

PM3953D

| | |
|--------------|----------------------------|
| Familia | Encimera de cocción |
| Empotrado | Perfil semifilo o enrasada |
| Dimensión | 90 cm |
| Alimentación | Mixto |
| Tipología | Mixto |
| Código EAN | 8017709290221 |



Estética



| | |
|----------------------------|--------------------|
| Estética | Clásica |
| Serie | New |
| Color | Negro |
| Acabado | Vidrio |
| Material | Vidrio |
| Tipo de vidrio | ceramic Eclipse |
| Borde de vidrio | Recto |
| Cristal en acero | Sí |
| Rejillas | Fundición |
| Quemadores | Smeg Contemporanea |
| Material de los quemadores | Bronce |
| Regulación de mandos | Mandos |
| Regulación mandos Slider | Sí |
| Posición mandos | Frontal |
| N.º de mandos | 1 |
| Color mandos | Efecto inox |
| Logo | Serigrafiado |
| Color serigrafía | Gris |

Programas/Funciones



| | |
|------------------------------------------|---|
| 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 Multifunción | 2 |
| Tecla principal on/off | Sí |
| Niveles de potencia | 9 |
| Número total de zonas de cocción | 5 |

Opciones



| | | | |
|-----------------------------------|--------------------|------------------------------------------------|--------------------------|
| Opción Multizone | Sí | Indicador tiempo residual | Sí |
| Tipo de zona flexible | Multizone | Opción de limitador de potencia | Sí Advance |
| Hueco estándar | 482-486x839-844 mm | Opción de limitador de potencia - Step | 2400 a 7400 - step 100 W |
| Mantenimiento del calor | Sí | Opción Show Room Demo | Sí |
| Función Grill | Sí | Opción de bloqueo botones/seguridad para niños | Sí |
| Temporizador fin de cocción | 4 | Opción doble zona | Sí |
| Opción paro | Sí | Inicio rápido | Sí |
| Cuentaminutos | 1 | Selección rápida de niveles | Sí |
| Alarma acústica de fin de cocción | Sí | | |

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 | Sí | Detención automática en caso de sobrecalentamiento | Sí |
| Sensor de presencia de ollas | Sí | Detención automática en caso de desbordamiento | Sí |
| Detección automática permanente de ollas con indicación del control relativo. | Sí | Indicador de calor residual | Sí |
| Sistema de válvulas de seguridad | Sí | Protección contra encendido accidental | Sí |
| Conexión automática | Sí | | |

Equipo accesorios incluidos

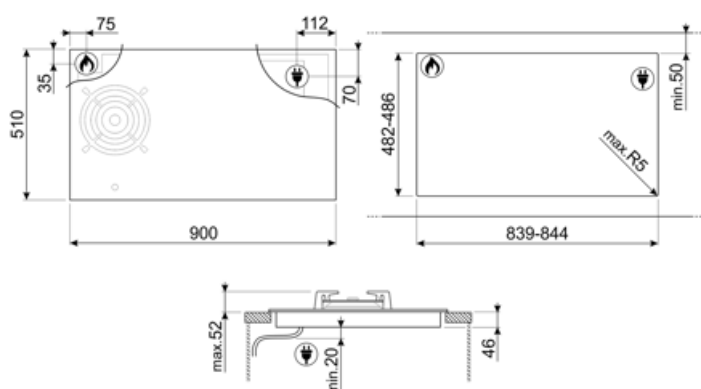
Rejilla de hierro forjado 1
para wok

Conexión eléctrica

| | | | |
|---------------------------------------|-----------|---------------------------------|------------------------------|
| Datos nominales de conexión eléctrica | 7400 W | Tipo de cable eléctrico | Yes, Single and Double phase |
| Corriente | 33 A | Frecuencia | 50/60 Hz |
| Tensión (V) | 220-240 V | Largo del cable de alimentación | 120 cm |
| Tensión 2 (V) | 380-415 V | Enchufe | No |

Conexión de gas

| | | | |
|-----------------------------------|---------------------|---------------------------------------|--------|
| Tipo de gas | G20 Gas natural | Otras conexiones de gas previstas | Cónica |
| Conexión de gas | Cilindrico | Datos nominales de conexión eléctrica | 5900 W |
| Otros inyectores de gas incluidos | G30 Gas Liquido GPL | | |



Compatible Accessories

5MPV3MB



LGCN



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

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.

Symbols glossary

| | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Permanent auto pot detection |  | Opción Booster: 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. |
|  | Rejillas de hierro fundido: 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. |  | Bloqueo de control: 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. |
|  | Knobs control |  | Control Slider: El dispositivo particular de control Slider, permite ajustar el calor de las cuatro zonas con simples movimientos circulares de los dedos en los controles. |
|  | Darkness becomes light |  | Glass-on-Steel: 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. |
|  | Grill function |  | This function allows you to keep cooked food warm without burner it |
|  | Anti-sobrecalentamiento: el sistema anti-sobrecalentamiento provoca un apagado automático cuando las temperaturas superan las de seguridad |  | Multizona: 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. |
|  | Anti-desbordamiento: el dispositivo especial anti-desbordamiento apaga la placa en presencia de desbordamientos de líquido. |  | 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. |
|  | Selección rápida: 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. |  | Avance rápido: 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. |
|  | Indicador de calor residual: 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. |  | Tiempo transcurrido: la función le permite verificar el tiempo transcurrido desde el inicio de una sesión de cocción. |



Temporizador: 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.



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.



TWIN_ZONE_72dpi



Possibility to set the maximum power absorption of the hob.