

PM6643R

**Família****De encastre****Dimensões****Tipo de energia****Tipo de placa****Código EAN****Placa****Instalação de perfil baixo sobre a bancada****65 cm****Elétrica e a gás****Placa a gás e indução****8017709313555**

Design

**Design****Design****Cor****Acabamentos****Material****Tipo de vidro****Bordos do vidro****Vidro sobre aço para maior segurança e resistência****Grelhas da placa****Queimadores****Material dos queimadores****Comandos****Comandos Slider****Posição dos comandos****Nº de comandos****Cor dos comandos****Logótipo****Cor da serigrafia****Dolce Stil Novo****Nova****Preto****Vidro****Vidro****Fitrocerâmica preto Eclipse****Retos****Sim****Ferro fundido****Contemporanea****Queimadores em bronze****Multi Slider****Sim****Frontais****2****Comandos em preto****Logótipo serigrafado****Cinzento**

Programa/ Funções

**Número de queimadores a gás****2****Número de zonas de indução****2**

Programador desligar automático	Sim
Número de zonas com PowerBooster	2
Número de zonas flexíveis	1
Botão On/Off	Sim
Níveis de potência	9
Número total de zonas de cocção	4

Opções



Opção MultiZona	Sim	Alarme acústico de fim de cocção	Sim
Tipo de zona flexível	MultiZona	Indicador do tempo para terminar	Sim
Corte na pedra	482-486x555-560 mm	Eco-logic opção limitadora de potência	Sim avançada
Double Booster	Sim	Opção de limitador potência por níveis	2100 a 3700 - step 100 W
Função manter quente	Sim	Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração	Sim
Função Grill	Sim	Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Sim
Temporizador de fim de cozedura	2	Opção TwinZone	Sim
Opção de Pausa	Sim	Início Rápido para atingir temperaturas elevadas rapidamente	Sim
Temporizador	1	Avanço Rápido para seleção rápida dos níveis de aquecimento	Sim

Especificações técnicas



Anterior esquerdo - Queimador a gás auxiliar - 1.10 kW

Posterior esquerdo - Queimador a gás rápido - 3.10 kW

Posterior direito - MultiZona - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm

Anterior direito - MultiZona - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm

38.5x23.0 cm

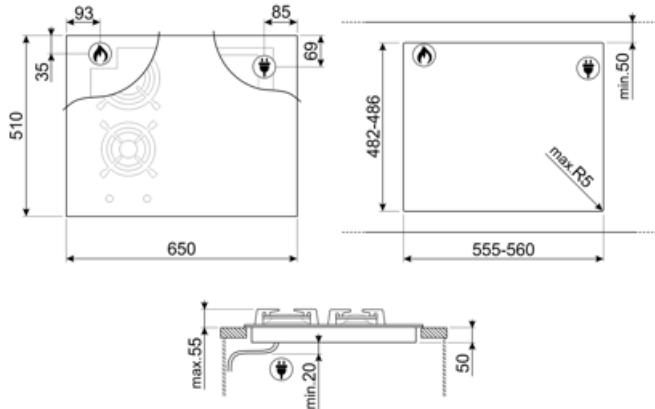
Ajuste automático ao diâmetro do recipiente	Sim	Desliga automaticamente por sobreaquecimento	Sim
Reconhecimento do recipiente	Sim	Desliga automaticamente em caso de derrame	Sim
Reconhecimento automático do recipiente	Sim	Indicador de calor residual	Sim
Válvulas de segurança corte rápido do gás	Sim	Proteção contra início acidental	Sim
Ignição eletrónica nos comandos	Sim		

Ligaçāo elétrica

Potência elétrica nominal	3700 W	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Corrente (Amperes)	16 A	Comprimento do cabo de alimentação	120 cm
Tensão (Volts)	220-240 V	Ficha elétrica	Não
Tipo de cabo de alimentação	para ligação monofásica		

Ligaçāo do gás

Gás	Preparada para gás natural	Outras conexões de gás incluídas	Ligaçāo cónica ao gás
Ligaçāo ao gás	Ligaçāo ao gás cilíndrica		
Outros injetores incluídos	Para gás butano	Potência nominal do gás	4200 W



Acessórios Compatíveis

LGCN

Para unir placas e dominós a gás, mistas ou de indução em vitrocerâmica e com bordos retos
Material: aço inox Extensível: 475-495 mm



Symbols glossary



Deteção automática dos recipientes: a placa deteta automaticamente a zona onde está o recipiente, e ativa os respetivos comandos. Basta selecionar a potência.



Lava-louça com instalação superior mas com perfil baixo.



Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.



O painel de controlo slider permite ajustar a temperatura simplesmente deslizando o dedo nos comandos.



a escuridão transforma-se em luz



Ao selecionar a função grill, a placa une as duas zonas - anterior e posterior - e estabelece o nível 8 para cocção durante alguns minutos. Depois, vai soar o alarme para avisar que podemos estabelecer a cocção no nível 6.



Proteção de sobreaquecimento: sistema que desliga automaticamente o eletrodoméstico quando a temperatura excede a segurança.



Proteção de derrames: a placa desliga-se automaticamente se houver derrames em cima dos comandos ou se estes ficarem tapados da iluminação.



Avanço rápido: opção que permite saltar níveis de potência para atingir o desejado rapidamente (5-10-15-P).



Indicador de calor residual: após desligar a zona, um H (de Hot) indica que a zona ainda está quente, podendo servir para manter a comida. A luz desliga quando a temperatura baixa dos 60°C.



PowerBooster (P): faz com que a placa trabalhe na potência máxima sempre que se torne necessário cozinhar os alimentos de forma muito intensa e rápida. Tem limitador de tempo devido à potência elevada.



Grelhas em ferro fundido: desenvolvidas pela Smeg, as grelhas em ferro fundido são resistentes a altas temperaturas e estão desenhadas para facilitar a circulação do ar e o posicionamento dos recipientes.



Controlo Slider individual Premium para cada zona



Nível de potência máxima adicional para um melhor consumo de energia



Consiste numa placa em aço fixa na base do vidro. Esta base dá mais resistência às placas, podendo estas serem utilizadas mesmo com o vidro acidentalmente quebrado.



Função manter quente: ideal para manter a refeição em espera. A zona mantém-se a 60°C pelo tempo máximo de 120 min.



Multizona: permite utilizar peixeiras alongadas e recipientes retangulares até 23 x 36 cm. Ativando as duas zonas, frontal e posterior, através da opção Multizona, o programador eletrónico faz a repartição equitativa da energia para que os alimentos recebam a mesma temperatura e tenham uma cocção homogénea.



Pausa: para interromper a cocção. Quando reiniciar manter-se-ão as opções selecionadas anteriormente.



Início Rápido: através desta função é possível atingir o nível de aquecimento selecionado, em menor tempo. As zonas de cozedura partirão na potência máxima para depois ser diminuída, uma vez atingido o nível de potência selecionado.



Tempo percorrido: capacidade de monitorizar o tempo decorrido desde o início da cozedura.



Temporizador: para definir o tempo de cozedura. A zona desliga automaticamente após percorrido o tempo pré-definido e emite um sinal acústico para aviso.



Zona dupla: permite estender a zona para produzir calor numa área maior. Podemos usar recipientes com uma base maior ou com formato oval ou retangular.



Opção de programar a potência máxima