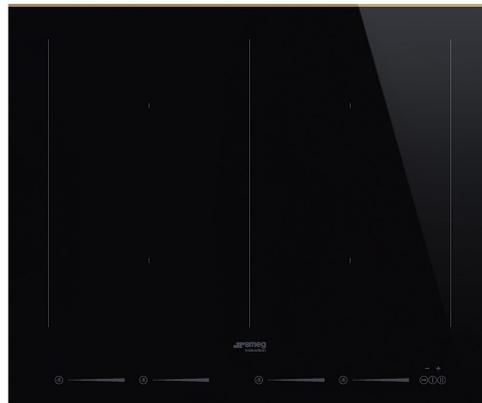


SIM662WLDR



Famille	Table de cuisson
Type d'encastrement	Traditionnel
Dimension	60 cm
Alimentation	Electrique
Type	Induction
Code EAN	8017709221942



Esthétique



Couleur	Noir
Finition	Verre
Esthétique	Dolce Stil Novo
Matériau	Verre
Type de verre	Céramique Eclipse
Bord de la vitre	Droit
Type de commandes	Multi Slider
Slider	Oui
Slider	Blanc
Position des commandes	Frontal
Finitions des composants	Cuivre
Couleur de la sérigraphie	Gris

Programmes / Fonctions



Nombre total de foyers	4
Nombre de foyers induction	4
Nombre de foyers avec booster	4
Nombre de Multizone	2
Touche principale on/off	Oui
Niveaux de puissance	9

Options



Option Multizone	Oui	Option Pause	Oui
Typologie de Zone Flexible	Multizone	Minuteur	1
Encastrement	490x560 mm	Signal sonore fin de cuisson	Oui
Fonction Mijotage	Oui	Indicateur temps résiduel	Oui
Maintien au chaud	Oui	Mode Expo	Oui
Fonction Faire Fondre	Oui	Verrouillage commandes / Sécurité enfant	Oui
Minuterie fin de cuisson	4	Sélection rapide des niveaux	Oui

Tech



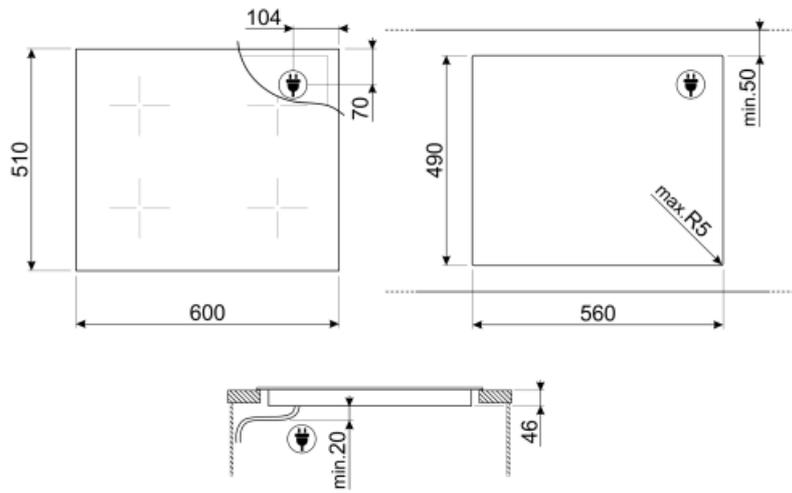
Avant gauche - Induction - Multizone - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm
 Arrière gauche - Induction - Multizone - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm
 Arrière droit - Induction - Multizone - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm
 Avant droit - Induction - Multizone - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm
 Multizone left - Booster 3.60 kW - 385x230 mm

Multizone right - Booster 3.60 kW - 385x230 mm

Adaptation automatique au diamètre des casseroles	Oui	Auto-arrêt en cas de débordement	Oui
Détection automatique du récipient	Oui, minimum 9 cm	Affichage chaleur résiduelle	Oui
Détection automatique de la casserole et de la commande relative	Oui	Protection pour mise en marche accidentelle	Oui
Auto-arrêt en cas de surchauffe	Oui		

Raccordement électrique

Puissance nominale	7400 W	Type de câble d'alimentation	Mono et biphasé
Intensité (A)	33 A	Fréquence (Hz)	50/60 Hz
Tension (V)	220-240 V	Longueur du câble d'alimentation (cm)	150 cm
Tension (V)	380-415 V	Borne de raccordement	5 pôles



Not included accessories



SCRP

Grattoir de nettoyage anti-rayures -
pour tables de cuisson induction et
vitrocéramique



TPK

Plaque teppan yaki en aluminium
entourée en haut et en bas par une
couche d'inox, à poser directement sur
tables induction ou plan de cuisson
des centres de cuisson induction.
Dimensions : 325 x 265 x 20 mm (L x
H x P sans poignées) 325 x 265 x 55
mm (L x H x P avec poignées)



LGCN

Profilé de jonction pour tables de
cuisson, inox, 475/495mm

Symbols glossary (TT)

 <p>Option Booster : Le booster permet aux plaques à induction et vitrocéramiques de fonctionner en puissance maximale, lorsqu'il est nécessaire de cuisiner des plats demandant une cuisson plus intense.</p>	 <p>Standard : mode d'installation, qui peut être facilement combiné avec n'importe quel type de cuisine.</p>
 <p>Verrouillage commandes : L'option verrouillage des commandes, présente sur différents types de produits, permet de verrouiller toutes les fonctions et programmes sélectionnés ainsi que les commandes, pour une sécurité totale, notamment en présence d'enfants.</p>	 <p>Slider : Les commandes par Slider, très intuitives et pratiques, permettent de régler le niveau de puissance en appuyant ou en faisant simplement glisser le bout des doigts.</p>
 <p>La fonction de Maintien au chaud permet de garder les aliments cuits au chaud. Dans ce mode la zone de chauffage fonctionne à une capacité minimale pendant 120 minutes, puis s'éteint automatiquement.</p>	 <p>Anti-surchauffe : Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité.</p>
 <p>Induction : La plaque d'induction fonctionne au moyen de bobines circulaires qui émettent un champ magnétique uniquement en contact avec un récipient à fond ferreux, vers lequel la chaleur est transférée. Elle se caractérise par une plus grande efficacité et une sécurité supérieure.</p>	 <p>Faire Fondre : La fonction Faire Fondre vous permet de régler le niveau de puissance approprié pour faire fondre des aliments délicats comme le chocolat et le beurre, sans compromettre leur goût.</p>
 <p>Multizone : Avec l'option Multizone, la zone de cuisson peut être utilisée comme grande surface de cuisson ou divisée en deux zones distinctes. Chaque zone s'adapte automatiquement à la taille et à la position du conteneur et ne chauffe que la surface nécessaire, assurant la meilleure distribution de la chaleur et une efficacité maximale.</p>	 <p>Sécurité antidébordement : Le dispositif de sécurité anti-débordement spécial coupe la plaque de cuisson en cas de débordement de liquide.</p>
 <p>Option Pause</p>	 <p>Sélection rapide, avec une seule touche, la cuisson commence au plus haut niveau, puis se réduit automatiquement au fil du temps. Idéale pour les plats qui nécessitent une ébullition rapide puis une cuisson continue sans contrôle constant (par exemple, le bouillon de bœuf).</p>
 <p>Indicateur de chaleur résiduelle : Après avoir éteint la zone de cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle indique si la zone est encore chaude, l'utilisant ainsi pour garder les aliments au chaud. Lorsque la température est tombée en dessous de 60°C, la lumière s'éteint.</p>	 <p>Mijotage : La fonction Mijotage identifie le niveau de chaleur approprié pour les recettes qui nécessitent une cuisson lente, en évitant de coller les aliments dans la cocotte, de les brûler ou de les faire bouillir trop.</p>
 <p>Temps écoulé : Cette fonction vous permet de contrôler le temps écoulé depuis le début d'un processus de cuisson.</p>	 <p>Minuterie : La minuterie permet de programmer l'extinction des zones de cuisson après un temps de fonctionnement réglé, variant de 1 à 99 minutes. Une fois la période pré-réglée écoulée, la plaque s'éteint et un signal sonore est activé.</p>
 <p>Détection automatique et permanente des casseroles</p>	 <p>Détection d'une casserole de 9 cm de diamètre minimum</p>



L'obscurité devient lumière