



**GK58DKG40**

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

**2**

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

**21**



# 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.....	5
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	11
5. DAILY USE.....	11
6. HINTS AND TIPS.....	13
7. CARE AND CLEANING.....	14
8. TROUBLESHOOTING.....	16
9. TECHNICAL DATA.....	17
10. ENERGY EFFICIENCY.....	18
11. GUARANTEE.....	19
12. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	20

## 1. SAFETY INFORMATION

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

### 1.1 Children and vulnerable people safety

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

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** 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.
- 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. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance and unplug it from the mains. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- In case of hotplate glass breakage:
  - shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply,
  - do not touch the appliance surface,
  - do not use the appliance.
- 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.
- Where the appliance is directly connected to the power supply, an all-pole isolating switch with a contact gap is required. Complete disconnection in compliance with the conditions specified in overvoltage category III must be guaranteed. The earth cable is excluded from this.
- When you route the mains cable, make sure that the cable doesn't come into direct contact (for example using insulating sleeving) with parts that can reach temperatures of more than 50°C above room temperature.
- **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

This appliance is suitable for the following markets: **CH**

### 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.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer is sufficient for air circulation.
- The bottom of the appliance can get hot. Install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.

### 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.

## 2.3 Gas connection

### CAUTION!

When using a gas cylinder, always keep it on a flat horizontal surface (with the gas valve on top).

- All gas connections must be made by a qualified person.
- Before installation, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- Make sure that there is air circulation around the appliance.
- The information about the gas supply is on the rating plate.
- This appliance is not connected to a device, which evacuates the products of combustion. Make sure to connect the appliance according to current installation regulations. Follow the requirements for adequate ventilation.

## 2.4 Use

### WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock.

### CAUTION!

The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use.

Prolonged intensive use of the appliance may require additional ventilation, for example the increasing of mechanical ventilation where present, additional ventilation to safely remove the products of combustion to outside (external) air whilst also providing room air changes with additional ventilation. Consult a qualified person before installation of the additional ventilation.

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

### WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Never leave a burner on with empty cookware or without cookware.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you

have to move them on the cooking surface.

- To prevent spills, use only stable cookware with the correct shape and diameter, larger than the dimensions of the burners.
- Make sure cookware is centrally positioned on the burners.
- Do not use large cookware that overlap the edges of the appliance. This can cause damage to the worktop surface.
- Make sure that pot handles are not above the front edge of the appliance.
- Make sure the flame does not go out when you quickly turn the knob from the maximum to the minimum position.
- Do not install a flame diffuser on the burner.
- Do not use plates, clay, ceramic, or cast iron pots at maximum power for an extended period of time.
- Do not put the same pan on two burners.
- Do not let acid liquids, for example vinegar, lemon juice or limescale remover, touch the hob. This can cause matt patches.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.

## 2.5 Care and cleaning

### **WARNING!**

Do not remove the buttons, knobs or gaskets from the control panel. Water may get inside the appliance and cause damage.

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

## 2.6 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.

## 2.7 Disposal

### **WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

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

# 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.

Model .....  
PNC .....

Serial number .....

## 3.2 Gas Connection

### **WARNING!**

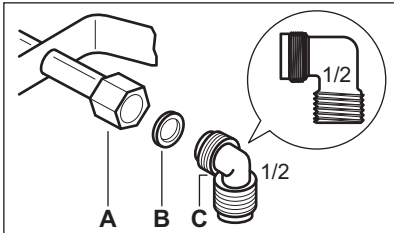
The following instructions about installation, connection and maintenance must be carried out by qualified personnel in compliance with standards and local regulations in force.

- SGWA-Directive G1: Gas installations in buildings.
- SGWA-Directive L1: Liquefied gas installations in the household, in commercial buildings and in the industry.
- Cantonal instances regulations (VKF- fire safety directive "Thermal devices 2015").

Choose fixed connections or use a flexible pipe in stainless steel in compliance with the regulation in force. If you use flexible metallic pipes, be careful they do not come in touch with mobile parts or they are not squeezed. Also be careful when the hob is put together with an oven.



Make sure that the gas supply pressure of the appliance obeys the recommended values. The adjustable connection is fixed to the comprehensive ramp by means of a threaded nut G 1/2". Screw the parts without force, adjust the connection in the necessary direction and tighten everything.



- A. End of shaft with nut
- B. Washer supplied with the appliance
- C. Elbow supplied with the appliance



#### **WARNING!**

It is important to install the elbow correctly. Make sure that the shoulder is on the end of the thread. Then install it on the hob connecting pipe. Incorrect assembly may cause a gas leakage.

#### **Liquid gas**

Use the rubber pipe holder for liquid gas. Always engage the gasket. Then continue with the gas connection.

The flexible pipe is prepared for apply when:

- it can not get hot more than room temperature, higher than 30°C;

- it is no longer than 1500 mm;
- it shows no throttles;
- it is not subject to traction or torsion;
- it does not get in touch with cutting edges or corners;
- it can be easily examined in order to make sure its condition.

The control of preservation of the flexible pipe consists in checking that:

- it does not show cracks, cuts, marks of burnings on the two ends and on its full length;
- the material is not hardened, but shows its correct elasticity;
- the fastening clamps are not rusted;
- expired term is not due.

If one or more defects are visible, do not repair the pipe, but replace it.



#### **WARNING!**

When installation is complete, make sure that the seal of each pipe fitting is correct. Use a soapy solution, not a flame!

### **3.3 Injectors replacement**

1. Remove the pan supports.
2. Remove the caps and crowns of the burner.
3. With a socket spanner 7 remove the injectors and replace them with the ones which are necessary for the type of gas you use (see table in "Technical Data" chapter).
4. Assemble the parts, follow the same procedure backwards.
5. Attach the label with the new type of gas supply near the gas supply pipe. You can find this label in the package supplied with the appliance.

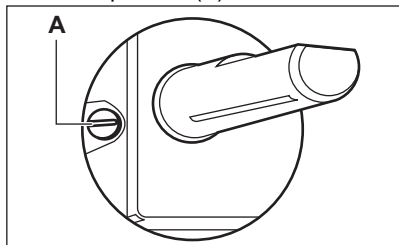
If the supply gas pressure is changeable or different from the necessary pressure, you must fit an applicable pressure adjuster on the gas supply pipe.

### **3.4 Adjustment of minimum level**

To adjust the minimum level of the burners:

1. Light the burner.
2. Turn the knob on the minimum position.
3. Remove the knob.

4. With a thin screwdriver, adjust the bypass screw position (A).



5. If you change:
- from natural gas G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar to liquid gas, fully tighten the bypass screw in.
  - from liquid gas to natural gas G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar, undo the bypass screw approximately 1/4 of a turn (1/2 of a turn for Multi Crown burner).

**⚠ WARNING!**

Make sure the flame does not go out when you quickly turn the knob from the maximum position to the minimum position.

### 3.5 Electrical connection

- Make sure that the rated voltage and type of power on the rating plate agree with the voltage and the power of the local power supply.
- This appliance is supplied with a mains cable and a plug.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Make sure that there is an access to the mains plug after the installation.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- There is a risk of fire when the appliance is in connection with an extension cable, an adapter or a multiple connection. Make sure that the ground connection agrees with the standards and regulations.
- Do not let the power cable to heat up to a temperature higher than 90°C.



Make sure that you connect the blue neutral cable to the terminal with a letter "N" on it. Connect the brown (or black) phase cable to the terminal which has a letter "L". Keep the phase cable connected at all times.

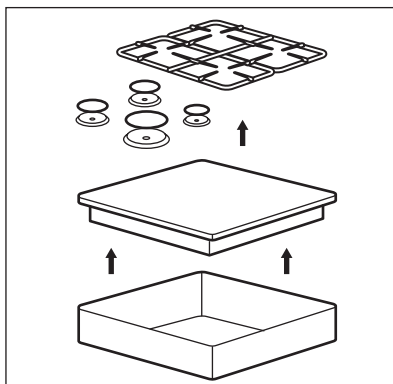
### 3.6 Connection cable

To replace the connection cable use only the special cable or its equivalent. The cable type is: H05V2V2-F T90.

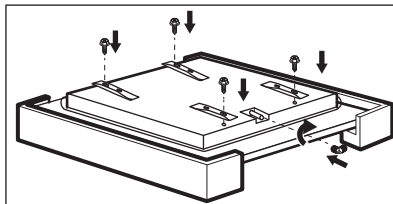
Make sure that the cable section is applicable to the voltage and the working temperature. The yellow / green earth wire must be approximately 2 cm longer than the brown (or black) phase wire.

### 3.7 Assembly

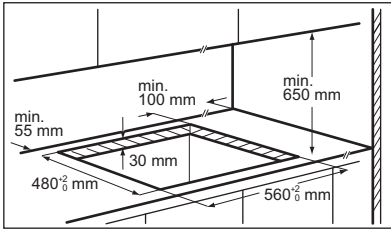
1.



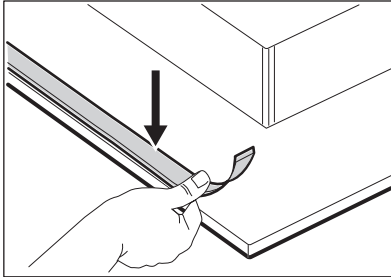
2.



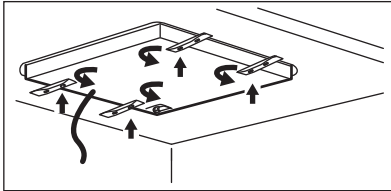
3.



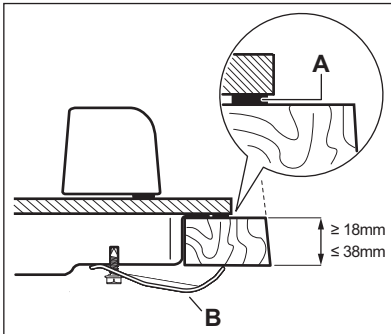
4.



5.

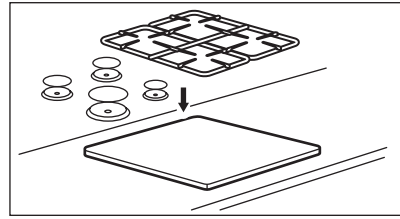


6.



- A) supplied seal
- B) supplied brackets

7.



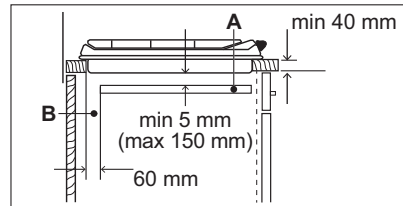
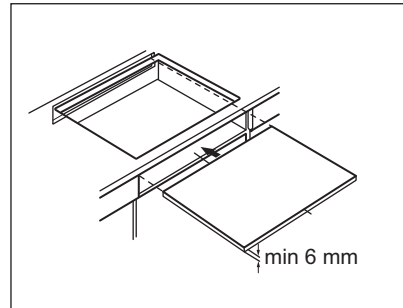
**⚠ CAUTION!**

Install the appliance only on a worktop with flat surface.

**3.8 Possibilities for insertion**

The panel installed below the hob must be easy to remove and let an easy access in case a technical assistance intervention is necessary.

**Kitchen unit with door**



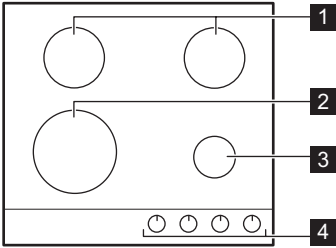
- A. Removable panel
- B. Space for connections

**Kitchen unit with oven**

The electrical connection of the hob and the oven must be installed separately for safety reasons and to allow for easy removal of the oven from the unit.

## 4. PRODUCT DESCRIPTION

### 4.1 Cooking surface layout



- 1** Semi-rapid burner
- 2** Multi Crown burner
- 3** Auxiliary burner
- 4** Control knobs

### 4.2 Control knob

Symbol	Description
●	no gas supply / off position
★	ignition position / maximum gas supply
<b>1</b>	minimum gas supply
<b>1 - 9</b>	power levels

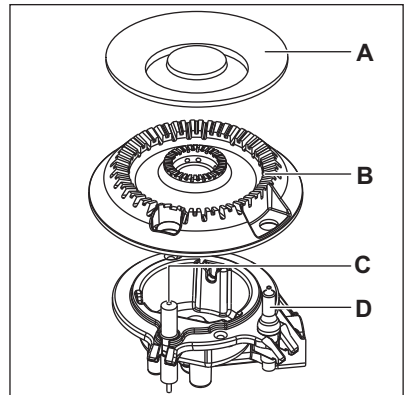
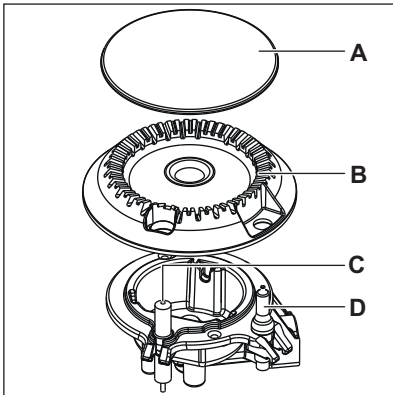
## 5. DAILY USE



### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 5.1 Burner overview



- A.** Burner cap
- B.** Burner crown
- C.** Ignition candle
- D.** Thermocouple

## 5.2 Ignition of the burner



Always light the burner before you put on the cookware.



### WARNING!

Be very careful when you use open fire in the kitchen environment. The manufacturer declines any responsibility in case of the flame misuse.

1. Push the control knob down and turn it counterclockwise to the maximum gas supply position (★).
2. Keep the control knob pushed for equal or less than 10 seconds. This lets the thermocouple warm up. If not, the gas supply is interrupted.
3. Adjust the flame after it is regular.



If after some tries the burner does not light, check if the crown and its cap are in correct positions.



### WARNING!

Do not keep the control knob pushed for more than 15 seconds. If the burner does not light after 15 seconds, release the control knob, turn it into off position and try to light the burner again after minimum 1 minute.



### CAUTION!

In the absence of electricity you can ignite the burner without electrical device; in this case approach the burner with a flame, turn the control knob counterclockwise to maximum gas supply position and push it down. Keep the control knob pushed for equal or less than 10 seconds to let the thermocouple warm up.



If the burner accidentally goes out, turn the control knob to the off position and try to light the burner again after minimum 1 minute.



The spark generator can start automatically when you switch on the mains, after installation or a power cut. It is normal.



The hob is supplied with StepPower. This function allows you to set the power more precisely from 9-1.

## 5.3 Turning the burner off

To put the flame out, turn the knob to the off position ●.



### WARNING!

Always turn the flame down or switch it off before you remove the pans from the burner.

## 6. HINTS AND TIPS

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 6.1 Diameters of cookware

### **CAUTION!**

Use cookware with diameters applicable to the size of burners.

Burner	Diameter of cookware (mm)
Multi Crown	180 - 260

Burner	Diameter of cookware (mm)
Semi-rapid	120 - 220
Auxiliary	80 - 180

### 6.2 Suggested recipes

Food categories	Recipes	Burner type	Power level
Sauces - Dressing	Bechamel	Auxiliary	2-4
	Tomato sauce	Semi-rapid	1-5
Pasta - Rice - other Cereals	Mushrooms rice	Multi Crown	1-5
	Couscous	Rapid	1-6
	Ravioli	Auxiliary	6-9
Soup - Legumes	Vegetable soup	Semi-rapid	2-7
	Mushrooms and potatoes soup	Semi-rapid	1-5
	Fish soup	Multi Crown	1-4
Meat	Beef meatballs	Multi Crown	1-6
	Fillet of pork roast	Multi Crown	4-9
	Beef burger gratin	Auxiliary	1-5
Fish	Sepia with peas	Multi Crown	1-5
	Roasted tuna steak	Rapid	5-8
Eggs based meals	Omelette	Multi Crown	1-5
	Mushrooms with seasonings	Semi-rapid	2-6
Vegetables	Caponata with vegetables	Multi Crown	4-8
	Frozen spinach with butter	Rapid	1-4
Fried dishes	French fries	Multi Crown	5-9
	Donuts	Multi Crown	3-7

Food categories	Recipes	Burner type	Power level
Snacks cooked with pan	Roasting nuts	Semi-rapid	2-5
	Croutons of bread	Multi Crown	2-7
	Pancakes	Semi-rapid	3-9
Desserts	Caramel	Auxiliary	1-5
	Custard	Auxiliary	1-5
	Panna cotta	Auxiliary	1-5



All recipes for approximately 4 portions.



The settings suggested in the cooking table should only serve as guidelines and be adjusted depending on the rawness of food, its weight and quantity as well as on the type of gas used and the material of the cookware used to prepare the dish.



For an optimal delicate cooking use the auxiliary burner.

## 7. CARE AND CLEANING

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 7.1 General information

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

### **WARNING!**

Do not use knives, scrapers or similar instruments to clean the surface of the glass or the rims of the burners and the frame (if applicable).

- Wash stainless steel parts with water, and then dry them with a soft cloth.

### 7.2 Pan supports



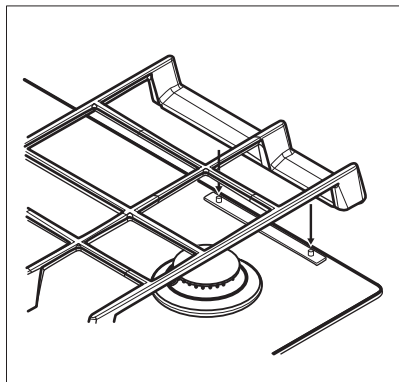
The pan supports are not resistant to washing in a dishwasher. They must be washed by hand.

1. Remove the pan supports to easily clean the hob.



Be very careful when you replace the pan supports to prevent the hob top from damage.

2. The enamel coating occasionally can have rough edges, so be careful when you wash the pan supports by hand and dry them. If necessary, remove stubborn stains with a paste cleaner.
3. After you clean the pan supports, make sure that they are in correct positions.
4. For the burner to operate correctly, make sure that the arms of the pan supports are aligned with the centre of the burner.

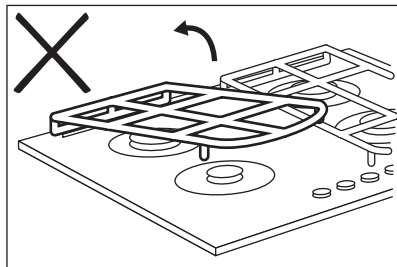
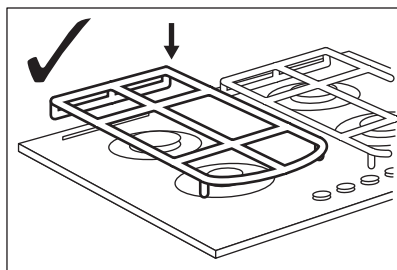
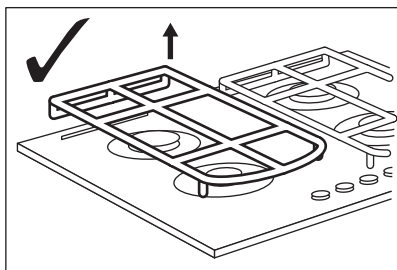


### 7.3 Removing pan supports

To keep the pan supports in the correct position, they are put on metal pins installed in the rear side of the hob. For easier cleaning, pan supports can be removed from the hob. Lift up the pan supports keeping them in horizontal position as shown in the graphic.



Do not lift the pan supports at an angle, as this will put strain on the metal pins. This can cause damage to the pins and cause them to break.



The shape of pan supports and the amount of burners can be different in other models of the appliance.

### 7.4 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.
- **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.
- To clean the enamelled parts, caps and crowns, wash them with warm soapy water and dry them carefully before you put them back on.

### 7.5 Cleaning the spark plug

This feature is obtained through a ceramic ignition candle with a metal electrode. Keep these components well clean to prevent difficult lighting and check that the burner crown holes are not obstructed.

## 7.6 Periodic maintenance

Speak to your local Authorised Service Centre periodically to check the conditions of

the gas supply pipe and the pressure adjuster, if fitted.

## 8. TROUBLESHOOTING

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 8.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
There is no spark when you try to activate the spark generator.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
	Burner cap and crown are placed incorrectly.	Place the burner cap and crown correctly.
The flame extinguishes immediately after ignition.	Thermocouple is not heated up sufficiently.	After lighting the flame, keep the knob pushed for equal or less than 10 seconds.
The flame ring is uneven.	Burner crown is blocked with food residues.	Make sure that the injector is not blocked and the burner crown is clean.

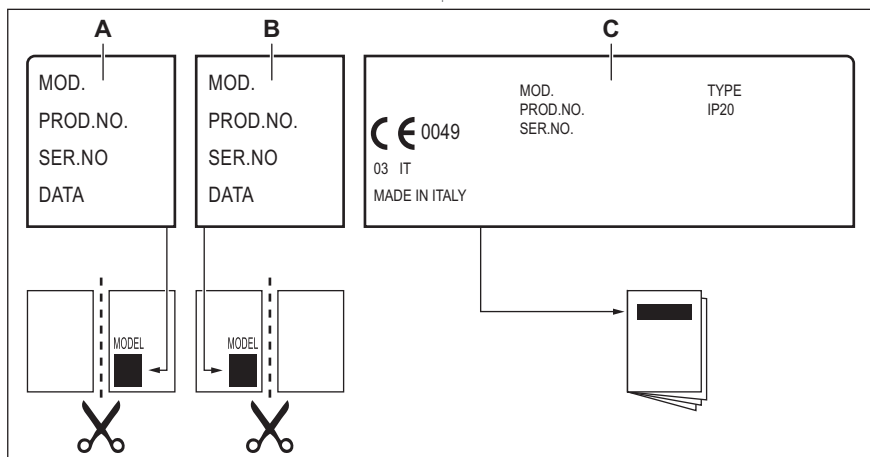
### 8.2 If you cannot find a solution...

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

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

### 8.3 Labels supplied with the accessories bag

Stick the adhesive labels as indicated below:



- A. Stick it on Guarantee Card and send this part (if applicable).
- B. Stick it on Guarantee Card and keep this part (if applicable).
- C. Stick it on instruction booklet.

## 9. TECHNICAL DATA

### 9.1 Hob dimensions

Width	590 mm
Depth	520 mm

### 9.2 Bypass diameters

BURNER	Ø BYPASS 1/100 mm
Multi Crown	50
Semi-rapid	30
Auxiliary	23

## 9.3 Other technical data

TOTAL POWER:	Gas original:	G20 (2H) 20 mbar G20Y20 (2HY20) 20 mbar	8,9 kW 8,2 kW
	Gas replacement:	G30/G31 (3B/P) 50/50 mbar	633 g/h
Electric supply:	220-240 V ~ 50-60 Hz		
Appliance category:	II2HY203B/P		
Gas connection:	R 1/2"		
Appliance class:	3		

## 9.4 Gas burners for NATURAL GAS G20 20 mbar

BURNER	NORMAL POWER kW	MINIMUM POWER kW	INJECTOR MARK
Multi Crown	3,9	1,4	146
Semi-rapid	2,0	0,6	96x
Auxiliary	1,0	0,33	70

## 9.5 Gas burners for NATURAL GAS G20Y20 20 mbar

BURNER	NORMAL POWER kW	MINIMUM POWER kW	INJECTOR MARK
Multi Crown	3,7	1,4	146
Semi-rapid	1,75	0,6	92
Auxiliary	1,0	0,33	70

## 9.6 Gas burners for LPG G30/G31 50/50 mbar

BURNER	NORMAL POWER kW	MINIMUM POWER kW	INJECTOR MARK	NOMINAL GAS FLOW g/h
Multi Crown	3,7	1,4	85	269
Semi-rapid	2,0	0,6	58x	145
Auxiliary	1,0	0,33	43	73

# 10. ENERGY EFFICIENCY

## 10.1 Product Information according to EU Ecodesign regulation

Model identification	GK58DKG40
----------------------	-----------

Type of hob	Built-in hob	
Number of gas burners	4	
Energy efficiency per gas burner (EE gas burner)	Left rear - Semi-rapid	54.8%
	Right rear - Semi-rapid	54.8%
	Left front - Multi Crown	57.2%
	Right front - Auxiliary	not applicable
Energy efficiency for the gas hob (EE gas hob)	55.6%	

EN 30-2-1: Domestic cooking appliances burning gas - Part 2-1 : Rational use of energy - General

## 10.2 Energy saving

- Before use, make sure that the burners and pan supports are assembled correctly.
- Use cookware with diameters applicable to the size of burners.
- Center the pot on the burner.
- When you heat up water, use only the amount you need.

- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- When the liquid starts to boil, turn down the flame to barely simmer the liquid.
- If it is possible, use a pressure cooker. Refer to its user manual.

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

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

# 11. GUARANTEE

## Customer Service Centres

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





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

**Specialist advice/Sale** 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.

## 12. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:  
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,  
Poland



### **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.



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

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	21
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	24
3. MONTAGE.....	27
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	31
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	31
6. TIPPS UND HINWEISE.....	33
7. REINIGUNG UND PFLEGE.....	34
8. FEHLERSUCHE.....	36
9. TECHNISCHE DATEN.....	38
10. ENERGIEEFFIZIENZ.....	39
11. GARANTIE.....	40
12. UMWELTTIPPS.....	40

## 1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das

Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

## **1.2 Allgemeine Sicherheit**

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Verwenden Sie niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und löschen Sie

Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.

- **WARNUNG:** Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der von einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es vom Stromnetz. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall den autorisierten Kundendienst.
- Bei Glasbruch der Kochplatte:
  - Schalten Sie sofort alle Brenner und jedes elektrische Heizelement aus und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz,
  - berühren Sie nicht die Geräteoberfläche,
  - verwenden Sie das Gerät nicht.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung einer Gefahrenquelle ersetzt werden.
- Ist das Gerät direkt an die Stromversorgung angeschlossen, wird ein allpoliger Netztrennschalter mit

einem Kontaktabstand benötigt. Vollständige Trennung unter Beachtung der in der Überspannungskategorie III aufgeführten Bedingungen muss gewährleistet sein. Das Erdungskabel ist davon ausgenommen.


- Wenn Sie das Netzkabel verlegen, achten Sie darauf, dass es keinen direkten Kontakt mit Teilen hat (z. B. mit Isolierschläuchen), die Temperaturen erreichen können, die mehr als 50 °C über der Raumtemperatur liegen.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.


## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

Dieses Gerät ist für folgende Märkte

geeignet: CH

### 2.1 Montage

 **WARNUNG!**  
Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.


 **WARNUNG!**  
Verletzungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten des Schanks mit einem Dichtungsmittel ab,

um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.

- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Bringen Sie eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät an, damit der Boden nicht zugänglich ist.

### 2.2 Elektrischer Anschluss

 **WARNUNG!**  
Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sollten von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- muss das Gerät geerdet werden.

- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Verwenden Sie das richtige Stromnetzkabel.
- Achten Sie darauf, dass sich das Stromnetzkabel nicht verheddert.
- Stellen Sie sicher, dass ein Überspannungsschutz installiert ist.
- Verwenden Sie die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stellen Sie beim Anschluss des Gerätesteckers an eine Steckdose sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (falls zutreffend) oder das Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden

können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

## 2.3 Gasanschluss

### **VORSICHT!**

Wenn Sie einen Gaszylinder verwenden, stellen Sie ihn immer auf eine flache horizontale Oberfläche (mit dem Gasventil nach oben).

- Der Gasanschluss muss von einer Fachkraft ausgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich vor der Montage des Geräts, dass das von Ihrem Gaswerk gelieferte Gas (Gasart und Gasdruck) mit der Einstellung des Geräts kompatibel ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Luft um das Gerät zirkulieren kann.
- Informationen über die Gasversorgung finden Sie auf dem Typenschild.
- Das Gerät darf nicht an einen Abzug für Verbrennungsprodukte angeschlossen werden. Das Gerät muss gemäß der aktuell geltenden Installationsbestimmungen angeschlossen werden. Beachten Sie die Anforderungen an eine ausreichende Belüftung.

## 2.4 Gebrauch

### **WARNING!**

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

### **VORSICHT!**

Die Verwendung eines Gaskochgeräts führt zur Entstehung von Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukten in dem Raum, in dem es installiert ist. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist, insbesondere wenn das Gerät in Betrieb ist.

Eine längere intensive Nutzung des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich machen, z. B. eine verstärkte mechanische Belüftung, sofern vorhanden, oder eine zusätzliche Belüftung, um die Verbrennungsprodukte sicher nach außen (in die Außenluft) zu leiten und gleichzeitig für einen Luftaustausch im Raum zu sorgen. Lassen Sie sich vor der Installation der zusätzlichen Belüftung von einer Fachkraft beraten.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzone nach jedem Gebrauch auf „aus“.
- Legen Sie kein Besteck und keine Deckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Wenn Sie Speisen in heißes Öl legen, kann es spritzen.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie oder andere Materialien zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr, sofern vom Hersteller dieses Geräts nicht anders angegeben.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.

### **WARNUNG!**

Brand- und Explosionsgefahr

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

### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Lassen Sie einen Brenner niemals eingeschaltet, wenn sich kein bzw. leeres Kochgeschirr darauf befindet.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer an dem Glas / der Glaskeramik verursachen. Heben Sie diese Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen müssen.
- Damit nichts verschüttet wird, sollten Sie nur stabiles Kochgeschirr mit der richtigen Form und einem Durchmesser verwenden, der größer als die Abmessungen der Brenner ist.
- Achten Sie darauf, das Kochgeschirr mittig auf die Brenner zu stellen.
- Verwenden Sie kein großes Kochgeschirr, das über die Kanten des Geräts herausragt. Dies kann zu Schäden an der Arbeitsfläche führen.

- Stellen Sie sicher, dass die Topfgriffe nicht über der Vorderkante des Geräts stehen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie den Knopf schnell von der höchsten auf die niedrigste Stufe schalten.
- Stellen Sie keinen Flammendiffusor auf den Brenner.
- Verwenden Sie keine Platten, Ton-, Keramik- oder Gusseisentöpfe bei maximaler Leistung über längere Zeit.
- Stellen Sie die gleiche Pfanne nicht auf zwei Brenner.
- Lassen Sie keine säurehaltigen Flüssigkeiten wie Essig, Zitronensaft oder kalklösende Reinigungsmittel mit dem Kochfeld in Berührung kommen. Dies kann zu matten Flecken führen.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.

## 2.5 Reinigung und Pflege

### **WARNUNG!**

Entfernen Sie nicht die Tasten, Knöpfe oder Dichtungen vom Bedienfeld. Wasser könnte in das Gerät gelangen und es beschädigen.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Reinigen Sie die Brenner nicht im Geschirrspüler.

## 2.6 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

## 2.7 Entsorgung

### **WARNUNG!**

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Die externen Gasleitungen flach ausrichten.

# 3. MONTAGE

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 3.1 Vor der Montage

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

Modell .....  
 Produktnummer  
 (PNC) .....  
 Seriennummer .....

## 3.2 Gasanschluss

### **WARNUNG!**

Die folgenden Anweisungen zur Installation, Verbindung und Wartung müssen von qualifiziertem Personal in Übereinstimmung mit den geltenden Normen und lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

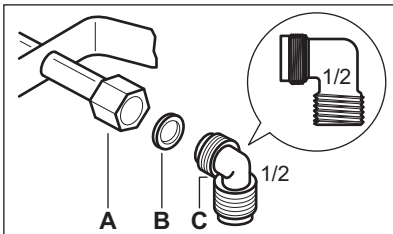
- SVGW-Leitsätze G1: Richtlinie für die Erdgasinstallation in Gebäuden

- SVGW-Leitsätze L1: Leitsätze für die Flüssiggasinstallation in Haushalt, Gewerbe und Industrie
- Vorschriften der kantonalen Instanzen (VKF –Brandschutzrichtlinie „Wärmetechnische Anlagen 2015“)

Wählen Sie feste Anschlüsse oder verwenden Sie ein flexibles Rohr aus rostfreiem Stahl, das den geltenden Bestimmungen entspricht. Bei Verwendung flexibler Metallrohre seien Sie vorsichtig, dass sie nicht mit beweglichen Teilen in Kontakt kommen und nicht eingeklemmt werden können. Seien Sie auch vorsichtig, wenn das Kochfeld mit einem Backofen zusammengesetzt wird.



Achten Sie darauf, dass der Gasdruck des Geräts den empfohlenen Werten entspricht. Das verstellbare Anschlussstück wird an dem Gasanschluss mit einer Gewindemutter G 1/2" befestigt. Schrauben Sie die Teile ohne Kraftaufwand an, stellen Sie die Verbindung in der erforderlichen Richtung ein und ziehen Sie alles fest.



- A. Schaftende mit Mutter  
 B. Mitgelieferte Beilagscheibe  
 C. Mitgelieferter Rohrbogen

**⚠️ WARNUNG!**

Es ist wichtig, die Winkelverschraubung richtig anzubringen. Achten Sie darauf, dass sich die Schulter am Ende des Gewindes befindet. Bringen Sie es dann am Verbindungsrohr des Kochfelds an. Ein falsche Montage kann zu einem Gasaustritt führen.

**Flüssiggas**

Verwenden Sie den Gummirohrhalter für Flüssiggas. Die Dichtung immer einrasten. Fahren Sie dann mit der Gasverbindung fort.

Das flexible Rohr ist für die Anwendung vorbereitet, wenn:

- es nicht heißer als Raumtemperatur werden kann, höher als 30°C;
- es nicht länger als 1500 mm ist;
- es keine Drosseln zeigt;
- es weder unter Zug steht noch verdreht ist;
- es nicht in Kontakt mit Schnittkanten oder Ecken kommt;
- es leicht geprüft werden kann, um seinen Zustand sicherzustellen.

Die Kontrolle der Konservierung des flexiblen Rohrs besteht in der Überprüfung, dass:

- es keine Risse, Schnitte, Brandspuren an beiden Enden und auf der gesamten Länge aufweist;
- das Material nicht gehärtet ist, sondern seine korrekte Elastizität aufweist;
- die Befestigungsklammern nicht verrostet sind;
- das Verfalldatum nicht abgelaufen ist.

Wenn ein oder mehrere Defekte sichtbar sind, reparieren Sie das Rohr nicht, sondern ersetzen Sie es.

**⚠️ WARNUNG!**

Stellen Sie nach Abschluss der Installation sicher, dass die Dichtung der einzelnen Rohrverbindungsstücke korrekt ist. Verwenden Sie eine Seifenlösung und keine Flamme!

**3.3 Austausch der Injektoren**

1. Entfernen Sie die Topfträger.
2. Entfernen Sie die Brennerdeckel und die Brennerkronen.
3. Entfernen Sie die Düsen mit einem Steckschlüssel 7 und ersetzen Sie sie durch für die verwendete Gasart geeignete Düsen (siehe Tabelle im Abschnitt „Technische Daten“).
4. Bringen Sie die Teile an. Führen Sie dazu die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.
5. Bringen Sie den Aufkleber mit der neuen Gasart in der Nähe der

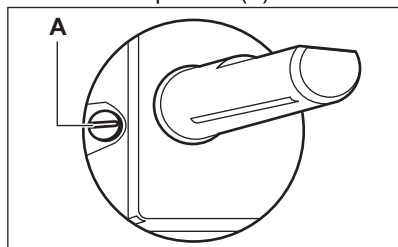
Gasversorgungsleitung an. Das Etikett ist im Lieferumfang des Geräts enthalten.

Wenn der Gasdruck der Gasversorgung schwankt oder nicht dem erforderlichen Druckwert entspricht, muss ein geeigneter Druckregler im Gaszufuhrrohr montiert werden.

### 3.4 Einstellung der Mindeststufe

Einstellen der Mindeststufe der Brenner:

1. Zünden Sie den Brenner.
2. Drehen Sie den Einstellknopf auf die Mindeststufe.
3. Entfernen Sie den Knopf.
4. Stellen Sie mit einem kleinen Schraubendreher die Bypass-Schraubenposition (A) ein.



5. Wenn Sie wechseln:
  - Von Erdgas G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar auf Flüssiggas, ziehen Sie die Bypass-Schraube bis zum Anschlag an.
  - Von Flüssiggas auf Erdgas G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar, drehen Sie die Bypass-Schraube ca. 1/4 Umdrehung (1/2 Umdrehung für den Multikronen-Brenner) zurück.

#### **⚠️ WARNUNG!**

Vergewissern Sie sich, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie den Knopf schnell von der höchsten auf die niedrigste Stufe schalten.

### 3.5 Elektrischer Anschluss

- Stellen Sie sicher, dass die Nennspannung und der Leistungstyp auf dem Typenschild mit der Spannung und der Leistung der lokalen Stromversorgung übereinstimmen.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

- Verwenden Sie immer eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose.
- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Aufstellung des Geräts noch zugänglich ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen. Ziehen Sie immer am Netzstecker.
- Es besteht Brandgefahr, wenn das Gerät mit einem Verlängerungskabel, einem Adapter oder einer Mehrfachverbindung verbunden ist. Stellen Sie sicher, dass der Erdungsanschluss den Normen und Vorschriften entspricht.
- Das Netzkabel darf nicht auf eine Temperatur von über 90 °C erhitzt werden.



Stellen Sie sicher, dass Sie das blaue Neutralleiterkabel mit der Klemme mit dem Buchstaben „N“ verbinden. Schließen Sie das braune (oder schwarze) Phasenkabel an die Klemme mit dem Buchstaben „L“ an. Halten Sie das Phasenkabel stets angeschlossen.

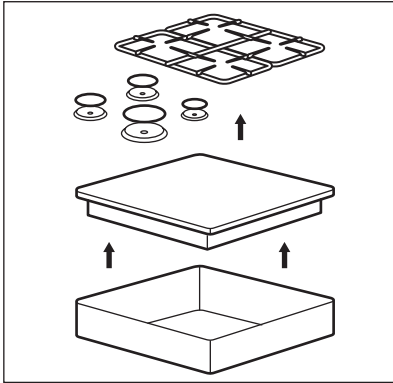
### 3.6 Anschlusskabel

Ersetzen Sie das Netzkabel ausschließlich durch das Spezialkabel oder ein gleichwertiges. Der Kabeltyp ist: H05V2V2-F T90.

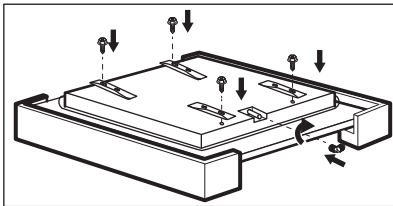
Vergewissern Sie sich, dass der Kabelquerschnitt für die Spannung und Betriebstemperatur geeignet ist. Der gelbe / grüne Erdleiter muss ca. 2 cm länger als der braune (bzw. schwarze) Phasenleiter sein.

### 3.7 Aufbau

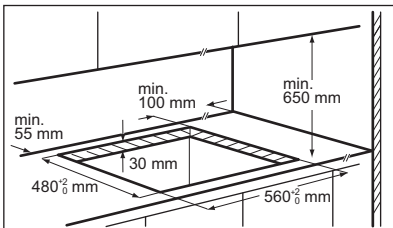
1.



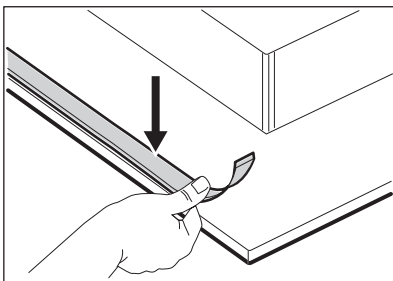
2.



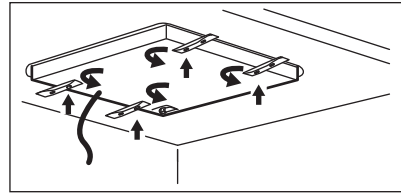
3.



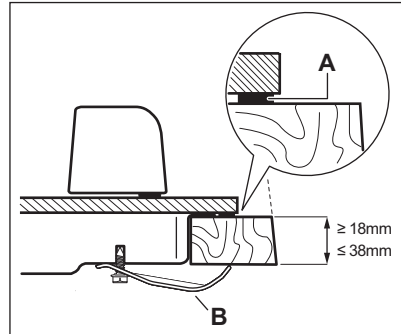
4.



5.

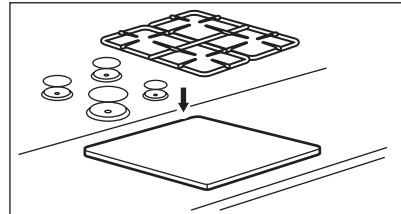


6.



A) Mitgelieferte Dichtung  
B) Mitgelieferte Klammern

7.



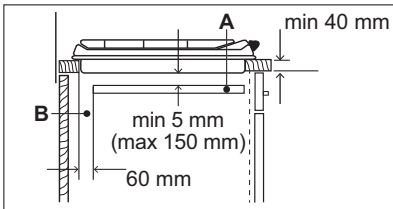
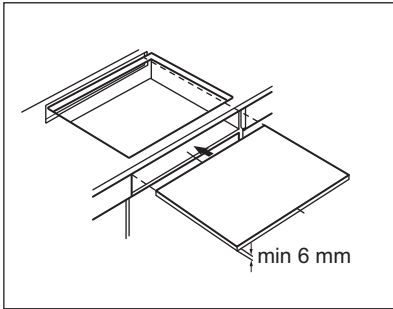
**⚠ VORSICHT!**

Montieren Sie das Gerät nur auf einer flachen Arbeitsplatte.

### 3.8 Einsatzmöglichkeiten

Das unter dem Kochfeld angebrachte Bedienfeld muss leicht entfernt werden können und einfach zugänglich sein, falls ein Eingriff des Kundendienstes erforderlich ist.

## Küchenschrank mit Tür



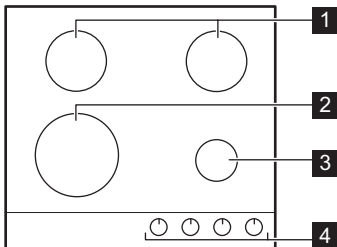
- A. Entfernbarer Platte
- B. Raum für Anschlüsse

## Küchenschrank mit Backofen

Kochfeld und Backofen müssen aus Sicherheitsgründen über separate elektrische Anschlüsse verfügen. Der Backofen muss sich leicht aus dem Küchenschrank entfernen lassen.

## 4. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 4.1 Anordnung der Kochflächen



- 1 Normalbrenner
- 2 Multikronen-Brenner
- 3 Hilfsbrenner
- 4 Einstellknöpfe

### 4.2 Einstellknopf

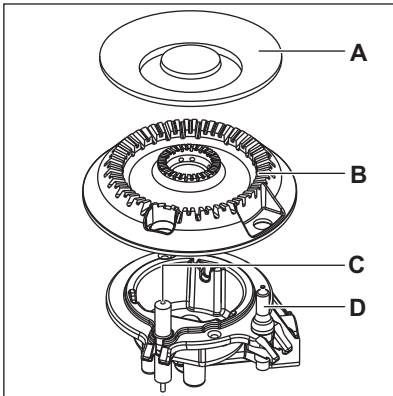
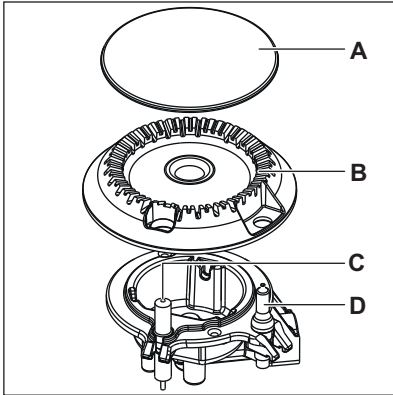
Symbol	Beschreibung
●	Keine Gaszufuhr/Aus-Position
★	Zündstellung/maximale Gaszufuhr
<b>1</b>	minimale Gaszufuhr
<b>1 - 9</b>	Leistungsstufen

## 5. TÄGLICHER GEBRAUCH

### ⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 5.1 Übersicht Brenner



- A. Brennerdeckel
- B. Brennerkrone
- C. Zündkerze
- D. Thermoelement

## 5.2 Zünden des Brenners



Zünden Sie den Brenner immer, bevor Sie das Kochgeschirr aufsetzen.

### **WARNUNG!**

Seien Sie bei der Verwendung von offenem Feuer in der Küche sehr vorsichtig. Der Hersteller übernimmt bei Missachtung der Sicherheitsbestimmungen beim Umgang mit offenem Feuer keinerlei Haftung.

1. Drücken Sie den Einstellknopf nach unten und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die höchste Gasstufe (☆).
2. Halten Sie den Einstellknopf bis zu 10 Sekunden lang gedrückt. Dadurch wird das Thermoelement erwärmt. Andernfalls wird die Gaszufuhr unterbrochen.
3. Stellen Sie die Flamme ein, nachdem sie regulär brennt.



Wenn der Brenner nach einigen Versuchen nicht zündet, überprüfen Sie, ob die Brennerkrone und der zugehörige Brennerdeckel korrekt sitzen.

### **WARNUNG!**

Halten Sie den Einstellknopf nicht länger als 15 Sekunden gedrückt. Sollte der Brenner nach 15 Sekunden nicht zünden, lassen Sie den Einstellknopf los, drehen Sie ihn in die Aus-Position und versuchen Sie, den Brenner nach mindestens einer Minute erneut zu zünden.

### **VORSICHT!**

Wenn Sie den Brenner nicht mit Strom zünden können, zünden Sie den Brenner mit einer Flamme. Drehen Sie den Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn auf die höchste Gasstufe und drücken Sie ihn herunter. Halten Sie den Einstellknopf mindestens 10 Sekunden lang gedrückt, um das Thermoelement aufzuwärmen.



Erlischt der Brenner versehentlich, drehen Sie den Einstellknopf in die Aus-Position und versuchen Sie, den Brenner nach mindestens 1 Minute erneut zu zünden.



Der Funkgenerator kann sich nach der Installation oder nach einem Stromausfall automatisch einschalten. Das ist normal.



Das Kochfeld ist mit StepPower ausgestattet. Mit dieser Funktion können Sie die Leistung genauer von 9 - 1 einstellen.

### 5.3 Abschalten des Brenners

Drehen Sie zum Abschalten des Brenners den Knopf in die Aus-Position ●.

#### **WARNUNG!**

Bevor Sie das Kochgeschirr vom Brenner nehmen, drehen Sie die Flamme herunter oder drehen Sie sie ganz ab.

## 6. TIPPS UND HINWEISE

#### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 6.1 Durchmesser des Kochgeschirrs

#### **VORSICHT!**

Verwenden Sie Kochgeschirr mit Durchmessern, die der Größe der Brenner entsprechen.

Brenner	Durchmesser des Kochgeschirrs (mm)
Multikronen-Brenner	180 - 260
Normalbrenner	120 - 220
Hilfsbrenner	80 - 180

### 6.2 Empfohlene Rezepte

Speisekategorien	Rezepte	Brenner-Typ	Leistungsstufe
Soßen - Dressings	Béchamel	Hilfsbrenner	2-4
	Tomatensoße	Normalbrenner	1-5
Pasta - Reis - andere Getreidesorten	Pilzreis	Multikronen-Brenner	1-5
	Couscous	Starkbrenner	1-6
	Ravioli	Hilfsbrenner	6-9
Suppe - Hülsenfrüchte	Gemüsesuppe	Normalbrenner	2-7
	Pilz- und Kartoffelsuppe	Normalbrenner	1-5
	Fischsuppe	Multikronen-Brenner	1-4

Speisekategorien	Rezepte	Brenner-Typ	Leistungsstufe
Fleisch	Rinderhackfleischbällchen	Multikronen-Brenner	1-6
	Schweinebratenfilet	Multikronen-Brenner	4-9
	Rindfleisch - Burger - Gratin	Hilfsbrenner	1-5
Fisch	Tintenfisch mit Erbsen	Multikronen-Brenner	1-5
	Gebratenes Thunfischsteak	Starkbrenner	5-8
Eierspeisen	Omelett	Multikronen-Brenner	1-5
Gemüse	Pilze mit Gewürzen	Normalbrenner	2-6
	Caponata mit Gemüse	Multikronen-Brenner	4-8
	Tiefkühl-Spinat mit Butter	Starkbrenner	1-4
Frittierte Speisen	Pommes frites	Multikronen-Brenner	5-9
	Donuts	Multikronen-Brenner	3-7
In der Pfanne zubereitete Snacks	Rösten von Nüssen	Normalbrenner	2-5
	Croutons aus Brot	Multikronen-Brenner	2-7
	Pfannkuchen	Normalbrenner	3-9
Süßspeisen	Karamell	Hilfsbrenner	1-5
	Pudding	Hilfsbrenner	1-5
	Panna Cotta	Hilfsbrenner	1-5



Alle Rezepte für ca. 4 Portionen.



Die in der Kochtabelle vorgeschlagenen Einstellungen dienen nur als Richtwert und müssen je nach Rohzustand, Gewicht und Qualität der Lebensmittel sowie je nach der verwendeten Gasart und dem verwendeten Kochgeschirrmaterial angepasst werden.



Für einen optimalen schonenden Garvorgang verwenden Sie den Hilfsbrenner.

## 7. REINIGUNG UND PFLEGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 7.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.

- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.

### **⚠️ WARNUNG!**

Verwenden Sie keine Messer, Schaber oder ähnliche Gegenstände zum Reinigen der Glasplatte oder der Zwischenräume zwischen den Außenringen der Brenner und dem Gehäuse (sofern vorhanden).

- Reinigen Sie Edelstahlteile mit Wasser und trocknen Sie mit einem weichen Tuch ab.

## **7.2 Topfträger**



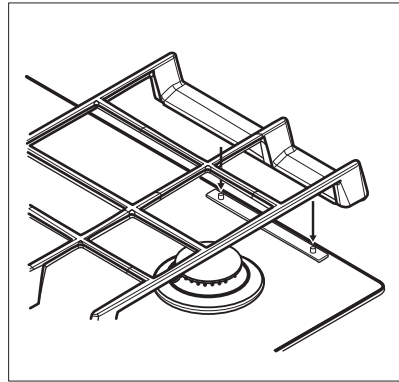
Die Topfträger sind nicht spülmaschinenfest. Sie müssen von Hand gereinigt werden.

1. Entfernen Sie die Topfträger, um die Reinigung des Kochfelds zu erleichtern.



Seien Sie beim Wiederaufsetzen der Topfträger vorsichtig, um Beschädigungen der Oberseite des Kochfelds zu vermeiden.

2. Wenn Sie die Topfträger von Hand spülen und trocknen, seien Sie vorsichtig, da durch das Emaillieren gelegentlich raue Kanten entstehen können. Entfernen Sie hartnäckige Flecken gegebenenfalls mit einer Reinigungspaste.
3. Vergewissern Sie sich, dass Sie die Topfträger nach der Reinigung wieder ordnungsgemäß eingesetzt haben.
4. Damit der Brenner korrekt funktioniert, stellen Sie sicher, dass sich die Arme der Topfträger in der Mitte des Brenners befinden.

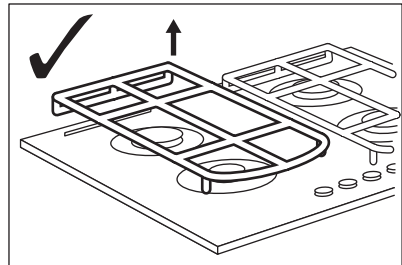


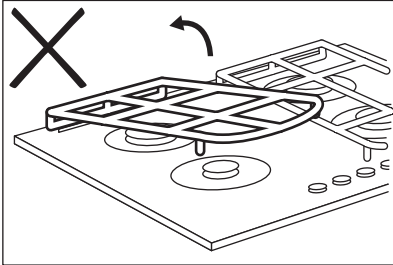
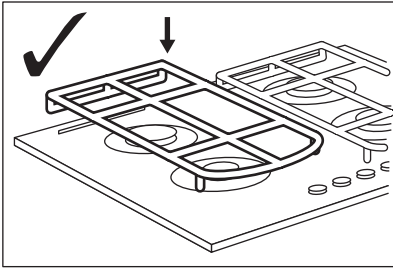
## **7.3 Abnehmen der Topfträger**

Die Topfträger werden auf Metallstiften, die sich hinten auf dem Kochfeld befinden, in Position gehalten. Um die Reinigung zu erleichtern, können die Topfträger abgenommen werden. Heben Sie die Topfträger in waagerechter Lage siehe Abbildung.



Nehmen Sie die Topfträger nicht in geneigter Position ab, da sonst die Metallstifte belastet werden. Die Stifte könnten beschädigt werden und abbrechen.





Die Form der Topfträger und die Brenneranzahl kann bei anderen Gerätemodellen variieren.

#### 7.4 Reinigen des Kochfelds

- **Sofort entfernen:** Geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker, sonst kann der Schmutz das Kochfeld beschädigen.

- Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht.
- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend kühl ist:** Kalksteinringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- Reinigen Sie die emaillierten Teile, die Brennerdeckel und Brennerkronen mit warmen Seifenwasser und trocknen Sie diese sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.

#### 7.5 Reinigen der Zündkerze

Diese Funktion erfolgt über eine Keramikzündkerze mit Metallelektrode. Halten Sie zur Vermeidung von Zündschwierigkeiten diese Bauteile immer sauber; kontrollieren Sie außerdem, ob die Düsen der Brennerkrone verstopft sind.

#### 7.6 Regelmäßige Wartung

Lassen Sie regelmäßig vom Ihrem autorisierten Kundendienst den Zustand des Gasversorgungsrohrs und, falls installiert, die Funktionstüchtigkeit des Druckreglers überprüfen.

## 8. FEHLERSUCHE

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

#### 8.1 Was tun, wenn...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Es wird kein Funke erzeugt, wenn Sie versuchen, den Funkenerzeuger zu verwenden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
	Brennerdeckel und Brennerkrone sitzen nicht richtig.	Bringen Sie die Brennerkrone und den Brennerdeckel in die richtige Position.
Die Flamme erlischt gleich nach der Zündung wieder.	Das Thermoelement ist nicht ausreichend erwärmt.	Halten Sie den Knopf nach dem Entzünden etwa 10 Sekunden lang gedrückt.
Der Flammenring ist ungleichmäßig.	Die Brennerkrone ist mit Speiseresten verstopft.	Sorgen Sie dafür, dass die Düse nicht blockiert und die Brennerkrone sauber ist.

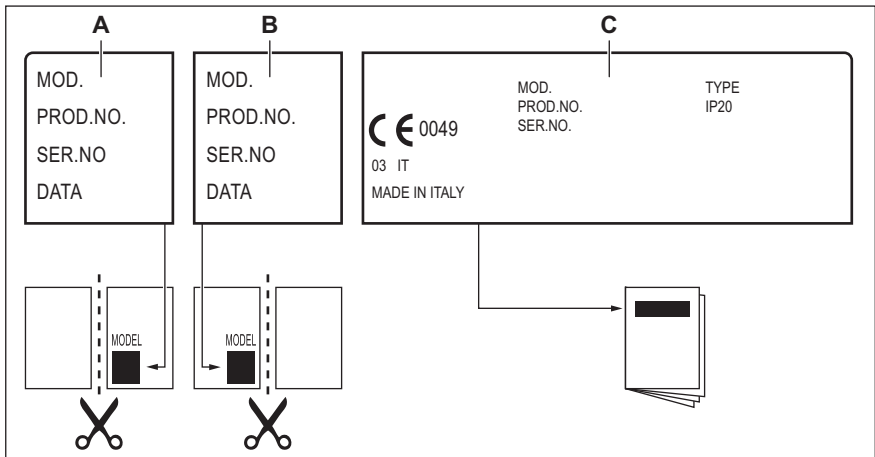
## 8.2 Wenn Sie keine Lösung finden ...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten auf dem Typenschild an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld richtig bedient haben. Wenn die Wartung von einem Servicetechniker oder einem Händler nicht kostenlos erfolgt, ist

auch während der Garantiezeit eine Gebühr zu entrichten. Die Informationen über Garantiezeitraum und autorisierte Kundendienststellen finden Sie in der Garantiebrochüre.

## 8.3 Im Zubehörbeutel mitgelieferte Aufkleber

Bringen Sie die Aufkleber, wie unten gezeigt, an:



- A. Kleben Sie ihn auf die Garantiekarte und verschicken Sie diesen Teil (falls vorhanden).
- B. Kleben Sie ihn auf die Garantiekarte und behalten Sie diesen Teil (falls vorhanden).

- C. Kleben Sie ihn auf die Gebrauchsanleitung.

## 9. TECHNISCHE DATEN

### 9.1 Abmessungen des Kochfelds

Breite	590 mm
Tiefe	520 mm

### 9.2 Bypassdurchmesser

BRENNER	Ø BYPASS 1/100 mm
Multikronen-Brenner	50
Normalbrenner	30
Hilfsbrenner	23

### 9.3 Sonstige technische Daten

GESAMTLEIS- TUNG:	Gas-Original:	G20 (2H) 20 mbar G20Y20 (2HY20) 20 mbar	8,9 kW 8,2 kW
	Gas austausch:	G30/G31 (3B/P) 50/50 mbar	633 g/h
Elektrische Versor- gung:	220-240 V ~ 50-60 Hz		
Geräteklasse:	II2HY203B/P		
Gasanschluss:	R 1/2"		
Geräteklasse:	3		

### 9.4 Gasbrenner für ERDGAS G20 20 mbar

BRENNER	NORMALLEISTUNG kW	MINIMALE LEISTUNG kW	INJEKTORMARKE
Multikronen-Brenner	3,9	1,4	146
Normalbrenner	2,0	0,6	96x
Hilfsbrenner	1,0	0,33	70

### 9.5 Gasbrenner für ERDGAS G20Y20 20 mbar

BRENNER	NORMALLEISTUNG kW	MINIMALE LEISTUNG kW	INJEKTORMARKE
Multikronen-Brenner	3,7	1,4	146
Normalbrenner	1,75	0,6	92
Hilfsbrenner	1,0	0,33	70

## 9.6 Gasbrenner für LPG-Flüssiggas G30/G31 50/50 mbar

BRENNER	NORMALLEIS- TUNG kW	MINDESTLEIS- TUNG kW	INJEKTORMAR- KE	NENNGASDURCH- FLUSS g/h
Multikronen-Bren- ner	3,7	1,4	85	269
Normalbrenner	2,0	0,6	58x	145
Hilfsbrenner	1,0	0,33	43	73

## 10. ENERGIEEFFIZIENZ

### 10.1 Produktinformationen gemäß EU-Ökodesign-Vorschriften

Modellbezeichnung	GK58DKG40		
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld		
Anzahl der Gasbrenner	4		
Energieeffizienz pro Gasbrenner (EE gas burner)	Hinten links – Normalbrenner	54,8 %	
	Hinten rechts – Normalbrenner	54,8 %	
	Vorne links – Multikronen-Brenner	57,2 %	
	Vorne rechts – Hilfsbrenner	nicht zutreffend	
Energieeffizienz für das Gaskochfeld (EE gas hob)	55.6%		

EN 30-2-1: Haushaltskochgeräte, die Gas verbrennen - Teil 2-1: Rationaler Energieverbrauch - Allgemein

### 10.2 Energiesparend

- Vergewissern Sie sich vor Gebrauch, dass die Brenner und Topfträger korrekt montiert sind.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit Durchmessern, die der Größe der Brenner entsprechen.
- Platzieren Sie den Topf mittig auf dem Brenner.
- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.
- Legen Sie nach Möglichkeit immer Deckel auf das Kochgeschirr.
- Wenn die Flüssigkeit zu sieden beginnt, drehen Sie die Flamme so weit herunter, dass die Flüssigkeit kaum noch köchelt.
- Wenn möglich, verwenden Sie einen Schnellkochtopf. Beachten Sie die entsprechende Bedienungsanleitung.

### 10.3 Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus

Energieverbrauch im Aus-Zustand	0.3 W
---------------------------------	-------

Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen 2 Min

## 11. 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.

## 12. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol  Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:  
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,  
Poland



### 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)







**electrolux.com**

867388129-A-122025



**CE**