

PM6721WLDR



Famiglia

Incasso

Dimensione

Alimentazione

Tipologia

Codice EAN

Piano di cottura

Tradizionale

70/75 cm

Mista

Misto

8017709230470



Estetica



Estetica

Colore

Finitura

Materiale

Tipo vetro

Bordo vetro

Glass on Steel

Griglie

Bruciatori

Materiale bruciatori

Trattamento Bruciatori

Tipo di regolazione comandi

Slider

Posizione comandi

N° manopole

Colore manopole

Finiture

Colore serigrafia

Altri colori disponibili

Dolce Stil Novo

Nero

Vetro

Vetro

ceramico Eclipse

Dritto

Sì

Ghisa

Smeg Contemporanea

Alluminio

Black Ceram

Manopole

Sì

Frontale

2

Nero

Rame

Grigio

Inox

Programmi / Funzioni



Numero totale di zone di cottura

4

Numero zone di cottura gas

2

Numero zone di cottura induzione	2
Numero zone di cottura con booster	2
Numero Zone Flessibili	1
Tasto principale on/off	Sì
Livelli di potenza	9

Opzioni



Opzione Multizone	Sì	Opzione di pausa	Sì
Tipologia Zona Flessibile	MultiZone	Contaminuti	1
Foro da incasso	482-486x719-724 mm	Allarme acustico di fine cottura	Sì
Funzione automatica di mantenimento bollore	Sì	Indicatore tempo residuo	Sì
Funzione automatica di mantenimento del calore	Sì	Opzione Show Room Demo	Sì
Funzione automatica di cottura a basse temperature	Sì	Opzione Blocco Pulsanti / Sicurezza Bambini	Sì
Timer fine cottura	2	Selezione rapida dei livelli	Sì

Caratteristiche Tecniche



Anteriore sinistra - Gas - Ausiliario - 1.10 kW
 Posteriore sinistra - Gas - Ultrarapido - 3.30 kW
 Posteriore destra - Induzione - Multizone - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm
 Anteriore destra - Induzione - Multizone - 2.10 kW - Booster 3.60 kW - 18.0x23.0 cm
 Multizona destra - Booster 3.60 kW - 38.5x23.0 cm

Adattamento automatico al diametro della pentola	Sì	Auto-arresto in caso di surriscaldamento	Sì
Rilevamento della presenza pentola	Sì, min 9 cm	Auto-arresto in caso di traboccamento	Sì
Rilevamento Automatico posizione pentola e comando	Sì	Indicatore calore residuo	Sì
Valvolatura di sicurezza	Sì	Protezione da accensione accidentale	Sì
Accensione rapida sotto manopola	Sì		

Dotazione Accessori Inclusi

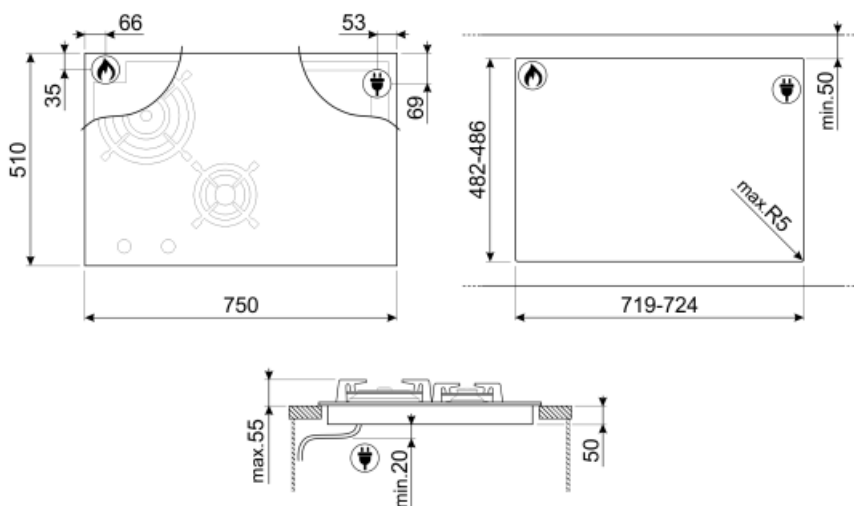
Griglia in ghisa per Wok 1

Collegamento Elettrico

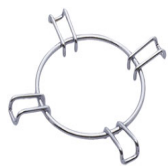
Dati nominali di collegamento elettrico	3700 W	Tipo di cavo elettrico installato	SI, Monofase
Corrente	16 A	Frequenza	50/60 Hz
Tensione (V)	220-240 V	Lunghezza cavo di alimentazione	120 cm

Collegamento Gas

Tipo di gas	G20/ G25 gas naturale	Altri raccordi gas inclusi	Conico
Collegamento gas	Cilindrico	Dati nominali di collegamento gas	4400 W
Altri ugelli gas inclusi	G30 Gas Liquido GPL		



Accessori non inclusi



GRW

Griglia riduzione wok



WOKGHU

Riduzione per pentola WOK



TPK

Piastra per cottura Teppanyaki 32,5 cm, acciaio inox



TPKPLATE

Piastra universale per piani a induzione, gas, ceramici ed elettrici. Superficie antiaderente ideale per la cottura di pesce, uova e verdure. Dimensioni: 410 X 240 mm.



GRILLPLATE

Bistecchiera universale per piani a induzione, gas, ceramici ed elettrici. Superficie antiaderente ideale per la cottura di carne, formaggi e verdure. Dimensioni: 410 x 240 mm.



GRM

Griglia riduzione moka



LGCN

Listello di giunzione in acciaio inox, da 475 a 495 mm

Glossario simboli

	Rilevamento automatico e permanente della pentola con attivazione automatica dei comandi		Opzione Booster: L'Opzione Booster presente sui piani di cottura a induzione, permette alla piastra di lavorare alla massima potenza, quando si rende necessario cucinare cibi che richiedono cotture molto intense.
	Standard: modalità di installazione, che si abbina facilmente a qualsiasi tipo di cucina.		Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.
	Blocco comandi: L'opzione blocco comandi, presente su diverse tipologie di prodotti, permette di bloccare tutte le funzioni e i programmi impostati, nonché i comandi, per una totale sicurezza soprattutto in presenza di bambini.		Slider-Control: Il particolare dispositivo Slider-Control permette di regolare il calore delle quattro zone con semplici movimenti circolari delle dita sui comandi.
	Glass-on-Steel: La soluzione Glass-on-Steel prevista, sui piani cottura e lavelli Smeg in vetro, prevede una lamina di acciaio inox sotto il vetro. Esteticamente invisibile, questo accorgimento accresce la robustezza del piano: infatti anche nell'eventualità remota di un'accidentale rottura, le schegge non si disperdono, ma rimangono attaccate al piano.		Mantiene il cibo alla temperatura ideale dopo la cottura, senza il rischio di bruciature
	Anti-surriscaldamento: Il sistema Anti-surriscaldamento provoca lo spegnimento automatico quando le temperature superano quelle di sicurezza		Funzione Melting: La funzione Melting permette di impostare il livello di potenza appropriato per far sciogliere alimenti delicati quali il cioccolato e il burro, senza comprometterne il gusto.
	Multizone: Con l'opzione Multizone la zona di cottura può essere utilizzata come una grande superficie di cottura, oppure suddivisa in due zone distinte. Ognuna si adatta automaticamente alle dimensioni e alla posizione del recipiente e riscalda unicamente la zona necessaria, assicurando la migliore distribuzione di calore e la massima efficacia.		Anti-traboccamento: Lo speciale dispositivo Anti-traboccamento spegne il piano cottura in presenza di tracimazione dei liquidi.
	Con questa funzione è possibile sospendere temporaneamente il funzionamento di tutte le zone di cottura abbassando il livello di potenza al minimo per non rischiare di bruciare i cibi. Una volta riattivato il piano verranno ripresi tutte i parametri di potenza e tempo selezionati in precedenza.		Selezione rapida: Con l'opzione Selezione rapida la cottura inizia al massimo grado di temperatura per poi diminuire automaticamente trascorso un determinato periodo di tempo.
	Indicatore di calore residuo: Dopo lo spegnimento della zona cottura, l'indicatore di calore residuo segnala se la zona è ancora calda, usufruendone così per mantenere caldi i cibi. Quando la temperatura si sarà abbassata sotto i 60°C la spia si spegnerà.		Simmering: La funzione Simmering identifica il livello di potenza del calore adeguata per realizzare ricette che richiedono cotture a fuoco lento, evitando di far attaccare i cibi alla casseruola, di farli bruciare o bollire troppo.



Tempo trascorso: La funzione permette di controllare il tempo trascorso dall'inizio di una cottura.



Timer: Tramite il Timer è possibile programmare lo spegnimento delle zone cottura dopo un tempo di funzionamento stabilito, variabile da 1 a 99 minuti. Allo scadere del periodo preimpostato, la piastra si spegne e si attiva un segnale acustico.



Bruciatore Ultrarapido: Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.



Rilevamento della pentola con diametro minimo 9 cm



Vetro caratterizzato da un nero intenso che risalta la luminosità quando in funzione



Controllo con manopole