SISL7844

Família	Placa
De encastre	Instalação de baixo perfil ou à face com a bancada
Dimensões	80 cm
Tipo de energia	Elétrica
Tipo de placa	Placas de Indução
Código EAN	8017709351793



Design

Design	Isola
Design	Flat
Cor	Preto
Acabamentos	Vidro
Material	Vidro
Tipo de vidro	Vitrocerâmica preto Eclipse
Bordos do vidro	Retos
Comandos	EVO Slider
Comandos Slider	Sim
Comandos Slider	Branco
Posição dos comandos	Frontais
Logótipo	Logótipo serigrafado
Cor da serigrafia	Cinzento

Programa/ Funções

Número de zonas de indução	4
Programador desligar automático	Sim
Número de zonas com PowerBooster	4
Número de zonas flexíveis	1
Botão On/Off	Sim
Níveis de potência	9
Auto-vent bluetooth para conectar ao exaustor	Sim
Número total de zonas de cocção	4

Opções



Opção MultiZona	Sim
Tipo de zona flexível	MultiZona
Corte na pedra	480x730 mm
Função manter quente	Sim
Função Grill	Sim
Temporizador de fim de cozedura	4
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 7400 - 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



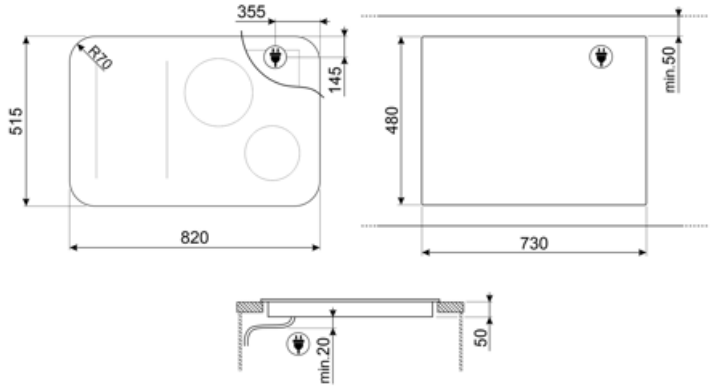
Anterior esquerdo - MultiZona - 2.10 kW - Booster 2.50 kW - Double booster 3 kW - 24.0x18.0 cm
Posterior esquerdo - MultiZona - 2.10 kW - Booster 2.50 kW - Double booster 3 kW - 24.0x18.0 cm
Central - Zona de indução singular - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Double booster 3 kW - Ø 21.0 cm
Anterior direito - Zona de indução singular - 1.40 kW - Booster 2.10 kW - Ø 16.0 cm
Multizone left - Booster 3.7 kW - 38.5x23.0 cm

Ajuste automático ao diâmetro do recipiente	Sim
Reconhecimento do recipiente	min Ø 7 cm
Reconhecimento automático do recipiente	Sim
Indicador de diâmetro mínimo 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	7400 W
Corrente (Amperes)	33 A
Tensão (Volts)	220-240 V
Tensão 2 (Volts)	380-415 V
Tipo de cabo elétrico fornecido	Sim, bifásica e trifásica
Frequência (Hz)	50/60 Hz
Comprimento do cabo de alimentação	120 cm

Tipo de cabo de alimentação	para ligação monofásica	**Placa de bornes**	5 polos
Tipos de ligação adicionais	Sim, bifásica e trifásica	**Ficha elétrica**	Não



Acessórios Compatíveis



GRILLPLATE

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



TPKPLATE

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



SCRP

Raspador para placas de indução, cerâmica e teppanyaki

Symbols glossary



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



Auto-vent Bluetooth: as placas de indução e exaustores equipados com Bluetooth podem ser conectados para um controlo mais eficiente. Quando aumenta ou reduz o nível de aquecimento da placa, o exaustor aumenta ou diminui, reciprocamente, a potência.



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.



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



Evolution Slider totally Back-lighted ghost effect



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



a escuridão transforma-se em luz



Ao selecionar a função grill, a placa une as duas zonas - anterior e posterior - e estabelece o nível 8 para cocção durante alguns minutos. Depois, vai soar o alarme para avisar que podemos estabelecer a cocção no nível 6.



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



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



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.



Multizona: permite utilizar peixeiras alongadas e recipientes retangulares até 23 x 36 cm. Ativando as duas zonas, frontal e posterior, através da opção Multizona, o programador eletrónico faz a repartição equitativa da energia para que os alimentos recebam a mesma temperatura e tenham uma cocção homogénea.



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



Diâmetro mínimo do recipiente para ser detetado pela zona de cocção da placa.



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



Opção de programar a potência máxima



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



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.



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.



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



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.