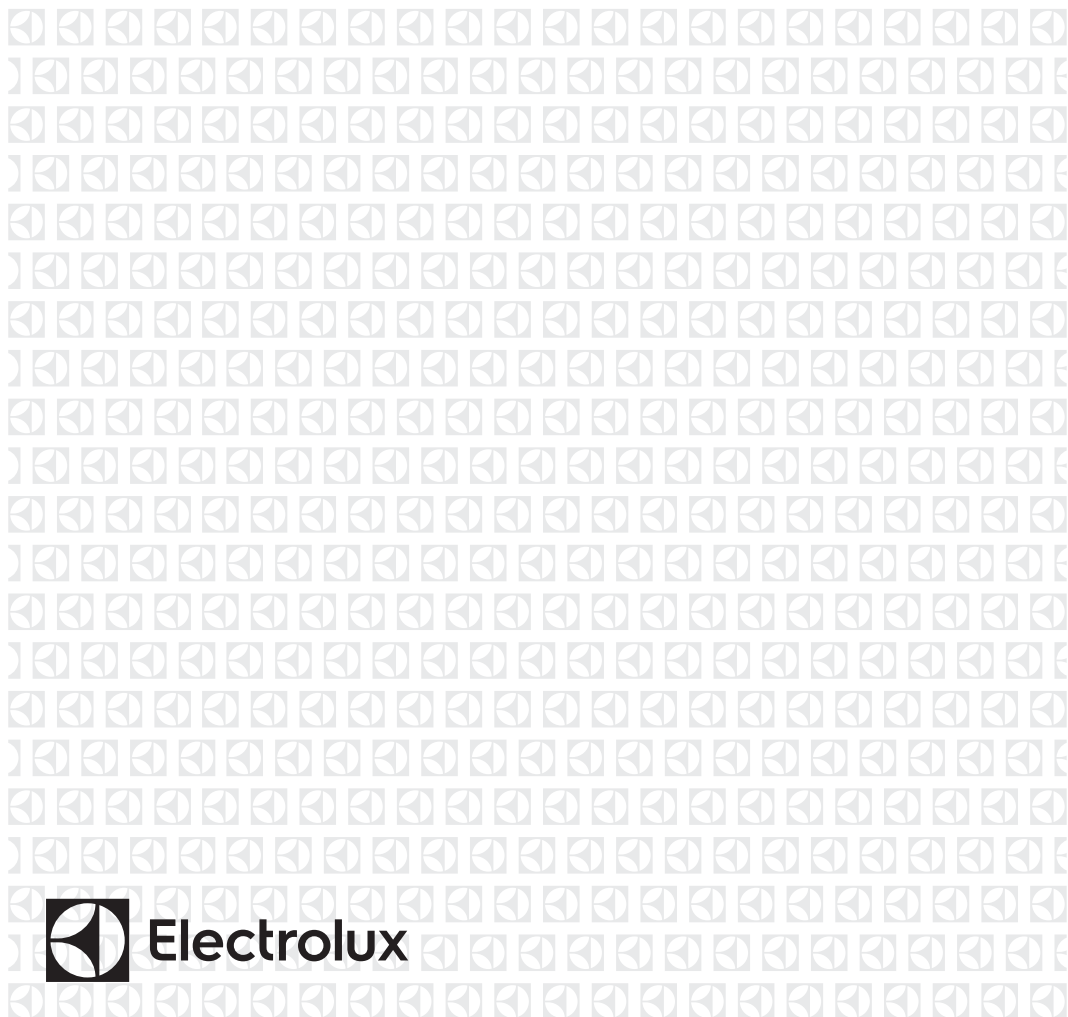




PT Placa
ES Placa de cocción

Manual de instruções 2
Manual de instrucciones 34



ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	2
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	5
3. INSTALAÇÃO.....	9
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	15
5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	17
6. SUGESTÕES E DICAS.....	22
7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	26
8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	28
9. DADOS TÉCNICOS.....	31
10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	32
11. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	33

ESTAMOS A PENSAR EM SI

Obrigado por ter adquirido um aparelho Electrolux. Escolheu um produto que traz com ele décadas de experiência profissional e inovação. Engenhoso e elegante, foi concebido a pensar em si. Assim, quando o utilizar, terá a tranquilidade de saber que obterá sempre ótimos resultados.

Bem-vindo(a) à Electrolux.

Visite o nosso site para:



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:

www.electrolux.com/support



Registe o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.registerelectrolux.com



Adquira acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:

www.electrolux.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Usar sempre peças sobressalentes de origem.

Sempre que contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, assegure que tem disponíveis os dados seguintes: Modelo, PNC, Número de série.

Esta informação encontra-se na placa de identificação.

 Aviso/Cuidado – Informações de segurança

 Informações gerais e sugestões

 Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não poderá

ser responsabilizado por ferimentos ou danos resultantes de instalação incorreta ou utilização incorreta. Guarde sempre as instruções num sítio seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes

de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).

- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos num aparelho sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- Nunca utilize água para extinguir um incêndio ao cozinhar. Desligue o aparelho e cubra as chamas com, por exemplo, um cobertor contra incêndios ou uma tampa.
- AVISO: O aparelho não pode ser alimentado através de algum dispositivo de comutação externo, como um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo fornecedor de eletricidade.
- CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as zonas de aquecimento.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Após a utilização, desligue a placa no respetivo comando e não confie apenas no detetor de recipientes.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica. Se o aparelho estiver ligado à rede elétrica diretamente numa caixa de derivação,

- desligue o disjuntor no quadro elétrico para desligar o aparelho da alimentação elétrica. Em todo o caso, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Em caso de quebra do vidro do disco elétrico:
 - desligue todos os queimadores, elementos elétricos de aquecimento e desligue o aparelho da rede elétrica,
 - não toque na superfície do aparelho,
 - não utilize o aparelho.
 - Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
 - Se o aparelho ficar ligado diretamente à fonte de alimentação, é necessário instalar um interruptor que corte o contacto em todos os pólos. É necessário garantir a ligação em conformidade com as condições especificadas para sobretensão de categoria III. O cabo de terra não está incluído.
 - Certifique-se de que nenhuma parte do cabo de alimentação fica em contacto direto (pode utilizar mangas de isolamento) com partes de aparelhos que possam atingir temperaturas 50 °C acima da temperatura ambiente.
 - AVISO: Utilize apenas proteções de placa que tenham sido concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinhar ou recomendadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, bem como as proteções de placa já incorporadas no aparelho caso existam. A utilização de proteções impróprias pode causar acidentes.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Este aparelho é adequado para os seguintes mercados: PT ES

2.1 Instalação



AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

**AVISO!**

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Vede as superfícies cortadas do armário com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho perto de uma porta ou por baixo de uma janela. Tal evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Se o aparelho for instalado por cima de gavetas, certifique-se de que o espaço entre o fundo do aparelho e a gaveta superior é suficiente para permitir a circulação de ar.
- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. Instale um painel de separação não combustível por baixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.
- Certifique-se de que o espaço de ventilação de 2 mm entre a bancada e a parte da frente do armário inferior se mantém desobstruído. A garantia não cobre danos causados pela falta de um espaço de ventilação adequado.
- Antes de efetuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente elétrica.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está instalado corretamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorretas podem provocar o aquecimento excessivo dos terminais.
- Utilize o cabo de alimentação correto.
- Não permita que o cabo de alimentação se enrole.
- Certifique-se de que está instalada uma proteção contra choques.
- Utilize o grampo de alívio de tensão no cabo.
- Não permita que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) entrem em contacto com partes quentes do aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha de alimentação (se aplicável) ou o cabo de alimentação. Contacte o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- As proteções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.

2.2 Ligação elétrica

**AVISO!**

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de estar ligado à terra.

- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

2.3 Ligação do gás



CUIDADO!

Quando utilizar um cilindro de gás, mantenha-o sempre numa superfície horizontal plana (com a válvula de gás no topo).

- Todas as ligações de gás devem ser efetuadas por uma pessoa qualificada.
- Antes da instalação, certifique-se de que as condições de fornecimento locais (tipo de gás e pressão do gás) e o ajuste do aparelho são compatíveis.
- Certifique-se de que existe circulação de ar em torno do aparelho.
- A informação relativa ao fornecimento de gás encontra-se na placa de características.
- Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão. Certifique-se de que o aparelho é ligado em conformidade com os regulamentos de instalação em vigor. Cumpra os requisitos para uma ventilação adequada.

2.4 Utilização



AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque eléctrico.



CUIDADO!

A utilização de um aparelho de cozedura a gás resulta na produção de calor, humidade e produtos de combustão na divisão em que está instalado.

Certifique-se de que a cozinha é bem ventilada, especialmente quando o aparelho estiver a ser utilizado.

Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode exigir ventilação adicional, por exemplo, o aumento da ventilação mecânica existente, ventilação adicional para remover com segurança os produtos da combustão para o ar exterior (externo) enquanto também proporciona mudanças de ar ambiente com ventilação adicional. Consulte uma pessoa qualificada antes da instalação da ventilação adicional.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Retire todas as películas de embalagem, rotulagem e de proteção (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desligue a zona de cozedura após cada utilização.
- Não coloque talheres ou tampas de caçarolas nas zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho estiver rachada, desligue-o imediatamente da corrente eléctrica. Isto evita choque eléctrico.

- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância das zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, pode salpicar.

**AVISO!**

Risco de incêndio e explosão

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objetos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com eles.
- Os vapores que o óleo muito quente liberta podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode causar incêndio a uma temperatura inferior à do óleo utilizado pela primeira vez.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

**AVISO!**

Risco de danos no aparelho.

- Não deixe tachos quentes sobre o painel de comandos.
- Não coloque uma tampa de panela quente na superfície de vidro da placa.
- Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água.
- Tenha cuidado para não permitir que algum objeto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Nunca deixe um queimador ligado com tachos ou panelas vazios ou sem tachos ou panelas.
- Não ative as zonas de cozedura com tachos vazios ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido, alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro / cerâmica. Levante sempre estes objetos quando precisar de os deslocar sobre a placa.

- Utilize apenas tachos estáveis, com forma correta e diâmetro superior às dimensões dos queimadores.
- Certifique-se de que os tachos ficam centrados sobre os queimadores.
- Não utilize tachos ou panelas grandes que ultrapassem as extremidades do aparelho. Tal danificar a superfície da bancada.
- Utilize apenas os acessórios fornecidos com o aparelho.
- Não instale um difusor de chama no queimador.
- Não permita que líquidos ácidos, como vinagre, sumo de limão ou agente anticalcário, entrem em contacto com a placa. Isso pode provocar manchas brancas.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.

2.5 Manutenção e limpeza

**AVISO!**

Não remova os botões, selectores ou juntas do painel de comandos. Se o fizer, poderá entrar água no aparelho e causar danos.

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Antes de limpar o aparelho, desligue-o e deixe-o arrefecer
- Não utilize jatos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.
- Não lave os queimadores na máquina de lavar loiça.

2.6 Assistência Técnica

- Contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho. Utilize apenas peças sobressalentes originais.
- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições

físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.

- Contacte a sua autoridade local para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Achate os tubos de gás externos.

2.7 Eliminação



AVISO!
Risco de ferimentos ou asfixia.

3. INSTALAÇÃO



AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

3.1 Antes da instalação

Antes de instalar a placa, anote aqui as seguintes informações que pode ver na placa de características. A placa de características encontra-se na parte inferior da placa.

Modelo
PNC
Número de série

3.2 Placas encastradas

Utilize as placas de encastrar apenas após a sua montagem em móveis de encastre ou superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

3.3 Ligação do gás

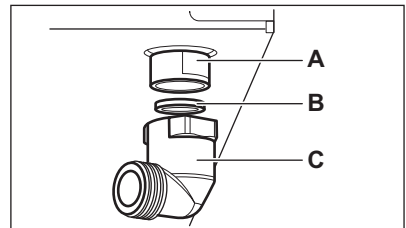


AVISO!
As seguintes instruções de instalação, ligação e manutenção devem ser efetuadas por pessoal qualificado, em conformidade com as normas e regulamentos locais em vigor.

conformidade com os regulamentos em vigor. Se utilizar tubos metálicos flexíveis, tome as medidas necessárias para que estes não entrem em contacto com partes móveis, nem possam ser esmagados. Tenha também cuidado quando montar a placa juntamente com um forno.



Certifique-se de que a pressão de fornecimento de gás do aparelho cumpre os valores recomendados. A ligação ajustável é fixada no suporte global através de uma porca roscada G 1/2". Aparafuse as peças e aperte tudo com fita de teflon, se necessário, para obter a direção correta.



- A. Extremidade do eixo com rosca
- B. Anilha fornecida com o aparelho
- C. Cotovelo fornecido com o aparelho

Utilize ligações fixas ou utilize um tubo flexível de aço inoxidável em

**AVISO!**

É importante instalar corretamente o cotovelo. Certifique-se de que o ombro fica na extremidade da rosca. De seguida instale-o no tubo que faz a ligação à placa. A instalação incorreta pode provocar fuga de gás.

gás liquefeito

Utilize o suporte de tubo em borracha para gás liquefeito. Coloque sempre a junta. Depois, continue com a ligação do gás.

O tubo flexível está preparado para ser aplicado quando:

- não pode ficar mais quente do que a temperatura ambiente, ou seja, não ultrapassa os 30°C;
- o comprimento não pode ultrapassar os 1500mm;
- não mostra nenhum regulador de pressão;
- não está sujeito a tração ou torção;
- não entra em contato com extremidades ou cantos cortantes;
- pode ser facilmente examinada para se certificar do seu estado.

O controlo da preservação do tubo flexível consiste em verificar se:

- não apresenta fendas, cortes ou marcas de queimaduras nas duas extremidades, nem em toda a sua extensão;
- o material não apresenta sinais de endurecimento, mas sim a sua correta elasticidade;
- os grampos de fixação não estão enferrujados;
- o prazo de validade não deve ser ultrapassado.

Caso detete alguma anomalia, não repare o tubo e substitua-o.

**AVISO!**

Quando a instalação estiver concluída, certifique-se de que a vedação de cada tubo está correta. Use uma solução com sabão, não uma chama!

3.4 Substituição dos injetores

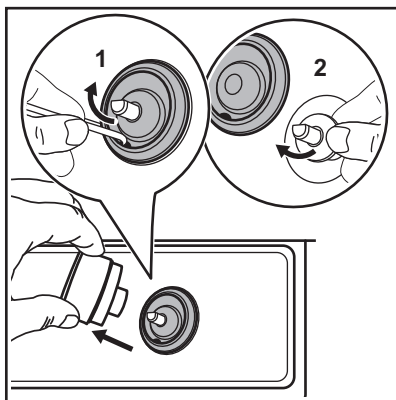
1. Retire os suportes para painéis.
2. Retire as tampas e as coroas do queimador.
3. Com uma chave de porcas de 7 mm, remova os injetores e substitua-os pelos necessários para o tipo de gás que utiliza (consulte a tabela no capítulo "Dados Técnicos").
4. Monte as peças, efetue o mesmo procedimento na ordem inversa.
5. Coloque a etiqueta com o novo tipo de fornecimento de gás perto do tubo de fornecimento de gás. Pode encontrar esta etiqueta na embalagem fornecida com o aparelho.

Se a pressão do gás de fornecimento for alterável ou diferente da pressão necessária, tem de instalar um regulador de pressão aplicável no tubo de fornecimento de gás.

3.5 Ajuste do nível mínimo

Para regular o nível mínimo dos queimadores:

1. Acenda o queimador.
2. Rode o botão para a posição do mínimo.
3. Retire o botão, a junta vedante e a anilha.

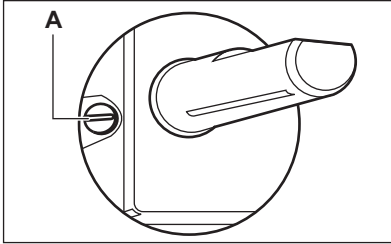
**AVISO!**

Preste atenção para não danificar o vedante. Não utilize uma ferramenta afiada para o retirar.

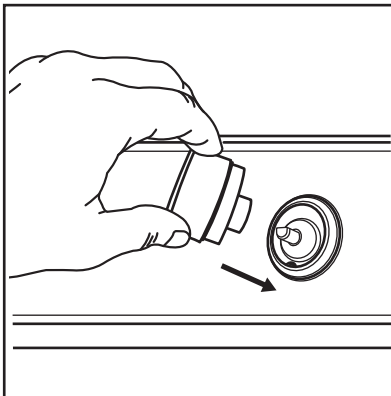
**AVISO!**

Não utilize a superfície da placa para alavancar a junta vedante. Isto pode danificar o vidro.

- Com uma chave de fendas fina, regule a posição do parafuso de bypass (A).



- Se mudar:
 - de gás natural G20 20 mbar para gás liquefeito, aperte totalmente o parafuso de bypass.
 - de gás liquefeito para gás natural G20 20mbar, desaperte o parafuso de bypass cerca de 1/4 de volta.
- Volte a montar a anilha, a junta vedante e o botão.

**AVISO!**

Certifique-se de que coloca a junta vedante exatamente na posição original.

**AVISO!**

Certifique-se de que a chama não se apaga quando roda rapidamente o botão da posição do máximo para a posição do mínimo.

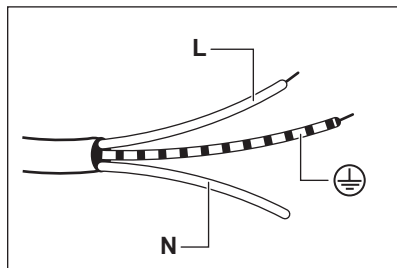
3.6 Ligação elétrica

- Certifique-se de que a tensão nominal e o tipo de potência na placa de características estão de acordo com a voltagem e a potência da fonte de alimentação local.
- Este aparelho é fornecido com um cabo de alimentação elétrica. Este tem de ser fornecido com uma ficha adequada e capaz de suportar a carga que as tarifas da placa de características. Certifique-se de que instala a ficha numa tomada correta.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- Existe o risco de incêndio se o aparelho estiver ligado a uma extensão elétrica, um adaptador ou a uma ligação múltipla. Certifique-se de que a ligação à terra está em conformidade com as normas e regulamentos.
- Não permita que o cabo de alimentação aqueça até uma temperatura superior a 90 °C.

3.7 Cabo de ligação

Para substituir o cabo de ligação, utilize apenas o cabo especial ou um equivalente. O tipo de cabo é: H05V2V2-F T90.

Certifique-se de que a seção do cabo é adequada à tensão e à temperatura de funcionamento. O cabo de terra amarelo/verde tem de ser aproximadamente 2 cm mais comprido do que o cabo de fase castanho (ou preto).



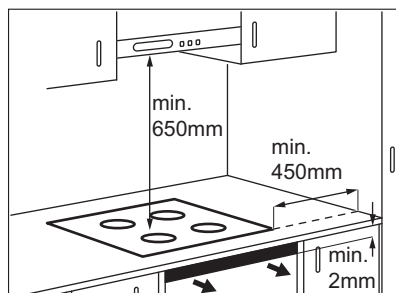
1. Ligue o condutor verde e amarelo (terra) ao terminal da ficha marcado com a letra "E" ou com o símbolo de terra \oplus , ou marcado com as cores verde e amarelo.
2. Ligue o condutor azul (neutro) ao terminal que está marcado com a letra "N" ou é de cor azul.
3. Ligue o condutor castanho (fase) ao terminal marcado com a letra "N" ou de cor azul. Deve sempre ser ligado à fase da rede.

3.8 Colar o vedante - Instalação num balcão

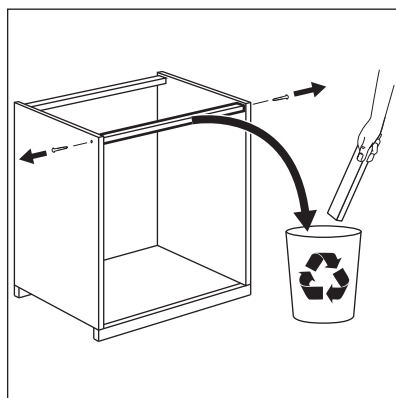
1. Limpe a bancada à volta da área cortada.
2. Cole a tira vedante fornecida na parte inferior da placa, ao longo da extremidade exterior da vitrocerâmica. Não a estique. Faça com que as extremidades da tira vedante fiquem no meio de um dos lados da placa.
3. Acrescente alguns milímetros ao comprimento quando cortar a tira vedante.
4. Junte as duas extremidades da tira vedante.

3.9 Montagem

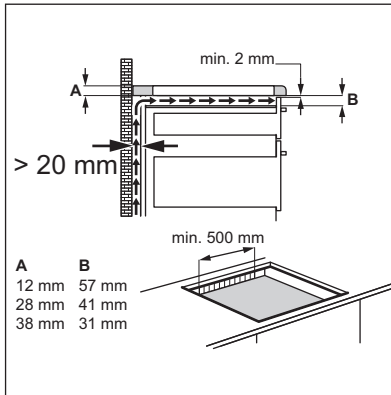
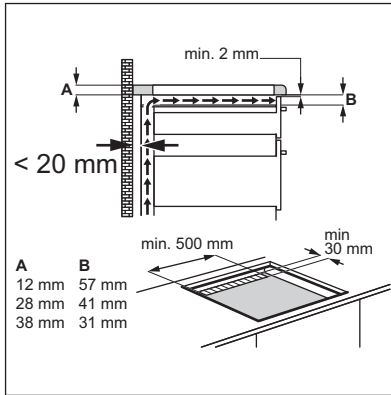
INSTALAÇÃO SOBRE UM BALCÃO



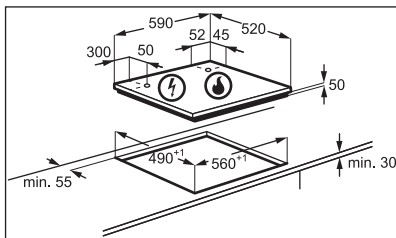
2.



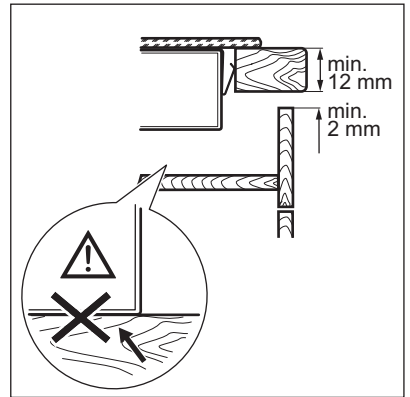
3.



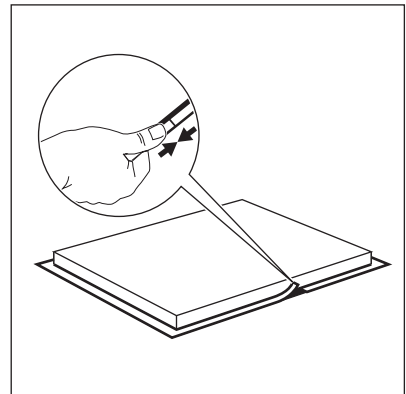
4.



5.



6.

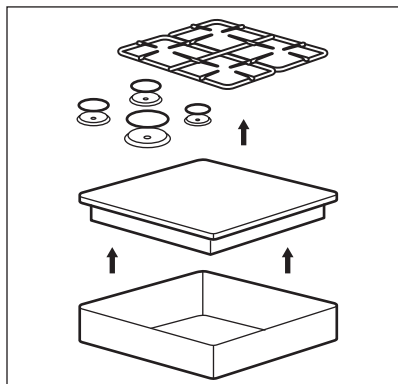


CUIDADO!

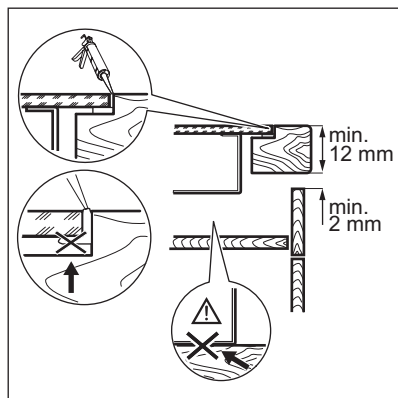
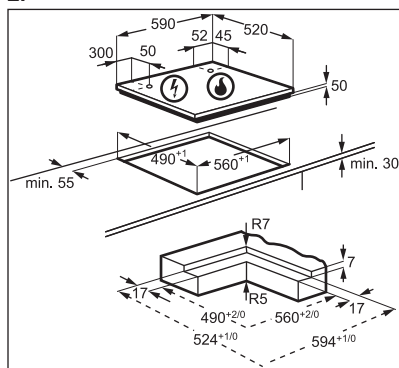
Instale o aparelho apenas sobre uma bancada com uma superfície plana.

INSTALAÇÃO INTEGRADA

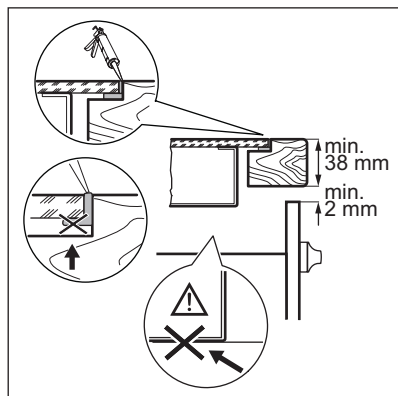
1.



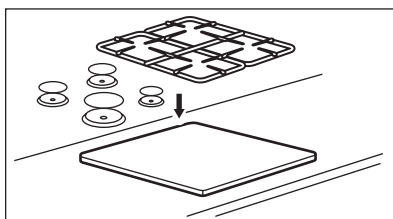
2.



3.



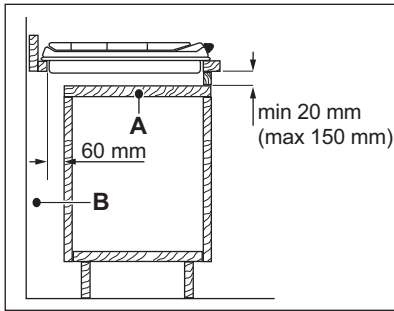
4.



3.10 Possibilidades para encastrar

Móvel de cozinha com porta

O painel instalado por baixo da placa tem de ser fácil de remover e permitir um acesso fácil no caso de ser necessária a intervenção da assistência técnica.



- A. Painel amovível
- B. Espaço para ligações

Móvel de cozinha com forno
As ligações eléctricas da placa e do forno devem ser efectuadas

separadamente por razões de segurança e para permitir a fácil remoção do forno do móvel.

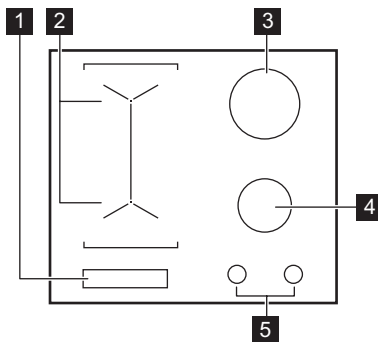


CUIDADO!

A parte inferior do aparelho pode ficar quente. Se não for instalado um forno debaixo da placa, é necessário instalar um painel de separação não combustível debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior. A posição do painel encontra-se descrita no capítulo “Instalação”.

4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

4.1 Disposição da placa



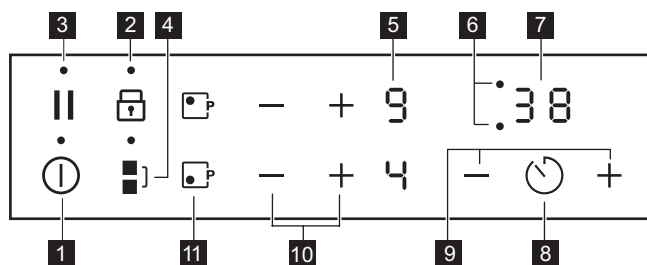
- 1 Painel de comandos
- 2 Zonas de cozedura de indução
- 3 Queimador Ultrarrápido
- 4 Queimador semirrápido
- 5 Botões de controlo

4.2 Botão de comando

Símbolo	Descrição
●	sem fornecimento de gás/posição de desligado
★	posição de ignição/fornecimento de gás máximo

Símbolo	Descrição
1	fornecimento de gás mínimo
1 - 9	níveis de potência

4.3 Disposição do painel de comandos













Utilize os campos do sensor para controlar o aparelho. Os visores, indicadores e sons indicam as funções que estão em funcionamento.

Campo do sensor	Função	Comentário
1	ⓘ	ON/OFF Para activar e desactivar a placa.
2	🔒	Bloqueio de funções / Bloqueio de segurança para crianças Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
3		Pausa Para activar e desactivar a função.
4	🔑	Bridge Para activar e desactivar a função.
5	-	Indicador do grau de cozedura Para indicar o grau de cozedura.
6	-	Indicadores do temporizador das zonas de cozedura Apresenta a zona de cozedura para a qual está definido um tempo.
7	-	Visor do temporizador Para indicar o tempo em minutos.
8	🕒	- Para seleccionar a zona de cozedura.
9	+ / -	- Para aumentar ou diminuir o tempo.
10	+ / -	- Para seleccionar o grau de cozedura.
11	ⓘ	PowerBoost Para activar e desactivar a função.

4.4 Indicações da definição de cozedura




Visor	Do ciclo
0	A zona da placa está desactivada.
1 - 9	A zona da placa está ativa.

Visor	Do ciclo
	Pausa funciona.
	Aquecimento automático funciona.
	PowerBoost funciona.
 + dígito	Ocorreu uma anomalia.
 /  / 	OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis): continuar a cozinhar/manter quente/calor residual.
	Bloquear / Dispositivo de segurança para crianças funciona.
	Um tacho incorreto ou demasiado pequeno ou nenhum tacho na zona de cozedura.
	Desligar automático funciona.

4.5 OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis)



AVISO!

 /  /  Enquanto o indicador estiver aceso, existe o risco de queimaduras devido ao calor residual.

As zonas de aquecimento de indução produzem o calor necessário para cozinhar diretamente na base dos tachos. A vitrocerâmica é aquecida pelo calor do tacho.

Os indicadores acendem-se quando uma zona de cozedura está quente. Estes mostram o nível do calor residual das zonas de cozedura que está atualmente a usar:

 - Continuar a cozinhar,

 - Manter quente,

 - Aquecimento residual.

O indicador também pode acender-se:

- para as zonas de aquecimento adjacentes, mesmo que não as esteja a usar,
- quando um tacho quente é colocado numa zona de aquecimento fria,
- quando a placa está desativada mas a zona de aquecimento ainda está quente.

O indicador desaparece quando a zona de aquecimento tiver arrefecido.

5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

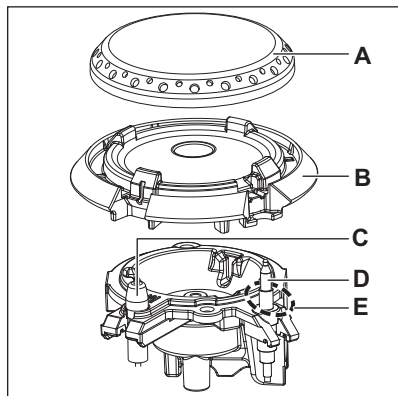


AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.


5.1 Queimadores de gás


Visão geral dos queimadores




- A. Tampa do queimador
- B. Coroa do queimador
- C. Vela de ignição
- D. Termopar
- E. Chama piloto


Ignição do queimador


-  Acenda sempre o queimador antes de colocar o tacho.


-  **AVISO!** Não acenda o queimador quando o espalhador de chama for removido.


-  **AVISO!** Tenha muito cuidado ao utilizar chamas abertas no ambiente da cozinha. O fabricante declina qualquer responsabilidade em caso de utilização incorreta da chama.


1. Prima o botão de comando e rode-o para a esquerda até à posição de fornecimento de gás máximo (☆).
2. Mantenha o botão de comando pressionado durante 10 segundos ou menos. Isto permite que o termopar aqueça. Caso contrário, o fornecimento de gás é interrompido.
3. Ajuste a chama depois de estar regular.

-  Se o queimador não acender após algumas tentativas, verifique se a coroa e a tampa estão nas posições corretas.

-  **AVISO!** Não mantenha o botão de comando pressionado durante mais de 15 segundos. Se o queimador não acender após 15 segundos, solte o botão de comando, rode-o para a posição de desligado e aguarde pelo menos 1 minuto antes de tentar acender novamente o queimador.

-  **CUIDADO!** Na ausência de eletricidade, é possível acender o queimador sem o dispositivo elétrico; neste caso, aproxime uma chama do queimador, rode o botão de comando no sentido anti-horário até à posição de fornecimento de gás máximo e pressione-o para baixo. Mantenha o botão de controlo pressionado durante 10 segundos ou menos para permitir que o termopar aqueça.

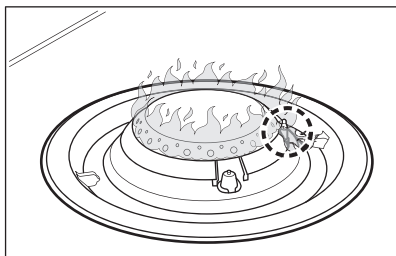
-  Se o queimador se apagar acidentalmente, rode o botão de comando para a posição de desligado, aguarde pelo menos 1 minuto e tente acender o queimador novamente.

-  A ignição pode iniciar automaticamente quando ligar a corrente elétrica, após a instalação ou um corte de energia. É normal.

- i** A placa é fornecida com StepPower. Esta função permite-lhe definir a potência com mais precisão de 9-1.

Chama piloto

- i** A chama que rodeia o termopar é uma chama piloto. Impede o encerramento inesperado.



Desligar o queimador

Para apagar a chama, rode o botão para a posição de desligado (Off) ●.

- !** **AVISO!** Reduza sempre a chama ou apague-a antes de remover o tacho do queimador.

5.2 Zonas de cozedura de indução

Activar e desactivar

Toque em ① durante 1 segundo para activar ou desactivar a placa.

Desativação automática

A função desativa automaticamente a placa se:

- todas as zonas de cozedura forem desativadas,
- não configurou a definição de cozedura após a ativação da placa,
- derramar algo ou colocar algum objecto sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (tacho,

pano, etc.). É emitido um sinal acústico e a placa desativa-se. Remova o objeto ou limpe o painel de comandos.

- a placa ficar demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Deixe a zona de cozedura arrefecer antes de utilizar a placa novamente.
- utilizar um tacho incorreto. O símbolo **F** acende-se e a zona de cozedura é automaticamente desativada após 2 minutos.
- não desativa uma zona de cozedura ou altera o grau de cozedura. Após algum tempo, **□** acende-se e a placa desativa-se.

Relação entre a definição de cozedura e o tempo após o qual a placa se desativa:

Definição de cozedura	A placa desativa-se após
□ , 1 - 2	6 horas
3 - 4	5 horas
5	4 horas
6 - 9	1,5 horas

Grau de cozedura





Toque em **+** para aumentar o grau de cozedura. Toque em **-** para diminuir o grau de cozedura. Toque em **+** e **-** simultaneamente para desactivar a zona de cozedura.

Aquecimento automático

Se activar esta função, pode obter o calor necessário em menos tempo. A função selecciona o nível de calor mais elevado durante algum tempo e depois diminui para o nível de calor adequado.

- i** Para ativar a função, é necessário que a zona de aquecimento esteja fria.



Para ativar a função para uma zona de aquecimento: toque em **□** (**P**) acende-



se). Toque imediatamente em  () acende). Toque imediatamente em  até que o nível de calor correcto acenda. Após 3 segundos,  acende.

Para desativar a função: toque em .

PowerBoost

Esta função disponibiliza mais potência para as zonas de confeção de indução. A função pode ser activada para uma zona de confeção de indução apenas por um curto período de tempo. Após esse tempo, a zona de confeção de indução muda automaticamente para o grau de aquecimento mais elevado.

Para ativar a função para uma zona de aquecimento: toque em .  acende-se.

Para desativar a função: toque em  ou .


Bridge




Esta função é activada quando um tacho cobrir os centros das duas zonas.

Esta função liga duas zonas de cozedura e estas funcionam como uma só.

Comece por definir o grau de aquecimento para uma das zonas de cozedura traseiras.

Para ativar a função: toque em . Para definir ou alterar o grau de aquecimento, toque num dos sensores de controlo.


Para desativar a função: toque em . As zonas de cozedura funcionam de modo independente.

Temporizador



• Temporizador de contagem decrescente


Pode utilizar esta função para definir a duração de uma simples sessão de cozedura.



Comece por seleccionar o nível de aquecimento para a zona de confeção e selecione depois a função.

Para definir a zona de cozedura: toque repetidamente em  até aparecer o indicador de uma zona de cozedura.

Para ativar a função ou mudar o

tempo: toque em  ou  do temporizador para definir o tempo (00 - 99 minutos). Quando o indicador da zona de aquecimento começar a piscar, a contagem decrescente começa.

Para ver o tempo remanescente: toque em  para definir a zona de cozedura. O indicador da zona de cozedura começa a piscar. O visor mostra o tempo restante.


Para desativar a função: toque em  para definir a zona de cozedura e, de seguida, toque em . O tempo restante é contado para trás até **00**. O indicador da zona de cozedura desaparece.






Quando a contagem decrescente termina, soa um sinal acústico e **00** pisca. A zona de aquecimento é desactivada.



Para desligar o som: toque em .

• Conta-minutos

Pode utilizar esta função quando a placa está activa e as zonas de aquecimento estão inactivas. O visor apresenta  na área do nível de calor.

Para ativar a função: toque em  e, de seguida, toque em  ou  do temporizador para definir o tempo. Quando o tempo termina, soa um sinal acústico e **00** pisca.

Para desligar o som: toque em .

Para desativar a função: toque em  e, de seguida, toque em . O tempo restante é contado para trás até **00**.






Esta função não afeta o funcionamento das zonas de aquecimento.

Pausa

Esta função coloca todas as zonas de cozedura em funcionamento com a definição de cozedura mais baixa.

Quando a função está activa, não é possível alterar a definição de potência.



Para ativar a função: toque em  .  acende-se.


Para desativar a função: toque em  . A definição de cozedura anterior acende-se.

Bloquear

É possível bloquear o painel de comandos com zonas de confeção a funcionar. Isto impede uma alteração accidental da definição de aquecimento.

Comece por definir o grau de aquecimento.

Para ativar a função: toque em  .  acende durante 4 segundos.





Para desativar a função: toque em  . O mostrador apresenta a definição de aquecimento anterior.







Quando desativar a placa, também desativará esta função.

Dispositivo de segurança para crianças

Esta função evita o funcionamento accidental da placa.





Para ativar a função: ative a placa com  . Não defina nenhum grau de aquecimento. Toque em  durante 4 segundos.  acende. Desative a placa com  .

Para desativar a função: ative a placa com  . Não defina nenhum grau de aquecimento. Toque em  durante 4 segundos.  acende. Desative a placa com  .

Limitação de potência

Originalmente, a placa está no nível de potência mais elevado.

Para diminuir ou aumentar o nível de potência:

1. Desative a placa.
2. Toque em  durante 3 segundos. O visor liga-se e desliga-se.
3. Toque em  durante 3 segundos. P36 acende-se.
4. Toque em  /  da zona de cozedura dianteira para definir o nível de potência.
5. Aguarde que o visor se apague.

Níveis de potência

Consulte o capítulo “Dados técnicos”.

- P36 — Potência máx.
- P15 — 1500W
- P20 — 2000W
- P25 — 2500W
- P30 — 3000W



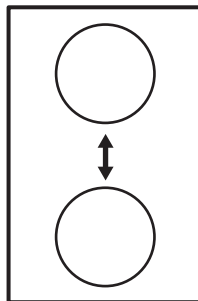
CUIDADO!

Certifique-se de que a potência selecionada é adequada para o quadro elétrico da sua casa.

Gestão de energia

- As zonas de cozedura estão agrupadas de acordo com a posição e o número de fases da placa. Observe a ilustração.
- O limite máximo de carga elétrica de cada fase é 3680W.
- A função divide a potência entre as zonas de cozedura que estão ligadas à mesma fase.
- A função é ativada quando a carga elétrica total das zonas de confeção que se encontram ligadas à mesma fase excede os 3680W.
- A função diminui a potência das restantes zonas de cozedura que estão ligadas à mesma fase.
- O mostrador da definição de aquecimento das zonas reduzidas alterna entre a definição de aquecimento selecionada e a definição de aquecimento reduzida. Após algum tempo, o mostrador da

definição de aquecimento das zonas reduzidas fica na indicação de aquecimento reduzido.



6. SUGESTÕES E DICAS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Tachos

Elétricos:



Nas zonas de cozedura de indução, um campo eletromagnético forte cria calor rapidamente no tacho.

Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

- A base do recipiente deve ser o mais espessa e plana possível.
- Certifique-se de que os fundos estão limpos e secos antes de os colocar na superfície da placa.
- Para evitar riscos, não deslize ou esfregue o recipiente no vidro cerâmico.

Material do recipiente

- **correto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo de multicamadas (com uma marcação correta de um fabricante).
- **incorreto:** alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

Os tachos são adequados para uma placa de indução se:

- a água ferver muito rapidamente numa zona de cozedura definida para o nível de cozedura mais elevado.
- um ímã puxa a base do tacho.

Dimensões dos tachos

- As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente às dimensões da base do tacho.
- A eficiência da zona de cozedura está relacionada com o diâmetro do tacho. Um tacho que tenha um diâmetro inferior ao mínimo indicado recebe apenas uma parte da potência gerada pela zona de cozedura.
- Por motivos de segurança e resultados de cozedura ideais, não utilize um tacho maior do que o indicado na "Especificação das zonas de cozedura". Evite manter o tacho perto do painel de comandos durante a sessão de cozedura. Isso pode afetar o funcionamento do painel de comandos ou ativar acidentalmente as funções da placa.



Consulte os "Dados técnicos".



CUIDADO!

Não utilize painéis de ferro fundido, painéis de barro ou faiança, acessórios de grelhador ou placas do tostador.

Gás:



AVISO!

Não coloque o mesmo tacho sobre dois queimadores.



AVISO!
 Não coloque tachos instáveis ou danificados sobre um queimador, para evitar derrames de líquidos e ferimentos.



CUIDADO!
 Certifique-se de que as pegas dos tachos não ficam por cima da extremidade dianteira da placa.



CUIDADO!
 Certifique-se de que os tachos e panelas ficam centrados no queimador, para maximizar a estabilidade e minimizar o consumo de gás.



CUIDADO!
 O derramamento de líquidos durante a cozedura pode provocar a quebra do vidro.

6.2 Diâmetros de tacho



CUIDADO!
 Utilize recipientes com diâmetros adequados à dimensão dos queimadores.

Queimador	Diâmetros de tacho (mm)
Ultrarrápido	180 - 220
Semirrápido	160 - 220

6.3 Ruídos durante o funcionamento (para zonas de cozedura de indução)

Se conseguir ouvir:

- estalidos: o tacho é feito de diferentes materiais (construção multicamadas).
- assobio: está a utilizar a zona de cozedura com um nível elevado de potência e o tacho tem materiais diferentes (construção multicamadas).
- zumbido: está a utilizar um nível elevado de potência.
- cliques: ocorre a comutação elétrica.
- sibilar, zunir: a ventoinha está a funcionar.


Os ruídos são normais e não se referem a avarias da placa.


6.4 Exemplos de aplicações de cozinha (para zonas de cozedura de indução)

A relação entre a definição de cozedura e o consumo de potência da zona de cozedura não é linear. Quando aumenta a definição de cozedura, o aumento do consumo de potência na zona de cozedura não é proporcional. Isto significa que a zona de cozedura com uma definição média de cozedura consome menos de metade da sua potência máxima.



Os dados apresentados na tabela servem apenas como referência.

Definição de cozedura	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
 - 1	Manter os alimentos cozinhados quentes.	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho.
1 - 2	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina.	5 - 25	Misture regularmente.
1 - 2	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos.	10 - 40	Cozinhe com uma tampa.

Definição de cozedura	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
2 - 3	Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas.	25 - 50	Adicione, no mínimo, duas vezes mais líquido do que arroz; mexa os pratos de leite a meio do processo.
3 - 4	Cozer legumes, peixe e carne a vapor.	20 - 45	Adicione algumas colheres de sopa de líquido.
4 - 5	Cozer batatas a vapor.	20 - 60	Utilize, no máximo, ¼ l de água para 750 g de batatas.
4 - 5	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas.	60 - 150	Até 3 l de líquido mais ingredientes.
6 - 7	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos.	conforme necessário	Vire a meio do tempo.
7 - 8	Fritura intensa, batatas "palitos" gratinadas, bifés do lombo, bifés.	5 - 15	Vire a meio do tempo.
9	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, guisado), batatas fritas.		
	Ferver grandes quantidades de água. A função Power está ativada.		

6.5 Exemplos de aplicações de cozedura (para queimadores a gás)

Categoria de alimentos	Receitas	Tipo de queimador	Nível de potência da fase de aquecimento ¹⁾	Nível de potência da fase de cozedura
Massa - Arroz - outros Cereais	Arroz com cogumelos	Grande	-	5-8
	Cuscuz	Grande	4-6	1-3 ²⁾
	Esparguete	Grande	-	7-9
	Ravioli	Grande	-	7-9

Categoria de alimentos	Receitas	Tipo de queimador	Nível de potência da fase de aquecimento 1)	Nível de potência da fase de cozedura
Sopa - Legumes	Sopa de vegetais	Médio	-	6-9 ²⁾
	Sopa de cogumelos e batatas	Médio	-	6-9 ²⁾
	Sopa de peixe	Grande	-	1-2 ²⁾
Carne	Almôndegas de carne de vaca	Grande	3-6	1-3 ²⁾
	Filete de porco assado	Grande	7-9	4-6
	Hambúrguer de vaca gratinado	Médio	7-9	3-6
Peixe	Sépie com ervilhas	Grande	-	1-3 ²⁾
	Bife de atum assado	Grande	7-9	4-6
Legumes	Cogumelos com temperos	Médio	-	5-8
	Caponata com legumes	Grande	4-6	1-3 ²⁾
	Batatas cozidas	Médio	-	7-9
	Espinafre congelado com manteiga	Grande	-	1-3
Pratos fritos	Batatas fritas	Grande	-	8-9
	Donuts	Grande	6-8	1-2
Snacks cozinhados na panela	Torrar frutos secos	Grande	7-9	4-6
	Croutons de pão e escarole	Grande	7-9	4-6
	Panquecas	Médio	7-9	2-5

¹⁾ Útil para alcançar as condições de cozedura ideais (por exemplo, temperatura correta da panela/tacho, água a ferver e óleo a aquecer...) antes de iniciar a fase de cozedura real com um nível de potência diferente/inferior.

²⁾ Cozinhe com uma tampa.



Todas as receitas para aproximadamente 4 porções.



As definições sugeridas na tabela de cozedura devem servir apenas de orientação e ser ajustadas dependendo da crueza dos alimentos, do seu peso e quantidade, bem como do tipo de gás utilizado e do material do tacho utilizado para preparar o prato.

7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

7.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize sempre o acessório com a base limpa.
- Utilize um produto de limpeza especial adequado para a superfície da placa.
- Limpe as peças de aço inoxidável com água e seque-as com um pano macio.
- Riscos ou manchas escuras na superfície não afetam o funcionamento da placa.



AVISO!

Não utilize facas, raspadores ou outros instrumentos semelhantes para limpar a superfície de vidro ou os rebordos dos queimadores e a estrutura (se aplicável).



Pode lavar a coroa do queimador na máquina de lavar loiça.



CUIDADO!

Não limpe a coroa do queimador com produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos. A coroa do queimador pode perder a cor.

7.2 Suportes para panelas



Os suportes para panelas não são resistentes à lavagem numa máquina de lavar loiça. Estes devem ser lavados à mão.

1. Retire os suportes para panelas para limpar facilmente a placa.

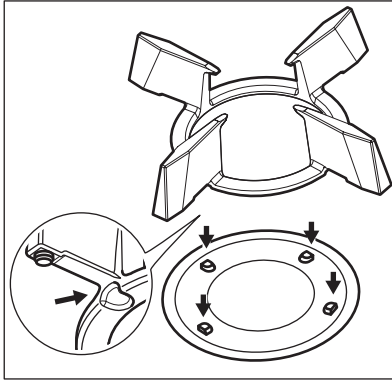


Tenha muito cuidado quando substituir os suportes para panelas para evitar danos no topo da placa.

2. O revestimento de esmalte pode, ocasionalmente, ter extremidades ásperas, por isso tenha cuidado ao lavar os suportes para panelas à mão e ao secá-los. Se necessário, remova as manchas difíceis com um produto de limpeza em pasta.
3. Após a limpeza, certifique-se de que os suportes para panelas estão na posição correta.
4. Para que o queimador funcione corretamente, certifique-se de que os braços dos suportes para panelas estão inseridos nas reentrâncias das placas de esmalte.

7.3 Remover e montar suportes para panelas

Após a limpeza da placa, certifique-se de que os suportes para panelas estão na posição correta. Para colocar um suporte para panelas corretamente, certifique-se de que os braços encaixam nos suportes colocados na base do queimador, conforme mostrado na imagem. Desta forma, um suporte para panelas fica estável e fixo.



7.4 Limpar a placa

- **Remova imediatamente:** plástico derretido, folha de plástico, sal, açúcar e alimentos com açúcar, caso contrário a sujidade pode danificar a placa. Tenha cuidado para evitar queimaduras. Utilize um raspador especial sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.
- **Remova quando a placa estiver suficientemente fria:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas parte metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.
- **Remova a descoloração nas partes metálicas brilhantes:** utilize uma solução de água com vinagre e limpe a superfície de vidro com um pano.
- Para limpar as partes esmaltadas, as tampas e coroas, lave-as com água e detergente e seque-as bem antes de voltar a colocá-las.

7.5 Limpar o espalhador da chama



Pode lavar os espalhadores de chama na máquina de lavar loiça



AVISO!

Deixe os espalhadores de chama arrefecerem antes de os lavar.

Manchas fáceis:

Lave o espalhador de chama com água quente e detergente e seque-o com um pano macio.

Manchas médias:

Utilize a máquina de lavar loiça. Coloque o espalhador de chama no cesto inferior, na horizontal, com a parte superior virada para cima.

Manchas difíceis:

Lave o espalhador de chama com água quente e detergente e depois lave-o novamente na máquina de lavar loiça. Se a mancha persistir após as lavagens, lave a parte superior do espalhador de chama com um produto de limpeza de grelhadores e depois novamente na máquina de lavar loiça.

Utilize um palito para limpar os orifícios do espalhador de chama.

7.6 Limpar a vela de ignição

Esta funcionalidade é obtida através de uma vela de ignição de cerâmica com um eléctrodo de metal. Mantenha estes componentes bem limpos para evitar dificuldades ao ligar e verifique se os orifícios da coroa do queimador não estão obstruídos.

7.7 Manutenção periódica

Contacte periodicamente um Centro de Assistência Técnica local para verificar as condições do tubo de fornecimento de gás e do regulador de pressão, se instalado.


8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS








AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue ativar ou utilizar a placa.	A placa não está ligada à corrente elétrica ou não está ligada corretamente.	Verifique se a placa está ligada corretamente à corrente elétrica. Consulte o diagrama de ligação.
	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
		Ative novamente a placa e defina o grau de aquecimento em menos de 10 segundos.
	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque em apenas um campo do sensor.
	Existem manchas de água ou gordura no painel de controlo.	Limpe o painel de controlo.
É emitido um sinal sonoro e a placa desativa-se. A placa emite um sinal sonoro quando é desativada.	Colocou algum objeto sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objeto dos campos do sensor.
A placa desactiva-se.	Colocou algum objecto sobre o campo do sensor  .	Retire o objecto do campo do sensor.
O indicador de calor residual não acende.	A zona não está quente porque funcionou apenas por pouco tempo.	Se a zona tiver funcionado tempo suficiente para estar quente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
A função Aquecimento Automático não funciona.	A zona está quente.	Deixe a zona arrefecer o suficiente.
	Está definido o grau de aquecimento mais elevado.	O grau de aquecimento mais elevado tem a mesma potência que a função.

Problema	Causa possível	Solução
O grau de aquecimento alterna entre dois níveis.	A função de gestão de energia está ativa.	Consulte o capítulo “Utilização diária”.
Os campos do sensor ficam quentes.	O recipiente é demasiado grande ou foi colocado demasiado perto dos comandos.	Coloque o recipiente numa das zonas de aquecimento de trás, se possível.
 acende-se.	A Desativação Automática foi acionada.	Desative a placa e ative-a novamente.
 acende-se.	O Dispositivo de Segurança para Crianças ou o Bloqueio de Funções está ativo.	Consulte o capítulo “Utilização diária”.
 acende-se.	Não existe qualquer recipiente na zona de aquecimento.	Coloque um recipiente na zona de aquecimento.
	O recipiente não é adequado.	Utilize um recipiente adequado. Consulte o capítulo “Sugestões e dicas”.
	O diâmetro da base do recipiente é demasiado pequena para a zona.	Utilize um recipiente com as dimensões corretas. Consulte o capítulo “Dados técnicos”.
 e um número acendem-se.	A placa apresenta um erro.	Desligue a placa da alimentação elétrica durante algum tempo. Desligue o disjuntor do quadro elétrico da sua casa. Volte a ligar. Se aparecer  novamente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Não existe faísca quando acciona o gerador de faísca.	A placa não está ligada à corrente elétrica ou não está ligada corretamente.	Verifique se a placa está ligada corretamente à corrente elétrica.
	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
	A tampa e a coroa do queimador não estão bem colocadas.	Coloque a tampa e a coroa do queimador nas posições corretas.

Problema	Causa possível	Solução
A chama apaga-se imediatamente após a ignição.	O termopar não está suficientemente quente.	Após acender a chama, mantenha o botão pressionado durante 10 segundos ou menos.
O anel da chama é irregular.	A coroa do queimador está bloqueada com resíduos de alimentos.	Verifique se o injetor não está obstruído e se a coroa do queimador está limpa.

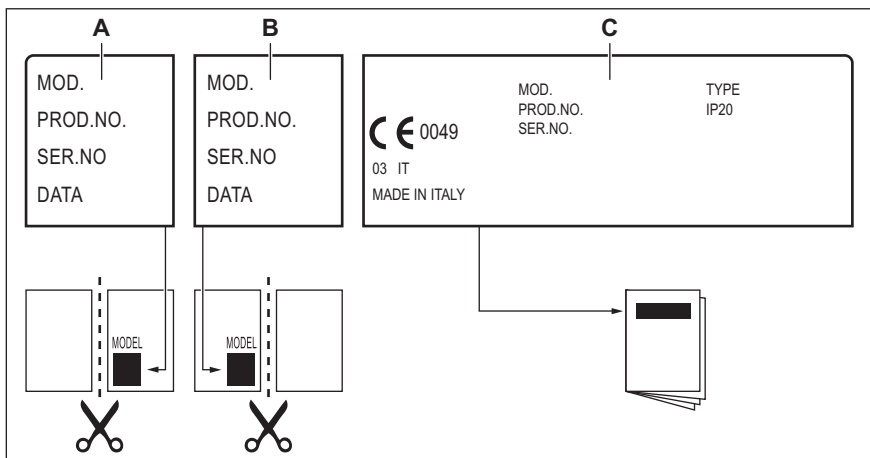
8.2 Se não conseguir encontrar uma solução...

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado. Indique os dados da placa de características. Indique também uma mensagem de erro apresentada. Certifique-se de que utilizou a placa corretamente. Caso contrário, a manutenção efetuada pelo Técnico de

Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As informações relativas ao período de garantia e aos Centros de Assistência Técnica Autorizados encontram-se no folheto de garantia.

8.3 Etiquetas fornecidas no saco de acessórios

Cole as etiquetas adesivas como indicado em baixo:



- A.** Cole no Cartão de Garantia e envie esta parte (se aplicável).
B. Cole no Cartão de Garantia e guarde esta parte (se aplicável).

- C.** Cole no manual de instruções.

9. DADOS TÉCNICOS

9.1 Dimensões da placa

Largura	590mm
Profundidade	520mm

9.2 Especificações das zonas de cozedura

Zona de cozedura	Potência nominal (definição de aquecimento máxima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost duração máxima [min]	Diâmetro dos tachos [mm]
Dianteiro esquerdo	1800	2800	10	145 - 180
Traseiro esquerdo	1800	2800	10	145 - 180

A potência das zonas de cozedura pode ser ligeiramente diferente dos dados indicados na tabela. Varia consoante o material e as dimensões do tacho.

Para resultados de confeção ideais, utilize um tacho com diâmetro não superior ao indicado na tabela.

9.3 Diâmetros de bypass

QUEIMADOR	Ø BYPASS 1/100 mm
Ultrarrápido	57
Semirrápido	32

9.4 Outros dados técnicos

POTÊNCIA TOTAL:	Gás original: G20 (2H) 20 mbar	4,5 kW
	Substituição do gás: G30 (3+) 28-30 mbar	334 g/h
	G31 (3+) 37 mbar	329 g/h
	Zonas elétricas: 3680 W	
Alimentação elétrica:	220-240 V ~ 50-60 Hz	
Categoria do aparelho:	II2H3+	
Ligação do gás:	G 1/2"	
Classe do aparelho:	3	

9.5 Queimadores de gás para GÁS NATURAL G20 20 mbar

QUEIMADOR	POTÊNCIA NORMAL kW	POTÊNCIA MÍNIMA Kw	MARCA DO INJETOR
Ultrarrápido	2,65	1,4	110
Semirrápido	1,85	0,45	103x

9.6 Queimadores de gás para GPL G30/G31 28-30/37 mbar

QUEIMADOR	POTÊNCIA NORMAL kW	POTÊNCIA MÍNIMA kW	MARCA DO INJETOR	FLUXO DE GÁS NOMINAL g/h	
				G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Ultrarrápido	2,75	1,4	87	200	196
Semirrápido	1,85	0,45	67	134	132

10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

10.1 Informação do produto de acordo com os regulamentos de design ecológico da UE

Identificação do modelo	KDI641723K	
Tipo de placa	Placa encastrada	
Número de zonas de cozedura eléctricas	2	
Tecnologia de aquecimento por zona de cozedura eléctrica	Indução	
Diâmetro das zonas de cozedura circulares eléctricas (Ø)	Traseiro esquerdo	18,0 cm
	Dianteiro esquerdo	18,0 cm
Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking)	Traseiro esquerdo	176,9 Wh/kg
	Dianteiro esquerdo	190,2 Wh/kg
Número de queimadores de gás	2	
Eficiência energética de cada queimador de gás (EE gas burner)	Traseira direita - Ultra rápido	55,3%
	Dianteiro direito - Semi-rápido	62,3%
Eficiência energética da placa a gás (EE gas hob)	58,8%	
Consumo de energia da placa (EC electric hob)	183,6 Wh/kg	


EN 30-2-1: Aparelhos domésticos para cozinhar a gás - Parte 2-1: Utilização acionadora de energia - Geral


IEC/EN 60350-1 - Aparelhos de cozinha eléctricos domésticos - Parte 2: Placas – Métodos para medir o desempenho

10.2 Poupança de energia

- Antes de utilizar, certifique-se de que os queimadores e os suportes para panelas estão bem instalados.
- Utilize tachos com diâmetro adequado às dimensões dos queimadores.
- Centre o tacho no queimador.
- Quando aquecer água, utilize apenas a quantidade necessária.
- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Quando o líquido começar a ferver, reduza a chama para cozinhar em lume brando.
- Se possível, utilize uma panela de pressão. Consulte o respectivo manual do utilizador.

11. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o

símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

Electrolux Appliances AB - Contact Address: Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow, Poland

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	34
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	37
3. INSTALACIÓN.....	41
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	47
5. USO DIARIO.....	49
6. CONSEJOS.....	53
7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	57
8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	59
9. DATOS TÉCNICOS.....	62
10. EFICACIA ENERGÉTICA.....	64
11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	65

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 aisle 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.

- 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.
- Retire todo el embalaje.

- 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.
- 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.

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.
- 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!

Quando 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.
- 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.

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.



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, aluminio 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.
- 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 técnica

- 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.

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.

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



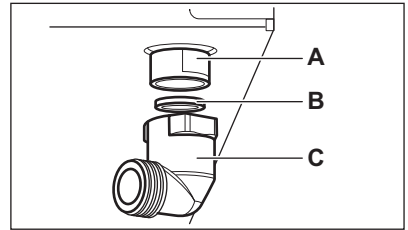
ADVERTENCIA!

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 por medio de una tuerca roscada G 1/2". Atornille las piezas y apriételo todo con cinta de teflón, si fuera necesario, para conseguir la dirección correcta.



- A. Extremo del eje con rosca
 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.

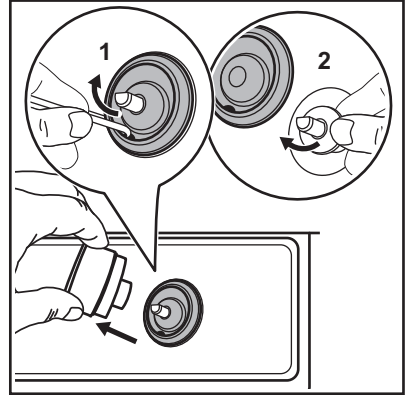
Si la presión del suministro de gas se puede cambiar o es diferente de la necesaria, debe instalar un regulador de presión adecuado en el tubo del suministro de gas.

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!

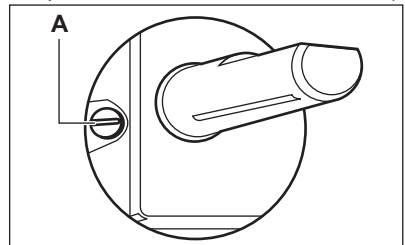
Tenga cuidado de no dañar la junta. No utilice herramientas afiladas para quitar el hielo.



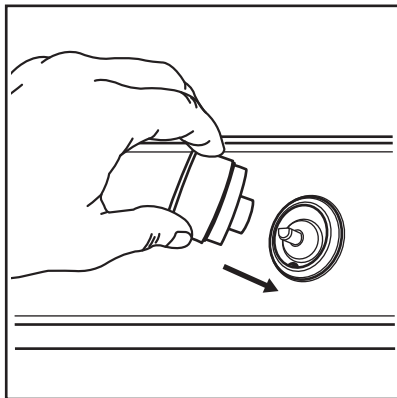
ADVERTENCIA!

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

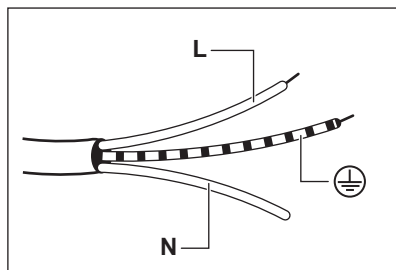
- Asegúrese de que la tensión nominal y el tipo de alimentación de la placa de datos técnicos coinciden con la tensión y la alimentación del suministro eléctrico local.
- Este aparato se suministra con un cable de alimentación. Debe alimentarse correctamente usando un enchufe que pueda soportar la carga 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

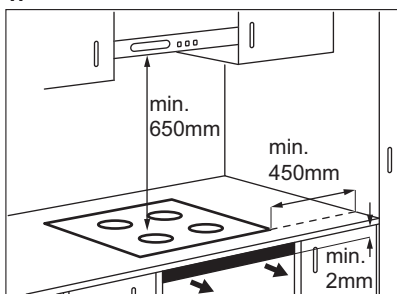
1. Limpia la encimera alrededor del área recortada.
2. Coloca la banda de la junta suministrada en el borde inferior de la placa de cocción a lo largo del borde exterior de la vitrocerámica. No la tenses. Asegúrate de que los extremos de la banda de la junta están situados en el centro de un lado del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

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

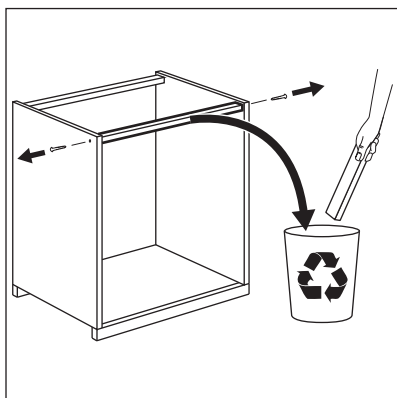
3.9 Montaje

INSTALACIÓN SUPERIOR

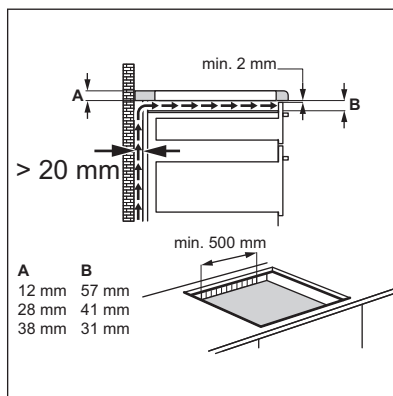
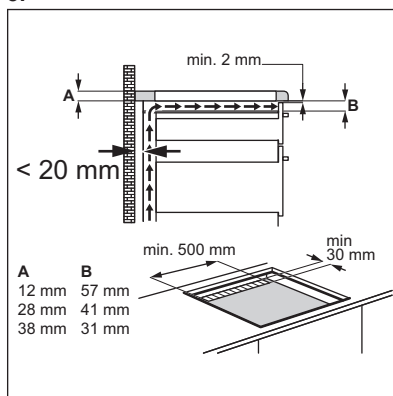
1.



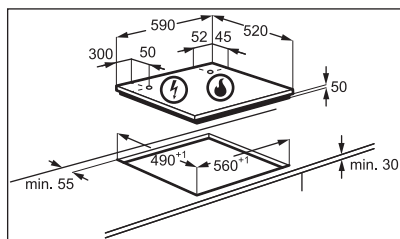
2.

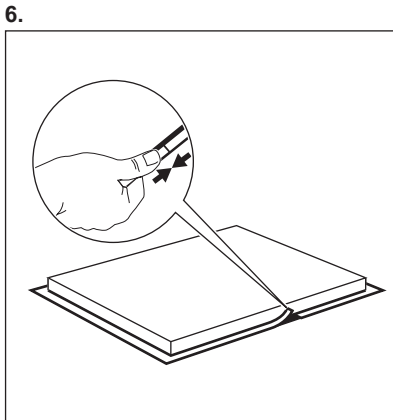
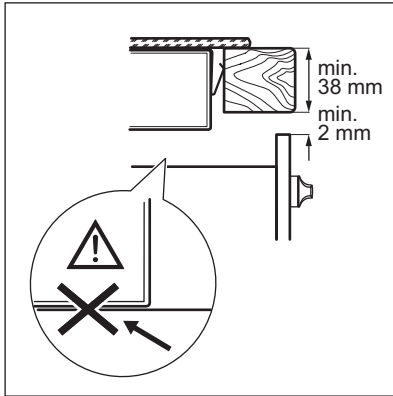
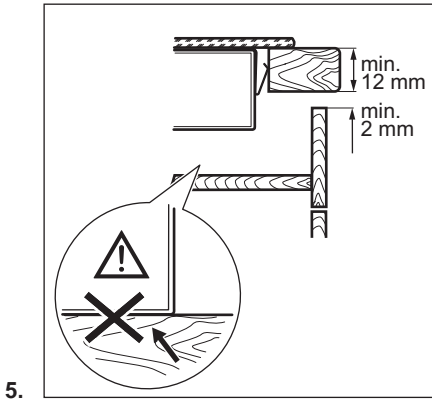


3.



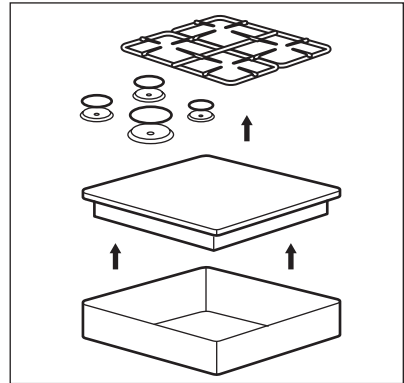
4.



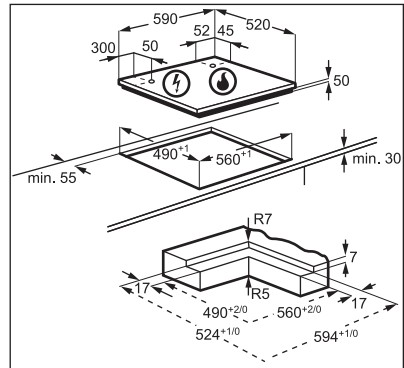


INSTALACIÓN INTEGRADA

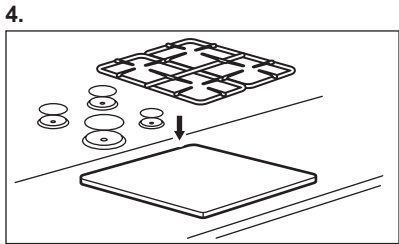
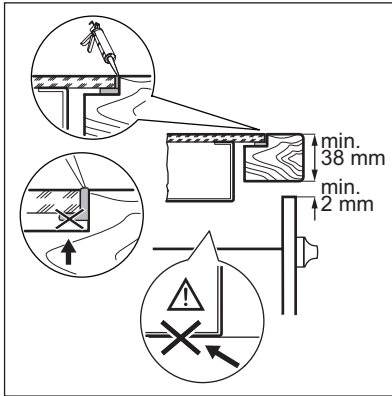
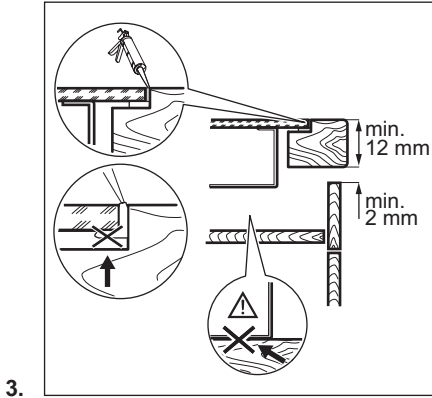
1.



2.



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

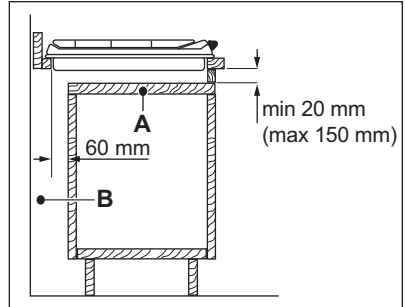


3.10 Posibilidades de inserción

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.

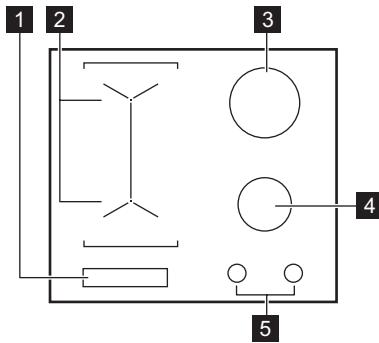


PRECAUCIÓN!

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



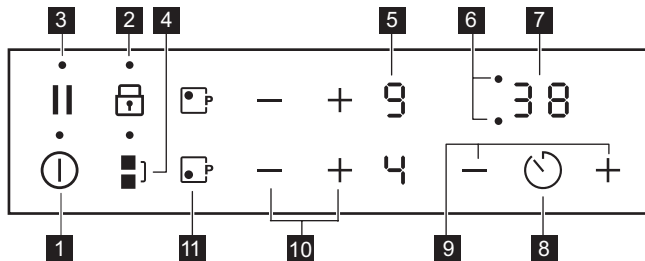
- 1** Panel de control
- 2** Zonas de cocción por inducción
- 3** Quemador ultrarrápido
- 4** Quemador semirrápido
- 5** Mandos de control

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	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
	La zona de cocción está desactivada.
 - 	La zona de cocción está funcionando.
	Pausa está en funcionamiento.
	Calentamiento automático está en funcionamiento.
	PowerBoost está en funcionamiento.
 + dígito	Hay un fallo de funcionamiento.
 /  / 	OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos): seguir cocinando/mantener caliente/calor residual.
	Bloqueo/ Dispositivo de seguridad para niños está en funcionamiento.
	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

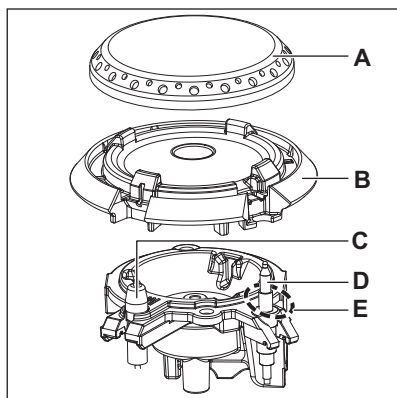


ADVERTENCIA!

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.

i 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.

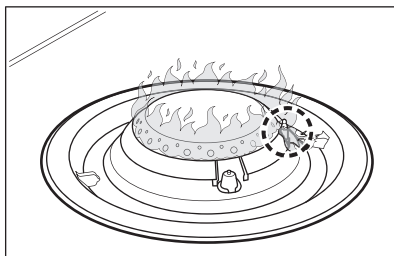
i Si el quemador se apaga accidentalmente, gire el mando de control hasta la posición de apagado y espere al menos 1 minuto antes de volver a intentar encenderlo.

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

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

Llama piloto

i 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 ① 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  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
 , 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  ( se enciende).

Toque inmediatamente  ( se enciende). Toque inmediatamente  hasta que aparezca el ajuste de temperatura correcto. Transcurridos 3 segundos, se enciende .

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 . Se enciende .

Para desactivar la función: toque  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 .

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 .  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 .  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.  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 enciende 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

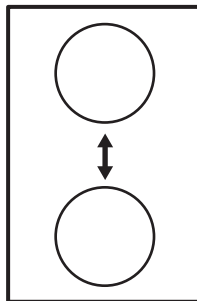


PRECAUCIÓN!

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 el funcionamiento (para zonas de cocción por inducción)

Si puede oír:

- chasquidos: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (fabricado en capas).
- silbido: está utilizando una zona de cocción con muy elevado nivel de

- potencia y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- zumbidos: el nivel de potencia utilizado es elevado.
 - clics: se deben a la conmutación eléctrica.
 - silbido; zumbido: el ventilador está en funcionamiento.

Los ruidos son normales y no se deben a anomalías de funcionamiento de la placa.

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.

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

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.		
	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.

- 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.

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.

**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.

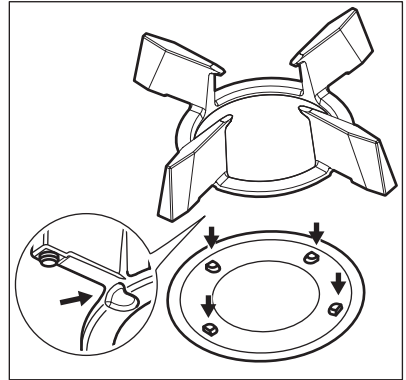


Tenga mucho cuidado al volver a colocar los soportes para evitar que se dañe la parte superior de la placa de cocción.

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 enfrién 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.
 se enciende.	Están activados el dispositivo de seguridad para niños o la función de bloqueo.	Consulte "Uso diario".
 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.

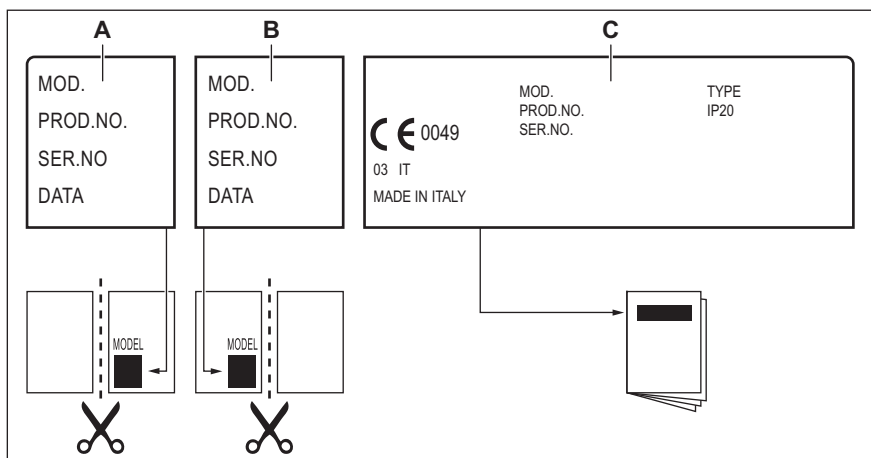
8.2 Si no encuentra una solución...

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) 20 mbar	4,5 kW
	Sustitución de gas: G30 (3+) 28-30 mbar	334 g/h
	G31 (3+) 37 mbar	329 g/h
	Zonas eléctricas: 3680 W	
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 del producto conforme a la normativa de diseño ecológico UE Ecodesign

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


IEC/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. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow, Poland

www.electrolux.com/shop



867374151-B-192023

