

KCC84453CK



---

IT Piano cottura

---

Istruzioni per l'uso



## INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	2
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	6
3. INSTALLAZIONE.....	8
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	12
5. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	14
6. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	19
7. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	21
8. MANUTENZIONE E PULIZIA.....	23
9. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	25
10. DATI TECNICI.....	28
11. EFFICIENZA ENERGETICA.....	29
12. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	29

## PENSIAMO A TE

Grazie per aver acquistato un elettrodomestico Electrolux. Hai scelto un prodotto che ha alle spalle decenni di esperienza professionale e innovazione. Ingegnoso ed elegante, è stato progettato pensando a te. Quindi, in qualsiasi momento lo utilizzi, avrai la certezza di ottenere sempre i migliori risultati.

Ti diamo il benvenuto in Electrolux.

**Visitate il nostro sito web per:**



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Per registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## ASSISTENZA CLIENTI E ASSISTENZA TECNICA

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta il nostro Centro di Assistenza Autorizzato, accertarsi di avere a disposizione i dati seguenti: Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.

Le informazioni sono riportate sulla targhetta identificativa.

 Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza

 Informazioni generali e suggerimenti

 Informazioni ambientali

Con riserva di modifiche.

### 1. INFORMAZIONI DI 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.

## 1.1 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 gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'elettrodomestico durante il funzionamento o il raffreddamento. Le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

## 1.2 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 (medi).
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
  - **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante la preparazione di pietanze in quanto olio e grassi potrebbero incendiarsi.
  - Non usare 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.
  - **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. I processi di cottura brevi devono essere sorvegliati continuamente.
  - **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
  - 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 utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
  - Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura utilizzato mediante il comando corrispondente, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
  - Se la superficie in vetroceramica/vetro presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura e scollegarla dalla presa di corrente. 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 della cappa e rimuovere i depositi di grasso dall'apparecchiatura per prevenire il rischio di incendio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- 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 indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, come ad esempio accessori idonei o le protezioni per il piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inadeguate aumenta il rischio di incidenti.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installazione



#### **AVVERTENZA!**

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.



#### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di ferirsi o danneggiare l'apparecchiatura.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Non installare l'aria di scarico 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 tenere oggetti di piccole dimensioni o fogli di carta che

potrebbero essere aspirati, dato che possono danneggiare le ventole di raffreddamento o guastare il funzionamento del sistema di raffreddamento.

- Mantenere una distanza di almeno due cm fra la parte inferiore dell'apparecchiatura e le componenti conservate nel cassetto.
- Togliere gli eventuali pannelli separatori installati nel mobiletto sotto all'apparecchiatura.

### 2.2 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 disporre di una messa a terra.
- Prima di qualsiasi intervento è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare un forte surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo dell'alimentazione elettrica corretto.

- Non lasciare che il cavo dell'alimentazione elettrica si aggrovigli.
- Assicurarsi che sia installata una protezione contro gli urti.
- Utilizzare il serracavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo dell'alimentazione o la spina (ove previsti) non sfiorino l'apparecchiatura o le pentole roventi quando si collega l'apparecchiatura a una presa.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina o il cavo (ove previsti). Contattare il nostro Centro Assistenza autorizzato o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Rimuovere tutto l'imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (se presente), prima del primo utilizzo.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate. La ventilazione deve essere controllata periodicamente da una persona qualificata.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Impostare le zone di cottura su "off" dopo ogni utilizzo.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non accendere l'elettrodomestico 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.
- Quando si immergono gli alimenti nell'olio bollente, questo potrebbe schizzare.
- Non utilizzare mai fiamme libere quando la cappa integrata è in funzione.



#### **AVVERTENZA!**

Pericolo di incendio ed esplosioni.

### 2.3 Utilizzo:



#### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Grassi e olio riscaldati possono rilasciare vapori infiammabili. Tenere le fiamme o gli oggetti caldi lontani da grassi e oli in fase di cottura.
- I vapori rilasciati dall'olio a temperatura elevata possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può causare un incendio a una temperatura inferiore rispetto all'olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili

sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



#### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non tenere pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non mettere coperchi caldi sulla superficie in vetro del piano cottura.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non attivare le zone di cottura con pentole vuote o senza pentole.
- Non mettere fogli di alluminio sull'apparecchiatura.
- Non rimuovere mai la griglia o il filtro della cappa quando la cappa integrata o l'apparecchiatura sono in funzione.
- Non utilizzare mai la cappa integrata senza il filtro della cappa.
- Non coprire l'ingresso della cappa integrata con pentole.
- Non aprire il coperchio inferiore quando la cappa integrata o l'apparecchiatura sono in funzione.
- Non collocare oggetti piccoli o leggeri vicino alla cappa integrata 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 questi oggetti quando è necessario spostarli sulla superficie di cottura.

### 2.4 Pulizia e cura

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.

- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detersivi neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.

### 2.5 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.
- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.

### 2.6 Smaltimento



#### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.

## 3. INSTALLAZIONE



#### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 3.1 Prima dell'installazione

Prima di installare il piano di cottura, annotare l'informazione riportata di seguito presente sulla targhetta dei dati. La targhetta dei dati è applicata sul lato inferiore del piano di cottura.



Numero di serie .....

### 3.2 Piani di cottura da incasso

Utilizzare esclusivamente piani di cottura da incasso solo dopo l'installazione in idonei piani di lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.

### 3.3 Cavo di collegamento

- Il piano cottura è fornito con un cavo di collegamento.
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, usare il seguente tipo di cavo: H05V2V2-F che resiste a una temperatura di 90 °C o superiore. Contattare il Centro di assistenza tecnica locale. Il cavo di collegamento può essere sostituito solo da elettricisti qualificati.



#### AVVERTENZA!

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



#### ATTENZIONE!

Non forare o saldare l'estremità del cavo. È vietato.



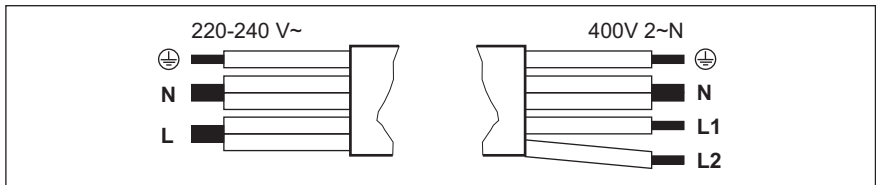
#### ATTENZIONE!

Non collegare il cavo senza la guaina terminale del cavo.

#### Collegamento bifase

1. Rimuovere la guaina terminale del cavo dai cavi nero e marrone.
2. Rimuovere l'isolamento dei cavi marrone e nero.
3. Applicare una nuova guaina terminale di 1,5 mm<sup>2</sup> sull'estremità del cavo comune (attrezzo speciale richiesto).

#### Sezione cavo 1,5 mm<sup>2</sup>



Collegamento monofase - 220 - 240 V~		Collegamento a due fasi - 400 V 2 ~ N	
⊕	Verde-giallo	Verde-giallo	⊕
N	Blu e blu	Blu e blu	N
L	Nero e marrone	Nero	L1
		Marrone	L2

### 3.4 Fissaggio della guarnizione - Installazione integrata

1. Pulire la scanalatura nel piano di lavoro.
2. Tagliare il nastro adesivo in dotazione in 4 strisce da 3x10mm. Le strisce devono avere la stessa lunghezza delle scanalature.
3. Tagliare le estremità delle strisce con un angolo di 45°. Devono inserirsi perfettamente negli angoli delle scanalature.
4. Applicare le strisce sulle scanalature. 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 passi al di sotto del vetroceramica.

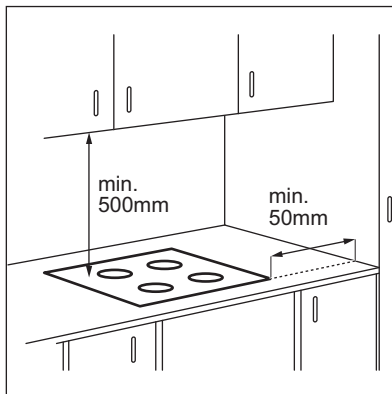
### 3.5 Fissaggio della guarnizione - Installazione in alto

1. Pulire il piano di lavoro attorno alla zona di incasso.
2. Fissare il nastro adesivo in dotazione 2x6 mm attorno alla parte inferiore dell'apparecchiatura lungo il bordo esterno del piano in vetroceramica. Non tenderla. Assicurarsi che le estremità del nastro adesivo si trovino al centro di un lato del piano di cottura.
3. Lasciare alcuni qualche millimetro di nastro adesivo in più prima di tagliare.
4. Unire le due estremità del nastro adesivo.

### 3.6 Montaggio

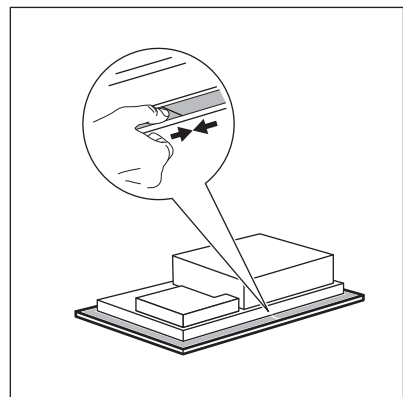
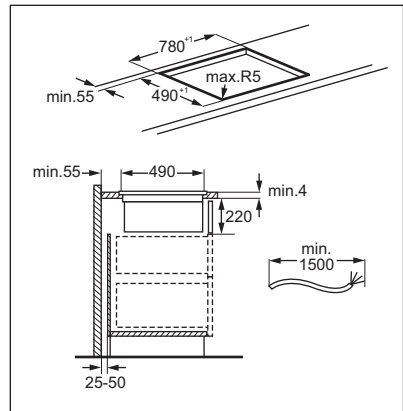
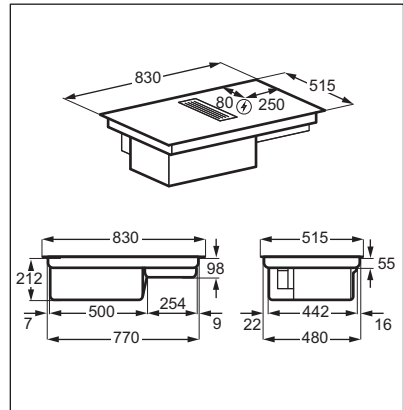
Fare riferimento al libretto di installazione per informazioni dettagliate su come montare il piano cottura.

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

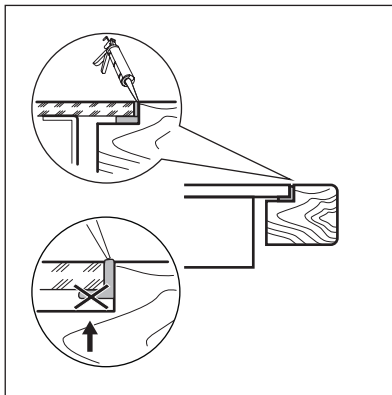
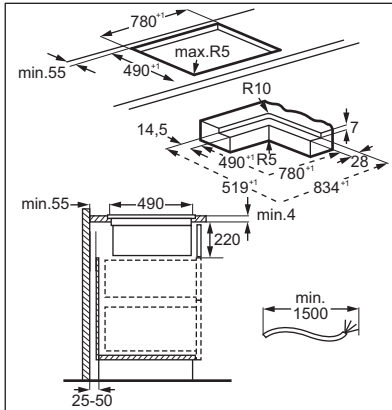
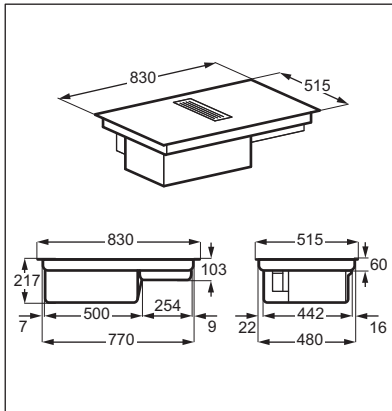


Se l'apparecchiatura è installata sopra un cassetto, la ventilazione del piano cottura riscalda gli articoli all'interno del cassetto durante il processo di cottura.

### INSTALLAZIONE SU TOP



## INSTALLAZIONE INTEGRATA



Cercare il video tutorial "Come installare il piano cottura con estrattore Electrolux" digitando il nome completo indicato nell'immagine sottostante.



[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Extractor Hob

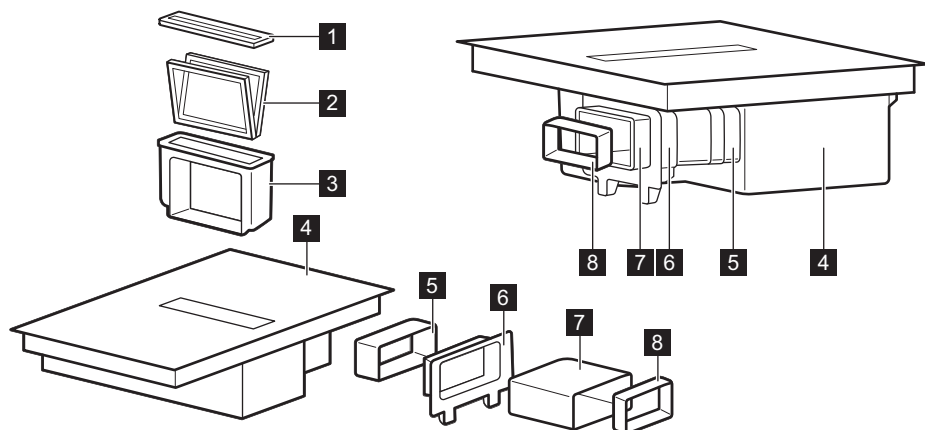


### Montaggio dell'alloggio filtro

Prima del primo utilizzo, assicurarsi di posizionare il filtro all'interno dell'alloggio, con il lato argentato rivolto verso l'esterno. Una volta montato l'alloggio del filtro, inserirlo nella cavità della cappa e posizionare la griglia sulla cappa.

## 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 4.1 Panoramica del prodotto



**1** Griglia

**2** Filtro

**3** Alloggiamento del filtro

**4** Piano cottura

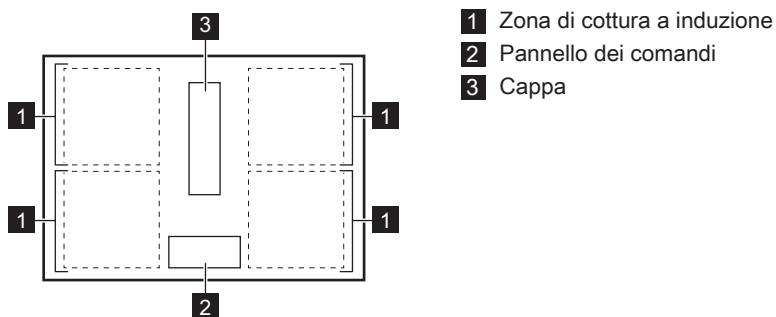
**5** Tubo

**6** Raccordo parete posteriore mobile

**7** Tubo

**8** Adattatore

### 4.2 Disposizione del piano di cottura

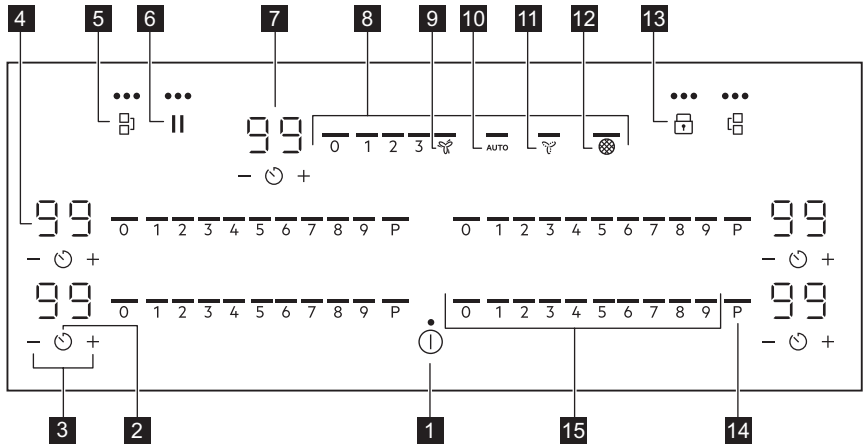


**1** Zona di cottura a induzione

**2** Pannello dei comandi


**3** Cappa

### 4.3 Disposizione del pannello dei comandi







Utilizzare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura. I display, gli indicatori ed i segnali acustici mostrano quali funzioni sono attive.

Tasto sensore	Funzione	Descrizione
<b>1</b> ①	Acceso / Spento	Per attivare e disattivare l'apparecchiatura.
<b>2</b> ⌚	Timer	Per impostare la funzione.
<b>3</b> + / -	-	Per aumentare o ridurre il tempo.
<b>4</b> -	Display timer	Indica il tempo in minuti.
<b>5</b> 🗉	Bridge	Per attivare e disattivare la funzione.
<b>6</b>	Sospendi	Per attivare e disattivare la funzione.
<b>7</b> -	Display del timer della cappa	Indica il tempo in minuti.
<b>8</b> -	Barra di controllo della cappa	Per impostare la velocità della ventola.
<b>9</b> 🌬️	Boost	Per attivare e disattivare la funzione.
<b>10</b> AUTO	Modalità automatica della cappa	Per attivare e disattivare la funzione.
<b>11</b> 🌬️	Breeze	Per attivare e disattivare la funzione.

Tasto sensore	Funzione	Descrizione
<b>12</b> 	Spia del filtro della cappa	Per segnalare e ricordare che i filtri della cappa devono essere puliti.
<b>13</b> 	Blocco / Dispositivo di sicurezza per bambini	Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi.
<b>14</b> <b>P</b>	PowerBoost	Per attivare la funzione.
<b>15</b> -	Barra dei comandi del piano cottura	Per impostare un livello di potenza.

#### 4.4 Spie display

Spia	Descrizione
 + cifra	Si è verificato un malfunzionamento.
 /  / 	OptiHeat Control(indicatore di calore residuo su 3 livelli): Continua la cottura / Mantieni caldo / Calore residuo.

## 5. UTILIZZO QUOTIDIANO



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 5.1 Attivazione e disattivazione

Tenere premuto  per attivare o disattivare il piano di cottura.

### 5.2 Rilevamento pentole

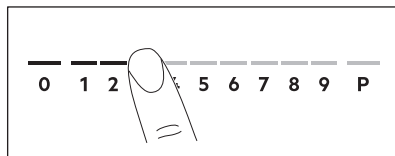
Questa funzione indica la presenza di pentole sul piano cottura e disattiva le zone di cottura se non vengono rilevate pentole durante una sessione di cottura.

Se si posizionano le pentole su una zona di cottura prima di selezionare un'impostazione di calore, la spia sopra lo 0 sulla barra di controllo si illuminerà.

Se si rimuove la pentola da una zona di cottura attivata e la si mette temporaneamente da parte, le spie sopra la barra di controllo corrispondente iniziano a lampeggiare. Se non si rimette la pentola sulla zona di cottura attivata entro 60 secondi, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

Per riprendere la cottura, assicurarsi di rimettere le pentole sulle zone di cottura entro il tempo indicato.

### 5.3 Impostazione di calore



1. Premere il livello di calore desiderato sulla barra dei comandi.

Le spie sopra la barra di controllo vengono visualizzate fino al livello di calore selezionato.

2. Per disattivare una zona di cottura, premere 0.

### 5.4 PowerBoost

Questa funzione aumenta la potenza fornita alle zone di cottura a induzione. Questa funzione si può attivare per la zona di cottura a induzione soltanto per un intervallo di tempo limitato. Al termine di questo intervallo, la zona di cottura a

induzione passa automaticamente al livello di potenza massimo impostato.



Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".


**Per attivare la funzione per una zona di cottura:** sfiorare **P**.

**Per disattivare la funzione,** modificare il livello di potenza.


## 5.5 OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli)



### AVVERTENZA!

 Se la spia è accesa, il calore residuo può causare ustioni.

Le zone di cottura a induzione generano il calore richiesto per la cottura direttamente sul fondo della pentola. Il piano in vetroceramica viene riscaldato dal calore delle pentole.

Le spie  compaiono quando una zona di cottura è calda. Mostrano il livello del calore residuo per le zone di cottura attualmente in uso.

La spia può anche comparire:

- per le zone di cottura vicine, anche se non vengono utilizzate,
- quando si collocano pentole calde sulla zona di cottura fredda,
- quando il piano cottura è disattivato ma la zona di cottura è ancora calda.





La spia scompare quando la zona di cottura si è raffreddata.




## 5.6 Timer



### Timer

Usare questa funzione per indicare quanto a lungo dovrebbe funzionare una zona di cottura durante una sessione di cottura singola. È possibile impostare la funzione per la cappa separatamente. Fare riferimento a "Funzioni della cappa".

Per prima cosa impostare il livello di calore per la zona di cottura selezionata, quindi impostare la funzione.

1. Premere . 00 compare sul display del timer.
2. Premere  o  per impostare il tempo (00-99 minuti).
3. Premere  per avviare il timer o attendere 3 secondi. Il timer inizia il conto alla rovescia.




**Per modificare l'ora:** selezionare la zona di cottura con , quindi premere  o .



**Per disattivare la funzione:** selezionare la zona di cottura con , quindi premere . Il tempo restante verrà azzerato.

Il timer termina il conto alla rovescia, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia. La zona di cottura viene disattivata. Premere un'icona qualsiasi per interrompere il segnale e il lampeggiamento.

## Contaminuti

Si può utilizzare questa funzione quando il piano di cottura è attivo ma le zone di cottura non sono in funzione. Il livello di calore mostra 00.

1. Premere .
2. Premere  o  per impostare l'ora. Il timer termina il conto alla rovescia, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia. Premere un'icona qualsiasi per interrompere il segnale e il lampeggiamento.

**Per disattivare la funzione:** premere  e . Il tempo rimanente verrà azzerato.

## 5.7 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.

**Per ridurre o aumentare il livello di potenza:**

1. Accedere a Menu > Impostazioni utente.

 Fare riferimento a "Struttura del menu".

2. Premere  sul timer anteriore finché non **P** compare.
3. Premere  /  sul timer anteriore per impostare il livello di potenza.

### Livelli di potenza

Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".



### ATTENZIONE!

Assicurarsi che la potenza selezionata sia idonea ai fusibili installati nell'impianto domestico.

- 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

## 5.8 Gestione energia

Se sono attive più zone e la potenza consumata supera la limitazione dell'alimentazione, questa funzione distribuisce la potenza disponibile tra tutte le zone di cottura. Il piano cottura controlla le impostazioni di calore per proteggere i fusibili dell'impianto domestico.

- Le zone di cottura sono raggruppate in base alla posizione e al numero delle fasi del piano cottura. Ogni fase ha un carico massimo di energia. Se il piano cottura raggiunge il limite della potenza massima disponibile entro la monofase o il limite della potenza totale selezionata, si riduce automaticamente la potenza delle zone di cottura.
- L'impostazione di calore della prima zona di cottura selezionata ha sempre la priorità. La potenza residua sarà suddivisa tra le altre zone di cottura in base all'ordine di selezione.
- Per le zone di cottura a potenza ridotta, la barra di controllo lampeggia

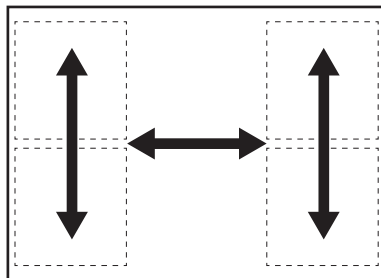
e mostra le impostazioni di calore massime.

- Attendere finché il display non smette di lampeggiare o ridurre l'impostazione di calore della zona di cottura selezionata per ultimo. Le zone di cottura continueranno a funzionare con l'impostazione di calore ridotto. Se necessario, modificare manualmente le impostazioni di calore delle zone di cottura.
- L'estrattore della cappa è sempre disponibile come carico elettrico.

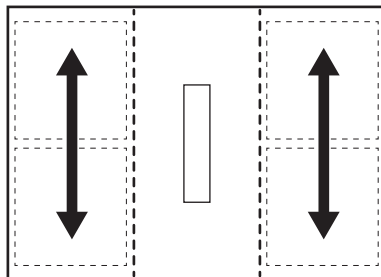
### Gestione energia con Limitazione potenza

Quando s'imposta la Limitazione potenza funzione a **6.000 W o meno**, la potenza del piano cottura è distribuita tra tutte le zone di cottura.

Fare riferimento alla figura per le possibili combinazioni in cui la potenza può essere distribuita tra le zone di cottura.



Quando si imposta la Limitazione potenza funzione **più di 6000 W**, la potenza del piano cottura è divisa tra le sezioni indicate di seguito.







Modalità cappa	Livello di calore residuo (il piano cottura è spento)			Livello di calore residuo (il piano cottura è acceso)			Ebollizione	Frittura
0								
H2	-	-		-	-	1	1	1
H3	-	-			-	1	1	2
H4	-			1	1	1	2	3



Se si disattiva il piano cottura mentre AUTO è attivo, la funzione verrà memorizzata per la sessione di cottura successiva.

## Timer della cappa

Utilizzare questa funzione per impostare il tempo di funzionamento della cappa.

Non è possibile impostare il timer della cappa se quest'ultima è disattivata.

1. Premere vicino alla barra di controllo della cappa.
2. Premere  $\pm$  o  $-$  per impostare il tempo (00-99 minuti).
3. Premere per avviare il timer. Il timer inizia il conto alla rovescia.
  - Quando il timer termina il conto alla rovescia, la cappa smette di funzionare.
  - È possibile impostare il timer della cappa mentre AUTO è attivo. Se AUTO disattiva la cappa prima dello scadere del tempo impostato, il timer viene azzerato.
  - Se il timer disattiva la cappa prima di AUTO, la funzione viene disattivata. Le spie sopra 0 AUTO si spegneranno.
  - In entrambi i casi AUTO verrà attivato la prossima volta che si accende il piano cottura.

## Boost

La funzione attiva la ventola della cappa al livello di velocità massimo.

Premere per attivare la funzione. L'unità emette un segnale acustico e una spia si accende sopra il simbolo. La funzione può rimanere attiva senza interruzioni per un massimo di 10 minuti. Dopo questo tempo, l'impostazione della velocità della ventola passa automaticamente a 3. Se necessario, è possibile attivare nuovamente la funzione.

## Breeze

La funzione imposta la ventola della cappa a una velocità molto bassa. La ventola entra in funzione a un livello di rumorosità minimo subito dopo l'attivazione della funzione. È possibile utilizzare la funzione dopo la cottura per rimuovere eventuali odori persistenti o vapore.

### Per attivare la funzione quando il piano cottura è spento:



1. Premere . L'unità emette un segnale acustico e una spia si accende sopra il simbolo. Accanto alla barra di controllo della cappa viene visualizzato un timer impostato su 60 minuti.
2. Se necessario, regolare il timer con  $\pm$  o  $-$ . Quando il timer termina il conto alla rovescia, la cappa si disattiva automaticamente.

## 5.10 Struttura del menu


La tabella mostra la struttura del menu di base.

## Impostazioni utente

Simbolo	Impostazione	Opzioni possibili
<b>b</b>	Suono	Acceso / Spento (--)
<b>P</b>	Limitazione potenza	15 - 72
<b>h</b>	Modalità cappa	1 - 4
<b>E</b>	Cronologia allarmi/errori	L'elenco degli allarmi/errori recenti.

**Per accedere alle impostazioni utente:** tenere premuto , quindi, tenere premuto . Le impostazioni vengono visualizzate sul timer delle zone di cottura di sinistra.

**Navigazione nel menu:** il menu è costituito dal simbolo di impostazione e

da un valore. Il simbolo appare sul timer posteriore e il valore appare sul timer anteriore. Per navigare tra le impostazioni, premere  sul timer anteriore. Per modificare il valore dell'impostazione premere  $+$  o  $-$  sul timer anteriore.

**Per uscire dal menu:** premere .


## OffSound Control

È possibile attivare/disattivare i segnali acustici in Menu > Impostazioni utente.



Fare riferimento a "Struttura del menu".

Anche quando sono disattivati, è possibile udire un segnale acustico quando:

- si sfiora ,
- il valore del timer diminuisce,
- si preme un simbolo inattivo.

## 6. FUNZIONI AGGIUNTIVE

### 6.1 Spegnimento automatico



**La funzione disattiva automaticamente il piano cottura se:**

- tutte le zone di cottura, così come la cappa, siano disattivate,
- non eseguire impostazioni del livello di calore o della velocità della ventola dopo l'attivazione del piano cottura,
- È stato versato o appoggiato qualcosa sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (una teglia, uno straccio ecc.). Viene emesso un segnale acustico e il piano cottura si disattiva. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.
- Il piano cottura è surriscaldato (ad es. quando si esaurisce l'acqua in ebollizione nella pentola). Lasciare raffreddare la zona di cottura prima di utilizzare nuovamente il piano cottura.
- Non è stata disattivata una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo un po' di tempo, il piano cottura si disattiva.

**Rapporto tra impostazione di calore / impostazione della velocità della**

**ventola e il tempo dopo cui l'apparecchiatura si disattiva:**



Impostazione di calore	Il piano cottura si disattiva dopo
1 - 2	6 ore
3 - 4	5 ore
5	4 ore
6 - 9	1,5 ore

Impostazione di velocità della ventola	La cappa si disattiva dopo
	10 ore
1 - 3	10 ore
	10 minuti


### 6.2 Sospendi

Questa funzione pone tutte le zone di cottura accese sull'impostazione di


calore più basso. La velocità della ventola della cappa diminuisce fino a 1. Quando si attiva la funzione mentre la cappa è in modalità automatica, la velocità della ventola della cappa non viene ridotta.

Quando la funzione è attiva, è possibile utilizzare  e . Tutti gli altri simboli sui pannelli di controllo sono bloccati.

La funzione non interrompe le funzioni del timer.

**1. Per attivare la funzione:** premere .

Il livello di calore viene ridotto a 1. La velocità della ventola della cappa diminuisce fino a 1.

**2. Per disattivare la funzione:** premere .


La precedente impostazione di calore/velocità della ventola entra in funzione.


### 6.3 Blocco

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre il piano cottura è in funzione. Impedisce una modifica accidentale delle impostazioni del livello di calore/della velocità della cappa.

Impostare prima il livello di calore/la velocità della cappa.


**Per attivare la funzione:** premere .


**Per disattivare la funzione:** premere di nuovo .

 La funzione si disattiva quando si disattiva il piano cottura.



### 6.4 Dispositivo di sicurezza per bambini



Questa funzione impedisce il funzionamento accidentale del piano cottura e della cappa.

**Per attivare la funzione:** premere . Non eseguire alcuna impostazione del

livello di calore/della cappa. Tenere premuto  per tre secondi, finché non compare la spia sopra il simbolo.



Disattivare il piano cottura con .


 La funzione resta attiva quando si disattiva il piano cottura. La spia sopra  è accesa.

**Per disattivare la funzione:** premere . Non eseguire alcuna impostazione del livello di calore/della cappa. Tenere premuto  per 3 secondi, finché la spia sopra il simbolo non si spegne.


Disattivare il piano cottura con .

**Cottura con la funzione attivata:**

premere , quindi premere  per tre secondi, fino a quando la spia sopra il simbolo non si spegne. È possibile mettere in funzione il piano cottura.



Quando si disattiva il piano cottura con  la funzione si riattiva.



### 6.5 Bridge

 La funzione opera quando la pentola copre il centro delle due zone.

Questa funzione collega due zone di cottura, rendendole così utilizzabili come una sola.

Innanzitutto, impostare il livello di calore di una delle zone di cottura.

**Per attivare la funzione per le zone di cottura sul lato sinistro/destro:** sfiorare  / . Per impostare o modificare il livello di calore, sfiorare uno dei sensori di controllo sul lato sinistro/destro.

**Per disattivare la funzione:** sfiorare  / . Le zone di cottura funzionano in modo indipendente.

## 7. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 7.1 Stoviglie



Per le zone di cottura a induzione, il calore si crea molto rapidamente nelle pentole grazie a un forte campo elettromagnetico.

Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

- Il fondo delle pentole deve essere il più possibile spesso e piano.
- Verificare che le basi della pentola siano asciutte prima di collocarle sulla superficie del piano cottura.
- Per evitare graffi, non far scivolare o strofinare la pentola sul vetroceramica.

#### Materiale delle pentole

- **corretto:** materiali idonei: ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox, fondi multistrato (con una marcatura corretta da parte del produttore).
- **non adatto:** alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

#### Una pentola è adatta per un piano di cottura a induzione se:

- l'acqua raggiunge velocemente l'ebollizione su una zona di cottura a induzione impostata sul livello di cottura massimo.
- una calamita si attacca al fondo della pentola.

#### Dimensioni delle pentole

- Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alla dimensione del fondo della pentola.
- L'efficienza della zona di cottura dipende dal diametro delle stoviglie. Una pentola con un diametro inferiore alla zona più piccola riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura.
- Per motivi di sicurezza e risultati di cottura ottimali, non utilizzare pentole di dimensioni maggiori rispetto a quelle indicate nelle "Specifiche delle

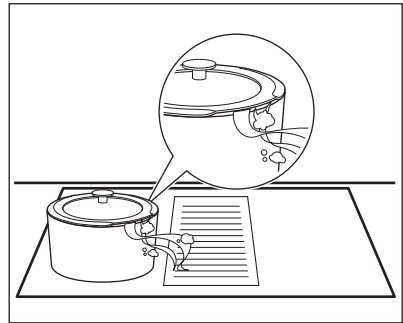
zone di cottura". Evitare di tenere le pentole vicino al pannello dei comandi durante la sessione di cottura. Ciò potrebbe influire sul funzionamento del pannello dei comandi o attivare accidentalmente le funzioni piastra.



Verdere la sezione "Dati tecnici".

#### Coperchi con sfiato per il vapore

Per ottimizzare ulteriormente le sessioni di cottura con la cappa, è possibile utilizzare gli speciali coperchi dotati di sfiato per il vapore in combinazione con le pentole. I coperchi sono progettati per dirigere il vapore prodotto all'interno della pentola verso la cappa, riducendo al minimo gli odori di cottura indesiderati e l'umidità eccessiva in cucina. I coperchi sono acquistabili separatamente in diverse misure per i tipi di pentole più comuni. Per ulteriori informazioni, visita il nostro sito web.



### 7.2 I rumori durante l'uso

#### Se si avverte:

- crepitio: si stanno utilizzando pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: si stanno utilizzando la zona di cottura a livelli di potenza elevati con pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- ronzio: si stanno utilizzando livelli di potenza elevati.
- scatto: si verifica un'accensione elettrica.
- sibilo, ronzio: la ventola funziona.

**I rumori descritti sono normali e non sono indicano un guasto dell'apparecchiatura.**

### 7.3 Öko Timer (Timer Eco)

Per risparmiare energia, il riscaldatore della zona di cottura si disattiva prima che il timer per il conto alla rovescia emetta un segnale acustico. La differenza nel tempo di funzionamento dipende dal livello di potenza e dalla durata dell'utilizzo dell'apparecchiatura.

### 7.4 Esempi di impiego per la cottura

La correlazione tra il livello di potenza e il consumo di energia della zona di cottura

non è regolare. L'aumento del livello di potenza non è proporzionale all'aumento del consumo di energia. Ciò significa che una zona di cottura con un livello di potenza medio impiega meno della metà della propria energia.



I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.

Impostazione di calore	Utilizzare per:	Tempo (min.)	Suggerimenti
1	Tenere in caldo le pietanze cotte.	se necessario	Mettere un coperchio sulla pentola.
1 - 2	Salsa olandese: fondere burro, cioccolata, gelatina.	5 - 25	Mescolare di tanto in tanto.
1 - 2	Solidificare: omelette morbide, uova al forno.	10 - 40	Cuocere con un coperchio.
2 - 3	Cuocere riso e pietanze a base di latte, riscaldare pietanze pronte.	25 - 50	Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare a metà del processo i preparati a base di latte.
3 - 4	Cuocere al vapore verdure, pesce, carne.	20 - 45	Aggiungere un paio di cucchiai di liquido.
4 - 5	Patate al vapore.	20 - 60	Usare al max. ¼ l di acqua per 750 g di patate.
4 - 5	Cucinare grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe.	60 - 150	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti.
6 - 7	Frittura delicata: scaloppine, cordon bleu di vitello, costollette, polpette, salsicce, fegato, roux, uova, frittelle, ciambelle.	se necessario	Girare il piatto a metà cottura.
7 - 8	Frittura, sformato di patate, lombate, bistecche.	5 - 15	Girare il piatto a metà cottura.

Impostazione di calore	Utilizzare per:	Tempo (min.)	Suggerimenti
9	Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patate.		
P	Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. PowerBoost è attivato.		

## 7.5 Consigli e suggerimenti per la cappa

- La griglia che copre la cappa è in alluminio e acciaio inossidabile. È possibile poggiare delle pentole mentre la cappa non è in funzione. Non causerà alcun danno.
- Quando la modalità AUTO è attiva, la ventola si avvia a bassa velocità all'inizio di ogni sessione di cottura. La velocità aumenta gradualmente. È

anche possibile regolare manualmente la velocità della ventola.

- In caso di installazione di un aspiratore, è necessario installare un interruttore per la finestra. 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.

## 8. MANUTENZIONE E PULIZIA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 8.1 Informazioni generali

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- Graffi o macchie scure sulla superficie non hanno alcun effetto sul funzionamento del piano cottura.
- Usare un prodotto di pulizia adatto alla superficie del piano di cottura.
- Usare un raschietto specifico per vetro.

### 8.2 Pulizia del piano di cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, zucchero e alimenti con zucchero, in caso contrario la sporcizia potrebbe causare danni al piano cottura. Attenzione a evitare le ustioni. Appoggiare lo speciale raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.

- **Quando il piano di cottura è sufficientemente raffreddato, è possibile rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano di cottura con un panno umido e un detergente non abrasivo. Al termine della pulizia, asciugare il piano di cottura con un panno morbido.
- **Togliere macchie opalescenti:** usare una soluzione di acqua con aceto e pulire la superficie in vetro con un panno.

### 8.3 Pulizia della cappa

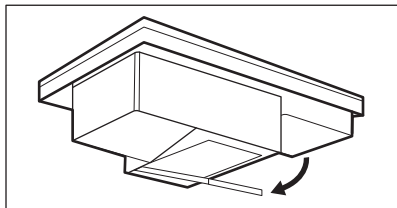
#### Griglia

La griglia convoglia l'aria nella cappa. Inoltre, protegge il sistema della cappa ed impedisce che oggetti estranei cadano accidentalmente all'interno. È possibile lavare la griglia a mano o in lavastoviglie.

#### Serbatoio dell'acqua

Sotto la cappa c'è un serbatoio dell'acqua. Raccoglie la condensa creata durante il processo di cottura. Ricordarsi di svuotare regolarmente il serbatoio dell'acqua.

Prima di aprire il serbatoio dell'acqua, posizionare un contenitore o un vassoio sotto di esso per raccogliere l'acqua. Per aprire il serbatoio dell'acqua, far scorrere i fermi verso l'esterno e aprirli uno alla volta.



#### AVVERTENZA!

Assicurarsi che l'acqua non entri nella cappa.

#### In caso di versamento di acqua o altri liquidi nel sistema della cappa:

- spegnere la cappa,
- sollevare la griglia e pulire accuratamente l'area della cappa con un panno umido o una spugna e un detergente delicato,
- rimuovere il liquido in eccesso raccolto sul fondo della cavità della cappa con una spugna o un panno asciutto,
- accendere la cappa, impostare la velocità della ventola sul livello 2 o più alto e lasciarla funzionare per un po' di tempo per eliminare l'umidità residua.

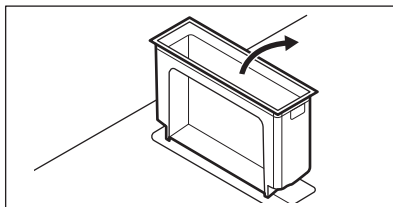
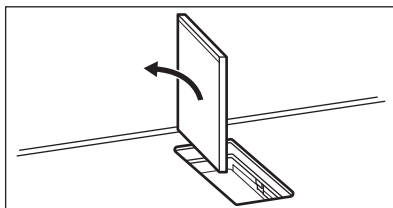
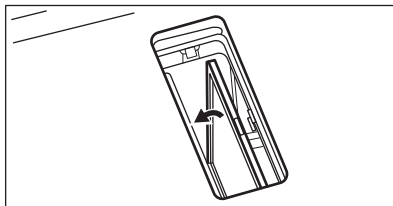
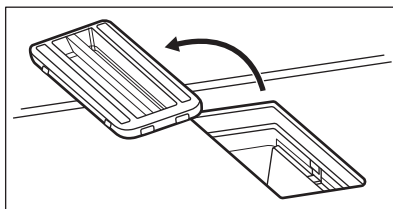
### 8.4 Pulizia del filtro della cappa

Il filtro impedisce alle particelle di grasso di penetrare nel sistema della cappa. Pulire regolarmente il filtro e rigenerarlo periodicamente.

#### Pulizia normale

Pulire il filtro non appena il grasso accumulato è visibile. La frequenza di pulizia dipende dalla quantità di grasso e di olio utilizzati in cucina. Si consiglia di pulire il filtro ogni 10-20 ore o più frequentemente, se necessario.

1. Rimuovere con cautela il filtro e il relativo alloggiamento. Questi si trovano proprio sotto la griglia, al centro del piano cottura.




2. Pulire la cavità della cappa con una schiuma detergente.
3. Lavare a mano il filtro e il relativo alloggiamento in acqua calda senza detersivi o spugne abrasive. È anche possibile lavarli in lavastoviglie a 65-70 °C (utilizzando un programma più lungo di 90 minuti), senza detersivi e senza stoviglie nello stesso carico. Solo le parti in plastica possono essere pulite con detersivi.
4. Asciugare il filtro per 20-30 minuti in forno a 70 °C. Assicurarsi di utilizzare una funzione del forno senza ventola. Quando sono completamente asciutti, rimontare il filtro e l'alloggiamento.

#### Rigenerazione del filtro

Il piano cottura è dotato di un contatore integrato che ricorda di rigenerare il filtro.



Il contatore si avvia automaticamente quando si accende la cappa per la prima volta. Dopo 100 ore di utilizzo la spia del filtro  inizia a lampeggiare per segnalare che è il momento di rigenerare il filtro. La notifica rimane attiva per 30 secondi dopo aver disattivato la cappa e il piano cottura. La notifica non blocca l'uso del piano cottura.




Il ciclo di rigenerazione può essere effettuato al massimo 6-7 volte. Dopodiché il filtro deve essere sostituito con uno nuovo.

1. Pulire il filtro manualmente o in lavastoviglie, come descritto sopra (pulizia normale).
2. Mettere il filtro nel forno impostato su 80-110 °C per 60 minuti. Assicurarsi di utilizzare una funzione del forno senza ventola.

3. Rimettere il filtro e il relativo alloggiamento al loro posto. Azzerare il contatore.

### Reimpostazione del contatore

1. Prima pulire e rigenerare il filtro, quindi riposizionarlo all'interno della cappa.
2. Premere brevemente  mentre la spia lampeggia. Il contatore si riavvia.



### AVVERTENZA!

Un filtro troppo saturo può comportare un rischio di incendio.

## 9. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI





### AVVERTENZA!



Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 9.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Soluzione
Non è possibile attivare il piano cottura o metterlo in funzione.	Il piano cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica.
	È saltato il fusibile.	Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a saltare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
	Non è stato impostato il livello di calore entro 60 secondi.	Attivare di nuovo il piano cottura e impostare il livello di calore in meno di 60 secondi.
	Sono stati toccati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Toccare solo un tasto sensore.

Problema	Causa possibile	Soluzione
	Sospendi è in funzione.	Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
	C'è acqua o macchie di grasso sul pannello dei comandi.	Pulire il pannello dei comandi.
Si sente un bip costante.	Il collegamento elettrico non è corretto.	Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione.
Non è possibile impostare il livello di calore massimo per una delle zone di cottura.	Le altre zone consumano la potenza massima disponibile. Il piano cottura funziona alla perfezione.	Ridurre il calore delle altre zone di cottura collegate alla stessa fase. Fare riferimento al paragrafo "Gestione energia".
Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si spegne. Quando il piano cottura è acceso viene emesso un segnale acustico.	È stato appoggiato qualcosa su uno o più tasti sensore.	Rimuovere l'oggetto dai tasti sensore.
Il piano di cottura si disattiva.	È stato appoggiato qualcosa sul tasto sensore ①.	Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore.
L'indicatore di calore residuo non si accende.	La zona non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo, oppure il sensore è danneggiato.	Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato.
Il pannello dei comandi diventa caldo al tocco.	La pentola è troppo grande o troppo vicina al pannello di controllo.	Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori.
Assenza di suono quando si toccano i tasti sensore del pannello.	I segnali acustici sono disattivati.	Attivare i segnali acustici. Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
La spia sopra al simbolo  si accende.	Dispositivo di sicurezza per bambini o Blocco funziona.	Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
La barra dei comandi lampeggia.	Non ci sono pentole sulla zona oppure la zona non è completamente coperta.	Mettere le pentole sulla zona in modo tale che coprano completamente la zona di cottura.
	Le pentole non sono adatte.	Utilizzare pentole adatte per piani cottura a induzione. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti".

Problema	Causa possibile	Soluzione
	Il diametro del fondo delle pentole è troppo piccolo per la zona.	Utilizzare pentole con dimensioni corrette. Vedere la sezione "Dati tecnici".
La barra di controllo della cappa lampeggia e la cappa non si avvia o si spegne.	La ventola può spegnersi da sola in determinate condizioni, ad esempio quando la stanza non è adeguatamente ventilata.	Aprire la finestra (potrebbe essere necessario installare l'interruttore per finestra, fare riferimento a "Consigli e suggerimenti per la cappa"). Premere un simbolo qualsiasi. La cappa funziona di nuovo.
La ventola della cappa non funziona correttamente quando le funzioni della cappa sono attivate.	La temperatura ambiente intorno alla cappa è troppo alta. La circolazione dell'aria all'interno e intorno alla cappa è insufficiente.	Spegnerne il piano cottura e scollegarlo dall'alimentazione di rete. Attendere almeno 10 secondi, quindi ricollegarlo. Altri suggerimenti: Provare a raffreddare la temperatura dell'area circostante. Estrarre il filtro della cappa e rimuovere l'umidità residua dall'interno della cappa. Vedere il capitolo "Pulizia e cura". Lasciare asciugare il sistema della cappa per un giorno, quindi riattivare la cappa.
La cappa non assorbe sufficientemente il vapore prodotto durante la cottura.	I coperchi delle pentole non sono posizionati correttamente.	Se i coperchi delle pentole non sono dotati di valvola di sfianto, assicurarsi di inclinarli in modo che il vapore rilasciato sia diretto verso la cappa. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti" per informazioni sugli speciali coperchi con sfianto del vapore consigliati per l'uso con la cappa integrata.
	Il filtro della cappa è troppo saturo.	Pulire il filtro della cappa e reimpostare la notifica. Vedere il capitolo "Pulizia e cura".

Problema	Causa possibile	Soluzione
 e un numero si accendono.	C'è un errore nel piano di cottura.	Spegnere e riaccendere il piano cottura dopo 30 secondi. Se  si accende nuovamente, scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Dopo 30 secondi, collegare nuovamente il piano cottura. In caso di ricomparsa dell'anomalia, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato.

## 9.2 Qualora non sia possibile trovare una soluzione...

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato. Fornire i dati riportati sulla targhetta identificativa. Assicurarsi che il piano cottura sia stato messo in funzione

correttamente. In caso contrario, anche durante il periodo di garanzia, l'intervento di assistenza da parte di un tecnico dell'assistenza o del rivenditore non sarà gratuito. Le informazioni sul periodo di garanzia e i Centri di Assistenza Autorizzati sono contenute nel libretto di garanzia.

# 10. DATI TECNICI

## 10.1 Targhetta identificativa

Modello KCC84453CK  
 Tipo 66 D4A 01 AA  
 Induzione 7.2 kW  
 Numero di serie .....  
 ELECTROLUX

PNC 949 599 233 00  
 220-240 V/400 V 2N 50 Hz  
 Prodotto in: Germania  
 7.2 kW



## 10.2 Specifiche delle zone di cottura

Zona di cottura	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durata massima [min.]	Diametro delle 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

La potenza delle zone di cottura può differire in alcune piccole gamme dai dati presenti in tabella. Cambia con il materiale e le dimensioni delle pentole.

Per risultati di cottura ottimali, utilizzare pentole con un diametro non superiore a quello riportato in tabella.

## 11. EFFICIENZA ENERGETICA

### 11.1 Informazioni sul prodotto\*

Identificazione modello	KCC84453CK	
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	

\* Per l'Unione Europea secondo il regolamento UE 66/2014. Per la Bielorussia secondo l'STB 2477-2017, Allegato A. Per l'Ucraina secondo 742/2019.


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

### 11.2 Risparmio energetico


È possibile risparmiare energia quotidianamente durante la cottura seguendo i suggerimenti che seguono.

- Quando si riscalda l'acqua, utilizzare solo la quantità necessaria.
- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Prima di attivare la zona di cottura, sistemare la pentola.
- Sistemare le pentole più piccole sulle zone di cottura più piccole.
- Posizionare le pentole direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi i cibi o fonderli.

## 12. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo .  
Buttare l'imballaggio negli appositi

contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana

e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici.

Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.



[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867373131-C-122022

