

# PM6721WLDR



Familia	Encimera de cocción
Instalación	Tradicional
Dimensión	70/75 cm
Alimentación	Mixto
Tipología	Mixto
Código EAN	8017709230470



## Estética



Estética	Dolce Stil Novo
Color	Negro
Acabado	Cristal
Material	Cristal
Tipo de vidrio	ceramic Eclipse
Bordes vidrio	Borde recto
Cristal en acero	Si
Rejillas	Parrillas de fundición
Quemadores	Smeg Contemporanea
Material de los quemadores	Aluminio
Recubrimiento quemadores	Black Ceram
Tipo de regulación mandos	Mandos
Regulación mandos Slider	Si
Posición mandos	Frontal
N.º de mandos	2
Color mandos	Negro
Acabado componentes	Cobre
Color serigrafía	Gris
Otros colores disponibles	Acero Inoxidable

## Programas/Funciones



Número total de zonas de cocción	4
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	Si
Niveles de potencia	9

## Opciones



Opción Multizone	Si	Opción paro	Si
Tipo de zona flexible	MultiZona	Cuentaminutos	1
Hueco estándar	482-486x719-724 mm	Alarma acústica de fin de cocción	Si
Función automática mantenimiento ebullición	Si	Visualización del tiempo restante	Si
Mantenimiento del calor	Si	Opción Show Room Demo	Si
Función automática de cocción a baja temperatura	Si	Opción de bloqueo botones/seguridad para niños	Si
Temporizador fin de cocción	2	Selección rápida de niveles	Si

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

## Equipo accesorios incluidos

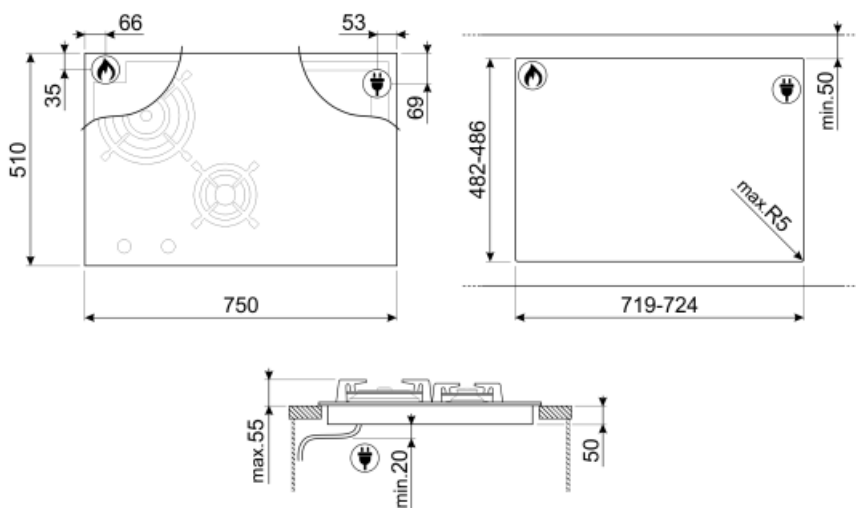
Rejilla de hierro forjado para wok 1

## Conexión eléctrica

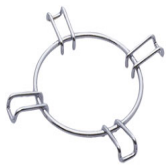
<b>Datos nominales de conexión eléctrica</b>	3700 W	<b>Tipo de cable eléctrico</b>	Monofase
<b>Corriente</b>	16 A	<b>Frecuencia</b>	50/60 Hz
<b>Tensión (V)</b>	220-240 V	<b>Largo del cable de alimentación</b>	120 cm

## Conexión de gas

<b>Tipo de gas</b>	G20/ G25 gas natural	<b>Otras conexiones de gas previstas</b>	Cónica
<b>Conexión de gas</b>	Cilindrico	<b>Datos nominales de conexión gas</b>	4400 W
<b>Otros inyectores de gas incluidos</b>	G30 Gas Liquido GPL		



## Not included accessories



### GRW

Soporte para Wok



### WOKGHU

Soporte de hierro fundido para Wok



### 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.



### 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



### LGCN

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

## Symbols glossary (TT)

 <p>Permanent auto pot detection</p>	 <p>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.</p>
 <p>Estándar: método de instalación, que se adapta fácilmente a cualquier tipo de cocina.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Knobs control</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>This function allows you to keep cooked food warm without burner it</p>	 <p>Anti-sobrecalentamiento: el sistema anti-sobrecalentamiento provoca un apagado automático cuando las temperaturas superan las de seguridad</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Anti-desbordamiento: el dispositivo especial anti-desbordamiento apaga la placa en presencia de desbordamientos de líquido.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>



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.



Min diameter pot detection of 9 cm



Tiempo transcurrido: la función le permite verificar el tiempo transcurrido desde el inicio de una sesión de cocción.



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.



Darkness becomes light