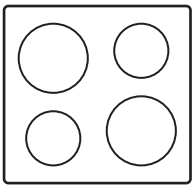
Electrolux

electrolux.com/register



KCD84453CK

EN User Manual | **Hob** **2**

FR Notice d'utilisation | **Table de cuisson** **29**

DE Benutzerinformation | **Kochfeld** **59**

ES Manual de instrucciones | **Placa de cocción** **90**

Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.

Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:
www.electrolux.com/support

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION....2
2. SAFETY INSTRUCTIONS....5
3. INSTALLATION....7
4. PRODUCT DESCRIPTION....10
5. BEFORE FIRST USE....12
6. DAILY USE....13
7. ADDITIONAL FUNCTIONS....17
8. HINTS AND TIPS....19
9. CARE AND CLEANING....21
10. TROUBLESHOOTING....23
11. TECHNICAL DATA....25
12. ENERGY EFFICIENCY....26
13. ENVIRONMENTAL CONCERNS....28

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Smoke is an indication of overheating. Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or lid.
- WARNING: The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- Ensure good air ventilation in the room where the appliance is installed to avoid the backflow of gases into the room from appliances burning gas or other fuels, including open fires.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked and the air collected by the appliance is not conveyed into a duct used to exhaust smoke and steam from other appliances (central heating systems, thermosiphons, water-heaters, etc.).
- When the appliance operates with other appliances the maximum vacuum generated in the room should not exceed 0.04 mbar.
- Clean the hood filter regularly and remove grease deposits from the appliance to prevent the risk of fire.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- If the appliance is connected directly to the power supply, the electrical installation must be equipped with an isolating device that allows to disconnect the appliance from the mains at all poles. Complete disconnection must comply with conditions specified in the overvoltage category III. The

means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

⚠ WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

⚠ WARNING!

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces of the cabinet with a sealant to prevent moisture from causing swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window. This prevents hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- Do not install in a manner that exhausts air into a wall cavity, unless the cavity is designed for that purpose.
- For ductless installation, the fan outlet must be positioned directly against the wall or must be separated by an additional cabinet wall, in order to prevent access to the fan blades.
- Each appliance has cooling fans on the bottom.
- If the appliance is installed above a drawer:
  - Do not store any small pieces or sheets of paper that could be pulled in, as they can damage the cooling fans or impair the cooling system.
  - Keep a distance of minimum 2 cm between the bottom of the appliance and parts stored in the drawer.
- Remove any separator panels installed in the cabinet below the appliance.

2.2 Electrical Connection

⚠ WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician according to the connection diagram or installation booklet.
- In case of exhaust installation, and where the accessories are present or mandatory (wall valve, window switch and/or window opener) electrical connections should be made by a qualified electrician, according to the connection diagram or installation booklet.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.

- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to a socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

2.3 Use

⚠ WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock.

- Do not change the specification of this appliance.
- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked. The ventilation must be checked periodically by a qualified person.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to “off” after each use.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.
- Never use an open flame when the integrated hood operates.
- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise specified by the manufacturer of this appliance.
- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.

⚠ WARNING!

Risk of fire and explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

⚠ WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel to avoid the risk of burns.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware boil dry.

- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Never remove the grid or the hood filter when the integrated hood or the appliance operates.
- Never use the integrated hood without the hood filter.
- Do not cover the inlet of the integrated hood with cookware.
- Do not open the bottom lid when the integrated hood or the appliance operates.
- Do not place small or light objects near the integrated hood to avoid the risk of being trapped.
- Cookware made of cast iron or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

2.4 Care and cleaning

- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.
- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
- Clean the appliance with warm water and a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects, unless otherwise specified.

2.5 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

2.6 Disposal

⚠ WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your local authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3. INSTALLATION

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

3.1 Before the installation

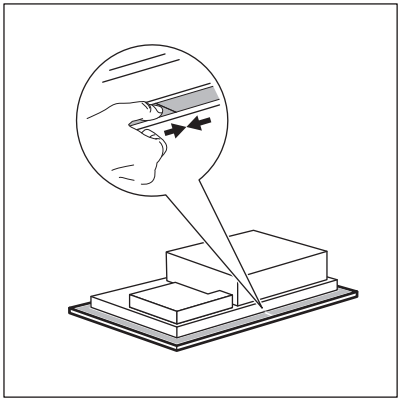
Before you install the hob, write down the information below from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the hob.

Serial number .....

3.2 Built-in hobs

Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

3.3 Attaching the seal



On-top installation

1. Clean the worktop around the cut out area.
2. Attach the supplied 2x6 mm seal stripe to the lower edge of the hob, along the outer edge of the glass ceramic. Do not stretch it. Make sure that the ends of the seal stripe are located in the middle of one side of the hob.
3. Add some millimetres to the length when you cut the seal stripe.
4. Join the two ends of the seal stripe together.

Integrated installation

1. Clean the rabbets in the worktop.
2. Cut the supplied 3x10 mm seal stripe into four stripes. The stripes must have the same length as the rabbets.
3. Cut the ends of the stripes at an angle of 45°. They should fit in the corners of the rabbets accurately.
4. Attach the stripes to the rabbets. Do not stretch the stripes. Do not bond the ends of the stripes one over the other.

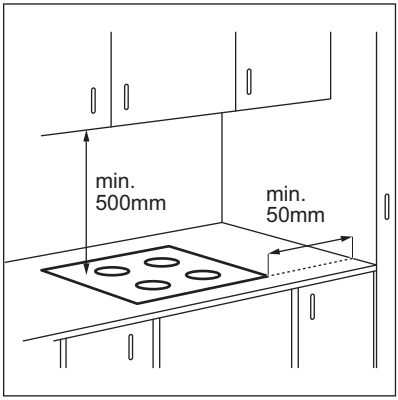
After you assemble the hob, seal the remaining gap between the glass ceramic and the worktop with silicone. Make sure the silicone does not get under the glass ceramic.

3.4 Assembly

Refer to the installation booklet for detailed information on how to assemble your hob.

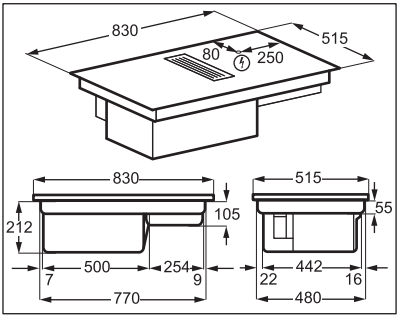
Follow the hob connection diagram and the window switch connection diagram (if applicable) presented in the installation booklet and / or the labels under the hob.

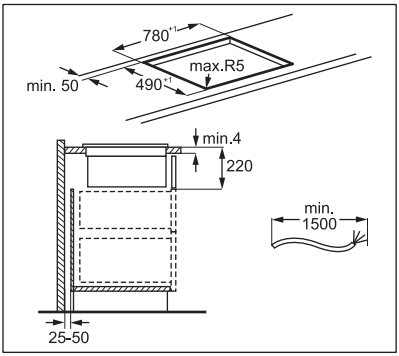
Only for selected countries
In case of exhaust installation a window switch might be required (consult an authorised technician). You need to buy it separately as it is not supplied with the hob. The window switch has to be installed by an authorised technician. Refer to the installation booklet.



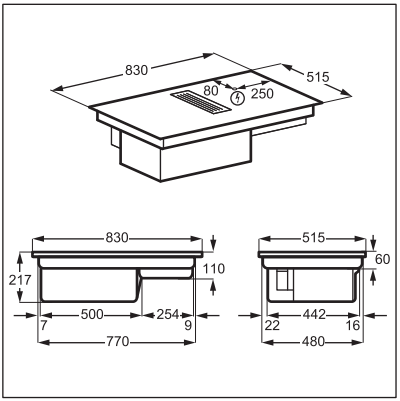
If the appliance is installed above a drawer, the hob ventilation can warm up the items stored in the drawer during the cooking process.

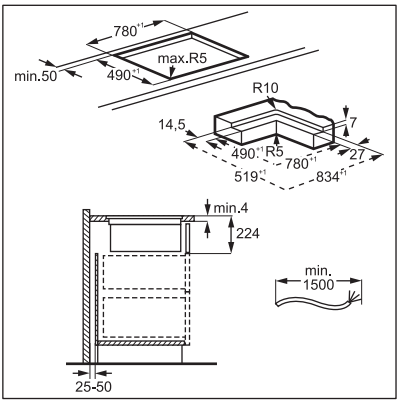
ON-TOP INSTALLATION

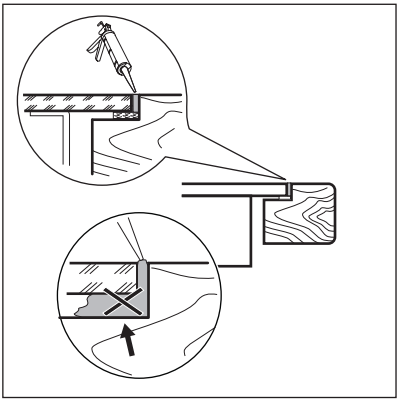




INTEGRATED INSTALLATION







Find the video tutorial "How to install your Electrolux Extractor Hob" by typing out the full name indicated in the graphic below.

YouTube **www.youtube.com/electrolux**
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux Extractor Hob

Filter housing assembly
Before first use make sure to insert the filter inside the housing. Refer to "Cleaning the hood filter". Once the filter housing is assembled, put it inside the hood cavity and place the grid on the hood.

3.5 Connection cable

- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90 °C or higher. The single wire must have a diameter of minimum 1,5 mm². Speak to your local Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.

⚠ WARNING!

All electrical connections must be made by a qualified electrician.

⚠ CAUTION!

Connections via contact plugs are forbidden.

⚠ CAUTION!

Do not drill or solder the wire ends. It is forbidden.

⚠ CAUTION!

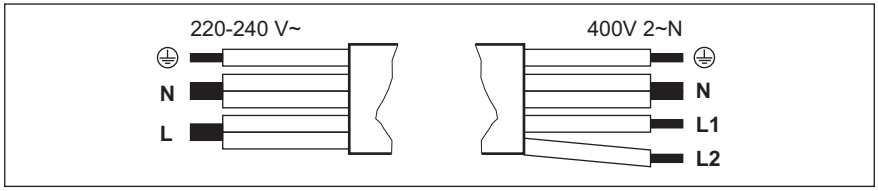
Do not connect the cable without cable end sleeve.

One-phase connection

1. Remove the cable end sleeve from black and brown wires.
2. Remove an insulation of the brown and black cable ends.

3. Merge the black and brown cable ends.
4. Apply a new wire end sleeve on the common cable end (special tool required).

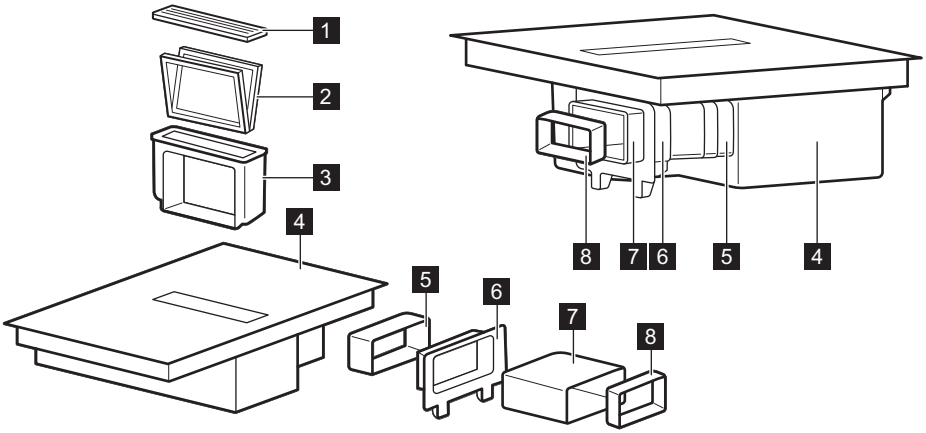
Cable cross section 2x1,5 mm²



One-phase connection - 220 - 240 V~		Two-phase connection - 400 V 2 ~ N	
⏚	Green - yellow	Green - yellow	⏚
N	Blue and blue	Blue and blue	N
L	Black and brown	Black	L1
		Brown	L2

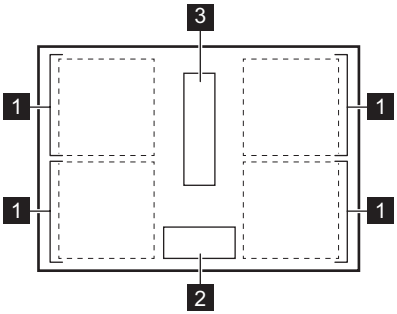
4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 Product overview



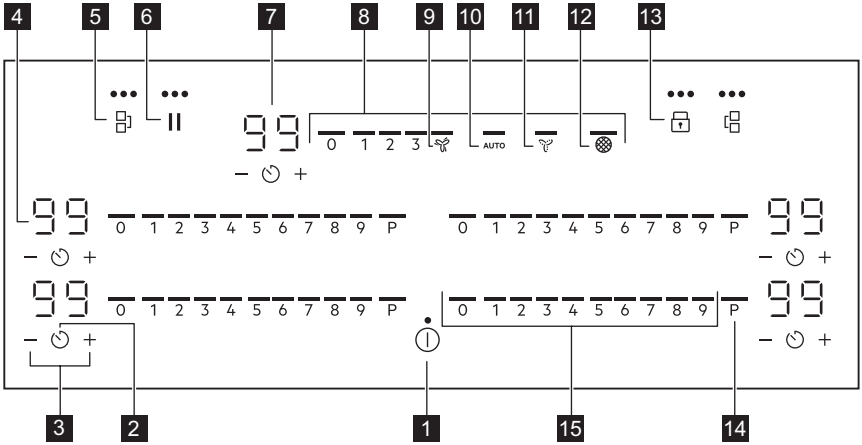
1 Grid
2 Filter
3 Filter housing
4 Hob
5 Connector
6 Cabinet back wall fitting
7 Tube
8 Adapter

4.2 Cooking surface layout



1 Induction cooking zone
2 Control panel
3 Hood

4.3 Control panel layout



Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.

	Sensor field	Function	Description
1	⏻	On / Off	To activate and deactivate the appliance.
2	⏲	Timer	To set the function.
3	+ / −	-	To increase or decrease the time.
4	-	Timer display	To show the time in minutes.
5		Bridge	To activate and deactivate the function.

	Sensor field	Function	Description
6	||	Pause	To activate and deactivate the function.
7	-	Hood timer display	To show the time in minutes.
8	-	Hood control bar	To set a fan speed.
9		Boost	To activate and deactivate the function.
10	AUTO	Automatic mode of the hood	To activate and deactivate the function.
11		Breeze	To activate and deactivate the function.
12		Hood filter indicator	To indicate and remind that hood filter needs cleaning.
13		Lock / Child Safety Device	To lock / unlock the control panel.
14	P	PowerBoost	To activate the function.
15	-	Hob control bar	To set a heat setting.

4.4 Display indicators

Indicator	Description
E + digit	There is a malfunction.
/ /	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator): continue cooking / keep warm / residual heat.

5. BEFORE FIRST USE

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Power limitation

Power limitation defines how much power is used by the hob in total, within the limits of the house installation fuses.

The hob is set to its highest possible power level by default.

To decrease or increase the power level:

1. Enter the menu: press and hold ⏻ for 3 seconds. Then, press and hold 🔒.
2. Press ⏲ on the front timer until P appears.
3. Press — / + on the front timer to set the power level.
4. Press ⏻ to exit.

Power levels

Refer to “Technical data” chapter.

⚠ CAUTION!

Make sure that the selected power fits the house installation fuses.

- P72 — 7200 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W

- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. DAILY USE

⚠ WARNING!
Refer to Safety chapters.

6.1 Activating and deactivating

Press and hold ⏻ to activate or deactivate the hob.

6.2 Pot detection

This feature indicates the presence of cookware on the hob and deactivates the cooking zones if no cookware is detected during a cooking session.

If you put cookware on a cooking zone before you select a heat setting, the indicator above 0 on the control bar appears.

If you remove cookware from an activated cooking zone and set it aside temporarily, the indicators above the corresponding control bar will start blinking. If you do not place the cookware back on the activated cooking zone within 120 seconds, the cooking zone will automatically deactivate.

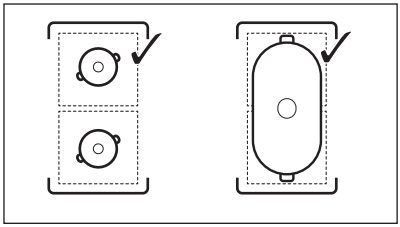
To resume cooking, make sure to put the cookware back on the cooking zones within the indicated timeout.

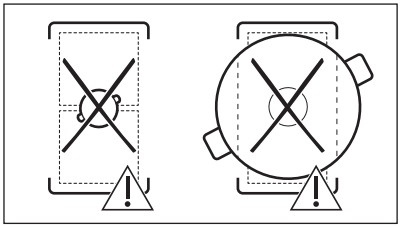
6.3 Using the cooking zones

Place the cookware in the centre of the selected zone. Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically.

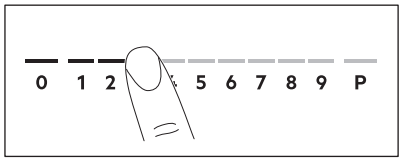
ⓘ
For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification"). Make sure that the cookware is suitable for induction hobs. For more information on cookware types refer to "Hints and tips".

You can cook with large cookware placed on two cooking zones at the same time using Bridge function. The cookware must cover the centres of both zones but not go beyond the area marking. If the cookware is located between the two centres, Bridge function will not be activated.





6.4 Heat setting



1. Press the desired heat setting on the control bar.

The indicators above the control bar appear up to the selected heat setting level.

2. To deactivate a cooking zone, press 0.

6.5 PowerBoost

This function makes more power available to the induction cooking zones. The function can be activated for the induction cooking zone only for a limited period of time. After this time

the induction cooking zone automatically sets back to the highest heat setting.

ⓘ
Refer to “Technical data” chapter.

To activate the function for a cooking zone: touch P.

To deactivate the function: change the heat setting.

6.6 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

⚠ **WARNING!**

/ / As long as the indicator is on, there is a risk of burns from residual heat.

The induction cooking zones produce the heat necessary for the cooking process directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is heated by the heat of the cookware.

The indicators appear when a cooking zone is hot. They show the level of the residual heat for the cooking zones you are currently using:

- continue cooking,

- keep warm,

- residual heat.

The indicator may also appear:
- for the neighbouring cooking zones even if you are not using them,
- when hot cookware is placed on cold cooking zone,
- when the hob is deactivated but the cooking zone is still hot.

The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

6.7 Timer

Count Down Timer

Use this function to specify how long a cooking zone should operate during a single cooking session. You can set the function for the hood separately. Refer to "Hood functions".

Set the heat setting for the selected cooking zone and then set the function.

1. Press . 00 appears on the timer display.
2. Press + or — to set the time (00-99 minutes).
3. Press to start the timer or wait 3 seconds. The timer begins to count down.

To change the time: select the cooking zone with and press + or —.

To deactivate the function: select the cooking zone with and press —. The remaining time counts back to 00.

The timer finishes counting down, a signal sounds and 00 blinks. The cooking zone deactivates. Press any symbol to stop the signal and blinking.

Minute Minder

You can use this function when the hob is activated but the cooking zones do not operate. The heat setting shows 00.

1. Press .
2. Press + or — to set the time.

The timer finishes counting down, a signal sounds and 00 blinks. Press any symbol to stop the signal and blinking.

To deactivate the function: press and —. The remaining time counts back to 00.

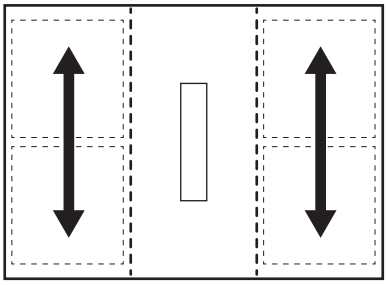
6.8 Power management

If multiple zones are active and the consumed power exceeds the limitation of the power supply, this function divides the available power between all cooking zones (connected to the same phase). The hob controls heat settings to protect the fuses of the house installation.

- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob. Each phase has a maximum electricity loading. If the hob reaches the limit of maximum available power within

one phase, the power of the cooking zones will be automatically reduced.
- The heat setting of the cooking zone selected first is always prioritised. The remaining power will be divided between the other cooking zones according to the order of selection.
- For cooking zones that have a reduced power, the control bar blinks and shows the maximum possible heat settings.
- Wait until the display stops flashing or reduce the heat setting of the cooking zone selected last. The cooking zones will continue operating with the reduced heat setting. Change the heat settings of the cooking zones manually, if necessary.
- The hood extractor is always available as an electrical load.

Refer to the illustration for possible combinations in which power can be distributed among the cooking zones.



6.9 Hood functions

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

Activating and deactivating the hood

The hood can operate alongside the hob during the cooking session, as well as while the hob is switched off.

1. Press one of the fan speed levels (1-3) on the hood control bar to activate the hood.

A signal sounds and indicators above the hood control bar appear.

2. Adjust the fan speed setting as needed by pressing either of the available levels on the hood control bar.
3. To deactivate the hood, press 0 on the hood control bar.

The indicators above the hood control bar disappear.

AUTO

The function automatically adjusts the fan speed level based on the selected heat setting level of the hob.

When you use the hob for the first time, the function is usually activated by default.

You can activate the function while the hob is on and none of the cooking zones are active, or at any point during the cooking session.

ⓘ

If you activate the function while the hob is off, none of the cooking zones operate and there is no residual heat visible on the control panel, the function will switch off by itself after a few seconds.

1. Press and hold ⏻ to activate the hob.
2. Press AUTO to activate the function.

A signal sounds and an indicator above the symbol appears.

3. Place cookware on the hob and select a heat setting level. Increase or decrease the heat setting level as needed.

The hood will react to the heat setting level, increasing or decreasing the fan speed level accordingly. The indicators above the hood control bar appear.

4. Press 0 on the hob control bar to deactivate a cooking zone or ⏻ to deactivate the hob.

If the residual heat indicator appears, AUTO will continue to adjust the fan speed. If the remaining heat is low, Breeze might start operating as well.

5. To deactivate the function during cooking and switch to the manual mode of the hood, press AUTO or any other setting on the hood control bar.

A signal sounds and the indicator above the symbol disappears.

Automatic modes - fan speed levels

Hood mode	Residual heat level (hob is off)				Residual heat level (hob is on)			Boiling	Frying
	0								
H1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
H2	-	-	-		-	-	1	1	1
H3	-	-			-	1	1	1	2
H4	-			1	1	1	2	2	3

If you deactivate the hob while AUTO is running, the function will be remembered for the next cooking session.

Hood timer

Use the function to specify how long the hood should operate.

It is not possible to set the hood timer while the hood is deactivated.

1. Press ⏲ next to the hood control bar.
2. Press + or — to set the time (00-99 minutes).
3. Press ⏲ to start the timer.

The timer begins to count down.

- Once the timer finishes counting down, the hood stops operating.
- It is possible to set the hood timer while AUTO is on. If AUTO deactivates the hood before the set time runs out, the timer will be reset.
- If the timer deactivates the hood before AUTO, the function will be switched off. The indicators above 0 and AUTO will disappear.
- In both cases AUTO will be activated next time you switch on the hob.

Boost

The function activates the hood fan at its maximum speed level.

1. Press to activate the function.

A signal sounds and an indicator above the symbol appears.

2. Press again to deactivate the function, if needed.

The function can operate uninterrupted for a maximum of 10 minutes. After that time the fan speed setting automatically changes to 3. You can activate the function again, if needed.

Breeze

The function sets the hood fan to an extra low speed. The fan starts running at a minimum noise level immediately after the function is activated. Use the function after cooking to remove any lingering smells.

To activate the function when the hob is off:

1. Press .

A signal sounds and an indicator above the symbol appears. A timer set to 60 minutes appears on the display next to the hood control bar.

2. Adjust the timer using + or — , if needed.

After the timer finishes counting down, the hood deactivates automatically.

Auto Breeze

The function automatically sets the hood fan to continue running after you finish cooking and switch off the hob. The fan runs at a minimum speed level for maximum 20

minutes. The function removes any lingering smells after cooking.

When you use the hob for the first time, the function is activated by default.

When the function operates, the indicator above AUTO appears. The remaining runtime is visible on the hood timer display. It is not possible to adjust the set time. Once the cycle is over, the fan switches off automatically.

To deactivate the function while it is running:

Press AUTO or 0 on the hood control bar. The hood fan deactivates.

To disable the function completely:

1. Enter the menu: press and hold ⏻ for 3 seconds. Then, press and hold 🔒.
2. Press ⏲ on the front timer until **dF** appears on the display.
3. Press + or — on the front timer until **Off (--)** appears.
4. Press ⏻ to exit.

ⓘ

It is recommended not to disable the function and to let it run uninterrupted for the full duration of the cycle.

6.10 Menu structure

The table shows the basic menu structure.

User settings

Symbol	Setting	Possible options
b	Sound	On / Off (--)
P	Power limitation	15 - 72
H	Hood mode	1 - 4
dF	Auto Breeze	On / Off (--)
E	Alarm / error history	The list of recent alarms / errors.

To enter user settings: press and hold ⏻ for 3 seconds. Then, press and hold 🔒. The settings appear on the timer of the left cooking zones.

Navigating the menu: the menu consists of the setting symbol and a value. The symbol appears on the rear timer and the value appears on the front timer. To navigate between the settings press ⏲ on the front timer. To change the setting value press + or — on the front timer.

To exit the menu: press ⏻.

OffSound Control

You can activate / deactivate the sounds in the Menu > User settings.

ⓘ

Refer to "Menu structure".

When the sounds are off you can still hear the sound when:

- you touch ⏻,
- the timer comes down,
- you press an inactive symbol.

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

- all of the cooking zones, as well as the hood, are deactivated,
- you do not set any heat setting or fan speed setting after the activation of the hob,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). A signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- the appliance gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.

- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time, the hob deactivates.

The relation between the heat setting / fan speed setting and the time after which the appliance deactivates:

Heat setting	The hob deactivates after
1 - 2	6 hours
3 - 4	5 hours
5	4 hours
6 - 9	1.5 hours

Fan speed setting	The hood deactivates after
	10 hours
1 - 3	10 hours

7.2 Pause

This function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting. The speed of the hood fan decreases to 1. When you activate the function while the hood operates in the automatic mode, the speed of the hood fan will not be reduced.

When the function operates, ⏻ and || can be used. All other symbols on the control panels are locked.

The function does not stop the timer functions.

1. **To activate the function**: press ||. The heat setting is lowered to 1. The speed of the hood fan decreases to 1.
2. **To deactivate the function**: press ||. The previous heat setting / fan speed setting comes on.

7.3 Lock

You can lock the control panel while the hob operates. It prevents an accidental change of the heat setting / hood speed setting.

Set the heat setting / hood speed setting first.

To activate the function: press 🔒.

To deactivate the function: press 🔒 again.

ⓘ The function deactivates as you deactivate the hob.

7.4 Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob and the hood.

To activate the function: press ⏻. Do not set any heat setting / hood setting. Press and hold 🔒 for 3 seconds, until the indicator above the symbol appears. Deactivate the hob with ⏻.

ⓘ The function stays active when you deactivate the hob. The indicator above 🔒 is on.

To deactivate the function: press ⏻. Do not set any heat setting / hood setting. Press and hold 🔒 for 3 seconds, until the indicator above the symbol disappears. Deactivate the hob with ⏻.

Cooking with the function activated: press ⏻, then press 🔒 for 3 seconds, until the indicator above the symbol disappears. You can operate the hob. When you deactivate the hob with ⏻ the function operates again.

7.5 Bridge

ⓘ The function operates when the pot covers the centres of the two zones. For more information on the correct placement of cookware refer to "Using the cooking zones".

This function connects two cooking zones and they operate as one.

First set the heat setting for one of the cooking zones.

To activate the function for left / right cooking zones: touch ▪} / {▪. To set or

change the heat setting touch one of the left / right control sensors.

To deactivate the function: touch ▀] / [▀. The cooking zones operate independently.

8. HINTS AND TIPS

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

8.1 Cookware

ⓘ

For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

- To prevent overheating and improve the performance of the zones, the cookware must be as thick and flat as possible.
- Ensure cookware bases are clean and dry before placing on the hob surface.
- Always be careful no to slide or rub the cookware on the edges and corners of the glass as it may chip or damage the glass surface.

Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, multi-layer bottom (with a correct marking from a manufacturer).
- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Cookware is suitable for an induction hob if:

- water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.
- a magnet pulls on to the bottom of the cookware.

Cookware dimensions

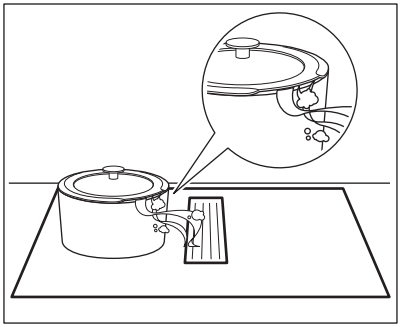
- Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically. Refer to "Technical data" > "Cooking zones specification" for correct cookware dimensions. Place the cookware in the centre of the selected cooking zone.
- The efficiency of a cooking zone is related to the diameter of the cookware. For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification").
  - Cookware with a diameter smaller than the size of a given cooking zone receives only part of the power generated by the cooking zone which results in slower heating.
  - For both safety reasons and optimal cooking results, do not use cookware larger than indicated in "Cooking zones specification". Avoid keeping cookware close to the control panel during the cooking session. This might impact the functioning of the control panel or accidentally activate hob functions.

ⓘ

Refer to "Technical data".

Steam Vented Lids

To further optimize the cooking sessions alongside the hood you can use the special Steam Vented Lids with your cookware. The lids are designed to direct the steam produced inside the pot towards the hood, minimizing unwanted cooking smells and excessive humidity in the kitchen. The lids are available to buy separately in several sizes to fit most common cookware types. For more information visit our website.



8.2 Noises during operation

ⓘ

The noises are normal and do not indicate any malfunction. Cookware noises may vary depending on the cookware material and the power level.

Cookware-related noises:

- cracking noise: cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- whistling sound: you use a cooking zone with a high power level and the cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- humming: you use a high power level.

Hob-related noises:

- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.
- rhythmic sound: cookware is detected.

8.3 Öko Timer (Eco Timer)

To save energy, the heater of the cooking zone deactivates before the count down timer sounds. The difference in the operation time depends on the heat setting level and the length of the cooking operation.

8.4 Examples of cooking applications

The correlation between the heat setting of a zone and its consumption of power is not linear. When you increase the heat setting, it is not proportional to the increase of the consumption of power. It means that a cooking zone with the medium heat setting uses less than a half of its power.

ⓘ

The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.
1 - 2	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.
2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
2 - 3	Simmer rice and milkbased dishes, heat up ready-cooked meals.	25 - 50	Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure.
3 - 4	Stew vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add a few tablespoons of water. Check the water amount during the process.
4 - 5	Steam potatoes and other vegetables.	20 - 60	Cover the bottom of the pot with 1-2 cm of water. Check the water level during the process. Keep the lid on the pot.
4 - 5	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l of liquid plus ingredients.
6 - 7	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts.	as necessary	Turn over when needed.
7 - 8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.	5 - 15	Turn over when needed.
9	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.		

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
P	Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.		

8.5 Hints and Tips for the hood

- The grid covering the hood is made of aluminium and stainless steel . You can put pots on it while the hood is not operating. It will not cause any damage.
- When AUTO mode operates, the fan starts at a low speed at the beginning of each cooking session. The speed increases gradually. You can also adjust the speed of the fan manually.

9. CARE AND CLEANING

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

9.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaner suitable for the surface of the hob.
- Use a special scraper for the glass.

9.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, sugar and food with sugar, otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Use a special hob scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.
- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a cloth.

9.3 Cleaning the hood

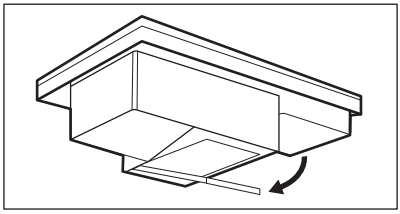
Grid

The grid guides the air into the hood. Additionally, it protects the hood system and prevents foreign objects from falling inside by accident. You can wash the grid manually or in a dishwasher. Wipe the grid with a soft cloth.

Water tank

There is a water tank located under the hood. It collects the condensation created during each cooking process. Remember to empty the water tank regularly.

Before you open the water tank, place a container or a tray under it to collect water. To open the water tank, slide the latches out and open them one by one.



⚠ WARNING!

Make sure you do not let water get inside the hood.

If water or other liquids spill inside the hood system:

- switch off the hood in the first place,
- lift the grid and clean the hood area carefully with a moist cloth or sponge and a mild cleaning agent,
- wipe away the excess liquid gathered on the bottom of the hood cavity using a sponge or a dry cloth,
- clean the filter, if needed (refer to "Cleaning the hood filter"),
- switch on the hood, set the fan speed level to 2 or higher and let it run for some time to get rid of the remaining moisture.

9.4 Cleaning the hood filter

The hood filter prevents grease particles from getting into the hood system. The filter consists of two elements located on the left and right side of the filter housing.

- Clean the filter as soon as the built-up grease is visible. The cleaning frequency depends on the amount of fat and oil used in cooking. It is recommended to clean the filter every 10-20 hours, or more frequently, if needed.
- The hob has a built-in counter with a notification that reminds you about cleaning the filter. The counter for the notification starts automatically when you turn on the hood for the first time. After 100 hours of use the filter indicator starts blinking to signal that it is time to clean the filter. The notification stays on for 30 seconds after you deactivate the hood and the hob. The notification does not block the use of the hob.

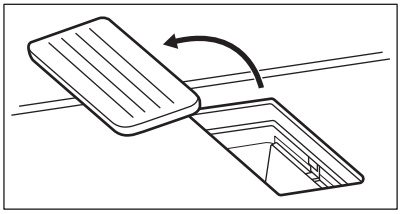
⚠ WARNING!

An oversaturated filter can pose a risk of fire.

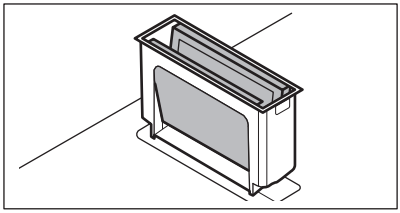
Disassembling / reassembling the filter

The filter and filter housing are located right under the grid in the centre of the hob. Remove them carefully as they might be slippery due to accumulated grease.

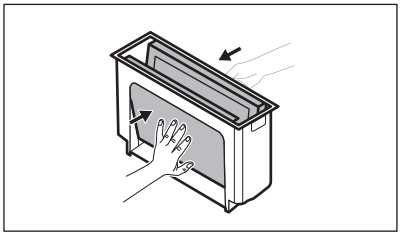
1. Remove the grid.

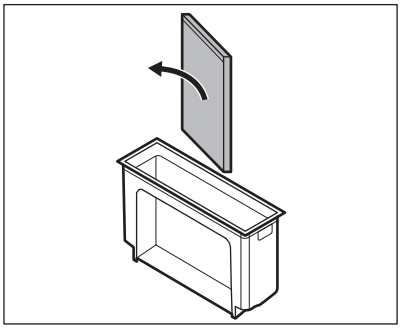


2. Take out the filter housing.



3. Gently push the two elements from the outside in and fold them together. Then take out the filter from the filter housing.





4. Reassemble the filtering unit after cleaning:
   a. Slide the filter elements inside the filter housing along the built-in runners.
   b. Place the filter housing back inside the hood cavity.

Cleaning the filter housing

Wash the filter housing manually using a mild detergent and a soft cloth. You can also wash it in the dishwasher.

Cleaning the filter

1. Wash the filter in warm water using a mild cleaning agent. You can use a soft sponge, a soft cloth, or a non-abrasive cleaning brush to remove food remains, if necessary. You can also wash the filter in a dishwasher at 65-70 °C (using a program longer than 90 min), without dishes in the same load.
2. Dry the filter in the oven for 20-30 min at 70 °C. Place the filter on the middle wire shelf. Make sure to use a non-fan oven function. Alternatively, you can leave the filter to dry overnight at room temperature. The filter needs to be fully dried before reassembly.
3. Reassemble the filtering unit and put it back inside the hood cavity.
4. If the notification is blinking, press briefly to reset the counter.

The counter restarts.

10. TROUBLESHOOTING

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

10.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
	You did not set the heat setting for 60 seconds.	Activate the hob again and set the heat setting in less than 60 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	Pause operates.	Refer to "Pause".
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
You can hear a constant beep noise.	The electrical connection is incorrect.	Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.
You cannot select the maximum heat setting for one of the cooking zones.	The other zones consume the maximum available power. Your hob works properly.	Reduce the heat setting of the other cooking zones connected to the same phase. Refer to "Power management".

Problem	Possible cause	Remedy
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The hob deactivates.	You put something on the sensor field ⏻.	Remove the object from the sensor field.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor is damaged.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
The control panel becomes hot to the touch.	The cookware is too large or you put it too close to the control panel.	Put large cookware on the rear zones, if possible.
There is no sound when you touch the panel sensor fields.	The sounds are deactivated.	Activate the sounds. Refer to "Daily use".
The indicator above the symbol 🔒 comes on.	Child Safety Device or Lock operates.	Refer to "Child Safety Device" and "Lock".
The control bar blinks.	There is no cookware on the zone or the zone is not fully covered.	Put cookware on the zone so that it fully covers the cooking zone.
	The cookware is unsuitable.	Use cookware suitable for induction hobs. Refer to "Hints and tips".
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical data".
Heating up takes a long time.	Cookware is too small and receives only a part of the power generated by the cooking zone.	For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification").
The control bar for hood blinks and the hood does not start or turns off.	The fan may turn off by itself in certain conditions, e.g. when the room is not properly ventilated.	Open the window. You may need to install the window switch. Refer to "Assembly". If the window switch is already present, make sure it was correctly installed. Refer to the installation booklet. Press any symbol. The hood operates again.
The hood fan does not work properly when the hood functions are activated.	The ambient temperature surrounding the hood is too high. There is insufficient air circulation inside and around the hood.	Deactivate the hob and unplug it from the main power supply. Wait at least 10 seconds, then plug it in again. Other suggestions: Try to cool down the temperature of the surrounding area. Take out the hood filter and remove the residual moisture from the inside of the hood. Refer to "Care and cleaning". Leave the hood system to dry for one day, then activate the hood again.

Problem	Possible cause	Remedy
The steam produced during cooking is not sufficiently absorbed by the hood.	The lids on the cookware are not properly placed.	If your cookware does not have vented lids, make sure to tilt the lids so that the released steam is directed towards the hood. Refer to "Hints and Tips" for information on the special Steam Vented Lids recommended to be used with the integrated hood.
	The hood filter is oversaturated.	Clean the hood filter and reset the notification. Refer to "Care and cleaning".
E and a number come on.	There is an error in the hob.	Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If E comes on again, disconnect the hob from the electrical supply. After 30 seconds, connect the hob again. If the problem continues, speak to an Authorised Service Centre.

10.2 If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Make sure, you operated the hob correctly. If not the servicing by a service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The information about guarantee period and Authorised Service Centres are in the guarantee booklet.

11. TECHNICAL DATA

11.1 Rating plate

Model KCD84453CK
Typ 66 D4A 01 AA
Induction 7.2 kW
Ser.Nr. .....
ELECTROLUX

PNC 949 599 232 01
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Made in: Germany
7.2 kW

11.2 Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Left front	2300	3200	10	125 - 210
Left rear	2300	3200	10	125 - 210
Right front	2300	3200	10	125 - 210
Right rear	2300	3200	10	125 - 210

The power of the cooking zones can be different in some small range from the data in the table. It changes with the material and dimensions of the cookware.

For optimal heat transfer and cooking results use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in the table). Do not use cookware larger than the diameter of the cooking zone.

12. ENERGY EFFICIENCY

12.1 Product Information according to EU Ecodesign Regulation for Hob

Model identification		KCD84453CK
Type of hob		Built-In Hob
Number of cooking zones		4
Heating technology		Induction
Length (L) and width (W) of non circular cooking zone	Left front	L 22.0 cm W 22.0 cm
Length (L) and width (W) of non circular cooking zone	Left rear	L 22.0 cm W 22.0 cm
Length (L) and width (W) of non circular cooking zone	Right front	L 22.0 cm W 22.0 cm
Length (L) and width (W) of non circular cooking zone	Right rear	L 22.0 cm W 22.0 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front Left rear Right front Right rear	179.6 Wh/kg 189.1 Wh/kg 187.3 Wh/kg 189.1 Wh/kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		186.3 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance.

The energy measurements referring to the cooking area are identified by the markings of the respective cooking zones.

12.2 Hob - Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow the hints below.

- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

12.3 Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

Power consumption in off mode	0.3 W

Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	2 min

12.4 Product Information and Product Information Sheet for hood

Product Information Sheet according to (EU) No 65/2014		
Supplier's name or trade mark	ELECTROLUX	
Model identifier	KCD84453CK	
Annual Energy Consumption - AEChood	28.8	kWh/a
Energy Efficiency Class	A +	
Fluid Dynamic Efficiency - FDEhood	32.4	
Fluid Dynamic Efficiency class	A	
Lighting Efficiency - LEhood	-	lux/W
Lighting Efficiency Class	-	
Grease Filtering Efficiency - GFEhood	85.1	%
Grease Filtering Efficiency class	B	
Minimum Air Flow in normal use	270.0	m³/h
Maximum Air Flow in normal use	500.0	m³/h
Air Flow at intensive/boost setting	630.0	m³/h
A-weighted Sound Power Emissions at minimum speed	49	db(A) re 1 pW
A-weighted Sound Power Emissions at maximum speed	64	db(A) re 1 pW
A-weighted Sound Power Emissions at intensive or boost speed	70	db(A) re 1 pW
Measured power consumption off mode - Po	0.49	W
Measured power consumption in standby mode - Ps	-	W
Additional Information according to (EU) No 66/2014		
Time increase factor - f	0.8	
Energy Efficiency Index - EEIhood	41.4	
Measured air flow rate at best efficiency point - QBEP	259.2	m³/h
Measured air pressure at best efficiency point - PBEP	444	Pa
Maximum air flow - Qmax	630.0	m³/h
Measured electric power input at best efficiency point - WBEP	98.8	W
Nominal power of the lighting system - WL	-	W
Average illumination of the lighting system on the cooking surface - Emiddle	-	lux

Appliance tested according to: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.

12.5 Hood - Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow the hints below.

- When you start cooking, set the hood fan at a low speed level. Once the cooking is finished, keep the hood running for a few minutes.
- Increase the fan speed only to get rid of large amounts of steam or smoke. It is recommended to use the Boost function only in extreme situations.
- Clean the hood filter regularly and replace it when necessary to maintain its efficiency.
- Use the maximum diameter of the ducting system to optimize efficiency and minimize noise.

13. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

Bienvenue chez Electrolux ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.

Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, des dépannages, des informations sur le service et les réparations :
www.electrolux.com/support

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ....29
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ....32
3. INSTALLATION....35
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL....38
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION....40
6. UTILISATION QUOTIDIENNE....41
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES....46
8. CONSEILS....48
9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE....50
10. DÉPANNAGE....53
11. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES....55
12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE....56
13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT....58

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils

comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- AVERTISSEMENT : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- La fumée est une indication de surchauffe. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.

- AVERTISSEMENT : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- ATTENTION : Le processus de cuisson doit être supervisé Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Ne pulvérisez pas d’eau ni de vapeur pour nettoyer l’appareil.
- Après utilisation, mettez toujours à l’arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- AVERTISSEMENT : Si la surface est fissurée, éteignez l’appareil pour éviter tout risque de choc électrique. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Aérez suffisamment la pièce où est installé l'appareil pour éviter le reflux de gaz provenant d'appareils utilisant d'autres combustibles, y compris les flammes nues.
- Assurez-vous que les aérations ne sont pas bouchées et que l'air aspiré par l'appareil ne provient pas d'un conduit d'évacuation des fumées et vapeurs émises par d'autres appareils (systèmes de chauffage central, thermosiphons, chauffe-eau, etc.).
- Lorsque l'appareil fonctionne avec d'autres appareils, le vide maximal généré dans la pièce ne doit pas dépasser 0,04 mbar.

- Nettoyez régulièrement le filtre de la hotte et éliminez les dépôts de graisse de l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente agréé ou un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Si l'appareil est directement branché sur l'alimentation secteur, l'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolation permettant de débrancher l'appareil du secteur avec une coupure omnipolaire. La déconnexion complète doit être conforme aux conditions de surtension de catégorie III. Un moyen de déconnexion doit être prévu dans le câblage fixe conformément aux règles nationales d'installation.
- AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

> ⚠ **AVERTISSEMENT!**
>
> L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

> ⚠ **AVERTISSEMENT!**
>
> Risque de blessure ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées du meuble à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.

- N'installez pas le conduit d'évacuation de l'air dans une cavité du mur, sauf si cette cavité est spécialement conçue à cet effet.
- Pour une installation sans conduit, la sortie du ventilateur doit être positionnée directement contre le mur ou doit être séparée par une paroi de placard supplémentaire, afin d'empêcher l'accès aux lames du ventilateur.
- Chaque appareil est doté de ventilateurs de refroidissement dans le fond.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir :
  - Ne rangez pas de feuilles ni de petits bouts de papier qui pourraient être aspirés et endommager les ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.
  - Laissez une distance d'au moins 2 cm entre le fond de l'appareil et les objets rangés dans le tiroir.
- Ôtez tout panneau de séparation installé dans le meuble sous l'appareil.

2.2 Branchement électrique

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié conformément au schéma de raccordement ou à la brochure d'installation.
- En cas d'installation d'échappement, et lorsque les accessoires sont présents ou obligatoires (vanne murale, interrupteur fenêtre et/ou ouvre fenêtre), les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié conformément au schéma de raccordement ou à la brochure d'installation.
- L'appareil doit être raccordé à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installé le collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à une prise électrique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.

2.3 Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués. La ventilation doit être contrôlée régulièrement par un professionnel qualifié.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éviter un choc électrique.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.
- N'utilisez jamais de flamme nue lorsque la hotte intégrée est activée.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande pour éviter tout risque de brûlure.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Ne retirez jamais la grille ou le filtre de la hotte lorsque la hotte intégrée ou l'appareil est en fonctionnement.
- N'utilisez jamais la hotte intégrée sans le filtre de la hotte.
- Ne couvrez pas l'entrée de la hotte intégrée avec des ustensiles de cuisine.
- N'ouvrez pas le couvercle inférieur lorsque la hotte intégrée ou l'appareil est en fonctionnement.
- Ne placez pas d'objets petits ou légers à proximité de la hotte intégrée pour éviter qu'ils se coincent.
- Les récipients de cuisson en fonte ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

2.4 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- Nettoyez l’appareil avec de l’eau chaude et un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N’utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d’objets métalliques, sauf indication contraire.

2.5 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Concernant la/les lampe(s) à l’intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l’humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l’appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l’éclairage des pièces d’un logement.

2.6 Mise au rebut

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d’asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour savoir comment mettre l’appareil au rebut.
- Débranchez l’appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Avant l'installation

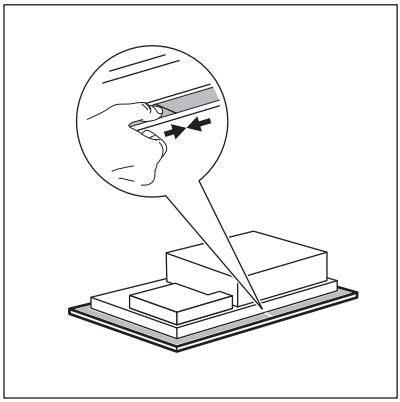
Avant d'installer la table de cuisson, notez les informations de la plaque signalétique ci-dessous. La plaque signalétique se trouve au bas de la table de cuisson.

Numéro de série .....

3.2 Tables de cuisson intégrées

Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

3.3 Fixation du joint



Installation superposée

1. Nettoyez le plan de travail autour de la zone de découpe.
2. Fixez la bande d’étanchéité 2x6 mm fournie sur le bord inférieur de la table de cuisson, le long du bord extérieur de la surface . Ne l’étirez pas. Assurez-vous que les extrémités du joint se trouvent au milieu d’un bord latéral de la table de cuisson.

3. Lorsque vous découpez le joint, ajoutez quelques millimètres de longueur.
4. Rassemblez les deux extrémités du joint.

Installation intégrée

1. Nettoyez les rainures du plan de travail.
2. Coupez le 3x10 mm joint d'étanchéité fournie en quatre bandes. Les bandes doivent avoir la même longueur que les rainures.
3. Coupez les extrémités des bandes à un angle de 45°. Elles doivent s'ajuster exactement aux coins des rainures.
4. Attachez les bandes aux rainures. N'étirez pas les bandes. Faites en sorte que les extrémités des bandes ne se chevauchent pas.

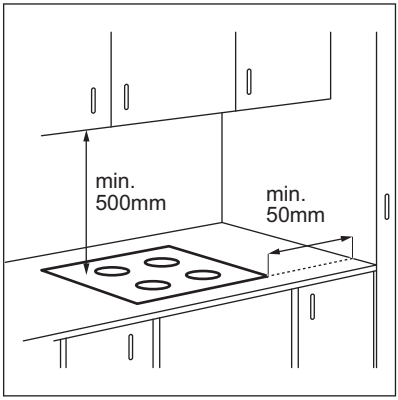
Si vous montez la table de cuisson, bouchez l'espace restant entre la vitrocéramique et le plan de travail avec du silicone. Assurez-vous que la silicone ne passe pas sous la céramique de verre.

3.4 Assemblage

Reportez-vous à la notice d'installation pour obtenir des informations détaillées sur le montage de votre table de cuisson.

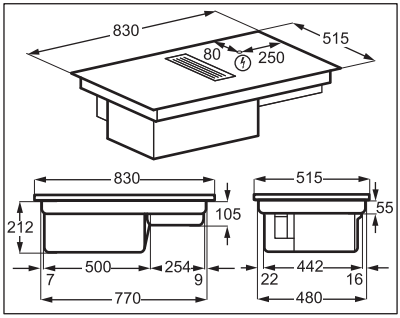
Suivez le schéma de connexion de la table de cuisson et le schéma de connexion du commutateur de fenêtre (si disponible) figurant dans le livret d'installation et/ou sur les étiquettes sous la table de cuisson.

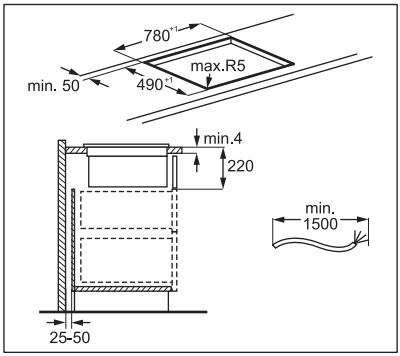
Uniquement pour les pays sélectionnés
En cas d'installation du système d'évacuation, un commutateur de fenêtre peut être nécessaire (consultez un technicien agréé). Vous devez l'acheter séparément, car il n'est pas fourni avec la plaque de cuisson. Le commutateur de fenêtre doit être installé par un technicien agréé. Reportez-vous à la notice d'installation.



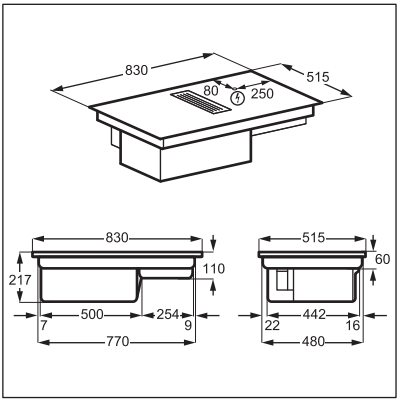
Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir, la ventilation de la table de cuisson peut chauffer les éléments rangés dans le tiroir durant la cuisson.

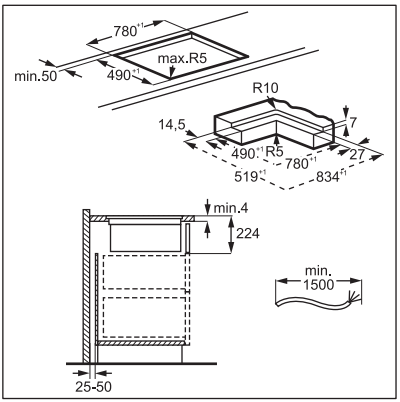
INSTALLATION SUPERPOSÉE

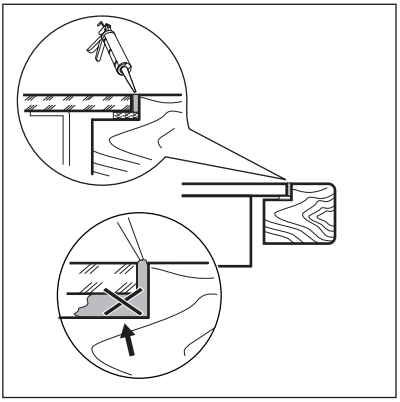




INSTALLATION INTÉGRÉE







Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson à hotte Electrolux » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.

YouTube www.youtube.com/electrolux www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux Extractor Hob	

Montage du boîtier du filtre
Avant la première utilisation, assurez-vous d'insérer le filtre à l'intérieur du boîtier. Reportez-vous à la section « Nettoyage du filtre de la hotte ». Une fois le boîtier du filtre monté, placez-le à l'intérieur de la cavité de la hotte et placez la grille sur la hotte.

3.5 Câble de connexion

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble : H05V2V2-F qui supporte une température de 90 °C ou plus. Le câble unique doit avoir un diamètre minimum de 1,5 mm². Contactez votre service après-vente. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

⚠ AVERTISSEMENT!

Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.

⚠ ATTENTION!

Les connexions au moyen de fiches de contact sont interdites.

⚠ ATTENTION!

Ne percez pas et ne soudez pas les extrémités du câble. Cela est interdit.

⚠ ATTENTION!

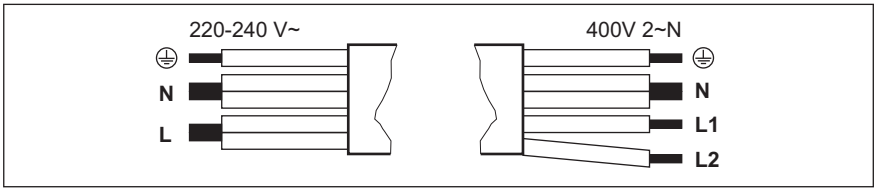
Ne raccordez pas le câble sans gaine d'extrémité du câble.

Raccordement monophasé

1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir et marron.
2. Retirez une isolation des extrémités des fils marron et noir.

3. Fusionnez les extrémités des câbles noir et marron.
4. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité sur l'extrémité du câble commun (outil spécial requis).

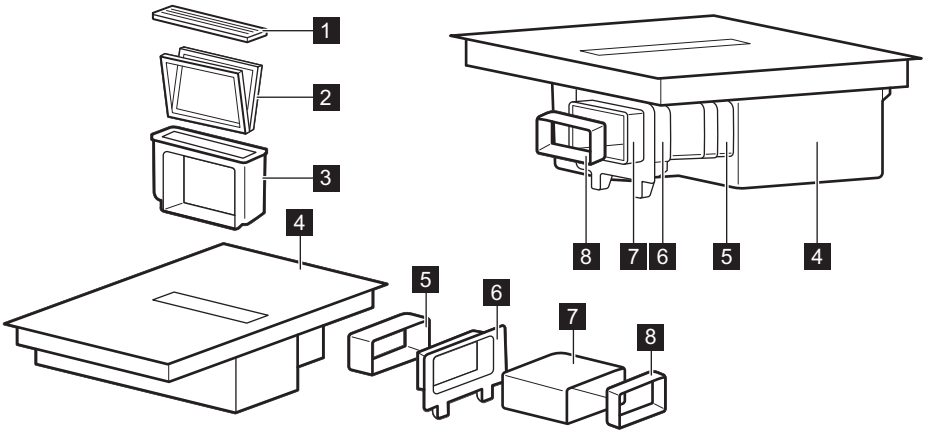
Section de câble 2 x 1,5 mm²



Raccordement monophasé - 220 - 240 V~		Raccordement biphasé - 400 V 2 ~ N	
⏚	Vert - jaune	Vert - jaune	⏚
N	Bleu et bleu	Bleu et bleu	N
L	Noir et marron	Noir	L1
		Marron	L2

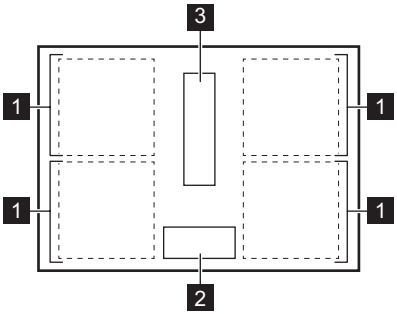
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Présentation du produit



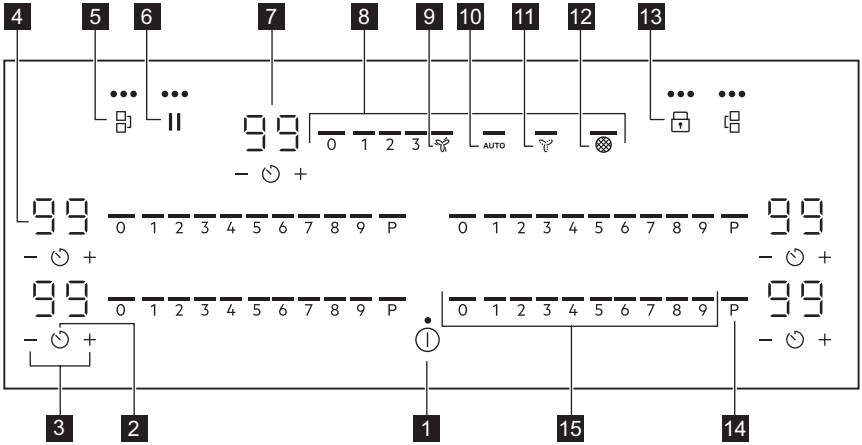
1 Grille
2 Filtre
3 Boîtier du filtre
4 Table de cuisson
5 Connecteur
6 Raccord de la paroi arrière du meuble
7 Tuyau
8 Adaptateur

4.2 Agencement des zones de cuisson



1 Zone de cuisson à induction
2 Bandeau de commande
3 Hotte

4.3 Configuration du bandeau de commande



Les touches sensitives permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

	Touche sensitive	Fonction	Description
1	⏻	En fonctionnement / A l'arrêt	Pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt l'appareil.
2	⏲	Minuteur	Pour régler la fonction.
3	+ / −	-	Pour augmenter ou diminuer la durée.
4	-	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
5		Bridge	Pour activer et désactiver la fonction.

	Touche sensitive	Fonction	Description
6	||	Pause	Pour activer et désactiver la fonction.
7	-	Affichage du minuteur de la hotte	Pour indiquer la durée, en minutes.
8	-	Bandeau de sélection de la hotte	Pour régler la vitesse du ventilateur.
9		Boost	Pour activer et désactiver la fonction.
10	AUTO	Mode automatique de la hotte	Pour activer et désactiver la fonction.
11		Breeze	Pour activer et désactiver la fonction.
12		Voyant du filtre de la hotte	Pour indiquer et rappeler que le filtre de la hotte a besoin d'être nettoyé.
13		Touches Verrouil / Dispositif de sécurité enfant	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
14	P	PowerBoost	Pour activer la fonction.
15	-	Barre de contrôle de table de cuisson	Pour sélectionner un niveau de cuisson.

4.4 Voyants de l'affichage

Voyant	Description
E + chiffre	Un dysfonctionnement s'est produit.
/ /	OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux) : poursuivre la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Limitation de puissance

Limitation de puissance définit la quantité totale d'énergie utilisée par la table de cuisson, dans les limites des fusibles de l'installation domestique.

Par défaut, la table de cuisson est réglée sur le niveau de puissance le plus élevé possible.

Pour diminuer ou augmenter le niveau de puissance :

1. Entrez dans le menu : maintenez la touche enfoncée ⏻ pendant 3 secondes. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé 🔒.
2. Appuyez sur ⏲ sur la minuterie avant jusqu'à ce que P apparaisse.
3. Appuyez sur — / + sur la minuterie avant pour régler le niveau de puissance.
4. Appuyez sur ⏻ pour quitter.

Niveaux de puissance

Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

⚠ ATTENTION!

Assurez-vous que la puissance sélectionnée est adaptée aux fusibles de votre tableau électrique.

- P72 — 7 200 W
- P15 — 1 500 W
- P20 — 2 000 W
- P25 — 2 500 W
- P30 — 3 000 W
- P35 — 3 500 W
- P40 — 4 000 W
- P45 — 4 500 W
- P50 — 5 000 W
- P60 — 6 000 W

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Activation et désactivation

Maintenez la touche ⏻ enfoncée pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt la table de cuisson.

6.2 Détection de récipient

Cette fonction indique la présence d'ustensiles de cuisine sur la table de cuisson et désactive les zones de cuisson si aucun ustensile n'est détecté pendant une cuisson.

Si vous placez un ustensile de cuisine sur une zone de cuisson avant de sélectionner un niveau de cuisson, le voyant au-dessus de 0 sur le bandeau de sélection apparaît.

Si vous retirez un ustensile de cuisine d'une zone de cuisson activée et le mettez de côté de manière temporaire, les voyants situés au-dessus du bandeau de sélection correspondant commenceront à clignoter. Si vous ne replacez pas l'ustensile sur la zone de cuisson activée dans les 120 secondes, la zone de cuisson se désactive automatiquement.

Pour reprendre la cuisson, veillez à replacer l'ustensile sur les zones de cuisson dans le délai indiqué.

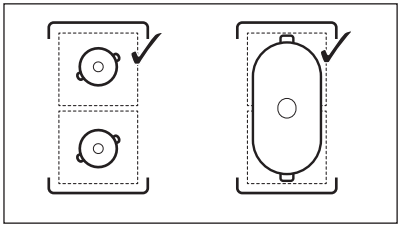
6.3 Utilisation des zones de cuisson

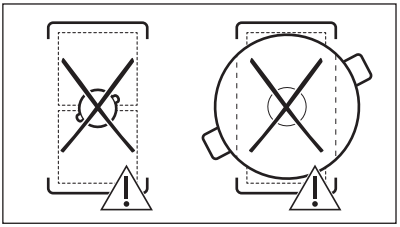
Posez le récipient au centre de la zone de cuisson souhaitée. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.

ⓘ

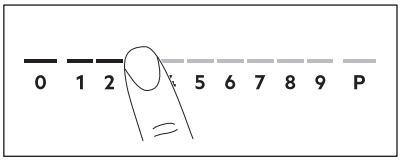
Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »). Assurez-vous que l'ustensile de cuisine est compatible avec les tables de cuisson à induction. Pour plus d'informations sur les types de récipients, reportez-vous au chapitre « Conseils ».

Les récipients de grande taille peuvent reposer sur deux zones de cuisson en même temps à l'aide de la fonction Bridge. Le récipient doit recouvrir le centre des deux zones mais il ne doit pas dépasser le repère des zones. Si le récipient se trouve entre les deux centres, la fonction Bridge ne s'active pas.





6.4 Réglages de la température



1. Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection.

Les voyants situés au-dessus du bandeau de sélection apparaissent jusqu'au niveau de cuisson sélectionné.

2. Pour désactiver une zone de cuisson, appuyez sur 0.

6.5 PowerBoost

Cette fonction vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson à induction uniquement pour une durée limitée. Lorsque cette durée est écoulée, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé.

ⓘ

Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

Pour activer la fonction pour une zone de cuisson : appuyez sur P.

Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

6.6 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux)

⚠ AVERTISSEMENT!

/ / Tant que l'indicateur est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement dans le fond des récipients de cuisson. La surface vitrocéramique est chauffée par des récipients de cuisson.

Les indicateurs s'allument lorsqu'une zone de cuisson est chaude. Ils indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous êtes en train d'utiliser :

- poursuivre cuisson,

- maintien au chaud,

- chaleur résiduelle.

L'indicateur peut également s'allumer :
- pour les zones de cuisson voisines, même si vous ne les utilisez pas,
- lorsque des récipients chauds sont placés sur la zone de cuisson froide,
- lorsque la table de cuisson est éteinte mais que la zone de cuisson est encore chaude.

L'indicateur s'éteint lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.

6.7 Minuteur

Minuteur sablier

Utilisez cette fonction pour régler la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson, uniquement pour une session. Vous pouvez régler séparément la fonction de la hotte. Reportez-vous à la section « Fonctions de la hotte ».

Réglez le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée, puis réglez la fonction.

1. Appuyez sur . 00 apparaît sur l'écran du minuteur.
2. Appuyez sur + ou — pour régler la durée (00 à 99 minutes).

3. Appuyez sur ⏲ pour démarrer le minuteur ou attendez 3 secondes. Le minuteur lance le compte à rebours.

Pour modifier la durée : sélectionnez la zone de cuisson en utilisant ⏲ et appuyez sur + ou —.

Pour désactiver la fonction : sélectionnez la zone de cuisson en utilisant ⏲, puis appuyez sur —. Le temps restant est décompté jusqu'à 00.

Lorsque le minuteur arrive à son terme, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal et le clignotement.

Minuterie

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la table de cuisson est allumée mais que les zones de cuisson sont éteintes. Le niveau de cuisson indique 00.

1. Appuyez sur la touche ⏲.
2. Appuyez sur + ou — pour régler l'heure.

Lorsque le minuteur arrive à son terme, un signal sonore retentit et 00 clignote. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal et le clignotement.

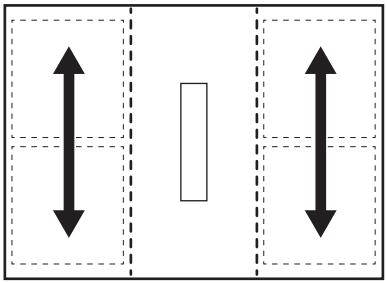
Pour désactiver la fonction : appuyez sur ⏲ et —. Le temps restant est décompté jusqu'à 00.

6.8 Gestion alimentation

Si plusieurs zones sont actives et que la puissance consommée dépasse la limite de l'alimentation électrique, cette fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson (raccordées à la même phase). La table de cuisson contrôle les niveaux de cuisson pour protéger les fusibles de l'installation domestique.

- Les zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale. Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale disponible dans une phase, la puissance des zones de cuisson est automatiquement réduite.
- Le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée en premier est toujours prioritaire. La puissance restante sera répartie entre les autres zones de cuisson en fonction de l'ordre de sélection.
- Pour les zones de cuisson à puissance réduite, le bandeau de sélection clignote et indique les plus hauts niveaux de cuisson possibles.
- Attendez que l'affichage cesse de clignoter ou réduisez le réglage de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée en dernier. Les zones de cuisson continueront de fonctionner avec le niveau de cuisson réduit. Modifiez manuellement les niveaux de cuisson des zones de cuisson si nécessaire.
- L'extracteur de la hotte est toujours disponible en tant que charge électrique.

Reportez-vous à l'illustration pour connaître les combinaisons de distribution de puissance entre les zones de cuisson.



6.9 Fonctions de la hotte

> ⚠ **AVERTISSEMENT!**
>
> Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Activation et désactivation de la hotte

La hotte peut fonctionner avec la table de cuisson pendant une cuisson, ainsi que lorsque la table de cuisson est éteinte.

1. Appuyez sur l'un des niveaux de vitesse du ventilateur (1-3) sur le bandeau de sélection pour activer la hotte.

Un signal sonore retentit et les voyants situés au-dessus du bandeau de sélection de la hotte apparaissent.

2. Réglez la vitesse du ventilateur selon vos besoins en appuyant sur l'un des niveaux disponibles sur le bandeau de sélection de la hotte.
3. Pour désactiver la hotte, appuyez sur 0 sur le bandeau de sélection de la hotte.

Les voyants situés au-dessus du bandeau de sélection de la hotte disparaissent.

AUTO

La fonction règle automatiquement le niveau de vitesse du ventilateur en fonction du niveau de cuisson sélectionné sur la table de cuisson.

Lorsque vous utilisez la table de cuisson pour la première fois, la fonction est généralement activée par défaut.

Vous pouvez activer la fonction lorsque la table de cuisson est allumée, mais qu'aucune zone de cuisson n'est active, ou à tout moment pendant la cuisson.

ⓘ

Si vous activez la fonction alors que la table de cuisson est éteinte, qu'aucune zone de cuisson ne fonctionne et que la chaleur résiduelle n'est pas visible sur le bandeau de sélection, la fonction s'éteint automatiquement au bout de quelques secondes.

1. Maintenez la touche ⏻ enfoncée pour activer la table de cuisson.
2. Appuyez sur AUTO pour activer la fonction.

Un signal sonore retentit et un voyant au-dessus du symbole apparaît.

3. Placez les ustensiles de cuisine sur la table de cuisson et sélectionnez un niveau de cuisson. Augmentez ou diminuez le niveau de cuisson à votre guise.

La hotte réagit selon le niveau de cuisson, en augmentant ou en diminuant la vitesse du ventilateur en conséquence. Les voyants au-dessus de la barre de contrôle de la hotte apparaissent.

4. Appuyez sur 0 sur le bandeau de sélection de la table de cuisson pour désactiver une zone de cuisson ou sur ⏻ pour éteindre la table de cuisson.

Si le voyant de chaleur résiduelle apparaît, la fonction AUTO continuera à régler la vitesse du ventilateur. Si la chaleur résiduelle est faible, la fonction Breeze peut également commencer à fonctionner.

5. Pour désactiver la fonction pendant la cuisson et passer en mode manuel sur la hotte, appuyezAUTO ou sur tout autre réglage du bandeau de sélection de la hotte.

Un signal sonore retentit et le voyant au-dessus du symbole disparaît.

Modes automatiques - niveaux de vitesse du ventilateur

Mode hotte	Niveau de chaleur résiduelle (table de cuisson éteinte)				Niveau de chaleur résiduelle (table de cuisson allumée)			Cuisson	Friture
	0								
H1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
H2	-	-	-		-	-	1	1	1
H3	-	-			-	1	1	1	2
H4	-			1	1	1	2	2	3

ⓘ

Si vous éteignez la table de cuisson pendant que AUTO est activée, la fonction sera enregistrée pour la prochaine session de cuisson.

Minuteur de la hotte

Utilisez cette fonction pour indiquer la durée de fonctionnement de la hotte.

Il est impossible de régler le minuteur de la hotte lorsque celle-ci est à l'arrêt.

1. Appuyez sur ⏲ à côté du bandeau de sélection de la hotte.
2. Appuyez sur + ou — pour régler la durée (00 à 99 minutes).
3. Appuyez sur ⏲ pour démarrer le minuteur.

Le minuteur lance le décompte.

- Une fois le décompte terminé, la hotte se met à l'arrêt.
- Il est possible de régler le minuteur de la hotte lorsque la fonction AUTO est activée. Si AUTO désactive la hotte avant la fin du temps défini, le minuteur sera réinitialisé.
- Si le minuteur désactive la hotte avant AUTO, la fonction sera désactivée. Les voyants au-dessus de 0 et AUTO disparaîtront.
- Dans les deux cas, la fonction AUTO sera activée la prochaine fois que vous mettrez en fonctionnement la table de cuisson.

Boost

La fonction active le ventilateur de la hotte à sa vitesse maximale.

1. Appuyez sur pour activer la fonction.

Un signal sonore retentit et un voyant au-dessus du symbole apparaît.

2. Appuyez à nouveau pour désactiver la fonction, si nécessaire.

La fonction peut rester active sans interruption pendant au plus 10 minutes. Après ce laps de temps, la vitesse du ventilateur passe automatiquement à 3. Vous pouvez activer la fonction à nouveau, si nécessaire.

Breeze

La fonction règle le ventilateur de la hotte à une vitesse très faible. Le ventilateur commence à fonctionner à un niveau sonore minimal immédiatement après l'activation de la fonction. Vous pouvez utiliser cette fonction après la cuisson pour éliminer toute odeur ou vapeur persistante.

Pour activer la fonction lorsque la table de cuisson est éteinte :

1. Appuyez sur la touche .

Un signal sonore retentit et un voyant au-dessus du symbole apparaît. Un minuteur réglé sur 60 minutes apparaît sur l'écran à côté du bandeau de sélection de la hotte.

2. Réglez le minuteur en utilisant la touche + ou —, si nécessaire.

Une fois le compte à rebours terminé, la hotte s'éteint automatiquement.

Auto Breeze

La fonction permet de faire fonctionner automatiquement le ventilateur de la hotte une fois la cuisson terminée et la table de cuisson éteinte. Le ventilateur fonctionne à une vitesse minimale pendant 20 minutes maximum. La fonction élimine toute odeur persistante après la cuisson.

Lorsque vous utilisez la table de cuisson pour la première fois, la fonction est généralement activée par défaut.

Lorsque la fonction est activée, le voyant au-dessus de AUTOapparaît. L'autonomie restante est visible sur l'affichage du minuteur de la hotte. Il n'est pas possible de régler l'heure réglée. Une fois le cycle terminé, le ventilateur s'éteint automatiquement.

Pour désactiver la fonction pendant qu'elle est en cours d'exécution :

Appuyez sur AUTO ou 0 sur la barre de commande de la hotte.
Le ventilateur de la hotte se désactive.

Pour désactiver complètement la fonction :

1. Entrez dans le menu : maintenez la touche enfoncée ⏻ pendant 3 secondes.

Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé .

2. Appuyez sur le minuteur avant jusqu'à ce que **dF** apparaisse sur l'affichage.
3. Appuyez sur + ou − sur le minuteur avant jusqu'à ce que **A l'arrêt (--)** apparaisse.
4. Appuyez sur ⏻ pour quitter.

ⓘ

Il est recommandé de ne pas désactiver la fonction et de la laisser fonctionner sans interruption pendant toute la durée du cycle.

6.10 Structure des menus

Le tableau indique la structure du menu de base.

Paramètres utilisateur

Symbole	Réglage	Options possibles
b	Signal sonore	En fonctionnement / A l'arrêt (--)
P	Limitation de puissance	15 - 72
H	Mode hotte	1 - 4
dF	Auto Breeze	En fonctionnement / A l'arrêt (--)
E	Historique des alarmes / erreurs	La liste des alarmes / erreurs récentes.

Pour entrer les paramètres utilisateur : appuyez et maintenez enfoncé ⏻ pendant 3 secondes. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé . Les réglages apparaissent sur le minuteur des zones de cuisson gauches.

Navigation dans le menu : le menu est constitué du symbole de réglage et d'une valeur. Le symbole apparaît sur le minuteur arrière et la valeur apparaît sur le minuteur avant. Pour parcourir les réglages, appuyez sur sur le minuteur avant. Pour modifier la valeur du réglage, appuyez sur + ou − sur le minuteur avant.

Pour quitter le menu : appuyez sur ⏻.

OffSound Control

Vous pouvez activer / désactiver les signaux sonores dans le Menu > Paramètres utilisateur.

ⓘ

Reportez-vous à la section « Structure du menu ».

Lorsque les signaux sonores sont désactivés, vous pouvez toujours entendre un son lorsque :

- vous appuyez sur ⏻ ;
- le minuteur s'arrête ;
- vous appuyez sur un symbole inactif.

7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

7.1 Arrêt automatique

La fonction désactive la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson, ainsi que la hotte, sont éteintes ;
- ne pas régler le niveau de cuisson ou la vitesse du ventilateur après l'activation de la table de cuisson ;
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon). Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Retirez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- l'appareil devient trop chaud (par exemple, lorsqu'une casserole chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous ne désactivez pas une zone de cuisson, ou ne changez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, la table de cuisson s'éteint.

La relation entre le niveau de cuisson / le réglage de la vitesse du ventilateur et le délai après lequel l'appareil s'éteint :

Réglages de la température	La table de cuisson se met à l'arrêt après
1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1,5 heure

Réglage de la vitesse du ventilateur	La hotte se met à l'arrêt après
	10 heures
1 - 3	10 heures

7.2 Pause

Cette fonction sélectionne le niveau de cuisson le plus bas pour les zones de cuisson activées. La vitesse du ventilateur de la hotte diminue et passe à 1. Lorsque vous activez la fonction alors que la hotte fonctionne en mode automatique, la vitesse du ventilateur de la hotte ne diminue pas.

Lorsque la fonction est activée, ⏻ et || peuvent être utilisés. Tous les autres symboles figurant sur les bandeaux de commande sont bloqués.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

1. **Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche || .

Le niveau de cuisson est réduit à 1. La vitesse du ventilateur de la hotte diminue et passe à 1.

2. **Pour désactiver la fonction**, appuyez sur || .

Le niveau de cuisson / le réglage de la vitesse du ventilateur précédent s'affiche.

7.3 Touches Verrouil

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant le fonctionnement de la table de cuisson. Vous éviterez ainsi toute modification accidentelle du niveau de cuisson / de la vitesse de la hotte.

Réglez d'abord le niveau de cuisson / la vitesse de la hotte.

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche 🔒.
Pour désactiver la fonction : appuyez à nouveau sur 🔒.

ⓘ
La fonction se désactive lorsque vous éteignez la table de cuisson.

7.4 Dispositif de sécurité enfant

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de la table de cuisson et de la hotte.

Pour activer la fonction : appuyez sur ⏻. Ne paramétrez pas le niveau de cuisson / le réglage de la hotte. Maintenez la touche 🔒 enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole apparaisse. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur ⏻.

ⓘ
La fonction reste active lorsque vous éteignez la table de cuisson. Le voyant ci-dessus 🔒 est allumé.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur ⏻. Ne paramétrez pas le niveau de cuisson / le réglage de la hotte. Maintenez la touche 🔒 enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole disparaisse. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur ⏻.

Cuisson avec la fonction activée : appuyez sur ⏻, puis sur 🔒 pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole disparaisse. Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson en appuyant sur ⏻, la fonction est à nouveau activée.

7.5 Bridge

ⓘ

La fonction s'active lorsque le récipient recouvre le centre des deux zones. Pour plus d'informations sur le placement correct des ustensiles de cuisson, reportez-vous à la section « Utilisation des zones de cuisson ».

Cette fonction couple deux zones de cuisson, de sorte qu'elles fonctionnent comme une seule.

Réglez d'abord le niveau de cuisson pour l'une des zones de cuisson.

Pour activer la fonction des zones de cuisson gauche / droite : appuyez sur les touches ▀] / [▀. Pour régler ou modifier le niveau de cuisson, appuyez sur l'une des touches de commande gauche / droite.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur ▀] / [▀. Les zones de cuisson fonctionnent de manière indépendante.

8. CONSEILS

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Récipients de cuisson

ⓘ

Pour les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant crée très rapidement la chaleur dans le récipient.

Utilisez les zones de cuisson à induction avec un récipient de cuisson adapté.

- Pour éviter la surchauffe et améliorer les performances des zones, le récipient doit être aussi épais et plat que possible.
- Assurez-vous que le dessous des récipients est propre et sec avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.
- Veillez toujours à ne pas faire glisser ni frotter le récipient sur les bords et les coins du verre , car cela pourrait écailler ou endommager la surface du verre.

Matériaux des récipients de cuisson

- **corrects :** fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).
- **incorrects :** aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les récipients de cuisson conviennent pour l'induction si :

- une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.
- un aimant adhère au fond du récipient.

Dimensions des récipients de cuisson

- Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Reportez-vous à « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson » pour connaître les dimensions correctes des récipients. Placez le récipient au centre de la zone de cuisson sélectionnée.
- L'efficacité de la zone de cuisson dépend du diamètre du récipient. Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »).
  - Un récipient dont le diamètre est inférieur à la taille d'une zone de cuisson donnée ne reçoivent qu'une partie de la puissance générée par la zone de cuisson, ce qui ralentit le chauffage.
  - Pour des raisons de sécurité et des résultats de cuisson optimaux, n'utilisez pas de récipient plus grand qu'indiqué dans la section « Caractéristiques des zones de cuisson ». Évitez de garder les récipients à proximité du bandeau de

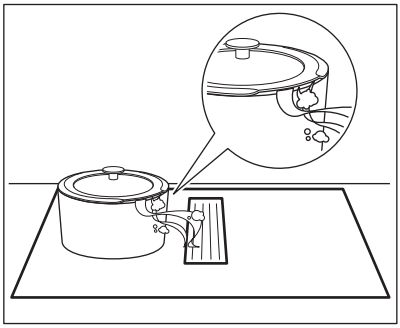
commande durant la cuisson. Cela peut affecter le fonctionnement du bandeau de commande ou activer accidentellement les fonctions de la table de cuisson.

ⓘ

Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

Couvercles d'évacuation de la vapeur

Pour optimiser davantage la cuisson avec la hotte, vous pouvez utiliser les couvercles d'évacuation de la vapeur spéciaux avec votre ustensile. Les couvercles permettent d'orienter la vapeur produite à l'intérieur de la casserole vers la hotte, atténuant ainsi les odeurs de cuisson indésirables et l'humidité excessive dans la cuisine. Les couvercles peuvent être achetés séparément sous différentes tailles correspondantes à la plupart des types d'ustensiles courants. Pour plus d'informations, consultez notre site Internet.



8.2 Bruits pendant le fonctionnement

ⓘ

Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil. Les bruits des récipients peuvent varier en fonction du matériau des récipients et du niveau de puissance.

Bruits liés aux récipients :

- craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- sifflement : vous utilisez une zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.

Bruits liés à la plaque de cuisson :

- cliquetis : une commutation électrique se produit.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.
- son rythmique : un récipient est détecté.

8.3 Öko Timer (Minuteur Éco)

Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du niveau et de la durée de cuisson.

8.4 Exemples en matière de cuisson

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, cela n'est pas proportionnel avec l'augmentation de la consommation d'énergie. Cela veut dire qu'une zone de cuisson avec le niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.

ⓘ

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
1	Gardez au chaud les aliments cuits.	si nécessaire	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Cuisinez avec un couvercle.
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
3 - 4	Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur.	20 - 45	Ajouter quelques cuillères à soupe d'eau. Vérifiez la quantité d'eau pendant le processus.
4 - 5	Pommes de terre à la vapeur et autres légumes.	20 - 60	Couvrez le fond de la cuve avec 1 à 2 cm d'eau. Vérifiez le niveau d'eau pendant le processus. Gardez le couvercle sur la cuve.
4 - 5	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	si nécessaire	Retournez-le si nécessaire.
7 - 8	Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.	5 - 15	Retournez-le si nécessaire.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
P	Faire bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée.		

8.5 Conseils pour utiliser la hotte

- La grille qui recouvre la hotte est fabriquée en aluminium et en acier . Vous pouvez y poser des casseroles lorsque la hotte est désactivée. Cela ne causera aucun dommage.
- Lorsque le mode AUTO est activé, le ventilateur démarre à faible vitesse au début de chaque session de cuisson. La vitesse augmente progressivement. Vous pouvez également régler la vitesse du ventilateur manuellement.

9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.

- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un grattoir spécial pour nettoyer la vitre.

9.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement :** le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sel, le sucre et les aliments contenant du sucre, car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
- **Enlevez lorsque la table a suffisamment refroidi :**traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisses, décoloration métallique brillante. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux.
- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes :** utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.

9.3 Nettoyage de la hotte

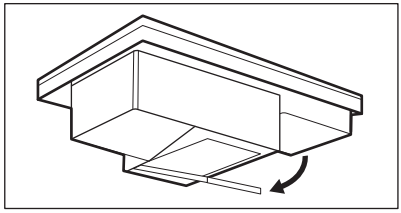
Grille

La grille guide l'air dans la hotte. De plus, elle protège le système de la hotte et empêche les corps étrangers de tomber à l'intérieur par accident. Vous pouvez laver la grille à la main ou dans un lave-vaisselle. Essuyez la grille avec un chiffon doux.

Réservoir d'eau

Un réservoir d'eau est situé sous la hotte. Il recueille la condensation créée pendant chaque processus de cuisson. N'oubliez pas de vidanger régulièrement le réservoir d'eau.

Avant d'ouvrir le réservoir d'eau, placez un récipient ou un plateau sous celui-ci pour recueillir l'eau. Pour ouvrir le réservoir d'eau, faites glisser les loquets et ouvrez-les un par un.



⚠ AVERTISSEMENT!

Veillez à ne pas laisser de l'eau s'infiltrer dans la hotte.

Si de l'eau ou d'autres liquides pénètrent dans le système de la hotte :

- éteignez d'abord la hotte ;
- soulevez la grille et nettoyez soigneusement la surface de la hotte avec un chiffon ou une éponge humide et un produit de nettoyage doux ;
- essuyez l'excès de liquide accumulé au fond de la cavité de la hotte à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon sec ;
- Nettoyer le filtre, si nécessaire (voir « Nettoyage du filtre de la hotte »),
- allumez la hotte, réglez la vitesse du ventilateur sur 2 ou plus et laissez-la fonctionner pendant un certain temps pour évacuer l'humidité résiduelle.

9.4 Nettoyage du filtre de la hotte

Le filtre de la hotte empêche les particules de graisse de pénétrer dans le système de la hotte. Le filtre se compose de deux éléments situés sur les côtés gauche et droit du boîtier du filtre.

- Nettoyez le filtre dès que la graisse accumulée est visible. La fréquence de nettoyage varie selon la quantité de graisse et d'huile utilisée dans la cuisson. Il est recommandé de nettoyer le filtre toutes les 10-20 heures, ou plus fréquemment, si nécessaire.
- La table de cuisson est équipée d'un compteur intégré qui vous rappelle qu'il faut nettoyer le filtre. Le compteur démarre automatiquement lorsque vous mettez en fonctionnement la hotte pour la première fois. Après 100 heures d'utilisation, le voyant du filtre ⊛ commence à clignoter

pour signaler qu'il est temps de nettoyer le filtre. La notification reste allumée pendant 30 secondes après avoir mis à l'arrêt la hotte et la table de cuisson. La notification ne vous empêche pas d'utiliser la table de cuisson.

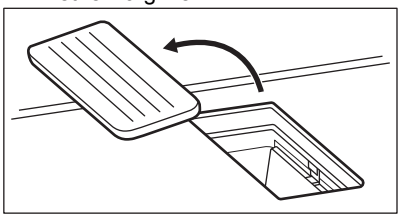
⚠ AVERTISSEMENT!

Un filtre fissuré peut présenter un risque d'incendie.

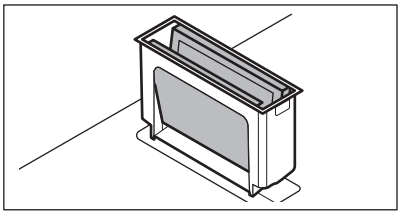
Démontage/remontage du filtre

Le filtre et son boîtier sont situés juste sous la grille au centre de la table de cuisson. Retirez-les soigneusement car ils peuvent être glissants en raison de la graisse accumulée.

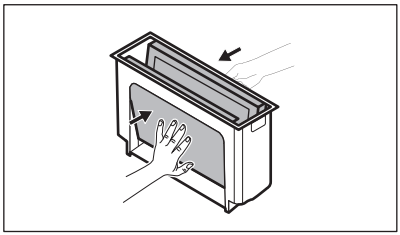
1. Retirez la grille.

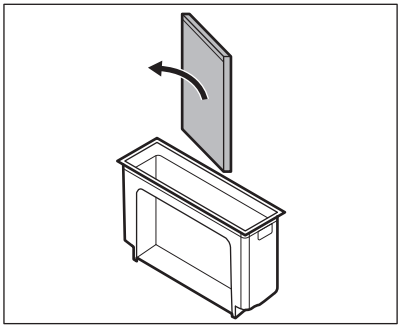


2. Retirez le boîtier du filtre.



3. Poussez doucement les deux éléments de l'extérieur vers l'intérieur et pliez-les ensemble. Retirez ensuite le filtre du boîtier du filtre.





4. Remontez l'unité de filtration après nettoyage :
   a. Faites glisser les éléments filtrants à l'intérieur du boîtier du filtre le long des rails intégrés.
   b. Replacez le boîtier du filtre dans la cavité de la hotte.

Nettoyage du boîtier du filtre

Lavez le boîtier du filtre à la main avec un détergent doux et un chiffon doux. Vous pouvez également le laver au lave-vaisselle.

Nettoyage des filtres

1. Lavez le filtre à l'eau chaude avec un produit de nettoyage doux. Vous pouvez utiliser une éponge douce, un chiffon doux ou une brosse de nettoyage non abrasive pour éliminer les restes d'aliments, si nécessaire. Vous pouvez également laver le filtre au lave-vaisselle à 65-70 °C (en utilisant un programme de plus de 90 min), sans vaisselle dans la même charge.
2. Séchez le filtre dans le four pendant 20 à 30 min à 70 °C. Placez le filtre sur la grille métallique du milieu. Assurez-vous d'utiliser une fonction de four sans ventilateur. Vous pouvez également laisser le filtre sécher pendant la nuit à température ambiante. Le filtre doit être complètement sec avant de le remonter.
3. Remontez le filtre et replacez-la dans la cavité de la hotte.
4. Si la notification ⊛ clignote, appuyez sur ⊛ brièvement pour réinitialiser le compteur.

Le compteur redémarre.

10. DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

10.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Vous n'avez pas réglé le niveau de cuisson dans les 60 secondes.	Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 60 secondes.
	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensitives en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensitive.
	Pause est activé.	Reportez-vous à la section « Pause ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un bip constant se déclenche.	Le branchement électrique est incorrect.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.
Vous n'arrivez pas à sélectionner le niveau de cuisson maximal de l'une des zones de cuisson.	Les autres zones consomment déjà la puissance maximale disponible. Votre table de cuisson fonctionne correctement.	Diminuez la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase. Reportez-vous au chapitre « Gestion alimentation ».
Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensitives.	Retirez l'objet des touches sensitives.
La table de cuisson se met à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ⏻.	Retirez l'objet de la touche sensitive.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur est endommagé.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.
Le bandeau de commande devient chaud au toucher.	L'ustensile est trop grand ou vous le placez trop près du bandeau de commande.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.

Problème	Cause possible	Solution
Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensitives du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Le voyant au-dessus du symbole s'allume.	Dispositif de sécurité enfant ou Touches Verrouil est activée.	Reportez-vous aux sections « Dispositif de sécurité enfant » et « Touches verrouil. ».
Le bandeau de sélection clignote.	Il n'y a aucun récipient sur la zone ou la zone n'est pas entièrement couverte.	Placez un récipient sur la zone et assurez-vous qu'il couvre entièrement la zone de cuisson.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté aux tables de cuisson à induction. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Données techniques ».
Le chauffage prend beaucoup de temps.	Le récipient est trop petit et ne reçoit qu'une partie de la puissance générée par la zone de cuisson.	Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »).
Le bandeau de sélection de la hotte clignote et la hotte ne démarre pas ou s'éteint.	Le ventilateur peut s'arrêter seul dans certaines conditions, par exemple lorsque la pièce n'est pas correctement aérée.	Ouvrez la fenêtre. Vous devrez peut-être installer le commutateur de fenêtre. Reportez-vous à la section « Assemblage ». Si le commutateur de fenêtre est déjà présent, assurez-vous qu'il a été correctement installé. Reportez-vous à la notice d'installation. Appuyez sur n'importe quel symbole. La hotte fonctionne à nouveau.
Le ventilateur de la hotte ne fonctionne pas correctement lorsque les fonctions de la hotte sont activées.	La température ambiante autour de la hotte est trop élevée. La circulation d'air est insuffisante à l'intérieur et autour de la hotte.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et débranchez-la de la prise secteur. Attendez au moins 10 secondes, puis rebranchez-la. Autres suggestions : Essayez de refroidir la température des alentours. Retirez le filtre de la hotte et éliminez l'humidité résiduelle de l'intérieur de la hotte. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ». Laissez sécher le système de la hotte pendant une journée, puis activez à nouveau la hotte.

Problème	Cause possible	Solution
La vapeur produite pendant la cuisson n'est pas suffisamment absorbée par la hotte.	Les couvercles des récipients ne sont pas correctement placés.	Si vos récipients ne disposent pas de couvercles ventilés, assurez-vous d'incliner les couvercles de sorte que la vapeur libérée soit dirigée vers la hotte. Reportez-vous à la section « Conseils » pour plus d'informations sur les couvercles d'évacuation de la vapeur qui sont recommandés pour être utilisés avec la hotte intégrée.
	Le filtre de la hotte est fissuré.	Nettoyez le filtre de la hotte et réinitialisez la notification. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».
E et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et mettez-la de nouveau en fonctionnement au bout de 30 secondes. Si E s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.

10.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Vous devez fournir les données figurant sur la plaque signalétique. Assurez-vous d'utiliser correctement la table de cuisson. Si l'intervention d'un technicien ou d'un vendeur n'est pas gratuite, malgré la période de garantie en cours. Les informations concernant la période de garantie et les centres de service après-vente agréés figurent dans le livret de garantie.

11. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

11.1 Plaque signalétique

Modèle KCD84453CK
Type 66 D4A 01 AA
Induction 7.2 kW
Numéro de série.....
ELECTROLUX

PNC 949 599 232 01
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fabriqué en : Allemagne
7.2 kW
CE

11.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre de l'ustensile [mm]
Avant gauche	2300	3200	10	125 - 210
Arrière gauche	2300	3200	10	125 - 210
Avant droite	2300	3200	10	125 - 210
Arrière droite	2300	3200	10	125 - 210

La puissance des zones de cuisson peut varier en fonction des données du tableau. Elle change en fonction du matériau et des dimensions du récipient.

Pour un transfert de chaleur et des résultats de cuisson optimaux, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »). N'utilisez pas de récipients d'un diamètre supérieur au diamètre de la zone de cuisson.

12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

12.1 Informations produits conformément aux réglementations d'écoconception de l'UE pour les plaques de cuisson

Identification du modèle		KCD84453CK
Type de table de cuisson		Plan de cuisson intégré
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffage		Induction
Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson non circulaire	Avant gauche	L 22.0 cm l 22.0 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson non circulaire	Arrière gauche	L 22.0 cm l 22.0 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson non circulaire	Avant droite	L 22.0 cm l 22.0 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson non circulaire	Arrière droite	L 22.0 cm l 22.0 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche Arrière gauche Avant droite Arrière droite	179.6 Wh/kg 189.1 Wh/kg 187.3 Wh/kg 189.1 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		186.3 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances.

Les mesures d'énergie se rapportant à la surface de cuisson sont identifiées par les repères des zones de cuisson correspondantes.

12.2 Table de cuisson - Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie pendant la cuisson quotidienne si vous suivez les conseils ci-dessous.

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.
- Placez les récipients directement au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

12.3 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

Consommation d'énergie pondérée en mode « arrêt »	0.3 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	2 min

12.4 Informations produit et Fiche d'informations produit pour la hotte

Fiche d'information sur le produit selon le règlement (EU) No 65/2014		
Nom du fournisseur ou marque	ELECTROLUX	
Référence du modèle	KCD84453CK	
Consommation d'énergie annuelle - AEChotte	28.8	kWh/a
Classe d'efficacité énergétique	A +	
Efficacité fluidodynamique - FDEhotte	32.4	
Classe d'efficacité fluidodynamique	A	
Efficacité lumineuse - LEhotte	-	lux/W
Classe d'efficacité lumineuse	-	
Efficacité de filtration des graisses - GFEhotte	85.1	%
Classe d'efficacité de filtration des graisses	B	
Débit d'air minimale en fonctionnement normal	270.0	m³/h
Débit d'air maximale en fonctionnement normal	500.0	m³/h
Débit d'air en mode intensif ou «boost»	630.0	m³/h
Puissance sonore pondérée A à la vitesse minimum	49	db(A) re 1 pW
Puissance sonore pondérée A à la vitesse maximum	64	db(A) re 1 pW
Puissance sonore pondérée A à la vitesse intensive ou de boost	70	db(A) re 1 pW

Consommation d'électricité mesurée en mode «arrêt» - Po	0.49	W
Consommation d'électricité mesurée en mode «veille» - Ps	-	W
Informations supplémentaires selon le règlement (EU) No 66/2014		
Facteur d'accroissement dans le temps - f	0.8	
Indice d'efficacité énergétique - EEIhotte	41.4	
Débit d'air mesuré au point de rendement maximal - QBEP	259.2	m³/h
Pression d'air mesurée au point de rendement maximal - PBEP	444	Pa
Débit d'air maximal - Qmax	630.0	m³/h
Puissance électrique à l'entrée mesurée au point de rendement maximal - WBEP	98.8	W
Puissance nominale du système d'éclairage - WL	-	W
Éclairement moyen du système d'éclairage sur la surface de cuisson - Emoyen	-	lux

Appareil testé conformément aux normes : IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.

12.5 Hotte - Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie pendant la cuisson quotidienne si vous suivez les conseils ci-dessous.

- Lorsque vous commencez la cuisson, réglez le ventilateur de la hotte à une vitesse faible. Une fois la cuisson terminée, maintenez la hotte en fonctionnement pendant quelques minutes.
- Augmentez la vitesse du ventilateur uniquement pour vous débarrasser de grandes quantités de vapeur ou de fumée. Il est recommandé d'utiliser la fonction Boost uniquement dans des situations extrêmes.
- Nettoyez régulièrement le filtre de la hotte et remplacez-le si nécessaire pour maintenir son efficacité.
- Utilisez le diamètre maximal du système de conduits pour optimiser l'efficacité et minimiser le bruit.

13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole ♺. Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

Willkommen bei Electrolux! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.

Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur erhalten Sie hier:
www.electrolux.com/support

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE..... 59
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN..... 62
3. MONTAGE..... 65
4. GERÄTEBESCHREIBUNG..... 69
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG..... 71
6. TÄGLICHER GEBRAUCH..... 71
7. ZUSATZFUNKTIONEN..... 77
8. TIPPS UND HINWEISE..... 78
9. REINIGUNG UND PFLEGE..... 81
10. FEHLERSUCHE..... 83
11. TECHNISCHE DATEN..... 86
12. ENERGIEEFFIZIENZ..... 87
13. UMWELTTIPPS..... 89

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das

Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- WARNUNG: Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Rauch ist ein Hinweis auf Überhitzung. Verwenden Sie niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalten

Sie das Gerät aus und löschen Sie Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.

- WARNUNG: Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der von einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- VORSICHT: Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- WARNUNG: Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- WARNUNG: Falls die Oberfläche einen Sprung hat, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall das autorisierte Servicezentrum.
- Der Raum, in dem das Gerät installiert wird, muss gut belüftet sein, damit keine Gase von offenem Feuer oder von Geräten, die mit Brennstoffen betrieben werden, in den Raum zurückströmen.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsschlitze nicht blockiert werden und die vom Gerät aufgenommene Luft nicht in einen Lüftungskanal geleitet wird, der zur Ableitung von Rauch und Dampf von anderen Geräten (Zentralheizungssystemen, Thermosiphonsystemen, Warmwasserbereitern) dient.

- Wenn das Gerät zusammen mit anderen Geräten betrieben wird, darf der im Raum erzeugte Vakuumwert maximal 0,04 mbar betragen.
- Reinigen Sie den Haubenfilter regelmäßig und beseitigen Sie Fettablagerungen vom Gerät, um eine Brandgefahr zu vermeiden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung einer Gefahrenquelle ersetzt werden.
- Falls das Gerät direkt an die Spannungsversorgung angeschlossen werden soll, muss die elektrische Installation mit einer Trennvorrichtung ausgerüstet sein, die eine allpolige Trennung vom Netz ermöglicht. Die vollständige Trennung muss den Anforderungen der Überspannungskategorie III entsprechen. Die Mittel zum Trennen müssen gemäß den Verdrahtungsregeln in die feste Verkabelung integriert werden.
- WARNUNG: Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

⚠ **WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

⚠ **WARNUNG!**

Andernfalls besteht Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten des Schranks mit einem Dichtungsmittel ab,

um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Installieren Sie das Gerät nicht so, dass Abluft in eine Wandöffnung entweicht, es sei denn, diese ist für diesen Zweck vorgesehen.
- Für die kanallose Installation muss die Lüfteröffnung direkt an der Wand positioniert oder durch eine zusätzliche Schrankwand getrennt werden, um den Zugang zu den Lüfterblättern zu verhindern.
- Jedes Gerät besitzt Kühlgebläse auf seiner Unterseite.
- Ist das Gerät über einer Schublade installiert:
  - Lagern Sie keine kleinen Papierstücke oder -blätter, die eingezogen werden können, in der Schublade, da sie die Kühlgebläse beschädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen können.
  - Halten Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen dem Geräteboden und den Teilen, die in der Schublade gelagert sind, ein.
- Entfernen Sie Trennplatten, die im Küchenmöbel unter dem Gerät installiert sind.

2.2 Elektrischer Anschluss

⚠ WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sollten von einem qualifizierten Elektriker gemäß dem Anschlussdiagramm oder der Installationsbroschüre vorgenommen werden.
- Bei der Abgasinstallation und bei vorhandenem oder vorgeschriebenem Zubehör (Wandventil, Fensterschalter und/oder Fensteröffner) sollten die elektrischen Anschlüsse von einem qualifizierten Elektriker gemäß dem Anschlussdiagramm oder der Installationsbroschüre vorgenommen werden.
- muss das Gerät geerdet werden.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Stromnetzkabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Verwenden Sie das richtige Stromnetzkabel.
- Achten Sie darauf, dass sich das Stromnetzkabel nicht verheddert.
- Stellen Sie sicher, dass ein Überspannungsschutz installiert ist.
- Verwenden Sie die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stellen Sie beim Anschluss des Gerätesteckers an eine Steckdose sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (falls zutreffend) oder das Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.

- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

2.3 Gebrauch

⚠ WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind. Die Belüftung muss in regelmäßigen Abständen von einer qualifizierten Person überprüft werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzone nach jedem Gebrauch auf „aus“.
- Legen Sie kein Besteck und keine Deckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung. So vermeiden Sie einen elektrischen Schlag.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Speisen in heißes Öl legen, kann es spritzen.
- Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, wenn die integrierte Haube in Betrieb ist.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie oder andere Materialien zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr, sofern vom Hersteller dieses Geräts nicht anders angegeben.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.

⚠ WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr.

- Öle und Fette können beim Erhitzen brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände während des Kochens von Fetten und Ölen fern.
- Die Dämpfe, die sehr heißes Öl freisetzt, können zu einer spontanen Verbrennung führen.
- Gebrauchtes Öl, das Speisereste enthalten kann, kann schon bei einer niedrigeren Temperatur einen Brand verursachen als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

⚠ WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Lassen Sie heißes Kochgeschirr nicht auf dem Bedienfeld, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- Entfernen Sie niemals das Gitter oder den Haubenfilter, wenn die integrierte Haube oder das Gerät in Betrieb ist.
- Verwenden Sie die integrierte Haube niemals ohne Haubenfilter.

- Decken Sie den Einlass der integrierten Haube nicht mit Kochgeschirr ab.
- Öffnen Sie den unteren Deckel nicht, wenn die integrierte Haube oder das Gerät in Betrieb ist.
- Stellen Sie keine kleinen oder leichten Gegenstände in der Nähe der integrierten Haube ab, um die Gefahr des Einklemmens zu vermeiden.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer an dem Glas / der Glaskeramik verursachen. Heben Sie diese Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen müssen.

2.4 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät mit warmem Wasser und einem feuchten, weichen Lappen. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände, sofern nicht anders angegeben.

2.5 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.

2.6 Entsorgung

⚠ WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

3. MONTAGE

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

3.1 Vor der Montage

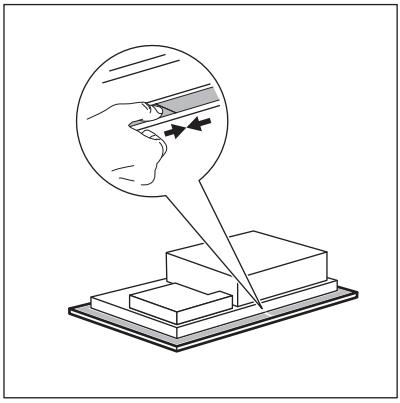
Notieren Sie vor der Montage des Kochfelds folgende Daten, die Sie auf dem Typenschild finden. Das Typenschild ist auf dem Boden des Kochfelds angebracht.

Seriennummer .....

3.2 Einbau-Kochfelder

Einbau-Kochfelder dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbaumöbel und Arbeitsplatten betrieben werden.

3.3 Anbringen der Dichtung



Aufliegende Montage

1. Reinigen Sie die Arbeitsplatte um den Ausschnitt herum.
2. Bringen Sie das mitgelieferte Dichtungsband 2x6 mm umlaufend auf der Unterseite des Kochfelds entlang des äußeren Randes der Glaskeramik an. Nicht dehnen. Stellen Sie sicher, dass sich die Enden des Dichtungsbands in der Mitte auf einer der Seiten des Kochfelds befinden.
3. Geben Sie einige Millimeter zur Länge hinzu, wenn Sie das Dichtungsband zuschneiden.
4. Fügen Sie die beiden Enden des Dichtungsbands zusammen.

Integrierte Montage

1. Reinigen Sie die Fräsungen in der Arbeitsplatte.
2. Schneiden Sie das mitgelieferte 3x10 mm Dichtungsband in vier Streifen. Die Streifen müssen die gleiche Länge wie die Fräsungen haben.
3. Schneiden Sie die Enden der Streifen in einem Winkel von 45°. Sie sollten genau in die Ecken der Fräsungen passen.
4. Befestigen Sie die Streifen an den Fräsungen. Dehnen Sie die Streifen nicht. Kleben Sie die Enden der Streifen nicht übereinander.

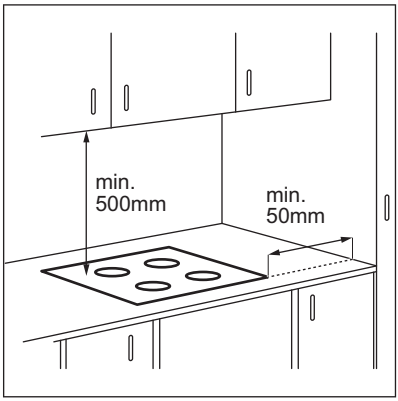
Nach der Montage des Kochfelds dichten Sie den verbleibenden Spalt zwischen der Glaskeramikplatte und der Arbeitsplatte mit Silikon ab. Stellen Sie sicher, dass das Silikon nicht unter die Glaskeramik gelangt.

3.4 Aufbau

Ausführliche Informationen zur Installation Ihres Kochfelds finden Sie in der Installationsanleitung.

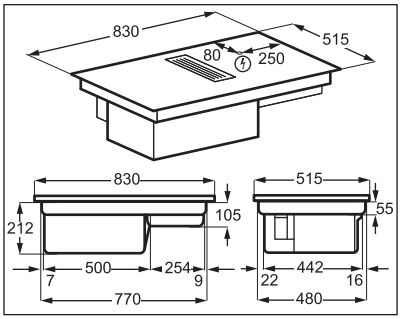
Folgen Sie dem Diagramm für die Kochfeldverbindung und dem in der Installationsbroschüre und/oder den Etiketten unter dem Kochfeld dargestellten Diagramm (falls zutreffend) für die Fensterschalterverbindung.

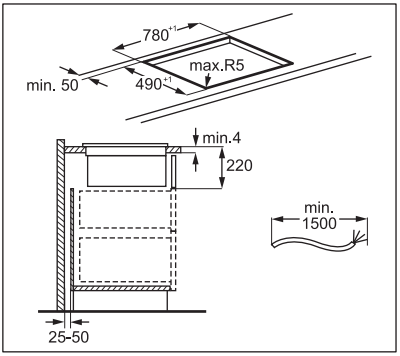
Nur für ausgewählte Länder
Im Falle einer Abgasinstallation kann ein Fensterschalter erforderlich sein (wenden Sie sich an einen autorisierten Techniker). Dieser muss separat erworben werden, da er nicht im Lieferumfang des Kochfelds enthalten ist. Der Fensterschalter muss von einem autorisierten Techniker installiert werden. Siehe Installationshandbuch.



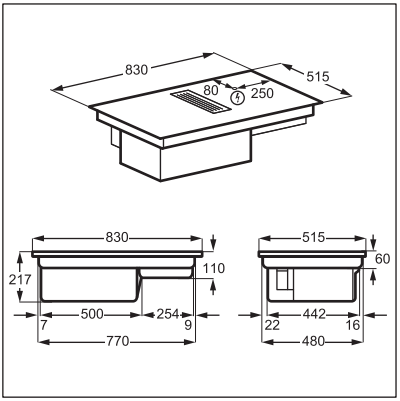
Ist das Gerät über einer Schublade installiert, kann die Kochfeldbelüftung die in der Schublade aufbewahrten Gegenstände während des Garvorgangs aufwärmen.

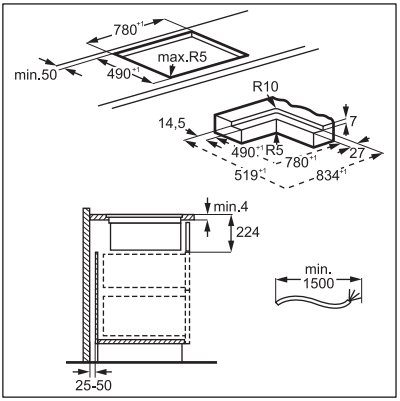
AUFLIEGENDE MONTAGE

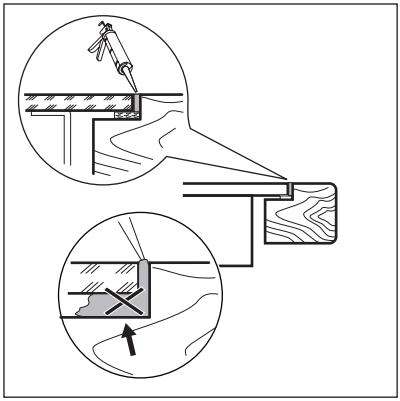




INTEGRIERTE MONTAGE







Sie finden das Video-Tutorial „So installieren Sie Ihr Electrolux-Dunstabzugskochfeld“, indem Sie den vollständigen Namen eingeben, der in der folgenden Grafik angegeben ist.

YouTube **www.youtube.com/electrolux**
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux Extractor Hob

Filtergehäuse-Montage
Stellen Sie vor dem ersten Gebrauch sicher, dass der Filter in das Gehäuse eingesetzt wird. Siehe „Reinigung des Haubenfilters“. Setzen Sie das Filtergehäuse nach der Montage in den Hohlraum der Haube ein und platzieren Sie das Gitter auf der Haube.

3.5 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp: H05V2V2-F, das einer Temperatur von 90 °C oder höher standhält. Der einzelne Draht muss einen Durchmesser von mindestens 1,5 mm²aufweisen. Wenden Sie sich bitte an Ihren lokalen Kundendienst. Das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.

⚠ WARNUNG!

Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

⚠ VORSICHT!

Verbindungen über Kontaktstecker sind verboten.

⚠ VORSICHT!

Bohren oder löten Sie die Kabelenden nicht. Das ist verboten.

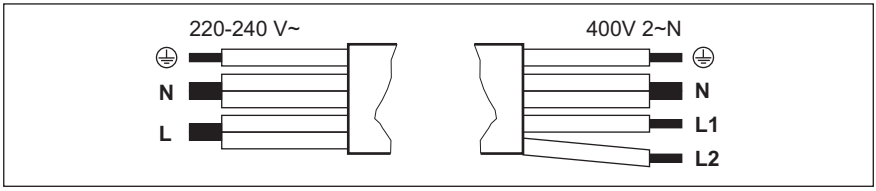
⚠ VORSICHT!

Schließen Sie das Kabel nicht ohne Aderendhülse an.

Einphasiger Anschluss

1. Entfernen Sie die Aderendhülse von schwarzen und braunen Adern.
2. Entfernen Sie die Isolierung der braunen und schwarzen Adern.
3. Verbinden Sie die schwarzen und braunen Kabelenden.
4. Bringen Sie am gemeinsamen Kabelende eine neue Aderendhülse an (Spezialwerkzeug erforderlich).

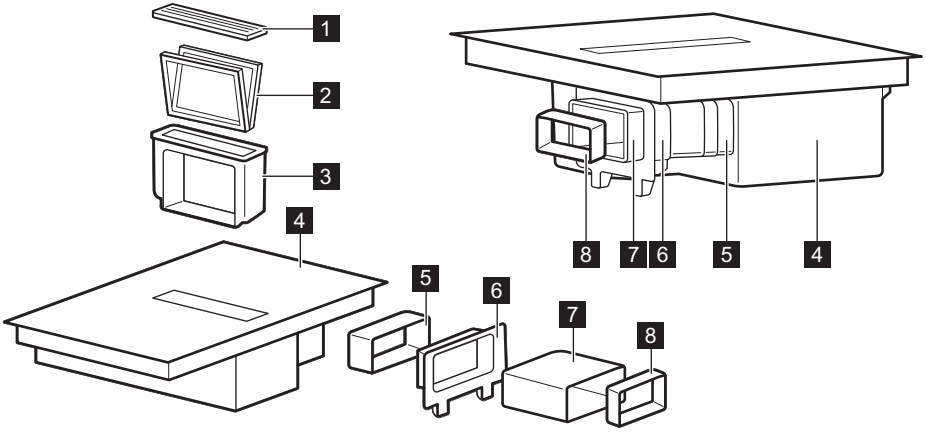
Kabelquerschnitt 2 x 1,5 mm²



Einphasiger Anschluss - 220 - 240 V~		Zweiphasiger Anschluss – 400 V 2 ~ N	
⏚	Grün – gelb	Grün – gelb	⏚
N	Blau und blau	Blau und blau	N
L	Schwarz und braun	Schwarz	L1
		Braun	L2

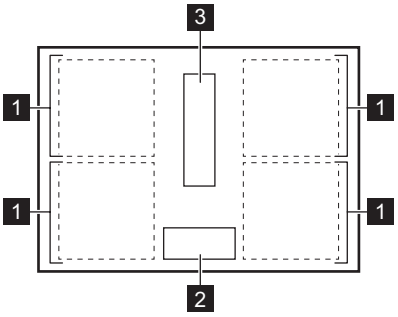
4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Produktübersicht



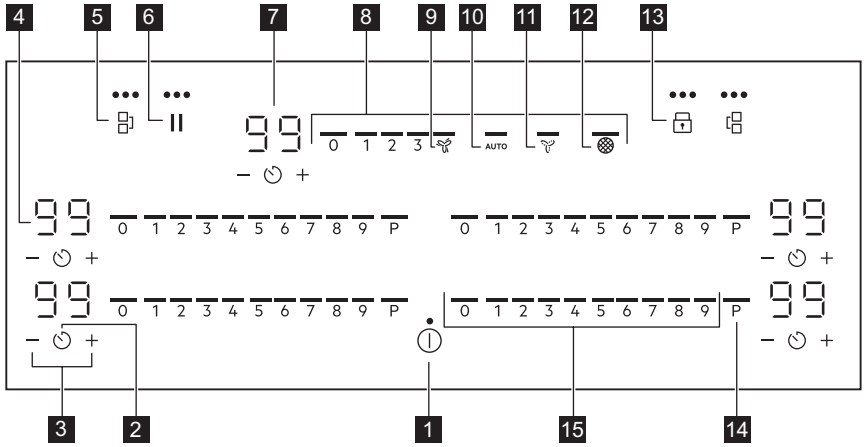
1 Gitter
2 Filter
3 Filtergehäuse
4 Kochfeld
5 Steckverbinder
6 Schrankrückwandbefestigung
7 Rohr
8 Adapter

4.2 Anordnung der Kochflächen



1 Induktionskochzone
2 Bedienfeld
3 Abzugshaube

4.3 Bedienfeldlayout



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

	Sensorfeld	Funktion	Beschreibung
1	⏻	Ein / Aus	Ein- und Ausschalten des Geräts.
2	⏲	Timer	Einstellen der Funktion.
3	+ / −	-	Erhöhen oder Verringern der Zeit.
4	-	Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.
5		Bridge	Ein- und Ausschalten der Funktion.
6	‖	Pause	Ein- und Ausschalten der Funktion.
7	-	Anzeige des Hauben-Timers	Zeigt die Zeit in Minuten an.
8	-	Haubensteuerleiste	Einstellen einer Lüftergeschwindigkeit.
9		Boost	Ein- und Ausschalten der Funktion.
10	AUTO	Automatikbetrieb der Haube	Ein- und Ausschalten der Funktion.
11		Breeze	Ein- und Ausschalten der Funktion.
12		Haubenfilter-Anzeige	Um anzuzeigen und daran zu erinnern, dass der Haubenfilter gereinigt werden muss.
13		Verriegelung / Kindersicherung	Verriegeln / Entriegeln des Bedienfelds.
14	P	PowerBoost	Einschalten der Funktion.

	Sen-sorfeld	Funktion	Beschreibung
15	-	Kochfeld-Steuerungsleiste	Einstellen der Kochstufe.

4.4 Display-Anzeigen

Anzeige	Beschreibung
E + Ziffer	Es ist eine Störung aufgetreten.
/ /	OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig): Weitergaren / Warmhalten / Restwärme.

5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Leistungsbegrenzung

Leistungsbegrenzung definiert, wie viel Strom das Kochfeld insgesamt verbraucht, innerhalb der Grenzen der Hausinstallationssicherungen.

Das Kochfeld ist standardmäßig auf die höchste verfügbare Leistungsstufe eingestellt.

Verringern oder Erhöhen der Leistungsstufe:

1. Öffnen Sie das Menü: Halten Sie die Taste ⏻ 3 Sekunden lang gedrückt. Halten Sie dann Taste 🔒 gedrückt.
2. Drücken Sie ⏲ auf dem vorderen Timer, bis P erscheint.
3. Drücken Sie − / + auf dem vorderen Timer, um die Leistungsstufe einzustellen.
4. Zum Beenden drücken Sie ⏻.

Leistungsstufen

Siehe Kapitel „Technische Daten“.

⚠ VORSICHT!

Achten Sie darauf, dass die gewählte Leistungsstufe für die Sicherungen in der Hausinstallation geeignet ist.

- P72 — 7200 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Ein- und Ausschalten

Halten Sie ⏻ gedrückt, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten.

6.2 Topferkennung

Diese Funktion zeigt das Vorhandensein von Kochgeschirr auf dem Kochfeld an und deaktiviert die Kochzonen, wenn während eines Kochvorgangs kein Kochgeschirr erkannt wird.

Wenn Sie Kochgeschirr auf eine Kochzone stellen, bevor Sie eine Heizstufe gewählt haben, erscheint die Anzeige über 0 auf der Bedienleiste.

Wenn Sie Kochgeschirr von einer aktivierten Kochzone entfernen und vorübergehend beiseite stellen, beginnen die Anzeigen über der entsprechenden Bedienleiste zu blinken. Wenn Sie das Kochgeschirr nicht innerhalb von 120 Sekunden wieder auf die aktivierte Kochzone stellen, wird die Kochzone automatisch deaktiviert.

Um den Kochvorgang fortzusetzen, stellen Sie sicher, dass Sie das Kochgeschirr innerhalb der angegebenen Zeitspanne wieder auf die Kochzonen stellen.

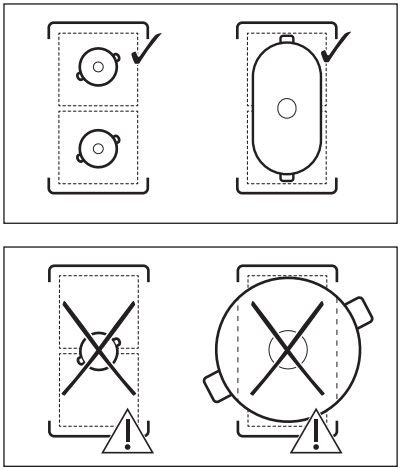
6.3 Verwenden der Kochzonen

Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die ausgewählte Kochzone. Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

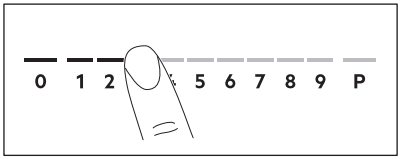
ⓘ

Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Boden, dessen Durchmesser der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Durchmesser des Kochgeschirrs in „Technische Daten“ > „Spezifikation der Kochzonen“). Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr für Induktionskochfelder geeignet ist. Weitere Informationen zum Kochgeschirr finden Sie im Kapitel „Praktische Tipps und Hinweise“.

Mit der Bridge-Funktion können Sie mit großem Kochgeschirr auf zwei Kochzonen gleichzeitig kochen. Das Kochgeschirr muss die Mitten beider Zonen bedecken, darf aber nicht über den markierten Bereich hinausragen. Befindet sich das Kochgeschirr zwischen den beiden Mitten, wird die Funktion Bridge nicht eingeschaltet.



6.4 Kochstufe



1. Drücken Sie die gewünschte Kochstufe auf der Einstellskala.

Die Anzeigen oberhalb der Bedienleiste erscheinen bis zur gewählten Heizstufe.

2. Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie 0.

6.5 PowerBoost

Diese Funktion stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Für die Induktionskochzone kann diese Funktion nur für einen begrenzten Zeitraum eingeschaltet werden. Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch wieder auf die höchste Kochstufe um.

ⓘ

Siehe Kapitel „Technische Daten“.

Einschalten der Funktion für eine Kochzone: Berühren Sie P.

Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

6.6 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige)

⚠ WARNUNG!

/ / Solange die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird durch die Hitze des Kochgeschirrs erhitzt.

Die Anzeigen erscheinen, wenn eine Kochzone heiß ist. Sie zeigen den Restwärmegrad der Kochzonen an, die Sie gerade verwenden:

– Kochen fortsetzen,

– Warmhalten,

– Restwärme.

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:
- für die benachbarten Kochzonen, auch wenn Sie sie nicht benutzen,
- wenn heißes Kochgeschirr auf die kalte Kochzone gestellt wird,
- wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, aber die Kochzone noch heiß ist.

Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

6.7 Timer

Countdown-Kurzzeitwecker

Mit dieser Funktion kann festgelegt werden, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang in Betrieb sein soll. Sie können die Funktion für die Abzugshaube separat einstellen. Siehe „Funktionen der Abzugshaube“.

Stellen Sie die Heizstufe für die ausgewählte Kochzone und danach die Funktion ein.

1. Drücken Sie . 00 erscheint auf dem Timer-Display.
2. Drücken Sie + oder −, um die Zeit (00 - 99 Minuten) einzustellen.
3. Drücken Sie , um den Timer zu starten oder warten Sie 3 Sekunden. Der Timer beginnt herunterzuzählen.

Zum Ändern der Zeit: Wählen Sie die Kochzone mit und drücken Sie + oder −.

Zum Ausschalten der Funktion: Wählen Sie die Kochzone mit und drücken Sie −. Die verbleibende Zeit zählt rückwärts auf 00.

Der Timer beendet das Herunterzählen, ein Signal ertönt und 00 blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal und das Blinken zu beenden.

Kurzzeitwecker

Sie können diese Funktion verwenden, wenn das Kochfeld eingeschaltet, die Kochzonen aber nicht in Betrieb sind. Die Heizstufeneinstellung zeigt 00.

1. Drücken Sie .
2. Die Zeit wird mit + oder − eingestellt.

Der Timer beendet das Herunterzählen, ein Signal ertönt und 00 blinkt. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal und das Blinken zu beenden.

Zum Ausschalten der Funktion: Drücken Sie und −. Die verbleibende Zeit zählt zurück auf 00.

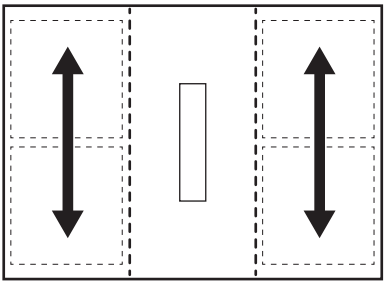
6.8 Leistungsbegrenzung

Sind mehrere Zonen eingeschaltet und die verbrauchte Leistung überschreitet die Begrenzung der Stromversorgung, teilt diese Funktion die verfügbare Leistung zwischen allen Kochzonen auf (die mit derselben Phase verbunden sind). Das Kochfeld steuert die Kochstufen, um die Sicherungen der Hausinstallation zu schützen.

- Die Kochzonen werden nach Position und Anzahl der Phasen im Kochfeld gruppiert. Jede Phase besitzt eine maximale elektrische Last. Erreicht das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung innerhalb einer Phase, wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert.

- Es wird immer die Heizstufe der zuerst gewählten Kochzone priorisiert. Die verbleibende Leistung wird entsprechend der Reihenfolge der Auswahl auf die anderen Kochzonen aufgeteilt.
- Bei Kochzonen, deren Leistung reduziert ist, blinkt die Bedienleiste und zeigt die maximal möglichen Heizstufen an.
- Warten Sie, bis das Display aufhört zu blinken oder reduzieren Sie die Kochstufe der zuletzt ausgewählten Kochzone. Die Kochzonen arbeiten mit der reduzierten Kochstufe weiter. Ändern Sie bei Bedarf die Kochstufen der Kochzonen manuell.
- Die Dunstabzugshaube ist immer als elektrische Last verfügbar.

Siehe Abbildung für mögliche Kombinationen, wie die Leistung unter den Kochzonen verteilt werden kann.



6.9 Funktionen der Abzugshaube

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Ein- und Ausschalten der Abzugshaube

Die Abzugshaube kann sowohl während des Kochvorgangs als auch bei ausgeschaltetem Kochfeld neben dem Kochfeld arbeiten.

1. Drücken Sie eine der Gebläsestufen (1-3) auf der Bedienleiste der Abzugshaube, um die Haube zu aktivieren.

Ein Signal ertönt und Anzeigen über der Bedienleiste der Abzugshaube erscheinen.

2. Stellen Sie die Lüftergeschwindigkeit je nach Bedarf ein, indem Sie eine der verfügbaren Stufen auf der Bedienleiste der Abzugshaube drücken.
3. Um die Abzugshaube zu deaktivieren, drücken Sie 0 auf der Bedienleiste der Abzugshaube.

Die Anzeigen oberhalb der Bedienleiste der Abzugshaube werden ausgeblendet.

AUTO

Die Funktion passt die Lüftergeschwindigkeit automatisch an die gewählte Heizstufe des Kochfelds an.

Wenn Sie das Kochfeld zum ersten Mal verwenden, ist die Funktion in der Regel standardmäßig aktiviert.

Sie können die Funktion aktivieren, während das Kochfeld eingeschaltet ist und keine der Kochzonen aktiv ist, oder zu einem beliebigen Zeitpunkt während des Kochvorgangs.

ⓘ

Wenn Sie die Funktion aktivieren, während das Kochfeld ausgeschaltet ist, keine der Kochzonen in Betrieb ist und keine Restwärme auf dem Bedienfeld sichtbar ist, schaltet sich die Funktion nach einigen Sekunden von selbst aus.

1. Drücken und halten Sie ⏻ um das Kochfeld zu aktivieren.
2. Drücken Sie AUTO um die Funktion zu aktivieren.

Ein Signal ertönt und eine Anzeige über dem Symbol erscheint.

3. Stellen Sie das Kochgeschirr auf das Kochfeld und wählen Sie eine Heizstufe. Erhöhen oder verringern Sie die Heizstufe nach Bedarf.

Die Abzugshaube reagiert auf die eingestellte Heizstufe und erhöht oder verringert die Lüftergeschwindigkeit entsprechend. Die Anzeigen über der Steuerleiste der Haube werden angezeigt.

4. Drücken Sie 0 auf der Bedienleiste des Kochfelds, um eine Kochzone zu deaktivieren oder ⏻ um das Kochfeld auszuschalten.

Wenn die Restwärmeanzeige erscheint, passt AUTO weiterhin die Lüftergeschwindigkeit an. Wenn die Restwärme niedrig ist, könnte Breeze ebenfalls den Betrieb aufnehmen.

5. Um die Funktion während des Kochens zu deaktivieren und in den manuellen Modus der Abzugshaube zu wechseln, drücken Sie AUTO oder eine andere Einstellung an der Bedienleiste der Abzugshaube.

Ein Signal ertönt und die Anzeige über dem Symbol erlischt.

Automatikbetrieb – Lüftergeschwindigkeitsstufen

Abzugshaubenmodus	Restwärmepegel (Kochfeld ist ausgeschaltet)				Restwärmepegel (Kochfeld ist eingeschaltet)			Kochen	Braten
	0								
H1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
H2	-	-	-		-	-	1	1	1
H3	-	-			-	1	1	1	2
H4	-			1	1	1	2	2	3

Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, während AUTO läuft, wird die Funktion für den nächsten Kochvorgang gespeichert.

Timer der Abzugshaube

Verwenden Sie die Funktion, um die Betriebsdauer der Abzugshaube festzulegen.

Es ist nicht möglich, den Timer der Abzugshaube einzustellen, während die Abzugshaube deaktiviert ist.

1. Drücken Sie ⏲ neben der Bedienleiste der Abzugshaube.
2. Drücken Sie + oder —, um die Zeit (00 - 99 Minuten) einzustellen.
3. Drücken Sie ⏲, um den Timer zu starten.

Der Timer beginnt herunterzuzählen.

- Sobald der Timer heruntergezählt hat, stoppt der Betrieb der Abzugshaube.
- Es ist möglich, den Abzugshauben-Timer einzustellen, während AUTO eingeschaltet ist. Wenn AUTO die Abzugshaube vor Ablauf der eingestellten Zeit deaktiviert, wird der Timer zurückgesetzt.
- Wenn der Timer die Abzugshaube vor AUTO deaktiviert, wird die Funktion ausgeschaltet. Die Anzeigen über 0 und AUTO werden ausgeblendet.
- In beiden Fällen wird AUTO beim nächsten Einschalten des Kochfelds aktiviert.

Boost

Die Funktion aktiviert den Lüfter der Abzugshaube in seiner maximalen Geschwindigkeitsstufe.

1. Drücken Sie um die Funktion zu aktivieren.

Ein Signal ertönt und eine Anzeige über dem Symbol erscheint.

2. Drücken Sie bei Bedarf erneut , um die Funktion deaktivieren.

Die Funktion kann maximal 10 Minuten lang ununterbrochen arbeiten. Nach dieser Zeit wechselt die Einstellung der Lüftergeschwindigkeit automatisch auf 3. Sie können die Funktion bei Bedarf wieder aktivieren.

Breeze

Die Funktion stellt den Abzugshaubenlüfter auf eine besonders niedrige Geschwindigkeit ein. Der Lüfter beginnt sofort nach Aktivierung der Funktion mit einem minimalen Geräuschpegel zu laufen. Verwenden Sie die Funktion nach dem Kochen, um eventuelle Gerüche zu entfernen.

Zum Aktivieren der Funktion bei ausgeschaltetem Kochfeld:

1. Drücken Sie .

Ein Signal ertönt und eine Anzeige über dem Symbol erscheint. Ein auf 60 Minuten eingestellter Timer erscheint im Display neben der Bedienleiste der Abzugshaube.

2. Passen Sie den Timer bei Bedarf mit + oder — an.

Nach Ablauf des Timers schaltet sich die Abzugshaube automatisch aus.

Auto Breeze

Die Funktion stellt den Abzugshaubenlüfter automatisch so ein, dass er nach dem Garen und Ausschalten des Kochfelds weiterläuft. Das Gebläse läuft maximal 20 Minuten lang mit der niedrigsten Drehzahl. Die Funktion beseitigt nach dem Kochen anhaltende Gerüche.

Wenn Sie das Kochfeld zum ersten Mal verwenden, ist die Funktion standardmäßig aktiviert.

Wenn die Funktion aktiviert ist, erscheint die obige AUTO Anzeige. Die verbleibende Laufzeit ist auf dem Display des Hauben-Timers sichtbar. Es ist nicht möglich, die eingestellte Zeit zu verändern. Sobald der Zyklus beendet ist, schaltet sich der Lüfter automatisch aus.

So deaktivieren Sie die Funktion während des Betriebs:

Drücken Sie AUTO oder 0 auf der Steuerleiste der Abzugshaube.
Der Haubenlüfter schaltet sich aus.

So deaktivieren Sie die Funktion vollständig:

1. Öffnen Sie das Menü: Halten Sie die Taste ⏻ 3 Sekunden lang gedrückt. Halten Sie dann Taste 🔒 gedrückt.
2. Drücken Sie ⏲ auf dem vorderen Timer, bis **dF** auf dem Display erscheint.
3. Drücken Sie + oder — auf dem vorderen Timer, bis **Aus (--)** erscheint.
4. Zum Beenden drücken Sie ⏻.

ⓘ

Es wird empfohlen, die Funktion nicht zu deaktivieren und sie für die gesamte Dauer des Zyklus ununterbrochen laufen zu lassen.

6.10 Menüstruktur

Die Tabelle zeigt die Basismenüstruktur.

Benutzereinstellungen

Symbol	Einstellung	Mögliche Optionen
b	Ton	Ein / Aus (--)
P	Leistungsbegrenzung	15 - 72
H	Abzugshaubenmodus	1 - 4
dF	Auto Breeze	Ein / Aus (--)
E	Alarm / Fehlerhistorie	Die Liste der letzten Alarme / Fehler.

Zur Eingabe der Benutzereinstellungen:

Halten Sie die Taste ⏻ 3 Sekunden lang gedrückt. Halten Sie dann 🔒 gedrückt. Die Einstellungen erscheinen auf dem Timer der linken Kochzonen.

Navigieren im Menü: Das Menü besteht aus dem Einstellungssymbol und einem Wert. Das Symbol erscheint auf dem hinteren Timer und der Wert erscheint auf dem vorderen Timer. Um zwischen den Einstellungen zu navigieren, drücken Sie ⏲ auf dem vorderen Timer. Um den Einstellungswert zu ändern, drücken Sie + oder — auf dem vorderen Timer.

Um das Menü zu verlassen: Drücken Sie ⏻.

OffSound Control

Sie können die Töne im Menü > Benutzereinstellungen aktivieren / deaktivieren.

ⓘ
Siehe „Menü-Struktur“.

Wenn die Töne ausgeschaltet sind, können Sie den Ton immer noch hören, wenn:

- Sie ⏻ berühren,
- der Timer heruntergezählt wird,
- Sie ein inaktives Symbol drücken.

7. ZUSATZFUNKTIONEN

7.1 Automatische Abschaltung

Die Funktion schaltet das Kochfeld automatisch aus:

- alle Kochzonen, sowie die Haube sind ausgeschaltet,
- stellen Sie nach dem Einschalten des Kochfelds keine Heizstufe oder Lüfterdrehzahl ein,
- wenn das Bedienfeld mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand (Topf, Tuch usw.) bedeckt ist. Ein Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Wenn das Gerät zu heiß wird (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder benutzen.
- wenn Sie eine Kochzone nicht ausschalten oder die Kochstufe ändern. Nach einiger Zeit schaltet sich das Kochfeld aus.

Das Verhältnis zwischen der Heizeinstellung / Lüftergeschwindigkeitseinstellung und der Zeit, nach der das Gerät ausgeschaltet wird:

Kochstufe	Das Kochfeld schaltet sich ab nach
1 - 2	6 Stunden
3 - 4	5 Stunden
5	4 Stunden
6 - 9	1,5 Stunden

Lüftergeschwindigkeitseinstellung	Die Haube schaltet sich ab nach
𝄢	10 Stunden
1 - 3	10 Stunden

7.2 Pause

Mit dieser Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe geschaltet. Die Geschwindigkeit des Abzugshaubenlüfters verringert sich auf 1. Wenn Sie die Funktion aktivieren, während die Haube im automatischen Modus betrieben wird, reduziert sich die Geschwindigkeit des Abzugshaubenlüfters nicht.

Wenn die Funktion in Betrieb ist, kann ⏻ und ⏸ verwendet werden. Alle anderen Symbole des Bedienfelds sind verriegelt.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

1. **Zum Aktivieren der Funktion** : Drücken Sie ⏸.

Die Kochstufe wird auf 1 reduziert. Die Geschwindigkeit des Abzugshaubenlüfters verringert sich auf 1.

2. **Drücken Sie zum Ausschalten der Funktion** ⏸.

Die vorherige Heizstufe / Lüftergeschwindigkeitseinstellung wird aktiviert.

7.3 Verriegelung

Sie können das Bedienfeld sperren, während das Kochfeld eingeschaltet ist. Dadurch wird verhindert, dass die Heizstufe / Abzugshaubengeschwindigkeit versehentlich geändert wird.

Stellen Sie zuerst die Heizstufe / Abzugshaubengeschwindigkeit ein..

Zum Aktivieren der Funktion: Drücken Sie .

Zum Ausschalten der Funktion: Drücken Sie erneut.

Die Funktion wird deaktiviert, wenn Sie das Kochfeld ausschalten.

7.4 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Kochfelds und der Dunstabzugshaube.

Zum Aktivieren der Funktion: Drücken Sie . Nehmen Sie keine Wärmeeinstellung / Haubeneinstellung vor. Drücken und halten Sie 3 Sekunden lang gedrückt, bis die Anzeige über dem Symbol erscheint.

Schalten Sie das Kochfeld mit aus.

Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, bleibt die Funktion weiterhin aktiv. Die Anzeige über ist eingeschaltet.

Zum Deaktivieren der Funktion: Drücken Sie . Nehmen Sie keine Wärmeeinstellung / Haubeneinstellung vor.

Drücken und halten Sie 3 Sekunden lang gedrückt, bis die Anzeige über dem Symbol erlischt. Schalten Sie das Kochfeld mit aus.

Kochen mit aktivierter Funktion: Drücken Sie , dann für 3 Sekunden, bis die Anzeige über dem Symbol erlischt. Sie können das Kochfeld in Betrieb nehmen. Diese Funktion wird erneut eingeschaltet, sobald das Kochfeld mit ausgeschaltet wird.

7.5 Bridge

Die Funktion wird eingeschaltet, wenn der Topf die Mitten beider Kochzonen bedeckt. Weitere Informationen zur korrekten Platzierung des Kochgeschirrs finden Sie unter „Verwendung der Kochzonen“.

Diese Funktion verbindet zwei Kochzonen und sie funktionieren als eine.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe für eine der Kochzonen ein.

Zum Aktivieren der Funktion für linke / rechte Kochzonen: Berühren Sie / . Zum Einstellen oder Ändern der Wärmeeinstellung berühren Sie einen der links / rechts gelegenen Steuersensoren.

Zum Ausschalten der Funktion: Berühren Sie / . Die Kochzonen arbeiten unabhängig voneinander.

8. TIPPS UND HINWEISE

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Kochgeschirr

Bei Induktionskochzonen erzeugt ein starkes Elektromagnetfeld die Hitze im Kochgeschirr sehr schnell.

Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

- Um eine Überhitzung zu vermeiden und die Leistung der Kochzonen zu verbessern, muss das Kochgeschirr so dick und flach wie möglich sein.
- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber und trocken ist, bevor Sie es auf die Kochfläche stellen.
- Achten Sie immer darauf, das Kochgeschirr nicht an den Rändern und Ecken des Glases zu schieben oder zu reiben, da dies die Glasoberfläche beschädigen kann.

Kochgeschirrmaterial

- **geeignet:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, Boden aus mehreren Schichten verschiedener Materialien (vom Hersteller als geeignet gekennzeichnet).
- **nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn:

- Wasser sehr schnell auf einer Kochzone kocht, die auf die höchste Erhitzungsstufe geschaltet ist.
- ein Magnet auf den Boden des Kochgeschirrs zieht.

Abmessungen des Kochgeschirrs

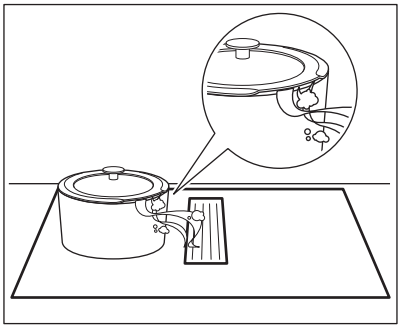
- Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an. Siehe „Technische Daten“ > „Spezifikation für Kochzonen“ für die richtigen Kochgeschirrabmessungen. Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die ausgewählte Kochzone.
- Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Kochgeschirrdurchmesserwert in „Technische Daten“ > „Spezifikation für Kochzonen“).
  - Kochgeschirr mit einem Durchmesser, der kleiner als die angegebene Kochzone ist, nimmt nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung auf, was zu einer langsameren Erwärmung führt.
  - Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen und für optimale Kochergebnisse nicht mehr Kochgeschirr als in der „Spezifikation der Kochzonen“ angegeben. Vermeiden Sie es, Kochgeschirr während des Kochvorgangs in die Nähe des Bedienfelds zu stellen. Dies könnte sich auf die Funktionsweise des Bedienfelds auswirken oder die Kochfeldfunktionen versehentlich aktivieren.

ⓘ

Siehe hierzu „Technische Daten“.

Dampfentlüftungsdeckel

Um die Kochvorgänge neben der Abzugshaube weiter zu optimieren, können Sie die speziellen Dampfentlüftungsdeckel mit Ihrem Kochgeschirr verwenden. Die Deckel sind so konstruiert, dass sie den im Inneren des Topfes entstehenden Dampf zur Abzugshaube leiten und so unerwünschte Kochgerüche und übermäßige Feuchtigkeit in der Küche minimieren. Die Deckel sind separat in verschiedenen Größen erhältlich und passen auf die meisten gängigen Kochgeschirr-Typen. Für weitere Informationen besuchen Sie unsere Website.



8.2 Geräusche während des Betriebs

ⓘ

Die Geräusche sind normal und weisen nicht auf eine Störung hin. Die Geräusche des Kochgeschirrs können je nach Kochgeschirrmaterial und Leistungsstufe variieren.

Geräusche im Zusammenhang mit Kochgeschirr:

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.

Kochfeldbezogene Geräusche:

- Klicken: Elektrisches Umschalten:.
- Rauschen, Surren: Der Lüfter ist in Betrieb.
- Rhythmisches Geräusch: Kochgeschirr wird erkannt.

8.3 Öko Timer (Öko-Kurzzeitwecker)

Um Energie zu sparen, schaltet sich die Kochzonenheizung vor dem Signal des Kurzzeitmessers ab. Die Abschaltzeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Gardauer ab.

8.4 Beispiele für Kochanwendungen

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und dem Energieverbrauch der Kochzone ist nicht linear. Bei einer höheren Kochstufe steigt der Energieverbrauch nicht proportional an. Das bedeutet, dass eine Kochzone, die auf eine mittlere Kochstufe eingestellt ist, weniger als die Hälfte ihrer maximalen Leistung verbraucht.

ⓘ

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung für:	Dauer (Min.)	Tipps
1	Warmhalten von gekochten Speisen.	nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 2	Sauce Hollandaise, schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Von Zeit zu Zeit rühren.
2	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit einem Deckel garen.
2 - 3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Geben Sie ein paar Esslöffel Wasser hinzu. Überprüfen Sie die Wassermenge während des Prozesses.
4 - 5	Kartoffeln und anderes Gemüse dämpfen.	20 - 60	Den Boden des Topfes mit 1-2 cm Wasser bedecken. Überprüfen Sie während des Prozesses den Wasserstand. Lassen Sie den Deckel auf dem Topf.
4 - 5	Kochen Sie größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.

Kochstufe	Verwendung für:	Dauer (Min.)	Tipps
6 - 7	Sanftes Braten: Schnitzel, Cordon bleu vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen.	nach Bedarf	Bei Bedarf umdrehen.
7 - 8	Scharfes Braten, Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Bei Bedarf umdrehen.
9	Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		
P	Kochen Sie große Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet.		

8.5 Tipps und Hinweise für die Abzugshaube

- Das Gitter, das die Abzugshaube abdeckt, besteht aus Aluminium und rostfreiem . Wenn die Abzugshaube nicht in Betrieb ist, können Sie Töpfe darauf abstellen. Sie wird nicht beschädigt.
- Beim Betrieb von AUTO startet die Lüftung zu Beginn eines jeden Kochvorgangs mit einer niedrigen Geschwindigkeit. Die Geschwindigkeit erhöht sich allmählich. Sie können die Geschwindigkeit des Lüfters auch manuell einstellen.

9. REINIGUNG UND PFLEGE

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
- Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für das Glas.

9.2 Reinigen des Kochfelds

- **Sofort entfernen:** Geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker, sonst kann der Schmutz das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend kühl ist:** Kalksteinringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Entfernen Sie glänzende metallische Verfärbung:** Benutzen Sie für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.

9.3 Reinigung der Haube

Gitter

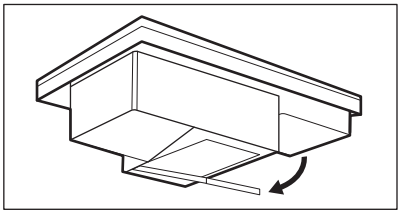
Das Gitter leitet die Luft in die Haube. Zusätzlich schützt es das Haubensystem und verhindert, dass versehentlich Fremdkörper

hineinfallen. Sie können das Gitter von Hand oder in der Spülmaschine waschen. Wischen Sie das Gitter mit einem weichen Tuch ab.

Wassertank

Unter der Haube befindet sich ein Wassertank. Er fängt das bei jedem Kochvorgang entstehende Kondenswasser auf. Denken Sie daran, den Wassertank regelmäßig zu leeren.

Stellen Sie vor dem Öffnen des Wassertanks einen Behälter oder ein Tablett darunter, um Wasser aufzufangen. Um den Wassertank zu öffnen, schieben Sie die Riegel nach außen und öffnen Sie sie nacheinander.



⚠ WARNUNG!

Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Innere der Haube gelangt.

Wenn Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Haubensystems verschüttet werden:

- Schalten Sie die Haube zuerst aus,
- heben Sie das Gitter an und reinigen Sie den Haubenbereich vorsichtig mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und einem milden Reinigungsmittel,
- wischen Sie die überschüssige Flüssigkeit, die sich am Boden des Haubenhohlraums angesammelt hat, mit einem Schwamm oder einem trockenen Tuch weg,
- reinigen Sie den Filter, falls erforderlich (siehe „Reinigung des Haubenfilters“),
- schalten Sie die Haube ein, stellen Sie die Lüfterdrehzahl auf Stufe 2 oder höher und lassen Sie sie einige Zeit laufen, um die Restfeuchtigkeit zu entfernen.

9.4 Filter der Haube reinigen

Der Filter verhindert, dass Fettpartikel in das Haubensystem gelangen. Der Filter besteht aus zwei Elementen, die sich auf der linken und rechten Seite des Filtergehäuses befinden.

- Reinigen Sie den Filter, sobald das angesammelte Fett sichtbar ist. Die Reinigungshäufigkeit hängt von der Menge an Fett und Öl ab, die beim Kochen verwendet wird. Es wird empfohlen, den Filter alle 10–20 Stunden oder bei Bedarf häufiger zu reinigen.
- Das Kochfeld verfügt über einen eingebauten Zähler mit einer Anzeige, die Sie an das Reinigen des Filters erinnert. Der Zähler für die Benachrichtigung startet automatisch, wenn Sie die Haube zum ersten Mal einschalten. Nach 100 Stunden Gebrauch beginnt die Filteranzeige ⊛ zu blinken, um zu signalisieren, dass es Zeit ist, den Filter zu reinigen. Die Benachrichtigung bleibt 30 Sekunden lang eingeschaltet, nachdem Sie die Haube und das Kochfeld deaktiviert haben. Die Benachrichtigung verhindert nicht die Nutzung des Kochfelds.

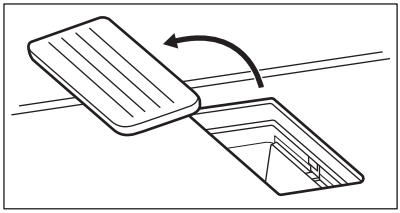
⚠ WARNUNG!

Ein übersättigter Filter kann eine Brandgefahr darstellen.

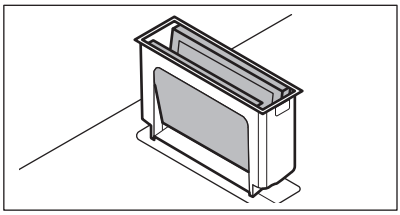
Demontage / Wiedermontage des Filters

Filter und Filtergehäuse befinden sich direkt unter dem Gitter in der Mitte des Kochfelds. Entfernen Sie sie vorsichtig, da sie aufgrund von angesammeltem Fett rutschig sein könnten.

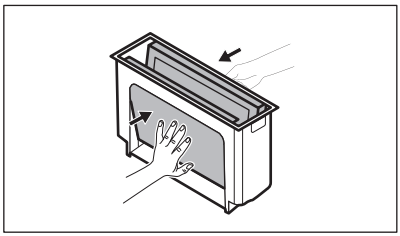
1. Entfernen Sie das Gitter.

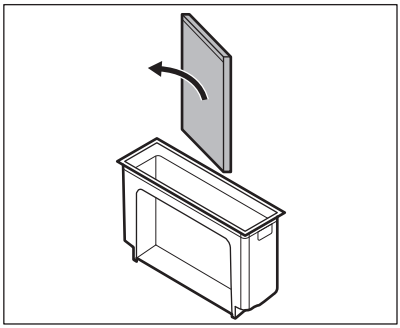


2. Nehmen Sie das Filtergehäuse heraus.



3. Drücken Sie die beiden Elemente vorsichtig von außen nach innen und falten Sie sie zusammen. Nehmen Sie dann den Filter aus dem Filtergehäuse heraus.





4. Nach der Reinigung die Filtereinheit wieder zusammenbauen:
   a. Schieben Sie die Filterelemente in das Filtergehäuse entlang der eingebauten Schienen.
   b. Setzen Sie das Filtergehäuse wieder in den Haubenhohlraum ein.

Reinigung des Filtergehäuses

Reinigen Sie das Filtergehäuse manuell mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch. Sie können es auch im Geschirrspüler reinigen.

Reinigung des Filters

1. Waschen Sie den Filter mit einem milden Reinigungsmittel in warmem Wasser. Sie können bei Bedarf einen weichen Schwamm, ein weiches Tuch oder eine nicht scheuernde Reinigungsbürste verwenden, um Speisereste zu entfernen. Sie können den Filter auch im Geschirrspüler bei 65 – 70 °C °C(mit einem Programm länger als 90 Min), ohne Geschirr reinigen.
2. Trocknen Sie den Filter im Backofen für 20 - 30 Min bei 70 °C. Legen Sie den Filter auf den mittleren Gitterrost. Stellen Sie sicher, dass Sie eine Backofenfunktion ohne Gebläse verwenden. Alternativ können Sie den Filter über Nacht bei Raumtemperatur trocknen lassen. Der Filter muss vor dem Zusammenbau vollständig getrocknet werden.
3. Bauen Sie die Filtereinheit wieder zusammen und setzen Sie sie wieder in den Haubenhohlraum ein.
4. Wenn die Benachrichtigung blinkt, drücken Sie kurz, um den Zähler zurückzusetzen.

Der Zähler wird neu gestartet.

10. FEHLERSUCHE

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

10.1 Was zu tun ist, wenn …

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
	Sie haben die Kochstufe nicht innerhalb von 60 Sekunden eingestellt.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie die Kochstufe innerhalb von weniger als 60 Sekunden ein.
	Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Pause ist eingeschaltet.	Siehe „Pause“.
	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Es ist ein konstanter Piepton zu hören.	Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.	Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.
Sie können die höchste Kochstufe für eine der Kochzonen nicht einschalten.	Die anderen Kochzonen verbrauchen die maximal verfügbare Leistung. Ihr Kochfeld funktioniert einwandfrei.	Reduzieren Sie die Leistung der anderen Kochzonen, die an dieselbe Phase angeschlossen sind. Siehe „Leistungsbegrenzung“.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld ⏻ gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von dem Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor ist beschädigt.	Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
Das Bedienfeld fühlt sich heiß an.	Das Kochgeschirr ist zu groß oder Sie stellen es zu nah an das Bedienfeld.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Ton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Die Anzeige über dem Symbol 🔒 leuchtet auf.	Kindersicherung oder Verriegelung ist eingeschaltet.	Siehe „Kindersicherung“ und „Verriegelung“.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Die Einstellskala blinkt.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder die Kochzone ist nicht vollständig bedeckt.	Stellen Sie das Kochgeschirr so auf die Kochzone, dass sie vollständig bedeckt wird.
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie für Induktionskochfelder geeignetes Kochgeschirr. Siehe „Tipps und Hinweise“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe hierzu „Technische Daten“.
Das Erhitzen dauert lange.	Das Kochgeschirr ist zu klein und erhält nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung.	Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Kochgeschirrdurchmesserwert in „Technische Daten“ > „Spezifikation für Kochzonen“).
Die Bedienleiste für die Abzugshaube blinkt und die Abzugshaube startet nicht oder schaltet ab.	Der Lüfter kann sich unter bestimmten Bedingungen von selbst ausschalten, z. B. wenn der Raum nicht richtig belüftet wird.	Öffnen Sie das Fenster. Möglicherweise müssen Sie den Fensterschalter installieren. Siehe „Montage“. Wenn der Fensterschalter bereits vorhanden ist, vergewissern Sie sich, dass er korrekt installiert wurde. Siehe Installationshandbuch. Drücken Sie ein beliebiges Symbol. Die Abzugshaube funktioniert wieder.
Der Haubenlüfter funktioniert nicht richtig, wenn die Haubenfunktionen aktiviert sind.	Die Umgebungstemperatur um die Abzugshaube ist zu hoch. Es besteht eine unzureichende Luftzirkulation in und um die Abzugshaube.	Schalten Sie das Kochfeld aus und trennen Sie es von der Stromversorgung. Warten Sie mindestens 10 Sekunden und stecken Sie es dann wieder ein. Weitere Vorschläge: Versuchen Sie, die Umgebungstemperatur herunterzukühlen. Nehmen Sie den Haubenfilter heraus und entfernen Sie die Restfeuchtigkeit aus dem Inneren der Haube. Siehe „Reinigung und Pflege“. Lassen Sie das Haubensystem einen Tag lang trocknen und aktivieren Sie dann die Haube erneut.
Der beim Kochen erzeugte Dampf wird von der Haube nicht ausreichend absorbiert.	Die Deckel auf dem Kochgeschirr sind nicht richtig platziert.	Wenn Ihr Kochgeschirr keine Dampfabzugsdeckel hat, achten Sie darauf, die Deckel so zu kippen, dass der freigesetzte Dampf in Richtung der Haube geleitet wird. Unter „Tipps und Tricks“ finden Sie Informationen zu den speziellen Dampfabzugsdeckeln, die für die Verwendung mit der integrierten Haube empfohlen werden.
	Der Haubenfilter ist übersättigt.	Reinigen Sie den Haubenfilter und setzen Sie die Benachrichtigung zurück. Siehe „Reinigung und Pflege“.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
E und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Schalten Sie das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn E erneut erscheint, trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schalten Sie nach 30 Sekunden das Kochfeld wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

10.2 Wenn Sie keine Lösung finden ...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten auf dem Typenschild an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld richtig bedient haben. Wenn die Wartung von einem Servicetechniker oder einem Händler nicht kostenlos erfolgt, ist auch während der Garantiezeit eine Gebühr zu entrichten. Die Informationen über Garantiezeitraum und autorisierte Kundendienststellen finden Sie in der Garantiebroschüre.

11. TECHNISCHE DATEN

11.1 Typenschild

Modell KCD84453CK
Typ 66 D4A 01 AA
Induktion 7.2 kW
Ser.-Nr. .....
ELECTROLUX

Produkt-Nummer (PNC) 949 599 232 01
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Hergestellt in: Deutschland
7.2 kW

11.2 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Dauer [Min]	Kochgeschirrdurchmesser [mm]
Vorne links	2300	3200	10	125 - 210
Hinten links	2300	3200	10	125 - 210
Vorne rechts	2300	3200	10	125 - 210
Hinten rechts	2300	3200	10	125 - 210

Die Leistung der Kochzonen kann leicht von den Daten in der Tabelle abweichen. Sie ändert sich mit dem Material und den Abmessungen des Kochgeschirrs.

Verwenden Sie für optimale Wärmeübertragungs- und Kochergebnisse Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Kochgeschirrdurchmesser in der Tabelle). Verwenden Sie kein

Kochgeschirr, das größer als der Durchmesser der Kochzone ist.

12. ENERGIEEFFIZIENZ

12.1 Produktinformationen gemäß der Ökodesign-Richtlinie der EU für Kochplatten

Modellbezeichnung		KCD84453CK
Kochfeldtyp		Einbau-Kochfeld
Anzahl der Kochzonen		4
Heiztechnik		Induktion
Länge (L) und Breite (B) der nicht kreisförmigen Kochzone	Vorne links	L 22.0 cm B 22.0 cm
Länge (L) und Breite (B) der nicht kreisförmigen Kochzone	Hinten links	L 22.0 cm B 22.0 cm
Länge (L) und Breite (B) der nicht kreisförmigen Kochzone	Vorne rechts	L 22.0 cm B 22.0 cm
Länge (L) und Breite (B) der nicht kreisförmigen Kochzone	Hinten rechts	L 22.0 cm B 22.0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne links Hinten links Vorne rechts Hinten rechts	179.6 Wh/kg 189.1 Wh/kg 187.3 Wh/kg 189.1 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)		186.3 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Leistung.

Die Energiemessungen der Kochflächen wurden an den Markierungen der entsprechenden Kochzonen vorgenommen.

12.2 Kochfeld - Energie sparen

Sie können Energie beim täglichen Kochen sparen, wenn Sie den folgenden Hinweisen folgen.

- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.
- Legen Sie nach Möglichkeit immer Deckel auf das Kochgeschirr.
- Stellen Sie das Kochgeschirr direkt in die Mitte der Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten oder zum Schmelzen.

12.3 Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus

Energieverbrauch im Aus-Zustand	0.3 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	2 Min

12.4 Produktinformationen und Produktdatenblatt für Haube

Produktdatenblatt gemäß EU-Norm 65/2014		
Name oder Warenzeichen des Lieferanten	ELECTROLUX	
Modellkennung	KCD84453CK	
Jährlicher Energieverbrauch - AEChood	28.8	kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	A +	
Fluiddynamische Effizienz - FDEhood	32.4	
Klasse für die fluiddynamische Effizienz	A	
Beleuchtungseffizienz - LEhood	-	Lux/W
Beleuchtungseffizienzklasse	-	
Fettabscheidegrads - GFEhood	85.1	%
Klasse für den Fettabscheidegrad	B	
Minimaler Luftstrom im Normalbetrieb	270.0	m³/h
Maximaler Luftstrom im Normalbetrieb	500.0	m³/h
Luftstrom im Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe	630.0	m³/h
A-gewichtete Schallleistung bei niedrigster Gebläsestufe	49	db(A) re 1 pW
A-gewichtete Schallleistung bei höchster Gebläsestufe	64	db(A) re 1 pW
A-gewichtete Schallleistung bei Intensivgeschwindigkeit oder Boost	70	db(A) re 1 pW
Gemessene Leistungsaufnahme im Aus-Zustand - Po	0.49	W
Gemessene Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand - Ps	-	W
Zusätzliche Informationen gemäß EU-Norm 66/2014		
Zeitverlängerungsfaktor - f	0.8	
Energieeffizienzindex - EEIhood	41.4	
Gemessener Luftvolumenstrom im Bestpunkt - QBEP	259.2	m³/h
Gemessener Luftdruck im Bestpunkt - PBEP	444	Pa
Maximaler Luftstrom - Qmax	630.0	m³/h
Gemessene elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt - WBEP	98.8	W
Nennleistung des Beleuchtungssystems - WL	-	W
Durchschnittliche Beleuchtungsstärke des Beleuchtungssystems auf der Kochoberfläche - Emiddle	-	Lux

Gerät getestet gemäß: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.

12.5 Haube – Energie sparen

Sie können Energie beim täglichen Kochen sparen, wenn Sie den folgenden Hinweisen folgen.

- Wenn Sie mit dem Kochen beginnen, stellen Sie den Haubenlüfter auf eine

niedrige Geschwindigkeitsstufe ein. Nach Beendigung des Kochvorgangs lassen Sie die Haube noch ein paar Minuten laufen.
- Erhöhen Sie die Lüftergeschwindigkeit nur, um große Mengen an Dampf oder Rauch zu beseitigen. Es wird empfohlen, die Funktion Boost nur in extremen Situationen zu verwenden.
- Reinigen Sie den Haubenfilter regelmäßig und ersetzen Sie ihn bei Bedarf, um seine Effizienz zu erhalten.
- Verwenden Sie den maximalen Durchmesser des Luftkanalsystems, um die Effizienz zu optimieren und Lärm zu reduzieren.

13. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol  . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

Le damos la bienvenida a Electrolux. Gracias por elegir nuestro aparato.

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

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD....90
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD....93
3. INSTALACIÓN....96
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO....99
5. ANTES DEL PRIMER USO....101
6. USO DIARIO....102
7. FUNCIONES ADICIONALES....107
8. CONSEJOS....108
9. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA....111
10. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS....113
11. DATOS TÉCNICOS....116
12. EFICACIA ENERGÉTICA....116
13. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES....119

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.
- El humo es una indicación de sobrecalentamiento. 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 hacerse bajo supervisión 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 agua pulverizada ni vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la resistencia con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga 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.
- Asegúrese de que la sala donde se instala el aparato esté bien ventilada para evitar el reflujo de gases al recinto procedentes de aparatos que utilicen otros combustibles, como llamas abiertas.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no estén obstruidas y de que el aire recogido por el aparato no se transporte a un conducto utilizado para extraer el humo y el vapor de otros aparatos (sistemas de calefacción central, termosifones, calentadores de agua, etc.).
- Cuando el aparato funciona con otros aparatos, el vacío máximo generado en la sala no debe superar los 0,04 mbar.

- Limpie el filtro de la campana regularmente y elimine los depósitos de grasa del aparato para evitar el riesgo de incendio.
- 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.
- Si el dispositivo está conectado directamente al suministro eléctrico, la instalación eléctrica debe estar equipada con un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el dispositivo de la red eléctrica en todos los polos. La desconexión completa debe ser según las condiciones especificadas en la categoría III de sobretensión. Los medios de desconexión se deben incorporar en el cableado fijo de conformidad con las normasde cableado.
- 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

2.1 Instalación

⚠ ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

⚠ ADVERTENCIA!

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas del armario con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- No instale la salida de aire en un hueco en la pared, a menos que el hueco esté diseñado para tal fin.
- Para la instalación sin conductos, la salida del ventilador debe colocarse directamente contra la pared o debe estar separada por una pared adicional del

armario para evitar el acceso a las aspas del ventilador.
- Cada aparato tiene ventiladores de refrigeración en la base.
- Si el aparato se instala sobre un cajón:
  - No guarde objetos pequeños u hojas de papel que puedan ser absorbidos, porque podrían dañar los ventiladores o perjudicar el sistema de refrigeración.
  - Mantenga una distancia mínima de 2 cm entre la base del aparato y los objetos guardados en el cajón.
- Retire los paneles separadores instalados en el armario por debajo del aparato.

2.2 Conexión eléctrica

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

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

2.3 Uso

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- No cambie las especificaciones de este aparato.

- Retire todo el embalaje, el etiquetado y la película protectora (si procede) antes del primer uso.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas. La ventilación debe ser revisada periódicamente por una persona cualificada.
- 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.
- Nunca use una llama abierta cuando la campana integrada esté en funcionamiento.
- No ponga papel de aluminio ni otros materiales entre la superficie de cocción y el utensilio de cocina, a menos que el fabricante de este aparato indique lo contrario.
- Utilice únicamente en este aparato accesorios recomendados por el fabricante.

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosión.

- 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!

Riesgo de daños en el aparato.

- No dejes utensilios de cocina calientes encima del panel de control para evitar el riesgo de quemaduras.
- 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.
- No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.
- Nunca retire la rejilla o el filtro de la campana cuando la campana integrada o el aparato estén en funcionamiento.
- Nunca utilice la campana integrada sin su filtro.
- No tape la entrada de la campana integrada con utensilios de cocina.
- No abra la tapa inferior cuando la campana integrada o el aparato estén funcionando.
- No coloque objetos pequeños o ligeros cerca de la campana integrada para evitar el riesgo de succionamiento.
- Los utensilios de cocina de hierro fundidoo 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.

2.4 Cuidado y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo
- Limpie el aparato con agua caliente y un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos

abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal, a menos que se indique lo contrario.

2.5 Asistencia tecnica

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

2.6 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 eléctrica.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

3. INSTALACIÓN

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

3.1 Antes de la instalación

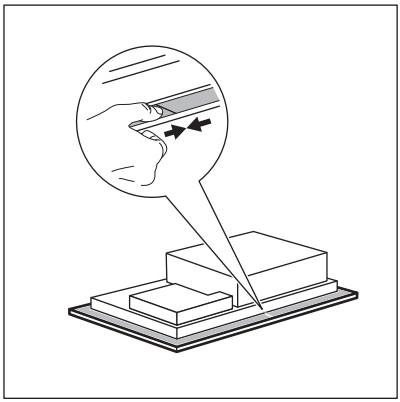
Antes de instalar la placa de cocción, anote la información siguiente de la placa de características. La placa de características está situada en la parte inferior de la placa de cocción.

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 Fijación del sello



Instalación superior

1. Limpia la encimera alrededor del área recortada.
2. Coloque la banda de la junta suministrada 2x6 mm en el borde inferior de la placa de cocción a lo largo del borde exterior del marco de la. 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.

Instalación integrada

1. Limpie las barbillas de la encimera.
2. Corte la banda de sello de 3x10 mm suministrada en 4 bandas. Las bandas deben tener la misma longitud que las barbillas.
3. Corte los extremos de las bandas en un ángulo de 45°. Deben encajar con precisión en las esquinas de las barbillas.
4. Junte las bandas a las barbillas. No estire las bandas. No superponga los extremos de las bandas.

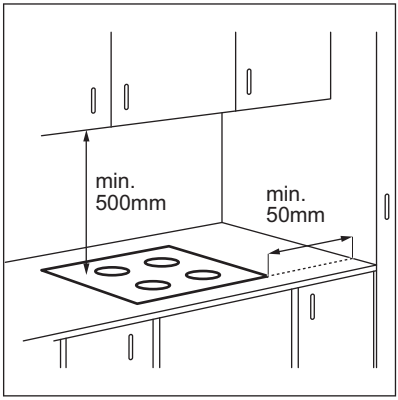
Después de montar la placa de cocción, selle con silicona el espacio restante entre la vitrocerámica y la encimera. Asegúrese de que la silicona no quede debajo de la cerámica de vidrio.

3.4 Montaje

Consulte el folleto de instalación para obtener información detallada sobre cómo montar su placa.

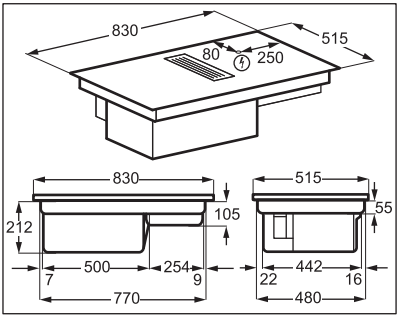
Sigue el diagrama de conexiones de la placa y el diagrama de conexiones del interruptor de ventana (en su caso) presentes en el manual de instalación y/o en las etiquetas bajo la placa.

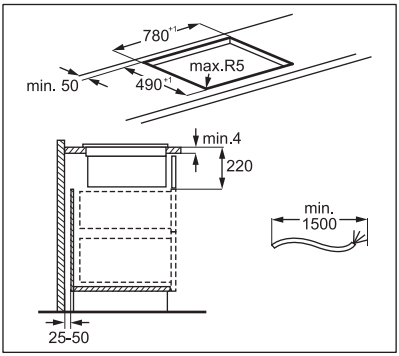
Solo para países seleccionados
En caso de instalación de escape, puede ser necesario un interruptor de ventana (consulte a un técnico autorizado). Debe comprarlo por separado ya que no se suministra con la placa. El interruptor de ventana debe ser instalado por un técnico autorizado. Consulte el folleto de instalación.



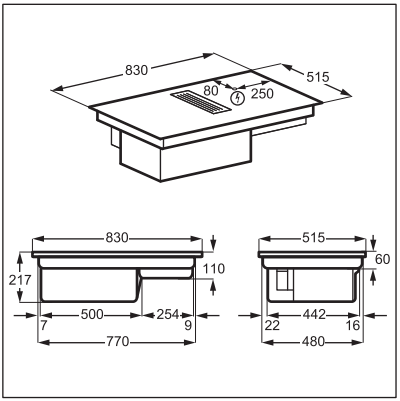
Si el aparato se instala sobre un cajón, la ventilación de la placa puede calentar el contenido del cajón durante el proceso de cocción.

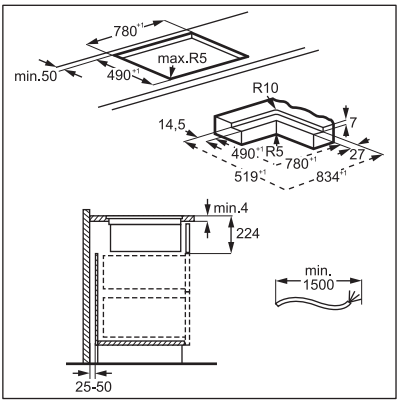
INSTALACIÓN SUPERIOR

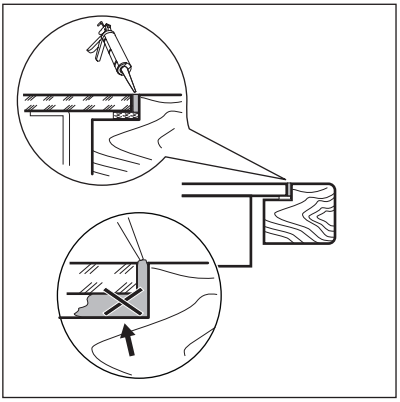




INSTALACIÓN INTEGRADA







Encuentre el vídeo tutorial "Cómo instalar su placa extractora Electrolux" escribiendo el nombre completo que se indica en el gráfico a continuación.

YouTube **www.youtube.com/electrolux**
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux Extractor Hob	

Conjunto de carcasa de filtro
Antes del primer uso, asegúrese de insertar el filtro dentro de la carcasa. Consulte "Limpieza del filtro de la campana". Una vez montada la carcasa del filtro, colóquela dentro de la cavidad de la campana y coloque la rejilla en la campana.

3.5 Cable de conexión

- La placa se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice un cable tipo: H05V2V2-F que soporta una temperatura de 90 °C o más. El cable único debe tener un diámetro mínimo de 1,5 mm². Póngase en contacto con el servicio técnico local. El cable de conexión solo debe sustituirlo un electricista cualificado.

⚠ ADVERTENCIA!

Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.

⚠ PRECAUCIÓN!

Las conexiones a través de enchufes de contacto están prohibidos.

⚠ PRECAUCIÓN!

No taladrar ni soldar los extremos del cable. Está prohibido.

⚠ PRECAUCIÓN!

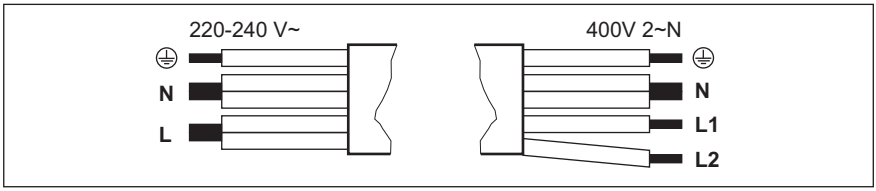
No conectes el cable sin el manguito del extremo del cable.

Conexión monofásica

1. Retirar el manguito del extremo del cable de los cables negros y marrones.
2. Retirar el aislamiento de los extremos del cable negro y marrón.

3. Combine los extremos del cable negro y marrón.
4. Colocar un nuevo manguito en el extremo del cable común (se necesita una herramienta especial).

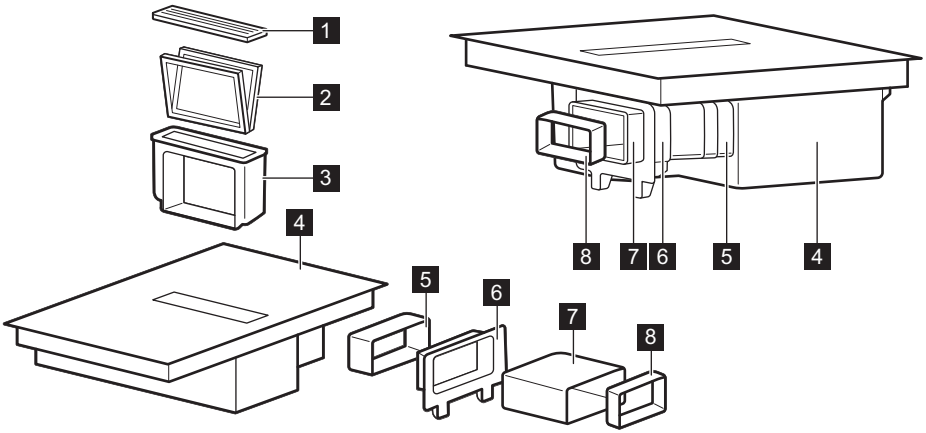
Sección transversal del cable 2 x 1,5 mm²



Conexión monofásica - 220 - 240 V~		Conexión bifásica - 400 V 2 ~ N	
⏚	Verde - amarillo	Verde - amarillo	⏚
N	Azul y azul	Azul y azul	N
L	Negro y marrón	Negro	L1
		Marrón	L2

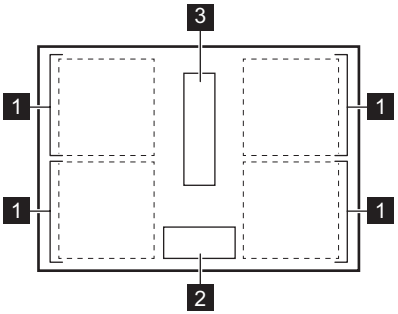
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Descripción del producto



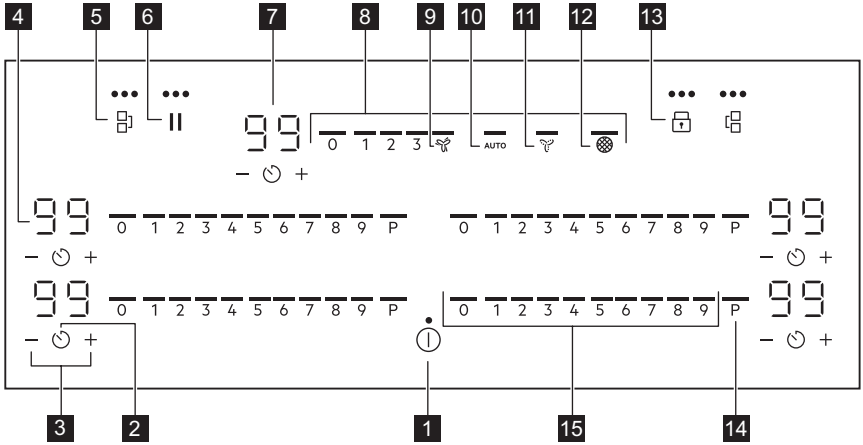
1 Rejilla
2 Filtro
3 Carcasa del filtro
4 Placa
5 Conector
6 Montaje en la pared trasera del armario
7 Tubo
8 Adaptador

4.2 Disposición de las zonas de cocción



1 Zona de cocción por inducción
2 Panel de control
3 Campana

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	Descripción
1	⏻	Encendido / Apagado	Para encender y apagar el aparato.
2	⏲	Temporizador	Para ajustar la función.
3	+ / —	-	Para aumentar o disminuir el tiempo.
4	-	Indicador del temporizador	Para mostrar la hora en minutos.
5	▪]	Bridge	Para activar y desactivar la función.
6	||	Pausa	Para activar y desactivar la función.

	Sensor	Función	Descripción
7	-	Pantalla del temporizador de la campana	Para mostrar la hora en minutos.
8	-	Barra de control de la campana	Para establecer una velocidad de ventilador.
9		Boost	Para activar y desactivar la función.
10	AUTO	Modo automático de la campana	Para activar y desactivar la función.
11		Breeze	Para activar y desactivar la función.
12		Indicador de filtro de campana	Para indicar y recordar que el filtro de la campana debe limpiarse.
13		Bloqueo / Dispositivo de seguridad para niños	Para bloquear y desbloquear el panel de control.
14	P	PowerBoost	Para activar la función.
15	-	Barra de control de placa de cocción	Para ajustar la temperatura.

4.4 Indicadores de pantalla

Indicador	Descripción
E + dígito	Hay un fallo de funcionamiento.
/ /	OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos): seguir cocinando/mantener caliente/calor residual.

5. ANTES DEL PRIMER USO

⚠ ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Limitación de energía

Limitación de energía define cuánta energía consume la placa en total, dentro de los límites de los fusibles de la instalación doméstica.

La placa de cocción se ajusta por defecto en su nivel de potencia más alto posible.

Para reducir o aumentar el nivel de potencia:

1. Acceda al menú: mantenga pulsado ⏻ durante 3 segundos. A continuación, pulse y mantenga pulsado 🔒.
2. Pulsar ⏲ en el temporizador frontal hasta que aparezca P.
3. Pulsa — / + en el temporizador frontal para ajustar el nivel de potencia.
4. Pulse ⏻ para salir.

Niveles de potencia

Consulte el capítulo “Datos técnicos”.

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

- P72 — 7200 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W

- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. USO DIARIO

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Activación y desactivación

Mantenga pulsado ⏻ para activar o desactivar la placa.

6.2 Detección de recipientes

Esta función indica la presencia de utensilios de cocina en la placa y apaga las zonas de cocción si no se detecta ningún recipiente durante una sesión de cocción.

Si coloca utensilios de cocina en una zona de cocción antes de seleccionar un ajuste de temperatura, aparece el indicador sobre 0 en la barra de control.

Si retira los utensilios de cocina de una zona de cocción encendida y los deja a un lado temporalmente, los indicadores sobre la barra de control correspondiente comenzarán a parpadear. Si no vuelve a poner el recipiente en la zona de cocción encendida, la zona de cocción se apagará automáticamente en 120 segundos..

Para reanudar la cocción, asegúrese de volver a colocar los utensilios de cocina en las zonas de cocción dentro del tiempo de espera indicado.

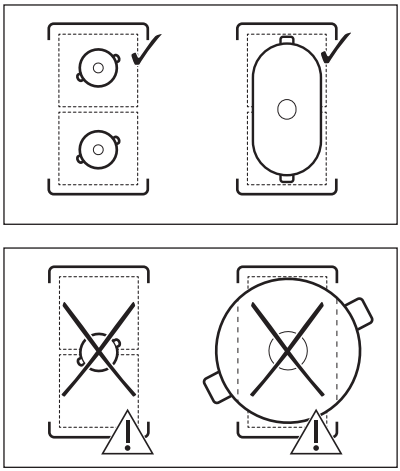
6.3 Uso de las zonas de cocción

Coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona seleccionada. Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.

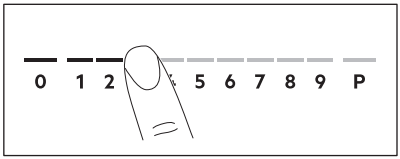
ⓘ

Para conseguir una transferencia de calor óptima utilice utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es decir, el valor máximo de diámetro de los utensilios de cocina indicados en "Datos técnicos" > "Especificaciones de las zonas de cocción"). Asegúrese de que el recipiente sea apto para placas de inducción. Para obtener más información sobre tipos de utensilios de cocina, consulte "Consejos".

Puede cocinar con utensilios de cocina de gran tamaño sobre dos zonas de cocción al mismo tiempo usando la función Bridge. El utensilio de cocina debe cubrir los centros de ambas zonas pero no superar las marcas de área. Si el utensilio de cocina está entre las dos zonas, la función Bridge no se activará.



6.4 Ajuste de temperatura



1. Pulse el ajuste de temperatura que desee en la barra de control.

Los indicadores sobre la barra de control aparecen hasta el nivel de ajuste de temperatura seleccionado.

2. Para desactivar una zona de cocción, pulse 0.

6.5 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.

ⓘ
Consulte el capítulo “Datos técnicos”.

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

Para desactivar la función: cambie el ajuste de calor.

6.6 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.

6.7 Temporizador

Temporizador de cuenta atrás

Utilice esta función para ajustar el tiempo que desee que funcione la zona de cocción durante un único proceso de cocción. Puede configurar la función de la campana por separado. Consulte "Funciones de la campana".

Configure el ajuste de temperatura para la zona de cocción y después configure la función.

1. Pulse . 00 aparece en la pantalla del temporizador.
2. Pulse + o — para ajustar el tiempo (00 - 99 minutos).
3. Pulse para iniciar el temporizador o esperar 3 segundos. El temporizador comienza la cuenta atrás.

Para cambiar la hora: seleccione la zona de cocción con y pulse + o —.

Para desactivar la función: seleccione la zona de cocción con y pulse —. El tiempo restante vuelve a iniciar la cuenta atrás hasta 00.

El temporizador termina la cuenta atrás, suena una señal y 00 parpadea. La zona de cocción se apaga. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal y el parpadeo.

Avisador

Puede utilizar esta función mientras la placa está activada, pero las zonas de cocción no funcionan. El ajuste de temperatura muestra 00.

1. Pulse ⏲.
2. Pulse + o − para ajustar el tiempo.

El temporizador termina la cuenta atrás, suena una señal y 00 parpadea. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal y el parpadeo.

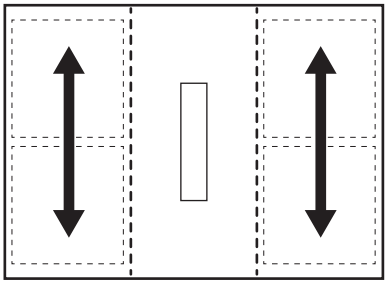
Para desactivar la función: pulse ⏲ y −. El tiempo restante vuelve a iniciar la cuenta atrás hasta 00.

6.8 Gestión de energía

Si hay activas varias zonas y la potencia consumida supera el límite del suministro eléctrico, esta función dividirá la potencia disponible entre todas las zonas de cocción (conectadas a la misma fase). La placa controla los ajustes de calor para proteger los fusibles de la instalación doméstica.

- Las zonas de cocción se agrupan según la ubicación y el número de fases de la placa. Cada fase soporta una carga eléctrica máxima. Si la placa alcanza el límite máximo de potencia disponible en una fase, la potencia de las zonas de cocción se reduce automáticamente.
- El ajuste de temperatura de la zona de cocción seleccionada en primer lugar siempre se prioriza. La potencia restante se dividirá entre las otras zonas de cocción según el orden de selección.
- Para las zonas de cocción que tienen una potencia reducida, la barra de control parpadea y muestra los ajustes de temperatura máximos posibles.
- Espere hasta que la pantalla deje de parpadear o reduzca el nivel de calor de la zona de cocción que ha seleccionado en último lugar. Las zonas de cocción siguen funcionando con el ajuste de calor reducido. Si fuera necesario, cambie manualmente los ajustes de temperatura de las zonas de cocción.
- La campana extractora está siempre disponible como carga eléctrica.

Consulte la ilustración para ver posibles combinaciones en las que se puede distribuir la alimentación entre las zonas de cocción.



6.9 Funciones de la campana

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Encender y apagar la campana

La campana puede funcionar junto a la placa durante la sesión de cocción, así como mientras la placa está apagada.

1. Pulse uno de los niveles de velocidad del ventilador (1-3) en la barra de control de la campana para encender la campana.

Suena una señal y aparecen indicadores sobre la barra de control de la campana.

2. Ajuste la velocidad del ventilador según sea necesario pulsando cualquiera de los niveles disponibles en la barra de control de la campana.
3. Para apagar la campana, pulse 0 en la barra de control de la campana.

Los indicadores sobre la barra de control de la campana desaparecen.

AUTO

La función ajusta automáticamente el nivel de velocidad del ventilador en función del nivel de ajuste de temperatura seleccionado de la placa.

Cuando utiliza la placa de cocción por primera vez, la función suele estar activada de forma predeterminada.

Puede activar la función mientras la placa está encendida y ninguna de las zonas de

cocción están activas, o en cualquier momento durante la sesión de cocción.

ⓘ

Si activa la función con la placa apagada, ninguna de las zonas de cocción funciona y no hay calor residual visible en el panel de control, la función se apagará por sí sola después de unos segundos.

1. Pulse y mantenga pulsado ⏻ para encender la placa.
2. Pulse AUTO para activar la función.

Suena una señal y aparece un indicador sobre el símbolo.

3. Coloque los utensilios de cocina sobre la placa y seleccione un ajuste de temperatura. Aumente o disminuya el nivel de ajuste de temperatura según sea necesario.

La campana reaccionará al nivel de ajuste de temperatura, aumentando o disminuyendo el nivel de velocidad del ventilador en consecuencia. Aparecen los indicadores sobre la barra de control de la campana.

4. Pulse 0 en la barra de control de la placa para apagar una zona de cocción o ⏻ para apagar la placa.

Si aparece el indicador de calor residual, AUTO continuará ajustando la velocidad del ventilador. Si el calor restante es bajo, Breeze también podría empezar a funcionar.

5. Para desactivar la función durante la cocción y cambiar al modo manual de la campana, pulse AUTO o cualquier otro ajuste en la barra de control de la campana.

Suena una señal y el indicador sobre el símbolo desaparece.

Modos automáticos: niveles de velocidad del ventilador

Modo campana	Nivel de calor residual (la placa está apagada)				Nivel de calor residual (la placa está encendida)			Hervir	Freír
	0								
H1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
H2	-	-	-		-	-	1	1	1
H3	-	-			-	1	1	1	2
H4	-			1	1	1	2	2	3

ⓘ

Si apaga la placa mientras AUTO se está ejecutando, la función se recordará para la próxima sesión de cocción.

Temporizador de campana

Utilice la función para especificar cuánto tiempo debe funcionar la campana.

No es posible configurar el temporizador de la campana mientras la campana está apagada.

1. Pulse ⏲ junto a la barra de control de la campana.
2. Pulse + o — para ajustar el tiempo (00 - 99 minutos).
3. Pulse ⏲ para iniciar el temporizador.

El temporizador comienza la cuenta atrás.

- Una vez que el temporizador termina la cuenta atrás, la campana deja de funcionar.
- Es posible configurar el temporizador de la campana mientras AUTO está encendido. Si AUTO desactiva la campana antes de que se agote el tiempo ajustado, el temporizador se reiniciará.
- Si el temporizador apaga la campana antes AUTO, la función se desactivará.

Los indicadores por encima de 0 y AUTO desaparecerán.
- En ambos casos, AUTO se activará la próxima vez que encienda la placa.

Boost

La función enciende el ventilador de la campana a su nivel de velocidad máxima.

1. Pulse para activar la función.

Suena una señal y aparece un indicador sobre el símbolo.

2. Pulse de nuevo para desactivar la función, si es necesario.

La función puede funcionar ininterrumpidamente durante un máximo de 10 minutos. Después de ese tiempo, el ajuste de velocidad del ventilador cambia automáticamente a 3. Puede volver a activar la función, si es necesario.

Breeze

La función ajusta el ventilador de la campana a una velocidad muy baja. El ventilador comienza a funcionar con un nivel de ruido mínimo inmediatamente después de que se activa la función. Use la función después de cocinar para eliminar los olores persistentes.

Para activar la función cuando la placa está apagada:

1. Pulse .

Suena una señal y aparece un indicador sobre el símbolo. Aparece un temporizador configurado en 60 minutos en la pantalla junto a la barra de control de la campana.

2. Ajuste el temporizador usando + o —, si es necesario.

Una vez que el temporizador termina la cuenta atrás, la campana se apaga automáticamente.

Auto Breeze

La función ajusta automáticamente el ventilador de la campana extractora para que siga funcionando después de terminar de cocinar y apaga la placa. El ventilador funciona a mínima velocidad durante un máximo de 20 minutos. La función elimina los olores persistentes después de cocinar.

Cuando utiliza la placa de cocción por primera vez, la función se activa de forma predeterminada.

Cuando la función está activa, aparece el indicador AUTO. El tiempo de funcionamiento restante es visible en la pantalla del temporizador de la campana. No es posible ajustar la hora establecida. Una vez finalizado el ciclo, el ventilador se apaga automáticamente.

Para desactivar la función mientras está en funcionamiento:

Pulse AUTO o 0 en la barra de control de la campana.
El ventilador de la campana se apaga.

Para desactivar la función completamente:

1. Acceda al menú: mantenga pulsado durante 3 segundos. A continuación, pulse y mantenga pulsado .
2. Pulse en el temporizador delantero hasta que aparezca **dF** en la pantalla.
3. Pulse + o — en el temporizador frontal hasta que aparezca **Apagado (--)**.
4. Pulse para salir.

> Se recomienda no desactivar la función y dejar que funcione sin interrupciones durante todo el ciclo.

6.10 Estructura del menú

La tabla muestra la estructura básica del menú.

Ajustes de usuario

Símbolo	Ajuste	Posibles opciones
b	Sonido	Encendido / Apagado (--)
P	Limitación de energía	15 - 72
H	Modo campana	1 - 4

Símbolo	Ajuste	Posibles opciones
dF	Auto Breeze	Encendido / Apagado (--)
E	Historial de alarmas / errores	La lista de alarmas / errores recientes.

Para introducir los ajustes del usuario: mantenga pulsado ⏻ durante 3 segundos. A continuación, mantenga pulsado 🔒. Los ajustes aparecen en el temporizador de las zonas de cocción izquierdas.

Navegar por el menú: el menú consta del símbolo de ajuste y un valor. El símbolo aparece en el temporizador trasero y el valor aparece en el temporizador delantero. Para navegar entre las configuraciones, pulse ⏲ en el temporizador delantero. Pulse + o − en el temporizador delantero para cambiar el valor del ajuste.

Para salir del menú: pulse ⏻.

OffSound Control

Puede activar / desactivar los sonidos en el Menú > Ajustes de usuario.

ⓘ
Consulte "Estructura del menú".

Cuando los sonidos están apagados, aún puede escuchar el sonido cuando:

- se toca ⏻,
- el temporizador baja,
- pulsa un símbolo inactivo.

7. FUNCIONES ADICIONALES

7.1 Desconexión automática

La función desactiva automáticamente la placa de cocción si:

- todas las zonas de cocción, así como la campana, están apagadas,
- no establece ningún ajuste de temperatura o velocidad del ventilador después de apagar la placa,
- 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.
- el aparato 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.
- no desactivaste una zona de cocción ni cambiaste el nivel de temperatura. Después de un tiempo, la placa se apaga.

La relación entre el ajuste de temperatura / velocidad del ventilador y el tiempo tras el cual el aparato se apaga:

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 la velocidad del ventilador	La campana se apaga después de
𝄢	10 horas
1 - 3	10 horas

7.2 Pausa

Esta función ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de temperatura más bajo. La velocidad del ventilador de la campana disminuye a 1. Si se activa esa función estando la campana funcionando en modo automático, la velocidad del ventilador no se reduce.

Cuando la función está activa, se pueden utilizar ⏻ y ||. Los restantes símbolos de los paneles de mandos están bloqueados.

La función no detiene las funciones del temporizador.

1. **Para activar la función:** pulse ||. El ajuste de nivel de calor baja a 1. La velocidad del ventilador de la campana disminuye a 1.
2. **Para desactivar la función**: pulsa ||. Aparece el ajuste de temperatura anterior / ajuste de velocidad del ventilador.

7.3 Bloqueo

Se puede bloquear el panel de control mientras la placa de cocción funciona. Evita el cambio accidental del ajuste de temperatura / ajuste de velocidad de la campana.

Configure primero el ajuste de temperatura / ajuste de velocidad de la campana.

Para activar la función: pulse 🔒.

Para desactivar la función: pulse 🔒 de nuevo.

ⓘ
La función se desactiva al apagar la placa.

7.4 Dispositivo de seguridad para niños

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

Para activar la función: pulse ⏻. No establezca ningún ajuste de temperatura / ajuste de campana. Pulse y mantenga pulsado 🔒 durante 3 segundos, hasta que aparezca el indicador sobre el símbolo.

Apague la placa con ⏻.

ⓘ
La función permanece activa cuando apaga la placa. El indicador de arriba 🔒 está encendido.

Para desactivar la función: pulse ⏻. No establezca ningún ajuste de temperatura / ajuste de campana. Pulse y mantenga pulsado 🔒 durante 3 segundos, hasta que desaparezca el indicador sobre el símbolo.

Apague la placa con ⏻.

Cocinar con la función activada: pulse ⏻, entonces pulse 🔒 durante 3 segundos, hasta que desaparezca el indicador sobre el símbolo. Puede operar la placa. Cuando apaga la encimera con ⏻, la función vuelve a funcionar.

7.5 Bridge

ⓘ
La función se activa cuando el utensilio de cocción cubre los centros de las dos zonas. Para obtener más información sobre la colocación correcta de los utensilios de cocina, consulte "Uso de las zonas de cocción".

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 para zonas de cocción izquierda / derecha: toque ▪] / [▪. Para ajustar o cambiar el nivel de calor, toque uno de los sensores de control izquierdo / derecho.

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

8. CONSEJOS

⚠ **ADVERTENCIA!**
Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Utensilios de cocina

ⓘ

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.

- Para evitar el sobrecalentamiento y mejorar el rendimiento de las distintas zonas, el utensilio de cocina debe ser lo más grueso y plano posible.
- Asegúrese de que las bases de los utensilios estén limpias y secas antes de colocarlas sobre la placa de cocción.
- Tenga siempre cuidado de no deslizar ni frotar el utensilio de cocina por los bordes y las esquinas del vidrio , ya que podría astillar o dañar la superficie vitrocerámica.

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

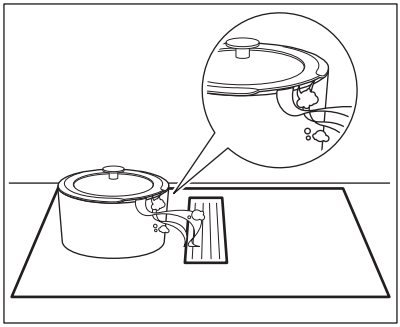
- Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina. Consulte "Datos técnicos" > "Especificaciones de las zonas de cocción" para ver las dimensiones correctas de los utensilios de cocina. Coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona de cocción seleccionada.
- La eficiencia de una zona de cocción depende del diámetro del utensilio. Para conseguir una transferencia de calor óptima utilice utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es decir, el valor máximo de diámetro de los utensilios de cocina indicados en "Datos técnicos" > "Especificaciones de las zonas de cocción").
  - Los utensilios de cocina de diámetro inferior a la de una zona de cocción determinada solo recibirán parte de la potencia generada, lo que significa que el calentamiento será más lento.
  - 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".

Tapas con ventilación de vapor

Para optimizar aún más las sesiones de cocción junto a la campana, puede usar las tapas especiales con ventilación de vapor con sus utensilios de cocina. Las tapas están diseñadas para dirigir el vapor que se produce dentro de la olla hacia la campana, minimizando los olores no deseados de la cocción y la humedad excesiva en la cocina. Las tapas están disponibles para comprar por separado en varios tamaños para adaptarse a los tipos de utensilios de cocina más comunes. Para obtener más información, visite nuestro sitio web.



8.2 Ruidos durante el funcionamiento

ⓘ

Estos ruidos son normales y no indican fallo alguno. Los ruidos de los utensilios de cocina pueden variar dependiendo del material y del nivel de potencia.

Ruidos relacionados con utensilios de cocina:

- chasquidos: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbidos: está utilizando una zona de cocción con una potencia muy elevada y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- zumbido: el nivel de potencia utilizado es elevado.

Ruidos relacionados con la placa:

- clic: se produce una conmutación eléctrica.
- silbido; zumbido: el ventilador está en funcionamiento.
- sonido rítmico: se detecta el utensilio de cocina.

8.3 Öko Timer (Temporizador Eco)

Con el fin de ahorrar energía, la resistencia de la zona de cocción se apaga antes de que suene la señal del temporizador de cuenta atrás. La diferencia en el tiempo de utilización depende de la temperatura de calentamiento y de la duración de la cocción.

8.4 Ejemplos de aplicaciones de cocina

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

ⓘ

Los datos de la tabla son valores orientativos.

Ajuste de temperatura	Usar para:	Tiempo (min)	Consejos
1	Mantener calientes los alimentos.	según sea necesario	Tapar los utensilios de cocina.
1 - 2	Salsa holandesa, fundir: mantequilla, chocolate o gelatina.	5 - 25	Mezcla de vez en cuando.
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 a media cocción.
3 - 4	Verduras al vapor, pescado, carne.	20 - 45	Añada unas cucharadas de agua. Compruebe la cantidad de agua durante el proceso.
4 - 5	Patatas al vapor y otras verduras.	20 - 60	Cubra el fondo del utensilio con 1-2 cm de agua. Compruebe la cantidad de agua durante el proceso. Mantenga la tapa en el utensilio.
4 - 5	Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 l de líquido más los ingredientes.

Ajuste de temperatura	Usar para:	Tiempo (min)	Consejos
6 - 7	Fritura ligera: escalopes, cordon bleu de ternera, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, rebozados, huevos, tortitas, rosquillas.	según sea necesario	Dele la vuelta cuando sea necesario.
7 - 8	Fritura fuerte: hash browns, filetes de lomo, bistecs.	5 - 15	Dele la vuelta cuando sea necesario.
9	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), patatas fritas.		
P	Hervir grandes cantidades de agua. PowerBoost está activado.		

8.5 Consejos para la campana

- La rejilla que cubre la campana es de aluminio y acero inoxidable . Puede poner ollas en ella mientras la campana no está funcionando. No causará ningún daño.
- Cuando funciona el modo AUTO, el ventilador se pone en marcha a baja velocidad al comienzo de cada sesión de cocción. La velocidad aumenta gradualmente. También puede ajustar la velocidad del ventilador manualmente.

9. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

⚠ **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento de la placa.
- Utilice un limpiador especial para la superficie de la placa.
- Utilice un rascador especial para el cristal.

9.2 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.

9.3 Limpiar la campana

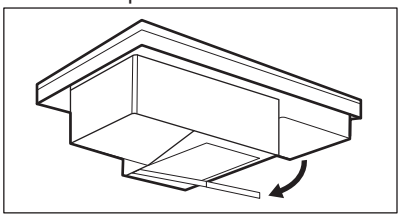
Rejilla

La rejilla guía el aire hacia el interior de la campana. Además, protege el sistema de campana y evita la caída accidental de objetos extraños en el interior. Puede lavar la rejilla manualmente o en un lavavajillas. Limpie la rejilla con un paño suave.

Depósito de agua

Hay un depósito de agua ubicado debajo de la campana. Recoge la condensación creada durante cada proceso de cocción. Recuerde vaciar el depósito de agua con regularidad.

Antes de abrir el depósito de agua, coloque un recipiente o una bandeja debajo para recoger el agua. Para abrir el depósito de agua, deslice los pestillos hacia afuera y ábralos uno por uno.



⚠ ADVERTENCIA!

Asegúrese de que no entre agua en la campana.

Si se derrama agua u otros líquidos dentro del sistema de campana:

- apague la campana en primer lugar,
- levante la rejilla y limpie el área de la campana cuidadosamente con un paño húmedo o una esponja y un agente de limpieza suave,
- Limpie el exceso de líquido acumulado en la parte inferior de la cavidad de la campana con una esponja o un paño seco,
- limpie el filtro, si es necesario (consulte "Limpieza del filtro de la campana"),
- Encienda la campana, ajuste el nivel de velocidad del ventilador a 2 o más y déjela funcionar durante un tiempo para eliminar la humedad restante.

9.4 Limpieza del filtro de la campana

El filtro evita que las partículas de grasa entren en el sistema de la campana. El filtro consta de dos elementos ubicados en el lado izquierdo y derecho de la carcasa del filtro.

- Limpie el filtro tan pronto como la grasa acumulada sea visible. La frecuencia de las limpiezas depende de la cantidad de grasa y aceite acumulados por la cocción. Se recomienda limpiar el filtro cada 10-20 horas, o con más frecuencia, si fuera necesario.
- La placa incorpora un contador con una notificación que recuerda cuándo toca limpiar el filtro. El contador para la notificación empieza a contar automáticamente al encenderse la campana por primera vez. Tras 100 horas de uso, el indicador del filtro ⊛ empieza a parpadear, indicando que la llegado el momento de limpiar el filtro. La notificación permanece encendida durante 30 segundos después de que apaga la campana y la placa. La notificación no bloquea el uso de la placa.

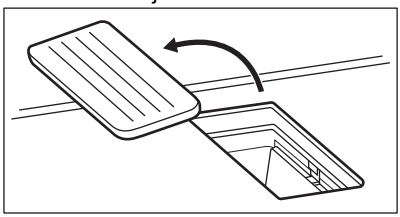
⚠ ADVERTENCIA!

Un filtro sobresaturado puede representar un riesgo de incendio.

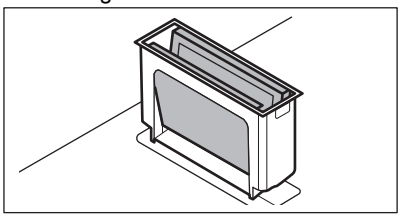
Desmontaje/montaje del filtro

El filtro y la carcasa del filtro se encuentran justo debajo de la rejilla, en el centro de la placa. Quítelos con cuidado, ya que podrían estar resbaladizos por a la grasa acumulada.

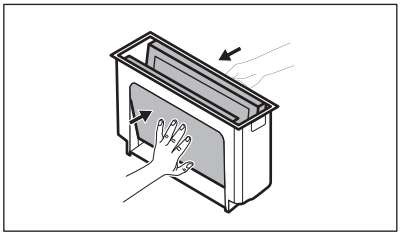
1. Retire la rejilla.

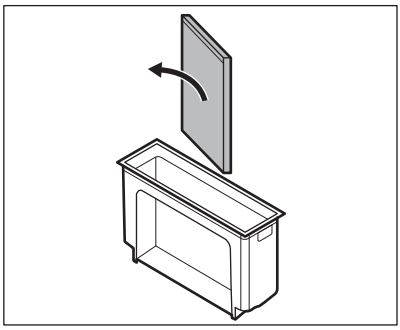


2. Extraiga la carcasa del filtro.



3. Empuje suavemente los dos elementos desde el exterior hacia dentro y dóblelos juntos. A continuación, saque el filtro de la carcasa.





4. Vuelva a montar la unidad de filtrado tras la limpieza:
   a. Deslice los elementos del filtro dentro de la carcasa del filtro a lo largo de los carriles incorporados.
   b. Vuelva a colocar la carcasa del filtro dentro de la cavidad de la campana.

Limpieza de la carcasa del filtro

Limpie la carcasa del filtro manualmente con un detergente y un paño suaves. También puede lavarla en el lavavajillas.

Limpieza del filtro

1. Lave el filtro en agua tibia con un producto de limpieza suave. Puede utilizar una esponja suave, un paño suave o un cepillo de limpieza no abrasivo para eliminar los restos de comida, en caso necesario. También puede lavar el filtro en el lavavajillas a 65-70 °C (utilizando un programa de más de 90 min), sin vajilla en la misma carga.
2. Seque el filtro en el horno durante 20-30 min a 70 °C. Coloque el filtro en la parrilla central. Asegúrese de utilizar una función de horno que no sea de ventilador. También puede dejar que el filtro se seque durante la noche a temperatura ambiente. El filtro debe estar completamente seco antes de volver a montarlo.
3. Vuelva a montar la unidad de filtrado y colóquela de nuevo dentro de la cavidad de la campana.
4. Si la notificación parpadea, pulse brevemente para restablecer el contador.

El contador se reinicia.

10. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

10.1 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.

Problema	Posible causa	Solución
	Ha saltado el fusible.	Asegúrese de que el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
	No ha ajustado la temperatura antes de que transcurran 60 segundos.	Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de temperatura en menos de 60 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque solo un sensor.
	Pausa está en funcionamiento.	Consulte "Pausa".
	Hay agua o grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
Se oye un pitido constante.	La conexión eléctrica no es correcta.	Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.
No puede seleccionar el nivel de calor máximo de una de las zonas de cocción.	Las otras zonas consumen la potencia máxima disponible. La placa funciona correctamente.	Reduzca la temperatura de las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase. Consulte “Gestión de energía”.
Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Ha colocado uno o varios sensores.	Retire el objeto de los sensores.
La placa se apaga.	Ha colocado 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 o el sensor está dañado.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.
El panel de control está caliente al tacto.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca del panel de control.	Coloque los utensilios de cocina grandes en las zonas traseras si es posible.
No hay ningún sonido al pulsar los sensores del panel.	Los sonidos están desactivados.	Active los sonidos. Consulte "Uso diario".
Se enciende el indicador sobre el símbolo 🔒.	Dispositivo de seguridad para niños o Bloqueo está en funcionamiento.	Consulte "Dispositivo de seguridad infantil" y "Bloqueo".
La barra de control parpadea.	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona o la zona no está totalmente cubierta.	Coloque un utensilio que cubra totalmente la zona de cocción.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utiliza utensilios de cocina adecuados para placas de inducción. Consulte "Consejos".
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.	Utilice el utensilio de cocina con las dimensiones adecuadas. Consulte "Datos técnicos".

Problema	Posible causa	Solución
Tarda mucho en calentar.	El utensilio de cocina es demasiado pequeño y solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción.	Para conseguir una transferencia de calor óptima utilice utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es decir, el valor máximo de diámetro de los utensilios de cocina indicados en "Datos técnicos" > "Especificaciones de las zonas de cocción").
La barra de control de la campana parpadea y la campana no se enciende o se apaga.	El ventilador puede apagarse solo en determinadas condiciones, por ejemplo, cuando la habitación no está bien ventilada.	Abra la ventana. Es posible que deba instalar el interruptor de la ventana. Consulte "Montaje". Si la ventana ya dispone de interruptor, asegúrese de que esté instalado correctamente. Consulte el folleto de instalación. Pulse cualquier tecla. La campana vuelve a funcionar.
El ventilador de la campana no funciona correctamente cuando las funciones de la campana están activadas.	La temperatura ambiente que rodea la campana es demasiado alta. No hay suficiente circulación de aire dentro y alrededor de la campana.	Apague la placa y desconéctela de la fuente de alimentación principal. Espere al menos 10 segundos, luego vuelva a conectarla. Otras sugerencias: Intente enfriar la temperatura del área circundante. Saque el filtro de la campana y elimine la humedad residual del interior de la campana. Consulte "Mantenimiento y limpieza". Deje que el sistema de campana se seque durante un día y luego vuelva a encender la campana.
La campana no absorbe suficientemente el vapor producido durante la cocción.	Las tapas de los utensilios de cocina no están bien colocadas.	Si el utensilio de cocina no dispone de tapas con ventilación, asegúrate de inclinarlas para que el vapor que se produce se dirija hacia la campana. Consulta "Consejos" para obtener información sobre tapas con ventilación de vapor recomendadas para su uso con la campana integrada.
	El filtro de la campana está sobresaturado.	Limpie el filtro de la campana y restablezca la notificación. Consulte "Mantenimiento y limpieza".
[E] y un número se encienden.	Se ha producido un error en la placa.	Apague la placa y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si vuelve a aparecer [E], desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 30 segundos antes de volver a conectar la placa. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.

10.2 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. 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.

11. DATOS TÉCNICOS

11.1 Placa de datos técnicos

Modelo KCD84453CK
Tipo 66 D4A 01 AA
Inducción 7.2 kW
Nº serie: .....
ELECTROLUX

Número de producto (PNC) 949 599 232 01
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fabricado en: Alemania
7.2 kW

11.2 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.	2300	3200	10	125 - 210
Parte tras. izq.	2300	3200	10	125 - 210
Parte del. der.	2300	3200	10	125 - 210
Parte tras. der.	2300	3200	10	125 - 210

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 conseguir una transferencia de calor y unos resultados de cocción óptimos utilice utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es decir, el valor máximo de diámetro de los utensilios de cocina indicados en la tabla). No utilice utensilios de cocina de diámetro mayor al de la zona de cocción.

12. EFICACIA ENERGÉTICA

12.1 Información del producto conforme a la normativa de diseño ecológico UE Ecodesign para placas de cocción

Identificación del modelo		KCD84453CK
Tipo de placa		Placa empotrada
Número de zonas de cocción		4
Tecnología de calentamiento		Inducción
Largo (L) y ancho (A) de la zona de cocción no circular	Parte del. izq.	L 22.0 cm A 22.0 cm

Largo (L) y ancho (A) de la zona de cocción no circular	Parte tras. izq.	L 22.0 cm A 22.0 cm
Largo (L) y ancho (A) de la zona de cocción no circular	Parte del. der.	L 22.0 cm A 22.0 cm
Largo (L) y ancho (A) de la zona de cocción no circular	Parte tras. der.	L 22.0 cm A 22.0 cm
Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking)	Parte del. izq. Parte tras. izq. Parte del. der. Parte tras. der.	179.6 Wh/kg 189.1 Wh/kg 187.3 Wh/kg 189.1 Wh/kg
Consumo energético de la placa (EC electric hob)		186.3 Wh/kg

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

Las mediciones de energía referidas al área de cocción se identifican mediante las marcas de las zonas de cocción respectivas.

12.2 Placa de cocción - Ahorro de energía

Puede ahorrar energía durante la cocción diaria si sigue los siguientes consejos.

- Cuando caliente agua, use solo la cantidad que necesite.
- Si es posible, coloque siempre las tapas en los utensilios de cocina.
- Coloque los utensilios de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener la comida caliente o para descongelarla.

12.3 Información de producto sobre consumo de energía y el tiempo máximo para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable

Consumo de energía en modo apagado	0.3 W	
Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	2 min	

12.4 Información del producto y Hoja de información del producto para la campana extractora

Ficha de información del producto de acuerdo con el Reglamento (UE) No 65/2014		
Nombre o marca comercial del proveedor	ELECTROLUX	
Identificador del modelo	KCD84453CK	
Consumo anual de energía - AECcampana	28.8	kWh/a
Clase de eficiencia energética	A +	
Eficiencia fluidodinámica - FDEcampana	32.4	
Clase de eficiencia fluidodinámica	A	
Eficiencia de iluminación - LEcampana	-	lux/W
Clase de eficiencia de iluminación	-	

Eficiencia del filtrado de grasa - GFEcampana	85.1	%
Clase de eficiencia del filtrado de grasa	B	
Flujo de aire en su ajuste mínimo de utilización normal	270.0	m³/h
Flujo de aire en su ajuste máximo de utilización normal	500.0	m³/h
Flujo de aire en posición ultrarrápida o reforzada	630.0	m³/h
Potencia acústica ponderada A a velocidad mínima	49	db (A) en relación con 1 pW
Potencia acústica ponderada A a velocidad máxima	64	db (A) en relación con 1 pW
Potencia acústica ponderada A a velocidad intensiva o boost	70	db (A) en relación con 1 pW
Consumo eléctrico en modo apagado - Po	0.49	W
Consumo eléctrico en modo de espera - Ps	-	W
Información adicional de acuerdo con el Reglamento (UE) No 66/2014		
Factor de incremento temporal - f	0.8	
Índice de eficiencia energética - EEIcampana	41.4	
Flujo de aire medido en el punto de máxima eficiencia - QBEP	259.2	m³/h
Presión de aire medida en el punto de máxima eficiencia - PBEP	444	Pa
Flujo de aire máximo - Qmáx	630.0	m³/h
Potencia eléctrica de entrada medida en el punto de máxima eficiencia - WBEP	98.8	W
Potencia nominal del sistema de iluminación - WL	-	W
Iluminancia media del sistema de iluminación en la superficie de cocción - Emedia	-	lux

El aparato se ha sometido a las pruebas establecidas por las normas: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.

12.5 Campana extractora - Ahorro de energía

Puede ahorrar energía durante la cocción diaria si sigue los siguientes consejos.

- Cuando empiece a cocinar, ajuste el ventilador de la campana a una velocidad baja. Una vez terminada la cocción, mantenga la campana en funcionamiento durante unos minutos.
- Aumente la velocidad del ventilador solo para eliminar grandes cantidades de vapor o humo. Se recomienda utilizar la función Boost solo en situaciones extremas.
- Limpie el filtro de la campana con regularidad y sustitúyalo cuando sea necesario para mantener su eficiencia.
- Utilice conductos del máximo diámetro posible para optimizar la eficiencia y minimizar el ruido.

13. 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.com

867378672-B-512024

