

SIH5935B



Familia
Instalación
Dimensión
Alimentación
Tipología
Código EAN

Encimera de cocción
Semifijo
90 cm
Eléctrico
Inducción
8017709193454



Estética



Estética
Color
Acabado
Material
Tipo de vidrio
Borde de vidrio
Tipo de regulación mandos
Regulación mandos Slider
Posición mandos
Logo
Color de la serigrafía

Universal
Negro
Vidrio
Vidrio
Cerámico
Biselado
Control táctil
Sí
Frontal
Serigrafiado
Gris

Programas/Funciones



Número de zonas de cocción por inducción	3
Número de zonas de cocción con booster	3
Tecla principal on/off	Sí
Niveles de potencia	9
Número total de zonas de cocción	3

Opciones



Función automática AUTO-BOILING	Sí	Opción paro	Sí
Función automática mantenimiento ebullición	Sí	Alarma acústica de fin de cocción	Sí
Función automática de cocción a baja temperatura	Sí	Opción de bloqueo botones/seguridad para niños	Sí
Temporizador fin de cocción	3	Selección rápida de niveles	Sí

Características técnicas



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

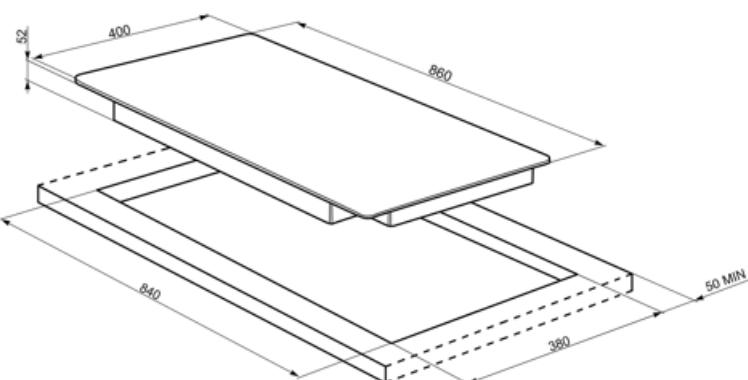
Central - Inducción - individual - 1.85 kW - Booster 2.70 kW - Ø 18.0 cm

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

Adaptación automática al diámetro de la olla	Sí	Detención automática en caso de desbordamiento	Sí
Sensor de presencia de ollas	Sí	Indicador de calor residual	Sí
Indicador diámetro mínimo de uso	Sí	Protección contra encendido accidental	Sí
Detención automática en caso de sobrecalentamiento	Sí		

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	7200 W	Frecuencia (Hz)	50/60 Hz
Corriente	31,3 A	Largo del cable de alimentación	150 cm
Tensión (V)	220-240 V	Bornera	5 polos
Tensión 2 (V)	380-415 V	Enchufe	No
Tipo de cable eléctrico	Universal		



Accesorios Compatible



SCRP

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

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.



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



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.



Anti-sobrecalentamiento: el sistema anti-sobrecalentamiento provoca un apagado automático cuando las temperaturas superan las de 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.



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.



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.



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.



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.



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.



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



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.



Anti-desbordamiento: el dispositivo especial anti-desbordamiento apaga la placa en presencia de desbordamientos de líquido.



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.



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.



Touch control