

SIM693WLDR



| | |
|---------------------|---------------------|
| Familia | Encimera de cocción |
| Instalación | Tradicional |
| Dimensión | 90 cm |
| Alimentación | Eléctrico |
| Tipología | Inducción |
| Código EAN | 8017709221959 |



Estética



| | |
|----------------------------------|---------------------|
| Estética | Dolce Stil Novo |
| Color | Negro |
| Acabado | Cobre |
| Material | Vidrio |
| Tipo de vidrio | Cerámico 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 |
| Logo | Serigrafiado |
| Color de la serigrafía | Gris |

Programas/Funciones



| | |
|---|----|
| Número de zonas de cocción por inducción | 6 |
| Número de zonas de cocción con booster | 6 |
| Número de zonas flexibles | 3 |
| Tecla principal on/off | Sí |
| Niveles de potencia | 9 |
| Número total de zonas de cocción | 6 |

Opciones



| | | | |
|---|------------|---|----|
| Opción Multizone | Sí | Opción paro | Sí |
| Tipo de zona flexible | MultiZona | Cuentaminutos | 1 |
| Hueco estándar | 490x880 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 Demo | Sí |
| Función automática de cocción a baja temperatura | Sí | Opción de bloqueo botones/seguridad para niños | Sí |
| Temporizador fin de cocción | 6 | Selección rápida de niveles | Sí |

Características técnicas



Anterior izquierda - Inducción - Multizona - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm
 Posterior izquierda - Inducción - Multizona - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm
 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
 Anterior derecha - Inducción - Multizona - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm
 Posterior derecha - Inducción - Multizona - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm
 Multizone left - Booster 3.60 kW - 38.5x23.0 cm
 Multizone center - Booster 3.60 kW - 38.5x23.0 cm
 Multizone right - 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 | 10800 W | Frecuencia (Hz) | 50/60 Hz |
| Corriente | 47 A | Largo del cable de alimentación | 150 cm |
| Tensión (V) | 220-240 V | Bornera | 5 polos |
| Tensión 2 (V) | 380-415 V | Enchufe | No |
| Tipo de cable eléctrico | Universal | | |



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 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.



Darkness becomes light



Premium individual Slider control for each zone