

PM6721WLDR



Família	Placa
De encastre	Instalação superior
Dimensões	70/75 cm
Tipo de energia	Elétrica e a gás
Tipo de placa	Placa a gás e indução
Código EAN	8017709230470



Design



Acabamento	Preta
Acabamentos	Vidro
Design	Dolce Stil Novo
Material	Vidro
Tipo de vidro	ceramic Eclipse
Bordos do vidro	Bordos retos
Vidro sobre aço para maior segurança e resistência	Sim
Grelhas da placa	Grelhas em ferro fundido
Queimadores	Queimadores Série Contemporanea
Material dos queimadores	Queimadores em alumínio
Revestidos	Ceram preto
Comandos	Rotativos
Comandos Slider	Sim
Posição dos comandos	Comandos frontais
Nº de comandos	2
Cor dos comandos	Comandos em preto
Acabamento dos componentes	Perfis cor de cobre
Cor da serigrafia	Serigrafia em cinzento
Outras cores disponíveis	Aço inox

Programas / Funções



Número total de zonas de cocção	4
---------------------------------	---

Número de queimadores a gás	2
Número de zonas de indução	2
Número de zonas com PowerBooster	2
Número de MultiZona	1
Botão On/Off	Sim
Níveis de potência	9

Opções



Opção MultiZona	Sim	Opção de Pausa	Sim
Tipo de zona flexível	MultiZona	Temporizador	1
Corte na pedra	482-486x719-724 mm	Alarme acústico de fim de cocção	Sim
Função ferverdura lenta	Sim	Indicador do tempo para terminar	Sim
Função manter quente	Sim	Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração	Sim
Função derreter/ baixa temperatura	Sim	Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Sim
Temporizador de fim de cozedura	2	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 ultrarrápido - 3.30 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

Multizone right - Booster 3.60 kW - 38.5x23.0 cm

Ajuste automático ao diâmetro do recipiente	Sim	Desliga automaticamente por sobreaquecimento	Sim
Reconhecimento do recipiente	min Ø 9 cm	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		

Acessórios incluídos

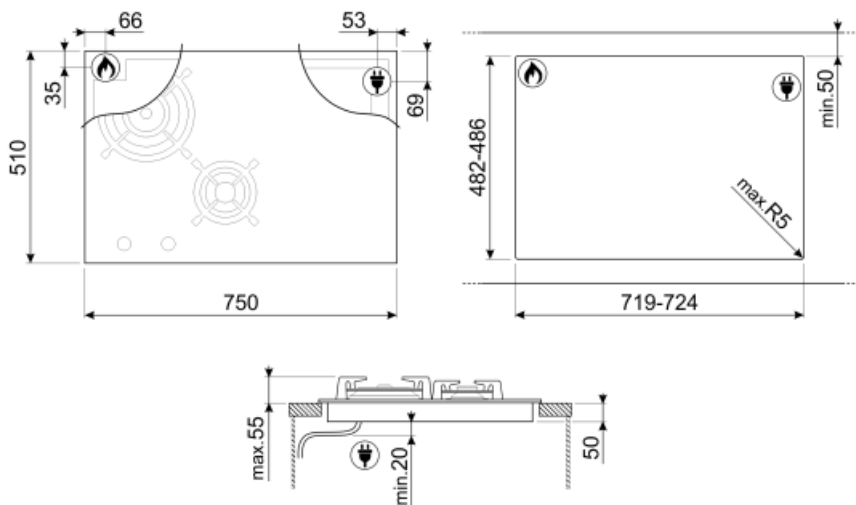
Grelha em ferro fundido para Wok 1

Ligação elétrica

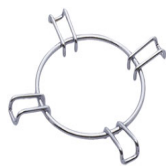
Potência elétrica nominal	3700 W	Tipo de cabo de alimentação	Cabo para ligação monofásica
Corrente (Amperes)	16 A	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Tensão (Volts)	220-240 V	Comprimento do cabo de alimentação	120 cm

Ligação do gás

Gás	Preparada para gás natural	Outras conexões de gás incluídas	Ligação cónica ao gás
Ligação ao gás	Ligação ao gás cilíndrica	Potência nominal do gás	4400 W
Outros injetores incluídos	Para gás butano		



Not included accessories



GRW

Suporte para Wok



WOKGHU

Redutor em ferro fundido para panela wok. Projetado para proporcionar estabilidade e facilidade de utilização.



TPK

Para placas a gás, indução e vitrocerâmica Material: aço inox



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



















Suporte para café.



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 (TT)

 <p>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.</p>	 <p>Lava-louça com instalação superior com perfil de altura convencional.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.</p>
 <p>O painel de controlo slider permite ajustar a temperatura simplesmente deslizando o dedo nos comandos.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Função manter quente: ideal para manter a refeição em espera. A zona mantém-se a 60°C pelo tempo máximo de 120 min.</p>	 <p>Proteção de sobreaquecimento: sistema que desliga automaticamente o eletrodoméstico quando a temperatura excede a segurança.</p>
 <p>Baixa temperatura: função de temperatura baixa - cerca de 60° C - tornando-a ideal para derreter chocolate ou manteiga ou simplesmente para manter a comida quente.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Proteção de derrames: a placa desliga-se automaticamente se houver derrames em cima dos comandos ou se estes ficarem tapados da iluminação.</p>	 <p>Pausa: para interromper a cocção. Quando reiniciar manter-se-ão as opções seleccionadas anteriormente.</p>
 <p>Avanço rápido: opção que permite saltar níveis de potência para atingir o desejado rapidamente (5-10-15-P).</p>	 <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.</p>
 <p>Fervadura longa duração: identifica automaticamente o nível de energia adequado para receitas que necessitam ferveduras longas. Esta função impede que os alimentos se queimem e agarrem ao fundo do tacho.</p>	 <p>Tempo percorrido: capacidade de monitorizar o tempo decorrido desde o início da cozedura.</p>
 <p>Temporizador: para definir o tempo de cozedura. A zona desliga automaticamente após percorrido o tempo pré-definido e emite um sinal acústico para aviso.</p>	 <p>Queimador Ultrarrápido: produz um foco de lume muito potente com o maior aproveitamento de energia. É constituído por uma coroa dupla formada pelo acoplamento de dois queimadores, um pequeno e outro maior, que trabalham em conjunto.</p>



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



Diâmetro mínimo do recipiente para ser detetado pela zona de cocção da placa.



Darkness becomes light



Knobs control