

## SI964XM



Famille	Table de cuisson
Type d'encastrement	Traditionnel
Dimension	60 cm
Alimentation	Electrique
Type	Induction
Code EAN	8017709275839



## Esthétique



Couleur	Inox
Esthétique	Victoria
Matériau	Inox
Cadre	Oui
Couleur du cadre	Effet inox
Type de commandes	Manettes
Couleur des LED	Rouge
Position des commandes	Frontal
Nombre de manettes	4
Couleur des manettes	Chromé
Couleur de la sérigraphie	Noir
Autres couleurs disponibles	Blanc, Inox, Crème

## Programmes / Fonctions



Nombre total de foyers	4
Nombre de foyers induction	4
Nombre de foyers avec booster	4
Niveaux de puissance	9

## Options



<b>Encastrement</b>	478-482x555-560 mm	<b>Verrouillage commandes / Sécurité enfant</b>	Oui
<b>Mode puissance Eco</b>	Oui	<b>Quick start / Démarrage rapide</b>	Oui
<b>Puissance Eco - Palier</b>	1900, 2600, 3000, 3800, 4500 W		

## Tech

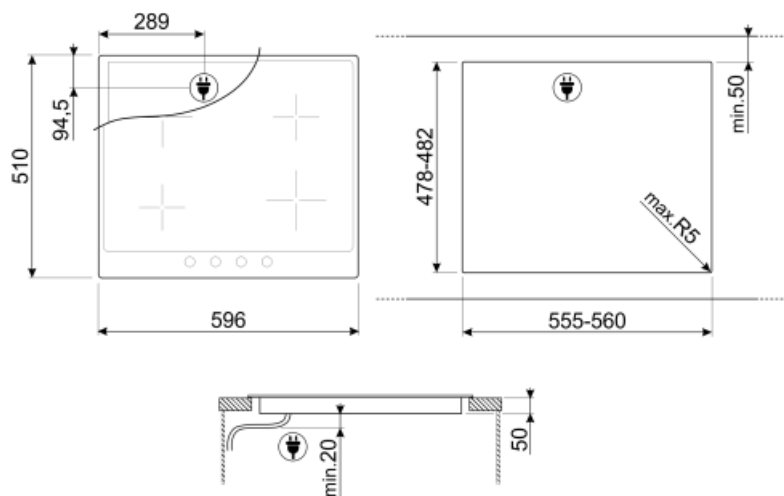


Avant gauche - Induction - simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm  
 Arrière gauche - Induction - simple - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 16.0 cm  
 Arrière droit - Induction - simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm  
 Avant droit - Induction - simple - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 16.0 cm

<b>Adaptation automatique au diamètre des casseroles</b>	Oui	<b>Auto-arrêt en cas de surchauffe</b>	Oui
<b>Détection automatique du récipient</b>	Oui	<b>Affichage chaleur résiduelle</b>	Oui
<b>Indicateur diamètre minimum d'utilisation</b>	Oui	<b>Protection pour mise en marche accidentelle</b>	Oui

## Raccordement électrique

<b>Puissance nominale</b>	7400 W	<b>Type de câble d'alimentation</b>	Mono et biphasé
<b>Intensité (A)</b>	33 A	<b>Fréquence (Hz)</b>	50/60 Hz
<b>Tension (V)</b>	220-240 V	<b>Borne de raccordement</b>	6 pôles
<b>Tension (V)</b>	380-415 V		



## Not included accessories

---



### 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.



### TPKPLATE











Plaque Teppan Yaki 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.



### SCRP

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

## Symbols glossary (TT)

- |  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|    | 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.   |    | Standard : mode d'installation, qui peut être facilement combiné avec n'importe quel type de cuisine.   |
|    | 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. |    | CUT_OUT_STANDARD_72dpi  |
|    | ECO-logic : L'option ECO-logic limite la consommation d'énergie totale à la valeur moyenne (3,0 kW) installée dans la maison, de sorte que les autres appareils peuvent être utilisés en même temps et économiser de l'énergie.                                    |    | Commandes par manettes  |
|    | 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. |
|  | 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.          |