-se automaticamente se houver derrames em cima dos comandos ou se estes ficarem tapados da iluminação.

Avanço rápido: opção que permite saltar níveis de potência para atingir o desejado rapidamente (5-10-15-P).

Indicador de calor residual: após desligar a zona, um H (de Hot) indica que a zona ainda está quente, podendo servir para manter a comida. A luz desliga quando a temperatura baixa dos 60°C.

Tempo percorrido: capacidade de monitorizar o tempo decorrido desde o início da cozedura.

Zona dupla: permite estender a zona para produzir calor numa área maior. Podemos usar recipientes com uma base maior ou com formato oval ou retangular.

Opção de programar a potência máxima

Fusão automática de zonas para uma área maior

PowerBooster (P): faz com que a placa trabalhe na potência máxima sempre que se torne necessário cozinhar os alimentos de forma muito intensa e rápida. Tem limitador de tempo devido à potência elevada.

O painel de controlo slider permite ajustar a temperatura simplesmente deslizando o dedo nos comandos.

Proteção de sobreaquecimento: sistema que desliga automaticamente o eletrodoméstico quando a temperatura excede a segurança.

Baixa temperatura: função de temperatura baixa - cerca de 60° C - tornando-a ideal para derreter chocolate ou manteiga ou simplesmente para manter a comida quente.

Pausa: para interromper a cocção. Quando reiniciar manter-se-ão as opções selecionadas anteriormente.

Início Rápido: através desta função é possível atingir o nível de aquecimento selecionado, em menor tempo. As zonas de cozedura partirão na potência máxima para depois ser diminuída, uma vez atingido o nível de potência selecionado.

Fervedura longa duração: identifica automaticamente o nível de energia adequado para receitas que necessitam ferveduras longas. Esta função impede que os alimentos se queimem e agarrem ao fundo do tacho.

Temporizador: para definir o tempo de cozedura. A zona desliga automaticamente após percorrido o tempo pré-definido e emite um sinal acústico para aviso.

Deteção automática dos recipientes: a placa deteta automaticamente a zona onde está o recipiente, e ativa os respetivos comandos. Basta selecionar a potência.

7 inches TFT touch, high resolution display, true colours

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

Benefit (TT)

Placas de indução

Cocção rápida e controlo preciso da temperatura

Vidro

Brilho e elegância na cozinha: o vidro gravado a ácido confere à superfície um aspeto refinado e moderno que valoriza o espaço.

Glassy

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

Display Vivo Screen Max

Controlo visual instantâneo com o display TFT de 7'', que detecta a posição, a forma e o tamanho do recipiente para uma experiência personalizada

Posição frontal do botão de comando

Controlo instantâneo e intuitivo graças aos comandos frontais, facilmente acessíveis para uma utilização prática.

Função Manter Quente

Graças à função Manter Quente, é possível servir sempre pratos à temperatura correta, mesmo depois de cozinhados

Extrema flexibilidade com 17 níveis de potência para um controlo preciso da temperatura

Fervura automática

Fervura automática a 92°C, para simplificar as preparações que requerem precisão

Função de cocção a baixa temperatura

Ingredientes delicados como manteiga ou chocolate podem ser derretidos a 44°C de forma controlada

Tecnologia Area

Posicionamento livre dos recipientes, graças à tecnologia Area, que elimina as zonas de cocção fixas

Reconhecimento automático permanente do recipiente, com ativação do respetivo comando

Ativação automática da zona de cocção correta, através do reconhecimento automático do recipiente, sem intervenção do utilizador