

PM6721WLDR



| | |
|-----------------------|---------------|
| Product Family | Hob |
| Built-in type | Traditional |
| Dimensions | 70/75 cm |
| Power supply | Mixed |
| Type | Mixed |
| EAN code | 8017709230470 |



Aesthetics



| | |
|--------------------------------------|-------------------|
| Aesthetic | Dolce Stil Novo |
| Colour | Black |
| Acabamento | Glass |
| Material | Glass |
| Glass type | Eclipse Cerâmico |
| Glass edge | Straight edge |
| Glass on Steel | Yes |
| Frame | No |
| Pan stands | Cast iron |
| Pan Stand Coating | No |
| Burners | Smeg Contemporary |
| Burners Material | Alluminium |
| Burner Coating | Black Ceram |
| Type of control setting | Control knobs |
| Slider | Yes |
| Control knob position | Front |
| No. of controls | 2 |
| Controls colour | Black |
| Components finishing | Copper |
| Illuminated control knobs | No |
| Control knob protection | No |
| Serigraphy colour | Grey |
| Alternative colours available | Stainless steel |

Program / Functions



| | |
|-----------------------------------|-----|
| No. of gas cook zones | 2 |
| No. of induction cook zones | 2 |
| No. of cooking zones with booster | 2 |
| No. of Flexible zones | 1 |
| Main on/off switch | Yes |
| Power levels | 9 |
| Total no. of cook zones | 4 |

Options



| | | | |
|--|--------------------|-----------------------------|-----|
| Multizone Option | Yes | End of cooking alarm | Yes |
| Tipo de zona flexível | MultiZone | Residual time indicator | Yes |
| Corte padrão | 482-486x719-724 mm | Limited Power | No |
| Auto-boiling Function | No | Consumption Mode | |
| Simmering Function | Yes | Showroom Demo Option | Yes |
| Keep warm automatic function | Yes | Control Lock / Child Safety | Yes |
| Melting/Low temperature cooking function | Yes | Bridge option | No |
| End cooking timer | 2 | Cleaning option | No |
| Pause option | Yes | Quick start | No |
| Minute minder | 1 | Rapid level selection | Yes |

Technical Features



Front-left - Gas - AUX - 1.10 kW
 Rear-left - Gas - UR - 3.30 kW
 Rear-right - Induction - Multizone - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm
 Front-right - Induction - Multizone - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm
 Multizone right - Booster 3.60 kW - 38.5x23.0 cm

| | | | |
|---|----------------|--|-----|
| Automatic setting according to pan dimension | Yes | Automatic Ignition | Yes |
| pan detection | Sim, mín. 9 cm | Automatic switch off when overheat | Yes |
| Detecção Automática Permanente de Pote com indicação do controle relativo | Yes | Automatic switch off when overflow | Yes |
| Minimum pan diameter indication | No | Residual heat indicator | Yes |
| Gas safety valves | Yes | Protection against accidental start up | Yes |

Accessories Included

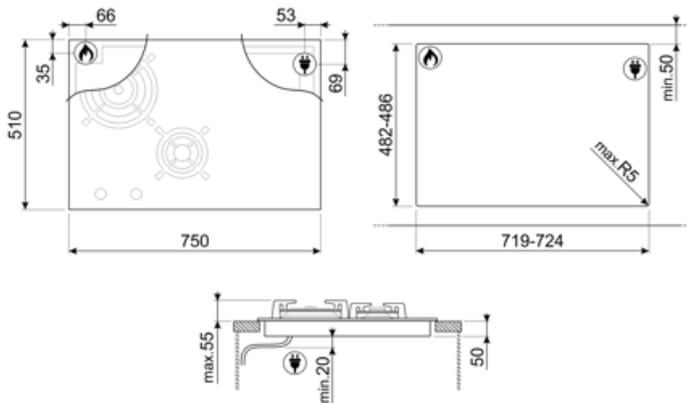
| | | | |
|-----------------------|---|-------------------|----|
| Cast iron wok support | 1 | Other accessories | No |
|-----------------------|---|-------------------|----|

Electrical Connection

| | | | |
|----------------------------------|-----------|------------------------------------|--------------|
| Plug | No | Type of electric cable | Single phase |
| Electrical connection rating (W) | 3700 W | Frequency (Hz) | 50/60 Hz |
| Current | 16 A | Comprimento do cabo de alimentação | 120 cm |
| Voltage (V) | 220-240 V | Ficha elétrica | No |

Gas Connection

| | | | |
|----------------------------|---------------------------|--------------------------------|---------|
| Gas Type | G20/G25 natural gas | Other gas connections provided | Conical |
| Ligação ao gás | Ligação ao gás cilíndrica | Gas connection rating (W) | 4400 W |
| Other gas nozzles included | G30 GPL Liquid gas | | |



Compatible Accessories



GRILLPLATE

Placa de rede universal para indução, gás, cerâmica e fogões elétricos. Superfície antiaderente ideal para cozinhar carne, queijo e vegetais. Dimensões: 410 x 240 mm.



GRW

Suporte para wok



TPK

Placa grelhadora de aço inoxidável para cozinhar pratos Teppanyaki



WOKGHU

Suporte de ferro fundido para WOK



GRM

Suporte moka para placas a gás



LGCN

Tira de ligação Placas embutidas, aço inoxidável, 475/495 mm



TPKPLATE

Placa universal para placas de indução, gás, cerâmica e fogões elétricos. Superfície antiaderente ideal para cozinhar peixe, ovos e vegetais. Dimensões: 410 X 240 mm.

Symbols glossary

| | | | |
|--|--|---|---|
|  | Detecção de pote automático permanente |  | Impulsionador de potência: opção permite que a zona funcione em potência máxima quando é necessário cozinhar muito intensamente. |
|  | Instalação padrão: Instalação tradicional em tampo de mesa, adequado para qualquer conjunto de cozinha |  | Suportes de ferro fundido para serviço pesado: para máxima estabilidade e resistência. |
|  | Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado. |  | O painel de controle deslizante permite-lhe ajustar a potência simplesmente passando o dedo pelo dispositivo tátil. |
|  | Base reforçada: Uma base reforçada, desenvolvida exclusivamente pela Smeg, consiste em uma camada de aço fixada à parte inferior da superfície de vidro de todo o gás em placas de vidro. |  | Mantenha a função quente: Mantenha a função quente mantém o alimento cozido aquecido. Neste modo, a zona de aquecimento funciona a uma capacidade mínima de 120 minutos e, em seguida, desliga-se automaticamente. |
|  | Protecção contra o sobreaquecimento: O sistema de segurança que desliga automaticamente a placa em caso de sobreaquecimento da unidade de controle. |  | Função de derretimento, adequado para derreter lentamente alimentos delicados, como chocolate ou manteiga. |
|  | Multizona: permite que várias painelas sejam usadas ao mesmo tempo, grandes ou pequenas, oferecendo liberdade de colocação e maior flexibilidade |  | Controle dos botões |
|  | Proteção especial contra transbordamento: A proteção especial contra transbordamento desliga o fogão na presença de transbordamento de líquidos. |  | PAUSE_72dpi |
|  | Seleção rápida, com um toque de cozimento começa no nível mais alto, em seguida, reduz automaticamente após o tempo. Ideal para pratos que exigem fervura rápida e, em seguida, cozimento contínuo sem controle constante (por exemplo, caldo de carne). |  | Indicação de calor residual: Depois de a placa de cerâmica de vidro ter sido desligada, o indicador de calor residual mostra qual das zonas de aquecimento ainda permanece quente. Quando a temperatura cai abaixo de 60°C, o indicador se apaga. |
|  | Função de cozedura: ideal para receitas de longa duração, impedindo que os alimentos ferveram ou grudem na panela. |  | Tempo decorrido: mostra há quanto tempo a zona de cozedura está em uso. |
|  | Temporizador: Todas as placas de cerâmica têm um temporizador que termina automaticamente o cozimento após um tempo predefinido. |  | Queimadores ultrarrápidos: Queimadores ultrarrápidos potentes oferecem até 5kw de potência. |
|  | Detecção de pote de diâmetro mínimo de 9 cm |  | A escuridão torna-se luz |

Benefit (TT)

Mixed type hob

Maximum efficiency and precision in one system: induction for speed and savings, gas for flame control

Glass

Brightness and elegance in the kitchen: the acid-etched glass gives the surface a refined, modern look that enhances the space.

Eclipse

Minimal design and high performance meet in Eclipse black glass, with no visible screen printing

Cast iron

Solid and sturdy, easy to clean and maintain every day, thanks to the cast-iron pan supports—an emblem of long-lasting efficiency and durability.

Smeg Contemporanea

Optimal cooking with every dish: burners combine high performance, efficiency, and practicality, ensuring precise, even results even with intensive use.

Accurate power adjustment via knobs, for more precise cooking level control

Control knob position frontal

Instant and intuitive control thanks to front controls, easily accessible for practical use.

Fits even the smallest spaces: Domino modules let you customize the cooktop according to your needs, optimizing space in compact kitchens.

Keep Warm function

Dishes always served at the right temperature, even after cooking, thanks to the Keep Warm function

Nine power levels and Boost function for optimal cooking performance

Gas safety valves

Automatic protection against gas leaks: the thermocouple stops gas flow in the absence of flame, ensuring a safe environment even during unexpected shutdowns.

Melting/Low temperature cooking function

Delicate ingredients like butter or chocolate can be melted at 44°C in a controlled way

Glass on steel

Safety even in case of breakage: a stainless steel sheet beneath the glass prevents fragmentation, allowing continued use until replacement.

MultiZone

Large surface created by joining two contiguous zones, perfect for large dishes

In addition to their sleek aesthetics and contemporary design, Smeg induction hobs are equipped with innovative technologies. The Multizone function guarantees maximum flexibility in the use of the hob and endless cooking possibilities, expanding the cooking area to suit the shape and size of different pans

Permanent Automatic Pot Detection with indication of the relative control

Automatic activation of the correct cooking zone with Autopot Detection, recognizing the pot without user intervention