

GTI640SL

TABLE INDUCTION 4 FOYERS

EAN 8059606965826



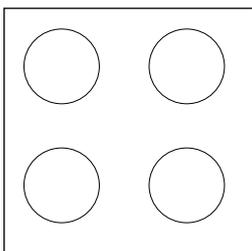
NOIR



VERRE FABRIQUÉ EN ITALIE

Notre table de cuisson est constituée d'un verre vitrocéramique, fabriqué en Italie. Il garantit une qualité et une durabilité optimales. Conçu sans arsenic, il respecte les normes environnementales tout en offrant une surface résistante et facile à entretenir.

Associez cette table à la hotte murale **GHP645BK** pour une cuisine élégante et performante. Son aspiration puissante élimine fumées et odeurs, assurant un confort optimal au quotidien.



4 foyers induction :

- Arrière gauche : Ø 16 cm - 1200/1500 W.
 - Avant gauche : Ø 18 cm - 1500/2100 W.
 - Arrière droit : Ø 16 cm - 1200/1500 W.
 - Avant droit : Ø 18 cm - 1500/2100 W.
- Puissance électrique totale : 7,2 kW

La table à induction **GTI640SL** offre performance et simplicité avec ses quatre foyers équipés d'une fonction Booster pour une chauffe ultra-rapide. Son design en verre vitrocéramique européen et ses commandes sensibles assurent confort et sécurité au quotidien.



Que vous ayez besoin d'aménager un nouvel espace ou d'un produit de remplacement, ce modèle offre une dimension standard. Avec son design épuré, cette table s'intégrera parfaitement dans votre espace.



La fonction Flexi Power Management permet d'adapter la puissance de la table de cuisson en fonction des contraintes électriques de votre installation. Cette fonction intelligente limite la consommation maximale pour éviter toute surcharge, tout en garantissant des performances optimales. Idéal pour une utilisation sécurisée et écoénergétique, il s'ajuste automatiquement pour une cuisson sans interruption.



La minuterie avec arrêt automatique garantit une cuisson maîtrisée : une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit et le foyer s'éteint, évitant tout risque de surcuisson.



Les foyers sont tous équipés d'une fonction Booster, permettant une montée en température ultra-rapide. Idéal pour faire bouillir de l'eau en un temps record ou saisir vos aliments à haute température en quelques instants.



Pour une utilisation en toute sécurité, cette table à induction est dotée de multiples protections : détection des récipients, indicateur de chaleur résiduelle, verrouillage des commandes et arrêt automatique en cas de débordement. Autant de garanties pour cuisiner en toute sérénité.

RETROUVEZ NOUS SUR

DESIGN

Commandes frontales **sensitives**.

Slider de commandes permet un réglage précis et fluide de la puissance d'un simple geste, offrant une utilisation intuitive et un confort optimal en cuisine.

Couleur noire avec un marquage blanc.

Épaisseur du verre (vitrocéramique) : 4 mm.

Verre fabriqué en Italie, respectant les normes européennes interdisant l'arsenic dans sa composition.

FONCTIONNALITÉS

4 foyers induction avec 9 niveaux de puissance.

4 minuteurs réglables (0 à 99 min) avec alerte sonore et arrêt du foyer à la fin du temps programmé pour une cuisson précise et sécurisée.

Fonction Booster 5 minutes sur chaque foyer : permet d'augmenter temporairement la puissance de chaque foyer pour une montée en température rapide. Idéale pour faire bouillir de l'eau ou saisir des aliments rapidement, cette fonction s'arrête automatiquement après 5 minutes pour éviter toute surchauffe et optimiser la sécurité.

Fonction Limited Power Management : limite la consommation maximale pour éviter toute surcharge, tout en garantissant des performances optimales

SÉCURITÉS



La sécurité enfant permet le verrouillage des commandes sensibles. Il empêche toute modification des réglages et vous permet d'éviter toute manipulation malencontreuse lors du nettoyage de votre table.



Après une longue cuisson, la surface du foyer au contact de la casserole peut rester chaude. Des témoins lumineux restent éclairés tant que sa température n'est pas redescendue en dessous du seuil de brûlure (< 60°C).



Cette fonction assure l'arrêt automatique de votre table après un laps de temps lié à sa puissance. D'autre part des sondes coupent les zones de chauffe si leur température devenait anormalement élevée.



Si de l'eau ou tout autre liquide déborde sur la table, elle s'éteint automatiquement lorsque ce liquide atteint le bandeau de commandes.



L'induction ne brûle pas. La chaleur est générée par la casserole. En conséquence, seule la surface en contact avec le récipient chauffe par conduction, le reste de la table reste froid.



La mise en marche de la table se fait uniquement si un récipient adapté est sur le foyer. Seules les surfaces métalliques d'un diamètre suffisant permettront à une zone de chauffe de fonctionner. Un couvert ou tout autre petit ustensile ne fera pas démarrer la table. Un couvert ou tout autre petit ustensile ne fera pas démarrer la table.

DONNÉES TECHNIQUES

Puissance électrique d'installation : 7200 W.

Intensité : 32 A.

Tension : 220/240 V. Fréquence : 50/60 Hz.

Cordon d'alimentation de 140 cm - sans prise.

Câble - Appareil de classe 1.

Dimensions du produit (largeur x profondeur x hauteur) : 590 x 520 x 60 mm.

Dimensions d'encastrement (largeur x profondeur x hauteur) : 565 x 485 x 56 mm.

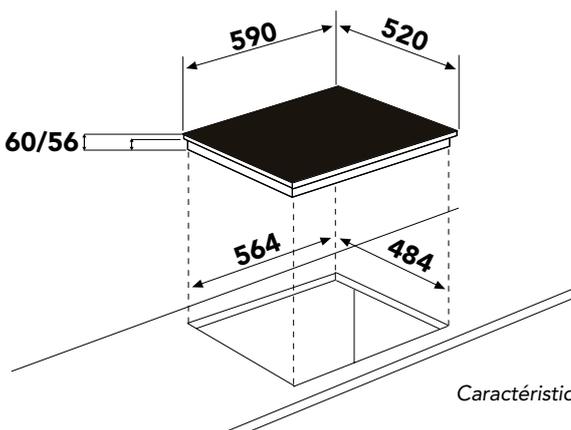
554 mm hors vis / 560 mm avec vis / 565 mm avec marge de surtête - 474 mm hors vis / 480 mm avec vis et aération/ 485 mm avec marge de surtête - 56 mm avec bornier et marge de surtête.

Dimensions du produit emballé (hauteur x longueur x largeur) : 112 x 580 x 655 mm.

Poids net : 9,05 kg / Poids brut : 10,8 kg.

Produit partiellement recyclable.

DESSIN TECHNIQUE



Caractéristiques et présentation sujettes à modifications sans préavis.

RETROUVEZ NOUS SUR