

PM3953D



Product Family	Hob
Built-in type	Traditional
Dimensions	90 cm
Power supply	Mixed
Type	Mixed
EAN code	8017709290221



Aesthetics



Aesthetic	Classica
Colour	Black
Acabamento	Glass
Material	Glass
Glass type	Eclipse Cerâmico
Glass edge	Straight edge
Glass on Steel	Yes
Frame	No
Série	Nova
Pan stands	Cast iron
Pan Stand Coating	No
Burners	Smeg Contemporary
Burners Material	Brass
Burner Coating	No
Type of control setting	Control knobs
Slider	Yes
Control knob position	Front
No. of controls	1
Controls colour	Steel effect
Illuminated control knobs	No
Control knob protection	No
Serigraphy colour	Grey
Alternative colours available	No

Program / Functions



No. of gas cook zones	1
No. of induction cook zones	4
Time-setting options	Spegnimento automatico
No. of cooking zones with booster	4
No. of Flexible zones	2
Main on/off switch	Yes
Power levels	9
Total no. of cook zones	5

Options



Multizone Option	Yes	End of cooking alarm	Yes
Tipo de zona flexível	MultiZone	Residual time indicator	Yes
Corte padrão	482-486x839-844 mm	Limited Power	Sim Adiantamento
Auto-boiling Function	No	Consumption Mode	
Simmering Function	No	Limited Power	2400 a 7400 - step 100 W
Keep warm automatic function	Yes	Consumption Mode in W	
Função de grelha	Yes	Showroom Demo Option	Yes
Melting/Low temperature cooking function	No	Control Lock / Child Safety	Yes
End cooking timer	4	Bridge option	Yes
Pause option	Yes	Cleaning option	No
Minute minder	1	Quick start	Yes
		Rapid level selection	Yes

Technical Features



Centre-left - Gas - UR - 6.00 kW

Rear-centre - Induction - Multizone - 2.10 kW - Booster 2.50 kW - Double booster 3.00 kW - 24.0x18.0 cm

Front-centre - Induction - Multizone - 2.10 kW - Booster 2.50 kW - Double booster 3.00 kW - 24.0x18.0 cm

Rear-right - Induction - Multizone - 2.10 kW - Booster 2.50 kW - Double booster 3.00 kW - 24.0x18.0 cm

Front-right - 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

Automatic setting according to pan dimension	Yes	Automatic Ignition	Yes
pan detection	Yes	Automatic switch off when overheat	Yes
Detecção Automática Permanente de Pote com indicação do controle relativo	Yes	Automatic switch off when overflow	Yes
Minimum pan diameter indication	No	Residual heat indicator	Yes
Gas safety valves	Yes	Protection against accidental start up	Yes

Accessories Included

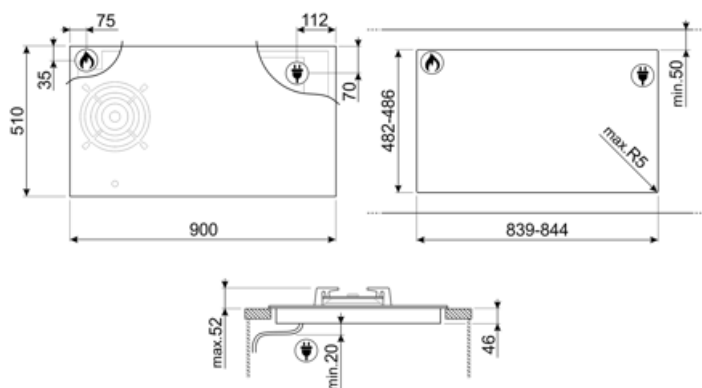
Cast iron wok support	1	Other accessories	No
-----------------------	---	-------------------	----

Electrical Connection

Plug	No	Type of electric cable	Single and Double phase
Electrical connection rating (W)	7400 W	Frequency (Hz)	50/60 Hz
Current	33 A	Comprimento do cabo de alimentação	120 cm
Voltage (V)	220-240 V	Ficha elétrica	No
Voltage 2 (V)	380-415 V		

Gas Connection

Gas Type	G20 Natural gas	Other gas connections provided	Conical
Ligação ao gás	Ligação ao gás cilíndrica		
Other gas nozzles included	G30 GPL Liquid gas	Gas connection rating (W)	5900 W



Compatible Accessories

5MPV3MB



LGCN



Tira de ligação Placas embutidas, aço inoxidável, 475/495 mm

GRILLPLATE



Placa de rede universal para indução, gás, cerâmica e fogões elétricos. Superfície antiaderente ideal para cozinhar carne, queijo e vegetais. Dimensões: 410 x 240 mm.

TPKPLATE



Placa universal para placas de indução, gás, cerâmica e fogões elétricos. Superfície antiaderente ideal para cozinhar peixe, ovos e vegetais. Dimensões: 410 X 240 mm.

Symbols glossary

	Detecção de pote automático permanente		Impulsionador de potência: opção permite que a zona funcione em potência máxima quando é necessário cozinhar muito intensamente.
	Instalação padrão: Instalação tradicional em tampo de mesa, adequado para qualquer conjunto de cozinha		Suportes de ferro fundido para serviço pesado: para máxima estabilidade e resistência.
	Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.		O painel de controle deslizante permite-lhe ajustar a potência simplesmente passando o dedo pelo dispositivo tátil.
	Base reforçada: Uma base reforçada, desenvolvida exclusivamente pela Smeg, consiste em uma camada de aço fixada à parte inferior da superfície de vidro de todo o gás em placas de vidro.		Mantenha a função quente: Mantenha a função quente mantém o alimento cozido aquecido. Neste modo, a zona de aquecimento funciona a uma capacidade mínima de 120 minutos e, em seguida, desliga-se automaticamente.
	Protecção contra o sobreaquecimento: O sistema de segurança que desliga automaticamente a placa em caso de sobreaquecimento da unidade de controle.		Multizona: permite que várias painéis sejam usadas ao mesmo tempo, grandes ou pequenas, oferecendo liberdade de colocação e maior flexibilidade
	Proteção especial contra transbordamento: A proteção especial contra transbordamento desliga o fogão na presença de transbordamento de líquidos.		Controle dos botões
	PAUSE_72dpi		Seleção rápida, com um toque de cozimento começa no nível mais alto, em seguida, reduz automaticamente após o tempo. Ideal para pratos que exigem fervura rápida e, em seguida, cozimento contínuo sem controle constante (por exemplo, caldo de carne).
	Função de arranque rápido: a temperatura escolhida é atingida mais rapidamente. O elemento de aquecimento funciona na potência máxima até que a temperatura certa seja atingida.		Indicação de calor residual: Depois de a placa de cerâmica de vidro ter sido desligada, o indicador de calor residual mostra qual das zonas de aquecimento ainda permanece quente. Quando a temperatura cai abaixo de 60°C, o indicador se apaga.
	Tempo decorrido: mostra há quanto tempo a zona de cozedura está em uso.		Temporizador: Todas as placas de cerâmica têm um temporizador que termina automaticamente o cozimento após um tempo predefinido.
	TWIN_ZONE_72dpi		Queimadores ultrarrápidos: Queimadores ultrarrápidos potentes oferecem até 5kw de potência.
	Função de grelha		Possibilidade de definir a absorção máxima de potência da placa
	A escuridão torna-se luz		

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.

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

Grill function

Even heat distribution with the grill function, requiring just two minutes of preheating for perfectly grilled dish

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