PM6912WLDRDE

Produktfamilie	Kochfeld
Einbau	Auflage
Abmessungen	90 cm
Energiequelle	Gas/Elektro gemischt
Typ der Heiztechnik	Gas/Induktion
EAN-Code	8017709257620

Ästhetik

Ästhetik	Dolce Stil Novo
Farbe	Schwarz
Oberfläche	Glas
Material	Glas
Glasart	Eclipse Glaskeramik
Typ Glaskeramik	C-Schliff
Glas auf Stahl	Ja
Abstellroste	Gußeisen
Brenner	Smeg Contemporanea
Brennermaterial	Aluminium
Brennerbeschichtung	Black Ceram
Bedienung	Bedienknebel
Slider-Bedienung	Ja
Position Bedienelemente	Frontal
Anzahl der Bedienknebel	1
Farbe der Bedienknebel	Schwarz
Verzierung der Komponenten	Kupfer
Farbe des Siebdrucks	Grau

Programme / Funktionen

Anzahl der Gas-Kochzonen	1
Anzahl Induktionskochzonen	4
Anzahl der Kochzonen mit Booster	4

Anzahl der MultiZonen	2
EIN/AUS-Taste	Ja
Leistungsstufen	9
Anzahl der Kochzonen	5

Optionen

Funktion MultiZone	Ja	**Option Pause**	Ja
Typ flexible Zone	MultiZone	**Timer/Minutenzähler**	1
Ausschnittmass	482-486x844-848 mm	**Akustisches Signal bei Garzeitende**	Ja
Funktion Simmern-Automatik	Ja	**Restzeitanzeige**	Ja
Funktion Warmhalte-Automatik	Ja	**Demo-Mode Showroom-Funktion**	Ja
Funktion Schmelz-Automatik - Niedertemperaturgaren	Ja	**Tastensperre/Kindersicherung**	Ja
Timer mit Endabschaltung	4	**Schnellauswahl der Leistungsstufen**	Ja

Technische Eigenschaften

Mitte links - Gas - Ultra Rapid Blitzbrenner - 6.00 kW
Hinten Mitte - Induktion - MultiZone - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm
Vorne Mitte - Induktion - MultiZone - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm
Hinten rechts - Induktion - MultiZone - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm
Vorne rechts - Induktion - MultiZone - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm
Multizone zentral - Booster 3.60 kW - 38.5x23.0 cm
Multizone rechts - Booster 3.60 kW - 38.5x23.0 cm

Automatische Anpassung des Topfdurchmessers	Ja	**Überhitzungsschutz**	Ja
Automatische Topferkennung	Ja, min. Ø 9 cm	**Überlaufschutz**	Ja
Automatische Erkennung der Topfposition mit Bedienfeldaktivierung	Ja	**Restwärmeanzeige**	Ja
Thermoelektrische Zündsicherung	Ja	**Einschaltschutz**	Ja
Automatische Einhandzündvorrichtung	Ja		

Serienzubehör

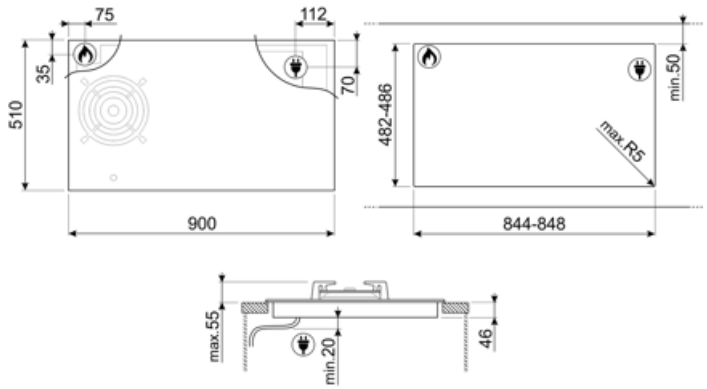
Wokring aus Gußeisen	1

Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	7400 W	**Typ des vormontierten Anschlusskabels**	Einphasig
Absicherung	33 A	**Frequenz**	50/60 Hz
Spannung	220-240 V	**Länge Netzkabel**	120 cm
Spannung	380-415 V	**Netzstecker**	No

Gasanschluss

Gasart	Erdgas (H) G20-20 mbar	**Weitere mitgelieferte Gasverschraubungen**	Konisch
Gasanschluss	Zylindrisch	**Nennbelastung Qn**	6000 W
Weitere mitgelieferte Gasdüsensätze	Erdgas (L) G25-20 mbar - Flüssiggas (LPG) G30/31-50 mbar , Flüssiggas (LPG) G30/31		



Kompatibel Zubehör

GRW

3er-Set Topfkreuz-Reduzierring, verchromt, für Gaskochfelder und Gasstandherde mit Abstellrosten (emailliert und Gußeisen)

WOKGHU

Wokring aus Gußeisen, geeignet für Gaskochfelder und Gas-Standherde (siehe Angabe der Produktbeschreibung)

TPK

Teppanyaki Edelstahl-Grillplatte, Aluminiumkern mit Edelstahlummantelung mit 10 Mal höherer Wärmeleitfähigkeit, geeignet für alle Gas, Glaskeramik und Induktions-Kochfelder

Symbols glossary

Automatische Topferkennung: diese Sicherheitsfunktion erkennt permanent, ob sich auf dem Kochfeld ein Kochgeschirr mit magnetischem Topfboden befindet.

Standardeinbau: Klassische aufgesetzte Montage auf der Arbeitsplatte.

Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.

Slider-Bedienung: mit dieser läßt sich die Leistung der jeweiligen Kochzonen sehr einfach durch seitliches wischen mit dem Finger auf dem Touch-Display regeln.

Eclipse-Schwarzglas

Warmhalten: mit dieser Funktion lassen sich fertig gegarte Speisen bequem warmhalten ohne dass diese anbrennen.

Schmelz-Funktion: geeignet zum langsamen Aufschmelzen delikater Lebensmittel, wie z.B. Schokolade oder Butter.

Überlaufschutz: diese Schutzeinrichtung schaltet das Kochfeld automatisch ab, wenn Flüssigkeiten überlaufen und auf das Touch-Display gelangen.

Schnellauswahl: mit einem Tastendruck beginnt das Kochen auf der höchsten Stufe und wird nach einiger Zeit automatisch reduziert. Ideal für Gerichte, die ein schnelles Ankochen und anschließendes Weitergaren ohne ständige Kontrolle erfordern

Köcheln: ideale Funktion für Gerichte mit längerer Gardauer bei moderater Leistung, um ein anbrennen im Kochgeschirr zu verhindern.

Timer: um den Garvorgang nach einer voreingestellten Zeit automatisch zu beenden.

Min. Ø 9 cm des Kochgeschirrs.

Power-Booster: mit dieser Funktion läßt sich ein sehr intensiver Garvorgang der jeweiligen Kochzone temporär aktivieren.

Topfträger aus Gußeisen: sehr robust mit einer hohen Stabilität und Festigkeit.

Drehknebelbedienung

Small cut-out for easy installation

Verstärkte Basis: Eine verstärkte Basis, exklusiv von Smeg entwickelt, besteht aus einer Stahlschicht, die an der Unterseite der Glasoberfläche aller Gas-Kochfelder befestigt ist.

Überhitzungsschutz: dieses Sicherheitssystem schaltet das Kochfeld bei Überhitzung automatisch ab.

MultiZone: eine Brückenfunktion zweier Kochzonen über eine gemeinsame Regelung, geeignet für die Verwendung von größerem Kochgeschirr, wie auch Bräter.

Pause: dank dieser Funktion lassen sich alle Kochzonen kurzfristig auf min. Leistungsstufe reduzieren ohne dass Speisen überkochen oder anbrennen. Durch nochmalige Aktivierung der Taste, können die zuvor eingestellten Parameter bequem fortgesetzt werden.

Restwärmeanzeige: Nach dem Ausschalten des Kochfeldes wird angezeigt, welche der Kochzonen noch heiß ist. Sinkt die Temperatur unter 60°C, erlischt die Anzeige.

Gardauer: diese signalisiert, wie lange die jeweilige Kochzone bereits in Betrieb ist.

Ultrarapid-Superbltzbrenner: bieten eine Leistung von bis zu 5,0 kW.

Benefit (TT)

Hybrid-Kochfeld

Zwei Technologien, ein Ziel: Höchste Effizienz und Präzision. Induktion sorgt für Geschwindigkeit und Energieersparnis, Gas bietet volle Kontrolle über die Flamme.

Glas

Helligkeit und Eleganz in der Küche: Das säuregeätzte Glas verleiht der Oberfläche ein raffiniertes, modernes Aussehen, das den Raum aufwertet.

Eclipse

Minimalistisches Design und hohe Leistung vereinen sich in Eclipse-Schwarzglas ohne sichtbaren Aufdruck.

Gusseisen

Robust und stabil, leicht zu reinigen und täglich zu pflegen – dank der gusseisernen Topfträger, einem Sinnbild für langanhaltende Effizienz und Beständigkeit.

Smeg Contemporanea

Perfekte Kochergebnisse bei jedem Gericht: Leistungsstarke Brenner vereinen Effizienz und Praxistauglichkeit und liefern selbst bei häufiger Nutzung präzise, gleichmäßige Resultate.

Exakte Leistungsregelung über Drehknöpfe – für präzise Kontrolle beim Kochen.

Position des Drehknebels vorne

Sofortige und intuitive Steuerung dank frontseitiger Drehknebel, die für den praktischen Gebrauch leicht zugänglich sind.

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

Immer perfekt temperiert servieren – die Keep-Warm-Funktion hält Speisen nach dem Kochen angenehm warm.

Immer perfekt temperiert servieren – die Keep-Warm-Funktion hält Speisen nach dem Kochen angenehm warm.

Neun Leistungsstufen und Boost-Funktion für optimale Kochleistung

Gas-Sicherheitsventile für maximalen Schutz

Automatischer Gas-Sicherheitsstopp: Das Thermoelement unterbricht die Gaszufuhr, sobald die Flamme erlischt – für maximale Sicherheit, auch bei unerwarteten Abschaltungen.

Bei 44 °C können empfindliche Lebensmittel wie Butter oder Schokolade kontrolliert geschmolzen werden – ideal für feine Zubereitungen.

Bei 44 °C können empfindliche Lebensmittel wie Butter oder Schokolade kontrolliert geschmolzen werden – ideal für feine Zubereitungen.

Glas auf Edelstahl

Sicher auch bei Glasbruch: Eine Edelstahlunterlage verhindert Splitterbildung und erlaubt die weitere Nutzung des Kochfelds bis zum Austausch.

MultiZone

MultiZone: Zwei Zonen – eine große Fläche. Perfekt für große Töpfe und Pfannen.

Neben ihrer eleganten Ästhetik und ihrem zeitgemäßen Design sind die Induktionskochfelder von Smeg mit innovativen Technologien ausgestattet. Die Multizone-Funktion garantiert maximale Flexibilität bei der Nutzung des Kochfelds und unendliche Kochmöglichkeiten, indem sie den Kochbereich an die Form und Größe verschiedener Pfannen anpasst.

Mit Autopot Detection erkennt das Kochfeld den Topf automatisch und aktiviert selbstständig die passende Kochzone – ganz ohne manuelles Eingreifen.

Mit Autopot Detection erkennt das Kochfeld den Topf automatisch und aktiviert selbstständig die passende Kochzone – ganz ohne manuelles Eingreifen.