

SIM592B



Familia	Encimera de cocción
Instalación	Semifilo
Dimensión	90 cm
Alimentación	Eléctrico
Tipología	Inducción
Código EAN	8017709193461



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	Sí
Posición mandos	Frontal
Color de la serigrafía	Gris

Programas/Funciones



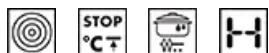
Número de zonas de cocción por inducción	5
Número de zonas de cocción con booster	5
Número de zonas flexibles	2
Tecla principal on/off	Sí
Niveles de potencia	9
Número total de zonas de cocción	5

Opciones



Opción Multizone	Sí	Opción paro	Sí
Tipo de zona flexible	MultiZona	Alarma acústica de fin de cocción	Sí
Función automática AUTO-BOILING	Sí	Visualización del tiempo restante	Sí
Función automática mantenimiento ebullición	Sí	Opción de bloqueo botones/seguridad para niños	Sí
Función automática de cocción a baja temperatura	Sí	Selección rápida de niveles	Sí
Temporizador fin de cocción	5		

Características técnicas

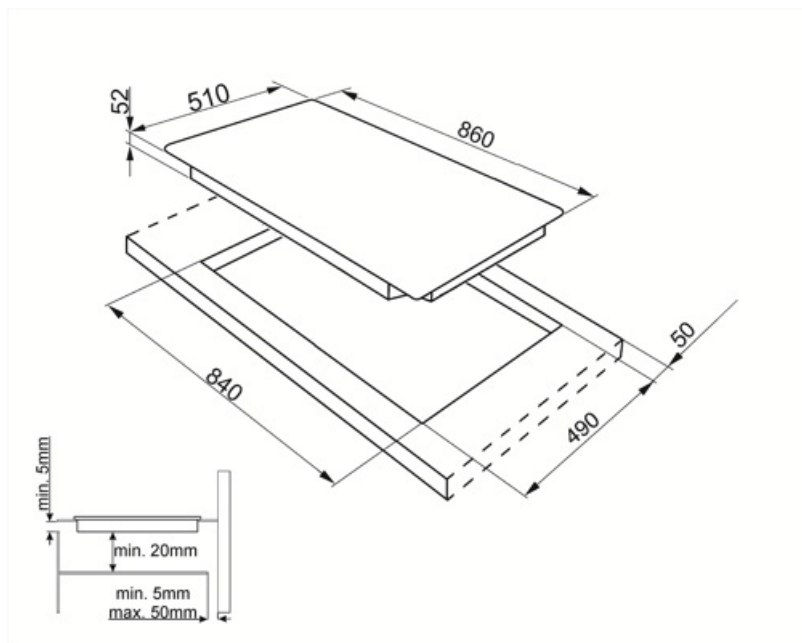


Anterior izquierda - Inducción - Multizona - 1.85 kW - Booster 2.70 kW - 18.0x23.0 cm
 Posterior izquierda - Inducción - Multizona - 1.85 kW - Booster 2.70 kW - 18.0x23.0 cm
 Central - Inducción - maxi - 2.80 kW - Booster 5.40 kW - Ø 30.0 cm
 Anterior derecha - Inducción - Multizona - 1.85 kW - Booster 2.70 kW - 18.0x23.0 cm
 Posterior derecha - Inducción - Multizona - 1.85 kW - Booster 2.70 kW - 18.0x23.0 cm
 Multizone left - Booster 5.00 kW - 38.5x18.0 cm
 Multizone right - Booster 5.00 kW - 38.5x18.0 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	10200 W	Tipo de cable eléctrico	Yes, Three and Single/Two-phase
Corriente	48 A	Frecuencia (Hz)	50/60 Hz
Tensión (V)	220-240 V	Largo del cable de alimentación	150 cm
Tensión 2 (V)	400 V	Bornera	5 polos



Accesorios Compatible



SCRP

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



TPK

Parrilla de acero inoxidable para cocinar platos de Teppanyaki

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 anti-sobrecalentamiento 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.
	Multizona: con la opción Multizona, la zona de cocción se puede utilizar como una gran superficie de cocción o dividirse en dos áreas distintas. Cada uno se adapta automáticamente al tamaño y la posición del contenedor y solo calienta el área requerida, asegurando la mejor distribución de calor y la máxima efectividad.		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.



Tiempo transcurrido: la función le permite verificar el tiempo transcurrido desde el inicio de una sesión de cocción.



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.

Benefit (TT)

Induction hobs

Fast cooking and precise temperature control

Glass

Brightness and elegance in the kitchen: the acid-etched glass gives the surface a refined, modern look that enhances the space.

Ceramic

Stability and design even up to 700°C: the cooktop material resists high temperatures without deforming, maintaining aesthetics and functionality even with intensive use.

Immediate access to functions via touch display, for simple and intuitive control

Control knob position frontal

Instant and intuitive control thanks to front controls, easily accessible for practical use.

Nine power levels and Boost function for optimal cooking performance

Automatic boiling function

Automatic boiling at 92°C to simplify preparations that require precision

Melting/Low temperature cooking function

Delicate ingredients like butter or chocolate can be melted at 44°C in a controlled way

MultiZone

Large surface created by joining two contiguous zones, perfect for large dishes

In addition to their sleek aesthetics and contemporary design, Smeg induction hobs are equipped with innovative technologies. The Multizone function guarantees maximum flexibility in the use of the hob and endless cooking possibilities, expanding the cooking area to suit the shape and size of different pans