

PM3643D

Família

De encastre

Dimensões

Tipo de energia

Tipo de placa

Código EAN

Placa

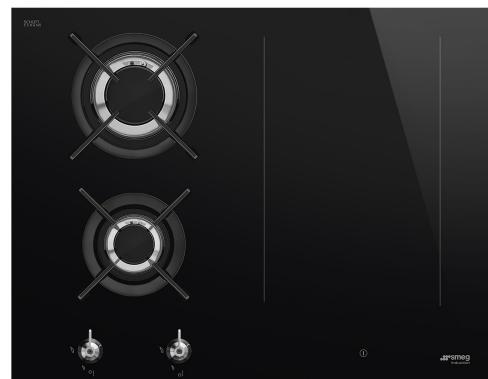
Instalação de baixo perfil ou à face com a bancada

65 cm

Elétrica e a gás

Placa a gás e indução

8017709290191



Design



Design

Classica

Design

Nova

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

Queimadores em bronze

Comandos

Rotativos

Comandos Slider

Sim

Comandos Slider

Branco

Posição dos comandos

Frontais

Nº de comandos

2

Cor dos comandos

Inox

Logótipo

Logótipo serigrafado

Cor da serigrafia

Cinzento

Programa/ Funções



Número de queimadores a gás

2

Número de zonas de indução

2

Programador desligar automático	Sim
Número de zonas com PowerBooster	2
Número de zonas flexíveis	1
Botão On/Off	Sim
Níveis de potência	9
Número total de zonas de cocção	4

Opções



Opção MultiZona	Sim	Indicador do tempo para terminar	Sim
Tipo de zona flexível	MultiZona	Eco-logic opção limitadora de potência	Sim avançada
Corte na pedra	482-486x555-560 mm	Opção de limitador potência por níveis	2100 a 3700 - step 100 W
Função manter quente	Sim	Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração	Sim
Função Grill	Sim	Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Sim
Temporizador de fim de cozedura	2	Opção TwinZone	Sim
Opção de Pausa	Sim	Início Rápido para atingir temperaturas elevadas rapidamente	Sim
Temporizador	1	Avanço Rápido para seleção rápida dos níveis de aquecimento	Sim
Alarme acústico de fim de cocção	Sim		

Especificações técnicas



Anterior esquerdo - Queimador a gás auxiliar - 1.10 kW
 Posterior esquerdo - Queimador a gás rápido - 3.10 kW
 Posterior direito - MultiZona - 2.10 kW - Booster 2.50 kW - Double booster 3.00 kW - 21.0x19.0 cm
 Anterior direito - MultiZona - 2.10 kW - Booster 2.50 kW - Double booster 3.00 kW - 21.0x19.0 cm
 Multizone right - Booster 3.60 kW - 38.5x23.0 cm

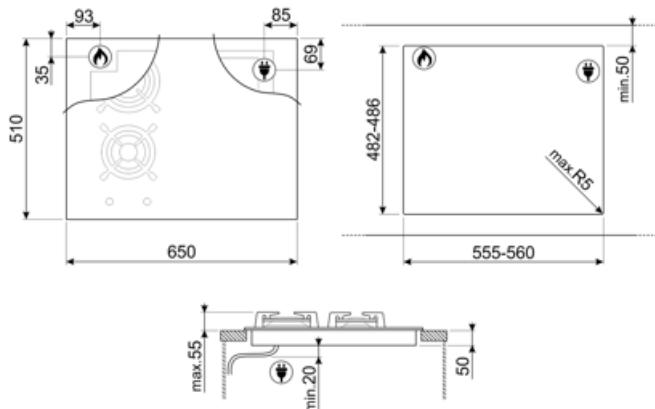
Ajuste automático ao diâmetro do recipiente	Sim	Desliga automaticamente por sobreaquecimento	Sim
Reconhecimento do recipiente	Sim	Desliga automaticamente em caso de derrame	Sim
Reconhecimento automático do recipiente	Sim	Indicador de calor residual	Sim
Válvulas de segurança corte rápido do gás	Sim	Proteção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

Ligação elétrica

Potência elétrica nominal	3700 W	Tipo de cabo de alimentação	para ligação monofásica
Corrente (Amperes)	16 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	Não

Ligação do gás

Gás	Preparada para gás natural	Outras conexões de gás incluídas	Ligaçāo cónica ao gás
Ligaçāo ao gás	Ligaçāo ao gás cilíndrica		
Outros injetores incluídos	Para gás butano	Potência nominal do gás	4100 W



Acessórios Compatíveis

5MPV3MB



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



GRILLPLATE

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



TPKPLATE

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

Symbols glossary



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



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.



Knobs control



a escuridão transforma-se em luz



Ao seleccionar a função grill, a placa une as duas zonas - anterior e posterior - e estabelece o nível 8 para cocção durante alguns minutos. Depois, vai soar o alarme para avisar que podemos estabelecer a cocção no nível 6.



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



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).



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.



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



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.



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



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



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 accidentalmente quebrado.



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



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.



Início Rápido: através desta função é possível atingir o nível de aquecimento selecionado, em menor tempo. As zonas de cozedura partirão na potência máxima para depois ser diminuída, uma vez atingido o nível de potência selecionado.



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



Zona dupla: permite estender a zona para produzir calor numa área maior. Podemos usar recipientes com uma base maior ou com formato oval ou retangular.



Opção de programar a potência máxima