

GK78TSIDSO

EN User Manual | **Hob**

2

DE Benutzerinformation | **Kochfeld**

27



Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:
www.electrolux.com/support

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION..... 2

2. SAFETY INSTRUCTIONS..... 4

3. INSTALLATION..... 6

4. PRODUCT DESCRIPTION..... 9

5. BEFORE FIRST USE..... 10

6. DAILY USE..... 11

7. ADDITIONAL FUNCTIONS..... 16

8. HINTS AND TIPS..... 18

9. CARE AND CLEANING..... 21

10. TROUBLESHOOTING..... 21

11. TECHNICAL DATA..... 24

12. ENERGY EFFICIENCY..... 24

13. GUARANTEE 25

14. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... 26

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.
- 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 has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the

induction cooking zones when the appliance is in operation.

- When you place food into hot oil, it may splash.
- 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 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 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.

2.5 Service

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

2.6 Disposal

 WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your 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.

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!

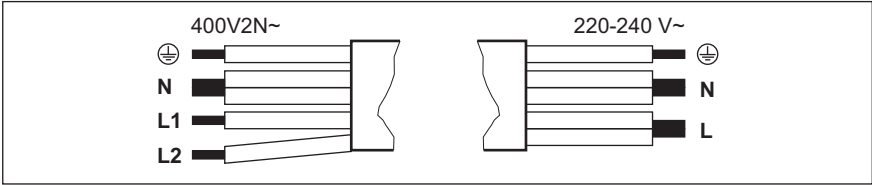
Do not drill or solder the wire ends. It is forbidden.

⚠ 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 ² or 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² or 3x4 mm ²	
	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.

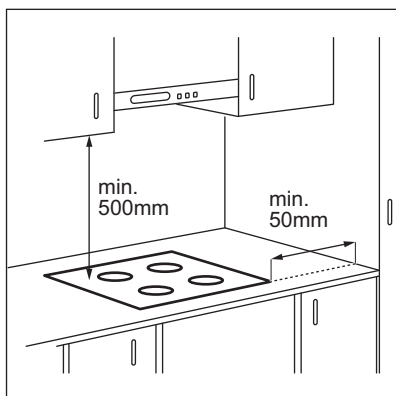
After you assemble the hob, seal the remaining gap between the glass ceramic and the worktop with silicone. Make sure the silicone does not get under the glass ceramic.

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.

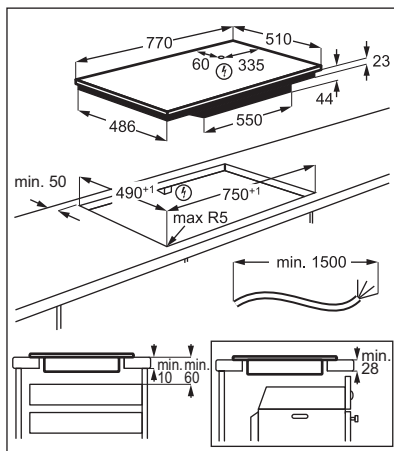
3.7 Assembly

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

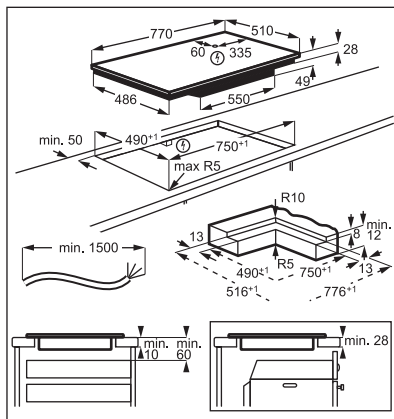


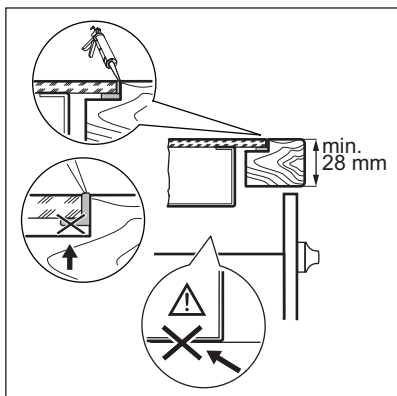
If the appliance is installed above a drawer, the hob ventilation can warm up the items stored in the drawer during the cooking process.

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.

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

How to install your Electrolux
Induction Hob - Worktop installation



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

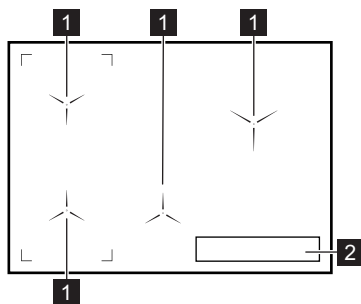
YouTube www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
induction hob flush installation



4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 Cooking surface layout

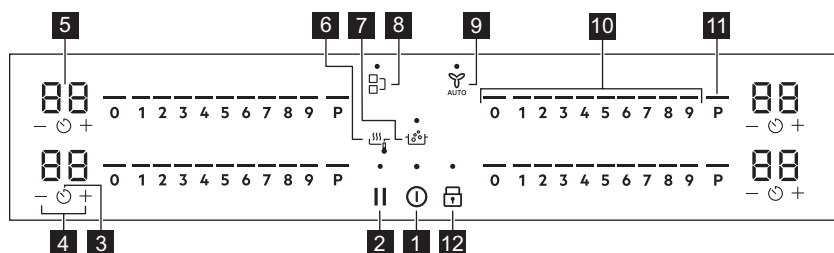


- 1** Induction cooking zone
- 2** Control panel



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

4.2 Control panel layout



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

The antiscratch glass surface has a unique finishing texture which may change the way symbols and elements of the user interface appear in various lighting conditions.

Sensor field	Function	Description
1 	On / Off	To activate and deactivate the appliance.
2 	Pause	To activate and deactivate the function.
3 	Timer	To set the function.
4 	-	To increase or decrease the time.
5 	Timer display	To show the time in minutes.
6 	SenseFry	SenseFry. To fry with automatically controlled heat levels, dedicated to various types of food.
7 	SenseBoil®	SenseBoil®. To automatically adjust the temperature of water so that it does not boil over once it reaches the boiling point.
8 	Bridge	To activate and deactivate the function.
9 	Hob²Hood	To activate and deactivate the manual mode of the function.
10 	Control bar	To set a heat setting.
11 	PowerBoost	To activate the function.
12 	Lock / Child Safety Device	To lock / unlock the control panel.

4.3 Display indicators

Indicator	Description
 + digit	There is a malfunction.
	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator): continue cooking / keep warm / residual heat.

5. BEFORE FIRST USE

 **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

5.1 Power limitation

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

To decrease or increase the power level:

1. Enter the menu: press and hold  for 3 seconds. Then, press and hold .
2. Press  on the front timer until P appears.
3. Press  /  on the front timer to set the power level.
4. Press  to exit.

Power levels

Refer to "Technical data" chapter.



CAUTION!

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

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



CAUTION!

If the power level is lower than or equal to 2000 W you cannot activate SenseBoil® / SenseFry.

6. DAILY USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Activating and deactivating

Press and hold  to activate or deactivate the hob.

6.2 Pot detection

This feature indicates the presence of cookware on the hob and deactivates the cooking zones if no cookware is detected during a cooking session.

If you put cookware on a cooking zone before you select a heat setting, the indicator above 0 on the control bar appears.

If you remove cookware from an activated cooking zone and set it aside temporarily, the indicators above the corresponding control bar 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 within the indicated timeout.

6.3 Using the cooking zones

Place the cookware in the centre of the selected zone. Induction cooking zones adapt

to the dimension of the bottom of the cookware automatically.

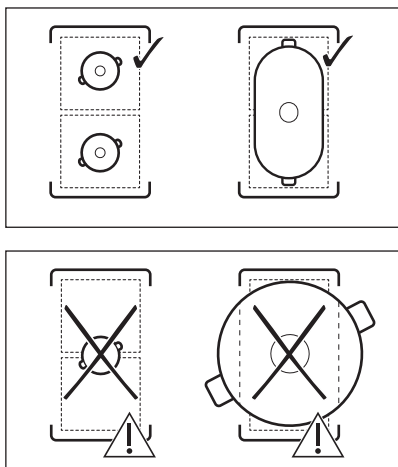


For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification"). Make sure that the cookware is suitable for induction hobs. For more information on cookware types refer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

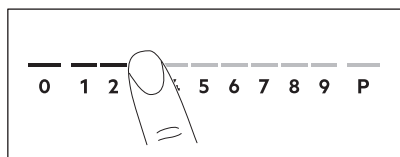


The antiscratch glass surface has a unique finishing texture that maximizes scratch resistance. The friction between the cookware and the glass surface may produce noises.

You can cook with large cookware placed on two cooking zones at the same time using Bridge function. The cookware must cover the centres of both zones but not go beyond the area marking. If the cookware is located between the two centres, Bridge function will not be activated.



6.4 Heat setting



1. Press the desired heat setting on the control bar.

The indicators above the control bar appear up to the selected heat setting level.

2. To deactivate a cooking zone, press 0.

6.5 PowerBoost

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



Refer to "Technical data" chapter.

To activate the function for a cooking zone: touch **P**.

To deactivate the function: change the heat setting.

6.6 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

⚠ WARNING!

☐ / ☐ / ☐ As long as the indicator is visible, 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 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.

6.7 Timer options

Count Down Timer

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

Set the heat setting for the selected cooking zone and then set the function.

1. Press . 00 appears on the timer display.
2. Press **+** or **-** to set the time (00-99 minutes).
3. Press to start the timer or wait 3 seconds. The timer begins to count down.

To change the time: select the cooking zone with  and press  or .

To deactivate the function: select the cooking zone with  and press . The remaining time counts back to 00.

The timer finishes counting down, a signal sounds and 00 blinks. The cooking zone deactivates. Press any symbol to stop the signal and blinking.

Minute Minder

You can use this function when the hob is activated but the cooking zones do not operate. The heat setting shows 00.

1. Press .
2. Press  or  to set the time.
The timer finishes counting down, a signal sounds and 00 blinks. Press any symbol to stop the signal and blinking.

To deactivate the function: press  and . The remaining time counts back to 00.

6.8 Power management

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

- If the hob reaches the limit of maximum available power (refer to the rating plate), the power of the cooking zones will be automatically reduced.
- The heat setting of the cooking zone selected first is always prioritised. The remaining power will be divided between the other cooking zones according to the order of selection.
- For cooking zones that have a reduced power, the control bar blinks and shows the maximum possible heat settings.
- Wait until the display stops flashing or reduce the heat setting of the cooking zone selected last. The cooking zones will continue operating with the reduced heat setting. Change the heat settings of the cooking zones manually, if necessary.

6.9 SenseFry

This function lets you set an appropriate heat setting level to fry your food. The hob maintains the temperature throughout cooking. You can choose one of three SenseFry levels: low (2), medium (5), high (8). 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 cold cooking zones on the left side. You can use a single cooking zone or connect both zones using Bridge.

If you place one pot on only one cooking zone the function starts automatically.

2. Touch  to activate the hob.
3. Touch  to activate the function.
The indicator above the symbol comes on. The heat setting is set to 2 by default.
4. Select a frying level by pressing  repeatedly.

A blinking indicator above the selected level appears for each cooking zone on which you can presently use the function.

5. Touch anywhere on the slider of the chosen cooking zone.
You can adjust the SenseFry level by pressing one of the corresponding heat setting levels as seen in the table below.

SenseFry power level	Heat setting levels
Low	2
Medium	5
High	8

The function starts.

Once the function starts the indicators above the slider appear and the animation starts running.



If you do not place a pot on any of the cooking zones within 5 seconds, the function deactivates automatically.

6. Set a timer function, if needed.
Once the pan reaches the intended temperature an acoustic signal sounds. You can put oil and food inside the pan now.

To stop the function press 0 on the control bar or press .

If you set a Count Down Timer on one of the cooking zones and the set time runs out before the intended temperature is reached the function deactivates automatically.

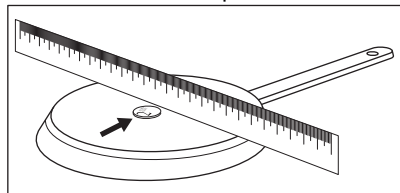
Hints and tips:

- 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 and / or large 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.

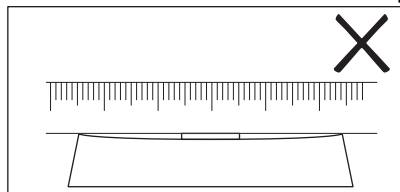
Correct pans for SenseFry function

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

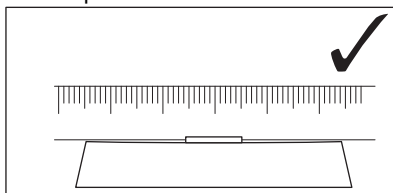
1. Put your pan upside down.
2. Put a ruler on the bottom of the pan.
3. Try to put a coin of 1, 2, or 5 Euro Cent (or any coin with similar thickness, approx. 1.7 mm) between the ruler and the bottom of the pan.



- 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.



6.10 SenseBoil®

The function automatically adjusts the temperature of water so that it does not boil over once it reaches the boiling point.



If there is any residual heat ( /  / ) on the cooking zone you want to use, an acoustic signal sounds and the function does not start.
The function does not work with non-stick cookware.



CAUTION!

Do not use the function with empty cookware.

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

1. Place pots filled with 1 - 5 l of cold water on the available cooking zones for which you want to start the function.

If you place one pot on only one cooking zone the function starts automatically.

2. Touch  to activate the hob.

3. Touch  to activate the function.

A blinking indicator above **P** appears for each cooking zone on which you can presently use the function.

4. Touch anywhere on the slider of the chosen cooking zone.

The function starts.

Once the function starts the indicators above the slider appear and the animation starts running.



If you do not place a pot on any of the cooking zones within 5 seconds, the function deactivates automatically.

When the function reaches the boiling point the hob emits an acoustic signal and the heat setting automatically changes to a default simmering level.

To deactivate the function before the boiling point has been reached, touch or 0.

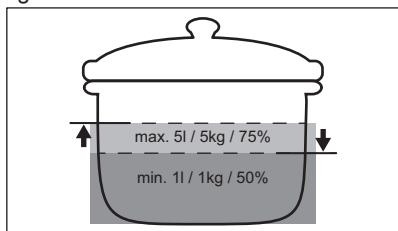
To deactivate the function after the boiling point has been reached, touch the slider and adjust the heat setting manually.

If you activate Pause or remove the pot the function deactivates.

If you set a Count Down Timer on one of the cooking zones and the set time runs out before the boiling point is reached the function deactivates automatically.

Hints and tips:

- The function is best suited for boiling water and cooking potatoes.
- The function may not work properly for kettles and stovetop espresso pots.
- Fill between half to three quarters of the pot with cold tap water leaving 4 cm from the rim of the pot empty. Do not use less than 1 l or more than 5 l of water. Make sure the total weight of the water (or the water and potatoes) ranges between 1-5 kg.



- To achieve the best results cook only whole, unpeeled, medium-sized potatoes. Make sure you do not pack potatoes too tightly.
- During the heat up phase avoid energetic stirring of other pots and parallel cooking processes (such as frying or boiling) on other cooking zones.

- Avoid producing external vibrations (e.g. from using a blender or placing a mobile phone next to the hob) when the function is running.
- Depending on the type of food and cookware you can adjust the heat setting after the boiling point has been reached.
- Add salt once the boiling point has been reached.
- Use a lid to save energy.

6.11 Menu structure

The table shows the basic menu structure.

User settings

Sym- bol	Setting	Possible options
b	Sound	On / Off (--)
P	Power limitation	15 - 73
H	AUTO mode	0 - 6
E	Alarm / error history	The list of recent alarms / errors.

To enter user settings: press and hold for 3 seconds. Then, press and hold . The settings appear on the timer of the left cooking zones.

Navigating the menu: the menu consists of the setting symbol and a value. The symbol appears on the rear timer and the value appears on the front timer. To navigate between the settings press on the front timer. To change the setting value press or on the front timer.

To exit the menu: press .

OffSound Control

You can activate / deactivate the sounds in the Menu > User settings.



Refer to "Menu structure".

When the sounds are off you can still hear the sound when:

- you touch ,

- the timer comes down,

- you press an inactive symbol.

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

- all of the cooking zones are deactivated,
- you do not set any heat setting or fan speed setting after the activation of the hob,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). A signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- the appliance gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time, the hob deactivates.

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

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



When you use SenseFry the hob deactivates after 1.5 hours.

7.2 Pause

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

When the function operates, ① and || can be used. All other symbols on the control panels are locked.

The function does not stop the timer functions.

- 1. To activate the function:** press ||.

The heat setting is lowered to 1.

- 2. To deactivate the function:** press ||. The previous heat setting appears.

7.3 Lock

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

Set the heat setting first.

To activate the function: press

To deactivate the function: press again.



The function deactivates as you deactivate the hob.

7.4 Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.

To activate the function: press ①. Do not set any heat setting. Press and hold for 3 seconds, until the indicator above the symbol appears. Deactivate the hob with ①.



The function stays active when you deactivate the hob. The indicator above is on.

To deactivate the function: press ①. Do not set any heat setting. Press and hold for 3 seconds, until the indicator above the symbol disappears. Deactivate the hob with ①.

Cooking with the function activated: press ①, then press for 3 seconds, until the indicator above the symbol disappears. You can operate the hob. When you deactivate the hob with ① the function operates again.

7.5 Bridge



The function operates when the pot covers the centres of the two zones. For more information on the correct placement of cookware refer to "Using the cooking zones".
The function does not work while SenseBoil® operates.

This function connects two left side cooking zones and they operate as one.

First set the heat setting for one of the left side cooking zones.

To activate the function: touch . To set or change the heat setting touch one of the control sensors.

To deactivate the function: touch . The cooking zones operate independently.

7.6 Hob²Hood

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



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

Operating the function automatically

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

Automatic modes

	Automatic light	Boiling ¹⁾	Frying ²⁾
H0	Off	Off	Off
H1	On	Off	Off
H2 ³⁾	On	Fan speed 1	Fan speed 1
H3	On	Off	Fan speed 1
H4	On	Fan speed 1	Fan speed 1
H5	On	Fan speed 1	Fan speed 2
H6	On	Fan speed 2	Fan speed 3

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

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

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

Changing the automatic mode

1. Deactivate the hob.
2. Press for 3 seconds. The display comes on and goes off.
3. Press for 3 seconds.
4. Press a few times until H comes on.
5. Press of the timer to select an automatic mode.



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



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

Operating the fan speed manually

You can also operate the function manually.

To do that press  when the hob is active. This deactivates automatic operation of the function and allows you to change the fan speed manually. When you press  you raise the fan speed by one. When you reach an intensive level and press  again you will set fan speed to 0 which deactivates the hood fan. To start the fan again with fan speed 1 press .



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

Activating the light

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



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

8. HINTS AND TIPS



WARNING!

Refer to Safety chapters.

8.1 Cookware



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

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

- To prevent overheating and improve the performance of the zones, the cookware must be as thick and flat as possible.
- For SenseFry 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.



Refer to "Technical data".

8.2 Noises during operation



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.
- hissing, buzzing: the fan operates.
- rhythmic sound: cookware is detected.

8.3 Öko Timer (Eco Timer)

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

8.4 Simplified cooking guide

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



The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.
1 - 2	Hollandaise sauce; melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.
2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
2 - 3	Simmer rice and milk-based dishes, heat up ready-cooked meals.	25 - 50	Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure.
3 - 4	Stew vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add a few tablespoons of water. Check the water amount during the process.
4 - 5	Steam potatoes and other vegetables.	20 - 60	Cover the bottom of the pot with 1-2 cm of water. Check the water level during the process. Keep the lid on the pot.
4 - 5	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l of liquid plus ingredients.
6 - 7	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts.	as necessary	Turn over when needed.

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
7 - 8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.	5 - 15	Turn over when needed.
9	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.		
P	Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.		

8.5 Hints and Tips for SenseFry function

The data in the table shows examples of food for each SenseFry level. The amount, thickness, quality, and temperature (e.g. frozen) of the food to be pan fried influence the set SenseFry level. Choose the heat

setting level based on the food type, your cooking preferences, and the cookware you use.



The data in the table is for guidance only.

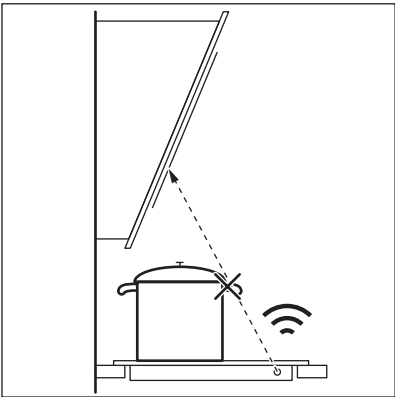
Food		SenseFry level
Eggs	Omelette, fried eggs	Low
	Scrambled eggs	Medium
Fish	Fish fillet, fish fingers, seafood	Medium
Meat	Hamburger, meatballs, cutlet, chicken breast, turkey breast, escalope, fillet, steak (medium / well done), fried sausages	Medium
	Steak (rare), minced meat	High
Vegetables	Fried potatoes (raw)	Low
	Fried potato patties, vegetables	Medium

8.6 Hints and tips for Hob²Hood

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.





Other remotely controlled appliances may block the signal. Do not use any such appliances near to the hob while Hob²Hood is on.

Cooker hoods with the Hob²Hood 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



AUTO.

9. CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

9.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- For both daily cleaning of the glass surface and the post-installation cleaning and removal of any residual glue, use only a mildly abrasive cleaning milk and an anti-scratch, delicate sponge. Depending on the degree of soiling, clean the glass surface with small circular movements and moderate pressure. Wipe the glass surface dry with a microfibre cloth.



WARNING!

Do not use the classic yellow and green sponge as the aluminium particles on its hard layer may damage and discolour the glass.



Using cleaning tools different than the recommended ones will not be effective and may damage or discolour the glass surface.

- 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.

9.2 Cleaning the glass surface of 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 mildly abrasive cleaning milk and an anti-scratch, delicate sponge (see General information). After cleaning, wipe the hob dry with a microfibre cloth.
- **Persistent marks and stains:** apply moderate pressure and scrub the surface with an anti-scratch, delicate sponge (see General information) and a mildly abrasive cleaning milk until the stains are no longer visible.

10. TROUBLESHOOTING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

10.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
	You 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.
	Pause operates.	Refer to "Pause".
You can hear a constant beep noise.	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
	The electrical connection is incorrect.	Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.
	The other zones consume the maximum available power. Your hob works properly.	Reduce the heat setting of the other cooking zones connected to the same phase. Refer to "Power management".
	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
	An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	
The hob deactivates.	You put something on the sensor field ①.	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 is damaged.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
Hob²Hood does not work.	You covered the control panel.	Remove the object from the control panel.
	You use a very tall pot which blocks the signal.	Use a smaller pot, change the cooking zone or operate the hood manually.
The control panel becomes hot to the touch.	The cookware is too large or you put it too close to the control panel.	Put large cookware on the rear zones, if possible.
There is no sound when you touch the panel sensor fields.	The sounds are deactivated.	Activate the sounds. Refer to "Daily use".
The indicator above the symbol  comes on.	Child Safety Device or Lock operates.	Refer to "Child Safety Device" and "Lock".
The control bar blinks.	There is no cookware on the zone or the zone is not fully covered.	Put cookware on the zone so that it fully covers the cooking zone.

Problem	Possible cause	Remedy
	The cookware is unsuitable.	Use cookware suitable for induction hobs. 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".
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").
 and  appear simultaneously.	The power is too low due to unsuitable cookware or an empty pot.	Use the appropriate type of cookware. Refer to "Hints and Tips" and "Technical Data". Do not activate any zone with an empty pot on it.
 and  appear simultaneously.	The pot is empty or contains some liquid other than water, e.g. oil.	Avoid using the function with liquids other than water.
 and  appear simultaneously.	There is too much or too little water in the pot. You boiled some food other than water and potatoes. The boiling point was moved in time and SenseBoil® could not work properly.	Only boil water and potatoes with the use of SenseBoil®. Refer to "Hints and Tips".
You hear a beep sound, the indicators above  blink and SenseBoil® does not start.	None of the cooking zones is ready to be used with SenseBoil®. There is some residual heat on the cooking zones you want to choose or they are still in use.	Finish your previous cooking activities and choose a free cooking zone without any residual heat.
SenseBoil® / SenseFry does not work.	The power level of the hob is too low.	Set the power level to a higher value. Make sure that the selected power fits the house installation fuses. Refer to "Before first use" > "Power limitation".
 and a number come on.	There is an error in the hob.	Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If  comes on again, disconnect the hob from the electrical supply. After 30 seconds, connect the hob again. If the problem continues, speak to an Authorised Service Centre.

10.2 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.

11. TECHNICAL DATA

11.1 Rating plate

Model GK78TSIDSO
Typ 62 D4A 01 AA
Induction 7.35 kW
Ser.Nr.
ELECTROLUX

PNC 949 599 449 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Made in: Germany
7.35 kW
CE

11.2 Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximum dura- tion [min]	Cookware diame- ter [mm]
Left front	2300	3200	10	125 - 210
Left rear	2300	3200	10	125 - 210
Middle front	1400	2500	4	125 - 145
Right rear	2300	3600	10	205 - 240

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.

12. ENERGY EFFICIENCY

12.1 Product Information according to EU Ecodesign Regulation

Model identification	GK78TSIDSO	
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
	Middle front	14.5 cm
	Right rear	24.0 cm

Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front	180.8 Wh/kg
	Left rear	184.4 Wh/kg
	Middle front	180.2 Wh/kg
	Right rear	187.4 Wh/kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		183.2 Wh/kg

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

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

12.2 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.

12.3 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

13. GUARANTEE

Customer Service Centres

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



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

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

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

materials, labour and travel. The guarantee will lapse if the operating instructions and conditions of use are not adhered to, if the product is incorrectly installed, or in the event

of damage caused by external influences, force majeure, intervention by third parties or the use of non-genuine components.

14. 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

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



Um Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:
www.electrolux.com/support

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	27
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	30
3. MONTAGE.....	32
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	35
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	36
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	37
7. ZUSATZFUNKTIONEN.....	42
8. HINWEISE UND TIPPS.....	45
9. REINIGUNG UND PFLEGE.....	49
10. FEHLERBEHEBUNG.....	49
11. TECHNISCHE DATEN.....	52
12. ENERGIEEFFIZIENZ.....	53
13. GARANTIE.....	54
14. UMWELTTIPPS.....	54

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 nur 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.
- Rauch ist ein Hinweis auf Überhitzung. 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.
- **VORSICHT:** Der Garvorgang muss überwacht werden (auch die automatischen Garfunktionen). Ein kurzer Garvorgang 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 Wasserspray oder Dampf.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus 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 vermeiden. 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 das autorisierte Servicezentrum.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung einer Gefahrenquelle ersetzt werden.
- **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

2.1 Montage

WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

WARNUNG!

Andernfalls besteht Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- 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.
- Jedes Gerät besitzt Kühlgebläse auf seiner Unterseite.
- Ist das Gerät über einer Schublade installiert:
 - Lagern Sie keine kleinen Papierstücke oder -blätter, die eingezogen werden können, in der Schublade, da sie die Kühlgebläse beschädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen können.
 - Halten Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen dem Geräteboden und den Teilen, die in der Schublade gelagert sind, ein.

- Entfernen Sie Trennplatten, die im Küchenmöbel unter dem Gerät installiert sind.

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse 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 Stromnetzkabel 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.
- Wenn der E3-Code auf dem Bildschirm erscheint, trennen Sie sofort das Kochfeld und prüfen Sie, ob die elektrische Verbindung und die Netzspannung korrekt sind.

2.3 Gebrauch

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- 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.
- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung. So vermeiden Sie einen elektrischen Schlag.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie 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.

- Lassen Sie heißes Kochgeschirr nicht auf dem Bedienfeld, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.

- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- Kochgeschirr aus Gusseisen 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.

2.4 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten, weichen Lappen. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände, sofern nicht anders angegeben.

2.5 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.

Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.

2.6 Entsorgung

WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

3. MONTAGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

3.1 Vor der Montage

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

Seriennummer

3.2 Einbau-Kochfelder

Einbau-Kochfelder dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende

Einbaumöbel und Arbeitsplatten betrieben werden.

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

3.3 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel geliefert.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp: H05V2V2-F, das einer Temperatur von 90 °C oder höher standhält. Ein einzelner Draht muss einen Mindestquerschnitt gemäß der nachstehenden Tabelle haben. Wenden

Sie sich bitte an Ihren lokalen Kundendienst. Das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.

⚠️ WARNUNG!

Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

⚠️ VORSICHT!

Verbindungen über Kontaktstecker sind verboten.

⚠️ VORSICHT!

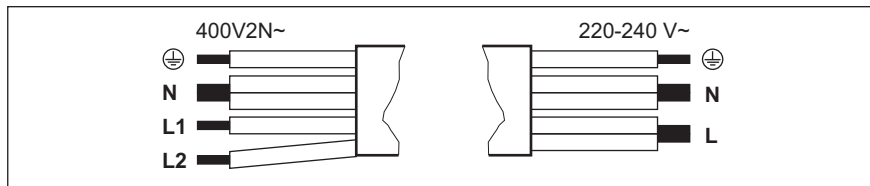
Bohren oder löten Sie die Kabelenden nicht. Das ist verboten.

⚠️ VORSICHT!

Schließen Sie das Kabel nicht ohne Aderendhülse an.

Einphasiger Anschluss

1. Entfernen Sie die Aderendhülse von schwarzen und braunen Adern.
2. Entfernen Sie einen Teil der Isolierung der braunen und schwarzen Kabelenden.
3. Verbinden Sie die Enden der schwarzen und braunen Kabel.
4. Bringen Sie eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).



Zweiphasige Verbindung: 400 V2N~		Einphasige Verbindung: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm² oder 4 x 2,5 mm²		5 x 1,5 mm² oder 3 x 4 mm²	
	Grün – gelb		Grün – gelb
N	Blau und blau	N	Blau und blau
L1	Schwarz	L	Schwarz und braun
L2	Braun		

3.4 Elektrischer Anschluss

Installieren Sie das Kochfeld mit einer Steckdosenzuleitung. Wenn keine Steckdosenzuleitung vorhanden ist, muss die feste Hausstromanlage eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontakten enthalten, um einen gleichzeitigen und allpoligen Netzabbruch (gemäß NIN SEV 1000) zu ermöglichen.

3.5 Anbringen der Dichtung - Integrierte Montage

1. Reinigen Sie die Fräsungen in der Arbeitsplatte.
2. Schneiden Sie das mitgelieferte 3x10 mm Dichtungsband in vier Streifen. Die Streifen müssen die gleiche Länge wie die Fräsungen haben.
3. Schneiden Sie die Enden der Streifen in einem Winkel von 45°. Sie sollten genau in die Ecken der Fräsungen passen.
4. Befestigen Sie die Streifen an den Fräsungen. Dehnen Sie die Streifen nicht.

Kleben Sie die Enden der Streifen nicht übereinander.

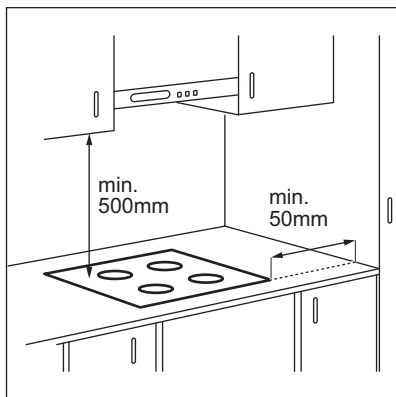
Nach der Montage des Kochfelds dichten Sie den verbleibenden Spalt zwischen der Glaskeramikplatte und der Arbeitsplatte mit Silikon ab. Stellen Sie sicher, dass das Silikon nicht unter die Glaskeramik gelangt.

3.6 Anbringen der Dichtung – Aufliegende Montage

1. Reinigen Sie die Arbeitsplatte um den Ausschnitt herum.
2. Bringen Sie das mitgelieferte 2x6 mm Dichtungsband umlaufend auf der Unterseite des Kochfelds entlang des äußeren Randes der Glaskeramikscheibe an. Nicht dehnen. Stellen Sie sicher, dass sich die Enden des Dichtungsbands in der Mitte auf einer der Seiten des Kochfelds befinden.
3. Geben Sie einige Millimeter zur Länge hinzu, wenn Sie das Dichtungsband zuschneiden.
4. Fügen Sie die beiden Enden des Dichtungsbands zusammen.

3.7 Aufbau

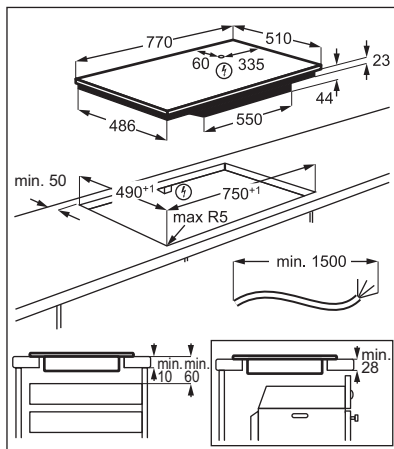
Wenn Sie das Kochfeld unter einer Dunstabzugshaube installieren, beachten Sie bitte die Montageanleitung der Dunstabzugshaube für den Mindestabstand zwischen den Geräten.



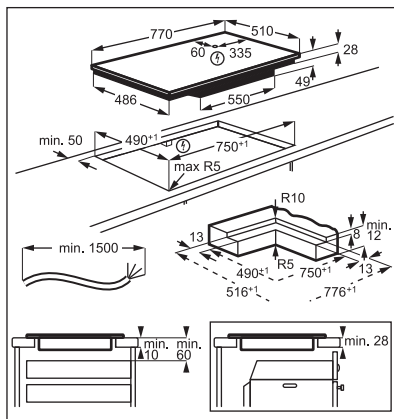
Ist das Gerät über einer Schublade installiert, kann die Kochfeldbelüftung die in der

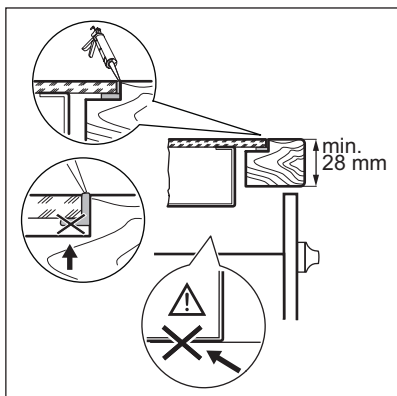
Schublade aufbewahrten Gegenstände während des Garvorgangs aufwärmen.

AUFSATZINSTALLATION



INTEGRIERTE MONTAGE





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

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

How to install your Electrolux
 Induction Hob - Worktop installation



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

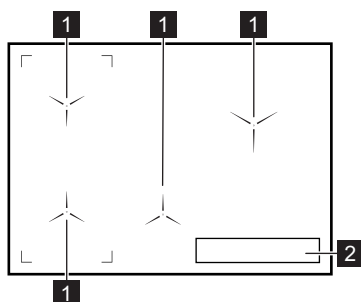
YouTube www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
 induction hob flush installation



4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Anordnung der Kochflächen

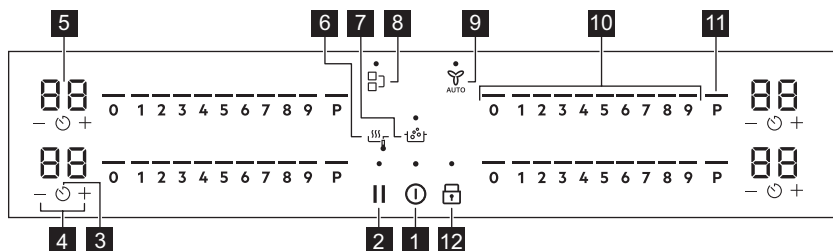


- 1** Induktionskochzone
- 2** Bedienfeld



Weitere Einzelheiten zur Größe der Kochzonen finden Sie unter „Technische Daten“.

4.2 Bedienfeldlayout



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

Die kratzfeste Glasoberfläche weist eine einzigartige Oberflächenstruktur auf, die Art und Weise verändern kann, wie Symbole und Elemente der Benutzeroberfläche unter verschiedenen Lichtbedingungen erscheinen.

Sensorfeld	Funktion	Beschreibung
1 	Ein / Aus	Ein- und Ausschalten des Geräts.
2 	Pause	Ein- und Ausschalten der Funktion.
3 	Timer	Einstellen der Funktion.
4 	-	Erhöhen oder Verringern der Zeit.
5 	Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.
6 	SenseFry	SenseFry. Mit automatisch geregelten Temperaturstufen für bestimmte verschiedene Speisearten braten.
7 	SenseBoil®	SenseBoil®. Mit dieser Funktion wird die Temperatur des Wassers automatisch angepasst, so dass es nicht überkocht, sobald es den Siedepunkt erreicht.
8 	Bridge	Ein- und Ausschalten der Funktion.
9 	Hob²Hood	Ein- und Ausschalten des manuellen Modus der Funktion.
10 	Einstellskala	Einstellen der Kochstufe.
11 	PowerBoost	Einschalten der Funktion.
12 	Sperren / Kindersicherung	Verriegeln / Entriegeln des Bedienfelds.

4.3 Display-Anzeigen

Anzeige	Beschreibung
 + Ziffer	Es ist eine Störung aufgetreten.
	OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig): Weitergaren / Warmhalten / Restwärme.

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Leistungsbegrenzung

Leistungsbegrenzung definiert, wie viel Strom das Kochfeld insgesamt verbraucht, innerhalb der Grenzen der Hausinstallationssicherungen. Das Kochfeld

ist standardmäßig auf die höchste verfügbare Leistungsstufe eingestellt.

Verringern oder Erhöhen der Leistungsstufe:

1. Öffnen Sie das Menü: Halten Sie die Taste  3 Sekunden lang gedrückt. Halten Sie dann Taste  gedrückt.
2. Drücken Sie  auf dem vorderen Timer, bis  erscheint.
3. Drücken Sie  /  auf dem vorderen Timer, um die Leistungsstufe einzustellen.
4. Zum Beenden drücken Sie .

Leistungsstufen

Siehe Kapitel „Technische Daten“.



VORSICHT!

Achten Sie darauf, dass die gewählte Leistungsstufe für die Sicherungen in der Hausinstallation geeignet ist.

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



VORSICHT!

Wenn die Leistungsstufe unter oder bei 2000 W liegt, können Sie SenseBoil® / SenseFry nicht aktivieren.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Ein- und Ausschalten

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

6.2 Topferkennung

Diese Funktion zeigt das Vorhandensein von Kochgeschirr auf dem Kochfeld an und deaktiviert die Kochzonen, wenn während eines Kochvorgangs kein Kochgeschirr erkannt wird.

Wenn Sie Kochgeschirr auf eine Kochzone stellen, bevor Sie eine Heizstufe gewählt haben, erscheint die Anzeige über 0 auf der Bedienleiste.

Wenn Sie Kochgeschirr von einer aktivierten Kochzone entfernen und vorübergehend beiseite stellen, beginnen die Anzeigen über der entsprechenden Bedienleiste zu blinken.

Wenn Sie das Kochgeschirr nicht innerhalb von 120 Sekunden wieder auf die aktivierte Kochzone stellen, wird die Kochzone automatisch deaktiviert.

Um den Kochvorgang fortzusetzen, stellen Sie sicher, dass Sie das Kochgeschirr innerhalb der angegebenen Zeitspanne wieder auf die Kochzonen stellen.

6.3 Verwenden der Kochzonen

Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die ausgewählte Kochzone. Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

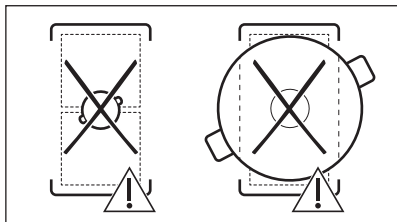
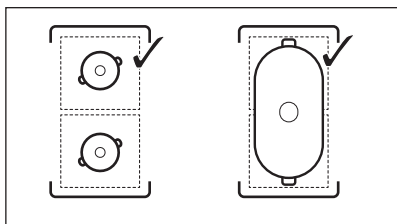


Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Boden, dessen Durchmesser der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Durchmesser des Kochgeschirrs in „Technische Daten“ > „Spezifikation der Kochzonen“). Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr für Induktionskochfelder geeignet ist. Weitere Informationen zum Kochgeschirr finden Sie im Kapitel „Praktische Tipps und Hinweise“.

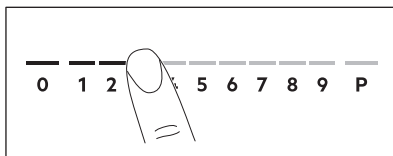


Die kratzfeste Glasoberfläche hat eine einzigartige Oberflächenstruktur, welche die Kratzfestigkeit maximiert. Die Reibung zwischen dem Kochgeschirr und der Glasoberfläche kann Geräusche verursachen.

Mit der Bridge-Funktion können Sie mit großem Kochgeschirr auf zwei Kochzonen gleichzeitig kochen. Das Kochgeschirr muss die Mitten beider Zonen bedecken, darf aber nicht über den markierten Bereich hinausragen. Befindet sich das Kochgeschirr zwischen den beiden Mitten, wird die Funktion Bridge nicht eingeschaltet.



6.4 Kochstufe



1. Drücken Sie die gewünschte Kochstufe auf der Einstellskala.

Die Anzeigen oberhalb der Bedienleiste erscheinen bis zur gewählten Heizstufe.

2. Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie 0.

6.5 PowerBoost

Diese Funktion stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Für die Induktionskochzone kann diese Funktion nur für einen begrenzten Zeitraum eingeschaltet werden. Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch wieder auf die höchste Kochstufe um.



Siehe Kapitel „Technische Daten“.

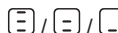
Einschalten der Funktion für eine Kochzone: Berühren Sie **P**.

Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

6.6 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmearzeige)



! WARNUNG!

 Solange die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

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

Die Anzeigen erscheinen, wenn eine Kochzone heiß ist. Sie zeigen den Restwärmegrad der Kochzonen an, die Sie gerade verwenden:

 – Kochen fortsetzen,

 – Warmhalten,

 – Restwärme.

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:

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

Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

6.7 Timer-Optionen

Countdown-Kurzzeitwecker

Mit dieser Funktion kann festgelegt werden, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang in Betrieb sein soll.

Stellen Sie die Heizstufe für die ausgewählte Kochzone und danach die Funktion ein.

1. Drücken Sie . 00 erscheint auf dem Timer-Display.
2. Drücken Sie  oder , um die Zeit (00 - 99 Minuten) einzustellen.
3. Drücken Sie , um den Timer zu starten oder warten Sie 3 Sekunden. Der Timer beginnt herunterzuzählen.

Zum Ändern der Zeit: Wählen Sie die Kochzone mit  und drücken Sie  oder .

Zum Ausschalten der Funktion: Wählen

Sie die Kochzone mit  und drücken Sie . Die verbleibende Zeit zählt rückwärts auf 00.

Der Timer beendet das Herunterzählen, ein Signal ertönt und 00 blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal und das Blinken zu beenden.

Kurzzeitwecker

Sie können diese Funktion verwenden, wenn das Kochfeld eingeschaltet, die Kochzonen

aber nicht in Betrieb sind. Die Heizstufeneinstellung zeigt 00.

1. Drücken Sie .

2. Die Zeit wird mit  oder  eingestellt. Der Timer beendet das Herunterzählen, ein Signal ertönt und 00 blinkt. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal und das Blinken zu beenden.

Zum Ausschalten der Funktion: Drücken Sie  und . Die verbleibende Zeit zählt zurück auf 00.

6.8 Leistungsbegrenzung

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

- Erreicht das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung (siehe Typenschild), wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert.
- Es wird immer die Heizstufe der zuerst gewählten Kochzone priorisiert. Die verbleibende Leistung wird entsprechend der Reihenfolge der Auswahl auf die anderen Kochzonen aufgeteilt.
- Bei Kochzonen, deren Leistung reduziert ist, blinkt die Bedienleiste und zeigt die maximal möglichen Heizstufen an.
- Warten Sie, bis das Display aufhört zu blinken oder reduzieren Sie die Kochstufe der zuletzt ausgewählten Kochzone. Die Kochzonen arbeiten mit der reduzierten Kochstufe weiter. Ändern Sie bei Bedarf die Kochstufen der Kochzonen manuell.

6.9 SenseFry

Mit dieser Funktion können Sie eine geeignete Kochstufe zum Frittieren Ihrer Speisen einstellen. Das Kochfeld hält die Temperatur während des Garvorgangs aufrecht. Sie können eine von drei SenseFry Ebenen auswählen: Niedrig (2), mittel (5), hoch (8). Sobald die Kochstufe eingestellt ist, ist keine manuelle Temperatureinstellung erforderlich.

VORSICHT!

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

1. Stellen Sie eine Pfanne ohne Öl / Fett auf eine der kalten Kochzonen auf der linken Seite. Sie können eine einzelne Kochzone verwenden oder beide Zonen mit Bridge verbinden.

Wenn Sie nur einen Topf auf eine Kochzone stellen, startet die Funktion automatisch.

2. Berühren Sie , um das Kochfeld einzuschalten.
3. Berühren Sie , um die Funktion zu aktivieren.

Die Anzeige über dem Symbol leuchtet auf. Die Kochstufe ist standardmäßig auf 2 eingestellt.

4. Wählen Sie eine Frittierstufe aus, indem Sie  wiederholt drücken.

Für jede Kochzone, auf der Sie die Funktion nutzen können, erscheint eine blinkende Anzeige über der gewählten Stufe.

5. Berühren Sie eine beliebige Stelle auf dem Schieberegler der gewählten Kochzone. Sie können den SenseFry-Pegel anpassen, indem Sie eine der entsprechenden Kochstufen drücken, wie in der Tabelle unten dargestellt.

SenseFry Leistungsstufe	Stufen der Wärmeeinstellung
Niedrig	2
Mittel	5
Hoch	8

Die Funktion startet.

Sobald die Funktion startet, werden die Anzeigen über dem Schieberegler angezeigt und die Animation wird gestartet.



Wenn Sie innerhalb von 5 Sekunden keinen Topf auf eine der Kochzonen stellen, wird die Funktion automatisch deaktiviert.

6. Stellen Sie bei Bedarf eine Timer-Funktion ein.

Erreicht die Pfanne die gewünschte Temperatur, ertönt ein akustischer Signalton. Sie können jetzt Öl und Lebensmittel in die Pfanne geben.

Um die Funktion zu stoppen, drücken Sie 0 auf der Steuerleiste oder drücken Sie .

Wenn Sie auf einer der Kochzonen einen Countdown-Kurzzeitwecker einstellen und die eingestellte Zeit abgelaufen ist, bevor die gewünschte Temperatur erreicht ist, schaltet sich die Funktion automatisch aus.

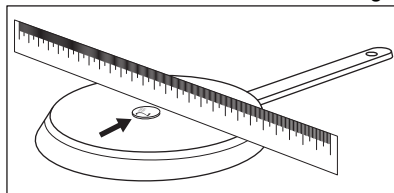
Tipps und Hinweise:

- Sie können die Standard-Wärmestufe bei Bedarf ändern.
- Für dicke Lebensmittel oder rohe Kartoffeln während der ersten 10 Minuten des Bratens einen Deckel verwenden.
- Bei schweren und/oder großen Pfannen kann das Erhitzen länger dauern.
- Um eine Beschädigung bzw. Überhitzung des Kochgeschirrs zu vermeiden, verwenden Sie beschichtete Pfannen nur mit einer niedrigen Kochstufe.
- Verwenden Sie kein dünnes emailliertes Kochgeschirr. Es kann überhitzt und beschädigt werden.

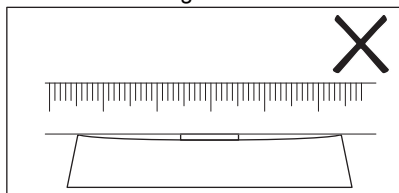
Geeignete Pfannen für dieSenseFry-Funktion

Verwenden Sie nur Pfannen mit flachen Böden. So prüfen Sie, ob die Pfanne richtig ist:

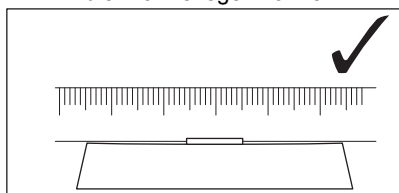
1. Drehen Sie Ihre Pfanne um.
2. Legen Sie ein Lineal auf den Boden der Pfanne.
3. Versuchen Sie, eine 1-, 2- oder 5-Cent-Münze (oder eine Münze mit ähnlicher Dicke, ca. 1,7 mm) zwischen das Lineal und den Boden der Pfanne zu legen.



- a. Die Pfanne ist falsch, wenn Sie die Münze zwischen das Lineal und die Pfanne legen können.



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



6.10 SenseBoil®

Die Funktion passt die Temperatur des Wassers automatisch an, damit es nicht überkocht, sobald es den Siedepunkt erreicht hat.



Ist in der Kochzone, die Sie benutzen möchten, noch Restwärme (☐ / ☐ / ☐) vorhanden, ertönt ein akustisches Signal und die Funktion startet nicht. Die Funktion funktioniert nicht mit antihafbeschichtetem Kochgeschirr.



VORSICHT!

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

1. Stellen Sie Töpfe, die mit 1 bis 5 l kaltem Wasser gefüllt sind, auf die verfügbaren Kochzonen, für die Sie die Funktion starten möchten.

Wenn Sie nur einen Topf auf eine Kochzone stellen, startet die Funktion automatisch.

2. Berühren Sie ①, um das Kochfeld einzuschalten.

3. Berühren Sie ②, um die Funktion zu aktivieren.

Für jede Kochzone, auf der Sie derzeit die Funktion nutzen können, erscheint oberhalb

von P eine blinkende Anzeige.

4. Berühren Sie eine beliebige Stelle auf dem Schieberegler der gewählten Kochzone.

Die Funktion startet.

Sobald die Funktion startet, werden die Anzeigen über dem Schieberegler angezeigt und die Animation wird gestartet.



Wenn Sie innerhalb von 5 Sekunden keinen Topf auf eine der Kochzonen stellen, wird die Funktion automatisch deaktiviert.

Wenn die Funktion den Siedepunkt erreicht, gibt das Kochfeld ein akustisches Signal ab und die Kochstufe wechselt automatisch auf einen voreingestellten Köchelpegel.

Um die Funktion vor Erreichen des Siedepunkts zu deaktivieren, berühren Sie

③ oder 0.

Um die Funktion nach Erreichen des Siedepunkts zu deaktivieren, berühren Sie den Schieberegler und stellen Sie die Kochstufe manuell ein.

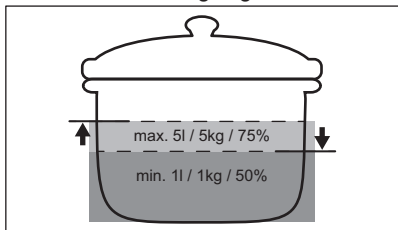
Wenn Sie Pause aktivieren oder den Topf entfernen, wird die Funktion deaktiviert.

Wenn Sie Countdown-Kurzzeitwecker auf einer der Kochzonen einstellen und die eingestellte Zeit abgelaufen ist, bevor der Siedepunkt erreicht ist, schaltet sich die Funktion automatisch aus.

Tipps und Hinweise:

- Die Funktion eignet sich am besten zum Kochen von Wasser und Kartoffeln.
- Bei Wasserkochen und Espresso kochen auf dem Herd funktioniert die Funktion möglicherweise nicht richtig.
- Füllen Sie den Topf bis zur Hälfte oder drei Viertel mit kaltem Leitungswasser, sodass 4 cm vom Topfrand frei bleiben. Verwenden Sie nicht weniger als 1 l oder mehr als 5 l Wasser. Stellen Sie sicher, dass das Gesamtgewicht des Wassers

(oder des Wassers und der Kartoffeln) zwischen 1 und 5 kg liegt.



- Um die besten Ergebnisse zu erzielen, kochen Sie nur ganze, ungeschälte, mittelgroße Kartoffeln. Achten Sie darauf, die Kartoffeln nicht zu dicht nebeneinander einzufüllen.
- Vermeiden Sie während der Aufheizphase energisches Rühren anderer Töpfe und parallele Garvorgänge (wie Braten oder Kochen) auf anderen Kochzonen.
- Vermeiden Sie äußere Vibrationen (z. B. durch die Verwendung eines Mixers oder das Ablegen eines Mobiltelefons neben dem Kochfeld), während die Funktion ausgeführt wird.
- Je nach Art der Speise sowie der Art des Kochgeschirrs können Sie die Kochstufe nach Erreichen des Siedepunkts anpassen.
- Nach Erreichen des Siedepunktes Salz zugeben.
- Verwenden Sie einen Deckel, um Energie zu sparen.

6.11 Menüstruktur

Die Tabelle zeigt die Basismenüstruktur.

Benutzereinstellungen

Sym- bol	Einstellung	Mögliche Optio- nen
b	Ton	Ein / Aus (--)

Sym- bol	Einstellung	Mögliche Optio- nen
P	Leistungsbegren- zung	15 - 73
H	AUTO-Modus	0 - 6
E	Alarm / Fehlerhisto- rie	Die Liste der letzten Alarme / Fehler.

Zur Eingabe der Benutzereinstellungen:

Halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt. Halten Sie dann gedrückt. Die Einstellungen erscheinen auf dem Timer der linken Kochzonen.

Navigieren im Menü: Das Menü besteht aus dem Einstellungssymbol und einem Wert. Das Symbol erscheint auf dem hinteren Timer und der Wert erscheint auf dem vorderen Timer. Um zwischen den Einstellungen zu navigieren, drücken Sie auf dem vorderen Timer. Um den Einstellungswert zu ändern, drücken Sie oder auf dem vorderen Timer.

Um das Menü zu verlassen: Drücken Sie .

OffSound Control

Sie können die Töne im Menü > Benutzereinstellungen aktivieren / deaktivieren.



Siehe „Menü-Struktur“.

Wenn die Töne ausgeschaltet sind, können Sie den Ton immer noch hören, wenn:

- Sie berühren,
- der Timer heruntergezählt wird,
- Sie ein inaktives Symbol drücken.

7. ZUSATZFUNKTIONEN

7.1 Automatische Abschaltung

Die Funktion schaltet das Kochfeld automatisch aus:

- alle Kochzonen ausgeschaltet sind,

- Sie nach dem Einschalten des Kochfelds keine Heizstufe oder Lüfterdrehzahl einstellen,
- wenn das Bedienfeld mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln

oder einem Gegenstand (Topf, Tuch usw.) bedeckt ist. Ein Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.

- wenn das Gerät zu heiß wird (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder benutzen.
- wenn Sie eine Kochzone nicht ausschalten oder die Kochstufe ändern. Nach einiger Zeit schaltet sich das Kochfeld aus.

Das Verhältnis zwischen der Heizeinstellung und der Zeit, nach der das Gerät ausgeschaltet wird:

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



Wenn Sie SenseFry verwenden, schaltet sich das Kochfeld nach 1,5 Stunden aus.

7.2 Pause

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

Wenn die Funktion in Betrieb ist, kann ① und || verwendet werden. Alle anderen Symbole des Bedienfelds sind verriegelt.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

1. Zum Aktivieren der Funktion: Drücken Sie ||.

Die Kochstufe wird auf 1 reduziert.

2. Zum Ausschalten der Funktion:

Drücken Sie ||.

Die vorherige Heizstufe erscheint.

7.3 Sperren

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

Stellen Sie zuerst die Heizstufe ein.

Zum Aktivieren der Funktion: Drücken Sie



Zum Ausschalten der Funktion: Drücken Sie erneut.



Die Funktion wird deaktiviert, wenn Sie das Kochfeld ausschalten.

7.4 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Kochfelds.

Zum Aktivieren der Funktion: Drücken Sie



①. Nehmen Sie keine Wärmeeinstellung.

Drücken und halten Sie 3 Sekunden lang gedrückt, bis die Anzeige über dem Symbol erscheint. Schalten Sie das Kochfeld mit ① aus.



Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, bleibt die Funktion weiterhin aktiv. Die Anzeige über ist eingeschaltet.

Zum Deaktivieren der Funktion: Drücken



Sie ①. Nehmen Sie keine Wärmeeinstellung.

Drücken und halten Sie 3 Sekunden lang gedrückt, bis die Anzeige über dem Symbol erlischt. Schalten Sie das Kochfeld mit ① aus.

Kochen mit aktivierter Funktion: Drücken



Sie ①, dann für 3 Sekunden, bis die

Anzeige über dem Symbol erlischt. Sie können das Kochfeld in Betrieb nehmen.

Diese Funktion wird erneut eingeschaltet, sobald das Kochfeld mit ① ausgeschaltet wird.

7.5 Bridge



Die Funktion wird eingeschaltet, wenn der Topf die Mitten beider Kochzonen bedeckt. Weitere Informationen zur korrekten Platzierung des Kochgeschirrs finden Sie unter „Verwendung der Kochzonen“.
Die Funktion funktioniert nicht während des Betriebs von SenseBoil®.

Diese Funktion verbindet zwei Kochzonen auf der linken Seite und sie funktionieren als eine.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe für eine der linken Kochzonen ein.

Zum Aktivieren der Funktion: berühren Sie . Zum Einstellen oder Ändern der Wärmeeinstellung berühren Sie einen der Kontrollsensoren.

Zum Ausschalten der Funktion: Berühren Sie . Die Kochzonen arbeiten unabhängig voneinander.

7.6 Hob²Hood

Diese innovative automatische Funktion verbindet das Kochfeld mit einer speziellen Dunstabzugshaube. Das Kochfeld und die Dunstabzugshaube kommunizieren mit Hilfe von Infrarotsignalen. Die Drehzahl des Ventilators wird automatisch eingestellt. Sie richtet sich nach dem eingestellten Modus und der Temperatur des heißesten Kochgeschirrs auf dem Kochfeld. Sie können den Ventilator auch manuell vom Kochfeld bedienen.



Bei den meisten Dunstabzugshauben ist die Fernsteuerung werkseitig eingeschaltet. Falls sie deaktiviert ist, aktivieren Sie sie, bevor Sie die Funktion verwenden. Weitere Informationen finden Sie in der Bedienungsanleitung der Dunstabzugshaube.

Automatische Bedienung der Funktion

Um die Funktion automatisch zu betreiben, stellen Sie den Automatikmodus auf H1 – H6

ein. Das Kochfeld ist ursprünglich auf H5 eingestellt. Die Dunstabzugshaube reagiert, wenn Sie das Kochfeld bedienen. Das Kochfeld misst die Temperatur des Kochgeschirrs automatisch und passt die Geschwindigkeit des Ventilators an.

Automatikmodi

	Automatische Beleuchtung	Kochen ¹⁾	Braten ²⁾
H0	Aus	Aus	Aus
H1	Ein	Aus	Aus
H2 ³⁾	Ein	Ventilatorgeschwindigkeit 1	Ventilatorgeschwindigkeit 1
H3	Ein	Aus	Ventilatorgeschwindigkeit 1
H4	Ein	Ventilatorgeschwindigkeit 1	Ventilatorgeschwindigkeit 1
H5	Ein	Ventilatorgeschwindigkeit 1	Ventilatorgeschwindigkeit 2
H6	Ein	Ventilatorgeschwindigkeit 2	Ventilatorgeschwindigkeit 3

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

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

³⁾ Dieser Modus aktiviert den Ventilator und die Beleuchtung und ist nicht von der Temperatur abhängig.

Ändern des Automatikmodus

1. Schalten Sie das Kochfeld aus.
2. Drücken Sie 3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet.
3. Drücken Sie 3 Sekunden lang.
4. Drücken Sie wiederholt, bis **H** aufleuchtet.
5. Drücken Sie auf des Timers, um einen Automatikmodus auszuwählen.



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



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

Manuelle Bedienung der Ventilatorgeschwindigkeit

Sie können die Funktion auch manuell bedienen. Drücken Sie hierzu , wenn das Kochfeld eingeschaltet ist. Dies deaktiviert den Automatikbetrieb und Sie können die Ventilatorgeschwindigkeit manuell ändern. Durch Drücken von  erhöht sich die Ventilatorgeschwindigkeit um eine Stufe.

Wenn Sie die Intensivstufe gewählt haben und  erneut drücken, wird die Ventilatorgeschwindigkeit auf 0 gesetzt und die Dunstabzugshaube deaktiviert. Drücken Sie , um die Ventilatorgeschwindigkeit 1 wieder einzustellen.



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

Einschalten der Beleuchtung

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



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

8. HINWEISE UND TIPPS



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Kochgeschirr



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

Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

- Um eine Überhitzung zu vermeiden und die Leistung der Kochzonen zu verbessern, muss das Kochgeschirr so dick und flach wie möglich sein.
- Verwenden Sie für die SenseFry-Funktion nur Pfannen mit flachem Boden.
- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber und trocken ist, bevor Sie es auf die Kochfläche stellen.

- Achten Sie immer darauf, das Kochgeschirr nicht an den Rändern und Ecken des Glases zu schieben oder zu reiben, da dies die Glasoberfläche beschädigen kann.

Kochgeschirrmaterial

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

Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn:

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

Abmessungen des Kochgeschirrs

- Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des

Kochgeschirrbodens an. Siehe „Technische Daten“ > „Spezifikation für Kochzonen“ für die richtigen Kochgeschirrabmessungen. Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die ausgewählte Kochzone.

- Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Kochgeschirrdurchmesserwert in „Technische Daten“ > „Spezifikation für Kochzonen“).
 - Kochgeschirr mit einem Durchmesser, der kleiner als die angegebene Kochzone ist, nimmt nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung auf, was zu einer langsameren Erwärmung führt.
 - Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen und für optimale Kochergebnisse nicht mehr Kochgeschirr als in der „Spezifikation der Kochzonen“ angegeben. Vermeiden Sie es, Kochgeschirr während des Kochvorgangs in die Nähe des Bedienfelds zu stellen. Dies könnte sich auf die Funktionsweise des Bedienfelds auswirken oder die Kochfeldfunktionen versehentlich aktivieren.



Siehe hierzu „Technische Daten“.

8.2 Geräusche während des Betriebs



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

Geräusche im Zusammenhang mit Kochgeschirr:

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.

Kochfeldbezogene Geräusche:

- Klicken: Elektrisches Umschalten.
- Rauschen, Surren: Der Lüfter ist in Betrieb.
- Rhythmisches Geräusch: Kochgeschirr wird erkannt.

8.3 Öko Timer (Öko-Kurzzeitwecker)

Um Energie zu sparen, schaltet sich das Heizelement der Kochzone aus, schon bevor der Countdown-Timer ertönt. Der Unterschied in der Betriebszeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Dauer des Garvorgangs ab.

8.4 Vereinfachter Kochleitfaden

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



Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung für:	Dauer (Min.)	Tipps
1	Warmhalten von gekochten Speisen.	nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 2	Sauce Hollandaise, schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Von Zeit zu Zeit rühren.
2	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit einem Deckel garen.
2 - 3	Reis- und Milchgerichte köcheln lassen, Fertiggerichte aufwärmen.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Geben Sie ein paar Esslöffel Wasser hinzu. Überprüfen Sie die Wassermenge während des Prozesses.
4 - 5	Kartoffeln und anderes Gemüse dämpfen.	20 - 60	Den Boden des Topfes mit 1 - 2 cm Wasser bedecken. Überprüfen Sie während des Prozesses den Wasserstand. Lassen Sie den Deckel auf dem Topf.
4 - 5	Kochen Sie größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
6 - 7	Sanftes Braten: Schnitzel, Cordon bleu vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen.	nach Bedarf	Bei Bedarf umdrehen.
7 - 8	Scharfes Braten, Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Bei Bedarf umdrehen.
9	Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		
P	Kochen Sie große Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet.		

8.5 Tipps und Hinweise für die SenseFry-Funktion

Die Daten in der Tabelle zeigen Beispiele für Lebensmittel für jede SenseFry-Stufe. Die Menge, Dicke, Qualität und Temperatur (z. B. gefroren) der Speisen, die in der Pfanne gebraten werden sollen, beeinflussen die eingestellte SenseFry-Stufe. Wählen Sie die

Kochstufe basierend auf dem Speisetyp, Ihren Kochvorlieben und dem verwendeten Kochgeschirr.



Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

Lebensmittel	SenseFry-Stufe
Eier	Niedrig
Omelette, frittierte Eier	
Rühreier	Mittel

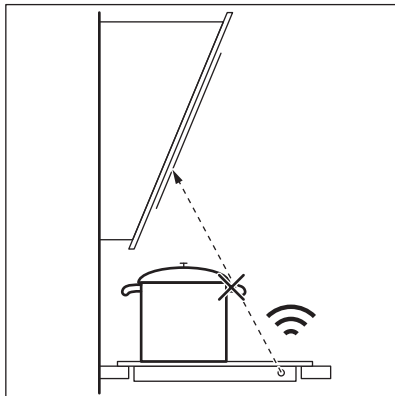
Lebensmittel		SenseFry-Stufe
Fisch	Fischfilet, Fischstäbchen, Meeresfrüchte	Mittel
Fleisch	Hamburger, Frikadellen, Kotelett, Hähnchenbrust, Putenbrust, Schnitzel, Filet, Steak (mittel / durch), Bratwürste	Mittel
	Steak (blutig), Hackfleisch	Hoch
Gemüse	Bratkartoffeln (roh)	Niedrig
	Gebratene Kartoffelpuffer, Gemüse	Mittel

8.6 Tipps und Hinweise für Hob²Hood

Bei der Bedienung des Kochfelds mit der Funktion:

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

Die unten abgebildete Haube dient nur für Illustrationszwecke.



Andere ferngesteuerte Geräte können das Signal blockieren. Verwenden Sie keine derartigen Geräte in der Nähe des Kochfeldes, wenn Hob²Hood eingeschaltet ist.

Dunstabzugshauben mit der Funktion Hob²Hood

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

9. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Allgemeine Informationen

- Reinige das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwende stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Sowohl für die tägliche Reinigung der Glasoberfläche als auch für die Reinigung nach der Installation und die Entfernung von Klebstoffresten sollten Sie nur eine leicht scheuernde Reinigungsmilch und einen kratzfesten, empfindlichen Schwamm verwenden. Je nach Verschmutzungsgrad die Glasoberfläche mit kleinen Kreisbewegungen und mäßigem Druck reinigen. Wische die Glasoberfläche mit einem Mikrofasertuch trocken.

WARNUNG!

Verwende nicht den klassischen gelb-grünen Schwamm, da die Aluminiumpartikel auf seiner harten Schicht das Glas beschädigen und verfärben können.



Die Verwendung von anderen als den empfohlenen Reinigungswerkzeugen ist nicht wirksam und kann die Glasoberfläche beschädigen oder verfärben.

- Verwende immer einen Schaber, der für Kochfelder mit Glasoberfläche empfohlen

wird. Verwende den Schaber nur als zusätzliches Werkzeug zur Reinigung des Glases nach dem Standardreinigungsverfahren.

WARNUNG!

Verwende zum Reinigen der Glasoberfläche keine Messer oder andere scharfe Metallwerkzeuge.

9.2 Reinigen der Glasoberfläche des Kochfelds

- **Sofort entfernen:** Geschmolzenen Kunststoff, Plastikfolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker, sonst kann der Schmutz das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist:** Kalkringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. Reinigen Sie das Kochfeld mit einer leicht scheuernden Reinigungsmilch und einem kratzfesten, empfindlichen Schwamm (siehe Allgemeine Informationen). Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem Mikrofasertuch trocken.
- **Anhaltende Abdrücke und Flecken:** Drücken Sie mäßig und schrubben Sie die Oberfläche mit einem kratzfesten, empfindlichen Schwamm (siehe Allgemeine Informationen) und einer leicht scheuernden Reinigungsmilch, bis die Flecken nicht mehr sichtbar sind.

10. FEHLERBEHEBUNG

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

10.1 Was zu tun ist, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
	Sie haben die Kochstufe nicht innerhalb von 60 Sekunden eingestellt.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie die Kochstufe innerhalb von weniger als 60 Sekunden ein.
	Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Pause ist eingeschaltet.	Siehe „Pause“.
	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Es ist ein konstanter Piepton zu hören.	Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.	Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.
Sie können die höchste Kochstufe für eine der Kochzonen nicht einschalten.	Die anderen Kochzonen verbrauchen die maximal verfügbare Leistung. Ihr Kochfeld funktioniert einwandfrei.	Reduzieren Sie die Leistung der anderen Kochzonen, die an dieselbe Phase angeschlossen sind. Siehe „Leistungsbegrenzung“.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld  gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von dem Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor ist beschädigt.	Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
Hob ² Hood funktioniert nicht.	Sie haben das Bedienfeld bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld.
	Sie benutzen einen sehr großen Topf, der das Signal blockiert.	Verwenden Sie einen kleineren Topf, wechseln Sie die Kochzone oder bedienen Sie die Dunstabzugshaube manuell.
Das Bedienfeld fühlt sich heiß an.	Das Kochgeschirr ist zu groß oder Sie stellen es zu nah an das Bedienfeld.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Ton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Die Anzeige über dem Symbol  leuchtet auf.	Kindersicherung oder Sperren ist eingeschaltet.	Siehe „Kindersicherung“ und „Verriegelung“.
Die Einstellskala blinkt.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder die Kochzone ist nicht vollständig bedeckt.	Stellen Sie das Kochgeschirr so auf die Kochzone, dass sie vollständig bedeckt wird.
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie für Induktionskochfelder geeignetes Kochgeschirr. Siehe „Tipps und Hinweise“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe hierzu „Technische Daten“.
Das Erhitzen dauert lange.	Das Kochgeschirr ist zu klein und erhält nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung.	Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Kochgeschirrdurchmesserwert in „Technische Daten“ > „Spezifikation für Kochzonen“).
 und  erscheinen gleichzeitig.	Die Leistung ist aufgrund eines ungeeigneten Kochgeschirrs oder eines leeren Topfes zu niedrig.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“ sowie „Technische Daten“. Aktivieren Sie keine Kochzone mit einem leeren Topf.
 und  erscheinen gleichzeitig.	Der Topf ist leer oder enthält eine andere Flüssigkeit als Wasser, z. B. Öl.	Verwenden Sie die Funktion nicht mit anderen Flüssigkeiten als Wasser.
 und  erscheinen gleichzeitig.	Es befindet sich zu viel oder zu wenig Wasser im Topf. Sie haben etwas anderes als Wasser und Kartoffeln gekocht. Der Siedepunkt hat sich zeitlich verschoben und die Funktion SenseBoil® konnte nicht richtig funktionieren.	Kochen Sie nur Wasser und Kartoffeln mit SenseBoil®. Siehe „Tipps und Hinweise“.
Es ertönt ein Signalton, die Kontrolllampe über  blinkt und SenseBoil® startet nicht.	Keine der Kochzonen ist zur Verwendung mit SenseBoil® bereit. Die Kochzonen, die Sie auswählen möchten, haben noch Restwärme oder sind noch in Betrieb.	Beenden Sie Ihre bisherigen Kochaktivitäten und wählen Sie eine freie Kochzone ohne Restwärme.
SenseBoil® / SenseFry funktioniert nicht.	Die Leistungsstufe des Kochfelds ist zu niedrig.	Stellen Sie die Leistungsstufe auf einen höheren Wert ein. Achten Sie darauf, dass die gewählte Leistungsstufe für die Sicherungen in der Hausinstallation geeignet ist. Siehe „Vor der ersten Inbetriebnahme“ > „Leistungsbegrenzung“.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
 und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Schalten Sie das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn  erneut erscheint, trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schalten Sie nach 30 Sekunden das Kochfeld wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

10.2 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 Garantiebrochure.

11. TECHNISCHE DATEN

11.1 Typenschild

Modell GK78TSIDSO
Typ 62 D4A 01 AA
Induktion 7.35 kW
Ser.-Nr.
ELECTROLUX

Produkt-Nummer (PNC) 949 599 449 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Hergestellt in: Deutschland
7.35 kW



11.2 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Dauer [Min]	Kochgeschirrdurchmesser [mm]
Vorne links	2300	3200	10	125 - 210
Hinten links	2300	3200	10	125 - 210
Vorne Mitte	1400	2500	4	125 - 145
Hinten rechts	2300	3600	10	205 - 240

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

Verwenden Sie für optimale Wärmeübertragungs- und Kochergebnisse Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Kochgeschirrdurchmesser in der Tabelle). Verwenden Sie kein

Kochgeschirr, das größer als der Durchmesser der Kochzone ist.

12. ENERGIEEFFIZIENZ

12.1 Produktinformationen gemäß der Ökodesign-Richtlinie der EU

Modellbezeichnung		GK78TSIDSO
Kochfeldtyp		Einbau-Kochfeld
Anzahl der Kochzonen		4
Heiztechnik		Induktion
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne links	21.0 cm
	Hinten links	21.0 cm
	Vorne Mitte	14.5 cm
	Hinten rechts	24.0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne links	180.8 Wh/kg
	Hinten links	184.4 Wh/kg
	Vorne Mitte	180.2 Wh/kg
	Hinten rechts	187.4 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)		183.2 Wh/kg

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

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

12.2 Energie sparen

Sie können Energie beim täglichen Kochen sparen, wenn Sie den folgenden Hinweisen folgen.

- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.
- Legen Sie nach Möglichkeit immer Deckel auf das Kochgeschirr.
- Stellen Sie das Kochgeschirr direkt in die Mitte der Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten oder zum Schmelzen.

12.3 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

13. GARANTIE

Kundendienst

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



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

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

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

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

14. UMWELTTIPPS

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



Für die Schweiz:

Wohin mit den Altgeräten?

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

Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter www.erecycling.ch



