

PM6721WLDX



משפחת מוצרים
סוג התקנה
מידות
אספקת חשמל
סוג
קוד EAN

כיריים
מסורתי
70/75 cm
מעורב
מעורב
8017709230487



אסתטיקה



סדרה עיצובית

צבע

גימור

חומר

סוג זכוכית

שפת זכוכית

זכוכית על פלדה

מעמדי מחבתות

מבערים

חומר מבער

ציפוי מבער

סוג הגדרת בקרות

מחונן

מיקום כפתורי בקרה

מס' בקרות

צבע בקרות

גימור רכיבים

צבע הדפסת רשת

צבעים חלופיים זמינים

Dolce Stil Novo

שחור

זכוכית

זכוכית

Ceramico Eclipse

שוליים ישרים

כן

ברזל יצוק

Smeg Contemporary

אלומיניום

Black Ceram

כפתורי בקרה

כן

קדמית

2

שחור

נירוסטה

אפור

נחושת

תוכנית / פונקציות



מס' אזורי בישול גז

2

מס' אזורי בישול אינדוקציה	2
מס' אזורי בישול עם בוסטר	2
מס' אזורים גמישים	1
מתג הפעלה/כיבוי עיקרי	כן
רמות עוצמה	9
מספר אזורי בישול	4

אפשרויות



אופציית מולטיזון	כן	אפשרות השהיה	כן
סוג אזור גמיש	מולטיזון	תזכורת דקות	1
שבלונה סטנדרטית	482-486x719-724 mm	התרעה לסיום הבישול	כן
פונקציית בישול על אש קטנה	כן	מחווון זמן שנותר	כן
פונקציה אוטומטית לשמירה על החום	כן	אפשרות הדגמה בחנות	כן
פונקציית המסה/בישול בטמפרטורה נמוכה	כן	נעילת בקרות / בטיחות ילדים	כן
טיימר סוף בישול	2	בחירת רמה מהירה	כן

מאפיינים טכניים



AUX - 1.10 kW - קדמי-שמאלי - גז
 UR - 3.30 kW - אחורי-שמאלי - גז
 2.10 - מולטיזון - אינדוקציה - kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm
 2.10 - מולטיזון - אינדוקציה - קדמי-ימני - kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm
 Multizone right - Booster 3.60 kW - 38.5x23.0 cm

הגדרה אוטומטית בהתאם למידות המבחת	כן	כיבוי אוטומטי בעת התחממות-יתר	כן
זיהוי מחבת	כן, מינ' 9 ס"מ	כיבוי אוטומטי בעת גלישה	כן
זיהוי סירים אוטומטי קבוע עם חייווי לבקרה יחסית	כן	מחווון חום שנותר	כן
שסתומי בטיחות לגז	כן	הגנה מפני הדלקה לא מכוונת	כן
הצתה אוטומטית	כן		

אביזרים כלולים

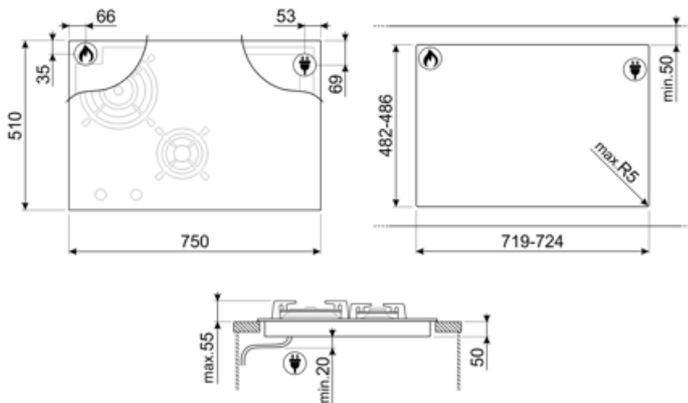
תמיכה לזוק מברזל יצוק	1
-----------------------	---

חיבור חשמלי

(דירוג חיבור חשמלי) ואט זרם	3700 W 16 A	תדר (Hz)	50/60 Hz
(מתח) (וולט)	220-240 V	אורך כבל חשמל	120 cm
סוג כבל חשמל	תד-פאזי	Terminal box	No
		תקע	No

חיבור גז

סוג גז	גז טבעי G20/G25	חיבורי גז אחרים מצורפים	קוני
Gas connection	Cylindrical	(דירוג חיבור גז) ואט	4400 W
חרירי גז אחרים כלולים	גפ"ם גז נזולי G30		



Compatible Accessories



GRM

תמיכת מוקה לכיריים גז



GRW

תמיכה לווק



LGCN

פס חיבור כיריים מובנות, נירוסטה, 475/495 מ"מ



TPK

לוח גריל נירוסטה לבישול מנות טפנייקי



WOKGHU

תמיכה לווק מברזל יצוק

Symbols glossary

	זיהוי סירים אוטומטי קבוע		בוסטר הספק: מאפשר לאזור לעבוד בהספק מלא כשיש צורך בבישול אינטנסיבי.
	התקנה רגילה: התקנה רגילה על משטח העבודה, מתאימה לכל סט מטבח		מעמדי מחבתות מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות.
	נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי.		לוח הבקרה בהחלקה מאפשר לכוונן את ההספק פשוט על ידי העברת האצבע על מכשיר המגע.
	בסיס מחוזק: בסיס מחוזק, שפותח בלעדית עבור Smeg מורכב משכבת פלדה שמקובעת לחלק התחתון של משטח הזכוכית בכל הכיריים מסוג גז על זכוכית.		פונקציה לשמירה על החום: הפונקציה לשמירה על החום שומרת על החום של המזון המבושול. במצב זה אזור החימום פועל בקיבולת מינימלית ל-120 דקות ולאחר מכן נכבה אוטומטית.
	הגנה מפני התחממות יתר: מערכת הבטיחות שמכבה אוטומטית את הכיריים במקרה של התחממות יתר של יחידת הבקרה.		פונקציית המסה, מתאימה להסה איטית של מזונות עדינים כגון שוקולד או חמאה.
	מולטיזון: מאפשר להשתמש במספר מחבתות בבת אחת, גדולות או קטנות, ומעניק חופש וגמישות רבים יותר במיקום המחבתות.		הנה מפני מילוי יתר: ההגנה המיוחדת מפני מילוי יתר מכבה את התנור במקרה של גלישת נוזלים.
	PAUSE_72dpi		בחירה מהירה, בישול בנגיעה אחת מתחיל ברמה הגבוהה ביותר, שמופחתת אוטומטית לאחר זמן מה. מושלמת למנות שזקוקות להרתחה מהירה ולאחר מכן (לבישול ללא בקרה רציפה) לדוגמה, ציר בקר.
	חיזוי על חום שנותר: לאחר כיבוי הכיריים הקרמיות מזכוכית, מחוון החום שנותר מציד את אזורי הבישול שעדיין חמים. כשהטמפרטורה צונחת אל מתחת ל-60°C, המחוון נכבה.		פונקציית בישול על אש קטנה: מושלמת למתכונים שמחייבים בישול ארוך, שמונע מהמהזון לרתוח או להידבק למחבת.
	זמן שחלף: הצגת משך השימוש באזור הבישול.		טיימר: כל הכיריים הקרמיות כוללות טיימר שמסיים את הבישול אוטומטית עם סיום הזמן שהוגדר.
	מבערים מהירים במיוחד: מבערים רבי-עוצמה מהירים במיוחד מעניקים הפסק של עד 5 קילוואט.		זיהוי קוטר סיר מינימלי של 9 ס"מ
	החושך הופך לאור		בקרה בכפתורים

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