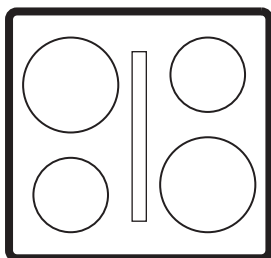




Electrolux

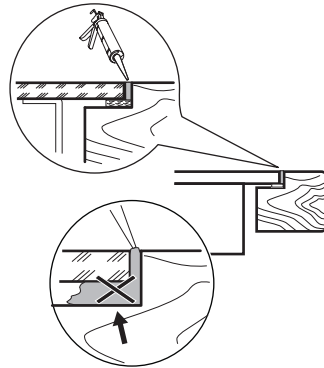
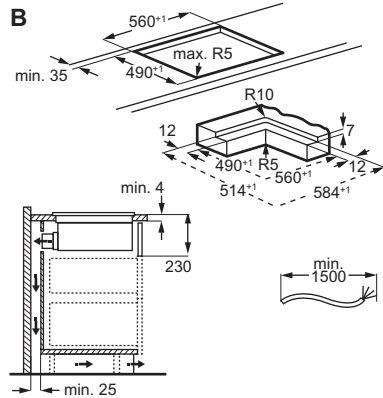
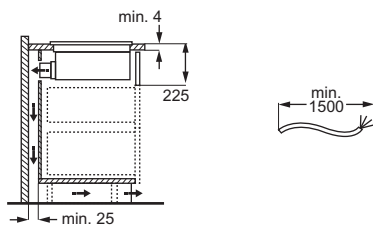
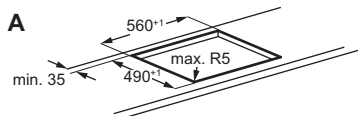
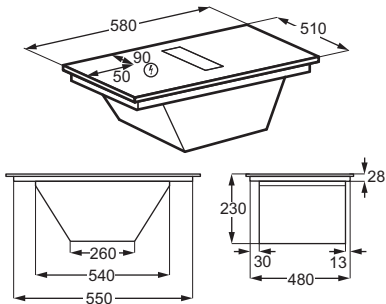
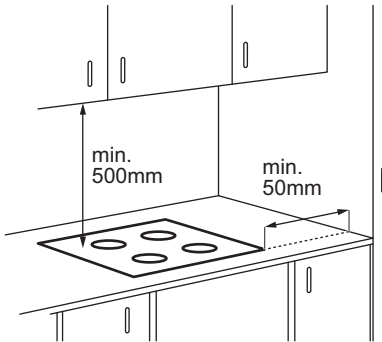


electrolux.com/register



KCC63410CT

INSTAL·LACIÓ / INSTALLATION / INSTALACIÓN



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

How to Install your
 AEG/Electrolux Extractor Hob



1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	3	7. GUIA DE COCCIÓ.....	14
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	6	8. CURA I NETEJA.....	15
3. MUNTATGE.....	8	9. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	17
4. ABANS DEL PRIMER ÚS.....	10	10. DADES TÈCNIQUES.....	17
5. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	10	11. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	18
6. ÚS DIARI.....	11	12. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	19

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT

Abans d'instal·lar i utilitzar l'aparell, llegiu detingudament les instruccions subministrades. El fabricant no es fa responsable de cap lesió o dany provocat per una instal·lació o ús incorrectes. Guardeu les instruccions en un lloc segur i accessible per a futures consultes.

1.1 Seguretat dels infants i de les persones vulnerables

- Els nens majors de 8 anys i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell només si estan supervisats o han rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i si comprenen els perills als quals s'exposen. Els infants de menys de 8 anys i les per-

sones amb discapacitats greus i complexes s'han de mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.

- Els nens han d'estar vigilats per a assegurar-vos que no juguin amb l'aparell .
- Mantingueu tots els envasos lluny de l'abast dels nens i elimineu-los correctament.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Mantingueu els nens i les mascotes allunyats durant l'ús i la refrigeració.
- Activeu el dispositiu de seguretat infantil, si està disponible.
- Els infants no han de netejar ni mantenir l'electrodomèstic sense supervisió.

1.2 Seguretat general

- Aquest electrodomèstic només té finalitats culinàries.
- Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic individual en interiors.
- Aquest aparell es pot fer servir en oficines, habitacions d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres allotjaments similars quan l'ús no superi els nivells (mitjans) de l'ús domèstic.
- AVÍS: Perill d'incendi: No poseu objectes sobre les superfícies de cocció.
- PRECAUCIÓ: El procés de cocció ha de ser supervisat. Cal supervisar en tot moment els processos de cocció curts.
- AVÍS: La cocció sense supervisió en una placa amb greix o oli pot ser perillosa i pot provocar un incendi.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Aneu amb compte a l'hora de tocar zones que puguin estar calentes.
- El fum indica un sobreescalfament. No feu servir mai aigua per apagar el foc de la cuina. Apagueu l'aparell i cobriu les flames amb, per exemple, una tapa o una coberta a prova de foc.
- AVÍS: No alimenteu l'aparell a través d'un dispositiu de commutació extern, com ara un temporitzador, ni el connecteu a un circuit que s'encengui o apagi regularment a través d'un servei públic.
- No col·loqueu objectes metàl·lics, com ara ganivets, forquilles, culleres i tapes, sobre la superfície de la placa, perquè es podrien escalfar.
- No feu servir l'aparell abans d'instal·lar-lo a la seva estructura integrada.
- No feu servir polvoritzadors ni vapor per netejar l'aparell.
- Després de l'ús, apagueu la placa amb el comandament; no us refieu només del detector de cassoles.
- AVÍS: Si la superfície té alguna esquerda, apagueu l'aparell per evitar la possibilitat de descàrregues elèctriques. Si l'aparell està connectat al corrent elèctric amb una caixa de connexió, extraieu el fusible per desconectar l'aparell del subministrament elèctric. En qualsevol dels dos casos, poseu-vos en contacte

amb el centre de servei autoritzat.

- Assegureu-vos que el lloc d'instal·lació de l'aparell estigui ben ventilat per evitar el reflux de gasos procedents d'aparells que utilitzen altres combustibles, inclosos els de flama directa.
- Assegureu-vos que les obertures de ventilació no estiguin obstruïdes i que l'aire absorbit per l'aparell no vagi dirigit cap a un conducte que serveixi per a l'evacuació de fums i vapors d'altres aparells (sistemes de calefacció central, termostats, escalfadors d'aigua, etc.).
- L'incompliment pot provocar el retorn dels gasos de combustió, i generar un risc d'intoxicació per monòxid de carboni o asfíxia.
- Quan l'aparell funcioni amb altres aparells, el buit màxim generat a la sala no pot superar els 0,04 mbar.
- Netegeu el filtre de l'extractor i elimineu els dipòsits de greix regularment per evitar el risc d'incendi.

- Si el cable d'alimentació està fet malbé, el fabricant, el Centre de servei autoritzat o bé una persona qualificada l'haurà de substituir per evitar qualsevol perill elèctric.
- Si l'aparell està connectat directament a l'alimentació elèctrica, la instal·lació elèctrica ha d'estar equipada amb un dispositiu aïllant que permeti desconnectar l'aparell de la xarxa elèctrica en tots els pols. S'ha de garantir una desconexió completa amb les condicions especificades a la categoria de sobretensió III. Cal incorporar els mitjans per a la desconexió en el cablejat fix d'acord amb les normes de cablejat.
- AVÍS: Feu servir exclusivament protectors de fogons dissenyats pel fabricant de l'aparell o els protectors que indiqui el fabricant en el manual d'ús, o bé els que inclogui l'aparell. L'ús de protectors inadequats pot provocar accidents.

2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

2.1 Instal·lació

AVÍS!

La instal·lació d'aquest aparell ha d'anar a càrrec d'un tècnic qualificat.

AVÍS!

Risc de lesions o d'espatllar l'aparell.

- Retireu tot l'embalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.
- Consulteu el manual d'instal·lació per a les instruccions detallades del muntatge.
- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Aneu amb compte a l'hora de moure l'electrodomèstic, ja que pesa molt. Feu servir guants de seguretat i calçat tancat.
- Segelleu les superfícies tallades de l'armari amb un segellador per evitar que s'inflin amb la humitat.
- Protegiu la part inferior de l'aparell del vapor d'aigua i la humitat.
- No instal·leu l'aparell al costat d'una porta ni sota una finestra per evitar que els estris de cuina calent puguin caure de l'aparell quan s'obri la porta o la finestra.
- No l'instal·leu de manera que expulsi l'aire en direcció a alguna cavitat de la paret, tret que estigui pensada per a aquest propòsit.
- En cas d'instal·lació sense conductes, la sortida del ventilador s'ha de col·locar directament contra la paret o ha d'estar separada per una paret addicional de l'armari per tal d'evitar l'accés a les pales del ventilador.
- Cada aparell porta integrats ventiladors de refrigeració a la part inferior.
- Si heu instal·lat l'aparell a sobre d'un calaix:
 - No hi guardeu objectes petits ni papers que puguin danyar els ventiladors de refrigeració o afectar el sistema de refrigeració.
 - Manteniu una distància mínima de 2 cm entre la part inferior de l'aparell i el contingut del calaix.
- Retireu els plafons de separació instal·lats a l'armari sota l'aparell.

2.2 Connexió elèctrica

AVÍS!

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Totes les connexions elèctriques les ha de dur a terme un electricista qualificat d'acord amb el diagrama de connexions o el fullet d'instal·lació.
- En cas d'instal·lació d'un sistema d'extracció, i quan els accessoris estiguin presents o siguin obligatoris (vàlvula de paret, interruptor de finestra i/o obridor de finestres), les connexions elèctriques les ha de dur a terme un electricista qualificat, d'acord amb el diagrama de connexions o el fullet d'instal·lació.
- L'aparell s'ha de connectar a terra.
- Desconnecteu l'aparell del subministrament elèctric abans de qualsevol operació.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques siguin compatibles amb les classificacions elèctriques de la xarxa elèctrica.
- Els cables o endolls de la xarxa solts o incorrectes poden provocar un sobreescalfament del terminal.
- Feu servir el cable de xarxa adequat.
- No deixeu que el cable de la xarxa s'emboqui.
- Assegureu-vos que hi hagi instal·lada una protecció contra descàrregues elèctriques.
- Feu servir la pinça d'alleujament de la tensió al cable de la xarxa.
- Assegureu-vos que el cable de xarxa o l'endoll (si és el cas) no toquin superfícies calentes.
- No utilitzeu adaptadors de connexió múltiple ni allargadors.
- Eviteu danyar l'endoll i el cable de xarxa. Si cal substituir-los, els han de substituir el nostre Centre de Servei Autoritzat o un electricista qualificat.
- La protecció contra descàrregues de les parts actives i aïllades s'ha de fixar de manera segura i no ha de ser extraïble sense eines.
- Connecteu l'endoll de xarxa a la presa de corrent només al final de la instal·lació. Assegureu-vos que es pot accedir a l'endoll de xarxa després de la instal·lació.
- Si la presa de corrent no està ben fixada, no hi connecteu l'endoll de l'aparell.

- No desconnecteu l'electrodomèstic estirant el cable d'alimentació. Desconnecteu-lo sempre traient l'endoll.
- Feu servir només dispositius d'aïllament: tallacircuits amb protecció, fusibles (fusibles tipus caragol extrems del portafusibles), interruptors i contactors diferencials.
- La instal·lació elèctrica ha de disposar d'un dispositiu d'aïllament que desconnecti l'aparell de la xarxa en tots els pols, amb una amplada d'obertura de contacte d'almenys 3 mm.

2.3 Ús

⚠ AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques.

- No canvieu les especificacions de l'electrodomèstic.
- Retireu tot l'embalatge, les etiquetes i la pel·lícula protectora (si n'hi ha) abans del primer ús.
- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats. La ventilació ha de ser revisada periòdicament per una persona qualificada.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.
- Apagueu la zona de cocció després de cada ús.
- No poseu coberts ni tapes de cassola a les zones de cocció, ja que es poden escalfar.
- No feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.
- No feu servir l'aparell com a superfície de treball ni d'emmagatzematge.
- Si la superfície de l'aparell està esquerpada, desconnecteu immediatament l'aparell de la font d'alimentació per evitar descàrregues elèctriques.
- Els usuaris amb marcapassos han de mantenir una distància mínima de 30 cm de les zones de cocció per inducció quan l'aparell estigui en funcionament.
- Poseu els aliments amb precaució a l'oli calent, perquè poden esquitxar.
- No feu servir mai una flama oberta quan l'extractor estigui funcionant.
- No poseu paper d'alumini ni altres materials entre la superfície de cocció i els estris de cuina que feu servir, tret que ho hagi autoritzat el fabricant de l'aparell.

- Feu servir només accessoris recomanats pel fabricant en aquest aparell.

⚠ AVÍS!

Risc d'incendi i explosió.

- Els greixos i els olis, quan s'escalfen, poden alliberar vapors inflamables. Manteniu les flames i els objectes calents allunyats.
- Els vapors de l'oli calent poden provocar una combustió espontània.
- L'oli utilitzat amb restes d'aliments es pot encendre a temperatures més baixes.
- No poseu productes inflamables a prop de l'aparell.

⚠ AVÍS!

Risc d'espantillar l'aparell.

- No poseu estris de cuina calents sobre el tauler de control per evitar riscos de cremades.
- No poseu cap paella calenta a la superfície de vidre de l'aparell.
- No deixeu bullir els recipients sense líquid.
- Eviteu que objectes o recipients de cuina caiguin sobre l'aparell per evitar danys a la superfície.
- No activeu les zones de cocció amb recipients de cuina buits o sense recipients.
- No retireu la reixeta ni el filtre mentre l'extractor o la placa estiguin en funcionament.
- No feu servir mai una flama oberta quan l'extractor estigui funcionant.
- No tapeu l'entrada de l'extractor amb estris de cuina.
- No accediu a la part inferior de l'aparell mentre la placa o l'extractor estiguin en funcionament.
- No poseu objectes petits o lleugers a prop de l'extractor per evitar el risc que es quedin atrapats.
- Els estris de cuina fabricats amb ferro colat o amb un fons fet malbé poden causar ratllades al vidre/vitrocèramica. Aixequiu sempre els recipients de cuina quan els hàgiu de moure a la superfície de cocció.
- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: Aquests llums estan pensats per a suportar condicions físiques extremes en els electrodomèstics, com ara de temperatura, vibracions, humitat, o per a indicar informació sobre l'estat de funcionament de l'aparell. No estan

dissenyades per a qualsevol altre ús i no són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.

- Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat. Utilitzeu sempre recanvis originals.

2.4 Cura i neteja

- Netegeu l'aparell regularment per evitar el deteriorament de la superfície.
- Apagueu l'aparell i deixeu que es refredi abans de netejar-lo.
- Netegeu l'aparell amb aigua calenta i un drap suau. Feu servir només detergents neutres. No utilitzeu productes abrasius,

fregalls de neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics, tret que s'indiqui el contrari.

2.5 Eliminació



AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.

- Poseu-vos en contacte amb els organismes locals corresponents per saber com llençar l'aparell.
- Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica, a continuació, tal·leu i desfeu-vos del cable elèctric.

3. MUNTATGE

3.1 Abans de la instal·lació

Per a futures consultes, localitzeu la placa de característiques situada a la part inferior de la placa de cocció i anoteu el número de sèrie

3.2 Muntatge de la placa de cocció

Per a les dimensions d'instal·lació i la guia visual, consulteu els diagrames d'instal·lació que es troben a les primeres pàgines del manual d'usuari.

Per a la instal·lació a la part superior, consulteu el diagrama **A**. Per a la instal·lació integrada, consulteu el diagrama **B**.

Consulteu el manual d'instal·lació per obtenir informació detallada sobre com muntar la placa.

Seguiu el diagrama de connexió de la placa i el diagrama de connexió de l'interruptor de finestra (si és el cas) que trobareu al full d'instal·lació o les etiquetes de sota de la placa.

Només per a determinats països: En cas d'instal·lació d'un sistema d'extracció pot ser que es necessiti un interruptor de finestra (consulteu un tècnic autoritzat). L'heu de comprar per separat, ja que no se subministra amb la placa. L'interruptor de finestra l'ha d'instal·lar un tècnic autoritzat. Consulteu el fulllet d'instal·lació.

Si heu instal·lat l'aparell a sobre d'un calaix, durant el procés de cocció la placa de ventilació pot escalfar els objectes que hi hàgiu desat.

Muntatge de la unitat de filtratge

L'aparell s'ha de fer servir en tot moment amb tots els filtres específics per al mode d'instal·lació escollit. Consulteu "Selecció de filtres". Abans del primer ús, assegureu-vos d'inserir els filtres a l'extractor amb les nanses cap a dins. A continuació, poseu la reixeta a l'extractor.

3.3 Segellar

Instal·lació per sobre

1. Netegeu el voltant de la zona encastrable.
2. Enganxeu la tira per a segellar 2x6mm subministrada a l'extrem inferior de la placa per l'extrem exterior del marc. No l'estireu. Assegureu-vos que els extrems de la tira de segellar l'heu col·locada al mig d'un costat de la placa.
3. Afegiu alguns mil·límetres a la longitud quan tal·leu la junta. Ajunteu els dos extrems de la tira.

Instal·lació integrada

1. Netegeu els rebaixos del taulell.
2. Tal·leu la tira de 3x10 mm segell subministrada en quatre tires que coincideixin amb la longitud dels rebaixos.
3. Tal·leu els extrems de les tires en un angle de 45°. Haurien d'encaixar bé en els extrems dels rebaixos.
4. Fixeu les tires als rebaixos. No les estireu. No uniu els extrems de les tires l'un sobre l'altre.

Després de muntar la placa, segelleu amb silicona l'espai que queda entre la vitroceràmica i el taulell. Assegureu-vos que la silicona no va per sota de la ceràmica de vidre.

3.4 Cable de connexió

⚠ AVÍS!

Les connexions elèctriques les ha de fer un tècnic qualificat.

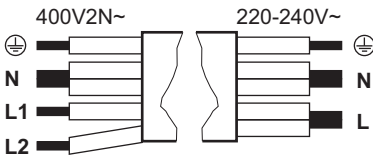
- La placa se subministra amb un cable de connexió i .
- Per substituir el cable de xarxa fet malbé, utilitzeu el tipus de cable H05VV-F que aguantí una temperatura de 70 °C o superior.
- Es prohibeixen les connexions mitjançant endolls de contacte, la perforació o la soldadura dels extrems dels cables i la connexió del cable sense funda protectora.
- Poseu-vos en contacte amb el Centre de servei autoritzat més pròxim. El cable de connexió només el pot substituir un electricista qualificat.

Connexió monofàsica

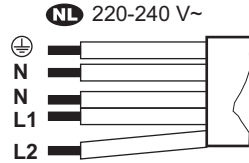
1. Traieu la coberta de la punta dels cables negre i marró.
2. Traieu una part de la coberta d'aïllament dels extrems dels cables marró i negre.
3. Connecteu els extrems dels cables negre i marró.
4. Apliqueu una nova coberta d'extrem a l'extrem de cada cable (es necessita una eina especial).

Connexió NL

1. Traieu la coberta de l'extrem dels cables blaus.
2. Traieu una part de la coberta d'aïllament dels extrems del cable blau.
3. Apliqueu una nova coberta d'extrem a l'extrem de cada cable (es necessita una eina especial).



Connexió monofàsica: 220 - 240 V~ 5x1,5 mm ²		Connexió bifàsica: 400 V2N~ 5x1,5 mm ² o 4x2,5 mm ²	
⊕	Verd - groc	Verd - groc	⊕
N	Blau i blau	Blau i blau	N
L	Negre i marró	Negre	L1
		Marró	L2



NL 220 - 240 V (5x1,5 mm²)

⊕	Verd - groc
N	Blau i blau
L1	Negre
L2	Marró

3.5 Limitació de potència

Limitació de potència defineix quanta potència utilitza la placa en total, dins dels límits dels fusibles de la instal·lació de casa. La placa està configurada per defecte al nivell de potència més alt possible. Assegureu-vos que la potència seleccionada s'ajusti als fusibles d'instal·lació de la llar.

Per reduir o augmentar el nivell de potència:

1. Entreu al menú: mantingueu premut ① durant 3 segons. A continuació, pitgeu i mantingueu pitgeu ②.
2. Pitgeu ③ fins que P aparegui.
3. Per navegar entre les configuracions, pitgeu 4 o 6 a la barra de control.
4. Pitgeu ① per sortir.

Nivells de potència:

P73 - 7,350 W, P15 - 1,500 W, P20 - 2,000 W, P25 - 2,500 W, P30 - 3,000 W, P35 - 3,500 W, P40 - 4,000 W, P45 - 4,500 W, P50 - 5,000 W, P60 - 6,000 W

4. ABANS DEL PRIMER ÚS

4.1 Selecció de filtres

Abans del primer ús, assegureu-vos de definir el tipus de filtre correcte en funció del mode d'instal·lació. Consulteu "Estructura del menú".

Mode de recirculació: filtre de carbó (en combinació amb un filtre de greix)

Filtres de carbó, que contenen escuma de carbó actiu, neutralitzen el fum i les olors de la cuina. Pots triar entre:

- **OdourClean STANDARD** (blanc, d'un sol ús)
- **OdourClean PLUS** (negre, regenerable)

Per fer servir l'electrodomèstic en mode de recirculació, poseu-vos en contacte amb un tècnic autoritzat per ajustar la instal·lació. Aneu a la configuració de l'usuari i activeu la notificació del filtre de carboni seleccionant F i després Actiu. A continuació, trieu un dels filtres:

- **OdourClean STANDARD:** Trieu Ft, i després 2.

- **OdourClean PLUS:** Trieu Ft, i després 1.

Mode d'escapament: filtre de greix

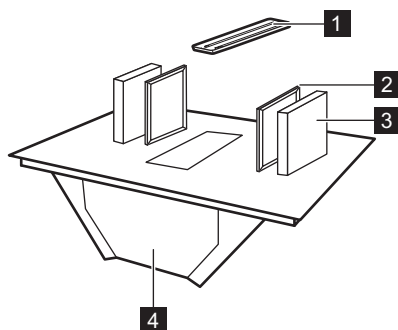
Els filtres de greix recullen greix, oli i restes de menjar i eviten que entrin al sistema d'extracció.

Per fer servir l'electrodomèstic en mode d'extracció, poseu-vos en contacte amb un tècnic autoritzat per ajustar la instal·lació. A continuació, aneu a la configuració de l'usuari i desactiveu la notificació del filtre de carboni seleccionant F, i després Desactivat.

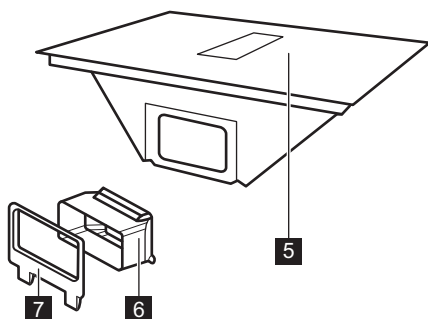
❗ El mode d'extracció pot afectar la pressió de l'aire de l'habitació i, per tant, requereix una ventilació adequada per evitar el reflux dels gasos de combustió d'altres aparells. Assegureu-vos que l'entorn d'instal·lació compleixi amb les directrius de seguretat proporcionades.

5. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

5.1 Descripció general del producte

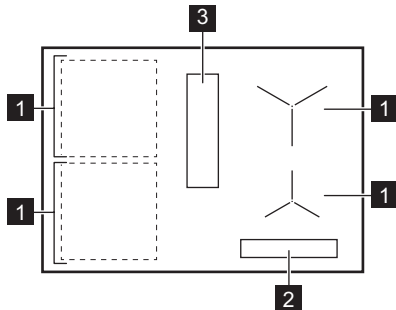


- 1 Graella
- 2 Filtre de greixos
- 3 Filtre de carbó
- 4 Safata de degoteig
- 5 Placa
- 6 Adaptador de conducte d'aire



- 7 Conducte d'aire per a la paret posterior

5.2 Distribució de la superfície de cocció



- 1** Zona de cocció per inducció
- 2** Tauler de control
- 3** Extractor

5.3 Símbols del tauler de control i de la pantalla

Símbol/indicador

	Actiu / Desactivat
	Selector de zona de cocció

Símbol/indicador

	Pausa
	Temporitzador
	Bridge
	Precise Heat
	Heat Assist
	Mode automàtic de l'extractor
	Mode manual de l'extractor
	Breeze
P	PowerBoost
	Bloqueig/Dispositiu de seguretat infantil
E + dígit	Hi ha algun problema de funcionament.
	El filtre s'ha de netejar o substituir.
	OptiHeat Control

6. ÚS DIARI

6.1 Ús de la placa

Pitgeu i mantingueu pitjant per activar o desactivar la placa. Seleccioneu una zona de cocció pitjant el símbol corresponent . Poseu l'estri de cuina en una zona de cocció i trieu el nivell d'escalfor a la barra de control. Per desactivar la zona de cocció seleccionada, pitgeu 0.

Precise Heat

Podeu activar nivells de calor de nivell mitjà per a un control més precís de la temperatura de les zones de cocció. Seleccioneu un nivell de calor i pitgeu . L'ajust de calor actual disminueix en 0.5. A sobre apareix un indicador . Per desactivar-lo, pitgeu .

6.2 Bateria de cuina

La base de l'estri ha de ser com més gruixuda i plana millor. Netegeu-lo i eixugueu-lo abans de posar l'estri de cuina al foc. No feu lliscar ni fregar l'estri de cuina a les vores i

cantonades de la placa de vidre per evitar picar o danyar-ne la superfície. No col·loqueu estris de cuina calents sobre el tauler de control per evitar danys a les peces electròniques.

Assegureu-vos que l'estri de cuina sigui compatible amb inducció (és a dir, un imant s'adhereix a la seva base). Per a una transferència de calor òptima, utilitzeu estris de cuina amb un diàmetre inferior similar a la mida de la zona de cocció. Si l'estri té un diàmetre més petit podria escalfar-se més lentament, mentre que un estri de cuina amb un diàmetre més gran podria sobreescalfar-se i fer malbé el tauler de control.

Material dels estris de cuina

- acceptats:** ferro fos, acer, acer esmaltat, acer inoxidable, base multicapa (amb la marca correcta del fabricant).
- no acceptats:** alumini, coure, llautó, vidre, ceràmica, porcellana.

Sorolls durant el funcionament

Els sorolls poden variar en funció del material dels estris de cuina i dels ajustos actuals de temperatura. Això és normal i no significa que hi hagi alguna anomalia de funcionament.

- soroll de cruixit: l'estri de cuina està fabricat amb materials diferents (construcció tipus sandvitx).
- so de xiulet: s'ha ajustat una temperatura alta i l'estri de cuina està fabricat amb materials diferents (fabricació tipus sandvitx).
- brunzit: s'ha ajustat una temperatura alta.
- clicant: es produeix un canvi elèctric.
- xiuxiueig, brunzit: el ventilador de refrigeració funciona.
- soroll rítmic: s'ha detectat l'estri de cuina.

6.3 Detecció d'estris de cuina

Aquesta funció indica la presència d'estris de cuina a la placa i desactiva les zones de cocció si no es detecta cap estri de cuina a dins 120 s. En cas que es detectin diverses olles, la placa selecciona l'última zona de cocció activada.

6.4 Desconnexió automàtica

Com a mesura de seguretat, la placa s'apaga automàticament en determinades condicions (per exemple, quan totes les zones de cocció i l'extractor estan desactivats, quan no s'ha seleccionat cap nivell de calor ni velocitat del ventilador després de l'activació o quan els recipients de cuina s'assequen).

6.5 OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 passos)

L'indicador mostra que una zona de cocció encara està calenta. Mentre l'indicador estigui visible, hi ha perill de cremar-vos amb l'escalfor residual. L'indicador desapareix quan la zona de cocció s'ha refredat.

6.6 Gestió d'energia

Si la placa arriba al límit de potència màxima disponible, la potència de les zones de cocció es reduirà automàticament per protegir les fusibles de la instal·lació de casa. Per a les zones de cocció que tinguin una potència reduïda, la barra de control parpelleja i mostra els nivells d'escalfor màxims possibles.

6.7 P PowerBoost

Permet activar el nivell màxim d'escalfor durant un temps limitat. Podeu utilitzar-lo per bullir aigua més ràpidament.

Premeu **P** per activar. Un cop acabat el temps limitat, la zona de cocció torna a l'ajust

de temperatura més alt. Per desactivar la funció: canvieu l'ajust de temperatura.

6.8 Temporitzador de compte enrere

Permet especificar quant de temps ha de funcionar una zona de cocció.

Selecioneu primer un nivell de calor per a la zona de cocció . Establiu l'hora pitjant els dígits de configuració de calor en seqüència. Espereu uns segons o confirmeu amb . Per cancel·lar el temporitzador, configureu-lo a 0 h 00min. Quan s'acaba el temps establert, la zona de cocció es desactiva.

6.9 Heat Assist

La funció ajuda a cuinar o mantenir els aliments calents mitjançant nivells de calor preestablerts de baix a mitjà:

- Nivell I: fondre i mantenir calent (configuració de calor 1)
- Nivell II: cocció a foc lent (configuració de calor 5)
- Nivell III: fregir a la paella (configuració de calor 7)

Només podeu activar la funció si seleccioneu primer una zona de cocció. Canviar de zones no afecta l'activitat Heat Assist en una altra zona.

1. Pitgeu  per activar la funció.
2. Pitgeu  de nou per canviar entre nivells.

Per desactivar-la, pitgeu  fins que la pantalla mostri 0 o seleccioneu qualsevol nivell de calor.

Potser haureu d'ajustar el nivell de calor manualment segons els estris de cuina.

6.10 || Pausa

La funció estableix totes les zones de cocció actives a la potència més baixa.

Quan l'extractor funciona en mode manual, la velocitat del ventilador es redueix a 1. En mode automàtic, la velocitat del ventilador no canvia.

La funció no atura cap temporitzador actiu.

Per activar/desactivar, pitgeu ||.

6.11 Bloqueig/Dispositiu de seguretat infantil

Permet bloquejar / desbloquejar el tauler de control segons calgui.

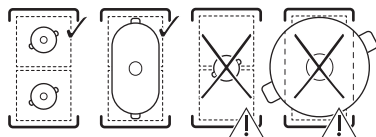
Permet bloquejar/desbloquejar breument el tauler de control durant la cocció: pitgeu  una vegada. Pitgeu de nou per desbloquejar. Per evitar el funcionament accidental de la placa: pitgeu i mantingueu pitjat  durant 3 s mentre es desactiven totes les zones, i apagueu la placa. La funció es manté activa quan desactiveu la placa. Per desactivar la funció, engegueu la placa i mantingueu pitjat  per a 3 s, i apagueu-la després.

6.12 Bridge

Aquesta funció connecta dues zones de cocció perquè funcionin com una de sola. Podeu utilitzar-la per cuinar amb estris grans (per exemple, planxa). Assegureu-vos que l'estri de cuina cobreixi els centres de les dues zones de cocció. Si es col·loca l'estri de cuina entre els centres de les zones, no s'activarà la funció.

1. Ajusteu el nivell d'escalfor per a una de les zones.
2. Pitgeu .
3. Canvieu l'ajust de temperatura segons sigui necessari.

Per desactivar la funció: pitgeu .



6.13 Funcions de l'extractor

Mode manual

L'extractor pot funcionar quan la placa està apagada. El mode manual ofereix quatre velocitats de ventilador: 1-3 i **b** (boost, configuració Intensa).

1. Pitgeu  per activar l'extractor.
2. Pitgeu  per ajustar repetidament la velocitat del ventilador. La pantalla mostra els ajusts actuals.

Per desactivar, pitgeu  repetidament.

Mode automàtic

L'extractor ajusta la velocitat del ventilador en funció de la temperatura de la zona de cocció. El mode automàtic ofereix quatre opcions de velocitat del ventilador: h1-h4 (de baixa a intensa).

1. Si la funció no està activada per defecte, pitgeu  per activar-la.
2. Poseu estris de cuina en una zona de cocció i seleccioneu un ajust de calor.

Per desactivar-ho, pitgeu .

Per canviar la velocitat predeterminada del ventilador (h3), introduïu les dades de l'usuari. Consulteu "Estructura del menú".

Breeze

El ventilador funciona a una velocitat extra baixa amb un nivell mínim de soroll per eliminar qualsevol olor persistent.

1. Apagueu la campana.
2. Pitgeu . Un temporitzador configurat a 60 min i **br** apareix a la pantalla.
3. Ajusteu el temporitzador pitjant  i els nivells d'escalfor a la barra de control.

La funció es desactiva quan el temporitzador s'atura. Per desactivar-la manualment, pitgeu .

Cicle d'assecat

El ventilador continua funcionant a una velocitat mínima durant 20 minuts després d'apagar la placa, i després es desactiva automàticament. La funció elimina les olors persistents després de la cocció.

Quan la funció funciona,  i apareix el temps d'execució restant. No és possible ajustar el temps establert.

Per parar la funció, pitgeu .

Per desactivar la funció completament, introduïu els paràmetres d'usuari. Consulteu "Estructura del menú".

 Es recomana no desactivar la funció i deixar-la activada sense interrupcions durant tot el cicle.

6.14 Estructura de menú

Símbol	Paràmetre
b	So
P	Limitació de potència
h	Mode automàtic del ventilador
F	Notificació del filtre de carbó
dF	Cicle de secat

Símbol	Paràmetre
Ft	OdourClean STANDARD: 2 OdourClean PLUS: 1
E	Historial d'alarmes/errors

Per introduir la configuració de l'usuari:

pitgeu i mantingueu pitjat . A continuació, pitgeu i mantingueu pitgeu . Pitgeu .

Navegació pel menú: el menú consta del símbol de paràmetre i un valor. Per navegar entre la configuració, pitgeu . Per canviar el valor ajustat, pitgeu 4 o 6 a la barra de control. **Per sortir del menú:** pitgeu .

6.15 Consells d'estalvi d'energia

- Quan escalfeu aigua, utilitzeu només la quantitat que necessiteu.

- Si és possible, cuineu sempre amb els recipients de cuina tapats.
- Utilitzeu la calor residual per mantenir els aliments calents o per fondre'ls.
- Poseu el ventilador a una velocitat baixa quan comenceu a cuinar. Un cop acabada la cocció, mantingueu la campana en marxa durant uns minuts.
- Augmenteu la velocitat del ventilador només en cas que hàgiu d'eliminar grans quantitats de vapor o fum.
- Netegeu el filtre de la campana regularment i substituïu-lo quan sigui necessari per mantenir-ne l'eficiència.

Per a més informació, consulteu "Eficiència energètica".

7. GUIA DE COCCIÓ

Les dades de la taula són orientatives.

Calor	Feu servir per a:	Temps (min)
1	Mantenir els aliments cuits calents. Tapeu el recipient.	quan sigui necessari
1 - 2	Salsa holandesa, fondre: mantega, xocolata, gelatina. Barregeu de tant en tant.	5 - 25
2	Solidificar: truites esponjoses, ous al forn. Cuineu amb una tapa posada.	10 - 40
2 - 3	Feu coure a foc lent els plats a base de llet i escalfeu els plats ja preparats. Afegiu com a mínim el doble de líquid que d'arròs, remeneu els plats a base de lactis a la meitat del procés.	25 - 50
3 - 4	Estofeu verdures, peix, carn. Afegiu unes quantes cullerades d'aigua. Comproveu la quantitat d'aigua durant la cocció.	20 - 45
4 - 5	Patates al vapor i altres verdures. Ompliu l'olla amb 1-2 cm d'aigua. Comproveu el nivell de l'aigua durant la cocció. Mantingueu la tapa posada.	20 - 60
4 - 5	Per coure grans quantitats d'aliments, estofats i sopes. Fins a 3 lde líquid més ingredients.	60 - 150
6 - 7	Sofregiu a foc suau escalopa, Cordon Bleu de vedella, costelles, patates emmascarades, salsitxes, fetge, roux, ous, creps, donuts. Doneu-li la volta quan calgui.	quan sigui necessari
7 - 8	Fregiu en oli abundant les patates, els filets de llong i els bistecs. Doneu-li la volta quan calgui.	5 - 15
9	Bullir aigua, coure pasta, daurar carn (gulasch, estofats), fregir patates.	
P	Bullir molta d'aigua. PowerBoost està activat.	

8. CURA I NETEJA

8.1 Neteja superfície de vidre de la placa

- Netegeu la placa després de cada ús.
- Feu servir sempre bateria de cuina que tingui la base neta.
- No deixeu bullir els estris de cuina ni assolir temperatures excessivament altes.
- No feu servir estris de cuina fets de materials incompatibles amb la inducció. Aquests materials poden danyar la superfície de la placa o dificultar-ne la neteja.
- Les ratllades o les taques fosques a la superfície del vidre no afecten el rendiment de la placa.
- No utilitzeu ganivets ni altres eines metàl·liques afilades per a netejar la superfície del vidre.
- Feu servir un rascador recomanat només com a eina addicional després de la neteja estàndard.
- Espereu fins que la placa es refredi i netegeu la superfície amb un drap suau i un detergent de rentar plats amb aigua tèbia. Netegeu-la amb moviments circulars i pressió moderada. Eixugueu la superfície amb un drap de microfibra.
- No feu servir el clàssic fregall groc i verd, ja que les partícules d'alumini de la capa dura poden danyar i decolorar la superfície de vidre.
- L'ús d'eines diferents de les recomanades és ineficaç i pot danyar o decolorar la superfície de vidre.
- **Retireu immediatament:** plàstic fos, film de plàstic, sal, sucre i menjar amb sucre. Feu servir una espàtula i aneu amb compte per evitar cremades.
- **Retireu quan la placa estigui prou freda:** marques de calç, marques d'aigua, taques de greix i pèrdua de brillantor de peces metàl·liques. Netegeu la superfície tal com s'ha descrit anteriorment. Per eliminar la decoloració metàl·lica brillant, feu servir un drap suau i una solució d'aigua i vinagre.
- **Per eliminar marques i taques persistents:** per obtenir els millors resultats, feu servir MATT CARE netejador de vitroceràmica, específic per a aquest tipus de superfície, o qualsevol altra crema de neteja lleugerament abrasiva (p. ex. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). No feu servir netejadors de plaques

estàndard per a superfícies brillants (per exemple, VitroCare®). Apliqueu el producte de neteja a la superfície tacada i deixeu-lo actuar durant 5 min. Fregueu suaument la superfície amb una esponja comuna que no ratlli i un fregall (en general, blau). Repetiu fins que les taques ja no siguin visibles. Traieu qualsevol residu de detergent de la superfície i eixugueu-la amb un drap de microfibra.

8.2 Neteja de l'extractor

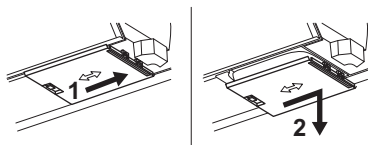
Reixeta

La reixeta és d'alumini. Renteu-la manualment o al rentaplats i passeu-hi per sobre un drap suau.

Safata de degoteig

La safata de degoteig situada sota la campana recull la condensació creada durant la cocció. Recordeu-vos de buidar la safata regularment.

1. Agafeu la part inferior de la safata de degoteig amb les dues mans i feu-la avançar. A continuació, moveu-la amb cura cap avall per evitar vessar l'aigua.



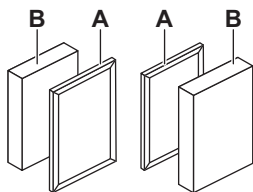
2. Netegeu la safata manualment (amb aigua calenta, sabó i un drap/esponja suaus) o al rentaplats (cicle estàndard).

Si es vessa aigua o altres líquids dins del sistema d'extractor: apagueu l'extractor i netegeu la zona amb cura amb aigua tèbia, un drap o una esponja humits i un producte de neteja suau.

8.3 Neteja dels filtres

La unitat de filtratge està formada per filtres de greix **A** i filtres de carbó **B**.

❗ L'aparell s'ha de fer servir en tot moment amb tots els filtres específics per al mode d'instal·lació escollit. Consulteu "Selecció de filtres".



La placa té un comptador integrat amb una notificació que recorda que heu de netejar els filtres regularment. La notificació no bloqueja l'ús de la placa. La notificació es manté encesa durant 30 segons després de desactivar l'extractor i la placa.

Filtre de greixos

- Després de 40 hores d'ús, un indicador estàtic  apareix per indicar que és hora de netejar els filtres.

OdourClean STANDARD Filtre de carbó

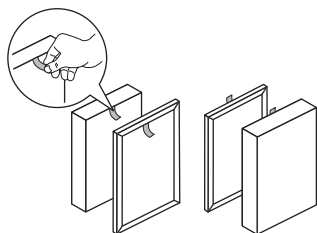
- Després de 180 hores d'ús, l'indicador  comença a parpellejar per indicar que és hora de substituir els filtres.
- Inspeccioneu els filtres regularment per comprovar el nivell de greix acumulat. Substituïu-los quan s'encengui l'indicador intermitent (aproximadament un cop l'any, segons la freqüència d'ús) o abans, si cal.

OdourClean PLUS Filtre de carbó

- Després de 140 hores d'ús, l'indicador  comença a parpellejar per indicar que és hora de regenerar els filtres.
- Netegeu els filtres només quan el greix acumulat sigui visible.
- Regenereu els filtres només quan aparegui l'indicador intermitent. El nombre màxim de cicles de regeneració és 8. Passat aquest temps, substituïu els filtres.

Desmuntatge/muntatge de nou dels filtres

- Retireu la reixeta.
- Traieu els filtres agafant-los per les nanses.



- Torneu a muntar la unitat de filtratge després de la neteja. Introduïu els filtres a l'extractor amb les nanses orientades cap a dins. Després poseu la reixeta a l'extractor.

Neteja del filtre de greixos

- Netegeu el filtre tan bon punt hi vegeu greix acumulat. Renteu els filtres de greix amb cura amb aigua tèbia fent servir un detergent suau, i després esbandiu-los amb aigua tèbia. Podeu utilitzar una esponja suau, un drap suau o un raspall de neteja no abrasiu per eliminar les restes d'aliments. També podeu rentar els filtres al rentaplats amb qualsevol cicle estàndard i altres plats en la mateixa càrrega. És possible que es produeixi una lleugera decoloració de la malla, que no afecta el rendiment del filtre.
- Deixeu que s'eixuguin els filtres una estona a temperatura ambient.
- Torneu a posar els filtres a dins. Si la notificació  està activada, pitgeu  breument per reiniciar el comptador.

Netejant els OdourClean PLUS Filtres de carbó

- Renteu els filtres amb cura amb aigua tèbia sense cap producte de neteja. Podeu utilitzar una esponja suau, un drap suau o un raspall de neteja no abrasiu per eliminar les restes d'aliments. També podeu rentar els filtres al rentaplats a 65-70 °C (amb un programa de més de 90 min), sense detergents i sense plats en la mateixa càrrega.
- Deixeu assecar els filtres durant almenys 24h a temperatura ambient.
- Torneu a muntar la unitat de filtració i torneu a introduir-la.

Regeneració dels OdourClean PLUS Filtres de carbó

- Netegeu primer els filtres, tal com s'indica anteriorment.
- Poseu els filtres al forn configurats a 100 °C durant 120 min, col·locant-les a la reixeta del mig. Utilitzeu una funció de forn que no sigui amb ventilador.
- Torneu a muntar la unitat de filtració i torneu a introduir-la. Pitgeu  breument per posar a zero el comptador.

9. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

❗ Si no trobeu una solució al problema següent, poseu-vos en contacte amb un centre de servei autoritzat.

No podeu activar/fer funcionar la placa.

- Comproveu si la placa està correctament connectada al subministrament elèctric.
- Assegureu-vos que el fusible sigui la causa del mal funcionament. Si el fusible es fon repetidament o si sentiu un pip constant, poseu-vos en contacte amb un electricista qualificat perquè revisi la instal·lació.
- Assegureu-vos que el tauler de control estigui net i no estigui obstruït per estris de cuina/objectes estranys.

La placa s'apaga sola al cap d'una estona.

- No és cap mal funcionament. En determinades situacions, la placa s'apaga automàticament per garantir la seguretat. Consulteu "Desconnexió automàtica".

El nivell màxim d'escalfor per a una de les zones de cocció no està disponible o canvia contínuament entre dos nivells.

- No és cap mal funcionament. Consulteu "Gestió d'energia".
- Reduïu el nivell d'escalfor de les altres zones de cocció connectades a la mateixa fase.

El ventilador d'extracció no funciona/es desactiva sol.

- Apagueu la placa i desconnecteu-la del subministrament elèctric. Deixeu que l'aparell es refredi i torneu-lo a connectar.
- Assegureu-vos que l'habitació estigui prou ventilada. És possible que hàgiu d'instal·lar l'interruptor de finestra. Poseu-vos en contacte amb el servei autoritzat més proper.

⊗ Apareix l'indicador de filtre.

- Netegeu/substituïu el filtre. Consulteu «Cura i neteja».

Ⓔ i apareix un dígit.

- Apagueu la placa de cocció, espereu uns minuts i torneu-la a engegar. Si el problema persisteix, poseu-vos en contacte amb un centre de servei autoritzat.

El tauler de control parpelleja.

- Feu servir estris de cuina amb un diàmetre inferior semblant a la mida de la zona de cocció.
- Assegureu-vos que els recipients siguin aptes per a la inducció.

10. DADES TÈCNIQUES

10.1 Placa de característiques

Model KCC63410CT

Typ 67 B4A 01 AA

Inducció

Número de sèrie

ELECTROLUX

PNC 949 599 563 00

220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz

Fabricat a: Alemanya

7.35 kW



10.2 Especificació de les zones de cocció

La potència de les zones de cocció pot diferir lleugerament de les dades indicades a continuació, segons el material i les dimensions de l'estri de cuina.

Zona de cocció	Potència nominal (ajustament de temperatura màxima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durada màxima [min]	Diàmetre de l'estri de cuina [mm]
Part davantera esquerra	2300	3200	10	125 - 210
Part posterior esquerra	2300	3200	10	125 - 210
Part davantera dreta	1400	2500	4	125 - 145
Part posterior dreta	1800	2800	10	145 - 180

11. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

11.1 Informació del producte segons (UE) núm. 66/2014

Identificació de model	KCC63410CT		
Tipus de placa	Fogons integrats		
Nombre de zones de cocció	4		
Tecnologia de calefacció	Inducció		
Diàmetre de les zones de cocció circulars (Ø)	Part davantera dreta Part posterior dreta	14,5 cm 18,0 cm	
Longitud (L) i amplada (A) de la zona de cocció no circular	Part davantera esquerra	L 22,4 cm A 21,8 cm	
Longitud (L) i amplada (A) de la zona de cocció no circular	Part posterior esquerra	L 22,4 cm A 21,8 cm	
Consum energètic per zona de cocció (EC electric cooking)	Part davantera esquerra Part posterior esquerra Part davantera dreta Part posterior dreta	189.1 Wh/kg 189.1 Wh/kg 187.5 Wh/kg 174.6 Wh/kg	
Consum energètic de la placa (EC electric hob)	185.1 Wh/kg		

Aparell provat d'acord amb: EN IEC 60350-2.

11.2 Requisits d'informació segons (UE) núm. 2023/826

Consum energètic en mode apagat	0.3 W
Temps màxim necessari perquè l'aparell arribi de forma automàtica al mode de baix consum	2 min

Aparell provat d'acord amb: EN 50564.

11.3 Fitxa informativa del producte i informació del producte segons (UE) núm. 65/2014 i (UE) núm. 66/2014

Full d'informació de producte segons la normativa (UE) núm. 65/2014

Nom o marca comercial del proveïdor	ELECTROLUX	
Identificador de model	KCC63410CT	
Consum anual d'energia - AEC _{hood}	27.6	kWh/año
Classe d'eficiència energètica	A+	
Eficiència dinàmica - FDE _{hood}	32.6	
Classe d'eficiència dinàmica	A	
Eficiència d'il·luminació - LE _{hood}	-	lux/W
Classe d'eficiència d'il·luminació	-	
Eficiència de filtració de greixos - GFE _{hood}	85.1	%
Classe d'eficiència de filtració de greixos	B	
Ventilació mínima amb un ús normal	250.0	m³/h
Ventilació màxima amb un ús normal	520.0	m³/h
Ventilació activant les opcions de ventilació intensa	630.0	m³/h
Mitjana ponderada d'emissions de sorolls a velocitat mínima	50	dB(A) Ref. 1 pW
Mitjana ponderada d'emissions de sorolls a màxima velocitat	66	dB(A) Ref. 1 pW
Mitjana ponderada d'emissions de sorolls amb una ventilació intensa	69	dB(A) Ref. 1 pW
Consum energètic mesurat en mode apagat - P _o	0.49	W
Consum energètic mesurat en mode d'espera - P _s	-	W

Informació addicional segons (UE) núm. 66/2014

Factor d'augment del temps - f	0.8	
Índex d'eficiència energètica - EEI _{hood}	41.0	
Ventilació mesurada al punt de millor eficiència - QBEP	276.4	m³/h
Pressió d'aire mesurada al punt de millor eficiència - PBEP	402	Pa
Ventilació màxima - Q _{max}	630.0	m³/h
Entrada d'energia elèctrica mesurada al punt de millor eficiència - WBEP	94.6	W
Potència nominal del sistema d'il·luminació - WL	-	W
Il·luminació mitjana del sistema d'il·luminació a la superfície de cocció - E _{middle}	-	lux

Aparell provat d'acord amb: EN IEC 61591, EN IEC 60704-1, EN IEC 60704-2-13, EN 50564.

12. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol . Poseu l'embalatge als contenidors adients al posterior reciclatge. Ajudeu a protegir el medi

ambient i la salut humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i electrònics. No llenceu els aparells marcats amb

el símbol  amb les deixalles domèstiques.
Porteu el producte a les instal·lacions de reci-

clatge locals o poseu-vos en contacte amb la
vostra oficina municipal.

1. SAFETY INFORMATION.....	21	7. COOKING GUIDE.....	31
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	23	8. CARE AND CLEANING.....	32
3. ASSEMBLY.....	26	9. TROUBLESHOOTING.....	34
4. BEFORE FIRST USE.....	27	10. TECHNICAL DATA.....	34
5. PRODUCT DESCRIPTION.....	28	11. ENERGY EFFICIENCY.....	35
6. DAILY USE.....	29	12. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	36

1. SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

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

extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep packaging away from children and dispose of it properly.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away during use and cooling.
- Activate the child safety device, if available.
- Children must not clean or maintain the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household do-

mestic use in an indoor environment.

- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses, and other similar accommodation where such use does not exceed average domestic usage levels.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching the heating elements.
- Smoke indicates overheating. Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or a lid.
- **WARNING:** The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- Ensure good air ventilation in the room where the appliance is installed to avoid the backflow of gases into the room from appliances burning gas or other fuels, including open fires.

- Make sure that the ventilation openings are not blocked and the air collected by the appliance is not conveyed into a duct used to exhaust smoke and steam from other appliances (central heating systems, thermosiphons, water-heaters, etc.).
- Failure to comply may lead to the backflow of combustion gases, causing risk of carbon monoxide poisoning or suffocation.
- When the appliance operates with other appliances the maximum vacuum generated in the room should not exceed 0.04 mbar.
- Clean the extractor filter and remove grease deposits regularly to prevent the risk of fire.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- If the appliance is connected directly to the power supply, the electrical installation must be equipped with an isolating device that allows to disconnect the appliance from the mains at all poles. Complete disconnection must comply with conditions specified in the overvoltage category III. The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance, or those indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable, or hob guards that are incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified technician must install this appliance.



WARNING!

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Refer to the installation booklet for detailed assembly instructions.

- Keep the minimum distance from other appliances and units.
 - Be careful when moving the appliance, as it is heavy. Use safety gloves and enclosed footwear.
 - Seal the cut surfaces of the cabinet with a sealant to prevent moisture swelling.
 - Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
 - Do not install the appliance next to a door or under a window to prevent hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
 - Do not install in a manner that exhausts air into a wall cavity, unless the cavity is designed for that purpose.
 - For ductless installation, the fan outlet must be positioned directly against the wall or must be separated by an additional cabinet wall, in order to prevent access to the fan blades.
 - Each appliance has cooling fans on the bottom.
 - If the appliance is installed above a drawer:
 - Do not store small items or paper that could damage the cooling fans or impair the cooling system.
 - Keep a minimum 2 cm distance between the appliance bottom and drawer contents.
 - Remove any separator panels installed in the cabinet below the appliance.
- Use the correct mains cable.
 - Do not let the mains cable tangle.
 - Ensure shock protection is installed.
 - Use the strain relief clamp on the mains cable.
 - Ensure the mains cable or plug (if applicable) do not touch hot surfaces.
 - Do not use multi-plug adapters and extension cables.
 - Avoid damaging the mains plug and cable. If replacement is needed, it must be done by our Authorised Service Centre or a qualified electrician.
 - Shock protection of live and insulated parts must be fastened securely and should not be removable without tools.
 - Connect the mains plug to the socket only at the end of installation. Ensure access to the mains plug after installation.
 - If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
 - Do not disconnect the appliance by pulling on the mains cable. Always pull on the mains plug.
 - Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
 - The electrical installation must have an isolation device that disconnects the appliance from the mains at all poles, with a contact opening width of at least 3 mm.

2.2 Electrical Connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician according to the connection diagram or installation booklet.
- In the case of exhaust installation, and where the accessories are present or mandatory (wall valve, window switch and/or window opener) electrical connections should be made by a qualified electrician, according to the connection diagram or installation booklet.
- The appliance must be earthed.
- Disconnect the appliance from the power supply before any operation.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Loose or incorrect mains cables or plugs may lead to overheating of the terminal.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock.

- Do not change the specification of the appliance.
- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Ensure ventilation openings are not blocked. The ventilation must be checked periodically by a qualified technician.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Turn off the cooking zone after each use.
- Do not place cutlery or saucepan lids on cooking zones, as they can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, immediately disconnect the appliance from

the power supply to prevent the electric shock.

- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in use.
- Place food into hot oil carefully as it may splash.
- Never use an open flame when the extractor operates.
- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise specified by the manufacturer of this appliance.
- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.

 WARNING!

Risk of fire and explosion.

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

 WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- Do not place hot cookware on the control panel to avoid the risk of burns.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the appliance.
- Do not let cookware boil dry.
- Prevent objects or cookware from falling onto the appliance to avoid the surface damage.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Never remove the grid or the filter while the extractor or the hob operates.
- Never use an open flame while the extractor operates.
- Do not cover the inlet of the extractor with cookware.

- Do not access the underside of the appliance while the hob or the extractor operates.
- Do not place small or light objects near the extractor to avoid the risk of being trapped.
- Cookware made of cast iron or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift cookware up when you have to move it on the cooking surface.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.

2.4 Care and cleaning

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

2.5 Disposal

 WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your local authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply, then cut off and dispose of the electrical cable.

3. ASSEMBLY

3.1 Before the installation

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

3.2 Assembling the hob

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

For on-top installation refer to diagram **A**.

For integrated installation refer to diagram **B**.

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

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

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

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

Assembling the filtering unit

The appliance must be used at all times with all the filters dedicated to the chosen installation mode. Refer to "Filter selection". Before the first use make sure to insert the filters in the extractor with the handles facing inwards. Then place the grid on the extractor.

3.3 Attaching the seal

On-top installation

1. Clean the worktop around the cut out area.
2. Attach the supplied 2x6 mm seal stripe to the lower edge of the hob, along the outer edge of the glass ceramic. Do not stretch it. Make sure that the ends of the seal stripe are located in the middle of one side of the hob.

3. Add some millimetres to the length when you cut the seal stripe. Join the two ends of the seal stripe together.

Integrated installation

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

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

3.4 Connection cable

WARNING!

All electrical connections must be made by a qualified electrician.

- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type H05VV-F which withstands a temperature of 70 °C or higher.
- Connections via contact plugs, drilling or soldering the wire ends, and connecting the cable without cable end sleeve are forbidden.
- Contact your local Authorised Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.

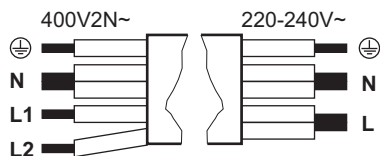
One-phase connection

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

NL connection

1. Remove the cable end sleeve from blue wires.

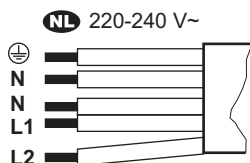
- Remove a part of the insulation of the blue cable ends.
- Apply a new wire end sleeve on the each wire's end (special tool required).



**One-phase connection: 220 - 240 V~
5x1,5 mm²**

**Two-phase connection: 400 V2N~
5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²**

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



NL 220 - 240 V (5x1,5 mm²)

	Green - yellow
N	Blue and blue
L1	Black
L2	Brown

3.5 Power limitation

Power limitation defines how much power is used by the hob in total, within the limits of the house installation fuses. The hob is set to its highest possible power level by default. Make sure that the selected power fits the house installation fuses.

To decrease or increase the power level:

- Enter the menu: press and hold for 3 seconds. Then, press and hold .
- Press until appears.
- Press 4 or 6 on the control bar to navigate between the settings.
- Press to exit.

Power levels:

P73 - 7,350 W, P15 - 1,500 W, P20 - 2,000 W, P25 - 2,500 W, P30 - 3,000 W, P35 - 3,500 W, P40 - 4,000 W, P45 - 4,500 W, P50 - 5,000 W, P60 - 6,000 W

4. BEFORE FIRST USE

4.1 Filter selection

Before the first use make sure to set the correct filter type based on the mode of installation. Refer to "Menu structure".

Recirculation mode: carbon filter (in combination with a grease filter)

Carbon filters, containing active foam, neutralise smoke and cooking smells. You can choose between:

- OdourClean STANDARD** (white, disposable)
- OdourClean PLUS** (black, regenerable)

To use the appliance in recirculation mode, contact an authorised technician to adjust the installation. Go to the user settings and switch the carbon filter notification on by se-

lecting F, and then On. Then choose one of the filters:

- OdourClean STANDARD: Select Ft, then 2.
- OdourClean PLUS: Select Ft, then 1.

Exhaust mode: grease filter

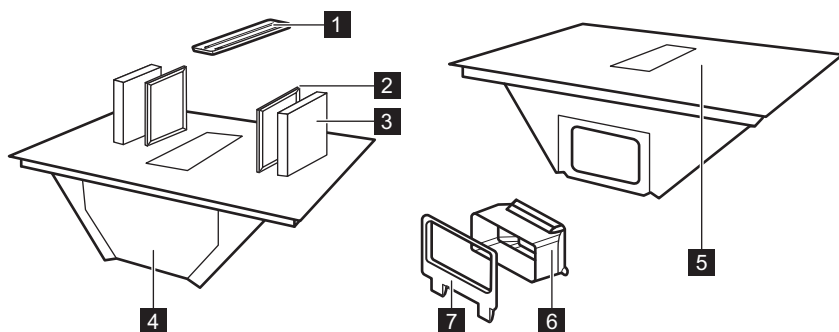
Grease filters collect grease, oil, and food remains and prevent them from getting into the extractor system.

To use the appliance in exhaust mode, contact an authorised technician to adjust the installation. Then go to the user settings and switch the carbon filter notification off by selecting F, and then Off.

ⓘ Exhaust mode may affect room air pressure and therefore requires proper ventilation to prevent the backflow of combustion gases from other appliances. Ensure that the installation environment complies with the supplied safety guidelines.

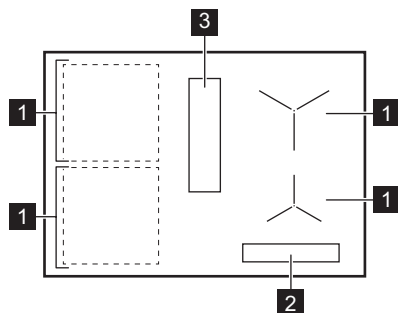
5. PRODUCT DESCRIPTION

5.1 Product overview



- 1 Grid
- 2 Grease filter
- 3 Carbon filter
- 4 Drip tray
- 5 Hob
- 6 Air duct adapter
- 7 Air duct fitting for the back wall

5.2 Cooking surface layout



- 1 Induction cooking zone
- 2 Control panel
- 3 Extractor

5.3 Symbols on the control panel and the display

Symbol / indicator	
ⓘ	On / Off
■	Cooking zone selector
	Pause
⌚	Timer
■	Bridge
0.5 ▲	Precise Heat
⏸	Heat Assist
AUTO	Automatic mode of the extractor
✂	Manual mode of the extractor
✂	Breeze
P	PowerBoost
🔒	Lock/Child Safety Device

Symbol / indicator



There is a malfunction.



The filter needs to be cleaned or replaced.

Symbol / indicator



OptiHeat Control

6. DAILY USE

6.1 Using the hob

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

Precise Heat

You can activate half-step heat levels for a more precise control of temperature of the cooking zones. Set a heat setting and press . The current heat setting decreases by 0.5. An indicator appears above . To deactivate, press .

6.2 Cookware

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

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

Cookware material

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

Noises during operation

Noises may vary depending on the cookware material and the current heat setting. They

are normal and do not indicate any malfunction.

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

6.3 Pot detection

This feature indicates the presence of cookware on the hob and deactivates the cooking zones if no cookware is detected within 120 sec. In case multiple pots are detected, the hob selects the last activated cooking zone.

6.4 Automatic Switch Off

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

6.5 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

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

6.6 Power management

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

6.7 P PowerBoost

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

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

6.8 ⏻ Count Down Timer

To specify how long a cooking zone should operate.

Set a heat setting on the cooking zone and press **⏻**. Set the time by pressing the heat setting digits in sequence. Wait a few seconds or confirm with **⏻**. To cancel the timer, set it to 0 h 00 min. When the set time runs out, the cooking zone deactivates.

6.9 🔥 Heat Assist

The function helps cook or keep food warm by using preset low to medium heat levels:

- Level I – melt & keep warm (heat setting 1)
- Level II – simmering (heat setting 5)
- Level III – pan frying (heat setting 7)

You can activate the function only when you select a cooking zone first. Switching zones does not affect active Heat Assist on another zone.

1. Press **🔥** to activate the function.
2. Press **🔥** again to switch between levels.

To deactivate, press **🔥** until the display shows 0 or select any heat setting.

You may need to adjust the heat level manually depending on the cookware.

6.10 || Pause

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

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

The function does not stop any active timers.

To activate/deactivate, press **||**.

6.11 🔒 Lock/Child Safety Device

To lock/unlock the control panel as needed.

To lock the control panel briefly while cooking: press **🔒** once. Press again to unlock. To

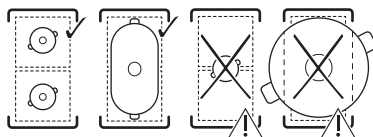
prevent accidental operation of the hob: press and hold **🔒** for 3 sec while all the zones are deactivated, then switch off the hob. The function stays active when you deactivate the hob. To deactivate the function, switch on the hob, press and hold **🔒** for 3 sec, and switch off the hob.

6.12 ■ Bridge

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

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

To deactivate the function, press **■**.



6.13 Extractor functions

Manual mode

The extractor can operate when the hob is on or off. The manual mode offers four fan speeds: 1-3 and **b** (boost, the intense setting).

1. Press **🌀** to activate the extractor.
2. Press **🌀** repeatedly to adjust the fan speed. The display shows the current setting.

To deactivate, press **🌀** repeatedly.

Automatic mode

The extractor adjusts the fan speed based on the temperature of the cooking zone. The automatic mode offers four fan speed options: h1-h4 (low to intense).

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

To deactivate, press **AUTO**.

To change the default fan speed (h3), enter the user settings. Refer to "Menu structure".

Breeze

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

- 1. Switch off the hob.
- 2. Press . A timer set to 60 min and **br** appear on the display.
- 3. Adjust the timer by pressing and the heat levels on the control bar.

The function deactivates when the timer stops. To deactivate it manually, press .

Drying cycle

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

When the function operates, and the remaining runtime appear. It is not possible to adjust the time.

To stop the function, press .

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

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

6.14 Menu structure

Symbol	Setting
b	Sound

Symbol	Setting
P	Power limitation
h	Automatic mode of the fan
F	Carbon filter notification
dF	Drying cycle
Ft	OdourClean STANDARD: 2 OdourClean PLUS: 1
E	Alarm/error history

To enter user settings: press and hold . Then, press and hold . Press .

Navigating the menu: the menu consists of the setting symbol and a value. To navigate between the settings press . To change the setting value press 4 or 6 on the control bar.

To exit the menu: press .

6.15 Energy saving tips

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

For more information refer to "Energy efficiency".

7. COOKING GUIDE

The data in the table is for guidance only.

Heat	Use to:	Time (min)
1	Keep cooked food warm. Put a lid on the cookware.	as necessary
1 - 2	Make hollandaise sauce; melt butter, chocolate, gelatine. Mix from time to time.	5 - 25
2	Solidify fluffy omelettes, baked eggs. Cook with a lid on.	10 - 40
2 - 3	Simmer rice and milk-based dishes, heat up ready-made meals. Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through.	25 - 50

Heat	Use to:	Time (min)
3 - 4	Stew vegetables, fish, meat. Add a few tablespoons of water. Check the water amount during cooking.	20 - 45
4 - 5	Steam potatoes and other vegetables. Fill the pot with 1-2 cm of water. Check the water level during cooking. Keep the lid on.	20 - 60
4 - 5	Cook larger quantities of food, stews, and soups. Up to 3 l of liquid plus ingredients.	60 - 150
6 - 7	Gently fry escalopes, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts. Turn over when needed.	as necessary
7 - 8	Deep-fry hash browns, loin steaks, steaks. Turn over when needed.	5 - 15
9	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.	
P	Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.	

8. CARE AND CLEANING

8.1 Cleaning the glass surface of the hob

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Do not let cookware boil dry or reach excessively high temperatures.
- Do not use cookware made of induction-incompatible materials. Such materials may damage the hob surface or make it harder to clean.
- Scratches or dark stains on the glass surface do not affect the performance of the hob.
- Do not use knives or any other sharp, metal tools to clean the glass surface.
- Use a recommended scraper only as an additional tool after standard cleaning.
- Wait until the hob cools down and clean the surface with a soft cloth and a dishwashing detergent with warm water. Clean with circular movements and moderate pressure. Wipe the surface dry with a microfibre cloth.
- Do not use the classic yellow and green sponge as the aluminium particles on its hard layer may damage and discolour the glass surface.
- Using tools other than the recommended ones will be ineffective and may damage or discolour the glass surface.
- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, sugar, and food with sugar. Use a scraper and take care to avoid burns.
- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat

stains, burnt food remains, shiny metallic discolouration. Clean the surface as described above. To remove shiny metallic discolouration use a soft cloth and a solution of water and vinegar.

- **Remove persistent marks and stains:** for best results, use MATT CARE hob cleaner, dedicated to this type of surface, or any other mildly abrasive cleaning milk (e.g. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Do not use standard hob cleaners for glossy surfaces (e.g. VitroCare®). Apply the cleaning agent to the stained surface and let it soak in for 5 min. Gently scrub the surface with a common non-scratch sponge with a (usually blue) scouring pad. Repeat until the stains are no longer visible. Remove any residual detergent from the surface and wipe it dry with a microfibre cloth.

8.2 Cleaning the extractor

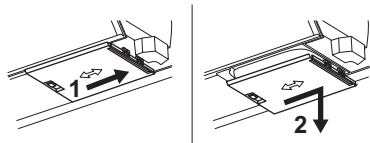
Grid

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

Drip tray

The drip tray located under the extractor collects condensation created during cooking. Remember to empty the tray regularly.

1. Take hold of the underside of the drip tray with both hands and slide it forward. Then move it carefully downwards to avoid spilling the water.



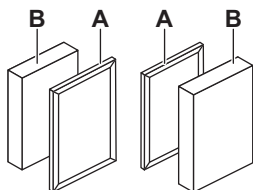
2. Wash the tray manually (using warm water, soap, and a soft cloth/sponge) or in a dishwasher (standard cycle).

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

8.3 Cleaning the filters

The filtering unit consists of grease filters **A** and carbon filters **B**.

❗ The appliance must be used at all times with all the filters dedicated to the chosen installation mode. Refer to "Filter selection".



The hob has a built-in counter with a notification that reminds you to clean the respective filters regularly. The notification does not block the use of the hob. The notification stays on for 30 seconds after you deactivate the extractor and the hob.

Grease filter

- After 40 hours of use a static indicator  appears to signal that it is time to clean the grease filters.

OdourClean STANDARD carbon filter

- After 180 hours of use the indicator  starts blinking to signal that it is time to replace the filters.
- Inspect the filters regularly for the level of accumulated grease. Replace them when the blinking indicator appears (approximately once a year, depending on the frequency of use) or sooner, if needed.

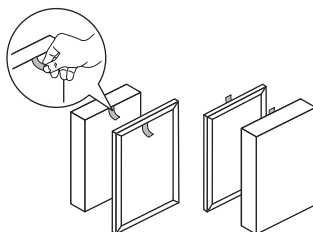
OdourClean PLUS carbon filter

- After 140 hours of use the indicator  starts blinking to signal that it is time to regenerate the filters.

- Clean the filters only when the built-up grease is visible.
- Regenerate the filters only when the blinking indicator appears. The maximum number of regeneration cycles is 8. After that time, replace the filters.

Disassembling/reassembling the filters

1. Remove the grid.
2. Take out the filters by grabbing the handles.



3. Reassemble the filtering unit after cleaning. Insert the filters in the extractor with the handles facing inwards. Then place the grid on the extractor.

Cleaning the grease filters

1. Clean the filters as soon as the built-up grease is visible. Wash the grease filters carefully in warm water using a mild cleaning agent, then rinse with warm water. You can use a soft sponge, a soft cloth, or a non-abrasive cleaning brush to remove food remains. You can wash them in the dishwasher on a standard cycle with other dishes in the same load. Some mild discolouration of the mesh may naturally occur, which does not affect the performance of the filter.
2. Leave the filters for some time to dry at room temperature.
3. Put the filters back inside. If the notification  is on, press  briefly to restart the counter.

Cleaning the OdourClean PLUS carbon filters

1. Wash the filters carefully in warm water without any cleaning agents. You can use a soft sponge, a soft cloth, or a non-abrasive cleaning brush to remove food remains. You can also wash the filters in a dishwasher at 65-70 °C (using a program longer than 90 min), without

detergents and without dishes in the same load.

2. Leave the filters to dry for at least 24h at room temperature.
3. Reassemble the filtering unit and put it back inside.

Regenerating the OdourClean PLUS carbon filters

1. Clean the filters first, as described above.

2. Put the filters in the oven set to 100 °C for 120 min, placing them on the middle wire shelf. Use a non-fan oven function.
3. Reassemble the filtering unit and put it back inside. Press  briefly to reset the counter.

9. TROUBLESHOOTING

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

You cannot activate/operate the hob.

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

The hob switches off by itself after some time.

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

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

- This is not a malfunction. Refer to "Power management".

- Reduce the heat setting of the other cooking zones connected to the same phase.

The extractor fan does not run/deactivates by itself.

- Switch the hob off and unplug it from the main supply. Let the appliance cool down, then plug it in again.
- Make sure the room is sufficiently ventilated. You may need to install the window switch. Contact an Authorised Service Centre.

appears.

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

and a digit appear.

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

The control panel blinks.

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

10. TECHNICAL DATA

10.1 Rating plate

Model KCC63410CT

Typ 67 B4A 01 AA

Induction

Serial number

ELECTROLUX

PNC 949 599 563 00

220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz

Made in: Germany

7.35 kW



10.2 Cooking zones specification

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

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Left front	2300	3200	10	125 - 210
Left rear	2300	3200	10	125 - 210
Right front	1400	2500	4	125 - 145
Right rear	1800	2800	10	145 - 180

11. ENERGY EFFICIENCY

11.1 Product Information according to (EU) No 66/2014

Model identification	KCC63410CT		
Type of hob	Built-In Hob		
Number of cooking zones	4		
Heating technology	Induction		
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Right front Right rear	14.5 cm 18.0 cm	
Length (L) and width (W) of non circular cooking zone	Left front	L 22.4 cm W 21.8 cm	
Length (L) and width (W) of non circular cooking zone	Left rear	L 22.4 cm W 21.8 cm	
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front Left rear Right front Right rear	189.1 Wh/kg 189.1 Wh/kg 187.5 Wh/kg 174.6 Wh/kg	
Energy consumption of the hob (EC electric hob)	185.1 Wh/kg		

Appliance tested according to: EN IEC 60350-2.

11.2 Information requirements according to (EU) No 2023/826

Power consumption in off mode	0.3 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	2 min

Appliance tested according to: EN 50564.

11.3 Product Information Sheet and Product Information according to (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014

Product Information Sheet according to (EU) No 65/2014		
Supplier's name or trade mark	ELECTROLUX	
Model identifier	KCC63410CT	
Annual Energy Consumption - AEChood	27.6	kWh/a

Energy Efficiency Class	A+	
Fluid Dynamic Efficiency - FDEhood	32.6	
Fluid Dynamic Efficiency class	A	
Lighting Efficiency - LEhood	-	lux/W
Lighting Efficiency Class	-	
Grease Filtering Efficiency - GFEhood	85.1	%
Grease Filtering Efficiency class	B	
Minimum Air Flow in normal use	250.0	m³/h
Maximum Air Flow in normal use	520.0	m³/h
Air Flow at intensive/boost setting	630.0	m³/h
A-weighted Sound Power Emissions at minimum speed	50	db(A) re 1 pW
A-weighted Sound Power Emissions at maximum speed	66	db(A) re 1 pW
A-weighted Sound Power Emissions at intensive or boost speed	69	db(A) re 1 pW
Measured power consumption off mode - Po	0.49	W
Measured power consumption in standby mode - Ps	-	W
Additional Information according to (EU) No 66/2014		
Time increase factor - f	0.8	
Energy Efficiency Index - EEIhood	41.0	
Measured air flow rate at best efficiency point - QBEP	276.4	m³/h
Measured air pressure at best efficiency point - PBEP	402	Pa
Maximum air flow - Qmax	630.0	m³/h
Measured electric power input at best efficiency point - WBEP	94.6	W
Nominal power of the lighting system - WL	-	W
Average illumination of the lighting system on the cooking surface - Emiddle	-	lux

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

12. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of ap-

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

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	37	7. GUÍA DE COCCIÓN.....	49
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	40	8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	49
3. MONTAJE.....	42	9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	51
4. ANTES DEL PRIMER USO.....	44	10. DATOS TÉCNICOS.....	52
5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	45	11. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....	52
6. USO DIARIO.....	46	12. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	54

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: El aparato y sus piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y mascotas alejados mientras esté utilizando el aparato y cocinando.
- Active el dispositivo de seguridad para niños si está disponible.

- Los niños no deben limpiar ni encargarse del mantenimiento del aparato sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda en promedio los niveles de uso doméstico.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe hacerse bajo supervisión. El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- **ADVERTENCIA:** Durante el uso, el producto y sus partes accesibles estarán calientes. Se debe tener cuidado para evitar tocar el producto y los elementos de calentamiento.
- El humo es una indicación de sobrecalentamiento. No utilice nunca agua para apagar el fuego de cocción. Apague el aparato y cubra las llamas del aparato con una manta ignífuga o una tapa.
- **ADVERTENCIA:** El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por un servicio público.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de empotrarlo.
- No utilice agua pulverizada ni vapor para limpiar el aparato.
- Después de su uso, apague la placa mediante su

control y no confíe en el detector de ollas.

- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Asegúrese de que la habitación donde se instale el aparato esté bien ventilada para evitar el reflujo de gases al recinto procedentes de aparatos que utilicen otros combustibles, como llamas abiertas.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no estén obstruidas y de que el aire recogido por el aparato no se transporte a un conducto utilizado para extraer el humo y el vapor de otros aparatos (sistemas de calefacción central, termosifones, calentadores de agua, etc.).
- El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar el reflujo de los gases

de combustión, lo que conlleva un riesgo de intoxicación por monóxido de carbono o asfixia.

- Cuando el aparato funciona con otros aparatos, el vacío máximo generado en la habitación no debe superar los 0,04 mbar.
- Limpie el filtro del extractor y elimine los depósitos de grasa regularmente para evitar el riesgo de incendio.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su centro de servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Si el aparato está conectado directamente al suministro eléctrico, la instalación eléctrica debe estar equipada con un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de la red eléctrica en todos los polos. La desconexión completa debe ser según las condiciones especificadas en la categoría III de sobretensión. Los medios de desconexión se deben incorporar en el cableado fijo de conformidad con las normas de cableado.

- **ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o aquellas indicadas en sus instrucciones

de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

ADVERTENCIA!

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Consulte el folleto de instalación para obtener instrucciones de montaje detalladas.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, ya que es pesado. Utilice guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas del armario con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta o debajo de una ventana para evitar que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- No instale la salida de aire en un hueco en la pared, a menos que el hueco esté diseñado para tal fin.
- Para la instalación sin conductos, la salida del ventilador debe colocarse directamente contra la pared o debe estar separada por una pared adicional del armario para evitar el acceso a las aspas del ventilador.
- Cada aparato tiene ventiladores de refrigeración en la base.
- Si el aparato se instala sobre un cajón:

- No almacene objetos pequeños o papel que puedan dañar los ventiladores de refrigeración o afectar el sistema de refrigeración.
 - Mantenga una distancia mínima de 2 cm entre la parte inferior del aparato y el contenido del cajón.
- Retire los paneles separadores instalados en el armario por debajo del aparato.

2.2 Conexión eléctrica

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben dejarse en manos de electricistas cualificados que sigan las instrucciones del diagrama de conexiones o el folleto de instalación.
- En el caso de la instalación de la salida de aire, y cuando los accesorios estén presentes o sean obligatorios (válvula de pared, interruptor de ventana y/o abridor de ventana), las conexiones eléctricas deben dejarse en manos de electricistas cualificados que sigan las instrucciones del diagrama de conexiones o el folleto de instalación.
- Hay que conectar el aparato a tierra.
- Desconecte el aparato del suministro eléctrico antes de hacer cualquier operación.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Un cable o un enchufe de alimentación sueltos o incorrectos pueden provocar el sobrecalentamiento del terminal.
- Utilice el cable de alimentación correcto.
- No deje que el cable de alimentación se enrede.

- Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Utilice la abrazadera de alivio de tensión del cable de alimentación.
- Asegúrese de que ni el cable ni el enchufe de alimentación (si procede) toquen superficies calientes.
- No utilice adaptadores múltiples ni cables prolongadores.
- Evite dañar el cable o el enchufe de alimentación. Si hace falta sustituirlos, debe hacerlo nuestro centro de servicio técnico autorizado o un electricista cualificado.
- La protección contra descargas eléctricas de las piezas con corriente y aisladas debe fijarse de forma que no se pueda retirar sin herramientas.
- Conecte el enchufe de alimentación a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de que se pueda acceder al enchufe de alimentación después de la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de alimentación. Tire siempre del enchufe.
- Utilice únicamente dispositivos de aislamiento correctos: protección contra cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que se retiran del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que desconecte todos los polos del aparato de la red, con una distancia de aislamiento de al menos 3 mm.

2.3 Uso

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (si corresponde) antes del primer uso.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no estén bloqueadas. La ventilación debe ser revisada periódicamente por un técnico cualificado.
- No deje el aparato desatendido mientras esté funcionando.
- Apague la zona de cocción después de cada uso.

- No coloque cubiertos ni tapas de cacerolas en las zonas de cocción, ya que pueden calentarse.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato del suministro eléctrico para evitar una descarga eléctrica..
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Coloque los alimentos en aceite caliente con cuidado, ya que puede salpicar.
- Nunca use una llama abierta cuando el extractor esté en funcionamiento.
- No ponga papel de aluminio ni otros materiales entre la superficie de cocción y el utensilio de cocina, a menos que el fabricante de este aparato indique lo contrario.
- Utilice únicamente en este aparato accesorios recomendados por el fabricante.

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosión.

- Las grasas y aceites calentados pueden liberar vapores inflamables. Mantenga las llamas y objetos calientes alejados.
- Los vapores de aceite caliente pueden causar combustión espontánea.
- El aceite usado con restos de alimentos puede encenderse a temperaturas más bajas.
- No coloque productos inflamables cerca del aparato.

ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- No dejes utensilios de cocina calientes encima del panel de control para evitar el riesgo de quemarse.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de vidrio del aparato.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Evite que objetos o utensilios de cocina caigan sobre el aparato para evitar daños en la superficie.
- No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.

- Nunca retire la rejilla o el filtro mientras el extractor o la placa de cocción estén en funcionamiento.
- Nunca use una llama abierta mientras el extractor esté en funcionamiento.
- No cubra la entrada del extractor con utensilios de cocina.
- No acceda a la parte inferior del aparato mientras la placa de cocción o el extractor estén en funcionamiento.
- No coloque objetos pequeños o ligeros cerca del extractor para evitar el riesgo de succionamiento.
- Los utensilios de cocina de hierro fundido que tengan la base dañada pueden causar arañazos en el vidrio o la cerámica de vidrio. Levante siempre los utensilios de cocina cuando tenga que moverlos por la superficie de cocción.
- En relación con la(s) lámpara(s) contenidas en este producto y las lámparas de repuesto a la venta por separado: Estas lámparas están previstas para soportar condiciones físicas extremadas en aparatos de uso doméstico, como temperatura, vibración o humedad, o para ofrecer información sobre el estado operativo del aparato. No están previstas para su uso en otras aplicaciones y no son aptas para alumbrado en viviendas.

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.4 Limpieza y mantenimiento

- Realice una limpieza regular del aparato para evitar el deterioro de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- Limpie el aparato con agua caliente y un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal, a menos que se indique lo contrario.

2.5 Eliminación

ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la alimentación principal, después corte y deseche el cable eléctrico.

3. MONTAJE

3.1 Antes de la instalación

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

3.2 Montaje de la placa de cocción

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

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

Siga el diagrama de conexiones de la placa de cocción y el diagrama de conexiones del interruptor de ventana (en su caso) presentes

en el manual de instalación y/o en las etiquetas bajo la placa.

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

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

Montaje de la unidad de filtrado

El aparato debe utilizarse en todo momento con todos los filtros dedicados al modo de instalación elegido. Consulte «Selección de filtros». Antes del primer uso, asegúrese de insertar los filtros en el extractor con las asas hacia dentro. A continuación, coloque la rejilla sobre el extractor.

3.3 Fijación de la junta

Instalación en encimera

1. Limpie la encimera alrededor del área recortada.
2. Coloque la junta suministrada 2x6 mm en el borde inferior de la placa de cocción a lo largo del borde exterior del marco de la. No la tense. Asegúrese de que los extremos de la junta estén situados en el centro de un lado de la placa de cocción.
3. Añada algunos milímetros de longitud al cortar la junta. Una ambos extremos de la junta.

Instalación integrada

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

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

3.4 Cable de conexión



ADVERTENCIA!

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

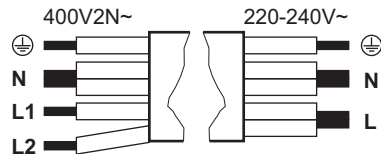
- La placa de cocción se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice un cable tipo H05VV-F capaz de soportar una temperatura de 70 °C o más.
- Está prohibido establecer conexiones mediante enchufes de contacto, taladrar o soldar los extremos de los conductores y conectar el cable sin el manguito de su extremo.
- Póngase en contacto con el centro de servicio técnico autorizado local. Solo un electricista cualificado puede sustituir el cable de conexión.

Conexión monofásica

1. Retire el manguito del extremo de los conductores negros y marrones.
2. Retire parte del aislamiento del extremo de los conductores marrones y negros.
3. Conecte los extremos de los conductores negros y marrones.
4. Coloque un manguito nuevo en el extremo de cada conductor (se necesita una herramienta especial).

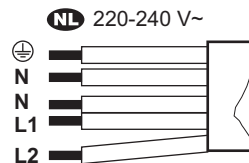
Conexión NL

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



Conexión monofásica:	Conexión bifásica:
220 - 240 V~	400 V2N~
5x1,5 mm ²	5x1,5 mm ² o 4x2,5 mm ²

	Verde - amarillo	Verde - amarillo	
N	Azul y azul	Azul y azul	N
L	Negro y marrón	Negro	L1
		Marrón	L2



NL	220 - 240 V (5x1,5 mm ²)
	Verde - amarillo
N	Azul y azul

	Verde - amarillo
N	Azul y azul

NL 220 - 240 V (5x1,5 mm²)

L1	Negro
L2	Marrón

3.5 Limitación de potencia

Limitación de potencia define cuánta energía consume la placa de cocción en total, dentro de los límites de los fusibles de la instalación doméstica. La placa de cocción se ajusta por defecto en su nivel de potencia más alto posible. Asegúrese de que la potencia seleccionada se adapta a los fusibles de la instalación doméstica.

Para reducir o aumentar el nivel de potencia:

1. Acceda al menú y mantenga pulsado  durante 3 segundos. A continuación, mantenga pulsado .
2. Pulse  hasta que aparezca P.
3. Pulse 4 o 6 en la barra de control para pasar de un ajuste a otro.
4. Pulse  para salir.

Niveles de potencia:

P73 - 7350 W, P15 - 1500 W, P20 - 2000 W, P25 - 2500 W, P30 - 3000 W, P35 - 3500 W, P40 - 4000 W, P45 - 4500 W, P50 - 5000 W, P60 - 6000 W

4. ANTES DEL PRIMER USO

4.1 Selección de filtros

Antes de utilizar un filtro por primera vez, asegúrese de que ajusta la variedad correcta según el modo de instalación. Consulte «Estructura del menú».

Modo de recirculación: filtro de carbono (en combinación con un filtro de grasa)

Los filtros de carbono contienen espuma de carbono activo que neutraliza el humo y los olores de cocción. Puede elegir entre:

- **OdourClean STANDARD** (blanco, desechable)
- **OdourClean PLUS** (negro, regenerable)

Para utilizar el aparato en modo de recirculación, póngase en contacto con un técnico autorizado que ajuste la instalación. Vaya a los ajustes del usuario y active la notificación del filtro de carbono seleccionando F y, a continuación, Encendido. A continuación, elija uno de los filtros:

- **OdourClean STANDARD:** Seleccione Ft y, a continuación, 2.

- **OdourClean PLUS:** Seleccione Ft y, a continuación, 1.

Modo de escape: filtro de grasa

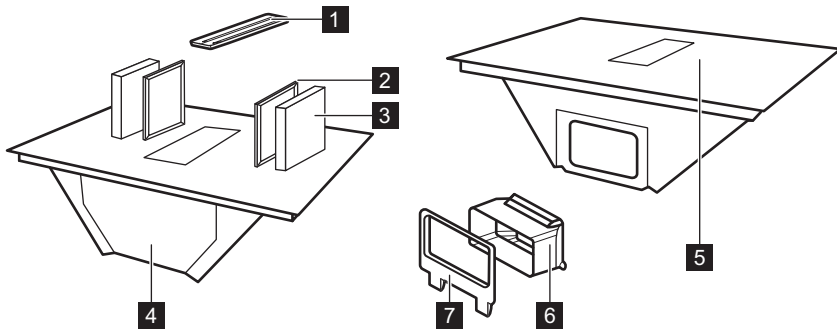
Los filtros recogen la grasa, el aceite y los restos de comida y evitan que dichos elementos en el sistema del extractor.

Para utilizar el aparato en modo de escape, póngase en contacto con un técnico autorizado que ajuste la instalación. A continuación, vaya a los ajustes del usuario y active la notificación del filtro de carbono seleccionando F y, a continuación, Apagado.

 El modo de escape puede afectar la presión atmosférica de la habitación y, por lo tanto, requiere una ventilación adecuada para evitar el reflujo de gases de combustión de otros aparatos. Asegúrese de que el entorno de instalación cumple con las directrices de seguridad suministradas.

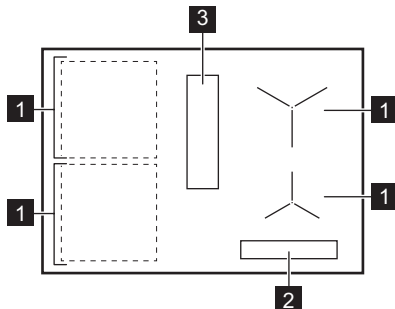
5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

5.1 Descripción del producto



- 1** Rejilla
- 2** Filtro de grasa
- 3** Filtro de carbono
- 4** Bandeja recoge gotas
- 5** Placa
- 6** Adaptador de conducto de aire
- 7** Conexión del conducto de aire para la pared trasera

5.2 Disposición de las zonas de cocción



- 1** Zona de cocción por inducción
- 2** Panel de control
- 3** Extractor

5.3 Símbolos del panel de control y la pantalla

Símbolo / indicador

	Encendido / Apagado
	Selector de zona de cocción
	Pausa
	Temporizador
	Bridge
	Precise Heat
	Heat Assist
	Modo automático del extractor
	Modo manual del extractor
	Breeze
	PowerBoost
	Bloqueo/Dispositivo de seguridad para niños
	Hay un fallo de funcionamiento.
	Es necesario limpiar o sustituir el filtro.
	OptiHeat Control

6. USO DIARIO

6.1 Uso de la placa de cocción

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

Precise Heat

Puede activar niveles de calor de medio paso para un control más preciso de la temperatura de las zonas de cocción. Ajuste el nivel de calor y pulse . El ajuste de calor actual disminuye en 0.5. Aparece un indicador  arriba. Para desactivarlo, pulse .

6.2 Utensilios de cocina

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

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

Materiales aptos de los utensilios

- **Correcto:** hierro fundido, acero, acero esmaltado, acero inoxidable y con bases formadas por varias capas (indicados por el fabricante como aptos para inducción).
- **Incorrecto:** aluminio, cobre, latón, vidrio, cerámica y porcelana.

Ruidos durante el funcionamiento

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

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

6.3 Detección de recipientes

Esta función indica la presencia de un utensilio de cocción sobre la placa de cocción y desactiva las zonas de cocción si no se detecta ninguno durante 120 seg. En caso de que se detecten varios utensilios de cocción, la placa de cocción selecciona la última zona de cocción activada.

6.4 Desconexión automática

Como medida de seguridad, la placa de cocción se apaga automáticamente en determinadas condiciones (por ejemplo, cuando todas las zonas de cocción y el extractor están desactivados, cuando no se ha seleccionado ninguna temperatura o ninguna velocidad del ventilador después de la activación, o cuando el utensilio de cocina hierve hasta quedarse sin líquido).

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

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

6.6 Gestión de energía

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

6.7 P PowerBoost

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

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

6.8 ⏵ Temporizador de cuenta atrás

Para especificar cuánto tiempo debe funcionar una zona de cocción.

Ajuste una temperatura en la zona de cocción y pulse **⏵**. Ajuste el tiempo pulsando los dígitos de ajuste de calor en secuencia. Espere unos segundos o confirme con **⏵**. Para cancelar el timer, ajústelo a 0 h 00 min. Cuando se agota el tiempo ajustado, la zona de cocción se desactiva.

6.9 🔥 Heat Assist

La función ayuda a cocinar o mantener la comida caliente utilizando niveles de calor preestablecidos de bajo a medio:

- Nivel I: fundir y mantener caliente (ajuste de calor 1)
- Nivel II: cocción a fuego lento (ajuste de calor 5)
- Nivel III: freír en sartén (ajuste de calor 7)

Solo puede activar la función después de haber seleccionado una zona de cocción. Cambiar de zona no afecta a la actividad Heat Assist en otra zona.

1. Pulse **🔥** para activar la función.
2. Vuelva a pulsar **🔥** para cambiar entre niveles.

Para desactivarla, pulse **🔥** hasta que la pantalla muestre 0 o seleccione cualquier ajuste de calor.

Es posible que tenga que ajustar manualmente el nivel de calor en función del tipo de recipiente que utilice.

6.10 || Pausa

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

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

Esta función no detiene ningún temporizador que esté activo.

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

6.11 🔒 Bloqueo/Dispositivo de seguridad para niños

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

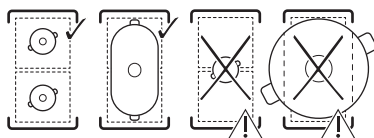
Para bloquear brevemente el panel de control durante la cocción: pulse **🔒** una vez. Pulse de nuevo para desbloquear. Para evitar que la placa de cocción se ponga en funcionamiento de manera accidental, mantenga pulsado el símbolo **🔒** durante 3 seg mientras todas las zonas están desactivadas y, a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

6.12 🌉 Bridge

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

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

Para desactivar esta función, pulse **🌉**.



6.13 Funciones del extractor

Modo manual

El extractor puede funcionar tanto si la placa de cocción está encendida como si está apagada. El modo manual ofrece cuatro velocidades de ventilador: 1-3 y **b** (boost, el ajuste intenso).

1. Pulse **🌀** para activar el extractor.

2. Pulse  repetidamente para ajustar la velocidad del ventilador. La pantalla muestra el ajuste de temperatura actual.

Para desactivarla, pulse  repetidamente.

Modo automático

El extractor ajusta el nivel de velocidad del ventilador en función de la temperatura de la zona de cocción. El modo automático ofrece cuatro velocidades del ventilador: h1-h4 (de baja a muy alta).

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

Para desactivarlo, pulse .

Para cambiar la velocidad predeterminada del ventilador (h3), introduzca sus propios ajustes. Consulte «Estructura del menú».

Breeze

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

1. Apague la placa de cocción.
2. Pulse . En la pantalla aparece un timer ajustado a 60 min y **br**.
3. Ajuste el timer pulsando  y los niveles de calor en la barra de control.

La función se desactiva cuando el timer se detiene. Para desactivarla manualmente, pulse .

Ciclo de secado

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

Cuando la función está en funcionamiento, aparecen  y el tiempo de ejecución restante. No es posible ajustar la hora.

Para detener esta función, pulse .

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

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

6.14 Estructura del menú

Símbolo	Ajuste
b	Sonido
P	Limitación de potencia
h	Modo automático del ventilador
F	Notificación del filtro de carbono
dF	Ciclo de secado
Ft	OdourClean STANDARD: 2 OdourClean PLUS: 1
E	Historial de alarmas / errores

Para introducir los ajustes del usuario:

mantenga pulsado . A continuación, mantenga pulsado . Pulse .

Navegar por el menú: El menú consta del símbolo del ajuste y un valor. Para navegar entre los ajustes, pulse . Para cambiar el valor del ajuste, pulse 4 o 6 en la barra de control. **Para salir del menú,** pulse .

6.15 Consejos para ahorrar energía

- Cuando caliente agua, use solo la cantidad que necesite.
- Si es posible, coloque siempre las tapas en los utensilios de cocina.
- Utilice el calor residual para mantener la comida caliente o para fundirla.
- Ajuste el ventilador a una velocidad baja cuando empiece a cocinar. Una vez finalizada la cocción, mantenga el ventilador en funcionamiento durante unos minutos.
- Aumente la velocidad del ventilador solo para eliminar grandes cantidades de vapor o humo.
- Limpie el filtro con regularidad y sustitúyalo cuando sea necesario para mantener su eficacia.

Para obtener más información, consulte «Eficiencia energética».

7. GUÍA DE COCCIÓN

Los datos de la tabla son valores orientativos.

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

8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

8.1 Limpieza de la superficie de vidrio de la placa de cocción

- Limpie la placa de cocción después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- No deje que los utensilios de cocina hiervan sin agua o alcancen temperaturas excesivamente altas.
- No utilice utensilios de cocina fabricados con materiales incompatibles con la inducción. Estos materiales pueden dañar la superficie de la placa de cocción o hacerla más difícil de limpiar.
- Los arañazos o las manchas oscuras en la superficie del vidrio no afectan al rendimiento de la placa de cocción.

- No utilice cuchillos ni ninguna otra herramienta metálica afilada para limpiar la superficie vitrocerámica.
- Utilice un rascador recomendado solo como herramienta adicional después de la limpieza estándar.
- Espere a que la placa de cocción termine de enfriarse y realice a la limpieza de la superficie con un paño suave y un detergente de lavavajillas con agua tibia. Realice una limpieza con movimientos circulares y una presión moderada. Por último, acabe de limpiar la superficie vitrocerámica con un paño de microfibra.
- No utilice la clásica esponja salvauñas amarilla y verde, ya que las partículas de aluminio que lleva la cara áspera pueden dañar y decolorar la superficie de vidrio.

- El uso de herramientas distintas a las recomendadas será ineficaz y podría dañar o decolorar la superficie de vidrio.
- **Retirar inmediatamente:** plástico fundido, plástico alimentario, sal, azúcar y alimentos con azúcar. Utilice un raspador y tenga cuidado de no quemarse.
- **Retirar cuando la placa de cocción esté lo suficientemente fría:** anillos de cal, anillos de agua, manchas de grasa, restos de comida quemada y marcas metálicas brillantes debidas a la decoloración. Limpie la superficie como se ha descrito anteriormente. Para eliminar las marcas metálicas brillantes debidas a la decoloración, utilice un paño suave y una solución de agua y vinagre.
- **Eliminar marcas y manchas persistentes:** para obtener los mejores resultados, utilice el limpiador de placas de cocción MATT CARE, específico para esta variedad de superficies, o cualquier otro producto de limpieza ligeramente abrasivo (por ejemplo, Cif®, Viss®, Jif® o Vim®). No utilice limpiadores estándar de placas de cocción para superficies brillantes (p. ej., VitroCare®). Aplique el producto de limpieza sobre la superficie manchada y déjelo durante 5 min. Frote suavemente la superficie con una esponja común que no raye con un estropajo (generalmente azul). Repita hasta que las manchas ya no sean visibles. Elimine el detergente residual de la superficie y séquela con un paño de microfibra.

8.2 Limpieza del extractor

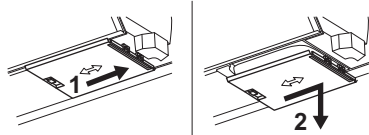
Rejilla

La rejilla está hecha de aluminio. Lávela manualmente o en un lavavajillas y límpiela con un paño suave.

Bandeja recogegotas

La bandeja de goteo situada debajo del extractor recoge la condensación creada durante la cocción. Recuerde vaciar la bandeja regularmente.

1. Sujete la parte inferior de la bandeja recogegotas con ambas manos y deslícela hacia adelante. A continuación, deslícela con cuidado hacia abajo para evitar que se derrame el agua.



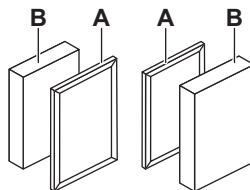
2. Lave la bandeja manualmente (con agua caliente, jabón y un paño suave/esponja) o en un lavavajillas (ciclo estándar).

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

8.3 Limpieza de filtros

La unidad de filtrado consta de filtros de grasa **A** y filtros de carbono **B**.

❗ El aparato debe utilizarse en todo momento con todos los filtros dedicados al modo de instalación elegido. Consulte «Selección de filtros».



La placa de cocción incorpora un contador con una notificación para recordarle que debe limpiar los filtros correspondientes con regularidad. La notificación no bloquea el uso de la placa de cocción. La notificación permanece encendida durante 30 segundos después de apagar el extractor y la placa de cocción.

Filtro de grasa

- Después de 40 horas de uso aparece el indicador para avisar de que ha llegado el momento de limpiar los filtros de grasa.

OdourClean STANDARD filtro de carbono

- Después de 180 horas de uso, el indicador empieza a parpadear para indicar que es hora de sustituir los filtros.
- Inspeccione los filtros regularmente para comprobar el nivel de grasa acumulada. Reemplácelos cuando aparezca el indicador parpadeante (aproximadamente una vez al año, dependiendo de la frecuencia de uso) o antes, si es necesario.

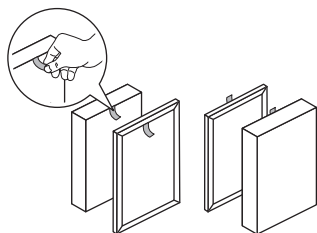
OdourClean PLUS filtro de carbono

- Después de 140 horas de uso, el indicador empieza a parpadear para indicar que es hora de sustituir los filtros.

- Limpie los filtros solo cuando la grasa acumulada sea visible.
- Regenera los filtros solo cuando aparezca el indicador intermitente. El número máximo de ciclos de regeneración es 8. Después de ese tiempo, sustituya los filtros.

Desmontaje/montaje de los filtros

1. Retire la rejilla.
2. Extraiga los filtros agarrando las asas.



3. Vuelva a montar la unidad de filtrado tras la limpieza. Inserte los filtros en el extractor con las asas hacia dentro. A continuación, coloque la rejilla sobre el extractor.

Limpieza de los filtros de grasa

1. Limpie los filtros tan pronto como la grasa acumulada sea visible. Lave cuidadosamente los filtros de grasa en agua tibia con un producto limpiador suave y, a continuación, enjuague con agua tibia. Puede utilizar una esponja suave, un paño suave o un cepillo de limpieza no abrasivo para eliminar los restos de comida. Puede lavarlos en el lavavajillas en un ciclo estándar con otros platos en la misma carga. Puede

producirse de forma natural un ligero cambio de color en la malla, que no afecta el rendimiento del filtro.

2. Deje secar los filtros durante un tiempo a temperatura ambiente.
3. Vuelve a colocar los filtros en su sitio. Si la notificación  está activada, pulse  brevemente para reiniciar el contador.

Limpieza de los OdourClean PLUS filtros de carbono

1. Limpie cuidadosamente los filtros en agua tibia sin usar productos de limpieza. Puede utilizar una esponja suave, un paño suave o un cepillo de limpieza no abrasivo para eliminar los restos de comida. Puede lavar los filtros en el lavavajillas a 65-70 °C (utilizando un programa de más de 90 min), sin detergentes y sin vajilla en la misma carga.
2. Deje que los filtros se sequen al menos 24h a temperatura ambiente.
3. Vuelva a montar la unidad de filtrado e insértela de nuevo en el interior.

Regeneración de los OdourClean PLUS filtros de carbono

1. Limpie primero los filtros, como se ha descrito anteriormente.
2. Coloque los filtros en el horno a 100 °C durante 120 min, colocándolos en la parrilla central. Utilice el horno en un modo sin ventilador.
3. Vuelva a montar la unidad de filtrado e insértela de nuevo en el interior. Pulse  brevemente para restablecer el contador.

9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

La placa de cocción no se enciende o no funciona.

- Compruebe que la placa de cocción esté correctamente conectada a la red eléctrica.
- Asegúrese de que el fusible sea la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidas veces o si oye un pitido constante, póngase en contacto con un

electricista cualificado para que inspeccione la instalación.

- Asegúrese de que el panel de control esté limpio y no lo obstruya ningún utensilio de cocina o cualquier otro objeto.

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

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

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

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

El ventilador del extractor no funciona o se apaga solo.

- Apague la placa de cocción y desenchúfela del suministro eléctrico. Deje que el aparato se enfríe y, después, enchúfelo de nuevo.
- Asegúrese de que la habitación esté suficientemente ventilada. Es posible que deba instalar el interruptor de ventana. Póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado.

Aparece .

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

 aparece y un dígito.

- Apague la placa de cocción, espere unos minutos y vuelva a encenderla. Si el problema continúa, póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado.

El panel de control parpadea.

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

10. DATOS TÉCNICOS

10.1 Placa de datos técnicos

Modelo KCC63410CT

Tipo 67 B4A 01 AA

Inducción

Número de serie

ELECTROLUX

Número de producto (PNC) 949 599 563 00

220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz

Fabricado en: Alemania

7.35 kW



10.2 Especificaciones de las zonas de cocción

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

Zona de cocción	Potencia nominal (temperatura máxima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost duración máxima [min]	Diámetro del utensilio de cocina [mm]
Delantera izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Trasera izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Parte del. der.	1400	2500	4	125 - 145
Parte tras. der.	1800	2800	10	145 - 180

11. EFICIENCIA ENERGÉTICA

11.1 Información del producto según (UE) No 66/2014

Identificación del modelo	KCC63410CT
Tipo de placa	Placa empotrada
Número de zonas de cocción	4

Tecnología de calentamiento		Inducción
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Parte del. der. Parte tras. der.	14,5 cm 18,0 cm
Largo (L) y ancho (A) de la zona de cocción no circular	Delantera izquierda	L 22,4 cm A 21,8 cm
Largo (L) y ancho (A) de la zona de cocción no circular	Trasera izquierda	L 22,4 cm A 21,8 cm
Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking)	Delantera izquierda	189.1 Wh/kg
	Trasera izquierda	189.1 Wh/kg
	Parte del. der.	187.5 Wh/kg
	Parte tras. der.	174.6 Wh/kg
Consumo energético de la placa (EC electric hob)		185.1 Wh/kg

El aparato ha sido sometido a pruebas según: EN IEC 60350-2.

11.2 Requisitos de información según (UE) No 2023/826

Consumo de energía en modo apagado	0,3 W
Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	2 min

El aparato ha sido sometido a pruebas según: EN 50564.

11.3 Hoja de información del producto e información del producto según (UE) No 65/2014 y (UE) No 66/2014

Ficha de información del producto de acuerdo con el Reglamento (UE) No 65/2014		
Nombre o marca comercial del proveedor	ELECTROLUX	
Identificador del modelo	KCC63410CT	
Consumo anual de energía - AECcampana	27.6	kWh/a
Clase de eficiencia energética	A+	
Eficiencia fluidodinámica - FDEcampana	32.6	
Clase de eficiencia fluidodinámica	A	
Eficiencia de iluminación - LEcampana	-	lux/W
Clase de eficiencia de iluminación	-	
Eficiencia del filtrado de grasa - GFEcampana	85.1	%
Clase de eficiencia del filtrado de grasa	B	
Flujo de aire en su ajuste mínimo de utilización normal	250.0	m³/h
Flujo de aire en su ajuste máximo de utilización normal	520.0	m³/h
Flujo de aire en posición ultrarrápida o reforzada	630.0	m³/h
Potencia acústica ponderada A a velocidad mínima	50	db (A) en relación con 1 pW
Potencia acústica ponderada A a velocidad máxima	66	db (A) en relación con 1 pW

Potencia acústica ponderada A a velocidad intensiva o boost	69	db (A) en relación con 1 pW
Consumo eléctrico en modo apagado - Po	0.49	W
Consumo eléctrico en modo de espera - Ps	-	W
Información adicional de acuerdo con el Reglamento (UE) No 66/2014		
Factor de incremento temporal - f	0.8	
Índice de eficiencia energética - EElcampana	41.0	
Flujo de aire medido en el punto de máxima eficiencia - QBEP	276.4	m³/h
Presión de aire medida en el punto de máxima eficiencia - PBEP	402	Pa
Flujo de aire máximo - Qmáx	630.0	m³/h
Potencia eléctrica de entrada medida en el punto de máxima eficiencia - WBEP	94.6	W
Potencia nominal del sistema de iluminación - WL	-	W
Iluminancia media del sistema de iluminación en la superficie de cocción - Emedia	-	lux

El aparato ha sido sometido a pruebas según: EN IEC 61591, EN IEC 60704-1, EN IEC 60704-2-13, EN 50564.

12. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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

