

# SIM1644DG



Família  
De encastre

Dimensões  
Tipo de energia  
Tipo de placa  
Código EAN

Placa  
Instalação de baixo perfil ou à face com a bancada  
60 cm  
Elétrica  
Indução  
8017709328054



## Design



Design  
Cor  
Acabamentos  
Material  
Tipo de vidro  
Bordos do vidro  
Comandos  
Comandos Slider  
Comandos Slider  
Posição dos comandos  
Cor da serigrafia

Linea  
Neptune Grey  
Vidro  
Vidro  
Vidrocerâmica preto Eclipse  
Retos  
EVO Slider  
Sim  
Branco  
Frontais  
Serigrafia em preto

## Opções



Opção MultiZona	Sim	Indicador do tempo para terminar	Sim
Tipo de zona flexível	MultiZona	Eco-logic opção limitadora de potência	Sim avançada
Corte na pedra	478-482x555-560 mm	Opção de limitador potência por níveis	2400 a 7400 - step 100 W
Função manter quente	Sim	Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração	Sim
Função Grill	Sim		
Temporizador de fim de cozedura	4		
Opção de Pausa	Sim		
Temporizador	1		
Alarme acústico de fim de cocção	Sim		

Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Sim
Opção TwinZone	Sim
Início Rápido para atingir temperaturas elevadas rapidamente	Sim
Avanço Rápido para seleção rápida dos níveis de aquecimento	Sim

## Especificações técnicas

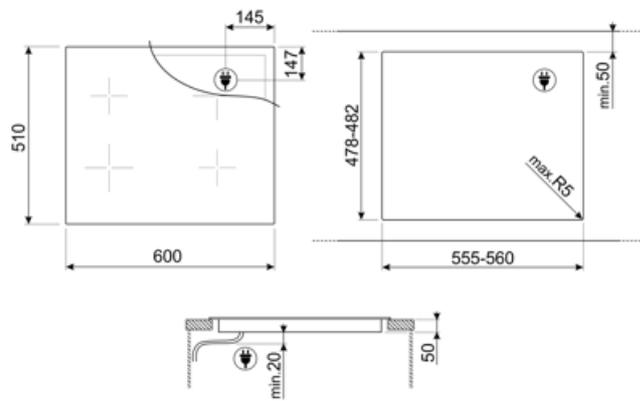


Anterior esquerdo - MultiZona - 2.10 kW - Booster 2.50 kW - Double booster 3 kW - 21.5x18.0 cm  
 Posterior esquerdo - MultiZona - 2.10 kW - Booster 2.50 kW - Double booster 3 kW - 21.5x18.0 cm  
 Posterior direito - MultiZona - 2.10 kW - Booster 2.50 kW - Double booster 3 kW - 21.5x18.0 cm  
 Anterior direito - MultiZona - 2.10 kW - Booster 2.50 kW - Double booster 3 kW - 21.5x18.0 cm  
 Multizone left - Booster 3.70 kW - 38.5x23.0 cm  
 Multizone right - Booster 3.70 kW - 38.5x23.0 cm

Ajuste automático ao diâmetro do recipiente	Sim	Desliga automaticamente em caso de derrame	Sim
Reconhecimento do recipiente	min Ø 9 cm	Indicador de calor residual	Sim
Reconhecimento automático do recipiente	Sim	Proteção contra início acidental	Sim
Desliga automaticamente por sobreaquecimento	Sim		

## Ligação elétrica

Potência elétrica nominal	7400 W	Tipos de ligação adicionais	Sim, bifásica e trifásica
Corrente (Amperes)	33 A	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Tensão (Volts)	220-240 V	Comprimento do cabo de alimentação	120 cm
Tensão 2 (Volts)	380-415 V	Placa de bornes	5 polos
Tipo de cabo de alimentação	para ligação monofásica		



---

## Not included accessories

---



### GRILLPLATE

Grelha universal com asas. Ideal para cozinhar carne, queijo e vegetais.  
Dimensões LxP: 410 x 240 mm



### SCRP

Raspador para placas de indução, cerâmica e teppanyaki



### TPK

Para placas a gás, indução e vitrocerâmica Material: aço inox



### TPKPLATE

Placa universal com asas. Ideal para cozinhar peixe, ovos ou vegetais.  
Dimensões LxP: 410 x 240 mm

## Symbols glossary (TT)

	Deteção automática dos recipientes: a placa deteta automaticamente a zona onde está o recipiente, e ativa os respetivos comandos. Basta seleccionar a potência.		Auto-vent Bluetooth: as placas de indução e exaustores equipados com Bluetooth podem ser conectados para um controlo mais eficiente. Quando aumenta ou reduz o nível de aquecimento da placa, o exaustor aumenta ou diminui, reciprocamente, a potência.
	PowerBooster (P): faz com que a placa trabalhe na potência máxima sempre que se torne necessário cozinhar os alimentos de forma muito intensa e rápida. Tem limitador de tempo devido à potência elevada.		Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.
	Evolution Slider totally Back-lighted ghost effect		O painel de controlo slider permite ajustar a temperatura simplesmente deslizando o dedo nos comandos.
	Instalação universal: placas de indução que podem ser instaladas na furação universal das placas a gás, furo com 46 cm de largura e 48 cm de profundidade. Estas placas são a solução quando se pretende substituir a fonte energética de gás para eletricidade.		a escuridão transforma-se em luz
	Função manter quente: ideal para manter a refeição em espera. A zona mantém-se a 60°C pelo tempo máximo de 120 min.		Proteção de sobreaquecimento: sistema que desliga automaticamente o eletrodoméstico quando a temperatura excede a segurança.
	Indução: a placa de indução funciona com bobines circulares que emitem um campo magnético diretamente sobre um recipiente com fundo ferroso. O campo magnético produz calor direto sobre o recipiente, o que gera maior rapidez de cocção e maior eficiência energética.		Multizona: permite utilizar peixeiros alongadas e recipientes retangulares até 23 x 36 cm. Ativando as duas zonas, frontal e posterior, através da opção Multizona, o programador eletrónico faz a repartição equitativa da energia para que os alimentos recebam a mesma temperatura e tenham uma cocção homogénea.
	Proteção de derrames: a placa desliga-se automaticamente se houver derrames em cima dos comandos ou se estes ficarem tapados da iluminação.		Pausa: para interromper a cocção. Quando reiniciar manter-se-ão as opções seleccionadas anteriormente.
	Avanço rápido: opção que permite saltar níveis de potência para atingir o desejado rapidamente (5-10-15-P).		Início Rápido: através desta função é possível atingir o nível de aquecimento selecionado, em menor tempo. As zonas de cozedura partirão na potência máxima para depois ser diminuída, uma vez atingido o nível de potência selecionado.
	Indicador de calor residual: após desligar a zona, um H (de Hot) indica que a zona ainda está quente, podendo servir para manter a comida. A luz desliga quando a temperatura baixa dos 60°C.		Tempo percorrido: capacidade de monitorizar o tempo decorrido desde o início da cozedura.

- 
-  Temporizador: para definir o tempo de cozedura. A zona desliga automaticamente após percorrido o tempo pré-definido e emite um sinal acústico para aviso.
-  Ao seleccionar a função grill, a placa une as duas zonas - anterior e posterior - e estabelece o nível 8 para cocção durante alguns minutos. Depois, vai soar o alarme para avisar que podemos estabelecer a cocção no nível 6.
-  Opção de programar a potência máxima
-  Zona dupla: permite estender a zona para produzir calor numa área maior. Podemos usar recipientes com uma base maior ou com formato oval ou retangular.
-  Diâmetro mínimo do recipiente para ser detetado pela zona de cocção da placa.