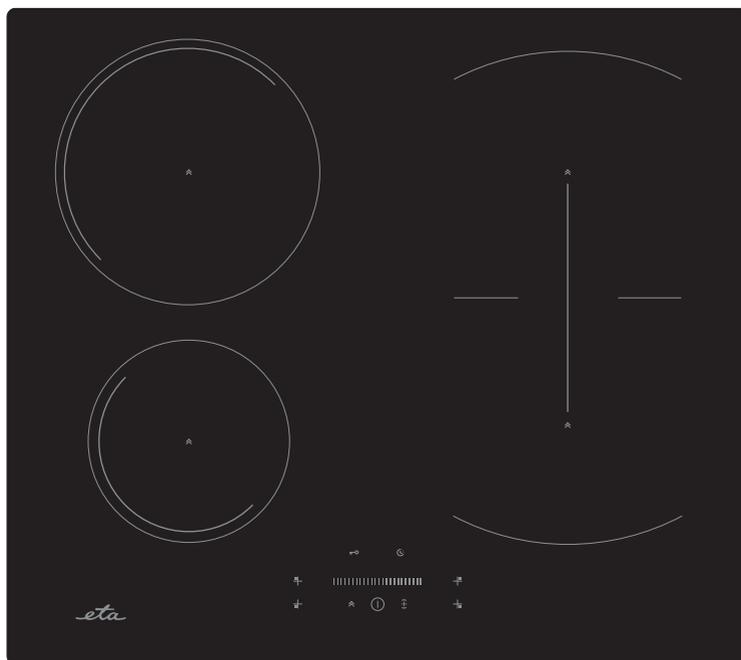


Indukční varná deska • NÁVOD K OBSLUZE **CZ** 3-22

Indukčná varná deska • NÁVOD NA OBSLUHU **SK** 23-42

Induction hob • USER MANUAL **EN** 43-62



eta

CZ - INDUKČNÍ VARNÁ DESKA

I. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE	3
II. VŠEOBECNÁ UPOZORNĚNÍ	6
III. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ	6
IV. POPIS VÝROBKU	7
V. POUŽÍVÁNÍ INDUKČNÍ VARNÉ DESKY	9
VI. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ	14
VII. INSTALACE	17
VIII. TECHNICKÉ INFORMACE	21
IX. PÉČE O ZÁKAZNÍKA	21

SK - INDUKČNÁ VARNÁ DESKA

I. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE	23
II. VŠEOBECNÉ UPOZORNENIA	26
III. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA	26
IV. POPIS VÝROBKU	27
V. POUŽÍVANIE INDUKČNEJ VARNEJ DOSKY	29
VI. RIEŠENIE PROBLÉMOV	35
VII. INŠTALÁCIA	38
VIII. TECHNICKÉ INFORMÁCIE	41
IX. STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A SERVIS	42

EN - INDUCTION HOB

I. SAFETY INFORMATION	43
II. GENERAL WARNINGS	45
III. PROTECTION OF THE ENVIRONMENT	46
IV. PRODUCT DESCRIPTION	46
V. USING AN INDUCTION HOB	49
VI. PROBLEMS SOLVING	54
VII. INSTALLATION	57
VIII. TECHNICAL DATA	61
IX. CUSTOMER CARE AND SERVICE	61

eta 579290000

Blahopřejeme vám ke koupi nové varné desky. Doporučujeme vám, abyste věnovali nějaký čas přečtení tohoto návodu / instalačního návodu a plně pochopili, jak správně spotřebič nainstalovat a používat. Před instalací si prosím přečtete návod k instalaci. Přečtete si všechny pokyny ještě před použitím spotřebiče a návod si uschovejte pro další potřebu, případně pro předání novému majiteli.

I. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

- Doporučujeme vám, abyste si uchovali pokyny pro instalaci a použití pro pozdější potřebu, a před instalací varné desky si poznamenejte její sériové číslo pro případ, že byste potřebovali pomoc poprodejšího servisu.

VAROVÁNÍ: osoby s kardiostimulátory nebo jinými elektrickými implantáty (například inzulinové pumpy) se musí poradit před použitím tohoto zařízení se svým lékařem nebo výrobcem implantátu a ujistit se, že jejich implantáty nebudou ovlivněny elektromagnetickým polem.

UPOZORNĚNÍ: Napájecí zdroj spotřebiče (přípojně místo elektroinstalace) musí splňovat veškeré aktuální normy platné v zemi instalace spotřebiče. Připojení spotřebiče k přípojněmu místu musí provádět certifikovaný odborník s předepsanou a platnou kvalifikací pro tuto činnost dle místně platných aktuálních norem, nařízení a předpisů. O realizaci připojení spotřebiče k elektrické síti je následně povinen vystavit potvrzení opatřené veškerými náležitostmi a daty!!!

UPOZORNĚNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají na vysokou teplotu. Dávejte pozor, abyste se nedotkli varných míst. Děti do 8 let věku musejí být mimo dosah spotřebiče, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

UPOZORNĚNÍ: Používejte pouze ochrannou zábranu varné desky navrženou výrobcem varného spotřebiče nebo zábranu, kterou výrobce spotřebiče označí v návodu k použití za vhodnou, nebo zábranu zabudovanou do spotřebiče. Použití nevhodných ochranných zábran může způsobit nehody.

UPOZORNĚNÍ: na varném povrchu nic neskladujte.
Hrozí nebezpečí vzniku požáru.

UPOZORNĚNÍ: Vaření bez dozoru na varné desce s tukem nebo olejem může být nebezpečné a způsobit požár. Nikdy se nepokoušejte uhasit požár vodou; Ihned vypněte spotřebič přerušením dodávky el. proudu do spotřebiče! Buď vypnutím jističů (v případě neexistence spojení zástrčka – zásuvka), nebo odpojením (vytažením) elektrické zástrčky spotřebiče z napájecího zdroje, tedy napájecí elektrické zásuvky. Potom zakryjte plamen např. pokličkou nebo protipožární dekou.

UPOZORNĚNÍ: Pokud je povrch prasklý, nedotýkejte se skla. Ihned vypněte spotřebič přerušením dodávky el. proudu do spotřebiče! Buď vypnutím jističů (v případě neexistence spojení zástrčka – zásuvka), nebo odpojením (vytažením) elektrické zástrčky spotřebiče z napájecího zdroje, tedy elektrické napájecí zásuvky, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem. Pod sklokeramickým povrchem se nacházejí elektrické díly pod napětím!!!.

- Tento spotřebič smějí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost, případně byly poučené o bezpečném používání spotřebiče a rozumějí možným nebezpečím. Děti by měly být dohledem, aby se zajistilo, že si se spotřebičem nebudou hrát. Děti nesmějí bez dozoru dospělých spotřebič čistit, ani provádět činnosti údržby.

POZOR:

Vaření musí probíhat pod dohledem. Na krátký proces vaření je nutné dohlížet neustále. Důrazně doporučujeme, aby se děti nepřibližovaly k varným zónám v době, kdy jsou v provozu nebo jsou vypnuté, ale indikátor zbytkového tepla svítí, aby se zabránilo riziku vážných popálenin.

- Tento spotřebič není určen k používání pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- V případě, že kvalifikovaný elektrikář doporučí a bude realizovat

připojení spotřebiče k elektrickému zdroji způsobem ZÁSTRČKA-ZÁSUVKA, tak musí zástrčka i zásuvka parametrově odpovídat hodnotám zátěže (V, W, A) uvedeným na štítku spotřebiče.

Zástrčka i zásuvka musejí odpovídat platným normám země instalace. Musí být opatřena zapojeným, funkčním a prověřeným uzemňovacím kontaktem. Uzemňovací vodič má žlutozelenou barvu. Tuto činnost musí bezpodmínečně provádět certifikovaný odborník s předepsanou a platnou elektro kvalifikací pro tuto činnost, dle místně platných, aktuálních elektro norem a předpisů. O realizaci připojení spotřebiče k elektrické síti je následně povinen vystavit potvrzení opatřené veškerými daty!!!

- Připojení k napájecímu zdroji lze provést také tak, že mezi spotřebičem a zdrojem energie, který zvládne maximální připojenou zátěž a který je v souladu se stávajícími právními předpisy, je umístěn vícepólový spínač/vypínač.
- Žlutozelený uzemňovací kabel nesmí být přerušen vypínačem
- Zásuvka nebo vícepólový spínač/vypínač používaný pro připojení musí být při instalaci spotřebiče snadno přístupný.
- Odpojení lze zajistit přístupnou zástrčkou nebo začleněním vícepólovým spínačem/vypínačem v pevném zapojení v souladu s pravidly odpovídajícími platným normám země elektroinstalace.
- Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho smluvní autorizovaný servis nebo certifikovaný odborník s předepsanou kvalifikací pro tuto činnost dle místně platných aktuálních norem a předpisů, jinak by mohlo dojít k úrazu a vzniku životu nebezpečných situací.
- Zemní vodič (žlutozelený) musí být na straně svorkovnice delší než 10 mm. Vnitřní část vodičů musí odpovídat výkonu absorbovanému varnou deskou (uvedeno na štítku).
- Typ napájecího kabelu musí být H07RN-F.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžice nebo pokličky. Mohly by se zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Na zóny ohřevu se nesmějí umisťovat hliníkové fólie ani plastové nádoby.
- Po každém použití je nutné varnou desku vyčistit, aby se zabránilo hromadění nečistot a mastnoty.
- Pokud se tyto nečistoty a mastnota na varné desce ponechají, jsou při jejím používání znovu zahřívány a spalovány za vzniku kouře a nepříjemných zápachů, nemluvě o riziku šíření požáru.

- K čištění spotřebiče nikdy nepoužívejte páru ani vysokotlaký postřík.
- Nedotýkejte se tepelných zón během provozu a po nějakou dobu po použití.
- Jídlo nepřipravujte nikdy přímo na sklokeramické varné desce.
- Vždy používejte odpovídající nádobí.
- Nádobu vždy umístěte do středu jednotky, na které vaříte. Nic nepokládejte na ovládací panel.
- Varnou desku nepoužívejte jako pracovní plochu.
- Povrch desky nepoužívejte jako krájecí prkénko.
- Nad varnou deskou neukládejte těžké předměty. Pokud by na desky spadly, mohly by způsobit její poškození.
- Na varnou desku neodkládejte žádné předměty.
- Nádobí po varné desce neposunujte, ale přemísťujte po zdvihnutí.
- K provozování spotřebiče při jmenovitých frekvencích nejsou nutné žádné další úkony a nastavování.

II. VŠEOBECNÁ UPOZORNĚNÍ

- **Prohlášení o shodě** - Umístěním značky  na tento výrobek potvrzujeme shodu se všemi příslušnými evropskými požadavky na bezpečnost, ochranu zdraví a životního prostředí, které jsou stanovené v právních předpisech platných pro tento výrobek.
- **Obrázky** v návodu jsou pouze ilustrativní, ve skutečnosti se může výrobek v detailech lišit
- **K čištění** nepoužívejte hrubé a abrazivní čisticí prostředky, protože mohou poškrábat povrch, což může mít za následek rozbití skla

III. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ



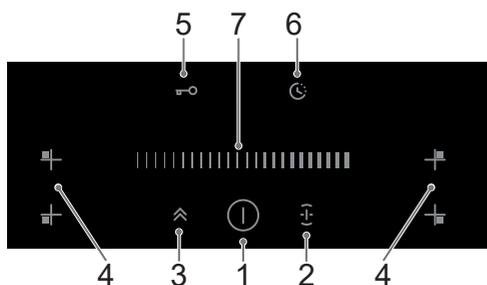
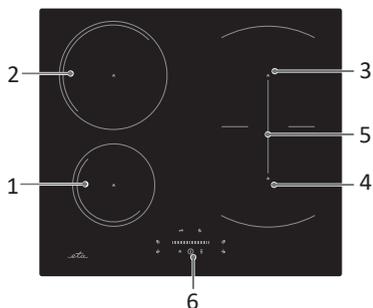
Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o likvidaci elektrického a elektronického zařízení (WEEE).

WEEE obsahuje znečišťující látky (které mohou mít negativní dopad na životní prostředí) a základní součástky, které lze znovu použít. Je nutné provést speciální zpracování WEEE, aby se odstranily a správně zlikvidovaly všechny znečišťující látky a získaly a zrecyklovaly všechny materiály.

Jednotlivci mohou hrát důležitou roli při zajišťování toho, aby se WEEE nestala přítěží pro životní prostředí. Je nezbytné dodržovat několik základních pravidel:

- WEEE se nesmí likvidovat jako domovní odpad.
- WEEE se musí předat na příslušné sběrné místo pod správou obce nebo autorizovaných společností. V mnoha zemích je zaveden odběr WEEE v domácnostech. V mnoha zemích lze při zakoupení nového spotřebiče vrátit starý spotřebič prodejci, který je povinen jej odebrat bezplatně kus za kus, pokud je spotřebič obdobného typu a má stejnou funkci jako dodaný spotřebič.

IV. POPIS VÝROBKU



Varná deska

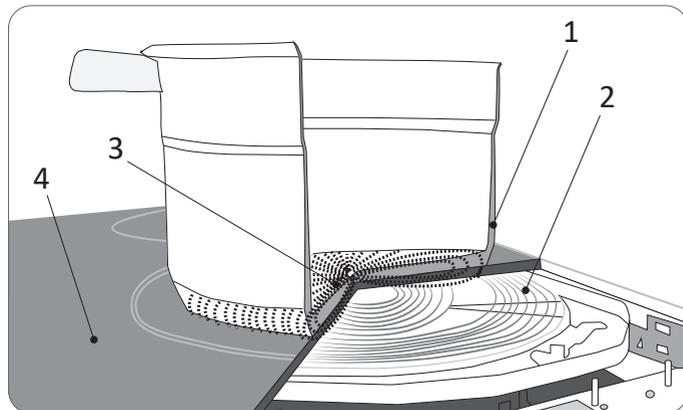
- 1. Zóna 1400 W,**
zesílení výkonu na 1500 W
- 2. Zóna 2400 W,**
zesílení výkonu na 2600 W
- 3. Zóna 1800 W,**
zesílení výkonu na 2000 W
- 4. Zóna 1800 W,**
zesílení výkonu na 2000 W
- 5. Flexibilní zóna 3000 W,**
zesílení výkonu na 3600 W
- 6. Ovládací panel**

Ovládací panel

- Ovladač ZAP/VYP
- Ovladač flexibilní zóny
- Funkce zesílení výkonu (booster)
- Ovladače volby varné zóny
- Zablokování tlačítek (zámek)
- Časovač
- Slider pro nastavení času/výkonu

Informace o indukčním vaření

Indukční vaření je bezpečné, rychlé a velice úsporné. Funguje na principu elektromagnetických vln. Teplo vzniká přímo ve dně nádoby, nikoliv pod povrchem. Sklokeramický povrch se otepluje až druhotně, od teploty samotné nádoby.



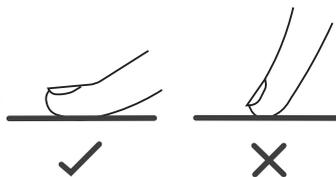
- Nádoba s fero-
magnetickým dnem
- Indukční cívka
- Indukované proudy
- Sklokeramická deska

Před použitím nové indukční varné desky

- Přečtěte si tento návod se zvláštním důrazem na část „Bezpečnostní upozornění“.
- Před použitím odstraňte z indukční varné desky všechny ochranné fólie.

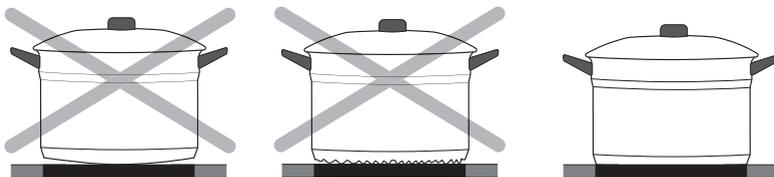
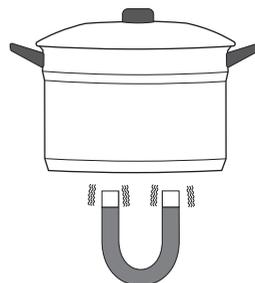
Používání dotykového ovládání

- Ovladače reagují na dotyk, takže není nutné tlačit.
- Použijte bříško prstu, nikoliv jeho špičku.
- Jakmile je dotyk zaregistrován, uslyšíte pípnutí.
- Ovladače musí být vždy čisté, suché a nesmí být zakryté žádným předmětem (např. nádobou nebo utěrkou).
I tenká vrstva vody může zhoršit ovládání.

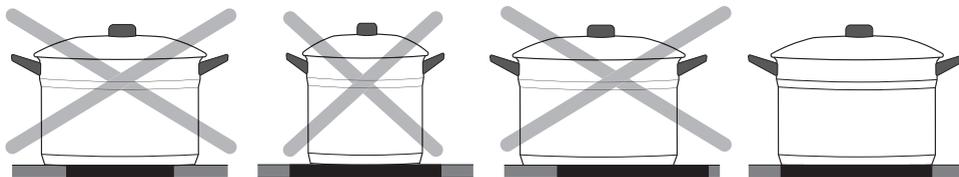


Výběr správné nádoby

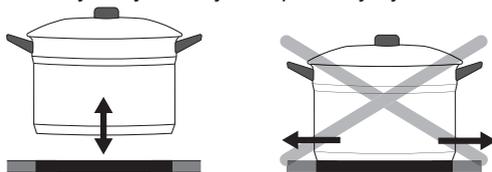
- Používejte jen nádoby vhodné pro indukční varné zóny. Podívejte se na symbol indukce na obalu nebo na spodní částí nádoby.
- Pomocí magnetu můžete zkontrolovat, zda je vaše nádobí vhodné.
- Přiložte magnet směrem ke spodní části nádoby. V případě, že je přitahován, je nádoba vhodná pro indukci.
- Jestliže nemáte magnet:
 1. Do nádoby nalijte trochu tekutiny.
 2. Jestliže na displeji neblíká  a voda se ohřívá, je nádoba vhodná.
- Nejsou vhodné jakékoliv varné nádoby, které nemají feromagnetické dno, například čistá nerezová ocel, hliník, měď, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.
- Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami nebo zakřiveným dnem.



- Ujistěte se, že spodek nádoby je hladký, sedí naplocho na skle a má stejnou velikost jako varná zóna. Používejte nádoby s průměrem dna stejným, jako má grafické vyobrazení zvolené varné zóny. Použití hrnce o něco širšího je zárukou využití energie s maximální účinností. Pokud použijete menší hrnec, vaření bude méně účinné, než se očekávalo.
- Vždy nádobu na varné zóně vystředte a respektujte minimální doporučené průměry dna varných nádob pro jednotlivé varné zóny..



- Nádoby z indukční varné desky vždy zvedejte, neposunujte je, mohou poškrábat sklo.



Rozměry nádoby

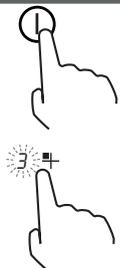
- Varné zóny jsou až do limitu automaticky přizpůsobeny průměru nádoby. Avšak dno této nádoby musí mít minimální průměr podle příslušné varné zóny. Abyste dosáhli co nejlepší účinnosti varné desky, umístěte nádobu do středu varné zóny.

Průměr dna indukčního nádobí

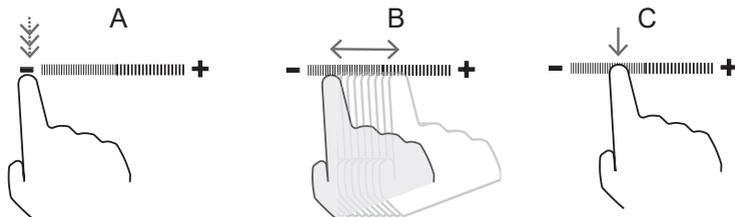
Varná zóna	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1	120	160
2	160	210
3, 4	140	180
Flexibilní zóna	250	386*180

V. POUŽÍVÁNÍ INDUKČNÍ VARNÉ DESKY

JAK ZAČÍT VAŘENÍ



- Stiskněte ovladač ZAP/VYP.
Po zapnutí se ozve zvukový signál, všechny indikatory zobrazují „-“ nebo „-“, což znamená, že indukční varná deska je v pohotovostním režimu.
- Na varnou zónu, kterou chcete použít, umístěte vhodnou nádobu. Ujistěte se, že dno nádoby a povrch varné zóny jsou čisté a suché.
- Při dotyku ovladače výběru varné zóny začne indikátor vedle tlačítka blikat.
- Nastavte úroveň výkonu **A** dotykem + a - nebo **B** přejetím prstem podél ovladače, případně **C** dotykem libovolného bodu na ovladači.



- Jestliže výkon do 1 minuty nenastavíte, indukční varná deska se automaticky vypne. Budete muset začít znovu krokem 1.
- Kdykoliv během vaření můžete změnit nastavení tepelného výkonu.
- Pokud přejetete prstem podél ovladače , výkon se bude měnit od stupně 2 do stupně 8. Stisknete-li tlačítko „-“, výkon se sníží vždy o jeden stupeň až do stupně 1. Stisknete-li tlačítko „+“, výkon se zvýší vždy o jeden stupeň až do stupně 9.

Jestliže na indikátoru bliká střídavě s nastavením tepla

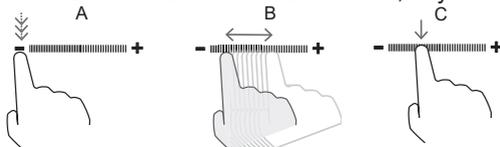
Znamená to, že:

- jste neumístili nádobu na správnou varnou zónu,
- nádoba, kterou používáte, není vhodná pro indukční vaření,
- nádoba je příliš malá nebo není ve středu varné zóny.

Pokud není na varné zóně vhodná nádoba, nehejře. Pokud není na varné zóně vhodná nádoba, displej se automaticky vypne po 1 minutě.

Pro skončení vaření

1. Dotkněte se ovladače výběru varné zóny, kterou chcete vypnout .
2. Vypněte varnou zónu **A** opakovaným dotykem tlačítka „-“ a přechodem dolů na .
Nebo **B** přejeďte prstem podél  do levého bodu a poté se dotkněte tlačítka „-“.
Nebo **C** se dotkněte levého bodu ovladače , aby se objevilo na displeji .



3. Ujistěte se, že indikátor dané zóny ukazuje  a poté **H**.
4. Vypněte celou varnou desku dotykem ovladače ZAP/VYP.
5. Pozor na horké povrchy! Když je varná zóna horká na dotyk, zobrazí se **H**. zmizí, když se povrch ochladí na bezpečnou teplotu. To můžete použít také jako funkci úspory energie; jestliže chcete ohřát další nádoby, použijte plotýnku, která je ještě horká.



POUŽITÍ FUNKCE ZESÍLENÍ VÝKONU (BOOSTER)

Zesílení výkonu (booster) je funkce, která u jedné zóny během jedné sekundy zvýší výkon na vyšší hodnotu a trvá po dobu 5 minut. Tím dosáhnete výkonnějšího a rychlejšího vaření.

1. Dotkněte se ovladače zvolené varné zóny , u kterého chcete zvýšit výkon.
2. Nyní se dotkněte ovladače zesilovače výkonu . Na displeji výkonu se zobrazí **P**, což znamená, že je u této zóny zesílen výkon.
 - Funkci je možné použít pro jakoukoli varnou zónu.
 - Varná zóna se vrátí na své původní nastavení po 5 minutách.
 - V případě, že původní nastavení bylo , vrátí se na  po 5 minutách.
3. Pro vypnutí funkce se dotkněte zvolené varné zóny , u kterého chcete vypnout booster, poté se dotkněte ovladače zesilovače výkonu . Varná zóna se vrátí na své původní nastavení.

FLEXIBILNÍ ZÓNA

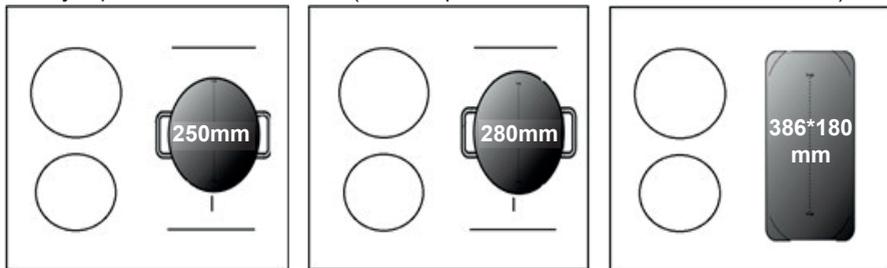
- Tato plocha může být kdykoliv použita jako jedna zóna nebo jako dvě různé zóny.
- Volná plocha je tvořena dvěma nezávislými induktory, které lze ovládat samostatně.

Jako velká zóna

1. Chcete-li aktivovat volnou plochu jako jednu zónu, dotkněte se ovladače flexibilní zóny .

2. U velké zóny doporučujeme následující použití:

Nádoby o průměru 250 - 280 mm (můžete použít čtvercové nebo oválné nádoby).



Nedoporučujeme provádět jiné postupy kromě výše uvedených tří postupů, protože jinak by mohlo dojít ke zhoršení ohřevu spotřebiče.

Jako dvě nezávislé zóny

Chcete-li použít flexibilní plochu jako dvě různé zóny:

1. Položte nádobu na pravou horní stranu nebo na pravou dolní stranu flexibilní zóny.
2. Položte dvě nádoby na obě strany flexibilní zóny.

Upozornění: Přesvědčte se, že průměr nádob je větší než 14 cm.

ZABLOKOVÁNÍ OVLADAČŮ

- Ovladače můžete zablokovat, abyste zabránili neúmyslnému použití (například náhodnému zapnutí varných zón dětmi).
- Jsou-li ovladače zablokovány, všechny ovladače kromě ovládání ZAP/VYP  jsou deaktivovány.

Jak ovladače zablokovat

Dotkněte se ovladače zablokování tlačítek. Indikátor časovače zobrazí L_D .

Jak ovladače odblokovat

1. Ujistěte se, že je indukční varná deska zapnutá.
2. Dotkněte se ovladače zablokování tlačítek a na chvíli jej podržte.
3. Nyní můžete začít používat indukční varnou desku.

UPOZORNĚNÍ

Když je varná deska v režimu zablokování, všechny ovladače kromě  jsou deaktivovány, indukční varnou desku můžete v nouzové situaci vždy vypnout pomocí ovladače , ale při dalším použití ji budete muset nejprve odblokovat.

POUŽÍVÁNÍ ČASOVAČE

Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:

- Můžete ho použít jako kuchyňské minutky. V tomto případě časovač po uplynutí nastaveného času nevypne žádnou varnou zónu.
- Můžete také nastavit, aby časovač po uplynutí nastaveného času vypnul jednu nebo více varných zón.

Časovač je možné nastavit až na 99 minut.

Použití časovače jako kuchyňské minutky

Pokud nevyberete žádnou varnou zónu

1. Ujistěte se, že je varná deska zapnutá a není zvolena žádná varná zóna.
Poznámka: použití minutky je možné pouze, když je alespoň jedna zóna aktivní.
2. Dotkněte se ovladače časovače , na displeji časovače se zobrazí 10 a bliká 0.
3. Nastavte čas dotykiem posuvníku  (např. 5).
4. Dotkněte se ovladače časovače  ještě jednou, 1 začne blikat.
5. Nastavte čas dotykiem posuvníku  (např. 9) 95 , nyní je časovač nastavený na 95 minut.
6. Je-li nastaven čas, začne se ihned odpočítávat a displej se zobrazuje zbývajcí čas.
7. Po dokončení nastavení času bude deska vydávat zvukový signál po dobu 30 sekund a indikátor časovače zobrazí -- .

Nastavení časovače na vypnutí jedné varné zóny

1. Dotkněte se ovladače zvolené varné zóny, u které chcete nastavit časovač např. 6 .
2. Co nejdříve se dotkněte ovladače časovače , na displeji časovače se zobrazí 10 a bliká 0.
3. Nastavte čas dotykiem posuvníku  (např. 5) 15 .
4. Dotkněte se ovladače časovače  ještě jednou, 1 začne blikat.
5. Nastavte čas dotykiem posuvníku  (např. 3) 35 , nyní je časovač nastavený na 35 minut.
6. Je-li nastaven čas, začne se ihned odpočítávat a displej zobrazuje zbývajcí čas.

Poznámka: Červená kontrolka u indikátoru výkonu se rozsvítí, čímž signalizuje výběr této zóny 6 . Po uplynutí nastaveného času se příslušná varná zóna automaticky vypne -- . Ostatní varné zóny, pokud byly zapnuté již předtím, zůstanou v provozu.

Nastavení časovače pro vypnutí více než jedné varné zóny

- Postup pro nastavení více zón je podobný krokům nastavení jedné zóny.
- Pokud nastavíte čas pro několik varných zón současně, desetinné tečky příslušné varné zóny se rozsvítí. Na minutovém displeji se zobrazují minuty časovače. Tečka odpovídající zóny bliká. Tečky u ostatních časovaných zón svítí.

 15  (nastaveno na 15 minut)
3.  (nastaveno na 45 minut)

Po uplynutí nastaveného času se příslušná varná zóna vypne. Pak se ukáže nový minutový časovač a tečka odpovídající zóny bude blikat.

 (15 minut vypršelo, zóna se vypnula a je horká)
3.  30  (časovač přeskočil na další zónu, zbývá 30 minut)

Poznámka: Dotknete-li se ovladače zvolené varné zóny, příslušný čas se zobrazí v indikátoru časovače. Pro zrušení časovače nastavte čas na 00

OCHRANA

Ochrana proti přehřátí

Snímač teploty může monitorovat teplotu uvnitř indukční varné desky. Když je zjištěna nadměrná teplota, indukční varná deska se automaticky zastaví.

Ochrana před rozlitím

Ochrana před rozlitím je bezpečnostní ochranná funkce. Vypne varnou desku automaticky do 10 sekund, pokud do ovládacího panelu proniká voda, přičemž bzučák bude pípat 1 s.

Detekce malých předmětů

V případě, že na varnou desku položíte nádobu nevhodné velikosti, nebo nepřitahující magnet, (např. z hliníku), nebo jiné malé předměty (např. nůž, vidlička, klíč), varná deska se za 1 minutu automaticky přepne do pohotovostního režimu. Ventilátor bude chladit indukční varnou desku ještě další 1 minutu.

Ochrana s automatickým vypnutím

Automatické vypnutí plní funkci bezpečnostní ochrany pro indukční varnou desku. Ta se automaticky vypne, pokud ji zapomenete vypnout vy. Výchozí provozní časy pro různé úrovně výkonu jsou uvedeny v následující tabulce:

Stupeň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Výchozí provozní časovač (hodiny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Jakmile se nádoba z varné zóny odstraní, ohřev se okamžitě zastaví a po zaznění zvukové signalizace, které trvá jednu minutu, se deska vypne.

Rozdělení výkonu

V případě, že celkový požadovaný výkon všech aktivních varných míst při vaření přesáhne maximální povolený příkon nastavený pomocí funkce **Řízení výkonu** (viz dále v návodu), dojde k vzájemně proměnným korekcím výkonů všech aktivních varných míst tak, aby nebyla překročena nastavená maximální hodnota zvoleného příkonu.

ČIŠTĚNÍ VÝROBKU

Co?	Jak?	Důležité upozornění!
Každodenní znečištění skla (otisky prstů, skvrny, zbytky potravin nebo loužičky bez cukru na skle)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky. 2. Naneste čistič na varnou desku, zatímco je sklo ještě teplé (ale ne horké!) 3. Opláchněte a otřete do sucha čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou. 4. Zapněte napájení varné desky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Když je napájení varné desky vypnuté, nefunguje indikátor horkého povrchu, a přitom mohou být varné zóny ještě horké! Buďte mimořádně opatrní. • Silné drátěnky, některé nylonové drátěnky a drsné/brusné čisticí prostředky mohou poškrábat sklo. Vždy si přečtěte štítek a zkontrolujte, zda jsou čisticí prostředek nebo drátěnka vhodné. • Na varné desce nikdy nenechávejte zbytky po čištění: sklo se může zbarvit.

Co?	Jak?	Důležité upozornění!
Překypění, roztavené potraviny a horké cukernaté loužičky na skle	<p>Odstraňte je okamžitě obrabččkou, špachtlí nebo škrabkou vhodnou pro sklo indukční varné desky, ale pozor na horké povrchy varných zón:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky v nástěnné zásuvce. 2. Pomocí nože či jiné pomůcky v úhlu 30 ° seškrábněte nečistoty nebo skvrny směrem k chladné části varné desky. 3. Vyčistěte nečistoty nebo loužičky hadříkem nebo papírovou utěrkou. 4. Postupujte podle kroků 2 až 4 pro „Každodenní znečištění skla“ výše. 	<ul style="list-style-type: none"> • Skvrny zanechané rozpuštěnými a sladkými potravinami nebo loužičkami odstraňte co nejdříve. V případech, že zchladnou na skle, může být problém s jejich odstraněním a hrozí dokonce trvalé poškození povrchu skla. • Nebezpečí pořezání: je-li ochranný kryt stažený, je ostří škrabky ostré jako břitva. Používejte ji s nejvyšší opatrností a vždy ukládejte bezpečně a mimo dosah dětí.
Loužičky na dotykových ovladačích	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky. 2. Setřete rozlitou kapalinu. 3. Otřete plochu s dotykovým ovládáním čistou vlhkou houbou nebo hadříkem. 4. Poté ji vysušte dosucha papírovou utěrkou. 5. Zapněte napájení varné desky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Varná deska může pípnout a vypnout se a dotykové ovladače nemusejí fungovat, pokud je na nich rozlita kapalina. Před opětovným zapnutím varné desky zkontrolujte, zda je plocha ovladačů otřená dosucha.

VI. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Rady a tipy než budete volat servis

Problém	Možné příčiny	Co dělat
Indukční varnou desku nejde zapnout.	Není napájení.	Zkontrolujte, zda je indukční varná deska připojená k napájení, a to je zapnuté. Zkontrolujte, zda není výpadek proudu ve vašem domě nebo okolí. Pokud jste zkontrolovali všechno a problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného technika.
Dotykové ovladače nereagují.	Ovladače jsou zablokovány.	Odblokujte ovladače. Viz pokyny v části „Používání indukční varné desky“.

Problém	Možné příčiny	Co dělat
Dotykové ovladače dobře nereagují.	Na ovladačích může být slabá vrstva vody nebo se jich dotýkáte špičkou prstu.	Ujistěte se, že dotykové ovládání je suché a k dotyku ovladačů použijte bříško prstu, nikoliv jeho špičku.
Sklo je poškrábané.	Drsné nádobí. Použili jste nevhodné, brusné drátěnky nebo čisticí prostředky.	Používejte nádoby s rovným a plochým dnem. Viz „Výběr správné nádoby“. Viz „Čištění a údržba“.
Některé nádoby mohou vydávat praskavé nebo cvakavé zvuky.	To může být způsobeno konstrukcí nádobí (vrstvy různých kovů, které jinak vibrují).	To je normální jev a nejedná se o poruchu.
Indukční varná deska při použití s nastavením na vysoký výkon slabě šumí.	To je způsobeno technologií indukčního vaření.	To je normální jev a zvuk by se měl ztlumit nebo zcela zmizet, když snížíte výkon.
Hluk ventilátoru vycházející z indukční desky.	Chladicí ventilátor vestavěný do indukční varné desky chladí a chrání elektroniku před přehřátím. To může pokračovat i po vypnutí indukční varné desky.	Tento jev je normální a nevyžaduje žádný zásah. Pokud běží ventilátor, nevypínejte napájení indukční varné desky ve zdi.
Nádoby se nezahřívají a neobjevují se na displeji. Indukční deska nemůže detekovat	Indukční deska nemůže detekovat nádobu, protože není vhodná pro indukční vaření. Používejte nádoby vhodné pro indukční vaření. Viz část „Výběr správné nádoby“. Indukční deska nemůže detekovat nádobu, protože je příliš malá pro varnou zónu nebo je špatně vystředěná.	Používejte nádoby vhodné pro indukční vaření. Viz část „Výběr správné nádoby“. Vystředte nádobu a ujistěte se, že její dno odpovídá velikosti varné zóny.
Indukční varná deska nebo varná zóna se náhle sama vypnula, zazní tón a zobrazí se chybový kód (obvykle se střídající s jedním nebo dvěma číslicemi na displeji časovače vaření).	Technická závada.	Poznamenejte si písmena a číslice kódu, vypněte napájení varné desky v nástěnné zásuvce a obraťte se na kvalifikovaného technika.

Problém	Možné příčiny	Co dělat
Indikátor režimu vaření se rozsvítí, ale ohřev se nespustí.	Vysoká teplota varné desky.	Okolní teplota může být příliš vysoká. Nasávání vzduchu nebo větrací otvor mohou být zablokované.
	Něco se stalo s ventilátorem.	Zkontrolujte, zda ventilátor běží hladce; jestliže ne, vyměňte ventilátor.
	Napájecí deska je poškozená.	Vyměňte napájecí desku.
Ohřev se náhle vypne během provozu a na displeji bliká 	Špatný typ nádoby.	Použijte správnou nádobu (viz návod k obsluze). Nebo je okruh zjištění nádoby poškozený, vyměňte napájecí desku.
	Příliš malý průměr nádoby.	
	Sporák se přehřál.	Jednotka je přehřátá. Počkejte na návrat teploty k normálu.
	Stisknutím tlačítka „ON/OFF“ restartujte jednotku.	

Zobrazení závad a kontrola

Indukční varná deska je vybavena funkcí autodiagnostiky. Pomocí tohoto testu je technik schopen zkontrolovat funkci několika komponent bez demontáže varné desky z pracovní plochy.

Problém	Možné příčiny	Co dělat
E1	Porucha čidla teploty keramické plotýnky – přerušovaný obvod.	Zkontrolujte připojení nebo vyměňte čidla teploty plotýnky.
E2	Porucha čidla teploty keramické plotýnky – zkrat v obvodu.	
Eb	Porucha čidla teploty keramické plotýnky.	
E3	Vysoká teplota čidla keramické plotýnky.	Počkejte na návrat teploty desky k normálu. Dotkněte se tlačítka „ON/OFF“ (ZAP/VYP) k restartu spotřebiče.
E4	Porucha teplotního čidla IGBT – přerušovaný obvod.	Vyměňte napájecí desku.
E5	Porucha teplotního čidla IGBT – zkrat v obvodu.	

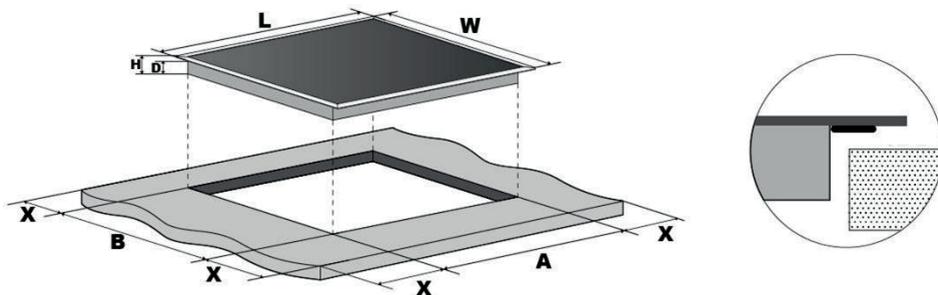
Problém	Možné příčiny	Co dělat
E6	Vysoká teplota IGBT.	Počkejte na návrat teploty IGBT k normálu. Dotkněte se tlačítka „ON/OFF“ (ZAP/VYP) k restartu spotřebiče. Zkontrolujte, zda ventilátor běží hladce; pokud ne, vyměňte jej.
E7	Napájecí napětí je nižší než jmenovité napětí.	Prosím zkontrolujte, zda je napájecí napětí normální. Zapnutí po napájení je normální.
E8	Napájecí napětí je vyšší než jmenovité napětí.	
U1	Chyba komunikace.	Obnovte spojení mezi zobrazovací deskou a napájecí deskou. Vyměňte napájecí desku nebo zobrazovací desku.

Výše uvedené případy jsou zhodnocení a kontrola běžných poruch. Prosím, nerozebírejte spotřebič sami, aby nedošlo k nebezpečí a poškození indukční varné desky.

VII. INSTALACE

VÝBĚR MÍSTA PRO INSTALACI

- Vyřízněte pracovní plochu podle rozměrů ve výkresu.
- Za účelem instalace a použití musí být kolem otvoru zachován **alespoň 50 mm** prostor.
- Ujistěte se, že tloušťka pracovní desky je **nejméně 30 mm**. Vyberte tepelně odolný materiál pracovní plochy, aby nedošlo k větší deformaci způsobené tepelným sáláním varné desky. Podle níže uvedeného obrázku:

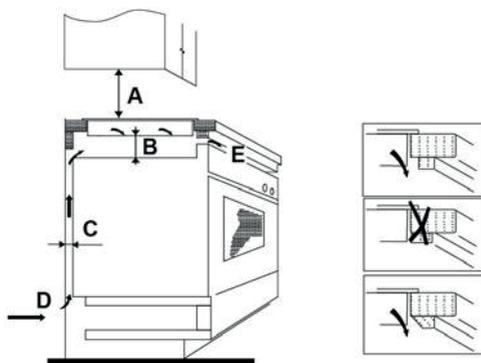


D (mm)	L (mm)	W(mm)	H (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
58	590	520	62	560 ^{+4/+1}	490 ^{+4/+1}	50 min

- Indukční varná deska musí být dobře větraná a přívod a odvod vzduchu nesmí být ucpané. Přesvědčte se, že je indukční varná deska v dobrém pracovním stavu. Podle níže uvedeného obrázku

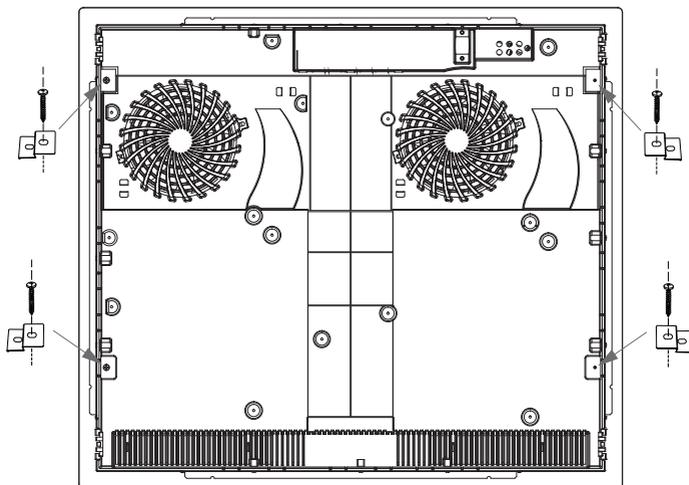
POZNÁMKA:

Bezpečnostní vzdálenost mezi varnou deskou a skříňkou nad varnou deskou by měla být alespoň 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E(mm)
760	50 min	20 min	Vstup vzduchu	Odvod vzduchu 5

- Varnou deskou připevněte k pracovní desce pomocí čtyř držáků na spodní straně varné desky. Polohu držáků lze nastavit podle tloušťky desky.

**Před instalací varné desky zkontrolujte, zda**

- je pracovní plocha vyrovnaná a plochá a žádné konstrukční prvky nebrání splnění nároků na prostor,
- je pracovní plocha vyrobena z tepelně odolného materiálu,
- je-li varná deska instalovaná nad troubu, musí mít trouba vestavěný chladicí ventilátor,
- instalace splňuje všechny požadavky na volný prostor a platné normy a předpisy,
-

- v trvalé elektroinstalaci se nachází vhodný odpojovač zajišťující úplné odpojení od elektrické sítě, který je instalovaný v souladu s místními zákony a předpisy pro elektrickou instalaci.

Odpojovač musí být schváleného typu s 3mm vzduchovou mezerou mezi kontakty ve všech pólech (nebo u všech aktivních [fázových] vodičů v případě, že místní elektroinstalační předpisy umožňují tuto změnu požadavků),

- odpojovač je i po instalaci varné desky snadno přístupný,
- v případě pochybností ohledně instalace můžete konzultovat místní stavební úřady a místní právní předpisy,
- na povrch stěn obklopujících varnou desku můžete vybrat tepelně odolné a snadno čisticitelné povrchové úpravy (například keramické dlaždice).

Po instalaci varné desky zkontrolujte zda

- napájecí kabel není přístupný přes dvířka nebo zásuvky,
- je zajištěno dostatečné proudění čerstvého vzduchu z vnější strany skříněk na spodek varné desky,
- je-li varná deska instalována nad zásuvku nebo skříňku, je na spodku varné desky umístěna tepelná izolace,
- odpojovač je i po instalaci varné desky snadno přístupný.

Upozornění

1. Instalaci varné desky musí **provést kvalifikovaná osoba nebo technik**. V případě zájmu můžeme zprostředkovat vhodné odborníky. Nikdy se nepokoušejte provádět instalaci sami.
2. Varná deska **nesmí být umístěna** přímo nad myčkou nádobí, chladničkou, mrazničkou, pračkou nebo sušičkou, protože vlhkost by mohla poškodit elektroniku varné desky.
3. Indukční varná deska musí být instalována tak, aby **zaručovala spolehlivé** tepelné záření.
4. Stěna a indukované topné zóny nad povrchem stolu musí **vydržet teplo**.
5. Aby se zabránilo případnému poškození, musí být sendvičová vrstva a lepidlo **odolné vůči teplotě**.

PŘIPOJENÍ VARNÉ DESKY DO ELEKTRICKÉ SÍTĚ

UPOZORNĚNÍ:

Tento spotřebič smí instalovat a k elektrické síti připojovat pouze kvalifikovaná osoba.

Před připojením varné desky do elektrické sítě zkontrolujte:

1. Domácí elektrická instalace je vhodná pro odběr energie varnou deskou.
 2. Napětí odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku.
 3. Průřezy napájecího kabelu vydrží zatížení uvedené na typovém štítku. K připojení varné desky k elektrické síti nepoužívejte adaptéry, redukce, nebo větvící zařízení, protože mohou způsobit přehřátí a požár.
- Napájecí kabel nesmí přijít do styku s horkými plochami a musí být veden tak, aby v žádném bodě nebyla teplota vyšší než 75 °C.
 - Poradte se s elektrikářem, zda je domácí elektroinstalace vhodná bez dalších úprav. Jakékoli změny smí provést pouze kvalifikovaný elektrikář.

Napájení musí být připojeno v souladu s příslušnou normou k adekvátnímu jističi.

Způsob připojení je znázorněn níže.

Napětí	Připojení vodičů				
380 - 415 V 3N ~	1 ● L1 černý	2 ● L2 hnědý	3 ● modrý	4 ● N	5 ⊥ ≡ žlutý/zelený
220 - 240 V ~	1 ●	2 ● L hnědý	3 ● modrý	4 ● N	5 ⊥ ≡ žlutý/zelený

- Je-li kabel poškozený, nebo má být nahrazen, musí tuto práci provést smluvní servisní technik nebo certifikovaný odborník s předepsanou kvalifikací pro tuto činnost dle místně platných aktuálních norem a předpisů, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- Je-li spotřebič připojen přímo k elektrické síti, musí být nainstalován vícepólový jistič s minimálním otvorem 3mm mezi kontakty.
- Kabel nesmí být nikde ohnutý ani stlačený.

POUŽITÍ FUNKCE ŘÍZENÍ VÝKONU

Pomocí funkce řízení výkonu můžete nastavit celkový výkon na 2,5 kW / 3,5 kW / 4,5 kW / 5,5 kW / 6,5 kW a 7,4 kW. Výchozí nastavení celkového výkonu je maximální úroveň výkonu.

Nastavení úrovně maximálního celkového výkonu

Doporučujeme začít nastavovat do 5 sekund od připojení k napájení. Aby bylo možné zapnout funkci řízení výkonu, je nutné zadat režim nastavení výkonu do 60 sekund.

1. Ujistěte se, že je varná deska vypnutá. Není nutné pokládat žádné hrnce na varné zóny.
2. Dotkněte se tlačítka **booster**  a **zámek**  v zóně č. 1 se zobrazí symbol **S**
3. Stiskněte tlačítko zámek a v zóně č. 1 se zobrazí **S** a v zóně č. 2 se zobrazí **E**
4. Znovu současně stiskněte tlačítko Booster a zámek v zóně č. 1 se zobrazí **S** a v zóně č. 2 se zobrazí **E**, v zóně č. 3 se zobrazí symbol **Ě**. Na ukazateli časovače se bude zároveň zobrazovat aktuální režim maximálního výkonu (továrně nastaveno 7.2)
5. Krátkým stisknutím tlačítka boost přepnete na další z možných maximálních výkonů.
6. Vybraný režim maximálního výkonu potvrďte tlačítkem zámek. Pokud přestane blikat ukazatel času, znamená to, že režim výkonu byl úspěšně nastaven.
7. Po nastavení je nutné odpojit a znovu připojit napájení.

VIII. TECHNICKÉ INFORMACE

Prohlášení o shodě

Umístěním značky **CE** na tento výrobek potvrzujeme shodu se všemi příslušnými evropskými požadavky na bezpečnost, ochranu zdraví a životního prostředí, které jsou stanovené v právních předpisech platných pro tento výrobek.

Varná deska	ETA579290000
Varné zóny	4 zóny
Napětí v síti	220–240 V~, 50–60 Hz 380 - 415 V 3N ~ , 50–60 Hz
Instalovaný elektrický výkon	2,5 kW: 2500 W nebo 3,5 kW: 3500 W nebo 4,5 kW: 4500 W nebo 6,5 kW: 6500 W nebo 7,4 kW: 7400 W
Velikost výrobku D × Š × V (mm)	590 x 520 x 62
Rozměry pro vestavbu A × B (mm)	560 x 490

Váha a rozměry jsou přibližné. Vzhledem k nepřetržitému vývoji našich výrobků může dojít ke změně našich technických údajů a designu bez předchozího oznámení.

- Technické informace se nacházejí na Typovém štítku uvnitř spotřebiče (eventuálně na jeho zadní straně) a na energetickém štítku.
- „Informační list“ a „Návod k použití“ najdete ke stažení na stránkách: **www.eta.cz** .
- Název modelu (číslo produktu) najdete na Typovém štítku spotřebiče, a také na energetickém štítku, dodaném se spotřebičem.
- Změna technické specifikace vyhrazena výrobcem.
- Případné další dotazy zasílejte na **info@eta.cz**

IX. PÉČE O ZÁKAZNÍKA

- Vždy používejte originální náhradní díly.
- Při kontaktování našeho autorizovaného servisu nebo informační linky se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje: Název modelu (číslo produktu) a sériové číslo (SN).
- Tyto informace lze najít na Typovém štítku (eventuálně na samostatném štítku v jeho blízkosti).
- Originální náhradní díly pro vybrané konkrétní součásti výrobku jsou k dispozici minimálně 7 nebo 10 let (v závislosti na typu součásti) od uvedení posledního kusu spotřebiče na trh.
- Výrobce poskytuje na spotřebič standardní zákonnou záruku v délce 24 měsíců.
- Pro další informace ohledně servisu a nákupu náhradních dílů navštivte naše webové stránky: **www.eta.cz/servis**

eta 579290000

Blahoželáme vám k zakúpeniu novej indukčnej varnej dosky. Odporúčame vám venovať určitý čas čítaniu tohto návodu na použitie/inštaláciu, aby ste plne porozumeli, ako sa správne inštaluje a ovláda. Pred inštaláciou si prosím prečítajte návod na inštaláciu! Pred použitím si pozorne prečítajte všetky bezpečnostné pokyny a návod na použitie/inštaláciu si uchovajte pre prípad, že by ste ho v budúcnosti potrebovali.

I. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

- Odporúčame vám, aby ste si návod na inštaláciu a používanie uchovali na neskoršie použitie a pred inštaláciou varnej dosky si poznačili sériové číslo pre prípad, že by ste potrebovali pomoc popredajného servisu.

VAROVANIE: osoby s kardiostimulátormi alebo inými elektrickými implantátmi (napríklad inzulínové pumpy) sa musia poradiť pred použitím tohto zariadenia so svojim lekárom alebo výrobcom implantátu a uistiť sa, že ich implantáty nebudú ovplyvnené elektromagnetickým poľom.

UPOZORNENIE: Napájací zdroj spotrebiča (prípojnú miesto elektroinštalácie) musí spĺňať všetky aktuálne normy platné v krajine inštalácie spotrebiča. Pripojenie spotrebiča k prípojnemu miestu musí vykonávať certifikovaný odborník s predpísanou a platnou kvalifikáciou pre túto činnosť podľa miestne platných aktuálnych noriem, nariadení a predpisov. O realizácii pripojenia spotrebiča k elektrickej sieti je následne povinný vystaviť potvrdenie opatrené všetkými náležitosťami a dátami!!!

UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli varných miest. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosahu spotrebiča, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom.

UPOZORNENIE: Používajte iba ochranný kryt varnej dosky navrhnutý výrobcom varného spotrebiča alebo taký, ktorý výrobca spotrebiča uvádza ako vhodný v návode na použitie, prípadne zabudovaný v spotrebiči. Používanie nevhodných bezpečnostných zábran môže spôsobiť nehody.

VAROVANIE: Varenie na varnej doske s tukom alebo olejom bez dozoru môže byť nebezpečné a spôsobiť požiar. Nikdy sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou! Ihneď vypnite spotrebič prerušením dodávky el. prúdu do spotrebiča! Bud' vypnutím ističov (v prípade neexistencie spojenia zástrčka – zásuvka), alebo odpojením (vytiahnutím) elektrickej zástrčky spotrebiča z napájacieho zdroja, teda napájacej elektrickej zásuvky. Potom plameň zakryte napríklad pokrievkou alebo protipožiarnou dekou.

VAROVANIE: na varnom povrchu nič neskladujte.
Hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.

VAROVANIE: Pokiaľ je povrch prasknutý, nedotýkajte sa skla. ihneď vypnite spotrebič prerušením dodávky el. prúdu do spotrebiča! Bud' vypnutím ističov (v prípade neexistencie spojenia zástrčka – zásuvka), alebo odpojením (vytiahnutím) elektrickej zástrčky spotrebiča z napájacieho zdroja, teda elektrickej napájacej zásuvky, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom. Pod sklokeramickým povrchom sa nachádzajú elektrické diely pod napätím!

- Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo bez dostatočných skúseností a znalostí, ak sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú možným nebezpečenstvám. Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa so spotrebičom nehrali. Deti nesmú čistiť spotrebič ani vykonávať údržbu bez dozoru dospelšej osoby.

POZOR:

Na varenie sa musí dohliadať. Krátky proces varenia musí byť pod neustálym dohľadom. Dôrazne odporúčame, aby sa deti nepribližovali k varným zónam, keď sú v prevádzke alebo sú vypnuté, ale svieti indikátor zvyškového tepla, aby sa predišlo riziku vážnych popálenín.

- Tento spotrebič nie je určený na použitie s externým časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládaním.
- V prípade, že osoba na to odborne certifikovaná a oprávnená odporučí a bude realizovať pripojenie spotrebiča k elektrickému

zdroju spôsobom ZÁSTRČKA- ZÁSUVKA, tak musí zástrčka spotrebiča aj zásuvka napájacieho zdroja parametrovo zodpovedať hodnotám záťaže (V, W, A) uvedeným na štítku spotrebiča. Zástrčka aj zásuvka musia zodpovedať platným normám krajiny inštalácie. Musí byť opatrená zapojeným, funkčným a prevereným uzemňovacím kontaktom. Uzemňovací vodič má žltozelenú farbu. Túto činnosť musí bezpodmienečne vykonávať certifikovaný odborník s predpísanou a platnou elektro kvalifikáciou pre túto činnosť, podľa miestne platných, aktuálnych elektro noriem a predpisov. O realizácii pripojenia spotrebiča k elektrickej sieti je následne povinný vystaviť potvrdenie opatrené všetkými dátami!

- Pripojenie k zdroju napájania sa môže uskutočniť aj umiestnením viacpólového spínača/vypínača medzi spotrebič a zdroj napájania, ktorý zvládne maximálne pripojené zaťaženie a ktorý je v súlade s platnými predpismi.
- Žlto-zelený uzemňovací kábel by nemal byť prerušený spínačom
- Zásuvka alebo viacpólový vypínač/spínač použitý na pripojenie musí byť pri inštalácii spotrebiča ľahko prístupný.
- Odpojenie môže byť zabezpečené prístupnou zástrčkou alebo zabudovaním viacpólového spínača/vypínača do pevného zapojenia v súlade s pravidlami zapojenia zodpovedajúcimi platným normám krajiny elektroinštalácie.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho zmluvný autorizovaný servis alebo certifikovaný odborník s predpísanou kvalifikáciou pre túto činnosť podľa miestne platných aktuálnych noriem a predpisov, inak by mohlo dôjsť k úrazu a vzniku životu nebezpečných situácií.
- Uzemňovací vodič (žltozelený) musí byť na strane svorkovnice dlhší ako 10 mm. Vnútorňá časť vodičov musí zodpovedať výkonu, ktorý varná doska absorbuje (uvedenému na štítku).
- Typ napájacieho kábla musí byť H07RN-F.
- Na varnú dosku neodkladajte žiadne kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice alebo pokrievky. Mohli by sa zahriať na veľmi vysokú teplotu.
- Na vykurovacie zóny sa nesmie umiestniť hliníková fólia alebo plastové nádoby.
- Varná doska sa musí po každom použití vyčistiť, aby sa na nej nenahromadili nečistoty a mastnota.

- Ak sa takéto nečistoty a mastnota ponechajú na varnej doske, počas používania sa opätovne zahrievajú a spaľujú, čím vytvárajú dym a nepríjemný zápach, nehovoriac o riziku rozšírenia požiaru.
- Na čistenie spotrebiča nikdy nepoužívajte paru ani vysokotlakový sprej.
- Počas prevádzky a určitý čas po použití sa nedotýkajte tepelných zón.
- Vždy používajte vhodný riad.
- Kuchynský riad vždy umiestnite do stredu varnej jednotky. Na ovládací panel nič neumiestňujte.
- Varnú dosku nepoužívajte ako pracovnú plochu.
- Nepoužívajte povrch varnej dosky ako dosku na krájanie.
- Nad varnú dosku neumiestňujte ťažké predmety. Ak by na varnú dosku spadli, mohli by ju poškodiť.
- Na varnú dosku neodkladajte žiadne predmety.
- Nepohybujte riadom na varnej doske, ale premiestňujte po zdvihnutí.
- Na prevádzku spotrebiča pri menovitých frekvenciách nie sú potrebné žiadne ďalšie operácie ani nastavenia.

II. VŠEOBECNÉ UPOZORNENIA

- **Vyhlásenie o zhode** - Pripojením značky **CE** na tento výrobok potvrdzujeme zhodu so všetkými príslušnými európskymi požiadavkami na bezpečnosť, ochranu zdravia a životného prostredia stanovenými v právnych predpisoch, ktoré sa vzťahujú na tento výrobok.
- **Obrázky** v návode sú len ilustračné, v skutočnosti sa výrobok môže v detailoch líšiť
- **Na čistenie** nepoužívajte hrubé alebo abrazívne čistiace prostriedky, pretože môžu poškriabať povrch a spôsobiť rozbitie skla.

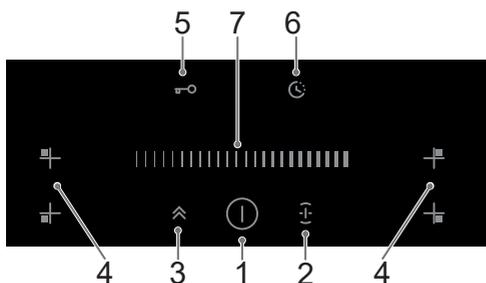
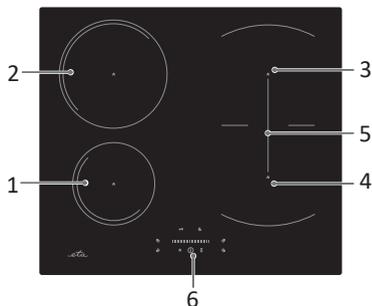
III. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o likvidácii elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). OEEZ obsahuje znečisťujúce látky, ktoré môžu mať negatívny vplyv na životné prostredie. a základné komponenty, ktoré sa dajú opätovne použiť. Je potrebné vykonať špeciálne zaobchádzanie s OEEZ na odstránenie a správnu likvidáciu všetkých znečisťujúcich látok a zhodnocovať a recyklovať všetky materiály. Jednotlivci môžu zohrávať dôležitú úlohu pri zabezpečovaní toho, aby sa OEEZ nestala záťažou pre životné prostredie. Je nevyhnutné dodržiavať niekoľko základných pravidiel:

- OEEZ sa nesmie likvidovať ako domový odpad.
- OEEZ sa musí odovzdať na príslušnom zbernom mieste, ktoré spravuje obec alebo autorizované spoločnosti. V mnohých krajinách je zavedený zber OEEZ v domácnostiach. V mnohých krajinách sa OEEZ zbiera v domácnostiach. V mnohých krajinách pri kúpe nového spotrebiča je možné starý spotrebič vrátiť predajcovi, ktorý je povinný bezplatne odobrať kus za kus, ak ide o podobný typ spotrebiča s rovnakou funkciou ako dodaný spotrebič.

IV. POPIS VÝROBKU



Varná doska

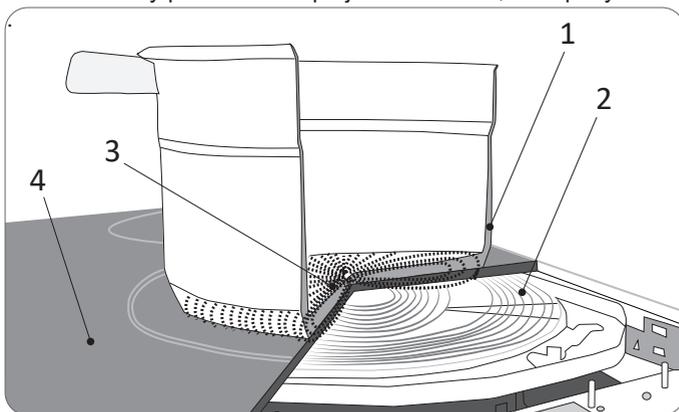
- 1. Zóna 1400 W,**
zosilnenie výkonu na 1500 W
- 2. Zóna 2400 W,**
zosilnenie výkonu na 2600 W
- 3. Zóna 1800 W,**
zosilnenie výkonu na 2000 W
- 4. Zóna 1800 W,**
zosilnenie výkonu na 2000 W
- 5. Flexibilní zóna 3000 W,**
zosilnenie výkonu na 3600 W
- 6. Ovládací panel**

Ovládací panel

1. Ovladač ZAP/VYP
2. Ovladač flexibilní zóny
3. Funkce zesílení výkonu (booster)
4. Ovladače volby varné zóny
5. Zablokování tlačítek (zámek)
6. Časovač
7. Slider pro nastavení času/výkonu

Informace o indukčním vaření

Indukčné varenie je bezpečné, rýchle a veľmi úsporné. Funguje na princípe elektromagnetických vln. Teplo vzniká priamo na dne nádoby, nie pod povrchom. Sklokeramický povrch sa otepluje až druhotne, od teploty samotnej nádoby.



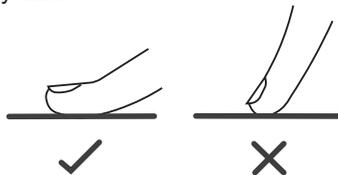
1. Nádoba s fero-magnetickým dnom
2. Indukčná cievka
3. Indukované prúdy
4. Sklokeramická doska

Pred použitím novej indukčnej varnej dosky

- Prečítajte si tento návod, pričom osobitnú pozornosť venujte časti „Bezpečnostné upozornenia“.
- Odstráňte ochrannú fóliu, ktorá sa môže ešte stále nachádzať na indukčnej varnej doske.

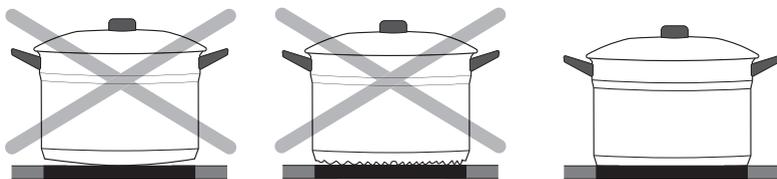
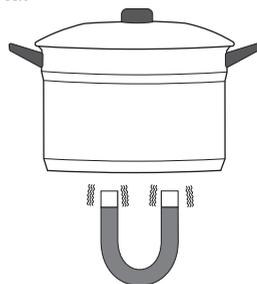
Používanie dotykových ovládačov

- Ovládače reagujú na dotyk, takže nemusíte vyvíjať žiadny tlak.
- Používajte brušnú časť prstov, nie končeky.
- Pri každom zaznamenaní dotyku uslyšíte pípnutie.
- Dbajte na to, aby boli ovládače vždy čisté, suché a aby ich nezakrývali žiadne predmety (napr. riad alebo utierka). Aj tenká vrstva vody môže spôsobiť problematické používanie ovládačov.

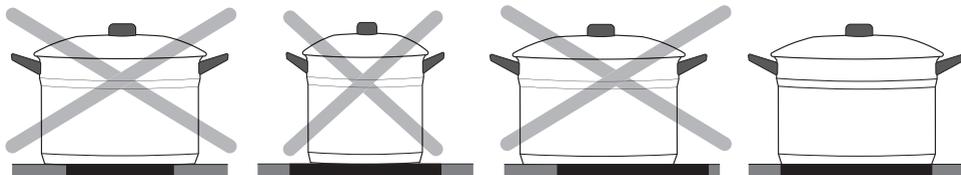


Výber vhodného riadu

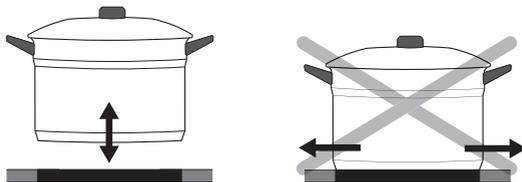
- Používajte len riad s dnom vhodným na indukčné varenie. Pozrite sa, či sa obale alebo na dne hrnca nachádza symbol indukcie.
- Vhodnosť riadu si môžete overiť aj vykonaním magnetického testu.
- Pohybujte magnetom smerom ku dnu hrnca. Ak sa pritiahne, hrniec je vhodný pre indukciu.
- Ak nemáte magnet:
 1. Do hrnca, ktorý chcete skontrolovať, nalejte trochu vody.
 2. Ak na displeji neblíká  a voda sa zohrieva, hrniec je vhodný.
- Nie sú vhodné akékoľvek varné nádoby, ktoré nemajú feromagnetické dno, napríklad čistá nerezová oceľ, hliník, meď, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.
- Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo prehnutým dnom.



- Uistite sa, že dno hrnca je hladké, prilieha ku sklu dosky a má rovnakú veľkosť ako varná zóna. Používajte hrnce, ktorých priemer je taký veľký, ako obrys zvolenej zóny. Používaním trochu širšieho hrnca sa bude využívať energia s maximálnou účinnosťou. Ak budete používať menší hrniec, účinnosť môže byť menšia, než sa očakávalo. Hrnec umiestnite vždy uprostred varnej zóny.
- Vždy nádobu na varné zóne vystredte a vždy rešpektujte minimálne odporúčané priemery dna varných nádob pre jednotlivé varné zóny..



- Pri premiestňovaní vždy zdvihnite hrnce z indukčnej varnej dosky – neposúvajte ich, pretože môžu poškriabať sklo.



Rozměry nádoby

- Varné zóny sa, do určitej miery, automaticky prispôbia priemeru hrnca. Dno tohto hrnca však musí mať minimálny priemer podľa príslušnej varnej zóny. Aby ste dosiahli najlepšiu účinnosť varnej dosky, umiestnite hrniec do stredu varnej zóny.

Priemer dna indukčného riadu

Varná zóna	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1	120	160
2	160	210
3, 4	140	180
Flexibilní zóna	250	386*180

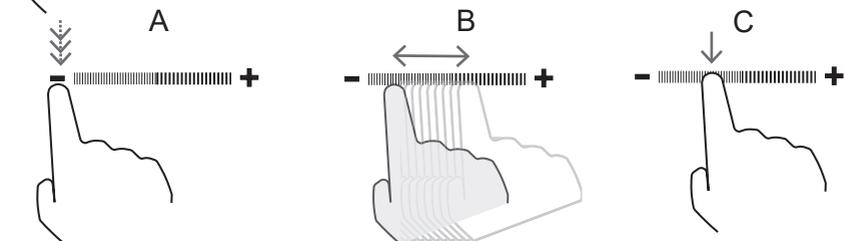
V. POUŽÍVANIE INDUKČNEJ VARNEJ DOSKY

ZAČATIE VARENIA



1. Dotknite sa ovládača Zapnúť/Vypnúť. Po zapnutí jedenkrát zaznie zvuková signalizácia, všetky zobrazenia ukazujú „—“ alebo „—“, čím indikujú, že indukčná varná doska prešla do stavu pohotovostného režimu.
2. Položte vhodný hrniec na varnú zónu, ktorú chcete použiť
Uistite sa, že dno hrnca a povrch varnej zóny sú čisté a suché.

- Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny, indikátor vedľa tlačidla bude blikať.
- Nastavte úroveň výkonu **A** dotykom + a - alebo **B** prejdением prstom pozdĺž ovládača, prípadne **C** dotykom ľubovoľného bodu na ovládači.



- Ak nenastavíte výkon do 1 minúty, indukčná varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť znovu začať od kroku 1.
- Kedykoľvek během vaření můžete změnit nastavení tepelného výkonu.
- Pokud přejedete prstem podél ovládače , výkon se bude měnit od stupně 2 do stupně 8. Stisknete-li tlačítko „-“, výkon se sníží vždy o jeden stupeň až do stupně $\bar{0}$. Stisknete-li tlačítko „+“, výkon se zvýší vždy o jeden stupeň až do stupně 9.

Ak na displeji striedavo bliká a nastavenie teplotného stupňa

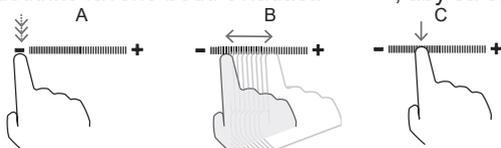
Znamená to, že:

- neumiestnili ste hrniec na správnu varnú zónu alebo
- hrniec, ktorý používate, nie je vhodný pre indukčné varenie alebo
- hrniec je príliš malý alebo nie je správne umiestnený v strede varnej zóny.

Ak na varnú zónu neumiestniate vhodný hrniec, neuskutoční sa ohrev. Ak na varnú dosku neumiestniate vhodný hrniec, po 1 minúte sa displej automaticky vypne.

Pro dokončení varenia

- Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny, ktorú chcete vypnúť. .
- Vypnite varnú zónu **A** opakovaným dotykom tlačidla - a prechodom dole na $\bar{0}$.
Alebo **B** prejdíte prstom pozdĺž  do ľavého bodu a potom sa dotknite tlačidla -.
Alebo **C** sa dotknite ľavého bodu ovládača , aby sa objavilo na displeji $\bar{0}$.



- Uistite sa, či sa na displeji zobrazuje $\bar{0}$, potom sa zobrazí **H**.
- Celú varnú dosku vypnite dotykom ovládača. ZAP/VYP.
- Dávajte pozor na horúce povrchy! Indikátor **H** ukazuje, ktorá varná zóna je horúca na dotyk. Zmizne, keď sa povrch ochladí na bezpečnú teplotu. Môže sa použiť aj ako funkcia úspory energie – ak chcete ohrievať ďalšie hrnce, použite platňu, ktorá je ešte stále horúca.



POUŽITIE FUNKCIE ZOSILNENIA VÝKONU (BOOSTER) ⤴

Zosilnenie výkonu (booster) je funkcia, ktorou sa výkon jednej zóny zvýši za sekundu a potrvá 5 minút. Tak môžete dosiahnuť výkonnejšie a rýchlejšie varenie.

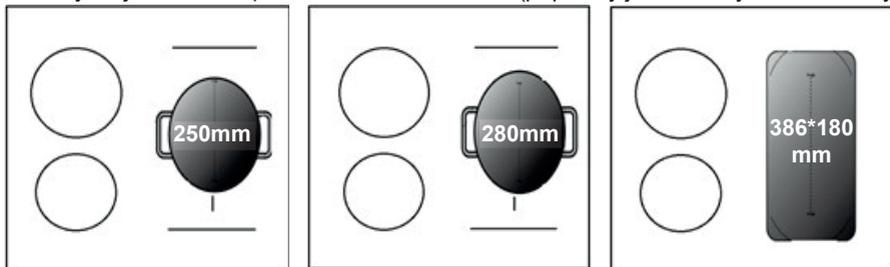
1. Dotknite sa tlačidla ovládacieho panelu, ktorému chcete zvýšiť výkon. Např. .
2. Teraz sa dotknite ovládača posilňovača . Indikátor zóny zobrazí **P** a výkon dosiahne Max.
 - Táto funkcia sa môže použiť pre každú varnú zónu.
 - Po 5 minútach sa obnoví pôvodné nastavenie varnej zóny.
 - Ak sa pôvodné nastavenie teplotného stupňa rovná **9**, po 5 minútach sa vráti na **9**.
3. Pre zrušenie funkcie posilňovača vyberte zónu , dotknite sa ovládača boosteru . Obnoví sa tým pôvodné nastavenie varnej dosky.

FLEXIBILNÁ OBLASŤ

- Táto oblasť sa dá použiť ako jednotlivá zóna alebo ako dve rôzne zóny.
- Voľná zóna je tvorená dvoma nezávislými induktormi, ktoré sa dajú ovládať oddelene.

Ako veľká zóna

1. Ak chcete aktivovať voľnú oblasť ako jednotlivú veľkú zónu, dotknite sa ovládača flexibilnej oblasti .
2. Veľkú zónu odporúčame používať nasledovne:
Kuchynský riad: riad s priemerom 250 - 280 mm (prípustný je štvorcový alebo oválny riad).



Neodporúčame vám iné operácie okrem vyššie uvedených, pretože to môže ovplyvniť ohrev spotrebiča.

Dve osobitné zóny

Ak chcete flexibilnú oblasť používať ako dve samostatné zóny, máte dve možnosti ohrevu:

1. Panvicu položte na pravú hornú stranu alebo pravú dolnú stranu flexibilnej oblasti.
2. Na každú stranu flexibilnej oblasti umiestnite jednu panvicu.

Upozornenie: Uistite sa, že priemer varnej nádoby je väčší ako 14 cm.

UZAMYKANIE OVLÁDAČOV

- Ovládače môžete uzamknúť, aby ste zabránili ich neúmyselnému použitiu (napríklad aby deti náhodou nezapli varné zóny).
- Keď sú ovládače uzamknuté, všetky ovládače okrem ovládača  Zapnúť/Vypnúť sú deaktivované.

Uzamknutie ovládačov

Dotknite sa ovládača zámky. Na indikátore časovača sa zobrazí L_D .

Odomknutie ovládačov

1. Uistite sa, že je indukčná varná doska zapnutá.
2. Dotknite sa a chvíľku podržte ovládač uzamknutia.
3. Teraz môžete začať používať indukčnú varnú dosku.

UPOZORNĚNÍ

Keď je varná doska v režime uzamknutia, všetky ovládače sú deaktivované, okrem tlačidla Zapnutie / Vypnutie ⏻ . V prípade núdze môžete indukčnú varnú dosku vždy vypnúť pomocou ovládača vypnutie ⏻ , ale najprv musíte varnú dosku odblokovať pri ďalšej prevádzke.

OVLÁDAČ ČASOVAČA

Časovač môžete použiť dvoma rôznymi spôsobmi:

- Môžete ho používať ako minútku. V takom prípade časovač nevypne po uplynutí nastaveného času žiadnu varnú zónu.
- Môžete ho nastaviť na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón po uplynutí nastaveného času.

Maximálny limit časovača je 99 min

Používanie časovača ako minútky

Ak nezvolíte žiadnu varnú zónu

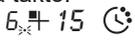
1. Uistite sa, či je varná doska zapnutá a nie je zvolená žiadna varná zóna.
Poznámka: minútku môžete používať, aspoň jedna zóna musí byť aktívna.
2. Dotknite sa ovládača časovača ⌚ , v zobrazení časovača sa zobrazí 10 a bliká ⏻ .
3. Dotykom posuvného ovládača nastavte čas $|||||$ (např. 5).
4. Znovu sa dotknite ovládača časovača ⌚ , bude blikat 1 .
5. Nastavte čas dotykom posuvného ovládača $|||||$ (např. 9) 95 ⌚ , teraz ste nastavili časovač na 95 minút.
6. Po nastavení sa čas začne okamžite odpočítavať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.
7. Po uplynutí nastaveného času bude zvuková signalizácia znieť 30 sekúnd a na indikátore časovača sa zobrazí -- ⌚ .

Nastavenie časovača na vypnutie jednej varnej zóny

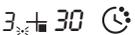
1. Dotykom ovládača ohrevnej zóny zvolte tú, pre ktorú chcete nastaviť časovač. např. 5 ⏻ .
2. Krátko sa dotknite ovládača časovača, v displeji časovača sa zobrazí ⌚ , na displeji časovače se zobrazí 10 a bliká ⏻ .
3. Dotykom posuvného ovládača nastavte čas $|||||$ (např. 5) 15 ⌚ .
4. Znovu sa dotknite ovládača časovača ⌚ , bude blikat 1 .
5. Nastavte čas dotykom posuvného ovládača $|||||$ (např. 3) 35 ⌚ , teraz ste nastavili časovač na 35 minút.
6. Je-li nastaven čas, začne se ihned odpočítávat a displej zobrazuje zbývající čas.
Poznámka: Červená bodka vedľa indikátora úrovne výkonu bude svietiť pre indikáciu, že je zvolená príslušná zóna 5 ⏻ . Po uplynutí nastaveného času časovača varenia sa príslušná varná zóna automaticky vypne -- ⏻ . Ostatné varné zóny fungujú ďalej, ak sú zapnuté.

Nastavenie časovača na vypnutie viacerých zón

- Postup na nastavenie viacerých zón je podobný postupu nastavenia jednej zóny.
- Keď nastavíte časovač súčasne na niekoľko varných zón, zapnú sa desiatinné bodky príslušných varných zón. Zobrazenie minút zobrazuje min. časovač. Bodka príslušnej zóny bliká. Zobrazuje sa takto:

 15 (nastaveno na 15 minút)
 (nastaveno na 45 minút)

Po skončení odpočítavania časovača sa príslušná zóna vypne. Potom zobrazí nový min. časovač a bodka zodpovedajúcej zóny bude blikat’.

 (15 minút vypršalo, zóna sa vypla a je horúca)
 (časovač preskočil na ďalšiu zónu, zostáva 30 minút)

Poznámka: Ak sa dotknete ovládača zvolenej varnej zóny, príslušný čas sa zobrazí v indikátore časovača. Pre zrušenie časovača nastavte čas na 00.

OCHRANA

Ochrana pred prehriatím

Snímač monitoruje teplotu vo varných zónach. Po prekročení teploty nad bezpečnú úroveň sa varná zóna automaticky vypne.

Ochrana před rozlitím

Ochrana před rozlitím je bezpečnostní ochranná funkce. Vypne varnou desku automaticky do 10 sekund, pokud do ovládacího panelu proniká voda, přičemž bzučák bude pípat 1 sekundu.

Detekcia malých alebo nemagnetických predmetov

Keď na varnej doske ponecháte hrniec s priemerom menším ako 80 mm alebo iný malý predmet (napr. nôž, vidličku, kľúč) či nemagnetický hrniec (napr. hliníkový), približne jednu minútu bude znieť zvuková signalizácia a potom sa varná doska automaticky prepne do pohotovostného režimu.

Automatické vypínanie

Ďalšia bezpečnostná funkcia indukčnej dosky je automatické vypínanie. To nastáva vždy, keď zabudnete varnú zónu vypnúť. Preddefinované časy vypnutia sú znázornené na nižšie uvedenej tabuľke:

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tepelná zóna sa automaticky vypína po	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po odobratí hrnca z varnej zóny sa zahrievanie ihneď preruší a po minúte zvukovej signalizácie sa vypne.

Rozdelenie výkonu

V prípade, že celkový požadovaný výkon všetkých aktívnych varných miest pri varení presiahne maximálny povolený príkon nastavený pomocou funkcie Riadenia výkonu (viď ďalej v návode), dôjde k vzájomne premenným korekciám výkonov všetkých aktívnych varných miest tak, aby nebola prekročená nastavená maximálna hodnota zvoleného príkonu.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Čo?	Ako?	Dôležité upozornenie!
Každodenné znečistenie na skle (odtlačky prstov, škrvny, škrvny od jedla alebo škrvny, ktoré nie sú od cukru, na skle)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Naneste čistiaci prostriedok na varné dosky, kým je sklo ešte teplé (ale nie horúce!). 3. Opláchnite a utrite dosucha čistou handričkou alebo papierovým uterákom. 4. Znovu zapnite napájanie varnej dosky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ak je napájanie varnej dosky vypnuté, nebude zobrazená indikácia „horúci povrch“, ale varná zóna môže byť ešte stále horúca! Buďte veľmi opatrní. • Drsné drôtenky, niektoré nylonové drôtenky a drsné/ abrazívne čistiace prostriedky môžu poškriabať sklo. Vždy si prečítajte štítok, aby ste zistili, či je prostriedok alebo drôtenka vhodná. • Na varnej doske nikdy nenechávajú zvyšky čistiaceho prostriedku: sklo sa môže sfarbiť.
Vykypené, roztopené jedlo a horúce škrvny od cukru na skle	<p>Okamžite ich odstráňte nožom na ryby, paletovým nožom alebo žiletkovou škrabkou vhodnou pre indukčné sklenené varné dosky, ale dávajte pozor na horúce povrchy varných zón:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vypnite napájanie varnej dosky pri stene. 2. Čepeľ alebo riad držte pod uhlom 30° a oškrabte znečistenie alebo škrvnu na chladnú oblasť varnej dosky. 3. Znečistenie alebo škrvnu očistite utierkou alebo papierovým uterákom. 4. Vykonajte kroky 2 až 4 vyššie uvedenej časti „Každodenné znečistenie na skle“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Škrvny zanechané roztopeními a cukrovými potravinami alebo vyliatym jedlom odstráňte čo najskôr. Ak ich necháte vychladnúť na skle, môže ich byť ťažké odstrániť, alebo môžu dokonca trvale poškodiť sklenený povrch. • Nebezpečenstvo porezania: keď je bezpečnostný kryt zasunutý, čepeľ škrabky je ostrá ako žiletka. Buďte mimoriadne opatrní a vždy ju uchovávajú bezpečne a mimo dosahu detí.

Čo?	Ako?	Dôležité upozornenie!
Vyliate jedlo na dotykových ovládačoch	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Vyliate jedlo nechajte vsiaknuť do savého materiálu. 3. Oblasť s dotykovými ovládačmi utrite čistou vlhkou hubkou alebo handričkou. 4. Oblasť utrite úplne dosucha papierovým uterákom. 5. Znovu zapnite napájanie varnej dosky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Varná doska môže pípať a môže sa vypnúť, a dotykové ovládače nemusia fungovať, keď je na nich kvapalina. Pred opätovným zapnutím varnej dosky vždy dosucha utrite oblasť s dotykovými ovládačmi.

VI. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Rady a tipy než budete volať servis

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
Indukčná varná doska sa nedá zapnúť.	Nie je napájaná.	Uistite sa, že je indukčná varná doska pripojená k napájaniu a že je zapnutá. Skontrolujte, či vo vašom dome alebo oblasti nedošlo k výpadku prúdu. Ak ste všetko skontrolovali a problém pretrváva, zavolajte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládače nereagujú.	Ovládače sú uzamknuté.	Odomknite ovládače. Pokyny nájdete v časti „Používanie indukčnej varnej dosky“.
Dotykové ovládače sa ťažko ovládajú.	Na ovládačoch môže byť malá vrstva vody alebo sa možno ovládačov dotýkate špičkou prsta.	Uistite sa, že oblasť s dotykovými ovládačmi je suchá a pri dotyku ovládačov používajte bruško prsta.
Sklo je poškrábané.	Riad s drsnými okrajmi Používate nevhodnú, abrazívnu drôtenku alebo čistiace prostriedky.	Používajte riad s plochým a hladkým dnom. Pozrite si časť „Výber vhodného riadu“. Pozrite si časť „Starostlivosť a čistenie“.
Niektoré hrnce vydávajú zvuky praskania alebo cvakania.	Môže to byť spôsobené konštrukciou vášho riadu (vrstvy rôznych kovov vibrujú rôzne).	Je to pre riad normálne a neznamená to poruchu.

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
Indukčná varná doska vydáva pri používaní na vysokom teplotnom stupni hlboký zvuk hučania.	Je to spôsobené technológiou indukčného varenia.	Je to normálny jav, ale zvuk by sa mal stíšiť alebo úplne zmiznúť, keď znížite nastavenie teplotného stupňa.
Z indukčnej varnej dosky vychádza zvuk ventilátora.	Zapol sa chladiaci ventilátor zabudovaný do indukčnej varnej dosky, aby chránil elektroniku pred prehriatím. Jeho činnosť môže pokračovať aj keď vypnete indukčnú varnú dosku.	Je to normálny jav a nevyžaduje žiadnu činnosť. Kým ventilátor pracuje, nevypínajte napájanie indukčnej varnej dosky pri stene.
Hrnce sa nezohrievajú a na displeji sa zobrazilo.	Indukčná varná doska nedokáže detegovať hrniec, pretože nie je vhodný pre indukčné varenie. Indukčná varná doska nedokáže detegovať hrniec, pretože je príliš malý pre varnú zónu alebo nie je na nej riadne umiestnený v strede.	Používajte riad vhodný pre indukčné varenie. Pozrite si časť „Výber vhodného riadu“. Hrniec umiestnite do stredu a uistite sa, že jeho dno zodpovedá veľkosti varnej zóny.
Indukčná varná doska alebo varná zóna sa neočakávane vypla, znie tón a zobrazil sa chybový kód (zvyčajne sa strieda s jednou alebo dvoma číslicami v zobrazení časovača varenia).	Technická závada.	Zapíšte si písmená a čísla chyby, vypnite napájanie indukčnej varnej dosky pri stene a kontaktujte kvalifikovaného technika.
Indikátor režimu varenia sa zapne, ale ohrev sa nespustí.	Vysoká teplota varnej dosky.	Teplota okolia môže byť príliš vysoká. Prívod vzduchu alebo vzduchový ventil môže byť zablokovaný.
	S ventilátorom niečo nie je v poriadku.	Skontrolujte, či ventilátor funguje správne; ak nie, ventilátor vymeňte.
	Elektrická doska je poškodená.	Vymeňte elektrickú dosku.
Ohrev sa počas prevádzky náhle zastaví a na displeji bliká E	Zlý typ panvice.	Použite správny hrniec (pozrite si návod na obsluhu). Obvod detekcie panvice je poškodený, vymeňte elektrickú dosku.
	Priemer hrnca je príliš malý.	Jednotka je prehriatá. Počkajte na návrat teploty k normálu.
	Varič sa prehrial.	Jednotka je prehriatá. Počkajte na návrat teploty k normálu.
	Stlačením tlačidla Zapnutie/vypnutie reštartujte jednotku.	

Zobrazení závad a kontrola

Indukčná varná doska je vybavená funkciami autodiagnostiky. Pomocou tohto testu je technik schopný skontrolovať funkciu niekoľkých komponentov bez demontáže varnej dosky z pracovnej plochy.

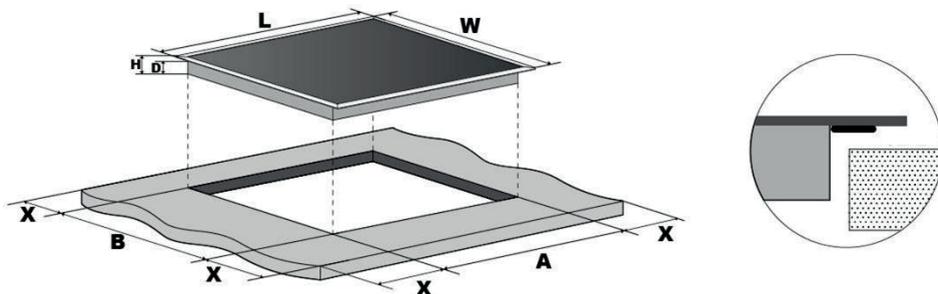
Problém	Možné príčiny	Co dělat
E1	Zlyhanie teplotného snímača keramickej platne – otvorený obvod.	Skontrolujte pripojenie alebo vymeňte teplotný snímač keramickej platne.
E2	Zlyhanie teplotného snímača keramickej platne – skrat.	
Eb	Zlyhanie teplotného snímača keramickej platne.	
E3	Vysoká teplota na snímači keramickej platne.	Počkajte, kým sa teplota keramickej platne vráti do normálu. Dotknite sa tlačidla „ON/OFF“ (Zapnutie/Vypnutie) na reštartovanie jednotky.
E4	Zlyhanie teplotného snímača IGBT – prerušený obvod.	Vymeňte elektrickú dosku.
E5	Zlyhanie teplotného snímača IGBT – skrat.	
E6	Vysoká teplota IGBT.	Počkajte, kým sa teplota IGBT vráti do normálu. Dotknite sa tlačidla „ON/OFF“ (Zapnutie/Vypnutie) na reštartovanie jednotky. Skontrolujte, či ventilátor funguje správne; v prípade potreby ho vymeňte.
E7	Napájacie napätie je nižšie ako menovité napätie.	Skontrolujte, či je napájacie napätie normálne. Zapnite po obnovení normálneho napájania.
E8	Napájacie napätie je vyššie ako menovité napätie.	
U1	Chyba komunikácie.	Obnovte spojenie medzi zobrazovacou doskou a napájacou doskou. Namontujte späť napájaciu dosku alebo zobrazovaciu dosku.

Vyššie uvedené prípady sú zhodnotenie a kontrola bežných porúch. Prosím, nerozoberajte spotrebič sami, aby nedošlo k nebezpečenstvu a poškodeniu indukčnej varnej dosky.

VII. INŠTALÁCIA

VÝBER MIESTA INŠTALÁCIE

- Vyrežte pracovnú dosku podľa rozmerov uvedených na obrázku.
- Pre účely inštalácie a používania je potrebné ponechať okolo otvoru najmenej **50 mm** voľného priestor
- Uistite sa, že hrúbka pracovnej dosky je najmenej **30 mm**. Zvoľte pracovnú dosku vyrobenú z tepelne odolného materiálu, aby ste sa vyhli väčšej deformácii spôsobenej vyžarovaním tepla z varnej dosky. Ako je uvedené nižšie:

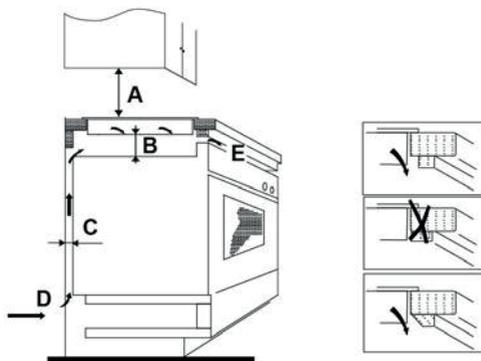


D (mm)	L (mm)	W(mm)	H (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
58	590	520	62	560 ^{+4/+1}	490 ^{+4/+1}	50 min

- Uistite sa, že je indukčná varná doska je za každých okolností dobre odvetrávaná a že vstup ani výstup vzduchu nie sú blokované. Zaisťte, aby bola indukčná varná doska v dobrom prevádzkovom stave. Ako je uvedené nižšie

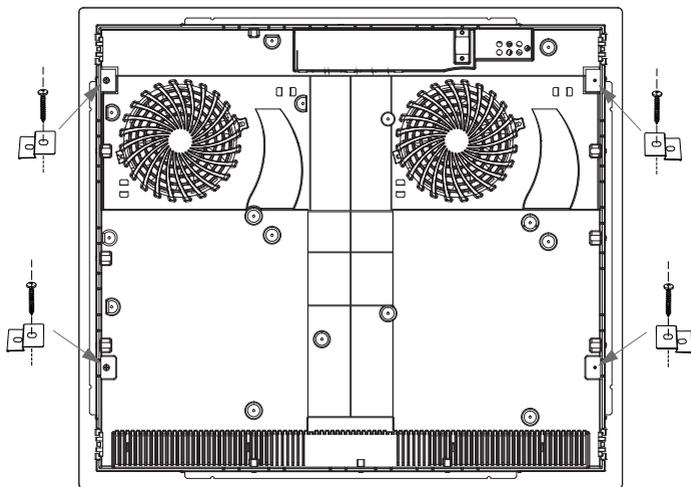
POZNÁMKA:

Bezpečnostná vzdialenosť medzi varnou doskou a skrinkami nad ňou by mala byť **alespoň 760 mm**.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E(mm)
760	50 min	20 min	Vstup vzduchu	Odvod vzduchu 5

- Varnú dosku pripevnite na pracovnú dosku zaskrutkovaním 4 držiakov na spodnú stranu krytu varnej dosky. Polohu držiakov je možné nastaviť podľa hrúbky dosky



Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že

- pracovná doska je štvorcová a rovná a žiadne štruktúry nie sú v rozpore s priestorovými požiadavkami,
- pracovná doska je vyrobená z tepelne odolného materiálu,
- ak sa varná doska inštaluje nad rúru, rúra má vstavaný chladiaci ventilátor,
- inštalácia vyhovuje všetkým priestorovým požiadavkám a platným normám a predpisom, vhodný izolačný vypínač, zabezpečujúci úplné odpojenie od sieťového napájania, je začlenený do pevnej elektroinštalácie, namontovaný a umiestnený v súlade s miestnymi pravidlami zapojenia a predpismi.
Izolačný vypínač musí byť schváleného typu a musí poskytovať 3 mm vzduchovú medzeru medzi kontaktmi vo vypnutom stave u všetkých pólov (alebo všetkých aktívnych [fázových] vodičov, ak miestne pravidlá zapojenia povoľujú túto obmenu požiadaviek),
- izolačný vypínač bude používateľovi po inštalácii varnej dosky ľahko prístupný,
- ak máte pochybnosti čo sa týka inštalácie, obráťte sa na miestne stavebné úrady a preštudujte si predpisy,
- na stenách v okolí varnej dosky použijete povrchy odolné voči teplu, ktoré sa ľahko čistia (napríklad keramické obkladačky).

Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že

- napájací kábel nie je prístupný cez dvierka skriniek alebo zásuvky,
- je dostatočné prúdenie čerstvého vzduchu zvonka skriniek ku dnu varnej dosky,
- ak je varná doska nainštalovaná nad zásuvkou alebo skrinkou, pod dnom varnej dosky je nainštalovaná tepelná ochranná bariéra,
- izolačný vypínač je používateľovi ľahko prístupný.

Upozornění

1. Indukčnú varnú platňu musí **nainštalovať kvalifikovaný personál alebo technik**. Náš servis poskytuje profesionálov. Nikdy sa nepokúšajte varnú dosku nainštalovať sami.

2. Varná doska sa nesmie inštalovať priamo nad umývačku, chladničku, mrazničku, práčku ani sušičku odevov, pretože vlhkosť môže poškodiť elektroniku varnej dosky.
3. Indukčná varná doska sa musí nainštalovať tak, aby sa dalo zaistiť lepšie vyžarovanie tepla a teda **zlepšenie jej spoľahlivosti**.
4. Stena a povrch nad varnou doskou by mal byť **odolný voči teplu**.
5. Aby ste zabránili poškodeniu, sendvičová vrstva a lepidlo musia byť **odolné voči teplu**.

PRIPOJENIE VARNEJ DOSKY K SIEŤOVÉMU NAPÁJANIU

UPOZORNENIE:

Túto varnú dosku smie pripojiť k sieťovému napájaniu len vhodne kvalifikovaná osoba.

Pred pripojením varnej dosky k sieťovému napájaniu skontrolujte, či:

1. Elektroinštalácia v domácnosti vyhovuje odberu varnej dosky.
 2. Napätie zodpovedá hodnote uvedenej na typovom štítku.
 3. Prierez napájacieho kábla znesie zaťaženie uvedené na typovom štítku. Na pripojenie varnej dosky k sieťovému napájaniu nepoužívajte adaptéry, redukcie ani rozbočovače, pretože môžu spôsobiť prehrievanie a požiar.
- Napájací kábel sa nesmie dotýkať žiadnych horúcich častí a musí byť umiestnený tak, aby jeho teplota v žiadnom bode nepresiahla 75 °C.
 - Skontrolujte s elektrikárom, či elektroinštalácia v domácnosti vyhovuje bez zmien. Akékoľvek zmeny môže vykonať len kvalifikovaný elektrikár.

Napájanie by malo byť pripojené v súlade s príslušnou normou, pomocou adekvátneho ističa.

Způsob připojení je znázorněn níže.

Napätie	Káblové pripojenie				
380 - 415 V 3N ~	1 ● L1 čierny	2 ● L2 hnedý	3 ● modrý	4 ● N	5 ⊥ ≡ žltý/zelený
220 - 240 V ~	1 ●	2 ● L hnedý	3 ●	4 ● N modrý	5 ⊥ ≡ žltý/zelený

- Ak je kábel poškodený, alebo má byť nahradený, musí túto prácu vykonať zmluvný servisný technik alebo certifikovaný odborník s predpísanou kvalifikáciou pre túto činnosť podľa miestne platných aktuálnych noriem a predpisov, inak by mohlo dôjsť k úrazu.
- Ak sa zariadenie pripája priamo k sieti, musí sa nainštalovať všepólový istič s minimálnou medzerou medzi kontaktmi 3 mm.
- Kábel sa nesmie ohýbať ani stláčať.

POUŽÍVÁNIE RIADENIA VÝKONU

Pomocou riadenia výkonu môžete nastaviť celkový výkon na 2,5 kW / 3,5 kW / 4,5 kW / 5,5 kW / 6,5 kW a 7,4 kW ako predvolené nastavenie celkového výkonu je nastavená maximálna úroveň výkonu.

Nastavenie celkovej úrovne výkonu

Odporúčame začať nastavovanie do 5 sekúnd po pripojení napájania. Ak chcete prejsť do funkcie riadenia výkonu, je potrebné do 60 sekúnd prejsť do režimu nastavenia výkonu.

1. Vezmite do úvahy, že varnú dosku nemáte zapínať. Nie je nutné pokladať žiadne hrnce na varné zóny.
2. V tejto fáze súčasne stlačte tlačidlá **booster** $\hat{\wedge}$ a **záмок** $\rightarrow \circ$ v zóne č. 1 sa zobrazí symbol **S**
3. Stlačte tlačidlo záмок a v zóne č. 1 sa zobrazí **S** a v zóne č. 2 sa zobrazí **E**
4. Znovu súčasne stlačte tlačidlo **booster** a **záмок** v zóne č. 1 sa zobrazí **S** a v zóne č. 2 sa zobrazí **E**, v zóne č. 3 sa zobrazí symbol **E**. Na ukazovateli časovača sa bude zároveň zobrazovať aktuálny režim maximálneho výkonu.
5. Krátkym stlačením tlačidla boost prepnete na ďalší z možných maximálnych výkonov.
6. Vybraný režim maximálneho výkonu potvrdíte tlačidlom záмок. Pokiaľ prestane blikať ukazovateľ času, znamená to, že režim výkonu bol úspešne nastavený.
7. Po nastavení je nutné odpojiť a znovu pripojiť napájanie.

VIII. TECHNICKÉ INFORMÁCIE

Varná doska	ETA579290000
Varné zóny	4 zóny
Napájacie napätie	220–240 V~, 50–60 Hz 380 - 415 V 3N ~ , 50–60 Hz
Inštalované elektrické napájanie	2,5 kW: 2500 W alebo 3,5 kW: 3500 W alebo 4,5 kW: 4500 W alebo 6,5 kW: 6500 W alebo 7,4 kW: 7400 W
Veľkosť produktu D × Š × V (mm)	590 x 520 x 62
Inštalačné rozmery A × B (mm)	560 x 490

Hmotnosť a rozmery sú približné. Keďže sa naše výrobky snažíme neustále vylepšovať, môžeme zmeniť špecifikácie a dizajn bez predchádzajúceho upozornenia.

- Technické informácie sa nachádzajú na Typovom štítku vo vnútri spotrebiča (eventuálne na jeho zadnej strane) a na energetickom štítku.
- „Informačný list“ a „Návod na použitie“ nájdete k stiahnutiu na stránkach: www.eta.sk.
- Uschovejte užívateľskú príručku a všetky ostatné dokumenty dodané s týmto spotrebičom.
- Názov modelu (číslo produktu) nájdete na Typovom štítku spotrebiča.
- Výrobca si vyhradzuje právo na zmenu technickej špecifikácie výrobku.
- Prípadné ďalšie otázky zasielajte na info@eta.cz

IX. STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A SERVIS

- Vždy používajte originálne náhradné diely.
- Pri kontaktovaní nášho autorizovaného servisu alebo informačnej linky sa uistite, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Názov modelu (číslo produktu) a sériové číslo (SN).
- Tieto informácie môžete nájsť na Typovom štítku (eventuálne na samostatnom štítku v jeho blízkosti).
- Originálne náhradné diely na vybrané konkrétne súčasti výrobku sú k dispozícii minimálne 7 alebo 10 rokov (v závislosti na type súčasti) od uvedenia posledného kusu spotrebiča na trh.
- Výrobca poskytuje na spotrebič štandardnú zákonnú záruku v dĺžke 24 mesiacov.
- Pre ďalšie informácie ohľadne servisu a nákupu náhradných dielov navštívte naše webové stránky: **www.eta.sk/servis**

eta 579290000

Congratulations on your purchase of a new cooktop. We recommend you to take some time to read this manual / installation manual and fully understand how to properly install and use the appliance. Read all instructions before using the appliance and keep them for future reference.

I. SAFETY INFORMATION

- We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the hob, note its serial number in case you need to get help from the after sales service.

WARNING: persons with pacemakers or other electrical devices implants (for example insulin pumps) must be consulted before using this device with your doctor or the manufacturer implant and make sure their implants are not affected electromagnetic field.

WARNING: the appliance power supply (wiring connection point) must meet all current standards in force in the country where the appliance is installed. The connection of the appliance to the connection point must be carried out by a certified specialist with a prescribed and valid qualification for this activity in accordance with the locally valid current standards and regulations. He is then obliged to issue a confirmation containing all the details and data about the implementation of the connection of the appliance to the electrical network!

WARNING: the appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children under 8 years of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.

WARNING: use only hob guards designed by the Manufacturer of the cooking appliance or indicated by the Manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

WARNING: do not store items on the cooking surfaces there is a danger of fire.

WARNING: if the surface is cracked, do not touch the glass and switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

WARNING: unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water! Switch off the appliance immediately by interrupting the power supply to the appliance! Either by turning off the circuit breakers (in the absence of a plug-socket connection), or by disconnecting (pulling out) the electrical plug of the appliance from the power source, i.e. the power socket. Then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

CAUTION:

the cooking process must be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously. It is strongly recommended to keep children away from the cooking zones while they are in operation or when they are switched off, so long as the residual heat indicator is on, in order to prevent the risks of serious burns.

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- If present do not to stare into halogen lamp hob elements. Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must be having the earth contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in color. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type.

- The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country.
- Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation.
- The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker.
- The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.
- The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by Manufacturer, its service agent or similarly qualified people in order to avoid a hazard.
- The earth conductor (yellow-green) must be longer than 10 mm on the terminal block side. The internal conductors section should be appropriate to the power absorbed by the hob (indicated on the tag).
- The type of power cable must be H07RN-F.
- Do not put metallic objects such as knives, forks, spoons or lids on the hob. They could heat up.
- Aluminum foil and plastic pans must not be placed on heating zones.
- After every use, some cleaning of the hob is necessary to prevent the build-up of dirt and grease.
- If left, this is recooked when the hob is used and burns giving off smoke and unpleasant smells, not to mention the risks of fire propagation.
- Never use a steam or high pressure spray to clean the appliance.
- Do not touch the heat zones during operation or for a while after use.
- Never cook food directly on the glass ceramic hob.
- Always use the appropriate cookware.
- Always place the pan in the center of the unit that you are cooking on.
- Do not place anything on control panel.
- Do not use the hob as a working surface.
- Do not use the surface as a cutting board.

- Do not store heavy items above the hob. If they drop onto the hob, they may cause damage.
- Do not use the hob for storage of any items.
- Do not slide cookware across the hob.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies

II. GENERAL WARNINGS

- **Declaration of Conformity** - By placing the  mark on this appliance we are assuring compliance to all European Safety, Health and Environment requirements which are applicable for this product category.
- **The images** in the instructions are for illustration purposes only, the actual product may vary in detail
- Do not use harsh and abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning, as they may scratch the surface, resulting in glass breakage

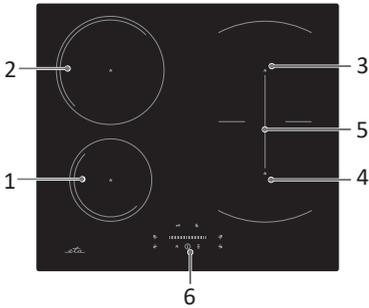
III. PROTECTION OF THE ENVIRONMENT



This appliance is marked according to European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). WEEE contains both polluting substances (which can cause negative consequences for the environment) and basic components which can be reused. It is important to have WEEE subjected to specific treatments, in order to remove and dispose properly all pollutants and recover and recycle all materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE does not become an environmental issue; it is essential to follow some basic rules:

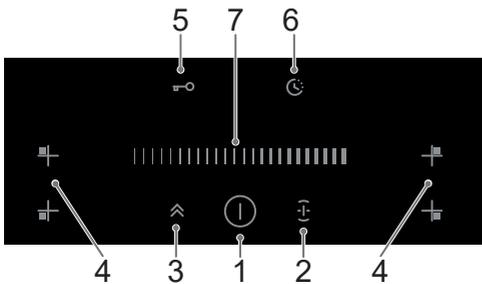
- WEEE shall not be threatened as household waste.
- WEEE shall be handled over to the relevant collection points managed by the municipality or by registered companies. In many Countries, for large WEEE, home collection could be present.
- In many Countries, when you buy a new appliance, the old one may be returned to the retailer who has to collect it free of charge on a one-to-one basis, as long as the appliance is of equivalent typology and has the same functions as the supplied one.

IV. PRODUCT DESCRIPTION



Induction hob

- Zone 1400 W**, power boost to 1500 W
- Zone 2400 W**, power boost to 2600 W
- Zone 1800 W**, power boost to 2000 W
- Zone 1800 W**, power boost to 2000 W
- Flexi zone 3000 W**, power boost to 3600 W
- Control panel**

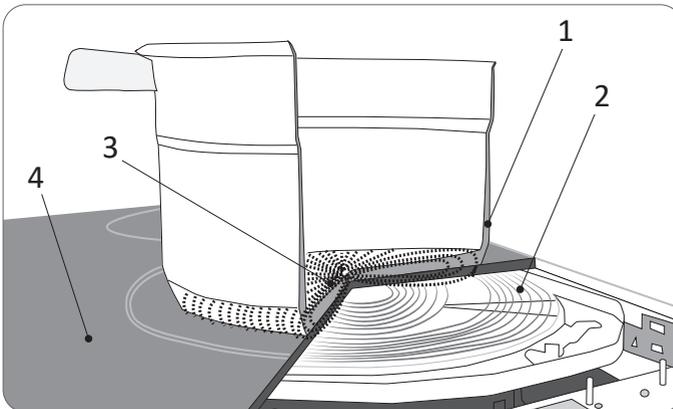


Control panel

- Power control
- Flexible zone controller
- Booster function
- Cooking zone selection controls
- Lock buttons
- Timer
- Slider for setting time / power

Information about induction cooking

Induction cooking is safe, fast and very economical. It works on the principle of electromagnetic waves. The heat is generated directly in the bottom of the container, not under the surface. The glass-ceramic surface heats up only secondarily, from the temperature of the vessel itself.



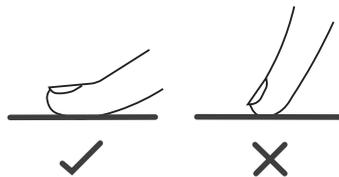
- Pot with a ferromagnetic bottom
- Induction coil
- Induced currents
- Ceramic glass plate

Before using a new induction hob

- Please read this instruction manual carefully before using the hob.
- Remove all protective films from the induction hob before use.

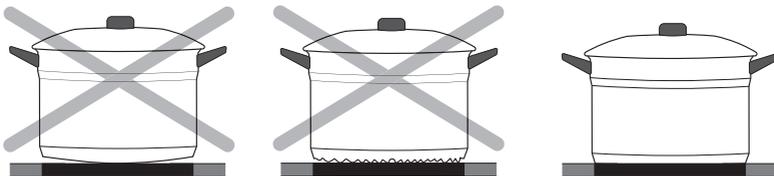
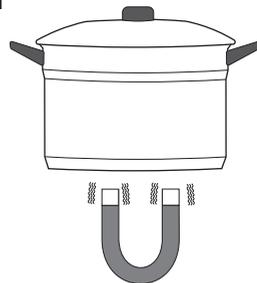
Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry and that there is no object covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

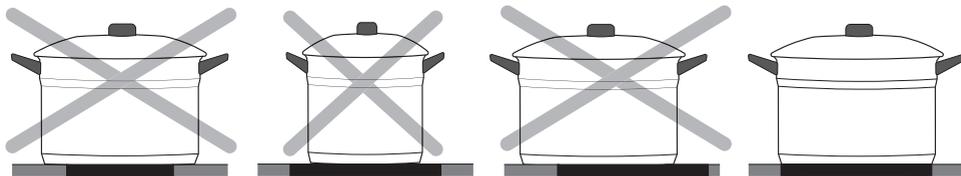


Choosing the right cookware

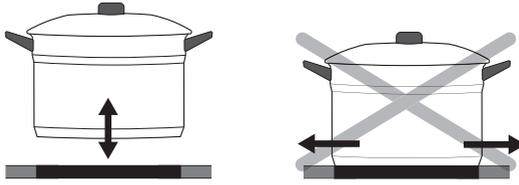
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking
- Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.
- Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If it does not flash  in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected.
- Always centre your pan on the cooking zone and always respect the minimum recommended bottom diameters of the cooking vessels for the individual cooking zones..



- Always lift pans off the induction hob - do not slide, or they may scratch the glass.



Pot dimensions

- The cooking zones are automatically adapted to the diameter of the pot up to the limit. However, the base of the pot must have a minimum diameter according to the respective cooking zone. To achieve the best efficiency of the hob, place the pot in the center of the cooking zone.

The base diameter of induction cookware

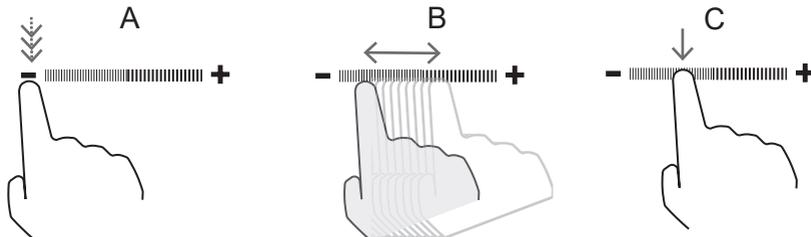
Cooking zone	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1	120	160
2	160	210
3, 4	140	180
Flexible area	250	386*180

V. USING AN INDUCTION HOB

START COOKING



1. Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash.
4. Select a heat setting by **A** touching + and - or **B** swiping your finger along the controller or **C** by touching any point on the slider..



- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.
- If you slide your finger along the control , the power will change from 2 to 8. If you press the "-", the power will decrease by one grade each time until 0. If you press the "+", the power will increase by each step one grade up to grade 9.

If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

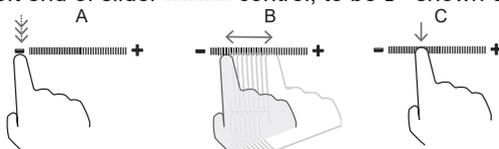
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

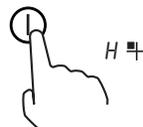
The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

Finish cooking

1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.
2. Turn the cooking zone off **A** touching „-“ and going down to 0.
or **B** by scrolling down  to left end and then touch „-“ control
or **C** touch left end of slider  control, to be 0 shown on display.



3. Make sure the display shows 0 and then H.
4. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.
5. Beware of hot surfaces **H** will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



USING THE BOOST FUNCTION

Power boost is a function that increases the power of one zone to a higher value in one second and lasts for 5 minutes. This will allow you to cook more efficiently and faster.

1. Touch the heating zone selection control , which you want to activate the boost function.
2. Touch the boost control . The zone indicator shows **P** and the power reaches Max.
 - The function can work in any cooking zone.
 - The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
 - If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.
3. To turn off the function, touch the selected cooking zone , that you wish to switch off the boost, then touch the boost control . The cooking zone returns to its original setting.

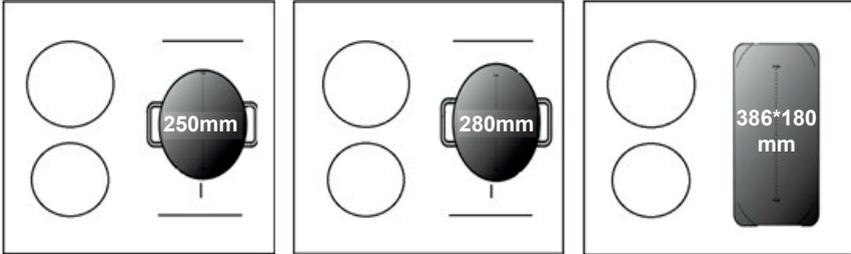
FLEXIBLE AREA

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Free area is made of two independent inductors that can be controlled separately.

As big zone

1. To activate the free area as a single big zone, Touching the Flexible Area control .
2. As a big zone, we suggest the used as the follow:

Cookware with diameter 250 - 280 mm (Square or Oval cookware are acceptable).



We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance.

As two independent zones

To use the flexible area as two different zones, you can have two choices of heating:

1. Put a pan on the right up side or the right down side of the flexible zone.
2. Put two pans on both sides of the bigger zone.

Notice: Make sure the pan is bigger than 14cm.

LOCKING THE CONTROLS

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF  control are disabled.

To lock the controls

Touch the lock control. The timer indicator will show .

To unlock the controls

1. Make sure the induction hob is switched on.
2. Touch and hold the lock control for a while.
3. Now you can start using the induction hob.

WARNING

When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF , control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

TIMER CONTROL

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.

The timer of maximum is 99 min.

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on and no cooking zone is selected.
Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active.
2. Touch timer control , the **10** will show in the timer display and the  flashes.
3. Set the time by touching the slider control  (e.g. 5).
4. Touch timer control  again, the **1** will flash.
5. Set the time by touching the slider control  (e.g. 9) **95** , now the timer you set is 95 minutes.
6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.
7. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows --  when the setting time finished.

Setting the timer to turn one cooking zone off

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. **5** .
2. In short time, touch timer control , the **10** will show in the timer display and the  flashes.
3. Set the time by touching the slider control  (e.g. 5) **15** .
4. Touch timer control  again, the **1** will flash.
5. Set the time by touching the slider control  (e.g. 3) **35** , now the timer you set is 35 minutes.
6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

Note: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected. **5** . When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically -- . Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

Setting the timer to turn more zones off

- The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone.
- When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes. The dots for the other timed zones light up.

5  **15**  (set to 15 minutes)
3  (set to 45 minutes)

Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.

H  (15 minutes is up, the zone has shut down and is hot)
3  **30**  (the timer has switched to the next zone, 30 minutes remain)

Note: Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator. To cancel the timer, set the time to **00**

PROTECTION

Protection from over-heating

A sensor monitors the temperature in the cooking zones. When the temperature exceeds a safe level, the cooking zone is automatically switched off.

Spill protection

Spill protection is a safety protection feature. It turns off the hob automatically within 10 seconds if water enters the control panel, with a buzzer beeping for 1 second.

Detection of small or non-magnetic items

When a pan with a diameter of less than 80 mm, or some other small item (e.g. knife, fork, key) or a non-magnetic pan (e.g. aluminium) has been left on the hob, a buzzer sounds for approximately one minute, after which the hob goes automatically on to standby.

Auto shutdown

Another safety feature of the induction hob is auto shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
The heating zone shut down automatically after	8	8	8	4	4	4	2	2	2

When the pan is removed from the cooking zone, it stops heating immediately and switches itself off after the buzzer has sounded for one minute.

Power distribution

In the event that the total required power of all active hotplates during cooking exceeds the maximum permitted power input set using the Power Control function (see later in the manual), mutually variable corrections will be made to the power outputs of all active hotplates so that the set maximum value of the selected power input is not exceeded.

CLEANING

What?	How?	Important warning!
<p>Everyday soiling of the glass (fingerprints, smudges, food residue or puddles without sugar on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Turn off the power to the hob. 2. Apply the cleaner to the hob while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Turn on the power to the hob. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the hob is switched off, the hot surface indicator does not work and the cooking zones may still be hot! Be extremely careful. • Strong scourers, some nylon scourers, and harsh/abrasive cleaners can scratch the glass. Always read the label to check if the cleaner or scourer is suitable. • Never leave residue on the hob after cleaning: the glass may become discolored.
<p>Overboiling, melted food and hot sugary foods puddles on the glass.</p>	<p>Remove them immediately with a turner, spatula or scraper suitable for the glass of an induction hob, but be careful of the hot surfaces of the cooking zones:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Turn off the power to the hob at the wall socket. 2. Use a knife or other tool at a 30° angle to scrape away dirt or stains towards the cool part of the hob. 3. Clean up dirt or puddles with a cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 through 4 for "Everyday Glass Soiling" above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melted and sweet foods or puddles as soon as possible. If they cool on the glass, it can be difficult to remove them and there is even a risk of permanent damage to the glass surface. • Risk of cuts: the blade of the scraper is razor sharp. Use with extreme caution and always store safely and out of the reach of children.
<p>Puddles on touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Turn off the power to the hob. 2. Wipe up spilled liquid. 3. Wipe the touch control surface with a clean damp sponge or cloth. 4. Then dry it with a paper towel. 5. Turn on the power to the hob. 	<ul style="list-style-type: none"> • The hob may beep and shut down and the touch controls may not work if liquid is spilled on them. Before switching the hob back on, check that the surface of the controls is wiped dry.

VI. PROBLEMS SOLVING

Advice and tips before you call the service

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be switched on.	No power supplied	Check that the induction hob is connected to power and that it is switched on. Check for a power outage in your home or neighborhood. If you have checked everything and the problem persists, contact a qualified technician.
Touch controls are not responding.	Controls are locked	Unlock the controls. See the instructions in the section "Using the induction hob".
Touch controls are not responding well.	There may be a thin layer of water on the controls or you may be touching them with your fingertip.	Make sure the touch controls are dry and use the ball of your finger, not the tip, to touch the controls.
The glass is scratched.	Rough dishes. You have used unsuitable abrasive pads or detergents.	Use pots with a flat base. See "Choosing the right cookware". See "Cleaning and maintenance".
Some pots may make popping or clicking noises.	This may be due to the construction of the cookware (layers of different metals vibrate differently).	This is normal and not a malfunction.
The induction hob makes a faint hum when used with the high power setting.	This is due to induction cooking technology.	This is normal and the sound should become quieter or disappear when you lower the heat setting.
Fan noise coming from induction hob.	The cooling fan built into the induction hob cools and protects the electronics from overheating. This can continue even after the induction hob is switched off.	This phenomenon is normal and does not require any intervention. When the fan is running, do not turn off the power to the induction hob in the wall.

Problem	Possible causes	What to do
The dishes do not heat up and do not appear on the display. The induction hob cannot detect it.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. Use dishes suitable for induction cooking. See "Choosing the right cookware". The induction plate cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or it is wrong centered.	Use cookware suitable for induction cooking. See "Choosing the right cookware". Center the pot and make sure that its bottom corresponds to the size of the cooking zone.
An induction hob or cooking zone has suddenly switched itself off, a tone sounds and an error code is displayed (usually alternating with one or two digits on the cooking timer display).	Technical problem.	Note the letters and numbers of the code, turn off the power to the hob and contact a qualified technician.
Cooking mode indicator lights up but warm up won't start.	High hob temperature.	The ambient temperature may be too high. The air intake or exit may be blocked.
	Something happened to the fan.	Check that the fan runs smoothly; if not, replace the fan.
	The power board is damaged.	Replace the power board.
The heating suddenly switches off during operation and the display flashes.	Unsuitable container type.	Use the suitable cookware (see operating instructions). Or the pot detection circuit is damaged, replace the power board
	Pot diameter is too small.	
	The hob overheated.	The unit is overheated. Wait for the temperature to return to normal.
	Press the "ON/OFF" button to restart the unit.	

Failure display and inspection

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.

Failure code	Problem	Solution
E1	Ceramic plate temperature sensor failure-- open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure-- short circuit.	
Eb	Ceramic plate temperature sensor failure.	
E3	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure--open circuit.	Replace the power board.
E5	Temperature sensor of the IGBT failure-- short circuit.	
E6	High temperature of IGBT.	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.
E7	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E8	Supply voltage is above the rated voltage.	
U1	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

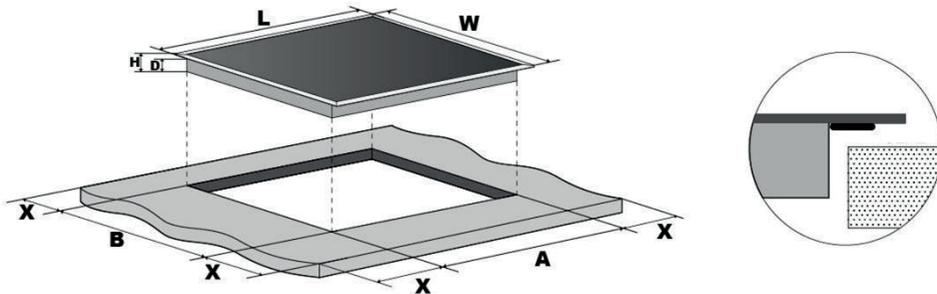
The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

VII. INSTALLATION

CHOOSING A LOCATION FOR INSTALLATION

- Cut a hole in the worktop of the dimension shown in the diagram below.
- A minimum of **50 mm space** should be left around the hole.
- The worktop should be at least **30 mm thick** and made of heat-resistant material. As shown in figure below.

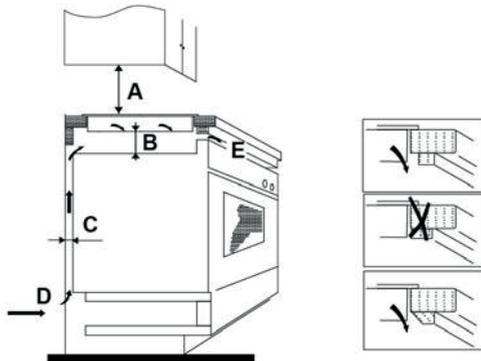


D (mm)	L (mm)	W(mm)	H (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
58	590	520	62	560 ^{+4/+1}	490 ^{+4/+1}	50 min

- It is essential that the induction hob is well ventilated and that the air intake and exit are not blocked. Make sure the hob is correctly installed as shown in figure below.

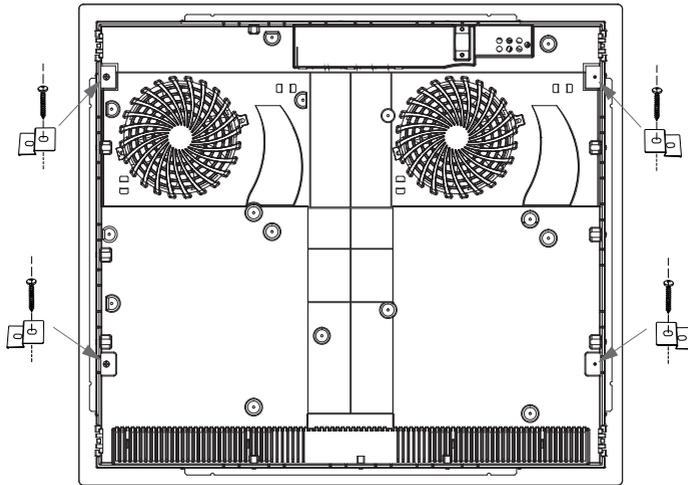
WARNING:

For safety, the gap between the hob and any cupboard above it should be at least **760 mm**.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E(mm)
760	50 min	20 min	air intake	air exit 5

- Fix the hob to the worktop using the four brackets on the base of the hob. The position of the brackets can be adjusted according to the thickness of the top.



Before installing the hob, check that

- the work surface is level and flat and no structural elements prevent the fulfillment of space requirements,
- the work surface is made of heat-resistant material,
- if the hob is installed above the oven, the oven must have a built-in cooling fan,
- the installation meets all requirements for free space and applicable standards and regulations,
- in the permanent electrical installation, there is a suitable disconnecter ensuring complete disconnection from the mains, which is installed in accordance with local laws and regulations for electrical installation.
- the omnipolar circuit breaker must be an approved type with a 3 mm air gap between the contacts in all poles (or on all live [phase] conductors if local electrical codes permit this change of requirements),
- the disconnecter is easily accessible even after the hob has been installed,
- if in doubt about the installation, you can consult the local building authorities and regulations,
- the surface of the walls surrounding the hob, you should choose heat-resistant and easy-to-clean finishes (for example ceramic tiles).

After installing the hob, check that

- the power cable is not accessible through doors or sockets,
- a sufficient flow of fresh air from the outside of the cabinets to the bottom of the hob is ensured,
- if the hob is installed above a drawer or cabinet, thermal insulation is placed on the bottom of the hob,
- the disconnecter is easily accessible even after the hob is installed.

Warnings

1. The induction hob must be installed by a properly qualified person. Never try to install the appliance yourself.
2. The induction hob must not be installed above refrigerators, freezers, dishwashers or tumble dryers.
3. The induction hob should be installed so that optimum radiation of heat is possible.
4. The wall and the area above the hob should be able to withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive should be heat-resistant.

CONNECTION TO POWER SUPPLY

WARNING:

The hob must be installed by a properly qualified person. Never try to install the appliance yourself

Before connecting the hob to the mains, please check:

1. The domestic electrical installation is suitable for the consumption of energy by the hob.
 2. The voltage corresponds to the value indicated on the nameplate.
 3. The cross-sections of the power cable can withstand the load indicated on the nameplate. Do not use adapters, reducers or branching devices to connect the hob to the mains, as they may cause overheating and fire.
- The power cable must not come into contact with hot surfaces and must be routed so that the temperature does not exceed 75 °C at any point.
 - Consult an electrician to see if the home wiring is suitable without further modifications. Any changes may only be made by a qualified electrician.

The socket should be connected in compliance with the relevant standard to a adequate circuit breaker.

The method of connection is shown below.

Voltage	Wire connection				
380 - 415 V 3N ~	1 ● L1	2 ● L2	3 ●	4 ● N	5 ⊥ ⎓
220 - 240 V ~	1 ●	2 ● L	3 ●	4 ● N	5 ⊥ ⎓

- If the cable is damaged or needs to be replaced, this work must be carried out by a contracted service technician or a certified specialist with prescribed qualifications for this activity in accordance with current local standards and regulations, otherwise an injury could occur.
- If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3 mm between the contacts..
- The cable must not be bent or pressed anywhere.

POWER MANAGEMENT FUNCTION

With the power control function, you can set the total power to 2,5 kW / 3,5 kW / 4,5 kW / 5,5 kW / 6,5 kW a 7,4 kW. The default total power setting is the maximum power level.

Setting the maximum overall power level

We suggest to start setting within 5 seconds after connecting the power. You need to enter the power setting mode within 60 seconds to enter Power Management Function.

1. Please be noted that do not turn on the hob. It is not necessary to place any pots on the cooking zones.
2. Touch the **boost**  and **lock**  keys together. The symbol  will be displayed on zone n.1.
3. Touch the **lock**  key. The symbol  will be displayed on zone n.1 and the symbol  will be displayed on zone n.2.
4. Touch the **boost**  and **lock**  control keys at the same time again. The symbol  will be displayed on zone n.1 and the symbol  will be displayed on zone n.2, the symbol  will be displayed on zone n.3. At the same time, the current maximum power mode (7.2) will be displayed on the timer indicator.
5. By short press the **boost**  key switch to another level of maximal power modes.
6. Touch the **lock**  key to confirmation of desired level. When the timer indicator stops flickering, the power mode is set successfully.
7. After the setting, make sure to dis-connect the power and connect it again.

VIII. TECHNICAL DATA

Declaration of Conformity

By placing the mark  on this product, we confirm compliance with all relevant European safety, health and environmental requirements set out in the legal regulations applicable to this product.

Hob	ETA579290000
Cooking zones	4 zones
Voltage	220–240 V~, 50–60 Hz 380 - 415 V 3N ~ , 50–60 Hz
Installed electrical power	2,5 kW: 2500 W or 3,5 kW: 3500 W or 4,5 kW: 4500 W or 6,5 kW: 6500 W or 7,4 kW: 7400 W
Product dimensions L × W × H (mm)	590 x 520 x 62
Dimensions for built-in A × B (mm)	560 x 490

Weight and dimensions are approximate. Due to the continuous development of our products, our technical data and design may change without prior notice.

- Technical information can be found on the type plate inside the appliance (or on its back side) and on the energy label.
- “Information Sheet” and “Directions for Use” can be downloaded at: **www.etasince1943.com**.
- Keep the user manual and all other documentation supplied with this appliance.
- The model name (product number) can be found on the type plate of the appliance.
- We reserve the right to change technical specifications.

IX. CUSTOMER CARE AND SERVICE

- Always use original spare parts.
- When contacting our authorised service or information line, make sure you have the following information available: the model name (product number) and serial number (SN).
- This information can be found on the type plate (or on a separate label near it).
- Original spare parts for particular selected components of the product are available at least 7 or 10 years from the launch of the last piece of the appliance on the market (depending on the type of the component).
- The manufacturer provides standard legal warranty for the appliance for a period of 24 months.
- For more information regarding service and purchase of spare parts, visit our website: **www.etasince1943.com/support**

eta