

PM6954R



Familia	Encimera de cocción
Instalación	Tradicional
Dimensión	90 cm
Alimentación	Mixto
Tipología	Mixto
Código EAN	8017709313579



Estética



Estética	Dolce Stil Novo
Color	Negro
Acabado	Cristal
Material	Cristal
Tipo de vidrio	ceramic Eclipse
Borde de vidrio	Borde recto
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	Sí
Posición mandos	Frontal
N.º de mandos	1
Color mandos	Negro
Color de la 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 de zonas flexibles	2
Tecla principal on/off	Sí
Niveles de potencia	9
Auto-vent 2.0	Sí
Número total de zonas de cocción	5

Opciones



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

Características técnicas



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
 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

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

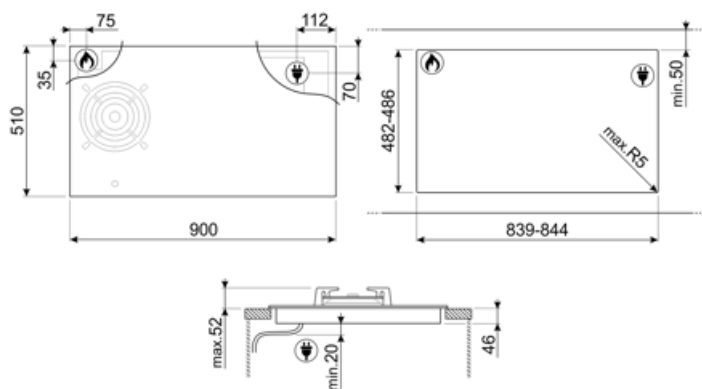
Rejilla de hierro forjado 1
para wok

Conexión eléctrica

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

Conexión de gas

Tipo de gas	G20 gas natural	Otras conexiones de gas previstas	Cónica
Conexión de gas	Cilindrico	Datos nominales de conexión gas	6000 W
Otros inyectores de gas incluidos	G30 Gas Liquido GPL		



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

	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.		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.
-  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.
-  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.
-  Possibility to set the maximum power absorption of the hob
-  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.
-  Tiempo transcurrido: la función le permite verificar el tiempo transcurrido desde el inicio de una sesión de cocción.
-  TWIN_ZONE_72dpi
-  Grill function

Benefit (TT)

Mixed type hob

Maximum efficiency and precision in one system: induction for speed and savings, gas for flame control

Precise and versatile cooking with Multi Slider controls and white LEDs, combining functionality with minimal design

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

Auto-vent 2.0

Cooktop and hood connected via Bluetooth for synchronized and automatic operation

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

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

Eclipse

Minimal design and high performance meet in Eclipse black glass, with no visible screen printing

Glass

Brightness and elegance in the kitchen: the acid-etched glass gives the surface a refined, modern look that enhances the space.

Glass on steel

Safety even in case of breakage: a stainless steel sheet beneath the glass prevents fragmentation, allowing continued use until replacement.

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.

Control knob position frontal

Instant and intuitive control thanks to front controls, easily accessible for practical use.

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.

Fits even the smallest spaces: Monozona modules let you customize the cooktop according to your needs, optimizing space in compact kitchens.