

PM3743D

Famille	Table de cuisson
Type d'encastrement	Semi-affleurant ou affleurant
Dimension	70/75 cm
Alimentation	Mixte
Type	Mixte
Code EAN	8017709290252



Esthétique



Esthétique	Classica
Série	Nouveauté
Couleur	Noir
Finition	Verre
Matériau	Verre
Type de verre	Céramique Eclipse
Bord de la vitre	Droit
Verre sur inox	Oui
Grilles	Fonte
Brûleurs	Contemporain Smeg
Matériau des brûleurs	Laiton
Type de commandes	Manettes
Slider	Oui
Position des commandes	Frontal
Nombre de manettes	2
Couleur des manettes	Effet inox
Logo	Sérigraphié
Couleur de la sérigraphie	Gris

Programmes / Fonctions



Nombre de brûleurs gaz	2
Nombre de foyers induction	2
Options de programmation de la durée	Arrêt automatique

Nombre de foyers avec booster	2
Nombre de zones flexibles	1
Touche principale on/off	Oui
Niveaux de puissance	9
Nombre total de foyers	4

Options



Option Multizone	Oui	Indicateur temps résiduel	Oui
Type de Zone Flexible	Multizone	Mode puissance Eco	Oui Avancé
Encastrement	482-486x719-724 mm	Puissance Eco - Palier	2100 à 3700 - step 100 W
Maintien au chaud	Oui	Mode Expo	Oui
Fonction gril	Oui	Verrouillage commandes / Sécurité enfant	Oui
Minuterie fin de cuisson	2	Option Bridge	Oui
Option Pause	Oui	Quick start / Démarrage rapide	Oui
Minuteur	1	Sélection rapide des niveaux	Oui
Signal sonore fin de cuisson	Oui		

Technologie



Avant gauche - Gaz - Auxiliaire - 1.10 kW
 Arrière gauche - Gaz - Ultra-rapide - 3.30 kW
 Arrière droit - Induction - Multizone - 2.10 kW - Booster 2.50 kW - Double booster 3.00 kW - 24.0x18.0 cm
 Avant droit - Induction - Multizone - 2.10 kW - Booster 2.50 kW - Double booster 3.00 kW - 24.0x18.0 cm
 Multizone right - Booster 3.60 kW - 38.5x23.0 cm

Adaptation automatique au diamètre des casseroles	Oui	Auto-arrêt en cas de surchauffe	Oui
Détection automatique du récipient	Oui	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

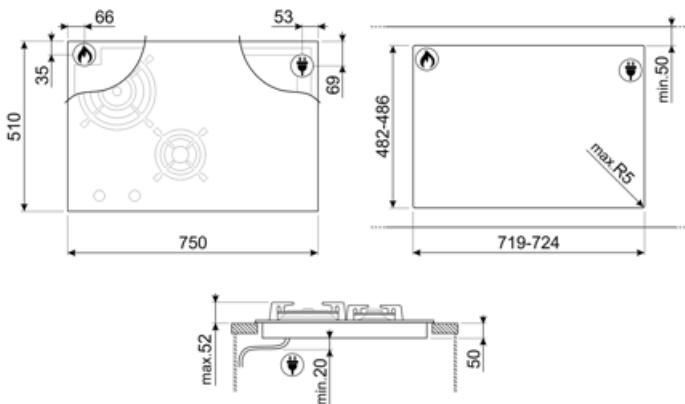
Support en fonte pour Wok 1

Raccordement électrique

Puissance nominale	3700 W	Type de câble d'alimentation installé	Mono-phasé
Intensité	16 A	Fréquence	50/60 Hz
Tension	220-240 V	Longueur du câble d'alimentation	120 cm
Tension 2	380-415 V	Type de prise	Non

Raccordement gaz

Type de gaz	G20/ G25 Gaz naturel	Réglé au gaz naturel	Cône
Raccordement au gaz	Cylindrique	Puissance nominale gaz	4300 W
Injecteurs gaz fournis	G30 GPL Gaz liquide		



Accessoires Compatibles

5MPV3MB



LGCN



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

GRILLPLATE



Grille viande universel pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson de la viande, du fromage et des légumes. Dimensions : 410 x 240 mm.

TPKPLATE



Plaque universelle pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson du poisson, des œufs et des légumes. Dimensions : 410 X 240 mm.

Symbols glossary



Détection automatique et permanente des casseroles



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



Commandes par manettes



L'obscurité devient lumière



Fonction Gril



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



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



Puissance Eco : Possibilité de limiter la puissance maximale d'absorption de la table de cuisson.



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.



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.



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.



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



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.



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



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).



Accélérateur de chauffe : La touche accélérateur de chauffe augmente rapidement le niveau de puissance en fonction des réglages prédefinis, permettant à l'élément chauffant de travailler au maximum jusqu'à ce que la température soit atteinte.



Temps écoulé : Cette fonction vous permet de contrôler le temps écoulé depuis le début d'un processus de cuisson.



Zone double



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.



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 prééglée 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.