

PM6912WLDX



Familia Encimera de cocción

Instalación Tradicional 90 cm Dimensión Alimentación Mixto Tipología Mixto

Código EAN 8017709230500



Estética











Estética Dolce Stil Novo

Color Negro Acabado Cristal Material Cristal

Tipo de vidrio ceramic Eclipse Borde de vidrio Borde recto Cristal en acero Sí

Rejillas Parrillas de fundición **Smeg Contemporanea** Quemadores

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 Color mandos Negro

Acabado componentes Acero inoxidable Logo Serigrafiado

Color de la serigrafía Gris Otros colores disponibles Cobre

Programas/Funciones



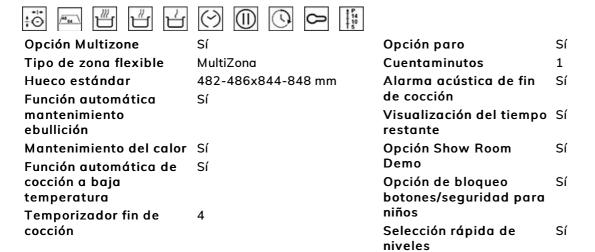
Número de zonas de cocción a gas

SMEG SPA 14/12/2025



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



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 Sí al diámetro de la olla Sensor de presencia de Sí, min 9 cm

Sí

ollas Detección automática Sí permanente de ollas con indicación del control relativo. Sistema de válvulas de Sí seguridad

Detención automática Sí en caso de sobrecalentamiento Detención automática Sí en caso de desbordamiento Indicador de calor Sí residual Protección contra Sí encendido accidental

Conexión automática

Equipo accesorios incluidos

SMEG SPA 14/12/2025



Rejilla de hierro forjado 1 para wok

Conexión eléctrica

Datos nominales de

conexión eléctrica

33 A

Corriente Tensión (V) Tensión 2 (V)

220-240 V

7400 W

380-415 V

Tipo de cable eléctrico

Monofase

Frecuencia (Hz) Largo del cable de 50/60 Hz 120 cm

alimentación

Conexión de gas

Tipo de gas

G20 gas natural

Conexión de gas

Cilindrico

Otros inyectores de gas G30 Gas Liquido GPL

incluidos

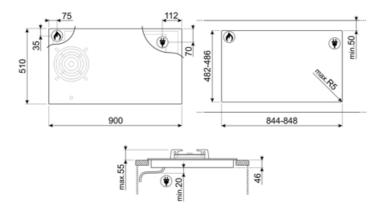
Otras conexiones de gas Cónica

previstas

Datos nominales de

6000 W

conexión gas



SMEG SPA 14/12/2025



Accesorios Compatible

GRW



Soporte para Wok

TPK



Parrilla de acero inoxidable para cocinar platos de Teppanyaki

LGCN

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

WOKGHU



Soporte de hierro fundido para Wok

SMEG SPA 14/12/2025



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.



Knobs control



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 antisobrecalentamiento 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.



Multizona: con la opción Multizona, 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.

SMEG SPA 14/12/2025





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 quemen 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

SMEG SPA 14/12/2025