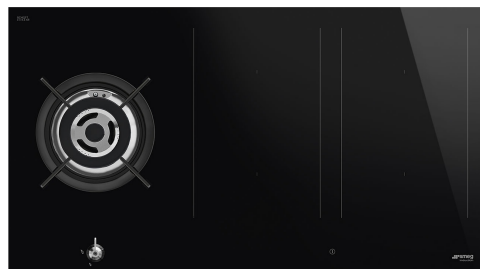


## PM3953D



Familia	Encimera de cocción
Instalación	Tradicional
Dimensión	90 cm
Alimentación	Mixto
Tipología	Mixto
Código EAN	8017709290221



## Estética



Estética	Clásica
Color	Negro
Acabado	Cristal
Material	Cristal
Tipo de vidrio	ceramic Eclipse
Bordes vidrio	Borde recto
Cristal en acero	Si
Serie	New
Rejillas	Parrillas de fundición
Quemadores	Smeg Contemporanea
Material de los quemadores	Bronce
Tipo de regulación mandos	Mandos
Regulación mandos Slider	Si
Posición mandos	Frontal
N.º de mandos	1
Color mandos	Efecto inox
Color serigrafía	Gris

## Programas/Funciones



Número total de zonas de cocción	5
Número de zonas de cocción a gas	1
Número de zonas de cocción por inducción	4
Opciones de programación tiempo	Apagado automático

Número de zonas de cocción con booster	4
Número de zonas flexibles	2
Tecla principal on/off	Si
Niveles de potencia	9

## Opciones



Opción Multizone	Si	Visualización del tiempo restante	Si
Tipo de zona flexible	MultiZona	Opción de limitador de potencia	Si Advance
Hueco estándar	482-486x844-848 mm	Opción de limitador de potencia - Step	2400 a 7400 - step 100 W
Mantenimiento del calor	Si	Opción Show Room Demo	Si
Función Grill	Si	Opción de bloqueo botones/seguridad para niños	Si
Temporizador fin de cocción	4	Opción doble zona	Si
Opción paro	Si	Inicio rápido	Si
Cuentaminutos	1	Selección rápida de niveles	Si
Alarma acústica de fin de cocción	Si		

## Características técnicas



Central izquierda - Gas - URP - 6.00 kW

Posterior central - Inducción - Multizona - 2.10 kW - Booster 2.50 kW - Double booster 3.00 kW - 24.0x18.0 cm

Anterior central - Inducción - Multizona - 2.10 kW - Booster 2.50 kW - Double booster 3.00 kW - 24.0x18.0 cm

Posterior derecha - Inducción - Multizona - 2.10 kW - Booster 2.50 kW - Double booster 3.00 kW - 24.0x18.0 cm

Anterior derecha - Inducción - Multizona - 2.10 kW - Booster 2.50 kW - Double booster 3.00 kW - 24.0x18.0 cm

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

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

Adaptación automática al diámetro de la olla	Si	Detención automática en caso de sobrecalentamiento	Si
Sensor de presencia de ollas	Si	Detención automática en caso de desbordamiento	Si
Detección automática permanente de ollas con indicación del control relativo.	Si	Indicador de calor residual	Si
Sistema de válvulas de seguridad	Si	Protección contra encendido accidental	Si
Conexión automática	Si		

## Equipo accesorios incluidos

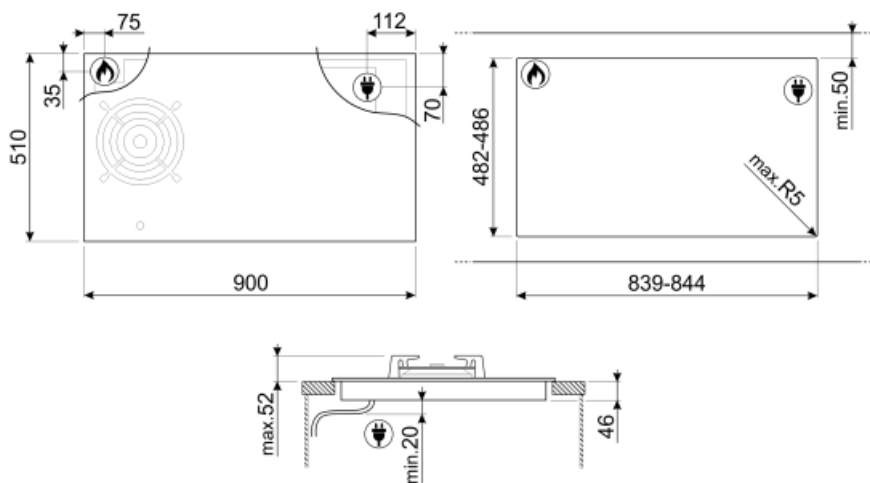
Rejilla de hierro forjado para wok 1

## Conexión eléctrica

<b>Datos nominales de conexión eléctrica</b>	7400 W	<b>Tipo de cable eléctrico</b>	Yes, Single and Double phase
Corriente	33 A	<b>Frecuencia</b>	50/60 Hz
Tensión (V)	220-240 V	<b>Largo del cable de alimentación</b>	120 cm
Tensión 2 (V)	380-415 V		

## Conexión de gas

<b>Tipo de gas</b>	G20 gas natural	<b>Otras conexiones de gas previstas</b>	Cónica
<b>Conexión de gas</b>	Cilindrico	<b>Datos nominales de conexión gas</b>	5900 W
<b>Otros inyectores de gas incluidos</b>	G30 Gas Liquido GPL		



---

## Not included accessories

---



### GRILLPLATE

Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.



### TPKPLATE

















Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.











### LGCN

Tirante unión acero inoxidable para encimeras inducción o gas on glass, acero inoxidable, 475/495 mm

## Symbols glossary (TT)

- |   |   |
|---|---|
|  <p><b>Opción Booster:</b> 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.</p>   |  <p><b>Estándar:</b> método de instalación, que se adapta fácilmente a cualquier tipo de cocina.</p>   |
|  <p><b>Rejillas de hierro fundido:</b> estas rejillas son resistentes a altas temperaturas. Sólidos y robustos, han sido diseñados para facilitar el movimiento y el reposicionamiento de las ollas en la superficie.</p>   |  <p><b>Bloqueo de control:</b> 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.</p>   |
|  <p><b>Control Slider:</b> El dispositivo particular de control Slider, permite ajustar el calor de las cuatro zonas con simples movimientos circulares de los dedos en los controles.</p>  |  <p><b>Glass-on-Steel:</b> la solución Glass-on-Steel provista en placas y fregaderos de vidrio Smeg, tiene una lámina de acero inoxidable debajo del vidrio. Estéticamente invisible, este recurso aumenta la robustez de la parte superior: de hecho, incluso en el caso de una rotura accidental, las astillas no se dispersan, sino que permanecen unidas a la parte superior.</p> |
|  <p>This function allows you to keep cooked food warm without burner it</p>  |  <p><b>Anti-sobrecalentamiento:</b> el sistema anti-sobrecalentamiento provoca un apagado automático cuando las temperaturas superan las de seguridad</p>   |
|  <p><b>Multizona:</b> 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.</p> |  <p><b>Anti-desbordamiento:</b> el dispositivo especial anti-desbordamiento apaga la placa en presencia de desbordamientos de líquido.</p>   |
|  <p>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.</p>   |  <p><b>Selección rápida:</b> 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.</p>   |
|  <p><b>Avance rápido:</b> el botón de avance rápido aumenta rápidamente el nivel de potencia de acuerdo con la configuración preestablecida, haciendo que el elemento calefactor funcione al máximo hasta que se alcance la temperatura.</p>  |  <p><b>Indicador de calor residual:</b> 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.</p>  |
|  <p><b>Tiempo transcurrido:</b> la función le permite verificar el tiempo transcurrido desde el inicio de una sesión de cocción.</p>  |  <p><b>Temporizador:</b> 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.</p>   |

- 
- |  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|  | TWIN_ZONE_72dpi  |  | Quemador ultrarrápido: el quemador se define como ultrarrápido con una potencia de al menos 3,5 kW, que puede ser de corona simple, doble o triple. |
|  | Permanent auto pot detection                               |  | Grill function  |
|  | Possibility to set the maximum power absorption of the hob |  | Small cut-out for easy installation   |
|  | Darkness becomes light                                     |  | Knobs control   |