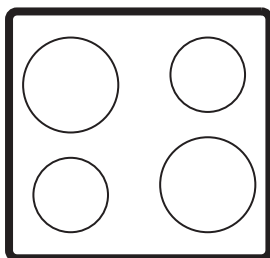




Electrolux

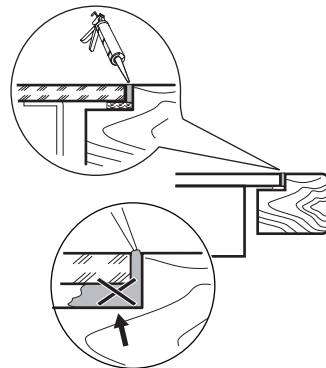
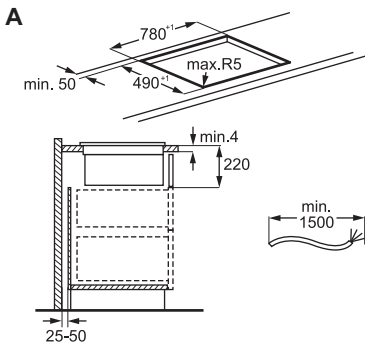
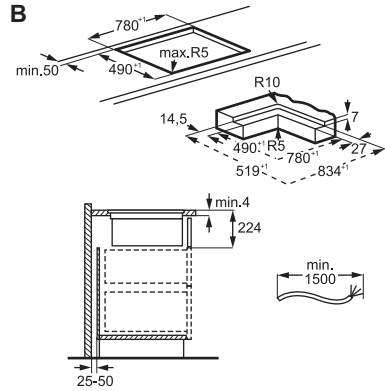
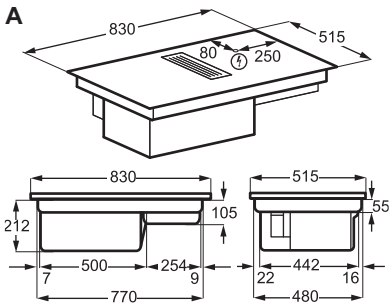
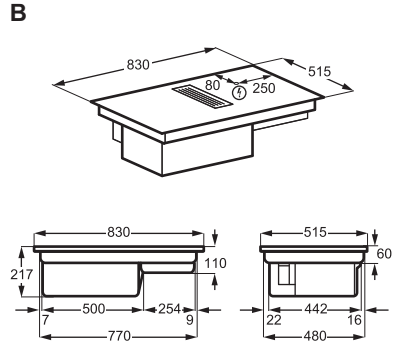
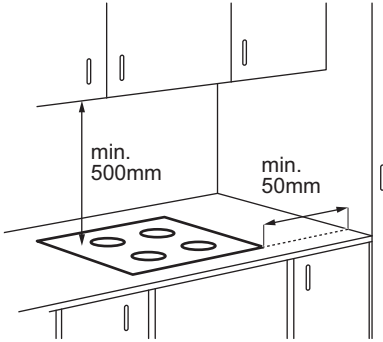


electrolux.com/register



KCD84453CK

INSTALLAZIONE





INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con

disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.

- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere l'imballaggio lontano dalla portata dei bambini e smaltirlo correttamente.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere lontani bambini e animali domestici durante l'uso e il raffreddamento.
- Attivare il dispositivo di sicurezza per bambini, se disponibile.
- I bambini non devono pulire o effettuare la manutenzione dell'apparecchiatura senza supervisione.

Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico medio.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
- **ATTENZIONE:** Si deve sorvegliare il processo di cottura. I processi di cottura brevi devono essere sorvegliati continuamente.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante la preparazione di pietanze in quanto olio e grassi potrebbero incendiarsi.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare la resistenza.
- Il fumo indica surriscaldamento. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco di cottura. Spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme, per esempio, con una coperta o un coperchio.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura non deve essere alimentata tramite un commutatore esterno, come un timer, o collegata a un circuito regolarmente acceso e spento da un'azienda.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare molto caldi.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura utilizzato mediante il comando corrispondente, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchiatura per evitare la possibilità di

scosse elettriche. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarla dall'alimentazione. In ogni caso, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.

- Assicurare la buona ventilazione nell'ambiente in cui è installata l'apparecchiatura per evitare la circolazione di gas provenienti da apparecchiature che bruciano gas o altri combustibili, comprese fiamme libere.
- Verificare che le aperture di ventilazione non siano bloccate e che l'aria raccolta dall'apparecchiatura non venga convogliata in un tubo utilizzato per lo scarico di fumo e vapore da altre apparecchiature apparecchi (impianti di riscaldamento centralizzato, termosifoni, scaldacqua, ecc.).
- Quando l'apparecchiatura si aziona in concomitanza con altri dispositivi, il vuoto generato nella stanza (depressione) non deve superare il valore di 0,04 mbar.
- Pulire regolarmente il filtro dell'aspirapolvere e rimuovere i depositi di grasso

per prevenire il rischio di incendio.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
- Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente all'alimentazione, l'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che permetta lo scollegamento dell'apparecchiatura dalla rete su tutti i poli. Lo scollegamento completo deve avvenire in linea con le condizioni indicate nella categoria III di sovratensione. I mezzi per lo scollegamento devono essere incorporati nel cablaggio fisso conformemente alle regole di cablaggio.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o quelle indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, come ad esempio accessori idonei o le protezioni per il piano cottura che sono incorpora-

te nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inad-

guate aumenta il rischio di incidenti.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Installation

AVVERTENZA!

Solo un tecnico qualificato deve installare questa apparecchiatura.

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o danni all'apparecchiatura.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Fare riferimento al libretto di installazione per istruzioni di montaggio dettagliate.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare attenzione quando si sposta l'apparecchiatura, poiché è pesante. Utilizzare guanti di sicurezza e calzature adeguate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare eventuali rigonfiamenti dovuti all'umidità.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura vicino a una porta o sotto una finestra per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra vengono aperte.
- Non installare in modo tale che l'aria scarichi in una cavità a parete, a meno che la cavità non sia progettata a tal fine.
- In caso di installazione senza condotto, la bocchetta della ventola deve essere posizionata direttamente contro la parete o deve essere separata da una parete aggiuntiva del mobile, in modo da impedire l'accesso alle pale della ventola.
- Ogni apparecchiatura dispone di ventole di raffreddamento sulla parte inferiore.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra a un cassetto:
 - Non conservare oggetti piccoli o carta che potrebbero danneggiare le ventole di raffreddamento o compromettere il sistema di raffreddamento.

– Mantenere una distanza minima di 2 cm tra il fondo dell'apparecchiatura e il contenuto del cassetto.

- Togliere gli eventuali pannelli separatori installati nel mobiletto sotto all'apparecchiatura.

Collegamento elettrico

AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati da un elettricista qualificato in base allo schema di collegamento o al libretto di installazione.
- In caso di installazione dell'aspiratore e laddove gli accessori siano presenti o obbligatori (valvola a parete, interruttore per finestra e/o aprifinestre), i collegamenti elettrici devono essere effettuati da un elettricista qualificato, in base allo schema di collegamento o al libretto di installazione.
- L'apparecchiatura deve essere messa a terra.
- Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione prima di qualsiasi operazione.
- Assicurarsi che i parametri sulla targhetta siano compatibili con i valori nominali della rete elettrica.
- Cavi o spine di alimentazione allentati o errati possono causare il surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo di alimentazione corretto.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione si aggrovigli.
- Assicurarsi che sia installata la protezione contro gli urti.
- Utilizzare il serracavo sul cavo di alimentazione.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (ove previsti) non tocchino superfici calde.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Evitare di danneggiare la spina e il cavo di alimentazione. Se la sostituzione è necessaria, l'intervento deve essere eseguito dal nostro Centro assistenza

tecnica autorizzato o da un elettricista qualificato.

- La protezione contro gli urti delle parti sotto tensione e isolate deve essere fissata saldamente e non deve essere rimovibile senza attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine del processo di installazione. Assicurarsi di accedere alla spina dopo l'installazione.
- Se la presa di alimentazione è allentata, non collegare la spina.
- Non scollegare l'apparecchiatura tirando il cavo di alimentazione. Staccare sempre la spina di alimentazione.
- Utilizzare esclusivamente dispositivi di isolamento appropriati: interruttori automatici, fusibili (quelli a vite devono essere rimossi dal portafusibili), salvavita con messa a terra e contattori.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che scollega l'apparecchiatura dalla rete elettrica a tutti i poli, con una larghezza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.

Utilizzo

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Rimuovere tutto l'imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (se presente), prima del primo utilizzo.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano ostruite. La ventilazione deve essere controllata periodicamente da un tecnico qualificato.
- Non lasciare l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnerla la zona di cottura dopo ogni utilizzo.
- Non posizionare posate o coperchi delle pentole sulle zone di cottura, poiché possono surriscaldarsi.
- Non accendere l'apparecchiatura con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegarla immediatamente dall'alimentazione per evitare scosse elettriche.

- I portatori di pacemaker devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.
- Mettere il cibo nell'olio caldo con cautela, poiché potrebbe schizzare.
- Non utilizzare mai una fiamma aperta quando l'estrattore è in funzione.
- Non utilizzare fogli di alluminio o altri materiali tra la superficie di cottura e le pentole, se non diversamente specificato dal produttore di questa apparecchiatura.
- Usare esclusivamente accessori consigliati dal produttore per questa apparecchiatura.

AVVERTENZA!

Rischio di incendio ed esplosione.

- I grassi e gli oli riscaldati possono rilasciare vapori infiammabili. Tenere lontane fiamme e oggetti riscaldati.
- I vapori di olio caldo possono causare combustione spontanea.
- L'olio usato con residui di cibo può infiammarsi a temperature più basse.
- Non posizionare prodotti infiammabili vicino all'apparecchiatura.

AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non collocare pentole calde sul pannello dei comandi per evitare il rischio di ustioni.
- Non mettere coperchi caldi sulla superficie in vetro dell'apparecchiatura.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Impedire la caduta di oggetti o pentole sull'apparecchiatura per evitare danni alla superficie.
- Non attivare le zone di cottura con pentole vuote o senza pentole.
- Non rimuovere mai la griglia o il filtro mentre l'estrattore o il piano cottura sono in funzione.
- Non utilizzare mai fiamme libere mentre l'estrattore è in funzione.
- Non coprire l'ingresso dell'estrattore con pentole.
- Non accedere alla parte inferiore dell'apparecchiatura mentre il piano cottura o l'estrattore sono in funzione.
- Non collocare oggetti piccoli o leggeri vicino all'estrattore integrato per evitare il rischio che restino intrappolati.
- Le pentole in ghisa o con il fondo danneggiato possono graffiare la superficie in vetro/vetroceramica.

- Sollevare sempre le pentole quando è necessario spostarle sulla superficie di cottura.
- Informazioni relative alla lampadina (o lampadine) all'interno di questo prodotto e alle lampadine di ricambio vendute separatamente: queste lampadine sono progettate per resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'elettrodomestico. Non sono destinate all'uso in altre applicazioni e non sono idonee per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.

Cura e pulizia

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per prevenire il deterioramento della superficie.

- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- Pulire l'apparecchiatura con acqua tiepida e un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici, se non specificato diversamente.

Smaltimento

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.


- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Disconnettere l'apparecchiatura dall'alimentazione di rete, quindi tagliare e smaltire il cavo elettrico.

MONTAGGIO

Prima dell'installazione

Per riferimento futuro, trovare la targhetta dei dati sul fondo del piano cottura e annotare numero di serie.....

Montaggio del piano cottura

 Per le dimensioni di installazione e le indicazioni visive, fare riferimento ai diagrammi di installazione presenti nelle prime pagine del manuale d'uso.

Per l'installazione sopra un piano fare riferimento al diagramma **A**. Per l'installazione integrata fare riferimento al diagramma **B**.

Fare riferimento al libretto di installazione per informazioni dettagliate su come montare il piano cottura.

Seguire lo schema di collegamento del piano cottura e lo schema di collegamento dell'interruttore per finestra (ove applicabile) riportato nel libretto di installazione e/o sulle etichette sotto il piano cottura.

Solo per Paesi selezionati: In caso di installazione dello scarico potrebbe essere necessario un interruttore per finestra (consultare un tecnico autorizzato). È necessario acquistarlo separatamente in quanto non è fornito con la cappa. L'installazione dell'interruttore

deve essere eseguita da un tecnico autorizzato. Fare riferimento al libretto di installazione.

Se l'apparecchiatura è installata sopra un cassetto, la ventilazione del piano cottura riscalda gli articoli all'interno del cassetto durante il processo di cottura.

Montaggio del contenitore del filtro

L'apparecchiatura deve essere sempre utilizzata con tutti i filtri inclusi in dotazione. Prima del primo utilizzo, assicurarsi di inserire il filtro all'interno dell'alloggiamento. Una volta montato l'alloggiamento del filtro, inserirlo nel sistema della cappa e posizionare la griglia sulla cappa.

Fissaggio della guarnizione

Installazione in alto

1. Pulire il piano di lavoro attorno all'area di incasso.
2. Fissare il nastro adesivo 2x6 mm in dotazione alla parte inferiore del piano cottura, lungo il bordo esterno del piano in. Non tenderlo. Assicurarsi che le estremità del nastro adesivo si trovino al centro di un lato del piano cottura.

3. Lasciare alcuni millimetri di nastro adesivo in più prima di tagliare. Unire le due estremità del nastro adesivo.

Installazione integrata

1. Pulire le battute nel piano di lavoro.
2. Tagliare la striscia di sigillo fornita 3x10 mm in quattro strisce che corrispondono alla lunghezza delle scanalature.
3. Tagliare le estremità delle strisce con un angolo di 45°. Dovrebbero entrare negli angoli delle battute con precisione.
4. Attaccare le strisce alle battute. Non tirare le guarnizioni. Non unire le estremità delle strisce sulla corda.

Dopo aver montato il piano di cottura, sigillare lo spazio rimanente tra il vetroceramica e il piano di lavoro con del silicone. Assicurarsi che il silicone non penetri sotto il vetroceramica.

Cavo di collegamento

⚠ AVVERTENZA!

Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.

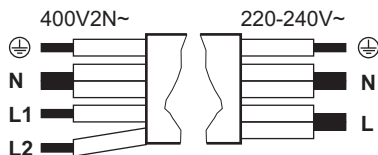
- Il piano cottura è fornito con un cavo.
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, utilizzare il tipo di cavo H05V2V2-F che resiste a una temperatura di 90 °C o superiore.
- Il cavo singolo deve avere un diametro minimo di 1,5 mm².
- I collegamenti tramite spine di contatto, foratura o saldatura delle estremità del filo e il collegamento del cavo senza manicotto per estremità del cavo sono vietati.
- Contattare il Centro di assistenza tecnica autorizzato locale. Il cavo di collegamento può essere sostituito solo da elettricisti qualificati.

Collegamento a una fase

1. Rimuovere la guaina terminale del cavo dai cavi nero e marrone.
2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità del cavo marrone e di quello nero.
3. Collegare le estremità del cavo nero e di quello marrone.
4. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità di ciascun filo (è necessario un utensile speciale).

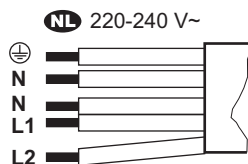
Connessione LN

1. Rimuovere il manicotto terminale del cavo dai cavi blu.
2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità del cavo blu.
3. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità di ciascun filo (è necessario un utensile speciale).



Collegamento a una fase: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm² or 3x4 mm²)	Collegamento bifase: 400 V2N~ (5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²)
---	---

⊕	Verde-giallo	Verde-giallo	⊕
N	Blu e blu	Blu e blu	N
L	Nero e marrone	Nero	L1
		Marrone	L2









NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

⊕	Verde-giallo
N	Blu e blu
L1	Nero
L2	Marrone

Limitazione potenza

Limitazione potenza definisce quanta potenza viene utilizzata dal piano cottura in totale, entro i limiti dei fusibili per l'installazione domestica. Il piano cottura è impostato sul livello di potenza massimo possibile per impostazione predefinita. Assicurarsi che la potenza selezionata sia idonea ai fusibili installati nell'impianto domestico.

Per ridurre o aumentare il livello di potenza:

1. Accedere al menu: tenere premuto  per 3 secondi. Quindi tenere premuto .
2. Premere  sul timer anteriore finché  compare.
3. Premere  /  sul timer frontale per navigare tra le impostazioni.

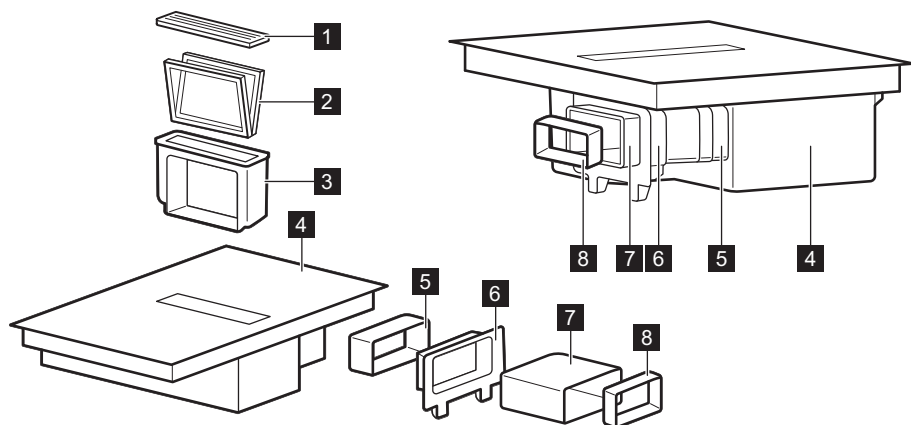
4. Premere  per uscire.

Livelli di potenza:

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

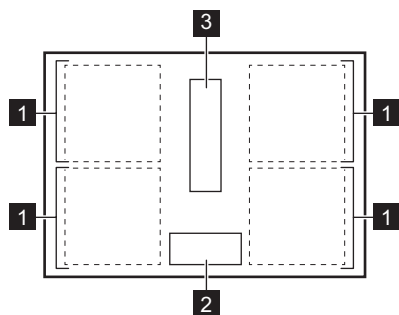
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Panoramica del prodotto








- 1** Griglia
- 2** Filtro
- 3** Alloggiamento del filtro
- 4** Hob
- 5** Connettore
- 6** Raccordo parete posteriore mobile
- 7** Tubo
- 8** Adattatore






Disposizione del piano di cottura



- 1** Zona di cottura a induzione
- 2** Pannello dei comandi
- 3** Estrattore


Simboli sul pannello dei comandi e sul display

Simbolo / indicatore	
	Acceso / Spento
	Pausa
	Timer
	Bridge
AUTO	Modalità automatica dell'estrattore
	Modalità manuale dell'estrattore

Simbolo / indicatore	
	Boost
	Breeze
P	PowerBoost
	Blocco tasti/Dispositivo di sicurezza per bambini
E + cifra	Si è verificato un malfunzionamento.
	Il filtro del grasso ha bisogno di pulizia.
	OptiHeat Control

USO QUOTIDIANO

Uso del piano cottura

Tenere premuto  per attivare o disattivare il piano di cottura. Mettere la pentola sulla zona di cottura e imposta un livello di riscaldamento utilizzando la barra di controllo. Per disattivare la zona di cottura, premere 0.

Eco Timer

Per risparmiare energia, la zona di cottura si disattiva poco prima che il timer si fermi.

Stoviglie

La base delle pentole deve essere il più possibile spessa e piana. Pulirla e asciugarla prima di posizionare le pentole sul piano cottura. Non far scorrere o sfregare le pentole sui bordi e sugli angoli del vetro per evitare di scheggiare o danneggiare la superficie. Non posizionare pentole calde sul pannello dei comandi per evitare danni alle parti elettroniche.

Assicurarsi che le pentole siano compatibili con l'induzione (è presente un magnete, cioè, che si attacca alla base). Per un trasferimento termico ottimale, utilizzare pentole con diametro inferiore simile alle dimensioni della zona di cottura. Le pentole con un diametro inferiore potrebbero riscaldarsi più lentamente, mentre quelle con un diametro maggiore potrebbero surriscaldarsi e danneggiare il pannello dei comandi.

Materiale delle pentole

- **materiali idonei:** ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox, fondi multistrato

(con una marcatura corretta da parte del produttore).

- **materiali non idonei:** alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

Rumore durante il funzionamento

I rumori possono variare a seconda del materiale della pentola e dell'impostazione di calore corrente. Sono normali e non sono indicano un guasto dell'apparecchiatura.

- crepitio: si stanno utilizzando pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: viene attivata un'impostazione di calore elevata e le pentole sono realizzate con materiali diversi (una costruzione a sandwich).
- ronzio: viene attivata un'impostazione di calore elevata.
- facendo clic: si verifica l'accensione elettrica.
- fischi, ronzio: la ventola di raffreddamento è in funzione.
- rumore ritmico: viene rilevata una pentola.

Rilevamento pentole

Questa funzione rileva la presenza di pentole sul piano cottura e disattiva le zone di cottura se non viene rilevata alcuna pentola entro 120 sec.

Spegnimento automatico

Come misura di sicurezza, il piano cottura si spegne automaticamente in determinate condizioni (ad esempio, quando tutte le zone di cottura e l'estrattore sono disattivati, quando non viene selezionata alcuna impostazione di

riscaldamento o velocità della ventola dopo l'attivazione, o quando la pentola si asciuga).

OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli)

La spia segnala che una zona di cottura è ancora molto calda. Se la spia è accesa, il calore residuo può causare ustioni. La spia scompare quando la zona di cottura si è raffreddata.

Gestione potenza

Se il piano cottura raggiunge il limite della potenza massima disponibile, la potenza delle zone di cottura si riduce automaticamente per proteggere i fusibili installati nell'impianto domestico. Per le zone di cottura a potenza ridotta, la barra di controllo lampeggia e mostra le impostazioni di calore massime.




P PowerBoost

Per attivare il livello di potenza massimo per un periodo di tempo limitato. Puoi usarlo per far bollire l'acqua più velocemente.


Premere **P** per attivare. Una volta trascorso il tempo, la zona di cottura ritorna al livello di potenza più alto. Per disattivare la funzione, modificare il livello di potenza.

Timer

Per specificare per quanto tempo deve funzionare una zona di cottura.

Impostare un livello di calore sulla zona di cottura e premere . Impostare l'ora utilizzando \pm , quindi confermare con . Al termine del tempo impostato, la zona di cottura si disattiva. Per la cancellazione del timer, premere , quindi premere — fino a che non compare 00 sul display.

È inoltre possibile utilizzare la funzione come contaminuti quando il piano cottura è acceso ma nessuna delle zone di cottura è attiva.

Premere  e impostare il tempo usando \pm / — .

Pausa

La funzione pone tutte le zone di cottura attive sull'impostazione di calore più bassa.

Quando l'estrattore funziona in modalità manuale, la velocità della ventola è ridotta a 1. In modalità automatica, la velocità della ventola non cambia.



La funzione non interrompe nessun timer attivo.

Per attivare/disattivare, premere .

Blocco tasti/Dispositivo di sicurezza per bambini


Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi di secondo necessità.


Per bloccare brevemente il pannello dei comandi durante la cottura: premere una volta .

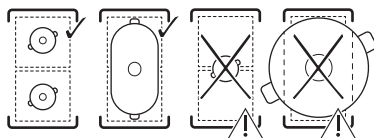
Premere di nuovo per sbloccare. Per evitare il funzionamento accidentale del piano cottura: tenere premuto  per sec 3 mentre tutte le zone sono disattivate, quindi spegnere il piano cottura. La funzione resta attiva quando si disattiva il piano cottura. Per disattivare la funzione, accendere il piano cottura, tenere premuto  for 3 sec e spegnere il piano cottura.

Bridge

Per collegare due zone di cottura laterali in modo che funzionino come se fossero una sola. È possibile usarlo per cucinare con pentole grandi (ad es. plancha). Assicurarsi che le pentole coprano i centri di entrambe le zone di cottura. Se le pentole sono posizionate tra i centri delle zone, la funzione non verrà attivata.

1. Impostare il livello di calore per una delle zone.
2. Premere .
3. Modificare il livello di potenza secondo le necessità.

Per disattivare la funzione, premere .



Funzioni estrattore

Modalità manuale

L'estrattore può funzionare quando il piano cottura è acceso o spento.

1. Premere uno dei livelli di velocità della ventola (1-3) sulla barra di controllo dell'estrattore per attivare l'estrattore stesso.
2. Regolare la velocità della ventola premendo uno dei livelli di velocità della ventola disponibili.

Per disattivare, premere 0 sulla barra di controllo dell'estrattore.

Modalità automatica

L'estrattore regola il livello di velocità della ventola in base alla temperatura della zona di cottura. La modalità automatica offre quattro opzioni di velocità della ventola: H1-H4 (da bassa a intensa).



1. Se la funzione non è attiva per impostazione predefinita, premere AUTO per attivarla.
2. Mettere le pentole sulla zona di cottura e selezionare un'impostazione di calore.

Per disattivare, premere AUTO.

Per modificare la velocità della ventola predefinita (H4), immettere le impostazioni utente. Fare riferimento a "Struttura del menu".

Timer dell'estrattore


Utilizzare questa funzione per impostare il tempo di funzionamento dell'estrattore. Non è possibile impostare il timer mentre l'estrattore è spento.

1. Premere  accanto alla barra di controllo dell'estrattore.
2. Premere \pm o --- per impostare l'ora (00-99 min).
3. Premere  per avviare il timer.

Se la modalità automatica spegne l'estrattore prima che scada il tempo impostato, il timer verrà ripristinato. Se il timer spegne l'estrattore prima della modalità automatica, anche la modalità automatica si disattiva.

Boost

La funzione attiva la ventola per farla funzionare alla sua velocità massima.

Premere  per attivare la funzione.


Per disattivare, premere .

La funzione può rimanere attiva senza interruzioni per un massimo di 10 minuti. Dopo tale periodo, l'impostazione della velocità della ventola cambia in 3.

Breeze

La ventola funziona a bassissima velocità a un livello di rumorosità minimo per rimuovere eventuali odori persistenti.

1. Spegnerne il piano cottura.

2. Premere . Viene visualizzato un timer impostato su min 60.

3. Regolare il timer utilizzando \pm o --- .

L'estrattore si disattiva quando il timer si ferma.


Auto Breeze

La ventola continua a funzionare a una velocità minima per 20 minuti dopo aver spento il piano cottura, poi si disattiva automaticamente. La funzione rimuove eventuali odori persistenti dopo la cottura.

Quando la funzione è attiva, viene visualizzata la spia sopra AUTO. Il tempo di esecuzione rimanente è visibile sul display del timer dell'estrattore. Non è possibile regolarlo.



Per interrompere la funzione, premere AUTO o 0 sulla barra di controllo dell'estrattore.

Per disabilitare completamente la funzione, inserire le impostazioni utente. Fare riferimento a "Struttura del menu".



 Si consiglia di non disabilitare la funzione e di lasciarla funzionare ininterrotta per il ciclo completo.

Struttura del menu

Simbolo	Impostazione
b	Suono
P	Limitazione potenza
H	Modalità automatica della ventola
dF	Auto Breeze
E	Cronologia allarmi/errori

Per immettere le impostazioni utente: tenere premuto  per sec 3. Quindi tenere premuto .

Navigazione nel menu: il menu è costituito dal simbolo di impostazione e da un valore.

Per navigare tra le impostazioni, premere  sul timer anteriore. Per modificare il valore dell'impostazione, premere \pm o --- sul timer anteriore. **Per uscire dal menu:** premere .

Consigli per il risparmio energetico

- Quando si riscalda l'acqua, usare solo la quantità che serve.

- Coprire sempre le pentole con il coperchio, se è possibile.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere gli alimenti caldi o per fonderli.
- Impostare la ventola a una velocità bassa all'avvio della cottura. Una volta terminata la cottura, mantenere in funzione la ventola per alcuni minuti.
- Aumentare la velocità della ventola solo per eliminare grandi quantità di vapore o fumo.

- Pulire regolarmente il filtro e sostituirlo quando necessario per mantenerne l'efficienza.

Per ulteriori informazioni fare riferimento a "Efficienza energetica".

GUIDA ALLA COTTURA

I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.

Calore Utilizzare per:	Tempo (min)
1 Tenere in caldo le pietanze cotte. Mettere un coperchio sulla pentola.	se necessario
1 - 2 Fare la salsa olandese; sciogliere: burro, cioccolata, gelatina. Mescolare di tanto in tanto.	5 - 25
2 Solidificare omelette morbide, uova al forno. Cuocere con un coperchio.	10 - 40
2 - 3 Sobbollire riso e piatti a base di latte, riscaldamento di pietanze già pronte. Aggiungere almeno il doppio di liquido del riso, mescolare i piatti a base di latte a metà cottura.	25 - 50
3 - 4 Cuoci lentamente verdure, pesce, carne. Aggiungere qualche cucchiaio di acqua. Controllare la quantità di acqua durante la cottura.	20 - 45
4 - 5 Patate al vapore e altre verdure. Riempire la pentola con 1-2 cm di acqua. Controllare il livello dell'acqua durante la cottura. Tenere il coperchio chiuso.	20 - 60
4 - 5 Cucinare grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe. Fino a 3l di liquido più gli ingredienti.	60 - 150
6 - 7 Friggere delicatamente: scaloppine, cordon bleu di vitello, costolette, polpette, salsicce, fegato, roux, uova, frittelle, ciambelle. Capovolgere quando necessario.	se necessario
7 - 8 Friggere sformati di patate, lombate, bistecche. Capovolgere quando necessario.	5 - 15
9 Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.	
P Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. PowerBoost è attivata.	

CURA E PULIZIA

Pulizia della piano cottura

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- Non lasciare che le pentole bollano a secco o raggiungano temperature eccessivamente elevate.

- Non utilizzare pentole realizzate con materiali non compatibili con l'induzione. Questi materiali potrebbero graffiare o macchiare la superficie del piano cottura.
- Graffi o macchie scure sulla superficie in vetro non influiscono sulle prestazioni del piano cottura.

- Non utilizzare coltelli o altri strumenti metallici affilati per pulire la superficie in vetro.
- Utilizzare uno spatola consigliata solo come strumento aggiuntivo dopo la pulizia standard.
- Aspettare che il piano cottura si raffreddi e pulire la superficie con un panno umido e un detersivo non abrasivo. Dopo la pulizia, asciugare la superficie con un panno morbido.
- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, sale, zucchero e alimenti contenenti zucchero. Usare un raschietto e fare attenzione a evitare scottature.
- **Quando il piano cottura è sufficientemente raffreddato:** rimuovere i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso, i resti di cibo bruciato e le macchie opalescenti. Pulire la superficie come descritto sopra. Per rimuovere lo scolorimento metallico lucido utilizzare un panno morbido e una soluzione di acqua e aceto.

Pulizia dell'estrattore

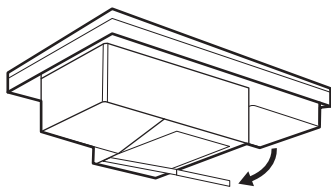
Griglia

La griglia è in alluminio e acciaio inossidabile. Lavarla manualmente o in lavastoviglie e pulirla con un panno morbido.

Serbatoio dell'acqua

Il serbatoio dell'acqua situato sotto l'estrattore raccoglie la condensa creata durante la cottura. Ricorda di svuotare il serbatoio dell'acqua regolarmente.

1. Per aprire il serbatoio dell'acqua, far scorrere le chiusure verso l'esterno e aprirle una alla volta.




2. Lavare manualmente il serbatoio dell'acqua e sciacquarlo.

Se acqua o altri liquidi vengono versati all'interno del sistema di estrazione: spegnere l'estrattore e pulire accuratamente l'area con acqua calda, un panno umido o una spugna e un detersivo delicato per la pulizia.

Pulire il filtro

Il filtro antigrasso impedisce alle particelle di grasso di penetrare nel sistema di estrazione. Il filtro è costituito da due elementi situati sul lato sinistro e destro dell'alloggiamento del filtro.

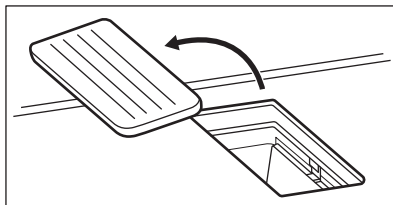
- Pulire il filtro non appena il grasso accumulato è visibile (ogni 10-20 ore).
- Il piano cottura è dotato di un contatore integrato con una notifica che ricorda di pulire il filtro. Dopo 100 ore di utilizzo, l'indicatore del filtro  inizia a lampeggiare per segnalare che è il momento di pulire il filtro. La notifica non blocca l'uso del piano cottura.

AVVERTENZA!

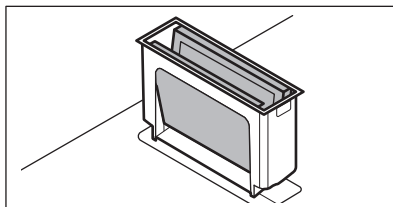
Un filtro troppo saturo può comportare un rischio di incendio.

Smontaggio/rimontaggio del filtro

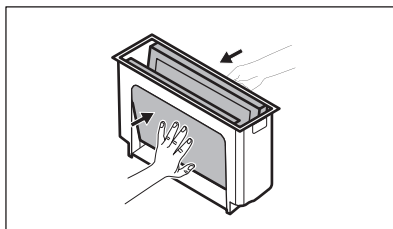
1. Rimuovere la griglia.

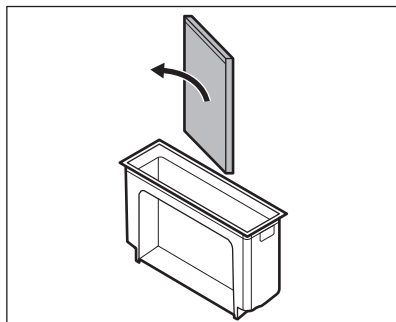


2. Estrarre l'alloggiamento del filtro.



3. Spingere delicatamente i due elementi dall'esterno verso l'interno e piegarli insieme. Quindi estrarre il filtro dal suo alloggiamento.







4. Rimontare l'unità filtrante dopo la pulizia:
 - a. Far scorrere gli elementi del filtro all'interno dell'alloggiamento del filtro lungo le guide integrate.
 - b. Reinscrivere l'alloggiamento del filtro all'interno dell'estrattore.


Pulizia dell'alloggiamento del filtro

Lavare manualmente l'alloggiamento del filtro con un detergente delicato e un panno morbido. È possibile anche lavarlo in lavastoviglie.

Pulire il filtro

1. Lavare il filtro in acqua tiepida utilizzando un detersivo per la pulizia delicato. È possibile utilizzare una spugna morbida, un panno morbido o una spazzola non abrasiva per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo, se necessario. È anche possibile lavare il filtro in lavastoviglie a 65-70 °C (utilizzando un programma più lungo di 90 min), senza stoviglie nello stesso carico.
2. Asciugare il filtro nel forno per 20-30min a 70°C. Posizionare il filtro sul ripiano a filo centrale. Utilizzare una funzione del forno senza ventola. In alternativa, è possibile lasciare asciugare il filtro durante la notte a temperatura ambiente. Il filtro deve essere asciugato completamente prima di essere reinstallato.
3. Rimontare l'unità filtrante e rimetterla all'interno.
4. Se il  di notifica lampeggia, premere brevemente  per azzerare il contatore. Il contatore si riavvia.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

 Se non si riesce a trovare una soluzione al problema descritto di seguito, contattare un Centro di assistenza tecnica autorizzato.

Non è possibile attivare il piano cottura o metterlo in funzione.

- Accertarsi che il piano cottura sia connesso correttamente alla rete elettrica.
- Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Se il fusibile si brucia ripetutamente o se si ode un bip continuo, contattare un elettricista qualificato per far ispezionare l'installazione.
- Assicurarsi che il pannello dei comandi sia pulito e non ostruito da pentole/oggetti estranei.

Trascorso un certo periodo di tempo, il piano cottura si spegne autonomamente.

- Non si tratta di un malfunzionamento. In determinate situazioni, il piano cottura si spegne automaticamente per garantire la sicurezza. Fare riferimento alla funzione "Spegnimento automatico".

La regolazione massima del calore per una delle zone di cottura non è disponibile o continua a passare da un livello all'altro.

- Non si tratta di un malfunzionamento. Fare riferimento alla funzione "Gestione potenza".
- Ridurre il calore delle altre zone di cottura collegate alla stessa fase.

La ventola dell'estrattore non funziona/si disattiva in autonomia.

- Spegnerlo il piano cottura e scollegarlo dall'alimentazione principale. Lasciare raffreddare l'apparecchiatura, quindi collegarla nuovamente.
- Assicurarsi che la stanza sia sufficientemente ventilata. Potrebbe essere necessario installare l'interruttore per finestra. Contattare un Centro Assistenza Autorizzato.

appare.

- Pulire/sostituire il filtro. Vedere il capitolo "Pulizia e cura".

e appare un numero.

- Spegnerlo il piano cottura, attendere alcuni minuti, quindi riaccenderlo. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza autorizzato.

Il pannello dei comandi lampeggia.


- Utilizzare pentole con diametro inferiore simile alle dimensioni della zona di cottura.

- Assicurarsi che la pentola sia compatibile con l'induzione.

DATI TECNICI

Targhetta identificativa

Modello KCD84453CK
 Tipo 66 D4A 01 AA
 Induzione 7.2 kW
 Numero di serie
 ELECTROLUX

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


Specifiche delle zone di cottura

La potenza delle zone di cottura potrebbe differire leggermente dai dati seguenti, a seconda del materiale e delle dimensioni delle pentole.

Zona di cottura	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durata massima [min]	Diametro pentole [mm]
Anteriore sinistra	2300	3200	10	125 - 210
Posteriore sinistra	2300	3200	10	125 - 210
Anteriore destra	2300	3200	10	125 - 210
Posteriore destra	2300	3200	10	125 - 210

EFFICIENZA ENERGETICA

Informazioni sul prodotto in base alla normativa dell'UE sulla progettazione ecocompatibile per il piano cottura

Identificazione modello	KCD84453CK	
Tipo di piano cottura	Piano cottura a incasso	
Numero di zone di cottura	4	
Tecnologia di riscaldamento	Induzione	
Lunghezza (L) e larghezza (l) della zona di cottura non circolare	Anteriore sinistra	L 22.0 cm l 22.0 cm
Lunghezza (L) e larghezza (l) della zona di cottura non circolare	Posteriore sinistra	L 22.0 cm l 22.0 cm
Lunghezza (L) e larghezza (l) della zona di cottura non circolare	Anteriore destra	L 22.0 cm l 22.0 cm
Lunghezza (L) e larghezza (l) della zona di cottura non circolare	Posteriore destra	L 22.0 cm l 22.0 cm

Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Anteriore sinistra	179.6 Wh/kg
	Posteriore sinistra	189.1 Wh/kg
	Anteriore destra	187.3 Wh/kg
	Posteriore destra	189.1 Wh/kg
Consumo di energia del piano cottura (EC electric hob)		186.3 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi per la misurazione delle prestazioni.

Le misure energetiche relative all'angolo cottura sono identificate dalle indicazioni delle rispettive zone di cottura.

Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e il tempo massimo per raggiungere la modalità a bassa potenza applicabile

Consumo di potenza in modalità spento	0.3 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	2 min

Scheda informativa del prodotto e Informazioni sul prodotto per la cappa in conformità alla normativa Ecodesign e sull'etichettatura energetica dell'Unione Europea


Scheda informativa del prodotto secondo la (EU) Nr. 65/2014


Nome o marchio del fornitore	ELECTROLUX	
Identificatore del modello	KCD84453CK	
Consumo energetico annuo - AEChood	28.8	kWh/a
Classe di efficienza energetica	A +	
Efficienza fluidodinamica - FDE hood	32.4	
Classe di efficienza fluidodinamica	A	
Efficienza luminosa- LEhood	-	lux/W
Classe di efficienza luminosa	-	
Efficienza di filtraggio dei grassi- GFE hood	85.1	%
Classe di efficienza di filtraggio dei grassi	B	
Flusso d'aria alla potenza minima in condizioni di uso normale	270.0	m ³ /h
Flusso d'aria alla potenza massima in condizioni di uso normale	500.0	m ³ /h
Flusso d'aria in condizioni di uso intenso o boost	630.0	m ³ /h
Potenza sonora ponderata A delle emissioni alla minima velocità	49	db(A) re 1 pW
Potenza sonora ponderata A delle emissioni alla massima velocità	64	db(A) re 1 pW
Potenza sonora ponderata A delle emissioni a velocità intensiva o boost	70	db(A) re 1 pW
Potenza assorbita misurata in modo spento - Po	0.49	W
Potenza assorbita misurata in modo stand-by - Ps	-	W
Informazioni aggiuntive secondo la (EU) Nr. 66/2014		
Fattore di incremento nel tempo - f	0.8	

Indice di efficienza energetica - EEI hood	41.4	
Portata d'aria misurata al punto di massima efficienza - QBEP	259.2	m ³ /h
Pressione dell'aria misurata al punto di massima efficienza - PBEP	444	Pa
Flusso d'aria massimo - Qmax	630.0	m ³ /h
Potenza elettrica assorbita al punto di massima efficienza - WBEP	98.8	W
Potenza nominale del sistema di illuminazione - WL	-	W
Illuminamento medio del sistema di illuminazione sulla superficie di cottura - Emiddle	-	lux

Apparecchiatura testata in conformità a: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.

CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Smaltire l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana riciclando rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  con i rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

