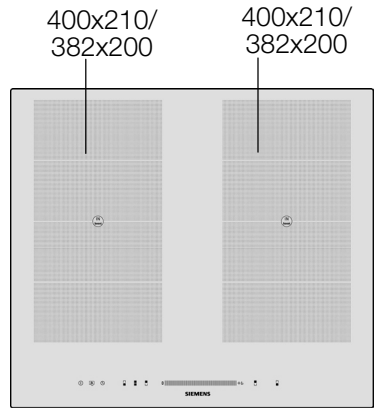


Návod k použití

EH 675MV11E

Q4ACZM1481

EH 675MV11E



Ø = cm

Obsah

Bezpečnostní pokyny	5
Bezpečnostní pokyny.....	5
Příčiny poškození	8
Ekologická likvidace.....	10
Tipy na úsporu energie	10
Ochrana životního prostředí	10
Indukční vaření	11
Výhody indukčního vaření	11
Vhodné varné nádobí	11
Seznámení se spotřebičem	13
Ovládací panel	13
Ukazatel zbytkového tepla	14
Varné zóny	14
Nastavení varné desky	15
Zapnutí a vypnutí varné desky	15
Nastavení varné zóny	15
Tabulka pro vaření	16
Flexibilní varná zóna	19
Jako dvě nezávislé varné zóny.....	19
Jako jedna varná zóna.....	19
Zapnutí a vypnutí dětské pojistky	20
Automatická dětská pojistka	20

Obsah

Dětská pojistka	20
Funkce Powerboost	21
Funkce Timer	22
Automatický časovač „Timer“	22
Automatické vypnutí jedné varné zóny	22
Kuchyňský budík	24
Automatické omezení času	24
Pozastavení ovládacího panelu	25
Základní nastavení	25
Změna základních nastavení	26
Péče a čištění	27
Varná deska	27
Rám varné desky	28
Odstranění závad	29
Běžné zvuky během použití	30
Zákaznický servis	31

Případné technické změny, tiskové chyby a odlišnosti ve vyobrazení jsou vyhrazeny bez upozornění. Aktuální návod najdete na webových stránkách www.siemens-home.com/cz

Bezpečnostní pokyny

Tento návod k použití si pečlivě prostudujte. Jenom tak můžete svou varnou desku bezpečně a správně používat.

Návod k použití a montáži dobře uschovejte, stejně jako doklad o spotřebiči. V případě předání spotřebiče jiné osobě přiložte také dokumentaci.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. Pokud spotřebič při přepravě utrpěl škody, nepřipojte jej, kontaktujte telefonicky servisní službu a škody písemně zaznamenejte, jinak ztrácíte nárok na náhradu škody.

Bezpečnostní pokyny

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů. Spotřebič během provozu nenechávejte nikdy bez dozoru.

Bezpečná obsluha

Aby byl spotřebič požíván bezpečně, smí jej děti a dospělí, kteří následkem

- fyzického, smyslového nebo psychického poškození
- nebo nedostatkem zkušeností či znalostí

nejsou schopni tento spotřebič používat, by při jeho používání měli být pod dohledem odpovědné dospělé osoby.

Dohlížejte na děti, aby si se spotřebičem nehrály.

Přehřátý olej, tuk nebo margarín

Přehřátý olej nebo tuk (margarín) se snadno vznítí. Nebezpečí požáru!

Při vaření pokrmů s olejem nebo tukem na spotřebič neustále dohlížejte. Pokud se olej nebo máslo vznítí, nikdy nehaste oheň vodou. Plameny rychle uduste pokličkou nebo talířem. Vypněte varnou desku.

Příprava potravin ve vodní lázni

Ve vodní lázni lze připravovat potraviny v nádobě, které se vloží do většího hrnce s vodou. Tímto způsobem se potraviny mírně a rovnoměrně zahřívají a vaří se působením horké vody, a ne přímo teplem varné desky. Při vaření ve vodní lázni by se konzervy, skleněné ani jiné nádoby neměly stavět přímo na dno hrnce s vodou, aby se zabránilo prasknutí skla varné desky nebo nádoby, protože se varná deska může přehřát.

Horká varná deska

Nebezpečí popálení! Nedotýkejte se horkých varných zón. Zásadně zabraňte přístupu dětí ke spotřebiči.

Nebezpečí požáru! Nikdy nestavte hořlavé předměty na varnou desku.

Nebezpečí požáru! Pokud je varná deska umístěna nad zásuvkou, nikdy v zásuvce neskladujte hořlavé předměty nebo spreje.

Mokrý dna hrnců a varné zóny

Nebezpečí poranění! Pokud se mezi dno hrnce a varnou zónu dostane tekutina, může vzniknout tlak páry. Působením tlaku může hrnec nečekaně vyskočit do výšky. Varnou desku a dno hrnců udržujte neustále suché.

Praskliny ve varné desce

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Odpojte spotřebič od elektrické sítě, pokud je varná deska porouchaná nebo prasklá.

Informujte zákaznický servis.

Varná deska se zahřívá, ale ukazatel nefunguje

Nebezpečí popálení! Vypněte varnou desku, pokud ukazatel nefunguje.

Informujte zákaznický servis.

Varná deska se sama vypíná

Nebezpečí požáru! Pokud se varná deska sama vypne a nelze ji ovládat, může se později nechtěně zapnout. Aby se tomuto zabránilo, varnou desku odpojte z elektrické sítě. Toho dosáhnete vypnutím příslušného jističe v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.

Neodkládejte na indukční desku žádné kovové předměty

Nebezpečí popálení! Na varné desce nenechávejte ležet nože, vidličky, lžice, pokličky nebo jiné kovové předměty, které se velmi rychle zahřívají.

Chladicí ventilátor

Tato varná deska je na spodní straně vybavena chladicím ventilátorem. Nebezpečí poškození! Pokud je varná deska umístěna nad zásuvkou, nesmí být v zásuvce uloženy žádné malé předměty nebo papír, protože by mohlo dojít k jejich nasátí a tím k poškození ventilátoru nebo narušení funkce chlazení. Pozor! Mezi obsahem zásuvky a ventilátorem by měla být vzdálenost minimálně 2 cm.

Neodborné opravy

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Neodborné opravy mohou být nebezpečné. Je-li spotřebič vadný, vypněte jistič v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis. Opravy a výměnu poškozeného kabelu smí provádět jenom zaškolený odborník našeho zákaznického servisu.

Přípojovací kabel

Každý zásah do spotřebiče, a to i výměnu nebo upevnění přípojovacího kabelu, smí provádět pouze zákaznický servis.

Přípojovací kabely elektrických spotřebičů se nesmí dotýkat horkých varných zón. Izolace kabelu a varná deska by se mohly poškodit.



Tento spotřebič odpovídá směrnicím o bezpečnosti a elektromagnetické kompatibilitě.

Přesto by se osoby s **kardiostimulátorem** neměly k tomuto spotřebiči přibližovat. Nelze zaručit, že každý kardiostimulátor dostupný na trhu odpovídá platné směrnici o bezpečnosti a elektromagnetické kompatibilitě, a že nevzniknou žádné interference, které ohrozí jeho správný provoz. Poruchy mohou nastat také u jiných přístrojů, jako např. naslouchadel.

Vypnutí varné desky

Po každém použití varné desky vypněte hlavní vypínač. Nečekejte, až se varná deska automaticky vypne poté, co z ní sundáte varné nádoby.

Příčiny poškození

Hrneců a pánví

Drsné dno hrnců a pánví může poškrábat keramickou vrstvu varné desky.

Vyhňte se vaření s prázdnými nádobami. Mohlo by dojít k poškození.

Horké hrnce a pánve

Nikdy neodstavujte horké pánve a hrnce na ovládací panel, na oblast ukazatelů a rám varné desky. Mohly by se poškodit.

Tvrdé a špičaté předměty

Pokud na varnou desku spadnou tvrdé nebo špičaté předměty, může se deska poškodit.

Fólie a plasty

Hliníková fólie a plastové nádoby se na horkých varných zónách roztaví. Ochranní fólie není vhodná pro Vaši varnou desku.

Přehled

V následující tabulce naleznete nejčastější způsoby poškození:

Poškození	Příčiny	Opatření
Skvrny	Pokrm vytekl z varné nádoby.	Vyteklé pokrmy okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.
	Nevhodný čisticí prostředek.	Používejte čisticí prostředky, které jsou vhodné na sklokeramiku.
Škrábance	Sůl, cukr a písek.	Varnou desku nepoužívejte jako pracovní nebo odkládací plochu.
	Drsná dna hrnců a pánví poškrábala.	Zkontrolujte své nádobí.
Zabarvení	Nevhodný čisticí prostředek.	Používejte čisticí prostředky, které jsou vhodné na sklokeramiku.
	Oděr hrnce.	Při posouvání hrnce a pánve nadzvedněte.
Bublínky	Cukr, pokrmy s vysokým obsahem cukru.	Vytékající pokrmy okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.

Ochrana životního prostředí

Ekologická likvidace



Vybalte spotřebič a obal ekologicky zlikvidujte.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96 EG o starých elektrických a elektronických spotřebičích (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tato směrnice rámcově upravuje likvidaci a recyklaci vysloužilých elektrických a elektronických spotřebičů v zemích EU.

Tipy na úsporu energie

- Hrnce vždy přikryjte vhodnou pokličkou. Vaření bez pokličky déle trvá a spotřebuje se při něm více energie.
- Používejte hrnce a pánve s rovnými dny. Používání nádobí s nerovnými dny zvyšuje spotřebu energie.
- Průměr dna hrnce a pánve by měl odpovídat velikosti varné zóny. Zejména příliš malé hrnce na varné zóně vedou ke ztrátám energie.
Mějte na paměti: Výrobci nádobí mohou někdy uvádět horní průměr hrnce. Ten bývá zpravidla větší než průměr dna hrnce.
- Na menší množství pokrmu použijte menší hrnec. Větší nebo jen částečně naplněný hrnec spotřebuje větší množství energie.
- Vařte v malém množství vody. Tím ušetříte energii. Kromě toho se tak v zelenině uchová více vitamínů a minerálních látek.
- Co nejdříve přepněte na nižší stupeň ohřevu.

Indukční vaření

Výhody indukčního vaření

Indukční vaření představuje zcela nový způsob ohřívání potravin, protože teplo se tvoří přímo ve varné nádobě. To přináší celou řadu výhod:

- **Rychlejší vaření a smažení;** protože se zahřívá přímo varné nádoby.
- **Nižší spotřeba energie**
- **Čistší a snadnější použití;** rozlité pokrmy se na varné desce tak rychle nepřipálí.
- **Kontrolovaný přísun energie a větší bezpečnost;** varná deska zahájí nebo přeruší přenos energie ihned po obsluze ovládání. Indukční varná deska přeruší přenos energie ihned poté, kdy se varná nádoba odebere z varné desky, aniž by se varná deska musela manuálně vypnout.

Vhodné varné nádoby

Feromagnetické varné nádoby

K indukčnímu vaření je vhodné pouze feromagnetické varné nádoby. Může být vyrobeno z:

- smaltované oceli
- litiny
- speciální nádoby pro indukční varné desky vyrobené z nerezové oceli.

Speciální indukční varné nádoby

Existují i další speciální varné nádoby pro indukční desky, jejichž dno není zcela feromagnetické. Dbejte na průměr nádoby, protože ten může ovlivnit rozpoznání nádoby a zároveň ovlivňuje výsledek vaření.

Přezkoušení varného nádobí pomocí magnetu

Abyste zjistili, jestli je nádobí vhodné, zkuste, jestli dno nádoby přitahuje magnet. Výrobci většinou uvádějí, zda je nádobí k indukčnímu vaření vhodné.

Nevhodné varné nádobí

Nikdy nepoužívejte nádoby z:

- běžné kvalitní oceli
- skla
- keramiky
- mědi
- hliníku

Vlastnost dna varných nádob

Vlastnosti dna hrnce nebo pánve mohou ovlivnit výsledek vaření. Používání hrnců a pánví vyrobených z materiálů, které podporují rovnoměrné rozložení tepla (jako jsou „sendvičové“ nádoby z nerezové oceli), šetří čas a energii.

Žádné varné nádobí nebo nevhodná velikost

Pokud na varné desce není žádné varné nádobí, pokud je nádobí z nevhodného materiálu, nebo pokud nemá vhodnou velikost, začne blikat ukazatel varné zóny. Použijte vhodnou varnou nádobu a blikání zhasne. Jinak se varná deska po 90 sekundách automaticky vypne.

Prázdné varné nádobí nebo nádobí s tenkým dnem

Nezahřívajte prázdné varné nádoby nebo nádobí s tenkým dnem. Varná deska má sice bezpečnostní systém, ale prázdné nádoby budou pravděpodobně tak rychle zahřívány, že vypínací automatika nebude dostatečně rychle reagovat a nádoba může být zahřána na velmi vysokou teplotu. Dno nádoby by se mohlo i roztavit a sklokeramika varné desky by se tak poškodila. V takovém případě se varné nádoby nedotýkejte a vypněte varnou desku. Pokud po vychladnutí varná deska nebude fungovat, zavolejte zákaznický servis.

Rozpoznání varného nádobí

Každá varná zóna má pro rozpoznání hrnce spodní hranici, která je závislá na materiálu používaného hrnce. Proto vždy používejte varnou zónu, která nejlépe odpovídá průměru hrnce.

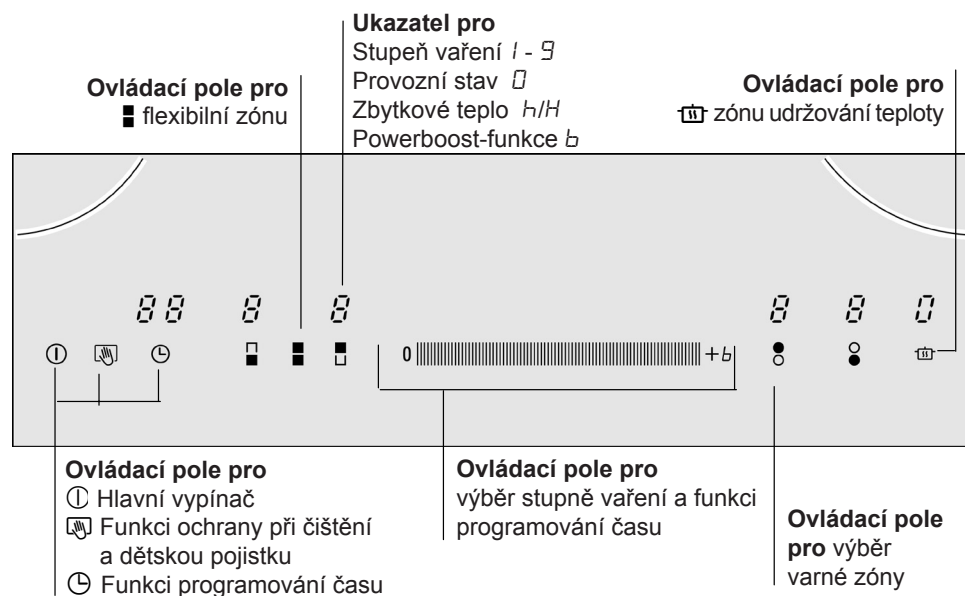
Dvouokruhové nebo tříokruhové varné zóny

Tyto varné zóny rozeznají různé velikosti hrnců. V závislosti na materiálu a vlastnostech varných nádob se varná zóna automaticky přizpůsobí nádobě tím, že se zapne pouze jeden okruh nebo všechny okruhy a přenášejí se jen přiměřená energie, která je potřebná pro optimální výsledky vaření.

Seznámení se spotřebičem

Na straně 2 naleznete náčrtek varné desky s údaji o rozměrech.

Ovládací panel



Ovládací pole







Když se dotknete symbolu, aktivuje se příslušná funkce.

Upozornění

Nastavení zůstanou nezměněna, když se dotknete více polí současně. Tak můžete utřít vyteklý pokrm z ovládacího panelu.

Ovládací pole udržujte vždy suchá. Vlhkost může narušit jejich funkci.

Varné zóny

Varná zóna	Zapnutí a vypnutí
 Jednookruhová varná zóna	Použijte varnou nádobu vhodné velikosti.
 Flexibilní varná zóna	Viz odstavec „flexibilní varná zóna“.
 Varná zóna	Varná zóna se automaticky zapne, když použijete varnou nádobu, jejíž dno odpovídá velikosti její vnější oblasti.
 Odporová zóna pro ohřívání talířů	Zapnutí: stiskněte symbol  , na displeji se objeví <i>l</i> . Vypnutí: stiskněte symbol  , na displeji se objeví <i>l</i> .*

* Rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla.

Používejte pouze varné nádoby, které je vhodné pro indukční vaření, viz odstavec „Vhodné varné nádoby“.

Ukazatel zbytkového tepla

Varná deska je pro každou zónu vybavena jedním ukazatelem zbytkového tepla, který upozorňuje ještě na horké varné zóny. Varných zón, na něž ukazatel upozorňuje, se nedotýkejte.

I když je již varná deska vypnutá, svítí ukazatel tak dlouho, dokud varná zóna nevychladne.

Pokud sejmete varnou nádobu z varné zóny ještě před jejím vypnutím, zobrazuje se střídavě ukazatel *h/H* a nastavený stupeň vaření.

Nastavení varné desky

V této kapitole se dozvíte, jak nastavit varné zóny. V tabulce najdete stupně vaření a časy pro různé pokrmy.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varnou desku zapnete a vypnete pomocí hlavního vypínače.

Zapnutí: Dotkněte se symbolu ①. Rozsvítí se ukazatel nad hlavním vypínačem. Varná deska je připravena k provozu.

Vypnutí: Dotýkejte se symbolu ①, dokud nezhasne ukazatel nad hlavním vypínačem. Všechny varné zóny se vypnou. Ukazatel zbytkového tepla svítí tak dlouho, dokud varné zóny dostatečně nevychladnou.

Upozornění

Jestli jsou všechny varné zóny vypnuty déle než 20 sekund, varná deska se automaticky vypne.

Nastavení varné zóny




V programovacím poli můžete nastavit požadovaný stupeň vaření.

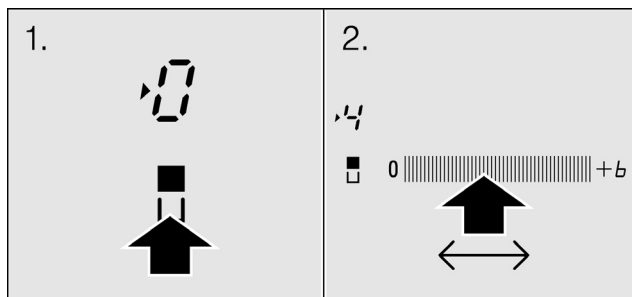
Stupeň vaření 1 = minimální výkon
Stupeň vaření 9 = nejvyšší výkon

Každý stupeň vaření má k dispozici také mezistupeň. Ten je označen tečkou.

Nastavení stupně vaření:

Varná deska musí být zapnuta.

1. Stiskněte symbol , abyste zvolili varnou zónu. V ukazateli stupňů vaření svítí  a symbol  pro výběr varné zóny.
2. Jeďte prstem po stupnici, dokud se v ukazateli nezobrazí požadovaný stupeň vaření.



Změna stupně vaření:

Zvolte varnou zónu a na stupnici nastavte požadovaný stupeň pro dokončení vaření.

Vypnutí varné zóny:

Zvolte varnou zónu a na stupnici nastavte 0.

Varování

Pokud se na indukční varné zóně nenachází žádná varná nádoba, bliká ukazatel zvoleného stupně vaření. Za určitou dobu se varná zóna vypne.

Tabulka pro vaření

V následující tabulce jsou uvedeny některé příklady.

Doba vaření závisí na druhu, hmotnosti a kvalitě potravin. Proto se mohou vyskytnout odchylky.

K dosažení varu použijte stupeň vaření 9.

	Úroveň pro pomalé vaření	Trvání pomalého vaření v min.
Rozpouštění		
Čokoláda, poleva, máslo, med,	1 - 2	-
želatina	1 - 2	-
Ohřívání a udržování tepla		
Zeleninové a luštěninové dušené pokrmy (např. čočka)	1 - 2	-
Mléko**	1 - 2	-
Párky ohřívané ve vodě**	3 - 4	-
Rozmrazování a ohřívání		
Hluboce mražený špenát	2 - 3	5 - 15 min.
Hluboce mražený guláš	2 - 3	20 - 30 min.
Pomalé vaření, pozvolné přivedení k varu		
Bramborové knedlíky	4 - 5*	20 - 30 min.
Ryby	4 - 5*	10 - 15 min.
Bílé omáčky, např. bešamel	1 - 2	3 - 6 min.
Ostatní omáčky, např. bernská, holandská	3 - 4	8 - 12 min.
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (ve dvojnásobném množství vody)	2 - 3	15 - 30 min.
Mléčná rýže	2 - 3	25 - 35 min.
Brambory (ve slupce)	4 - 5	25 - 30 min.
Brambory (loupané, vařené ve slané vodě)	4 - 5	15 - 25 min.
Těstoviny	6 - 7*	6 - 10 min.
Dušené pokrmy, polévky	3 - 4	15 - 60 min.
Zelenina (čerstvá)	2 - 3	10 - 20 min.
Zelenina (mražená)	3 - 4	7 - 20 min.
Dušené pokrmy (v tlakovém hrnci)	4 - 5	-
Pečení		
Masové rolky	4 - 5	50 - 60 min.
Dušená pečeně	4 - 5	60 - 100 min.
Guláš	3 - 4	50 - 60 min.

	Úroveň pro pomalé vaření	Trvání pomalého vaření v min.
Smažení na pánvi		
Řízek na přírodno nebo obalovaný	6 - 7	6 - 10 min.
Řízek, mražený	6 - 7	8 - 12 min.
Kotlety na přírodno nebo obalované	6 - 7	8 - 12 min.
Steak (tloušťka 3 cm)	7 - 8	8 - 12 min.
Drůbeží prsa (tloušťka 2 cm)	5 - 6	10 - 20 min.
Drůbeží prsa, mražená	5 - 6	10 - 30 min.
Ryby v celku a rybí filety (na přírodno)	5 - 6	8 - 20 min.
Ryby v celku a rybí filety (obalované)	6 - 7	8 - 20 min.
Obalované a mražené ryby, např. rybí prsty	6 - 7	8 - 12 min.
Krabi a krevety	7 - 8	4 - 10 min.
Mražené pokrmy, například sauté	6 - 7	6 - 10 min.
Palačinky	6 - 7	smažte postupně
Omeleta	3 - 4	smažte postupně
Smažené vajíčka	5 - 6	3 - 6 min.
Fritování** (150 g - 200 g porce ve 1-2 l oleje)		
Zmrazená jídla, např. hranolky, kuřecí nuggety	8 - 9	smažte postupně
Mražené krokety	7 - 8	
Knedlíky	7 - 8	
Masové, např. kuřecí kousky	6 - 7	
Ryby, obalované nebo v pивním těstíčku	6 - 7	
Zelenina a houby, obalované nebo v pивním těstíčku, např. houby	6 - 7	
Drobné pečivo, např. koblihy/berlínské koblihy, ovoce v těstíčku	4 - 5	
* Dovařování bez pokličky		
** Bez pokličky		

Flexibilní varná zóna

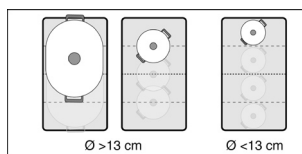
Podle potřeby ji lze použít jako samostatnou varnou zónu nebo jako dvě individuální varné zóny.

Takto funguje

Varná zóna se skládá z několika induktorů, které jsou řízeny nezávisle na sobě. Když je varná zóna v provozu, induktory, na kterých se varná nádoba nenachází, se automaticky vypnou.

Doporučení pro používání varných nádob

Pro dobré rozpoznání nádoby a rozdělení tepla se doporučuje varnou nádobu umístit na střed:



- v horní nebo dolní oblasti flexibilní varné zóny, pokud je použitá varná nádoba menší než 13 cm (viz obrázek).
- nebo v jedné ze dvou polovin flexibilní varné zóny, pokud je varná nádoba větší než 13 cm (viz obrázek).

Když používáte nádobí různých velikostí nebo nádobí vyrobené z různých materiálů, mohou se objevit hluky a vibrace, které ovšem nemají vliv na správnou funkci zóny.

Jako dvě nezávislé varné zóny

Flexibilní varnou zónu lze používat standardně ve formě dvou nezávislých varných zón.

Takto se funkce aktivuje

Viz odstavec „Nastavení varné zóny“.


Jako jedna varná zóna

Varnou zónu lze použít jako jeden celek, tzn. spojit přední a zadní zónu v jednu.

Takto se funkce aktivuje

Varná deska musí být zapnuta.

1. Stiskněte symbol ■. Rozsvítí se ukazatel ► ■. Flexibilní varná zóna je zapnuta. Stupeň nastavení varné zóny vyberete tak, že prstem jedete po stupnici, dokud se nerozsvítí požadovaný stupeň vaření.

2. Změna stupně vaření: Vyberte flexibilní varnou zónu stisknutím symbolu  a poté na stupnici změňte stupeň vaření.

Nasazení nové varné nádoby

Stiskněte symbol , aby byla varná nádoba rozpoznána.

Takto se funkce deaktivuje

Na stupnici nastavte stupeň 0.

Opětovné použití zóny jako dvou individuálních varných zón



Stiskněte jeden ze dvou symbolů, které patří ke dvěma flexibilním varným zónám. Flexibilní varná zóna bude deaktivována a bude fungovat opět jako dvě nezávislé varné zóny.

Dětská pojistka

Varnou desku lze chránit před nechtěným používáním, aby ji nemohly zapínat například děti.

Zapnutí a vypnutí dětské pojistky

Varná deska musí být vypnuta.

Zapnutí: Stiskněte symbol  na přibližně 4 sekundy. Symbol  se rozsvítí na dobu 10 sekund. Varná deska je zablokována.

Vypnutí: Stiskněte symbol  na přibližně 4 sekundy. Blokování je zrušeno.

Automatická dětská pojistka

Pomocí této funkce se automaticky aktivuje dětská pojistka vždy, když vypnete varnou desku.

Zapnutí a vypnutí

Jak zapnete automatickou dětskou pojistku, se dozvíte v kapitole „Základní nastavení“.

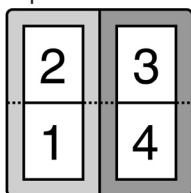
Funkce Powerboost

Pomocí funkce Powerboost se vaše pokrmy ohřejí ještě rychleji než při použití varného stupně 5.

Omezení při používání

Funkci „Powerboost“ lze aktivovat pro všechny varné zóny, ale jen tehdy, není-li ve stejné skupině v provozu jiná varná zóna (viz obrázek). Jinak bude v ukazateli zvolené varné zóny blikat symboly *b* a *5* a poté se automaticky nastaví stupeň 5.

Skupina 1



Skupina 2

Takto se funkce aktivuje

Postupujte následovně:

1. Zvolte stupeň vaření 5.
2. Stiskněte v programovacím poli symbol *+b*.
Nyní je funkce aktivována.

Takto se funkce deaktivuje

Stiskněte v programovacím poli symbol *+b*.
Nyní je funkce deaktivována.



Za určitých okolností se funkce „Powerboost“ automaticky vypne z důvodu ochrany elektronických komponentů, které se nacházejí uvnitř varné desky, před poškozením.

Funkce Timer

Tuto funkci lze používat dvěma různými způsoby:

- když má být varná zóna automaticky vypnuta
- jako kuchyňský budík

Automatický časovač „Timer“

Pomocí této funkce můžete předvolit čas pro všechny varné zóny. Po každém zapnutí varné zóny začne plynout předvolený čas. Po uplynutí času se varná zóna automaticky vypne.

Jak zapnete automatický „Timer“ se dozvíte v kapitole „Základní nastavení“.

Upozornění

Čas pro varnou zónu můžete měnit nebo můžete automatický „Timer“ pro varnou zónu vypnout.

Symbolu ☹ se dotkněte tolikrát, dokud se nerozsvítí požadovaný ukazatel |→|. Na ovládacím panelu změňte čas nebo jej nastavte na ☐☐.

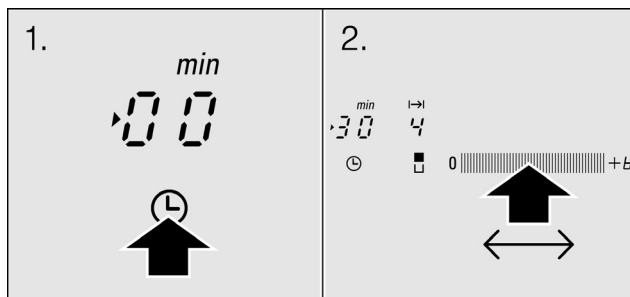
Automatické vypnutí jedné varné zóny

Pro požadovanou varnou zónu zadejte určitý čas. Varná zóna se po uplynutí této doby automaticky vypne.

Nastavení času vaření

1. Nastavte stupeň vaření.
2. Dotkněte se symbolu ☹.
Rozsvítí se ukazatel |→| požadované varné zóny. Na ukazateli času svítí ☐☐. Pro výběr jiné varné zóny stiskněte symbol ☹ tolikrát, dokud se nerozsvítí ukazatel |→| požadované varné zóny.

3. Na ovládacím panelu se dotkněte požadované předvolby. Možné předvolby jsou (zleva doprava) 1, 2, 3..... až 10 minut. V průběhu dalších 10 sekund posunujte po ovládacím panelu prstem tolikrát, dokud nebude dosažena požadovaná doba.



Čas začne ubíhat. Pokud jste nastavili časovač pro více varných zón, můžete si každou dobu nechat zobrazit. Abyste ji zobrazili, dotkněte se symbolu \odot tolikrát, dokud se nerozsvítí ukazatel \rightarrow požadované varné zóny.

Automatické nastavení

Když se na ovládacím panelu dotknete předvoleb 1 až 5, abyste dobu prodloužili, doba vaření se automaticky snižuje až na jednu minutu.

Když se na ovládacím panelu dotknete předvoleb 6 až 10, abyste dobu prodloužili, doba vaření se automaticky zvyšuje až na 99 minut.

Po uplynutí doby vaření

Když plyne doba vaření, varná zóna se vypne. Uslyšíte signál a na ukazateli se na dobu 10 sekund rozsvítí svítí $\square\square$. Ukazatel \rightarrow se jasně rozsvítí. Dotkněte se symbolu \odot . Ukazatele zhasnou a signální tón utichne.

Změna nebo vymazání doby vaření

Symbol \odot stiskněte tolikrát, dokud se jasně nerozsvítí požadovaný ukazatel \rightarrow . Na ovládacím panelu změňte čas nebo jej nastavte na $\square\square$.




Upozornění

Dobu vaření můžete nastavit až na 99 minut.

Kuchyňský budík

Pomocí kuchyňského budíku můžete nastavit čas až do 99 minut. Je nezávislý na všech ostatních nastaveních.



Postup nastavení

1. Dotkněte se opakovaně symbolu , dokud se ukazatel  pro kuchyňský budík nerozsvítí. Na ukazateli času se rozsvítí .



2. Na ovládacím panelu nastavte požadovaný čas.

Za několik sekund začne ubíhat čas.

Po uplynutí doby vaření

Po uplynutí času uslyšíte signál. Na ukazateli času se rozsvítí . Ukazatel  pro kuchyňský budík jasně svítí. Za 10 sekund se ukazatel vypne.

Oprava času

Symbol  stiskněte tolikrát, dokud se nerozsvítí ukazatel pro kuchyňský budík . Znovu nastavte čas.

Automatické omezení času

Pokud je varná zóna delší čas v provozu, aniž byste změnili nastavení, funkce omezení času se automaticky aktivuje.


Žhavení varné zóny se přeruší. Na ukazateli varné zóny střídavě bliká *F* a *E*.

Dotknete-li se libovolného ovládacího panelu, ukazatel zhasne. Nastavení můžete provést znovu.

Doba aktivace funkce automatického omezení času závisí na nastaveném stupni vaření (1 až 10 hodin).

Zablokování ovládacího panelu při čištění

Pokud byste čistili ovládací panel při zapnuté varné desce, mohli byste tím změnit nastavení.

Aby k tomu nedocházelo, je varná deska vybavena funkcí pozastavení ovládacího panelu. Stiskněte symbol . Zazní tón. Ovládací panel je na dobu 35 sekund zablokován. Nyní můžete povrch ovládacího panelu utřít bez rizika, že se nastavení změní.

Upozornění

Na hlavní vypínač funkce pozastavení ovládacího panelu nepůsobí. Varnou desku můžete kdykoliv vypnout.

Základní nastavení

Váš spotřebič má různá základní nastavení.
Tato nastavení můžete přizpůsobit svým potřebám.

Ukazatel	Funkce
<i>c 1</i>	Automatická dětská pojistka <input type="checkbox"/> Vypnuta. * <i>1</i> Zapnuta.
<i>c 2</i>	Akustický signál <input type="checkbox"/> Potvrzovací signál a signál chybného ovládání je vypnutý. <i>1</i> Je zapnutý pouze signál chybného ovládání. <i>2</i> Potvrzovací signál a signál chybného ovládání je zapnutý. *
<i>c 5</i>	Automatický časovač „Timer“ <input type="checkbox"/> Vypnutý.* <i>1-99</i> Doba, za kterou se varné zóny vypnou.
<i>c 6</i>	Trvání signálu časového spínače (Timer) <i>1</i> 10 sekund.* <i>2</i> 30 sekund. <i>3</i> 1 minuta.

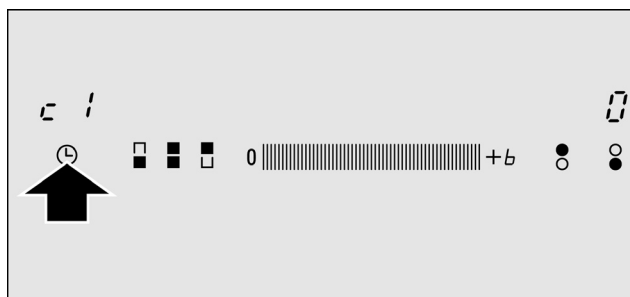
Ukazatel	Funkce
c 7	Funkce „Power-Management“ <i>l</i> = 1000 W minimální výkon <i>l. - 9</i> = od 1500 do 9000 W <i>9.</i> = 9500 W nejvyšší výkon
c 9	Výběr varné zóny ☐ Neomezena: Můžete vždy nastavit naposled zvolenou varnou zónu bez toho, abyste ji museli znovu navolit. * <i>l</i> Omezena: Naposled zvolenou varnou zónu lze nastavit 10 sekund po výběru, poté však musíte varnou zónu před novým nastavením znovu navolit.
c 0	Návrat na základní nastavení ☐ Vypnut. <i>l</i> Zapnut.

* Základní nastavení

Změna základních nastavení

Varná deska musí být vypnuta.

1. Zapněte varnou desku.
2. Během následujících 10 sekund na 4 sekundy stiskněte symbol ⌚.



Na levém displeji se zobrazí *c l*, na pravém displeji 0.

3. Symbol ⌚ stiskněte tolikrát, dokud se v levém displeji nezobrazí požadovaný symbol.

4. Na ovládacím panelu nastavte požadovanou hodnotu.



5. Stiskněte symbol \ominus na 4 sekundy.

Nastavení je aktivováno.

Vypnutí

Pro opuštění základních nastavení vypněte varnou desku pomocí hlavního vypínače a nastavení proveďte znovu.

Péče a čištění

Rady a pokyny uvedené v této kapitole slouží pro čištění varné desky a k jejímu udržování v optimálním stavu.

Varná deska

Čištění

Očistěte varnou desku po každém použití. Jen tak můžete předejít tomu, aby se na varnou desku připálily zbytky potravin. Varnou desku vyčistěte teprve tehdy, až dostatečně vychladne.

Požívejte jen čisticí prostředky, které jsou vhodné pro varné desky. Řiďte se pokyny k čištění, které jsou uvedeny na obalech produktů.

Nikdy nepoužívejte:

- abrazivní prostředky
- agresivní čisticí prostředky, jako jsou spreje na pečící trouby nebo odstraňovače skvrn
- drsné houby
- vysokotlaké nebo parní čističe

Škrabka na sklo

Silné znečištění odstraňte pomocí škrabky na sklo.

1. Ze škrabky na sklo odstraňte kryt.
2. Povrch varné desky vyčistěte čepelí.

Nečistěte povrch varné desky krytem škrabky, protože byste jej tak mohli poškrábat.



Čepel je velmi ostrá. Nebezpečí poranění! Zajistěte čepel, pokud nebudete škrabku používat. Pokud je čepel viditelně poškozená, okamžitě ji vyměňte.

Péče

Pro ošetření a ochranu varné desky použijte vhodný čisticí prostředek. Řiďte se pokyny a radami pro ošetření uvedenými na jeho obalu.

Rám varné desky

Abyste zabránili poškození rámu varné desky, dodržujte následující pokyny:

- Používejte jen teplou vodu s trochou mýdla.
- Nikdy nepoužívejte ostré předměty nebo abrazivní látky.
- Nepoužívejte škrabku na sklo.

Odstranění závad

Provozní poruchy jsou často způsobené malými detaily. Ještě než zavoláte zákaznický servis, nejprve si přečtěte následující rady a pokyny.

Ukazatel	Závada	Opatření
Žádný	Byl přerušen přívod elektrického proudu. Připojení spotřebiče nebylo provedeno podle schématu připojení. Porucha elektronického systému.	Zkontrolujte pomocí jiných elektrospotřebičů, zda nebyla přerušena dodávka proudu. Zkontrolujte, zda je spotřebič připojen podle schématu připojení. Jestliže tato dvě opatření nepomohla, zavolejte zákaznický servis.
Bliká E	Ovládací panel je vlhký nebo na něm leží nějaký předmět.	Osušte ovládací panel nebo odstraňte předmět.
$E_v +$ číslo/ $d+$ číslo/ $P+$ číslo/	Porucha elektronického systému.	Odpojte varnou desku od sítě. Počkejte několik sekund a znovu ji zapojte. Pokud symbol nezhasne, zavolejte zákaznický servis.
$F0/F9$	Vyskytla se interní chyba.	Odpojte varnou desku od sítě. Počkejte několik sekund a znovu ji zapojte. Pokud symbol nezhasne, zavolejte zákaznický servis.
$F2$	Elektronický systém se přehřál a vypnul příslušnou varnou zónu.	Počkejte několik sekund, než elektronický systém vychladne. Poté se dotkněte jakéhokoliv symbolu na varné desce. Pokud symbol nezhasne, zavolejte zákaznický servis.
$F4$	Elektronický systém se přehřál a vypnul všechny varné zóny.	Počkejte několik sekund, dokud elektronický systém nevychladne. Poté se dotkněte jakéhokoliv symbolu na varné desce. Pokud symbol nezhasne, volejte zákaznický servis.

Ukazatel	Závada	Opatření
U1	Nesprávné vstupné napětí, mimo normální provozní rozmezí.	Kontaktujte dodavatele elektrické energie.
U2/U3	Varná zóna se přehřála a z důvodu ochrany varné desky se vypnula.	Vyčkejte, dokud elektronický systém dostatečně nevychladne a poté ji znovu zapněte.

Na ovládací panel nestavějte žádné horké nádoby.

Běžné zvuky během použití

Indukční technologie je založena na vytváření elektromagnetických polí, která vytváří teplo přímo na dně varné nádoby. Varná nádoba může podle způsobu výroby vydávat určité zvuky nebo vibrace, které se dají popsat následovně:

Hluboké bzučení podobné transformátoru

Tento zvuk vzniká při vaření při vyšším stupni výkonu. Vytváří jej množství energie, která se přenáší z varné desky na varné nádoby. Tento zvuk zmizí nebo utichne, když se sníží stupeň výkonu.

Tiché pískání

Tento zvuk vzniká, když je varná nádoba prázdná. Utichne, jakmile do nádoby vložíte vodu nebo potraviny.

Praskání

Tento zvuk vzniká u nádobí, které je vyrobeno z různých překrývajících se materiálů. Vzniká tím, že jednotlivé plochy z různých materiálů vibrují. Zvuk je způsoben nádobím. Může se měnit podle množství a způsobu přípravy pokrmu.

Vysoké pískání

Tyto zvuky vznikají především u nádobí, které je vyrobeno z různých překrývajících se materiálů, a které je používáno na nejvyšším stupni výkonu a zároveň na dvou plotnách. Tyto zvuky zmizí nebo utichnou, jakmile snížíte stupeň výkonu.

Zvuk z ventilátoru

Aby mohla být zaručena funkčnost elektroniky, musí varná deska fungovat při kontrolované teplotě. Varná deska je vybavena chladícím ventilátorem, který se zapíná při určité teplotě dle stupně výkonu. Chladící ventilátor se zapne i tehdy, je-li varná deska vypnuta, ale teplota přesto ještě příliš vysoká.

Výše popsané zvuky jsou běžnou součástí indukční technologie a nepředstavují žádnou závadu.

Zákaznický servis

V případě, že musí být váš spotřebič opraven, můžete se obrátit na náš zákaznický servis. Adresu a telefonní číslo nejbližšího zákaznického střediska najdete v telefonním seznamu. Uvedená zákaznická střediska vám ochotně sdělí další informace o nejbližším servisu ve vaší lokalitě.

Číslo E a číslo FD

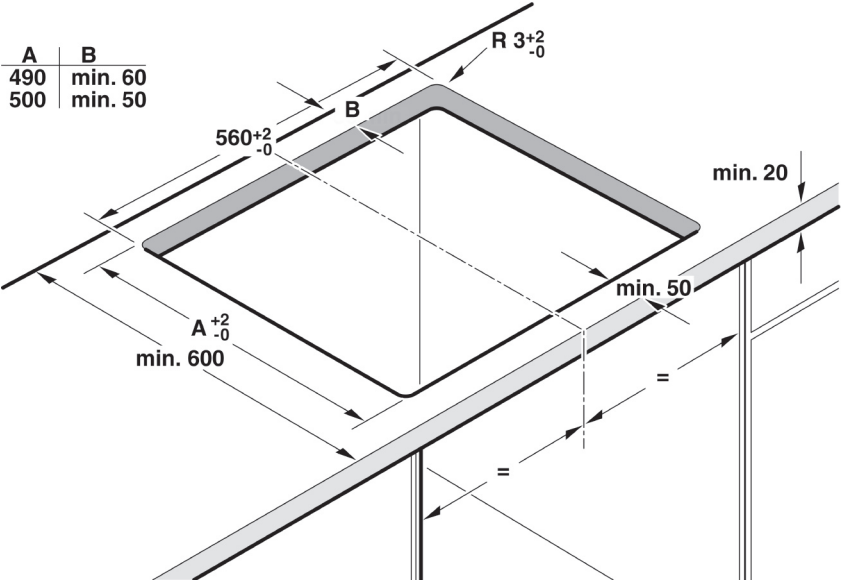
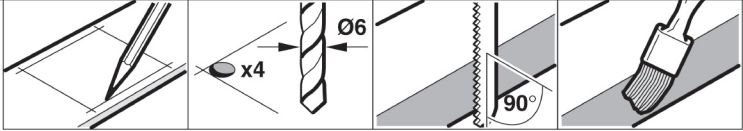
Pokud budete kontaktovat náš zákaznický servis, uvádějte číslo výrobku (E-Nr.) a číslo (FD-Nr.) spotřebiče. Typový štítek s těmito čísly najdete na certifikátu spotřebiče.

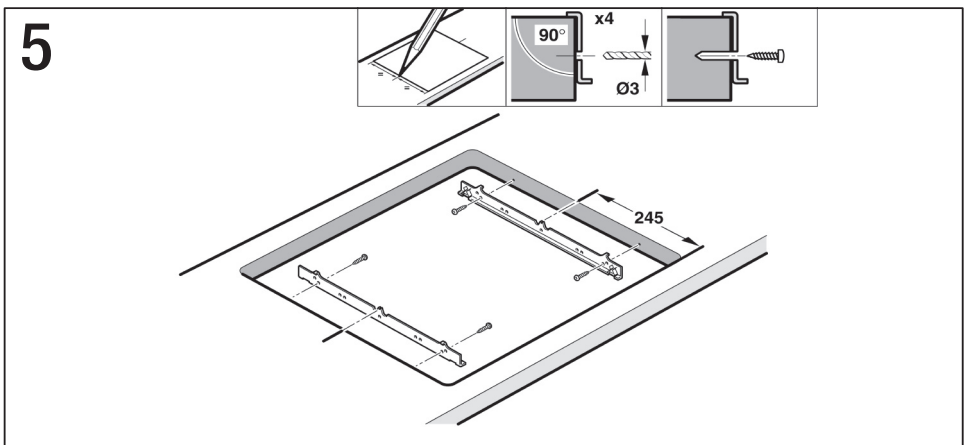
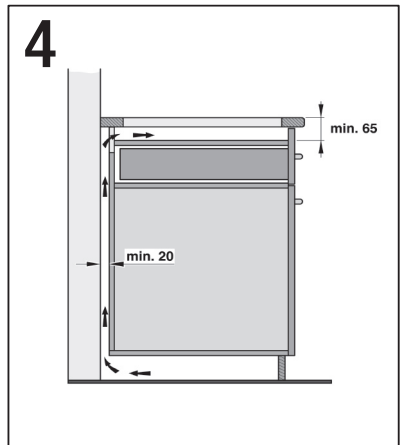
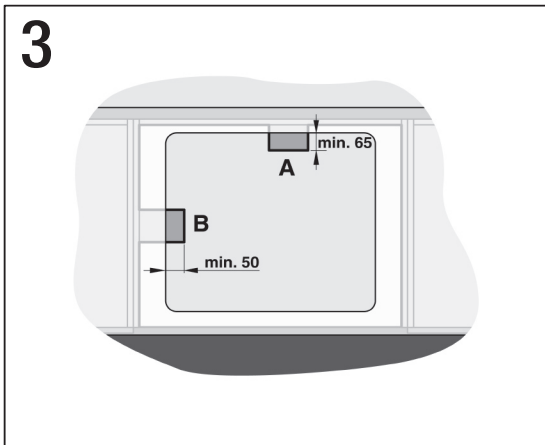
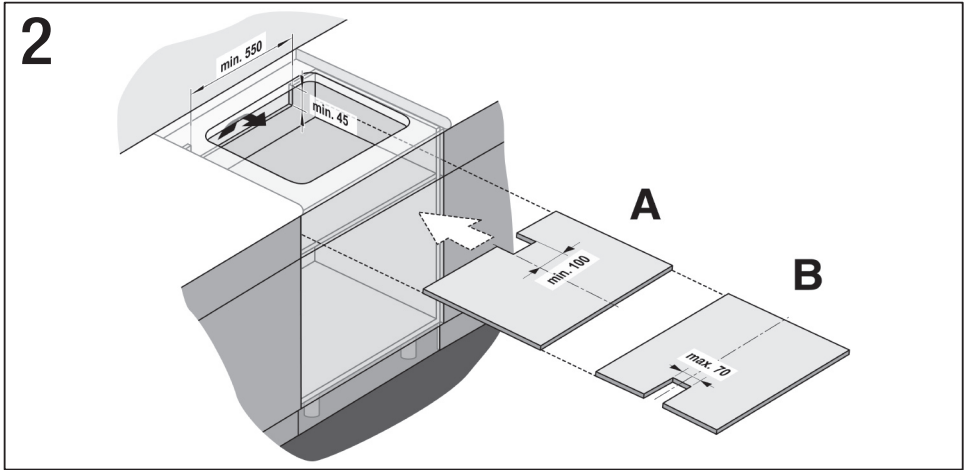
Mějte prosím na vědomí, že návštěva technika zákaznického servisu není bezplatná ani během záruční doby.

Montážní návod

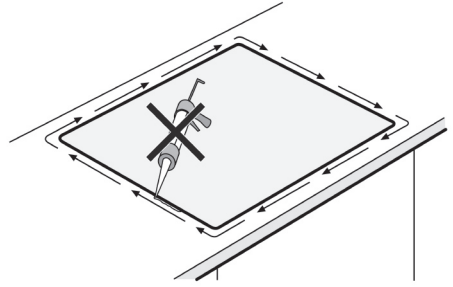
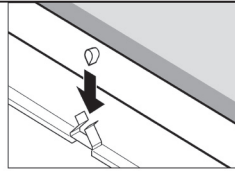
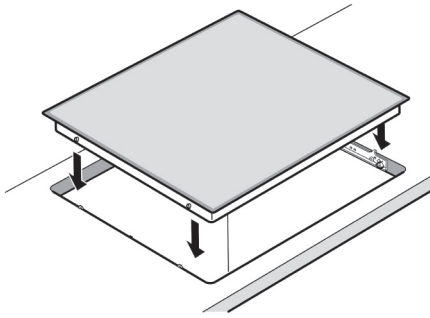
EH 675MV11E

1



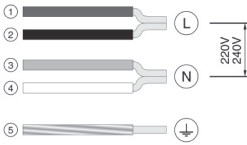


6

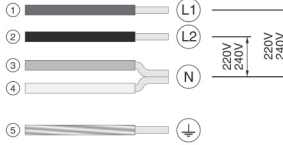


7

220V-240V ~
50Hz/60Hz

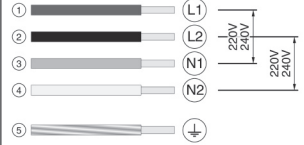


380V-415V 3N~
50Hz/60Hz



220V-240V 2L/2N~
50Hz/60Hz

(NL)



Důležitá upozornění

■ Bezpečnost je při používání zaručena pouze pokud byla instalace provedena správným způsobem z technického hlediska a ve shodě s tímto návodem k montáži. Za možná poškození, způsobená neadekvátní instalací, je odpovědná instalující osoba.

■ Zapojení spotřebiče smí provádět pouze autorizovaný technik, který se musí řídit ustanoveními společnosti dodávající elektrickou energii v dané zóně.

■ Z hlediska ochrany se jedná o spotřebič odpovídající typu I a může být uveden do provozu pouze v případě, že byl při zapojení řádně uzemněn.

■ V případě, že tento spotřebič nebude správně připojen na svorku uzemnění nebo bude uveden do provozu bez odborné instalace, může při jeho použití, přestože jen za velmi vzácných okolností, dojít k těžkým zraněním.

Výrobce není odpovědný za nesprávné použití a možné škody způsobené nesprávnou elektrickou instalací.

■ Elektrická pojistka pro zařízení B nebo C je nezbytně nutná.

■ Není-li spotřebič opatřen zástrčkou, je třeba přičlenit vhodné prostředky k vypojení z elektrické sítě a to v souladu s platnými instalačními předpisy.

■ Je velmi důležité umístit přívodní kabel takovým způsobem, aby se nedotýkal horkých částí varné desky nebo sporáku.

■ Indukční varné desky lze instalovat pouze nad sporáky s odvětráním od stejného výrobce. Pod varnou deskou nesmí být umístěna chladnička, myčka, sporák bez ventilace ani pračka.

■ Pokud byla varná deska nainstalována nad zásuvku, kovové předměty nacházející se v zásuvkovém prostoru by vlivem cirkulace vzduchu pocházejícího z ventilace varné desky mohly dosáhnout vysokých teplot, a proto doporučujeme použití oddělovacího panelu.

■ Jestliže se jedná o smíšený model varné desky (s indukčními varnými zónami a sálavými varnými zónami) a po její montáži zůstanou pod varnou deskou dostupné části, které by mohly dosáhnout vysokých teplot, je nutné použít oddělovací panel.

■ Jako vhodný oddělovací panel můžete použít dřevěnou desku nebo koupit adekvátní příslušenství v našem odborném servisním středisku.

Objednací kód tohoto příslušenství je:

- 680502 u spotřebičů s indukčními varnými zónami.

- 476610, u smíšených spotřebičů.

■ Jakýkoliv zásah do spotřebiče, a to i výměnu přívodního kabelu, smí provádět pouze odborný autorizovaný servis.

Příprava nábytku

- Obrázek 1/2/3/

■ **Pracovní deska musí být rovná a vodorovně umístěná. Výřezy do vestavného nábytku provádějte před instalací spotřebiče. Odstraňte veškeré třísky a hobliny, jinak by mohlo dojít k funkční poruše elektrických součástí. Taktéž je třeba zaručit, že po realizaci výřezových prací bude zabezpečena stabilita nábytku.**

■ Povrchy řezů je nutno ošetřit tak, aby byly odolné proti teplotě a zabránit tak jejich nabobtnávání vlivem vlhkosti.

■ Nábytek určený k vestavbě musí být odolný až do teploty 90°C.

■ Minimální vzdálenost od výřezu k boční stěně musí být:

u spotřebičů s indukčními varnými zónami, 40 mm, u smíšených spotřebičů, 70mm.

Nedoporučujeme, aby varná deska byla umístěna mezi dvě boční stěny.

V případě, že takto umístěna bude, je třeba taktéž zachovat minimální vzdálenost 200mm na jedné z obou bočních stěn.

■ Pracovní deska, do které bude prováděna instalace varné desky, musí mít minimální tloušťku:

30 mm, pokud je instalována nad troubu
20 mm, pokud je instalována bez trouby
nebo nad zásuvkový prostor.

■ Pokud vezmeme v úvahu ventilaci varné desky, je nezbytné:

- otvor v horní části zadní stěny nábytku o šířce 550 mm a výšce 45 mm (obr. 2).

- 20mm mezera mezi zadní stěnou nábytku a kuchyňskou stěnou (obr. 4).

- v případě instalace varné desky nad zásuvkový prostor, je třeba zachovat minimální vzdálenost 65mm mezi zásuvkou a vrchní částí pracovní desky.

■ Pokud je jako oddělovací panel instalována dřevěná deska o tloušťce 5 mm. Mějte na paměti následující požadavky:

- vzdálenost 65 mm mezi dřevěnou deskou a vrchní částí pracovní desky.

- u modelů s indukčními varnými zónami je třeba vytvořit otvor v zadní části desky (obr. 2 A), který musí být dostatečně hluboký, aby bylo možné vytáhnout kabel varné desky (obr. 3 A).

- u smíšených modelů je třeba vytvořit otvor v levé boční části desky (obr. 2 B), který musí být dostatečně hluboký, aby bylo možné vytáhnout kabel varné desky (obr. 3 B).

Za účelem oddělení zásuvky od plochy, kterou bude cirkulovat vzduch varné desky, je nutné, aby dřevěná deska byla co nejvíce utěsněná. Proto je potřebné, aby velikost desky byla uzpůsobena rozměrům výřezu v nábytku, do kterého bude varná deska nainstalována.

Přípevnění upevňovacích lišt s drážkou - Obrázek 5

Upozornění:

U obkládaných pracovních desek používejte spodní otvory pro šrouby.

U pracovních desek ze žuly nebo mramoru: K upevnění šrouby zavrtejte hmoždinky nebo zdířky pro upevňovací šrouby, popř. nalepte lišty s drážkou. K tomu použijte tepelně odolné lepidlo, které je vhodné pro lepení kovu na kámen.

Nasazení a připojení varné desky

- Obrázek 6

■ Napětí viz typový štítek.

■ Důležité: Elektrické připojení proveďte pouze podle nákresu připojení.

■ Vodič pro připojení uzemnění (žlutozelený) se musí zapojovat jako první a odpojovat jako poslední. Kromě toho má být delší než ostatní, takže i když se varná deska pohne, ostatní vodiče se rozpojí dříve než žlutozelený vodič.

■ Vodič při vestavbě nesvírejte a nevedte přes ostré hrany.

■ Varná deska a horní deska nábytku se nesmí lepit silikonovým lepidlem, protože na desce je těsnění, které plní tuto funkci.

Demontáž varné desky

Odpojte spotřebič od sítě.

Tlakem zespodu varnou desku vysuňte.

Schéma připojení

– Obrázek 7

1. Hnědý/Kaštanový
2. Černý
3. Modrý
4. Bílý
5. Žlutozelený

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,

dle § 13, odst.5 zákona č.22/97 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/97 Sb a nařízení vlády č.168/1997 Sb., 169/1997 Sb. a 177/1997 Sb. a příslušných nařízení vlády.

Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

Všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. a přicházející do styku s potravinami splňují požadavky o hygienické nezávadnosti dle zákona č.258/2000 Sb., vyhlášky 38/2001 Sb. Toto prohlášení se vztahuje na všechny výrobky přicházející do styku s potravinami uvedené v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Záruční podmínky

Na tento uvedený výrobek je poskytována záruční lhůta 24 měsíců (ode dne prodeje).

Základním průkazem práv spotřebitele ve smyslu Občanského zákoníku je pořizovací doklad (paragon, faktura, leasingová smlouva ap.). Pokud byl při prodeji vydán záruční list, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Zejména v případech delší než zákonné záruční lhůty je proto záruční list jediným průkazným dokladem práv uživatele pro uznání prodloužené záruky. Ve vlastním zájmu ho proto uschovejte. Nedílnou součástí záručního listu je doklad o pořízení (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.) Pro případ prodloužené záruční lhůty z důvodu dříve provedených oprav je nutno předložit i opravní listy z těchto oprav.

Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu (musí obsahovat druh spotřebiče, typové označení, výrobní číslo, datum prodeje a označení prodávajícího v souladu s § 620 odst. 3 Občanského zákoníku). Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu spotřebitele zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.

Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou průkazně v době platné záruční lhůty, a to vadou materiálu nebo výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis. Uplatnit záruku může spotřebitel u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl spotřebič zakoupen. Zvolí-li spotřebitel jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

Ze záručních oprav jsou vyloučeny zejména tyto případy:

- výrobek byl instalován nebo používán v rozporu s návodem k obsluze, příp. s návodem na montáž
- údaje na záručním listu nebo dokladu o zakoupení se liší od údajů na výrobním štítku spotřebiče
- při chybějícím nebo poškozeném výrobním štítku spotřebiče
- je-li výrobek používán k jinému než výrobcem stanovenému účelu - spotřebič je určen k používání v domácnosti.
- záruka neplatí, je-li výrobek používán k profesionálním nebo komerčním účelům
- mechanické poškození (závady vzniklé při přepravě)
- poškození vzniklá nepozorností, živelnou pohromou nebo jinými vnějšími vlivy (např. vyšším napětím v elektrorozvodné síti, extrémně tvrdou vodou apod.)
- neodborným zásahem, nepovolenými konstrukčními změnami nebo opravou provedenou neoprávněnou osobou
- běžná údržba nebo čištění, instalace, programování, kontrola parametrů výrobku
- opotřebením vzniklé používáním spotřebiče

Rozšířená záruka nad rámec zákona

U spotřebičů (pračky, myčky) sériově vybavených systémem Aqua-Stop (patent fy BSH) je výrobcem poskytnuta záruka na škody způsobené chybou tohoto systému. Na tyto škody poskytneme náhradu soukromému spotřebiteli a to po celou dobu životnosti spotřebiče.

Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen dát zákazníkovi platný prodejní doklad, kde bude uvedeno datum prodeje a označení spotřebiče a na požádání zákazníka je povinen vystavit správně a úplně vyplněný záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol.

„Spotřebič není určený pro používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými a nebo mentálními schopnostmi, a nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí, pokud jim osoba zodpovědná za jejich bezpečnost neposkytne dohled a nebo je nepoučila o používání spotřebiče.“

SEZNAM AUTORIZOVANÝCH SERVISŮ DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ BOSCH A SIEMENS

Firemní servis + prodej náhradních dílů:

BSH domácí spotřebiče, s.r.o., Pekařská 10b, 155 00 Praha 5

telefon: +420 251 095 546

fax: +420 251 095 559

Firma	Ulice	Město	telefon	mail
A PROFI SERVIS s.r.o.	Pražská 83	294 71 Benátky nad Jizerou	603201133	aprofiservis@seznam.cz
ALPHA Obchod@Atelier s.r.o.	Purkyňova 101	563 01 Lanskýrou	465322747 465320298	servis@alphaobchod.cz info@alphaobchod.cz
B. I. SERVIS	Horova 9	400 01 Ústí n./Labem	472734300 603202588	stepankova@biservis.cz info@biservis.cz
B. I. SERVIS	Bergmannova 112	356 04 Sokolov - Dolní Rychnov	608151231	info@klservis.eu
Bekl	Bílková 3011	390 02 Tábor	381256300 381256303	pracky@email.cz
BMK servis s.r.o.	Chýnovská 98	391 56 Tábor- Měšice	800231231	tabor@bmkervis.cz
Bosch servis centrum spol. s r.o.	Nábřeží 596	760 01 Zlín	577211029	bosch@boschservis.cz
Dana Bednaříková	Charbulova 73	618 00 Brno	548530004	petr.bednarik@seznam.cz
Elektoservis Komárek	Dolní novosadská 78/43	779 00 Olomouc 9	585434844 585435688	servis@ekomarek.cz sklad@ekomarek.cz
ELEKTRO Jankovský s.r.o.	nám. Míru 204	388 01 Blatná	383422554 607749068	blatna@jankovsky.cz elektro@jankovsky.cz
ELEKTRO TREFILÍK s.r.o.	Malá strana 286	696 03 Dubňany	518365157 602564967	treflik@wo.cz
ELEKTROSERVIS KOLÁČEK s.r.o.	Polní 20	790 81 Česká Ves u Jeseniku	602767106 774811730 584428208	elektro.kolacek@centrum.cz
ELMOT v.o.s	Blahoslavova 1a	370 04 České Budějovice	387438911 731583433 387437681	elmotcb@seznam.cz
Faraheit servis s.r.o.	Kaštanová 12	620 00 Brno	548210358	faraheit.servis@seznam.cz
Irena Komárková ml.	Slovanské údolí 31	318 00 Plzeň	724888887 377387406 377387057	servis-ap@volny.cz
Jan Liška	Ždárského 214	674 01 Třebíč	602758214	info@elso-servis.cz
Jan Škaloud	17. listopadu 360	530 02 Pardubice	602405453	jsk@jjbosch.cz
Karel Veselý	Gagarinova 39	669 02 Znojmo	515246788 515264792	elservisznprodejna@tiscali.cz
Lumír Majnuš	Bílovecká 146	747 06 Opava 6	724043490 723081976 602282902	mezerova@elektroservis-majnus.cz hulvova@elektroservis-majnus.cz vana@elektroservis-majnus.cz
Marek Pollet	Vřesinská 24	326 00 Plzeň	377241172 733133300	pollet@volny.cz
Martin Jansta	Tovární 17	280 02 Kolín 5	321723670 602353998	janstovi@volny.cz
Martin Linhart	Letců 1001	500 02 Hradec Králové	603240252	linhartmartin@volny.cz
Martin Wlazlo MW	Žerotinova 1155/3	702 00 Ostrava - Moravská Ostrava	602709146 595136057	info@elektroopravna.cz servis@elektroopravna.cz
Petr KÚČERA	Topolová 1234	434 01 Most	476441914	serviskucera@seznam.cz
RADEK MENČÍK	Proletářská 120	460 02 Liberec 23	482736542 602288130	elektroservis.mencik@seznam.cz
Stanislav Novotný	Hoblíkova 15	741 01 Nový Jičín	724269275 556702804	sano@iol.cz
VIKI, spol. s r.o.	Majakovského 8	586 01 Jihlava	567303546	viki.servis@iol.cz
Wh-servis s.r.o.	Žitavská 63	460 11 Liberec 11	774573399	wh-servis@volny.cz
Servis Černý s.r.o.	Mírové náměstí 99	550 01 Bourmouv	491522881	servis.cerny@tiscali.cz
Caffe Idea - Blažek	Cacovická 66a	618 00 Brno	541240656	info@caffeidea.cz

S výhradou průběžných změn, aktuální seznam servisů najdete na webových stránkách www.siemens-home.com/cz

Návod na obsluhu

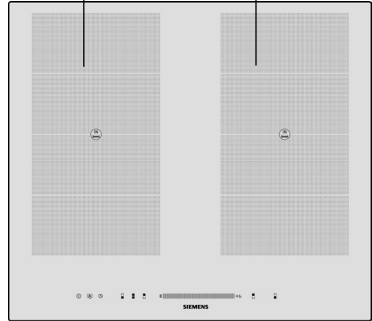
EH 675MV11E

Q4ACZM1481

EH 675MV11E

400x210/
382x200

400x210/
382x200



Ø = cm

Obsah

Bezpečnostné pokyny	5
Bezpečnostné pokyny	5
Príčiny poškodenia	8
Ekologická likvidácia	10
Tipy pre úsporu energie	10
Ochrana životného prostredia.....	10
Indukčné varenie	11
Výhody indukčného varenia.....	11
Vhodné varné nádoby.....	11
Zoznámenie so spotrebičom	13
Ovládací panel	13
Ukazovateľ zostatkového tepla	14
Varné zóny	14
Nastavenie varného panela	15
Zapnutie a vypnutie varného panela.....	15
Nastavenie varnej zóny	15
Tabuľka pre varenie	16
Flexibilná varná zóna	19
Ako dve nezávisle varné zóny	19
Ako jedna varná zóna	19
Zapnutie a vypnutie detskej poistky	20
Automatická detská poistka	20

Obsah

Detská poistka	20
Funkcia Powerboost	21
Funkcia Timer	22
Automatický časovač „Timer“	22
Automatické vypnutie jednej varnej zóny	22
Kuchynský budík	24
Automatické obmedzenie času	24
Pozastavenie ovládacieho panela	25
Základné nastavenie	25
Zmena základných nastavení	26
Starostlivosť a čistenie	27
Varný panel	27
Rám varného panela	28
Odstránenie porúch	29
Bežné zvuky počas použitia	30
Zákaznícky servis	31

Prípadné technické zmeny, tlačové chyby a odlišnosti vo vyobrazení sú vyhradené bez upozornenia. Aktuálny návod nájdete na webových stránkach www.siemens-home.com/sk

Bezpečnostné pokyny

Tento návod na obsluhu si pozorne preštudujte. Len tak môžete svoj varný panel bezpečne a správne používať.

Návod na obsluhu a montáž dobre uschovajte. V prípade predaja spotrebiča inej osobe priložte taktiež všetku dokumentáciu.

Po vybalení spotrebič skontrolujte. Pokiaľ sa spotrebič pri doprave poškodil, nepripájajte ho, kontaktujte telefonicky zákaznícky servis a škody si zapíšte, inak strácate nárok na náhradu škody.

Bezpečnostné pokyny

Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti. Spotrebič používajte iba na prípravu jedla. Spotrebič počas prevádzky nenechávajte nikdy bez dozoru.

Bezpečná obsluha

Deti a dospelí, ktorý následkom

- fyzického, zmyslového alebo psychického poškodenia
- alebo nedostatkom skúsenosti či vedomosti

nie sú schopní tento spotrebič používať, by pri jeho používaní mali byť pod dohľadom zodpovednej dospeléj osoby.

Dohliadnite na deti, aby sa so spotrebičom nehrali.

Prehriaty olej, tuk alebo margarín

Prehriaty olej alebo tuk (margarín) sa ľahko vznietia. Nebezpečenstvo požiaru!
Pri varení jedla s olejom alebo tukom na spotrebič neustále dohliadajte. Pokiaľ sa olej alebo maslo vznietia, nikdy nehaste oheň vodou. Plamene rýchlo uhasťe pokrievkou alebo tanierom. Vypnite varný panel.

Príprava potravín vo vode

Vo vode môžete pripravovať potraviny, ktoré sa vložia do väčšieho hrnca s vodou. Týmto spôsobom sa potraviny mierne a rovnomerne zahrievajú a varia sa pôsobením horúcej vody, a nie priamo teplom varného panela. Pri varení vo vode by sa konzervy, sklenené ani iné nádoby nemali stavať priamo na dno hrnca s vodou, aby sa zabránilo prasknutiu skla varného panela alebo nádoby, pretože sa varný panel môže prehriať.

Horúci varný panel

Nebezpečenstvo popálenia! Nedotýkajte sa horúcich varných zón. Zabráňte prístupu detí ku spotrebiču.

Nebezpečenstvo požiaru! Nikdy nestavajte horľavé predmety na varný panel.

Nebezpečenstvo požiaru! Pokiaľ je varný panel umiestnený nad šuplíkom, nikdy v šuplíku neskladujte horľavé predmety alebo spreje.

Mokrú dno hrncov a varné zóny

Nebezpečenstvo poranenia! Pokiaľ sa medzi dno hrnca a varnú zónu dostane tekutina, môže vzniknúť tlak pary. Pôsobením tlaku môže hrniec vyskočiť do výšky. Varný panel a dno hrncov udržiavajte neustále suché.

Praskliny vo varnom paneli

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
Odpojte spotrebič od elektrickej siete, pokiaľ je varný panel poškodený alebo prasknutý.

Informujte zákaznícky servis.

Varný panel sa zahrieva, ale ukazovateľ nefunguje

Nebezpečenstvo popálenia! Vypnite varný panel, pokiaľ ukazovateľ nefunguje.

Informujte zákaznícky servis.

Varný panel sa sám vypína

Nebezpečenstvo požiaru! Pokiaľ sa varný panel sám vypne a nie je možné ho ovládať, môže sa neskôr nedopatrením zapnúť. Aby sa tomu zabránilo, varný panel odpojte od elektrickej siete. To dosiahnete vypnutím príslušného ističa v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

Neodkladajte na indukčný panel žiadne kovové predmety

Nebezpečenstvo popálenia! Na varnom paneli nenechávajte ležať nože, vidličky, lyžice, pokrievky alebo iné kovové predmety, ktoré sa veľmi rýchlo zahrievajú.

Chladiaci ventilátor

Tento varný panel je na spodnej strane vybavený chladiacim ventilátorom. Nebezpečenstvo poškodenia! Pokiaľ je varný panel umiestnený nad šuplíkom, nesmú byť v šuplíku uložené žiadne malé predmety alebo papier, pretože by mohli dôjsť k ich nasaniu a tým k poškodeniu ventilátora alebo narušeniu funkcie chladenia. Pozor! Medzi obsahom šuplíka a ventilátorom by mala byť vzdialenosť minimálne 2 cm.

Neodborné opravy

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom! Neodborné opravy môžu byť nebezpečné. Ak je spotrebič poškodený, vypnite istič v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis. Opravy a výmenu poškodeného kábla môže vykonávať len vyškolený odborník nášho zákazníckeho servisu.

Pripájací kábel

Každý zásah do spotrebiča, a to aj výmenu alebo upevnenie pripájacieho kábla, môže vykonávať iba zákaznícky servis.

Pripájacie káble elektrických spotrebičov sa nesmú dotýkať horúcich varných zón. Izolácia kábla a varný panel by sa mohli poškodiť.



Tento spotrebič zodpovedá smerniciam o bezpečnosti a elektromagnetickej kompatibilite.

Napriek tomu by sa osoby s **kardiostimulátorom** nemali k tomuto spotrebiču približovať. Nie je možné zaručiť, že každý kardiostimulátor dostupný na trhu zodpovedá platnej smernici o bezpečnosti a elektromagnetickej kompatibilite, a že nevzniknú žiadne interferencie, ktoré ohrozia správnu prevádzku. Poruchy môžu nastať taktiež aj pri iných prístrojoch, ako napr. pri slúchadlách.

Vypnutie varného panela

Po každom použití varného panela vypnite hlavný vypínač. Nečakajte, pokiaľ sa varný panel automaticky vypne potom, čo odložíte varné nádoby.

Príčiny poškodenia

Dno hrncov a panvíc

Drsné dno hrncov a panvíc môže poškriabať keramickú vrstvu varného panela.

Vyhňte sa vareniu s prázdnyimi nádobami. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.

Horúce hrnce a panvice

Nikdy neodkladajte horúce panvice a hrnce na ovládací panel, na oblasť ukazovateľov a rám varného panela. Mohli by sa poškodiť.

Tvrde a špicaté predmety

Pokiaľ na varný panel spadnú tvrdé alebo špicaté predmety, môže sa panel poškodiť.

Fólie a plasty

Hliníková fólia a plastové nádoby sa na horúcich varných zónach roztavia. Ochranná fólia nie je vhodná pre Váš varný panel.

Prehľad

V nasledujúcej tabuľke nájdete najčastejšie spôsoby poškodenia:

Poškodenie	Pričiny	Opatrenie
Škvrnny	Jedlo vyteklo z varnej nádoby.	Vytečené jedlo okamžite odstráňte pomocou škrabky na sklo.
	Nevhodný čistiaci prostriedok.	Používajte čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na sklokeramiku.
Škrabance	Soľ, cukor a piesok.	Varný panel nepoužívajte ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.
	Drsné dno hrncov a panvíc poškriabalo varný panel.	Skontrolujte svoj riad.
Zafarbenie	Nevhodný čistiaci prostriedok.	Používajte čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na sklokeramiku.
	Oder hrnca.	Pri posúvaní hrnca a panvice nadvihnite.
Bublínky	Cukor, jedlo s vysokým obsahom cukru.	Pretekajúce jedlo okamžite odstráňte pomocou škrabky na sklo.

Ochrana životného prostredia

Ekologická likvidácia



Vybaľte spotrebič a obal ekologicky zlikvidujte.

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96 EG o starých elektrických a elektronických spotrebičoch (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Táto smernica rámcovo upravuje likvidáciu a recykláciu starých elektrických a elektronických spotrebičov v krajinách EÚ.

Tipy pre úsporu energie

- Hrnce vždy prikryte vhodnou pokrievkou. Varenie bez pokrievky trvá dlhšie a spotrebuje sa pri ňom viac energie.
- Používajte hrnce a panvice s rovným dnom. Používanie nádob s nerovnými dnom zvyšuje spotrebu energie.
- Priemer dna hrnca a panvice by mal zodpovedať veľkosti varnej zóny. Hlavne veľmi malé hrnce na varnej zóne vedú ku strate energie.
Majte na pamäti: Výrobca riadu môžu niekedy uvádzať horný priemer hrnca. Ten býva spravidla väčší ako priemer dna hrnca.
- Pre menšie množstvo jedla použite menší hrniec. Väčší alebo len čiastočne naplnený hrniec spotrebuje väčšie množstvo energie.
- Varte v malom množstve vody. Tým ušetríte energiu. Okrem toho sa tak v zelenine uchová viac vitamínov a minerálnych látok.
- Čo najskôr prepnite na nižší stupeň ohrevu.

Indukčné varenie

Výhody indukčného varenia

Indukčné varenie predstavuje úplne nový spôsob ohrievania potravín, pretože teplo sa tvorí priamo vo varnej nádobe. To prináša celú radu výhod:

- **Rýchlejšie varenie a vyprážanie;** pretože sa zahrieva priamo varná nádoba.
- **Nižšia spotreba energie**
- **Čistejšie a jednoduchšie použitie;** rozliate jedlo sa na varnom paneli tak rýchlo nepripáli.
- **Kontrolovaný prísun energie a väčšia bezpečnosť;** varný panel zahájí alebo preruší prenos energie ihneď po obsluhu ovládania. Indukčný varný panel preruší prenos energie ihneď potom, keď sa varná nádoba odloží z varného panela, bez toho aby sa varný panel musel manuálne vypnúť.

Vhodné varné nádoby

Feromagnetické varné nádoby

Pre indukčné varenie sú vhodné iba feromagnetické varné nádoby. Môžu byť vyrobené z:

- smaltovanej ocele
- liatiny
- špeciálne nádoby pre indukčný varný panel vyrobené z nerezovej ocele.

Špeciálne indukčné varné nádoby

Existujú aj ďalšie špeciálne varné nádoby pre indukčný panel, ktorých dno nie je úplne feromagnetické. Dbajte na priemer nádoby, pretože ten môže ovplyvniť rozpoznanie nádoby a zároveň ovplyvňuje výsledok varenia.

Preskúšanie nádoby pomocou magnetu

Aby ste zistili, či je nádoba vhodná, skúste, či dno nádoby priťahuje magnet. Výrobca väčšinou uvádza, či je nádoba pre indukčné varenie vhodná.

Nevhodné nádoby

Nikdy nepoužívajte nádoby z:

- bežnej kvalitnej ocele
- skla
- keramiky
- medi
- hliníka

Vlastnosti dna nádoby

Vlastnosti dna nádoby alebo panvice môžu ovplyvniť výsledok varenia. Používanie hrncov a panvic vyrobených z materiálov, ktoré podporujú rovnomerné rozloženie tepla (ako sú „sendvičové“ nádoby z nerezovej ocele), šetria čas a energiu.

Žiadne nádoby alebo nevhodná veľkosť

Pokiaľ na varnom paneli nie je žiadna nádoba, pokiaľ je nádoba z nevhodného materiálu, alebo pokiaľ nemá vhodnú veľkosť, začne blikať ukazovateľ varnej zóny. Použite vhodnú nádobu a blikanie zhasne. Inak sa varný panel po 90 sekundách automaticky vypne.

Prázdne nádoby alebo nádoby s tenkým dnom

Nezahrievajte prázdne nádoby alebo nádoby s tenkým dnom. Varný panel má síce bezpečnostný systém, ale prázdne nádoby budú pravdepodobne tak rýchlo zahrievané, že vypínacia automatika nebude dostatočne rýchlo reagovať a nádoba môže byť zahriata na veľmi vysokú teplotu. Dno nádoby by sa mohlo aj roztaviť a sklokeramika varného panela by sa tak poškodila. V takom prípade sa nádoby nedotýkajte a vypnite varný panel. Pokiaľ po vychladnutí varný panel nebude fungovať, zavolajte zákaznícky servis.

Rozpoznanie nádoby

Každá varná zóna má pre rozpoznanie hrnca spodnú hranicu, ktorá je závislá na materiáli používaného hrnca. Preto vždy používajte varnú zónu, ktorá najlepšie zodpovedá priemeru hrnca.

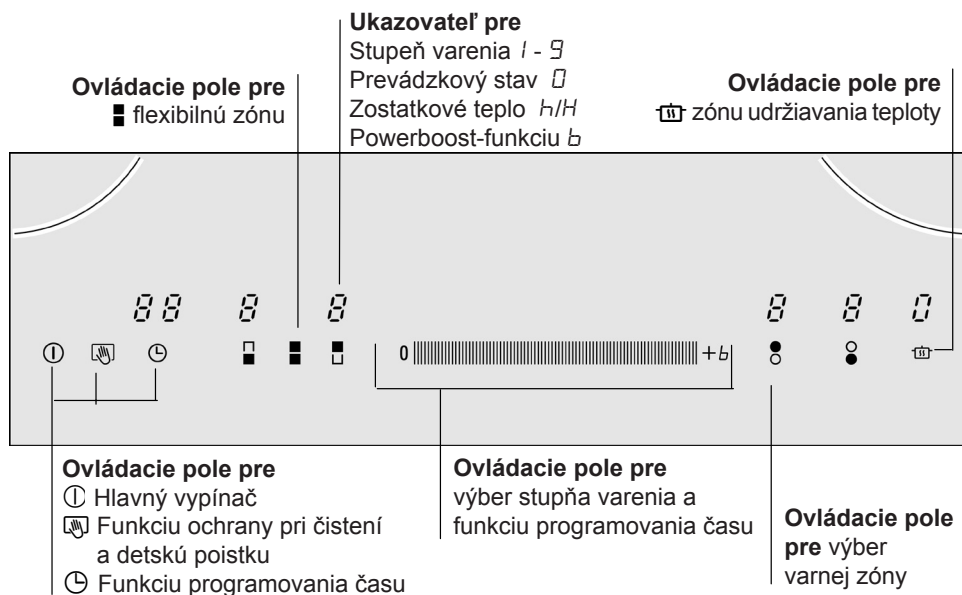
Dvojokruhové alebo trojokruhové varné zóny

Tieto varné zóny rozoznávajú rôzne veľkosti hrncov. V závislosti na materiáli a vlastnosti nádoby sa varná zóna automaticky prispôsobí nádobe tým, že sa zapne iba jeden okruh alebo všetky okruhy a prenáša sa len primeraná energia, ktorá je potrebná pre optimálne výsledky varenia.

Zoznámenie so spotrebičom

Na strane 2 nájdete náčrt varného panela s údajmi o rozmeroch.

Ovládací panel



Ovládací panel









Keď sa dotknete symbolu, aktivuje sa príslušná funkcia.

Upozornenie

Nastavenie zostane nezmenené, keď sa dotknete viac polí súčasne. Tak môžete utrieť vytečené jedlo z ovládacieho panela.

Ovládacie pole udržiavajte vždy suché. Vlhkosť môže narušiť funkciu.

Varné zóny

Varná zóna	Zapnutie a vypnutie
 Jednookruhová varná zóna	Použite varnú nádobu vhodnej veľkosti.
 Flexibilná varná zóna	Vid' odstavec „flexibilná varná zóna“.
 Varná zóna	Varná zóna sa automaticky zapne, keď použijete varnú nádobu, ktorej dno zodpovedá veľkosti vonkajšej oblasti.
 Odporová zóna pre ohrievanie tanierov	Zapnutie: stlačte symbol  , na displeji sa objaví  . Vypnutie: stlačte symbol  , na displeji sa objaví  .

* Rozsvieti sa ukazovateľ zostatkového tepla.

Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné pre indukčné varenie, vid' odstavec „Vhodné varné nádoby“.

Ukazovateľ zostatkového tepla

Varný panel je pre každú zónu vybavený jedným ukazovateľom zostatkového tepla, ktorý upozorňuje ešte na horúce varné zóny. Varných zón, na ktoré ukazovateľ upozorňuje, sa nedotýkajte.

Aj keď je už varný panel vypnutý, svieti ukazovateľ tak dlho, pokiaľ varná zóna nevychladne.

Pokiaľ odložíte nádobu z varnej zóny ešte pred jej vypnutím, zobrazuje sa striedavo ukazovateľ *h/H* a nastavený stupeň varenia.

Nastavenie varného panela

V tejto kapitole sa dozviete, ako nastaviť varné zóny. V tabuľke nájdete stupne varenia a čas pre rôzne jedlo.

Zapnutie a vypnutie varného panela

Varný panel zapnete a vypnete pomocou hlavného vypínača.

Zapnutie: Dotknite sa symbolu ①. Rozsvieti sa ukazovateľ nad hlavným vypínačom. Varný panel je pripravený na prevádzku.

Vypnutie: Dotýkajte sa symbolu ①, pokiaľ nezhasne ukazovateľ nad hlavným vypínačom. Všetky varné zóny sa vypnú. Ukazovateľ zostatkového tepla svieti tak dlho, pokiaľ varné zóny dostatočne nevychladnú.

Upozornenie

Ak sú všetky varné zóny vypnuté dlhšie ako 20 sekúnd, varný panel sa automaticky vypne.

Nastavenie varnej zóny

V programovom poli môžete nastaviť požadovaný stupeň varenia.




Stupeň varenia 1 = minimálny výkon

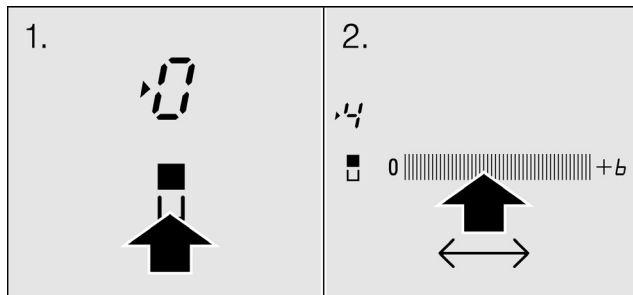
Stupeň varenia 9 = najvyšší výkon

Každý stupeň varenia má k dispozícii taktiež medzistupeň. Ten je označený bodkou.

Nastavenie stupňa varenia:

Varný panel musí byť zapnutý.

1. Stlačte symbol , aby ste zvolili varnú zónu. V ukazovateli stupňa varenia svieti  a symbol  pre výber varnej zóny.
2. Pohybujte sa prstom po stupnici, pokiaľ sa v ukazovateli nezobrazí požadovaný stupeň varenia.



Zmena stupňa varenia:

Zvoľte varnú zónu a na stupnici nastavte požadovaný stupeň pre ukončenie varenia.

Vypnutie varnej zóny:

Zvoľte varnú zónu a na stupnici nastavte 0.

Varovanie

Pokiaľ sa na indukčnej varnej zóne nenachádza žiadna varná nádoba, bliká ukazovateľ zvoleného stupňa varenia. Za určitý čas sa varná zóna vypne.

Tabuľka pre varenie

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené niektoré príklady.

Čas varenia závisí na druhu, hmotnosti a kvalite potravín. Preto sa môžu vyskytnúť odchýlky.

Pre dosiahnutie varu použite stupeň varenia 9.

	Úroveň pre pomalé varenie	Trvanie pomalého varenia v min.
Rozpúšťanie		
Čokoláda, poleva, maslo, med,	1 - 2	-
želatina	1 - 2	-
Ohrievanie a udržiavanie tepla		
Zeleninové a strukovinové dusené jedlo (napr. šošovica)	1 - 2	-
Mlieko**	1 - 2	-
Párky ohrievané vo vode**	3 - 4	-
Rozmrazovanie a ohrievanie		
Hlboko mrazený špenát	2 - 3	5 - 15 min.
Hlboko mrazený guláš	2 - 3	20 - 30 min.
Pomalé varenie, pozvoľné privedenie k varu		
Zemiakové knedličky	4 - 5*	20 - 30 min.
Ryby	4 - 5*	10 - 15 min.
Biele omáčky, napr. bešamel	1 - 2	3 - 6 min.
Ostatné omáčky, napr. bernská, holandská	3 - 4	8 - 12 min.
Varenie, varenie v pare, dusenie		
Ryža (v dvojnásobnom množstve vody)	2 - 3	15 - 30 min.
Mliečna ryža	2 - 3	25 - 35 min.
Zemiaky (v šupke)	4 - 5	25 - 30 min.
Zemiaky (lúpané, varené v slanej vode)	4 - 5	15 - 25 min.
Cestoviny	6 - 7*	6 - 10 min.
Dusené jedlo, polievky	3 - 4	15 - 60 min.
Zelenina (čerstvá)	2 - 3	10 - 20 min.
Zelenina (mrazená)	3 - 4	7 - 20 min.
Dusené jedlo (v tlakovom hrnci)	4 - 5	-
Pečenie		
Mäsové rolky	4 - 5	50 - 60 min.
Dusené pečené mäso	4 - 5	60 - 100 min.
Guláš	3 - 4	50 - 60 min.

	Úroveň pre pomalé varenie	Trvanie pomalého varenia v min.
Vyprážanie na panvici		
Rezeň na prírodno alebo obaľovaný	6 - 7	6 - 10 min.
Rezeň, mrazený	6 - 7	8 - 12 min.
Kotlety na prírodno alebo obaľované	6 - 7	8 - 12 min.
Steak (hrúbka 3 cm)	7 - 8	8 - 12 min.
Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm)	5 - 6	10 - 20 min.
Prsia z hydiny, mrazené	5 - 6	10 - 30 min.
Ryby v celku a rybie filety (na prírodno)	5 - 6	8 - 20 min.
Ryby v celku a rybie filety (obaľované)	6 - 7	8 - 20 min.
Obaľované a mrazené ryby, napr. rybie prsty	6 - 7	8 - 12 min.
Kraby a krevety	7 - 8	4 - 10 min.
Mrazené jedlo, napríklad sauté	6 - 7	6 - 10 min.
Palacinky	6 - 7	vyprážate postupne
Omeleta	3 - 4	vyprážate postupne
Volské oko	5 - 6	3 - 6 min.
Fritovanie** (150 g - 200 g porcia v 1-2 l oleji)		
Zmrazené jedlá, napr. hranolčeky, kuracie nuggety	8 - 9	vyprážate postupne
Mrazené krokety	7 - 8	
Knedličky	7 - 8	
Mäsové, napr. kuracie kúsky	6 - 7	
Ryby, obaľované alebo v pivnom cestíčku	6 - 7	
Zelenina a hriby, obaľované alebo v pivnom cestíčku, napr. hriby	6 - 7	
Malé pečivo, napr. šišky/berlínske šišky, ovocie v cestíčku	4 - 5	
* Dováranie bez pokrievky		
** Bez pokrievky		

Flexibilná varná zóna

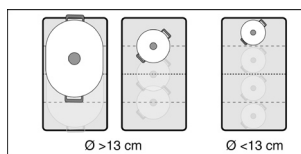
Podľa potreby ju môžete použiť ako samostatnú varnú zónu alebo ako dve individuálne varné zóny.

Takto funguje

Varná zóna sa skladá z niekoľkých induktorov, ktoré sú riadené nezávisle na sebe. Keď je varná zóna v prevádzke, induktry, na ktorých sa nádoba nenachádza, sa automaticky vypnú.

Odporúčanie pre používanie nádob

Pre dobré rozpoznanie nádoby a rozdelenie tepla sa odporúča nádobu umiestniť na stred:



- v hornej alebo dolnej oblasti flexibilnej varnej zóny, pokiaľ je použitá nádoba menšia ako 13 cm (viď obrázok).
- alebo v jednej z dvoch polovíc flexibilnej varnej zóny, pokiaľ je varná nádoba väčšia ako 13 cm (viď obrázok).

Keď používate nádoby rôznej veľkosti alebo nádoby vyrobené z rôzneho materiálu, môžu sa objaviť hluky a vibrácie, ktoré nemajú vplyv na správnu funkciu zóny.

Ako dve nezávisle varné zóny

Flexibilnú varnú zónu môžete používať štandardne vo forme dvoch nezávislých varných zón.

Takto sa funkcia aktivuje

Viď odstavec „Nastavenie varnej zóny“.


Ako jedna varná zóna

Varnú zónu môžete použiť ako jeden celok, tzn. spojiť prednú a zadnú zónu.

Takto sa funkcia aktivuje

Varný panel musí byť zapnutý.

1. Stlačte symbol ■. Rozsvieti sa ukazovateľ ► ■. Flexibilná varná zóna je zapnutá. Stupeň nastavenia varnej zóny vyberiete tak, že sa prstom pohybujete po stupnici, pokiaľ sa nerozsvieti požadovaný stupeň varenia.

2. Zmena stupňa varenia: Vyberte flexibilnú varnú zónu stlačením symbolu  a potom na stupnici zmeňte stupeň varenia.

Nasadenie novej varnej nádoby

Stlačte symbol , aby bola varná nádoba rozpoznaná.

Takto sa funkcia deaktivuje

Na stupnici nastavte stupeň 0.

Opätovné použitie zóny ako dvoch individuálnych varných zón



Stlačte jeden z dvoch symbolov, ktoré patria k dvom flexibilným varným zónam. Flexibilná varná zóna bude deaktivovaná a bude fungovať opäť ako dve nezávisle varné zóny.

Detská poistka

Varný panel môžete chrániť pred nechceným používaním, aby ho nemohli zapínať napríklad deti.

Zapnutie a vypnutie detskej poistky

Varný panel musí byť vypnutý.

Zapnutie: Stlačte symbol  na približne 4 sekundy. Symbol  sa rozsvieti na 10 sekúnd. Varný panel je zablokovaný.

Vypnutie: Stlačte symbol  na približne 4 sekundy. Blokovanie je zrušené.

Automatická detská poistka

Pomocou tejto funkcie sa automaticky aktivuje detská poistka vždy, keď vypnete varný panel.

Zapnutie a vypnutie

Ako zapnete automatickú detskú poistku, sa dozviete v kapitole „Základné nastavenie“.

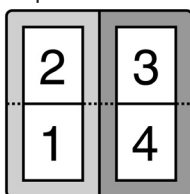
Funkcia Powerboost

Pomocou funkcie Powerboost sa vaše jedlo ohreje ešte rýchlejšie ako pri použití varného stupňa 9.

Obmedzenie pri používaní

Funkciu „Powerboost“ môžete aktivovať pre všetky varné zóny, ale len vtedy, ak nie je v rovnakej skupine v prevádzke iná varná zóna (viď obrázok). Inak budú v ukazovateli zvolenej varnej zóny blikat symboly *b* a 9 potom sa automaticky nastaví stupeň 9.

Skupina 1



Skupina 2

Takto sa funkcia aktivuje

Postupujte nasledovne:

1. Zvoľte stupeň varenia 9.
2. Stlačte v programovom poli symbol *+b*.
Teraz je funkcia aktivovaná.

Takto sa funkcia deaktivuje

Stlačte v programovom poli symbol *+b*.
Teraz je funkcia deaktivovaná.



Za určitých podmienok sa funkcia „Powerboost“ automaticky vypne z dôvodu ochrany elektronických komponentov, ktoré sa nachádzajú vo vnútri varného panela, pred poškodením.

Funkcia Timer

Túto funkciu môžete používať dvoma rôznymi spôsobmi:

- keď má byť varná zóna automaticky vypnutá
- ako kuchynský budík




Automatický časovač „Timer“

Pomocou tejto funkcie môžete predvoliť čas pre všetky varné zóny. Po každom zapnutí varnej zóny začne plynúť predvolený čas. Po uplynutí času sa varná zóna automaticky vypne.

Ako zapnete automatický „Timer“ sa dozviete v kapitole „Základné nastavenie“.

Upozornenie






Čas pre varnú zónu môžete meniť alebo môžete automatický „Timer“ pre varnú zónu vypnúť.

Stlačte  symbol toľkokrát, pokiaľ sa nerozsvieti požadovaný ukazovateľ . Na ovládacom paneli zmeňte čas alebo ho nastavte na .

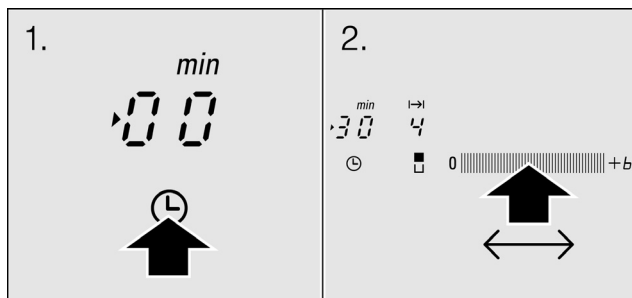
Automatické vypnutie jednej varnej zóny

Pre požadovanú varnú zónu zadajte určitý čas. Varná zóna sa po uplynutí tohto času automaticky vypne.

Nastavenie času varenia

1. Nastavte stupeň varenia.
2. Stlačte symbol .
Rozsvieti sa ukazovateľ  požadovanej varnej zóny. Na ukazovateli času svieti . Pre výber inej varnej zóny stlačte symbol  toľkokrát, pokiaľ sa nerozsvieti ukazovateľ  požadovanej varnej zóny.

3. Na ovládacom paneli stlačte požadovanú predvoľbu. Možné predvoľby sú (zľava doprava) 1, 2, 3..... až 10 minút. V priebehu ďalších 10 sekúnd sa pohybujte po ovládacom paneli prstom dovtedy, pokiaľ nebude dosiahnutý požadovaný čas.



Čas začne plynúť. Pokiaľ ste nastavili časovač pre viac varných zón, môžete si každý čas nechať zobrazit'. Aby ste ho zobrazili, stlačte symbol ☹ toľkokrát, pokiaľ sa nerozsvieti ukazovateľ |→| požadovanej varnej zóny.

Automatické nastavenie

Keď sa na ovládacom paneli dotknete predvoľieb 1 až 5, aby ste čas predĺžili, čas varenia sa automaticky znižuje až na jednu minútu.

Keď sa na ovládacom paneli dotknete predvoľieb 6 až 10, aby ste čas predĺžili, čas varenia sa automaticky zvyšuje až na 99 minút.

Po uplynutí času varenia

Keď plynie čas varenia, varná zóna sa vypne. Budete počuť signál a na ukazovateli sa na 10 sekúnd rozsvieti ☹☹. Ukazovateľ |→| sa jasne rozsvieti. Dotknite sa symbolu ☹. Ukazovatele zhasnú a signál utichne.

Zmena alebo vymazanie času varenia

Symbol ☹ stlačte toľkokrát, pokiaľ sa jasne nerozsvieti požadovaný ukazovateľ |→|. Na ovládacom paneli zmeňte čas alebo ho nastavte na ☹☹.




Upozornenie

Čas varenia môžete nastaviť až na 99 minút.

Kuchynský budík



Pomocou kuchynského budíka môžete nastaviť čas až do 99 minút. Je nezávislý na všetkých ostatných nastaveniach.

Postup nastavenia



1. Dotknite sa opakovane symbolu , pokiaľ sa ukazovateľ  pre kuchynský budík nerozsvieti. Na ukazovateli času sa rozsvieti .
2. Na ovládacom paneli nastavte požadovaný čas.

Za niekoľko sekúnd začne plynúť čas.

Po uplynutí času varenia

Po uplynutí času budete počuť signál. Na ukazovateli času sa rozsvieti . Ukazovateľ  pre kuchynský budík jasne svieti. Za 10 sekúnd sa ukazovateľ vypne.

Oprava času

Symbol  stlačte toľkokrát, pokiaľ sa nerozsvieti ukazovateľ pre kuchynský budík . Opäť nastavte čas.

Automatické obmedzenie času

Pokiaľ je varná zóna dlhší čas v prevádzke, bez toho aby ste zmenili nastavenie, funkcia obmedzenia času sa automaticky aktivuje.


Zahrievanie varnej zóny sa preruší. Na ukazovateli varnej zóny striedavo bliká *F* a *B*.

Ak sa dotknete ľubovoľného ovládacieho panela, ukazovateľ zhasne. Nastavenie môžete vykonať opäť.

Čas aktivácie funkcie automatického obmedzenia času závisí na nastavenom stupni varenia (1 až 10 hodín).

Zablokovanie ovládacieho panelu pri čistení

Pokiaľ by ste čistili ovládací panel pri zapnutom varnom paneli, mohli by ste tým zmeniť nastavenie.

Aby k tomu nedochádzalo, je varný panel vybavený funkciou pozastavenia ovládacieho panela. Stlačte symbol . Zaznie tón. Ovládací panel je na 35 sekúnd zablokovaný. Teraz môžete povrch ovládacieho panela utrieť bez rizika, že sa nastavenie zmení.

Upozornenie

Na hlavný vypínač funkcia pozastavenia ovládacieho panela nepôsobí. Varný panel môžete kedykoľvek vypnúť.

Základné nastavenie


Váš spotrebič má rôzne základné nastavenia. Tieto nastavenia môžete prispôsobiť svojim potrebám.

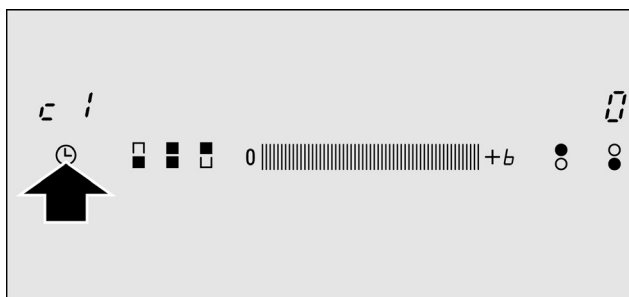
Ukazovateľ	Funkcia
c 1	Automatická detská poistka <input type="checkbox"/> Vypnutá. * <input type="checkbox"/> Zapnutá.
c 2	Signálny tón <input type="checkbox"/> Potvrdzovací signál a signál chybného ovládania je vypnutý. <input type="checkbox"/> Je zapnutý iba signál chybného ovládania. <input type="checkbox"/> Potvrdzovací signál a signál chybného ovládania je zapnutý. *
c 5	Automatický časovač „Timer“ <input type="checkbox"/> Vypnutý.* <input type="checkbox"/> 1-99 Čas, za ktorý sa varné zóny vypnú.
c 6	Trvanie signálu časového spínača (Timer) <input type="checkbox"/> 10 sekúnd.* <input type="checkbox"/> 30 sekúnd. <input type="checkbox"/> 1 minúta.

Ukazovateľ	Funkcia
c 7	Funkcia „Power-Management“ <i>l</i> = 1000 W minimálny výkon <i>l. - 9</i> = od 1500 do 9000 W <i>9.</i> = 9500 W najvyšší výkon
c 9	Výber varnej zóny <input type="checkbox"/> Neobmedzená: Môžete vždy nastaviť naposledy zvolenú varnú zónu bez toho, aby ste ju museli opäť zvoliť. * <i>l</i> Obmedzená: Naposledy zvolenú varnú zónu môžete nastaviť 10 sekúnd po výbere, potom však musíte varnú zónu pred novým nastavením opäť zvoliť.
c 0	Návrat na základné nastavenie <input type="checkbox"/> Vypnuté. <i>l</i> Zapnuté.
* Základné nastavenie	


Zmena základných nastavení

Varný panel musí byť vypnutý.

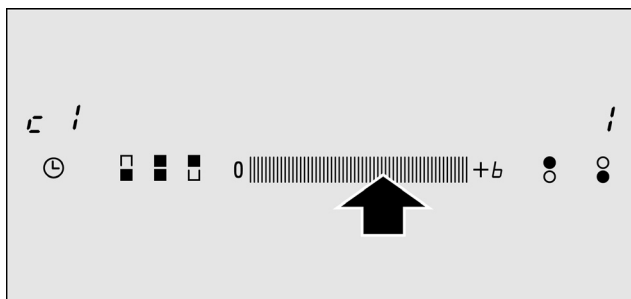
1. Zapnite varný panel.
2. Počas nasledujúcich 10 sekúnd na 4 sekundy stlačte symbol .



Na ľavom displeji sa zobrazí *c l*, na pravom displeji .

3. Symbol  stlačte toľkokrát, pokiaľ sa v ľavom displeji nezobrazí požadovaný symbol.

4. Na ovládacom paneli nastavte požadovanú hodnotu.



5. Stlačte symbol ⌚ na 4 sekundy.

Nastavenie je aktivované.

Vypnutie

Pre opustenie základných nastavení vypnite varný panel pomocou hlavného vypínača a nastavenie vykonajte opäť.

Starostlivosť a čistenie

Rady a pokyny uvedené v tejto kapitole slúžia pre čistenie varného panela a k udržiavaniu v optimálnom stave.

Varný panel

Čistenie

Vyčistite varný panel po každom použití. Len tak môžete predísť tomu, aby sa na varný panel pripálili zvyšky potravín. Varný panel vyčistíte až vtedy, keď dostatočne vychladne.

Používajte len čistiaci prostriedok, ktorý je vhodný pre varný panel. Riadte sa pokynmi na čistenie, ktoré sú uvedené na obaloch produktov.

Nikdy nepoužívajte:

- abrazívne prostriedky
- agresívne čistiace prostriedky, ako sú spreje na rúry na pečenie alebo odstraňovače škvŕn
- drsné špongie
- vysokotlakové alebo parné čističe

Škrabka na sklo

Veľké znečistenie odstráňte pomocou škrabky na sklo.

1. Zo škrabky na sklo odstráňte kryt.
2. Povrch varného panela vyčistite čepelou.

Nečistite povrch varného panela krytom škrabky, pretože by ste ho mohli poškriabať.



Čepel' je veľmi ostrá. Nebezpečenstvo poranenia! Zaisťte čepel', pokiaľ nebudete škrabku používať. Pokiaľ je čepel' viditeľne poškodená, okamžite ju vymeňte.

Starostlivosť

Pre ošetrovanie a ochranu varného panela použite vhodný čistiaci prostriedok. Riadte sa pokynmi a radami pre ošetrovanie uvedenými na obale.

Rám varného panela

Aby ste zabránili poškodeniu rámu varného panela, dodržiavajte nasledujúce pokyny:

- Používajte len teplú vodu s trochou mydla.
- Nikdy nepoužívajte ostré predmety alebo abrazívne látky.
- Nepoužívajte škrabku na sklo.

Odstránenie porúch

Prevádzkové poruchy sú často spôsobené malými detailmi. Skôr ako zavoláte zákaznícky servis, najskôr si prečítajte nasledujúce rady a pokyny.

Ukazovateľ	Porucha	Opatrenie
Žiadny	Bol prerušený prívod elektrického prúdu. Pripojenie spotrebiča nebolo vykonané podľa schémy pripojenia. Porucha elektronického systému.	Skontrolujte pomocou iných elektrospotrebičov, či nebola prerušená dodávka prúdu. Skontrolujte, či je spotrebič pripojený podľa schémy pripojenia. Ak tieto dve opatrenia nepomohli, zavolajte zákaznícky servis.
Bliká E	Ovládací panel je vlhký alebo na ňom leží nejaký predmet.	Vysušte ovládací panel alebo odstráňte predmet.
$E_v +$ číslo/ $d+$ číslo/ $P+$ číslo/	Porucha elektronického systému.	Odpojte varný panel od siete. Počkajte niekoľko sekúnd a opäť ho zapojte. Pokiaľ symbol nezhasne, zavolajte zákaznícky servis.
$F0/F9$	Vyskytla sa interná chyba.	Odpojte varný panel od siete. Počkajte niekoľko sekúnd a opäť ho zapojte. Pokiaľ symbol nezhasne, zavolajte zákaznícky servis.
$F2$	Elektronický systém sa prehrial a vypol príslušnú varnú zónu.	Počkajte niekoľko sekúnd, kým elektronický systém vychladne. Potom sa dotknite akéhokoľvek symbolu na varnom paneli. Pokiaľ symbol nezhasne, zavolajte zákaznícky servis.
$F4$	Elektronický systém sa prehrial a vypol všetky varné zóny.	Počkajte niekoľko sekúnd, kým elektronický systém vychladne. Potom sa dotknite akéhokoľvek symbolu na varnom paneli. Pokiaľ symbol nezhasne, zavolajte zákaznícky servis.

Ukazovateľ	Porucha	Opatrenie
U1	Nesprávne vstupné napätie, mimo normálne prevádzkové rozmedzie.	Kontaktujte dodávateľa elektrickej energie.
U2/U3	Varná zóna sa prehriala a z dôvodu ochrany varného panela sa vypala.	Počkajte, pokiaľ elektronický systém dostatočne nevychladne a potom ho opäť zapnite.

Na ovládací panel neukladajte žiadne horúce nádoby.

Bežné zvuky počas použitia

Indukčná technológia je založená na vytváraní elektromagnetických polí, ktorá vytvára teplo priamo na dne varnej nádoby. Varná nádoba môže podľa spôsobu výroby vydávať určité zvuky alebo vibrácie, ktoré sa dajú popísať nasledovne:

Hlboké bzučanie podobné transformátoru

Tento zvuk vzniká pri varení pri vyššom stupni výkonu. Vytvára ho množstvo energie, ktorá sa prenáša z varného panela na nádobu. Tento zvuk zmizne alebo utíchne, keď sa zníži stupeň výkonu.

Tiché pískanie

Tento zvuk vzniká, keď je nádoba prázdna. Utíchne, akonáhle do nádoby vložíte vodu alebo potraviny.

Praskanie

Tento zvuk vzniká pri nádobe, ktorá je vyrobená z rôznych prekrývajúcich sa materiálov. Vzniká tým, že jednotlivé plochy z rôznych materiálov vibrujú. Zvuk je spôsobený nádobou. Môže sa meniť podľa množstva a spôsobu prípravy jedla.

Vysoké pískanie

Tieto zvuky vznikajú predovšetkým pri nádobe, ktorá je vyrobená z rôznych prekrývajúcich sa materiálov, a ktorá je používaná na najvyššom stupni výkonu a zároveň na dvoch zónach. Tieto zvuky zmiznú alebo utíchnu, akonáhle znížite stupeň výkonu.

Zvuk z ventilátora

Aby mohla byť zaručená funkčnosť elektroniky, musí varný panel fungovať pri kontrolovanej teplote. Varný panel je vybavený chladiacim ventilátorom, ktorý sa zapína pri určitej teplote podľa stupňa výkonu. Chladiaci ventilátor sa zapne aj vtedy, ak je varný panel vypnutý, ale teplota je ešte veľmi vysoká.

Vyššie popísané zvuky sú bežnou súčasťou indukčnej technológie a nepredstavujú žiadnu poruchu.

Zákaznícky servis

V prípade, že musí byť Váš spotrebič opravený, môžete sa obrátiť na náš zákaznícky servis. Adresu a telefónne číslo najbližšieho zákazníckeho strediska nájdete v telefónnom zozname. Uvedené zákaznícke strediská vám ochotne poskytnú informácie o najbližšom servise vo vašej lokalite.

Číslo E a číslo FD

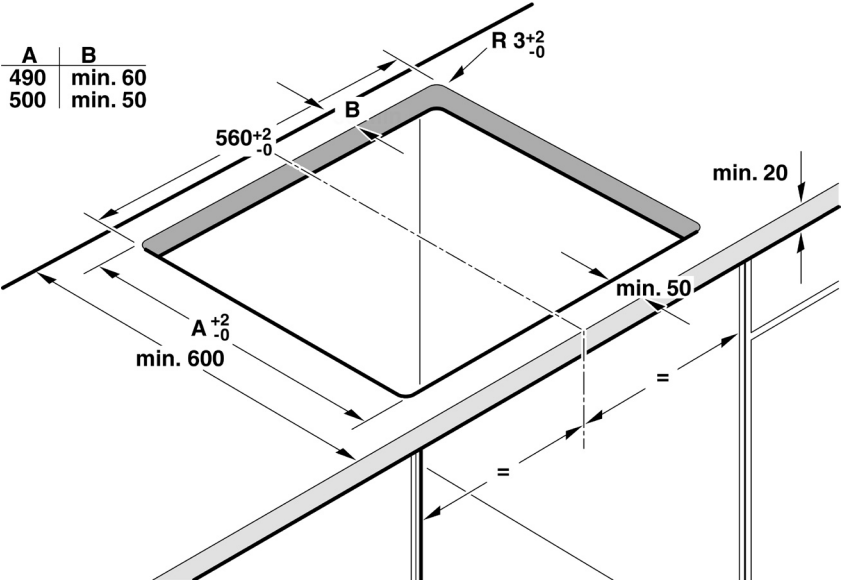
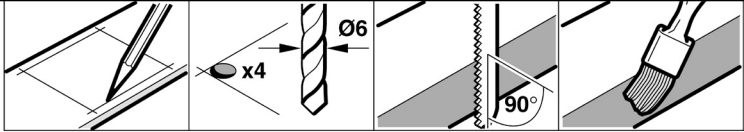
Pokiaľ budete kontaktovať náš zákaznícky servis, uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a číslo (FD-Nr.) spotrebiča. Typový štítok s týmito číslami nájdete na certifikáte spotrebiča.

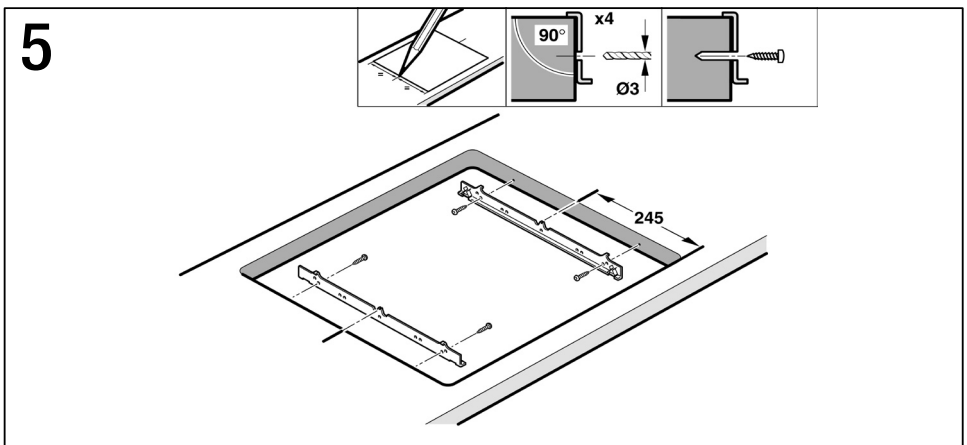
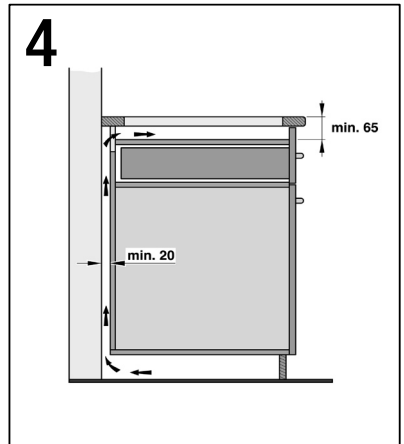
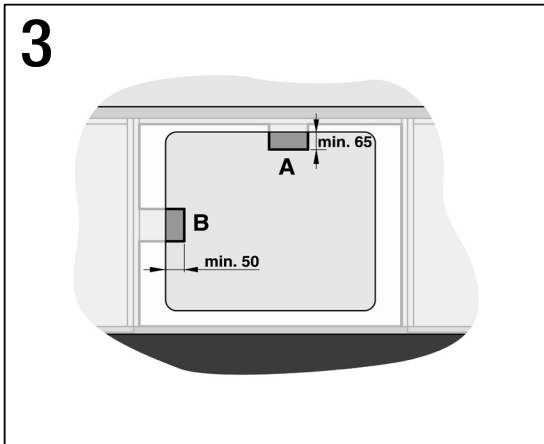
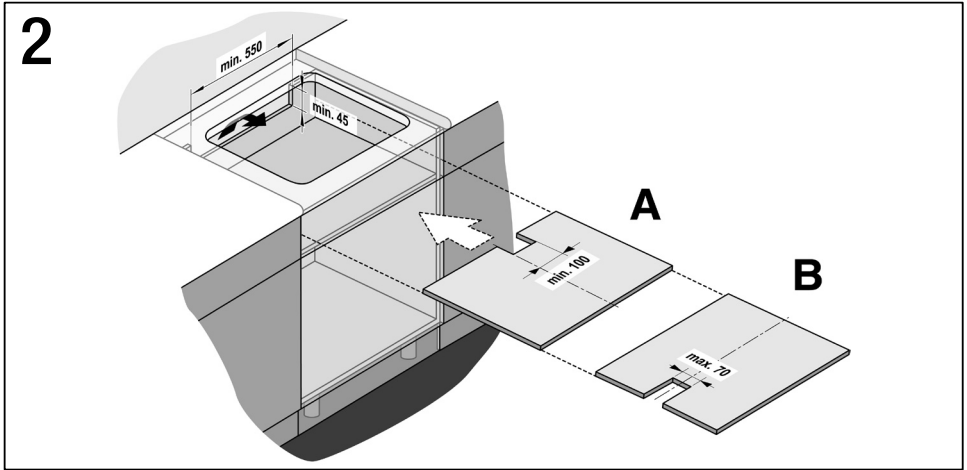
Majte prosím na vedomí, že návšteva technika zákazníckeho servisu nie je bezplatná ani počas záruky.

Montážny návod

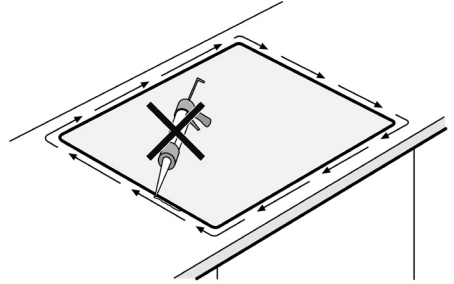
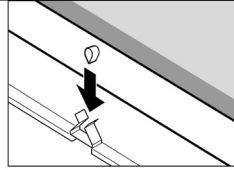
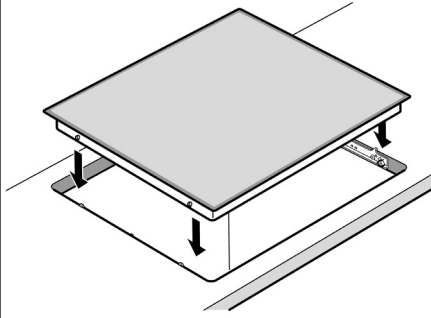
EH 675MV11E

1



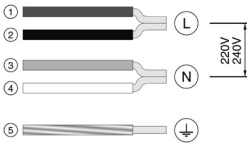


6

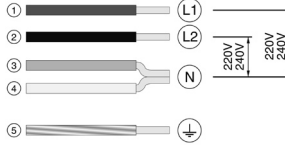


7

220V-240V ~
50Hz/60Hz

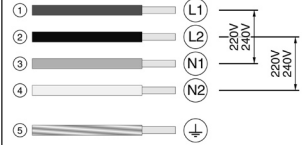


380V-415V 3N~
50Hz/60Hz



220V-240V 2L/2N~
50Hz/60Hz

(NL)



Dôležité upozornenia

■ Bezpečnosť je pri používaní zaručená iba pokiaľ bola inštalácia vykonaná správnym spôsobom z technického hľadiska a v zhode s týmto návodom na montáž. Za možné poškodenia, spôsobené neadekvátnou inštaláciou, je zodpovedná inštalujúca osoba.

■ Pripojenie spotrebiča môže vykonávať iba autorizovaný technik, ktorý sa musí riadiť ustanoveniami spoločnosti, ktorá dodáva elektrickú energiu v danej zóne.

■ Z hľadiska ochrany sa jedná o spotrebič zodpovedajúci typu I a môže byť uvedený do prevádzky iba v prípade, že bol pri zapojení poriadne uzemnený.

■ V prípade, že tento spotrebič nebude správne pripojený na svorku uzemnenia alebo bude uvedený do prevádzky bez odbornej inštalácie, môže pri jeho použití, dôjsť k ťažkým zraneniam.

Výrobca nie je zodpovedný za nesprávne použitie a možné škody spôsobené nesprávnou elektrickou inštaláciou.

■ Elektrická poistka pre zariadenie B alebo C je potrebná.

■ Ak nie je spotrebič zaopatrený zástrčkou, je potrebné pričleniť vhodné prostriedky na vypojenie z elektrickej siete a to v súlade s platnými inštaláčnymi predpismi.

■ Je veľmi dôležité umiestniť prírodný kábel takým spôsobom, aby sa nedotýkal horúcich častí varného panela alebo sporáku.

■ Indukčný varný panel môžete inštalovať iba nad sporákom s odvetraním od rovnakého výrobcu. Pod varný panel nesmie byť umiestnená chladnička, umývačka riadu, sporák bez ventilácie ani pračka.

■ Pokiaľ bol varný panel nainštalovaný nad šuplík, kovové predmety nachádzajúce sa v priestore šuplíka by vplyvom cirkulácie vzduchu pochádzajúceho z ventilácie varného panela mohli dosiahnuť vysoké teploty, a preto odporúčame použitie oddeľovacieho panela.

■ Ak sa jedná o zmiešaný model varného panela (s indukčnými varnými zónami a sálavými varnými zónami) a po montáži zostanú pod varným panelom dostupné časti, ktoré by mohli dosiahnuť vysoké teploty, je potrebné použiť oddeľovací panel.

■ Ako vhodný oddeľovací panel môžete použiť drevenú dosku alebo zakúpiť adekvátne príslušenstvo v našom odbornom servisnom stredisku.

Objednávaci kód tohto príslušenstva je:

- 680502 pri spotrebičoch s indukčnými varnými zónami.

- 476610, pri zmiešaných spotrebičoch.

■ Akýkoľvek zásah do spotrebiča, a to aj výmenu prírodného kábla, môže vykonať iba odborný autorizovaný servis.

Príprava nábytku

- Obrázok 1/2/3/

■ **Pracovná doska musí byť rovná a vodorovne umiestnená. Výrezy do vstavaného nábytku vykonávajú pred inštaláciou spotrebiča. Odstráňte triesky a stružliny, inak by mohlo dôjsť k funkčnej poruche elektrických súčiastok. Taktiež je potrebné zaručiť, že po realizácii výrezových prác bude zabezpečená stabilita nábytku.**

■ Povrchy rezov je potrebné ošetriť tak, aby boli odolné proti teplote a zabrániť tak ich nadúvaniu vplyvom vlhkosti.

■ Nábytok určený na vstavanie musí byť odolný až do teploty 90°C.

■ Minimálna vzdialenosť od výrezu k bočnej stene musí byť:

pri spotrebičoch s indukčnými varnými zónami, 40 mm, pri zmiešaných spotrebičoch, 70mm.

Neodporúčame, aby varný panel bol umiestnený medzi dve bočné steny.

V prípade, že takto umiestnený bude, je potrebné taktiež zachovať minimálnu vzdialenosť 200 mm na jednej z obidvoch bočných stien.

■ Pracovná doska, do ktorej bude vykonaná inštalácia varného panela, musí mať minimálnu hrúbku:

30 mm, pokiaľ je inštalovaná nad rúru
20 mm, pokiaľ je inštalovaná bez rúry alebo
nad šuplíkový priestor.

■ Pokiaľ vezmeme do úvahy ventiláciu
varného panela, je nevyhnutné:

- otvor v hornej časti zadnej steny nábytku
so šírkou 550 mm a výškou 45 mm (obr. 2).

- 20 mm medzera medzi zadnou stenou
nábytku a kuchynskou stenou (obr. 4).

- v prípade inštalácie varného panela nad
šuplíkový priestor, je potrebné zachovať
minimálnu vzdialenosť 65 mm medzi
šuplíkom a vrchnou časťou pracovnej
dosky.

■ Pokiaľ je ako oddeľovací panel
inštalovaná drevená doska s hrúbkou
5 mm. Majte na pamäti nasledujúce
požiadavky:

- vzdialenosť 65 mm medzi drevenou
doskou a vrchnou časťou pracovnej dosky.

- pri modeloch s indukčnými varnými
zónami je potrebné vytvoriť otvor v
zadnej časti dosky (obr. 2 A), ktorý musí
byť dostatočne hlboký, aby bolo možné
vytiahnuť kábel varného panela (obr. 3 A).

- pri zmiešaných modeloch je potrebné
vytvoriť otvor v ľavej bočnej časti dosky
(obr. 2 B), ktorý musí byť dostatočne
hlboký, aby bolo možné vytiahnuť kábel
varného panela (obr. 3 B).

Za účelom oddelenia šuplíka od plochy,
ktorou bude cirkulovať vzduch varného
panela, je potrebné, aby drevená
doska bola čo najviac utesnená. Preto
je potrebné, aby veľkosť dosky bola
prispôbená rozmerom výrezu v nábytku,
do ktorého bude varný panel nainštalovaný.

Pripevnenie upevňovacích lišt s drážkou - Obrázok 5

Upozornenie:

Pri obkladaných pracovných doskách
používajte dolné otvory pre skrutky.

Pri pracovných doskách zo žuly alebo
mramoru: Pre upevnenie skrutky zavrtajte
hmoždinky alebo zdiery pre upevňovacie
skrutky, popr. nalepte lišty s drážkou. K
tomu použite tepelne odolné lepidlo, ktoré
je vhodné na lepenie kovu na kameň.

Nasadenie a pripojenie varného panela - Obrázok 6

■ Napätie viď typový štítok.

■ Dôležité: Elektrické pripojenie vykonajte
iba podľa nákresu pripojenia.

■ Vodič na pripojenie uzemnenia
(žltozelený) sa musí zapojiť ako prvý a
odpojiť ako posledný. Okrem toho má byť
dlhší ako ostatné, takže aj keď sa varný
panel pohne, ostatné vodiče sa odpoja skôr
ako žltozelený vodič.

■ Vodič pri vstavaní nezdierajte a nevedte
cez ostré hrany.

■ Varný panel a horná doska nábytku sa
nesmú lepiť silikónovým lepidlom, pretože
na doske je tesnenie, ktoré plní túto
funkciu.

Demontáž varného panela

Odpojte spotrebič od siete.

Tlakom zospodu varný panel vysuňte.

Schéma pripojenia

– Obrázok 7

1. Hnedý/Gaštanový
2. Čierny
3. Modrý
4. Biely
5. Žltozelený

Uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa § 13, odst.5 zákona č. 22/97 Zb. Vás uisťujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 22/97 Zb a príslušných nariadení vlády.

Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domáci spotrebiče s. r. o.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku. Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č.718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení. Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná doba 24 mesiacov odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak výrobok je používaný k inému než výrobcom stanovenému účelu, alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná doba 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, nakoľko spotrebiče sú určené výhradne pre použitie v domácnosti
- za vadu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná doba neplynie po dobu, po ktorú kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho vady, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna závada, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava alebo bude zistená závada nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

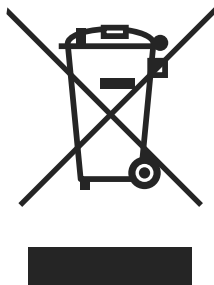
Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče, s.r.o. organizačná zložka Bratislava zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok, alebo na výrobku chýba
- údaje na záručnom liste, prípadne na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča
- výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN, alebo s návodom na obsluhu
- výrobok bol neodborne namontovaný, alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č.718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i na spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou
- závada na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov, alebo príslušenstva
- sa jedná o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.



Rozšírená záruka nad rámec zákona

Pri práčkach a umývačkách riadu sériovo vybavených systémom AquaStop, je výrobcom poskytnutá na toto zariadenie záruka po celú dobu životnosti spotrebiča, a to ako na funkciu zariadenia **AquaStop**, tak aj na škody, ktoré vzniknú preukázateľne poruchou tohoto zariadenia.



Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov.

Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate získať opäť cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberní odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.

Prehlásenie o hygienickej nezávadnosti výrobkov

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotřebiče s.r.o. a prichádzajúce do styku s potravinami spĺňajú požiadavky o hygienickej nezávadnosti podľa zákona č. 258/2000 Zb., vyhlášky 38/2001 Zb. Toto prehlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

„Spotřebič nie je určený pre použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytne dohľad a alebo ich nepoučila o používaní spotřebiča.“

ZOZNAM SERVISNÝCH STREDISK

PSČ	Mesto	Adresa prevádzky	Servisné stredisko	Web	E-mail	Telefón 1	Telefón 2
085 01	Bardejov	Partizánska 14	Peter Špik		peter.spik@slovanet.sk	054/4746227	0905400019
811 07	Bratislava	Kazanská 56	Martin Šgasny servis domácich spotrebičov		gaggenau@orangemall.sk	0918 996 988	
841 02	Bratislava	Tňhavá 38	TECHNO SERVIS BRATISLAVA s r. o.	www.technoservis.sk	technoservis@nextra.sk	02/64483643	0907778406
900 44	Tomašov	1 Mája 19	Viva elektroservis, s. r.o.	www.vivaservis.sk	servis@vivaservis.sk	02/45958855	0905722111
945 01	Komaňo	Mesachá 20	LASER Komaňo spol. s r.o.	www.laser-ko.sk	servis@laser-ko.sk	035/7702868	0915222454
040 01	Košice	Komenského 14	Ing. Ľubor Kolesár Kubiš		kubisservis@mail.t-com.sk	055/6221477	0905894769
071 01	Michalovce	Ul. Obrancov mieru 9	ELEKTROSERVIS VALTIM		valiska.lubomir@stonline.sk	056/6423290	0903855309
949 01	Nitra	Spojovacia 7	EXPRES servis Anna Eimanová		expresservis@naex.sk	037/6524597	0903524108
920 01	Priešťany	Žilinská 47	Domoss Technika a.s.	www.domoss.sk	servis@domoss.sk	033/7744810	033/7742417
088 01	Poprad	Továrenská ul. č.3	TATRACHLAD POPRAD s.r.o.	www.tatrachlad.sk	tatrachlad@tatrachlad.sk	052/7722023	0903906828
080 05	Prešov	Švábska 6895/57A	BARAN servis - Baran Luboš	www.baranservis.sk	baranservis@stonline.sk	051/7721439	0903904572
971 01	Prievidza	V.Clemenčisa 6	ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	www.peterpavlicek-elektroservis.sk	pavlicek.elektroservis@stonline.sk	046/5485778	0905264822
979 01	Rimavská Sobota	Malohornská 2594	N.B.ELEKTROCENTRUM		nbelektrocentrum@stonline.sk	047/5811877	0905664258
034 72	Ružomberok	Liptovská Lužná 496	E servis elektro spotrebičov		elpra@speednet.sk	044/4396413	0905577817
911 08	Trenčín	Mateja Bela 37	Jozef Rožník	www.bshtservis.sk	roznik@bshtservis.sk		0903702458
960 01	Zvolen	Hviezdoslavová 34	STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS		stafexpres.zsvservis@mail.t-com.sk	045/5400798	0905259983
010 01	Žilina	Komenského 38	M-SERVIS Mareš Jaroslav	www.m-servis.sk	mservis@zoznam.sk	041/5640627	