

SIM631WLDX



Familia
Instalación
Dimensión
Alimentación
Tipología
Código EAN

Encimera de cocción
Tradicional
38 cm
Eléctrico
Inducción
8017709222062



Estética



Estética
Color
Acabado
Material
Tipo de vidrio
Borde de vidrio
Tipo de regulación mandos
Regulación mandos Slider
Tipo de regulación mandos
Posición mandos
Acabado componentes
Logo
Color de la serigrafía

Dolce Stil Novo
Negro
Vidrio
Vidrio
ceramic Eclipse
Borde recto
Deslizador Múltiple
Sí
Blanco
Frontal
Acero inoxidable
Serigrafiado
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



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

Características técnicas



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

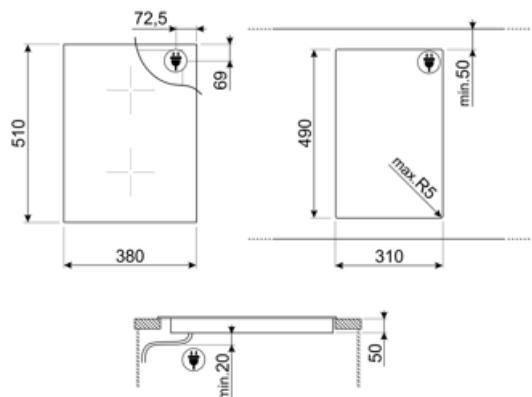
Posterior central - Inducción - Multizona - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm

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

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

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	3700 W	Frecuencia (Hz)	50/60 Hz
Corriente	16 A	Largo del cable de alimentación	120 cm
Tensión (V)	220-240 V	Enchufe	No
Tipo de cable eléctrico	Monofase		



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

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.



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 quemén 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