

SIM693WLDR





Família Placa

De encastre Instalação superior

Dimensões90 cmTipo de energiaElétricaTipo de placaIndução

Código EAN 8017709221959



Design







Design Dolce Stil Novo

Cor Preto

Acabamentos Cor de cobre

Material Vidro

Tipo de vidro Vitrocerâmica preto Eclipse

Bordos do vidro Retos
Comandos Multi Slider
Comandos Slider Sim

Comandos Slider Branco
Posição dos comandos Frontais

Acabamento dos componentes Perfis cor de cobre

Cor da serigrafia Cinzento

Programa/ Funções



Número de zonas de indução6Número de zonas com PowerBooster6Número de zonas flexíveis3Botão On/OffSimNíveis de potência9Número total de zonas de cocção6

Opções



















Opção MultiZona Tipo de zona flexível Corte na pedra

Sim MultiZona 490x880 mm

Função fervedura lenta Função manter quente Função derreter/ baixa

Sim Sim Sim

temperatura

Temporizador de fim de 6 cozedura

Opção de Pausa Temporizador

Sim Sim

Alarme acústico de fim de cocção

Indicador do tempo para terminar

Sim

Sim

Opção Showroom resistências desligadas para demonstração

Opção bloqueio de comandos para

Sim

segurança das crianças Avanço Rápido para

seleção rápida dos níveis de aquecimento Sim

Especificações técnicas











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

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

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

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

Posterior direito - 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

Ajuste automático ao

Sim

diâmetro do recipiente Reconhecimento do

min Ø 9 cm

recipiente

Desliga

Reconhecimento

Sim

Sim

automático do recipiente

automaticamente em caso de derrame Indicador de calor Sim

residual

Desliaa

Proteção contra início

acidental

Sim

Sim

automaticamente por sobreaquecimento

Ligação elétrica

Potência elétrica nominal

10800 W

Frequência (Hz) Comprimento do cabo

de alimentação

50/60 Hz 150 cm

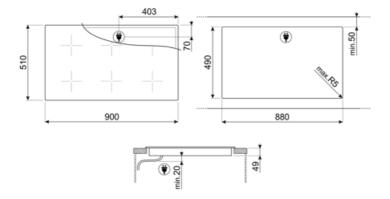
Corrente (Amperes) Tensão (Volts) Tensão 2 (Volts)

47 A 220-240 V 380-415 V Cabo universal

Placa de bornes 5 polos Ficha elétrica No

Tipo de cabo de alimentação







Acessórios Compatíveis

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



SCRP

Raspador para placas de indução, cerâmica e teppanyaki



Symbols glossary



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



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.



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



Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.



Controlo Slider individual Premium para cada zona



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



a escuridão transforma-se em luz



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



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



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.



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.



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.



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



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



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



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.



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.



Tempo percorrido: capacidade de monitorizar o tempo decorrido desde o início da cozedura.



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



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



Benefit (TT)

Placas de indução

Cocção rápida e controlo preciso da temperatura

Vidro

Brilho e elegância na cozinha: o vidro gravado a ácido confere à superfície um aspeto refinado e moderno que valoriza o espaço.

Eclipse

Minimal design and high performance meet in Eclipse black glass, with no visible screen printing

Precisão e versatilidade com comandos Multi Slider e LEDs brancos, que combinam funcionalidade com um design moderno

Posição frontal do botão de comando

Controlo instantâneo e intuitivo graças aos comandos frontais, facilmente acessíveis para uma utilização prática.

Função Manter Quente

Graças à função Manter Quente, é possível servir sempre pratos à temperatura correta, mesmo depois de cozinhados

Nove níveis de potência e função Boost para um desempenho de cocção ótimo

Função de cocção a baixa temperatura

Ingredientes delicados como manteiga ou chocolate podem ser derretidos a 44°C de forma controlada

MultiZona

Possibilidade de ampliar a zona de cocção, através da união de duas zonas adjacentes.

Para além do seu design elegante e contemporâneo, as placas de indução Smeg estão equipadas com tecnologias inovadoras. A função MultiZona garante a máxima flexibilidade e infinitas possibilidades na utilização da placa, expandindo a área de cocção para se adaptar à formaS e tamanhoS dos diferentes recipientes.

Reconhecimento automático permanente do recipiente, com ativação do respetivo comando

Ativação automática da zona de cocção correta, através do reconhecimento automático do recipiente, sem intervenção do utilizador

Comandos retroiluminados com LEDs brancos

Comandos retroiluminados com LEDs brancos para uma design refinado e visibilidade discreta