

SIH7933B



Tuoteryhmä
Kalusteeseen sijoitettava
Mitat
Virtalähde
Tyyppi
EAN-koodi

Keittotaso
Erittäin matala profiili
90 cm
Sähkö
Induktioliesi
8017709254919



Estetiikka



Estetiikka
Väri
Pinnan viimeistely
Materiaali
Glass type
Lasireuna
Säätimien tyyppi
Liukukiskot
Liukukiskot
Säätönappien sijainti
Väri

Universale
Musta
Lasi
Lasi
Keraaminen
Viistetty etureuna
Multi Slider
Kyllä
Punainen
Etuosa
Harmaa

Ohjelmat/toiminnot



Keittoalueita yhteensä	3
Induktiokeittoalueita yhteensä	3
Tehostettuja keittoalueita yhteensä	3
Pääkatkaisin	Kyllä
Tehotasot	14
Auto tuuletus	Kyllä

Vaihtoehdot



Työtason profiili	380x880 mm
Keittoajastin	3
Taukomahdollisuus	Kyllä
Minuuttiajastin	3
Äänimerkki kypsennyksen päättyessä	Kyllä
Jäljellä olevan ajan ilmaisin	Kyllä

Virransäätötila	Si Advance
Rajoitetun energiankulutuksen tila	1500, 2000, 2500, 3000, 3500, 4000, 4500, 5000, 6000, 7200 W
Esittelytoiminto	Kyllä
Säätimet/lapsilukko	Kyllä
Pika-asetustasot	Kyllä

Tekniset ominaisuudet

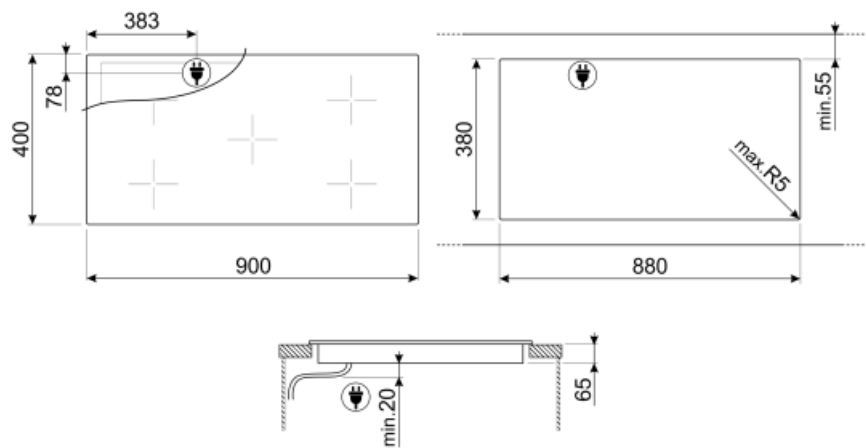


Edessä vasemmalla - Induktio - yksi - 2.30 kW - Booster 3.20 kW - Ø 21 cm
 Keskellä - Induktio - yksi - 2.30 kW - Booster 3.20 kW - Ø 21 cm
 Edessä oikealla - Induktio - yksi - 2.30 kW - Booster 3.20 kW - Ø 21 cm

Mukautuu automaattisesti keittoastian läpimittaan	Kyllä	Automaattinen ylikiehumisvirrankatkaisu	Kyllä
Keittoastian tunnistus	Kyllä	Eco-Heat	Kyllä
Keittoastian vähimmäiskoon tunnistus	Kyllä	Eco-Off	Kyllä
Automaattinen ylikuumentumisvirrankatkaisu	Kyllä		

Sähköliitännä

Sähköliitännäteho (W)	6800 W	Johdon tyyppi	Yleiskäyttöinen
Virta (A)	32 A	Taajuus (Hz)	50/60 Hz
Jännite (V)	220-240 V	Sähköjohdon pituus (cm)	150 cm
Jännite 2 (V)	400 V	Liitinrasia	5 napaa



Not included accessories



SCRP

Induction and ceramic hobs and
teppanyaki scraper



TPK

















Stainless steel grill plate to cook
Teppanyaki dishes



LGCN

Liitäntäliuska sisäänrakennetuille
tasolle, ruostumatonta terästä, 475/
495 mm

Symbols glossary (TT)

 <p>Älykäs infrapunajärjestelmä, jonka ansiosta tällä toiminnolla varustetut liesituuletin ja taso työskentelevät yhdessä.</p>	 <p>Teho-booster: valinta, jonka ansiosta alue voi työskennellä täydellä teholla, kun tarvitaan hyvin intensiivistä kypsennystä.</p>
 <p>Erittäin matala profiili: Tuotteen asennus litteällä reunalla – korkeus 1 mm.</p>	 <p>Lapsilukko: jotkin mallit on varustettu laitteella, joka lukitsee ohjelman/jakson, jottei sitä voitaisi muuttaa vahingossa.</p>
 <p>Liukuohjauspaneelin avulla voit säätää tehoa yksinkertaisesti koskettamalla kosketuslaitetta sormella.</p>	 <p>Ensiluokkainen yksittäinen liukusäädin kullekin alueelle</p>
 <p>Säästölämpö: tämä toiminto varoittaa, kun alue on yhä kuuma, vaikka se on sammutettu. Se takaa maksimaalisen turvallisuuden estämällä palovammat ja auttaa myös hyödyntämään jäännöslämpöä kypsennyksen jatkamiseksi tai ruokien lämpiminä pitämiseksi.</p>	 <p>Säästö-pois: Tämä energiansäästötoiminto sammuttaa alueen ennen ajastimen aktivoitumista hyödyntäen näin keittoastian jäännöslämpöä.</p>
 <p>Ylikuumenemissuoja: Turvajärjestelmä, joka sammuttaa tason automaattisesti, jos ohjausyksikkö ylikuumenee.</p>	 <p>Induktio: Näiden tasojen työ perustuu sähkömagneettiselle induktiolle. Lämpö syntyy suoraan keittoastian pohjaan kosketuksissa tason kanssa.</p>
 <p>Ylivuotosuoja: Erityinen ylivuotosuoja sammuttaa hellan, jos nesteitä vuotaa yli.</p>	 <p>Kaikki keittoalueet voidaan vähentää minimitehotasolle, joten taso voidaan jättää valvomatta lyhyeksi aikaa ilman, että ruoka vuotaa yli tai palaa. Sitten riittää, että painaa toimintoa uudelleen: aiemmin asetetut tehotasot voidaan aktivoida uudelleen.</p>
 <p>Pikavalinta: kypsennys alkaa korkeimmalta tasolta yhdellä kosketuksella ja vähenee sitten automaattisesti ajan kuluessa. Ihanteellinen ruoille, jotka edellyttävät nopeaa kiehautusta ja sitten jatkuvaa kypsennystä ilman jatkuvaa tarkistusta (esim. naudan lihaliemi).</p>	 <p>Kulunut aika: näyttää, miten pitkään kypsennysaluetta on käytetty.</p>
 <p>Ajastin: Kaikissa keraamisissa tasoissa on ajastin, joka keskeyttää kypsennyksen esiasetetun ajan jälkeen.</p>	 <p>Mahdollisuus asettaa tason suurin tehonotto</p>