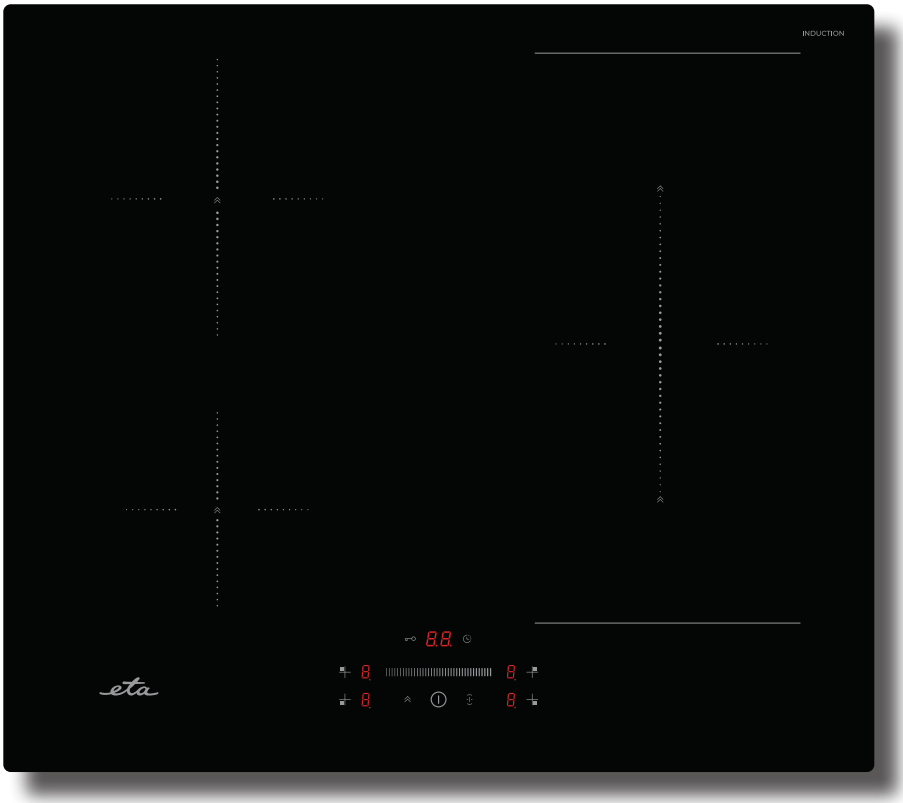
Indukční varná deska • NÁVOD K OBSLUZE **CZ**

Indukčná varná doska • NÁVOD NA OBSLUHU **SK**

Induction hob • USER MANUAL **EN**

Indukcyjna płyta grzewcza • INSTRUKCJA OBSŁUGI **PL**

Indukciós főzőlap • HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ **HU**



eta

OBSAH | CONTENTS | TARTALOM | ZAWARTOŚĆ

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 18
VIII. TECHNICKÉ INFORMACE 21
IX. PÉČE O ZÁKAZNÍKA 22

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 34
VII. INŠTALÁCIA 38
VIII. TECHNICKÉ INFORMÁCIE 41
IX. STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A SERVIS 42

EN - INDUCTION HOB
I. SAFETY INFORMATION 43
II. GENERAL WARNINGS 46
III. PROTECTION OF THE ENVIRONMENT 46
IV. PRODUCT DESCRIPTION 47
V. USING AN INDUCTION HOB 49
VI. PROBLEMS SOLVING 54
VII. INSTALLATION 58
VIII. TECHNICAL DATA 61
IX. CUSTOMER CARE AND SERVICE 62

PL - INDUKCYJNA PŁYTA GRZEWCZA
I. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA 63
II. UWAGI OGÓLNE 66
III. EKOLOGIA 67
IV. OPIS PRODUKTU 67
V. KORZYSTANIE Z PŁYTY INDUKCYJNEJ 70
VI. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 75
VII. INSTALACJA 79
VIII. INFORMACJE TECHNICZNE 82
IX. OPIEKA NAD KLIENTEM I SERWIS 83

HU - INDUKCIÓS FŐZŐLAP
I. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK 84
II. ÁLTALÁNOS FIGYELMEZTETÉSEK 87
III. KÖRNYEZETVÉDELEM 87
IV. A TERMÉK LEÍRÁSA 88
V. AZ INDUKCIÓS FŐZŐLAP HASZNÁLATA 90
VI. HIBAELHÁRÍTÁS 95
VII. TELEPÍTÉS 99
VIII. MŰSZAKI INFORMÁCIÓK 102
IX. ZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ 103

479690000

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 přečtěte návod k instalaci. Přečtěte 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 poprodejního servisu.

UPOZORNĚNÍ: Napájecí zdroj spotřebiče (přípojné místo elektroinstalace) musí splňovat veškeré aktuální normy platné v zemi instalace spotřebiče. Připojení spotřebiče k přípojnému 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 pod 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. Musejí být opatřeny 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.
- Zemnící 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, lžíce 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 postřik.
- Nedotýkejte se tepelných zón během provozu a po nějakou dobu po použití.

- 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 spotřebče při jmenovitých frekvencích nejsou nutné žádné další úkony a nastavování.

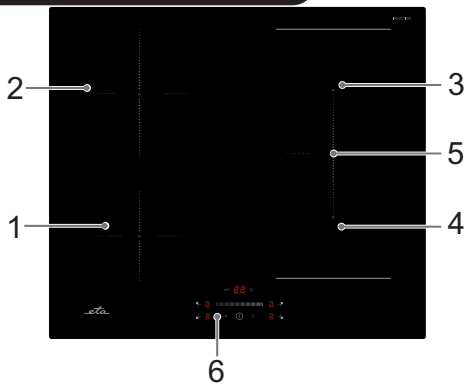
II. VŠEOBECNÁ UPOZORNĚNÍ

- **Obrázky** v návodu jsou pouze ilustrativní, ve skutečnosti se může výrobek v detailech lišit
- **K čištění** nepoužívejte hrubé a abrazivní čistící prostředky, protože mohou poškrábat povrch, což může mít za následek rozbití skla

III. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

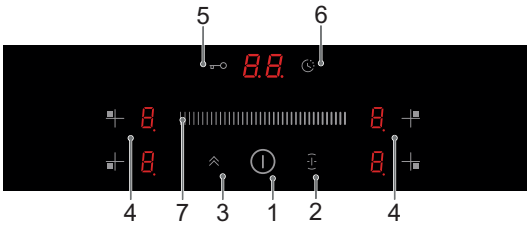
Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o likvidaci elektrického a elektronického zařízení (WEEE).
WEEE obsahuje znečišťující látky (které mohou mít negativní dopad na životní prostředí) a základní součástky, které lze znovu použít. Je nutné provést speciální zpracování WEEE, 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:
• WEEEse 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**

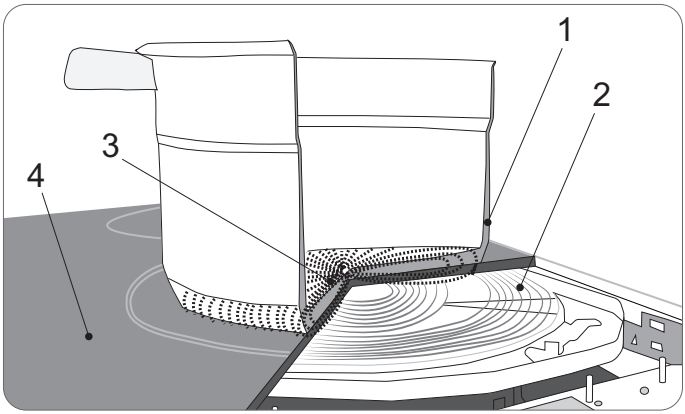


Ovládací panel

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

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.



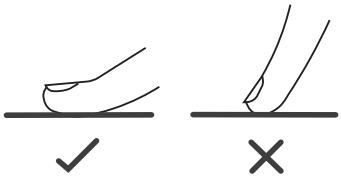
1. Nádoba s feromagnetickým dnem
2. Indukční cívka
3. Indukované proudy
4. Sklokeramická deska

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.

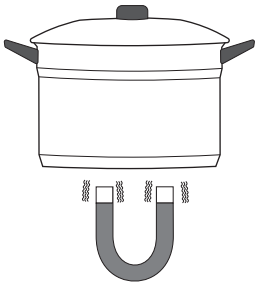
Používání dotykového ovládání

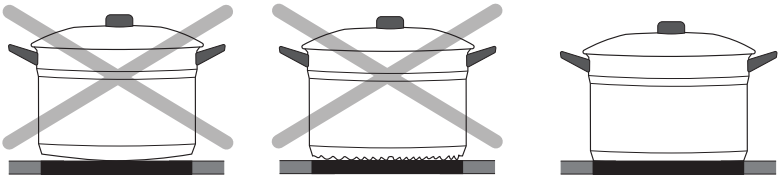
- Ovladače reagují na dotyk, takže není nutné tlačit.
- Použijte bříško prstu, nikoliv jeho špičku.
- Jakmile je dotyk zaregistrován, uslyšíte pípnutí.
- Ovladače musí být vždy čisté, suché a nesmí být zakryté žádným předmětem (např.nádobou nebo utěrkou). I tenká vrstva vody může zhoršit ovládání.



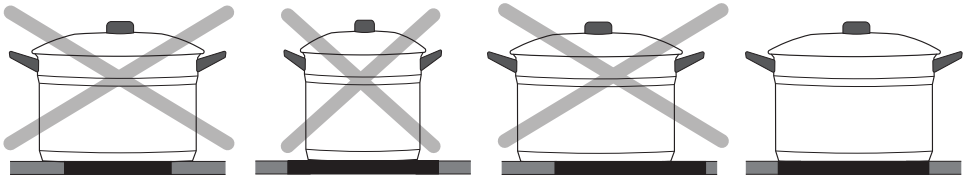
Výběr správné nádoby

- Používejte jen nádoby vhodné pro indukční varné zóny. Podívejte se na symbol indukce na obalu nebo na spodní části 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 nebliká 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.

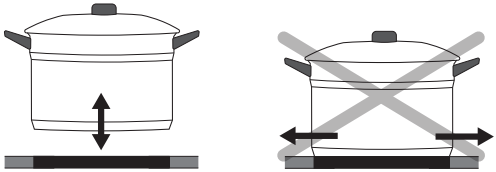




- Ujistěte se, že spodek nádoby je hladký, sedí naplocho na skle a má stejnou velikost jako varná zóna. Používejte nádoby s průměrem dna stejným, jako má grafické vyobrazení zvolené varné zóny. Použití hrnce o něco širšího je zárukou využití energie s maximální účinností. Pokud použijete menší hrnec,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

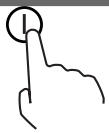
- Varné zóny jsou až do limitu automaticky přizpůsobeny průměru nádoby. Avšak dno této nádoby musí mít minimální průměr podle příslušné varné zóny. Abyste dosáhli co nejlepší účinnosti varné desky, umístěte nádobu do středu varné zóny.

Průměr dna indukčního nádobí

Varná zóna	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1, 2, 3, 4	120	180
5 - Flexibilní zóna	250	280 x 380

V. POUŽÍVÁNÍ INDUKČNÍ VARNÉ DESKY

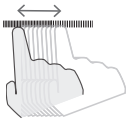
JAK ZAČÍT VAŘENÍ



1. Stiskněte ovladač ZAP/VYP.
Po zapnutí se ozve zvukový signál, všechny indikatory zobrazují „–“ nebo „– –“, což znamená, že indukční varná deska je v pohotovostním režimu.

2. Na varnou zónu, kterou chcete použít, umístěte vhodnou nádobu.
Ujistěte se, že dno nádoby a povrch varné zóny jsou čisté a suché.

3. Při dotyku ovladače výběru varné zóny začne indikátor vedle tlačítka blikat.



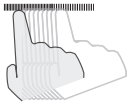
4. Nastavte úroveň výkonu pohybem na slideru.
- Jestliže výkon do 1 minuty nenastavíte, indukční varná deska se automaticky vypne. Budete muset začít znovu krokem 1.
- Kdykoliv během vaření můžete změnit nastavení tepelného výkonu.

Jestliže na indikatoru bliká U střídavě s nastavením tepla

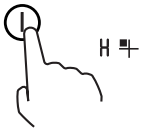
Znamená to, že:
- jste neumístili nádobu na správnou varnou zónu,
- nádoba, kterou používáte, není vhodná pro indukční vaření,
- nádoba je příliš malá nebo není ve středu varné zóny.

Pokud není na varné zóně vhodná nádoba, nehřeje. 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 posunutím dolů na 0.
   Ujistěte se, že indikátor dané zóny ukazuje 0 a poté H.
3. Vypněte celou varnou desku dotykem ovladače ZAP/VYP.
4. Pozor na horké povrchy! Když je varná zóna horká na dotyk, zobrazí se H. H zmizí, když se povrch ochladí na bezpečnou teplotu. Toho můžete využít 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 0, vrátí se na 9 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.

FLEXI ZÓNA

- Tuto zónu lze kdykoli použít jako jednu zónu nebo jako dvě různé zóny podle potřeby vaření.
- Flexibilní zóna je tvořena dvěma nezávislými induktory, které lze ovládat samostatně.

Jako jedna velká zóna
Pro aktivaci flexibilní zóny jako jedné velké zóny stiskněte ovládání Flexibilní zóny.
Pro velkou zónu doporučujeme používat následující nádobí:
- kruhové nádoby o průměru 250 mm nebo 280 mm
- čtvercové nebo oválné nádoby do rozměru 280 x 380 mm

Nedoporučujeme jiné způsoby použití než výše uvedené možnosti, protože by mohly ovlivnit ohřev spotřebiče.

Jako dvě nezávislé zóny
Pro použití flexibilní zóny jako dvou různých zón máte dvě možnosti ohřevu:
- Umístěte nádobu na horní nebo dolní část flexibilní zóny.
- Umístěte nádoby na obě části flexibilní zóny.

Poznámka: Ujistěte se, že průměr nádoby je větší než 120 mm.

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 Lo.

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 pohybem na slideru (např. 5).
   nyní je časovač nastavený na 15 minut.
4. Dotkněte se ovladače časovače, na displeji časovače se zobrazí 15 a bliká 1.
5. Nastavte čas pohybem na slideru (např. 0).
   nyní je časovač nastavený na 05 minut.
6. Je-li nastaven čas, začne se ihned odpočítávat a displeji se zobrazuje zbývající čas.
7. Po dokončení nastavení času bude deska vydávávat 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. 4.
2. Co nejdříve se dotkněte ovladače časovače, na displeji časovače se zobrazí 10 a bliká 0.
3. Nastavte čas pohybem na slideru (např. 15) 15.
   nyní je časovač nastavený na 15 minut.
4. Dotkněte se ovladače časovače, na displeji časovače se zobrazí 15 a bliká 1.
5. Nastavte čas pohybem na slideru (např. 0).
   nyní je časovač nastavený na 05 minut.
6. Je-li nastaven čas, začne se ihned odpočítávat a displej zobrazuje zbývající čas.

Poznámka: Červená kontrolka u indikátoru výkonu se rozsvítí, čímž signalizuje výběr této zóny 6 4 . Po uplynutí nastaveného času se příslušná varná zóna automaticky vypne **--** 4.
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.

6 15 (nastaveno na 15 minut)
6 (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.

H (15 minut vypršelo, zóna se vypnula a je horká)
6 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.

DOPORUČENÉ NASTAVENÍ

Stupeň výkonu	Účel
1-2	jemné ohřívání malého množství jídla; rozpouštění čokolády, másla a potravin, které se rychle připalují; jemné dušení; pomalé ohřívání
3-4	ohřívání; rychlé dušení; vaření rýžeí
5-6	palačinky
7-8	restování; vaření těstovin
9	prudké smažení; opékání; přivedení polévky k varu; vaření vody

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.

ČIŠTĚNÍ VÝROBKU

Co?	Jak?	Důležité upozornění!
Každodenní znečištění skla (otisky prstů, skvrny, zbytky potravin nebo loužičky bez cukru na skle)	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.	• 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.
Překypění, roztavené potraviny a horké cukernaté loužičky na skle	Odstraňte je okamžitě obracečkou, špachtlí nebo škrabkou vhodnou pro sklo indukční varné desky, ale pozor na horké povrchy varných zón: 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.	• Skvrny zanechané rozpuštěnými a sladkými potravinami nebo loužičkami odstraňte co nejdříve. V případě, 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.

Co?	Jak?	Důležité upozornění!
Loužičky na dotykových ovladačích	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.	• Varná deska může pípnout a vypnout se a dotykové ovladače nemusejí fungovat, pokud je na nich rozlitá 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“.
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 ztišit nebo zcela zmizet, když snížíte výkon.

Problém	Možné příčiny	Co dělat
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“. Vystřeďte 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.
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 U	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 – přerušený 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 – přerušený obvod.	Vyměňte napájecí desku.
E5	Porucha teplotního čidla IGBT – zkrat v obvodu.	
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.

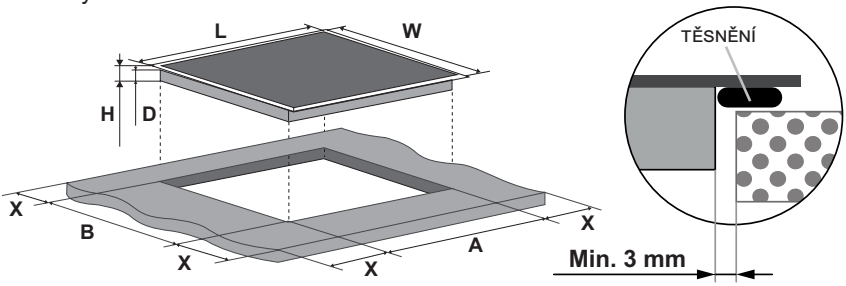
SPECIFICKÉ PORUCHY A ŘEŠENÍ

Problém	Problém	Řešení
LED kontrolka se po připojení jednotky nerozsvítí.	Není přiváděno napájení.	Zkontrolujte, zda je zástrčka pevně zasunuta do zásuvky a zda zásuvka funguje.
	Selhání připojení mezi pomocnou napájecí deskou a deskou displeje.	Zkontrolujte připojení.
	Pomocná napájecí deska je poškozena.	Vyměňte pomocnou napájecí desku.
	Deska displeje je poškozena.	Vyměňte desku displeje.
Některá tlačítka nefungují nebo LED displej nefunguje správně.	Deska displeje je poškozena.	Vyměňte desku displeje.
Indikátor režimu vaření se rozsvítí, ale ohřev se nespustí.	Vysoká teplota varné desky.	Okolní teplota může být příliš vysoká. Přívod nebo výdech vzduchu může být zablokovaný.
	Došlo k problému s ventilátorem.	Zkontrolujte, zda ventilátor běží plynule; pokud ne, vyměňte ventilátor.
	Napájecí deska je poškozena.	Vyměňte napájecí desku.
Ohřev se během provozu náhle zastaví a na displeji bliká „u“.	Typ nádoby je nesprávný.	Použijte vhodnou nádobu (viz návod k použití).
	Průměr nádoby je příliš malý.	Použijte vhodnou nádobu (viz návod k použití).
	Varná deska se přehřála.	Jednotka je přehřátá. Počkejte, až se teplota vrátí do normálu. Stisknutím tlačítka „ON/OFF“ jednotku restartujte.
Topné zóny na stejné straně (například první a druhá zóna) zobrazují „u“.	Selhání spojení mezi výkonovou deskou a deskou displeje.	Zkontrolujte připojení.
	Komunikační část desky displeje je poškozena.	Vyměňte desku displeje.
	Hlavní deska je poškozena.	Vyměňte hlavní desku.
Ventilátor vydává neobvyklé zvuky.	Motor ventilátoru je poškozen.	Vyměňte ventilátor.

VII. INSTALACE

VÝBĚR MÍSTA PRO INSTALACI

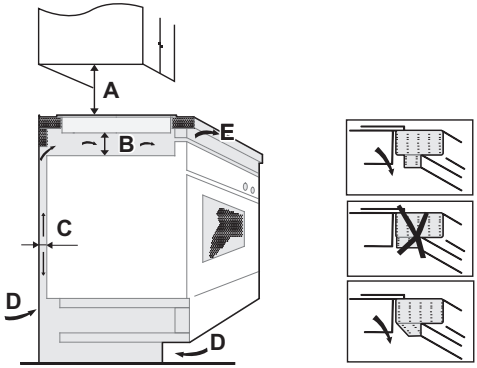
- Vyřízněte pracovní plochu podle rozměrů ve výkresu.
- Za účelem instalace a použití musí být kolem otvoru zachován **alespoň 50 mm** prostor.
- Ujistěte se, že tloušťka pracovní desky je **nejméně 30 mm**. Vyberte tepelně odolný materiál pracovní plochy, aby nedošlo k větší deformaci způsobené tepelným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

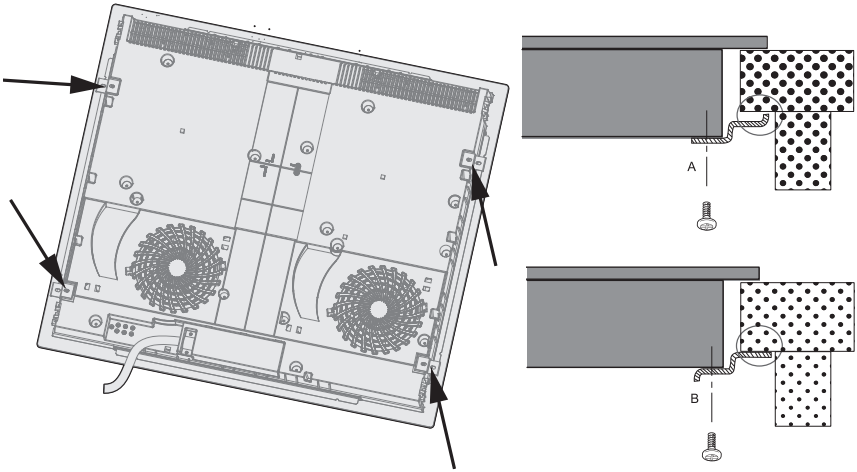
- Indukční varná deska musí být dobře větraná a přívod a odvod vzduchu nesmí být ucpané. Přesvědčte se, že je indukční varná deska v dobrém pracovním stavu. Podle níže uvedeného obrázku.

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

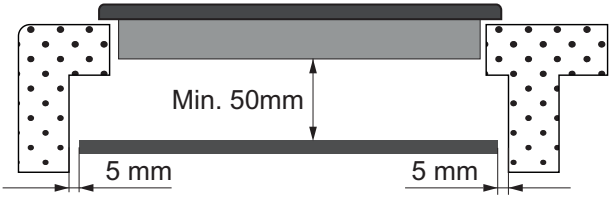


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E(mm)
760	min 50	min 20	Vstup vzduchu	Odvod vzduchu 5

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



VAROVÁNÍ: Ujistěte se, že je indukční varná deska dobře odvětrávaná a že vstup a výstup vzduchu nejsou blokovány. Abyste předešli náhodnému dotyku s přehřátým dnem varné desky nebo neočekávanému úrazu elektrickým proudem během práce, je nutné umístit dřevěnou vložku upevněnou šrouby v minimální vzdálenosti 50 mm od dna varné desky. Dodržujte níže uvedené požadavky.



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 čistitelné 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. Zadní stěna, přilehlé a okolní povrchy musí být schopny odolat teplotě **90 °C**.
5. Aby se zabránilo případnému poškození, musí být sendvičová vrstva a lepidlo **odolné vůči teplotě 150 °C**.

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.
- Poraďte 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 4 N modrý	5 žlutý/zelený
220 - 240 V ~	1 2 L černý hnědý		3 4 N modrý	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 (pravý) **booster** ⌃ a **zámek** ⊸ v zóně č 1 se zobrazí symbol 5
3. Stiskněte tlačítko **zámek** a v zóně č. 1 se zobrazí 5 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 t. Na ukazateli časovače se bude zároveň zobrazovat aktuální režim maximálního výkonu (továrně nastaveno 7.4)
5. Krátkým stisknutím tlačítka **booster** 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 CE

Umístěním značkyna 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	ETA479690000
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).
- Výrobce si vyhrazuje právo změny bez předchozího upozornění.
- 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.
- Vyhrazujeme si právo na případné změny a chyby v návodu k použití.

Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo údržbu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí spotřebiče, musí provést odborný servis! Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na opravu!

Případné další informace o spotřebiči a servisní síti získáte na infolince **+420 545 120 545** nebo na internetové adrese **www.eta.cz**

Informace k reklamaci, opravě výrobků nebo nákupu náhradních dílů naleznete na stránkách **www.eta.cz/servis-eu.**

479690000

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.

UPOZORNENIE: Napájací zdroj spotrebiča (prípojné miesto elektroinštalácie) musí spĺňať všetky aktuálne normy platné v krajine inštalácie spotrebiča. Pripojenie spotrebiča k prípojnému 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! Buď 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! Buď 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 dospelej 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. Vnútorná 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

- **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.

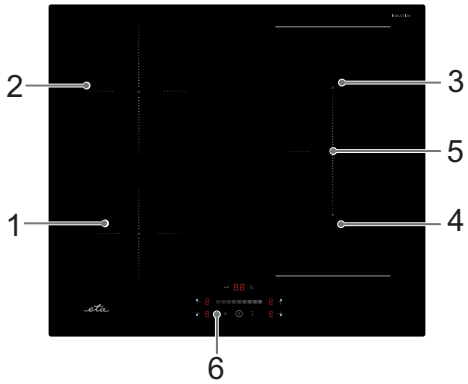
III. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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.

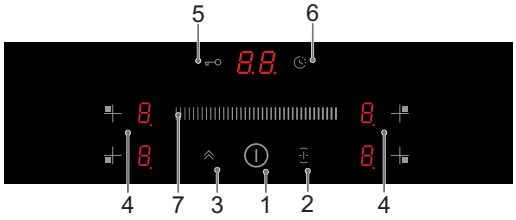
• OEEZ sa musí odovzdať na príslušnom zbernom mieste, ktoré spravuje obec alebo autorizované spoločnosti. V mnohých krajinách je zavedený zber OEEZ v domácnostiach. V mnohých krajinách sa OEEZ zbiera v domácnostiach. V mnohých krajinách pri kúpe nového spotrebiča je možné starý spotrebič vrátiť predajcovi, 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. **6. Flexibilné zóny 3000 W**, zosilnenie výkonu na 3600 W
7. **Ovládací panel**

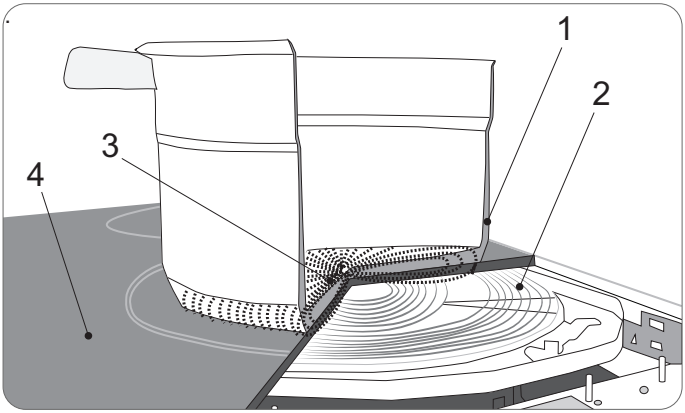


Ovládací panel

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

Informácie o indukčnom varení

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



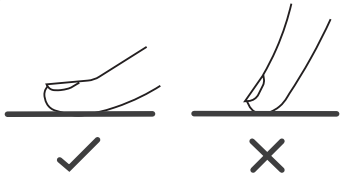
1. Nádoba s feromagnetickým dnom
2. Indukčná cievka
3. Indukované prúdy
4. Sklokeramická doska

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.

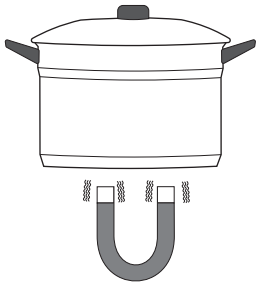
Používanie dotykových ovládačov

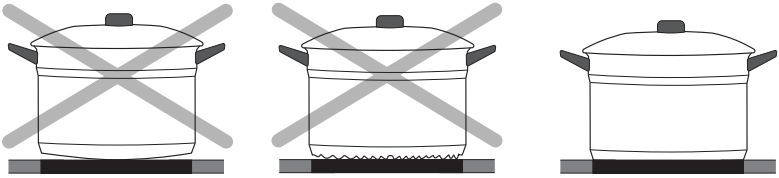
- Ovládače reagujú na dotyk, takže nemusíte vyvíjať žiadny tlak.
- Používajte bruška prstov, nie končeky.
- Pri každom zaznamenaní dotyku uslyšíte pípnutie.
- Dbajte na to, aby boli ovládače vždy čisté, suché a aby ich nezakrývali žiadne predmety (napr. riad alebo utierka). Aj tenká vrstva vody môže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



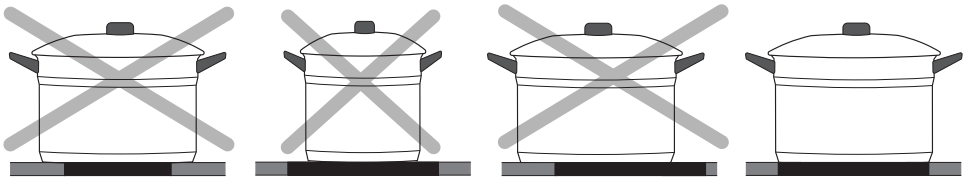
Výber vhodného riadu

- 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 nebliká U 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.

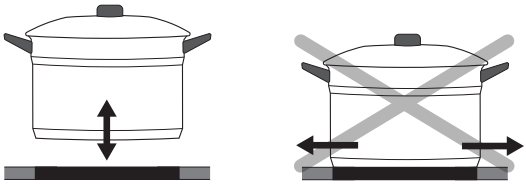




- Uistite sa, že dno hrnca je hladké, prilieha ku sklu dosky a má rovnakú veľkosť ako varná zóna. Používajte hrnce, ktorých priemer je taký veľký, ako obrys zvolenej zóny. Používaním trochu širšieho hrnca sa bude využívať energia s maximálnou účinnosťou. Ak budete používať menší hrniec, účinnosť môže byť menšia, než sa očakávalo. Hrniec umiestnite vždy uprostred varnej zóny.
- Vždy nádobu na varné zóně vystřeďte 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.



SK

Rozměry nádoby

- Varné zóny sa, do určitej miery, automaticky prispôsobia 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.

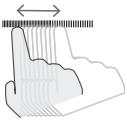
Priemer dna indukčného riadu

Varná zóna	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1, 2, 3, 4	120	180
5 - Flexibilná zóna	250	280 x 380

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.
3. Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny, indikátor vedľa tlačidla bude blikať.



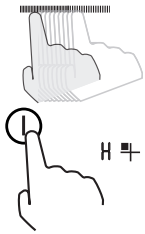
4. Nastavte úroveň výkonu pohybon na slideru.
   - Ak nenastavíte výkon do 1 minúty, indukčná varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť znovu začať od kroku 1.
   - Kdykoliv během vaření můžete změnit nastavení tepelného výkonu.

Ak na displeji striedavo bliká U 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 neumiestnite vhodný hrniec, neuskutoční sa ohrev. Ak na varnú dosku neumiestnite vhodný hrniec, po 1 minúte sa displej automaticky vypne.

Pro dokončení varenia



1. Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny, ktorú chcete vypnúť.
2. Vypnite varnú zónu posunutím nadol na 0.
   Uistite sa, či sa na displeji zobrazuje 0 potom sa zobrazí H.
3. Celú varnú dosku vypnite dotykom ovládača. ZAP/VYP.
4. 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. Napr.
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 0, po 5 minútach sa vráti na 9.
3. Pre zrušenie funkcie posilňovača výberte zónu, dotknite sa ovládača boosteru.
   Obnoví sa tým pôvodné nastavenie varnej dosky.

FLEXIBILNÁ ZÓNA

- Túto zónu možno kedykoľvek používať ako jednu zónu alebo ako dve rôzne zóny podľa potrieb varenia.
- Flexibilná zóna je tvorená dvoma nezávislými induktormi, ktoré možno ovládať samostatne.

Ako jedna veľká zóna
Na aktiváciu flexibilnej zóny ako jednej veľkej zóny stlačte ovládanie Flexibilnej zóny.
Ako veľkú zónu odporúčame používať nasledovný riad:
- riad s priemerom 250 mm alebo 280 mm
- štvorcový alebo oválny riad do romeru 280 x 380 mm

Neodporúčame iné spôsoby použitia než vyššie uvedené možnosti, pretože môžu ovplyvniť ohrev spotrebiča.

Ako dve nezávislé zóny
Na používanie flexibilnej zóny ako dvoch rôznych zón máte dve možnosti ohrevu:
- Položte nádobu na hornú alebo dolnú časť flexibilnej zóny.
- Položte dve nádoby na obe časti flexibilnej zóny.

Poznámka: Uistite sa, že priemer nádoby je väčší ako 120 mm.

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 Lo.

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 okrem tlačidla Zapnutie / Vypnutie ⏻ sú deaktivované. V prípade núdze môžete indukčnú varnú dosku vždy vypnúť pomocou ovládača vypnutie ⏻. Pri ďalšej prevádzke musíte najprv dosku odblokovať

SK

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 0.
3. Nastavte čas pohybom na slideri (např. 5).
   teraz ste nastavili **minútku** na 15 minut.
4. Dotknite sa ovládača časovača, v zobrazení časovača sa zobrazí 15 a bliká 1.
5. Nastavte čas pohybom na slideri (např. 0).
   teraz ste nastavili **minútu** na 05 minut.
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 zvoľte tú, pre ktorú chcete nastaviť časovač. např. 4 .
2. Krátko sa dotknite ovládača časovača, na displeji časovače se zobrazí 10 a bliká 0.
3. Nastavte čas pohybom na slideri (např. 15) 15.
   teraz ste nastavili **časovač** na 15 minút.
4. Dotknite sa ovládača časovača, v zobrazení časovača sa zobrazí 15 a bliká 1.
5. Nastavte čas pohybom na slideri (např. 0).
   teraz ste nastavili **časovač** na 05 minut.
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 6 4. Po uplynutí nastaveného času časovača varenia sa príslušná varná zóna automaticky vypne -- 4 . 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 desatinné bodky príslušných varných zón. Zobrazenie minút zobrazuje min. časovač. Bodka príslušnej zóny bliká. Zobrazuje sa takto:

6 15 (nastaveno na 15 minut)
6 (nastaveno na 45 minut)

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

H (15 minút vypršalo, zóna sa vypla a je horúca)
6 30 (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

ODPORÚČANÉ NASTAVENIE

Stupeň výkonu	Účel
1-2	jemné ohrievanie malého množstva jedla; rozpúšťanie čokolády, masla a potravín, ktoré sa rýchlo pripaľujú; jemné dusenie; pomalé ohrievanie
3-4	ohrievanie; rýchle dusenie; varenie ryže
5-6	palacinky
7-8	restovanie; varenie cestovín
9	prudké smaženie; opekanie; privedenie polievky do varu; varenie vody

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.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Čo?	Ako?	Dôležité upozornenie!
Každodenné znečistenie na skle (odtlačky prstov, škvrny, škvrny od jedla alebo škvrny, ktoré nie sú od cukru, na skle)	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.	• 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 nenechávajte zvyšky čistiaceho prostriedku: sklo sa môže sfarbiť.
Vykypené, roztopené jedlo a horúce škvrny od cukru na skle	Okamžite ich odstráňte nožom na ryby, paletovým nožom alebo žiletkovou škrabkou vhodnou pre indukčné sklené varné dosky, ale dávajte pozor na horúce povrchy varných zón: 1. Vypnite napájanie varnej dosky pri stene. 2. Čepeľ alebo riad držte pod uhlom 30° a oškrabte znečistenie alebo škvrnu na chladnú oblasť varnej dosky. 3. Znečistenie alebo škvrnu očistite utierkou alebo papierovým uterákom. 4. Vykonajte kroky 2 až 4 vyššie uvedenej časti „Každodenné znečistenie na skle“.	• Škvrny zanechané roztopenými 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 uchovávajte bezpečne a mimo dosahu detí.

Čo?	Ako?	Dôležité upozornenie!
Vyliate jedlo na dotykových ovládačoch	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.	• 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 U	Zlý typ panvice.	Použite správny hrniec (pozrite si návod na obsluhu). Obvod detekcie panvice je poškodený, vymeňte elektrickú dosku.
	Priemer hrnca je príliš malý.	
	Varič sa prehrial.	Jednotka je přehřátá. Počkejte na návrat teploty k normálu.
	Stlačením tlačidla Zapnutie/vypnutie reštartujte jednotku.	

SK

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.

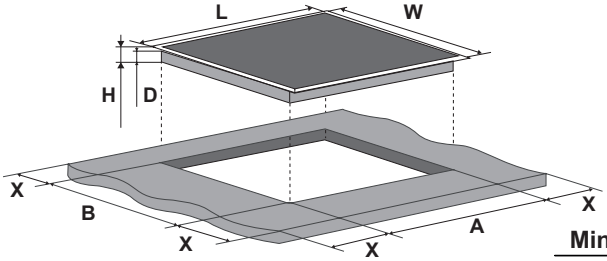
ŠPECIFICKÉ PORUCHY A RIEŠENIA

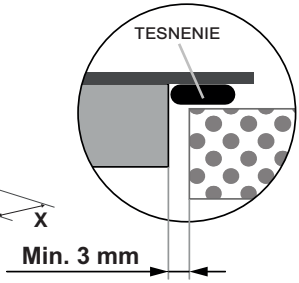
Problém	Problém	Riešenie
LED kontrolka sa po pripojení jednotky nerozsvieti.	Nie je privádzané napájanie.	Skontrolujte, či je zástrčka pevne zasunutá do zásuvky a či zásuvka funguje.
	Zlyhanie spojenia medzi pomocnou napájacou doskou a doskou displeja.	Skontrolujte pripojenie.
	Pomocná napájacia doska je poškodená.	Vymeňte pomocnú napájaciu dosku.
	Doska displeja je poškodená.	Vymeňte dosku displeja.
Niektoré tlačidlá nefungujú alebo LED displej nefunguje správne.	Doska displeja je poškodená.	Vymeňte dosku displeja.
Indikátor režimu varenia sa rozsvieti, ale ohrev sa nespustí.	Vysoká teplota varnej dosky.	Okolitá teplota môže byť príliš vysoká. Prívod alebo vývod vzduchu môže byť zablokovaný.
	Došlo k problému s ventilátorom.	Skontrolujte, či ventilátor beží plynulo; ak nie, vymeňte ventilátor.
	Napájacia doska je poškodená.	Vyměňte napájecí desku.
Ohrev sa počas prevádzky náhle zastaví a na displeji bliká „u“.	Typ nádoby je nesprávny.	Použite vhodnú nádobu (pozri návod na použitie).
	Priemer nádoby je príliš malý.	Použijte vhodnou nádobu (viz návod k použití).
	Varná deska se přehřála.	Jednotka je prehriata. Počkajte, kým sa teplota vráti do normálu. Stlačením tlačidla „ON/OFF“ jednotku reštartujte.
Topné zóny na stejné straně (například první a druhá zóna) zobrazují „u“.	Selhání spojení mezi výkonovou deskou a deskou displeje.	Zkontrolujte připojení.
	Komunikační část desky displeje je poškozena.	Vyměňte desku displeje.
	Hlavní deska je poškozena.	Vyměňte hlavní desku.
Ventilátor vydává neobvyklé zvuky.	Motor ventilátoru je poškozen.	Vyměňte ventilátor.

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:

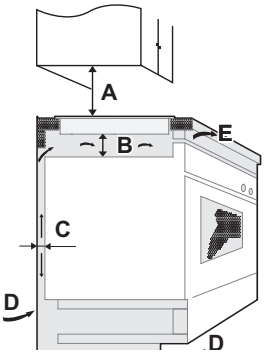


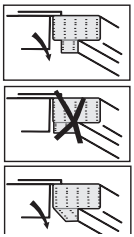


D (mm)	L (mm)	W(mm)	H (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
58	590	520	62	$560^{+4/+1}$	$490^{+4/+1}$	50 min

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

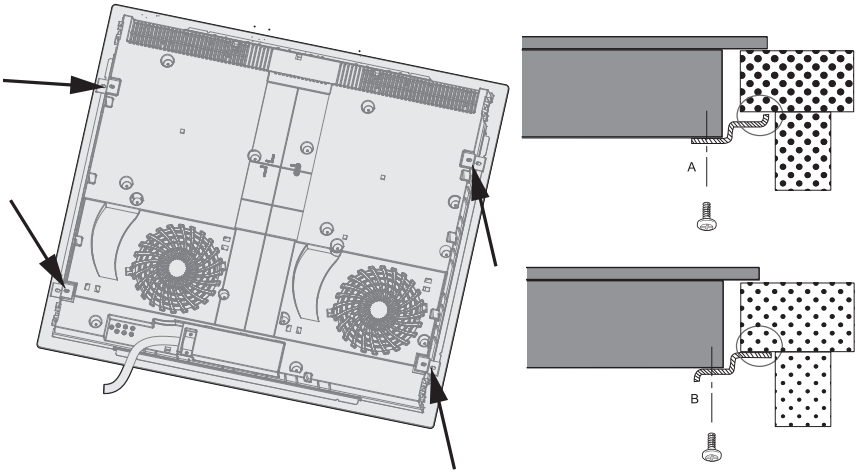
POZNÁMKA: Bezpečnostná vzdialenosť medzi varnou doskou a skrinkami nad ňou by mala byť **alespoň 760 mm**.



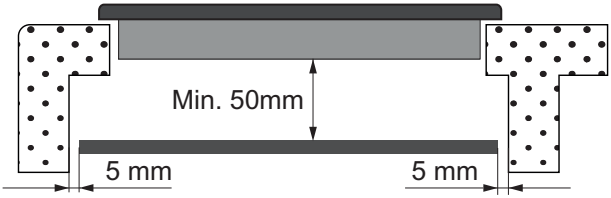


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E(mm)
760	50 min	20 min	Vstup vzduchu	Odvod vzduchu 5

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



VAROVANIE: Uistite sa, že je indukčná varná doska dobre odvetrávaná a že vstup a výstup vzduchu nie sú blokované. Aby ste predišli náhodnému dotyku s prehriatym dnom varnej dosky alebo neočakávanému úrazu elektrickým prúdom počas práce, je potrebné umiestniť drevenú vložku upevnenú skrutkami v minimálnej vzdialenosti 50 mm od dna varnej dosky. Dodržujte nižšie uvedené požiadavky..



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. Zadná stena, priľahlé a okolité povrchy musia byť schopné odolať teplote **90 °C**.
5. Aby sa zabránilo prípadnému poškodeniu, musí byť sendvičová vrstva a lepidlo odolné voči teplote **150 °C**.

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 4 N modrý	5 žltý/zelený
220 - 240 V ~	1 2 L čierny 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.
- Spotrebič je vybavený zástrčkou do elektrickej siete.

POUŽÍVANIE 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 (pravý) **booster** ⌃ a **zámok** ⊸ v zóně č 1 se zobrazí symbol 5
3. Stlačte tlačidlo zámok a v zóně č. 1 sa zobrazí 5 a v zóně č. 2 sa zobrazí E
4. Znovu súčasne stlačte tlačidlo **booster** a **zámok** v zóne č. 1 sa zobrazí 5 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 **booster** prepnete na ďalší z možných maximálnych výkonov.
6. Vybraný režim maximálneho výkonu potvrďte tlačidlom **zámok**. 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

Vyhlásenie o zhode CE

Umiestnením značky na tento výrobok potvrdzujeme zhodu so všetkými príslušnými európskymi požiadavkami na bezpečnosť, ochranu zdravia a životného prostredia, ktoré sú stanovené v právnych predpisoch platných pre tento výrobok.

Varná doska	ETA479690000
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**.
- Uschovajte 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).
- Výrobca si vyhradzuje právo zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.
- Originálne náhradné diely pre vybrané konkrétne súčasti výrobku sú k dispozícii minimálne 7 alebo 10 rokov (v závislosti na type súčasti) od uvedenia posledného kusu spotrebiča na trh.
- Vyhradzujeme si právo na prípadné zmeny a chyby v návode na použitie.

Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo údržbu, ktorá vyžaduje zásah do vnútorných častí spotrebiča, musí vykonať iba špecializovaný servis! Nedodržaním pokynov výrobcu zaniká právo na opravu!

Prípadné ďalšie informácie o spotrebiči a servisnej sieti získate na infolinke **+420 545 120 545** alebo na internetovej adrese **www.eta.sk**.

Informácie k reklamácii a oprave výrobkov alebo nákupu náhradných dielov nájdete na stránkach **www.eta.cz/servis-eu.**

479690000

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: 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

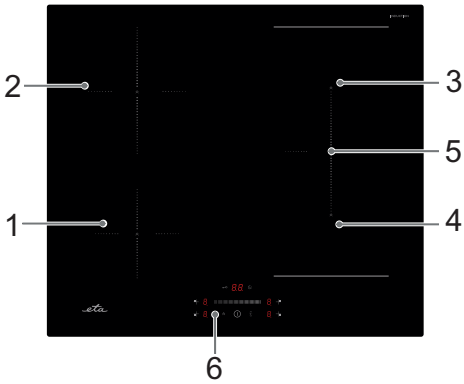
- **The images** in the instructions are for illustration purposes only, the actual product may vary in detail
- Do not use harsh and abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning, as they may scratch the surface, resulting in glass breakage

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:

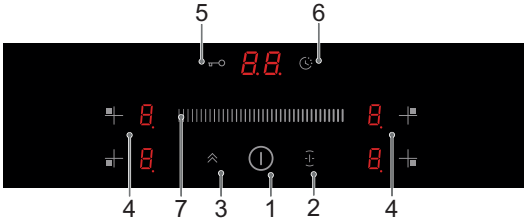
- WEEEshall not be threatened as household waste.
- WEEE shall be handled over to the relevant collection points managed by the municipality or by registered companies. In many Countries, for large WEEE, home collection could be present.
- In many Countries, when you buy a new appliance, the old one 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

1. **Zone 1400 W**
   power boost 1500 W
2. **Flexi zone 2400 W**
   power boost 2600 W
3. **Zone 1800 W**
   power boost 2000 W
4. **Zone 1800 W**
   power boost 2000 W
5. **Flexi Zone 3000 W**
   power boost 3600 W
6. **Control panel**

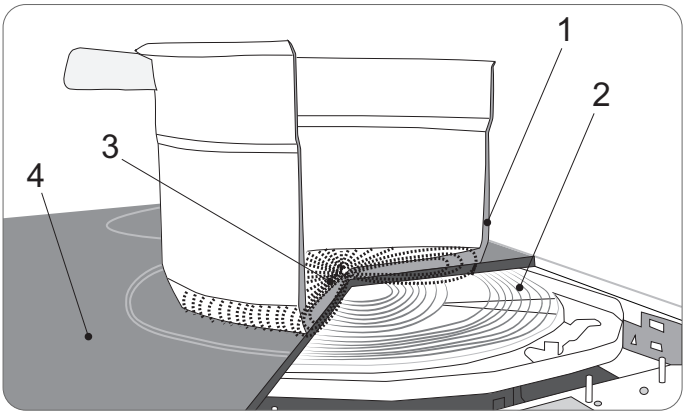


Control panel

1. Power control
2. Flexi Zone
3. Booster function
4. Cooking zone selection controls
5. Lock buttons
6. Setting time
7. Slider

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.



1. Pot with
   a ferromagnetic bottom
2. Induction coil
3. Induced currents
4. Ceramic glass plate

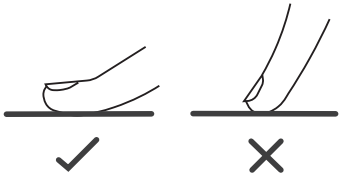
EN

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.

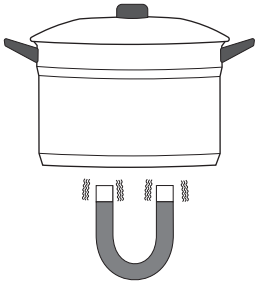
Touch Controls

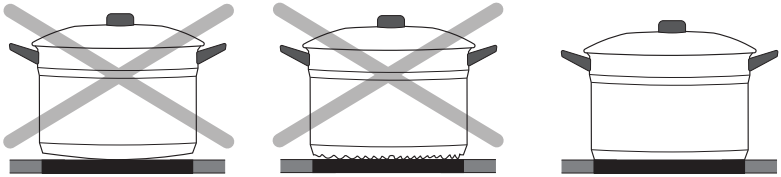
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger. not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry and that there is no object covering them. Even a thin film of water may make the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



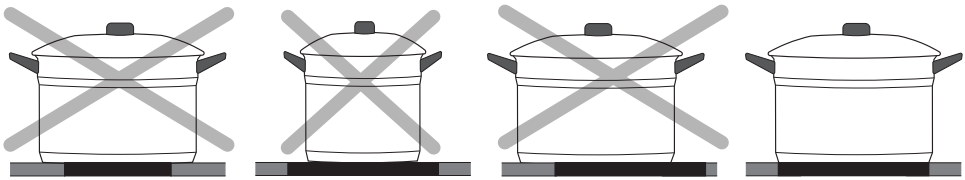
Choosing the right cookware

- 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 chceck.
  2. If 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.

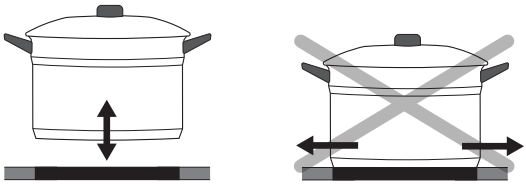




- Make sure that the base of your pan is smooth, sits fiat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency 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 ho - do not slide , or hey 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, 2, 3, 4	120	180
5 - Flexi zone	250	280 x 380

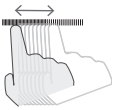
EN

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.



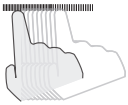
4. Select a heat setting by slider.
- If you don’t choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.

If 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.

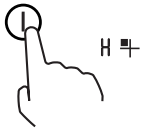
Finish cooking



1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.
2. Switch off the cooking zone by sliding down to 0.

Make sure the display shows 0 and than H.

3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.
4. 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 show P and the power reach 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, than touch the boost control. The cooking zone returns to its original setting.

FEXIBLE 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

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

- Cookware: 250mm or 280mm diameter cookware
- Square or Oval 280 x 380 mm 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:

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

Notice: Make sure the pan is bigger than 120 mm.

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 Lo.

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.
   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 0 flashes.
3. Set the time by slider control (e.g. 5).
   now the timer you set is 15 minutes.
4. Touch timer control, the 15 will show in the timer display and the 1 flashes.
5. Set the time by slider control (e.g. 0).
   now the timer you set is 05 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.
2. In short time, touch timer control, the 10 will show in the timer display and the 0 flashes.
3. Set the time by slider control (e.g. 15) 15.
   now the timer you set is 15 minutes.
4. Touch timer control, the 15 will show in the timer display and the 1 flashes.
5. Set the time by slider control (e.g. 0).
   now the timer you set is 05 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. . 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.

15 (set to 15 minutes)

(set to 45 minutes)

EN

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 5 minutes is up, the zone has shut down and is hot)

6.30 (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

RECOMMENDED SETTING

Heat setting	purpose
1-2	delicate warming for small amounts of food; melting chocolate, butter, and foods that burn quickly; gentle simmering; slow warming
3-4	reheating; rapid simmering; cooking rice
5-6	pancakes
7-8	sautéing; cooking pasta
9	stir-frying; searing; bringing soup to the boil; boiling water

PROTECTION

Protection from over-heating

A sensor monitors the temperature in the cooking zanes. 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.

CLEANING

What?	How?	Important warning!
Everyday soiling of the glass (fingerprints, smudges, food residue or puddles without sugar on the glass)	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.	• 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.
Overboiling, melted food and hot sugary foods puddles on the glass.	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: 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.	• 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.
Puddles on touch controls	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.	• 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.

EN

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 it's 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.	

EN

Failure display and inspection

The onduction hob is equipped with a self diagnostic funkcion. With this test the technican is able to chceck the funkcion of several components without disassembling or dismounting the hob from the working surface.

Failure code	Problem	Solution
E1	Ceramic plate temperatura sensor failure-- open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperatura sensor.
E2	Ceramic plate temperatura sensor failure-- short circuit.	
Eb	Ceramic plate temperatura sensor failure.	
E3	High temperatura of ceramic plate sensor.	Wait for the temperatura of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	Temperatura sensor of the IGBT failure--open circuit.	Replace the power board.
E5	Temperatura sensor of the IGBT failure-- short circuit.	
E6	High temperatura of IGBT.	Wait for the temperatura 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.

SPECIFIC FAILURE & SOLUTION

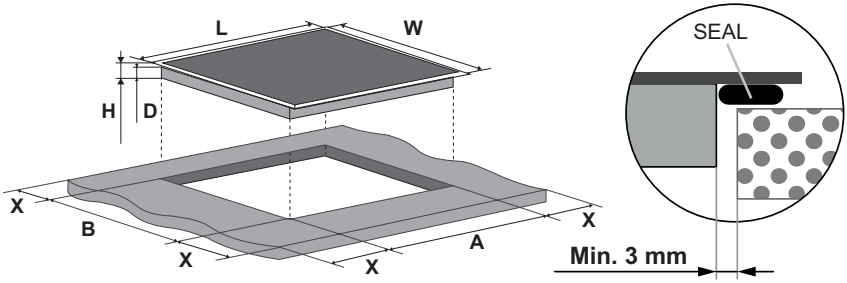
Failure	Problem	Solution
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.
	The display board is damaged.	Replace the display board.
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly if not, replace the fan.
	The power board is damaged.	Replace the power board.
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)
	Pot diameter is too small.	
	Cooker has overheated.	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "u" .	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.
	The Main board is damaged.	Replace the power board.
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.

EN

VII. INSTALLATION

CHOOSING A LOCATION FOR INSTALLATION

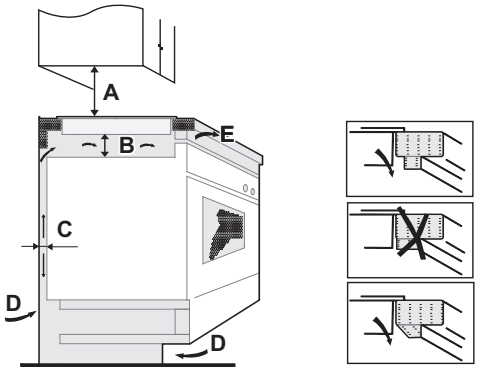
- Cut a hole in the worktop of the dimension shown in the diafram below.
- A minimum of **50 mm space** should be left around the hole.
- The worktop should be at least **30 mm thick** and made of heat-resistant material. As shown in figure below.



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

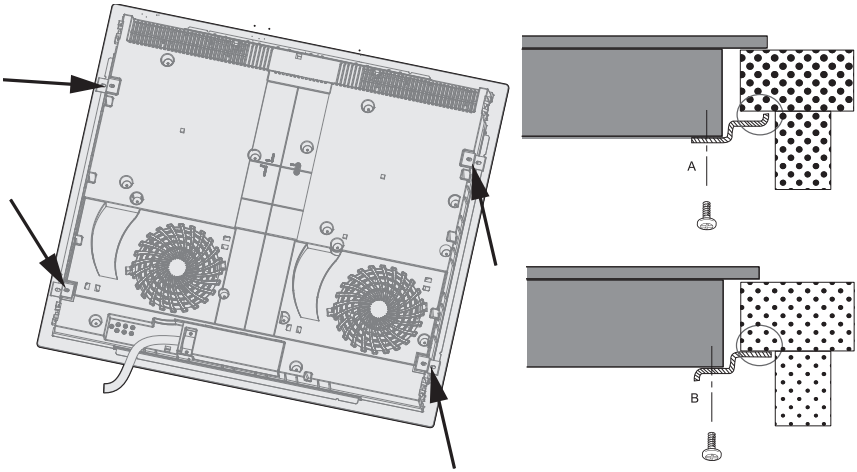
- It is essential that the induction hob is well ventilated and that the air intake and exit are not blocked. Make sure the hob is correctly installed as shown in figure below.

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

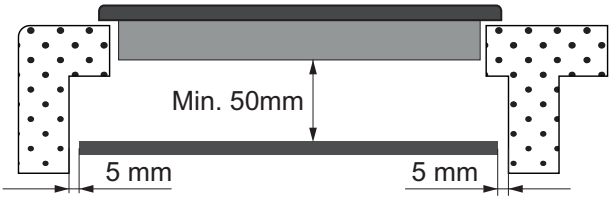


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E(mm)
760	50 min	20 min	air intake	air exit 5

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



WARNING: Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpectable electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below..



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 disconnector ensuring complete disconnection from the mains, which is installed in accordance with local laws and regulations for electrical installation.
- the omnipolar circuit braker 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 disconnector 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 disconnector 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 instaled so that optimum radiation of heat is possible.
4. The back wall, adjacent and surrounding surfaces must be able to withstand a temperature of 90 °C.
5. To prevent possible damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to a temperature of 150 °C.

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 black; 2 L2 brown; 3–4 N blue; 5 yellow/green
220 - 240 V ~	1–2 L brown; 3–4 N blue; 5 yellow/green

- 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.
- The appliance is equipped with a mains plug.

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 (right)** ⌃ and **lock** ⊸ keys together. The symbol 5 will be displayed on zone n.1.
3. Touch the **lock** ⊸ key. The symbol 5 will be displayed on zone n.1 and the symbol E will be displayed on zone n.2.
4. Touch the **boost** ⌃ and **lock** ⊸ control keys at the same time again. The symbol 5 will be displayed on zone n.1 and the symbol E will be displayed on zone n.2, the symbol t will be displayed on zone n.3. At the same time, the current maximum power mode (7.4) 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 CE

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	ETA479690000
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).
- The manufacturer reserves the right for change without prior notice.
- 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).
- We reserve the right to make changes and correct errors in the user manual.

More extensive maintenance or maintenance requiring intervention in the inner parts of the appliance must be carried out by professional service! Failure to comply with the instructions of the manufacturer will lead to expiration of the right to repair!

For more information regarding service and purchase of spare parts, visit our website **www.etasince1943.com**

The information regarding warranty and product repairs you can find on the website **www.eta.cz/servis-eu**.

479690000

Gratulujemy zakupu nowej płyty kuchennej. Zalecamy poświęcenie czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji/przewodnika instalacji i zrozumienie, jak prawidłowo zainstalować i używać urządzenia. Przed instalacją przeczytaj instrukcję instalacji. Przed użyciem urządzenia przeczytaj całą instrukcję i zachowaj ją do wykorzystania w przyszłości lub do przekazania nowemu właścicielowi.

I. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

- Zalecamy zachowanie instrukcji instalacji i użytkowania do wykorzystania w przyszłości oraz zanotowanie numeru seryjnego płyty przed instalacją, na wypadek konieczności skorzystania z serwisu posprzedażnego.

UWAGA: Źródło zasilania urządzenia (punkt podłączenia instalacji elektrycznej) musi spełniać wszystkie aktualne normy obowiązujące w kraju, w którym urządzenie jest zainstalowane. Podłączenie urządzenia do punktu przyłączeniowego musi zostać wykonane przez certyfikowanego specjalistę posiadającego wymagane i ważne uprawnienia do tej czynności, zgodnie z obowiązującymi lokalnie normami, przepisami i przepisami. Jest wówczas zobowiązany do wystawienia potwierdzenia zawierającego wszystkie szczegóły i dane dotyczące realizacji podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej!!!

OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania do wysokiej temperatury. Uważaj, aby nie dotknąć gorących miejsc. Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą znajdować się w zasięgu urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.

UWAGA: Należy stosować wyłącznie barierę ochronną płyty kuchennej zaprojektowaną przez producenta urządzenia do gotowania, barierę wskazaną przez producenta urządzenia jako odpowiednią w instrukcji obsługi lub barierę wbudowaną w urządzenie. Stosowanie nieodpowiednich barier ochronnych może być przyczyną wypadków.

OSTRZEŻENIE: nie przechowuj niczego na powierzchni do gotowania. Istnieje ryzyko pożaru.

OSTRZEŻENIE: Gotowanie bez nadzoru na płycie kuchennej z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i spowodować pożar. Nigdy nie próbuj gasić pożaru wodą; Natychmiast wyłącz urządzenie, odłączając dopływ prądu. zasilanie urządzenia! Albo poprzez wyłączenie bezpieczników (w przypadku braku połączenia wtykowego), albo poprzez odłączenie (wyciągnięcie) wtyczki elektrycznej urządzenia od źródła prądu, czyli gniazdka elektrycznego. Następnie przykryj płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

OSTROŻNIE: Nie dotykaj szkła, jeśli jego powierzchnia jest pęknięta. Natychmiast wyłącz urządzenie, odłączając dopływ prądu. zasilanie urządzenia! Albo poprzez wyłączenie bezpieczników (w przypadku braku połączenia wtykowego), albo poprzez odłączenie (wyciągnięcie) wtyczki elektrycznej urządzenia od źródła prądu, czyli gniazdka elektrycznego, aby uniknąć porażenia prądem. Pod powierzchnią szklano-ceramiczną znajdują się części elektryczne pod napięciem!!!

- Urządzenie to może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumieć możliwe zagrożenia. Dzieci należy nadzorować, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem. Dzieciom nie wolno czyścić urządzenia ani wykonywać czynności konserwacyjnych bez nadzoru osoby dorosłej.

UWAGA: Gotowanie musi odbywać się pod nadzorem. Krótki proces gotowania musi być stale monitorowany. Zdecydowanie zalecamy, aby dzieci nie zbliżały się do pól grzewczych, gdy są one włączone lub wyłączone, a wskaźnik ciepła resztkowego jest włączony, aby uniknąć ryzyka poważnych oparzeń.

- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku z zewnętrznym timerem lub oddzielnym pilotem.
- W przypadku, gdy wykwalifikowany elektryk zaleci i wykona podłączenie urządzenia do źródła prądu elektrycznego metodą PLUG-OUTLET, wtyczka i gniazdko muszą odpowiadać parametrom wartości obciążenia (V, W, A) wskazanych na etykietę

urządzenia. Zarówno wtyczka, jak i gniazdko muszą być zgodne z obowiązującymi normami kraju instalacji. Musi być wyposażony w podłączony, sprawny i sprawdzony styk uziemiający. Przewód uziemiający ma kolor żółto-zielony. Czynność tę musi wykonać certyfikowany specjalista posiadający wymagane i ważne uprawnienia elektryczne do tej czynności, zgodnie z lokalnie obowiązującymi, aktualnymi normami i przepisami elektrycznymi. Jest wówczas zobowiązany do wystawienia potwierdzenia zawierającego wszystkie dane dotyczące wykonania podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej!!!

- Podłączenie do źródła prądu można również wykonać poprzez umieszczenie wielobiegunowego przełącznika/rozłącznika pomiędzy urządzeniem a źródłem prądu, który może wytrzymać maksymalne podłączone obciążenie i jest zgodny z obowiązującymi przepisami.
- Żółto-zielony kabel uziemiający nie może zostać przerwany przez przełącznik.
- Gniazdko lub wielobiegunowy przełącznik/przełącznik użyty do podłączenia musi być łatwo dostępny po zainstalowaniu urządzenia.
- Odłączenie można zapewnić za pomocą dostępnej wtyczki lub poprzez wbudowanie wielobiegunowego przełącznika/rozłącznika w stałe połączenie, zgodnie z zasadami odpowiadającymi obowiązującymi normami instalacji elektrycznej w danym kraju.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego autoryzowany serwis kontraktowy lub certyfikowanego specjalistę posiadającego wymagane kwalifikacje do tej czynności zgodnie z obowiązującymi lokalnymi normami i przepisami, w przeciwnym razie może dojść do obrażeń lub sytuacji zagrażających życiu.
- Przewód uziemiający (żółto-zielony) musi być dłuższy niż 10 mm z boku listwy zaciskowej. Wewnętrzna część przewodów musi odpowiadać mocy pobieranej przez płytę grzejną (wskazaną na etykiecie).
- Typ kabla zasilającego musi być H07RN-F.
- Nie kładź na płycie żadnych metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki czy pokrywki. Mogą nagrzać się do bardzo wysokiej temperatury.
- Na polach grzewczych nie wolno stawiać folii aluminiowej ani pojemników z tworzyw sztucznych.
- Płytę należy czyścić po każdym użyciu, aby zapobiec gromadzeniu się brudu i tłuszczu.

- Jeśli brud i tłuszcz pozostaną na płycie, zostaną ponownie nagrzane i spalone podczas użytkowania, powodując dym i nieprzyjemny zapach, nie wspominając o ryzyku rozprzestrzeniania się pożaru.
- Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używaj pary ani sprayu pod wysokim ciśnieniem.
- Nie dotykaj stref grzewczych podczas pracy i przez jakiś czas po użyciu.
- Zawsze używaj odpowiednich przyborów kuchennych.
- Zawsze umieszczaj pojemnik na środku urządzenia, na którym gotujesz. Nie kładź niczego na panelu sterowania.
- Nie używaj płyty kuchennej jako powierzchni roboczej.
- Nie używaj powierzchni płyty jako deski do krojenia.
- Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów nad płytą kuchenną. Jeżeli spadną na deski, mogą spowodować ich uszkodzenie.
- Nie kładź żadnych przedmiotów na płycie kuchennej.
- Nie przesuwaj naczyń na płycie kuchennej, ale przesuń je po podniesieniu.
- Aby urządzenie mogło pracować przy częstotliwościach znamionowych, nie są konieczne żadne dalsze czynności ani ustawienia.

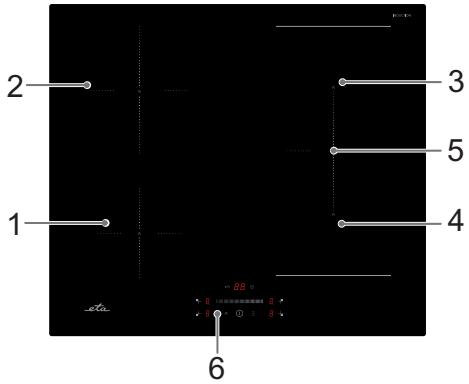
II. UWAGI OGÓLNE

- **Obrazy** w instrukcji służą wyłącznie celom ilustracyjnym, rzeczywisty produkt może różnić się szczegółami
- **Do czyszczenia** nie należy używać ostrych lub ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła

III. EKOLOGIA

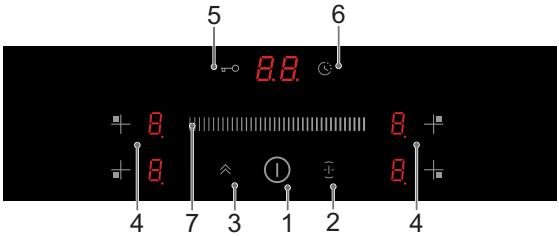
Urządzenie to posiada oznaczenie zgodne z dyrektywą europejską 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). WEEE zawierazarówno substancje zanieczyszczające (które mogą powodować negatywne skutki dla środowiska), jak i podstawowe komponenty (które mogą zostać ponownie użyte). Ważne jest poddawanie WEEE specyficznej obróbce, aby usuwać i prawidłowo utylizować wszelkie elementy zanieczyszczające, a także odzyskiwać i poddawać recyklingowi wszelkie możliwe materiały.
Ludzie mogą odgrywać ważną rolę w zapewnianiu, że WEEE nie stanie się problemem środowiskowym; ważne jest przestrzeganie pewnych podstawowych zasad:
• WEEE nie powinien być traktowany tak samo jak inne odpady domowe.
• WEEE powinien być przekazywany do właściwych punktów zbiórki odpadów obsługiwanych przez gminę lub zarejestrowane przedsiębiorstwa. W wielu krajach, kiedy kupuje się nowe urządzenie, stare urządzenie można zwrócić sprzedawcy, który odbierze je za darmo na zasadzie „urządzenie za urządzenie”, pod warunkiem, że urządzenie jest odpowiedniego typu i posiada te same funkcje co nowy dostarczony sprzęt.

IV. OPIS PRODUKTU



Płyta grzewcza

1. **Strefa 1400 W**
   wzmocnienie do 1500 W
2. **Strefa 2400 W**
   wzmocnienie do 2600 W
3. **Strefa 1800 W**
   wzmocnienie do 2000 W
4. **Strefa 1800 W**
   wzmocnienie do 2000 W
5. **6. Flexi strefa 3000 W**
   wzmocnienie do 3600 W
7. Panel sterowania



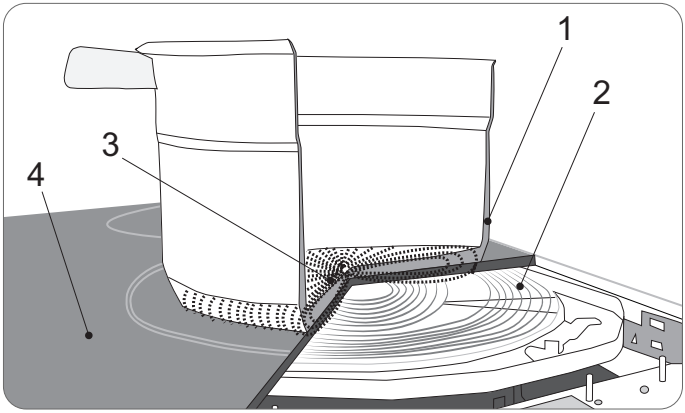
Panel sterowania

1. Sterownik WŁ./WYŁ.
2. Sterownik strefy elastycznej
3. Funkcja zwiększenia mocy (booster)
4. Sterowniki wyboru strefy grzewczej
5. Blokada przycisków (blokada)
6. Timer
7. Slider do ustawiania czasu/mocy

PL

Informacje na temat gotowania indukcyjnego

Gotowanie indukcyjne jest bezpieczne, szybkie i bardzo ekonomiczne. Działa na zasadzie fal elektromagnetycznych. Ciepło jest generowane bezpośrednio na dnie garnka, a nie pod jego powierzchnią. Szklano-ceramiczna powierzchnia nagrzewa się tylko wtórnie, od temperatury samego garnka.

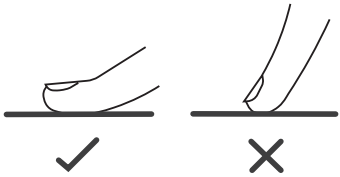


1. Pojemnik z dnem ferromagnetycznym
2. Indukční cívka
3. Prądy indukowane
4. Talerz szklano -ceramiczny

Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

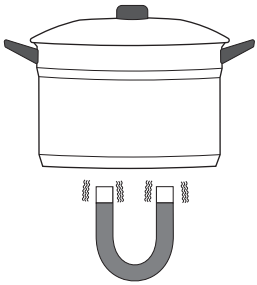
- Przeczytaj niniejszą instrukcję, zwracając szczególną uwagę na rozdział „Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa”.
- Przed użyciem zdejmij wszystkie folie ochronne z płyty indukcyjnej.

Korzystanie z dotykowych elementów sterujących

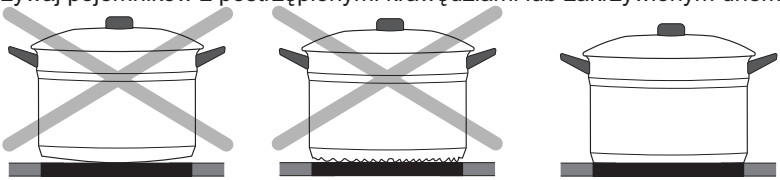


- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba ich naciskać.
- Należy używać brzucha palca, a nie jego czubka.
- Gdy tylko dotyk zostanie zarejestrowany, usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Elementy sterujące muszą być zawsze czyste, suche i nie mogą być przykryte żadnym przedmiotem (np. pojemnikiem lub szmatką). Nawet cienka warstwa wody może zakłócić działanie.

Wybór odpowiedniego naczynia

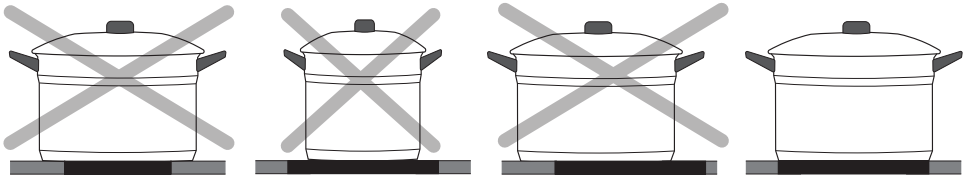


- Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do indukcyjnych stref grzewczych. Symbol indukcji znajduje się na opakowaniu lub na spodzie naczynia.
- Użyj magnesu, aby sprawdzić, czy naczynia są odpowiednie.
- Przyłóż magnes do dna naczynia. Jeśli magnes zostanie przyciągnięty, naczynie nadaje się do indukcji.
- Jeśli nie masz magnesu:
  1. Wlej trochę płynu do pojemnika.
  2. Jeśli na wyświetlaczu nie miga U a woda się nagrzewa, pojemnik jest odpowiedni.
- Wszelkie naczynia do gotowania, które nie mają ferromagnetycznego dna, takie jak czysta stal nierdzewna, aluminium, miedź, szkło, drewno, porcelana, ceramika i kamionka, nie są odpowiednie.
- Nie używaj pojemników z postrzępionymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.

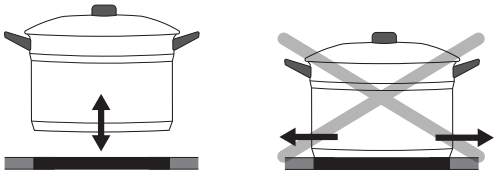


Upewnij się, że dno naczynia jest gładkie, przylega płasko do szkła i ma taki sam rozmiar jak pole grzejne. Należy używać pojemników o średnicy dna równej graficznemu odwzorowaniu wybranej strefy gotowania. Użycie nieco szerszego naczynia gwarantuje maksymalną wydajność energetyczną. Jeśli użyjesz mniejszego garnka, gotowanie będzie mniej wydajne niż oczekiwano.

- Należy zawsze umieszczać garnek na środku pola grzewczego i przestrzegać minimalnych zalecanych średnic dna dla każdego pola grzewczego.



- Zawsze zdejmuj naczynia z płyty indukcyjnej, nie przesuwaj ich, ponieważ mogą porysować szkło.



Wymiary naczynia

- Pola grzejne są automatycznie dostosowywane do średnicy naczynia aż do limitu. Dno naczynia musi mieć jednak minimalną średnicę zgodną z daną strefą gotowania. Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty, należy umieścić naczynie na środku strefy gotowania.

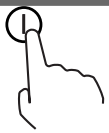
Średnica dna naczynia indukcyjnego

Strefa gotowania	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
1, 2, 3, 4	140	180
5 - Flexi strefa	250	280 x 380

PL

V. KORZYSTANIE Z PŁYTY INDUKCYJNEJ

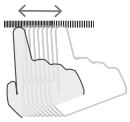
JAK ZACZĄĆ GOTOWAĆ



1. Naciśnij przycisk włączania/wyłączania ON/.
Po włączeniu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wszystkie wskaźniki pokażą „-„ lub „- - -„ wskazując, że płyta indukcyjna znajduje się w trybie gotowości.

2. Umieść odpowiedni pojemnik na polu grzewczym, którego chcesz używać. Upewnij się, że dno pojemnika i powierzchnia pola grzejnego są czyste i suche.

3. Po dotknięciu pokrętła wyboru pola grzejnego wskaźnik obok przycisku zacznie migać.



4. Ustaw poziom mocy, przesuwając po sliderze.

- Jeśli moc nie zostanie ustawiona w ciągu 1, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Konieczne będzie ponowne rozpoczęcie od kroku 1.

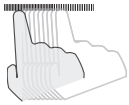
- Ustawienie mocy grzewczej można zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania

Jeśli wskaźnik miga na przemian z ustawieniem ogrzewania

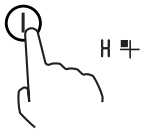
Oznacza to, że:
- naczynie nie zostało umieszczone we właściwej strefie gotowania,
- używany pojemnik nie nadaje się do gotowania indukcyjnego,
- naczynie jest zbyt małe lub nie znajduje się na środku pola grzewczego.

Jeśli w polu grzejnym nie ma odpowiedniego naczynia, pole grzejne nie nagrzewa się.
Jeśli w strefie gotowania nie ma odpowiedniego naczynia, wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minucie.

Aby zakończyć gotowanie



1. Dotknij pokrętła, aby wybrać pole grzejne, które chcesz wyłączyć.
2. Wyłącz pole grzejne, dotykając kilkakrotnie przycisków „-“ aby przejść do 0. Przytrzymanie symbolu „-“ przez 1 sekundę spowoduje przejście do 0. Upewnij się, że wskaźnik strefy pokazuje 0 a następnie H.
3. Wyłącz całą płytę grzejną, dotykając elementu sterującego ON/OFF.
4. Uwaga na gorące powierzchnie! Gdy strefa gotowania jest gorąca w dotyku, pojawi się H. H zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Można to również wykorzystać jako funkcję oszczędzania energii; jeśli chcesz podgrzać dodatkowe garnki, użyj płyty, która jest jeszcze gorąca.



KORZYSTANIE Z FUNKCJI ZWIĘKSZANIA MOCY (BOOSTER)

Boosting to funkcja, która zwiększa moc wyjściową strefy do wyższej wartości w ciągu jednej sekundy i trwa przez 5 minut. Zapewnia to mocniejsze i szybsze gotowanie.

1. Dotknij elementu sterującego wybranego pola grzejnego, aby zwiększyć moc.
2. Teraz dotknij elementu sterującego wzmacniacza mocy. Wyświetlacz mocy pokaże P, wskazując, że moc dla tej strefy została zwiększona.
   - Funkcja może być używana dla każdej strefy gotowania.
   - Strefa gotowania powraca do 9 po 5 minutach.
   - Jeśli pierwotne ustawienie wynosiło 0, po 5 minutach powróci do 9.
3. Aby wyłączyć tę funkcję, dotknij wybranego pola grzejnego, dla którego chcesz wyłączyć funkcję booster, a następnie dotknij przycisku sterowania funkcją wspomagania. Strefa grzejna powróci do pierwotnego ustawienia.

STREFA ELASTYCZNA

- Ta strefa może być w dowolnym momencie używana jako jedna strefa lub jako dwie różne strefy, w zależności od potrzeb gotowania.
- Strefa elastyczna składa się z dwóch niezależnych induktorów, które mogą być sterowane oddzielnie.

Jako jedna duża strefa

Aby aktywować strefę elastyczną jako jedną dużą strefę, dotknij sterowania Strefy elastycznej.
Jako dużą strefę zalecamy używanie następujących naczyń:
- naczynia o średnicy 250 mm lub 280 mm

- naczynia kwadratowe lub owalne 280 x 380 mm

Nie zalecamy innych sposobów użycia niż trzy wymienione powyżej, ponieważ mogą one wpływać na działanie grzania urządzenia.

Jako dwie niezależne strefy
Aby używać strefy elastycznej jako dwóch różnych stref, dostępne są dwie możliwości grzania:
- Umieść naczynie po prawej górnej lub prawej dolnej stronie strefy elastycznej.
- Umieść dwa naczynia po obu stronach strefy elastycznej.

Uwaga: Upewnij się, że średnica naczynia jest większa niż 120 mm.

BLOKOWANIE ELEMENTÓW STERUJĄCYCH

- Elementy sterujące można zablokować, aby zapobiec ich niezamierzonemu użyciu (na przykład przypadkowemu włączeniu pól grzejnych przez dzieci).
- Jeśli elementy sterujące są zablokowane, wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem przycisku ON/OFF ⏻ są nieaktywne.

Jak zablokować elementy sterujące
Dotknij elementu sterującego, aby zablokować przyciski. Wskaźnik timera pokaże Lo.

Jak odblokować elementy sterujące
1. Upewnij się, że płyta indukcyjna jest włączona.
2. Dotknij i przytrzymaj przez chwilę przycisk blokady sterownika.
3. Możesz teraz rozpocząć korzystanie z płyty indukcyjnej.

OSTRZEŻENIE
Gdy płyta znajduje się w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem przycisku ⏻ są nieaktywne. W sytuacji awaryjnej płytę indukcyjną można zawsze wyłączyć za pomocą przycisku ⏻ sterującego, ale przed ponownym użyciem należy ją najpierw odblokować.

KORZYSTANIE Z TIMERA

Z timera można korzystać na dwa różne sposoby:
- Można go używać jako minutnika kuchennego. W takim przypadku timer nie wyłączy żadnego pola grzejnego po upływie ustawionego czasu.
- Można również ustawić timer tak, aby wyłączał jedną lub więcej stref gotowania po upływie ustawionego czasu.

Czasomierz można ustawić na maksymalnie 99 minut.

Używanie timera jako minutnika kuchennego
Jeśli nie wybrano żadnej strefy gotowania
1. Upewnij się, że płyta jest włączona i nie wybrano żadnej strefy gotowania.
   Notatka: minutnik może być używany tylko wtedy, gdy aktywna jest co najmniej jedna strefa.
2. Dotknij przycisku sterowania timerem ⏲, na wyświetlaczu pojawi się 10 i zacznie migać 0.
3. Ustaw czas, przesuwając po sliderze (np. 5). Teraz timer jest ustawiony na 15 minut.
4. Dotknij przycisku sterowania timerem ⏲, na wyświetlaczu pojawi się 15 i zacznie migać 1.
5. Ustaw czas, przesuwając po sliderze (np. 0). Teraz timer jest ustawiony na 05 minut.

PL

6. Po ustawieniu czasu odliczanie rozpoczyna się natychmiast, a wyświetlacz pokazuje pozostały czas.
7. Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyemituje 30-sekundowy sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik timera **--**.

Ustawianie timera w celu wyłączenia jednego pola grzejnego

1. Dotknij przycisku obrotowego wybranego pola grzejnego, dla którego chcesz ustawić timer, np. 6 .
2. Dotknij przycisku sterowania timerem ⏲, na wyświetlaczu pojawi się 10 i zacznie migać 0.
3. Ustaw czas, przesuwając po sliderze (np. 5). Teraz timer jest ustawiony na 15 minut.
4. Dotknij przycisku sterowania timerem ⏲, na wyświetlaczu pojawi się 15 i zacznie migać 1.
5. Ustaw czas, przesuwając po sliderze (np. 0). Teraz timer jest ustawiony na 05 minut.
6. Po ustawieniu czasu odliczanie rozpocznie się natychmiast, a na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.

Notatka: Czerwona lampka obok wskaźnika zasilania zaświeci się, sygnalizując wybór danej strefy 6. Po upływie ustawionego czasu strefa gotowania wyłączy się automatycznie **--** . Pozostałe pola grzejne, jeśli zostały wcześniej włączone, będą nadal działać.

Ustawianie timera w celu wyłączenia więcej niż jednej strefy gotowania

- Procedura ustawiania wielu stref jest podobna do procedury ustawiania jednej strefy.
- W przypadku ustawienia czasu dla kilku pól grzejnych jednocześnie, zaświecą się kropki dziesiętne odpowiedniego pola grzejnego. Wyświetlacz minut pokazuje minuty timera. Kropka odpowiedniej strefy miga. Kropki pozostałych stref czasowych zaświecą się.

6 15 (ustawione na 15 minut)
6 (ustawione na 45 minut)

Po upływie ustawionego czasu pole grzejne wyłączy się. Następnie pojawi się nowy timer minutowy, a kropka odpowiedniej strefy będzie migać.

H (minęło 15 minut, strefa została wyłączona i jest gorąco)
6 30 (timer przeskoczył do następnej strefy, pozostało 30 minut)

Notatka: Jeśli dotkniesz kontrolera wybranej strefy gotowania, na wskaźniku timera wyświetli się odpowiedni czas. Aby anulować timer, ustaw czas na 00.

ZALECANE USTAWIENIE

Ustawienie mocy	Zastosowanie
1-2	delikatne podgrzewanie małych ilości jedzenia; rozpuszczanie czekolady, masła i potraw, które szybko się przypalają; delikatne duszenie; powolne podgrzewanie
3-4	podgrzewanie; szybkie duszenie; gotowanie ryżu
5-6	naleśniki
7-8	podsmażanie; gotowanie makaronu
9	smażenie w wysokiej temperaturze; opiekanie; doprowadzenie zupy do wrzenia; gotowanie wody

Ochrona przed przegrzaniem

Czujnik temperatury może monitorować temperaturę wewnątrz płyty indukcyjnej. W przypadku wykrycia nadmiernej temperatury płyta indukcyjna automatycznie się zatrzyma.

Ochrona przed rozlaniem

Zabezpieczenie przed rozlaniem to funkcja bezpieczeństwa. Automatycznie wyłącza płytę w ciągu 10 sekund, jeśli woda dostanie się do panelu sterowania, a brzęczyk emituje sygnał dźwiękowy przez 1 s.

Wykrywanie małych przedmiotów

Jeśli na płycie zostanie umieszczony nieodpowiedni pojemnik o średnicy mniejszej niż 60 mm lub pojemnik niemagnetyczny lub inne małe przedmioty (np. nóż, widelec, klucz), płyta automatycznie przełączy się w tryb gotowości w ciągu 1 minuty. Wentylator będzie kontynuował chłodzenie płyty indukcyjnej przez kolejną 1 minutę.

Ochrona z automatycznym wyłączaniem

Automatyczne wyłączanie działa jako zabezpieczenie płyty indukcyjnej. Wyłącza się automatycznie, jeśli użytkownik zapomni ją wyłączyć. Domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy przedstawiono w poniższej tabeli:

Stopień mocy	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
Domyślny timer pracy (godziny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Gdy tylko naczynie zostanie usunięte ze strefy gotowania, ogrzewanie natychmiast się zatrzyma, a płyta wyłączy się po sygnale dźwiękowym trwającym jedną minutę.

CZYSZCZENIE PRODUKTU

Co?	Jak?	Ważna uwaga!
Codzienne zabrudzenia szkła (odciski palców, plamy, resztki jedzenia lub kałuże bez cukru na szkle)	1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej. 2. Nałóż środek czyszczący na płytę grzewczą, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!). 3. Wypłukać i wytrzeć do sucha czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym. 4. Włącz zasilanie płyty grzewczej.	• Po wyłączeniu zasilania płyty wskaźnik gorącej powierzchni nie działa, a pola grzejne mogą być nadal gorące! Zachowaj szczególną ostrożność. • Grube druciane ściereczki, niektóre nylonowe ściereczki i ostre/ścierne środki czyszczące mogą porysować szkło. Zawsze należy przeczytać etykietę i sprawdzić, czy środek czyszczący lub druciana ściereczka są odpowiednie. • Nigdy nie pozostawiaj resztek środków czyszczących na płycie grzewczej: szkło może ulec odbarwieniu.
Przelanie, roztopione jedzenie i gorące kałuże cukru na szkle	Usuń je natychmiast za pomocą szpatułki, łopatki lub skrobaka odpowiedniego do szkła płyty indukcyjnej, ale uważaj na gorące powierzchnie strefy gotowania: 1. Wyłącz zasilanie płyty w gniazdku ściennym. 2. Używając noża lub innego narzędzia pod kątem 30°, zeskrob brud lub plamy w kierunku chłodnej części płyty grzewczej. 3. Wyczyść brud lub kałuże szmatką lub ręcznikiem papierowym. 4. Wykonaj kroki od 2 do 4 dla „Codziennych zabrudzeń szkła” powyżej.	• Jak najszybciej usuwaj plamy pozostawione przez rozpuszczone i słodkie pokarmy lub kałuże. Jeśli zastygną one na szkle, mogą być trudne do usunięcia, a nawet mogą trwale uszkodzić szklaną powierzchnię. • Niebezpieczeństwo skaleczenia: jeśli osłona ochronna zostanie ściągnięta, ostrze skrobaka jest ostre jak brzytwa. Używaj z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.
Kałuże na dotykowych elementach sterujących	1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej. 2. Wytrzyj wszelkie rozlane płyny. 3. Przetrzyj obszar sterowania dotykowego czystą, wilgotną gąbką lub ściereczką. 4. Następnie osuszyć ręcznikiem papierowym. 5. Włącz zasilanie płyty grzewczej.	• Płyta grzewcza może emitować sygnały dźwiękowe i wyłączać się, a dotykowe elementy sterujące mogą nie działać, jeśli zostanie na nich rozlany płyn. Przed ponownym włączeniem płyty należy sprawdzić, czy powierzchnia elementów sterujących jest czysta..

Porady i wskazówki przed wezwaniem serwisu

Problem	Możliwe przyczyny	Co należy zrobić
Nie można włączyć płyty indukcyjnej.	Brak zasilania.	Sprawdź, czy płyta indukcyjna jest podłączona do zasilania i czy jest ono włączone. Sprawdź, czy w domu lub w okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli wszystko zostało sprawdzone, a problem nadal występuje, skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
Dotykowe elementy sterujące nie reagują.	Elementy sterujące są zablokowane.	Odblokuj elementy sterujące. Patrz instrukcje w rozdziale „Korzystanie z płyty indukcyjnej”.
Dotykowe elementy sterujące nie reagują prawidłowo..	Na elementach sterujących może znajdować się lekka warstwa wody lub można ich dotykać czubkiem palca.	Upewnij się, że dotykowe elementy sterujące są suche i dotykaj ich brzuchem palca, a nie czubkiem.
Szkło jest porysowane.	Szorstkie naczynia Używałeś nieodpowiednich, ściernych druciaków lub środków czyszczących.	Używaj naczyń z równym i płaskim dnem. Patrz „Wybór odpowiedniego naczynia”. Patrz „Czyszczenie i konserwacja”.
Niektóre naczynia mogą trzeszczeć lub klikać.	Może to być spowodowane konstrukcją naczynia (warstwy różnych metali, które wibrują).	Jest to zjawisko normalne i nie stanowi usterki.
Płyta indukcyjna generuje niewielki hałas, gdy jest używana na wysokim ustawieniu mocy.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne zjawisko, a dźwięk powinien się zmniejszyć lub całkowicie zniknąć po zmniejszeniu mocy.
Hałas wentylatora pochodzący z płyty indukcyjnej.	Wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną chłodzi i chroni elektronikę przed przegrzaniem. Może to trwać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Zjawisko to jest normalne i nie wymaga żadnej interwencji. Jeśli wentylator pracuje, nie należy wyłączać zasilania płyty indukcyjnej w ścianie.

Problem	Możliwe przyczyny	Co należy zrobić
Naczynia nie nagrzewają się i nie pojawiają się na wyświetlaczu. Płyta indukcyjna nie może wykryć	Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia, ponieważ nie nadaje się ono do gotowania indukcyjnego. Należy używać naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Patrz rozdział „Wybór odpowiedniego naczynia”. Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia, ponieważ jest ono zbyt małe dla strefy gotowania lub nie jest prawidłowo wyśrodkowane.	Należy używać naczyń przystosowanych do gotowania indukcyjnego. Patrz rozdział „Wybór odpowiedniego naczynia”. Umieść naczynie na środku i upewnij się, że dno naczynia ma taki sam rozmiar jak pole grzejne.
Płyta indukcyjna lub pole grzejne nagle się wyłączyły, rozległ się sygnał dźwiękowy i pojawił się kod błędu (zwykle na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu timera gotowania).	Usterka techniczna.	Zanotuj litery i cyfry kodu, wyłącz zasilanie płyty w gniazdku ściennym i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
Wskaźnik trybu gotowania zaświeci się, ale ogrzewanie nie rozpocznie się.	Wysoka temperatura płyty grzewczej.	Temperatura otoczenia może być zbyt wysoka. Wlot powietrza lub otwór wentylacyjny mogą być zablokowane.
	Coś stało się z wentylatorem	Sprawdź, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, wymień wentylator.
	Płyta zasilacza jest uszkodzona	Wymień płytę zasilacza.
Grzałka nagle wyłącza się podczas pracy, a wyświetlacz miga U	Niewłaściwy typ naczynia.	Użyj właściwego naczynia (patrz instrukcja obsługi). Lub obwód wykrywania naczynia jest uszkodzony, wymień płytkę zasilacza.
	Zbyt mała średnica naczynia.	
	Kuchenka przegrzała się.	Urządzenie przegrzewa się. Poczekaj, aż temperatura powróci do normalnego poziomu.
	Naciśnij przycisk „WŁĄCZ/WYŁĄCZ” („ON/OFF”), aby ponownie uruchomić urządzenie.	

Wyświetlanie i kontrola błędów

Płyta indukcyjna jest wyposażona w funkcję autodiagnostyki. Dzięki temu testowi technik jest w stanie sprawdzić działanie kilku komponentów bez zdejmowania płyty z powierzchni roboczej.

Problem	Możliwe przyczyny	Co należy zrobić
E1	Awaria czujnika temperatury płyty grzewczej – obwód otwarty.	Sprawdź połączenia lub wymień czujniki temperatury płyty grzewczej.
E2	Awaria czujnika temperatury płyty grzewcze – zwarcie.	
Eb	Awaria czujnika temperatury płyty grzewcze	
E3	Wysoka temperatura czujnika temperatury cewki indukcyjnej.	Poczekaj, aż temperatura płyty powróci do normy. Dotknąć przycisku „ON/OFF”, aby ponownie uruchomić urządzenie.
E4	Usterka czujnika temperatury IGBT - obwód otwarty.	Wymień płytę zasilającą.
E5	Usterka czujnika temperatury IGBT - zwarcie.	
E6	Wysoka temperatura IGBT.	Poczekaj, aż temperatura IGBT powróci do normy. Dotknąć przycisku „ON/OFF”, aby ponownie uruchomić urządzenie. Sprawdź, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, wymień go.
E7	Napięcie zasilania jest niższe niż napięcie znamionowe.	Sprawdź, czy napięcie zasilania jest normalne. Włączanie po włączeniu zasilania jest normalne.
E8	Napięcie zasilania jest wyższe niż napięcie znamionowe.	
U1	Błąd komunikacji.	Podłącz ponownie płytę wyświetlacza do płyty zasilania. Wymień płytę zasilającą lub płytę wyświetlacza.

Powyższe przypadki stanowią ocenę i sprawdzenie typowych usterek. Nie należy samodzielnie demontować urządzenia, aby uniknąć niebezpieczeństwa i uszkodzenia płyty indukcyjnej.

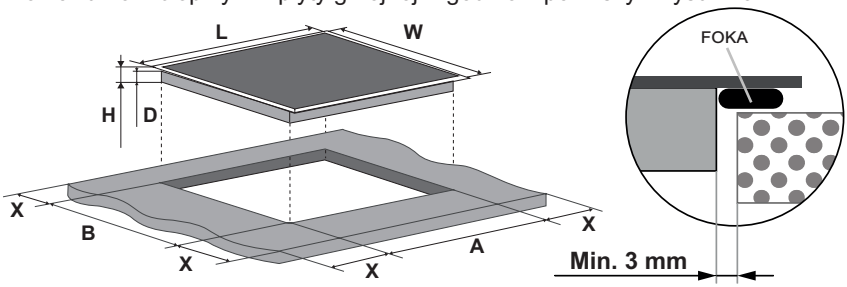
SPECYFICZNE USTERKI I ROZWIĄZANIA

Usterka	Problem	Rozwiązanie
Kontrolka LED nie świeci się po podłączeniu urządzenia.	Brak zasilania.	Sprawdź, czy wtyczka jest mocno włożona do gniazdka i czy gniazdko działa.
	Awaria połączenia między pomocniczą płytą zasilającą a płytą wyświetlacza.	Sprawdź połączenie.
	Pomocnicza płyta zasilająca jest uszkodzona.	Wymień pomocniczą płytę zasilającą.
	Płyta wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytę wyświetlacza.
Niektóre przyciski nie działają lub wyświetlacz LED nie działa prawidłowo.	Płyta wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytę wyświetlacza.
Wskaźnik trybu gotowania świeci się, ale grzanie się nie uruchamia.	Wysoka temperatura płyty grzewczej.	Temperatura otoczenia może być zbyt wysoka. Wlot lub wylot powietrza może być zablokowany.
	Wystąpił problem z wentylatorem.	Sprawdź, czy wentylator pracuje płynnie; jeśli nie, wymień wentylator.
	Płyta zasilająca jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilającą.
Grzanie nagle zatrzymuje się podczas pracy, a na wyświetlaczu miga „u”.	Typ naczynia jest nieprawidłowy.	Użyj odpowiedniego naczynia (patrz instrukcja obsługi).
	Średnica naczynia jest zbyt mała.	Użyj odpowiedniego naczynia (patrz instrukcja obsługi).
	Płyta grzewcza przegrzała się.	Urządzenie jest przegrzane. Poczekaj, aż temperatura wróci do normy. Naciśnięciem przycisku „ON/OFF” uruchom ponownie urządzenie.
Strefy grzewcze po tej samej stronie (na przykład pierwsza i druga strefa) wyświetlają „u”.	Awaria połączenia między płytą mocy a płytą wyświetlacza.	Sprawdź połączenie.
	Część komunikacyjna płyty wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytę wyświetlacza.
	Płyta główna jest uszkodzona.	Wymień płytę główną.
Wentylator wydaje nietypowe dźwięki.	Silnik wentylatora jest uszkodzony.	Wymień wentylator.

VII. INSTALACJA

WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI

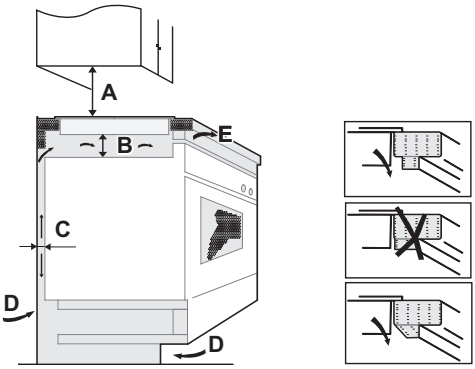
- Wyciąć obszar roboczy zgodnie z wymiarami na rysunku.
- W celu instalacji i użytkowania należy pozostawić co **najmniej 50 mm** wolnej przestrzeni wokół otworu.
- Upewnij się, że grubość blatu roboczego wynosi co najmniej 30 mm. Wybierz odporny na ciepło materiał blatu roboczego, aby uniknąć poważnych deformacji spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej. Zgodnie z poniższym rysunkiem.



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

- Płyta indukcyjna musi być dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie mogą być zablokowane. Upewnij się, że płyta indukcyjna jest w dobrym stanie. Zgodnie z poniższym rysunkiem.

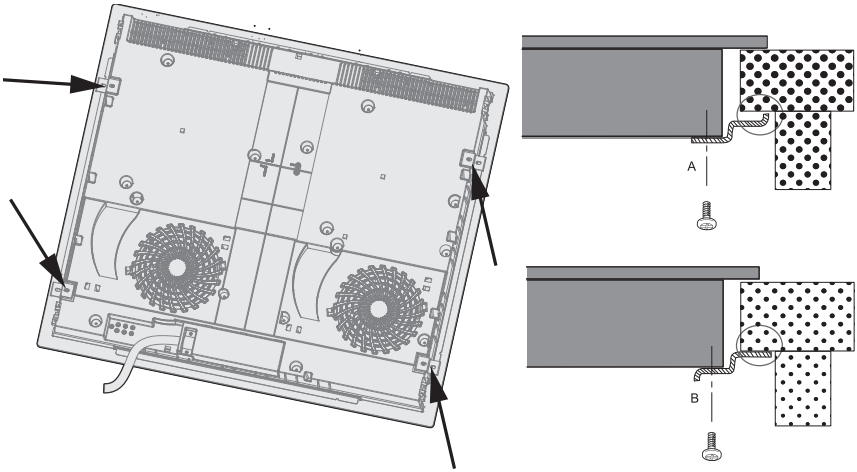
NOTATKA:
Bezpieczna odległość między płytą grzewczą a szafką nad płytą grzewczą powinna wynosić co najmniej **alespoň 760 mm**.



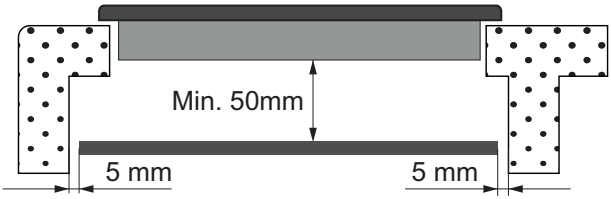
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E(mm)
760	50 min	20 min	Wlot powietrza	Wylot powietrza (mm) 5

PL

- Przymocuj płytę do blatu za pomocą czterech wsporników znajdujących się na spodzie płyty. Położenie wsporników można regulować w zależności od grubości płyty.



OSTRZEŻENIE: Upewnij się, że indukcyjna płyta grzewcza jest dobrze wentylowana oraz że wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Aby zapobiec przypadkowemu dotknięciu przegrzanego spodu płyty grzewczej lub nieoczekiwanemu porażeniu prądem elektrycznym podczas pracy, konieczne jest umieszczenie drewnianej wkładki przymocowanej śrubami w minimalnej odległości 50 mm od spodu płyty grzewczej. Przestrzegaj poniższych wymagań..



Przed zainstalowaniem płyty należy sprawdzić, czy

- powierzchnia robocza jest równa i płaska oraz czy żadne elementy konstrukcyjne nie uniemożliwiają spełnienia wymagań dotyczących przestrzeni,
- a także czy powierzchnia robocza jest wykonana z materiału odpornego na wysoką temperaturę.
- Jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik musi mieć wbudowany wentylator chłodzący.
- Sprawdzić, czy instalacja spełnia wszystkie wymagania dotyczące odstępów oraz obowiązujące normy i przepisy,
- czy w okablowaniu stałym znajduje się odpowiedni odłącznik zapewniający całkowite odłączenie od sieci, zainstalowany zgodnie z lokalnymi przepisami i regulacjami elektrycznymi. Odłącznik powinien być zatwierdzonego typu z 3 mm szczeliną powietrzną między stykami na wszystkich biegunach (lub na wszystkich aktywnych [fazowych] przewodach, jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania zezwalają na taką zmianę wymagań),
- odłącznik powinien być łatwo dostępny po zainstalowaniu płyty grzejnej,

- w przypadku wątpliwości dotyczących instalacji można skonsultować się z lokalnymi władzami budowlanymi i lokalnymi przepisami,
- na powierzchnię ściany otaczającej płytę grzewczą można wybrać odporne na ciepło i łatwe do czyszczenia wykończenia (np. płytki ceramiczne).

Po zainstalowaniu płyty należy sprawdzić, czy

- przewód zasilający nie jest dostępny przez drzwi lub szuflady,
- zapewniony jest wystarczający przepływ świeżego powietrza z zewnątrz szafek do spodu płyty,
- jeśli płyta jest zainstalowana nad szufladą lub szafką, czy na spodzie płyty znajduje się izolacja termiczna,
- czy odłącznik jest łatwo dostępny po zainstalowaniu płyty.

Ostrzeżenie

1. Płyta grzewcza musi zostać zainstalowana przez wykwalifikowaną osobę lub technika. W razie potrzeby możemy zapewnić odpowiednich specjalistów. Nigdy nie należy podejmować prób samodzielnej instalacji.
2. Płyty nie wolno umieszczać bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty.
3. Płyta indukcyjna musi być zainstalowana w taki sposób, aby zagwarantować niezawodne promieniowanie cieplne.
4. Ściana i indukowane strefy grzewcze nad powierzchnią stołu muszą wytrzymać ciepło.
5. Aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom, warstwa sandwiczowa i klej muszą być odporne na wysoką temperaturę.

PL

PODŁĄCZANIE PŁYTY DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

OSTRZEŻENIE: To urządzenie może być instalowane i podłączane do sieci elektrycznej wyłącznie przez wykwalifikowaną osobę.

Przed podłączeniem płyty do sieci elektrycznej należy sprawdzić:

1. Domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia do zużycia energii przez płytę grzejną.
2. Napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej.
3. Przekrój przewodu zasilającego może wytrzymać obciążenie wskazane na tabliczce znamionowej. Nie używaj adapterów, reduktorów lub rozgałęziaczy do podłączenia płyty grzewczej do sieci elektrycznej, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

- Kabel zasilający nie może stykać się z gorącymi powierzchniami i musi być poprowadzony w taki sposób, aby jego temperatura w żadnym punkcie nie przekraczała 75 °C.
- Skonsultuj się z elektrykiem, aby ustalić, czy okablowanie w domu jest odpowiednie bez dalszych modyfikacji. Wszelkie zmiany powinien wprowadzać wyłącznie wykwalifikowany elektryk.

Zasilanie musi być podłączone zgodnie z odpowiednią normą do odpowiedniego wyłącznika automatycznego.

- Jeśli przewód jest uszkodzony lub wymaga wymiany, prace te muszą zostać wykonane przez zakontraktowanego technika serwisowego lub certyfikowanego specjalistę posiadającego wymagane kwalifikacje do wykonywania tych czynności zgodnie z obowiązującymi lokalnymi normami i przepisami, w przeciwnym razie może dojść do obrażeń ciała.
- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci elektrycznej, należy zainstalować wielobiegunowy wyłącznik automatyczny z odstępem między stykami wynoszącym co najmniej 3 mm.

- Kabel nie może być nigdzie zgięty ani ściśnięty.
- Urządzenie jest wyposażone we wtyczkę do sieci elektrycznej.

VIII. INFORMACJE TECHNICZNE

Deklaracja zgodności CE

Umieszczając oznaczenie na tym produkcie, potwierdzamy zgodność ze wszystkimi odpowiednimi europejskimi wymogami dotyczącymi bezpieczeństwa, zdrowia i ochrony środowiska określonymi w przepisach mających zastosowanie do tego produktu.

Płyta grzewcza	**ETA479690000**
Strefy gotowania	4 strefy
Napięcie fazowe w sieci	220–240 V~, 50–60 Hz 380 - 415 V 3N ~ , 50–60 Hz
Zainstalowana moc elektryczna	2,5 kW: 2500 W lub 3,5 kW: 3500 W lub 4,5 kW: 4500 W lub 6,5 kW: 6500 W lub 7,4 kW: 7400 W
Wymiary produktu dł. × szer. × wys. (mm)	590 x 520 x 62
Wbudowane wymiary A × B (mm)	560 x 490

Waga i wymiary są przybliżone. Ze względu na ciągły rozwój naszych produktów, dane techniczne i konstrukcja mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.

- Informacje techniczne znajdują się na Tabliczce fabrycznej wewnątrz urządzenia (ewentualnie na jego tylnej stronie) i na etykiecie energetycznej.
- „Kartę informacyjną“ i „Instrukcję użytkowania“ można znaleźć do pobrania na stronie: **www.eta-polska.pl.**
- Kod QR na etykiecie energetycznej dostarczonej z urządzeniem jest zamieszczony na stronie internetowej
- Informacje dotyczące specyfikacji tego urządzenia w bazie danych UE EPREL.
- Należy zachować etykietę energetyczną wraz z instrukcją użytkowania i wszystkimi pozostałymi dokumentami dostarczonymi z tym urządzeniem.
- TE same informacje w bazie danych EPREL można też znaleźć z pomocą linku: **https://eprel.ec.europa.eu.**
- Nazwa modelu (numer produktu) jest podana na tabliczce fabrycznej urządzenia oraz na etykiecie energetycznej, dostarczonej z urządzeniem.
- Producent zastrzega sobie możliwość dokonania zmian w specyfikacjach, bez wcześniejszego uprzedzenia.

IX. OPIEKA NAD KLIENTEM I SERWIS

- Zawsze należy używać tylko oryginalnych części zamiennych.
- Kontaktują się z naszym autoryzowanym serwisem lub infolinią należy mieć do dyspozycji następujące dane: Nazwa modelu (numer produktu) i numer seryjny (SN).
- Te informacje można znaleźć na tabliczce fabrycznej (ewentualnie na samodzielnej etykiecie w jej pobliżu).
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian bez uprzedzenia.
- Oryginalne części zamienne dla wybranych konkretnych części wyrobu są do dyspozycji minimalnie 7 lub 10 lat (w zależności od typu części), od wprowadzenia na rynek ostatniej sztuki urządzenia.

Wymiana elementów, które wymagają ingerencji do części elektrycznej urządzenia może wykonać wyłącznie specjalistyczny serwis! Nie przestrzeganie wskazówek producenta powoduje utratę prawa do napraw!

Informacje dotyczące reklamacji i napraw produktów można znaleźć na stronie www.eta.cz/servis-eu.

PL

HU - Indukciós főzőlap

479690000

Gratulálunk új főzőlapja megvásárlásához. Javasoljuk, hogy szánjon időt ennek a használati / telepítési útmutatónak az elolvasására, hogy teljes mértékben megértse a készülék megfelelő telepítését és használatát. A telepítés előtt kérjük, olvassa el a telepítési útmutatót. A készülék használata előtt olvassa el az összes utasítást, és őrizze meg az útmutatót későbbi használatra vagy az esetleges új tulajdonos számára.

I. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

- Javasoljuk, hogy őrizze meg a telepítési és használati útmutatót későbbi használatra, és a főzőlap telepítése előtt jegyezze fel a készülék sorozatszámát arra az esetre, ha értékesítés utáni szervizre lenne szüksége.

FIGYELMEZTETÉS: A készülék tápellátásának (elektromos csatlakozási pontjának) meg kell felelnie a készülék telepítési országában érvényes összes aktuális szabványnak. A készülék elektromos hálózatra történő csatlakoztatását kizárólag megfelelő képesítéssel rendelkező tanúsított szakember végezheti a helyileg érvényes aktuális szabványok, előírások és rendeletek szerint. A szakember köteles a készülék elektromos hálózatra történő csatlakoztatásáról minden szükséges adattal és azonosítóval ellátott igazolást kiállítani!

FIGYELMEZTETÉS: A készülék és hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a főzőzónákat.

FIGYELMEZTETÉS: Kizárólag a főzőkészülék gyártója által tervezett főzőlapvédőt, vagy a készülék gyártója által a használati útmutatóban megfelelőként megjelölt védőt, illetve a készülékbe beépített védőt használjon. Nem megfelelő védők használata baleseteket okozhat.

FIGYELMEZTETÉS: ne tároljon semmit a főzőfelületen. Tűzveszély áll fenn.

FIGYELMEZTETÉS: A főzőlapon zsírral vagy olajjal felügyelet nélkül történő főzés veszélyes lehet, és tüzet okozhat. Soha ne próbálja meg a tüzet vízzel eloltani; azonnal kapcsolja ki a készüléket a készülék elektromos áramellátásának megszakításával! Vagy a kismegszakítók lekapcsolásával (ha nincs dugó–aljzat kapcsolat), vagy a készülék elektromos csatlakozódugójának kihúzásával az áramforrásból, azaz az elektromos hálózati aljzatból. Ezután fedje le a lángot például fedővel vagy tűzoltó takaróval.

FIGYELMEZTETÉS: Ha a felület megrepedt, ne érintse meg az üveget. Azonnal kapcsolja ki a készüléket a készülék elektromos áramellátásának megszakításával! Vagy a kismegszakítók lekapcsolásával (ha nincs dugó–aljzat kapcsolat), vagy a készülék elektromos csatlakozódugójának kihúzásával az áramforrásból, azaz az elektromos hálózati aljzatból, hogy elkerülje az áramütést. Az üvegkerámia felület alatt feszültség alatt álló elektromos alkatrészek találhatók!!!

- Ezt a készüléket 8 évnél idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt állnak, illetve ha oktatást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és megértik a lehetséges veszélyeket. A gyermekeket felügyelni kell annak biztosítása érdekében, hogy ne játsszanak a készülékkel. Gyermekek felnőtt felügyelete nélkül nem tisztíthatják a készüléket, és nem végezhetnek karbantartási műveleteket.

HU

FIGYELM:
A főzést felügyelet mellett kell végezni. A rövid ideig tartó főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell. Nyomatékosan javasoljuk, hogy a gyermekek ne közelítsenek a főzőzónákhoz, amikor azok működésben vannak, vagy amikor már ki vannak kapcsolva, de a maradékhő-jelző világít, hogy elkerülhető legyen a súlyos égési sérülések kockázata.

- Ez a készülék nem használható külső időzítővel vagy különálló távirányító rendszerrel.
- Abban az esetben, ha szakképzett villanyszerelő a készülék elektromos hálózathoz történő csatlakoztatását DUGÓ–ALJZAT módon javasolja és valósítja meg, akkor a dugónak és az aljzatnak

paramétereiben meg kell felelnie a készülék adattábláján feltüntetett terhelési értékeknek (V, W, A). A dugónak és az aljzatnak meg kell felelnie a telepítés országában érvényes szabványoknak. Működőképes és ellenőrzött földelőérintkezővel kell rendelkezniük. A földelővezeték sárga-zöld színű. Ezt a tevékenységet kizárólag megfelelő és érvényes villamos képesítéssel rendelkező tanúsított szakember végezheti a helyileg érvényes aktuális villamos szabványok és előírások szerint. A szakember köteles a készülék elektromos hálózatra történő csatlakoztatásáról minden szükséges adattal ellátott igazolást kiállítani!

- Az elektromos hálózathoz történő csatlakoztatás úgy is megvalósítható, hogy a készülék és az energiaforrás közé egy többpólusú kapcsolót/megszakítót helyeznek el, amely képes elviselni a maximális csatlakoztatott terhelést, és megfelel a hatályos jogszabályoknak.
- A sárga-zöld földelővezetéket nem szabad a kapcsolóval/megszakítóval megszakítani.
- A csatlakoztatáshoz használt aljzatnak vagy többpólusú kapcsolónak/megszakítónak a készülék telepítése után könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.
- A leválasztást hozzáférhető csatlakozódugóval vagy a fix bekötésbe beépített többpólusú kapcsolóval/megszakítóval kell biztosítani, a telepítés országában érvényes szabványoknak megfelelően.
- Ha a tápkábel megsérül, annak cseréjét a gyártónak, annak szerződéses márkaszervizének vagy megfelelő képesítéssel rendelkező tanúsított szakembernek kell elvégeznie a helyileg érvényes aktuális szabványok és előírások szerint, ellenkező esetben sérülés vagy életveszélyes helyzet alakulhat ki.
- A földelővezetéknek (sárga-zöld) a sorkapocs oldalán legalább 10 mm-rel hosszabbnak kell lennie. A vezetékek belső részeinek meg kell felelniük a főzőlap által felvett teljesítménynek (lásd az adattáblán).
- A tápkábel típusa H07RN-F kell legyen.
- Ne helyezzen fém tárgyakat, például késeket, villákat, kanalakat vagy fedőket a főzőlapra. Ezek nagyon magas hőmérsékletre felhevülhetnek.
- Az alumíniumfóliát és a műanyag edényeket nem szabad a fűtőzónákra helyezni.
- Minden használat után meg kell tisztítani a főzőlapot, hogy megakadályozza a szennyeződések és zsírok felhalmozódását.
- Ha ezek a szennyeződések és zsírok a főzőlapon maradnak, a készülék használatakor ismét felmelegszenek és elégnek,

füstöt és kellemetlen szagokat okozva, nem beszélve a tűz terjedésének kockázatáról.

- A készülék tisztításához soha ne használjon gőzt vagy nagynyomású permetet.
- Működés közben és a használat után egy ideig ne érintse meg a hőzónákat.
- Mindig megfelelő edényt használjon.
- Az edényt mindig annak az egységnek a közepére helyezze, amelyen főz. Ne tegyen semmit a kezelőpanelre.
- Ne használja a főzőlapot munkafelületként.
- Ne használja a főzőlap felületét vágódeszkaként.
- Ne tároljon nehéz tárgyakat a főzőlap felett. Ha azok a főzőlapra esnek, károsíthatják azt.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat a főzőlapra.
- Az edényeket ne csúsztassa a főzőlapon, hanem felemelve helyezze át őket.
- A készülék névleges frekvenciákon történő működtetéséhez nincs szükség további műveletekre vagy beállításokra.

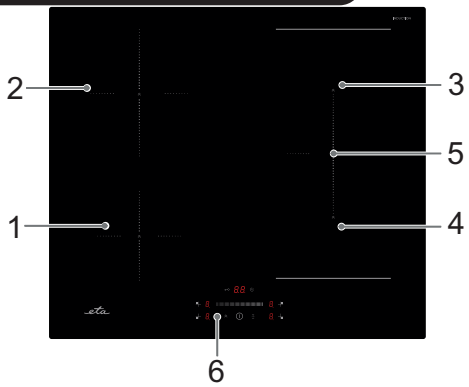
II. ÁLTALÁNOS FIGYELMEZTETÉSEK

- Az útmutatóban szereplő képek kizárólag illusztrációs célokat szolgálnak, a valóságban a termék részleteiben eltérhet.
- A tisztításhoz ne használjon durva és abrazív tisztítószereket, mert megkarcolhatják a felületet, ami az üveg törését eredményezheti.

III. KÖRNYEZETVÉDELEM

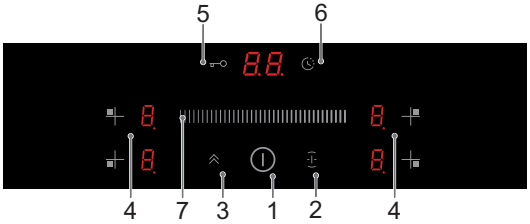
Ez a készülék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU európai irányelvnek (WEEE) megfelelő jelöléssel van ellátva.
A WEEE szennyező anyagokat tartalmaz (amelyek negatív hatással lehetnek a környezetre), valamint alapvető alkatrészeket, amelyek újra felhasználhatók.
A WEEE esetében speciális kezelést kell alkalmazni annak érdekében, hogy minden szennyező anyagot megfelelően eltávolítsanak és ártalmatlanítsanak, valamint hogy minden anyagot visszanyerjenek és újrahasznosítsanak.
Az egyének fontos szerepet játszhatnak annak biztosításában, hogy a WEEE ne váljon környezeti teherré. Néhány alapvető szabály betartása elengedhetetlen:
• A WEEE nem kezelhető háztartási hulladékként.
• A WEEE-t az önkormányzat vagy arra felhatalmazott vállalatok által működtetett megfelelő gyűjtőhelyre kell leadni. Számos országban a WEEE háztól történő begyűjtése is elérhető.
Sok országban új készülék vásárlásakor a régi készülék visszaadható a kereskedőnek, aki köteles azt ingyenesen átvenni darabért darabot, amennyiben a készülék azonos típusú és ugyanazzal a funkcióval rendelkezik, mint az újonnan szállított készülék.

IV. A TERMÉK LEÍRÁSA



Főzőlap

1. **Zóna 1800 W**, teljesítménynövelés 2000 W -ra
2. **Zóna 1900 W**, teljesítménynövelés 2000 W -ra
3. **Zóna 1900 W**, teljesítménynövelés 2000 W -ra
4. **Zóna 1800 W**, teljesítménynövelés 2000 W -ra
5. **Rugalmas zóna 3000 W -ra**, teljesítménynövelés 3600 W
6. **Kezelőpanel**

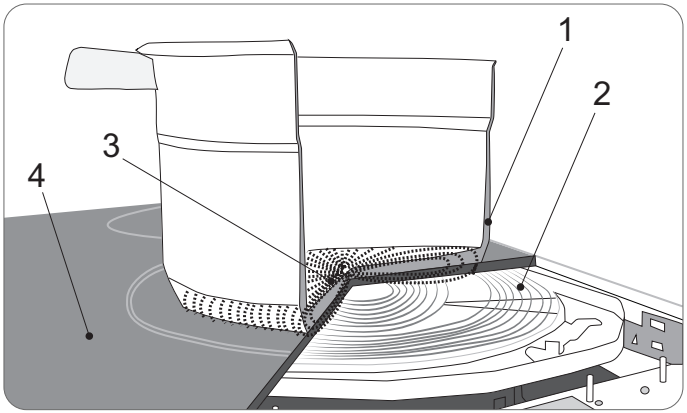


Kezelőpanel

1. BE/KI vezérlő
2. Flexibilis zóna vezérlő
3. Teljesítménynövelő funkció (booster)
4. Főzőzóna-választó vezérlők
5. Gombzár (zár)
6. Időzítő
7. Csúszka az idő/teljesítmény beállításához

Információk az indukciós főzésről

Az indukciós főzés biztonságos, gyors és rendkívül takarékos. Az elektromágneses hullámok elvén működik. A hő közvetlenül az edény aljában keletkezik, nem a felület alatt. Az üvegkerámia felület csak másodlagosan, magának az edénynek a hőmérsékletétől melegszik fel.



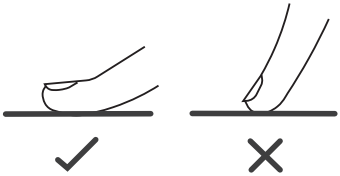
1. Ferromágneses aljú edény
2. Indukciós tekercs
3. Indukált áramok
4. Üvegkerámia lap

Az új indukciós főzőlap használata előtt

- Olvassa el ezt az útmutatót, különös tekintettel a „Biztonsági figyelmeztetések” részre.
- Használat előtt távolítson el minden védőfóliát az indukciós főzőlapról.

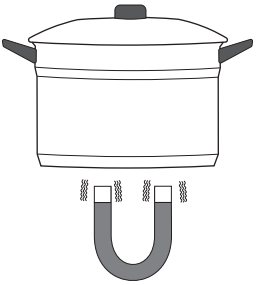
Az érintésvezérlés használata

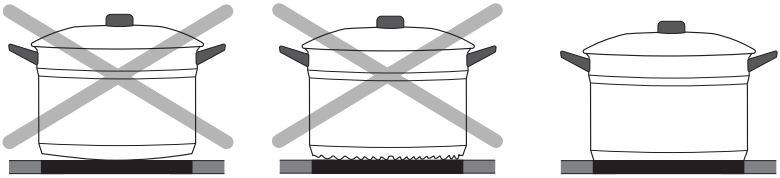
- Az érintésvezérlés használata
- A vezérlők érintésre reagálnak, ezért nem szükséges nyomást kifejteni. Az ujja párnás részét használja, ne az ujjhegyét.
- Amint az érintést a készülék érzékeli, sípoló hangot hall.
- A vezérlőknek mindig tisztának, száraznak kell lenniük, és nem takarhatja le őket semmilyen tárgy (pl. edény vagy törlőkendő). Már egy vékony vízréteg is ronthatja a vezérlést.



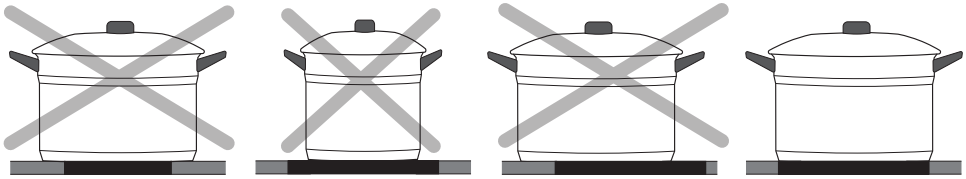
A megfelelő edény kiválasztása

- Csak indukciós főzőzónákhoz alkalmas edényeket használjon. Keresse az indukciós jelölést a csomagoláson vagy az edény alján.
- Mágnes segítségével ellenőrizheti, hogy edénye megfelelő-e.
- Tartsa a mágnest az edény aljához. Ha a mágnes vonzódik hozzá, az edény alkalmas indukciós főzésre.
- Ha nincs mágnese:
  1. Öntsön egy kevés folyadékot az edénybe.
  2. Ha a kijelzőn nem villog a jelzés U, és a víz melegszik, az edény megfelelő. .
- Nem alkalmasak azok a főzőedények, amelyeknek nincs ferromágneses aljuk, például a tiszta rozsdamentes acélból, alumíniumból, rézből, üvegből, fából, porcelánból, kerámiából vagy kőedényből készült edények.
- Ne használjon fogazott szélű vagy ívelt aljú edényeket.



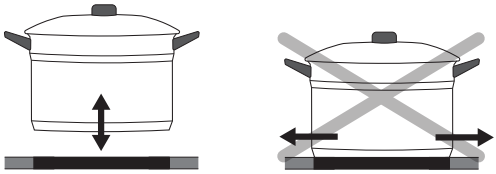


- Győződjön meg arról, hogy az edény alja sima, laposan illeszkedik az üvegre, és ugyanolyan méretű, mint a főzőzóna. Olyan edényeket használjon, amelyek aljának átmérője megegyezik a kiválasztott főzőzóna grafikus ábrázolásával. Egy kissé szélesebb edény használa
- Az edényt mindig középre helyezze a főzőzónán, és tartsa be az egyes főzőzónákhoz ajánlott minimális edényalj-átmérőket.



HU

- Az edényeket az indukciós főzőlapról mindig emelje fel, ne csúsztassa őket, mert megkarcolhatják az üveget.



Méretek edényekhez

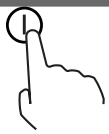
- A főzőzónák bizonyos határig automatikusan alkalmazkodnak az edény átmérőjéhez. Az edény aljának azonban az adott főzőzónának megfelelő minimális átmérővel kell rendelkeznie. A főzőlap lehető legjobb hatékonysága érdekében helyezze az edényt a főzőzóna közepére.

Az indukciós edény aljának átmérője

Főzőzóna	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1, 2, 3, 4	120	180
5 - Flexibilis zónák	250	280 x 380

V. AZ INDUKCIÓS FŐZŐLAP HASZNÁLATA

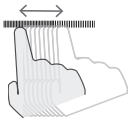
HOGYAN KEZDJÜK EL A FŐZÉST



1. Érintse meg a BE/KI vezérlőt.
Bekapcsolás után hangjelzés hallható, az összes kijelzőn „–” vagy „– –” jelenik meg, ami azt jelenti, hogy az indukciós főzőlap készenléti üzemmódban van.

2. Helyezzen megfelelő edényt arra a főzőzónára, amelyet használni szeretne. Győződjön meg arról, hogy az edény alja és a főzőzóna felülete tiszta és száraz.

3. A főzőzóna kiválasztó vezérlő megérintésekor a gomb melletti kijelző villogni kezd.



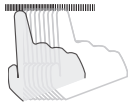
4. Állítsa be a teljesítményszintet a csúszkán történő elhúzással.
- Ha 1 percen belül nem állítja be a teljesítményszintet, az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol. Az 1. lépéstől újra kell kezdenie.
- A főzés során bármikor módosíthatja a teljesítménybeállítást.

Ha a kijelzőn a jelzés felváltva villog a hőfokbeállítással

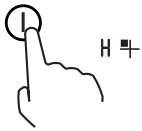
Ez azt jelenti, hogy:
- nem helyezte az edényt a megfelelő főzőzónára,
- az Ön által használt edény nem alkalmas indukciós főzésre,
- az edény túl kicsi, vagy nincs a főzőzóna közepére helyezve..

Ha nincs megfelelő edény a főzőzónán, a zóna nem melegít, a kijelző 1 perc elteltével automatikusan kikapcsol.

A főzés befejezése



1. Érintse meg annak a főzőzónának a kiválasztó vezérlőjét, amelyet ki szeretne kapcsolni.
2. Kapcsolja ki a főzőzónát a 0 értékre történő lehúzással. 0.
   Győződjön meg arról, hogy az adott zóna kijelzőjén a 0, majd a H jelenik meg.
3. Kapcsolja ki az egész főzőlapot a BE/KI vezérlő megérintésével.
4. Figyelem, forró felület! Ha a főzőzóna érintésre forró, a kijelzőn H jelenik meg. A H eltűnik, amikor a felület biztonságos hőmérsékletre hűl.
   Ez energiatakarékos funkcióként is használható; ha további edényt szeretne melegíteni, használja a még forró főzőzónát.



A TELJESÍTMÉNYNÖVELŐ FUNKCIÓ (BOOSTER) HASZ

A teljesítménynövelő funkció (booster) olyan funkció, amely egy zóna teljesítményét egy másodpercen belül magasabb értékre növeli, és 5 percig tart. Ezzel erősebb és gyorsabb főzést érhet el.

1. A teljesítménynövelő funkció (booster) olyan funkció, amely egy zóna teljesítményét egy másodpercen belül magasabb értékre növeli, és 5 percig tart. Ezzel erősebb és gyorsabb főzést érhet el.
2. Ezután érintse meg a teljesítménynövelő vezérlőt. A teljesítmény kijelzőjén megjelenik a P, ami azt jelenti, hogy az adott zóna teljesítménye megnövekedett.
   - A funkció bármelyik főzőzónán használható.
   - A főzőzóna 5 perc elteltével visszatér az eredeti beállításra.
   - Ha az eredeti teljesítménybeállítás 0 volt, 5 perc elteltével visszatér 9-re.
3. A funkció kikapcsolásához érintse meg annak a kiválasztott főzőzónának a vezérlőjét, amelynél ki szeretné kapcsolni a boostert, majd érintse meg a teljesítménynövelő vezérlőt. A főzőzóna visszatér az eredeti beállításra.

FLEXI ZÓNA

- Ez a zóna bármikor használható egy zónaként vagy két különböző zónaként, a főzési igények szerint.
- A flexibilis zóna két független induktorból áll, amelyek külön-külön vezérelhetők.

Egy nagy zónaként

A flexibilis zóna egy nagy zónaként történő aktiválásához nyomja meg a Flexibilis zóna vezérlőt.
A nagy zónához az alábbi edények használatát javasoljuk:

- 250 mm vagy 280 mm átmérőjű kerek edények
- legfeljebb 280 × 380 mm méretű négyzet alakú vagy ovális edények

Nem javasolunk a fent említett lehetőségektől eltérő használati módokat, mert azok befolyásolhatják a készülék melegítését.

Két független zónaként

A flexibilis zóna két különböző zónaként történő használatához két melegítési lehetőség áll rendelkezésre:

- Helyezze az edényt a flexibilis zóna felső vagy alsó részére.
- Helyezzen edényeket a flexibilis zóna mindkét részére.

Megjegyzés: Győződjön meg arról, hogy az edény átmérője nagyobb, mint 120 mm.

A VEZÉRLŐK ZÁROLÁSA

- A vezérlőket zárolhatja a nem kívánt használat megakadályozása érdekében (például hogy a gyermekek véletlenül bekapcsolják a főzőzónákat).
- Ha a vezérlők zárolva vannak, a BE/KI ⏻ vezérlő kivételével minden vezérlő deaktiválva van.

A vezérlők zárolása

Érintse meg a gombzár vezérlőt. Az időzítő kijelzőjén megjelenik a Lo.

A vezérlők feloldása

1. Győződjön meg arról, hogy az indukciós főzőlap be van kapcsolva.
2. Érintse meg a gombzár vezérlőt, és tartsa lenyomva egy ideig.
3. Most már elkezdheti használni az indukciós főzőlapot.

FIGYELMEZTETÉS

Amikor a főzőlap zárolási módban van, a BE/KI ⏻ vezérlő kivételével minden vezérlő deaktiválva van. Vészhelyzetben az indukciós főzőlapot mindig kikapcsolhatja a ⏻, vezérlővel, de a következő használat előtt először fel kell oldania a zárolást.

AZ IDŐZÍTŐ HASZNÁLATA

Az időzítőt két különböző módon használhatja:

- Használhatja konyhai percszámlálóként. Ebben az esetben az időzítő a beállított idő letelte után nem kapcsol ki egyetlen főzőzónát sem.
- Beállíthatja azt is, hogy az időzítő a beállított idő letelte után egy vagy több főzőzónát kikapcsoljon. Az időzítő legfeljebb 99 percre állítható..

Az időzítő használata konyhai percszámlálóként

Ha nincs kiválasztva főzőzóna

1. Győződjön meg arról, hogy a főzőlap be van kapcsolva, és nincs kiválasztva főzőzóna. Megjegyzés: a percszámláló csak akkor használható, ha legalább egy zóna aktív.
2. Érintse meg az időzítő vezérlőt, az időzítő kijelzőjén megjelenik a 10 és a 0 villog.
3. Állítsa be az időt a csúszkán történő elhúzással (például 5). Az időzítő most 15 percre van beállítva.
4. Érintse meg az időzítő vezérlőt, az időzítő kijelzőjén megjelenik a 15 és az 1 villog
5. Állítsa be az időt a csúszkán történő elhúzással (például 0). Az időzítő most 05 percre van beállítva.
6. Az idő beállítása után azonnal megkezdődik a visszaszámlálás, és a kijelzőn a hátralévő idő látható.
7. Az idő letelte után a főzőlap 30 másodpercig hangjelzést ad, és az időzítő kijelzőjén -- jelenik meg.

Az időzítő beállítása egy főzőzóna kikapcsolására

1. Érintse meg annak a kiválasztott főzőzónának a vezérlőjét, amelyhez az időzítőt be szeretné állítani, például ▪+.
2. A lehető leghamarabb érintse meg az időzítő vezérlőt, az időzítő kijelzőjén megjelenik a 10 és a 0 villog.
3. Állítsa be az időt a csúszkán történő elhúzással (például 15) 15. Az időzítő most 15 percre van beállítva.
4. Érintse meg az időzítő vezérlőt, az időzítő kijelzőjén megjelenik a 15 és az 1 villog.

5. Állítsa be az időt a csúszkán történő elhúzással (például 0).
   Az időzítő most 05 percre van beállítva.
6. Az idő beállítása után azonnal megkezdődik a visszaszámlálás, és a kijelző a hátralévő időt mutatja.

Megjegyzés: A teljesítményjelző melletti piros jelzőfény kigyullad, ezzel jelezve az adott zóna kiválasztását. A beállított idő letelte után a megfelelő főzőzóna automatikusan kikapcsol --. A többi főzőzóna, ha korábban be volt kapcsolva, tovább működik.

Az időzítő beállítása egynél több főzőzóna kikapcsolására

- Több zóna beállításának menete hasonló az egy zóna beállításának lépéseihez.
- Ha egyszerre több főzőzónához állít be időt, az adott főzőzónák tizedespontjai kigyulladnak. A perckijelzőn az időzítő percei jelennek meg. A megfelelő zóna pontja villog. A többi időzített zóna pontjai világítanak.

15 (beállítva 15 percre)

(beállítva 45 percre)

A beállított idő letelte után a megfelelő főzőzóna kikapcsol. Ezután megjelenik az új perces időzítő, és a megfelelő zóna pontja villogni fog.

H (15 perc letelt, a zóna kikapcsolt és forró)

30 (az időzítő átváltott a következő zónára, 30 perc van hátra)

Megjegyzés: Ha megérinti a kiválasztott főzőzóna vezérlőjét, a megfelelő idő megjelenik az időzítő kijelzőjén. Az időzítő törléséhez állítsa az időt 00-ra 00.

AJÁNLOTT BEÁLLÍTÁSOK

Teljesítményszint	Felhasználás
1-2	Kis mennyiségű étel kíméletes melegítése; csokoládé, vaj és könnyen leégő élelmiszerek olvasztása; kíméletes párolás; lassú melegítés
3-4	Melegítés; gyors párolás; rizsfőzés
5-6	Palacsintasütés
7-8	Pirítás; tésztafőzés
9	Intenzív sütés; húsok sütése; leves felforralása; vízforralás

HU

VÉDELEM

Túlmelegedés elleni védelem

A hőmérséklet-érzékelő képes figyelni az indukciós főzőlap belsejében lévő hőmérsékletet. Ha túlzott hőmérsékletet észlel, az indukciós főzőlap automatikusan leáll.

Kiömlés elleni védelem

A kiömlés elleni védelem biztonsági védelmi funkció. A főzőlapot 10 másodpercen belül automatikusan kikapcsolja, ha víz jut a kezelőpanelbe, miközben a hangjelző 1 másodpercig sípol.

Kis tárgyak érzékelése

Abban az esetben, ha nem megfelelő méretű vagy mágnest nem vonzó edényt (pl. alumíniumból készültet), illetve más kis tárgyakat (pl. kést, villát, kulcsot) helyez

a főzőlapra, a főzőlap 1 perc elteltével automatikusan készenléti üzemmódba kapcsol. A ventilátor további 1 percig hűti az indukciós főzőlapot.

Automatikus kikapcsolás elleni védelem

Az automatikus kikapcsolás biztonsági védelmi funkcióként szolgál az indukciós főzőlap számára. A főzőlap automatikusan kikapcsol, ha Ön elfelejti kikapcsolni. A különböző teljesítményszintek alapértelmezett működési ideje az alábbi táblázatban található:

Teljesítményszint	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
Alapértelmezett működési időzítő (óra)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Amint az edényt eltávolítja a főzőzónáról, a melegítés azonnal leáll, és az egy percig tartó hangjelzés után a főzőlap kikapcsol.

A TERMÉK TISZTÍTÁSA

Mi?	**Hogyan?**	**Fontos figyelmeztetés!**
Mindennapi szennyeződés az üvegen (ujjlenyomatok, foltok, ételmaradékok vagy nem cukros kifröccsenések az üvegen)	1. Kapcsolja ki a főzőlap tápellátását. 2. Vigyen fel tisztítószert a főzőlapra, amíg az üveg még meleg (de nem forró!) 3. Öblítse le és törölje szárazra tiszta ruhával vagy papírtörlővel. 4. Kapcsolja vissza a főzőlap tápellátását.	• A főzőlap tápellátásának kikapcsolásakor a forró felület visszajelzője nem működik, de a főzőzóna még forró lehet! Legyen rendkívül óvatos. • Az erős dörzsszivacsok, egyes nejlon dörzsszivacsok és az erős tisztítószerek megkarcolhatják az üveget. Mindig olvassa el a címkét annak ellenőrzésére, hogy a tisztítószer vagy a dörzsszivacs megfelelő-e. • Soha ne hagyjon tisztítószer-maradványokat a főzőlapon: az üveg elszíneződhet.
Túlforrás, kifolyt és forró cukros kifröccsenések az üvegen	Azonnal távolítsa el halszelettel, spatulával vagy indukciós főzőlap üvegéhez alkalmas kaparóval, de ügyeljen a forró főzőzóna felületére: 1. Kapcsolja ki a főzőlap tápellátását a fali kapcsolónál. 2. Tartsa a pengét vagy eszközt 30°-os szögben, és kaparja a szennyeződést vagy kifröccsenést a főzőlap hideg része felé. 3. Tisztítsa meg a szennyeződést vagy kifröccsenést konyharuhával vagy papírtörlővel. 4. Kövesse a fenti „Mindennapi szennyeződés az üvegen” rész 2–4. lépését.	• Az olvadt és cukros ételek vagy kifröccsenések által hagyott foltokat a lehető leghamarabb távolítsa el. Ha az üvegen kihűlnek, nehezen eltávolíthatóvá válhatnak, és akár tartósan károsíthatják az üveg felületét. • Vágásveszély: ha a biztonsági burkolatot eltávolítják, a kaparó pengéje borotvaéles. Használja rendkívüli óvatossággal, és mindig biztonságosan, gyermekektől elzárva tárolja.

Mi?	Hogyan?	Fontos figyelmeztetés!
Kifröccsenések az érintésvezérlőkön	1. Kapcsolja ki a főzőlap tápellátását. 2. Törölje fel a kifolyt folyadékot. 3. Tisztítsa meg az érintésvezérlő felületét tiszta nedves szivaccsal vagy ruhával. 4. Ezután törölje szárazra papírtörlővel. 5. Kapcsolja vissza a főzőlap tápellátását.	• A főzőlap sípolhat és kikapcsolhat, valamint az érintésvezérlők nem működhetnek, ha folyadék került rájuk. A főzőlap újbóli bekapcsolása előtt ellenőrizze, hogy a vezérlőfelület szárazra van törölve.

VI. HIBAELHÁRÍTÁS

Tanácsok és tippek, mielőtt szervizt hívna

Probléma	Lehetséges okok	Mit kell tenni
Az indukciós főzőlap nem kapcsolható be.	Nincs áramellátás.	Ellenőrizze, hogy az indukciós főzőlap csatlakozik-e a hálózathoz, és hogy be van-e kapcsolva. Ellenőrizze, hogy nincs-e áramszünet az otthonában. Ha mindent ellenőrzött, és a probléma továbbra is fennáll, forduljon szakképzett technikushoz.
Az érintésvezérlők nem reagálnak.	A vezérlők zárolva vannak.	Oldja fel a vezérlők zárolását. Lásd az „Az indukciós főzőlap használata” című részt.
Az érintésvezérlők nehezen reagálnak.	A vezérlőkön vékony vízréteg lehet, vagy az ujjhegyét használja.	Győződjön meg arról, hogy az érintésvezérlők felülete száraz, és az érintéshez az ujja párnás részét használja, ne az ujjhegyét.
Az üveg megkarcolódott.	Érdes aljú edények. Nem megfelelő, súroló hatású dörzsszivacsot vagy tisztítószert használt.	Használjon sima és egyenletes aljú edényeket. Lásd „A megfelelő edény kiválasztása”. Lásd „Tisztítás és karbantartás”.
Egyes edények pattogó vagy kattogó hangot adhatnak ki.	Ezt az edény szerkezete okozhatja (különböző fémrétegek rezgése).	Ez normális jelenség, és nem jelent hibát.

Probléma	Lehetséges okok	Mit kell tenni
Az indukciós főzőlap magas teljesítményfokozaton halk zúgó hangot ad ki.	Ezt az indukciós főzési technológia okozza.	Ez normális jelenség, és a hangnak csökkennie vagy teljesen megszűnnie kell a teljesítmény csökkentésekor.
Az indukciós főzőlapból ventilátorzaj hallható.	Az indukciós főzőlapba beépített hűtőventilátor hűti és védi az elektronikát a túlmelegedéstől. Ez a ventilátor az indukciós főzőlap kikapcsolása után is működhet.	Ez normális jelenség, és nem igényel beavatkozást. Amíg a ventilátor működik, ne kapcsolja le az indukciós főzőlap tápellátását a falnál.
Az edények nem melegszenek fel, és a kijelzőn nem jelenik meg a megfelelő jelzés. Az indukciós főzőlap nem érzékeli az edényt.	Az indukciós főzőlap nem érzékeli az edényt, mert az nem alkalmas indukciós főzésre. Az edény túl kicsi a főzőzónához, vagy nincs megfelelően középre helyezve.	Használjon indukciós főzésre alkalmas edényeket. Lásd „A megfelelő edény kiválasztása”. Helyezze az edényt a főzőzóna közepére, és győződjön meg arról, hogy az edény aljának mérete megfelel a főzőzóna méretének.
Az indukciós főzőlap vagy a főzőzóna váratlanul kikapcsolt, hangjelzés hallható, és hibakód jelenik meg (általában egy vagy két számjegy váltakozik a főzési időzítő kijelzőjén).	Műszaki hiba.	Jegyezze fel a hibakód betűit és számait, kapcsolja le az indukciós főzőlap tápellátását a falnál, és forduljon szakképzett technikushoz.
A főzési mód kijelzője kigyullad, de a melegítés nem indul el.	A főzőlap hőmérséklete túl magas.	A környezeti hőmérséklet túl magas lehet. A levegő beszívása vagy szellőzőnyílása el lehet záródva.
	Probléma történt a ventilátorral.	Ellenőrizze, hogy a<ventilátor megfelelően működik-e; ha nem, cserélje ki a ventilátort.
	A tápegység panel sérült.	Cserélje ki a tápegység panelt.
A melegítés működés közben hirtelen kikapcsol, és a kijelzőn „u” villog.	Nem megfelelő edénytípus.	Használjon megfelelő edényt (lásd a használati útmutatót). Vagy ha az edényérzékelő áramkör sérült, cserélje ki a tápegység panelt.
	Az edény átmérője túl kicsi.	
	A főzőlap túlmelegedett.	A készülék túlmelegedett. Várja meg, amíg a hőmérséklet visszatér a normál értékre.
	A készülék újraindításához nyomja meg a „BE/KI” gombot.	

Hibakijelzések és ellenőrzés

Az indukciós főzőlap öndiagnosztikai funkcióval van felszerelve. Ennek a tesztnek a segítségével a technikus ellenőrizni tudja több alkatrész működését anélkül, hogy a főzőlapot ki kellene szerelni a munkalapból.

Probléma	Lehetséges okok	Mit kell tenni
E1	A kerámialap hőmérséklet-érzékelőjének hibája – szakadt áramkör.	Ellenőrizze a csatlakozást, vagy cserélje ki a kerámialap hőmérséklet-érzékelőjét.
E2	A kerámialap hőmérséklet-érzékelőjének hibája – rövidzárlat.	
Eb	A kerámialap hőmérséklet-érzékelőjének hibája.	
E3	A kerámialap érzékelőjének magas hőmérséklete.	Várja meg, amíg a lap hőmérséklete visszatér a normál értékre. Érintse meg a „BE/KI” (ZAP/VYP) gombot a készülék újraindításához.
E4	Az IGBT hőmérséklet-érzékelő hibája – szakadt áramkör.	Cserélje ki a tápegység panelt.
E5	Az IGBT hőmérséklet-érzékelő hibája – rövidzárlat.	
E6	Az IGBT magas hőmérséklete.	Várja meg, amíg az IGBT hőmérséklete visszatér a normál értékre. Érintse meg a „BE/KI” (ZAP/VYP) gombot a készülék újraindításához. Ellenőrizze, hogy a ventilátor megfelelően működik-e; ha nem, cserélje ki.
E7	A tápfeszültség alacsonyabb a névleges feszültségnél.	Ellenőrizze, hogy a tápfeszültség megfelelő-e. Kapcsolja be a készüléket, miután a tápfeszültség normalizálódott.
E8	A tápfeszültség magasabb a névleges feszültségnél.	
U1	Kommunikációs hiba.	Állítsa helyre a kapcsolatot a kijelzőpanel és a tápegység panel között. Cserélje ki a tápegység panelt vagy a kijelzőpanelt.

A fentiek a gyakori hibák kiértékelését és ellenőrzését szolgálják. Kérjük, ne szerelje szét saját maga a készüléket, hogy elkerülje a veszélyt és az indukciós főzőlap károsodását..

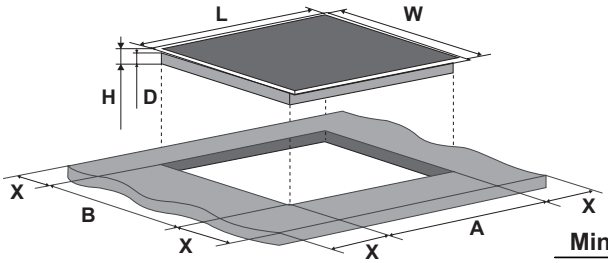
SPECIFIKUS HIBÁK ÉS MEGOLDÁSOK

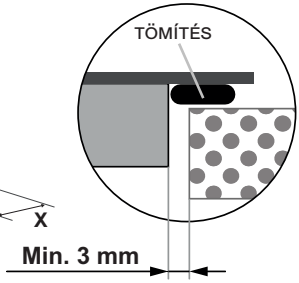
Probléma	Hiba	Megoldás
A LED kijelző nem világít a készülék csatlakoztatása után.	Nincs tápellátás.	Ellenőrizze, hogy a csatlakozódugó megfelelően be van-e dugva az aljzatba, és hogy az aljzat működik-e.
	Meghibásodott a csatlakozás a segéd tápegység panel és a kijelzőpanel között.	Ellenőrizze a csatlakozást.
	A segéd tápegység panel sérült.	Cserélje ki a segéd tápegység panelt.
	A kijelzőpanel sérült.	Cserélje ki a kijelzőpanelt.
Egyes gombok nem működnek, vagy a LED kijelző nem működik megfelelően.	A kijelzőpanel sérült.	Cserélje ki a kijelzőpanelt.
A főzési mód kijelzője kigyullad, de a melegítés nem indul el.	A főzőlap hőmérséklete túl magas.	A környezeti hőmérséklet túl magas lehet. A levegő beáramlása vagy a szellőzőnyílás el lehet záródva.
	Probléma történt a ventilátorral.	Ellenőrizze, hogy a ventilátor megfelelően működik-e; ha nem, cserélje ki a ventilátort.
	A tápegység panel sérült.	Cserélje ki a tápegység panelt.
A melegítés működés közben hirtelen leáll, és a kijelzőn „u” villog.	Nem megfelelő edénytípus.	Használjon megfelelő edényt (lásd a használati útmutatót).
	Az edény átmérője túl kicsi.	Használjon megfelelő edényt (lásd a használati útmutatót).
	A főzőlap túlmelegedett.	A készülék túlmelegedett. Várja meg, amíg a hőmérséklet visszatér a normál értékre. A készülék újraindításához nyomja meg a „BE/KI” gombot.
Az azonos oldalon lévő főzőzónák (például az első és második zóna) „u” jelzést mutatnak.	Meghibásodott a kapcsolat a tápegység panel és a kijelzőpanel között.	Ellenőrizze a csatlakozást.
	A kijelzőpanel kommunikációs része sérült.	Cserélje ki a kijelzőpanelt.
	A főpanel sérült.	Cserélje ki a főpanelt.
A ventilátor szokatlan zajt ad ki.	A ventilátor motorja sérült.	Cserélje ki a ventilátort.

VII. TELEPÍTÉS

A TELEPÍTÉSI HELY KIVÁLASZTÁSA

- Vágja ki a munkafelületet a rajzon megadott méretek szerint.
- A telepítés és a használat érdekében a nyílás körül legalább 50 mm helyet kell biztosítani.
- Győződjön meg arról, hogy a munkalap vastagsága legalább 30 mm. Válasszon hőálló munkafelület-anyagot, hogy elkerülje a főzőlap hősugárzása által okozott nagyobb deformációt. Az alábbi ábra szerint.

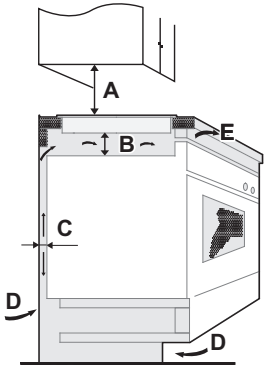


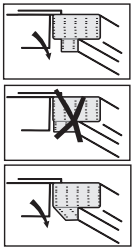


D (mm)	L (mm)	W(mm)	H (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
58	590	520	62	$560^{+4/+1}$	$490^{+4/+1}$	50 min

- Az indukciós főzőlapnak megfelelően szellőznie kell, és a levegő be- és kimeneti nyílásai nem lehetnek elzárva. Győződjön meg arról, hogy az indukciós főzőlap megfelelő működési állapotban van. Az alábbi ábra szerint.

MEGJEGYZÉS:
A főzőlap és a főzőlap feletti szekrény közötti biztonsági távolságnak legalább 760 mm-nek kell lennie.

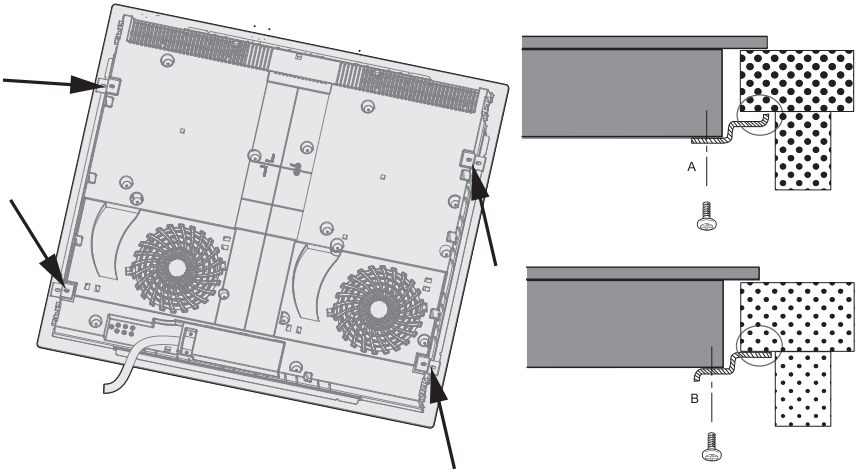




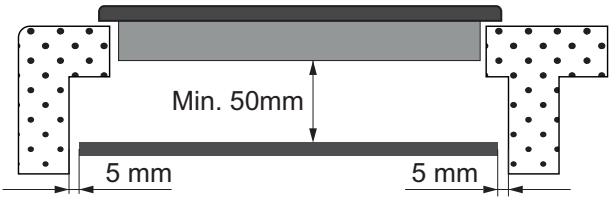
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E(mm)
760	min 50	min 20	Levegőbemenet	Levegőkimenet 5

HU

- Rögzítse a főzőlapot a munkalaphoz a főzőlap alsó oldalán található négy tartó segítségével. A tartók helyzete a munkalap vastagságának megfelelően állítható.



FIGYELMEZTETÉS: Győződjön meg arról, hogy az indukciós főzőlap megfelelően szellőzik, és hogy a levegő be- és kimeneti nyílásai nincsenek elzárva. A főzőlap túlmelegedett aljával való véletlen érintkezés vagy a munka közbeni váratlan áramütés elkerülése érdekében a főzőlap aljától legalább 50 mm távolságra csavarokkal rögzített fa betétet kell elhelyezni. Tartsa be az alábbi követelményeket.



A főzőlap telepítése előtt ellenőrizze, hogy

- a munkafelület vízszintes és sík, és semmilyen szerkezeti elem nem akadályozza a helyigények teljesítését,
- a munkafelület hőálló anyagból készült,
- ha a főzőlap sütő fölé van telepítve, a sütőnek beépített hűtőventilátorral kell rendelkeznie,
- instalace splňuje všechny požadavky na volný prostor a platné normy a předpisy,
- a telepítés megfelel minden szabad térre vonatkozó követelménynek, valamint az érvényes szabványoknak és előírásoknak,
- A leválasztónak jóváhagyott típusúnak kell lennie, minden pólusnál 3 mm-es légréssel az érintkezők között (vagy minden aktív [fázis] vezetőnél abban az esetben, ha a helyi elektromos telepítési előírások lehetővé teszik e követelmény módosítását),
- a leválasztó a főzőlap telepítése után is könnyen hozzáférhető,
- telepítéssel kapcsolatos kétségek esetén konzultálhat a helyi építésügyi hatóságokkal és a helyi jogszabályokkal,
- a főzőlapot körülvevő falak felületéhez hőálló és könnyen tisztítható burkolatokat választhat (például kerámia csempét).

A főzőlap telepítése után ellenőrizze, hogy

- A tápkábel nem hozzáférhető ajtókon vagy fiókokon keresztül.
- Biztosított-e a megfelelő frisslevegő-áramlás a szekrény külső oldaláról a főzőlap alja felé.
- Ha a főzőlap fiók vagy szekrény fölé van telepítve, a főzőlap alján hőszigetelés található.
- A leválasztó a főzőlap telepítése után is könnyen hozzáférhető.

Figyelmeztetés

1. A főzőlap telepítését szakképzett személynek vagy technikusnak kell elvégeznie. Igény esetén megfelelő szakembert tudunk közvetíteni. Soha ne próbálja meg saját maga elvégezni a telepítést.
2. A főzőlapot nem szabad közvetlenül mosogatógép, hűtőszekrény, fagyasztó, mosógép vagy szárítógép fölé helyezni, mert a nedvesség károsíthatja a főzőlap elektronikáját.
3. Az indukciós főzőlapot úgy kell telepíteni, hogy biztosított legyen a megfelelő hőleadás.
4. A hátsó falnak, valamint a szomszédos és környező felületeknek ellen kell állniuk a 90 °C hőmérsékletnek.
5. Az esetleges károsodás megelőzése érdekében a rétegragasztásnak és a ragasztónak 150 °C hőmérsékletnek ellenállónak kell lennie.

A FŐZŐLAP ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁSA

FIGYELMEZTETÉS:
Ezt a készüléket kizárólag szakképzett személy telepítheti és csatlakoztathatja az elektromos hálózathoz.

A főzőlap elektromos hálózatra történő csatlakoztatása előtt ellenőrizze:

1. Az otthoni elektromos hálózat alkalmas a főzőlap energiafelvételére.
2. A feszültség megfelel az adattáblán feltüntetett értéknek.
3. A tápkábel keresztmetszete elbírja az adattáblán feltüntetett terhelést. A főzőlap elektromos hálózathoz történő csatlakoztatásához ne használjon adaptereket, átalakítókat vagy elosztókat, mert ezek túlmelegedést és tüzet okozhatnak.

- A tápkábel nem érintkezhet forró felületekkel, és úgy kell vezetni, hogy hőmérséklete egyetlen ponton se legyen magasabb 75 °C-nál.
- Kérje ki villanyszerelő tanácsát, hogy az otthoni elektromos hálózat további módosítások nélkül megfelelő-e. Bármilyen módosítást kizárólag szakképzett villanyszerelő végezhet.

A tápellátást a vonatkozó szabványnak megfelelően megfelelő megszakítóhoz kell csatlakoztatni.

A csatlakoztatás módja az alábbiakban látható.

Feszültség	Vezetékek csatlakoztatása
380 - 415 V 3N ~	1 L1 fekete; 2 L2 barna; 3–4 N kék; 5 sárga/zöld
220 - 240 V ~	1–2 L fekete barna; 3–4 N kék; 5 sárga/zöld

HU

- Ha a kábel sérült, vagy cserére szorul, ezt a munkát szerződéses szerviztechnikusnak vagy az adott tevékenységre előírt képesítéssel rendelkező tanúsított szakembernek kell elvégeznie a helyileg érvényes aktuális szabványok és előírások szerint, különben sérülés történhet.
- Ha a készülék közvetlenül az elektromos hálózatra van csatlakoztatva, többpólusú megszakítót kell felszerelni, amelynek érintkezői között legalább 3 mm távolság van.
- A kábel sehol sem lehet meghajlítva vagy összenyomva.

A TELJESÍTMÉNYSZABÁLYOZÁSI FUNKCIÓ HASZNÁLATA

A teljesítményszabályozási funkció segítségével a teljes teljesítményt 2,5 kW / 3,5 kW / 4,5 kW / 5,5 kW / 6,5 kW és 7,4 kW értékre állíthatja. A teljes teljesítmény alapértelmezett beállítása a maximális teljesítményszint.

A maximális összteljesítmény szintjének beállítása

Javasoljuk, hogy a beállítást a tápellátáshoz való csatlakoztatástól számított 5 másodpercen belül kezdje meg. A teljesítményszabályozási funkció bekapcsolásához 60 másodpercen belül be kell lépni a teljesítménybeállítási módba.

1. Győződjön meg arról, hogy a főzőlap ki van kapcsolva. Nem szükséges edényeket helyezni a főzőzónákra.
2. Érintse meg a (jobb oldali) booster gombot ⌃ és a zár gombot ⊸ az 1. zónában megjelenik az 5 szimbólum
3. Nyomja meg a zár gombot, és az 1. zónában 5 a 2. zónában E jelenik meg.
4. Nyomja meg ismét egyszerre a booster és a zár gombot; az 1. zónában 5 a 2. zónában E, v zóně č. 3 se zobrazí symbol E . a 3. zónában pedig a szimbólum jelenik meg. Az időzítő kijelzőjén ezzel egyidejűleg az aktuális maximális teljesítmény mód jelenik meg (gyári beállítás: 7.4)
5. A booster gomb rövid megnyomásával válthat a további lehetséges maximális teljesítmények között.
6. A kiválasztott maximális teljesítmény módot a zár gombbal erősítse meg. Ha az időjelző abbahagyja a villogást, az azt jelenti, hogy a teljesítménymód sikeresen be lett állítva.
7. A beállítás után le kell választani, majd újra csatlakoztatni kell a tápellátást.

VIII. MŰSZAKI INFORMÁCIÓK

Megfelelőségi nyilatkozat CE

A CE jelölés elhelyezésével ezen a terméken igazoljuk, hogy a termék megfelel az összes vonatkozó európai követelménynek a biztonság, az egészségvédelem és a környezetvédelem területén, amelyek az erre a termékre vonatkozó hatályos jogszabályokban szerepelnek.

Főzőlap	ETA479690000
Főzőzónák	4 zóna
Hálózati feszültség	220–240 V~, 50–60 Hz 380 - 415 V 3N ~ , 50–60 Hz
Beépített elektromos teljesítmény	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
A termék méretei Mé × Sz × Ma (mm)	590 x 520 x 62
Beépítési méretek A × B (mm)	560 x 490

A tömeg és a méretek hozzávetőlegesek. Termékeink folyamatos fejlesztése miatt műszaki adataink és a kialakítás előzetes értesítés nélkül változhatnak.

- A műszaki információk a készülék belsejében található típustáblán (esetleg a hátoldalán), valamint az energiacímkén találhatók.
- Az „Információs adatlap” és a „Használati útmutató” letölthető a **www.eta.cz** weboldalról.
- A modell nevét (termékszámát) a készülék típustábláján, valamint a készülékhez mellékelt energiacímkén találja.
- A gyártó fenntartja a műszaki specifikáció módosításának jogát.
- További kérdéseit az **info@eta.cz** címre küldje.

IX. ZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

- Mindig kizárólag eredeti pótalkatrészeket és tartozékokat használjon.
- Amikor megkeresi a hivatalos szervizünket vagy információs vonalunkat, győződjön meg arról, hogy a következő információk rendelkezésére állnak: A modell megnevezése (termékszám) és sorozatszáma (SN).
- Ezek az információk megtalálhatók a típustáblán (esetleg a közelében található külön címkén).
- A gyártó fenntartja a jogot, hogy előzetes értesítés nélkül változtasson.
- Eredeti pótalkatrészek a kiválasztott specifikus termékkomponensekhez legalább 7 vagy 10 éve állnak rendelkezésre (az alkatrész típusától függően), a készülék utolsó darabjának forgalomba hozatala óta.
- Fenntartjuk a jogot az esetleges változtatásokra és hibákra a használati útmutatóban.

Azoknak az alkatrészeknek a cseréjét, amelyeknél a készülék elektromos részeibe történő beavatkozás szükséges, csak szakszerviz végezheti!

A garanciával és a termékjavítással kapcsolatos információkat a **www.eta.cz/servis-eu** weboldalon találja.

HU

© DATA 15/06/2026
e.č. MDAETA012.0/2026

Výrobce / Výrobca / Producer /
Gyártó / Producent / Hersteller:
ETA a. s., náměstí Práce 2523, 760 01 Zlín, CZ
info@eta.cz

22
PAP