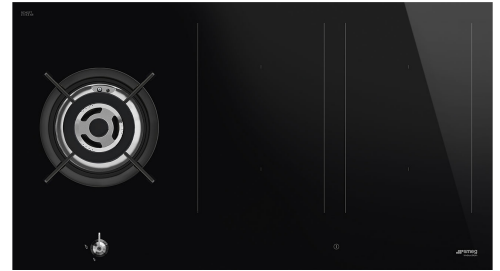


PM3953DDE

Produktfamilie	Kochfeld
Einbau	C-Schliff, für aufliegende oder flächenbündige Montage
Abmessungen	90 cm
Energiequelle	Gas/Elektro gemischt
Typ der Heiztechnik	Gas/Induktion
EAN-Code	8017709290245




Ästhetik



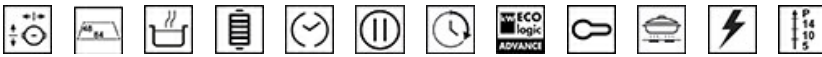
Ästhetik	Classici
Farbe	Schwarz
Oberfläche	Glas
Material	Glas
Glasart	Eclipse Glaskeramik
Typ Glaskeramik	C-Schliff
Glas auf Stahl	Ja
Serie	Neu
Abstellroste	Gußeisen
Brenner	Smeg Contemporanea
Brennermaterial	Messing
Bedienung	Bedienknebel
Slider-Bedienung	Ja
Position Bedienelemente	Frontal
Anzahl der Bedienknebel	1
Farbe der Bedienknebel	Edelstahl-Optik
Farbe des Siebdrucks	Grau

Programme / Funktionen

	
Anzahl der Gas-Kochzonen	1
Anzahl Induktionskochzonen	4
Programmierung der Garzeit	Automatische Abschaltung nach Garzeitende
Anzahl der Kochzonen mit Booster	4

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

Optionen



Funktion MultiZone	Ja	Restzeitanzeige	Ja
Typ flexible Zone	MultiZone	Eco-Logic - Reduzierung der Anschlussleistung	Ja
Ausschnittmass	482-486x844-848 mm	Reduzierte Leistungsstufen (W)	2400 a 7400 - step 100 W
Funktion Warmhalte-Automatik	Ja	Demo-Mode Showroom-Funktion	Ja
Sensor Grill-Funktion	Ja	Tastensperre/Kindersicherung	Ja
Timer mit Endabschaltung	4	Funktion TwinZone	Ja
Option Pause	Ja	Schnellstart	Ja
Timer/Minutenzähler	1	Schnellauswahl der Leistungsstufen	Ja
Akustisches Signal bei Garzeitende	Ja		

Technische Eigenschaften



Mitte links - Gas - Ultra Rapid Blitzbrenner - 6.00 kW
 Hinten Mitte - Induktion - MultiZone - 2.10 kW - Booster 2.50 kW - 24.0x18.0 cm
 Vorne Mitte - Induktion - MultiZone - 2.10 kW - Booster 2.50 kW - 24.0x18.0 cm
 Hinten rechts - Induktion - MultiZone - 2.10 kW - Booster 2.50 kW - 24.0x18.0 cm
 Vorne rechts - Induktion - MultiZone - 2.10 kW - Booster 2.50 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

Automatische Anpassung des Topfdurchmessers	Ja	Überhitzungsschutz	Ja
Automatische Topferkennung	Ja	Überlaufschutz	Ja
Automatische Erkennung der Topfposition mit Bedienfeldaktivierung	Ja	Restwärmeanzeige	Ja
Thermoelektrische Zündsicherung	Ja	Einschaltschutz	Ja
Automatische Einhandzündvorrichtung	Ja		

Serienzubehör

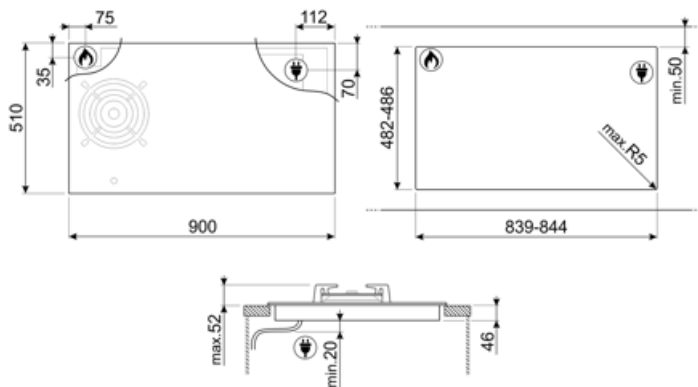
Wokring aus Gußeisen	1	Sonderzubehör	KIT Bedienknebel DSN und LINEA
-----------------------------	---	----------------------	--------------------------------

Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	7400 W	Typ des vormontierten Anschlusskabels	Ein- und zweiphasig
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

5MPV3MB



LGCN



Teleskop-Verbindungsleiste aus Edelstahl, Auszugstiefe 475-495 mm, für die Montage von zwei Kochfeldern parallel in einem Arbeitsplattenausschnitt



GRILLPLATE























Universal Grillplatte für Induktions-, Gas-, Glaskeramik- und Elektro-Massekochfelder. Die antihaftbeschichtete Oberfläche ist ideal für die Zubereitung von Fleisch, Käse und Gemüse. Abmessungen: 410x240 mm.



TPKPLATE

Universal Teppanyaki-Grillplatte für Induktions-, Gas-, Glaskeramik- und Elektro-Massekochfelder. Antihftbeschichtete Oberfläche, ideal für die Zubereitung von Fisch, Eiern und Gemüse. Abmessungen: 410 x 240 mm.

Symbols glossary

 <p>P Power-Booster: mit dieser Funktion läßt sich ein sehr intensiver Garvorgang der jeweiligen Kochzone temporär aktivieren.</p>	 <p>Topfträger aus Gußeisen: sehr robust mit einer hohen Stabilität und Festigkeit.</p>
 <p>Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.</p>	 <p>Slider-Bedienung: mit dieser läßt sich die Leistung der jeweiligen Kochzonen sehr einfach durch seitliches Wischen mit dem Finger auf dem Touch-Display regeln.</p>
 <p>Verstärkte Basis: Eine verstärkte Basis, exklusiv von Smeg entwickelt, besteht aus einer Stahlschicht, die an der Unterseite der Glasoberfläche aller Gas-Kochfelder befestigt ist.</p>	 <p>Warmhalten: mit dieser Funktion lassen sich fertig gegarte Speisen bequem warmhalten ohne dass diese anbrennen.</p>
 <p>Überhitzungsschutz: dieses Sicherheitssystem schaltet das Kochfeld bei Überhitzung automatisch ab.</p>	 <p>MultiZone: eine Brückenfunktion zweier Kochzonen über eine gemeinsame Regelung, geeignet für die Verwendung von größerem Kochgeschirr, wie auch Bräter.</p>
 <p>Überlaufschutz: diese Schutzeinrichtung schaltet das Kochfeld automatisch ab, wenn Flüssigkeiten überlaufen und auf das Touch-Display gelangen.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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</p>	 <p>Schnellstart: mit dieser Funktion läßt sich das Kochfeld schneller aktivieren, um den Garvorgang zu beschleunigen.</p>
 <p>Restwärmanzeige: Nach dem Ausschalten des Kochfeldes wird angezeigt, welche der Kochzonen noch heiß ist. Sinkt die Temperatur unter 60°C, erlischt die Anzeige.</p>	 <p>Gardauer: diese signalisiert, wie lange die jeweilige Kochzone bereits in Betrieb ist.</p>
 <p>Timer: um den Garvorgang nach einer voreingestellten Zeit automatisch zu beenden.</p>	 <p>TwinZone: eine Brückenfunktion für die Kombination zweier Kochzonen über eine gemeinsame Regelung, geeignet für die Verwendung von größerem Kochgeschirr, wie auch Bräter.</p>
 <p>UR Ultrarapid-Superblitzbrenner: bieten eine Leistung von bis zu 5,0 kW.</p>	 <p>Automatische Topferkennung: diese Sicherheitsfunktion erkennt permanent, ob sich auf dem Kochfeld ein Kochgeschirr mit magnetischem Topfboden befindet.</p>
 <p>Grill-Funktion</p>	 <p>ECO Logic: eine individuelle Leistungsbegrenzung in kW je nach Absicherung der örtlicher Elektroinstallation.</p>
 <p>Small cut-out for easy installation</p>	 <p>Eclipse-Schwarzglas</p>



Drehknebelbedienung

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