

EHC 6006

CZ

SKLOKERAMICKÁ VARNÁ DESKA
NÁVOD K OBSLUZE

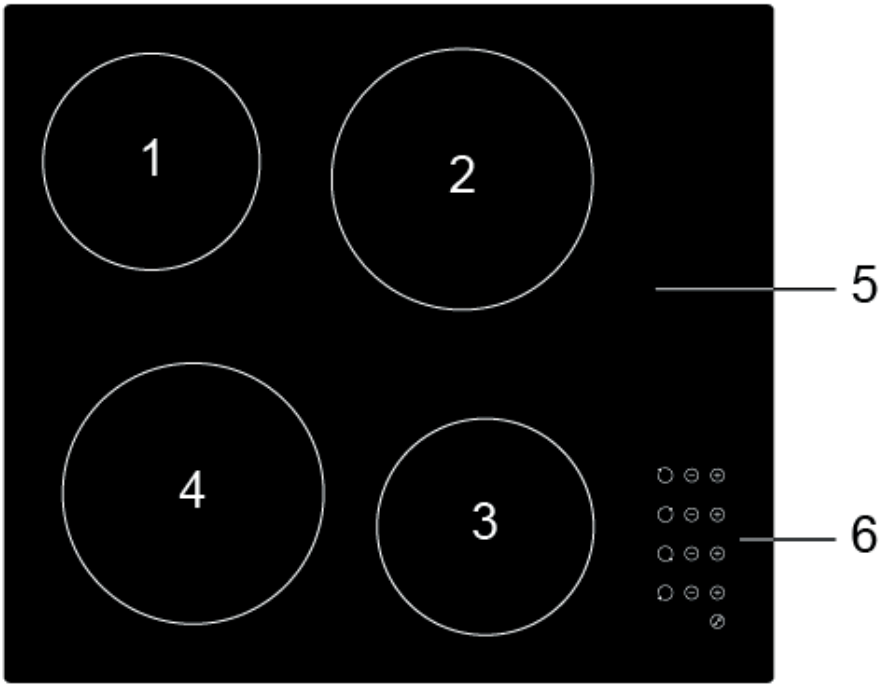
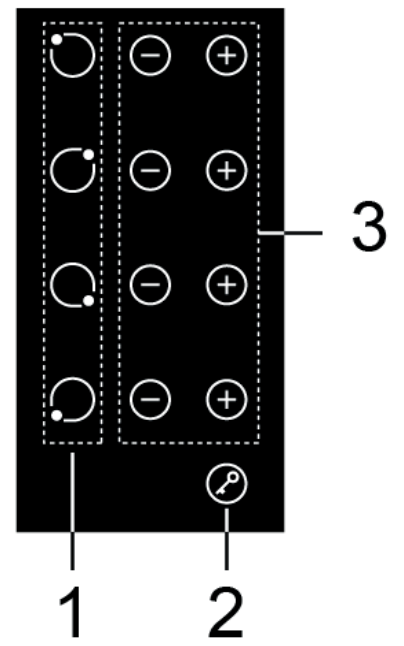
SK

SKLOKERAMICKÁ VARNÁ DOSKA
NÁVOD NA OBSLUHU

GB

CERAMIC HOB
INSTRUCTION MANUAL

- Před uvedením výrobku do provozu si důkladně přečtěte tento návod a bezpečnostní pokyny, které jsou v tomto návodu obsaženy. Návod musí být vždy přiložen k přístroji.
- Pred uvedením výrobku do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod a bezpečnostné pokyny, ktoré sú v tomto návode obsiahnuté. Návod musí byť vždy priložený k prístroju.
- Always read the safety&use instructions carefully before using your appliance for the first time. The user's manual must be always included

A**B**

Vážený zákazníku,

děkujeme Vám za zakoupení sklokeramické varné desky značky ECG. Před prvním uvedením spotřebiče do provozu si pečlivě přečtěte návod k obsluze a instalaci a důsledně se řiďte všemi pokyny. Před instalací si přečtěte část o instalaci. Pozorně si také prostudujte bezpečnostní instrukce a tento návod uschovejte k dalšímu použití.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Čtěte pozorně a uschovejte pro budoucí potřebu!

Vaše bezpečnost je pro nás na prvním místě. Před použitím spotřebiče si přečtěte pozorně tyto instrukce.

Instalace:

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Před přenášením, údržbou a dalšími pracemi spotřebič vždy odpojte od sítě.
- Spotřebič musí být vždy správně připojen k zemnění.
- Úpravy domácí elektroinstalace smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Nedodržení těchto pravidel může způsobit úraz elektrickým proudem, smrt nebo požár.
- Napájecí kabel nesmí být při instalaci skřípnutý nebo zaklíněný. Poškozený kabel musí být vyměněn.

Nebezpečí pořezání

- Buďte opatrní – okraje panelu mohou být ostré.
- Neopatrnost může vést k pořezání nebo jinému zranění.

Důležité bezpečnostní pokyny

- Přečtěte si tyto instrukce před instalací a použitím spotřebiče.
- Na spotřebič a do jeho blízkosti se nesmějí pokládat žádné hořlavé předměty.
- Poskytněte tento návod osobám, které budou provádět instalaci.
- Spotřebič musí být instalován v souladu s instrukcemi této příručky, v opačném případě hrozí nebezpečí.
- Tento spotřebič smí instalovat, zapojovat a připojovat k uzemnění pouze kvalifikovaný technik.
- Spotřebič smí být připojen k elektrické síti pouze přes určený bezpečnostní jistič ve všech pólech napájení.
- Materiály v okolí instalovaného spotřebiče (skříňka, kuchyňská linka) musí odolat teplotám minimálně 100 °C.
- Nesprávná instalace může být příčinou ztráty záruky a jakékoli odpovědnosti za škody.

Používání a údržba:

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Nepoužívejte prasklou či rozbitou varnou desku. Pokud dojde k prasknutí nebo rozbití povrchu desky, okamžitě ji odpojte od napájení a obraťte se na kvalifikovaného technika.
- Před čišťením a údržbou spotřebič vždy odpojte od elektrické sítě.
- Nedodržení těchto pravidel může způsobit úraz elektrickým proudem, smrt nebo požár.

Nebezpečí horkých povrchů

- Při použití se povrch varné desky zahřívá a může způsobit popáleniny.
- Dokud nezchladne, nedotýkejte se desky žádnou částí těla, oděvem ani jinými předměty kromě předepsaného náčiní.
- Na ploše varné desky nenechávejte kovové předměty (např. kuchyňské náčiní) ani prázdné nádoby, mohou se velmi rychle zahřát.
- Rukojeti nádobí mohou být nezvykle horké. Dbejte, aby rukojeti nádobí nepřecházely nad ostatní zapnuté zóny. Udržujte rukojeti mimo dosah dětí. Nedodržení těchto pravidel může způsobit popálení a opaření.

Důležité bezpečnostní pokyny

CZ

- Nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru. Při vaření může dojít k přetečení a tvorbě dýmu.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Spotřebič nepoužívejte k ohřevu místnosti.
- Nezahřívejte prázdnou nádobu. Mohlo by dojít k jejímu poškození.
- Po použití vždy vypněte jednotlivé varné zóny a celou desku tak, jak je popsáno v návodu (tj. pomocí ovládacích prvků). Nespoléhejte na funkci automatického vypnutí.
- Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály, sedaly na něj nebo na něj stoupaly.
- Neukládejte do skříněk nad deskou předměty, které mohou děti zajímat. Děti lezoucí pro tyto věci mohou utrpět úraz.
- Nenechávejte děti bez dohledu, pokud spotřebič používáte.
- Neopravujte ani neměňte žádné díly spotřebiče kromě operací popsaných v návodu. Ostatní servisní úkony smí provádět pouze kvalifikovaný technik.
- K čištění nepoužívejte parní čističe.
- Na desku nepokládejte těžké předměty.
- Na desku nestoupejte.
- Nepoužívejte nádobí s ostrými okraji a neposouvejte nádoby po desce, došlo by k poškrábání sklokeramického povrchu.
- Neodstavujte horké pánve a hrnce na ovládací panel nebo rám varné desky.
- Sůl, cukr a písek mohou varnou desku poškrábat.
- Hliníková fólie a plastové nádoby se na horkých plotýnkách taví.
- Čistící prostředky, které nejsou určeny pro sklokeramické desky, mohou zanechat na povrchu desky neodstranitelné skvrny.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte drátěnky ani žádné jiné brusné prostředky, hrozí poškrábání povrchu.
- Poškozený kabel musí být ihned vyměněn kvalifikovaným technikem.
- Zařízení není určeno pro používání s časovými spínači nebo jinými ovládacími systémy.
- Tento výrobek je určen pouze pro vaření jídla v domácnostech a podobných prostředích, jakými jsou:
 - kuchyně pro personál v obchodech, kancelářích a dalších podobných pracovištích;
 - venkovské domy a farmy;
 - kuchyňky pro hosty hotelů, motelů a podobných ubytovacích zařízení.

Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti bez dozoru.

VÝSTRAHA: Spotřebič a jeho přístupné části se při používání stávají horkými. Pozornost by se měla věnovat tomu, aby se zabránilo dotyku topných článků.

Musí se zabránit v přístupu dětem mladším 8 let, nejsou-li trvale pod dozorem.

VÝSTRAHA: Vaření s tukem nebo olejem na varném panelu bez dozoru může být nebezpečné a může mít za následek vznik požáru.

NIKDY se nesnažte hasit oheň vodou – vypněte spotřebič a potom plameny překryjte např. pokličkou nebo mokrou tkaninou.

VÝSTRAHA: Nebezpečí požáru: na varné povrchy neodkládejte žádné předměty.

POPIS SPOTŘEBIČE

Pohled shora [A]

1. Varná zóna 165 mm: 1200 W
2. Varná zóna 200 mm: 1800 W
3. Varná zóna 165 mm: 1200 W
4. Varná zóna 200 mm: 1800 W
5. Sklokeramický povrch
6. Dotykový ovládací panel

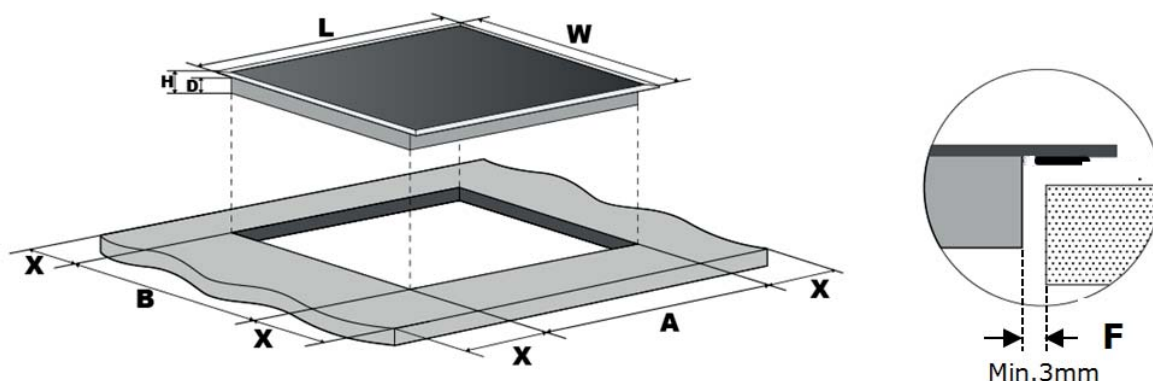
Ovládací panel [B]

1. Zapnutí/vypnutí varných ploch
2. Zámek tlačítek
3. Ovladače nastavení teploty

INSTALACE

Upozornění

- Sklokeramická varná deska musí být instalována kvalifikovanou osobou nebo technikem v souladu s platnými předpisy. V případě potřeby se obraťte na autorizovaný servis. Tyto práce neprovádějte sami.
- Před připojením k elektrické síti se ujistěte, že parametry vaší sítě odpovídají údajům na štítku přístroje.
- Varná deska nesmí být nainstalována nad chladicí zařízení, myčku nádobí ani sušičku prádla.
- Stěny okolo a nad varnou deskou musejí být odolné proti teplotě. Všechny ostatní materiály, tmely a lepidla ve styku s varnou deskou musejí být odolné teplotě.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	min. 50	min. 3

1. Po vybalení se ujistěte, že není varná deska poškozená. V případě jakýchkoli pochybností se obraťte na prodejce nebo autorizovaný servis.
2. V pracovní desce vyřízněte otvor podle obrázku. Vzdálenost okrajů varné desky od okolních zdí závisí na typu a povrchu zdí. V blízkosti varné desky nepoužívejte snadno hořlavé materiály. Pro snadnou instalaci a následné používání by měl být kolem otvoru pro sklokeramickou desku zachován volný prostor nejméně 5 cm. Tloušťka pracovní desky by měla být nejméně 30 mm.

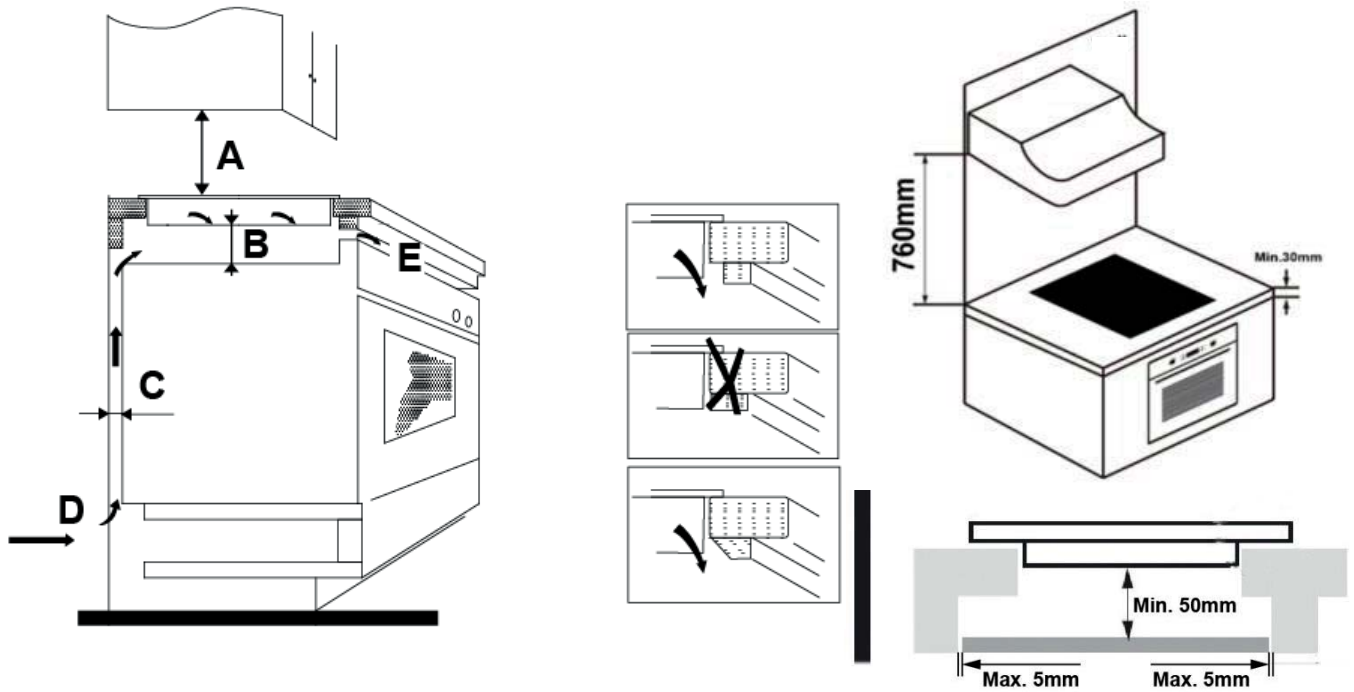
Poznámka

- Bezpečnostní vzdálenost boků sklokeramické desky od vnitřního okraje pracovní desky by měla být nejméně 3 mm.
- Bezpečnostní vzdálenost mezi pracovním povrchem varné desky a skříňkami nad ní musí být nejméně 760 mm.



Zajištění dostatečné ventilace

Dbejte na to, aby byla zajištěna dostatečná ventilace varné desky a nebyly zablokované ventilační otvory. Aby se zabránilo náhodnému dotyku s horkým spodním povrchem varné desky nebo úrazu elektrickým proudem během práce, je třeba do vzdálenosti minimálně 50 mm od spodní strany varné desky umístit dřevěnou vložku a připevnit šrouby. Viz následující ilustrace.

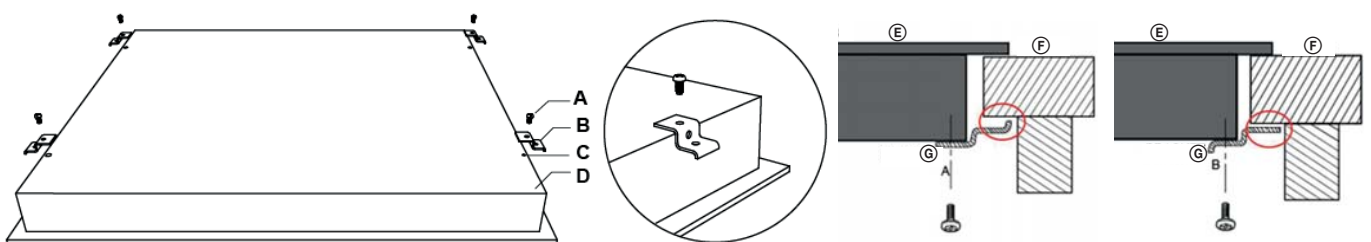


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Vstup vzduchu	Výstup vzduchu 5mm

- Okolo varné desky jsou ventilační otvory. Při usazování varné desky na místo je třeba zajistit, aby nebyly otvory zablokovány pracovní deskou.
- Mějte na paměti, že lepidlo, kterým jsou k lince připevněny plastové nebo dřevěné materiály, musí odolat teplotám až 150 °C, aby nedošlo k rozlepení obložení.
- Zadní stěna a přilehlé povrchy musí odolat teplotě 90 °C.

Umístění montážních držáků

Varnou desku po vsazení do kuchyňské pracovní desky zajistěte pomocí čtyř držáků, přišroubovaných ke spodní straně varné desky. Pozici držáku upravte podle tloušťky pracovní desky, viz ilustrace.



A	B	C	D	E	F	G
Šroub	Držák	Závit	Základna	Varná deska	Prac. deska	Držák

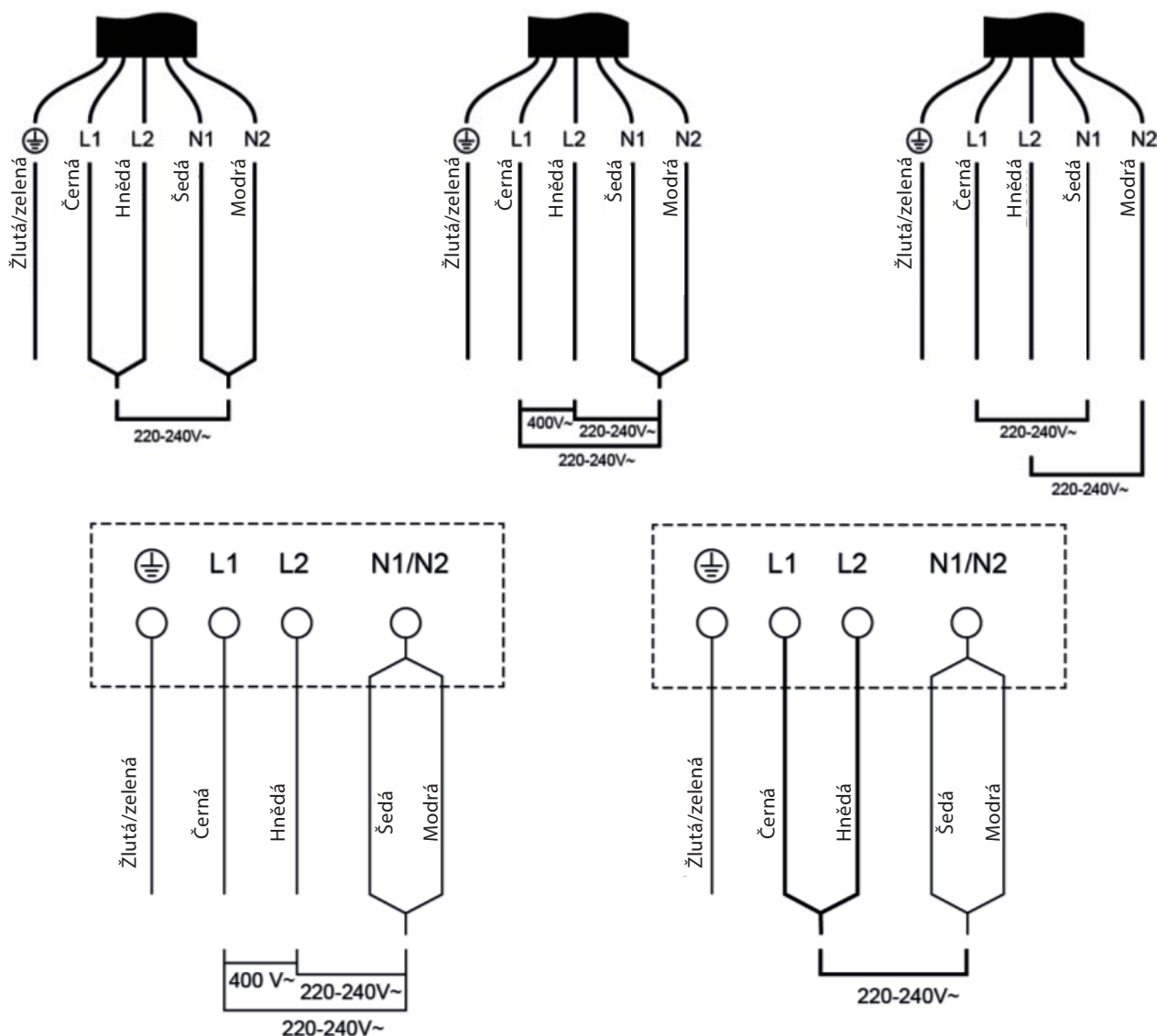
Pozor: Po instalaci se držáky nesmí za žádných okolností dotýkat spodní strany pracovní desky (viz ilustrace).

PŘIPOJENÍ SPOTŘEBIČE K ELEKTRICKÉ SÍTI

Napájecí přívod musí být zapojen a jistiťen podle platných norem a předpisů, způsob zapojení je popsán dále.

CZ

1. Před připojením do sítě se ujistěte, že proudová kapacita elektrického okruhu a elektrické zásuvky odpovídá maximálnímu výkonu varné desky.
2. Zásuvka musí být uzemněného typu a musí splňovat všechny platné předpisy. Pokud pro varnou desku není k dispozici samostatná zásuvka, musí být před připojením varné desky tato zásuvka nainstalována kvalifikovaným elektrikářem.
3. Vypínač a jisticí prvky musejí být snadno přístupné i po nainstalování varné desky.
4. Pro připojení varné desky nepoužívejte adaptéry, rozdvojky nebo prodlužovací kabely.
5. Spotřebič splňuje požadavky následujících EEC směrnic:
 - Sklokeramické desky – EEC/73/23 a 93/68, EEC/89/336, týkající se rádiového rušení
 - EEC/89/109, týkající se styku s potravinami.
6. V napájecím okruhu musí být instalován jistič se jmenovitou hodnotou odpovídající typovému štítku, s tepelnou pojistkou a vzdáleností mezi kontakty nejméně 3 mm.
7. Během instalace zajistěte použití izolovaných kabelů. Nesprávné zapojení může způsobit poškození spotřebiče a ztrátu záruky.
8. Veškeré opravy musejí být prováděny výhradně autorizovanými servisními techniky.
9. Před každou údržbou odpojte spotřebič od napájení.



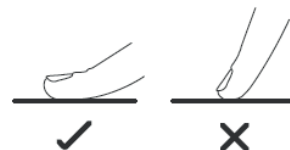
POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

CZ

Než začnete spotřebič používat, nezapomeňte ze sklokeramické desky odstranit veškeré ochranné fólie! Sklokeramická deska se ovládá pomocí dotykových tlačítek, aktivace jednotlivých funkcí je potvrzena příslušnými indikátory a akustickým signálem.

Dotykové ovládání

- Ovládací prvky reagují na dotyk, není proto třeba nadměrně tlačit.
- Tlačítka ovládejte celým bříškem prstu, ne pouze špičkou.
- Úspěšný stisk tlačítka je potvrzen pípnutím.
- Dbejte na to, aby byly ovládací prvky vždy čisté a nezakrýval je žádný předmět, například nádobí nebo utěrka. I tenká vrstva vody může ztížit ovládání tlačítek.



Volba vhodného nádobí

- Nepoužívejte nádobí s hrubým dnem, které by mohlo poškrábat sklokeramický povrch. Dno nádoby by mělo být co nejsilnější a co nejrovnější. Před použitím se ujistěte, že je dno nádoby čisté a suché.
- Dno nádoby nesmí být menší nebo větší než varná plocha, dno by mělo mít odpovídající rozměr, aby nedocházelo k plýtvání energií. Nádobu vždy vystředte na varné zóně.
- Při přemísťování hrnce nebo pánve vždy zvedněte, nikdy je neposouvejte po sklokeramické desce, aby nedošlo k jejímu poškrábání.



Ovládání spotřebiče

Zahájení vaření

Po zapnutí se ozve krátké pípnutí a na 1 vteřinu se rozsvítí a následně zhasnou všechny indikátory. Varná deska tak oznamuje, že přešla do pohotovostního režimu.

<p>Dotykem prstu aktivujte varnou zónu, kterou chcete použít.</p> <p>Na varnou zónu postavte vhodnou nádobu.</p> <ul style="list-style-type: none">• Ujistěte se, že jsou dno nádoby a povrch varné zóny čisté a suché.	
<p>Pomocí tlačítek (+) a (-) nastavte teplotní stupeň.</p> <ul style="list-style-type: none">• Pokud nenastavíte teplotní stupeň do 1 minuty, varná deska se automaticky vypne a budete muset začít znovu od začátku.• Během vaření můžete nastavenou teplotu kdykoli upravit.• Teplotu můžete měnit také dlouhým podržením tlačítka (+) nebo (-).	

Ukončení vaření

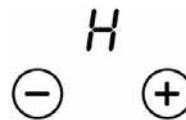
<p>Varnou zónu vypněte snížením teploty na „-“ nebo současným stiskem tlačítek (+) a (-).</p>	
<p>Stiskem ON/OFF vypínače varné plochy ukončete vaření.</p>	

Ochrana proti přehřátí

Teplotní senzor monitoruje teplotu uvnitř sklokeramické desky. Když je zjištěna nadměrná teplota, sklokeramická deska automaticky přeruší činnost.

Upozornění na horké povrchy

Symbol „H“ upozorňuje na příliš vysokou teplotu varné zóny. Když povrch zchladne na teplotu bezpečnou na dotyk, indikátor zmizí. Tento indikátor můžete také využít k úspoře energie: chcete-li například nahřát další pánev, postavte ji na ještě teplou varnou zónu.



Zámek ovládacích prvků

Uzamčením ovládacích prvků můžete zabránit nechtěnému použití spotřebiče (například nechtěné zapnutí varných zón dětmi). Když jsou ovládací prvky uzamčeny, nelze kromě vypínače ON/OFF použít žádný jiný ovládací prvek.



Uzamčení: Stiskněte tlačítko zámku. Rozsvítí se indikátor vedle tlačítka.

Odemčení: Ujistěte se, že je sklokeramická deska zapnutá. Podržte několik vteřin tlačítko zámku.

Varování před zbytkovým teplem

Po vaření zůstává ve sklokeramickém povrchu akumulováno určité množství tepla, takzvané zbytkové teplo. Sklokeramická deska zůstává nějaký čas horká i po vypnutí. Na tento stav upozorňuje svit indikátoru „H“.

Omezení doby ohřevu – automatické vypnutí

Další bezpečnostní funkcí je automatické vypínání sklokeramické varné desky. To se aktivuje v případě, že zapomenete varnou zónu vypnout. Výchozí doba do vypnutí je uvedena v následující tabulce.

Teplotní stupeň	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Výchozí doba zapnutí (hodin)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

POKYNY K VAŘENÍ

Při smažení buďte opatrní, protože oleje a tuky se velmi rychle zahřívají, zejména při použití vyššího výkonového stupně. Při velmi vysokých teplotách může dojít k samovolnému vznícení oleje nebo tuku, a hrozí tak vážné riziko požáru.

Tipy pro správné vaření

- Není vhodné předehtřívát prázdnou nádobu při teplotě vyšší než je 200 °C, může dojít k poničení struktury vnitřního povrchu nádoby.
- Poté, co pokrm přivedete do varu, snižte teplotní stupeň.
- Použití pokličky zabrání úniku tepla, zkrátí čas vaření a šetří energii. Omezením množství vody nebo tuku zkrátíte dobu přípravy.
- Začněte vařit na vysoký teplotní stupeň a po prohřátí pokrmu můžete teplotní stupeň snížit.

Dušení, vaření rýže

- K dušení dochází pod bodem varu, okolo 85 °C, kdy tekutinou jen občas zvolna stoupají bubliny. To je klíčem k přípravě lahodných polévek a dušených pokrmů, protože se chuť může rozvinout bez převařování. Pod bodem varu můžete připravovat také vaječná jídla a omáčky zahuštěné moukou.
- Některé recepty, včetně vaření rýže metodou vyvaření vody, mohou vyžadovat vyšší než minimální nastavení, aby byl pokrm řádně uvařený v doporučeném čase.

Opékání masa, příprava šťavnatých steaků

1. Před vařením odstavte maso na cca 20 minut při pokojové teplotě.
2. Zahřejte pánev na smažení s masívním dnem.
3. Potřete obě strany steaku olejem. Naneste trochu oleje na horkou pánev a poté na rozehřátou pánev položte maso.
4. Během opékání otočte maso pouze jednou. Přesný čas pečení závisí na tloušťce steaku a na tom, jak propečený jej máte rádi. Čas se může pohybovat v rozpětí 2–8 minut na každou stranu. Zatlačením na steak zjistíte, jak je propečený – čím pevnější se zdá být, tím je propečenější.
5. Před podáváním nechejte steak odpočinout několik minut na teplém talíři, aby byl křehčí.

Smažení

CZ

1. Použijte wok s plochým dnem, vhodný pro sklokeramické desky, nebo velkou pánev na smažení.
2. Připravte si všechny potřebné ingredience a pomůcky. Smažení by mělo být rychlé. Pokud smažíte velká množství, rozdělte je do několika menších dávek.
3. Krátce rozehřejte pánev a přidejte dvě lžíce oleje.
4. Nejprve osmahněte maso, dejte jej stranou a udržujte v teple.
5. Osmahněte zeleninu. Když je horká, ale stále ještě křupavá, přepněte varnou zónu na nižší teplotu, vraťte zpět maso a přidejte další ingredience nebo šťávu.
6. Všechny ingredience zlehka smažte, aby se vše důkladně prohřálo. Podávejte teplé.

Teplotní stupně a jejich použití

Následující hodnoty jsou pouze orientační. Konkrétní nastavení závisí na řadě faktorů, včetně použitého nádobí a množství potravin. Postupem času naleznete optimální nastavení, které bude nejlépe vyhovovat vašim potřebám.

Stupeň	Vhodné pro
1–2	Opatrné ohřívání malého množství potravin. Tavení čokolády nebo másla a ohřev potravin, které se rychle připalí. Mírné dušení. Pomalý ohřev.
3–4	Opětovné ohřátí pokrmu. Rychlé dušení. Vaření rýže.
5–6	Palačinky.
7–8	Zpěnění potravin na tuku. Vaření těstovin.
9	Smažení. Opékání. Přivedení polévky k varu. Vaření vody.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Co	Jak	Důležité!
Každodenní znečištění sklokeramického povrchu (otisky prstů, skvrny od jídla, přetečené neslazené tekutiny)	Vypněte napájení sklokeramické desky. Na ještě teplou (ne horkou!) desku aplikujte přípravek na čištění sklokeramických desek. Opláchněte a otřete do sucha čistou utěrkou nebo papírovým ubrouskem. Sklokeramickou desku znovu zapněte.	Když je sklokeramická deska vypnutá, indikátor horkého povrchu nesvítí, ale deska může být přesto horká! Budte opatrní! Drsné houbičky nebo agresivní čističe mohou poškrábat povrch sklokeramické desky. Vždy si přečtěte návod, zda je přípravek vhodný na sklokeramické povrchy. Nikdy nenechávejte na povrchu zbytky čistícího přípravku, na sklokeramické desce by mohly zůstat trvalé skvrny.
Překypěné potraviny, roztavené zbytky a skvrny od horkých sladkých tekutin	Odstraňte co nejrychleji obraběčkou, špachtlí nebo stěrkou vhodnou pro sklokeramické povrchy, ale pozor na horké varné zóny: Vypněte napájení varné desky. Uchopte nástroj pod úhlem 30° a setřete nečistotu do chladné oblasti sklokeramické desky. Zde nečistotu odstraňte pomocí houbičky nebo papírové utěrky. Proveďte výše popsanou proceduru každodenního čištění.	Nečistoty po sladkých potravinách odstraňte co nejdříve. Pokud je necháte na skle vychladnout, může být jejich odstranění obtížné a mohou dokonce trvale poškodit sklokeramický povrch. Při manipulaci s ostrými předměty buďte opatrní a chraňte je před dětmi.

Rozlité potraviny na ovládacích prvcích	Vypněte napájení sklokeramické desky. Pomocí houbičky odsajte rozlitou tekutinu. Ovládací panel otřete vlhkým hadříkem. Plochu kompletně vysušte papírovou utěrkou. Sklokeramickou desku znovu zapněte.	Když je na ovládacím panelu rozlitá tekutina, může se varná deska s pípnutím sama vypnout a ovládací prvky nemusí fungovat. Před opětovným zapnutím nezapomeňte varnou desku utřít do sucha.
---	---	--

RADY A TIPY

Problém	Možná příčina	Co dělat
Varnou desku nelze zapnout	Žádné napájení.	Ujistěte se, že je sklokeramická deska připojena k napájení a zapnutá. Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu. Pokud jste vše zkontrolovali a potíže přetrvávají, obraťte se na kvalifikovaný servis.
Nereaguje dotykové ovládání	Uzamčené ovládací prvky.	Odemkněte ovládání. Viz kapitola „Ovládání spotřebiče“.
Špatně reagující ovládání.	Tenká vrstva vody na ovládacím panelu, nebo se tlačítek nedotýkáte celým bříškem, ale pouze špičkou prstu.	Ujistěte se, že je ovládací panel suchý a dotýkejte se tlačítek celým bříškem prstu.
Poškrábaný povrch varné desky	Ostré hrany nádobí. Použití nevhodného abrazivního prášku nebo brusné žínky.	Používejte nádobí s plochým a hladkým dnem. Viz kapitola „Čištění a údržba“

TECHNICKÉ ÚDAJE

Sklokeramická varná deska: EHC 6006

Varné plochy: 2 × 165 mm / 1200 W + 2 × 200 mm / 1800 W

Jmenovité napětí: 220–240 V~ 50/60 Hz

Celkový elektrický příkon (max.): 5500–6600 W

Rozměry výrobku (š × v × h): 590 × 520 × 55 mm

Výřez pro vestavbu A×B: 560 × 490 mm

Hmotnost: netto 9 kg / brutto 10,7 kg

VYUŽITÍ A LIKVIDACE ODPADU

Balící papír a vlnitá lepenka – odevzdat do sběrných surovin. Přebalová folie, PE sáčky, plastové díly – do sběrných kontejnerů na plasty.

LIKVIDACE VÝROBKU PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

Likvidace použitých elektrických a elektronických zařízení (platí v členských zemích EU a dalších evropských zemích se zavedeným systémem třídění odpadu)

Vyobrazený symbol na produktu nebo na obalu znamená, že s produktem by nemělo být nakládáno jako s domovním odpadem. Produkt odevzdejte na místo určené pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Správnou likvidací produktu zabráníte negativním vlivům na lidské zdraví a životní prostředí. Recyklace materiálů přispívá k ochraně přírodních zdrojů. Více informací o recyklaci tohoto produktu Vám poskytne obecní úřad, organizace pro zpracování domovního odpadu nebo prodejní místo, kde jste produkt zakoupili.



08/05

Tento výrobek splňuje požadavky směrnic EU o elektromagnetické kompatibilitě a elektrické bezpečnosti.



Návod k obsluze je k dispozici na webových stránkách www.ecg.cz.

Změna textu a technických parametrů vyhrazena.

Vážený zákazník,

ďakujeme vám za kúpu sklokeramickej varnej dosky značky ECG. Pred prvým uvedením spotrebiča do prevádzky si pozorne prečítajte návod na obsluhu a inštaláciu a dôsledne sa riadte všetkými pokynmi. Pred inštaláciou si prečítajte časť o inštalácii. Pozorne si taktiež preštudujte bezpečnostné inštrukcie a tento návod uschovajte pre ďalšie použitie.

SK

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Čítajte pozorne a uschovajte na budúcu potrebu!

Vaša bezpečnosť je pre nás na prvom mieste. Pred použitím spotrebiča si prečítajte pozorne tieto inštrukcie.

Inštalácia:

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

- Pred prenášaním, údržbou a ďalšími prácami spotrebič vždy odpojte od siete.
- Spotrebič musí byť vždy správne pripojený k uzemneniu.
- Úpravy domácej elektroinštalácie smie vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár.
- Nedodržanie týchto pravidiel môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom, smrť alebo požiar.
- Napájací kábel nesmie byť pri inštalácii priškripený alebo zaklinený. Poškodený kábel sa musí vymeniť.

Nebezpečenstvo porezania

- Budte opatrní – okraje panelu môžu byť ostré.
- Neopatrnosť môže viesť k porezaniu alebo inému zraneniu.

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Pred inštaláciou a použitím spotrebiča si prečítajte tieto inštrukcie.
- Na spotrebič a do jeho blízkosti sa nesmú klásť žiadne horľavé predmety.
- Poskytnite tento návod osobám, ktoré budú vykonávať inštaláciu.
- Spotrebič musí byť inštalovaný v súlade s inštrukciami tejto príručky, v opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo.
- Tento spotrebič smie inštalovať, zapájať a pripájať k uzemneniu iba kvalifikovaný technik.
- Spotrebič smie byť pripojený k elektrickej sieti iba cez určený bezpečnostný istič vo všetkých póloch napájania.
- Materiály v okolí inštalovaného spotrebiča (skrinka, kuchynská linka) musia odolať teplotám minimálne 100 °C.
- Nesprávna inštalácia môže byť príčinou straty záruky a akejkolvek zodpovednosti za škody.

Používanie a údržba:

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

- Nepoužívajte prasknutú či rozbitú varnú dosku. Ak dôjde k prasknutiu alebo rozbitiu povrchu dosky, okamžite ju odpojte od napájania a obráťte sa na kvalifikovaného technika.
- Pred čistením a údržbou spotrebič vždy odpojte od elektrickej siete.
- Nedodržanie týchto pravidiel môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom, smrť alebo požiar.

Nebezpečenstvo horúcich povrchov

- Pri použití sa povrch varnej dosky zahrieva a môže spôsobiť popáleniny.
- Kým nevychladne, nedotýkajte sa dosky žiadnou časťou tela, odevom ani inými predmetmi okrem predpísaného náčinia.
- Na ploche varnej dosky nenechávajte kovové predmety (napr. kuchynské náčinie) ani prázdne nádoby, môžu sa veľmi rýchlo zahriať.
- Rukováti riadu môžu byť nezvyčajne horúce. Dbajte, aby rukováti riadu neprečnievali nad ostatné zapnuté zóny. Udržujte rukováti mimo dosahu detí. Nedodržanie týchto pravidiel môže spôsobiť popálenie a oparenie.

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Nenechávajte zapnutý spotrebič bez dozoru. Pri varení môže dôjsť k pretečeniu a tvorbe dymu.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.
- Spotrebič nepoužívajte na ohrev miestnosti.
- Nezahrievajte prázdnu nádobu. Mohlo by dôjsť k jej poškodeniu.
- Po použití vždy vypnite jednotlivé varné zóny a celú dosku tak, ako je popísané v návode (t. j. pomocou ovládacích prvkov). Nespoliehajte sa na funkciu automatického vypnutia.
- Nedovoľte deťom, aby sa so spotrebičom hrali, sadali naň alebo naň stúpali.
- Neukladajte do skriniek nad doskou predmety, ktoré môžu deti zaujímať. Deti ležúce pre tieto veci môžu utrpieť úraz.
- Nenechávajte deti bez dohľadu, ak spotrebič používate.
- Neopravujte ani nemeňte žiadne diely spotrebiča okrem operácií popísaných v návode. Ostatné servisné úkony smie vykonávať iba kvalifikovaný technik.
- Na čistenie nepoužívajte parné čističe.
- Na dosku nekladte ťažké predmety.
- Na dosku nestúpajte.
- Nepoužívajte riad s ostrými okrajmi a neposúvajte nádoby po doske, došlo by k poškrabaniu sklokeramického povrchu.
- Neodstavujte horúce panvice a hrnce na ovládací panel alebo rám varnej dosky.
- Soľ, cukor a piesok môžu varnú dosku poškrabať.
- Hliníková fólia a plastové nádoby sa na horúcich platniach tavia.
- Čistiace prostriedky, ktoré nie sú určené na sklokeramické dosky, môžu zanechať na povrchu dosky neodstrániteľné škvrny.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte drôtenky ani žiadne iné brúsne prostriedky, hrozí poškrabanie povrchu.
- Poškodený kábel musí byť ihneď vymenený kvalifikovaným technikom.
- Zariadenie nie je určené na používanie s časovými spínačmi alebo inými ovládacími systémami.
- Tento výrobok je určený iba na varenie jedla v domácnostiach a podobných prostrediach, akými sú:
 - kuchyne pre personál v obchodoch, kanceláriách a ďalších podobných pracoviskách;
 - vidiecke domy a farmy;
 - kuchynky pre hostí hotelov, motelov a podobných ubytovacích zariadení.

Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti bez dozoru.

VÝSTRAHA: Spotrebič a jeho prístupné časti sa pri používaní stávajú horúcimi. Pozornosť by sa mala venovať tomu, aby sa zabránilo dotyku ohrievacích článkov.
Musí sa zabrániť v prístupe deťom mladším ako 8 rokov, ak nie sú trvale pod dozorom.

VÝSTRAHA: Varenie s tukom alebo olejom na varnom paneli bez dozoru môže byť nebezpečné a môže mať za následok vznik požiaru.
NIKDY sa nesnažte hasiť oheň vodou – vypnite spotrebič a potom plamene prekryte napr. pokrievkou alebo mokrou tkaninou.

VÝSTRAHA: Nebezpečenstvo požiaru: na varné povrchy neodkladajte žiadne predmety.

POPIS SPOTREBIČA

Pohľad zhora [A]

1. Varná zóna 165 mm: 1 200 W
2. Varná zóna 200 mm: 1 800 W
3. Varná zóna 165 mm: 1 200 W
4. Varná zóna 200 mm: 1 800 W
5. Sklokeramický povrch
6. Dotykový ovládací panel

SK

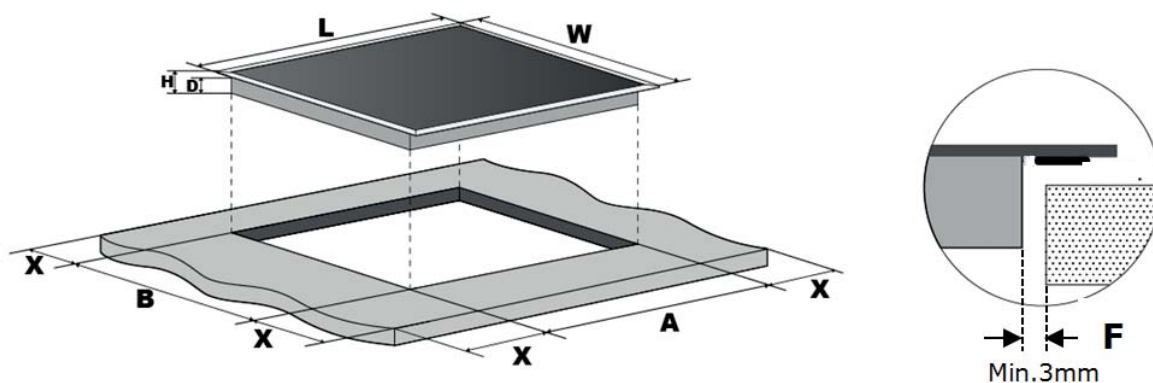
Ovládací panel [B]

1. Zapnutie/vypnutie varných plôch
2. Zámka tlačidiel
3. Ovládače nastavenia teploty

INŠTALÁCIA

Upozornenie

- Sklokeramickú varnú dosku musí inštalovať kvalifikovaná osoba alebo technik v súlade s platnými predpismi. V prípade potreby sa obráťte na autorizovaný servis. Tieto práce nevykonávajte sami.
- Pred pripojením k elektrickej sieti sa uistite, že parametre vašej siete zodpovedajú údajom na štítku prístroja.
- Varná doska sa nesmie nainštalovať nad chladiace zariadenie, umývačku riadu ani sušičku bielizne.
- Steny okolo a nad varnou doskou musia byť odolné proti teplu. Všetky ostatné materiály, tmely a lepidlá v styku s varnou doskou musia byť odolné teplu.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	55	51	560 + 4 +1	490 + 4 +1	min. 50	min. 3

1. Po vybalení sa uistite, či nie je varná doska poškodená. V prípade akýchkoľvek pochybností sa obráťte na predajcu alebo autorizovaný servis.
2. V pracovnej doske vyrežte otvor podľa obrázka. Vzdialenosť okrajov varnej dosky od okolitých stien závisí od typu a povrchu stien. V blízkosti varnej dosky nepoužívajte ľahko horľavé materiály. Na jednoduchú inštaláciu a následné používanie by mal byť okolo otvoru na sklokeramickú dosku zachovaný voľný priestor najmenej 5 cm. Hrúbka pracovnej dosky by mala byť najmenej 30 mm.

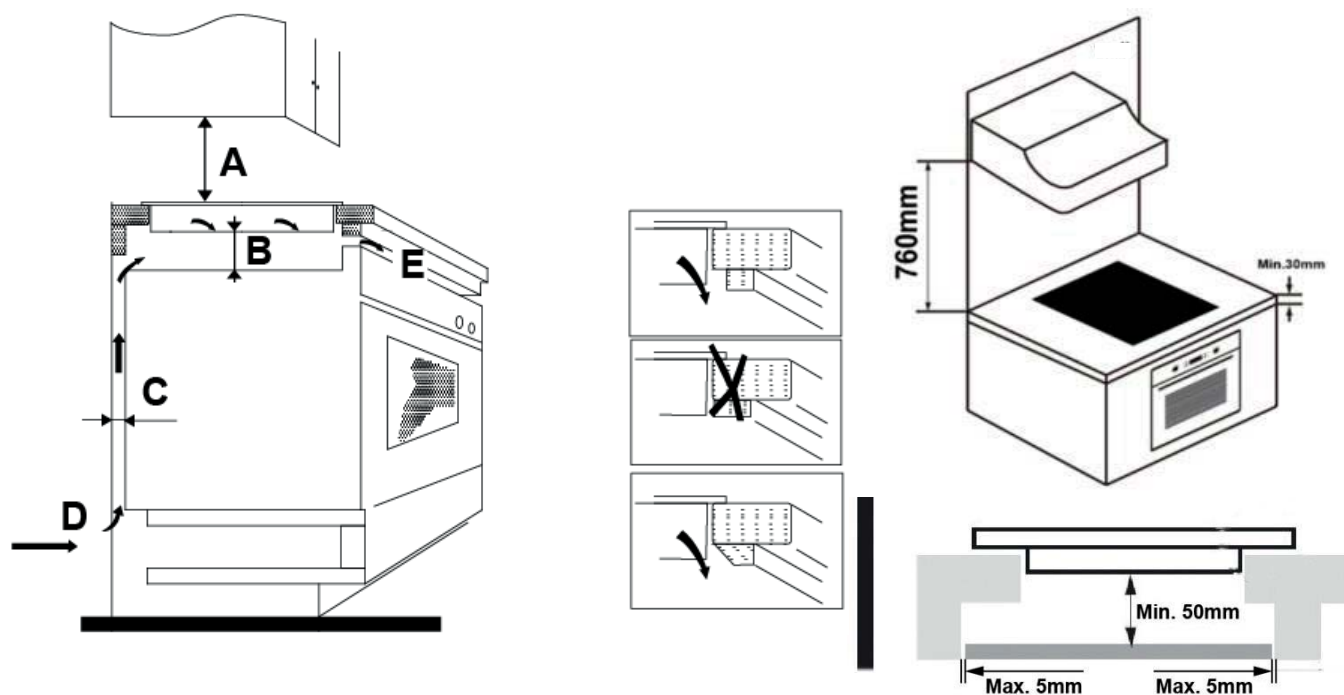
Poznámka

- Bezpečnostná vzdialenosť bokov sklokeramickej dosky od vnútorného okraja pracovnej dosky by mala byť najmenej 3 mm.
- Bezpečnostná vzdialenosť medzi pracovným povrchom varnej dosky a skrinkami nad ňou musí byť najmenej 760 mm.



Zaistenie dostatočnej ventilácie

Dbajte na to, aby bola zaistená dostatočná ventilácia varnej dosky a neboli zablokované ventilačné otvory. Aby sa zabránilo náhodnému dotyku s horúcim spodným povrchom varnej dosky alebo úrazu elektrickým prúdom počas práce, je potrebné do vzdialenosti minimálne 50 mm od spodnej strany varnej dosky umiestniť drevenú vložku a pripevniť skrutky. Pozrite nasledujúce ilustrácie.

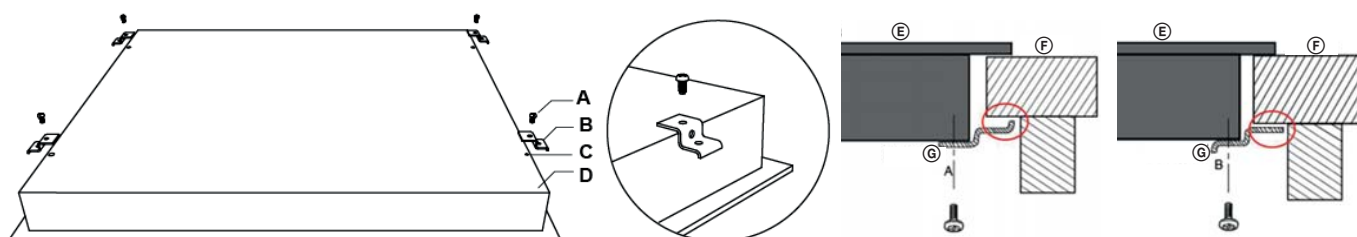


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Vstup vzduchu	Výstup vzduchu 5 mm

- Okolo varnej dosky sú ventilačné otvory. Pri usadzovaní varnej dosky na miesto je potrebné zaistiť, aby neboli otvory zablokované pracovnou doskou.
- Majte na pamäti, že lepidlo, ktorým sú k linke pripevnené plastové alebo drevené materiály, musia odolať teplotám až 150°, aby nedošlo k rozlepeniu obloženia.
- Zadná stena a príslušné povrchy musia odolať teplote 90 °C.

Umiestnenie montážnych držiakov

Varnú dosku po vsadení do kuchynskej pracovnej dosky zaistíte pomocou štyroch držiakov, priskrutkovaných k spodnej strane varnej dosky. Pozíciu držiaka upravte podľa hrúbky pracovnej dosky, pozrite ilustrácie.



A	B	C	D	E	F	G
Skrutka	Držiak	Závit	Základňa	Varná doska	Prac. doska	Držiak

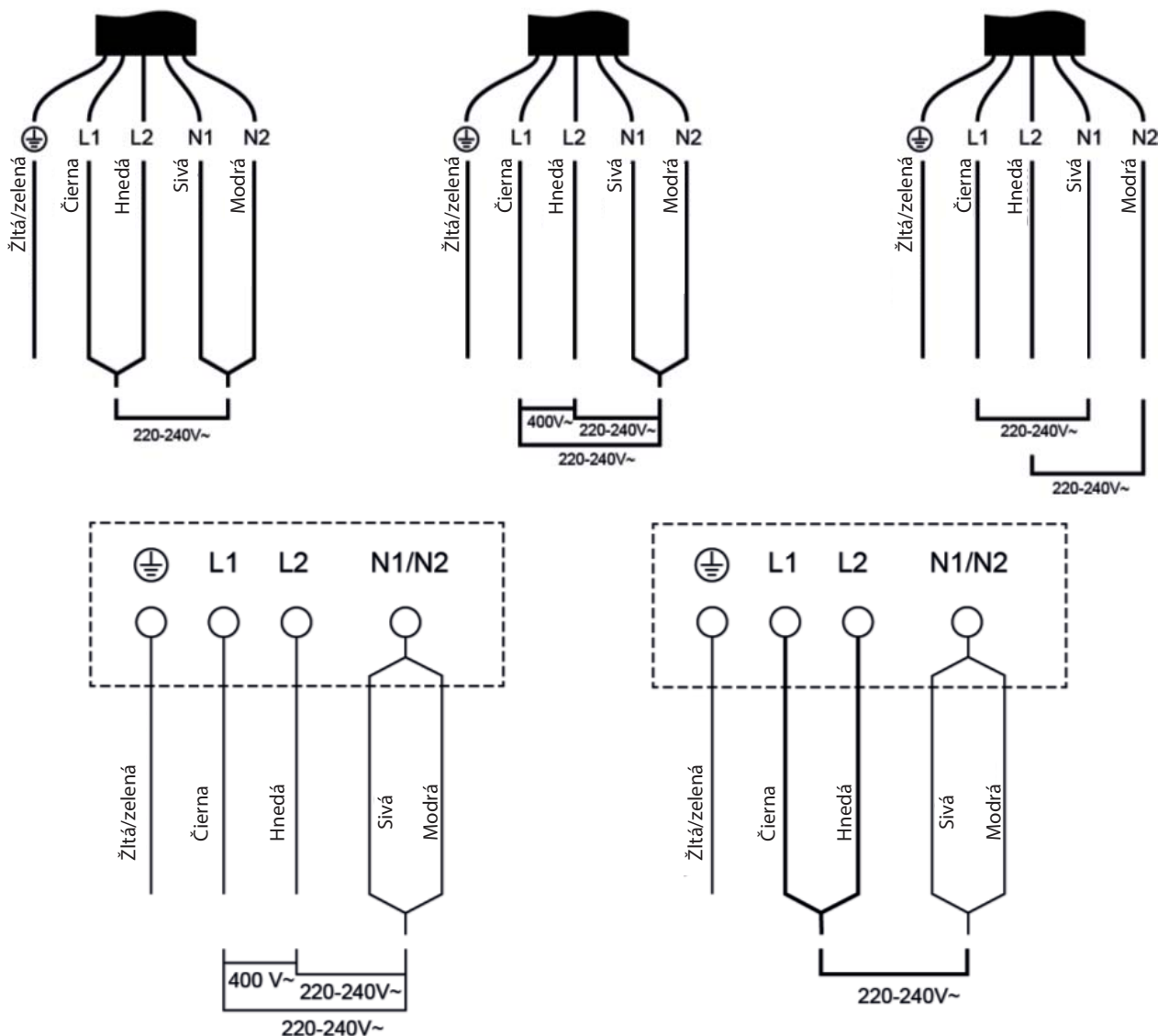
Pozor: Po inštalácii sa držiaky nesmú za žiadnych okolností dotýkať spodnej strany pracovnej dosky (pozrite ilustrácie).

PRIPOJENIE SPOTREBIČA K ELEKTRICKEJ SIETI

Napájací prívod musí byť zapojený a istený podľa platných noriem a predpisov, spôsob zapojenia je popísaný ďalej.

SK

1. Pred pripojením do siete sa uistite, že prúdová kapacita elektrického okruhu a elektrickej zásuvky zodpovedá maximálnemu výkonu varnej dosky.
2. Zásuvka musí byť uzemneného typu a musí spĺňať všetky platné predpisy. Ak pre varnú dosku nie je k dispozícii samostatná zásuvka, musí pred pripojením varnej dosky túto zásuvku nainštalovať kvalifikovaný elektrikár.
3. Vypínač a istiace prvky musia byť ľahko prístupné aj po nainštalovaní varnej dosky.
4. Na pripojenie varnej dosky nepoužívajte adaptéry, rozvodky alebo predlžovacie káble.
5. Spotrebič spĺňa požiadavky nasledujúcich EEC smerníc:
 - Sklokeramické dosky – EEC/73/23 a 93/68, EEC/89/336, týkajúce sa rádiového rušenia
 - EEC/89/109, týkajúce sa styku s potravinami.
6. V napájacom okruhu musí byť inštalovaný istič s menovitou hodnotou zodpovedajúcou typovému štítku, s tepelnou poistkou a vzdialenosťou medzi kontaktmi najmenej 3 mm.
7. Počas inštalácie zaistíte použitie izolovaných káblov. Nesprávne zapojenie môže spôsobiť poškodenie spotrebiča a stratu záruky.
8. Všetky opravy musia vykonávať výhradne autorizovaní servisní technici.
9. Pred každou údržbou odpojte spotrebič od napájania.

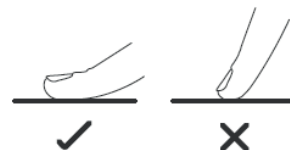


POUŽÍVANIE SPOTREBIČA

Skôr ako začnete spotrebič používať, nezabudnite zo sklokeramickej dosky odstrániť všetky ochranné fólie! Sklokeramickej dosky sa ovláda pomocou dotykových tlačidiel, aktivácia jednotlivých funkcií je potvrdená príslušnými indikátormi a akustickým signálom.

Dotykové ovládanie

- Ovládacie prvky reagujú na dotyk, nie je preto potrebné nadmerne tlačiť.
- Tlačidlá ovládajte celým bruškom prsta, nie iba špičkou.
- Úspešné stlačenie tlačidla je potvrdené pípnutím.
- Dbajte na to, aby boli ovládacie prvky vždy čisté a nezakrýval ich žiadny predmet, napríklad riad alebo utierka. Aj tenká vrstva vody môže sťažiť ovládanie tlačidiel.



SK

Voľba vhodného riadu

- Nepoužívajte riad s hrubým dnom, ktoré by mohlo poškriabať sklokeramický povrch. Dno nádoby by malo byť čo najhrubšie a čo najrovnejšie. Pred použitím sa uistite, či je dno nádoby čisté a suché.
- Dno nádoby nesmie byť menšie alebo väčšie než varná plocha, dno by malo mať zodpovedajúci rozmer, aby nedochádzalo k plytvaniu energiou. Nádobu vždy vycentrujte na varnej zóne.
- Pri premiestňovaní hrniec alebo panvicu vždy zdvihnite, nikdy ich neposúvajte po sklokeramickej doske, aby nedošlo k jej poškriabaniu.



Ovládanie spotrebiča

Začatie varenia

Po zapnutí sa ozve krátke pípnutie a na 1 sekundu sa rozsvietia a následne zhasnú všetky indikátory. Varná doska tak oznamuje, že prešla do pohotovostného režimu.

Dotykom prsta aktivujte varnú zónu, ktorú chcete použiť. Na varnú zónu postavte vhodnú nádobu. <ul style="list-style-type: none">• Uistite sa, že sú dno nádoby a povrch varnej zóny čisté a suché.	
Pomocou tlačidiel (+) a (-) nastavte teplotný stupeň. <ul style="list-style-type: none">• Ak nenastavíte teplotný stupeň do 1 minúty, varná doska sa automaticky vypne a budete musieť začať znovu od začiatku.• Počas varenia môžete nastavenú teplotu kedykoľvek upraviť.• Teplotu môžete meniť aj dlhým podržaním tlačidla (+) alebo (-).	

Ukončenie varenia

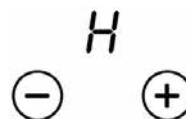
Varnú zónu vypnite znížením teploty na „-“ alebo súčasným stlačením tlačidiel (+) a (-).	
Stlačením ON/OFF vypínača varnej plochy ukončíte varenie.	

Ochrana proti prehriatiu

Teplotný senzor monitoruje teplotu vnútri sklokeramickej dosky. Keď je zistená nadmerná teplota, sklokeramickej dosky sa automaticky preruší činnosť.

Upozornenie na horúce povrchy

Symbol „H“ upozorňuje na príliš vysokú teplotu varnej zóny. Keď povrch vychladne na teplotu bezpečnú na dotyk, indikátor zmizne. Tento indikátor môžete využiť aj na úsporu energie: ak chcete napríklad nahriať ďalšiu panvicu, postavte ju na ešte teplú varnú zónu.



SK

Zámka ovládacích prvkov

Uzamknutím ovládacích prvkov môžete zabrániť nechcenému použitiu spotrebiča (napríklad nechcené zapnutie varných zón deťmi). Keď sú ovládacie prvky uzamknuté, nie je možné okrem vypínača ON/OFF použiť žiadny iný ovládací prvok.



Uzamknutie: Stlačte tlačidlo zámky. Rozsvieti sa indikátor vedľa tlačidla.

Odomknutie: Uistite sa, že je sklokeramická doska zapnutá. Podržte niekoľko sekúnd tlačidlo zámky.

Varovanie pred zvyškovým teplom

Po varení zostáva v sklokeramickom povrchu akumulované určité množstvo tepla, takzvané zvyškové teplo. Sklokeramická doska zostáva nejaký čas horúca aj po vypnutí. Na tento stav upozorňuje svietenie indikátora „H“.

Obmedzenie času ohrevu – automatické vypnutie

Ďalšou bezpečnostnou funkciou je automatické vypínanie sklokeramickej varnej dosky. To sa aktivuje v prípade, že zabudnete varnú zónu vypnúť. Východiskový čas do vypnutia je uvedený v nasledujúcej tabuľke.

Teplotný stupeň	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Východiskový čas zapnutia (hodín)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

POKYNY NA VARENIE

Pri smažení buďte opatrní, pretože oleje a tuky sa veľmi rýchlo zahrievajú, najmä pri použití vyššieho výkonového stupňa. Pri veľmi vysokých teplotách môže dôjsť k samovoľnému vznieteniu oleja alebo tuku, a hrozí tak vážne riziko požiaru.

Tipy na správne varenie

- Nie je vhodné predhrievať prázdnu nádobu pri teplote vyššej než je 200 °C, môže dôjsť k zničeniu štruktúry vnútorného povrchu nádoby.
- Po tom, čo pokrm privediete do varu, znížte teplotný stupeň.
- Použitie pokrievky zabráni úniku tepla, skráti čas varenia a šetrí energiu. Obmedzením množstva vody alebo tuku skrátime čas prípravy.
- Začnite variť na vysoký teplotný stupeň a po prehriatí pokrmu môžete teplotný stupeň znížiť.

Dusenie, varenie ryže

- K duseniu dochádza pod bodom varu, okolo 85 °C, keď tekutinou len občas zvolna stúpajú bubliny. To je kľúčom k príprave lahodných polievok a dusených pokrmov, pretože sa chuť môže rozvinúť bez prevárania. Pod bodom varu môžete pripravovať aj vaječné jedlá a omáčky zahustené múkou.
- Niektoré recepty vrátane varenia ryže metódou vyvarenia vody, môžu vyžadovať vyššie než minimálne nastavenie, aby bol pokrm riadne uvarený v odporúčanom čase.

Opekanie mäsa, príprava šťavnatých steakov

1. Pred varením odstavte mäso na cca 20 minút pri izbovej teplote.
2. Zahrejte panvicu na smaženie s masívnym dnom.
3. Potrite obe strany steaku olejom. Naneste trochu oleja na horúcu panvicu a potom na rozohriatu panvicu položte mäso.
4. Počas opekania otočte mäso iba raz. Presný čas pečenia závisí od hrúbky steaku a od toho, aký prepečený ho máte radi. Čas sa môže pohybovať v rozpätí 2 – 8 minút na každú stranu. Zatlačením na steak zistíte, aký je prepečený – čím pevnejší sa zdá byť, tým je prepečenejší.
5. Pred podávaním nechajte steak odpočinúť niekoľko minút na teplom tanieri, aby bol krehkejší.

Smaženie

1. Použite wok s plochým dnom, vhodný na sklokeramické dosky, alebo veľkú panvicu na smaženie.
2. Pripravte si všetky potrebné ingrediencie a pomôcky. Smaženie by malo byť rýchle. Ak smažíte veľké množstvá, rozdeľte ich do niekoľkých menších dávok.
3. Krátko rozohrejte panvicu a pridajte dve lyžice oleja.
4. Najprv osmažte mäso, dajte ho nabok a udržujte v teple.
5. Osmažte zeleninu. Keď je horúca, ale stále ešte chrumkavá, prepnite varnú zónu na nižšiu teplotu, vráťte späť mäso a pridajte ďalšie ingrediencie alebo šťavu.
6. Všetky ingrediencie mierne smažte, aby sa všetko dôkladne prehrialo. Podávajte teplé.

Teplotné stupne a ich použitie

Nasledujúce hodnoty sú iba orientačné. Konkrétne nastavenie závisí od mnohých faktorov, vrátane použitého riadu a množstva potravín. Postupom času nájdete optimálne nastavenie, ktoré bude najlepšie vyhovovať vašim potrebám.

Stupeň	Vhodné na
1 – 2	Opatrné ohrievanie malého množstva potravín. Topenie čokolády alebo masla a ohrev potravín, ktoré sa rýchlo pripália. Mierne dusenie. Pomalý ohrev.
3 – 4	Opätovné ohriatie pokrmu. Rýchle dusenie. Varenie ryže.
5 – 6	Palacinky.
7 – 8	Spenenie potravín na tuku. Varenie cestovín.
9	Smaženie. Opekanie. Privedenie polievky k varu. Varenie vody.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Čo	Ako	Dôležité!
Každodenné znečistenie sklokeramického povrchu (odtlačky prstov, škvry od jedla, pretečené nesladené tekutiny)	Vypnite napájanie sklokeramickej dosky. Na ešte teplú (nie horúcu!) dosku aplikujte prípravok na čistenie sklokeramických dosiek. Opláchnite a utrite do sucha čistou utierkou alebo papierovým obrúskom. Sklokeramickú dosku znovu zapnite.	Keď je sklokeramická doska vypnutá, indikátor horúceho povrchu nesvieti, ale doska môže byť napriek tomu horúca! Budte opatrní! Drsné hubky alebo agresívne čističe môžu poškriabať povrch sklokeramickej dosky. Vždy si prečítajte návod, či je prípravok vhodný na sklokeramické povrchy. Nikdy nenechávajte na povrchu zvyšky čistiaceho prípravku, na sklokeramickej doske by mohli zostať trvalé škvry.
Prekypené potraviny, roztopené zvyšky a škvry od horúcich sladkých tekutín	Odstráňte čo najrýchlejšie obracačkou, špachtľou alebo stierkou vhodnou na sklokeramické povrchy, ale pozor na horúce varné zóny: Vypnite napájanie varnej dosky. Uchopte nástroj pod uhlom 30° a zotrite nečistotu do chladnej oblasti sklokeramickej dosky. Tu nečistotu odstráňte pomocou hubky alebo papierovej utierky. Urobte vyššie popísanú procedúru každodenného čistenia.	Nečistoty po sladkých potravinách odstráňte čo najskôr. Ak ich necháte na skle vychladnúť, môže byť ich odstránenie ťažké a môžu dokonca trvalo poškodiť sklokeramický povrch. Pri manipulácii s ostrými predmetmi budte opatrní a chráňte ich pred deťmi.

Rozliate potraviny na ovládacích prvkoch	Vypnite napájanie sklokeramickej dosky. Pomocou hubky odsajte rozliatu tekutinu. Ovládací panel utrite vlhkou handričkou. Plochu kompletne vysušte papierovou utierkou. Sklokeramicnú dosku znovu zapnite.	Keď je na ovládacom paneli rozliata tekutina, môže sa varná doska s pípnutím sama vypnúť a ovládacie prvky nemusia fungovať. Pred opätovným zapnutím nezabudnite varnú dosku utrieť do sucha.
--	--	---

RADY A TIPY

Problém	Možná příčina	Čo robiť
Varnú dosku nie je možné zapnúť	Žiadne napájanie.	Uistite sa, že je sklokeramická doska pripojená k napájaniu a zapnutá. Skontrolujte, či nedošlo k výpadku prúdu. Ak ste všetko skontrolovali a ťažkosti pretrvávajú, obráťte sa na kvalifikovaný servis.
Nereaguje dotykové ovládanie	Uzamknuté ovládacie prvky.	Odomknite ovládanie. Pozrite kapitolu „Ovládanie spotrebiča“.
Zle reagujúce ovládanie.	Tenká vrstva vody na ovládacom paneli, alebo sa tlačidiel nedotýkate celým bruškom, ale iba špičkou prsta.	Uistite sa, že je ovládací panel suchý a dotýkajte sa tlačidiel celým bruškom prsta.
Poškrabaný povrch varnej dosky	Ostré hrany riadu. Použitie nevhodného abrazívneho prášku alebo brúsnej frotírovej rukavice.	Používajte riad s plochým a hladkým dnom. Pozrite kapitolu „Čistenie a údržba“

TECHNICKÉ ÚDAJE

Sklokeramicná varná doska: EHC 6006

Varné plochy: 2 × 165 mm / 1 200 W + 2 × 200 mm / 1 800 W

Menovité napätie: 220 – 240 V~ 50/60 Hz

Celkový elektrický príkon (max.): 5 500 – 6 600 W

Rozmery výrobku (š × v × h): 590 × 520 × 55 mm

Výrez na vstavenie A × B: 560 × 490 mm

Hmotnosť: netto 9 kg / brutto 10,7 kg

Baliaci papier a vlnitá lepenka – odovzdať do zberných surovín. Prebalová fólia, PE vrecúška, plastové diely – do zberných kontajnerov na plasty.

VYUŽITIE A LIKVIDÁCIA OBALOV

Baliaci papier a vlnitá lepenka – odovzdajte do zberných surovín. Prebalová fólia, PE vrecká, plastové diely – vyhadzujte do kontajnerov na plasty.

LIKVIDÁCIA VÝROBKU PO SKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

Likvidácia použitých elektrických a elektronických zariadení (platí v členských krajinách EÚ a ďalších európskych krajinách so zavedeným systémom triedenia odpadu)

Vyobrazený symbol na produkte alebo na obale znamená, že s produktom by sa nemalo nakladať ako s domovým odpadom. Produkt odovzdajte na miesto určené na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Správnu likvidáciu produktu zabrániť negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a životné prostredie. Recyklácia materiálov prispieva k ochrane prírodných zdrojov. Viac informácií o recyklácii tohto produktu vám poskytne obecný úrad, organizácia na spracovanie domového odpadu alebo predajné miesto, kde ste produkt kúpili.



08/05



Tento výrobok spĺňa požiadavky smerníc EÚ o elektromagnetickej kompatibilite a elektrickej bezpečnosti.

Návod na obsluhu je k dispozícii na webových stránkach www.ecg.sk. Zmena textu a technických parametrov vyhradená.

Dear customer,

Thank you for buying the ECG brand ceramic hob. Before connecting the appliance read carefully the operating and installation manual and strictly follow all instructions. Read the section on installation before you install it. As well, read carefully the safety instructions and keep this manual for future use.

SAFETY INSTRUCTIONS

Please read carefully and keep for future reference.

Your safety is our priority for us. Read carefully these instruction before using the appliance.

GB

Installation:

Risk of electric shock

- Always disconnect the appliance from the power supply before moving it, maintenance and other work.
- The appliance must be always properly grounded.
- Only a qualified electrician may modify the home electrical wiring.
- Failure to comply with these rules may result in electric shock, death or fire.
- The power supply cable must not be pinched or wedged during the installation. A damaged cable has to be replaced.

Risk of cuts

- Be careful – the edges of the panel may be sharp.
- Carelessness could lead to cuts or other injury.

Important safety instructions

- Read these instructions before installation and using of the appliance.
- Do not place any flammable objects on the appliance or close to it.
- Provide this manual to the persons who will perform the installation.
- The appliance must be installed according to the instructions of this manual, otherwise there may be risk.
- This appliance may be installed, connected and grounded only by a qualified technician.
- The appliance must be connected to the power supply only through a designated safety circuit breaker at all poles of power.
- The materials near the installed appliance (cabinet, kitchen counter) must withstand temperatures of at least 100°C.
- Incorrect installation can cause loss of warranty and any liability for damage.

Use and maintenance:

Risk of electric shock

- Do not use a cracked or a broken hob. If the surface of the hob cracks or breaks, disconnect it immediately from power and contact a qualified technician.
- Always disconnect the appliance from power before cleaning or maintenance.
- Failure to comply with these rules may result in electric shock, death or fire.

Danger of hot surfaces

- When in use, the surface of the hob heats up and may cause burns.
- Until it cools, do not touch the surface with any part of the body, clothing or other objects except for the designated tools.
- Do not leave any metallic objects on the hob's surface (e.g. kitchen utensils) or empty containers, they could heat up very quickly.
- The pot handles can be unusually hot. Make sure that the pot handles do not reach over other zones that are on. Keep the handles out of reach of children. Failure to follow these rules may cause burns and scalding.

Important safety instructions

- Do not leave the turned on appliance unattended. During cooking an overflow and smoke may occur.
- Never use the appliance as a work table or storage space.
- Do not use the appliance to heat the room.
- Do not heat an empty container. You could damage it.
- After use, always turn off each cooking zone and the entire hob, as described in the instructions (i.e. Using the controls). Do not rely on the automatic shut off function.
- Do not allow the children to play with the appliance, to sit or to stand on it.
- Do not store in the cupboards above the hob objects that could be of interest to children. Children climbing to get these objects are risking injury.
- When you are using the appliance, do not leave the children unattended.
- Do not repair or replace any parts of the appliance, except those operations described in the manual. Other service work may be performed only by a qualified technician.
- Do not use steam cleaners for cleaning.
- Do not place heavy objects on the plate.
- Do not stand on the plate.
- Do not use dishes with sharp edges and do not push the dishes around the hob plate, you could scratch the ceramic surface.
- Do not park hot pots and pans on the control panel or the frame of the hob.
- Salt, sugar and sand could scratch the ceramic plate.
- Aluminium foil and plastic containers melt on hot plates.
- Cleaners not designed to clean ceramic hob plates could leave irremovable stains on the surface of the hob.
- Do not clean with scourers or any other abrasive agents, which could scratch the surface.
- A damaged cable must be immediately replaced by a qualified technician.
- The appliance is not designed for use with timers and other control systems.
- This product is designed only for cooking at home or in similar environments like:
 - personnel kitchenettes in stores, offices and similar workplaces;
 - rural households and farms;
 - kitchenettes for guests in hotels, motels and similar accommodations.

This appliance can be used by children aged eight and older and by the physically and mentally impaired or by individuals with insufficient experience and knowledge, if supervised or trained to use the appliance in a safe manner and understand potential dangers. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance operations must not be carried out by children unless supervised by an adult.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot when in use. Attention should be paid to not touching the heating elements.

Prevent access to children 8 years and younger unless they are constantly supervised.

WARNING: Cooking with fat or oil on the cooking panel without supervision may be dangerous and could cause fire.

Never try to extinguish the fire with water - turn off the appliance and then cover the flames with e.g. a lid or a wet cloth.

WARNING: Risk of fire: do not put any objects on the hot plate.

APPLIANCE DESCRIPTION

View from above [A]

1. Cooking zone 165 mm: 1200 W
2. Cooking zone 200 mm: 1800 W
3. Cooking zone 165 mm: 1200 W
4. Cooking zone 200 mm: 1800 W
5. Ceramic glass surface
6. Touch control panel

Control panel [B]

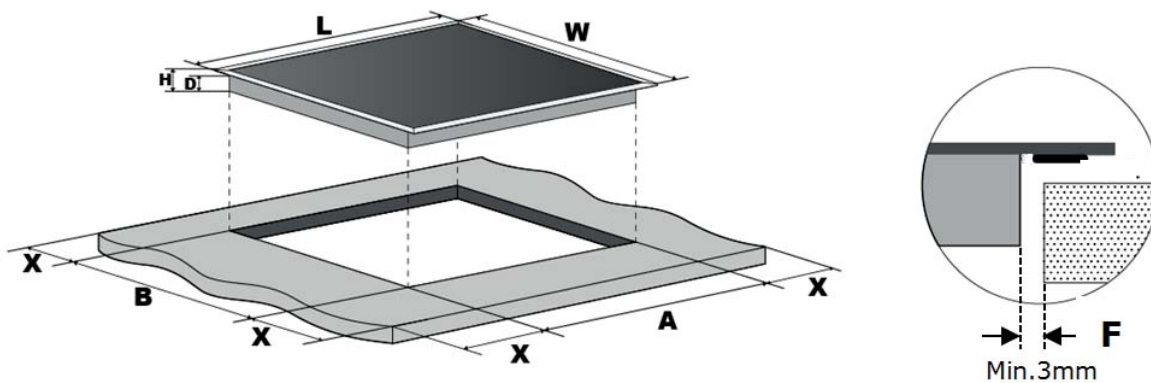
1. Turning the cooking areas on/off
2. Keylock
3. Temperature setting controls

GB

INSTALLATION

Attention

- Ceramic hob must be installed by qualified person or technician in accordance with applicable regulations. If necessary contact an authorized service. Do not perform this work by yourself.
- Before connecting to the power outlet, make sure that your network parameters correspond to the data on the label.
- The hob must not be installed above the cooling equipment, dishwasher or clothes dryer.
- The walls around and above the hob must be heat resistant. All other materials, sealants and adhesives in contact with the hob must be resistant to heat.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	min. 50	min. 3

1. Make sure after unpacking that the hob is not damaged. In case of any doubt, contact your vendor or an authorized service.
2. Cut space in the counter top according to the picture. The distance of the hob from the surrounding walls depends on the type and surface of the walls. Do not use flammable materials close to the hob. For easy installation and subsequent use you should keep at least 5 cm of free space around the cut out ceramic hob space. The counter top thickness should be at least 30 mm.

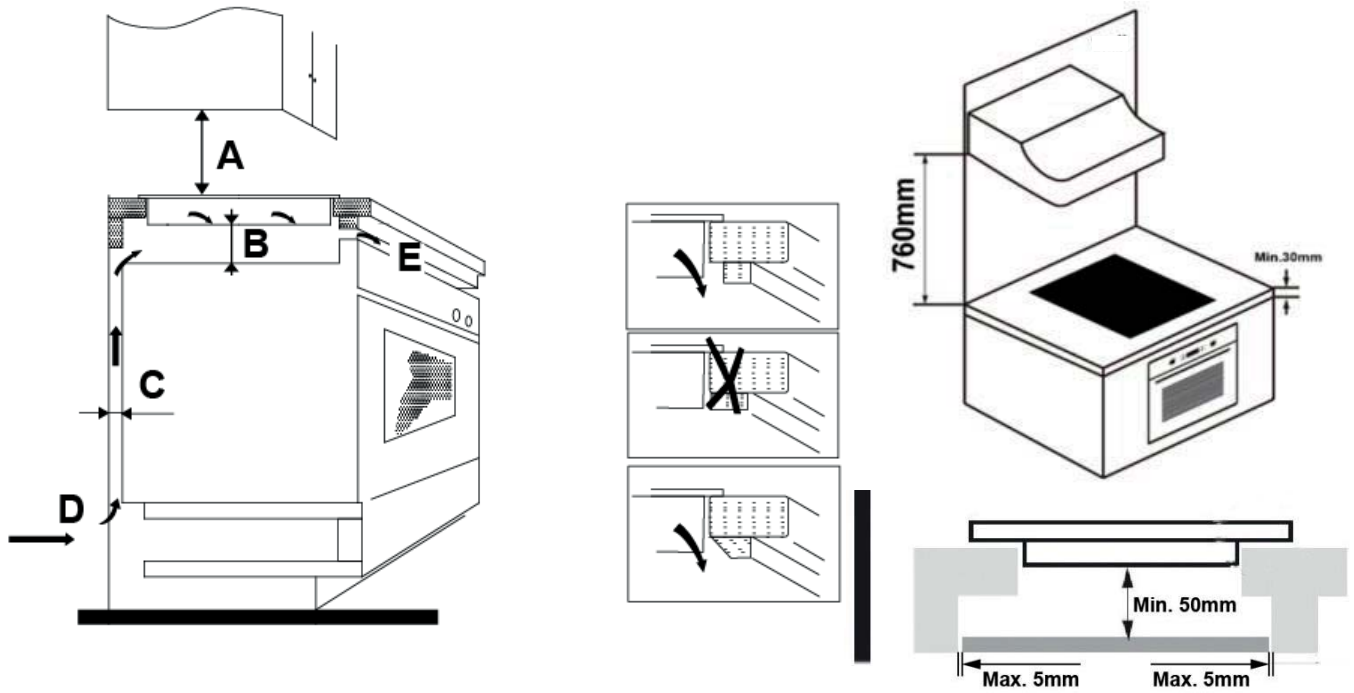
Note

- Safety distance of the sides of the ceramic hob from the inner edge of the counter top should be at least 3 mm.
- The safety distance between the working surface of the hob and the cupboard above it must be at least 760 mm.



Ensuring adequate ventilation

Make sure that the ventilation of the hob is adequate and that the ventilation openings are not blocked. To prevent accidental contact with the hot bottom surface of the hob or electric shock during operation, it is necessary to place a wooden insert and fasten it with screws at least 50 mm away from the underside of the hob. See following illustrations.

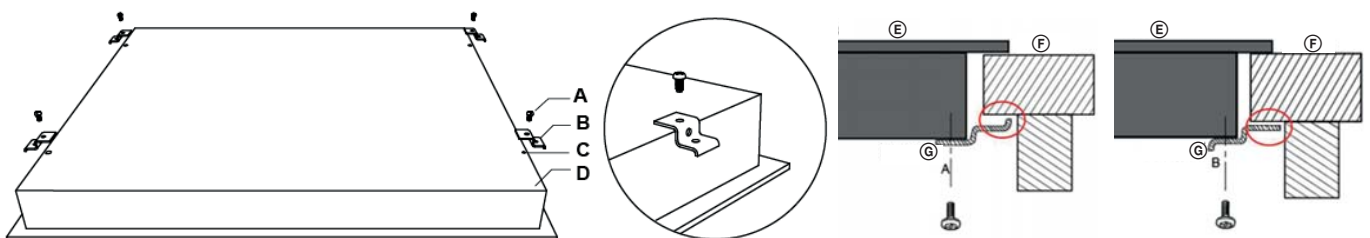


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Air inlet	Air outlet 5 mm

- Around the hob are ventilation openings. When installing the hob in place it is necessary to ensure that the openings are not blocked by the counter top.
- Keep in mind that the glue, by which are attached plastic or wooden materials to the counter must withstand temperatures of up to 150°C to prevent ungluing of the lining.
- The back wall and the adjacent surfaces must withstand 90°C temperature.

Placing the mounting brackets

After insertion of the hob into a kitchen counter secure it with four brackets bolted to the underside of the hob. Adjust the position of the bracket according to the thickness of the counter, see picture.



A	B	C	D	E	F	G
Screw	Mount	Close	Base	Cooktop	Counter top	Mount

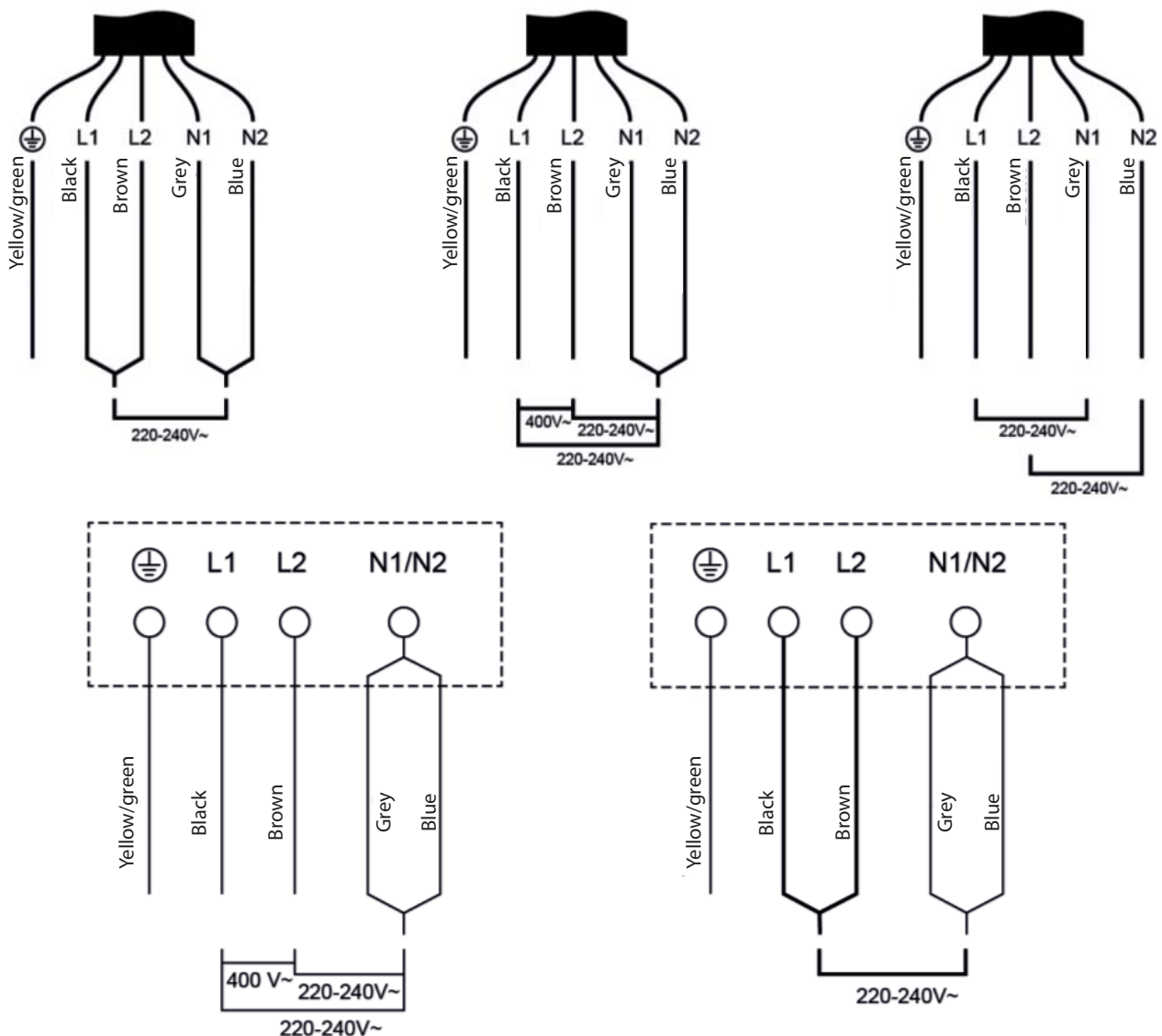
Attention: After installation the brackets must under no circumstances touch the underside of the counter (see picture).

CONNECTING THE APPLIANCE TO POWER

The power cable must be connected and secured in accordance with applicable standards and regulations, connection method is described below.

1. Before connecting to the power supply, make sure that the current capacity of the electrical circuit and an electrical outlet corresponds to the maximum power of the hob.
2. The outlet must be the grounded type and must comply with all applicable regulations. If a separate outlet for the hob is not available, such an outlet must be installed before connecting the hob by a qualified electrician.
3. The switch and the safety elements must be easily accessible after the hob installation.
4. Do not use adapters, splitter sockets or extension cables to connect the hob.
5. The appliance meets the requirements of the following EEC directives:
 - Ceramic hobs – EEC/73/23 a 93/68, EEC/89/336, concerning radio interference
 - EEC/89/109, concerning contact with foods.
6. A circuit breaker must be installed in the power circuit with a nominal value equivalent to the label with thermal fuse and a contact gap of at least 3 mm.
7. Ensure the use of insulated cables in the installation. Incorrect wiring can cause damage to the appliance and void the warranty.
8. All repairs must be performed exclusively by qualified service technicians.
9. Unplug the appliance from the power supply before any maintenance.

GB

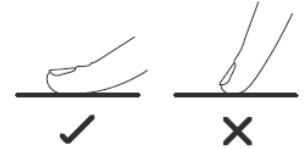


USING THE APPLIANCE

Before you start using the appliance, do not forget to remove the protective foils from the ceramic hob! The ceramic hob is controlled using touch buttons, the activation of each function is confirmed by the appropriate indicators and an acoustic signal.

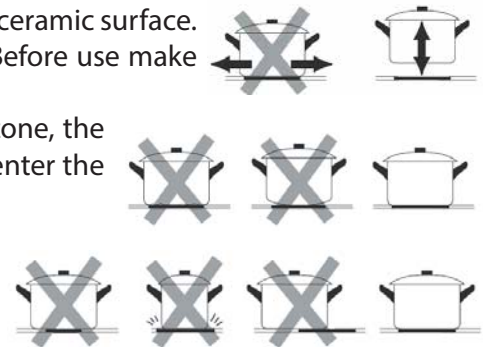
Touch controls

- The control elements react to the touch, you do not have to press them forcefully.
- Operate the buttons with the whole pad of your finger, not just the tip.
- A successful pressing of the button is signalled by a beep.
- Make sure that the control elements are always clean and are not covered by any object, e.g. a dish or a tea towel. Even a thin layer of water can make operating the buttons difficult.



Choice of suitable dishes

- Do not use cookware with rough bottoms, which could scratch the ceramic surface. The bottom of the dish should be as thick and even as possible. Before use make sure that the bottom of the dish is clean and dry.
- The dish bottom must not be smaller or larger than the cooking zone, the bottom should have same size to avoid waste of energy. Always center the cookware in the cooking zone.
- When moving the pot or pan always lift it up, never push them on the ceramic plate to prevent it from scratching.



Appliance control

Cooking start

After turning it on a short beep sounds and all indicators light up for 1 second and then go off. Thus the hob indicates that it is in a standby mode.

<p>With the touch of your finger activate the cooking zone, which you want to use.</p> <p>Put a suitable dish on the cooking zone.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Make sure that the bottom of the pot and the surface of the hob are clean and dry. 	
<p>Use buttons (+) and (-) to set the temperature level.</p> <ul style="list-style-type: none"> • If you do not set the temperature level within 1 minute the hob shuts down and you have to start again from the beginning. • You can adjust the cooking temperature any time during cooking. • You can also change the temperature by holding longer the buttons (+) or (-). 	

Finishing cooking

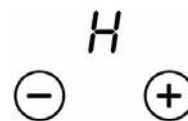
<p>Turn off the cooking zone by reducing the temperature with "-" or by pressing (+) and (-) in the same time.</p>	
<p>Press ON/OFF switch of the cooking zone to end cooking.</p>	

Safety overheating protection

The temperature sensor monitors the temperature inside the ceramic hob. When excessive temperature is detected, the hob automatically shuts down.

Warning about hot surfaces

The “H” symbol warns about an excessive temperature of the cooking zone. When the surface cools down to a temperature safe for touching, the indicator disappears. You can use this indicator also to save energy: e.g. if you want to heat another pan place it on the still warm cooking zone.



GB

Controls lock

By locking the controls you can prevent accidental use of the appliance (e.g. unwanted switching on the cooking zones by the children). When the controls are locked you cannot use any other control except the ON/OFF switch.



Lock: Press the lock button. The indicator next to the button lights up.

Unlock: Make sure that the ceramic hob is on. Hold the lock button for several seconds.

Residual heat warning

In the ceramic surface remains certain accumulated heat after cooking, called residual heat. The ceramic hob will stay for a time hot even after shutdown. The indicator “H” warns about this condition.

Limited time of heating – automatic shutdown

Another safety function is the automatic shutdown of the ceramic hob. This function is activated if you forget to turn off the cooking zone. The default time for the shutdown is shown in the following table.

Temperature level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Starting default time (hours)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

COOKING INSTRUCTIONS

When frying, be careful, because the oils and fats heat up very quickly, especially when using higher power level. The oil and fat can spontaneously ignite at very high temperatures and there is a serious risk of fire.

Tips for proper cooking

- It is not advisable to preheat the empty dish at a temperature higher than 200°C, it may cause damage to the structure of the inner surface of the dish.
- When you bring the food to boiling, lower the power level.
- The use of a lid prevents heat from escaping, shortens the cooking time and saves energy. You can shorten the cooking time by limiting the amount of water or fat.
- Start cooking at a high temperature level and when the food is heated, lower the temperature level.

Stewing, cooking rice

- The stewing occurs below the boiling point at about 85°C when only occasional bubbles rise slowly through the liquid. That is the key to prepare delicious soups and stews because the flavors can develop without over-boiling. You can also prepare under the boiling point egg meals and sauces thickened with flour.
- Some recipes including rice cooking method of boiling out water, may require more than the minimum setting so that the food is properly cooked at the recommended time.

Meat roasting, preparation of juicy steaks

1. Leave the meat for about 20 minutes at room temperature.
2. Heat the frying pan with thick bottom.
3. Brush both sides of the steak with oil. Put a bit of oil in the hot pan and then place the meat on the heated pan.

4. Turn the meat just once during cooking. The exact cooking time depends on the thickness of the steak and how well done you like it. The time can be in the range of 2–8 minutes for each side. Press on the steak to find out how well it is done – the firmer it seems the more done it is.
5. Before serving let the steak rest for several minutes on the plate, it will be more tender.

Sauté

1. Use wok with flat bottom, suitable for ceramic hobs or a large frying pan.
2. Prepare all necessary ingredients and utensils. Frying should be fast. If you fry large quantity, divide it in several smaller portions.
3. Briefly heat the pan and add two tablespoons of oil.
4. First brown the meat, put it aside and keep it warm.
5. Sauté vegetables. When it is hot but still crispy, turn the cooking zone to a lower temperature, put back the meat and add other ingredients or sauce.
6. Fry lightly all the ingredients so that the everything is thoroughly warmed. Serve warm.

Temperature levels and their use

The following values are only approximate. Specific settings depend on many factors, including the dishes used and quantity of food. Over time you will find the optimal setting that will best suit your needs.

Level	Suitable for
1–2	Careful heating of small quantity of food. Melting chocolate or butter and heating of food, which burns easily. Light stewing. Slow heating.
3–4	Reheating food. Fast stewing. Cooking rice.
5–6	Pancakes.
7–8	Frying foods in fat. Cooking pasta.
9	Frying. Browning. Bringing soup to boiling. Boiling water.

CLEANING AND MAINTENANCE

What	How	Important!
Everyday ceramic surface dirt (fingerprints, stains from food, unsweetened liquids overflow)	Turn off the power of the ceramic hob. Apply on the still warm (not hot) ceramic surface the cleaner for ceramic hobs. Rinse and dry using clean cloth or a paper towel. Turn the ceramic hob on again.	When the ceramic hob is off, the indicator of hot surface is not on, but the hob can still be hot! Be careful! Coarse sponges or aggressive cleaners can scratch the surface of the ceramic hob. Always read in the instructions if the cleaner is suitable for ceramic surfaces. Never leave on the surface residue of the cleaner, permanent stains could stay on the ceramic hob.
Boiled over foods, melted remains and stains from sweet, hot liquids.	Remove as soon as possible using spatula or scraper suitable for ceramic surfaces, but beware of hot cooking zones: Turn off the power of the hob. Hold the tool under a 30° angle and scrape the dirt to a cold area of the ceramic hob. Here you can remove the dirt using a sponge or a paper towel. Perform the above described procedure during everyday cleaning.	Remove the residue of sweet foods as soon as possible. If you leave it to cool down on the surface, its removal could become difficult and it even could permanently damage the ceramic surface. When handling sharp objects be careful and keep them away from children.

What	How	Important!
Foods spilled on control elements	Turn off the power of the ceramic hob. Use a sponge to absorb spilled liquid. Wipe the control panel with wet cloth. Dry the area completely using a paper towel. Turn the ceramic hob on again.	If you spill liquid on the control panel, the hob can shutdown while sounding a beep and the control elements might not work. Before turning the hob on again do not forget to wipe the control panel dry.

ADVICE AND TIPS

Problem	Possible cause	What to do
Cannot turn the hob on	No power.	Make sure that the ceramic hob is connected to the power supply and that it is on. Check, if there is not a power failure. If you checked everything and the problems persist, contact an authorized service centre.
Does not react to touch controls	Locked control elements.	Unlock controls. See the section "Appliance controls".
Poor response to controls.	There is a thin water layer on the control panel, or you do not touch the buttons with finger pad, but with the fingertip only.	Make sure that the control panel is dry and touch the controls with the whole finger pad.
The surface of the hob is scratched	Dishes with sharp edges. Using abrasive powders or scouring sponge.	Use dishes with flat and smooth bottoms. See the section "Cleaning and maintenance".

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Ceramic hob: EHC 6006

Cooking zones: 2 × 165 mm / 1200 W + 2 × 200 mm / 1800 W

Nominal voltage: 220–240 V~ 50/60 Hz

Total power consumption (max.): 5500–6600 W

Product dimensions (w x h x d): 590 × 520 × 55 mm

Cutout to install AxB: 560 × 490 mm

Net weight 9 kg / gross 10,7 kg

Wrapping paper and corrugated paperboard – deliver to scrapyard. Packing foil, PE bags, plastic elements – throw into plastic recycling containers.

USE AND DISPOSAL OF WASTE

Wrapping paper and corrugated paperboard – deliver to scrapyard. Packing foil, PE bags, plastic elements – throw into plastic recycling containers.

DISPOSAL OF PRODUCTS AT THE END OF LIFETIME

Disposal of electric and electronic equipment (valid in EU member countries and other European countries with an implemented recycling system)

The represented symbol on the product or package means the product shall not be treated as domestic waste. Hand over the product to the specified location for recycling electric and electronic equipment. Prevent negative impacts on human health and the environment by properly recycling your product.

Recycling contributes to preserving natural resources. For more information on the recycling of this product, refer to your local authority, domestic waste processing organization or store, where you purchased the product.

This product complies with EU directive requirements on electromagnetic compatibility and electrical safety.

The instruction manual is available at website www.ecg-electro.eu.

Changes in text and technical parameters reserved.



08/05



www.ecg-electro.eu

CZ

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany

tel.: +420 272 122 111
e-mail: ECG@kbexpert.cz

SK

Distribútor pre SR: K+B Elektro – Media, k.s.
Mlynské Nivy 73
821 05 Bratislava

tel.: +421 232 113 410
e-mail: ECG@kbexpert.cz

GB

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany

tel.: +420 272 122 111
e-mail: ECG@kbexpert.cz

- Dovožce neručí za tiskové chyby obsažené v návodu k použití výrobku.
- Dovožca neručí za tlačové chyby obsiahnuté v návode na použitie výrobku.
- The importer takes no responsibility for printing errors contained in the product's user's manual.