PM6621WLDX

Familia	Encimera de cocción
Instalación	Tradicional
Dimensión	65 cm
Alimentación	Mixto
Tipología	Mixto
Código EAN	8017709230463

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.° de mandos	2
Color mandos	Negro
Acabado componentes	Acero inoxidable
Logo	Serigrafiado
Color de la serigrafía	Gris
Otros colores disponibles	Cobre

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

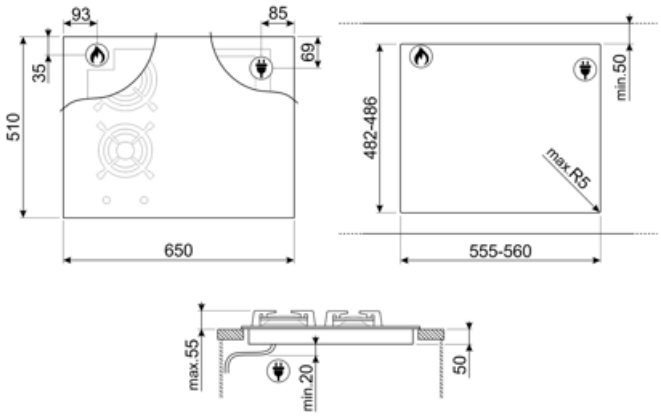
Adaptación automática al diámetro de la olla	Sí
Sensor de presencia de ollas	Sí, min 9 cm
Detección automática permanente de ollas con indicación del control relativo.	Sí
Sistema de válvulas de seguridad	Sí
Conexión automática	Sí
Detención automática en caso de sobrecalentamiento	Sí
Detención automática en caso de desbordamiento	Sí
Indicador de calor residual	Sí
Protección contra encendido accidental	Sí

Conexión eléctrica

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

Conexión de gas

Tipo de gas	G20/ G25 gas natural	**Otras conexiones de gas previstas**	Cónica
Conexión de gas	Cilindrico	**Datos nominales de conexión gas**	4200 W
Otros inyectores de gas incluidos	G30 Gas Liquido GPL		



Accesorios Compatible

GRM

Soporte para cafetera Moka

GRW

Soporte para Wok

LGCN

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

TPK

Parrilla de acero inoxidable para cocinar platos de Teppanyaki

WOKGHU

Soporte de hierro fundido para Wok

Symbols glossary

Permanent auto pot detection

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.

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.

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.

Min diameter pot detection of 9 cm

Darkness becomes light

Knobs control