

PM6954R



Familia Encimera de cocción

InstalaciónTradicionalDimensión90 cmAlimentaciónMixtoTipologíaMixto

Código EAN 8017709313579



Estética











Estética Dolce Stil Novo

ColorNegroAcabadoCristalMaterialCristal

Tipo de vidrio ceramic Eclipse
Borde de vidrio Borde recto
Cristal en acero

Cristal en acero Sí Serie New

Rejillas Parrillas de fundición
Quemadores Smeg Contemporanea

Material de los quemadores Bronce

Tipo de regulación mandos Deslizador Múltiple

Regulación mandos Slider

Posición mandos

N.º de mandos

Color mandos

Logo

Sí

Prontal

Negro

Serigrafiado

Color de la serigrafía Gris

Programas/Funciones





Número de zonas de cocción a gas Número de zonas de cocción por inducción

Opciones de programación tiempo Apagado automático

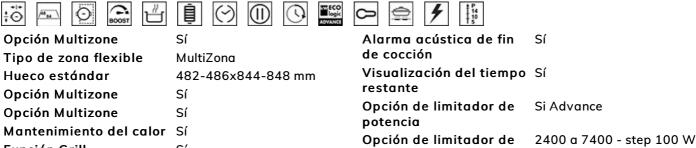
SMEG SPA 08/12/2025

1



Número de zonas de cocción con booster4Número de zonas flexibles2Tecla principal on/offSíNiveles de potencia9Auto-vent 2.0SíNúmero total de zonas de cocción5

Opciones



Función Grill Sí potencia - Step Temporizador fin de 4 Opción Show Room Sí cocción Demo Opción paro Sí Opción de bloqueo Sí Cuentaminutos botones/seguridad para niños Opción doble zona Sí Inicio rápido Sí Selección rápida de Sí

Características técnicas



Conexión automática

Central izquierda - Gas - URP - 6.00 kW - Booster 2.5 kW - Double booster 3 kW

Posterior central - Inducción - Multizona - 2.10 kW - Booster 2.50 kW - Double booster 3 kW - 24.0x18.0 cm Anterior central - Inducción - Multizona - 2.10 kW - Booster 2.50 kW - Double booster 3 kW - 24.0x18.0 cm

niveles

Posterior derecha - Inducción - Multizona - 2.10 kW - Booster 2.50 kW - Double booster 3 kW - 24.0x18.0 cm Anterior derecha - Inducción - Multizona - 2.10 kW - Booster 2.50 kW - Double booster 3 kW - 24.0x18.0 cm Multizone left - Booster 3.7 kW

Multizone center - Booster 3.7 kW - 38.5x23.0 cm Multizone right - Booster 3.7 kW - 38.5x23.0 cm

Sí

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



Equipo accesorios incluidos

Rejilla de hierro forjado 1 para wok

Conexión eléctrica

Datos nominales de 7400 W

conexión eléctrica

 Corriente
 33 A

 Tensión (V)
 220-240 V

 Tensión 2 (V)
 380-415 V

Tipo de cable eléctrico

Yes, Single and Double

phase

Frecuencia (Hz) Largo del cable de

alimentación

50/60 Hz 120 cm

Conexión de gas

Tipo de gas G20 gas natural
Conexión de gas Cilindrico

Otros inyectores de gas G30 Gas Liquido GPL

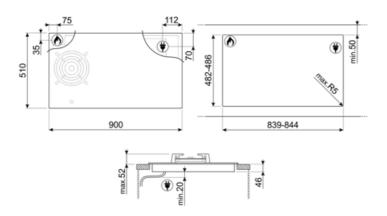
incluidos

Otras conexiones de gas Cónica previstas

Datos nominales de

6000 W

conexión gas





Accesorios Compatible

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

0

Automatic merge of zones for a bigger area



Permanent auto pot detection



Connection between hob and hood



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.



Estándar: método de instalación, que se adapta fácilmente a cualquier tipo de cocina.



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.



Premium individual Slider control for each zone



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.



Small cut-out for easy installation



Additional maximum power level for a better energy consumption



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 antisobrecalentamiento 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.



Possibility to set the maximum power absorbion of the hob





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.



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.