

PM6912WLDR



Familia	Encimera de cocción
Instalación	Tradicional
Dimensión	90 cm
Alimentación	Mixto
Tipología	Mixto
Código EAN	8017709230494



Estética



Estética	Dolce Stil Novo
Color	Negro
Acabado	Vidrio
Material	Vidrio
Tipo de vidrio	ceramic Eclipse
Borde de vidrio	Borde recto
Cristal en acero	Sí
Rejillas	Parrillas de fundición
Quemadores	Smeg Contemporanea
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	1
Color mandos	Negro
Acabado componentes	Cobre
Logo	Serigrafiado
Color de la serigrafía	Gris
Otros colores disponibles	Acero inoxidable

Programas/Funciones



Número de zonas de cocción a gas

1

Número de zonas de cocción por inducción	4
Número de zonas de cocción con booster	4
Número de zonas flexibles	2
Tecla principal on/off	Sí
Niveles de potencia	9
Número total de zonas de cocción	5

Opciones



Opción Multizone	Sí	Opción paro	Sí
Tipo de zona flexible	MultiZona	Cuentaminutos	1
Hueco estándar	482-486x844-848 mm	Alarma acústica de fin de cocción	Sí
Función automática mantenimiento	Sí	Visualización del tiempo restante	Sí
ebullición		Opción Show Room	Sí
Mantenimiento del calor	Sí	Demo	
Función automática de cocción a baja temperatura	Sí	Opción de bloqueo botones/seguridad para niños	Sí
Temporizador fin de cocción	4	Selección rápida de niveles	Sí

Características técnicas



Central izquierda - Gas - URP - 6.00 kW	
Posterior central - Inducción - Multizona - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm	
Anterior central - Inducción - Multizona - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm	
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 center - Booster 3.60 kW - 38.5x23.0 cm	
Multizone right - Booster 3.60 kW - 38.5x23.0 cm	

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

Equipo accesorios incluidos

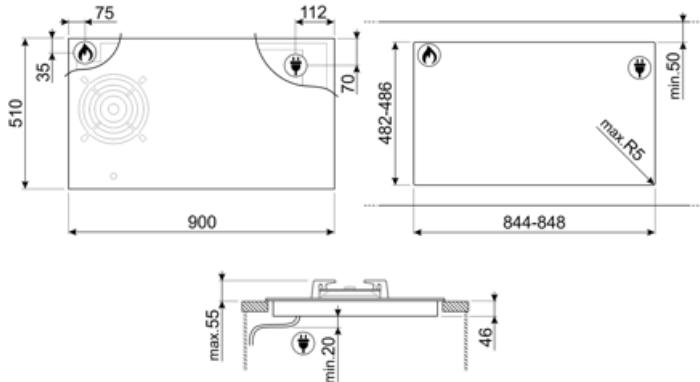
Rejilla de hierro forjado 1
para wok

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	7400 W	Tipo de cable eléctrico	Monofase
Corriente	33 A	Frecuencia (Hz)	50/60 Hz
Tensión (V)	220-240 V	Largo del cable de alimentación	120 cm
Tensión 2 (V)	380-415 V	Enchufe	No

Conexión de gas

Tipo de gas	G20 gas natural	Otras conexiones de gas	Cónica
Conexión de gas	Cilíndrico	previstas	
Otros inyectores de gas incluidos	G30 Gas Líquido GPL	Datos nominales de conexión gas	6000 W



Accesories 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.



LGCN

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



WOKGHU

Soporte de hierro fundido para Wok



GRW

Soporte para Wok



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.

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.



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.



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 anti-sobrecalentamiento 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.



Multizone: con la opción Multizone, 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.



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.



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 quemén o hiervan demasiado.



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



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



Small cut-out for easy installation



Darkness becomes light



Knobs control