

SIA1963D



Rodzina produktów

Montaż

Wymiary

Zasilanie

Typ

Kod EAN

Płyta kuchenna

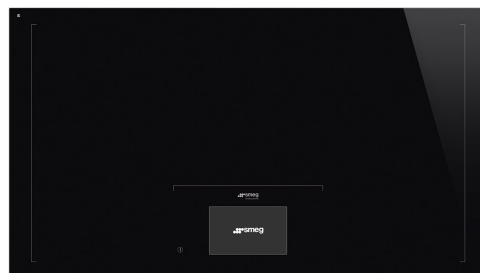
Na równi z blatem

90 cm

Elektryczne

Indukcyjna

8017709304034



Linia wzornicza



Linia wzornicza

Kolor

Wykończenie

Materiał

Rodzaj szkła

Szklane krawędzie

Rodzaj sterowania

Sterowanie suwakowe

Kolor LED

Położenie pokręteł

Kolor nadruku

Dostępne wersje kolorystyczne

Universal

Czarny

Szkło

Szkło

Ceramiczne

Prosta krawędź

Vivo Screen Max

Tak

TFT

Front

Szary

Szary, Srebrny

Programy / Funkcje



Liczba stref indukcyjnych

Programator czasu gotowania

Liczba stref grzejnych "Booster"

Przełącznik on/off

Poziomy mocy

6

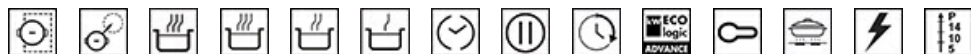
Automatyczne wyłączenie

6

Tak

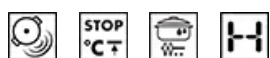
17

Opcje



Opcja Multizone	Tak	Minutnik	1
Rodzaj elastycznych stref grzejnych	AreaZone	Sygnał dźwiękowy zakończenia pieczenia	Tak
Standardowe wycięcie	500-916 mm	Wskaźnik czasu	Tak
Opcja Multizone	Tak	Opcja zmniejszonego poboru mocy	Tak
Śledzenie naczynia	Tak	Opcja zmniejszonego poboru mocy - kroki	2400 a 11100 - step 100 W
Funkcja automatycznego doprowadzania do wrzenia	Tak	Tryb Showroom	Tak
Funkcja gotowania na niskim poziomie mocy	Tak	Blokada sterowania / Blokada bezpieczeństwa	Tak
Funkcja utrzymywania potrawy w cieple	Tak	Opcja łączenia stref (Bridge)	Tak
Funkcja automatycznego utrzymania niskiej temperatury gotowania	Tak	Szybki start	Tak
Timer	6	Szybki wybór poziomu mocy	Tak
Pauza	Tak		

Specyfikacja techniczna

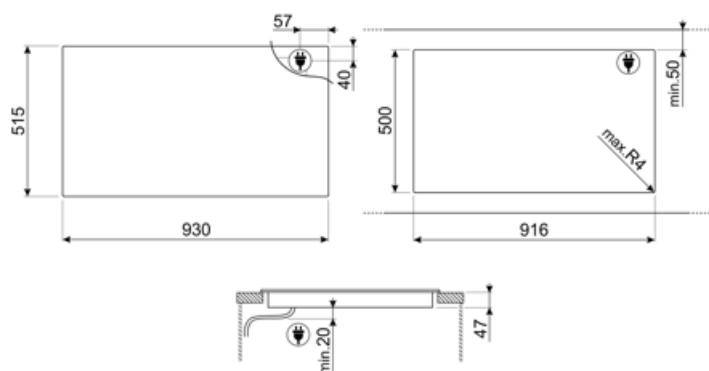


Centralny - Indukcja - Multizone - 2.40 kW - Booster 3.70 kW - 84.0x40.0 cm

Automatyczne ustawienie w zależności od wielkości naczynia	Tak	Zabezpieczenie przed zalaniem	Tak
Automatyczne wykrycie naczynia	Tak, min. 10 cm	Wskaźnik zalegającego ciepła	Tak
Automatyczne wykrycie naczynia ze wskazaniem odpowiedniego miejsca na panelu	Tak	Zabezpieczenie przed przypadkowym włączeniem	Tak
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	Tak		

Podłączenie elektryczne

Moc przyłączeniowa (W)	11100 W	Typ przewodu elektrycznego w zestawie	Tak, jedno- i dwufazowy
Natężenie prądu (A)	49 A	Częstotliwość (Hz)	50/60 Hz
Napięcie (V)	220-240 V	Długość przewodu zasilającego (cm)	120 cm
Napięcie 2 (V)	380-415 V	Blok zacisków	5 biegunowy
Rodzaj przewodu	Tak, trójfazowy	Wtyczka	No
Rodzaj przewodu	Tak, jedno- i dwufazowy		



Kompatybilne Akcesoria



GRILLPLATE

Uniwersalna nakładka grillowa do płyt indukcyjnych, gazowych, ceramicznych i elektrycznych. Nieprzywierająca powierzchnia idealna do smażenia mięsa, serów i warzyw. Wymiary: 410 x 240 mm.



SCRP

Skrobak do płyt grzewczych, nierysujący - odpowiedni do płyt indukcyjnych i ceramicznych oraz teppanyaki



TPK

Grill ze stali nierdzewnej do gotowania potraw Teppanyaki



TPKPLATE

Uniwersalny grill Teppanyaki do płyt indukcyjnych, gazowych, ceramicznych i elektrycznych. Nieprzywierająca powierzchnia idealna do gotowania ryb, jajek i warzyw. Wymiary: 410 x 240 mm.

Słowniczek oznaczeń

	Automatyczne łączenie stref dla większego obszaru grzewczego		Stałe, automatyczne wykrywanie garnków
	czujnik potwierdza osiągnięcie temperatury wrzenia		Booster: Opcja pozwala na użycie pełnej mocy strefy grzejnej.
	Blokada bezpieczeństwa: Niektóre modele są wyposażone w blokadę bezpieczeństwa uniemożliwiającą uruchomienie urządzenia.		7 cali TFT touch, wyświetlacz o wysokiej rozdzielczości, dobrze odwzorowane kolory
	Sterowanie przy pomocy slidera		Możliwość swobodnego przenoszenia garnka wszędzie bez wyłączania wybranych ustawień początkowych.
	Eleganckie srebrne lub czarne szkło z serigrafią pod szkłem, dzięki której powierzchnia jest gładka, lśniąca i pozbawiona jakichkolwiek zakłóceń.		UTRZYMYWANIE CIEPŁA: Funkcja ta pozwala na utrzymanie ciepła gotowanych potraw bez przypalania
	Zabezpieczenie przed przegrzaniem: System bezpieczeństwa, który automatycznie wyłącza płytę grzewczą w przypadku przegrzania jednostki sterującej.		Indukcja: Praca tych płyt oparta jest na zasadzie indukcji elektromagnetycznej. Ciepło wytwarzane jest bezpośrednio w dnie patelni podczas jej kontaktu z płytą.
	Funkcja MELT: odpowiednia do powolnego topienia delikatnych potraw, takich jak czekolada czy masło.		Zabezpieczenie przed zalaniem
	Pauza: Wszystkie strefy grzejne można zredukować do minimalnego poziomu mocy, dzięki czemu płytę można pozostawić bez nadzoru na krótki czas bez przypalania potraw. Następnie wystarczy ponownie nacisnąć tę funkcję, aby ponownie aktywować wcześniej ustawione poziomy mocy.		Możliwość ustawienia maksymalnego poboru mocy przez płytę grzewczą
	Funkcja Quick set: Szybki wybór, za jednym dotknięciem gotowanie rozpoczyna się na najwyższym poziomie, po czym automatycznie zmniejsza się po czasie. Idealny do potraw, które wymagają szybkiego zagotowania, a następnie dalszego gotowania bez stałej kontroli (np. rosół wołowy).		Funkcja Quick Start: wybrana temperatura jest osiągana szybciej. Element grzewczy pracuje z maksymalną mocą do momentu osiągnięcia właściwej temperatury.
	Wskazanie ciepła resztkowego: Po wyłączeniu płyty szklano-ceramicznej wskaźnik ciepła resztkowego pokazuje, która ze stref grzewczych jest jeszcze gorąca. Gdy temperatura spadnie poniżej 60°C, wskaźnik gaśnie.		Funkcja simmering: idealna do długo gotujących się potraw, zapobiegająca rozgotowaniu lub przywieraniu potraw do patelni.
	Czas, który upłynął: pokazuje, jak długo strefa gotowania była używana.		Timer: Wszystkie płyty ceramiczne i indukcyjne posiadają timer, który automatycznie kończy gotowanie po ustawionym czasie.
	TWIN_ZONE_72dpi		

Benefit (TT)

Induction hobs

Fast cooking and precise temperature control

Glass

Brightness and elegance in the kitchen: the acid-etched glass gives the surface a refined, modern look that enhances the space.

Glassy

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

Vivo Screen Max display

Instant visual control with the 7" TFT display, which detects the pot's position, shape, and size for a customized experience

Control knob position frontal

Instant and intuitive control thanks to front controls, easily accessible for practical use.

Keep Warm function

Dishes always served at the right temperature, even after cooking, thanks to the Keep Warm function

Extreme flexibility with 17 power levels for accurate temperature control

Automatic boiling function

Automatic boiling at 92°C to simplify preparations that require precision

Melting/Low temperature cooking function

Delicate ingredients like butter or chocolate can be melted at 44°C in a controlled way

AreaZone

Free pot positioning thanks to Area technology, which removes fixed cooking zones

Permanent Automatic Pot Detection with indication of the relative control

Automatic activation of the correct cooking zone with Autopot Detection, recognizing the pot without user intervention

Follow Pot

Settings remain active even when pots are moved, thanks to the Follow Pot function