

SIM693WLDR



Familia	Encimera de cocción
Instalación	Tradicional
Dimensión	90 cm
Alimentación	Eléctrico
Tipología	Inducción
Código EAN	8017709221959



Estética



Estética	Dolce Stil Novo
Color	Negro
Acabado	Cobre
Material	Cristal
Tipo de vidrio	ceramic Eclipse
Bordes vidrio	Borde recto
Tipo de regulación mandos	Multi Slider
Regulación mandos Slider	Si
Tipo de regulación mandos	Blanco
Posición mandos	Frontal
Acabado componentes	Cobre
Color serigrafía	Gris

Programas/Funciones



Número total de zonas de cocción	6
Número de zonas de cocción por inducción	6
Número de zonas de cocción con booster	6
Número de zonas flexibles	3
Tecla principal on/off	Si
Niveles de potencia	9

Opciones



Opción Multizone	Si	Opción paro	Si
Tipo de zona flexible	MultiZona	Cuentaminutos	1
Hueco estándar	490x880 mm	Alarma acústica de fin de cocción	Si
Función automática mantenimiento ebullición	Si	Visualización del tiempo restante	Si
Mantenimiento del calor	Si	Opción Show Room Demo	Si
Función automática de cocción a baja temperatura	Si	Opción de bloqueo botones/seguridad para niños	Si
Temporizador fin de cocción	6	Selección rápida de niveles	Si

Características técnicas

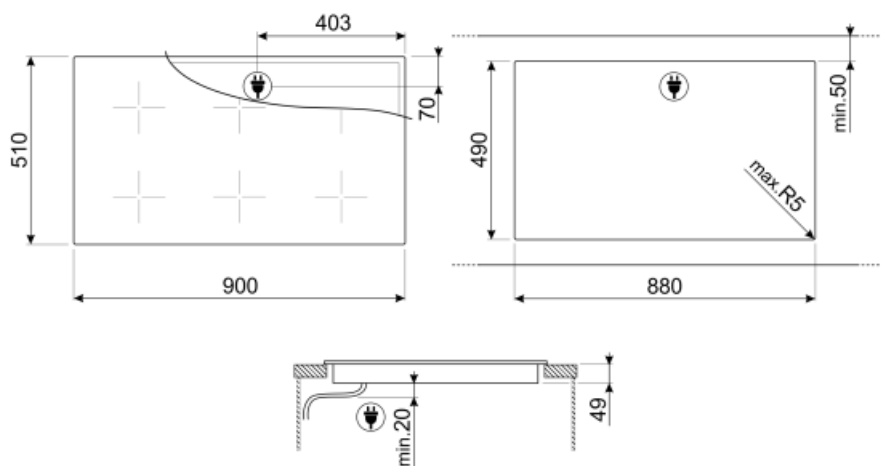


Anterior izquierda - Inducción - Multizona - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm
Posterior izquierda - Inducción - Multizona - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm
Anterior central - Inducción - Multizona - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm
Posterior central - Inducción - Multizona - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm
Anterior derecha - Inducción - Multizona - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm
Posterior derecha - Inducción - Multizona - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm
Multizone left - Booster 3.60 kW - 38.5x23.0 cm
Multizone center - Booster 3.60 kW - 38.5x23.0 cm
Multizone right - Booster 3.60 kW - 38.5x23.0 cm

Adaptación automática al diámetro de la olla	Si	Detención automática en caso de desbordamiento	Si
Sensor de presencia de ollas	Sí, min 9 cm	Indicador de calor residual	Si
Detección automática permanente de ollas con indicación del control relativo.	Si	Protección contra encendido accidental	Si
Detención automática en caso de sobrecalentamiento	Si		

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	10800 W	Tipo de cable eléctrico	Universal
Corriente	47 A	Frecuencia	50/60 Hz
Tensión (V)	220-240 V	Largo del cable de alimentación	150 cm
Tensión 2 (V)	380-415 V	Bornera	5 polos



Not included accessories



SCRP

Non-scratch hob scraper - suitable for induction and ceramic hobs



TPK

Parrilla de acero inoxidable para cocinar platos de Teppanyaki



LGCN

Tirante unión acero inoxidable para encimeras inducción o gas on glass, acero inoxidable, 475/495 mm

Symbols glossary (TT)

	Permanent auto pot detection		Opción Booster: La opción Booster presente en las placas de inducción permite que las ollas funcionen a la máxima potencia, cuando es necesario cocinar alimentos que requieren una cocción muy intensa.
	Estándar: método de instalación, que se adapta fácilmente a cualquier tipo de cocina.		Bloqueo de control: la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños.
	Control Slider: El dispositivo particular de control Slider, permite ajustar el calor de las cuatro zonas con simples movimientos circulares de los dedos en los controles.		This function allows you to keep cooked food warm without burner it
	Anti-sobrecalentamiento: el sistema anti-sobrecalentamiento provoca un apagado automático cuando las temperaturas superan las de seguridad		Inducción: la placa de inducción funciona a través de bobinas circulares que emiten un campo magnético solo en contacto con un recipiente con un fondo hecho de material ferroso, al que se transfiere el calor. Se caracteriza por una mayor eficiencia y mayor seguridad.
	Función de fusión: la función de fusión le permite establecer el nivel de potencia adecuado para derretir alimentos delicados como el chocolate y la mantequilla, sin comprometer el sabor.		Multizona: con la opción Multizona, la zona de cocción se puede utilizar como una gran superficie de cocción o dividirse en dos áreas distintas. Cada uno se adapta automáticamente al tamaño y la posición del contenedor y solo calienta el área requerida, asegurando la mejor distribución de calor y la máxima efectividad.
	Anti-desbordamiento: el dispositivo especial anti-desbordamiento apaga la placa en presencia de desbordamientos de líquido.		All cooking zones can be reduced to the minimum power level, so the hob can be left unattended for a short period without food overcooking or burning. Then just press again this function, the previously set power levels can be reactivated.
	Selección rápida: con la opción de selección rápida, la cocción comienza al grado de temperatura máxima y luego disminuye automáticamente después de un cierto período de tiempo.		Indicador de calor residual: después de apagar la zona de cocción, el indicador de calor residual indica si el área aún está caliente, aprovechándola para mantener calientes los alimentos. Cuando la temperatura ha caído por debajo de 60 ° C, la luz se apagará.
	Cocción a fuego lento: la función Cocción a fuego lento identifica el nivel de potencia del calor adecuado para hacer recetas que requieren una cocción lenta, evitando pegar los alimentos a la cacerola, haciendo que se quemen o hiervan demasiado.		Tiempo transcurrido: la función le permite verificar el tiempo transcurrido desde el inicio de una sesión de cocción.



Temporizador: Con el temporizador es posible programar el apagado de las zonas de cocción después de un tiempo de funcionamiento establecido, que varía de 1 a 99 minutos. Cuando finaliza el período preestablecido, la placa se apaga y se activa una señal acústica.



Min diameter pot detection of 9 cm



Darkness becomes light



Premium individual Slider control for each zone