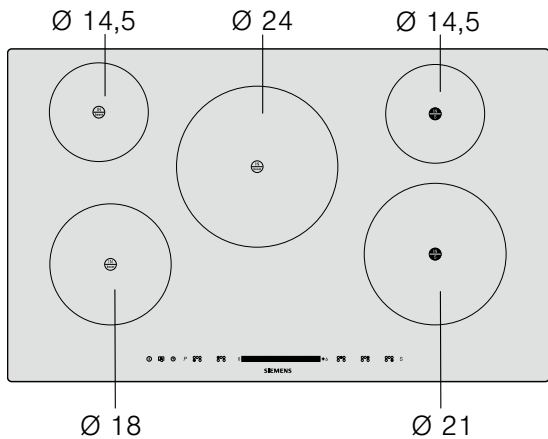


Návod k použití

EH 875MM21E

EH8..MM2..



Další informace k produktům, příslušenství, náhradním dílům a servisu najdete na internetu: www.siemens-home.com/cz.

Obsah

Bezpečnostní pokyny.....	4
Ochrana životního prostředí.....	8
Indukční vaření	9
Seznámení se spotřebičem	12
Nastavení varné desky.....	13
Fritovací funkce.....	17
Dětská pojistka	22
Funkce „Powerboost“	23
Funkce časového programování	24
Automatické časové odpojení.....	27
Funkce ochrany při čištění	27
Základní nastavení	28
Čištění a péče	30
Odstranění provozních závad	32
Zákaznický servis.....	34

Bezpečnostní pokyny

Tento návod si pečlivě prostudujte. Návod k použití a montáži, rovněž i doklady od spotřebiče si uschovejte pro pozdější použití nebo dalšího majitele.

Spotřebič ihned po vybalení zkontrolujte. Pokud byl spotřebič během přepravy poškozen, nepřipojujte jej a kontaktujte autorizovaný servis, škodu písemně zdokumentujte, jinak ztrácíte nárok na odškodnění.

Instalace spotřebiče musí probíhat podle přiloženého montážního návodu.

Tento spotřebič je určen jen pro soukromou domácnost a domácí prostředí. Spotřebič používejte jen k přípravě pokrmů a nápojů. Na spotřebič během provozu neustále dohlížejte. Spotřebič používejte jen v uzavřených prostorech.

Tento spotřebič není určen k provozu s externím spínacími hodinami nebo s dálkovým ovládním.

Děti mladší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi, nebo s nedostatkem vědomostí a zkušeností ke správnému a bezpečnému ovládní spotřebiče, smí spotřebič ovládat pouze pod dohledem odpovědné osoby anebo byly poučeny a pochopily rizika, která z použití vyplývají.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti mladší 8 let, starší děti mohou jen pod dozorem.

Děti mladší 8 let držte v bezpečné vzdálenosti od přívodního kabelu.

Nebezpečí požáru!

- Rozpálený olej a tuk se rychle vznítí. Na rozpálený olej a tuk neustále dohlížejte. Oheň nikdy nehaste vodou. Vypněte varnou desku. Plamen opatrně zahaste pokličkou, dekou apod.

- Varné zóny jsou během provozu velmi horké. Nikdy na varnou desku nepokládejte žádné hořlavé předměty. Na varné desce neskladujte žádné předměty. Riziko požáru!
- Spotřebič se zahřívá. V zásuvce přímo pod varnou deskou neskladujte hořlavé předměty nebo spreje.
- Pokud se varná deska sama vypne a nelze ji ovládat. Později se může i nechtěně zapnout. Vypněte pojistku v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.

Nebezpečí popálení!

- Varné zóny a jejich okolí se velmi zahřívá. Horkých ploch se nikdy nedotýkejte. Děti držte v bezpečné vzdálenosti od varné desky.
- Varná zóna hřeje, ale nefungují ukazatele. Vypněte pojistku v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.
- Předměty z kovu se na varné desce velmi rychle rozpálí. Nikdy na varnou desku neodkládejte kovové předměty, jako např. nože, vidličky, lžičky a pokličky.
- Po každém použití varnou desku vypněte hlavním vypínačem. Nečekejte, než se varná deska vypne automaticky, protože se na ní již nenacházejí žádné varné nádoby.

Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy nebo výměnu poškozeného přívodního kabelu může provádět pouze zaškolený odborník našeho zákaznického servisu. Pokud je přístroj vadný, odpojte nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.
- Proniknutá vlhkost může zapříčinit ránu elektrickým proudem. Nepoužívejte žádné vysokotlaké nebo parní čističe.
- Vadný spotřebič může zapříčinit ránu elektrickým proudem. Poškozený spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.

- Praskliny ve sklokeramice mohou zapříčinit zasažení elektrickým proudem. Vypněte pojistku v pojistkové skříní. Kontaktujte zákaznický servis.

Riziko elektromagnetického záření

- Tento spotřebič odpovídá bezpečnostním požadavkům a elektromagnetické kompatibilitě. Přesto by se osoby s kardiostimulátorem neměly k tomuto spotřebiči přibližovat! Nelze na 100% zaručit, že každý na trhu dostupný kardiostimulátor 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.
- Odnímatelný otočný knoflík je magnetický a může narušit elektronické implantáty, např. kardiostimulátor nebo inzulinovou pumpu. Pro osoby s elektronickými implantáty: Ovládací část nikdy nenoste v kapsách oblečení. Osoby s kardiostimulátorem musí dodržovat minimální vzdálenost 10 cm.

Nebezpečí poškození!

Varná deska je na spodní straně vybavena ventilátorem. Pokud se pod varnou deskou nachází zásuvka, nesmí v ní být skladovány žádné drobné předměty nebo papír. Mohly by být nasány a ventilátor by se poškodil, anebo by se narušilo chlazení. Mezi obsahem zásuvky a vstupem ventilátoru musí být dodržena minimální vzdálenost 2 cm.

Nebezpečí poranění!

- Při vaření ve vodní lázni může varná deska a nádobí vlivem přehřátí prasknout. Varná nádoba ve vodní lázni se nesmí přímo dotýkat dna vodou naplněné nádoby. Používejte jen žáruvzdorné varné nádoby.
- Pokud se mezi varnou nádobou a varnou zónou nachází tekutina, varné nádoby mohou nadskočit do výšky. Dna varných nádob a varné zóny proto udržujte vždy suché.

Příčiny poškození

Pozor!

- Drsná dna varných nádob mohou poškrábat varnou desku.
- Nikdy neohřívajte prázdné varné nádoby. To by mohlo vést ke škodám.
- Na ovládací panel, displej nebo na rám varné desky nepokládejte žádné horké nádoby. To by mohlo vést ke škodám.
- Pokud na varnou desku upadnou tvrdé nebo ostré předměty, mohou varnou desku poškodit.
- Hliníková fólie a plastové nádoby se na horké varné desce taví. Na varné desce nedoporučujeme používat ochrannou fólii.

Přehled

V následující tabulce jsou uvedena nejčastější poškození:

Poškození	Příčina	Řešení
Skvrny	Přetečený pokrm	Přetečený pokrm okamžitě odstraňte škrabkou na sklo.
	Nevhodný čisticí prostředek	Používejte jen čisticí prostředky, které jsou vhodné pro varné desky.
Škrábance	Sůl, cukr a písek	Varnou desku nepoužívejte jako pracovní nebo odkládací plochu.
	Drsná dna poškrábou sklokeramiku	Zkontrolujte varné nádoby.
Zabarvení	Nevhodný čisticí prostředek	Používejte jen čisticí prostředky, které jsou vhodné pro varné desky.
	Tření varnými nádobami	Při přesouvání hrnce a pánve nadzvedněte.
Oprýskání	Cukr a potraviny s vysokým obsahem cukru	Přetečený pokrm okamžitě odstraňte škrabkou na sklo.

Ochrana životního prostředí

Vybalte spotřebič a obalový materiál zlikvidujte ekologickým způsobem.

Ekologická likvidace



Tento spotřebič je označen v souladu se směrnicí o odpadních elektrických a elektronických spotřebičích (WEEE 2002/96/EG). Tato směrnice stanovuje rámec pro zpětný odběr a recyklaci starých elektrických a elektronických spotřebičů v celé EU.

Tipy pro úsporu energie

- Varnou nádobu vždy přikryjte vhodnou pokličkou. Při vaření bez pokličky se zvyšuje spotřeba energie. Se skleněnou pokličkou lze pokrm kontrolovat, i když je varná nádoba zakrytá.
- Používejte varné nádoby s tlustým rovným dnem. Nerovná dna zvyšují spotřebu energie.
- Průměr dna varné nádoby by měl odpovídat velikosti varné zóny. Jinak dochází ke ztrátám energie. Všimněte si: Výrobce většinou uvádí horní průměr varné nádoby. Ten je zpravidla větší než průměr dna.
- Pro malé množství používejte menší nádobu. Větší, ale jen do poloviny naplněná nádoba spotřebuje více energie.
- Vařte s menším množstvím vody. Šetříte tím energii a kromě toho u zeleniny zůstanou zachovány vitamíny a minerální látky.
- Nastavte nižší varný stupeň.

Indukční vaření

Výhody vaření s indukcí

Indukční vaření se od běžných metod ohřívání podstatně liší, teplo teplo vzniká přímo ve varné nádobě. To tato metoda přináší několik výhod:

- Úspora času během vaření a smažení. Díky přímému zahřívání varných nádob.
- Šetří se energie.
- Snadná péče a čištění. Přetečený pokrm se tak rychle nepřipalí.
- Více kontroly a bezpečnosti; Varná deska zvyšuje nebo snižuje přívod energie okamžitě po stisknutí ovládacího pole. Indukční varná zóna přeruší přívod energie automaticky, jakmile je z varné zóny odebrána varná nádoba.

Vhodné varné nádoby

Ferromagnetické varné nádoby

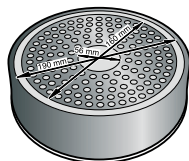
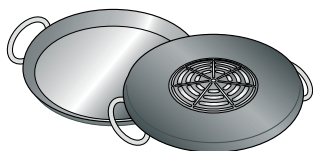
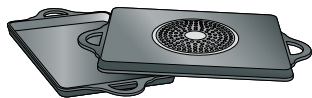
Pro indukční vaření je vhodné ferromagnetické varné nádoby, které je vyrobeno z následujících materiálů:

- Smaltované oceli
- Litiny
- speciální indukční nádoby z nerezové oceli.

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

Jiné pro indukci vhodné varné nádoby

Existuje řada jiných pro indukci vhodných speciálních nádob, jejichž dna nejsou zcela ferromagnetická.



U velkých varných nádob s menší ferromagnetickou plochou v průměru se zahřívá jen tato ferromagnetická plocha. Takže je možné, že zde nebude rozdělení tepla zcela rovnoměrné.

Varné nádoby, které mají dno s obsahem hliníku, mají zmenšenou ferromagnetickou plochu, z toho důvodu je přiváděné teplo nižší nebo se může stát, že varná nádoba nebude rozpoznána.

Abyste dosáhli dobrého výsledku vaření, doporučujeme, aby se průměr ferromagnetické plochy varné nádoby shodoval s velikostí varné zóny. V případě, že nebude rozpoznána varná nádoba na varné zóně, vyzkoušejte ještě jednu menší varnou zónu.

Nevhodné varné nádoby

V žádném případě nepoužívejte nádobí z:

- Normální oceli
- Skla
- Hlíny
- Mědi
- Hliníku

Vlastnosti dna varných nádob

Vlastnosti dna hrnce nebo pánve mohou ovlivnit výsledek vaření. Používání hrnců a pánví vyrobených z materiálu, který podporuje rovnoměrné rozložení tepla, šetří čas a energii.

Žádné varné nádobí nebo nevhodná velikost

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

Prázdné varné nádoby nebo nádoby s tenkým dnem

Nezahřívejte prázdné varné nádoby nebo nádobí s tenkým dnem. Varná deska má sice bezpečnostní systém, ale prázdné nádoby budou pravděpodobně tak rychle zahřívány, že automatika vypínání nebude dostatečně rychle reagovat a nádoba se může zahřát 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. Jestli po vychladnutí varná deska nefunguje, zavolejte zákaznický servis.

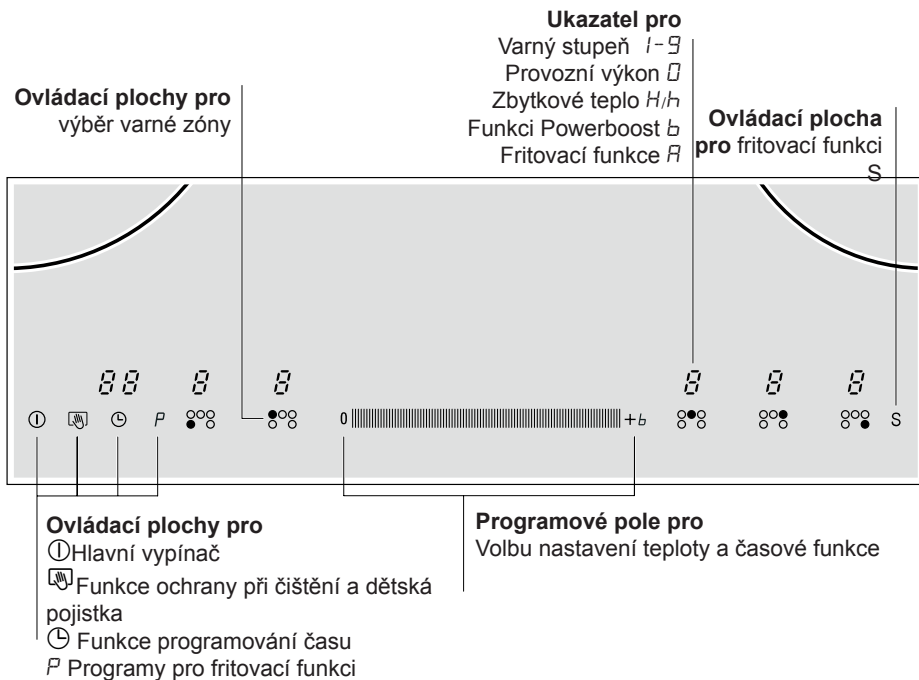
Rozpoznání varné nádoby

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.

Seznámení se spotřebičem

Tyto instrukce platí pro více modelů varných desek. Na straně 2 najdete přehled modelů s rozměry.

Ovládací panel




Ovládací pole

Pokud stisknete některý symbol, aktivuje se jeho příslušná funkce.

Upozornění

- Nastavení zůstávají nezměněné, pokud budete tisknout více symbolů současně. Tím lze očistit programové pole u přetečeného pokrmu.
- Ovládací pole udržujte vždy suché. Vlhkost ovlivňuje funkci

Varné zóny

Varná zóna	Zapínání a vypínání
 Jednoduchá varná zóna	Použijte nádoby vhodné velikosti.

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

Ukazatel zbytkového tepla

Varná deska má k dispozici pro každou varnou zónu ukazatel zbytkového tepla, který upozorňuje na ještě horké varné zóny. Varných zón s tímto ukazatelem se nedotýkejte.

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


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


Nastavení varné desky

Tato kapitola Vám vysvětlí, jak můžete varnou desku programovat. Z tabulky se dozvíte doby tepelné úpravy a varné stupně pro různé pokrmy.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Zapněte a vypněte varnou desku pomocí hlavního vypínače.

Zapnutí: Stiskněte symbol . Rozsvítí se displej nad hlavním vypínači. Varná deska je připravena k provozu.

Vypnutí: Stiskněte symbol , až nad hlavním vypínači zhasne displej. Všechny varné zóny jsou vypnuty. Ukazatel zbytkového tepla svítí tak dlouho, dokud varné zóny dostatečně nevychladnou.

Upozornění: Varná deska se automaticky vypne, pokud zůstanou všechny varné zóny vypnuty déle než 20 sekund.

Nastavení varné zóny

V programovém poli se nastavuje požadovaný varný stupeň.




Varný stupeň 1 = nejnižší výkon

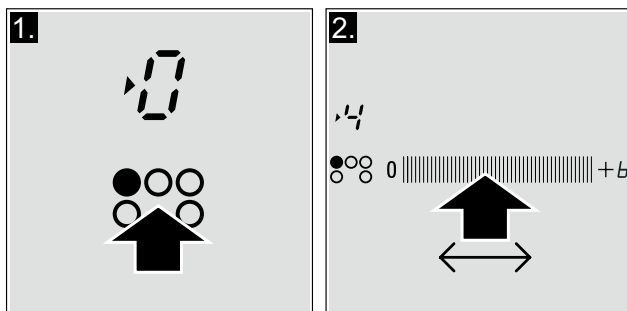
Varný stupeň 9 = nejvyšší výkon.

Každý varný stupeň má k dispozici i jeden mezistupeň. Tento je označen tečkou.

Výběr varné zóny


Varná deska musí být zapnuta.

1. Dotkněte se symbolu  požadované varné zóny. Na displeji se rozsvítí  a symbol .
2. Během dalších 10 sekund přejíždějte prstem přes programovací pole, až se zobrazí požadovaný varný stupeň.




3. Změna varného stupně: Vyberte varnou zónu a nastavte v programovacím poli požadovaný varný stupeň.

Vypněte varnou zónu

Vyberte varnou zónu a v programovacím poli nastavte na . Varná zóna se vypne a zobrazí se ukazatel zbytkového tepla.

Upozornění

- Po výběru varné zóny se rozsvítí symbol . Následovně můžete provádět nastavení.
- Pokud na indukční varné zóně nestojí žádné varné nádobí, bliká indikátor vybraného varného stupně. Za krátký čas se varná zóna vypne.

Tabulka vaření

V následující tabulce je uvedeno několik příkladů.

Doba tepelné úpravy závisí na druhu, hmotnosti a kvalitě potravin. Proto jsou možné odchylky.

Varné stupně ovlivňují výsledek vaření.

Pokud připravujete kaši, krém nebo husté omáčky, tyto občas promíchejte.

Na začátku vaření zvolte varný stupeň 9.

	Stupeň výkonu	Doba tepelné úpravy v minutách
Rozpouštění		
čokoláda, čokoládová poleva, máslo, med, želatina	1-1. 1-1.	- -
Ohřívání a udržování teploty		
pokrm z jednoho hrnce (např. čočka)	1-2	-
mléko**	1.-2.	-
párky ohřívané ve vodě **	3-4	-
Rozmrazování a ohřívání		
mražený špenát	2.-3.	5-15 Min.
mražený guláš	2.-3.	20-30 Min.
Vaření a dušení na mírném ohni		
bramborové knedlíky	4.-5.*	20-30 Min.
ryby	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		
řýže (s dvojitým množstvím vody)	2-3	15-30 Min.
mléčná řýže	2-3	25-35 Min.
brambory na loupáčku	4-5	25-30 Min.
brambory vařené ve slané vodě	4-5	15-25 Min.
nudle	6-7*	6-10 Min.
pokrm z jednoho hrnce, polévky	3.-4.	15-60 Min.
zelenina	2.-3.	10-20 Min.
mražená zelenina	3.-4.	7-20 Min.
pokrm z jednoho hrnce připravované v tlakovém hrnci	4.-5.	-
Dušení		
rolády	4-5	50-60 Min.
dušená pečeně	4-5	60-100 Min.
guláš	3.-4.	50-60 Min.

	Stupeň výkonu	Doba tepelné úpravy v minutách
Dušení / Smažení s menším množstvím oleje **		
filety, přírodní nebo obalované	6-7	6-10 Min.
filety, mražené	6-7	8-12 Min.
kotleta, přírodní nebo obalovaná	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.
ryba a rybí filé, přírodní	5-6	8-20 Min.
ryba a rybí filé, obalované	6-7	8-20 Min.
mražená, obalovaná ryba, 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	fritujte postupně
omeleta	3-4.	fritujte postupně
volské oko	5-6	3-6 Min.
Fritování** (150-200 g na porci v 1-2 l oleje)		fritujte postupně
mražené produkty, např. hranolky, kuřecí nuggety	8-9	
krokety, mražené		
masové kuličky	7-8	
maso, např. kuřecí kousky	7-8	
ryba, obalovaná nebo v pивním těstíčku	6-7	
zelenina nebo hřiby, obalované nebo v pивním těstíčku, např. žampiony	6-7	
cukrářské výrobky, např. větrníky, ovoce v pивním těstíčku	4-5	
* vaření bez pokličky		
** bez pokličky		

Fritovací funkce

Tato funkce umožňuje fritování na obou pravých bočních varných zónách tak, že je teplota pánve automaticky regulována.

Výhody fritování

Varná zóna se zahřívá jen tehdy, pokud je to nutné. Přitom ušetříte energii. Olej a tuk se nepřehřejí.

Upozornění

- Nikdy nezahřívajte olej, máslo nebo tuk bez dohledu.
- Umístěte pánev doprostřed varné zóny. Dbejte na vhodný průměr dna pánve.
- Nepoužívejte pánev s víkem. Jinak nelze automaticky regulovat teplotu. Můžete použít sítko jako ochranu proti stříkancům, to neovlivní automatickou regulaci teploty.
- Používejte jen tuky, které jsou vhodné pro fritování. Když budete používat máslo, margarín, olivový olej nebo vepřové sádlo, zvolte minimální teplotní stupeň.

Pánve pro fritovací funkci

Pánve vhodné pro tuto funkci můžete zakoupit dodatečně jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně nebo v našem zákaznickém centru. Uveďte vždy následující číslo dílu:

- HZ390210 malá varná nádoba (průměr 15 cm).
- HZ390220 střední varná nádoba (19 cm)
- HZ390230 velká varná nádoba (21 cm)

Pánve mají nepřilnavý povrch. Tento pokrm můžete fritovat i v malém množství tuku.

Níže uvedené teplotní stupně byly upraveny speciálně pro tyto varné nádoby.

Upozornění: Když použijete jiné pánve, zkuste to nejprve s nižším teplotním stupněm a podle potřeby ho změňte. Pánve by se mohly přehřát.

Teplotní stupně

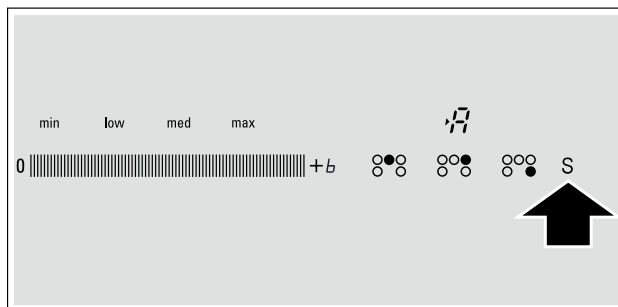
Stupeň výkonu	Teplota	Vhodné pro
max	vysoká	např. bramborové placky, pečené brambory a steaky, krátce fritované.
střední	střední – vysoká	např. šetrné fritování mražených pokrmů, obalovaných řízů, ragů, zeleniny.
nízká	nízká - vysoká	např. hrubé fritování karbanátků, párků, ryb.
minimální	nízká	např. omeleta, fritování s máslem, olivovým olejem nebo margarínem.

Programování

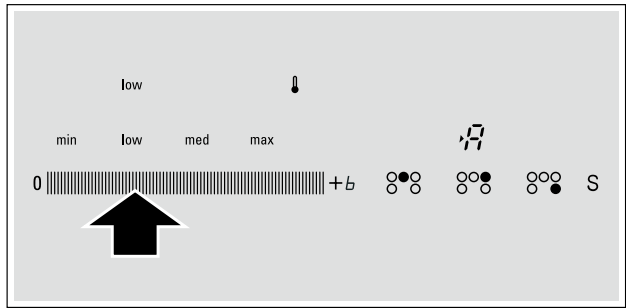
Vyberte z tabulky vhodný fritovací stupeň. Postavte pánev na varnou zónu.

Varná deska musí být zapnuta.

1. Stiskněte symbol S. Na displeji v oblasti varné zóny se rozsvítí indikátor F. Na programovacím poli se zobrazí možné teplotní stupně.



2. Během následujících 10 sekund vyberte v programovacím poli požadovaný teplotní stupeň. Funkce fritování je aktivována.



Teplotní symbol svítí tak dlouho, dokud není dosažena fritovací teplota. Poté zazní signál a zhasne teplotní symbol.

- Dejte do pánve olej nebo tuk a následovně vložte pokrm. Pokrm otáčejte tak, jak jste zvyklí, aby se nepřipálil.

Vypnutí fritovací funkce

Nastavte programovací pole na 0.

Přehled

Přehled zobrazuje, jaké teplotní stupně jsou vhodné pro jaké pokrmy. Doba tepelné úpravy se může lišit podle druhu, hmotnosti, tloušťce a kvality pokrmů.

Nastavený stupeň výkonu se liší podle používaného varného nádobí.

		Teplotní stupeň	Celková doba tepelné úpravy po akustickém signálu
Maso	Řízek přírodní nebo obalovaný Filé Kotleta Cordon bleu Steak, krátce opečený (tloušťka 3 cm) Steak medium nebo dobře propečený (tloušťka 3 cm) Kuřecí prsa (tloušťka 2 cm) Vařené nebo čerstvé párky Hamburger / Karbanátky Sekaná Ragú / Gyros Mleté maso Slanina	střední střední nízká nízká maximální střední nízká nízká nízká střední střední min	6-10 Min. 6-10 Min. 10-17 Min. 15-20 Min. 6-8 Min. 8-12 Min. 10-20 Min. 8-20 Min. 6-30 Min. 6-9 Min. 7-12 Min. 6-10 Min. 5-8 Min.
Ryby	Pečená ryba Rybí filé, přírodní nebo obalované Krevety, kraby	nízká nízká/střední střední	10-20 Min. 10-20 Min. 4-8 Min.
Vaječné pokrmy	Palačinky Tortilla / omeleta Volské oko Vaječinka Trhanec Chleba ve vajíčku / francouzský toast	střední min min / střední min nízká nízká	Fritujte po sobě Fritujte po sobě 2-6 Min. 2-4 Min. 10-15 Min. Fritujte po sobě
Brambory	Pečené brambory z neloupaných, předvařených brambor Pečené brambory ze syrových brambor* Bramborové placky Glazurované brambory	max nízká střední střední	6-12 Min. 15-25 Min. fritujte po sobě 10-15 Min 6-10 Min.
Zelenina	Česnek, cibule Cuketa, liliek Paprika, zelený chřestl Hřibý Glazurovaná zelenina	min nízká nízká střední střední	2-10 Min. 4-12 Min. 4-15 Min. 10-15 Min. 6-10 Min.

		Teplovní stupeň	Celková doba tepelné úpravy po akustickém signálu
Mražené pokrmy	Řízek	střední	15-20 Min.
	Cordon bleu	nízká	10-30 Min.
	Kuřecí prso	min	10-30 Min.
	Nuggets	střední	10-15 Min.
	„Gyros“, „Kebab“	střední	10-15 Min.
	Rybí filé, přírodní nebo obalované	nízká	10-20 Min.
	Rybí prsty	střední	8-12 Min.
	Hranolky	střední/ max	4-6 Min.
	Pokrmy a zeleniny z pánve	min	8-15 Min.
	Jarní závitky	nízká	10-30 Min.
Camembert / sýr	nízká	10-15 Min.	
Ostatní	Camembert / sýr	nízká	7-10 Min.
	Hotové pokrmy s přidáním vody, např. těstovinová pánev	min	4-6 Min.
	Toastový chléb	nízká	6-10 Min.
	Mandle / Ořechy / Piniové ořechy*	min	3-7 Min.

Ve studené pánvi.

Programy s fritovací funkcí




Pro tyto programy smíte používat jen pánve, které jsou schválené pro fritovací funkci.

S těmito programy můžete připravovat následující pokrmy:

Program	Pokrm
P1	Řízek
P2	Drůbeží prsa, cordon bleu
P3	Steak, krátce fritovaný
P4	Steak, medium nebo propečený
P5	Ryby
P6	Pokrmy a zelenina na pánvi, mražené
P7	Trouba – hranolky, mražené
P8	Palačinky
P9	Omeleta, vejce

Výběr požadovaného programu

Výběr varné zóny.

1. Stiskněte symbol . Na displeji v oblasti varné zóny se rozsvítí indikátor . Na programovém indikátoru se rozsvítí .
2. Přejíždějte prstem tak dlouho po programovacím poli, až se zobrazí požadovaný program.

Nyní je vybrán program.

Dokud není dosažena požadovaná teplota, svítí nadále teplotní symbol. Pokud je dosažena teplota, zazní akustický signál a zhasne teplotní symbol.

Dejte do pánve olej nebo tuk a poté pokrm. Pokrm otácejte tak, jak jste zvyklí, aby se nepřipálil.

Ukončení programu



Programovací pole nastavte na 0.

Dětská pojistka

Varnou desku lze zablokovat proti nechtěnému zapnutí, aby ji například nemohly zapnout děti.

Zapnutí a vypnutí dětské pojistky

Varná deska musí být vypnuta.

Zapnutí: Stiskněte a cca 4 sekundy podržte symbol . Ukazatel  se na 10 sekund rozsvítí. Varná deska je nyní zablokována.

Vypnutí: Stiskněte a cca 4 sekundy podržte symbol . Blokování je zrušeno.

Zapnutí a vypnutí stálé dětské pojistky

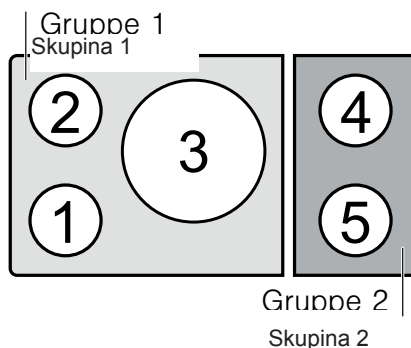
Tato funkce aktivuje dětskou pojistku automaticky po každém vypnutí varné desky.

Funkce „Powerboost“

Pomocí funkce „Powerboost“ lze větší množství vody ohřát ještě rychleji než s varným stupněm 9.

Omezení při používání

Tato funkce může být pro varnou zónu aktivována vždy, pokud jiná varná zóna stejné skupiny není v provozu (viz. obrázek). Jinak blikají na indikátoru vybrané varné zóny *b* a 9; následovně se automaticky nastaví varný stupeň 9.



Zapnutí

1. Vyberte požadovaný varný stupeň 9.
2. Stiskněte na programovacím poli nad symbolem *+b*. Nyní je funkce nastavena.

Vypnutí

Stiskněte na programovacím poli nad symbolem *+b*. Funkce powerboost je nyní vypnutá.

Upozornění: Za určitých okolností se může stát, že se funkce powerboost automaticky vypne, aby ochránila elektronické komponenty uvnitř varné desky.

Funkce časového programování

Tuto funkci lze používat dvěma způsoby:

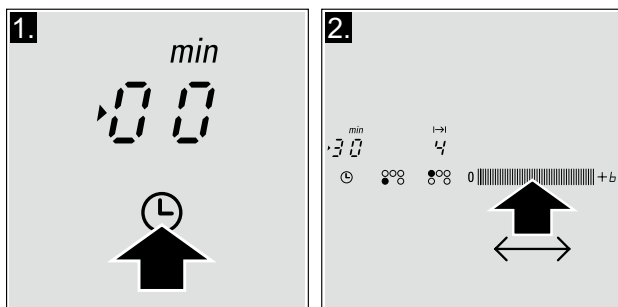
- K automatickému vypnutí jedné varné zóny.
- Jako kuchyňskou minutku.

Automatické vypnutí jedné varné zóny

Zadejte dobu tepelné úpravy pro požadovanou varnou zónu. Varná zóna se po uplynutí této doby automaticky vypne.

Programování

1. Zvolte požadovaný varný stupeň.
2. Stiskněte symbol ☹. Indikátor |→| varné zóny se rozsvítí. V ukazateli funkce časového programování se zobrazí 00. Pro výběr jiné varné zóny stiskněte několikrát symbol ☹, až se rozsvítí indikátor |→| požadované varné zóny.
3. V programovacím poli nastavte požadovanou dobu trvání tepelné úpravy. Bude provedeno přednastavení zleva doprava z 1,2,3 až na 10 minut. Během následujících 10 sekund vyberte požadovaný časový rozsah na programovacím poli.



Za několik sekund začne nastavený čas ubíhat.

Programovací automatiky

Pokud v programovacím poli zvolíte přednastavení od 1 do 5, bude doba trvání tepelné úpravy snížena o jednu minutu, pokud budete funkci držet stisknutou, sníží se čas automaticky na 1 minutu.

Pokud v programovacím poli zvolíte přednastavení od 6 do 10, bude doba trvání tepelné úpravy zvýšena o jednu minutu, pokud budete funkci držet stisknutou, zvýší se čas automaticky na 99 minut.

Po uplynutí času

Varná zóna se vypne. Zazní signál a v ukazateli funkce časového programování se na 10 sekund zobrazí $\square\square$. Rozsvítí se ukazatel \rightarrow . Stisknutím symbolu \ominus se ukazatele vypnou a akustický signál utichne.

Změna nebo zrušení času

Několikrát stiskněte symbol \ominus , dokud se nerozsvítí ukazatel \rightarrow . Doba tepelné úpravy změňte v programovacím poli nebo ji upravte na $\square\square$.

Vypnutí jedné varné zóny automaticky pomocí pečicí automatiky

Při procesu tepelné úpravy s pečicí funkcí začíná nastavená doba trvání tepelné úpravy ubíhat až tehdy, jakmile je dosažena teplota na vybrané varné zóně.

Upozornění




- Pokud byly doby tepelné úpravy nastaveny na několika varných zónách, je možné si všechny tyto doby nechat zobrazit. K tomu stiskněte několikrát symbol \ominus , až se rozsvítí indikátor \rightarrow pro požadovanou varnou zónu.
- Doba tepelné úpravy lze nastavit až do 99 minut.

Vypínací automatika

Touto funkcí lze nastavit dobu tepelné úpravy všech varných zón. Po zapnutí jedné varné zóny začne nastavený čas ubíhat. Varná zóna se po uplynutí této doby automaticky vypne.

Návod k aktivaci vypínací automatiky najdete v kapitole „Základní nastavení“.




Upozornění: Doba tepelné úpravy lze na jedné varné zóně změnit nebo zrušit:

Stiskněte několikrát symbol , až se rozsvítí požadovaný indikátor . Změňte dobu tepelné úpravy v programovacím poli nebo ji upravte na .

Spínací hodiny



Spínací hodiny umožňují programování času až do 99 minut. Jsou nezávislá na všech ostatních nastaveních. Tato funkce neslouží pro automatické vypnutí varné zóny.


Nastavení funkce

1. Několikrát stiskněte symbol , dokud se nerozsvítí ukazatel . V ukazateli funkce časového programování se zobrazí .
2. V programovacím poli nastavte požadovaný čas.




Za několik sekund začne nastavený čas ubíhat.

Po uplynutí času

Zazní akustický signál. V ukazateli funkce časového programování se zobrazí  a rozsvítí se ukazatel . Za 10 sekund se ukazatele vypnou.

Stisknutím symbolu  se ukazatele vypnou a akustický signál utichne.

Změna nebo zrušení času

Několikrát stiskněte symbol , dokud se nerozsvítí ukazatel . Změňte čas v programovacím poli nebo ho upravte na .

Automatické časové odpojení

Pokud je varná zóna delší čas v provozu, aniž by byla změněna nastavení, aktivuje se automatické časové odpojení.


Varná zóna se přestane zahřívat. V ukazateli varné zóny střídavě bliká *F* a *B*.

Stisknutím jakéhokoliv symbolu ukazatel zhasne. Následně lze varnou zónu znovu nastavit.

Automatické časové odpojení závisí na zvoleném varném stupni (od 1 do 10 hodin).

Funkce ochrany při čištění

Pokud čistíte ovládací pole při zapnuté varné desce, můžete nechtěně změnit nastavení.

Aby se tomu zabránilo, je varná deska vybavena funkcí ochrany při čištění. Stiskněte symbol . Zazní signál. Ovládací pole se na 35 sekund zablokuje. Nyní můžete povrch ovládacího pole vyčistit, aniž by hrozily změny nastavení.

Upozornění: Blokování se netýká hlavního vypínače. Varnou desku lze kdykoliv vypnout.

Základní nastavení


Spotřebič nabízí různá základní nastavení. Tato nastavení můžete přizpůsobit Vaším potřebám.

Ukazatel	Funkce
c 1	Stálá dětská pojistka <input type="checkbox"/> VYP.* / ZAP.
c 2	Akustické tóny <input type="checkbox"/> Potvrzovací a chybový signál je vypnutý. / Je vypnutí jen potvrzovací signál. 2 Jsou zapnuté všechny akustické tóny.*
c 5	Vypínací automatika <input type="checkbox"/> VYP.* / 99 čas do automatického vypnutí.
c 6	Doba trvání signálního tónu funkce časového programování: / 10 sekund*. 2 30 sekund. 3 1 minuta.
c 7	Funkce „Power-Management“ <input type="checkbox"/> = Vyp.* / = 1000 W minimální výkon. / = 1500 W 2 = 2000 W ... 9 oder 9. = nejvyšší výkon varné desky
c 8	Návrat k základním nastavením <input type="checkbox"/> Osobní nastavení.* / Návrat k výrobním nastavením.

* výrobní nastavení


Přístup k základním nastavením

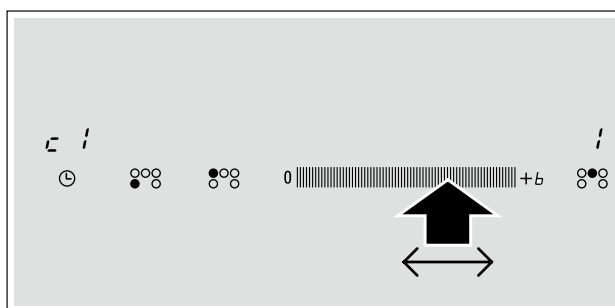
Varná deska musí být vypnuta.

1. Varnou desku zapněte hlavním vypínačem.
2. Během následujících 10 sekund stiskněte na 4 sekundy symbol .



Na levé straně displeje se zobrazí $c /$ a na pravé straně \square .

3. Symbol  stiskněte tolikrát, dokud se nezobrazí ukazatel požadované funkce.
4. Poté otočným knoflíkem zvolte požadované nastavení.



5. Znovu stiskněte a 4 sekundy podržte symbol .

Nastavení byla správně uložena.

Opuštění základních nastavení

Základních nastavení opustíte, když varnou desku pomocí hlavního vypínače vypnete.

Čištění a péče

Rady a pokyny uvedené v této kapitole slouží k optimální péči a čištění varné desky.

Varná deska

Čištění

Varnou desku vyčistěte po každém použití. Jen tak můžete předejít tomu, aby se na varnou desku přilepily zbytky pokrmů. Varnou desku čistěte, až když dostatečně vychladne.

Používejte jen čisticí prostředky, které jsou vhodné pro varné desky. Dbejte pokynů uvedených na obalu čisticích prostředků.

V žádném případě nepoužívejte:

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

Škrabka na sklo

Zaschlou špínu odstraňte škrabkou na sklo.

1. Odjistěte škrabku na sklo.
2. Povrch varné desky čistěte čepelí.

Povrch varné desky nečistěte pouzdrům škrabky, protože by se poškrábal.



Nebezpečí poranění!!

Čepel škrabky je velmi ostrá. Nebezpečí poranění. Pokud nebudete škrabku používat, čepel zajistěte. Je-li čepel viditelně poškozená, okamžitě ji vyměňte.

Péče

Na varnou desku naneste pečující a ochranný prostředek. Dbejte rad a pokynů uvedených na obalu.

Rám varné desky

Abyste zabránili poškození okraje varné desky, dodržujte následující pokyny:

- Používejte jen teplou mýdlovou vodu
- Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní produkty
- Nepoužívejte škrabku na sklo

Odstranění provozních závad

Běžně jsou provozní závady způsobené malými detaily. Předtím, než zavoláte zákaznický servis, vyzkoušejte nejprve několik následujících rad a pokynů.

Ukazatel	Závada	Řešení
Žádný	Byl přerušen přívod elektrického proudu. Připojení spotřebiče nebylo provedeno podle schématu připojení. Závada v elektronickém systému.	Zkontrolujte pomocí jiných elektrospotřebičů, zda nebyla přerušena dodávka elektřiny. Zkontrolujte, zda je spotřebič připojen podle schématu připojení. Jestliže tato opatření nepomohla, kontaktujte zákaznický servis.
E bliká	Ovládací pole je vlhké, nebo na něm leží nějaký předmět.	Vysušte ovládací pole nebo odstraňte předmět.
E_r + číslo / d + číslo / e + číslo	Závada v elektronickém systému.	Odpojte varnou desku od sítě. Počkejte 30 sekund a znovu ji zapojte. *
$F \square / F 9$	Vyskytla se interní chyba.	Odpojte varnou desku od sítě. Počkejte 30 sekund a znovu ji zapojte. *
$F 2$	Elektronický systém je přehřátý a vypnul příslušnou varnou zónu.	Vyčkejte, dokud elektronický systém dostatečně nevychladne. Následně na varné desce stiskněte jakýkoliv symbol. *
$F 4$	Elektronický systém je přehřátý a vypnul všechny varné zóny.	
$U 1$	Vstupní napětí není správné, je mimo normální provozní rozsah.	Spojte se s Vaším dodavatelem elektřiny.
$U 2 / U 3$	Varná zóna se přehřála a byla z důvodu ochrany varné desky vypnuta.	Vyčkejte, dokud elektronický systém dostatečně nevychladne a poté ji znovu zapněte.

Pokud ukazatel nezmizí, zavolejte zákaznický servis.

Na ovládací pole nepokládejte horké varné nádoby.

Běžné zvuky spotřebiče během provozu

Indukční technologie spočívá ve vytvoření elektromagnetického pole, které vyrábí teplo přímo na dně varné nádoby. Varná nádoba může podle druhu vyhotovení vydávat určité zvuky nebo vibrace, které lze 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 desky na varné nádoby. Tento zvuk zmizí nebo utichne při nastavení na nižší varný stupeň.

Tiché pískání

Tento zvuk vzniká, když je varná nádoba prázdná. Utichne, jakmile nádobu naplníte vodou nebo potravinami.

Praskání

Tento zvuk vzniká u nádobí, které je vyrobeno z různých sendvičových materiálů. Zvuk vzniká vibracemi na spojovacích místech mezi různými vrstvami materiálu. Zvuk je způsoben nádobím. Může se podle množství a způsobu přípravy pokrmu lišit.

Vysoké pískavé tóny

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 ventilátor

Pro správný provoz elektronického systému je nutná regulace teploty varné desky. Varná deska je vybavena chladícím ventilátorem, který se zapíná při vysoké teplotě v různých varných stupních. Chladící ventilátor se rovněž zapne, je-li varná deska vypnuta, ale teplota přesto příliš vysoká. heiš ist.

Rovnoměrné zvuky jako u hodinových ručiček.

Tento zvuk vzniká jen tehdy, když jsou používány všechny 3 varné zóny na levé straně a zmizne resp. je redukován, pokud se jedna varná zóna vypne.

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

Zákaznický servis

V případě, že musí být Váš spotřebič opraven, je tu pro Vás náš zákaznický servis. Vždy najdeme vhodné řešení, abychom zabránili zbytečným výjezdům servisního technika.

E-číslo a FD-číslo:

Pokud si vyžádáte náš zákaznický servis, uveďte číslo výrobku (ENummer) a výrobní číslo (FD-Nummer). Typový štítek s čísly najdete v technickém listu spotřebiče.

Respektujte, že návštěva technika zákaznického servisu, v případě chybného ovládání není bezplatná ani během záruční lhůty.

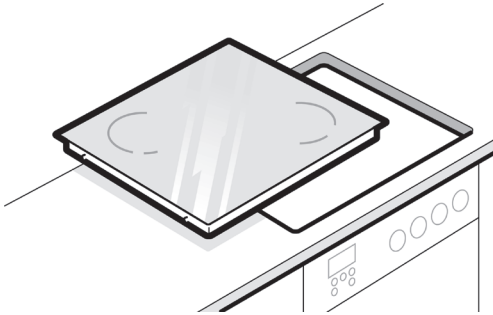
Kontaktní údaje nejbližšího zákaznického servisu ve všech zemích najdete zde nebo v příloženém seznamu zákaznických středisek.

Objednání opravy a poradenství při poruchách

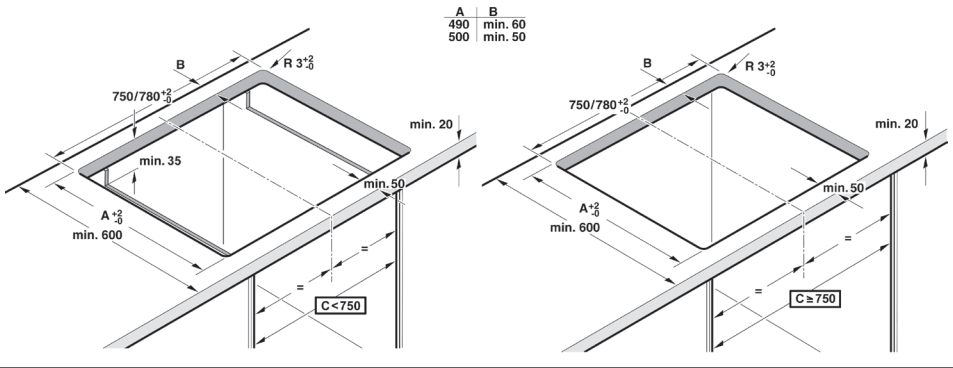
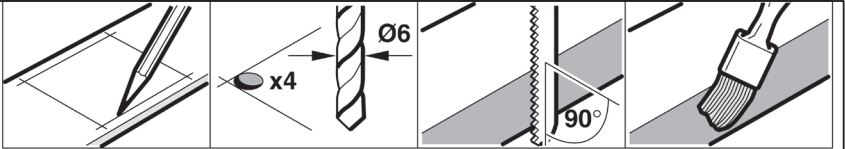
Důvěřujte způsobilosti výrobce. Tím zajistíte, že bude oprava provedena zaškoleným servisním technikem, který je pro Váš spotřebič vybaven originálními náhradními díly.

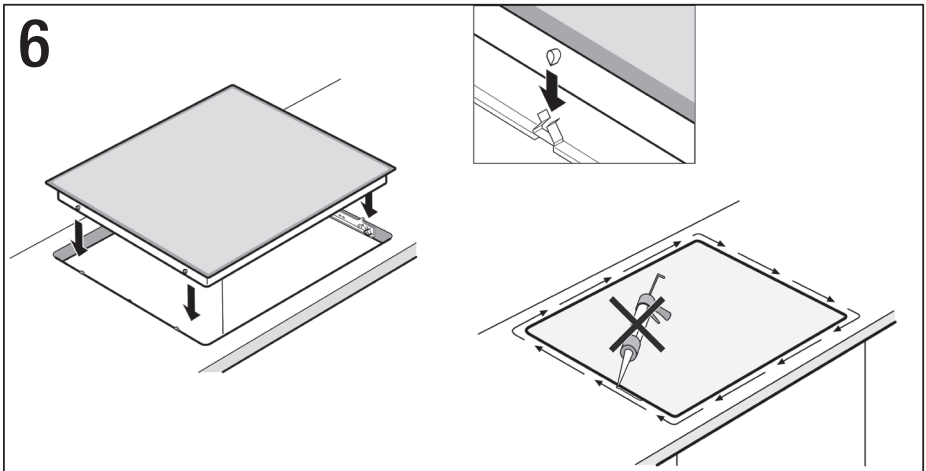
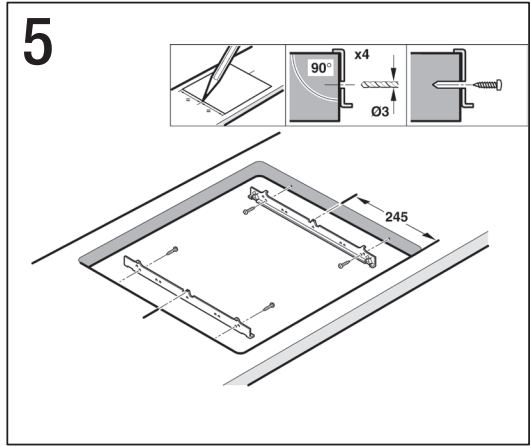
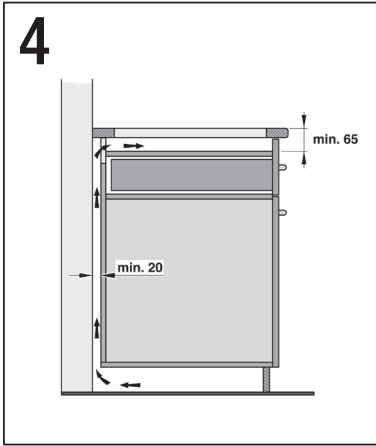
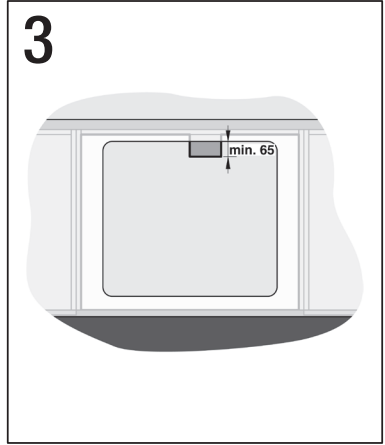
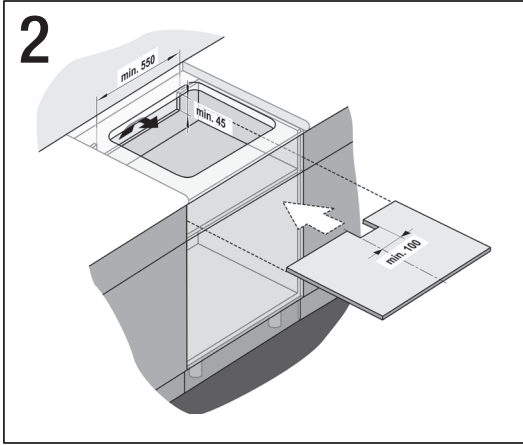
Montážní návod

EH 875MM21E



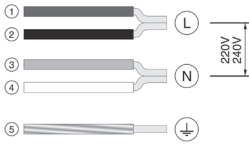
1



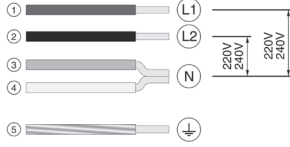


7

220V-240V ~
50Hz/60Hz

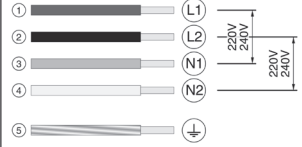


380V-415V 3N~
50Hz/60Hz



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. Jako vhodný oddělovací panel můžete použít dřevěnou desku nebo koupit adekvátní příslušenství v našem odborném servisním středisku. Objednací kód tohoto příslušenství je 687888.
- Jakýkoliv zásah do spotřebiče, a to i výměnu přívodního kabelu, smí provádět pouze odborný autorizovaný servis.

Příprava nábytku

- Obrázek 1/2/3/4

- Pracovní deska musí být rovná a vodorovně umístěná. Výřezy do vestavného nábytku provádějte před instalací spotřebiče. Ostraňte 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 750 mm, je třeba učinit na bočních stěnách výřez 35 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 550 mm a výšce 45 mm (obr. 2).
 - 20 mm mezera mezi zadní stěnou nábytku a kuchyňskou stěnou (obr. 4).
 - v případě instalace varné desky nad zásuvkový prostor, je třeba zachovat minimální vzdálenost 65 mm mezi zásuvkou a vrchní částí pracovní desky.
- Pokud je šíře otvoru k zabudování varné desky 780 mm, použijte příslušenství dodávané společně se spotřebičem.
- Pokud je jako oddělovací panel instalována dřevěná deska o tloušťce 5 mm, berte na vědomí následující požadavky:

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

- otvor v zadní části desky (obr. 2), který musí být dostatečně hluboký, aby bylo možné vytáhnout kabel varné desky (obr. 3).

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 naistalována.

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 provedte 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 nesevírejte 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

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 oprávněn odstranit 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 součástíky.

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

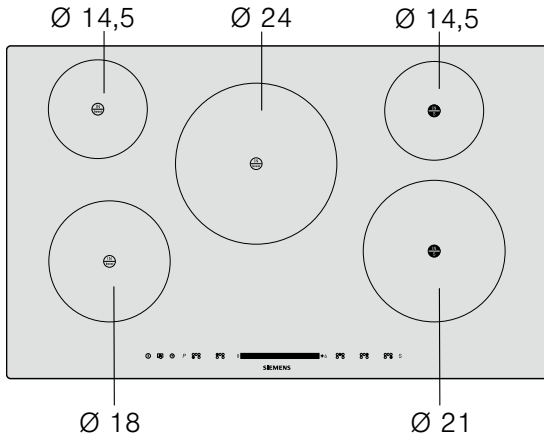
Zákaznické poradenství
Tel.: +420 251 095 555
Email: siemens.spotrebice@bshg.com

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 875MM21E

EH8..MM2..



Ďalšie informácie k produktom, príslušenstvu, náhradným dielom a servisu nájdete na internete: www.siemens-home.com/sk.

Obsah

Bezpečnostné pokyny.....	4
Ochrana životného prostredia.....	8
Indukčné varenie	9
Zoznámenie so spotrebičom	12
Nastavenie varného panela	13
Fritovacia funkcia	17
Detská poistka	22
Funkcia „Powerboost“	23
Funkcie časového programovania	24
Automatické časové odpojenie.....	27
Funkcia ochrany pri čistení.....	27
Základné nastavenia	28
Čistenie a údržba.....	30
Odstránenie prevádzkových porúch	32
Zákaznícky servis.....	34

Bezpečnostné pokyny

Tento návod si dôkladne preštudujte. Návod na obsluhu a montáž, taktiež aj doklady od spotrebiča si uschovajte pre použitie v budúcnosti alebo ďalšieho majiteľa.

Spotrebič ihneď po vybalení skontrolujte. Ak bol spotrebič počas prepravy poškodený, nepripájajte ho a kontaktujte autorizovaný servis, škodu písomne zdokumentujte, inak strácate nárok na odškodnenie.

Inštalácia spotrebiča musí prebiehať podľa priloženého montážneho návodu.

Tento spotrebič je určený len pre súkromnú domácnosť a domáce prostredie. Spotrebič používajte len na prípravu pokrmov a nápojov. Na spotrebič počas prevádzky neustále dozerajte. Spotrebič používajte len v zatvorených priestoroch.

Tento spotrebič nie je určený na prevádzku s externými spínacími hodinami alebo s diaľkovým ovládaním.

Deti mladšie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom vedomostí a skúseností na správne a bezpečné ovládanie spotrebiča, môžu spotrebič ovládať len pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli poučené a pochopili riziká, ktoré z použitia vyplývajú.

Deti sa nesmú so spotrebičom hrať. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti mladšie ako 8 rokov, staršie deti môžu len pod dozorom.

Deti mladšie ako 8 rokov držte v bezpečnej vzdialenosti od napájacieho kábla.

Nebezpečenstvo požiaru!

- Rozpálený olej a tuk sa rýchlo vznieti. Na rozpálený olej a tuk neustále dozerajte. Oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varný panel. Plameň opatrne zahaste pokrievkou, dekou atď.

- Varné zóny sú počas prevádzky veľmi horúce. Nikdy na varný panel nedávajte žiadne horľavé predmety. Na varnom paneli neskladujte žiadne predmety. Riziko požiaru!
- Spotrebič sa zahrieva. V zásuvke priamo pod varným panelom neskladujte horľavé predmety alebo spreje.
- Ak sa varný panel sám vypne a nie je možné ho ovládať. Neskôr sa môže nechtiac zapnúť. Vypnite poistku v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.

Nebezpečenstvo popálenia!

- Varné zóny a ich okolie sa veľmi zahrieva. Horúcich plôch sa nikdy nedotýkajte. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti od varného panela.
- Varná zóna hreje, ale nefungujú ukazovatele. Vypnite poistku v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.
- Predmety z kovu sa na varnom paneli veľmi rýchlo rozpália. Nikdy na varný panel nedávajte kovové predmety, ako napr. nože, vidličky, lyžičky a pokrievky.
- Po každom použití varný panel vypnite hlavným vypínačom. Nečakajte, kým sa varný panel vypne automaticky, pretože sa na nej už nenachádzajú žiadne varné nádoby.

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy alebo výmenu poškodeného napájacieho kábla môže vykonávať len zaškolený odborník nášho zákazníckeho servisu. Ak je prístroj poškodený, odpojte alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.
- Preniknutá vlhkosť môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte žiadne vysokotlakové parné čističe.
- Poškodený spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Poškodený spotrebič nikdy nezapínajte. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.

- Praskliny v sklokeramike môžu spôsobiť zasiahnutie elektrickým prúdom. Vypnite poistku v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.

Riziko elektromagnetického žiarenia!

- Tento spotrebič zodpovedá bezpečnostným požiadavkám a elektromagnetickej kompatibilite. Aj napriek tomu by sa osoby s kardiostimulátorom nemeli k tomuto spotrebiču približovať!. Nie je možné na 100% zaručiť, že každý na trhu dostupný kardiostimulátor zodpovedá platnej smernici o bezpečnosti a elektromagnetickej kompatibilite, a že nevznikne žiadne rušenie, ktoré ohrozí jeho správnu prevádzku. Poruchy môžu nastať taktiež pri iných prístrojoch, ako napr. načúvadiel.
- Odnímateľný otočný ovládač je magnetický a môže narušiť elektronické implantáty, napr. kardiostimulátor alebo inzulínovú pumpu. Pre osoby s elektronickými implantátmi: Ovládaciu časť nikdy nenoste vo vreckách oblečenia. Osoby s kardiostimulátorom musia dodržiavať minimálnu vzdialenosť 10 cm.

Nebezpečenstvo poškodenia!

Varný panel je na spodnej strane vybavený ventilátorom. Ak sa pod varným panelom nachádza zásuvka, nesmú byť v nej skladované žiadne drobné predmety alebo papier. Mohli by byť nasaté a ventilátor by sa poškodil, alebo by sa narušilo chladenie. Medzi obsahom zásuvky a vstupom ventilátora musí byť dodržaná minimálna vzdialenosť 2 cm.

Nebezpečenstvo poranenia!

- Pri varení vo vodnom kúpeli môže varný panel a riad vplyvom prehriatia prasknúť. Varná nádoba vo vodnom kúpeli sa nesmie priamo dotýkať dna vodou naplnenej nádoby. Používajte len tepluodolný riad.
- Ak sa medzi varnou nádobou a varnou zónou nachádza tekutina, varné nádoby môžu nadskočiť do výšky. Dna varných nádob a varné zóny preto udržiavajte vždy suché.

Príčiny poškodenia

Pozor!

- Drsné dna varných nádob môžu poškriabať varný panel.
- Nikdy neohrievajte prázdne varné nádoby. To by mohlo viesť k škodám.
- Na ovládací panel, displej alebo na rám varného panela nedávajte žiadne horúce nádoby. To by mohlo viesť k škodám.
- Ak na varný panel spadnú tvrdé alebo ostré predmety, môžu varný panel poškodiť.
- Hliníková fólia a plastové nádoby sa na horúcom varnom paneli tavia. Na varnom paneli neodporúčame používať ochrannú fóliu.

Prehľad

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené najčastejšie poškodenia:

Poškodenie	Príčina	Riešenie
Škrvny	Pretečený pokrm	Pretečený pokrm okamžite odstráňte škrabkou na sklo.
	Nevhodný čistiaci prostriedok	Používajte len čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné pre varné panely.
Škrabance	Soľ, cukor a piesok	Varný panel nepoužívajte ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.
	Drsné dna poškriabu sklokeramiku	Skontrolujte varné nádoby.
Sfarbenie	Nevhodný čistiaci prostriedok	Používajte len čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné pre varné panely.
	Trenie varnými nádobami	Pri presúvaní hrnce a panvice nadvihnite.
Narušenie	Cukor a potraviny s vysokým obsahom cukru	Pretečený pokrm okamžite odstráňte škrabkou na sklo.

Ochrana životného prostredia

Vybaľte spotrebič a obalový materiál zlikvidujte ekologickým spôsobom.

Ekologická likvidácia



Tento spotrebič je označený v súlade so smernicou o odpadových elektrických a elektronických spotrebičoch (WEEE 2002/96/EG). Táto smernica stanovuje rámec pre spätný odber a recykláciu starých elektrických a elektronických spotrebičov v celej EÚ.

Tipy pre úsporu energie

- Varnú nádobu vždy prikryte vhodnou pokrievkou. Pri varení bez pokrievky sa zvyšuje spotreba energie. So sklenenou pokrievkou je možné pokrm kontrolovať, aj keď je varná nádoba zakrytá.
- Používajte varné nádoby s hrubým rovným dnom. Nerovné dna zvyšujú spotrebu energie.
- Priemer dna varnej nádoby by mal zodpovedať veľkosti varnej zóny. Inak dochádza k stratám energie. Všimnite si: Výrobca väčšinou uvádza horný priemer varnej nádoby. Ten je spravidla väčší ako priemer dna.
- Pre malé množstvá používajte menšiu nádobu. Väčšia, ale len do polovice naplnená nádoba spotrebuje viac energie.
- Varte s menším množstvom vody. Šetríte tým energiu a okrem toho pri zelenine zostanú zachované vitamíny a minerálne látky.
- Nastavte nižší varný stupeň.

Indukčné varenie

Výhody varenia s indukciou

Indukčné varenie sa od bežných spôsobov ohrievania podstatne odlišuje, teplo vzniká priamo vo varnej nádobe. Tento spôsob prináša niekoľko výhod:

- Úspora času počas varenia a smaženia. Vďaka priamemu zahrievaniu varných nádob.
- Šetrí sa energia.
- Jednoduchá údržba a čistenie. Pretečený pokrm sa tak rýchlo nepripáli.
- Viac kontroly a bezpečnosti; Varný panel zvyšuje alebo znižuje prívod energie okamžite po stlačení ovládacieho poľa. Indukčná varná zóna preruší prívod energie automaticky, akonáhle je z varnej zóny odobraná varná nádoba.

Vhodné varné nádoby

Ferromagnetický varný riad

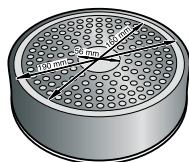
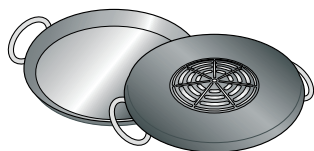
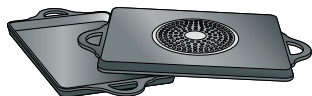
Pre indukčné varenie je vhodný ferromagnetický varný riad, ktorý je vyrobený z nasledujúcich materiálov:

- Smaltované ocele
- Zliatiny
- Špeciálny indukčný riad z nerezovej ocele.

Aby ste zistili, či je riad vhodný, skúste, či dno varnej nádoby priťahuje magnet.

Iný pre indukciu vhodný varný riad

Existuje rad iných pre indukciu vhodných špeciálnych riadov, ktorých dna nie sú úplne ferromagnetické.



Pri veľkých nádobách nádob s menšou feromagnetickou plochou v priemere sa zahrieva len táto feromagnetická plocha. Takže je možné, či tu nebude rozdelenie tepla úplne rovnomerné.

Varné nádoby, ktoré majú dno s obsahom hliníka, majú zmenšenú feromagnetickú plochu, z toho dôvodu je privádzané teplo nižšie alebo sa môže stať, že varná nádoba nebude rozpoznaná.

Aby ste dosiahli dobrý výsledok varenia, odporúčame, aby sa priemer feromagnetickkej plochy varnej nádoby zhodoval s veľkosťou varnej zóny. V prípade, že nebude rozpoznaná varná nádoba na varnej zóne, vyskúšajte ešte raz menšiu varnú zónu.

Nevhodné varné nádoby

V žiadnom prípade nepoužívajte riad z:

- Normálnej ocele
- Skla
- Hliny
- Medi
- Hliníka

Vlastnosti dna varných nádob

Vlastnosti dna hrnca alebo panvice môžu ovplyvniť výsledok varenia. Používanie hrncov a panvíc vyrobených z materiálu, ktorý podporuje rovnomerné rozloženie tepla, šetrí čas a energiu.

Žiadny varný riad alebo nevhodná veľkosť

Ak na varnom paneli nie je žiadny varný riad, alebo je riad z nevhodného materiálu, alebo nemá vhodnú veľkosť, na displeji varnej zóny začne blikať varný stupeň. Zvoľte vhodnú varnú nádobu a blikanie zhasne. Inak sa varný panel po 90 sekundách automaticky vypne.

Prázdne varné nádoby alebo nádoby s tenkým dnom

Nezahrievajte prázdne varné nádoby alebo riad s tenkým dnom. Varný panel má síce bezpečnostný systém, ale prázdne nádoby budú pravdepodobne tak rýchlo zahrievané, že automatika vypínania nebude dostatočne rýchlo reagovať a nádoba sa môže zahriať na veľmi vysokú teplotu. Dno nádoby by sa mohlo aj roztaviť a sklokeramika varného panela poškodiť. V takom prípade sa varnej nádoby nedotýkajte a vypnite varný panel. Ak po vychladnutí varný panel nefunguje, zavolajte zákaznícky servis.

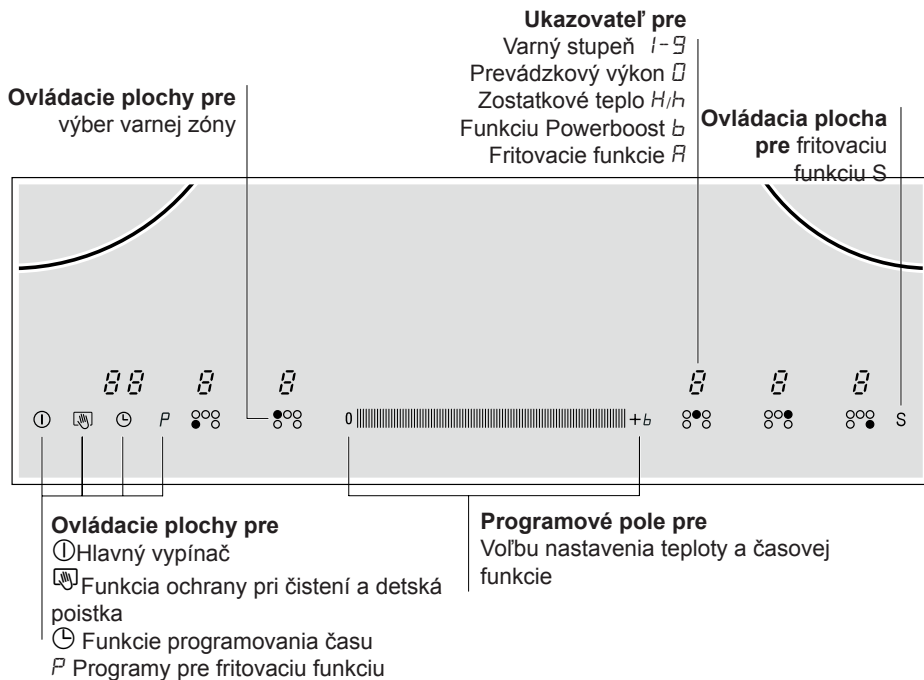
Rozpoznanie varnej nádoby

Každý varný panel má po rozpoznaní hrnca spodnú hranicu, ktorá je závislá na materiáli používaného hrnca. Preto vždy používajte varnú zónu, ktorá najlepšie zodpovedá priemeru hrnca.

Zoznámenie so spotrebičom

Tieto pokyny platia pre viac modelov varných panelov. Na strane 2 nájdete prehľad modelov s rozmermi.

Ovládací panel




Ovládacie pole

Ak stlačíte niektorý symbol, aktivuje sa jeho príslušná funkcia.

Upozornenie

- Nastavenia zostanú nezmenené, ak budete stláčať viac symbolov súčasne. Tým je možné očistiť programové pole pri pretečenom pokme.
- Ovládacie pole udržiavajte vždy suché. Vlhkosť ovplyvňuje funkciu

Varné zóny

Varná zóna	Zapínanie a vypínanie
 Jednoduchá varná zóna	Použite riad vhodnej veľkosti.

Používajte len riad, ktorý je vhodný pre indukčné varenie, viď odsek „Vhodné varné nádoby“.

Ukazovateľ zostatkového tepla

Varný panel má k dispozícii pre každú varnú zónu ukazovateľ zostatkového tepla, ktorý upozorňuje na ešte horúce varné zóny. Varných zón s týmto ukazovateľom sa nedotýkajte.

Aj keď je varný panel vypnutý, symbol *h/H* svieti tak dlho, kým je varná zóna teplá.


Ak zložíte varnú nádobu z varnej zóny ešte pred jej vypnutím, zobrazuje sa striedavo ukazovateľ *h/H* a nastavený varný stupeň.


Nastavenie varného panela

Táto kapitola Vám vysvetlí, ako môžete varný panel programovať. Z tabuľky sa dozviete časy tepelnej úpravy a varné stupne pre rôzne pokrmu.

Zapnutie a vypnutie varného panela

Zapnite a vypnite varný panel pomocou hlavného vypínača.

Zapnutie: Stlačte symbol . Rozsvieti sa displej nad hlavnými vypínačmi. Varný panel je pripravený na prevádzku.

Vypnutie: Stlačte symbol , kým nad hlavnými vypínačmi zhasne displej. Všetky varné zóny sú vypnuté. Ukazovateľ zostatkového tepla svieti tak dlho, kým varné zóny dostatočne nevychladnú.

Upozornenie: Varný panel sa automaticky vypne, ak zostanú všetky varné zóny vypnuté dlhšie ako 20 sekúnd.

Nastavenie varnej zóny

V programovom poli sa nastavuje požadovaný varný stupeň.

Varný stupeň 1 = najnižší výkon




Varný stupeň 9 = najvyšší výkon.

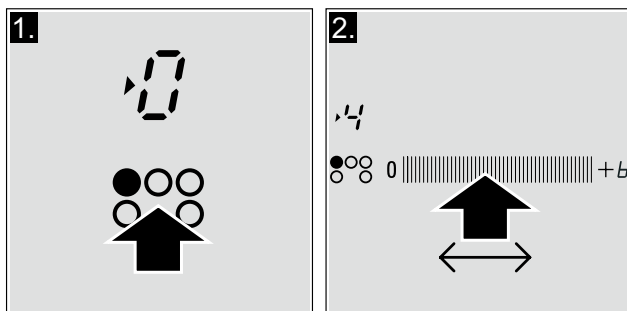
Každý varný stupeň má k dispozícii aj jeden medzistupeň.

Tento je označený bodkou.

Výber varnej zóny


Varný panel musí byť zapnutý.

1. Dotknite sa symbolu  požadovanej varnej zóny. Na displeji sa rozsvieti  a symbol .
2. Počas ďalších 10 sekúnd prechádzajte prstom programovacie pole, kým sa zobrazí požadovaný varný stupeň.




3. Zmena varného stupňa: Vyberte varnú zónu a nastavte v programovacom poli požadovaný varný stupeň.

Vypnite varnú zónu

Vyberte varnú zónu a v programovacom poli nastavte na . Varná zóna sa vypne a zobrazí sa ukazovateľ zostatkového tepla.

Upozornenie

- Po výbere varnej zóny sa rozsvieti symbol . Následne môžete vykonávať nastavenia.
- Ak na indukčnej varnej zóne nestojí žiadny riad, bliká indikátor vybraného varného stupňa. Za krátky čas sa varná zóna vypne.

Tabuľka varenia

V nasledujúcej tabuľke je uvedených niekoľko príkladov.

Čas tepelnej úpravy závisí od druhu, hmotnosti a kvality potravín. Preto sú možné odchýlky.

Varné stupne ovplyvňujú výsledok varenia.

Ak pripravujete kašu, krém alebo husté omáčky, tieto občas premiešajte.

Na začiatku varenia zvolte varný stupeň 9.

	Stupeň výkonu	Čas tepelnej úpravy v minútach
Rozpúšťanie		
čokoláda, čokoládová poleva, maslo, med, želatína	1-1. 1-1.	- -
Ohrievanie a udržiavanie teploty		
pokrm z jedného hrnca (napr. šošovica)	1-2	-
mlieko**	1.-2.	-
párky ohrievané vo vode **	3-4	-
Rozmrazovanie a ohrievanie		
mrazený špenát	2.-3.	5-15 Min.
mrazený guláš	2.-3.	20-30 Min.
Varenie a dusenie na miernom ohni		
zemiakové knedle	4.-5.*	20-30 Min.
ryby	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, varení v pare, dusenie		
ryža (s dvojitým množstvom vody)	2-3	15-30 Min.
mliečna ryža	2-3	25-35 Min.
zemiaky v šupke	4-5	25-30 Min.
zemiaky varené v slanej vode	4-5	15-25 Min.
rezance	6-7*	6-10 Min.
pokrm z jedného hrnca, polievky	3.-4.	15-60 Min.
zelenina	2.-3.	10-20 Min.
mrazená zelenina	3.-4.	7-20 Min.
pokrm z jedného hrnca pripravované v tlakovom hrnci	4.-5.	-
Dusenie		
rolády	4-5	50-60 Min.
dusená pečienka	4-5	60-100 Min.
guláš	3.-4.	50-60 Min.

	Stupeň výkonu	Čas tepelnej úpravy v minútach
Dusenie/Smaženie s menším množstvom oleja		
**	6-7	6-10 Min.
filety, prírodné alebo obalované	6-7	8-12 Min.
filety, mrazené	6-7	8-12 Min.
kotleta, prírodná alebo obalovaná	7-8	8-12 Min.
steak (hrúbka 3 cm)	5-6	10-20 Min.
hydínové prsia (hrúbka 2 cm)	5-6	10-30 Min.
hydínové prsia, mrazené	5-6	8-20 Min.
ryba a rybie filé, prírodné	6-7	8-20 Min.
ryba a rybie filé, obalované	6-7	8-12 Min.
mrazená, obalovaná ryba, napr. rybie prsty	7-8	4-10 Min.
kraby a krevety	6-7	6-10 Min.
mrazené pokrmy, napr. minútky	6-7	fritujte postupne
palacinky	3.-4.	fritujte postupne
omeleta	5-6	3-6 Min.
volské oko		
Fritovanie** (150-200 g na porciu v 1-2 l oleja)		
mrazené produkty, napr. hranolky, kuracie nuggety	8-9	fritujte postupne
krokety, mrazené		
mäsové guľičky	7-8	
mäso, napr. kuracie kúsky	7-8	
ryba, obalovaná alebo v pívnom cestíčku	6-7	
zelenina alebo hriby, obalované alebo v pívnom cestíčku, napr. žampióny	6-7	
cukrárske výrobky, napr. veterníky, ovocie v pívnom cestíčku	4-5	
* varení bez pokrievky		
** bez pokrievky		

Fritovacia funkcia

Táto funkcia umožňuje fritovanie na oboch pravých bočných varných zónach tak, že je teplota panvice automaticky regulovaná.

Výhody fritovania

Varná zóna sa zahrieva len vtedy, ak je to nutné. Pritom ušetríte energiu. Olej a tuk sa neprehrejú.

Upozornenie

- Nikdy nezahrievajte olej, maslo alebo tuk bez dozoru.
- Umiestnite panvicu doprostred varnej zóny. Dbajte na vhodný priemer dna panvice.
- Nepoužívajte panvicu s vekom. Inak nie je možné automaticky regulovať teplotu. Môžete použiť sitko ako ochranu proti striekancom, to neovplyvní automatickou reguláciu teploty.
- Používajte len tuky, ktoré sú vhodné pre fritovanie. Keď budete používať maslo, margarín, olivový olej alebo bravčovú masť, zvolte minimálny teplotný stupeň.

Panvice pre fritovacia funkciu

Panvice vhodné pre túto funkciu môžete zakúpiť dodatočne ako špeciálne príslušenstvo v špecializovanej predajni alebo v našom zákazníckom centre. Uveďte vždy nasledujúce číslo dielu:

- HZ390210 malá varná nádoba (priemer 15 cm).
- HZ390220 stredná varná nádoba (19 cm)
- HZ390230 veľká varná nádoba (21 cm)

Panvice majú nelepivý povrch. Tento pokrm môžete fritovať aj malom množstve tuku.

Nižšie uvedené teplotné stupne boli upravené špeciálne pre tieto varné nádoby.

Upozornenie: Keď použijete iné panvice, skúste to najskôr s nižším teplotným stupňom a podľa potreby ho zmeňte. Panvice by sa mohli prehriať.

Teplotné stupne

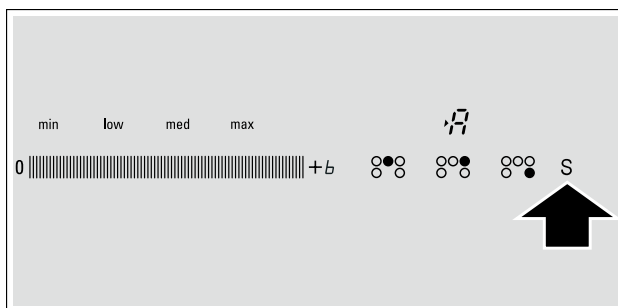
Stupeň výkonu	Teplota	Vhodné pre
max	vysoká	napr. zemiakové placky, pečené zemiaky a steaky, krátko fritované.
stredná	stredná – vysoká	napr. šetrné fritovanie mrazených pokrmov, obalovaných rezov, ragú, zeleniny.
nízka	nízka - vysoká	napr. hrubé fritovanie karbonátok, párok, rýb.
minimálna	nízka	napr. omeleta, fritovanie s maslom, olivovým olejom alebo margarínom.

Programovanie

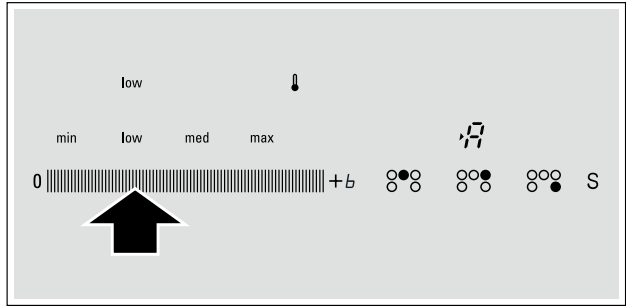
Vyberte z tabuľky vhodný fritovací stupeň. Postavte panvicu na varnú zónu.

Varný panel musí byť zapnutý.

1. Stlačte symbol S. Na displeji v oblasti varnej zóny sa rozsvieti indikátor \mathcal{F} .
Na programovacom poli sa zobrazia možné teplotné stupne.



2. Počas nasledujúcich 10 sekúnd vyberte v programovacom poli požadovaný teplotný stupeň. Funkcia fritovania je aktivovaná.



Teplotný symbol svieti tak dlho, kým nie je dosiahnutá fritovacia teplota. Potom zaznie signál a zhasne teplotný symbol.

3. Dajte do panvice olej alebo tuk a následne vložte pokrm. Pokrm otáčajte tak, ako ste zvyknutí, aby sa nepripálil.

Vypnutie fritovacej funkcie

Nastavte programovacie pole na 0.

Prehľad

Prehľad zobrazuje, aké teplotné stupne sú vhodné pre aké pokrmy. Čas tepelnej úpravy sa môže odlišovať podľa druhu, hmotnosti, hrúbky a kvality pokrmov.

Nastavený stupeň výkonu sa odlišuje podľa používaného riadu.

		Teplotný stupeň	Celkový čas tepelnej úpravy po akustickom signáli
Mäso	Rezeň prírodný alebo obaľovaný Filé Kotleta Cordon bleu Steak, krátko opečený (hrúbka 3 cm) Steak medium alebo dobre prepečený (hrúbka 3 cm) Kuracie prsia (hrúbka 2 cm) Varené alebo čerstvé párky Hamburger / Karbonátky Sekaná Ragú / Gyros Mleté mäso Slanina	stredná stredná nízka nízka maximálna stredná nízka nízka nízka stredná stredná min	6-10 Min. 6-10 Min. 10-17 Min. 15-20 Min. 6-8 Min. 8-12 Min. 10-20 Min. 8-20 Min. 6-30 Min. 6-9 Min. 7-12 Min. 6-10 Min. 5-8 Min.
Ryby	Pečená ryba Rybíe filé, prírodné alebo obaľované Krevety, kraby	nízka nízka/stredná stredná	10-20 Min. 10-20 Min. 4-8 Min.
Vaječné pokrmý	Palacinky Tortilla / omeleta Volské oko Pražienica Trhanec Chlieb vo vajci/francúzsky toast	stredná min min / stredná min nízka nízka	Fritujte po sebe Fritujte po sebe 2-6 Min. 2-4 Min. 10-15 Min. Fritujte po sebe
Zemiaky	Pečené zemiaky z nelúpaných, predvarených zemiakov Pečené zemiaky zo surových zemiakov* Zemiakové placky Glazúrované zemiaky	max nízka max stredná	6-12 Min. 15-25 Min. Fritujte po sebe 10-15 Min
Zelenina	Cesnak, cibuľa Cuketa, baklažán Paprika, zelená špargľa Hríby Glazúrovaná zelenina	min nízka nízka stredná stredná	2-10 Min. 4-12 Min. 4-15 Min. 10-15 Min. 6-10 Min.

		Teplotný stupeň	Celkový čas tepelnej úpravy po akustickom signáli
Mrazené pokrmy	Rezeň	stredná	15-20 Min.
	Cordon bleu	nízka	10-30 Min.
	Kuracie prsia	min	10-30 Min.
	Nugety	stredná	10-15 Min.
	„Gyros“, „Kebab“	stredná	10-15 Min.
	Rybíe filé, prírodné alebo obaľované	nízka	10-20 Min.
	Rybíe prsty	stredná	8-12 Min.
	Hranolky	stredná/ max	4-6 Min.
	Pokrmy a zeleniny z panvice	min	8-15 Min.
	Jarné závitky	nízka	10-30 Min.
Camembert / syr	nízka	10-15 Min.	
Ostatné	Camembert / syr	nízka	7-10 Min.
	Hotové pokrmy s pridaním vody, napr. cestovinová panvica	min	4-6 Min.
	Toastový chlieb	nízka	6-10 Min.
	Mandle / Orechy / Píniové orechy*	min	3-7 Min.

V studenej panvici.

Programy s fritovacou funkciou


Pre tieto programy môžete používať len panvice, ktoré sú schválené pre fritovaciu funkciu.

S týmito programami môžete pripravovať nasledujúce pokrmy:

Program	Pokrm
P1	Rezeň
P2	Hydinové prsia, cordon bleu
P3	Steak, krátko fritovaný
P4	Steak, medium alebo prepečený
P5	Ryby
P6	Pokrmy a zelenina na panvici, mrazené
P7	Rúra – hranolky, mrazené
P8	Palacinky
P9	Omeleta, vajcia

Výber požadovaného programu

Výber varnej zóny.

1. Stlačte symbol *P*. Na displeji v oblasti varnej zóny sa rozsvieti indikátor . Na programovom indikátore sa rozsvieti *P*.
2. Prechádzajte prstom tak dlho po programovacom poli, kým sa zobrazí požadovaný program.

Teraz je zvolený program.

Kým nie je dosiahnutá požadovaná teplota, svieti naďalej teplotný symbol. Ak je dosiahnutá teplota, zaznie akustický signál a zhasne teplotný symbol.

Dajte do panvice olej alebo tuk a potom pokrm. Pokrm otáčajte tak, ako ste zvyknutí, aby sa nepripálil.

Ukončenie programu



Programovacie pole nastavte na 0.

Detská poistka

Varný panel je možné zablokovať proti nežiadúcemu zapnutiu, aby ju napríklad nemohli zapnúť deti.

Zapnutie a vypnutie detskej poistky

Varný panel musí byť vypnutý.

Zapnutie: Stlačte a cca 4 sekundy podržte symbol . Ukazovateľ  sa na 10 sekúnd rozsvieti. Varný panel je teraz zablokovaný.

Vypnutie: Stlačte a cca 4 sekundy podržte symbol . Blokovanie je zrušené.

Zapnutie a vypnutie stálej detskej poistky

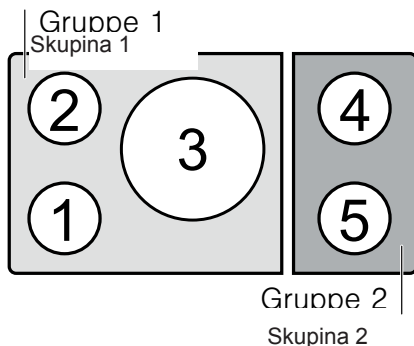
Táto funkcia aktivuje detskú poistku automaticky po každom vypnutí varného panela.

Funkcia „Powerboost“

Pomocou funkcie „Powerboost“ je možné väčšie množstvo vody ohriať ešte rýchlejšie ako s varným stupňom 9.

Obmedzenie pri používaní

Táto funkcia môže byť pre varnú zónu aktivovaná vždy, ak iná varná zóna rovnakej skupiny nie je v prevádzke (viď. obrázok). Inak blikajú na indikátore vybranej varnej zóny *b* a 9; následne sa automaticky nastaví varný stupeň 9.



Zapnutie

1. Vyberte požadovaný varný stupeň 9.
2. Stlačte na programovacom poli nad symbolom +b. Teraz je funkcia nastavená.

Vypnutie

Stlačte na programovacom poli nad symbolom +b. Funkcia powerboost je teraz vypnutá.

Upozornenie: Za určitých okolností sa môže stať, že sa funkcia powerboost automaticky vypne, aby ochránila elektronické komponenty vo varnom paneli.

Funkcia časového programovania






Túto funkciu je možné používať dvoma spôsobmi:

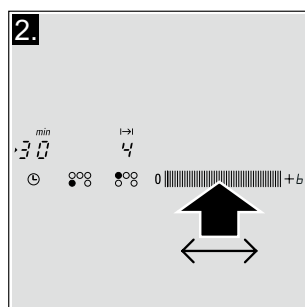
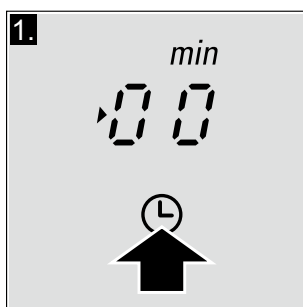
- Pre automatické vypnutie jednej varnej zóny.
- Ako kuchynskú minútku.

Automatické vypnutie jednej varnej zóny

Zadajte čas tepelnej úpravy pre požadovanú varnú zónu. Varná zóna sa po uplynutí tohto času automaticky vypne.

Programovanie

1. Zvoľte požadovaný varný stupeň.
2. Stlačte symbol . Indikátor  varnej zóny sa rozsvieti. V ukazovateli funkcie časového programovania sa zobrazí . Pre výber inej varnej zóny stlačte opakovane symbol , kým sa nerozsvieti indikátor  požadovanej varnej zóny.
3. V programovacom poli nastavte požadovaný čas trvania tepelnej úpravy. Bude vykonané prednastavenie zľava doprava z 1,2,3 až na 10 minút. Počas nasledujúcich 10 sekúnd vyberte požadovaný časový rozsah na programovacom poli.






Za niekoľko sekúnd začne nastavený čas plynúť.

Programovacie automatiky




Ak v programovacom poli zvolíte prednastavenie od 1 do 5, bude čas trvania tepelnej úpravy skrátený o jednu minútu, ak budete funkciu držať stlačenú, skráti sa čas automaticky na 1 minútu.

Ak v programovacom poli zvolíte prednastavenie od 6 do 10, bude čas trvania tepelnej úpravy predĺžený o jednu minútu, ak budete funkciu držať stlačenú, predĺži sa čas automaticky na 99 minút.

Po uplynutí času

Varná zóna sa vypne. Zaznie signál a v ukazovateli funkcie časového programovania sa na 10 sekúnd zobrazí . Rozsvieti sa ukazovateľ . Stlačením symbolu  sa ukazovateľa vypnú a akustický signál stíchne.



Zmena alebo zrušenie času

Niekoľkokrát stlačte symbol , kým sa nerozsvieti ukazovateľ . Čas tepelnej úpravy zmeňte v programovacom poli alebo ho upravte na .

Vypnutie jednej varnej zóny automaticky pomocou automatiky na pečenie

Pri procese tepelnej úpravy s funkciou pečenia začína nastavený čas trvania tepelnej úpravy plynúť až vtedy, keď je dosiahnutá teplota na vabranej varnej zóne.

Upozornenie




- Ak boli časy tepelnej úpravy nastavené na niekoľkých varných zónach, je možné si všetky tieto časy nechať zobraziť. Na to stlačte opakovane symbol , kým sa nerozsvieti indikátor  pre požadovanú varnú zónu.
- Čas tepelnej úpravy je možné nastaviť až do 99 minút.

Vypínacia automatika

Touto funkciou je možné nastaviť čas tepelnej úpravy všetkých varných zón. Po zapnutí jednej varnej zóny začne nastavený čas plynúť. Varná zóna sa po uplynutí tohto času automaticky vypne.

Návod na aktiváciu vypínacej automatiky nájdete v kapitole „Základné nastavenia“.




Upozornenie: Čas tepelnej úpravy je možné na jednej varnej zóne zmeniť alebo zrušiť:

Stlačte niekoľkokrát symbol , kým sa rozsvieti požadovaný indikátor . Zmeňte čas tepelnej úpravy v programovacom poli alebo ho upravte na .

Spínacie hodiny



Spínacie hodiny umožňujú programovanie času až do 99 minút. Sú nezávislé od všetkých ostatných nastavení. Táto funkcia neslúži pre automatické vypnutie varnej zóny.


Nastavenie funkcie

1. Niekoľkokrát stlačte symbol , kým sa nerozsvieti ukazovateľ . V ukazovateli funkcie časového programovania sa zobrazí .
2. V programovacom poli nastavte požadovaný čas.




Za niekoľko sekúnd začne nastavený čas plynúť.

Po uplynutí času

Zaznie akustický signál. V ukazovateli funkcie časového programovania sa zobrazí  a rozsvieti sa ukazovateľ . Za 10 sekúnd sa ukazovatele vypnú.

Stlačením symbolu  sa ukazovatele vypnú a akustický signál stíchne.

Zmena alebo zrušenie času

Niekoľkokrát stlačte symbol , kým sa nerozsvieti ukazovateľ . Zmeňte čas v programovacom poli alebo ho upravte na .

Automatické časové odpojenie

Ak je varná zóna dlhší čas v prevádzke bez zmeny nastavení, aktivuje sa automatické časové odpojenie.


Varná zóna sa prestane zahrievať. V ukazovateli varnej zóny striedavo bliká *F* a *B*.

Stlačením akéhokoľvek symbolu ukazovateľ zhasne. Následne je možné varnú zónu opäť nastaviť.

Automatické časové odpojenie závisí od zvoleného varného stupňa (od 1 do 10 hodín).

Funkcia ochrany pri čistení

Ak čistíte ovládacie pole pri zapnutom varnom paneli, môžete nechtiac zmeniť nastavenie.

Aby sa tomu zabránilo, je varný panel vybavený funkciou ochrany pri čistení. Stlačte symbol . Zaznie signál. Ovládacie pole sa na 35 sekúnd zablokuje. Teraz môžete povrch ovládacieho poľa vyčistiť, bez rizika zmeny nastavení.

Upozornenie: Blokovanie sa netýka hlavného vypínača. Varný panel je možné kedykoľvek vypnúť.

Základné nastavenia


Spotrebič ponúka rôzne základné nastavenia. Tieto nastavenia môžete prispôbiť Vaším potrebám.

Ukazovateľ	Funkcia
c 1	Stála detská poistka <input type="checkbox"/> VYP.* / ZAP.
c 2	Akustické tóny <input type="checkbox"/> Potvrdzovací a chybový signál je vypnutý. / Je vypnutý len potvrdzovací signál. 2 Sú zapnuté všetky akustické tóny.*
c 5	Vypínacia automatika <input type="checkbox"/> VYP.* / -99 čas do automatického vypnutia.
c 6	Čas trvania akustického signálu funkcie časového programovania: / 10 sekúnd*. 2 30 sekúnd. 3 1 minúta.
c 7	Funkcia „Power-Management“ <input type="checkbox"/> = Vyp.* / = 1000 W minimálny výkon. / = 1500 W 2 = 2000 W ... 9 alebo 9. = najvyšší výkon varného panela
c 8	Návrat k základným nastaveniam <input type="checkbox"/> Osobné nastavenie.* / Návrat k výrobným nastaveniam.

* výrobné nastavenie


Prístup k základným nastaveniam

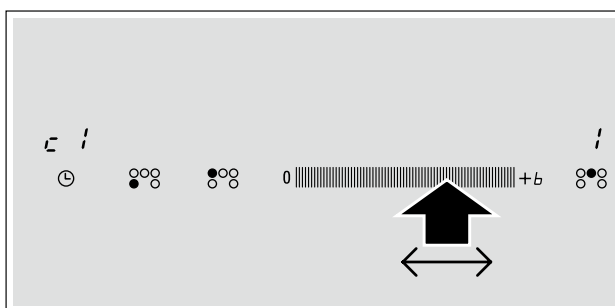
Varný panel musí byť vypnutý.

1. Varný pane zapnite hlavným vypínačom.
2. Počas nasledujúcich 10 sekúnd stlačte na 4 sekundy symbol .



Na ľavej strane displeja sa zobrazí $c /$ a na pravej strane \square .

3. Symbol  stlačte toľkokrát, kým sa nezobrazí ukazovateľ požadovanej funkcie.
4. Potom otočným ovládačom zvolte požadované nastavenie.



5. Opäť stlačte a 4 sekundy podržte symbol .

Nastavenia boli správne uložené.

Opustenie základných nastavení

Základné nastavenia opustíte, keď varný panel pomocou hlavného vypínača vypnete.

Čistenie a údržba

Rady a pokyny uvedené v tejto kapitole slúžia na optimálnu údržbu a čistenie varného panela.

Varný panel

Čistenie

Varný panel vyčistíte po každom použití. Len tak môžete zabrániť tomu, aby sa na varný panel prilepili zvyšky pokrmov. Varný panel čistíte, až keď dostatočne vychladne.

Používajte len čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné pre varné panely. Dbajte na pokyny uvedené na obale čistiacich prostriedkov.

V žiadnom prípade nepoužívajte:

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

Škrabka na sklo

Zaschnutú špinu odstráňte škrabkou na sklo.

1. Odistite škrabku na sklo.
2. Povrch varného panela vyčistíte čepeľou.

Povrch varného panela nečistíte puzdrom škrabky, pretože by sa poškriabal.



Nebezpečenstvo poranenia!

Čepeľ škrabky je veľmi ostrá. Nebezpečenstvo poranenia. Ak nebudete škrabku používať, čepeľ zaistite. Ak je čepeľ viditeľne poškodená, okamžite ju vymeňte.

Údržba

Na varný panel naneste ochranný prostriedok. Dbajte na rady a pokyny uvedené na obale.

Rám varného panela

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

- Používajte len teplú vodu so saponátom
- Nepoužívajte agresívne alebo drsné produkty
- Nepoužívajte škrabku na sklo

Odstránenie prevádzkových porúch

Bežne sú prevádzkové poruchy spôsobené malými detailami. Predtým ako zavoláte zákaznícky servis, vyskúšajte najskôr niekoľko nasledujúcich rád a pokynov.

Ukazovateľ	Porucha	Riešenie
Žiadny	Bol prerušený prívod elektrického prúdu. Pripojenie spotrebiča nebolo vykonané podľa schémy pripojenia. Porucha v elektronickom systéme.	Skontrolujte pomocou iných elektrospotrebičov, či nebola prerušená dodávka elektriny. Skontrolujte, či je spotrebič pripojený podľa schémy pripojenia. Ak tieto opatrenia nepomohli, kontaktujte zákaznícky servis.
E bliká	Ovládacie pole je vlhké, alebo na ňom leží nejaký predmet.	Vysušte ovládacie pole alebo odstráňte predmet.
E_r + číslo / d + číslo / E + číslo	Porucha v elektronickom systéme.	Odpojte varný panel od siete. Počkejte 30 sekúnd a opäť ho zapojte. *
F0/F3	Vyskytla sa interná chyba.	Odpojte varný panel od siete. Počkejte 30 sekúnd a opäť ho zapojte. *
F2	Elektronický systém je prehriaty a vypol príslušnú varnú zónu.	Počkejte, kým elektronický systém dostatočne nevychladne. Následne na varnom paneli stlačte akýkoľvek symbol. *
F4	Elektronický systém je prehriaty a vypol všetky varné zóny.	
U1	Vstupné napätie nie je správne, je mimo normálny prevádzkový rozsah.	Spojte sa s Vaším dodávateľom elektriny.
U2/U3	Varná zóna sa prehriala a bola z dôvodu ochrany varného panela vypnutá.	Počkejte, kým elektronický systém dostatočne nevychladne a potom ho opäť zapnite.

Ak ukazovateľ zmizne, zavolajte zákaznícky servis.

Na ovládacie pole nedávajte horúce varné nádoby.

Bežné zvuky spotrebiča počas prevádzky

Indukčná technológia spočíva vo vytvorení elektromagnetického poľa, ktoré vyrába teplo priamo na dne varnej nádoby. Varná nádoba môže podľa druhu vyhotovenia vydávať určité zvuky alebo vibrácie, ktoré je možné popísať nasledovne:

Hlboké bzučanie podobné transformátoru

Tento zvuk vzniká pri varení na vyššom stupni výkonu. Zakladá sa na množstve energie, ktorá sa prenáša z varného panela na riad. Tento zvuk zmizne alebo stíchne pri nastavení na nižší varný stupeň.

Tiché pískanie

Tento zvuk vzniká, keď je varná nádoba prázdna. Stíchne, keď nádobu naplníte vodou alebo potravinami.

Praskanie

Tento zvuk vzniká pri riade, ktorý je vyrobený z rôznych sendvičových materiálov. Zvuk vzniká vibráciami na spojovacích miestach medzi rôznymi vrstvami materiálu. Zvuk je spôsobený riadom. Môže sa podľa množstva a spôsobu prípravy pokrmu odlišovať.

Vysoké pískavé tóny

Tieto zvuky vznikajú hlavne pri riade, ktorý je vyrobený z rôznych sendvičových materiálov, a ktorý je používaný na najvyššom stupni výkonu a súčasne na dvoch varných zónach. Tieto tóny zmiznú alebo stíchnu, keď znížite stupeň výkonu.

Zvuk ventilátora

Pre správnu prevádzku elektronického systému je nutná regulácia teploty varného panela. Varný panel je vybavený chladiacim ventilátorom, ktorý sa zapína pri vysokej teplote v rôznych varných stupňoch. Chladiaci ventilátor sa taktiež zapne, ak je varný panel vypnutý, ale teplota napriek tomu vysoká.

Rovnomerné zvuky ako pri hodinových ručičkách.

Tento zvuk vzniká len vtedy, keď sú používané všetky 3 varné zóny na ľavej strane a zmizne resp. je redukovaný, ak sa jedna varná zóna vypne.

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

Zákaznícky servis

V prípade, že musí byť Váš spotrebič opravený, je tu pre Vás náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme zabránili zbytočným výjazdom servisného technika.

E-číslo a FD-číslo:

Ak si vyžiadate náš zákaznícky servis, uveďte číslo výrobku (E-Nummer) a výrobné číslo (FD-Nummer). Typový štítok s číslami nájdete v technikom liste spotrebiča.

Rešpektujte, že návšteva technika zákazníckeho servisu, v prípade chybného ovládania nie je bezplatná ani počas záručnej lehoty.

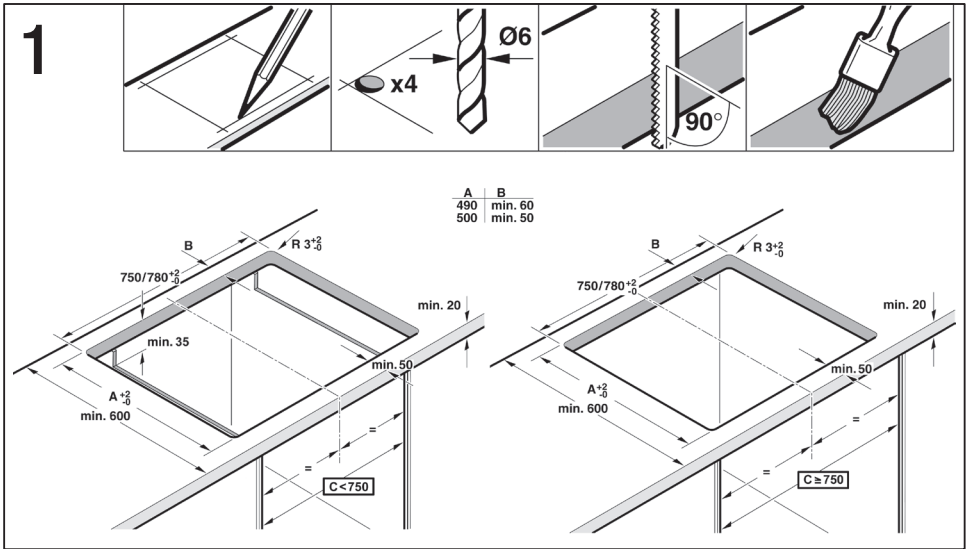
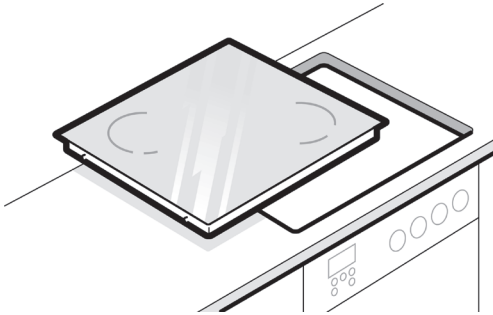
Kontaktné údaje najbližšieho zákazníckeho servisu vo všetkých krajinách nájdete tu alebo v priloženom zozname záýkazníckych stredísk.

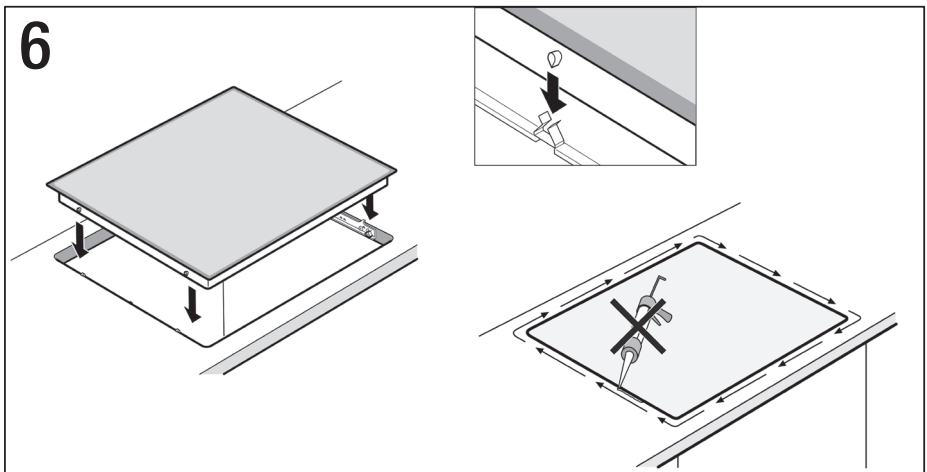
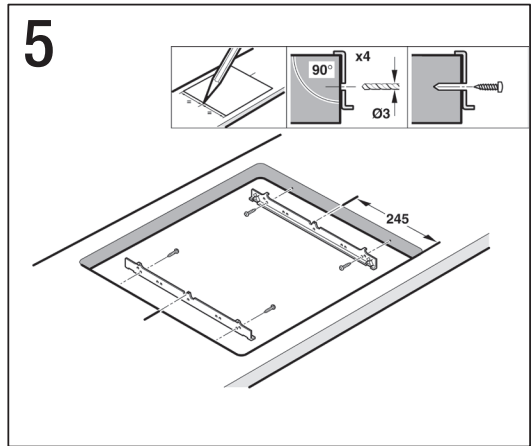
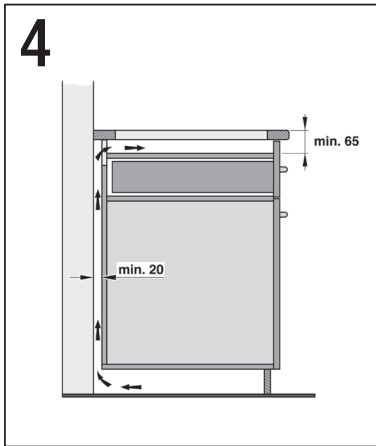
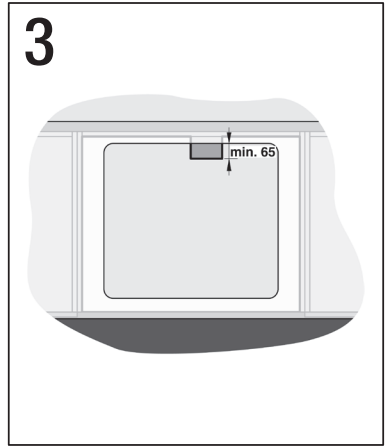
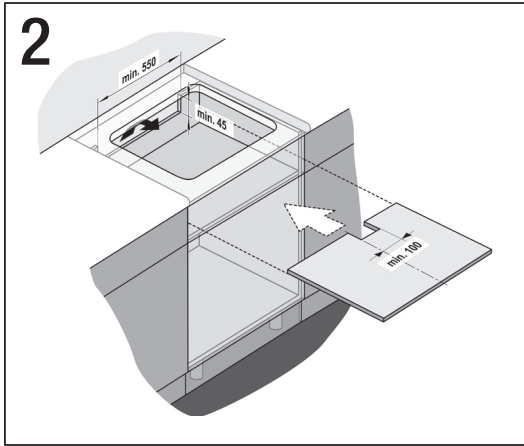
Objednávanie opravy a poradenstvo pri poruchách

Dôverujte spôsobilosti výrobcu. Tím zaistíte, že bude oprava vykonaná zaškoleným servisným technikom, ktorý je pre Váš spotrebič vybavený originálnymi náhradnými dielmi.

Montážny návod

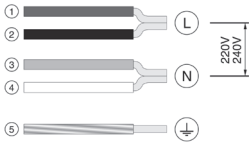
EH 875MM21E



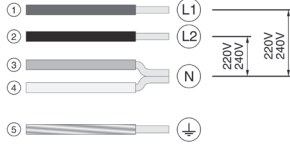


7

220V-240V ~
50Hz/60Hz

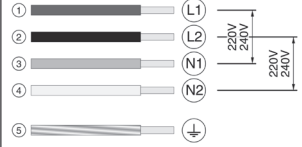


380V-415V 3N~
50Hz/60Hz



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 poškodenie, spôsobené neadekvátnou inštaláciou, je zodpovedná inštalujúca osoba.
- Zapojenie spotrebiča môže vykonávať iba autorizovaný technik, ktorý sa musí riadiť ustanoveniami spoločnosti dodávajúcej 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, aj keď len za veľmi vzácných podmienok, 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 nevyhnutná.
- 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 prívodný kábel takým spôsobom, aby sa nedotýkal horúcich častí varného panela alebo sporáku.
- Indukčné varné panely môžete inštalovať iba nad sporáky s odvetraním od rovnakého výrobcu. Pod varný panel nesmie byť umiestnená chladnička, umývačka, sporák bez ventilácie ani pračka.
- Pokiaľ bol varný panel nainštalovaný nad šuplík, kovové predmety nachádzajúce sa v šuplíku by vplyvom cirkulácie vzduchu pochádzajúceho z ventilácie varného panela mohli dosiahnuť vysoké teploty, a preto odporúčame použitie oddeľovacieho panela. Ako vhodný oddeľovací panel môžete použiť drevenú dosku alebo kúpiť adekvátne príslušenstvo v našom odbornom servisnom stredisku. Objednávací kód tohto príslušenstva je 687888.

- Akýkoľvek zásah do spotrebiča, a to aj výmenu prívodného kábla, môže vykonávať iba odborný autorizovaný servis.

Príprava nábytku

- Obrázok 1/2/3/4

- 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 vstavanie 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 umiestnený bude, je potrebné taktiež zachovať minimálnu vzdialenosť 200 mm pri jednej z obidvoch bočných stien.
- Pracovná doska, do ktorej bude vykonaná inštalácia varného panela, musí mať minimálnu hrúbku:
 - 30 mm, pokiaľ je inštalovaný nad rúru
 - 20 mm, pokiaľ je inštalovaný bez rúry alebo nad šuplík.
- Pokiaľ je vnútorná šírka vstavaného nábytku menšia ako 750 mm, je potrebné urobiť na bočných stenách výrez 35 mm od vrchnej časti pracovnej dosky (obr. 1).
- Pokiaľ vezmeme v 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 šuplík, je potrebné zachovať minimálnu vzdialenosť 65 mm medzi šuplíkom a vrchnou časťou pracovnej dosky.
- Pokiaľ je šírka otvoru pre zabudovanie varného panela 780 mm, použite príslušenstvo dodávané spoločne so spotrebičom.

■ Pokiaľ je ako oddelovací panel inštalovaná drevená doska s hrúbkou 5 mm, berte na vedomie nasledujúce požiadavky:

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

- otvor v zadnej časti dosky (obr. 2), ktorý musí byť dostatočne hlboký, aby bolo možné vytiahnuť kábel varného panela (obr. 3).

Pre účel 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 prispôbena rozmerom výrezu v nábytku, do ktorého bude varný panel nainštalovaný.

Pripevnenie upevňovacích lišt s drážkou - Obrázok 5

Upozornenie:

Pri obkladaných pracovných doskách používajte spodné otvory pre skrutky. Pri pracovných doskách zo žuly alebo mramoru: Na upevnenie skrutky zavíťajte 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 vid' typový štítok.

■ Dôležité: Elektrické pripojenie vykonajte iba podľa nákresu pripojenia.

■ Vodič pre pripojenie uzemnenia (žltozelený) sa musí pripájať ako prvý a odpájať ako posledný. Okrem toho má byť dlhší ako ostatné, takže aj keď sa varný panel pohne, ostatné vodiče sa rozpoja skôr ako žltozelený vodič.

■ Vodič pri vstavaní nezvierajte a neved'te cez ostré hrany.

■ Varný panel a horná doska nábytku sa nesmie 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. Biela
5. Žltozelený

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 konštrukčná 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.

