

SIM6964R



Produktfamilie

Einbau

Abmessungen

Energiequelle

Typ der Heiztechnik

EAN-Code

Kochfeld

Auflage

90 cm

Elektrisch

Induktion

8017709309770



Ästhetik



Ästhetik

Farbe

Oberfläche

Material

Glasart

Typ Glaskeramik

Bedienung

Slider-Bedienung

Farbe LED-Display

Position Bedienelemente

Markenlogo

Farbe des Siebdrucks

Dolce Stil Novo

Schwarz

Kupfer

Glas

Eclipse Glaskeramik

C-Schliff

Multi-Slider

Ja

Weiß

Frontal

Siebdruck

Grau

Programme / Funktionen



Anzahl Induktionskochzonen

Programmierung der Garzeit

Anzahl der Kochzonen mit Booster

Anzahl der MultiZonen

EIN/AUS-Taste

Leistungsstufen

Auto-Vent 2.0

Anzahl der Kochzonen

6

Automatische Abschaltung nach Garzeitende

6

3

Ja

9

Ja

6

Optionen



Funktion MultiZone	Ja	Akustisches Signal bei Garzeitende	Ja
Typ flexible Zone	MultiZone	Restzeitanzeige	Ja
Ausschnittmass	490x880 mm	Eco-Logic - Reduzierung der Anschlussleistung	Ja
Doppel-Booster	Ja	Reduktion der Leistungsstufen (W)	1400 W bis 11100 W - Stufen in 100 W
Sensor Warmhalte-Funktion	Ja	Demo-Mode Showroom-Funktion	Ja
Sensor Grill-Funktion	Ja	Tastensperre/Kindersicherung	Ja
Timer mit Endabschaltung	6	Funktion TwinZone	Ja
Option Pause	Ja	Schnellstart	Ja
Timer/Minutenzähler	1	Schnellauswahl der Leistungsstufen	Ja

Technische Eigenschaften

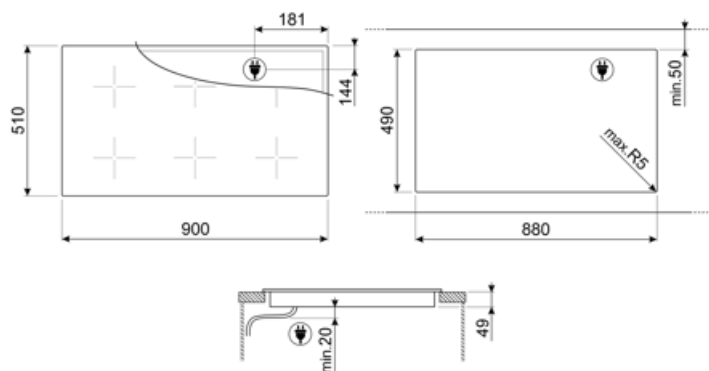


Vorne links - Induktion - MultiZone - 2.10 kW - Booster 2.50 kW - Double booster 3 kW - 24.0x18.0 cm	
Hinten links - Induktion - MultiZone - 2.10 kW - Booster 2.50 kW - Double booster 3 kW - 24.0x18.0 cm	
Vorne Mitte - Induktion - MultiZone - 2.10 kW - Booster 2.50 kW - Double booster 3 kW - 24.0x18.0 cm	
Hinten Mitte - Induktion - MultiZone - 2.10 kW - Booster 2.50 kW - Double booster 3 kW - 24.0x18.0 cm	
Vorne rechts - Induktion - MultiZone - 2.10 kW - Booster 2.50 kW - Double booster 3 kW - 24.0x18.0 cm	
Hinten rechts - Induktion - MultiZone - 2.10 kW - Booster 2.50 kW - Double booster 3 kW - 24.0x18.0 cm	
Multizone links - Booster 3.7 kW - 38.5x23.0 cm	
Multizone zentral - Booster 3.7 kW - 38.5x23.0 cm	
Multizone rechts - Booster 3.7 kW - 38.5x23.0 cm	
Automatische Anpassung des Topfdurchmessers	Ja
Automatische Topferkennung	Ja, min. Ø 9 cm
Automatische Erkennung der Topfposition mit Bedienfeldaktivierung	Ja
Überhitzungsschutz	Ja
Überlaufschutz	Ja
Restwärmeanzeige	Ja
Einschaltenschutz	Ja

Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	11100 W	Typ des beigefügten Anschlusskabels	Ein- und zweiphasig
Absicherung	49 A	Frequenz	50/60 Hz
Spannung 1 (V)	220-240 V	Länge Netzkabel	120 cm
Spannung 2 (V)	380-415 V	Anschlussleiste	5-polig

Typ des vormontierten Anschlusskabels	Dreiphasig	Netzstecker	Nein
Zusätzliche Anschlußmöglichkeiten	Ein- und zweiphasig		



Kompatibel Zubehör



GRILLPLATE

Universal Grillplatte für Induktions-, Gas-, Glaskeramik- und Elektro-Massekochfelder. Die antihafbeschichtete Oberfläche ist ideal für die Zubereitung von Fleisch, Käse und Gemüse. Abmessungen: 410x240 mm.



SCRP












Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder.



TPKPLATE

Universal Teppanyaki-Grillplatte für Induktions-, Gas-, Glaskeramik- und Elektro-Massekochfelder. Antihafbeschichtete Oberfläche, ideal für die Zubereitung von Fisch, Eiern und Gemüse. Abmessungen: 410 x 240 mm.

Symbols glossary

	Automatische Topferkennung: diese Sicherheitsfunktion erkennt permanent, ob sich auf dem Kochfeld ein Kochgeschirr mit magnetischem Topfboden befindet.		Auto-Vent 2.0: infrarotgesteuerte, automatische Leistungsanpassung des Dunstabzugs nach der Kochstufe des Induktionskochfeldes.
	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.		Slider-Bedienung: mit dieser lässt sich die Leistung der jeweiligen Kochzonen sehr einfach durch seitliches Wischen mit dem Finger auf dem Touch-Display regeln.
	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.		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.		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.
	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		Schnellstart: mit dieser Funktion lässt sich das Kochfeld schneller aktivieren, um den Garvorgang zu beschleunigen.
	Restwärmanzeige: Nach dem Ausschalten des Kochfeldes wird angezeigt, welche der Kochzonen noch heiß ist. Sinkt die Temperatur unter 60°C, erlischt die Anzeige.		Gardauer: diese signalisiert, wie lange die jeweilige Kochzone bereits in Betrieb ist.
	Timer: um den Garvorgang nach einer voreingestellten Zeit automatisch zu beenden.		Grill-Funktion
	Min. Ø 9 cm des Kochgeschirrs.		ECO Logic: eine individuelle Leistungsbegrenzung in kW je nach Absicherung der örtlicher Elektroinstallation.
	Zusätzliche maximale Leistungsstufe für einen besseren Energieverbrauch		Eclipse-Schwarzglas
	Multi-Slider: die komfortable Slider-Bedienung für jede einzelne Kochzone.		