

Nutzen Sie alle Vorteile Ihres Geräts



Registrieren Sie jetzt Ihr Produkt einfach per Foto für einen schnellen Zugriff auf Handbücher, Anleitungen, Serviceunterstützung und vieles Mehr unter electrolux.com/register



INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	3
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	5
3. MONTAGE.....	7
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	9
5. KURZANLEITUNG	10
6. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	12
7. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	12
8. RATSCHLÄGE UND TIPPS.....	18
9. REINIGUNG UND PFLEGE.....	21
10. FEHLERSUCHE.....	21
11. TECHNISCHE DATEN.....	25
12. ENERGIEEFFIZIENZ.....	25
13. GARANTIE.....	26

WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Gerät von Electrolux entschieden haben. Sie haben ein Produkt gewählt, hinter dem jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation stehen. Bei der Entwicklung dieses grossartigen und eleganten Geräts haben wir an Sie gedacht. So haben Sie bei jedem Gebrauch die Gewissheit, dass Sie stets grossartige Ergebnisse erzielen werden.

Willkommen bei Electrolux!

Auf unserer Website können Sie:



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen erhalten:

www.electrolux.com/webselfservice



Ihr Produkt für einen besseren Service registrieren:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschliesslich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte. Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden: Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.

Die Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie die mitgelieferte Gebrauchsanleitung sorgfältig vor Montage und Inbetriebnahme des Geräts. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemässer Montage oder Verwendung des Geräts übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung immer an einem sicheren und zugänglichen Ort zum späteren Nachschlagen auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sowie Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern, und entsorgen Sie es angemessen.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, sollte diese aktiviert werden.
- Wartung oder Reinigung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- **ACHTUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiss. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- **ACHTUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie NIEMALS einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- **VORSICHT:** Der Gar- oder Backvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Gar- oder Backvorgang muss laufend überwacht werden.
- **ACHTUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiss werden können.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch ab und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Ist das Gerät direkt über eine Anschlussdose an das Stromnetz angeschlossen, entfernen Sie die Sicherung, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen. Wenden Sie sich auf jeden Fall an den autorisierten Kundendienst.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermassen qualifizierten Person

ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.

- **ACHTUNG:** Verwenden Sie ausschliesslich Schutzvorrichtungen für Kochfelder, die vom Hersteller des Gerät entwickelt wurden oder in der Gebrauchsanleitung für die Anwendung mit dem Gerät als geeignet aufgeführt sind, oder verwenden Sie im Gerät integrierte Schutzvorrichtungen. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen für Kochfelder.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Aufstellen



WARNUNG!

Das Gerät darf nur von einer Fachkraft installiert werden.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Montieren oder verwenden Sie ein beschädigtes Gerät nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Bewegen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heisses Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Jedes Gerät ist unten mit Kühlgebläsen ausgestattet.

- Wenn Gerät über einer Schublade installiert ist:
 - Bewahren Sie keine kleineren Papierstücke oder -blätter auf, die eingezogen werden könnten, da diese die Kühlgebläse schädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen können.
 - Halten Sie einen Mindestabstand von 2 cm zwischen der Unterseite des Geräts und den in der Schublade aufbewahrten Artikeln ein.
- Entfernen Sie alle im Schrank unter dem Gerät installierten Trennplatten.

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Achten Sie darauf, dass die Parameter auf dem Typenschild den elektrischen Nennwerten der Netzversorgung entsprechen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäss installiert ist. Lockere und unsachgemässe Kabel

oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.

- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Verwenden Sie die Zugentlastung für das Kabel.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (falls vorhanden) und 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 vom Netzstrom trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Erdschlüsse, Kontakte.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die

Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

2.3 Bedienung



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial, die Aufkleber und Schutzfolie (falls vorhanden).
- Dieses Gerät ist ausschliesslich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiss.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Nahrungsmittel in heisses Öl geben, kann dieses spritzen.



WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr.

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte

Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.

- Die von sehr heissem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen eher einen Brand verursachen als frisches Öl.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Stellen Sie kein heisses Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Legen Sie keinen heissen Topfdeckel auf das Kochfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leer kochen.
- Lassen Sie 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.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigtem Boden kann die Glas-/ Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf der Kochfläche umsetzen möchten.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.

3. MONTAGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

2.4 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmässig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Spannungsversorgung.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahl.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschliesslich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

2.5 Kundendienst

- Zur Reparatur des Geräts wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschliesslich Originalersatzteile verwendet werden.

2.6 Entsorgung



WARNUNG!

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- Für Informationen zur ordnungsgemässen Entsorgung des Geräts wenden Sie sich an die zuständige kommunale Behörde vor Ort.
- Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräteanschlusses ab, und entsorgen Sie es.

3.1 Vor der Montage

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

auf dem Boden des Kochfelds angebracht.

Seriennummer

3.2 Einbau-Kochfelder

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

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

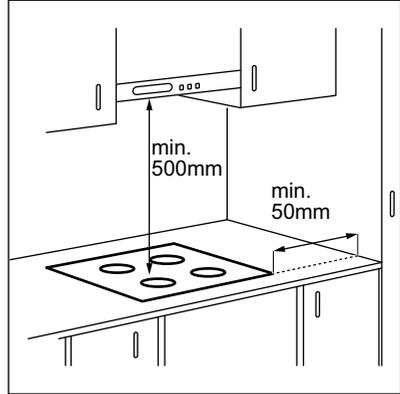
3.3 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel geliefert.
- Verwenden Sie für den Austausch des beschädigten Netzkabels folgenden Kabeltyp: H05V2V2-F, der Temperaturen von mindestens 90 °C standhalten kann. Wenden Sie sich an den Kundendienst vor Ort.

3.4 Elektrischer Anschluss

Schliessen Sie das Kochfeld über eine Zuleitung mit Stecker an. Ist keine Steckdose vorhanden, ist in der fest verlegten Hausinstallation eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorzusehen, die das Gerät gleichzeitig und allpolig vom Netz trennt (entsprechend NIN SEV 1000).

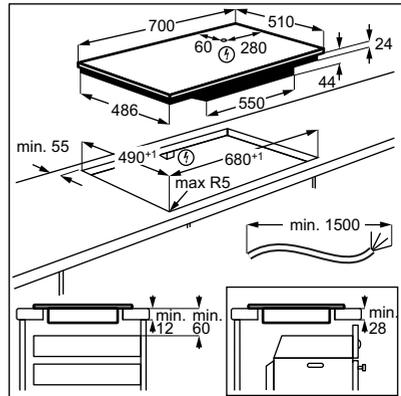
3.5 Montage



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

AUFLIEGENDE MONTAGE

1.



	Sym- bol	Bemerkung	
1	⓪	EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Kochfelds.
2	≡	Menü	Zum Öffnen und Schliessen des Menü.
3	◻	Zonenauswahl	Öffnen Sie den Schieberegler für die ausgewählte Zone.
4	-	Zonenanzeige	Um anzuzeigen, für welche Zone der Schieberegler aktiviert ist.
5	🔔	-	Zum Einstellen der Timerfunktionen.
6	-	Schieberegler	Zur Anpassung der Garstufe.
7	P	PowerBoost	Zum Einstellen der Funktion.
8	🔒	Verriegelung	Zum Ein- und Ausschalten der Funktion.
9	◻	-	Fenster für die Hob ² Hood-Infrarot-Kommunikation. Darf nicht abgedeckt sein.
10		Pause	Zum Ein- und Ausschalten der Funktion.
11	0 - 9	-	Zur Anzeige der aktuellen Garstufe.
12	⌂	Bridge	Zum Ein- und Ausschalten der Funktion.

4.3 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige)



WARNUNG!

III / II / I Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme. Die Anzeige zeigt die Restwärmestufe an.

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

5. KURZANLEITUNG

5.1 Verwenden des Touchscreens

- Um eine bestimmte Option einzuschalten, drücken Sie auf das betreffende Symbol auf dem Display.
- Die ausgewählte Funktion wird eingeschaltet, sobald Ihr Finger das Display nicht mehr berührt.
- Zum Blättern in den verfügbaren Optionen machen Sie eine kurze Wischbewegung oder ziehen Sie Ihren Finger über das Display.
- Die Geschwindigkeit der Wischbewegung bestimmt, wie schnell sich die Anzeige bewegt.
- Das Scrollen hört von selbst auf oder Sie können es sofort durch Berühren des Displays anhalten.
- Sie können die meisten im Display angezeigten Parameter durch Berühren der entsprechenden Symbole ändern.
- Zum Einstellen der gewünschten Funktion oder Zeit können Sie in der

- Liste blättern und/oder auf die gewünschte Option tippen.
- Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist und einige Symbole nicht auf dem Display angezeigt werden, berühren Sie das Display an einer beliebigen Stelle. Alle Symbole werden wieder eingeblendet.
- Beim Start bestimmter Funktionen wird ein Pop-up-Fenster mit zusätzlichen Angaben eingeblendet.
- Nur die hinterleuchteten Symbole können genutzt werden.

- Wählen Sie zunächst eine Zone aus, um die Timer-Funktionen zu aktivieren.

5.2 Menü Struktur

Drücken Sie auf das Symbol , um die Einstellungen des Kochfelds einzusehen und zu ändern oder bestimmte Funktionen zu aktivieren. Der Tabelle ist die grundlegende Menü-Struktur zu entnehmen.

Menü

VarioGuide		
Kochfeldfunktionen	Schmelzen	
Einstellungen	Kindersicherung	
	Stoppuhr	
	Hob ² Hood	H0 - Aus
		H1 - Nur Beleuchtung
		H2 - Lüfterdrehzahl niedrig
		H3 - Auto-Lüfterdrehzahl niedrig
		H4 - Auto-Lüfterdrehzahl mittel
		H5 - Auto-Lüfterdrehzahl hoch
	H6 - Auto-Lüfterdrehzahl extra	
	Konfiguration	VarioGuide
		Sprache
		Tastentöne
		Lautstärke
		Helligkeit
	Service	Demo-Betrieb
Lizenzierung		
Software-Version		
Alarmhistorie		
	Einstel.	

Um das Menü zu verlassen, berühren Sie  oder die rechte Seite des Displays ausserhalb des Pop-up-

Fensters. Um im Menü zu navigieren, verwenden Sie \langle oder \rangle .

Wenn Sie manche der im Menü verfügbaren Optionen drücken und halten, wird eine Kurzbeschreibung eingeblendet. Befolgen Sie die Hinweise für eine einfache Navigation im Menü.

Falls Sie das Ende des Menü erreichen, blättern Sie in der Liste nach oben und

verwenden Sie  oder drücken Sie auf , um das Menü zu verlassen.

6. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



WARNING!
Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

Diese Einstellungen können Sie wie folgt ändern: Menü > Einstellungen > Konfiguration. Siehe hierzu „Täglicher Gebrauch“.

6.1 Erster Anschluss an das Stromnetz

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

7. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNING!
Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

bevor Sie das Kochfeld wieder verwenden.

- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr oder es befindet sich kein Kochgeschirr auf einer bestimmten Zone. Das weiße Symbol für die Kochzone blinkt und die Induktions-Kochzone schaltet sich automatisch nach einer Minute ab.
- Sie haben die Kochzone nicht ausgeschaltet oder die Kochstufe nicht geändert. Nach einiger Zeit wird eine Nachricht eingeblendet und das Kochfeld schaltet sich aus.

7.1 Ein- und Ausschalten

Berühren Sie zum Ein- und Ausschalten des Kochfelds  für eine Sekunde.

7.2 Abschaltautomatik

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

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet,
- Sie haben keine Kochstufe eingestellt, nachdem Sie das Kochfeld eingeschaltet habe.
- Das Bedienfeld ist mehr als zehn Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Das Kochfeld wird zu heiss (z.B. durch einen leergekochten Topf). Lassen Sie die Kochzone abkühlen,

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

Garstufe	Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach
1 - 2	6 Stunden
3 - 5	5 Stunden
6	4 Stunden
7 - 9	1,5 Stunden

7.3 Verwenden der Kochzonen

Platzieren Sie das Kochgeschirr mittig auf der ausgewählten Kochzone. Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Grösse des Kochgeschirrbodens an.

Sobald Sie einen Topf auf der ausgewählten Kochzone platzieren, erkennt das Kochfeld ihn automatisch und der betreffende Schieberegler erscheint im Display. Der Schieberegler ist acht Sekunden lang sichtbar. Danach springt das Display in die Hauptansicht zurück. Um den Schieberegler schneller zu schliessen, berühren Sie den Bildschirm ausserhalb des Schiebereglerbereichs.

Wenn andere Zonen aktiv sind, kann die Garstufe für die Zone, die Sie nutzen wollen, begrenzt sein. Siehe auch „Power-Management“.

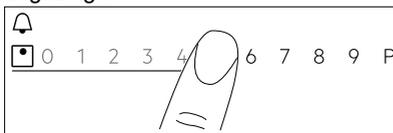


Stellen Sie sicher, dass der Topf für Induktionskochfelder geeignet ist. Weitere Informationen über Typen von Kochgeschirren finden Sie im Kapitel „Tipps und Hinweise“. Überprüfen Sie die Grösse des Topfes im Kapitel „Technische Daten“.

7.4 Garstufe

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Stellen Sie den Kochtopf auf die ausgewählte Kochzone. Der Schieberegler für die aktive Kochzone erscheint im Display und bleibt für acht Sekunden aktiv.
3. Tippen Sie darauf oder bewegen Sie Ihren Finger, um die gewünschte Garstufe einzustellen.

Das Symbol wird grösser und in Rot angezeigt.



7.5 PowerBoost

Diese Funktion aktiviert mehr Leistung für die geeignete Induktionskochzone; sie richtet sich nach der Grösse des Kochgeschirrs. Die Funktion kann nur für einen begrenzten Zeitraum aktiviert werden.

1. Drücken Sie zunächst das Symbol der gewünschten Zone.
2. Drücken Sie **P** oder bewegen Sie Ihren Finger nach rechts, um die Funktion für die ausgewählte Kochzone zu aktivieren.

Das Symbol ändert seine Farbe in Rot und wird grösser.

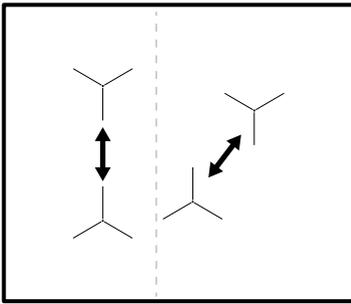
Die Funktion wird automatisch ausgeschaltet. Zum manuellen Abschalten der Funktion wählen Sie die Zone aus und ändern Sie die Garstufe.



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

7.6 Power-Management

- Die Kochzonen werden je nach Lage auf dem Kochfeld und Anzahl der Phasen gruppiert. Siehe Abbildung.
- Jede Phase darf bis maximal 3680 W belastet werden.
- Die Funktion verteilt die Leistung zwischen den Kochzonen, die an dieselbe Phase angeschlossen sind.
- Die Funktion wird eingeschaltet, wenn die Gesamtleistung der Kochzonen, die an eine Phase angeschlossen sind, 3680 W überschreitet.
- Die Funktion verringert die Leistung der anderen, an dieselbe Phase angeschlossenen Kochzonen, was die verfügbare Wärmeeinstellung beeinflusst.
- Die höchste Garstufe wird auf dem Schieberegler angezeigt. Nur die weissen Ziffern sind aktiv.
- Falls keine höhere Garstufe verfügbar ist, senken Sie zunächst die Garstufe der anderen Kochzonen.



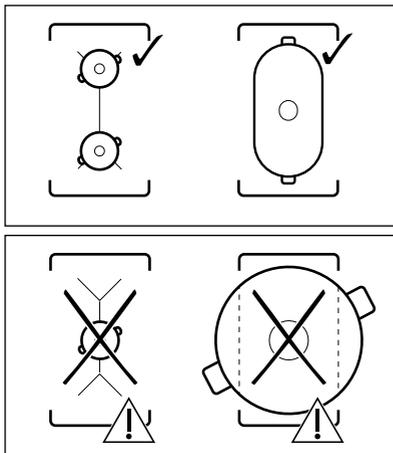
7.7 Bridge Funktion

Diese Funktion verbindet zwei Kochzonen, sie funktionieren dann wie eine Kochzone mit derselben Garstufe.

Sie können die Funktion für grosse Kochgeschirre verwenden.

1. Platzieren Sie das Kochgeschirr auf zwei Kochzonen. Es muss die Mitte beider Zonen abdecken.
2. Berühren Sie , um die Funktion einzuschalten. Das Zonensymbol ändert sich.
3. Stellen Sie die Kochstufe ein.

Das Kochgeschirr muss die Mitte beider Zonen abdecken, darf aber nicht über die Bereichsmarkierung hinausragen.



Tippen Sie auf das Symbol , um die Funktion auszuschalten. Die Kochzonen arbeiten wieder unabhängig voneinander.

7.8 Timer

Kurzzeitmesser

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

Sie können die Funktion jeder Kochzone einzeln festlegen.

1. Legen Sie zunächst die Garstufe für die geeignete Kochzone fest und stellen Sie dann die Funktion ein.
2. Drücken Sie auf das Zonensymbol.
3. Drücken Sie .

Das Fenster mit dem Timer-Menü erscheint im Display.

4. Tippen Sie auf das Symbol , um die Funktion einzuschalten.

Die Symbole ändern sich wie folgt:  .

5. Bewegen Sie Ihren Finger nach links oder rechts, um die gewünschte Zeit einzustellen (z.B. Stunden und/oder Minuten).
6. Tippen Sie auf OK, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

Um Ihre Auswahl zu löschen, drücken Sie .

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und  blinkt. Drücken Sie auf , um den Signalton abzustellen.

Zum Abschalten der Funktion stellen Sie die Garstufe auf **0**. Alternativ drücken Sie

auf das Symbol  links neben der Timeranzeige, tippen Sie auf das

daneben befindliche Symbol  und bestätigen Sie Ihre Auswahl, wenn ein Pop-up-Fenster erscheint.

Kurzzeitwecker

Sie können diese Funktion nutzen, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, aber die Kochzone nicht in Betrieb ist.

Die Funktion hat keine Auswirkung auf den Kochzonenbetrieb.

1. Wählen Sie eine Kochzone aus. Der entsprechende Schieberegler erscheint im Display.

2. Tippen Sie auf das Symbol . Das Fenster mit dem Timer-Menü erscheint im Display.
3. Bewegen Sie Ihren Finger nach links oder rechts, um die gewünschte Zeit einzustellen (z.B. Stunden und Minuten).
4. Tippen Sie auf OK, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

Sie können auch **X** drücken, um Ihre Auswahl zu löschen.
Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und  blinkt. Drücken Sie auf , um den Signalton abzustellen.
Zum Abschalten der Funktion tippen Sie auf das Symbol  links neben der Timeranzeige, berühren Sie das daneben befindliche Symbol **X** und bestätigen Sie Ihre Auswahl, wenn ein Pop-up-Fenster erscheint.

Stoppuhr

Unmittelbar nachdem Sie eine Kochzone aktiviert haben, beginnt die Funktion automatisch zu zählen. Mit dieser Funktion können Sie die Betriebsdauer überwachen.

1. Drücken Sie auf das Symbol , um das Menü aufzurufen.
2. Blättern Sie durch das Menü, um Einstellungen > Stoppuhr auszuwählen.
3. Drücken Sie den Schalter zum Ein-/Ausschalten der Funktion.

Um das Menü zu verlassen, berühren Sie  oder die rechte Seite des Displays ausserhalb des Pop-up-Fensters. Um im Menü zu navigieren, verwenden Sie  oder .

Die Funktion stoppt nicht, wenn Sie den Topf anheben. Um die Funktion zurückzusetzen und sie manuell neu zu starten, drücken Sie  und wählen Sie in dem Pop-up-Fenster Zurücksetz. aus. Die Funktion zählt von 0. Um die Funktion für einen Kochvorgang auf Pause zu stellen, tippen Sie auf  und

wählen Sie in dem Pop-up-Fenster Pause. Wählen Sie Start, damit weitergezählt wird.

7.9 Pause

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

Wenn die Funktion aktiv ist, können nur die Symbole  und  genutzt werden. Alle anderen Symbole sind blockiert.

Die Funktion unterbricht nicht die Uhrfunktionen.

Berühren Sie , um die Funktion einzuschalten.

 leuchtet. Die Garstufe wird auf 1 gesenkt.

Berühren Sie , um die Funktion auszuschalten.

Die Funktion schaltet sich ab.

PowerBoost. Wenn Sie erneut auf  drücken, wird die höchste Garstufe wieder eingeschaltet.

7.10 Verriegelung

Sie können das Bedienfeld sperren, während die Kochzone arbeitet. So wird ein versehentliches Verstellen der Kochstufe verhindert.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.

Berühren Sie , um die Funktion einzuschalten.

Zum Einschalten der Funktion halten Sie drei Sekunden lang  gedrückt .



Die Funktion wird ausgeschaltet, wenn Sie das Kochfeld ausschalten.

7.11 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Bedienen des Kochfelds.

1. Berühren Sie  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Einstellungen > Kindersicherung aus der Liste.

3. Schalten Sie den Schalter ein und drücken Sie die Buchstaben A-O-X in alphabetischer Reihenfolge, um die Funktion zu aktivieren. Zur Deaktivierung der Funktion schalten Sie den Schalter aus.

Um das Menü zu verlassen, berühren

Sie  oder die rechte Seite des Displays ausserhalb des Pop-up-Fensters. Um im Menü zu navigieren, verwenden Sie  oder .

7.12 Sprache

1. Berühren Sie  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Einstellungen > Konfiguration > Sprache aus der Liste.
3. Wählen Sie die passende Sprache aus der Liste aus.

Falls Sie die falsche Sprache auswählen,

tippen Sie das Symbol  an. Wählen Sie aus der Liste, die nun eingeblendet wird, die dritte Option und dann zweimal die letzte Option aus. Schliesslich wählen Sie die Option auf der rechten Seite aus.

Um das Menü zu verlassen, berühren

Sie  oder die rechte Seite des Displays ausserhalb des Pop-up-Fensters. Um im Menü zu navigieren, verwenden Sie  oder .

7.13 Tastentöne / Lautstärke

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

1. Drücken Sie  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie aus der Liste Einstellungen > Konfiguration > Tastentöne / Lautstärke.
3. Wählen Sie die geeignete Option aus.

Um das Menü zu verlassen, berühren

Sie  oder die rechte Seite des Displays ausserhalb des Pop-up-

Fensters. Um im Menü zu navigieren, verwenden Sie  oder .

7.14 Helligkeit

Sie können die Helligkeit des Displays ändern.

Es gibt vier Helligkeitsstufen: von 1 (niedrig) bis 4 (hoch).

1. Berühren Sie das Symbol  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Einstellungen > Konfiguration > Helligkeit aus der Liste.
3. Wählen Sie die geeignete Stufe aus. Um das Menü zu verlassen, berühren

Sie  oder die rechte Seite des Displays ausserhalb des Pop-up-Fensters. Um im Menü zu navigieren, verwenden Sie  oder .

7.15 VarioGuide

Diese Funktion passt die Temperatur an verschiedene Arten von Lebensmitteln an und hält sie während des gesamten Kochvorgangs konstant. Sie kann nur für die vordere linke Kochzone oder bei Brückenbildung für die beiden Zonen auf der linken Seite zusammen eingeschaltet werden.

1. Berühren Sie das Symbol  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Öffnen Sie VarioGuide und wählen Sie aus der Liste den Lebensmitteltyp aus, den Sie zubereiten möchten. Für jeden Lebensmitteltyp sind einige Optionen verfügbar. Beachten Sie die Informationen auf dem Display.
 - Sie können im oberen Bereich des Pop-up-Fensters auf OK drücken, um die Standardeinstellungen zu verwenden.
 - Sie können die Timerfunktion einstellen. Wenn der Topf die gewünschte Temperatur erreicht, können Sie den Timer aktivieren.

- Sie können das Standardwärmeniveau ändern.
3. Sobald der Topf die gewünschte Temperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal und ein Pop-up-Fenster erscheint. Um das Fenster zu schliessen und die Funktion zu starten, drücken Sie auf OK. Um das Fenster dauerhaft abzuschalten, aktivieren Sie , bevor Sie die Funktion einschalten.

Zum Beenden der Funktion berühren Sie

 und Stopp oder drücken Sie auf  und wählen Sie VarioGuide aus. Dann wählen Sie eine Lebensmittelart aus und aktivieren Stopp.

Um das Menü zu verlassen, berühren Sie  oder die rechte Seite des Displays ausserhalb des Pop-up-Fensters. Um im Menü zu navigieren, verwenden Sie  oder .

7.16 Schmelzen

Sie können diese Funktion nutzen, um verschiedene Produkte zu schmelzen, z.B. Schokolade oder Butter. Sie können die Funktion während eines Kochvorgangs nur für eine Kochzone verwenden.

1. Berühren Sie das Symbol  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Kochfeldfunktionen > Schmelzen aus der Liste.
3. Berühren Sie Start
Bitte wählen Sie die gewünschte Zone aus.
Ein Pop-up-Fenster mit der Frage, ob Sie die vorherige Garstufen-Einstellung (sofern vorhanden) löschen möchten, wird eingeblendet.

Um das Menü zu verlassen, drücken Sie auf  oder auf die rechte Seite des Displays ausserhalb des Pop-up-Fensters. Um im Menü zu navigieren, verwenden Sie  oder .

Um die Funktion auszuschalten, berühren Sie zuerst das Zonenauswahlsymbol und dann Stopp.

7.17 Hob²Hood

Diese innovative automatische Funktion verbindet das Kochfeld mit einer speziellen Dunstabzugshaube. Das Kochfeld und die Dunstabzugshaube kommunizieren mit Hilfe von Infrarotsignalen. Die Geschwindigkeit des Lüfters wird automatisch auf der Basis der Moduseinstellung und der Temperatur des heissesten Topfes auf dem Kochfeld festgelegt.

Bei den meisten Dunstabzugshauben ist das Fernbedienungssystem werkseitig deaktiviert. Aktivieren Sie es, bevor Sie die Funktion verwenden. Weitere Informationen finden Sie in der Bedienungsanleitung der Dunstabzugshaube.

Die Funktion arbeitet automatisch zwischen H2 und H6. Das Kochfeld ist werkseitig auf H5 gestellt. Die Dunstabzugshaube schaltet sich ein, wenn Sie das Kochfeld bedienen. Das Kochfeld misst die Temperatur des Kochgeschirrs automatisch und passt die Geschwindigkeit des Lüfters an. Sie können das Kochfeld durch Auswahl von H1 so einstellen, dass nur das Licht eingeschaltet wird.



Falls Sie die Geschwindigkeit des Lüfters in der Dunstabzugshaube verändern, wird die standardmässige Verbindung zum Kochfeld deaktiviert. Um die Funktion erneut einzuschalten, schalten Sie beide Geräte AUS und wieder EIN.

-Modus	Automatische Beleuchtung	Kochen ¹⁾	Braten ²⁾
H0	Lizenzierung	Lizenzierung	Lizenzierung

-Mo- -dus	Auto- mati- sche Be- leuch- tung	Kochen ¹⁾	Braten ²⁾
H1	Ein	Lizenzie- rung	Lizenzie- rung
H2 ³⁾	Ein	Lüfterge- schwindig- keit 1	Lüfterge- schwindig- keit 1
H3	Ein	Lizenzie- rung	Lüfterge- schwindig- keit 1
H4	Ein	Lüfterge- schwindig- keit 1	Lüfterge- schwindig- keit 1
H5	Ein	Lüfterge- schwindig- keit 1	Lüfterge- schwindig- keit 2
H6	Ein	Lüfterge- schwindig- keit 2	Lüfterge- schwindig- keit 3

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

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

3) In diesem Modus werden der Lüfter und die Beleuchtung unabhängig von der Temperatur eingeschaltet.

8. RATSCHLÄGE UND TIPPS



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.



Das Kochgeschirr wird bei Induktionskochzonen durch ein starkes Magnetfeld sehr schnell erhitzt.

8.1 Kochgeschirr

Wechsel der Modi

Die Modi wechseln automatisch und passen sich an. Falls Sie mit dem Geräuschpegel/der Lüftergeschwindigkeit nicht zufrieden sind, können Sie auch manuell zwischen den Modi wechseln.

1. Berühren Sie das Symbol . Wählen Sie Einstellungen > Hob²Hood aus der Liste.

2. Wählen Sie den geeigneten Modus aus.

Um das Menü zu verlassen, berühren Sie  oder die rechte Seite des Displays ausserhalb des Pop-up-Fensters.

Wenn Sie den Kochvorgang beendet haben und das Kochfeld ausschalten, läuft der Lüfter in einigen Fällen noch eine Weile nach. Danach schaltet das System den Lüfter automatisch aus. Während der folgenden 30 Sekunden können Sie ihn nicht versehentlich einschalten.

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



Benutzen Sie für die Induktionskochzonen nur geeignetes Kochgeschirr.

Kochgeschirrmaterial

- **geeignet:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, ein mehrlagiger Topfboden (wenn vom Hersteller als geeignet gekennzeichnet).
- **nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr eignet sich für Induktions-Kochfelder, wenn:

- Wasser darin auf einer Kochzone, die auf die höchste Stufe geschaltet ist, sehr schnell zu kochen beginnt.
- ein Magnet vom Geschirrboden angezogen wird.

i Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und eben wie möglich sein. Sorgen Sie dafür, dass der Geschirrboden sauber und trocken ist, bevor Sie ihn auf das Kochfeld stellen.

Abmessungen des Kochgeschirrs

Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Grösse des Kochgeschirrbodens an.

Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. An Kochgeschirr mit einem kleineren Durchmesser als der Mindestdurchmesser gelangt nur ein Teil der von der Kochzone erzeugten Hitze.

i Siehe Kapitel „Technische Daten“.

8.2 Betriebsgeräusche

Geräusche:

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

Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).

- Summen: Sie haben eine hohe Kochstufe eingeschaltet.
- Klicken: Es wird elektronisch geschaltet. Der Topf wird erkannt, wenn Sie ihn auf das Kochfeld gestellt haben.
- Zischen, Surren: Der Lüfter ist in Betrieb.

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

8.3 Öko Timer (Öko-Timer)

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

8.4 Anwendungsbeispiele zum Kochen

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 die Kochzone, die auf eine mittlere Kochstufe eingestellt ist, weniger als die Hälfte ihrer maximalen Leistung verbraucht.

i Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtwerte.

Garstufe	Verwendung:	Dauer (Min.)	Hinweise
1	Zum Warmhalten von bereits gekochten Speisen.	nach Bedarf	Bedecken Sie das Kochgeschirr mit einem Deckel.
1 - 2	Sauce Hollandaise, Schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Ab und zu umrühren.
1 - 2	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit Deckel garen.

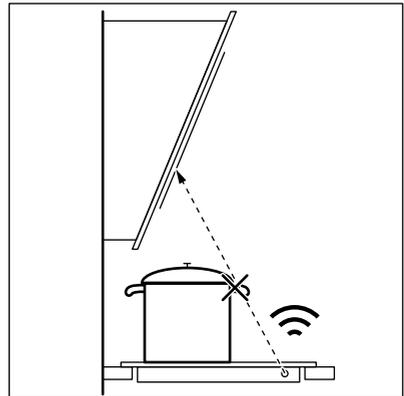
Garstufe	Verwendung:	Dauer (Min.)	Hinweise
2 - 3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren.
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Einige Esslöffel Flüssigkeit zugeben.
4 - 5	Dünsten von Kartoffeln.	20 - 60	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.
4 - 5	Kochen grösserer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
6 - 7	Braten bei schwacher Hitze: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts.	nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
7 - 8	Braten bei starker Hitze, Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
9	Aufkochen von Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		
P	Kochen grosser Wassermengen. PowerBoost ist eingeschaltet.		

8.5 Tipps und Hinweise für Hob²Hood

Wenn Sie das Kochfeld mit dieser Funktion betreiben:

- Schützen Sie das Bedienfeld der Dunstabzugshaube vor direkter Sonneneinstrahlung.
- Richten Sie keine Halogenstrahler auf das Bedienfeld der Dunstabzugshaube.
- Bedecken Sie das Bedienfeld des Kochfelds nicht.
- Unterbrechen Sie den Signalfluss zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube nicht (z.B. mit der Hand, einem Kochgeschirrgriff oder einem grossen Topf). Siehe Abbildung.

Die abgebildete Dunstabzugshaube ist nur ein Beispiel.



Halten Sie das Fenster für die Hob²Hood Infrarot-Kommunikation sauber.



Das Signal wird möglicherweise von anderen ferngesteuerten Geräten blockiert. Nutzen Sie keine derartigen Geräte in der Nähe des Kochfelds, während die Kommunikation zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube läuft.

Dunstabzugshaube mit der Funktion Hob²Hood

9. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

9.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit einer sauberen Unterseite.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Reinigen Sie die Kochfeldoberfläche mit einem geeigneten Spezialreiniger.
- Benutzen Sie einen Schaber, der speziell für Glas geeignet ist.

9.2 Reinigen des Kochfelds

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

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

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

- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlung des Kochfelds entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und nichtscheuerndem Spülmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Entfernen von metallisch schimmernden Verfärbungen:** Reinigen Sie die Glasoberfläche mit einem mit einer Lösung aus Wasser und Essig befeuchteten Tuch.
- Die Oberfläche des Kochfelds hat horizontale Rillen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel mit sanften Bewegungen von links nach rechts. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch mit einer Bewegung von links nach rechts trocken.

10. FEHLERSUCHE



WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

10.1 Vorgehensweise bei Störungen

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
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. Siehe Anschlussplan.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn die Sicherung wiederholt durchbrennt, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
	Sie stellen die Kochstufe nicht innerhalb von 60 Sekunden ein.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie innerhalb von 60 Sekunden die Kochstufe ein.
	Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Pause ist aktiviert.	Siehe hierzu „Täglicher Gebrauch“.
Das Display reagiert nicht auf Berührung.	Das Display ist teilweise bedeckt oder die Töpfe befinden sich in zu grosser Nähe zum Display. Auf dem Display befindet sich Flüssigkeit oder ein Gegenstand.	Entfernen Sie diese. Bewegen Sie die Töpfe weg vom Display. Reinigen Sie das Display und warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist. Trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schliessen Sie das Kochfeld nach einer Minute erneut an.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Nach dem Ausschalten des Kochfelds ertönt ein Signal.	Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt.	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.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht auf.	Die Kochzone ist nicht heiss, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor defekt ist.	War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiss zu sein, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Sie können die höchste Garstufe nicht einschalten.	Eine andere Zone ist bereits auf der höchsten Garstufe in Betrieb.	Senken Sie zunächst die Leistung der anderen Zone.
Die Sensorfelder werden heiss.	Das Kochgeschirr ist zu gross, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie grosses Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.
Hob ² Hood funktioniert nicht.	Sie haben das Bedienfeld bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld.
Hob ² Hood funktioniert, aber nur das Licht ist an.	Sie haben den H1-Modus eingeschaltet.	Ändern Sie den Modus auf H2 - H6 oder warten Sie, bis der Automatikmodus startet.
Hob ² Hood Die Modi H1 - H6 funktionieren, aber das Licht ist aus.	Es könnte ein Problem mit dem Leuchtmittel geben.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Es ertönt kein Ton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Die Töne sind deaktiviert.	Aktivieren Sie die Töne. Siehe hierzu „Täglicher Gebrauch“.
Die falsche Sprache ist eingestellt.	Sie haben die Sprache versehentlich geändert.	Stellen Sie alle Funktionen auf Werkseinstellungen zurück. Wählen Sie Einstel. im Menü. Trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schliessen Sie das Kochfeld nach einer Minute erneut an. Stellen Sie Sprache, Helligkeit und Lautstärke ein.
Eine Kochzone wird ausgeschaltet. Eine Warnmeldung, die darauf hinweist, dass die Kochzone in Kürze ausgeschaltet wird, erscheint.	Abschaltautomatik schaltet die Kochzone aus.	Siehe hierzu „Täglicher Gebrauch“. Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.
 und eine Meldung werden angezeigt.	Verriegelung ist aktiviert.	Siehe hierzu „Täglicher Gebrauch“.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
O - X - A erscheint.	Kindersicherung ist aktiviert.	Siehe hierzu „Täglicher Gebrauch“.
 blinkt.	Es wurde kein Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.
	Das Kochgeschirr ist ungeeignet.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe Kapitel „Technische Daten“.
	PowerSlide ist aktiviert. Es wurden zwei Töpfe auf die flexible Induktionskochfläche gestellt.	Benutzen Sie nur einen Topf. Siehe Kapitel „Flexible Induktionskochfläche“.
 und eine Zahl werden angezeigt.	Im Kochfeld ist eine Störung aufgetreten.	Schalten Sie das Kochfeld aus und schalten Sie es nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn  erneut erscheint, trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schließen Sie das Kochfeld nach 30 Sekunden erneut an. Tritt das Problem weiterhin auf, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Sie hören einen ununterbrochenen Piepton.	Der Elektroanschluss ist fehlerhaft.	Trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.

10.2 Wenn Sie das Problem nicht lösen können...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie dabei die Daten, die Sie auf dem Typenschild finden, an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld korrekt bedient haben.

Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr an. Die Informationen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

11. TECHNISCHE DATEN

11.1 Typenschild

Modell GK69FTIFO
 Typ 62 C4 A01 CA
 Induktion 7.35 kW
 Ser.Nr.
 ELECTROLUX

PNC 949 596 911 00
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
 Made in Germany
 7.35 kW



11.2 Softwarelizenzen

Die Software dieses Kochfelds enthält urheberrechtlich geschützte Software, die unter BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 und anderen lizenziert ist.

Lesen Sie die vollständige Ausfertigung der Lizenz unter: Menü > Einstellungen > Service > Lizenzierung.

Sie können den Quellcode der Open-Source-Software über den folgenden Hyperlink auf der Produktseite im Internet herunterladen.

11.3 Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung [höchste Kochstufe] [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Einschaltdauer [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	180 - 240

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

Verwenden Sie für optimale Kochergebnisse kein Kochgeschirr dessen Durchmesser grösser als der in der Tabelle angegebene ist.

12. ENERGIEEFFIZIENZ

12.1 Produktinformationen gemäss EU 66/2014 nur für den EU-Markt gültig

Modellidentifikation	GK69FTIFO
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld
Anzahl der Kochzonen	4

Heiztechnologie		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	179.6 Wh/kg
	Hinten links	189.1 Wh/kg
	Vorne Mitte	180.2 Wh/kg
	Hinten rechts	185.2 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)		183.5 Wh/kg

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

Die Energiemessungen der Kochfläche werden an den Markierungen der entsprechenden Kochzonen identifiziert.

12.2 Energie sparen

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

- Wenn Sie Wasser erwärmen, verwenden Sie nur die benötigte Menge.

- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone, bevor Sie diese einschalten.
- Stellen Sie kleineres Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr auf der Mitte der Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

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		
Seetalstrasse 11 6020 Emmenbrücke		
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 dem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.



Für die Schweiz:

Wohin mit den Altgeräten?
Überall dort wo neue Geräte verkauft werden oder Abgabe bei den offiziellen SENS-Sammelstellen oder offiziellen SENS-Recyclern. Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter www.erecycling.ch

electrolux.com/shop



867350198-B-512018