

¿Cómo elegir tu mejor placa?

Tres tecnologías diferentes.

Inducción



- ▶ Máxima eficiencia.
- ▶ Seguridad.
- ▶ Rapidez.
- ▶ Fácil limpieza.

Gas



- ▶ Gran potencia.
- ▶ Máxima precisión.
- ▶ Cocina con cualquier tipo de recipiente.

Vitrocerámica



- ▶ Cocina con cualquier tipo de recipiente.

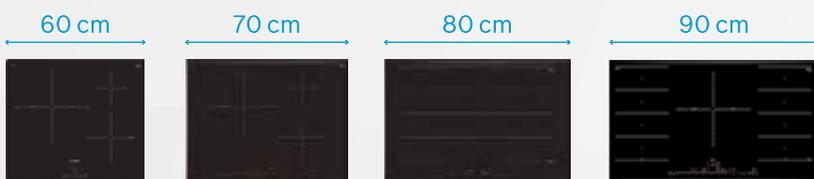
- ▶ La tecnología de inducción calienta directamente el recipiente, utilizando únicamente la energía necesaria.

¿Sabes cuánto tiempo necesitas para llevar a ebullición 2 litros de agua?

Inducción	● ● ● ●	4 min.
Gas	● ● ● ● ● ● ● ●	7 min.
Vitrocerámica	● ● ● ● ● ● ● ●	8 min.

¿Cuál se adapta a tu cocina?

Elige el tamaño adecuado para tu cocina.



¿No puedes decidirte por una?

- ▶ Nuestras placas Dominó te ofrecen múltiples posibilidades para que puedas combinar varias placas a tu gusto.



Elige tu mejor opción y combina varias tecnologías de cocción.

¿Te gusta la cocina saludable?

Placas con control de temperatura del aceite.

5 niveles para cocinar tus platos de forma precisa.



- ▶ Mantiene la temperatura del aceite constante.
- ▶ El alimento no se quema y queda en su punto óptimo.
- ▶ Es seguro y muy fácil de usar.

Cocina con todo tipo de recipientes.

Zona de 32 cm.
Cocina paellas hasta para 10 personas.

Flex Inducción.
Cocina sin límites en una única zona o en varias.

¿Prefieres cocinar con gas?

- ▶ 9 niveles de potencia para que ajustes de forma precisa el gas del quemador.

Flame Select

Además...



Bloqueo de seguridad



Función Clean



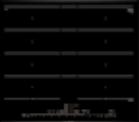
Función Sprint

Placas

Placas de Inducción
Placas Vitrocerámicas
Placas de Gas
Placas Dominó



Placas de Inducción.

		Serie 8				Serie 6			
		TFT / DirectSelect Premium				DirectSelect			
Placas de Inducción	Ancho	Flex Inducción Premium	Flex Inducción	Zona de 32 cm	Zona de 28 cm	Flex Inducción	Zona de 32 cm		
	90 cm		  NUEVO PXX975KW1E						
				 PXV975DC1E			 PXC275FC1E		
	80 cm	  NUEVO PXY875KW1E	 PXV875DC1E		 PIE875DC1E				
	70 cm			 PID775DC1E					
60 cm	 NUEVO PXY675DC1E	 PXJ675DC1E	 PID675DC1E			 PXJ651FC1E	 PID672FC1E  PID651FC1E		
						 PXJ679FC1E	 PID679FC1E		



Home Connect

Controla tu electrodoméstico desde tu móvil.

Serie | 4

TouchSelect

Zona de 28 cm

Zona de 32 cm

Zona de 28 cm



PIJ651FC1E



PIJ675FC1E



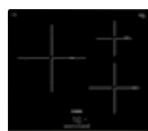
PIJ659FC1E



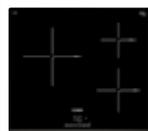
PID631BB1E



PIJ651BB2E



PUJ631BB2E



PUC631BB2E



PUE645BB1E

Resultados perfectos de cocción, con la máxima flexibilidad.

Las zonas Flex Inducción Premium permiten cocinar con mayor variedad de recipientes, tanto en forma como en tamaño, para que la placa se adapte a las necesidades de cada día.

Flex Inducción, mayor flexibilidad

La zona Flex Inducción está formada por cuatro inductores independientes que aportan una potencia homogénea a toda la zona de cocción. Permite trabajar como una única superficie de cocción grande (hasta de 24x40 cm) a un nivel de potencia, o bien dividir la zona y cocinar como dos zonas independientes, cada una con su nivel de potencia.

La zona Flex Inducción se adapta a una gran variedad de recipientes, de diferentes tamaños y formas, no solo circulares, sino también menaje cuadrado o rectangular, con una distribución homogénea de la temperatura a lo largo de todo el recipiente.

Flex Inducción Premium, la máxima flexibilidad

Las zonas Flex Inducción Premium, además de las ventajas de la zona Flex Inducción, incorporan inductores verticales de apoyo de forma que se pueda cocinar con recipientes de mayor tamaño, incluso de 30 cm de diámetro. La placa detecta dónde está ubicado el recipiente y conecta automáticamente los inductores necesarios para una correcta distribución de la potencia, con la máxima eficiencia.





El control de temperatura te permite cocinar a la temperatura adecuada para cada tipo de alimento, con la máxima comodidad y con resultados profesionales.

FryingSensor, control de temperatura del aceite

Los alimentos son materia orgánica y cada uno requiere una temperatura óptima de cocción. Las placas con tecnología FryingSensor, permiten controlar la temperatura del aceite de forma que la fritura sea perfecta. Selecciona uno de los cinco niveles, en función del tipo de alimento a cocinar, y despreocúpate, ya que la placa controlará la temperatura. De esta manera:

- ▶ Los alimentos no se queman, ya que se cocinan a la temperatura idónea para cada tipo de alimento, lo que resulta mucho más sano debido a que no se forman sustancias perjudiciales.
- ▶ Es cómodo y fácil de usar, ya que permite freír y estar haciendo otras cosas en la cocina, sin tener que estar vigilando que el alimento no se queme.
- ▶ Es eficiente, ya que aplica la potencia justa y necesaria.
- ▶ Es seguro, ya que aunque te despistes al poner la sartén al fuego los niveles están por debajo del punto de inflamación del aceite.

Disponible para todas las zonas de cocción, también en la zona de 32 cm y Flex Inducción.

Sensor de Cocción, control de la temperatura en cualquier tipo de medio

Las placas con display TFT disponen de la opción del accesorio Sensor de Cocción (HEZ39050).

Se coloca en el recipiente, se conecta con la placa por Bluetooth, y permite el control de temperatura en cualquier tipo de preparación: guisos, sopas, frituras, etc. Selecciona uno de los cinco niveles de temperatura y despreocúpate... la placa hará el resto.

Resultados profesionales con la mayor eficiencia.



Placa PXX975KW1E Serie | **8**
Horno compacto CNG6764B1 Serie | **8**
Horno HRG6767S2 Serie | **8**

Serie | 8

Placas Flex Inducción Premium



PXY875KW1E



NUEVO



NUEVO

Modelo	PXY875KW1E	PXY675DC1E
EAN	4242002949147	4242002848945
Precio de referencia	1.585 €	1.025 €
Ancho (cm)	80	60
Terminación	Premium	Premium
Áreas de cocción	2 zonas Flex Premium	2 zonas Flex Premium
Tipo de control electrónico	TFT	DirectSelect Premium
Home Connect / Control placa-campana	•/•	-/-
Sensor cocción* / Recetas	•/•	-/-
Control temperatura aceite / niveles	•/5	•/5
Funciones		
PowerMove / Transfer	•/•	•/•
Inicio Automático	•	•
Mantener Caliente	•	•
Memoria / Clean	•/•	•/•
Programación / Cronómetro	•/•	•/•
Sprint / Sprint Sartén	•/•	•/•
Comprobar Recipiente	•	•

• Si tiene/-No tiene. Todas las prestaciones en detalle en las tablas técnicas pág. 274.
Glosario de prestaciones pág. 270.
* Accesorio HEZ39050



PXY875KW1E

Flex Inducción Premium, máxima flexibilidad a la hora de cocinar

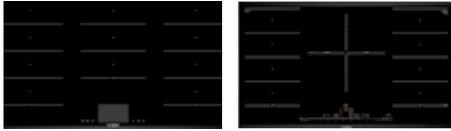
Las zonas Flex Inducción Premium permiten cocinar con mayor variedad de recipientes, tanto en forma como en tamaño, para que la placa se adapte a las necesidades de cada día.

La zona Flex Inducción está formada por cuatro inductores independientes. Permite trabajar como una única superficie de cocción grande, o bien dividir la zona, y cocinar como dos zonas independientes. Se adapta a una gran variedad de recipientes, de diferentes tamaños y formas, no solo circulares, sino también menaje rectangular.

La zona Flex Inducción Premium incorpora adicionalmente inductores verticales de apoyo, de forma que se pueda cocinar con recipientes de mayor tamaño, incluso de 30 cm de diámetro de base. La placa detecta dónde está ubicado el recipiente y conecta automáticamente los inductores necesarios para una distribución homogénea de la potencia.

Serie | 8

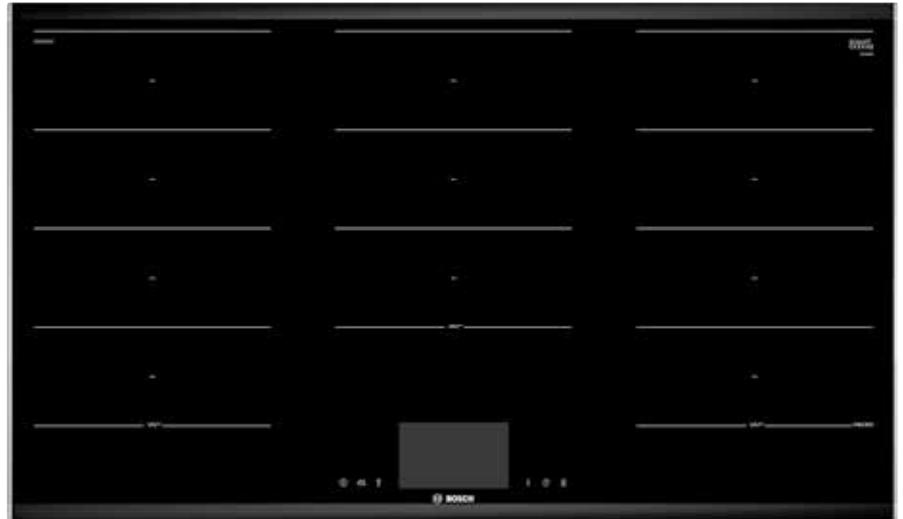
Placas Flex Inducción de ancho 90 cm



NUEVO



Modelo	PXX975KW1E	PXV975DC1E
EAN	4242002951461	4242002849300
Precio de referencia	1.705 €	1.465 €
Ancho (cm)	90	90
Terminación	Premium	Premium
Áreas de cocción	3 zonas Flex	2 zonas Flex + zona de 32 cm
Tipo de control electrónico	TFT	DirectSelect Premium
Home Connect / Control placa-campana	•/•	-/-
Sensor cocción* / Recetas	•/•	-/-
Control temperatura aceite / niveles	•/5	•/5
Funciones		
PowerMove / Transfer	•/•	•/-
Inicio Automático	•	•
Mantener Caliente	•	•
Memoria / Clean	•/•	•/•
Programación / Cronómetro	•/•	•/•
Sprint / Sprint Sartén	•/•	•/•
Comprobar Recipiente	•	•



PXX975KW1E

• Sí tiene/-No tiene. Todas las prestaciones en detalle en las tablas técnicas pág. 274.
Glosario de prestaciones pág. 270.
* Accesorio HEZ39050



PXX975KW1E

Home Connect, informado estés donde estés

Controla tu placa desde tu dispositivo móvil. Con la app Home Connect modifica desde cualquier lugar los ajustes de cocción; dispones del manual de instrucciones y recetas de cocina.

Controla tu campana desde la placa

Y si te resulta más cómodo, ahora ya puedes controlar la campana desde tu placa de inducción, modificar la potencia de extracción, ajustar el modo automático, etc. Incluso se puede configurar para que cuando se conecte la inducción, automáticamente conecte la campana en el modo óptimo de extracción.

Control TFT, imágenes, textos y recetas

Pantalla TFT que aporta una mayor información y facilita el uso de la placa, así como todas sus funciones.

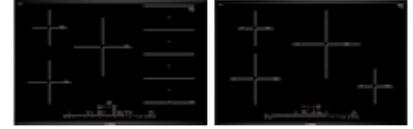
Con imágenes, textos y hasta 90 recetas programadas, su uso es fácil e intuitivo.

Sensor de cocción (HEZ39050)

Accesorio que se coloca en el recipiente, se conecta con la placa por bluetooth, y permite el control de temperatura. Selecciona uno de los cinco niveles de temperatura y despreocúpate... la placa hará el resto. Compatible con las placas con TFT.

Serie | 8

Placas de Inducción de ancho 80 cm
con Zona Flex Inducción o Zona de 28 cm



PXV875DC1E

Modelo	PXV875DC1E	PIE875DC1E
EAN	4242002871035	4242002849249
Precio de referencia	975 €	870 €
Ancho (cm)	80	80
Terminación	Premium	Premium
Áreas de cocción	Zona Flex + 3 zonas	Zona 28 cm + 3 zonas
Tipo de control electrónico	DirectSelect Premium	DirectSelect Premium
Home Connect / Control placa-campana	-/-	-/-
Sensor cocción / Recetas	-/-	-/-
Control temperatura aceite / niveles	•/5	•/5
Funciones		
PowerMove / Transfer	•/-	-/-
Inicio Automático	•	•
Mantener Caliente	•	•
Memoria / Clean	•/•	•/•
Programación / Cronómetro	•/•	•/•
Sprint / Sprint Sartén	•/•	•/•
Comprobar Recipiente	•	•

• Si tiene/-No tiene. Todas las prestaciones en detalle en las tablas técnicas pág. 274. Glosario de prestaciones pág. 270.



PXV875DC1E

Control DirectSelect Premium

Cuando la placa está apagada solo se ve la zona de encendido, cuando se conecta se ilumina solo aquello que puede ser seleccionado, para que de forma muy sencilla, decidas qué funciones, qué potencias y sobre qué zonas quieres cocinar. Control muy intuitivo, permite seleccionar directamente el nivel de potencia elegido.

Terminación Premium, perfecta combinación

Dos perfiles de acero inoxidable en los laterales con un fino y elegante acabado biselado tanto en la parte frontal como trasera, proporcionan elegancia y un diseño diferencial a este exclusivo marco. Combina a la perfección, perfil contra perfil, con la gama de placas Dominó (excepto placas con TFT debido a ligero cambio de color).

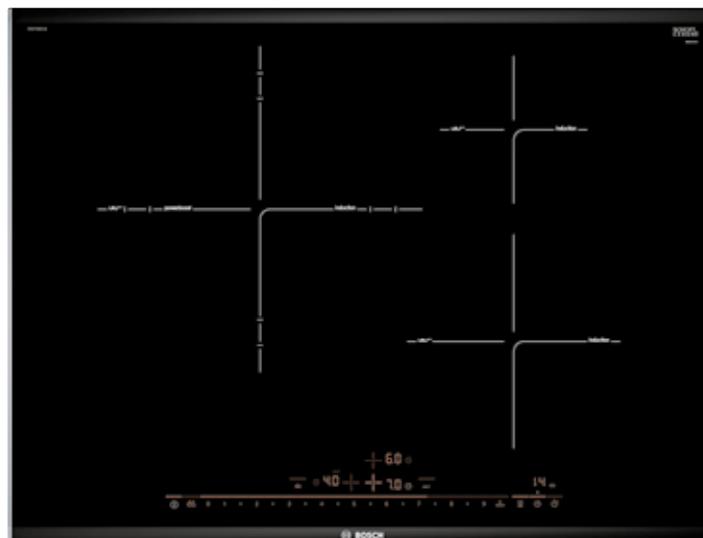
Serie | 8

Placas de Inducción de ancho 70 y 60 cm con Zona Flex Inducción o Zona de 32 cm



Modelo	PID775DC1E	PXJ675DC1E	PID675DC1E
EAN	4242002838830	4242002848983	4242002849102
Precio de referencia	830 €	825 €	800 €
Ancho (cm)	70	60	60
Terminación	Premium	Premium	Premium
Áreas de cocción	Zona 32 cm + 2 zonas	Zona Flex + zona 28 cm	Zona 32 cm + 2 zonas
Tipo de control electrónico	DirectSelect Premium	DirectSelect Premium	DirectSelect Premium
Home Connect / Control placa-campana	-/-	-/-	-/-
Sensor cocción / Recetas	-/-	-/-	-/-
Control temperatura aceite / niveles	•/5	•/5	•/5
Funciones			
PowerMove / Transfer	-/-	•/-	-/-
Inicio Automático	•	•	•
Mantener Caliente	•	•	•
Memoria / Clean	•/•	•/•	•/•
Programación / Cronómetro	•/•	•/•	•/•
Sprint / Sprint Sartén	•/•	•/•	•/•
Comprobar Recipiente	•	•	•

• Sí tiene/-No tiene. Todas las prestaciones en detalle en las tablas técnicas págs. 274-275. Glosario de prestaciones pág. 270.



PID775DC1E

FryingSensor, control de temperatura del aceite

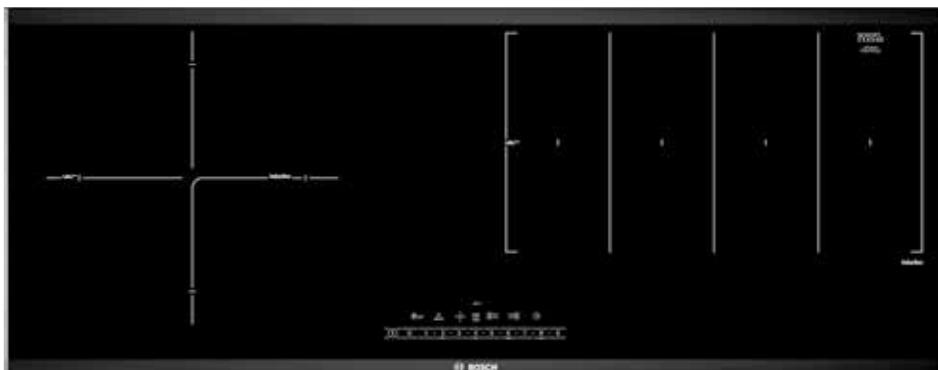
Las placas con tecnología FryingSensor, permiten controlar la temperatura del aceite de forma que la fritura sea perfecta. Selecciona uno de los cinco niveles, en función del tipo de alimento a cocinar, y despreocúpate, ya que la placa controlará la temperatura. De esta manera:

- ▶ Los alimentos no se queman, ya que cocina a la temperatura idónea para cada tipo de alimento, lo que resulta mucho más sano debido a que no se forman sustancias perjudiciales.
- ▶ Es cómodo y fácil de usar, ya que permite freír y estar haciendo otras cosas en la cocina, sin tener que estar vigilando que el alimento no se queme.
- ▶ Es eficiente, ya que aplica la potencia justa y necesaria.
- ▶ Es seguro ya que, aunque te despistes al poner la sartén al fuego, los niveles están por debajo del punto de inflamación del aceite.



Serie | 6

Placa Flex Inducción de fondo 35 cm



PXC275FC1E

Modelo	PXC275FC1E
EAN	4242002854472
Precio de referencia	975 €
Ancho (cm)	90
Terminación	Premium
Áreas de cocción	Zona Flex + zona 28 cm
Tipo de control electrónico	DirectSelect
Home Connect / Control placa-campana	-/-
Sensor cocción / Recetas	-/-
Control temperatura aceite / niveles	•/4
Funciones	
PowerMove / Transfer	-/-
Inicio Automático	•
Mantener Caliente	-
Memoria / Clean	•/•
Programación / Cronómetro	•/-
Sprint / Sprint Sartén	•/-
Comprobar Recipiente	•

• Sí tiene/- No tiene.

Todas las prestaciones en detalle en las tablas técnicas pág. 275.
Glosario de prestaciones pág. 270.



PXC275FC1E

Control DirectSelect

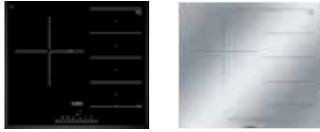
Solo tienes que seleccionar la zona deseada, colocar el recipiente y elegir el nivel de potencia. Puedes activar a su vez cualquiera de las funciones de las que dispone la placa, pulsando sobre ella directamente.

Medidas especiales, más flexibilidad

El modelo PXC275FC1E dispone de un fondo especial de 35 cm para poder combinarla con encimeras de menor profundidad o incluso en combinación del extractor de encimera proporcionando un diseño muy diferencial y vanguardista a tu cocina.

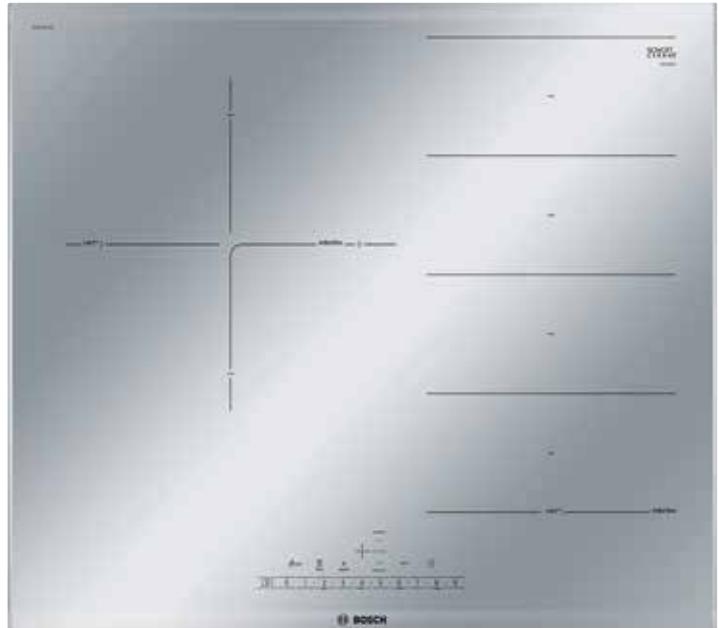
Serie | 6

Placas Flex Inducción



Modelo	PXJ651FC1E	PXJ679FC1E
EAN	4242002870991	4242002848785
Precio de referencia	750 €	860 €
Ancho (cm)	60	
Terminación	Biselada	Premium
Áreas de cocción	Zona Flex + zona 28 cm	
Tipo de control electrónico	DirectSelect	
Home Connect / Control placa-campana	-/-	
Sensor cocción / Recetas	-/-	
Control temperatura aceite / niveles	•/4	
Funciones		
PowerMove / Transfer	-/-	
Inicio Automático	•	
Mantener Caliente	-	
Memoria / Clean	•/•	
Programación / Cronómetro	•/-	
Sprint / Sprint Sartén	•/-	
Comprobar Recipiente	•	

• Sí tiene/-No tiene. Todas las prestaciones en detalle en las tablas técnicas pág. 275. Glosario de prestaciones pág. 270.



PXJ679FC1E



PXJ651FC1E

Flex Inducción, mayor flexibilidad

La zona Flex Inducción está formada por cuatro inductores independientes que aportan una potencia homogénea a toda la zona de cocción. Permite trabajar como una única superficie de cocción grande (hasta de 24x40 cm) a un nivel de potencia, o bien dividir la zona, y cocinar como dos zonas independientes, cada una con su nivel de potencia.

La zona Flex Inducción se adapta a una gran variedad de recipientes, de diferentes tamaños y formas, no solo circulares, sino también menaje cuadrado o rectangular, con distribución homogénea de temperatura a lo largo de todo el recipiente.

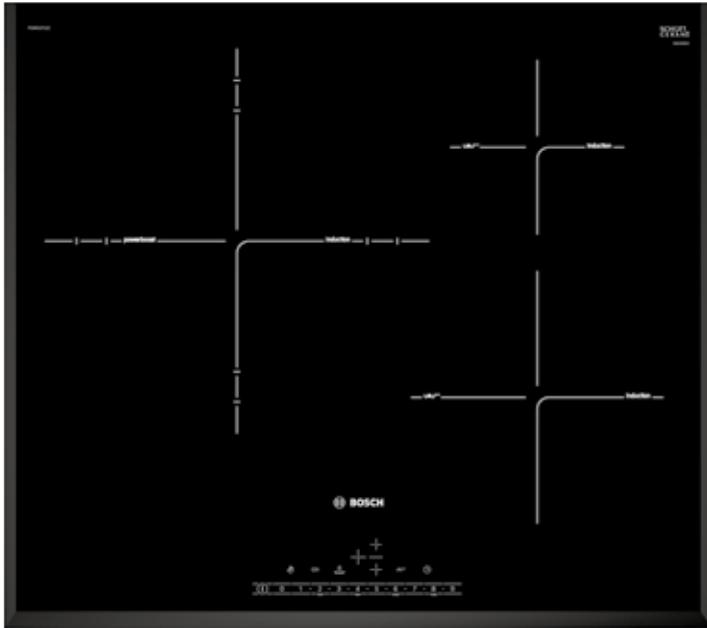
Función PowerMove

Permite deslizar el recipiente sobre la zona Flex Inducción durante la cocción. La zona se divide en 3 niveles de potencia: zona delantera al 9, zona intermedia al 5 y zona trasera, para mantener caliente.

Conforme se vaya desarrollando el proceso de cocción solo tendrás que deslizar el recipiente sin tener que seleccionar ninguna zona ni potencia. Los niveles de potencia están preestablecidos, pero se pueden modificar.

Serie | 6

Placas de Inducción con zona de 32 cm



PID651FC1E

Modelo	PID651FC1E	PID679FC1E	PID672FC1E
EAN	4242002870267	4242002870274	4242002848921
Precio de referencia	730 €	835 €	835 €
Ancho (cm)	60	60	60
Terminación	Biselada	Premium	Premium
Áreas de cocción	Zona 32 cm + 2 zonas		
Tipo de control electrónico	DirectSelect		
Home Connect / Control placa-campana	-/-		
Sensor cocción / Recetas	-/-		
Control temperatura aceite / niveles	•/4		
Funciones			
PowerMove / Transfer	-/-		
Inicio Automático	•		
Mantener Caliente	-		
Memoria / Clean	•/•		
Programación / Cronómetro	•/-		
Sprint / Sprint Sartén	•/-		
Comprobar Recipiente	•		

• Sí tiene/- No tiene. Todas las prestaciones en detalle en las tablas técnicas págs. 275-276. Glosario de prestaciones pág. 270.

FryingSensor, control de temperatura del aceite

Las placas con tecnología FryingSensor, permiten controlar la temperatura del aceite de forma que la fritura sea perfecta. Selecciona uno de los cinco niveles, en función del tipo de alimento a cocinar, y despreocúpate, ya que la placa controlará la temperatura. De esta manera:

- ▶ Los alimentos no se queman ya que cocina a la temperatura idónea para cada tipo de alimento, lo que resulta mucho más sano debido a que no se forman sustancias perjudiciales.
- ▶ Es cómodo y fácil de usar, ya que permite freír y estar haciendo otras cosas en la cocina, sin tener que estar vigilando que el alimento no se queme.
- ▶ Es eficiente, ya que aplica la potencia justa y necesaria.
- ▶ Es seguro ya que, aunque te despistes al poner la sartén al fuego, los niveles están por debajo del punto de inflamación del aceite.

Accesorios recomendados

Para obtener unos resultados perfectos de cocción, tanto tu placa como los recipientes con los que se cocina, son igual de importantes. Por eso, te recomendamos los siguientes recipientes, todos ellos testeados en nuestra fábrica, garantizándote una distribución homogénea del calor.



Sartén HEZ390250

Sartén para zona de Ø 28 cm. Especialmente recomendadas para el control de temperatura del aceite.



Sartén HEZ390220

Sartén para zona de Ø 18 cm. Especialmente recomendadas para el control de temperatura del aceite.



Sartén HEZ390230

Sartén para zona de Ø 21 cm. Especialmente recomendadas para el control de temperatura del aceite.



Sartén HEZ390210

Sartén para zona de Ø 15 cm. Especialmente recomendadas para el control de temperatura del aceite.

Más información sobre estos accesorios en página 268.

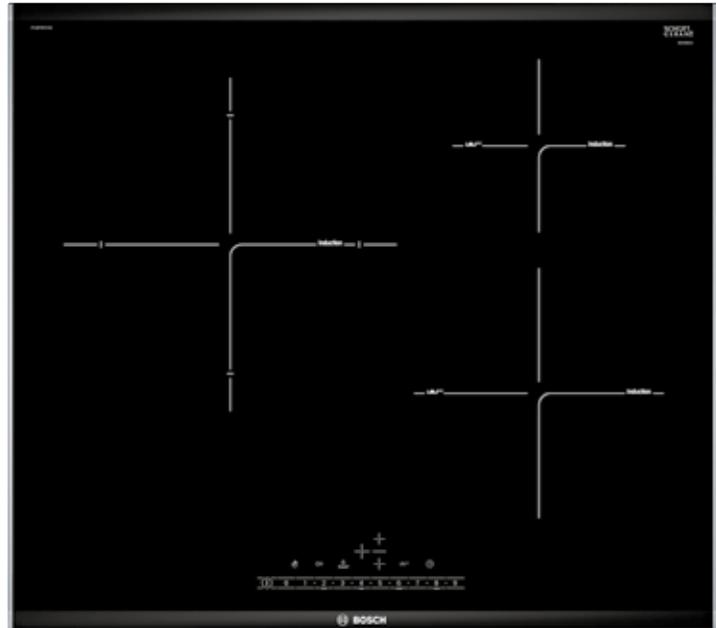
Serie | 6

Placas de Inducción con zona de 28 cm



Modelo	PIJ675FC1E	PIJ659FC1E	PIJ651FC1E
EAN	4242002870397	4242002848907	4242002870380
Precio de referencia	695 €	745 €	645 €
Ancho (cm)	60	60	60
Terminación	Premium	Biselada	Biselada
Áreas de cocción	Zona 28 cm + 2 zonas		
Tipo de control electrónico	DirectSelect		
Home Connect / Control placa-campana	-/-		
Sensor cocción / Recetas	-/-		
Control temperatura aceite / niveles	•/4		
Funciones			
PowerMove / Transfer	-/-		
Inicio Automático	•		
Mantener Caliente	-		
Memoria / Clean	•/•		
Programación / Cronómetro	•/-		
Sprint / Sprint Sartén	•/-		
Comprobar Recipiente	•		

• Sí tiene/-No tiene. Todas las prestaciones en detalle en las tablas técnicas pág. 276. Glosario de prestaciones pág. 270.



PIJ675FC1E



PIJ675FC1E

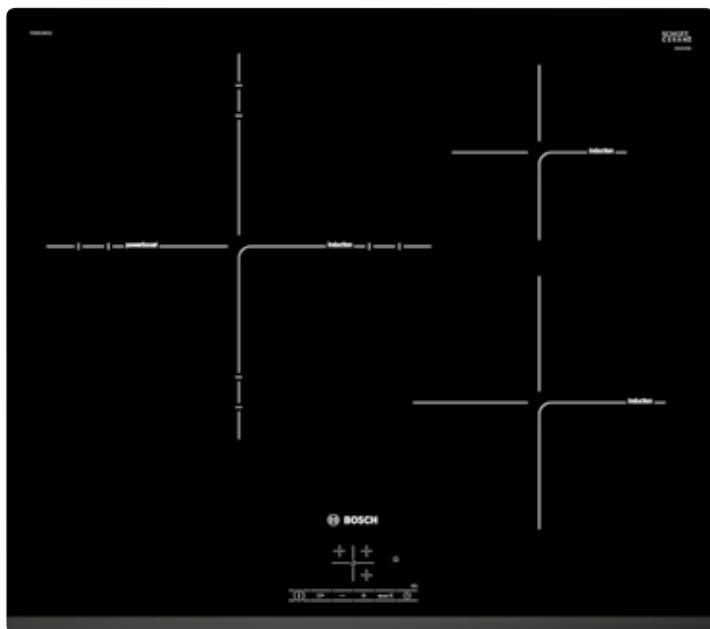
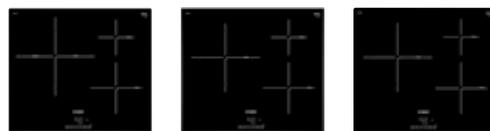
Funciones para tu comodidad

- ▶ **Función Inicio Automático:** al encender la placa, ésta detecta automáticamente el recipiente para que solo tengas que ajustar el nivel de potencia deseado.
- ▶ **Función Memoria:** memoriza todos los ajustes preseleccionados de tal manera que, si accidentalmente se apaga la placa cuando estás cocinando, al encenderla de nuevo, recuperará los ajustes.
- ▶ **Función Mantener Caliente:** para mantener a baja temperatura los platos ya cocinados.
- ▶ **Función Clean:** bloquea la electrónica durante 20 segundos, lo que permite limpiar la placa sin modificar ningún ajuste ni interrumpir la cocción.
- ▶ **Función Sprint:** aumenta la potencia de la zona deseada en un 50%. De tal forma conseguirá calentar en menos tiempo grandes cantidades de líquidos, como por ejemplo, agua para cocinar pasta.
- ▶ **Función Sprint Sartén:** especial para utensilios con recubrimiento antiadherente. Reduce el tiempo de calentamiento rápido cuando se cocina con aceite.
- ▶ **Función Comprobar Recipiente:** comprueba si el recipiente con el que vas a cocinar es el adecuado para obtener unos resultados perfectos de cocción.

Serie | 4

Placas de Inducción

Con Zona de 32 cm o con Zona 28 cm



PID631BB1E

Modelo	PID631BB1E	PIJ651BB2E	PUJ631BB2E
EAN	4242002861579	4242005042975	4242005042999
Precio de referencia	675 €	595 €	530 €
Ancho (cm)	60	60	60
Terminación	Bisel delantero	Biselada	Bisel delantero
Áreas de cocción	Zona 32 cm + 2 zonas	Zona 28 cm + 2 zonas	
Tipo de control electrónico	TouchSelect	TouchSelect	
Home Connect / Control placa-campana	-/-	-/-	
Sensor cocción / Recetas	-/-	-/-	
Control temperatura aceite / niveles	-/-	-/-	
Funciones			
PowerMove / Transfer	-/-	-/-	
Inicio Automático	•	•	
Mantener Caliente	-	-	
Memoria / Clean	•/-	•/-	
Programación / Cronómetro	•/-	•/-	
Sprint / Sprint Sartén	•/-	•/-	
Comprobar Recipiente	•	•	

• Sí tiene/-No tiene. Todas las prestaciones en detalle en las tablas técnicas pág. 277. Glosario de prestaciones pág. 270.

Zona 32 cm, para toda la familia

Está formada por tres inductores independientes que se conectan automáticamente en función del tamaño del recipiente. Permite cocinar tanto con recipientes de menor tamaño, para una persona, como con recipientes de base de 32 cm, para 10 personas. La paellera HZ390240 de acero inoxidable es perfecta para sacarle el máximo partido a esta zona.

Terminación biselada

Diseño limpio y uniforme. El cristal es el protagonista como único material con el que se evitan posibles ranuras y aristas. Es una superficie lisa y continua, gracias al gran bisel delantero y a los biseles laterales.

Accesorios recomendados

Para obtener unos resultados perfectos de cocción, tanto tu placa como los recipientes con los que se cocina son igual de importantes. Por eso, te recomendamos los siguientes recipientes, todos ellos testeados en nuestra fábrica, garantizándote una distribución homogénea del calor.



Set de 3 ollas y 1 sartén: HEZ390042

Set compuesto por un cazo de Ø 14,5 cm, una cacerola de Ø 14,5 cm, una cacerola de Ø 20 cm y una sartén de Ø 20 cm. Aptos para las placas de inducción y vitrocerámica.

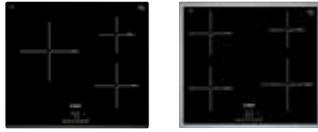


Paellera de acero inoxidable: HZ390240

Para zona de 32 cm.

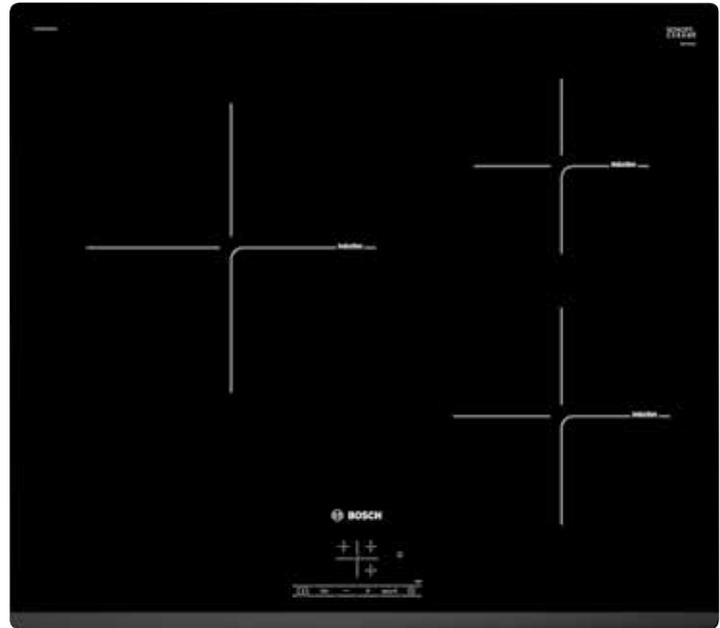
Serie | 4

Placas de Inducción



Modelo	PUC631BB2E	PUE645BB1E
EAN	4242005043002	4242002870632
Precio de referencia	480 €	525 €
Ancho (cm)	60	60
Terminación	Bisel delantero	Acero
Áreas de cocción	3 zonas	4 zonas
Tipo de control electrónico	TouchSelect	TouchSelect
Home Connect / Control placa-campana	-/-	-/-
Sensor cocción / Recetas	-/-	-/-
Control temperatura aceite / niveles	-/-	-/-
Funciones		
PowerMove / Transfer	-/-	-/-
Inicio Automático	•	•
Mantener Caliente	-	-
Memoria / Clean	•/-	•/-
Programación / Cronómetro	•/-	•/-
Sprint / Sprint Sartén	•/-	•/-
Comprobar Recipiente	•	•

• Sí tiene/-No tiene. Todas las prestaciones en detalle en las tablas técnicas pág. 277.
Glosario de prestaciones pág. 270.



PUC631BB2E



PUC631BB2E

Control TouchSelect

De manejo fácil y sencillo. Solo tendrás que seleccionar el área que deseas activar, colocar el recipiente sobre ella y regular el nivel de potencia con los símbolos "+" o "-". Además podrás programar el tiempo de cocción.

Terminación en acero

Un acabado en acero inoxidable que enmarca el cristal de la placa protegiéndola de cualquier posible golpe.

Placas Vitrocerámicas.

		Serie 8		Serie 6		Serie 4	
		DirectSelect Premium	DirectSelect		TouchSelect		
Ancho		Zona Combi	Zona de 32 cm	Zona de 28 cm	Zona de 28 cm		
Placas Vitrocerámicas	80 cm	 PKM875DP1D					
	70 cm		 PKD751FP1E				
	60 cm			 PKK651FP2E	 PKK631B18E	 PKM631B17E	 PKF631B17E
						 PKF645B17E	

Serie | 8

Placa Vitrocerámica



Modelo	PKM875DP1D
EAN	4242002845043
Precio de referencia	700 €
Ancho (cm)	80
Terminación	Premium
Áreas de cocción	5 zonas (2 con función combi)
Tipo de control electrónico	DirectSelect Premium
Funciones	
Memoria	•
Clean	•
Programación	•
Cronómetro	•
Sprint	•
Sprint Sartén	•

• Sí tiene/-No tiene.
 Todas las prestaciones en detalle en las tablas técnicas pág. 278.
 Glosario de prestaciones pág. 270.



PKM875DP1D



PKM875DP1D

Función Combi, flexibilidad también en una vitro

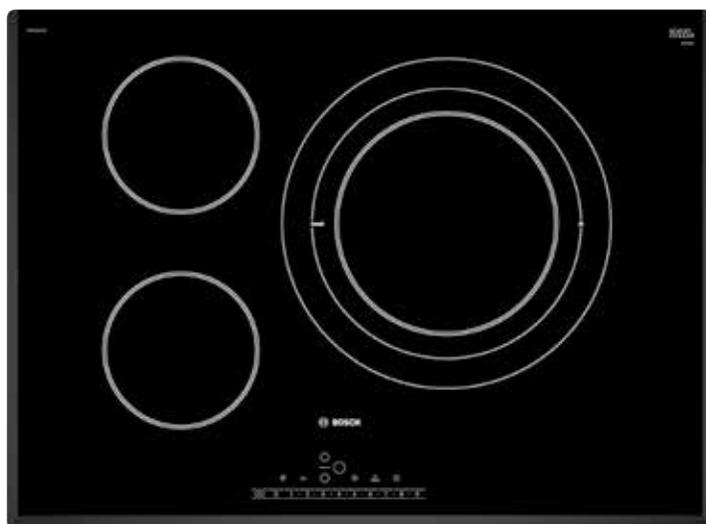
Máxima flexibilidad dentro de una vitrocerámica. Esta zona te permite utilizar ambas zonas conjuntamente, formando una única zona de cocción grande, o bien de manera independiente, cocinando en ambas zonas simultáneamente y con diferentes niveles de potencia.

Control DirectSelect Premium

Cuando la placa está apagada solo se ve la zona de encendido, cuando se conecta se ilumina solo aquello que puede ser seleccionado, para que de forma muy sencilla, decidas qué funciones, qué potencias y sobre qué zonas quieres cocinar. Control muy intuitivo, permite seleccionar directamente el nivel de potencia elegido.

Serie | 6

Placas Vitrocerámicas



PKD751FP1E

Modelo	PKD751FP1E	PKK651FP2E
EAN	4242002953069	4242005036905
Precio de referencia	485 €	375 €
Ancho (cm)	70	60
Terminación	Biselada	Biselada
Áreas de cocción	Zona 32 cm + 2 zonas	Zona 28 cm + 2 zonas
Tipo de control electrónico	DirectSelect	DirectSelect
Funciones		
Memoria	•	•
Clean	•	•
Programación	•	•
Cronómetro	-	-
Sprint	•	•
Sprint Sartén	-	-

• Si tiene/-No tiene. Todas las prestaciones en detalle en las tablas técnicas pág. 278. Glosario de prestaciones pág. 270.



PKK651FP2E

Control DirectSelect

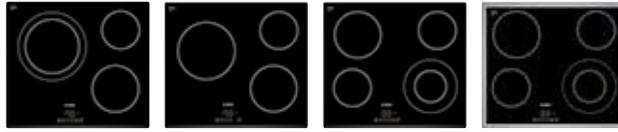
Solo tienes que seleccionar la zona deseada, colocar el recipiente y elegir directamente el nivel de potencia. Puedes activar a su vez cualquiera de las funciones de las que dispone la placa, pulsando sobre ellas directamente.

Zona 32 cm, para toda la familia

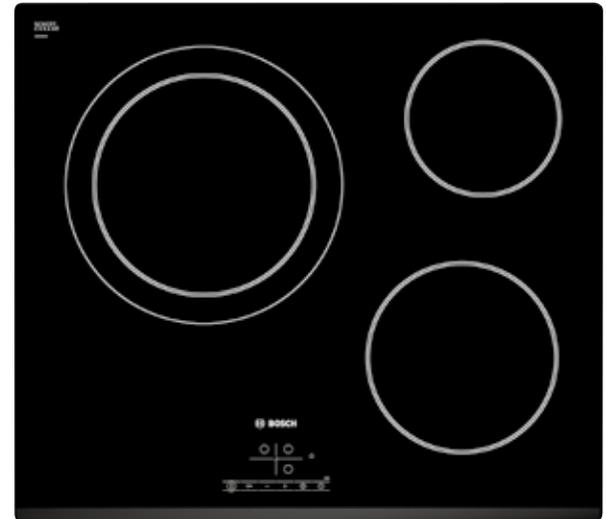
Está formada por tres zonas independientes que se conectan en función del tamaño del recipiente. Permite cocinar tanto con recipientes de menor tamaño, para una persona, como con recipientes de base de 32 cm, para 10 personas.

Serie | 4

Placas Vitrocerámicas



Modelo	PKK631B18E	PKM631B17E	PKF631B17E	PKF645B17E
EAN	4242005036912	4242002726410	4242002726434	4242002717029
Precio de referencia	335 €	290 €	315 €	305 €
Ancho (cm)	60	60	60	60
Terminación	Bisel delantero	Bisel delantero	Bisel delantero	Acero
Áreas de cocción	Zona 28 cm + 2 zonas	3 zonas	4 zonas	4 zonas
Tipo de control electrónico	TouchSelect	TouchSelect	TouchSelect	TouchSelect
Funciones				
Memoria	•	•	•	•
Clean	-	-	-	-
Programación	•	•	•	•
Cronómetro	-	-	-	-
Sprint	•	•	•	•
Sprint Sartén	-	-	-	-



PKK631B18E

• Sí tiene/-No tiene. Todas las prestaciones en detalle en las tablas técnicas pág. 278.
Glosario de prestaciones pág. 270.



PKM631B17E

Control TouchSelect

De manejo fácil y sencillo. Selecciona el área que deseas activar, coloca el recipiente sobre ella y regula el nivel de potencia con los símbolos "+" o "-". Además podrás programar el tiempo de cocción.

Funciones para tu comodidad...

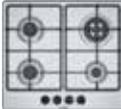
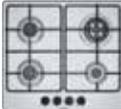
- ▶ **Función Memoria:** memoriza todos los ajustes preseleccionados de tal manera que, si accidentalmente se apaga la placa cuando estás cocinando, al encenderla de nuevo, recuperará los ajustes.
- ▶ **Función Sprint:** aumenta la potencia de la zona deseada en un 50%. De tal forma conseguirás calentar en menos tiempo grandes cantidades de líquidos, como por ejemplo, agua para cocinar pasta.
- ▶ **Programación de cocción:** permite programar un tiempo de cocción diferente en cada zona. Cuando se alcanza el tiempo seleccionado, la zona de cocción se apaga automáticamente.

Placas de Gas.

Serie | 8

Serie | 6

Serie | 4

Ancho	FlameSelect			Acero	
	Cristal vitrocerámico	Cristal templado	Acero		
Placas de Gas	90 cm	 PRS9A6D70		 PCR9A5B90	
	75 cm		 PPQ7A6B90	 NUEVO PCS7A5B90	
	60 cm		 PPC6A6B20	 PCC6A5B90	 PGH6B5B60
		 PPP6A6B20		 PGH6B5B80	
				 PGC6B5B80	

Serie | 8

Placa de Gas



Modelo	PRS9A6D70
EAN	4242002811147
Precio de referencia	1.095 €
Ancho (cm)	90
Acabado	
Terminación	Premium
Material de la superficie	Cristal vitrocerámico
Material de las parrillas	Hierro fundido
Parrillas lavables en lavavajillas	•
Posibilidad instalación enrasada	-
Áreas de cocción	Wok 6 kW + 4 zonas
Tipo de control	Mandos + Display
Prestaciones	
Control preciso de llama, FlameSelect	•
GasStop	•
Autoencendido	•

• Sí tiene/-No tiene.
 Todas las prestaciones en detalle en las tablas técnicas pág. 279.
 Glosario de prestaciones pág. 270.



PRS9A6D70



FlameSelect, preciso control de potencia

Tecnología e innovación con el sabor tradicional. La tecnología FlameSelect permite un preciso control del nivel de salida de gas con 9 niveles de potencia.

Esta innovadora tecnología supone un salto en el control de la potencia en la tecnología de cocción a gas, pasando de los 3 niveles de llama, a un preciso control de 9 niveles. Tanto en cocciones lentas, a bajo nivel de potencia, como a potencias altas, ahora ya puedes dar a cada plato el calor que necesita.

Placa de gas con cristal vitrocerámico y mucho más...

Cristal vitrocerámico, perfiles de acero proporcionando elegancia y diseño, parrillas de fundición lavables en lavavajillas, autoencendido integrado, displays que indican los niveles de potencia seleccionados. Y además, el quemador más potente de 6 kW.

Serie | 6

Placas de Gas



PPQ7A6B90

Modelo	PPQ7A6B90	PPC6A6B20	PPP6A6B20
EAN	4242002914985	4242002802633	4242002914848
Precio de referencia	565 €	425 €	435 €
Ancho (cm)	75	60	60
Acabado			
Terminación	-	-	-
Material de la superficie	Cristal templado	Cristal templado	Cristal templado
Material de las parrillas	Hierro fundido	Hierro fundido	Hierro fundido
Parrillas lavables en lavavajillas	-	-	-
Posibilidad instalación enrasada	•	•	•
Áreas de cocción	Wok 4 kW + 4 zonas	Wok 4 kW + 2 zonas	4 zonas
Tipo de control	Mandos	Mandos	Mandos
Prestaciones			
Control preciso de llama, FlameSelect	•	•	•
GasStop	•	•	•
Autoencendido	•	•	•

• Sí tiene/-No tiene. Todas las prestaciones en detalle en las tablas técnicas pág. 279. Glosario de prestaciones pág. 270.

Cristal templado de alta resistencia

Ofrece una altísima resistencia contra golpes, temperatura y rayas. Nuestras placas de cristal templado pueden instalarse sobre encimera o completamente enrasadas, consiguiendo así una integración total y perfecta en tu cocina.

Parrillas de hierro fundido

Las parrillas de hierro fundido ofrecen una mayor robustez y estabilidad a los recipientes.

Autoencendido

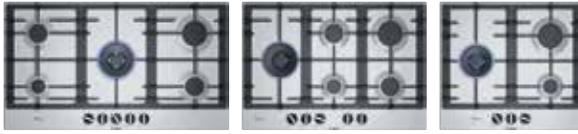
Ya no necesitas mechero o cerillas para encender tu placa ya que este sistema se encuentra integrado en el mando. Aprieta el mando hacia abajo y gíralo hacia la izquierda, para disponer inmediatamente del máximo nivel de potencia.



PPC6A6B20

Serie | 6

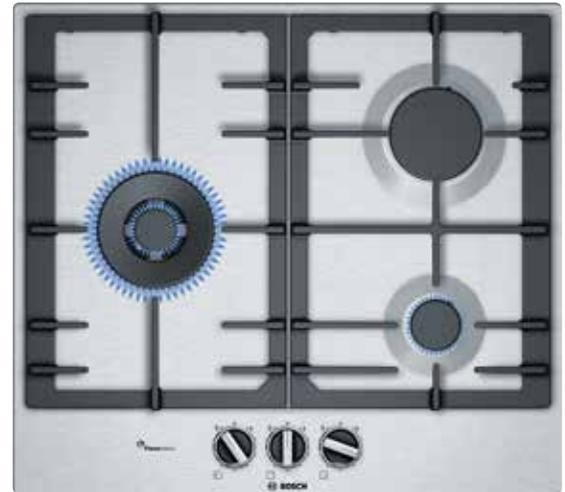
Placas de Gas



NUEVO

Modelo	PCR9A5B90	PCS7A5B90	PCC6A5B90
EAN	4242002802787	4242002837505	4242002802688
Precio de referencia	670 €	485 €	360 €
Ancho (cm)	90	75	60
Acabado			
Terminación	-	-	-
Material de la superficie	Acero inoxidable	Acero inoxidable	Acero inoxidable
Material de las parrillas	Hierro fundido	Hierro fundido	Hierro fundido
Parrillas lavables en lavavajillas	-	-	-
Posibilidad instalación enrasada	-	-	-
Áreas de cocción	Wok 5 kW + 4 zonas	Wok 4 kW + 4 zonas	Wok 4 kW + 2 zonas
Tipo de control	Mandos	Mandos	Mandos
Prestaciones			
Control preciso de llama, FlameSelect	•	•	•
GasStop	•	•	•
Autoencendido	•	•	•

• Si tiene/-No tiene. Todas las prestaciones en detalle en las tablas técnicas pág. 279.
Glosario de prestaciones pág. 270.



PCC6A5B90



PCC6A5B90

FlameSelect, preciso control de potencia

Tecnología e innovación con el sabor tradicional. La tecnología FlameSelect permite un preciso control del nivel de salida de gas con 9 niveles de potencia.

Esta innovadora tecnología supone un salto en el control de la potencia en la tecnología de cocción a gas, pasando de los 3 niveles de llama, a un preciso control de 9 niveles. Tanto en cocciones lentas, a bajo nivel de potencia, como a potencias altas, ahora ya puedes dar a cada plato el calor que necesita.

Serie | 4

Placas de Gas



PGH6B5B60

Modelo	PGH6B5B60	PGH6B5B80	PGC6B5B80
EAN	4242002929903	4242002937915	4242002929897
Precio de referencia	265 €	230 €	225 €
Ancho (cm)	60	60	60
Acabado			
Terminación	-	-	-
Material de la superficie	Acero inoxidable	Acero inoxidable	Acero inoxidable
Material de las parrillas	Acero recubierto de hierro fundido	Acero	Acero
Parrillas lavables en lavavajillas	-	-	-
Posibilidad instalación enrasada	-	-	-
Áreas de cocción	Wok 3,3 kW + 3 zonas	Wok 3,3 kW + 3 zonas	Wok 3,3 kW + 2 zonas
Tipo de control	Mandos	Mandos	Mandos
Prestaciones			
Control preciso de llama, FlameSelect	-	-	-
GasStop	•	•	•
Autoencendido	•	•	•

• Sí tiene/-No tiene. Todas las prestaciones en detalle en las tablas técnicas pág. 280. Glosario de prestaciones pág. 270.



PGH6B5B60

Autoencendido, máxima comodidad

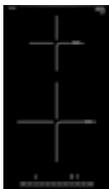
Ya no necesitas mechero o cerillas para encender tu placa ya que este sistema se encuentra integrado en el mando. Aprieta el mando hacia abajo y gíralo hacia la izquierda, para disponer inmediatamente del máximo nivel de potencia.

GasStop, máxima seguridad

A la hora de cocinar con gas es imprescindible la máxima seguridad. Todas nuestras placas de gas disponen en cada uno de los quemadores de un termopar de seguridad que cierra el paso de gas en caso de detectar ausencia de llama.



Placas Dominó.

		Serie 8		Serie 6	
		Ancho			
Placas Dominó	40 cm			 PKY475FB1E Teppan Yaki	
		 PRA3A6D70 Placa de gas		 PKU375FB1E Grill barbacoa	
		 PRB3A6D70 Placa de gas		 PXX375FB1E Flex Inducción	
	30 cm			 PIB375FB1E Inducción	
				 PKF375FP1E Vidrocerámica	

Serie | 8

Placas Dominó



Modelo	PRA3A6D70	PRB3A6D70
EAN	4242002811048	4242002811062
Precio de referencia	460 €	450 €
Ancho (cm)	30	30
Acabado		
Terminación	Premium	Premium
Material de la superficie	Cristal vitrocerámico	Cristal vitrocerámico
Material de las parrillas	Hierro fundido	Hierro fundido
Parrillas lavables en lavavajillas	•	•
Posibilidad instalación enrasada	-	-
Áreas de cocción	Wok 6 kW	2 zonas
Tipo de control	Mandos + Display	Mandos + Display
Prestaciones		
Control preciso de llama, FlameSelect	•	•
GasStop	•	•
Autoencendido	•	•

• Si tiene/-No tiene. Todas las prestaciones en detalle en las tablas técnicas pág. 281. Glosario de prestaciones pág. 270.



PRA3A6D70

FlameSelect, preciso control de potencia

Tecnología e innovación con el sabor tradicional. La tecnología FlameSelect permite un preciso control del nivel de salida de gas con 9 niveles de potencia.

Esta innovadora tecnología supone un salto en el control de la potencia en la tecnología de cocción a gas, pasando de los 3 niveles de llama, a un preciso control de 9 niveles. Tanto en cocciones lentas, a bajo nivel de potencia, como a potencias altas, ahora ya puedes dar a cada plato el calor que necesita.

Placa de gas con FlameSelect y mucho más...

Cristal vitrocerámico, terminación Premium con perfiles en acero proporcionando elegancia y diseño, y que permiten una combinación perfecta con la gama Dominó y con las placas de inducción; parrillas de fundición lavables en lavavajillas; autoencendido integrado, display que indica el nivel de potencia seleccionado; además del quemador más potente de 6 kW.



PRA3A6D70

Serie | 6

Placas Dominó



PKY475FB1E

Modelo	PKY475FB1E	PKU375FB1E
EAN	4242002835891	4242002833880
Precio de referencia	1.705 €	805 €
Tipo	Teppan Yaki	Grill Barbacoa
Ancho (cm)	40	30
Tipo de control	DirectSelect	DirectSelect
Niveles de potencia	160°C - 240°C	17
Material superficie	Acero	-
Terminación	Premium	Premium
Zonas de cocción	1 o 2	1
Función Sprint	-	-
Programación	•	•
Material de las parrillas	-	Hierro fundido
Parrillas lavables en el lavavajillas	-	-

• Sí tiene/-No tiene. Todas las prestaciones en detalle en las tablas técnicas pág. 281. Glosario de prestaciones pág. 270.



PKY475FB1E

Teppan Yaki, cocina de forma sana

Cocina de forma sana sin apenas poner aceite con nuestro Teppan Yaki. Su superficie de acero inoxidable te permite elegir entre cocinar con toda la zona o bien solo con la parte delantera, además dispone de un preciso control de temperatura, entre 160 y 240°C.

Con la opción Mantener caliente, seleccionable en el control, tu Teppan Yaki establece automáticamente una temperatura de 70°C.



PKU375FB1E

Grill barbacoa

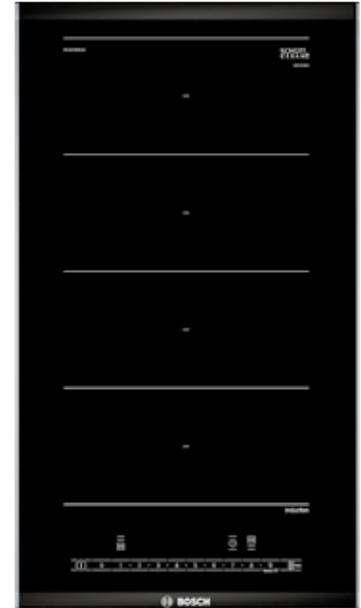
Si te gusta la cocina a la parrilla, conseguirás el sabor grill tan deseado para los alimentos. Puedes utilizar piedras volcánicas o agua.

Serie | 6

Placas Dominó



Modelo	PXX375FB1E	PIB375FB1E	PKF375FP1E
EAN	4242002839738	4242002848631	4242002938141
Precio de referencia	610 €	485 €	370 €
Ancho (cm)	30	30	30
Terminación	Premium	Premium	Premium
Tecnología de cocción	Inducción	Inducción	Vitrocerámica
Áreas de cocción	1 zona Flex Inducción	2 zonas inducción	2 fuegos vitrocerámicos
Tipo de control electrónico	DirectSelect	DirectSelect	DirectSelect
Funciones			
PowerMove	-	-	-
Transfer	-	-	-
Inicio automático	•	•	-
Mantener caliente	•	•	-
Memoria	•	•	-
Clean	•	•	-
Programación / Cronómetro	•/-	•/-	•/-
Sprint / Sprint sartén	•/-	•/-	•/-
Comprobar recipiente	•	•	-



PXX375FB1E

• Si tiene/-No tiene. Todas las prestaciones en detalle en las tablas técnicas pág. 281.
Glosario de prestaciones pág. 270.



PXX375FB1E

Flex Inducción, mayor flexibilidad

La zona Flex Inducción está formada por cuatro inductores independientes que aportan una potencia homogénea a toda la zona de cocción. Permite trabajar como una única superficie de cocción grande (hasta de 24x40 cm) a un nivel de potencia, o bien dividir la zona, y cocinar como dos zonas independientes, cada una con su nivel de potencia.

La zona Flex Inducción se adapta a una gran variedad de recipientes, de diferentes tamaños y formas, no solo circulares, sino también menaje cuadrado o rectangular, con distribución homogénea de temperatura a lo largo de todo el recipiente.

Funciones para tu comodidad...

- **Función Inicio automático:** al encender la placa, ésta detecta automáticamente el recipiente para que solo tengas que ajustar el nivel de potencia deseado.
- **Función Memoria:** memoriza todos los ajustes preseleccionados de tal manera que, si accidentalmente se apaga la placa cuando estás cocinando, al encenderla de nuevo, recuperará los ajustes.

Accesorios

Accesorios para placas con zona Flex Inducción

	HEZ390512 EAN: 4242002728643 Precio de referencia: 200 €	Plancha Teppan Yaki grande para zona Flex Inducción
	HEZ390522 EAN: 4242002728629 Precio de referencia: 150 €	Grill para zona Flex Inducción

Accesorio para placas Dominó

	HEZ394301 EAN: 4242002480183 Precio de referencia: 50 €	Accesorio de unión oculto para combinar placas Dominó entre sí o con otras placas de cristal vitrocerámico y terminación Premium
---	--	--

Accesorios para placas de inducción y vitrocerámicas.

	HEZ39050 EAN: 4242002871196 Precio de referencia: 100 €	Sensor cocción para las placas PXX975KW1E y PX875KW1E
	HEZ390250 EAN: 4242002881379 Precio de referencia: 75 €	Sartén para zona de 28 cm especialmente recomendada para la prestación FryingSensor, control de temperatura del aceite
	HEZ390230 EAN: 4242002479828 Precio de referencia: 60 €	Sartén para zona de 21 cm especialmente recomendada para la prestación FryingSensor, control de temperatura del aceite
	HEZ390220 EAN: 4242002479811 Precio de referencia: 55 €	Sartén para zona de 18 cm especialmente recomendada para la prestación FryingSensor, control de temperatura del aceite
	HEZ390210 EAN: 4242002479705 Precio de referencia: 50 €	Sartén para zona de 15 cm especialmente recomendada para la prestación FryingSensor, control de temperatura del aceite
	HEZ390042 EAN: 4242002747453 Precio de referencia: 150 €	Set compuesto por un cazo de Ø 14,5 cm, una cacerola de Ø 20 cm y una sartén de Ø 20 cm. Aptos para las placas de inducción y vitrocerámica.
	HZ390240 EAN: 4242003570418 Precio de referencia: 85 €	Paellera de acero inoxidable para zona de 32 cm

Glosario

Tecnología

Autoencendido

Nuestras placas de gas no necesitan de cerillas ni mechero para ser encendidas. Basta con pulsar el mando y girarlo a la izquierda para que la llama prenda automáticamente.

FlameSelect

Control preciso de llama con 9 niveles de potencia. El control FlameSelect para placas de gas permite dar a cada alimento el calor que necesita. Gracias a sus 9 niveles de potencia exactos, agacharte para ver la altura de la llama ya no será necesario.

Flex Inducción

La tecnología Flex Inducción permite disfrutar de la máxima libertad a la hora de cocinar en cuanto al tamaño del recipiente y la posición en la que se coloca. Es rápida, eficiente, segura, limpia y, además, flexible.

Flex Inducción Premium

Inductores auxiliares en la parte central que se activan automáticamente cuando es necesario, ampliando la zona de cocción, o bien de la derecha o bien de la izquierda. Gracias a ello se consigue más espacio y flexibilidad para poner recipientes aún más grandes.

Frying Sensor, control de temperatura del aceite

Selecciona el nivel deseado y la placa controla la temperatura correcta y la mantendrá automáticamente. Una señal te avisará cuando se haya alcanzado la temperatura para que añadas los alimentos. Evita que se queme el alimento, por lo que es más sano.

GasStop

Las placas de gas disponen en cada quemador de un sensor de seguridad (termopar) que cierra el paso del gas en caso de detectar ausencia de llama.

Regulación Dual

Los quemadores de gas con regulación dual de la llama permiten cocinar con las dos llamas a la vez o solo con la interna y regular las potencias máximas y mínimas con gran precisión.

Sensor de cocción

El sensor de cocción controla automáticamente la temperatura en el interior de la olla y la mantiene siempre a la temperatura perfecta. De esta forma, la comida no se quema ni hierve demasiado y tampoco se derraman líquidos.

Zona de 32 cm

Esta zona gigante posee una gran versatilidad, dispone de tres inductores independientes que se conectan automáticamente en función del tamaño del recipiente. Permite cocinar con recipientes tanto pequeños como grandes, hasta de base 32 cm. Garantizando una distribución homogénea de la potencia.

Controles

Control DirectSelect

Selecciona la zona y accede directamente a los 17 niveles de potencia garantizando la máxima rapidez y precisión.

Control DirectSelect Premium

Cuando la placa está apagada solo es visible el encendido, una vez encendida se iluminan únicamente las funciones seleccionables. El control es fácil y directo. Al escoger la zona de cocción se muestran 17 niveles de potencia que pueden ser seleccionados directamente con un solo toque.

Control TFT

Textos e imágenes en alta resolución hacen que su manejo sea fácil, sencillo e intuitivo.

Control TouchSelect

Para seleccionar la zona de cocción solo tienes que pulsar un botón. Puedes regular la potencia pulsando directamente sobre "+/-" hasta alcanzar el nivel deseado.

Funciones

Asistente de recetas

Al elegir el plato que quieres cocinar en el display TFT, la placa seleccionará automáticamente el nivel de temperatura y te dará algunas recomendaciones.

Función Clean

Permite limpiar la placa sin necesidad de desconectar la cocción de los alimentos. Podemos bloquear la electrónica durante 20 segundos para limpiar el control sin interrumpir el proceso de cocción.

Función Comprobar Recipiente

Comprueba si el recipiente con el que vas a cocinar es el adecuado para obtener unos resultados perfectos de cocción.

Función Inicio Automático

Una vez encendida la placa, ésta detecta automáticamente dónde se ha colocado el recipiente. Así, solo tendrás que pulsar una tecla para seleccionar la potencia deseada.

Función Mantener Caliente

Activando la función mantener caliente, la potencia baja automáticamente a nivel 1,5. Esta función es apropiada para derretir chocolate o mantequilla y para conservar caliente la comida antes de sacarla a la mesa.

Función Memoria

La placa memoriza todos los ajustes con los que se está cocinando de modo que, si se apaga accidentalmente, al encenderla, ésta recupera la misma configuración que tenía antes.

Función Mi consumo

Informa a través de su display del consumo eléctrico, una vez terminada la cocción.

Función Move

Con esta función podrás cocinar a potencia 9 en la zona delantera y mantener caliente tus comidas cuando estén listas a potencia 1 en la parte trasera. Al activar esta función se preseleccionan los niveles de potencia y solo se activan cuando se detecta un recipiente. Estos niveles pueden ser modificados según la necesidad.

Función PowerMove

La potencia cambia automáticamente al mover el recipiente a lo largo de la zona de cocción: potencia 9 en la parte delantera, potencia 5 en la parte central y mantener caliente en la zona trasera, potencia 1,5. Estos niveles vienen preestablecidos de fábrica pero pueden ser modificados según la necesidad.

Función Sprint

Al activar esta función, la potencia de la zona se incrementa en un 50%, lo que permite calentar grandes cantidades de agua y otros líquidos mucho más rápido que utilizando el nivel de potencia 9. Pasados 10 minutos, la potencia cambia automáticamente al nivel 9.

Función Sprint Sartén

Permite reducir el tiempo de calentamiento de las sartenes y recipientes con recubrimiento antiadherente. La potencia y duración de la función Sprint Sartén (30 segundos) permite que la sartén no se estropee y que el aceite no se queme.

Función Transfer

Cuando muevas tu recipiente de una zona a otra, la placa detectará el movimiento, apagará los inductores de la posición inicial y te ofrecerá la posibilidad de mantener los ajustes en la nueva zona.

Modo demo



Paso 1

PXY875KW1E y PXX975KW1E (placas con control TFT)

Activar:

1. Conectar la placa a la corriente. Encendemos la placa y esperamos a que aparezcan las zonas de cocción.
2. Abrir los ajustes básicos pulsando el botón serigrafado con una llave inglesa.
3. Deslizar el dedo hacia arriba para navegar por el menú. Al final del menú aparecerá el submenú del modo demo, entramos y aparecen las siguientes opciones que podemos activar:
 - ▶ Apagado.
 - ▶ Encendido sin diapositivas.
 - ▶ Con diapositivas en inglés o alemán: se muestran fotos de distintos estados de la cocina mientras la cocina está apagada.
4. Una vez seleccionado el modo demo que deseamos, salir de los ajustes pulsando sobre la "x" (arriba a la derecha).
5. Nos preguntará si queremos guardar los cambios, pulsamos guardar.
6. En la ventana de las zonas de cocción aparecerá un icono "similar a un rectángulo tachado" en la parte central-inferior de la pantalla indicando que estamos en modo demo.

Desactivar:

1. Repetir los mismos pasos y seleccionar la opción "Apagado" en el submenú modo demo.



Pasos 2, 3 y 5

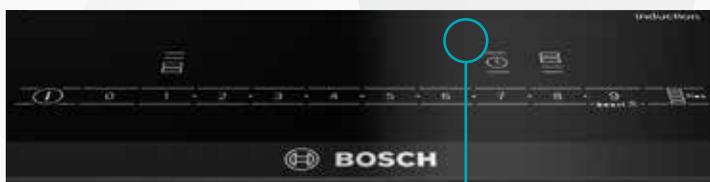
PXV875DC1E, PXV975DC1E, PXY675DC1E, PIE875DC1E, PID775DC1E, PID675DC1E, PXJ675DC1E (placas con control Direct Select Premium)

Activar:

1. Conectar la placa a la corriente.
2. En los primeros 10 segundos, acceder a los "Ajustes básicos" manteniendo pulsado el símbolo  durante 4 segundos aproximadamente.
3. Pulsar varias veces el símbolo  hasta la posición C8.
4. A continuación, seleccionar el ajuste deseado en la zona de programación:
 - ▶ 0= desactivado (por defecto).
 - ▶ 1= activado.
5. Pulsar el símbolo  durante más de 4 segundos. En el display aparecerá "dE". Mientras el modo demo esté activado, en el display aparecerá "dE" durante 5 segundos cada 5 minutos.

Desactivar:

1. Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo. En los 3 minutos, pulsar cualquier sensor. El modo demo se ha desactivado.



Pasos 2, 3 y 5

PKY475FB1E, PKU375FB1E, PXX375FB1E, PIB375FB1E, PKF375FP1E (placas Dominó con control Direct Select)

Activar:

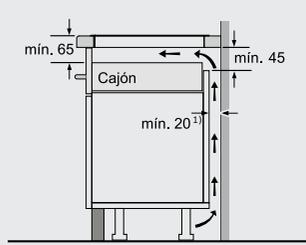
1. Conectar la placa a la corriente.
2. En los primeros 10 segundos, acceder a los "Ajustes básicos" manteniendo pulsado el símbolo  durante 4 segundos aproximadamente.
3. Pulsar varias veces el símbolo  hasta la posición C8.
4. A continuación, seleccionar el ajuste deseado en la zona de programación:
 - ▶ 0= desactivado (por defecto).
 - ▶ 1= activado.
5. Pulsar el símbolo  durante más de 4 segundos. En el display aparecerá "dE". Mientras el modo demo esté activado, en el display aparecerá "dE" durante 5 segundos cada 5 minutos.

Desactivar:

1. Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo. En los 3 minutos, pulsar cualquier sensor. El modo demo se ha desactivado.

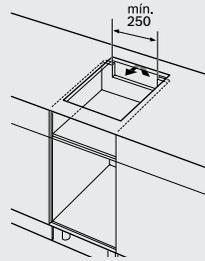
Planos de instalación

Placas de Inducción

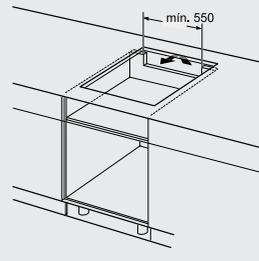


¹⁾Espacio para ventilación necesario

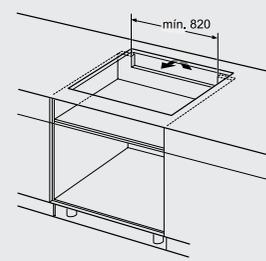
Para todas las placas de inducción del presente catálogo



Para placa Dominó inducción

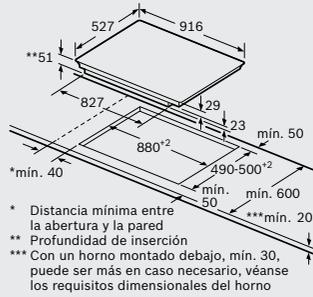


Para todas las placas de inducción de 60, 70 y 80 cm.



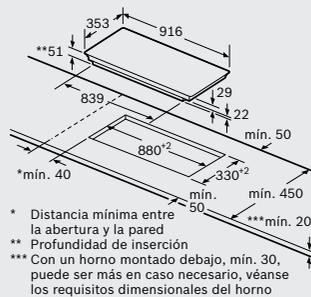
Para placas de inducción de 90 cm.

Dimensiones en mm



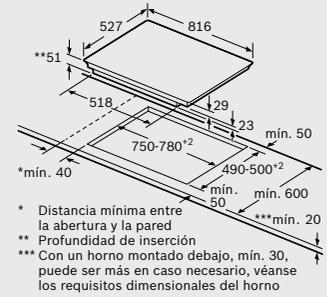
PXX975KW1E, PXV975DC1E

Dimensiones en mm



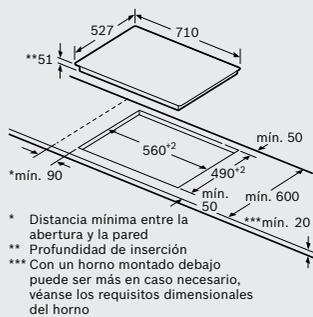
PXC275FC1E

Dimensiones en mm



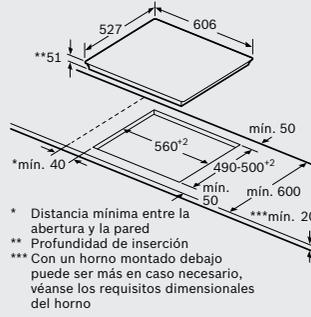
PXY875KW1E, PXV875DC1E, PIE875DC1E

Dimensiones en mm



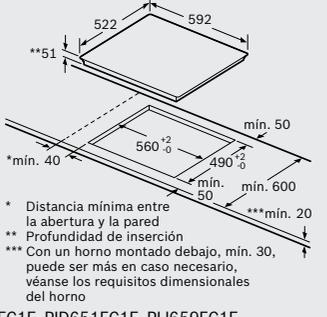
PID775DC1E

Dimensiones en mm



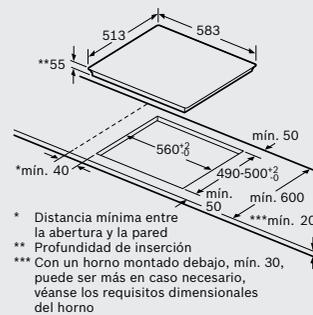
PXY675DC1E, PXJ675DC1E, PID675DC1E, PXJ679FC1E, PID679FC1E, PID672FC1E, PIJ675FC1E

Dimensiones en mm



PXJ651FC1E, PID651FC1E, PIJ659FC1E, PIJ651FC1E, PID631BB1E, PIJ651BB2E, PIJ631BB2E, PUC631BB2E

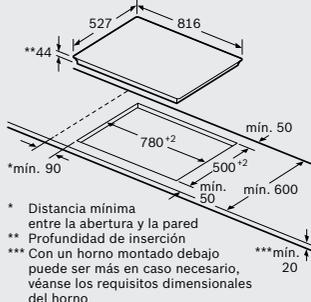
Dimensiones en mm



PUE645BB1E

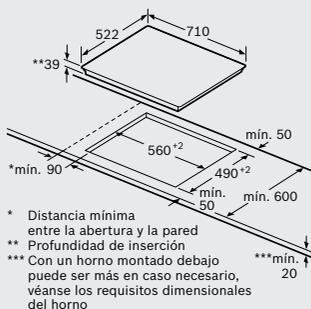
Dimensiones en mm

Placas Vitrocerámicas



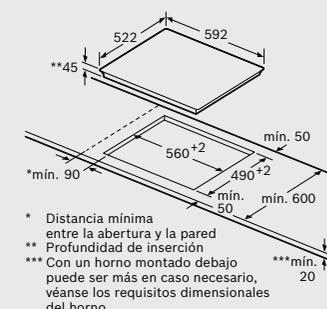
PKM875DP1D

Dimensiones en mm



PKD751FP1E

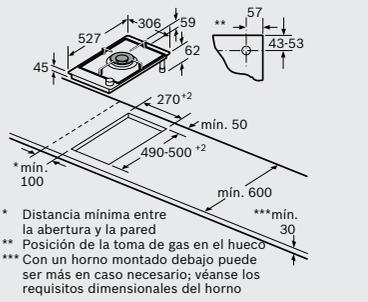
Dimensiones en mm



PKK651FP2E, PKK631B1E, PKK651FP1E, PKM631B17E, PKF631B17E

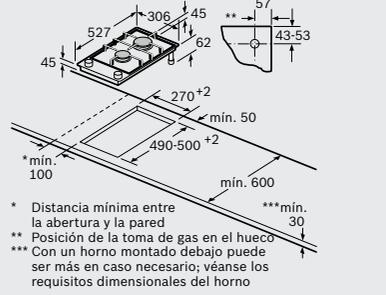
Dimensiones en mm

Placas Dominó



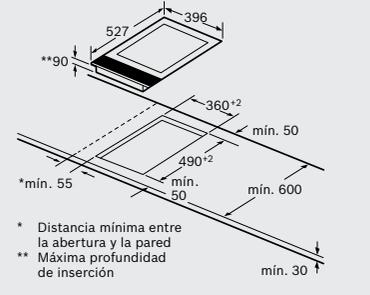
PR3A6D70

Dimensiones en mm



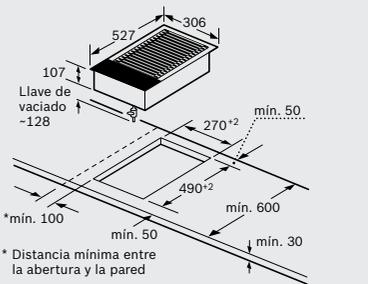
PRB3A6D70

Dimensiones en mm



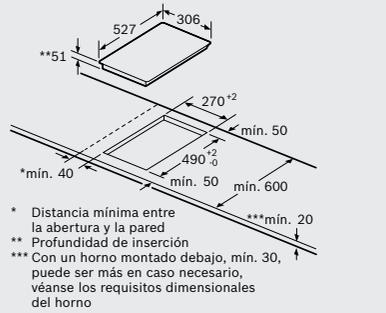
PKY475FB1E

Dimensiones en mm



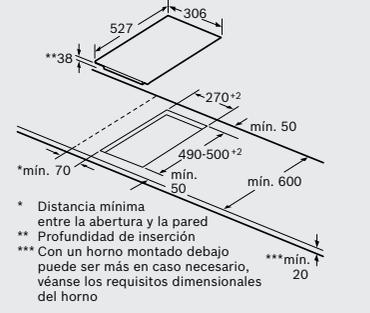
PKU375FB1E

Dimensiones en mm



PXX375FB1E, PIB375FB1E

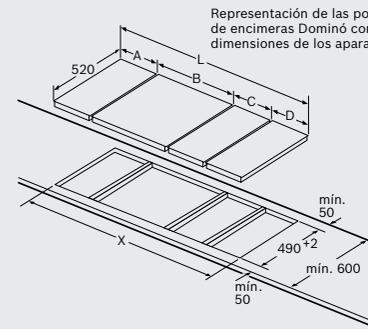
Dimensiones en mm



PKF375FP1E

Dimensiones en mm

Combinación placas Dominó y con placas terminación Premium*



Representación de las posibilidades de combinación de encimeras Dominó con las correspondientes dimensiones de los aparatos y los huecos

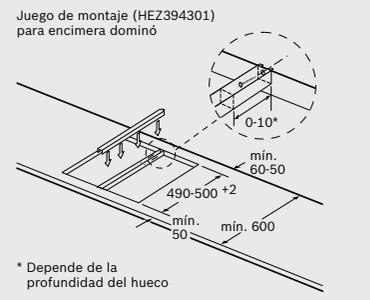
Para el montaje de dos o más encimeras juntas se requiere, según el caso, uno o varios juegos de montaje (2 encimeras, 1 juego; 3 encimeras, 2 juegos; etc.)

Dimensiones del hueco (X) según combinación véase la siguiente tabla

*excepto modelos con TFT, cristal gris o cristal blanco.

Dimensiones en mm

Accesorio de unión



* Depende de la profundidad del hueco

HEZ394301

Dimensiones en mm

Posibilidades de combinación de encimeras Dominó con las correspondientes dimensiones de los aparatos y los huecos

Tipo de anchura: 30 40 60 70 80 90
Anchura del aparato: 306 396 606 710 816 916

2 placas	A	B	C	D	L	X	3 placas	A	B	C	D	L	X	4 placas	A	B	C	D	L	X
2x30	306	306	-	-	612	576	3x30	306	306	306	-	918	882	4x30	306	306	306	306	1224	1188
1x30, 1x40	306	396	-	-	702	666	2x30, 1x40	306	306	396	-	1008	972	3x30, 1x40	306	306	306	396	1314	1278
1x30, 1x60	306	606	-	-	912	876	2x30, 1x60	306	306	606	-	1218	1182							
1x30, 1x70	306	710	-	-	1016	980	2x30, 1x70	306	306	710	-	1322	1286							
1x30, 1x80	306	816	-	-	1122	1086	2x30, 1x80	306	306	816	-	1428	1392							
1x30, 1x90	306	916	-	-	1222	1186	2x30, 1x90	306	306	916	-	1528	1492							
2x40	396	396	-	-	792	756	1x30, 2x40	306	396	396	-	1098	1062							
1x40, 1x60	396	606	-	-	1002	966	1x30, 1x40, 1x60	306	396	606	-	1308	1272							
1x40, 1x70	396	710	-	-	1106	1070	1x30, 1x40, 1x70	306	396	710	-	1412	1376							
1x40, 1x80	396	816	-	-	1212	1176	1x30, 1x40, 1x80	306	396	816	-	1518	1482							
1x40, 1x90	396	916	-	-	1312	1276	1x30, 1x40, 1x90	306	396	916	-	1618	1582							
							2x40, 1x60	396	396	606	-	1398	1362							

Dimensiones en mm

Características técnicas placas

		Serie 8						
Características		Inducción						
Modelos		PXX975KW1E	PXV975DC1E	PXY875KW1E	PXV875DC1E	PIE875DC1E	PID775DC1E	PXY675DC1E
Terminación Premium								
Terminación biselada								
Terminación bisel delantero								
Terminación en acero								
Color		Negro	Negro	Negro	Negro	Negro	Negro	Negro
Dimensiones								
Tipo de anchura	cm	90	90	80	80	80	70	60
Sistema de anclaje		Guías laterales	Guías laterales	Guías laterales	Guías laterales	Guías laterales	Guías laterales	Guías laterales
Anchura del aparato	mm	916	916	816	816	816	710	606
Profundidad del aparato	mm	527	527	527	527	527	527	527
Altura del aparato sobre encimera	mm	6	6	6	6	6	6	6
Altura del aparato bajo encimera	mm	51	51	51	51	51	51	51
Dimensiones encastre								
Anchura del hueco (escotadura)	mm	880	880	750-780	750-780	750-780	560	560
Profundidad del hueco (escotadura)	mm	490	490	490	490	490	490	490
Espesor mínimo de balda	mm	20	20	20	20	20	20	20
Espesor mínimo de balda con horno	mm	30	30	30	30	30	30	30
Prestaciones								
Tipo de control		TFT	DirectSelect Premium	TFT	DirectSelect Premium	DirectSelect Premium	DirectSelect Premium	DirectSelect Premium
Niveles de potencia		17	17	17	17	17	17	17
Home Connect		•	-	•	-	-	-	-
Conexión placa - campana		•	-	•	-	-	-	-
Preparada para Sensor de Cocción		• Con HEZ39050	-	• Con HEZ39050	-	-	-	-
Zonas con Control de temperatura del aceite		3	3	2	1	4	3	2
Niveles Control de temperatura del aceite		5	5	5	5	5	5	5
Recetario		Tarjeta de pedido	Tarjeta de pedido	Tarjeta de pedido	Tarjeta de pedido	Tarjeta de pedido	Tarjeta de pedido	Tarjeta de pedido
Recetas almacenadas		•	-	•	-	-	-	-
Función PowerMove		•	•	•	•	-	-	•
Función Transfer		•	-	•	-	-	-	•
Función Inicio Automático		•	•	•	•	•	•	•
Función Memoria		•	•	•	•	•	•	•
Función Mi Consumo		•	•	•	•	•	•	•
Función Mantener caliente		•	•	•	•	•	•	•
Función Clean: bloqueo temporal del control		•	•	•	•	•	•	•
Función Comprobar Recipiente		•	•	•	•	•	•	•
Programación de tiempo de cocción para cada zona		•	•	•	•	•	•	•
Avisador acústico		•	•	•	•	•	•	•
Cronómetro		•	•	•	•	•	•	•
Posibilidad de limitar las señales acústicas		•	•	•	•	•	•	•
Potencia total de la placa limitable por el usuario		•	•	•	•	•	•	•
Bloqueo de seguridad para niños automático o manual		•	•	•	•	•	•	•
Indicador de calor residual (H/h)		•	•	•	•	•	•	•
Desconexión automática de seguridad de la placa		•	•	•	•	•	•	•
Modo demo		•	•	•	•	•	•	•
Zonas de cocción								
Zonas de inducción con función Sprint		3	3	2	4	4	3	2
Zonas de inducción con función Sprint Sartén		3	3	2	4	4	3	2
Inductores auxiliares		-	-	2	-	-	-	1
Zona central								
Diámetro de la zona	mm	240 x 300 - Flex Inducción	320/260/210 - Zona 32 cm	-	240	-	-	-
Potencia	kW	2,6	3,3/2,6/2,2	-	2,2	-	-	-
Sprint	kW	3,7	3,7	-	3,7	-	-	-
Zona delantera derecha								
Diámetro de la zona	mm	240 x 400 - Flex Inducción	230 x 400 Flex Inducción	230 x 400 (más auxiliar) Flex Inducción Premium	210 x 400 Flex Inducción	145	210	230 x 400 (más auxiliar) Flex Inducción Premium
Potencia	kW	3,3	3,3	3,3	3,3	1,4	1,8	3,3
Sprint	kW	3,7	3,7	3,7	3,7	2,1	3,7	3,7
Zona trasera derecha								
Diámetro de la zona	mm	-	-	-	-	280 - Zona 28 cm	145	-
Potencia	kW	-	-	-	-	2,6	1,4	-
Sprint	kW	-	-	-	-	3,7	2,2	-
Zona delantera izquierda								
Diámetro de la zona	mm	240 x 400 Flex Inducción	230 x 400 Flex Inducción	230 x 400 (más auxiliar) Flex Inducción Premium	180	210	320/260/210 Zona 32 cm	230 x 400 (más auxiliar) Flex Inducción Premium
Potencia	kW	3,3	3,3	3,3	1,8	2,2	3,3/2,6/2,2	3,3
Sprint	kW	3,7	3,7	3,7	3,1	3,7	5,5/4,4/3,7	3,7
Zona trasera izquierda								
Diámetro de la zona	mm	-	-	-	145	145	-	-
Potencia	kW	-	-	-	1,4	1,4	-	-
Sprint	kW	-	-	-	2,2	2,1	-	-
Conexión eléctrica								
Tensión nominal	V	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240
Frecuencia de la red	Hz	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60
Potencia del aparato	kW	11,1	11,1	7,4	7,4	7,4	7,4	7,4
Longitud del cable de conexión	cm	110	110	110	110	110	110	110
Cable conectado a la placa		-	-	-	-	-	•	-
Posibilidad de conexión trifásica		•	•	•	•	•	-	•
Certificados								
Certificaciones		AENOR/CE	AENOR/CE	AENOR/CE	AENOR/CE	AENOR/CE	AENOR/CE	AENOR/CE

• Sí tiene/-No tiene

Características

		Serie 8		Serie 6			
		Inducción					
Modelos		PXJ675DC1E	PID675DC1E	PXC275FC1E	PXJ679FC1E	PXJ651FC1E	PID672FC1E
Terminación Premium							
Terminación biselada							
Terminación bisel delantero							
Terminación en acero							
Color		Negro	Negro	Negro	Gris metalizado	Negro	Blanco
Dimensiones							
Tipo de anchura	cm	60	60	90	60	60	60
Sistema de anclaje		Guías laterales	Guías laterales	Muelles	Guías laterales	Muelles	Guías laterales
Anchura del aparato	mm	606	606	916	606	592	606
Profundidad del aparato	mm	527	527	353	527	522	527
Altura del aparato sobre encimera	mm	6	6	6	6	6	6
Altura del aparato bajo encimera	mm	51	51	51	51	51	51
Dimensiones encastre							
Anchura del hueco (escotadura)	mm	560	560	880	560	560	560
Profundidad del hueco (escotadura)	mm	490	490	330	490	490	490
Espesor mínimo de balda	mm	20	20	20	20	20	20
Espesor mínimo de balda con horno	mm	30	30	30	30	30	30
Prestaciones							
Tipo de control		DirectSelect Premium	DirectSelect Premium	DirectSelect	DirectSelect	DirectSelect	DirectSelect
Niveles de potencia		17	17	17	17	17	17
Home Connect		-	-	-	-	-	-
Conexión placa - campana		-	-	-	-	-	-
Preparada para Sensor de Cocción		-	-	-	-	-	-
Zonas con Control de temperatura del aceite		2	3	2	2	1	2
Niveles Control de temperatura del aceite		5	5	4	4	4	4
Recetario		Tarjeta de pedido	Tarjeta de pedido	Tarjeta de pedido	Tarjeta de pedido	Tarjeta de pedido	Tarjeta de pedido
Recetas almacenadas		-	-	-	-	-	-
Función PowerMove		•	-	-	-	-	-
Función Transfer		-	-	-	-	-	-
Función Inicio Automático		•	•	•	•	•	•
Función Memoria		•	•	•	•	•	•
Función Mi Consumo		•	•	•	•	•	•
Función Mantener caliente		•	•	-	-	-	-
Función Clean: bloqueo temporal del control		•	•	•	•	•	•
Función Comprobar Recipiente		•	•	•	•	•	•
Programación de tiempo de cocción para cada zona		•	•	•	•	•	•
Avisador acústico		•	•	•	•	•	•
Cronómetro		•	•	-	-	-	-
Posibilidad de limitar las señales acústicas		•	•	•	•	•	•
Potencia total de la placa limitable por el usuario		•	•	•	•	•	•
Bloqueo de seguridad para niños automático o manual		•	•	•	•	•	•
Indicador de calor residual (H/h)		•	•	•	•	•	•
Desconexión automática de seguridad de la placa		•	•	•	•	•	•
Modo demo		•	•	-	-	-	-
Zonas de cocción							
Zonas de inducción con función Sprint		2	3	2	2	2	3
Zonas de inducción con función Sprint Sartén		2	3	-	-	-	-
Inductores auxiliares		-	-	-	-	-	-
Zona central							
Diámetro de la zona	mm	-	-	-	-	-	-
Potencia	kW	-	-	-	-	-	-
Sprint	kW	-	-	-	-	-	-
Zona delantera derecha							
Diámetro de la zona	mm	210 x 380 Flex Inducción	210	210 x 400 Flex Inducción	210 x 400 Flex Inducción	210 x 400 Flex Inducción	210
Potencia	kW	3,3	2,2	3,3	3,3	3,3	2,2
Sprint	kW	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7
Zona trasera derecha							
Diámetro de la zona	mm	-	145	-	-	-	145
Potencia	kW	-	1,4	-	-	-	1,4
Sprint	kW	-	2,2	-	-	-	2,2
Zona delantera izquierda							
Diámetro de la zona	mm	280 Zona 28 cm	320/260/210 Zona 32 cm	280 Zona 28 cm	280 Zona 28 cm	280 Zona 28 cm	320/260/210 Zona 32 cm
Potencia	kW	2,6	3,3/2,6/2,2	2,6	2,6	2,6	3,3/2,6/2,2
Sprint	kW	3,7	5,5/4,4/3,7	3,7	3,7	3,7	5,5/4,4/3,7
Zona trasera izquierda							
Diámetro de la zona	mm	-	-	-	-	-	-
Potencia	kW	-	-	-	-	-	-
Sprint	kW	-	-	-	-	-	-
Conexión eléctrica							
Tensión nominal	V	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240
Frecuencia de la red	Hz	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60
Potencia del aparato	kW	7,4	7,4	7,4	7,4	7,4	7,4
Longitud del cable de conexión	cm	110	110	110	110	110	110
Cable conectado a la placa		•	•	-	•	•	•
Posibilidad de conexión trifásica		-	-	•	-	-	-
Certificados							
Certificaciones		AENOR/CE	AENOR/CE	AENOR/CE	AENOR/CE	AENOR/CE	AENOR/CE

• Sí tiene/-No tiene

Características técnicas placas

		Serie 6				
Características		Inducción				
Modelos						
Terminación Premium		PID679FC1E			PIJ675FC1E	
Terminación biselada			PID651FC1E	PIJ659FC1E		PIJ651FC1E
Terminación bisel delantero						
Terminación en acero						
Color		Gris metalizado	Negro	Gris metalizado	Negro	Negro
Dimensiones						
Tipo de anchura	cm	60	60	60	60	60
Sistema de anclaje		Guías laterales	Muelles	Muelles	Guías laterales	Muelles
Anchura del aparato	mm	606	592	592	606	592
Profundidad del aparato	mm	527	522	522	527	522
Altura del aparato sobre encimera	mm	6	6	6	6	6
Altura del aparato bajo encimera	mm	51	51	51	51	51
Dimensiones encastre						
Anchura del hueco (escotadura)	mm	560	560	560	560	560
Profundidad del hueco (escotadura)	mm	490	490	490	490	490
Espesor mínimo de balda	mm	20	20	20	20	20
Espesor mínimo de balda con horno	mm	30	30	30	30	30
Prestaciones						
Tipo de control		DirectSelect	DirectSelect	DirectSelect	DirectSelect	DirectSelect
Niveles de potencia		17	17	17	17	17
Home Connect		-	-	-	-	-
Conexión placa - campana		-	-	-	-	-
Preparada para Sensor de Cocción		-	-	-	-	-
Zonas con Control de temperatura del aceite		2	2	2	2	2
Niveles Control de temperatura del aceite		4	4	4	4	4
Recetario		Tarjeta de pedido	Tarjeta de pedido	Tarjeta de pedido	Tarjeta de pedido	Tarjeta de pedido
Recetas almacenadas		-	-	-	-	-
Función PowerMove		-	-	-	-	-
Función Transfer		-	-	-	-	-
Función Inicio Automático		•	•	•	•	•
Función Memoria		•	•	•	•	•
Función Mi Consumo		•	•	•	•	•
Función Mantener caliente		-	-	-	-	-
Función Clean: bloqueo temporal del control		•	•	•	•	•
Función Comprobar Recipiente		•	•	•	•	•
Programación de tiempo de cocción para cada zona		•	•	•	•	•
Avisador acústico		•	•	•	•	•
Cronómetro		-	-	-	-	-
Posibilidad de limitar las señales acústicas		•	•	•	•	•
Potencia total de la placa limitable por el usuario		•	•	•	•	•
Bloqueo de seguridad para niños automático o manual		•	•	•	•	•
Indicador de calor residual (H/h)		•	•	•	•	•
Desconexión automática de seguridad de la placa		•	•	•	•	•
Modo demo		-	-	-	-	-
Zonas de cocción						
Zonas de inducción con función Sprint		3	3	3	3	3
Zonas de inducción con función Sprint Sartén		-	-	-	-	-
Inductores auxiliares		-	-	-	-	-
Zona central						
Diámetro de la zona	mm	-	-	-	-	-
Potencia	kW	-	-	-	-	-
Sprint	kW	-	-	-	-	-
Zona delantera derecha						
Diámetro de la zona	mm	210	210	210	210	210
Potencia	kW	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2
Sprint	kW	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7
Zona trasera derecha						
Diámetro de la zona	mm	145	145	145	145	145
Potencia	kW	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4
Sprint	kW	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2
Zona delantera izquierda						
Diámetro de la zona	mm	320/260/210 - Zona 32 cm	320/260/210 - Zona 32 cm	280 - Zona 28 cm	280 - Zona 28 cm	280 - Zona 28 cm
Potencia	kW	3,3/2,6/2,2	3,3/2,6/2,2	2,6	2,6	2,6
Sprint	kW	5,5/4,4/3,7	5,5/4,4/3,7	3,7	3,7	3,7
Zona trasera izquierda						
Diámetro de la zona	mm	-	-	-	-	-
Potencia	kW	-	-	-	-	-
Sprint	kW	-	-	-	-	-
Conexión eléctrica						
Tensión nominal	V	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240
Frecuencia de la red	Hz	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60
Potencia del aparato	kW	7,4	7,4	7,4	7,4	7,4
Longitud del cable de conexión	cm	110	110	110	110	110
Cable conectado a la placa		•	•	•	•	•
Posibilidad de conexión trifásica		-	-	-	-	-
Certificados						
Certificaciones		AENOR/CE	AENOR/CE	AENOR/CE	AENOR/CE	AENOR/CE

• Sí tiene/ - No tiene

Características

Serie | 4

Inducción

Modelos						
Terminación Premium						
Terminación biselada		PIJ651BB2E				
Terminación bisel delantero		PID631BB1E			PUJ631BB2E	PUC631BB2E
Terminación en acero		PUE645BB1E				
Color		Negro	Negro	Negro	Negro	Negro
Dimensiones						
Tipo de anchura	cm	60	60	60	60	60
Sistema de anclaje		Muelles	Muelles	Muelles	Muelles	Muelles
Anchura del aparato	mm	592	592	592	592	583
Profundidad del aparato	mm	522	522	522	522	513
Altura del aparato sobre encimera	mm	6	6	6	6	3
Altura del aparato bajo encimera	mm	51	51	51	51	55
Dimensiones encastre						
Anchura del hueco (escotadura)	mm	560	560	560	560	560
Profundidad del hueco (escotadura)	mm	490	490	490	490	490
Espesor mínimo de balda	mm	20	20	20	20	20
Espesor mínimo de balda con horno	mm	30	30	30	30	30
Prestaciones						
Tipo de control		TouchSelect	TouchSelect	TouchSelect	TouchSelect	TouchSelect
Niveles de potencia		17	17	17	17	17
Home Connect		-	-	-	-	-
Conexión placa - campana		-	-	-	-	-
Preparada para Sensor de Cocción		-	-	-	-	-
Zonas con Control de temperatura del aceite		-	-	-	-	-
Niveles Control de temperatura del aceite		-	-	-	-	-
Recetario		-	-	-	-	-
Recetas almacenadas		-	-	-	-	-
Función PowerMove		-	-	-	-	-
Función Transfer		-	-	-	-	-
Función Inicio Automático		•	•	•	•	•
Función Memoria		•	•	•	•	•
Función Mi Consumo		-	-	-	-	-
Función Mantener caliente		-	-	-	-	-
Función Clean: bloqueo temporal del control		-	-	-	-	-
Función Comprobar Recipiente		•	•	•	•	•
Programación de tiempo de cocción para cada zona		•	•	•	•	•
Avisador acústico		•	•	•	•	•
Cronómetro		-	-	-	-	-
Posibilidad de limitar las señales acústicas		•	•	•	•	•
Potencia total de la placa limitable por el usuario		•	•	•	•	•
Bloqueo de seguridad para niños automático o manual		•	•	•	•	•
Indicador de calor residual (H/h)		•	•	•	•	•
Desconexión automática de seguridad de la placa		•	•	•	•	•
Modo demo		-	-	-	-	-
Zonas de cocción						
Zonas de inducción con función Sprint		3	3	3	3	4
Zonas de inducción con función Sprint Sartén		-	-	-	-	-
Inductores auxiliares		-	-	-	-	-
Zona central						
Diámetro de la zona	mm	-	-	-	-	-
Potencia	kW	-	-	-	-	-
Sprint	kW	-	-	-	-	-
Zona delantera derecha						
Diámetro de la zona	mm	210	210	210	180	210
Potencia	kW	2,2	2,2	2,2	1,8	2,2
Sprint	kW	3,7	3,7	3,7	3,1	3,7
Zona trasera derecha						
Diámetro de la zona	mm	145	145	145	145	145
Potencia	kW	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4
Sprint	kW	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2
Zona delantera izquierda						
Diámetro de la zona	mm	320/260/210 - Zona 32 cm	280 - Zona 28 cm	280 - Zona 28 cm	240	180
Potencia	kW	3,3/2,6/2,2	2,6	2,6	2,2	1,8
Sprint	kW	5,5/4,4/3,7	3,7	3,7	3,7	3,1
Zona trasera izquierda						
Diámetro de la zona	mm	-	-	-	-	180
Potencia	kW	-	-	-	-	1,8
Sprint	kW	-	-	-	-	3,1
Conexión eléctrica						
Tensión nominal	V	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240
Frecuencia de la red	Hz	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60
Potencia del aparato	kW	7,4	7,4	4,6	4,6	4,6
Longitud del cable de conexión	cm	110	110	110	110	110
Cable conectado a la placa		•	•	•	•	-
Posibilidad de conexión trifásica		-	-	-	-	-
Certificados						
Certificaciones		AENOR/CE	AENOR/CE	AENOR/CE	AENOR/CE	AENOR/CE

• Sí tiene/ - No tiene

Características técnicas placas

Características	Serie 8		Serie 6		Serie 4			
	Vidrocerámicas							
Modelos								
Terminación Premium	PKM875DP1D							
Terminación biselada		PKD751FP1E	PKK651FP2E					
Terminación bisel delantero					PKK631B18E	PKM631B17E	PKF631B17E	
Terminación en acero								PKF645B17E
Dimensiones								
Tipo de anchura	cm	80	70	60	60	60	60	60
Sistema de anclaje		Guías laterales	Guías laterales	Muelles	Muelles	Muelles	Muelles	Muelles
Anchura del aparato	mm	816	710	592	592	592	592	583
Profundidad del aparato	mm	527	522	522	522	522	522	513
Altura del aparato sobre encimera	mm	6	6	6	6	6	6	3
Altura del aparato bajo encimera	mm	44	39	45	45	45	45	48
Dimensiones encastre								
Anchura del hueco (escotadura)	mm	780	560	560	560	560	560	560
Profundidad del hueco (escotadura)	mm	500	490	490	490	490	490	490
Espesor mínimo de balda	mm	20	20	20	20	20	20	20
Espesor mínimo de balda con horno	mm	20	20	20	20	20	20	20
Prestaciones								
Tipo de control		DirectSelect Premium	DirectSelect	DirectSelect	TouchSelect	TouchSelect	TouchSelect	TouchSelect
Niveles de potencia		17	17	17	17	17	17	17
Función Combi		•	-	-	-	-	-	-
Función Memoria		•	•	•	•	•	•	•
Programación de tiempo de cocción para cada zona		•	•	•	•	•	•	•
Avisador acústico		•	•	•	•	•	•	•
Cronómetro		•	-	-	-	-	-	-
Función Clean: bloqueo temporal del control		•	•	•	-	-	-	-
Posibilidad de limitar las señales acústicas		•	•	•	•	•	•	•
Bloqueo de seguridad para niños automático o manual		•	•	•	•	•	•	•
Indicador de calor residual (H/h)		•	•	•	•	•	•	•
Desconexión automática de seguridad de la placa		•	•	•	•	•	•	•
Modo demo		•	-	-	-	-	-	-
Zonas de cocción								
Zonas vitrocerámicas		5	3	3	3	3	4	4
Zonas vitrocerámicas con función Sprint		3	1	2	-	-	-	-
Zona central								
Diámetro de la zona	mm	230/180	-	-	-	-	-	-
Potencia	kW	2,4/1,7	-	-	-	-	-	-
Sprint	kW	3,4	-	-	-	-	-	-
Zona delantera derecha								
Diámetro de la zona	mm	180/120	320/260/210 Zona 32 cm	180/120	180	180	210/120	210/120
Potencia	kW	2,0/1,0	4,0/3,0/2,0	2,0/1,0	2,0	2,0	2,2/0,75	2,2/0,75
Sprint	kW	2,3	3,4	2,3	-	-	-	-
Zona trasera derecha								
Diámetro de la zona	mm	145	-	145	145	145	145	145
Potencia	kW	1,2	-	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2
Sprint	kW	-	-	-	-	-	-	-
Zona delantera izquierda								
Diámetro de la zona	mm	210/145	145	275/210	275/210	230	145	145
Potencia	kW	2,1/1,2	1,2	2,7/2,1	2,7/2,0	2,5	1,2	1,2
Sprint	kW	3	-	3,4	-	-	-	-
Zona trasera izquierda								
Diámetro de la zona	mm	145	145	-	-	-	180	180
Potencia	kW	1,2	1,2	-	-	-	2	2
Sprint	kW	-	-	-	-	-	-	-
Conexión eléctrica								
Tensión nominal	V	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240
Frecuencia de la red	Hz	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60
Potencia del aparato	kW	11,2	5,75	5,75	5,7	5,7	6,6	6,6
Longitud del cable de conexión	cm	-	100	100	100	100	100	100
Cable conectado a la placa		-	•	•	•	-	•	-
Posibilidad de conexión trifásica		•	-	•	•	•	•	•
Certificaciones								
Certificaciones		CE/VDE	CE/VDE	CE/VDE	CE/VDE	CE/VDE	CE/VDE	CE/VDE

• Sí tiene/– No tiene

Características

		Serie 8	Serie 6					
		Gas						
Modelos		PRS9A6D70	PCR9A5B90	PPQ7A6B90	PCST7A5B90	PPC6A6B20	PPP6A6B20	PCC6A5B90
Superficie		Cristal vitrocerámico	Acero inoxidable	Cristal templado	Acero inoxidable	Cristal templado	Cristal templado	Acero inoxidable
Terminación Premium		•	-	-	-	-	-	-
Dimensiones								
Tipo de anchura	cm	90	90	75	75	60	60	60
Sistema de anclaje		Grapa	Grapa	Grapa	Grapa	Grapa	Grapa	Grapa
Anchura del aparato	mm	916	915	752	750	590	590	582
Profundidad del aparato	mm	527	520	520	520	520	520	520
Altura del aparato bajo encimera	mm	45	45	45	45	45	45	45
Profundidad del aparato con acometida de gas	mm	61	61	56	56	56	56	56
Dimensiones de encastre								
Anchura del hueco	mm	850	850	560	560	560	560	560
Profundidad	mm	490	490	490	490	490	490	490
Espesor mínimo de encimera	mm	30	30	30	30	30	30	30
Posibilidad de instalación enrasada		-	-	•	-	•	•	-
Prestaciones								
FlameSelect		•	•	•	•	•	•	•
Wok		6 kW	5 kW	4 kW	5 kW	4 kW	-	4 kW
Regulación dual de llama en Wok		•	•	-	•	-	-	-
Seguridad Gas Stop		•	•	•	•	•	•	•
Autoencendido en el mando		•	•	•	•	•	•	•
Indicador de calor residual (H/h)		•	-	-	-	-	-	-
Material de las parrillas		Hierro fundido	Hierro fundido	Hierro fundido	Hierro fundido	Hierro fundido	Hierro fundido	Hierro fundido
Parrillas individuales/parrillas continuas		-/•	-/•	•/-	-/•	•/-	•/-	-/•
Parrillas lavables en el lavavajillas		•	-	-	-	-	-	-
Zonas de cocción								
Zonas de gas		5	5	5	5	3	4	3
Zona delantera izquierda								
Potencia	kW	0,3-6	0,33-1	0,33-1	0,3-5	1,55-4	0,35-1,75	1,55-4
Diámetro recipientes	cm	≥22	12-16	12-16	≥22	22-30	14-20	≥22
Zona trasera izquierda								
Potencia	kW	-	0,35-1,75	0,35-1,75	-	-	0,35-1,75	-
Diámetro recipientes	cm	-	14-20	14-20	-	-	14-20	-
Zona delantera central								
Potencia	kW	0,4-1,9	0,3-5	1,55-4	0,33-1	-	-	-
Diámetro recipientes	cm	14-20	≥22	22-30	12-16	-	-	-
Zona trasera central								
Potencia	kW	0,3-1,1	-	-	0,35-1,75	-	-	-
Diámetro recipientes	cm	12-16	-	-	14-20	-	-	-
Zona delantera derecha								
Potencia	kW	0,4-1,9	0,35-1,75	0,35-1,75	0,35-1,75	0,33-1	0,33-1	0,33-1
Diámetro recipientes	cm	14-20	14-20	14-20	14-20	12-16	12-16	12-16
Zona trasera derecha								
Potencia	kW	0,6-2,8	0,5-3	0,5-3	0,5-3	0,5-3	0,5-3	0,5-3
Diámetro recipientes	cm	22-26	22-26	22-26	22-26	22-26	22-26	22-26
Conexión eléctrica								
Tensión nominal	V	220-240 V	220-240 V	220-240 V	220-240 V	220-240 V	220-240 V	220-240 V
Frecuencia de la red	Hz	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60
Potencia total a red eléctrica	W	2	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1
Longitud del cable de conexión	cm	150	150	100	100	100	100	100
Conexión gas								
Potencia de acometida de gas	kW	13,7	12,5	11,5	12,5	8	7,5	8
Inyectores de serie para gas natural		•	•	•	•	•	•	•
Inyectores para gas butano/propano		•	•	•	•	•	•	•
Número de homologación de gas		PIN0099CR933	PIN0099CR934	PIN0099CR934	PIN0099CR934	PIN0099CR934	PIN0099CR934	PIN0099CR934

• Sí tiene/ - No tiene

Características técnicas placas

Características	Serie 4		
	Gas		
Modelos	PGH6B5B60	PGC6B5B80	PGH6B5B80
Superficie	Acero inoxidable	Acero inoxidable	Acero inoxidable
Terminación Premium	-	-	-
Dimensiones			
Tipo de anchura	cm 60	60	60
Sistema de anclaje	Grapa	Grapa	Grapa
Anchura del aparato	mm 582	582	582
Profundidad del aparato	mm 520	520	520
Altura del aparato bajo encimera	mm 45	45	45
Profundidad del aparato con acometida de gas	mm 56	56	56
Dimensiones de encastre			
Anchura del hueco	mm 560	560	560
Profundidad	mm 490	490	490
Espesor mínimo de encimera	mm 30	30	30
Posibilidad de instalación enrasada	-	-	-
Prestaciones			
FlameSelect	-	-	-
Wok	3,3 kW	3,3 kW	3,3 kW
Regulación dual de llama en Wok	-	-	-
Seguridad Gas Stop	•	•	•
Autoencendido en el mando	•	•	•
Indicador de calor residual (H/h)	-	-	-
Material de las parrillas	Acero recubrimiento hierro fundido	Acero	Acero
Parrillas individuales/parrillas continuas	-/•	-/•	-/•
Parrillas lavables en el lavavajillas	-	-	-
Zonas de cocción			
Zonas de gas	4	3	4
Zona delantera izquierda			
Potencia	kW 0,35-1,75	1,55-3,3	0,35-1,75
Diámetro recipientes	cm 14-20	≥22	14-20
Zona trasera izquierda			
Potencia	kW 0,35-1,75	-	0,35-1,75
Diámetro recipientes	cm 14-20	-	14-20
Zona delantera central			
Potencia	kW -	-	-
Diámetro recipientes	cm -	-	-
Zona trasera central			
Potencia	kW -	-	-
Diámetro recipientes	cm -	-	-
Zona delantera derecha			
Potencia	kW 0,33-1	0,33-1	0,33-1
Diámetro recipientes	cm 12-16	12-16	12-16
Zona trasera derecha			
Potencia	kW 1,55-3,3	0,5-3	1,55-3,3
Diámetro recipientes	cm ≥22	22-26	≥22
Conexión eléctrica			
Tensión nominal	V 220-240 V	220-240 V	220-240 V
Frecuencia de la red	Hz 50-60	50-60	50-60
Potencia total a red eléctrica	W 1,1	1,1	1,1
Longitud del cable de conexión	cm 100	100	100
Conexión gas			
Potencia de acometida de gas	kW 8	7,5	8
Inyectores de serie para gas natural	•	•	•
Inyectores para gas butano/propano	•	•	•
Número de homologación de gas	PIN0099CL905	PIN0099CL905	PIN0099CL905

• Sí tiene/ -No tiene

Características

	Serie 8		Serie 6					
	Dominó							
Modelos	PRA3A6D70	PRB3A6D70	PKY475FB1E	PKU375FB1E	PXX375FB1E	PIB375FB1E	PKF375FP1E	
Terminación Premium								
Tipo	Gas	Gas	Teppan Yaki	Grill-Barbacoa	Flex Inducción	Inducción	Vitrocéramica	
Dimensiones								
Tipo de anchura	cm	30	30	40	30	30	30	
Sistema de anclaje		Anclaje dominó	Anclaje dominó	Anclaje dominó	Anclaje dominó	Anclaje dominó	Anclaje dominó	
Anchura del aparato	mm	306	306	396	306	306	306	
Profundidad del aparato	mm	527	527	527	527	527	527	
Altura del aparato sobre encimera	mm	14	14	6	6	6	6	
Altura del aparato bajo encimera	mm	45	45	90	235	51	38	
Altura del aparato con acometida de gas	mm	62	62	-	-	-	-	
Dimensiones encastre								
Anchura del hueco (escotadura)	mm	270	270	360	270	270	270	
Profundidad del hueco (escotadura)	mm	490	490	490	490	490	490	
Espesor mínimo de balda	mm	30	30	30	30	20	20	
Espesor mínimo de balda con horno	mm	-	-	-	-	30	-	
Prestaciones								
Tipo de control		FlameSelect	FlameSelect	DirectSelect	DirectSelect	DirectSelect	DirectSelect	
Niveles de potencia/Rango de temperatura		9	9	160°C-240°C	17	17	17	
Función Memoria		-	-	•	•	•	•	
Función Inicio automático		-	-	-	-	•	-	
Programación de tiempo de cocción para cada zona		-	-	-	-	•	•	
Avisador acústico		-	-	•	•	•	•	
Cronómetro		-	-	•	•	•	•	
Autoencendido en el mando		•	•	-	-	-	-	
Material de la parrilla		Hierro fundido	Hierro fundido	-	Hierro fundido	-	-	
Tipo de parrilla		Continua	Continua	-	Continua	-	-	
Función Mantener caliente		-	-	•	-	-	-	
Función Mi Consumo		-	-	•	•	•	•	
Posibilidad de limitar las señales acústicas		-	-	•	•	•	•	
Potencia total de la placa limitable por el usuario		-	-	•	-	•	-	
Bloqueo de seguridad para niños automático o manual		-	-	•	•	•	•	
Indicador de calor residual (H/h)		•	•	•	•	•	•	
Desconexión automática de seguridad de la placa		-	-	•	•	•	•	
Gas Stop		•	•	-	-	-	-	
Cuba de acero inoxidable		-	-	-	2,5 l	-	-	
Válvula de desagüe		-	-	-	•	-	-	
Tapa de cristal vitrocerámico		-	-	•	•	-	-	
Zonas de cocción								
Zonas de inducción		-	-	-	-	1	2	
Zonas vitrocerámicas		-	-	-	-	-	2	
Zonas de gas		Wok (regulación dual)	2	-	-	-	-	
Zona delantera central								
Diámetro zona	mm	-	-	292x344	210x380	210x400 Flex Inducción	210	180/120
Potencia	kW	0,3-6	0,4-1,9	1,9	-	3,3	2,2	2,0/1,0
Diámetro recipientes	cm	≥22	14-20	-	-	-	-	-
Sprint	kW	-	-	-	-	3,7	3,7	2,3
Zona trasera central								
Diámetro zona	mm	-	-	-	-	-	145	145
Potencia	kW	-	0,6-2,8	-	-	-	1,4	1,2
Diámetro recipientes	cm	-	22-26	-	-	-	-	-
Sprint	kW	-	-	-	-	-	2,2	-
Conexión de gas								
Potencia acometida de gas	kW	6	4,7	-	-	-	-	-
Gas inyectores serie		Gas natural	Gas natural	-	-	-	-	-
Juego de inyectores		Butano/propano	Butano/propano	-	-	-	-	-
Conexión eléctrica								
Tensión nominal	V	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240
Frecuencia red	Hz	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60
Potencia toma eléctrica del aparato	kW	0,002	0,002	1,9	2,4	3,7	3,7	3,5
Longitud del cable de conexión	cm	100	100	100	100	110	110	100
Certificados								
Certificaciones		CE	CE	VDE/CE	VDE/CE	AENOR/CE	AENOR/CE	AENOR/CE
Número de homologación		PIN0099CR933	PIN0099CR933	-	-	-	-	-

• Sí tiene/ - No tiene