

SIM662WLDR





Produktfamilie Kochfeld
Einbau Auflage
Abmessungen 60 cm
Energiequelle Elektrisch
Typ der Heiztechnik Induktion

EAN-Code 8017709221942



Ästhetik







ÄsthetikDolce Stil NovoFarbeSchwarzOberflächeKupferMaterialGlas

Glasart Eclipse Glaskeramik

Typ Glaskeramik C-Schliff
Bedienung Multi-Slider

Slider-Bedienung Ja
Farbe LED-Display Weiß
Position Bedienelemente Frontal
Verzierung der Komponenten Kupfer
Markenlogo Siebdruck
Farbe des Siebdrucks Grau

Programme / Funktionen



Anzahl Induktionskochzonen	4
Anzahl der Kochzonen mit Booster	4
Anzahl der MultiZonen	2
EIN/AUS-Taste	Jo
Leistungsstufen	9
Anzahl der Kochzonen	4



Optionen















Funktion MultiZone la Typ flexible Zone MultiZone **Ausschnittmass** 490x560 mm Funktion Simmernla **Automatik** Sensor Warmhalte-Ja

Funktion Funktion Schmelz-Ja Automatik -

Niedertemperaturgaren Timer mit 4

Endabschaltung

Option Pause Ja Timer/Minutenzähler 1 Akustisches Signal bei Ja

Garzeitende Restzeitanzeige Ja Demo-Mode Showroom-Ja

Funktion Tastensperre/Kindersicherung Ja Schnellauswahl der Ja Leistungsstufen

Technische Eigenschaften













Vorne links - Induktion - MultiZone - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm

Hinten links - Induktion - MultiZone - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm Hinten rechts - Induktion - MultiZone - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm

Vorne rechts - Induktion - MultiZone - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm

Multizone links - Booster 3.60 kW - 38.5x23.0 cm Multizone rechts - Booster 3.60 kW - 38.5x23.0 cm

la

Ja

Automatische Anpassung des **Topfdurchmessers**

Automatische Ja, min. Ø 9 cm

Topferkennung

Automatische Ja

Erkennung der Topfposition mit Bedienfeldaktivierung Überhitzungsschutz

Überlaufschutz Ja Restwärmeanzeige Ja Einschaltschutz Ja

Elektrischer Anschluss

Elektrischer

7400 W

Gesamtanschlusswert

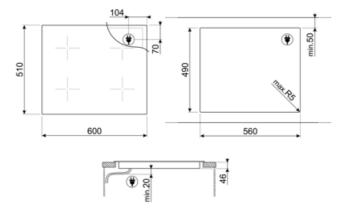
Absicherung 33 A Spannung 1 (V) 220-240 V Spannung 2 (V) 380-415 V

Typ des vormontierten **Anschlusskabels**

Ein- und zweiphasig

50/60 Hz Frequenz 150 cm Länge Netzkabel **Anschlussleiste** 5-polig Netzstecker No







Kompatibel Zubehör

LGCN



Teleskop-Verbindungsleiste aus Edelstahl, Auszugstiefe 475-495 mm, für die Montage von zwei Kochfeldern parallel in einem Arbeitsplattenausschnitt

TPK



Teppanyaki Edelstahl-Grillplatte, Aluminiumkern mit Edelstahlummantelung mit 10 Mal höherer Wärmeleitfähigkeit, geeignet für alle Gas, Glaskeramik und Induktions-Kochfelder



SCRP

Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder.



Symbols glossary



Automatische Topferkennung: diese Sicherheitsfunktion erkennt permanent, ob sich auf dem Kochfeld ein Kochgeschirr mit magnetischem Topfboden befindet.



Power-Booster: mit dieser Funktion läßt sich ein sehr intensiver Garvorgang der jeweiligen Kochzone temporär aktivieren.



Standardeinbau: Klassische aufgesetzte Montage auf der Arbeitsplatte.



Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.



Multi-Slider: die komfortable Slider-Bedienung für jede einzelne Kochzone.



Slider-Bedienung: mit dieser läßt sich die Leistung der jeweiligen Kochzonen sehr einfach durch seitliches wischen mit dem Finger auf dem Touch-Display regeln.



Eclipse-Schwarzglas



Warmhalten: mit dieser Funktion lassen sich fertig gegarte Speisen bequem warmhalten ohne dass diese anbrennen.



Überhitzungsschutz: dieses Sicherheitssystem schaltet das Kochfeld bei Überhitzung automatisch ab.



Induktionskochfeld: Die Funktionsweise der Induktion basiert darauf, dass Energie in Form eines magnetischen Wechselfeldes im Boden des Kochgeschirrs übertragen und in Wärme umgewandelt wird.



Schmelz-Funktion: geeignet zum langsamen Aufschmelzen delikater Lebensmittel, wie z.B. Schokolade oder Butter.



MultiZone: eine Brückenfunktion zweier Kochzonen über eine gemeinsame Regelung, geeignet für die Verwendung von größerem Kochgeschirr, wie auch Bräter.



Überlaufschutz: diese Schutzeinrichtung schaltet das Kochfeld automatisch ab, wenn Flüssigkeiten überlaufen und auf das Touch-Display gelangen.



Min. Ø 9 cm des Kochgeschirrs.



Pause: dank dieser Funktion lassen sich alle Kochzonen kurzfristig auf min. Leistungsstufe reduzieren ohne dass Speisen überkochen oder anbrennen. Durch nochmalige Aktivierung der Taste, können die zuvor eingestellten Parameter beguem fortgesetzt werden.



Schnellauswahl: mit einem Tastendruck beginnt das Kochen auf der höchsten Stufe und wird nach einiger Zeit automatisch reduziert. Ideal für Gerichte, die ein schnelles Ankochen und anschließendes Weitergaren ohne ständige Kontrolle erfordern



Restwärmeanzeige: Nach dem Ausschalten des Kochfeldes wird angezeigt, welche der Kochzonen noch heiß ist. Sinkt die Temperatur unter 60°C, erlischt die Anzeige.



Köcheln: ideale Funktion für Gerichte mit längerer Gardauer bei moderater Leistung, um ein anbrennen im Kochgeschirr zu verhindern.



Gardauer: diese signalisiert, wie lange die jeweilige Kochzone bereits in Betrieb ist.

(4)

Timer: um den Garvorgang nach einer voreingestellten Zeit automatisch zu beenden.