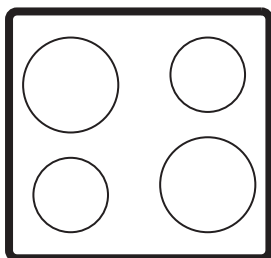




Electrolux



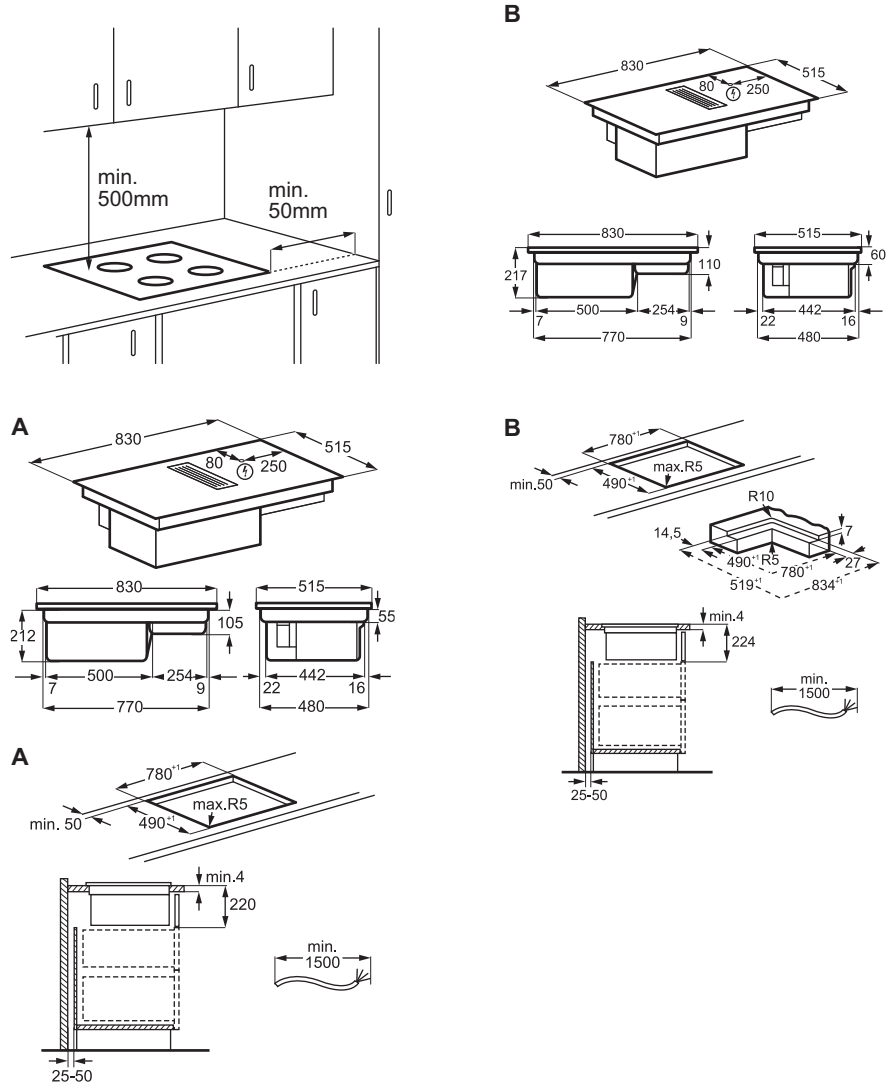
electrolux.com/register

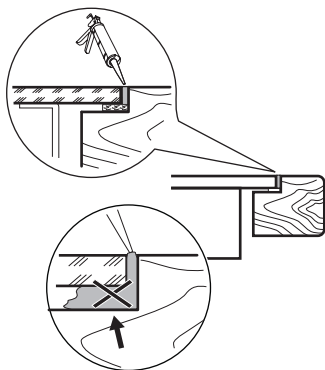


KCD84453CK

EN User Manual Hob	3
DE Benutzerinformation Kochfeld	19
FR Notice d'utilisation Table de cuisson	36
ES Manual de instrucciones Placa de cocción	53

INSTALLATION / MONTAGE / INSTALLATION / INSTALACIÓN





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

How to Install your
 AEG/Electrolux Extractor Hob



1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	6
3. ASSEMBLY.....	8
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	10
5. DAILY USE.....	11
6. COOKING GUIDE.....	13

7. CARE AND CLEANING.....	14
8. TROUBLESHOOTING.....	15
9. TECHNICAL DATA.....	16
10. ENERGY EFFICIENCY.....	16
11. ENVIRONMENTAL CONCERNS...	18

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance read the supplied instructions carefully. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that result from 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 physi-

- cal, 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 packaging away from children and dispose of it properly.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away during use and cooling.
- Activate the child safety device, if available.
- Children must not clean or maintain 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:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking

process has to be supervised continuously.

- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching the heating elements.
- Smoke indicates overheating. Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or a 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.
- 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 extractor filter and remove grease depos-

its regularly to prevent the risk of fire.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical 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 those indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable, or hob guards that are incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified technician 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.
- Refer to the installation booklet for detailed assembly instructions.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Be careful when moving the appliance, as it is heavy. Use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces of the cabinet with a sealant to prevent moisture swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window to prevent 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 small items or paper that could damage the cooling fans or impair the cooling system.
 - Keep a minimum 2 cm distance between the appliance bottom and drawer contents.
- 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 the 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.
- Disconnect the appliance from the power supply before any operation.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Loose or incorrect mains cables or plugs may lead to overheating of the terminal.
- Use the correct mains cable.
- Do not let the mains cable tangle.
- Ensure shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the mains cable.
- Ensure the mains cable or plug (if applicable) do not touch hot surfaces.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Avoid damaging the mains plug and cable. If replacement is needed, it must be done by our Authorised Service Centre or a qualified electrician.
- Shock protection of live and insulated parts must be fastened securely and should not be removable without tools.
- Connect the mains plug to the socket only at the end of installation. Ensure access to the mains plug after installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not disconnect the appliance by pulling on the mains cable. Always pull on 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 that disconnects the

appliance from the mains at all poles, with a contact opening width of at least 3 mm.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock.

- Do not change the specification of the appliance.
- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Ensure ventilation openings are not blocked. The ventilation must be checked periodically by a qualified technician.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Turn off the cooking zone after each use.
- Do not place cutlery or saucepan lids on cooking zones, as they can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in 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, immediately disconnect the appliance from the power supply to prevent the electric shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in use.
- Place food into hot oil carefully as it may splash.
- Never use an open flame when the extractor 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.

- Heated fats and oils can release flammable vapors. Keep flames and heated objects away.
- Hot oil vapors can cause spontaneous combustion.
- Used oil with food remnants can ignite at lower temperatures.
- Do not place flammable products near the appliance.

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- Do not place 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 appliance.
- Do not let cookware boil dry.
- Prevent objects or cookware from falling onto the appliance to avoid the surface damage.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Never remove the grid or the filter while the extractor or the hob operates.
- Never use an open flame while the extractor operates.
- Do not cover the inlet of the extractor with cookware.
- Do not access the underside of the appliance while the hob or the extractor operates.
- Do not place small or light objects near the extractor 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 cookware up when you have to move it on the cooking surface.
- 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.
- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.

2.4 Care and cleaning

- Clean the appliance regularly to prevent surface deterioration.
- 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 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, then cut off and dispose of the electrical cable.

3. ASSEMBLY

3.1 Before the installation

For future reference, find the rating plate located on the bottom of the hob and write down the serial number

3.2 Assembling the hob



For installation dimensions and visual guidance, refer to the installation diagrams located on the first pages of the user manual.

For on-top installation refer to diagram A.

For integrated installation refer to diagram B.

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 must 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.

Assembling the filter housing

The appliance must be used at all times with all the filters included in the scope of delivery. Before the first use make sure to insert the filter inside the housing. Once the filter housing is assembled, put it inside the hood system and place the grid on the hood.

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. 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 matching the length of 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 Connection cable



WARNING!

All electrical connections must be made by a qualified electrician.

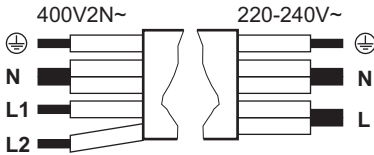
- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type H05V2V2-F which withstands a temperature of 90 °C or higher.
- The single wire must have a diameter of minimum 1,5 mm².
- Connections via contact plugs, drilling or soldering the wire ends and connecting the cable without cable end sleeve is forbidden.
- Contact your local Authorised Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.

One-phase connection

1. Remove the cable end sleeve from black and brown wires.
2. Remove a part of the insulation of the brown and black cable ends.
3. Connect the ends of black and brown cables.
4. Apply a new end wire sleeve on each wire's end (special tool required).

NL connection

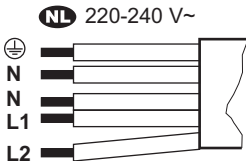
1. Remove the cable end sleeve from blue wires.
2. Remove a part of the insulation of the blue cable ends.
3. Apply a new wire end sleeve on the each wire's end (special tool required).



One-phase connection: 220 - 240 V~
(5x1,5 mm² or 3x4 mm²)

Two-phase connection: 400 V 2N~
(5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²)

	Green - yellow	Green - yellow	
N	Blue and blue	Blue and blue	N
L	Black and brown	Black	L1
		Brown	L2



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

	Green - yellow
N	Blue and blue
L1	Black
L2	Brown

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

To decrease or increase the power level:

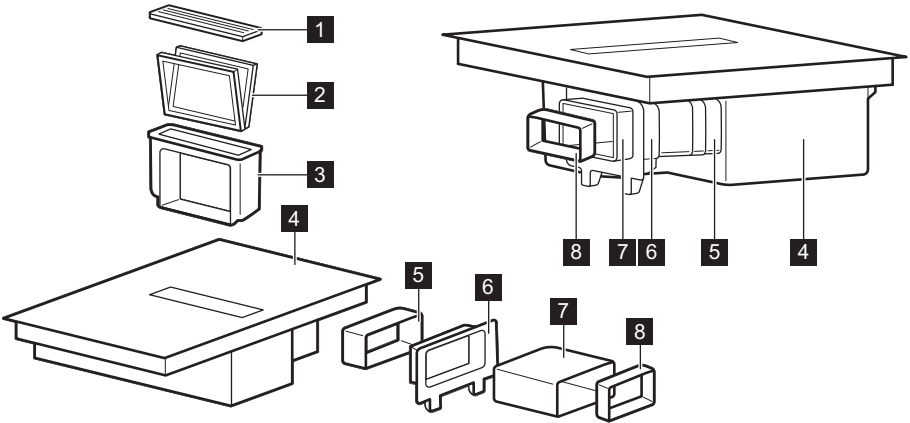
1. Enter the menu: press and hold for 3 seconds. Then, press and hold .
2. Press on the front timer until appears.
3. Press / on the front timer to navigate between the settings.
4. Press to exit.

Power levels:

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

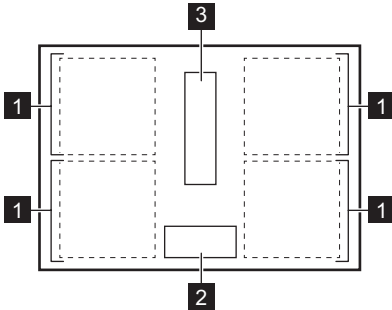
4. PRODUCT DESCRIPTION

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 Extractor

4.3 Symbols on the control panel and the display

Symbol / indicator	
①	On / Off
	Pause
⌚, + / -	Timer
⏸	Bridge
AUTO	Automatic mode of the extractor
Y	Manual mode of the extractor
Y	Boost
Y	Breeze
P	PowerBoost
🔒	Lock/Child Safety Device
⚠ + digit	There is a malfunction.
🌀	The grease filter needs cleaning.
🔧, 🔧, 🔧	OptiHeat Control

5. DAILY USE

5.1 Using the hob

Press and hold  to activate or deactivate the hob. Put the cookware on the cooking zone and set a heat setting using the control bar. To deactivate the cooking zone, press 0.

Eco Timer

To save energy, the cooking zone deactivates shortly before the timer stops.

5.2 Cookware

The base of the cookware should be as thick and flat as possible. Clean and dry it before placing cookware on the hob. Do not slide or rub the cookware on the edges and corners of the glass to avoid chipping or damaging the surface. Do not place hot cookware on the control panel to avoid damage to the electronic parts.

Ensure that the cookware is induction compatible (i.e. a magnet sticks to its base). For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone. Cookware with a smaller diameter might heat up slower, while one with a larger diameter might overheat and damage the control panel.

Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, multi-layer bottom (with a correct marking from the manufacturer).
- **incorrect:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Noises during operation

Noises may vary depending on the cookware material and the current heat setting. They are normal and do not indicate any malfunction.

- cracking noise: cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- whistling sound: a high heat setting is activated and the cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- humming: a high heat setting is activated.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the cooling fan operates.
- rhythmic sound: cookware is detected.

5.3 Pot detection

This feature indicates the presence of cookware on the hob and deactivates the cooking

zones if no cookware is detected within 120 sec.

5.4 Automatic Switch Off

As a safety measure, the hob switches off automatically in certain conditions (e.g. when all cooking zones and the extractor are deactivated, when no heat setting or fan speed is selected after activation, or when cookware boils dry).

5.5 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

The indicator signals that a cooking zone is still hot. As long as the indicator is visible, there is a risk of burns from residual heat. The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

5.6 Power management

If the hob reaches the limit of maximum available power, the power of the cooking zones will be automatically reduced in order to protect the fuses of the house installation. For cooking zones that have a reduced power, the control bar blinks and shows the maximum possible heat settings.

5.7 P PowerBoost

To activate the maximum heat setting for a limited time. You can use it to boil water faster.

Press **P** to activate. Once the time runs out the cooking zone returns to the highest heat setting. To deactivate the function, change the heat setting.

5.8 Timer

To specify how long a cooking zone should operate.

Set a heat setting on the cooking zone and press . Set the time using $\div$ / --- , then confirm with . When the set time runs out, the cooking zone deactivates. To cancel the timer, press , then press --- until 00 appears on the display.

You can also use the function as a minute minder when the hob is on but none of the cooking zones operate. Press  and set the time using $\div$ / --- .

5.9 || Pause

The function sets all active cooking zones to the lowest heat setting.

When the extractor operates in manual mode, the fan speed is reduced to 1. In automatic mode, the fan speed does not change.

The function does not stop any active timers.

To activate/deactivate, press ||.

5.10 Lock/Child Safety Device

To lock/unlock the control panel as needed.

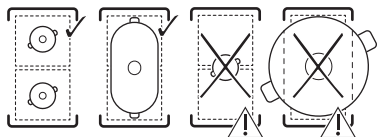
To lock the control panel briefly while cooking: press  once. Press again to unlock. To prevent accidental operation of the hob: press and hold  for 3 sec while all the zones are deactivated, then switch off the hob. The function stays active when you deactivate the hob. To deactivate the function, switch on the hob, press and hold  for 3 sec, and switch off the hob.

5.11 Bridge

To connect two side cooking zones so that they operate as one. You can use it to cook with large cookware (e.g. plancha). Make sure the cookware covers the centres of both cooking zones. If the cookware is placed between the centres of the zones, the function will not be activated.

1. Set the heat setting for one of the zones.
2. Press .
3. Change the heat setting as needed.

To deactivate the function, press .



5.12 Extractor functions

Manual mode

The extractor can operate when the hob is on or off.

1. Press one of the fan speed levels (1-3) on the extractor control bar to activate the extractor.
2. Adjust the fan speed by pressing either of the available fan speed levels.

To deactivate, press 0 on the extractor control bar.

Automatic mode

The extractor adjusts the fan speed based on the temperature of the cooking zone. The automatic mode offers four fan speed options: H1-H4 (low to intense).

1. If the function is not on by default, press AUTO to activate it.
2. Put cookware on a cooking zone and select a heat setting.

To deactivate, press AUTO.

To change the default fan speed (H4), enter the user settings. Refer to "Menu structure".

Extractor timer

Use the function to specify how long the extractor should operate. It is not possible to set the timer while the extractor is off.

1. Press  next to the extractor control bar.
2. Press  or  to set the time (00-99 min).
3. Press  to start the timer.

If the automatic mode switches off the extractor before the set time runs out, the timer will be reset. If the timer switches off the extractor before the automatic mode does, the automatic mode will deactivate too.

Boost

The function activates the fan to run at its maximum speed.

Press  to activate the function.

To deactivate, press  again.

The function can operate uninterrupted for a maximum of 10 minutes. After that time the fan speed setting changes to 3.

Breeze

The fan operates at an extra low speed at a minimum noise level to remove any lingering smells.

1. Switch off the hob.
2. Press . A timer set to 60 min appears.
3. Adjust the timer using  or .

The extractor deactivates when the timer stops.

Auto Breeze

The fan continues running at a minimum speed for 20 minutes after you switch off the hob, then deactivates automatically. The function removes any lingering smells after cooking.

When the function operates, the indicator above AUTO appears. The remaining runtime is visible on the extractor timer display. It is not possible to adjust it.

To stop the function, press AUTO or 0 on the extractor control bar.

To disable the function completely, enter the user settings. Refer to "Menu structure".

① It is recommended not to disable the function and to let it run uninterrupted for the full cycle.

5.13 Menu structure

Symbol	Setting
b	Sound
P	Power limitation
H	Automatic mode of the fan
dF	Auto Breeze

Symbol	Setting
E	Alarm / error history

To enter the user settings: press and hold ① for 3 sec. Then, press and hold ①.

Navigating the menu: the menu consists of the setting symbol and a value. 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 ①.

5.14 Energy saving tips

- When you heat up water, use only the amount you need.
- Always put lids on the cookware, if possible.
- Use the residual heat to keep food warm or to melt it.
- Set the fan at a low speed level when you start cooking. Once the cooking is finished, keep the fan running for a few minutes.
- Increase the fan speed only to get rid of large amounts of steam or smoke.
- Clean the filter regularly and replace it when necessary to maintain its efficiency.

For more information refer to "Energy efficiency".

6. COOKING GUIDE

The data in the table is for guidance only.

Heat	Use to:	Time (min)
1	Keep cooked food warm. Put a lid on the cookware.	as necessary
1 - 2	Make hollandaise sauce; melt butter, chocolate, gelatine. Mix from time to time.	5 - 25
2	Solidify fluffy omelettes, baked eggs. Cook with a lid on.	10 - 40
2 - 3	Simmer rice and milk-based dishes, heat up ready-made meals. Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through.	25 - 50
3 - 4	Stew vegetables, fish, meat. Add a few tablespoons of water. Check the water amount during cooking.	20 - 45
4 - 5	Steam potatoes and other vegetables. Fill the pot with 1-2 cm of water. Check the water level during cooking. Keep the lid on.	20 - 60
4 - 5	Cook larger quantities of food, stews, and soups. Up to 3 l of liquid plus ingredients.	60 - 150
6 - 7	Gently fry escalopes, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts. Turn over when needed.	as necessary

Heat	Use to:	Time (min)
7 - 8	Deep-fry hash browns, loin steaks, steaks. Turn over when needed.	5 - 15
9	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.	
P	Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.	

7. CARE AND CLEANING

7.1 Cleaning the hob

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Do not let cookware boil dry or reach excessively high temperatures.
- Do not use cookware made of induction-incompatible materials. Such materials may scratch or stain the hob surface.
- Scratches or dark stains on the glass surface do not affect the performance of the hob.
- Do not use knives or any other sharp, metal tools to clean the glass surface.
- Use a recommended scraper only as an additional tool after standard cleaning.
- Wait until the hob cools down and clean the surface with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the surface dry with a soft cloth.
- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, sugar, and food with sugar. Use a scraper and take care to avoid burns.
- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, burnt food remains, shiny metallic discolouration. Clean the surface as described above. To remove shiny metallic discolouration use a soft cloth and a solution of water and vinegar.

7.2 Cleaning the extractor

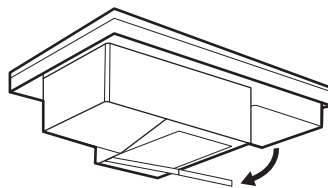
Grid

The grid is made of aluminium and stainless steel. Wash it manually or in a dishwasher and wipe with a soft cloth.

Water tank

The water tank located under the extractor collects the condensation created during cooking. Remember to empty the water tank regularly.

1. To open the water tank, slide the latches out and open them one by one.



2. Wash the water tank manually and rinse it out.

If water or other liquids spill inside the extractor system: switch off the extractor, and clean the area carefully with warm water, a moist cloth or sponge and a mild cleaning agent.

7.3 Cleaning the filter

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

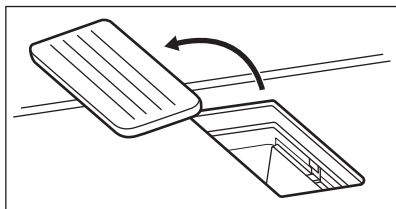
- Clean the filter as soon as the built-up grease is visible (every 10-20 hours).
- The hob has a built-in counter with a notification that reminds you to clean the filter. After 100 hours of use the filter indicator  starts blinking to signal that it is time to clean the filter. The notification does not block the use of the hob.

WARNING!

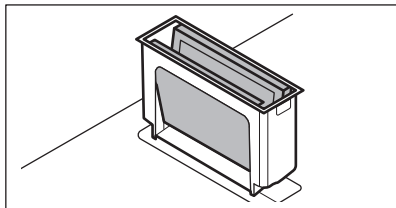
An oversaturated filter can pose a risk of fire.

Disassembling/reassembling the filter

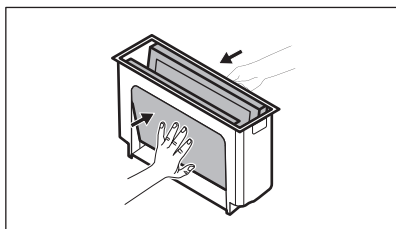
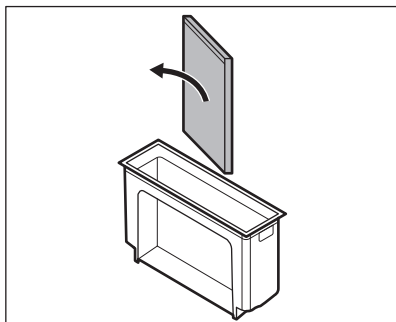
1. Remove the grid.



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 extractor.

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. 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.
4. If the notification  is blinking, press  briefly to reset the counter. The counter restarts.

8. TROUBLESHOOTING

 If you cannot find a solution to the problem below, contact an Authorised Service Centre.

You cannot activate/operate the hob.

- Make sure the hob is correctly connected to the electrical supply.

- Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse blows repeatedly or if you can hear a constant beep noise, contact a qualified electrician to inspect the installation.
- Make sure the control panel is clean and unobstructed by cookware/foreign objects.

The hob switches off by itself after some time.

- This is not a malfunction. In certain situations the hob switches off automatically to maintain safety. Refer to "Automatic Switch Off".

The maximum heat setting for one of the cooking zones is not available or it keeps changing between two levels.

- This is not a malfunction. Refer to "Power management".
- Reduce the heat setting of the other cooking zones connected to the same phase.

The extractor fan does not run/deactivates by itself.

- Switch the hob off and unplug it from the main supply. Let the appliance cool down, then plug it in again.

- Make sure the room is sufficiently ventilated. You may need to install the window switch. Contact an Authorised Service Centre.

 appears.

- Clean/replace the filter. Refer to "Care and cleaning".

 and a digit appear.

- Switch off the hob, wait a few minutes, then switch it back on. If the problem continues, contact an Authorised Service Centre.

The control panel blinks.

- Use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone.
- Make sure the cookware is induction-compatible.

9. TECHNICAL DATA

9.1 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



9.2 Cooking zones specification

The power of the cooking zones might slightly differ from the data below, depending on the material and the dimensions of the cookware.

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximum dura- tion [min]	Cookware diame- ter [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

10. ENERGY EFFICIENCY

10.1 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	179.6 Wh/kg
	Left rear	189.1 Wh/kg
	Right front	187.3 Wh/kg
	Right rear	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.

10.2 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

10.3 Product Information Sheet and Product Information according to EU Energy Labelling and Ecodesign Regulations for Hood

Product Information Sheet according to (EU) No 65/2014

Supplier's name or trade mark	ELECTROLUX	
Model identifier	KCD84453CK	
Annual Energy Consumption - AEEhood	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 - E _m iddle	-	lux

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

11. 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 ap-

pliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN ..	19
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	22
3. MONTAGE.....	24
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	26
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	27
6. GARANLEITUNG.....	30

7. REINIGUNG UND PFLEGE.....	31
8. FEHLERBEHEBUNG.....	33
9. TECHNISCHE DATEN.....	33
10. ENERGIEEFFIZIENZ.....	34
11. UMWELTBELANGE.....	35

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferten Anweisungen durch. 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 spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es sachgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere während der Nutzung und Kühlung fern.

- Aktivieren Sie die Kinderschutzvorrichtung, falls verfügbar.
- Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder pflegen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist 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: Brandgefahr:** Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- **VORSICHT:** Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und könnte zu einem Brand führen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Rauchbildung deutet auf Überhitzung hin. 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.
- 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 Absaugfilter regelmäßig und entfernen Sie Fettablagerungen, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von dem Hersteller, seinem autorisierten Servicezentrum oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- 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, diejenigen, die vom Hersteller in der Be-

dienungsanleitung als geeignet empfohlen werden, oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Installation

WARNUNG!

Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Techniker installiert werden.

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.
- Ausführliche Montageanweisungen finden Sie in der Installationsbroschüre.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen, da es schwer ist. Tragen Sie 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.
- Stellen Sie das Gerät nicht neben einer Tür oder unter einem Fenster auf, um zu verhindern, dass heißes Kochgeschirr aus dem Gerät fällt, 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 Ventilatoröffnung direkt an der Wand positioniert oder durch eine zusätzliche Schrankwand getrennt werden, um den

Zugang zu den Ventilatorblättern zu verhindern.

- Jedes Gerät besitzt Kühlventilatoren auf seiner Unterseite.
- Ist das Gerät über einer Schublade installiert:
 - Lagern Sie keine kleinen Gegenstände oder Papier, die die Ventilatoren beschädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen könnten.
 - Zwischen der Unterseite des Geräts und dem Inhalt der Schublade muss ein Mindestabstand von 2 cm eingehalten werden.
- Entfernen Sie Trennplatten, die im Küchenmöbel unter dem Gerät installiert sind.

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sollten von einer qualifizierten Elektrofachkraft 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 einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß dem Anschlussdiagramm oder der Installationsbroschüre vorgenommen werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Trennen Sie das Gerät vor jeglichem Betrieb von der Stromversorgung.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen

Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.

- Lose oder fehlerhafte Netzkabel oder Stecker können zu einer Überhitzung der Klemme führen.
- Verwenden Sie das richtige Netzkabel.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht verknoten.
- Stellen Sie sicher, dass ein Stoßschutz installiert ist.
- Verwenden Sie die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel oder der Stecker (falls zutreffend) keine heißen Oberflächen berührt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.
- Vermeiden Sie es, den Netzstecker und das Kabel zu beschädigen. Falls ein Austausch erforderlich ist, muss dieser von unserem autorisierten Servicezentrum oder einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Der Stoßschutz von stromführenden und isolierten Teilen muss sicher befestigt werden und darf ohne Werkzeug nicht entfernbar sein.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie nach der Installation den Zugang zum Netzstecker sicher.
- Wenn die Netzsteckdose locker ist, darf der Netzstecker nicht eingesteckt werden.
- Trennen Sie das Gerät nicht, indem Sie am Netzkabel ziehen. Ziehen Sie immer am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur korrekte Trennvorrichtungen: Leitungsschutzschalter, Sicherungen (aus der Halterung entfernte Schraubsicherungen), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann, mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm.

2.3 Verwendung

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 regelmäßig von einem qualifizierten Techniker überprüft werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzone nach jedem Gebrauch aus.
- Stellen Sie kein Besteck oder Topfdeckel auf die Kochzonen, da diese heiß werden können.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es in Kontakt mit Wasser gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung, um einen Stromschlag zu verhindern.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Geben Sie die Lebensmittel vorsichtig in das heiße Öl, da es spritzen kann.
- 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.

- Erhitzte Fette und Öle können entzündliche Dämpfe freisetzen. Flammen und erhitzte Objekte fernhalten.
- Heißöldämpfe können eine Selbstentzündung verursachen.
- Gebrauchtes Öl mit Speiseresten kann sich bei niedrigeren Temperaturen entzünden.
- Stellen Sie keine entflammbar Produkte in die 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 Geräts.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Um Beschädigungen der Oberfläche zu vermeiden, achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochutensilien auf das Gerät fallen.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- Entfernen Sie niemals das Gitter oder den Filter, während die Abzugshaube oder das Kochfeld in Betrieb ist.
- Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, wenn die integrierte Haube in Betrieb ist.
- Decken Sie den Einlass der integrierten Haube nicht mit Kochgeschirr ab.
- Greifen Sie nicht auf die Unterseite des Geräts zu, solange das Kochfeld oder der Dunstabzug 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 das Kochgeschirr immer an, wenn Sie es auf der Kochfläche bewegen müssen.
- 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 Raumbelichtung geeignet.

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an das autorisierte Servicezentrum. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

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 Entsorgung

WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Netzversorgung und entsorgen Sie anschließend das Stromkabel.

3. MONTAGE

3.1 Vor der Installation

Für zukünftige Referenzzwecke finden Sie bitte das Typenschild an der Unterseite des Kochfeldes und notieren Sie die Seriennummer

3.2 Zusammenbau des Kochfelds

 Für Einbaumaße und visuelle Hinweise beachten Sie bitte die Installationsdiagramme auf den ersten Seiten der Bedienungsanleitung.

Für die aufliegende Montage siehe Diagramm **A**. Für die integrierte Montage siehe Diagramm **B**.

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

Folgen Sie dem Anschlussdiagramm des Kochfelds und dem Anschlussdiagramm des Fensterschalters (falls zutreffend), wie im Installationshandbuch und/oder auf den Etiketten unter dem Kochfeld angegeben.

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.

Zusammenbau des Filtergehäuses

Das Gerät muss immer mit allen im Lieferumfang enthaltenen Filtern verwendet werden. Stellen Sie vor der ersten Inbetriebnahme sicher, dass der Filter in das Gehäuse eingesetzt wird. Setzen Sie das Filtergehäuse nach der Montage in den Hohlraum der Haube ein und platzieren Sie das Gitter auf der Haube.

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. Fügen Sie die beiden Enden des Dichtungsbands zusammen.

Integrierte Montage

1. Reinigen Sie die Fräsungen in der Arbeitsplatte.
2. Schneiden Sie den mitgelieferten 3x10 mm Dichtungsstreifen in vier Streifen, die der Länge der Falze entsprechen.
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 Anschlusskabel

⚠️ WARNUNG!

Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

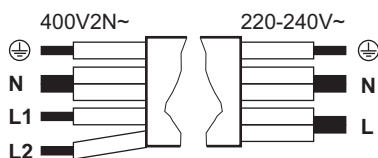
- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel geliefert.
- Um das beschädigte Netzkabel zu ersetzen, verwenden Sie den Kabeltyp H05V2V2-F, der einer Temperatur von 90 °C oder höher standhält.
- Der einzelne Draht muss einen Durchmesser von mindestens 1,5 mm² aufweisen.
- Verbindungen über Kontaktstecker, durch Anbohren oder Löten der Drahtenden sowie das Anschließen des Kabels ohne Aderendhülse sind verboten.
- Wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches autorisiertes Servicezentrum. Das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.

Einphasiger Anschluss

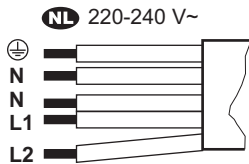
1. Entfernen Sie die Aderendhülse von schwarzen und braunen Adern.
2. Entfernen Sie einen Teil der Isolierung der braunen und schwarzen Kabelenden.
3. Verbinden Sie die Enden der schwarzen und braunen Kabel.
4. Bringen Sie eine neue Aderendhülse an jedem Drahtende an (Spezialwerkzeug erforderlich).

NL-Verbindung

1. Entfernen Sie die Aderendhülse von den blauen Drähten.
2. Entfernen Sie einen Teil der Isolierung der blauen Kabelenden.
3. Bringen Sie eine neue Aderendhülse an jedem Drahtende an (Spezialwerkzeug erforderlich).



Einphasige Verbindung: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm ² or 3x4 mm ²)		Zweiphasige Verbindung: 400 V2N~ (5x1,5 mm ² or 4x2,5 mm ²)	
	Grün – gelb	Grün – gelb	
N	Blau und blau	Blau und blau	N
L	Schwarz und braun	Schwarz	L1
		Braun	L2



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm ²)	
	Grün – gelb
N	Blau und blau
L1	Schwarz
L2	Braun

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

Verringern oder Erhöhen der Leistungsstufe:

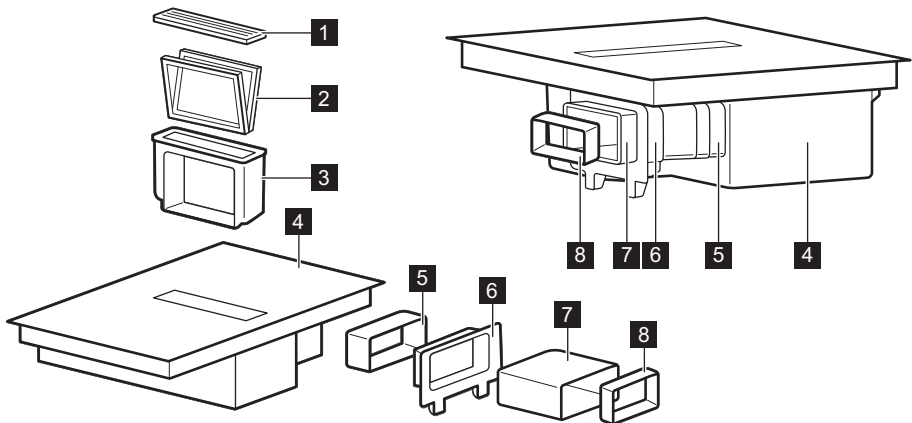
1. Öffnen Sie das Menü: Halten Sie  3 Sekunden lang gedrückt. Danach halten Sie  gedrückt.
2.  auf dem vorderen Timer drücken, bis  angezeigt wird.
3. Um zwischen den Einstellungen zu navigieren, drücken Sie  /  auf dem vorderen Timer.
4.  zum Beenden drücken.

Leistungsstufen:

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

4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Produktübersicht

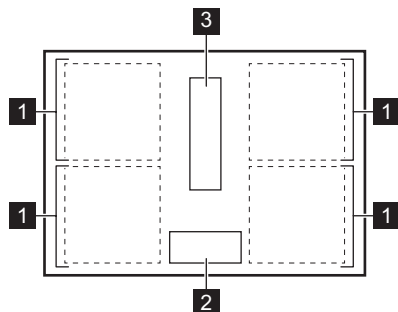


- 1** Rost
- 2** Filter
- 3** Filtergehäuse

- 4** Kochfeld
- 5** Steckverbinder
- 6** Schrankrückwandbefestigung

- 7 Rohr
8 Adapter

4.2 Anordnung der Kochflächen



- 1 Induktionskochzone
2 Bedienfeld
3 Abzugshaube

4.3 Symbole auf dem Bedienfeld und im Display

Symbol / Anzeige

① Ein / Aus

Symbol / Anzeige

|| Pause

⌚, + / - Timer

⌂ Bridge

AUTO Automatikbetrieb der Haube

☪ Manueller Modus der Haube

☪ Boost

☪ Breeze

P PowerBoost

🔒 Verriegelung/Kindersicherung

⚡ + Ziffer Es ist eine Störung aufgetreten.

🌀 Der Fettfilter muss gereinigt werden.

☐ / ☐ / ☐ OptiHeat Control

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

5.1 Gebrauch des Kochfeldes

Halten Sie ① gedrückt, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone und wählen Sie mit der Bedieneiste die gewünschte Kochstufe. Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie 0.

Eco Timer

Um Energie zu sparen, deaktiviert sich die Kochzone kurz vor Ablauf des Timers.

5.2 Kochgeschirr

Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein. Reinigen und trocknen Sie es, bevor Sie Kochgeschirr auf das Kochfeld stellen. Schieben oder reiben Sie das Kochgeschirr nicht an den Kanten und Ecken des Glases, um ein Absplittern oder eine Beschädigung der Glasoberfläche zu vermeiden. Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld, um Schäden an den elektronischen Teilen zu vermeiden.

Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr induktionskompatibel ist (d. h. ein Magnet klebt an seiner Basis). Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht. Kochgeschirr mit kleinerem Durchmesser erwärmt sich möglicherweise langsamer, während Kochgeschirr mit größerem Durchmesser überhitzen und das Bedienfeld beschädigen kann.

Kochgeschirrmaterial

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

Geräusche während des Betriebs

Je nach Material des Kochgeschirrs und der aktuellen Kochstufe können die Geräusche variieren. Sie sind normal und weisen nicht auf eine Fehlfunktion hin.

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifgeräusch: Es ist eine hohe Kochstufe aktiviert und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Eine hohe Heizstufe ist aktiviert.
- Klicken: elektrisches Schalten erfolgt.
- Zischen, Summen: Der kühlende Ventilator arbeitet.
- Rhythmischer Geräusch: Kochgeschirr wird erkannt.

5.3 Topferkennung

Diese Funktion zeigt an, dass Kochgeschirr auf dem Kochfeld vorhanden ist, und deaktiviert die Kochzonen, wenn innerhalb von 120 Sek kein Kochgeschirr erkannt wird.

5.4 Automatische Abschaltung

Als Sicherheitsmaßnahme schaltet sich das Kochfeld unter bestimmten Bedingungen automatisch aus (z. B. wenn alle Kochzonen und die Dunstabzugshaube ausgeschaltet sind, nach dem Einschalten keine Kochzonen oder keine Ventilatorgeschwindigkeit gewählt wurde oder wenn Kochgeschirr leer kocht).

5.5 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige)

Die Anzeige signalisiert, dass eine Kochzone immer noch heiß ist. Solange die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme. Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

5.6 Leistung

Wenn das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung erreicht, wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert, um die Sicherungen der Hausinstallation zu schützen. Bei Kochzonen, deren Leistung reduziert ist, blinkt die Bedienleiste und zeigt die maximal möglichen Heizstufen an.

5.7 P PowerBoost

Um die maximale Kochstufe für eine begrenzte Zeit zu aktivieren. Damit können Sie Wasser schneller zum Kochen bringen.

Mit **P** aktivieren. Nach Ablauf der begrenzten Zeit kehrt die Kochzone zur höchsten Kochstufe zurück. Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

5.8 Timer

Zur Festlegung der Betriebszeit einer Kochzone.

Stellen Sie eine Kochstufe auf der Kochzone ein und drücken Sie . Stellen Sie die Zeit mit **+** / **—** ein, dann bestätigen Sie mit . Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird die Kochzone ausgeschaltet. Um den Timer abzubrechen, drücken Sie , dann drücken Sie **—** bis 00 auf dem Display angezeigt wird.

Sie können die Funktion auch als Kurzzeitwecker verwenden, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, aber keine der Kochzonen funktioniert.  drücken und die Zeit mit **+** / **—** einstellen.

5.9 Pause

Die Funktion stellt alle aktiven Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe ein.

Wenn die Dunstabzugshaube im manuellen Modus arbeitet, wird die Ventilatorgeschwindigkeit auf 1 reduziert. Im automatischen Modus ändert sich die Ventilatorgeschwindigkeit nicht.

Die Funktion stoppt keine aktiven Timer.

Zum Ein- und Ausschalten drücken Sie .

5.10 Verriegelung/Kindersicherung

Zum Verriegeln / Entriegeln des Bedienfelds nach Bedarf.

Um das Bedienfeld während des Kochens zu verriegeln, drücken Sie  einmal. Zum Entsperren erneut drücken. Um einen versehentlichen Betrieb des Kochfelds zu verhindern:

Halten Sie  für 3Sek gedrückt, während alle Zonen deaktiviert sind, und schalten Sie dann das Kochfeld aus. Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, bleibt die Funktion weiterhin aktiv. Um die Funktion auszuschalten, schalten Sie das Kochfeld ein, halten Sie  für 3 Sek lang gedrückt und schalten Sie das Kochfeld aus.

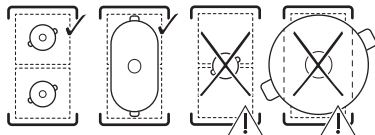
5.11 Bridge

Um zwei seitliche Kochzonen miteinander zu verbinden, damit sie wie eine funktionieren. Sie können damit mit großem Kochgeschirr (z. B. Plancha) kochen. Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr die Mitte beider Koch-

zonen bedeckt. Wenn das Kochgeschirr zwischen den Mitten der Zonen platziert wird, wird die Funktion nicht aktiviert.

1. Stellen Sie die Kochstufe für eine der Zonen ein.
2.  drücken.
3. Ändern Sie die Kochstufe nach Bedarf.

Zum Ausschalten der Funktion  drücken.



5.12 Abzugshaube, Funktionen

Manueller Modus

Die Abzugshaube kann sowohl bei ein- als auch bei ausgeschaltetem Kochfeld betrieben werden.

1. Drücken Sie eine der Ventilatorgeschwindigkeitsstufen (1-3) auf der Bedienleiste der Abzugshaube, um die Abzugshaube zu aktivieren.
2. Die Ventilatorgeschwindigkeit kann durch Drücken einer der verfügbaren Ventilatorgeschwindigkeitsstufen angepasst werden.

Zum Deaktivieren drücken Sie die Taste 0 auf der Bedienleiste der Abzugshaube.

Automatikmodus

Die Haube passt die Ventilator Drehzahlstufe an die Temperatur der Kochzone an. Der Automatikmodus bietet vier Ventilatorgeschwindigkeitsstufen: H1-H4 (von niedrig bis intensiv).

1. Wenn die Funktion nicht standardmäßig eingeschaltet ist, drücken Sie AUTO, um sie zu aktivieren.
2. Stellen Sie das Kochgeschirr auf eine Kochzone und wählen Sie eine Kochstufe.

Zum Deaktivieren AUTO drücken.

Um die Standard-Ventilatorgeschwindigkeit zu ändern (H4), gehen Sie zu den Benutzereinstellungen. Siehe „Menü-Struktur“.

Timer Abzugshaube

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

ist nicht möglich, den Timer einzustellen, während die Abzugshaube ausgeschaltet ist.

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

Wenn der Automatikmodus die Abzugshaube ausschaltet, bevor die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird der Timer zurückgesetzt.

Wenn der Timer die Abzugshaube ausschaltet, bevor der Automatikmodus dies tut, wird der Automatikmodus ebenfalls deaktiviert.

Boost

Die Funktion aktiviert den Ventilator, damit er mit maximaler Geschwindigkeit läuft.

 drücken, um die Funktion zu aktivieren.

Zum Deaktivieren, erneut  drücken.

Die Funktion kann maximal 10 Minuten lang ununterbrochen arbeiten. Nach dieser Zeit ändert sich die Einstellung der Ventilatorgeschwindigkeit auf 3.

Breeze

Der Ventilator arbeitet mit einer besonders niedrigen Drehzahl bei minimalem Geräuschpegel, um eventuelle Gerüche zu entfernen.

1. Schalten Sie das Kochfeld aus.
2.  drücken. Es erscheint ein Timer, der auf 60 Min eingestellt ist.

3. Stellen Sie den Timer mit  oder  ein.

Die Abzugshaube wird ausgeschaltet, wenn der Timer anhält.

Auto Breeze

Der Ventilator läuft nach dem Ausschalten des Kochfelds 20 Minuten lang mit minimaler Geschwindigkeit weiter und deaktiviert sich dann automatisch. Die Funktion beseitigt nach dem Kochen anhaltende Gerüche.

Wenn die Funktion aktiviert ist, erscheint die Anzeige über AUTO. Die verbleibende Laufzeit ist auf dem Timer-Display der Abzugshaube sichtbar. Es ist nicht möglich, sie anzupassen.

Um die Funktion zu stoppen, drücken Sie AUTO oder 0 auf der Steuerleiste der Abzugshaube.

Um die Funktion vollständig zu deaktivieren, gehen Sie zu den Benutzereinstellungen. Siehe „Menü-Struktur“.

i Es wird empfohlen, die Funktion nicht zu deaktivieren und sie den gesamten Zyklus über ununterbrochen laufen zu lassen.

5.13 Menü-Struktur

Symbol	Einstellung
b	Ton
P	Leistungsbegrenzung
H	Automatikbetrieb des Ventilators
dF	Auto Breeze
E	Alarm / Fehlerhistorie

Zur Eingabe der Benutzereinstellungen:

Halten Sie die Taste  3 Sek lang gedrückt. Danach halten Sie  gedrückt.

Navigieren im Menü: Das Menü besteht aus dem Einstellungssymbol und einem Wert. 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 .

5.14 Tipps zur Energieeinsparung

- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.
- Wenn möglich, verschließen Sie das Kochgeschirr immer mit einem Deckel.
- Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.
- Wenn Sie mit dem Kochen beginnen, stellen Sie den Ventilator auf eine niedrige Geschwindigkeitsstufe ein. Nach Beendigung des Kochvorgangs lassen Sie den Ventilator noch ein paar Minuten laufen.
- Erhöhen Sie die Lüftergeschwindigkeit nur, um große Mengen an Dampf oder Rauch zu beseitigen.
- Reinigen Sie den Filter regelmäßig und ersetzen Sie ihn bei Bedarf, um seine Effizienz zu erhalten.

Weitere Informationen finden Sie unter „Energieeffizienz“.

6. GARANLEITUNG

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

Hitze	Verwendung:	Dauer (Min.)
1	Warmhalten von gekochten Speisen. Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.	nach Bedarf
1 - 2	Sauce Hollandaise herstellen, Butter, Schokolade, Gelatine schmelzen. Von Zeit zu Zeit rühren.	5 - 25
2	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier. Mit einem Deckel garen.	10 - 40
2 - 3	Reis- und Milchgerichte köcheln lassen, Fertiggerichte aufwärmen. Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.	25 - 50
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch. Geben Sie ein paar Esslöffel Wasser hinzu. Überprüfen Sie die Wassermenge während des Prozesses.	20 - 45
4 - 5	Kartoffeln und anderes Gemüse dämpfen. Den Topf mit 1-2cm Wasser füllen. Überprüfen Sie während des Prozesses den Wasserstand. Lassen Sie den Deckel auf dem Topf.	20 - 60
4 - 5	Kochen Sie größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen. Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.	60 - 150
6 - 7	Sanftes Braten von Schnitzel, Cordon bleu vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschmitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen. Bei Bedarf umdrehen.	nach Bedarf
7 - 8	Scharfes Braten von Rösti, Lendenstücke, Steaks. Bei Bedarf umdrehen.	5 - 15

Hitze	Verwendung:	Dauer (Min.)
9	Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.	
P	Aufkochen großer Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet.	

7. REINIGUNG UND PFLEGE

7.1 Reinigen der Kochfelds

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen und nicht zu heiß werden.
- Bitte verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Materialien, die nicht für Induktionsherde geeignet sind. Solche Materialien können die Oberfläche des Kochfeldes zerkratzen oder verschmutzen.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Glasoberfläche beeinträchtigen die Funktion des Kochfeldes nicht.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Glasoberfläche keine Messer oder andere scharfe Metallwerkzeuge.
- Verwenden Sie einen empfohlenen Schaber ausschließlich als zusätzliches Werkzeug nach der Standardreinigung.
- Bitte warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist, und führen Sie die Reinigung der Oberfläche mit einem feuchten Tuch und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel durch. Wischen Sie die Oberfläche nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Sofort entfernen:** geschmolzener Kunststoff, Kunststoffolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker. Verwenden Sie einen Schaber und achten Sie darauf, Verbrennungen zu vermeiden.
- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend kühl ist:** Kalksteiringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. Reinigen Sie die Oberfläche wie oben beschrieben. Um glänzende, metallische Verfärbungen zu entfernen, verwenden Sie ein weiches Tuch und eine Lösung aus Wasser und Essig.

7.2 Abzugshaube reinigen

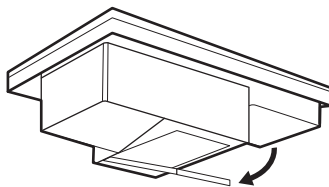
Rost

Das Gitter besteht aus Aluminium und Edelstahl. Waschen Sie es manuell oder in einem Geschirrspüler und wischen Sie es mit einem weichen Tuch ab.

Wassertank

Der Wassertank unter dem Dunstabzug sammelt die beim Kochen entstehende Kondensation. Denken Sie daran, den Wassertank regelmäßig zu entleeren.

1. Um den Wassertank zu öffnen, schieben Sie die Verriegelungen heraus und öffnen Sie sie nacheinander.



2. Waschen Sie den Wassertank manuell und spülen Sie ihn aus.

Wenn Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Haubensystem gelangen: Schalten Sie die Haube aus und reinigen Sie den Haubenbereich vorsichtig mit warmem Wasser, einem feuchten Tuch oder Schwamm und einem milden Reinigungsmittel.

7.3 Reinigung des Filters

Der Fettfilter 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 (alle 10-20 Stunden).
- Das Kochfeld verfügt über einen eingebauten Zähler mit einer Anzeige, die Sie an das Reinigen des Filters erinnert. Nach

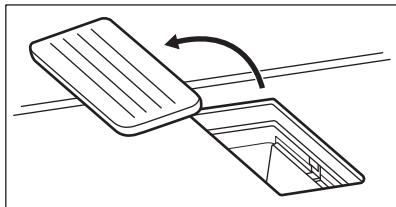
100 Stunden Gebrauch beginnt die Filteranzeige  zu blinken, um zu signalisieren, dass es Zeit ist, den Filter zu reinigen. Die Benachrichtigung verhindert nicht die Nutzung des Kochfelds.

WARNUNG!

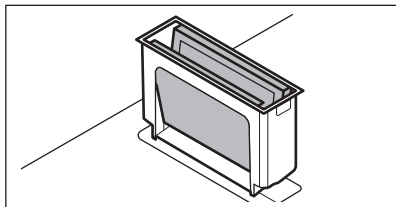
Ein übersättigter Filter kann eine Brandgefahr darstellen.

Demontage / Wiedermontage des Filters

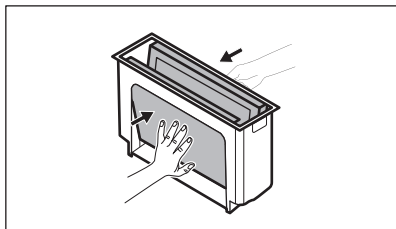
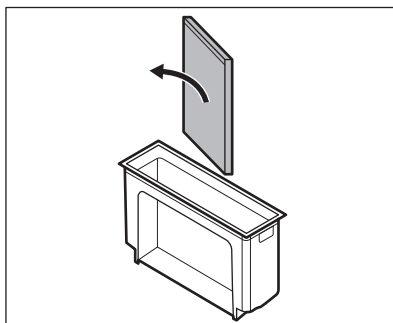
1. Entfernen Sie das Gitter.



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, einen weichen Lappen oder eine nicht scheuernde Reinigungsbürste verwenden, um Speisereste zu entfernen. Sie können den Filter auch im Geschirrspüler bei 65 – 70 °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. Verwenden Sie eine Backofenfunktion ohne Gebläse. 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 ein.
4. Wenn die Benachrichtigung  blinkt, drücken Sie kurz , um den Zähler zurückzusetzen.

Der Zähler wird neu gestartet.

8. FEHLERBEHEBUNG

❗ Falls Sie unten keine Lösung für das Problem finden, wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Servicezentrum.

Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.

- Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Wenn die Sicherung wiederholt durchbrennt oder ein anhaltender Piepton zu hören ist, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um die Installation überprüfen zu lassen.
- Stellen Sie sicher, dass das Bedienfeld sauber und nicht durch Kochgeschirr oder Fremdkörper blockiert ist.

Das Kochfeld schaltet sich nach einiger Zeit von selbst aus.

- Dies ist keine Fehlfunktion. In bestimmten Situationen schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen automatisch ab. Siehe „Automatische Abschaltung“.

Die maximale Kochstufe für eine der Kochzonen ist nicht verfügbar oder sie wechselt ständig zwischen zwei Stufen.

- Dies ist keine Fehlfunktion. Siehe „Leistung“.

- Reduzieren Sie die Leistung der anderen Kochzonen, die an dieselbe Phase angeschlossen sind.

Der Abzugsventilator schaltet sich nicht von selbst ein/aus.

- Schalten Sie das Kochfeld aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät abkühlen und schließen Sie es dann wieder an.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung im Raum. Möglicherweise müssen Sie den Fensterschalter installieren. Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

☼ erscheint.

- Reinigen/Austauschen des Filters. Siehe „Reinigung und Pflege“.

E und eine Ziffer erscheint.

- Schalten Sie das Kochfeld aus, warten Sie ein paar Minuten und schalten Sie es dann wieder ein. Tritt das Problem weiterhin auf, dann wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.

Das Bedienfeld blinkt.

- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der annähernd der Größe der Kochzone entspricht.
- Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr induktionsgeeignet ist.

9. TECHNISCHE DATEN

9.1 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



9.2 Technische Daten der Kochzonen

Je nach Material und Abmessungen des Kochgeschirrs kann die Leistung der Kochzonen geringfügig von den unten angegebenen Daten abweichen.

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

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

10. ENERGIEEFFIZIENZ

10.1 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	179.6 Wh/kg	
	Hinten links	189.1 Wh/kg	
	Vorne rechts	187.3 Wh/kg	
	Hinten rechts	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.

10.2 Produktinformationen für Leistungsaufnahme und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus

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

10.3 Produkthinweise und die Produktinformationen für Dunstabzugshaube gemäß EU-Energiekennzeichnungs- und Ökodesignverordnungen

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	-	
Fettabscheidegrad - 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 Schalleistung bei niedrigster Gebläsestufe	49	db(A) re 1 pW
A-gewichtete Schalleistung bei höchster Gebläsestufe	64	db(A) re 1 pW
A-gewichtete Schalleistung 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 - EELhood	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.

11. UMWELTBELANGE

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Ge-

räte, die mit dem Symbol  gekennzeichnet sind, nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	36
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	39
3. ASSEMBLAGE.....	41
4. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	43
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	44
6. GUIDE DE CUISSON.....	47

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	48
8. DÉPANNAGE.....	49
9. DONNÉES TECHNIQUES.....	50
10. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	51
11. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES.....	52

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra pas être tenu 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 sécu-

rité 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 comme il se doit.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés pendant l'utilisation et le refroidissement.
- Activez le dispositif de sécurité enfant, s'il est disponible.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir l'appareil 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 maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être supervisé. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **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.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- La fumée indique une 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.
- 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 encastree.
- 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 le filtre de hotte et éliminez régulièrement les dépôts de graisse pour éviter tout risque d'incendie.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.
- 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 inté-

grés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de pro-

tection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

AVERTISSEMENT!

Cet 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.
- Reportez-vous à la notice d'installation pour obtenir des instructions de montage détaillées.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Faites attention 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 côté d'une porte ou sous une fenêtre pour éviter que les ustensiles de cuisine chauds ne tombent de l'appareil lorsque la porte ou la fenêtre est ouverte.
- 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 petits objets ou de papier qui pourraient endommager les

ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.

- Gardez une distance minimale de 2 cm entre la partie inférieure de l'appareil et le contenu du 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.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération.
- Assurez-vous que les paramètres sur la plaque signalétique sont compatibles avec les étalonnages électriques de l'alimentation secteur.
- Des câbles ou des fiches secteur desserrés ou incorrects peuvent entraîner une surchauffe de la borne.
- Utilisez le câble secteur approprié.
- Ne laissez pas le câble secteur s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Utilisez le collier anti-traction sur le câble secteur.
- Assurez-vous que le câble ou la fiche secteur (le cas échéant) ne touchent pas les surfaces chaudes.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.
- Évitez d'endommager la fiche et le câble secteur. Si un remplacement est nécessaire, il doit être effectué par notre

service après-vente agréé ou par un électricien qualifié.

- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fermement fixée et ne doit pas être amovible sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous de pouvoir accéder à la fiche secteur après l'installation.
- Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
- N'utilisez que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolation déconnectant l'appareil du secteur à tous les pôles, d'une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de l'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 placez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson, car ils peuvent devenir 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'éliminer tout risque d'électrocution.
- 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.

- Déposez les aliments dans l'huile chaude avec précaution, car celle-ci peut éclabousser.
- N'utilisez jamais de flamme nue lorsque la hotte est en marche.
- 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 et les objets chauffés à distance.
- Les vapeurs d'huile chaude peuvent entraîner une combustion spontanée.
- L'huile usagée contenant des résidus alimentaires peut s'enflammer à des températures plus faibles.
- Ne placez pas de produits inflammables à proximité de l'appareil.

AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Ne placez 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 l'appareil.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Évitez de laisser des objets ou des ustensiles de cuisine tomber sur l'appareil afin de prévenir tout dommage à la surface.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Ne retirez jamais la grille ou le filtre lorsque la hotte ou la plaque est en fonctionnement.
- N'utilisez jamais de flamme nue lorsque la hotte est en marche.
- Ne couvrez pas l'entrée de la hotte avec des ustensiles de cuisine.
- N'accédez pas à la partie inférieure de l'appareil lorsque la plaque ou la hotte est en fonctionnement.
- Ne placez pas d'objets petits ou légers à proximité de la hotte 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 les ustensiles de cuisine lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

- Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes 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 prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.
- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.4 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil pour éviter la détérioration de la surface.

- 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 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 de l'alimentation secteur, puis coupez et éliminez le câble électrique.

3. ASSEMBLAGE

3.1 Avant l'installation

Pour référence ultérieure, trouvez la plaque signalétique située en bas de la plaque et notez le numéro de série

3.2 Montage de la plaque

❗ Pour connaître les dimensions d'installation et le guidage visuel, reportez-vous aux schémas d'installation situés sur les premières pages du manuel d'utilisation. Pour une installation superposée, reportez-vous au schéma **A**. Pour une installation intégrée, reportez-vous au schéma **B**.

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

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.

Montage du boîtier du filtre

L'appareil doit être utilisé avec l'ensemble des filtres inclus dans la livraison en toutes circonstances. Avant la première utilisation, assurez-vous d'insérer le filtre à l'intérieur du boîtier. Une fois le boîtier du filtre monté, placez-le à l'intérieur du système de la hotte et placez la grille sur la hotte.

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. Rassemblez les deux extrémités du joint.

Installation intégrée

1. Nettoyez les rainures du plan de travail.
2. Diviser la bande d'étanchéité 3x10 mm fournie en quatre bandes correspondant à la longueur des 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 Câble de raccordement

⚠ AVERTISSEMENT!

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

- 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 résiste à une température de 90 °C ou supérieure.
- Le câble unique doit avoir un diamètre minimum de 1,5 mm².
- Il est interdit d'effectuer des raccordements à l'aide de fiches de contact, de percer ou de souder les extrémités des fils, et de raccorder le câble sans manchon d'extrémité.
- Contactez le service après-vente agréé. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

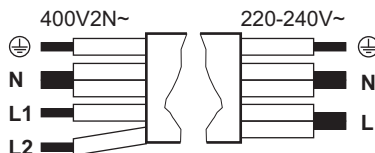
Raccordement monophasé

1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir et marron.
2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles marron et noir.
3. Branchez les extrémités des câbles noir et marron.

4. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à chaque extrémité du fil (outil spécial requis).

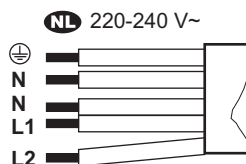
Connexion NL

1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir et marron.
2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles bleus.
3. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité de chaque fil (outil spécial requis).



Raccordement mono-phasé : 220 - 240 V~ (5x1,5 mm ² or 3x4 mm ²)	Raccordement biphasé : 400 V2N~ (5x1,5 mm ² or 4x2,5 mm ²)
Vert - jaune	Vert - jaune
N	Bleu et bleu
L	Noir et marron
	Marron

	Vert - jaune	Vert - jaune	
N	Bleu et bleu	Bleu et bleu	N
L	Noir et marron	Noir	L1
		Marron	L2



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

	Vert - jaune
N	Bleu et bleu
L1	Noir
L2	Marron

3.5 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. Assurez-vous que la puissance

ce sélectionnée est adaptée aux fusibles de votre tableau électrique.

Pour diminuer ou augmenter le niveau de puissance :

1. Entrez dans le menu : maintenez la touche ① enfoncée pendant 3 secondes. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé ①.
2. Appuyez sur ② sur la minuterie avant jusqu'à ce que P apparaisse.

3. Pour parcourir les réglages, appuyez sur — / + sur le minuteur avant.

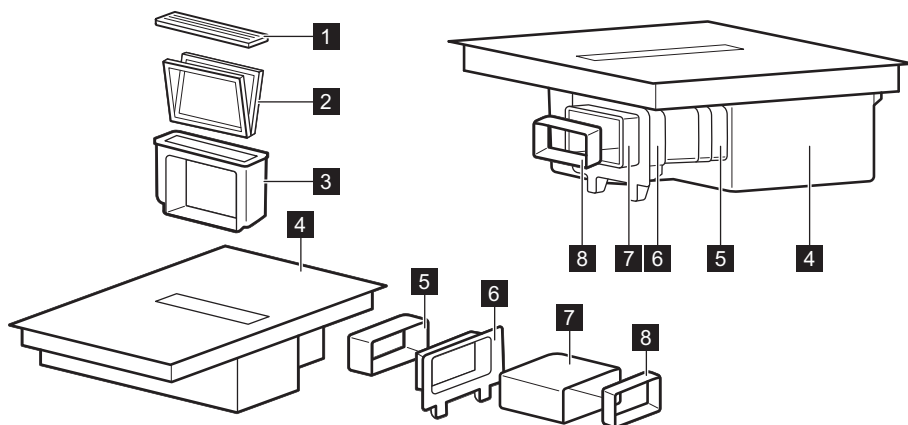
4. Appuyez sur ① pour quitter.

Niveaux de puissance :

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

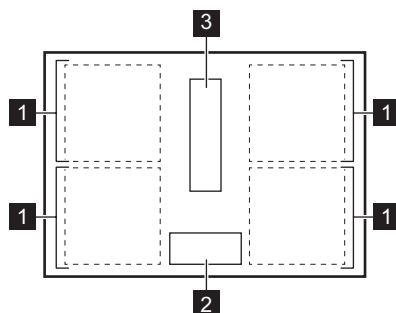
4. DESCRIPTION DU PRODUIT

4.1 Présentation du produit



- 1 Grille
- 2 Filtre
- 3 Boîtier du filtre
- 4 Plaque
- 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 Symboles sur le bandeau de commande et sur l'affichage

Symbole/voyant	
	Allumé / A l'arrêt
	Pause
  	Minuteur
	Bridge
AUTO	Mode automatique de la hotte
	Mode manuel de la hotte

Symbole/voyant	
	Boost
	Breeze
P	PowerBoost
	Touches Verrouil/Sécurité en-fants
E + chiffre	Un dysfonctionnement s'est produit.
	Le filtre à graisse doit être nettoyé.
  	OptiHeat Control

5. UTILISATION QUOTIDIENNE

5.1 Utilisation de la hotte

Maintenez la touche  enfoncée pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt la plaque. Placez l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson et réglez la température à l'aide du bandeau de commande. Pour désactiver la zone de cuisson, appuyez sur 0.

Eco Timer

Pour économiser de l'énergie, la zone de cuisson se désactive peu de temps avant que le timer ne s'arrête.

5.2 Récipients de cuisson

Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible. Nettoyez et séchez le récipient avant de le placer sur la plaque. Ne faites pas glisser ou frotter le récipient sur les bords et les coins du verre pour éviter d'ébrécher ou d'endommager la surface. Ne placez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande pour éviter d'endommager les composants électroniques.

Assurez-vous que le récipient est compatible avec l'induction (c.-à-d. qu'un aimant adhère au fond 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. Un récipient de plus petit diamètre peut chauffer plus lentement, tandis qu'un récipient de plus grand diamètre peut surchauffer et endommager le bandeau de commande.

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.

Bruits pendant le fonctionnement

Le bruit peut varier en fonction du matériau du récipient et du niveau de cuisson actuel. Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil.

- craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- sifflement : un niveau de cuisson élevé est activé et l'ustensile de cuisson est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- bourdonnement : un niveau de cuisson élevé est activé.
- cliquetis : une commutation électrique se produit.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur de refroidissement fonctionne.
- son rythmique : un récipient est détecté.

5.3 Détection de récipient

Cette fonction indique la présence d'ustensiles de cuisson sur la plaque et désactive les zones de cuisson si aucun ustensile n'est détecté pendant 120 sec.

5.4 Arrêt automatique

Comme mesure de sécurité, la plaque s'éteint automatiquement dans certaines conditions (par exemple, lorsque toutes les zones de

cuisson et la hotte sont désactivées, lorsque aucun réglage de chaleur ou vitesse de ventilateur n'est sélectionné après activation, ou lorsque le contenu des ustensiles de cuisson s'est évaporé entièrement).

5.5 **OptiHeat Control** (indicateur de chaleur résiduelle en 3 étapes)

Le voyant indique qu'une zone de cuisson est encore chaude. Tant que le voyant est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle. L'indicateur s'éteint lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.

5.6 Gestion alimentation

Si la table de cuisson atteint la limite de puissance maximale disponible, la puissance des zones de cuisson sera automatiquement réduite afin de protéger les fusibles de l'installation domestique. Pour les zones de cuisson à puissance réduite, le bandeau de sélection clignote et indique les plus hauts niveaux de cuisson possibles.

5.7 **P** PowerBoost

Pour activer le niveau de cuisson maximum pendant une durée limitée. Vous pouvez l'utiliser pour faire bouillir l'eau plus rapidement. Appuyez sur **P** pour activer. Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson revient au niveau de cuisson le plus élevé. Pour désactiver la fonction, modifiez le niveau de cuisson.

5.8 Minuteur

Pour spécifier la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson.

Réglez une température sur la zone de cuisson et appuyez sur . Réglez le temps en utilisant $+$ / $-$, puis confirmez avec . Lorsque le temps imparti est écoulé, la zone de cuisson se désactive. Pour annuler le timer, appuyez sur , puis sur $-$ jusqu'à ce que 00 apparaisse sur l'affichage.

Vous pouvez également utiliser la fonction comme minuteur lorsque la plaque de cuisson est allumée mais qu'aucune zone de cuisson n'est en marche. Appuyez sur  et réglez l'heure à l'aide de $+$ / $-$.

5.9 Pause

Cette fonction sélectionne le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées.

Lorsque la hotte fonctionne en mode manuel, la vitesse du ventilateur est réduite à 1. En mode automatique, la vitesse du ventilateur ne change pas.

La fonction n'arrête aucun timer actif.

Pour activer/désactiver, appuyez sur .

5.10 Touches Verrouil/Sécurité enfants

Pour verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande selon les besoins.

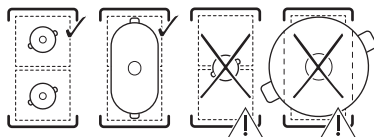
Pour verrouiller brièvement le bandeau de commande pendant la cuisson : appuyez sur  une fois. Appuyez à nouveau pour déverrouiller. Pour éviter un fonctionnement accidentel de la plaque : maintenez  enfoncé pendant 3 sec pendant que toutes les zones sont désactivées, puis éteignez la plaque. La fonction reste active lorsque vous éteignez la table de cuisson. Pour désactiver la fonction, allumez la plaque, maintenez la touche  pendant 3 sec, puis éteignez la plaque.

5.11 Bridge

Pour coupler deux zones de cuisson juxtaposées afin qu'elles fonctionnent comme une seule. Vous pouvez l'utiliser pour cuisiner avec de grands récipients (par ex. plancha). Assurez-vous que le récipient couvre les centres des deux zones de cuisson. Si le récipient est placé entre les centres des zones, la fonction ne sera pas activée.

1. Réglez le niveau de cuisson de l'une des zones.
2. Appuyez sur .
3. Modifiez le niveau de cuisson si nécessaire.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur .



5.12 Fonctions de la hotte

Mode manuel

La hotte peut fonctionner lorsque la plaque est allumée ou éteinte.

1. Appuyez sur l'un des niveaux de vitesse du ventilateur (1-3) sur le bandeau de sélection de la hotte pour activer la hotte.
2. Réglez la vitesse du ventilateur en appuyant sur l'une des vitesses du ventilateur disponibles.

Pour désactiver, appuyez sur 0 sur le bandeau de sélection de la hotte.

Mode automatique

La hotte ajuste la vitesse du ventilateur en fonction de la température de la zone de cuisson. Le mode automatique propose quatre options de vitesse de ventilateur : H1-H4 (faible à intense).

1. Si la fonction n'est pas activée par défaut, appuyez sur AUTO pour l'activer.
2. Placez l'ustensile de cuisson sur une zone de cuisson et sélectionnez un réglage de chaleur.

Pour désactiver, appuyez sur AUTO.

Pour changer la vitesse de ventilateur par défaut (H4), entrez dans les configurations utilisateur. Reportez-vous à la section « Structure du menu ».

Timer de hotte

Utilisez cette fonction pour indiquer la durée de fonctionnement de la hotte. Il n'est pas possible de régler le timer lorsque la hotte est éteinte.

1. Appuyez sur  à côté de la barre de contrôle de la hotte.
2. Appuyez sur  ou  pour régler l'heure (00-99 min).
3. Appuyez sur  pour démarrer le timer.

Si le mode automatique éteint la hotte avant que le temps réglé soit écoulé, le timer sera réinitialisé. Si le timer éteint la hotte avant le mode automatique, le mode automatique se désactivera également.

Boost

La fonction active le ventilateur à sa vitesse maximale.

Appuyez sur  pour activer la fonction.

Appuyez à nouveau sur  pour désactiver.

La fonction peut rester active sans interruption pendant au plus 10 minutes. Après ce laps de temps, la vitesse du ventilateur passe à 3.

Breeze

Le ventilateur fonctionne à une vitesse extra faible avec un niveau de bruit minimal pour éliminer les odeurs persistantes.

1. Éteignez la table de cuisson.

2. Appuyez sur . Un timer réglé sur 60 min apparaît.

3. Réglez le timer en utilisant  ou .

La hotte se désactive lorsque le timer s'arrête.

Auto Breeze

Le ventilateur continue de fonctionner à une vitesse minimale pendant 20 minutes après que vous avez éteint la plaque, puis se désactive automatiquement. La fonction élimine toute odeur persistante après la cuisson.

Lorsque la fonction est activée, le voyant au-dessus de AUTO apparaît. Le temps d'exécution restant est visible sur l'affichage du minuteur de la hotte. Il n'est pas possible de l'ajuster.

Pour arrêter la fonction, appuyez sur AUTO ou 0 sur la barre de commande de la hotte

Pour désactiver complètement la fonction, entrez dans les configurations utilisateur. Reportez-vous à la section « Structure du menu ».

 Il est recommandé de ne pas désactiver la fonction et de la laisser fonctionner sans interruption pendant tout le cycle.

5.13 Structure du menu

Symbole	Réglage
b	Signal sonore
P	Limitation de puissance
H	Mode automatique du ventilateur.
dF	Auto Breeze
E	Historique des alarmes / erreurs

Pour entrer dans les paramètres utilisateur : appuyez et maintenez enfoncé  pendant 3 sec. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé .

Navigation dans le menu : le menu est constitué du symbole de réglage et d'une valeur. 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 **⓪**.

5.14 Conseils pour économiser l'énergie

- 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.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

- Lorsque vous commencez à cuisiner, réglez le ventilateur sur une vitesse basse. Une fois la cuisson terminée, maintenez le ventilateur en marche pendant quelques minutes.
- Augmentez la vitesse du ventilateur uniquement pour éliminer de grandes quantités de vapeur ou de fumée.
- Nettoyez régulièrement le filtre et remplacez-le si nécessaire pour maintenir son efficacité.

Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Efficacité énergétique ».

6. GUIDE DE CUISSON

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

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

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

7.1 Nettoyage de la table de cuisson

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement ou atteindre des températures excessivement élevées.
- N'utilisez pas de récipients en matériaux incompatibles avec l'induction. Ces matériaux peuvent rayer ou tacher la surface de la plaque.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface en verre n'affectent pas les performances de la plaque.
- N'utilisez pas de couteaux ou d'autres outils métalliques tranchants pour nettoyer la surface en verre.
- Utilisez un grattoir recommandé uniquement comme outil supplémentaire après le nettoyage standard.
- Attendez que la plaque refroidisse et nettoyez la surface avec un chiffon humide et un gel, poudre ou tablette non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la surface avec un chiffon doux.
- **Retirer immédiatement** : plastique fondu, feuille de plastique, sel, sucre et aliments contenant du sucre. Utilisez un grattoir et veillez à ne pas vous brûler.
- **Enlevez lorsque la plaque a suffisamment refroidi** : traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisses, restes d'aliments brûlés, décoloration métallique brillante. Nettoyez la surface comme décrit ci-dessus. Pour éliminer les décolorations métalliques brillantes, utilisez un chiffon doux et une solution d'eau et de vinaigre.

7.2 Nettoyage de la hotte

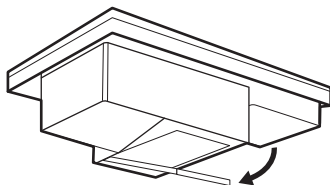
Grille

La grille est fabriquée en aluminium, en acier inoxydable et en Lavez-la manuellement ou au lave-vaisselle et essuyez-le avec un chiffon doux.

Réservoir d'eau

Le réservoir d'eau situé sous la hotte recueille la condensation créée pendant la cuisson. N'oubliez pas de vidanger régulièrement le réservoir d'eau.

1. Pour ouvrir le réservoir d'eau, faites glisser les loquets vers l'extérieur et ouvrez-les un par un.



2. Lavez le réservoir d'eau manuellement et rincez-le.

Si de l'eau ou d'autres liquides s'écoulent à l'intérieur du système de hotte : éteignez la hotte et nettoyez soigneusement la zone de la hotte avec de l'eau chaude, un chiffon ou une éponge humide et un agent nettoyant doux.

7.3 Nettoyage du filtre

Le filtre à graisse 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.

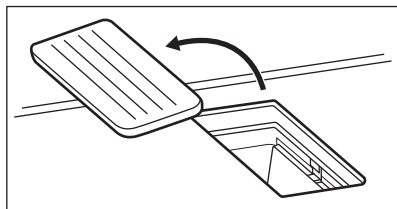
- Nettoyez le filtre dès que la graisse accumulée est visible (toutes les 10-20 heures).
- La plaque est équipée d'un compteur intégré qui vous rappelle qu'il faut nettoyer le filtre. Après 100 heures d'utilisation, le voyant du filtre  commence à clignoter pour signaler qu'il est temps de nettoyer le filtre. La notification ne vous empêche pas d'utiliser la table de cuisson.

AVERTISSEMENT!

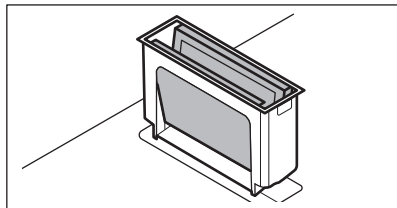
Un filtre fissuré peut présenter un risque d'incendie.

Démontage/remontage du filtre

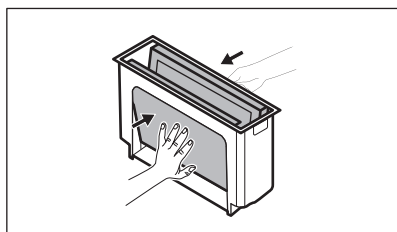
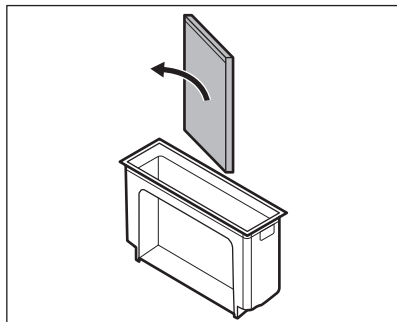
1. Retirez la grille.



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. Remontez le boîtier du filtre dans 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 du filtre

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 20-30 min à 70 °C. Placez le filtre sur la grille métallique du milieu. Utilisez 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-le à l'intérieur.
4. Si la notification  clignote, appuyez brièvement sur  pour réinitialiser le compteur.

Le compteur redémarre.

8. DÉPANNAGE

 Si vous ne trouvez pas de solution au problème ci-dessous, contactez un service après-vente agréé.

Impossible d'activer la plaque et de la faire fonctionner.

- Vérifiez que la plaque est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.
- Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si le fusible saute à plusieurs reprises ou si vous entendez un bip constant, contactez un électricien qualifié pour inspecter l'installation.

- Assurez-vous que le bandeau de commande est propre et non obstrué par des ustensiles de cuisson ou des objets étrangers.

La plaque s'éteint toute seule au bout d'un certain temps.

- Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Dans certaines situations, la plaque s'éteint automatiquement pour maintenir la sécurité. Reportez-vous à la section Fonction « Arrêt automatique »

Le réglage de chaleur maximum pour l'une des zones de cuisson n'est pas disponible ou il n'arrête pas d'osciller entre deux niveaux.

- Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Reportez-vous à la section Fonction « Gestion alimentation »
- Diminuez la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase.

Le ventilateur de la hotte ne fonctionne pas/se désactive tout seul.

- Éteignez la plaque et débranchez-la du secteur. Laissez l'appareil refroidir, puis rebranchez-le.

- Assurez-vous que la pièce est suffisamment ventilée. Vous devrez peut-être installer le commutateur de fenêtre. Contactez un service après-vente agréé.

s'affiche.

- Nettoyez/remplacez le filtre. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

et un chiffre apparaît.

- Éteignez la plaque, attendez quelques minutes, puis rallumez-la. Si le problème persiste, contactez un service après-vente agréé.

Le bandeau de commande clignote.

- Utilisez un récipient avec un diamètre de fond similaire à la taille de la zone de cuisson.
- Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est compatible avec l'induction.

9. DONNÉES TECHNIQUES

9.1 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



9.2 Caractéristiques des zones de cuisson

La puissance des zones de cuisson peut légèrement différer des données ci-dessous, en fonction du matériau et des dimensions des récipients 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

10. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

10.1 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	179.6 Wh/kg
	Arrière gauche	189.1 Wh/kg
	Avant droite	187.3 Wh/kg
	Arrière droite	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.

10.2 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

10.3 Fiche d'informations produits et informations produits conformément aux réglementations de l'UE relatives à l'étiquetage énergétique et à l'écoconception pour les hottes

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.

11. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole . Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appa-

reils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole  avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD	53
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	56
3. MONTAJE.....	58
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO...	60
5. USO DIARIO.....	61

6. GUÍA DE COCCIÓN.....	64
7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	64
8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	66
9. DATOS TÉCNICOS.....	67
10. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....	67
11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES	69

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 el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y mascotas alejados mientras esté utilizando el aparato y cocinando.
- Active el dispositivo de seguridad para niños si está disponible.
- Los niños no deben limpiar ni encargarse del manteni-

miento del aparato 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:** Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe hacerse bajo supervisión. El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste atención para no tocar los elementos térmicos.
- El humo es una indicación de sobrecalentamiento. No utilice nunca agua para apagar el fuego de cocción. Apague el aparato y cubra 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.
- 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 empotrarlo.
- No utilice agua pulverizada ni vapor para limpiar el aparato.
- Después de su uso, apague la placa mediante su control y no confíe en el detector de ollas.
- **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 habitación donde se instale 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 habitación no debe superar los 0,04 mbar.
- Limpie el filtro del extractor y elimine los depósitos de

grasa regularmente para evitar el riesgo de incendio.

- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su centro de servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Si el aparato está conectado directamente al suministro eléctrico, la instalación eléctrica debe estar equipada con un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato 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 normas de cableado.
- **ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente protecciones para la placa de conexión diseñadas por el fabricante del aparato o aquellas indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inad-

cuados puede provocar accidentes.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Installation

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.
- Consulte el folleto de instalación para obtener instrucciones de montaje detalladas.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, ya que es pesado. Utilice 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 o debajo de una ventana para evitar 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 almacene objetos pequeños o papel que puedan dañar los ventiladores de refrigeración o afectar el sistema de refrigeración.
 - Mantenga una distancia mínima de 2 cm entre la parte inferior del aparato y el contenido del 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 dejarse en manos de electricistas cualificados que sigan las instrucciones del diagrama de conexiones o el folleto de instalación.
- En el caso de la instalación de la salida de aire, y cuando los accesorios estén presentes o sean obligatorios (válvula de pared, interruptor de ventana y/o abridor de ventana), las conexiones eléctricas deben dejarse en manos de electricistas cualificados que sigan las instrucciones del diagrama de conexiones o el folleto de instalación.
- Hay que conectar el aparato a tierra.
- Desconecte el aparato del suministro eléctrico antes de hacer cualquier operación.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Un cable o un enchufe de alimentación sueltos o incorrectos pueden provocar el sobrecalentamiento del terminal.
- Utilice el cable de alimentación correcto.
- No deje que el cable de alimentación se enrede.
- Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Utilice la abrazadera de alivio de tensión del cable de alimentación.
- Asegúrese de que ni el cable ni el enchufe de alimentación (si procede) toquen superficies calientes.
- No utilice adaptadores múltiples ni cables prolongadores.
- Evite dañar el cable o el enchufe de alimentación. Si hace falta sustituirlos, debe hacerlo nuestro centro de servicio técnico autorizado o un electricista cualificado.

- La protección contra descargas eléctricas de las piezas con corriente y aisladas debe fijarse de forma que no se pueda retirar sin herramientas.
- Conecte el enchufe de alimentación a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de que se pueda acceder al enchufe de alimentación después de la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de alimentación. Tire siempre del enchufe.
- Utilice únicamente dispositivos de aislamiento correctos: protección contra cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que se retiran del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que desconecte todos los polos del aparato de la red, con una distancia de aislamiento de al menos 3 mm.

2.3 Uso

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (si corresponde) antes del primer uso.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no estén bloqueadas. La ventilación debe ser revisada periódicamente por un técnico cualificado.
- No deje el aparato desatendido mientras esté funcionando.
- Apague la zona de cocción después de cada uso.
- No coloque cubiertos ni tapas de cacerolas en las zonas de cocción, ya que 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 del suministro eléctrico para evitar una descarga eléctrica..
- 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.

- Coloque los alimentos en aceite caliente con cuidado, ya que puede salpicar.
- Nunca use una llama abierta cuando el extractor 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 aceites calentados pueden liberar vapores inflamables. Mantenga las llamas y objetos calientes alejados.
- Los vapores de aceite caliente pueden causar combustión espontánea.
- El aceite usado con restos de alimentos puede encenderse a temperaturas más bajas.
- No coloque productos inflamables cerca del aparato.

ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- No dejes utensilios de cocina calientes encima del panel de control para evitar el riesgo de quemarse.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de vidrio del aparato.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Evite que objetos o utensilios de cocina caigan sobre el aparato para evitar daños en la superficie.
- No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.
- Nunca retire la rejilla o el filtro mientras el extractor o la placa de cocción estén en funcionamiento.
- Nunca use una llama abierta mientras el extractor esté en funcionamiento.
- No cubra la entrada del extractor con utensilios de cocina.
- No acceda a la parte inferior del aparato mientras la placa de cocción o el extractor estén en funcionamiento.
- No coloque objetos pequeños o ligeros cerca del extractor para evitar el riesgo de succión.

- Los utensilios de cocina de hierro fundido que tengan la base dañada pueden causar arañazos en el vidrio o la cerámica de vidrio. Levante siempre los utensilios de cocina cuando tenga que moverlos por la superficie de cocción.
- En relación con la(s) lámpara(s) contenidas en este producto y las lámparas de repuesto a la venta por separado: Estas lámparas están previstas para soportar condiciones físicas extremadas en aparatos de uso doméstico, como temperatura, vibración o humedad, o para ofrecer información sobre el estado operativo del aparato. No están previstas para su uso en otras aplicaciones y no son aptas para alumbrado en viviendas.
- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.4 Limpieza y mantenimiento

- Realice una limpieza regular del aparato para evitar el deterioro 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 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 alimentación principal, después corte y deseche el cable eléctrico.

3. MONTAJE

3.1 Antes de la instalación

Para futuras consultas, busque la placa de características técnicas situada en la parte inferior de la placa de cocción y anote el número de serie.....

3.2 Montaje de la placa de cocción

 Para ver las dimensiones de la instalación y orientación visual, consulte los diagramas de instalación disponibles en las primeras páginas del manual del usuario. Para la instalación en encimera, consulte el diagrama **A**. Para la instalación integrada, consulte el diagrama **B**.

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

Siga el diagrama de conexiones de la placa de cocción 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 se instala el aparato encima de un cajón, la ventilación de la placa de cocción puede calentar el contenido del cajón durante el proceso de cocción.

Montaje de la carcasa del filtro

El aparato debe utilizarse en todo momento con todos los filtros incluidos en el suministro original. Antes del primer uso, asegúrese de insertar el filtro dentro de la carcasa. Una vez montada la carcasa del filtro, colóquela dentro de la cavidad de la campana y coloque la rejilla en la campana.

3.3 Fijación de la junta

Instalación en encimera

1. Limpie la encimera alrededor del área recortada.
2. Coloque 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 tense. Asegúrese de que los

extremos de la junta estén situados en el centro de un lado de la placa de cocción.

3. Añada algunos milímetros de longitud al cortar la junta. Una ambos extremos de la junta.

Instalación integrada

- 1. Limpie los rebajos de la encimera.
- 2. Corte la junta suministrada 3x10 mm en cuatro tiras igual de largas que los rebajos.
- 3. Corte los extremos de las tiras en un ángulo de 45°. Deben encajar con precisión en las esquinas de los rebajos.
- 4. Coloque las tiras en los rebajos. No superponga los extremos de las tiras.

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

3.4 Cable de conexión

⚠ ADVERTENCIA!

Todas las conexiones eléctricas deben dejarse en manos de electricistas cualificados.

- La placa de cocción se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir un cable de alimentación dañado, utilice un cable tipo H05V2V2-F capaz de soportar una temperatura de 90 °C o más.
- El conductor del cable debe tener un diámetro mínimo de 1,5 mm².
- Está prohibido establecer conexiones mediante enchufes de contacto, taladrar o soldar los extremos de los conductores y conectar el cable sin el manguito de su extremo.
- Póngase en contacto con el centro de servicio técnico autorizado local. Solo un electricista cualificado puede sustituir el cable de conexión.

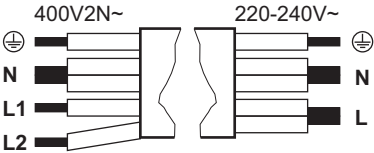
Conexión monofásica

- 1. Retire el manguito del extremo de los conductores negros y marrones.
- 2. Retire parte del aislamiento del extremo de los conductores marrones y negros.
- 3. Conecte los extremos de los conductores negros y marrones.

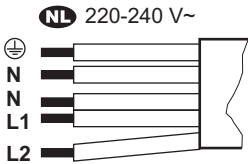
4. Coloque un manguito nuevo en el extremo de cada conductor (se necesita una herramienta especial).

Conexión NL

- 1. Retire el manguito del extremo de los conductores azules.
- 2. Retire parte del aislamiento del extremo de los conductores azules.
- 3. Coloque un manguito nuevo en el extremo de cada conductor (se necesita una herramienta especial).



Conexión monofásica: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm² or 3x4 mm²)		Conexión bifásica: 400 V2N~ (5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²)	
⊕	Verde - amarillo	⊕	Verde - amarillo
N	Azul y azul	Azul y azul	N
L	Negro y marrón	Negro	L1
		Marrón	L2



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)	
⊕	Verde - amarillo
N	Azul y azul
L1	Negro
L2	Marrón

3.5 Limitación de potencia

Limitación de potencia define cuánta energía consume la placa de cocción 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 posi-

ble. Asegúrese de que la potencia seleccionada se adapta a los fusibles de la instalación doméstica.

Para reducir o aumentar el nivel de potencia:

1. Acceda al menú y mantenga pulsado  durante 3 segundos. A continuación, mantenga pulsado .
2. Pulse  en el temporizador frontal hasta que aparezca P.

3. Pulse  /  en el temporizador delantero para pasar de un ajuste a otro.

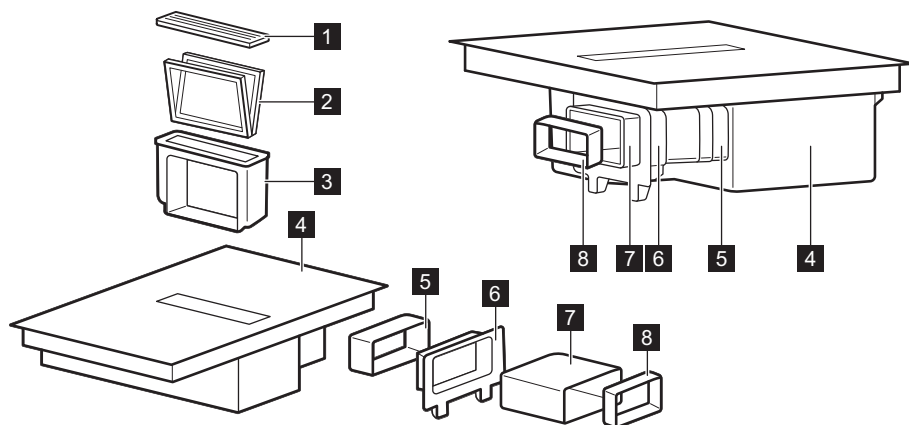
4. Pulse  para salir.

Niveles de potencia:

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

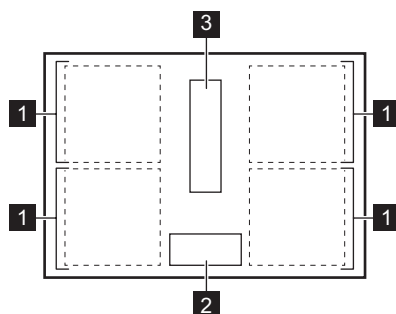
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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** Extractor

4.3 Símbolos del panel de control y la pantalla

Símbolo / indicador	
	Encendido / Apagado
	Pausa
  	Temporizador
	Bridge
AUTO	Modo automático del extractor
	Modo manual del extractor

Símbolo / indicador	
	Boost
	Breeze
P	PowerBoost
	Bloqueo/Dispositivo de seguridad para niños
E + dígito	Hay un fallo de funcionamiento.
	Es necesario limpiar el filtro de grasa.
  	OptiHeat Control

5. USO DIARIO

5.1 Uso de la placa de cocción

Mantenga pulsado  para activar o desactivar la placa de cocción. Coloque el utensilio de cocina en una zona de cocción y elija la temperatura en la barra de control. Para desactivar una zona de cocción, pulse 0.

Eco Timer

Para ahorrar energía, la zona de cocción se desactiva un poco antes de que el temporizador se pare.

5.2 Utensilios de cocina

La base de los utensilios de cocina debe ser lo más gruesa y plana posible. Limpie y seque la placa de cocción antes de colocar los utensilios de cocina. No deslice ni frote el utensilio de cocina en los bordes y esquinas del vidrio para evitar que se astille o dañe la superficie. No coloque utensilios de cocina calientes sobre el panel de control para evitar daños en los componentes electrónicos.

Asegúrese de que los utensilios de cocina sean compatibles con la inducción (es decir, que un imán se adhiera a su base). Para una transferencia óptima del calor, utilice utensilios de cocina cuya base tenga un diámetro similar al de la zona de cocción. Los utensilios de cocina con un diámetro más pequeño podrían calentarse más lentamente, mientras que los de un diámetro más grande podrían sobrecalentarse y dañar el panel de control.

Materiales aptos de los utensilios

- **Correcto:** hierro fundido, acero, acero esmaltado, acero inoxidable y con bases for-

madadas por varias capas (indicados por el fabricante como aptos para inducción).

- **Incorrecto:** aluminio, cobre, latón, vidrio, cerámica y porcelana.

Ruidos durante el funcionamiento

Los ruidos pueden variar según el material de los utensilios de cocina y la temperatura que se ajuste. Son normales y no indican fallo alguno.

- Chasquidos: El utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- Silbidos: Se ha ajustado una temperatura alta y el utensilio de cocina está hecho de diferentes materiales (una construcción por capas).
- Zumbidos: Se ha ajustado una temperatura.
- Clics: Se ha producido un cambio eléctrico.
- Siseos o ronroneos: El ventilador está en funcionamiento.
- Sonido rítmico: Se ha detectado un utensilio de cocina.

5.3 Detección de recipientes

Esta función indica la presencia de un utensilio de cocción sobre la placa de cocción y desactiva las zonas de cocción si no se detecta ninguno durante 120 seg.

5.4 Desconexión automática

Como medida de seguridad, la placa de cocción se apaga automáticamente en determinadas condiciones (por ejemplo, cuando todas las zonas de cocción y el extractor están

desactivados, cuando no se ha seleccionado ninguna temperatura o ninguna velocidad del ventilador después de la activación, o cuando el utensilio de cocina hierve hasta quedarse sin líquido).

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

El indicador señala que una zona de cocción sigue caliente. Mientras el indicador esté encendido, existe riesgo de quemaduras por el calor residual. El indicador desaparece cuando la zona de cocción se enfría.

5.6 Gestión de energía

Si la placa de cocción alcanza la potencia máxima disponible, la potencia de las zonas de cocción se reducirá automáticamente para proteger los fusibles de la instalación doméstica. La barra de control parpadea y muestra las temperaturas máximas posibles de las zonas de cocción que tienen una potencia reducida.

5.7 **P** PowerBoost

Para activar la temperatura máxima durante un tiempo limitado. Puede utilizarla para hervir agua más rápidamente.

Pulse **P** para activarla. Una vez que se agote el tiempo, la zona de cocción vuelve a la temperatura más alta. Para desactivar la función, ajuste otra temperatura.

5.8 Temporizador

Para especificar cuánto tiempo debe funcionar una zona de cocción.

Ajuste una temperatura en la zona de cocción y pulse . Ajuste el tiempo con **+** / **-**, luego confirme con . Cuando se agota el tiempo ajustado, la zona de cocción se desactiva. Para cancelar el temporizador, pulse  y luego pulse **-** hasta que aparezca 00.

También puede utilizar la función como avisador cuando la placa está encendida, pero ninguna de las zonas de cocción funciona.

Pulse  y ajuste la hora con **+** / **-**.

5.9 **||** Pausa

Esta función ajusta todas las zonas de cocción encendidas a la temperatura más baja.

Cuando el extractor está funcionando en modo manual, su velocidad se reduce a 1. En el modo automático la velocidad del ventilador no cambia.

Esta función no detiene ningún temporizador que esté activo.

Para activar / desactivar, pulse **||**.

5.10 Bloqueo/Dispositivo de seguridad para niños

Para bloquear/desbloquear el panel de control según sea necesario.

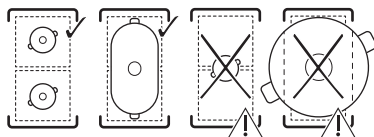
Para bloquear brevemente el panel de control durante la cocción: pulse  una vez. Pulse de nuevo para desbloquear. Para evitar que la placa de cocción se ponga en funcionamiento de manera accidental, mantenga pulsado el símbolo  durante 3 seg mientras todas las zonas están desactivadas y, a continuación, apague la placa. La función permanece activa cuando apaga la placa. Para desactivar la función, encienda la placa de cocción, mantenga pulsado  durante 3 seg y apague la placa.

5.11 Bridge

Puede conectar dos zonas de cocción del mismo lado y que funcionen como una sola para cocinar con utensilios de cocina de gran tamaño (por ejemplo, una plancha). Asegúrese de que el utensilio de cocina cubra el centro de ambas zonas de cocción. Si se coloca el utensilio de cocina entre los centros de las zonas, la función no se activará.

1. Ajuste la temperatura de una de las zonas.
2. Pulse .
3. Cambie la temperatura según sea necesario.

Para desactivar esta función, pulse .



5.12 Funciones del extractor

Modo manual

El extractor puede funcionar tanto si la placa de cocción está encendida como si está apagada.

1. Pulse uno de los niveles de velocidad del ventilador (1-3) en la barra de control del extractor para activar este.

2. Ajuste la velocidad del ventilador pulsando cualquiera de los niveles de velocidad disponibles.

Para desactivarlo, pulse 0 en la barra de control del extractor.

Modo automático

El extractor ajusta el nivel de velocidad del ventilador en función de la temperatura de la zona de cocción. El modo automático ofrece cuatro velocidades del ventilador: H1-H4 (de baja a muy alta).

1. Si la función no está activada por defecto, pulse AUTO para activarla.
2. Coloque el utensilio de cocina en una zona de cocción y seleccione una temperatura.

Para desactivarlo, pulse AUTO.

Para cambiar la velocidad predeterminada del ventilador (H4), introduzca sus propios ajustes. Consulte «Estructura del menú».

Temporizador del extractor

Utilice esta función para especificar cuánto tiempo debe funcionar el extractor. No es posible ajustar el temporizador mientras el extractor esté apagado.

1. Pulse  junto a la barra de control del extractor.
2. Pulse $\pm$ o — para ajustar el tiempo (00-99 min).
3. Pulse  para poner en marcha el temporizador.

Si el modo automático apaga el extractor antes de que el temporizador termine, este se reiniciará. Si el temporizador apaga el extractor antes de que lo haga el modo automático, este también se desactivará.

Boost

La función activa el ventilador a su velocidad máxima.

Pulse  para activar la función.

Para desactivarla, pulse  de nuevo.

La función puede permanecer activada sin interrupción durante un máximo de 10 minutos. Después de ese tiempo, la velocidad del ventilador cambia a 3.

Breeze

El ventilador funciona a una velocidad extra-baja al mínimo nivel de ruido para eliminar los olores persistentes.

1. Apague la placa de cocción.

2. Pulse . Aparece un temporizador ajustado a 60 min.

3. Ajuste el temporizador usando $\pm$ o — .

El extractor se apaga cuando el temporizador se para.

Auto Breeze

Después de apagar la placa de cocción, el ventilador sigue funcionando a la velocidad más baja durante 20 minutos, al cabo de los cuales se para automáticamente. Eso elimina los olores persistentes después de cocinar.

Cuando esta función está activa, aparece el indicador que hay encima de AUTO. El tiempo que queda para que se apague se puede ver en el indicador del temporizador del extractor y no se puede ajustar.

Para detener esta función, pulse AUTO o 0 en la barra de control del extractor.

Para desactivar por completo la función, introduzca sus propios ajustes. Consulte «Estructura del menú».

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

5.13 Estructura del menú

Símbolo	Ajuste
b	Sonido
P	Limitación de potencia
H	Modo automático del ventilador
dF	Auto Breeze
E	Historial de alarmas / errores

Para introducir sus propios ajustes, mantenga pulsado  durante 3 seg. A continuación, mantenga pulsado .

Navegar por el menú: El menú consta del símbolo del ajuste y un valor. Para pasar de un ajuste a otro, pulse  en el temporizador delantero. Para cambiar el valor del ajuste,

pulse **+** o **-** en el temporizador delantero.
Para salir del menú, pulse ①.

5.14 **Consejos para ahorrar energía**

- Cuando caliente agua, use solo la cantidad que necesite.
- Si es posible, coloque siempre las tapas en los utensilios de cocina.
- Utilice el calor residual para mantener la comida caliente o para fundirla.
- Ajuste el ventilador a una velocidad baja cuando empiece a cocinar. Una vez

- finalizada la cocción, mantenga el ventilador en funcionamiento durante unos minutos.
- Aumente la velocidad del ventilador solo para eliminar grandes cantidades de vapor o humo.
 - Limpie el filtro con regularidad y sustitúyalo cuando sea necesario para mantener su eficacia.
- Para obtener más información, consulte «Eficiencia energética».

6. GUÍA DE COCCIÓN

Los datos de la tabla son valores orientativos.

Temperatu-Usar para: ra		Tiempo (min)
1	Mantener calientes los alimentos. Tapar los utensilios de cocina.	según sea necesario
1 - 2	Salsa holandesa, fundir mantequilla, chocolate o gelatina. Mezcla de vez en cuando.	5 - 25
2	Solidificar tortillas esponjosas y hervir huevos. Cocina el plato con una tapa.	10 - 40
2 - 3	Arroces y platos cocinados con leche y calentar comidas preparadas. Añada al menos el doble de líquido que de arroz y remueva los platos con leche a media cocción.	25 - 50
3 - 4	Verduras al vapor, pescado, carne. Añada unas cucharadas de agua. Compruebe la cantidad de agua durante la cocción.	20 - 45
4 - 5	Patatas al vapor y otras verduras. Llene la olla con 1-2 cm de agua. Compruebe el nivel del agua durante la cocción. Mantenga la tapa puesta.	20 - 60
4 - 5	Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas. Hasta 3 l de líquido más los ingredientes.	60 - 150
6 - 7	Fritura ligera de escalopes, cordon bleu de ternera, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, rebozados, huevos, tortitas y rosquillas. Dele la vuelta cuando sea necesario.	según sea necesario
7 - 8	Fritura fuerte de hash browns, filetes de lomo y bistecs. Dele la vuelta cuando sea necesario.	5 - 15
9	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), patatas fritas.	
P	Hervir grandes cantidades de agua. Se activa PowerBoost.	

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

7.1 Limpieza de la placa de cocción

- Limpie la placa de cocción después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- No deje que los utensilios de cocina hiervan sin agua o alcancen temperaturas excesivamente altas.

- No utilice utensilios de cocina fabricados con materiales incompatibles con la inducción. Estos materiales pueden rayar o manchar la superficie de la placa de cocción.
- Los arañazos o las manchas oscuras en la superficie del vidrio no afectan al rendimiento de la placa de cocción.
- No utilice cuchillos ni ninguna otra herramienta metálica afilada para limpiar la superficie vitrocerámica.
- Utilice un rascador recomendado solo como herramienta adicional después de la limpieza estándar.
- Espere a que la placa de cocción termine de enfriarse y realice la limpieza de la superficie con un paño húmedo y un detergente no abrasivo. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.
- **Retirar inmediatamente:** plástico fundido, plástico alimentario, sal, azúcar y alimentos con azúcar. Utilice un raspador y tenga cuidado de no quemarse.
- **Retirar cuando la placa de cocción esté lo suficientemente fría:** anillos de cal, anillos de agua, manchas de grasa, restos de comida quemada y marcas metálicas brillantes debidas a la decoloración. Limpie la superficie como se ha descrito anteriormente. Para eliminar las marcas metálicas brillantes debidas a la decoloración, utilice un paño suave y una solución de agua y vinagre.

7.2 Limpieza del extractor

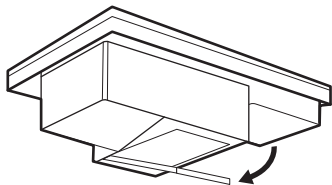
Rejilla

La rejilla es de aluminio y acero inoxidable. Lávela manualmente o en un lavavajillas y límpiela con un paño suave.

Depósito de agua

El depósito de agua situado bajo el extractor recoge la condensación creada durante la cocción. Recuerde vaciar el depósito de agua regularmente.

1. Para abrir el depósito de agua, deslice los pestillos hacia fuera y ábralos uno a uno.



2. Puede lavar el depósito de agua manualmente y aclararlo.

Si se derrama agua u otros líquidos dentro del sistema extractor, apáguelo y limpie cuidadosamente la zona con agua tibia, un paño húmedo o una esponja y un agente limpiador suave.

7.3 Limpieza del filtro

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

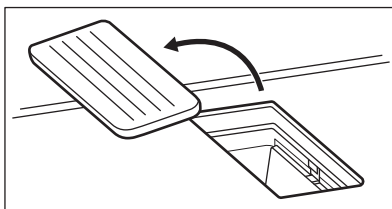
- Limpie el filtro tan pronto como la grasa acumulada sea visible (cada 10-20 horas).
- La placa de cocción incorpora un contador con una notificación para recordarle que toca limpiar el filtro. Tras 100 horas de uso el indicador del filtro  empieza a parpadear, indicando que ha llegado el momento de limpiar el filtro. La notificación no bloquea el uso de la placa de cocción.

ADVERTENCIA!

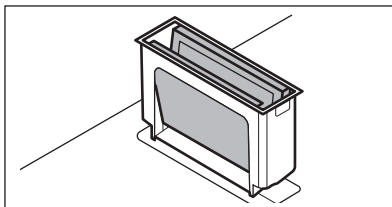
Un filtro sobresaturado puede representar un riesgo de incendio.

Desmontaje/montaje del filtro

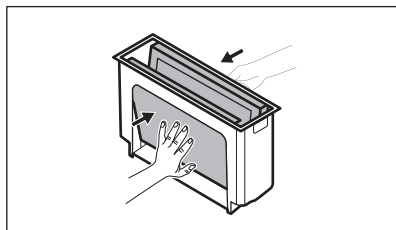
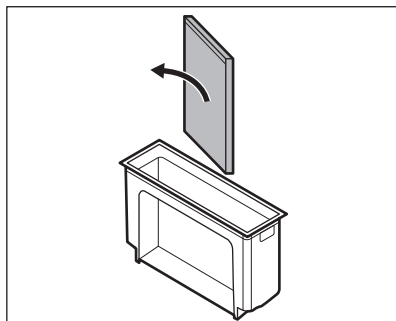
1. Retire la rejilla.



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 del extractor.

Limpieza de la carcasa del filtro

Limpe 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. Utilice el horno en un modo sin 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 e insértela de nuevo en el interior.
4. Si la notificación  parpadea, pulse  brevemente para reiniciar el contador.

El contador se reinicia.

8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

 Si no logra subsanar el problema indicado abajo, póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado.

La placa de cocción no se enciende o no funciona.

- Compruebe que la placa de cocción esté correctamente conectada a la red eléctrica.
- Asegúrese de que el fusible sea la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidas veces o si oye un pitido constante, póngase en contacto con un electricista cualificado para que inspeccione la instalación.
- Asegúrese de que el panel de control esté limpio y no lo obstruya ningún utensilio de cocina o cualquier otro objeto.

La placa de cocción se apaga sola al cabo de un tiempo.

- Esto no es un mal funcionamiento. En determinadas circunstancias la placa de cocción se apaga automáticamente para mantener la seguridad. Consulte «Desconexión automática».

Una de las zonas de cocción no se puede poner a su temperatura máxima o cambia constantemente entre dos temperaturas.

- Esto no es un mal funcionamiento. Consulte «Gestión de energía».
- Reduzca la temperatura de las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase.

El ventilador del extractor no funciona o se apaga solo.

- Apague la placa de cocción y desenchúfela del suministro eléctrico. Deje que el aparato se enfríe y, después, enchúfelo de nuevo.
- Asegúrese de que la habitación esté suficientemente ventilada. Es posible que deba instalar el interruptor de ventana. Pón-

gase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado.

Aparece

- Limpie o sustituya el filtro. Consulte «Limpieza y mantenimiento».

aparece y un dígito.

- Apague la placa de cocción, espere unos minutos y vuelva a encenderla. Si el pro-

blema continúa, póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado.

El panel de control parpadea.

- Utilice utensilios de cocina cuya base tenga un diámetro similar al tamaño de la zona de cocción.
- Asegúrese de que el utensilio de cocina admite cocción por inducción.

9. DATOS TÉCNICOS

9.1 Placa de datos técnicos

Modelo KCD84453CK
Tipo 66 D4A 01 AA
Inducción 7.2 kW
N.º serie:
ELECTROLUX

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



9.2 Especificaciones de las zonas de cocción

La potencia de las zonas de cocción podría diferir ligeramente de las indicadas abajo, dependiendo del material y las dimensiones de los utensilios de cocina.

Zona de cocción	Potencia nominal (temperatura máxima) [W]	PowerBoost [W]	duración máxima [min]	Diámetro del utensilio de cocina [mm]
Delantera izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Trasera izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Parte del. der.	2300	3200	10	125 - 210
Parte tras. der.	2300	3200	10	125 - 210

10. EFICIENCIA ENERGÉTICA

10.1 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	Delantera izquierda	L 22.0 cm A 22.0 cm	
Largo (L) y ancho (A) de la zona de cocción no circular	Trasera izquierda	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)	Delantera izquierda Trasera izquierda 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.

10.2 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

10.3 Hoja de producto e información del producto conforme a las normativas de etiquetado energético y Ecodesign de la UE para campanas extractoras

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 - EElcampana	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.

11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el embalaje en los contenedores correspondientes para reciclarlo. Ayude a proteger el medioambiente y la salud pública reciclando los residuos de aparatos eléctricos y

electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.



701137198-A-492025