

**GK58FTIPO**

**EN** User Manual | **Hob**

**2**

**DE** Benutzerinformation | **Kochfeld**

**32**



# Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



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

Subject to change without notice.

## CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	2
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	10
5. BEFORE FIRST USE.....	12
6. DAILY USE.....	14
7. HINTS AND TIPS.....	23
8. CARE AND CLEANING.....	24
9. TROUBLESHOOTING.....	25
10. TECHNICAL DATA.....	28
11. ENERGY EFFICIENCY.....	29
12. GUARANTEE.....	30
13. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	31

## 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 and mobile devices with the dedicated app.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- 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**

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- **WARNING:** 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.
- Smoke is an indication of overheating. Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or lid.
- **WARNING:** The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised (even the automatic cooking functions). 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 water spray and steam to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- 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 of the cabinet 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 a socket.
- 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.
- If the E3 code appears on the screen, immediately disconnect the hob and check if the electrical connection and the mains voltage are correct.

## 2.3 Use

### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock.

- Do not change the specification of this appliance.
- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- 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 put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not use the appliance as work surface and do not place food in direct contact with it.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply to prevent the electric shock.

- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.
- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise specified by the manufacturer of this appliance.
- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.

 **WARNING!**

Risk of fire and explosion.

- Fats and oils when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that 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 moistened 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 to avoid the risk of burns.
- 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.
- Cookware made of cast iron 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.

## 2.4 Food sensor

 **WARNING!**

Risk of injury and burns.

- Use the Food sensor according to its purpose. Do not use it to open or lift anything.
- Use only the Food sensor recommended for the hob, one at a time.
- Do not use it when it is malfunctioning or damaged.
- Do not use the Food sensor in the oven or microwave.
- Make sure that the Food sensor is always inside the food or liquid, up to the minimum level mark.
- Clean the Food sensor before and after each use. Be careful, the tip of the Food sensor is pointed.
- Use only neutral detergents. Do not use any abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects. Do not wash the Food sensor in the dishwasher. The silicone handle may discolour, which has no effect on how the Food sensor operates.
- Use the original packaging to store and charge the Food sensor.
- Make sure that the Food sensor is cool, clean, and dry before placing it into the charger.
- Store the Food sensor in a safe, dry place out of the reach of children.

## 2.5 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.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects, unless otherwise specified.

## 2.6 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.

- Contact your local 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.

## 2.7 Disposal

 **WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

## 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. A single wire must have a minimal cross section in accordance with the table below. Speak to your local Service Centre.

The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.

 **WARNING!**

All electrical connections must be made by a qualified electrician.

 **CAUTION!**

Connections via contact plugs are forbidden.

 **CAUTION!**

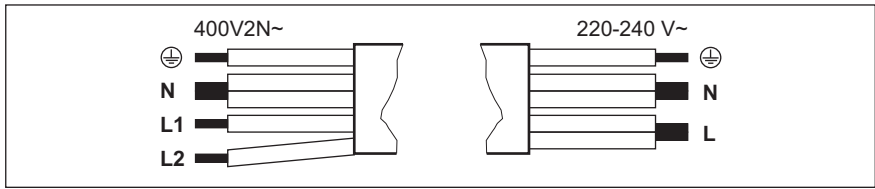
Do not drill or solder the wire ends. It is forbidden.

 **CAUTION!**

Do not connect the cable without cable end sleeve.

### One-phase connection

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



Two-phase connection: 400 V2N~		One-phase connection: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm <sup>2</sup> or 4x2,5 mm <sup>2</sup>		5x1,5 mm <sup>2</sup> or 3x4 mm <sup>2</sup>	
	Green - yellow		Green - yellow
N	Blue and blue	N	Blue and blue
L1	Black	L	Black and brown
L2	Brown		

### 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 Attaching the seal - Integrated installation

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

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

### 3.6 Attaching the seal - On-top installation

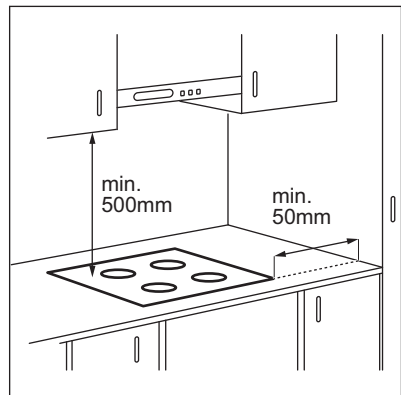
1. Clean the worktop around the cut out area.
2. Attach the supplied 2x6 mm seal stripe to the lower edge of the hob, along the outer edge of the glass ceramic. Do not stretch

it. Make sure that the ends of the seal stripe are located in the middle of one side of the hob.

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

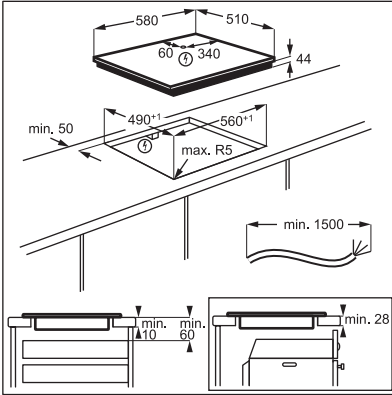
### 3.7 Assembly

If you install the hob under a hood, please see the installation instructions of the hood for the minimum distance between the appliances.

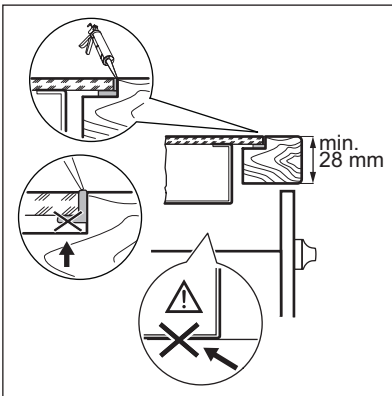
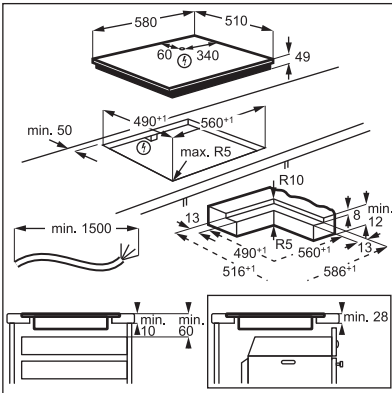


If the appliance is installed above a drawer, the hob ventilation can warm up the items stored in the drawer during the cooking process.

## 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.



How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

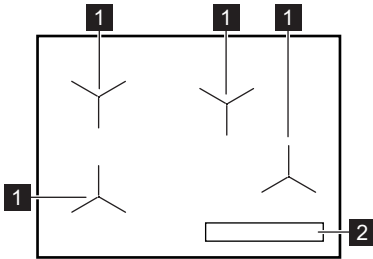
Find the video tutorial "How to install your Electrolux induction hob flush installation" by typing out the full name indicated in the graphic below.



How to install your Electrolux induction hob flush installation

## 4. PRODUCT DESCRIPTION

### 4.1 Cooking surface layout



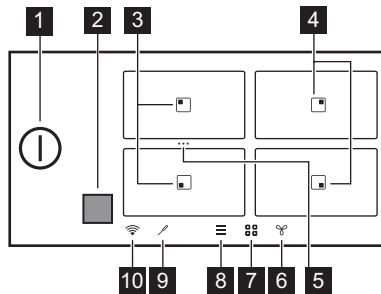
- 1 Induction cooking zone
- 2 Control panel





For detailed information on the sizes of the cooking zones refer to "Technical data".

### 4.2 Control panel layout

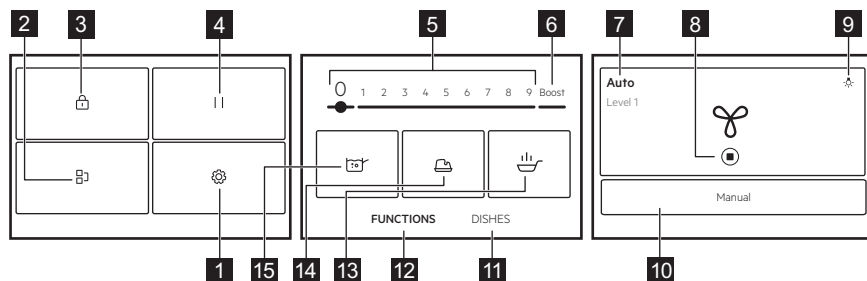
Main view












Symbol	Description
1	To activate and deactivate the hob.
2	Window of the Hob²Hood infrared signal communicator. Do not cover it.
3	Zone with Pan-frying and Boiling functions.
4	Zone with Boiling function.
5	A shortcut for Bridge. To merge two side cooking zones to create one cooking area or to split the merged zones.
6	To set the hood functions.
7	To open the zone overview.
8	To open the Menu.

Symbol	Description
<b>9</b> 	The Food sensor indicator.
<b>10</b> 	The WiFi indicator.

### Expanded view



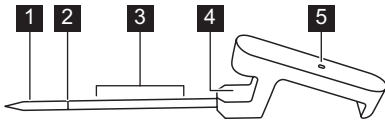
The list of functions may vary depending on the software version.

Symbol	Description
<b>1</b> 	Settings. To open the settings of the hob.
<b>2</b> 	Bridge. To connect two side cooking zones so that they operate as one.
<b>3</b> 	Lock. To lock / unlock the control panel.
<b>4</b> 	Pause. To set all cooking zones that operate to the lowest heat setting.
<b>5</b> 1 - 9	To set a heat setting.
<b>6</b> Boost	To activate the maximum heat setting.
<b>7</b> Manual / Auto	To show the current setting of the hood fan.
<b>8</b> 	To stop / restart the hood.
<b>9</b> 	To turn the hood light on or off.
<b>10</b> Manual / Auto	To switch to the manual or auto mode of the hood.
<b>11</b> Dishes	To select preset automatic programs for different types of food.
<b>12</b> FUNCTIONS	To select automatic programs for different methods of cooking.
<b>13</b> 	Pan-frying. To fry with automatically controlled heat levels, dedicated to various types of food.
<b>14</b> 	Melting. To melt different products, e.g. chocolate or butter.
<b>15</b> 	Boiling. To automatically adjust the temperature of water so that it does not boil over once it reaches the boiling point.

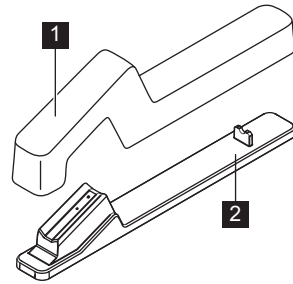
## Display navigation

Symbol	Description
OK	To confirm the selection or setting.
X	To close the pop-up window.
^ v	To collapse / expand the instructions on the display.
☐	To activate / deactivate the option.
< >	To go back / forward one level in the Menu.

### 4.3 Food sensor



- 1 Measurement point
- 2 Minimum level mark
- 3 Recommended immersion range (for liquids)
- 4 Hook for placing the Food sensor on the rim
- 5 Control light



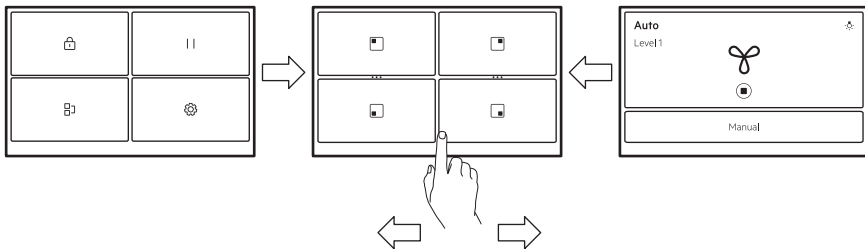
- 1 Cover
- 2 Charging station

## 5. BEFORE FIRST USE

### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 5.1 Navigating the display



To navigate between the screens, tap on the symbols on the bottom of the display. You can also swipe to the left to manage the settings for Hob<sup>®</sup>Hood or to the right to reach the Menu.



If the display does not immediately react, make sure you are touching the centre of the chosen symbol / option or try to press it a bit longer.

## 5.2 First connection to the mains

When you connect the hob to the mains you have to set Language, Brightness, Volume and Key tones.

You can change the setting in Menu > Settings > Setup. Refer to "Daily use".




## 5.3 FlexPower

FlexPower defines how much power is used by the hob in total, within the limits of the house installation fuses.

Originally the appliance works at the highest possible power level. You can change the maximum power if the installation does not support the full power.



If the power level is lower than 2000 W, you cannot activate any automatic programs (Dishes or FUNCTIONS).



1. Switch on the hob.
2. Make sure that all cooking zones are deactivated.
3. Touch  on the display to open the Menu.
4. Select Settings > Setup > FlexPower and choose the appropriate power level.
5. Touch  or . Follow the instructions on the display to confirm your selection.

### CAUTION!

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

## 5.4 Wireless / app connection

In order to use the app the hob has to be connected to the wireless network. WiFi is on by default.

1. Touch .
2. Select Settings > Connections > WiFi.
3. Touch the slider  to activate WiFi. The hob is now ready to connect to the wireless network and with the app.

4. Touch CONNECT.
5. Download the app. Scan the QR code located on the back cover of the user manual or download the app directly from the app store.
6. Open the app and register to get an account.
7. Add a new appliance.
8. Follow the instructions in the app to complete the connection process.

## Changing / deactivating the network connection

To disconnect the hob from your home network:



1. Touch .
2. Select Settings > Connections > WiFi:
  - To disconnect from your wireless network touch DISCONNECT.
  - To deactivate WiFi touch the slider .

To connect the hob to the new wireless network refer to "Wireless / app connection" above.

## 5.5 Food sensor pairing and calibrating

Your hob is not paired with the Food sensor upon delivery. Pair it before the first use or when you replace it with a new one.

To ensure accurate temperatures, always calibrate the Food sensor after pairing.

1. Touch .
2. Select Settings > Connections > Bluetooth.
3. Touch the slider  to activate Bluetooth.

The hob automatically finds the available accessories. If your Food sensor does not appear in the list, make sure it is charged. Then shake or double tap it until the light stars blinking.

4. Choose the Food sensor from the list and follow the instructions on the display to complete the pairing process.

After pairing, the display automatically shows the calibration screen.


5. Touch **START** and follow the instructions on the display to complete the calibration process.

If you do not calibrate the Food sensor in this step you can do it later. Enter Bluetooth settings again and select your Food sensor to continue setup.


To use all functions of the Food sensor, calibrate it first.

## Food sensor reset / removing

At any point, you can reset the Food sensor or disconnect it from the hob.

1. Touch 
2. Select **Settings > Connections > Bluetooth**.

The display shows the connected Food sensor.

3. Touch the Food sensor.
  - To calibrate the Food sensor again touch **RESET**.
  - To remove the Food sensor from the hob touch .


To connect the Food sensor again or add a new one refer to "Food sensor pairing and calibrating".

## 6. DAILY USE

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 6.1 Activating and deactivating

Touch  for 1 second to activate or deactivate the hob.

### 6.2 Automatic Switch Off

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

- all cooking zones are deactivated.
- you do not set the heat setting after you activate the hob.
- you spill or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds and 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 use incorrect cookware or there is no cookware on a given zone. The induction cooking zone deactivates automatically after 50 seconds.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time a message comes on and 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 - 5	5 hours
6	4 hours
7 - 9	1.5 hour



When you use Pan-frying the hob deactivates after 1.5 hours. For Melting the hob deactivates after 6 hours.

### 6.3 Pot detection

This feature detects if pots were placed on the cooking zones and deactivates the cooking zones if the cookware is no longer detectable.

- If you put cookware on a cooking zone first and then activate the hob, a grey bar appears on the overview of the corresponding cooking zone.
- The bar will not appear if there is no cookware on the cooking zone or the cookware cannot be detected due to its incorrect placement or unsuitable material.
- If you remove the cookware from an activated cooking zone and set it aside temporarily, the corresponding cooking zone overview will start blinking. If you do not place the cookware back on the

activated cooking zone within 120 seconds, the cooking zone will automatically deactivate. To resume cooking, make sure to put the cookware back on the cooking zones before the indicated timeout.

## 6.4 Using the cooking zones

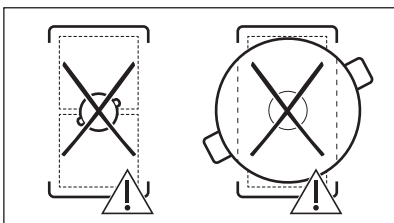
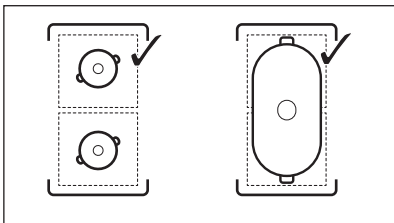
Induction cooking zones adapt to the dimensions of the bottom of the cookware automatically.



For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification"). Make sure that the cookware is suitable for induction hobs. For more information on cookware types refer to "Hints and tips".

To activate the cooking zone place the cookware in the centre of the cooking zone and touch the relevant zone symbol. The available programs appear on the display. Set the heat level or select one of the automatic functions. To get back to the main view touch **X** in the top right corner.

You can cook with large cookware placed on two cooking zones at the same time using Bridge.

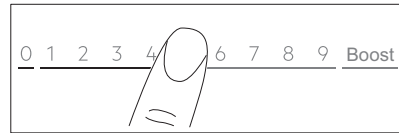


When other cooking zones are active the heat setting for the zone you want to use may be limited. Refer to "Power management".

## 6.5 Heat setting

1. Activate the hob.
2. Place the pot on the selected cooking zone and touch the relevant zone symbol.
3. Touch or slide your finger to set the heat setting.

The power level icons 1-9 become bigger and the bar below turns red to indicate the current power setting. When the power level is selected the screen changes to the expanded screen view.



You can also change the heat setting on the zone overview screen. To go to the zone overview screen, touch the centre of the expanded screen view. To change the heat level touch **—** or **+**. To open the expanded screen view, touch the power level.

## 6.6 Boost

This function makes more power available to the induction cooking zones. The function can be activated for the cooking zone only for a limited time. After this time the cooking zone automatically goes back to the highest heat setting.

1. Select the cooking zone.
  2. Touch Boost to activate the function.
- The function deactivates automatically. To deactivate the function manually select the zone and change its heat setting to 0.



Boost does not work when:


- Bridge operates,
- the power within one phase is insufficient (refer to "Power management").



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

## 6.7 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:

 - continue cooking,

 - keep warm,

 - residual heat.

The indicator may also appear:


- for the neighbouring cooking zones even if you are not using them,
- when hot cookware is placed on a 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.


## 6.8 Keep Warm mode

This function keeps food warm with the low temperature setting.

Keep Warm mode is available only when the cooking zone is still warm after the finished cooking process (with a visible residual heat icon) and the cookware remains on the zone. The function does not work with a cold cooking zone.

1. Touch  to activate the Keep Warm mode.

The Keep Warm mode operates until turned off.

2. To stop the function touch  in the upper left corner of the display.

You can set a timer, if needed. Refer to "Timer options".


## 6.9 Timer options

### ECO Timer

Use this function to specify how long a cooking zone should operate during a single cooking session.


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


You can use this function when the cooking zone is activated. You can set the function for each cooking zone separately.

1. Set the heat setting for the appropriate cooking zone first and then set the function.
2. Touch the zone symbol.
3. Touch .



The timer menu window appears on the display.

4. Tick the Stop zone box to activate the function.
5. Set the time.
6. Touch OK to confirm.

You can also choose  to cancel your selection.

You can change the ECO Timer settings during cooking: touch  with the timer value, then touch EDIT.

When the timer runs out, a signal sounds and a pop-up window appears. Touch OK to stop the signal.

To deactivate the function, set the heat setting to **0**. Alternatively, touch  with the timer value, touch  and confirm your choice when a pop-up window appears.

### Timer

You can use this function when the cooking zone is activated.


The function has no effect on any other function operating concurrently.


1. Select any cooking zone. The relevant slider appears on the display.

## 2. Touch .



The timer menu window appears on the display.

3. Untick the Stop zone box to activate the function.
4. Set the time.
5. Touch OK to confirm.

You can also choose  to cancel your selection.

You can change the Timer settings during cooking: touch  with the timer value, then touch EDIT.


When the timer runs out, a signal sounds and a pop-up window appears. Touch OK to stop the signal.

To deactivate the function touch  with the timer value, touch  and confirm your choice when a pop-up window appears.

## 6.10 / ... Bridge

The function connects two cooking zones and they operate as one with the same heat setting. You can use it to cook with large cookware.

Cookware must cover the centres of both zones. If the cookware is located between the two centres, the function will not be activated.


1. Place the cookware on the cooking zones.
2. Touch  > Bridge. You can also use the shortcut ... visible in the zone overview.
3. Set the heat setting.

To deactivate the function, touch the shortcut ... The cooking zones resume operating independently.



## 6.11 Pause


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

You cannot activate the function if any automatic program (Dishes or FUNCTIONS) is running.

When the function operates only  and RESUME can be used. All other symbols on the control panel are locked.

The function does not stop the timer functions. When the timer function ends, tap anywhere on the screen to stop the acoustic signal.

1. Touch  to open the Menu.
2. Touch  to activate the function.



The heat setting is lowered to  (Keep Warm mode) and the fan speed level in Manual mode is lowered to 1.

To deactivate the function touch RESUME.

The previous heat settings will be restored.

## 6.12 Lock

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

1. Set the heat setting.
2. Touch  to open the Menu.
3. Touch  to activate the function.


To deactivate the function, press and hold UNLOCK for 4 seconds.



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

## 6.13 Child lock

This function prevents an accidental operation of the hob.

1. Touch  to open the Menu.
2. Select Settings > Options > Child lock.
3. Turn the switch on and touch the letters E-U-O in the alphabetical order to activate the function.

To deactivate the function turn the switch off.

It may take some time for the function to work after activation.

## 6.14 Food sensor general info

The Food sensor is a wireless temperature probe. You can use it to adjust cooking parameters to different types of food and maintain them throughout the cooking process. The Food sensor works also as a thermometer, which helps you monitor the temperature of the food or liquid while

cooking. You can activate Food sensor for Dishes and FUNCTIONS, as well as manual cooking.

The Food sensor connects to the hob via Bluetooth and is rechargeable. According to the norm: EN 60335 the Food sensor should be charged using only the charging station and power adapter included in the package. One minute of charging provides up to 8 hours of operation.

The colour of the light indicates the Food sensor behaviour:

- Red - charging
- Red blinking - alarm / low battery
- Green - fully charged
- Blue - connecting

The measurement point is located halfway between the tip and the minimum level mark. Insert the Food sensor in the food at least up to the minimum level mark. Place the Food sensor on the rim of the pot or pan by the hook. Only the metal part of the food sensor can contact food and liquid. If it falls into a liquid, carefully remove it using a suitable tool.

#### Tips for liquids

- Immerse the Food sensor in the liquid 2-5 cm above the minimum level mark to get the best cooking results.
- Use a lid to save time and energy. Tick the Use lid box.


#### Tips for solid foods

- Follow the instructions on the display to correctly place the Food sensor in the food for the best cooking results.
- Insert the Food sensor in the thickest part of the food.
- Make sure the Food sensor is firmly inserted in the food.
- For meat / fish with a thickness of 2 - 3 cm, the tip of the Food sensor should reach the bottom of the pan.
- Remove the Food sensor before turning the piece of food over, if necessary, then put it back in.
- When using a plancha, make sure the handle of the Food sensor stays outside of its surface.

## 6.15 Cooking with Food sensor

Make sure the Food sensor is connected, calibrated, and charged before you start cooking. Refer to "Before first use".


When using automatic programs such as "FUNCTIONS" or "Dishes", use the Food sensor as an additional aid to measure, set, and adjust the target temperature of the cooking zone specified for each dish or cooking method. Refer to "FUNCTIONS" and "Dishes".

1. Choose the function or type of food from the Menu.
2. Touch  in the top right corner of the display to set or adjust the target temperature.
  - You can touch OK on top of the pop-up window to use the default settings. To deactivate the pop-up window permanently, check  before you activate the function.
  - For some functions there are sustainable tips available on the display.
  - For Pan-frying, you can change the default heat level. For some dishes you can check the core temperature of the food if you use the Food sensor.
  - Some of the options start with preheating. You can trace the progress on the control bar.
  - For most of the options, e.g. SousVide and Poach, you can change the default temperature.
  - You can change the default cooking time or set your own. Only for SousVide the minimum cooking time is pre-defined.
3. Follow the instructions in the pop-up windows.
4. Once the set time is up and / or the target temperature has been reached, an acoustic signal sounds and a notification appears. To close the window, touch OK.

### Thermometer

When cooking manually, you can use the Food sensor as a thermometer to measure the temperature of the dish and to notify you

when the target temperature has been reached.

1. Open the slider for the cooking zone and set the heat setting.
2. Touch  in the top right corner of the display.

Follow the instructions on the display.

3. Set the target temperature of the dish. The current temperature as measured by Food sensor is now visible in the right corner of the display. Tap again to adjust the target temperature, if needed.
4. Once the cooking zone reaches the target temperature, an acoustic signal sounds and a notification appears.

## 6.16 FUNCTIONS: Pan-frying

This function lets you set an appropriate heat setting level to fry your food. The hob adjusts the temperature to different types of food and maintains it throughout cooking. Once the heat setting level is set, no manual temperature adjustment is necessary.

### CAUTION!

Use only cold cookware.  
Do not leave the hob unattended while the function is operating.

1. Place a pan without oil / fat on one of the cooking zones on the left side. You can use a single cooking zone or connect both zones using Bridge.
2. Select FUNCTIONS > Pan-frying.
3. Connect the Food sensor, if needed.

Touch  to adjust the temperature.

4. Choose a frying level. Preheating starts.
5. Set a timer function, if needed. The timer starts immediately.

Once the pan reaches the intended temperature an acoustic signal sounds and a pop-up window appears. You can put oil and food inside the pan now. To close the window and start frying touch OK. To stop the function manually touch 0 on the control bar.

Hints and tips:

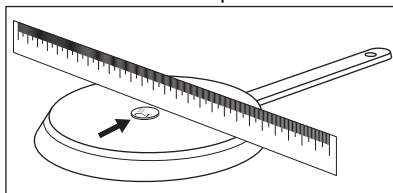
- Follow the instructions on the display for when to flip the food over or to adjust the heat level.

- You can change the default heat level, if needed.
- For thick pieces of food or raw potatoes use a lid during the first 10 min of frying.
- Heavy pans may take longer to heat-up.
- Use laminated pans with low heat level to prevent overheating and damage of the cookware.
- Do not use thin enamelled cookware. It can be overheated and damaged.

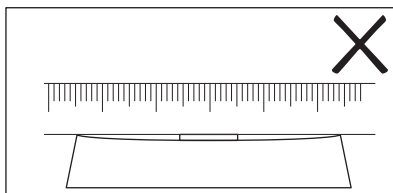
## Correct pans for Pan-frying function

Use only pans with flat bottoms. To check if the pan is correct:

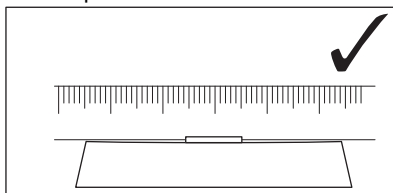
1. Put your pan upside down.
2. Put a ruler on the bottom of the pan.
3. Try to put a coin of 1, 2, or 5 Euro Cent (or any coin with similar thickness, approx. 1.7 mm) between the ruler and the bottom of the pan.



- a. The pan is incorrect if you can put the coin between the ruler and the pan.



- b. The pan is correct if you cannot put the coin between the ruler and the pan.




## 6.17 FUNCTIONS: Boiling

This function adjusts the heat setting level automatically so that water does not boil over once it reaches the boiling point.

Boiling function requires the Food sensor to work.

### CAUTION!

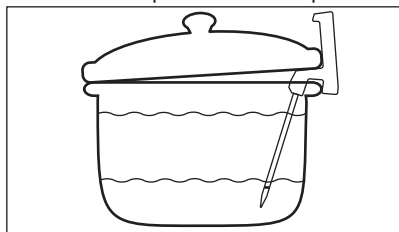
Do not use the function with empty cookware. Do not leave the hob unattended while the function is operating.

1. Place a pot filled with water on the cooking zone. The liquid has to fully cover the minimum level mark on the Food sensor.
2. Select FUNCTIONS > Boiling.
3. Connect the Food sensor.
4. Set a timer function, if needed. The timer starts immediately.
5. To stop the function manually touch  in the upper left corner of the display.

Once the boiling point has been reached, the hob automatically reduces the heat setting level.

Hints and tips:

- The function is best suited for boiling water and cooking potatoes.
- Charge the Food sensor before cooking.
- Calibrate the Food sensor before use to determine the exact boiling point.
- Fill the pot with cold or room-temperature water. The minimum liquid level must fully cover the minimum level mark on the Food sensor. The maximum liquid level leaves at least 4 cm of space below the pot rim.



- Add salt once the boiling point has been reached if needed.
- Use a lid to save energy. Be careful when you remove it.


## 6.18 FUNCTIONS: Melting

You can use this function to melt products, e.g. chocolate or butter.

### CAUTION!

Do not leave the hob unattended while the function is operating.

1. Place cookware on the cooking zone.
2. Select FUNCTIONS > Melting.
3. Set a timer function, if needed.
4. Touch OK.

To stop the function manually touch  in the upper left corner of the display.

## 6.19 Dishes

This function helps you prepare different foods using preset programs dedicated to specific food categories. The availability of programs depends on the cooking zone.

### CAUTION!



Do not leave the hob unattended while the function is operating.

1. Place cookware on the cooking zone. You can use a single cooking zone or connect two side zones using Bridge.
2. Select Dishes.
3. Select the food type.
4. Connect the Food sensor, if needed.

Touch  to adjust the temperature.

5. Set a timer function, if needed.
6. Follow the instructions on the display. Depending on the food type and the selected program you can set and modify details, e.g. level of doneness, level of heat for frying, etc.

Hints and tips:

- The most often cooked dishes are automatically added to the list of Most cooked.
- You can manually add programs to the list of Favourites .
- You can hide certain programs by touching . To restore the programs, go to Settings > Setup > Dishes.

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

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






If you change the fan speed on the hood, the default connection with the hob will be deactivated. To reactivate the function, turn both appliances off and on again.







In some hoods the function might be disabled by default. In such cases, activate the function first on the hood, then on the hob. For more information refer to the hood user manual.

### Setting the automatic fan mode

To set the hood to an automatic mode, choose between the following set fan speeds: Mode 2 - Mode 6. The hood reacts whenever you operate the hob. You can set the hob to activate only the light by selecting Mode 1.

1. Touch .
2. Select Settings > Hob<sup>2</sup>Hood.
3. Turn a switch on to activate the hood. All automatic modes appear as a list.
4. Choose the mode.
5. Touch  or  to save the selection and leave.

To check the current fan speed level, touch . The fan speed level is visible in the top left corner of the display. To turn off the fan, touch . To turn on the fan, touch .

Automatic modes	Auto-matic light	Boiling <sup>1)</sup>	Frying <sup>2)</sup>
		Fan speed	
	Off	-	-
Mode 1	On	-	-

Automatic modes	Auto-matic light	Boiling <sup>1)</sup>	Frying <sup>2)</sup>
		Fan speed	
Mode 2 <sup>3)</sup>	On	1	1
Mode 3	On	-	1
Mode 4	On	1	1
Mode 5	On	1	2
Mode 6	On	2	3


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

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

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

### Setting the manual fan mode

You can adjust the fan speed level manually.




1. Touch .
  2. Touch Manual.
- A control bar appears with the current fan speed.
3. Touch or slide your finger to set the fan speed level.

To activate the maximum fan speed level touch Boost. The fan runs in Boost mode for a certain time. After that time the fan speed level automatically changes to 3. To deactivate Boost manually, press 0.


### Hood light

You can set the hob to activate the light automatically whenever you activate the hob. To do so, set the automatic mode to Mode 1 - Mode 6. You can also manually activate or deactivate the light on the hood.

#### Activating the light manually


1. Touch .
  2. Touch  to turn on the light.
- To turn off the light touch  again.

## 6.21 Language

1. Touch  to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Language.

### 3. Choose the language from the list.

To save the selection touch **X** or **<**. Then choose YES in the pop-up window.

If you chose the wrong language, touch **≡** > . A list appears. Select the first option from the top on the left, then the first option from the top on the left (alternatively, the second option from the top on the right, depending on the software version). Scroll down to choose the correct language from the list. When the pop-up window appears, choose the option on the right.

## 6.22 Key tones / Volume

You can choose the type of sound your hob emits or turn the sounds off entirely. You can choose between the click (default) or beep.

You can also choose the volume level.

1. Touch **≡** on the display to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Key tones / Volume.
3. Choose the appropriate option.  
The setting is saved automatically.

## 6.23 Brightness

You can change the brightness of the display.

There are 5 brightness levels, 1 is the lowest and 5 is the highest.

1. Touch **≡** to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Brightness.
3. Choose the appropriate level.  
The setting is saved automatically.

## 6.24 Power management

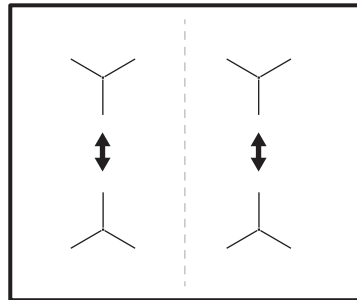
If multiple zones are active and the consumed power exceeds the limitation of the power supply, this function divides the available power between all cooking zones (connected to the same phase). The hob controls heat settings to protect the fuses of the house installation.

- 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

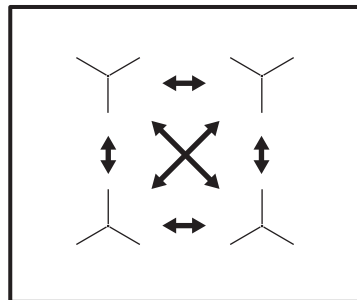
reaches the limit of maximum available power within one phase, the power of the cooking zones will be automatically reduced.

- The heat setting of the cooking zone selected first (or a cooking zone using FUNCTIONS or Dishes) is always prioritised. The remaining power will be divided between the other cooking zones according to the order of selection.
- The colour of the control bar shows the available heat setting options:
  - red - the current heat setting,
  - white - the maximum available heat setting,
  - light grey - the unavailable heat setting (Power management operates).
- If a higher heat setting is not available reduce it for the other cooking zones first.

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



If total power of the hob is limited (1500 W - 6000 W) the function distributes the available power between all cooking zones. Refer to chapter "Before first use" > "FlexPower".



## 7. HINTS AND TIPS

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 7.1 Cookware

#### i

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.

- To prevent overheating and improve the performance of the zones, the cookware must be as thick and flat as possible.
- For Pan-frying function only use pans with flat bottom.
- Ensure cookware bases are clean and dry before placing on the hob surface.
- Always be careful not to slide or rub the cookware on the edges and corners of the glass as it may chip or damage the glass surface.

#### **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**

- Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically. Refer to "Technical data" > "Cooking zones specification" for correct cookware dimensions. Place the cookware in the centre of the selected cooking zone.
- The efficiency of a cooking zone is related to the diameter of the cookware. For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware

diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification").

- Cookware with a diameter smaller than the size of a given cooking zone receives only part of the power generated by the cooking zone which results in slower heating.
- 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".

### 7.2 Noises during operation

#### i

The noises are normal and do not indicate any malfunction. Cookware noises may vary depending on the cookware material and the power level.

#### **Cookware-related noises:**

- cracking noise: cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- whistling 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.

#### **Hob-related noises:**

- clicking: electric switching occurs, cookware is detected after you place it on the hob.
- hissing, buzzing: the fan operates.
- rhythmic sound: cookware is detected.

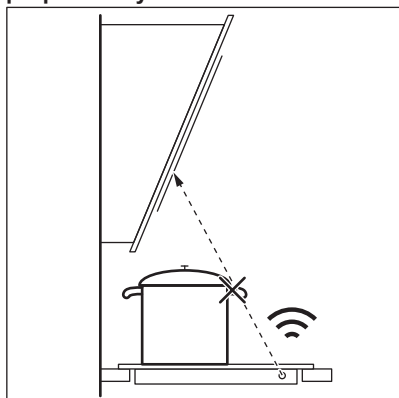
### 7.3 Hints and tips for Hob<sup>2</sup>Hood

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 pictured below is for illustration purpose only.



Keep the window of the Hob<sup>2</sup>Hood infrared signal communicator clean.



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.

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



## 8. CARE AND CLEANING

### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 8.1 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 cleaning agent suitable for the surface of the hob.
- Always use a scraper recommended for hobs with a glass surface. Use the scraper only as an additional tool for cleaning the glass after the standard cleaning procedure.

### WARNING!

Do not use knives or any other sharp, metal tools to clean the glass surface.

### 8.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, 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.

### 8.3 Cleaning the Food sensor

- Clean the Food sensor before first use.
- Use only neutral detergents.

- Do not use any abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- Do not wash the Food sensor in the dishwasher.


- The plastic handle may discolour, which has no effect on how the Food sensor operates.

## 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. Refer to the connection diagram.
	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 did not set the heat setting for 60 seconds.	Activate the hob again and set the heat setting in less than 60 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
The display does not react to the touch.	Pause operates.	Refer to "Daily use".
	Part of the display is covered or the pots are placed too near to the display. There is some liquid or an object on the display.	Remove the objects. Move the pots away from the display. Clean the display, wait until the appliance is cold. Disconnect the hob from the electrical supply. After 1 min, connect the hob again.
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.
The hob deactivates.	You put something on the sensor field  .	Remove the object from the sensor field.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor under the hob surface is damaged.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
After you activate automatic programs (Dishes or FUNCTIONS), the hob starts heating up, stops, and then starts again.	This is a safety check to ensure that the Food sensor is in a pot for which automatic programs (Dishes or FUNCTIONS) was activated.	It is a normal procedure, it does not indicate any malfunction.

<b>Problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Remedy</b>
You cannot activate the highest heat setting.	Another zone is already set to the highest heat setting.	First reduce the power of the other zone.
	The FlexPower level is too low.	Change the maximum power in the Menu. Refer to "Before first use".
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.
The Food sensor is no responding or the display shows that the Food sensor is not found.	The Food sensor is discharged or the Bluetooth is not set.	Charge the Food sensor. Connect the Food sensor with the hob via the Bluetooth. Refer to "Food sensor pairing and calibrating".
The display shows the temperature of water is higher than 100°C.	You did not calibrate the Food sensor or you did it incorrectly.	Calibrate the Food sensor again. Refer to "Food sensor pairing and calibrating".
	You put too much salt in the water.	Do not salt boiling water.
	Other appliances work at the same frequency and disturb the connection.	Remove any appliances that may disturb the connection. Refer to "Technical Data".
Temperature of the food is different than expected.	The Food sensor is inserted incorrectly.	Make sure the measurement point is situated in the thickest part of the food. Refer to "Daily use".
The red light on the Food sensor blinking.	The Food sensor is discharged or damaged.	Charge the Food sensor. If the problem persists, contact the Authorised Service Centre.
The hob detects significant temperature jumps.	You added some water or changed the pot while cooking.	Avoid adding water or changing the pot after a function starts.
	The heat in the pot did not spread evenly, especially for thick liquids.	Stir the food frequently.
The pot gets too hot or the food is overdone too quickly.	You used a pot which is too small.	Use pots whose sizes are appropriate for a given cooking zone. Refer to "Technical data".
You cannot activate a function.	Another function is running on the same cooking zone, which prevents the activation.	Stop the function before you activate another.
Automatic programs (Dishes or FUNCTIONS) or SousVide stops.	At the beginning of a cooking session the temperature of the liquid inside the pot is higher than 40 °C. The cookware in use is hot.	Use only cold liquids. Do not preheat the cookware.
Hob²Hood does not work.	You covered the control panel.	Remove the object from the control panel.
Hob²Hood screen is not visible.	Hob²Hood is turned off in the settings.	Go to settings/Hob²Hood and activate the function.
Hob²Hood operates, but only the light is on.	You activated Mode 1.	Change the mode to Mode 1 - Mode 6 or wait until the automatic mode starts.

<b>Problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Remedy</b>
Hob <sup>2</sup> Hood Modes 1 - 6 operate, but the light is off.	There might be a problem with the light bulb.	Contact an Authorised Service Centre.
There is no sound when you touch the panel sensor fields.	The sounds are deactivated.	Activate the sounds. Refer to "Daily use".
Wrong language was set.	You changed the language by mistake.	Follow the instruction in "Daily use", "Language" to change the wrong language.
A cooking zone deactivates.	Automatic Switch Off deactivates the cooking zone.	Deactivate the hob and activate it again. Refer to "Daily use".
 and a message come on.	Lock operates.	Refer to "Daily use".
E - U - O appears.	Child lock operates.	Refer to "Daily use".
The power level bar blinks.	There is no cookware on the zone.  The cookware is unsuitable.	Put cookware on the zone.  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".
 comes on.	The electrical connection is faulty.	Disconnect the hob from the mains and check the connection. Refer to "Installation".
 comes on.	The zone temperature sensor detects a too high or too low temperature.	Let the cooking zone cool down or raise the ambient temperature above 15°C. If the problem persists, contact the Authorised Service Centre.
 comes on.	The cooling fan is blocked.	Make sure that nothing is blocking the fan. If the fan is not blocked by anything and the problem persists, contact the 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.
Cookware heats up longer than 5 min.	The bottom of the cookware is not induction compatible.	Use cookware with a suitable bottom (flat, magnetic). Refer to "Hints and tips".
Heating up takes a long time.	Cookware is too small and receives only a part of the power generated by the cooking zone.	For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification").
Hob cannot connect to the wireless network.	The router blocks new WLAN participants.	Make sure that the router allows new participants. Restart the router, if needed.

Problem	Possible cause	Remedy
	The wireless connection in the hob is not activated.	Activate the WiFi. Refer to "Before first use", Wireless / app connection.
	The frequency of the router is set to 5 GHz.	Change the settings of the router to 2,4 GHz or 2,4+5 GHz. If the router supports only 5 GHz frequency, the hob cannot be connected.
	The wireless network signal is weak.	Move the router closer to the hob. Use a WiFi repeater to boost the signal, if needed.
You cannot find the hob in the WLAN network list in the app settings.	The hob is already linked to the network but might not be visible.	Disconnect the hob from the network. Refer to "Before first use", Wireless / app connection.
A higher heat setting is not available.	Power management operates and reduces the maximum power.	Refer to "Daily use", Power management.
Boiling function does not start.	The laser mark on the Food sensor tip is not fully submerged in liquid. The water is too warm. The Food sensor is not charged.	Add more water to the pot. Use room-temperature water. Charge the Food sensor before starting the cooking process.
Boiling function operates incorrectly.	The temperature reading is inaccurate because the Food sensor is not calibrated.	Calibrate the Food sensor before the first cooking process.
Pan-frying function does not start.	The function is available only for selected zones.	Switch to a zone for which the function is available. Refer to "Product description".
Heating up with Pan-frying function takes a long time.	Cookware is too small, too heavy or the bottom is uneven.	Refer to "Hints and tips".

## 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 service book.

## 10. TECHNICAL DATA

### 10.1 Rating plate

Model GK58FTIPO  
 Typ 62 B4A 01 FA  
 Induction 7.35 kW  
 Ser.Nr. ....  
 ELECTROLUX

PNC 949 599 446 00  
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
 Made in: Germany  
 7.35 kW



### 10.2 WiFi connection

WiFi frequency	2400 - 2483,5 MHz	EIRP max	20 dBm / 100 mW
----------------	-------------------	----------	-----------------

## 10.3 Cooking zones specification

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

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

For optimal heat transfer and cooking results use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in the table). Do not use cookware larger than the diameter of the cooking zone.

### 10.4 Food sensor technical specifications

Food sensor is approved for use in contact with food.

Working frequency	2400 - 2483,5 MHz
Maximum transmit power	7 dBm
Temperature range	0 - 200°C
Measurement cycle	2 sec

## 11. ENERGY EFFICIENCY

### 11.1 Product Information according to EU Ecodesign Regulation

Model identification	GK58FTIPO	
Type of hob	Built-In Hob	
Number of cooking zones	4	
Heating technology	Induction	
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Left front	21.0 cm
	Left rear	21.0 cm
	Right front	14.5 cm
	Right rear	18.0 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front	184.4 Wh/kg
	Left rear	184.4 Wh/kg
	Right front	180.2 Wh/kg
	Right rear	172.9 Wh/kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)	180.5 Wh/kg	

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

## 11.2 Energy saving

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

- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.

- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

## 11.3 Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

Power consumption in off mode	0.5 W
Power consumption in network standby	2.0 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	2 min

For guidance on how to activate and deactivate the wireless network connection, refer to "Before first use" chapter.

## 12. GUARANTEE

### Customer Service Centres

Point of Service		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préréverenges	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** Buckhauserstrasse 40, 8048 Zürich, Tel. 044 405 82 44

**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)

# Willkommen bei Electrolux! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.



Hier finden Sie Anwendungshinweise, Prospekte sowie Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	32
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	35
3. AUFSTELLEN.....	38
4. PRODUKTBESCHREIBUNG.....	41
5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	43
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	46
7. TIPPS UND HINWEISE.....	56
8. REINIGUNG UND PFLEGE.....	58
9. FEHLERDIAGNOSE.....	58
10. TECHNISCHE DATEN.....	63
11. ENERGIEEFFIZIENZ.....	64
12. GARANTIE.....	65
13. UMWELTTIPPS.....	65

## 1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die mitgelieferte Gebrauchsanleitung sorgfältig vor Montage und Inbetriebnahme des Geräts. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung des Geräts übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung immer an einem sicheren und zugänglichen Ort zum späteren Nachschlagen 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 und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person

beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder unter 8 Jahren sowie Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden und dürfen nicht mit dem Gerät und Mobilgeräten mit der zugehörigen App spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern, und entsorgen Sie es angemessen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und zugängliche Teile werden während des Betriebs heiss. Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb ist oder abkühlt.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, sollte diese aktiviert werden.
- Wartung oder Reinigung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

## **1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise**

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät kann in Büros, Hotelzimmern, Bed & Breakfast-Gästezimmern, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn das Niveau des (durchschnittlichen) Haushaltsverbrauchs nicht überschritten wird.
- **WARNUNG:** Das Gerät und zugängliche Teile werden während des Betriebs heiss. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.

- Rauch ist ein Anzeichen für Überhitzung. Verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen des Kochfeuers. Schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen z. B. mit einer Löschdecke oder einem Deckel ab.
- **WARNUNG:** Das Gerät darf nicht über ein externes Schaltgerät, z. B. eine Zeitschaltuhr, versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der von einem Versorger regelmässig ein- und ausgeschaltet wird.
- **VORSICHT:** Der Kochvorgang (auch die automatischen Kochfunktionen) muss überwacht werden. Ein kurzer Gar- oder Backvorgang muss laufend überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Bewahren Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen auf.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf das Kochfeld, da diese heiss werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor Sie es in die Einbaustruktur eingebaut haben.
- Reinige das Gerät nicht mit Sprühwasser oder Wasserdampf.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch ab und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche einen Sprung hat, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu verhindern. Ist das Gerät direkt über eine Anschlussdose an das Stromnetz angeschlossen, entfernen Sie die Sicherung, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen. Wenden Sie sich auf jeden Fall an den autorisierten Kundendienst.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es von der Herstellerin, dem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermassen qualifizierten Person ausgetauscht werden, damit Gefahren vermieden werden können.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie ausschliesslich Schutzvorrichtungen für Kochfelder, die vom Hersteller des Gerät entwickelt wurden oder in der Gebrauchsanleitung für

die Anwendung mit dem Gerät als geeignet aufgeführt sind, oder verwenden Sie im Gerät integrierte Schutzvorrichtungen. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen für Kochfelder.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Aufstellen

#### **WARNUNG!**

Das Gerät darf nur durch Fachpersonal installiert werden.

#### **WARNUNG!**

Verletzungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Entfernen Sie die gesamte Verpackung.
- Montieren oder verwenden Sie ein beschädigtes Gerät nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Bewegen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie Ausschnittkanten des Schrankes 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 vom Gerät herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Jedes Gerät ist unten mit Kühlgebläsen ausgestattet.
- Wenn Gerät über einer Schublade installiert ist:
  - Bewahren Sie keine kleineren Papierstücke oder -blätter auf, die eingezogen werden könnten, da diese die Kühlgebläse schädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen können.

- Halten Sie einen Mindestabstand von 2 cm zwischen der Unterseite des Geräts und den in der Schublade aufbewahrten Gegenständen ein.
- Entfernen Sie Trennplatten, die im Küchenmöbel unter dem Gerät installiert sind.

### 2.2 Elektroanschluss

#### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einer Elektrikerin/einem Elektriker eingerichtet werden.
- , muss das Gerät geerdet werden.
- Das Gerät muss vor Eingriffen von der Stromversorgung getrennt werden.
- Achten Sie darauf, dass die Parameter auf dem Typenschild mit den elektrischen Werten der Netzstromversorgung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäss installiert worden ist. Lockere und unsachgemässe Kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Verwenden Sie das korrekte Stromkabel.
- Achten Sie darauf, dass sich Stromkabel nicht verheddern.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät vor Thermoschocks geschützt ist.
- Verwenden Sie die Zugentlastungsschelle am Kabel.
- Stellen Sie beim Stromanschluss des Gerätes sicher, dass das Stromkabel und (ggf.) der Stromstecker nicht mit dem heissen Gerät und heissem Kochgeschirr in Berührung kommen können.

- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, den Stromstecker und (falls zutreffend) das Stromkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich für Ersatz eines beschädigten Stromkabels an den autorisierten Kundendienst oder ein Elektrogeschäft.
- Alle Teile zum Schutz vor direktem Berühren sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst am Ende der Installation 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 (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Bei Anzeige des Fehlercodes E3 muss das Kochfeld sofort vom Strom getrennt werden. Kontrollieren Sie dann die Stromverbindung und Netzspannung.

## 2.3 Bedienung

### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Entfernen Sie Verpackungsteile, Kennzeichnungen und Schutzfolien

(sofern vorhanden) vor dem ersten Gebrauch.

- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Legen Sie kein Besteck oder Topfdeckel auf die Garzonen. Sie können heiss werden.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt kommt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsfläche und vermeiden Sie direkten Kontakt von Lebensmitteln mit dem Gerät.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Stromversorgung, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Personen mit einem Schrittmacher müssen einen Abstand von mindestens 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Speisen in heisses Öl geben, kann dies Spritzer verursachen.
- Verwenden Sie zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr keine Aluminiumfolie oder anderes Material, soweit nicht von der Herstellerin anderweitig angegeben.
- Verwenden Sie nur von der Herstellerin für dieses Gerät empfohlenes Zubehör.

### **WARNUNG!**

Brand- und Explosionsgefahr.

- Beim Erhitzen von Fett und Öl können sich entzündliche Dämpfe entwickeln. Halten Sie mit offenen Flammen oder erhitzten Gegenständen Abstand von Fetten und Ölen, wenn Sie diese zum Kochen verwenden.
- Dämpfe von sehr heissem Öl können sich spontan entzünden.
- Anders als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird, kann gebrauchtes Öl Nahrungsmittelrückstände enthalten und bei niedriger Temperatur Feuer verursachen.
- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände oder mit brennbaren Stoffen befeuchtete

Gegenstände in das Gerät, in die Nähe des Geräts oder auf das Gerät.

**⚠️ WARNUNG!**

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Stellen Sie kein heisses Kochgeschirr auf das Bedienfeld, um das Risiko von Brandverletzungen zu vermindern.
- Legen Sie keinen heissen Topfdeckel auf das Kochfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Aktivieren Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder bzw. mit beschädigtem Boden kann zu Kratzern auf dem Glas bzw. der Glaskeramik führen. Heben Sie diese Objekte immer an, wenn Sie diese auf der Herdoberfläche bewegen müssen.

## 2.4 Speisethermometer

**⚠️ WARNUNG!**

Verletzungs- und Verbrennungsgefahr.

- Verwenden Sie das Speisethermometer zweckgemäss. Verwenden Sie es nicht zum Öffnen oder Anheben von Gegenständen.
- Verwenden Sie nur das für das Kochfeld empfohlene Speisethermometer und nur jeweils eines.
- Benutzen Sie es nicht, wenn es Fehlfunktionen oder Schäden aufweist.
- Benutzen Sie das Speisethermometer nicht im Backofen oder in der Mikrowelle.
- Achten Sie, darauf, dass das Speisethermometer stets bis zur Markierung für die Mindesthöhe in der Speise oder Flüssigkeit eingeführt ist.
- Reinigen Sie das Speisethermometer vor und nach jeder Anwendung. Vorsicht, die Spitze des Speisethermometer ist spitz.
- Verwenden Sie ausschliesslich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde

Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände. Reinigen Sie das Speisethermometer nicht in der Spülmaschine. Der Silikongriff kann sich verfärben. Dies hat jedoch keine Auswirkung auf die Funktion des Speisethermometer.

- Verwenden Sie die Originalverpackung, um das aufzubewahren und aufzuladen Speisethermometer.
- Das Speisethermometer muss kalt, sauber und trocken sein, bevor Sie es in die Ladestation stecken.
- Bewahren Sie das Speisethermometer an einem sicheren, trockenen Ort ausserhalb der Reichweite von Kindern auf.

## 2.5 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmässig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und lassen Sie es abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschliesslich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände, sofern nicht anders angegeben.

## 2.6 Wartung

- Zur Reparatur des Geräts wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst. Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.
- Bezüglich der Lampen in diesem Produkt und der separat erhältlichen Ersatzlampen: Diese Lampen dienen dazu, extremen Bedingungen in Haushaltsgeräten zu widerstehen, z. B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder Informationen zum Betriebsstatus des Geräts anzuzeigen. Sie dienen nicht dem Einsatz in anderen Anwendungen und eignen sich nicht zur Raumbeleuchtung.

## 2.7 Entsorgung

### **WARNUNG!**

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- Bei Ihrer Gemeinde erhalten Sie Informationen, wie Sie das Gerät entsorgen können.

- Das Gerät von der Netzstromversorgung trennen.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräteanschlusses ab, und entsorgen Sie es.

## 3. AUFSTELLEN

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### 3.1 Vor der Montage

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

Seriennummer .....

### 3.2 Einbau-Kochfelder

Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.

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

### 3.3 Verbindungskabel

- Das Kochfeld ist mit einem Verbindungskabel ausgestattet.
- Verwenden Sie für den Austausch des beschädigten Verbindungskabels folgenden Kabeltyp: H05V2V2-F der einer Temperatur von 90 °C oder höher standhält. Eine einzelne Leitung muss mindestens einen Querschnitt gemäss

folgender Tabelle aufweisen. Wenden Sie sich an den Kundendienst vor Ort. Das Netzkabel darf nur durch eine qualifizierte Elektrofachkraft ausgetauscht werden.

### **WARNUNG!**

Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

### **VORSICHT!**

Verbindungen über Kontaktstecker sind verboten.

### **VORSICHT!**

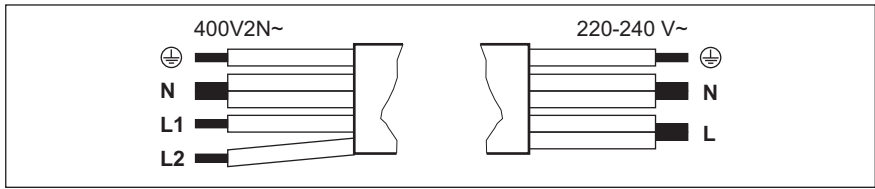
Die Kabelenden dürfen nicht gebohrt oder gelötet werden. Dies ist verboten.

### **VORSICHT!**

Verbinden Sie das Kabel nicht ohne Kabelendhülle.

### Einphasige Verbindung

1. Entfernen Sie die Kabelendhülle von den braunen und schwarzen Kabeln.
2. Entfernen Sie einen Teil der Isolierung der braunen und schwarzen Kabelenden.
3. Verbinden Sie die Enden der schwarzen und braunen Kabel.
4. Stecken Sie eine neue Kabelendhülle auf das gemeinsame Kabelende (spezielles Werkzeug erforderlich).



Zweiphasige Verbindung: 400 V2N~		Einphasige Verbindung: 220 - 240 V~	
5x1.5 mm <sup>2</sup> oder 4x2.5 mm <sup>2</sup>		5x1.5 mm <sup>2</sup> oder 3x4 mm <sup>2</sup>	
⊕	Grün – gelb	⊕	Grün – gelb
N	Blau und blau	N	Blau und blau
L1	Schwarz	L	Schwarz und braun
L2	Braun		

### 3.4 Elektroanschluss

Installieren Sie das Kochfeld mit einer Steckdosenleiste. Wenn es keine Steckdosenleiste gibt, dann muss das feste elektrische Haussystem über eine isolierende Vorrichtung mit mindestens einer 3 mm-Kontakttrennung verfügen, um eine simultane allpolige Netztrennung zu ermöglichen (gemäss NIN SEV 1000).

### 3.5 Anbringung des Dichtungsbands: integrierte Montage

1. Reinigen Sie die Nuten in der Arbeitsplatte.
2. Schneiden Sie das mitgelieferte Dichtungsband 3x10 mm in vier Streifen. Die Streifen müssen genauso lang wie die Nuten sein.
3. Schneiden Sie die Enden der Streifen in einem Winkel von 45°. Sie sollten genau in die Ecken der Nuten passen.
4. Befestigen Sie die Streifen an den Nuten. Dehnen Sie die Streifen nicht. Kleben Sie die Enden der Streifen nicht übereinander.

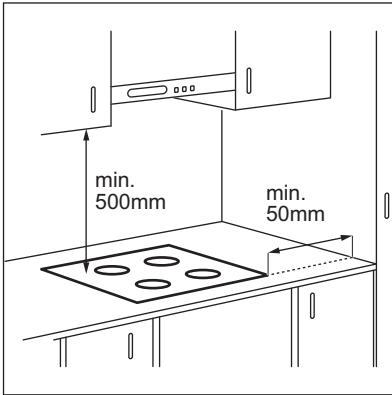
Nach der Montage des Kochfelds dichten Sie den verbleibenden Spalt zwischen der Glaskeramikplatte und der Arbeitsplatte mit Silikon ab. Das Silikon darf nicht unter die Glaskeramikfläche kommen.

### 3.6 Anbringung des Dichtungsbands: aufliegende Montage

1. Reinigen Sie die Arbeitsplatte um den herausgeschnittenen Bereich.
2. Befestigen Sie den mitgelieferten 2x6 mm Dichtungsstreifen am unteren Rand des Kochfelds entlang der Aussenkante der Glaskeramik. Dehnen Sie es nicht. Die Enden des Dichtungsbands müssen sich in der Mitte von einer Seite des Kochfelds befinden.
3. Geben Sie einige mm hinzu, wenn Sie die Dichtungsstreifen zuschneiden.
4. Verbinden Sie die beiden Enden der Dichtungsstreifen.

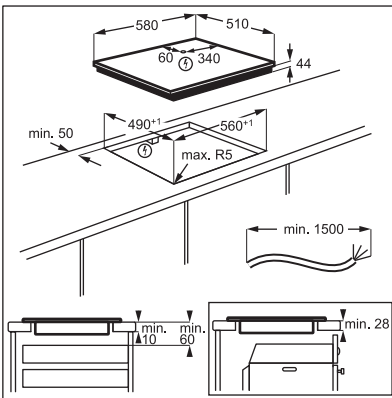
### 3.7 Montage

Wird das Kochfeld unter einer Abzugshaube montiert, sehen Sie in der Montageanleitung der Abzugshaube nach, welcher Mindestabstand zwischen den Geräten eingehalten werden muss.

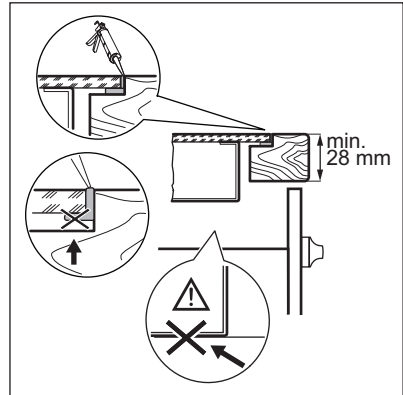
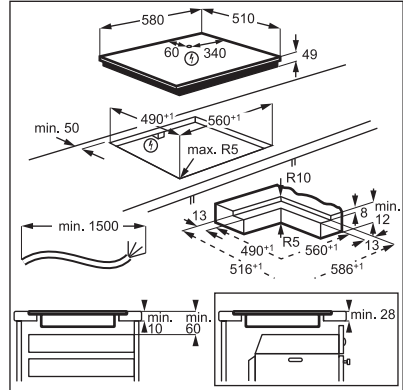


Falls das Gerät auf einem Schubfach montiert ist, kann die Belüftung des Kochfelds dazu führen, dass sich die in dem Schubfach gelagerten Gegenstände während des Kochvorgangs erwärmen.

### AUFBAU-INSTALLATION




### INTEGRIERTE INSTALLATION



Suchen Sie das Video-Tutorial «Wie installiere ich mein Electrolux Induktionskochfeld – Arbeitsplatteninstallation», indem Sie den vollständigen, in der Grafik unten angezeigten Namen eintippen.

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

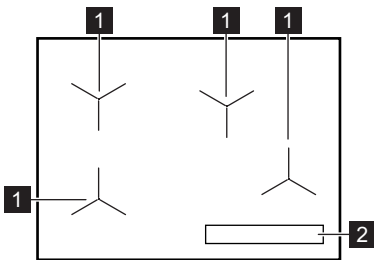
How to install your Electrolux  
 Induction Hob - Worktop installation 

Suchen Sie das Video-Tutorial «Wie installiere ich meine Electrolux Induktionskochfeld-Spülung», indem Sie den vollständigen, in der Grafik unten angezeigten Namen eintippen.



## 4. PRODUKTBESCHREIBUNG

### 4.1 Aufteilung der Kochoberfläche



**1** Induktionskochzone

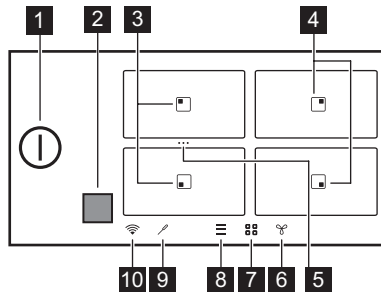
**2** Bedienfeld








Weitere Detailinformationen zu den Grössen der Kochzonen finden Sie im Kapitel „Technische Daten“.

### 4.2 Aufteilung des Bedienfelds

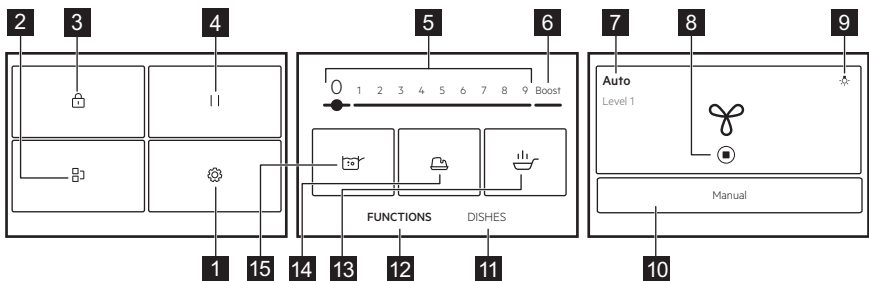
#### Hauptansicht









Symbol	Beschreibung
<b>1</b>	Zum Ein- und Ausschalten des Kochfelds.
<b>2</b>	Fenster der Hob²Hood-Infrarotsignalkommunikation. Bedecken Sie es nicht.
<b>3</b>	Zone mit Braten in der Pfanne- und Kochen-Funktionen.
<b>4</b>	Zone mit Kochen-Funktion.






Symbol	Beschreibung
5 ...	Eine Schnellwahl für Bridge. Um zwei auf der Seite liegende Kochzonen in einen Kochbereich zusammenzufügen oder wieder aufzuteilen.
6 	Zum Einstellen der Funktionen der Abzugshaube.
7 	Um die Zonenübersicht zu öffnen.
8 	Um das Menü zu öffnen.
9 	Die Speisethermometer-Anzeige.
10 	Die WiFi-Anzeige.

### Erweiterte Ansicht



Die Liste der Funktionen kann je nach Softwareversion variieren.

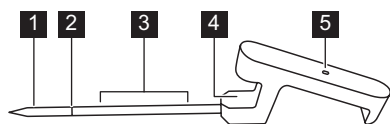
Symbol	Beschreibung
1 	Einstellungen. Um die Kochfeldeinstellungen zu öffnen.
2 	Bridge. Um zwei Kochzonen miteinander zu verbinden, sodass sie wie eine einzige funktionieren.
3 	Verriegeln. Um das Bedienfeld zu verriegeln/entriegeln.
4 	Pause. Um alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Hitzestufe zu schalten.
5 1 - 9	Zum Einstellen einer Kochstufe.
6 Boost	Um die maximale Hitzestufe zu aktivieren.
7 Manuell / Auto	Um die aktuelle Einstellung des Abzugshaubenventilators anzuzeigen.
8 	Um die Abzugshaube zu stoppen/neu zu starten.
9 	Um die Abzugshaubenbeleuchtung an- oder auszuschalten.
10 Manuell / Auto	Um auf den manuellen oder automatischen Modus der Abzugshaube zu wechseln.

Symbol	Beschreibung
<b>11</b> 	Gerichte Um voreingestellte automatische Programme für verschiedene Lebensmittelarten auszuwählen.
<b>12</b> 	FUNKTIONEN Um automatische Programme für verschiedene Kochmethoden.
<b>13</b> 	Braten in der Pfanne. Um mit automatisch geregelten Kochstufen verschiedene Lebensmittelarten zu braten.
<b>14</b> 	Schmelzen. Um verschiedene Produkte zu schmelzen, z. B. Schokolade oder Butter.
<b>15</b> 	Kochen. Um die Wassertemperatur automatisch anzupassen, sodass es nach dem Siedepunkt nicht überkocht.

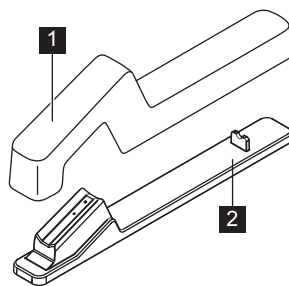
### Display-Navigation

Symbol	Beschreibung
<b>OK</b>	Bestätigen der Auswahl oder Einstellung.
<b>X</b>	Zum Schliessen des Pop-up-Fensters.
<b>^ / v</b>	Um die Anweisungen auf dem Display zu verbergen/anzuzeigen.
<b>Toggle</b>	Zum Aktivieren/Deaktivieren der Option.
<b>&lt; / &gt;</b>	Eine Ebene im Menü zurück-/vorwärtsblättern.

### 4.3 Speisethermometer



- 1** Messpunkt
- 2** Markierung «Min»
- 3** Empfohlener Eintauchbereich (für Flüssigkeiten)
- 4** Haken für das Einhängen des Speisethermometer am Topfrand
- 5** Kontrollleuchte



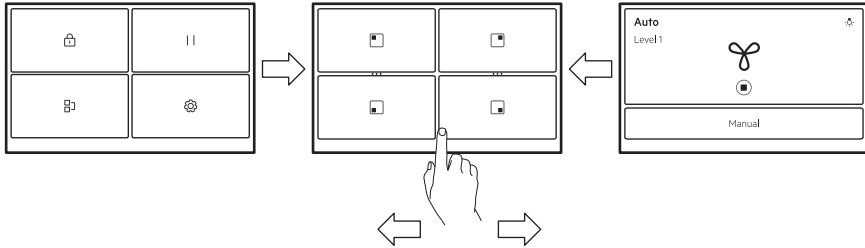
- 1** Abdeckung
- 2** Ladestation

## 5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

## 5.1 Navigieren durch das Display



Um zwischen den Bildschirmen zu wechseln, berühren Sie die Symbole unten auf dem Display. Indem Sie nach links wischen, können Sie die Einstellungen für Hob<sup>2</sup>Hood ändern oder wischen Sie nach rechts und Sie kommen zum Menü.



Wenn das Display nicht sofort reagiert, stellen Sie sicher, dass Sie die Mitte des ausgewählten Symbols/der ausgewählten Option berühren, oder versuchen Sie, etwas länger darauf zu drücken.

## 5.2 Erster Anschluss an das Stromnetz

Bei Anschluss des Kochfelds an die Spannungsversorgung stellen Sie bitte Sprache, Helligkeit, Lautstärke und Tastentöne ein.

Sie können die Einstellung ändern in Menü > Einstellungen > Setup. Siehe «Tägliche Anwendung».

## 5.3 FlexPower

FlexPower legt fest, wie viel Leistung das Kochfeld insgesamt im Rahmen der Installationssicherungen Ihres Zuhauses verbrauchen soll.

Ursprünglich wird das Gerät auf der höchst möglichen Leistungsstufe betrieben. Sie können die Maximalleistung ändern, falls die Installation nicht die volle Leistung unterstützt.



Wenn die Leistungsstufe geringer als 2000 W ist, können Sie keine automatischen Programme aktivieren (Gerichte oder FUNKTIONEN).

1. Schalten Sie das Kochfeld an.

2. Stellen Sie sicher, dass alle Kochzonen deaktiviert sind.
3. Berühren Sie auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
4. Wählen Sie Einstellungen > Setup > FlexPower und wählen Sie dann die entsprechende Leistungsstufe.
5. Berühren Sie oder . Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

### VORSICHT!

Stellen Sie sicher, dass die ausgewählte Leistungsstufe den Installationssicherungen Ihres Zuhauses entspricht.

## 5.4 Drahtlose/App-Verbindung

Um die App zu nutzen, muss das Kochfeld mit dem kabellosen Netzwerk verbunden sein. WiFi ist standardmäßig eingeschaltet.



1. Berühren Sie .
2. Wählen Sie Einstellungen > Verbindungen > WiFi.
3. Berühren Sie den Schieberegler , um WiFi zu aktivieren.

Das Kochfeld kann sich jetzt mit dem kabellosen Netzwerk und mit der App verbinden.

4. Berühren Sie **VERBINDEN**.
5. Laden Sie die App herunter. Scannen Sie den QR-Code auf der Rückseite der Bedienungsanleitung oder laden Sie die App direkt aus dem App Store herunter.
6. Öffnen Sie die App und registrieren Sie sich, um ein Benutzerkonto einzurichten.
7. Fügen Sie ein neues Gerät hinzu.
8. Befolgen Sie die Anweisungen in der App, um die Verbindung abzuschließen.

## Ändern/Deaktivieren der Netzwerkverbindung

Um das Kochfeld von Ihrem Home-Netzwerk zu trennen:



1. Berühren Sie .
2. Wählen Sie **Einstellungen > Verbindungen > WiFi**:
  - Um es vom kabellosen Netzwerk zu trennen, berühren Sie **TRENNEN**.
  - Um WiFi zu deaktivieren, berühren Sie den Schieberegler .

Um das Kochfeld mit dem neuen kabellosen Netzwerk zu verbinden, siehe «Kabellose/App-Verbindung» oben.

## 5.5 Speisethermometer Koppeln und Kalibrieren

Ihr Kochfeld ist bei der Lieferung noch nicht mit dem Speisethermometer gekoppelt. Koppeln Sie es vor der ersten Anwendung oder wenn es durch ein Neues ersetzt wird.

Um genaue Temperaturen zu gewährleisten, kalibrieren Sie das Speisethermometer immer nach dem Koppeln.

1. Berühren Sie .
2. Wählen Sie **Einstellungen > Verbindungen > Bluetooth**.
3. Berühren Sie den Schieberegler , um Bluetooth zu aktivieren.

Das Kochfeld findet automatisch das verfügbare Zubehör. Wenn das

Speisethermometer nicht auf der Liste erscheint, überprüfen Sie, ob es geladen ist. Schütteln oder tippen Sie dann zweimal darauf, bis die Lichtsterne blinken.

4. Wählen Sie das Speisethermometer aus der Liste und befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display, um die Kopplung abzuschließen.

Nach dem Koppeln zeigt das Display automatisch den Kalibrierungsbildschirm.


5. Berühren Sie **START** und befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display, um die Kalibrierung abzuschließen.

Wenn Sie das Speisethermometer in diesem Schritt nicht kalibrieren, können Sie dies später tun. Gehen Sie wieder in die Bluetooth-Einstellungen und wählen Sie Ihr Speisethermometer, um mit dem Setup fortzufahren.

Um alle Funktionen des Speisethermometer zu nutzen, kalibrieren Sie es zunächst.

## Speisethermometer neu einstellen/entfernen

Sie können das Speisethermometer jederzeit neu einstellen oder vom Kochfeld trennen.

1. Berühren Sie .
  2. Wählen Sie **Einstellungen > Verbindungen > Bluetooth**.
- Das Display zeigt das verbundene Speisethermometer an.
3. Berühren Sie das Speisethermometer.
    - Um das Speisethermometer erneut zu kalibrieren, berühren Sie **ZURÜCKSETZEN**.
    - Um das Speisethermometer vom Kochfeld zu entfernen, berühren Sie




Um das Speisethermometer wieder zu verbinden oder ein neues hinzuzufügen, siehe «Speisethermometer koppeln und kalibrieren».

## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### 6.1 Aktivieren und Deaktivieren

Zum Einschalten oder Ausschalten des Kochfelds berühren Sie  1 Sekunde lang.

### 6.2 Abschaltautomatik

**Die Funktion schaltet das Kochfeld automatisch aus, wenn:**

- alle Kochzonen ausgeschaltet sind,
- Sie nicht die Hitzestufe einstellen, nachdem das Kochfeld aktiviert ist,
- Das Bedienfeld ist mehr als zehn Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet sich aus. Entfernen Sie das Objekt oder reinigen Sie das Bedienfeld,
- das Kochfeld zu heiss wird (z. B. wenn ein sich Kochtopf leer erhitzt). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder nutzen.
- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr oder es befindet sich kein Kochgeschirr auf einer bestimmten Zone. Die Induktionskochzone schaltet sich automatisch nach 50 Sekunden ab.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Hitzestufe wurde nicht geändert. Nach einiger Zeit wird eine Nachricht eingeblendet und das Kochfeld schaltet sich aus.

**Der Zusammenhang zwischen der Hitzestufe und dem Zeitraum, nach dem sich das Kochfeld abschaltet:**

Garstufe	Das Kochfeld schaltet sich ab nach
1 - 2	6 Stunden
3 - 5	5 Stunden
6	4 Stunden
7 - 9	1,5 Stunden



Wenn Sie Braten in der Pfanne anwenden, schaltet sich das Kochfeld nach 1,5 Stunden ab. Bei Schmelzen schaltet sich das Kochfeld nach 6 Stunden ab.

### 6.3 Topferkennung

Diese Funktion erkennt, ob Töpfe auf die Kochzonen gestellt wurden und deaktiviert die Kochzonen, wenn das Kochgeschirr nicht mehr wahrnehmbar ist.

- Wenn Sie als erstes das Kochgeschirr auf eine Kochzone stellen und dann das Kochfeld anschalten, erscheint eine graue Leiste auf der Anzeige der entsprechenden Kochzone.
- Die Leiste erscheint nicht, wenn sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet oder falls das Kochgeschirr nicht erkannt werden kann, weil es unsachgemäß positioniert ist oder aus nicht kompatibelem Material besteht.
- Wenn Sie das Kochgeschirr von der aktiven Kochzone entfernen und es beiseite stellen, beginnt die entsprechende Kochzonenanzeige zu blinken. Wenn Sie das Kochgeschirr innerhalb von 120 Sekunden nicht zurück auf die aktive Kochzone stellen, schaltet sich die Kochzone automatisch aus. Um mit dem Kochen fortzufahren, müssen Sie das Kochgeschirr wieder auf die Kochzone stellen, bevor dieses Zeitfenster abläuft.

### 6.4 Verwendung der Kochzonen

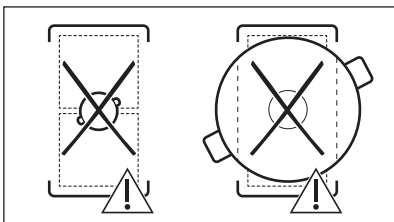
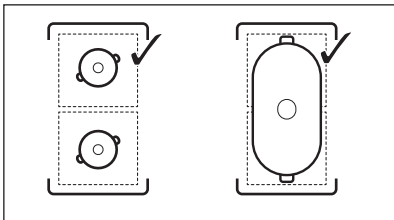
Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Grösse des Kochgeschirrbodens an.



Für einen optimalen Hitzetransfer verwenden Sie Kochgeschirr mit einem ähnlichen Durchmesser wie die Kochzone (d. h. der maximale Durchmesser für Kochgeschirr in «Technische Daten» > «Kochzonenbeschreibung»). Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr für Induktionskochfelder geeignet ist. Weitere Informationen über Typen von Kochgeschirren finden Sie im Kapitel „Tipps und Hinweise“.

Um die Kochzone zu aktivieren, stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte der Kochzone und berühren Sie das entsprechende Zonensymbol. Die verfügbaren Programme erscheinen auf dem Display. Stellen Sie die Garstufe ein oder wählen Sie eine der automatischen Funktionen aus. Zurück zur Hauptansicht kommen Sie, indem Sie **X** oben rechts berühren.

Mit einem grossen Kochgeschirr können Sie auf zwei Kochzonen gleichzeitig kochen, indem Sie Bridge nutzen.

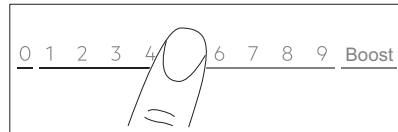


Wenn andere Kochzonen aktiv sind, kann die Hitzestufe für die Zone, die Sie nutzen wollen, begrenzt sein. Siehe auch „Leistungsbegrenzung“.

## 6.5 Garstufe

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Stellen Sie den Topf auf die ausgewählte Kochzone und berühren Sie das entsprechende Zonensymbol.
3. Tippen Sie darauf oder bewegen Sie Ihren Finger, um die Hitzestufe einzustellen.

Die Leistungsstufensymbole 1-9 werden grösser, die Leiste darunter wird rot und zeigt die aktuelle Leistungseinstellung an. Sobald die Leistungsstufe ausgewählt wurde, erweiter sich die Bildschirmansicht.



Sie können auch die Hitzestufe auf dem Zonenübersicht-Bildschirm ändern. Um zum Zonenübersicht-Bildschirm zu gelangen, berühren Sie die Mitte der erweiterten Bildschirmansicht. Um die Hitzestufe zu ändern, berühren Sie **—** oder **+**. Um die erweiterte Bildschirmansicht zu öffnen, berühren Sie die Leistungsstufe.

## 6.6 Boost

Diese Funktion stellt den Induktionskochzonen mehr Leistung zur Verfügung. Die Funktion kann für die Kochzone nur für einen begrenzten Zeitraum aktiviert werden. Nach diesem Zeitraum stellt sich die Kochzone automatisch wieder auf die höchste Hitzestufe ein.

1. Stellen Sie die Kochzone ein.
2. Berühren Sie die Taste Boost, um die Funktion zu aktivieren.

Die Funktion wird automatisch ausgeschaltet. Zum manuellen Abschalten der Funktion wählen Sie die Zone aus und stellen Sie die Hitzestufe auf 0.



Boost funktioniert nicht, wenn:

- Bridge in Betrieb ist,
- die Leistung innerhalb einer Phase nicht ausreicht (siehe «Leistungsbegrenzung»).



Angaben zur maximalen Einschaltdauer finden Sie im Kapitel „Technische Daten“.

## 6.7 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige)

### **WARNUNG!**

So lange die Anzeige angeschaltet ist, besteht die Gefahr von Verbrennungen durch Restwärme.

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

Die Anzeigen leuchten, wenn eine Kochzone heiss ist. Sie zeigen die Restwärme der gegenwärtig genutzten Kochzonen wie folgt an:

- Weiter kochen

- Warmhalten

- Restwärme

Die Anzeige kann auch erscheinen:

- für angrenzende Kochzonen, auch wenn Sie diese nicht benutzen,
- wenn heisses Kochgeschirr auf eine kalte Kochzone gestellt wird,
- wenn das Kochfeld ausgeschaltet, aber die Kochzone noch heiss ist.

Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

## 6.8 **Modus Warmhalten**

Diese Funktion hält Speisen bei geringer Hitzestufe warm.

Modus Warmhalten ist nur verfügbar, wenn die Kochzone nach dem Kochen immer noch warm ist (mit sichtbarem Resthitzesymbol) und das Kochgeschirr auf der Zone bleibt. Die Funktion funktioniert nicht bei einer kalten Kochzone.

1. Berühren Sie , um den Modus Warmhalten einzuschalten.

Der Modus Warmhalten läuft, bis er ausgeschaltet wird.

2. Um die Funktion zu stoppen, berühren

Sie oben links auf dem Display.

Sie können ggf. einen Timer einstellen. Siehe «Timer-Optionen».

## 6.9 Timer-Optionen

### **Öko-Timer**

Verwenden Sie diese Funktion, um festzulegen, wie lange eine Kochzone während eines einzigen Kochvorgangs arbeiten soll.

Um Energie zu sparen, schaltet sich die Kochzone vor Ertönen des Öko-Timer aus. Die Differenz zwischen der Betriebszeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Gardauer ab.

Sie können diese Funktion nutzen, wenn die Kochzone aktiviert ist. Sie können die Funktion jeder Kochzone einzeln festlegen.

1. Stellen Sie zuerst die Kochstufe für die gewünschte Kochzone und dann die Funktion ein.
  2. Berühren Sie das Zonensymbol.
  3. Berühren Sie .
- Das Fenster mit dem Timer-Menü erscheint im Display.
4. Markieren Sie das Kochzone ausschalten-Feld, um die Funktion zu aktivieren.
  5. Stellen Sie die Zeit ein.
  6. Berühren Sie OK zur Bestätigung.
- Um Ihre Auswahl zu löschen, berühren Sie .

Sie können die Öko-Timer-Einstellungen während des Kochens ändern: Berühren Sie mit dem Timer-Wert, dann berühren Sie BEARBEITEN.



Wenn der Timer abläuft, ertönt ein Signal und ein Pop-up-Fenster öffnet sich. Berühren Sie OK, um den Signalton zu stoppen.


Um die Funktion zu deaktivieren, stellen Sie die Hitzestufe auf 0. Alternativ berühren Sie mit der Timeranzeige, danach und bestätigen Sie Ihre Auswahl, wenn ein Pop-up-Fenster erscheint.

## Timer



Sie können diese Funktion nutzen, wenn die Kochzone aktiviert ist.

Die Funktion wirkt sich nicht auf andere, aktuell betriebene Funktionen aus.

1. Wählen Sie eine beliebige Kochzone. Das Display zeigt die entsprechende Einstellskala an.
2. Berühren Sie .
- Das Fenster mit dem Timer-Menü erscheint im Display.
3. Nehmen Sie die Markierung aus dem Kochzone ausschalten-Kästchen, um die Funktion zu aktivieren.
4. Stellen Sie die Zeit ein.
5. Berühren Sie OK zur Bestätigung. Um Ihre Auswahl zu löschen, berühren Sie .

Sie können die Timer-Einstellungen während des Kochens ändern: Berühren Sie  mit dem Timer-Wert, dann berühren Sie BEARBEITEN.


Wenn der Timer abläuft, ertönt ein Signal und ein Pop-up-Fenster öffnet sich. Berühren Sie OK, um den Signalton zu stoppen.

Um die Funktion zu deaktivieren, Berühren Sie  mit der Timeranzeige, berühren Sie  und bestätigen Sie Ihre Auswahl, wenn ein Pop-up-Fenster erscheint.

## 6.10 / ... Bridge

Die Funktion verbindet zwei Kochzonen, sie funktionieren dann wie eine Kochzone mit derselben Hitzestufe. Sie eignet sich für grosses Kochgeschirr.

Das Kochgeschirr muss die Mitte der beiden Zonen bedecken. Wenn sich das Kochgeschirr zwischen den beiden Zentren befindet, wird die Funktion nicht aktiviert.


1. Platzieren Sie das Kochgeschirr auf den Kochzonen.
2. Berühren Sie  > Bridge. Sie können auch die Schnellwahl ... in der Zonenübersicht nehmen.
3. Stellen Sie die Kochstufe ein.

Um die Funktion zu deaktivieren, berühren Sie die Schnellwahl ... Die Kochzonen funktionieren dann wieder getrennt voneinander.



## 6.11 || Pause


Diese Funktion stellt alle Kochzonen, die in Betrieb sind, auf die niedrigste Hitzestufe ein.

Die Funktion kann nicht aktiviert werden, wenn ein automatisches Programm (Gerichte oder FUNKTIONEN) aktiviert ist.

Nur, wenn die Funktion in Betrieb ist  und FORTSETZEN verwendet werden können. Alle anderen Symbole auf dem Bedienfeld sind gesperrt.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen. Wenn die Timer-Funktion abläuft, berühren Sie den Bildschirm, um das akustische Signal zu stoppen.

1. Berühren Sie die Taste , um das Menü zu öffnen.
2. Berühren Sie die Taste , um die Funktion zu aktivieren.



Die Hitzestufe wird auf  (Modus Warmhalten) verringert und die Geschwindigkeitsstufe des Lüfters im Manuell Modus auf 1.

Um die Funktion zu deaktivieren, berühren Sie FORTSETZEN.

Die vorherigen Hitzestufen werden wieder eingestellt.

## 6.12 Verriegeln

Sie können das Bedienfeld sperren, während die Kochzone in Betrieb ist. Sie verhindert ein unabsichtliches Ändern der Hitzestufe.

1. Stellen Sie die Kochstufe ein.
2. Berühren Sie , um das Menü zu öffnen.
3. Berühren Sie , um die Funktion zu aktivieren.


Um die Funktion zu deaktivieren drücken und halten Sie ENTRIEGELN 4 Sekunden lang.



Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, deaktivieren Sie diese Funktion ebenfalls.

### 6.13 Kindersicherung

Die Funktion verhindert ein versehentliches Bedienen des Kochfelds.

1. Berühren Sie , um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Einstellungen > Optionen > Kindersicherung.
3. Schalten Sie den Schalter ein und berühren Sie die Buchstaben E-U-O in alphabetischer Reihenfolge, um die Funktion zu aktivieren.

Stellen Sie zum Ausschalten der Funktion den Schalter auf die Ausschaltposition.

Es kann ein wenig dauern, bis die Funktion nach Aktivierung in Betrieb kommt.

### 6.14 Speisethermometer Allgemeines

Das Speisethermometer ist eine kabellose Temperatursonde. Sie können damit Kochparameter an verschiedene Lebensmittelarten anpassen und diese während des Kochens beibehalten. Die Speisethermometer dient auch als Thermometer, mit dem Sie die Temperatur der Speise oder Flüssigkeit während des Kochens überwachen können. Sie können Speisethermometer für Gerichte und FUNKTIONEN aktivieren, sowie manuelles Kochen.

Das Speisethermometer verbindet sich mit dem Kochfeld über Bluetooth und ist wiederaufladbar. Gemäss der Norm: EN 60335 sollte das Speisethermometer nur auf der im Paket inbegriffenen Ladestation mit Adapter aufgeladen werden. Eine Minute Ladung reicht für bis zu 8 Stunden Betrieb.

Die Farbe der Beleuchtung zeigt das Speisethermometer-Verhalten an:

- Rot – lädt
- Rot blinkt – Alarm/niedrige Batterie
- Grün – vollständig geladen
- Blau – verbindet

Der Messpunkt liegt in der Mitte zwischen der Spitze und der Markierung für die Mindesthöhe. Führen Sie das Speisethermometer wenn möglich mindestens bis zur Markierung für die Mindesthöhe in die Speise ein. Stecken Sie das Speisethermometer am Haken auf den Topf- oder Pfannenrand. Nur der Metallteil des Speisethermometers kann mit Speisen oder Flüssigkeit in Berührung kommen. Wenn es in eine Flüssigkeit fällt, holen Sie es vorsichtig mit einem geeigneten Werkzeug heraus.

#### Tipps für Flüssigkeiten

- Für optimale Kochergebnisse mit Flüssigkeiten tauchen Sie das Speisethermometer 2–5 cm über der Markierung für die Mindesthöhe ein.
- Verwenden Sie einen Deckel, um Zeit und Energie zu sparen. Markieren Sie das Kästchen «Deckel verwenden».

#### Tipps für feste Speisen


- Befolgen Sie für ein optimales Kochergebnis die Anweisungen auf dem Display, um das Speisethermometer richtig in die Speise zu stecken.
- Stecken Sie das Speisethermometer in den dicksten Teil der Speise.
- Stellen Sie sicher, dass das Speisethermometer fest in der Speise eingeführt ist.
- Für Fleisch/Fisch mit einer Dicke von 2–3 cm sollte die Spitze des Speisethermometer den Topfboden erreichen.
- Entfernen Sie das Speisethermometer, bevor Sie die Speise ggf. umdrehen, dann stecken Sie es wieder hinein.
- Wenn Sie eine Plancha (Grillplatte) verwenden, achten Sie darauf, dass der Griff des Speisethermometer ausserhalb ihrer Oberfläche bleibt.

### 6.15 Garen mit Speisethermometer

Überprüfen Sie vor Kochbeginn, ob das Speisethermometer verbunden, kalibriert und geladen ist. Siehe «Vor dem ersten Gebrauch».

Beim Verwenden automatischer Programme, wie „FUNKTIONEN“ oder „Gerichte“, nutzen


Sie das Speisethermometer als zusätzliche Mess-, Einstell- und Anpasshilfe der Zieltemperatur der für jedes Gericht oder jede Kochmethode spezifizierten Kochzone. Siehe „FUNKTIONEN“ und „Gerichte“.

1. Wählen Sie die Funktion oder die Lebensmittelart aus dem Menü.
2. Berühren Sie  oben rechts auf dem Display, um die Zieltemperatur einzustellen oder anzupassen.
  - Sie können OK im oberen Bereich des Pop-up-Fensters berühren, um die Standardeinstellungen zu verwenden. Um das Pop-up-Fenster dauerhaft zu deaktivieren, markieren Sie , bevor Sie die Funktion aktivieren.
  - Für manche Funktionen gibt es auf dem Display Tipps zur Nachhaltigkeit.
  - Für Braten in der Pfanne können Sie die Standardkochstufe ändern. Für einige Gerichte können Sie die Kerntemperatur der Speise prüfen, wenn Sie das Speisethermometer verwenden.
  - Einige Optionen beginnen mit dem Vorheizen. Sie können den Fortschritt auf der Kontrollleiste verfolgen.
  - Für die meisten Optionen, z. B. SousVide und Pochieren, können Sie die Standardtemperatur ändern.
  - Sie können die Standardzeit ändern oder eine gewünschte Garzeit einstellen. Die Mindestgarzeit ist nur für SousVide vorgegeben.
3. Befolgen Sie die Anweisungen in den Pop-up-Fenstern.
4. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist und/oder die Zieltemperatur erreicht wurde, ertönt ein Signal und eine Benachrichtigung erscheint. Berühren Sie OK, um das Fenster zu schliessen.

## Thermometer

Beim manuellen Kochen können Sie das Speisethermometer nutzen, um die Temperatur des Gerichts zu messen und um anzuzeigen, wann die Zieltemperatur erreicht wird.

1. Öffnen Sie den Schieberegler für die Kochzone und stellen Sie die Hitzestufe ein.

2. Berühren Sie  oben rechts auf dem Display.

Folgen Sie den Anweisungen im Display.

3. Stellen Sie Zieltemperatur für die Speise ein.

Die aktuelle, vom Speisethermometer gemessene Temperatur wird jetzt rechts oben auf dem Display angezeigt. Tippen Sie erneut, um ggf. die Zieltemperatur anzupassen.

4. Sobald die Kochzone die Zieltemperatur erreicht, ertönt ein Signal und eine Benachrichtigung erscheint.


## 6.16 FUNKTIONEN: Braten in der Pfanne

Mit dieser Funktion können Sie die richtige Hitzestufe zum Braten Ihrer Speise einstellen. Das Kochfeld passt die Temperatur an verschiedene Lebensmittelarten an und hält sie während des gesamten Kochvorgangs konstant. Sobald die Hitzestufe eingestellt wurde, muss die Temperatur nicht mehr manuell angepasst werden.

### VORSICHT!

Verwenden Sie nur kaltes Kochgeschirr. Lassen Sie das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt, während diese Funktion in Betrieb ist.

1. Stellen Sie eine Pfanne ohne Öl/Fett auf eine der Kochzonen auf der linken Seite. Sie können eine einzelne Kochzone verwenden oder beide Zonen verbinden mittels Bridge.
2. Wählen Sie FUNKTIONEN > Braten in der Pfanne.
3. Verbinden Sie ggf. das Speisethermometer.

Berühren Sie , um die Temperatur anzupassen.

4. Wählen Sie eine Bratstufe aus. Aufheizen beginnt.
5. Stellen Sie ggf. eine Timer-Funktion ein. Der Timer startet sofort.

Sobald die Pfanne die gewünschte Temperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal und ein Pop-up-Fenster erscheint. Sie können jetzt Öl und Speisen in die Pfanne hinzufügen. Um das Fenster zu schliessen und mit dem Braten zu beginnen, berühren

Sie OK. Um die Funktion manuell zu stoppen, berühren Sie 0 auf der Bedienleiste.

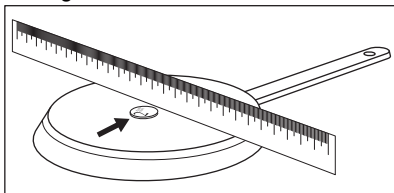
Tipps und Hinweise:

- Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display, wann die Speise umgedreht werden oder wann die Kochstufe angepasst werden muss.
- Sie können die Standardkochstufe ggf. ändern.
- Für dicke Stücke oder rohe Kartoffeln legen Sie während der ersten 10 Minuten einen Deckel auf die Pfanne.
- Schwere Pfannen heizen sich langsamer auf.
- Verwenden Sie beschichtete Pfannen auf niedrigen Kochstufen, um ein Überhitzen und die Beschädigung des Kochgeschirrs zu verhindern.
- Verwenden Sie kein dünnes Kochgeschirr aus Emaille. Es kann sich überhitzen und beschädigen.

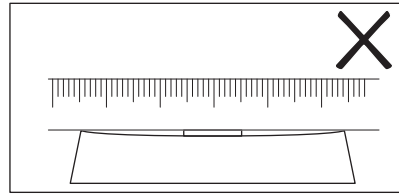
### Geeignete Pfannen für die Braten in der Pfanne-Funktion

Verwenden Sie nur Pfannen mit ebenen Böden. Um herauszufinden, ob die Pfanne geeignet ist:

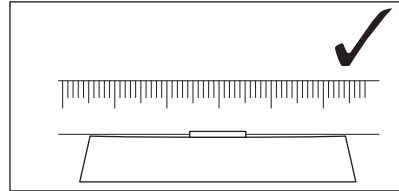
1. Drehen Sie die Pfanne um.
2. Legen Sie ein Lineal auf den Boden der Pfanne.
3. Versuchen Sie, eine 1-, 2- oder 5-Rappen-Münze (oder eine Münze mit ähnlicher Dicke, ca. 1,7 mm) zwischen das Lineal und den Boden der Pfanne zu legen.



- a. Die Pfanne ist nicht geeignet, wenn Sie die Münze zwischen das Lineal und die Pfanne schieben können.



- b. Die Pfanne ist geeignet, wenn Sie die Münze nicht zwischen das Lineal und die Pfanne schieben können.




### 6.17 FUNKTIONEN: Kochen

Diese Funktion passt die Hitzestufe automatisch an, sodass Wasser nicht überkocht, sobald es den Siedepunkt erreicht hat.

Kochen-Funktion erfordert, dass Speisethermometer funktioniert.

#### VORSICHT!

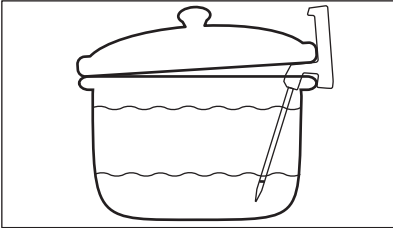
Verwenden Sie die Funktion nicht mit leerem Kochgeschirr. Lassen Sie das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt, während diese Funktion in Betrieb ist.

1. Stellen Sie einen Topf mit kaltem Wasser auf die Kochzone. Die Flüssigkeit muss die Markierung für die Mindesthöhe auf dem Speisethermometer völlig bedecken.
2. Wählen Sie FUNKTIONEN > Kochen.
3. Verbinden Sie das Speisethermometer.
4. Stellen Sie ggf. eine Timer-Funktion ein. Der Timer startet sofort.
5. Um die Funktion manuell zu stoppen, berühren Sie  in der oberen linken Ecke des Displays.

Sobald der Siedepunkt erreicht wurde, reduziert das Kochfeld automatisch die Hitzestufe.

Tipps und Hinweise:

- Die Funktion eignet sich am besten, um Wasser und Kartoffeln zu kochen.
- Laden Sie das Speisethermometer vorm Kochen auf.
- Kalibrieren Sie das Speisethermometer vor der Anwendung, um den genauen Siedepunkt zu bestimmen.
- Füllen Sie den Topf mit kaltem Wasser (oder Raumtemperatur). Die Flüssigkeit muss die Markierung für die Mindesthöhe auf dem Speisethermometer völlig bedecken. Der maximale Füllstand liegt mindestens 4 cm unter dem Topfrand.



- Fügen Sie ggf. Salz hinzu, sobald der Siedepunkt erreicht wurde.
- Verwenden Sie einen Deckel, um Energie zu sparen. Seien Sie vorsichtig beim Entfernen des Deckels.


## 6.18 FUNKTIONEN: Schmelzen

Sie können diese Funktion nutzen, um Produkte zu schmelzen, z. B. Schokolade oder Butter.

### VORSICHT!

Lassen Sie das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt, während diese Funktion in Betrieb ist.

1. Platzieren Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone.
2. Wählen Sie FUNKTIONEN > Schmelzen.
3. Stellen Sie ggf. eine Timer-Funktion ein.
4. Berühren Sie OK.

Um die Funktion manuell zu stoppen, berühren Sie  oben links auf dem Display.

## 6.19 Gerichte


Diese Funktion hilft Ihnen, verschiedene Speisen mit voreingestellten Programmen für spezifische Speisenkategorien zuzubereiten.

Die Verfügbarkeit der Programme hängt von der Kochzone ab.

### VORSICHT!



Lassen Sie das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt, während diese Funktion in Betrieb ist.

1. Platzieren Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone. Sie können eine einzelne Kochzone verwenden oder zwei Seitenzonen verbinden mittels Bridge.
2. Wählen Sie Gerichte.
3. Wählen Sie die Gerichtart aus.
4. Verbinden Sie ggf. das Speisethermometer.

Berühren Sie die Taste , um die Temperatur anzupassen.

5. Stellen Sie ggf. eine Timer-Funktion ein.
6. Folgen Sie den Anweisungen im Display. Je nach Gerichtart und ausgewähltem Programm können Sie Einzelheiten einstellen und abändern, wie z. B. die Garstufe, die Hitzestufe zum Braten usw.

Tipps und Hinweise:

- Die am häufigsten gekochten Gerichte werden automatisch zur Liste von Am meisten gekocht hinzugefügt.
- Sie können der Liste von Favoriten manuell Programme hinzufügen .
- Sie können bestimmte Programme ausblenden durch Berühren von . Um die Programme wiederherzustellen, gehen Sie zu Einstellungen > Setup > Gerichte.

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

Diese automatische Funktion verbindet das Kochfeld mit einer geeigneten Abzugshaube. Das Kochfeld und die Dunstabzugshaube kommunizieren mithilfe von Infrarotsignalen. Die Lüftergeschwindigkeit wird automatisch eingestellt und angepasst. Sie richtet sich nach dem eingestellten Modus und der Temperatur des heissesten Topfs auf dem Kochfeld. Sie können den Lüfter auch manuell vom Kochfeld oder der Abzugshaube aus betreiben.









Wenn Sie die Lüftergeschwindigkeit der Abzugshaube ändern, wird die standardmäßige Verbindung mit dem Kochfeld getrennt. Um die Funktion wieder einzuschalten, müssen Sie beide Geräte aus- und wieder einschalten.




An manchen Abzugshauben ist die Funktion standardmäßig deaktiviert. In solchen Fällen aktivieren Sie zuerst die Funktion an der Abzugshaube und dann auf dem Kochfeld. Weitere Informationen finden Sie in der Bedienungsanleitung der Dunstabzugshaube.

## Einstellen des automatischen Lüftermodus

Um die Abzugshaube auf einen automatischen Modus einzustellen, wählen Sie zwischen den folgenden Lüftergeschwindigkeiten: Modus 2 – Modus 6. Die Abzugshaube reagiert, sobald Sie das Kochfeld in Betrieb nehmen. Durch die Wahl von Modus 1 können Sie das Kochfeld so einstellen, dass es nur die Beleuchtung einschaltet.

1. Berühren Sie .
  2. Wählen Sie Einstellungen > Hob<sup>2</sup>Hood.
  3. Betätigen Sie einen Schalter, um die Abzugshaube zu aktivieren.
- Alle automatischen Modi erscheinen als Liste.
4. Wählen Sie den Modus.
  5. Berühren Sie  oder , um die Auswahl zu speichern und das Menü zu verlassen.
- Um die aktuelle Geschwindigkeitsstufe des Lüfters anzuzeigen, berühren Sie . Die Lüftergeschwindigkeitsstufe wird oben links auf dem Display angezeigt. Um den Lüfter auszuschalten, berühren Sie . Um den Lüfter anzuschalten, berühren Sie .

Automatische Modi	Automatische Beleuchtung	Kochen <sup>1)</sup>	Braten <sup>2)</sup>
		Lüftergeschwindigkeit	
	Aus	-	-
<b>Modus 1</b>	Ein	-	-
<b>Modus 2<sup>3)</sup></b>	Ein	1	1
<b>Modus 3</b>	Ein	-	1
<b>Modus 4</b>	Ein	1	1
<b>Modus 5</b>	Ein	1	2
<b>Modus 6</b>	Ein	2	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) In diesem Modus werden der Lüfter und die Beleuchtung unabhängig von der Temperatur aktiviert.

## Einstellen des manuellen Lüftermodus

Sie können die Geschwindigkeitsstufe des Lüfters manuell anpassen.

1. Berühren Sie .
  2. Berühren Sie Manuell.
- Eine Bedienleiste erscheint und zeigt die aktuelle Lüftergeschwindigkeit an.
3. Berühren Sie oder wischen Sie mit Ihrem Finger darüber, um die Geschwindigkeitsstufe des Lüfter einzustellen.



Um die Höchstgeschwindigkeitsstufe zu aktivieren, berühren Sie Boost. Der Lüfter läuft eine Zeit lang im Boost-Modus. Danach wechselt die Geschwindigkeitsstufe automatisch auf 3. Um Boost manuell zu deaktivieren, drücken Sie 0.

## Abzugshaubenleuchte

Sie können das Kochfeld so einstellen, dass die Beleuchtung sich beim Einschalten des Kochfelds einschaltet. Dafür stellen Sie den




automatischen Modus auf Modus 1 – Modus 6. Sie können auch die Beleuchtung auf der Abzugshaube manuell an- oder ausschalten.



### Manuelles aktivieren der Beleuchtung

1. Berühren Sie .
2. Berühren Sie , um die Beleuchtung einzuschalten.

Drücken Sie erneut  zum Ausschalten der Beleuchtung.

## 6.21 Sprache


1. Berühren Sie die Taste  So öffnen Sie das Menü.
2. Wählen Sie Einstellungen > Setup > Sprache.
3. Wählen Sie die Sprache aus der Liste. Um die Auswahl zu speichern, berühren Sie  oder . Wählen Sie dann JA im Pop-up-Fenster aus.

Falls Sie die falsche Sprache ausgewählt haben, berühren Sie  > . Eine Liste wird eingeblendet. Wählen Sie die erste Option oben links und dann die erste Option oben links aus (alternativ die zweite Option oben rechts, abhängig von der Softwareversion). Scrollen Sie herunter, um die richtige Sprache aus der Liste zu wählen. Wenn das Pop-up-Fenster erscheint, wählen Sie die Option rechts.

## 6.22 Tastentöne / Lautstärke

Sie können auswählen, welchen Ton Ihr Kochfeld abgibt, oder den Ton ganz ausschalten. Dabei haben Sie die Wahl zwischen einem Klickton (Standard) und einem Piepton.


Sie können auch die Lautstärke auswählen.

1. Berühren Sie  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Einstellungen > Setup > Tastentöne/Lautstärke.
3. Wählen Sie die geeignete Option. Die Einstellung wird automatisch gespeichert.

## 6.23 Helligkeit

Sie können die Helligkeit des Displays ändern.

Es gibt 5 Helligkeitsstufen, 1 ist die niedrigste und 5 ist die höchste.

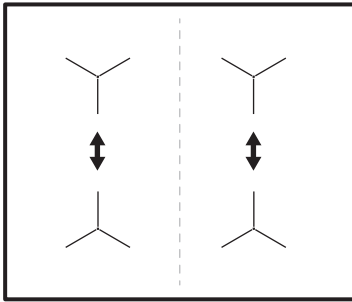
1. Berühren Sie , um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Einstellungen > Setup > Helligkeit.
3. Wählen Sie die geeignete Stufe. Die Einstellung wird automatisch gespeichert.

## 6.24 Leistungsbegrenzung

Wenn mehrere Zonen aktiv sind und mehr Strom verbraucht wird, als die Stromversorgung hergibt, teilt diese Funktion den verfügbaren Strom zwischen allen Kochzonen auf (die mit derselben Phase verbunden sind). Das Kochfeld steuert die Hitzestufeneinstellung, um die Sicherungen im Haushalt zu schützen.

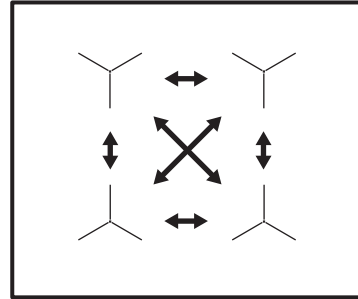
- Die Kochzonen sind entsprechend der Position und Anzahl der Phasen im Kochfeld angeordnet. Jede Phase verfügt über eine maximale elektrische Ladung von 3680 W. Wenn das Kochfeld die maximal verfügbare Leistung innerhalb einer Phase erreicht, wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert.
- Die Hitzestufe der als erste ausgewählte Kochzone (oder ein Kochfeld mit FUNKTIONEN oder Gerichte) hat immer Vorrang. Die verbleibende Leistung wird zwischen den anderen Kochzonen entsprechend der Auswahlreihenfolge aufgeteilt.
- Die Farbe der Bedienleiste zeigt die verfügbaren Hitzestufen an:
  - rot – die aktuelle Hitzestufe,
  - weiss – die höchstmögliche Hitzestufe,
  - hellgrau – die nicht verfügbare Hitzestufe (Leistungsbegrenzung ist in Betrieb).
- Falls keine höhere Garstufe verfügbar ist, senken Sie zunächst die Garstufe der anderen Kochzonen.

Siehe die Abbildung für mögliche Kombinationen, bei denen die Leistung zwischen den Kochfeldern aufgeteilt werden kann.



Wenn die Gesamtleistung des Kochfelds eingeschränkt ist (1500 W – 6000 W), verteilt die Funktion die verfügbare Leistung

zwischen allen Kochzonen. Siehe Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“ > «FlexPower».



## 7. TIPPS UND HINWEISE

### ⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### 7.1 Kochgeschirr



Bei Induktionskochfeldern erzeugt ein starkes elektromagnetisches Feld sehr schnell die Wärme im Kochgeschirr.

Benutzen Sie für Induktionskochfelder nur geeignetes Kochgeschirr.

- Um ein Überhitzen zu vermeiden und die Leistung der Zonen zu verbessern, muss der Boden des Kochgeschirrs so dick und flach wie möglich sein.
- Für die Braten in der Pfanne-Funktion nutzen Sie nur Pfannen mit flachem Boden.
- Sorgen Sie dafür, dass das Kochgeschirr sauber und trocken ist, bevor Sie diesen auf das Kochfeld stellen.
- Achten Sie immer darauf, dass das Kochgeschirr nicht an den Kanten und Ecken des Glases entlang rutscht oder daran reibt, da dies zu Absplitterungen oder Beschädigungen der Glasoberfläche führen kann.

#### Kochgeschirr-Material

- **geeignet:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, ein Mehrschichtboden

(wenn vom Hersteller als geeignet gekennzeichnet).

- **nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

#### Das Kochgeschirr eignet sich für Induktions-Kochfelder, wenn:

- Wasser darin auf einer Kochzone, die auf die höchste Stufe geschaltet ist, sehr schnell zu kochen beginnt.
- ein Magnet von dem Boden des Kochgeschirrs angezogen wird.

#### Kochgeschirrabmessungen

- Induktions-Kochzonen passen sich automatisch der Größe des Kochgeschirrbodens an. Siehe «Technische Daten» > «Kochzonen – Beschreibung» für die richtigen Kochgeschirrabmessungen. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Mitte der ausgewählten Kochzone.
- Die Effizienz der Kochzone hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. Für einen optimalen Wärmetransfer verwenden Sie Kochgeschirr mit einem ähnlichen Durchmesser wie die Kochzone (d. h. der maximale Durchmesser für Kochgeschirr in «Technische Daten» > «Kochzonenbeschreibung»).
  - An Kochgeschirr mit einem kleineren Durchmesser als der Minstdurchmesser einer bestimmten Kochzone, gelangt nur ein Teil der von der Kochzone erzeugten

Leistung, was zu langsamerer Erhitzung führt.

- Aus Sicherheitsgründen und für optimale Kochergebnisse verwenden Sie kein Kochgeschirr, das grösser als in «Kochzonenbeschreibung» angegeben ist. Lassen Sie beim Kochen kein Kochgeschirr in der Nähe der Bedienleiste stehen. Dies könnte die Funktion der Bedienleiste beeinträchtigen oder aus Versehen Kochfeldfunktionen aktivieren.



Siehe „Technische Daten“.

## 7.2 Geräusche während des Betriebs



Die beschriebenen Geräusche sind normal und weisen nicht auf eine Störung hin. Die Geräusche des Kochgeschirrs können je nach Material des Kochgeschirrs und der Leistungsstufe variieren.

### Geräusche im Zusammenhang mit Kochgeschirr:

- Knackende Geräusche: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifendes Geräusch: Sie verwenden eine Kochzone mit hoher Leistungsstufe und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben eine hohe Kochstufe eingeschaltet.

### Herdgeräusche:

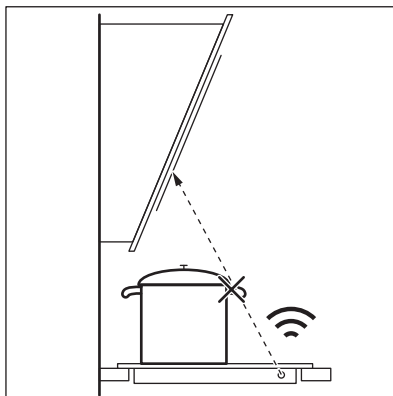
- Klicken: Es wird elektronisch geschaltet. Das Kochgeschirr wird erkannt, wenn Sie es auf das Kochfeld gestellt haben.
- Zischen, Surren: Der Lüfter ist in Betrieb.
- Rhythmischer Geräusch: Kochgeschirr wird erkannt.

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

Wenn Sie das Kochfeld mit der Funktion betreiben:

- Schützen Sie die Abzugshaubenleiste vor direktem Sonnenlicht.
- Lassen Sie keine Halogenlampe auf die Abzugshaubenleiste scheinen.
- 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 einem grossen Topf). Siehe Abbildung.

**Die unten abgebildete Abzugshaube dient nur zu Illustrationszwecken.**




Halten Sie das Fenster für die Hob<sup>2</sup>Hood Infrarot-Kommunikation sauber.



Andere ferngesteuerte Geräte können das Signal blockieren. Nutzen Sie keine derartigen Geräte in der Nähe des Kochfelds, während Hob<sup>2</sup>Hood an ist.

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

Die komplette Palette von Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, finden Sie auf unserer Verbraucher-Website. Die Electrolux-Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, müssen gekennzeichnet sein mit dem Symbol .

## 8. REINIGUNG UND PFLEGE

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### 8.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit einer sauberen Unterseite.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Reinigen Sie die Kochfeldoberfläche mit einem geeigneten Spezialreiniger.
- Verwenden Sie nur Schaber, die für Kochfelder mit Glasoberfläche geeignet sind. Verwenden Sie den Schaber nur ergänzend zur regulären Reinigungsmethode.

### **WARNUNG!**

Nutzen Sie keine Messer oder andere scharfe Metallwerkzeuge zum Reinigen der Glasoberfläche.

### 8.2 Reinigen der des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, Salz, Zucker und zuckerhaltige Lebensmittel, andernfalls kann die Verunreinigung zu Schäden am Kochfeld führen. Es besteht Verbrennungsgefahr. Setzen Sie einen

speziellen Kochfeld-Reinigungsschaber schräg zur Glasabdeckung an, und entfernen Sie Verunreinigungen durch Schaben über die Oberfläche.

- **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 nichtscheuerndem Spülmittel. Trocknen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch.
- **Entfernen von metallisch schimmernden Verfärbungen:** Reinigen Sie die Glasoberfläche mit einem mit einer Lösung aus Wasser und Essig befeuchteten Tuch.

### 8.3 Reinigen des Speisethermometer


- Reinigen Sie das Speisethermometer vor dem ersten Gebrauch.
- Verwenden Sie ausschliesslich Neutralreiniger.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Reinigen Sie das Speisethermometer nicht in der Spülmaschine.
- Der Plastikgriff kann sich verfärben. Dies hat jedoch keine Auswirkung auf die Funktion des Speisethermometer.

## 9. FEHLERDIAGNOSE





### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

## 9.1 Was tun, wenn ...

Problem	Mögliche Ursache	Beseitigung
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäss an die Stromversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäss an die Stromversorgung angeschlossen ist. Siehe Anschlussdiagramm.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Stellen Sie sicher, dass die Sicherung der Grund der Fehlfunktion ist. Wenn die Sicherung wiederholt durchbrennt, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
	Sie haben die Hitzestufe nicht innerhalb von 60 Sekunden eingestellt.	Schalten Sie das Kochfeld erneut an und stellen Sie die Hitzestufe in weniger als 60 Sekunden ein.
Das Display reagiert nicht auf Berührung.	Sie haben mehr als 2 Sensorfelder gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Pause ist in Betrieb.	Siehe «Täglicher Gebrauch».
	Das Display ist teilweise bedeckt oder die Töpfe befinden sich in zu grosser Nähe zum Display. Auf dem Display befindet sich Flüssigkeit oder ein Gegenstand.	Entfernen Sie diese. Bewegen Sie die Töpfe weg vom Display. Reinigen Sie das Display und warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist. Trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schliessen Sie das Kochfeld nach einer Minute erneut an.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet sich aus. Ein akustisches Signal ertönt, wenn das Kochfeld ausschaltet ist.	Sie haben etwas auf ein oder mehr Sensorfelder gestellt.	Entfernen Sie das Objekt von dem/den Sensorfeld(ern).
Das Kochfeld schaltet sich ab.	Sie haben etwas auf ein Sensorfeld gestellt  .	Entfernen Sie das Objekt von dem Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht auf.	Die Kochzone ist nicht heiss, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor unter der Kochfeldoberfläche defekt ist.	Falls die Zone lange genug angeschaltet war, um heiss zu sein, dann wenden Sie sich an das zugelassene Servicezentrum.
Nachdem Sie automatische Programme (Gerichte oder FUNKTIONEN) aktivieren, beginnt das Kochfeld mit dem Aufheizen, hält an und startet erneut.	Dies ist ein Sicherheitscheck, um zu überprüfen, dass sich das Speisethermometer in einem Topf befindet, für den automatische Programme (Gerichte or FUNKTIONEN) aktiviert wurden.	Dies ist ein normaler Vorgang und kein Hinweis auf eine Störung.
Die höchste Kochstufe lässt sich nicht aktivieren.	Eine andere Kochzone ist bereits auf der höchsten Kochstufe in Betrieb.	Senken Sie zunächst die Leistung der anderen Kochzone.
	Die FlexPower Stufe ist zu niedrig.	Ändern Sie die Höchststufe im Menü. Siehe «Vor dem ersten Gebrauch».

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Beseitigung</b>
Das Sensorfeld wird heiss.	Das Kochgeschirr ist zu gross, oder sie haben es zu nahe an die Bedienfelder gestellt.	Stellen Sie grosses Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.
Das Speisethermometer reagiert nicht oder das Display zeigt an, dass das Speisethermometer nicht gefunden wurde.	Das Speisethermometer ist nicht aufgeladen oder das Bluetooth wurde nicht eingestellt.	Ändern Sie das Speisethermometer. Verbinden Sie das Speisethermometer mit dem Kochfeld über das Bluetooth. Siehe «SpeisethermometerKopeln und Kalibrieren».
Laut dem Display übersteigt die Wassertemperatur 100 °C.	Sie haben das Speisethermometer nicht oder nicht richtig kalibriert.	Kalibrieren Sie den Speisethermometer erneut. Siehe «Speisethermometer Kopeln und Kalibrieren».
	Sie haben zu viel Salz in das Wasser gegeben.	Salzen Sie kochendes Wasser nicht.
	Andere Geräte nutzen die gleiche Frequenz und stören die Verbindung.	Entfernen Sie alle Geräte, die die Verbindung stören könnten. Siehe „Technische Daten“.
Die Speisetemperatur ist nicht wie erwartet.	Das Speisethermometer wurde nicht richtig eingeführt.	Vergewissern Sie sich, dass sich der Messpunkt im dicksten Teil der Speise befindet. Siehe «Täglicher Gebrauch».
Die rote Leuchte auf dem Speisethermometer blinkt.	Das Speisethermometer ist nicht aufgeladen oder beschädigt.	Ändern Sie das Speisethermometer. Tritt das Problem weiterhin auf, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Das Kochfeld erkennt wesentliche Temperatursprünge.	Sie haben während des Kochvorgangs Wasser zugegeben oder den Topf gewechselt.	Vermeiden Sie das Zugeben von Wasser oder den Wechsel von Töpfen nach Start der Funktion.
	Die Wärme im Topf hat sich nicht gleichmässig verteilt, speziell bei dickflüssigem Inhalt.	Rühren Sie die Speisen häufig um.
Der Topf wird zu heiss oder die Speise wird zu schnell und zu stark gegart.	Sie haben einen zu kleinen Topf verwendet.	Verwenden Sie Töpfe, der Grösse für die jeweilige Kochzone geeignet ist. Siehe „Technische Daten“.
Die Funktion lässt sich nicht aktivieren.	Eine andere Funktion ist auf der gleichen Kochzone aktiv und verhindert die Aktivierung.	Schalten Sie die Funktion aus, bevor Sie eine andere Funktion aktivieren.
Automatische Programme (Gerichte oder FUNKTIONEN) oder SousVide stoppt.	Die Temperatur der Flüssigkeit im Topf ist zu Beginn des Kochvorgangs höher als 40 °C. Das verwendete Kochgeschirr ist heiss.	Verwenden Sie nur kalte Flüssigkeiten. Wärmen Sie das Kochgeschirr nicht vor.
Hob <sup>2</sup> Hood funktioniert nicht.	Das Bedienfeld ist abgedeckt.	Entfernen Sie das Objekt vom Bedienfeld.

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Beseitigung</b>
Hob <sup>2</sup> Hood-Bildschirm ist nicht sichtbar.	Hob <sup>2</sup> Hood ist in den Einstellungen ausgeschaltet.	Gehen Sie zu Einstellungen/Hob <sup>2</sup> Hood und aktivieren Sie die Funktion.
Hob <sup>2</sup> Hood ist in Betrieb, aber nur die Beleuchtung ist an.	Sie haben den Modus 1 aktiviert.	Ändern Sie den Modus auf Modus 1 – Modus 6 oder warten Sie, bis der Automatikmodus startet.
Hob <sup>2</sup> Hood Modi 1–6 funktionieren, aber die Beleuchtung ist aus.	Es könnte ein Problem mit dem Leuchtmittel geben.	Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Es ertönt kein Ton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Die Töne sind deaktiviert.	Aktivieren Sie die Töne. Siehe «Täglicher Gebrauch».
Die falsche Sprache wurde eingestellt.	Sie haben die Sprache versehentlich geändert.	Befolgen Sie die Anweisungen in «Täglicher Gebrauch», «Sprache», um die Sprache zu ändern.
Eine Kochzone wird deaktiviert.	Abschaltautomatik deaktiviert die Kochzone.	Deaktivieren Sie das Kochfeld, und aktivieren Sie es erneut. Siehe «Täglicher Gebrauch».
 und eine Meldung werden angezeigt.	Verriegeln ist in Betrieb.	Siehe «Täglicher Gebrauch».
E – U – O wird angezeigt.	Kindersicherung ist in Betrieb.	Siehe «Täglicher Gebrauch».
Die Leistungsstufenanzeige blinkt.	Es steht kein Kochgeschirr auf der Zone.	Stellen sie Kochgeschirr auf die Zone.
	Das Kochgeschirr ist ungeeignet.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr. Siehe „Tipps und Hinweise“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein.	Benutzen Sie Kochgeschirr mit richtigen Abmessungen. Siehe „Technische Daten“.
 schaltet sich ein.	Die Stromverbindung ist defekt.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromkreis und überprüfen Sie die Verbindung. Siehe "Installation".
 schaltet sich ein.	Der Zonen-Temperatursensor erkennt eine zu hohe oder zu niedrige Temperatur.	Lassen Sie die Kochzone abkühlen oder erhöhen Sie die Umgebungstemperatur über 15 °C. Tritt das Problem weiterhin auf, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
 schaltet sich ein.	Das Umluftgebläse ist blockiert.	Überprüfen Sie, ob etwas das Gebläse blockiert wird und das Problem weiterhin besteht, kontaktieren Sie den autorisierten Kundendienst.
Sie hören einen ununterbrochenen Piepton.	Die Stromverbindung ist falsch.	Trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Beseitigung</b>
Das Kochgeschirr wird länger als 5 Minuten erhitzt.	Das Kochgeschirr ist nicht mit Induktionsherden kompatibel.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr (flach, magnetisch). Siehe „Tipps und Hinweise“.
Das Erhitzen dauert sehr lang.	Das Kochgeschirr ist zu klein und erhält nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung.	Für einen optimalen Hitzetransfer verwenden Sie Kochgeschirr mit einem ähnlichen Durchmesser wie die Kochzone (d. h. der maximale Durchmesser für Kochgeschirr in «Technische Daten» > «Kochzonenbeschreibung»).
Das Kochfeld kann sich nicht mit dem kabellosen Netzwerk verbinden.	Der Router blockiert neue WLAN-Teilnehmer.	Stellen Sie sicher, dass der Router neue Teilnehmer erlaubt. Starten Sie ggf. den Router neu.
	Die kabellose Verbindung im Kochfeld ist nicht aktiviert.	Aktivieren Sie das WiFi. Siehe «Vor dem ersten Gebrauch», «Drahtlose/App-Verbindung».
	Die Frequenz des Routers ist auf 5 GHz eingestellt.	Ändern Sie die Router-Einstellung zu 2.4 GHz oder 2.4+5 GHz. Wenn der Router nur eine Frequenz von 5 GHz unterstützt, kann das Kochfeld nicht angeschlossen werden.
	Das Wi-Fi-Signal ist schwach.	Stellen Sie den Router näher beim Kochfeld auf. Verwenden Sie ggf. einen WiFi-Verstärker, um das Signal zu verstärken.
	Sie können das Kochfeld nicht auf der WLAN-Netzwerkliste in den App-Einstellungen finden.	Das Kochfeld ist bereits mit dem Netzwerk verbunden, ist aber vielleicht nicht sichtbar.
Eine höhere Hitzestufe ist nicht verfügbar.	Leistungsbegrenzung ist in Betrieb und reduziert die Höchstleistung.	Siehe «Täglicher Gebrauch», Leistungsbegrenzung.
Kochen-Funktion startet nicht.	Die Lasermarkierung auf der Speisethermometer-Spitze ist nicht vollständig eingetaucht. Das Wasser ist zu warm. Das Speisethermometer ist nicht aufgeladen.	Füllen Sie mehr Wasser in den Topf. Verwenden Sie Wasser mit Raumtemperatur. Laden Sie das Speisethermometer auf, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
Kochen-Funktion läuft nicht richtig.	Die Temperatur wird falsch gelesen, weil das Speisethermometer nicht kalibriert wurde.	Kalibrieren Sie das Speisethermometer vor dem ersten Kochen.
Braten in der Pfanne-Funktion startet nicht.	Die Funktion ist nur für bestimmte Zonen verfügbar.	Wechseln Sie zu einer Zone, für welche die Funktion verfügbar ist. Lesen Sie das Kapitel «Produktbeschreibung».
Mit der Braten in der Pfanne-Funktion dauert das Erhitzen lang.	Das Kochgeschirr ist zu klein, zu schwer oder der Boden ist unebenmäßig.	Siehe »Hinweise und Tipps«.

## 9.2 Wenn Sie keine Lösung finden, ...

Wenn Sie selbst keine Lösung für das Problem finden, kontaktieren Sie Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten des Bewertungsschildes an. Überprüfen Sie, ob

Sie das Kochfeld korrekt betrieben haben. Falls nicht, ist die Dienstleistung eines Technikers oder Händlers kostenpflichtig, auch während des Garantiezeitraums. Die Angaben zur Garantiedauer und zu den autorisierten Servicezentren sind in der Wartungsanleitung enthalten.

# 10. TECHNISCHE DATEN

## 10.1 Typenschild

Modell GK58FTIPO:  
Typ 62 B4A 01 FA  
Induktion 7.35 kW  
Seriennr. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 599 446 00  
220 - 240 V/400 V 2N, 50 Hz  
Hergestellt in: Deutschland  
7.35 kW



## 10.2 WiFi Verbindung

WiFi Frequenz 2400 - 2483,5 MHz

EIRP max 20 dBm / 100 mW

## 10.3 Technische Daten – Kochzone

Kochzone	Nennleistung (Maximale Hitze-stufe) [W]	Boost [W]	maximale DauerBoostMin	Durchmesser des Kochgeschirrs [mm]
Links vorne	2300	3200	10	125 - 210
Links hinten	2300	3200	10	125 - 210
Rechts vorne	1400	2500	4	125 - 145
Rechts hinten	1800	2800	10	145 - 180

Die Leistung der Kochzonen kann leicht von den Tabellenangaben abweichen. Sie ändert sich je nach Material und Abmessungen des Kochgeschirrs.

Für optimalen Hitzetransfer und Kocheergebnisse nutzen Sie Kochgeschirr mit einem der Kochzone ähnlichen Durchmesser (d. h. der in der Tabelle angegebene maximale Durchmesserwert). Verwenden Sie kein Kochgeschirr, dessen Durchmesser grösser als der der Kochzone ist.

## 10.4 Speisethermometer Technische Daten

Das Speisethermometer ist für den Gebrauch im Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen.

Arbeitsfrequenz	2400 - 2483,5 MHz
Maximale Übertragungsleistung	7 dBm
Temperaturbereich	0 - 200°C
Messzyklus	2 Sek

# 11. ENERGIEEFFIZIENZ

## 11.1 Produktinformationen gemäss EU Ökodesign-Verordnung

Modell-Kennzeichnung	GK58FTIPO	
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen	4	
Heiztechnik	Induktion	
Durchmesser der runden Kochzonen (Ø)	Links vorne	21.0 cm
	Links hinten	21.0 cm
	Rechts vorne	14.5 cm
	Rechts hinten	18.0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Links vorne	184.4 Wh/kg
	Links hinten	184.4 Wh/kg
	Rechts vorne	180.2 Wh/kg
	Rechts hinten	172.9 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)	180.5 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 2: Kochfelder – Methoden zur Leistungsmessung.

### 11.2 Energiesparen

Mit folgenden Tipps können Sie beim täglichen Kochen Energie sparen.

- Wenn Sie Wasser erhitzen wollen, so messen Sie die gewünschte Menge bitte vorher ab.

- Legen Sie, wenn möglich, einen Deckel auf das Kochgeschirr.
- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Mitte der Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

### 11.3 Produktinformationen zu Energieverbrauch und maximaler Zeit zum Erreichen des Energiesparmodus

Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0.5 W
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	2.0 W
Zeit, die das Gerät maximal zum automatischen Erreichen des anwendbaren Energiesparmodus benötigt	2 Min

Informationen zum Aktivieren und Deaktivieren der drahtlosen Netzwerkverbindung finden Sie im Kapitel «Vor dem ersten Gebrauch».

## 12. GARANTIE

### Kundendienst

#### Servicestellen

Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Prévèrenge	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** Buckhauserstrasse 40, 8048 Zürich, Tel. 044 405 82 44

**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 dem 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)





