PM6912WLDR

Família	Placa
De encastre	Instalação superior
Dimensões	90 cm
Tipo de energia	Elétrica e a gás
Tipo de placa	Placa a gás e indução
Código EAN	8017709230494

Design

Design	Dolce Stil Novo
Cor	Preto
Acabamentos	Vidro
Material	Vidro
Tipo de vidro	Vitrocerâmica preto Eclipse
Bordos do vidro	Retos
Vidro sobre aço para maior segurança e resistência	Sim
Grelhas da placa	Ferro fundido
Queimadores	Contemporanea
Material dos queimadores	Alumínio
Revestidos	Ceram preto
Comandos	Rotativos
Comandos Slider	Sim
Posição dos comandos	Frontais
N° de comandos	1
Cor dos comandos	Comandos em preto
Acabamento dos componentes	Perfis cor de cobre
Cor da serigrafia	Cinzento
Outras cores disponíveis	Aço inox

Programa/ Funções

Número de queimadores a gás	1
Número de zonas de indução	4

Número de zonas com PowerBooster	4
Número de zonas flexíveis	2
Botão On/Off	Sim
Níveis de potência	9
Número total de zonas de cocção	5

Opções

Opção MultiZona	Sim
Tipo de zona flexível	MultiZona
Corte na pedra	482-486x844-848 mm
Função fervedura lenta	Sim
Função manter quente	Sim
Função derreter/ baixa temperatura	Sim
Temporizador de fim de cozedura	4
Opção de Pausa	Sim
Temporizador	1
Alarme acústico de fim de cocção	Sim
Indicador do tempo para terminar	Sim
Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração	Sim
Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Sim
Avanço Rápido para seleção rápida dos níveis de aquecimento	Sim

Especificações técnicas

Central esquerdo - Queimador a gás ultrarrápido - 6.00 kW
Posterior central - MultiZona - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm
Anterior central - MultiZona - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm
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 center - Booster 3.60 kW - 38.5x23.0 cm
Multizone right - Booster 3.60 kW - 38.5x23.0 cm

Ajuste automático ao diâmetro do recipiente	Sim
Reconhecimento do recipiente	min Ø 9 cm
Reconhecimento automático do recipiente	Sim
Válvulas de segurança corte rápido do gás	Sim
Ignição eletrónica nos comandos	Sim
Desliga automaticamente por sobreaquecimento	Sim
Desliga automaticamente em caso de derrame	Sim
Indicador de calor residual	Sim
Proteção contra início acidental	Sim

Acessórios incluídos

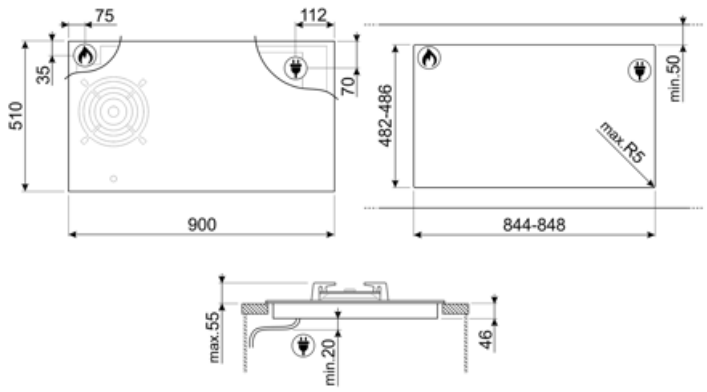
Grelha em ferro fundido para Wok	1

Ligação elétrica

Potência elétrica nominal	7400 W	**Tipo de cabo de alimentação**	para ligação monofásica
Corrente (Amperes)	33 A	**Frequência (Hz)**	50/60 Hz
Tensão (Volts)	220-240 V	**Comprimento do cabo de alimentação**	120 cm
Tensão 2 (Volts)	380-415 V	**Ficha elétrica**	No

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**	6000 W
Outros injetores incluídos	Para gás butano		



Acessórios Compatíveis

GRILLPLATE

Grelha universal com asas. Ideal para cozinhar carne, queijo e vegetais. Dimensões LxP: 410 x 240 mm

GRW

Suporte para Wok

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

TPK

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

TPKPLATE

Placa universal com asas. Ideal para cozinhar peixe, ovos ou vegetais. Dimensões LxP: 410 x 240 mm

WOKGHU

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

Symbols glossary

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.

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.

O painel de controlo slider permite ajustar a temperatura simplesmente deslizando o dedo nos comandos.

Função manter quente: ideal para manter a refeição em espera. A zona mantém-se a 60°C pelo tempo máximo de 120 min.

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.

Proteção de derrames: a placa desliga-se automaticamente se houver derrames em cima dos comandos ou se estes ficarem tapados da iluminação.

Avanço rápido: opção que permite saltar níveis de potência para atingir o desejado rapidamente (5-10-15-P).

Fervedura 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.

Temporizador: para definir o tempo de cozedura. A zona desliga automaticamente após percorrido o tempo pré-definido e emite um sinal acústico para aviso.

Lava-louça com instalação superior com perfil de altura convencional.

Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.

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.

Proteção de sobreaquecimento: sistema que desliga automaticamente o eletrodoméstico quando a temperatura excede a segurança.

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.

Pausa: para interromper a cocção. Quando reiniciar manter-se-ão as opções selecionadas anteriormente.

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.

Tempo percorrido: capacidade de monitorizar o tempo decorrido desde o início da cozedura.

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.

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

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

Small cut-out for easy installation

a escuridão transforma-se em luz

Knobs control

Benefit (TT)

Mixed type hob

Maximum efficiency and precision in one system: induction for speed and savings, gas for flame control

Vidro

Brilho e elegância na cozinha: o vidro gravado a ácido confere à superfície um aspeto refinado e moderno que valoriza o espaço.

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.

Ajuste preciso da potência através dos comandos, para um controlo mais preciso do nível de cocção

Posição frontal do botão de comando

Controlo instantâneo e intuitivo graças aos comandos frontais, facilmente acessíveis para uma utilização prática.

Fits even the smallest spaces: Monozona modules let you customize the cooktop according to your needs, optimizing space in compact kitchens.

Função Manter Quente

Graças à função Manter Quente, é possível servir sempre pratos à temperatura correta, mesmo depois de cozinhados

Nove níveis de potência e função Boost para um desempenho de cocção ótimo

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.

Função de cocção a baixa temperatura

Ingredientes delicados como manteiga ou chocolate podem ser derretidos a 44°C de forma controlada

Glass on steel

Safety even in case of breakage: a stainless steel sheet beneath the glass prevents fragmentation, allowing continued use until replacement.

MultiZona

Possibilidade de ampliar a zona de cocção, através da união de duas zonas adjacentes.

Para além do seu design elegante e contemporâneo, as placas de indução Smeg estão equipadas com tecnologias inovadoras. A função MultiZona garante a máxima flexibilidade e infinitas possibilidades na utilização da placa, expandindo a área de cocção para se adaptar à formaS e tamanhoS dos diferentes recipientes.

Reconhecimento automático permanente do recipiente, com ativação do respetivo comando

Ativação automática da zona de cocção correta, através do reconhecimento automático do recipiente, sem intervenção do utilizador