

PM3912WLD



Famille	Table de cuisson
Type d'encastrement	Semi-affleurant
Dimension	90 cm
Alimentation	Mixte
Type	Mixte
Code EAN	8017709235260



Esthétique



Esthétique	Classica
Couleur	Noir
Finition	Verre
Matériau	Verre
Type de verre	Céramique Eclipse
Bord de la vitre	Droit
Verre sur inox	Oui
Grilles	Fonte
Brûleurs	Contemporain Smeg
Matériau des brûleurs	Laiton
Type de commandes	Manettes
Slider	Oui
Position des commandes	Frontal
Nombre de manettes	1
Couleur des manettes	Effet inox
Couleur de la sérigraphie	Gris

Programmes / Fonctions



Nombre de brûleurs gaz	1
Nombre de foyers induction	4
Nombre de foyers avec booster	4
Nombre de zones flexibles	2
Touche principale on/off	Oui

Niveaux de puissance	9
Nombre total de foyers	5

Options



Option Multizone	Oui	Option Pause	Oui
Type de Zone Flexible	Multizone	Minuteur	1
Encastrement	482-486x839-844 mm	Signal sonore fin de cuisson	Oui
Fonction Mijotage	Oui	Indicateur temps résiduel	Oui
Maintien au chaud	Oui	Mode Expo	Oui
Fonction Faire Fondre	Oui	Verrouillage commandes / Sécurité enfant	Oui
Minuterie fin de cuisson	4	Sélection rapide des niveaux	Oui

Technologie



Gauche central - Gaz - Ultra-rapide - 6.00 kW

Arrière central - Induction - Multizone - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm

Avant central - Induction - Multizone - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm

Arrière droit - Induction - Multizone - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm

Avant droit - Induction - Multizone - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm

Multizone center - Booster 3.60 kW - 38.5x23.0 cm

Multizone right - Booster 3.60 kW - 38.5x23.0 cm

Adaptation automatique au diamètre des casseroles	Oui	Auto-arrêt en cas de surchauffe	Oui
Détection automatique du récipient	Oui	Auto-arrêt en cas de débordement	Oui
Détection automatique de la casserole et de la commande relative	Oui	Affichage chaleur résiduelle	Oui
Thermocouples	Oui	Protection pour mise en marche accidentelle	Oui
Allumage automatique intégré aux manettes	Oui		

Accessoires inclus

Support en fonte pour Wok	1
---------------------------	---

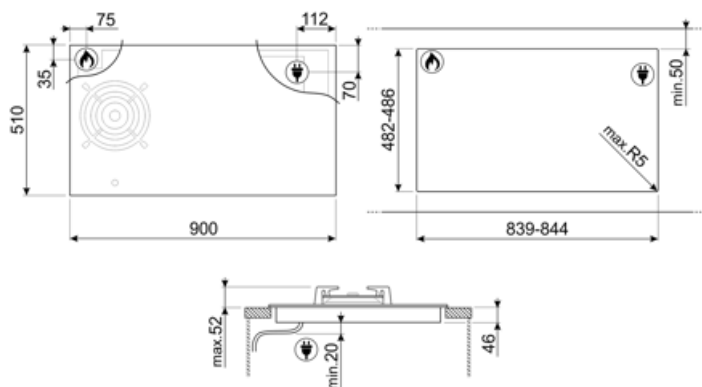
Raccordement électrique

Puissance nominale	7400 W
--------------------	--------

Intensité	33 A	Type de câble d'alimentation installé	Mono-phasé
Tension	220-240 V		
Tension 2	380-415 V	Fréquence	50/60 Hz
		Longueur du câble d'alimentation	120 cm
		Type de prise	No

Raccordement gaz

Type de gaz	G20 Gaz naturel	Réglé au gaz naturel	Cônique
Raccordement au gaz	Cylindrique	Puissance nominale gaz	5900 W
Injecteurs gaz fournis	G30 GPL Gaz liquide		



Accessoires Compatibles

5MP1GOG

Kit de 5 manettes Linéa pour tables de cuisson PM et PV



LGCN

Profilé de jonction pour tables de cuisson, inox, 475/495mm



GRW



WOKGHU

Support WOK en fonte



Symbols glossary

	Détection automatique et permanente des casseroles		Option Booster : Le booster permet aux plaques à induction et vitrocéramiques de fonctionner en puissance maximale, lorsqu'il est nécessaire de cuisiner des plats demandant une cuisson plus intense.
	Semi-affleurant : une solution d'encastrement pour tables de cuisson et éviers avec un bord jusqu'à 4 mm qui combine la simplicité d'installation avec un design minimaliste.		Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.
	Verrouillage commandes : L'option verrouillage des commandes, présente sur différents types de produits, permet de verrouiller toutes les fonctions et programmes sélectionnés ainsi que les commandes, pour une sécurité totale, notamment en présence d'enfants.		Commandes par manettes
	Slider : Les commandes par Slider, très intuitives et pratiques, permettent de régler le niveau de puissance en appuyant ou en faisant simplement glisser le bout des doigts.		L'obscurité devient lumière
	Verre-sur-inox : La solution verre-sur-inox sur tables de cuisson en verre Smeg est conçue avec un film en acier inox sous le verre. Esthétiquement invisible, ce dispositif augmente la résistance du plateau : en effet, même dans le cas d'une rupture accidentelle, les éclats ne se dispersent pas, mais restent fixés sur le plateau.		La fonction de Maintien au chaud permet de garder les aliments cuits au chaud. Dans ce mode la zone de chauffage fonctionne à une capacité minimale pendant 120 minutes, puis s'éteint automatiquement.
	Anti-surchauffe : Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité.		Faire Fondre : La fonction Faire Fondre vous permet de régler le niveau de puissance approprié pour faire fondre des aliments délicats comme le chocolat et le beurre, sans compromettre leur goût.
	Multizone : Avec l'option Multizone, la zone de cuisson peut être utilisée comme grande surface de cuisson ou divisée en deux zones distinctes. Chaque zone s'adapte automatiquement à la taille et à la position du conteneur et ne chauffe que la surface nécessaire, assurant la meilleure distribution de la chaleur et une efficacité maximale.		Sécurité antidébordement : Le dispositif de sécurité anti-débordement spécial coupe la plaque de cuisson en cas de débordement de liquide.
	Option Pause		Sélection rapide, avec une seule touche, la cuisson commence au plus haut niveau, puis se réduit automatiquement au fil du temps. Idéale pour les plats qui nécessitent une ébullition rapide puis une cuisson continue sans contrôle constant (par exemple, le bouillon de bœuf).

-
- | | |
|--|---|
|  <p>Indicateur de chaleur résiduelle : Après avoir éteint la zone de cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle indique si la zone est encore chaude, l'utilisant ainsi pour garder les aliments au chaud. Lorsque la température est tombée en dessous de 60°C, la lumière s'éteint.</p> |  <p>Mijotage : La fonction Mijotage identifie le niveau de chaleur approprié pour les recettes qui nécessitent une cuisson lente, en évitant de coller les aliments dans la cocotte, de les brûler ou de les faire bouillir trop.</p> |
|  <p>Temps écoulé : Cette fonction vous permet de contrôler le temps écoulé depuis le début d'un processus de cuisson.</p> |  <p>Minuterie : La minuterie permet de programmer l'extinction des zones de cuisson après un temps de fonctionnement réglé, variant de 1 à 99 minutes. Une fois la période préréglée écoulée, la plaque s'éteint et un signal sonore est activé.</p> |
|  <p>Brûleur Ultra-rapide : Le brûleur Ultra-rapide est défini comme le brûleur d'une puissance d'au moins 3,5 kW, qui peut être simple, double ou triple couronne.</p> | |

Benefit (TT)

Mixed type hob

Maximum efficiency and precision in one system: induction for speed and savings, gas for flame control

Glass

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

Eclipse

Minimal design and high performance meet in Eclipse black glass, with no visible screen printing

Cast iron

Solid and sturdy, easy to clean and maintain every day, thanks to the cast-iron pan supports—an emblem of long-lasting efficiency and durability.

Smeg Contemporanea

Optimal cooking with every dish: burners combine high performance, efficiency, and practicality, ensuring precise, even results even with intensive use.

Accurate power adjustment via knobs, for more precise cooking level control

Control knob position frontal

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

Fits even the smallest spaces: Monozona modules let you customize the cooktop according to your needs, optimizing space in compact kitchens.

Keep Warm function

Dishes always served at the right temperature, even after cooking, thanks to the Keep Warm function

Nine power levels and Boost function for optimal cooking performance

Gas safety valves

Automatic protection against gas leaks: the thermocouple stops gas flow in the absence of flame, ensuring a safe environment even during unexpected shutdowns.

Melting/Low temperature cooking function

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

Glass on steel

Safety even in case of breakage: a stainless steel sheet beneath the glass prevents fragmentation, allowing continued use until replacement.

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

Permanent Automatic Pot Detection with indication of the relative control

Automatic activation of the correct cooking zone with Autopot Detection, recognizing the pot without user intervention