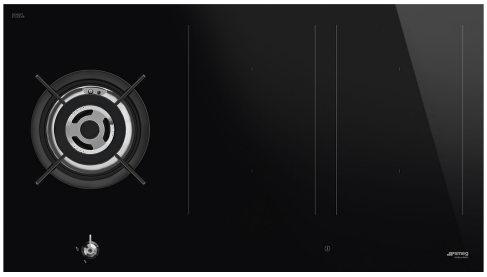
PM3953D

Famille	Table de cuisson
Type d'encastrement	Semi-affleurant ou affleurant
Dimension	90 cm
Alimentation	Mixte
Type	Mixte
Code EAN	8017709290221



Esthétique

Esthétique	Classica
Série	Nouveauté
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
Logo	Sérigraphié
Couleur de la sérigraphie	Gris

Programmes / Fonctions

Nombre de brûleurs gaz	1
Nombre de foyers induction	4
Options de programmation de la durée	Arrêt automatique

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
Type de Zone Flexible	Multizone
Encastrement	482-486x839-844 mm
Maintien au chaud	oui
Fonction gril	oui
Minuterie fin de cuisson	4
Option Pause	oui
Minuteur	1
Signal sonore fin de cuisson	oui
Indicateur temps résiduel	oui
Mode puissance Eco	Oui Avancé
Puissance Eco - Palier	2400 à 7400 - step 100 W W
Mode Expo	oui
Verrouillage commandes / Sécurité enfant	oui
Option Bridge	oui
Quick start / Démarrage rapide	oui
Sélection rapide des niveaux	oui

Technologie



Gauche central - Gaz - Ultra-rapide - 6.00 kW
Arrière central - Induction - Multizone - 2.10 kW - Booster 2.50 kW - Double booster 3.00 kW - 24.0x18.0 cm
Avant central - Induction - Multizone - 2.10 kW - Booster 2.50 kW - Double booster 3.00 kW - 24.0x18.0 cm
Arrière droit - Induction - Multizone - 2.10 kW - Booster 2.50 kW - Double booster 3.00 kW - 24.0x18.0 cm
Avant droit - Induction - Multizone - 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

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

Accessoires inclus

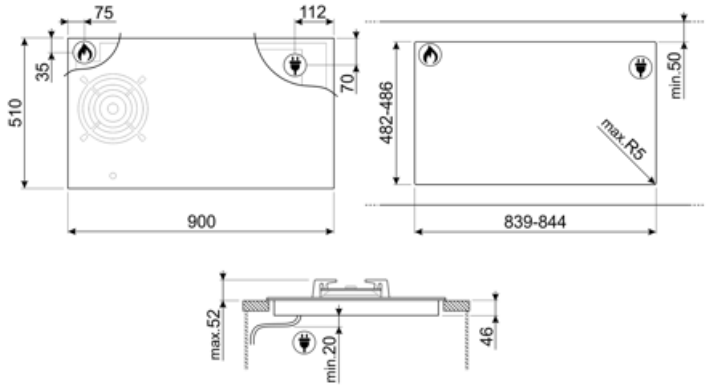
Support en fonte pour Wok	1

Raccordement électrique

Puissance nominale	7400 W	**Type de câble d'alimentation installé**	Mono et biphasé
Intensité	33 A	**Fréquence**	50/60 Hz
Tension	220-240 V	**Longueur du câble d'alimentation**	120 cm
Tension 2	380-415 V	**Type de prise**	Non

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



5MPV3MB



LGCN

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



GRILLPLATE

Grille viande universel pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson de la viande, du fromage et des légumes. Dimensions : 410 x 240 mm.



TPKPLATE

Plaque universelle pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson du poisson, des œufs et des légumes. Dimensions : 410 X 240 mm.

Symbols glossary



Détection automatique et permanente des casseroles



Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.



Commandes par manettes



L'obscurité devient lumière



Fonction Gril



Anti-surchauffe : Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité.



Sécurité antidébordement : Le dispositif de sécurité anti-débordement spécial coupe la plaque de cuisson en cas de débordement de liquide.



Puissance Eco : Possibilité de limiter la puissance maximale d'absorption de la table de cuisson.



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.



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.



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.



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.



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.



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).

Accélérateur de chauffe : La touche accélérateur de chauffe augmente rapidement le niveau de puissance en fonction des réglages prédéfinis, permettant à l'élément chauffant de travailler au maximum jusqu'à ce que la température soit atteinte.

Temps écoulé : Cette fonction vous permet de contrôler le temps écoulé depuis le début d'un processus de cuisson.

Zone double

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.

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.

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.