

SIM592B



Famiglia	Piano di cottura
Incasso	Semifilo
Dimensione	90 cm
Alimentazione	Elettrica
Tipologia	Induzione
Codice EAN	8017709193461



Estetica



Estetica	Universale
Colore	Nero
Finitura	Vetro
Materiale	Vetro
Tipo vetro	Ceramico
Bordo vetro	Bisellato
Tipo di regolazione comandi	Digi Touch
Slider	Sì
Posizione comandi	Frontale
Colore serigrafia	Grigio

Programmi / Funzioni



Numero zone di cottura induzione	5
Numero zone di cottura con booster	5
Numero Zone Flessibili	2
Tasto principale on/off	Sì
Livelli di potenza	9
Numero totale di zone di cottura	5

Opzioni



Opzione Multizone	Sì	Opzione di pausa	Sì
Tipologia Zona Flessibile	MultiZone	Allarme acustico di fine cottura	Sì
Funzione di automatic boiling	Sì	Indicatore tempo residuo	Sì
Funzione automatica di mantenimento bollore	Sì	Opzione Blocco Pulsanti / Sicurezza Bambini	Sì
Funzione automatica di cottura a basse temperature	Sì	Selezione rapida dei livelli	Sì
Timer fine cottura	5		

Caratteristiche Tecniche

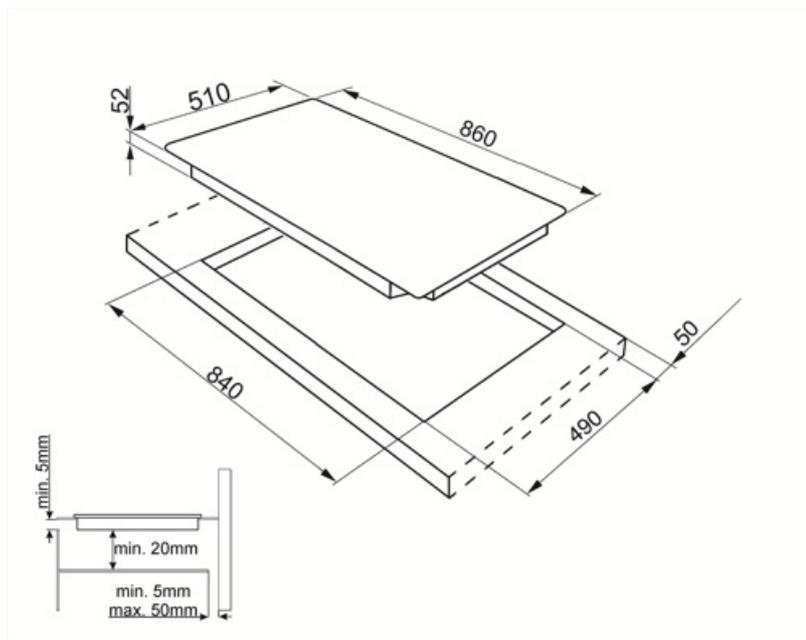


Anteriore sinistra - Induzione - Multizone - 1.85 kW - Booster 2.70 kW - 18.0x23.0 cm
 Posteriore sinistra - Induzione - Multizone - 1.85 kW - Booster 2.70 kW - 18.0x23.0 cm
 Centrale - Induzione - Maxi - 2.80 kW - Booster 5.40 kW - Ø 30.0 cm
 Anteriore destra - Induzione - Multizone - 1.85 kW - Booster 2.70 kW - 18.0x23.0 cm
 Posteriore destra - Induzione - Multizone - 1.85 kW - Booster 2.70 kW - 18.0x23.0 cm
 Multizona sinistra - Booster 5.00 kW - 38.5x18.0 cm
 Multizona destra - Booster 5.00 kW - 38.5x18.0 cm

Adattamento automatico al diametro della pentola	Sì	Auto-arresto in caso di traboccamento	Sì
Rilevamento della presenza pentola	Sì	Indicatore calore residuo	Sì
Indicatore diametro minimo di utilizzo	Sì	Protezione da accensione accidentale	Sì
Auto-arresto in caso di surriscaldamento	Sì		

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	10200 W	Tipo di cavo elettrico installato	Sì, Trifase e Mono/Bi-fase
Corrente	48 A	Frequenza	50/60 Hz
Tensione (V)	220-240 V	Lunghezza cavo di alimentazione	150 cm
Tensione 2 (V)	400 V	Morsettiera	5 poli



Accessori Compatibili



SCRP

Raschietto per piani cottura - adatto per piani induzione e ceramici



TPK

Piastra per cottura Teppanyaki 32,5 cm, acciaio inox

Glossario simboli

-  **Regolazione automatica temperatura:** La funzione permette di regolare automaticamente la temperatura di ebollizione, dopo averne identificato il momento di inizio attraverso un segnale acustico, e mantenerla fino al termine della cottura. Assicura risultati perfetti e garantisce sino al 30% di risparmio energetico.
-  **Semifilo:** soluzione d'incasso per piani e lavelli con bordino fino a 4 mm che combina la semplicità di installazione con un design minimal.
-  **Slider-Control:** Il particolare dispositivo Slider-Control permette di regolare il calore delle quattro zone con semplici movimenti circolari delle dita sui comandi.
-  **Anti-surriscaldamento:** Il sistema Anti-surriscaldamento provoca lo spegnimento automatico quando le temperature superano quelle di sicurezza
-  **Funzione Melting:** La funzione Melting permette di impostare il livello di potenza appropriato per far sciogliere alimenti delicati quali il cioccolato e il burro, senza comprometterne il gusto.
-  **Anti-traboccamento:** Lo speciale dispositivo Anti-traboccamento spegne il piano cottura in presenza di tracimazione dei liquidi.
-  **Selezione rapida:** Con l'opzione Selezione rapida la cottura inizia al massimo grado di temperatura per poi diminuire automaticamente trascorso un determinato periodo di tempo.
-  **Simmering:** La funzione Simmering identifica il livello di potenza del calore adeguata per realizzare ricette che richiedono cotture a fuoco lento, evitando di far attaccare i cibi alla casseruola, di farli bruciare o bollire troppo.
-  **Opzione Booster:** L'Opzione Booster presente sui piani di cottura a induzione, permette alla piastra di lavorare alla massima potenza, quando si rende necessario cucinare cibi che richiedono cotture molto intense.
-  **Blocco comandi:** L'opzione blocco comandi, presente su diverse tipologie di prodotti, permette di bloccare tutte le funzioni e i programmi impostati, nonché i comandi, per una totale sicurezza soprattutto in presenza di bambini.
-  **Zona Gigante:** La zona Gigante offre maggiore flessibilità nella superficie di cottura
-  **Induzione:** Il piano a induzione funziona tramite bobine circolari che emettono un campo magnetico solo a contatto con un recipiente dal fondo in materiale ferroso, al quale viene trasferito calore. Si caratterizza per una maggiore efficienza e per una sicurezza superiore.
-  **Multizone:** Con l'opzione Multizone la zona di cottura può essere utilizzata come una grande superficie di cottura, oppure suddivisa in due zone distinte. Ognuna si adatta automaticamente alle dimensioni e alla posizione del recipiente e riscalda unicamente la zona necessaria, assicurando la migliore distribuzione di calore e la massima efficacia.
-  **Con questa funzione è possibile sospendere temporaneamente il funzionamento di tutte le zone di cottura abbassando il livello di potenza al minimo per non rischiare di bruciare i cibi. Una volta riattivato il piano verranno ripresi tutte i parametri di potenza e tempo selezionati in precedenza.**
-  **Indicatore di calore residuo:** Dopo lo spegnimento della zona cottura, l'indicatore di calore residuo segnala se la zona è ancora calda, usufruendone così per mantenere caldi i cibi. Quando la temperatura si sarà abbassata sotto i 60°C la spia si spegnerà.
-  **Tempo trascorso:** La funzione permette di controllare il tempo trascorso dall'inizio di una cottura.



Timer: Tramite il Timer è possibile programmare lo spegnimento delle zone cottura dopo un tempo di funzionamento stabilito, variabile da 1 a 99 minuti. Allo scadere del periodo preimpostato, la piastra si spegne e si attiva un segnale acustico.



Controllo touch

Benefit

Piano cottura a induzione

Cottura rapida e un controllo preciso della temperatura

Vetro

Luminosità ed eleganza in cucina: il vetro acidato del piano conferisce brillantezza alla superficie, creando un effetto raffinato e moderno che valorizza l'ambiente

Ceramico

Stabilità e design anche fino a 700°C: il materiale del piano è indeformabile ad alte temperature, conservando estetica e funzionalità anche dopo lunghi utilizzi ad alta intensità.

Accesso immediato alle funzioni tramite display touch, per una gestione semplice e intuitiva

Posizione comandi frontale

Controllo immediato e intuitivo grazie ai comandi frontali, facilmente accessibili per un utilizzo pratico.

Nove livelli di potenza e funzione Boost per gestire al meglio ogni tipo di cottura

Funzione di automatic boiling

Bollitura automatica a 92°C per semplificare le preparazioni che richiedono precisione

Funzione automatica di cottura a basse temperature

Ingredienti delicati come burro o cioccolato possono essere sciolti a 44°C, in modo controllato

MultiZone

Superficie ampia creata unendo due zone contigue, ideale per pietanze di grandi dimensioni

Oltre all'estetica elegante e al design contemporaneo, i piani a induzione Smeg sono dotati di tecnologie innovative. La funzione Multizone garantisce la massima flessibilità nell'utilizzo del piano e infinite possibilità di cottura, ampliando l'area di cottura in base alla forma e alle dimensioni delle diverse pentole