

# 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                    | Vidrio                 |
| Material                   | Vidrio                 |
| 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        | 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                 | 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                               | Sí |
| Función automática de cocción a baja temperatura | Sí                 | Demo   |    |
| Temporizador fin de cocción                      | 2                  | 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           | 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           |  |    |

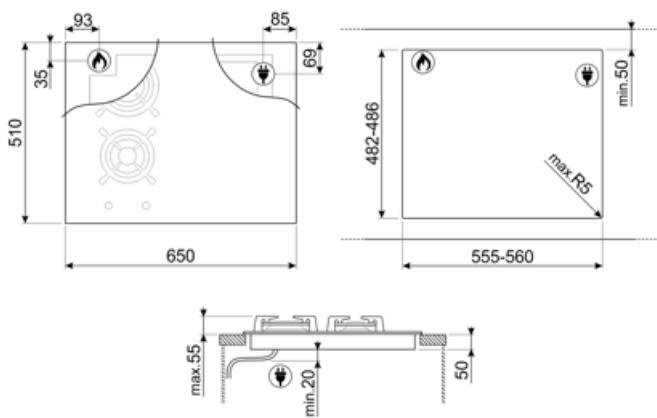
## Conexión eléctrica

|                                       |           |                                 |          |
|---------------------------------------|-----------|---------------------------------|----------|
| Datos nominales de conexión eléctrica | 3700 W    | Frecuencia (Hz)                 | 50/60 Hz |
| Corriente                             | 16 A      | Largo del cable de alimentación | 120 cm   |
| Tensión (V)                           | 220-240 V | Enchufe                         | No       |

Tipo de cable eléctrico Monofase

## Conexión de gas

|                                   |                      |                                 |                  |
|-----------------------------------|----------------------|---------------------------------|------------------|
| Tipo de gas                       | G20/ G25 gas natural | Otras conexiones de gas         | Cónica previstas |
| 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



**WOKGHU**

Soporte de hierro fundido para Wok



**LGCN**

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

## Symbols glossary

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|    | Permanent auto pot detection  |    | 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.   |    | 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.  |
|    | 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  |  | 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.  |
|  | 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.  |  | 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 quemén 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