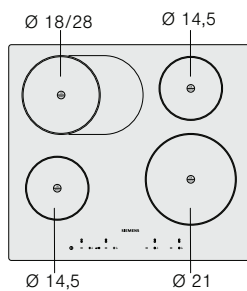


EH 601EB11

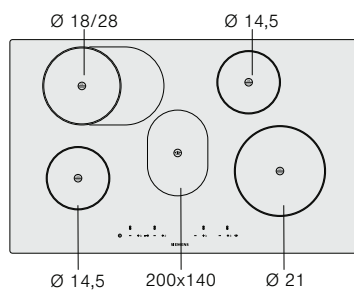
Návod k použití

EH 601EB11

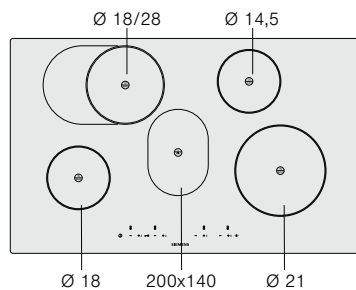
EH6..EB1..



EH8..EB1..



EH8..EC1..



$\varnothing$ = cm

Obsah

Bezpečnostní pokyny	4
Bezpečnostní pokyny	4
Příčiny škod	7
Ochrana životního prostředí	8
Ekologická likvidace odpadu	8
Tipy pro úsporu energie	8
Vaření s indukcí	9
Přednosti vaření s indukcí	9
Vhodné nádoby	9
Seznámení se spotřebičem	11
Ovládací panel	11
Varné zóny	12
Ukazatel zbytkového tepla	12
Nastavení varné desky	13
Zapnutí a vypnutí varné desky	13
Nastavení varné zóny	13
Tabulka pro vaření	14
Dětská pojistka	16
Zapnutí a vypnutí dětské pojistky	16
Zapnutí a vypnutí automatické dětské pojistky	16
Funkce Powerboost	17
Omezení použití	17
Zapnutí	17
Vypnutí	17
Automatické časové odpojení	18
Základní nastavení	18
Přístup k základním nastavením	19
Údržba a čištění	20
Varná deska	20
Rám varné desky	21
Odstranění poruch	21
Normální zvuky při používání spotřebiče	22
Zákaznický servis	23

Bezpečnostní pokyny

Přečtěte si, prosím, pečlivě tento návod k použití.
Jen tak můžete Vaši varnou desku správně používat.

Návod k použití, montážní návod, jakož i doklad ke spotřebiči dobře uschovejte. Pokud spotřebič předáte dál, přiložte všechny doklady.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. Pokud došlo k poškození spotřebiče během přepravy, spotřebič nepřipojíte, zavolejte náš zákaznický servis a vzniklé škody sepište, jinak ztratíte nárok na náhradu škody.

Bezpečnostní pokyny

Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití. Spotřebič používejte výhradně pro přípravu pokrmů. Nenechávejte spotřebič během provozu bez dozoru.

Bezpečná obsluha

Pro bezpečnou obsluhu spotřebiče nenechávejte spotřebič používat dospělé nebo děti, které kvůli

- fyzickým, senzorickým nebo smyslovým omezením
- nedostatku zkušeností a znalostí

nejsou schopni tento spotřebič obsluhovat, jen pokud by byly pod dozorem dospělé osoby.

Dohlížejte na děti a zabraňte, by si se spotřebičem hráli.

Přehřátý olej a tuk

Nebezpečí požáru!

Přehřátý tuk a olej se rychle vznítí. Nenechávejte přehřátý olej a tuk nikdy bez dozoru. Pokud se olej a tuk zapálí, oheň nikdy nehasíte vodou. Plameny uhasíte poklicí nebo talířem. Vypněte varnou zónu.

Vaření ve vodní lázni

Ve vodní lázni můžete vařit potraviny ve varné nádobě, kterou postavíte do velkého hrnce s vodou. Tak vaříte pokrmy šetrně a rovnoměrně prostřednictvím horké vody a ne přímo teplem varné zóny. Během vaření ve vodní lázni musíte dbát na to, aby plechovky a nádoby ze skla a jiných materiálů nestáli přímo na dně hrnce s vodou a tím předejdete tomu, aby sklo varné desky nebo varné nádoby přehřátím varné zóny neprasklo.

Horká varná deska

Nebezpečí popálení!

Nikdy nesahejte na horké varné desky. Děti držte z dosahu varné desky.

Nebezpečí požáru!

- Nikdy nepokládejte hořlavé předměty na varnou desku.
- Neuchovávejte žádné hořlavé předměty nebo spreje v zásuvkách přímo pod varnou deskou.

Mokrý dna hrnců a varných zón

Nebezpečí úrazu!

Pokud se nachází mezi dnem hrnce a varnou zónou tekutina, může se vytvořit pára. Hrncem by mohl tlakem páry vyskočit do výšky. Udržujte varnou zónu a dno hrnce vždy suché.

Praskliny varné desky

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Pokud je varná deska prasklá nebo poškozená, odpojte spotřebič od napájení elektrickým proudem. Obrátte se na náš zákaznický servis.

Varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje

Nebezpečí popálení!

Pokud ukazatel nefunguje, vypněte varnou zónu. Obrátte se na náš zákaznický servis.

Varná deska se vypíná

Nebezpečí požáru!

Pokud se varná deska sama vypíná a nedá se již ovládat, může se později samovolně zapnout. Abyste tomu předešli, musíte varnou desku odpojit od napájení elektrickým proudem. Obrátte se na náš zákaznický servis.

Nepokládejte žádné kovové předměty na indukční varnou desku

Nebezpečí popálení!

Na varnou desku nepokládejte žádné nože, vidličky, lžíce, pokličky nebo jiné kovové předměty, protože se mohou velice rychle zahřát.

Ochrana ventilátoru

Nebezpečí poškození!

Tato varná deska je na spodní straně vybavena ventilátorem. Pokud je pod varnou deskou zásuvka, nesmíte v ní uchovávat žádné malé předměty nebo papír. Mohou být nasáty a poškodit ventilátor nebo narušit chlazení.

Pozor!

Mezi obsahem zásuvky a vstupem ventilátoru musí být dodržena minimální vzdálenost 2 cm.

Neodborné opravy

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Poškozený spotřebič odpojte od napájení elektrickým proudem. Obrátte se na náš zákaznický servis. Opravy a výměnu poškozeného přírodního kabelu smí provádět pouze vyškolený technik našeho zákaznického servisu.

Pozor!

Tento spotřebič odpovídá požadavkům o bezpečnosti a elektromagnetické kompatibility. Přesto se osoby s kardiostimulátorem nesmějí přibližovat ke spotřebiči. Nemůžeme s absolutní jistotou zaručit, že 100% z těchto na trhu dostupných přístrojů odpovídá požadavkům elektromagnetické kompatibility a že nedojde k žádným poruchám, které naruší jejich řádnou funkčnost. Není vyloučené, že také osoby s jinými přístroji, jako např. pomůckami pro neslyšící, mohou zaznamenat poruchy.

Vypnutí varné desky

Po každém použití vždy vypněte varnou desku hlavním vypínačem. Nečekejte, až se varná deska automaticky vypne, protože se na ní již nenacházejí žádné varné nádoby.

Příčiny škod

Pozor!

- Drsná dna varných nádob mohou poškrábat varnou desku.
- Nikdy nestavte na varnou desku prázdné varné nádoby. Mohlo by dojít k poškození.
- Nikdy nestavte horké nádoby na ovládací panel, oblast ukazatelů nebo rám varné desky. Mohlo by dojít k poškození.
- Pokud upadnou tvrdé a špičaté předměty na varnou desku, může dojít k poškození.
- Alobal a plastové nádoby se mohou na horké varné zóně roztavit. Použití ochranné fólie sporáků pro Vaši varnou desku nedoporučujeme.

Přehled

V následující tabulce naleznete nejčastější škody:

Škoda	Příčina	Opatření
Skvrny	Přeteklé potraviny	Přeteklé potraviny ihned odstraňte stěrkou na sklo.
	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte pouze čisticí prostředky, které jsou pro varné desky vhodné.
Škrábance	Sůl, cukr, písek	Varnou desku nepoužívejte jako pracovní nebo odkládací plochu.
	Drsná dna mohou poškrábat sklokeramiku	Zkontrolujte nádobí.
Zabarvení	Nevhodné čisticí prostředky	Použijte pouze čisticí prostředky, které jsou pro varné desky vhodné.
	Odřeniny od hrnců	Při přesouvání hrnce a pánve nadzvedněte.
Přichycené potraviny	Cukr a potraviny obsahující cukr	Přeteklé potraviny ihned odstraňte stěrkou na sklo.

Ochrana životního prostředí

Spotřebič vybalte a obaly zlikvidujte v souladu se zákony na ochranu životního prostředí.

Ekologická likvidace odpadu



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí (WEEE 2002/96/EG) o dosloužilých elektrických a elektronických přístrojích. Směrnice platná v rámci zemí EU udává způsob navrácení a recyklace dosloužilých spotřebičů.

Tipy pro úsporu energie

- Varnou nádobu přikryjte vždy vhodnou pokličkou. Pokud vaříte bez pokličky, spotřebujete čtyřnásobné množství energie.
- Používejte varné nádoby se silným, rovným dnem. Nerovná dna zvyšují spotřebu energie.
- Průměr dna varné nádoby by měl odpovídat velikosti varné zóny. Ta však bývá většinou větší než průměr dna. Pokud průměr varné nádoby neodpovídá varné zóně, je lépe použít větší nádobu, protože jinak dochází ke ztrátě poloviny energie. Mějte na zřeteli: Pokud výrobce uvádí průměr varné nádoby, jedná se většinou o její horní průměr.
- Volte varné nádoby, které svojí velikostí odpovídají množství připravovaných pokrmů. Velké, poloprázdné varné nádoby spotřebují hodně energie.
- Vařte v malém množství vody. Tak uspoříte energii a u zeleniny zůstanou zachovány vitamíny a minerální látky.
- Nastavte nižší stupeň vaření.

Vaření s indukcí

Přednosti vaření s indukcí

Indukční vaření je velmi odlišné od tradičních metod vaření, teplo se vytváří přímo ve varné nádobě. Proto má tato metoda několik výhod:

- Úspora času při vaření a smažení; pomocí přímého zahřívání varné nádoby.
- Šetří energii.
- Snadná údržba a čištění. Překypělé pokrmy se tak rychle nepřichytí.
- Lepší kontrola a bezpečnost; varná deska zvýší nebo sníží přísun energie ihned po obsluze řízení. Jakmile sejmete varnou nádobu z varné zóny, přeruší indukční zóna ihned přísun energie.

Vhodné nádoby

Feromagnetické nádoby

Pro indukční vaření je vhodné pouze feromagnetické nádoby, vyrobené z následujících materiálů:

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

Abyste zjistili, jestli je nádobí vhodné, vyzkoušejte, zda dno nádoby přitahuje magnet.

Vhodné speciální nádoby pro indukční vaření

Existuje jiné speciální nádobí pro indukční vaření, jehož dno není zcela feromagnetické. Zkontrolujte průměr, mohl by mít vliv jak na rozpoznání varné nádoby, tak na výsledek vaření.

Nevhodné nádoby

Nikdy nepoužívejte nádoby z:

- běžné nerezavějící oceli
- skla
- keramiky
- mědi
- hliníku

Kvalita dna varných nádob

Kvalita dna varných nádob může mít vliv na rovnoměrný výsledek vaření. Nádoby z tepelně vodivých materiálů, jako jsou hrnce se sendvičovým dnem z nerezavějící oceli, rozvádějí teplo rovnoměrně a šetří tak čas a energii.

Žádná varná nádoba na varné zóně nebo nádoba nevhodné velikosti

Pokud na zvolenou varnou zónu nepostavíte žádnou varnou nádobu nebo postavíte nádobu z nevhodného materiálu nebo nesprávné velikosti, bliká v ukazateli varné zóny indikovaný stupeň vaření. Postavte na varnou zónu vhodnou varnou nádobu, ukazatel přestane blikat. Pokud tak neučiníte, varná zóna se po 90 vteřinách automaticky vypne.

Prázdné varné nádoby nebo nádoby s tenkým dnem

Nezahřívajte žádné prázdné varné nádoby a nepoužívejte nádoby s tenkým dnem. Varná deska je vybavena bezpečnostním systémem, ale prázdná varná nádoba se může tak rychle rozehřát, že funkce automatického vypnutí nezareaguje dost rychle a nádoba se může rozehřát na velmi vysokou teplotu. Dno varné nádoby by se mohlo roztavit a poškodit skleněnou desku. V takovém případě se nedotýkejte varné nádoby a vypněte varnou zónu. Pokud varná zóna po vychladnutí nefunguje, informujte náš zákaznický servis.

Rozpoznání varné nádoby

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

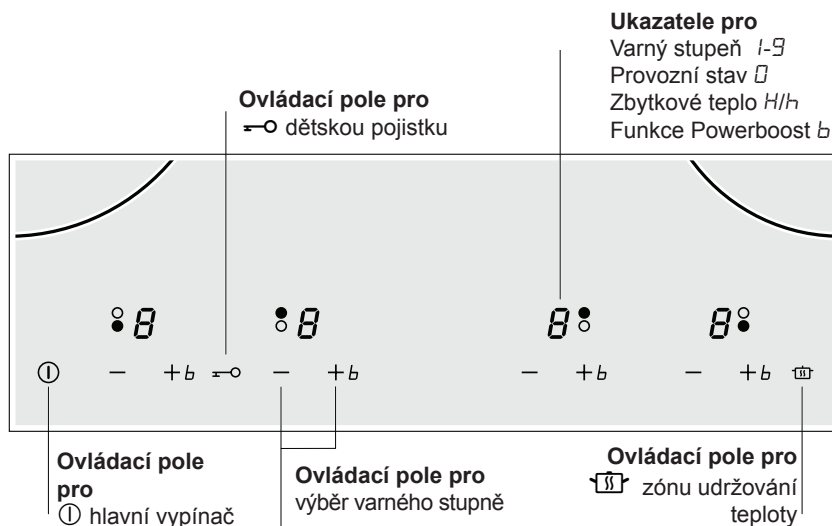
Dvou- a tříkruhová varná zóna

Tyto varné zóny mohou rozpoznat nádoby různých velikostí. V závislosti na materiálu a kvalitě varné nádoby se varná zóna automaticky přizpůsobí její velikosti. V té chvíli se rozehřeje jen vnitřní kruh nebo celá varná zóna a přenáší správný výkon potřebný pro zdárné uvaření pokrmů.

Seznámení se spotřebičem

Tyto pokyny platí pro různé varné desky.
Na straně 2 naleznete přehled jednotlivých typů s rozměry.

Ovládací panel



Ovládací pole

- Když stisknete některý symbol, aktivuje se jeho příslušná funkce.

Upozornění

- Jestliže stisknete několik symbolů současně, nastavení zůstanou nezměněna. To umožňuje vyčištění programovacího pole od přetečeného pokrmu.
- Ovládací pole udržujte vždy suchá. Vlhkost naruší funkci.

Varné zóny

Varná zóna	Zapnutí a vypnutí
 Jednoduchá varná zóna	Použijte varnou nádobu odpovídající velikosti.
 Zóna pro smažení	Tato zóna se zapíná automaticky při použití varné nádoby se dnem stejné velikosti, jakou má vnější zóna.
 Odolná zóna udržování tepla *	Stiskněte symbol  . **

* Zapnutí varné zóny: Rozsvítí se příslušný ukazatel.
** Rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla.
Používejte pouze varné nádoby vhodné pro indukční vaření, viz kapitola “Vhodné nádoby”.

Ukazatel zbytkového tepla

Varná deska má pro každou varnou zónu ukazatel zbytkového tepla, který upozorňuje na ještě teplé varné zóny. Nedotýkejte se varných zón s tímto upozorněním.

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

Pokud sejmete varnou nádobu z varné zóny dříve, než byla vypnuta, objevují se střídavě ukazatel *h/H* a nastavený stupeň vaření.

Nastavení varné desky

V této kapitole je popsáno nastavení varných zón.
V tabulce naleznete doby vaření a stupně nastavení pro různé pokrmy.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem.

Zapnutí: Stiskněte symbol ①. Ukazatel nad hlavním vypínačem se rozsvítí. Varná deska je připravena k provozu.

Vypnutí: Tiskněte symbol ① tak dlouho, dokud ukazatel nad hlavním vypínačem nezhasne. Všechny varné zóny jsou vypnuty. Ukazatel zbytkového tepla svítí dál, dokud nejsou varné zóny dostatečně vychladlé.

Upozornění: Varná deska se automaticky vypne, pokud jsou všechny varné zóny déle než 20 vteřin vypnuté.

Nastavení varné zóny

Požadovaný stupeň vaření nastavte symbolem + a -.

Stupeň vaření 1 = nejnižší výkon.

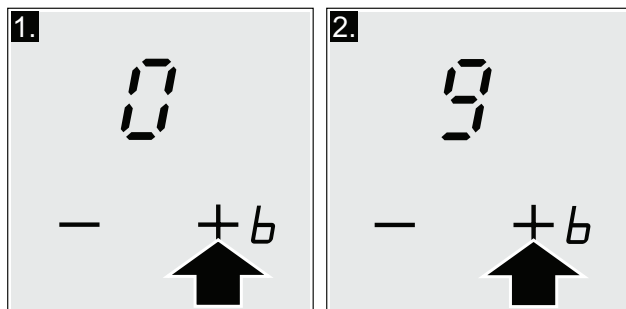
Stupeň vaření 9 = nejvyšší výkon.

Každý stupeň vaření má mezistupeň.
Ten je označen tečkou.

Zvolte stupeň vaření

Varná deska musí být zapnutá.

1. Dotkněte se symbolu + nebo - zvolené varné zóny.
V ukazateli se rozsvítí □.
2. Během následujících 10 vteřin se dotýkejte symbolu + nebo -. Zobrazí se základní nastavení.
Symbol + stupeň vaření 9.
Symbol - stupeň vaření 4.



3. Změna stupně vaření: Tiskněte symbol + nebo - tak dlouho, dokud se nezobrazí požadovaný stupeň vaření.

Vypnutí varné zóny

Tiskněte symbol + nebo - tak dlouho, dokud se neobjeví □. Varná zóna se vypne a objeví se ukazatel zbytkového tepla.

Upozornění: Pokud nestojí na indukční varné zóně žádná nádoba, bliká ukazatel zvoleného stupně vaření. Po čase se varná zóna vypne.

Tabulka pro vaření

V následující tabulce najdete několik příkladů.

	Varný stupeň	Doba dovaření v minutách
Rozpouštění		
Čokoláda, čokoládová poleva, máslo, med	1-1.	-
Želatina	1-1.	-
Ohřívání a udržování teploty		
Vydatná polévka (např. čočková)	1-2	-
Mléko **	1.-2.	-
Párky ohřívání ve vodě **	3-4	-
Rozmrazování a ohřívání		
Zmražený špenát	2.-3.	5-15 min.
Zmražený guláš	2.-3.	20-30 min.

	Varný stupeň	Doba dovaření v minutách
Vaření při nízké teplotě		
Bramborové knedlíky	4.-5.*	20-30 min.
Ryby	4-5*	10-15 min.
Světlé omáčky, např. bešamel	1-2	3-6 min.
Šlehané omáčky, např. bernaiská, holandská	3-4	8-12 min.
Vaření, vaření v páře, opékání		
Rýže (s dvojitým množstvím vody)	2-3	15-30 min.
Mléčná rýže	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.
Smažení **		
Filety, přírodní nebo obalované	6-7	6-10 min.
Filety, mražené	6-7	8-12 min.
Kotlety, přírodní nebo obalované	6-7	8-12 min.
Steaky (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.
Ryby 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
Sázená vejce	5-6	3-6 min.
Fritování** (150-200g porce postupně v 1-2 l oleje)		
Mražené produkty, např. hranolky, kuřecí nuggety	8-9	fritujte postupně
Krokety, mražené	7-8	
Masové kuličky	7-8	
Maso, např. kuřecí kousky	6-7	
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

Dětská pojistka

Varná deska může být chráněna před nechtěným zapnutím, aby například děti nemohly varnou zónu zapnout.

Zapnutí a vypnutí dětské pojistky

Varná deska musí být vypnuta.

Zapnutí: Tiskněte symbol  po dobu asi 4 vteřin. Na 10 vteřin se rozsvítí ukazatel . Varná deska je nyní zablokována.

Vypnutí: Tiskněte symbol  po dobu asi 4 vteřin. Blokování je deaktivováno.

Zapnutí a vypnutí automatické dětské pojistky

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

Zapnutí a vypnutí

Viz kapitola „Základní nastavení“.

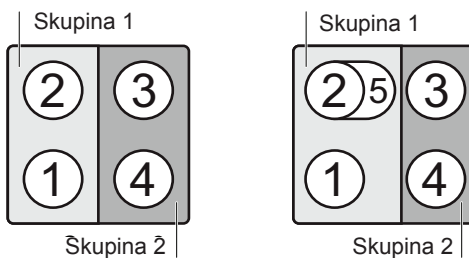
Funkce Powerboost

Pomocí funkce Powerboost můžete ohřívat potraviny rychleji než pomocí stupně vaření 9.

Tuto funkci mají všechny varné zóny.

Omezení použití

Tuto funkci lze pro všechny varné zóny aktivovat vždy, když nejsou v provozu jiné varné zóny stejné skupiny (viz obrázek). Jinak blikají v ukazateli zvolené varné zóny *b* a 9; poté se automaticky nastaví varný stupeň 9.



Zapnutí

1. Zvolte stupeň vaření 9.
2. Stiskněte symbol +.
V ukazateli se rozsvítí symbol *b*.
Funkce je aktivní.

Vypnutí

Zvolte varnou zónu a stiskněte symbol -. Ukazatel *b* zhasne a varná zóna se vrátí na stupeň vaření 9. Funkce Powerboost je deaktivována.

Upozornění: Za určitých okolností se může stát, že se funkce Powerboost na ochranu elektronických komponentů uvnitř varné desky automaticky vypne.

Automatické časové odpojení

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

Varná zóna již nehřeje. V ukazateli varné zóny střídavě bliká **F** a **B**.

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

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

Základní nastavení

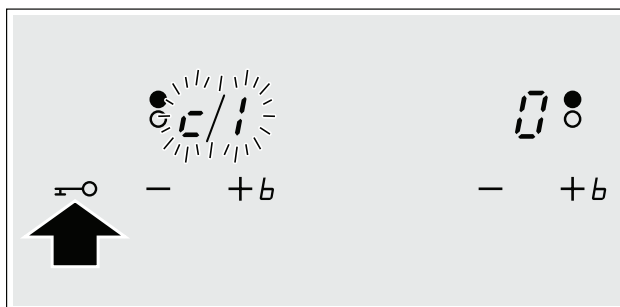
Tento spotřebič nabízí různá základní nastavení.
Tato nastavení můžete přizpůsobit Vaším potřebám.

Ukazatel	Funkce
	Automatická dětská pojistka  Vypnuto *  Zapnuto
	Akustické signály  Většina akustických tónů VYP.  Některé akustické tóny VYP.  Všechny akustické tóny ZAP.*
	Funkce Power-Management  = Vypnuto.*  = 1000 W minimální výkon.  = 1500 W  = 2000 W ...  nebo  = maximální výkon varné desky. **
	Návrat k základním nastavením  Osobní nastavení. *  Návrat k základnímu nastavení.
* Základní nastavení	

Přístup k základním nastavením

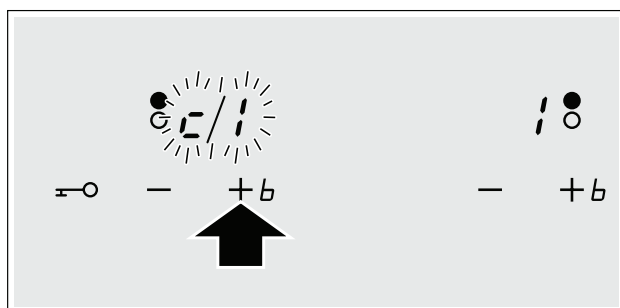
Varná deska musí být zapnutá.

1. Zapněte varnou desku.
2. V průběhu následujících 10 vteřin tiskněte po dobu 4 vteřin symbol $\rightarrow \bigcirc$.



Na levé straně displeje se zobrazí C / I a na pravé straně 0 .

3. Opakovaně stiskněte symbol $\rightarrow \bigcirc$, pokud se v ukazateli neobjeví požadovaná funkce.
4. Poté vyberte požadované nastavení pomocí symbolu $+$ a $-$.



5. Znovu tiskněte symbol $\rightarrow \bigcirc$ déle než 4 vteřiny.
Nastavení byla správně uložena

Zrušení

Chcete-li zrušit základní nastavení, vypněte varnou desku hlavním vypínačem.

Údržba a čistění

Rady a pokyny uvedené v této kapitole Vám pomohou k optimální údržbě a čistění varné desky.

Varná deska

Čistění

Varnou desku čistíte po každém použití. Tím zabráníte tomu, aby se zbytky pokrmů přichytily. Varnou desku čistíte teprve tehdy, až dostatečně vychladne.

Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro varné desky. Dodržujte pokyny uvedené na obale čisticích prostředků.

Nikdy nepoužívejte:

- Abrazivní prostředky
- Agresivní čisticí prostředky, jako jsou spreje na pečící trouby nebo odstraňovače skvrn
- Drsné mycí houby
- Vysokotlaké nebo parní čističe

Škrabka na sklo

Silné nečistoty odstraňte škrabkou na sklo.

1. Škrabku na sklo odjistěte.
2. Povrch varné desky čistíte čepelí.

Povrch varné desky nečistíte krytem škrabky na sklo, mohl by se poškrábat.



Nebezpečí poranění!!

Čepel je velmi ostrá. Nebezpečí poranění! Když škrabku nepoužíváte, zajistěte čepel. Poškozenou čepel ihned vyměňte.

Údržba

Prostředky na údržbu a ochranu varné desky naneste na varnou desku. Dodržujte rady a pokyny uvedené na obalu.

Rám varné desky

Abyste předešli škodám na rámu varné desky, dodržujte následující pokyny:

- Používejte pouze teplý mýdlový roztok.
- Nepoužívejte žádné ostré nebo abrazivní prostředky.
- Nepoužívejte škrabku na sklo.

Odstranění poruch

Jestliže se vyskytne porucha, často se jedná jen o maličkost. Než zavoláte zákaznický servis, věnujte pozornost následujícím radám a pokynům.

Ukazatel	Porucha	Opatření
Žádný	Dodávka elektřiny byla přerušena.	Pomocí jiných elektrospotřebičů zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu.
	Připojení spotřebiče nebylo provedeno podle montážního schématu.	Zkontrolujte, zda spotřebič byl připojen podle montážního schématu.
	Porucha v elektronickém systému.	Pokud předchází opatření poruchu neodstraní, zavolejte náš zákaznický servis.
E bliká	Ovládací panel je vlhký nebo na něm leží nějaký předmět.	Osušte ovládací panel nebo odstraňte předmět.
E_r + číslo / d + číslo E / + číslo /	Porucha v elektronickém systému.	Odpojte varnou desku od elektrického proudu. Počkejte 30 vteřin a znovu připojte. *
$F0 / F9$	Vyskytla se interní chyba.	Odpojte varnou desku od elektrického proudu. Počkejte 30 vteřin a znovu připojte. *
$F2$	Elektronický systém se přehřál a vypnul příslušnou varnou zónu.	Vyčkejte, až elektronický systém dostatečně vychladne. Poté stiskněte některý symbol na varné desce. *
$F4$	Elektronický systém se přehřál a vypnul všechny varné zóny.	

Ukazatel	Porucha	Opatření
U1	Vstupní napětí není správné, mimo normální provozní rozsah.	Spojte se se svým dodavatelem elektřiny.
U2 / U3	Varná zóna se přehřála a pro ochranu Vaší varné desky se vypnula.	Vyčkejte, až elektronický systém dostatečně vychladne a znovu zapněte.
* Pokud ukazatel nezhasne, zavolejte náš zákaznický servis. Nepokládejte žádné horké nádoby na ovládací panel.		

Normální zvuky při používání spotřebiče

Technologie indukčního vaření je založena na vzniku elektromagnetických polí, která tvoří teplo přímo na dně varné nádoby. V závislosti na kvalitě varné nádoby mohou vznikat zvuky nebo vibrace, jak popisujeme následovně:

Zvuk podobný hučení transformátoru

Tento zvuk vzniká při vaření na vyšší stupeň vaření. Příčinou je množství energie, která se přenáší z varné desky na varnou nádobu. Tento zvuk zcela zmizí nebo zeslábne, pokud nastavíte nižší stupeň vaření.

Tiché pískání

Tento zvuk vzniká, pokud je varná nádoba prázdná. Zvuk zmizí, pokud dáte do nádoby vodu nebo pokrm.

Praskání

Tento zvuk vzniká u nádobí, které je vyrobeno z různých na sobě ležících vrstev materiálu. Zvuk vzniká vibracemi na spojovacích plochách mezi jednotlivými materiály. Tento zvuk způsobuje kuchyňské nádoby. Může se měnit v závislosti na množství a způsobu vaření potravin.

Vysoké hvízdání

Tyto zvuky vznikají především u kuchyňského nádobí z různých na sobě ležících vrstev materiálů, pokud je zahříváte na nejvyšším stupni ohřevu a zároveň na dvou různých varných zónách. Tyto hvízdavé zvuky zcela zmizí nebo se ztiší, jakmile snížíte výkon.

Zvuk ventilátoru

Pro správné fungování elektromagnetického systému je nutná regulace teploty varné desky. K tomu účelu je varná deska vybavena ventilátorem, který se uvádí do provozu při příliš vysoké teplotě u různých stupňů vaření. Ventilátor může zůstat v provozu, i když je spotřebič vypnutý, pokud je teplota po vypnutí varné desky stále příliš vysoká.

Všechny popsané zvuky jsou normální součástí indukční technologie a nesignalizují žádnou závadu.

Zákaznický servis

Pokud je nutné Váš spotřebič opravit, je tu pro Vás náš zákaznický servis. Vždy pro Vás najdeme vhodné řešení, a také včas předejdeme zbytečné návštěvě technika.

Číslo E a číslo FD:

Pokud se obrátíte na náš zákaznický servis, sdělte, prosím, číslo E a číslo FD spotřebiče. Typový štítek s těmito čísly naleznete v dokladu spotřebiče.

Mějte na zřeteli, že návštěva technika zákaznického servisu v případě chybné obsluhy i během záruční doby není bezplatná.

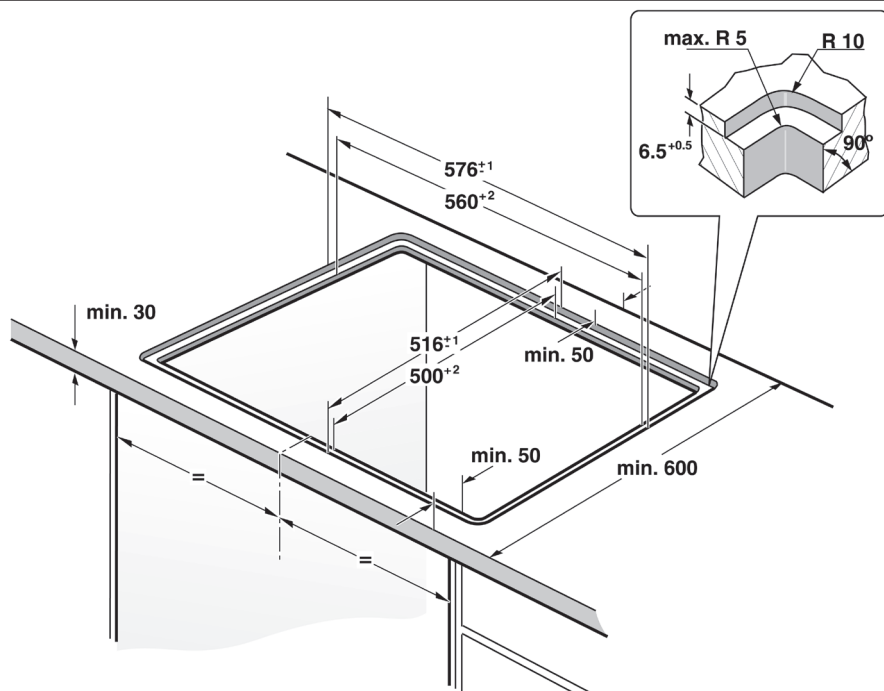
Kontakty všech zemí na nejbližší zákaznický servis naleznete zde, popř. v přiloženém seznamu zákaznických středisek.

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

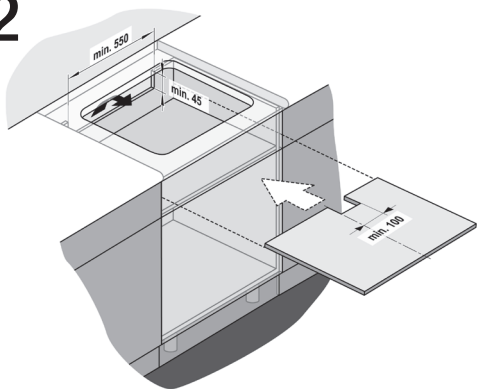
Montážní návod

EH 601EB11

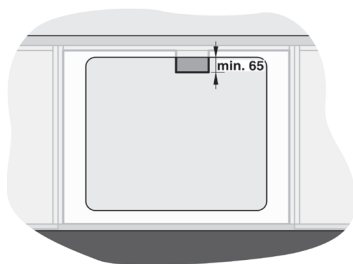
1



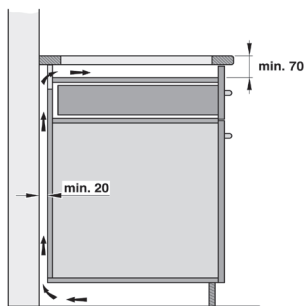
2



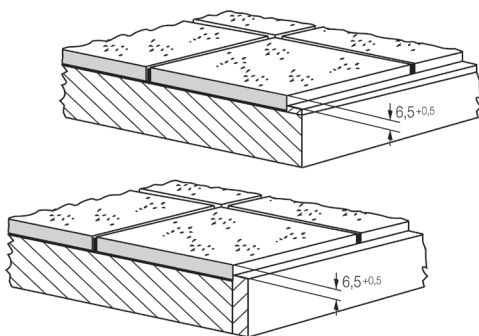
3



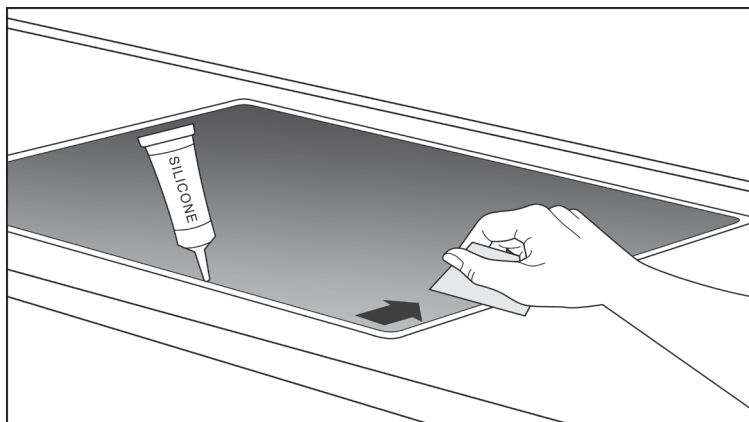
4



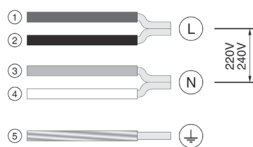
5



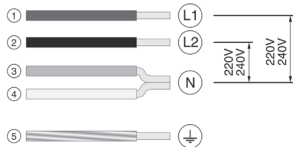
6



220V-240V ~
50Hz/60Hz

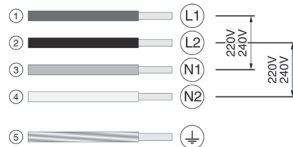


380V-415V 3N~
50Hz/60Hz



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 vdané 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 680502.
- 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. Odstraňte veškeré třísky a hobliny, jinak by mohlo dojít k funkční poruše elektrických součástek. Taktéž je třeba zaručit, že po realizaci výřezových prací bude zabezpečena stabilita nábytku.
- Používejte výhradně k tomu určené pracovní desky odolné vůči vysokým teplotám a vodě (např. z přírodního kamene nebo pokryté dlaždicemi).
- 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 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 70 mm mezi zásuvkou a vrchní částí pracovní desky.

- Pokud je jako oddělovací panel instalována dřevěná deska o tloušťce 5 mm, berte na vědomí následující požadavky:
 - vzdálenost 70 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 nainstalována.

Příprava nábytku - Obrázek 5

U obkládaných pracovních desek: V případě potřeby opatřete povrchové plochy kolem dokola lištami odolnými vůči teple a vodě.

Nasazení a připojení varné desky - Obrázek 6

- Napětí viz typový štítek.
 - Důležité: Elektrické připojení proveďte pouze podle nákresu připojení.
 - Vodič pro připojení uzemnění (žlutozelený) se musí zapojovat jako první a odpojovat jako poslední. Kromě toho má být delší než ostatní, takže i když se varná deska pohne, ostatní vodiče se rozpojí dříve než žlutozelený vodič.
 - Při montáži varné desky dbejte na to, abyste nepřiskřípli přívodní kabel pro zapojení do elektrické sítě a taktéž, abyste jej neprotahovali ostrými okraji.
 - Pokud je pod varnou deskou nainstalována trouba, nasměrujte linii zapojení do elektrické sítě od levého zadního rohu trouby směrem k elektrické zásuvce. Varnou desku nasadte vodorovně do výřezu a vyrovnejte, přitom dbejte na rovnoměrné mezery kolem dokola.
1. Zkontrolujte funkci a polohu spotřebiče.
 2. Mezeru mezi pracovní a keramickou deskou vyspárujte vhodným dostupným silikonovým tmelem v barvě dle Vašeho výběru. Pozor, u pracovních desek z přírodního kamene může při použití nevhodného silikonového tmelu dojít k zabarvení, kterého se již nezbavíte. Vhodný tmel lze také získat od našeho servisu. Dodržujte návody k použití výrobce. Silikonový tmel vstříkněte do mezer. Před vytvořením povlaku vyhlaďte silikonový tmel prstem nebo špachtlí namočenou v mýdlovém roztoku.

Důležité při demontáži varné desky:

Odpojte spotřebič od sítě. Vhodným nástrojem rozstříhejte těsnění podél keramické desky kolem dokola. Tlakem zespodu varnou desku vysuňte.

Schéma připojení - Obrázek 7

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,

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

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

Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Záruční podmínky

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

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

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

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

Ze záručních oprav jsou vyloučeny zejména tyto případy:

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

Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

Upozornění pro prodejce

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

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

SEZNAM AUTORIZOVANÝCH SERVISŮ DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ SIEMENS

Firmní servis + prodej náhradních dílů:

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

telefon: +420 251 095 546

fax: +420 251 095 559

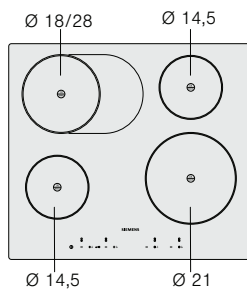
Firma	Ulice	Město	telefon	mail
Martin Jansta	Tovární 17	280 02 Kolín 5	321723670	janstovi@volny.cz
A PROFI SERVIS s.r.o.	Pražská 83	294 71 Benátky nad Jizerou	603201133	aprofiservis@seznam.cz
ALPHA servis s.r.o.	Purkyňova 101	563 01 Lanškroun	465322747 465320298	servis@alphaobchod.cz; info@alphaobchod.cz
Irena Komárková ml.	Slovanské údolí 31	318 00 Plzeň	724888887 377387406 377387057	servis-ap@volny.cz
Marek Pollet	Vřesinská 24	326 00 Plzeň	377241172 733133300	pollet@volny.cz
B. I. SERVIS	Bergmannova 112	356 04 Sokolov- Dolní Rychnov	608151231	info@klservis.eu
ELMOT v.o.s	Blahoslavova 1a	370 04 České Budějovice	387438911 731583433 387437681	elmoctb@seznam.cz
ELEKTRO Jankovský s.r.o.	nám. Míru 204	388 01 Blatná	383422554 607749068	blatna@jankovsky.cz; elektro@jankovsky.cz
Bekl	Bílková 3011	390 02 Tábor	381256300 381256303	pracky@email.cz
BMK servis s.r.o.	Chýnovská 98	391 56 Tábor - Měšice	800231231	tabor@bmkservis.cz
B. I. SERVIS	Horova 9	400 01 Ústí n./Labem	472734300 603202588	stepankova@biservis.cz; info@biservis.cz
Petr KUČERA RADEK MENČÍK	Topolová 1234 Proletářská 120	434 01 Most 460 02 Liberec 23	476441914 482736542 602288130	serviskucera@seznam.cz elektroservis.mencik@seznam.cz
Wh-servis s.r.o.	Žitavská 63	460 11 Liberec 11	774573399	wh-servis@volny.cz
Martin Linhart A - Z Chlazení	Letců 1001 Piletická 45	500 02 Hradec Králové 503 41 Hradec Králové 7	603240252 495221313 602661664	linhartmartin@volny.cz info@klimatizace.net
ŠKALOUD s.r.o	Smilova 360	530 02 Pardubice	602405453 466615627	info@naradi-skaloud.cz; jsk@seznam.cz
Servis Černý s.r.o	Mírové náměstí 99	550 01 Broumov	491522881	servis.cerny@tiscali.cz
ALPHA servis s.r.o.	Purkyňova 101	563 01 Lanškroun	465322747 465320298	servis@alphaobchod.cz; info@alphaobchod.cz
VIKI. spol. s r.o.	Majakovského 8	586 01 Jihlava	567303546	viki.servis@iol.cz
Dana Bednaříková	Charbulova 73	618 00 Brno	548530004	petr.bednarik@seznam.cz
Caffe Idea - Blažek	Cacovická 66a	618 00 Brno	541240656	info@caffeidea.cz
Faraheit servis s.r.o.	Kaštanová 12	620 00 Brno	548210358	faraheit.servis@seznam.cz
Karel Veselý	Gagarinova 39	669 02 Znojmo	515246788 515264792	elservisznprodejna@tiscali.cz
Jan Liška	Žďárského 214	674 01 Třebíč	602758214	info@elso-servis.cz
ELEKTRO TREFILIK s.r.o.	Malá strana 286	696 03 Dubňany	518365157 602564967	treflik@wo.cz
Martin Wlazio MW	Žerotinova 1155/3	702 00 Ostrava - Moravská Ostrava	602709146 595136057	info@elektroopravna.cz; servis@elektroopravna.cz
Stanislav Novotný	Hoblíkova 15	741 01 Nový Jičín	724269275 556702804	sano@iol.cz
Lumír Majnuš	Bílovecká 146	747 06 Opava 6	724043490 723081976 602282902	mezerova@elektroservis-majnus.cz; hulvova@elektroservis-majnus.cz; vana@elektroservis-majnus.cz
Bosch servis centrum spol. s r.o.	Nábřeží 596	760 01 Zlín	577211029	bosch@boschservis.cz
Elektroservis Živěla	Dolní Novosadská 34	779 00 Olomouc 9	585434844 585435688	servis@elektroserviszivea.cz
ELEKTROSERVIS KOLÁČEK s.r.o.	Polní 20	790 81 Česká Ves u Jeseníku	602767106 774811730 584428208	elektro.kolacek@centrum.cz

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

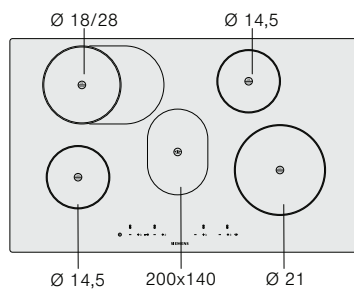
Návod na obsluhu

EH 601EB11

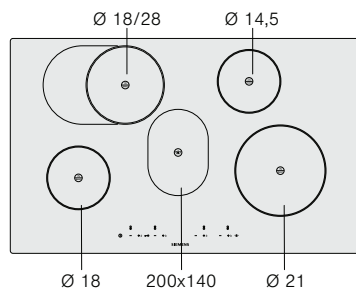
EH6..EB1..



EH8..EB1..



EH8..EC1..



$\varnothing$ = cm

Obsah

Bezpečnostné pokyny.....	4
Bezpečnostné pokyny	4
Príčiny poškodení	7
Ochrana životného prostredia.....	8
Ekologická likvidácia odpadu	8
Tipy pre úsporu energie	8
Indukčné varenie	9
Výhody indukčného varenia.....	9
Vhodné nádoby.....	9
Zoznámenie so spotrebičom	11
Ovládací panel	11
Varné zóny.....	12
Ukazovateľ zostatkového tepla.....	12
Nastavenie varného panela	13
Zapnutie a vypnutie varného panela.....	13
Nastavenie varnej zóny	13
Tabuľka pre varenie	14
Detská poistka	16
Zapnutie a vypnutie detskej poistky.....	16
Zapnutie a vypnutie automatickej detskej poistky.....	16
Funkcia Powerboost	17
Obmedzenie použitia	17
Zapnutie	17
Vypnutie	17
Automatické časové odpojenie.....	18
Základné nastavenia	18
Prístup k základným nastaveniam	19
Údržba a čistenie	20
Varný panel	20
Rám varného panela	21
Odstránenie porúch	21
Normálne zvuky pri používaní spotrebiča	22
Zákaznícky servis	23

Bezpečnostné pokyny

Nasledujúci návod na obsluhu si pozorne preštudujte. Len tak môžete Váš spotrebič správne obsluhovať.

Návod na obsluhu a montáž dobre uschovajte. Pokiaľ bude spotrebič predaný ďalšej osobe, odovzdajte taktiež celú dokumentáciu.

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

Bezpečnostné pokyny

Tento spotrebič bol navrhnutý iba na použitie v domácnosti. Varný panel používajte iba na prípravu potravín. Na spotrebič počas prevádzky neustále dohliadajte.

Bezpečná obsluha

Z bezpečnostných dôvodov by nemali dospelé osoby a deti, ktoré majú

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

manipulovať so spotrebičom bez dozoru zodpovednej dospeléj osoby.

Na deti neustále dohliadajte, aby sa so spotrebičom nehrali.

Prehriaty olej a tuk

Nebezpečenstvo požiaru!

Prehriaty olej a tuk sú ľahko vznetlivé:

Na rozpálený olej alebo tuk neustále dohliadajte. Ak sa olej alebo tuk vznieti, oheň nikdy nehaste vodou. Plamene rýchlo zaduste pokrievkou alebo tanierom. Vypnite varný panel.

Varenie vo vodnom kúpeli

Vo vode môžete pripravovať potraviny v jednej nádobe, ktorá sa vloží do väčšieho hrnca s vodou. Týmto spôsobom sa potraviny šetrne a rovnomerne zahrievajú a varia sa pôsobením horúcej vody a nie priamo teplom varného panela. Pri varení vo vode nestavajte konzervy, sklenené a iné nádoby priamo na dno varnej nádoby s vodou. Zabráňte tým prasknutiu skla varného panela alebo nádoby z dôvodu prehriatia varnej zóny.

Horúci varný panel

Nebezpečenstvo popálenia!

Nikdy sa nedotýkajte horúcich varných zón. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.

Nebezpečenstvo požiaru!

- Na varný panel neukladajte horľavé predmety.
- V šuplíkoch pod varným panelom neskladujte žiadne horľavé predmety alebo spreje.

Mokrú dnu hrncov a varných zón

Nebezpečenstvo úrazu!

Pokiaľ sa medzi varnou zónou a dnom hrnca nachádza tekutina, mohol by vzniknutým tlakom pary, hrniec nečakane nadskočiť. Varné zóny aj hrnce vždy udržiavajte suché.

Praskliny varného panela

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

V prípade, že je varný panel poškodený alebo prasknutý, odpojte ho od prívodu prúdu. Kontaktujte zákaznícky servis.

Varná zóna hreje, ale ukazovateľ nefunguje

Nebezpečenstvo popálenia!

Ak nefunguje ukazovateľ, varnú zónu vypnite. Kontaktujte zákaznícky servis.

Varný panel sa vypína

Nebezpečenstvo požiaru!

Ak sa varný panel automaticky vypne a nie je možné ho ovládať, môže sa neskôr nechcene zapnúť. Aby sa tomuto zabránilo, varný panel odpojte od elektrickej siete. Kontaktujte zákaznícky servis.

**Na indukčný varný panel
neukladajte žiadne kovové
predmety**

Nebezpečenstvo popálenia!

Ak sa varný panel automaticky vypne a nie je možné ho ovládať, môže sa neskôr nechcene zapnúť. Aby sa tomuto zabránilo, varný panel odpojte od elektrickej siete. Kontaktujte zákaznícky servis.

Ochrana ventilátora

Nebezpečenstvo poškodenia!

Tento varný panel je na spodnej strane vybavený chladiacim ventilátorom. Pokiaľ sa pod varným panelom nachádza šuplík, neskladujte v ňom žiadne malé predmety ani papier. Tieto by mohli byť ventilátorom nasaté, čím by došlo k poškodeniu ventilátora alebo chladenia.

Pozor!

Medzi obsahom šuplíka a vstupom ventilátora musí byť minimálna vzdialenosť 2 cm.

Neodborné opravy

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Poškodený spotrebič odpojte od siete. Kontaktujte zákaznícky servis. Opravy alebo výmenu poškodeného prírodného kábla môže vykonávať iba vyškolený odborník nášho zákazníckeho servisu.

Pozor!

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

Vypnutie varného panela

Po každom použití varného panela vypnite hlavný vypínač. Nečakajte, kým sa varný panel automaticky vypne, pretože sa na ňom už nenachádzajú žiadne varné nádoby.

Príčiny poškodení

Pozor!

- Drsné dno varných nádob môže varný panel poškriabať.
- Nikdy neohrievajte prázdne varné nádoby. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Na ovládací panel, displej alebo na rám varného panela neukladajte žiadne horúce nádoby. To by mohlo viesť ku škodám.
- Pokiaľ 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:

Škoda	Príčina	Opatrenie
Škvrný	Pretečené jedlo	Pretečené jedlo okamžite odstráňte škrabkou na sklo.
	Nevhodný čistiaci prostriedok	Používajte čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na varný panel.
Škrabance	Soľ, cukor, piesok	Varný panel nepoužívajte ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.
	Drsné dno môže poškriabať sklokeramiku	Skontrolujte nádoby.
Zafarbenie	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na varný panel.
	Odreniny od hrncov	Pri presúvaní hrnca a panvice ich nadvihnite.
Prichytené potraviny	Potraviny obsahujúce cukor	Pretečené jedlo okamžite odstráňte škrabkou na sklo.

Ochrana životného prostredia

Spotrebič vybaľte a obaly zlikvidujte v súlade so zákonmi na ochranu životného prostredia.

Ekologická likvidácia odpadu



Tento spotrebič je označený v súlade so smernicou o starých elektrických a elektronických zariadeniach (WEEE 2002/96/EG). Táto smernica stanovuje rámec spätného odberu a recyklácie elektrických a elektronických starých spotrebičov v celej EÚ.

Tipy pre úsporu energie

- Varné nádoby vždy prikryte vhodnou pokrievkou. Pri varení bez pokrievky sa spotrebuje viac energie.
- Používajte varné nádoby s hrubým, rovným dnom. Nerovné dno zvyšuje spotrebu energie.
- Priemer dna varnej nádoby by mal zodpovedať veľkosti varnej zóny. Táto je obvyčajne väčšia ako priemer dna. Pokiaľ priemer varnej nádoby nezodpovedá priemeru varnej zóny, odporúčame na varnú zónu, použiť väčšiu varnú nádobu, pretože inak dochádza ku stratám polovice energie.
Všimnite si: Pokiaľ výrobca udáva priemer, jedná sa prevažne o horný priemer varnej nádoby.
- Zvoľte takú varnú nádobu, ktorá svojou veľkosťou zodpovedá pripravovanému množstvu jedla. Väčšia, ale len do polovice naplnená varná 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 indukčného varenia

Indukčné varenie sa od bežných metód ohrievania podstatne líši. Teplo vzniká priamo vo varnej nádobe. Táto metóda prináša niekoľko výhod:

- Úspora času počas varenia a vyprážania; vďaka priamemu zahrievaniu varných nádob.
- Úspora energie.
- Ľahká údržba a čistenie. Pretečené jedlo sa tak rýchlo nepripáli.
- Lepšia kontrola a bezpečnosť; varný panel zvýši alebo zníži prísun energie ihneď po obsluhu ovládania. Keď zložíte varnú nádobu z varnej zóny, preruší indukčná zóna ihneď prísun energie.

Vhodné nádoby

Feromagnetické nádoby

Pre indukčné varenie sú vhodné feromagnetické varné nádoby, ktoré môžu byť vyrobené z nasledujúcich materiálov:

- Smaltovaná oceľ
- Liatinové nádoby
- Špeciálne nerezové nádoby pre indukčné varenie.

Aby ste zistili, či sú nádoby vhodné, vyskúšajte, či dno nádoby priťahuje magnet.

Špeciálne nádoby vhodné na indukčné varenie

Existujú špeciálne indukčné varné nádoby, ktorých dno nie je úplne feromagnetické. Skontrolujte priemer, ktorý by mohol ovplyvniť rozpoznanie hrnca rovnako aj výsledok varenia.

Nevhodné nádoby

V žiadnom prípade nepoužívajte nádoby:

- z normálnej nerezovej ocele
- zo skla
- z keramiky
- z medi
- z hliníka

Kvalita dna varných nádob

Vlastnosti dna varných nádob môžu ovplyvniť výsledok varenia. Používanie varných nádob vyrobených z materiálu, ktorý podporuje rovnomerné rozdeľovanie tepla, šetrí čas a energiu, napríklad nádoby so sendvičovým dnom z nerezovej ocele.

Na varnej zóne nie je žiadna nádoba alebo nádoba nemá vhodnú veľkosť

Pokiaľ nie je na varnej zóne žiadna varná nádoba, alebo je nádoba z nevhodného materiálu, alebo nie je vhodnej veľkosti, v ukazovateli varnej zóny bliká varný stupeň. Na varnú zónu položte nádobu zodpovedajúcej veľkosti a blikanie prestane. Inak sa varná zóna za 90 sekúnd automaticky vypne.

Prázdne varné nádoby alebo nádoby s tenkým dnom

Nikdy nezahrievajte prázdne varné nádoby alebo nádoby s tenkým dnom. Hoci je varný panel vybavený bezpečnostným systémom, prázdne nádoby sa rozpália tak rýchlo, že „vypínacia automatika“ nestihne dostatočne rýchlo reagovať, a môžu byť dosiahnuté veľmi vysoké teploty. Dno nádoby by sa mohlo aj roztaviť a keramické sklo varného panela poškodiť. V tomto prípade sa varnej nádoby nedotýkajte a varnú zónu vypnite. Ak nebude možné varný panel ani po vychladnutí použiť, kontaktujte zákaznický servis.

Rozpoznanie varnej nádoby

Každá varná zóna má pre rozpoznanie hrnca spodnú hranicu, ktorá je závislá od materiálu používanej nádoby. Z tohto dôvodu používajte iba varnú zónu, ktorá priemeru hrnca najlepšie zodpovedá.

Dvojokruhová a trojokruhová varná zóna

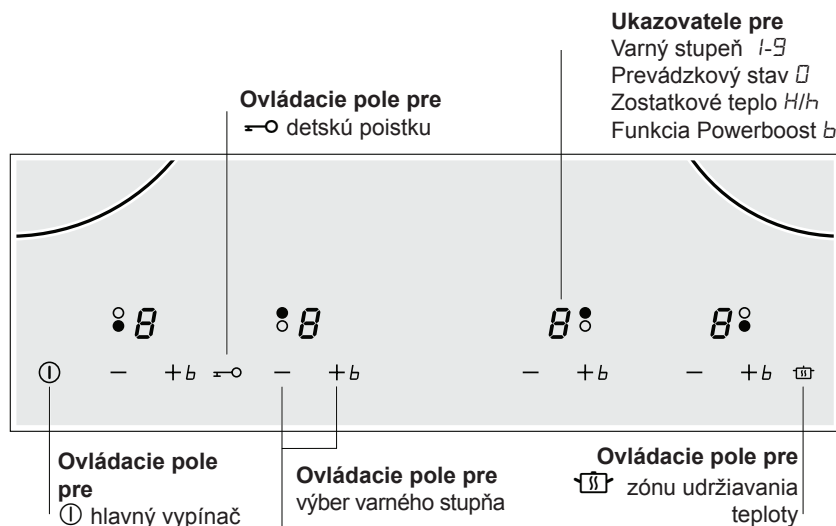
Tieto varné zóny dokážu rozoznať rôzne veľkosti hrncov. V závislosti od materiálu a vlastností varných nádob sa varná zóna automaticky prispôbi nádobu tým, že sa zapne iba jeden okruh alebo všetky okruhy a prenáša sa len primeraná energia, ktorá je potrebná pre úspešné zvládnutie jedla.

Zoznámenie so spotrebičom

Tieto pokyny platia pre rôzne varné panely.

Na strane 2 nájdete prehľad jednotlivých typov s rozmermi.

Ovládací panel



Ovládacie pole

- Keď stlačíte niektorý symbol, aktivuje sa jeho príslušná funkcia.

Upozornenie

- Ak stlačíte niekoľko symbolov súčasne, nastavenia zostanú nezmenené. To umožňuje vyčistenie programovacieho poľa od pretečeného pokrmu.
- Ovládacie polia udržiavajte vždy suché. Vlhkosť naruší funkciu.

Varné zóny

Varná zóna	Zapnutie a vypnutie
 Jednoduchá varná zóna	Použite varnú nádobu príslušnej veľkosti.
 Zóna pre smaženie	Táto zóna sa zapína automaticky pri použití varnej nádoby s dnom rovnakej veľkosti, akú má vonkajšia zóna.
 Odolná zóna udržiavania tepla *	Stlačte symbol  . **
* Zapnutie varnej zóny: Rozsvieti sa príslušný ukazovateľ. ** Rozsvieti sa ukazovateľ zostatkového tepla. Používajte len varné nádoby vhodné pre indukčné varenie, viď kapitola „Vhodný riad“.	

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, ukazovateľ *h/H* svieti tak dlho, pokiaľ je varná zóna ešte horúca.

Po odstránení varnej nádoby pred vypnutím varnej zóny striedavo bliká ukazovateľ *h/H* a zvolený varný stupeň.

Nastavenie varného panela

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

Zapnutie a vypnutie varného panela

Varný panel zapnete alebo vypnete pomocou hlavného vypínača.

Zapnutie: Stlačte symbol ①. Ukazovateľ nad hlavným vypínačom sa rozsvieti. Varný panel je pripravený na prevádzku.

Vypnutie: Stlačte symbol ① tak dlho, kým ukazovateľ nad hlavným vypínačom nezhasne. Všetky varné zóny sú vypnuté. Ukazovateľ zostatkového tepla svieti ďalej, kým nie sú varné zóny dostatočne vychladnuté.

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

Nastavenie varnej zóny

Požadovaný stupeň varenia nastavte symbolom + a -.

Stupeň varenia 1 = najnižší výkon.

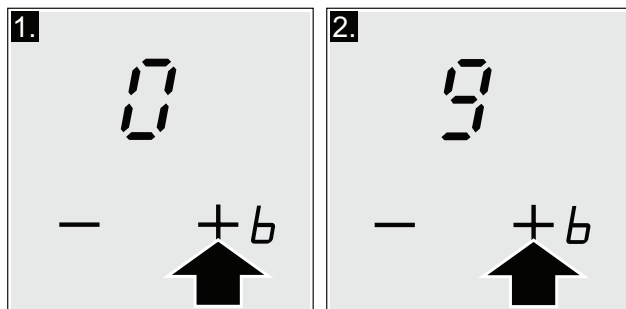
Stupeň varenia 9 = najvyšší výkon.

Každý stupeň varenia má medzistupeň. Ten je označený bodkou.

Výber varného stupňa:

Varný panel musí byť zapnutý.

1. Dotknite sa symbolu + alebo - zvolenej varnej zóny. V ukazovateli sa rozsvieti □.
2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd stlačte symbol + alebo -. Zobrazí sa základné nastavenie.
Symbol + varný stupeň 9.
Symbol - varný stupeň 4.



3. Zmena varného stupňa: Stláčajte symbol + alebo -, pokiaľ sa nezobrazí požadovaný varný stupeň.

Vypnutí varné zóny

Stláčajte symbol + alebo -, pokiaľ sa nezobrazí . Varná zóna sa vypne a zobrazí sa ukazovateľ zostatkového tepla.

Upozornenie: Pokiaľ sa na indukčnej varnej zóne nenachádza žiadna varná nádoba, bliká ukazovateľ zvoleného varného stupňa. Za nejaký čas sa varná zóna vypne.

Tabuľka pre varenie

V nasledujúcej tabuľke nájdete niekoľko príkladov.

	Varný stupeň	Čas dovarenia v minútach
Rozpúšťanie		
Čokoláda, čokoládová poleva, maslo, med	1-1.	-
Želatína	1-1.	-
Ohrievanie a udržiavanie teploty		
Výdatná polievka (napr. šošovicová)	1-2	-
Mlieko **	1.-2.	-
Párky ohrievané vo vode **	3-4	-
Rozmrazovanie a ohrievanie		
Zmrazený špenát	2.-3.	5-15 min.
Zmrazený guláš	2.-3.	20-30 min.

	Varný stupeň	Čas dovarenia v minútach
Varenie pri nízkej teplote		
Zemiakové knedle	4.-5.*	20-30 min.
Ryby	4-5*	10-15 min.
Svetlé omáčky, napr. bešamel	1-2	3-6 min.
Šľahané omáčky, napr. bernaiská, holandská	3-4	8-12 min.
Varenie, varenie v pare, opekanie		
Ryža (s dvojitým množstvom vody)	2-3	15-30 min.
Mliečna ryža	2-3	25-35 min.
Zemiaky	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 pečenka	4-5	60-100 min.
Guláš	3.-4.	50-60 min.
Smaženie **		
Filety, prírodné alebo obaľované	6-7	6-10 min.
Filety, mrazené	6-7	8-12 min.
Kotlety, prírodné alebo obaľované	6-7	8-12 min.
Steaky (hrúbka 3 cm)	7-8	8-12 min.
Hydinové prsia (hrúbka 2 cm)	5-6	10-20 min.
Hydinové prsia, mrazené	5-6	10-30 min.
Ryba a rybie filé, prírodné	5-6	8-20 min.
Ryby a rybie filé, obaľované	6-7	8-20 min.
Mrazená, obaľovaná ryba, napr. rybie prsty	6-7	8-12 min.
Kraby a krevety	7-8	4-10 min.
Mrazené pokrmy, napr. minútky	6-7	6-10 min.
Palacinky	6-7	fritujte postupne
Omeleta	3.-4.	fritujte postupne
Miešané vajcia	5-6	3-6 min.
Fritovanie** (150-200 g porcie postupne v 1-2 l oleja)		
Mrazené produkty, napr. hranolky, kuracie nuggety	8-9	fritujte postupne
Krokety, mrazené	7-8	
Mäsové guľičky	7-8	
Mäso, napr. kuracie kúsky	6-7	
Ryba, obaľovaná alebo v pivnom cestíčku	6-7	
Zelenina alebo hriby, obaľované alebo v pivnom cestíčku, napr. šampiňóny	6-7	
Cukrárske výrobky, napr. veterníky, ovocie v pivnom cestíčku	4-5	

* varenie bez pokrievky

** bez pokrievky

Detská poistka

Varný panel môžete zablokovať proti nechcenému používaniu, aby deti nemohli zapnúť žiadnu varnú zónu.

Zapnutie a vypnutie detskej poistky

Varný panel musí byť vypnutý.

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

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

Zapnutie a vypnutie automatickej detskej poistky

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

Zapnutie a vypnutie

Vid' kapitola „Základné nastavenia“.

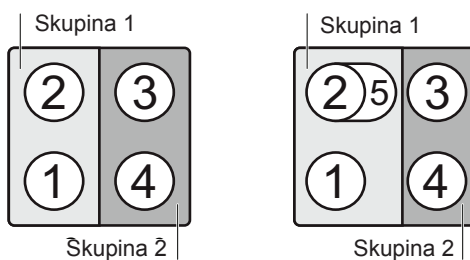
Funkcia Powerboost

Pomocou funkcie Powerboost môžete ohrievať potraviny rýchlejšie ako pomocou stupňa varenia 9.

Túto funkciu majú všetky varné zóny.

Obmedzenie použitia

Túto funkciu je možné pre všetky varné zóny aktivovať vždy, keď nie sú v prevádzke iné varné zóny rovnakej skupiny (viď obrázok). Inak blikajú v ukazovateli zvolenej varnej zóny *b* a 9; potom sa automaticky nastaví varný stupeň 9.



Zapnutie

1. Zvoľte stupeň varenia 9.
2. Stlačte symbol +.
V ukazovateli sa rozsvieti symbol *b*.
Funkcia je aktívna.

Vypnutie

Zvoľte varnú zónu a stlačte symbol -. Ukazovateľ *b* zhasne a varná zóna sa vráti na stupeň varenia 9. Funkcia Powerboost je deaktivovaná.

Upozornenie: Za určitých okolností sa môže stať, že sa funkcia Powerboost na ochranu elektronických komponentov vo vnútri varného panela automaticky vypne.

Automatické časové odpojenie

Ak je varná zóna dlhší čas v prevádzke, bez toho, aby boli zmenené nastavenia, aktivuje sa automatické časové odpojenie.

Varná zóna už nehreje. V ukazovateli varnej zóny striedavo bliká *F* a *B*.

Stlačením ktoréhokolvek symbolu ukazovateľ zhasne. Teraz je možné varnú zónu opäť nastaviť.

Automatické časové odpojenie závisí na zvolenom varnom stupni (od 1 do 10 hodín).

Základné nastavenia

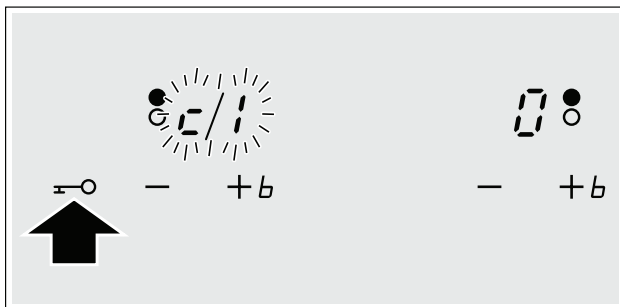
Tento spotrebič ponúka rôzne základné nastavenia. Tieto nastavenia môžete prispôsobiť Vaším potrebám.

Ukazovateľ	Funkcia
<i>c 1</i>	Automatická detská poistka <i>B</i> Vypnuté * <i>1</i> Zapnuté
<i>c 2</i>	Akustické signály <i>B</i> Väčšina akustických tónov VYP. <i>1</i> Niektoré akustické tóny VYP. <i>2</i> Všetky akustické tóny ZAP.*
<i>c 7</i>	Funkcia Power-Management <i>B</i> = Vypnuté.* <i>1</i> = 1000 W minimálny výkon. <i>1</i> = 1500 W <i>2</i> = 2000 W ... <i>9</i> alebo <i>9.</i> = maximálny výkon varného panela. **
<i>c B</i>	Návrat k základným nastaveniam <i>B</i> Osobné nastavenie. * <i>1</i> Návrat k základnému nastaveniu.
* Základné nastavenie	

Prístup k základným nastaveniam

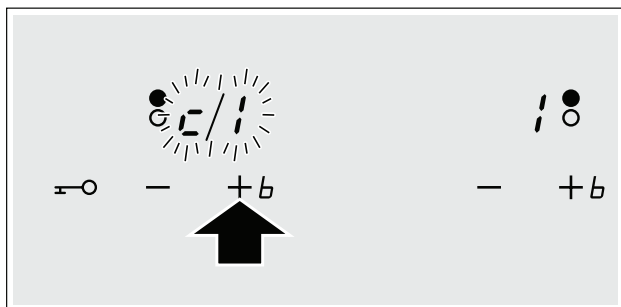
Varný panel musí byť zapnutý.

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



Na ľavej strane displeja sa zobrazí C/I a na pravej strane 00 .

3. Opakovane stlačte symbol , kým sa v ukazovateli neobjaví požadovaná funkcia.
4. Potom vyberte požadované nastavenie pomocou symbolu $+$ a $-$.



5. Opäť stlačte symbol  na dlhšie ako 4 sekundy. Nastavenia boli správne uložené.

Zrušenie

Ak chcete zrušiť základné nastavenia, vypnite varný panel hlavným vypínačom.

Údržba a čistenie

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 predísť tomu, aby sa na varný panel prilepili zvyšky jedla. Varný panel čistíte, až keď dostatočne vychladne.

Používajte čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné pre varný panel. Dodržiavajte pokyny uvedené na obale čistiacich prostriedkov.

Nikdy nepoužívajte:

- Abrázívne prostriedky
- Agresívne čistiace prostriedky, ako sú spreje na rúry na pečenie alebo odstraňovače škvŕn
- Drsné špongie
- Vysokotlakové alebo parné čističe

Škrabka na sklo

Zaschnuté nečistoty odstráňte škrabkou na sklo.

1. Škrabku na sklo odistite.
2. Povrch varného panela čistite čepelou.

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



Nebezpečenstvo poranenia!!

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

Údržba

Na varný panel naneste prostriedok na ošetrovanie. Dodržiavajte rady a pokyny uvedené na obale.

Rám varného panela

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

- Používajte iba teplý mydlový roztok.
- Nepoužívajte žiadne ostré alebo abrazívne prostriedky.
- Nepoužívajte škrabku na sklo.

Odstránenie porúch

Bežne sú prevádzkové poruchy spôsobené malými detailmi. Ešte skôr ako zavoláte zákaznícky servis, vyskúšajte najskôr niekoľko nasledujúcich rád a pokynov.

Ukazovateľ	Porucha	Opatrenie
Žiadny	Dodávka elektriny bola prerušená.	Pomocou iných elektrospotrebičov skontrolujte, či nedošlo k výpadku prúdu.
	Pripojenie spotrebiča nebolo vykonané podľa montážnej schémy.	Skontrolujte, či bol spotrebič pripojený podľa montážnej schémy.
	Porucha v elektronickom systéme.	Pokiaľ predchádzajúce opatrenia poruchu neodstránia, zavolajte náš zákaznícky servis.
E bliká	Ovládací panel je vlhký alebo na ňom leží nejaký predmet.	Vysušte ovládací panel alebo odstráňte predmet.
E_r + číslo / d + číslo E / + číslo /	Porucha v elektronickom systéme.	Odpojte varný panel od elektrického prúdu. Počkajte 30 sekúnd a opäť pripojte. *
$F0 / F9$	Vyskytla sa interná chyba.	Odpojte varný panel od elektrického prúdu. Počkajte 30 sekúnd a opäť pripojte. *
$F2$	Elektronický systém sa prehrial a vypol príslušnú varnú zónu.	Počkajte, až elektronický systém dostatočne vychladne. Potom stlačte niektorý symbol na varnom paneli. *
$F4$	Elektronický systém sa prehrial a vypol všetky varné zóny.	

Ukazovateľ	Porucha	Opatrenie
U1	Vstupné napätie nie je správne, mimo normálny prevádzkový rozsah.	Spojte sa so svojim dodávateľom elektriny.
U2 / U3	Varná zóna sa prehriala a na ochranu Vášho varného panela sa vyplá.	Počkajte, kým elektronický systém dostatočne vychladne a opäť zapnite.

* Pokiaľ ukazovateľ nezhasne, zavolajte náš zákaznícky servis.
Neukladajte žiadne horúce nádoby na ovládací panel.

Normálne zvuky pri používaní spotrebiča

Technológia indukčného varenia je založená na vzniku elektromagnetických polí, ktoré tvoria teplo priamo na dne varnej nádoby. V závislosti od kvality varnej nádoby môžu vznikať zvuky alebo vibrácie, ako popisujeme nasledovne:

Zvuk podobný hučaniu transformátora

Tento zvuk vzniká pri varení na vyššom stupni varenia. Príčinou je množstvo energie, ktorá sa prenáša z varného panela na varnú nádobu. Tento zvuk úplne zmizne alebo zoslabne, pokiaľ nastavíte nižší stupeň varenia.

Hlboké hvízdanie

Tento zvuk vzniká, pokiaľ je varná nádoba prázdna. Zvuk zmizne, keď vložíte do nádoby vodu alebo jedlo.

Praskanie

Tento zvuk vzniká pri nádobe, ktorá je vyrobená z rôznych na sebe ležiacich vrstiev materiálu. Zvuk vzniká vibráciami na spojovacích plochách medzi jednotlivými materiálmi. Tento zvuk spôsobuje nádoba. Môže sa meniť v závislosti od množstva a spôsobu varenia potravín.

Vysoké hvízdanie

Tieto zvuky vznikajú predovšetkým pri nádobe z rôznych na sebe ležiacich vrstiev materiálu, keď ju zahrievate na najvyššom stupni ohrevu a zároveň na dvoch rôznych varných zónach. Tieto hvízdavé zvuky úplne zmiznú alebo sa stíšia, akonáhle znížite výkon.

Zvuk ventilátora

Pre správne fungovanie elektromagnetického systému je potrebná regulácia teploty varného panela. Pre tento účel je varný panel vybavený ventilátorom, ktorý sa uvádza do prevádzky pri veľmi vysokej teplote pri rôznych stupňoch varenia. Ventilátor môže zostať v prevádzke, aj keď je spotrebič vypnutý, keď je teplota po vypnutí varného panela stále veľmi vysoká.

Všetky popísané zvuky sú normálne súčasťou indukčnej technológie a nesignalizujú žiadnu poruchu.

Zákaznícky servis

Pokiaľ je potrebné Váš spotrebič opraviť, je tu pre Vás náš zákaznícky servis. Vždy pre Vás nájdeme vhodné riešenie, a taktiež včas predídeme zbytočnej návšteve technika.

Číslo E a číslo FD:

Ak sa obrátite na náš zákaznícky servis, uveďte, prosím, číslo E a číslo FD spotrebiča. Typový štítok s týmito číslami nájdete na doklade spotrebiča.

Majte na pamäti, že návšteva technika zákazníckeho servisu v prípade chybnéj obsluhy aj počas záruky nie je bezplatná.

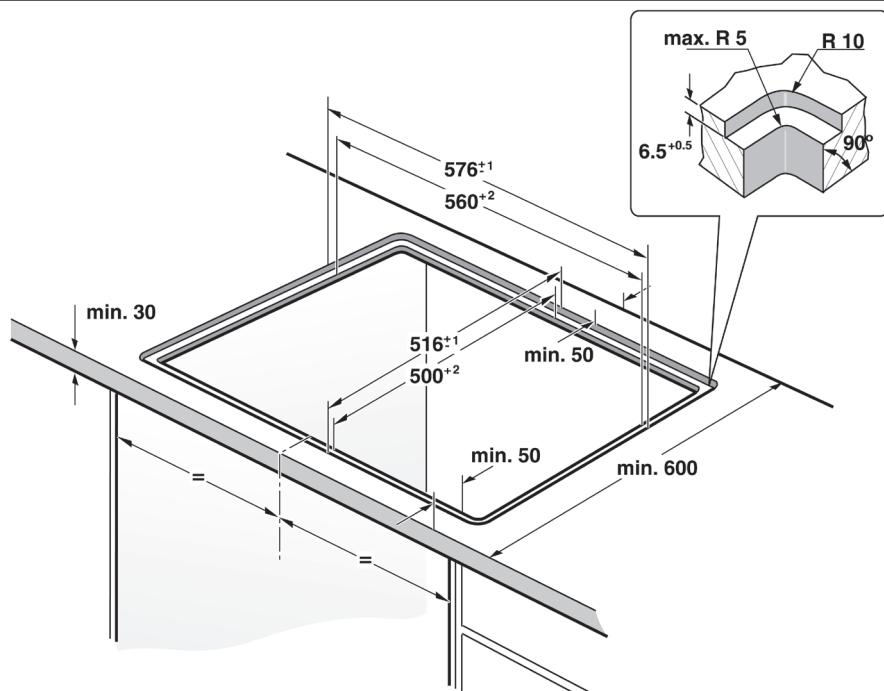
Kontakty všetkých krajín na najbližší zákaznícky servis nájdete tu, popr. v priloženom zozname zákazníckych stredísk.

Spoľahnite sa na kompetenciu výrobcu. Zaistíte tak, že oprava bude vykonaná vyškoleným servisným technikom, ktorý je vybavený originálnymi náhradnými dielmi pre Váš domáci spotrebič.

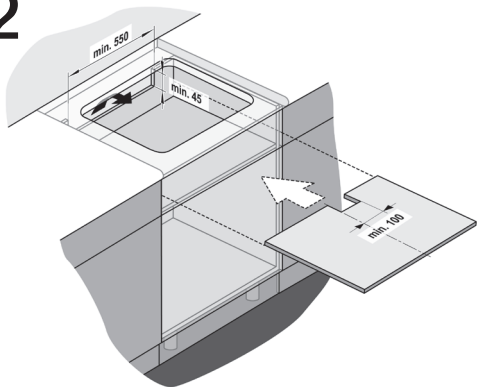
Montážny návod

EH 601EB11

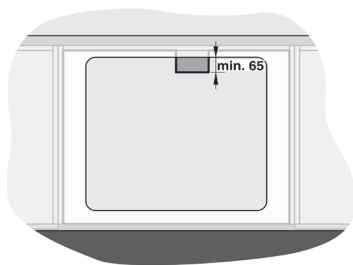
1



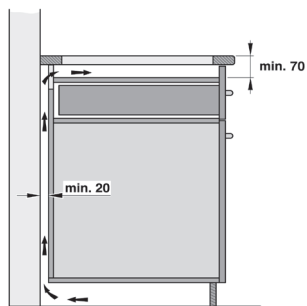
2



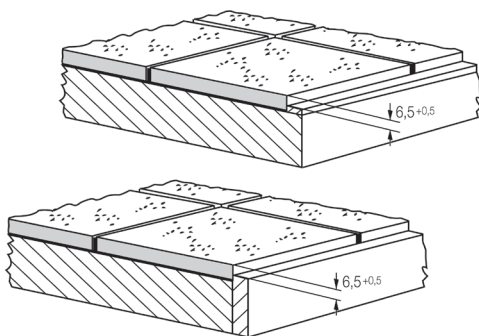
3



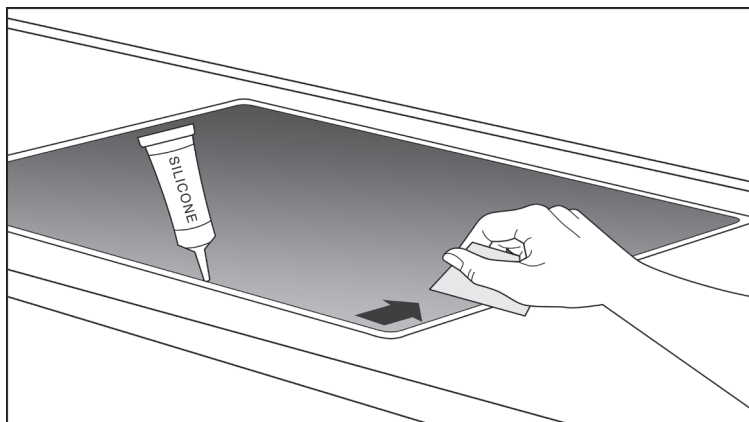
4



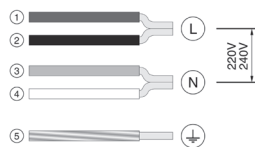
5



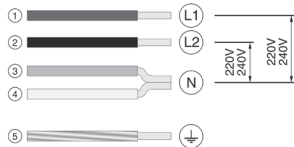
6



220V-240V ~
50Hz/60Hz

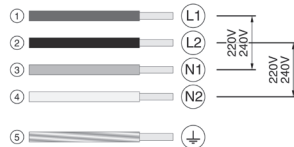


380V-415V 3N~
50Hz/60Hz



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 poisťka 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 inštalacími predpismi.
- Je veľmi dôležité umiestniť prírodný 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 680502.
- Akýkoľvek zásah do spotrebiča, a to aj výmenu prírodného 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 vykonávajte 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.
- Používajte výhradne na to určené pracovné dosky odolné voči vysokým teplotám a vode (napr. z prírodného kameňa alebo pokryté dlaždicami).
- Nábytok určený na vstavenie musí byť odolný až do teploty 90°C.
- Minimálna vzdialenosť od výrezu k bočnej stene musí byť: 40 mm. Neodporúčame, aby varný panel bol umiestnený medzi dve bočné steny. V prípade, že takto umiestnený bude, je potrebné taktiež zachovať minimálnu vzdialenosť 200 mm pri jednej z oboch bočných stien.
- Pracovná doska, do ktorej bude vykonávaná inštalácia varného panela, musí mať minimálnu hrúbku 30 mm.
- Ak vezmeme do úvahy vetranie 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 zásuvkový priestor je potrebné zachovať minimálnu vzdialenosť 70 mm medzi zásuvkou a vrchnou časťou pracovnej dosky.

- Ak je ako oddeľovací panel inštalovaná drevená doska s hrúbkou 5 mm, berte na vedomie nasledujúce požiadavky:
 - vzdialenosť 70 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).
- Za účelom oddelenia zásuvky od plochy, ktorou bude cirkulovať vzduch varného panela, je nutné, aby drevená doska bola čo najviac utesnená. Preto je potrebné, aby veľkosť dosky bola prispôbená rozmerom výrezu v nábytku, do ktorého bude varný panel inštalovaný.

Príprava nábytku - Obrázok 5

Pri obkladaní pracovných doskách: V prípade potreby vybavte povrchové plochy dookola lištami odolnými voči teplu a vode.

Nasadenie a pripojenie varného panela - Obrázok 6

- Napätie viď typový štítok.
 - Dôležité: Elektrické pripojenie vykonajte len podľa nákresu pripojenia.
 - Vodič pre pripojenie uzemnenia (žltozelený) sa musí zapájať ako prvý a odpájať ako posledný. Okrem toho má byť dlhší ako ostatné, takže aj keď sa varný panel pohne, ostatné vodiče sa odpoja skôr ako žltozelený vodič.
 - Pri montáži varného panela dbajte na to, aby ste neprišlipli napájací kábel pre zapojenie do elektrickej siete a taktiež, aby ste ho nepreťahovali ostrými okrajmi.
 - Ak je pod varným panelom nainštalovaná rúra, nasmerujte líniu zapojenia do elektrickej siete od ľavého zadného rohu rúry smerom k elektrickej zásuvke. Varný panel nasadte vodorovne do výrezu a vyrovnajte, pričom dbajte na rovnomerné medzery dookola.
1. Skontrolujte funkciu a polohu spotrebiča.
 2. Medzeru medzi pracovnou a keramikou doskou vyšpárujte vhodným dostupným silikónovým tmelom vo farbe podľa vášho výberu. Pozor, pri pracovných doskách z prírodného kameňa môže pri použití nevhodného silikónového tmelu dôjsť k zafarbeniu, ktorého sa už nezbavíte. Vhodný tmel je možné taktiež získať od nášho servisu. Dodržiavajte návody na použitie výrobcu. Silikónový tmel strieknite do medzier. Pred vytvorením povlaku vyhladte silikónový tmel prstom alebo špachtľou namočenou v mydlovom roztoku.

Dôležité pri demontáži varného panela:

Odpojte spotrebič od siete. Vhodným nástrojom rozstrihnite tesnenie pozdĺž keramickej dosky dookola. Tlakom odspodu varný panel vysuňte.

Schéma pripojenia - Obrázok 7

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

Uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa § 13, odst.5 zákona č. 22/97 Zb. Vás 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. 22/97 Zb a príslušných nariadení vlády.

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

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku. Montáž a inštalácia spotrebiča, musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č.508/2009 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení. Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Záručné podmienky

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

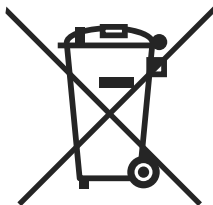
Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče, s.r.o. organizačná zložka Bratislava zaniká, ak:

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



Rozšířená záruka nad rámec zákona

Pri spotrebičoch (práčky, umývačky riadu) sériovo vybavených systémom „**AquaStop**“, je výrobcom poskytnutá záruka na škody vzniknuté nesprávnou funkciou tohto systému a to po celú dobu životnosti spotrebiča (toto sa nevzťahuje na vlastný aqua-stop). Ak vzniknú škody vedou spôsobené chybou systému „**Aqua Stop**“, poskytneme náhradu týchto škôd.



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

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

Prehlásenie o hygienickej nezávadnosti výrobkov

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

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

Zoznam servisných stredísk

085 01	Bardejov	Partizánska 14	Peter Špik	www.spik_elektr.sk	spikservis@gates.sk	054/4746227	0903 527102
821 07	Bratislava	Kazanská 56	Martin Ščasný servis domácich spotrebičov		gdagenau@orangenmail.sk	02/38103355	0918996988
841 02	Bratislava	Trhová 38	TECHNO SERVIS BRATISLAVA spol. s r. o.	www.technoservis.sk	technoservis@nextra.sk	02/64463643	0907 778406
811 07	Bratislava	Mýtna 17	Viva elektro servis, s. r.o.	www.vivaservis.sk	servis@vivaservis.sk	02/45958855	0905722111
945 01	Komárno	Mesačná 20	LASER Komárno spol. s r.o.	www.laser-kn.sk	servis@laser-kn.sk	035/7702688	0915222454
940 01	Košice	Komenského 14	Ing. Ľubor Kolesár Kubis		kubisservis@mail-t-com.sk	055/6221477	0905894769
071 01	Michalovce	Ul.Ohrančov mieru 9	ELEKTROSERVIS VALTIM		valtskalubomir@stonline.sk	056/6423290	0903855309
949 01	Nitra	Spojovacia 7	EXPRES servis Anna Eľmanová		expressservis@stonline.sk	037/6524597	0903524108
920 01	Pešťany	Zlínská 47	Domoss Technika a.s.	www.domoss.sk	servis@domoss.sk	033/7744810	033/7742417
058 01	Poprad	Továrenská ul.č.3	TATRACHLAD POPRAD s.r.o	www.tatrachlad.sk	tatrachlad@tatrachlad.sk	052/7722023	0903906828
080 05	Prešov	Svätbska 6895/67A	BARAN servis - Baran Ľuboš	www.baranservis.sk	baransservis@baransservis.sk	051/7721439	0903904572
971 01	Prievidza	V.Clementisa 6	ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	www.peterpavlicek-elektroservis.sk	pavlicek_elektroservis@stonline.sk	046/5485778	0905264822
979 01	Rimavská Sobota	B. Bartoka 24	N.B.ELEKTROCENTRUM		nbelektrocentrum@stonline.sk	047/5811877	0905664258
034 72	Ružomberok	Lipiovská Lužná 496	Elpra spol. s r.o.		elpra@speednet.sk	044/4396413	0905577817
038 52	Sučany	Hlavná ul. č. 5	BSC - servis centrum spol. s r.o.	www.bsc-serviscentrum.eu	bsc@bsc-serviscentrum.eu	043/4003424	0902272727
911 08	Trenčín	Mateja Bela 37	Jozef Rožník	www.bsthservis.sk	roznik@bsthservis.sk		0903702458
960 01	Zvolen	Hviezdoslavova 34	STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS		stafexpress_zvservis@mail-t-com.sk	045/5400798	0905259983
010 01	Zlína	Komenského 38	M-SERVIS Mareš Jarošlav	www.m-servis.sk	mservis@zoznam.sk	041/5640627	