

PM6621WLDR

**Familia**

Encimera de cocción

Instalación

Tradicional

Dimensión

65 cm

Alimentación

Mixto

Tipología

Mixto

Código EAN

8017709230456



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

Rejillas

Parrillas de fundición

Quemadores

Smeg Contemporanea

Material de los quemadores

Aluminio

Recubrimiento quemadores

Black Ceram

Tipo de regulación mandos

Mandos

Regulación mandos Slider

Sí

Posición mandos

Frontal

N.º de mandos

2

Color mandos

Negro

Acabado componentes

Cobre

Color de la serigrafía

Gris

Otros colores disponibles

Acero inoxidable

Programas/Funciones

**Número de zonas de cocción a gas**

2

Número de zonas de cocción por inducción

2

Número de zonas de cocción con booster	2
Número de zonas flexibles	1
Tecla principal on/off	Sí
Niveles de potencia	9
Número total de zonas de cocción	4

Opciones



Opción Multizone	Sí	Opción paro	Sí
Tipo de zona flexible	MultiZona	Cuentaminutos	1
Hueco estándar	482-486x555-560 mm	Alarma acústica de fin de cocción	Sí
Función automática mantenimiento ebullición	Sí	Visualización del tiempo restante	Sí
Mantenimiento del calor	Sí	Opción Show Room Demo	Sí
Función automática de cocción a baja temperatura	Sí	Opción de bloqueo botones/seguridad para niños	Sí
Temporizador fin de cocción	2	Selección rápida de niveles	Sí

Características técnicas



Anterior izquierda - Gas - AUX - 1.10 kW
 Posterior izquierda - Gas - RP - 3.10 kW
 Posterior derecha - Inducción - Multizona - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm
 Anterior derecha - Inducción - Multizona - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm
 Multizone right - Booster 3.60 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, min 9 cm	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		

Conexión eléctrica

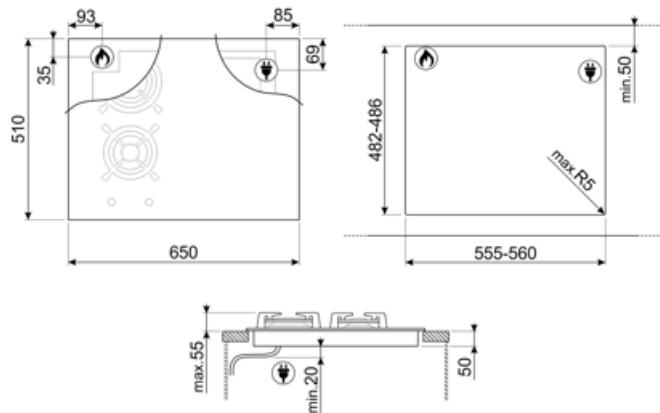
Datos nominales de conexión eléctrica	3700 W	Tipo de cable eléctrico	Monofase
Corriente	16 A	Frecuencia (Hz)	50/60 Hz
Tensión (V)	220-240 V	Largo del cable de alimentación	120 cm

Conexión de gas

Tipo de gas
Conexión de gas
Otros inyectores de gas incluidos

G20/ G25 gas natural
Cilindrico
G30 Gas Liquido GPL

Otras conexiones de gas Cónica
previstas
Datos nominales de conexión gas 4200 W



Accesorios Compatible

**GRM**

Soporte para cafetera Moka

**GRW**

Soporte para Wok

**TPK**

Parrilla de acero inoxidable para cocinar platos de Teppanyaki

**LGCN**

Tirante unión acero inoxidable para encimeras inducción o gas on glass, acero inoxidable, 475/495 mm

**WOKGHU**

Soporte de hierro fundido para Wok

Symbols glossary



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.



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.



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.



This function allows you to keep cooked food warm without burner it



Función de fusión: la función de fusión le permite establecer el nivel de potencia adecuado para derretir alimentos delicados como el chocolate y la mantequilla, sin comprometer el sabor.



Anti-desbordamiento: el dispositivo especial anti-desbordamiento apaga la placa en presencia de desbordamientos de líquido.



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.



Cocción a fuego lento: la función Cocción a fuego lento identifica el nivel de potencia del calor adecuado para hacer recetas que requieren una cocción lenta, evitando pegar los alimentos a la cacerola, haciendo que se quemen o hiervan demasiado.



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



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.



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.



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.



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.



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.



Permanent auto pot detection



Min diameter pot detection of 9 cm



Darkness becomes light



Knobs control



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: Domino 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.

Melting/Low temperature cooking function

Delicate ingredients like butter or chocolate can be melted at 44°C in a controlled way



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

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