SIM631WLDR



Família	Placa
De encastre	Instalação superior
Dimensões	38 cm
Tipo de energia	Elétrica
Tipo de placa	Placa de indução
Código EAN	8017709221935

Design

Design	Dolce Stil Novo
Cor	Preto
Acabamentos	Cor de cobre
Material	Vidro
Tipo de vidro	ceramic Eclipse
Bordos do vidro	Bordos retos
Comandos	Multi Slider
Comandos Slider	Sim
Comandos Slider	Branco
Posição dos comandos	Comandos frontais
Acabamento dos componentes	Perfis cor de cobre
Cor da serigrafia	Serigrafia em cinzento

Programas / Funções

Número total de zonas de cocção	2
Número de zonas de indução	2
Número de zonas com PowerBooster	2
Número de zonas flexíveis	1
Botão On/Off	Sim
Níveis de potência	9

Opções

Opção MultiZona	Sim
Tipo de zona flexível	MultiZona
Corte na pedra	490x310 mm
Função fervedura lenta	Sim
Função manter quente	Sim
Função derreter/ baixa temperatura	Sim
Temporizador de fim de cozedura	2
Opção de Pausa	Sim
Temporizador	1
Alarme acústico de fim de cocção	Sim
Indicador do tempo para terminar	Sim
Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração	Sim
Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Sim
Avanço Rápido para seleção rápida dos níveis de aquecimento	Sim

Especificações técnicas

Anterior central - MultiZona - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm

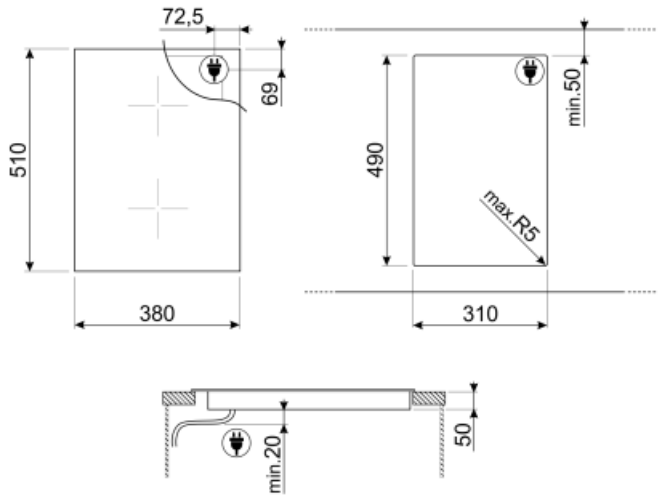
Posterior central - MultiZona - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm

Multizone center - Booster 3.60 kW - 38.5x23.0 cm

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

Ligação elétrica

Potência elétrica nominal	3700 W
Corrente (Amperes)	16 A
Tensão (Volts)	220-240 V
Tipo de cabo de alimentação	Cabo para ligação monofásica
Frequência (Hz)	50/60 Hz
Comprimento do cabo de alimentação	120 cm


72,5
69
510
380
490
min.50
max.R5
310
min.20
50

Not included accessories



SCRP

Raspador para placas de indução, cerâmica e teppanyaki



LGCN

Para unir placas e dominós a gás, mistas ou de indução em vitrocerâmica e com bordos retos Material: aço inox
Extensível: 475-495 mm



TPK

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

Symbols glossary (TT)



Deteção automática dos recipientes: a placa deteta automaticamente a zona onde está o recipiente, e ativa os respetivos comandos. Basta selecionar a potência.



Lava-louça com instalação superior com perfil de altura convencional.



O painel de controlo slider permite ajustar a temperatura simplesmente deslizando o dedo nos comandos.



Proteção de sobreaquecimento: sistema que desliga automaticamente o eletrodoméstico quando a temperatura excede a segurança.



Baixa temperatura: função de temperatura baixa - cerca de 60° C - tornando-a ideal para derreter chocolate ou manteiga ou simplesmente para manter a comida quente.



Proteção de derrames: a placa desliga-se automaticamente se houver derrames em cima dos comandos ou se estes ficarem tapados da iluminação.



Diâmetro mínimo do recipiente para ser detetado pela zona de cocção da placa.



Avanço rápido: opção que permite saltar níveis de potência para atingir o desejado rapidamente (5-10-15-P).



Fervedura longa duração: identifica automaticamente o nível de energia adequado para receitas que necessitam ferveduras longas. Esta função impede que os alimentos se queimem e agarrem ao fundo do tacho.



Temporizador: para definir o tempo de cozedura. A zona desliga automaticamente após percorrido o tempo pré-definido e emite um sinal acústico para aviso.



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.



Função manter quente: ideal para manter a refeição em espera. A zona mantém-se a 60°C pelo tempo máximo de 120 min.



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 peixeiras 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.



Pausa: para interromper a cocção. Quando reiniciar manter-se-ão as opções selecionadas anteriormente.



Darkness becomes light



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.



Premium individual Slider control for each zone