PM3912WLDDE

Famiglia	Piano di cottura
Incasso	Semifilo
Dimensione	90 cm
Alimentazione	Mista
Tipologia	Misto
Codice EAN	8017709243746

Estetica

Estetica	Classica
Colore	Nero
Finitura	Vetro
Materiale	Vetro
Tipo vetro	ceramico Eclipse
Bordo vetro	Dritto
Glass on Steel	Sì
Griglie	Ghisa
Bruciatori	Smeg Contemporanea
Materiale bruciatori	Ottone
Tipo di regolazione comandi	Manopole
Slider	Sì
Posizione comandi	Frontale
N° manopole	1
Colore manopole	Effetto Inox
Colore serigrafia	Grigio

Programmi / Funzioni

Numero zone di cottura gas	1
Numero zone di cottura induzione	4
Numero zone di cottura con booster	4
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	**Contaminuti**	1
Foro da incasso	482-486x839-844 mm	**Allarme acustico di fine cottura**	Sì
Funzione automatica di mantenimento bollore	Sì	**Indicatore tempo residuo**	Sì
Funzione automatica di mantenimento del calore	Sì	**Opzione Show Room Demo**	Sì
Funzione automatica di cottura a basse temperature	Sì	**Opzione Blocco Pulsanti / Sicurezza Bambini**	Sì
Timer fine cottura	4	**Selezione rapida dei livelli**	Sì

Caratteristiche Tecniche

Centrale sinistra - Gas - Ultrarapido - 6.00 kW
Posteriore centrale - Induzione - Multizone - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm
Anteriore centrale - Induzione - Multizone - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm
Posteriore destra - Induzione - Multizone - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm
Anteriore destra - Induzione - Multizone - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm

Multizona centrale - Booster 3.60 kW - 38.5x23.0 cm
Multizona destra - Booster 3.60 kW - 38.5x23.0 cm

Adattamento automatico al diametro della pentola	Sì	**Auto-arresto in caso di surriscaldamento**	Sì
Rilevamento della presenza pentola	Sì	**Auto-arresto in caso di traboccamento**	Sì
Rilevamento Automatico posizione pentola e comando	Sì	**Indicatore calore residuo**	Sì
Valvolatura di sicurezza	Sì	**Protezione da accensione accidentale**	Sì
Accensione rapida sotto manopola	Sì		

Dotazione accessori Inclusi

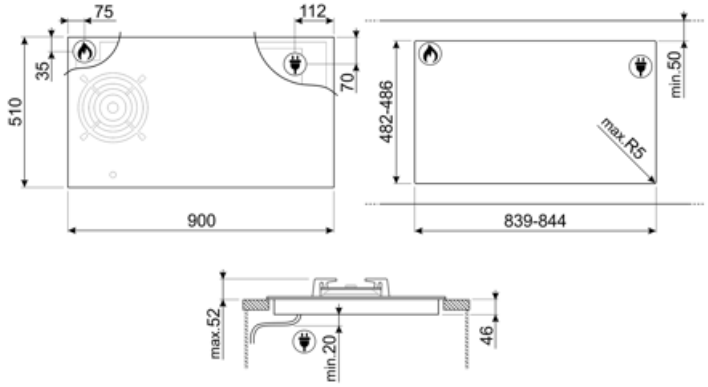
Griglia in ghisa per Wok	1

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	7400 W	**Tipo di cavo elettrico installato**	Sì, Monofase
Corrente	33 A	**Frequenza**	50/60 Hz
Tensione (V)	220-240 V	**Lunghezza cavo di alimentazione**	120 cm
Tensione 2 (V)	380-415 V		

Collegamento Gas

Tipo di gas	G20 Gas naturale	**Altri raccordi gas inclusi**	Conico
Collegamento gas	Cilindrico	**Dati nominali di collegamento gas**	6000 W
Altri ugelli gas inclusi	G25 Gas naturale, G30 Gas Liquido GPL		



Accessori Compatibili

5MP1GOG

Set 5 manopole Linea per piani cottura Gas on Glass

LGCN

Listello di giunzione in acciaio inox, da 475 a 495 mm

GRW

Griglia riduzione wok

WOKGHU

Riduzione per pentola WOK

Glossario simboli

Rilevamento automatico e permanente della pentola con attivazione automatica dei comandi

Semifilo: soluzione d'incasso per piani e lavelli con bordino fino a 4 mm che combina la semplicità di installazione con un design minimal.

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.

Slider-Control: Il particolare dispositivo Slider-Control permette di regolare il calore delle quattro zone con semplici movimenti circolari delle dita sui comandi.

Glass-on-Steel: La soluzione Glass-on-Steel prevista, sui piani cottura e lavelli Smeg in vetro, prevede una lamina di acciaio inox sotto il vetro. Esteticamente invisibile, questo accorgimento accresce la robustezza del piano: infatti anche nell'eventualità remota di un'accidentale rottura, le schegge non si disperdono, ma rimangono attaccate al piano.

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

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 bruciatare i cibi. Una volta riattivato il piano verranno ripresi tutte i parametri di potenza e tempo selezionati in precedenza.

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.

Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.

Controllo con manopole

Vetro caratterizzato da un nero intenso che risalta la luminosità quando in funzione

Mantiene il cibo alla temperatura ideale dopo la cottura, senza il rischio di bruciature

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.

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.

UR

Bruciatore Ultrarapido: Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.

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.

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.

Benefit

Piano cottura misto

Massima efficienza e precisione combinate in un unico sistema: l'induzione per rapidità e risparmio, il gas per il controllo della fiamma

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

Eclipse

Design minimal ed elevate prestazioni si uniscono nel vetro nero Eclipse, privo di serigrafie a vista

Ghisa

Solido e robusto, facile da pulire e da mantenere ogni giorno, grazie alle griglie in ghisa, simbolo di efficienza e durabilità nel tempo.

Smeg Contemporanea

Cottura ottimale con ogni pietanza: i bruciatori combinano performance elevate, efficienza e praticità, garantendo risultati precisi e omogenei anche con un uso intenso.

Regolazione accurata della potenza tramite manopole, per una gestione più precisa del livello di cottura

Posizione comandi frontale

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

Adatto anche agli spazi più piccoli: i moduli Monozona permettono di personalizzare il piano cottura in base alle esigenze, ottimizzando lo spazio in cucine compatte.

Funzione automatica di mantenimento del calore

I piatti serviti sempre alla giusta temperatura, anche dopo la cottura grazie alla funzione Keep Warm

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

Valvolatura di sicurezza

Protezione automatica contro fughe di gas: grazie alla termocoppia, il flusso viene interrotto in assenza di fiamma, garantendo un ambiente sicuro anche in caso di spegnimenti improvvisi.

Funzione automatica di cottura a basse temperature

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

Vetro su acciaio

Sicurezza anche in caso di rottura: sotto il vetro acidato una lamina d’acciaio inox ne evita la frammentazione, permettendo di continuare a usare il piano fino alla sua sostituzione.

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

Rilevamento Automatico posizione pentola e comando

Attivazione automatica dell’area corretta con Autopot Detection, che riconosce la pentola senza necessità di intervento