

SI1M5633D1



Famille	Table de cuisson
Type d'encastrement	Semi-affleurant ou affleurant
Dimension	60 cm
Alimentation	Electrique
Type	Induction
Code EAN	8017709338046



Esthétique



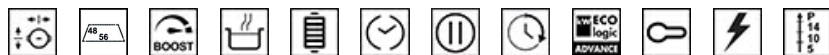
Esthétique	Universel
Couleur	Noir
Finition	Verre
Matériau	Verre
Type de verre	Céramique
Bord de la vitre	Droit
Type de commandes	Compact Lite
Slider	oui
Couleur des LED	Rouge
Position des commandes	Frontal
Logo	Sérigraphié
Couleur de la sérigraphie	Gris

Programmes / Fonctions



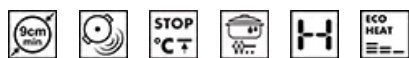
Nombre de foyers induction	3
Options de programmation de la durée	Arrêt automatique
Nombre de foyers avec booster	3
Nombre de zones flexibles	1
Touche principale on/off	oui
Niveaux de puissance	17
Nombre total de foyers	3

Options



Option Multizone	oui	Signal sonore fin de cuisson	oui
Type de Zone Flexible	Multizone	Indicateur temps résiduel	oui
Encastrement	478-482x555-560 mm	Mode puissance Eco	Oui Avancé
Double Booster	oui	Puissance Eco - Palier	2400 a 7400 - step 100 W
Maintien au chaud	oui	Mode Expo	oui
Fonction gril	oui	Verrouillage commandes / Sécurité enfant	oui
Minuterie fin de cuisson	3	Option Nettoyage	oui
Option Pause	oui	Quick start / Démarrage rapide	oui
Minuteur	1	Sélection rapide des niveaux	oui

Technologie

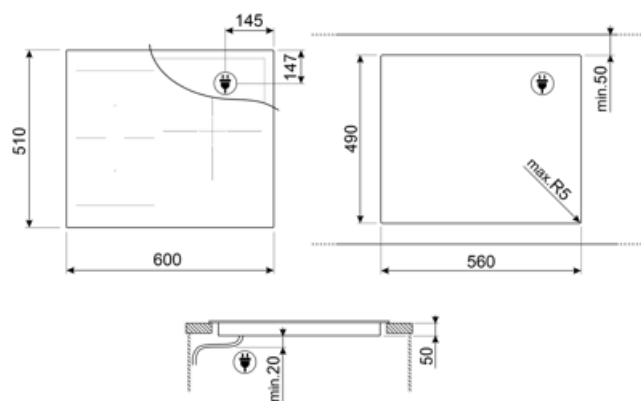


Avant gauche - Induction - simple - 2.10 kW - Booster 2.50 - 3.00 kW - Double booster 3000 kW - Ø 19.5 cm
 Arrière gauche - Induction - simple - 2.10 kW - Booster 2.50 - 3.00 kW - Double booster 3000 kW - Ø 19.5 cm
 Droit central - Induction - simple - 2.8 kW - Booster 3.6 kW - Ø 28.0 cm
 Multizone left - Booster 3700 kW - 39.0x22.0 cm

Adaptation automatique au diamètre des casseroles	oui	Auto-arrêt en cas de débordement	oui
Détection automatique du récipient	Oui, minimum 9 cm	Affichage chaleur résiduelle	oui
Détection automatique de la casserole et de la commande relative	oui	Eco-Heat	oui
Auto-arrêt en cas de surchauffe	oui	Protection pour mise en marche accidentelle	oui

Raccordement électrique

Puissance nominale	7400 W	Modalités de connexion supplémentaires	Oui, bi et triphasé
Intensité	33 A	Fréquence	50/60 Hz
Tension	220-240 V	Longueur du câble d'alimentation	120 cm
Tension 2	380-415 V	Borne de raccordement	5 pôles
Type de câble d'alimentation installé	Mono-phasé	Type de prise	Non



Accessoires Compatibles



GRILLPLATE

Grille viande universel pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson de la viande, du fromage et des légumes. Dimensions : 410 x 240 mm.



SCRP

Grattoir de nettoyage anti-rayures - pour tables de cuisson induction et vitrocéramique, ainsi que teppan yaki



TPKPLATE

Plaque universelle pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson du poisson, des œufs et des légumes. Dimensions : 410 X 240 mm.

Symbols glossary



Détection automatique et permanente des casseroles



Option Booster : Le booster permet aux plaques à induction et vitrocéramiques de fonctionner en puissance maximale, lorsqu'il est nécessaire de cuisiner des plats demandant une cuisson plus intense.



Verrouillage commandes : L'option verrouillage des commandes, présente sur différents types de produits, permet de verrouiller toutes les fonctions et programmes sélectionnés ainsi que les commandes, pour une sécurité totale, notamment en présence d'enfants.



Slider : Les commandes par Slider, très intuitives et pratiques, permettent de régler le niveau de puissance en appuyant ou en faisant simplement glisser le bout des doigts.



CUT_OUT_STANDARD_72dpi



Un niveau de puissance maximale supplémentaire pour une meilleure consommation d'énergie



Eco-Heat : l'appareil indique quand et combien la zone est encore chaude, après l'extinction.



Fonction Gril



La fonction de Maintien au chaud permet de garder les aliments cuits au chaud. Dans ce mode la zone de chauffage fonctionne à une capacité minimale pendant 120 minutes, puis s'éteint automatiquement.



Anti-surchauffe : Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité.



Induction : La plaque d'induction fonctionne au moyen de bobines circulaires qui émettent un champ magnétique uniquement en contact avec un récipient à fond ferreux, vers lequel la chaleur est transférée. Elle se caractérise par une plus grande efficacité et une sécurité supérieure.



Multizone : Avec l'option Multizone, la zone de cuisson peut être utilisée comme grande surface de cuisson ou divisée en deux zones distinctes. Chaque zone s'adapte automatiquement à la taille et à la position du conteneur et ne chauffe que la surface nécessaire, assurant la meilleure distribution de la chaleur et une efficacité maximale.



Sécurité antidébordement : Le dispositif de sécurité anti-débordement spécial coupe la plaque de cuisson en cas de débordement de liquide.



Option Pause



Sélection rapide, avec une seule touche, la cuisson commence au plus haut niveau, puis se réduit automatiquement au fil du temps. Idéale pour les plats qui nécessitent une ébullition rapide puis une cuisson continue sans contrôle constant (par exemple, le bouillon de bœuf).



Accélérateur de chauffe : La touche accélérateur de chauffe augmente rapidement le niveau de puissance en fonction des réglages prédéfinis, permettant à l'élément chauffant de travailler au maximum jusqu'à ce que la température soit atteinte.



Indicateur de chaleur résiduelle : Après avoir éteint la zone de cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle indique si la zone est encore chaude, l'utilisant ainsi pour garder les aliments au chaud. Lorsque la température est tombée en dessous de 60°C, la lumière s'éteint.



Temps écoulé : Cette fonction vous permet de contrôler le temps écoulé depuis le début d'un processus de cuisson.



Minuterie : La minuterie permet de programmer l'extinction des zones de cuisson après un temps de fonctionnement réglé, variant de 1 à 99 minutes. Une fois la période préréglée écoulée, la plaque s'éteint et un signal sonore est activé.



Détection d'une casserole de 9 cm de diamètre minimum



Puissance Eco : Possibilité de limiter la puissance maximale d'absorption de la table de cuisson.