

SIM662WLDR



Produktfamilie	Kochfeld
Einbau	Auflage
Abmessungen	60 cm
Energiequelle	Elektrisch
Typ der Heiztechnik	Induktion
EAN-Code	8017709221942



Ästhetik



Ästhetik	Dolce Stil Novo
Farbe	Schwarz
Oberfläche	Kupfer
Material	Glas
Glasart	Eclipse Glaskeramik
Typ Glaskeramik	C-Schliff
Bedienung	Multi-Slider
Slider-Bedienung	Ja
Slider-Bedienung	Weiß
Position Bedienelemente	Frontal
Verzierung der Komponenten	Kupfer
Farbe des Siebdrucks	Grau

Programme / Funktionen



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

Optionen



Funktion MultiZone	Ja	Option Pause	Ja
Flexible Kochzone	MultiZone	Timer/Minutenzähler	1
Ausschnittmass	490x560 mm	Akustisches Signal bei Garzeitende	Ja
Funktion Simmern-Automatik	Ja	Restzeitanzeige	Ja
Funktion Warmhalte-Automatik	Ja	Demo-Mode Showroom-Funktion	Ja
Funktion Schmelz-Automatik - Niedertemperaturgaren	Ja	Tastensperre/Kindersicherung	Ja
Timer mit Endabschaltung	4	Schnellauswahl der Leistungsstufen	Ja

Technische Eigenschaften

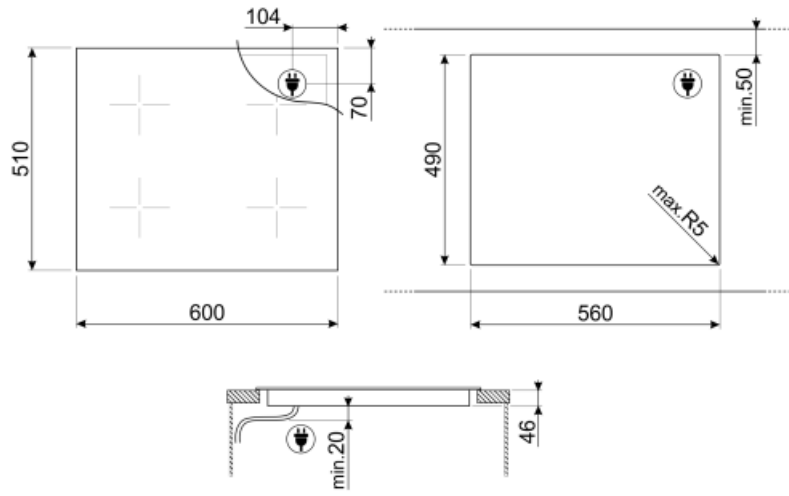


Vorne links - Induktion - MultiZone - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm
 Hinten links - Induktion - MultiZone - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm
 Hinten rechts - Induktion - MultiZone - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm
 Vorne rechts - Induktion - MultiZone - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm
 Multizone left - Booster 3.60 kW - 38.5x23.0 cm
 Multizone right - Booster 3.60 kW - 38.5x23.0 cm

Automatische Anpassung des Topfdurchmessers	Ja	Überlaufschutz	Ja
Automatische Topferkennung	Ja, min. Ø 9 cm	Restwärmeanzeige	Ja
Automatische Erkennung der Topfposition mit Bedienfeldaktivierung	Ja	Einschaltenschutz	Ja
Überhitzungsschutz	Ja		

Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlußwert	7400 W	Typ des vormontierten Anschlusskabels	Ein- und zweiphasig
Absicherung	33 A	Frequenz	50/60 Hz
Spannung	220-240 V	Länge Netzkabel	150 cm
Spannung	380-415 V	Anschlussleiste	5-polig



Sonderzubehör



SCRP

Metall-Glasschaber für alle
Glaskeramik-/Induktionskochfelder.



TPK





















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



LGCN

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

Symbols glossary (TT)

 <p>Automatische Topferkennung: diese Sicherheitsfunktion erkennt permanent, ob sich auf dem Kochfeld ein Kochgeschirr mit magnetischem Topfboden befindet.</p>	 <p>Power-Booster: mit dieser Funktion läßt sich ein sehr intensiver Garvorgang der jeweiligen Kochzone temporär aktivieren.</p>
 <p>Standardeinbau: Klassische aufgesetzte Montage auf der Arbeitsplatte.</p>	 <p>Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.</p>
 <p>Multi-Slider: die komfortable Slider-Bedienung für jede einzelne Kochzone.</p>	 <p>Slider-Bedienung: mit dieser läßt sich die Leistung der jeweiligen Kochzonen sehr einfach durch seitliches Wischen mit dem Finger auf dem Touch-Display regeln.</p>
 <p>Warmhalten: mit dieser Funktion lassen sich fertig gegarte Speisen bequem warmhalten ohne dass diese anbrennen.</p>	 <p>Überhitzungsschutz: dieses Sicherheitssystem schaltet das Kochfeld bei Überhitzung automatisch ab.</p>
 <p>Induktionskochfeld: Die Funktionsweise der Induktion basiert darauf, dass Energie in Form eines magnetischen Wechselfeldes im Boden des Kochgeschirrs übertragen und in Wärme umgewandelt wird.</p>	 <p>Schmelz-Funktion: geeignet zum langsamen Aufschmelzen delikater Lebensmittel, wie z.B. Schokolade oder Butter.</p>
 <p>MultiZone: eine Brückenfunktion zweier Kochzonen über eine gemeinsame Regelung, geeignet für die Verwendung von größerem Kochgeschirr, wie auch Bräter.</p>	 <p>Überlaufschutz: diese Schutzeinrichtung schaltet das Kochfeld automatisch ab, wenn Flüssigkeiten überlaufen und auf das Touch-Display gelangen.</p>
 <p>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 bequem fortgesetzt werden.</p>	 <p>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</p>
 <p>Restwärmanzeige: Nach dem Ausschalten des Kochfeldes wird angezeigt, welche der Kochzonen noch heiß ist. Sinkt die Temperatur unter 60°C, erlischt die Anzeige.</p>	 <p>Köcheln: ideale Funktion für Gerichte mit längerer Gardauer bei moderater Leistung, um ein anbrennen im Kochgeschirr zu verhindern.</p>
 <p>Gardauer: diese signalisiert, wie lange die jeweilige Kochzone bereits in Betrieb ist.</p>	 <p>Timer: um den Garvorgang nach einer voreingestellten Zeit automatisch zu beenden.</p>
 <p>Min. Ø 9 cm des Kochgeschirrs.</p>	 <p>Eclipse-Schwarzglas</p>