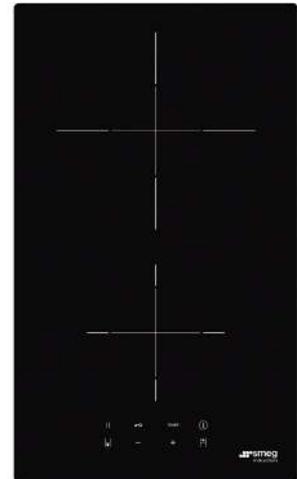


## SI2321D



|                     |                               |
|---------------------|-------------------------------|
| Famille             | Table de cuisson              |
| Type d'encastrement | Semi-affleurant ou affleurant |
| Dimension           | 30 cm                         |
| Alimentation        | Electrique                    |
| Type                | Induction                     |
| Code EAN            | 8017709330644                 |



## Esthétique



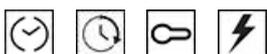
|                           |                     |
|---------------------------|---------------------|
| Esthétique                | Universel           |
| Couleur                   | Noir                |
| Finition                  | Verre               |
| Matériau                  | Verre               |
| Type de verre             | Céramique           |
| Bord de la vitre          | Droit               |
| Type de commandes         | Commandes sensibles |
| Couleur des LED           | Rouge               |
| Position des commandes    | Frontal             |
| Couleur de la sérigraphie | Gris                |

## Programmes / Fonctions



|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Nombre de foyers induction    | 2   |
| Nombre de foyers avec booster | 2   |
| Touche principale on/off      | Oui |
| Niveaux de puissance          | 9   |
| Nombre total de foyers        | 2   |

## Options



|              |                    |
|--------------|--------------------|
| Encastrement | 478-482x252-256 mm |
|--------------|--------------------|

|                              |     |  |     |
|------------------------------|-----|--|-----|
| Minuterie fin de cuisson     | 2   | Indicateur temps résiduel                | Oui |
| Minuteur                     | 1   | Verrouillage commandes / Sécurité enfant | Oui |
| Signal sonore fin de cuisson | Oui | Quick start / Démarrage rapide           | Oui |

## Technologie



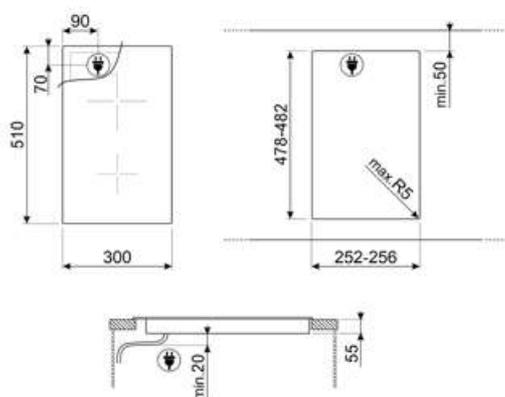
Avant central - Induction - simple - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 14.5 cm

Arrière central - Induction - simple - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - Ø 21.0 cm

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

## Raccordement électrique

|                                       |            |                                  |          |
|---------------------------------------|------------|----------------------------------|----------|
| Puissance nominale                    | 3600 W     | Fréquence                        | 50/60 Hz |
| Intensité                             | 16 A       | Longueur du câble d'alimentation | 120 cm   |
| Tension                               | 220-240 V  | Type de prise                    | No       |
| Type de câble d'alimentation installé | Mono-phasé |                                  |          |



---

## Accessoires Compatibles

---



### SCRP

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



### TPK

Plaque teppan yaki en aluminium entourée en haut et en bas par une couche d'inox, à poser directement sur tables induction ou plan de cuisson des centres de cuisson induction. Dimensions : 325 x 265 x 20 mm (L x H x P sans poignées) 325 x 265 x 55 mm (L x H x P avec poignées)

## Symbols glossary

-  **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.
-  **Commandes tactiles**
-  **Anti-surchauffe** : Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité.
-  **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.
-  **Temps écoulé** : Cette fonction vous permet de contrôler le temps écoulé depuis le début d'un processus de cuisson.
-  **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.
-  **Eco-Off** : Pour économiser de l'énergie, le niveau de puissance de la zone de cuisson est éteint avant que le compte à rebours sonne.
-  **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.
-  **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.
-  **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 pré-réglée écoulée, la plaque s'éteint et un signal sonore est activé.

## Benefit (TT)

---

### **Plaques de cuisson à induction**

Cuisson rapide et contrôle précis de la température

### **Verre**

Luminosité et élégance dans la cuisine : le verre dépoli confère à la surface un aspect raffiné et moderne qui met en valeur l'espace.

### **Céramique**

Stabilité et design même jusqu'à 700°C : le matériau de la plaque de cuisson résiste aux températures élevées sans se déformer, conservant ainsi l'esthétique et la fonctionnalité même en cas d'utilisation intensive.

Accès immédiat aux fonctions via l'écran tactile, pour un contrôle simple et intuitif

### **Commandes en position frontale**

Contrôle instantané et intuitif grâce aux commandes frontales, facilement accessibles pour une utilisation pratique.

9 niveaux de puissance et fonction Boost pour des performances de cuisson optimales