

PM3743D

**Сімейство продуктів****Вбудовування****Розміри****Джерело живлення****Тип****Код ЕАН**

Варильна поверхня

Ультранизький профіль

70/75 см

Комбінований

Комбінована

8017709290252



Естетика

**Естетика****Колір****Оздоблення****Матеріал****Тип скла****Тип краю скла****Тип скла****Серія****Решітки****Конфорки****Матеріал конфорок****Тип управління****Слайдер****Розташування перемикачів****Кількість перемикачів****Колір перемикачів****Колір серіографії**

Classica

Чорний

Скло

Скло

Стеклокерамика Eclipse

Прямий край

Так

Нова

Чавунно-сірий

Smeg Contemporanea

Латунний

Перемикачі

Так

Фронтальне

2

Ефект нерж. сталі

Сірий

Программы/ функціи

**Кількість газових зон приготування**

2

Кількість індукційних зон приготування

2

Опція програмування часу

Автоматичне відключення

Кількість зон приготування з функцією BOOSTER

2

Кількість Multizone	1
Головний перемикач вкл./викл.	Так
Рівні потужності	9
Кількість зон приготування	4

Опції



Функція Multizone	Так	Індикатор залишкового часу	Так
Тип змінної зони	MultiZone	Режим обмеження потужності	Так, завчасно
Стандартний вирез	482-486x719-724 мм	Режим обмеження потужності у Вт	2100 а 3700 - step 100 Вт
Підтримання тепла	Так	Режим Showroom	Так
Гриль	Так	Блокування управління	Так
Таймер закінчення приготування	2	Опція об'єднання двох зон	Так
Опція Пауза	Так	Швидкий старт	Так
Таймер	1	Швидке регулювання рівнів приготування	Так
Акустичний сигнал закінчення приготування	Так		

Технічні характеристики



Передня ліва - Газ - AUX - 1.10 кВт

Задня ліва - Газ - Ультрашвидка - 3.30 кВт

Задня права - Індукційна - Multizone - 2.10 кВт - Booster 2.50 кВт - Double booster 3.00 кВт - 24.0x18.0 см

Передня права - Індукційна - Multizone - 2.10 кВт - Booster 2.50 кВт - Double booster 3.00 кВт - 24.0x18.0 см

Multizone right - Booster 3.60 кВт - 38.5x23.0 см

Автоматичне визначення діаметру посуду	Так	Автоматичне відключення при перегріванні	Так
Автоматичне визначення наявності посуду	Так	Автоматичне відключення при проливанні	Так
Постійне автоматичне виявлення посуду з індикацією управління	Так	Індикатор залишкового тепла	Так
Газ-контроль	Так	Захист від випадкового включення	Так
Автоматичне електrozапалювання	Так		

Аксесуари в комплекті

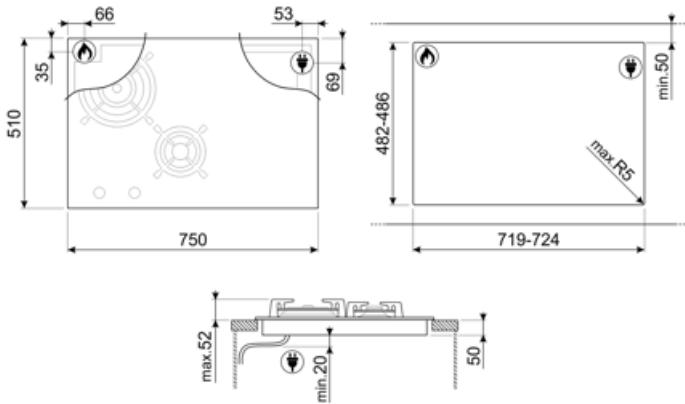
Чавунна решітка WOK 1

Електричне підключення

Номінальна потужність	3700 Вт	Тип електричного кабелю	Так, однофазний
Сила струму (А)	16 А	Частота струму (Гц)	50/60 Гц
Напруга (В)	220-240 В	Довжина електричного кабелю (см)	120 см
Напруга 2 (В)	380-415 В	Тип електричної вилки	No

Підключення до газу

Тип газу	G20/ G25 Природний газ	Підключення до газу	Конічне
Підключення до газу	Циліндричне	Номінальна потужність газу (кВт)	4300 Вт
Жиклери для інших типів газу в комплекті	G30 GPL Зріджений газ		



Compatible Accessories

5MPV3MB



LGCN



Соединительная планка для встраиваемых варочных панелей, нержавеющая сталь, 475/495 мм



GRILLPLATE

Универсальный гриль для индукционных, газовых, керамических и электрических варочных панелей. Антипригарная поверхность идеально подходит для приготовления мяса, сыра и овощей. Размеры: 410 x 240 мм.



TPKPLATE

Универсальный гриль для индукционных, газовых, керамических и электрических варочных панелей. Антипригарная поверхность идеально подходит для приготовления рыбы, яиц и овощей. Размеры: 410 x 240 мм.

Symbols glossary

	Booster: опция позволяет зоне работать на полную мощность, когда требуется очень интенсивное приготовление.		Ультранизкий профиль: установка изделия с плоским краем - высота 1 мм.
	Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.		Блокування від дітей: деякі моделі обладнані пристроєм для блокування програми/циклу, щоб унеможливити її випадкову зміну.
	Управление слайдер позволяет регулировать мощность, просто проводя пальцем по сенсорному устройству.		Усиленное основание, разработанное компанией Smeg, состоит из стального слоя, закрепленного на нижней стороне стеклянной поверхности основания варочных панелей.
	Функция поддержания тепла: поддерживает приготовленные блюда в горячем состоянии. В этом режиме зона нагрева работает с минимальной мощностью 120 минут, а затем автоматически отключается.		Защита от перегрева: система безопасности, которая автоматически отключает варочную панель в случае перегрева блока управления.
	Multizone: позволяет использовать несколько кастрюль одновременно, больших или малых, обеспечивая свободу размещения и большую гибкость		: специальная защита от перелива отключает варочную панель при переливании жидкости.
	Все конфорки можно уменьшить до минимального уровня мощности, поэтому варочную панель можно оставить без присмотра на короткое время без переваривания или подгорания продуктов. Затем просто нажмите эту функцию еще раз, и ранее установленные уровни мощности снова активируются.		Быстрый выбор, приготовление одним касанием начинается на самом высоком уровне нагрева, а затем автоматически уменьшается со временем. Идеально подходит для блюд, которые требуют быстрого кипячения и дальнейшего приготовления без постоянного контроля (например, говяжий бульон).
	Быстрый старт: выбранная температура достигается быстрее. Нагревательный элемент работает на максимальной мощности, пока не будет достигнута нужная температура.		Индикация остаточного тепла: после выключения стеклокерамической варочной панели индикатор остаточного тепла показывает, какая из зон нагрева все еще остается горячей. Когда температура опускается ниже 60°C, индикатор гаснет.
	Истекшее время: показывает, как долго конфорка использовалась.		Таймер: все стеклокерамические варочные панели с сенсорным управлением имеют таймер, который автоматически завершает приготовление через заданное время.
	Функция объединения двух зон		Ультрабыстрая горелка: мощные сверхбыстрые горелки обеспечивают мощность до 5 кВт.
	Постоянное автоматическое обнаружение посуды		Функция гриля
	Возможность установить максимальную потребляемую мощность варочной панели		Стекло, становящееся прозрачным при включении внутренней подсветки
	Поворотные переключатели		



Benefit (TT)

Mixed type hob

Maximum efficiency and precision in one system: induction for speed and savings, gas for flame control

Glass

Brightness and elegance in the kitchen: the acid-etched glass gives the surface a refined, modern look that enhances the space.

Eclipse

Minimal design and high performance meet in Eclipse black glass, with no visible screen printing

Cast iron

Solid and sturdy, easy to clean and maintain every day, thanks to the cast-iron pan supports—an emblem of long-lasting efficiency and durability.

Smeg Contemporanea

Optimal cooking with every dish: burners combine high performance, efficiency, and practicality, ensuring precise, even results even with intensive use.

Accurate power adjustment via knobs, for more precise cooking level control

Control knob position frontal

Instant and intuitive control thanks to front controls, easily accessible for practical use.

Fits even the smallest spaces: Domino modules let you customize the cooktop according to your needs, optimizing space in compact kitchens.

Keep Warm function

Dishes always served at the right temperature, even after cooking, thanks to the Keep Warm function

Nine power levels and Boost function for optimal cooking performance

Gas safety valves

Automatic protection against gas leaks: the thermocouple stops gas flow in the absence of flame, ensuring a safe environment even during unexpected shutdowns.

Glass on steel

Safety even in case of breakage: a stainless steel sheet beneath the glass prevents fragmentation, allowing continued use until replacement.



MultiZone

Large surface created by joining two contiguous zones, perfect for large dishes

In addition to their sleek aesthetics and contemporary design, Smeg induction hobs are equipped with innovative technologies. The Multizone function guarantees maximum flexibility in the use of the hob and endless cooking possibilities, expanding the cooking area to suit the shape and size of different pans

Grill function

Even heat distribution with the grill function, requiring just two minutes of preheating for perfectly grilled dish

Permanent Automatic Pot Detection with indication of the relative control

Automatic activation of the correct cooking zone with Autopot Detection, recognizing the pot without user intervention