



---

EN Hob  
DE Kochfeld

---

User Manual 2  
Benutzerinformation 26



# CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	2
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	9
5. DAILY USE.....	10
6. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	15
7. CARE AND CLEANING.....	18
8. HINTS AND TIPS.....	18
9. TROUBLESHOOTING.....	21
10. TECHNICAL DATA.....	23
11. ENERGY EFFICIENCY.....	24
12. GUARANTEE .....	25
13. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	25

## WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

**Visit our website to:**



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:  
**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Register your product for better service:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

### 1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not

responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

## 1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts become hot during use.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

## 1.2 General Safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- **WARNING:** The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance and unplug it from the mains. 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.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation



**WARNING!**  
Only a qualified person must install this appliance.



**WARNING!**  
Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.

- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture from causing swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window. This prevents hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- Each appliance has cooling fans on the bottom.
- If the appliance is installed above a drawer:
  - Do not store any small pieces or sheets of paper that could be pulled in, as they can damage the cooling fans or impair the cooling system.
  - Keep a distance of minimum 2 cm between the bottom of the appliance and parts stored in the drawer.
- Remove any separator panels installed in the cabinet below the appliance.

## 2.2 Electrical Connection



### **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if

applicable) can make the terminal become too hot.

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

## 2.3 Use



### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock.

- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.

- This appliance is for household (indoors) use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to “off” after each use.
- Do not rely on the pan detector.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.



#### **WARNING!**

Risk of fire and explosion

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



#### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

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

- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

## 2.4 Care and cleaning

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

## 2.5 Service

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

## 2.6 Disposal



#### **WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

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

### 3. INSTALLATION

**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

#### 3.1 Before the installation

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

Serial number .....

#### 3.2 Built-in hobs

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

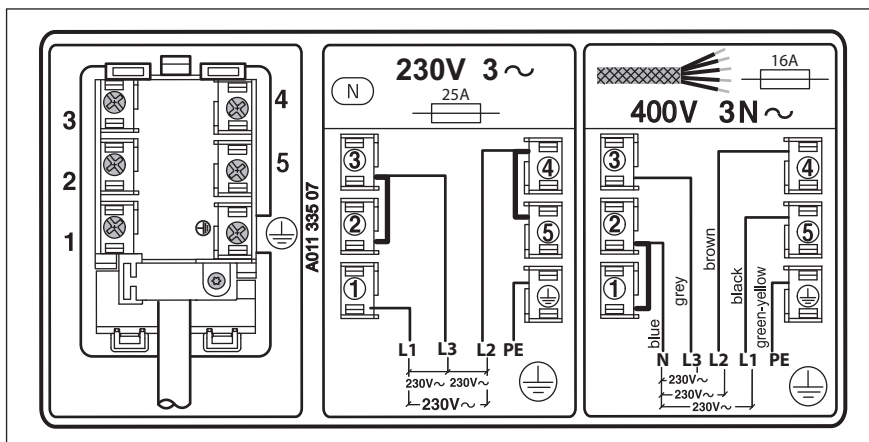
During installation in combustible matter, NIN SEV 1000 and fire protection guidelines and regulations of the Association of Cantonal Fire Insurance shall be strictly adhered to.

#### 3.3 Connection cable

- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90 °C or higher. Contact an Authorised Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.

#### 3.4 Electrical connection

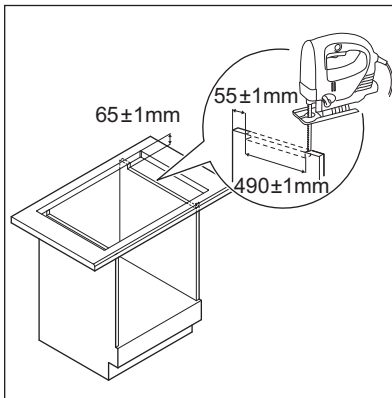
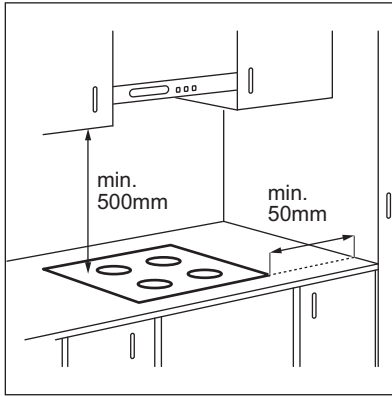
Install the hob with a socket supply line. If there is no socket supply line, the fixed home electrical system must include an isolating device with at least a 3 mm-contact separation to enable a simultaneous and all-pole cut off from the mains (according to NIN SEV 1000).



#### 3.5 Assembly

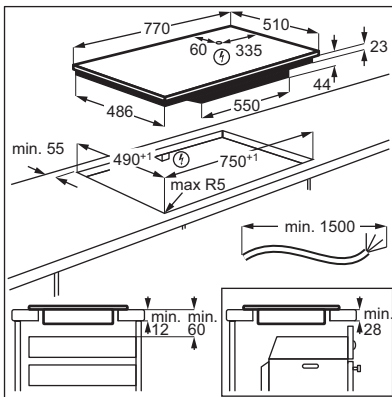
If you install the hob under a hood, please see the installation instructions of

the hood for the minimum distance between the appliances.

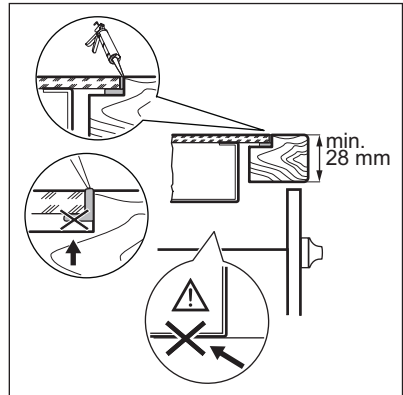
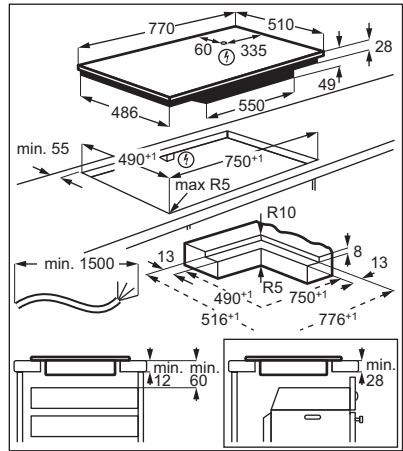


If the appliance is installed above a drawer, the hob ventilation can warm up the items stored in the drawer during the cooking process.

**ON-TOP INSTALLATION**



**INTEGRATED INSTALLATION**



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

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



Find the video tutorial "How to install your Electrolux induction hob flush installation" by typing out the full name indicated in the graphic below.

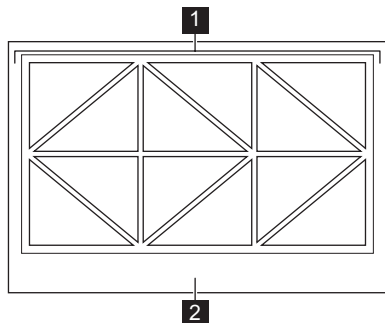




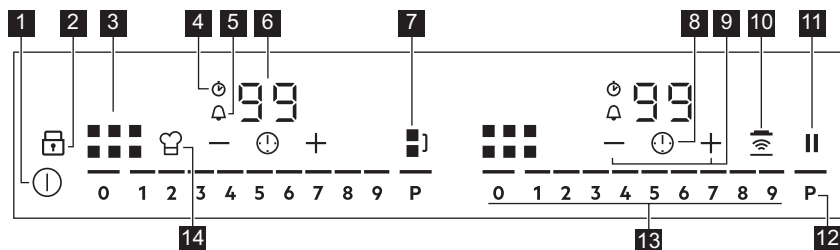
## 4. PRODUCT DESCRIPTION

### 4.1 Cooking surface layout






- 1** Induction cooking surface
- 2** Control panel







### 4.2 Control panel layout



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


Sensor field	Comment
<b>1</b> 	To activate and deactivate the hob.
<b>2</b> 	To activate and deactivate Lock or Child Safety Device.
<b>3</b> 	To show the active zone.
<b>4</b> 	CountUp Timer indicator.
<b>5</b> 	Count Down Timer indicator.

Sensor field	Comment
6 -	Timer display: 00 - 99 minutes.
7 	To activate and deactivate Bridge and to switch between the modes.
8 	To select Timer functions.
9 + / -	To increase and decrease the time.
10 	To activate and deactivate Hob²Hood.
11	To activate and deactivate Pause.
12 P	To activate PowerBoost.
13 -	To set a heat setting: 0 - 9.
14 	To activate and deactivate PowerSlide.


### 4.3 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)



#### WARNING!

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

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

The indicators  appear when a cooking zone is hot. They show the level

of the residual heat for the cooking zones you are currently using.

The indicator may also appear:

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

The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.


## 5. DAILY USE




#### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 5.1 Activating and deactivating

Press and hold  to activate or deactivate the hob.

Control bars come on after you activate the hob and go off after you deactivate the hob. When the hob is deactivated you can see only .

When you activate the hob and place the cookware in the correct position, the hob recognizes it and the appropriate control panel lights up. The red cooking zone indicator appears above the control bar and indicates the position of the pot.

### 5.2 Automatic Switch Off

**The function deactivates the hob automatically if:**

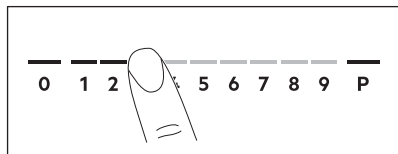
- you do not place any cookware on the hob for 50 seconds,

- you do not set the heat setting for 50 seconds after you place the cookware,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth). When you hear the acoustic signal, the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- the hob gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time, the hob deactivates.

**The relation between the heat setting and the time after which the hob deactivates:**

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

**5.3 Heat setting**



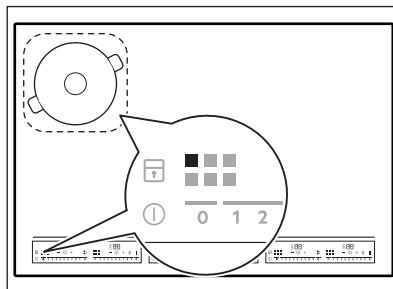
Press the desired heat setting on the control bar. You can also move your finger along the control bar to set or change the heat setting for a cooking zone.

To deactivate a cooking zone, press 0.

**5.4 Using the hob**

The induction cooking surface consists of 12 single triangular zones in total. The triangular zones may be activated separately or can be combined in pairs to create 6 standard cooking zones. The pairs of triangular zones can be further combined together in various ways.

Each pair of triangles is controlled by the appropriate control bar. Each square on the control panel represents one standard cooking zone on the induction cooking surface.



**i** One pair of triangles works as a standard cooking zone.

**Cookware**

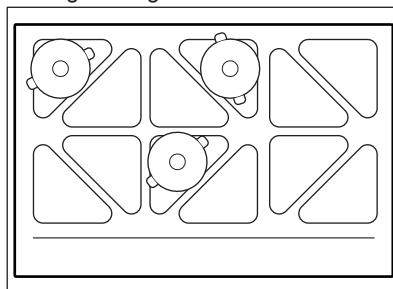
You may use various sizes of cookware: small, medium, large. To learn how the hob determines the cooking mode based on the cookware refer to "Induction cooking surface" below. For more information on cookware, refer to "Hints and tips".

**5.5 Induction cooking surface**

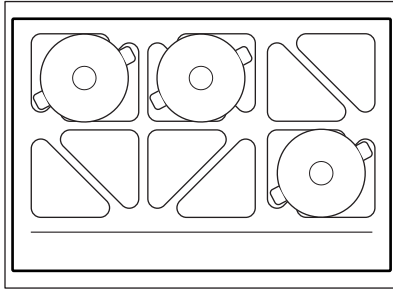
The hob automatically determines the mode applicable to the size and the shape of the cookware.

Place the cookware centrally on the selected area. The cookware should cover the selected area as much as possible.

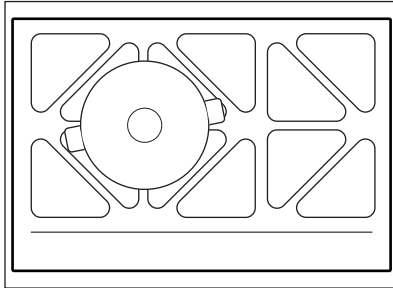
- Smaller cookware with the bottom diameter between 100 mm and 160 mm should be placed centrally on a single triangle.



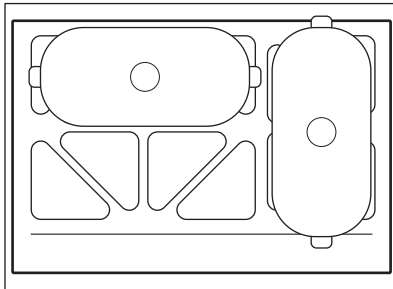
- Medium-sized cookware with the bottom diameter between 160 mm and 210 mm should be placed on a pair of triangles.



- Cookware with the bottom diameter between 240 mm and 350 mm should be placed on four triangles.

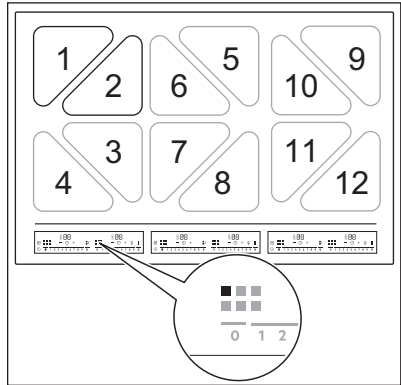


- Oval-shaped cookware (e.g. roasting tins) should be placed on vertical or horizontal Bridge combinations.

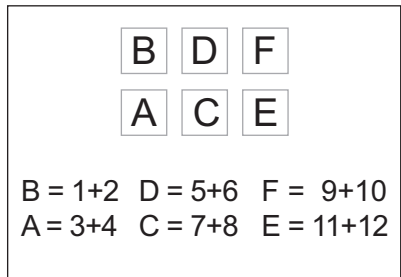


**i** The cookware must cover 3 or 4 triangles.

## 5.6 Using the control panel and zone indicators

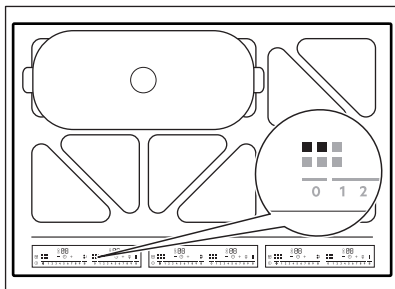
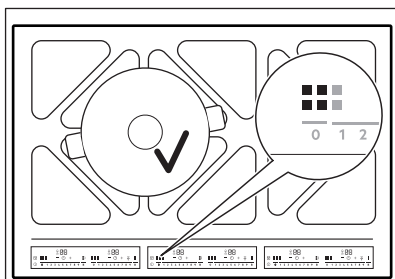
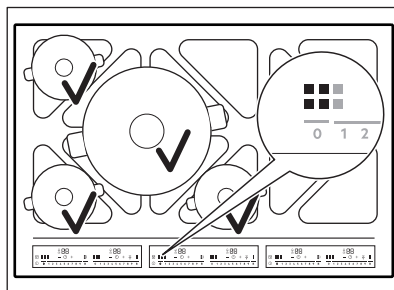
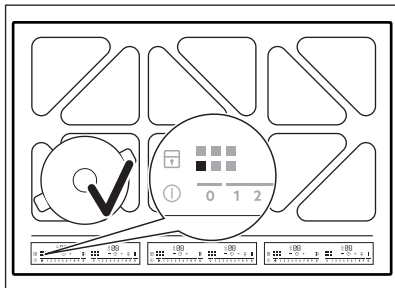
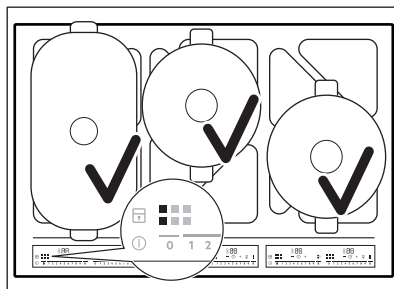
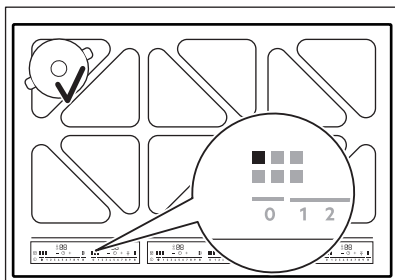


Two single triangles combined create a standard cooking zone and are indicated by the A B C D E F indicators.



Zone indicators indicate which standard cooking zone is controlled by the appropriate control bar. The hob has 6 control bars.

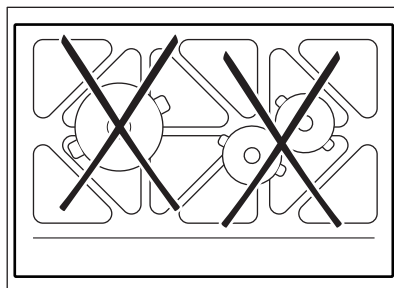
### Cookware positions and zone indicators

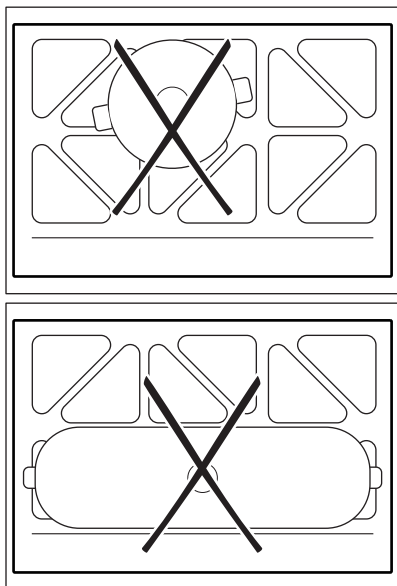


For the combination indicated above, there are four active control bars. The left front pot is indicated by A indicator visible on the first control bar. The left rear pot is indicated by B indicator on the second control bar. The middle pot is indicated by indicators A B C D visible on the third control bar. The right front pot is indicated by C indicator visible on the fourth bar.


**i** It is not possible to use more than 4 pots in this combination.


## 5.7 Incorrect cookware positions





## 5.8 Bridge

If you place cookware on two or more standard cooking zones and the heat setting level is set to **0**,  appears.



If the default configuration is not appropriate for your cookware, press  repeatedly to choose the desired configuration manually.

The following modes are available:

- Centre
- Vertical
- Horizontal
- Standard cooking zone

The cooking zone indicators change automatically to show the possible combination.

All single triangles of one mode are controlled by one control bar which lights up.


When you change the heat setting,  disappears. When the heat setting is set to **0**,  comes on again.

## 5.9 PowerBoost


This function activates more power for the appropriate induction cooking zone,

depending on the cookware size. The function can be activated only for a limited period of time.

It is not possible to use the function when Bridge is activated in the Centre, Vertical or Horizontal mode.

**To activate the function for the cooking zone:** touch . The symbol turns red.

The function deactivates automatically.






 For maximum duration values, refer to "Technical data".


## 5.10 Timer







### • Count Down Timer


You can use this function to set the length of a single cooking session.

First set the heat setting for the cooking zone, then set the function.





**To activate the function or change the time:** touch . The timer digits **00** and the indicators  and  light up on the display.  turns red, and  turns white.

 If the timer is not set, all indicators disappear after 3 seconds.

Touch  or  to set the time (00 - 99 minutes). After 3 seconds, the timer starts to count down automatically. The indicators , , and  disappear.  stays red.



When the timer finishes counting down, a signal sounds and **00** flashes. To stop the signal, touch .



**To deactivate the function:** touch .

The indicators  and  light up. Use  or  to set **00** on the display. Alternatively, set the heat level to **0**. As a result, a signal sounds and the timer is cancelled.

### • CountUp Timer





You can use this function to monitor how long a cooking zone operates.





**To activate the function:** touch  twice. The indicator  turns red, the timer starts automatically.

**To deactivate the function:** touch . When the indicators light up, touch .


#### • **Minute Minder**






You can use this function as a Minute Minder when the hob is activated but the cooking zones do not operate. To see the Timer symbols, place a pot on a cooking zone.

**To activate the function:** touch  until the indicator  turns red. Touch  or  to set the time. The function starts

automatically after 4 seconds. The indicators , , and  disappear.  stays red.

When you set the function, you can remove the pot.

When the time comes to an end, a signal sounds and **00** flashes. Touch  to stop the signal.

**To deactivate the function:** touch . The indicators  and  light up. Use  or  to set **00** on the display.



The function has no effect on the operation of the cooking zones.





## 6. ADDITIONAL FUNCTIONS


### 6.1 Pause


This function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting.

When the function operates, all other symbols on the control panels are locked.



When the function is active,  and  symbols can be used. The function does not stop the timer functions:  and .


**To activate the function:** touch . The symbol turns red. The heat setting is lowered to 1.

**To deactivate the function:** touch . The symbol turns white. The previous heat setting comes on.

### 6.2 Lock

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

**Set the heat setting first.**

**To activate the function:** touch . The symbol turns red and blinks.


**To deactivate the function:** touch . The symbol turns white.




When you deactivate the hob, you also deactivate this function.

### 6.3 Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.

**To activate the function:** activate the hob. Do not set the heat setting. Touch  until it turns red and the control bar disappears.

**To deactivate the function:** activate the hob. Do not set the heat setting. Touch  until it turns white and the control bar appears. Deactivate the hob.

### 6.4 PowerSlide


This function allows you to adjust the temperature by moving the cookware to a different position on the induction cooking surface.

The function divides the cooking area into three vertical cooking zones that have different heat settings. The hob detects the position of the cookware and adjusts the pre-set power level accordingly. You can place the cookware on the left, centre, or right vertical bridge.

**General information:**


- For this function, use cookware with the minimum bottom diameter of 160 mm.
- The zone indicator indicates both zones in a bridge even if only one of the zones is used.
- You may adjust the heat setting manually only if at least one of the zones is activated automatically.
- You can change the heat settings for each position separately. When you deactivate the hob, it remembers your heat settings and applies it next time you activate the function.
- If you want to change the heat setting, lift up the cookware and place it on a different zone. Sliding the cookware can cause scratches and discolouration of the surface.

### Activating the function

To activate the function, press . When the function is activated, the symbol turns red and the control bar displays the pre-set power level.




If there is no cookware detected on the cooking zones, after 9 minutes an acoustic signal sounds and the cooking zones deactivate automatically.

Press  to resume this function.






### Adjusting power level



To adjust the power level, choose the heat setting on the control bar.

### Deactivating the function


To deactivate the function, press .


## 6.5 OffSound Control (Deactivating and activating the sounds)

Deactivate the hob. Press  for 3 seconds. The display comes on and goes out. Press  for 3 seconds.  or  appears. Press  of the timer to choose one of the following:

-  - the sounds are off
-  - the sounds are on

To confirm your selection wait until the hob deactivates automatically.

When the function is set to  you can hear the sounds only when:

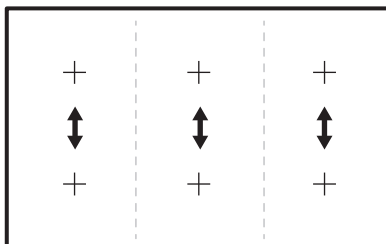
- you touch 
- Minute Minder comes down
- Count Down Timer comes down
- you put something on the control panel.

## 6.6 Power management

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

- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob. Each phase has a maximum electricity loading of 3680 W. If the hob reaches the limit of maximum available power within one phase, the power of the cooking zones will be automatically reduced.
- For cooking zones that have a reduced power, the control panel shows the maximum possible heat settings.
- If a higher heat setting is not available reduce it for the other cooking zones first.
- The activation of the function depends on the number and size of pots.


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





## 6.7 Hob<sup>2</sup>Hood

It is an advanced automatic function which connects the hob to a special hood. Both the hob and the hood have an infrared signal communicator. The speed of the fan is defined automatically on the basis of the mode setting and the temperature of the hottest cookware on the hob. You can also operate the fan manually.

 For most of the hoods, the remote system is originally deactivated. Activate it before you use the function. For more information refer to the hood user manual.

### Operating the function automatically

To operate the function automatically set the automatic mode to H1 – H6. The hob is originally set to H5. The hood reacts whenever you operate the hob. The hob recognizes the temperature of the cookware and adjusts the speed of the fan automatically.

### Automatic modes

	Auto- matic light	Boil- ing <sup>1)</sup>	Frying <sup>2)</sup>
Mode H0	Off	Off	Off
Mode H1	On	Off	Off
Mode H2 <sup>3)</sup>	On	Fan speed 1	Fan speed 1
Mode H3	On	Off	Fan speed 1
Mode H4	On	Fan speed 1	Fan speed 1
Mode H5	On	Fan speed 1	Fan speed 2






	Auto- matic light	Boil- ing <sup>1)</sup>	Frying <sup>2)</sup>
Mode H6	On	Fan speed 2	Fan speed 3


1) The hob detects the boiling process and activates fan speed in accordance with automatic mode.


2) The hob detects the frying process and activates fan speed in accordance with automatic mode.

3) This mode activates the fan and the light and does not rely on the temperature.




### Changing the automatic mode


1. Deactivate the appliance.
2. Touch  for 3 seconds. The display comes on and goes off.
3. Touch  for 3 seconds.
4. Touch  repeatedly until  comes on.
5. Touch  to select an automatic mode.


 To operate the hood directly on the hood panel deactivate the automatic mode of the function.




 When you finish cooking and deactivate the hob, the hood fan may still operate for a certain period of time. After that time the system deactivates the fan automatically and prevents you from accidental activation of the fan for the next 30 seconds.

### Operating the fan speed manually

You can also operate the function manually. To do that, touch  when the hob is active. The symbol turns white. This deactivates automatic operation of the function and allows you to change the fan speed manually. When you press , you raise the fan speed by one. When you reach an intensive level and press  again, you set the fan speed to 0, which deactivates the hood fan. The


symbol turns red. To start the fan again at the fan speed 1 touch .

 To activate the automatic operation of the function, deactivate the hob and activate it again.

 If the function is not active,  deactivates after 10 seconds. When the hob is restarted,  lights up again.

### Activating the light

You can set the hob to activate the light automatically whenever you activate the hob. To do so, set the automatic mode to H1 – H6.

 The light on the hood deactivates 2 minutes after deactivating the hob.

## 7. CARE AND CLEANING



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 7.1 General information

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

### 7.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, sugar and food with sugar,

otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Use a special hob scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.

- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a cloth.


## 8. HINTS AND TIPS



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 8.1 Cookware

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

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

- The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.
- Ensure pan bases are clean and dry before placing on the hob surface.

- In order to avoid scratches, do not slide or rub the pot across the ceramic glass.

### Cookware material

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

### Cookware is suitable for an induction hob if:

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

### Cookware dimensions

**i** Refer to "Induction cooking surface" in "Daily use".

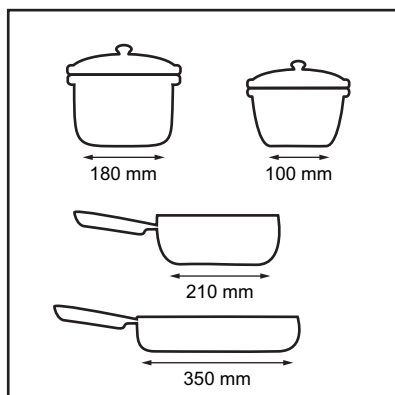
- Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically.
- The cooking zone efficiency is related to the diameter of the cookware. The cookware with a diameter smaller than the minimum receives only a part of the power generated by the cooking zone.
- For both safety reasons and optimal cooking results, do not use cookware larger than indicated in "Cooking zones specification". Avoid keeping cookware close to the control panel during the cooking session. This might impact the functioning of the control panel or accidentally activate hob functions.

**i** Refer to "Technical data".

### Cookware types

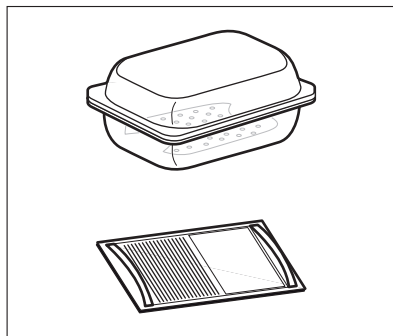
Depending on the cookware type you use, the hob determines the appropriate bridge mode. For example:

#### Single triangles, standard cooking zones, centre mode



#### Vertical mode, horizontal modes

**i** The cookware must cover 3 or 4 single triangles.



#### WARNING!

Do not use baking tray.

## 8.2 The noises during operation

### If you can hear:

- crack noise: cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- whistle sound: you use a cooking zone with a high power level and the cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- humming: you use a high power level.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.

**The noises are normal and do not indicate any malfunction.**

## 8.3 Öko Timer (Eco Timer)

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

## 8.4 Examples of cooking applications

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



The data in the table is for guidance only.

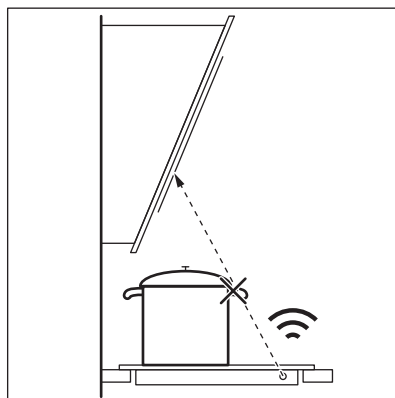
Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.
1 - 2	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.
1 - 2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
2 - 3	Simmer rice and milkbased dishes, heat up ready-cooked meals.	25 - 50	Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure.
3 - 4	Steam vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add a couple of tablespoons of liquid.
4 - 5	Steam potatoes.	20 - 60	Use max. ¼ l of water for 750 g of potatoes.
4 - 5	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l of liquid plus ingredients.
6 - 7	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts.	as necessary	Turn halfway through.
7 - 8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.	5 - 15	Turn halfway through.
9	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.		
<b>P</b>	Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.		

## 8.5 Hints and Tips for Hob<sup>2</sup>Hood

When you operate the hob with the function:

- Protect the hood panel from direct sunlight.
- Do not spot halogen light on the hood panel.
- Do not cover the hob control panel.
- Do not interrupt the signal between the hob and the hood (e.g. with the hand, a cookware handle or a tall pot). See the picture.

**The hood in the picture is only exemplary.**





Other remotely controlled appliances may block the signal. Do not use any such appliances near to the hob while Hob<sup>2</sup>Hood is on.

consumer website. The Electrolux cooker hoods that work with this function must have the symbol

### Cooker hoods with the Hob<sup>2</sup>Hood function

To find the full range of cooker hoods which work with this function refer to our

## 9. TROUBLESHOOTING






### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 9.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
	You do not set the heat setting for 10 seconds.	Activate the hob again and set the heat setting in less than 10 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	Pause operates.	Refer to "Additional functions".
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
	You cannot select the maximum heat setting for one of the cooking zones.	The other zones consume the maximum available power. Your hob works properly.
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.

<b>Problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Remedy</b>
The hob deactivates.	You put something on the control panel.	Remove the object from the control panel.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor is damaged.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
Hob <sup>2</sup> Hood does not work.	You covered the control panel.	Remove the object from the control panel.
	You use a very tall pot which blocks the signal.	Use a smaller pot, change the cooking zone or operate the hood manually.
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear zones, if possible.
There is no sound when you touch the panel sensor fields.	The sounds are deactivated.	Activate the sounds. Refer to "Additional functions".
 comes on.	Child Safety Device or Lock operates.	Refer to "Additional functions".
The control bar blinks.	There is no cookware on the zone or the zone is not fully covered.	Put cookware on the zone so that it fully covers the cooking zone.
	The cookware is unsuitable.	Use suitable cookware. Refer to "Hints and tips".
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical data".
	PowerSlide operates. Two pots are placed on the flexible induction cooking area.	Use only one pot. Refer to "Daily use".
 and a number come on.	There is an error in the hob.	Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If  comes on again, disconnect the hob from the electrical supply. After 30 seconds, connect the hob again. If the problem continues, speak to an Authorised Service Centre.
You can hear a constant beep noise.	The electrical connection is incorrect.	Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.

## 9.2 If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Make sure, you operated the hob correctly. If not the

servicing by a service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The information about guarantee period and Authorised Service Centres are in the guarantee booklet.

# 10. TECHNICAL DATA

## 10.1 Rating plate

Model GK78TSITO  
Typ 62 D6A 06 AA  
Induction 11.0 kW  
Ser.Nr. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 599 185 00  
400 V 3N 50 - 60 Hz  
Made in Germany  
11.0 kW



## 10.2 Cooking zones specification

Induction cooking surface	Nominal power (maximum heat setting) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximum duration [min]
Single triangle	1150	1600	10
Standard cooking zone	2000	3000	10
Centre zone	4200	-	-
Vertical zone	3200	-	-
Horizontal zone	4100	-	-

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

### Cookware sizes

Bridge mode	Cookware dimension (minimum)	Cookware dimension (maximum)
Single triangle	100 mm	160 mm
Standard cooking zone	160 mm	210 mm
Centre zone	240 mm	350 mm
Vertical zone	The area of 3 single triangles	The area of 4 single triangles
Horizontal zone	The area of 3 single triangles	The area of 4 single triangles

For more information on the recommended cookware dimensions, refer to "Induction cooking surface" in "Daily use".

# 11. ENERGY EFFICIENCY

## 11.1 Product information\*

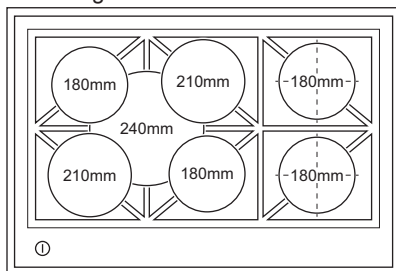
Model identification		GK78TSITO
Type of hob		Built-In Hob
Number of cooking zones		2
Number of cooking areas		1
Heating technology		Induction
Lenght (L) and width (W) of the cooking zone	Right front	L 24.0 cm W 19.4 cm
	Right rear	L 24.0 cm W 19.4 cm
Length (L) and width (W) of the cooking area	Left	L 47.6 cm W 38.8 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Right front	201.5 Wh / kg
	Right rear	201.5 Wh / kg
Energy consumption of the cooking area (EC electric cooking)	Left	188.7 Wh / kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		192.3 Wh / kg

\* For European Union according to EU 66/2014. For Belarus according to STB 2477-2017, Annex A. For Ukraine according to 742/2019.

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

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

Energy consumption measured according to the illustration:



## 11.2 Energy saving

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

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



## 12. GUARANTEE

### Customer Service Centres

Point of Service		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Langgasse 10 9008 St. Gallen		
Am Mattenhof 4a/b 6010 Kriens		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		




**Spare parts service** Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

**Specialist advice/Sale** Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

**Warranty** For each product we provide a two-year guarantee from the date of purchase or delivery to the consumer (with a guarantee certificate, invoice or sales receipt serving as proof). The

guarantee covers the costs of materials, labour and travel. The guarantee will lapse if the operating instructions and conditions of use are not adhered to, if the product is incorrectly installed, or in the event of damage caused by external influences, force majeure, intervention by third parties or the use of non-genuine components.

## 13. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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



### For Switzerland:

Where should you take your old equipment?  
Anywhere that sells new equipment or hand it in to official SENS collection points or official SENS recycling firms.  
The list of official SENS collection points can be found at [www.erecycling.ch](http://www.erecycling.ch)

## INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	27
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	29
3. MONTAGE.....	32
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	35
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	36
6. ZUSATZFUNKTIONEN.....	41
7. REINIGUNG UND PFLEGE.....	45
8. TIPPS UND HINWEISE.....	45
9. FEHLERSUCHE.....	48
10. TECHNISCHE DATEN.....	51
11. ENERGIEEFFIZIENZ.....	52
12. GARANTIE.....	53
13. UMWELTTIPPS.....	53

## WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank für Ihren Kauf eines Electrolux-Geräts. Sie haben ein Produkt gewählt, das jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation mit sich bringt. Das ausgeklügelte und stilvolle Produkt wurde für Sie entwickelt. So können Sie jedes Mal, wenn Sie das Produkt verwenden, sicher sein, dass Sie großartige Ergebnisse erzielen werden.

Willkommen bei Electrolux.

**Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:**



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

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



Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:

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



Um Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:

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

## KUNDENDIENST UND SERVICE


Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

## 1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie **NIEMALS**, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme ab, z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- **WARNUNG:** Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie einer Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der vom einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie ds Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es vom Stromnetz. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus,

um die Stromversorgung zu unterbrechen.  
Verständigen Sie in jedem Fall den autorisierten Kundendienst.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignete und empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage



#### **WARNUNG!**

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.



#### **WARNUNG!**

Verletzungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitsschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Jedes Gerät besitzt Kühlgebläse auf seiner Unterseite.
- Ist das Gerät über einer Schublade installiert:
  - Lagern Sie keine kleinen Papierstücke oder -blätter, die eingezogen werden können, in der Schublade, da sie die Kühlgebläse beschädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen können.
  - Halten Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen dem Geräteboden und den Teilen, die in der Schublade gelagert sind, ein.
- Entfernen Sie Trennplatten, die im Küchenmöbel unter dem Gerät installiert sind.

## 2.2 Elektrischer Anschluss



### WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Verwenden Sie die Zugentlastung für das Kabel.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker (falls vorhanden) und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die

Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.

- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraub Sicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

## 2.3 Gebrauch



### WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial, die Aufkleber und Schutzfolie (falls vorhanden).
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt (in Innenräumen) bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.

- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung. So vermeiden Sie einen elektrischen Schlag.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Nahrungsmittel in heißes Öl geben, kann dieses spritzen.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit beschädigten Böden kann die Glas- bzw. Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf der Kochfläche umsetzen möchten.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.

**WARNUNG!**

Brand- und Explosionsgefahr

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

**WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.

## 2.4 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

## 2.5 Wartung

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

## 2.6 Entsorgung



### **WARNUNG!**

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

## 3. MONTAGE



### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 3.1 Vor der Montage

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

Seriennummer .....

### 3.2 Einbau-Kochfelder

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

Bei der Montage in brennbares Material sind die Normen NIN SEV 1000 sowie die Brandschutzrichtlinien und deren Verordnungen der Vereinigung kantonaler Feuerversicherungen zwingend einzuhalten.

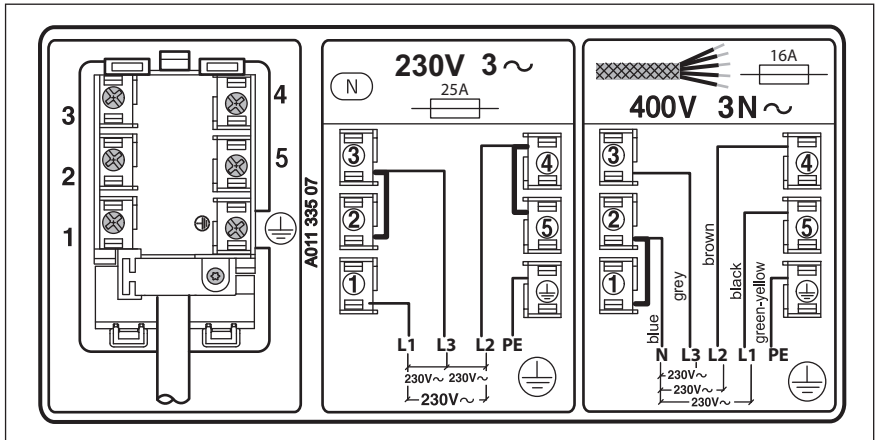
### 3.3 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp: H05V2V2-F, der einer Temperatur von mindestens 90 °C standhält. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst. Das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.

### 3.4 Elektroanschluss

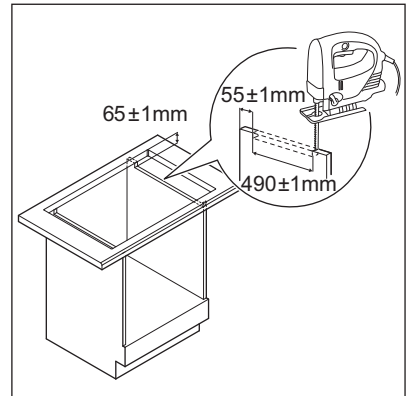
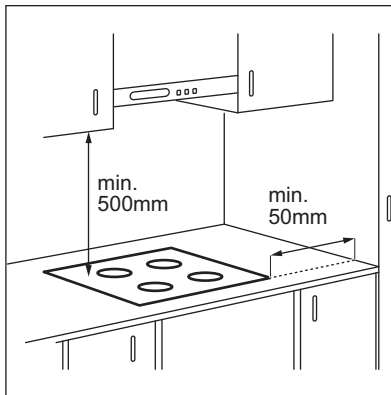
Schließen Sie das Kochfeld über ein Kabel mit Stecker an. Ist kein Kabel mit Stecker vorhanden, muss die feste elektrische Installation eine Trenneinrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können (gemäß NIN SEV 1000).





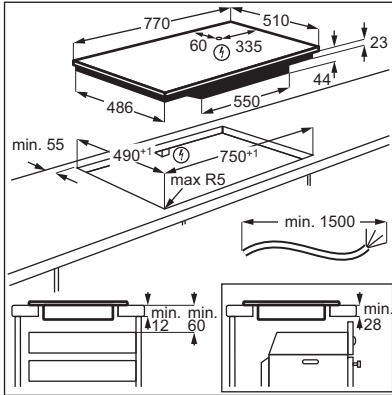
### 3.5 Aufbau

Wenn Sie das Kochfeld unter einer Dunstabzugshaube installieren, beachten Sie bitte die Montageanleitung der Dunstabzugshaube für den Mindestabstand zwischen den Geräten.

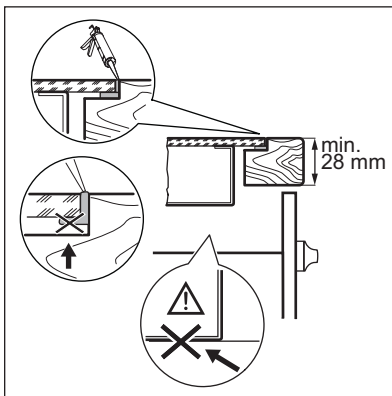
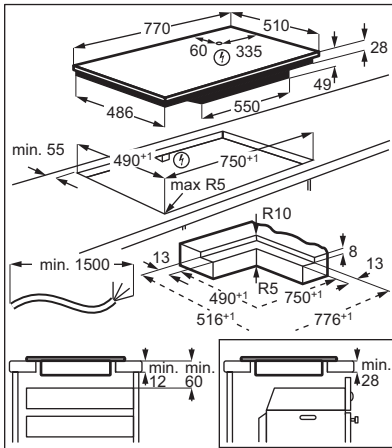


Ist das Gerät über einer Schublade installiert, kann die Kochfeldbelüftung die in der Schublade aufbewahrten Gegenstände während des Garvorgangs aufwärmen.

**AUFLIEGENDE MONTAGE**




**INTEGRIERTE MONTAGE**




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

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation 

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

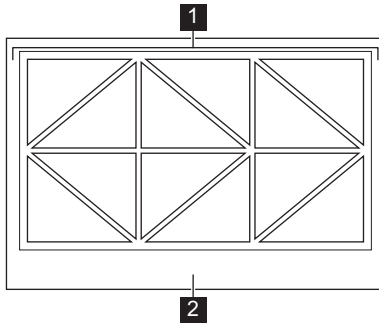
 [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux induction hob flush installation 

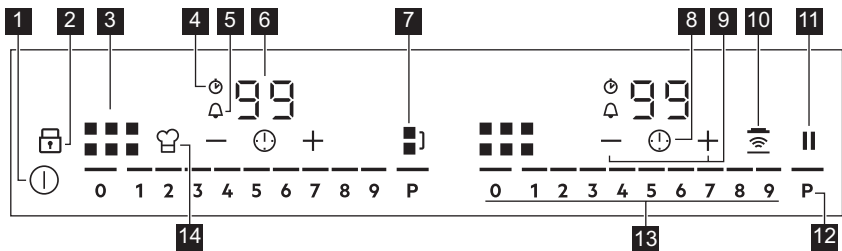
## 4. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 4.1 Kochfeldanordnung

- 1** Induktionskochfläche
- 2** Bedienfeld







### 4.2 Bedienfeldanordnung



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




Sensorfeld	Kommentar
<b>1</b> ①	Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
<b>2</b>	Ein- und Ausschalten der Verriegelung oder Kindersicherung.
<b>3</b>	Anzeige der aktiven Zone.
<b>4</b>	CountUp Timer-Anzeige.
<b>5</b>	Countdown-Timer-Anzeige.
<b>6</b> -	Timer-Display: 00 - 99 Minuten.
<b>7</b>	Zum Ein- und Ausschalten von Bridge und zum Umschalten zwischen den Modi.
<b>8</b>	Zum Auswählen der Timer-Funktionen.
<b>9</b>	Erhöhen und Verringern der Zeit.

Sensorfeld	Kommentar
10 	Ein- und Ausschalten von Hob <sup>2</sup> Hood.
11 	Ein- und Ausschalten von Pause.
12 	Zum Einschalten von PowerBoost.
13 -	Einstellen der Kochstufe: 0-9.
14 	Ein- und Ausschalten von PowerSlide.




### 4.3 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige)



#### WARNUNG!

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

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

Die Anzeigen  /  /  - erscheinen, wenn eine Kochzone heiß ist. Sie zeigen

den Restwärmegrad der Kochzonen an, die Sie gerade verwenden.

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:

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

Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

## 5. TÄGLICHER GEBRAUCH




#### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 5.1 Ein- und Ausschalten

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

Die Einstellskalen werden nach Einschalten des Kochfelds eingeschaltet und nach Ausschalten des Kochfelds wieder ausgeschaltet. Bei ausgeschaltetem Kochfeld ist nur  sichtbar.

Wenn Sie das Kochfeld einschalten und das Kochgeschirr auf die richtige Stelle stellen, wird es vom Kochfeld erkannt und das entsprechende Bedienfeld leuchtet auf. Die rote Kochzonenanzeige

erscheint über der Einstellskala und zeigt die Position des Topfes an.

### 5.2 Automatische Abschaltung

**Mit dieser Funktion wird das Kochfeld in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:**

- Wenn Sie nicht innerhalb von 50 Sekunden ein Kochgeschirr auf das Kochfeld stellen,
- Wenn Sie nicht innerhalb von 50 Sekunden nach Platzieren des Kochgeschirrs eine Kochstufe einstellen,
- Wenn das Bedienfeld mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand (Topf, Tuch usw.) bedeckt ist. Wenn der Signalton ertönt, wird das Kochfeld ausgeschaltet. Entfernen Sie den

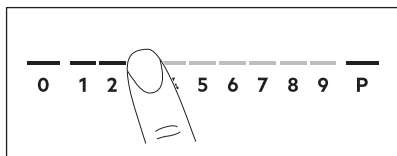
Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.

- Wenn das Kochfeld zu heiß wird (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder verwenden.
- Wenn eine Kochzone nicht ausgeschaltet wurde bzw. die Kochstufe nicht geändert wurde. Nach einiger Zeit wird das Kochfeld ausgeschaltet.

**Verhältnis zwischen der Kochstufe und der Zeit, nach der das Kochfeld ausgeschaltet wird:**

Temperatureinstellung	Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach
1 - 2	6 Std
3 - 4	5 Std
5	4 Std
6 - 9	1,5 Std

### 5.3 Kochstufe



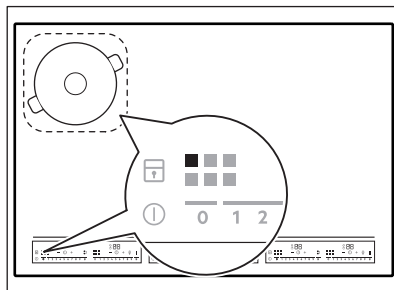
Drücken Sie die gewünschte Kochstufe auf der Einstellskala. Sie können Ihren Finger auch über die Einstellskala bewegen, um die Kochstufe für eine Kochzone einzustellen oder zu ändern.

Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie 0.

### 5.4 Gebrauch des Kochfeldes

Die Induktionskochfläche besteht insgesamt aus 12 einzelnen dreieckigen Kochzonen. Die dreieckigen Zonen können getrennt eingeschaltet oder paarweise kombiniert werden, um 6 Standard-Kochzonen zu bilden. Die Paare dreieckiger Zonen können auf verschiedenen Wegen miteinander kombiniert werden.

Jedes Dreieckspaar wird mit der entsprechenden Einstellskala geregelt. Jedes Quadrat auf dem Bedienfeld kennzeichnet eine Standard-Kochzone auf der Induktionskochfläche.



Ein Dreieckspaar funktioniert als Standard-Kochzone.

### Kochgeschirr

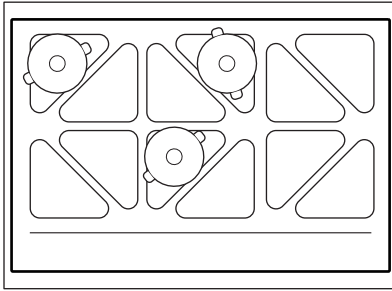
Sie können verschiedene Kochgeschirrgrößen verwenden: klein, mittel, groß. Um zu erfahren, wie das Kochfeld den Kochmodus bestimmt, siehe „Induktionskochfläche“ unten. Weitere Informationen zum Kochgeschirr finden Sie im Kapitel „Praktische Tipps und Hinweise“.

### 5.5 Induktionskochfläche

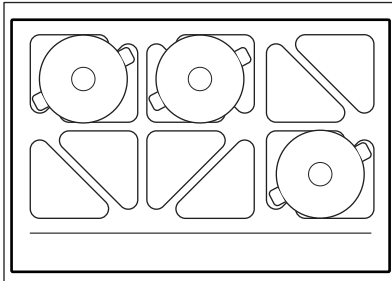
Das Kochfeld wählt automatisch den Modus aus, der für die Größe und Form des Kochgeschirrs geeignet ist.

Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf den ausgewählten Bereich. Das Kochgeschirr sollte den ausgewählten Bereich so weit wie möglich abdecken.

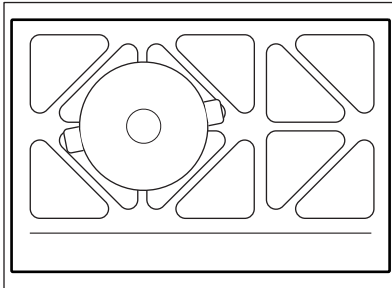
- Stellen Sie kleineres Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser zwischen 100 und 160 mm mittig auf ein einzelnes Dreieck.



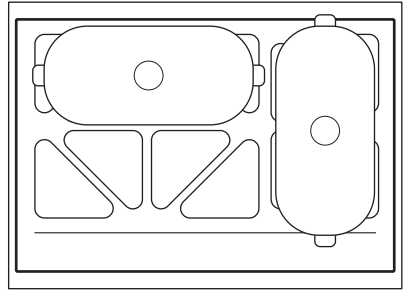
- Stellen Sie mittelgroßes Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser zwischen 160 und 210 mm auf ein Dreieckspaar.



- Stellen Sie Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser zwischen 240 und 350 mm auf vier Dreiecke.

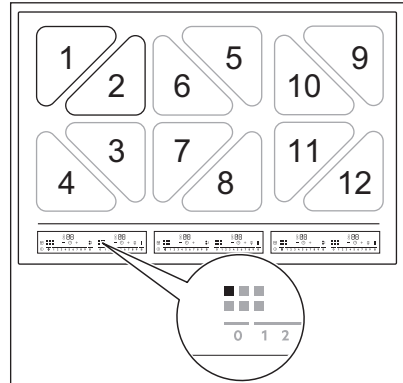


- Ovale Kochgeschirr (z. B. Bräter) sollte auf vertikale oder horizontale Bridge Kombinationen gestellt werden.



- i** Das Kochgeschirr muss 3 oder 4 Dreiecke bedecken.

### 5.6 Gebrauch des Bedienfelds und der Zonenanzeigen



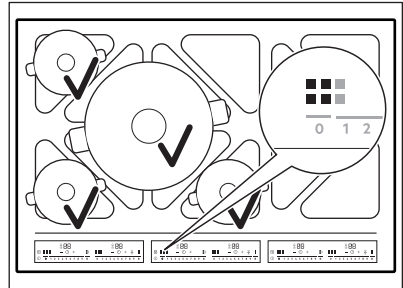
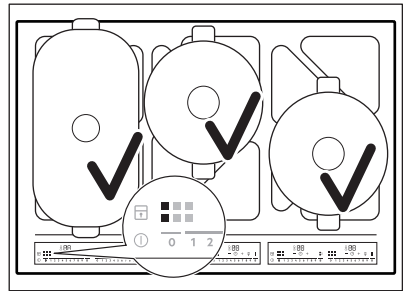
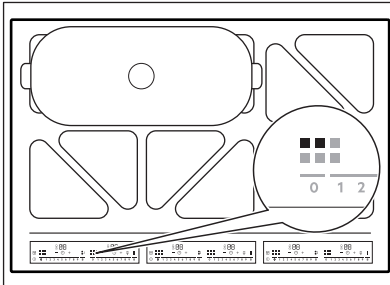
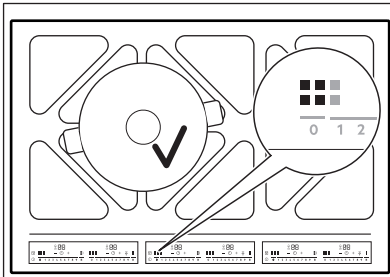
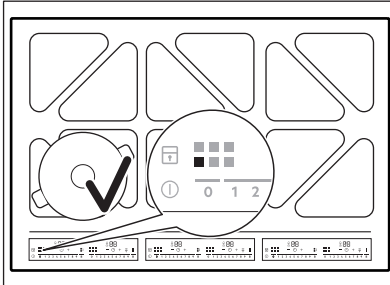
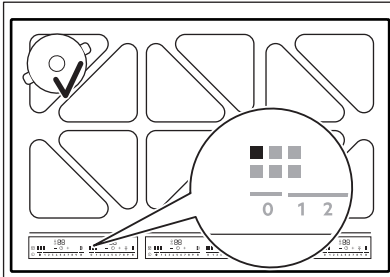
Zwei einzelne Dreiecke bilden eine Standard-Kochzone und werden durch die Anzeigen A B C D E F angezeigt.

B	D	F
A	C	E

**B = 1+2    D = 5+6    F = 9+10**  
**A = 3+4    C = 7+8    E = 11+12**

Die Zonenanzeigen zeigen an, welche Standard-Kochzone von der entsprechenden Einstellskala geregelt wird. Das Kochfeld besitzt 6 Einstellskalen.

## Kochgeschirrpotionen und Zonenanzeigen

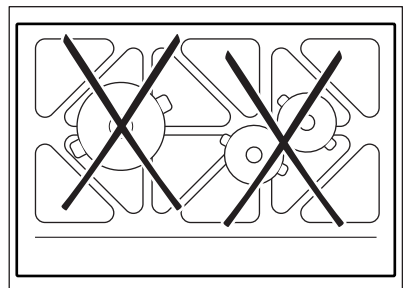


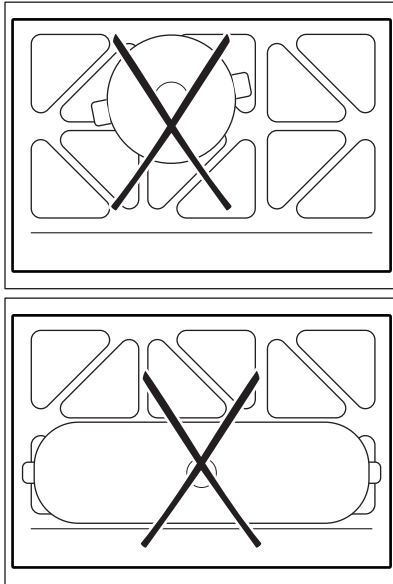
Für die oben angegebene Kombination gibt es vier aktive Einstellskalen. Der Topf vorne links wird durch die A-Anzeige in der ersten Einstellskala angezeigt. Der Topf hinten links wird durch die B-Anzeige der zweiten Einstellskala angezeigt. Der mittlere Topf wird durch die Anzeigen A B C D der dritten Einstellskala angezeigt. Der Topf vorne rechts wird durch die C-Anzeige in der vierten Einstellskala angezeigt.



In dieser Kombination können nicht mehr als 4 Töpfe verwendet werden.

## 5.7 Falsche Positionen des Kochgeschirrs





## 5.8 Bridge

Wenn Sie Kochgeschirr auf zwei oder mehr Standard-Kochzonen stellen, und die Kochstufe auf **0** eingestellt ist, erscheint

Ist die standardmäßige Konfiguration nicht für Ihr Kochgeschirr geeignet, drücken Sie wiederholt, um die gewünschte Konfiguration manuell einzustellen.

Folgende Modi stehen zur Verfügung:

- Mitte
- Vertikal
- Horizontal
- Standard-Kochzone

Die Kochzonenanzeigen ändern sich automatisch, um die mögliche Kombination anzuzeigen.

Alle einzelnen Dreiecke eines Modus werden über eine Einstellskala gesteuert, die aufleuchtet.

Wenn Sie die Kochstufe ändern, erlischt . Wenn die Kochstufe auf **0** eingestellt ist, leuchtet erneut.

## 5.9 PowerBoost

Diese Funktion stellt mehr Leistung für die entsprechende Induktionskochzone bereit. Diese hängt von der Größe des Kochgeschirrs ab. Diese Funktion lässt sich nur für eine begrenzte Zeit einschalten.

Die Funktion kann nicht verwendet werden, wenn Bridge im mittleren, vertikalen oder horizontalen Modus eingeschaltet ist.

**Einschalten der Funktion für die Kochzone:** Berühren Sie **P**. Das Symbol leuchtet rot.

Die Funktion wird automatisch ausgeschaltet.

Bezüglich der maximalen Einschaltdauer siehe „Technische Daten“.

## 5.10 Timer

### • Countdown-Timer

Sie können diese Funktion verwenden, um die Dauer eines einzelnen Kochvorgangs einzustellen.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe für die Kochzone und danach die Funktion ein.






**Einschalten der Funktion oder Ändern der Uhrzeit:** berühren Sie . Die Timer-Ziffern **00** und die Anzeigen **+** und **-** leuchten auf dem Display. leuchtet rot und weiß.

Ist der Timer nicht eingestellt, erlöschen alle Anzeigen nach 3 Sekunden.

Berühren Sie **+** oder **-**, um die Zeit (00 - 99 Minuten) einzustellen. Nach 3 Sekunden wird die Zeit automatisch heruntergezählt. Die Kontrolllampen , **+**, und **-** erlöschen. leuchtet weiterhin rot.



Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und **00** blinkt. Berühren Sie zum Ausschalten des Signaltons





**Ausschalten der Funktion:** berühren Sie . Die Kontrolllampen  und  leuchten. Verwenden Sie  oder , um **00** auf dem Display einzustellen. Sie können auch die Kochstufe auf **0** stellen. Es ertönt ein Signalton und der Timer wird ausgeschaltet.

-  **CountUp Timer**









Mit dieser Funktion können Sie feststellen, wie lange eine Kochzone bereits in Betrieb ist.

**Einschalten der Funktion:** berühren Sie  zweimal. Die Anzeige  leuchtet rot, der Timer wird automatisch gestartet.

**Ausschalten der Funktion:** berühren Sie . Wenn die Kontrolllampen aufleuchten, berühren Sie .


-  **Kurzzeit-Wecker**






Sie können diese Funktion als Kurzzeit-Wecker benutzen, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, aber die Kochzonen nicht in Betrieb sind. Stellen Sie, um die Symbole Timer anzuzeigen, einen Topf auf eine Kochzone.

**Einschalten der Funktion:** , berühren Sie  bis die Anzeige  rot leuchtet. Berühren Sie  oder , um die Uhrzeit einzustellen. Die Funktion startet automatisch nach 4 Sekunden. Die Kontrolllampen , , und  erlöschen.  leuchtet weiterhin rot.

Wenn Sie diese Funktion einstellen, können Sie den Topf entfernen.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und **00** blinkt.

Berühren Sie , um den Signalton auszuschalten.

**Ausschalten der Funktion:** berühren Sie . Die Kontrolllampen  und  leuchten. Verwenden Sie  oder , um **00** auf dem Display einzustellen.



Die Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb der Kochzonen.





## 6. ZUSATZFUNKTIONEN


### 6.1 Pause


Mit dieser Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe geschaltet.

Wenn diese Funktion eingeschaltet ist, werden alle anderen Symbole des Bedienfelds verriegelt.



Wenn die Funktion eingeschaltet ist, können die Symbole  und  verwendet werden. Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen:  und .


**Einschalten der Funktion:** berühren Sie . Das Symbol leuchtet rot. Die Kochstufe wird auf 1 reduziert.


**Ausschalten der Funktion:** berühren Sie . Das Symbol wird weiß. Die vorherige Kochstufe schaltet sich ein.

### 6.2 Verriegelung

Sie können das Bedienfeld sperren, während das Kochfeld eingeschaltet ist. So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

**Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.**

**Einschalten der Funktion:** berühren Sie . Das Symbol wird rot und blinkt.

**Ausschalten der Funktion:** berühren Sie . Das Symbol wird weiß.





Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, wird diese Funktion auch ausgeschaltet.

## 6.3 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Kochfelds.

**Einschalten der Funktion:** Schalten Sie das Kochfeld ein. Stellen Sie keine

Kochstufe ein. Berühren Sie , bis das Symbol rot leuchtet und die Einstellskala erlischt.

**Ausschalten der Funktion:** Schalten Sie das Kochfeld ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie , bis das Symbol weiß leuchtet und die Einstellskala erscheint. Schalten Sie das Kochfeld aus.

## 6.4 PowerSlide

Mit dieser Funktion können Sie die Temperatur durch einfaches Verschieben des Kochgeschirrs auf einen anderen Bereich der Induktionskochfläche einstellen.


Diese Funktion unterteilt die Kochfläche in drei vertikale Bereiche mit unterschiedlichen Kochstufen. Das Kochfeld erkennt die Position des Kochgeschirrs und stellt die voreingestellte Leistungsstufe ein. Sie können das Kochgeschirr auf der linken, mittleren oder rechten vertikalen Brücke platzieren.

### Allgemeine Informationen:


- Verwenden Sie bei dieser Funktion Kochgeschirr mit einem Mindestdurchmesser des Bodens von 160 mm.
- Die Kochzonenanzeige zeigt beide Zonen einer Brücke auch dann an, wenn nur eine Zone verwendet wird.
- Sie können die Kochstufe nur dann manuell einstellen, wenn mindestens eine der Zonen automatisch eingeschaltet wurde.
- Sie können die Kochstufe für jeden Bereich getrennt ändern. Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, bleiben Ihre Kochstufeneinstellungen gespeichert und werden wieder aktiviert, wenn Sie die Funktion erneut einschalten.

- Wenn Sie die Kochstufe ändern möchten, heben Sie das Kochgeschirr an und platzieren Sie es auf einer anderen Zone. Das Verschieben des Kochgeschirrs kann Kratzer und Verfärbungen der Oberfläche verursachen.

### Einschalten der Funktion

Zum Einschalten der Funktion, drücken Sie auf . Wenn die Funktion eingeschaltet ist, leuchtet das Symbol rot und die Einstellskala zeigt die voreingestellte Leistungsstufe an.




Wird auf den Kochzonen kein Kochgeschirr erkannt, ertönt nach 9 Minuten ein akustisches Signal und die Kochzonen schalten sich automatisch aus. Drücken Sie  um diese Funktion fortzusetzen.






### Einstellen der Leistungsstufe



Wählen Sie die Kochzone auf der Einstellskala, um die Leistungsstufe einzustellen.


### Ausschalten der Funktion


Drücken Sie zum Ausschalten der Funktion .

## 6.5 OffSound Control (Ein- und Ausschalten der Signaltöne)

Schalten Sie das Kochfeld aus. Drücken Sie  3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet. Drücken Sie  3 Sekunden lang.  oder  erscheint. Drücken Sie  des Timers, um eine der folgenden Optionen auszuwählen:

-  - die Signaltöne sind ausgeschaltet
  -  - die Signaltöne sind eingeschaltet
- Um Ihre Auswahl zu bestätigen, warten Sie, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet.

Haben Sie die Funktion auf  eingestellt, ertönt der Signalton nur in folgenden Fällen:

- Bei der Berührung von 

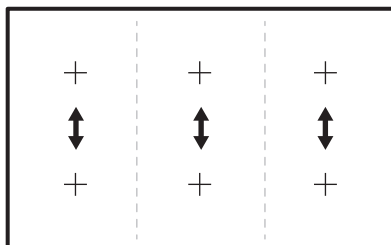
- Nach Ablauf der Zeit Kurzzeit-Wecker
- Nach Ablauf der Zeit Kurzzeitmesser
- Wenn Sie etwas auf das Bedienfeld stellen.

## 6.6 Power-Management

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

- Die Kochzonen werden nach Position und Anzahl der Phasen im Kochfeld gruppiert. Jede Phase hat eine maximale Beladung von 3680 W. Wenn das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung innerhalb einer Phase erreicht, wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert.
- Für die Kochzonen, deren Leistung reduziert ist, zeigt das Bedienfeld die höchstmöglichen Kochstufen an.
- Ist keine höhere Kochstufe verfügbar, reduzieren Sie erst die der anderen Kochzonen.
- Die Aktivierung der Funktion hängt von der Größe und Anzahl der Töpfe ab.

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



## 6.7 Hob<sup>2</sup>Hood

Diese innovative automatische Funktion verbindet das Kochfeld mit einer speziellen Dunstabzugshaube. Das Kochfeld und die Dunstabzugshaube kommunizieren mit Hilfe von Infrarotsignalen. Die Drehzahl des

Lüfters wird automatisch eingestellt. Sie richtet sich nach dem eingestellten Modus und der Temperatur des heißesten Topfs auf dem Kochfeld. Sie können den Lüfter auch manuell bedienen.



Bei den meisten Dunstabzugshauben ist das Fernsteuerungssystem werkseitig ausgeschaltet. Aktivieren Sie es, bevor Sie die Funktion einschalten. Weitere Informationen finden Sie in der Anleitung der Dunstabzugshaube.

### Automatische Bedienung der Funktion

Stellen Sie für den automatischen Betrieb der Funktion den Modus auf H1 – H6. Das Kochfeld ist standardmäßig auf H5 eingestellt. Die Dunstabzugshaube reagiert, wenn Sie das Kochfeld bedienen. Das Kochfeld misst die Temperatur des Kochgeschirrs und passt die Geschwindigkeit des Lüfters automatisch an.

### Automatikmodi

	Auto- matische Be- leuch- tung	Ko- chen <sup>1)</sup>	Bra- ten <sup>2)</sup>
Modus H0	Aus	Aus	Aus
Modus H1	Ein	Aus	Aus
Modus H2 <sup>3)</sup>	Ein	Lüfter- ge- schwin- digkeit 1	Lüfter- ge- schwin- digkeit 1
Modus H3	Ein	Aus	Lüfter- ge- schwin- digkeit 1
Modus H4	Ein	Lüfter- ge- schwin- digkeit 1	Lüfter- ge- schwin- digkeit 1






	Auto- mati- sche Be- leuch- tung	Ko- chen <sup>1)</sup>	Bra- ten <sup>2)</sup>
Modus H5	Ein	Lüfter- ge- schwin- digkeit 1	Lüfter- ge- schwin- digkeit 2
Modus H6	Ein	Lüfter- ge- schwin- digkeit 2	Lüfter- ge- schwin- digkeit 3


1) Das Kochfeld erkennt, dass gekocht wird, und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikmodus.


2) Das Kochfeld erkennt, dass gebraten wird, und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikmodus.

3) Dieser Modus schaltet den Lüfter und die Beleuchtung ein und verlässt sich nicht auf die Temperatur.





#### Ändern des Automatikmodus


1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Berühren Sie  3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet.
3. Berühren Sie  3 Sekunden lang.
4. Berühren Sie  wiederholt, bis  aufleuchtet.
5. Berühren Sie , um einen Automatikmodus auszuwählen.




 Schalten Sie den Automatikmodus der Funktion aus, um die Dunstabzugshaube direkt einzuschalten.

 Wenn Sie das Garen beenden und das Kochfeld ausschalten, kann die Dunstabzugshaube noch über einen bestimmten Zeitraum laufen. Nach dieser Zeit schaltet das System den Lüfter automatisch aus. Während der folgenden 30 Sekunden kann der Lüfter nicht wieder eingeschaltet werden.

#### Manuelle Bedienung der Lüftergeschwindigkeit

Sie können die Funktion auch manuell bedienen. Berühren Sie hierzu , wenn das Kochfeld eingeschaltet ist. Das Symbol wird weiß. Dies deaktiviert den Automatikbetrieb und Sie können die Lüftergeschwindigkeit manuell ändern. Durch Drücken von  erhöht sich die Lüftergeschwindigkeit um eine Stufe. Wenn Sie die Intensivstufe gewählt haben und  erneut drücken, wird die Geschwindigkeit auf 0 gesetzt und die Dunstabzugshaube ausgeschaltet. Das Symbol wird rot. Berühren Sie , um die Lüftergeschwindigkeit wieder auf 1 einzustellen.

 Zum Einschalten des Automatikbetriebs schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.

 Ist die Funktion nicht eingeschaltet, wird  nach 10 Sekunden ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld erneut eingeschaltet wird, leuchtet  wieder.

#### Einschalten der Beleuchtung

Sie können das Kochfeld so einstellen, dass die Beleuchtung automatisch eingeschaltet wird, wenn Sie das Kochfeld einschalten. Stellen Sie hierzu den Automatikmodus auf H1 – H6 ein.



Die Beleuchtung der Dunstabzugshaube schaltet sich 2 Minuten nach dem Ausschalten des Kochfelds aus.

## 7. REINIGUNG UND PFLEGE



**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 7.1 Allgemeine Informationen

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

### 7.2 Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** Geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, Zucker und zuckerhaltige

Lebensmittel. Anderenfalls können die Verschmutzungen das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.

- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlung des Kochfelds entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Entfernen Sie metallisch schimmernde Verfärbungen:** Benutzen Sie für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.

## 8. TIPPS UND HINWEISE



**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 8.1 Kochgeschirr



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

Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

- Der Boden des Kochgeschirrs muss so dick und flach wie möglich sein.

- Stellen Sie sicher, dass die Topfböden sauber sind, bevor Sie sie auf das Kochfeld stellen.
- Um Kratzer zu vermeiden, darf der Topf nicht auf dem Keramikglas verschoben werden.

#### Kochgeschirrmaterial

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

**Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn:**

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

### Abmessungen des Kochgeschirrs



Siehe „Induktionskochfläche“ unter „Täglicher Gebrauch“.

- Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.
- Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. Kochgeschirr mit einem Durchmesser kleiner als das Minimum erhält nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung.
- Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen und für optimale Kochergebnisse nicht mehr Kochgeschirr als in der „Spezifikation der Kochzonen“ angegeben. Vermeiden Sie es, Kochgeschirr während des Kochvorgangs in die Nähe des Bedienfelds zu stellen. Dies könnte sich auf die Funktionsweise des Bedienfelds auswirken oder die Kochfeldfunktionen versehentlich aktivieren.

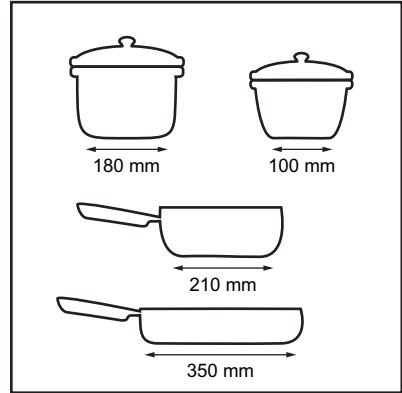


Siehe hierzu „Technische Daten“.

### Arten von Kochgeschirr

Je nach verwendetem Kochgeschirr bestimmt das Kochfeld den geeigneten Brücken-Modus. Zum Beispiel:

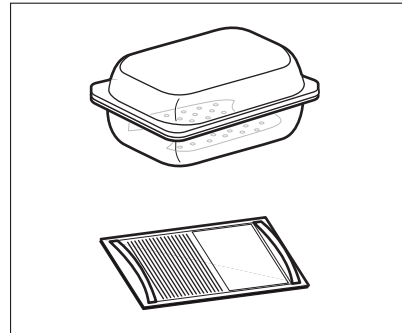
#### Einzelne Dreiecke, Standard-Kochzonen, Mitten-Modus



### Vertikaler Modus, horizontale Modi



Das Kochgeschirr muss 3 oder 4 einzelne Dreiecke bedecken.



### WARNUNG!

Verwenden Sie kein Backblech.

## 8.2 Betriebsgeräusche

### Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche:

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.
- Klicken: Elektrisches Umschalten.
- Zischen, Surren: Der Ventilator läuft.

**Die Geräusche sind normal und weisen nicht auf eine Störung hin.**

### 8.3 Öko Timer (Öko-Timer)

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

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



Bei den Angaben in der folgenden Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

### 8.4 Anwendungsbeispiele für das Garen

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und dem Energieverbrauch der

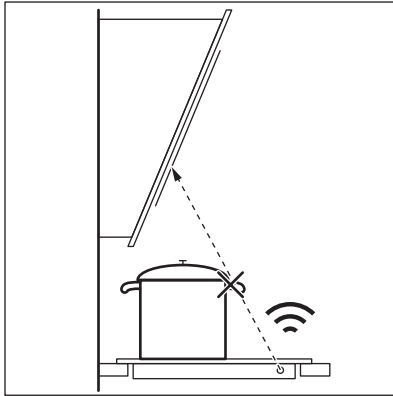
Kochstufe	Verwendung:	Dauer (Min.)	Hinweise
1	Warmhalten von gegarten Speisen.	Nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 2	Sauce Hollandaise, Schmelzen von: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Gelegentlich umrühren.
1 - 2	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit Deckel garen.
2 - 3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Einige Esslöffel Flüssigkeit zugeben.
4 - 5	Dampfgaren von Kartoffeln.	20 - 60	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.
4 - 5	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
6 - 7	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts.	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Gardauer wenden.
7 - 8	Braten bei starker Hitze: Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Nach der Hälfte der Gardauer wenden.
9	Aufkochen von Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		
<b>P</b>	Aufkochen großer Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet.		

## 8.5 Tipps und Hinweise für Hob<sup>2</sup>Hood

Bei der Bedienung des Kochfelds mit der Funktion:


- Schützen Sie die Dunstabzugshaube vor direktem Sonnenlicht.
- Stellen Sie kein Halogenlicht auf die Dunstabzugshaube.
- Decken Sie das Bedienfeld des Kochfelds nicht ab.
- Unterbrechen Sie den Signalfluss zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube nicht (z. B. mit der Hand, einem Kochgeschirrgriff oder großen Topf). Siehe Abbildung.

**Die abgebildete Dunstabzugshaube ist nur beispielhaft.**



Andere ferngesteuerte Geräte können das Signal blockieren. Verwenden Sie solche Geräte nicht in der Nähe des Kochfelds, wenn Hob<sup>2</sup>Hood eingeschaltet ist.

### Dunstabzugshauben mit der Funktion Hob<sup>2</sup>Hood

Das gesamte Sortiment an Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, finden Sie auf unserer Kunden-Website. Electrolux Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, haben das Symbol .

## 9. FEHLERSUCHE



**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 9.1 Was zu tun ist, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Problembesehung
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.



Störung	Mögliche Ursache	Problembeseitigung
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
	Sie haben die Kochstufe nicht innerhalb von 10 Sekunden eingestellt.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie die Kochstufe innerhalb von weniger als 10 Sekunden ein.
	Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Pause ist eingeschaltet.	Siehe „Weitere Funktionen“.
	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Sie können die höchste Kochstufe für eine der Kochzonen nicht einschalten.	Die anderen Kochzonen verbrauchen die maximal verfügbare Leistung. Ihr Kochfeld funktioniert einwandfrei.	Reduzieren Sie die Leistung der anderen Kochzonen, die an dieselbe Phase angeschlossen sind. Siehe „Leistungsbegrenzung“.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, ertönt ein akustisches Signal.	Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Bedienfeld gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor ist beschädigt.	Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundenzentrum.
Hob <sup>2</sup> Hood funktioniert nicht.	Sie haben das Bedienfeld bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld.
	Sie benutzen einen sehr großen Topf, der das Signal blockiert.	Verwenden Sie einen kleineren Topf, wechseln Sie die Kochzone oder bedienen Sie die Dunstabzugshaube manuell.

Störung	Mögliche Ursache	Problembesehung
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds betühren.	Der Ton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Ton ein. Siehe „Weitere Funktionen“.
 leuchtet.	Kindersicherung oder Verriegelung ist eingeschaltet.	Siehe „Weitere Funktionen“.
Die Einstellskala blinkt.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder die Kochzone ist nicht vollständig bedeckt.	Stellen Sie das Kochgeschirr so auf die Kochzone, dass sie vollständig bedeckt wird.
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr. Siehe „Tipps und Hinweise“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe hierzu „Technische Daten“.
	PowerSlide ist eingeschaltet. Auf dem flexiblen Induktionskochfeld befinden sich zwei Töpfe.	Verwenden Sie nur einen Topf. Siehe „Täglicher Gebrauch“.
 und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Schalten Sie das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn  erneut erscheint, trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schalten Sie nach 30 Sekunden das Kochfeld wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
Es ist ein konstanter Piepton zu hören.	Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.	Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.

## 9.2 Wenn Sie keine Lösung finden ...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten auf dem Typenschild an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld richtig

bedient haben. Wenn die Wartung von einem Servicetechniker oder einem Händler nicht kostenlos erfolgt, ist auch während der Garantiezeit eine Gebühr zu entrichten. Die Informationen über Garantiezeitraum und autorisierte Kundendienststellen finden Sie in der Garantiebrochüre.

# 10. TECHNISCHE DATEN

## 10.1 Typenschild

Modell GK78TSITO  
Typ 62 D6A 06 AA  
Induktion 11.0 kW  
Ser.-Nr. ....  
ELECTROLUX

Produkt-Nummer (PNC) 949 599 185 00  
400 V 3N ~ 50–60 Hz  
Hergestellt in Deutschland  
11.0 kW



## 10.2 Technische Daten der Kochzonen

Induktionskochfläche	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Einschaltdauer [Min.]
Ein Dreieck	1150	1600	10
Standard-Kochzone	2000	3000	10
Mittlere Kochzone	4200	-	-
Vertikale Kochzone	3200	-	-
Horizontale Kochzone	4100	-	-

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

### Kochgeschirr-Größen

Bridge-Modus	Abmessungen des Kochgeschirrs (Mindestgröße)	Abmessungen des Kochgeschirrs (Maximalgröße)
Ein Dreieck	100 mm	160 mm
Standard-Kochzone	160 mm	210 mm
Mittlere Kochzone	240 mm	350 mm
Vertikale Kochzone	Bereich mit 3 einzelnen Dreiecken	Bereich mit 4 einzelnen Dreiecken
Horizontale Kochzone	Bereich mit 3 einzelnen Dreiecken	Bereich mit 4 einzelnen Dreiecken

Weitere Informationen zu den Abmessungen des empfohlenen Kochgeschirrs finden Sie unter „Induktionskochfläche“ unter „Täglicher Gebrauch“.

## 11. ENERGIEEFFIZIENZ

### 11.1 Produktinformationen\*

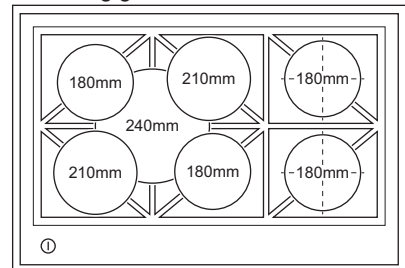
Modellbezeichnung	GK78TSITO	
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld	
Anzahl der Kochfelder	2	
Anzahl der Kochflächen	1	
Heiztechnik	Induktion	
Länge (L) und Breite (B) der Kochzone	Vorne rechts	L 24,0 cm B 19,4 cm
	Hinten rechts	L 24,0 cm B 19,4 cm
Länge (L) und Breite (B) der Kochfläche	Links	L 47,6 cm B 38,8 cm
Energieverbrauch pro Kochfeld (EC electric cooking)	Vorne rechts	201,5 Wh / kg
	Hinten rechts	201,5 Wh / kg
Energieverbrauch der Kochfläche (EC electric cooking)	Links	188,7 Wh / kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)	192,3 Wh / kg	

\* Für die Europäische Union gemäß EU 66/2014. Für Weißrussland gemäß STB 2477-2017 Anhang A. Für die Ukraine gemäß 742/2019.

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

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

Der Energieverbrauch wurde gemäß Abbildung gemessen:



### 11.2 Energie sparen

Beachten Sie folgende Tipps, um beim täglichen Kochen Energie zu sparen.

- Wenn Sie Wasser erwärmen, verwenden Sie nur die benötigte Menge.
- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.

- Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone, bevor Sie sie einschalten.
- Stellen Sie kleineres Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

## 12. GARANTIE

### Kundendienst

Servicestellen		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Langgasse 10 9008 St. Gallen		
Am Mattenhof 4a/b 6010 Kriens		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		




**Ersatzteilverkauf** Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111


**Fachberatung/Verkauf** Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

**Garantie** Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst die Kosten für

Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

## 13. UMWELTTIPPS

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

Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.



**Für die Schweiz:**

Wohin mit den Altgeräten?

Überall dort wo neue Geräte verkauft werden oder Abgabe bei den offiziellen SENS-Sammelstellen oder offiziellen SENS-Recyclern.

Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter [www.erecycling.ch](http://www.erecycling.ch)



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



867366863-A-242021

