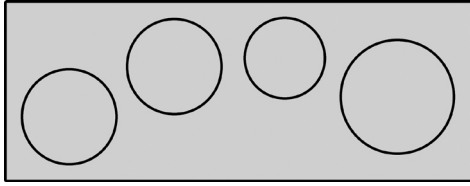


EH 975ME11E

Návod k použití

EH 975ME11E

Q4ACZM0093



Obsah

Bezpečnostní pokyny	5
Bezpečnostní pokyny.....	5
Příčiny poškození	8
Ochrana životního prostředí	9
Tipy k šetření energie	9
Přednosti indukčního vaření	10
Indukční vaření	10
Vhodné varné nádoby	11
Seznámení se spotřebičem	13
Ovládací panel.....	13
Varné zóny.....	14
Ukazatel zbytkového tepla.....	14
Programování varné zóny	15
Nastavení varné zóny	15
Zapnutí a vypnutí varné desky.....	15
Tabulka pro vaření	17
Dětská pojistka	19
Zapnutí a vypnutí stálé dětské pojistky.....	19
Zapnutí a vypnutí dětské pojistky	19
Funkce Powerboost	20
Deaktivace funkce	20
Aktivace funkce.....	20
Omezení při používání funkce Powerboost	20
Funkce Timer	21
Automatické vypnutí varné zóny	21
Kuchyňský budík.....	22
Blokování při čištění	23
Omezení doby provozu	23
Základní nastavení	24
Přístup k základním nastavením	25

Obsah

Údržba a čištění	26
Varná deska	26
Rám varné desky	27
Oprava provozních poruch	27
Normální zvuky během vaření	28
Zákaznický servis	29

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

Přečtěte si pečlivě následující návod k obsluze, aby mohl spotřebič správně fungovat. Pokud bude spotřebič předán další osobě, dokumentaci od spotřebiče přiložte.

Spotřebič po vybalení zkontrolujte. Pokud byl při transportu poškozen, neprovádějte instalaci a zavolejte zákaznické centrum. Škodu písemně zdokumentujte, v jiném případě ztrácíte právo na odškodnění.

Bezpečnostní pokyny

Spotřebič je určen jen pro použití v domácnosti a pro přípravu potravin.

Bezpečná obsluha

Pro bezpečnou obsluhu by neměly dospělé osoby a děti, které mají

- tělesné, senzorické a psychické postižení
- chybějící zkušenosti a vědomosti

manipulovat se spotřebičem bez dozoru odpovědné dospělé osoby.

Mějte děti pod dohledem, neměly by si hrát poblíž spotřebiče.

Přehřáté oleje, máslo nebo margarín

Přehřáté oleje nebo máslo (margarín) jsou lehce zápalné. Nebezpečí popálenin!

Příprava potravin s olejem nebo máslem musí být stále pod Vaší kontrolou. V případě, že dojde k zapálení oleje nebo másla, nikdy oheň nehaste vodou. Plameny uduste položením talíře nebo poklice na varnou nádobu. Vypněte varnou desku.

Příprava potravin ve vodní lázni	Potraviny ve vodní lázni se připravují tak, že je vložíte do nádoby s vodou, umístěnou ve větším hrnci. Potraviny se budou ohřívat pomalu a rovnoměrně a změknou díky horké vodě a ne díky kontaktu se žhavou varnou zónou. Při vaření ve vodní lázni nestavějte konzervy, skleněné a jiné nádoby přímo na dno hrnce s vodou. Zabráníte tím prasknutí skla varné zóny nebo nádoby, z důvodu přehřátí.
Horká varná deska	<p>Nebezpečí popálení! Nedotýkejte se horkých varných zón. Děti se zásadně nemají zdržovat v blízkosti varné desky. Ukazatel zbytkového tepla varuje před horkými varnými zónami.</p> <p>Nebezpečí popálení! Nikdy neukládejte pod varnou desku hořlavé látky.</p> <p>Nebezpečí popálení! Pokud leží varná deska nad šuplíkem, nikdy neodkládejte do šuplíku zápalné věci a spreje.</p>
Mokrý dna hrnců a varných zón	Nebezpečí popálení! Pokud se mezi varnou zónou a dnem hrnce nachází tekutina, mohl by vzniklým tlakem páry, hrnec nečekaně nadskočit. Varná deska i hrnce tedy musí být suché.
Praskliny ve varné desce	<p>Nebezpečí zasažení proudem! V případě, že je varná deska poškozená nebo jsou v ní praskliny, odpojte ji z proudu.</p> <p>Volejte zákaznické centrum.</p>
Varná zóna se zahřívá, ale ukazatel nefunguje	<p>Nebezpečí popálení! Jestliže nefunguje ukazatel, vypněte varnou desku.</p> <p>Volejte zákaznické centrum.</p>

Nepokládejte žádné kovové předměty na indukční zónu

Nebezpečí popálení! Nenechávejte na varné desce ležet žádné nože, vidličky, lžíce, poklice nebo jiné kovové předměty, mohly by se rychle zahřát.

Chladicí ventilátor

Tato varná deska má na své spodní straně instalovaný chladicí ventilátor.
Nebezpečí poškození! Pokud je varná deska umístěna nad šuplíkem, nesmí v něm být uloženy žádné malé předměty nebo papír, který by mohl být ventilátorem nasán a tím by došlo k poškození ventilátoru nebo chlazení. Pozor! Mezi obsahem šuplíku a vstupem ventilátoru musí být minimální vzdálenost 2 cm.

Neodborné opravy

Nebezpečí zasažení elektrickým proudem! Neodborné opravy jsou nebezpečné. Spotřebič smí opravovat výhradně odborník zákaznického centra.

Přípojovací kabel

Každý zásah do spotřebiče, i výměnu nebo montáž přípojovacího kabelu, musí provést kvalifikovaný pracovník.

Přípojovací kabel elektrického spotřebiče se nesmí dotýkat varné desky, mohlo by dojít k poškození izolace kabelu a varné desky.



Tento spotřebič odpovídá směrnicím pro bezpečnost a elektromagnetickou kompatibilitu. Přesto by se osoby s **kardiostimulátorem** neměly zdržovat poblíž spotřebiče. Nelze zaručit, že každý kardiostimulátor, který je na trhu, odpovídá platným směrnicím o bezpečnosti a elektromagnetické kompatibilitě a že by nevznikly interference, které by mohly ohrozit jeho správný chod. Je možné, že by mohlo dojít i k rušení jiných přístrojů, jako např. naslouchadel.

Příčiny poškození

Dna hrnců a pánví	Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat varnou desku. Zabraňte ohřívání prázdných hrnců na plotýnkách. Mohlo by dojít k poškození.
Horké pánve a hrnce	Nikdy neodstavujte horké pánve a hrnce na ovládacím poli, v okolí displeje nebo na rámu varné desky.
Sůl, cukr a písek	Sůl, cukr a písek by mohly varnou desku poškrábat. Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odkládací plochu.
Tvrdé a ostré předměty	Dejte pozor, aby na varnou desku nepadaly tvrdé a ostré předměty, mohly by ji poškodit.
Překypující tekutiny	Cukr a podobné produkty mohou varnou desku poškodit. Takové zbytky ihned odstraňte pomocí stěrky.
Nevhodné čisticí prostředky	Zabarvení kovu vzniká při používání nevhodných čisticích prostředků a při otěru kovu.
Plast a fólie	Hliníková fólie a plastové nádoby se na horké varné desce taví.

Ochrana životního prostředí

**Ekologická likvidace
odpadu**

Spotřebič rozbalte a obal ekologicky zlikvidujte.



Tento spotřebič odpovídá směrnici WEEE 2002/96/CE. Tato směrnice reguluje rámec zpětného odběru a recyklace elektrických a elektronických starých spotřebičů v rámci EU.

Tipy k šetření energie

- Používejte varné nádoby s tlustým, rovným dnem. Nerovným dnem dochází ke ztrátám energie. Položte na dno pravítko. Pokud není nikde volný meziprostor, je dno rovné.
- Průměr dna hrnce nebo pánve by měl odpovídat velikosti varné zóny. Všimněte si: Je možné, že výrobce udává horní průměr hrnce. Tento je většinou větší než rozměr spodní části hrnce. Pokud se k sobě nehodí průměr varné zóny a průměr dna hrnce, vyberte pro vaření vždy menší varnou zónu, nebude tím docházet ke zbytečným ztrátám energie.
- Používejte velikosti hrnců, které odpovídají množství potravin. Velký hrnec, který je jen z poloviny plný, potřebuje pro var mnoho energie.
- Stavějte varné nádoby vždy do středu varné zóny a dejte na ně vždy vhodné poklice. Při vaření bez poklice se spotřebovává 4x více energie.
- Vařte s menším množstvím vody. Šetříte tím energii a kromě toho zůstane v zelenině více vitamínů a minerálních látek.

- Při vaření hustých polévek nebo tekutých pokrmů jako vývarů, omáček nebo nápojů, může dojít k rychlému varu a překypění nebo prskání. Z tohoto důvodu je takové zahřívání možné jen na vhodném varném stupni a za stálého míchání.

Indukční vaření

Přednosti indukčního vaření

Indukční vaření je zcela nový druh ohřívání potravin, při kterém vzniká teplo přímo ve varné nádobě. To má několik předností:

- **Úspora času při vaření a pečení**, protože se potraviny ohřívají přímo v hrnci.
- **Úspora energie.**
- **Snadná péče a čištění**, jelikož nedochází k tak rychlému připálení vykypěných potravin.
- **Kontrolovaný přísun energie a více bezpečnosti.** Varná deska zahájí nebo přeruší přenos energie ihned po obsluze ovládání. Indukční varná zóna přeruší přenos energie ihned, když se varná nádoba odebere z varné zóny, aniž by se varná deska musela manuálně vypnout.

Vhodné varné nádoby

Feromagnetické varné nádoby

K indukčnímu vaření je vhodné pouze feromagnetické nádoby, jako například:

- Smaltované ocelové nádoby
- Litinové nádoby
- Speciální indukční nádoby z nerezové oceli.

Speciální indukční nádoby

K dostání jsou speciální indukční varné nádoby, jejichž dno ale není plně magnetické. Dbejte na průměr tohoto dna, jehož velikost může negativně ovlivňovat výsledek varu.

Kontrola varného nádoby pomocí magnetu

Abyste zjistili, jestli je nádoby vhodné, zkuste, jestli dno nádoby přitahuje magnet.

Výrobci většinou uvádějí, zda je nádoby vhodné k indukčnímu vaření.

Nevhodné nádoby

Nepoužívejte nikdy nádoby z:

- Normální nerezové oceli
- Skla
- Keramiky
- Mědi
- Hliníku

Kvalita dna nádob

Kvalita dna hrnce nebo pánve ovlivňuje výsledek varu. Používání hrnců a pánví vyrobených z materiálu, který podporuje rovnoměrné rozdělování tepla, šetří čas a energii.

Žádné varné nádobí nebo nevhodná velikost

Pokud není na plotně žádné varné nádobí, pokud je nádobí z nevhodného materiálu, nebo pokud nemá vhodnou velikost, začne blikat ukazatel varné zóny. Vyberte vhodnou varnou nádobu a blikání skončí. V jiném případě se varná zóna po 90 sekundách automaticky vypne.

Prázdné varné nádoby nebo nádoby s tenkým dnem

Nezahřívejte žádné prázdné varné nádoby nebo nádoby s tenkým dnem. Varná deska má sice bezpečnostní systém, ale prázdné nádoby se mohou eventuálně zahřát tak rychle, že vypínací automatika nebude moci dostatečně rychle reagovat a nádoba může být zahřána na velmi vysokou teplotu. Dno nádoby by se mohlo i roztavit a sklokeramika varné desky poškodit. V takovém případě se varné nádoby nedotýkejte a vypněte varnou desku. Pokud po vychlazení varná deska nefunguje, zavolejte zákaznický servis.

Rozpoznání hrnce

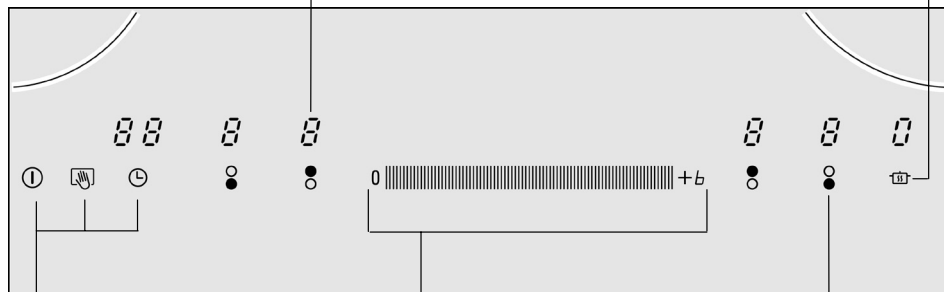
Každá varná zóna má pro rozpoznání hrnce spodní hranici, která je závislá také na materiálu používaného hrnce. Proto vždy používejte varnou zónu, která průměru hrnce nejlépe odpovídá.

Seznámení se spotřebičem

Ovládací panel

Na 2 straně naleznete přehled všech modelů.

Ukazatel pro
varný stupeň 1-9
provozní stav \square
zbytkové teplo h/H
funkci Powerboost b



Ovládací pole pro

- ⓘ Hlavní vypínač
- 🔒 Blokování při čištění
Dětská pojistka
- ⌚ Funkce časového
programování

Programové pole

pro výběr varného
stupně a funkce pro
nastavení timeru

Ovládací pole pro
výběr varné zóny

Varné zóny

Varná zóna	Zapnutí a vypnutí
<input type="radio"/> jednoduchá varná zóna	Používejte varnou nádobu o vhodných rozměrech.
* Ukazatel zbytkového tepla se rozsvítí. Používejte jen ty varné nádoby, které jsou vhodné k indukčnímu vaření, viz odst. „Vhodné varné nádoby“.	

Ukazatel zbytkového tepla

Varná deska má k dispozici ukazatel o zbytkovém teple ke každé varné zóně. Nedotýkejte se míst s těmito ukazateli.

I když je varná deska vypnutá, je tak dlouho teplá, dokud svítí *h/H*.

Když sundáte nádobu z varné zóny, ještě než se vypne, objeví se střídavě znak *h/H* a nastavený varný stupeň.

Programování varné zóny

Tato kapitola Vás seznámí s nastavením Vašeho sporáku. V tabulce naleznete varné výkony a doby varu pro různé pokrmy.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Zapínání

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem ①.

Dotkněte se symbolu ①. Ozve se akustický signál, ukazatel I nad symbolem ① se rozsvítí.

Vypínání

Dotkněte se symbolu ①. Ozve se akustický signál, ukazatel I zhasne. Varná deska je vypnutá ①. Ukazatel zbytkového tepla svítí tak dlouho, dokud není varná deska dostatečně ochlazená.

Upozornění

Varná deska se automaticky vypne, když se varné zóny určitou dobu nepoužívají.

Pokud je po zapnutí na varné desce ještě nějaké zbytkové teplo, ukáže se na displeji symbol pro zbytkové teplo *h/H*.

Nastavení varné zóny

Vyberte si v programovém poli potřebný varný stupeň.




Varný stupeň 1 = minimální výkon

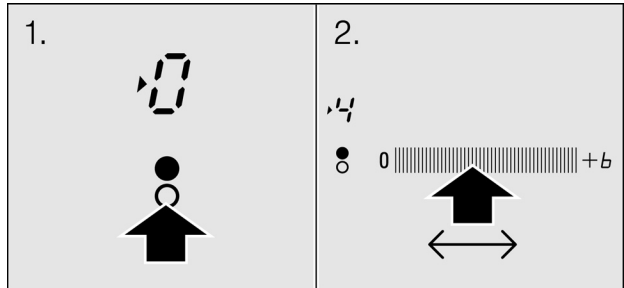
Varný stupeň 9 = maximální výkon

Každá varná úroveň má i mezistupeň, který je označen tečkou.

Nastavení varného stupně:

Varná zóna musí být zapnutá.

1. Dotkněte se symbolu  požadované zóny. Rozsvítí se ukazatel  a .
2. Během následujících 5 sekund jezděte prstem přes programové pole, až se rozsvítí požadovaná plocha.




3. Změna varného stupně:

Vyberte si varnou zónu a poté jezděte prstem přes programové pole, až se rozsvítí požadovaná kontrolka.

Pokyn:

Pokud na indukční ploše nestojí žádná nádoba, začne blikat ukazatel zvoleného varného stupně. Za chvíli se varná deska sama vypne:

Vypnutí varné zóny

Vyberte varnou zónu a poté vyberte na programovém poli varný stupeň .

Varná zóna se vypne a ukazatel zbytkového tepla se rozsvítí.

Tabulka pro vaření

V následující tabulce představujeme několik příkladů.

Doba varu záleží na druhu, váze a kvalitě potravin. Jsou možné časové odchylky.

	Varný stupeň	Doba varu v minutách
Rozpouštění		
Čokoláda, poleva, máslo, med, želatina	1 - 2	-
	1 - 2	-
Ohřívání a udržování tepla		
Hustá polévka (např. čočková)	1 - 2	-
Mléko**	1 - 2	-
Párky, ohřívané ve vodě**	3 - 4	-
Rozmrazování a ohřívání		
Hluboce zmrazený špenát	2 - 3	5 - 15 min.
Hluboce zmrazený guláš	2 - 3	20 - 30 min.
Pomalé vaření		
Bramborové knedlíky	4 - 5*	20 - 30 min.
Ryba	4 - 5*	10 - 15 min.
Bílé omáčky, např. bešamel	1 - 2	3 - 6 min.
Jiné omáčky, např. Bernská, Holandská	3 - 4	8 - 12 min.
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (v dvojnásobném množství vody)	2 - 3	15 - 30 min.
Mléčná rýže	2 - 3	25 - 35 min.
Brambory na loupáčku	4 - 5	25 - 30 min.
Slané brambory	4 - 5	15 - 25 min.
Těstoviny	6 - 7*	6 - 10 min.
Výdatné polévky, vývary	3 - 4	15 - 60 min.
Zelenina	2 - 3	10 - 20 min.
Zelenina, mražená	3 - 4	7 - 20 min.
Výdatná polévka v tlakovém hrnci	4 - 5	-
Dušení		
Rolovaná pečeně	4 - 5	50 - 60 min.
Dušená pečeně	4 - 5	60 - 100 min.
Guláš	3 - 4	50 - 60 min.

	Varný stupeň	Doba varu v minutách
Smažení		
Filé, normální nebo obalované	6 - 7	6 - 10 min.
Filé, mražené	6 - 7	8 - 12 min.
Kotlet, normální nebo v obalovaný	6 - 7	8 - 12 min.
Steak (tloušťka 3 cm)	7 - 8	8 - 12 min.
Kuřecí prsa (2 cm)	5 - 6	10 - 20 min.
Kuřecí prsa mražená	5 - 6	10 - 30 min.
Ryba a rybí filé	5 - 6	8 - 20 min.
Ryba a rybí filé, obalované	6 - 7	8 - 20 min.
Ryba, obalovaná, mražená, např. rybí prsty	6 - 7	8 - 12 min.
Kraby a krevety	7 - 8	4 - 10 min.
Mražené pokrmy, např. minutky	6 - 7	6 - 10 min.
Palačinky	6 - 7	fritovat po sobě
Omeleta	3. - 4.	fritovat po sobě
Volské oko	5 - 6	3 - 6 min.
Fritování (150 g - 200 g porce ve 1-2 l oleje)		
Mražené pokrmy, např. hranolky, kuřecí nuggety,	8 - 9	fritovat jednu
Krokety	7 - 8	porci po druhé
Masové kuličky	7 - 8	
Maso, např. kuřecí kousky	6 - 7	
Ryba, obalovaná nebo v listovém těstě	6 - 7	
Zelenina a houby, obalované v listovém těstě, např. žampiony	6 - 7	
Cukrářské výrobky, např. větrníky, ovoce v těstíčku	4 - 5	

* pomalé vaření bez poklice

** bez poklice




Dětská pojistka

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



Zapnutí a vypnutí dětské pojistky

Varná deska se dá v jednotlivých případech zablokovat, například když budete mít na návštěvě malé děti.


Zapnutí

Varná deska musí být vypnutá. Dotkněte se symbolu , až se ozve akustický signál a rozsvítí se symbol  . Nyní je varná deska zablokována. Po chvíli zhasne symbol  .

Vypnutí

Dotkněte se symbolu , až se ozve akustický signál a vypne se symbol  . Vypne se dětská pojistka. Nyní se dá varná deska zase zapnout.

Pozor!

Dětská pojistka se dá nechtěně zapnout nebo vypnout, například při čištění vodou, vykypěnými tekutinami, předměty, které položíte na symbol  .



Zapnutí a vypnutí stálé dětské pojistky

Touto funkcí se dá aktivovat stálá dětská pojistka.

Zapnutí a vypnutí stálé dětské pojistky

Viz odstavec „Základní nastavení“.

Zapínání varné desky

Dotkněte se symbolu , až se ozve akustický signál a na displeji vypne symbol  . Stálá dětská pojistka je nyní vypnutá. Varnou desku můžete zapnout.

Funkce Powerboost

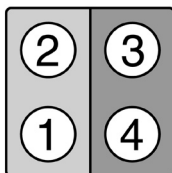
Pomocí této funkce lze pokrmy ohřívat ještě rychleji než na varném stupni 5.

Funkce Powerboost zvyšuje krátkodobě nejvyšší výkon vybrané plotny.

Omezení při používání funkce Powerboost

Tato funkce je k dispozici pro všechny varné zóny. Dá se vždy deaktivovat, když není jiná varná zóna stejné skupiny v provozu (viz zobrazení).

Když nebude druhá varná zóna vypnutá, rozsvítí se na displeji varné zóny střídavě písmeno *b* a varný stupeň 5. Následovně se ukazatel vrátí na varný stupeň 5, funkce Powerboost se nezapnula. To samé platí pro varné zóny 3 a 4.



Aktivace funkce

Postupujte následovně:

1. Zvolte varný stupeň 5.
2. Zmáčkněte na programovém poli nad symbolem *+b*. Na displeji varné zóny se objeví písmeno 5. Nyní je funkce aktivní.

Deaktivace funkce

Postupujte následovně:

1. Dotkněte se symbolu *-*. Písmeno *b* již nesvítí a varná zóna se vrátí na varný stupeň 5.
2. Funkce je nyní deaktivovaná.



Za určitých předpokladů se funkce Powerboost vypne automaticky, aby se daly chránit elektronické komponenty uvnitř Vaší varné desky poškozením.

Funkce Timer

Tato funkce se dá používat dvěma různými způsoby:





- jedna varná zóna se má automaticky vypínat
- jako kuchyňský budík.

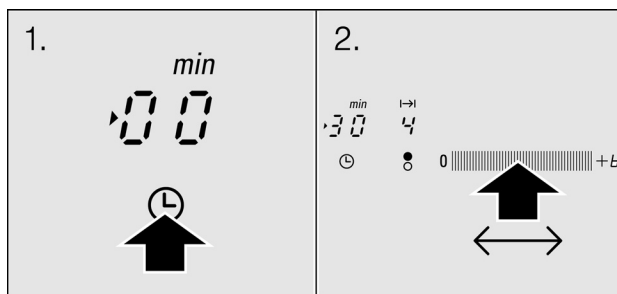
Automatické vypnutí varné zóny

Zadejte čas pro vybranou varnou zónu. Varná deska se automaticky vypne po uplynutí nastaveného času.

Nastavení funkce




Varná zóna musí být zapnutá.

1. Vyberte varnou zónu a potřebný varný stupeň. Poté se dotkněte symbolu . Rozsvítí se symboly ,  a min na displeji pro funkci programování času. Symbol  na varné desce se rozsvítí.
2. Pomocí programového pole nastavte potřebnou dobu vaření. Když budete déle mačkat na jednom místě, začne ukazatel minut ubíhat rychleji.



Po několika sekundách se začne odpočítávat naprogramovaný čas. Na displeji se objeví čas ukončení vaření pro vybranou varnou zónu.

Po uplynutí času

Po uplynutí času se varná zóna sama vypne. Ozve se akustický signál. Na plotně se objeví  a funkce pro časový program na displeji se rozsvítí . Při doteku symbolu , zhasnou symboly a ozve se akustický signál.

Oprava nastavení času	Zvolte varnou zónu a poté se dotkněte symbolu ☹.
	Vypínací automatika se deaktivuje.
Deaktivace vypínací automatiky.	Zvolte varnou zónu a dotkněte se symbolu ☹. Poté nastavte pomocí programovacího pole <input type="text"/> čas. Zhasne symbol ⏻ .
Tipy a pokyny	Po výběru varné zóny se objeví zbytková doba pro uvaření pokrmu.
	Doba vaření se dá nastavit na délku do 99 minut.
	Po přerušení dodávky proudu nebude funkce programování času aktivní.

Kuchyňský budík

Kuchyňský budík umožňuje programování doby varu o délce do 99 minut. Je nezávislý na jiných nastaveních.

Nastavení funkce

1. Dotkněte se více krát symbolu ☹, až se rozsvítí symbol ☺. Symboly **▶**, a min se rozsvítí na displeji funkce programování času.
2. Pomocí programového pole nastavte požadovaný čas. Po několika sekundách začne odpočítávání času.

Po uplynutí času

Po uběhnutí času se ozve akustický signál. Na displeji pro funkci programování času se objeví a ☺. Po dotknutí programu ☹ symboly zhasnou a ozve se akustický signál.

Oprava nastavení času

Dotkněte se více krát symbolu ☹, až se rozsvítí symbol ☺ a Vy nyní můžete změnit čas pomocí programového pole.

Vypínání vypínacího budíku

Dotkněte se vícekrát symbolu ☹, až se rozsvítí symbol ☺. Poté nastavte v programovém poli čas a symbol ☺ zhasne.

Tipy a pokyny

Když se nastavený čas nerozsvítí, dotkněte se vícekrát symbolu ☹, až se rozsvítí na displeji funkce pro programování času symbol ☺.


Po přerušení dodávky elektrického proudu bude kuchyňský budík deaktivován.

Timer i kuchyňský budík se dají používat zároveň.

Blokování při čištění

Při čištění ovládacího pole u zapnuté varné desky může dojít omylem ke změně nastavení.


Aby se to nestalo, má varná deska funkci pro ochranu při čištění.

Dotkněte se symbolu . Ovládací pole bude pro cca 35 sekund blokováno.

Nyní můžete vyčistit povrch ovládacího pole, aniž byste změnilli nastavení.

Po uběhnutí doby se ozve signál a po několika sekundách přestane být funkce aktivní. Blokování ovládacího pole je vypnuté.

Pokyn

Blokování neplatí ani pro samotný symbol  ani pro hlavní vypínač. Tím je vždy zaručeno vypnutí blokování ochrany při čištění a vypnutí varné desky.

Omezení doby provozu

Pokud je varná deska delší dobu v provozu a nebyly provedeny žádné změny v nastavení, aktivuje se omezení doby provozu.

Varná deska se už nebude déle zahřívat. Na displeji varné zóny se střídavě rozsvěcuje symbol F , B a ukazatel zbytkového tepla H/h .

Po zmáčknutí jakéhokoliv symbolu se zhasne displej. Nyní se dá varná zóna znovu nastavit.

Aktivace automatického časového omezení se řídí dle vybraného varného stupně (1 až 10 hodin).

Základní nastavení

Varná deska má určité základní nastavení. Některá z těchto nastavení se dají měnit.

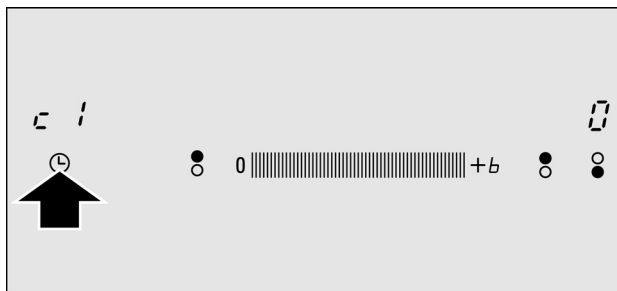
<i>c 1</i>	Stálá dětská pojistka Po vypnutí se varná deska automaticky zablokuje.	<input type="checkbox"/> k zrušení dětské pojistky* <i>1</i> aktivní dětská pojistka
<i>c 2</i>	Vypnutí akustického signálu Krátký akustický signál, který potvrzuje, že jste se dotkli symbolu nebo delší akustický signál, který ukazuje, že se spotřebičem zachází nešetrně.	<input type="checkbox"/> akustický signál je vypnutý <i>1</i> některé signály aktivní <i>2</i> všechny signály jsou aktivní*
<i>c 5</i>	Timer Varná zóna se vypne vždy automaticky po uběhnutí nastaveného času.	<input type="checkbox"/> Vypínací automatika je deaktivována <input type="checkbox"/> minuta = minimální čas <i>99</i> minut = nejvyšší čas
<i>c 6</i>	Trvání akustického signálu funkce Timeru Akustický signál, který ukazuje, že čas Timeru už uplynul, nebo že bude varná zóna automaticky vypnuta.	<i>1</i> 10 sekund <i>2</i> 30 sekund <i>3</i> 1 minuta
<i>c 7</i>	Funkce Power-Management Omezuje celkový výkon varné plotny. Celkem existuje 18 úrovní nastavení. Při zvýšení nastavovací úrovně se zvýší výkon plotny o 500 W.	<i>1</i> = 1000 W minimální výkon <i>2</i> = od 1500 do 9000 W <i>3</i> = 9500 W maximální výkon
<i>c 9</i>	Výběr varné zóny Výchozím nastavením je vždy naposledy naprogramovaná varná zóna. To se dá změnit. Varná zóna bude zvolena jen 5 sekund.	<input type="checkbox"/> základní nastavení* <i>1</i> omezení na 5 sekund
<i>c 0</i>	Návrat k základnímu nastavení varné desky Vrací všechny provedené změny zpět.	<input type="checkbox"/> osobní nastavení <i>1</i> zpět k základnímu nastavení*

* základní nastavení

Přístup k základním nastavením

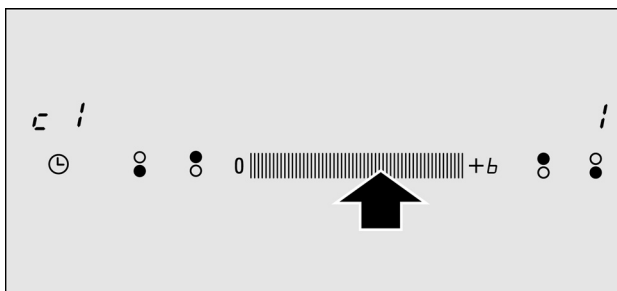
Postupujte následovně:

1. Zapněte varnou desku hlavním vypínačem.
2. Během následujících 10 sekund se dotýkejte symbolu \ominus , až se ozve akustický signál a ukazatel c $!$ se rozsvítí (viz zobrazení).



Volba požadovaného základního nastavení

3. Dotýkejte se symbolu \ominus až do rozsvícení symbolu požadované funkce.
4. Pomocí programovacího pole zvolte požadované nastavení. Nové nastavení se zobrazí na displeji spodní pravé varné zóny.



5. Dotýkejte se znovu symbolu \ominus minimálně 4 sekundy, až se ozve signál. Nové nastavení se správně uloží.

Údržba a čištění

Rady a pokyny uvedené v této kapitole slouží pro optimální čištění a péči o varnou desku.

Varná deska

Čištění

Očistěte varnou desku po každém použití. Jen tak můžete předejít tomu, aby se na varnou desku přichytily zbytky potravin.

Požívejte čisticí prostředky vhodné pro varnou desku. Dbejte, prosím, pokynů z jednotlivých obalů.

Nikdy nepoužívejte:

- abrazivní látky
- agresivní čisticí prostředky jako např. pěnový čistič pro trouby nebo odstraňovač skvrn
- drsné houby
- vysokotlaký nebo parní čistič.

Kovová škrabka na sklo

Špatně čistitelné nečistoty odstraňujte kovovou škrabkou na sklo.

1. Odjistěte škrabku na sklo.
2. Očistěte čepelí povrch skla.

Povrch varné desky nečistěte krytem škrabky, mohl by se poškrábat.



Čepel je velmi ostrá. Nebezpečí poranění! Čepel zajistěte ihned, jakmile přestanete škrabku používat. Pokud je čepel poškozená, ihned ji vyměňte.

Péče

Používejte čisticí prostředek vhodný pro péči a ochranu varné desky. Dodržujte pokyny o péči uvedené na obalu.

Rám varné desky

Abyste zabránili poškození rámu varné desky, dodržujte následující pokyny:

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

Oprava provozních poruch

Běžně jsou provozní poruchy způsobené malými detaily. Ještě než zavoláte zákaznický servis, všimněte si nejprve následujících rad a pokynů.

Ukazatel	Porucha	Opatření
Žádné	Přerušení dodávky proudu. Připojení spotřebiče nebylo provedeno dle připojovacího schématu. Porucha elektrického systému.	Zkontrolujte pomocí jiných elektrospotřebičů, zda nebyla přerušena dodávka proudu. Zkontrolujte, zda je spotřebič připojen dle schématu. Jestliže tato dvě opatření nepomohla, zavolejte zákaznický servis.
E bliká	Ovládací pole je vlhké nebo na něm leží předmět.	Osušte ovládací pole nebo odstraňte předmět.
E _v + číslo/ d + číslo/ E + číslo/	Porucha elektronického systému.	Odpojte varnou desku z el.sítě. Počkejte několik sekund a znovu ji zapojte. Pokud symbol nezhasne, zavolejte zákaznický servis.

Ukazatel	Porucha	Opatření
F0/F9	Vznikla interní chyba.	Odpojte varnou desku z el.sítě. Počkejte několik sekund a znovu ji zapojte. Pokud symbol nezhasne, zavolejte zákaznický servis.
F2	Elektronický systém je přehřátý a vypnul příslušnou varnou zónu.	Počkejte několik sekund, než se elektronický systém ochladí. Dotkněte se poté nějakého symbolu na varné desce. Pokud symbol nezhasne, volejte zákaznický servis.
F4	Elektronický systém je přehřátý a vypnul všechny plotny.	Počkejte několik sekund, než se elektronický systém ochladí. Dotkněte se poté nějakého symbolu na plotně. Pokud symbol nezhasne, volejte zákaznický servis.
U1	Vstupní napětí není správné, kromě normálního provozního rozmezí.	Kontaktujte Vašeho dodavatele proudu.
U2/U3	Varná zóna se přehřála a byla pro ochranu Vaší varné desky vypnuta.	Počkejte, až se elektronický systém dostatečně ochladí a znovu ji zapněte.
Nestavějte na ovládací pole horké nádoby.		

Normální zvuky během vaření

Indukční technologie se zakládá na vytvoření elektromagnetických polí, které tvoří teplo přímo na dně varné nádoby. Varná nádoba může dle typu vydávat určité zvuky nebo vibrace, které se dají popsat následovně:

Hluboké bzučení podobné transformátoru

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

Jemné praskání

Tento zvuk vzniká, když je nádoba prázdná. Zanikne, když nalijete do nádoby vodu nebo pokrm.

Praskání

Tento zvuk vzniká u nádobí, které je vyrobeno z různých sendvičových materiálů. Vzniká tím, že jednotlivé plochy materiálu vibrují. Zvuk je způsoben nádobím a je různý dle množství a způsobu přípravy pokrmu.

Několik hlasitých pisklavých tónů

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

Zvuk ventilátoru

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

Tyto popsané zvuky jsou normální součástí indukční technologie a nepředstavují žádnou poruchu.

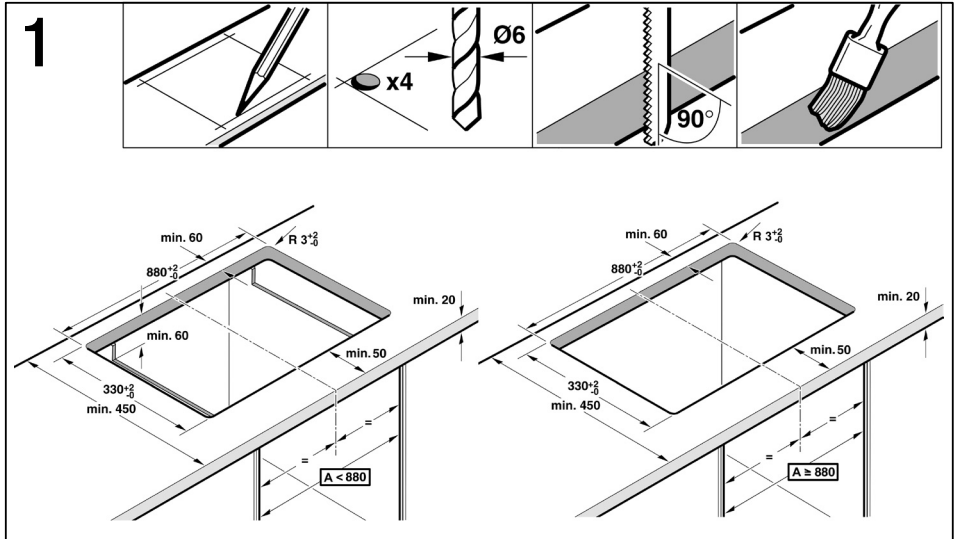
Zákaznický servis

Náš zákaznický servis Vám je v případě oprav spotřebiče, pro nákup příslušenství nebo náhradních dílů a pro všechny dotazy, týkající se našich produktů nebo servisu v každou dobu k dispozici. Kontaktní údaje naleznete v příložených podkladech.

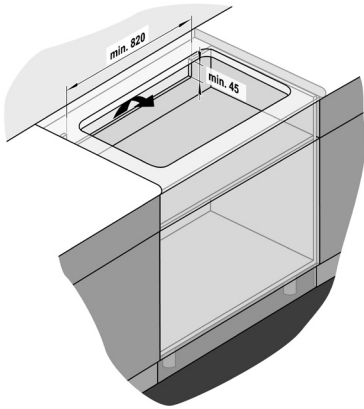
Budete-li volat náš zákaznický servis, připravte si číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.) spotřebiče. Tato data naleznete na typovém štítku na spodní straně plotny nebo v příložených podkladech.

Montážní návod

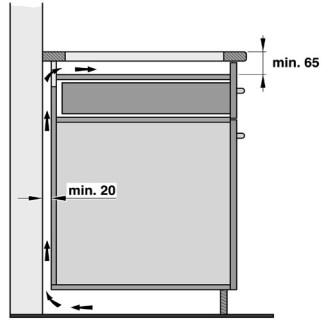
EH 975ME11E



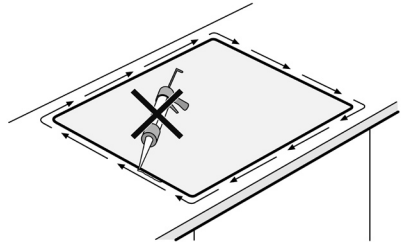
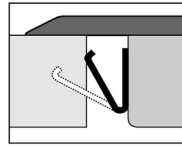
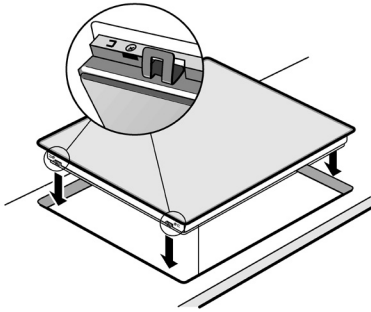
2



3

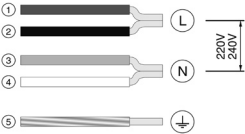


4

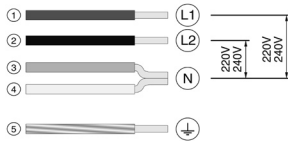


5

220V-240V ~
50Hz/60Hz

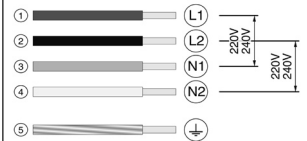


380V-415V 3N~
50Hz/60Hz



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.
- 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: 40 mm. Nedoporučujeme, aby varná deska byla umístěna mezi dvě boční stěny. V případě, že takto umístěna bude, je třeba taktéž zachovat minimální vzdálenost 200 mm u 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 je vnitřní šíře vestavného nábytku menší než 880 mm, je třeba učinit na bočních stěnách výřez 60 mm od vrchní části pracovní desky (obr. 1).
- Pokud vezmeme v úvahu ventilaci varné desky, je nezbytné:
 - otvor v horní části zadní stěny nábytku o šířce 820 mm a výšce 45 mm (obr. 2).
 - 20 mm mezera mezi zadní stěnou nábytku a kuchyňskou stěnou (obr. 3).
 - v případě instalace varné desky nad zásuvkový prostor, je třeba zachovat minimální vzdálenost 65 mm mezi zásuvkou a vrchní částí pracovní desky.

Nasazení a připojení varné desky - obrázek 4

- 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 neved'te přes ostré hrany.
- Varná deska a horní deska nábytku se nesmí lepit silikonovým tmelem, protože na desce je těsnění, které plní tuto funkci.

Demontáž varné desky:

Odpojte spotřebič od sítě.

Tlakem zespodu varnou desku vysuňte.

Schéma připojení - Obrázek 5

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

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

Na tento výrobek je v souladu § 2113 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, v platném znění, poskytována **záruka za jakost 24 měsíců** (dále jen „záruka“), která běží zpravidla od odevzdání výrobku zákazníkovi. Pokud byla sjednána delší záruka, řídí se tato speciálními pravidly.

Záruka 24 měsíců je poskytována pouze zákazníkovi spotřebiteli a jen na výrobek **k běžnému užívání v domácnosti**. Zákazníkovi podnikateli nebo jiné právnické osobě je poskytnuta 24 měsíční záruka za předpokladu, že se koupě netýká jeho podnikatelské činnosti (např. prádelna, ubytovací služby, restaurační zařízení apod.), způsob užívání je obdobný užívání v domácnosti a výrobek není prokazatelně přetěžován (kumulativně); v ostatních případech je poskytována záruka v délce 6 měsíců. Společnost BSH domácí spotřebiče s.r.o. si vyhrazuje právo omezit plnění záruky nad rámec 6 měsíců v případě, že bude zjevné, že spotřebič není provozován v souladu s výše uvedenými podmínkami.

2. Pořizovací doklad a záruční list

Základním průkazem práv zákazníka je **pořizovací doklad** (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.). Pokud byl při prodeji vydán **záruční list**, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Nedílnou součástí záručního listu je pořizovací doklad. Zákazník si ve vlastním zájmu pořizovací doklad i záruční list pečlivě uschovává.

Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu a vystaveného certifikátu, pokud byl vydán. Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu zákazníka zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.

3. Uplatnění záruky

Zákazník má v rámci poskytnuté záruky právo na bezplatné, včasné a řádné odstranění reklamované vady výrobku, a to opravou, popřípadě – není-li to vzhledem k povaze (tzn. příčině i projevu) vady neúměrné – právo na výměnu výrobku nebo jeho vadné součásti. Za zákonem stanovených podmínek může být poskytnuta sleva na výrobku anebo může být výrobek vrácen.

Záruční oprava se vztahuje výhradně na vady, které vzniknou průkazně v době platné záruky. Takto vzniklé vady je oprávněně odstraněn pouze **autorizovaný servis**. Uplatnit záruku může zákazník u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl výrobek zakoupen, a to bez zbytečného odkladu, nejpозději však do konce záruční doby. Zvolí-li zákazník jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

Autorizovaný servis posoudí oprávněnost reklamace a podle povahy vady výrobku rozhodne o způsobu řešení reklamace.

Seznam autorizovaných servisů je k dispozici na www.siemens-home.com/cz.

Doba, po kterou zákazník nemůže výrobek z důvodu vady používat, se do záruční doby nepočítá. O tuto dobu se záruční doba prodlužuje. Při výměně se **běh záruční doby** neobnovuje. Při opravě nedochází k běhu nové záruční doby týkající se opravené součásti či součástky.

Po provedení záruční opravy je autorizovaný servis povinen vydat zákazníkovi čitelnou kopii opravního listu. **Opravní list** slouží k prokazování práv zákazníka, proto je ve vlastním zájmu zákazníka před podpisem opravního listu zkontrolovat jeho obsah a kopii opravního listu pečlivě uschovat.

Zákazník je povinen poskytnout autorizovanému servisu **součinnost** k ověření existence reklamované vady a k jejímu odstranění (včetně odpovídajícího potřebného vyzkoušení nebo demontáže výrobku).

Při uplatnění reklamace předá zákazník **výrobek čistý** v souladu s hygienickými předpisy nebo obecnými hygienickými zásadami včetně všech jeho součástí a příslušenství, umožňujících takové ověření a odstranění vady. V případě, že výrobek nedodá kompletní a je-li kompletnost výrobku nezbytná k zjištění existence reklamované vady a/nebo k jejímu odstranění, běh lhůty k vyřízení reklamace začíná až dodáním chybějících součástí.

4. Neoprávněnost reklamace

Reklamacie není oprávněná v případech, vznikla-li závada nebo poškození:

- a) prokazatelně nesprávným užíváním výrobku (např. v rozporu s návodem, s pokyny uvedenými na obalu výrobku či v záručním listě, užíváním v rozporu s obecně známými pravidly užívání předmětného výrobku, provedením při nesprávném napájecím napětí, připojování na nedovolené zdroje proudu, užíváním zboží v nevhodných podmínkách – vlhko, prašnost, extrémní tvrdost vody apod.) anebo jiným nesprávným jednáním uživatele (např. neodbornou instalací či zapojením);
- b) prokazatelně nedovolenými zásahy do přístroje (konstrukční nebo jiná úprava, neodborná montáž), živelnou katastrofou nebo mechanickým poškozením výrobku;
- c) nese-li předložený záruční list zjevné známky provedených změn údajů nebo je-li na výrobku odlišné výrobní číslo od toho, jež je uvedeno v záručním listě;
- d) u estetických komponentů, nezajišťujících funkčnost výrobku z důvodu:
 - transportního poškození nebo přemísťováním (poškrábání, promáčknutí, praskliny, rozbitá skla a police apod.)
 - nefunkčních estetických komponentů jako jsou madla, skla, ovládací spínače apod., které jsou důsledkem běžného opotřebení
 - změny barvy plastových komponentů (jedná se o běžný fyzikální chemický jev po čase používání)
 - vady spotřebních materiálů, u kterých je doba životnosti daná charakterem součástky (žárovky, vodní filtry, vzduchové, prachové filtry, uhlíkové filtry všeho druhu, akumulátory, baterie, apod.)
 - vady příslušenství a volitelné výbavy, způsobené nevhodnou manipulací nebo nepřiměřeným zacházením

Ze záručních oprav jsou vyloučeny případy běžné údržby nebo čištění, instalace, programování, kontroly parametrů výrobku.

5. Náhradní díly

Záruka na samostatně prodaný náhradní díl výrobku je poskytována v délce 6 měsíců, a to za předpokladu jeho odborné instalace.

6. Pozáruční servis

V případě placené pozáruční opravy provedené autorizovaným servisem se poskytuje záruka v délce 24 měsíců.

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

U spotřebičů (pračky, myčky) sériově vybavených systémem **Aqua-Stop** (patent BSH) je výrobcem poskytnuta záruka na škody způsobené chybou tohoto systému. Na tyto škody je zákazníkovi spotřebiteli poskytnuta náhrada, a to po celou dobu životnosti spotřebiče. Vyloučena je náhrada škody v případě, kdy nebyl spotřebič zapojen do elektrického obvodu pod proudem.

8. Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen vyplnit správně a úplně záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol a požizovací doklad (fakturu).

9. Ochrana osobních údajů

Osobní údaje zákazníka kupujícího budou použity výhradně k účelům pro zpracování objednávek a k případnému vyřízení záruky v souladu se zák. č. 101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů.

10. 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 společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,
dle § 13, odst.5 zákona č.22/1997 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. 22/1997 Sb a nařízení vlády č. 17/2003 Sb., 616/2006 Sb. a 22/2003 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.

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů SIEMENS

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

Příjem oprav
Tel.: +420 251 095 546
Email: opravy@bshg.com

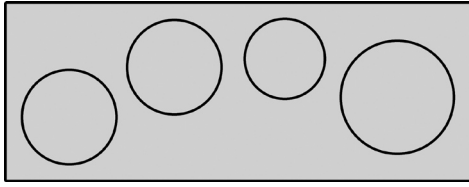
Objednávky příslušenství a náhradních dílů
Tel.: +420 251 095 556
Email: dily@bshg.com

Zákaznické poradenství
Tel.: +420 251 095 555
Email: siemens.spotrebice@bshg.com

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách www.siemens-home.com/cz.
Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

Návod na obsluhu

EH 975ME11E



Obsah

Bezpečnostné pokyny	5
Bezpečnostné pokyny	5
Príčiny poškodenia	8
Ochrana životného prostredia	9
Tipy k šetreniu energie.....	9
Indukčné varenie	10
Prednosti indukčného varenia	10
Vhodné varné nádoby.....	11
Zoznámenie so spotrebičom	13
Ovládací panel	13
Varné zóny	14
Ukazovateľ zostatkového tepla	14
Programovanie varnej zóny	15
Nastavenie varnej zóny	15
Zapnutie a vypnutie varného panelu.....	15
Tabuľka pre varenie	17
Detská poistka	19
Zapnutie a vypnutie stálej detskej poistky	19
Zapnutie a vypnutie detskej poistky	19
Funkcia Powerboost	20
Deaktivácia funkcie	20
Aktivácia funkcie	20
Omedzenie pri používaní funkcie Powerboost.....	20
Automatické vypnutie varnej zóny	21
Funkcia Timer	21
Kuchynský budík.....	22
Blokovanie pri čistení	23
Obmedzenie doby prevádzky	23
Základné nastavenie	24

Obsah

Prístup k základným nastaveniam	25
Údržba a čistenie	26
Varný panel	26
Rám varného panelu	27
Oprava prevádzkových porúch	27
Normálne zvuky počas varenia	28
Zákaznícky servis	29

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

Prečítajte si dôkladne nasledujúci návod na obsluhu, aby mohol spotrebič správne fungovať. Ak bude spotrebič odovzdaný ďalšej osobe, dokumentáciu od spotrebiča priložte.

Spotrebič po vybalení skontrolujte. Pokiaľ bol pri transporte poškodený, nerobte inštaláciu a zavolajte zákaznícke centrum. Škodu písomne zdokumentujte, v inom prípade strácate právo na odškodnenie.

Bezpečnostné pokyny

Spotrebič je určený len pre použitie v domácnosti a pre prípravu potravín.

Bezpečná obsluha

Pre bezpečnú obsluhu by nemali dospelé osoby a deti, ktoré majú

- telesné, senzorické a psychické postihnutie
- chýbajúce skúsenosti a vedomosti

manipulovať so spotrebičom bez dozoru zodpovednej dospelšej osoby.

Majte deti pod dohľadom, nemali by sa hrať v blízkosti spotrebiča.

Prehriate oleje, maslo alebo margarín

Prehriate oleje alebo maslo (margarín) sú ľahko zápalné. Nebezpečenstvo popálenín!

Príprava potravín s olejom alebo maslom musí byť stále pod Vašou kontrolou. V prípade, že dôjde k zapáleniu oleja alebo masla, nikdy oheň nehaste vodou. Plamene uduste položením taniera alebo pokrievkou na varnú nádobu. Vypnite varný panel.

Príprava potravín vo vode	Potraviny vo vode sa pripravujú tak, že ich vložíte do nádoby s vodou, umiestnenou vo veľkom hrnci. Potraviny sa budú ohrievať pomaly a rovnomerne a zmäknú vďaka horúcej vode a nie vďaka kontaktu s horúcou varnou zónou. Pri varení vo vode nestávajú konzervy, sklenené a iné nádoby priamo na dno hrnca s vodou. Zabránite tým prasknutiu skla platne alebo nádoby, z dôvodu prehriatia.
Horúca varná zóna	<p>Nebezpečenstvo popálenia! Nedotýkajte sa horúcich platiní. Deti sa zásadne nemajú zdržovať v blízkosti sporáku. Ukazovateľ zvyškového tepla varuje pred horúcimi platňami.</p> <p>Nebezpečenstvo popálenia! Nikdy neukladajte pod platňu horľavé látky.</p> <p>Nebezpečenstvo popálenia! Pokiaľ sa nachádza platňa nad šuplíkom, nikdy neodkladajte do šuplíku zápalne veci a spreje.</p>
Mokrú dnu hrncov a varných zón	Nebezpečenstvo popálenia! Pokiaľ sa medzi platňou a dnom hrnca nachádza tekutina, mohlo by vzniknutým tlakom pary, hrniec nečakane nadskočiť. Platňa aj hrnce teda musia byť suché.
Praskliny na platni	Nebezpečenstvo zasiahnutia prúdom! V prípade, že je platňa poškodená alebo sú v nej praskliny, odpojte ju z prúdu.
Varná zóna sa zohrieva, ale ukazovateľ nefunguje	<p>Volajte zákaznícke centrum.</p> <p>Nebezpečenstvo popálenia! Ak nefunguje ukazovateľ, vypnite varný panel.</p> <p>Volajte zákaznicke centrum.</p>

Neukladajte žiadne kovové predmety na indukčnú zónu

Nebezpečenstvo popálenia! Nenechávajte na platni ležať žiadne nože, vidličky, lyžice, pokrievky alebo iné kovové predmety, mohli by sa rýchle zohriať.

Chladiaci ventilátor

Tento varný panel má na svojej spodnej strane inštalovaný chladiaci ventilátor.

Nebezpečenstvo poškodenia! Pokiaľ je platňa umiestená nad šuplíkom, nesmú v ňom byť uložené žiadne malé predmety alebo papier, ktorý by mohol byť ventilátorom nasaný a tým by došlo k poškodeniu ventilátora alebo chladenia. Pozor! Medzi obsahom šuplíku a vstupom ventilátoru musí byť minimálna vzdialenosť 2 cm.

Neodborné opravy

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom! Neodborné opravy sú nebezpečné. Spotrebič smie opravovať výhradne odborník zákazníckeho centra.

Spojovací kábel

Každý zásah do spotrebiča, či výmenu alebo montáž spojovacieho káblu, musí previesť kvalifikovaný pracovník.

Spojovací kábel elektrického spotrebiča sa nesmie dotýkať varného panelu, mohlo by dôjsť k poškodeniu izolácie kábla a varného panelu.



Tento spotrebič odpovedá smerniciam pre bezpečnosť a elektromagnetickú znášanlivosť. Napriek tomu by sa osoby s **kardiostimulátorom** nemali zdržiavať blízko spotrebiča. Nie je možné zaručiť, že každý kardiostimulátor, ktorý je na trhu, odpovedá platným smerniciam o bezpečnosti a elektromagnetickej znášanlivosťi a že by nevznikli interferencie, ktoré by mohli ohroziť jeho správny chod. Je možné, že by mohlo dôjsť aj k rušeniu iných prístrojov, ako napr. slúchadiel.

Príčiny poškodenia

Dná hrncov a panvíc	<p>Drsné dna hrncov a panvíc môžu poškríbať platňu.</p> <p>Zabráňte ohrievaniu prázdnych hrncov na platničkách. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.</p>
Horúce panvice a hrnce	<p>Nikdy neodstavujte horúce panvice a hrnce na ovládacom poli, v okolí displeja alebo na ráme varného panelu.</p>
Soľ, cukor a piesok	<p>Soľ, cukor a piesok by mohli varný panel poškríbať.</p> <p>Nepoužívajte varný panel ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.</p>
Tvrdé a ostré predmety	<p>Dajte pozor, aby na platňu nepadali tvrdé a ostré predmety, mohli by ju poškodiť.</p>
Prekypujúce tekutiny	<p>Cukor a podobné produkty môžu varný panel poškodiť. Takéto zvyšky ihneď odstráňte pomocou škrabky.</p>
Nevhodné čistiace prostriedky	<p>Zafarbenie kovu vzniká pri používaní nevhodných čistiacich prostriedkov a pri otere kovu.</p>
Plast a fólie	<p>Hliníková fólia a plastové nádoby sa na horúcom varnom paneli tavia.</p>

Ochrana životného prostredia

**Odstránenie odpadu
šetrne k životnému
prostrediu**



Spotrebič rozbaľte a obal odstráňte šetrne k životnému prostrediu.

Tento spotrebič odpovedá smerniciam WEEE 2002/96/CE. Táto smernica reguluje rámec odstraňovaní a opätovného použitia elektrických a elektronických starých spotrebičov v Európe.

Tipy k šetreniu energie

- Používajte varné nádoby s hrubým, rovným dnom. Nerovným dnom dochádza k strate energie. Položte na dno pravítko. Pokiaľ nie je nikde voľný medzipriestor, je dno rovné.
- Priemer dna hrnca alebo panvice by mal odpovedať veľkosti varnej zóny. Všimnite si: Je možné, že výrobca udáva horný priemer hrnca. Tento je väčšinou väčší než rozmer spodnej časti hrnca. Pokiaľ sa k sebe nehodí priemer platne a priemer dna hrnca, vyberte pre varenie vždy menšiu varnú ónu, nebude tým dochádzať k zbytočným stratám energie.
- Používajte veľkosti hrncov, ktoré odpovedajú množstvu potravín. Veľký hrniec, ktorý je len z polovice plný, potrebuje pre var mnoho energie.
- Stavajte varné nádoby vždy do stredu varnej zóny a dajte na ne vždy vhodné pokrývky. Pri varení bez pokrývky sa spotrebuje 4x viacej energie.
- Varte s menším množstvom vody. Šetríte tým energiu a okrem toho zostane v zelenine viac vitamínov a minerálnych látok.

- Pri varení hustých polievok alebo tekutých pokrmov ako vývarov, omáčiek alebo nápojov, môže dôjsť k rýchlemu varu a prekypeniu alebo prskaniu. Z tohoto dôvodu je takéto zahrievanie možné len na vhodnom varnom stupni a za stáleho miešania.

Indukčné varenie

Prednosti indukčného varenia

Indukčné varenie je celkom nový druh ohrievania potravín, pri ktorom vzniká teplo priamo vo varnej nádobe. To má niekoľko predností:

- **Úspora času pri varení a pečení**, pretože sa potraviny ohrievajú priamo v hrnci.
- **Úspora energie.**
- **Lahká starostlivosť a čistenie**, pretože nedochádza k tak rýchlemu pripáleniu vykypených potravín.
- **Kontrolovaný prísun energie a viac bezpečnosti.** Varný panel zahájí alebo preruší prenos energie ihneď po obsluhu ovládania. Indukčná zóna preruší prenos energie ihneď, keď sa nádoba odoberie z varnej zóny, bez toho aby by sa varná zóna musela manuálne vypnúť.

Vhodné varné nádoby

Feromagnetické varné nádoby

K indukčnému vareníu sú vhodné iba feromagnetické nádoby, ako napríklad:

- Smaltované oceľové nádoby
- Liatinové nádoby
- Špeciálne indukčné nádoby z nerezovej ocele.

Špeciálne indukčné nádoby

Dostupné sú špeciálne indukčné nádoby, ktorých dno ale nie je plne magnetické. Dbajte na priemer nádoby, ktorý je znakom varnej nádoby a zároveň môže ovplyvňovať výsledok varu.

Kontrola varnej nádoby pomocou magnetu

Aby ste zistili, či sú nádoby vhodné, skúste, či dno nádoby priťahuje magnet. Výrobcovia väčšinou uvádzajú, či sú nádoby vhodné k indukčnému vareníu.

Nevhodné nádoby

Nepoužívajte nikdy nádoby z:

- Normálnej nerezovej oceli
- Skla
- Keramiky
- Medi
- Hliníku

Kvalita dna nádob

Kvalita dna hrnca alebo panvice ovplyvňuje výsledok varu. Používanie hrncov a panvíc vyrobených z materiálu, ktorý podporuje rovnomerné rozdeľovanie tepla, šetrí čas a energiu.

**Žiadne varné nádoby
alebo
nevhodná veľkosť**

Pokiaľ nie sú na platni žiadne varné nádoby, pokiaľ sú nádoby z nevhodného materiálu, alebo pokiaľ nemá vhodnú veľkosť, začne blikať ukazovateľ varnej zóny. Vyberte vhodnú nádobu a blikanie skončí. V inom prípade sa varná zóna po 90 sekundách automaticky vypne.

**Prázdne varné nádoby
nebo nádoby s tenkým
dnom**

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

Rozpoznanie hrnca

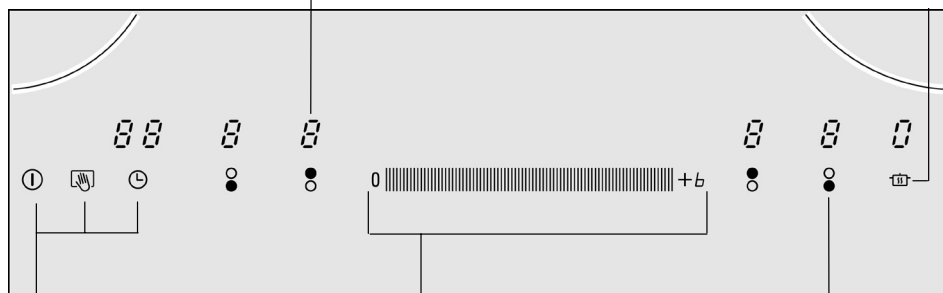
Každá varná zóna má pre rozpoznanie hrnca spodnú hranicu, ktorá je závislá na materiále používaného hrnca. Preto vždy používajte varnú zónu, ktorá priemeru hrnca najlepšie zodpovedá.

Zoznámenie so spotrebičom

Ovládací panel

Na 2 strane nájdete prehľad všetkých modelov.

Ukazovateľ pre
varný stupeň 1-9
prevádzkový stav \square
zostatkové teplo h/H
funkciu Powerboost b



Ovládacie pole pre

- ⓘ Hlavný vypínač
- 🔒 Blokovanie pri čistení
- 👶 Detská poistka
- ⌚ Timer

Programové pole pre

výber varného stupňa a funkcie pre nastavenie timeru

Ovládacie pole pre
výber varnej zóny

Varné zóny

Varná zóna	Zapnutie a vypnutie
<input type="radio"/> jednoduchá platňa	Používajte varnú nádobu s vhodným rozmerom.

*** Ukazovateľ zostatkového tepla sa rozsvieti.**
Používajte len tie varné nádoby, ktoré sú vhodné k indukčnému vareniu, vid' „Vhodné varné nádoby“.

Ukazovateľ zostatkového tepla

Varný panel má k dispozícii ukazovateľ o zostatkovom teple ku každej varnej zóne. Nedotýkajte sa miest s týmito ukazovateľmi.

Aj keď je platňa vypnutá, je tak dlho teplá, pokiaľ svieti h/H .

Keď zoberiete nádobu z varného panelu, ešte než sa vypne, objaví sa striedavo znak h/H a nastavený varný stupeň.

Programovanie varnej zóny

Táto kapitola Vás zoznámí s nastavením Vášho varného panelu. V tabuľke nájdete varné výkony a časy varu pre rôzne pokrmy.

Zapnutie a vypnutie varného panelu

Zapínanie

Varný panel sa zapína a vypína hlavným vypínačom ①.

Dotknite sa symbolu ①. Ozve sa akustický signál, ukazovateľ I nad symbolom ① sa rozsvieti.

Vypínanie

Dotknite sa symbolu ①. Ozve sa akustický signál, ukazovateľ I zhasne. Varný panel je vypnutý ①. Ukazovateľ zostatkového tepla svieti tak dlho, pokiaľ nie je platňa dostatočne ochladená.

Upozornenie

Varný panel sa automaticky vypne, keď sa varné zóny určitú dobu nepoužívajú.

Pokiaľ je po zapnutí na platni ešte nejaké zostatkové teplo, ukáže sa na displeji symbol pre zostatkové teplo *h/H*.

Nastavenie varnej zóny

Vyberte si v programovom poli potrebný varný stupeň.




Varný stupeň 1 = minimálny výkon

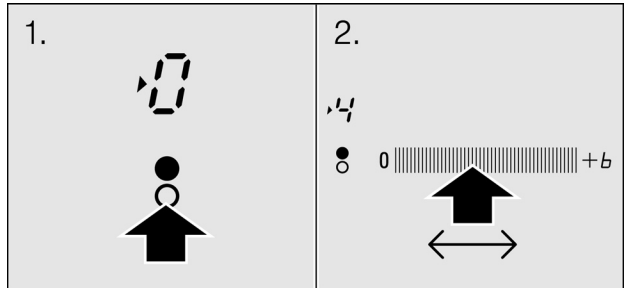
Varný stupeň 9 = maximálny výkon

Každá varná úroveň má aj medzistupeň, ktorý je označený bodkou.

Nastavení varného stupňa:

Varná zóna musí byť zapnutá.

1. Dotknite sa symbolu  požadovanej zóny. Rozsvieti sa ukazovateľ  a .
2. Behom nasledujúcich 5 sekúnd pohybujte prstom cez programové pole, až sa rozsvieti požadovaná plocha.




3. Zmena varného stupňa:

Vyberte si varnú zónu a potom pohybujte prstom cez programové pole, až sa rozsvieti požadovaná kontrolka.

Pokyn:

Pokiaľ na indukčnej ploche nestojí žiadna nádoba, začne blikať ukazovateľ zvoleného varného stupňa. Za chvíľu sa varná zóna sama vypne.

Vypnutie varnej zóny

Vyberte varnú zónu a potom vyberte na programovom poli varný stupeň .

Varná zóna sa vypne a ukazovateľ zostatkového tepla sa rozsvieti.

Tabuľka pre varenie

V nasledujúcej tabuľke predstavujeme niekoľko príkladov.

Doba varenia závisí na druhu, váhe a kvalite potravín. Sú možné časové odchýlky.

	Varný stupeň	Doba varu v minútach
Rozpúšťanie		
Čokoláda, poleva, maslo, med, želatina	1 - 2	-
	1 - 2	-
Ohrievanie a udržovanie tepla		
Hustá polievka (napr. šošovicová)	1 - 2	-
Mlieko**	1 - 2	-
Párky, ohrievané vo vode**	3 - 4	-
Rozmrazovanie a ohrievanie		
Hlboko zmrazený špenát	2 - 3	5 - 15 min.
Hlboko zmrazený guláš	2 - 3	20 - 30 min.
Pomalé varenie		
Zemiakové knedle	4 - 5*	20 - 30 min.
Ryba	4 - 5*	10 - 15 min.
Biele omáčky, napr. bešamel	1 - 2	3 - 6 min.
Iné 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 na lupačku	4 - 5	25 - 30 min.
Slané zemiaky	4 - 5	15 - 25 min.
Cestoviny	6 - 7*	6 - 10 min.
Výdatné polievky, vývary	3 - 4	15 - 60 min.
Zelenina	2 - 3	10 - 20 min.
Zelenina, mrazená	3 - 4	7 - 20 min.
Výdatná polievka v tlakovom hrnci	4 - 5	-
Dusenie		
Rolovaná pečeň	4 - 5	50 - 60 min.
Dusená pečeň	4 - 5	60 - 100 min.
Guláš	3 - 4	50 - 60 min.

	Varný stupeň	Doba varu v minútach
Vyprážanie		
Filé, normálne alebo obaľované	6 - 7	6 - 10 min.
Filé, mrazené	6 - 7	8 - 12 min.
Kotlety, normálne alebo obaľované	6 - 7	8 - 12 min.
Steak (hrúbka 3 cm)	7 - 8	8 - 12 min.
Kuracie prsia (2 cm)	5 - 6	10 - 20 min.
Kuracie prsia mrazené	5 - 6	10 - 30 min.
Ryba a rybie filé	5 - 6	8 - 20 min.
Ryba a rybie filé, obaľované	6 - 7	8 - 20 min.
Ryba, obaľovaná, mrazená, napr. rybie prsty	6 - 7	8 - 12 min.
Kraby a krevety	7 - 8	4 - 10 min.
Mrazené pokrmy, napr. minútky	6 - 7	6 - 10 min.
Palacinky	6 - 7	fritovať po sebe
Omeleta	3. - 4.	fritovať po sebe
Volské oko	5 - 6	3 - 6 min.
Fritovanie (150 g - 200 g porcie v 1-2 l oleji)		
Mrazené pokrmy, napr. hranolčeky, kuracie nuggety,	8 - 9	fritovať jednu
Krokety	7 - 8	porciu po druhej
Mäsové guličky	7 - 8	
Mäso, napr. kuracie kúsky	6 - 7	
Ryba, obaľovaná alebo v lístkovom ceste	6 - 7	
Zelenina a huby, obaľované v lístkovom ceste, napr. šampiňóny	6 - 7	
Cukrárske výrobky, napr. veterníky, ovocie v cestíčku	4 - 5	

* pomalé varenie bez pokrývky

** bez pokrývky




Detská poistka

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



Zapnutie a vypnutie detskej poistky

Varný panel sa dá v jednotlivých prípadoch zablokovať, napríklad keď budete mať na návšteve malé deti.


Zapnutie

Varný panel musí byť vypnutý. Dotknite sa symbolu , až sa ozve akustický signál a rozsvieti sa symbol . Teraz je varný panel zablokovaný. Po čase zhasne symbol .

Vypnutie

Dotknite sa symbolu , až sa ozve akustický signál a vypne sa symbol . Vypne sa detská poistka. Teraz sa dá varný panel zase zapnúť.

Pozor!

Detskú poistku je možné nechtiac zapnúť alebo vypnúť, napríklad pri čistení vodou, vykypenými tekutinami, predmety, ktoré položíte na symbol .



Zapnutie a vypnutie stálej detskej poistky

Touto funkciou sa dá aktivovať stála detská poistka.

Zapnutie a vypnutie stálej detskej poistky

Vid' odstavec „Základné nastavenie“.

Zapnutie varného panelu

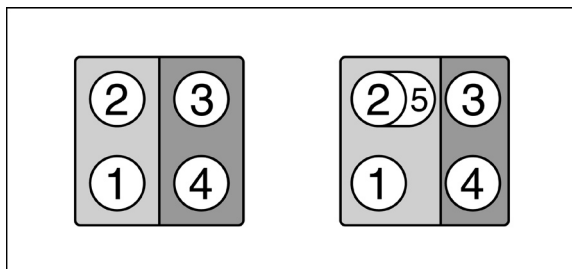
Dotknite sa symbolu , až sa ozve akustický signál a na displeji vypne symbol . Stála detská poistka je teraz vypnutá. Varný panel môžete zapnúť.

Funkcia Powerboost

Pomocou tejto funkcie môžeme pokrmy ohrievať ešte rýchlejšie než na varnom stupni 9. Funkcia Powerboost zvyšuje krátkodobu najvyšší výkon vybranej platne.

Omedzenie pri používaní funkcie Powerboost

Táto funkcia je k dispozícii pre všetky platne. Dá sa vždy deaktivovať, keď nie je iná varná zóna tej istej skupiny v prevádzke (viď zobrazenie). Keď nebude iná zóna vypnutá, rozsvieti sa na displeji zóny striedavo písmeno *b* a varný stupeň 9. Následovne sa ukazovateľ vráti na varný stupeň 9, funkcia Powerboost sa nezapla. To isté platí pre varné zóny 3 a 4.



Aktivácia funkcie

Postupujte nasledovne:

1. Zvoľte varný stupeň 9.
2. Stlačte na programovom poli nad symbolom *+b*. Na displeji varnej zóny sa objaví písmeno 9. Teraz je funkcia aktívna.

Deaktivácia funkcie

Postupujte nasledovne:

1. Dotknite sa symbolu -. Písmeno *b* už nesvieti a varná zóna sa vracia na varný stupeň 9.
2. Funkcia je teraz deaktivovaná.



Za určitých predpokladov sa funkcia Powerboost vypne automaticky, aby sa dali chrániť elektronické komponenty vo vnútri Vášho varného panelu pred poškodením.

Funkcia Timer

Táto funkcia sa dá používať dvoma rôznymi spôsobmi:





- jedna varná zóna sa má automaticky vypínať
- ako kuchynský budík.

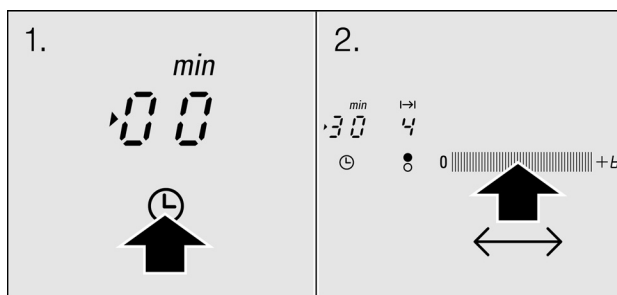
Automatické vypnutie varnej zóny

Zadajte čas pre vybranú varnú zónu. Varný panel sa automaticky vypne po uplynutí času.

Nastavenie funkcie




Varná zóna musí byť zapnutá.


1. Vyberte varnú zónu a potrebný varný stupeň. Potom sa dotknite symbolu . Rozsvietia sa symboly ,  a min na displeji pre funkciu programovania času. Symbol  na varnom paneli sa rozsvieti.
2. Pomocou programovacieho poľa nastavte potrebnú dobu varenia. Keď budete ďalej stláčať na jednom mieste, začne ukazovateľ minút ubiehať rýchlejšie.



Po niekoľkých sekundách sa začne odpočítavať naprogramovaný čas. Na displeji sa objaví čas ukončenia varení pre vybranú varnú zónu.

Po uplynutí času



Po uplynutí času sa varný panel sám vypne. Ozve sa akustický signál. Na platni sa objaví  a funkcia pre časový program na displeji sa rozsvieti . Pri dotyku symbolu , zhasnú symboly a ozve sa akustický signál.

Oprava nastavenia času	Zvoľte varnú zónu a potom sa dotknite symbolu ☹.
	Vypínacia automatika sa deaktivuje.
Deaktivácia vypínacej automatiky.	Zvoľte varnú zónu a dotknite sa symbolu ☹. Potom pomocou programovacieho poľa <input type="text"/> čas. Zhasne symbol  .
Tipy a pokyny	Po výbere varnej zóny sa objaví zostávajúca doba pre uvarenie pokrmu.
	Doba varenia sa dá nastaviť na diaľku do 99 minút.
	Po prerušení dodávky prúdu nebude funkcia programovania času aktívna.


Kuchynský budík

Kuchynský budík umožňuje programovanie doby varu o dĺžke do 99 minút. Je nezávislý na iných nastaveniach.

Nastavenie funkcie

1. Dotknite sa viac krát symbolu ☹, až sa rozsvieti symbol . Symboly , a min sa rozsvietia na displeji funkcie programovania času.
2. Pomocou programovacieho poľa nastavte požadovaný čas.
Po niekoľkých sekundách začne odpočítavanie času.



Po ubehnutí času

Po ubehnutí času sa ozve akustický signál. Na displeji pre funkciu programovanie času sa objaví a . Po dotknutí programu ☹ symboly zhasnú a ozve sa akustický signál.


Oprava nastavenia času

Dotknite sa viackrát symbolu ☹, až sa rozsvieti symbol  a čas na programovom políčku sa bude dať zmeniť.

Vypínanie kuchynského budíku

Dotknite sa viackrát symbolu ☹, až sa rozsvieti symbol . Potom nastavte v programovom poli čas a symbol  zhasne.

Tipy a pokyny

Keď sa nastavený čas nerozsvieti, dotknite sa viackrát symbolu ☹, až sa rozsvieti na displeji funkcia pre programovanie času symbol .


Po prerušení dodávky elektrického prúdu bude kuchynský budík deaktivovaný.

Timer a kuchynský budík sa dajú používať zároveň.

Blokovanie pri čistení

Pri čistení ovládacieho poľa pri zapnutom varnom paneli môže dôjsť omylom ku zmene nastavenia.


Aby sa to nestalo, má varný panel funkciu pre ochranu pri čistení.

Dotknite sa symbolu . Ovládacie pole bude pre cca 35 sekúnd blokované.

Teraz môžete vyčistiť povrch ovládacieho poľa, bez toho aby ste zmenili nastavenie.

Po ubehnutí času sa ozve signál a po niekoľkých sekundách prestane byť funkcia aktívna. Blokovanie ovládacieho poľa je vypnuté.

Pokyn

Blokovanie neplatí ani pre samotný symbol  ani pre hlavný vypínač. Tým je vždy zaručené vypnutie funkcie blokovania pri čistení a vypnutie varného panelu.

Obmedzenie doby prevádzky

Pokiaľ je varný panel dlhšiu dobu v prevádzke a neboli vykonané žiadne zmeny v nastavení, aktivuje sa obmedzenie doby prevádzky.

Platňa sa už nebude ďalej zahrievať. Na displeji varného panelu sa striedavo rozsvetuje symbol F , B a ukazovateľ zostatkového tepla H/h .

Po stlačení akéhokoľvek symbolu sa zhasne displej. Teraz sa dá varný panel znovu nastaviť.

Aktivácia automatického časového ohraničenia sa riadi podľa vybraného varného stupňa (1 až 10 hodín).

Základné nastavenie

Varný panel má určité základne nastavenie. Niektoré z týchto nastavení sa dajú meniť.

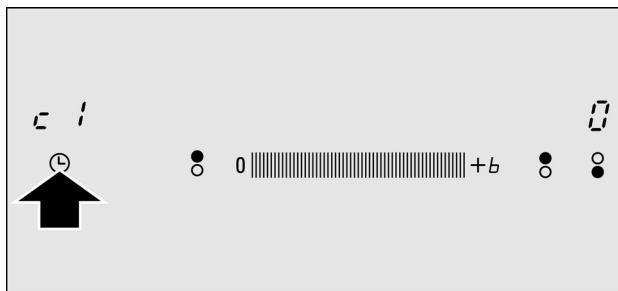
c 1	Stála detská poisťka Po vypnutí sa varný panel automaticky zablokuje.	<input type="checkbox"/> k zrušeniu detskej poisťky* 1 aktívna detská poisťka
c 2	Vypnutie akustického signálu Krátky akustický signál, ktorý potvrdzuje, že ste sa dotkli symbolu alebo dlhší akustický signál, ktorý ukazuje, že sa so spotrebičom zaobchádza nešetrne.	<input type="checkbox"/> akustický signál je vypnutý 1 niektoré signály aktívne 2 všetky signály sú aktívne*
c 5	Vypínacia automatika jednej platne Platňa sa vypne vždy automaticky po ubehnutí nastaveného času.	<input type="checkbox"/> Vypínacia automatika je deaktivovaná <input type="checkbox"/> minúta = minimálny čas 99 minút = najvyšší čas
c 6	Trvanie signálneho tónu funkcia Timeru Akustický signál, ktorý ukazuje, že čas na timeri už uplynul, alebo že bude varná zóna automaticky vypnutá.	1 10 sekúnd 2 30 sekúnd 3 1 minúta
c 7	Funkcia Power-Management Obmedzuje celkový výkon varnej platne. Je celkom 18 úrovni nastavenia. Pri zvýšení nastavovacej úrovne sa zvýši výkon varného panelu o 500 W.	1 = 1000 W minimálny výkon 2 = od 1500 do 9000 W 3 = 9500 W maximálny výkon
c 9	Výber varnej zóny Východiskovým nastavením je vždy naposledy naprogramovaná varná zóna. To sa dá zmeniť. Platňa bude zvolená len 5 sekúnd.	<input type="checkbox"/> základné nastavenie* 1 omedzenie na 5 sekúnd
c 0	Návrat k základnému nastaveniu varného panelu Vracia všetky prevedené zmeny späť.	<input type="checkbox"/> osobné nastavenie 1 späť k základnému nastaveniu*

* základné nastavenie

Prístup k základným nastaveniam

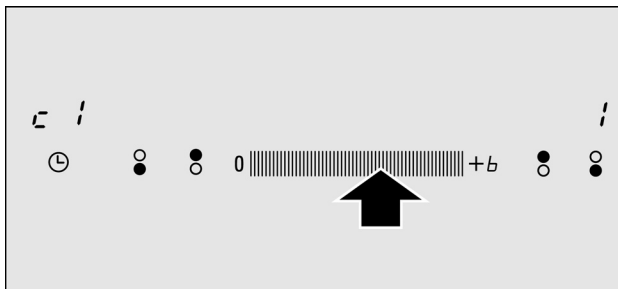
Postupujte nasledovne:

1. Zapnite varný panel hlavným vypínačom.
2. Počas nasledujúcich 10 sekúnd sa dotýkajte symbolu \ominus , až sa ozve akustický signál a ukazovateľ c / sa rozsvieti (viď zobrazenie).



Voľba požadovaného základného nastavenia

3. Dotýkajte sa symbolu \ominus až do rozsvietenia symbolu požadovanej funkcie.
4. Potom zvolíte pomocou programovacieho poľa požadované nastavenie. Nové nastavenie sa zobrazí na displeji spodnej pravej zóny.



5. Dotýkajte sa znovu symbolu \ominus minimálne 4 sekundy, až sa ozve signál. Nové nastavenie sa správne uloží.

Údržba a čistenie

Rady a pokyny uvedené v tejto kapitole slúžia pre optimálne čistenie a starostlivosť o varný panel.

Varný panel

Čistenie

Očistite varný panel po každom použití. Len tak môžete predísť tomu, aby sa na varný panel prichytili kúsky potravín.

Požívajte čistiace prostriedky vhodné pre varný panel. Dbajte, prosím, na pokyny z jednotlivých obalov.

Nikdy nepoužívajte:

- abrazívne látky
- agresívne čistiace prostriedky ako napr. pena pre čistenie trúby alebo odstraňovač flakov
- drsné huby
- vysokotlaký alebo parný čistič.

Kovová škrabka na sklo

Ťažko čistiteľné nečistoty odstraňujte kovovou škrabkou na sklo.

1. Odistite škrabku na sklo.
2. Očistite čepeľou povrch skla.

Povrch varného panelu nečistite krytom škrabky, mohol by sa poškriabať.



Čepeľ je veľmi ostrá. Nebezpečenstvo poranenia! Čepeľ zaistite ihneď, ako prestanete škrabku používať. Pokiaľ je čepeľ poškodená, ihneď ju vymaňte.

Starostlivosť

Používajte čistiaci prostriedok vhodný pre starostlivosť a ochranu varného panelu. Dodržiavajte pokyny o starostlivosti uvedenej na obale.

Rám varného panelu

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

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

Oprava prevádzkových porúch

Bežné sú prevádzkové poruchy spôsobené malými detailmi. Ešte než zavoláte zákaznícky servis, všimnite si najskôr nasledujúcich rád a pokynov.

Ukazovateľ	Porucha	Opatrenie
Žiadne	Prerušenie dodávky prúdu. Pripojenie spotrebiča nebolo vykonané podľa pripojovacej schémy. Porucha elektrického systému.	Skontrolujte pomocou iných elektrospotrebičov, či nebola prerušená dodávka prúdu. Skontrolujte, či je spotrebič pripojený podľa schémy. Ak tieto dve opatrenia nepomohli, zavolajte zákaznícky servis.
E bliká	Ovládacie pole je vlhké alebo na ňom leží predmet.	Osušte ovládacie pole alebo odstráňte predmet.
E_v + číslo/ d + číslo/ E + číslo/	Porucha elektronického systému.	Odpojte platňu zo siete. Počkejte niekoľko sekúnd a znovu ju zapojte. Pokiaľ symbol nezhasne, zavolajte zákaznícky servis.

Ukazovateľ	Porucha	Opatrenie
F0/F9	Vznikla interná chyba.	Odpojte varný panel od siete. Počkajte niekoľko sekúnd a znovu ju zapojte. Pokiaľ symbol nezhasne, zavolajte zákaznícky servis.
F2	Elektronický systém je prehriaty a vypol príslušnú platňu.	Počkajte niekoľko sekúnd, než sa elektronický systém ochladí. Dotknite sa potom nejakého symbolu na platni. Pokiaľ symbol nezhasne, volajte zákaznícky servis.
F4	Elektronický systém je prehriaty a vypol všetky platne.	Počkajte niekoľko sekúnd, než sa elektronický systém ochladí. Dotknite sa potom nejakého symbolu na platni. Pokiaľ symbol nezhasne, volajte zákaznícky servis.
U1	Vstupné napätie nie je správne vo vnútri normálnej prevádzkovej plochy.	Kontaktujte Vášho dodávateľa prúdu.
U2/U3	Varný panel sa prehriaty a bol pre ochranu Vášho sporáku vypnutý.	Počkajte, až sa elektronický systém dostatočne ochladí a znovu ju zapnite.
Nestávajú na ovládacie pole horúce nádoby.		

Normálne zvuky počas varenia

Indukčná technológia sa zakladá na vytvorení elektromagnetických polí, ktoré tvoria teplo priamo na dne varnej nádoby. Varná nádoba môže podľa typu vydávať určité zvuky alebo vibrácie, ktoré sa dajú popísať nasledovne:

Hlboké bzučanie podobné transformátoru

Tento zvuk vzniká pri varení na vyššom stupni výkonu. Zakladá sa na množstve energie, ktorá sa prenáša z platne na varnú nádobu. Tento zvuk zmizne alebo utíchne, keď sa zníži stupeň výkonu.

Jemné praskanie

Tento zvuk vzniká, keď je nádoba prázdna. Zanikne, keď nalejete do nádoby vodu alebo potraviny.

Praskanie

Tento zvuk vzniká u nádoby, ktorá je vyrobená z rôznych sendvičových materiálov. Vzniká tým, že jednotlivé plochy materiálu vibrujú. Zvuk je spôsobený nádobou a je rôzny podľa množstva a spôsobu prípravy jedla.

Niekoľko hlasitých piskľavých tónov

Tieto zvuky vznikajú predovšetkým u nádoby, ktorá je vyrobená z rôznych sendvičových materiálov a ktorá je používaná na nevyššom stupni výkonu a zároveň na dvoch varných zónach. Tieto tóny zmiznú alebo utíchnu, ako náhle znížite stupeň výkonu.

Zvuk ventilátora

Aby mohla byť zaručená funkčnosť elektroniky, je varný panel prevádzkovaný pri kontrolovanej teplote. Platňa je vybavená chladiacim ventilátorom, ktorý sa zapína pri určitej teplote podľa stupňa výkonu. Chladiaci ventilátor sa taktiež zapne, ak je varný panel vypnutý, ale teplota je napriek tomu príliš vysoká.

Tieto popísané zvuky sú normálna súčasť indukčnej technológie a nepredstavujú žiadnu poruchu.

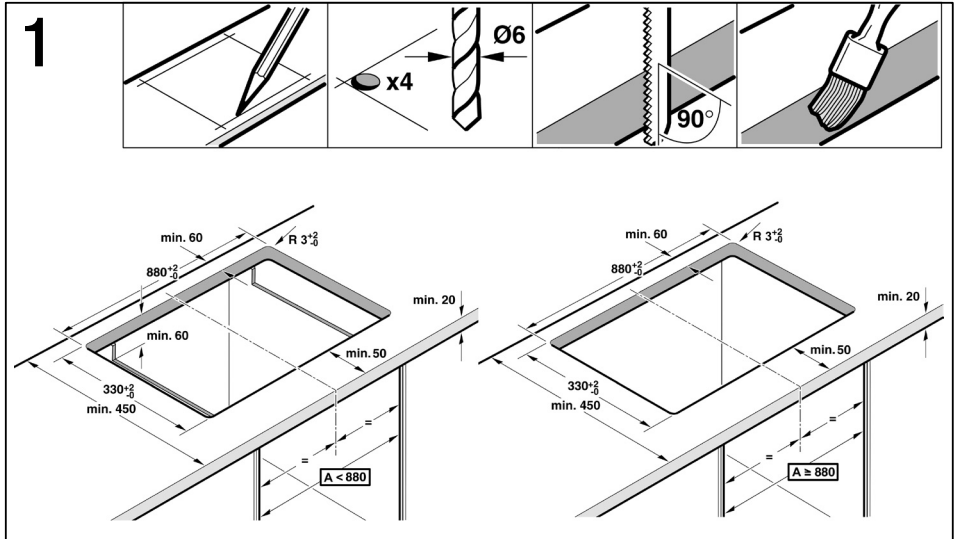
Zákaznícky servis

Náš zákaznícky servis Vám je v prípade opráv spotrebiča, pre nákup príslušenstva alebo náhradných dielov a pre všetky otázky, týkajúce sa našich produktov alebo servisu v každom čase k dispozícii. Kontaktné údaje nájdete v priložených podkladoch.

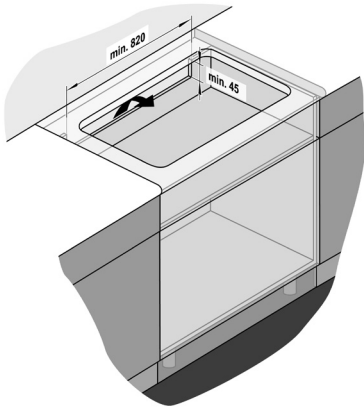
Ak budete volať náš zákaznícky servis, pripravte si číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.) spotrebiča. Tieto dáta nájdete na typovom štítku na spodnej strane platne alebo v priložených podkladoch.

Montážny návod

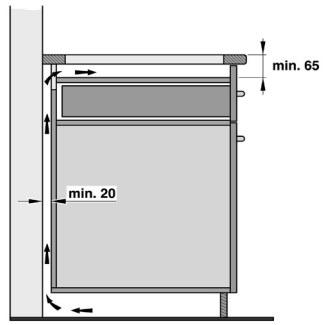
EH 975ME11E



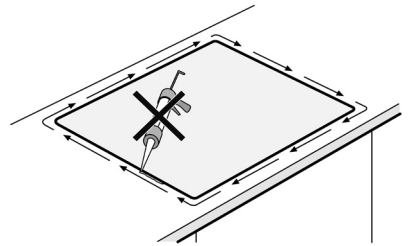
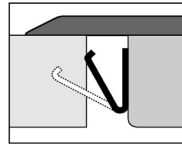
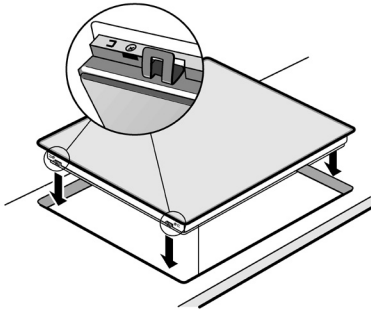
2



3

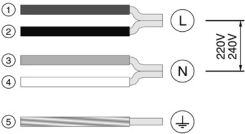


4

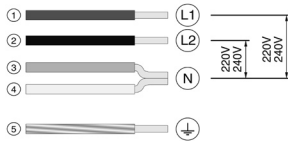


5

220V-240V ~
50Hz/60Hz

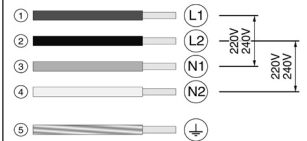


380V-415V 3N~
50Hz/60Hz



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

(NL)



Dôležité upozornenia

- Bezpečnosť je pri používaní zaručená len ak 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.
- Zapojenie spotrebiča môže vykonávať len autorizovaný technik, ktorý sa musí riadiť ustanoveniami spoločnosti dodávajúcej elektrickú energiu v danej zóne.
- Z hľadiska ochrany ide o spotrebič zodpovedajúci typu I a môže byť uvedený do prevádzky len v prípade, že bol pri zapojení správne uzemnený.
- V prípade, že tento spotrebič nebude správne pripojený na svorku uzemnenia alebo bude uvedený do prevádzky bez odbornej inštalácie, môže pri jeho použití, napriek výnimočným situáciám, dôjsť k ťažkým zraneniam. Výrobca nezodpovedá za nesprávne použitie a možné škody spôsobené nesprávnou elektrickou inštaláciou.
- Elektrická poisťka pre zariadenia B alebo C je nevyhnutne potrebná.
- Ak nie je spotrebič vybavený zástrčkou, je potrebné pripojiť vhodné prostriedky na odpojenie od elektrickej siete a to v súlade s platnými inštaláčnymi predpismi.
- Je veľmi dôležité umiestniť sieťovú šnúru takým spôsobom, aby sa nedotýkal horúcich častí varného panela alebo sporáku.
- Indukčné varné panely je možné inštalovať len nad sporáky s odvetraním od rovnakého výrobcu. Pod varným panelom nesmie byť umiestnená chladnička, umývačka, sporák bez vetrania ani práčka.
- Akýkoľvek zásah do spotrebiča, a to aj výmenu sieťovej šnúry, môže vykonávať len odborný autorizovaný servis.

Príprava nábytku - obrázok 1/2/3

- **Pracovná doska musí byť rovná a vodorovne umiestnená. Výrezy do vstavaného nábytku vykonávajúte pred inštaláciou spotrebiča. Odstráňte všetky triesky a piliny, 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 napučaniu vplyvom vlhkosti.
- Nábytok určený na vstavenie musí byť odolný až do teploty 90°C.
- Minimálna vzdialenosť od výrezu k bočnej stene musí byť: 40 mm. Neodporúčame, aby varný panel bol umiestnený medzi dve bočné steny. V prípade, že takto umiestnená bude, je potrebné taktiež zachovať minimálnu vzdialenosť 200 mm pri jednej z oboch bočných stien.
- Pracovná doska, do ktorej bude vykonávaná inštalácia varného panelu, musí mať minimálnu hrúbku: 30 mm, ak je inštalovaná nad rúru 20 mm, ak je inštalovaná bez rúry alebo nad zásuvkový priestor.
- Ak je vnútorná šírka vstavaného nábytku menšia ako 880 mm, je potrebné urobiť na bočných stenách výrez 60 mm od vrchnej časti pracovnej dosky (obr. 1).
- Ak vezmeme do úvahy vetranie varného panelu, je nevyhnutný:
 - otvor v hornej časti zadnej steny nábytku so šírkou 82 mm a výškou 45 mm (obr. 2).
 - 20 mm medzera medzi zadnou stenou nábytku a kuchynskou stenou (obr. 3).
 - v prípade inštalácie varného panelu nad zásuvkový priestor je potrebné zachovať minimálnu vzdialenosť 65 mm medzi zásuvkou a vrchnou časťou pracovnej dosky.

Nasadenie a pripojenie varného panelu - obrázok 4

- Napätie vid' typový štítok.
- Dôležité: elektrické pripojenie vykonajte len podľa nákredu pripojenia.
- Vodič pre pripojenie uzemnenia (žltozelený) sa musí pripájať ako prvý a odpájať ako posledný. Okrem toho má byť dlhší ako ostatné vodiče, takže aj keď sa varný panel pohne, ostatné vodiče sa rozpoja skôr ako žltozelený vodič.
- Vodič pri vstavaní nepriškripnite a neved'te cez ostré hrany.
- Varný panel a horná doska nábytku sa nesmú lepiť silikónovým tmelom, pretože na doske je tesnenie, ktoré plní túto funkciu.

Demontáž varného panelu:

Odpojte spotrebič od siete.

Tlakom zospodu varný panel vysuňte.

Schéma pripojenia - Obrázok 5

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

Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikácia modelu		EH975ME11E	
Typ varnej dosky		elektrická	
Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie		4	
Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne)		indukční	
V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm			
ľavá	∅	18	cm
ľavá prostredná	∅	18	cm
pravá prostredná	∅	14,5	cm
pravá	∅	21	cm
V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm			
Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg			
ľavá		170	Wh/kg
ľavá prostredná		170	Wh/kg
pravá prostredná		170	Wh/kg
pravá		170	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg		170	Wh/kg

Tabuľka povinných informácií pre domácnosť: (V zmysle ekodizajn Nariadenia Komisie č 66/2014, čl.2.3.)

Dovozca: **BSH domáci spotrebiče s.r.o.**
Radlická 350
158 00 Praha 5

Výrobok:	Produktové číslo: E-Nr.
	Poradové číslo: FD
Dátum predaja, pečiatka, podpis	Dátum montáže, pečiatka, podpis

Predajca je povinný úplne a čitateľne vyplniť všetky požadované údaje v záručnom liste v deň predaja spotrebiča. Neoddeliteľnou súčasťou tohto záručného listu je daňový doklad o predaji výrobku.

Záručný list je dokladom práv spotrebiteľa v zmysle Občianskeho zákonníka. Je súčasťou výrobku s výrobným číslom uvedeným na prednej strane tohto záručného listu, zvlášť v prípadoch dlhších než zákonom daná záručná lehota je záručný list jedným z dokázateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

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.

Zápisy o uskutočnených opravách:

Dátum objed. opravy	Dátum dokončenia	Číslo oprav. listu	Stručný opis poruchy

Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkovi platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
- za chybu 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 lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha 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 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 pre spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
- bola vykonaná konštruktívna zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
- porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
- ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **spĺňajú požiadavky** o hygienickej neškodnosti podľa **európskej normy EC 1935/2004**. Toto vyhlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava.



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

Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 264/1999 Z. z. 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.

Kontakt na servis domácich spotrebičov SIEMENS

Dodávateľ:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.- organizačná zložka Bratislava

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

Príjem opráv:

Tel.: +421 244 450 808
Email: **opravy@bshg.com**

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:

Tel.: +421 244 452 041
Email: **dily@bshg.com**

Zákaznícke poradenstvo:

Tel.: +421 244 452 041
Email: **siemens.spotrebice@bshg.com**

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkach **www.siemens-home.com/sk**.

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

