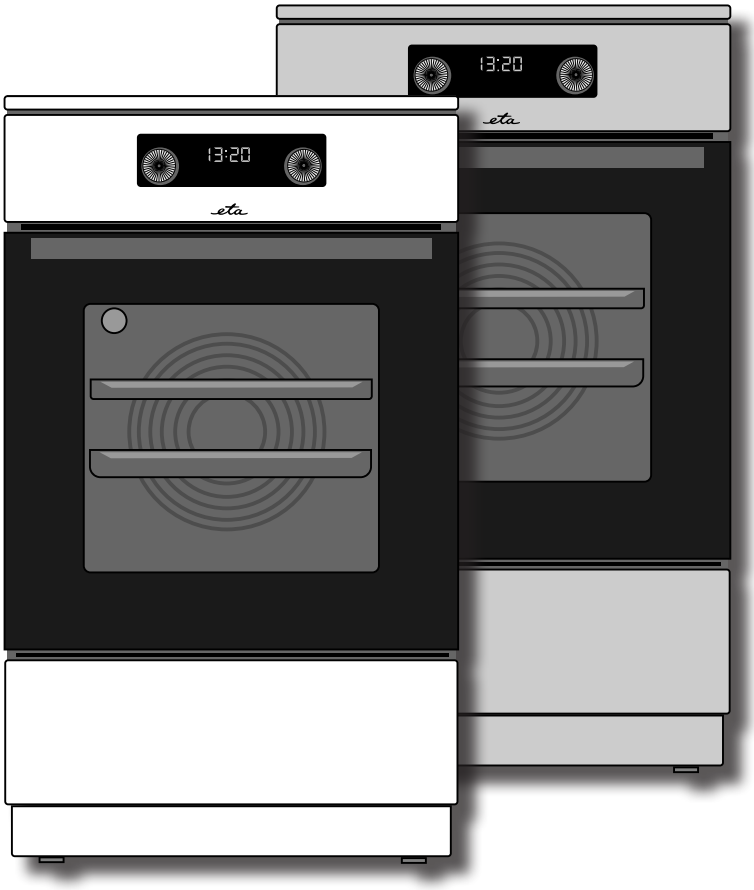
***Samostatně stojící sporák*** • NÁVOD K OBSLUZE **CZ**

***Samostatne stojaci sporák*** • NÁVOD NA OBSLUHU **SK**

***Freestanding stove*** • USER MANUAL **EN**

***Kuchenka wolnostojąca*** • INSTRUKCJA OBSŁUGI **PL**

***Szabadon álló tűzhely*** • HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ **HU**




eta

# OBSAH | CONTENTS | TARTALOM | ZAWARTOŚĆ

## CZ - SAMOSTATNĚ STOJÍCÍ SPORÁK


I. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE ....3
II. POPIS ....9
III. INSTALACE ....10
IV. KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ ....13
V. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ ....29
VI. TECHNICKÁ DATA ....31
VII. PÉČE O ZÁKAZNÍKA ....32


## SK - SAMOSTATNE STOJACI SPORÁK


I. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE ....33
II. POPIS ....39
III. INŠTALÁCIA ....40
IV. KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ ....43
V. RIEŠENIE PROBLÉMOV ....59
VI. TECHNICKÁ DÁTA ....61
VII. STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA ....62


## ENG - FREESTANDING COOKER


I. SAFETY INFORMATION ....63
II. DESCRIPTION ....69
III. INSTALLATION ....70
IV. EVERYDAY USE ....73
V. TROUBLESHOOTING ....89
VI. TECHNICAL DATA ....90
VII. CUSTOMER CARE ....91


## PL - KUCHENKA WOLNOSTOJĄCA


I. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ....93
II. OPIS ....100
III. INSTALACJA ....101
IV. KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ ....104
V. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW ....116
VI. DANE TECHNICZNE ....117
VII. OPIEKA NAD KLIENTEM I SERWIS ....117

# 679490000, 779490000

Vážený zákazníku, děkujeme Vám za zakoupení našeho produktu. Před uvedením tohoto přístroje do provozu si prosím velmi pozorně přečtěte 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 přečtěte 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, senzorickými 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 vyřazujete z provozu, vytáhněte jej za zásuvky, odstřihněte síťový kabel (co nejblíže spotřebiče) a odstraňte dveře, aby hrající si děti neutrpěly úraz elektrickým proudem nebo se do spotřebiče nezavřely.

## Všeobecná bezpečnost

**!VAROVÁNÍ!**
Příslušenství se během používání zahřívá 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!**
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.

**!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.

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

**!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.
- 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.
- Nepokrývejte stěny trouby hliníkovou fólií ani nepokládejte pečicí 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.
- 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“, která 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.
- Spotřebič není určen pro ovládání externím časovačem nebo samostatným ovládacím systémem.

## 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 ani tlakové čističe. Hrozí nebezpečí zasažení elektrickým proudem.

## Instalace

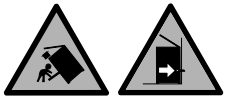
**DŮLEŽITÉ!**
V případě elektrického připojení přesně dodržujte pokyny uvedené v příslušných ustanoveních.

- Rozbalte spotřebič a zkontrolujte, zda není poškozen. Pokud je spotřebič poškozen, nezapojujte 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.
- Toto je spotřebič třídy 1 a třídy 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.
- 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 když spotřebič nepoužíváte nebo před opravou jej odpojte od elektrické sítě. V přístroji nejsou žádné části opravitelné spotřebitelem. Vždy se obracejte 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

### Likvidace obalového materiálu

Obalové materiály jsou recyklovatelné a označené příslušnými symboly. Jednotlivé části obalu likvidujte v souladu s místními předpisy pro nakládání s odpady.

### Likvidace vysloužilého spotřebiče



Tento symbol na výrobku nebo jeho obalu znamená, že s výrobkem nesmí být nakládáno jako s běžným komunálním odpadem. Výrobek musí být odevzdán na příslušném sběrném místě pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

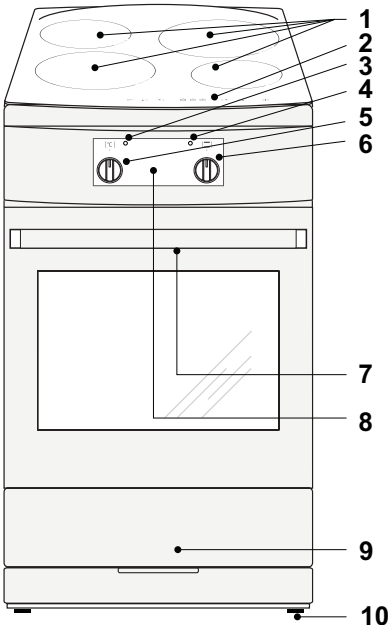
Správnou likvidací tohoto výrobku pomůžete zabránit možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, které by mohly vzniknout při nevhodném nakládání s odpadem z tohoto výrobku.

Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku získáte na místním obecním úřadě, ve sběrném dvoře nebo v prodejně, kde byl výrobek zakoupen.

### Před likvidací spotřebiče

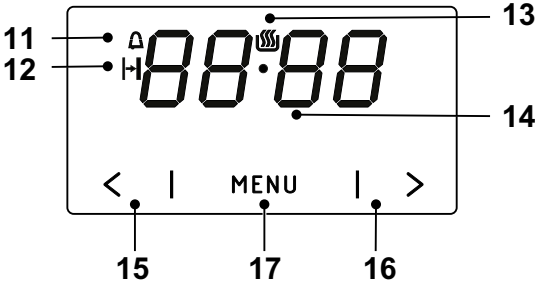
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte přívodní kabel tak, aby spotřebič nemohl být znovu uveden do provozu.
- Spotřebič odevzdejte do systému zpětného odběru elektrických a elektronických zařízení.

# II. POPIS



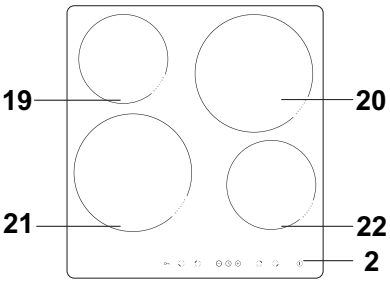

**SPORÁK**

1. Plotýnky
2. Ovládání plotýnek
3. Kontrolka termostatu
4. Kontrolka provozu
5. Regulátor teploty
6. Volič funkcí trouby
7. Dvířka trouby s rukojetí
8. Elektronický programátor
9. Zásuvka / sklopný kryt
10. Stavitelné šrouby




**OVLÁDACÍ PANEL**

11. Symbol časovače
12. Symbol délky pečení
13. Symbol připravenosti k práci
14. Ukazatel času
15. Tlačítko mínus
16. Tlačítko plus
17. Tlačítko režimu práce




**VARNÁ DESKA**

18. levá zadní střední plotna
19. pravá zadní velká plotna
20. levá přední velká plotna
21. pravá přední střední plotna

| Typ plotny | Průměr nádoby |
|---|---|
| Velký | 210 mm |
| Střední | 160 mm |

### ZÁSUVKA SPOTŘEBIČE

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 můžou vzplanout v průběhu provozu a způsobit požár.

### ZÁVĚSNÉ ROŠTY

Závěsné rošty umožňují přípravu jídla ve čtyřech úrovních (úrovně vedení se počítají zdola nahoru). Úrovně vedení 3 a 4 jsou určeny pro grilování. Provoz spotřebiče je bezpečný i bez použití závěsných roštů.

### TELESKOPICKÉ VÝSUVNÉ LIŠTY (u některých modelů)

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

### CHLADÍCÍ VENTILÁTOR (u některých modelů)

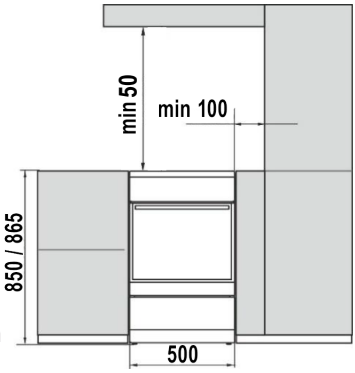
- Spotřebič je vybaven chladicím ventilátorem, který ochlazuje plášť a ovládací panel spotřebiče.
- Chladící ventilátor je v provozu se zapnutou funkcí trouby.
- Spotřebič a některé příslušenství se během vaření zahřívají na vysokou teplotu. Používejte kuchyňské rukavice.

### ROŠT

- Na roštu je bezpečnostní západka. Proto mřížku lehce nadzvedněte, když ji vytahujete z trouby.
- Rošt nebo plech na pečení vždy zasuňte 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.

## III. INSTALACE

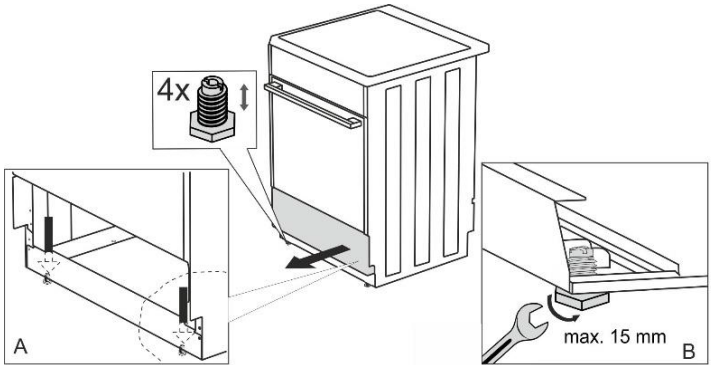
### POŽADAVEK NA PROSTOR (rozměry v mm)



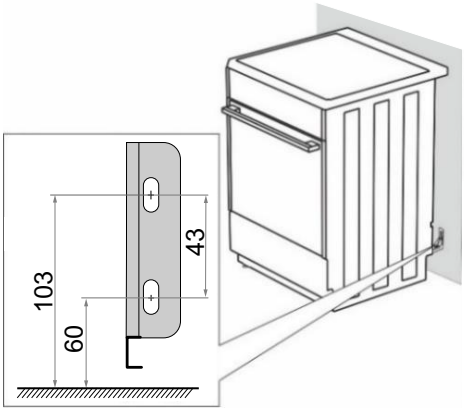

- Stěny a přilehlý nábytek ke spotřebiči (podlaha, zadní stěna kuchyně, boční stěny) musí být odolné vůči teplotám alespoň 90 °C.
- Neinstalujte spotřebič v blízkosti silných zdrojů tepla, jako jsou kotle na tuhá paliva, protože vysoká teplota může poškodit spotřebič
- Dbejte na správné umístění a bezpečnou 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!**

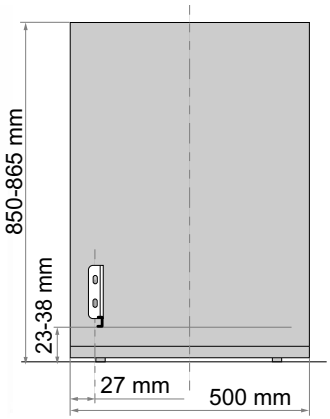
## Vyrovnání spotřebiče

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




## Prevence proti překlopení (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.

## Elektrické připojení

- Přístup ke svorkovnici je možný po sundání krytky svorkovnice pomocí plochého šroubováku.
- Je třeba pamatovat na správnou volbu připojovacího vodiče, zohledňujíc druh připojení a jmenovitý výkon sporáku.
- **Připojovací kabel musí být zajištěn odlehčovací svorkou.**

**POZOR!**

Je třeba pamatovat na nutnost připojení ochranného obvodu ke svorce označené značkou ⏚. Elektrický rozvod napájející sporák by měl mít bezpečností vypínač umožňující přerušení přívodu proudu v nouzových situacích. Vzdálenost mezi pracovními kontakty bezpečnostního vypínače musí činit min. 3 mm.

Před připojením sporáku k elektrickému rozvodu je třeba se seznámit s informacemi uvedenými na továrním štítku a schématu připojení.

**POZOR!** Instalatér je povinen vydat uživateli „potvrzení o připojení sporáku k elektrickému rozvodu“.

Jiný způsob připojení sporáku, než je znázorněno na schématu, může způsobit jeho zničení.

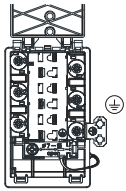
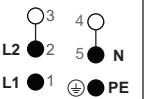
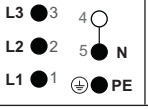
**VAROVÁNÍ!**
Veškeré elektroinstalační práce smí provádět pouze kvalifikovaný a oprávněný elektrikář. Do elektrického připojení nesmí být prováděny žádné úpravy ani svévolné změny.

**VAROVÁNÍ!**
Přestože byla věnována maximální pozornost odstranění otřepů a ostrých hran výrobku, dbejte při manipulaci zvýšené opatrnosti – při instalaci doporučujeme používat ochranné rukavice.

**POKYNY PRO PŘIPOJENÍ**

Sporák je vyroben pro provoz s třífázovým střídavým proudem (400 V 3N~50 Hz). Jmenovité napětí topných těles je 230 V. Přizpůsobení sporáku pro provoz na jednofázový proud je možné vhodným propojením svorek v připojovací svorkovnici podle níže uvedeného schématu zapojení. Schéma zapojení je rovněž uvedeno na krytu připojovací svorkovnice. Ujistěte se, že připojovací vodič odpovídá typu připojení a příkonu sporáku.

Před připojením sporáku k elektrické síti si pečlivě přečtěte informace uvedené na výrobním štítku a schéma zapojení.

<table>
<tr><td colspan="2">SCHÉMA MOŽNÝCH PŘIPOJENÍ<br>Pozor! Napětí topných součástí 230V<br><br>Pozor! Ve všech případech připojení musí být ochranný vodič propojený se svorkou ⏚ PE</td><td>  </td><td>Doporučený druh připojovacího vodiče</td></tr>
<tr><td>V případě sítě 400 / 230 V dvoufázové připojení se středním vodičem, můstky spojují svorky 2 - 3 a 4 - 5, ochranný vodič na ⏚ PE.</td><td>2N~</td><td>  </td><td>H05VV-F4G4<br>4 x 4 mm²</td></tr>
<tr><td>V případě sítě 400 / 230 V trojfázové připojení se středním vodičem, můstky spojují svorky 4 - 5, fázové vodiče připojené k 1, 2 a 3, střední vodič k 4 - 5, ochranný vodič ⏚ PE.</td><td>3N~</td><td>  </td><td>H05VV-F5G1,5<br>5 x 1,5 mm²</td></tr>
<tr><td colspan="4">Fázové vodiče – L 1 = R, L 2 = S, L 3 = T; N – střední vodič; PE – ochranný vodič</td></tr>
</table>

# IV. KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

## Před prvním zapnutím sporáku

- odstraňte všechny části obalu,
- opatrně sejměte etikety z dvířek sporáku tak, aby nedošlo k přetržení vrstvy lepidla,
- vyprázdněte zásuvku a z vnitřního prostoru trouby odstraňte prostředky použité pro konzervaci při výrobě,
- vyjměte příslušenství trouby a umyjte je v teplé vodě s přídavkem prostředku na mytí nádobí,

- zajistěte větrání místnosti nebo otevřete okno,
- zahřejte troubu na teplotu 250 °C po dobu přibližně 30 minut, poté odstraňte případné nečistoty a troubu důkladně vyčistěte; varné zóny varné desky zahřívejte přibližně 4 minuty bez použití nádoby,
- všechny úkony provádějte v souladu s bezpečnostními pokyny.

**POZOR!**

V případě sporáků vybavených elektronickým programátorem, bude displej po zapojení do sítě ukazovat „0.00“. Je třeba nastavit aktuální čas programátoru. (Viz. návod k obsluze programátoru.) Neprovedení nastavení aktuálního času znemožňuje provoz trouby.

**UPOZORNĚNÍ**

Elektronický programátor je vybaven senzory ovládanými dotykem prstu na označených místech. Každá změna nastavení senzoru je potvrzována akustickým signálem. Je nutné udržovat povrch senzorů v čistotě.

**DŮLEŽITÉ!**

Komoru pečící trouby je třeba umývat pouze teplou vodou s přídavkem nevelkého množství prostředků na mytí nádobí.

## Prvnívyčištění vnitřního prostoru

- Před použitím spotřebiče odstraňte ze sporáku všechny části obalu, včetně všech přepravních pomůcek.
- Všechno příslušenství a nádobí 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.

## Rady na úsporu energie

Kdo využívá energii zodpovědně, ten nejen chrání domácí rozpočet, ale působí také vědomě ve prospěch životního prostředí. A proto pomáhejme, šetřeme elektrickou energii! Postupujme tedy dle následujících pravidel:

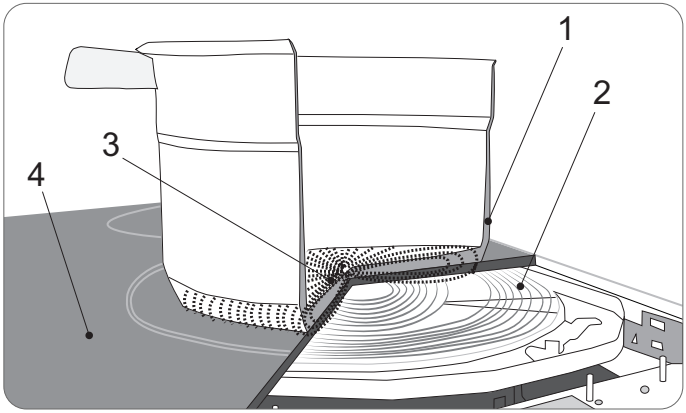
- **Používání správného nádobí k vaření**. Hrnce s rovným a silným dnem umožňují ušetřit až 1/3 elektrické energie. Je třeba pamatovat na přikrývání pokličkou, v opačném případě spotřeba roste čtyřnásobně!
- **Výběr nádob na vaření příslušně k ploše varné plotýnky**. Nádoba na vaření by neměla být nikdy menší, než varná plotýnka.
- **Péče o čistotu varných ploch a den hrnců.** Znečištění narušuje přenášení tepla - hodně připálené nečistoty se dají odstranit často už jen prostředky, které silně zatěžují životní prostředí.
- **Vyhýbání se zbytečnému „nahlížení pod pokličky“**. Neotvírejte také zbytečně často dvířka trouby. 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.
- **Vypínání v pravý čas a využívání zbytkového tepla.** V případě vaření trvajícího delší dobu

vypínejte varné plochy 5 – 10 min. před koncem vaření. Ušetříte přes 20% elektrické energie.

- **Používání trouby pouze v případě většího množství potravin.** Maso o hmotnosti do 1 kg se dá upravit šetrněji v hrnci na plotně sporáku.
- **Využití zbytkového tepla trouby.** V případě doby tepelné úpravy delší než 40 minut, doporučujeme vypínat troubu 10 minut před ukončením úpravy.
- Pozor! V případě použití programátoru nastavujte příslušně kratší doby úpravy potravin.
- **Pečlivé zavírání dvířek trouby.** Teplo uniká přes nečistoty nacházející se na těsnění dvířek. Nejlepší je odstraňovat je okamžitě.
- **Neumísťujte sporák v bezprostřední blízkosti chladniček / mrazniček.** Způsobují zbytečné zvýšení spotřeby elektrické energie.
- **Pokud vaříte jídlo dlouho**, použijte tlakový hrnec.

## Informace o indukčním vaření

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

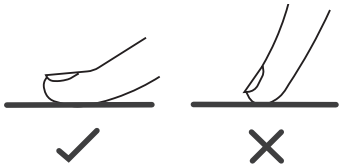



1. Nádoba s feromagnetickým dnem
2. Indukční cívka
3. Indukované proudy
4. Sklokeramická deska

## Před použitím nové indukční varné desky

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

## Používání dotykového ovládání

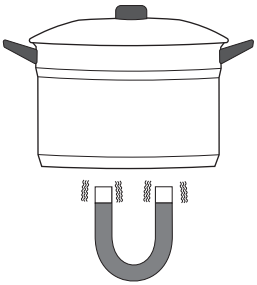


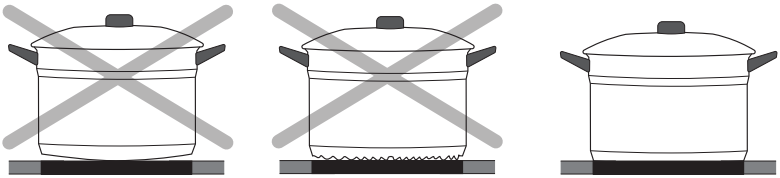
- Ovladače reagují na dotyk, takže není nutné tlačit.
- Použijte bříško prstu, nikoliv jeho špičku.
- Jakmile je dotyk zaregistrován, uslyšíte pípnutí.
- Ovladače musí být vždy čisté, suché a nesmí být zakryté žádným předmětem (např.nádobou nebo utěrkou). I tenká vrstva vody může zhoršit ovládání.

## Výběr správné nádoby

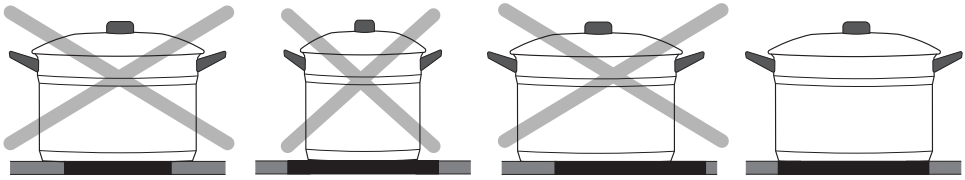
- Používejte jen nádoby vhodné pro indukční varné zóny. Podívejte se na symbol indukce na obalu nebo na spodní části nádoby.

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

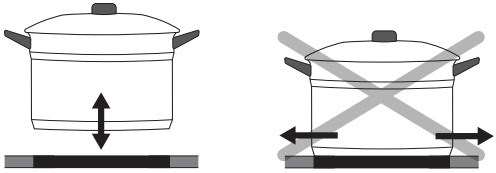




- Ujistěte se, že spodek nádoby je hladký, sedí naplocho na skle a má stejnou velikost jako varná zóna. Používejte nádoby s průměrem dna stejným, jako má grafické vyobrazení zvolené varné zóny. Použití hrnce o něco širšího je zárukou využití energie s maximální účinností. Pokud použijete menší hrnec,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



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



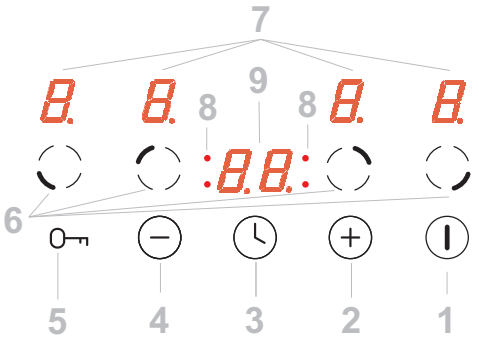
## Rozměry nádoby

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

**Průměr dna indukčního nádobí**

| Varná zóna | Minimum (mm) | Maximum (mm) |
|---|---|---|
| 19, 22 - střední | 110 | 160 |
| 20, 21 - velká | 125 | 210 |

## Ovládací panel varné desky




1. Tlačítko zapnout/vypnout
2. Tlačítko plus
3. Tlačítko hodin
4. Tlačítko minus
5. Tlačítko zámku
6. Tlačítko volby varných zón
7. Ukazatel varné zóny
8. Kontrolka hodin
9. Ukazatel hodin

### JESTLIŽE NA INDIKATORU SVÍTÍ

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

Pokud není na varné zóně vhodná nádoba, nehřeje. Pokud není na varné zóně vhodná nádoba, displej se automaticky vypne po 10 minutách.

### ZAPNUTÍ VARNÉ DESKY
- Tlačítko zapnout/vypnout (1) musí být přidržené prstem nejméně 1 sekundu. Varná deska je aktivní, pokud se na všech ukazatelích (3) svítí číslice „0”.
- Jestliže v průběhu 10 sekund nebude ťisknuto žádné tlačítko varná deska se vypne.

### ZAPNUTÍ VARNÉ ZÓNY
- Po zapnutí varné desky tlačítkem (1), v průběhu následujících 10 sekund zapněte zvolenou varnou zónu (5) tlačítkem označujícího vybranou varnou zónu, na zóně příslušné ukazateli stupně výkonu bliká číslice „0”.
- Tlačítkem „+” (2) anebo „-” (4) nastavujeme požadovaný stupeň ohřevu.

### VYPÍNÁNÍ VARNÝCH ZÓN
- Varná zóna musí být aktivní. Ukazatel stupně výkonu ohřevu bliká.
- Vypnutí následuje po dotknutí čidla zapni/vypni desky, anebo prostřednictvím přidržení čidla (5) po dobu 3 sekund.

### VYPÍNÁNÍ CELÉ VARNÉ DESKY
- Varná deska pracuje, pokud je zapnutá nejméně jedna varná zóna.
- Stlačením čidla zapnutí/vypnutí (1) vypínáme celou varnou desku.
- Jestliže je varné pole horké, na ukazateli varného pole (3) se svítí písmeno "H"- symbol zbytkového tepla.

**FUNKCE BOOSTER "P"**

- Funkce Booster spočívá v zvýšení výkonu zóny Ø 210/180 mm z 1800 W na 2100 W, zóny Ø 160 z 1200 W na 1500 W, flexi zóny z 3000 W na 3600 W
- Pro zapnutí funkce Booster vyberte zónu vaření, nastavte úroveň vaření na „9" a opětovným stiskem tlačítka „+" (2). Zapnutí je signalizováno písmenem "P".
- Vypnutí funkce Booster následuje po opětovném stisknutí tlačítka „-" (4) nebo po zdvižení hrnce z indukčního pole.
- K automatickému vypnutí dojde po 10ti minutách.Varná zóna nadále hřeje s nominálním výkonem.
- V případě překročení teploty (elektronické soustavy anebo cívky) varné zóny v průběhu činnosti funkce Booster, je funkce Booster automaticky vypnuta. Varná zóna se vrací k nominálnímu výkonu.

**Omezení funkce Booster**

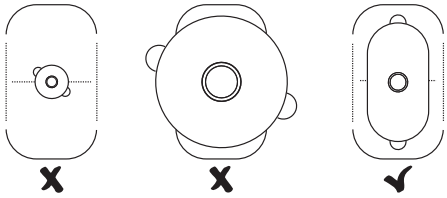
Zóny vaření jsou spojeny do páru svisle nebo křížem v závislosti na modelu. Celkový výkon je dělený do těchto párů. V případě použití funkce Booster pro obě zóny vaření současně by způsobilo překročení maximálního dostupného výkonu. V takovém případě tepelný výkon první aktivované tepelné zóny bude snížený na nejvyšší možnou úroveň.

**FLEXI** (pouze model ETA77949000)

Díky funkci flexi můžete ovládat dvě varné zóny varné desky jako jednu rozšířenou ohřevnou zónu. Funkce Flexi je velmi praktická a umožňuje například použití pekáčů.

**Zapnutí funkce Flexi:**

- Zapněte varnou desku.
- Pro aktivaci funkce Flexi se dotkněte senzorů přední levé a zadní levé varné zóny.
- Poté pomocí senzorů + a – nastavte požadovaný výkon.
- Od tohoto okamžiku ovládáte obě varné zóny jedním senzorem.




**Pro vypnutí funkce:** dotkněte se senzorů přední levé a zadní levé varné zóny. Na displejích se zobrazí číslice „0". Od tohoto okamžiku pracují varné zóny nezávisle.

**FUNKCE ZÁMKU**

- Funkce zámku slouží k tomu, aby chránila varnou desku před nechtěným uvedením do provozu dětmi, a její zapnutí je možné po odblokování.
- Funkce blokády je možná při zapnuté i vypnuté desce.

**Zapnutí i vypnutí funkce zámku**

- Provádí se pomocí tlačítka zámku přidržením po dobu 5 sekund.
- Zapnutí funkce je signalizované LO na displeji.
- Varná deska zůstává zablokovaná až do jejího odblokování, a to i tehdy, jestliže panel varné desky je zapínutý či vypnutý.
- Odpojení desky od napájecí sítě způsobí vypnutí zámku desky.

**UKAZATEL ZBYTKOVÉHO TEPLA**

- Po ukončení vaření, v keramické desce zůstává tepelná energie nazývaná zbytkovým teplem.
- Když teplota desky přesahuje 60°C, tak se na příslušném displeji ukáže písmeno „H"
- V rozsahu teplot od 45°C do 60°C bude na displeji svítit „h" symbolizující nízké zbytkové teplo.

- Když se teplota sníží pod 45°C ukazatel zbytkového tepla zhasne.
- V případě rozsvícení ukazatele zbytkového tepla není dovolené se dotýkat varné zóny s ohledem na možnost popálení, ani klást na desku předměty citlivé na teplo!
- V případě výpadku elektrického proudu ukazatel zbytkového tepla není zobrazován přesto, že varné zóny mohou být ještě horké!

**FUNKCE HODIN**

Funkce hodin usnadňují proces vaření díky možnosti nastavení času činnosti varných zón. Může rovněž sloužit jako minutka.

**Zapnutí hodin**

- Tlačítkem (5) zvolte odpovídající varnou zónu. Bliká číslice „0”
- Pomocí tlačítek „+” (2) nebo „-” (4) nastavte požadovanou úroveň výkonu v rozsahu 1 - 9.
- Následně do 10ti sekund aktivujte hodiny tlačítkem (6).
- Pomocí tlačítka „+” (2) nebo „-” (4) nastavte požadovaný čas vaření (01 do 99 minut).
- Na displeji hodin se svítí kontrolka (8) u odpovídající varné zóny.

Všechny varné zóny mohou současně pracovat s nastavením času.
Jestliže je nastavený více než jeden čas, na displeji hodin je promítaný nejkratší nastavený čas. Dodatečně je to signalizované blikající kontrolkou (8).

**Změna naprogramovaného času vaření**

V každém okamžiku vaření je možné změnit naprogramovaný čas

- Tlačítkem (5) zvolíte odpovídající varnou zónu. Číslice výkonu bliká
- Následně do 10ti sekund aktivujte hodiny tlačítkem (6).
- Pomocí tlačítka „+” (2) nebo „-” (4) nastavte požadovaný čas vaření

**Kontrola času vaření**

Čas zbývající do konce vaření je možné v každém okamžiku zkontrolovat, stiskem tlačítka hodin (6). Aktivní čas činnosti hodin pro příslušnou varnou zónou je signalizovaný blikající kontrolkou (8).

**Vypnutí hodin**

Po uplynutí naprogramovaného času vaření, se zapne zvukový signál, který je možný vypnout dotknutím libovolného tlačítka nebo se signál automaticky vypne po 2 minutách.
Jestliže je nutné předčasné vypnutí hodin:

- tlačítkem (5) aktivujeme varné pole. Svítí číslice nastaveného výkonu
- talčítko (6), přidržte 3 sekundy nebo změňte čas minutky pomocí tlačítka „+” (2) a „-” (4) do polohy „00”

**HODINY JAKO MINUTKA**

Hodiny mohou být také použity jako kuchyňská minutka.

**Zapnutí minutky**

Jestliže je kuchyňská varná deska vypnutá:

- tlačítkema zapnout/vypnout varné desky (1), zapíněte varnou desku.
- tlačítkem (6) aktivujte minutku
- tlačítkem „+” (2) nebo „-” (4) nastavte čas minutky

**Vypnutí minutky**

Po uplynutí naprogramovaného času, se zapne nepřetržitý zvukový signál, který můžete vypnout dotykem libovolného tlačítka nebo počkejte, až se automaticky po 2 min vypne.

Jestliže je potřebné dřívější vypnutí alarmu:
- stiskněte tlačítko (6), přidržte 3 sekundy nebo změňte čas minutky za pomocí čidla „+" (2) nebo „-" (4) do polohy „00"
- Jestliže byly hodiny naprogramované jako minutka, nelze nastavit čas vaření.
- Funkce minutky bude zrušena v okamžiku kdy je aktivována funkce hodin.

## Ochrana s automatickým vypnutím

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

| **Stupeň výkonu** | **U** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **P** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Výchozí provozní časovač (hodiny)** | 8 | 8 | 8 | 5 | 5 | 5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 0,16 |

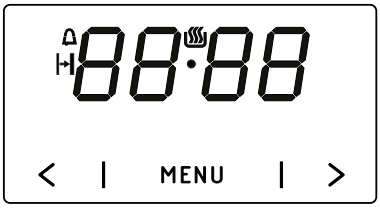
Jakmile se nádoba z varné zóny odstraní, ohřev se okamžitě zastaví a po zaznění zvukové signalizace, které trvá jednu minutu, se deska vypne.

### FUNKCE PŘIHŘÍVÁNÍ

Funkce přihřívání pokrmů udržuje teplo připraveného jídla na varné zóně. Zvolená varná zóna je zapnutá na nízký výkon ohřevu. Výkon varné zóny je ovládaný funkcí přihřívání pokrmů, takže teplota jídla je přibližně 65°C. Proto teplý, ke konsumpci připravený pokrm, nepříznivě nemění svou původní chuť a nepřichycuje se ke dnu hrnce. Tuto funkci je také možné využít do rozpuštění másla, čokolády apod. Podmínkou správného využití této funkce je použití odpovídajícího hrnce s plochým dnem, aby byla teplota hrnce důkladně měřená čidlem, které je umístěno ve varné zóně. Funkci přihřívání pokrmů je možné zapnout na každé zóně. Z mikrobiologického důvodu se nedoporučuje příliš dlouhé udržování pokrmu v teple, proto také tuto funkci dotykový panel vypíná po 2 hodinách.

Funkce přihřívání pokrmu je nastavená jako dodatečný tepelný výkon mezi polohou 0 1 a objeví se na displeji jako symbol „***U***" Zapnutí funkce přihřívání se provádí identicky, jak je to popsáno v bodu „Zapnutí varné zóny" Vypnutí funkce přihřívání se provádí identicky, jak je to popsáno v bodu „Vypnutí varných zón".

## Funkce programátoru trouby




> tlačítko +
< tlačítko -
MENU tlačítko nastavení režimu
kontrolka
kontrolka
kontrolka

### NASTAVENÍ AKTUÁLNÍHO ČASU

Po zapnutí nebo restartování po výpadku napájení se na displeji zobrazuje blikající 0.00.
- stiskněte současně tlačítka < a >, dokud se na displeji neobjeví symbol tečka pod symbolem bude blikat

- během 7 sekund nastavte aktuální čas pomocí tlačítek < a >
- po cca 7 sekundách od ukončení nastavování času, budou nové údaje uloženy a tečka pod symbolem přestane blikat.

Změnu času lze provést později současným stisknutím tlačítek < a >, když tečka pod symbolem začne blikat, můžete změnit aktuální čas.

**POZOR!**
Troubu je možné zapnout, když se na displeji zobrazí symbol .

## ČASOVAČ

Časovač lze kdykoli aktivovat, bez ohledu na stav aktivity dalších funkcí programátoru.
Rozsah měřeného času je od 1 minuty do 23 hodin a 59 minut.
Pro nastavení časovače je třeba:

- stisknout tlačítko MENU, na displeji začne blikat symbol
- nastavit čas časovače pomocí tlačítek < a >, na displeji se zobrazí nastavený čas časovače a aktivní funkce . Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál a začne blikat
- chcete-li zvukový signál vypnout, dotkněte se a přidržte tlačítko MENU nebo současně přidržte tlačítka < a >, symbol zhasne a displej ukáže aktuální čas.

**POZOR!**
Pokud zvukový signál nebude vypnutý ručně, vypne se automaticky po cca 7 minutách.

## DOBA PEČENÍ

Pokud se má trouba vypnout v určitém čase, je třeba:

- chcete-li povolit funkci doba pečení, nastavte ovládání funkcí trouby na vámi zvolenou funkci a ovládání teploty na příslušnou teplotu.
- stisknout a přidržet tlačítko MENU až do momentu, kdy se na displeji zobrazí na chvíli **dur** a symbol bude blikat
- nastavit požadovanou dobu pečení pomocí tlačítek < a > v rozsahu od 1 minuty do 10 hodin

Nastavený čas bude uložen do paměti po cca 7 sekundách, displej znovu zobrazí aktuální čas během zapnutého symbolu . Po uplynutí deklarovaného času se trouba automaticky vypne, zazní zvukový signál a symbol bude blikat.

- nastavte ovládací knoflíky trouby a ovládání teploty do polohy vypnuto,
- chcete-li funkci zrušit, přidržte současně tlačítka < a >, symbol zhasne a na displeji se ukáže aktuální čas.

## VYMAZÁNÍ NASTAVENÍ

Kdykoliv můžete zrušit nastavení minutky nebo délku práce.

- chcete-li zrušit nastavení délky práce, dotkněte se současně tlačítek < a >.

Vymazání nastavení časovače:

- pomocí tlačítka MENU zvolte funkci časovače
- stiskněte znovu současně tlačítka < a >

## ZMĚNA TÓNU ZVUKOVÉHO SIGNÁLU

Tón zvukového signálu je možné změnit následujícím způsobem:

- stiskněte zároveň tlačítka < a >

- tlačítkem MENU zvolte funkci tón, zobrazení na displeji začnou blikat:
- pomocí tlačítka < a > zvolit příslušný tón
  v rozsahu od 1 do 3 pomocí tlačítka >
  v rozsahu od 3 do 1 pomocí tlačítka <

**ZMĚNA JASU DISPLEJE**

Je možná změna jasu displeje v rozsahu od 1 do 9, kde 1 znamená nejtmavší nastavení a 9 nejsvětlejší. Zadaná hodnota platí, když jsou hodiny neaktivní (tj. uživatel se nedotkl žádného tlačítka po dobu nejméně 7 sekund). Jas displeje je možné změnit následujícím způsobem:

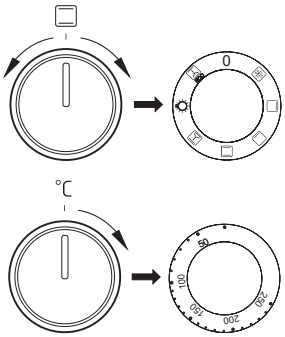
- Stisknout zároveň senzory < a >
- Pomocí tlačítka MENU zvolit funkci *bri* (první stisknutí způsobí přechod do funkce *ton*, druhé do *bri*).
- Pomocí tlačítek < a > zvolit příslušný jas v rozsahu od 1 do 9.

**POZOR!**
Když jsou hodiny aktivní (tj. uživatel stiskl tlačítko během posledních 7 sekund), je jas displeje maximální.

**NOČNÍ REŽIM**

- Od 22:00 do 6:00 hodiny automaticky snižují jas displeje.

## Funkce pečící trouby a její obsluha




Trouba může být ohřívána dolního a horního topného tělesa. Ovládání činnosti této trouby se uskutečňuje pomocí otočného knoflíku pro volbu funkce trouby a programátoru – nastavení spočívá v otočení knoflíku do zvolené polohy.
Označení otočného knoflíku po jeho obvodu odpovídá funkcím realizovaným pečící troubou.

K vypnutí dojde nastavením obou otočných knoflíků do polohy ● / 0.

**POZOR!**
K zapnutí ohřevu (topného tělesa apod.) při zapnutí kterékoliv z funkcí trouby dojde teprve po nastavení teploty.

**MOŽNÉ POLOHY OTOČNÉHO KNOFLÍKU PRO VOLBU FUNKCE TROUBY**

**0** **Vypnuto**

**Rychlý ohřev**
Ventilátor a gril. Používá se pro rychlý ohřev pečicí trouby.

**Dolní a horní topné těleso**
V této poloze probíhá konvenční ohřev trouby pomocí horního i dolního topného tělesa.

**Ventilátor a dolní i horní ohřev**
V této poloze pracuje trouba v režimu pečivo. Konvekční pečení s ventilátorem zajišťuje rovnoměrnější pečení.



**Rozmrazování**
Je zapnutý pouze ventilátor, bez použití topných těles.



**Gril s ventilátorem**
Využití této funkce v praxi umožňuje urychlení procesu opékání a zlepšení chuťových vlastností pokrmů.



**Zesílený gril (Supergril)**
umožňuje provádět opékání při současně zapnutém horním ohřevu. Tato funkce umožňuje vyvinutí zvýšené teploty v horním pracovním prostoru pečicí trouby, což způsobuje silnější opečení pokrmů, umožňuje také opékání větších porcí.



**Gril**
Povrchové „grilování", se používá při opékání malých porcí: steaky, řízky, ryby, tousty, klobásky, zapékaná jídla (tloušťka opékaných pokrmů by neměla být větší než 2-3 cm, v průběhu pečení je potřebné obrátit je na druhou stranu).



**Dolní topné těleso**
V této poloze otočného knoflíku probíhá ohřev trouby pouze pomocí dolního topného tělesa. Funkce je vhodná například pro dopékání pokrmů zespodu.



**Ventilátor a zadní topné těleso**
V porovnání do konvekčním pečením jsou používány nižší teploty pečení. Používání tohoto způsobu ohřevu umožňuje rovnoměrný oběh tepla kolem pokrmu umístěného v pečicí troubě.



**Horkovzduch a dolní ohřev**
Umožňuje zvýšení teploty zespodu. Velká část tepla dodávaná zespodu pečení pro mokré pečivo, pizza.



**Nezávislé osvětlení pečicí trouby**
Nastavením ovládacího knoflíku do této polohy zapnete osvětlení vnitřního prostoru pečicí trouby.




**Horkovzduch ECO**
Pomocí této funkce lze aktivovat optimalizovaný způsob ohřevu, jehož účelem je úspora energie při přípravě pokrmů. V této poloze ovládacího knoflíku je osvětlení pečicí trouby vypnuto.

## KONTROLKY

Zapnutí trouby signalizuje rozsvícení dvou kontrolek R - provozu a L - termostatu.

- Pravá kontrolka provozu signalizuje činnost trouby. Zhasnutí levé kontrolky termostatu znamená, že trouba dosáhla nastavené teploty. Pokud recept doporučuje vložit pokrm až do předehřáté trouby, vložte jej po prvním zhasnutí kontrolky termostatu.
- Během pečení se kontrolka termostatu automaticky rozsvěcuje a zhasíná podle potřeby, aby byla udržována nastavená teplota uvnitř trouby.
- Kontrolka provozu může svítit také při nastavení ovládacího knoflíku do polohy Osvětlení pečicí trouby.

### POKRMY Z TĚSTA

- doporučuje se pečení pokrmů z těsta na pleších, které jsou příslušenstvím sporáku
- pokrmy z těsta lze také péci v prodávaných formách a na pleších, které je třeba vložit na sušící mřížku, k pečení doporučujeme plechy černé barvy, které lépe přenášejí teplo a zkracují dobu pečení

- v případě využití konvenčního ohřevu (horní + dolní topné těleso) nedoporučujeme použití forem a plechů se světlým a lesklým povrchem, použití forem tohoto typu může způsobovat nedopečení spodku těsta,
- v případě využití funkce horký vzduch není nutné vstupní předehřátí komory trouby, u ostatních způsobů ohřevu je třeba před vložením pokrmu komoru trouby rozehřát,
- před vyjmutím pokrmu z trouby je třeba zkontrolovat kvalitu upečení pomocí dřevěné špejle (při správném upečení by po píchnutí do těsta měla špejle zůstat suchá a čistá),
- po vypnutí pečící trouby je vhodné pokrm v ní ponechat ještě po dobu asi 5 minut,
- teploty pečení pokrmů při využití funkce horký vzduch jsou zpravidla o 20 – 30 stupňů nižší ve srovnání s konvenčním pečením (při použití horního a dolního topného tělesa),
- parametry pečení uvedené v tabulce 1 jsou orientační a lze je upravovat vzhledem k vlastním zkušenostem a kuchařským zvyklostem,
- pokud se informace uváděné v kuchařských knihách značně liší od hodnot uvedených v návodu k obsluze sporáku, prosíme, řiďte se pokyny návodu.

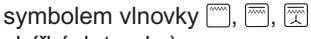
**PEČENÍ MASA**

- v troubě by měly být připravovány porce masa větší, než 1 kg, menší kousky doporučujeme upravovat na plotýnkách sporáku
- k pečení doporučujeme používat žáruvzdorné nádoby, rovněž rukojeti těchto nádob musí být odolné vůči působení vysoké teploty
- při pečení na mřížce na sušení nebo na roštu doporučujeme umístit na nejnižší úroveň pečicí plech s nevelkým množstvím vody
- doporučujeme nejméně jednou v polovině doby pečení obrátit maso na druhou stranu, během pečení je také třeba občas podlévat maso šťávou (výpekem) vznikajícím při pečení, nebo horkou – slanou vodou, maso se nesmí podlévat studenou vodou

**FUNKCE OHŘEVU ECO**

- Při použití funkce ohřevu ECO se aktivuje optimalizovaný způsob ohřevu, jehož cílem je úspora energie během přípravy pokrmů.
- Dobu pečení nelze zkrátit nastavením vyšší teploty. Nedoporučuje se ani předehřívat troubu před pečením.
- Během pečení neměňte nastavenou teplotu ani neotevírejte dvířka trouby

**POUŽÍVÁNÍ GRILU**

- K procesu grilování dochází v důsledku působení na pokrm infračerveného záření, emitovaného rozžhaveným topným tělesem grilu.
- Pro zapnutí grilu je třeba:
  - nastavit otočný knoflík trouby do polohy označené symbolem vlnovky  ,
  - nahřívat troubu po dobu asi 5 minut (při zavřených dvířkách trouby),
  - vložit do trouby plech s pokrmem do příslušné pracovní úrovně, a v případě grilování na roštu je třeba umístit na bezprostředně nižší úrovně (pod roštem) plech na vytékající tuk,
  - zavřít dvířka trouby.

**POZOR!**

Grilovat pouze při zavřených dvířkách trouby. Pokud je používán gril, dostupné části zařízení se mohou velmi zahřívat. Doporučujeme k troubě nepouštět děti.

**DOPORUČENÉ NASTAVENÍ**
**PŘI POUŽITÍ FUNKCE OHŘEVU ECO**

| Druh pokrmu | Funkce trouby | Teplota (°C) | Úroveň | Čas (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Piškot |  | 180 - 200 | 2 - 3 | 50 - 70 |
| Muffiny |  | 180 - 200 | 2 | 50 - 70 |
| Ryba |  | 190 - 210 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Hovězí |  | 200 - 220 | 2 | 90 - 120 |
| Vepřové |  | 200 - 220 | 2 | 90 - 160 |
| Kuře |  | 180 - 200 | 2 | 80 - 100 |

**PŘI POUŽITÍ ZADNÍHO TOPNÉHO TĚLESA + VENTILÁTORU**

| Druh pokrmu | Funkce trouby | Teplota (°C) | Úroveň | Čas (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Piškot |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Piškot |  | 160 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Muffiny |  | 155 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Muffiny |  | 200 - 230 [1)] | 2 - 3 | 15 - 25 |
| Pizza |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Ryba |  | 160 - 180 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Ryba |  | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
| Klobásky |  | 210 (200*) | 4 | 14 - 18 |
| Hovězí |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Hovězí |  | 160 - 180 | 2 | 120 - 160 |
| Vepřové |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Vepřové |  | 160 - 190 | 2 | 90 - 120 |
| Kuře |  | 180 - 190 | 2 | 70 - 90 |
| Kuře |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Kuře |  | 175 - 190 | 2 | 60 - 70 |
| Zelenina |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
| Zelenina |  | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

* dvířka trouby se dvěma skleněnými panely
Uvedené časy platí, není-li uvedeno jinak, pro nepředehřátou troubu. U předehřáté trouby zkraťte uvedené časy přibližně o 5 až 10 minut.
[1)] Předehřejte prázdnou troubu [2)] Uvedené časy se vztahují na pečivo v malých formičkách

**Upozornění:** Parametry uvedené v tabulce jsou orientační a můžete je upravit podle vlastních zkušeností a kulinářských preferenc**í**.

## TESTOVACÍ POKRMY V SOULADU S NORMOU EN 60350-1 PEČENÍ PEČIVA

| Druh pokrmů | Příslušenství | Úroveň | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Malé pečivo | Plech na pečení | 3 | | 160 - 170 [1)] | 25 - 40 [2)] |
| | | 3 | | 155 - 170 [1)] | 25 - 40 [2)] |
| | | 3 | | 155 - 170 [1)] | 25 - 40 [2)] |
| | | 2+4 | | 155 - 170 [1)] | 25 - 40 [2)] |
| Křehké pečivo (proužky) | Plech na pečení | 3 | | 150 - 160 [1)] | 30 - 40 [2)] |
| | | 3 | | 150 - 170 [1)] | 25 - 35 [2)] |
| | | 3 | | 150 - 170 [1)] | 25 - 35 [2)] |
| | | 2+4 | | 160 - 175 [1)] | 25 - 35 [2)] |
| Piškot bez tuku | Rošt + černá dortová forma Ø 26 cm | 3 | | 170 - 180 [1)] | 30 - 45 [2)] |
| Jablkový závin | Rošt + dvě černé dortové formy Ø 20 cm | 2 formy jsou na roštu umístěné diagonálně vzadu vpravo a vpředu vlevo | | 180 - 200 [1)] | 50 - 70 [2)] |

[1)] Předehřejte prázdnou troubu; nepoužívejte funkci rychlého předehřevu.

[2)] Není-li uvedeno jinak, uvedené časy platí pro nepředehřátou troubu. U předehřáté trouby zkraťte uvedené časy přibližně o 5 až 10 minut.

## TESTOVACÍ POKRMY V SOULADU S NORMOU EN 60350-1 GRILOVÁNÍ

| Druh pokrmů | Příslušenství | Úroveň | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Toasty z bílého pečiva | Rošt | 4 | | 210 (200)* [1)] | 1,5–2,5 |
| | Rošt | 4 | | 210 (200)* [1)] | 2 - 3 |
| Hovězí hamburgery | Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzátu) | 4 – rošt<br>3 – plech na pečení masa | | 210 (200)* [1)] | 1. strana 10–15<br>2. strana 8–13 |

* dvířka trouby se dvěma skleněnými panely

[1)] Zahřejte prázdnou troubu zapnutím na 5 minut, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

[2)] Zahřejte prázdnou troubu zapnutím na 8 minut, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

**TESTOVACÍ POKRMY V SOULADU S NORMOU EN 60350-1 PEČENÍ**

| Druh pokrmů | Příslušenství | Úroveň | Funkce | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Celé kuře | Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzátu) | 2 – rošt<br>1 – plech na pečení masa |  | 180–190 | 70–90 |
| | Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzátu) | 2 – rošt<br>1 – plech na pečení masa |  | 180–190 | 80–100 |

Časy platí, pokud není uvedeno jinak pro nezahřátou komoru.
Pro zahřátou troubu zkraťte uvedené časy asi o 5–10 minut.

## Čištění a údržba

Péče uživatele, průběžné udržování sporáku v čistotě a jeho správná údržba významně prodlužují dobu jeho bezporuchového provozu. Před zahájením čištění sporák vypněte a zkontrolujte, zda jsou oba otočné ovladače nastaveny do polohy ● / 0. S čištěním lze začít až po úplném vychladnutí sporáku.

### SKLOKERAMICKÁ DESKA

- Desku čistěte po každém použití. Podle možností doporučujeme desku mýt v teplém stavu (poté, co zhasne ukazatel teploty pole). Je třeba zabránit silnému znečištění varné desky, zvláště připálení vzniklých překypěním.
- Nikdy nepoužívejte abrazívní nebo agresivní čisticí prostředky, jako jsou brusné prášky nebo pasty, mycí houby, pemzu, drátěnky apod., které by mohly poškrábat povrch desky a způsobit její neodstranitelné poškození.
- Doporučujeme používat čisticí nebo mycí prostředky s jemným působením, která obsahují příslušná doporučení, např. kapaliny a emulze odstraňující mastnotu. Pokud nejsou doporučené prostředky k dostání, radíme použít roztok teplé vody s přídavkem mycího prostředku na nádobí nebo neředěné čisticí prostředky.
- Pro mytí a čištění povrchu používejte měkké, jemné hadříky, které dobře pohlcují vlhkost. Sklokeramickou desku je třeba po umytí vždy vytřít dosucha.
- Zvláštní pozornost věnujte tomu, aby nedošlo k poškození sklokeramické desky, vzniku hlubokých rýh a úlomků způsobených úderem kovových pokliček nebo jiných předmětů s ostrými okraji.

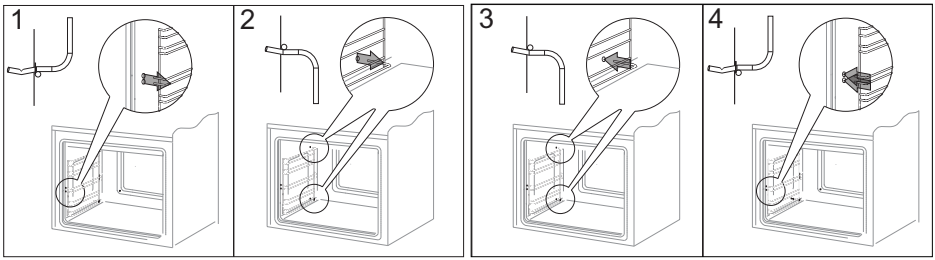
### PEČICÍ TROUBA

- Troubu je třeba čistit po každém použití. Během čištění trouby je třeba zapnout osvětlení umožňující dosažení lepší viditelnosti v pracovním prostoru.
- Komoru pečící trouby umývejte pouze za použití teplé vody s přídavkem nevelkého množství tekutých prostředků na mytí nádobí.
- **Čištění párou** - do misky vložené do pečicí trouby na první úroveň odspodu nalijte 0,25 l vody (1 sklenice),

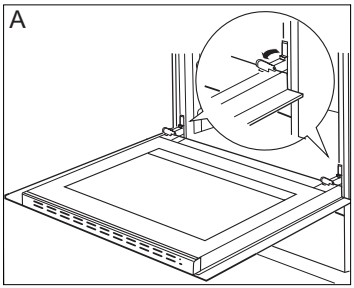
- uzavřete dvířka pečicí trouby,
- ovládací kolečko regulátoru teploty nastavte na pozici 50°C, a ovládací kolečko funkce na pozici dolní ohřev,
- nahřívejte komoru pečicí trouby cca 30 minut,
- po zakončení procesu čistění otevřete dvířka pečicí trouby, vnitřek komory vytřete houbičkou anebo utěrkou a následně umyjte teplou vodou s přídavkem přípravku na mytí nádobí.

**POZOR!** K čištění a údržbě skleněných čelních stran nepoužívejte čisticí prostředky obsahující brusné látky.

Pečící trouba byla vybavena lehce vytažitelnými drátěnými vodicími lištami (mřížkami) vložek (vkládacích roštů) trouby. Pro jejich vyjmutí kvůli mytí je třeba potáhnout za závěs, který se nachází vpředu, následně odklonit vodicí lištu a vyjmout ze zadního závěsu




**SEJMUTÍ DVÍŘEK**

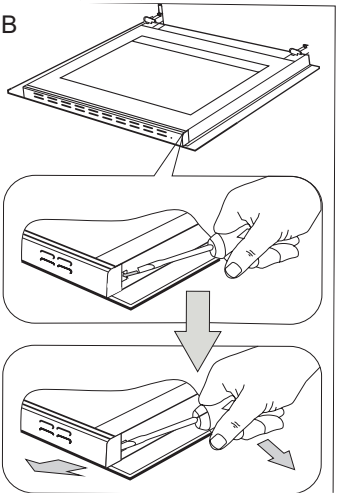



Kvůli dosažení lepšího přístupu ke komoře trouby a čištění je možné sundání dvířek. Za tímto účelem je třeba otevřít dvířka, odklonit nahoru zajišťující prvek umístěný v pantu (obr.A). Dvířka lehce přivřete, nadzvedněte a vytáhněte směrem dopředu. Pro namontování dvířek postupujte opačným způsobem.
Při nasazování je třeba dát pozor, aby byl výřez na pantu správně osazen na výstupku držáku pantu. Po nasazení dvířek na sporák je třeba dobře sklopit zajišťující prvek a pečlivě jej přitlačit. **Nesprávné nastavení zajišťujícího prvku může způsobit poškození pantu při pokusu o zavření dvířek.**

## VYJMUTÍ VNITŘNÍ SKLENĚNÉ TABULE

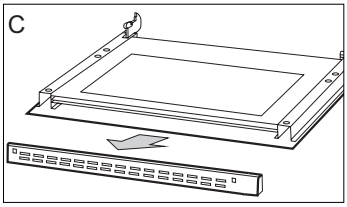
**1.** Pomocí křížového šroubováku odšroubujte šroubky na bočních příchytkách (obr. B).
**2.** Příchytky vyjměte plochým šroubovákem a vyjměte horní lištu dvířek (obr. B, C).

B



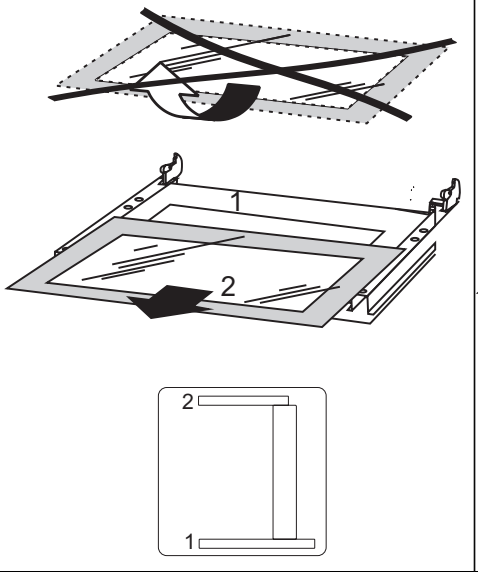
**3.** Vnitřní sklo vyjměte z úchytů v dolní části dvířek. (obr.D a D1). **Upozornění! Nebezpečí poškození připevnění skel. Sklo vysuňte, nezdvihejte nahoru.**

C



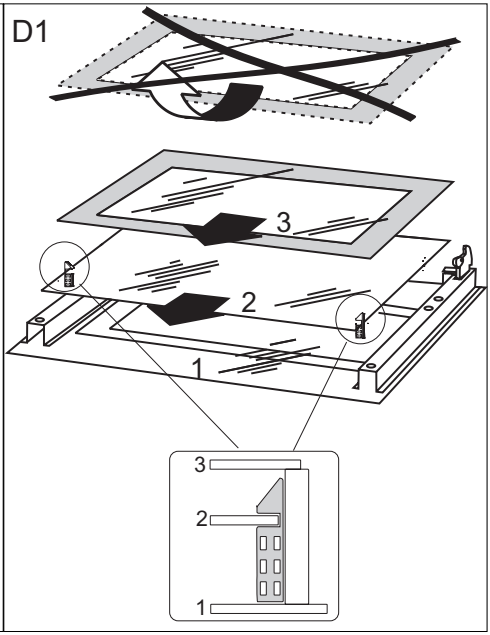
**4.** Vyčistěte sklo teplou vodou s malým množstvím čisticího přípravku. Při následné montáži postupujte v opačném pořadí. Hladká část skleněné tabule se musí nacházet v horní části, potisk směřuje dolů (ven z trouby). **Pozor! Nevtlačujte horní lištu současně do obou stran dvířek.** Pro správné osazení horní lišty dvířek, nejdříve přiložte levý konec lišty do dvířek, a pravý konec vtlačte do slyšitelného „kliknutí". Poté přitlačte lištu z levé strany do slyšitelného„kliknutí"

D




Vyjmutí vnitřní skleněné tabule 2 skla

D1




Vyjmutí vnitřní skleněné tabule 3 skla*

** u některých modelů*

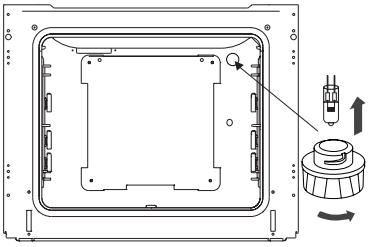
## Osvětlení trouby

- Tento výrobek obsahuje světelný zdroj energetické třídy G.
- Světelný zdroj uvnitř tohoto výrobku je určen výhradně pro osvětlení v domácích spotřebičích. Není vhodný pro osvětlení místností v domácnosti.
- Náhradní světelný zdroj je dostupný po dobu stanovenou platnými požadavky na ekodesign a opravitelnost výrobků.

### VÝMĚNA HALOGENOVÉ ŽÁROVKY OSVĚTLENÍ TROUBY

Abyste neutrpěli úraz elektrickým proudem, před výměnou halogenové žárovky se ujistěte, zda je zařízení vypnuto.

- Všechny ovládací knoflíky nastavte do polohy ● / „0“ a vypněte napájení.
- Vyšroubujte a umyjte stínítko lampy a vytřete ho důkladně do sucha.
- Vyjměte halogenovou žárovku pomocí hadříku nebo ubrousku, v případě potřeby ji vyměňte za novou G9 - napětí 230 V - výkon 25 W
- Halogenovou žárovku vložte přesně do objímky.
- Našroubujte stínítko lampy.



**POZOR!** Věnujte pozornost tomu, aby jste se žárovky bezprostředně nedotýkali prsty.

### PERIODICKÉ REVIZE

Kromě činností, jejichž úkolem je průběžné udržování sporáku v čistotě je třeba:

- provádět periodické kontroly funkčnosti ovládacích prvků a pracovních systémů sporáku
- **nejméně jednou za dva roky doporučujeme odbornou technickou kontrolu, je třeba pověřit servisní firmu provedením technické revize sporáku**
- odstranit zjištěné provozní závady
- provést periodickou údržbu pracovních systémů sporáku

**POZOR!** Veškeré opravy a regulační úkony by měly být prováděny patřičnou servisní firmou nebo instalatérem, který má příslušná oprávnění.

# 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.
- Některé drobné závady může uživatel odstranit sám, pokud se bude řídit pokyny uvedenými v tabulce níže; předtím, než se obrátíte na oddělení obsluhy zákazníka nebo servis, je třeba projít následující body v tabulce.

| PROBLÉM | PŘÍČINA | ŘEŠENÍ |
|---|---|---|
| Přístroj nefunguje | přerušení dodávky proudu | zkontrolovat pojistku domácí instalace, spálenou vyměnit |
| Displej programátoru ukazuje čas „ 0.00 “ | zařízení bylo odpojené od sítě nebo došlo k chvilkové ztrátě napětí | nastavit aktuální čas (viz. Návod k obsluze programátoru) |
| Nefunguje osvětlení trouby | povolená nebo poškozená žárovka | dotáhnout žárovku nebo poškozenou vyměnit (viz. kapitola Čištění a údržba) |
| Jedna varná zóna se vypíná, na displeji se svítí písmeno „H” | omezení času práce | opětovně zapněte varnou zónu |
| Nesvítí ukazatel zbytkového tepla, mimo že varné zóny jsou ještě horké. | výluka v dodávce proudu, spotřebič byl odpojený od sítě. | ukazatel zbytkového tepla bude opětovně fungovat teprve po nejbližším zapnutí a vypnutí ovládacího panelu. |
| Indukční varná deska vyluzuje chraplavé zvuky. | Je to normální jev. Pracuje ventilátor chladící elektronické soustavy. | |
| Indukční varná deska vydává zvuky, které se spojují s hvizdy. | Je to normální jev. V souladu s frekvencí práce cívek v průběhu používání několika varných zón, při maximálním výkonu varná deska vydává lehký hvizd. | |
| Prasknutí v keramické varné desce. | Nebezpečí! Okamžitě odpojte varnou desku od sítě (pojistka). Obraťte se na nejbližší servis. | |
| Pokud vada ještě nebyla odstraněna. | Odpojte varnou desku od sítě (pojistka!). Obraťte se na nejbližší servis. **Důležité!** Zákazník odpovídá za správný stav spotřebiče a jeho odpovídající používání v domácnosti. Jestliže z důvodu chyby v obsluze objednáte servis, tehdy taková návštěva bude pro Vás spojena s náklady. Za škody způsobené nedodržováním tohoto návodu nemůžeme bohužel odpovídat. | |
| Varná deska nefunguje, varné zóny se nedají zapnout a nefungují | závada elektroniky | desku resetujte, na několik minut ji odpojte od sítě (vyjměte pojistku instalace). |
| 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. | |
| Potravina není dopečená. | Zvolili jste si správnou teplotu a funkci trouby? Jsou dvířka trouby zavřená? | |

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 odpovědnost za vady. V takovém případě hradí náklady na opravy uživatel.

# VI. TECHNICKÁ DATA

**PROHLÁŠENÍ VÝROBCE**

CE Producent tímto prohlašuje, že tento výrobek splňuje základní požadavky níže uvedených evropských směrnic:

- směrnice pro nízkonapěťová zařízení 2014/35/EU
- směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EU
- směrnice ErP - 2009/125/EU

a proto byl spotřebič označen značkou a také bylo pro něho vystaveno prohlášení o shodě poskytované orgánům pro dohled nad trhem.

**TECHNICKÉ ÚDAJE**

| | |
|---|---|
| Jmenovité napětí | 400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz |
| Jmenovitý výkon max. | 11,0 kW |
| Rozměry sporáku (V x Š x H) | 85 x 50 x 60 cm |

ETA679490000, ETA779490000

| | |
|---|---|
| Spotřeba energie v pohotovostním režimu (Psm) [W] | 0,8 |
| Spotřeba energie ve vypnutém režimu [W] | - |
| Spotřeba energie v pohotovostním režimu při připojení k síti [W] | - |
| Čas automatického přechodu do pohotovostního/vypnutého režimu [min] | 1 |

Splňuje požadavky norem EN 60335-1; EN 60335-2-6, které platí v Evropské unii.
Údaje na energetických štítcích elektrických trub jsou uváděny v souladu s normou EN 60350-1 /IEC 60350-1. Tyto hodnoty se stanovují při standardním zatížení s aktivními funkcemi: dolního a horního topného tělesa (obyčejný režim) a zahřívání pomocí ventilátoru, (pokud jsou tyto funkce dostupné).

Třída energetické účinnosti byla stanovena v závislosti na dostupné funkci ve výrobku v souladu s níže uvedenou prioritou:

| |
|---|
| Nucený oběh vzduchu ECO (zadní topné těleso + ventilátor) |

- 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**
- 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. Stejné 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**

## 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.
- Vyhrazujeme si právo na případné změny a chyby v návodu k použití.

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

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

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

679490000, 779490000

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 nemohúcich 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 používanie 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 vyraďujete 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 zahrievá 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 nepretržite 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.

**!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 priškripnutý 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 odsávanie, ak existuje.
- 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.
- Nepokrývajte steny rúry hliníkovú fóliú ani neklaďte 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 tretí sklo, ktoré znižuje povrchovú teplotu na vonkajšej strane (pri niektorých modeloch).
- Nadmerné zaťaženie dverných závesov môže spôsobiť ich poškodenie. Neklaďte na dvierka rúry ťažké nádoby a ani sa o ne neopierajte pri čistenie rúry. Nikdy nestúpajte na otvorené dvierka a nedovoľte deťom na ne sadať.
- Kontrolujte, že vetracie otvory nie sú žiadnym spôsobom zablokované alebo zakryté.
- Spotrebič musí byť pripojený k pevnému vedenie v súlade s normami pre pripojenie.
- 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 použitie v domácnosti a na podobné použitie, napríklad:
  - v zamestnaneckých kuchynkách, v obchodoch, kanceláriách a v inom pracovnom prostredí.
  - na farmách a klientov v hoteloch, moteloch 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 zadný 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 dobu priamemu slnku.
- Spotrebič nie je určený pre ovládanie externými časovači alebo samostatným ovládacím systémom.

## 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

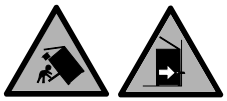
**DÔLEŽITÉ!**
V prípade elektrického pripojenia presne dodržujte pokyny uvedené v príslušných ustanoveniach.



- 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.
- 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.
- Spotrebič nesmie byť umiestnený v blízkosti radiátorov či sporákov.
- Uistite sa, že po inštaláciu spotrebiča je sieťová zástrčka dostupná.
- Spotrebič musí byť pripojený iba servisným technikom alebo osobou odborne spôsobilou. Svorkovnicu (miesto pripojenia prívodného kábla) chráňte krytom svorkovnice, pozri príslušenstvo. Pripojenie musí byť vykonané v súlade s platnými národnými normami a predpismi.
- 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 zásuvky keď ho nepoužívate alebo pred opravou. V prístrojmi nie sú žiadne časti opravitelné 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 použitie. 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 prostredia

Likvidácia obalového materiálu
Obalové materiály sú recyklovateľné a označené príslušnými symbolmi. Jednotlivé časti obalu likvidujte v súlade s miestnymi predpismi pre nakladanie s odpadmi.

### Likvidácia vyslúžilého spotrebiča



Tento symbol na výrobku alebo jeho obale znamená, že s výrobkom sa nesmie nakladať ako s bežným komunálnym odpadom. Výrobok musí byť odovzdaný na príslušnom zbernom mieste na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

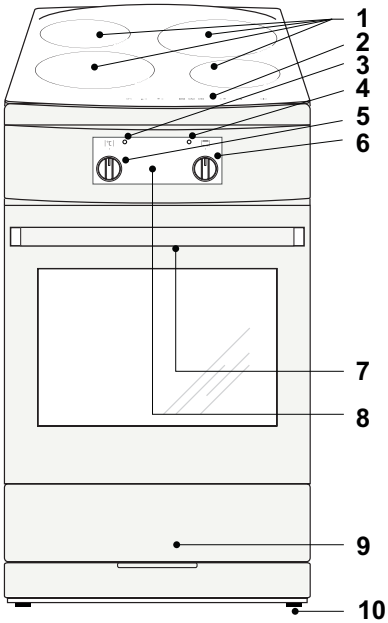
Správnou likvidáciou tohto výrobku pomôžete zabrániť možným negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by mohli vzniknúť pri nevhodnom nakladaní s odpadom z tohto výrobku.

Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku získate na miestnom obecnom úrade, v zbernom dvore alebo v predajni, kde bol výrobok zakúpený.

### Pred likvidáciou spotrebiča

- Odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Odrežte prívodný kábel tak, aby spotrebič nemohol byť znovu uvedený do prevádzky.
- Spotrebič odovzdajte do systému spätného odberu elektrických a elektronických zariadení.

# II. POPIS

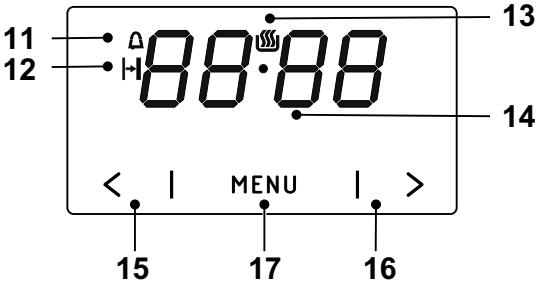


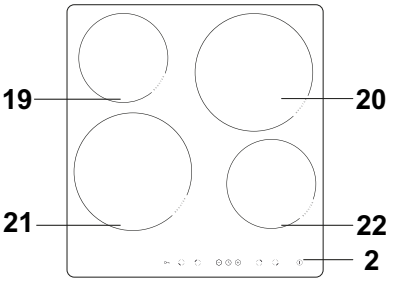

**SPORÁK**

1. Platne
2. Ovládanie platničiek
3. Kontrolka termostatu
4. Kontrolka prevádzky
5. Regulátor teploty
6. Volič funkcií rúry
7. Dvierka rúry s rukoväťou
8. Elektronický programátor
9. Zásuvka / sklopný kryt
10. Nastaviteľné skrutky

**11.** Symbol časovača
**12.** Symbol doby pečenia
**13.** Symbol prípravy na prevádzku
**14.** Ukazovateľ času
**15.** Tlačidlo mínus
**16.** Tlačidlo plus
**17.** Tlačidlo režimu prevádzky

**OVLÁDACÍ PANEL**




**VARNÁ DOSKA**

**18.** Ľavá zadná stredná platňa
**19.** Pravá zadná veľká platňa
**20.** Ľavá predná veľká platňa
**21.** Pravá predná stredná platňa

| **Typ** platňe | **Priemer nádoby** |
|---|---|
| Veľký | 210 mm |
| Stredný | 160 mm |

**ZÁSUVKA SPOTREBIČA**

V odkladaci zásuvke spotrebiča neskladujte horľavé, výbušné, prchavé alebo na teplo citlivé látky (ako je papier, utierky, plastové vrecia, čistiace a umývacie prostriedky a spreje), pretože môžu vzplanúť v priebehu prevádzky a spôsobiť požiar.

**ZÁVESNÉ ROŠTY**

Závesné rošty umožňujú prípravu jedla vo štyroch úrovniach (úrovne vedenie sa počítajú zdola nahor). Úroveň vedenia 3 a 4 sú určené na grilovanie.
Prevádzka spotrebiča je bezpečná aj bez použitie závesných roštov.

**TELESKOPICKÉ VÝSUVNÉ LIŠTY** (pri niektorých modeloch)

Výsuvné lišty môžu byť umiestnené na druhé, tretí a štvrté úrovni. Výsuvné lišty sú v rôznych prevedeniach: „čiastočný výsuv“ alebo „plný výsuv“.

**VENTILÁTOR CHLADENIA** (pri niektorých modeloch)

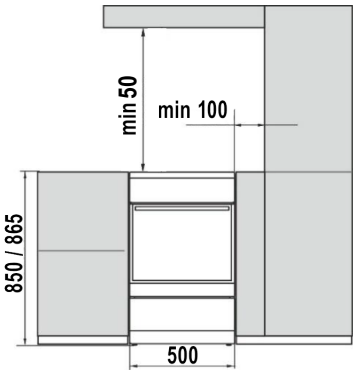
- Spotrebič je vybavený chladiacim ventilátorom, ktorý ochladzuje plášť a ovládacie panel spotrebiča.
- Chladiaci ventilátor je v prevádzky sa zapnutú funkcií rúry.
- Spotrebič a niektoré príslušenstvo sa počas varenie zahrievajú na vysokú teplotu. Používajte kuchynské rukavice.

**ROŠT**

- Na roštu je bezpečnostná západka. Preto mriežku ľahko nadvihnite, keď ju vyťahujete z rúry.
- Rošt alebo plech na pečenie vždy zasuňte do drážok medzi dva drôtené profily.
- Po zasunutie výsuvných líšt zatvorte dvierka rúry.
- Keď sa zahreje príslušenstvo na pečenie, môže zmeniť tvar. Funkčnosť nie je ovplyvnená a po vychladnutí sa obnoví pôvodný tvar.

## III. INŠTALÁCIA

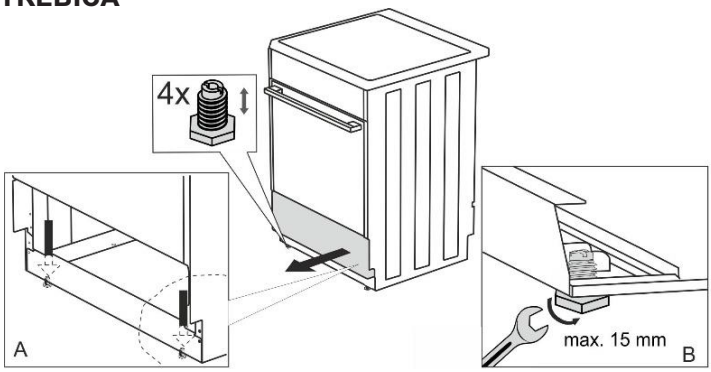
### Požiadavka na priestor (rozmery v mm)



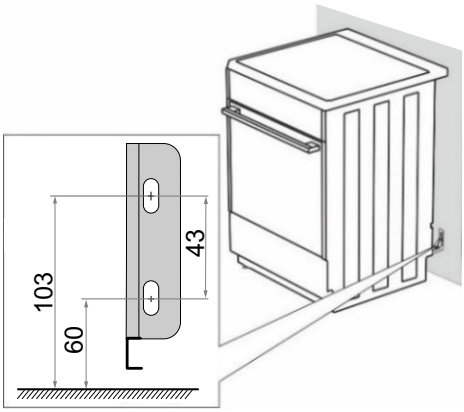

- Steny a priľahlý nábytok ku spotrebičmi (podlaha, zadná stena kuchyne, bočné steny) musia byť odolné voči teplotám aspoň 90°C.
- Neinštalujte spotrebič v blízkosti silných zdrojov tepla, ako sú kotle na tuhé palivá, pretože vysoká teplota môže poškodiť spotrebič.
- Dbajte na správne umiestnenie a bezpečnú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

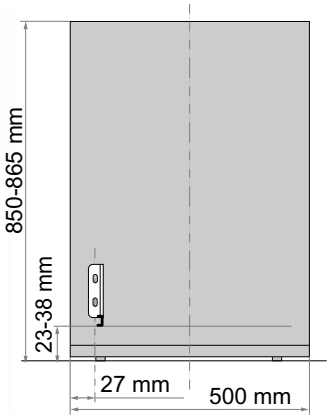
## Vyrovnanie spotrebiča

Pri dodanie sporáka je výška 850 mm. Výšku spotrebiča môžete nastaviť od 850 do 865 mm.




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




Podľa nákresu upevnite držiak ku stene pomocou dodaných skrutiek a hmoždiniek. V prípade, že dodané upevňovacie prvky nie je možné použiť, použite iné, ktoré zaistia pripevnenie držiaka k stene.

## Elektrické zapojenie

- Prístup k pripojovacej svorkovnici je možný po odstránení krytu svorkovnice pomocou plochého skrutkovača.
- Je potrebné dbať na správne pripojenie vodičov s ohľadom na typ pripojenia a menovitý príkon sporáka.
- Pripojovací kábel musí byť zaistený odľahčovacou svorkou.

**POZOR!**

Je potrebné pamätať na pripojenie ochranného vodiča k svorke označenej symbolom ⏚ . Elektrická inštalácia napájajúca sporák musí byť vybavená bezpečnostným vypínačom, ktorý umožní prerušenie napájania v núdzových situáciách. Vzdialenosť medzi rozpojenými pracovnými kontaktmi bezpečnostného vypínača musí byť minimálne 3 mm.

Pred pripojením sporáka k elektrickej sieti sa oboznámte s informáciami uvedenými na výrobnom štítku a so schémou zapojenia.

**POZOR!**
Inštalatér je povinný odovzdať používateľovi potvrdenie o pripojení sporáka k elektrickej sieti.

Iný spôsob pripojenia sporáka, než je znázornený na schéme, môže spôsobiť jeho poškodenie.

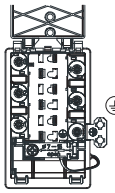
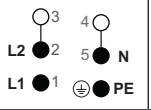
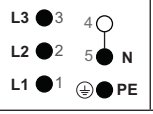
**VAROVANIE!**
Všetky elektroinštalačné práce smie vykonávať iba kvalifikovaný a oprávnený elektrikár. Do elektrického pripojenia sa nesmú vykonávať žiadne úpravy ani svojvoľné zmeny.

**VAROVANIE!**
Hoci bola venovaná maximálna pozornosť odstráneniu ostrapkov a ostrých hrán výrobku, pri manipulácii postupujte opatrne – pri inštalácii odporúčame používať ochranné rukavice.

**POKYNY NA PRIPOJENIE**

Sporák je vyrobený na prevádzku s trojfázovým striedavým prúdom (400 V 3N~50 Hz). Menovité napätie vykurovacích telies je 230 V. Prispôsobenie sporáka na prevádzku s jednofázovým prúdom je možné vhodným premostením svoriek v pripojovacej svorkovnici podľa nižšie uvedenej schémy zapojenia. Schéma zapojenia je uvedená aj na kryte pripojovacej svorkovnice. Uistite sa, že pripojovací vodič zodpovedá typu pripojenia a príkonu sporáka.

Pred pripojením sporáka k elektrickej sieti si pozorne prečítajte informácie uvedené na výrobnom štítku a schému zapojenia.

<table>
<tr><td colspan="2">SCHÉMA MOŽNÝCH PRIPOJENÍ<br>Pozor! Menovité napätie vykurovacích telies: 230 V<br><br>Pozor! Vo všetkých prípadoch pripojenia musí byť ochranný vodič pripojený k svorke ⏚ PE.</td><td>  </td><td>Odporúčaný typ pripojovacieho vodiča</td></tr>
<tr><td>Pri dvojfázovej sieti 400/230 V s nulovým vodičom prepojte svorky 2–3 a 4–5, ochranný vodič pripojte na ⏚ PE.</td><td>2N~</td><td>  </td><td>H05VV-F4G4<br>4 x 4 mm²</td></tr>
<tr><td>Pri trojfázovej sieti 400/230 V s nulovým vodičom prepojte svorky 4–5, fázové vodiče pripojte na 1, 2 a 3, nulový vodič na 4–5, ochranný vodič na ⏚ PE.</td><td>3N~</td><td>  </td><td>H05VV-F5G1,5<br>5 x 1,5 mm²</td></tr>
<tr><td colspan="4">Fázové vodiče – L 1 = R, L 2 = S, L 3 = T; N – nulový vodič; PE – ochranný vodič</td></tr>
</table>

# IV. KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ



## Pred prvým zapnutím sporáka

- odstráňte súčasti obalu,
- opatrne odstráňte etikety z dvierok sporáka a dbajte na to, aby sa nepretrhol lepiaci pásik,
- vyprázdnite zásuvku a vyčistite vnútorný priestor rúry od výrobných konzervačných prostriedkov,
- vyberte príslušenstvo z rúry a umyte ho v teplej vode s prídavkom prostriedku na umývanie riadu,
- zapnite ventiláciu v miestnosti alebo otvorte okno,
- vyhrejte rúru pri teplote 250 °C približne 30 minút, odstráňte nečistoty a dôkladne ju umyte; varné plochy sporáka je potrebné zahrievať približne 4 minúty bez použitia nádoby,
- všetky úkony vykonávajte pri dodržiavaní bezpečnostných pokynov.

**POZOR!**
Pri sporákoch vybavených elektronickým programátorom sa po pripojení do elektrickej siete na displeji zobrazí „0.00“. Je potrebné nastaviť aktuálny čas programátora. (Pozri návod na obsluhu programátora.) Ak aktuálny čas nie je nastavený, rúru nie je možné uviesť do prevádzky.

**UPOZORNENIE**
Elektronický programátor je vybavený senzormi ovládanými dotykom prsta na označených miestach. Každá zmena nastavenia senzora je potvrdená akustickým signálom. Povrch senzorov udržiavajte čistý.

**DÔLEŽITÉ!**
Vnútorný priestor rúry umývajte iba teplou vodou s prídavkom malého množstva prostriedku na umývanie riadu.

## Prvé čistenie vnútorného priestoru

- Pred použitím spotrebiča odstráňte zo sporáka všetky časti obalu vrátane všetkých prepravných pomôcok.
- Všetko príslušenstvo a nádoby umyte teplou vodou a bežným saponátom.
- Pri prvom zahriatí rúry ucítite charakteristický zápach nového spotrebiča. Počas prvého použitia miestnosť dôkladne vyvetrajte.

**UPOZORNENIE**!
Nepoužívajte čistiace prostriedky ani abrazívne prášky, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu povrchovej úpravy.

## Rady na úsporu energie

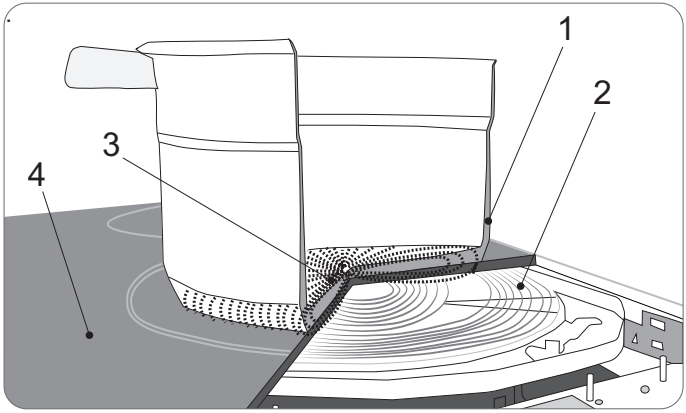
Kto využíva energiu zodpovedne, nielen chráni rodinný rozpočet, ale zároveň prispieva k ochrane životného prostredia. Pomôžme preto šetriť elektrickú energiu!
Dodržiavajte nasledujúce odporúčania:

- **Používajte vhodný riad na varenie**. Hrnce s rovným a hrubým dnom umožňujú ušetriť až tretinu elektrickej energie. Nezabúdajte používať pokrievku – bez nej môže byť spotreba energie až štvornásobne vyššia.

- **Vyberajte riad podľa veľkosti varnej platne.** Dno nádoby by nikdy nemalo byť menšie ako varná platňa.
- **Udržiavajte varné platne a dná hrncov čisté.** Nečistoty zhoršujú prenos tepla. Silne pripálené zvyšky sa často dajú odstrániť iba čistiacimi prostriedkami, ktoré zaťažujú životné prostredie.
- **Vyhýbajte sa zbytočnému otváraniu pokrievok**. Rovnako neotvárajte zbytočne často dvierka rúry. Zeleninu, zemiaky a podobné potraviny možno variť v menšom množstve vody. Pri varení pod pokrievkou sa jedlo uvarí rovnako dobre. Po zovretí vody znížte výkon ohrevu na úroveň potrebnú na udržanie varu.
- **Vypínajte ohrev včas a využívajte zvyškové teplo**. Pri dlhšom varení vypnite varnú platňu 5 až 10 minút pred skončením varenia. Môžete tak ušetriť viac ako 20 % elektrickej energie.
- **Rúru používajte len pri väčšom množstve potravín.** Mäso s hmotnosťou do 1 kg je úspornejšie pripravovať v hrnci na varnej platni.
- **Využívajte zvyškové teplo rúry.** Pri tepelnej úprave trvajúcej viac ako 40 minút odporúčame rúru vypnúť približne 10 minút pred skončením pečenia.
- **Pozor!** Pri použití programátora nastavte zodpovedajúcim spôsobom kratší čas prípravy.
- **Dvierka rúry vždy dôkladne zatvárajte.** Teplo môže unikať cez nečistoty na tesnení dvierok. Odporúča sa ich odstraňovať ihneď.
- **Neumiestňujte sporák do bezprostrednej blízkosti chladničky alebo mrazničky.** Zvyšuje sa tým zbytočne spotreba elektrickej energie.
- Pri dlhšom varení používajte tlakový hrniec.

## Informácie o indukčnom varení

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



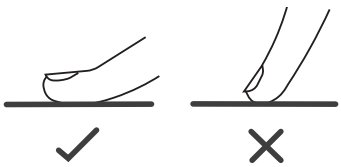

1. Nádoba s feromagnetickým dnom
2. Indukčná cievka
3. Indukované prúdy
4. Sklokeramická doska

## Pred použitím novej indukčnej varnej dosky

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

## Používanie dotykových ovládačov

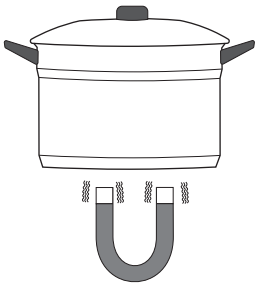
- Ovládače reagujú na dotyk, takže nemusíte vyvíjať žiadny tlak.
- Používajte bruška prstov, nie končeky.
- Pri každom zaznamenaní dotyku uslyšíte pípnutie.

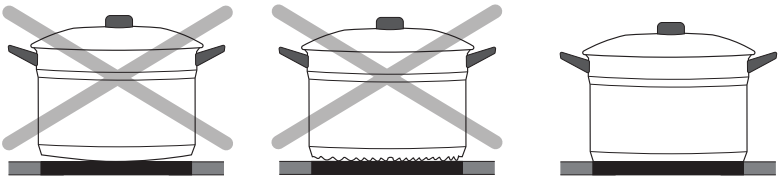


- Dbajte na to, aby boli ovládače vždy čisté, suché a aby ich nezakrývali žiadne predmety (napr. riad alebo utierka). Aj tenká vrstva vody môže spôsobiť problematické používanie ovládačov.

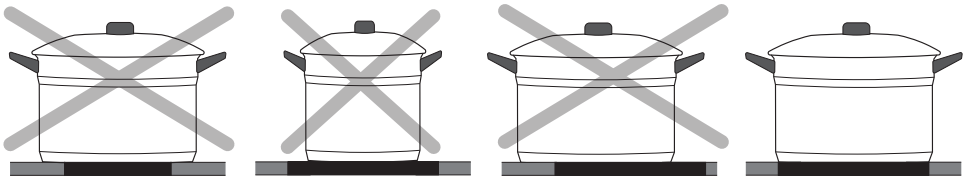
## Výber vhodného riadu

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

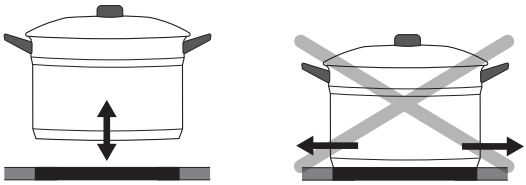




- Uistite sa, že dno hrnca je hladké, prilieha ku sklu dosky a má rovnakú veľkosť ako varná zóna. Používajte hrnce, ktorých priemer je taký veľký, ako obrys zvolenej zóny. Používaním trochu širšieho hrnca sa bude využívať energia s maximálnou účinnosťou. Ak budete používať menší hrniec, účinnosť môže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



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



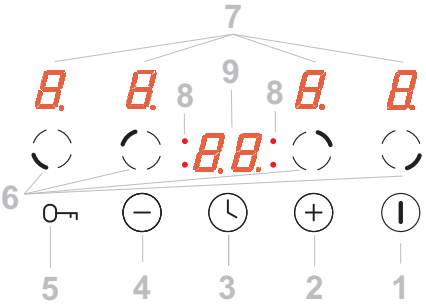
## Rozmery nádoby

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

**Priemer dna indukčného riadu**

| Varná zóna | Minimum (mm) | Maximum (mm) |
|---|---|---|
| 19, 22 - stredná | 110 | 160 |
| 20, 21 - veľká | 125 | 210 |

## Ovládací panel varnej dosky




1. Tlačidlo zapnutia/vypnutia
2. Tlačidlo plus
3. Tlačidlo hodín
4. Tlačidlo minus
5. Tlačidlo zámku
6. Tlačidlo voľby varných zón
7. Ukazovateľ varnej zóny
8. Kontrolka hodín
9. Ukazovateľ hodín

**AK SA NA UKAZOVATELI SVIETI** 

Znamená to, že:

- na príslušnú varnú zónu ste neumiestnili nádobu,
- použitá nádoba nie je vhodná na indukčné varenie,
- nádoba je príliš malá alebo nie je umiestnená v strede varnej zóny.

Ak sa na varnej zóne nenachádza vhodná nádoba, zóna sa nezahrieva. Ak sa na varnej zóne nenachádza vhodná nádoba, displej sa po 10 minútach automaticky vypne.

**ZAPNUTIE VARNEJ DOSKY**

- Tlačidlo zapnutia/vypnutia (1) podržte prstom najmenej 1 sekundu. Varná doska je aktívna, ak na všetkých ukazovateľoch (7) svieti číslica „0“.
- Ak počas 10 sekúnd nestlačíte žiadne tlačidlo, varná doska sa vypne.

**ZAPNUTIE VARNEJ ZÓNY**

- Po zapnutí varnej dosky tlačidlom (1) počas nasledujúcich 10 sekúnd zapnite požadovanú varnú zónu tlačidlom (6). Na ukazovateli príslušnej varnej zóny bliká číslica „0“.
- Tlačidlom „+“ (2) alebo „–“ (4) nastavte požadovaný stupeň ohrevu.

**VYPNUTIE VARNEJ ZÓNY**

- Varná zóna musí byť aktívna. Na ukazovateli stupňa výkonu ohrevu bliká príslušná hodnota.
- Varnú zónu vypnete dotykom tlačidla zapnutia/vypnutia varnej dosky alebo podržaním tlačidla (6) počas 3 sekúnd.

**VYPNUTIE CELEJ VARNEJ DOSKY**

- Varná doska je v prevádzke, ak je zapnutá aspoň jedna varná zóna.
- Stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia (1) vypnete celú varnú dosku. Ak je varná zóna horúca, na ukazovateli varnej zóny (7) svieti písmeno „H“ – symbol zvyškového tepla.

**FUNKCIA BOOSTER "P"**

- Funkcia Booster spočíva vo zvýšení výkonu zóny Ø 210/180 mm z 1800 W na 2100 W a zóny Ø 160mm z 1200 W na 1500 W a flexi zóny z 3000 W na 3600 W.
- Ak chcete zapnúť funkciu Booster, vyberte varnú zónu, nastavte stupeň výkonu na „9“ a opätovne stlačte tlačidlo „+“ (2). Zapnutie funkcie je signalizované zobrazením písmena „P“.
- Funkciu Booster vypnete opätovným stlačením tlačidla „–“ (4) alebo zdvihnutím nádoby z indukčnej varnej zóny.
- K automatickému vypnutiu dôjde po 10 minútach. Varná zóna potom pokračuje v ohreve s menovitým výkonom.
- Ak počas činnosti funkcie Booster dôjde k prekročeniu teploty (elektronického systému alebo cievky) varnej zóny, funkcia Booster sa automaticky vypne. Varná zóna sa vráti na menovitý výkon.

**Obmedzenie funkcie Booster**

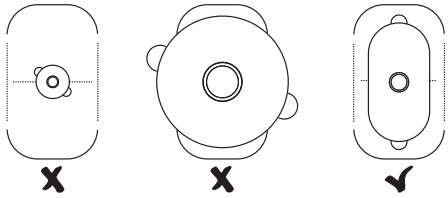
Varné zóny sú podľa modelu spojené do dvojíc zvislo alebo krížom. Celkový výkon je rozdelený medzi tieto dvojice. Ak by sa funkcia Booster použila súčasne na oboch varných zónach tej istej dvojice, došlo by k prekročeniu maximálneho dostupného výkonu. V takom prípade sa výkon prvej aktivovanej varnej zóny automaticky zníži na najvyššiu možnú úroveň.

**FLEXI** (len model ETA77949000)

Vďaka funkcii Flexi môžete ovládať dve varné zóny varnej dosky ako jednu rozšírenú ohrevnú zónu. Funkcia Flexi je veľmi praktická a umožňuje napríklad použitie pekáčov.

**Zapnutie funkcie Flexi:**

- Zapnite varnú dosku.
- Ak chcete aktivovať funkciu Flexi, dotknite sa senzorov prednej ľavej a zadnej ľavej varnej zóny.
- Potom pomocou senzorov + a – nastavte požadovaný výkon.
- Od tohto okamihu ovládate obe varné zóny jedným senzorom.



**Pre vypnutie funkcie:** dotknite sa senzorov prednej ľavej a zadnej ľavej varnej zóny. Na displejoch sa zobrazí číslica „0“. Od tohto okamihu pracujú varné zóny nezávisle.

**FUNKCIA ZÁMKU**

- Funkcia zámku slúži na ochranu varnej dosky pred nechceným uvedením do prevádzky deťmi a jej aktivácia je možná po odblokovaní.
- Funkciu zámku je možné používať pri zapnutej aj vypnutej varnej doske.

**Zapnutie a vypnutie funkcie zámku**

- Vykonáva sa podržaním tlačidla zámku počas 5 sekúnd.
- Zapnutie funkcie je signalizované rozsvietením LO na displeji.
- Varná doska zostáva zablokovaná až do jej odblokovania, a to aj v prípade, že ovládací panel varnej dosky je zapnutý alebo vypnutý.
- Odpojenie varnej dosky od elektrickej siete spôsobí vypnutie zámku varnej dosky.

**UKAZOVATEĽ ZVYŠKOVÉHO TEPLA**

- Po ukončení varenia zostáva v keramickej doske tepelná energia nazývaná zvyškové teplo.
- Ak teplota dosky presiahne 60 °C, na príslušnom displeji sa zobrazí písmeno „H“.

- Pri teplote od 45 °C do 60 °C bude na displeji svietiť „h“, ktoré symbolizuje nízke zvyškové teplo.
- Keď teplota klesne pod 45 °C, ukazovateľ zvyškového tepla zhasne.
- Ak svieti ukazovateľ zvyškového tepla, nedotýkajte sa varnej zóny z dôvodu nebezpečenstva popálenia ani na varnú dosku nekladťe predmety citlivé na teplo!
- V prípade výpadku elektrického prúdu sa ukazovateľ zvyškového tepla nezobrazuje, aj keď varné zóny môžu byť ešte horúce!

**FUNKCIA HODÍN**

Funkcia hodín uľahčuje proces varenia vďaka možnosti nastavenia času činnosti varných zón. Môže slúžiť aj ako kuchynská minútka.

**Zapnutie hodín**

- Tlačidlom (6) zvoľte príslušnú varnú zónu. Bliká číslica „0“.
- Pomocou tlačidiel „+“ (2) alebo „–“ (4) nastavte požadovaný stupeň výkonu v rozsahu 1 – 9.
- Následne do 10 sekúnd aktivujte hodiny tlačidlom (6).
- Pomocou tlačidla „+“ (2) alebo „–“ (4) nastavte požadovaný čas varenia (01 až 99 minút).
- Na displeji hodín svieti kontrolka (8) pri príslušnej varnej zóne.

Všetky varné zóny môžu súčasne pracovať s nastaveným časom. Ak je nastavených viac časov, na displeji hodín sa zobrazuje najkratší nastavený čas. Súčasne je to signalizované blikajúcou kontrolkou (8).

**Zmena naprogramovaného času varenia**

Kedykoľvek počas varenia je možné zmeniť naprogramovaný čas

- Tlačidlom (6) zvoľte príslušnú varnú zónu. Číslica výkonu bliká.
- Následne do 10 sekúnd aktivujte hodiny tlačidlom (6).
- Pomocou tlačidla „+“ (2) alebo „–“ (4) nastavte požadovaný čas varenia.

**Kontrola času varenia**

Čas zostávajúci do konca varenia je možné kedykoľvek skontrolovať stlačením tlačidla hodín (6). Aktívny čas činnosti hodín pre príslušnú varnú zónu je signalizovaný blikajúcou kontrolkou (8).

**Vypnutie hodín**

- Po uplynutí naprogramovaného času varenia sa zapne zvukový signál, ktorý je možné vypnúť dotykom ľubovoľného tlačidla alebo sa automaticky vypne po 2 minútach.

Ak je potrebné hodiny vypnúť skôr:

- tlačidlom (6) aktivujte varnú zónu. Svieti číslica nastaveného výkonu,
- stlačte tlačidlo (6) a podržte ho 3 sekundy alebo zmeňte čas minútky pomocou tlačidiel „+“ (2) a „–“ (4) na hodnotu „00“.

**HODINY AKO MINÚTKA**

Hodiny možno použiť aj ako kuchynskú minútku.

**Zapnutie minútky**

Ak je varná doska vypnutá:

- tlačidlom zapnutia/vypnutia varnej dosky (1) zapnite varnú dosku,
- tlačidlom (6) aktivujte minútku,
  tlačidlom „+“ (2) alebo „–“ (4) nastavte čas minútky.

**Vypnutie minútky**

Po uplynutí naprogramovaného času sa zapne nepretržitý zvukový signál, ktorý môžete vypnúť dotykom ľubovoľného tlačidla alebo počkajte, kým sa po 2 minútach automaticky nevypne.
Ak je potrebné alarm vypnúť skôr:

• stlačte tlačidlo (6) a podržte ho 3 sekundy alebo zmeňte čas minútky pomocou tlačidiel „+“ (2) alebo „–“ (4) na hodnotu „00“.

Ak boli hodiny naprogramované ako minútka, nie je možné nastaviť čas varenia. Funkcia minútky bude zrušená v okamihu, keď sa aktivuje funkcia hodín.



## Ochrana s automatickým vypnutím

Automatické vypnutie plní funkciu bezpečnostnej ochrany indukčnej varnej dosky. Tá sa automaticky vypne, ak ju zabudnete vypnúť. Predvolené prevádzkové časy pre jednotlivé úrovne výkonu sú uvedené v nasledujúcej tabuľke:

| **Stupeň výkonu** | **U** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **P** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Predvolený čas prevádzky (hodiny)** | 8 | 8 | 8 | 5 | 5 | 5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 0,16 |

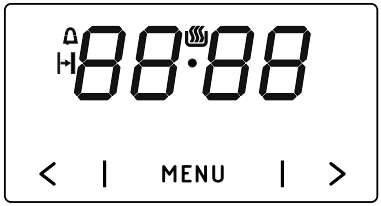
Po odstránení nádoby z varnej zóny sa ohrev okamžite zastaví a po zaznení zvukovej signalizácie, ktorá trvá jednu minútu, sa varná doska vypne.

### FUNKCIA UDRŽIAVANIA TEPLA

Funkcia udržiavania tepla udržiava pripravený pokrm teplý na varnej zóne. Zvolená varná zóna je zapnutá na nízky výkon ohrevu. Výkon varnej zóny je riadený funkciou udržiavania tepla, takže teplota pokrmu je približne 65 °C. Teplý pokrm pripravený na konzumáciu tak nepriaznivo nemení svoju pôvodnú chuť a nepripaľuje sa ku dnu hrnca. Túto funkciu možno využiť aj na rozpúšťanie masla, čokolády a pod. Podmienkou správneho využitia tejto funkcie je použitie vhodného hrnca s rovným dnom, aby bola teplota hrnca presne meraná snímačom umiestneným vo varnej zóne. Funkciu udržiavania tepla možno zapnúť na každej varnej zóne. Z mikrobiologických dôvodov sa neodporúča udržiavať pokrm príliš dlho v teple, preto dotykový panel túto funkciu po 2 hodinách automaticky vypne.

Funkcia udržiavania tepla je nastavená ako dodatočný stupeň výkonu medzi polohami 0 a 1 a na displeji sa zobrazuje symbol „U“. Zapnutie funkcie udržiavania tepla sa vykonáva rovnakým spôsobom, ako je opísané v bode „Zapnutie varnej zóny“. Vypnutie funkcie udržiavania tepla sa vykonáva rovnakým spôsobom, ako je opísané v bode „Vypnutie varných zón“.

## Funkcie programátora




> tlačidlo +

< tlačidlo -

MENU tlačidlo nastavenia režimu

kontrolka pripravenosti na prevádzku

kontrolka časovača

kontrolka doby pečenia

### NASTAVENIE AKTUÁLNEHO ČASU

Po zapnutí spotrebiča alebo po obnovení napájania po výpadku sa na displeji zobrazí blikajúci údaj 0.00.

• súčasne stlačte tlačidlá < a >, kým sa na displeji nezobrazí symbol bodka pod symbolom začne blikať

- do 7 sekúnd nastavte aktuálny čas pomocou tlačidiel < a >
- približne po 7 sekundách od ukončenia nastavovania sa nový čas uloží a bodka pod symbolom prestane blikať.

Aktuálny čas môžete zmeniť aj neskôr. Súčasne stlačte tlačidlá < a >. Keď začne blikať bodka pod symbolom, môžete nastaviť nový aktuálny čas.

**POZOR!**
Rúru je možné zapnúť, keď sa na displeji zobrazí príslušný symbol.

## ČASOVAČ

Časovač možno aktivovať kedykoľvek bez ohľadu na stav ostatných funkcií programátora. Čas možno nastaviť v rozsahu od1 minúty do 23 hodín a 59 minút.
Nastavenie časovača:

- stlačte tlačidlo MENU; na displeji začne blikať symbol
- pomocou tlačidiel < a >, nastavte požadovaný čas; na displeji sa zobrazí nastavený čas a symbol aktívnej funkcie . po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a symbol začne blikať
- zvukový signál vypnete stlačením a podržaním tlačidla MENU alebo súčasným podržaním tlačidiel < a >; symbol zhasne a na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

**POZOR!**
Ak zvukový signál nevypnete manuálne, automaticky sa vypne približne po 7 minútach.

## DOBA PEČENIA

Ak sa má rúra po uplynutí nastaveného času automaticky vypnúť, postupujte takto:

- otočným ovládačom funkcií rúry zvoľte požadovanú funkciu a ovládačom teploty nastavte príslušnú teplotu
- stlačte a podržte tlačidlo MENU, kým sa na displeji na krátky čas nezobrazí údaj **dur** a nezačne blikať symbol doby pečenia
- pomocou tlačidiel < a > nastavte požadovanú dobu pečenia v rozsahu od 1 minúty do 10 hodín.

Nastavený čas sa približne po 7 sekundách uloží. Na displeji sa opäť zobrazí aktuálny čas a zostane rozsvietený symbol doby pečenia . Po uplynutí nastaveného času sa rúra automaticky vypne, zaznie zvukový signál a symbol doby pečenia začne blikať.

- nastavte ovládač funkcií rúry aj ovládač teploty do polohy vypnuté,
- funkciu zrušíte súčasným podržaním tlačidiel < a >; symbol zhasne a na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

## VYMAZANIE NASTAVENIA

Nastavenie časovača alebo doby pečenia môžete kedykoľvek zrušiť.

- chcete-li zrušit nastavení délky pečení, dotkněte se současně tlačítek < a >.

Vymazanie nastavenia časovača:

- tlačidlom MENU zvoľte funkciu časovača
- potom súčasne stlačte tlačidlá < a >

## ZMENA TÓNU ZVUKOVÉHO SIGNÁLU

Tón zvukového signálu možno zmeniť nasledovne:

- súčasne stlačte tlačidlá < a >
- tlačidlom MENU zvoľte funkciu ton; na displeji začne blikať zobrazenie,

• pomocou tlačidiel < a > zvoľte požadovaný tón

**ZMENA JASU DISPLEJA**

Jas displeja možno nastaviť v rozsahu 1 až 9, kde 1 najnižší jas a 9 najvyšší jas. Nastavená hodnota sa používa, keď hodiny nie sú aktívne (t. j. používateľ sa najmenej 7 sekúnd nedotkol žiadneho tlačidla). Jas displeje je možné změnit následujícím způsobem:

- súčasne stlačte tlačidlá < a >
- tlačidlom MENU zvoľte funkciu bri (prvým stlačením sa zobrazí funkcia ton, druhým funkcia bri).
- pomocou tlačidiel < a > nastavte požadovaný jas v rozsahu 1 až 9

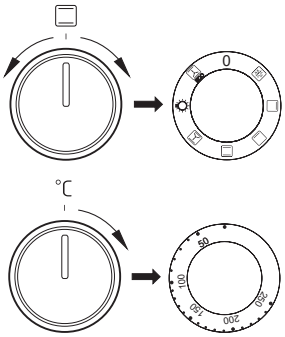


**POZOR!**
Keď sú hodiny aktívne (t. j. používateľ stlačil niektoré tlačidlo počas posledných 7 sekúnd), displej svieti s maximálnym jasom.

**NOČNÝ REŽIM**

• Od 22:00 do 6:00 sa jas displeja automaticky zníži.

## Funkcie rúry a jej obsluha




Rúra môže byť ohrievaná horným a dolným výhrevným telesom. Ovládanie rúry sa vykonáva pomocou otočného ovládača na voľbu funkcie rúry a programátora. Nastavenie sa vykonáva otočením ovládača do zvolenej polohy.
Symboly okolo otočného ovládača zodpovedajú jednotlivým funkciám rúry.

úru vypnete nastavením oboch otočných ovládačov do polohy ● / 0.

**POZOR!**
Ohrev (výhrevného telesa a pod.) sa po zapnutí ktorejkoľvek funkcie rúry spustí až po nastavení teploty.

**MOŽNÉ POLOHY OTOČNÉHO GOMBÍKA PRE VOĽBU FUNKCIE RÚRY**

**0** **Vypnuté**

**Rýchly ohrev**
Ventilátor a gril. Používa sa na rýchly ohrev rúry.

**Dolné a horné výhrevné teleso**
V tejto polohe prebieha konvenčný ohrev rúry pomocou horného a dolného výhrevného telesa.

**Ventilátor a dolný i horný ohrev**
V tejto polohe pracuje rúra v režime pečenia. Konvenčné pečenie s ventilátorom zabezpečuje rovnomernejšie pečenie.



**Rozmrazovanie**
Je zapnutý iba ventilátor, bez použitia výhrevných telies.



**Gril s ventilátorom**
Využitie tejto funkcie v praxi umožňuje urýchlenie procesu pečenia a zlepšenie chuťových vlastností pokrmov.



**Zosilnený gril (Supergril)**
Umožňuje vykonávať opekanie pri súčasne zapnutom hornom ohreve. Táto funkcia umožňuje vytvoriť vyššiu teplotu v hornom priestore rúry, čo spôsobuje silnejšie opečenie pokrmov a umožňuje aj opekanie väčších porcií.



**Gril**
Povrchové „grilovanie“ sa používa pri opekaní malých porcií: steaky, rezne, ryby, toasty, klobásy, zapekané jedlá (hrúbka opekaných pokrmov by nemala byť väčšia než 2 – 3 cm, v priebehu pečenia je potrebné ich obrátiť na druhú stranu).



**Dolné výhrevné teleso**
V tejto polohe otočného gombíka prebieha ohrev rúry iba pomocou dolného výhrevného telesa. Funkcia je vhodná napríklad na dopekanie pokrmov zo spodnej strany.



**Ventilátor a zadné výhrevné teleso**
V porovnaní s konvenčným pečením sa používajú nižšie teploty pečenia. Použitie tohto spôsobu ohrevu umožňuje rovnomerný obeh tepla okolo pokrmu umiestneného v rúre.



**Horúci vzduch a dolný ohrev**
Umožňuje zvýšenie teploty zospodu. Veľká časť tepla je dodávaná zospodu pri pečení napr. mokrého pečiva, pizze a pod.



**Nezávislé osvetlenie rúry**
Nastavením ovládacieho gombíka do tejto polohy sa zapne osvetlenie vnútorného priestoru rúry.




**Horúci vzduch ECO**
Pomocou tejto funkcie možno aktivovať optimalizovaný spôsob ohrevu, ktorého účelom je úspora energie pri príprave pokrmov. V tejto polohe ovládacieho gombíka je osvetlenie rúry vypnuté.

## KONTROLKY

Zapnutie rúry signalizuje rozsvietenie dvoch kontroliek: R – prevádzky a L – termostatu.

- Pravá kontrolka prevádzky signalizuje činnosť rúry. Zhasnutie ľavej kontrolky termostatu znamená, že rúra dosiahla nastavenú teplotu. Ak recept odporúča vložiť pokrm až do predhriatej rúry, vložte ho po prvom zhasnutí kontrolky termostatu.
- Počas pečenia sa kontrolka termostatu podľa potreby automaticky rozsvecuje a zhasína, aby sa vo vnútri rúry udržiavala nastavená teplota.
- Kontrolka prevádzky môže svietiť aj pri nastavení otočného ovládača do polohy Osvetlenie rúry.

### POKRMY Z CESTA

- Pokrmy z cesta sa odporúča piecť na plechoch, ktoré sú príslušenstvom sporáka.
- Pokrmy z cesta možno piecť aj v bežne predávaných formách a na plechoch, ktoré je potrebné položiť na sušiacu mriežku. Na pečenie odporúčame plechy čiernej farby, ktoré lepšie absorbujú tepelné žiarenie a môžu skrátiť čas pečenia.
- Pri použití konvenčného ohrevu (horné a dolné výhrevné teleso) neodporúčame používať

formy a plechy so svetlým a lesklým povrchom. Použitie takýchto foriem môže spôsobiť nedopečenie spodnej časti cesta.
- Pri použití funkcie horúci vzduch nie je potrebné rúru vopred predhrievať. Pri ostatných spôsoboch ohrevu je potrebné rúru pred vložením pokrmu predhriať.
- Pred vybratím pokrmu z rúry skontrolujte kvalitu upečenia pomocou drevenej špajle. Pri správnom upečení by mala špajľa po zapichnutí do cesta zostať suchá a čistá.
- Po vypnutí rúry je vhodné ponechať pokrm v jej vnútri ešte približne 5 minút.
- Teploty pečenia pri použití funkcie horúci vzduch sú spravidla o 20 až 30 °C nižšie než pri konvenčnom pečení s použitím horného a dolného výhrevného telesa.
- Parametre pečenia uvedené v tabuľke 1 sú orientačné a možno ich upraviť podľa vlastných skúseností a kuchárskych zvyklostí.
- Ak sa údaje uvedené v kuchárskych knihách výrazne líšia od hodnôt uvedených v návode na obsluhu sporáka, riaďte sa pokynmi uvedenými v tomto návode.



**PEČENIE MÄSA**

- V rúre by sa mali pripravovať porcie mäsa s hmotnosťou väčšou ako 1 kg. Menšie kúsky odporúčame pripravovať na plynových horákoch sporáka.
- Na pečenie odporúčame používať žiaruvzdorné nádoby. Aj rukoväti týchto nádob musia byť odolné proti pôsobeniu vysokých teplôt.
- Pri pečení na sušiacej mriežke alebo rošte odporúčame umiestniť na najnižšiu úroveň plech na pečenie s malým množstvom vody.
- Odporúčame mäso najmenej raz v polovici času pečenia obrátiť na druhú stranu. Počas pečenia ho tiež občas podlievajte šťavou alebo výpekom vznikajúcim pri pečení, prípadne horúcou slanou vodou. Mäso sa nesmie podlievať studenou vodou.

**FUNKCIA OHREVU ECO**

- Pri použití funkcie ohrevu ECO sa aktivuje optimalizovaný spôsob ohrevu, ktorého cieľom je úspora energie počas prípravy pokrmov.
- Čas pečenia nie je možné skrátiť nastavením vyššej teploty. Neodporúča sa ani úvodné predhrievanie rúry pred pečením.
- Počas pečenia nemeňte nastavenie teploty ani neotvárajte dvierka rúry.

**POUŽÍVANIE GRILU**

- Proces grilovania prebieha pôsobením infračerveného žiarenia vyžarovaného rozžeraveným výhrevným telesom grilu.
- Na zapnutie grilu je potrebné:
  - nastaviť otočný gombík rúry do polohy označenej symbolom vlnovky,  ,  , 
  - predhriať rúru približne 5 minút (pri zatvorených dvierkach rúry),
  - vložiť do rúry plech s pokrmom na príslušnú úroveň, a v prípade grilovania na rošte umiestniť na bezprostredne nižšiu úroveň (pod rošt) plech na odtekajúci tuk,
  - zatvoriť dvierka rúry.

**POZOR!**

Grilujte iba pri zatvorených dvierkach rúry. Pri používaní grilu sa môžu prístupné časti spotrebiča veľmi zahriať. Odporúčame nepúšťať deti do blízkosti rúry.

**ODPORÚČANÉ NASTAVENIA PRI POUŽITÍ FUNKCIE OHREVU ECO**

| Druh pokrmu | Funkcia rúry | Teplota (°C) | Úroveň | Čas (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Piškót |  | 180 - 200 | 2 - 3 | 50 - 70 |
| Muffiny |  | 180 - 200 | 2 | 50 - 70 |
| Ryba |  | 190 - 210 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Hovädzie |  | 200 - 220 | 2 | 90 - 120 |
| Bravčové |  | 200 - 220 | 2 | 90 - 160 |
| Kurča |  | 180 - 200 | 2 | 80 - 100 |

**PRI POUŽITÍ ZADNÉHO VÝHREVNÉHO TELESA A VENTILÁTORA**

| Druh pokrmu | Funkcia rúry | Teplota (°C) | Úroveň | Čas (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Piškót |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Piškót |  | 160 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Muffiny |  | 155 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Muffiny |  | 200 - 230 [1)] | 2 - 3 | 15 - 25 |
| Pizza |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Ryba |  | 160 - 180 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Ryba |  | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
| Klobásky |  | 210 (200*) | 4 | 14 - 18 |
| Hovädzie |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Hovädzie |  | 160 - 180 | 2 | 120 - 160 |
| Bravčové |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Bravčové |  | 160 - 190 | 2 | 90 - 120 |
| Kurča |  | 180 - 190 | 2 | 70 - 90 |
| Kurča |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Kurča |  | 175 - 190 | 2 | 60 - 70 |
| Zelenina |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
| Zelenina |  | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

* dvierka rúry s dvoma sklenenými panelmi

Uvedené časy platia, ak nie je uvedené inak, pre nepredhriatu rúru. Pri predhriatej rúre skráťte uvedené časy približne o 5 až 10 minút.

[1)] Predhrejte prázdnu rúru. [2)] Uvedené časy sa vzťahujú na pečivo v malých formičkách.

**Upozornenie:** Parametre uvedené v tabuľke sú orientačné a môžete ich upraviť podľa vlastných skúseností a kulinárskych preferencií.

**TESTOVACIE POKRMY V SÚLADE S NORMOU EN 60350-1 – PEČENIE PEČIVA**

| Druh pokrmů | Príslušenstvo | Úroveň | Funkcia | Teplota (°C) | Čas (min.)[2)] |
|---|---|---|---|---|---|
| Malé pečivo | Plech na pečenie | 3 | | 160 - 170 [1)] | 25 - 40 [2)] |
| | | 3 | | 155 - 170 [1)] | 25 - 40 [2)] |
| | | 3 | | 155 - 170 [1)] | 25 - 40 [2)] |
| | | 2+4 | | 155 - 170 [1)] | 25 - 40 [2)] |
| Krehké pečivo (prúžky) | Plech na pečenie | 3 | | 150 - 160 [1)] | 30 - 40 [2)] |
| | | 3 | | 150 - 170 [1)] | 25 - 35 [2)] |
| | | 3 | | 150 - 170 [1)] | 25 - 35 [2)] |
| | | 2+4 | | 160 - 175 [1)] | 25 - 35 [2)] |
| Piškót bez tuku | Rošt + čierna tortová forma Ø 26 cm | 3 | | 170 - 180 [1)] | 30 - 45 [2)] |
| Jablkový závin | Rošt + dve čierne tortové formy Ø 20 cm | 2 formy sú umiestnené diagonálne: vzadu vpravo a vpredu vľavo | | 180 - 200 [1)] | 50 - 70 [2)] |

[1)] Predhrejte prázdnu rúru; nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu.

[2)] Ak nie je uvedené inak, uvedené časy platia pre nepredhriatu rúru. Pri predhriatej rúre skráťte uvedené časy približne o 5 až 10 minút.

**TESTOVACIE POKRMY V SÚLADE S NORMOU EN 60350-1 – GRILOVANIE**

| Druh pokrmu | Príslušenstvo | Úroveň | Funkcia | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Toasty z bieleho pečiva | Rošt | 4 | | 210 (200)* [1)] | 1,5–2,5 |
| | Rošt | 4 | | 210 (200)* [2)] | 2 - 3 |
| Hovädzie hamburgery | Rošt + plech na pečenie mäsa (na zachytávanie stekajúceho kondenzátu) | 4 – rošt<br>3 – plech na pečení masa | | 210 (200)* [1)] | 1. strana 10–15<br>2. strana 8–13 |

* dvierka rúry s dvoma sklenenými panelmi

[1)] Predhrejte prázdnu rúru po dobu 5 minút, nepoužívajte funkciu rýchleho zahrievania.

[2)] Predhrejte prázdnu rúru po dobu 8 minút, nepoužívajte funkciu rýchleho zahrievania.

**TESTOVACÍ POKRMY V SOULADU S NORMOU EN 60350-1 PEČENÍ**

| Druh pokrmů | Príslušenstvo | Úroveň | Funkcia | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Celé kurča | Rošt + plech na pečenie mäsa (na zachytávanie stekajúceho kondenzátu) | 2 – rošt<br>1 – plech na pečenie mäsa |  | 180–190 | 70–90 |
| | Rošt + plech na pečenie mäsa (na zachytávanie stekajúceho kondenzátu) | 2 – rošt<br>1 – plech na pečenie mäsa |  | 180–190 | 80–100 |

Časy platia, ak nie je uvedené inak, pre nepredhriatu rúru.
Pri predhriatej rúre skráťte uvedené časy približne o 5 až 10 minút.

## Čistenie a údržba

Starostlivosť používateľa, priebežné udržiavanie sporáka v čistote a jeho správna údržba ovplyvňujú a výrazne predlžujú dobu jeho bezporuchovej prevádzky. Pred začatím čistenia sporák vypnite a skontrolujte, či sú oba otočné ovládače nastavené do polohy ● / „0“. Čistenie možno začať až po vychladnutí sporáka.

### SKLOKERAMICKÁ VARNÁ DOSKA

- Varnú dosku čistite po každom použití. Ak je to možné, odporúčame ju čistiť ešte mierne teplú (po zhasnutí ukazovateľa zvyškového tepla). Zabráňte silnému znečisteniu varnej dosky, najmä pripáleninám spôsobeným vykypením pokrmov.
- Nikdy nepoužívajte abrazívne ani agresívne čistiace prostriedky, ako sú brúsne prášky alebo pasty, drsné hubky, pemza, drôtenky a pod., ktoré by mohli poškriabať povrch dosky a spôsobiť jej trvalé poškodenie.
- Odporúčame používať jemné čistiace prostriedky určené na sklokeramické varné dosky, napríklad tekuté prípravky alebo emulzie na odstraňovanie mastnoty. Ak nie sú odporúčané prípravky dostupné, použite roztok teplej vody s prídavkom prostriedku na umývanie riadu alebo neriedený čistiaci prostriedok.
- Na umývanie a čistenie povrchu používajte mäkké handričky alebo utierky s dobrou savosťou. Po umytí sklokeramickú varnú dosku vždy utrite dosucha.
- Dbajte na to, aby nedošlo k poškodeniu sklokeramickej varnej dosky, vzniku hlbokých rýh alebo odštiepeniu spôsobenému pádom kovových pokrievok alebo iných predmetov s ostrými hranami.

### RÚRA NA PEČENIE

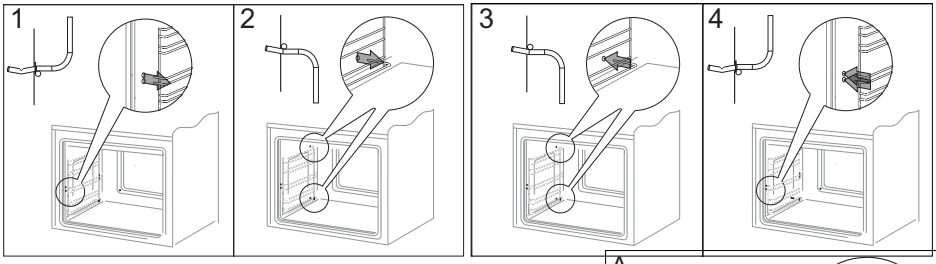
- Rúru je potrebné čistiť po každom použití. Počas čistenia zapnite osvetlenie rúry, aby ste mali lepší prehľad o vnútornom priestore.
- Vnútorný priestor rúry umývajte iba teplou vodou s prídavkom malého množstva tekutého prostriedku na umývanie riadu.
- **Čistenie parou** - do nádoby vloženej do rúry na prvú úroveň odspodu nalejte 0,25 l vody
  - zatvorte dvierka rúry,
  - otočný ovládač teploty nastavte do polohy 50 °C a otočný ovládač funkcie do polohy

dolný ohrev,
- vnútorný priestor rúry zahrievajte približne 30 minút,
- po skončení čistenia otvorte dvierka rúry, vnútorný priestor utrite špongiou alebo handričkou a potom ho umyte teplou vodou s prídavkom prostriedku na umývanie riadu.

**POZOR!** Na čistenie a údržbu sklenených čelných plôch nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce abrazívne látky.

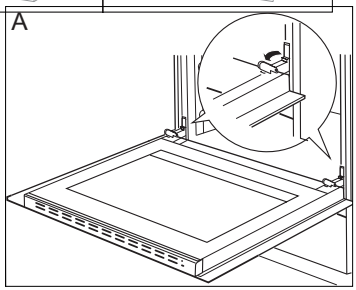


Rúra je vybavená ľahko vyberateľnými drôtenými vodiacimi lištami (mriežkami) pre príslušenstvo rúry. Pri ich vyberaní na účely čistenia potiahnite za predný držiak, potom vodiacu lištu odklopte a vyberte zo zadného držiaka.




**DEMONTÁŽ DVIEROK**

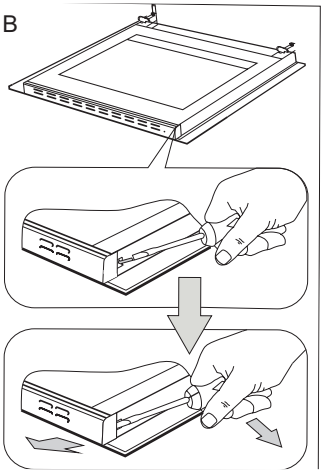
Na zabezpečenie lepšieho prístupu do vnútorného priestoru rúry a jeho čistenia je možné dvierka demontovať. Otvorte dvierka a vyklopte nahor zaisťovací prvok umiestnený v závese (obr. A). Dvierka mierne privrite, nadvihnite a vytiahnite smerom dopredu. Pri montáži dvierok postupujte v opačnom poradí.




Pri nasadzovaní dbajte na to, aby bol výrez v závese správne nasadený na výstupok držiaka závesu. Po nasadení dvierok na sporák zaisťovací prvok dôkladne sklopte a pevne pritlačte. **Nesprávne nastavený zaisťovací prvok môže pri pokuse o zatvorenie dvierok spôsobiť poškodenie závesu.**

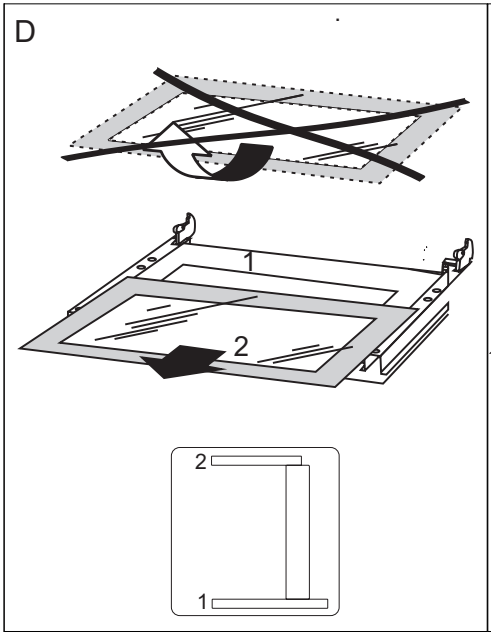
## VYBRATIE VNÚTORNEJ SKLENENEJ TABULE

**1.** Pomocou krížového skrutkovača odskrutkujte skrutky na bočných príchytkách (obr. B).
**2.** Príchytky uvoľnite plochým skrutkovačom a vyberte hornú lištu dvierok (obr. B, C).

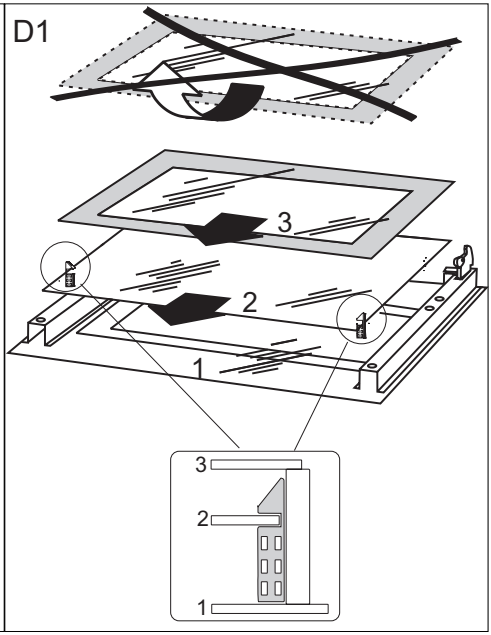



**3.** Vnútorné sklo vyberte z držiakov v dolnej časti dvierok (obr. D a D1).
**Upozornenie! Nebezpečenstvo poškodenia upevnenia skiel. Sklo vysuňte, nezdvíhajte ho nahor.**

**4.** Sklo vyčistite teplou vodou s malým množstvom čistiaceho prostriedku. Pri spätnej montáži postupujte v opačnom poradí. Hladká strana sklenenej tabule musí byť umiestnená v hornej časti, potlač musí smerovať nadol, teda von z rúry.
**Pozor!** Hornú lištu nezatláčajte súčasne na oboch stranách dvierok. Na správne nasadenie hornej lišty dvierok najskôr vložte jej ľavý koniec do dvierok a pravý koniec zatlačte, až kým nebudete počuť „kliknutie“. Potom pritlačte lištu na ľavej strane, až kým nebudete počuť „kliknutie“.




Vybratie vnútornej sklenenej tabule – 2 sklá




Vybratie vnútornej sklenenej tabule – 3 sklá*

** pri niektorých modeloch*

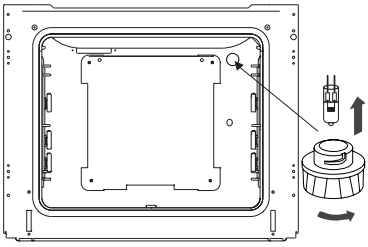
## Osvetlenie rúry

- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj energetickej triedy G.
- Svetelný zdroj vo vnútri tohto výrobku je určený výhradne na osvetlenie v domácich spotrebičoch. Nie je vhodný na osvetlenie miestností v domácnosti.
- Náhradný svetelný zdroj je dostupný počas obdobia stanoveného platnými požiadavkami na ekodizajn a opraviteľnosť výrobkov.

### VÝMENA HALOGÉNOVEJ ŽIAROVKY OSVETLENIA RÚRY

Aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom, pred výmenou halogénovej žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý.

- Všetky ovládacie gombíky nastavte do polohy ● / „0“ a odpojte napájanie.
- Odskrutkujte kryt svietidla, umyte ho a dôkladne utrite dosucha.
- Halogénovú žiarovku vyberte pomocou handričky alebo obrúska a v prípade potreby ju vymeňte za novú: G9 – napätie 230 V – výkon 25 W
- Halogénovú žiarovku vložte presne do objímky.
- Naskrutkujte kryt svietidla.



**POZOR!** Dbajte na to, aby ste sa žiarovky nedotýkali priamo prstami..

### PRAVIDELNÉ KONTROLY

Okrem činností zameraných na priebežné udržiavanie sporáka v čistote je potrebné:

- pravidelne kontrolovať funkčnosť ovládacích prvkov a pracovných systémov sporáka,
- najmenej raz za dva roky odporúčame zabezpečiť odbornú technickú kontrolu sporáka servisnou firmou,
- odstrániť zistené prevádzkové poruchy,
- vykonávať pravidelnú údržbu pracovných systémov sporáka.

**POZOR!** Všetky opravy a nastavovacie práce musí vykonávať príslušná servisná firma alebo inštalatér s príslušným oprávnením.

# V. RIEŠENIE PROBLÉMOV

**VAROVANIE!**
Skôr ako začnete riešiť akýkoľvek problém so spotrebičom, odpojte ho od elektrickej siete.

- Opravy môže vykonávať len servisný technik autorizovaný výrobcom.
- Neoprávnená manipulácia a oprava sporáka môže mať za následok úraz elektrickým prúdom alebo skrat, preto sa o opravy nepokúšajte sami. Tieto úkony prenechajte odborníkovi alebo autorizovanému servisnému stredisku.
- V prípade menších porúch alebo problémov s používaním spotrebiča skontrolujte podľa nasledujúcich pokynov, či príčiny nie je možné odstrániť svojpomocne.
- Niektoré drobné poruchy môže používateľ odstrániť sám, ak sa bude riadiť pokynmi uvedenými v tabuľke nižšie. Pred kontaktovaním zákazníckeho servisu alebo servisného strediska je potrebné skontrolovať nasledujúce body v tabuľke.

| PROBLÉM | PŘÍČINA | ŘEŠENÍ |
|---|---|---|
| Spotrebič nefunguje | prerušenie dodávky elektrického prúdu | skontrolujte poistku domácej elektroinštalácie, prepálenú poistku vymeňte |
| Displej programátora zobrazuje čas „0.00“ | spotrebič bol odpojený od elektrickej siete alebo došlo ku krátkodobému výpadku napájania | nastavte aktuálny čas (pozri Návod na obsluhu programátora) |
| Osvetlenie rúry nefunguje | uvoľnená alebo poškodená žiarovka | žiarovku dotiahnite alebo poškodenú žiarovku vymeňte (pozri kapitolu Čistenie a údržba) |
| Jedna varná zóna sa vypína, na displeji svieti písmeno „H“ | omezení času práce | opětovně zapněte varnou zónu |
| Nesvieti ukazovateľ zvyškového tepla, aj keď sú varné zóny ešte horúce | výluka v dodávce proudu, spotřebič byl odpojený od sítě. | ukazatel zbytkového tepla bude opětovně fungovat teprve po nejbližším zapnutí a vypnutí ovládacího panelu. |
| Indukčná varná doska vydáva chrapľavé zvuky | Je to normální jev. Pracuje ventilátor chladící elektronické soustavy. | |
| Indukčná varná doska vydáva zvuky, ktoré sa spájajú s pískaním | Je to normální jev. V souladu s frekvencí práce cívek v průběhu používání několika varných zón, při maximálním výkonu varná deska vydává lehký hvizd. | |
| Prasknutie v keramickej varnej doske | Nebezpečí! Okamžitě odpojte varnou desku od sítě (pojistka). Obraťte se na nejbližší servis. | |
| Ak porucha pretrváva | odpojte varnú dosku od elektrickej siete (vypnite poistku). Obráťte sa na najbližší servis. **Dôležité**! Zákazník zodpovedá za správny stav spotrebiča a jeho správne používanie v domácnosti. Ak si z dôvodu nesprávnej obsluhy objednáte servis, bude takáto návšteva spoplatnená aj počas záručnej doby. Za škody spôsobené nedodržaním tohto návodu, žiaľ, nemôžeme niesť zodpovednosť. | |
| Varná doska nefunguje, varné zóny sa nedajú zapnúť a nefungujú | porucha elektroniky | varnú dosku odpojte od elektrickej siete na niekoľko minút (vypnite poistku elektroinštalácie) |
| Senzory nereagujú, displej je zamrznutý. | Odpojte spotrebič na niekoľko minút od elektrickej siete (vyberte poistku alebo vypnite hlavný vypínač), potom ho znovu pripojte a zapnite. | |
| Hlavný istič vo vašej domácnosti sa často vypína. | Zavolajte servisného technika. Uistite sa, že spotreba prúdu všetkých zapnutých spotrebičov neprekračuje kapacitu ističa vo vašom byte. | |
| Potraviny nie sú varené. | Vybrali ste správnu teplotu a funkciu rúry? Sú dvierka rúry zatvorené? | |

Ak problémy pretrvávajú aj napriek použitiu vyššie uvedeného postupu, zavolajte autorizovaného servisného technika. Na akékoľvek opravy alebo reklamácie vyplývajúce z nesprávneho zapojenia alebo používania spotrebiča sa odpovednosť za vady nevzťahuje. V tomto prípade je za náklady na opravu zodpovedný používateľ.



# VI. TECHNICKÁ DÁTA

**VYHLÁSENIE VÝROBCU**

CE Výrobca týmto vyhlasuje, že tento výrobok spĺňa základné požiadavky nasledujúcich európskych smerníc a nariadení:

- smernica o nízkonapäťových zariadeniach 2014/35/EÚ
- smernica o elektromagnetickej kompatibilite 2014/30/EÚ
- smernica ErP 2009/125/ES

Preto bol spotrebič označený príslušnou značkou a bolo preň vydané vyhlásenie o zhode, ktoré sa poskytuje orgánom dohľadu nad trhom.

**TECHNICKÉ ÚDAJE**

| | |
|---|---|
| Menovité napätie | 400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz |
| Maximálny menovitý príkon. | 11,0 kW |
| Rozmery sporáka (V x Š x H) | 85 x 50 x 60 cm |

ETA679490000, ETA779490000

| | |
|---|---|
| Spotreba energie v pohotovostnom režime (Psm) [W] | 0,8 |
| Spotreba energie vo vypnutom režime [W] | - |
| Spotreba energie v pohotovostnom režime pri pripojení k sieti [W] | - |
| Čas automatického prechodu do pohotovostného/vypnutého režimu [min] | 1 |

Spĺňa požiadavky noriem EN 60335-1, EN 60335-2-6 platných v Európskej únii.Údaje na energetických štítkoch elektrických rúr sa uvádzajú v súlade s normou EN 60350-1/IEC 60350-1. Tieto hodnoty sa stanovujú pri štandardnom zaťažení s aktivovanými funkciami: dolného a horného výhrevného telesa (bežný režim) a ohrevu pomocou ventilátora, ak sú tieto funkcie dostupné.

Trieda energetickej účinnosti bola stanovená v závislosti od funkcií dostupných vo výrobku podľa nižšie uvedeného poradia priorít:

| |
|---|
| Nútený obeh vzduchu ECO (zadné topné teleso + ventilátor) |

- Technické informácie sa nachádzajú na Typovom štítku vo vnútri spotrebiča (eventuálne na jeho zadnej strane) a na energetickom štítku.
- „Informačný list“ a „Návod k použitie“ nájdete ku stiahnutie na stránkach: **www.eta.cz**
- QR kód na energetickom štítku, dodanom sa 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** databázu je tiež možno 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 technické špecifikácia výrobku.
- Prípadné ďalšie otázky zasielajte na **info@eta.cz**

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

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

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

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

# 679490000, 779490000

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.

**!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.
- 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.
- 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 place heavy containers on top of the oven door or do not lean against the oven when cleaning it. Never step on an open door or allow children to sit on it.
- Check, that ventilation openings they are not none blocked or covered in any way.
- Appliance must be connected to fixed knowledge in compliance with connection standards.
- 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.
- 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.
- Appliance it isn't determined for control external timers or a separate control system.

### 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.

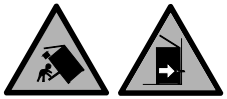
- Unpack the appliance and check for damage. If the appliance is damaged, do not plug it in. Report any damage immediately in place where you are appliance they purchased. IN such keep the packaging if necessary.

- Appliance must be installed in compliance with valid regulations and may only be used in well-ventilated rooms.
- Appliance is designated for direct location on the floor. Do not use any base or stand.
- 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 cookers.
- Make sure with that after installation appliances is 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.
- 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. Device is 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.

**Servis**

- 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

### Disposal of packaging material

- Packaging materials are recyclable and marked with the appropriate symbols. Dispose of the individual parts of the packaging in accordance with local waste disposal regulations.

### Disposal of the appliance at the end of its service life



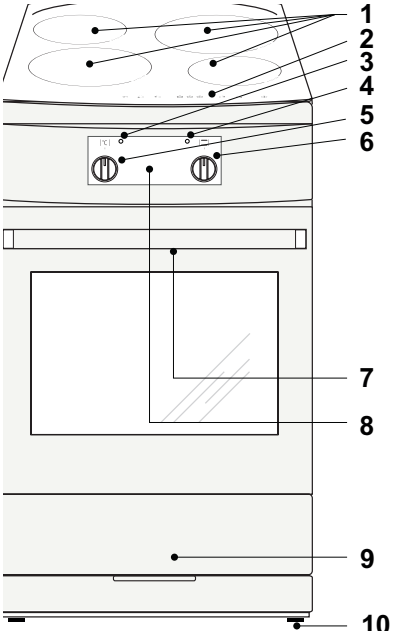
This symbol on the product or its packaging means that the product must not be disposed of as normal municipal waste. The product must be taken to an appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

- By disposing of this product correctly, you will help prevent possible negative impacts on the environment and human health that could result from improper waste handling.
- For more detailed information about recycling this product, contact your local municipal office, collection yard or the store where the product was purchased.

### Before disposing of the appliance

- Disconnect the appliance from the mains.
- Cut off the power cord so that the appliance cannot be put back into operation.
- Take the appliance to a collection system for electrical and electronic equipment.

# II. DESCRIPTION



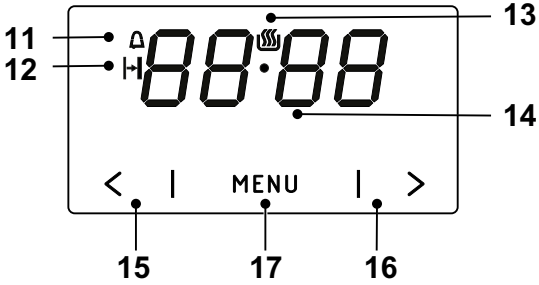

**COOKER**

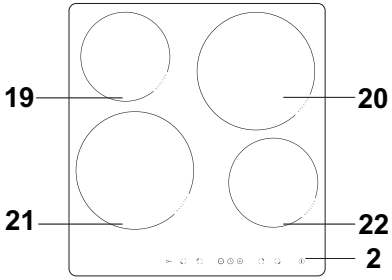
1. Hotplates
2. Hotplate controls
3. Thermostat indicator light
4. Operation indicator light
5. Temperature control knob
6. Oven function selector
7. Oven door with handle
8. Electronic programmer
9. Storage drawer / hinged cover
10. Adjustable feet



**CONTROL PANEL**

11. Timer symbol
12. Cooking time symbol
13. Ready-for-operation symbol
14. Time display
15. Minus button
16. Plus button
17. Operating mode button




**HOB**

18. Left rear medium hotplate
19. Right rear large hotplate
20. Left front large hotplate
21. Right front medium hotplate

| Hotplate type | Cookware diameter |
|---|---|
| Large | 210 mm |
| Medium | 160 mm |

**APPLIANCE SOCKET**

IN storage socket appliances do not store flammable, explosive, volatile or on heat sensitive substances (such as paper, towels, plastic bags, cleaning and washing agents and sprays) as they can ignite during operation and cause a fire.

**BINDING GRIPS**

The hanging grids allow food to be prepared in four levels (guide levels are counted from the bottom Levels 3 and 4 are for grilling. The appliance is safe to operate without the use of the hanging grates.

**TELESCOPIC EXTENSION RAILS** (selected models only)

Pull-out rails can be placed on the second, third and fourth level. Pull-out rails are in different versions: 'partial extension' or 'full extension'.

**COOLING VENTILATOR** (selected models only)

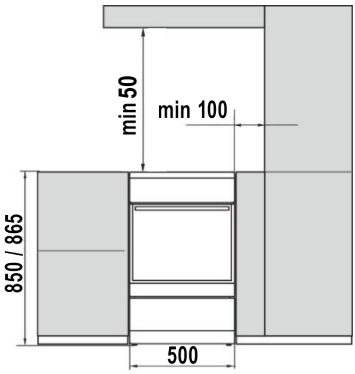
- The appliance is equipped with a cooling fan that cools the casing and control panel of the appliance.
- The cooling fan is operated with the oven function switched on.
- The appliance and some accessories are heated to a high temperature during cooking. Wear kitchen gloves.

**GRATE**

- There is a safety latch on the grate. Therefore, lift the grate slightly when pulling it out from the oven.
- Always insert the rack or baking tray into the grooves between the two wire profiles.
- Close the oven door once the pull-out rails have been inserted.
- The baking accessories may change shape as they heat up. Functionality is not affected and will resume its original shape when cooled.

## III. INSTALLATION

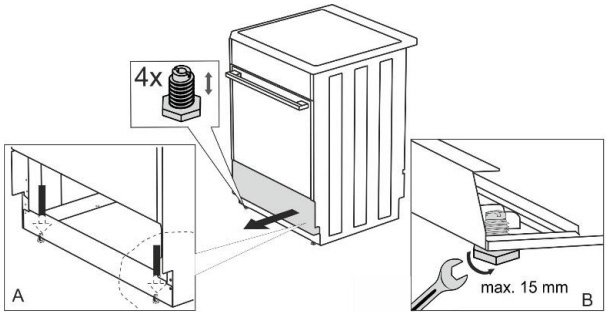
### SPACE REQUIREMENT (dimensions in mm)




- The walls and furniture adjacent to the appliance (floor, back wall of the kitchen, side walls) must be resistant to temperatures of at least 90°C.
- Do not install the appliance near strong heat sources such as solid fuel boilers, as high temperatures can damage the appliance
- Ensure that the power cords of other appliances are correctly positioned and at a safe distance from this appliance. Trapping power cords in the oven door can cause damage and short circuits.
- Check that the ventilation openings are not blocked or covered in any way.
- **The cooker must be installed horizontally!**

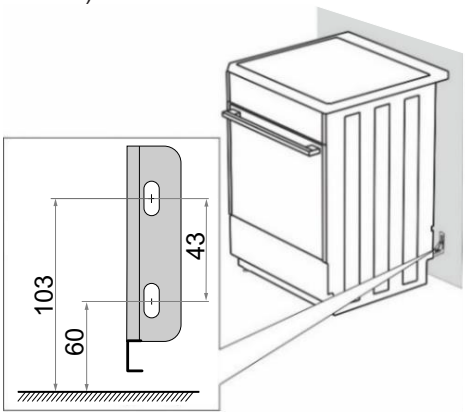
## Alignment of the appliance

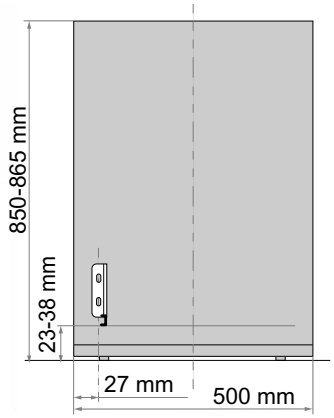
When the cooker is delivered, the height is 850 mm. You can adjust the height of the appliance from 850 to 865 mm.




## Tip-over prevention

(dimensions in mm) (depending on model)




Fix the bracket to the wall according to the drawing using the screws and dowels provided. If the supplied fasteners cannot be used, use other fasteners to secure the bracket to the wall. The bracket can be placed on the left or right side.

## Electrical connection

- Access to the connection terminal is possible after removing the terminal cover using a flat-blade screwdriver.
- Ensure that the conductors are connected correctly, taking into account the type of connection and the rated power of the cooker.
- The connection cable must be secured with a strain-relief clamp.

**CAUTION!**

Remember to connect the protective earth conductor to the terminal marked with the symbol ⏚. The electrical installation supplying the cooker must be fitted with a safety switch that allows the power supply to be disconnected in an emergency. The gap between the open contacts of the safety switch must be at least 3 mm.

Before connecting the cooker to the mains supply, read the information on the rating plate and the wiring diagram.

EN

**CAUTION!** The installer is required to provide the user with confirmation that the cooker has been connected to the electrical supply (in the warranty card).

Connecting the cooker in any way other than that shown in the wiring diagram may damage the appliance.

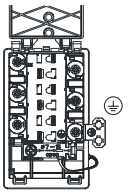
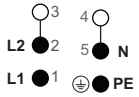
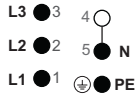
**WARNING!**
All electrical work must be carried out only by a suitably qualified and authorised electrician. No alterations or unauthorised modifications to the electrical installation may be made.

**WARNING!**
Although every effort has been made to remove burrs and sharp edges from the product, care should be taken when handling it. The use of protective gloves during installation is recommended.

**CONNECTION GUIDELINES**

The cooker is designed for operation on a three-phase AC supply (400 V 3N~50 Hz). The rated voltage of the heating elements is 230 V. The cooker can be adapted for single-phase operation by fitting the appropriate links in the connection terminal in accordance with the wiring diagram below. The wiring diagram is also provided on the inside of the terminal cover. Ensure that the connection cable is suitable for the type of connection and the rated power of the cooker.

Before connecting the cooker to the mains supply, carefully read the information on the rating plate and the wiring diagram.

| **POSSIBLE CONNECTION DIAGRAMS**<br>Caution! Rated voltage of the heating elements: 230 V<br><br>**Caution! In all connection configurations, the protective earth conductor must be connected to the PE ⏚ terminal.** | |  | Recommended connection cable |
|---|---|---|---|
| For a 400/230 V two-phase supply with neutral, fit links between terminals 2–3 and 4–5. Connect the protective earth conductor to ⏚ PE. | 2N~ |  | H05VV-F4G4<br>4 x 4 mm$^2$ |
| For a 400/230 V three-phase supply with neutral, fit a link between terminals 4–5. Connect the phase conductors to terminals 1, 2 and 3, the neutral conductor to 4–5, and the protective earth conductor to ⏚ PE. | 3N~ |  | H05VV-F5G1,5<br>5 x 1,5 mm$^2$ |
| Phase conductors – L 1 = R, L 2 = S, L 3 = T; N – neutral conductor; PE – protective conductor | | | |

# IV. EVERYDAY USE



**FIRST USE/CLEANING THE INTERIOR**

- Remove all packaging materials.
- Carefully remove the labels from the cooker door, taking care not to damage or tear the adhesive layer.
- Empty the storage drawer and remove any protective substances used during manufacture from the oven cavity.
- Remove the oven accessories and wash them in warm water with a mild dishwashing detergent.
- Ensure the room is well ventilated or open a window.
- Heat the oven to 250 °C for approximately 30 minutes, then remove any residues and clean it thoroughly. Heat the hob cooking zones for approximately 4 minutes without placing any cookware on them.
- Always follow the safety instructions when carrying out these operations.

**CAUTION!**

For cookers equipped with an electronic programmer, the display will show "0.00" after the appliance is connected to the mains. The current time must be set (see the section "Using the programmer"). If the current time is not set, the oven cannot be operated.

**WARNING!**

The electronic programmer is equipped with touch-sensitive controls. Each change of a setting is confirmed by an audible signal. Keep the control panel clean at all times.

**IMPORTANT!**

Clean the oven cavity only with warm water and a small amount of dishwashing detergent.

## Cleaning the oven cavity before first use

- Before using the appliance, remove all packaging materials and protective components from the cooker.
- Wash all accessories and cookware in warm water with a standard dishwashing detergent.
- During the first heating, a characteristic odour may be emitted by the new appliance. Ensure that the room is well ventilated.

**WARNING!**

Do not use abrasive cleaners or scouring powders, as they may damage the surface finish.

## Energy saving tips

Using energy responsibly not only helps reduce household expenses but also contributes to protecting the environment. You can help save energy by following these recommendations:

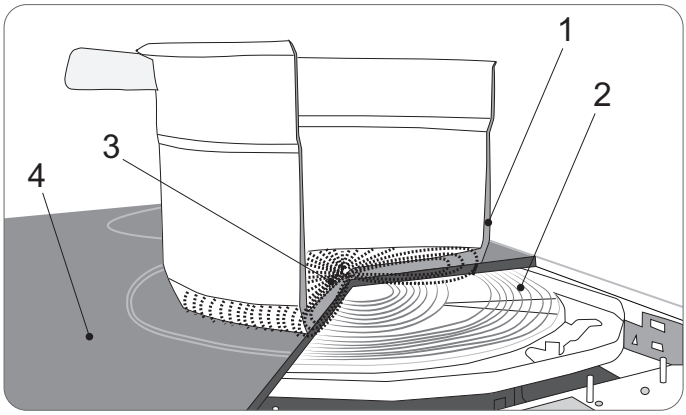
- **Use suitable cookware.** Pots and pans with a flat, thick base can reduce electricity consumption by up to one third. Always use a lid whenever possible, as cooking without one can increase energy consumption by up to four times.
- **Match the cookware to the cooking zone.** The base of the pan should never be smaller than the cooking zone.
- Keep the cooking zones and pan bases clean. Dirt and burnt-on residues reduce heat

transfer. Heavily burnt deposits often require aggressive cleaning products that are harmful to the environment.

- **Avoid lifting lids unnecessarily.** Likewise, avoid opening the oven door more often than necessary. Vegetables, potatoes and similar foods can be cooked in a smaller amount of water. Food cooks just as effectively with the lid on. Once the water reaches the boil, reduce the heat to the level required to maintain a gentle boil.
- **Switch off the heat in good time and make use of residual heat.** For longer cooking times, switch off the cooking zone 5–10 minutes before the end of cooking. This can save more than 20% of electricity.
- **Use the oven only for larger quantities of food**. Meat weighing up to 1 kg is generally more economical to cook in a pan on the hob.
- **Make use of the oven's residual heat.** For cooking times longer than 40 minutes, switch the oven off approximately 10 minutes before the end of cooking.
- **Note:** When using the programmer, set the cooking time accordingly.
- **Keep the oven door properly closed**. Heat can escape through dirt on the door seal. Clean the seal whenever necessary.
- **Do not install the cooker directly next to a refrigerator or freezer.** Doing so unnecessarily increases electricity consumption.
- Use a pressure cooker for dishes that require long cooking times.

## Information about induction cooking

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



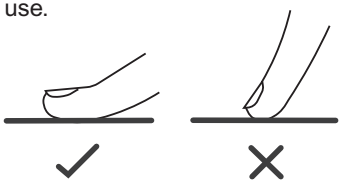

1. Pot with a ferromagnetic bottom
2. Induction coil
3. Induced currents
4. Ceramic glass plate

## Before using a new induction hob

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

## Touch Controls

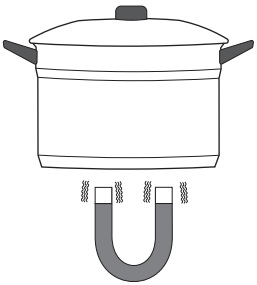
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger. not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.

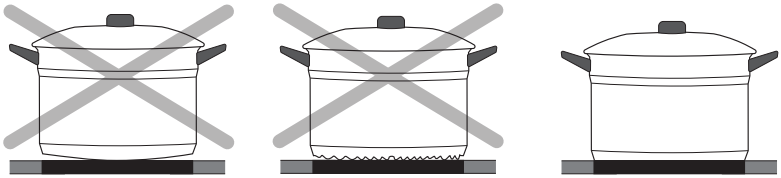


- Make sure the controls are always clean, dry and that there is no object covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

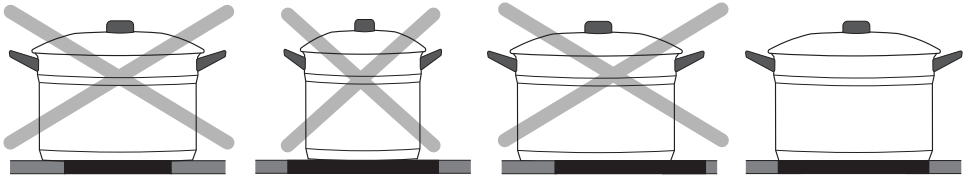
## Choosing the right cookware

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

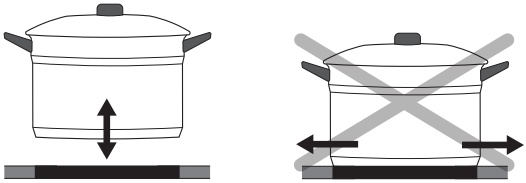




- Make sure that the base of your pan is smooth, sits fiat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency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



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



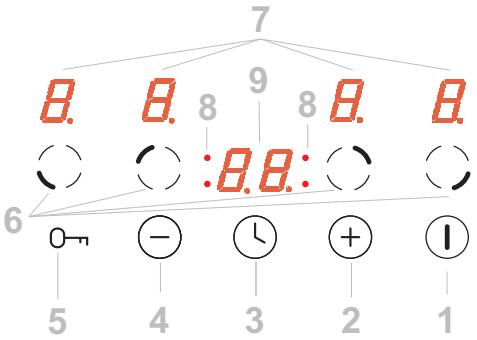
## Pot dimensions

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

**The base diameter of induction cookware**

| Cooking zone | Minimum (mm) | Maximum (mm) |
|---|---|---|
| 19, 22 - medium | 110 | 160 |
| 20, 21 - large | 125 | 210 |

## Hob Control Panel




1. On/Off button
2. Plus button
3. Timer button
4. Minus button
5. Lock button
6. Cooking zone selection button
7. Cooking zone indicator
8. Timer indicator light
9. Timer display

**IF THE INDICATOR IS LIT** 

It means that:

- no cookware has been placed on the correct cooking zone,
- the cookware you are using is not suitable for induction cooking,
- the cookware is too small or is not centred on the cooking zone.

If there is no suitable cookware on the cooking zone, it does not heat. If there is no suitable cookware on the cooking zone, the display switches off automatically after 10 minutes.

**SWITCHING ON THE HOB**

- The On/Off button (1) must be pressed with a finger for at least 1 second. The hob is active if the digit "0" is displayed on all indicators (3).
- If no button is pressed within 10 seconds, the hob switches off.

**SWITCHING ON A COOKING ZONE**

- After switching on the hob with button (1), within the next 10 seconds switch on the selected cooking zone (5) by pressing the button corresponding to the selected cooking zone. The digit "0" flashes on the indicator corresponding to the power level.
- Use the "+" (2) or "-" (4) button to set the required heating level.

**SWITCHING OFF COOKING ZONES**

- The cooking zone must be active. The power level indicator flashes.
- The cooking zone is switched off by touching the hob On/Off sensor or by pressing and holding sensor (5) for 3 seconds.

**SWITCHING OFF THE ENTIRE HOB**
- The hob operates if at least one cooking zone is switched on.
- Press the On/Off sensor (1) to switch off the entire hob.
- If the cooking zone is hot, the letter "H" lights up on the cooking zone indicator (3) – residual heat symbol.

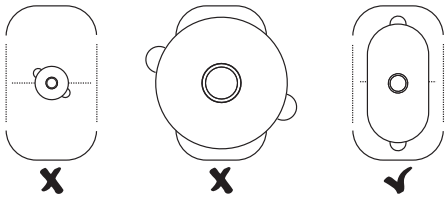
**BOOSTER "P" FUNCTION**
- The Booster function increases the power of the Ø 210/180 mm zone from 1800 W to 21000 W, and of the Ø 160 mm zone from 1200 W to 1500 W and flexi zone from 3000 W to 3600 W.
- To switch on the Booster function, select the cooking zone, set the cooking level to "9", and press the "+" (2) button again. Activation is indicated by the letter "P".
- The Booster function is switched off by pressing the "-" (4) button again or by lifting the cookware from the induction zone.
- It switches off automatically after 10 minutes. The cooking zone continues heating at rated power.
- If the temperature of the cooking zone (electronic system or coil) is exceeded during Booster operation, the Booster function is switched off automatically. The cooking zone returns to rated power.



**Booster function limitation**
The cooking zones are paired vertically or diagonally depending on the model. The total power is shared between these pairs. Using the Booster function on both cooking zones simultaneously would exceed the maximum available power. In this case, the heating power of the first activated cooking zone is reduced to the highest possible level.

**FLEXI** (only model ETA77949000)
Thanks to the Flexi function, you can control two cooking zones of the hob as a single, extended heating zone. The Flexi function is very convenient and allows, for example, the use of roasting pans.

**To switch the Flexi function on:**
- Turn on the hob.
- To activate the Flexi function, touch the sensors for the front-left and rear-left cooking zones.
- Then use the + and − sensors to set the desired power level.
- From that moment you control both cooking zones with a single sensor.



**To switch the Flexi function off:** touch the sensors for the front-left and rear-left cooking zones. The displays will show the digit “0”. From that moment the cooking zones operate independently.

**LOCK FUNCTION**
- The lock function protects the hob against accidental operation by children, and can be activated after unlocking.
- The lock function is available when the hob is switched on and off.

**Switching the lock function on and off**
- Press and hold key button for 5 seconds.
- Activation of the function is indicated by the L0 on displey.
- The hob remains locked until it is unlocked, even if the hob control panel is switched on or off.
- Disconnecting the hob from the power supply switches off the hob lock.

## RESIDUAL HEAT INDICATOR

- After cooking is finished, thermal energy called residual heat remains in the ceramic hob.
- When the hob temperature exceeds 60°C, the letter "H" appears on the corresponding display.
- In the temperature range from 45°C to 60°C, the display shows "h", indicating low residual heat.
- When the temperature drops below 45°C, the residual heat indicator goes out.
- If the residual heat indicator is lit, do not touch the cooking zone due to the risk of burns, and do not place heat-sensitive objects on the hob.
- In the event of a power failure, the residual heat indicator is not displayed, although the cooking zones may still be hot.

## TIMER FUNCTION

The timer function makes cooking easier by allowing the operating time of the cooking zones to be set. It can also be used as a minute minder.

### Switching on the timer

- Select the corresponding cooking zone with button (5). The digit "0" flashes.
- Use the "+" (2) or "-" (4) buttons to set the required power level from 1 to 9.
- Then, within 10 seconds, activate the timer with button (6).
- Use the "+" (2) or "-" (4) button to set the required cooking time (01 to 99 minutes).
- The timer indicator light (8) for the corresponding cooking zone lights up on the timer display.

All cooking zones can operate simultaneously with the timer set. If more than one time is set, the shortest set time is displayed on the timer display. This is additionally indicated by the flashing indicator light (8).

### Changing the programmed cooking time

The programmed cooking time can be changed at any time during cooking.

- Select the corresponding cooking zone with button (5). The power level digit flashes.
- Then, within 10 seconds, activate the timer with button (6).
- Use the "+" (2) or "-" (4) button to set the required cooking time.

### Checking the cooking time

The remaining cooking time can be checked at any time by pressing the timer button (6). The active timer for the corresponding cooking zone is indicated by the flashing indicator light (8).

### Switching off the timer

After the programmed cooking time has elapsed, an audible signal sounds, which can be switched off by touching any button, or it switches off automatically after 2 minutes.
If it is necessary to switch off the timer earlier:

- activate the cooking zone with button (5). The set power level digit lights up,
- press and hold button (6) for 3 seconds or change the timer time to "00" using the "+" (2) and "-" (4) buttons.

## TIMER AS A MINUTE MINDER

The timer can also be used as a kitchen minute minder.

### Switching on the minute minder

If the hob is switched off:

- switch on the hob with the On/Off button (1),
- activate the minute minder with button (6),

• set the minute minder time with the "+" (2) or "-" (4) button.

**Switching off the minute minder**
After the programmed time has elapsed, a continuous audible signal sounds, which can be switched off by touching any button, or wait until it switches off automatically after 2 minutes. If it is necessary to switch off the alarm earlier:
• press and hold button (6) for 3 seconds or change the minute minder time to "00" using the "+" (2) or "-" (4) button.
• If the timer has been programmed as a minute minder, the cooking time cannot be set.
• The minute minder function is cancelled when the timer function is activated.

## PROTECTION WITH AUTOMATIC SWITCH-OFF

Automatic switch-off provides a safety protection function for the induction hob. It switches off automatically if you forget to switch it off. The default operating times for different power levels are shown in the following table:



| Power level | U | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | P |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Operating time (hours) | 8 | 8 | 8 | 5 | 5 | 5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 0,16 |

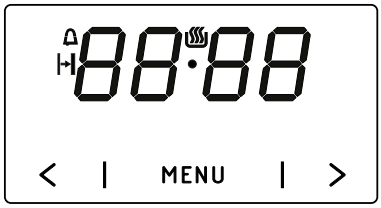
As soon as the cookware is removed from the cooking zone, heating stops immediately and after an audible signal lasting one minute, the hob switches off.

**KEEP WARM FUNCTION**

The keep warm function keeps prepared food warm on the cooking zone. The selected cooking zone is switched on at a low heating power. The cooking zone power is controlled by the keep warm function, so the food temperature is approximately 65°C. Therefore, hot ready-to-eat food does not adversely change its original taste and does not stick to the bottom of the pot. This function can also be used for melting butter, chocolate, etc. Correct use of this function requires the use of suitable cookware with a flat bottom so that the cookware temperature is accurately measured by the sensor located in the cooking zone. The keep warm function can be switched on for every cooking zone. For microbiological reasons, it is not recommended to keep food warm for too long, therefore the touch panel also switches this function off after 2 hours.

The keep warm function is set as an additional heating level between positions 0 and 1 and appears on the display as the symbol "U". Switching on the keep warm function is carried out in the same way as described in the section "Switching on a cooking zone". Switching off the keep warm function is carried out in the same way as described in the section "Switching off cooking zones".

## PROGRAMMER FUNCTIONS




| | |
|---|---|
| > | Increase button + |
| < | Decrease button - |
| MENU | Mode selection button |
| | Indicator light |
| | Indicator light |
| | Indicator light |

**SETTING THE CURRENT TIME**

After switching on the appliance or restarting it following a power failure, 0:00 flashes on the display.

- Press the < and > buttons simultaneously until the relevant symbol appears on the display; the dot below the symbol will start flashing.
- Within 7 seconds, set the current time using the < and > buttons.
- Approximately 7 seconds after completing the time setting, the new time will be saved and the dot below the symbol will stop flashing.

The time can be changed later by pressing the < and > buttons simultaneously. When the dot below the symbol starts flashing, set the new current time using the < and > buttons.

**CAUTION!**

The oven can only be operated when the current time symbol is displayed on the screen.

## Minute minder

The minute minder can be activated at any time, regardless of the status of the other programmer functions. The timer can be set from 1 minute to 23 hours 59 minutes.

To set the minute minder:

- Press the MENU button until the minute minder symbol starts flashing.
- Set the required time using the < and > buttons. The selected time will appear on the display, and the minute minder function will become active. After the set time has elapsed, an audible signal will sound and the minute minder symbol will begin flashing.
- To stop the audible signal, press and hold the MENU button or press the < and > buttons simultaneously. The minute minder symbol will disappear and the display will show the current time.

**CAUTION!**

If the audible signal is not switched off manually, it will stop automatically after approximately 7 minutes.

## Cooking duration

If you want the oven to switch off automatically after a specified cooking time:

- Set the oven function and the required temperature using the control knobs.
- Press and hold the MENU button until the cooking duration symbol **dur** appears briefly on the display and starts flashing.
- Set the desired cooking time using the < and > buttons from 1 minute to 10 hours.

The selected cooking time will be stored after approximately 7 seconds, and the display will return to showing the current time while the cooking duration symbol remains illuminated.When the set cooking time has elapsed, the oven will switch off automatically, an audible signal will sound, and the cooking duration symbol will begin flashing.

- Turn the oven function selector and temperature control knobs to the Off position.
- To cancel the function before the cooking time has elapsed, press the < and > buttons simultaneously. The symbol will disappear and the display will return to showing the current time.

## Cancelling settings

The minute minder or cooking duration can be cancelled at any time.

- To cancel the cooking duration setting press the < and > buttons simultaneously.

• To cancel the minute minder setting press the MENU button to select the minute minder function.Then press the < and > buttons simultaneously.

## Changing the audible signal

The audible signal can be changed as follows:
• Press the < and > buttons simultaneously.
• Press the MENU button until the tone setting appears and starts flashing on the display.
• Select the required tone using the < and > buttons.

### DISPLAY BRIGHTNESS ADJUSTMENT

The display brightness can be adjusted on a scale from 1 to 9, where 1 is the dimmest setting and 9 is the brightest. The selected brightness level is applied when the clock is inactive (i.e. no button has been pressed for at least 7 seconds).
• Press the < and > buttons simultaneously.
• Press the MENU button to select the bri function (the first press selects ton, the second selects bri).
• Use the < and > buttons to select the desired brightness level **(1–9)**.

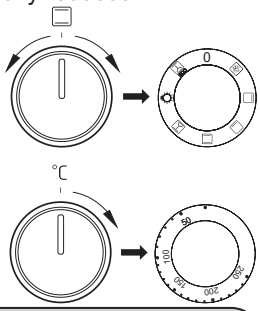


**CAUTION!**
When the clock is active (i.e. a button has been pressed within the last 7 seconds), the display operates at maximum brightness.

### NIGHT MODE

• From 10:00 p.m. to 6:00 a.m., the display brightness is automatically reduced.

## Oven functions and operation




The oven can be heated using the upper and lower heating elements. The oven is operated using the oven function selector and the temperature control knob. Select the desired oven function by turning the function selector knob to the required position.
The symbols around the function selector correspond to the available oven functions.
To switch the oven off, turn both control knobs to the position. ● / 0.

**CAUTION!**
Selecting an oven function alone does not switch on the heating elements. Heating begins only after the required temperature has been set.

### OVEN FUNCTION SELECTOR POSITIONS

**0** **Off**

**Bottom and top heating element**
In this position, conventional oven heating operates using the upper and lower heating elements.

**Rapid preheating**
The fan and grill are used for rapid preheating of the oven.

**Fan with bottom and top heating**
In this position, the oven operates in convection mode. Convection baking with the fan ensures more even baking.



**Defrosting**
Only the fan is on, without using the heating elements.



**Fan with grill**
Use this function to speed up the baking process and improve the flavour of food.



**Supergrill**
Allows baking with the top heating element and grill switched on simultaneously. This function provides a higher temperature in the upper part of the oven cavity, resulting in stronger browning of the food and allowing larger portions to be baked.



**Grill**
The "grill" surface is used for grilling small portions: steaks, schnitzels, fish, toast, sausages, baked cheese, etc. The thickness of grilled food should not exceed 2–3 cm; turn the food over during grilling.



**Bottom heating element**
In this position, the oven is heated only by the lower heating element. This function is suitable, for example, for finishing baking from below.



**Fan with rear heating element**
Compared with conventional baking, this method uses a rear heating element. Using this heating method provides even heat circulation around the food placed in the oven.



**Hot air with bottom heating**
Allows increased heat from below. A large part of the heat is directed to the bottom for baking moist cakes and pizza.



**Independent oven light**
Setting the control knob to this position switches on the lighting inside the oven cavity.




**Hot Air ECO**
This function activates an optimized heating method intended to save energy during food preparation. In this position, the oven light is switched off.

## INDICATOR LIGHTS

Switching on the oven is indicated by two indicator lights: the operation indicator and the thermostat indicator.

- The operation indicator shows that the oven is in operation.
- When the thermostat indicator goes out, the oven has reached the set temperature. Place the food in the oven once the thermostat indicator goes out for the first time.
- During cooking, the thermostat indicator switches on and off automatically to maintain the selected temperature.
- The operation indicator may also illuminate when the function selector is set to the Oven Light position.

### BAKING

- Baking is recommended on the baking trays supplied with the cooker.
- Cakes may also be baked in commercially available baking tins placed on the oven rack. Black baking tins are recommended, as they conduct heat better and shorten baking times.
- When using conventional heating (top and bottom heating), light-coloured or shiny

baking tins are not recommended, as they may result in undercooked bases.
- When using fan-assisted cooking, preheating the oven is generally not required.
- The specific operating characteristics of the oven may differ from those of previous appliances.
- Before removing the baked product, check that it is fully baked by inserting a wooden skewer into the centre. If the skewer comes out dry, the product is ready.
- After switching the oven off, it is recommended to leave the baked product inside for approximately 5 minutes.
- When using fan-assisted cooking, baking temperatures are generally 20–30 °C lower than with conventional heating (top and bottom heating).
- The baking parameters given in the tables are for guidance only and may need to be adjusted according to your own experience and cooking preferences.
- If the values in the cooking tables differ significantly from your own experience, follow your preferred settings.



**ROASTING MEAT**

- Meat weighing more than 1 kg should be roasted in the oven. Smaller pieces are recommended to be cooked on the hob.
- Heat-resistant cookware with handles that can withstand high temperatures is recommended for roasting.
- When roasting on the drying rack or wire shelf, place a baking tray containing a small amount of water on the lowest shelf level.
- Turn the meat over at least once halfway through the roasting time. During roasting, baste the meat occasionally with the cooking juices or hot salted water. Do not baste the meat with cold water.

**ECO HEATING FUNCTION**

- When the ECO heating function is used, an optimised heating mode is activated to reduce energy consumption during cooking.
- The cooking time cannot be shortened by setting a higher temperature. Preheating the oven before cooking is also not recommended.
- Do not change the set temperature or open the oven door during cooking.

**USING THE GRILL**

- Grilling takes place as a result of infrared radiation emitted by the red-hot grill heating element acting on the food.
- To switch on the grill:
  set the oven control knob to the position marked with the wavy-line symbol,
  preheat the oven for about 5 minutes (with the oven door closed),
  place the tray with the food in the oven at the appropriate level; when grilling on the rack, place a tray for dripping fat directly below it,
  close the oven door.

**CAUTION!**
Grill only with the oven door closed. When the grill is in use, accessible parts of the appliance may become very hot. Keep children away from the oven.

## RECOMMENDED SETTINGS

### WHEN USING THE ECO HEATING FUNCTION

| Food | Oven function | Temperature (°C) | Level | Time (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Sponge cake | ECO | 180 - 200 | 2 - 3 | 50 - 70 |
| Muffins | ECO | 180 - 200 | 2 | 50 - 70 |
| Fish | ECO | 190 - 210 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Beef | ECO | 200 - 220 | 2 | 90 - 120 |
| Pork | ECO | 200 - 220 | 2 | 90 - 160 |
| Chicken | ECO | 180 - 200 | 2 | 80 - 100 |

### WHEN USING THE REAR HEATING ELEMENT + FAN

| Food | Oven function | Temperature (°C) | Level | Time (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Sponge cake | | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Sponge cake | | 160 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Muffins | | 155 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Muffins | | 200 - 230 [1)] | 2 - 3 | 15 - 25 |
| Pizza | | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Fish | | 160 - 180 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Fish | | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
| Sausages | | 210 (200*) | 4 | 14 - 18 |
| Beef | | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Beef | | 160 - 180 | 2 | 120 - 160 |
| Pork | | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Pork | | 160 - 190 | 2 | 90 - 120 |
| Chicken | | 180 - 190 | 2 | 70 - 90 |
| Chicken | | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Chicken | | 175 - 190 | 2 | 60 - 70 |
| Vegetables | | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
| Vegetables | | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

* Oven door with two glass panels.

The specified times apply, unless stated otherwise, to an unpreheated oven. For a preheated oven, shorten the specified times by approximately 5–10 minutes.

[1)] Preheat the empty oven [2)] The specified times apply to pastries baked in small moulds.

**Note:** The parameters given in the table are for guidance only and may be adjusted according to your own experience and culinary preferences.

**TEST DISHES ACCORDING TO EN 60350-1 — BAKING**

| Food | Accessories | Level | Function | Temperature (°C) | Time (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Small cakes | Baking tray | 3 | | 160 - 170 [1] | 25 - 40 [2] |
| | | 3 | | 155 - 170 [1] | 25 - 40 [2] |
| | | 3 | | 155 - 170 [1] | 25 - 40 [2] |
| | | 2+4 | | 155 - 170 [1] | 25 - 40 [2] |
| Shortbread strips | Baking tray | 3 | | 150 - 160 [1] | 30 - 40 [2] |
| | | 3 | | 150 - 170 [1] | 25 - 35 [2] |
| | | 3 | | 150 - 170 [1] | 25 - 35 [2] |
| | | 2+4 | | 160 - 175 [1] | 25 - 35 [2] |
| Fatless sponge cake | Rack + black cake tin Ø 26 cm | 3 | | 170 - 180 [1] | 30 - 45 [2] |
| Apple pie | Rack + two black cake tins Ø 20 cm | 2<br>The tins are placed diagonally on the rack, rear right and front left. | | 180 - 200 [1] | 50 - 70 [2] |

[1] Preheat the empty oven; do not use the rapid preheating function.

[2] Unless stated otherwise, the specified times apply to an unpreheated oven. For a preheated oven, shorten the specified times by approximately 5–10 minutes.

**TEST DISHES ACCORDING TO EN 60350-1 — GRILLING**

| Food | Accessories | Level | Function | Temperature (°C) | Time (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| White bread toast | Rack | 4 | | 210 (200)* [1] | 1,5–2,5 |
| | | | | 210 (200)* [1] | 2 - 3 |
| Beef burgers | Rack + roasting tray (for collecting dripping juices) | 4 – rack<br>3 – roasting tray | | 210 (200)* [1] | 1st side 10–15<br>2nd side 8–13 |

* Oven door with two glass panels.

[1] Heat the empty oven for 5 minutes; do not use the rapid preheating function.

[2] Heat the empty oven for 8 minutes; do not use the rapid preheating function.

**TEST DISHES ACCORDING TO EN 60350-1 — ROASTING**

| Food | Accessories | Level | Function | Temperature (°C) | Time (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Whole chicken | Rack + roasting tray (for collecting dripping juices) | 2 – rack<br>1 – roasting tray |  | 180–190 | 70–90 |
| | Rack + roasting tray (for collecting dripping juices) | 2 – rack<br>1 – roasting tray |  | 180–190 | 80–100 |

The times apply, unless stated otherwise, to an unheated oven cavity.
For a preheated oven, shorten the specified times by approximately 5–10 minutes.

## Cleaning and Maintenance

Regular cleaning and proper maintenance by the user will help ensure reliable operation and significantly extend the service life of the cooker. Before cleaning, switch the cooker off and make sure that both control knobs are in the ● / „0“position. Do not begin cleaning until the cooker has cooled down.

**CERAMIC HOB**

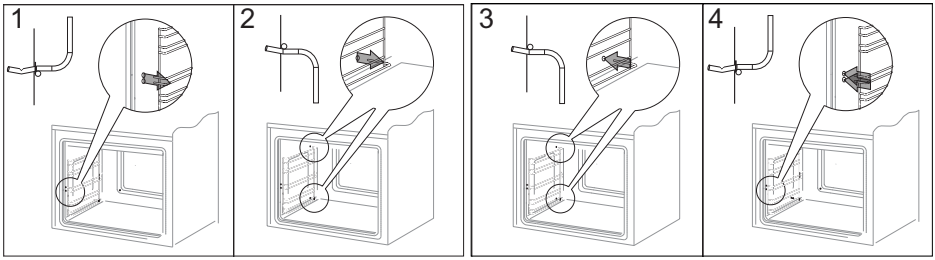
- Clean the hob after each use. Whenever possible, clean it while it is still warm (after the residual heat indicator has gone out). Avoid allowing heavy soiling to build up, especially burnt-on food caused by spillovers.
- Never use abrasive or aggressive cleaning agents such as scouring powders, abrasive pastes, scouring pads, pumice stones, wire wool or similar products, as these may scratch the hob surface and cause permanent damage.
- We recommend using mild cleaning products specifically intended for ceramic hobs, such as grease-removing liquids or emulsions. If the recommended products are not available, use warm water with a small amount of washing-up liquid or a suitable undiluted cleaning agent.
- Use a soft, absorbent cloth for cleaning the surface. After cleaning, always wipe the ceramic hob dry.
- Take particular care to avoid damaging the ceramic hob. Deep scratches or chips may be caused by dropping metal pan lids or other hard objects with sharp edges onto the surface.

**OVEN**

- Clean the oven after each use. During cleaning, switch on the oven light to improve visibility inside the oven cavity.
- Clean the oven cavity using only warm water with a small amount of mild washing-up liquid.
- **Steam cleaning** - Pour 0.25 L of water (1 glass) into a baking tray placed on the lowest shelf level of the oven.
  - Close the oven door.
  - Set the temperature control knob to 50 °C and the function selector to Bottom Heating.
  - Heat the oven cavity for approximately 30 minutes.
  - After the cleaning cycle is complete, open the oven door, wipe the inside of the cavity with a sponge or cloth, then wash it with warm water and a small amount of washing-up liquid.

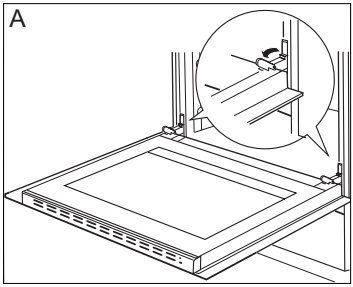
**CAUTION!** Do not use abrasive cleaning agents to clean the glass front panels.

The oven is fitted with easily removable wire shelf supports. To remove them for cleaning, pull the front retaining clip, then tilt the shelf support away from the oven wall and lift it out of the rear mounting point.





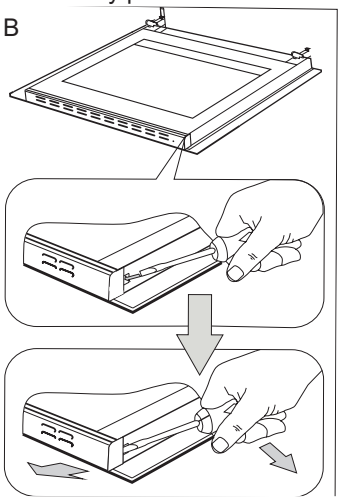

## REMOVING THE OVEN DOOR




For easier access to the oven cavity during cleaning, the oven door can be removed.
To remove the door, fully open it and lift up the hinge locking clips (Fig. A). Slightly close the door, lift it upwards and pull it towards you to remove it. To refit the door, follow the same procedure in reverse order.
When refitting the door, ensure that the notch in each hinge is correctly seated on the hinge support. Once the door is installed, fully fold down the hinge locking clips and press them firmly into place.
**Incorrect positioning of the hinge locking clips may damage the hinges when attempting to close the door.**

## REMOVING THE INNER DOOR GLASS

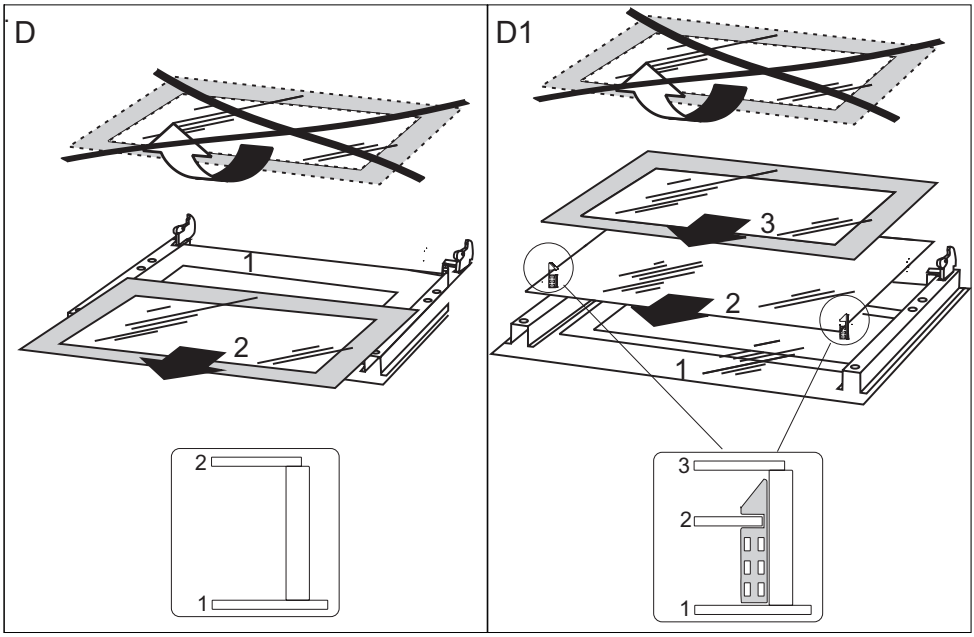
**1.** Using a cross-head screwdriver, remove the screws from the side retaining brackets (Fig. B).
**2.** Carefully prise out the retaining brackets with a flat-head screwdriver and remove the upper door trim (Figs. B and C).




**3.** Remove the inner glass panel from the retainers at the bottom of the door (Figs. D and D1).
**CAUTION! Risk of damaging the glass mounting. Slide the glass panel out; do not lift it upwards.**

**4.** Clean the glass with warm water and a small amount of mild detergent. To reassemble, follow the above steps in reverse order. The smooth side of the glass panel must face upwards, with the printed side facing downwards (towards the outside of the oven).

**CAUTION!** Do not press the upper door trim into both sides of the door at the same time. To install it correctly, first insert the left end of the trim into the door, then press the right end into place until it clicks. Finally, press the left side into place until it also clicks,




Removing the Inner Double-Glazed Door  Removing the Inner Triple-Glazed Door*

** On selected models only*

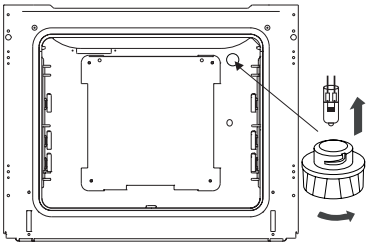
## Oven lighting

- This product contains a light source with energy efficiency class G.
- The light source in this product is intended exclusively for illumination inside household appliances. It is not suitable for household room lighting.
- A replacement light source will be available for the period required by the applicable Ecodesign and Repairability Regulations.

### REPLACING THE OVEN HALOGEN LAMP

To avoid the risk of electric shock, ensure that the appliance is switched off before replacing the halogen lamp.

- Replacing the Oven Halogen Lamp ● / „0“ position and disconnect the appliance from the power supply.
- Unscrew the lamp cover, wash it if necessary, and dry it thoroughly.
- Remove the halogen lamp using a cloth or tissue. If necessary, replace it with a new lamp of the following specification:
  G9 - Voltage 230 V - Power 25 W
- Insert the new halogen lamp fully into the socket.
- Screw the lamp cover back into place.



**CAUTION!** Do not touch the halogen lamp directly with your bare fingers.

**PERIODIC INSPECTION**

In addition to regular cleaning and maintenance, the following should be carried out:

- Periodically check the operation of the cooker's controls and operating systems.
- We recommend that the cooker undergo a professional technical inspection at least once every two years.
- Rectify any faults that are identified.
- Carry out periodic maintenance of the cooker's operating systems.

**CAUTION!** All repairs and adjustments must be carried out by an authorised service centre or a suitably qualified technician.

## V. TROUBLESHOOTING



**WARNING!**
Disconnect the appliance from the mains before you start to solve any problem with the appliance.

- Repairs should only be carried out by a service technician authorised by the manufacturer.
- Unauthorised tampering with or repairs to the heater may result in electric shock or short circuits, so do not attempt to repair the heater yourself. Refer all servicing to an expert or an authorised service centre.
- In the event of minor malfunctions or problems with the use of the heater, please refer to the following instructions to see if you can solve the problem yourself.
- Some minor faults can be rectified by the user by following the instructions in the table below. Before contacting Customer Service or an authorised service centre, first check the points listed in the troubleshooting table.

| PROBLEM | REASON | ACTION |
|---|---|---|
| Electrical fittings do not work | break in power supply | check the household fuse box, if there is a blown fuse replace it with a new one |
| The programmer display is flashing “0.00” | The appliance was disconnected from the mains or there was a temporary power cut. | Set the current time (see ‘Use of the programmer’). |
| The oven lighting does not work | the bulb is loose or damaged | tighten up or replace the blown bulb (see Chapter Cleaning and Maintenance) |
| One cooking zone switches off, the letter "H" is displayed. | Operating time limit. | Switch the cooking zone on again. |
| The residual heat indicator does not light up, although the cooking zones are still hot. | Power failure, the appliance was disconnected from the mains. | The residual heat indicator will operate again only after the control panel has been switched on and off again. |

| | | |
|---|---|---|
| The induction hob makes humming noises. | This is normal. The electronic cooling system fan is operating. | |
| The induction hob makes sounds similar to buzzing. | This is normal. Due to the operating frequency of the coils, the hob produces a slight buzzing sound when several cooking zones are used at maximum power. | |
| Crack in the ceramic hob. | Danger! Immediately disconnect the hob from the power supply (remove the fuse). Contact the nearest service centre. | |
| If the fault has not been rectified. | Disconnect the hob from the power supply (remove the fuse). Contact the nearest service centre. Important! The customer is responsible for the proper condition of the appliance and its correct use in the household. If the service visit is caused by improper use, the visit will be chargeable. Damage caused by failure to follow this manual is not covered by our responsibility. | |
| The hob does not operate, the cooking zones cannot be switched on and do not work. | Electronic fault. | Disconnect the hob from the power supply for a few minutes (remove the installation fuse), then reconnect it. |
| The controls do not respond and the display is frozen. | Disconnect the appliance from the power supply for several minutes (switch off the circuit breaker or remove the fuse), then reconnect it and switch it on again. | |
| The main circuit breaker trips frequently. | Contact an authorised service technician. Make sure that the total power consumption of all switched-on appliances does not exceed the capacity of your household circuit breaker. | |
| Food is not cooked properly. | Have you selected the correct oven function and temperature? Is the oven door closed? | |

If problems persist after following the above procedure, contact an authorised service technician. The warranty does not cover repairs or claims resulting from improper use of the equipment. In such a case, the cost of repair will be borne by the user.

## VI. TECHNICAL DATA

**CERTIFICATE OF COMPLIANCE**

CE PThe manufacturer hereby declares that this product complies with the essential requirements of the following European directives:

- The Low Voltage Directive 2014/35/EU
- Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU
- Directive on ErP - 2009/125/EU therefore the product has been marked with the symbol and the Declaration of Conformity has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.

**TECHNICAL DATA**

| | |
|---|---|
| Voltage rating | 400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz |
| Power rating max. | 11,0 kW |

Cooker dimensions (H x W x D) 85 x 50 x 60 cm

ETA679490000, ETA779490000

| | |
|---|---|
| Power consumption in standby mode (Psm) [W] | 0,8 |
| Power consumption in off - mode [W] | - |
| Power consumption in networked standby mode [W] | - |
| Automatic standby/off time [min] | 1 |

The product meets the requirements of European standards EN 60335-1; EN 60335-2-6, The data on the energy labels of electric ovens is given according to standard EN 60350-1 /IEC 60350-1. These values are defined with a standard workload a with the functions active: bottom and top heaters (conventional heating) and fan assisted heating (forced air heating), if these functions are available.

The energy efficiency class has been determined according to the function available on the product, in accordance with the following order of priority:

Forced air circulation ECO (back heater + fan)



- The technical data can be found on the nameplate inside the unit (possibly on the back of the unit) and on the energy label.
- The "Information sheet" and "Instructions for use" can be downloaded from: 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 genuine spare parts.
- When contacting our authorised service or information line, make sure you have the following information available: model name (product number) and serial number (SN).
- This information can be found on the nameplate (or possibly on a separate plate near the nameplate).
- The manufacturer reserves the right to make changes without notice.
- Genuine spare parts for selected specific product components are available for a minimum of 7 or 10 years (depending on the type of component) after the last unit has been placed on the market.

**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.

# 679490000, 779490000

Szanowny Kliencie, dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed oddaniem tego urządzenia do użytku prosimy o bardzo uważne przeczytanie instrukcji obsługi oraz o zachowanie niniejszej instrukcji razem z dowodem zakupu. Ilustracje zamieszczone w instrukcji mają wyłącznie charakter poglądowy, rzeczywisty produkt może różnić się szczegółami.

## I. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- W trosce o własne bezpieczeństwo oraz zapewnienie prawidłowego użytkowania przed instalacją i pierwszym użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję, łącznie ze wskazówkami i ostrzeżeniami. Aby uniknąć niepotrzebnych błędów i wypadków, ważne jest zapewnienie, aby osoby korzystające z urządzenia były dokładnie zaznajomione z jego obsługą i funkcjami bezpieczeństwa. Niniejszą instrukcję należy zachować i upewnić się, że pozostanie przy urządzeniu również w przypadku jego przeniesienia lub sprzedaży, tak aby każda osoba, która będzie z niego korzystać przez cały okres jego użytkowania, była właściwie poinformowana o jego użytkowaniu i bezpieczeństwie.
- Przestrzegaj środków bezpieczeństwa zawartych w niniejszej instrukcji obsługi ze względu na bezpieczeństwo oraz ochronę mienia, ponieważ producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane ich nieprzestrzeganiem.



### Bezpieczeństwo dzieci i osób niesamodzielnych

- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo nieposiadające doświadczenia i wiedzy wyłącznie pod warunkiem, że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Dzieciom poniżej 8 roku życia należy uniemożliwić dostęp do urządzenia, jeżeli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Czyszczenie i konserwacja wykonywana przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, jeżeli nie mają ukończonych 8 lat i nie znajdują się pod nadzorem.
- Wszystkie materiały opakowaniowe należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, ponieważ istnieje ryzyko uduszenia.

- Jeżeli urządzenie jest wycofywane z użytkowania, odłącz je od gniazda zasilającego, odetnij przewód zasilający (jak najbliżej urządzenia) i zdejmij drzwi, aby bawiące się dzieci nie doznały porażenia prądem elektrycznym ani nie zamknęły się wewnątrz urządzenia.

## Ogólne zasady bezpieczeństwa

**OSTRZEŻENIE**!
Akcesoria podczas użytkowania nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć dotykania elementów grzejnych urządzenia.

**OSTRZEŻENIE!**
Dostępne części mogą podczas pracy nagrzewać się do wysokiej temperatury. Dzieci należy trzymać z dala od piekarnika.

**UWAGA!**
Niebezpieczeństwo pożaru: nie odkładaj żadnych przedmiotów na powierzchnie grzewcze.

**UWAGA!**
Proces gotowania, jak również krótkotrwały proces gotowania, musi być nieprzerwanie nadzorowany.

**UWAGA!**
Gotowanie z użyciem tłuszczu lub oleju bez nadzoru może być niebezpieczne i może spowodować pożar. NIGDY nie gaś ognia wodą! Wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomienie np. pokrywką lub mokrą tkaniną.

**UWAGA!**
Przed wymianą żarówki odłącz urządzenie od sieci elektrycznej, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem elektrycznym.

**OSTRZEŻENIE**!
Do płyty grzejnej używaj wyłącznie osłon zaprojektowanych lub zalecanych przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi, ewentualnie osłon, w które urządzenie jest wyposażone. Użycie nieodpowiednich osłon może spowodować wypadki.

**UWAGA!**
Aby zapobiec przegrzaniu, urządzenie nie może być instalowane za dekoracyjnymi drzwiczkami.

**OSTRZEŻENIE**!
Podczas ustawiania urządzenia upewnij się, że przewód zasilający nie jest nigdzie przygnieciony ani uszkodzony.

**OSTRZEŻENIE**!
Za tylną ścianą urządzenia nie umieszczaj listew zasilających ani przenośnych źródeł zasilania (przedłużaczy).

**UWAGA**
To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do celów gotowania. Zabrania się używania go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń.



- Nastawy urządzenia są podane na tabliczce znamionowej.
- Intensywna i długotrwała praca urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład otwarcia okna, lub bardziej skutecznej wentylacji, na przykład zwiększenia wydajności mechanicznego wyciągu, jeżeli jest zainstalowany.
- Należy zwrócić uwagę na prawidłowe ułożenie i bezpieczną odległość przewodów zasilających innych urządzeń znajdujących się w pobliżu tego urządzenia. Przytrzaśnięcie przewodów zasilających w drzwiach piekarnika może spowodować ich uszkodzenie i zwarcie.
- Nie pokrywaj ścian piekarnika folią aluminiową ani nie kładź blach do pieczenia ani innych naczyń do gotowania na dnie piekarnika. Folia aluminiowa utrudnia cyrkulację powietrza w piekarniku, zakłóca proces pieczenia w piekarniku i niszczy emaliowaną powierzchnię.
- Drzwi piekarnika nagrzewają się podczas pracy. Dla zwiększenia ochrony zamontowano trzecią szybę, która obniża temperaturę powierzchni zewnętrznej (w niektórych modelach).
- Nadmierne obciążenie zawiasów drzwi może spowodować ich uszkodzenie. Nie stawiaj ciężkich naczyń na drzwiach piekarnika ani nie opieraj się o nie podczas czyszczenia piekarnika. Nigdy nie stawaj na otwartych drzwiach i nie pozwalaj dzieciom na nich siadać.
- Sprawdzaj, czy otwory wentylacyjne nie są w żaden sposób zablokowane ani zasłonięte.
- Urządzenie musi być podłączone do instalacji stałej wyposażonej w środki odłączające. Instalacja stała musi być zgodna

z normami dotyczącymi podłączenia.

- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym oraz do podobnych zastosowań, na przykład:
  - w kuchniach pracowniczych, sklepach, biurach
  - i w innych środowiskach pracy.
  - w gospodarstwach rolnych oraz przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach
  - o charakterze mieszkalnym.
  - w obiektach oferujących noclegi ze śniadaniem.
  - w placówkach gastronomicznych oraz do podobnych zastosowań poza handlem detalicznym.

**UWAGA!**

W przypadku, gdy wtyczka lub przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez technika serwisowego lub osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje, w celu zapobieżenia ryzyku porażenia prądem elektrycznym.

**UWAGA!**

Żarówka dostarczana w tym urządzeniu jest „żarówką do zastosowań specjalnych", która może być używana wyłącznie z odpowiednim urządzeniem. Tej „żarówki do zastosowań specjalnych" nie można używać do oświetlania w gospodarstwie domowym.

- Przewodu zasilającego nie wolno przedłużać.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie jest przygnieciony ani uszkodzony przez tylną część urządzenia. Przygnieciony i uszkodzony przewód elektryczny może się przegrzać i spowodować pożar.
- Nie ciągnij za przewód zasilający.
- Jeżeli przyłącze elektryczne jest poluzowane, nie podłączaj do niego przewodu z powodu ryzyka porażenia prądem elektrycznym lub pożaru.
- Urządzenia nie wolno użytkować bez żarówki.
- Urządzenie jest ciężkie. Podczas jego przemieszczania należy zachować ostrożność.
- Nie wystawiaj urządzenia przez dłuższy czas na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.

### Codzienne użytkowanie

- Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pomocą zewnętrznego programatora czasowego ani oddzielnego systemu sterowania.

- Przed podniesieniem pokrywy upewnij się, że jest czysta i nie znajduje się na niej żaden rozlany płyn. Pokrywa może być lakierowana lub szklana. Pokrywę można zamknąć, jeżeli wszystkie strefy grzejne całkowicie ostygły.
- Kuchenka z piekarnikiem elektrycznym jest wyposażona w wentylator chłodzący. Gdy drzwi są zamknięte, podczas pracy piekarnika powietrze przepływa do przestrzeni pod panelem sterowania. Jeżeli powietrze nie przepływa, wyłącz urządzenie i skontaktuj się z technikiem serwisowym.

### Pielęgnacja i konserwacja

- Przed przystąpieniem do konserwacji odłącz wtyczkę sieciową od gniazda.
- Do czyszczenia szyb drzwi piekarnika i szklanych pokryw nie używaj szorstkich środków ściernych ani ostrych metalowych skrobaków. Mogą one porysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szkła.
- Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używaj myjek parowych ani ciśnieniowych. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.



### Instalacja

**WAŻNE!**

W przypadku podłączenia elektrycznego należy dokładnie przestrzegać instrukcji podanych w odpowiednich postanowieniach.

- Rozpakuj urządzenie i sprawdź, czy nie jest uszkodzone. Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, nie podłączaj go. Ewentualne uszkodzenie należy natychmiast zgłosić w miejscu zakupu urządzenia. W takim przypadku zachowaj opakowanie.
- Urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami i może być użytkowane wyłącznie w dobrze wentylowanych pomieszczeniach.
- Urządzenie jest przeznaczone do bezpośredniego ustawienia na podłodze. Nie używaj żadnej podstawy ani cokołu.
- Jest to urządzenie klasy 1 oraz klasy 2/1. Urządzenie może stykać się z sąsiednimi szafkami po obu stronach, jeżeli jest ustawione w zabudowie kuchennej. Jeżeli po jednej stronie urządzenia znajduje się szafka wyższa niż urządzenie, musi być ona oddalona od urządzenia o co najmniej 10 cm. Po drugiej stronie może znajdować się wyłącznie szafka o tej samej wysokości.

- Nie instaluj urządzenia w pobliżu silnych źródeł ciepła, takich jak kotły na paliwo stałe, ponieważ wysoka temperatura może uszkodzić urządzenie.
- Upewnij się, że po zainstalowaniu urządzenia wtyczka sieciowa jest dostępna.
- Urządzenie może być podłączone wyłącznie przez technika serwisowego lub osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje. Listwę zaciskową (miejsce podłączenia przewodu zasilającego) zabezpiecz osłoną listwy zaciskowej, patrz akcesoria. Podłączenie musi być wykonane zgodnie z obowiązującymi krajowymi normami i przepisami.
- Urządzenie musi być zainstalowane i podłączone zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacyjnymi. Szczególną uwagę należy zwrócić na odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji pomieszczenia.
- Nie instaluj urządzenia w pobliżu silnych źródeł ciepła, takich jak kotły na paliwo stałe, ponieważ wysoka temperatura może uszkodzić urządzenie.



**Ostrzeżenie**: Nie wystawiaj urządzenia na działanie deszczu lub wilgoci, aby zapobiec powstaniu pożaru lub porażeniu prądem elektrycznym. Zawsze gdy nie używasz urządzenia lub przed naprawą odłącz je od sieci elektrycznej. W urządzeniu nie ma żadnych części możliwych do naprawy przez użytkownika. Zawsze zwracaj się do wykwalifikowanego autoryzowanego serwisu. Urządzenie znajduje się pod niebezpiecznym napięciem.



OSTRZEŻENIE: Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy zainstalować środki stabilizujące. Patrz instrukcja instalacji.



PRZED PODŁĄCZENIEM URZĄDZENIA:
Przed podłączeniem urządzenia uważnie przeczytaj instrukcję obsługi. Naprawy i reklamacje wynikające z nieprawidłowego podłączenia lub użytkowania urządzenia nie są objęte odpowiedzialnością z tytułu wad.

### Serwis

- Nieautoryzowany (niefachowy) serwis i naprawa mogą spowodować ryzyko wybuchu, porażenia prądem elektrycznym, zwarcia, uszkodzenia urządzenia oraz późniejszych obrażeń osób.
- Serwis tego produktu musi być wykonywany przez autoryzowane centrum serwisowe i należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

## Ochrona środowiska

### Utylizacja materiałów opakowaniowych

Materiały opakowaniowe nadają się do recyklingu i są oznaczone odpowiednimi symbolami. Poszczególne części opakowania należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi gospodarowania odpadami.

### Utylizacja zużytego urządzenia



Ten symbol umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produktu nie wolno traktować jak zwykłego odpadu komunalnego. Produkt należy przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Prawidłowa utylizacja tego produktu pomaga zapobiegać możliwym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi, które mogłyby powstać w wyniku niewłaściwego postępowania z odpadami tego produktu.

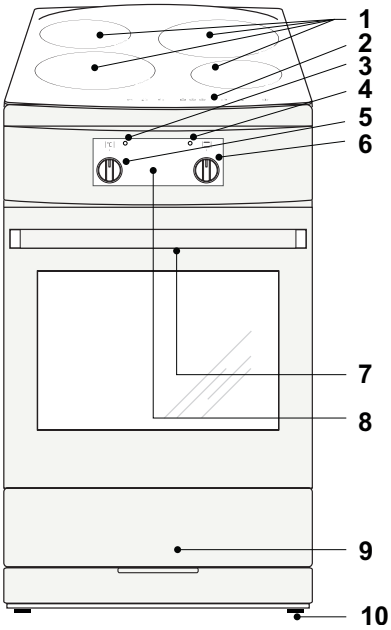
Szczegółowe informacje dotyczące recyklingu tego produktu można uzyskać w lokalnym urzędzie gminy, w punkcie zbiórki odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.



### Przed utylizacją urządzenia

- Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej.
- Odetnij przewód zasilający, aby urządzenie nie mogło zostać ponownie uruchomione.
- Przekaż urządzenie do systemu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

# II. OPIS

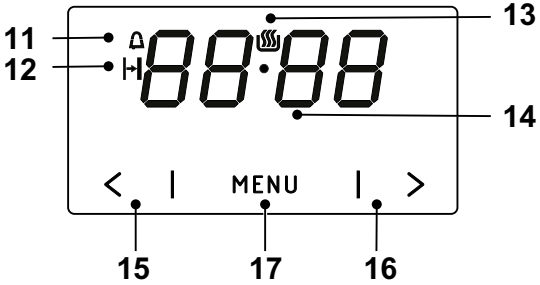


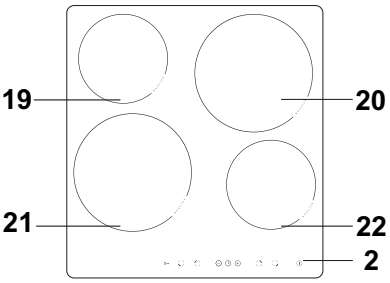

**SPORÁK**

1. Płyta grzejna
2. Pokrętła pól grzejnych
3. Lampka kontrolna termostatu
4. Lampka kontrolna pracy
5. Pokrętło regulacji temperatury
6. Pokrętło wyboru funkcji piekarnika
7. Drzwi piekarnika z uchwytem
8. Programator elektroniczny
9. Szuflada / uchylna klapa
10. Regulowane nóżki

**PANEL STEROWANIA**

11. Symbol minutnika
12. Symbol opóźnionego zakończenia pieczeniaí
13. Symbol gotowości do pracy
14. Wyświetlacz czasu
15. Przycisk minus
16. Przycisk plus
17. Przycisk wyboru trybu pracy




**PŁYTA GRZEJNA**

18. lewe tylne średnie pole grzejne
19. prawe tylne duże pole grzejnea
20. lewe przednie duże pole grzejne
21. prawe przednie średnie pole grzejne

| Typ pola grzejnego | Średnica naczynia |
|---|---|
| Duże | 210 mm |
| Średnie | 160 mm |

**SZUFLADA URZĄDZENIA**
W szufladzie do przechowywania urządzenia nie przechowuj substancji łatwopalnych, wybuchowych, lotnych ani wrażliwych na wysoką temperaturę (takich jak papier, ściereczki, torby plastikowe, środki czyszczące i myjące oraz aerozole), ponieważ mogą zapalić się podczas pracy urządzenia i spowodować pożar.

**DRABINKI BOCZNE**
Drabinki boczne umożliwiają przygotowywanie potraw na czterech poziomach (poziomy prowadnic liczy się od dołu do góry). Poziomy prowadnic 3 i 4 są przeznaczone do grillowania. Użytkowanie urządzenia jest bezpieczne również bez użycia drabinek bocznych.

**TELESKOPOWE PROWADNICE WYSUWANE** (w niektórych modelach)
Prowadnice wysuwane mogą być umieszczone na drugim, trzecim i czwartym poziomie. Prowadnice wysuwane są dostępne w różnych wykonaniach: „częściowy wysuw" lub „pełny wysuw".

**WENTYLATOR CHŁODZĄCY**(w niektórych modelach)
- Urządzenie jest wyposażone w wentylator chłodzący, który chłodzi obudowę i panel sterowania urządzenia.
- Wentylator chłodzący pracuje przy włączonej funkcji piekarnika.
- Urządzenie i niektóre akcesoria nagrzewają się podczas pieczenia do wysokiej temperatury. Używaj rękawic kuchennych.

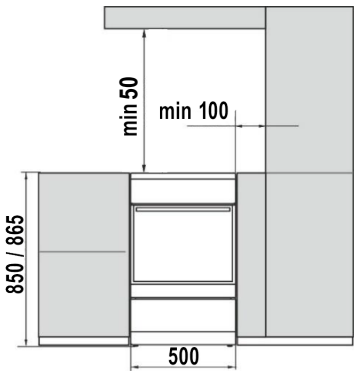
**RUSZT**
- Ruszt jest wyposażony w zabezpieczenie. Dlatego podczas wyjmowania z piekarnika lekko unieś ruszt.
- Ruszt lub blachę do pieczenia zawsze wsuwaj w rowki pomiędzy dwoma prowadnicami drucianymi.
- Po wsunięciu teleskopowych prowadnic zamknij drzwi piekarnika.
- Po nagrzaniu akcesoria do pieczenia mogą zmienić swój kształt. Nie ma to wpływu na ich funkcjonalność, a po ostygnięciu powracają do pierwotnego kształtu.

PL

# III. INSTALACJA

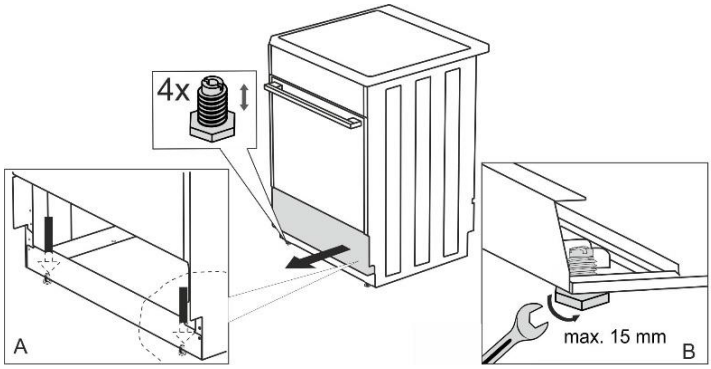
## Wymagania dotyczące przestrzeni

(wymiary w mm)
- Ściany i meble przylegające do urządzenia (podłoga, tylna ściana kuchni, ściany boczne) muszą być odporne na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Nie instaluj urządzenia w pobliżu silnych źródeł ciepła, takich jak kotły na paliwo stałe, ponieważ wysoka temperatura może uszkodzić urządzenie.
- Zwróć uwagę na prawidłowe ułożenie i bezpieczną odległość przewodów zasilających innych urządzeń znajdujących się w pobliżu tego urządzenia. Przytrzaśnięcie przewodów zasilających w drzwiach piekarnika może spowodować ich uszkodzenie i zwarcie.
- Sprawdzaj, czy otwory wentylacyjne nie są w żaden sposób zablokowane ani zasłonięte.
- Kuchenkę należy zainstalować w położeniu poziomym!

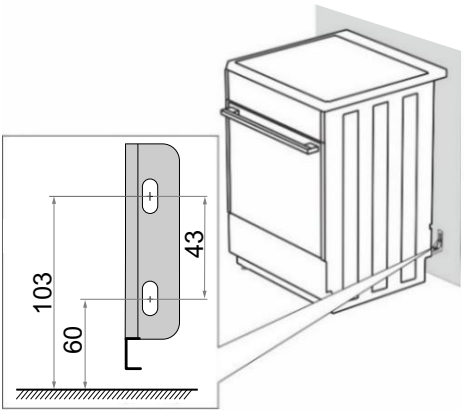


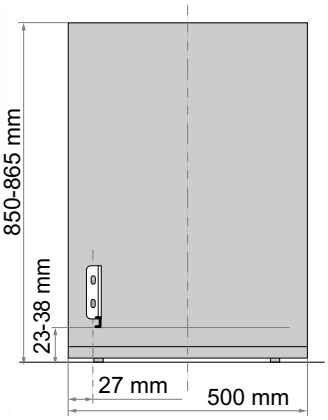
## Wypoziomowanie urządzenia

W chwili dostawy wysokość kuchenki wynosi 850 mm. Wysokość urządzenia można ustawić od 850 do 865 mmWypoziomowanie urządzenia




## Zabezpieczenie przed przewróceniem (wymiary w mm) (w zależności od modelu)




Zgodnie z rysunkiem przymocuj uchwyt do ściany za pomocą dostarczonych wkrętów i kołków rozporowych. Jeżeli dostarczonych elementów mocujących nie można zastosować, użyj innych, które zapewnią zamocowanie uchwytu do ściany.

## Podłączenie elektryczne

- Dostęp do listwy zaciskowej jest możliwy po zdjęciu osłony listwy zaciskowej za pomocą płaskiego śrubokręta.
- Należy pamiętać o właściwym doborze przewodu przyłączeniowego, uwzględniając rodzaj podłączenia oraz moc znamionową kuchenki.
- **Przewód przyłączeniowy musi być zabezpieczony zaciskiem odciążającym.**

**UWAGA!**

Należy pamiętać o konieczności podłączenia przewodu ochronnego do zacisku oznaczonego symbolem ⏚. Instalacja elektryczna zasilająca kuchenkę powinna być wyposażona w wyłącznik bezpieczeństwa umożliwiający odłączenie zasilania w sytuacjach awaryjnych. Odległość między stykami roboczymi wyłącznika bezpieczeństwa musi wynosić co najmniej 3 mm.

Przed podłączeniem kuchenki do instalacji elektrycznej należy zapoznać się z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej oraz na schemacie podłączenia.

**UWAGA!** Instalator jest zobowiązany wydać użytkownikowi „potwierdzenie podłączenia kuchenki do instalacji elektrycznej".

Inny sposób podłączenia kuchenki niż przedstawiony na schemacie może spowodować jej uszkodzenie.

**OSTRZEŻENIE**!
Wszelkie prace związane z instalacją elektryczną mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego i uprawnionego elektryka. Nie wolno dokonywać żadnych przeróbek ani samowolnych zmian w podłączeniu elektrycznym.

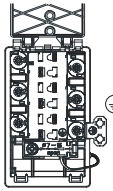
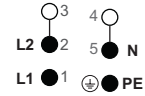
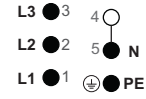
**OSTRZEŻENIE**!
Pomimo dołożenia najwyższej staranności w celu usunięcia zadziorów i ostrych krawędzi produktu, podczas manipulowania urządzeniem należy zachować szczególną ostrożność – podczas instalacji zalecamy używanie rękawic ochronnych.

**INSTRUKCJA PODŁĄCZENIA**

Kuchenka jest przystosowana do pracy z trójfazowym prądem przemiennym (400 V 3N~50 Hz). Napięcie znamionowe elementów grzejnych wynosi 230 V. Przystosowanie kuchenki do pracy z prądem jednofazowym jest możliwe poprzez odpowiednie połączenie zacisków na listwie zaciskowej zgodnie ze schematem podłączenia przedstawionym poniżej. Schemat podłączenia znajduje się również na osłonie listwy zaciskowej. Upewnij się, że przewód przyłączeniowy odpowiada rodzajowi podłączenia oraz mocy przyłączeniowej kuchenki.

PL

Przed podłączeniem kuchenki do sieci elektrycznej należy dokładnie zapoznać się z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej oraz ze schematem podłączenia.

<table>
<tr><td colspan="2">SCHEMATY MOŻLIWYCH PODŁĄCZEŃ<br>Uwaga! Napięcie elementów grzejnych 230 V<br>Uwaga! We wszystkich przypadkach podłączenia przewód ochronny musi być podłączony do zacisku ⏚ PE</td><td>  </td><td>Doporučený druh<br>připojovacího vodiče</td></tr>
<tr><td>W przypadku sieci 400/230 V. Podłączenie dwufazowe z przewodem neutralnym, mostki łączą zaciski 2-3-4-5, przewód ochronny do zacisku ⏚ PE.</td><td>2N~</td><td>  </td><td>H05VV-F4G4<br>4 x 4 mm²</td></tr>
<tr><td>W przypadku sieci 400/230 V. Podłączenie trójfazowe z przewodem neutralnym, mostki łączą zaciski 4-5, przewody fazowe podłączone do zacisków 1, 2 i 3, przewód neutralny do zacisku 4-5, przewód ochronny do zacisku ⏚ PE.</td><td>3N~</td><td>  </td><td>H05VV-F5G1,5<br>5 x 1,5 mm²</td></tr>
<tr><td colspan="4">przewód fazowy – L 1 = R, L 2 = S, L 3 = T; N – przewód neutralny; PE – przewód ochronny</td></tr>
</table>

# IV. KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

## Przed pierwszym uruchomieniem kuchenki

- usuń wszystkie elementy opakowania,
  ostrożnie usuń etykiety z drzwi kuchenki, aby nie uszkodzić warstwy kleju,
- opróżnij szufladę i usuń z wnętrza piekarnika środki użyte do konserwacji podczas produkcji,
- wyjmij akcesoria piekarnika i umyj je w ciepłej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń,
- zapewnij wentylację pomieszczenia lub otwórz okno,
- nagrzewaj piekarnik do temperatury 250 °C przez około 30 minut, następnie usuń ewentualne zanieczyszczenia i dokładnie wyczyść piekarnik; pola grzejne płyty grzejnej nagrzewaj przez około 4 minuty bez użycia naczynia,
- wszystkie czynności wykonuj zgodnie z instrukcjami bezpieczeństwa.

**UWAGA!**

W przypadku kuchenek wyposażonych w elektroniczny programator po podłączeniu do sieci wyświetlacz będzie pokazywał „0.00”. Należy ustawić aktualny czas programatora. (Patrz instrukcja obsługi programatora.) Nieustawienie aktualnego czasu uniemożliwia pracę piekarnika.

**UWAGA**

Elektroniczny programator jest wyposażony w czujniki sterowane dotykiem palca w oznaczonych miejscach. Każda zmiana ustawienia czujnika jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym. Powierzchnię czujników należy utrzymywać w czystości.

**WAŻNE!**

Komorę piekarnika należy myć wyłącznie ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości środka do mycia naczyń.

## Pierwsze czyszczenie wnętrza

- Przed użyciem urządzenia usuń z kuchenki wszystkie elementy opakowania, w tym wszystkie zabezpieczenia transportowe.
- Umyj wszystkie akcesoria i naczynia ciepłą wodą z dodatkiem zwykłego detergentu.
- Podczas pierwszego nagrzewania piekarnika wyczuwalny będzie charakterystyczny zapach nowego urządzenia. Podczas pierwszego użycia dokładnie przewietrz pomieszczenie.

**UWAGA!**

Nie używaj środków czyszczących ani proszków ściernych, ponieważ mogą uszkodzić wykończenie powierzchni..

## Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Kto korzysta z energii w sposób odpowiedzialny, nie tylko chroni domowy budżet, ale również świadomie działa na rzecz ochrony środowiska. Dlatego pomagajmy, oszczędzajmy energię elektryczną! Postępuj zgodnie z następującymi zasadami:

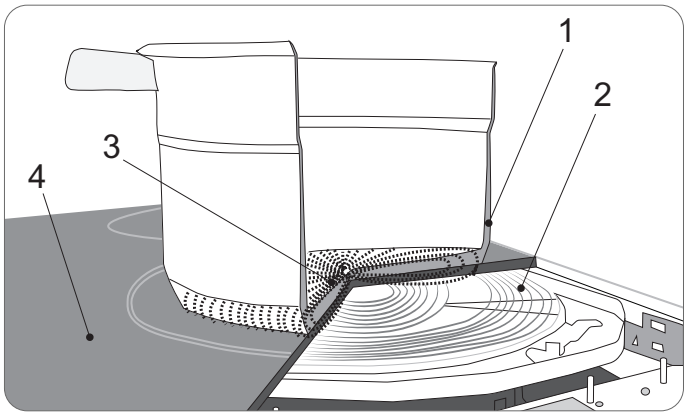
- Używanie odpowiednich naczyń do gotowania. Garnki z płaskim i grubym dnem pozwalają zaoszczędzić nawet 1/3 energii elektrycznej. Należy pamiętać o przykrywaniu ich pokrywką, w przeciwnym razie zużycie energii wzrasta czterokrotnie!
- Dobieranie naczyń do gotowania odpowiednio do wielkości pola grzejnego. Naczynie do gotowania nigdy nie powinno być mniejsze od pola grzejnego.

- Dbanie o czystość pól grzejnych i den garnków. Zanieczyszczenia utrudniają przenoszenie ciepła – silnie przypalone zabrudzenia często można usunąć jedynie środkami, które znacznie obciążają środowisko.
- Unikanie niepotrzebnego „zaglądania pod pokrywkę”. Nie otwieraj również zbyt często drzwi piekarnika. Warzywa, ziemniaki itp. można gotować w mniejszej ilości wody. Potrawa ugotuje się równie dobrze, jeżeli naczynie jest przykryte pokrywką. Po doprowadzeniu wody do wrzenia zmniejsz moc grzania do poziomu wystarczającego do utrzymania wrzenia.
- Wyłączanie we właściwym czasie i wykorzystywanie ciepła resztkowego. W przypadku gotowania trwającego dłuższy czas wyłącz pola grzejne 5–10 min przed zakończeniem gotowania. Zaoszczędzisz ponad 20% energii elektrycznej.
- Używanie piekarnika wyłącznie w przypadku większej ilości żywności. Mięso o masie do 1 kg można przygotować oszczędniej w garnku na płycie grzejnej.
- Wykorzystywanie ciepła resztkowego piekarnika. W przypadku czasu obróbki cieplnej dłuższego niż 40 minut zalecamy wyłączenie piekarnika 10 minut przed zakończeniem pieczenia.
- Uwaga! W przypadku korzystania z programatora ustawiaj odpowiednio krótsze czasy przygotowywania potraw.
- Dokładne zamykanie drzwi piekarnika. Ciepło ucieka przez zabrudzenia znajdujące się na uszczelce drzwi. Najlepiej usuwać je natychmiast.
- Nie ustawiaj kuchenki w bezpośrednim sąsiedztwie chłodziarek / zamrażarek. Powoduje to niepotrzebny wzrost zużycia energii elektrycznej.
- Jeżeli gotujesz potrawę przez dłuższy czas, używaj szybkowaru.



### Informacje na temat gotowania indukcyjnego

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

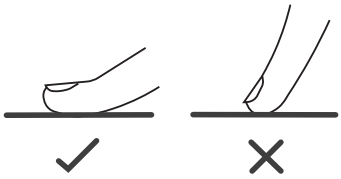



**1.** Pojemnik z dnem ferromagnetycznym
**2.** Indukční cívka
**3.** Prądy indukowane
**4.** Talerz szklano -ceramiczny

## Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

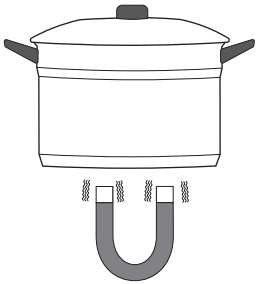
- Przeczytaj niniejszą instrukcję, zwracając szczególną uwagę na rozdział „Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa”.
- Przed użyciem zdejmij wszystkie folie ochronne z płyty indukcyjnej.

## Korzystanie z dotykowych elementów sterujących

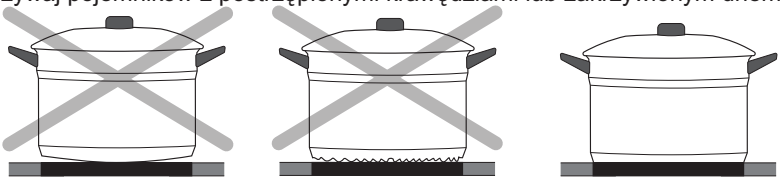


- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba ich naciskać.
- Należy używać brzucha palca, a nie jego czubka.
- Gdy tylko dotyk zostanie zarejestrowany, usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Elementy sterujące muszą być zawsze czyste, suche i nie mogą być przykryte żadnym przedmiotem (np. pojemnikiem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

## Wybór odpowiedniego naczynia

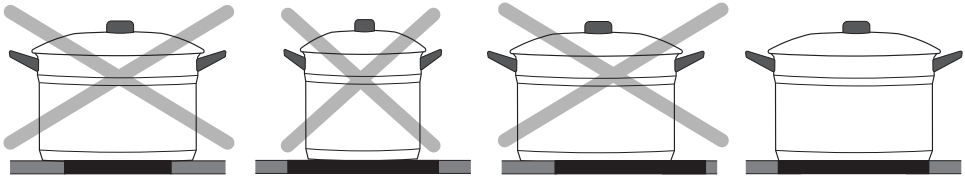


- Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do indukcyjnych stref grzewczych. Symbol indukcji znajduje się na opakowaniu lub na spodzie naczynia.
- Użyj magnesu, aby sprawdzić, czy naczynia są odpowiednie.
- Przyłóż magnes do dna naczynia. Jeśli magnes zostanie przyciągnięty, naczynie nadaje się do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

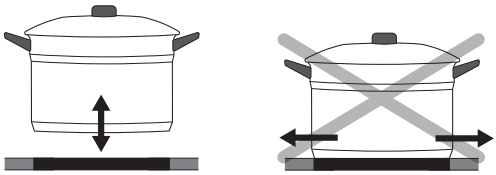


Upewnij się, że dno naczynia jest gładkie, przylega płasko do szkła i ma taki sam rozmiar jak pole grzejne. Należy używać pojemników o średnicy dna równej graficznemu odwzorowaniu wybranej strefy gotowania. Użycie nieco szerszego naczynia gwarantuje maksymalną wydajność energetyczną. Jeśli użyjesz mniejszego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

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



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



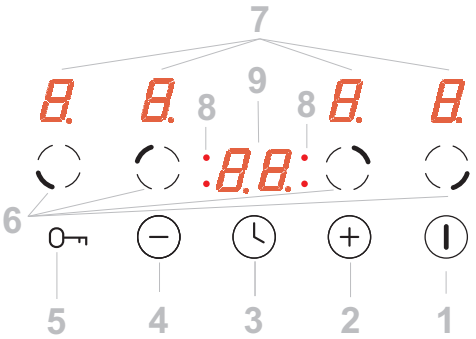
## Wymiary naczynia

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

**Średnica dna naczynia indukcyjnego**

| Strefa gotowania | Minimum (mm) | Maksimum (mm) |
|---|---|---|
| średnie 19, 22 - | 110 | 160 |
| duże 20, 21 - | 125 | 210 |

# PANEL STEROWANIA PŁYTY GRZEJNEJ




1. Przycisk Włącz/Wyłącz
2. Przycisk Plus
3. Przycisk timera
4. Przycisk Minus
5. Przycisk blokady
6. Przycisk wyboru pola grzejnego
7. Wskaźnik pola grzejnego
8. Lampka kontrolna timera
9. Wyświetlacz timera

**JEŚLI WSKAŹNIK ŚWIECI** U

Oznacza to, że:

- na właściwym polu grzejnym nie ustawiono naczynia,
- używane naczynie nie nadaje się do gotowania indukcyjnego,
- naczynie jest zbyt małe lub nie jest ustawione na środku pola grzejnego.

Jeżeli na polu grzejnym nie ma odpowiedniego naczynia, pole nie grzeje. Jeżeli na polu grzejnym nie ma odpowiedniego naczynia, wyświetlacz wyłącza się automatycznie po 10 minutach.

**WŁĄCZANIE PŁYTY GRZEJNEJ**

- Przycisk Włącz/Wyłącz (1) należy nacisnąć palcem i przytrzymać przez co najmniej 1 sekundę. Płyta grzejna jest aktywna, jeżeli na wszystkich wskaźnikach (3) wyświetlana jest cyfra „0”.
- Jeżeli w ciągu 10 sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, płyta grzejna wyłączy się.

PL

**WŁĄCZANIE POLA GRZEJNEGO**
- Po włączeniu płyty grzejnej przyciskiem (1), w ciągu następnych 10 sekund włącz wybrane pole grzejne (5), naciskając przycisk odpowiadający wybranemu polu grzejnemu. Na wskaźniku odpowiadającym poziomowi mocy miga cyfra „0".
- Za pomocą przycisku „+" (2) lub „-" (4) ustaw wymagany poziom grzania.

**WYŁĄCZANIE PÓL GRZEJNYCH**
- Pole grzejne musi być aktywne. Wskaźnik poziomu mocy miga.
- Pole grzejne wyłącza się przez dotknięcie czujnika Włącz/Wyłącz płyty lub przez naciśnięcie i przytrzymanie czujnika (5) przez 3 sekundy.

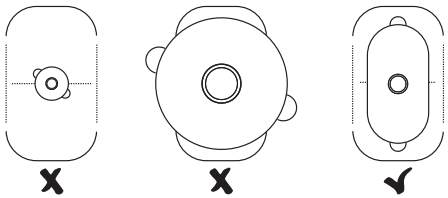
**WYŁĄCZANIE CAŁEJ PŁYTY GRZEJNEJ**
- Płyta grzejna działa, jeżeli włączone jest co najmniej jedno pole grzejne.
- Naciśnij czujnik Włącz/Wyłącz (1), aby wyłączyć całą płytę grzejną.
- Jeżeli pole grzejne jest gorące, na wskaźniku pola grzejnego (3) świeci się litera „H" – symbol ciepła resztkowego.

**FUNKCJA BOOSTER „P"**
- Funkcja Booster zwiększa moc pola Ø 210/180 mm z 1800 W do 2100 W oraz pola Ø 160 mm z 1200 W do 1500 W, i strefa flexi od 3000W do 3600W.
- Aby włączyć funkcję Booster, wybierz pole grzejne, ustaw poziom grzania na „9", a następnie ponownie naciśnij przycisk „+" (2). Włączenie jest sygnalizowane literą „P".
- Funkcja Booster wyłącza się po ponownym naciśnięciu przycisku „-" (4) lub po zdjęciu naczynia z pola indukcyjnego.
- Wyłącza się automatycznie po 10 minutach. Pole grzejne kontynuuje grzanie z mocą znamionową.
- Jeżeli podczas działania funkcji Booster zostanie przekroczona temperatura pola grzejnego (układu elektronicznego lub cewki), funkcja Booster wyłącza się automatycznie. Pole grzejne powraca do mocy znamionowej.

**Ograniczenie funkcji Booster**
Pola grzejne są połączone parami pionowo lub po przekątnej, w zależności od modelu. Całkowita moc jest współdzielona pomiędzy tymi parami. Jednoczesne użycie funkcji Booster dla obu pól grzejnych spowodowałoby przekroczenie maksymalnej dostępnej mocy. W takim przypadku moc grzania pierwszego aktywowanego pola grzejnego zostanie zmniejszona do najwyższego możliwego poziomu.

**FLEXI** (tylko model ETA77949000)
Dzięki funkcji Flexi możesz sterować dwoma polami grzejnymi płyty jako jedną, rozszerzoną strefą grzejną. Funkcja Flexi jest bardzo wygodna i umożliwia na przykład używanie brytfann..

**Włączanie funkcji Flexi:**
- Włącz płytę.
- To activate the Flexi function, touch the sensors for the front-left and rear-left cooking zones.
- Aby aktywować funkcję Flexi, dotknij sensorów przedniego lewego i tylnego lewego pola grzejnego.
- Następnie za pomocą sensorów + i – ustaw żądany poziom mocy. Od tego momentu sterujesz obydwoma polami grzejnymi za pomocą jednego sensora.



**Aby wyłączyć funkcję Flexi:** dotknij sensorów przedniego lewego i tylnego lewego pola

grzejnego. Na wyświetlaczach pojawi się cyfra „0”. Od tego momentu pola grzejne działają niezależnie.

**FUNKCJA BLOKADY**

- Funkcja blokady chroni płytę grzejną przed przypadkowym uruchomieniem przez dzieci i może zostać aktywowana po odblokowaniu.
- Funkcja blokady jest dostępna przy włączonej i wyłączonej płycie grzejnej.

**Włączanie i wyłączanie funkcji blokady**

- Naciśnij i przytrzymaj przycisk blokady przez 5 sekund.
- Aktywację funkcji sygnalizuje wyświetlenie symbolu na wyświetlaczu timera.
- Płyta grzejna pozostaje zablokowana do momentu jej odblokowania, nawet jeśli panel sterowania płyty jest włączony lub wyłączony.
- Odłączenie płyty od zasilania wyłącza blokadę płyty..

**WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO**

- Po zakończeniu gotowania w płycie ceramicznej pozostaje energia cieplna, zwana ciepłem resztkowym.
- Gdy temperatura płyty przekracza 60°C, na odpowiednim wyświetlaczu pojawia się litera „H”.
- W zakresie temperatur od 45°C do 60°C na wyświetlaczu świeci się „h”, oznaczające niskie ciepło resztkowe.
- Gdy temperatura spadnie poniżej 45°C, wskaźnik ciepła resztkowego gaśnie.
- Jeżeli wskaźnik ciepła resztkowego świeci się, nie dotykaj pola grzejnego ze względu na ryzyko oparzenia i nie umieszczaj na płycie przedmiotów wrażliwych na ciepło.
- W przypadku zaniku zasilania wskaźnik ciepła resztkowego nie jest wyświetlany, mimo że pola grzejne mogą być nadal gorące.



**FUNKCJA TIMERA**

Funkcja timera ułatwia gotowanie, umożliwiając ustawienie czasu pracy pól grzejnych. Może być również używana jako minutnik.

**Włączanie timera**

- Wybierz odpowiednie pole grzejne przyciskiem (5). Miga cyfra „0”.
- Za pomocą przycisków „+” (2) lub „-” (4) ustaw wymagany poziom mocy w zakresie od 1 do 9.
- Następnie w ciągu 10 sekund aktywuj timer przyciskiem (6).
- Za pomocą przycisku „+” (2) lub „-” (4) ustaw wymagany czas gotowania (od 01 do 99 minut).
- Na wyświetlaczu timera świeci się lampka kontrolna (8) odpowiadająca danemu polu grzejnemu.

Wszystkie pola grzejne mogą pracować jednocześnie z ustawionym czasem.
Jeżeli ustawiono więcej niż jeden czas, na wyświetlaczu timera wyświetlany jest najkrótszy ustawiony czas. Dodatkowo jest to sygnalizowane migającą lampką kontrolną (8).

**Zmiana zaprogramowanego czasu gotowania**

Zaprogramowany czas gotowania można zmienić w każdej chwili podczas gotowania.

- Wybierz odpowiednie pole grzejne przyciskiem (5). Miga cyfra poziomu mocy.
- Następnie w ciągu 10 sekund aktywuj timer przyciskiem (6).
- Za pomocą przycisku „+” (2) lub „-” (4) ustaw wymagany czas gotowania.

**Sprawdzanie czasu gotowania**

Pozostały czas gotowania można sprawdzić w każdej chwili, naciskając przycisk timera (6). Aktywny czas timera dla odpowiedniego pola grzejnego jest sygnalizowany migającą lampką kontrolną (8).

**Wyłączanie timera**
Po upływie zaprogramowanego czasu gotowania rozlega się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć, dotykając dowolnego przycisku, lub wyłączy się automatycznie po 2 minutach.
Jeżeli konieczne jest wcześniejsze wyłączenie timera:
- aktywuj pole grzejne przyciskiem (5). Świeci się cyfra ustawionego poziomu mocy,
- naciśnij i przytrzymaj przycisk (6) przez 3 sekundy lub zmień czas timera na „00" za pomocą przycisków „+" (2) i „-" (4).

**TIMER JAKO MINUTNIK**

Timer może być również używany jako minutnik kuchenny.

**Włączanie minutnika**
Jeżeli płyta grzejna jest wyłączona:
- włącz płytę grzejną przyciskiem Włącz/Wyłącz (1),
- aktywuj minutnik przyciskiem (6),
- ustaw czas minutnika przyciskiem „+" (2) lub „-" (4).

**Wyłączanie minutnika**
Po upływie zaprogramowanego czasu rozlega się ciągły sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć, dotykając dowolnego przycisku, lub poczekać, aż wyłączy się automatycznie po 2 minutach.
Jeżeli konieczne jest wcześniejsze wyłączenie alarmu:
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk (6) przez 3 sekundy lub zmień czas minutnika na „00" za pomocą przycisku „+" (2) lub „-" (4).
- Jeżeli timer został zaprogramowany jako minutnik, nie można ustawić czasu gotowania.
- Funkcja minutnika zostaje anulowana w momencie aktywacji funkcji timera.

## Ochrona z automatycznym wyłączeniem

Automatyczne wyłączenie pełni funkcję zabezpieczenia płyty indukcyjnej. Wyłącza ją automatycznie, jeżeli użytkownik zapomni ją wyłączyć. Domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy podano w poniższej tabeli:

| **Poziom mocy** | **U** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **P** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Czas pracy (godz.)** | 8 | 8 | 8 | 5 | 5 | 5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 0,16 |

Po zdjęciu naczynia z pola grzejnego grzanie zatrzymuje się natychmiast, a po sygnale dźwiękowym trwającym jedną minutę płyta wyłącza się.

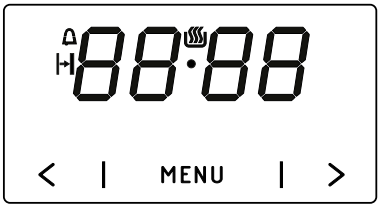
**FUNKCJA PODTRZYMYWANIA CIEPŁA**

Funkcja podtrzymywania ciepła utrzymuje przygotowaną potrawę w cieple na polu grzejnym. Wybrane pole grzejne jest włączone z niską mocą grzania. Moc pola grzejnego jest sterowana przez funkcję podtrzymywania ciepła, dzięki czemu temperatura potrawy wynosi około 65°C. Dzięki temu gorąca potrawa gotowa do spożycia nie zmienia niekorzystnie swojego pierwotnego smaku i nie przywiera do dna garnka. Funkcja ta może być również używana do rozpuszczania masła, czekolady itp. Prawidłowe korzystanie z tej funkcji wymaga użycia odpowiedniego naczynia z płaskim dnem, aby temperatura naczynia była dokładnie mierzona przez czujnik znajdujący się w polu grzejnym. Funkcję

podtrzymywania ciepła można włączyć dla każdego pola grzejnego. Ze względów mikrobiologicznych nie zaleca się zbyt długiego utrzymywania potrawy w cieple, dlatego panel dotykowy wyłącza tę funkcję również po 2 godzinach.

Funkcja podtrzymywania ciepła jest ustawiona jako dodatkowy poziom grzania pomiędzy pozycjami 0 i 1 i pojawia się na wyświetlaczu jako symbol „U". Włączanie funkcji podtrzymywania ciepła odbywa się w taki sam sposób, jak opisano w rozdziale „Włączanie pola grzejnego". Wyłączanie funkcji podtrzymywania ciepła odbywa się w taki sam sposób, jak opisano w rozdziale „Wyłączanie pól grzejnych".

## Funkcja programatora piekarnika




> przycisk +
< przycisk -
MENU przycisk wyboru trybu ustawień
kontrolka
kontrolka
kontrolka

### USTAWIANIE AKTUALNEGO CZASU

Po włączeniu lub ponownym włączeniu po zaniku zasilania na wyświetlaczu pojawia się migające 0.00.

- naciśnij jednocześnie przyciski < i >, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol a kropka pod symbolem zacznie migać.
- w ciągu 7 sekund ustaw aktualny czas za pomocą przycisków < i >
- po upływie 7 sekund od zakończenia ustawiania czas zostanie zapisany, a kropka pod symbolem przestanie migać

Zmianę czasu można przeprowadzić później, naciskając jednocześnie przyciski < i >, gdy kropka pod symbolem zacznie migać; można zmienić aktualny czas.

**UWAGA!**
Piekarnik można włączyć, gdy na wyświetlaczu pojawi się symbol.

### MINUTNIK

Minutnik można aktywować w dowolnym momencie, niezależnie od stanu działania pozostałych funkcji programatora. Zakres odmierzania czasu wynosi od 1 minuty do 23 godzin i 59 minut.

Aby ustawić minutnik, należy:

- nacisnąć przycisk MENU, na wyświetlaczu zacznie migać symbol
- ustawić czas za pomocą przycisków < i >, na wyświetlaczu pojawi się ustawiony czas minutnika oraz aktywna funkcja . Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a symbol zacznie migać .
- aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, dotknij i przytrzymaj przycisk MENU lub jednocześnie przyciski < i >, symbol zgaśnie, a na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas.

**UWAGA!**
Jeżeli sygnał dźwiękowy nie zostanie wyłączony ręcznie, wyłączy się automatycznie po około 7 minutach..

PL

**CZAS PIECZENIA**

Jeżeli piekarnik ma zostać wyłączony po określonym czasie, należy:

- wybrać funkcję czasu pieczenia, ustawić pokrętło wyboru funkcji piekarnika na wybraną funkcję oraz pokrętło temperatury na wymaganą temperaturę.
  • nacisnąć i przytrzymać przycisk MENU, aż na wyświetlaczu na chwilę pojawi się symbol |→| , a następnie zacznie migać symbol
- ustawić żądany czas pieczenia za pomocą przycisków < i > w zakresie od 1 minuty do 10 godzin

Nastavený čas bude uložen do paměti po cca 7 sekundách, displej znovu zobrazí aktuální čas během zapnutého symbolu |→|. Po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłączy się automatycznie, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a symbo |→| zacznie migać.

- ustaw pokrętło wyboru funkcji piekarnika oraz pokrętło temperatury w położenie wyłączone.
- aby wyłączyć funkcję, naciśnij jednocześnie przyciski < i >, symbol zgaśnie, a na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas.

**KASOWANIE USTAWIEŃ**

W każdej chwili można skasować ustawienie minutnika lub czasu pracy.

- aby skasować ustawienie czasu pracy, naciśnij jednocześnie przyciski < i >.

Kasowanie ustawienia minutnika:

- pomocí tlačítka MENU zvol funkci minutnika.
  naciśnij ponownie jednocześnie przyciski < i >.Změna tónu zvukového signálu

**ZMIANA TONU SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO**

Ton sygnału dźwiękowego można zmienić w następujący sposób:

- naciśnij jednocześnie przyciski < i >.
- przyciskiem MENU wybierz funkcję ton, na wyświetlaczu zaczną migać:
- za pomocą przycisków < i > wybierz odpowiedni ton.
  w zakresie od 1 do 3 za pomocą przycisku >.

**ZMIANA JASNOŚCI WYŚWIETLACZA**

JMożliwa jest zmiana jasności wyświetlacza w zakresie od 1 do 9, gdzie 1 oznacza najciemniejsze ustawienie, a 9 najjaśniejsze. Ustawiona wartość obowiązuje, gdy zegar jest nieaktywny (tj. użytkownik nie dotknął żadnego przycisku przez co najmniej 7 sekund). Jasność wyświetlacza można zmienić w następujący sposób:

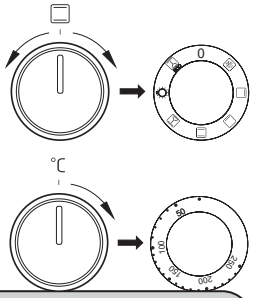
- Naciśnij jednocześnie czujniki < i >.
- Za pomocą przycisku MENU wybierz funkcję bri (pierwsze naciśnięcie powoduje przejście do funkcji ton, drugie do bri).
- Za pomocą przycisków < i > wybierz odpowiednią jasność w zakresie od 1 do 9.

**UWAGA**!
Gdy zegar jest aktywny (tj. użytkownik nacisnął przycisk w ciągu ostatnich 7 sekund), jasność wyświetlacza jest maksymalna.

**TRYB NOCNY**

- Od 22:00 do 6:00 zegar automatycznie zmniejsza jasność wyświetlacza.

## Funkcje piekarnika i jego obsługa




Piekarnik może być ogrzewany za pomocą dolnej i górnej grzałki. Sterowanie pracą piekarnika odbywa się za pomocą pokrętła wyboru funkcji piekarnika oraz programatora – ustawienie polega na obróceniu pokrętła do wybranego położenia.
Oznaczenia wokół pokrętła odpowiadają funkcjom realizowanym przez piekarnik.

Wyłączenie następuje przez ustawienie obu pokręteł w położeniu ● / 0.

**UWAGA!**
Włączenie grzania (grzałki itp.) po wybraniu dowolnej funkcji piekarnika nastąpi dopiero po ustawieniu temperatury.

**MOŻLIWE POŁOŻENIA POKRĘTŁA WYBORU FUNKCJI PIEKARNIKA**

**0** **Wyłączone**

**Szybkie nagrzewanie**
Wentylator i grill są używane do szybkiego nagrzewania piekarnika.

**Rozmrażanie**
Włączony jest tylko wentylator, bez użycia grzałek.

**Grill z wentylatorem**
Użycie tej funkcji w praktyce umożliwia przyspieszenie procesu pieczenia i poprawę walorów smakowych potraw.

**Supergrill** Umożliwia pieczenie przy jednocześnie włączonej górnej grzałce i grillu. Funkcja ta zapewnia wyższą temperaturę w górnej części komory piekarnika, co powoduje mocniejsze przyrumienienie potraw i umożliwia pieczenie większych porcji.

**Dolna i górna grzałka**
W tej pozycji działa konwencjonalne nagrzewanie piekarnika za pomocą górnej i dolnej grzałki.

**Wentylator z dolną i górną grzałką**
W tej pozycji piekarnik pracuje w trybie termoobiegu. Pieczenie z termoobiegiem zapewnia bardziej równomierne pieczenie.

**Wentylator z tylną grzałką**
W porównaniu z pieczeniem konwencjonalnym stosowane są niższe temperatury pieczenia. Użycie tej metody nagrzewania zapewnia równomierny obieg ciepła wokół potrawy umieszczonej w piekarniku.

**Termoobieg z dolną grzałką**
Umożliwia zwiększenie temperatury od dołu. Duża część ciepła jest dostarczana od dołu do pieczenia wilgotnych ciast i pizzy.

**Niezależne oświetlenie piekarnika**
Ustawienie pokrętła sterowania w tej pozycji włącza oświetlenie wnętrza komory piekarnika.

PL



**Grill** powierzchniowy służy do grillowania małych porcji: steków, kotletów, ryb, tostów, kiełbasek, zapiekanych potraw itp. Grubość grillowanych potraw nie powinna przekraczać 2–3 cm; podczas pieczenia należy je odwrócić na drugą stronę.




**Termoobieg ECO**
Funkcja ta umożliwia aktywację zoptymalizowanego sposobu nagrzewania, którego celem jest oszczędność energii podczas przygotowywania potraw. W tej pozycji oświetlenie piekarnika jest wyłączone..



**Dolna grzałka**
W tej pozycji piekarnik jest nagrzewany wyłącznie dolną grzałką. Funkcja ta jest odpowiednia na przykład do dopiekania potraw od spodu.

## Kontrolki

Włączenie piekarnika jest sygnalizowane zapaleniem się dwóch kontrolek R – pracy oraz L – termostatu.

- Prawa kontrolka pracy sygnalizuje działanie piekarnika. Zgaśnięcie lewej kontrolki termostatu oznacza, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę. Jeżeli przepis zaleca włożenie potrawy dopiero do nagrzanego piekarnika, należy włożyć ją po pierwszym zgaśnięciu kontrolki termostatu.
- Podczas pieczenia kontrolka termostatu automatycznie zapala się i gaśnie w zależności od potrzeby, aby utrzymać ustawioną temperaturę wewnątrz piekarnika.
- Kontrolka pracy może świecić również po ustawieniu pokrętła sterowania w położeniu Oświetlenie piekarnika.

### WYPIEKI

- zaleca się pieczenie wypieków na blachach będących wyposażeniem kuchenki,
- wypieki można również piec w dostępnych w sprzedaży formach i na blachach, które należy umieścić na ruszcie; do pieczenia zalecane są blachy w kolorze czarnym, które lepiej przewodzą ciepło i skracają czas pieczenia,
- w przypadku korzystania z ogrzewania konwencjonalnego (grzałka górna + dolna) nie zaleca się stosowania form i blach o jasnej i błyszczącej powierzchni; użycie takich form może powodować niedopiekanie spodu ciasta,
- w przypadku korzystania z funkcji termoobiegu nie jest konieczne wstępne nagrzewanie komory piekarnika; przy pozostałych sposobach ogrzewania komorę piekarnika należy nagrzać przed włożeniem potrawy,
- przed wyjęciem wypieku z piekarnika należy sprawdzić stopień upieczenia za pomocą drewnianego patyczka (przy prawidłowym upieczeniu po nakłuciu ciasta patyczek powinien pozostać suchy i czysty),
- po wyłączeniu piekarnika zaleca się pozostawić wypiek w jego wnętrzu jeszcze przez około 5 minut,
- temperatury pieczenia przy korzystaniu z funkcji termoobiegu są zazwyczaj o 20–30 stopni niższe w porównaniu z pieczeniem konwencjonalnym (przy użyciu grzałki górnej i dolnej),
- parametry pieczenia podane w tabeli 1 mają charakter orientacyjny i mogą być dostosowane do własnych doświadczeń oraz przyzwyczajeń kulinarnych,
- jeżeli informacje podane w książkach kucharskich znacznie różnią się od wartości podanych w instrukcji obsługi kuchenki, należy stosować się do wskazówek zawartych w instrukcji.

**PIECZENIE MIĘSA**

- w piekarniku należy przygotowywać porcje mięsa o masie większej niż 1 kg, mniejsze kawałki zaleca się przygotowywać na polach grzejnych kuchenki,
- do pieczenia zaleca się używanie naczyń żaroodpornych; uchwyty tych naczyń również muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury,
- podczas pieczenia na ruszcie zaleca się umieszczenie na najniższym poziomie blachy do pieczenia z niewielką ilością wody,
- zaleca się co najmniej raz, w połowie czasu pieczenia, obrócić mięso na drugą stronę; podczas pieczenia należy również od czasu do czasu polewać mięso sokiem (sosem z pieczenia) powstającym podczas pieczenia lub gorącą osoloną wodą; mięsa nie wolno polewać zimną wodą.

**FUNKCJA GRZANIA ECO**

- Przy użyciu funkcji grzania ECO aktywowany jest zoptymalizowany sposób grzania, którego celem jest oszczędzanie energii podczas przygotowywania potraw.
- Nie można skrócić czasu pieczenia przez ustawienie wyższej temperatury. Nie zaleca się również nagrzewania piekarnika przed pieczeniem.
- Podczas pieczenia nie zmieniaj ustawionej temperatury ani nie otwieraj drzwi piekarnika.

**KORZYSTANIE Z GRILLA**

Proces grillowania odbywa się w wyniku działania na potrawę promieniowania podczerwonego emitowanego przez rozgrzaną grzałkę grilla.
Aby włączyć grill, należy:

- ustawić pokrętło piekarnika w położeniu oznaczonym symbolem falistej linii,
- nagrzewać piekarnik przez około 5 minut (przy zamkniętych drzwiach piekarnika),
- włożyć do piekarnika blachę z potrawą na odpowiedni poziom, a w przypadku grillowania na ruszcie umieścić na poziomie bezpośrednio poniżej (pod rusztem) blachę na ściekający tłuszcz,
- zamknąć drzwi piekarnika.



**UWAGA!**
Grillować wyłącznie przy zamkniętych drzwiach piekarnika. Podczas korzystania z grilla dostępne części urządzenia mogą się bardzo nagrzewać. Zalecamy nie dopuszczać dzieci do piekarnika.

**ZALECANE USTAWIENIA PRZY KORZYSTANIU Z FUNKCJI TERMOOBIEG ECO**

| Rodzaj potrawy | Funkcja piekarnika | Temperatura (°C) | Poziom | Czas (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Biszkopt |  | 180 - 200 | 2 - 3 | 50 - 70 |
| Muffiny |  | 180 - 200 | 2 | 50 - 70 |
| Ryba |  | 190 - 210 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Wołowina |  | 200 - 220 | 2 | 90 - 120 |
| Wieprzowina |  | 200 - 220 | 2 | 90 - 160 |
| Kurczak |  | 180 - 200 | 2 | 80 - 100 |

**PRZY UŻYCIU TYLNEJ GRZAŁKI + WENTYLATORA**

| Rodzaj potrawy | Funkcja piekarnika | Temperatura (°C) | Poziom | Czas (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Biszkopt | | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Biszkopt | | 160 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Muffiny | | 155 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Muffiny | | 200 - 230 [1)] | 2 - 3 | 15 - 25 |
| Pizza | | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Ryba | | 160 - 180 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Ryba | | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
| Klobásky | | 210 (200*) | 4 | 14 - 18 |
| Wołowina | | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Wołowina | | 160 - 180 | 2 | 120 - 160 |
| Wieprzowina | | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Wieprzowina | | 160 - 190 | 2 | 90 - 120 |
| Kurczak | | 180 - 190 | 2 | 70 - 90 |
| Kurczak | | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Kurczak | | 175 - 190 | 2 | 60 - 70 |
| Warzywa | | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
| Warzywa | | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

*Podane czasy obowiązują, o ile nie podano inaczej, dla nienagrzanego piekarnika. W przypadku nagrzanego piekarnika podane czasy należy skrócić o około 5 do 10 minut.
[1)] Nagrzej pusty piekarnik [2)] Podane czasy dotyczą wypieków w małych foremkach.

**Uwaga:** Parametry podane w tabeli mają charakter orientacyjny i można je dostosować zgodnie z własnym doświadczeniem i preferencjami kulinarnymi.

**POTRAWY TESTOWE ZGODNIE Z NORMĄ EN 60350-1 PIECZENIE CIAST**

| Rodzaj potrawy | Akcesoria | Poziom | Funkcja | Temperatura (°C) | Czas (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Małe wypieki | Blacha do pieczenia | 3 | | 160 - 170 [1)] | 25 - 40 [2)] |
| | | 3 | | 155 - 170 [1)] | 25 - 40 [2)] |
| | | 3 | | 155 - 170 [1)] | 25 - 40 [2)] |
| | | 2+4 | | 155 - 170 [1)] | 25 - 40 [2)] |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Kruche ciasteczka (paski) | Blacha do pieczenia | 3 | | 150 - 160 [1] | 30 - 40 [2] |
| | | 3 | | 150 - 170 [1] | 25 - 35 [2] |
| | | 3 | | 150 - 170 [1] | 25 - 35 [2] |
| | | 2+4 | | 160 - 175 [1] | 25 - 35 [2] |
| Biszkopt beztłuszczowy | Ruszt + forma na ciasto z czarną Ø 26 cm | 3 | | 170 - 180 [1] | 30 - 45 [2] |
| Szarlotka | Ruszt + dwie formy na ciasto z czarną Ø 20 cm | 2 formy na ruszcie, ustawione po przekątnej prawy tył, lewy przód | | 180 - 200 [1] | 50 - 70 [2] |

[1] Rozgrzej pusty piekarnik; nie używaj funkcji szybkiego nagrzewania.
[2] O ile nie podano inaczej, podane czasy dotyczą nierozgrzanego piekarnika. W przypadku rozgrzanego piekarnika skróć podane czasy o około 5–10 minut.

**POTRAWY TESTOWE ZGODNIE Z NORMĄ EN 60350-1 – GRILLOWANIE**

| Rodzaj potrawy | Akcesoria | Poziom | Funkcja | Temperatura (°C) | Czas (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Tosty z białego pieczywa | Ruszt | 4 | | 210 (200)* [1] | 1,5–2,5 |
| | | | | 210 (200)* [1] | 2 - 3 |
| Hamburgery wołowe | Ruszt + blacha do pieczenia mięsa (do zbierania ściekającego kondensatu) | 4 – ruszt<br>3 – blacha do pieczenia mięsa | | 210 (200)* [1] | 1. strona 10–15<br>2. strona 8–13 |

PL

* drzwi piekarnika z dwiema szybami
[1] Nagrzej pusty piekarnik przez 5 minut, nie używaj funkcji szybkiego nagrzewania.
[2] Nagrzej pusty piekarnik przez 8 minut, nie używaj funkcji szybkiego nagrzewania.

**POTRAWY TESTOWE ZGODNIE Z NORMĄ EN 60350-1 – PIECZENIE**

| Rodzaj potrawy | Akcesoria | Poziom | Funkcja | Temperatura (°C) | Czas (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Cały kurczak | Ruszt + blacha do pieczenia mięsa (do zbierania ściekającego kondensatu) | 2 – ruszt<br>1 – blacha do pieczenia mięsa | | 180–190 | 70–90 |
| Cały kurczak | Ruszt + blacha do pieczenia mięsa (do zbierania ściekającego kondensatu) | 2 – ruszt<br>1 – blacha do pieczenia mięsa | | 180–190 | 80–100 |

Podane czasy dotyczą, o ile nie wskazano inaczej, nienagrzanej komory.
W przypadku nagrzanego piekarnika skróć podane czasy o około 5–10 minut.

## Czyszczenie i konserwacja

Dbanie o urządzenie przez użytkownika, utrzymywanie kuchenki w czystości oraz jej prawidłowa konserwacja w znacznym stopniu wydłużają okres jej bezawaryjnej eksploatacji. Przed rozpoczęciem czyszczenia wyłącz kuchenkę i upewnij się, że oba pokrętła sterujące są ustawione w położeniu ● / 0. Czyszczenie można rozpocząć dopiero po całkowitym ostygnięciu kuchenki.

### PŁYTA CERAMICZNA

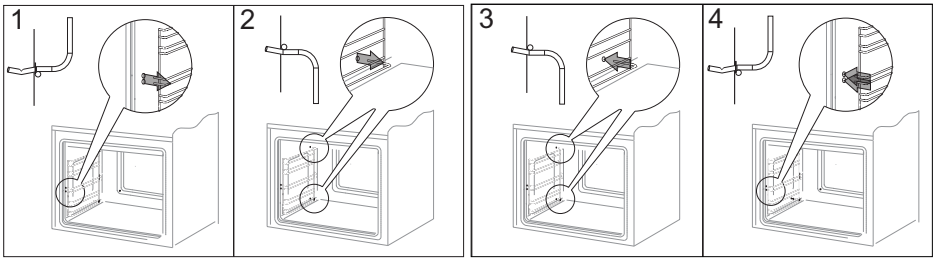
- Płytę należy czyścić po każdym użyciu. Jeżeli to możliwe, zaleca się mycie płyty, gdy jest jeszcze ciepła (po zgaśnięciu wskaźnika temperatury pola grzejnego). Należy unikać silnego zabrudzenia płyty grzejnej, zwłaszcza przypaleń powstałych w wyniku wykipienia.
- Nigdy nie używaj ściernych ani agresywnych środków czyszczących, takich jak proszki lub pasty ścierne, gąbki do szorowania, pumeks, druciaki itp., ponieważ mogą porysować powierzchnię płyty i spowodować jej nieodwracalne uszkodzenie.
- Zalecamy stosowanie środków czyszczących o łagodnym działaniu, zawierających odpowiednie zalecenia producenta, na przykład płynów i emulsji usuwających tłuszcz. Jeżeli zalecane środki nie są dostępne, zalecamy użycie roztworu ciepłej wody z dodatkiem środka do mycia naczyń lub nierozcieńczonych środków czyszczących.
- Do mycia i czyszczenia powierzchni używaj miękkich, delikatnych ściereczek dobrze wchłaniających wilgoć. Po umyciu płytę ceramiczną należy zawsze wytrzeć do sucha.
- Zwróć szczególną uwagę, aby nie uszkodzić płyty ceramicznej i nie dopuścić do powstania głębokich zarysowań oraz wyszczerbień spowodowanych uderzeniem metalowych pokrywek lub innych przedmiotów o ostrych krawędziach.

### PIEKARNIK

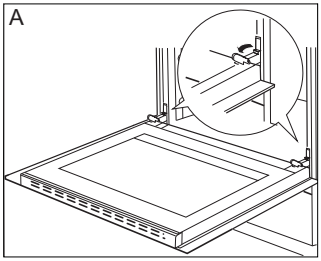
- Piekarnik należy czyścić po każdym użyciu. Podczas czyszczenia piekarnika należy włączyć oświetlenie, aby zapewnić lepszą widoczność wewnątrz komory.
- Komorę piekarnika należy myć wyłącznie ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynnego środka do mycia naczyń.
- **Czyszczenie parowe** - do naczynia umieszczonego w piekarniku na pierwszym poziomie od dołu wlej 0,25 l wody (1 szklanka),
  - zamknij drzwi piekarnika,
  - ustaw pokrętło regulatora temperatury w położeniu 50°C, a pokrętło funkcji w położeniu grzałka dolna,
  - nagrzewaj komorę piekarnika przez około 30 minut,
  - po zakończeniu procesu czyszczenia otwórz drzwi piekarnika, wytrzyj wnętrze komory gąbką lub ściereczką, a następnie umyj ciepłą wodą z dodatkiem środka do mycia naczyń.

**UWAGA!** Do czyszczenia i konserwacji szklanych elementów frontowych nie używaj środków czyszczących zawierających substancje ścierne.

Piekarnik został wyposażony w łatwo wyjmowane druciane prowadnice (ruszty) wkładów piekarnika. Aby wyjąć je do mycia, należy pociągnąć za zaczep znajdujący się z przodu, następnie odchylić prowadnicę i wyjąć ją z tylnego zaczepu.




## DEMONTAŻ DRZWI



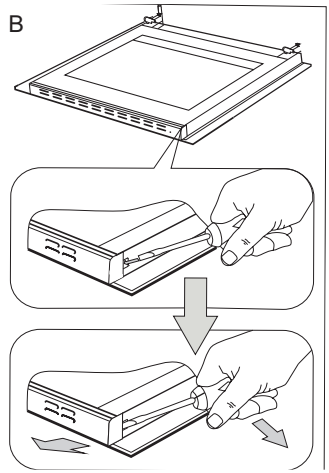

W celu uzyskania lepszego dostępu do komory piekarnika i jej czyszczenia możliwe jest zdemontowanie drzwi. W tym celu należy otworzyć drzwi, odchylić do góry element zabezpieczający umieszczony w zawiasie (rys. A). Lekko przymknij drzwi, unieś je i wyciągnij do przodu. Aby zamontować drzwi, postępuj w odwrotnej kolejności. Podczas zakładania należy zwrócić uwagę, aby wycięcie w zawiasie zostało prawidłowo osadzone na występie uchwytu zawiasu. Po założeniu drzwi na kuchenkę należy dokładnie opuścić element zabezpieczający i starannie go docisnąć. **Nieprawidłowe ustawienie elementu zabezpieczającego może spowodować uszkodzenie zawiasu podczas próby zamknięcia drzwi.**

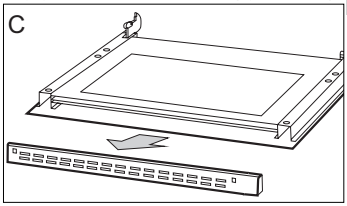
PL

## WYJMOWANIE WEWNĘTRZNEJ SZYBY

**1.** Za pomocą śrubokręta krzyżakowego odkręć śruby znajdujące się w bocznych mocowaniach (rys. B).

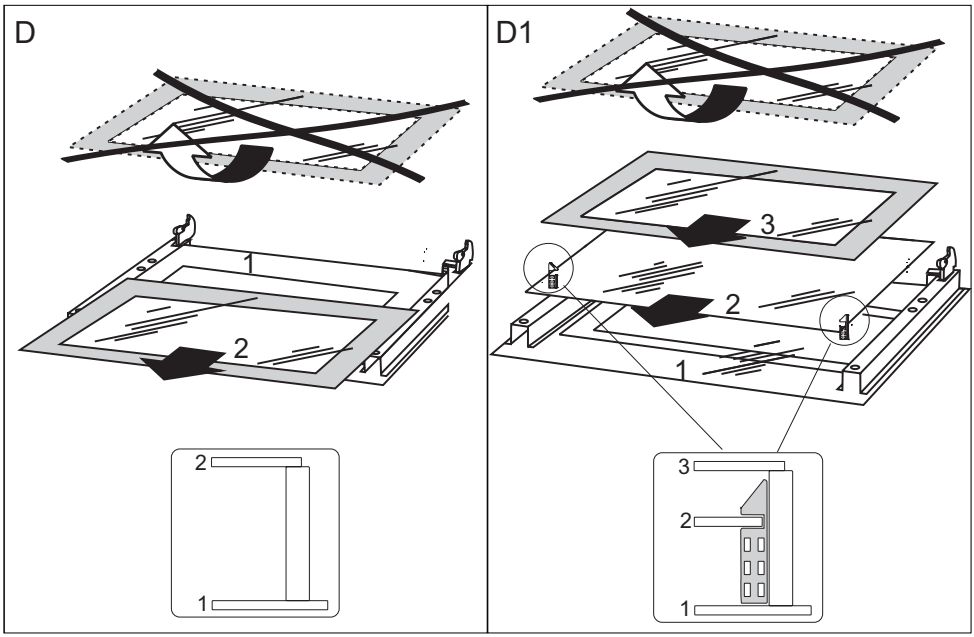
**2.** Wyjmij mocowania za pomocą płaskiego śrubokręta i zdejmij górną listwę drzwi (rys. B, C).




**3.** Wyjmij wewnętrzną szybę z uchwytów w dolnej części drzwi. (rys. D i D1).
**Ostrzeżenie! Niebezpieczeństwo uszkodzenia mocowania szyb. Wysuń szybę, nie podnoś jej do góry.**

**4.** Wyczyść szybę ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości środka czyszczącego. Podczas ponownego montażu postępuj w odwrotnej kolejności. Gładka część szyby musi znajdować się u góry, nadruk powinien być skierowany w dół (na zewnątrz piekarnika).
**Uwaga! Nie wciskaj górnej listwy jednocześnie po obu stronach drzwi.** Aby prawidłowo osadzić górną listwę drzwi, najpierw przyłóż lewy koniec listwy do drzwi, a prawy koniec dociśnij do momentu usłyszenia „kliknięcia”. Następnie dociśnij listwę z lewej strony do momentu usłyszenia „kliknięcia”.




Vyjmutí vnitřní skleněné tabule 2 skla

Vyjmutí vnitřní skleněné tabule 3 skla*

** u některých modelů*

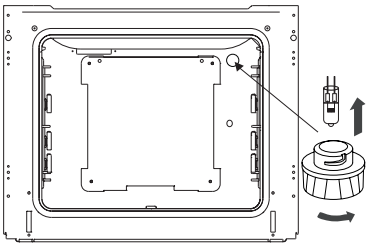
## Oświetlenie piekarnika

- Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Źródło światła znajdujące się wewnątrz tego produktu jest przeznaczone wyłącznie do oświetlenia w urządzeniach gospodarstwa domowego. Nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń w gospodarstwie domowym.
- Zamienne źródło światła jest dostępne przez okres określony w obowiązujących wymaganiach dotyczących ekoprojektu i możliwości naprawy produktów.

**WYMIANA HALOGENOWEGO ŹRÓDŁA ŚWIATŁA OŚWIETLENIA PIEKARNIKA**

Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą halogenowego źródła światła upewnij się, że urządzenie jest wyłączone.

- Ustaw wszystkie pokrętła sterujące w położeniu ● / „0“ i odłącz zasilanie.
- Odkręć osłonę lampy, umyj ją i dokładnie wytrzyj do sucha.
- Wyjmij halogenowe źródło światła za pomocą ściereczki lub chusteczki, w razie potrzeby wymień je na nowe: G9 – napięcie 230 V – moc 25 W
- Włóż halogenowe źródło światła dokładnie do oprawki.
- Przykręć osłonę lampy.



**UWAGA!** Zwróć uwagę, aby nie dotykać źródła światła bezpośrednio palcami.

**OKRESOWE PRZEGLĄDY**

Oprócz czynności, których celem jest bieżące utrzymywanie kuchenki w czystości, należy:

- przeprowadzać okresowe kontrole działania elementów sterujących i układów roboczych kuchenki,
- co najmniej raz na dwa lata zalecamy wykonanie fachowego przeglądu technicznego; należy zlecić firmie serwisowej przeprowadzenie przeglądu technicznego kuchenki,
- usuwać stwierdzone usterki eksploatacyjne,
- przeprowadzać okresową konserwację układów roboczych kuchenki.

**UWAGA!** Wszelkie naprawy i czynności regulacyjne powinny być wykonywane przez odpowiednią firmę serwisową lub instalatora posiadającego odpowiednie uprawnienia.

## V. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

**OSTRZEŻENIE**!
Przed rozpoczęciem rozwiązywania jakiegokolwiek problemu z urządzeniem odłącz je od sieci elektrycznej.

- Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez technika serwisowego posiadającego upoważnienie producenta.
- Nieuprawniona ingerencja i naprawy kuchenki mogą spowodować porażenie prądem elektrycznym lub zwarcie, dlatego nie próbuj wykonywać żadnych napraw samodzielnie. Powierz te czynności specjaliście lub autoryzowanemu centrum serwisowemu.
- W przypadku drobnych usterek lub problemów z użytkowaniem urządzenia sprawdź poniższe wskazówki, aby ustalić, czy możesz samodzielnie usunąć ich przyczynę.
- Niektóre drobne usterki użytkownik może usunąć samodzielnie, kierując się wskazówkami podanymi w poniższej tabeli; przed skontaktowaniem się z działem obsługi klienta lub serwisem należy sprawdzić poniższe punkty w tabeli.



| PROBLEM | PRZYCZYNA | ROZWIĄZANIE |
|---|---|---|
| Urządzenie nie działa | Przerwa w dostawie prądu | sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej, w razie przepalenia wymienić |
| Wyświetlacz programatora pokazuje godzinę „0.00” | Urządzenie zostało odłączone od sieci lub nastąpił chwilowy zanik napięcia | ustawić aktualny czas (patrz: Instrukcja obsługi programatora) |
| Nie działa oświetlenie piekarnika | Poluzowane lub uszkodzone źródło światła | dokręcić źródło światła lub wymienić uszkodzone (patrz rozdział: Czyszczenie i konserwacja) |
| Jedno pole grzejne wyłącza się, na wyświetlaczu świeci się litera „H”. | Ograniczenie czasu pracy. | Włącz ponownie pole grzejne. |
| Wskaźnik ciepła resztkowego nie świeci się, mimo że pola grzejne są jeszcze gorące. | Przerwa w zasilaniu, urządzenie zostało odłączone od sieci. | Wskaźnik ciepła resztkowego będzie działał ponownie dopiero po ponownym włączeniu i wyłączeniu panelu sterowania. |
| Płyta indukcyjna wydaje chrapliwe dźwięki. | Jest to zjawisko normalne. Pracuje wentylator układu chłodzenia elektroniki. | |

| | | |
|---|---|---|
| Płyta indukcyjna wydaje dźwięki przypominające gwizd. | Jest to zjawisko normalne. Zgodnie z częstotliwością pracy cewek, podczas używania kilku pól grzejnych przy maksymalnej mocy płyta wydaje lekki gwizd. | |
| Pęknięcie płyty ceramicznej. | Niebezpieczeństwo! Natychmiast odłącz płytę od zasilania (wyjmij bezpiecznik). Skontaktuj się z najbliższym serwisem. | |
| Jeżeli usterka nie została usunięta. | Odłącz płytę od zasilania (wyjmij bezpiecznik). Skontaktuj się z najbliższym serwisem. Ważne! Klient odpowiada za prawidłowy stan urządzenia i jego właściwe użytkowanie w gospodarstwie domowym. Jeżeli wezwanie serwisu wynika z niewłaściwego użytkowania, taka wizyta będzie odpłatna. Niestety nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem niniejszej instrukcji. | |
| Płyta grzejna nie działa, pola grzejne nie dają się włączyć i nie działają. | Usterka elektroniki. | Zresetuj płytę, odłączając ją od zasilania na kilka minut (wyjmij bezpiecznik instalacji), a następnie podłącz ponownie. |
| Czujniki nie reagują, wyświetlacz jest zawieszony. | Odłącz urządzenie na kilka minut od zasilania elektrycznego (wyjmij bezpiecznik lub wyłącz główny wyłącznik), następnie ponownie podłącz urządzenie i włącz je. | |
| Główny bezpiecznik w domu często się wyłącza | Wezwij technika serwisowego. Upewnij się, że pobór prądu wszystkich włączonych urządzeń nie przekracza wartości bezpiecznika w domu. | |
| Potrawa nie jest dopieczona. | Wybierz wyższą temperaturę i funkcję piekarnika. Sprawdź, czy drzwi piekarnika są zamknięte. | |

Jeżeli problemy utrzymują się pomimo zastosowania powyższej procedury, należy skontaktować się z autoryzowanym technikiem serwisowym. Odpowiedzialność za wady nie obejmuje żadnych napraw ani roszczeń wynikających z nieprawidłowego podłączenia lub użytkowania urządzenia. W takim przypadku koszty napraw ponosi użytkownik.

## VI. DANE TECHNICZNE

**OŚWIADCZENIE PRODUCENTA**

CE Producent niniejszym oświadcza, że ten produkt spełnia podstawowe wymagania poniższych dyrektyw europejskich:

- dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/UE
- dyrektywy dotyczącej kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE
- dyrektywy ErP – 2009/125/WE

i dlatego urządzenie zostało oznakowane znakiem oraz wystawiono dla niego deklarację zgodności udostępnianą organom nadzoru rynku.

**DANE TECHNICZNE**

| | |
|---|---|
| Napięcie znamionowe: | 400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz |
| Maksymalna moc znamionowa. | 11,0 kW |
| Wymiary kuchenki (wys. × szer. × gł.): | 85 x 50 x 60 cm |

ETA679490000, ETA779490000

| | |
|---|---|
| Pobór mocy w trybie czuwania (Psm) [W]: | 0,8 |
| Pobór mocy w trybie wyłączenia [W] | - |
| Pobór mocy w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci [W] | - |
| Czas automatycznego przejścia do trybu czuwania/wyłączenia [min] | 1 |

Spełnia wymagania norm EN 60335-1; EN 60335-2-6 obowiązujących w Unii Europej. Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych są podawane zgodnie z normą EN 60350-1 / IEC 60350-1. Wartości te są określane przy standardowym obciążeniu z aktywnymi funkcjami: grzałki dolnej i górnej (tryb zwykły) oraz grzania za pomocą wentylatora (jeżeli funkcje te są dostępne).

Klasa efektywności energetycznej została określona w zależności od funkcji dostępnej w produkcie zgodnie z poniższym priorytetem:

Termoobieg ECO (tylna grzałka + wentylator) 


- Informacje techniczne znajdują się na tabliczce znamionowej wewnątrz urządzenia (ewentualnie na jego tylnej stronie) oraz na etykiecie energetycznej.
- „Karta informacyjna" oraz „Instrukcja obsługi" są dostępne do pobrania na stronie: **www.eta.cz**
- Kod QR znajdujący się na etykiecie energetycznej, dołączonej do urządzenia, zawiera odnośnik do informacji dotyczących specyfikacji tego urządzenia w bazie danych EPREL Unii Europejskiej.
- Zachowaj etykietę energetyczną wraz z instrukcją obsługi oraz wszystkimi pozostałymi dokumentami dołączonymi do tego urządzenia. Te same informacje w bazie danych EPREL można również znaleźć pod adresem: **https://eprel.ec.europa.eu**
- Nazwę modelu (numer produktu) można znaleźć na tabliczce znamionowej urządzenia oraz na etykiecie energetycznej dołączonej do urządzenia.
- Producent zastrzega sobie prawo do zmiany specyfikacji technicznej produktu.
- Wszelkie dodatkowe pytania należy kierować na adres **info@eta.cz**

# VII. OPIEKA NAD KLIENTEM I SERWIS

- Zawsze używaj wyłącznie oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- Kontaktują się z naszym autoryzowanym serwisem lub infolinią należy mieć do dyspozycji następujące dane: Nazwa modelu (numer produktu) i numer seryjny (SN).
- Te informacje można znaleźć na tabliczce fabrycznej (ewentualnie na samodzielnej etykiecie w jej pobliżu).
- Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian bez wcześniejszego powiadomienia.
- Oryginalne części zamienne do wybranych konkretnych elementów produktu są dostępne przez co najmniej 7 lub 10 lat (w zależności od rodzaju elementu) od momentu wprowadzenia ostatniego egzemplarza urządzenia na rynek.
- Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian i poprawek w instrukcji obsługi.

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

Dodatkowe informacje o urządzeniu oraz sieci serwisowej można znaleźć na stronie internetowej **www.eta-polska.pl**.

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

679490000, 779490000

Tisztelt Vásárlónk! Köszönjük, hogy termékünket választotta. A készülék üzembe helyezése előtt kérjük, figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, és azt a vásárlást igazoló bizonylattal együtt gondosan őrizze meg. Az útmutatóban szereplő képek csak illusztrációk, a termék a valóságban részleteiben eltérhet.

## I. BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

- Saját biztonsága és a készülék megfelelő használata érdekében a készülék telepítése és első használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót, beleértve a tanácsokat és figyelmeztetéseket is. A felesleges hibák és balesetek elkerülése érdekében fontos, hogy a készüléket használó személyek alaposan megismerjék annak működését és biztonsági funkcióit. Őrizze meg ezt az útmutatót, és gondoskodjon arról, hogy a készülék áthelyezése vagy eladása esetén is a készülékkel együtt maradjon, hogy mindenki, aki a készüléket annak élettartama során használja, megfelelő tájékoztatást kapjon annak használatáról és biztonságáról.
- A biztonság és a vagyonvédelem érdekében tartsa be a jelen használati útmutató biztonsági előírásait, mivel a gyártó nem vállal felelősséget azok be nem tartásából eredő károkért.

### Gyermekek és segítségre szoruló személyek biztonsága

- A készüléket 8 évnél idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, illetve megfelelő tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy akkor használhatják, ha a készülék használatára vonatkozó útmutatást kaptak, és megértették az ezzel járó veszélyeket.
- Ügyelni kell arra, hogy a gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
- A 8 év alatti gyermekeket tartsa távol a készüléktől, kivéve, ha folyamatos felügyelet alatt állnak.
- A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek csak akkor végezhetik, ha 8 évesnél idősebbek és felügyelet alatt állnak.
- Minden csomagolóanyagot tartson gyermekektől távol, mert fulladásveszély áll fenn.
- Ha a készüléket kivonja a használatból, húzza ki a hálózati csatlakozódugót a konnektorból, vágja le a hálózati kábelt (a lehető legközelebb a készülékhez), és távolítsa el az ajtót, hogy a játszó gyermekeket ne érje áramütés, illetve ne záródhassanak be a készülékbe.

## ÁLTALÁNOS BIZTONSÁG

**FIGYELMEZTETÉS**!
A tartozékok használat közben magas hőmérsékletre melegszenek fel. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a készülék fűtőelemeit.

**FIGYELMEZTETÉS**!
A hozzáférhető részek működés közben felforrósodhatnak. A gyermekeket tartsa távol a sütőtől.

**FIGYELEM!**
Tűzveszély: ne helyezzen semmilyen tárgyat a főzőfelületre.

**FIGYELEM!**
A főzési folyamatot, még a rövid ideig tartó főzést is, folyamatosan felügyelni kell.

**FIGYELEM!**
A zsírban vagy olajban történő, felügyelet nélküli főzés veszélyes lehet, és tüzet okozhat. A tüzet SOHA ne oltsa vízzel! Kapcsolja ki a készüléket, majd fedje le a lángokat például fedővel vagy nedves ruhával.

**FIGYELEM!**
Az izzó cseréje előtt áramtalanítsa a készüléket az áramütés veszélyének elkerülése érdekében.

**FIGYELMEZTETÉS**!
A főzőlaphoz csak a készülék gyártója által a használati útmutatóban megadott vagy ajánlott védőburkolatokat, illetve a készülékkel együtt szállított védőburkolatokat használja. Nem megfelelő védőburkolatok használata balesetet okozhat.

**FIGYELEM!**
A túlmelegedés elkerülése érdekében a készüléket nem szabad dekoratív ajtó mögé beépíteni.

**FIGYELMEZTETÉS**!
A készülék elhelyezésekor ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel sehol ne szoruljon be és ne sérüljön meg.

**FIGYELMEZTETÉS**!
Ne helyezzen a készülék mögé elosztót vagy hordozható tápegységet (hosszabbítót).

**FIGYELEM**
Ez a készülék kizárólag főzésre szolgál. Tilos más célra, például helyiség fűtésére használni.

- Ez a készülék kizárólag főzésre szolgál. Tilos más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A készülék beállításai az adattáblán találhatók.
- A készülék intenzív és hosszabb idejű használata kiegészítő szellőztetést igényelhet, például ablaknyitást, vagy hatékonyabb szellőztetést, például a mechanikus elszívás teljesítményének növelését, ha van ilyen.
- Ügyeljen a készülék közelében lévő más készülékek tápkábeleinek megfelelő elhelyezésére és biztonságos távolságára. Ha a tápkábelek beszorulnak a sütő ajtajába, megsérülhetnek és rövidzárlatot okozhatnak.
- Ne fedje le a sütő falait alumíniumfóliával, és ne helyezzen sütőlemezt vagy más sütőedényt a sütő aljára. Az alumíniumfólia akadályozza a levegő keringését a sütőben, gátolja a sütési folyamatot és károsítja a zománcozott felületet.
- A sütő ajtaja működés közben felmelegszik. A nagyobb védelem érdekében egy harmadik üvegréteg van beépítve, amely csökkenti a külső felület hőmérsékletét (egyes modelleknél).
- Az ajtózsanérok túlzott terhelése károsodást okozhat. Ne helyezzen nehéz edényeket a sütő ajtajára, és a sütő tisztításakor ne támaszkodjon rá. Soha ne álljon a nyitott ajtóra, és ne engedje, hogy gyermekek ráüljenek.
- Ellenőrizze, hogy a szellőzőnyílások semmilyen módon nincsenek elzárva vagy letakarva.
- A készüléket olyan fix elektromos hálózathoz kell csatlakoztatni, amely leválasztó eszközzel van ellátva. A fix vezetéknek meg kell felelnie a csatlakoztatásra vonatkozó szabványoknak.
- Ez a készülék háztartási és hasonló célú használatra készült, például:
  - személyzeti konyhákban üzletekben, irodákban és más munkahelyi környezetben,
  - farmokon, valamint szállodák, motelek és más lakójellegű

létesítmények vendégei számára,
- panzió jellegű szálláshelyeken,
- vendéglátó-ipari létesítményekben és hasonló, nem kiskereskedelmi célú felhasználásra.

**FIGYELEM!**
Ha a csatlakozódugó vagy a tápkábel megsérült, azt az áramütés veszélyének elkerülése érdekében szerviztechnikusnak vagy szakképzett személynek kell kicserélnie.

**FIGYELEM!**
A készülékhez mellékelt izzó „speciális rendeltetésű izzó”, amely csak az adott készülékkel használható. Ez a „speciális rendeltetésű izzó” nem használható háztartási világításra.

- A hálózati kábelt nem szabad meghosszabbítani.
- Győződjön meg arról, hogy a hálózati kábelt a készülék hátulja nem nyomja össze és nem sérti meg. Az összenyomott vagy sérült elektromos kábel túlmelegedhet és tüzet okozhat.
- Ne húzza a hálózati kábelt.
- Ha az elektromos csatlakozóaljzat laza, az áramütés vagy tűz veszélye miatt ne csatlakoztassa a kábelt.
- A készüléket nem szabad izzó nélkül üzemeltetni.
- A készülék nehéz. Mozgatásakor óvatosan járjon el.
- Ne tegye ki a készüléket hosszabb ideig közvetlen napfénynek.
- A készülék nem használható külső időkapcsolóval vagy külön vezérlőrendszerrel.

## Ápolás és karbantartás

- Karbantartás előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót az aljzatból.
- A sütőajtó üvegének és az üvegfedélnek a tisztításához ne használjon durva súrolószert vagy éles fémkaparót. Ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg töréséhez vezethet.
- A készülék tisztításához soha ne használjon gőz- vagy magasnyomású tisztítót. Áramütés veszélye áll fenn.

## Telepítés

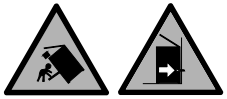
**FONTOS!**
Az elektromos csatlakoztatás során pontosan tartsa be a vonatkozó előírásokban megadott utasításokat.

- Csomagolja ki a készüléket, és ellenőrizze, hogy nem sérült-e meg. Ha a készülék sérült, ne csatlakoztassa. Az esetleges sérülést azonnal jelentse annál a kereskedőnél, ahol a készüléket vásárolta. Ebben az esetben őrizze meg a csomagolást.
- A készüléket a hatályos előírásoknak megfelelően kell telepíteni, és csak jól szellőző helyiségben használható.
- A készülék közvetlenül a padlóra történő elhelyezésre készült. Ne használjon semmilyen alátétet vagy talapzatot.
- Ez egy 1. és 2/1. osztályú készülék. A készülék mindkét oldalán hozzáérhet a szomszédos szekrényekhez, ha konyhabútorba van beépítve. Ha a készülék egyik oldalán a készüléknél magasabb szekrény található, annak legalább 10 cm távolságra kell lennie a készüléktől. A másik oldalon csak azonos magasságú szekrény helyezhető el.
- Ne telepítse a készüléket erős hőforrások, például szilárd tüzelésű kazánok közelébe, mert a magas hőmérséklet károsíthatja a készüléket.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék telepítése után a hálózati csatlakozódugó hozzáférhető marad.
- A készüléket kizárólag szerviztechnikus vagy megfelelő szakképesítéssel rendelkező személy csatlakoztathatja. A sorkapcsot (a tápkábel csatlakozási helyét) védje a sorkapocs-fedéllel, lásd a tartozékokat. A csatlakoztatást a hatályos nemzeti szabványoknak és előírásoknak megfelelően kell elvégezni.
- A készüléket a hatályos telepítési előírásoknak megfelelően kell telepíteni és csatlakoztatni. Különös figyelmet kell fordítani a helyiség szellőzésére vonatkozó követelményekre.
- Ne telepítse a készüléket erős hőforrások, például szilárd tüzelésű kazánok közelébe, mert a magas hőmérséklet károsíthatja a készüléket.

HU



**Figyelmeztetés**: A tűz vagy áramütés elkerülése érdekében ne tegye ki a készüléket esőnek vagy nedvességnek. Ha nem használja a készüléket, illetve javítás előtt mindig válassza le az elektromos hálózatról. A készülék nem tartalmaz a felhasználó által javítható alkatrészeket. Mindig forduljon szakképzett, hivatalos szervizhez. A készülékben veszélyes feszültség van.



**FIGYELMEZTETÉS**: A készülék felborulásának megakadályozása érdekében stabilizáló eszközöket kell felszerelni. Lásd a telepítési útmutatót.



A KÉSZÜLÉK CSATLAKOZTATÁSA ELŐTT:
A készülék csatlakoztatása előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót. A készülék helytelen csatlakoztatásából

vagy használatából eredő javításokra és reklamációkra a hibás teljesítésért való felelősség nem vonatkozik.

### Szerviz

- A nem hivatalos (szakszerűtlen) szervizelés és javítás robbanás, áramütés, rövidzárlat, a készülék károsodása és ennek következtében személyi sérülés kockázatát eredményezheti.
- A termék szervizelését kizárólag hivatalos szervizközpont végezheti, és csak eredeti pótalkatrészek használhatók.

### Környezetvédelem

**A csomagolóanyag ártalmatlanítása**

A csomagolóanyagok újrahasznosíthatók, és a megfelelő szimbólumokkal vannak jelölve. A csomagolás egyes részeit a helyi hulladékkezelési előírásoknak megfelelően ártalmatlanítsa.

**Az elhasznált készülék ártalmatlanítása**



Ez a terméken vagy annak csomagolásán található szimbólum azt jelenti, hogy a terméket nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kezelni. A terméket az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szolgáló megfelelő gyűjtőhelyen kell leadni.

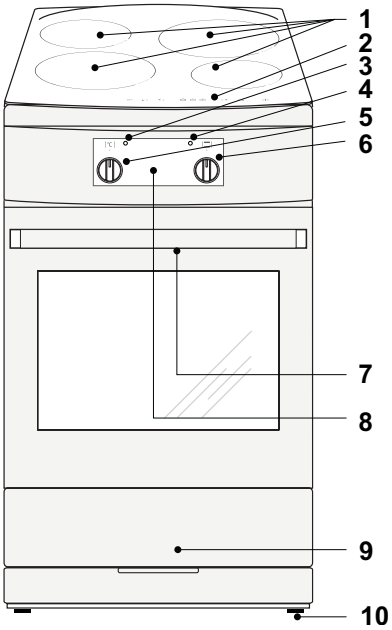
A termék megfelelő ártalmatlanításával hozzájárul a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt esetleges káros hatások megelőzéséhez, amelyek a termék hulladékának nem megfelelő kezeléséből adódhatnának.

A termék újrahasznosításával kapcsolatos részletesebb információkért forduljon a helyi önkormányzathoz, a hulladékudvarhoz vagy ahhoz az üzlethez, ahol a terméket vásárolta.

**A készülék ártalmatlanítása előtt**

- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Vágja le a tápkábelt, hogy a készüléket ne lehessen ismét üzembe helyezni.
- Adja le a készüléket az elektromos és elektronikus berendezések visszagyűjtési rendszerében.

# II. LEÍRÁS

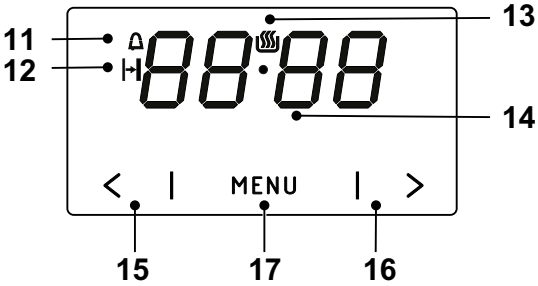


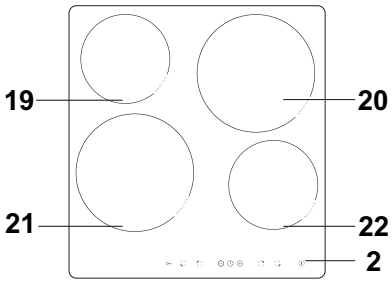

**TŰZHELY**

1. Főzőlapok
2. Főzőlapok kezelőszervei
3. Termosztát visszajelzője
4. Működésjelző lámpa
5. Hőfokszabályzó
6. Sütőfunkció-választó kapcsoló
7. Sütőajtó fogantyúval
8. Elektronikus programozó
9. Tárolófiók / lehajtható fedél
10. Állítható lábak

**KEZELŐPANEL**

11. Időzítő szimbóluma
12. Sütési időtartam szimbóluma
13. Üzemkész állapot szimbóluma
14. Időkijelzés
15. Mínusz gomb
16. Plusz gomb
17. Üzemmód gomb




**FŐZŐLAP**

18. Bal hátsó közepes főzőlap
19. Jobb hátsó nagy főzőlap
20. Bal első nagy főzőlap
21. Jobb első közepes főzőlap

| Főzőlap típusa | Edény átmérője |
|---|---|
| Nagy | 210 mm |
| Közepes | 160 mm |

HU

### A KÉSZÜLÉK TÁROLÓFIÓKJA

A készülék tárolófiókjában ne tároljon gyúlékony, robbanásveszélyes, illékony vagy hőérzékeny anyagokat (például papírt, konyharuhát, műanyag zacskókat, tisztító- és mosószereket, valamint spray-ket), mert működés közben meggyulladhatnak és tüzet okozhatnak.

### OLDALSÓ VEZETŐRÁCSOK

Az oldalsó vezetőrácsok lehetővé teszik az étel elkészítését négy szinten (a vezetési szintek alulról felfelé számítandók). A 3. és 4. szint grillezésre szolgál. A készülék az oldalsó vezetőrácsok használata nélkül is biztonságosan üzemeltethető.

### TELESZKÓPOS KIHÚZHATÓ SÍNEK (egyes modelleknél)

A kihúzható sínek a második, harmadik és negyedik szintre szerelhetők. A kihúzható sínek különböző kivitelben készülnek: „részleges kihúzás" vagy „teljes kihúzás".

### HŰTŐVENTILÁTOR (egyes modelleknél)

- A készülék hűtőventilátorral van felszerelve, amely hűti a készülék burkolatát és kezelőpaneljét.
- A hűtőventilátor a sütőfunkció bekapcsolásakor működik.
- A készülék és egyes tartozékai főzés közben magas hőmérsékletre felmelegszenek. Használjon sütőkesztyűt.

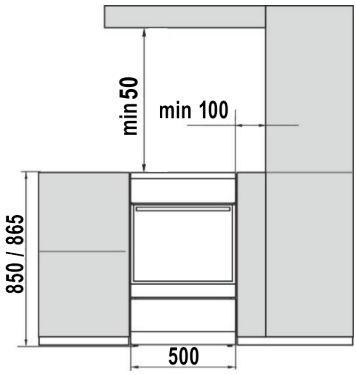
### RÁCS

- A rács biztonsági ütközővel van ellátva. Ezért a sütőből történő kihúzásakor kissé emelje meg.
- A rácsot vagy a sütőlemezt mindig a két vezetőrúd közötti hornyokba tolja be.
- A teleszkópos sínek betolása után csukja be a sütő ajtaját.
- Amikor a sütőtartozékok felmelegszenek, alakjuk megváltozhat. Ez nem befolyásolja a működésüket, és lehűlés után visszanyerik eredeti alakjukat.

## III. TELEPÍTÉS

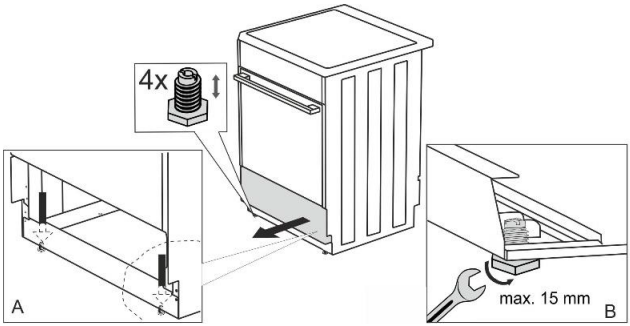
### HELYIGÉNY (méretek mm-ben)

- A készülék melletti falaknak és bútoroknak (padló, a konyha hátsó fala, oldalfalak) legalább 90 °C hőmérsékletnek ellenállónak kell lenniük.
- Ne telepítse a készüléket erős hőforrások, például szilárd tüzelésű kazánok közelébe, mert a magas hőmérséklet károsíthatja a készüléket.
- Ügyeljen a készülék közelében lévő más készülékek tápkábeleinek megfelelő elhelyezésére és biztonságos távolságára. Ha a tápkábelek beszorulnak a sütő ajtajába, megsérülhetnek és rövidzárlatot okozhatnak.
- Ellenőrizze, hogy a szellőzőnyílások semmilyen módon nincsenek elzárva vagy letakarva.
- **A tűzhelyet vízszintesen kell telepíteni**!

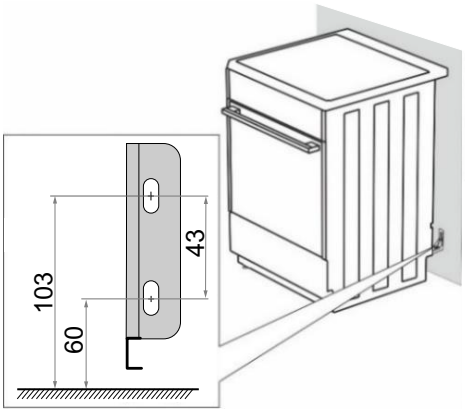


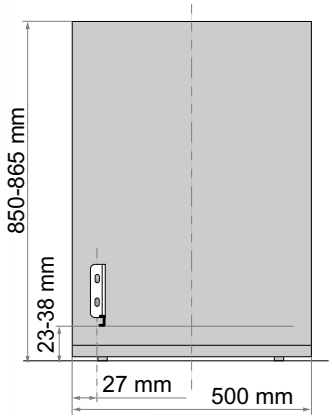
## A KÉSZÜLÉK SZINTEZÉSE

A tűzhely szállításkor 850 mm magas.
A készülék magassága 850 és 865 mm között állítható.




## FELBORULÁS ELLENI VÉDELEM (méretek mm-ben) (modelltől függően))




A rajz szerint rögzítse a tartót a falhoz a mellékelt csavarokkal és tiplikkel. Ha a mellékelt rögzítőelemek nem használhatók, használjon más, a tartó falhoz történő biztonságos rögzítését biztosító rögzítőelemeket.

HU

## ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

- A sorkapocshoz a sorkapocs fedelének lapos csavarhúzóval történő eltávolítása után lehet hozzáférni.
- A csatlakozókábel kiválasztásakor figyelembe kell venni a csatlakoztatás módját és a tűzhely névleges teljesítményét.
- **A csatlakozókábelt húzásmentesítő bilinccsel kell rögzíteni.**

**FIGYELEM!**

Ne feledkezzen meg a védővezető csatlakoztatásáról a ⏚. jellel megjelölt kapocshoz. A tűzhelyet tápláló elektromos hálózatnak rendelkeznie kell olyan biztonsági kapcsolóval, amely vészhelyzet esetén lehetővé teszi az áramellátás megszakítását. A biztonsági kapcsoló érintkezői közötti távolságnak legalább 3 mm-nek kell lennie.

A tűzhely elektromos hálózathoz történő csatlakoztatása előtt ismerkedjen meg az adattáblán és a kapcsolási rajzon feltüntetett információkkal.

**FIGYELEM!** A szerelő köteles a felhasználónak átadni a „Tűzhely elektromos hálózathoz történő csatlakoztatásának igazolását”.

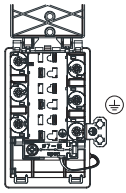
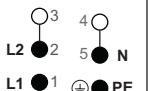
A tűzhelynek a kapcsolási rajzon feltüntetettől eltérő módon történő csatlakoztatása a készülék meghibásodását okozhatja.

**FIGYELMEZTETÉS!**
Minden villanyszerelési munkát kizárólag szakképzett és arra jogosult villanyszerelő végezhet. Az elektromos csatlakoztatáson semmilyen módosítás vagy önkényes változtatás nem végezhető.

**FIGYELMEZTETÉS!**
Bár a gyártás során a sorják és éles élek eltávolítására a legnagyobb gondot fordították, a készülék kezelésekor fokozott óvatossággal járjon el – a telepítés során védőkesztyű használata ajánlott.

**CSATLAKOZTATÁSI ÚTMUTATÓ**
A tűzhely háromfázisú váltakozó árammal (400 V 3N~50 Hz) történő üzemelésre készült. A fűtőelemek névleges feszültsége 230 V. A tűzhely egyfázisú árammal történő üzemeltetése a csatlakozó sorkapocs kapcsainak megfelelő áthidalásával lehetséges az alábbi kapcsolási rajz szerint. A kapcsolási rajz a csatlakozó sorkapocs fedelén is fel van tüntetve. Győződjön meg arról, hogy a csatlakozóvezeték megfelel a csatlakoztatás módjának és a tűzhely teljesítményfelvételének.

A tűzhely elektromos hálózathoz történő csatlakoztatása előtt figyelmesen olvassa el a gyári adattáblán és a kapcsolási rajzon feltüntetett információkat.

<table>
<tr><td colspan="2">KAPCSOLÁSI LEHETŐSÉGEK<br>Figyelem! A fűtőelemek feszültsége: 230 V<br><br>Figyelem! Minden csatlakoztatási mód esetén a védővezetőt a ⏚ PE jelű kapocshoz kell csatlakoztatni.</td><td>  </td><td>Ajánlott csatlakozóvezeték</td></tr>
<tr><td>400/230 V-os hálózat esetén, kétfázisú, nullavezetős csatlakoztatásnál az áthidalások a 2–3 és 4–5 kapcsokat kötik össze, a védővezetőt pedig a ⏚ PE kapocshoz kell csatlakoztatni.</td><td>2N~</td><td>  </td><td>H05VV-F4G4<br>4 x 4 mm²</td></tr>
<tr><td>400/230 V-os hálózat esetén, háromfázisú, nullavezetős csatlakoztatásnál az áthidalás a 4–5 kapcsokat köti össze, a fázisvezetőket az 1., 2. és 3. kapocsra, a nullavezetőt a 4–5 kapcsokra, a védővezetőt pedig a ⏚ PE kapocshoz kell csatlakoztatni.</td><td>3N~</td><td>  </td><td>H05VV-F5G1,5<br>5 x 1,5 mm²</td></tr>
<tr><td colspan="4">Fázisvezetők – L1 = R, L2 = S, L3 = T; N – nullavezető; PE – védővezető.</td></tr>
</table>

# IV. MINDENNAPI HASZNÁLAT

## A TŰZHELY ELSŐ HASZNÁLATA ELŐTT

- távolítsa el az összes csomagolóanyagot,
- óvatosan távolítsa el a matricákat a tűzhely ajtajáról úgy, hogy a ragasztóréteg ne sérüljön meg,
- ürítse ki a tárolófiókot, és a sütő belsejéből távolítsa el a gyártás során használt konzerválóanyagokat,
- vegye ki a sütő tartozékait, és mossa el őket meleg vízben mosogatószer hozzáadásával,
- biztosítsa a helyiség szellőzését, vagy nyissa ki az ablakot,
- melegítse fel a sütőt 250 °C-ra kb. 30 percig, majd távolítsa el az esetleges szennyeződéseket, és alaposan tisztítsa ki a sütőt; a főzőlap főzőzónáit kb. 4 percig melegítse edény nélkül,
- minden műveletet a biztonsági előírásoknak megfelelően végezzen..

**FIGYELEM!**
Elektronikus programozóval felszerelt tűzhelyeknél a kijelző a hálózatra csatlakoztatás után „0.00” értéket mutat. Be kell állítani a programozó aktuális idejét. (Lásd a programozó használati útmutatóját.) Az aktuális idő beállításának elmulasztása megakadályozza a sütő működését.

**FIGYELEM!**
Az elektronikus programozó érintésérzékelőkkel van felszerelve, amelyek a megjelölt helyek érintésével működtethetők. Az érzékelő minden beállításának módosítását hangjelzés erősíti meg. Az érzékelők felületét tisztán kell tartani.

**FONTOS!**
A sütőteret csak meleg vízzel és kis mennyiségű mosogatószerrel szabad tisztítani.

## A SÜTŐ BELSŐ TERÉNEK ELSŐ TISZTÍTÁSA

- Az első használat előtt távolítsa el a tűzhelyről az összes csomagolóanyagot, beleértve az összes szállítási segédeszközt.
- Mossa el az összes tartozékot és edényt meleg vízzel és hagyományos mosogatószerrel.
- Az első felfűtéskor az új készülékre jellemző szag érezhető. Az első használat során alaposan szellőztesse ki a helyiséget.

**FIGYELEM!**
Ne használjon súrolószereket vagy súrolóporokat, mert ezek károsíthatják a felületkezelést.

## ENERGIATAKARÉKOSSÁGI TANÁCSOK

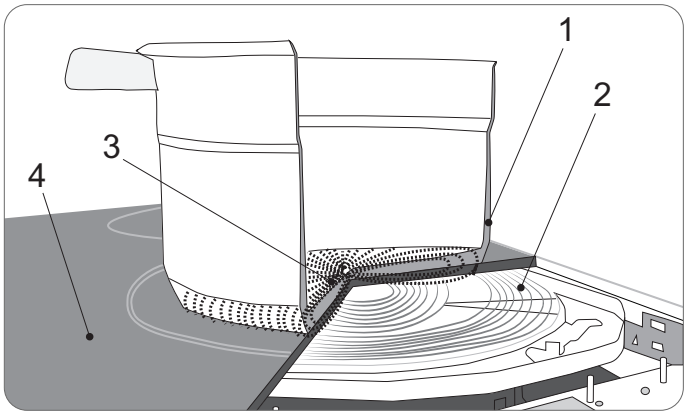
Aki energiatakarékosan használja a készüléket, nemcsak a családi költségvetést kíméli, hanem a környezetet is. Ezért takarítsunk meg villamos energiát! Kövesse az alábbi szabályokat:

- **Használjon megfelelő edényeket a főzéshez.** A sima és vastag fenekű edények akár az elektromos energia egyharmadát is megtakaríthatják. Ne feledje lefedni az edényt fedővel, ellenkező esetben az energiafogyasztás négyszeresére nő!

- **A főzőedényt a főzőlap méretének megfelelően válassza ki**. A főzőedény soha ne legyen kisebb, mint a főzőlap.
- **Tartsa tisztán a főzőlapokat és az edények alját**. A szennyeződések rontják a hőátadást – az erősen ráégett szennyeződések gyakran csak a környezetet jelentősen terhelő tisztítószerekkel távolíthatók el.
- **Kerülje a fedő felesleges emelgetését**. A sütő ajtaját se nyissa ki szükségtelenül gyakran. A zöldségek, burgonya stb. kisebb mennyiségű vízben is főzhetők. Az étel ugyanilyen jól megfő, ha az edényt fedővel lefedi. Amikor a víz felforr, csökkentse a fűtési teljesítményt arra a szintre, amely elegendő a forrás fenntartásához.
- **Kapcsolja ki időben a főzőlapokat,** és használja ki a maradékhőt. Hosszabb főzési idő esetén kapcsolja ki a főzőlapokat 5–10 perccel a főzés befejezése előtt. Ezzel több mint 20% villamos energiát takaríthat meg.
- **A sütőt csak nagyobb mennyiségű étel készítése esetén használja.** Az 1 kg-nál kisebb tömegű hús gazdaságosabban elkészíthető a tűzhely főzőlapján, edényben.
- **Használja ki a sütő maradékhőjét**. Ha a hőkezelési idő 40 percnél hosszabb, javasoljuk, hogy a sütőt a sütés befejezése előtt 10 perccel kapcsolja ki.
- **Figyelem**! Programozó használata esetén ennek megfelelően rövidebb sütési időt állítson be.
- **A sütő ajtaját gondosan csukja be**. A hő az ajtótömítésen lévő szennyeződések miatt távozik. A legjobb, ha ezeket azonnal eltávolítja.
- **Ne helyezze a tűzhelyet közvetlenül hűtőszekrény vagy fagyasztó mellé**. Ez szükségtelenül növeli a villamosenergia-fogyasztást.
- **Ha hosszú ideig főz, használjon kuktát**.

## Információk az indukciós főzésről

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

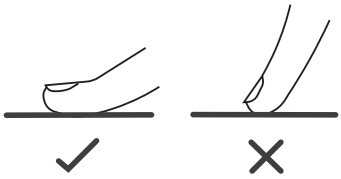



1. Ferromágneses aljú edény
2. Indukciós tekercs
3. Indukált áramok
4. Üvegkerámia lap

## Az új indukciós főzőlap használata előtt

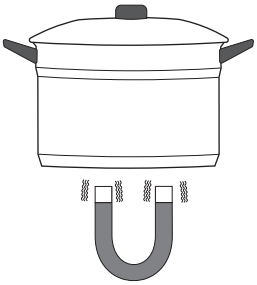
- Olvassa el ezt az útmutatót, különös tekintettel a „Biztonsági figyelmeztetések” részre.
- Használat előtt távolítson el minden védőfóliát az indukciós főzőlapról.

## Az érintésvezérlés használata

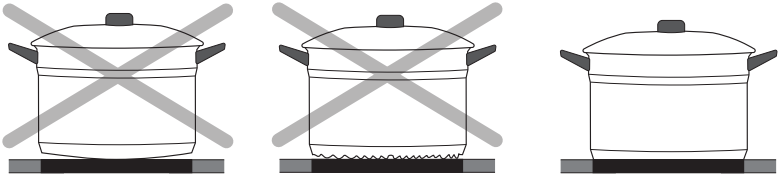


- Az érintésvezérlés használata
- A vezérlők érintésre reagálnak, ezért nem szükséges nyomást kifejteni. Az ujja párnás részét használja, ne az ujjhegyét.
- Amint az érintést a készülék érzékeli, sípoló hangot hall.
- A vezérlőknek mindig tisztának, száraznak kell lenniük, és nem takarhatja le őket semmilyen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

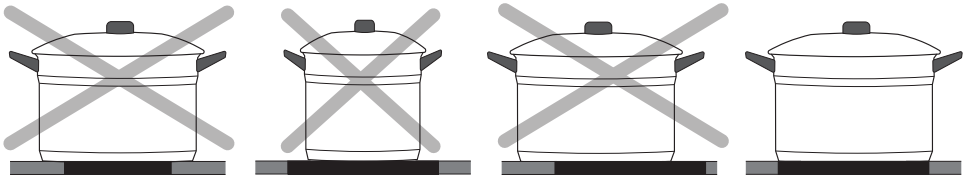
## A megfelelő edény kiválasztása



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

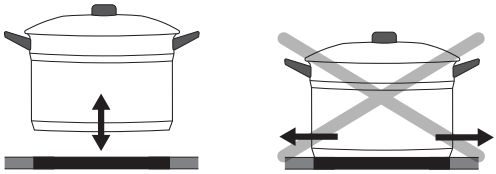


- Győződjön meg arról, hogy az edény alja sima, laposan illeszkedik az üvegre, és ugyanolyan méretű, mint a főzőzóna. Olyan edényeket használjon, amelyek aljának átmérője megegyezik a kiválasztott főzőzóna grafikus ábrázolásával. Egy kissé szélesebb edény használa
- Az edényt mindig középre helyezze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



HU

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



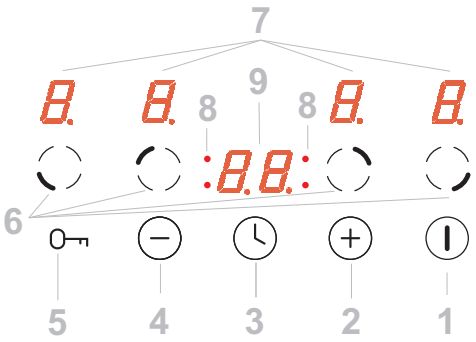
## Méretek edényekhez

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

**Az indukciós edény aljának átmérője**

| Főzőzóna | Minimum (mm) | Maximum (mm) |
|---|---|---|
| 19, 22 - közepes | 110 | 160 |
| 20, 21 - nagy | 125 | 210 |

## Főzőlap kezelőpanelje




1. Be/Ki gomb
2. Plusz gomb
3. Óra gomb
4. Mínusz gomb
5. Zár gomb
6. Főzőzóna-választó gomb
7. Főzőzóna kijelzője
8. Óra visszajelzője
9. Időkijelző

### HA A KIJELZŐN „U” LÁTHATÓ

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

Ha nincs megfelelő edény a főzőzónán, a főzőzóna nem melegít. Ha nincs megfelelő edény a főzőzónán, a kijelző 10 perc után automatikusan kikapcsol.

### A FŐZŐLAP BEKAPCSOLÁSA

- A Be/Ki gombot (1) legalább 1 másodpercig tartsa lenyomva. A főzőlap aktív, ha minden kijelzőn (3) a „0” számjegy látható.
- Ha 10 másodpercen belül egyetlen gombot sem nyom meg, a főzőlap kikapcsol.

## A FŐZŐZÓNA BEKAPCSOLÁSA

- A főzőlap (1) gombbal történő bekapcsolása után a következő 10 másodpercen belül kapcsolja be a kívánt főzőzónát a megfelelő főzőzóna-választó gombbal (5). A kiválasztott főzőzóna teljesítményszint-kijelzőjén villog a „0” számjegy.
- A „+” (2) vagy a „–” (4) gombbal állítsa be a kívánt fűtési teljesítményszintet.

## A FŐZŐZÓNA KIKAPCSOLÁSA

- A főzőzónának aktívnak kell lennie. A teljesítményszint kijelzője villog.
- A kikapcsolás a főzőlap Be/Ki érzékelőjének megérintésével, vagy az (5) érzékelő 3 másodpercig történő nyomva tartásával történik.

## A TELJES FŐZŐLAP KIKAPCSOLÁSA

- A főzőlap működik, ha legalább egy főzőzóna be van kapcsolva.
- A teljes főzőlap kikapcsolásához nyomja meg a Be/Ki érzékelőt (1).
- Ha a főzőzóna forró, a főzőzóna kijelzőjén (3) a „H” betű jelenik meg – a maradékhő jelzése.

## BOOSTER „P” FUNKCIÓ

- A Booster funkció a Ø 210/180 mm-es zóna teljesítményét 1800 W-ról 2100 W-ra, a Ø 160 mm-es zóna teljesítményét pedig 1200 W-ról 1500 W-ra növeli és flexi zóna 3000 W-tól 3600 W-ig.
- A Booster funkció bekapcsolásához válassza ki a főzőzónát, állítsa a teljesítményszintet „9”-re, majd nyomja meg ismét a „+” gombot (2). A bekapcsolást a „P” betű jelzi.
- A Booster funkció kikapcsolása a „–” gomb (4) ismételt megnyomásával vagy az edény indukciós mezőről történő levételével történik.
- 10 perc elteltével a funkció automatikusan kikapcsol. A főzőzóna ezután névleges teljesítménnyel tovább működik.
- Ha a Booster funkció működése közben a főzőzóna (az elektronika vagy a tekercs) hőmérséklete túllépi a megengedett értéket, a Booster funkció automatikusan kikapcsol. A főzőzóna visszatér a névleges teljesítményre.

### A Booster funkció korlátozása

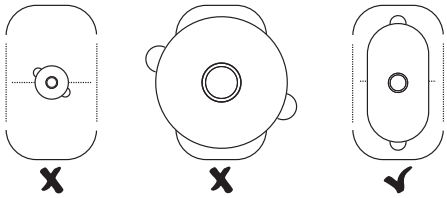
A főzőzónák modelltől függően függőlegesen vagy átlósan párokba vannak kapcsolva. A rendelkezésre álló teljes teljesítmény ezek között a párok között oszlik meg. Ha a Booster funkciót egyidejűleg mindkét főzőzónán használja, az meghaladná a maximálisan rendelkezésre álló teljesítményt. Ebben az esetben az elsőként bekapcsolt főzőzóna teljesítménye a legmagasabb lehetséges szintre csökken.

**FLEXI** (csak az ETA77949000 modellnél)

A Flexi funkciónak köszönhetően a főzőlap két főzőzónáját egyetlen, megnövelt fűtőzónaként vezérelheti. A Flexi funkció nagyon praktikus, és lehetővé teszi például sütőtálak használatát.

### A Flexi funkció bekapcsolása:

- Kapcsolja be a főzőlapot.
- A Flexi funkció aktiválásához érintse meg a bal első és a bal hátsó főzőzóna érzékelőit. Ezután a + és – érzékelőkkel állítsa be a kívánt teljesítményszintet.
- Ettől a pillanattól kezdve mindkét főzőzónát egyetlen érzékelővel vezérli.



HU

**A Flexi funkció kikapcsolásához** érintse meg a bal első és a bal hátsó főzőzóna érzékelőit. A kijelzőkön a „0” szám jelenik meg. Ettől a pillanattól kezdve a főzőzónák egymástól függetlenül működnek.

## ZÁR FUNKCIÓ

- A zár funkció megakadályozza, hogy a főzőlapot gyermekek véletlenül bekapcsolják. A főzőlap csak a zárolás feloldása után használható.
- A zár funkció bekapcsolt és kikapcsolt főzőlap esetén is használható.

### A zár funkció be- és kikapcsolása

- A művelet a gomb 5 másodpercig történő nyomva tartásával végezhető el.
- A funkció aktiválását a L0 jelzés jelzi az időzítő kijelzőjén.
- A főzőlap a zárolás feloldásáig zárolva marad, függetlenül attól, hogy a kezelőpanel be van-e kapcsolva vagy ki van kapcsolva.
- A főzőlap elektromos hálózatról történő leválasztása a zár funkció kikapcsolását eredményezi.

## MARADÉKHŐ-KIJELZŐ

- A főzés befejezése után az üvegkerámia lapon hőenergia marad vissza, ezt maradékhőnek nevezzük.
- Ha a főzőlap hőmérséklete meghaladja a 60 °C-ot, a megfelelő kijelzőn a „H” betű jelenik meg.
- 45 °C és 60 °C közötti hőmérsékleten a kijelzőn a „h” jelenik meg, amely az alacsony maradékhőt jelzi.
- Ha a hőmérséklet 45 °C alá csökken, a maradékhő-kijelző kialszik.
- Ha a maradékhő-kijelző világít, égési sérülés veszélye miatt ne érintse meg a főzőzónát, és ne helyezzen rá hőérzékeny tárgyakat!
- Áramszünet esetén a maradékhő-kijelző nem jelenik meg, annak ellenére, hogy a főzőzónák még forrók lehetnek!

## IDŐZÍTŐ FUNKCIÓ

Az időzítő funkció megkönnyíti a főzést azáltal, hogy lehetővé teszi a főzőzónák működési idejének beállítását. Konyhai időzítőként is használható.

### Az időzítő bekapcsolása

- A (5) gombbal válassza ki a megfelelő főzőzónát. A „0” számjegy villog.
- A „+” (2) vagy a „–” (4) gombbal állítsa be a kívánt teljesítményszintet 1–9 között.
- Ezután 10 másodpercen belül aktiválja az időzítőt a (6) gombbal.
- A „+” (2) vagy a „–” (4) gombbal állítsa be a kívánt főzési időt (01–99 perc).
- Az időzítő kijelzőjén a megfelelő főzőzónához tartozó (8) visszajelző világít..

Minden főzőzóna egyidejűleg működhet külön beállított idővel. Ha egynél több idő van beállítva, az időzítő kijelzőjén a legrövidebb beállított idő jelenik meg. Ezt a megfelelő (8) visszajelző villogása is jelzi.

### A beprogramozott főzési idő módosítása

A beprogramozott főzési idő a főzés során bármikor módosítható.

- A (5) gombbal válassza ki a megfelelő főzőzónát. A teljesítményszint számjegye villog.
- Ezután 10 másodpercen belül aktiválja az időzítőt a (6) gombbal.
- A „+” (2) vagy a „–” (4) gombbal állítsa be a kívánt főzési időt.

### A főzési idő ellenőrzése

A főzés végéig hátralévő idő bármikor ellenőrizhető az időzítő gomb (6) megnyomásával.

Az adott főzőzónához tartozó aktív időzítőt a (8) visszajelző villogása jelzi.

**Az időzítő kikapcsolása**
A beprogramozott főzési idő letelte után hangjelzés hallható, amely bármely gomb megérintésével kikapcsolható, vagy 2 perc elteltével automatikusan kikapcsol.
Ha az időzítőt a beállított idő letelte előtt kell kikapcsolni:
- a (5) gombbal aktiválja a főzőzónát. A beállított teljesítményszint számjegye világít,
- nyomja meg és tartsa lenyomva a (6) gombot 3 másodpercig, vagy a „+" (2) és „–" (4) gombbal állítsa az időzítőt „00" értékre.

### IDŐZÍTŐ KONYHAI IDŐZÍTŐKÉNT

Az időzítő konyhai időzítőként is használható.

**A konyhai időzítő bekapcsolása**
Ha a főzőlap ki van kapcsolva:
- a főzőlap Be/Ki gombjával (1) kapcsolja be a főzőlapot,
- a (6) gombbal aktiválja a konyhai időzítőt,
- a „+" (2) vagy a „–" (4) gombbal állítsa be a kívánt időt.

**A konyhai időzítő kikapcsolása**
A beprogramozott idő letelte után folyamatos hangjelzés hallható, amely bármely gomb megérintésével kikapcsolható, vagy 2 perc elteltével automatikusan kikapcsol.
Ha az időzítőt korábban kell kikapcsolni:
- nyomja meg és tartsa lenyomva a (6) gombot 3 másodpercig, vagy a „+" (2) és „–" (4) gombbal állítsa az időzítőt „00" értékre.
- Ha az időzítő konyhai időzítőként van beprogramozva, a főzési idő nem állítható be.
- A konyhai időzítő funkció automatikusan megszűnik, amikor az időzítő funkció aktiválódik.

## Automatikus kikapcsolás elleni védelem

Az automatikus kikapcsolás az indukciós főzőlap biztonsági védelmi funkciója. A főzőlap automatikusan kikapcsol, ha elfelejti kikapcsolni. A különböző teljesítményszintekhez tartozó alapértelmezett működési idők az alábbi táblázatban találhatók.

| Teljesítményszint | U | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | P |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Alapértelmezett működési idő (óra) | 8 | 8 | 8 | 5 | 5 | 5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 0,16 |

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

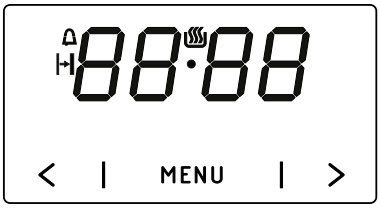
### MELEGEN TARTÁS FUNKCIÓ

A melegen tartás funkció az elkészített ételt melegen tartja a főzőzónán. A kiválasztott főzőzóna alacsony fűtési teljesítménnyel működik. A főzőzóna teljesítményét a melegen tartás funkció szabályozza, így az étel hőmérséklete megközelítőleg 65 °C. Ezért a meleg, fogyasztásra kész étel nem változtatja meg kedvezőtlenül eredeti ízét, és nem tapad az edény aljához. Ez a funkció vaj, csokoládé stb. felolvasztására is használható. A funkció megfelelő használatának feltétele a megfelelő, sík aljú edény használata, hogy az edény hőmérsékletét a főzőzónában elhelyezett érzékelő pontosan mérje. A melegen tartás

funkció minden főzőzónán bekapcsolható. Mikrobiológiai okokból nem ajánlott az ételt túl hosszú ideig melegen tartani, ezért az érintőpanel 2 óra elteltével kikapcsolja ezt a funkciót.

A melegen tartás funkció kiegészítő teljesítményszintként van beállítva a 0 és 1 fokozat között, és a kijelzőn „U" szimbólumként jelenik meg. A melegen tartás funkció bekapcsolása a „Főzőzóna bekapcsolása" pontban leírtakkal azonos módon történik. A melegen tartás funkció kikapcsolása a „Főzőzónák kikapcsolása" pontban leírtakkal azonos módon történik.

## A SÜTŐ PROGRAMOZÓJÁNAK FUNKCIÓI




> gomb +
< gomb -
MENU Üzemmód-beállító gomb
Visszajelző
Visszajelző
Visszajelző

### AZ AKTUÁLIS IDŐ BEÁLLÍTÁSA

Bekapcsolás után vagy áramkimaradást követő újraindításkor a kijelzőn villogó „0.00" jelenik meg.

- Nyomja meg egyszerre a „<" és „>" gombokat, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a szimbólum. A szimbólum alatti pont villogni kezd.
- 7 másodpercen belül állítsa be az aktuális időt a „<" és „>" gombokkal.
- Az időbeállítás befejezése után körülbelül 7 másodperccel az új adatok mentésre kerülnek, és a szimbólum alatti pont villogása megszűnik.

Az idő később is módosítható a „<" és „>" gombok egyidejű megnyomásával. Amikor a szimbólum alatti pont villogni kezd, módosíthatja az aktuális időt.

**FIGYELEM!**
A sütő csak akkor kapcsolható be, ha a kijelzőn megjelenik a szimbólum.

### IDŐZÍTŐ

Az időzítő bármikor aktiválható, függetlenül a programozó egyéb funkcióinak állapotától. A mérhető időtartomány 1 perctől 23 óra 59 percig terjed.
Az időzítő beállításához:

- nyomja meg a MENU gombot; a kijelzőn villogni kezd a szimbólum,
- állítsa be az időt a < és > gombokkal; a kijelzőn megjelenik a beállított idő. Az időzítő funkció aktív. A beállított idő letelte után hangjelzés hallható, és a szimbólum villogni kezd
- ha ki szeretné kapcsolni a hangjelzést, érintse meg és tartsa lenyomva a MENU gombot, vagy nyomja meg egyszerre a < és > gombokat. A szimbólum kialszik, és a kijelző az aktuális időt mutatja.

**FIGYELEM!**
Ha a hangjelzést nem kapcsolja ki kézzel, körülbelül 7 perc elteltével automatikusan kikapcsol.

## SÜTÉSI IDŐ

Ha azt szeretné, hogy a sütő meghatározott idő elteltével kikapcsoljon, tegye a következőket:
- a sütőfunkció és a hőmérséklet-szabályzó gombbal állítsa be a kívánt sütőfunkciót és hőmérsékletet,
- nyomja meg és tartsa lenyomva a MENU gombot, amíg a kijelzőn rövid időre meg nem jelenik a dur felirat, és a |→| szimbólum villogni nem kezd,
- a < és > gombokkal állítsa be a kívánt sütési időt 1 perc és 10 óra között.

A beállított idő körülbelül 7 másodperc múlva mentésre kerül, a kijelző ismét az aktuális időt mutatja a |→| szimbólum mellett. A beállított idő letelte után a sütő automatikusan kikapcsol, hangjelzés hallható, és a |→| szimbólum villogni kezd.
- állítsa a sütőfunkció és a hőmérséklet-szabályzó gombot kikapcsolt állásba
- chcete-li funkci zrušit, přidržte současně tlačítka < a >, symbol zhasne a na displeji se ukáže aktuální čas.

## A BEÁLLÍTÁSOK TÖRLÉSE

A konyhai időzítő vagy a sütési idő beállítása bármikor törölhető.
- A sütési idő beállításának törléséhez érintse meg egyszerre a < és > gombokat.

Az időzítő beállításának törlése:
- a MENU gombbal válassza ki az időzítő funkciót,
- nyomja meg ismét egyszerre a < és > gombokat.

## A HANGJELZÉS HANGSZÍNÉNEK MÓDOSÍTÁSA

A hangjelzés hangszíne a következő módon módosítható:
- nyomja meg egyszerre a < és > gombokat,
- a MENU gombbal válassza ki a ton funkciót; a kijelző villogni kezd,
- a < és > gombokkal válassza ki a kívánt hangszínt,
  1-től 3-ig a > gombbal,
  3-tól 1-ig a < gombbal.

## A KIJELZŐ FÉNYEREJÉNEK MÓDOSÍTÁSA

A kijelző fényereje 1 és 9 között állítható, ahol az 1 a legsötétebb, a 9 pedig a legvilágosabb beállítás. A beállított érték akkor érvényes, amikor az óra nem aktív (azaz a felhasználó legalább 7 másodpercig nem érint meg egyetlen gombot sem). A kijelző fényereje a következő módon módosítható:
- nyomja meg egyszerre a < és > érzékelőket,
- a MENU gombbal válassza ki a bri funkciót (az első megnyomás a ton, a második a bri funkcióra vált),
- a < és > gombokkal állítsa be a kívánt fényerőt 1 és 9 között.

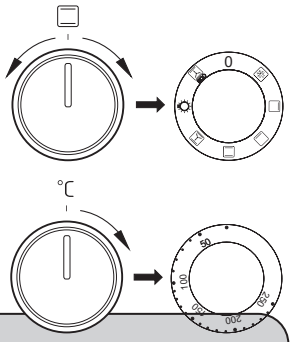
**FIGYELEM!**
Amikor az óra aktív (azaz a felhasználó az elmúlt 7 másodpercben megnyomott egy gombot), a kijelző fényereje maximális.

## ÉJSZAKAI ÜZEMMÓD

- 22:00 és 6:00 óra között az óra automatikusan csökkenti a kijelző fényerejét..

HU

## A SÜTŐ FUNKCIÓI ÉS KEZELÉSE




A sütő az alsó és felső fűtőelemmel melegíthető. A sütő működtetése a sütőfunkció-választó forgatógombbal és a programozóval történik – a beállításhoz fordítsa a gombot a kívánt állásba.
A forgatógomb kerületén található jelölések a sütő által végzett funkcióknak felelnek meg.
A kikapcsoláshoz állítsa mindkét forgatógombot ● / 0. állásba.

**FIGYELEM!**
A fűtés (fűtőelemek stb.) bekapcsolásához bármely sütőfunkció kiválasztása után a fűtés csak a hőmérséklet beállítását követően kapcsol be.

### A SÜTŐ FUNKCIÓVÁLASZTÓ GOMBJÁNAK LEHETSÉGES ÁLLÁSAI

**0** **Kikapcsolva**

**Gyors előmelegítés**
A ventilátor és a grill működik. A sütő gyors előmelegítésére szolgál.

**Kiolvasztás**
Csak a ventilátor működik, a fűtőelemek használata nélkül.

**GrGrill ventilátorral**
Ez a funkció a sütési folyamat felgyorsítására és az ételek ízének javítására szolgál.

**Intenzív grill (Szupergrill)**
Lehetővé teszi a grillezést bekapcsolt felső fűtéssel egyidejűleg. Ez a funkció magasabb hőmérsékletet biztosít a sütőtér felső részében, ami intenzívebb pirítást tesz lehetővé, és nagyobb adagok grillezésére is alkalmas.

**Alsó és felső fűtőelem**
Ebben az állásban a sütő hagyományos sütési üzemmódban működik, a felső és alsó fűtőelem használatával.

**Ventilátor + alsó és felső fűtés**
Ebben az állásban a sütő légkeveréses üzemmódban működik. A légkeveréses sütés egyenletesebb hőeloszlást biztosít.

**Ventilátor + hátsó fűtőelem**
A hagyományos sütéssel összehasonlítva ennél az üzemmódnál a hátsó fűtőelem működik. Ez a sütési mód egyenletes hőeloszlást biztosít a sütőben elhelyezett étel körül.

**Hőlégbefúvás + alsó fűtés**
Lehetővé teszi az alulról történő hőátadást. A hő nagy része alulról érkezik. Nedves sütemények és pizza sütésére alkalmas.

**A sütő független világítása**
A forgatógomb ebbe az állásba állításával bekapcsol a sütőtér világítása.

**Grill**



A „grillezés” funkció kisebb adagok, például steakek, szeletek, halak, pirítósok, kolbászok, csőben sült ételek (az étel vastagsága ne haladja meg a 2–3 cm-t, sütés közben az ételt meg kell fordítani) elkészítésére szolgál.

**ECO hőlégbefúvás**




Ezzel a funkcióval aktiválható az energiafogyasztás szempontjából optimalizált sütési mód. Célja az energiamegtakarítás az ételek elkészítése során. Ebben az állásban a sütőtér világítása ki van kapcsolva.

**Alsó fűtőelem**



Ebben az állásban a sütő csak az alsó fűtőelem használatával melegít. Ez a funkció például az ételek aljának utósütésére alkalmas.

## Visszajelzők

A sütő bekapcsolását két visszajelző világítása jelzi: az R – működésjelző és az L – termosztát visszajelző.

- A jobb oldali működésjelző a sütő működését jelzi. A bal oldali termosztát visszajelzőjének kialvása azt jelenti, hogy a sütő elérte a beállított hőmérsékletet. Ha a recept azt javasolja, hogy az ételt csak előmelegített sütőbe helyezze be, ezt a termosztát visszajelzőjének első kialvása után tegye meg.
- Sütés közben a termosztát visszajelzője a beállított hőmérséklet fenntartása érdekében szükség szerint automatikusan fel- és kialszik.
- A működésjelző akkor is világíthat, ha a kezelőgomb a Sütővilágítás állásban van.

### TÉSZTÁK SÜTÉSE

- javasolt a tészták sütése a tűzhely tartozékát képező sütőlemezeken,
- a tészták kereskedelmi forgalomban kapható sütőformákban és sütőlemezeken is süthetők, amelyeket a sütőrácsra kell helyezni; sütéshez fekete színű sütőlemezek használatát javasoljuk, mivel ezek jobban vezetik a hőt és lerövidítik a sütési időt,
- hagyományos sütési mód (felső + alsó fűtőelem) használata esetén nem javasoljuk világos vagy fényes felületű sütőformák és sütőlemezek használatát, mert ezek
- alkalmazása a tészta aljának elégtelen átsülését okozhatja,
- hőlégbefúvás funkció használata esetén a sütőtér előmelegítése nem szükséges, más sütési módoknál az étel behelyezése előtt a sütőteret elő kell melegíteni,
- az étel sütőből történő kivétele előtt ellenőrizni kell az átsülését egy fa pálcikával (megfelelő átsülés esetén a tésztába szúrt pálcikának száraznak és tisztának kell maradnia),
- a sütő kikapcsolása után célszerű az ételt még körülbelül 5 percig a sütőben hagyni,
- hőlégbefúvás használata esetén a sütési hőmérséklet általában 20–30 °C-kal alacsonyabb a hagyományos sütéshez (felső és alsó fűtőelem) képest,
- az 1. táblázatban megadott sütési adatok tájékoztató jellegűek, és a saját tapasztalatoknak, illetve főzési szokásoknak megfelelően módosíthatók,
- ha a szakácskönyvekben szereplő adatok jelentősen eltérnek a tűzhely használati útmutatójában megadott értékektől, kérjük, a használati útmutatóban szereplő utasításokat kövesse.

### HÚSSÜTÉS

- a sütőben 1 kg-nál nagyobb húsdarabok elkészítése javasolt, a kisebb darabokat ajánlott a tűzhely főzőlapján elkészíteni,
- sütéshez hőálló edények használata javasolt; ezek fogantyúinak is ellen kell állniuk a magas hőmérsékletnek,

- sütőrácson történő sütés esetén javasolt a legalsó szintre egy kevés vizet tartalmazó sütőlemezt helyezni,
- javasolt a húst a sütési idő felénél legalább egyszer megfordítani; sütés közben időnként locsolja meg a sütés során keletkezett szafttal, illetve forró sós vízzel. A húst nem szabad hideg vízzel locsolni.

### ECO FŰTÉSI FUNKCIÓ

- Az ECO fűtési funkció használatakor egy optimalizált fűtési mód aktiválódik, amelynek célja az energiamegtakarítás az ételek elkészítése során.
- A sütési idő magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le. A sütés megkezdése előtt a sütő előmelegítése sem javasolt.
- Sütés közben ne módosítsa a beállított hőmérsékletet, és ne nyissa ki a sütő ajtaját.

### A GRILL HASZNÁLATA

- A grillezés során az ételt a grill fűtőeleme által kibocsátott infravörös sugárzás melegíti.
- A grill bekapcsolásához:
  - állítsa a sütő forgatógombját a hullámvonal szimbólummal jelölt állásba, , , 
  - melegítse elő a sütőt körülbelül 5 percig (zárt sütőajtó mellett),
  - helyezze az ételt tartalmazó sütőlemezt a megfelelő sütési szintre; rácson történő grillezés esetén közvetlenül a rács alatti szintre helyezzen egy sütőlemezt a lecsepegő zsír felfogására,
  - csukja be a sütő ajtaját.

**FIGYELEM!**
Csak zárt sütőajtó mellett grillezzen. A grill használata közben a készülék hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Javasoljuk, hogy a gyermekeket tartsa távol a sütőtől.

### AJÁNLOTT BEÁLLÍTÁSOK
### ECO FŰTÉSI FUNKCIÓ HASZNÁLATA ESETÉN

| Étel típusa | Sütőfunkció | Hőmérséklet (°C) | Szint | Idő (perc) |
|---|---|---|---|---|
| Piskóta |  | 180 - 200 | 2 - 3 | 50 - 70 |
| Muffiny |  | 180 - 200 | 2 | 50 - 70 |
| Hal |  | 190 - 210 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Marhahús |  | 200 - 220 | 2 | 90 - 120 |
| Sertéshús |  | 200 - 220 | 2 | 90 - 160 |
| Csirke |  | 180 - 200 | 2 | 80 - 100 |

### A HÁTSÓ FŰTŐELEM + VENTILÁTOR HASZNÁLATA ESETÉN

| Étel típusa | Sütőfunkció | Hőmérséklet (°C) | Szint | Idő (perc) |
|---|---|---|---|---|
| Piskóta |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Piskóta |  | 160 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Muffiny |  | 155 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Muffiny |  | 200 - 230 [1)] | 2 - 3 | 15 - 25 |
| Pizza |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Hal |  | 160 - 180 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Hal |  | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
| Kolbász |  | 210 (200*) | 4 | 14 - 18 |
| Marhahús |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Marhahús |  | 160 - 180 | 2 | 120 - 160 |
| Sertéshús |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Sertéshús |  | 160 - 190 | 2 | 90 - 120 |
| Csirke |  | 180 - 190 | 2 | 70 - 90 |
| Csirke |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Csirke |  | 175 - 190 | 2 | 60 - 70 |
| Zöldség |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
| Zöldség |  | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

* két üvegezésű sütőajtó.
A megadott idők arra az esetre vonatkoznak, amikor a sütőt nem melegítették elő. Előmelegített sütő esetén a megadott időket körülbelül 5–10 perccel csökkentse.
[1)] Melegítse elő az üres sütőt.
[2)] A megadott idő a kis sütőformákban készült süteményekre vonatkozik.

**Figyelem:** A táblázatban megadott értékek tájékoztató jellegűek, és a saját tapasztalatoknak, illetve főzési szokásoknak megfelelően módosíthatók.

**TESZTÉTELEK AZ EN 60350-1 SZABVÁNY SZERINT – SÜTEMÉNYSÜTÉS**

| Étel típusa | Tartozék | Szint | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) |
|---|---|---|---|---|---|
| Aprósütemény | Sütőlemez | 3 |  | 160 - 170 [1)] | 25 - 40 [2)] |
| | | 3 |  | 155 - 170 [1)] | 25 - 40 [2)] |
| | | 3 |  | 155 - 170 [1)] | 25 - 40 [2)] |
| | | 2+4 |  | 155 - 170 [1)] | 25 - 40 [2)] |
| Linzerkarika | Sütőlemez | 3 |  | 150 - 160 [1)] | 30 - 40 [2)] |
| | | 3 |  | 150 - 170 [1)] | 25 - 35 [2)] |
| | | 3 |  | 150 - 170 [1)] | 25 - 35 [2)] |
| | | 2+4 |  | 160 - 175 [1)] | 25 - 35 [2)] |
| Zsiradék nélküli piskóta | Rács + fekete tortaforma Ø 26 cm | 3 |  | 170 - 180 [1)] | 30 - 45 [2)] |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Almás rétes | Rács + két fekete tortaforma Ø 20 cm | 2 a formákat a rácson átlósan, hátul jobbra és elöl balra kell elhelyezni | | 180 - 200 [1] | 50 - 70 [2] |

[1] Az üres sütőt melegítse elő; ne használja a gyors előmelegítés funkciót.
[2] Ha nincs másként megadva, az idők előmelegítés nélküli sütőre vonatkoznak. Előmelegített sütő esetén a megadott időket körülbelül 5–10 perccel csökkentse.

**TESZTÉTELEK AZ EN 60350-1 SZABVÁNY SZERINT – GRILLEZÉS**

| Étel típusa | Tartozék | Szint | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) |
|---|---|---|---|---|---|
| Fehér kenyérből készült pirítós | Rács | 4 | | 210 (200)* [1] | 1,5–2,5 |
| | Rács | 4 | | 210 (200)* [1] | 2 - 3 |
| Marhahús-hamburger | Rács + sütőlemez a hús szaftjának (lecsepegő zsír) felfogására | 4 – rács<br>3 – sütőlemez | | 210 (200)* [1] | 1. oldal<br>10–15<br>2. oldal<br>8–13 |

* két üvegezésű sütőajtó
[1] Melegítse elő az üres sütőt 5 percig, ne használja a gyors előmelegítés funkciót.
[2] Melegítse elő az üres sütőt 8 percig, ne használja a gyors előmelegítés funkciót.

**TESZTÉTELEK AZ EN 60350-1 SZABVÁNY SZERINT – SÜTÉS**

| Étel típusa | Tartozék | Szint | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) |
|---|---|---|---|---|---|
| Egész csirke | Rács + sütőlemez a hús szaftjának (lecsepegő zsír) felfogására | 2 – rács<br>1 – sütőlemez | | 180–190 | 70–90 |
| | Rács + sütőlemez a hús szaftjának (lecsepegő zsír) felfogására | 2 – rošt<br>1 – plech na pečení masa | | 180–190 | 80–100 |

A megadott idők arra az esetre vonatkoznak, amikor a sütőteret nem melegítették elő. Előmelegített sütő esetén a megadott időket körülbelül 5–10 perccel csökkentse.

## Tisztítás és karbantartás

A felhasználó gondos ápolása, a tűzhely rendszeres tisztítása és megfelelő karbantartása jelentősen meghosszabbítja annak élettartamát. A tisztítás megkezdése előtt kapcsolja ki

a tűzhelyet, és ellenőrizze, hogy minden kezelőgomb „0” állásban van-e. A tisztítást csak a tűzhely teljes lehűlése után kezdje meg.

## ÜVEGKERÁMIA FŐZŐLAP

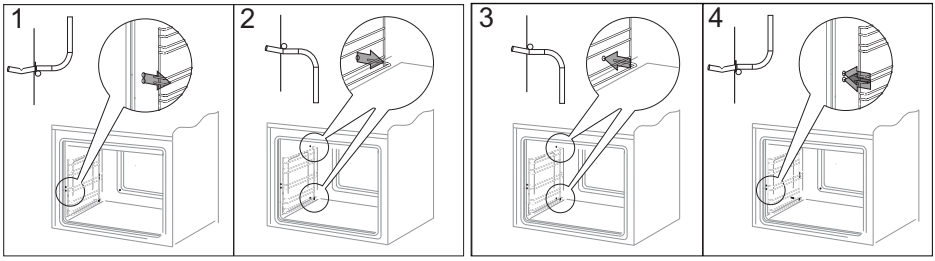
- A főzőlapot minden használat után tisztítsa meg. Ha lehetséges, még meleg állapotban tisztítsa (miután a maradékhő-jelző kialudt). Kerülje a főzőlap erős szennyeződését, különösen a ráégett, kifutott szennyeződéseket.
- Soha ne használjon súroló vagy maró hatású tisztítószereket, például súrolóporokat, dörzstejeket, súrolóköveket, habkövet, drótkefét stb., mert ezek megkarcolhatják a főzőlap felületét és maradandó károsodást okozhatnak.
- Javasoljuk kímélő hatású tisztító- vagy mosószerek használatát, amelyek erre vonatkozó ajánlással rendelkeznek, például zsíroldó folyadékok és emulziók. Ha az ajánlott szerek nem állnak rendelkezésre, javasoljuk meleg víz és mosogatószer oldatának, illetve hígítatlan tisztítószer használatát.
- A felület mosásához és tisztításához puha, finom, jó nedvszívó képességű kendőt használjon. Az üvegkerámia főzőlapot tisztítás után mindig törölje szárazra.
- Különös figyelmet fordítson arra, hogy az üvegkerámia főzőlap ne sérüljön meg, ne keletkezzenek rajta mély karcolások vagy lepattanások, amelyeket fém fedők vagy más éles szélű tárgyak ütése okozhat..

## SÜTŐ

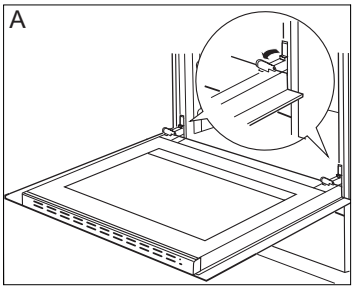
- A sütőt minden használat után meg kell tisztítani. A sütő tisztítása közben kapcsolja be a sütővilágítást, hogy a sütőtér jobban látható legyen.
- A sütőteret csak meleg vízzel és kis mennyiségű folyékony mosogatószer hozzáadásával tisztítsa.
- **Gőzzel történő tisztítás:**
  - öntsön 0,25 l vizet (1 pohár) a sütő első, alsó szintjére helyezett edénybe,
  - csukja be a sütő ajtaját,
  - állítsa a hőmérséklet-szabályzót 50 °C állásba, a funkcióválasztó gombot pedig alsó fűtés állásba,
  - melegítse a sütőteret körülbelül 30 percig,
  - a tisztítási folyamat befejezése után nyissa ki a sütő ajtaját, törölje ki a sütőteret szivaccsal vagy törlőkendővel, majd mossa át meleg vízzel és mosogatószerrel.

**FIGYELEM!** Az üveg előlapok tisztításához és karbantartásához ne használjon súrolóanyagot tartalmazó tisztítószereket.

A sütő könnyen kivehető oldalsó vezetőrácsokkal (betolható rácsok tartóival) van felszerelve. A tisztításhoz történő eltávolításukhoz húzza meg az elöl található rögzítőelemet, majd hajtsa ki a vezetőrácsot, és emelje ki a hátsó rögzítésből.



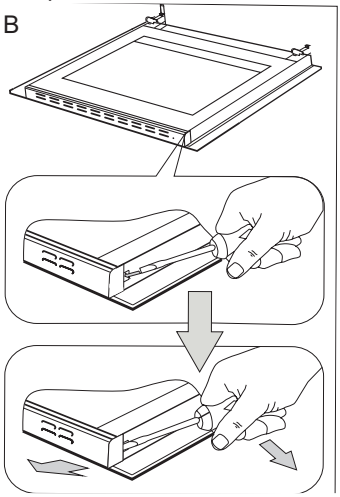
## AZ AJTÓ LEVÉTELE




A sütőtérhez való jobb hozzáférés és a tisztítás megkönnyítése érdekében a sütőajtó levehető. Ehhez nyissa ki az ajtót, majd hajtsa felfelé a zsanéron található biztosítóelemet (A. ábra). Az ajtót kissé csukja be, emelje meg, majd húzza előrefelé. Az ajtó visszaszereléséhez fordított sorrendben járjon el.
Visszaszereléskor ügyeljen arra, hogy a zsanér kivágása megfelelően illeszkedjen a zsanértartó kiálló részére. Miután az ajtót felszerelte a tűzhelyre, hajtsa vissza megfelelően a biztosítóelemet, és gondosan nyomja a helyére. A biztosítóelem helytelen beállítása az ajtó becsukásakor a zsanér sérülését okozhatja.

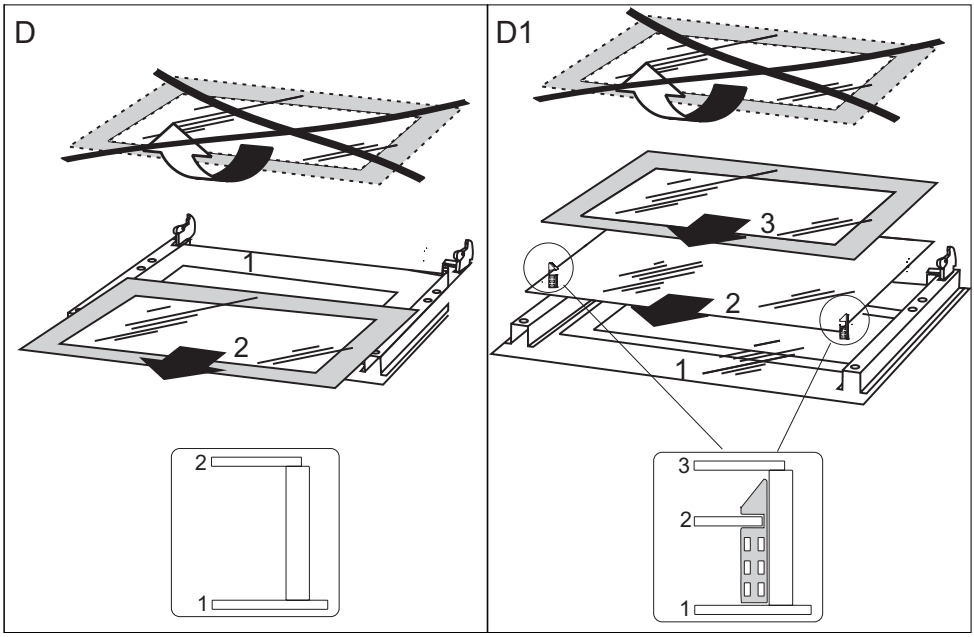
## A BELSŐ ÜVEGLAP KIVÉTELE

**1.** Keresztfejű csavarhúzóval csavarja ki az oldalsó rögzítőelemek csavarjait (B. ábra).
**2.** Lapos csavarhúzóval távolítsa el a rögzítőelemeket, majd vegye le az ajtó felső lécét (B, C ábra).




**3.** Vegye ki a belső üveget az ajtó alsó részén található tartókból (D és D1 ábra).
**Figyelem!** Az üvegrögzítések sérülésének veszélye. Az üveget csúsztassa ki, ne emelje felfelé.

**4.** Tisztítsa meg az üveget meleg vízzel és kis mennyiségű tisztítószerrel. Az összeszerelést fordított sorrendben végezze. Az üveglap sima felének felül kell lennie, a nyomtatott oldalnak pedig lefelé (a sütő külső oldala felé) kell néznie.
**Figyelem! Ne nyomja be egyszerre az ajtó felső lécét mindkét oldalon.** Az ajtó felső lécének megfelelő felszereléséhez először illessze a léc bal végét az ajtóba, majd a jobb végét nyomja be, amíg egy jól hallható „kattanás” nem hallatszik. Ezután a bal oldalon is nyomja a helyére a lécet, amíg egy jól hallható „kattanás” nem hallatszik.




Vyjmutí vnitřní skleněné tabule 2 skla

Vyjmutí vnitřní skleněné tabule 3 skla*

** u některých modelů*

## A SÜTŐ VILÁGÍTÁSA

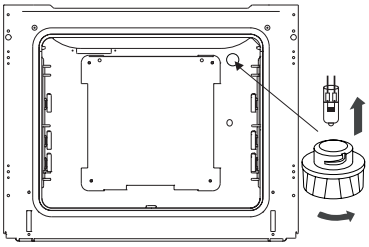
- Ez a termék G energiaosztályú fényforrást tartalmaz.
- A termékben található fényforrás kizárólag háztartási készülékek megvilágítására szolgál. Lakóhelyiségek megvilágítására nem alkalmas.
- A csere fényforrás a hatályos ökodesign- és javíthatósági követelményekben meghatározott ideig érhető el.

HU

### A SÜTŐ HALOGÉN IZZÓJÁNAK CSERÉJE

Az áramütés elkerülése érdekében a halogén izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva.

- Állítsa az összes kezelőgombot ● / „0” állásba, és kapcsolja le a tápellátást.
- Csavarja le a lámpaburát, mossa meg, majd alaposan törölje szárazra.
- Rongy vagy papírtörlő segítségével vegye ki a halogén izzót, és szükség esetén cserélje ki újra. G9 – 230 V – 25 W
- Helyezze be a halogén izzót pontosan a foglalatba.
- Csavarja vissza a lámpaburát.



**FIGYELEM!** Ügyeljen arra, hogy az izzót ne érintse meg közvetlenül az ujjaival.

### IDŐSZAKOS ELLENŐRZÉSEK

A tűzhely rendszeres tisztításán túl a következőket is el kell végezni:
- rendszeresen ellenőrizni kell a tűzhely kezelőszerveinek és működési rendszereinek megfelelő működését,
- legalább kétévente javasolt szakszervizzel műszaki ellenőrzést végeztetni,
- a feltárt működési hibákat meg kell szüntetni,
- el kell végezni a tűzhely működési rendszereinek időszakos karbantartását.

**FIGYELEM!** Minden javítást és beállítási műveletet megfelelő szakszerviznek vagy megfelelő jogosultsággal rendelkező szakembernek kell elvégeznie.

## V. HIBAELHÁRÍTÁS

**FIGYELMEZTETÉS**!
Mielőtt bármilyen hibát megpróbálna elhárítani a készüléken, válassza le azt az elektromos hálózatról.

- A javításokat kizárólag a gyártó által felhatalmazott szerviztechnikus végezheti.
- A tűzhely jogosulatlan megbontása és javítása áramütést vagy rövidzárlatot okozhat, ezért ne próbáljon saját kezűleg javítást végezni. Bízza ezeket a műveleteket szakemberre vagy hivatalos márkaszervizre.
- Kisebb hibák vagy a készülék használatával kapcsolatos problémák esetén ellenőrizze az alábbi útmutatásokat annak megállapításához, hogy a hiba oka saját kezűleg megszüntethető-e.
- Bizonyos kisebb hibákat a felhasználó maga is elháríthat, ha követi az alábbi táblázatban szereplő utasításokat. Mielőtt kapcsolatba lépne az ügyfélszolgálattal vagy a szervizzel, ellenőrizze a táblázatban felsorolt pontokat..

| PROBLÉMA | OK | MEGOLDÁS |
|---|---|---|
| A készülék nem működik | Áramszünet | Ellenőrizze a lakás elektromos hálózatának biztosítékát, a kiolvadt biztosítékot cserélje ki. |
| A programozó kijelzőjén a „0.00” idő látható | A készüléket leválasztották a hálózatról, vagy rövid idejű áramkimaradás történt. | Állítsa be az aktuális időt (lásd a programozó használati útmutatóját). |
| A sütő világítása nem működik | Az izzó kilazult vagy meghibásodott. | Csavarja be, illetve cserélje ki az izzót (lásd a „Tisztítás és karbantartás” fejezetet). |
| Az egyik főzőzóna kikapcsol, a kijelzőn a „H” betű látható | A működési idő korlátozása. | Kapcsolja be ismét a főzőzónát. |
| A maradékhő-jelző nem világít, pedig a főzőzónák még forrók | Áramszünet, a készüléket leválasztották a hálózatról. | A maradékhő-jelző csak a kezelőpanel ismételt bekapcsolása és kikapcsolása után működik újra. |
| Az indukciós főzőzóna recsegő hangot ad | Normális jelenség. Az elektronikus hűtőrendszer ventilátora működik. | |

| | | |
|---|---|---|
| Az indukciós főzőlap sípoló hangot ad | Normális jelenség. A tekercsek működési frekvenciájától függően, különösen maximális teljesítményen, a főzőlap halk sípoló hangot ad ki. | |
| Az üvegkerámia főzőlap megrepedt | Veszély! Azonnal válassza le a főzőlapot a hálózatról (kapcsolja le a biztosítékot). Forduljon a legközelebbi szervizhez. | |
| A hiba továbbra sem szűnt meg | Válassza le a főzőlapot a hálózatról (kapcsolja le a biztosítékot). Forduljon a legközelebbi szervizhez. **Fontos**! A készülék biztonságos és rendeltetésszerű használatáért a felhasználó felel. Ha a hiba nem rendeltetésszerű használat miatt következett be, a szerviz kiszállása költséggel jár. A használati útmutató be nem tartásából eredő károkért felelősséget nem vállalunk. | |
| A főzőlap nem működik, a főzőzónák nem kapcsolhatók be | Elektronikai hiba | Kapcsolja ki a főzőlapot néhány percre a hálózatról (kapcsolja le a biztosítékot), majd csatlakoztassa újra. |
| Az érzékelők nem reagálnak, a kijelző lefagy | Válassza le a készüléket néhány percre az elektromos hálózatról (kapcsolja le a biztosítékot vagy a főkapcsolót), majd csatlakoztassa újra. | |
| A lakás főbiztosítéka gyakran lekapcsol | Hívjon szerviztechnikust. Ellenőriztesse, hogy az összes bekapcsolt készülék együttes áramfelvétele nem haladja-e meg a lakás elektromos hálózatának terhelhetőségét. | |
| Az étel nem sült át | Ellenőrizze, hogy a megfelelő hőmérsékletet és sütőfunkciót választotta-e. Zárva van a sütő ajtaja? | |

Ha a fenti táblázatban szereplő javaslatok alkalmazása után is fennáll a probléma, hívjon hivatalos szerviztechnikust. A gyártó nem vállal felelősséget a készülék nem rendeltetésszerű használatából eredő meghibásodásokért vagy igényekért. Ilyen esetben a javítás költségei a felhasználót terhelik.



## VI. MŰSZAKI ADATOK

**GYÁRTÓI NYILATKOZAT**

CE A gyártó ezennel kijelenti, hogy ez a termék megfelel az alábbi európai irányelvek alapvető követelményeinek:

- Kisfeszültségű berendezésekre vonatkozó 2014/35/EU irányelv,
- Elektromágneses összeférhetőségre vonatkozó 2014/30/EU irányelv,
- ErP 2009/125/EK irányelv.

a terméket ennek megfelelően CE-jelöléssel látták el, és kiállították hozzá a megfelelőségi nyilatkozatot, amely a piacfelügyeleti hatóságok rendelkezésére áll.

**MŰSZAKI ADATOK**

| | |
|---|---|
| Névleges feszültség | 400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz |
| Maximális névleges teljesítmény. | 11,0 kW |
| A tűzhely méretei (Ma × Sz × Mé) | 85 x 50 x 60 cm |

ETA679490000, ETA779490000

| | |
|---|---|
| Energiafogyasztás készenléti üzemmódban (Psm) [W] | 0,8 |
| Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban [W]:] | - |
| Energiafogyasztás hálózati készenléti üzemmódban [W] | - |
| Automatikus készenléti/kikapcsolt üzemmódba váltás ideje [perc]: | 1 |

Megfelel az EN 60335-1 és EN 60335-2-6 szabványok követelményeinek, amelyeket a gyártó alkalmazott. Az elektromos sütők energiahatékonysági adatai az EN 60350-1 szabvány szerint kerültek meghatározásra. Ezeket az értékeket a felső és alsó fűtőelem (hagyományos üzemmód), valamint a ventilátoros fűtés funkciók aktív használata mellett állapították meg (amennyiben ezek a funkciók a készüléken rendelkezésre állnak).
Az energiahatékonysági osztály a készüléken elérhető funkcióktól függően, az alábbi prioritás szerint került meghatározásra:

| | |
|---|---|
| ECO légkeverés (hátsó fűtőelem + ventilátor) | ECO |

- A műszaki adatok a készülék belsejében található adattáblán (esetleg az ajtón), valamint a készülékhez mellékelt energiacímkén találhatók.
- A használati útmutató letölthető a következő weboldalról: **www.eta.cz**
- A készülékhez mellékelt energiacímkén található QR-kód hivatkozást biztosít a termék műszaki adatait tartalmazó EPREL adatbázisra.
- Őrizze meg az energiacímkét a használati útmutatóval és a készülékhez mellékelt egyéb dokumentumokkal együtt. Ugyanezek az információk az EPREL adatbázisban is elérhetők: **https://eprel.ec.europa.eu**
- A modell neve (termékszám) a készülék adattábláján, valamint a készülékhez mellékelt energiacímkén található.
- A gyártó fenntartja a jogot a termék műszaki jellemzőinek módosítására.
- További kérdéseit a következő e-mail-címre küldheti: **info@eta.cz**

## VII. ZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

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

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

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



© DATA 03/09/2026
e.č. MDAETA034.1/2026

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

