

PM6912WLDR



Famille	Table de cuisson
Type d'encastrement	Traditionnel
Dimension	90 cm
Alimentation	Mixte
Type	Mixte
Code EAN	8017709230494



Esthétique



Esthétique	Dolce Stil Novo
Couleur	Noir
Finition	Verre
Matériau	Verre
Type de verre	Céramique Eclipse
Bord de la vitre	Droit
Verre sur inox	Oui
Grilles	Fonte
Brûleurs	Contemporain Smeg
Matériau des brûleurs	Aluminium
Revêtement brûleurs	Finition noire
Type de commandes	Manettes
Slider	Oui
Position des commandes	Frontal
Nombre de manettes	1
Couleur des manettes	Noir
Finitions des composants	Cuivre
Couleur de la sérigraphie	Gris
Autres couleurs disponibles	Inox

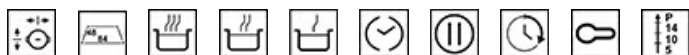
Programmes / Fonctions



Nombre de brûleurs gaz	1
Nombre de foyers induction	4

Nombre de foyers avec booster	4
Nombre de zones flexibles	2
Touche principale on/off	Oui
Niveaux de puissance	9
Nombre total de foyers	5

Options



Option Multizone	Oui	Option Pause	Oui
Type de Zone Flexible	Multizone	Minuteur	1
Encastrement	482-486x844-848 mm	Signal sonore fin de cuisson	Oui
Fonction Mijotage	Oui	Indicateur temps résiduel	Oui
Maintien au chaud	Oui	Mode Expo	Oui
Fonction Faire Fondre	Oui	Verrouillage commandes / Sécurité enfant	Oui
Minuterie fin de cuisson	4	Sélection rapide des niveaux	Oui

Technologie



Gauche central - Gaz - Ultra-rapide - 6.00 kW

Arrière central - Induction - Multizone - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm

Avant central - Induction - Multizone - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm

Arrière droit - Induction - Multizone - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm

Avant droit - Induction - Multizone - 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

Adaptation automatique au diamètre des casseroles	Oui	Auto-arrêt en cas de surchauffe	Oui
Détection automatique du récipient	Oui, minimum 9 cm	Auto-arrêt en cas de débordement	Oui
Détection automatique de la casserole et de la commande relative	Oui	Affichage chaleur résiduelle	Oui
Thermocouples	Oui	Protection pour mise en marche accidentelle	Oui
Allumage automatique intégré aux manettes	Oui		

Accessoires inclus

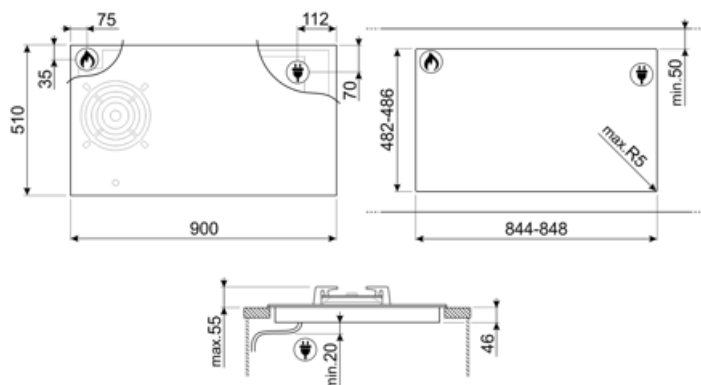
Support en fonte pour Wok	1
---------------------------	---

Raccordement électrique

Puissance nominale	7400 W	Type de câble d'alimentation installé	Mono-phasé
Intensité	33 A	Fréquence	50/60 Hz
Tension	220-240 V	Longueur du câble d'alimentation	120 cm
Tension 2	380-415 V	Type de prise	No

Raccordement gaz

Type de gaz	G20 Gaz naturel	Réglé au gaz naturel	Cônique
Raccordement au gaz	Cylindrique	Puissance nominale gaz	6000 W
Injecteurs gaz fournis	G30 GPL Gaz liquide		



Accessoires Compatibles

GRILLPLATE



Grille viande universel pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson de la viande, du fromage et des légumes. Dimensions : 410 x 240 mm.

LGCN



Profilé de jonction pour tables de cuisson, inox, 475/495mm

TPKPLATE



Plaque universelle pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson du poisson, des œufs et des légumes. Dimensions : 410 X 240 mm.

GRW



TPK



Plaque teppan yaki en aluminium entourée en haut et en bas par une couche d'inox, à poser directement sur tables induction ou plan de cuisson des centres de cuisson induction. Dimensions : 325 x 265 x 20 mm (L x H x P sans poignées) 325 x 265 x 55 mm (L x H x P avec poignées)

WOKGHU



Support WOK en fonte

Symbols glossary

	Détection automatique et permanente des casseroles		Option Booster : Le booster permet aux plaques à induction et vitrocéramiques de fonctionner en puissance maximale, lorsqu'il est nécessaire de cuisiner des plats demandant une cuisson plus intense.
	Standard : mode d'installation, qui peut être facilement combiné avec n'importe quel type de cuisine.		Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.
	Verrouillage commandes : L'option verrouillage des commandes, présente sur différents types de produits, permet de verrouiller toutes les fonctions et programmes sélectionnés ainsi que les commandes, pour une sécurité totale, notamment en présence d'enfants.		Slider : Les commandes par Slider, très intuitives et pratiques, permettent de régler le niveau de puissance en appuyant ou en faisant simplement glisser le bout des doigts.
	Verre-sur-inox : La solution verre-sur-inox sur tables de cuisson en verre Smeg est conçue avec un film en acier inox sous le verre. Esthétiquement invisible, ce dispositif augmente la résistance du plateau : en effet, même dans le cas d'une rupture accidentelle, les éclats ne se dispersent pas, mais restent fixés sur le plateau.		La fonction de Maintien au chaud permet de garder les aliments cuits au chaud. Dans ce mode la zone de chauffage fonctionne à une capacité minimale pendant 120 minutes, puis s'éteint automatiquement.
	Anti-surchauffe : Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité.		Faire Fondre : La fonction Faire Fondre vous permet de régler le niveau de puissance approprié pour faire fondre des aliments délicats comme le chocolat et le beurre, sans compromettre leur goût.
	Multizone : Avec l'option Multizone, la zone de cuisson peut être utilisée comme grande surface de cuisson ou divisée en deux zones distinctes. Chaque zone s'adapte automatiquement à la taille et à la position du conteneur et ne chauffe que la surface nécessaire, assurant la meilleure distribution de la chaleur et une efficacité maximale.		Sécurité antidébordement : Le dispositif de sécurité anti-débordement spécial coupe la plaque de cuisson en cas de débordement de liquide.
	Option Pause		Sélection rapide, avec une seule touche, la cuisson commence au plus haut niveau, puis se réduit automatiquement au fil du temps. Idéale pour les plats qui nécessitent une ébullition rapide puis une cuisson continue sans contrôle constant (par exemple, le bouillon de bœuf).
	Indicateur de chaleur résiduelle : Après avoir éteint la zone de cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle indique si la zone est encore chaude, l'utilisant ainsi pour garder les aliments au chaud. Lorsque la température est tombée en dessous de 60°C, la lumière s'éteint.		Mijotage : La fonction Mijotage identifie le niveau de chaleur approprié pour les recettes qui nécessitent une cuisson lente, en évitant de coller les aliments dans la cocotte, de les brûler ou de les faire bouillir trop.



Temps écoulé : Cette fonction vous permet de contrôler le temps écoulé depuis le début d'un processus de cuisson.



Minuterie : La minuterie permet de programmer l'extinction des zones de cuisson après un temps de fonctionnement réglé, variant de 1 à 99 minutes. Une fois la période prééglée écoulée, la plaque s'éteint et un signal sonore est activé.



Brûleur Ultra-rapide : Le brûleur Ultra-rapide est défini comme le brûleur d'une puissance d'au moins 3,5 kW, qui peut être simple, double ou triple couronne.



Détection d'une casserole de 9 cm de diamètre minimum



Petite découpe pour une installation facile



L'obscurité devient lumière



Commandes par manettes

Benefit (TT)

Plaque de cuisson mixte

Efficacité et précision maximales en un seul système : induction pour la vitesse et les économies, gaz pour le contrôle de la flamme

Verre

Luminosité et élégance dans la cuisine : le verre dépoli confère à la surface un aspect raffiné et moderne qui met en valeur l'espace.

Eclipse

Design minimaliste et hautes performances se rencontrent dans le verre noir Eclipse, sans sérigraphie visible

Fonte

Solide et robuste, facile à nettoyer et à entretenir au quotidien, grâce aux supports de casseroles en fonte, emblème d'efficacité et de durabilité à long terme.

Esthétique Contemporaine

Cuisson optimale pour chaque plat : les brûleurs allient hautes performances, efficacité et praticité, garantissant des résultats précis et uniformes même en cas d'utilisation intensive.

Réglage précis de la puissance via des boutons, pour un contrôle plus précis du niveau de cuisson

Commandes en position frontale

Contrôle instantané et intuitif grâce aux commandes frontales, facilement accessibles pour une utilisation pratique.

S'adapte même aux plus petits espaces : les modules à zone unique vous permettent de personnaliser la table de cuisson selon vos besoins, optimisant ainsi l'espace dans les cuisines compactes.

Fonction Maintien au chaud

Des plats toujours servis à la bonne température, même après cuisson, grâce à la fonction Maintien au chaud

9 niveaux de puissance et fonction Boost pour des performances de cuisson optimales

Dispositifs de sécurité gaz

Protection automatique contre les fuites de gaz : le thermocouple arrête le flux de gaz en l'absence de flamme, garantissant un environnement sûr même en cas d'arrêts inattendus.

Fonction de fusion/cuisson à basse température

Les ingrédients délicats comme le beurre ou le chocolat peuvent être fondus à 44°C de manière contrôlée

Verre sur acier

Sécurité même en cas de casse : une feuille d'acier inoxydable sous le verre empêche la fragmentation, permettant une utilisation continue jusqu'au remplacement.

MultiZone

Grande surface créée par la jonction de deux zones contiguës, parfaite pour les grands plats

Outre leur esthétique épurée et leur design contemporain, les plaques de cuisson à induction Smeg sont dotées de technologies innovantes. La fonction Multizone garantit une flexibilité d'utilisation maximale et des possibilités de cuisson infinies, en agrandissant la surface de cuisson pour s'adapter à la forme et à la taille des casseroles.

Détection automatique permanente du pot avec indication du contrôle associé

Activation automatique de la zone de cuisson appropriée avec Autopot Detection, reconnaissant la casserole sans intervention de l'utilisateur