

SIH5935B





Familia Encimera de cocción

InstalaciónSemifiloDimensión90 cmAlimentaciónEléctricoTipologíaInducción

Código EAN 8017709193454



Estética





Estética Universal
Color Negro
Acabado Cristal
Material Cristal
Tipo de vidrio Cerámico
Borde de vidrio Biselado
Tipo de regulación mandos Control táctil

Regulación mandos Slider

Posición mandos Frontal
Logo Serigrafiado

Color de la serigrafía Gris

Programas/Funciones



Número de zonas de cocción por inducción3Número de zonas de cocción con booster3Tecla principal on/offSíNiveles de potencia9Número total de zonas de cocción3

Opciones

SMEG SPA 29/11/2025

Sí













 \circ

Sí

Sí

Sí

3



Función automática AUTO-BOILING

Función automática mantenimiento ebullición

Función automática de cocción a baja temperatura

Temporizador fin de cocción

Opción paro Sí Alarma acústica de fin Sí

de cocción

Opción de bloqueo Sí botones/seguridad para

niños

Selección rápida de Sí

niveles

Características técnicas









Izquierda - Inducción - individual - 1.85 kW - Booster 2.70 kW - Ø 18.0 cm

Sí

Sí

Central - Inducción - individual - 1.85 kW - Booster 2.70 kW - Ø 18.0 cm

Derecha - Inducción - maxi - 2.80 kW - Booster 5.40 kW - Ø 30.0 cm

Adaptación automática Sí al diámetro de la olla

Sensor de presencia de S ollas

Indicador diámetro mínimo de uso

Detención automática en caso de

sobrecalentamiento

Detención automática en caso de desbordamiento

Indicador de calor Sí

Sí

residual

Protección contra Sí encendido accidental

Conexión eléctrica

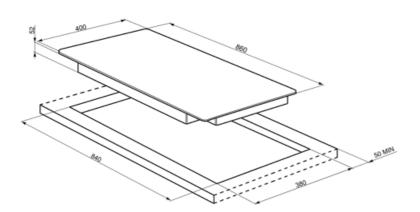
Datos nominales de conexión eléctrica

Corriente 31,3 A

Tensión (V) 220-240 V

Tensión 2 (V) 380-415 V

Tipo de cable eléctrico Universal
Frecuencia (Hz) 50/60 Hz
Largo del cable de 150 cm
alimentación
Bornera 5 polos



SMEG SPA 29/11/2025



Accesorios Compatible



SCRP

Non-scratch hob scraper - suitable for induction and ceramic hobs



TPK

Parrilla de acero inoxidable para cocinar platos de Teppanyaki

SMEG SPA 29/11/2025



Symbols glossary



Ajuste automático de temperatura: la función le permite ajustar automáticamente la temperatura de ebullición, después de haber identificado la hora de inicio mediante una señal acústica, y mantenerla hasta el final de la cocción. Garantiza resultados perfectos y garantiza hasta un 30% de ahorro de energía.



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.



Semifilo: solución empotrada para encimeras y fregaderos con un borde de hasta 4 mm que combina la simplicidad de instalación con un diseño minimalista.



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.



Touch control



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.



Zona gigante: la zona gigante ofrece más flexibilidad en la superficie de cocción



Anti-sobrecalentamiento: el sistema antisobrecalentamiento 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.



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.



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.

SMEG SPA 29/11/2025