KDI641723K

PT	Placa	Manual de instruções	2
ES	Placa de cocción	Manual de instrucciones	33

Electrolux

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... 33
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....36
3. INSTALACIÓN.....40
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... 45
5. USO DIARIO.....47
6. CONSEJOS..... 51
7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....55
8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....57
9. DATOS TÉCNICOS.....60
10. EFICACIA ENERGÉTICA.....62
11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES..... 63

PENSAMOS EN USTED

Gracias por adquirir un electrodoméstico Electrolux. Ha elegido un producto que lleva décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, ha sido diseñado pensando en usted. Así pues, cada vez que lo utilice, puede tener la seguridad de que obtendrá siempre excelentes resultados.
Le damos la bienvenida a Electrolux.
Visite nuestro sitio web para:

Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:
www.electrolux.com/support

Registrar su producto para recibir un mejor servicio:
www.registerelectrolux.com

Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:
www.electrolux.com/shop

ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.
Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie.
La información se encuentra en la placa de características.

⚠ Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

ⓘ Información general y consejos

Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace

responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos

similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.

- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- ADVERTENCIA: Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- No utilizar nunca agua para apagar el fuego de cocción. Apagar el aparato y cubrir las llamas del aparato con una manta ignífuga o una tapa.
- ADVERTENCIA: El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por un servicio público.
- PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la resistencia con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- En caso de rotura del vidrio de la placa de cocina:

- apague inmediatamente todos los quemadores y cualquier elemento calefactor eléctrico y aísle el aparato de la fuente de alimentación,
- no toque la superficie del aparato,
- no utilice el aparato.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un servicio autorizado o personas cualificadas de manera similar para evitar un peligro.
- Donde el aparato esté directamente conectado al suministro eléctrico, se precisa un interruptor aislador omnipolar con abertura entre contactos. La desconexión completa debe cumplir la normativa de las condiciones especificadas en la categoría III de sobretensión. El cable de tierra está excluido de esto.
- Cuando tienda el cable de corriente, asegúrese de que no entra en contacto directo (por ejemplo, mediante un conducto aislante) con piezas que puedan superar la temperatura ambiente en más de 50 °C.
- ADVERTENCIA: Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Este aparato es adecuado para los siguientes mercados: PT ES

2.1 Instalación

ADVERTENCIA!
Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

ADVERTENCIA!
Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas del armario con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.

- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cuando instale el aparato encima de cajones, asegúrese de que hay suficiente espacio entre la parte inferior del aparato y el cajón superior para que circule el aire.
- La base del aparato se puede calentar. Instale un panel de separación incombustible bajo el aparato para evitar acceder a la base.
- Asegúrese de dejar libre un espacio de ventilación de 2 mm entre la encimera y el frontal de la unidad inferior. La garantía no cubre los daños causados por la falta de un espacio de ventilación adecuado.

2.2 Conexión eléctrica

ADVERTENCIA!
Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente.
- Utilice el cable de alimentación de red correcto.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica se enrede.
- Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Utilice la abrazadera de alivio de tensión del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a una toma.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no dañar el enchufe de red (en su caso) ni el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico autorizado para cambiar un cable de alimentación dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

2.3 Conexión de gas

PRECAUCIÓN!
Cuando utilice una bombona de gas, manténgala siempre sobre una superficie horizontal plana (con la válvula de gas en la parte superior).

- Todas las conexiones de gas tienen que realizarlas personal cualificado.

- Antes de realizar la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (tipo y presión del gas) son compatibles con los requisitos del aparato.
- Compruebe que el aire circula libremente alrededor del aparato.
- La placa de características contiene información sobre el suministro de gas.
- Este aparato no está conectado a un dispositivo que evacua los productos de combustión. Asegúrese de conectar el aparato según la normativa de instalación vigente. Siga los requisitos para una ventilación adecuada.

2.4 Uso

ADVERTENCIA!
Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

PRECAUCIÓN!
El uso de un aparato de cocción a gas produce calor, humedad y productos de combustión en la sala en la que se instala. Asegúrate de que la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando el aparato esté en marcha.
El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, aumentando la ventilación mecánica, donde sea posible, o añadiendo ventilación adicional para expulsar al exterior de forma segura los productos de combustión, lo cual permite también renovar el aire ambiental. Consultar a personal cualificado antes de instalar ventilación adicional.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Retire todo el embalaje, el etiquetado y la película protectora (si procede) antes del primer uso.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden calentarse.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato de la toma de corriente. Esto debe hacerse para evitar descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, puede saltar.

ADVERTENCIA!
Riesgo de incendio y explosiones

- Las grasas y el aceite pueden liberar vapores inflamables al calentarse. Mantenga cualquier llama u objeto caliente alejado de grasas y aceites cuando los use para cocinar.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones espontáneas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar fuego a menor temperatura que el aceite que se usa por primera vez.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.

ADVERTENCIA!
Podría dañar el aparato.

- No coloque utensilios de cocina calientes sobre el panel de control.

- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Tenga cuidado de no dejar caer objetos ni utensilios de cocina sobre el aparato. La superficie puede dañarse.
- Nunca deje un quemador encendido con los utensilios de cocina vacíos o sin ellos.
- No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro fundido, aluminioo que tengan la base dañada pueden causar arañazos en el vidrio o la cerámica de vidrio. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.
- Utilice solamente utensilios de cocina estables con la forma y diámetro más grandes que los quemadores.
- Asegúrese de que los utensilios de cocina estén colocados en el centro de los quemadores.
- No use utensilios de cocina grandes que sobresalgan por los bordes del aparato. Pueden provocar daños a la superficie de la encimera.
- Utilice únicamente los accesorios suministrados con el aparato.
- No instale difusores de llamas en los quemadores.
- No permita que líquidos ácidos, como por ejemplo vinagre, zumo de limón o desincrustantes de cal entren en contacto con la placa. Pueden causar manchas opacas.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.

2.5 Mantenimiento y limpieza

ADVERTENCIA!
No quite los botones, perillas o juntas del panel de control. Puede entrar agua en el interior del aparato y causar daño.

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- No lave los quemadores en el lavavajillas.

2.6 Asistencia tecnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.
- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

2.7 Eliminación

ADVERTENCIA!
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Libere el gas de los tubos de gas externos.

3. INSTALACIÓN

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

3.1 Antes de la instalación

Antes de instalar la placa de cocción, anote la información siguiente de la placa de características. La placa de características está situada en la parte inferior de la placa de cocción.

Modelo .....
PNC .....
Número de serie .....

3.2 Placas empotradas

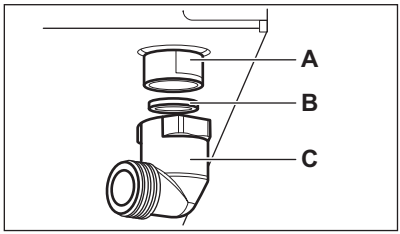
Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

3.3 Conexión de gas

ADVERTENCIA!
Las siguientes instrucciones sobre instalación, conexión y mantenimiento deben ser realizadas por personal cualificado de acuerdo con los estándares y normativas locales vigentes.

Use conexiones fijas o tubos flexibles de acero inoxidable que cumplan la normativa vigente. Si utiliza tubos metálicos flexibles, procure evitar que entren en contacto con partes móviles ni estén retorcidos. Tenga también cuidado cuando la placa de cocción esté montada con un horno.

Asegúrese de que la presión del suministro de gas del aparato cumple los valores recomendados. La conexión ajustable se fija a la rampa integral por medio de una tuerca
roscada G 1/2".Atornille las piezas y apriete el conjunto con cinta de teflón, si es necesario, para lograr la dirección correcta.



A. Extremo del eje con tuerca
B. Arandela suministrada con el aparato
C. Codo suministrado con el aparato

ADVERTENCIA!
Es importante instalar el codo correctamente. Asegúrese de que el hombro esté en el extremo de la rosca. A continuación, instálelo en el tubo de conexión de la placa. Un montaje incorrecto puede causar una fuga de gas.

Gas licuado
Use el soporte de goma del tubo para gas licuado. Incorpore siempre la junta. A continuación, continúe con la conexión de gas.

El tubo flexible es aplicable cuando:

- no vaya a alcanzar más calor que la temperatura ambiente, un máximo de 30 °C;
- no tenga una longitud superior a 1500 mm;
- no presente estrangulamientos;
- no esté sometido a tracción ni torsión;
- no entre en contacto con esquinas o bordes afilados;

- se pueda examinar fácilmente para asegurarse de su buen estado.

El procedimiento para controlar el estado de conservación del tubo flexible debe contemplar que:

- no presente arañazos, cortes, marcas de quemaduras en ambos extremos y en todo su recorrido;
- el material no esté endurecido, conservando su correcta elasticidad;
- las abrazaderas de sujeción no estén oxidadas.
- No ha alcanzado su fecha de caducidad

Si se observan uno o más defectos, no repare el tubo, cámbielo.

ADVERTENCIA!
Una vez finalizada la instalación, asegúrese de que la junta de los racores de los tubos esté en perfecto estado. Utilice una solución jabonosa, ¡nunca una llama!

3.4 Sustitución de inyectores

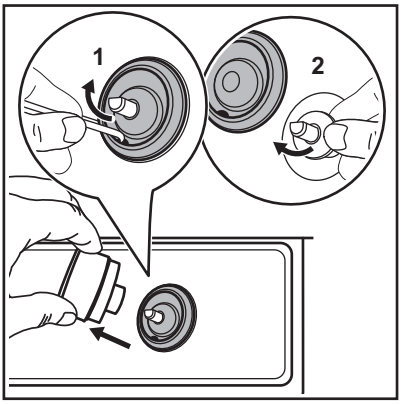
1. Retire los soportes para sartenes.
2. Retire las tapas y los anillos del quemador.
3. Retire los inyectores con ayuda de una llave tubular de 7 mm y sustitúyalos por los adecuados al tipo de gas que va a utilizar (ver tabla en el capítulo “Datos técnicos”).
4. Monte las piezas y repita el mismo procedimiento a la inversa.
5. Coloque la etiqueta con el nuevo tipo de suministro de gas cerca de la tubería de suministro de gas. Encontrará esta etiqueta en el embalaje del aparato.

Si la presión del suministro de gas se puede cambiar o es diferente de la necesaria, debe instalar un regulador de presión adecuado en el tubo del suministro de gas.

3.5 Ajuste del nivel mínimo

Para ajustar el nivel mínimo de los quemadores:

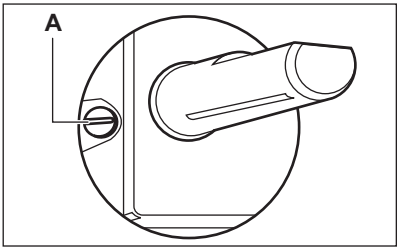
1. Encienda el quemador.
2. Gire el mando hasta la posición mínima.
3. Retire el mando, la junta y la arandela.



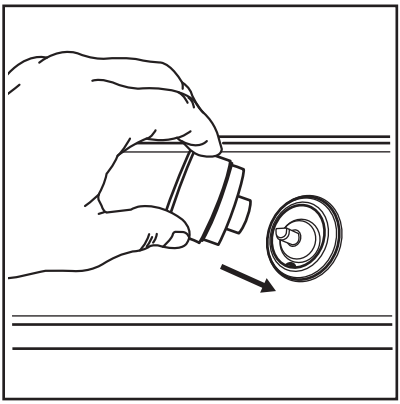
ADVERTENCIA!
Tenga cuidado de no dañar la junta. No utilice herramientas afiladas para quitar el hielo.

ADVERTENCIA!
No utilice la superficie de la placa de cocción para hacer palanca sobre la junta. Esto puede dañar el cristal.

4. Con un destornillador plano, ajuste la posición del tornillo de derivación (A).



5. Si cambia:
   - para gas natural G20 20 mbar hasta gas licuado, apriete a fondo el tornillo de derivación.
   - de gas licuado a gas natural G20 20 mbar, afloje el tornillo de derivación aproximadamente 1/4 de vuelta.
6. Vuelva a montar la arandela, la junta y el mando.



ADVERTENCIA!
Asegúrese de colocar la junta y la arandela exactamente en sus posiciones originales.

ADVERTENCIA!
Asegúrese de que la llama no se apaga cuando gire rápidamente la posición máxima a la mínima.

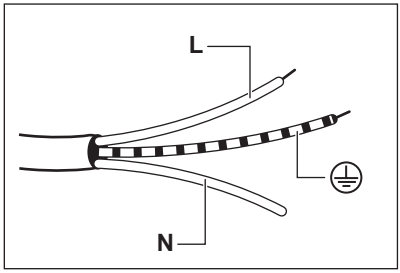
3.6 Conexión eléctrica

- Asegúrese de que la tensión nominal y el tipo de alimentación de la placa de datos técnicos coinciden con la tensión y la alimentación del suministro eléctrico local.
- Este aparato se suministra con un cable de alimentación. Debe alimentarse correctamente usando un enchufe que pueda soportar la carga que indica la placa de datos técnicos. Asegúrese de instalar el enchufe en una toma correcta.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- Asegúrese de que haya acceso al enchufe tras la instalación.
- No tire del cable de alimentación para desconectar el aparato. Tire siempre del enchufe.
- Existe riesgo de incendio si el aparato se conecta usando un cable alargador, un adaptador o una conexión múltiple. Asegúrese de que la conexión a tierra cumpla las normas y regulaciones pertinentes.
- No deje que el cable de alimentación se caliente a una temperatura superior a 90 °C.

3.7 Cable de conexión

Para sustituir el cable de conexión, utilice únicamente el cable especial o su equivalente. El tipo de cable es: H05V2V2-F T90.

Asegúrese de que la sección de cable sea adecuada para la tensión y la temperatura de funcionamiento. El cable de tierra de color amarillo/verde debe ser unos 2 cm más largo que el cable de fase marrón (o negro).



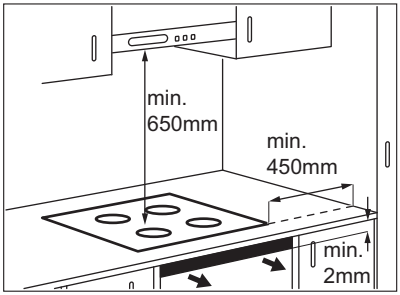
1. Conecte el cable verde y amarillo (tierra) a la borna marcada con la letra 'E' o con el símbolo de tierra ⏚, o de color verde y amarillo.
2. Conecte el cable azul (neutro) a la borna del enchufe marcada con la letra 'N' o de color azul.
3. Conecte el cable marrón (en tensión) a la borna del enchufe marcada con la letra 'L'. Siempre debe estar conectado a la fase de la red.

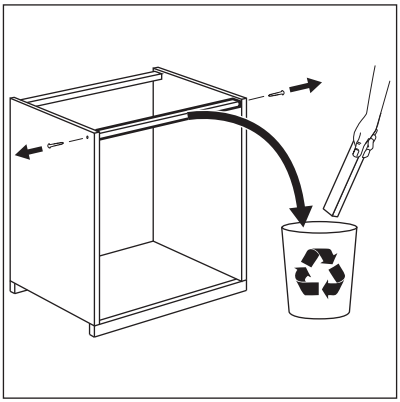
3.8 Colocación de la junta - Instalación superior

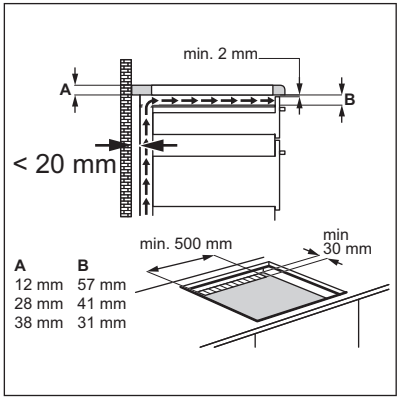
1. Limpia la encimera alrededor del área recortada.
2. Coloca la banda de la junta suministrada en el borde inferior de la placa de cocción a lo largo del borde exterior de la vitrocerámica. No la tenses. Asegúrate de que los extremos de la banda de la junta están situados en el centro de un lado del aparato.
3. Añade algunos milímetros de longitud al cortar la banda de la junta.

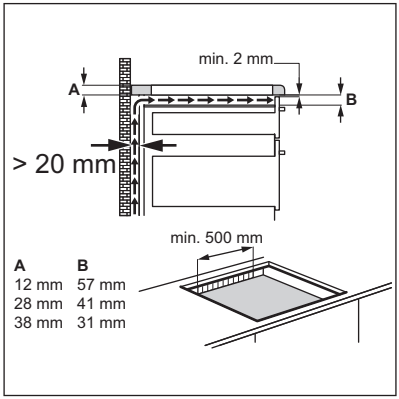
4. Une ambos extremos de la banda de la junta.

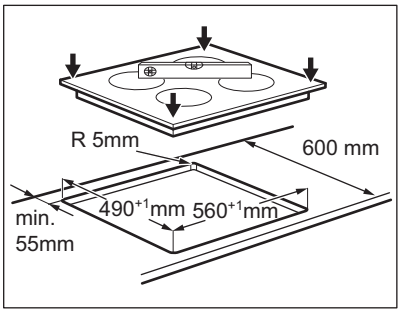
3.9 Montaje

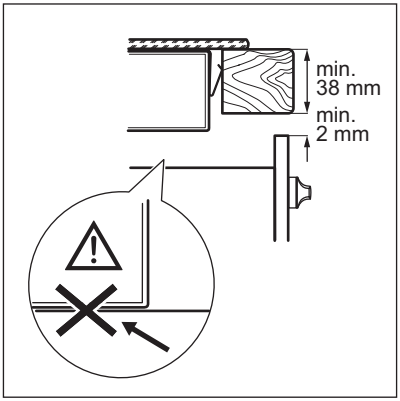


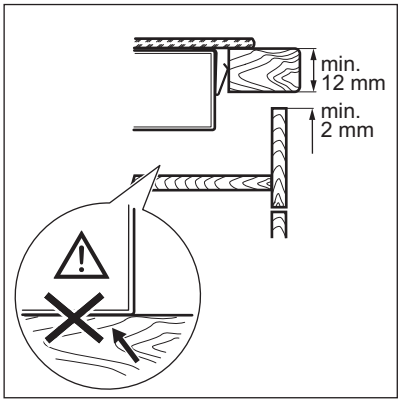


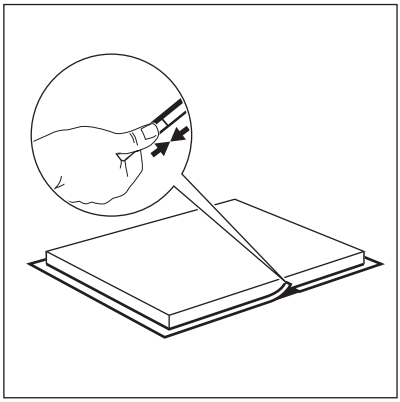








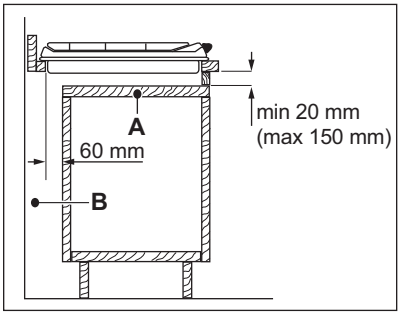




PRECAUCIÓN!
Instala el aparato únicamente sobre encimeras con superficie plana.

3.10 Posibilidades de inserción

Unidad de cocina con puerta
El panel instalado debajo de la placa debe poder retirarse fácilmente y permitir el acceso en caso de que sea necesario realizar una intervención de asistencia técnica.



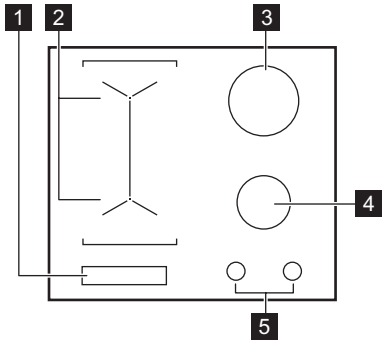
A. Panel extraíble
B. Espacio para las conexiones

Unidad de cocina con horno
La conexión eléctrica de la encimera y el horno debe instalarse por separado para garantizar la seguridad y poder retirar fácilmente el horno de la unidad.

PRECAUCIÓN!
La base del aparato se puede calentar. Si el horno no está instalado debajo de la placa, se debe instalar un panel de separación de material no combustible bajo el aparato para impedir el acceso al fondo. La posición del panel se describe en el apartado "Instalación".

4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Disposición de las zonas de cocción



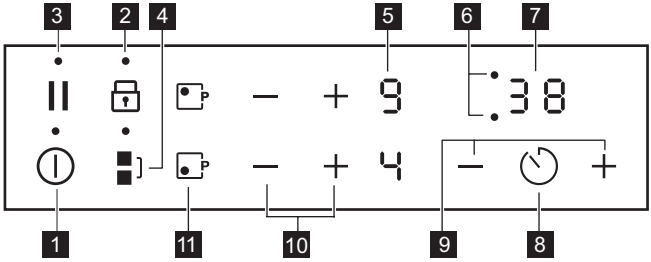
1 Panel de control
2 Zonas de cocción por inducción
3 Quemador ultrarrápido
4 Quemador semirrápido

4.2 Mando de control

Símbolo	Descripción
●	Sin suministro de gas / posición de apagado
☆	Posición de encendido / suministro de gas máximo

Símbolo	Descripción
1	suministro mínimo de gas
1 - 9	niveles de potencia

4.3 Disposición del panel de control



Utilice el aparato con los sensores. Las pantallas, indicadores y señales acústicas indican qué funciones están en funcionamiento.

	Sensor	Función	Comentario
1	⏻	ENCENDIDO / APAGADO	Para activar y desactivar la placa.
2	🔒	Bloqueo /Bloqueo de seguridad para niños	Para bloquear y desbloquear el panel de control.

	Sensor	Función	Comentario
3	‖	Pausa	Para activar y desactivar la función.
4		Bridge	Para activar y desactivar la función.
5	-	Indicador del nivel de calor	Para mostrar el nivel de calor.
6	-	Indicadores de tiempo de las zonas de cocción	Muestra la zona para la que se ha ajustado la hora.
7	-	Indicador del temporizador	Para mostrar la hora en minutos.
8		-	Para seleccionar una zona de cocción.
9	+ / —	-	Para aumentar o disminuir el tiempo.
10	+ / —	-	Para ajustar la temperatura.
11		PowerBoost	Para activar y desactivar la función.

4.4 Indicadores del nivel de calor

Pantalla	Descripción
0	La zona de cocción está desactivada.
1 - 9	La zona de cocción está funcionando.
u	Pausa está en funcionamiento.
A	Calentamiento automático está en funcionamiento.
P	PowerBoost está en funcionamiento.
E + dígito	Hay un fallo de funcionamiento.
≡ / = / _	OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos): seguir cocinando/mantener caliente/calor residual.
L	Bloqueo/ Dispositivo de seguridad para niños está en funcionamiento.
F	Utensilios de cocina incorrectos, demasiado pequeños o no hay ningún utensilio de cocina sobre la zona de cocción.
-	Desconexión automática está en funcionamiento.

4.5 OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos)

ADVERTENCIA!
/ / Mientras se enciende el indicador, existe riesgo de quemaduras por el calor residual.

Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para el proceso de cocción directamente en la base del recipiente. La vitrocerámica se calienta por el calor del utensilio.

Los indicadores aparecen cuando una zona de cocción está caliente. Muestran el nivel de calor residual de las zonas de cocción que está usando:

- continuar cocinando,
- mantener caliente,
- calor residual.

También puede aparecer el indicador:
- para las zonas de cocción adyacentes, incluso si no las utiliza,
- cuando se colocan recipientes calientes en la zona de cocción fría,
- cuando la placa está desactivada pero la zona de cocción sigue caliente.

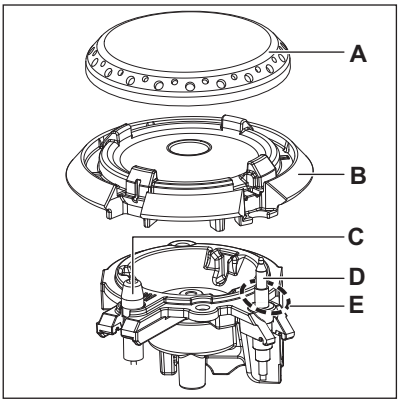
El indicador desaparece cuando la zona de cocción se enfría.

5. USO DIARIO

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Quemadores de gas

Descripción general del quemador



A. Tapa del quemador
B. Corona del quemador
C. Bujía de encendido
D. Termopar
E. Llama piloto

Encendido del quemador

Encienda siempre el quemador antes de colocar el utensilio de cocina.

ADVERTENCIA!
No encienda el quemador cuando se haya quitado el difusor de llama.

ADVERTENCIA!
Tenga mucho cuidado cuando utilice fuego abierto en un entorno de cocina. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de uso indebido de la llama.

1. Empuje el mando de control hacia abajo y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición máxima de suministro de gas ( ).
2. Mantenga pulsado el mando durante 10 segundos como máximo. De esta forma el termopar se calentará. De lo contrario, el suministro de gas se interrumpe.
3. Ajuste la llama cuando sea regular.

Si el quemador no se enciende tras varios intentos, compruebe que la corona y la tapa del quemador estén bien colocadas.

ADVERTENCIA!
No mantenga presionado el mando durante más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende al cabo de 15 segundos, suelte el mando de control, gírelo hasta la posición de apagado/OFF y espere al menos 1 minuto antes de volver a intentar encender el quemador.

PRECAUCIÓN!
En ausencia de electricidad, puede encender el quemador sin dispositivo eléctrico; en este caso acerque una llama al quemador, gire el mando de control hacia la izquierda hasta la posición máxima de suministro de gas y empújelo hacia abajo. Manténgalo pulsado durante 10 segundos como máximo; de esta forma el termopar se calentará.

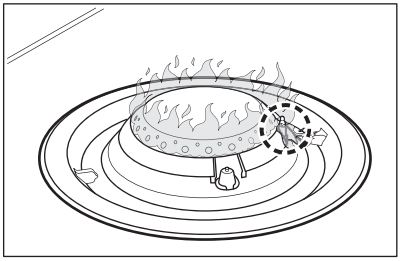
Si el quemador se apaga accidentalmente, gire el mando de control hasta la posición de apagado y espere al menos 1 minuto antes de volver a intentar encenderlo.

El generador de chispas puede activarse automáticamente al encender la red, tras la instalación o al cortar el suministro eléctrico. Es normal.

La placa de cocción se suministra con StepPower. Esta función le permite ajustar la potencia con mayor precisión de 9 a 1.

Llama piloto

La llama que rodea al termopar es una llama piloto. Evita apagados inesperados.



Apagado del quemador

Para apagar la llama, gire el mando hasta la posición de apagado ●.

ADVERTENCIA!
Recuerde que debe bajar o apagar la llama antes de retirar los recipientes del quemador.

5.2 Zonas de cocción por inducción

Activación y desactivación

Toque ⏻ durante 1 segundo para encender o apagar el la placa de cocción.

Apagado automático

La función desactiva automáticamente la placa de cocción si:

- todas las zonas de cocción están apagadas,

- no se ajusta el nivel de temperatura después de encender la placa de cocción,
- o se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Retirar el objeto o limpiar el panel de control.
- la placa está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Dejar enfriar la zona de cocción antes de usar la placa de nuevo.
- utilizas utensilios de cocina inadecuados. El símbolo F se enciende y la zona de cocción se desactiva automáticamente después de 2 minutos.
- no desactivaste una zona de cocción ni cambiaste el nivel de temperatura. Al cabo de un tiempo - se enciende y la placa se apaga.

La relación entre el ajuste de temperatura y el tiempo tras el cual la placa se desactiva:

Ajuste de temperatura	La placa de cocción se apaga después de
u, 1 - 2	6 horas
3 - 4	5 horas
5	4 horas
6 - 9	1,5 horas

Ajuste de temperatura

Toque + para aumentar el nivel de calor. Toque — para reducir el nivel de calor. Toque + y — al mismo tiempo para apagar la zona de cocción.

Calentamiento automático

Si activa esta función puede conseguir el ajuste de calor necesario en menos tiempo. La función establece la temperatura al valor más elevado por un cierto tiempo y, después, la baja al valor adecuado.

Para activar la función, la zona de cocción debe estar fría.

Para activar la función de una zona de cocción: toque P (P se enciende). Toque inmediatamente + (A se enciende). Toque inmediatamente — hasta que aparezca el ajuste de temperatura correcto. Transcurridos 3 segundos, se enciende A.

Para desactivar la función: toque —.

PowerBoost

Esta función suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción. La función se puede activar para la zona de cocción por inducción durante un periodo de tiempo limitado. Transcurrido ese tiempo, la zona de cocción adopta automáticamente el nivel de temperatura más alto.

Para activar la función de una zona de cocción: toque P. Se enciende P.

Para desactivar la función: toque P o —.

Bridge

La función se activa cuando el utensilio de cocción cubre los centros de las dos zonas.

Esta función conecta dos zonas de cocción de forma que funcionen como una sola.

Seleccione en primer lugar el nivel de calor de una de las zonas de cocción.

Para activar la función: toque]. Para ajustar o cambiar el nivel de calor, toque uno de los sensores de control.

Para desactivar la función: toque]. Las zonas de cocción funcionan de forma independiente.

Temporizador

- **Temporizador de cuenta atrás**

Puede utilizar esta función para establecer la duración de una sola sesión de cocción.

Ajuste primero temperatura para la zona de cocción y después la función.

Para seleccionar la zona de cocción: toque ⏲ varias veces hasta que parpadee el indicador de la zona de cocción que desee.

Para activar la función o cambiar el temporizador: toque + o — del temporizador para ajustar el tiempo (00 - 99 minutos). La cuenta atrás comenzará cuando el indicador de la zona de cocción empiece a parpadear.

Para comprobar el tiempo restante: toque ⏲ para seleccionar la zona de cocción. El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear. La pantalla muestra el tiempo restante.

Para desactivar la función: toque ⏲ para seleccionar la zona de cocción y después —. El tiempo restante se sigue descontando hasta llegar a **00**. El indicador de la zona de cocción desaparece.

ⓘ Al acabarse la cuenta atrás, suena una señal y **00** parpadea. Se apaga la zona de cocción.

Para detener la señal acústica: toque ⏲.

- **Avisador**

Puede utilizar esta función mientras la placa está activada y las zonas de cocción no funcionan. La pantalla de temperatura muestra 0.

Para activar la función: toque ⏲ y después + o — del temporizador para ajustar el tiempo. Al acabarse el tiempo, suena una señal y **00** parpadea.

Para detener la señal acústica: toque ⏲.

Para desactivar la función: toque ⏲ y después —. El tiempo restante se sigue descontando hasta llegar a **00**.

ⓘ La función no afecta al funcionamiento de las zonas de cocción.

Pausa

Esta función ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de temperatura más bajo.

Cuando la función está activa, no se puede cambiar el ajuste de temperatura.

Para activar la función: toca ||. u se enciende.

Para desactivar la función: toca ||. Se activa el ajuste de temperatura anterior.

Bloqueo

Se puede bloquear el panel de control mientras funcionan las zonas de cocción. Evita el cambio accidental del nivel de temperatura.

Ajuste en primer lugar el nivel de calor que desee.

Para activar la función: toque 🔒. L se enciende durante 4 segundos.

Para desactivar la función: toque 🔒. Se enciende el ajuste de calor anterior.

ⓘ La función también se desactiva cuando se apaga la placa.

Dispositivo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental o indebido de la placa.

Para activar la función: encienda la placa de cocción con ⏻. No ajuste ningún nivel de calor. Pulse 🔒 durante 4 segundos. L se enciende. Apague la placa de cocción con ⏻.

Para desactivar la función: encienda la placa de cocción con ⏻. No ajuste ningún nivel de calor. Toque 🔒 durante 4 segundos. 🔒 se enciende. Apague la placa de cocción con ⏻.

Limitación de potencia

Inicialmente, la placa de cocción se halla al nivel de potencia más alto posible.

Para reducir o aumentar el nivel de potencia:

1. Apague la placa de cocción.
2. Toque ⏻ durante 3 segundos. La pantalla se encienda y se apaga.
3. Toque ‖ durante 3 segundos. P36 se enciende.
4. Toque — / + de la zona de cocción delantera para ajustar el nivel de potencia.
5. Espera a que la pantalla se apague.

Niveles de potencia

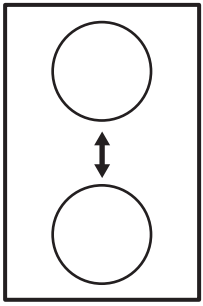
Consulte el capítulo “Datos técnicos”.

- P36: potencia máx.
- P15: 1500 W
- P20: 2000 W
- P25: 2500 W
- P30: 3000 W

PRECAUCIÓN!
Asegúrate de que la potencia seleccionada se adapta a los fusibles de la instalación doméstica.

Gestión de energía

- Las zonas de cocción se agrupan según la ubicación y el número de fases de la placa. Observa la ilustración.
- Cada fase admite una carga eléctrica máxima de 3680 W.
- La función divide la potencia entre las zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La función se activa cuando la carga eléctrica total de las zonas de cocción conectadas a una conexión monofásica supera los 3680 W.
- La función reduce la potencia en las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La pantalla de ajuste de temperatura de las zonas reducidas alterna entre el ajuste de temperatura elegido y el reducido. Después de algún tiempo, la pantalla de las zonas reducidas permanece en el ajuste de temperatura reducido.



6. CONSEJOS

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Utensilios de cocina

Eléctrico:

En las zonas de cocción por inducción, un campo electromagnético fuerte crea un calor muy rápido en los utensilios de cocina.

Utilice las zonas de cocción por inducción con los utensilios de cocina adecuados.

- La base de los recipientes debe ser lo más gruesa y plana posible.
- Asegúrese de que las bases de los utensilios están limpias y secas antes de colocarlas sobre la placa de cocción.
- Para evitar arañazos, no deslice ni frote la olla sobre el vidrio de cerámica.

Material del utensilio de cocina

- **correcto:** hierro fundido, acero, acero esmaltado y acero inoxidable con bases formadas por varias capas (indicados por el fabricante como aptos para inducción).
- **incorrecto:** aluminio, cobre, latón, cristal, cerámica, porcelana.

El utensilio de cocina es adecuado para cocinar con inducción si:

- el agua hierve muy rápido en una zona con el ajuste de calor máximo.
- un imán se coloca en la base del utensilio de cocina.

Dimensiones del utensilio de cocina

- Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.
- La eficacia de la zona de cocción depende del diámetro del utensilio. Un utensilio de cocina con un diámetro inferior al mínimo solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción.
- Por razones de seguridad y resultados de cocción óptimos, no utilice utensilios de cocina mayores que los indicados en la "Especificación de las zonas de cocción". Evite mantener los utensilios de cocina cerca del panel de control durante la sesión de cocción. Esto puede afectar al funcionamiento del panel de control o activar accidentalmente las funciones de la placa.

Consulte "Datos técnicos".

PRECAUCIÓN!
No utilice sartenes de hierro fundido, fuentes de barro cocido o de cerámica, accesorios de grill o placas de tostadora.

Gas:

ADVERTENCIA!
No coloque el mismo recipiente en dos quemadores.

ADVERTENCIA!
No coloque recipientes inestables o deformados en los quemadores para evitar salpicaduras y lesiones.

PRECAUCIÓN!
Asegúrese de que las asas del utensilio no están por encima del borde delantero de la placa de cocina.

PRECAUCIÓN!
Asegúrese de que los recipientes estén centrados sobre los quemadores para obtener la máxima estabilidad y reducir el consumo de gas.

PRECAUCIÓN!
Los líquidos derramados durante la cocción pueden hacer que se rompa el cristal.

6.2 Diámetros de los utensilios de cocina

PRECAUCIÓN!
Utilice utensilios de cocina con diámetros que correspondan al tamaño de los quemadores.

Quemador	Diámetros de los utensilios de cocina (mm)
Ultrarrápido	180 - 220
Semirrápido	160 - 220

6.3 Ruidos durante la utilización (para zonas de cocción por inducción)

Es posible que escuche los ruidos siguientes:

- crujido: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).

- silbido: utiliza la zona de cocción a temperaturas muy altas y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- zumbido: el nivel de calor utilizado es alto.
- chasquido: cambios en el suministro eléctrico.
- siseo, zumbido: el ventilador está en funcionamiento.

Los ruidos son normales y no indican fallo alguno de la placa de cocción.

6.4 Ejemplos de aplicaciones de cocción (para zonas de cocción por inducción)

La relación entre el ajuste de temperatura y el consumo de potencia de la zona de cocción es no lineal. Cuando se aumenta el ajuste de temperatura, no es proporcional al aumento del consumo de potencia de la zona de cocción. Significa que la zona de cocción con el ajuste de temperatura medio usa menos de la mitad de su potencia.

Los datos de la tabla son valores orientativos.

Ajuste de temperatura	Usar para:	Tiempo (min)	Consejos
⏻ - 1	Mantener calientes los alimentos.	según sea necesario	Tapar los utensilios de cocina.
1 - 2	Salsa holandesa, fundir: mantequilla, chocolate o gelatina.	5 - 25	Mezcla de vez en cuando.
1 - 2	Solidificar: tortillas esponjosas, huevos al plato.	10 - 40	Cocina el plato con una tapa.
2 - 3	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.	25 - 50	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse ocasionalmente.
3 - 4	Verduras al vapor, pescado, carne.	20 - 45	Añade varias cucharadas de líquido.
4 - 5	Patatas al vapor.	20 - 60	Utiliza como máximo ¼ de litro de agua para cada 750 g de patatas.
4 - 5	Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 l de líquido más ingredientes.
6 - 7	Fritura ligera: escalopes, cordon bleu de ternera, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, rebozados, huevos, tortitas, rosquillas.	según sea necesario	Déle la vuelta a media cocción.

Ajuste de temperatura	Usar para:	Tiempo (min)	Consejos
7 - 8	Fritura fuerte: hash browns, filetes de lomo, bistecs.	5 - 15	Déle la vuelta a media cocción.
9	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), patatas fritas.		
P	Hervir grandes cantidades de agua. La función Power está activada.		

6.5 Ejemplos de aplicaciones de cocción (para quemadores de gas)

Categorías de alimento	Recetas	Tipo de quemador	Nivel de potencia de la fase de calentamiento 1)	Nivel de potencia de la fase de cocción
Pasta - Arroz - otros cereales	Arroz con setas	Grande	-	5-8
	Cuscús	Grande	4-6	1-3 2)
	Espagueti	Grande	-	7-9
	Ravioli	Grande	-	7-9
Sopa - Verduras	Sopa de verduras	Medio	-	6-9 2)
	Sopa de setas y patatas	Medio	-	6-9 2)
	Sopa de pescado	Grande	-	1-2 2)
Carne	Albóndigas de vacuno	Grande	3-6	1-3 2)
	Filete de cerdo asado	Grande	7-9	4-6
	Hamburguesa de vacuno gratinada	Medio	7-9	3-6
Pescado	Sepia con guisantes	Grande	-	1-3 2)
	Filete de atún asado	Grande	7-9	4-6

Categorías de alimento	Recetas	Tipo de quemador	Nivel de potencia de la fase de calentamiento 1)	Nivel de potencia de la fase de cocción
Verduras	Setas con condimentos	Medio	-	5-8
	Caponata con verduras	Grande	4-6	1-3 2)
	Patatas asadas	Medio	-	7-9
	Espinacas congeladas con mantequilla	Grande	-	1-3
Platos fritos	Patatas fritas	Grande	-	8-9
	Rosquillas	Grande	6-8	1-2
Aperitivos en sartén	Tostado de frutos secos	Grande	7-9	4-6
	Crutones de pan y escarola	Grande	7-9	4-6
	Panqueques	Medio	7-9	2-5

1) Útil para alcanzar las condiciones de cocción óptimas (p. ej., temperatura correcta de la sartén o la olla, hervir el agua, calentar el aceite, etc.) antes de iniciar la fase de cocción en sí con un nivel de potencia diferente o inferior.

2) Cocina el plato con una tapa.

Todas las recetas para aproximadamente 4 porciones.

Los ajustes sugeridos en la tabla de cocción sólo deben servir de guía y ajustarse en función del punto de los alimentos, su peso y cantidad, así como del tipo de gas utilizado y el material de los utensilios de cocina utilizados para preparar el plato.

7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- Utilice un limpiador especial para la superficie de la placa.
- Lave las piezas de acero inoxidable con agua y séquelas a fondo con un paño suave.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento de la placa.

ADVERTENCIA!
No utilice cuchillos, rascadores o instrumentos similares para limpiar la superficie del cristal o entre los anillos de los quemadores y el marco (en su caso).

Puede lavar la corona del quemador en un lavavajillas.

PRECAUCIÓN!
No limpie la corona del quemador con productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos. La corona del quemador puede sufrir decoloración.

7.2 Soportes para sartenes

Los soportes para sartenes no son resistentes al lavado en lavavajillas. Deben lavarse a mano.

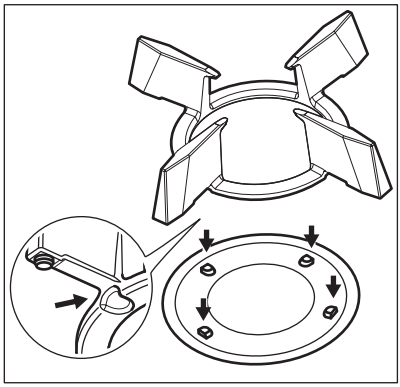
1. Retire los soportes para sartenes para limpiar fácilmente la placa de cocción.

Tenga mucho cuidado al volver a colocar los soportes para evitar que se dañe la parte superior de la placa de cocción.

2. El recubrimiento de esmalte puede presentar ocasionalmente bordes ásperos, por lo que debe tener cuidado al lavar a mano y secar los soportes para sartenes. Si es necesario, elimine las manchas difíciles con un limpiador en pasta.
3. Después de limpiar los soportes para sartenes, asegúrese de que queden en las posiciones correctas.
4. A fin de que los quemadores funcionen correctamente, asegúrese de que los brazos de los soportes para sartenes estén insertados en los huecos de las placas esmaltadas.

7.3 Extracción y montaje de los soportes para sartenes

Una vez limpia la placa de cocción, asegúrese de que las rejillas de soporte de los utensilios estén en la posición correcta. Para colocarlas correctamente, Asegúrese de que los brazos encajen en los puntos de agarre situados en la base del quemador como se muestra en la imagen. Así la rejilla quedará estable y firme.



7.4 Limpieza de la placa de cocción

- **Retirar inmediatamente:** plástico derretido, película de plástico, sal, azúcar y alimentos con azúcar; de lo contrario, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Utilice un rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.
- **Retirar cuando la placa esté lo suficientemente fría:** marcas de cal, marcas de agua, manchas de grasa o decoloración metálica brillante. Limpie la placa de cocción con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.
- **Eliminar la decoloración metálica brillante:** usar una solución de agua con vinagre y limpiar la superficie de vidrio con un paño.
- Para limpiar las partes esmaltadas, las tapas y las coronas, utilice agua

jabonosa templada y séquelas cuidadosamente antes de volver a colocarlas en su sitio.

7.5 Limpieza del difusor de llama

Puede lavar los difusores de llama en el lavavajillas.

ADVERTENCIA!
Deje que los difusores de llama se enfríen antes de limpiarlos.

Manchas leves:
Lave el difusor de llama con agua templada y jabón y seque con un paño suave.

Manchas medias:
Use el lavavajillas. Coloque el difusor de llama en el soporte inferior en posición plana, con la parte superior hacia arriba.

Manchas intensas:
Limpie el difusor de llama con agua caliente y jabón, y después lávelo en el lavavajillas. Si las manchas siguen presentes, lave la parte superior del difusor de llama con un limpiador de grill y de nuevo en el lavavajillas.

Use un palillo para limpiar los orificios del difusor de llama.

7.6 Limpieza de la bujía de encendido

Esta función se obtiene a través de una bujía de encendido cerámica con un electrodo metálico. Mantenga siempre limpios estos componentes para evitar problemas de encendido y asegúrese de que los orificios de la corona del quemador no estén obstruidos.

7.7 Mantenimiento periódico

Haga revisar la instalación de gas y el ajustador de presión, si lo hubiera, regularmente y por el Centro de servicio autorizado.

8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
La placa no se enciende o no funciona.	La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Consulte el diagrama de conexiones.
	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
		Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.

Problema	Posible causa	Solución
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque solo un sensor.
	Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
Se emite una señal acústica y la placa de cocción se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Hay uno o más sensores cubiertos.	Quite el objeto que cubre los sensores.
La placa de cocción se apaga.	Ha puesto algo sobre el sensor ⏻.	Retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.
La función de calentamiento automático no se activa.	La zona está caliente.	Deje que la zona se enfríe suficientemente.
	Se ha ajustado el nivel de calor más alto.	El nivel de cocción máximo tiene la misma potencia que la función.
El valor de la temperatura varía entre dos ajustes.	La función de gestión de energía está activada.	Consulte "Uso diario".
Los sensores se calientan.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina de gran tamaño en las zonas traseras si es posible.
[-] se enciende.	La desconexión automática está activada.	Apague la placa y vuelva a encenderla.
[L] se enciende.	Están activados el dispositivo de seguridad para niños o la función de bloqueo.	Consulte "Uso diario".
[F] se enciende.	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona.	Ponga un recipiente sobre la zona.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice el utensilio de cocina adecuado. Consulte el capítulo "Consejos".

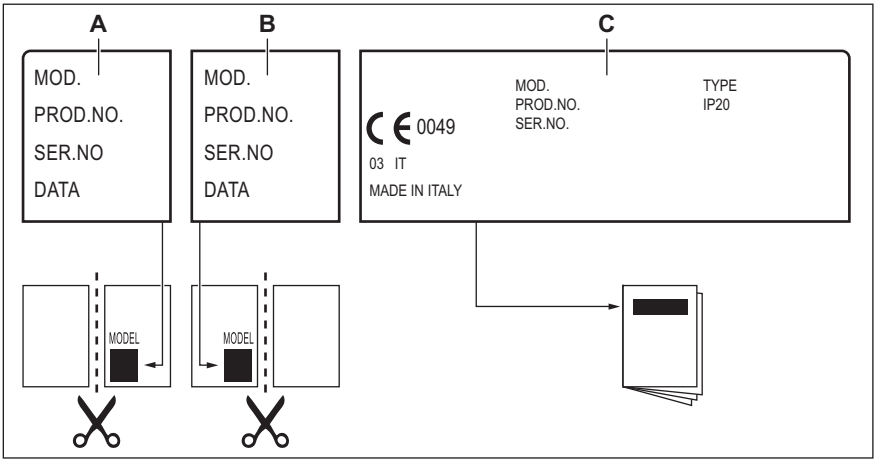
Problema	Posible causa	Solución
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.	Utilice un utensilio de cocina del tamaño adecuado. Consulte el capítulo “Datos técnicos”.
E y un número se encienden.	Se ha producido un error en la placa.	Desenchufe la placa de la toma de corriente durante unos minutos. Desconecte el fusible del sistema eléctrico. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer E, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
No hay chispa cuando se intenta activar el generador de chispas.	La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica.
	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
	La tapa y la corona del quemador no están bien colocadas.	Coloque correctamente la corona y la tapa del quemador.
La llama se apaga justo después de encenderse.	El termopar no está lo suficientemente caliente.	Después de encender la llama, mantenga pulsado el mando durante unos 10 segundos como máximo.
El anillo de llama no es uniforme.	La corona del quemador está bloqueada con restos de comida.	Asegúrese de que el inyector no esté bloqueado y de que la corona del quemador esté limpia.

8.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico. Facilite los datos de la placa de características. Indique también un mensaje de error que aparece.Asegúrese de que manipula la placa correctamente. De lo contrario, el técnico de servicio o el distribuidor facturarán la reparación efectuada, incluso durante el periodo de garantía. La información sobre el periodo de garantía y los centros de servicio autorizados figuran en el folleto de garantía.

8.3 Etiquetas incluidas en la bolsa de accesorios

Pegue las etiquetas adhesivas como se muestra a continuación:



A. Péguela en la etiqueta de garantía y envíe esta parte (en su caso).
B. Péguela en la etiqueta de garantía y guarde esta parte (en su caso).
C. Péguela en el manual de instrucciones.

9. DATOS TÉCNICOS

9.1 Dimensiones de la placa de cocción

Ancho	590mm
Fondo	520mm

9.2 Especificaciones de la zona de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost duración máxima [min]	Diámetro del utensilio de cocina [mm]
Parte del. izq.	1800	2800	10	145 - 180
Parte tras. izq.	1800	2800	10	145 - 180

La potencia de las zonas de cocción puede variar ligeramente de los datos de la tabla. Cambia con el material y las medidas del utensilio.

Para obtener unos resultados de cocción óptimos, utilice recipientes de diámetro inferior al indicado en la tabla.

9.3 Diámetros de derivación

QUEMADOR	Ø DERIVACIÓN 1/100 mm
Ultrarrápido	57
Semirrápido	32

9.4 Otros datos técnicos

ENERGÍA TOTAL:	Gas original:	G20 (2H) 20mbar	4,5kW
	Sustitución de gas:	G30 (3+) 28-30mbar G31 (3+) 37mbar	334g/h 329g/h
	Zonas eléctricas:	3680W	
Suministro eléctrico:	220-240 V ~50-60 Hz		
Categoría de aparato:	II2H3+		
Conexión de gas:	G 1/2"		
Clase de aparato:	3		

9.5 Quemadores de gas para GAS NATURAL G20 a 20 mbar

QUEMADOR	POTENCIA NORMAL kW	POTENCIA MÍNIMA kW	MARCA DEL INYECTOR
Ultrarrápido	2,65	1,4	110
Semirrápido	1,85	0,45	103x

9.6 Quemadores de gas para GLP G30/G31 28-30/37 mbar

QUEMADOR	POTENCIA NORMAL kW	POTENCIA MÍNIMA kW	MARCA DEL INYECTOR	FLUJO NOMINAL DE GAS g/h	
				GG30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Ultrarrápido	2,75	1,4	87	200	196
Semirrápido	1,85	0,45	67	134	132

10. EFICACIA ENERGÉTICA

10.1 Información de producto según EU 66/2014

Identificación del modelo		KDI641723K
Tipo de placa		Placa empotrada
Número de zonas de cocción eléctricas		2
Tecnología de calentamiento por zona de cocción eléctrica		Inducción
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Trasera izquierda	18 cm
	Delantera izquierda	18 cm
Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking)	Trasera izquierda	176,9 Wh/kg
	Delantera izquierda	190,2 Wh/kg
Número de quemadores de gas		2
Eficiencia energética por quemador de gas (EE gas burner)	Trasera derecha: ultrarrápido	55,3 %
	Parte delantera derecha: semirrápido	62,3 %
Eficiencia energética de la placa de gas (EE gas hob)		58,8 %
Consumo energético de la placa de cocción (EC electric hob)		183,6 Wh/kg

EN 30-2-1: Aparatos electrodomésticos de cocción a gas - Parte 2-1: Consumo racional de energía - General

EN 60350-2 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 2: Placas - Métodos de medición del rendimiento

10.2 Bajo consumo energético

- Antes de su uso, asegúrese de que los quemadores y los soportes están correctamente montados.
- Utilice utensilios de cocina con diámetros adecuados para el tamaño de los quemadores.
- Centre la olla en el quemador.
- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.
- Cuando el líquido comience a hervir, reduzca la llama de tal forma que el líquido siga cociendo.
- Si es posible, utilice una olla a presión. Consulte el manual del usuario.

11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo ♲. Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

Electrolux Appliances AB - Contact Address: Al. Powstańców Śląskich 26, 30-570 Kraków, Poland

www.electrolux.com/shop

867374151-A-082023

CE