

# SIM631WLDR



Familia	Encimera de cocción
Instalación	Tradicional
Dimensión	38 cm
Alimentación	Eléctrico
Tipología	Inducción
Código EAN	8017709221935



## Estética



Estética	Dolce Stil Novo
Color	Negro
Acabado	Cobre
Material	Cristal
Tipo de vidrio	ceramic Eclipse
Borde de vidrio	Borde recto
Tipo de regulación mandos	Deslizador Múltiple
Regulación mandos Slider	Sí
Tipo de regulación mandos	Blanco
Posición mandos	Frontal
Acabado componentes	Cobre
Color de la serigrafía	Gris

## Programas/Funciones



Número de zonas de cocción por inducción	2
Número de zonas de cocción con booster	2
Número de zonas flexibles	1
Tecla principal on/off	Sí
Niveles de potencia	9
Número total de zonas de cocción	2

## Opciones



<b>Opción Multizone</b>	Sí	<b>Opción paro</b>	Sí
<b>Tipo de zona flexible</b>	MultiZona	<b>Cuentaminutos</b>	1
<b>Hueco estándar</b>	490x310 mm	<b>Alarma acústica de fin de cocción</b>	Sí
<b>Función automática mantenimiento ebullición</b>	Sí	<b>Visualización del tiempo restante</b>	Sí
<b>Mantenimiento del calor</b>	Sí	<b>Opción Show Room Demo</b>	Sí
<b>Función automática de cocción a baja temperatura</b>	Sí	<b>Opción de bloqueo botones/seguridad para niños</b>	Sí
<b>Temporizador fin de cocción</b>	2	<b>Selección rápida de niveles</b>	Sí

## Características técnicas

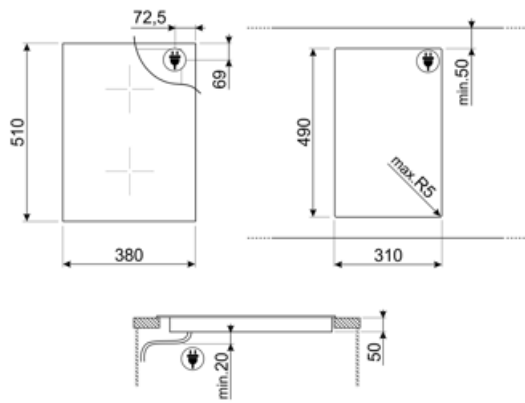


Anterior central - Inducción - Multizona - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm  
 Posterior central - Inducción - Multizona - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm  
 Multizone center - Booster 3.60 kW - 38.5x23.0 cm

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

## Conexión eléctrica

<b>Datos nominales de conexión eléctrica</b>	3700 W	<b>Tipo de cable eléctrico</b>	Monofase
<b>Corriente</b>	16 A	<b>Frecuencia (Hz)</b>	50/60 Hz
<b>Tensión (V)</b>	220-240 V	<b>Largo del cable de alimentación</b>	120 cm



---

## Accesorios Compatible

---



### LGCN

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



### SCRP

















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



### TPK

Parrilla de acero inoxidable para cocinar platos de Teppanyaki

## Symbols glossary

 <p>Permanent auto pot detection</p>	 <p>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.</p>
 <p>Estándar: método de instalación, que se adapta fácilmente a cualquier tipo de cocina.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>This function allows you to keep cooked food warm without burner it</p>
 <p>Anti-sobrecalentamiento: el sistema anti-sobrecalentamiento provoca un apagado automático cuando las temperaturas superan las de seguridad</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Anti-desbordamiento: el dispositivo especial anti-desbordamiento apaga la placa en presencia de desbordamientos de líquido.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Tiempo transcurrido: la función le permite verificar el tiempo transcurrido desde el inicio de una sesión de cocción.</p>



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

## Benefit (TT)

---

### Induction hobs

Fast cooking and precise temperature control

### Glass

Brightness and elegance in the kitchen: the acid-etched glass gives the surface a refined, modern look that enhances the space.

### Eclipse

Minimal design and high performance meet in Eclipse black glass, with no visible screen printing

Precise and versatile cooking with Multi Slider controls and white LEDs, combining functionality with minimal design

### Control knob position frontal

Instant and intuitive control thanks to front controls, easily accessible for practical use.

### Keep Warm function

Dishes always served at the right temperature, even after cooking, thanks to the Keep Warm function

Nine power levels and Boost function for optimal cooking performance

### Melting/Low temperature cooking function

Delicate ingredients like butter or chocolate can be melted at 44°C in a controlled way

### MultiZone

Large surface created by joining two contiguous zones, perfect for large dishes

In addition to their sleek aesthetics and contemporary design, Smeg induction hobs are equipped with innovative technologies. The Multizone function guarantees maximum flexibility in the use of the hob and endless cooking possibilities, expanding the cooking area to suit the shape and size of different pans

### Permanent Automatic Pot Detection with indication of the relative control

Automatic activation of the correct cooking zone with Autopot Detection, recognizing the pot without user intervention

### Backlit controls with white LEDs

Backlit controls with white LEDs for refined aesthetics and discreet visibility