



GK78TSO

DE KOCHFELD

BENUTZERINFORMATION



Electrolux. Thinking of you.

Mehr zu unserem Denken finden Sie unter
www.electrolux.com

INHALT

Sicherheitsinformationen	2	Fehlersuche	11
Sicherheitshinweise	3	Montageanleitung	12
Gerätebeschreibung	5	Technische Daten	14
Täglicher Gebrauch	6	Umwelttipps	14
Praktische Tipps und Hinweise	9	Garantie, Garanzia, Guarantee	14
Reinigung und Pflege	10		

Änderungen vorbehalten.

SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

SICHERHEIT VON KINDERN UND SCHUTZBEDÜRFTIGEN PERSONEN

⚠️ Warnung! Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- 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, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

ALLGEMEINE SICHERHEIT

- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keinen Dampfreiniger.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie das Gerät sofort ab, wenn Sie Risse auf der Glaskeramikfläche feststellen. Stromschlaggefahr!



SICHERHEITSHINWEISE

MONTAGE



Warnung! Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf 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 Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- 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.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Wir empfehlen eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.

Elektrischer Anschluss




Warnung! Brand- und Stromschlaggefahr.

- Die elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.


- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- 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.
- 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.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert wird. Wenn freilegende oder ungeeignete Netzkabel oder Netzstecker verwendet werden, kann der Anschluss überhitzen.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Kabel zugentlasten.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- 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.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

GEBRAUCH


 **Warnung!** Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.

- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- 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.

 **Warnung!** Es besteht Explosions- und Brandgefahr.

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder 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 einen Brand bei niedrigeren Temperaturen als frisches Öl verursachen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Löschen Sie eine Flamme nicht mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.

 **Warnung!** Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Bedienfeld fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr ein.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann die Glaskeramikoberfläche verkratzen.

zen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf dem Kochfeld umsetzen möchten.

Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungs-schwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

REINIGUNG UND PFLEGE

! Warnung! Das Gerät könnte beschädigt werden.

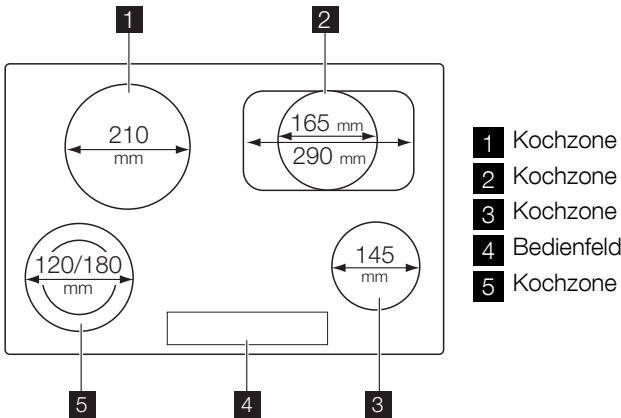
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahl.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen

ENTSORGUNG

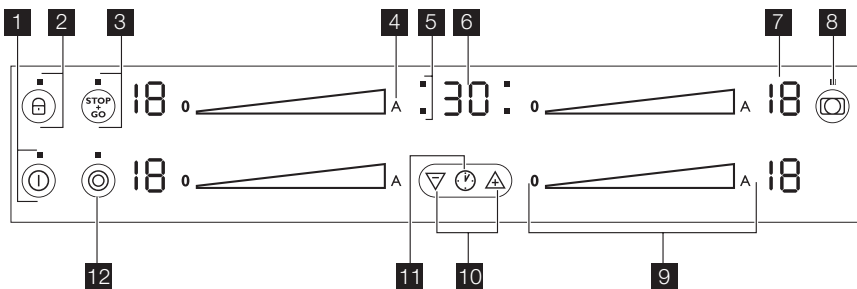
! Warnung! Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Gerätes wenden Sie sich an die zuständige kommunale Behörde vor Ort.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.

GERÄTEBESCHREIBUNG












BEDIENFELDANORDNUNG



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

	Sensorfeld	Funktion
1		Ein- und Ausschalten des Geräts.
2		Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds.
3		Ein- und Ausschalten der Funktion STOP+GO.
4		Einschalten der Ankochautomatik.
5	Timer-Anzeige für Kochzonen	Zeigt an, für welche Kochzone die Zeit eingestellt wurde.
6	Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.
7	Anzeige der Kochstufe	Zeigt die Kochstufe an.
8		Ein- und Ausschalten des äußeren Kreises.
9	Einstellskala	Einstellen der Kochstufe.
10		Erhöhen oder Verringern der Zeit.
11		Auswählen der Kochzone.
12		Ein- und Ausschalten der äußeren Kreise.

ANZEIGE DER KOCHSTUFEN

Display	Beschreibung
	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
	Die Kochzone ist eingeschaltet.
	Die Funktion  ist eingeschaltet.
	Die Ankochautomatik ist in Betrieb.
	Eine Störung ist aufgetreten.
	OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige): Weitergaren/Warmhalten/Restwärme.
	Die Tastensperre oder die Kindersicherung ist aktiv.
	Die Abschaltautomatik ist in Betrieb.

OPTIHEAT CONTROL (RESTWÄRMEANZEIGE, 3-STUFIG)

Opti-Heat Control zeigt die Restwärmestufe an.

 **Warnung!**  /  /  Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme!

TÄGLICHER GEBRAUCH

EIN- UND AUSSCHALTEN











Berühren Sie  1 Sekunde lang, um das Gerät ein- oder auszuschalten.

ABSCHALTAUTOMATIK

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

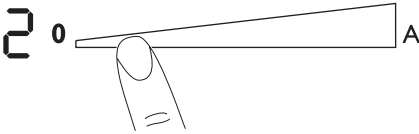
- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet ().

- Nach dem Einschalten des Geräts wird keine Kochstufe gewählt.
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein akustisches Signal ertönt einige Male und das Gerät schaltet ab. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.



- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer gewissen Zeit leuchtet das Symbol  auf und das Gerät wird ausgeschaltet. Siehe unten.
- Verhältnis zwischen der Kochstufe und den Zeiten der Abschaltautomatik:
 - ,  -  — 6 Stunden
 -  -  — 5 Stunden
 -  -  — 4 Stunden
 -  -  — 1,5 Stunden

KOCHSTUFE

Berühren Sie auf der Einstellskala die gewünschte Kochstufe. Fahren Sie mit dem Finger entlang der Skala, um die Einstellung zu ändern. Nehmen Sie den Finger erst von der Skala, wenn die richtige Kochstufe eingestellt ist. Das Display zeigt die eingestellte Kochstufe an.






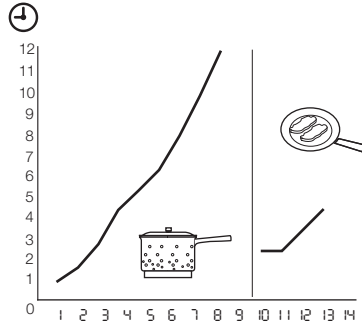
EIN- UND AUSSCHALTEN DER ÄUSSEREN HEIZKREISE

Die Kochflächen können an die Größe des Kochgeschirrs angepasst werden. Berühren Sie das Sensorfeld  / , um den äußeren Heizkreis einzuschalten. Die Anzeige leuchtet auf. Wenn Sie weitere äußere Heizkreise einschalten möchten, berühren Sie das Sensorfeld nochmals. Die entsprechende Kontrolllampe leuchtet auf. Wiederholen Sie den Vorgang, um den äußeren Heizkreis auszuschalten. Die Kontrolllampe erlischt.

ANKOCHAUTOMATIK

Bei Verwendung der Ankochautomatik lässt sich die erforderliche Kochstufeneinstellung in kürzerer Zeit erzielen. Bei Verwendung dieser Funktion wird eine gewisse Zeit lang die höchste Kochstufe (siehe Diagramm) eingestellt und anschließend auf die erforderliche Stufe zurückgeschaltet. So schalten Sie die Ankochautomatik für eine Kochzone ein:

1. Berühren Sie  ( erscheint auf dem Display).
2. Berühren Sie dann gleich danach die gewünschte Kochstufe. Nach 3 Sekunden leuchtet  auf dem Display. Ändern Sie die Kochstufe, um die Funktion abzuschalten.











TIMER




Kurzzeitmesser

Mit dem Kurzzeitmesser stellen Sie ein, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang eingeschaltet bleiben soll.

Wählen Sie erst die Kochzone aus und stellen Sie dann den Kurzzeitmesser ein.

Sie können die Kochstufe einstellen, bevor Sie den Kurzzeitmesser einstellen oder umgekehrt.

- **Auswählen der Kochzone:** Berühren Sie  so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.
- **Einschalten des Kurzzeitmessers:** Berühren Sie  des Timers, um die Zeit einzustellen ( -  Minuten). Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.
- **So wird die Restzeit angezeigt:** Wählen Sie die Kochzone mit  aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die Restzeit an.
- **Ändern des Kurzzeitmessers:** Wählen Sie die Kochzone mit  aus. Berühren Sie  oder .
- **So schalten Sie den Kurzzeitmesser aus:** Wählen Sie die Kochzone mit  aus. Berühren Sie . Die Restzeit wird

auf  heruntergezählt. Die Anzeige der Kochzone erlischt. Zum Ausschalten können Sie auch  und  gleichzeitig berühren.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und  blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.



- **Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie .

CountUp Timer (Garzeitmesser)

Benutzen Sie die Funktion CountUp Timer, um festzustellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist.

- **Auswählen der Kochzone (wenn mehr als 1 Kochzone in Betrieb ist):** Berühren Sie  so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.
- **So schalten Sie den CountUp Timer ein:** Berühren Sie  des Timers.  leuchtet auf. Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit hochgezählt. Das Display schaltet um zwischen  und der abgelaufenen Zeit (Minuten).
- **So können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist:** Wählen Sie die Kochzone mit  aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die Einschaltdauer der Kochzone an.
- **So schalten Sie den CountUp Timer aus:** Wählen Sie die Kochzone mit  aus und berühren Sie  oder , um den Garzeitmesser auszuschalten. Die Anzeige der Kochzone erlischt.


Kurzzeitwecker

Wenn die Kochzonen nicht in Betrieb sind, können Sie den Timer als **Kurzzeitwecker** verwenden. Berühren Sie . Berühren Sie  oder  des Timers, um die Zeit einzustellen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und  blinkt.




- **Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie .

STOP+GO

Mit der Funktion  werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe () geschaltet.

Ist  aktiviert, lässt sich die Kochstufe nicht ändern.



Die Funktion  unterbricht nicht die Timer-Funktion.

- Berühren Sie **zur Aktivierung** dieser Funktion . Das Symbol  leuchtet.
- Berühren Sie **zur Deaktivierung** dieser Funktion . Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.


TASTENSPERRE

Wenn die Kochzonen in Betrieb sind, können Sie das Bedienfeld verriegeln. So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.

Berühren Sie zum Einschalten dieser Funktion . Das Symbol  wird 4 Sekunden lang angezeigt.

Der Timer bleibt eingeschaltet.





Berühren Sie zum Ausschalten dieser Funktion . Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.

Diese Funktion wird auch ausgeschaltet, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.





KINDERSICHERUNG

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Geräts.




Einschalten der Kindersicherung


- Schalten Sie das Gerät mit  ein. **Stellen Sie keine Kochstufe ein.**
- Berühren Sie  4 Sekunden lang. Das Symbol  leuchtet.
- Schalten Sie das Gerät mit  aus.

Ausschalten der Kindersicherung

- Schalten Sie das Gerät mit  ein. **Stellen Sie keine Kochstufe ein.** Berühren Sie  4 Sekunden lang. Das Symbol  leuchtet.
- Schalten Sie das Gerät mit  aus.

Ausschalten der Kindersicherung für einen einzelnen Kochvorgang






- Schalten Sie das Gerät mit  ein. Das Symbol  leuchtet.
- Berühren Sie  4 Sekunden lang. **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein.** Das Gerät kann jetzt benutzt werden.

- Nachdem das Gerät mit  ausgeschaltet wurde, ist die Kindersicherung wieder aktiv.


OFFSOUND CONTROL (AKTIVIERUNG UND DEAKTIVIERUNG DES SIGNALTONS)

Deaktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.






Berühren Sie  3 Sekunden lang. Die Anzeigen leuchten auf und erlöschen. Berühren Sie  3 Sekunden lang.  leuchtet und der Signalton ist aktiviert. Berühren Sie  ,  leuchtet auf, der Signalton ist deaktiviert.

Haben Sie den Signalton deaktiviert, ertönt er nur in folgenden Fällen:

- Bei der Berührung von 
- Bei Ablauf des Kurzzeitweckers
- Bei Ablauf des Kurzzeitmessers
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.


Aktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.

Berühren Sie  3 Sekunden lang. Die Anzeigen leuchten auf und erlöschen. Berühren Sie  3 Sekunden lang.  leuchtet, da der Signalton deaktiviert ist. Berühren Sie  ,  leuchtet. Der Signalton ist aktiviert.

PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

KOCHGESCHIRR

 Informationen zum Kochgeschirr

- Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.
- Kochgeschirr aus Stahlernaille oder mit Aluminium- oder Kupferböden kann Verfärbungen der Glaskeramikoberfläche verursachen.


ENERGIESPAREN

 So sparen Sie Energie


- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Setzen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten der Kochzone auf.
- Schalten Sie die Kochzonen bereits vor dem Ende des Garvorgangs aus und nutzen Sie die Restwärme.


- Der Boden des Kochgeschirrs und die verwendete Kochzone sollten gleich groß sein.

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.

ANWENDUNGSBEISPIELE ZUM KOCHEN

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

Kochstufe	Anwendung:	Zeit	Tipps
 1	Zum Warmhalten von bereits gekochten Gerichten.	Nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 3	Für Hollandaisesauce, zum Schmelzen von Butter, Schokolade und Gelatine.	5 - 25 Min.	Zwischendurch umrühren.
1 - 3	Zum Stocken von lockeren Omeletts und gebackenen Eiern.	10 - 40 Min.	Mit Deckel garen

Kochstufe	Anwendung:	Zeit	Tipps
3 - 5	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.	25 - 50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben. Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
5 - 7	Dünsten von Gemüse, Fisch und Fleisch.	20 - 45 Min.	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben
7 - 9	Dünsten von Kartoffeln.	20 - 60 Min.	Maximal ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden
7 - 9	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen.	60 - 150 Min.	Maximal 3 l Flüssigkeit den Zutaten hinzufügen.
9 - 12	Schnitzel, Cordon bleu vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Eier, Eierkuchen, Krapfen frittieren und Mehlschwitze zubereiten.	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
12 - 13	Braten von Rösti, Lendenstücken und Steaks.	5 - 15 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
14	Aufkochen großer Mengen Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten) und Frittieren von Pommes frites.		

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine

gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.



i Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik beeinträchtigen die Funktionalität des Geräts nicht.

So entfernen Sie Verschmutzungen:

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Gerät beschädigen. Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas. Den Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlphase entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Verwenden Sie hierfür einen speziellen Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
- Am Ende **das Gerät mit einem trockenen Tuch abreiben.**

FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (siehe Anschlussplan).
		Schalten Sie das Gerät erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein.
	Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Die Funktion STOP+GO ist eingeschaltet.	Siehe hierzu Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
	Wasser- oder Fettspritzer befinden sich auf dem Bedienfeld.	Wischen Sie das Bedienfeld ab.
Ein akustisches Signal ertönt und das Gerät schaltet ab. Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Gerät wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld  gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Die Ankochautomatik startet nicht.	Die Kochzone ist heiß.	Lassen Sie die Kochzone abkühlen.
	Die höchste Kochstufe ist eingestellt.	Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Ankochautomatik.
Der äußere Heizkreis lässt sich nicht einschalten.		Schalten Sie zuerst den inneren Heizkreis ein.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nötigenfalls auf die hinteren Kochzonen.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Signalton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Signalton ein (siehe „Einschalten des Signaltons“).
 leuchtet auf.	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
 leuchtet auf.	Die Kindersicherung oder die Tastensperre ist eingeschaltet.	Siehe hierzu Kapitel „Täglicher Gebrauch“.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
 und eine Zahl werden angezeigt.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten.	Trennen Sie das Gerät eine Zeit lang vom Stromnetz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Wenn  erneut aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.

Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst. Geben Sie dabei die Daten auf dem Typenschild, den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasfläche) und die angezeigte Fehlermeldung an.

Vergewissern Sie sich, dass Sie das Gerät 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 Anweisungen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.


MONTAGEANLEITUNG

 **Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

 Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Geräts alle Daten, die Sie unten auf dem Typenschild finden. Das Typenschild befindet sich unten am Gerätegehäuse.

- Modell
- Produktnummer (PNC)
- Seriennummer

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

EINBAUGERÄTE

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

ANSCHLUSSKABEL

- Das Gerät wird mit dem Anschlusskabel geliefert.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss durch ein entsprechendes Spezialkabel (Typ

H05VV-F oder höher) ersetzt werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

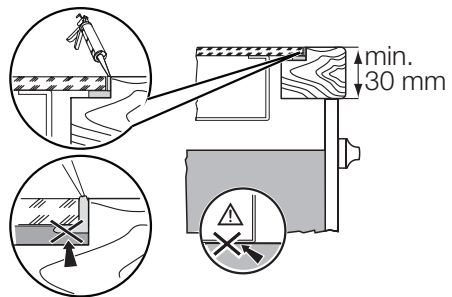
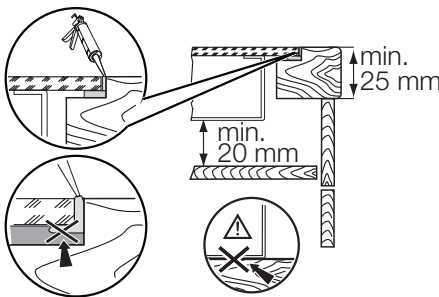
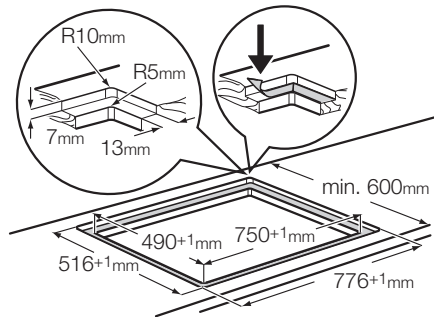
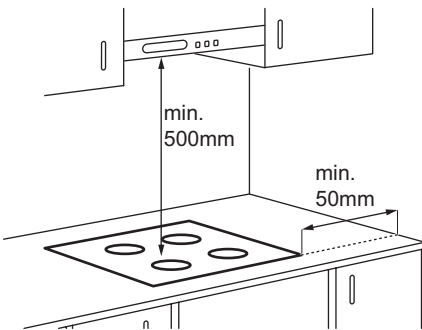
- Schließen Sie das Gerät über eine Zuleitung mit Stecker an. Wenn keine Zuleitung mit Stecker vorhanden ist, muss die feste elektrische Installation eine Trenneinrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können (gemäß NIN SEV 1000).

400 V 3 ~		schwarz 1 braun 2 grau 4 gelb / grün
400 V 2 ~		black 1 brown 2 grey 4 green / yellow
Netzanschluss Main terminals Anschlusskabel connection cable Mulden - Anschluss Hob connection		
400 V 3 ~		noir 1 brun 2 gris 4 vert / jaune
400 V 2 ~		nero 1 marrone 2 grigio 4 verde / giallo
Beim Auswechseln der Netzanschlussleitung muss das Anschlusskabel mit der Ersatzteilnummer 387 2452 00/2 verwendet werden. In case of changing the power cord, the cord with the part number 387 2452 00/2 has to be used. 387 2768 00		

DICHTUNG IN FALZ EINKLEBEN

- Reinigen Sie den Falz in der Arbeitsplatte.
- Kleben Sie das Dichtungsband auf der oberen Fläche vom Falz entlang den Rändern des Ausschnitts.
- Schneiden Sie das Dichtungsband entsprechend der Kantenlänge des Falzes in vier Stücke.
- Für die vier Ecken des Falzes müssen die Enden der Dichtungsänder auf Gehrung zugeschnitten werden. Kleben Sie die Enden nicht übereinander.
- Kleben Sie das Dichtungsband bündig in die Ecke des Falzes. Stellen Sie sicher, dass beim Abdichten kein Silikon unter das Glaskeramik-Kochfeld gelangt.
- Verlängern Sie die Bänder nicht.

MONTAGE



TECHNISCHE DATEN

Modell GK78TSO
Typ 58 HBD AA XO

Prod.Nr. 941 591 585 01

400 V 50 Hz

Made in Switzerland

Ser.Nr.
ELECTROLUX

7.9 kW



Kochzonenleistung

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]
Hinten rechts — 165 / 290 mm	1500 / 2600 W
Vorne rechts — 145 mm	1200 W
Hinten links — 210 mm	2300 W
Vorne links — 120 / 180 mm	900 / 1800 W


UMWELTTIPPS

Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

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.sens.ch.

VERPACKUNGSMATERIAL


 Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie z. B. >PE<, >PS< usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Behältern.

 **Wohin mit den Altgeräten?**

 **GARANTIE, GARANZIA, GUARANTEE**

KUNDENDIENST, SERVICE-CLIENTÈLE, SERVIZIO CLIENTI, CUSTOMER SERVICE CENTRES

Servicestellen	Points de Service	Servizio dopo vendita	Point of Service
5506 Mägenwil/Zürich Industriestrasse 10	3018 Bern Morgenstrasse 131	1028 Préverenges Le Trési 6	6916 Grancia Zona Industriale E

Servicestellen	Points de Service	Servizio dopo vendita	Point of Service
9000 St. Gallen Zürcherstrasse 204e	 <p>Service-Helpline 0848 848 111 service@electrolux.ch</p>		
4052 Basel St. Jakob-Turm Birsstrasse 320B			
6020 Emmenbrücke Seetalstrasse 11			
7000 Chur Comercialstrasse 19			

Ersatzteilverkauf/Points de vente de rechange/Vendita pezzi di ricambio/spare parts service:

5506 Mägenwil, Industriestrasse 10, Tel. 0848 848 111

Fachberatung/Verkauf/Demonstration/Vente/Consulente (cucina)/Vendita

8048 Zürich, Badenerstrasse 587, 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.

Garantie Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat). Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de

l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation dues à l'inobservation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

Garanzia Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura, del certificato di garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale. Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'installazione ed istruzioni per l'uso.

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.

www.electrolux.com/shop

892955116-A-282012



CE

