PM3743D

Família	Placa
De encastre	Instalação de baixo perfil ou à face com a bancada
Dimensões	70/75 cm
Tipo de energia	Elétrica e a gás
Tipo de placa	Placa a gás e indução
Código EAN	8017709290252



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
Posição dos comandos	Frontais
N° 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
Tipo de zona flexível	MultiZona
Corte na pedra	482-486x719-724 mm
Função manter quente	Sim
Função Grill	Sim
Temporizador de fim de cozedura	2
Opção de Pausa	Sim
Temporizador	1
Alarme acústico de fim de cocção	Sim

Indicador do tempo para terminar	Sim
Eco-logic opção limitadora de potência	Sim avançada
Opção de limitador potência por níveis	2100 a 3700 - step 100 W
Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração	Sim
Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Sim
Opção TwinZone	Sim
Início Rápido para atingir temperaturas elevadas rapidamente	Sim
Avanço Rápido para seleção rápida dos níveis de aquecimento	Sim

Especificações técnicas



Anterior esquerdo - Queimador a gás auxiliar - 1.10 kW
Posterior esquerdo - Queimador a gás ultrarrápido - 3.30 kW
Posterior direito - MultiZona - 2.10 kW - Booster 2.50 kW - Double booster 3.00 kW - 24.0x18.0 cm
Anterior direito - MultiZona - 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

Ajuste automático ao diâmetro do recipiente	Sim
Reconhecimento do recipiente	Sim
Reconhecimento automático do recipiente	Sim
Válvulas de segurança corte rápido do gás	Sim
Ignição eletrónica nos comandos	Sim

Desliga automaticamente por sobreaquecimento	Sim
Desliga automaticamente em caso de derrame	Sim
Indicador de calor residual	Sim
Proteção contra início acidental	Sim

Acessórios incluídos

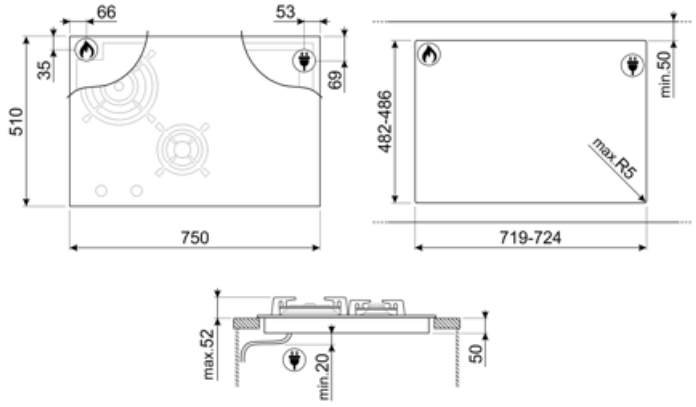
Grelha em ferro fundido para Wok	1

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**	Ligação cónica ao gás
Ligação ao gás	Ligação ao gás cilíndrica	**Potência nominal do gás**	4300 W
Outros injetores incluídos	Para gás butano		



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 selecionar 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 acidentalmente 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.

UR Queimador Ultrarrápido: produz um foco de lume muito potente com o maior aproveitamento de energia. É constituído por uma coroa dupla formada pelo acoplamento de dois queimadores, um pequeno e outro maior, que trabalham em conjunto.

Opção de programar a potência máxima