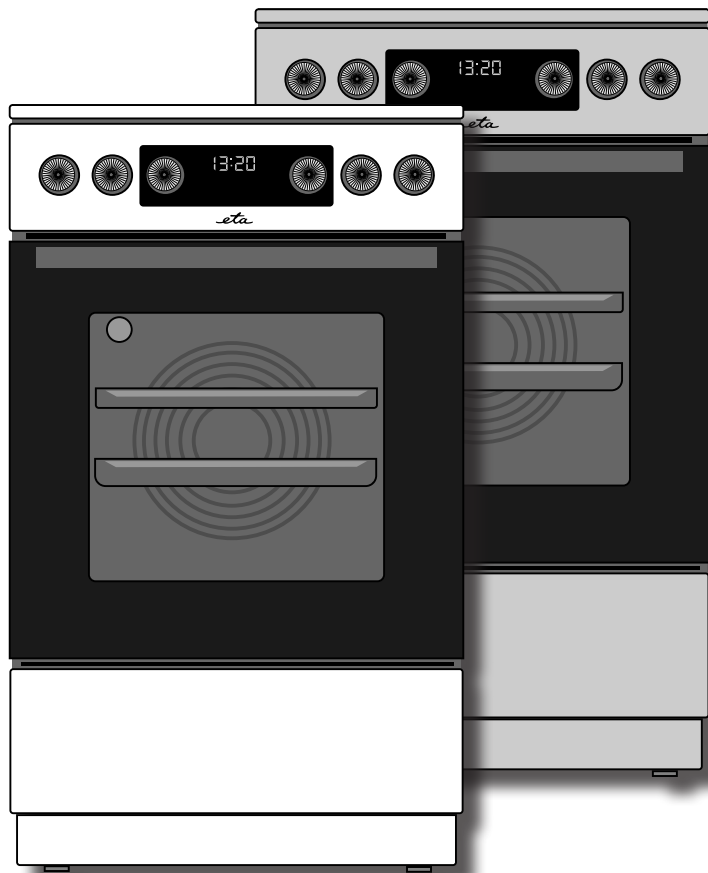


Samostatně stojící sporák • NÁVOD K OBSLUZE **CZ** 3-34

Samostatne stojaci sporák • NÁVOD NA OBSLUHU **SK** 35-66

Freestanding stove • USER MANUAL **EN** 67-98



*eta*

**CZ - SAMOSTATNĚ STOJÍCÍ SPORÁK**

I. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE .....	3
II. POPIS .....	11
III. INSTALACE .....	14
IV. KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ .....	16
V. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ .....	32
VI. TECHNICKÁ DATA .....	34
VII. PÉČE O ZÁKAZNÍKA .....	34

**SK - SAMOSTATNE STOJACI SPORÁK**

I. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE .....	35
II. VYOBRAZENIE .....	43
III. INŠTALÁCIA .....	46
IV. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE .....	48
V. RIEŠENIE PROBLÉMOV .....	64
VI. TECHNICKÁ DATA .....	66
VII. STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA .....	66

**EN- FREESTANDING STOVE**

I. SAFETY INFORMATION .....	67
II. DESCRIPTION .....	75
III. INSTALACE .....	78
IV. EVERYDAY USE .....	80
V. TROUBLESHOOTING .....	96
VI. TECHNICAL DATA .....	98
VII. CUSTOMER CARE .....	98

# eta 679390000, 779390000

Vážený zákazníku, děkujeme Vám za zakoupení našeho produktu. Před uvedením tohoto přístroje do provozu si prosím velmi pozorně přečtete návod k obsluze a tento návod spolu s pokladním dokladem dobře uschovejte. Obrázky v návodu jsou pouze ilustrativní, ve skutečnosti se může výrobek v detailech lišit.

## I. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

- V zájmu vlastní bezpečnosti a zajištění správného používání si před instalací a prvním použitím spotřebiče pozorně přečtete tento návod, včetně tipů a upozornění. Aby nedošlo ke zbytečným chybám a nehodám, je důležité zajistit, aby osoby používající spotřebič byly důkladně seznámeny s jeho provozem a bezpečnostními funkcemi. Tento návod uschovejte a ujistěte se, že zůstane u spotřebiče i v případě jeho přestěhování nebo prodeje tak, aby každý, kdo jej bude během jeho životnosti užívat, byl řádně informován o jeho používání a bezpečnosti.
- Dodržujte bezpečnostní opatření tohoto návodu k použití z důvodu bezpečnosti a ochrany majetku, protože výrobce neodpovídá za škody způsobené jejich nedodržováním.

### **Bezpečnost dětí a nemohoucích osob**

- Spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, jen pokud jsou pod dohledem nebo mají pokyny týkající se používání spotřebiče a chápou s tím spojená rizika.
- Je třeba dohlížet na děti, aby si se spotřebičem nehrály.
- Dětem mladším 8 let zabraňte v přístupu, nejsou-li trvale pod dozorem.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
- Veškeré obaly ukládejte mimo dosah dětí, protože hrozí riziko udušení.
- Pokud spotřebič vyrazujete z provozu, vytáhněte jej za zásuvky, odstříhnete síťový kabel (co nejbližší spotřebiče) a odstraňte dveře, aby hrající si děti neutrpěly úraz elektrickým proudem nebo se do spotřebiče nezavřely.

## Všeobecná bezpečnost

### **!VAROVÁNÍ!**

jeho příslušenství se během používání zahřívají na vysokou teplotu. Dávejte pozor, aby se zabránilo dotyku topných článků spotřebiče.

### **!VAROVÁNÍ!**

přístupné části se mohou při provozu zahřát na vysokou teplotu. Děti držte mimo dosah trouby.

### **UPOZORNĚNÍ!**

Proces vaření i krátkodobý proces vaření musí být nepřetržitě pod dozorem.

### **UPOZORNĚNÍ!**

Nebezpečí požáru: neodkládejte žádné předměty na varné povrchy.

### **UPOZORNĚNÍ!**

Proces vaření i krátkodobý proces vaření musí být nepřetržitě pod dozorem.

### **UPOZORNĚNÍ!**

Vaření s tukem nebo olejem bez dozoru může být nebezpečné a může mít za následek vznik požáru. NIKDY nehaste oheň vodou! Vypněte spotřebič a potom plameny překryjte např. pokličkou nebo mokrou tkaninou.

### **UPOZORNĚNÍ!**

Před výměnou žárovky odpojte spotřebič z elektrické sítě, z důvodu předcházení rizika úrazu elektrickým proudem.

### **UPOZORNĚNÍ!**

Aby se zabránilo přehřátí, spotřebič nesmí být instalován za dekorativní dvířka.



**UPOZORNĚNÍ!**

Je-li povrch sklokeramické desky popraskaný, vypněte spotřebič, tím zabráníte možnosti úrazu elektrickým proudem.

**!VAROVÁNÍ!**

Pro varnou desku používejte pouze ochranné kryty navržené nebo doporučené výrobcem spotřebiče v návodu k použití, příp. ochranné kryty, kterými je spotřebič vybaven. Použití nevhodných ochranných krytů může mít za následek nehody.

**!VAROVÁNÍ!**

Při umístění spotřebiče zajistěte, aby napájecí kabel nebyl nikde přiskřípnut nebo poškozen.

**!VAROVÁNÍ!**

Za zadní stěnu přístroje neumísťujte vícenásobné zásuvky, ani přenosné napájecí zdroje (prodlužky).

**POZOR**

Tento spotřebič je určen pouze pro účely vaření. Je zakázáno jej používat pro jiné účely, například pro vytápění místnosti.

- Nastavení spotřebiče je uvedeno na typovém štítku.
- Intenzivní a dlouhodobý provoz spotřebiče může vyžadovat dodatečné větrání, například otevření okna, nebo účinnější větrání, například zvýšení výkonu mechanického odsávání, existuje-li.
- Pokud nebudete delší dobu používat spotřebič, uzavřete kohout přívodu plynu před spotřebičem (např. před odjezdem na dovolenou).
- Dbejte na správné umístění a bezpečnou vzdálenost napájecích kabelů jiných spotřebičů v blízkosti tohoto spotřebiče. Zachycení napájecích kabelů ve dvířkách trouby může způsobit jejich poškození a zkrat.
- V případě, že zaznamenáte jakékoliv závady na plynové instalaci nebo ucítíte plyn v místnosti:
  - ihned uzavřete přívod plynu nebo uzavřete plynový ventil;
  - uhaste otevřený oheň a tabákové výrobky;
  - nezapínejte a nevypínejte žádná elektrická zařízení (např. světla);
  - místnost řádně vyvětrejte – otevřete okna;

- ihned informujte servisní středisko nebo autorizovaného dodavatele plynu
- Nepokrývejte stěny trouby hliníkovou fólií ani nepokládejte pečící plechy ani jiné varné nádoby na dno trouby. Hliníková fólie brání cirkulaci vzduchu v troubě, brání procesu pečení v troubě a ničí smaltovaný povrch.
- Dvířka trouby se v průběhu provozu zahřívají. Pro zvýšenou ochranu je namontováno třetí sklo, které snižuje povrchovou teplotu na vnější straně (u některých modelů).
- Nadměrné zatížení dveřních závěsů může způsobit jejich poškození. Nepokládejte na dvířka trouby těžké nádoby a ani se o ně neopírejte při čištění trouby. Nikdy nestoupejte na otevřená dvířka a nedovolte dětem na ně sedat.
- Kontrolujte, že větrací otvory nejsou žádným způsobem zablokované nebo zakryté.

### **UPOZORNĚNÍ:**

Pokud je spotřebič vybaven varnou jednotkou vyrobenou ze skla nebo sklokeramiky, tak v případě rozbití:

- vypněte elektrické prvky a spotřebič odpojte od přívodu napětí
  - nedotýkejte se povrchu spotřebiče
  - nepoužívejte spotřebič
- 
- Pro připojení spotřebiče použijte kabel o rozměrech 3x2,5 mm<sup>2</sup> s označením H05VV-F3G2,5, příp. kvalitnější. Kabel smí instalovat pouze servisní technik nebo osoba odborně způsobilá.
  - Spotřebič musí být připojen k pevnému vedení, které je vybaveno prostředky pro odpojení. Pevné vedení musí být v souladu s normami pro připojení.
  - Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a k podobnému použití, například:
    - v zaměstnaneckých kuchyňkách, v obchodech, kancelářích a v jiném pracovním prostředí.
    - na farmách a klienty v hotelech, motelech a jiném prostředí rezidenčního typu.
    - v zařízeních pro ubytování se snídaní.
    - ve stravovacích zařízeních a pro podobné použití mimo maloobchod.

**UPOZORNĚNÍ!**

V případě, že je zástrčka nebo napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn servisním technikem nebo osobou odborně způsobilou, z důvodu předcházení rizika úrazu elektrickým proudem

**UPOZORNĚNÍ!**

Žárovka dodávaná v tomto spotřebiči je „žárovkou pro speciální použití“, které je použitelná pouze s příslušným spotřebičem.

Tuto „žárovku pro speciální použití“ nelze používat pro svícení v domácnosti.

- Síťový kabel se nesmí prodlužovat.
- Ujistěte se, že síťový kabel není stlačen ani poškozen zadní stranou spotřebiče. Stlačený a poškozený elektrický kabel se může přehřát a způsobit požár.
- Netahejte za síťový kabel.
- Pokud je elektrická přípojka uvolněná, nezapojujte do ní kabel z důvodu rizika úrazu elektrickým proudem nebo požáru.
- Spotřebič se nesmí provozovat bez žárovky.
- Spotřebič je těžký. Při jeho stěhování je třeba dbát opatrnosti.
- Nevystavujte spotřebič delší dobu přímému slunci.

**Každodenní používání**

- Spotřebič není určen pro ovládání externími časovači nebo samostatným ovládacím systémem.
- Před zvednutím příklopu se přesvědčte, že je čistý a nenachází se na něm žádná vylitá tekutina. Příklop může být lakovaný nebo skleněný. Příklop můžete zavřít, pokud jsou všechny varné zóny zcela vychladlé.
- Sporák s elektrickou troubou je vybaven chladicím ventilátorem. Když jsou dvířka zavřená, proudí vzduch během provozu trouby do prostoru pod ovládací panel. Pokud vzduch neproudí, vypněte spotřebič a kontaktujte servisního technika.
- Dávejte pozor na správné umístění dílů plynových hořáků.

## Péče a údržba

- Před prováděním údržby odpojte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Nepoužívejte hrubé abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky pro čištění skel dvířek trouby a skleněných příklopů. Mohou poškrábat povrch, což může mít za následek rozbití skla.
- Na čištění spotřebiče nikdy nepoužívejte parní a tlakové čističe. Hrozí nebezpečí zasažení elektrickým proudem.

## Instalace

### DŮLEŽITÉ!

V případě elektrického připojení přesně dodržujte pokyny uvedené v příslušných ustanoveních.

- Rozbalte spotřebič a zkontrolujte, zda není poškozen. Pokud je spotřebič poškozen, nezapojte jej. Případné poškození ihned nahlaste v místě, kde jste spotřebič zakoupili. V takovém případě uschovejte obal.
- Spotřebič musí být instalován v souladu s platnými předpisy a může se používat pouze v dobře větraných místnostech.
- Spotřebič je určený pro přímé umístění na podlahu. Nepoužívejte žádný podklad nebo podstavec.

### POZOR:

Při používání spotřebiče se vytváří teplo, vlhko a spaliny v místnosti, kde je instalován. Zajistěte dostatečné větrání v místnosti, zejména, je-li spotřebič v činnosti, udržujte otvory pro přirozené větrání otevřené nebo instalujte mechanické odsávací zařízení (odsavač par s mechanickým odsáváním).

- Toto je spotřebič skupiny 1 a 2/1. Spotřebič se může dotýkat sousedících skříněk na obou stranách, je-li umístěn do linky. Pokud se na jedné straně spotřebiče nachází skříňka vyšší než je spotřebič, pak musí být umístěna od spotřebiče nejméně 10 cm. Na druhé straně se může umístit pouze skříňka stejné výšky.
- Neinstalujte spotřebič v blízkosti silných zdrojů tepla, jako jsou kotle na tuhá paliva, protože vysoká teplota může poškodit spotřebič.
- Ujistěte se, že po instalaci spotřebiče je síťová zástrčka dostupná.

- Spotřebič musí být připojen pouze servisním technikem nebo osobou odborně způsobilou. Svorkovnici (místo připojení přívodního kabelu) chraňte krytem svorkovnice, viz příslušenství. Připojení musí být provedeno v souladu s platnými národními normami a předpisy.
- Tento spotřebič není připojený na zařízení pro odvádění spalin. Spotřebič musí být instalován a připojen v souladu s platnými instalačními předpisy. Zvláštní pozornost se musí věnovat příslušným požadavkům na větrání místnosti.
- Neinstalujte spotřebič v blízkosti silných zdrojů tepla, jako jsou kotle na tuhá paliva, protože vysoká teplota může poškodit spotřebič.



**Varování:** Nevystavujte spotřebič dešti nebo vlhkosti, abyste předešli vzniku požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

Vždy spotřebič vypněte ze zásivky když jej nepoužíváte nebo před opravou. V přístroji nejsou žádné části opravitelé spotřebitelem. Vždy se obraťte na kvalifikovaný autorizovaný servis. Přístroj je pod nebezpečným napětím.



**VÝSTRAHA:** Aby se zabránilo překlopení spotřebiče, musí být nainstalovány stabilizační prostředky. Viz návod pro instalaci.



### **PŘED PŘIPOJENÍM SPOTŘEBIČE:**

Před připojením spotřebiče si pečlivě přečtěte návod k použití. Na opravy a reklamace plynoucí z nesprávného zapojení nebo použití spotřebiče se nevztahuje odpovědnost za vady.

### **Servis**

- Neautorizovaný (neodborný) servis a oprava mohou mít za následek riziko výbuchu, úrazu elektrickým proudem, zkratu, poškození spotřebiče a následné zranění osob.
- Servis tohoto výrobku musí provádět autorizované servisní středisko a musí se používat pouze originální náhradní díly.


### **Ochrana životního prostředí**




Tento spotřebič neobsahuje plyny, které by mohly poškodit ozónovou vrstvu, a to v chladících okruzích ani v izolačních materiálech. Spotřebič nesmí být likvidován společně s komunálním odpadem. Izolační pěna obsahuje hořlavé plyny: spotřebič je třeba likvidovat dle předpisů týkajících se tohoto spotřebiče, které jsou k dispozici u úředních orgánů v místě vašeho bydliště. Dbejte, aby nedošlo k poškození chladicí jednotky, zejména tepelného výměníku.

Materiály použité v tomto spotřebiči označené symbolem  jsou recyklovatelné.

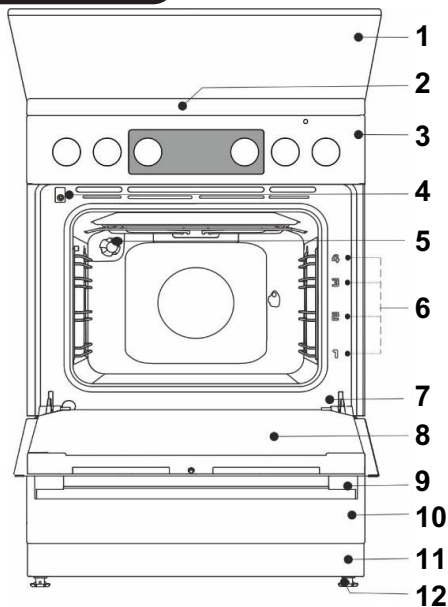


Tento symbol na produktu nebo balení znamená, že s produktem nelze zacházet jako s domovním odpadem, ale je třeba jej dopravit na příslušné sběrné místo odpadu pro  recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Tím, že tento produkt bude správným způsobem zlikvidován, přispějete k tomu, že nedojde k potenciálním negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterým by došlo v důsledku špatného postupu likvidace odpadu. Pro podrobnější informace o recyklaci produktu se obraťte na místní úřad, službu zajišťující likvidaci domácího odpadu nebo obchod, kde jste výrobek zakoupili.

### **Balící materiály**

Materiály se symbolem  jsou recyklovatelné. Obaly určené k recyklaci vhodte do příslušných sběrných nádob.

## II. POPIS

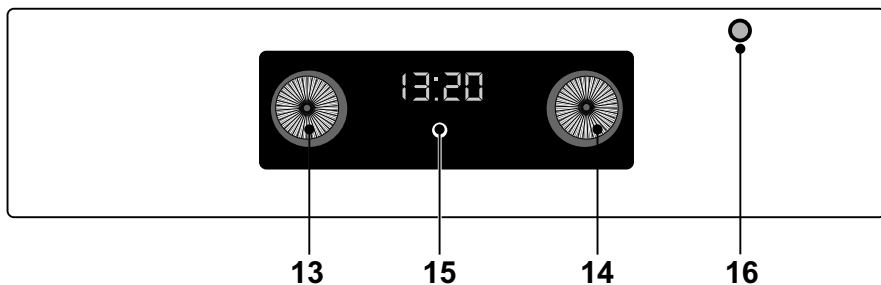


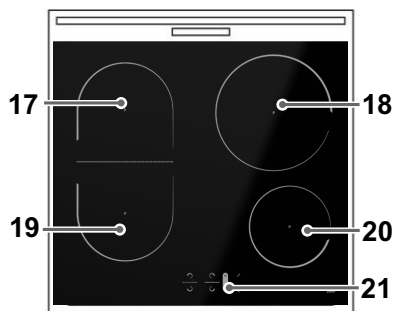
### SPORÁK

1. Příklop (v závislosti na modelu)
2. Varná deska
3. Ovládací panel
4. Spínač dvířek
5. Osvětlení
6. Úrovně vedení (drážky)
7. Typový štítek
8. Dvířka trouby
9. Rukojeť dvířek
10. Zásuvka/kryt sklopný
11. Podstavec
12. Stavitelné šrouby

### OVLÁDACÍ PANEL

13. Knoflík pro přepínání funkcí trouby
14. Knoflík pro nastavení teploty (termostat)
15. Elektronický časovač
16. Kontrolka trouby. Kontrolka svítí, jakmile trouba dosáhne zvolené teploty, zhasne.



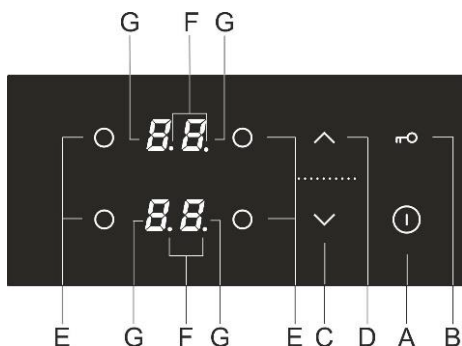


### Varná deska

- 17. levá zadní střední varná zóna
- 18. pravá zadní velká varná zóna
- 19. levá přední střední varná zóna
- 20. pravá přední malá varná zóna
- 21. dotykové ovládání varné desky

Varná zóna	Min. průměr nádoby
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 210 mm	Ø 130 mm

### OVLÁDÁNÍ VARNÉ DESKY

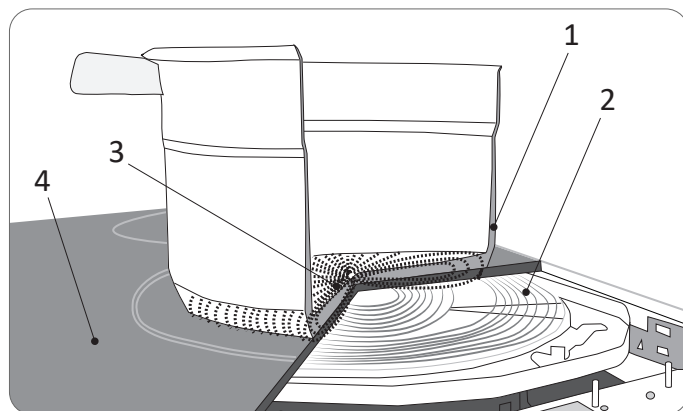


#### Popis dotykových tlačítek:

- A Tlačítko zapnutí/vypnutí desky
- B Tlačítko dětského zámku
- C Tlačítko snížení výkonu a časovače (-)
- D Tlačítko zvýšení výkonu a časovače (+)
- E Tlačítko zapnutí varné zóny
- F Desetinná čárka aktivní funkce časovače
- G Displej úrovně 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



## ZÁSUVKA SPOTŘEBIČE (v závislosti na modelu)

V odkládací zásuvce spotřebiče neskladujte hořlavé, výbušné, těkavé nebo na teplo citlivé látky (jako je papír, utěrky, plastové pytle, čisticí a mycí prostředky a spreje), protože mohou vzplanout v průběhu provozu a způsobit požár.

## ZÁVĚSNÉ ROŠTY

Závěsné rošty umožňují přípravu jídla ve čtyřech úrovních (úrovně vedení se počítají zdola nahoru). Úroveň vedení 3 a 4 jsou určena pro grilování.

Provoz spotřebiče je bezpečný i bez použití závěsných roštů.

## TELESKOPICKÉ VÝSUVNÉ LIŠTY

Výsuvné lišty mohou být umístěny na druhé, třetí a čtvrté úrovni. Výsuvné lišty jsou v různých provedeních: "částečný výsuv" nebo "plný výsuv".

## SPÍNAČ DVIŘEK TROUBY

Pokud v průběhu procesu pečení otevřete dvířka trouby, spínač vypne topná tělesa trouby a ventilátor. Znovu je zapne, když dvířka zavřete.

## CHLADÍCÍ VENTILÁTOR

- Spotřebič je vybaven chladicím ventilátorem, který ochlazuje plášť a ovládací panel spotřebiče.
- Chladicí ventilátor je v provozu se zapnutou funkcí trouby.
- Spotřebič a některé příslušenství se během vaření zahřívají na vysokou teplotu. Používejte kuchyňské rukavice.

## ROŠT

- Na roštu je bezpečnostní západka. Proto mřížku lehce nadzvedněte, když ji vytahujete z trouby.
- Rošt nebo plech na pečení vždy zasuněte do drážek mezi dva drátěné profily.
- Po zasunutí výsuvných lišt zavřete dvířka trouby.
- Když se zahřeje příslušenství na pečení, může změnit tvar. Funkčnost není ovlivněna a po vychladnutí se obnoví původní tvar.

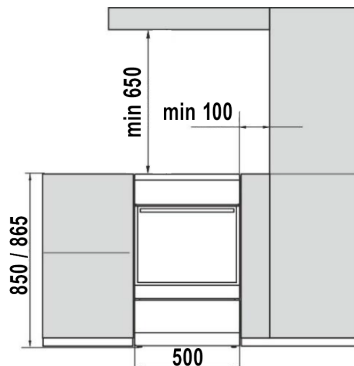
## SKLOKERAMICKÝ VARNÝ POVRCH

- Sklokeramická deska je odolná vůči změnám teplot.
- Sklokeramická deska je velmi pevná, avšak není nerozbitná. Pokud na desku dopadne předmět hranou, může deska prasknout. Poškození se projeví ihned nebo po krátké chvíli. Poškozenou varnou desku ihned odpojte od elektrické sítě a nepoužívejte ji.
- Nepoužívejte sklokeramickou desku jako odkládací plochu, hrozí vznik škrábanců, případně jiného poškození.
- Povrch desky je rovný a hladký bez hran chránící desku před přetečením.
- Přesvědčte se, že varná zóna a dno nádoby je čisté a suché. To zajistí lepší vedení tepla a předcházíte tak poškození povrchu. Nepokládejte prázdné nádoby na varnou zónu.

### III. INSTALACE

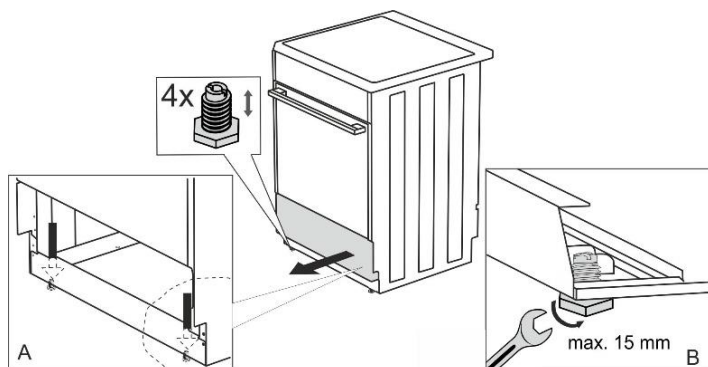
#### Požadavek na prostor (rozměry v mm)

- Stěny a přilehlý nábytek ke spotřebiči (podlaha, zadní stěna kuchyně, boční stěny) musí být odolné vůči teplotám alespoň 90°C.
- Neinstalujte spotřebič v blízkosti silných zdrojů tepla, jako jsou kotle na tuhá paliva, protože vysoká teplota může poškodit spotřebič.
- Dbejte na správné umístění a bezpečnou vzdálenost napájecích kabelů jiných spotřebičů v blízkosti tohoto spotřebiče. Zachycení napájecích kabelů ve dvířkách trouby může způsobit jejich poškození a zkrat.
- Kontrolujte, že větrací otvory nejsou žádným způsobem zablokované nebo zakryté.
- **Sporák musí být instalován vodorovně!**

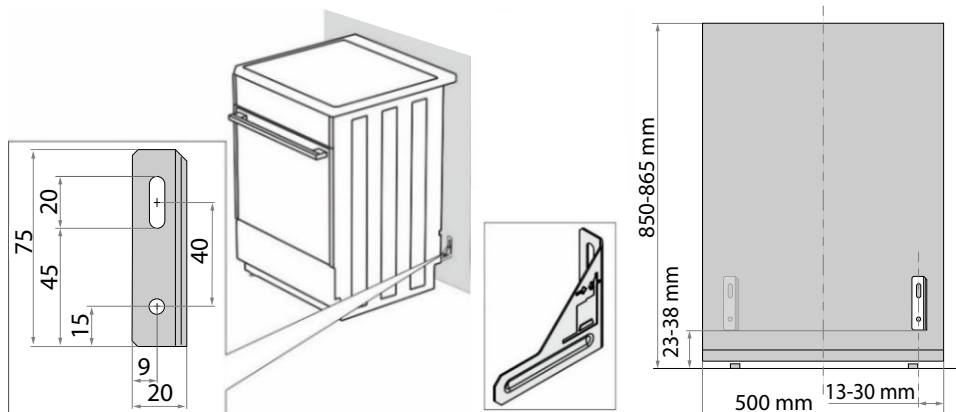


#### Vyrovnaní spotřebiče

Při dodání sporáku je výška 850 mm. Výšku spotřebiče můžete nastavit od 850 do 865 mm.



#### Prevence proti překlpení (rozměry v mm) (v závislosti na modelu)



- Dle nákresu upevněte držák ke stěně pomocí dodaných šroubů a hmoždinek. V případě, že dodané upevňovací prvky nelze použít, použijte jiné, které zajistí připevnění držáku ke stěně. Držák je možné umístit na levou či pravou stranu.

## Elektrické zapojení

Elektrické parametry (v závislosti na modelu, viz typový štítek spotřebiče)

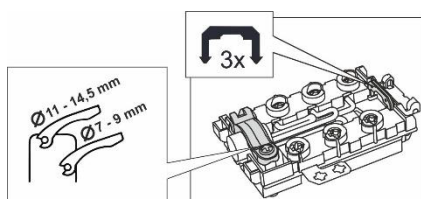
220-240V 1N~; 50/60 Hz, 1x16A Stupeň ochrany: IPX0

Země určení	Kategorie spotřebiče
CZ	I2H, I3B/P, I3+, II2H3+, II2H3B/P, II2H3P

Typové označení	Celkový elektrický příkon (kW)
ETA679390000	10,5
ETA779390000	10,5

- Elektrický sporák je tepelný spotřebič, jehož instalace a umístění musí splňovat platné místní normy.

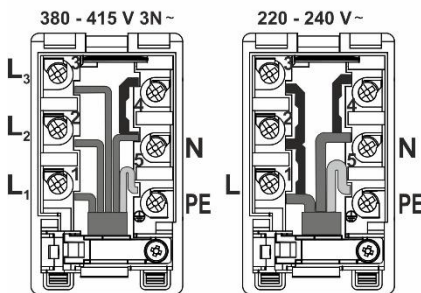
**Poznámka:** Ve svorkovnici jsou k dispozici tři mosazné propojky. Pro třífázové připojení je nutné použít jednu propojku (380 – 415V 3N~). Pro jednofázové připojení je nutné použít tři propojky (220 – 240 V ~).



Do pevného rozvodu před spotřebičem musí být zabudované zařízení pro odpojení spotřebiče od elektrické sítě, u něhož je vzdálenost rozpojených kontaktů všech pólů min. 3 mm.

Instalaci sporáku smí provádět pouze oprávněná osoba k této činnosti odborně způsobilá.

Oprávněná osoba je povinna ustavit sporák tak, aby vařidlová deska byla ve vodorovné poloze, připojit sporák k elektrické rozvodné síti a překontrolovat jeho funkce. Instalace sporáku musí být potvrzena v záručním listu.



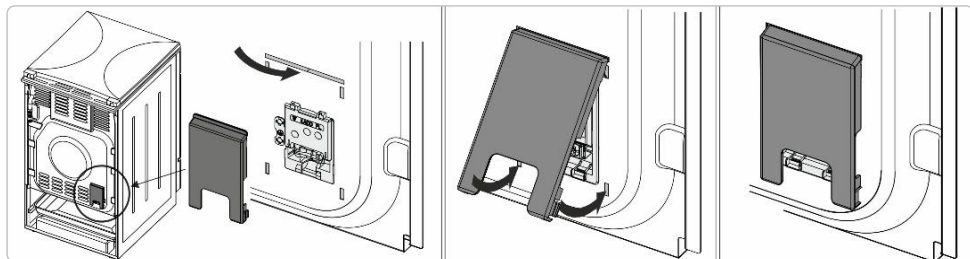
Doporučené připojení sporáku je třífázové pomocí síťového kabelu typu H05VV-F5G2,5 (dříve CGLG 5Cx2,5), (jistič 3x16 A).

Pro jednofázové připojení použijte přívodní kabel typu H05VVF3G4 (dříve GGLG 3Cx4), (jistič 32 - 40 A dle typu). Konce vodičů je nutno zpevnit proti roztržení nalisovanými koncovkami.

Po upevnění konců vodičů pod hlavy šroubů ve svorkovnici založte kabel do krabičky svorkovnice a zajistěte ji sponou proti vytržení. Případně zavřete víko krabice svorkovnice.

## KRYT SVORKOVNICE

Svorkovnici chráňte krytem svorkovnice, viz příslušenství. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.



## DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

Při jakékoliv demontáži a montáži elektrického sporáku, mimo jeho běžné používání je nutno odpojit spotřebič od elektrické sítě a zajistit jeho vypnutý stav.

Při instalaci spotřebiče je nutné z hlediska funkce spotřebiče, provést především tyto úkony:

- kontrola správnosti připojení k elektrické síti,
- kontrola funkce topných těles, ovládacích a regulačních prvků,
- předvedení všech funkcí spotřebiče zákazníkovi a seznámit jej s obsluhou a údržbou spotřebiče

**POZNÁMKA:** Elektrický sporák je spotřebič třídy I podle stupně ochrany před úrazem elektrickým proudem a musí být propojen s ochranným vodičem elektrické sítě.

## IV. KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

### První použití / vyčištění vnitřního prostoru

- Před použitím spotřebiče odstraňte ze sporáku všechny části obalu, včetně všech přepravních pomůcek.
- Všechno příslušenství a nádoby umyjte teplou vodou a běžným saponátem.
- Při prvním zahřátí trouby ucítíte charakteristický zápach nového spotřebiče. V průběhu prvního použití důkladně vyvětrejte místnost.

### UPOZORNĚNÍ!

Nepoužívejte čisticí prostředky ani brusné prášky, protože by mohlo dojít k poškození povrchové úpravy.

### Spuštění spotřebiče

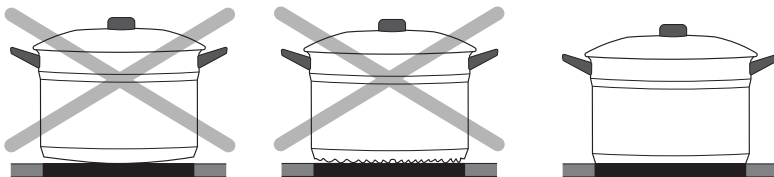
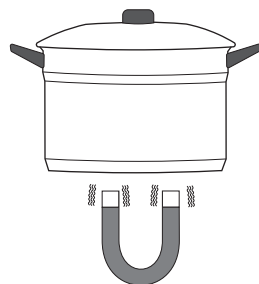
1. Po instalaci nechte spotřebič 2 hodiny stát.
2. Zapojte spotřebič do zásuvky a zapněte hlavní vypínač.
3. Nastavte termostat na požadovanou hodnotu.
  - Pro normální provoz je obvykle dostačující nastavení uprostřed (viz ovladač termostatu).
  - Než dovnitř vložíte potraviny, ponechte spotřebič pracovat přibližně 4 hodiny, aby byla dosažena příslušná teplota.

## Rady na úsporu energie

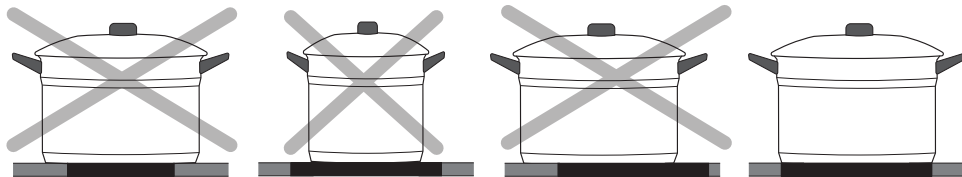
- Průměr dna nádoby a pánve by měl být shodný s průměrem varné zóny. Pokud je nádoba nebo pánve příliš malá, pak se část tepla ztratí a varná zóna se může poškodit.
- Použijte pokličku, pokud to varný proces umožňuje.
- Používejte vhodnou velikost nádobí, které odpovídá množství jídla. Pokud vaříte malé množství jídla ve velkém hrnci nebo pánvi, spotřebujete mnohem více energie.
- Pokud vaříte jídlo dlouho, použijte tlakový hrnec.
- Zeleninu, brambory apod. lze vařit s menším množstvím vody. Jídlo se uvaří stejně dobře, je-li nádoba uzavřena pokličkou. Po uvedení vody do varu snižte příkon ohřívání, který postačí pro udržení varu.

## Výběr správné nádoby

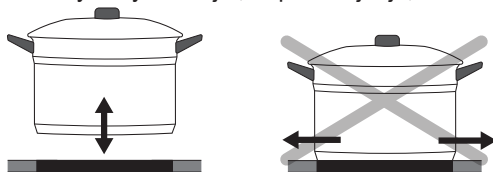
- Používejte jen nádoby vhodné pro indukční varné zóny. Podívejte se na symbol indukce na obalu nebo na spodní části nádoby.
- Pomocí magnetu můžete zkontrolovat, zda je vaše nádobí vhodné.
- Přiložte magnet směrem ke spodní části nádoby. V případě, že je přitahován, je nádoba vhodná pro indukci.
- Jestliže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



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



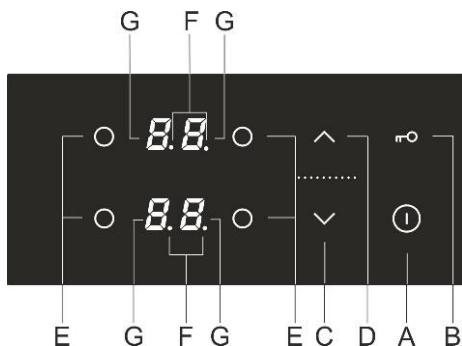
- Nádoby z indukční varné desky vždy zvedejte, neposunujte je, mohou poškrábat sklo.



### Průměr dna indukčního nádobí

Varná zóna	Minimum (mm)	Maximum (mm)
Ø 145 mm	Ø 90 mm	Ø 160
Ø 180 mm	Ø 110 mm	Ø 210
Ø 210 mm	Ø 130 mm	Ø 180
Flexibilní zóna		400 x 250

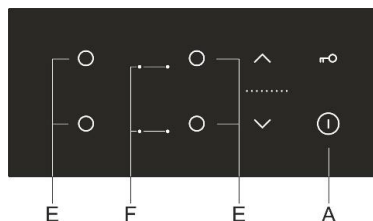
### Ovládání varné desky



#### Popis dotykových tlačítek:

- A** Tlačítko zapnutí/vypnutí desky
- B** Tlačítko dětského zámku
- C** Tlačítko snížení výkonu a časovače (-)
- D** Tlačítko zvýšení výkonu a časovače (+)
- E** Tlačítko zapnutí varné zóny
- F** Desetinná čárka aktivní funkce časovače
- G** Displej úrovně výkonu

### ZAPNUTÍ VARNÉ DESKY

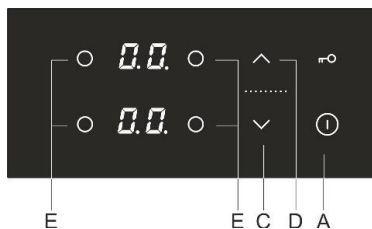


- Stiskněte tlačítko **A** a podržte na něm prst po dobu asi jedné sekundy.
- Zazní zvukový signál a desetinná čárka **F** se rozsvítí na všech displejích.
- Pokud do 10 sekund nezapnete žádnou varnou zónu, varná deska se vypne. Zazní krátké pípnutí.

#### UPOZORNĚNÍ:

Při prvním zapojení spotřebiče k elektrické síti nebo při opakovaném zapojení po výpadku elektrického proudu se spotřebič zamkne. (viz kapitola **Dětský zámek**).

## ZAPNUTÍ VARNÝCH ZÓN

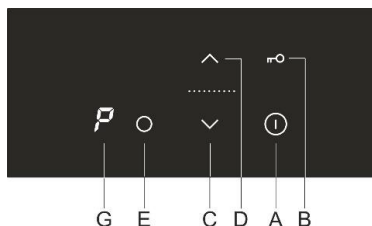


- Po zapnutí varné desky (do 10 sekund) aktivujte varnou zónu **E**. Pomocí tlačítek **C** a **D** nastavte požadovaný výkon pro aktivovanou zónu.
- Tlačítkem **D** lze postupně zvyšovat výkon, tlačítkem **C** snižovat. Pokud nejprve stisknete tlačítko **C**, úroveň výkonu se nastaví přímo na **9**.
- Pokud na vybrané varné zóně není žádný hrnec, zobrazí se symbol **u**. Tento symbol a úroveň nastaveného výkonu se na displeji zobrazují střídavě.

## ZMĚNA NASTAVENÍ VARNÉ ZÓNY

- Úroveň nastavení výkonu varné zóny **E** lze kdykoli měnit pomocí tlačítek **C** nebo **D**.
- Pro rychlejší nastavení snížení nebo zvýšení výkonu, stiskněte a držte tlačítko **C** nebo **D**.

## POWER BOOST – ZVÝŠENÝ VÝKON

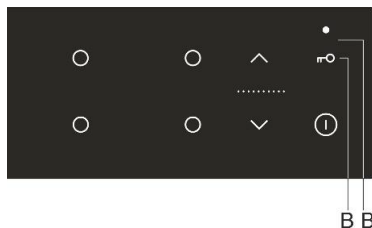


- Vyberte varnou zónu. Stiskněte tlačítko **C**. Zazní krátký zvukový signál a na displeji se zobrazí **9**.
- Stiskněte tlačítko **D** a na displeji se zobrazí **P**. Varná zóna bude fungovat na maximální výkon po dobu 10 minut, pak zazní zvukový signál a úroveň výkonu se nastaví na **9**.

## Vypnutí volby zvýšeného výkonu

- Výkon lze snížit na požadovanou úroveň stisknutím tlačítka **C**.
- Varná zóna s aktivovaným zvýšeným výkonem má na omezenou dobu nastaven nejvyšší možný výkon.

## DĚTSKÝ ZÁMEK



Dětský zámek lze na varné desce aktivovat, aby nebylo možné spotřebič snadno zapnout a nedocházelo ke změně nastavení během provozu.

### Zapnutí dětského zámku varné desky

- Stiskněte tlačítko dětského zámku **B** a držte jej po dobu 1 sekundy. Rozsvítí se kontrolka **B1**.
- Varná deska je nyní uzamčena.

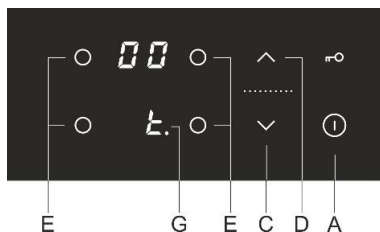
### Odemknutí dětského zámku varné desky

- Pro odemknutí varné desky postupujte stejně jako pro její uzamčení. Varná deska musí být vypnutá. Stiskněte tlačítko **B** a držte jej po dobu 1 sekundy.

**Poznámka:** Funkce uzamčení dětským zámkem lze aktivovat, pokud je varná deska vypnutá, ale také při aktivních varných zónách. Pokud je zámek aktivován při vypnuté varné desce, dojde k zamezení zapnutí varné desky tlačítkem **A**.

Pokud je zámek aktivován při aktivních varných zónách, zamezí se tím změně nastavení výkonu tlačítky **C** a **D**, ale desku lze stále vypnout tlačítkem **A**. Dětský zámek je vždy aktivní, když je varná deska zapojena do sítě nebo po výpadku napájení.

## FUNKCE ČASOVAČE



Tato funkce umožňuje nastavit dobu vaření pro vybranou varnou zónu, u které byla nastavena úroveň výkonu. Jakmile čas vyprší, varná zóna se automaticky vypne.

Dobu vaření lze nastavit od 1 do 99 minut. Časovač programu lze nastavit pro všechny varné zóny na jakékoli úrovni výkonu.

## AKTIVACE ČASOVAČE

Nejprve vyberte varnou zónu **E**. Pomocí tlačítek **C** a **D** nastavte výkon. Stiskněte znovu tlačítko volby varné zóny **E**. Zazní zvukový signál a s desetinnou čárkou se zobrazí na displeji varné zóny **G**. Nastavený čas bude zobrazen na druhé části displeje varné zóny.

- Stiskněte tlačítka **C** a **D** pro nastavení času od 1 do 99 minut.
- Jakmile je požadovaný čas nastaven, odpočítávání bude zahájeno. Pokud stisknete tlačítka **C** a **D** současně, čas se resetuje na **0** nebo se vypne. Pokud stisknete a podržíte tlačítko **C** nebo **D**, rychlost změny nastavení se zvýší.
- Po několika sekundách se displej časovače vypne a desetinná čárka bude vedle displeje výkonu svítit. Tím je signalizováno, pro kterou zónu je aktivní časovač.
- Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál a varná zóna se vypne. Alarm vypnete stisknutím jakéhokoli tlačítka. Nebo se vypne automaticky po 2 minutách.

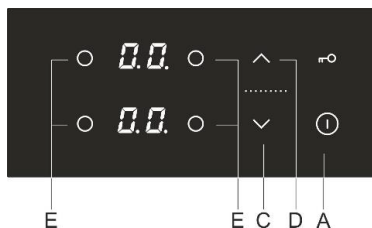
## ZMĚNA NASTAVENÍ ČASOVAČE

- Zbývající čas vaření lze kdykoli během vaření změnit.
- Dvakrát stiskněte tlačítko vybrané varné zóny.
- Stiskněte tlačítko **C** nebo **D** pro nastavení nového požadovaného času vaření.

## ZOBRAZENÍ ZBÝVAJÍCÍHO ČASU VAŘENÍ

Pokud jsou aktivovány časovače pro několik varných zón, lze zbývající čas pro konkrétní zónu vždy zobrazit dvojitým stisknutím tlačítka **E**.

## VYPNUTÍ VARNÉ ZÓNY



Pro vypnutí varné zóny **E** použijte příslušné tlačítko **C** ke snížení úrovně výkonu až na **0**. Pro rychlé vypnutí varné zóny stiskněte současně tlačítka **C** a **D**. Zazní krátké pípnutí a na displeji se zobrazí **0**. Pokud je výkon všech varných zón na **0**, varná deska se po několika sekundách automaticky vypne sama.

## UKAZATEL ZBYTKOVÉHO TEPLA

Na displeji varných zón **G** je zobrazována přítomnost zbytkového tepla pomocí symbolu **H**. Sklokeramická varná zóna se nezahřívá přímo, ale nepřímou odrazem tepla zpět od hrnce. Pokud symbol **H** svítí po vypnutí desky, hlásí zbytkové teplo na varné zóně, a to lze použít pro uchování teplého pokrmu či pro rozmrazování. I po zmizení symbolu **H** může být varná zóna stále ještě horká. Dávejte pozor na popálení!

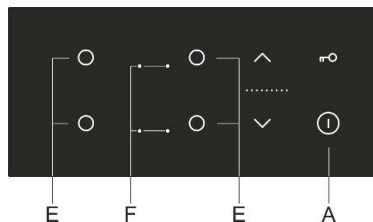


## MAXIMÁLNÍ DOBA VAŘENÍ

Z bezpečnostních důvodů je doba vaření omezena maximální dobou. Trvání provozu závisí na vybrané úrovni výkonu. Pokud se nastavení v nastaveném čase nezmění, varná zóna se automaticky vypne.

Stupeň výkonu	Max. doba spuštění (hodiny)
1 až 8	10
9	3

## VYPNUTÍ VARNÉ DESKY



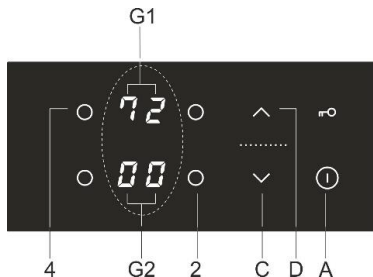
- Stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí **A** a držte jej po dobu 1 sekundy, tím se varná deska vypne. Zazní zvukový signál a všechny varné zóny se vypnou.

## AUTOMATICKÉ VYPNUTÍ

Pokud jsou tlačítka aktivována během vaření příliš dlouho (např. z důvodu vylití vody nebo předmětu položeného na tlačítku), varná deska se po

10 sekundách vypne. Na displeji bude svítit "--" a zazní zvukový signál. Zvukový signál se vypne, jakmile odstraníte předmět z tlačítek nebo setřete vylitou vodu.

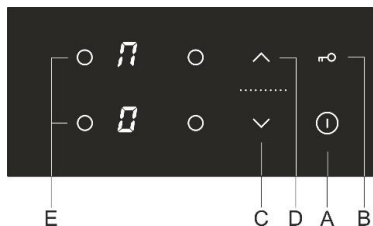
## NASTAVENÍ MAXIMÁLNÍHO VÝKONU VARNÉ DESKY



- Maximální výkon varné desky je omezen na 7200 W. Toto nastavení lze snížit na 2800 W, 3500 W nebo 6000 W.
- Nastavení lze provést do 30 sekund od zapojení varné desky k elektrické síti.
- Nejprve spotřebič odemkněte. Současně stiskněte tlačítka volby varných zón **2** a **4**. Zazní zvukový signál. Aktuální maximální úroveň výkonu se zobrazí na displeji pro varné zóny **G1** a **G2**. Nastavte novou maximální úroveň výkonu pomocí tlačítek **C** a **D**.
- Nastavení uložte současným stisknutím tlačítek **2** a **4**.

- Pokud je nastavena nižší maximální úroveň výkonu, pak není možné nastavit vyšší úroveň výkonu u všech varných zón zároveň. Zazní zvukový signál a **r** na displeji vybrané varné zóny zobrazí volba omezeného celkového výkonu.

## SPOJENÍ VARNÝCH ZÓN



- Některé modely umožňují propojení dvou varných zón, čímž se vytvoří jedna větší varná zóna. Na propojenou varnou zónu můžete umístit velkou oválnou pánev nebo zapékací mísu. Pánev musí být dostatečně velká, aby zakryla oba středy varných zón.
- Maximální velikost pánve: 40 x 25 cm. Pro rovnoměrné rozložení tepla doporučujeme používat pánev nebo zapékací mísu se silnějším dnem.

- Během vaření se pánev nebo zapékací mísa zahřeje. Buďte opatrní, abyste se nepopálili.
- Při umístění nádobí na varnou desku, dbejte na to, že nezakrýváte ovládací panel.

## AKTIVACE SPOJENÍ VARNÝCH ZÓN

- Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka **A**.
- Stiskněte současně senzory varných zón **E** a přidržte je po dobu 3 sekund. Na displeji pro zadní varnou zónu se zobrazí značka , která označuje, že jsou obě levé varné zóny spojené.
- Nastavte požadovaný výkon spojené varné zóny.
- Úroveň nastavení výkonu spojené varné zóny můžete změnit pomocí tlačítek **C** nebo **D** po stisknutí tlačítka **E** pro přední varnou zónu.

**Poznámka:** Spojená varná zóna neumožňuje nastavení zvýšeného výkonu P. Maximální dostupná úroveň výkonu je **9**.

## DEAKTIVACE PŘEMOSTĚNÍ VARNÝCH ZÓN

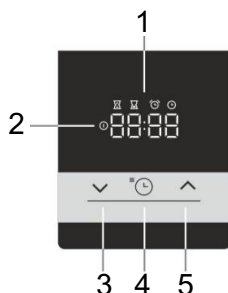
- Snížte nastavení výkonu spojené varné zóny na **0**. Symbol pro spojené varné zóny zmizí a ohřev se vypne.
- Obě varné zóny budou fungovat nezávisle na sobě.

Zvuky	Příčina	Řešení
Provozní hluk generovaný indukci.	Indukční technologie je založena na vlastnostech některých kovů pod vlivem elektromagnetizmu. Je to důsledek tzv. vířivých proudů, které vyvolají oscilaci molekul. Tyto oscilace (vibrace) se mění v teplo. V závislosti na typu kovu to může vyvolat docela silný hluk.	Je to běžný projev, který neindikuje žádnou závadu.
Transformátorové bzučení.	Vzniká zejména při vaření na vysoké úrovni výkonu. Důvod je v množství energie, která se transformuje z varné desky do hrnce nebo pánve.	Tento hluk zmizí nebo zeslábně, když snížíte úroveň výkonu.
Vibrace a praskání nádobí.	Tento hluk vzniká v nádobí (hrnce nebo pánve), vyrobeného z různých materiálů.	Je důsledkem vibrací v povrchu různých vrstev materiálu. Tento hluk závisí od druhu nádobí. Může se měnit také v závislosti na množství a typu vařeného jídla.
Hluk ventilátoru. Správný	Správný provoz prvků indukční elektroniky si vyžaduje řízenou teplotu. Proto je varná deska vybavena ventilátorem, který se točí proměnlivou rychlostí, v závislosti na snímané teplotě.	Ventilátor může být v provozu i po vypnutí varné desky, pokud teplota zůstává příliš vysoká.

- V případě poruchy provozu nebo signalizace chyby, odpojte spotřebič na několik minut od elektrické sítě (vypněte pojistku nebo hlavní spínač), poté připojte spotřebič zpět k elektrické síti a zapněte hlavní vypínač.
- Pokud problém přetrvává, zavolejte servisního technika.

# Pečící trouba

## ELEKTRONICKÝ ČASOVAČ



### UŽIVATELSKÉ ROZHRANÍ

1. Displej funkce časovače
2. Signálka zapnutí
3. Tlačítko snížení hodnoty
4. Tlačítko nastavení programu/času
5. Tlačítko zvýšení hodnoty

## NASTAVENÍ AKTUÁLNÍHO ČASU

Při prvním připojení spotřebiče k elektrické síti se displej rozsvítí. Asi po 3 sekundách se na displeji zobrazí symbol hodin a bliká hodnota **12:00**. Správný čas nastavíte stisknutím tlačítka **V** a **Λ**. Po 10 sekundách displej automaticky potvrdí nastavení a spotřebič je připravený k provozu.



Aktuální čas lze nastavit:

- při prvním zapojení spotřebiče do sítě
- v pohotovostním režimu (standby), když dvakrát stisknete tlačítko času
- po výpadku sítě

## NASTAVENÍ ČASU PEČENÍ

- Pomocí knoflíku **přepínač funkcí trouby (17)** zvolte požadovanou funkci trouby a pomocí termostatu nastavte teplotu. Pro nastavení času pečení stiskněte tlačítko **⌚ nastavení programu**. Na displeji se rozsvítí symbol **⌚ čas pečení**. Pro nastavení času pečení stiskněte tlačítko **V** a **Λ**. Nastavení se automaticky potvrdí po 10 sekundách. Nastavení lze také potvrdit stisknutím tlačítka **⌚ nastavení programu**. Poté se zobrazí zbývající čas pečení.
- Po zapnutí trouby “přepínačem funkcí trouby” elektronický časovač automaticky nabídne po 3 sekundách možnost nastavení času pečení. Displej bliká a svítí symbol **⌚ čas pečení**. Pokud neprovedete nastavení času, po 5 sekundách se časovač přepne do pohotovostního režimu a pečení nebude řízeno časovačem. Na displeji se zobrazí aktuální čas.
- Po uplynutí nastaveného času pečení se ozve zvukový signál a trouba se vypne. Vypněte troubu **přepínačem funkcí trouby (17)**. Pro přerušení zvukového signálu stiskněte libovolné tlačítko časovače.






**Upozornění:** Pokud nevypnete troubu a přerušíte zvukový signál stiskem libovolného tlačítka, trouba se opět zapne a pečení bude pokračovat.

## NASTAVENÍ ČASU PEČENÍ A ČASU DOKONČENÍ

- Pomocí knoflíku **přepínač funkcí trouby (17)** zvolte požadovanou funkci trouby a pomocí termostatu nastavte teplotu. Pro nastavení času pečení stiskněte tlačítko **⌚ nastavení programu**. Na displeji se rozsvítí symbol pro **⌚ čas pečení**. Pro nastavení času pečení stiskněte tlačítko **V** a **Λ**. Pro uložení nastaveného času stiskněte tlačítko **⌚ nastavení programu**. Nyní stiskněte



dvakrát tlačítko  **nastavení programu**. Na displeji se rozsvítí symbol pro  **čas dokončení**. Pro nastavení času dokončení stiskněte tlačítko **V** a **Λ**.

- Nastavení se automaticky potvrdí po 10 sekundách. Nastavení lze také potvrdit stisknutím tlačítka  **nastavení programu**.

Trouba začne pracovat před nastaveným  **časem dokončení** podle požadovaného  **času pečení**, až trouba dosáhne nastaveného  **času dokončení**, trouba se vypne.

**Příklad:** Nastavený čas pečení je 30 minut, čas dokončení je ve 12:00. Trouba začne pracovat v 11:30 a na displeji se zobrazí zbývající čas pečení. Ve 12:00 hod se trouba vypne.

Po uplynutí nastaveného času pečení se ozve zvukový signál a trouba se vypne. Vypněte troubu **přepínačem funkcí trouby (17)**. Pro přerušení zvukového signálu stiskněte libovolné tlačítko časovače.

**UPOZORNĚNÍ:** Nastavení času pečení a času dokončení není možné u programů gril a gril s ventilátorem.

## FUNKCE MINUTKY


Funkci minutek lze použít nezávisle na troubě. Maximální možné nastavení je 23 hodin a 59 minut. V průběhu poslední minuty provozu je čas zobrazen v sekundách. Po uplynutí nastaveného času se ozve zvukový signál. Pro přerušení zvukového signálu stiskněte libovolné tlačítko časovače. Časovač se přepne do pohotovostního režimu a na displeji se zobrazí aktuální čas.

Všechny funkce časovače můžete zrušit nastavením času na **0**. Pokud je spotřebič několik minut neaktivní, přepne se do pohotovostního režimu (standby). Objeví se aktuální čas a rozsvítí se aktivní funkce časovače.

## DALŠÍ FUNKCE

### DĚTSKÝ ZÁMEK



Pomocí dětského zámku můžete zablokovat zapnutí trouby nebo zablokovat ovládání časovače během pečení s nastaveným programem a předejít tak nechtěnému používání trouby. Dětský zámek aktivujete stisknutím tlačítka  **nastavení programu** po dobu 5 sekund. Displej

na 5 sekund zobrazí **Loc**. To signalizuje, že všechny funkce jsou zablokované. Pro deaktivaci dětského zámku stiskněte opět toto tlačítko na 5 sekund.

Jakmile se aktivuje dětský zámek a nejsou nastavené žádné funkce časovače (zobrazují se pouze hodiny), trouba nebude pracovat. Pokud byl dětský zámek aktivovaný po nastavení některé z funkcí časovače, trouba bude pracovat, ale nastavení nelze změnit. Proces vaření lze ukončit jedině otočením **přepínač funkcí trouby (17)** na **0**. Dětský zámek zůstává aktivovaný dokonce i po vypnutí trouby. Pokud chcete volit nový program, musíte předtím dětský zámek deaktivovat.

### ZVUKOVÝ SIGNÁL



Hlasitost zvukového signálu lze nastavit, pokud není aktivovaná žádná funkce časovače. Spotřebič je v pohotovostním režimu a zobrazuje se pouze aktuální čas. Stiskněte a podržte na 5 sekund tlačítko **V**. Na

displeji se objeví **Vol** a několik proužků, které svítí naplno. Pro nastavení úrovně hlasitosti zvukového signálu stiskněte tlačítko **V** a **Λ** (jeden, dva nebo tři proužky)

nebo bez zvuku **Off**. Nastavení se automaticky potvrdí po 5 sekundách a zobrazí se aktuální čas. Nastavení lze také potvrdit stisknutím tlačítka **⌚ nastavení programu**.

## NASTAVENÍ JASU DISPLEJE



Stiskněte a podržte na 5 sekund tlačítko **Λ**. Na displeji se objeví **Bri** a několik proužků, které svítí naplno. Pro nastavení úrovně jasu stiskněte tlačítko **V** a **Λ** (jeden, dva nebo tři proužky). Nastavení se automaticky potvrdí po 5 sekundách a zobrazí se aktuální čas.

Nastavení lze také potvrdit stisknutím tlačítka **⌚ nastavení programu**.

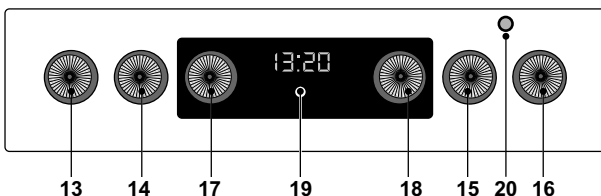
## KONTROLKA ZAPNUTÍ



Signálka zapnuté trouby svítí, když je zvolena funkce trouby knoflíkem **přepínač funkcí trouby (17)**.

## Provoz trouby

- Trouba se ovládá knoflíkem **přepínač funkcí trouby (17)** pro volbu funkce a knoflíkem **pro nastavení teploty (18)**.
- Otočte knoflíkem (doleva nebo doprava) a zvolte si funkci trouby, Nastavení lze měnit také v průběhu provozu.



## NASTAVENÍ TEPLoty TROUBY

- Nastavení teploty lze měnit otočením knoflíku pro **nastavení teploty (18)** směrem doprava v rozsahu 50 – 275/300°C.
- Otáčením zpět se nastavená teplota snižuje.

**UPOZORNĚNÍ:** Při násilném přetočení nulové polohy dojde k poškození termostatu!










## VYPNUTÍ TROUBY

Otočte knoflíkem **přepínač funkcí trouby (17)** do polohy **0**.

## OSVĚTLENÍ TROUBY

Při zvolení funkce trouby se osvětlení zapne automaticky.

## FUNKCE TROUBY

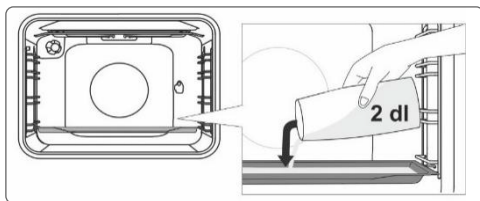
System	Popis
	<b>HORNÍ A DOLNÍ TOPNÉ TĚLESO</b> Topná tělesa umístěná ve dně a na stropu trouby rovnoměrně rozdělí teplo uvnitř trouby. Pečivo a maso lze péct/opékat pouze v jedné úrovni vedení. Doporučená teplota: 200°C.
	<b>HORNÍ TOPNÉ TĚLESO</b> Teplo je předáváno horním topným tělesem ve stropu trouby. Tuto funkci použijte pro zapečení horní strany jídla (opečení do hněda). Doporučená teplota: 180°C.
	<b>DOLNÍ TOPNÉ TĚLESO</b> Teplo je předáváno dolním topným tělesem ve dně trouby. Tuto funkci použijte pro zapečení spodní strany jídla. Doporučená teplota: 180°C.
	<b>HORNÍ TOPNÉ TĚLESO A VENTILÁTOR</b> V provozu je horní topné těleso a ventilátor. Tato funkce se používá pro pečení větších kusů masa a drůbeže. Je to rovněž vhodná pro gratinovaná jídla. Doporučená teplota: 170°C.
	<b>HORKÝ VZDUCH *</b> V provozu je kruhové topné těleso a ventilátor. Ventilátor je zabudovaný v zadní stěně trouby a zajišťuje stálou cirkulaci horkého vzduchu kolem pečeně nebo pečiva. Tato funkce se používá pro pečení masa a pečiva na více pekáčích současně v různých úrovních. Doporučená teplota: 180°C.
	<b>DOLNÍ TOPNÉ TĚLESO A VENTILÁTOR</b> Tato funkce je vhodná pro pečení nízkých, kynutých těst a pro zavařování ovoce a zeleniny. Doporučená teplota: 180°C.
	<b>PIZZA</b> Tato funkce s nastavením teploty dosahující 275°C je navržena tak, aby vám pomohla upéct perfektní pizzu, focacciu a podobné pochoutky.
	<b>PEČENÍ MRAŽENÝCH POKRMŮ</b> Tato funkce umožňuje pečení mražených pokrmů za kratší dobu bez nutnosti přehřívání. Vhodné pro mražené pokrmy (pečivo, rohlíky, lasagne, hranolky, kuřecí nugety), maso a zeleninu. Doporučená teplota: 190-200°C.
	<b>ACTIVAPOR</b> V provozu je pouze dolní topné těleso. Tuto funkci použijte pro odstranění nečistot z trouby. Program trvá 30 minut. Doporučená teplota: 70°C.

\* Používá se pro stanovení třídy energetické účinnosti podle normy EN 60350-1.

## PEČENÍ V PÁŘE

Díky těmto systémům, můžete péct jídla s přidáním páry. Přidáním páry se pokrm lépe zapeče a bude křupavější.









- Do studené trouby, na první úroveň vložte plech na pečení. Do plechu nalijte maximálně 2 dl vody. Na druhou úroveň položte pokrm, který chcete upéct a zapněte systém.
- Nevkládejte pekáč do první úrovně vedení, vložte jej o jednu úroveň výš.
- Pro optimální provoz funkce neotvírejte dvířka trouby a nepřidávejte vodu během procesu pečení.



## POPIS ZPŮSOBŮ PEČENÍ

- Ohřívání prázdné trouby spotřebuje mnoho energie. Proto pečte více různých typů pečiva nebo více pizz postupně za sebou, ušetříte mnoho energie, jelikož je trouba již přehřátá.
- Používejte pečicí plechy nebo pekáče, pokryté tmavou, černou silikonovou vrstvou nebo tmavým smaltem, jelikož vedou dobře teplo.
- Pokud používáte pergamenový papír, ujistěte se, že je odolný vůči vysokým teplotám.
- Při pečení se uvnitř trouby vytváří pára, která je odváděna přes komínek v zadní části spotřebiče. Pára může kondenzovat na dvířkách a příklopu spotřebiče (v závislosti na modelu). Toto je normální jev, který neovlivňuje funkčnost spotřebiče. Po ukončení pečení otřete přebytečný kondenzát hadříkem.
- Vypněte troubu přibližně 10 minut před koncem procesu pečení, ušetříte tím energii využitím akumulovaného tepla.
- Nenechávejte vychladnout jídlo v uzavřené troubě, zabráníte tím kondenzaci páry (rosení).

## Test pečení

Pokrm	Vybavení	Úroveň vedení (zdola)	Systém	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Sušenky jedna úroveň	mělký smaltovaný pečicí plech	3	 	140-150*	25-40
Sušenky jedna úroveň		3	 	140-150*	25-40
Sušenky dvě úrovně		2, 3	 	140-150*	30-45
Sušenky tři úrovně		2, 3, 4	 	130-140*	35-55

Koláčky jedna úroveň	mělký smaltovaný pečicí plech	3		150-160	25-40
Koláčky jedna úroveň		3		150-160	25-40
Koláčky dvě úrovně		1, 3		140-150	30-45
Koláčky tři úrovně		2, 3, 4		140-150	35-50
Dort	kulatá kovová	1		160-170*	20-35
Dort	forma ø26/rošt	2		160-170*	20-35
Jablkový koláč	2x kulatá kovová	2		170-180	55-75
Jablkový koláč	forma ø20/rošt	2		170-180	45-65

\* Předehřát troubu na 10 minut

## Údržba a čištění

**UPOZORNĚNÍ:** Zkontrolujte, že jste spotřebič odpojili od elektrické sítě a počkejte, až úplně vychladne. Čištění a údržbu spotřebiče nesmí provádět děti bez dozoru.

### HLINÍKOVÝ POVRCH (plynový hořák)

Hliníkový povrch nečistěte abrazivními čistíči, použijte vhodné čisticí prostředky určené pro takové povrchy. Čistič naneste na vlhký hadřík a povrch očistěte. Pak povrch opláchněte vodou. Neaplikujte čistič přímo na hliníkový povrch.

Nepoužívejte abrazivní čističe ani čisticí houby.

- Hliníkové povrchy se nesmí dostat do kontaktu se sprejovými čistíči pro čištění trouby, protože mohou povrch viditelně a trvale poškodit.

### PŘEDNÍ PANEL Z NEREZOVÉ OCELE (v závislosti na modelu)

Tento povrch čistěte výhradně jemným saponátem (mýdlovou vodou) a měkkou houbou, která nemůže povrch poškrábat. Nepoužívejte abrazivní čističe ani čističe obsahující rozpouštědla, jelikož by mohly poškodit povrch spotřebiče.

### LAKOVANÉ POVRCHY A PLASTOVÉ ČÁSTI (v závislosti na modelu)

Nečistěte knoflíky, tlačítka, rukojeti dvířek, nálepky a typové štítky pomocí abrazivních čisticích prostředků nebo abrazivních čisticích materiálů, čističů na bázi alkoholu nebo s alkoholem. Pro zabránění poškození povrchu ihned odstraňte každou skvrnu měkkou neabrazivní látkou a trochou vody. Rovněž můžete použít čističe a čisticí materiály určené pro takové povrchy podle pokynů jejich výrobců.

### SMALTOVANÉ POVRCHY (trouba, varná deska)

Na čištění použijte vlhkou houbu s čisticím prostředkem. Mastné skvrny odstraníte teplou vodou a speciálním čisticím prostředkem na smalt. Nikdy nečistěte smaltované povrchy abrazivními prostředky, mohou nevratně poškodit povrch spotřebiče.



## SKLOKERAMICKÝ VARNÝ POVRCH

Nepoužívejte hrubé abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky pro čištění skel dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může mít za následek rozbití skla. Skleněné plochy čistěte speciálními prostředky na sklo, zrcadla a okna. Nikdy nepoužívejte agresivní či abrazivní čisticí prostředky.

### UPOZORNĚNÍ:

Pokud se Vám na horké sklokeramické desce roztaví cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru, ihned cukr odstraňte pomocí škrabky a očistěte. Tím zabráníte poškození povrchu desky. Na čištění horké sklokeramické desky nepoužívejte saponáty ani jiné čističe, neboť se tím může poškodit povrch.

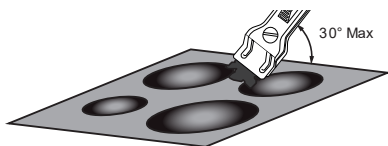
- Před prováděním jakékoliv údržby na varné desce ji nechte nejprve vychladnout.
- Používejte pouze výrobky (krémy a škrabky), které jsou speciálně určené pro sklokeramické povrchy. Jsou k dostání v příslušných obchodech.
- Vyhnete se rozlití, protože vše, co spadne na plochu varné desky, se rychle spálí a čištění pak bude obtížnější.
- Doporučuje se udržovat v dostatečné vzdálenosti od varné desky všechny látky, které se mohou roztavit, jako jsou například plastové předměty, cukr nebo výrobky na bázi cukru.

### Běžná údržba:

- Umístěte na povrch varné desky několik kapek speciálního čisticího prostředku.
- Nečistoty odstraňujte pomocí měkkého hadříku nebo mírně navlhlého kuchyňského papíru.
- Utírejte měkkým hadříkem nebo suchým kuchyňským papírem dokud povrch nebude čistý.

### V případě odolných skvrn:

- Umístěte na povrch několik kapek speciální čisticí kapaliny.
- Oškrábejte je škrabkou, kterou držíte k varné desce pod úhlem 30° dokud skvrny nezmizí.
- Nikdy nenechávejte škrabku s žiletkou v dosahu dětí.
- Utírejte měkkým hadříkem nebo suchým kuchyňským papírem dokud povrch nebude čistý.
- V případě potřeby postup opakujte.



### Několik poznámek

- Časté čištění zanechává ochrannou vrstvu, která je nezbytná k ochraně před poškrábáním a opotřebením. Před opětovným použitím varné desky se ujistěte, že je povrch čistý.
- Chcete-li odstranit skvrny způsobené vodou, použijte několik kapek bílého octa nebo citronové šťávy. Pak utřete absorpčním papírem a několika kapkami speciální čisticí kapaliny.
- Sklokeramický povrch je odolný vůči poškrábání od nádob s plochým dnem, nicméně je vždy vhodné je při přesunu z jedné zóny do druhé zvednout.
- Nepoužívejte příliš mokrou houbu.
- Nikdy nepoužívejte nůž ani šroubovák.
- Nikdy nepoužívejte abrazivní přípravky ani prací prášky.

**PŘÍPADNÁ ZMĚNA BARVY** sklokeramického povrchu nemá vliv na jeho provoz ani na stabilitu povrchu. Takové zbarvení je většinou výsledkem zbytků spálených potravin nebo používání nádoby z materiálů, jako je hliník nebo měď. Tyto skvrny se těžko odstraňují

## TROUBA

Stěny trouby čistěte vlhkou houbou se saponátem. Na čištění nepoddajných skvrn připálených na stěny trouby použijte speciální čisticí prostředek na smalt. Po vyčištění pečlivě otřete troubu do sucha. Troubu čistěte pouze, když je úplně vychladlá. Nikdy nepoužívejte abrazivní prostředky, poškrábou smaltovaný povrch. Příslušenství trouby čistěte vlhkou houbou se saponátem. Popřípadě použijte vhodný čisticí prostředek na odstranění hrubých nečistot a připálenin.

## POUŽITÍ FUNKCE ACTIVAPOR NA ČIŠTĚNÍ TROUBY

- Otočte knoflík **přepínač funkci trouby (13)** do polohy ACTIVAPOR. Knoflíkem **nastavení teploty (14)** nastavte 70°C.
- Nalijte asi 0,6 l vody do pekáče a vložte ho do dolní úrovně vedení. Po 30 minutách nečistoty na smaltu trouby změknou a lze je lehce vyčistit vlhkým hadříkem.
- Funkci ACTIVAPOR použijte až po úplném vychladnutí trouby.

## VYJMUTÍ A ČIŠTĚNÍ ZÁVĚSNÝCH ROŠTŮ A TELESKOPICKÝCH VÝSUVNÝCH LIŠT

- Na čištění závěsných roštů použijte běžné čisticí prostředky.
- Uchopte závěsné rošty za spodní část a vytáhněte směrem ke středu trouby.
- Vyjměte je z horních otvorů.
- Nemyjte teleskopické výsuvné lišty v myčce na nádobí.

## VÝMĚNA ŽÁROVKY

- Žárovka je spotřební zboží, proto se na ni nevztahuje odpovědnost za vady. Před výměnou žárovky odstraňte pečící plechy, rošt a závěsné rošty.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě!
- Odšroubujte kryt žárovky a vytáhněte nebo odšroubujte žárovku.
- Halogenová žárovka: G9, 230 V, 25 W. (Standardní žárovka E14, 230 V, 25 W - v závislosti na modelu).
- Použijte ochranu proti popálení.

## ZAVÍRÁNÍ DVÍŘEK „COMFORT“ (v závislosti na modelu)

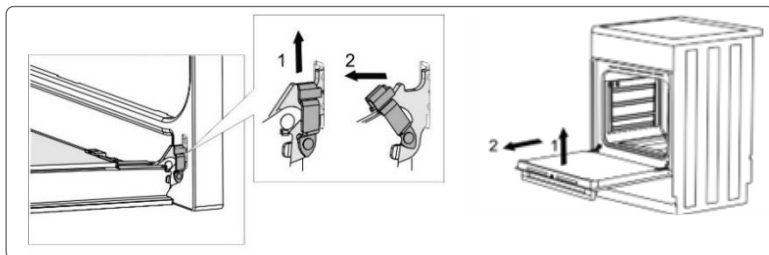
- Sporáky jsou vybaveny novými bezpečnostními panty COMFORT. Tyto speciální panty garantují velice tiché a pozvolné zavírání dvířek trouby.
- Jestliže použijete příliš velkou sílu na zavření dvířek, účinnost systému bude nižší nebo se sníží jeho bezpečnost.

## ZÁMEK DVÍŘEK (v závislosti na modelu)

- Zámek dvířek otevřete jemným zatlačením palcem směrem doprava a současným otevřením dvířek směrem ven.
- Když jsou dvířka zavřená, zámek dvířek se automaticky vrátí do původní polohy.

## VYJMUTÍ A VLOŽENÍ DVÍŘEK TROUBY

- Otevřete dvířka trouby (až do koncové polohy).
- Nadzvedněte a otočte patky.
- Pomalu zavírejte dvířka trouby, lehce je nadzvedněte a vytáhněte z obou závěsů spotřebiče.

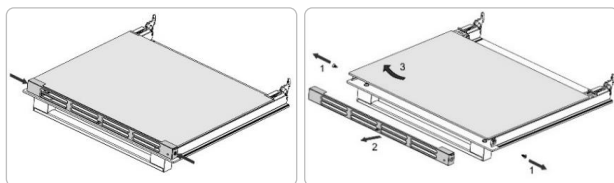
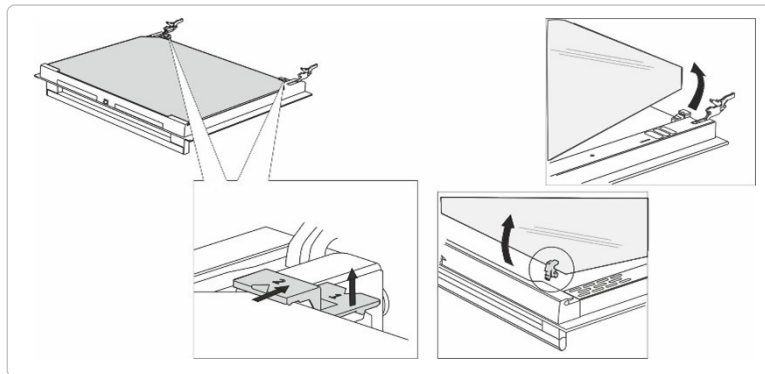


- Chcete-li vrátit dvířka zpět, postupujte v opačném pořadí. V případě, že dvířka nelze otevřít nebo zavřít správně, ujistěte se, že závěsy jsou správně umístěny na háčích závěsů.

**UPOZORNĚNÍ:** Před vrácením dvířek vždy zkontrolujte, že patky závěsu jsou správně umístěny v bočních lištách dvířek. Tím zabráníte náhlému zavření závěsu, který je připojen k silné pružině. Uvolněním patky hrozí riziko poškození dvířek a poranění.

## VYJMUTÍ A VLOŽENÍ SKLA DVÍŘEK TROUBY (varianta A v závislosti na modelu)

Skleněnou výplň dvířek trouby lze vyčistit zevnitř, ale nejdřív se musí vyjmout. Vyjměte dvířka trouby (viz kapitola "Vyjmutí a vrácení dvířek trouby").



- Lehce nadzvedněte podpěry na levé a pravé straně dvířek (značka 1 na podpěře) a zatlačte na ně směrem od skleněné výplně (značka 2 na podpěře).

- Podržte skleněnou výplň dvířek za dolní hranu; lehce ji vyzvedněte tak, aby se již nedotýkala podpěry; a pak ji vyjměte.
- Pro odstranění třetí skleněné výplně (pouze u některých modelů), ji nadzvedněte a vyjměte. Rovněž vyjměte těsnění skleněné výplně.

Pro vrácení skleněné výplně postupujte opačným postupem. Označení (polokruh) na dvířkách a na skleněné výplni se musí kryt.

**UPOZORNĚNÍ:** na jakoukoliv opravu nebo nároky v důsledku nesprávného připojení nebo použití spotřebiče se nevztahuje odpovědnost za vady. V takovém případě hradí náklady opravy uživatel.

## V. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

### UPOZORNĚNÍ!

Než začnete řešit jakýkoliv problém se spotřebičem, odpojte jej z elektrické sítě.

- Opravy smí provádět pouze servisní technik s oprávněním od výrobce.
- Neoprávněná manipulace a opravy sporáku mohou mít za následek zasažení elektrickým proudem nebo zkrat, proto nezkoušejte provádět jakékoli opravy sami. Přenechejte tyto úkony odborníkovi nebo autorizovanému servisnímu středisku.
- V případě menších poruch nebo problémů s používáním spotřebiče zkontrolujte následující pokyny, abyste zjistili, zda příčiny nemůžete odstranit sami.
- V následující tabulce jsou uvedeny rady pro odstraňování některých běžných problémů. Problémy, které nejsou uvedeny v tomto návodu, může řešit pouze kvalifikovaný elektrikář nebo povoláná osoba.

### TROUBA

Problém	Řešení
Čidla nereagují, displej je zamrzlý.	Odpojte spotřebič na několik minut od elektrického napájení (vymontujte pojistku nebo vypněte hlavní vypínač), potom spotřebič opět připojte a zapněte.
Hlavní jistič vašeho bytu se často vypíná.	Zavolejte servisního technika. Přesvědčte se, že proudový odběr všech zapnutých spotřebičů nepřekračuje kapacitu síťového jističe vašeho bytu.
Osvětlení trouby nesvítil.	Výměna žárovky je popsána v kapitole <b>Čištění a údržba</b> .
Potravina není dopečená. . .	Zvolili jste si správnou teplotu a funkci trouby? Jsou dvířka trouby zavřené?

## VARNÁ DESKA

Chyba a chybové hlášení na varné desce	Možná příčina	Řešení
Varnou desku jste zapnuli, ale symbol <b>u</b> bliká.	Nádoba nebo hrnec nejsou vhodné pro indukční sporáky anebo průměr dna je příliš malý. Nádoba nebo hrnec se mohly přehřát a ztratit své feromagnetické vlastnosti.	Zkontrolujte, zdali je nádobí feromagnetické (magnet se přichytí ke dnu nádoby). Zkontrolujte průměr nádoby. (obvyčně > 12 cm). Pokud po vypnutí a zapnutí zařízení displej nadále bliká, pak odpojte spotřebič od elektrické sítě. Počkejte 5 minut a opět připojte.
Funkce rychlého ohřívání Power Boost se automaticky vypnula.	Pro funkci Power Boost je normální, že se varná zóna po jisté době automaticky vypne a přepne na stupeň 9. Pokud se varná zóna přehřeje, bezpečnostní zařízení vypne funkci zvýšeného ohřívání!	Opět aktivujte funkci Power Boost. Pokud je potřeba, vypněte varnou zónu a opět ji zapněte. Pak aktivujte funkci Power Boost. Počkejte chvíli, až se varná deska ochladí.
Souvislé pípání a na displeji bliká –	Na senzorech je vylitá voda nebo položený předmět.	Otřete povrch.
<b>r</b> na displeji	Nelze nastavit požadovanou úroveň výkonu, protože byl aktivován limit maximálního výkonu varné desky.	
<b>F</b> na displeji	Během provozu došlo k chybě.	
Na displeji se zobrazilo chybové hlášení <b>C</b> .	Varná deska je přehřátá.	Počkejte, až se varná deska ochladí. Pak nastavte nižší stupeň.

Pokud problémy přes použití výše uvedeného postupu přetrvávají, pak zavolejte autorizovaného servisního technika. Na jakoukoliv opravu nebo nároky v důsledku nesprávného zapojení nebo použití spotřebiče se nevztahuje záruka. V takovém případě hradí náklady na opravy uživatel.

## VI. TECHNICKÁ DATA

- 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](http://www.eta.cz)
- QR kód na energetickém štítku, dodaném se spotřebičem, poskytuje webový odkaz na informace, týkající se specifikace tohoto spotřebiče v EU EPREL databázi.
- Uschovejte energetický štítek společně s uživatelskou příručkou a všemi ostatními dokumenty, dodanými s tímto spotřebičem. Stejně informace v EPREL databázi je také možné najít pomocí odkazu: <https://eprel.ec.europa.eu>
- Název modelu (číslo produktu) najdete na Typovém štítku spotřebiče, a také na energetickém štítku, dodaném se spotřebičem.
- Výrobce si vyhrazuje právo na změnu technické specifikace výrobku.
- Případné další dotazy zasílejte na [info@eta.cz](mailto:info@eta.cz)

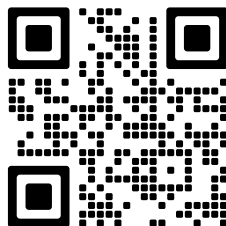
## VII. PÉČE O ZÁKAZNÍKA

- 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.

**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](http://www.eta.cz)

Informace k reklamaci, opravě výrobků nebo nákupu náhradních dílů naleznete na stránkách [www.eta.cz/servis-eu](http://www.eta.cz/servis-eu)



# eta 679390000, 779390000

Vážený zákazník, ďakujeme Vám za zakúpenie nášho produktu. Pred uvedením tohto prístroje do prevádzky si prosím veľmi pozorne prečítajte návod na obsluhu a tento návod spolu s pokladničným dokladom dobre uschovajte. Obrázky v návodu sú iba ilustratívne, v skutočnosti sa môže výrobok v detailoch líšiť.

## I. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

- V záujme vlastnej bezpečnosti a zaistenia správneho používania si pred inštaláciou a prvým použitím spotrebiča pozorne prečítajte tento návod, vrátane tipov a upozornení. Aby nedošlo k zbytočným chybám a nehodám, je dôležité zabezpečiť, aby osoby používajúce spotrebič boli dôkladne oboznámené s jeho prevádzkou a bezpečnostnými funkciami. Tento návod uschovajte a uistite sa, že zostane pri spotrebiči aj v prípade jeho presťahovania alebo predaja tak, aby každý, kto ho bude počas jeho životnosti užívať, bol riadne informovaný o jeho používaní a bezpečnosti.
- Dodržujte bezpečnostné opatrenia tohto návodu na použitie z dôvodu bezpečnosti a ochrany majetku, pretože výrobca nezodpovedá za škody spôsobené ich nedodržiavaním.

### Bezpečnosť detí a nemoúcich osôb

- Spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, len ak sú pod dohľadom alebo majú pokyny týkajúce sa používania spotrebiča a chápu s tým spojené riziká.
- Je treba dohliadať na deti, aby si sa spotrebičom nehrali.
- Deťom mladším 8 rokov zabráňte v prístupu, ak nie sú trvalo pod dozorom.
- Čistenie a užívateľskú údržbu nesmie vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a nie sú pod dohľadom.
- Všetko obaly ukladajte mimo dosah detí, pretože hrozí riziko udusenie.
- Ak spotrebič vyradujete z prevádzky, vytiahnite ho za zásuvky, odstrihnite sieťový kábel (čo najbližšie k spotrebiču) a odstráňte dvere, aby hrajúce sa deti neutrpeli úraz elektrickým prúdom alebo sa do spotrebiča nezavreli.

## Všeobecná bezpečnosť

### **!VAROVANIE!**

Príslušenstvo sa počas používania zahrieva na vysokú teplotu. Dávajte pozor, aby sa zabránilo dotyku vykurovacích článkov spotrebiča.

### **!VAROVANIE!**

Prístupné časti sa môžu pri prevádzke zahriať na vysokú teplotu. Deti držte mimo dosahu rúry.

### **UPOZORNENIE!**

Nebezpečenstvo požiaru: neodkladajte žiadne predmety na varné povrchy.

### **UPOZORNENIE!**

Proces varenia aj krátkodobý proces varenia musí byť nepretržité pod dozorom.

### **UPOZORNENIE!**

Varenie s tukom alebo olejom bez dozoru môže byť nebezpečné a môže mať za následok vznik požiaru. NIKDY nehaste oheň vodou! Vypnite spotrebič a potom plamene prekryte napr. pokrievkou alebo mokrou tkaninou.

### **UPOZORNENIE!**

Pred výmenou žiarovky odpojte spotrebič z elektrickej siete, z dôvodu predchádzania rizika úrazu elektrickým prúdom.

### **UPOZORNENIE!**

Aby sa zabránilo prehriatiu, spotrebič nesmie byť inštalovaný za dekoratívne dvierka.

### **UPOZORNENIE!**

Ak je povrch sklokeramickej dosky popraskaný, vypnite spotrebič, tým zabránite možnosti úrazu elektrickým prúdom.



**!VAROVANIE!**

Pre varnú dosku používajte iba ochranné kryty navrhnuté alebo odporúčané výrobcom spotrebiča v návode na použitie, príp. ochranné kryty, ktorými je spotrebič vybavený. Použitie nevhodných ochranných krytov môže mať za následok nehody.

**!VAROVANIE!**

Pri umiestnení spotrebiča zaistite, aby napájací kábel nebol nikde priškripený alebo poškodený.

**!VAROVANIE!**

Za zadnú stenu prístroja neumiestňujte viacnásobné zásuvky, ani prenosné napájacie zdroje (predlžky).

**POZOR**

Tento spotrebič je určený iba na účely varenia. Je zakázané ho používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.

- Nastavenia spotrebiča je uvedené na typovom štítku.
- Intenzívna a dlhodobá prevádzka spotrebiča môže vyžadovať dodatočné vetranie, napríklad otvorenie okna, alebo účinnejšie vetranie, napríklad zvýšenie výkonu mechanického odsávania, ak existuje.
- Ak nebudete dlhšiu dobu používať spotrebič, uzavrite kohút prívodu plynu pred spotrebičom (napr. pred odchodom na dovolenku).
- Dbajte na správne umiestnenie a bezpečnú vzdialenosť napájacích káblov iných spotrebičov v blízkosti tohto spotrebiča. Zachytenie napájacích káblov vo dvierkach rúry môže spôsobiť ich poškodenie a skrat.
- V prípade, že zaznamenáte akékoľvek závady na plynové inštalácii alebo ucítite plyn v miestnosti:
  - ihneď uzavrite prívod plynu alebo uzavrite plynový ventil;
  - uhaste otvorený oheň a tabakové výrobky
  - nezapínajte a nevypínajte žiadna elektrická zariadenia (napr. svetlá)
  - miestnosť riadne vyvetrajte – otvorte okná
  - ihneď informujte servisné stredisko alebo autorizovaného dodávateľa plynu
- Nepokrývajte steny rúry hliníkovú fóliu ani nekladte plechy na

pečenie ani iné varné nádoby na dno rúry. Hliníková fólia bráni cirkulácii vzduchu v rúre, bráni procesu pečenia v rúre a ničí smaltovaný povrch.

- Dvierka rúry sa v priebehu prevádzky zahrievajú. Pre zvýšenú ochranu je namontované tretie sklo, ktoré znižuje povrchovú teplotu na vonkajšej strane (pri niektorých modeloch).
- Nadmerné zaťaženie dverných závesov môže spôsobiť ich poškodenie. Nekladte na dvierka rúry ťažké nádoby a ani sa o ne neopierajte pri čistení rúry. Nikdy nestúpajte na otvorené dvierka a nedovoľte deťom na ne sadieť.
- Kontrolujte, že vetracie otvory nie sú žiadnym spôsobom zablokované alebo zakryté.

### **UPOZORNENIE:**

Pokiaľ je spotrebič vybavený varnou jednotkou vyrobenou zo skla alebo sklokeramiky, tak v prípade rozbitia:

- vypnite elektrické prvky a spotrebič odpojte od prívodu napätia
  - nedotýkajte sa povrchu spotrebiča
  - nepoužívajte spotrebič
- 
- Pre pripojenie spotrebiča použite kábel o rozmeroch 3x2,5 mm<sup>2</sup> s označením H05VV-F3G2,5, príp. kvalitnejšie. Kábel smie inštalovať iba servisný technik alebo osoba odborne spôsobilá.
  - Spotrebič musí byť pripojený k pevnému vedeniu, ktoré je vybavené prostriedkami na odpojenie. Pevné vedenie musí byť v súlade s normami pre pripojenie.
  - Tento spotrebič je určený k použitiu v domácnosti a na podobné použitie, napríklad:
    - v zamestnaneckých kuchynkách, v obchodoch, kanceláriách a v inom pracovnom prostredí.
    - na farmách a klientov v hoteloch, motelloch a inom prostredie rezidenčného typu.
    - v zariadeniach pre ubytovanie s raňajkami.
    - vo stravovacích zariadeniach a pre podobné použitie mimo maloobchod.

**UPOZORNENIE!**

V prípade, že je zástrčka alebo napájací kábel poškodený, musí byť vymenený servisným technikom alebo osobou odborne spôsobilou, z dôvodu predchádzania rizika úrazu elektrickým prúdom.

**UPOZORNENIE!**

Žiarovka dodávaná v tomto spotrebiči je „žiarovkou na špeciálne použitie“, ktorá je použiteľná iba s príslušným spotrebičom. Túto „žiarovku na špeciálne použitie“ nemožno používať na svietenie v domácnosti.

- Sieťový kábel sa nesmie predlžovať.
- Uistite sa, že sieťový kábel nie je stlačený ani poškodený zadnú stranou spotrebiča. Stlačený a poškodený elektrický kábel sa môže prehriať a spôsobiť požiar.
- Neťahajte za sieťový kábel.
- Ak je elektrická prípojka uvoľnená, nezapájajte do nej kábel z dôvodu rizika úrazu elektrickým prúdom alebo požiaru.
- Spotrebič sa nesmie prevádzkovať bez žiarovky.
- Spotrebič je ťažký. Pri jeho presune je treba dbať opatrnosti.
- Nevystavujte spotrebič dlhšia doba priamemu slnku.

**Každodenné používanie**

- Spotrebič nie je určený pre ovládanie externými časovači alebo samostatným ovládacím systémom.
- Pred zdvihnutím príklopu sa presvedčte, že je čistý a nenachádza sa na ňom žiadna vyliata tekutina. Príklop môže byť lakovaný alebo sklenený. Príklop môžete zavrieť, pokiaľ sú všetky varné zóny úplne vychladnuté.
- Sporák s elektrickou rúrou je vybavený chladiacim ventilátorom. Keď sú dvierka zatvorené, prúdi vzduch počas prevádzky rúry do priestoru pod ovládací panel. Ak vzduch neprúdi, vypnite spotrebič a kontaktujte servisného technika.
- Dávajte pozor na správne umiestnenie dielov plynových horákov.

**Starostlivosť a údržba**

- Pred vykonávaním údržby odpojte sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Nepoužívajte hrubé abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky na čistenie skiel dvierok rúry a sklenených

príklopov. Môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

- Na čistenie spotrebiča nikdy nepoužívajte parný a tlakové čističe. Hrozí nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom.

## Inštalácia

### **DÔLEŽITÉ!**

V prípade elektrického pripojenia presne dodržujte pokyny uvedené v príslušných ustanoveniach.

- Rozbaľte spotrebič a skontrolujte, či nie je poškodený. Pokiaľ je spotrebič poškodený, nezapájajte ho. Prípadné poškodenie ihneď nahláste v mieste, kde ste spotrebič zakúpili. V takom prípade uschovajte obal.
- Spotrebič musí byť inštalovaný v súlade s platnými predpisy a môže sa používať iba v dobre vetraných miestnostiach.
- Spotrebič je určený pre priame umiestnenie na podlahu. Nepoužívajte žiadny podklad alebo podstavec.
- Pred inštaláciou skontrolujte, či sú miestne podmienky rozvodu plynu (druh plynu a pretlak plynu) zhodné s nastavením spotrebiča.

### **POZOR:**

Pri používaní plynového spotrebiča sa vytvára teplo, vlhko a spaliny v miestnosti, kde je inštalovaný. Zaisťte dostatočné vetranie v miestnosti, najmä, ak je spotrebič v činnosti, udržiajte otvory pre prirodzené vetranie otvorené alebo inštalujte mechanické odsávacie zariadenie (odsávač pár s mechanickým odsávaním).

- Toto je spotrebič skupiny 1 a 2/1. Spotrebič sa môže dotýkať susediacich skriniek na oboch stranách, ak je umiestnený do linky. Ak sa na jednej strane spotrebiča nachádza skrinka vyššia ako je spotrebič, potom musí byť umiestnená od spotrebiča najmenej 10 cm. Na druhej strane sa môže umiestniť iba skrinka rovnakej výšky.

- Neinštalujte spotrebič v blízkosti silných zdrojov tepla, ako sú kotly na tuhé palivá, pretože vysoká teplota môže poškodiť spotrebič.
- Uistite sa, že po inštaláciu spotrebiča je sieťová zástrčka dostupná.
- Spotrebič musí byť pripojený iba servisným technikom alebo osobou odborne spôsobilou. Svorkovnicu (miesto pripojenia prírodného kábla) chráňte krytom svorkovnice, pozri príslušenstvo. Pripojenie musí byť vykonané v súlade s platnými národnými normami a predpismi.
- Spotrebič musí byť inštalovaný a pripojený v súlade s platnými inštalačnými predpismi. Osobitná pozornosť sa musí venovať príslušným požiadavkám na vetranie miestnosti.
- Neinštalujte spotrebič v blízkosti silných zdrojov tepla, ako sú kotle na tuhé palivá, pretože vysoká teplota môže poškodiť spotrebič.



**Varovanie** : Nevystavujte spotrebič dažďu alebo vlhkosti, aby ste predišli vzniku požiaru alebo úrazu elektrickým prúdom.

Vždy spotrebič vypnite zo zásivky keď ho nepoužívate alebo pred opravou. V prístrojmi nie sú žiadne časti opraviteľné spotrebiteľom. Vždy sa obracajte na kvalifikovaný autorizovaný servis. Prístroj je pod nebezpečným napätím.



**VÝSTRAHA**: Aby sa zabránilo preklopeniu spotrebiča, musí byť nainštalované stabilizačné prostriedky. Pozri návod na inštaláciu.

## PRED PRIPOJENÍM SPOTREBIČA:

Pred pripojením spotrebiča si starostlivo prečítajte návod k použitiu. Na opravy a reklamácia plynúce z nesprávneho zapojenia alebo použitia spotrebiča sa nevzťahuje zodpovednosť za vady.


## Servis

- Neautorizovaný (neodborný) servis a oprava môžu mať za následok riziko výbuchu, úrazu elektrickým prúdom, skratu, poškodenie spotrebiča a následné zranenie osôb.
- Servis tohto výrobku musí vykonávať autorizované servisné stredisko a musí sa používať iba originálne náhradné diely.


## Ochrana životného prostredie




Tento spotrebič neobsahuje plyny, ktoré by mohli poškodiť ozónovú vrstvu, a to v chladiacich okruhoch ani v izolačných materiáloch. Spotrebič nesmie byť likvidovaný spoločne s komunálnym odpadom. Izolačná pena obsahuje horľavé plyny:

spotrebič je treba likvidovať podľa predpisov týkajúcich sa tohto spotrebiča, ktoré sú k dispozícii u úradných orgánov v mieste vášho bydliska. Dbajte, aby nedošlo k poškodeniu chladiacej jednotky, najmä tepelného výmenníka. Materiály použité v tomto spotrebiči označené symbolom  sú recyklovateľné.

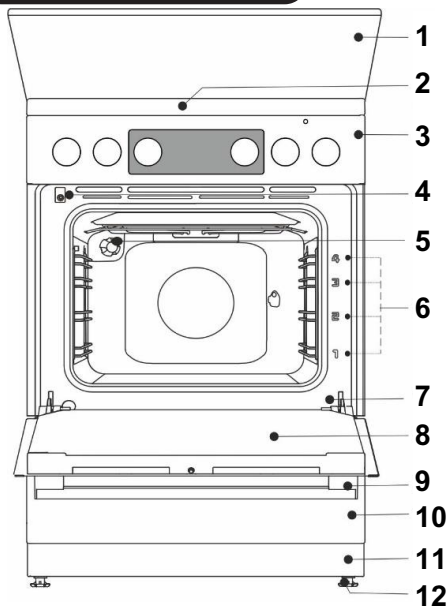


Tento symbol na produkte alebo balenie znamená, že s produktom nemožno zaobchádzať ako s domovým odpadom, ale treba ho dopraviť na príslušné zberné miesto  odpadu pre recykláciu elektrických a elektronických zariadenia. Tým, že tento produkt bude správnym spôsobom zlikvidovaný, prispějete k tomu, že nedôjde k potenciálnym negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie, ku ktorým by došlo v dôsledku zlého postupu likvidácie odpadu. Pre podrobnejšie informácie o recyklácii produktu sa obráťte na miestny úrad, službu zaisťujúcu likvidáciu domáceho odpadu alebo obchod, kde ste výrobok zakúpili.

### **Baliace materiály**

Materiály so symbolom  sú recyklovateľné. Obaly určené na recykláciu vhodte do príslušných zberných nádob.

## II. VYOBRAZENIE

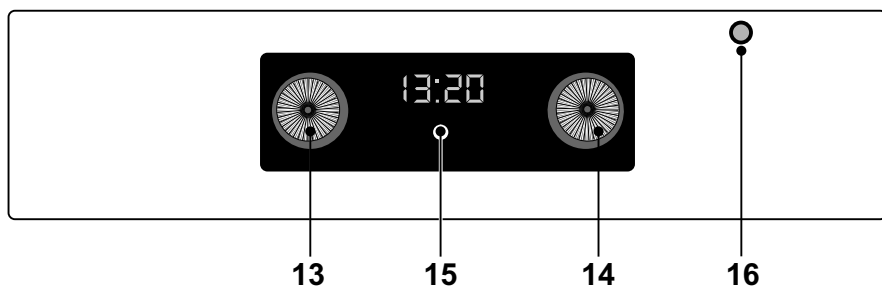


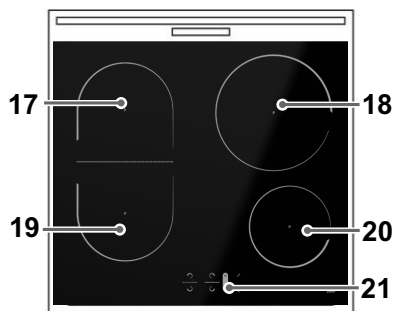
### ELEKTRICKÁ RÚRA

1. Príklop
2. Varná doska
3. Ovládací panel
4. Spínač dvierok
5. Osvetlenie
6. Vodiace úrovne (drážky)
7. Typový štítok
8. Dvierka rúry
9. Rukojäť dvierok
10. Zásuvka/kryt sklopný
11. Podstavec
12. Nastaviteľné skrutky

### KONTROLNÝ PANEL

13. Gombík na prepínanie funkcií rúry
14. Gombík na nastavenie teploty (termostat)
15. Elektronický časovač
16. Kontrolka rúry. Kontrolka svieti, akonáhle rúra dosiahne zvolené teploty, zhasne.



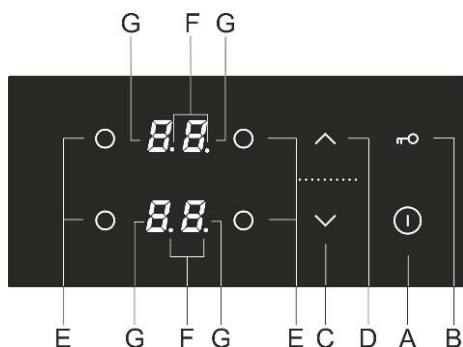


### Varná doska

- 17. ľavá zadná stredná varná zóna
- 18. pravá zadná veľká varná zóna
- 19. ľavá predná stredná varná zóna
- 20. pravá predná malá varná zóna
- 21. dotykové ovládanie varnej dosky

Varná zóna	Min. priemer nádoby
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 210 mm	Ø 130 mm

### OVLÁDANIE VARNEJ DOSKY

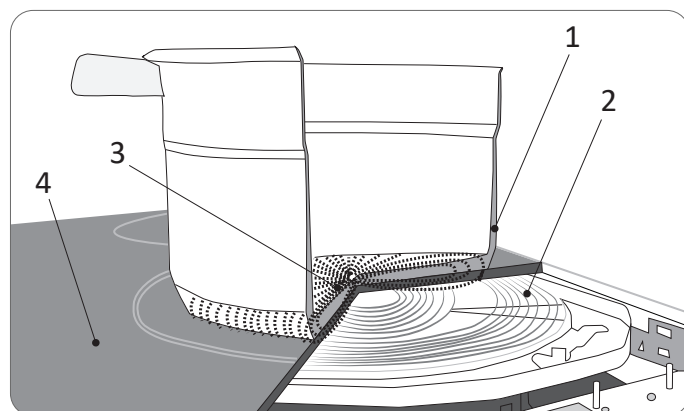


#### Popis dotykových tlačidiel:

- A Tlačidlo zapnutia/vypnutia dosky
- B Tlačidlo detskej poistky
- C Tlačidlo vypnutia a časovača (-)
- D Tlačidlo zvýšenia výkonu a časovača (+)
- E Tlačidlo zapnutia varnej zóny
- F Desatinná čiarka pre aktívnu funkciu časovača
- G Displej-zobrazenie úrovne výkonu

### INFORMÁCIE O INDUKČNOM VARENÍ

Indukčné varenie je bezpečné, rýchle a veľmi úsporné. Funguje na princípe elektromagnetických vln. Teplo sa vytvára priamo na dne nádoby, nie pod povrchom. Sklokeramický povrch sa zahrieva až sekundárne, od teploty samotného hrnca.



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



## ZÁSUVKA SPOTŘEBIČA (v závislosti od modelu)

V zásuvke spotrebiča neukladajte horľavé, výbušné, prchavé alebo na teplo citlivé látky (napríklad papier, tkaniny, plastové vrecká, čistiace a pracie prostriedky a spreje), pretože sa môžu počas prevádzky vznietiť a spôsobiť požiar.

## ZÁVESNÉ ROŠTY

Závesné rošty umožňujú prípravu jedla na štyroch úrovniach (vodiace úrovne sa počítajú zdola nahor). 3. a 4. vodiaca úroveň sú určené na grilovanie.

Spotrebič je možné bezpečne prevádzkovať bez použitia závesných roštov.

## TELESKOPICKÉ VÝSUVNÉ LIŠTY

Výsuvné lišty môžu byť umiestnené na druhej, tretej a štvrtej úrovni. Výsuvné lišty sú k dispozícii v rôznych verziách: "čiastočné vysunutie" alebo "úplné vysunutie".

## SPÍNAČ DVIEROK RURY

Ak počas pečenia otvoríte dvierka rúry, vypínač vypne vykurovacie telesá rúry a ventilátor. Po zatvorení dvierok ich opäť zapne.

## VENTILÁTOR CHLADENIA

- Spotrebič je vybavený chladiacim ventilátorom, ktorý ochladzuje plášť a ovládací panel spotrebiča.
- Chladiaci ventilátor pracuje pri zapnutej funkcii rúry.
- Spotrebič a niektoré príslušenstvo sa počas pečenia zahrievajú na vysokú teplotu. Používajte kuchynské rukavice.

## MRIEŽKA

- Na rošte/mriežke je bezpečnostná západka. Pri vyberaní roštu/mriežky z rúry ho preto mierne nadvihnite.
- Rošt alebo plech na pečenie vždy zasúvajte do otvorov medzi dvoma drôtenými profilmi.
- Po vložení výsuvných koľajničiek zatvorte dvierka rúry.
- Príslušenstvo na pečenie môže pri zahrievaní meniť tvar. Na funkčnosť to nemá vplyv po vychladnutí sa obnoví pôvodný tvar.

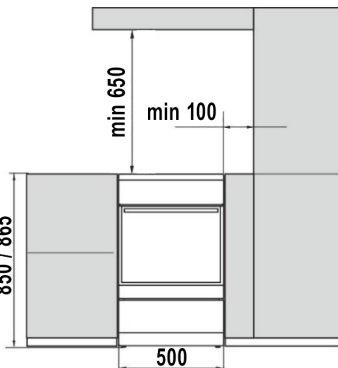
## SKLOKERAMICKÝ VARNÝ POVRCH

- Sklokeramická doska je odolná voči zmenám teploty.
- Sklokeramická doska je veľmi pevná, ale nie nerozbitná. Ak do platne narazí predmet s hranou, platňa môže prasknúť. Poškodenie bude viditeľné okamžite alebo po krátkom čase. Poškodenú varnú dosku okamžite odpojte od elektrickej siete a nepoužívajte ju.
- Sklokeramickú varnú dosku nepoužívajte ako odkladaciu plochu, pretože hrozí poškrabanie alebo iné poškodenie.
- Povrch dosky je rovný a hladký bez okrajov, aby sa doska chránila pred pretečením.
- Uistite sa, že varná zóna a dno hrnca sú čisté a suché. Tým sa zabezpečí lepšie vedenie tepla a zabráni sa poškodeniu povrchu. Na varnú zónu neumiestňujte prázdny riad.

### III. INŠTALÁCIA

#### Požiadavky na priestor (rozmery v mm)

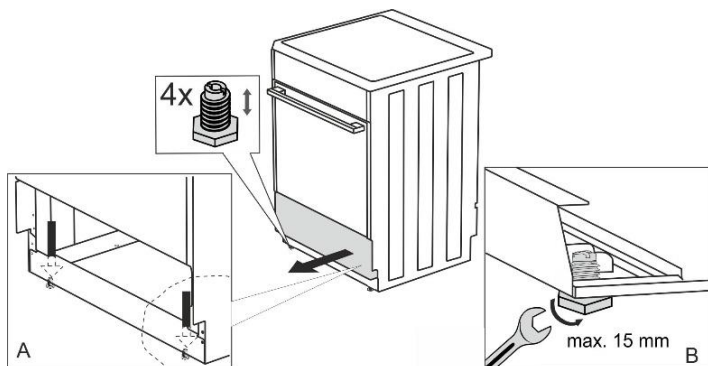
- Steny a príslušný nábytok ku spotrebičmi (podlaha, zadná stena kuchyne, bočné steny) musia byť odolné voči teplotám aspoň 90 °C.
- Neinštalujte spotrebič v blízkosti silných zdrojov tepla, ako sú kotle na tuhé palivá, pretože vysoká teplota môže poškodiť spotrebič.
- Dbajte na správne umiestnenie a bezpečnú vzdialenosť napájacích káblov iných spotrebičov v blízkosti tohto spotrebiča. Zachytenie napájacích káblov vo dverkách rúry môže spôsobiť ich poškodenie a skrat.
- Skontrolujte, či nie sú vetracie otvory zablokované alebo akýmkoľvek spôsobom zakryté.
- **Spotrebič musí byť nainštalovaný vo vodorovnej polohe!**



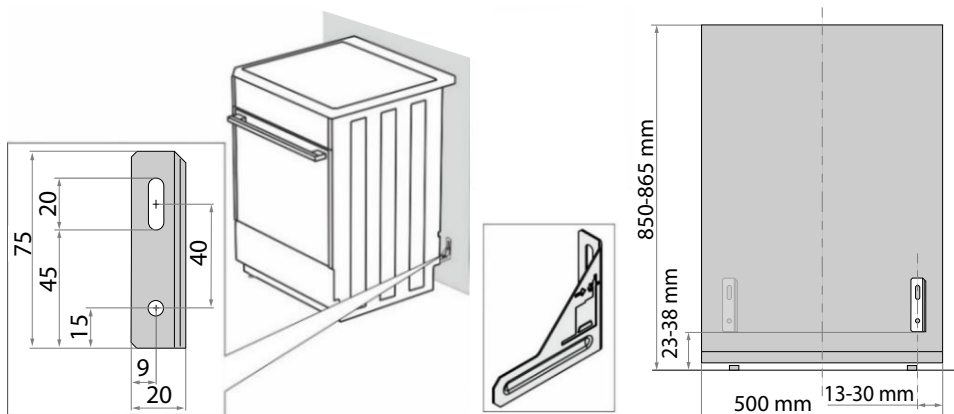
#### Vyrovnanie spotrebiča

Pri dodaní sporáka je výška 850 mm.

Výšku spotrebiča môžete nastaviť od 850 do 865 mm.



#### Prevencia proti preklopeniu (rozmery v mm) (v závislosti od modelu)



- Podľa nákresu upevníte držiak ku stene pomocou dodaných skrutiek a hmoždínok. V prípade, že dodané upevňovacie prvky nie je možné použiť, použite iné, ktoré zaisťujú pripojenie držiaka k stene. Držiak je možné umiestniť na ľavú alebo pravú stranu.

## Elektrické zapojenie

Elektrické parametre (v závislosti od modelu, pozri typový štítok spotrebiča)

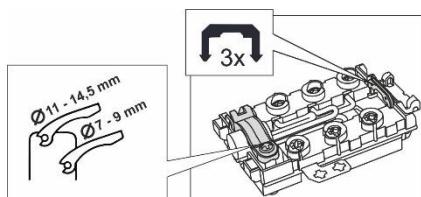
220-240 V 1N~; 50/60 Hz, 1x16 A Stupeň ochrany: IPX0

Krajina určenia	Kategória spotrebiča
CZ	I2H, I3B/P, I3+, II2H3+, II2H3B/P, II2H3P

Stupeň krytia:	Celkový elektrický príkon (kW)
ETA679390000	10,5
ETA779390000	10,5

- Elektrický sporák je tepelný spotrebič, ktorého inštalácia a umiestnenie musia byť v súlade s platnými miestnymi normami.

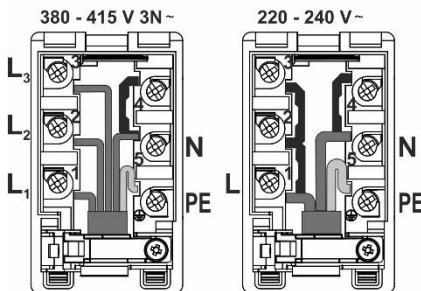
**Poznámka:** Vo svorkovnici sú tri mosadzné prepisky. Pri trojfázovom pripojení sa musí použiť jedna prepiska (380 - 415 V 3N~). Pri jednofázových pripojeniach sa musia použiť tri prepisky (220 - 240 V~).



Zariadenie na odpojenie spotrebiča od siete musí byť zabudované do pevného rozvodu pred spotrebičom, pričom vzdialenosť medzi odpojenými kontaktmi všetkých pólov musí byť minimálne 3 mm.

Inštaláciu sporáka môže vykonávať len osoba s príslušnou kvalifikáciou. Oprávnená osoba musí umiestniť sporák tak, aby bola varná doska vo vodorovnej polohe, pripojiť sporák k elektrickej sieti a skontrolovať jeho funkcie. Inštalácia sporáka musí byť potvrdená v záručnom liste. Odporúčané pripojenie sporáka je trojfázové pomocou sieťového kábla typu H05VV-F5G2,5 (predtým CGLG 5Cx2,5), (istič 3x16 A).

Na jednofázové pripojenie použite sieťový kábel typu H05VV-F3G4 (predtým GGLG 3Cx4), (istič 32 - 40 A v závislosti od typu).

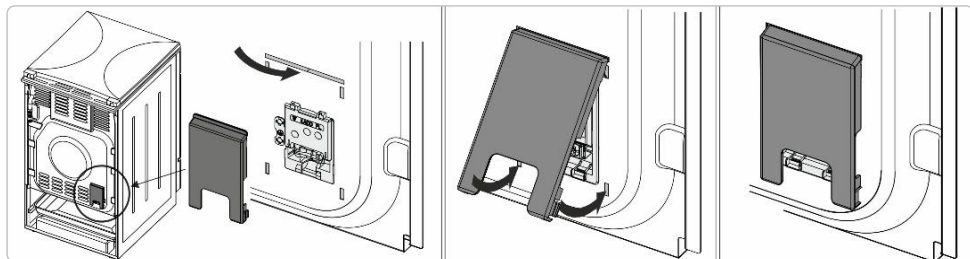


Konce vodičov musia byť vystužené proti rozstrapkaniu zalisovanými koncovkami.

Po zaistení koncov vodičov pod hlavami skrutiek v svorkovnici vložte kábel do svorkovnice a zaisťte ho pomocou svorky proti vytrhnutiu. Prípadne zatvorte veko svorkovnice.

## KRYT SVORKOVNICE

Chrňte svorkovnicu krytom svorkovnice, pozri príslušenstvo. Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.



## DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE

Počas akejkolvek demontáže a montáže elektrického sporáka mimo jeho bežného používania musí byť spotrebič odpojený od elektrickej siete a musí byť zabezpečený jeho vypnutý stav.

Pri inštalácii spotrebiča je potrebné vykonať nasledujúce úkony, aby sa zabezpečila funkčnosť spotrebiča:

- kontrola správnosti pripojenia k elektrickej sieti,
- kontrola funkčnosti vykurovacích telies, ovládacích prvkov a regulátorov,
- predvedenie všetkých funkcií spotrebiča zákazníkovi a jeho oboznámenie s jeho obsluhou a údržbou spotrebiča

**POZNÁMKA:** Elektrický sporák je spotrebič triedy I podľa stupňa ochrany pred úrazom elektrickým prúdom a musí byť pripojený k ochrannému vodiču elektrickej siete.

## IV. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

### Prvé použitie / vyčistenie vnútorného priestoru

- Pred použitím spotrebiča odstráňte zo sporáka všetky časti obalu vrátane všetkých prepravných pomôcok.
- Všetko príslušenstvo a náradie umyte teplou vodou a bežným čistiacim prostriedkom.
- Pri prvom zahriatí rúry budete cítiť charakteristický zápach nového spotrebiča. Počas prvého použitia dôkladne vyvetrajte priestor.

### VAROVANIE!

Nepoužívajte čistiace prostriedky ani abrazívne prášky, pretože môžu poškodiť povrchovú úpravu.

### Spustenie spotrebiča

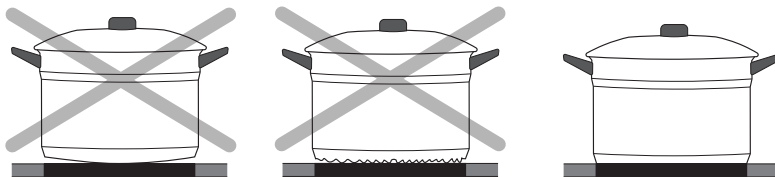
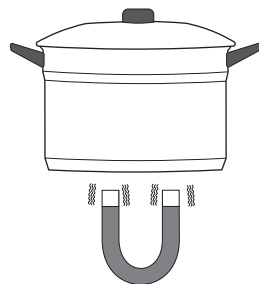
1. Po inštalácii nechajte spotrebič stáť 2 hodiny.
2. Zapojte spotrebič do zásuvky a zapnite hlavný vypínač.
3. Nastavte termostat na požadovanú hodnotu.
  - Na bežnú prevádzku zvyčajne stačí nastavenie v strede (pozri ovládanie termostatu).
  - Pred vložením potravín dovnútra nechajte spotrebič pracovať približne 4 hodiny, aby dosiahol vhodnú teplotu.

## RADY NA ÚSPORU ENERGIE

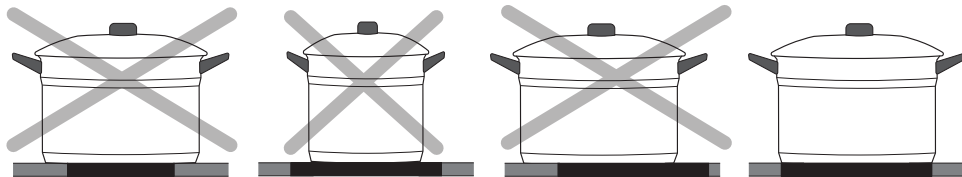
- Priemer dna nádoby a panvice by mal byť zhodný s priemerom varnej zóny. Ak je nádoba alebo panvica príliš malá, potom sa časť tepla stratí a varná zóna sa môže poškodiť.
- Použite pokrievku, ak to varný proces umožňuje.
- Používajte vhodnú veľkosť riad, ktoré zodpovedá množstvo jedla. Ak varíte malé množstvo jedla vo veľkom hrnci alebo panvici, spotrebujete oveľa viac energie.
- Ak varíte jedlo dlho, použite tlakový hrniec.
- Zeleninu, zemiaky a pod. možno variť s menším množstvom vody. Jedlo sa uvarí rovnako dobre, ak je nádoba uzavretá pokrievkou. Po uvedenie vody do varu znížte príkon ohrievanie, ktorý postačí na udržanie varu.

## Výber správnej nádoby

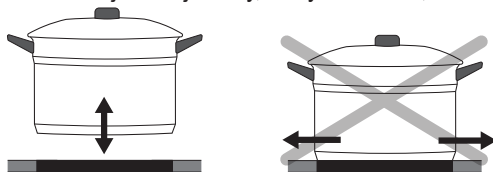
- Používajte len nádoby vhodné pre indukčné varné zóny. Na obale alebo na dne nádoby hľadajte symbol indukcie.
- Pomocou magnetu skontrolujte, či je váš riad vhodný.
- Magnet umiestnite smerom k dnu varného riadu. Ak sa priťahuje, riad je vhodný na indukciu.
- Ak nemáte magnet:
  1. Do nádoby nalejte trochu tekutiny.
  2. Ak na displeji neblíkajú a voda sa ohrieva, nádoba je vhodná.
- Nevhodná je akákoľvek nádoba na varenie, ktorá nemá feromagnetické dno, napríklad čistá nehrdzavejúca oceľ, hliník, meď, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.
- Nepoužívajte hrnce s členitými hranami alebo zakriveným dnom.



- Uistite sa, že je dno hrnca hladké, že je na skle rovné a že má rovnakú veľkosť ako varná zóna. Používajte nádoby s priemerom dna rovnajúcim sa grafickému znázorneniu vybranej varnej zóny. Použitie o niečo širšej nádoby zaručuje maximálnu energetickú účinnosť. Ak použijete menšiu nádobu, varenie bude menej účinné, ako sa očakáva.
- Nádobu vždy vycentrujte na varnú zónu a dodržiavajte minimálne odporúčané priemery dna nádoby pre každú varnú zónu.



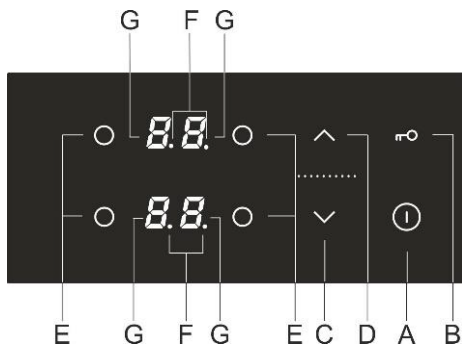
- Nádoby vždy zdvíhajte z indukčnej varnej dosky, nehýbte s nimi, mohli by poškrabať sklo.



### Priemer dna indukčného riadu

Varná zóna	Minimum (mm)	Maximum (mm)
Ø 145 mm	Ø 90 mm	Ø 160
Ø 180 mm	Ø 110 mm	Ø 210
Ø 210 mm	Ø 130 mm	Ø 180
Flexibilní zóna		400 x 250

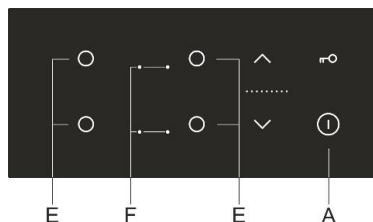
### Ovládanie varnej dosky



#### Popis dotykových tlačidiel:

- A** Tlačidlo zapnutia/vypnutia dosky
- B** Tlačidlo detskej poistky
- C** Tlačidlo vypnutia a časovača (-)
- D** Tlačidlo zvýšenia výkonu a časovača (+)
- E** Tlačidlo zapnutia varnej zóny
- F** Desatinná čiarka pre aktívnu funkciu časovača
- G** Displej-zobrazenie úrovne výkonu

### ZAPNUTIE VARNEJ DOSKY

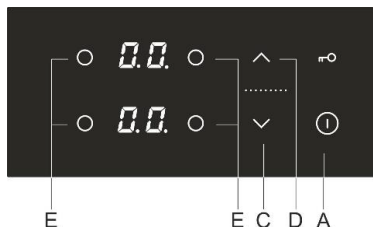


- Stlačte a podržte tlačidlo A približne jednu sekundu.
- Zaznie zvukový signál a na všetkých displejoch sa rozsvieti desatinná čiarka **F**.
- Ak sa do 10 sekúnd nezapne žiadna varná zóna, varná doska sa vypne. Zaznie krátky zvukový signál.

#### **VAROVANIE!**

Spotrebič sa zablokuje pri prvom pripojení k sieti alebo po výpadku prúdu.  
(pozri časť **Detská poistka**).

## ZAPNUTIE VARNÝCH ZÓN

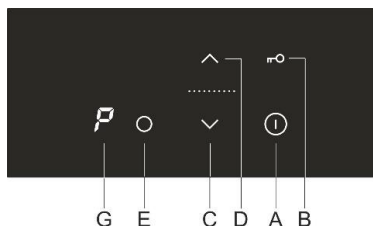


- Po zapnutí varnej dosky (do 10 sekúnd) aktivujte varnú zónu **E**. Pomocou tlačidiel **C** a **D** nastavte požadovaný výkon pre aktivovanú zónu.
- Pomocou tlačidla **D** postupne zvyšujte výkon a pomocou tlačidla **C** ho znižujte. Ak najprv stlačíte tlačidlo **C**, úroveň výkonu sa nastaví priamo na hodnotu **9**.
- Ak vo zvolenej varnej zóne nie sú žiadne hrnce, na displeji sa striedavo zobrazuje symbol u Tento symbol a úroveň nastavenia výkonu.

## ZMENA NASTAVENÍ VARNEJ ZÓNY

- Úroveň nastavenia výkonu varnej zóny **E** môžete kedykoľvek zmeniť pomocou tlačidiel **C** alebo **D**.
- Ak chcete výkon rýchlejšie znížiť alebo zvýšiť, stlačte a podržte tlačidlo **C** alebo **D**.

## POWER BOOST – ZVÝŠENÝ VÝKON

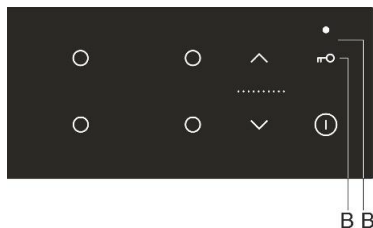


- Vyberte varnú zónu. Stlačte tlačidlo **C**. Ozve sa krátke pípnutie a na displeji sa zobrazí **9**.
- Stlačte tlačidlo **D** a na displeji sa zobrazí **P**. Varná zóna bude 10 minút pracovať na maximálny výkon, potom zaznie zvukový signál a úroveň výkonu sa nastaví na **9**.

## Vypnutie možnosti zvýšeného výkonu

- Výkon môžete znížiť na požadovanú úroveň stlačením tlačidla **C**.
- Varná zóna s aktivovanou funkciou zvýšeného výkonu je na obmedzený čas nastavená na najvyšší možný výkon.

## DETSKÝ ZÁMOK (detská poistka)



Na varnej doske možno aktivovať detskú poistku, ktorá zabráni ľahkému zapnutiu spotrebiča a zmene nastavení počas prevádzky.

### Zapnutie detskej poistky varnej dosky

- Stlačte a podržte tlačidlo detskej poistky **B** na 1 sekundu. Rozsvieti sa kontrolka **B1**.
- Varná doska je teraz uzamknutá.

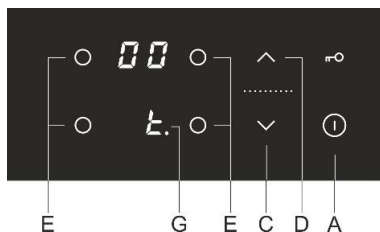
### Odomknutie detskej poistky varnej dosky

- Ak chcete odomknúť varnú dosku, postupujte rovnako ako pri jej uzamykaní. Varná doska musí byť vypnutá. Stlačte a podržte tlačidlo **B** na 1 sekundu.

**Poznámka:** Funkce uzamčení detským zámkom lze aktivovat, pokud je varná deska vypnutá, ale také při aktivních varných zónách. Pokud je zámek aktivován při vypnuté varné desce, dojde k zamezení zapnutí varné desky tlačítkem **A**.

Ak je zámok aktivovaný, keď sú varné zóny aktívne, zabráni to zmene nastavenia výkonu pomocou tlačidiel **C** a **D**, ale varnú dosku je stále možné vypnúť pomocou tlačidla **A**. Detský zámok je aktívny vždy, keď je varná doska zapojená do siete alebo po výpadku prúdu.

## FUNKCIA ČASOVAČA



Táto funkcia umožňuje nastaviť čas varenia pre zvolenú varnú zónu, pre ktorú bol nastavený stupeň výkonu. Po uplynutí času sa varná zóna automaticky vypne.

Čas varenia je možné nastaviť od 1 do 99 minút. Časovač programu je možné nastaviť pre všetky varné zóny pri ľubovoľnom stupni výkonu.

### AKTIVÁCIE ČASOVAČA

Najprv vyberte varnú zónu **E**. Pomocou tlačidiel **C** a **D** nastavte výkon. Opäť stlačte tlačidlo výberu varnej zóny **E**. Zaznie akustický signál a na displeji varnej zóny **G** sa zobrazí desatinná čiarka.

- Nastavený čas sa zobrazí na druhej časti displeja varnej zóny. Stláčaním tlačidiel **C** a **D** nastavte čas od 1 do 99 minút.
- Po nastavení požadovaného času sa začne odpočítavanie. Ak stlačíte tlačidlá **C** a **D** súčasne, čas sa vynuluje alebo vypne. Ak stlačíte a podržíte tlačidlo **C** alebo **D**, rýchlosť zmeny nastavenia sa zvýši.
- Po niekoľkých sekundách sa displej časovača vypne a vedľa displeja napájania sa rozsvieti desatinná čiarka. Tým sa označuje, pre ktorú zónu je časovač aktívny.
- Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a varná zóna sa vypne. Ak chcete vypnúť signalizáciu, stlačte ľubovoľné tlačidlo. Alebo sa vypne automaticky po 2 minútach.

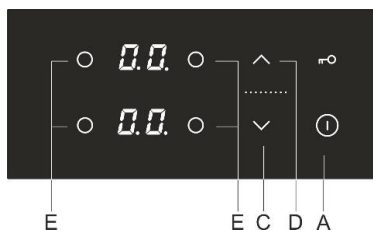
### ZMENA NASTAVENÍ ČASOVAČA

- Zostávajúci čas varenia môžete kedykoľvek počas varenia zmeniť.
- Stlačte dvakrát tlačidlo vybranej varnej zóny.
- Stláčením tlačidla **C** alebo **D** nastavte nový požadovaný čas varenia.

### ZOBRAZENIE ZOSTÁVAJÚCEHO ČASU VARENIA

Ak sú časovače aktivované pre niekoľko varných zón, zostávajúci čas pre konkrétnu zónu môžete vždy zobraziť dvojitým stlačením tlačidla **E**.

### VYPNUTIE VARNEJ ZÓNY



Ak chcete vypnúť varnú zónu **E**, použite príslušné tlačidlo **C** na zníženie úrovne výkonu na **0**. Ak chcete varnú zónu vypnúť rýchlo, stlačte súčasne tlačidlá **C** a **D**. Ozve sa krátke pípnutie a na displeji sa zobrazí **0**. Ak je výkon všetkých varných zón na úrovni **0**, varná doska sa po niekoľkých sekundách automaticky vypne.

### INDIKÁTOR ZVÝŠKOVÉHO TEPLA

Prítomnosť zvyškového tepla je indikovaná na displeji varnej zóny **G** symbolom **H**. Sklokeramická varná zóna sa nezahrieva priamo, ale nepriamo odrážaním tepla z hrnca. Ak po vypnutí varnej dosky svieti symbol **H**, znamená to, že vo varnej zóne je zvyškové teplo, ktoré možno využiť na udržiavanie tepla alebo rozmrazovanie potravín. Aj keď symbol **H** zmizne, varná zóna môže byť stále horúca. Dávajte pozor na popáleniny!

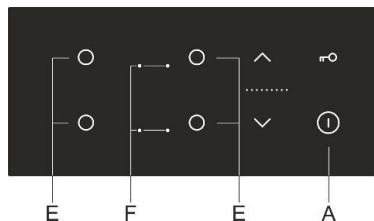


## MAXIMÁLNY ČAS VARENIA

Z bezpečnostných dôvodov je čas varenia obmedzený na maximálny čas. Doba prevádzky závisí od zvoleného stupňa výkonu. Ak sa nastavenia nezmenia počas nastaveného času, varná zóna sa automaticky vypne.

Úroveň výkonu	Max. čas spustenia (hodiny)
1 až 8	10
9	3

## VYPNUTIE VARNEJ DOSKY

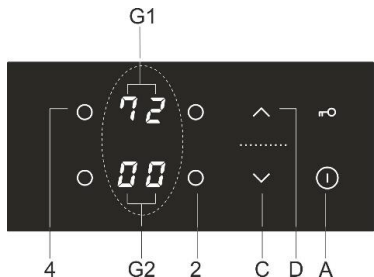


- Stlačením a podržaním tlačidla zapnutia/vypnutia **A** na 1 sekundu varnú dosku vypnete. Zaznie zvukový signál a všetky varné zóny sa vypnú.

## AUTOMATICKÉ VYPNUTIE

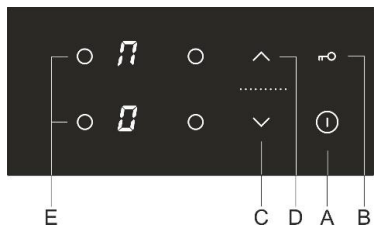
Ak sú tlačidlá počas varenia aktivované príliš dlho (napr. v dôsledku rozliatej vody alebo predmetu položeného na tlačidlo), varná doska sa po 10 sekundách vypne. Na displeji sa zobrazí "-" a zaznie zvukový signál. Pípanie sa zastaví, keď odstránite predmet z tlačidiel alebo utriete rozliatu vodu.

## NASTAVENIE MAXIMÁLNEHO VÝKONU VARNEJ DOSKY



- Maximálny výkon varnej dosky je obmedzený na 7200 W. Toto nastavenie môžete znížiť na 2800 W, 3500 W alebo 6000 W.
  - Nastavenie je možné vykonať do 30 sekúnd od pripojenia varnej dosky k elektrickej sieti.
  - Najprv spotrebič odomknite. Stlačte súčasne tlačidlá voľby varnej zóny 2 a 4. Na displeji sa zobrazí aktuálny maximálny stupeň výkonu pre varné zóny **G1** a **G2**. Pomocou tlačidiel **C** a **D** nastavte novú maximálnu úroveň výkonu.
  - Uloženie nastavení súčasným stlačením tlačidiel **2** a **4**.
- Ak je nastavená nižšia maximálna úroveň výkonu, nie je možné nastaviť vyššiu úroveň výkonu pre všetky varné zóny súčasne. Ozve sa zvukový signál a na displeji vybranej varnej zóny sa zobrazí r o výbere obmedzeného celkového výkonu.

## SPOJENIE VARNÝCH ZÓN



- Niektoré modely umožňujú spojiť dve varné zóny a vytvoriť tak jednu väčšiu varnú zónu. Na spojenú varnú zónu môžete umiestniť veľkú oválnu panvicu alebo pekáč. Panvica musí byť dostatočne veľká, aby pokryla oba stredy varných zón.
  - Maximálna veľkosť panvice: 40 x 25 cm. Odporúčame použiť panvicu alebo pekáč so silnejším dnom pre rovnomerné rozloženie tepla.
- Panvica alebo pekáč sa počas varenia zahrieva. Dávajte pozor, aby ste sa nepopáliili.
- Pri umiestňovaní riadu na varnú dosku dbajte na to, aby ste nezakryli ovládací panel.

## AKTIVÁCIE SPOJENIE VARNÝCH ZÓN

- Varnú dosku zapnite stlačením tlačidla **A**.
- Súčasne stlačte a podržte na 3 sekundy senzory varnej zóny **E**. Na displeji sa zobrazí značka pre zadnú varnú zónu, ktorá signalizuje, že sú pripojené dve ľavé varné zóny.
- Nastavte požadovaný výkon pripojenej varnej zóny.
- Stlačením tlačidla **C** alebo **D** po stlačení tlačidla **E** pre prednú varnú zónu môžete zmeniť úroveň nastavenia výkonu pripojenej varnej zóny.

**Poznámka:** Spojená varná zóna neumožňuje nastaviť zvýšenú úroveň výkonu **P**. Maximálna dostupná úroveň výkonu je **9**.

## DEAKTIVÁCIA PREMOSTENIA VARNÝCH ZÓN

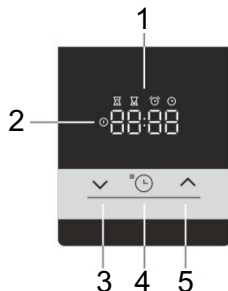
- Znížte nastavenie výkonu pripojenej varnej zóny na **0**. Symbol pripojených varných zón zmizne a ohrev sa vypne.
- Obe varné zóny budú pracovať nezávisle od seba.

Zvuky	Príčina	Riešenie
Indukovaný prevádzkový hluk.	Indukčná technológia je založená na vlastnostiach určitých kovov pod vplyvom elektromagnetizmu. Ide o výsledok tzv. vírivých prúdov, ktoré spôsobujú kmitanie molekúl. Tieto oscilácie (vibrácie) sa menia na teplo. V závislosti od typu kovu to môže spôsobiť pomerne hlasný hluk.	Je to bežný prejav, ktorý neznamenaá žiadnu chybu.
Hukot transformátora	Vyskytuje sa najmä pri varení s vysokým výkonom. Je to spôsobené množstvom energie, ktorá sa transformuje z varnej dosky do hrnca alebo panvice.	Tento hluk zmizne alebo zoslabne, keď znížite úroveň výkonu.
Vibrácie a praskanie riadu.	Tento hluk vzniká v riade (hrncoch alebo panviciach) vyrobenom z rôznych materiálov.	Je výsledkom vibrácií na povrchu rôznych vrstiev materiálu. Tento hluk závisí od typu kuchynského riadu. Môže sa tiež líšiť v závislosti od množstva a typu vareného jedla.
Hluk ventilátora. Správny	Správna činnosť komponentov indukčnej elektroniky si vyžaduje regulovanú teplotu. Preto je varná doska vybavená ventilátorom, ktorý sa otáča s premenlivou rýchlosťou v závislosti od snímanej teploty.	Ventilátor môže pokračovať v činnosti aj po vypnutí varnej dosky, ak teplota zostáva príliš vysoká.

- V prípade poruchy alebo indikácie poruchy odpojte spotrebič na niekoľko minút od elektrickej siete (vypnite poistku alebo hlavný vypínač), potom spotrebič opäť pripojte k elektrickej sieti a zapnite hlavný vypínač.
- Pokiaľ problém pretrváva, zavolejte servisniho technika.

# Rúra na pečenie

## ELEKTRONICKÝ ČASOVAČ



### UŽIVATELSKÉ ROZHRAŇÍ

1. Zobrazenie funkcie časovača
2. Signál zapnutia
3. Tlačidlo zníženia hodnoty
4. Tlačidlo nastavenia programu/času
5. Tlačidlo zvýšenia hodnoty

### NASTAVENIE AKTUÁLNEHO ČASU

Pri prvým pripojenie spotrebiča k elektrické sieti sa displej rozsvieti. Asi po 3 sekundách sa na displeji zobrazí symbol hodín a bliká hodnota 12:00. Správny čas nastavíte stlačením tlačidlá **V** a **Λ**. Po 10 sekundách displej automaticky potvrdí nastavenie a spotrebič je pripravený na prevádzku.



Aktuálne čas možno nastaviť:

- pri prvým zapojenie spotrebiča do siete
- v pohotovostnom režime ( standby ), keď dvakrát stlačíte tlačidlo času
- po výpadku siete

### NASTAVENIE ČASU PEČENIE

- Pomocou gombíka **prepínač funkcií rúry (17)** zvolíte požadovanú funkciu rúry a pomocou termostatu nastavte teplotu. Pre nastavenie času pečenie stlačte tlačidlo **⌚ nastavenie programu**. Na displeji sa rozsvieti symbol **⌚ čas pečenie**. Pre nastavenie času pečenie stlačte tlačidlo **V** a **Λ**. Nastavenie sa automaticky potvrdí po 10 sekundách. Nastavenie je možné tiež potvrdiť stlačením tlačidlá **⌚ nastavenie programu**. Potom sa zobrazí zostávajúci čas pečenie.
- Po zapnutí rúry **prepínačom funkcií rúry (17)** elektronický časovač automaticky ponúkne po 3 sekundách možnosť nastavenie času pečenie. Displej bliká a svieti symbol **⌚ čas pečenie**. Ak nevykonáte nastavenie času, po 5 sekundách sa časovač prepne do pohotovostného režimu a pečenie nebude riadené časovačom. Na displeji sa zobrazí aktuálna čas.
- Po uplynutí nastaveného času pečenia sa ozve zvukový signál a rúra sa vypne. Vypnite rúru **prepínačom funkcií rúry (17)**. Pre prerušenie zvukového signálu stlačte ľubovoľné tlačidlo časovača.




**Upozornenie:** Ak nevypnete rúru a prerušíte zvukový signál stlačením ľubovoľného tlačidla, rúra sa opäť zapne a pečenie bude pokračovať.

### NASTAVENIE ČASU PEČENIE A ČASU DOKONČENIA

- Pomocou gombíka **prepínač funkcií rúry (17)** zvolíte požadovanú funkciu rúry a pomocou termostatu nastavte teplotu. Na nastavenie času pečenie stlačte tlačidlo **⌚ nastavenie programu**. Na displeji sa rozsvieti symbol pre **⌚ čas pečenie**. Pre nastavenie času pečenie stlačte tlačidlo **V** a **Λ**. Pre uloženie nastaveného času stlačte tlačidlo **⌚ nastavenie programu**. Teraz



stlačte dvakrát tlačidlo  **nastavenie programu**. Na displeji sa rozsvieti symbol pre  **čas dokončenie**. Pre nastavenie času dokončenia stlačte tlačidlo **V** a **Λ**.

- Nastavenia sa automaticky potvrdí po 10 sekundách. Nastavenia možno tiež potvrdiť stlačením tlačidla  **nastavenie programu**.

Rúra začne pracovať pred nastaveným  **časem dokončenie** podľa požadovaného  **času pečenia**, až rúra dosiahne nastaveného  **času dokončenie**, rúra sa vypne.

**Príklad:** Nastavený čas pečenia je 30 minút, čas dokončenia je o 12:00. Rúra začne pracovať v 11:30 a na displeji sa zobrazí zostávajúce čas pečenie. Vo 12:00 hod sa rúra vypne.

Po uplynutí nastaveného času pečenie sa ozve zvukový signál a rúra sa vypne. Vypnite rúru **prepínačom funkcií rúry (17)**. Pre prerušenie zvukového signálu stlačte ľubovoľné tlačidlo časovača.

**POZNÁMKA:** Nastavenie času pečenia a dokončenia nie je možné pre programy grilovanie a grilovanie s ventilátorom.

## FUNKCIA MINÚTKY


Funkciu minútky možno použiť nezávisle na rúre. Maximálna možné nastavenie je 23 hodín a 59 minút. V priebehu posledná minúty prevádzky je čas zobrazený v sekundách. Po uplynutí nastaveného času sa ozve zvukový signál. Pre prerušenie zvukového signálu stlačte ľubovoľné tlačidlo časovača. Časovač sa prepne do pohotovostného režimu a na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

Všetky funkcie časovača môžete zrušiť nastavením času na 0. Ak je spotrebič niekoľko minút neaktívne, prepne sa do pohotovostného režimu (standby). Zobrazí sa aktuálny čas a rozsvieti sa aktívna funkcia časovača.

## ĎALŠIE FUNKCIE

### DETSKÝ ZÁMOK



Pomocou detského zámku môžete zablokovať zapnutie rúry alebo zablokovať ovládanie časovača počas pečenie s nastaveným programom a predísť tak nechcenému používaniu rúry. Detský zámok aktivujete stlačením tlačidla  **nastavenie programu** po dobu

5 sekúnd. Displej na 5 sekúnd zobrazí **Loc**. To signalizuje, že všetky funkcie sú zablokované. Pre deaktiváciu detského zámku stlačte opäť toto tlačidlo na 5 sekúnd.

Akonáhle sa aktivuje detský zámok a nie sú nastavené žiadne funkcie časovača (zobrazujú sa iba hodiny), rúra nebude pracovať. Ak bol detský zámok aktivovaný po nastavení niektorej z funkcií časovača, rúra bude pracovať, ale nastavenie nie je možné zmeniť.

Proces varenia je možné ukončiť jedine otočením **prepínač funkcií rúry (17)** na 0. Detský zámok zostáva aktivovaný dokonca i po vypnutí rúry. Ak chcete voliť nový program, musíte predtým detský zámok deaktivovať.

### ZVUKOVÝ SIGNÁL



Hlasitosť zvukového signálu možno nastaviť, ak nie je aktivovaná žiadna funkcia časovača. Spotrebič je v pohotovostnom režime a zobrazuje sa iba aktuálny čas. Stlačte a podržte na 5 sekúnd tlačidlo **V**. Na displeji sa

objaví **Vol** a niekoľko prúžkov, ktoré svietia naplno. Pre nastavenie úrovne hlasitosti zvukového signálu stlačte tlačidlo **V** a **Λ** (jeden, dva alebo tri prúžky) alebo bez zvuku **Off**. Nastavenie sa automaticky potvrdí po 5 sekundách a zobrazí sa aktuálny čas. Nastavenie je možné tiež potvrdiť stlačením tlačidla **⌚ nastavenie programu**.

## NASTAVENIE JASU DISPLEJA



Stlačte a podržte na 5 sekúnd tlačidlo **Λ**. Na displeji sa objaví **Br** a niekoľko prúžkov, ktoré svietia naplno. Pre nastavenie úrovne jasu stlačte tlačidlo **V** a **Λ** (jeden, dva alebo tri prúžky). Nastavenia sa automaticky potvrdí po 5 sekundách a zobrazí sa aktuálny čas.

Nastavenia možno tiež potvrdiť stlačením tlačidla **⌚ nastavenie programu**.

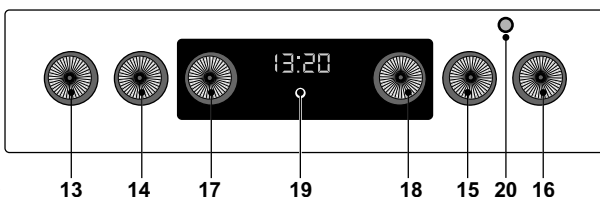
## KONTROLKA ZAPNUTIE



Signálka zapnuté rúry svieti, keď je zvolená funkcie rúry gombíkom **prepínač funkcií rúry (17)**.

## Prevádzka rúry

- Rúra sa ovládaná gombíkom **prepínač funkcií rúry (17)** pre voľbu funkcie a gombíkom pre **nastavenie teploty (18)**.
- Otočte gombíkom (doľava alebo doprava) a zvolte si funkciu rúry, Nastavenia možno meniť tiež v priebehu prevádzky.



## NASTAVENIE TEPLoty RÚRY

- Nastavenia teploty možno meniť otočením gombíka pre **nastavenie teploty (18)** smerom doprava v rozsahu 50 – 275 /300°C.
- Otáčaním späť sa nastavená teplota znižuje.

**VAROVANIE:** Pri násilnom otočení nulovej polohy sa termostat poškodí!










## YPNUTIE RÚRY

Otočte gombíkom **prepínač funkcií rúry (17)** do polohy **0**.

## OSVETLENIE RÚRY

Pri zvolení funkcie rúry sa osvetlenie zapne automaticky.

## FUNKCIE RURY

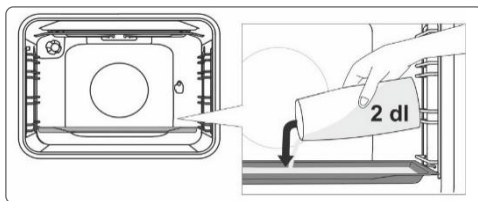
System	Opis
	<b>HORNÉ A DOLNÉ VYKUROVACIE TELESO</b> Vykurovacie telesá umiestnené v spodnej a stropnej časti rúry rovnomerne rozvádzajú teplo vo vnútri rúry. Pečivo a mäso možno piecť/prážiť len v jednej úrovni vedenia. Odporúčaná teplota: 200 °C.
	<b>HORNÉ VÝHREVNÉ TELESO</b> Teplo sa prenáša prostredníctvom horného vykurovacieho telesa v strope rúry. Túto funkciu použite na opečenie hornej časti pokrmu (zhnednutie). Odporúčaná teplota: 180 °C.
	<b>DOLNÉ VÝHREVNÉ TELESO</b> Teplo sa prenáša cez spodné výhrevné teleso v spodnej časti rúry. Túto funkciu použite na opečenie spodnej strany jedla. Odporúčaná teplota: 180 °C.
	<b>HORNÉ VÝHREVNÉ TELESO A VENTILÁTOR</b> Horné výhrevné teleso a ventilátor sú v prevádzke. Táto funkcia sa používa na pečenie väčších kusov mäsa a hydiny. Je vhodná aj na zapekanie pokrmov. Odporúčaná teplota: 170 °C.
	<b>HORÚCI VZDUCH *</b> V prevádzke je kruhové výhrevné teleso a ventilátor. Ventilátor je zabudovaný v zadnej stene rúry a zaisťuje stálu cirkuláciu horúceho vzduchu okolo pečienka alebo pečiva. Táto funkcia sa používa na pečenie mäsa a pečiva na viacerých pekáčoch súčasne v rôznych úrovniach. Odporúčaná teplota: 180 °C.
	<b>DOLNÉ VÝHREVNÉ TELESO A VENTILÁTOR</b> Táto funkcia je vhodná na pečenie nízkych, kysnutých ciest a na zaváranie ovocia a zeleniny. Odporúčaná teplota: 180 °C.
	<b>PIZZA</b> Táto funkcia s nastavením teploty dosahujúcej 275 °C je navrhnutá tak, aby vám pomohla upiecť perfektnú pizzu, focacciu a podobné pochúťky.
	<b>PEČENIE MRAZENÝCH POKRMOV</b> Táto funkcia umožňuje pečenie mrazených pokrmov za kratší čas bez nutnosti predhrievania. Vhodné pre mrazené pokrmy (pečivo, rožky, lasagne, hranolky, kuracie nugety), mäso a zeleninu. Odporúčaná teplota: 190-200 °C.
	<b>ACTIVAPOR</b> V prevádzke je iba dolné výhrevné teleso. Túto funkciu použite na odstránenie nečistôt z rúry. Program trvá 30 minút. Odporúčaná teplota: 70 °C.

\* Používa sa na stanovenie triedy energetickej účinnosti podľa normy EN 60350-1.

## PEČENIE V PÁRE

Vďaka týmto systémom, môžete piecť jedlá s pridaním pary. Pridaním pary sa pokrm lepšie zapečie a bude chrumkavejší.









- Do studenej rúry, na prvú úroveň vložte plech na pečenie. Do plechu nalejte maximálne 2 dl vody.
- Na druhú úroveň položte pokrm, ktorý chcete upiecť a zapnite systém. Nevkladajte pekáč do prvej úrovne vedenia, vložte ho o jednu úroveň vyššie.
- Pre optimálnu prevádzku funkcie neotvárajte dverka rúry a nepridávajte vodu počas procesu pečenia.











## OPIS SPÔSOBOV PEČENIA

- Ohrievanie prázdnej rúry spotrebuje mnoho energie. Preto pečte viac rôznych typov pečiva alebo viac pizz postupne za sebou, ušetríte veľa energie, pretože je rúra už predhriata
- Používajte plechy na pečenie alebo pekáče, pokryté tmavou, čiernou silikónovou vrstvou alebo tmavým smaltom, pretože vedú dobre teplo.
- Pokiaľ používate pergamenový papier, uistite sa, že je odolný voči vysokým teplotám.
- Pri pečení sa vo vnútri rúry vytvára para, ktorá je odvádzaná cez komínček v zadnej časti spotrebiča. Para môže kondenzovať na dverkách a príklope spotrebiča (v závislosti od modelu). Toto je normálny jav, ktorý neovplyvňuje funkčnosť spotrebiča. Po ukončení pečenia utrite prebytočný kondenzát handričkou.
- Vypnite rúru približne 10 minút pred koncom procesu pečenia, ušetríte tým energiu využitím akumulovaného tepla.
- Nenechávajte vychladnúť jedlo v uzavretej rúre, zabránite tým kondenzácii pary (rosenie).

## Test pečenia

Pokrm	Vybavenie	Úroveň vedenia (zdola)	Systém	Teplota (°C)	Čas pečenia (v minútach)
Sušienky jedna úroveň	plytký smaltovaný plech na pečenie	3	 	140-150*	25-40
Sušienky jedna úroveň		3	 	140-150*	25-40
Sušienky dve úrovne		2, 3	 	140-150*	30-45
Sušienky tri úrovne		2, 3, 4	 	130-140*	35-55

Koláčiky jedna úroveň	plytký smaltovaný plech na pečenie	3		150-160	25-40
Koláčiky jedna úroveň		3		150-160	25-40
Koláčiky dve úrovne		1, 3		140-150	30-45
Koláčiky tri úrovne		2, 3, 4		140-150	35-50
Torta	okružla kovová	1		160-170*	20-35
Torta	forma ø 26 / rošt	2		160-170*	20-35
Jablkový koláč	2x guľatá kovová form	2		170-180	55-75
Jablkový koláč	ø 20 / rošt	2		170-180	45-65

\* Predhriat rúru na 10 minút

## Údržba a čistenie

**VAROVANIE:** Skontrolujte, že ste spotrebič odpojili od elektrickej siete a počkajte, až úplne vychladne. Čistenie a údržbu spotrebiča nesmú vykonávať deti bez dozoru.

### HLINÍKOVÝ POVRCH (plynový horak)

Hliníkový povrch nečistíte abrazívnymi čističmi, použite vhodné čistiaci prostriedky určené pre takéto povrchy. Čistič naneste na vlhkú handričku a povrch očistite. Potom povrch opláchnite vodou. Neaplikujte čistič priamo na hliníkový povrch.

Nepoužívajte abrazívne čističe ani čistiaci huby.

- Hliníkové povrchy sa nesmú dostať do kontaktu so sprejovými čističmi pre čistenie rúry, pretože môžu povrch viditeľne a trvalo poškodiť.

### PREDNÝ PANEL Z NEHRDZAVEJÚCEJ OCELE (v závislosti od modelu)

Tento povrch čistite výhradne jemným saponátom (mydlovú vodou) a mäkkú špongiou, ktorá nemôže povrch poškriabať. Nepoužívajte abrazívne čističe ani čističe obsahujúce rozpušťač, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

### LAKOVANÉ POVRCHY A PLASTOVÉ ČASTI (v závislosti na modeli)

Nečistite gombíky, tlačidlá, rukoväte dvierok, nálepky a typové štítky pomocou abrazívnych čistiacich prostriedkov alebo abrazívnych čistiacich materiálov, čističov na báze alkoholu alebo s alkoholom. Pre zabránenie poškodeniu povrchu ihneď odstráňte každú škvŕnu mäkkú neabrazívnou látkou a trchou vody.

Rovnako môžete použiť čističe a čistiaci materiály určené pre také povrchy podľa pokynov ich výrobcov.

### SMALTOVANÉ POVRCHY (rúra, varná doska)

Na čistenie použite vlhkú špongiu s čistiacim prostriedkom. Mastné škvŕny odstránite teplou vodou a špeciálnym čistiacim prostriedkom na smalt. Nikdy nečistite smaltované povrchy abrazívnymi prostriedkami, môžu nenávratne poškodiť povrch spotrebiča.



## SKLOKERAMICKÝ VARNÝ POVRCH

Nepoužívajte hrubé abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky na čistenie skiel dveriek rúry, pretože môžu poškríbať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla. Sklenené plochy čistíte špeciálnymi prostriedkami na sklo, zrkadlá a okná. Nikdy nepoužívajte agresívne či abrazívne čistiace prostriedky.

### VAROVANIE

**Pokiaľ sa Vám na horúcej sklokeramickej doske roztaví cukor alebo potraviny s vysokým obsahom cukru, ihneď cukor odstráňte pomocou škrabky a očistite. Tým zabránite poškodeniu povrchu dosky. Na čistenie horúcej sklokeramickej dosky nepoužívajte saponáty ani iné čističe, pretože sa tým môže poškodiť povrch.**

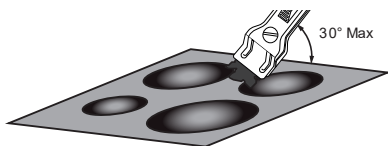
- Pred vykonávaním akejkoľvek údržby na varnej doske ju nechajte najskôr vychladnúť.
- Používajte iba výrobky (krémy a škrabky), ktoré sú špeciálne určené pre sklokeramicke povrchy. Sú k dostaniu v príslušných obchodoch.
- Vyhňte sa rozliatiu, pretože všetko, čo spadne na plochu varnej dosky, sa rýchlo spáli a čistenie potom bude ťažšie.
- Odporúča sa udržiavať v dostatočnej vzdialenosti od varnej dosky všetky látky, ktoré sa môžu roztaviť, ako sú napríklad plastové predmety, cukor alebo výrobky na báze cukru.

### Bežná údržba:

- Umiestnite na povrch varnej dosky niekoľko kvapiek špeciálneho čistiaceho prostriedku.
- Nečistoty odstraňujte pomocou mäkkej handričky alebo mierne navlhčeného kuchynského papiera.
- Utierajte mäkkou handričkou alebo suchým kuchynským papierom pokiaľ povrch nebude čistý.

### V prípade odolných škvŕn:

- Umiestnite na povrch niekoľko kvapiek špeciálnej čistiacej kvapaliny.
- Oškrabte ich škrabkou, ktorú držte k varnej doske pod uhlom 30° kým škvŕny nezmiznú.
- Nikdy nenechávajte škrabku so žiletkou v dosiahnutí detí.
- Utierajte mäkkou handričkou alebo suchým kuchynským papierom pokiaľ povrch nebude čistý.
- V prípade potreby postup opakujte.



### Niekoľko poznámok

- Časté čistenie zanecháva ochrannú vrstvu, ktorá je nevyhnutná na ochranu pred poškrábaním a opotrebovaním. Pred opätovným použitím varnej dosky sa uistite, že je povrch čistý.
- Ak chcete odstrániť škvŕny spôsobené vodou, použite niekoľko kvapiek bieleho octu alebo citrónovej šťavy. Potom utrite absorpčným papierom a niekoľkými kvapkami špeciálne čistiace kvapaliny.
- Sklokeramicke povrch je odolný voči poškrábaniu od nádob s plochým dnom, avšak je vždy vhodné ich pri presune z jednej zóny do druhej zdvihnúť.
- Nepoužívajte príliš mokrú špongiu.
- Nikdy nepoužívajte nôž ani skrutkovač.
- Nikdy nepoužívajte abrazívne prípravky ani pracie prášky.

**PRÍPADNÁ ZMENA BARVY FARBY** sklokeramického povrchu nemá vplyv na jeho prevádzku ani na stabilitu povrchu. Takéto sfarbenie je väčšinou výsledkom zvyškov spálených potravín alebo používania nádoby z materiálov, ako je hliník alebo meď. Tieto škvrny sa ľahko odstraňujú

## RURA

Steny rúry čistíte vlhkou špongiou so saponátom. Na čistenie nepoddajných škvŕn pripálených na steny rúry použite špeciálny čistiaci prostriedok na smalt. Po vyčistení starostlivo utrite rúru do sucha. Rúru čistíte iba keď je úplne vychladnutá. Nikdy nepoužívajte abrazívne prostriedky, poškrábajú smaltovaný povrch. Príslušenstvo rúry čistíte vlhkou špongiou so saponátom. Popríklad použite vhodný čistiaci prostriedok na odstránenie hrubých nečistôt a pripálení.

## POUŽITIE FUNKCIE ACTIVAPOR NA ČISTENIE RÚRY

- Otočte ovladač **(13) prepínač funkcií rúry** do polohy ACTIVAPOR.
- Ovladač **(14) nastavení teploty** nastavte 70 °C.
- Nalejte asi 0,6 l vody do pekáča a vložte ho do dolnej úrovne vedenia. Po 30 minútach nečistoty na smalte rúry zmäknú a dajú sa ľahko vyčistiť vlhkou handričkou.
- Funkciu ACTIVAPOR použite až po úplnom vychladnutí rúr

## VYBRATIE A ČISTENIE ZÁVESNÝCH ROŠTOV A TELESKOPICKÝCH VÝSUVNÝCH LIŠŤ

- Na čistenie závesných roštov použite bežné čistiace prostriedky.
- Uchopte závesné rošty za spodnú časť a vytiahnite smerom k stredu rúry.
- Vyberte ich z horných otvorov.
- Neumývajte teleskopické výsuvné lišty v umývačke riadu.

## VÝMENA ŽIAROVKY

- Žiarovka je spotrebný tovar, preto sa na ňu nevzťahuje zodpovednosť za vady. Pred výmenou žiarovky odstráňte plechy na pečenie, rošt a závesné rošty.
- Odpojte spotrebič od elektrickej siete!
- Odskrutkujte kryt žiarovky a vytiahnite alebo odskrutkujte žiarovku.
- Halogénová žiarovka: G9, 230 V, 25 W. (Štandardná žiarovka E14, 230 V, 25 W - v závislosti od modelu).
- Použite ochranu proti popáleniu.

## ZATVÁRANIE DVIEROK „COMFORT“ (v závislosti od modelu)

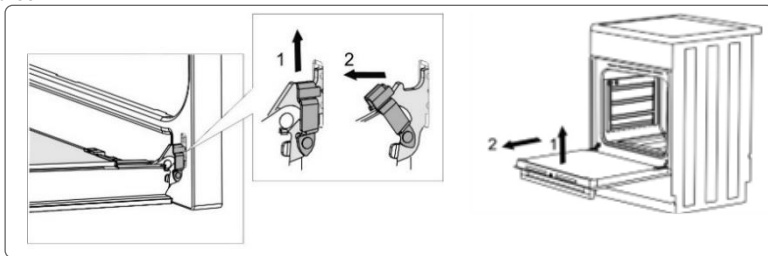
- Sporáky sú vybavené novými bezpečnostnými pántami COMFORT. Tieto špeciálne pánty garantujú veľmi tiché a pozvoľné zatváranie dvierok rúry.
- Ak použijete príliš veľkú silu na zatvorenie dvierok, účinnosť systému bude nižšia alebo sa zníži jeho bezpečnosť.

## ZÁMOK DVIEROK (v závislosti od modelu)

- Zámok dvierok otvoríte jemným zatlačením palcom smerom doprava a súčasným otvorením dvierok smerom von.
- Keď sú dvierka zatvorené, zámok dvierok sa automaticky vráti do pôvodnej polohy.

## VYBRATIE A VLOŽENIE DVIEROK RÚRY

- Otvorte dverka rúry (až do koncovkej polohy).
- Nadvihnite a otočte pätky.
- Pomaly zatvárajte dverka rúry, ľahko ich nadvihnite a vytiahnite z oboch závesov spotrebiča.



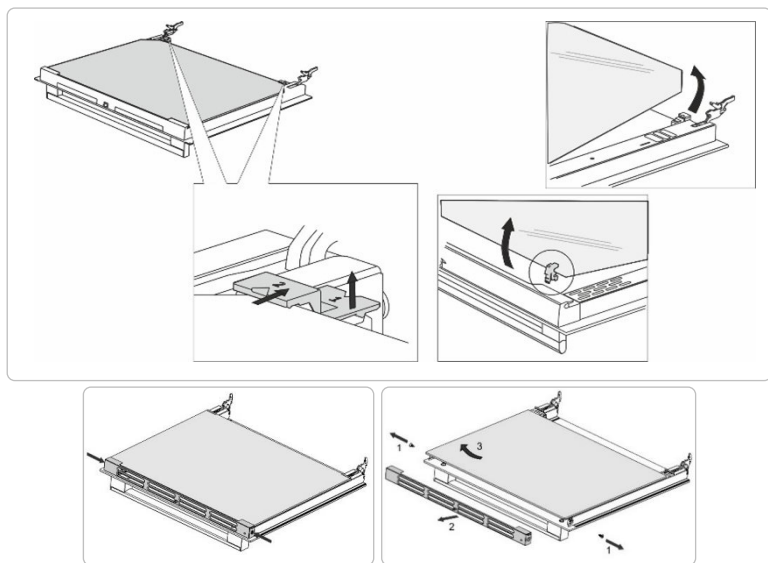
- Ak chcete vrátiť dverka späť, postupujte v opačnom poradí. V prípade, že dverka nie je možné otvoriť alebo zavrieť správne, uistite sa, že závesy sú správne umiestnené na hákoch závesov.

### VAROVANIE!

Pred vrátením dveriek vždy skontrolujte, že pätky závesu sú správne umiestnené v bočných lištách dveriek. Tým zabránite náhlemu zatvoreniu závesu, ktorý je pripojený k silnej pružine. Uvoľnením pätky hrozí riziko poškodenia dveriek a poranení.

## VYBRATIE A VLOŽENIE SKLA DVIEROK RURY (varianta A v závislosti od modelu)

Sklenenú výplň dveriek rúry je možné vyčistiť zvnútra, ale najskôr sa musí vybrať. Vyberte dverka rúry (viď kapitola "Vybratie a vrátenie dveriek rúry").



- Ľahko nadvihnite podpery na ľavej a pravej strane dveriek (značka 1 na podpere) a zatlačte na ne smerom od sklenenej výplne (značka 2 na podpere).

- Podržte sklenenú výplň dvierok za dolnú hranu; ľahko ju vyzdvihnite tak, aby sa už nedotýkala podpery; a potom ju vyberte.
- Pre odstránenie tretej sklenenej výplne (len pri niektorých modeloch), ju nadvihnite a vyberte. Rovnako vyberte tesnenie sklenenej výplne.

Pre vrátenie sklenenej výplne postupujte opačným postupom. Označenie (polokruh) na dvierkach a na sklenenej výplni sa musí kryť.

#### VAROVANIE!

na akúkoľvek opravu alebo nároky v dôsledku nesprávneho pripojenia alebo použitia spotrebiča sa nevzťahuje zodpovednosť za vady. V takom prípade hradí náklady opravy užívateľ.

## V. RIEŠENIE PROBLÉMOV

#### VAROVANIE!

Než začnete riešiť akýkoľvek problém so spotrebičom, odpojte ho z elektrickej siete.

- Opravy smie vykonávať iba servisný technik s oprávnením od výrobcu.
- Neoprávnená manipulácia a opravy sporáka môžu mať za následok zasiahnutie elektrickým prúdom alebo skrat, preto neskúšajte vykonávať akékoľvek opravy sami. Prenehajte tieto úkony odborníkovi alebo autorizovanému servisnému stredisku.
- V prípade menších porúch alebo problémov s používaním spotrebiča skontrolujte nasledujúce pokyny, aby ste zistili, či príčiny nemôžete odstrániť sami.
- V nasledujúcej tabuľke sú uvedené rady pre odstraňovanie niektorých bežných problémov. Problémy, ktoré nie sú uvedené v tomto návode, môže riešiť iba kvalifikovaný elektrikár alebo povolaná osoba.

### RURA

Problém	Riešenie
Senzory nereagujú, displej je zamrznutý.	Odpojte spotrebič na niekoľko minút od elektrického napájania (vymontujte poistku alebo vypnite hlavný vypínač), potom spotrebič opäť pripojte a zapnite.
Hlavný istič vášho bytu sa často vypína.	Zavolajte servisného technika. Presvedčte sa, že prúdový odber všetkých zapnutých spotrebičov neprekračuje kapacitu sieťového ističa vášho bytu.
Osvetlenie rúry nesvieti	Výmena žiarovky je popísaná v kapitole <b>Čistenie a údržba</b> .
Potravina nie je dopečená. . .	Zvolili ste si správnu teplotu a funkciu rúry? Sú dvierka rúry zatvorené?

## VARNÁ DOSKA

Chyba a chybové hlásenie na varnej doske	Možná príčina	Riešenie
Varnú dosku ste zapli, ale symbol pri bliká.	Nádoba alebo hrniec nejsou vhodné pro indukční sporáky anebo průměr dna je příliš malý. Nádoba nebo hrniec se mohly přehřát a ztratit své feromagnetické vlastnosti.	Zkontrolujte, zdali je nádobí feromagnetické (magnet se přichytí ke dnu nádobí). Zkontrolujte průměr nádobí. (obvyčejně > 12 cm). Pokud po vypnutí a zapnutí zařízení displej nadále bliká, pak odpojte spotřebič od elektrické sítě. Počkejte 5 minut a opět připojte.
Funkcia rýchleho ohrievania Power Boost sa automaticky vypne.	Pre funkciu Power Boost je normálne, že sa varná zóna po istej dobe automaticky vypne a prepne na stupeň 9. Pokiaľ sa varná zóna prehreje, bezpečnostné zariadenie vypne funkciu zvýšeného ohrievania!	Opäť aktivujte funkciu Power Boost. Ak je to potrebné, vypnite varnú zónu a opäť ju zapnite. Potom aktivujte funkciu Power Boost. Počkajte chvíľu, až sa varná doska ochladí.
Súvislé pípanie a na displeji bliká –	Na senzoroch je vyliata voda alebo položený predmet.	Otrite povrch.
<b>r</b> na displeji	Nie je možné nastaviť požadovanú úroveň výkonu, pretože bol aktivovaný limit maximálneho výkonu varnej dosky.	
<b>F</b> na displeji	Počas prevádzky došlo k chybe.	
Na displeji sa zobrazilo chybové hlásenie <b>C</b> .	Varná doska je prehriata.	Počkajte, až sa varná doska ochladí. Potom nastavte nižší stupeň.

Ak problémy cez použitie vyššie uvedeného postupu pretrvávajú, potom zavolajte autorizovaného servisného technika. Na akúkoľvek opravu alebo nároky v dôsledku nesprávneho zapojenia alebo použitia spotrebiča sa nevzťahuje záruka. V takom prípade hradí náklady na opravy užívateľ.

## VI. TECHNICKÁ DATA

- 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 na stiahnutie na stránkach: [www.eta.sk](http://www.eta.sk).
- QR kód na energetickom štítku, dodanom so spotrebičom, poskytuje webový odkaz na informácie, týkajúce sa špecifikácie tohto spotrebiča v EU EPREL databáze.
- Uschovajte energetický štítok spoločne s užívateľskou príručkou a všetkými ostatnými dokumentmi, dodanými s týmto spotrebičom. Rovnaké informácie v EPREL databáze je tiež možné nájsť pomocou odkazu: <https://eprel.ec.europa.eu>
- Názov modelu (číslo produktu) nájdete na Typovom štítku spotrebiča, a tiež na energetickom štítku, dodanom so spotrebičom.
- Výrobca si vyhradzuje právo na zmenu technickej špecifikácie výrobku.
- Prípadné ďalšie otázky zasielajte na [info@eta.sk](mailto:info@eta.sk).

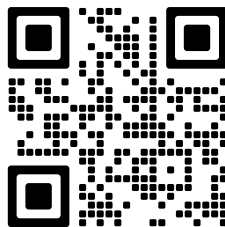
## VII. STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA

- 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.

**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 +420 545 545 alebo na internetovej adrese [www.eta.sk](http://www.eta.sk).

Informácie k reklamácií a oprave výrobkov alebo nákupu náhradných dielov nájdete na stránkach [www.eta.cz/servis-eu](http://www.eta.cz/servis-eu).



## EN- Freestanding stove

# eta 679390000, 779390000

Dear customer, thank you for choosing our product. We want to ensure that you have the best experience possible, so please take a moment to carefully read the instruction manual and keep it together with your receipt. Please note that the pictures in the manual are for illustrative purposes only and the product may vary in detail.

## I. SAFETY INFORMATION

- To make sure you stay safe and use the appliance correctly, please read this manual carefully. Make sure anyone who uses the appliance knows how to operate it and is aware of its safety features to prevent any accidents or mistakes. Please make sure to keep this manual with the appliance, even if you decide to move or sell it. This will ensure that anyone who uses the appliance throughout its lifetime is well-informed about its proper use and safety.
- To ensure your safety and protect your property, it's important to follow the safety precautions outlined in this manual. Please note that failure to observe these precautions may result in damage for which the manufacturer cannot be held liable.

### Safety of children and disabled persons

- The appliance can be used by children over 8 years of age and individuals with limited physical, sensory, or mental abilities, or lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or instructed in the use of the appliance and understand the associated risks.
- It's important to make sure that children don't play with the appliance.
- If your child is under 8 years old, it's best to keep them away from the appliance unless you're able to supervise them at all times.
- When it comes to cleaning and user maintenance, it's important to keep children safe. Make sure that children under the age of 8 are supervised if they are performing any cleaning or maintenance tasks.
- Additionally, it's important to keep all packaging out of reach of children to avoid any risk of suffocation.
- If you need to remove the appliance from an area, be sure to unplug it from the socket, cut the mains cable as close to the appliance as possible, and remove the door to prevent children from playing with electric shocks or accidentally locking themselves inside.

## General safety

### **!WARNING!**

Please be aware that the accessories of this appliance can become very hot during use. To avoid any accidents, please take care not to touch the heating elements.

### **!WARNING!**

During operation, accessible parts of the oven may become hot. It is important to keep children away from the oven.

### **NOTICE!**

To prevent fire hazards, do not place any objects on the cooking surfaces.

### **NOTICE!**

Both the cooking process and the short-term cooking process require continuous supervision.

### **NOTICE!**

Cooking with grease or oil without supervision can be dangerous and may result in a fire. In case of a fire, do not use water to douse the flames. Instead, turn off the appliance and cover the flames with a lid or wet cloth.

### **NOTICE!**

Before changing the bulb, disconnect the appliance from the mains to avoid the risk of electric shock.

### **NOTICE!**

If the surface of the ceramic hob is cracked, switch off the appliance to prevent the possibility of electric shock.

### **!WARNING!**

Use only the protective covers recommended by the appliance manufacturer in the instructions for use or the covers provided with the hob. The use of unsuitable covers may cause accidents.



**NOTICE!** To prevent overheating, do not install the appliance behind a decorative door.

**!WARNING!**

When positioning the appliance, ensure that the power cord is not pinched or damaged in any way.

**!WARNING!**

Also, avoid placing multiple sockets or portable power supplies (extension cords) behind the rear wall of the appliance.

**WARNING**

This appliance is designed solely for cooking purposes and should not be used for any other purposes, including room heating.

- Settings appliances stated on type plate.
- For intensive or long-term use, additional ventilation may be necessary, such as opening windows or increasing the performance of mechanical suction if available.
- If the appliance will not be used for an extended period, be sure to close the gas supply tap in front of the appliance, for example, before going on holiday.
- When placing this appliance, ensure that power cables from other appliances are located at a safe distance to avoid damage or short circuits caused by getting the cords caught in the oven door.
- If you detect any defects in the gas installation or smell gas in the room, take the following steps:
  - immediately close feed gas or close gas valve;
  - put out open fire and tobacco Ware;
  - do not turn on and do not turn off none electric device (eg. lights);
  - room properly ventilate – open windows;
  - immediately inform service center or authorized gas supplier
- Do not cover walls ovens aluminum foil neither do not lay down baking trays or other cooking containers on the bottom of the oven. Aluminum foil prevents air circulation in the oven, hinders the baking process in the oven and destroys the enamel surface.
- The oven door heats up during operation. For increased protection Is mounted third glass, which reduces surface temperature on the outside (for some models).

- Excessive load on door hinges can cause them to be damaged. Do not lay down on door ovens heavy containers and neither with o No do not lean back at cleaning ovens. Never don't climb on open doors and do not allow children to sit on them.
- Check, that ventilation openings they are not none blocked or covered in any way.

**WARNING:** If the appliance is equipped with a cooking unit made of glass or glass ceramic, in case of breakage:

- switch off the electrical elements and disconnect the appliance from the power supply.
  - do not touch the surface of the appliance
  - do not use the appliance
- For connection appliances use it cable O dimensions 3x2.5 mm<sup>2</sup> with a label H05VV-F3G2.5, or superior. Cable may install only by a service technician or a professionally qualified person.
  - Appliance must be connected to fixed knowledge, which is equipped with disconnection means. Fixed wiring must comply with connection standards.
  - This appliance is determined to use in households and to similar usage, for example:
    - in employee kitchens, in stores, offices and other work environments.
    - on farms and clients in hotels, motels and another residential type environment.
    - in devices for accommodations with breakfast.
    - in catering devices and for similarly use outside retail.

**WARNING!**

If the plug or power cord is damaged, it must be replaced by a service technician or a qualified person to avoid the risk of electric shock.

**WARNING!**

The bulb supplied in this appliance is a "special use bulb" that can only be used with the appliance in question. This "special use bulb" cannot be used for lighting in the home.

- Power cord must not be lengthened.
- Make sure that the power plug is not squashed or damaged by

the back of the appliance. A squashed or damaged power plug may overheat and cause a fire.

- Make sure that you can come to the mains plug of the appliance.
- Do not pull the mains cable.
- If the power plug socket is loose, do not insert the power plug. There is a risk of electric shock or fire. Appliance with can not operate without light bulbs.
- Appliance is heavy. At his migration Is for example take care caution.
- Do not expose appliance longer time direct the sun.

### **Care and maintenance**

- Appliance it isn't determined for control external timers or a separate control system.
- Before lifting the cover, make sure it is clean and undamaged on him none poured out fluid. Flip can be varnished or glass. You can close the lid when all the cooking zones have cooled down completely.
- The stove with electric oven is equipped with a cooling fan. When the door is closed, air flows into the oven during operation space under control panel. If air does not flow switch off the appliance and contact a service technician.
- Give Attention on correctly location parts gas burners.

### **Care and maintenance**

- Before execution maintenance disconnect network plug that plugs.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean oven door glass and glass covers. They can scratch Surface, which can have for the result of glass breakage.
- On cleaning appliances never do not use steamy and pressure cleaners. There is a risk of electric shock.

### **Installation**

#### **IMPORTANT!**

In the case of electrical connections, follow the instructions in the relevant provisions exactly.

- Unpack the appliance and check for damage. If the appliance is damaged, do not plug it in. Report any damage immediately in

place where you are appliance they purchased. IN such keep the packaging if necessary.

- Appliance must be installed in compliance with valid regulations and may only be used in well-ventilated rooms.
- Appliance Yippee designated for direct location on the floor. Do not use any base or stand.
- Before installation check whether they are local conditions gas distribution (species gas and overpressure gas) same with setting appliances.

#### **ATTENTION:**

When using a gas appliance, heat, moisture and combustion gases are generated in the room where it is installed. Ensure adequate ventilation in the room, in particular, when the appliance is in operation, keep the natural ventilation open or install a mechanical extraction device (hood with mechanical extraction).

- This is a group 1 and 2/1 appliance. The appliance can touch adjacent cabinets on both sides if it is placed in a line. If with on one side appliances finds cabinet higher than is an appliance, then it must be located at least 10 cm from the appliance. Only a cabinet of the same height can be placed on the other side.
- Appliance can not be placed in proximity radiators or stoves.
- Make sure with that after installation appliances Yippee network plug available.
- The appliance must only be connected by a service technician or a professionally qualified person. Terminal box (place of connecting the supply cable) protect cover terminal block, see accessories. The connection must be made in accordance with the applicable national standards and regulations.
- This appliance it isn't attached on device for taking away flue gas. The appliance must be installed and connected in accordance with the applicable installation regulations. Particular attention must be paid to the relevant room ventilation requirements.
- Do not install the appliance near strong heat sources such as boilers on graphite fuel, because high temperature can damage appliance.



**Warning:** Do not expose appliance rains or humidity, to prevent fire or electric shock. Always unplug the appliance when not in use or before repair. IN devices they are not none parts fixers by the consumer. Always with reverse on qualified authorized service. Apparatus Yippee under dangerous voltage.



**WARNING:** To prevent the appliance from tipping over, must be installed stabilizers. See installation instructions.

#### BEFORE CONNECTION APPLIANCES:


Before connection appliances you are thoroughly read it instructions to use. On repairs and complaint flowing of incorrect connection or use of the appliance is not covered by liability for defects.

#### Service

- Unauthorized (unprofessional) service and repair may result risk explosion, injury electric by current short circuit, damage to the appliance and subsequent personal injury.
- This product must be serviced by an authorized service center and must with use only original spare parts.

#### Protection of life environment



This appliance does not contain gases that could damage the ozone layer, neither in the cooling circuits nor in the insulation materials. Appliance can not be liquidated together with communal waste. Insulating foam contains flammable gases: appliance must be disposed of according to the regulations regarding this appliance, which are available from the authorities in your place of residence. Take care not to damage the cooling unit, especially the heat exchanger. Materials used in this one appliances marked  symbol they are recyclable.



This symbol on the product or packaging indicates that it cannot be treated as household waste. Instead, it must be transported to an appropriate waste collection point for recycling of electrical and electronic devices. By disposing of the product properly, you will help prevent potential negative effects on the environment and human health that could result from poor waste disposal procedures. For more detailed information on recycling this product, please contact your local authority, household waste disposal service, or the store where you purchased it.

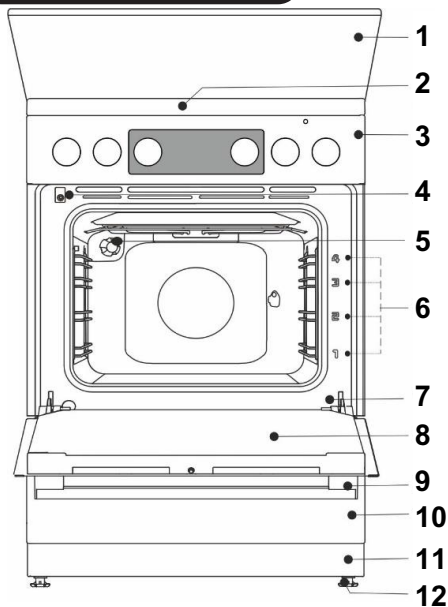
### **Packaging materials**

Materials with symbol  are recyclable. Packaging for recycling, put them in the appropriate collection containers.

### **Disposal appliances**

1. Disconnect network cable that network plugs.
2. Cut it out network cable and dispose of it.

## II. DESCRIPTION

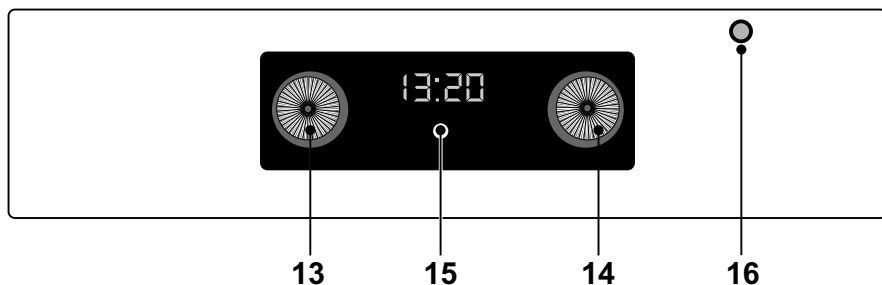


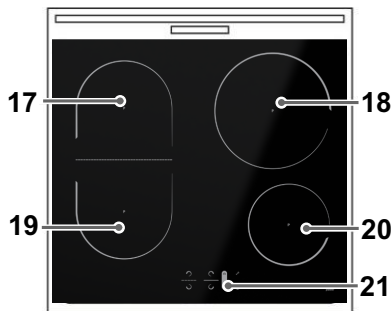
### FREE STANDING COOKER

1. flip
2. cooking hob
3. control unit
4. door switch
5. lighting
6. guides – cooking levels
7. rating plate
8. oven door
9. door handle
10. drawer/flip down
11. plinth
12. adjustable screws

### CONTROL PANEL

13. Cooking system selector knob
14. Oven temperature knob
15. Electronic timer
16. Oven control lamp. The lamp is lit when the oven is heating up; when the selected temperature is reached, it goes off.



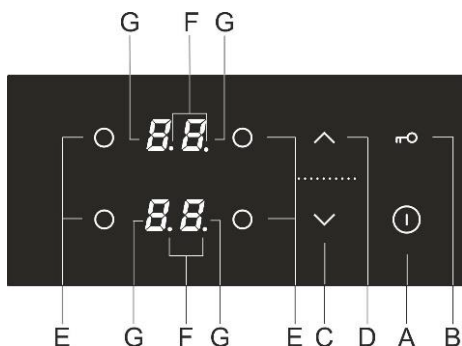


## INDUCTION COOKING SURFACE

- 17. Induction cooking zone rear left
- 18. Induction cooking zone rear right
- 19. Induction cooking zone front left
- 20. Induction cooking zone front right
- 21. Cooking hob control module

Cooking zone	Minimum pan bottom $\varnothing$
$\varnothing$ 145 mm	$\varnothing$ 90 mm
$\varnothing$ 180 mm	$\varnothing$ 110 mm
$\varnothing$ 210 mm	$\varnothing$ 130 mm

## THE COOKING HOB

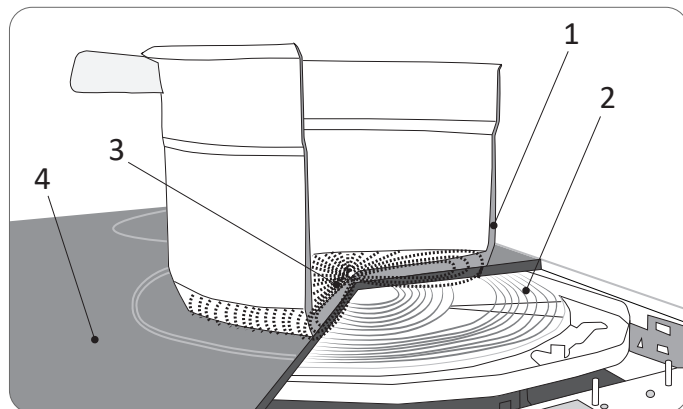


### Settings sensor keys:

- A Hob on/off key
- B Lock/child lock key
- C Power and timer decrease key (-)
- D Power and timer increase key (+)
- E Cooking zone on key
- F Decimal point indicating that timer function is activated
- G Power level displays

## INDUCTION COOKING ZONE OPERATING PRINCIPLE

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. Vessel with ferromagnetic bottom
- 2. induction coils
- 3. Induced currents
- 4. Glass ceramic plate



**APPLIANCE BOX** (depending on the model)

Do not store flammable, explosive, volatile or heat-sensitive substances (such as paper, cloths, plastic bags, cleaning and detergent products and sprays) in the appliance's storage drawer as they may ignite during operation and cause a fire.

**WIRE GUIDES**

The wire guides allow preparation of the food on four levels (please note that the levels/guides are counted from the bottom up). Guides 3 and 4 are intended for grilling. Appliance operation is safe with and without tray guides.

**TELESCOPIC PULL-OUT GUIDES**

Telescopic pull-out guides may be fitted for the 2nd, 3rd, and 4th level. Pull-out guides can be partly or fully extendible.

**OVEN DOOR SWITCH**

The switch deactivates oven heating and the fan when the oven door is opened during the cooking process. When the door is closed, the switch turns the heaters back on.

**COOLING FAN**

- The appliance is fitted with a cooling fan that cools the housing and the appliance control panel.
- The cooling fan is in operation when the oven is in operation.
- The appliance and some of the accessible parts tend to heat up during cooking. Use oven mitts.

**GRID**

- There is a safety latch on the grid. Therefore, lift the grid slightly at the front when pulling it out from the oven.
- The grid or the tray should always be inserted into the groove between the two wire profiles.
- Close the oven door when the telescopic guides are retracted all the way into the oven.
- As baking accessories heat up, their form may change. This does not affect their functionality and their original form will be restored when they cool down.

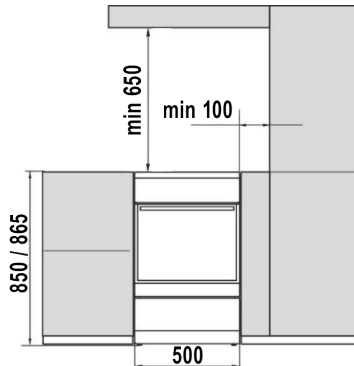
**GLASS CERAMIC COOKING SURFACE**

- The hob is resistant to temperature changes.
- The glass-ceramic plate is very solid but it is not unbreakable. The plate can break when an object falls with its edge on the plate. Such damage comes out immediately or after a while. Disconnect the damaged hotplate from the main immediately and do not use it.
- Using the glass ceramic hob as a storage area may result in scratches or other damage to it.
- Hob surface is completely flat and smooth, without edges to accumulate dirt.
- Make sure the cooking zone and the cookware bottom is clean and dry. This will allow better conduction of heat and prevent any damage to the heating surface. Do not place empty cookware on the cooking zone.

### III. INSTALACE

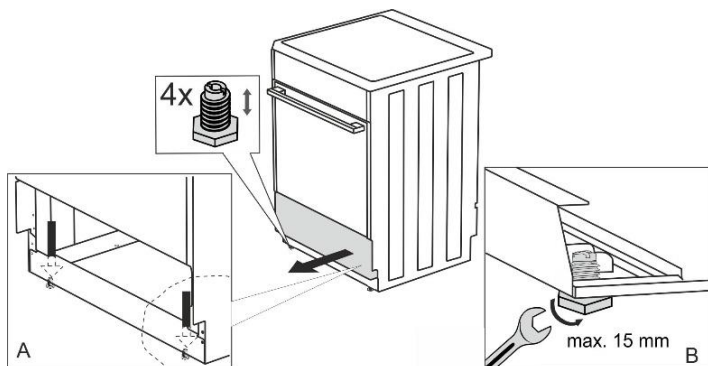
#### APPLIANCE PLACEMENT (dimensions in mm)

- The walls or furniture adjacent to the appliance (floor, rear kitchen wall, side walls) have to be temperature-resistant to at least 90°C.
- Do not install the appliance near powerful sources of heat, such as solid fuel stoves, because high temperature near them can damage the appliance.
- If the power cords of other appliances located near this appliance are caught in the oven door, they may be damaged, which may in turn result in a short circuit. Therefore, keep the power cords of other appliances at a safe distance.
- Make sure the vents are never covered or obstructed in any other way.
- **The cooker must be installed horizontally!**

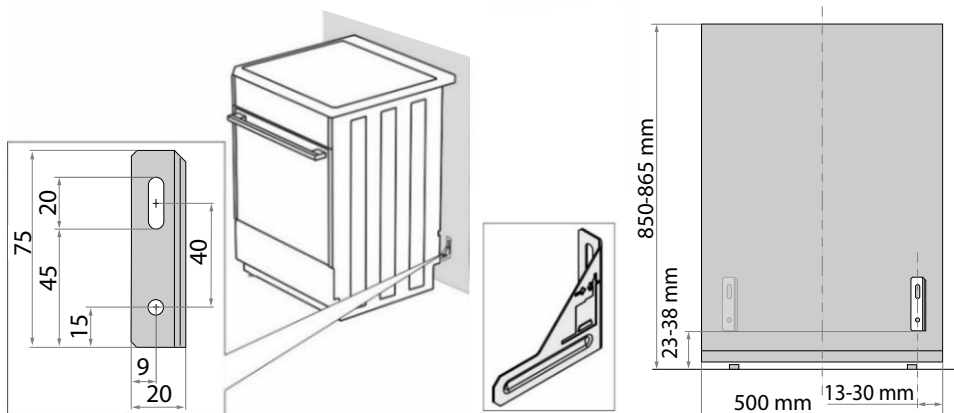


#### LEVELLING THE APPLIANCE

When the cooker is delivered, the height is 850 mm. You can adjust the height of the appliance from 850 to 865 mm.



#### PREVENTION FROM TIPPING OVER (mm) (depending on the model)



- According to the plan attach the holder to the wall with the added screws and anchors. If the attached screws and anchors cannot be used, use others that will ensure a secure installation on the wall.

## CONNECTING TO THE POWER MAINS

Electrical parameters (depending on model, see appliance rating plate)

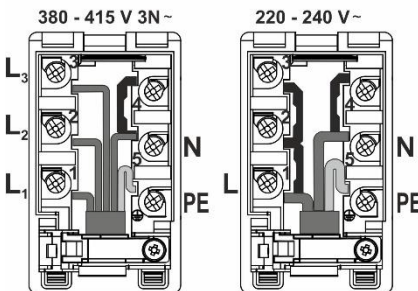
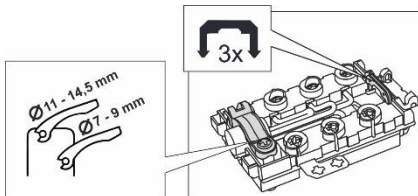
220-240V 1N~; 50/60 Hz, 1x16A Degree of protection: IPX0

Destination country	Appliance category
CZ	I2H, I3B/P, I3+, II2H3+, II2H3B/P, II2H3P

Type marking	Total electrical input (kW)
ETA679390000	10,5
ETA779390000	10,5

- The electric range is a heat consumer, the installation and location of which must correspond with local standards in force.

**Note:** Three brass bridges are available for connection. 1 bridge is needed for three-phase connection (380 – 415V 3N~). Three bridges are needed for single-phase connection (220 – 240 V ~).



A device disconnecting the appliance from mains, whose off contacts of all poles are in a minimum distance of 3 mm, must be built in the stable electrical energy distribution before the appliance.

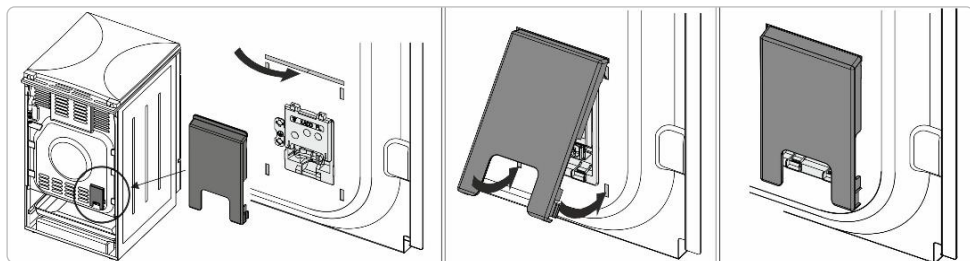
Solely an authorised, skilled person may install the range. The authorised person is obliged to set the range cooking plate in horizontal position, to connect it to the mains and to check up on its duty. Installation of the range must be confirmed in the certificate of warranty.

There is the recommended three-phase connection of the range with the aid of an H05VV-F5G2,5 type connecting cord (previously CGLG 5Cx2,5), (circuit breaker 3x16 A). For single-phase connection use an H05VV-F3G4 (previously GGLG 3Cx4), (circuit breaker 32 - 40 A to the type). It is necessary to brace the conductor ends with pressed terminals against fraying

After bracing the conductor ends beneath the terminal board screw heads place a cord in the terminal board and secure it by a clip against tearing. Eventually close the terminal board cover.

## CLAMP PROTECTION.

The clamps should be protected by a clamp cover, see additional equipment. Electric shock danger.



## IMPORTANT NOTICE

At any electric range disassembly or assembly besides its current use it is necessary to disconnect the appliance from mains and to keep it out of service.

In installation of the appliance, it is necessary to do in the light of its duty chiefly the following:

- Verification of the correctness of mains connection.
- A check on the duty of heaters, control and governing elements.
- Presentation to the client of all functions of the appliance and familiarisation with its service and maintenance.

**Note:** The electric range is a Class I appliance according to the electric current injury prevention degree and must be interconnected with the mains protective conductor.

## IV. EVERYDAY USE

### First use/cleaning the interior

- Upon receiving the appliance, remove all parts, including any transport equipment, from the oven. Clean all accessories and utensils with warm water and regular detergent. Do not use any abrasive cleaners.
- If your hob has a glass ceramic surface, clean it with a damp cloth and some washing-up liquid.
- When the oven heats up for the first time, the characteristic smell of a new appliance will be emitted. Ventilate the room thoroughly during the first operation.

#### ATTENTION!

Do not use aggressive cleaners, such as abrasive cleaners that could cause scratches, abrasive dishwashing sponges, or stain removers.

### Starting the appliance

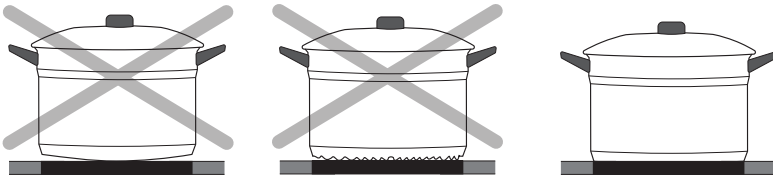
1. After installation, let the appliance stand for 2 hours.
2. Plug the appliance into a socket and turn on the main switch.
3. Set the thermostat to the desired value.
  - A setting in the middle is usually sufficient for normal operation (see thermostat control).
  - Allow the appliance to run for approximately 4 hours to reach the appropriate temperature before placing food inside.

## ENERGY SAVING TIPS

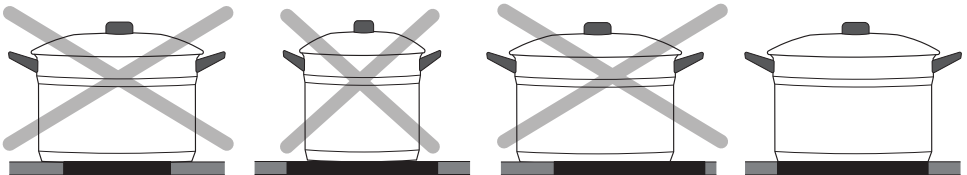
- Průměr dna nádoby a pánve by měl být shodný s průměrem varné zóny. Pokud je nádoba nebo pánev příliš malá, pak se část tepla ztratí a varná zóna se může poškodit.
- Whenever possible, close the pot or pan with a suitably sized lid. Use cookware that fits the amount of food you are cooking.
- Cooking in a large partly full pot will consume much more energy.
- Zeleninu, brambory apod. lze vařit s menším množstvím vody. Jídlo se uvaří stejně dobře, je-li nádoba uzavřena pokličkou. Po uvedení vody do varu snižte příkon ohřívání, který postačí pro udržení varu.

## COOKWARE SUITABLE FOR AN INDUCTION HOB

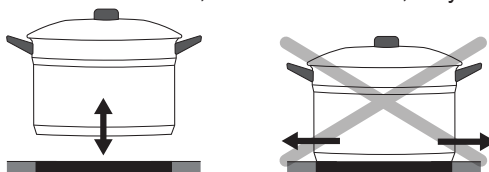
- The induction will work correctly if you use suitable cookware.
- The magnet test: Use a small magnet to check whether the pan or pot bottom is ferromagnetic. If the magnet sticks to the bottom of the pan, then it is suitable for an induction cooker.
- If you don't have a magnet:
  1. Pour some liquid into the container.
  2. If the display does not flash u and the water is heating up, the container is suitable..
- Unsuitable cookware: alloy steel cookware with copper or aluminium bottom, and glass cookware.
- Do not use containers with jagged edges or curved bottoms.



- Hob surface is completely flat and smooth, without edges to accumulate dirt. Make sure the cooking zone and the cookware bottom is clean and dry. This will allow better conduction of heat and prevent any damage to the heating surface. Do not place empty cookware on the cooking zone.
- Make sure the pot or pan is in the middle of the cooking zone..



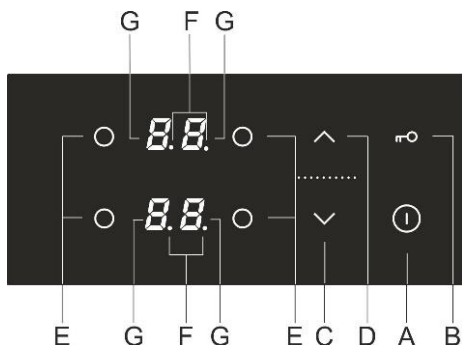
- Always lift containers off the induction hob, do not move them, they can scratch the glass.



## Induction cookware bottom diameter

Cooking zone	Minimum (mm)	Maximum (mm)
Ø 145 mm	Ø 90 mm	Ø 160
Ø 180 mm	Ø 110 mm	Ø 210
Ø 210 mm	Ø 130 mm	Ø 180
Flexible zone		400 x 250

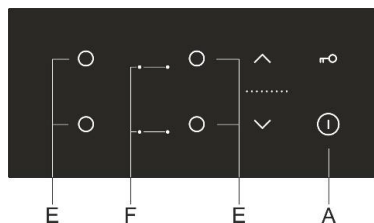
## Operating the cooking hob



### Settings sensor keys:

- A** Hob on/off key
- B** Lock/child lock key
- C** Power and timer decrease key (-)
- D** Power and timer increase key (+)
- E** Cooking zone on key
- F** Decimal point indicating that timer function is activated
- G** Power level displays

## SWITCHING ON THE HOB

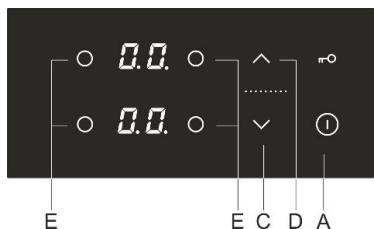


- Touch the on/off key (**A**) and hold it for 1 second to switch on the hob. An acoustic signal will be sounded and the decimal point will light up on all display units.
- If no cooking zone is switched on in 10 seconds, the cooking hob will power off.
- A short beep will be heard.

### ATTENTION

When the appliance is first connected to the power mains or re-connected after a power supply failure, the appliance is locked (see chapter "**CHILD LOCK**").

## SWITCHING ON THE COOKING ZONES

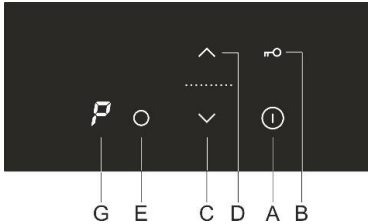


- After the hob is switched on (in the next 10 seconds), switch on the desired cooking zone **E**. Use the keys **C** and **D** to select the desired setting for the activated cooking zone. If you first touch the key **C**, the power level will be set to **9**.
- If you first touch the key **D**, the power level will be set to **1**.
- If there is no cookware on the selected cooking zone, the set power level and the **u** symbol will appear alternately on the display unit.

## CHANGING THE COOKING ZONE SETTINGS

- Power level can be changed at any time by selected the desired cooking zone **E** and adjusting the setting by touching the corresponding key **C** or **D**.
- To increase or decrease the power level faster, touch and hold the key **C** or **D**.

## POWER ZONE WITH THE POWER BOOST OPTION

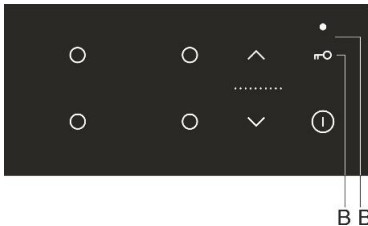


- Select any cooking zone. Touch the key **C**. A short acoustic signal will be emitted and "9" will appear on the display unit. Touch the key **D** and P will appear on the display unit.
- The cooking zone will operate at maximum power for 10 minutes; then, an acoustic signal will be emitted and the power level will switch to **9**.

## Deactivating the power boost

- Power can be decreased to desired level by pressing the key **C**.
- The cooking zone with the power boost function activated is highly powerful.

## CHILD LOCK



Child lock may be activated on the hob to prevent the appliance from being switched on easily and quickly and to prevent any changes during operation.

### Locking the cooking hob controls

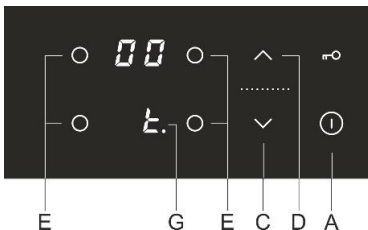
- Touch the lock/child lock key **B** and hold it for 1 second. Signal light **B1** will light up.
- The cooking hob is now locked.

### Unlocking the cooking hob controls

- To unlock the cooking hob, proceed in the same way as for locking it. The hob must be switched off. Touch the key **B** and hold it for 1 second

**Note:** The lock function can be activated when the cooking zones are switched on or when the cooking hob is switched off. If the cooking hob is switched on, the key lock function locks all keys, except for the cooking hob on/off key **A** and the lock key. If the cooking hob is switched off, the key lock function locks all keys, except for the lock key. Cooking hob lock is always activated when the appliance is connected to the power mains or after the power supply has been disconnected,

## TIMER FUNCTIONS



This function allows setting the cooking time for the selected cooking zone on which a power level has already been set. When the time expires, the cooking zone is switched off automatically. Cooking time can be set from 1 to 99 minutes. The program timer can be set for all cooking zones at all power levels.

## TIMER ACTIVATION

First, select the cooking zone **E**. Then, use the keys **C** and **D** to set the power level.

The program timer will not operate if the power level is set to **0**. Touch the cooking zone selection key **E** again. An acoustic signal will be emitted, and with a decimal point will appear on the cooking zone display unit **G**. Remaining time will appear on the opposite cooking zone display.

- Touch the keys **C** and **D** to set the time from 1 to 99 minutes.
- When the desired value is set, the countdown begins. If you touch the keys **C** and **D** simultaneously, the time will be reset to "0" or it will be switched off. If you touch and hold the key **C** or **D**, the rate at which the setting changes will increase.
- After a few seconds, timer display will switch off and a decimal point will be lit next to the power display.
- After the set time has expired, acoustic signal will be activated and the cooking zone will be switched off. Switch of the alarm by touching any key; alternatively, it will switch off automatically after 2 minutes.

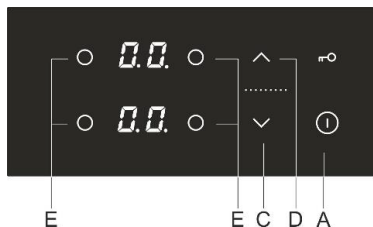
## CHANGING THE COOKING TIME

- Remaining cooking time can be changed at any time during cooking.
- Press the key for the desired cooking zone twice.
- Touch the key **C** or **D** to set a new desired cooking time.

## DISPLAYING THE REMAINING COOKING TIME

If several timer settings are activated, remaining cooking time can be displayed by touching the key **E** twice.

## SWITCHING OFF A COOKING ZONE



To switch off a cooking zone **E**, use the relevant key **C** to set the power level to **0**. To quickly switch off the cooking zone, touch the relevant keys **C** and **D** simultaneously. You will hear a short beep, and **0** will be displayed on the display unit.

If the power of all cooking zones is set to **0**, the cooking hob will switch off automatically after a few seconds.

## RESIDUAL HEAT INDICATOR

The glass ceramic hob is also fitted with a residual heat display **H**. The glass ceramic cooking zone is not heated directly, but only indirectly by the heat radiated back by the pan. As long as the symbol **H** is lit up after the hob has been switched off, there is residual heat in the cooking zone, which can be used to keep the food warm or for defrosting. When the sign **H** disappears, the cooking zone may still be hot. Be careful as there is danger of burns!

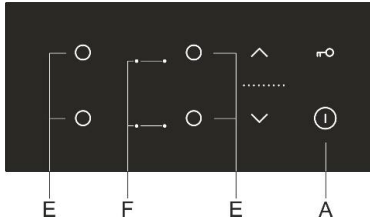
## MAXIMUM COOKING TIME

For safety, the cooking time for each cooking zone is restricted to a maximum duration. Duration of operation depends on the selected power level. If the setting is not changed within the set time, the cooking zone will power off automatically.



Power level	Maximum operating time (hours)
1 - 8	10
9	3

### SWITCHING OFF THE ENTIRE COOKING HOB

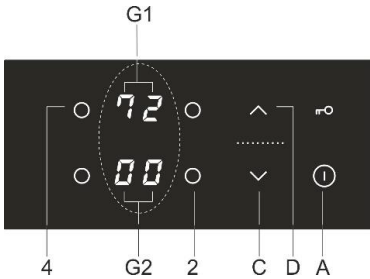


- Touch the on/off key **A** and hold it for 1 second to switch off the hob. An acoustic signal will be emitted and all cooking zones will be switched off.

### AUTOMATIC SWITCH OFF

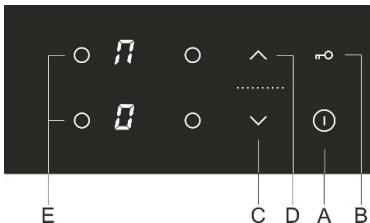
If the keys are activated for too long during cooking (e.g. due to spilt liquid or an object placed over the sensor keys), the cooking hob will be switched off after 10 seconds. "-" will flash on all displays and an acoustic signal will be emitted. The acoustic signal will stop when you remove the object or wipe the spilt liquid.

### SETTING THE MAXIMUM TOTAL APPLIANCE POWER



- Maximum cooking hob power is limited to 7200 W. This setting can be decreased to 2800 W, 3500 W or 6000 W. The setting can be made within 30 seconds after connecting the cooking hob to the power mains.
  - First, unlock the appliance. Press the cooking zone selector keys 2 and 4 simultaneously.
  - An acoustic signal will be emitted, and the actual maximum power level will be displayed on the displays for the cooking zones **G1** and **G2**. Set the new maximum power level using the keys **C** and **D**.
  - Store the new setting by pressing the **2** and **4** keys simultaneously again.
- If a lower maximum total power is set, then it is not possible to set a high power level on all cooking zones simultaneously. An acoustic signal and "r" on the selected cooking zone display will indicate that the total power level has been limited.

### BRIDGED COOKING ZONE (DEPENDING ON THE MODEL)



- Some models allow combining two cooking zones into a single large connected cooking zone. Thus, a large oval pan or a griddle can be placed on the combined cooking field. The pan has to be large enough to cover the centres of the upper and lower cooking zone.
  - Maximum pan size: 40 x 25 cm. For even heat distribution, we recommend using a heavy-bottom baking dish or pan
- During cooking, the dish or pan will heat up. Be careful to prevent burns.
- When placing the baking dish on the hob, make sure it does not cover the control module.

## ACTIVATING THE BRIDGED COOKING ZONE

- Switch on the cooking hob by pressing the on/off sensor **A**.
- Simultaneously touch the two sensors and hold them for 3 seconds **E**. The sign will appear on the display unit for the rear field to indicate that the two cooking zones are bridged.
- Set the desired cooking power for the bridged cooking zone.
- To change the bridged zone's cooking power later on, use the key **C** or **D** for the lower cooking zone.

**Note:** The bridged zone does not allow the power boost setting **P**. Maximum available power level is **9**.

## DEACTIVATING THE BRIDGED COOKING ZONE

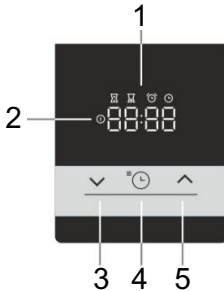
- Reduce the power of the bridged zone to **0**. The bridged zone symbol will disappear and heating will be switched off.
- Both cooking zones will operate independently.

Noises and sounds	Cause	Solution
Induction-generated operating noise.	Induction technology is based on the properties of some metals under electromagnetic effect. It results in so-called eddy currents that force the molecules to oscillate. These oscillations (vibrations) are transformed into heat. Depending on the type of metal, this could result in quite noises.	This is normal and it is not a result of any malfunction.
Transformer-like buzz.	Occurs when cooking at a high power level. The reason for this is the amount of energy transferred from the cooking hob to the pot or pan.	This noise will disappear or weaken when you reduce the power level.
Vibration and crackling of the cookware.	This noise appears in cookware (pots or pans) made of different materials.	It results from vibrations along the adjacent surfaces of different material layers. This noise depends on the cookware. It can vary depending on the
Fan noise.	Correct operation of induction electronic components requires temperature control. Therefore, the cooking hob is fitted with a fan which operates at varying speed, depending on the perceived temperature.	The fan may operate even after the cooking hob has been switched off, if the temperature remains too high.

- In case of an operation failure or if the fault / error indication does not disappear, disconnect the cooking hob from the power mains for a few minutes (undo the fuse or turn of the main switch); then, reconnect it to the power mains and turn on the main switch key.
- If the problems persist, call a service technician.

# BAKING OVEN

## ELECTRONIC TIMER



### USER INTERFACE

1. Timer function display
2. Power on light indicator
3. Less button
4. Time button
5. More button

## SETTING THE CURRENT TIME

When the appliance is first connected to the mains, the display lights up. After about 3 seconds, the clock symbol appears on the display and 12:00 flashes. To set the correct time, press the **V** and **^** buttons. After 10 seconds, the display automatically confirms the setting and the appliance is ready for operation.



The current time can be set:

- when the appliance is first connected to the main
- in standby mode, by pressing the time button twice
- after a mains failure

## BAKING TIME SETTING

- Use the **oven function switch (17)** knob to select the desired oven function and use **the thermostat to (18)** set the temperature. To set the cooking time, press the **program setting button** (⌚). The baking time symbol (⌚) will light up on the display. To set the cooking time, press the **V** and **^** buttons. The settings are automatically confirmed after 10 seconds. The settings can also be confirmed by pressing the **program settings button** (⌚). The remaining baking time will then be displayed.
- When the oven is switched on with the "oven function switch", the electronic timer automatically offers the option of setting the cooking time after 3 seconds. The display flashes and the baking time symbol (⌚) lights up. If you do not set the time, the timer will go into standby mode after 5 seconds and baking will not be controlled by the timer. The display will show the current time.
- When the set cooking time has elapsed, an audible signal sounds and the oven switches off. Switch off the oven using the **oven function switch (17)**. To interrupt the beep, press any timer button.








**Note:** If you do not turn off the oven and interrupt the beep by pressing any button, the oven will turn back on and cooking will continue.




## SETTING THE BAKING TIME AND FINISHING TIME

- Use the oven function selector knob (17) to select the desired oven function and use the thermostat to set the temperature. To set the cooking time, press the (⌚) **program setting button**. The symbol for



cooking time  will light up on the display. To set the cooking time, press the **V** and **^** buttons. To save the set time, press the  **program settings button**. Now press the **program settings button**  twice. The symbol for the completion time  will light up on the display. To set the completion time, press the **V** and **^** button.

- The settings are automatically confirmed after 10 seconds. The settings can also be confirmed by pressing the  **program settings button**.

The oven will start working before the set **finishing time**  according to the **desired cooking time** , when the oven reaches the **set finishing time** , the oven will switch off.

**Example:** the set baking time is 30 minutes, the finishing time is at 12:00. The oven will start at 11:30 and the display will show the remaining baking time. At 12:00 the oven will switch off.

When the set cooking time has elapsed, an audible signal sounds and the oven switches off. Switch the oven off using the **oven function switch (17)**. To interrupt the beep, press any timer button.

**NOTE:** Setting the baking time and the finishing time is not possible for the grill and fan grill programs.

## MINUTE FUNCTION


The minute function can be used independently of the oven. The maximum possible setting is 23 hours and 59 minutes. During the last minute of operation, the time is displayed in seconds. When the set time has elapsed, an audible signal sounds. To interrupt the beep, press any timer button. The timer switches to standby mode and the display shows the current time. You can cancel all timer functions by setting the time to 0. If the appliance is inactive for several minutes, it will switch to standby mode. The current time will appear and the active timer function will light up.

## OTHER FEATURES

### CHILD LOCK



With the child lock, you can lock the oven on or lock the timer control while baking with a set program to prevent unwanted use of the oven.

To activate the child lock, press the  **program setting button** for 5 seconds. The display will show **Loc** for 5 seconds. This indicates that all functions are locked. To deactivate the child lock, press this button again for 5 seconds.

Once the child lock is activated and no timer functions are set (only the clock is displayed), the oven will not operate. If the child lock has been activated after any of the timer functions have been set, the oven will operate but the settings cannot be changed. The cooking process can only be stopped by turning the **oven function switch (17)** to **0**. The child lock remains activated even after the oven has been switched off. If you want to select a new program, you must deactivate the child lock beforehand.

### AUDIO SIGNAL



Volume audio signal you can set up if it isn't activated no timer function.

The appliance is in standby mode and only the current time is displayed.

Press and hold the **V** button for 5 seconds. The display will show **Vol** and several bars that are fully lit. For audio signal volume level setting

press the **V** button and **Λ** (one, two or three bars) or no sound **Off**. The setting is automatically confirmed after 5 seconds and the current time is displayed. The setting can also be confirmed by pressing the button **⌚** *program settings*.

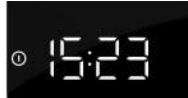
## SETTING THE DISPLAY BRIGHTNESS



Press and hold the button for 5 seconds **Λ**. On display with appears **Bri** and several strips that shine brightly. To adjust the brightness level, press the **V** and **Λ** (one, two or three stripes). Settings is automatically confirmed after 5 seconds and the current time is displayed. Settings

you can also confirm by pressing **⌚** *program settings* buttons.

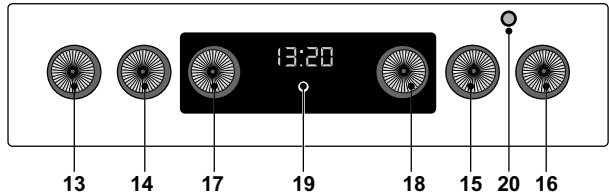
## POWER ON INDICATOR



The oven on indicator lights up when the oven function is selected with the oven **function switch knob (17)**.

## Operation of the oven

- The oven is operated by the oven **function switch knob (17)** to select the function and the knob to **set the temperature (18)**.
- Turn the knob (left or right) to select the oven function, The settings can also be changed during operation.



## OVEN TEMPERATURE SETTING

- The temperature setting can be changed by turning the **temperature setting knob (18)** to the right in the range 50 - 275/300°C.
- Turning backwards decreases the set temperature.

**WARNING:** forcing the zero position will damage the thermostat!










## TURNING OFF

Turn the oven **function switch knob (17)** to position **0**.

## LIGHTING

When the oven function is selected, the lighting will switch on automatically

## COOKING SYSTEMS

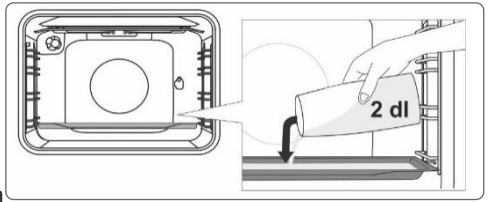
System	Description
	<b>UPPER AND BOTTOM HEATER</b> The heaters in the bottom and in the ceiling of the oven cavity will radiate heat evenly into the oven interior. Pastry or meat can only be baked/roasted at a single height level. Suggested temperature: 200 °C.
	<b>TOP HEATER</b> Only the heater on the oven cavity ceiling will radiate heat onto the food. Use it to brown the upper side of your dish (final browning). Suggested temperature: 180 °C.
	<b>BOTTOM HEATER</b> Only the heater on the bottom of the oven cavity will radiate heat. Use this heater to brown the lower side of the dish. Suggested temperature: 180°C.
	<b>TOP HEATER AND FAN</b> The top (upper) heater and the fan will operate. Use this system to roast larger chunks of meat and poultry. It is also suitable for dishes au gratin. Suggested temperature: 170 °C.
	<b>HOT AIR *</b> Round heater and the fan will operate. The fan installed in the back wall of the oven cavity makes sure the hot air constantly circulates around the roast or pastry. This mode is used for roasting meat and baking pastry at several levels simultaneously. Suggested temperature: 180 °C.
	<b>BOTTOM HEATER AND FAN</b> This is used for baking leavened but low-rising pastry and for preserving fruit and vegetables. Suggested temperature: 180 °C.
	<b>PIZZA</b> This program with setting of baking temperature reaching at least 275 °C was specifically designed to help you bake the perfect pizza, focaccia, flatbread and similar baked delicacies.
	<b>BAKING FROZEN FOOD</b> This method allows baking frozen food in a shorter period of time without pre-heating. Optimum for pre-baked frozen products (bakery products, croissants, lasagne, French fries, chicken nuggets), meat and vegetables. Suggested temperature: 190-200 °C
	<b>ACTIVAPOR</b> Only the bottom heater will radiate heat. Use this function to remove stains and food residues from the oven. The program takes 30 minutes. Suggested temperature: 70 °C.

\* It is used for determining the energy efficiency class pursuant to the EN 60350-1 standard.

## BAKING WITH STEAM

With these systems, you can cook with the addition of steam. Steam results in better browning and more crunchiness of the surface.









- Place a baking sheet into the first guide when the oven is still cool. Pour a maximum of 2 dl of water onto the baking sheet. Place the food to be cooked on the second rack and start the system.
- Do not insert the deep baking tray into the first guide, insert it one level higher.
- For optimum operation of the function, do not open the oven door and do not add water during the cooking process.



















## DESCRIPTIONS OF SYSTEMS

- Heating an empty oven consumes a lot of energy. Hence, baking several types of pastry or several pizzas successively will save a lot of energy as the oven will already have been preheated.
- Use dark, black silicon-layered or enamel-coated baking sheets and trays as they conduct the heat very well.
- When using parchment paper, make sure it is resistant to high temperatures.
- When preparing food, a lot of steam is formed inside the oven, which is drained through the chimney at the back of the appliance. The steam might condense on the door and lid of the appliance (depending on the model). This is a standard phenomenon which has no effect on the operation of the appliance. After the end of the cooking process, wipe the overflowing condensed water with a cloth.
- Switch off the oven approximately 10 minutes before the end of the cooking process to save energy by making use of the accumulated heat.
- Do not cool the food in a closed oven to prevent condensation (dew).

## COOKING TEST

Dish	Equipment	Guide (from the bottom)	Système	Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Cookies single level	shallow enamel-coated baking sheet	3	 	140-150*	25-40
Cookies single level		3	 	140-150*	25-40
Cookies two levels		2, 3	 	140-150*	30-45
Cookies three levels		2, 3, 4	 	130-140*	35-55

Cupcakes single level	shallow enamel-coated baking sheet	3	 	150-160	25-40
Cupcakes single level		3	 	150-160	25-40
Cupcakes two level		1, 3	 	140-150	30-45
Cupcakes three levels		2, 3, 4	 	140-150	35-50
Cake	round metal mould ø20 /wire shelf (support grid)	1	 	160-170*	20-35
Cake		2	 	160-170*	20-35
Apple pie	2x round metal mould ø20/ wire shelf (support grid)	2	 	170-180	55-75
Apple pie		2	 	170-180	45-65

\* Preheat for 10 minutes.

## MAINTENANCE & CLEANING

**ATTENTION:** Be sure to unplug the appliance from the power supply and wait for the appliance to cool down. Children should not clean the appliance or perform maintenance tasks without proper supervision

### ALUMINIUM SURFACE (gas burner)

Do not clean the aluminium surface with abrasive cleaners, use suitable cleaners designed for such surfaces. Apply the cleaner to a damp cloth and clean the surface. Then rinse the surface with water. Do not apply the cleaner directly to the aluminium surface.

Do not use abrasive cleaners or cleaning sponges.

- Aluminum surfaces must not come into contact with spray oven cleaners as they can visibly and permanently damage the surface.

### STAINLESS STEEL SHEET FRONT SIDE OF THE HOUSING (depending on the model)

Clean this surface only with a mild detergent (soapsuds) and a soft sponge that will not scratch the finish. Do not use abrasive cleaners or cleaners containing solvents as they may damage the housing finish.

### LACQUER-COATED SURFACES AND PLASTIC PARTS (depending on the model)

Do not clean the knobs and buttons, door handles, stickers, and rating/type plates with abrasive cleaners or abrasive cleaning materials, alcohol-based cleaners, or with alcohol. Immediately remove any stains with a soft non-abrasive cloth and some water, in order to avoid damaging the surface. You may also use cleaners and cleaning materials intended for such surfaces as instructed by their respective manufacturers.

### ENAMEL SURFACES (oven, cooking hob)

Use a damp sponge with detergent for cleaning. Fatty stains can be removed with warm water and special detergent for enamel. Never clean enamelled surfaces with abrasive means producing irremovable damage to the appliance surface



## GLASS SURFACES

Do not use rough abrasive cleaning agents or sharp metal scrapes for cleaning of oven door glass, as they could crack the surface and causing the breaking of glass. Clean the glass surfaces with special means for glass, mirrors and windows.

Never use aggressive or abrasive cleaners.

### ATTENTION:

Immediately remove any sugar or sugar-laden food from the glass ceramic hob using a scraper, even if the hob is still hot, as sugar may permanently damage the glass ceramic surface. Do not use detergents or other cleaners to clean the hot ceramic hob as this may damage the surface.

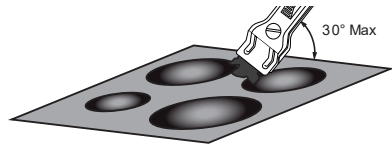
- Let the hob cool down first before carrying out any maintenance on it.
- Only use products (creams and scrapers) that are specifically designed for glass ceramic surfaces. They are available in the relevant shops.
- Avoid spillages, as anything that falls on the hob surface will burn quickly and make cleaning more difficult.
- It is advisable to keep all substances that can melt, such as plastic objects, sugar or sugar-based products, well away from the hob

### Routine maintenance:

- Place a few drops of special cleaner on the hob surface.
- Remove dirt with a soft cloth or slightly dampened kitchen paper.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.

### In the case of resistant stains:

- Place a few drops of special cleaning liquid on the surface.
- Hold the scraper at the correct angle (30°). Gently press the scraper against the glass and slide it over the signage to remove the dirt. Make sure the plastic handle of the scraper (in some models) does not come into contact with a hot cooking zone.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.
- Repeat the procedure if necessary.



### A few notes

- Frequent cleaning leaves a protective layer that is essential to protect against scratches and wear. Make sure the surface is clean before using the hob again.
- To remove stains caused by water, use a few drops of white vinegar or lemon juice. Then wipe with absorbent paper and a few drops of a special cleaning liquid.
- The glass-ceramic surface is resistant to scratches from flat-bottomed containers, however, it is always advisable to lift them when moving from one zone to another.
- Do not use a sponge that is too wet.
- Never use a knife or screwdriver.
- Never use abrasive products or detergents.

**THE CHANGE IN THE COLOUR** of the glass ceramic surface does not affect its operation or the stability of the surface. Such discolouration is usually the result of burnt food residues or the use of a container made of materials such as aluminium or copper. These stains are difficult to remove

## OVEN

Clean the oven walls with a damp sponge and detergent. To clean stubborn stains burned into the oven wall use a special detergent for enamel. After cleaning carefully wipe the oven dry. Clean the oven only when it is completely cold. Never use abrasive agents, because they will scratch enameled surface. Wash the oven utensils with a sponge and detergent. You can also use special detergents to remove rough stains or burns.

## USING THE ACTIVAPOR FUNCTION

- Turn the **Oven function knob (13)** to position ACTIVAPOR.
- Set the **temperature setting (14)** to 70 °C.
- Pour 0,6 l water into a baking tray and place it in the lower guide. After 30 minutes, food residues on the oven enamel walls will have softened and they will be easy to clean with a damp cloth.
- Use the ACTIVAPOR system when the oven has fully cooled down.

## REMOVING AND CLEANING WIRE AND TELESCOPIC EXTENDIBLE GUIDES

- Only use conventional cleaners to clean the guides.
- Hold the guides by the bottom side and pull them towards the center of the oven cavity. Remove them from the openings at the top.
- Do not clean the extendible guides in the dishwasher.

## REPLACING THE BULB

- The bulb is a consumable and therefore not covered by warranty. Before changing the bulb, remove the trays, the grid, and the guides.
- Disconnect the appliance from the power mains!
- Undo the bulb cover and pull out or undo the bulb.
- Halogen lamp: G9, 230 V, 25 W. (regular bulb E14, 230 V, 25 W - depending on the model)
- Use protection to avoid burns.

## COMFORT DOOR CLOSING (depending on the model)

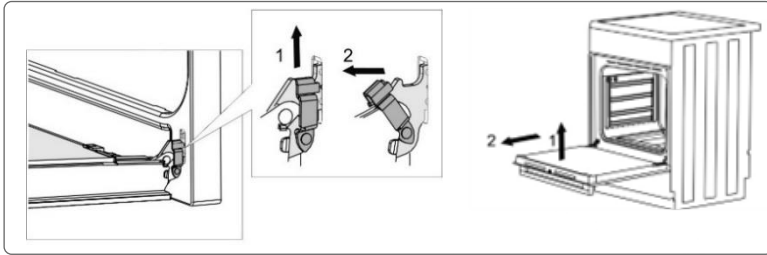
- Cookers are equipped with new secure door hinges COMFORT.
- These special hinges guarantee very quiet and gentle closing of the oven door.
- If the force applied to close the door is too strong, the efficiency of the system can be reduced or the system's safety can be affected.

## DOOR LOCK (depending on the model)

- Open the door lock by gently pushing it to the right with your thumb while simultaneously pulling the door outwards.
- When the oven door is closed, the door lock automatically returns to the initial position.

## REMOVING AND REPLACING THE OVEN DOOR (depending on the model)

- Open the oven door (up to end position).
- Raise up and turn the flaps.
- Slowly close the oven door, lift it slightly and pull it out from the both hinges of the appliance.

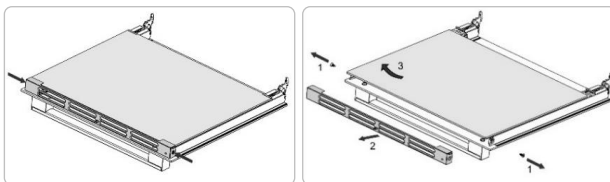
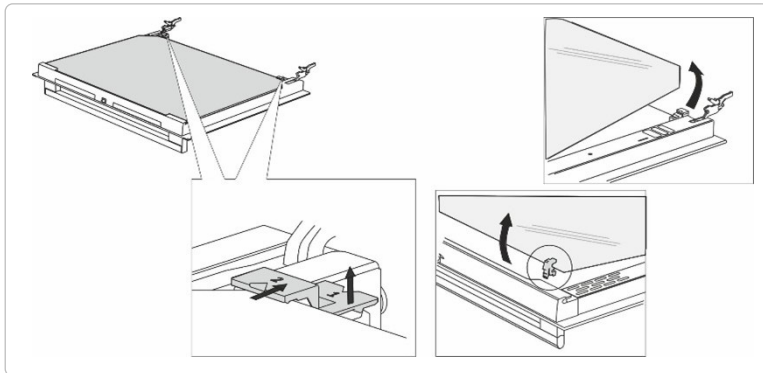


- Provide these steps in reverse order at returning the door back. If the door does not open or close properly, make sure, that the hinges are correctly located on their hooks.

**ATTENTION:** Before replacing the door, always check that the hinge flaps are correctly placed in the side laths of the door. You prevent the sudden closing of the hinge so, which is connected to a strong spring. The releasing of flap causes the damaging of door and a risk of injury.

## REMOVING AND INSERTING THE OVEN DOOR GLASS PANE (depending on the model)

Oven door glass pane can be cleaned from the inside, but it has to be removed first. Remove the oven door (see chapter "Removing and replacing the oven door").



- Slightly lift the supports on the left and right side of the door (marking 1 on the support) and pull them away from the glass pane (marking 2 on the support).

- Hold the door glass pane by the lower edge; slightly lift it so that it is no longer attached to the support; and remove it.
- To remove the third glass pane (only with some models), lift and remove it. Also remove the rubber seals on the glass pane.

To replace the glass pane, observe the reverse order. The markings (semicircle) on the door and the glass pane should overlap.

**ATTENTION:** any repair or claims resulting from improper connection or use of the appliance are not covered by the liability for defects. In such a case, the cost of repair shall be borne by the user.

## V. TROUBLESHOOTING

### ATTENTION

Disconnect the appliance from the mains before troubleshooting any problems with the appliance.

- During the warranty period, only a service center authorized by the manufacturer may carry out any repairs.
- Before making any repairs, make sure the appliance is disconnected from the power mains either by removing the fuse or by disconnecting the power plug from the wall outlet.
- Unauthorized tampering with and repairs of the kitchen range (cooking hob) can result in electric shock or short circuit; hence, do not attempt to perform any repairs by yourselves. Leave such tasks to an expert or an authorized service unit.
- In case of minor faults or problems with the appliance operation, check the following instructions to see whether you can eliminate the causes by yourselves.

### OVEN

Problem/error	Cause
There is no response of the sensors; the display is frozen.	Disconnect the appliance from the mains power for a few minutes (undo the fuse or switch off the main switch), then, reconnect the appliance and switch it on.
The main fuse in your home trips often.	Call a service technician. Make sure the power of all appliances switched on does not exceed the capacity of the power mains in your home.
The oven lighting does not work.	The process of changing the light bulb is described in the chapter "Cleaning and Maintenance".
The food is underdone ...	Did you choose the right temperature and heating system? Is the oven door closed?

## COOKING HOB

Error and fault display on the cooking hob	Cause	Solution
You have switched on the cooking zone, but the <b>u</b> symbol continues to flash.	The pot or pan is not suitable for induction hobs, or its diameter is too small. Perhaps the pot or pan overheated and lost its ferromagnetic properties.	Check if the cookware is ferromagnetic (if a magnet is attracted to it). Make sure the pan diameter is large enough (usually > 12 cm). If the display continues to flash after switching on and off, disconnect the appliance from the power mains. Wait for 5 minutes and reconnect it.
The Power Boost rapid heating function is switched off automatically.	It is normal for the Power Boost function to be switched off automatically after a certain period of time and for the hob to switch to power level 9. If the cooking zone is overheated, the safety mechanism will switch off the extra power function!	Reactivate the Power Boost function. If necessary, switch off the cooking zone and reconnect it. Then, activate the Power Boost function. Wait for a while for the hob to cool down.
Continuous beep and – flashing on the display.	Water spilt over sensor surface, or an object placed over the sensors.	Wipe the sensor surface.
<b>r</b> on the display	This indicates that the desired power level cannot be set because the limit for maximum total cooking hob power has been activated.	
<b>F</b> on the display	This indicates that there has been an error during operation.	
Error message <b>C</b> appears on the display unit.	The hob has overheated.	Wait for the hob to cool down. Then, use a lower power setting.

If the problems persist despite observing the advice above, call an authorized service technician. Repair or any warranty claim resulting from incorrect connection or use of the appliance shall not be covered by the warranty. In this case, the user will cover the cost of repair.

## VI. TECHNICAL DATA

- The technical data can be found on the nameplate inside the unit (possibly on the back of the unit) and on the energy label.
- on the back of the appliance) and on the energy label.
- The "Information sheet" and "Instructions for use" can be downloaded from: [www.eta.cz](http://www.eta.cz)
- The QR code on the energy label provided with the product provides a web link
- to information on the specification of this product in the EU EPREL database.
- Keep the energy label together with the user manual and all other documents supplied with this product. The same information in the EPREL database can also be found at the following link: <https://eprel.ec.europa.eu>
- The model name (product number) can be found on the rating plate of the appliance, as well as on the energy label supplied with the product.
- The manufacturer reserves the right to change the technical specifications of the product.

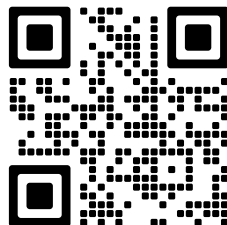
## VII. CUSTOMER CARE

- 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).
- For more information regarding service and purchase of spare parts, visit our website: [www.etasince1943.com/support](http://www.etasince1943.com/support)

**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!**

The information regarding warranty and product repairs you can find on the website [www.eta.cz/servis-eu](http://www.eta.cz/servis-eu).





*eta*