

# SIM631WLDR





**Familia** Encimera de cocción

Instalación Tradicional 38 cm Dimensión 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 Serigrafiado Logo

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

# **Opciones**





Opción Multizone
Tipo de zona flexible
Hueco estándar
Función automática
ebullición
Mantenimiento del calor
Función automática de
cocción a baja
temperatura
Temporizador fin de

Sí

Light Cocción Cocción de Co

Opción paro Sí Cuentaminutos 1 Alarma acústica de fin Sí de cocción Visualización del tiempo Sí restante Opción Show Room Sí Demo Opción de bloqueo Sí botones/seguridad para Selección rápida de Sí niveles

### Características técnicas



cocción



en caso de







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

Adaptación automática Sí al diámetro de la olla Sensor de presencia de ollas Sí, min 9 cm ollas Sí permanente de ollas con indicación del control relativo.

Detención automática Sí

Detención automática Sí
en caso de
desbordamiento
Indicador de calor
residual
Protección contra
encendido accidental

## Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica Corriente

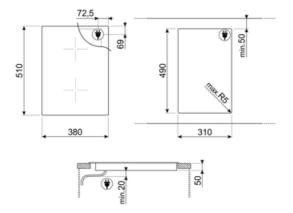
sobrecalentamiento

3700 W

Tensión (V)

16 A 220-240 V Tipo de cable eléctrico Frecuencia (Hz) Largo del cable de alimentación Monofase 50/60 Hz 120 cm







# **Accesorios Compatible**

### **LGCN**



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

### TPK



Parrilla de acero inoxidable para cocinar platos de Teppanyaki



### **SCRP**

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



## Symbols glossary



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.



Premium individual Slider control for each zone



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.



Darkness becomes light



This function allows you to keep cooked food warm without burner it



Anti-sobrecalentamiento: el sistema antisobrecalentamiento 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