

PM6721WLDR



Familia Encimera de cocción

Instalación Tradicional 70/75 cm Dimensión Alimentación Mixto Tipología Mixto

Código EAN 8017709230470



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 **Smeg Contemporanea** Quemadores

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

Color mandos Negro Acabado componentes Cobre Serigrafiado Logo

Color de la serigrafía Gris

Otros colores disponibles Acero inoxidable

Programas/Funciones



Número de zonas de cocción a gas

2

SMEG SPA 29/11/2025



Número de zonas de cocción por inducción2Número de zonas de cocción con booster2Número de zonas flexibles1Tecla principal on/offSíNiveles de potencia9Número total de zonas de cocción4

Opciones



Mantenimiento del calor Sí
Función automática de Sí
cocción a baja
temperatura
Temporizador fin de 2
cocción

Opción paro Sí Cuentaminutos 1 Alarma acústica de fin Sí de cocción Visualización del tiempo Sí restante Opción Show Room Sí Demo Opción de bloqueo Sí botones/seguridad para niños Selección rápida de Sí niveles

Características técnicas













Anterior izquierda - Gas - AUX - 1.10 kW Posterior izquierda - Gas - URP - 3.30 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 Sí al diámetro de la olla Sensor de presencia de Sí, min 9 cm ollas Detección automática Sí permanente de ollas con indicación del control relativo.

Sistema de válvulas de Sí seguridad Conexión automática Sí Detención automática en caso de sobrecalentamiento

Detención automática Sí en caso de desbordamiento

Indicador de calor residual

Protección contra Sí encendido accidental

Equipo accesorios incluidos

Rejilla de hierro forjado 1 para wok

SMEG SPA 29/11/2025



Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica

Corriente Tensión (V) 16 A 220-240 V

3700 W

Tipo de cable eléctrico

Frecuencia (Hz) Largo del cable de

alimentación

Monofase 50/60 Hz

120 cm

Conexión de gas

Tipo de gas

G20/G25 gas natural

Conexión de gas

Cilindrico

Otros inyectores de gas G30 Gas Liquido GPL

incluidos

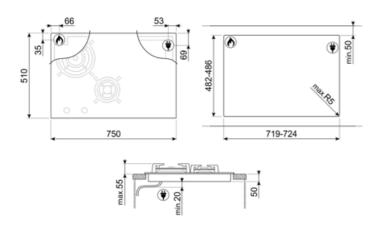
Otras conexiones de gas Cónica

previstas

Datos nominales de

4400 W

conexión gas



SMEG SPA 29/11/2025



Accesorios Compatible

GRILLPLATE



Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.

GRM

Soporte para cafetera Moka





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



TPKPLATE

Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.

WOKGHU



Soporte de hierro fundido para Wok

SMEG SPA 29/11/2025



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.



Knobs control



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.



Darkness becomes light



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 antisobrecalentamiento 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.



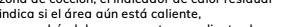
Selección rápida: con la opción de selección rápida, la cocción comienza al grado de temperatura máxima y luego disminuye automáticamente después de un cierto período de tiempo.

SMEG SPA 29/11/2025





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.



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.



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.



Quemador ultrarrápido: el quemador se define como ultrarrápido con una potencia de al menos 3,5 kW, que puede ser de corona simple, doble o triple.



Min diameter pot detection of 9 cm

SMEG SPA 29/11/2025