PM6912WLDX

Famille	Table de cuisson
Type d'encastrement	Traditionnel
Dimension	90 cm
Alimentation	Mixte
Type	Mixte
Code EAN	8017709230500

Esthétique

Couleur	Noir
Finition	Verre
Esthétique	Dolce Stil Novo
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	Inox
Couleur de la sérigraphie	Gris
Autres couleurs disponibles	Cuivre

Programmes / Fonctions

Nombre total de foyers	5
Nombre de brûleurs gaz	1

Nombre de foyers induction	4
Nombre de foyers avec booster	4
Nombre de Multizone	2
Touche principale on/off	Oui
Niveaux de puissance	9

Options

Option Multizone	Oui	**Option Pause**	Oui
Typologie 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

Tech

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 - 385x230 mm
Multizone right - Booster 3.60 kW - 385x230 mm

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

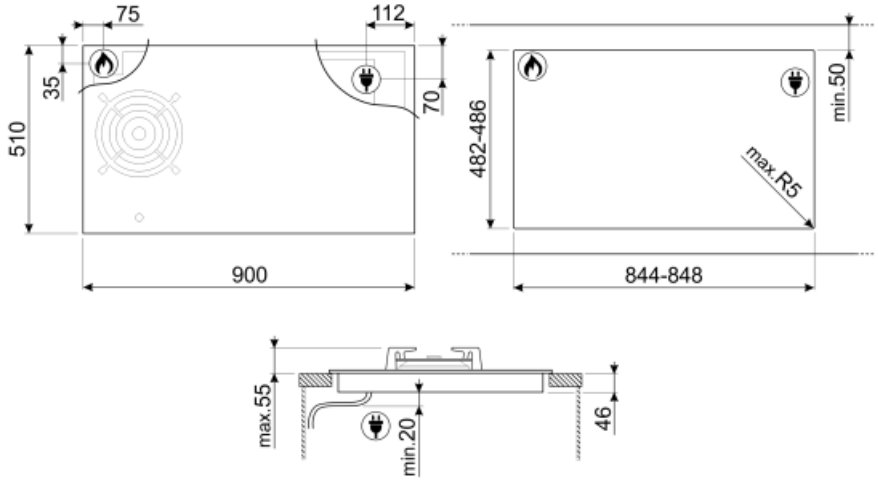
Support en fonte pour Wok	1

Raccordement électrique

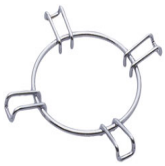
Puissance nominale	7400 W	**Type de câble d'alimentation**	Mono-phasé
Intensité (A)	33 A	**Fréquence (Hz)**	50/60 Hz
Tension (V)	220-240 V	**Longueur du câble d'alimentation (cm)**	120 cm
Tension (V)	380-415 V		

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		



Not included accessories



GRW

WOKGHU

Support WOK en fonte

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)

LGCN

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

Symbols glossary (TT)

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.

Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.

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.

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.

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.

Sécurité antidébordement : Le dispositif de sécurité anti-débordement spécial coupe la plaque de cuisson en cas de débordement de liquide.

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).

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.

Standard : mode d'installation, qui peut être facilement combiné avec n'importe quel type de cuisine.

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.

Verre-sur-inox : La solution verre-sur-inox sur tables de cuisson en verre Smeg est conçue avec un film en acier inoxydable 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.

Anti-surchauffe : Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité.

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.

Option Pause

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.

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 préréglée 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 automatique et permanente des casseroles

Détection d'une casserole de 9 cm de diamètre minimum

Petite découpe pour une installation facile

L'obscurité devient lumière