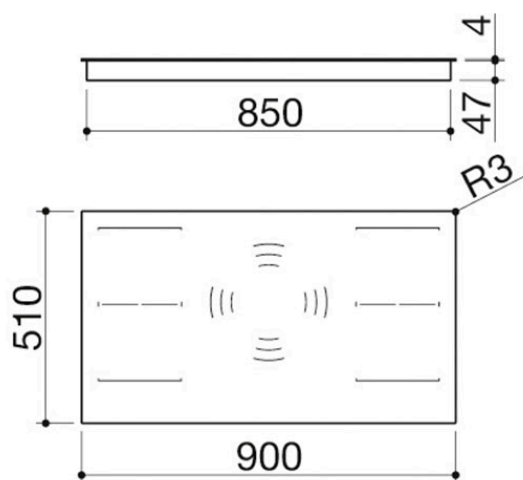
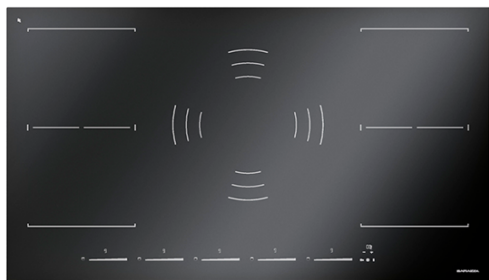




# Table de cuisson Space à encastrement et au ras du plan de 90 5 zones à induction

1PIDS90N

## Description



- commandes : Touch Control avec multi-slider
- fonctions : cuissons automatiques à trois niveaux (Warming, Melt, Simmer), Bridge, reconnaissance automatique des casseroles, Booster, détection sélective des casseroles, fonction pause/rappel, timer de fin de cuisson 1-99'
- dispositifs de sécurité : verrouillage électronique des fonctions de sécurité enfants, témoin lumineux de chaleur résiduelle, alarme débordement, extinction de sécurité
- diamètre minimal de la casserole :  $\varnothing$  125 mm
- puissance maximale absorbée : 11,1 kW
- encastrement : 86x49
- au ras du plan : voir fiche technique

## Puissances des zones à induction :

- 1 zone  $\varnothing$  260 mm : 2,6-5,5 kW (\*)
- 4 zones Octa : 2,1-3,7 kW (\*)
- (\*) Booster en marche



## Plus

### Caractéristiques détaillées



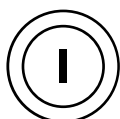
Module largeur 90

Les tables de cuisson Barazza présentent différentes dimensions en largeur, conçues pour s'adapter aux modules standards des meubles de l'espace cuisine les plus diffus.



Commandes Touch Control

Les commandes avec effleurement Touch Control permettent un réglage des paramètres indépendant, facile et précis pour chaque spécifique zone de cuisson.



Induction

Avec l'induction la chaleur n'est créée que sur le fond de la casserole et transmise directement à l'aliment à cuire. En vertu d'un rendement de 90%, les temps de cuisson deviennent plus rapides. La surface du plan reste froide afin de garantir plus de sécurité lors de son utilisation et faciliter les opérations de nettoyage.



Programmes de cuisson automatique

Les programmes de cuisson automatique permettent de configurer la température des zones à induction sur une valeur prédéfinie, adaptée aux spécifiques préparations.

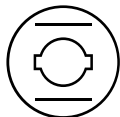
Plans Space : 1) le programme « Warming » configure la puissance à 45 °C, en permettant de garder les aliments cuisinés au chaud ; 2) le programme « Melt » configure la puissance à 70 °C, température idéale pour fondre le beurre et les aliments semblables ; 3) le programme « Simmer » configure la puissance à 94 °C, en garantissant une ébullition lente, idéale pour la préparation de sauces, ragoûts et soupes.

Plans Icon : 1) la fonction « Melt » configure la température à 70 °C, température idéale pour fondre le beurre et les aliments semblables. 2) La fonction « Warm » configure la puissance à 45 °C, en permettant de garder les aliments cuisinés au chaud.



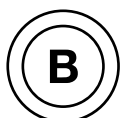
### Fonction Bridge

Elle permet de raccorder deux zones de cuisson adjacentes sur la table de cuisson, en agrandissant la zone d'appui. Elle s'avère particulièrement utile en cas d'instruments de cuisson de grande dimension.



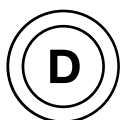
### Reconnaissance automatique des casseroles

La table de cuisson est en mesure de reconnaître de manière autonome lorsqu'une casserole est placée dessus, en mettant en marche l'interface et en permettant un réglage rapide des paramètres de cuisson.



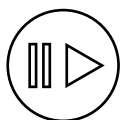
### Fonction Booster

Elle réduit le temps de cuisson de chaque zone en augmentant la puissance de la table de cuisson au maximum. Elle s'avère particulièrement adaptée pour le chauffage de grandes quantités de liquides.

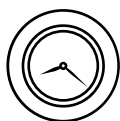


### Détection sélective des casseroles

La plaque à induction ne fonctionne que si la table de cuisson détecte la présence sur soi d'un instrument de cuisson métallique de dimensions adéquates, évitant ainsi que d'autres objets ne déclenchent l'allumage.



### Fonction pause/rappel



### Programmateur de fin de cuisson

Il permet d'établir un temps précis (d'un minimum de 1 à un maximum de 99-600 minutes selon les modèles) pour l'extinction automatique de la zone de cuisson sélectionnée, en assurant un contrôle ponctuel sur les cuissons et en limitant le gaspillage énergétique.



Verrouillage des fonctions de sécurité

Le dispositif de verrouillage des commandes évite de modifier accidentellement les configurations de la table de cuisson de la part des enfants.



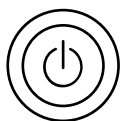
Témoin lumineux de chaleur résiduelle

L'écran affiche, moyennant le symbole H, l'éventuelle présence de chaleur résiduelle sur la table de cuisson, générée par celle réfléchi par le fond de l'instrument de cuisson.



Alarme débordement

Si un liquide est versé sur la surface et finit sur la zone de commandes, la table de cuisson émet un signal sonore et s'éteint automatiquement jusqu'à ce que le liquide ne soit éliminé.



Extinction automatique de sécurité

Une fois passé le temps limite d'allumage à une puissance donnée, la table de cuisson s'éteint automatiquement de manière à limiter les dommages d'un éventuel oubli de la part de l'utilisateur.

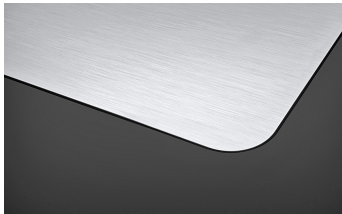


# Installations

## Méthode d'installation



Au ras du plan



Il donne un alignement parfait au plan de travail.



Encastrement verre bord plat



La linéarité du verre est mise en évidence par l'installation à encastrement qui rend visible son épaisseur.

