

# SI364BM

**Famiglia****Incasso****Dimensione****Alimentazione****Tipologia****Codice EAN****Piano di cottura****Tradizionale****60 cm****Elettrica****Induzione****8017709275884**

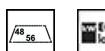
## Estetica

**Estetica****Colore****Finitura****Materiale****Tipo vetro****Bordo vetro****Tipo di regolazione comandi****Colore LED comandi****Posizione comandi****N° manopole****Colore manopole****Colore serigrafia****Classica****Nero****Vetro****Vetro****Ceramico****Bisellato****Manopole****Rosso****Frontale****4****Effetto Inox****Grigio**

## Programmi / Funzioni

**Numero totale di zone di cottura****4****Numero zone di cottura induzione****4****Numero zone di cottura con booster****4****Livelli di potenza****9**

## Opzioni



Foro da incasso	478-482x555-560 mm	Opzione Blocco Pulsanti / Sicurezza Bambini	Sì
Opzione Limitatore di Potenza	Sì	Avvio rapido	Sì
Opzione Limitatore di Potenza in W	1900, 2600, 3000, 3800, 4500 W		

## Caratteristiche Tecniche



Anteriore sinistra - Induzione - Singolo - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Posteriore sinistra - Induzione - Singolo - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 16.0 cm

Posteriore destra - Induzione - Singolo - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Anteriore destra - Induzione - Singolo - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 16.0 cm

Adattamento automatico al diametro della pentola

Auto-arresto in caso di surriscaldamento

Rilevamento della presenza pentola

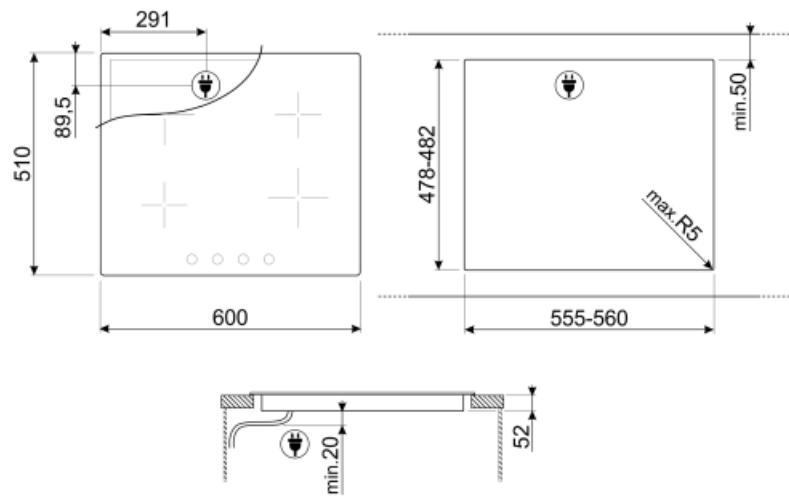
Indicatore calore residuo

Indicatore diametro minimo di utilizzo

Protezione da accensione accidentale

## Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	7400 W	Altre modalità di collegamento	Sì, Bi- e Trifase
Corrente	33 A	Frequenza	50/60 Hz
Tensione (V)	220-240 V	Lunghezza cavo di alimentazione	120 cm
Tensione 2 (V)	380-415 V		
Tipo di cavo elettrico installato	Sì, Monofase	Morsettiera	6 poli



## Accessori non inclusi



### GRILLPLATE

Bistecchiera universale per piani a induzione, gas, ceramici ed elettrici. Superficie antiaderente ideale per la cottura di carne, formaggi e verdure. Dimensioni: 410 x 240 mm.

### 5MP3MB



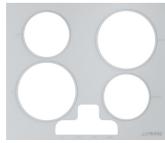
### SCRP

Raschietto per piani cottura - adatto per piani induzione e ceramici



### TPKPLATE

Piastra universale per piani a induzione, gas, ceramici ed elettrici. Superficie antiaderente ideale per la cottura di pesce, uova e verdure. Dimensioni: 410 X 240 mm.



### KITCVRI

Tappetino in silicone con indicazioni tattili delle zone cottura, per rendere il \*\* [Piano ad induzione SIM364BM Smeg] (piano ad induzione SIM364BM)\*\* fruibile e sicuro per le persone non vedenti o affette da disturbi alla vista.

## Glossario simboli



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.



Alcuni modelli di piani cottura a induzione presenti in gamma, si possono installare nei fori di misura 48x56 cm, adatti anche all'alloggiamento dei p



Anti-surriscaldamento: Il sistema Anti-surriscaldamento provoca lo spegnimento automatico quando le temperature superano quelle di sicurezza



Avanzamento veloce: Il tasto Avanzamento veloce incrementa rapidamente il livello di potenza secondo impostazioni prefissate, facendo lavorare l'elemento riscaldante al massimo fino raggiungimento della temperatura.



Standard: modalità di installazione, che si abbina facilmente a qualsiasi tipo di cucina.



Controllo con manopole



ECO-logic: L'opzione ECO-logic limita la potenza totale assorbita al valore medio (3,0 kW) installato nelle abitazioni, così da poter utilizzare contemporaneamente anche altri elettrodomestici e risparmiare energia.



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.



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.