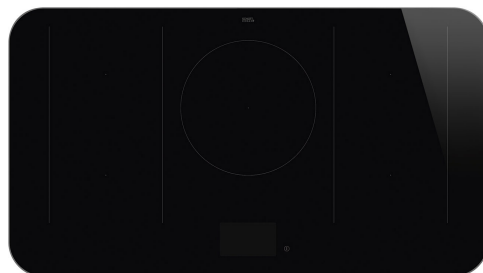


SISL7955X



Produktfamilie	Kochfeld
Einbau	Aufgesetzt
Abmessungen	90 cm
Energiequelle	Elektrisch
Typ der Heiztechnik	Induktion
EAN-Code	8017709357177



Ästhetik

Ästhetik	Isola
Serie	Alta Pro
Farbe	Schwarz, Rahmen in Edelstahl Optik
Automatische LED-Rahmen-Randbeleuchtung	Ja
Farbe der Licht-Temperatur	4000 K
Oberfläche	Glas
Material	Glas
Glasart	Prestige Glaskeramik
Typ Glaskeramik	C-Schliff
Rahmen	Ja
Farbe des Rahmens	Edelstahl
Frame material	Aluminum
Bedienung	Vivo Screen
Farbe Display	TFT
Position Bedienelemente	Frontal
Markenlogo	Siebdruck
Farbe des Dekors	Dunkelgrau
Weitere Farbvarianten	Schwarz

Programme / Funktionen



Anzahl Induktionskochzonen	5
Programmierung der Garzeit	Automatische Abschaltung nach Garzeitende
Anzahl der Kochzonen mit Booster	5
Anzahl der MultiZonen	2
EIN/AUS-Taste	Ja

Leistungsstufen	17
Anzahl der Kochzonen	5

Optionen



Funktion MultiZone	Ja	Timer mit Endabschaltung	5
Typ flexible Zone	MultiZone	Option Pause	Ja
Ausschnittmass	490x860 mm	Timer/Minutenzähler	1
Doppel-Booster	Ja	Akustisches Signal bei Garzeitende	Ja
Follow-Pot - Topferkennung	Ja	Restzeitanzeige	Ja
Pasta-Automatik	Ja	Eco-Logic - Reduzierung der Anschlussleistung	Ja
Dampfgar-Automatik	Ja	Reduktion der Leistungsstufen (W)	2400 W bis 11100 W - Stufen in 100 W
Röst-Automatik	Ja	Demo-Mode Showroom-Funktion	Ja
Siede-Automatik	Ja	Tastensperre/Kindersicherung	Ja
Simmern-Automatik	Ja	Schnellstart	Ja
Warmhalte-Automatik	Ja	Schnellauswahl der Leistungsstufen	Ja
Schmelz-Automatik	Ja		

Technische Eigenschaften



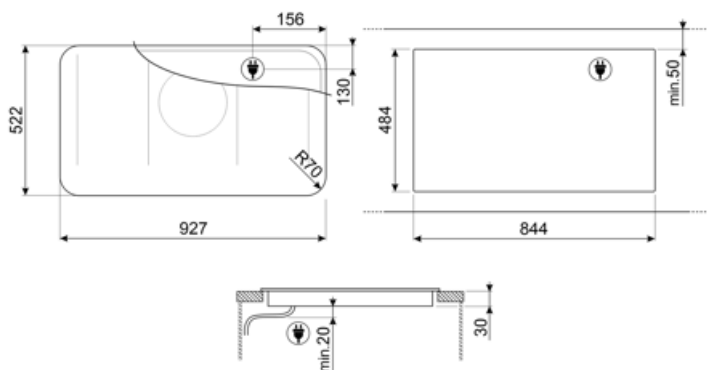
Vorne links - Induktion - MultiZone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - Double booster 3.70 kW - 21.0x18.0 cm
 Hinten links - Induktion - MultiZone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - Double booster 3.70 kW - 21.0x18.0 cm
 Vorne Mitte - Induktion - 2.60 kW - Booster 4.00 kW - Double booster 5.50 kW - 26.0x18.0 cm
 Hinten rechts - Induktion - MultiZone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - Double booster 3.70 kW - 21.0x18.0 cm
 Vorne rechts - Induktion - MultiZone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - Double booster 3.70 kW - 21.0x18.0 cm
 Multizone links - Booster 3.70 kW - 36x21 cm
 Multizone rechts - Booster 3.70 kW - 36x21 cm

Automatische Anpassung des Topfdurchmessers	Ja	Überlaufschutz	Ja
Automatische Topferkennung	Ja, min. Ø 9 cm	Restwärmeanzeige	Ja
Automatische Erkennung der Topfposition mit Bedienfeldaktivierung	Ja	Einschaltenschutz	Ja
Überhitzungsschutz	Ja		

Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	11100 W	Typ des beigefügten Anschlusskabels	Ein- und zweiphasig
Absicherung	49 A	Frequenz	50/60 Hz
Spannung 1 (V)	220-240 V		

Spannung 2 (V)	380-415 V	Länge Netzkabel	120 cm
Typ des vormontierten Anschlusskabels	Dreiphasig	Anschlussleiste	5-polig
Zusätzliche Anschlußmöglichkeiten	Ein- und zweiphasig	Netzstecker	Nein



Kompatibel Zubehör



GRILLPLATE

Universal-Grillplatte mit Antihaftbeschichtung. Kompatibel für Gas-/Glaskeramik-/Induktionskochfelder mit Brückenfunktion TwinZone; Flexi4Zon oder MultiZone. Abmessungen: 410x240 mm



SCRP

Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder.



TPKPLATE

Universal-Teppanyaki-Grillplatte mit Antihaftbeschichtung. Kompatibel für Gas-/Glaskeramik-/Induktionskochfelder mit Brückenfunktion TwinZone; Flexi4Zon oder MultiZone. Abmessungen: 410x240 mm

Alternative Produkte

SISL7955MB

Farbe: Schwarz, Rahmen Schwarz-Matt



Symbolverzeichnis

	Automatische Siedefunktion: Über einen Sensor wird das Erreichen des Siedepunkts angezeigt, und ein akustisches Signal signalisiert zusätzlich, dass die Speisen hinzugefügt werden können, was Zeit und Energie spart.		Power-Booster: mit dieser Funktion läßt sich ein sehr intensiver Garvorgang der jeweiligen Kochzone temporär aktivieren.
	Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.		Warmhalten: mit dieser Funktion lassen sich fertig gegarte Speisen bequem warmhalten ohne dass diese anbrennen.
	Überhitzungsschutz: dieses Sicherheitssystem schaltet das Kochfeld bei Überhitzung automatisch ab.		Induktionskochfeld: Die Funktionsweise der Induktion basiert darauf, dass Energie in Form eines magnetischen Wechselfeldes im Boden des Kochgeschirrs übertragen und in Wärme umgewandelt wird.
	Schmelz-Funktion: geeignet zum langsamen Aufschmelzen delikater Lebensmittel, wie z.B. Schokolade oder Butter.		MultiZone: eine Brückenfunktion zweier Kochzonen über eine gemeinsame Regelung, geeignet für die Verwendung von größerem Kochgeschirr, wie auch Bräter.
	Überlaufschutz: diese Schutzeinrichtung schaltet das Kochfeld automatisch ab, wenn Flüssigkeiten überlaufen und auf das Touch-Display gelangen.		Pause: dank dieser Funktion lassen sich alle Kochzonen kurzfristig auf min. Leistungsstufe reduzieren ohne dass Speisen überkochen oder anbrennen. Durch nochmalige Aktivierung der Taste, können die zuvor eingestellten Parameter bequem fortgesetzt werden.
	Schnellauswahl: mit einem Tastendruck beginnt das Kochen auf der höchsten Stufe und wird nach einiger Zeit automatisch reduziert. Ideal für Gerichte, die ein schnelles Ankochen und anschließendes Weitergaren ohne ständige Kontrolle erfordern		Schnellstart: mit dieser Funktion läßt sich das Kochfeld schneller aktivieren, um den Garvorgang zu beschleunigen.
	Restwärmanzeige: Nach dem Ausschalten des Kochfeldes wird angezeigt, welche der Kochzonen noch heiß ist. Sinkt die Temperatur unter 60°C, erlischt die Anzeige.		Köcheln: ideale Funktion für Gerichte mit längerer Gardauer bei moderater Leistung, um ein anbrennen im Kochgeschirr zu verhindern.
	Gardauer: diese signalisiert, wie lange die jeweilige Kochzone bereits in Betrieb ist.		Timer: um den Garvorgang nach einer voreingestellten Zeit automatisch zu beenden.
	Automatische Topferkennung: diese Sicherheitsfunktion erkennt permanent, ob sich auf dem Kochfeld ein Kochgeschirr mit magnetischem Topfboden befindet.		Min. Ø 9 cm des Kochgeschirrs.
	ECO Logic: eine individuelle Leistungsbegrenzung in kW je nach Absicherung der örtlicher Elektroinstallation.		Vorgesehen für einen 90 cm Unterbauschrank.
	Zusätzliche maximale Leistungsstufe für einen besseren Energieverbrauch		Flexible Verschiebung des Kochgeschirrs unter Beibehaltung der gewählten Einstellungen.