

SIM693WLDX



Produktfamilie	Kogeplade
Indbygningstype	Standard
Dimension	90 cm
Strømforsyning	Elektrisk
Type	Induktionskogeplade
EAN-kode	8017709222086



Æstetik



Æstetik	Dolce Stil Novo
Farve	Sort
Finish	Glas
Materiale	Glas
Glastype	Keramisk Eclipse
Glas kant	Lige kant
Type af betjeningsindstilling	Multi Slider
Glider	Ja
Glider	Hvid
Drejeknap position	Forside
Komponentfinish	Rustfrit stål
Serigrafi farve	Grå

Programmer/Funktioner



Zoner i alt	6
Samlet antal induktionszoner	6
Antal kogezone med booster	6
Antal multizoner	3
Tænd/slukket-knap	Ja
Effektniveauer	9

Valgmuligheder



Multizone	Ja	Pauseindstilling	Ja
Fleksibel Zonetype	MultiZone	Minutur	1
Udskæring af bordplade	490x880 mm	Lydalarm for endt tilberedning	Ja
Simrefunktion	Ja	Visning af resterende tid	Ja
Automatisk holde varm-funktion	Ja	Showroom Demotilstand	Ja
Smelte-/Lavtemperaturstegning, funktion	Ja	Knapper lås/børnesikring	Ja
Timer for slut på tilberedning	6	Hurtig niveauindstilling	Ja

Tekniske egenskaber

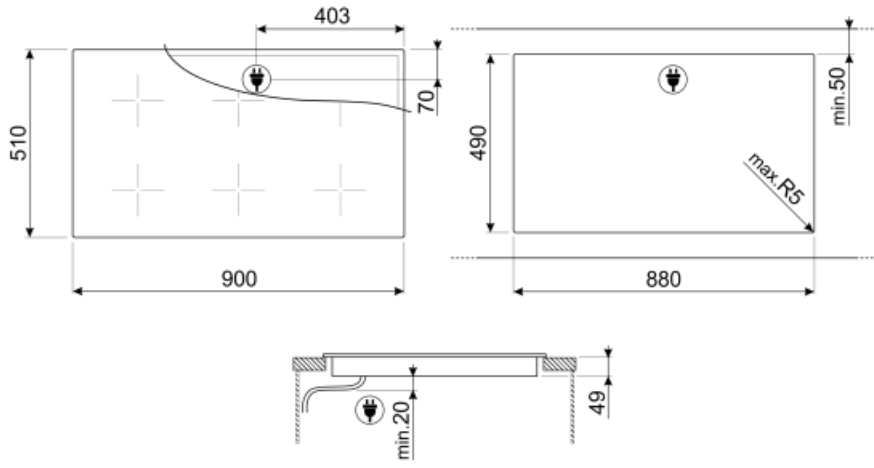


Forrest til venstre - Induktion - multizone - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm
 Bagest til venstre - Induktion - multizone - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm
 Forrest i midten - Induktion - multizone - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm
 Bagest i midten - Induktion - multizone - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm
 Front-højre - Induktion - multizone - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm
 Bagest til højre - Induktion - multizone - 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

Automatisk justering af pandediameter	Ja	Automatisk slukning ved overløb	Ja
Panderegistrering	Ja, min 9 cm	Restvarmeindikator	Ja
Permanent automatisk detektion af gryder med angivelse af den relative betjening	Ja	Beskyttelse mod uønsket start	Ja
Automatisk slukning ved overophedning	Ja		

Elektrisk tilslutning

Elektrisk tilslutning, normering (W)	10800 W	Ledningstype	Universal
Nuværende	47 A	Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Spænding (V)	220-240 V	Strømforsyning ledningslængde	150 cm
Spænding 2 (V)	380-415 V	Klemkasse	5 poler



Not included accessories



SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



TPK





















Stainless steel grill plate to cook Teppanyaki dishes



LGCN

Tilslutningsstrimmel indbyggede kogeplader, rustfrit stål, 475/495 mm

Symbols glossary (TT)

	Permanent automatisk grydedetektion		Power booster: gør det muligt for zonen at arbejde med fuld effekt, når meget intens madlavning er nødvendig.
	Standardinstallering: Traditionel installation i bordplade, velegnet til ethvert køkkensæt		Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.
	Premium individuel sliderkontrol for hver zone		Sliderens kontrolpanel giver dig mulighed for at justere strømmen ved blot at føre fingeren hen over touch-enheden.
	Mørke bliver til lys		Denne funktion giver dig mulighed for at holde tilberedt mad varm uden at brænde den på
	Beskyttelse mod overophedning: Sikkerhedssystemet, der automatisk slukker for kogepladen i tilfælde af overophedning af kontrolenheden.		Induktion: Arbejdet med disse kogeplader er baseret på princippet om elektromagnetisk induktion. Varmen genereres direkte i bunden af gryden under dens kontakt med kogepladen.
	Smeltefunktion, velegnet til langsomt at smelte sarte fødevarer som chokolade eller smør.		Multizone: gør det muligt at bruge flere pander på én gang, store eller små, hvilket giver placeringsfrihed og større fleksibilitet
	Beskyttelse mod overfyldning: Den specielle overfyldningsbeskyttelse lukker ovnen ned i nærvær af væskestrømning.		Alle kogezone kan reduceres til det minimale effektniveau, så kogepladen kan efterlades uden opsyn i en kort periode uden at mad overstiger eller brænder. Tryk derefter på denne funktion igen, de tidligere indstillede effektniveauer kan genaktiveres.
	Hurtigt valg, med et tryk begynder tilberedningen på det højeste niveau og reduceres derefter automatisk efter tid. Ideel til retter, der kræver hurtig kogning og derefter fortsat tilberedning uden konstant kontrol (f.eks. Oksekødssuppe).		Angivelse af restvarme: Efter at den keramiske kogeplade er slukket, viser indikatoren for restvarme, hvilken af varmezonerne der stadig er varm. Når temperaturen falder til under 60 °C slukkes indikatoren.
	Simrefunktion: ideel til opskrifter med lang tilberedning, forhindrer mad i at koge over eller sætte sig fast i gryden.		Forløbet tid: viser, hvor længe kogezone har været i brug.
	Timer: Alle keramiske kogeplader har en timer, der automatisk afslutter tilberedningen efter en forudindstillet tid.		Min diameter grydedetektion på 9 cm