

PM6912WLDR



Product Family	Hob
Built-in type	Traditional
Dimensions	90 cm
Power supply	Mixed
Type	Mixed
EAN code	8017709230494



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	1
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	1
No. of induction cook zones	4
No. of cooking zones with booster	4
No. of Flexible zones	2
Main on/off switch	Yes
Power levels	9
Total no. of cook zones	5

Options



Multizone Option	Yes	End of cooking alarm	Yes
Tipo de zona flexível	MultiZone	Residual time indicator	Yes
Corte padrão	482-486x844-848 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	4	Cleaning option	No
Pause option	Yes	Quick start	No
Minute minder	1	Rapid level selection	Yes

Technical Features



Centre-left - Gas - UR - 6.00 kW	
Rear-centre - Induction - Multizone - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm	
Front-centre - Induction - Multizone - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm	
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 center - Booster 3.60 kW - 38.5x23.0 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	Yes	Automatic switch off when overflow	Yes
Permanente de Pote com indicação do controle relativo		Residual heat indicator	Yes
Minimum pan diameter indication	No	Protection against accidental start up	Yes
Gas safety valves	Yes		

Accessories Included

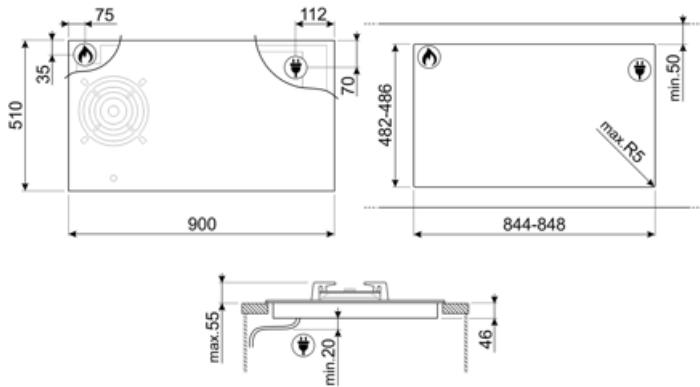
Cast iron wok support	1	Other accessories	No
-----------------------	---	-------------------	----

Electrical Connection

Plug	No	Type of electric cable	Single phase
Electrical connection rating (W)	7400 W	Frequency (Hz)	50/60 Hz
Current	33 A	Comprimento do cabo de alimentação	120 cm
Voltage (V)	220-240 V	Ficha elétrica	No
Voltage 2 (V)	380-415 V		

Gas Connection

Gas Type	G20 Natural gas	Other gas connections provided	Conical
Ligaçāo ao gás	Ligaçāo ao gás cilíndrica		
Other gas nozzles included	G30 GPL Liquid gas	Gas connection rating (W)	6000 W



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.



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.



GRW

Suporte para wok



TPK

Placa grelhadora de aço inoxidável para cozinhar pratos Teppanyaki



WOKGHU

Suporte de ferro fundido para WOK

Symbols glossary

	Detectão 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 accidentalmente alterado.		O painel de controle deslizante permite-lhe ajustar a potência simplesmente passando o dedo pelo dispositivo táctil.
	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 panelas 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 fervam 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 ultra-rápidos potentes oferecem até 5kw de potência.
	Detectão de pote de diâmetro mínimo de 9 cm		Pequeno recorte para fácil instalação
	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: Monozona 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