



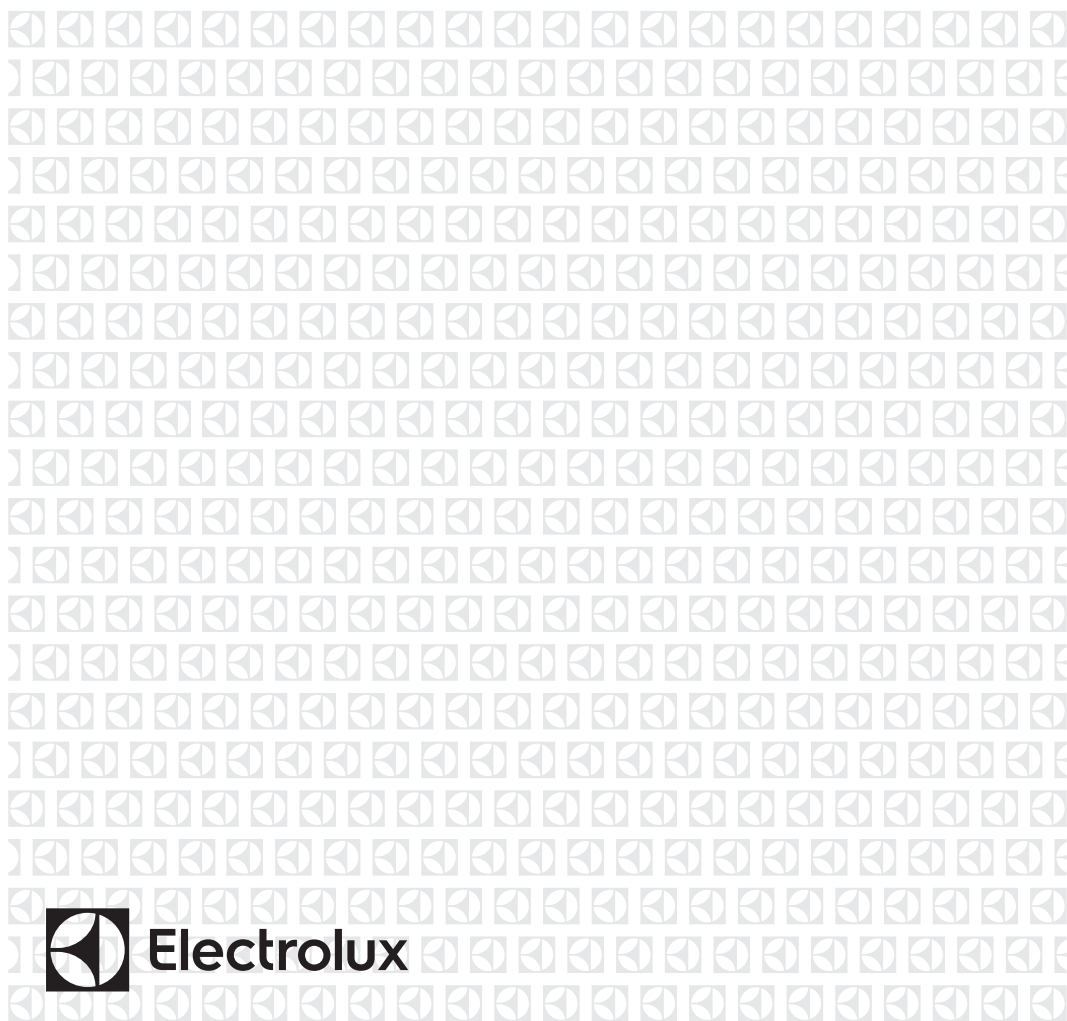
---

**CS** Varná deska  
**NL** Kookplaat

---

Návod k použití  
Gebruiksaanwijzing

2  
26



**Electrolux**

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	7
4. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	9
5. FLEXIBILNÍ INDUKČNÍ VARNÁ ZÓNA.....	13
6. TIPY A RADY.....	16
7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	18
8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	19
9. INSTALACE.....	22
10. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	24
11. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	24

## MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Vybrali jste si produkt, se kterým jsou spjaty desítky let profesionálních zkušeností a inovací. Tento důmyslný a stylový spotřebič byl navržen s ohledem na jeho uživatele. Kdykoliv jej proto používáte, můžete se spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků.

Vítá Vás Electrolux.

### Navštivte naše stránky ohledně:



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:  
[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje: Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenes odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

### 1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými schopnostmi, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí a řádně je zlikvidujte.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.
- Děti mladší tří let držte z dosahu spotřebiče vždy, když je v provozu.

### 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných těles. Děti mladší osmi let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Spotřebič nepoužívejte spolu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládním.

- **VAROVÁNÍ:** Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.
- Oheň se **NIKDY** nesnažte uhasit vodou, ale vypněte spotřebič a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí rouškou.
- **POZOR:** U vaření je vždy nutné vykonávat dohled. U krátkodobého vaření je nutné vykonávat dohled nepřetržitě.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Nepokládejte věci na varnou desku.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžice nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor nádoby.
- Je-li sklokeramický nebo skleněný povrch desky prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- Jestliže je poškozený přívodní kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce varného spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace



#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.

- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Utěsněte výřez v povrchu pomocí těsniva, abyste zabránili bobtnání z důvodu vlhkosti.
- Chraňte dno spotřebiče před párou a vlhkostí.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráňte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
- Pokud je spotřebič instalován nad zásuvkami, ujistěte se, že prostor mezi dnem spotřebiče a horní zásuvkou zajišťuje dostatečnou cirkulaci vzduchu.
- Spodek spotřebiče se může silně zahřát. Zajistěte instalaci samostatného nehořlavého panelu, který bude zakrývat spodek spotřebiče.
- Ujistěte se, že je mezi pracovní deskou a přední stranou spotřebiče umístěného pod ní prostor pro proudění vzduchu alespoň 2 mm. Záruka nekryje škody způsobené nedostatečným prostorem pro proudění vzduchu.

## 2.2 Připojení k elektrické síti



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Před každou údržbou nebo čištěním je nutné se ujistit, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na elektrikáře.
- Ujistěte se, že je spotřebič nainstalován správně. Volné a nesprávné zapojení napájecího kabelu či zástrčky (je-li součástí

výbavy) může mít za následek přehřátí svorky.

- Použijte správný typ napájecího kabelu.
- Elektrické kabely nesmí být zamotané.
- Ujistěte se, že je nainstalována ochrana před úrazem elektrickým proudem.
- Použijte svorku k odlehčení kabelu od tahu.
- Dbejte na to, aby se elektrické přírodní kabely nebo zástrčky (jsou-li součástí výbavy) nedotýkaly horkého spotřebiče nebo horkého nádobí, když spotřebič připojujete do blízké zásuvky.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel nebo síťovou zástrčku (je-li součástí výbavy). Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na autorizované servisní středisko nebo elektrikáře.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

## 2.3 Použití spotřebiče



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál (je-li přítomen), štítky a ochrannou fólii.
- Tento spotřebič použijte v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Po každém použití nastavte varnou zónu do polohy „vypnuto“.
- Nespoléhejte se na detektor nádoby.
- Na varné zóny nepokládejte přístroje nebo pokličky. Mohly by se zahřát.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Pokud je povrch spotřebiče prasklý, okamžitě jej odpojte ze sítě. Zabráníte tak úrazu elektrickým proudem.
- Když je spotřebič zapnutý, uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.
- Vložíte-li jídlo do horkého oleje, může olej vystříknout.



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Když vaříte s tuky a oleji, držte plameny a ohřáté předměty mimo jejich dosah.
- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej, který se používá poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumístejte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nepokládejte horkou poklici na skleněný povrch varné desky.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly varné nádoby či jiné předměty. Mohl by se poškodit jeho povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo zcela bez nádob.
- Na spotřebič nepokládejte hliníkovou fólii.
- Nádoby vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mohou způsobit poškrábání sklokeramiky nebo skla. Tyto předměty při přesouvání na varné desce vždy zdvihněte.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.

## 2.4 Čištění a údržba

- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Před čištěním spotřebič vypněte a nechte ho vychladnout.
- Před prováděním údržby spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte proud vody nebo páru.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.

## 2.5 Likvidace



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.

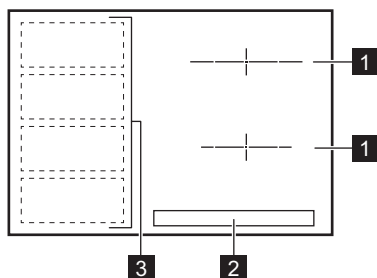
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

## 2.6 Obsluha

- Pro opravu spotřebiče se obraťte na autorizované servisní středisko.

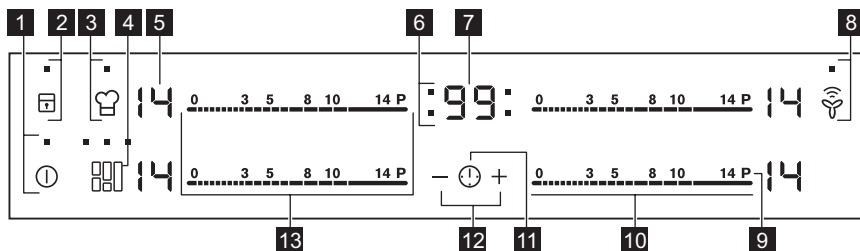
# 3. POPIS SPOTŘEBIČE

## 3.1 Uspořádání varné desky



- 1 Indukční varná zóna
- 2 Ovládací panel
- 3 Flexibilní indukční varná zóna sestávající ze čtyř částí

## 3.2 Uspořádání ovládacího panelu



K ovládání spotřebiče použijte senzorová tlačítka. Displeje, ukazatele a zvukové signály signalizují, jaké funkce jsou zapnuté.

Se-nzoro-vé tlačítka	Funkce	Poznámka
1 ①	ZAP/VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky.
2	Blokování tlačítek / Dětská bezpečnostní pojistka	Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu.
3	PowerSlide	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.

	Se-nzoro-vé tlačítko	Funkce	Poznámka
4		FlexiBridge	Slouží k přepínání mezi třemi režimy funkce.
5	-	Displej nastavení teploty	Ukazuje nastavení teploty.
6	-	Ukazatele časovače varných zón	Ukazují, pro kterou zónu je nastavený čas.
7	-	Displej časovače	Ukazuje čas v minutách.
8		Hob²Hood	Slouží k zapnutí a vypnutí manuálního režimu funkce.
9	<b>P</b>	Funkce posílení výkonu	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
10	-	Ovládací lišta	Slouží k nastavení teploty.
11		-	Slouží k volbě varné zóny.
12		-	Slouží ke zvýšení nebo snížení času.
13	-	Ovládací lišta	Slouží k nastavení teploty pro flexibilní indukční varnou zónu.

### 3.3 Displeje nastavení teploty


Displej	Popis
	Varná zóna je vypnutá.
	Varná zóna je zapnutá.
	Je zapnutá funkce Automatický ohřev.
	Je zapnutá funkce Funkce posílení výkonu.
	Došlo k poruše.
	OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla): pokračovat ve vaření / uchovat teplé / zbytkové teplo.
	Je zapnutá funkce Blokování tlačítek /Dětská bezpečnostní pojistka.
	Nevhodná nádoba, příliš malá nádoba nebo na varné zóně není žádná nádoba.
	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.
	Je zapnutá funkce PowerSlide.



### 3.4 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)



#### VAROVÁNÍ!

 Nebezpečí popálení zbytkovým teplem. Ukazatel zobrazuje úroveň zbytkového tepla.

Indukční varné zóny vytvářejí teplo potřebné k vaření přímo ve dně varné nádoby. Sklokeramická varná deska se ohřívá teplem nádoby.


## 4. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



#### VAROVÁNÍ!



Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 4.1 Zapnutí a vypnutí


Stisknutím  na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.

### 4.2 Automatické vypnutí

**Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:**

- všechny varné zóny jsou vypnuté,
- po zapnutí varné desky jste nenastavili teplotu,
- něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka, atd.). Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Odstraňte všechny předměty, nebo vyčistěte ovládací panel.
- se deska se příliš zahřeje (např. když se vyvaří obsah nádoby). Před dalším použitím varné desky je nutné nechat varnou zónu vychladnout.
- použijete nevhodné nádoby. Symbol  se rozsvítí a za dvě minuty se varná zóna automaticky vypne.
- po určité době nevypnete varnou zónu nebo nezměníte nastavení teploty. Po určité době se rozsvítí  a varná deska se vypne.

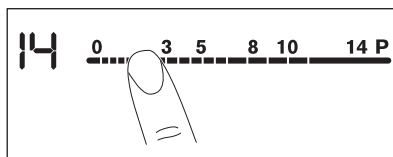
**Vztah mezi nastavením teploty a dobou, po níž se varná deska vypne:**

Nastavení teploty	Varná deska se vypne po
 , 1 - 3	6 hodin
4 - 7	5 hodin
8 - 9	4 hodiny
10 - 14	1,5 hodiny

### 4.3 Nastavení teploty

Nastavení nebo změna teploty:

Stiskněte ovládací lištu u požadovaného nastavení teploty nebo posuňte prstem po ovládací liště až k požadovanému nastavení teploty.




### 4.4 Automatický ohřev

Zapnete-li tuto funkci, lze tak dosáhnout potřebné teploty za kratší dobu. Když je funkce zapnutá, varná zóna funguje zpočátku při maximálním tepelném výkonu a poté pokračuje dle požadovaného nastavení.



Aby bylo možné funkci zapnout, varná zóna musí být chladná.

**Zapnutí funkce pro varnou zónu:**

stiskněte **P** (rozsvítí se ). Ihned

stiskněte požadované nastavení teploty.

Po třech sekundách se zobrazí .

**Vypnutí funkce:** změňte nastavení teploty.

## 4.5 Funkce posílení výkonu

Tato funkce dodá indukčním varným zónám více elektrické energie. Funkci lze zapnout pro indukční varnou zónu pouze na omezenou dobu. Poté se indukční varná zóna automaticky přepne na nejvyšší teplotu.

 Viz část „Technické informace“.

**Zapnutí funkce pro varnou zónu:**

stiskněte **P**. Rozsvítí se .

**Vypnutí funkce:** změňte nastavení teploty.

## 4.6 Funkce posílení výkonu s dvoukruhovou varnou zónou


Funkce se zapne pro vnitřní okruh, když varná deska zjistí, že průměr nádoby je menší než průměr vnitřního okruhu. Funkce se zapne pro vnější okruh, když varná deska zjistí, že průměr nádoby je větší než průměr vnitřního okruhu.

## 4.7 Časovač


**Odpočítávání času**


Tuto funkci můžete použít k nastavení délky zapnutí varné zóny při jednom vaření.


Nejprve nastavte teplotu pro danou varnou zónu, poté nastavte funkci.


**Nastavení varné zóny:** stiskněte opakovaně , dokud se nerozsvítí kontrolka požadované varné zóny.

**Zapnutí funkce:** stiskněte **+** časovače a nastavte čas (00 - 99 minut). Když kontrolka varné zóny začne blikat pomaleji, odpočítává se čas.

**Kontrola zbývajících času:** zvolte varnou zónu pomocí . Kontrolka varné zóny začne blikat rychleji. Na displeji se zobrazí zbývajících čas.

**Změna času:** zvolte varnou zónu pomocí . Stiskněte **+** nebo **-**.


**Vypnutí funkce:** zvolte varnou zónu pomocí  a stiskněte **-**. Zbývajících čas se bude odpočítávat až do 00. Kontrolka varné zóny zhasne.



 Jakmile uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál a začne blikat 00. Varná zóna se vypne.

**Vypnutí zvukové signalizace:** stiskněte .


**CountUp Timer (Měřič času)**


Tato funkce slouží ke sledování doby provozu varné zóny.

**Nastavení varné zóny:** stiskněte opakovaně , dokud se nerozsvítí kontrolka požadované varné zóny.


**Zapnutí funkce:** stiskněte **-** časovače, rozsvítí se . Když kontrolka varné zóny začne blikat pomaleji, počítá se čas. Displej přepíná zobrazení  a uplynulého času (v minutách).


**Kontrola délky provozu varné zóny:**

zvolte varnou zónu pomocí . Kontrolka varné zóny začne blikat rychleji. Na displeji se zobrazí délka provozu zóny.


**Vypnutí funkce:** zvolte varnou zónu  a stiskněte **+** nebo **-**. Kontrolka varné zóny zhasne.

**Minutka**

Když je varná deska zapnutá, ale není zapnutá žádná varná zóna, můžete tuto funkci použít jako **Minutku**. Na displeji nastavení teploty se zobrazí .

**Zapnutí funkce:** stiskněte . Stiskněte **+** nebo **-** časovače a nastavte čas. Jakmile uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál a začne blikat 00.



**Vypnutí zvukové signalizace:** stiskněte .

 Tato funkce nemá žádný vliv na provoz varných zón.


## 4.8 Blokování tlačítek

Když jsou varné zóny zapnuté, ovládací panel lze zablokovat. Zabráníte tak náhodné změně nastavení teploty.

**Nejprve nastavte tepelný výkon.**





**Zapnutí funkce:** stiskněte . Na čtyři sekundy se rozsvítí . Časovač zůstane zapnutý.





**Vypnutí funkce:** stiskněte . Zobrazí se předchozí nastavení teploty.

 Funkci také vypnete vypnutím varné desky.

## 4.9 Dětská bezpečnostní pojistka




Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

**Zapnutí funkce:** pomocí  zapněte varnou desku. Nenastavujte teplotu. Na čtyři sekundy stiskněte . Zobrazí se . Pomocí  varnou desku vypněte.






**Vypnutí funkce:** pomocí  zapněte varnou desku. Nenastavujte teplotu. Na čtyři sekundy stiskněte . Zobrazí se . Pomocí  varnou desku vypněte.

**Vyřazení funkce na jedno vaření:**

zapněte varnou desku pomocí .

Rozsvítí se . Na čtyři sekundy stiskněte . **Do 10 sekund nastavte teplotu.** Nyní můžete varnou desku použít. Když varnou desku vypnete pomocí , funkce se opět zapne.


## 4.10 OffSound Control (Vypnutí a zapnutí zvukové signalizace)


Vypněte varnou desku. Na tři sekundy stiskněte . Displej se rozsvítí a zhasne. Na tři sekundy stiskněte . Rozsvítí se  nebo . Stisknutím  časovače zvolte jedno z těchto nastavení:

-  - zvuková signalizace je vypnutá

-  - zvuková signalizace je zapnutá

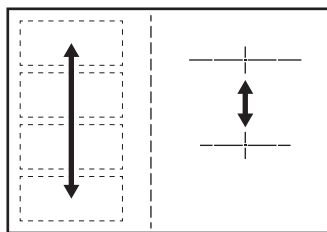
Pro potvrzení volby vyčkejte, než se varná deska automaticky vypne.

Když je tato funkce nastavena na , uslyšíte zvukovou signalizaci pouze když:

- stisknete 
- se dokončí funkce Minutka
- se dokončí funkce Odpočítávání času
- něco položíte na ovládací panel.

## 4.11 Funkce Řízení výkonu

- Varné zóny jsou seskupeny podle umístění a počtu fází ve varné desce. Viz obrázek.
- Každá fáze má maximální elektrické zatížení 3 700 W.
- Tato funkce rozděluje výkon mezi varné zóny zapojené do stejné fáze.
- Funkce se zapne, když celkové elektrické zatížení varných zón zapojených do jedné fáze přesáhne 3 700 W.
- Tato funkce snižuje výkon pro ostatní varné zóny zapojené do stejné fáze.
- Displej varných zón se sníženým výkonem se mění v rozmezí dvou úrovní.



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

Jedná se o pokročilou automatickou funkci, která spojí varnou desku se speciálním odsavačem par. Jak varná deska, tak odsavač par jsou vybaveny infračerveným vysílačem. Rychlost ventilátoru se řídí automaticky na základně režimu nastavení a teploty nejteplejší varné nádoby na varné desce. Ventilátor lze také z varné desky ovládat ručně.



U většiny odsavačů par je dálkový systém ovládání původně vypnutý. Před použitím funkce jej proto zapněte. Více informací viz návod k použití odsavače par.

### Automatický chod funkce

Automatický chod funkce zapnete nastavením automatického režimu na H1 – H6. Varná deska je původně nastavena na H5. Odsavač par zareaguje, kdykoliv použijete varnou desku. Varná deska automaticky rozpozná teplotu varných nádob a přizpůsobí rychlost ventilátoru.

### Automatické režimy

	Auto- matické osvětle- ní	Vaření <sup>1)</sup>	Smaže- ní <sup>2)</sup>
Režim H0	Vyp	Vyp	Vyp
Režim H1	Zap	Vyp	Vyp
Režim H2 <sup>3)</sup>	Zap	Rychlost ventilátoru 1	Rychlost ventilátoru 1
Režim H3	Zap	Vyp	Rychlost ventilátoru 1
Režim H4	Zap	Rychlost ventilátoru 1	Rychlost ventilátoru 1
Režim H5	Zap	Rychlost ventilátoru 1	Rychlost ventilátoru 2

	Auto- matické osvětle- ní	Vaření <sup>1)</sup>	Smaže- ní <sup>2)</sup>
Režim H6	Zap	Rychlost ventilátoru 2	Rychlost ventilátoru 3

- 1) Varná deska rozpozná proces vaření a nastaví rychlost odsávání v souladu s automatickým režimem.
- 2) Varná deska rozpozná proces smažení a nastaví rychlost odsávání v souladu s automatickým režimem.
- 3) Tento režim zapne ventilátor a osvětlení a nezávisí na teplotě.

### Změna automatického režimu

1. Vypněte spotřebič.
2. Na tři sekundy stiskněte . Displej se rozsvítí a zhasne
3. Na tři sekundy stiskněte .
4. Několikrát stiskněte , dokud se nezobrazí .
5. Stisknutím časovače zvolte automatický režim.





K přímému ovládání odsavače par přes jeho ovládací panel vypněte automatický režim funkce.




Když dokončíte přípravu jídel a vypnete varnou desku, může ventilátor odsavače par ještě určitou chvíli pracovat. Systém poté ventilátor vypne automaticky a na dalších 30 sekund vám zabráni v jeho náhodném spuštění.

### Manuální ovládání rychlosti ventilátoru


Funkci lze také ovládat ručně. Učiníte tak dotykem při zapnuté varné desce. Tím se vypne automatický režim funkce, což vám umožní ručně změnit rychlost ventilátoru. Stisknutím zvýšíte rychlost ventilátoru o jeden stupeň. Když dosáhnete intenzivního stupně a

stisknete opět , nastavíte rychlost ventilátoru na 0, čímž ventilátor odsavače par vypnete. Ventilátor opět spustíte dotykem  a nastavením jeho rychlosti na 1.

 Automatický režim této funkce zapnete tak, že vypnete a opět zapnete varnou desku.

### Zapnutí osvětlení

Můžete nastavit, aby varná deska zapínala osvětlení automaticky, kdykoliv zapnete varnou desku. Učíníte tak nastavením automatického režimu na H1 – H6.


 Osvětlení odsavače par se vypne dvě minuty po vypnutí varné desky.

## 5. FLEXIBILNÍ INDUKČNÍ VARNÁ ZÓNA


 **VAROVÁNÍ!**  
Viz kapitoly o bezpečnosti.

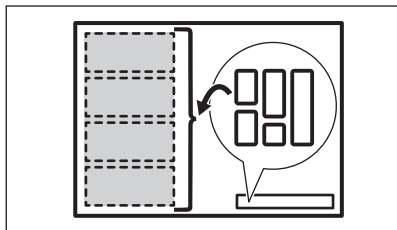
### 5.1 Funkce FlexiBridge


Flexibilní indukční varná zóna se skládá ze čtyř částí. Tyto části lze zkombinovat do dvou varných zón různých velikostí nebo do jedné velké varné zóny. Kombinaci těchto částí zvolíte výběrem režimu vhodného pro rozměry varných nádob, které chcete použít. K dispozici jsou tři režimy: Standardní (zapne se automaticky po zapnutí varné desky), velké spojení varných zón a maximální spojení varných zón.

 K nastavení tepelného výkonu použijte ovládacích lišty na levé straně.

#### Přepínání mezi režimy

K přepnutí mezi režimy použijte senzorové tlačítko: .

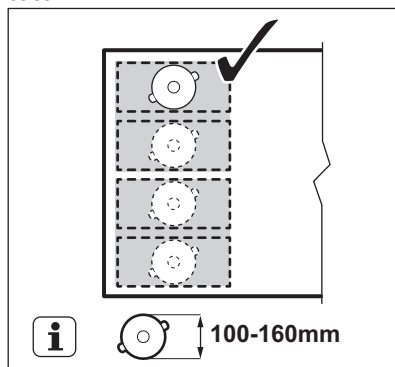


 Když přepínáte mezi režimy, nastavení tepelného výkonu se přepne zpět na 0.

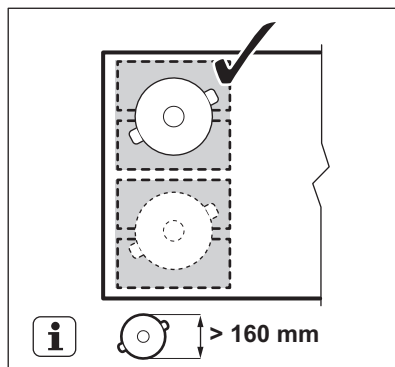
#### Průměr a umístění varných nádob

Zvolte režim vhodný pro velikost a rozměr varných nádob. Varné nádoby by měly co nejvíce zakrývat vybrané zóny. Umístěte varné nádoby na střed zvolených zón!

Varné nádoby s průměrem dna menším než 160 mm položte na střed jediné části.

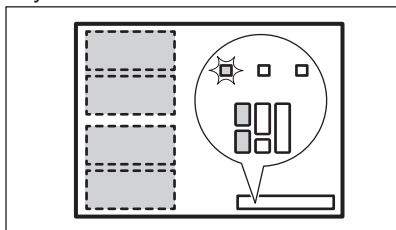


Varné nádoby s průměrem dna větším než 160 mm položte na střed mezi dvě části.

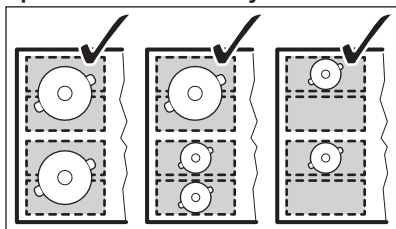


## 5.2 FlexiBridge Standardní režim

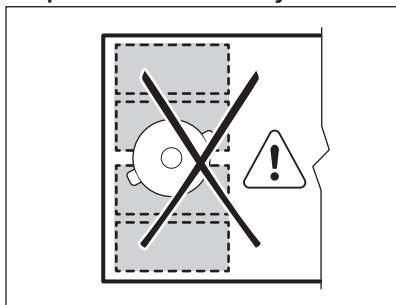
Tento režim se zapne při zapnutí varné desky. Propojí části varné desky do dvou samostatných varných zón. U každé zóny lze zvlášť změnit nastavení tepelného výkonu. Použijte dvě ovládací lišty na levé straně.




### Správné umístění varných nádob:



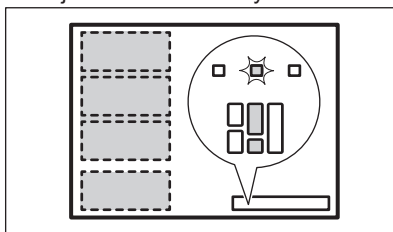
### Nesprávné umístění varných nádob:




## 5.3 FlexiBridge Režim velkého spojení varných zón

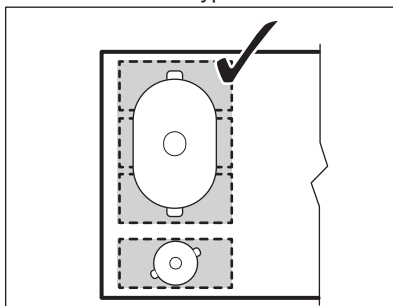
Tento režim zapnete stisknutím , dokud se nezobrazí správný ukazatel režimu. Tento režim propojí tři zadní části do jediné varné zóny. Přední část se nepropojí a funguje jako samostatná varná zóna. U každé zóny lze zvlášť změnit nastavení tepelného výkonu.

Použijte dvě ovládací lišty na levé straně.

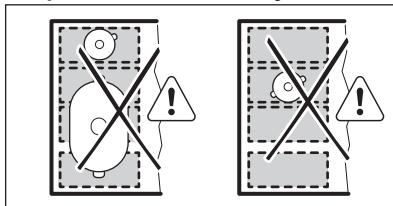


### Správné umístění varných nádob:


K použití tohoto režimu je nutné umístit varné nádoby na tři propojené části. Pokud použijete nádoby menší než dvě části, na displeji se zobrazí  a po dvou minutách se zóna vypne.

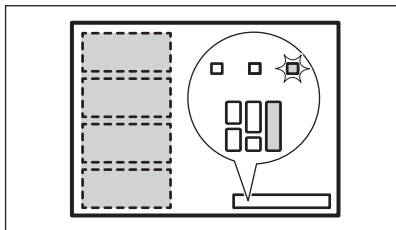


### Nesprávné umístění varných nádob:



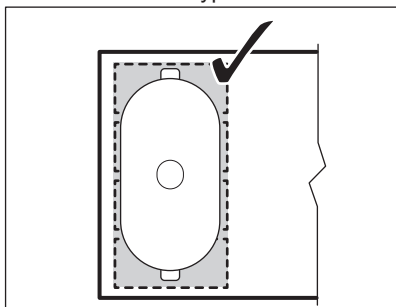
## 5.4 FlexiBridge Režim maximálního spojení varných zón

Tento režim zapnete stisknutím , dokud se nezobrazí správný ukazatel režimu. Tento režim propojí všechny části do jediné varné zóny. K nastavení tepelného výkonu použijte jednu z ovládacích lišt na levé straně.

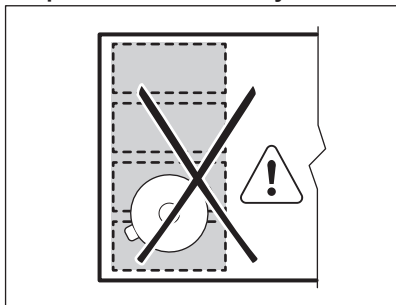


**Správné umístění varných nádob:**

K použití tohoto režimu je nutné umístit varné nádoby na čtyři propojené části. Pokud použijete nádoby menší než tři části, na displeji se zobrazí **F** a po dvou minutách se zóna vypne.



**Nesprávné umístění varných nádob:**



**5.5**  **Funkce PowerSlide**

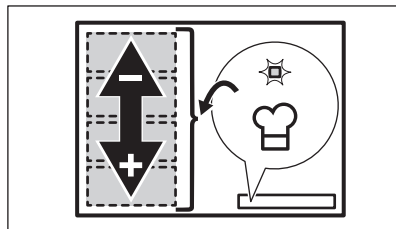
Tato funkce vám umožňuje nastavit teplotu přesunutím nádoby na jiné místo na indukční varné zóně.

Tato funkce rozdělí indukční varnou zónu na tři oblasti s různým nastavením výkonu. Varná deska rozpozná umístění nádoby a nastaví tepelný výkon dle její polohy. Varné nádoby můžete umístit do přední, prostřední nebo zadní polohy.

Umístěním nádoby do přední polohy získáte nastavení nejvyššího tepelného výkonu. Nastavení tepelného výkonu můžete snížit přesunutím varné nádoby do prostřední nebo zadní polohy.

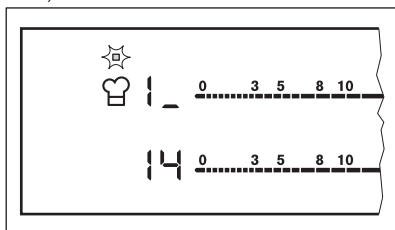


Když používáte tuto funkci, použijte pouze jednu varnou nádobu.

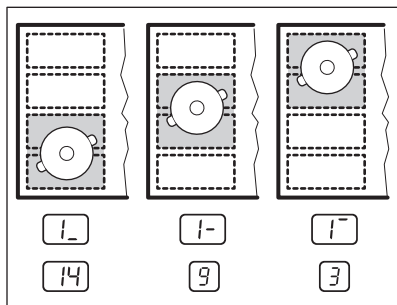


**Všeobecné informace:**

- Nádobí používané u této funkce musí mít minimální průměr dna 160 mm.
- Displej nastavení tepelného výkonu levé zadní ovládací lišty zobrazuje umístění varné nádoby na indukční varné zóně. Přední **I<sub>-</sub>**, prostřední **I<sub>-</sub>**, zadní **I<sub>-</sub>**.



- Displej nastavení tepelného výkonu levé přední ovládací lišty zobrazuje tepelný výkon. **Ke změně nastavení tepelného výkonu použijte levou přední ovládací lištu.**
- Když tuto funkci zapnete poprvé, získáte nastavení tepelného výkonu **14** u přední polohy, **9** u prostřední polohy a **3** u zadní polohy.



U každé polohy lze zvlášť změnit nastavení tepelného výkonu. Varná deska si bude pamatovat vaše nastavení tepelného výkonu při dalším použití této funkce.

## 6. TIPY A RADY



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Nádobí



U indukčních varných zón vytváří silné elektromagnetické pole teplo v nádobách velmi rychle.



Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

#### Materiál varných nádob




- **vhodné:** litina, ocel, smaltovaná ocel, nerezová ocel, sendvičová dna nádob (označeno jako vhodné výrobcem).
- **nehodné:** hliník, měď, mosaz, sklo, keramika, porcelán.

**Nádoba je pro indukční varnou desku vhodná, jestliže:**




- se malé množství vody na indukční varné zóně nastavené na nejvyšší teplotu velmi rychle ohřeje.
- magnet přilne na dno nádoby.

### Zapnutí funkce

Funkci zapnete umístěním varné nádoby na správné místo na varné zóně.

Stiskněte . Ukazatel nad symbolem se rozsvítí. Pokud na varnou zónu nepoložíte varnou nádobu, rozsvítí se  a po dvou minutách se flexibilní indukční varná zóna nastaví na .

### Vypnutí funkce

Funkci vypnete stisknutím  nebo nastavením tepelného výkonu na . Ukazatel nad symbolem  zhasne.



V důsledku posouvání nádobí se potisk na flexibilní indukční varné zóně může zašpinit nebo změnit barvu. Varnou zónu můžete čistit běžným způsobem.



Dno nádoby musí být zcela rovné a co nejsilnější.

### Rozměry nádoby

Indukční varné zóny se do určité míry automaticky přizpůsobí velikosti dna nádoby.

Výkon varné zóny závisí na průměru varné nádoby. Nádoby s menším než minimálním průměrem přijímají pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou.



Viz část „Technické informace“.

### 6.2 Zvuky během používání

#### Jestliže slyšíte:

- praskání: nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- pískání: používáte varnou zónu na vysoký výkon a nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- hučení: používáte vysoký výkon.



- cvakání: dochází ke spínání elektrických přepínačů.
- syčení, bzučení: pracuje ventilátor.

**Tyto zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu varné desky.**

### 6.3 Öko Timer (Ekologický časový spínač)


Za účelem úspory energie se topný článek varné zóny sám vypne dřív, než zazní signál odpočítávání času. Rozdíl mezi dobou provozu závisí na nastavené teplotě a délce vaření.

### 6.4 Příklady použití varné desky

Vztah mezi nastavením teploty a spotřebou energie příslušné varné zóny není přímo úměrný. Když zvýšíte nastavení teploty, nezvýší se úměrně spotřeba energie dané varné desky. To znamená, že varná zóna se středním nastavením teploty spotřebuje méně než polovinu svého výkonu.



Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas (min)	Tipy
 - 1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou.
1 - 3	Holandská omáčka, rozpouštění: másla, čokolády, želatiny.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.
1 - 3	Zahuštění: nadýchané omelety, míchaná vejce.	10 - 40	Vařte s pokličkou.
3 - 5	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel.	25 - 50	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla během ohřívání občas zamíchejte.
5 - 7	Podušení zeleniny, ryb, masa.	20 - 45	Přidejte několik lžic tekutiny.
7 - 9	Vaření brambor v páře.	20 - 60	Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor.
7 - 9	Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek.	60 - 150	Až 3 l vody a přísady.
9 - 12	Mírné smažení: plátků masa nebo ryb, Cordon Bleu z telecího masa, kotlet, masových kroket, uzenin, jater, jíšky, vajec, palačinek a koblih.	dle potřeby	V polovině doby obraťte.
12 - 13	Prudké smažení, pečená bramborová kaše, silné řízký, steaky.	5 - 15	V polovině doby obraťte.
14	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso v hrnci), fritování hranolků.		

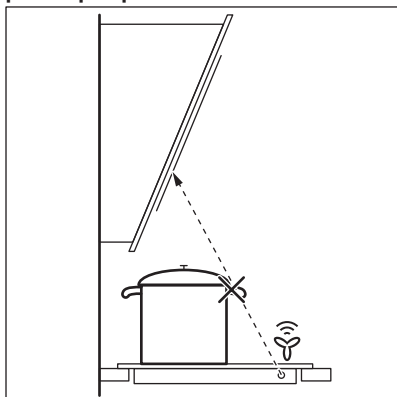
Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas (min)	Tipy
P	Vaření velkých množství vody. Funkce posílení výkonu je zapnutá.		

## 6.5 Rady a tipy pro funkci Hob<sup>2</sup>Hood

Když používáte varnou desku s touto funkcí:


- Chraňte panel odsavače par před přímým slunečním svitem.
- Nemiřte halogenové světlo na panel odsavače par.
- Nezakrývejte panel varné desky.
- Nepřerušujte signál mezi varnou deskou a odsavačem par (např. rukou nebo madlem nádoby). Viz obrázek.

**Odsavač par na obrázku je uveden pouze pro příklad.**



Může se stát, že ostatní dálkově ovládané spotřebiče budou blokovat signál. Zabráňte tomu tím, že dálkově ovládaný spotřebič a varnou desku nebudete používat současně.

### Odsavače par s funkcí Hob<sup>2</sup>Hood

Plnou řadu odsavačů par, které jsou vybaveny touto funkcí, naleznete na našich webových stránkách pro spotřebitele. Odsavače par Electrolux, které jsou vybaveny touto funkcí, musí být označeny symbolem .

## 7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 7.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití očistěte.
- Nádoby používejte vždy s čistou spodní stranou.
- Škrábance nebo tmavé skvrny na povrchu nemají vliv na funkci varné desky.

- Použijte speciální čisticí prostředek vhodný na povrch varné desky.
- Použijte speciální škrabku na sklo.

### 7.2 Čištění varné desky

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii, cukr nebo jídlo obsahující cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.

- **Odstraňte po dostatečném vychladnutí varné desky:** skvrny od vodního kamene, vodové kroužky, tukové skvrny nebo kovově lesklé zbarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s neabrazivním mycím prostředkem. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.
- **Odstraňte kovově lesklé zbarvení:** použijte roztok vody s octem a vyčistěte skleněný povrch pomocí navlhčeného hadříku.

## 8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD









### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 8.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Varná deska není zapojena do elektrické sítě nebo není připojena správně.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě. Viz schéma zapojení.
	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
		Zapněte varnou desku znovu a maximálně do 10 sekund nastavte teplotu.
	Stiskli jste dvě nebo více sensorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno sensorové tlačítko.
	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Vyčistěte ovládací panel.
Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Když je varná deska vypnutá, ozve se zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více sensorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze sensorových tlačítek.
Varná deska se vypne.	Něčím jste zakryli sensorové tlačítko ①.	Odstraňte předmět ze sensorového tlačítka.
Ukazatel zbytkového tepla se nerozsvítí.	Varná zóna byla zapnutá jen krátkou dobu, a není proto horká.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.

Problém	Možná příčina	Řešení
Funkce Hob <sup>2</sup> Hood nefunguje.	Zakryli jste ovládací panel.	Odstraňte předmět z ovládacího panelu.
Funkce automatického ohřevu nefunguje.	Varná zóna je horká.	Nechte varnou zónu dostatečně vychladnout.
	Je nastavena nejvyšší teplota.	Nejvyšší stupeň teploty má stejný výkon jako funkce.
Nastavení teploty kolísá mezi dvěma nastaveními.	Funkce řízení výkonu je zapnutá.	Viz část „Denní používání“.
Senzorová tlačítka se zahřívají.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků.	Je-li to možné, na zadních varných zónách používejte velké nádoby.
Při dotyku sensorových tlačítek nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz část „Denní používání“.
Flexibilní indukční varná zóna neohřívá varnou nádobu.	Varná nádoba je na flexibilní indukční varné zóně nesprávně umístěna.	Varnou nádobu umístěte do správné polohy na flexibilní indukční varné zóně. Poloha varné nádoby závisí na zapnuté funkci nebo režimu funkce. Viz část „Flexibilní indukční varná zóna“.
	Průměr dolní části varné nádoby není vhodný pro zapnutou funkci nebo režim funkce.	Používejte nádoby na vaření s průměrem vhodným pro zapnutou funkci nebo režim funkce. Na samostatném oddílu flexibilní indukční varné zóny používejte nádoby na vaření s průměrem menším než 160 mm. Viz část „Flexibilní indukční varná zóna“.
Zobrazí se  .	Funkce automatického vypnutí je zapnutá.	Vypněte varnou desku a znovu ji zapněte.
Zobrazí se  .	Je zapnutá funkce dětské bezpečnostní pojistky nebo blokování tlačítek.	Viz část „Denní používání“.
Zobrazí se  .	Na varné zóně není žádná nádoba.	Na varnou zónu postavte nádobu.
	Nádoba není vhodná.	Použijte vhodnou nádobu. Viz část „Tipy a rady“.

Problém	Možná příčina	Řešení
	Průměr dna nádoby je pro varnou zónu příliš malý.	Použijte varné nádoby se správnými rozměry. Viz část „Technické informace“.
	Je zapnutá funkce Flexi-Bridge. Jeden nebo více oddílů spuštěného režimu funkce není zakryto varnou nádobou.	Umístěte nádobu na správný počet oddílů spuštěného režimu funkce nebo změňte režim funkce. Viz část „Flexibilní indukční varná zóna“.
	Je zapnutá funkce Power-Slide. Na flexibilní indukční varné zóně jsou umístěny dvě nádoby.	Použijte pouze jednu nádobu. Viz část „Flexibilní indukční varná zóna“.
Zobrazí se  a číslo.	Porucha varné desky.	Varnou desku na chvíli odpojte z elektrické sítě. Vypojte pojistku v domácí elektroinstalaci. Opět ji připojte. Jestliže se  opět rozsvítí, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Zobrazí se  .	U varné desky došlo k chybě, protože se vyvařila voda z nádoby. Spustila se funkce automatického vypnutí a ochrana proti přehřátí varné zóny.	Vypněte varnou desku. Odstraňte horkou nádobu. Po přibližně 30 sekundách varnou zónu opět zapněte. Pokud byl problém ve varné nádobě, chybové hlášení se přestane zobrazovat. Ukazatel zbytkového tepla se může nadále zobrazovat. Nechte varnou nádobu dostatečně vychladnout. Zkontrolujte, zda lze varnou nádobu použít s varnou deskou. Viz část „Tipy a rady“.

## 8.2 Když nenaleznete řešení...

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na autorizované servisní středisko. Uveďte údaje z typového štítku. Uveďte rovněž kód ze tří číslic a písmen pro sklokeramiku (je v rohu varné desky) a chybové hlášení, které se zobrazuje. Ujistěte se, že jste varnou

desku používali správným způsobem. Pokud ne, budete muset návštěvu technika z autorizovaného servisu nebo prodejce zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce. Informace o servisním středisku a záručních podmínkách jsou uvedeny v záruční příručce.

## 9. INSTALACE



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 9.1 Před instalací spotřebiče

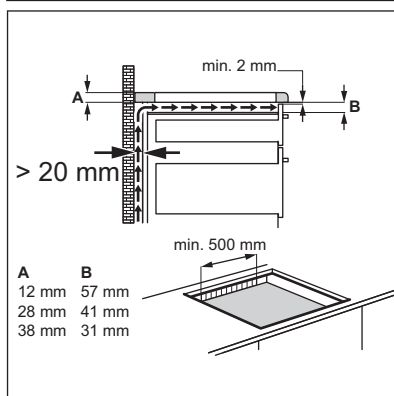
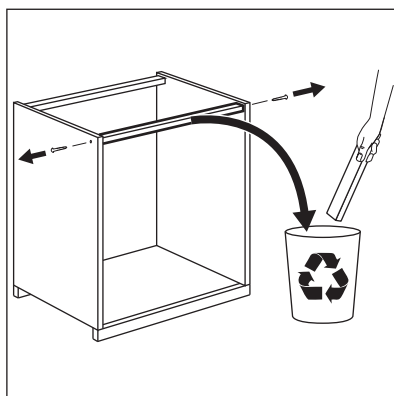
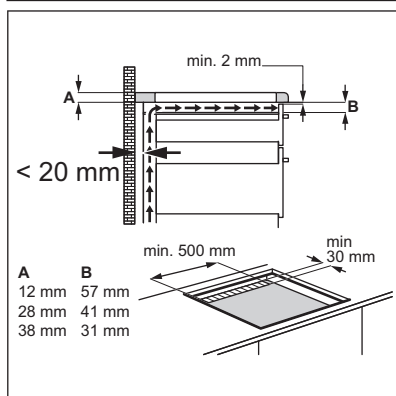
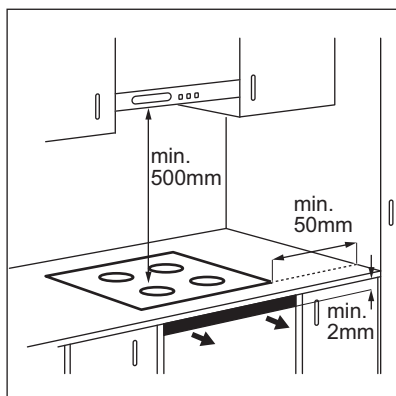
Před instalací varné desky si z typového štítku opište níže uvedené informace. Typový štítek je umístěn na spodní straně varné desky.

Sériové číslo .....

### 9.2 Vestavné varné desky

Vestavné varné desky se smějí používat pouze po zabudování do vhodných

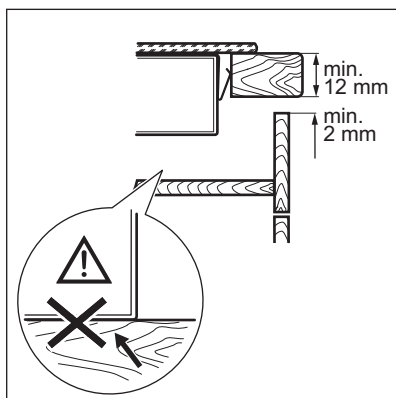
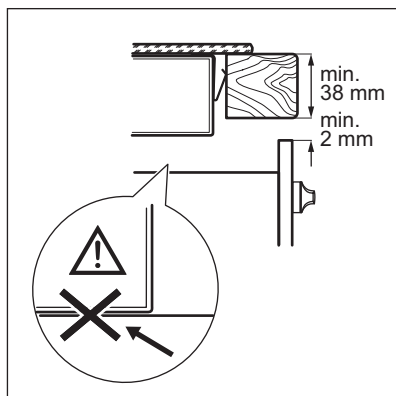
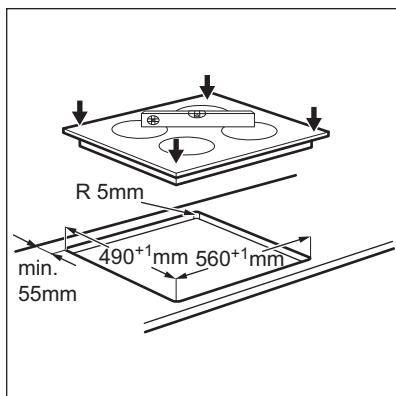
### 9.4 Montáž



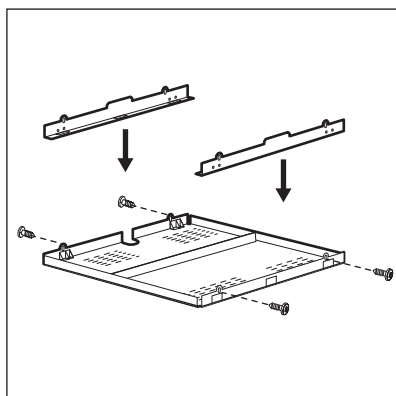
vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.

### 9.3 Připojovací kabel

- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.
- Poškozený síťový kabel vyměňte za síťový kabel tohoto typu (nebo vyšší): H05V2V2-F T min. 90 °C. Obratě se na místní servisní středisko.



## 9.5 Ochranná skříň



Pokud použijete ochrannou skříň (dodatečné příslušenství), není nutné zachovat přední prostor o šířce 2 mm pro proudění vzduchu a instalovat ochranné dno přímo pod varnou deskou. Ochranná skříň nemusí být v některých zemích v nabídce. obraťte se na svého místního dodavatele.



Ochrannou skříň nelze použít, pokud varnou deskou instalujete nad troubou.

## 10. TECHNICKÉ ÚDAJE

### 10.1 Typový štítek

Model EHX6455FHK  
 Typ 60 GAD CL AU  
 Indukce 7.4 kW  
 Sér. č. ....  
 ELECTROLUX

PNC 949 596 408 03  
 220 - 240 V 50 - 60 Hz  
 Vyrobeno v Německu  
 7.4 kW



### 10.2 Technické údaje varných zón

Varná zóna	Nominální výkon (maximální nastavení teploty) [W]	Funkce posílení výkonu [W]	Délka chodu funkce posílení výkonu [min]	Průměr nádoby [mm]
Pravá přední	1400	2500	4	125 - 145
Pravá zadní	1800	2800	10	145 - 180
Flexibilní indukční varná zóna	2300	3200	10	minimálně 100

Výkon varných zón se může nepatrně lišit od údajů uvedených v této tabulce. Mění se na základě materiálu a průměru varných nádob.

Pro dosažení nejlepších výsledků vaření použijte nádoby, které nejsou větší než průměr uvedený v tabulce.

## 11. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 11.1 Produktové informace dle směrnice komise EU 66/2014

Označení modelu	EHX6455FHK	
Typ varné desky	Vestavná varná deska	
Počet varných zón	2	
Počet varných zón	1	
Technologie ohřevu	Indukční deska	
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Pravá přední Pravá zadní	14,5 cm 18,0 cm
Délka (D) a šířka (Š) varné zóny	Vlevo	D 46,1 cm Š 21,4 cm
Spotřeba energie varných zón (EC electric cooking)	Pravá přední Pravá zadní	179,0 Wh / kg 169,5 Wh / kg



Spotřeba energie varné zóny (EC electric cooking)	Vlevo	182,6 Wh / kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)		179,2 Wh / kg


EN 60350-2 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost - část 2: varné desky - metody pro měření výkonu


## 11.2 Úspora energie

Během každodenního pečení můžete ušetřit energii, budete-li se řídit níže uvedenými radami.

- Při ohřevu vody používejte pouze takové množství, které potřebujete.
- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.
- Před zapnutím varné zóny na ni položte varnou nádobu.
- Na menší varné zóny postavte menší varné nádoby.
- Postavte nádobu přímo na střed varné zóny.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídle nebo k jeho rozpouštění.

## 12. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče

určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

## INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	27
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	29
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	31
4. DAGELIJKS GEBRUIK.....	33
5. FLEXIBELE INDUCTIEKOOKZONE.....	37
6. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	41
7. ONDERHOUD EN REINIGING.....	43
8. PROBLEEMOPLOSSING.....	44
9. MONTAGE.....	47
10. TECHNISCHE GEGEVENS.....	49
11. ENERGIEZUINIGHEID.....	50

## WE DENKEN AAN U

Bedankt voor het kopen van een Electrolux-apparaat. U koos voor een product dat jaren professionele ervaring en innovatie bevat. Ingenieur en stijlvol, het werd ontworpen met u in het achterhoofd. Wanneer u het gebruikt, kunt u er op vertrouwen dat u keer op keer fantastische resultaten zult krijgen. Welkom bij Electrolux.

**Ga naar onze website voor:**



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen en onderhoudsinformatie:

**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Registreer uw product voor een betere service:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KLANTENSERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.

Als u contact opneemt met de klantenservice zorg dat u de volgende gegevens bij de hand hebt: model, productnummer, serienummer.

Deze informatie wordt vermeld op het typeplaatje.

 Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

# 1. ⚠️ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel of schade veroorzaakt door een verkeerde installatie of verkeerd gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige en toegankelijke plaats voor toekomstig gebruik.

## 1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met beperkingen, mits ze zijn voorgelicht over het veilige gebruik van het apparaat en de potentiële gevaren en/of ze onder toezicht staan.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.
- Kinderen van 3 jaar en jonger moeten tijdens de werking van dit apparaat altijd uit de buurt worden gehouden.

## 1.2 Algemene veiligheid

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient op te passen dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.

- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.
- WAARSCHUWING: Zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brandgevaar opleveren.
- Probeer brand NOOIT met water te blussen, maar schakel in plaats daarvan het apparaat uit en bedek de vlam bijv. met een deksel of blusdeken.
- LET OP: Er dient toezicht te worden gehouden op het bereidingsproces. Een kort bereidingsproces moet onder constant toezicht staan.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Schakel het kookplaatelment uit na elk gebruik met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 2.1 Installatie



**WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Als het apparaat geïnstalleerd is boven lades zorg er dan voor dat de ruimte tussen de onderkant van het apparaat en de bovenste lade voldoende is voor luchtcirculatie.
- De onderkant van het apparaat kan heet worden. Wij raden aan om een onbrandbaar scheidingspaneel te plaatsen onder het apparaat om te voorkomen dat de onderkant kan worden aangeraakt.
- Zorg ervoor dat er een ventilatieruimte van 2 mm vrij is tussen het werkblad en de voorkant van de onderste unit. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door het gebrek aan een adequate ventilatieruimte.
- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Verzeker u ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat u welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Controleer of de elektrische informatie op het typeplaatje overeenkomt met de stroomvoorziening. Zo niet, neem dan contact op met een elektromonteur.
- Zorg ervoor dat het apparaat correct is geïnstalleerd. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ervoor zorgen dat de contactklem te heet wordt.
- Gebruik de juiste stroomkabel.
- Voorkom dat de stroomkabels verstrikt raken.
- Zorg ervoor dat er een schokbescherming wordt geïnstalleerd.
- Gebruik het klem om spanning op het snoer te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als u het apparaat op de nabijgelegen contactdozen aansluit
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker (indien van toepassing) of kabel niet beschadigt. Neem contact op met onze service-afdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.

### 2.2 Aansluiting aan het elektriciteitsnet



**WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

### 2.3 Gebruik



#### **WAARSCHUWING!**

Gevaar op letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- Verwijder voor gebruik (indien van toepassing) de verpakking, labels en beschermfolie.
- Gebruik dit apparaat in een huishoudelijke omgeving.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Zet de kookzone op "uit" na elk gebruik.
- Vertrouw niet alleen op de pandetector.
- Leg geen bestek of pannendeksels op de kookzones. Deze kunnen heet worden.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Sluit het apparaat direct af van de stroomtoevoer als het oppervlak van het apparaat gebroken is. Dit om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm bewaren van de

inductiekookzones als het apparaat in werking is.

- Als u eten in de hete olie doet, kan het spatten.



#### **WAARSCHUWING!**

Risico op brand en explosie

- Verhitte vetten en olie kunnen ontvlambare damp afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u er mee kookt.
- De dampen die hete olie afgeeft kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten bevat kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of gerechten die vochtig zijn gemaakt met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



#### **WAARSCHUWING!**

Risico op schade aan het apparaat.

- Zet geen heet kookgerei op het bedieningspaneel.
- Leg geen hete deksel op het glazen oppervlak van de kookplaat.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Laat geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen. Het oppervlak kan beschadigen.
- Activeer de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Geen aluminiumfolie op het apparaat leggen.
- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken in het glas / glaskeramiek. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op de kookplaat.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.

## 2.4 Onderhoud en reiniging

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Trek voor onderhoudswerkzaamheden de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik geen waterstralen of stoom om het apparaat te reinigen.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale reinigingsmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

- Neem contact met uw plaatselijke overheid voor informatie m.b.t. correcte afvalverwerking van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

## 2.6 Servicedienst

- Neem contact op met een erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.

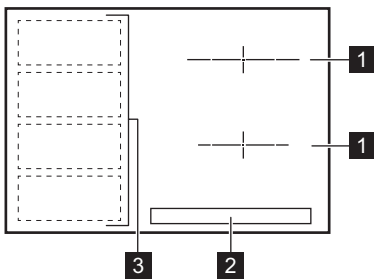
## 2.5 Verwijdering



**WAARSCHUWING!**  
Gevaar voor letsel of verstikking.

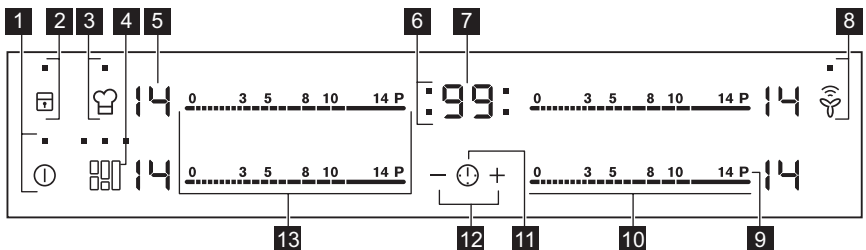
# 3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

## 3.1 Indeling kookplaat





- 1 Inductiekookzone
- 2 Bedieningspaneel
- 3 Flexibele inductiekookzone bestaat uit vier delen










## 3.2 Indeling Bedieningspaneel






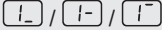
Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen. De displays, indicatielampjes en geluiden tonen welke functies worden gebruikt.

Tip-toets	Functie	Opmerking
<b>1</b> 	AAN/UIT	De kookplaat in- en uitschakelen.
<b>2</b> 	Toetsblokkering / Het kinderslot	Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.
<b>3</b> 	PowerSlide	De functie in- en uitschakelen.
<b>4</b> 	FlexiBridge	Om over te schakelen tussen drie modi van de functie.
<b>5</b> -	Kookstanddisplay	De kookstand weergeven.
<b>6</b> -	Timerindicatie voor de kookzones	Geeft aan voor welke zone u de tijd instelt.
<b>7</b> -	Timerdisplay	De tijd in minuten weergeven.
<b>8</b> 	Hob <sup>2</sup> Hood	De handmatige modus van functie in- en uitschakelen.
<b>9</b> <b>P</b>	Powerfunctie	De functie in- en uitschakelen.
<b>10</b> -	Bedieningsstrip	Het instellen van de kookstand.
<b>11</b> 	-	Om de kookzone te selecteren.
<b>12</b> 	-	De tijd verlengen of verkorten.
<b>13</b> -	Bedieningsstrip	Het instellen van de warmteinstelling voor de flexibele inductiekookzone.

### 3.3 Kookstanddisplays

Display	Beschrijving
	De kookzone is uitgeschakeld.
 - 	De kookzone wordt gebruikt.
	Automatisch opwarmen-functie is in werking.
	Powerfunctie is in werking.
 + cijfer	Er is een storing.
 /  / 	OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicatie): doorgaan met koken / warmhoudstand / restwarmte.




Display	Beschrijving
	Toetsblokkering / Het kinderslot functie is in werking.
	Het kookgerei is niet geschikt of te klein, of er is geen kookgerei op de kookzone geplaatst.
	Automatisch uitschakelen-functie is in werking.
	PowerSlide-functie is in werking.

### 3.4 OptiHeat Control (3-steps restwarmte-indicatie)



**WAARSCHUWING!**

 Er bestaat verbrandingsgevaar door restwarmte. Het controlelampje geeft het niveau van de restwarmte aan.



De inductiekookzones creëren de voor het kookproces benodigde warmte direct in de bodem van de pan. Het glaskeramik wordt verwarmd door de warmte van de pannen.

## 4. DAGELIJKS GEBRUIK




**WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

- u ongeschikte pannen gebruikt. Het symbool  gaat branden en na 2 minuten schakelt de kookzone automatisch uit.
- u een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na enige tijd gaat  branden en wordt de kookplaat uitgeschakeld.

### 4.1 In- of uitschakelen

Raak  1 seconde aan om de kookplaat in- of uit te schakelen.

### 4.2 Automatisch uitschakelen

**De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:**

- alle kookzones zijn uitgeschakeld.
- u de kookstand niet instelt nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld.
- u iets hebt gemorst of iets langer dan 10 seconden op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek, etc.). Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- De kookplaat te heet wordt (b.v. als een pan droogkookt). De kookzone moet afgekoeld zijn voordat u de kookplaat weer kunt gebruiken.

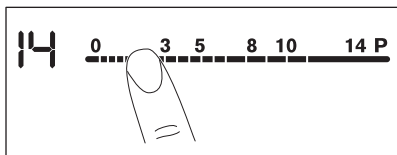
**De verhouding tussen kookstand en de tijd waarna de kookplaat uitschakelt:**

Kookstand	De kookplaat wordt uitgeschakeld na
 1 - 3	6 uur
4 - 7	5 uur
8 - 9	4 uur
10 - 14	1,5 uur

### 4.3 De kookstand

Voor het instellen of wijzigen van de kookstand:

Raak de bedieningsstrip aan bij de juiste kookstand of beweeg uw vinger langs de bedieningsstrip totdat u de juiste kookstand heeft bereikt.



#### 4.4 Automatisch opwarmen

Activeer deze functie om in een kortere tijd een gewenste kookstand te krijgen. Als het aan staat, werkt de zone in het begin op de hoogste kookstand en gaat daarna verder met koken op de gewenste kookstand.

**i** Om de functie in werking te stellen moet de kookzone koud zijn.

**Om de functie voor een kookzone in te schakelen:** raak **P** aan (**P** gaat aan). Raak meteen de gewenste kookstand aan. Na 3 seconden gaat **R** branden.

**De functie uitschakelen:** wijzig de kookstand.

#### 4.5 Powerfunctie

Deze functie maakt meer vermogen beschikbaar voor de inductiekookzones. De functie kan voor een beperkte tijdsduur voor uitsluitend de inductiekookzone worden geactiveerd. Daarna wordt de inductiekookzone automatisch teruggeschakeld naar de hoogste kookstand.

**i** Zie het hoofdstuk 'Technische informatie'.

**Om de functie voor een kookzone in te schakelen:** raak **P** aan. **P** gaat aan.

**Om de functie uit te schakelen:** wijzig de kookstand.

#### 4.6 Powerfunctie met een tweeringskookzone

De functie gaat voor de binnenste ring in werking als de kookplaat een pan waarneemt met een kleinere afmeting dan de binnenste ring. De functie gaat voor de buitenste ring in werking als de kookplaat een pan waarneemt met een grotere afmeting dan de binnenste ring.

#### 4.7 Timer

##### Timer met aftelfunctie

U kunt deze functie gebruiken om in te stellen hoe lang de kookzone moet werken voor een kooksessie.

Stel eerst de warmtestand voor de kookzone in en dan de functie.

**Kookzone instellen:** raak **!** meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt.

**De functie inschakelen:** raak **+** van de timer aan om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten). Als het lampje van de kookzone langzaam gaat knipperen, wordt de tijd afgeteld.

**Resterende tijd weergegeven:** selecteer de kookzone met **!**. Het indicatielampje van de kookzone gaat sneller knipperen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.

**Om het juiste tijdstip van de dag te wijzigen:** selecteer de kookzone met **!**. Raak **+** of **-** aan.

**De functie uitschakelen:** stel de kookzone in met **!** en raak **-** aan. De resterende tijd telt af naar 00. Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.




**i** Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert 00. De kookzone wordt uitgeschakeld.

**Het geluidssignaal stopzetten:** raak **!** aan.

**CountUp Timer (De timer met optelfunctie)**

Gebruik deze functie om in de gaten te houden hoe lang de kookzone werkt.


**Kookzone instellen:** raak  meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt.



**De functie inschakelen:** raak  van de timer aan.  gaat aan. Als het lampje van de kookzone langzaam knippert, wordt de tijd opgeteld. De display schakelt tussen  en getelde tijd (minuten).

**Om in de gaten te houden hoe lang de kookzone werkt:** selecteer de kookzone met . Het indicatielampje van de kookzone gaat sneller knipperen. De display geeft aan hoe lang de zone werkt.


**De functie uitschakelen:** stel de kookzone in met  en raak  of  aan. Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.

**Kookwekker**

U kunt deze functie gebruiken als **kookwekker** terwijl de kookplaat is ingeschakeld en de kookzones niet werken. De warmtestand op het display toont .

**De functie inschakelen:** raak  aan. Raak  of  van de timer aan om de tijd in te stellen. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert **00**.



**Het geluidssignaal stopzetten:** raak  aan.


 De functie heeft geen invloed op de werking van de kookzones.


**4.8 Toetsblokkering**

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen terwijl de kookzones in werking zijn. Hiermee wordt voorkomen dat de kookstand per ongeluk wordt veranderd.

**Stel eerst de kookstand in.**





**Om de functie in te schakelen:** raak  aan.  gaat gedurende 4 seconden aan. De timer blijft aan.





**Om de functie uit te schakelen:** raak  aan. De vorige kookstand gaat aan.





 Als u de kookplaat uitzet, stopt u deze functie ook.

**4.9 Het kinderslot**






Deze functie voorkomt dat de kookplaat onbedoeld wordt gebruikt.



**Om de functie in te schakelen:** schakel de kookplaat in met . Stel geen kookstand in. Raak  4 seconden aan.  gaat aan. Schakel de kookplaat uit met .

**Om de functie uit te schakelen:** schakel de kookplaat in met . Stel geen kookstand in. Raak  4 seconden aan.  gaat aan. Schakel de kookplaat uit met .

**De functie gedurende één kooksessie onderdrukken:** zet de kookplaat aan met .  gaat aan. Raak  4 seconden aan. **Stel de kookstand in binnen 10 seconden.** U kunt de kookplaat bedienen. Als u de kookplaat uitschakelt met , treedt de functie weer in werking.


**4.10 OffSound Control (De geluiden in- en uitschakelen)**

Schakel de kookplaat uit. Raak  3 seconden aan. Het display gaat aan en uit. Raak  3 seconden aan.  of  gaat branden. Raak  aan om één van het volgende te kiezen:

-  - de signalen zijn uit
-  - de signalen zijn aan

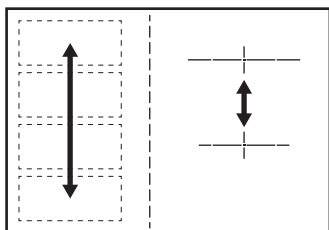
Om uw keuze te bevestigen moet u wachten tot de kookplaat automatisch uitschakelt.

Als de functie op  staat, kunt u de geluiden alleen horen als:

- u  aanraakt
- Kookwekker naar beneden komt
- Timer met aftelfunctie naar beneden komt
- u iets op het bedieningspaneel plaatst.


#### 4.11 Vermogensbeheer-functie

- De kookzones zijn gegroepeerd volgens locatie en aantal fasen van de kookplaat. Zie afbeelding.
- Elke fase heeft een maximale elektriciteitslading van 3700 W.
- De functie verdeelt het vermogen tussen de kookzones aangesloten op dezelfde fase.
- De functie wordt geactiveerd als de totale elektriciteitslading van de kookzones aangesloten op een enkele fase de 3700 W overschrijdt.
- De functie verlaagt het vermogen naar de andere kookzones aangesloten op dezelfde fase.
- Het warmte-instellingsdisplay van de verlaagde zone verandert tussen twee niveaus.



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

Het is een geavanceerde automatische functie die de kookplaat op een speciale afzuigkap aansluit. Zowel de kookplaat als de afzuigkap heeft een infraroodontvanger. De snelheid van de ventilator wordt automatisch bepaald op basis van de modusinstelling en de temperatuur van de heetste pan op de kookplaat. U kunt de ventilator van de kookplaat handmatig bedienen.

 Voor de meeste afzuigkappen wordt het afstandsbedieningssysteem uitgeschakeld. Inschakelen voordat u de functie gebruikt. Zie voor meer informatie de gebruikershandleiding van de afzuigkap.

#### De functie automatisch bedienen

Stel de automatische modus in op H1 – H6 om de functie automatisch te bedienen. De kookplaat wordt oorspronkelijk ingesteld op H5. De afzuigkap reageert als u de kookplaat in gebruik neemt. De kookplaat herkent de temperatuur van de pannen automatisch en stelt de snelheid van de ventilator erop af.

#### Automatische modi

	Auto- mati- sche verlich- ting	Koken <sup>1)</sup>	Bak- ken <sup>2)</sup>
Modus H0	Uit	Uit	Uit
Modus H1	Aan	Uit	Uit
Modus H2 <sup>3)</sup>	Aan	Ventila- torsnel- heid 1	Ventila- torsnel- heid 1
Modus H3	Aan	Uit	Ventila- torsnel- heid 1
Modus H4	Aan	Ventila- torsnel- heid 1	Ventila- torsnel- heid 1
Modus H5	Aan	Ventila- torsnel- heid 1	Ventila- torsnel- heid 2






	Auto- mati- sche verlich- ting	Koken <sup>1)</sup>	Bak- ken <sup>2)</sup>
Modus H6	Aan	Ventila- torsnel- heid 2	Ventila- torsnel- heid 3


1) De kookplaat detecteert het kookproces en activeert de ventilatorsnelheid overeenkomstig de automatische modus.


2) De kookplaat detecteert het bakproces en activeert de ventilatorsnelheid overeenkomstig de automatische modus.

3) Deze modus activeert de ventilator en de verlichting en reageert niet op de temperatuur.



### De automatische modus veranderen



- Schakel het apparaat uit.
- Raak  3 seconden aan. Het display gaat aan en uit
- Raak  3 seconden aan.
- Raak  een paar keer aan tot  aan gaat.
- Raak  van de timer aan om een automatische modus te selecteren.


 Schakel de automatische modus van de functie uit om de kookplaat direct te bedienen op het kookplaatpaneel.

 Als u stopt met koken en de kookplaat uitschakelt, kan de ventilator nog even blijven werken. Daarna schakelt het systeem de ventilator automatisch uit en wordt voorkomen dat u de ventilator per ongeluk de komende 30 seconden activeert.

### De ventilatorsnelheid handmatig bedienen

U kunt de functie ook handmatig bedienen. Raak daartoe  aan als de kookplaat actief is. Dit schakelt de automatische bediening van de functie uit zodat u de ventilatorsnelheid handmatig kunt veranderen. Als u op  drukt, wordt de ventilatorsnelheid met één verhoogd. Als u een intensief niveau

bereikt en weer op  drukt, stelt u de ventilatorsnelheid in op 0 waardoor de afzuigkapventilator uitschakelt. Om de ventilator weer te starten met ventilatorsnelheid 1, raakt u  aan.

 Schakel de kookplaat uit en weer aan om de automatische bediening van de functie te activeren.

### De verlichting activeren

U kunt de kookplaat instellen om de verlichting automatisch te activeren als u de kookplaat aan zet. Zet daarvoor de automatische modus op H1 – H6.

 De verlichting van de afzuigkap gaat uit 2 minuten nadat u de kookplaat heeft uitgeschakeld.

## 5. FLEXIBELE INDUCTIEKOOKZONE



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 5.1 FlexiBridge functie

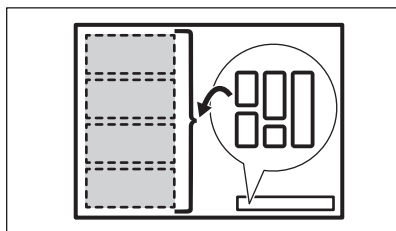
De flexibele inductiekookzone bestaat uit vier gedeelten. De gedeelten kan men

combineren in twee kookzones van verschillende grootte, of in één groot kookgebied. U kiest de combinaties van de gedeelten door het kiezen van de modus die overeenstemt met de omvang van het kookgerei dat u wilt gebruiken. Er zijn drie modi: standaard (schakelt automatisch in als u de kookplaat inschakelt), Big Bridge en Max Bridge.

- i** Gebruik de twee bedieningsbalken aan de linkerkant om de kookstand in te stellen.

### Schakelen tussen de modi

Gebruik het sensorveld om te schakelen tussen de modi: .

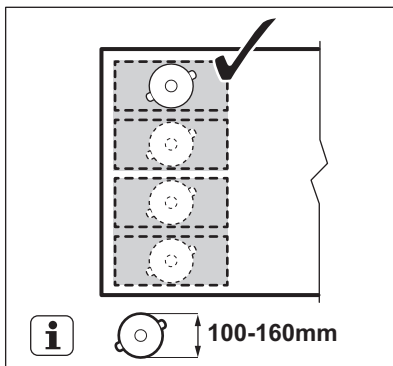


- i** Als u tussen de modi schakelt dan wordt de warmte-instelling teruggezet op 0.

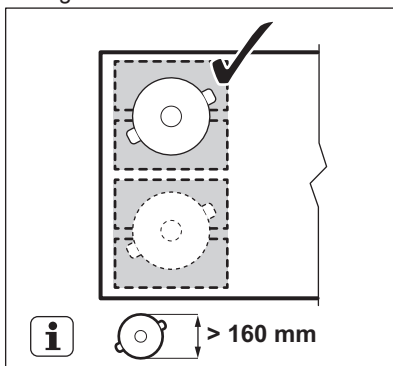
### Diameter en positie van het kookgerei

Kies de modus die overeenstemt met de vorm en de omvang van het kookgerei. Het kookgerei dient het gekozen gedeelte zoveel mogelijk te bedekken. Plaats het kookgerei centraal op het gekozen gedeelte!

Plaats kookgerei met een bodem kleiner dan 160 mm diameter centraal op een één deel van de kookzone.

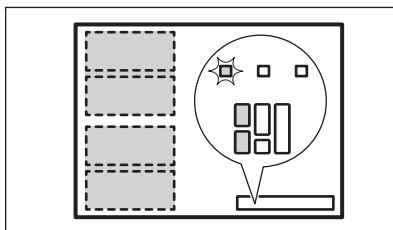


Plaats kookgerei met een bodem groter dan 160 mm diameter centraal tussen twee gedeelten.

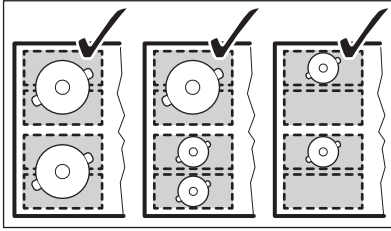


## 5.2 FlexiBridge Standaardmodus

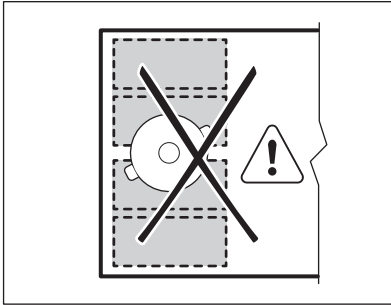
Deze modus is actief als u de kookplaat inschakelt. Het brengt de gedeelten samen in twee afzonderlijke kookzones. U kunt de kookstand instellen voor elke zone afzonderlijk. Gebruik de twee bedieningsbalken aan de linkerkant. Gebruik de knoppen voor de twee linker zones.




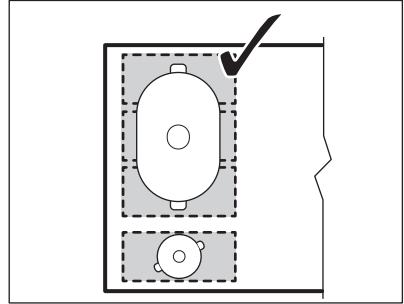
**Juiste positie voor kookgerei:**



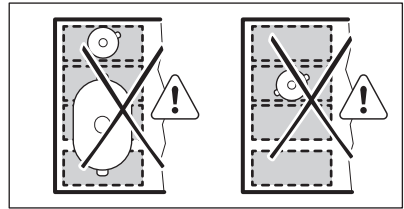
**Onjuiste positie kookgerei:**




drie gedeelten, geeft het display  weer en schakelt de zone na 2 minuten uit.

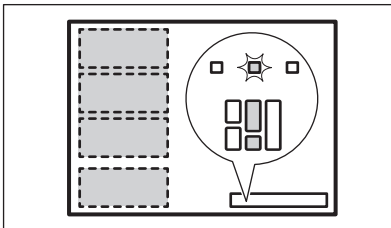


**Onjuiste positie kookgerei:**



**5.3 FlexiBridge Big Bridge-modus (grote overbrugging)**


Druk om deze modus te activeren op  tot u de juiste indicatie van de modus ziet. Deze modus brengt drie achterste gedeelten samen in één kookzone. Het eerste gedeelte is niet aangesloten en werkt als een aparte kookzone. U kunt de warmte voor elke zone apart instellen. Gebruik de twee bedieningsbalken aan de linkerkant. Gebruik de knoppen voor de twee linker zones.

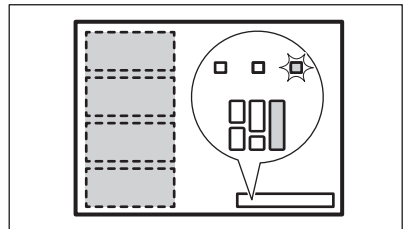


**Juiste positie voor kookgerei:**


Als u deze modus gebruikt dan moet u het kookgerei op de drie samengebrachte gedeelten plaatsen. Als u kookgerei gebruikt dat kleiner is dan

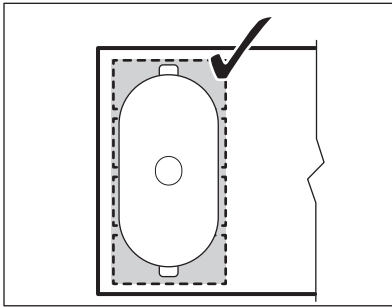
**5.4 FlexiBridge Max Bridge mode (Maximale overbrugging)**

Druk om deze modus te activeren op  tot u de juiste indicatie van de modus ziet. Deze modus brengt alle gedeelten samen in één kookzone. Gebruik de twee bedieningsbalken aan de linkerkant om de kookstand in te stellen.

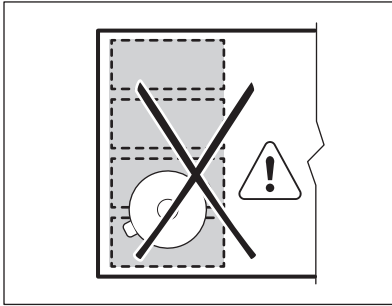


**Juiste positie voor kookgerei:**

Als u deze modus gebruikt dan moet u het kookgerei op de vier samengebrachte gedeelten plaatsen. Als u kookgerei gebruikt dat kleiner is dan drie gedeelten, geeft het display  weer en schakelt de zone na 2 minuten uit.




**Onjuiste positie kookgerei:**

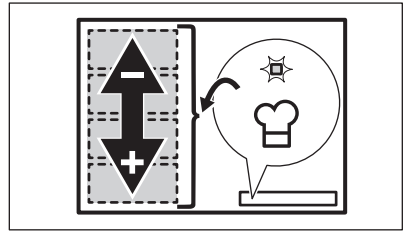


**5.5  PowerSlide-functie**




Deze functie maakt het u mogelijk de temperatuur aan te passen door het kookgerei naar een andere positie op de inductiekookzone te bewegen.

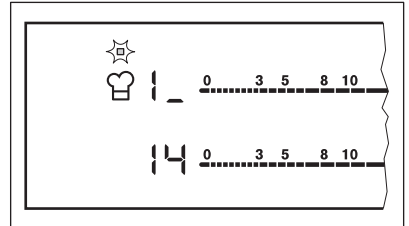
De functie verdeelt de inductiekookzone in drie zones met verschillende warmte-instellingen. De kookplaat detecteert de positie van het kookgerei en stelt in overeenstemming met de positie de warmte in. U kunt het kookgerei in de voorste, de middelste of de achterste positie zetten. Als u het kookgerei in de voorste positie plaatst, krijgt u de hoogste kookstand. U kunt de warmte-instelling verlagen door het kookgerei naar de middelste of de achterste positie te bewegen.




 Gebruik maar één pot als u met deze functie werkt.

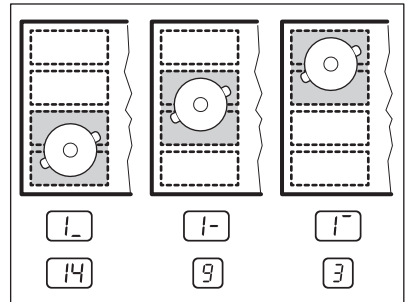


**Algemene informatie:**

- de minimale bodemdiameter van het kookgerei moet voor deze functie 160 mm zijn.
- Het display van de warmte-instelling voor de bedieningsstrip linksachter geeft de positie van het kookgerei op de inductiekookzone weer. Voor , midden , achter .



- Display van de warmte-instelling voor de bedieningsstrip linksachter geeft de warme-instelling weer. **Gebruik de bedieningsstrip linksvoor om de warmte-instelling te wijzigen.**
- Als u de functie voor het eerst activeert, krijgt u een warmte-instelling  voor de voorste positie,  voor de middelste positie  en voor de achterste positie.






U kunt de warmte-instelling voor elke positie afzonderlijk wijzigen. De






kookplaat zal uw warmte-instellingen onthouden voor de volgende keer dat u de functie activeert.

### De functie inschakelen

Plaats om de functie te activeren het kookgerei in de juiste positie op de kookzone. Tik op . Het lampje boven het symbool gaat aan. Als u geen kookgerei op de kookzone plaatst, gaat  aan en na 2 minuten wordt de

flexibele inductiekookzone ingesteld op .

### De functie uitschakelen

Druk op  om de functie uit te schakelen of zet de warmte-instelling op . Het lampje boven het symbool  gaat uit.

## 6. AANWIJZINGEN EN TIPS



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 6.1 Kookgerei



Bij een inductiekookzone zorgt een sterk elektromagnetisch veld ervoor dat het kookgerei erg snel heet wordt.



Gebruik de inductiekookzones met geschikt kookgerei.

### Materiaal van het kookgerei

- **correct:** gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal, meerlaagse bodem (aangemerkt als geschikt voor inductie door de fabrikant).
- **niet correct:** aluminium, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

### Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als:

- een beetje water kookt snel op een zone die ingesteld is op de hoogste instelling.
- een magneet vast blijft zitten aan de bodem van het kookgerei.



De afdruk op de flexibele inductiekookzone kan vies worden of van kleur veranderen door schuivende pannen. U kunt de zone op de normale manier schoonmaken.



De bodem van het kookgerei moet zo dik en vlak mogelijk zijn.

### Afmetingen van de pannen

Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de grootte van de bodem van de pan aan.

De efficiëntie van de kookzone heeft betrekking op de diameter van het kookgerei. Kookgerei met een diameter die kleiner is dan het minimum, ontvangt slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt gegenereerd.



Zie het hoofdstuk 'Technische informatie'.

### 6.2 Lawaai tijdens gebruik

#### Als u dit hoort:

- krakend geluid: de pan is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie).
- fluitend geluid: bij gebruik van de kookzone met een hoge kookstand en als de pan is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie).
- zoemen: als u hoge kookstanden gebruikt.
- klikken: er treedt elektrische schakeling op.
- sissen, zoemen: de ventilator werkt.

**Deze geluiden zijn normaal en hebben niets met een defect van de kookplaat te maken.**

### 6.3 Öko Timer (Eco-timer)

Om energie te besparen schakelt het verwarmingselement van de kookzone eerder uit dan het signaal van de timer met aftelfunctie klinkt. Het verschil in werkingstijd hangt af van het niveau van de kookstand en de tijd dat u kookt.

lineair. Wanneer u de kookstand verhoogt, is dit niet proportioneel met de toename in stroomverbruik van de kookzone. Het betekent dat de kookzone met de medium kookstand minder dan de helft van het vermogen gebruikt.



De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

### 6.4 Voorbeelden van kooktoepassingen

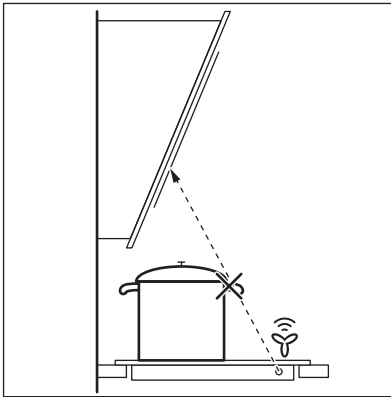
De relatie tussen het stroomverbruik van de kookstand en de kookzone is niet

Kookstand	Gebruik om:	Tijd (min)	Tips
 - 1	Bereide gerechten warmhouden.	zoals nodig	Een deksel op het kookgerei doen.
1 - 3	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.	5 - 25	Van tijd tot tijd mengen.
1 - 3	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren.	10 - 40	Met deksel bereiden.
3 - 5	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen.	25 - 50	Voeg minstens tweemaal zoveel vloeistof toe als rijst, melkgerechten tijdens het bereiden tussendoor roeren.
5 - 7	Stomen van groenten, vis en vlees.	20 - 45	Een paar eetlepels vocht toevoegen.
7 - 9	Aardappelen stomen.	20 - 60	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen.
7 - 9	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.	60 - 150	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten.
9 - 12	Lichtjes braden: kalfsoester, cordon bleu van kalfsvlees, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts.	zoals nodig	Halverwege de bereidings-tijd omdraaien.
12 - 13	Door-en-door gebraden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks.	5 - 15	Halverwege de bereidings-tijd omdraaien.
14	Aan de kook brengen van water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet.		
<b>P</b>	Aan de kook brengen van grote hoeveelheden water. Powerfunctie is geactiveerd.		

## 6.5 Praktische tips voor de functie Hob<sup>2</sup>Hood


Als u de kookplaat bedient met de functie:

- Bescherm het afzuigkappaneel tegen direct zonlicht.
- Breng geen halogeenvlivering aan in het afzuigkappaneel.
- Dek het afzuigkappaneel niet af.
- Onderbreek het signaal tussen de kookplaat en de afzuigkap niet (bijvoorbeeld met een hand of een handgreep van een pan). Zie de afbeelding. **Afzuigkap is slechts een voorbeeld.**



Het kan gebeuren dat andere op afstand bediende apparaten het signaal blokkeren. Bedien om dit te voorkomen de afstandsbediening van het apparaat en de kookplaat niet tegelijkertijd.

### Afzuigkappen met de Hob<sup>2</sup>Hood functie

Zie de consumentenwebsite voor de volledige reeks afzuigkappen die met deze functie werken. De Electrolux-afzuigkappen die met deze functie werken moeten het symbool  hebben.

## 7. ONDERHOUD EN REINIGING



**WAARSCHUWING!**  
Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

### 7.1 Algemene informatie

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Gebruik altijd pannen met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op de oppervlakte hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik een speciale schraper voor de glazen plaat.

### 7.2 De kookplaat schoonmaken

- **Verwijder direct:** gesmolten plastic, gesmolten folie, suiker en suikerhoudende gerechten. Anders kan het vuil de kookplaat beschadigen. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Plaats de speciale schraper schuin op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.
- **Verwijder nadat de kookplaat voldoende is afgekoeld:** kalk- en waterkringen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Droog

de kookplaat na reiniging af met een zachte doek.

- **Verkleuring glanzende metalen verwijderen:** reinig het glazen

oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.

## 8. PROBLEEMOPLOSSING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 8.1 Wat moet u doen als...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
U kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de kookplaat goed is aangesloten op het lichtnet. Raadpleeg het aansluitdiagram.
	De zekering is doorgeslagen.	Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
		Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in.
	U hebt twee of meer tiptoetsen tegelijk aangeraakt.	Raak slechts één tiptoets tegelijk aan.
	Er ligt water of vetspatten op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.
Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Er weerklinkt een geluidssignaal als de kookplaat wordt uitgeschakeld.	U hebt een of meer tiptoetsen afgedekt.	Verwijder het voorwerp van de tiptoetsen.
De kookplaat schakelt uit.	U hebt iets op de tiptoets ① geplaatst.	Verwijder het object van de tiptoets.
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is bediend.	Als de kookzone lang genoeg in werking is geweest om heet te zijn, neemt u contact op met de klantenservice.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Hob <sup>2</sup> Hood-functie werkt niet.	U dekt het bedieningspaneel af.	Verwijder het voorwerp van het bedieningspaneel.
De automatische opwarmfunctie start niet.	De zone is heet.	Laat de zone voldoende afkoelen.
	De hoogste verwarmingsstand is ingesteld.	De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de functie.
De kookstand schakelt tussen twee kookstanden.	De Powerfunctie is in werking.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'.
De sensorvelden worden warm.	Het kookgerei is te groot of staat te dicht bij het bedieningspaneel.	Plaats groter kookgerei op de achterste kookzones indien nodig.
Er klinkt geen signaal wanneer u de sensorvelden van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uitgeschakeld.	Schakel de signalen in. Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'.
De flexibele inductiekookzone verwarmt het kookgerei niet.	Het kookgerei staat op de verkeerde plek op de flexibele inductiekookzone.	Zet het kookgerei op de juiste plek op de flexibele inductiekookzone. De plaats van het kookgerei is afhankelijk van de geactiveerde functie of functiemodus. Zie het hoofdstuk "Flexibele inductiekookruimte".
	De diameter van de bodem van het kookgerei is niet goed voor de geactiveerde functie of functiemodus.	Gebruik alleen kookgerei met een diameter die geschikt is voor de geactiveerde functie of functiemodus. Gebruik kookgerei met een diameter kleiner dan 160 mm op één deel van de flexibele inductiekookzone. Zie het hoofdstuk "Flexibele inductiekookruimte".
 gaat branden.	De automatische uitschakeling is in werking getreden.	Schakel de kookplaat uit en weer in.
 gaat branden.	De kinderbeveiliging of toetsblokkering is actief.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'.
 gaat branden.	Er staat geen kookgerei op de zone.	Zet kookgerei op de zone.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	Het kookgerei is niet goed.	Gebruik het juiste kookgerei. Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'.
	De diameter aan de bodem van het kookgerei is te klein voor de zone.	Gebruik kookgerei met de juiste afmetingen. Zie het hoofdstuk 'Technische informatie'.
	FlexiBridge-functie is in werking. Eén of meerdere delen van de werkende functiemodus wordt niet afgedekt door het kookgerei.	Zet het kookgerei op het juiste aantal delen van de werkende functiemodus of wijzig de functiemodus. Zie het hoofdstuk "Flexibele inductiekookruimte".
	PowerSlide-functie is in werking. Er worden twee pannen geplaatst op de flexibele inductiekookzone.	Gebruik slechts één pan. Zie het hoofdstuk "Flexibele inductiekookruimte".
<b>E</b> en een getal gaat branden.	Er heeft zich een fout in de kookplaat voorgedaan.	Ontkoppel de kookplaat enige tijd van de stroomtoevoer. Ontkoppel de zekering uit het elektrische systeem van het huis. Sluit het apparaat opnieuw aan. Als <b>E</b> weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.
<b>E4</b> gaat branden.	Er is een storing opgetreden in de kookplaat, omdat er kookgerei is drooggekookt. Automatische uitschakeling en de oververhittingsbescherming voor de zones zijn in werking getreden.	Schakel de kookplaat uit. Verwijder het hete kookgerei. Schakel na ongeveer 30 seconden de kookzone opnieuw in. Als het probleem lag bij het kookgerei, verdwijnt het foutbericht. De restwarmte-indicator kan blijven branden. Laat het kookgerei voldoende afkoelen. Controleer of uw kookgerei geschikt is voor de kookplaat. Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'.

## 8.2 Als u het probleem niet kunt oplossen...

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw

verkoper of de serviceafdeling. Zie voor deze gegevens het typeplaatje. Geef ook de driecijferige code voor het glaskeramiek (bevindt zich op de hoek van het glazen oppervlak) en de

foutmelding die wordt weergegeven. Verzekert u ervan dat u de kookplaat correct gebruikt heeft. Bij onjuist gebruik van het apparaat wordt het bezoek van de onderhoudstechnicus van de klantenservice of de vakhandelaar in

rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode. De instructies over het service center en de garantiebepalingen vindt u in het garantieboekje.

## 9. MONTAGE



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 9.1 Voor montage

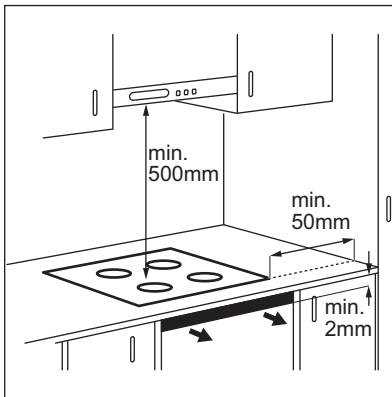
Voordat u de kookplaat installeert, dient u de onderstaande informatie van het typeplaatje te noteren. Het typeplaatje bevindt zich onderop de kookplaat.

Serienummer .....

### 9.2 Ingebouwde kookplaten

Inbouwkookplaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in

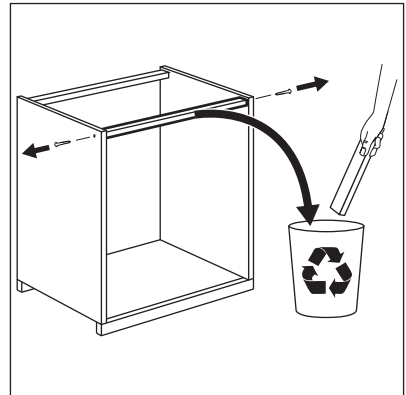
### 9.4 Assemblage

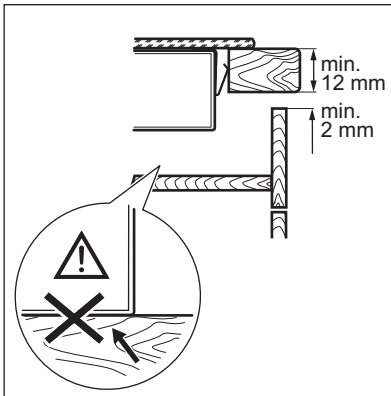
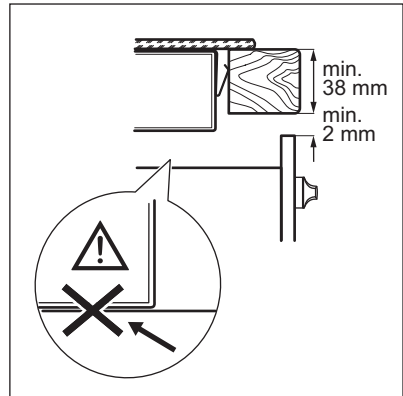
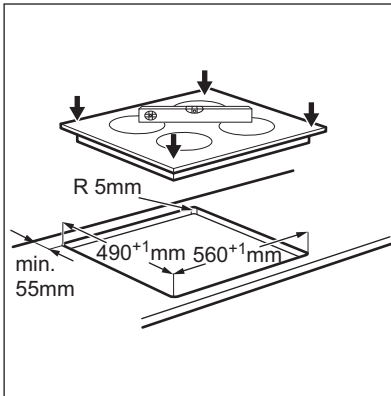
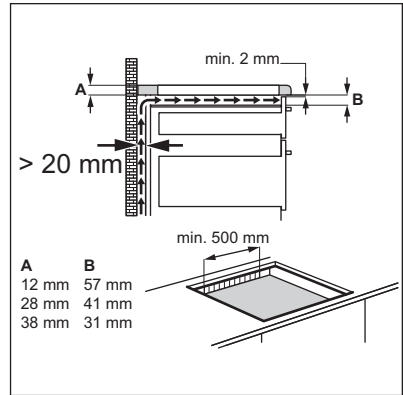
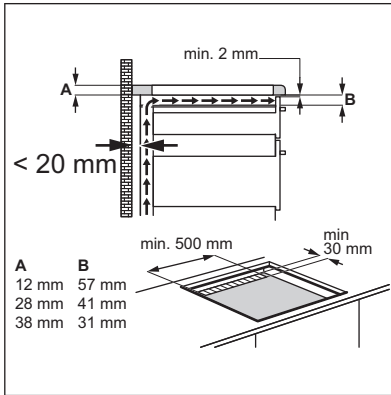


geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

### 9.3 Aansluitkabel

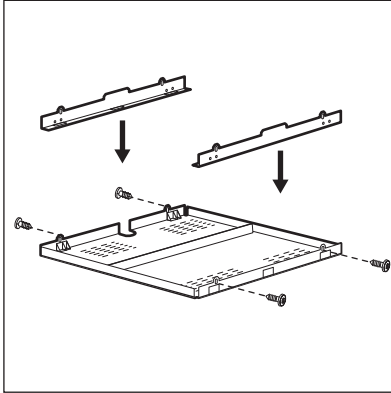
- De kookplaat is voorzien van een aansluitsnoer.
- Vervang de beschadigde voedingskabel door het volgende netsnoer (of hoger): H05V2V2-F T min. 90°C. Neem contact op met een klantenservice bij u in de buurt.







## 9.5 Beveiligingsdoos



Als u een beveiligingsdoos (een additioneel toebehoren) gebruikt, zijn de ruimte van 2 mm op de vloer voor de luchtstroom en de beschermingsvloer direct onder het fornuis niet noodzakelijk. De beveiligingsdoos is als toebehoren niet in elk land verkrijgbaar. Neem contact op met uw plaatselijke leverancier.



U kunt de beveiligingsdoos niet gebruiken als u de kookplaat boven een oven installeert.

## 10. TECHNISCHE GEGEVENS

### 10.1 Typeplaatje

Model EHX6455FHK  
 Type 60 GAD CL AU  
 Inductie 7.4 kW  
 Serienr. ....  
 ELECTROLUX

PNC productnummer 949 596 408 03  
 220 - 240 V 50 - 60 Hz  
 Vervaardigd in Duitsland  
 7.4 kW



### 10.2 Specificatie kookzones

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	Powerfunctie [W]	Powerfunctie maximale duur [min]	Diameter van het kookgerei [mm]
Rechtsvoor	1400	2500	4	125 - 145
Rechtsachter	1800	2800	10	145 - 180
Flexibele inductiekookzone	2300	3200	10	minimum 100

Het vermogen van de kookzones kan enigszins afwijken van de gegevens in de tabel. Het verandert met het materiaal en de afmetingen van het kookgerei.

Gebruik voor optimale kookresultaten alleen kookgerei met een diameter niet groter dan vermeld in de tabel.

## 11. ENERGIEZUINIGHEID

### 11.1 Productinformatie volgens EU-richtlijn 66/2014

Modelidentificatie	EHX6455FHK	
Type kooktoestel	Ingebouwde kookplaat	
Aantal kookzones	2	
Aantal kookzones	1	
Verwarmingstechnologie	Inductie	
Diameter ronde kookzones (Ø)	Rechtsvoor Rechtsachter	14,5 cm 18,0 cm
Lengte (L) en breedte (B) van de kookzone	Links	L 46,1 cm B 21,4 cm
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Rechtsvoor Rechtsachter	179,0 Wh / kg 169,5 Wh / kg
Energieverbruik van de kookzone (EC electric cooking)	Links	182,6 Wh / kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)	179,2 Wh / kg	

EN 60350-2 - Elektrische huishoudelijke kookapparaten - deel 2: Kookplaten - Methodes voor het meten van de prestatie


### 11.2 Energiebesparing

U kunt elke dag energie besparen tijdens het koken door de onderstaande tips te volgen.

- Warm alleen de hoeveelheid water op die u nodig heeft.

- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Zet uw kookgerei op de kookzone voordat u deze activeert.
- Zet kleiner kookgerei op kleinere kookzones.
- Plaats het kookgerei precies in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het eten warm te houden of te smelten.

## 12. MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen. Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten

gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.



[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867328922-A-342016

