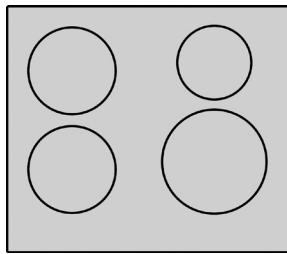


Návod k použití

EH 675ME31E



Obsah

Bezpečnostní upozornění.....	4
Bezpečnostní pokyny.....	4
Příčiny škod	7
Tipy, jak ušetřit energii	8
Ochrana životního prostředí.....	8
Výhody vaření s indukcí.....	9
Vaření s indukcí	9
Vhodné nádobí	10
Seznámení se spotřebičem	12
Ovládací panel.....	12
Varné zóny	13
Ukazatel zbytkového tepla	13
Programování varné desky	14
Zapnutí a vypnutí varné desky.....	14
Nastavení varné zóny	14
Tabulka vaření	16
Pečení se senzory	18
Pánve pro pečení se senzory	18
Na co byste měli dávat pozor	18
Stupně teploty	19
Takto funkci nastavíte	19
Přehled	21
Programy pečení se senzory	23
Varný senzor	24
Vhodné nádobí	24
Rozsahy teploty	25
Takto se funkce programuje.....	26
Přehled	28
Fritování pokrmů	29
Vaření s tlakovým hrncem.....	30
Programy na vaření	30
Rady pro vaření	31
Zapnutí a vypnutí trvalé dětské pojistky.....	32
Zapnutí a vypnutí dodatečné dětské pojistky.....	32

Obsah

Dětská pojistka	32
Funkce Powerboost	33
Uživatelská omezení pro funkci Powerboost	33
Takto se funkce aktivuje.....	34
Takto se deaktivuje	34
Časová funkce	35
Automatické vypnutí varné zóny	35
Kuchyňský budík.....	36
Ochrana při čištění	37
Omezení doby provozu	38
Základní nastavení	39
Jak se dostat k základním nastavením.....	40
Varná deska	41
Údržba a čištění	41
Rám varné desky	43
Odstranění provozních závad	43
Normální zvuky během provozu	44
Autorizovaný servis	45

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

Bezpečnostní upozornění

Přečtěte si, prosím, pozorně tento návod k použití. Jen tak budete moci spotřebič správně obsluhovat.

Návod k použití a montážní návod pak pečlivě uschovějte. Pokud budete spotřebič předávat dál, přiložte dokumentaci ke spotřebiči.

Po vybalení spotřebič přezkoušejte. V případě poškození během přepravy, spotřebič nezapojujte, zavolejte autorizovaný servis a škody zaznamenejte písemně, jinak zaniká právo na odškodnění.

Bezpečnostní pokyny

Bezpečné ovládání

Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Používejte varnou desku jen pro přípravu pokrmů.

Pro bezpečnou manipulaci přístroje by neměli dospělí a děti, kteří nejsou kvůli

- tělesnému, senzorickému nebo psychickému postižení
- chybějícím zkušenostem a znalostem

způsobilí k obsluze spotřebiče zacházet se spotřebičem nikdy bez dozoru zodpovědné dospělé osoby.

Dávejte pozor na děti, aby si nehrály se spotřebičem.

Přehřáté oleje a tuky

Přehřáté oleje nebo tuky se lehce vznítí. Nebezpečí požáru! Přípravu pokrmů s olejem nebo tukem mějte vždy pod dohledem. Pokud se olej nebo tuk vznítí, nehaste požár nikdy vodou. Plameny rychle uduste víkem nebo talířem, který nádobu přikryje. Varnou desku vypněte.

Příprava pokrmů ve vodní lázni	Ve vodní lázni můžete připravovat pokrmy v nádobě, kterou postavíte do většího hrnce s vodou. Pokrmy budou jemně a rovnoměrně zahřány a uvaří se pomocí horké vody a ne přímo teplem varné desky. Při vaření ve vodní lázni nestavte dózy, skleněné nádoby nebo jiné nádoby přímo na dno hrnce s vodou, aby nedošlo k prasknutí skla varné desky nebo nádoby, protože by se varná deska mohla přehřát.
Horká varná deska	Nebezpečí popálení! Nedotýkejte se horkých varných zón. Zásadně udržujte děti mimo dosah spotřebiče. Ukazatel zbytkového tepla varuje před horkými varnými zónami.
	Nebezpečí požáru! Nikdy nestavte na varnou desku hořlavé předměty.
Vlhká dna hrnce a varné zóny	Nebezpečí požáru! Pokud by se varná deska nacházela nad zásuvkou, neukládejte do ní nikdy hořlavé předměty nebo spreje.
Praskliny ve varné desce	Nebezpečí úrazu! Pokud se mezi dnem hrnce a varnou zónou nachází tekutina, může vzniknout tlak páry. Hrnec může v důsledku tohoto nečekaně poskočit do výšky. Udržujte varnou zónu a dno hrnce vždy suché.
Varná zóna je horká, ale ukazatel nefunguje	Nebezpečí způsobené elektrickým proudem! Vytáhněte síťovou zástrčku, pokud je varná deska vadná nebo prasklá. Vyzrozměte autorizovaný servis.
Na indukční zónu nepokládejte žádné kovové předměty	Nebezpečí popálení! Jestliže nefunguje ukazatel, vypněte varnou desku. Vyzrozměte autorizovaný servis.
	Nebezpečí popálení! Nenechávejte na varné zóně ležet nože, vidličky, lžíce, víka nebo jiné kovové předměty, tyto by se mohly velice rychle zahřát.

Chladicí ventilátor

Tato varná deska je na spodní straně vybavena chladicím ventilátorem.

Nebezpečí poškození! Pokud by se varná deska nacházela nad zásuvkou, nesmí se tam nacházet malé předměty nebo papír, protože by mohly být nasáty a ventilátor poškodit. Pozor! Mezi obsahem zásuvky a vstupem ventilátoru by měla být vzdálenost nejméně 2 cm.

Neodborné opravy

Nebezpečí způsobené elektrickým proudem! Neodborné opravy jsou nebezpečné. Přístroj smí opravit výhradně technik zákaznického servisu.

Připojovací kabel

Každý zásah do přístroje, také výměnu nebo montáž připojovacího kabelu musí provést zákaznická služba.

Připojovací kabel elektrických spotřebičů se nesmí dotýkat horkých varných zón. Mohla by se poškodit izolace kabelu a varná deska.



Tento spotřebič odpovídá směrnici pro bezpečnost a elektromagnetickou kompatibilitu. Přesto by se neměly osoby s **kardiotimulátorem** přiblížovat k tomuto přístroji. Nemůže být zaručeno, že každý stimulátor na trhu odpovídá platné směrnici pro bezpečnost a elektromagnetickou kompatibilitu a že nevzniknou interference, které mohou ohrozit správný provoz. Případně by mohlo dojít k poruchám u jiných spotřebičů, např. sluchadel.

Vypnutí varné desky

Po každém použití varné desky vypněte vždy hlavním vypínačem. Nečekejte, dokud se varná deska nevypne automaticky, protože se na ní nenacházejí varné nádoby.

Příčiny škod

Dna hrnců a pánví

Drsná dna hrnců a pánví mohou varnou desku poškrábat.

Vyvarujte se vaření na prázdno na varných zónách. Mohly by vzniknout škody.

Horké pánce a hrnce

Nikdy neodkládejte horké pánce, hrnce na ovládací pole, oblast ukazatele a rám varné desky.

Sůl, cukr a písek

Sůl, cukr a písek mohou varnou desku poškrábat.

Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odkládací plochu.

Tvrde a ostré předměty

Pokud na varnou desku spadnou tvrdé nebo ostré předměty, mohly by vzniknout škody.

Přetečení pokrmů

Cukr a podobné přísady mohou varnou desku poškodit. Tyto zbytky jídel odstraňte okamžitě škrabkou na sklo.

Nevhodné čisticí prostředky

Kovová zabarvení vzniknou používáním nevhodných čisticích prostředků a obroušením od hrnců.

Plast a folie

Allobal a plastové nádoby se na horkých varných zónách roztaví.

Ochrana životního prostředí

Ekologická likvidace odpadu

Přístroj vybalte a obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



Tento přístroj odpovídá směrnici WEEE 2002/96/CE. Tato evropská směrnice udává způsob navrácení nebo znovuzhodnocení starých elektrických a elektronických přístrojů, které už dosloužily.

Tipy, jak ušetřit energii

- Používejte varné nádoby se silným, rovným dnem. Nerovným dnem se spotřebuje více energie. Položte na dno hrnce pravítko. Pokud není nikde mezera, je dno hrnce rovné.
- Průměr dna hrnce nebo pánev by měl odpovídat velikosti varné zóny. Nezapomínejte: Výrobce udává horní průměr hrnce. Tento je větší než průměr dna hrnce. Pokud průměr hrnce a velikost varné zóny neodpovídají, používejte raději větší hrnec na menší varnou zónu, jinak by se polovina energie ztratila.
- Používejte velikosti hrnce odpovídající množství pokrmu. Velký z poloviny naplněný hrnec potřebuje hodně energie.
- Stavte varné nádoby vždy doprostřed varné zóny a pokládejte vždy vhodnou poklici. Při vaření bez poklice potřebujete mnohem více energie.
- Vařte s malým množstvím vody. Tak šetříte energii. Kromě toho se u zeleniny zachovají vitamíny a minerální látky.

- Při vaření pokrmů v jednom hrnci nebo tekutých pokrmů jako jsou polévkы, omáčky nebo nápoje, se tyto mohou příliš rychle zahřát a přetéci nebo vystříknout. Z tohoto důvodu doporučujeme jediné zahřátí na vhodném varném stupni a při stálém míchání.

Vaření s indukcí

Výhody vaření s indukcí

Vaření s indukcí představuje zcela nový druh ohřátí jídel, protože se teplo vyvíjí přímo ve varné nádobě. Proto to přináší některé výhody:

- **Úspora času při vaření a pečení**, protože se pokrmy zahřívají přímo v nádobě.
- **Úspora energie**
- **Snadnější údržba a čištění**, protože se přeteklé pokrmy tak rychle nepřipálí.
- **Kontrolovaný přívod tepla a větší bezpečnost**. Varná deska produkuje nebo přeruší přenos energie hned po obsluze řízení. Indukční varná zóna přeruší přenos energie, jakmile se varná nádoba dejme, a aniž by se předtím varná zóna vypnula.

Vhodné nádobí

Ferromagnetické nádobí

Pro indukční vaření je vhodné jen feromagnetické nádobí, například:

- smaltované ocelové nádoby
- litinové nádoby
- speciální indukční nádobí z ušlechtilé oceli.

Speciální indukční nádoby

Existují speciální indukční nádoby, jejichž dno není celé magnetické. Dávejte pozor na průměr, protože může ovlivnit jak rozpoznání varné nádoby, tak i výsledek vaření.

Zkouška nádobí magnetem

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

Výrobci vykazují nádobí běžně jako vhodné pro indukční vaření.

Nevhodné nádobí

Nikdy nepoužívejte nádobí z:

- Normální ušlechtilé oceli
- Skla
- Keramiky
- Mědi
- Hliníku

Charakter dna nádobí

Charakter dna hrnce a párnve může ovlivnit výsledek vaření. Hrnce a párnve z materiálu, který zvýhodňuje rozdelení tepla, např. nádoby s trojvrstvým dnem z ušlechtilé oceli, rozdělují teplo rovnoměrně a šetří čas a energii.

Žádné nádobí nebo nevhodná velikost

Pozice varné zóny na ukazateli varné zóny začne blikat, pokud se na varnou zónu nepostaví nádobí, je to nádobí z nevhodného materiálu nebo má nevhodnou velikost. Používejte vhodnou nádobu, aby blikání přestalo. Jinak se varná zóna po 90 sekundách vypne.

Prázdné nádobí nebo nádobí s tenkým dnem

Nezahřívejte prázdné nádoby nebo nádobí s tenkým dnem. Varná deska je vybavena bezpečnostním systémem, ale prázdné nádoby se zahřejí tak rychle, že vypínací automatika nemůže reagovat včas a nádoba dosáhne velice vysoké teploty. Dno nádoby by se mohlo dokonce roztavit a poškodit sklokeramiku varné desky. V takovémto případě se nádoby nedotýkejte a varnou zónu vypněte. Pokud varná zóna po vychladnutí nefunguje, zavolejte autorizovaný servis.

Rozpoznání hrnce

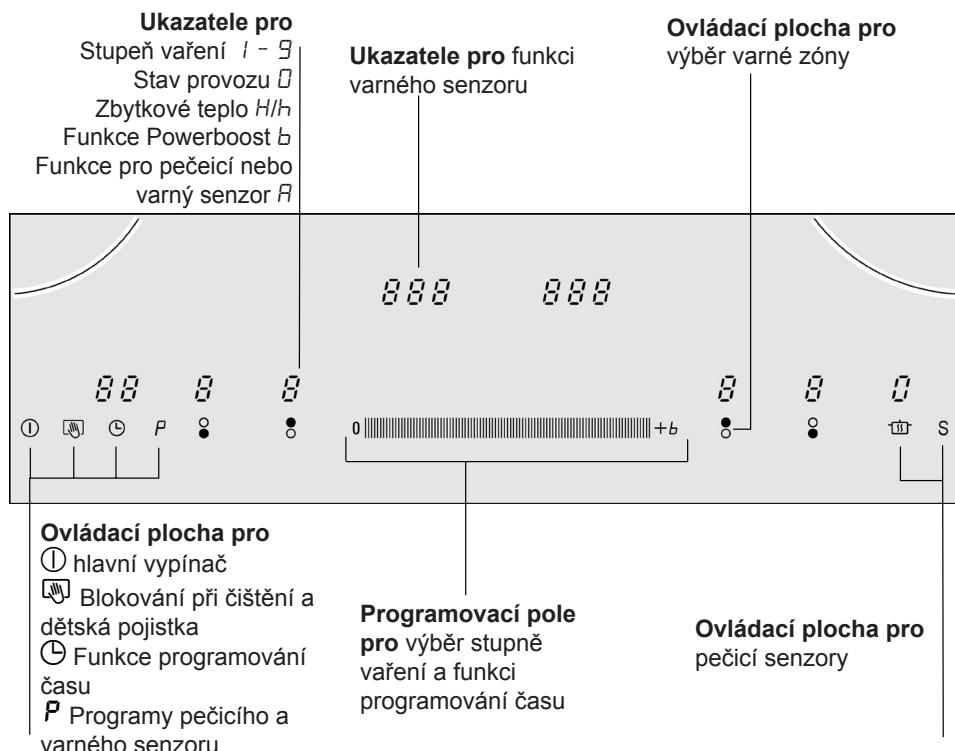
Každá varná zóna má pro rozpoznání hrnce spodní hranici, která závisí také na materiálu použitého hrnce. Proto byste měli vždy používat varnou zónu, která nejvíce odpovídá průměru hrnce.

Seznámení se spotřebičem

Návod k použití platí pro různé varné desky.

Na straně 2 naleznete přehled modelů.

Ovládací panel



Varné zóny

Varná zóna	Zapnutí a vypnutí
<input type="radio"/> Jednookruhová varná zóna	Používejte varnou nádobu vhodné velikosti.
Používejte jen varné nádoby, které jsou vhodné pro indukční vaření, viz oddíl „Vhodné nádobí“.	

Ukazatel zbytkového tepla

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

I když je varná deska již vypnutá, svítí h/H , dokud je varná zóna ještě horká.

Pokud sejmete nádobu z varné zóny dříve, než se vypnula, zobrazí se střídavě ukazatelé h/H a nastavený varný stupeň.

Programování varné desky

Tato kapitola Vás seznámí s nastavením Vaší varné desky. V tabulce naleznete varný stupeň a doby pečení pro různé pokrmy.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varnou desku zapínáte a vypínáte hlavním vypínačem ①.

Zapnutí

Dotkněte se symbolu ①.

Zazní akustický signál,
rozsvítí se ukazatel I nad symbolem ①.

Vypnutí

Dotkněte se symbolu ①.

Zazní akustický signál, ukazatel I zhasne.
Varná deska se vypne.

Ukazatel zbytkového tepla svítí tak dlouho, dokud varné zóny nejsou dostatečně vychladlé.

Upozornění

Varná deska se automaticky vypne, pokud zůstanou všechny varné zóny určitou dobu nepoužívané.

Pokud je po zapnutí k dispozici ještě zbytkové teplo, zobrazí se na ukazateli varné zóny symbol zbytkového tepla H/H.

Nastavení varné zóny

Vyberte v programovacím poli požadovaný varný stupeň.

Varný stupeň 1 = minimální výkon

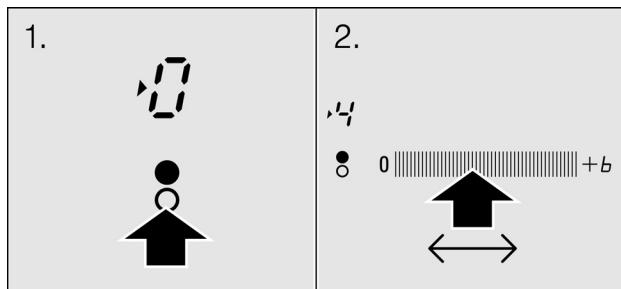
Varný stupeň 9 = nejvyšší výkon

Každý varný stupeň má mezistupeň. Je označen tečkou.

Nastavení varného stupně:

Varná zóna musí být zapnutá.

1. Dotkněte se symbolu  požadované varné zóny.
Rozsvítí se ukazatel  a .
2. Během následujících 5 sekund jedete prstem přes programovací pole, dokud se nerozsvítí požadovaný varný stupeň.



3. Změna varného stupně:

Vyberte varnou zónu a pak jedete prstem přes programovací pole, dokud se nerozsvítí požadovaný varný stupeň.

Upozornění:

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

Vypnutí varné zóny

Vyberte varnou zónu a poté vyberte v programovacím poli varný stupeň .

Varná zóna se vypne a zobrazí se ukazatel zbytkového tepla.

Tabulka vaření

V následující tabulce je znázorněno několik příkladů.

Doby vaření se řídí podle druhu, hmotnosti a kvality jídel. Proto může dojít k odchylkám.

Pokrmy	Varný stupeň	Doby vaření v minutách
Rozpouštění		
Čokoláda, poleva na dorty, máslo, med, želatina	1 - 2 1 - 2	- -
Zahřátí a udržení v teple		
Pokrm z jednoho hrnce (např. čočka)	1 - 2	-
Mléko**	1. - 2.	-
Párky, ohřívané ve vodě **	3 - 4	-
Rozmrazování a zahřívání		
Zmrazený špenát	2. - 3.	5 - 15 min.
Zmrazený guláš	2. - 3.	20 - 30 min.
Pomalé vaření		
Bramborové knedlíky	4. - 5.*	20 - 30 min.
Ryba	4 - 5*	10 - 15 min.
Bílé omáčky, např. bešamel	1 - 2	3 - 6 min.
Ostatní omáčky, např. bernská omáčka, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12 min.
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (s dvojitým množstvím vody)	2 - 3	15 - 30 min.
Mléčná rýže	2 - 3	25 - 35 min.
Brambory na loupačku	4 - 5	25 - 30 min.
Solené brambory	4 - 5	15 - 25 min.
Nudle	6 - 7*	6 - 10 min.
Jídlo z jednoho hrnce, vývary	3. - 4.	15 - 60 min.
Zelenina	2. - 3.	10 - 20 min.
Zelenina, zmrazená	3. - 4.	7 - 20 min.
Jídlo z jednoho hrnce v tlakovém hrnci	4. - 5.	-
Dušení		
Roláda	4 - 5	50 - 60 min.
Dušená svíčková	4 - 5	60 - 100 min.
Guláš	3. - 4.	50 - 60 min.

Pokrmy	Varný stupeň	Doba varu v minutách
Pečení		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	6 - 7	6 - 10 min.
Řízek, zmrzený	6 - 7	8 - 12 min.
Kotleta, přírodní nebo obalovaná	6 - 7	8 - 12 min.
Steak (3 cm silný)	7 - 8	8 - 12 min.
Kuřecí prsa (2 cm silná)	5 - 6	10 - 20 min.
Kuřecí prsa, zmrzená	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.
Ryba a rybí filé, obalované a zmrzené, např. rybí tyčinky	6 - 7	8 - 12 min.
Kraba a garnát	7 - 8	4 - 10 min.
Zmrzené pokrm, např. jídla na objednávku	6 - 7	6 - 10 min.
Palačinky	6 - 7	fritovat postupně
Omeleta	3. - 4.	fritovat postupně
Sázená vejce	5 - 6	3 - 6 min.
Fritování (150 g - 200 g na porci v 1-2 l oleje)		
Zmrzené pokrmy, např. hranolky, kuřecí nugety	8 - 9	Fritovat porci po
Krokety, zmrzené	7 - 8	porci
Karbenátky	7 - 8	
Maso, např. Kousky kuřete	6 - 7	
Ryba, smažená nebo v pivním těstíčku	6 - 7	
Zelenina a houby, smažené nebo v pivním těstíčku	6 - 7	
Cukrárenské zboží, např. větrníky, ovoce v listovém těstě	4 - 5	

* pomalé vaření bez poklice

** bez poklice

Pečení se senzory

Tato funkce dovoluje fritování na předních varných zónách tím, že je teplota pánve automaticky regulována.

Výhody pečení se senzory

Varná zóna hřeje jen tehdy, když je to zapotřebí. Přitom šetříte energii.
Olej a tuk se nepřehřejí.

Pánve pro pečení se senzory

Pro pečení se senzory jsou k dispozici zvlášť vhodné pánve. Používejte jen tento druh pánví! S jinými pánvemi by nebylo možné teplotu regulovat. Pánve by se mohly přehřát.

Pánev na fritování můžete dodatečně získat jako zvláštní příslušenství ve specializovaném obchodu nebo u autorizovaného servisu. Uveďte vždy příslušné číslo dílu HZ390210, HZ390220, HZ390230.

Pánve jsou povrstveny nepřilnavou vrstvou. Můžete fritovat pokrmy také s menším množstvím tuku.

Na co byste měli dávat pozor

Nikdy nezahřívejte olej, máslo nebo tuk bez dozoru.

Postavte pánev do středu varné zóny.
Dávejte pozor, aby průměr dna pánve se shodoval.

Pánev nepoužívejte s víkem. Jinak by se nemohla teplota řídit automaticky.

Můžete používat ochranné síto proti ostřikování, toto neomezuje automatické řízení teploty.

Používejte jen tuky, které jsou pro fritování vhodné. Pokud používáte máslo, margarín, olivový olej nebo sádlo, zvolte stupeň teploty minimální.

Stupně teploty

Výkonnostní stupeň	Teplota	Vhodné pro
max	vysoká	např. bramborová hnízda, pečené brambory a steky krátce fritované.
med	střední - vysoká	např. mírné fritování zmražených potravin, obalované pokrmy, řízek, ragu, zelenina.
low	nízká - prostřední	např. mírné fritování karbanátků, párků, ryby.
min	nízká	Např. omeleta, fritování s máslem, olivovým olejem nebo margarínem,

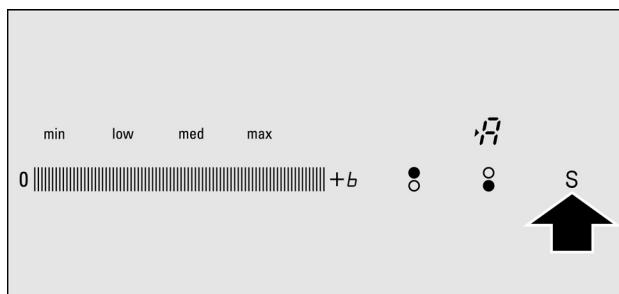
Takto funkci nastavíte

Vyberte z přehledu vhodný teplotní stupeň.
Postavte pánev na varnou zónu. Varná deska musí být zapnutá.

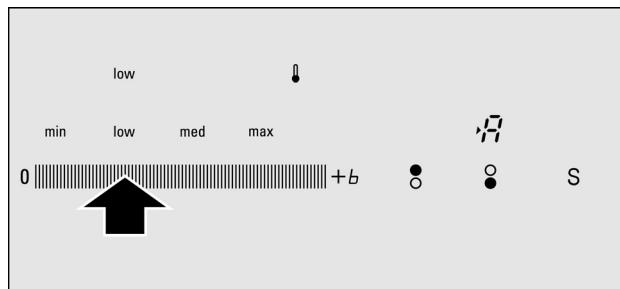
1. Vyberte vhodnou varnou zónu.
2. Stiskněte symbol S.

Na ukazateli varné zóny se rozsvítí ukazatelé F a \blacktriangleright .

Na programovém poli se zobrazí možné teplotní stupně.



- 3.** V následujících 5 sekundách vyberte v programovacím poli požadovanou teplotu. Rozsvítí se ukazatel a ukazatel stupně teploty. Pečení se senzory bylo aktivováno.



Symbol svítí, dokud nebude teplota pro fritování dosažena.

Pak zazní akustický signál a symbol teploty zhasne.

- 4.** Dejte olej do pánev a pak přidejte pokrm.

Jak jste zvyklí pokrm zamíchejte, aby se nepřipálil.

Když je pokrm hotový

Vyberné varnou zónu a dotkněte se symbolu S. Poté sejměte pánev z varné zóny.

Přehled

Přehled ukazuje, jaký stupeň teploty je vhodný pro jaký pokrm. Doba vaření se může lišit od druhu, hmotnosti, tloušťky a kvality pokrmů.

		Teplotní stupeň	Celkový čas vaření od akustického signálu
Maso	Řízek, obalovaný nebo neobalovaný	med	6 - 10 min.
	Filety	med	6 - 10 min.
	Kotleta	low	10 - 17 min.
	Cordon bleu	low	15 - 20 min.
	Steak, krátce fritovaný (3 cm silný)	max	6 - 8 min.
	Steak, prostřední nebo propečený (3 cm silný)	med	8 - 12 min.
	Prsíčka (2 cm silná)	low	10 - 20 min.
	Párky, vařené nebo syrové	low	8 - 20 min.
	Hamburger / Karbanátky	low	6 - 30 min.
	Sekaná	min	6 - 9 min.
	Ragu, Gyros	med	7 - 12 min.
	Mleté maso	med	6 - 10 min.
	Prorostlý špek	min	5 - 8 min.
Ryby	Smažená ryba	low	10 - 20 min.
	Rybí filety, obalené nebo neobalované	low/med	10 - 20 min.
	Garnátý, krabi	med	4 - 8 min.
Vaječné pokrmy	Palačinka	med	fritovat postupně
	Omeleta	min	fritovat postupně
	Sázená vejce	min/med	2 - 6 min.
	Míchaná vajíčka	min	2 - 4 min.
	Rakouské palačinky	low	10 - 15 min.
	Toasty obalené ve vajíčku	low	fritovat postupně
Brambory	Pečené brambory, připravené z loupaných brambor, pečené brambory, připravené ze syrových brambor, bramborová hnízda	max low max med	6 - 12 min. 15 - 25 min. fritovat postupně 10 - 15 min.
	Glazované brambory		

		Teplotní stupeň	Celkový čas vaření od akustického signálu
Zelenina	Česnek, cibule	min	2 - 10 min.
	Cuketa, lilek	low	4 - 12 min.
	Paprika, zelený špargl	low	4 - 15 min.
	Houby	med	10 - 15 min.
	Glazovaná zelenina	med	6 - 10 min.
Zmrzené potraviny	Řízek	med	15 - 20 min.
	Cordon bleu	low	10 - 30 min.
	Prsíčka	min	10 - 30 min.
	Nugety	med	10 - 15 min.
	Gyros, Kebab	med	10 - 15 min.
	Rybí filety, omalované nebo neobalované	low	10 - 20 min.
	Rybí tyčinky	med	8 - 12 min.
	Hranolky	med/max	4 - 6 min.
	Jídla a zelenina na párnvi	min	8 - 15 min.
	Jarní rolky	low	10 - 30 min.
Ostatní	Camembert/sýr	low	7 - 10 min.
	Hotové pokrmy pro vaření s vodou, např. nudlová pánev*	min	4 - 6 min.
	Toast	low	6 - 10 min.
	Mandle/ořechy/pinie*	min	3 - 7 min.

* Ve studené párnvi.

Programy pečení se senzory

Pro tyto programy se smí používat jen pánve, které jsou pro pečení se senzory přípustné.

S těmito programy můžete připravovat následující pokrmy.

Program	Pokrm
P1	Řízek
P2	Kuřecí pršíčka, Cordon bleu
P3	Steak, krátce fritovaný
P4	Steak, prostřední nebo propečený
P5	Ryby
P6	Jídla a zelenina na pávni, zmrazené
P7	Hranolky v troubě, zmrazené
P8	Palačinka
P9	Omeleta, vajíčka

Zvolení požadovaného programu

Postupujte následovně:

1. Vyberte varnou zónu.
2. Dotkněte se symbolu . Na ukazateli varné zóny se rozsvítí písmeno P.
3. V následujících 5 sekundách jedte prstem přes programovací pole, dokud se nezobrazí požadovaný program. Rozsvítí se ukazatel .

Program je nyní vybrán.

Dokud nebude dosažena příslušná teplota, svítí symbol teploty . Při dosažení teploty zazní akustický signál a symbol teploty zhasne.

Dejte do párnve olej a pak pokrm.

Zamíchejte pokrm, jak jste zvyklí, aby se nepřipálil.

Deaktivování programů

Vyberte varnou zónu a dotkněte se symbolu P . Poté sejměte pánev z varné zóny.

Varný senzor

Tato funkce může být provozována na zadních varných zónách. Je vhodná pro vaření potravin, které jsou velice horké a které jsou připravovány s vodou, velkým množstvím oleje nebo tuku pro fritování.

Upozornění

Funkce varný senzor se nesmí použít pro dušení nebo pečení bez dostatečného množství oleje.

Takto to funguje

Nádoby, které obsahují horké potraviny, odevzdávají teplo. Varný senzor registruje toto teplo a varná deska reguluje teplotu automaticky.

Výhody při vaření

Varná zóna bude zahřátá jen tehdy, když je to zapotřebí. Šetříte přitom energii.

Olej a tuk nejsou přehřáty.

Teplota je regulována po celou dobu.

Předejdě se přetečení potravin a přepnutí na nižší stupeň je zbytečné.

Vhodné nádobí

Vhodné nádobí pro tuto funkci musí mít povrch, který teplo správně odvádí senzoru.

Pokud není nádobí vhodné, nemůže automatická regulace teploty fungovat. Pokrmy by mohly přetéci nebo se připálit.

Můžete používat smaltované nádoby vhodné velikosti. Dno nádoby by mělo mít dostatečný průměr, aby zakrylo varnou zónu. V případě nádob z ušlechtilé oceli použijte přiložené senzorové samolepicí pásky.

Rozsahy teploty

Pokud vaříte s varným senzorem, nenastavujete varné stupně, nýbrž teplotní rozsahy.

Varná deska má pět teplotních rozsahů:

Rozsah teploty	Teplota	Vhodné pro
170 - 180 °C	170 °C	Fritování
120 - 110 °C	120 °C	Vaření v tlakovém hrnci
90 - 100 °C	100 °C	Šetrné vaření, vaření
80 - 90 °C	90 °C	Šetrné vaření
60 - 70 °C	70 °C	Rozmrazování, ohřívání, uchování v teple

Přizpůsobení teploty

Bod varu vody závisí na nadmořské výšce. Pokud se některý pokrm vaří příliš moc nebo snadno, může se bod varu přizpůsobit.

Hodnota v nastavení C4	Výška
1	0 - 100 m
2	100 - 200 m
3*	200 - 400 m
4	400 - 600 m
5	600 - 800 m
6	800 - 1000 m
7	1000 - 1200 m
8	1200 - 1400 m
9	nad 1400 m

* základní nastavení

Pro změnu nastavení viz kapitolu „Základní nastavení“.

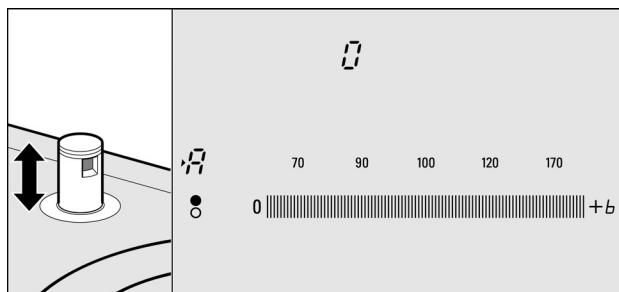
Upozornění

Bod varu se nemusí přizpůsobit, pokud se varná deska nachází ve výšce 0-400 m.
Zpočátku můžete nechat základní nastavení a pokud nebude spokojeni s výsledkem vaření, lze bod varu změnit v základním nastavení.

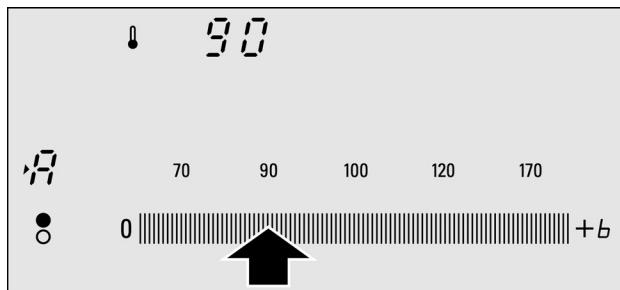
Takto se funkce programuje

Varná deska musí být zapnuta.

1. Dejte pokrmy do nádoby a přidejte tekutinu, na výšku dvou prstů je dostatečné.
2. Postavte varnou nádobu na střed varné zóny a přikryje poklicí.
3. Stiskněte varný senzor požadované varné zóny. Varný senzor bude aktivován.
Na poli ukazatele se rozsvítí ukazatel F a \blacktriangleright .
Nad programovacím polem se zobrazí možné rozsahy teploty a ukazatel D .



- 4.** V následujících 5 sekundách zadejte požadovanou teplotu v programovacím poli.
Zapne se funkce varný senzor.
Rozsvítí se ukazatel  a ukazatel rozsahu teploty.



Symbol  svítí dál, dokud se nedosáhne požadované teploty.

Pak zazní akustický signál a symbol teploty zhasne.

Varný senzor drží teplotu v nádobě v nastaveném teplotním rozmezí.

Vypnutí varného senzoru

Vyberte varnou zónu a pak vyberte v programovacím poli varný stupeň . Varný senzor zakryjte, aby se čočka neušpinila.

Upozornění

Potraviny lze dát také do horké tekutiny:
Nádobu zaplňte tekutinou.
Naprogramujte varnou desku, jak je popsáno v bodech 3 a 4.
Jakmile se dosáhne teploty a zazní signál, přidejte potraviny.



Kryt varného senzoru bude horký, pokud je zapnuta vedlejší varná zóna.

Pro správný provoz senzoru je důležité udržovat čočku vždy čistou.

Přehled

Přehled ukazuje, jaký rozsah teploty je vhodný pro jaký pokrm. Doba vaření se může lišit podle druhu, hmotnosti a kvality pokrmů.

		Ukazatel	Celková doba vaření od akustického signálu
Polévky	Masový vývar	100 °C	60 - 90 min.
	Jídlo z jednoho hrnce	100 °C	45 - 60 min.
	Zeleninová polévka	100 °C	60 - 90 min.
Přílohy	Brambory	100 °C	30 - 40 min.
	Bramborové knedlíky	90 °C	30 - 40 min.
	Těstoviny	100 °C	7 - 10 min.
	Polenta	90 °C	20 - 25 min.
	Rýže	90 °C	25 - 35 min.
Vajíčka	Vajíčka natvrdo (ve studené vodě přivedeno k varu)	100 °C	5-10 min.
Maso	Masové koule	100 °C	20 - 30 min.
	Těstoviny s plněním např. ravioly	100 °C	10 - 15 min.
	Kuře na polévku	100 °C	60 - 90 min.
	Vařené telecí maso	100 °C	60 - 90 min.
	Párky	90 °C	5 - 10 min.
Zelenina	Čerstvá zelenina, např. brokolice	100 °C	10 - 20 min.
	Čerstvá zelenina, např. růžičková kapusta	100 °C	30 - 40 min.
	Zmrzená zelenina, např., růžičková kapusta, fazole*	100 °C	15 - 30 min.
	Zelenina ve smetanové omáčce, zmrazená: např. zelenina ve smetaně*	100 °C	15 - 20 min.
	Čočka, hrášek, fazole	100 °C	15 - 20 min.
Sladké pokrmy	Krupičná kaše	90 °C	5 - 10 min.
	Kompot	90 °C	10 - 20 min.
	Mléčná rýže	90 °C	35 - 45 min.
	Čokoládový pudink	90 °C	3 - 5 min.
Hotové pokrmy	Konzervy, např. gulášová polévka	70 °C	10 - 15 min.
	Sušené polévky, např. nudlová polévka	100 °C	5 - 10 min.
	Sušené polévky, nap. krémové polévky	90 °C	10 - 15 min.

		Ukazatel	Celková doba vaření od akustického signálu
Nápoje	Mléko Svařené víno	90 °C 70 °C	
Pokrmy z tlakového hrnce	Kuře Rýže Brambory Pokrmy z jednoho hrnce	120 °C 120 °C 120 °C 120 °C	20 - 25 min. 6 - 8 min. 10 - 12 min. 15 - 20 min.
Fritování**	Cukrovinky, např. odpalované těsto, ovoce v pivním těstíčku Maso, např. kousky kuřete, masové koule, obalovaná zelenina nebo zelenina v pivním těstíčku	170 °C 170 °C 170 °C	Fritujte jednotlivé porce

* Tekutinu přidejte podle údajů výrobce.

** Po předehřátí pro fritování sejměte víko (viz pokyny v kapitole „Fritování pokrmů“).

Fritování pokrmů

Nikdy nezahřívejte olej, máslo nebo tuk bez dozoru.

Olej, máslo nebo tuk pro fritování

Pro fritování používejte vhodný olej, máslo nebo tuk, např. rostlinný olej.
Máslo přidejte v malých kouscích.
Zajistěte, aby bylo v nádobě dostatek másla.
Přidejte nejméně na výšku prstu.

Nevhodný olej, máslo nebo tuk

Nedoporučujeme míchat, např. olej s máslem nebo různé druhy másla. Horký olej, máslo nebo tuk by mohly pěnit.

Zahřátí oleje, másla nebo tuku

1. Zahřejte olej, máslo nebo tuk v uzavřené nádobě. Když zazní signál a ukazatel  zhasne, je olej, tuk nebo máslo horké. Nyní můžete pokrm fritovat (při fritování nezakrývejte poklicí).

Fritování

2. Přidejte první porci a fritujte.

3. Porce vyjměte.

Pokud se nerozsvítí ukazatel je olej, tuk nebo máslo ještě natolik horké, aby se mohla fritovat další porce.

Pokud ukazatel svítí, počkejte, dokud nezazní signál a ukazatel nezhasne, než vložíte další porci.

4. Fritujte další porci.

Pokyny

Zmrazené pokrmy fritujte v malých porcích.

Jinak olej, tuk nebo máslo příliš vychladnou.

Příklad: fritování zmrazených hrnolek: 1,5 l oleje, másla nebo tuku pro porci o 150 g hrnolek.

Vaření s tlakovým hrncem

Tekutinu přidejte podle údajů výrobce.

Luštěniny vařte v rozmezí teplot 100 °C.

Přenu seberte a tlakový hrnek zavřete. Proces vaření pokračuje v rozsahu teploty 120°C.

Programy na vaření

Programy na vaření můžete pokračovat následující pokrmy:

Program na vaření	Pokrm
P1	Těstoviny
P2	Brambory
P3	Rýže
P4	Bramborové knedlíky
P5	Čerstvá zelenina, např. brokolice, růžičková kapusta. Zmrazená zelenina, např. růžičková kapusta, fazole
P6	Ohřátí párků
P7	Ohřátí mléka
P8	Mléčná rýže
P9	Fritování, kobližky, odpalované těsto

Nastavení požadovaného programu na vaření

Postupujte následujícím způsobem:

- 1.** Stiskněte varný senzor.
- 2.** V následujících 5 sekundách stiskněte symbol *P*.
Ukazatelé a a *P* se na poli ukazatele varné zóny rozsvítí.
- 3.** V následujících 5 sekundách jedete prstem přes programovací pole, dokud se nezobrazí požadovaný program.
Rozsvítí se ukazatel .

Dokud se nedosáhne požadované teploty, svítí symbol . Pokud se dosáhne teploty, zazní akustický signál a ukazatel zhasne.

Vypnutí programů na vaření

Vyberte varnou zónu a pak v programovacím poli vyberte stupeň vaření .

Rady pro vaření

Zmrazené potraviny, např. špenát, dejte do nádoby. Podle údajů výrobce přidejte tekutinu. Přiklopte poklicí. Vyberte rozmezí teploty 70 °C. Občas zamíchejte.

Příprava potravin, které pouští hodně tekutiny (např. rybí filety)

Pokud přidáváte tekutinu, je dostačující na výšku dvou prstů. Na nádobu položte vždy poklicí.

Příprava pokrmů, které hodně pění (např. těstoviny)

Také v případě hodně pěnících potravin přiklopte poklicí. Přitom šetříte energii.

Zavařování potravin

Potraviny vařte doporučenou teplotou. Pokud jsou zahuštěné, nechejte zbylou vlhkost vypařit při 90 °C.

Potraviny, např. brambory, nejsou uvařeny rovnoměrně

Příště použijte více tekutiny.

Akustický signál nezazní

Nádobu vždy přiklopte poklicí. Pak funguje automatická regulace nejlépe.

Dětská pojistka

Varnou desku lze chránit před nechtěným používáním, takže děti nemohou varné zóny zapnout.

Zapnutí a vypnutí dodatečné dětské pojistky

Varnou desku lze v jednotlivých případech zablokovat, např., pokud jsou na návštěvě malé děti.

Zapnutí

Varná deska musí být vypnuta.

Dotkněte se symbolu , dokud nezazní akustický signál a nerozsvítí se ukazatel .

Varná deska je nyní blokována.

Po chvíli se ukazatel  vypne.

Vypnutí

Dotkněte se symbolu , dokud nezazní akustický signál a ukazatel  nezhasne.

Dodatečná dětská pojistka je vypnuta.

Nyní lze varnou desku zapnout.

Pozor!

Dětskou pojistku lze nedopatřením zapnout nebo vypnout, např. nedopatřením rozlitým mycím roztokem, přetečenými pokrmy, předměty, které se nacházejí na symbolu .

Zapnutí a vypnutí trvalé dětské pojistky

Tento funkcí se dětská pojistka vždy automaticky aktivuje, když je varná deska vypnuta.

Zapnutí a vypnutí trvalé dětské pojistky

Viz kapitola „základní nastavení“.

Zapnutí varné desky

Dotkněte se symbolu dokud nezazní signál a ukazatel nezhasne.

Stálá dětská pojistka je vypnuta. Varnou desku lze nyní zapnout.

Funkce Powerboost

Touto funkcí budou vaše pokrmy zahřány ještě rychleji než s varným stupněm 9.

Funkce Powerboost zvyšuje krátkodobě nejvyšší výkon vybrané varné zóny.

Uživatelská omezení pro funkci Powerboost

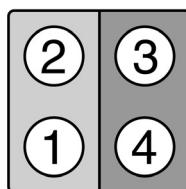
Tato funkce je k dispozici na všech varných zónách. Funkci Powerboost lze aktivovat jen tehdy, pokud není jiná varná zóna ve stejné skupině v provozu (viz obrázek).

Pokud chcete například aktivovat funkci pro varnou zónu (2 a 5), musí být varná zóna 1 vypnuta, a obráceně.

Pokud není druhá varná zóna vypnuta, blikají na ukazateli varné zóny střídavě písmeno *b* a stupeň vaření 9, funkce Powerboost nebyla zapnuta,

To samé platí pro varné zóny 3 a 4.

Skupina 1



Skupina 2

Takto se funkce aktivuje

Postupujte následujícím způsobem:

1. Vyberte varný stupeň S .
2. Stiskněte na programovacím poli nad symbol $+\text{b}$. Na ukazateli varné zóny se zobrazí písmeno b . Funkce byla aktivována.

Takto se deaktivuje

Postupujte následujícím způsobem:

1. Stiskněte na programovacím poli nad symbol $+\text{b}$. Písmeno b se nezobrazí a varná zóna se vrátí zpátky na varný stupeň S .



Za určitých okolností se funkce Powerboost vypne automaticky pro ochranu elektronických součástí uvnitř Vaší varné desky před poškozením.

Časová funkce

Tuto funkce lze využít na dva různé způsoby:

- varná zóna se má automaticky vypnout
- jako kuchyňský budík

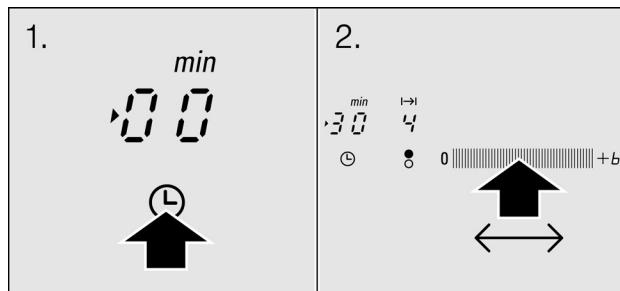
Automatické vypnutí varné zóny

Zadejte pro požadovanou varnou zónu čas. Varná zóna se po uplynutí času automaticky vypne.

Takto funkci nastavíte

Varná zóna musí být zapnuta.

1. Zvolte požadovaný varný stupeň. Poté se dotkněte symbolu \odot . Ukazatelé \blacktriangleright , $\square\square$ a **min** se na ukazateli funkce časového programování rozsvítí.
Rozsvítí se ukazatel $\rightarrow\!\!\!\rightarrow$ na varné zóně.
2. Nastavte na programovacím poli požadovanou dobu vaření.
Pokud stiskněte delší dobu na místo, ubíhá ukazatel minut rychleji.



Po několika sekundách se začne naprogramovaný čas odpočítávat.

Na ukazateli se zobrazí doba pečení pro varnou zónu.

Po uplynutí času	Po uplynutí času se varná zóna vypne. Zazní akustický signál. Na varné zóně se zobrazí a na ukazateli funkce časového programování se zobrazí . Při stisknutí symbolu ukazatelé zmizí a akustický signál skončí.
Změna nastavení času	Zvolte varnou zónu a poté stiskněte symbol .
	Změřte dobu vaření na programovacím poli.
Deaktivace vypínačí automatiky	Zvolte varnou zónu a stiskněte symbol .
	Poté na programovacím poli natavte čas. Ukazatel zhasne.
Tipy a upozornění	Při výběru varné zónu se zobrazí zbývající doba vaření. Doba vaření lze nastavit až do doby 99 minut. Po přerušení dodávky proudu není funkce časového programování aktivní.

Kuchyňský budík

Takto funkci nastavíte	Kuchyňský budík umožňuje nastavení doby vaření do 99 minut. Není závislý na ostatních nastaveních.
	<p>1. Stiskněte několikrát symbol , dokud se nerozsvítí zobrazení . Rozsvítí se ukazatele , a min na ukazateli časové programovací funkce.</p> <p>2. Nastavte na programovacím poli požadovaný čas.</p> <p>Po několika sekundách začne čas ubíhat.</p>
Po uplynutí času	Po uplynutí času zazní akustický signál. Na ukazateli funkce časového programování se zobrazí a . Při stisknutí symbolu ukazatele zhasnou a akustický signál skončí.

Oprava časového nastavení	Stiskněte několikrát symbol , dokud se nerozsvítí zobrazení a změňte čas programovacím polem.
Vypnutí kuchyňského budíku	Stiskněte několikrát symbol , dokud se nerozsvítí zobrazení .
	Pak nastavte v programovacím poli čas. Ukazatel zhasne.
Tipy a upozornění	Pokud se nastavený čas nezobrazí, stiskněte několikrát symbol , dokud se na ukazateli funkce časového programování nerozsvítí .
	Po přerušení přívodu el. energie se kuchyňský budík deaktivuje.
	Ve stejný čas můžete používat jak automatické vypnutí varné zóny, tak kuchyňský budík.

Blokování při čištění

Při čištění ovládacího pole by mohlo dojít při zapnuté varné desce ke změnám nastavení.

Abyste se tomuto vyvarovali, má varná deska funkci blokování ovládacího panelu při čištění.

Dotkněte se symbolu . Ovládací pole je asi na 35 sekund blokováno.

Nyní může povrch ovládacího pole očistit, aniž by došlo ke změnám nastavení.

Po uplynutí času zazní signál a po pár sekundách je funkce deaktivována.

Blokování ovládacího pole je odstraněno.

Upozornění

Blokování neplatí ani pro symbol  ani pro hlavní vypínač. Tím zůstane vypnutí blokování při čištění a varné desky vždy zaručena.

Omezení doby provozu

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

Varná zóna nehřeje.

Na ukazateli varné zóny bliká střídavě *F*, *B* a na ukazateli zbytkového tepla *H/h*.

Při stisknutí jakéhokoliv symbolu ukazatel zhasne. Nyní lze varnou zónu znovu nastavit..

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

Základní nastavení

Varná deska má určitá základní nastavení. Některá z těchto nastavení lze změnit.

c 1	Stálá dětská pojistka Při vypnutí je varná deska automaticky blokována.	<input type="checkbox"/> zrušení dětské pojistky* <input type="checkbox"/> / dětská pojistka aktivní
c 2	Vypnutí akustického signálu Krátký akustický signál, který potvrzuje, že došlo ke stisknutí signálu, nebo dlouhý akustický signál, který znamená, že se na přístroji jednalo nevhodně.	<input type="checkbox"/> Vypnout většinu signálů. <input type="checkbox"/> / Vypnout některé ze signálů. <input type="checkbox"/> 2 Všechny signály aktivní*
c 4	Nastavení varného senzoru Bod varu vody závisí na nadmořské výšce.	<input type="checkbox"/> 1 - 2 0-200 m minimální výška <input type="checkbox"/> 3 200-400 m* <input type="checkbox"/> 4 - 9 400-1400 m maximální výška
c 5	Vypínací automatika varné zóny Varná zóna se vždy automaticky po uplynutí nastaveného času vypne.	<input type="checkbox"/> Deaktivovat vypínací automatiku* <input type="checkbox"/> / minuta = minimální čas <input type="checkbox"/> 99 minut = nejvyšší čas
c 6	Trvání akustického signálu funkce časového programování Akustický signál, který znamená, že čas na spínacích hodinách uběhl nebo se varná zóna automaticky vypnula.	<input type="checkbox"/> 1 10 sekund <input type="checkbox"/> 2 30 sekund <input type="checkbox"/> 3 1 minuta
c 7	Funkce Power-Management Omezuje celkový výkon varné desky. K dispozice je 18 různých stupňů nastavení. Při zvýšení stupně nastavení se zvýší výkon varné desky o 500 W.	<input type="checkbox"/> 1 = 1000 W minimální výkon <input type="checkbox"/> 1. - 9 = od 1500 do 9000 W <input type="checkbox"/> 9 = 9500 W nejvyšší výkon

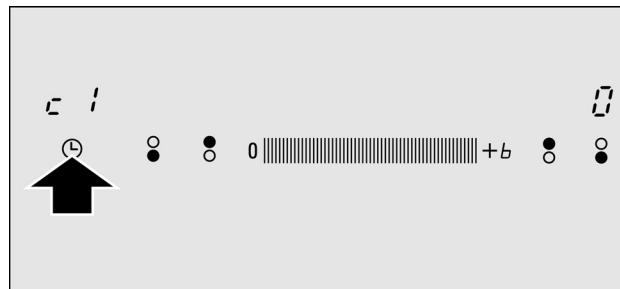
<i>c</i> 9	Výběr varné zóny Jako základní nastavení je vždy vybráno naposledy naprogramovaná varná zóna. To lze změnit. Varná zóna zůstane vybrána jen 5 sekund.	<input type="checkbox"/> základní nastavení* <input type="checkbox"/> / omezení na 5 sekund
<i>c</i> 0	Vrátit se k základním nastavením varné desky Vrátí všechny provedené změny.	<input type="checkbox"/> Osobní nastavení <input type="checkbox"/> / Zpátky na základní nastavení*

* Základní nastavení

Jak se dostat k základním nastavením

Postupujte následujícím způsobem:

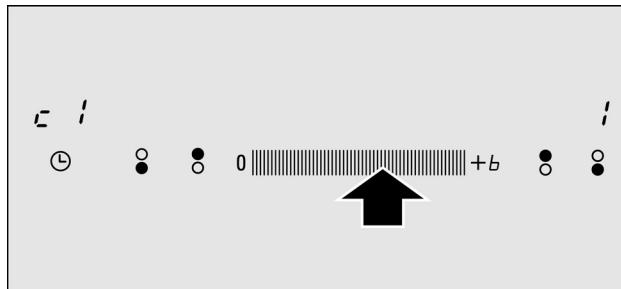
1. Zapněte varnou desku hlavním vypínačem.
2. V následujících 10 sekundách stiskněte symbol , dokud nezazní signál a dokud se nerozsvítí *c* / na ukazateli varné desky vlevo na programovacím poli (viz obrázek).



Zvolit požadované základní nastavení

3. Stiskněte symbol , dokud se nezobrazí ukazatel požadované funkce.

4. Pak vyberte na programovacím poli požadované nastavení.
Nové nastavení se zobrazí na ukazateli spodní pravé varné zóny.



V nastavení $c = 4$ se musí varná zóna nejprve zvolit.

5. Opětovně stiskněte na nejméně 4 sekundy symbol \odot , dokud nezazní signál. Nová nastavení byla správně uložena.

Údržba a čištění

V této kapitole uvedené rady a upozornění slouží k optimálnímu čištění a údržbě varné desky.

Varná deska

Čištění

Očistěte varnou desku po každém použití. Tak zabráníte tomu, aby se přichycené zbytky jídel na varné desce připálily.

Používejte jen čisticí prostředky vhodné pro varné desky. Dodržujte upozornění na příslušném balení produktu.

Nikdy nepoužívejte:

- Drhnoucí prostředky
- Agresivní čisticí prostředky jako sprej na trouby a odstraňovač skvrn
- Škrábačky
- Vysokotlaké čističe nebo parní čističe

Škrabka na sklo

Úpornou špínu odstraňte škrabkou na sklo.

1. Odkryjte škrabku na sklo.
2. Očistěte povrch varné desky čepelí.

Nečistěte povrch varné desky ochranou škrabky na sklo, protože by se povrch mohl poškrábat.



Čepel je velice ostrá. Nebezpečí úrazu! Čepel zajistěte, pokud škrabku nepoužíváte.
Čepel okamžitě vyměňte, pokud jsou viditelné škody.

Údržba

Používejte čisticí prostředek vhodný pro údržbu a ochranu varné desky.
Dopržujte pokyny ohledně údržby na balení.

Čištění varného senzoru

Sklo varného senzoru musí být vždy čisté.
Pravidelně odstraňte tukové stříkance a nerovnosti vatou nebo měkkým hadříkem a čističem na sklo.



Nikdy nepoužívejte:

- Drátěnky
- čističe na varné desky

Rám varné desky

Abyste se vyvarovali škodám na rámu varné desky, dodržujte následující upozornění.

- Používejte jen teplou vodu s trochou mýdla..
- Nikdy nepoužívejte ostré předměty nebo drhnoucí prostředky.
- Nikdy nepoužívejte škrabku na sklo.

Odstranění provozních závad

Většinou jsou provozní závady způsobeny nějakou malíčkostí. Dříve než zavoláte autorizovaný servis, podívejte se nejprve na následující rady a upozornění.

Ukazatel	Závada	Opatření
Žádný	Byla přerušena dodávka proudu.	Přezkoušejte pomocí jiných elektrických spotřebičů, zda došlo k přerušení dodávky proudu.
	Připojení spotřebiče neproběhlo podle připojovacího plánu.	Přezkoušejte, zda byl spotřebič zapojen podle připojovacího plánu.
	Závada v elektronickém systému.	Pokud předchozí opatření závadu neodstraní, zavolejte autorizovaný servis.
E bliká	Ovládací pole je vlhké nebo leží na něm předmět.	Osušte ovládací pole nebo odstraňte předmět.
<i>E</i> + číslo/ <i>d</i> + číslo/ <i>E</i> + číslo/	Závada v elektronickém systému.	Odpojte varnou desku od sítě. Počkejte pár sekund a znova jej připojte. Pokud by zobrazení nezhaslo, zavolejte autorizovaný servis.

Ukazatel	Závada	Opatření
F0/F9	Vyskytla se interní chyba.	Odpojte varnou desku od sítě. Počkejte pár sekund a znovu jej připojte. Pokud by zobrazení nezhaslo, zavolejte autorizovaný servis.
F2	Elektronický systém byl přehřát a vypnulo příslušnou varnou zónu.	Počkejte, dokud elektronický systém dostatečně nevychladne. Dotkněte se potom jakéhokoliv symbolu na varné desce. Pokud by ukazatel nezhasnul, zavolejte autorizovaný servis.
F4	Elektronický systém byl přehřát a vypnulo všechna varná místa.	Počkejte, dokud elektronický systém dostatečně nevychladne. Dotkněte se potom jakéhokoliv symbolu na varné desce. Pokud by ukazatel nezhasnul, zavolejte autorizovaný servis.
U1	Vstupní napětí není správné, mimo normální provozní rozsah.	Zkontaktujte vašeho dodavatele proudu.
U2/U3	Varná zóna byla přehřala a k ochraně vaší varné desky vypnuta	Počkejte, dokud elektronický systém dostatečně nevychladne a znovu jej zapněte.

Nestavte na ovládací pole žádné horké nádoby.

Normální zvuky během provozu

Indukční technologie se zakládá na tvorbě elektromagnetických polí, které nechají vznikat teplo přímo na dně varné nádoby. Nádoba může podle druhu výroby způsobovat určité zvuky nebo vibrace, které jsou popsány dále:

Hluboké šumění jak od transformátoru

Tento zvuk vzniká při vaření na vyšším stupni výkonu. Závisí to na množství energie, která se přenáší z varného pole na nádobí. Tento zvuk zmizí nebo je tišší, když se stupeň výkonu sníží.

Tiché pískání

Tento zvuk vzniká, pokud je nádoba prázdná. Zmizí, pokud do nádoby dáte vodu nebo pokrm.

Praskání

Tento zvuk se vyskytuje u nádobí, který se skládá z různých navrstvených materiálů. Vznikne, protože plochy, na kterých se různé materiály setkávají, vibrují. Tento zvuk souvisí s nádobím. Může se lišit v závislosti na množství a druhu přípravy pokrmů.

Hlasitější písklavé tony

Tyto zvuky vzniknou zejména u nádobí z různých navrstvených materiálů, pokud se používají na nejvyšší stupeň výkonu a zároveň na dvou varných zónách. Tyto písklavé tony zmizí nebo se ztěší, jakmile se výkon sníží.

Zvuky ventilátoru

Pro zaručení funkčnosti elektroniky je varná deska provozována při kontrolované teplotě. K tomu je varná deska vybavena chladicím ventilátorem, který pracuje s výkonem odpovídajícím rozpoznané teplotě. Chladicí ventilátor se zapne také tehdy, když se varná deska již vypnula, teplota je však ještě vysoká.

Tyto popsané zvuky jsou normální součástí indukční technologie a neznamenají závadu.

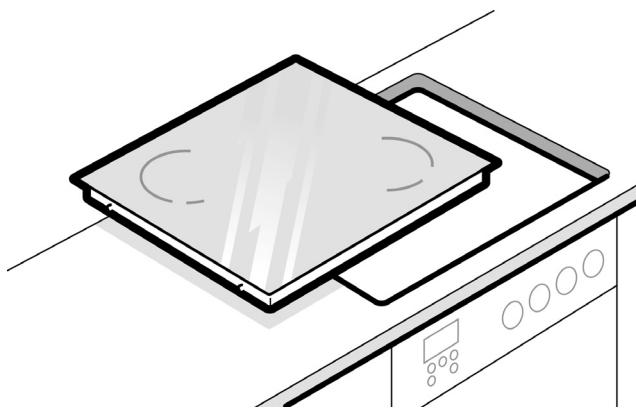
Autorizovaný servis

Náš autorizovaný servis je vám kdykoliv k dispozici pro opravy spotřebiče, koupi příslušenství nebo náhradních dílů a všechny poptávky, které se týkají produktů nebo služeb. Údaje naší zákaznické služby najeznete v přiložených podkladech.

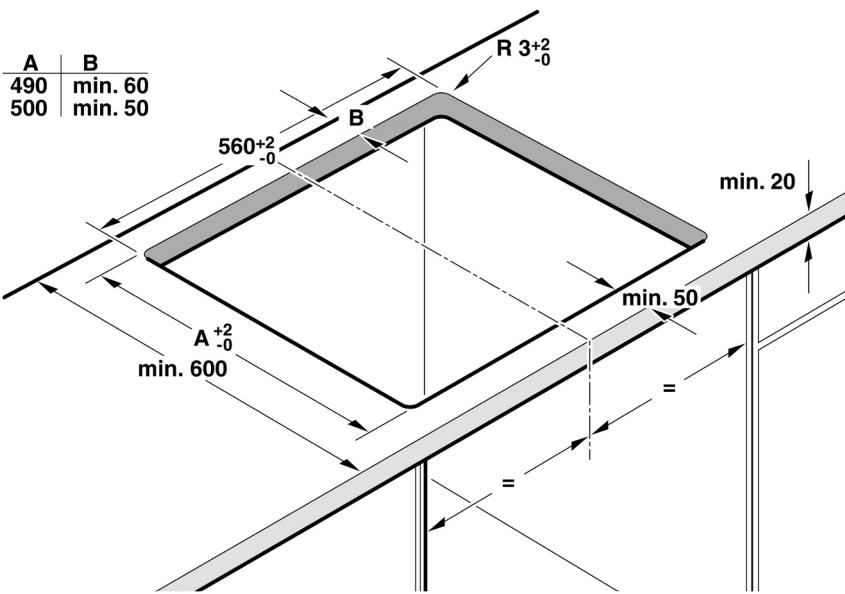
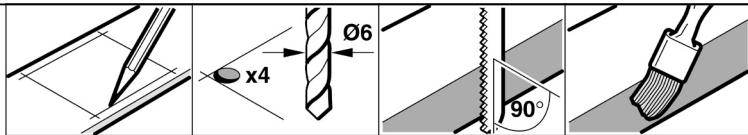
Pokud zavoláte náš autorizovaný servis, připravte si prosím číslo výrobku (č. E) a výrobní číslo (č. FD) spotřebiče. Tato data najeznete na typovém štítku, který je umístěn na spodní straně varné desky a v přiložených podkladech.

Montážní návod

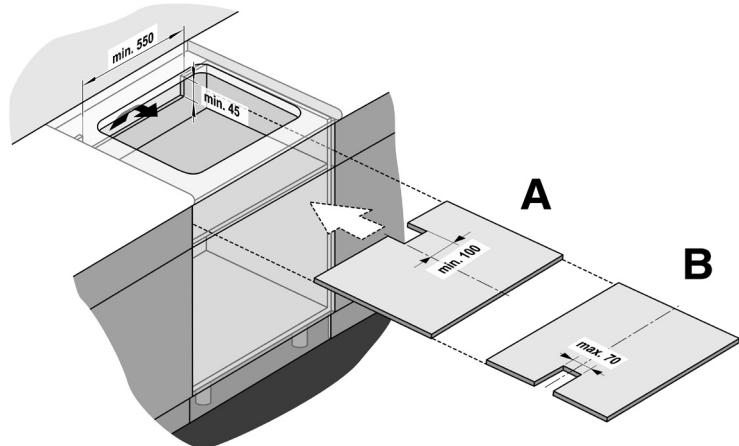
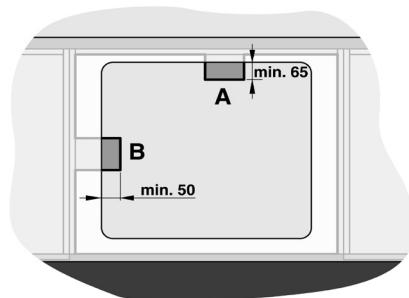
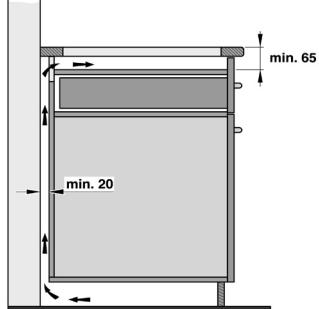
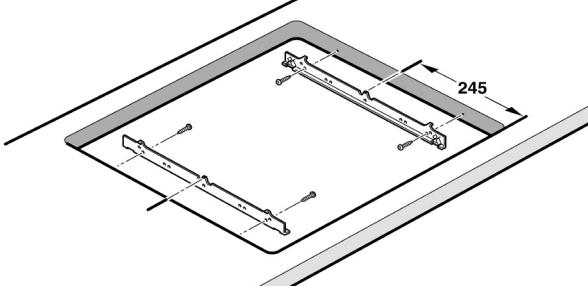
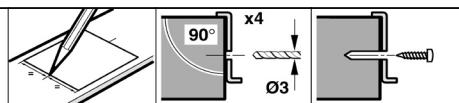
EH 675ME31E



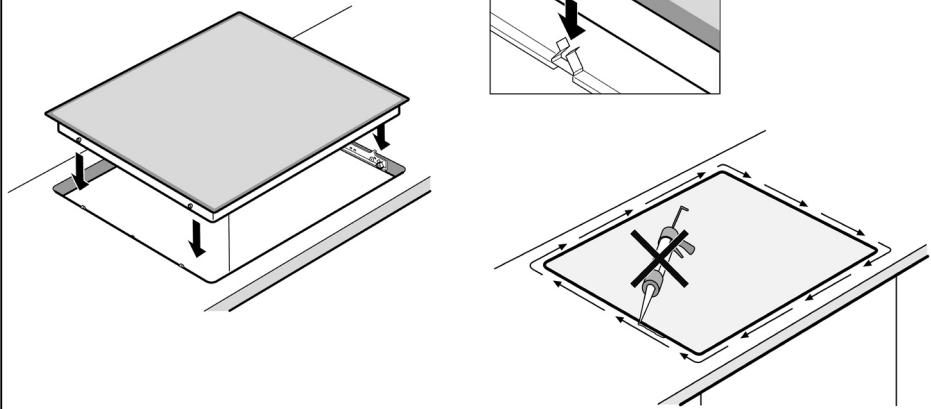
1



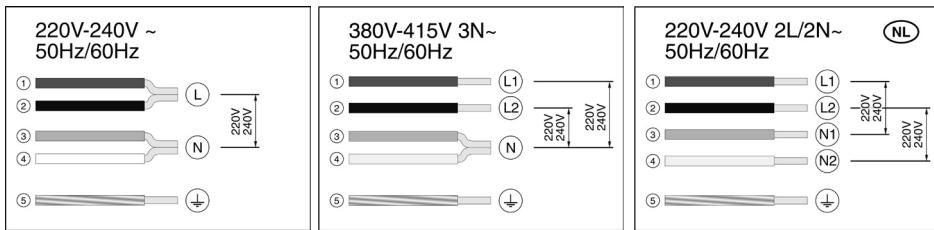
2

2**3****4****5**

6



7



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 typu 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 instalacními 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 trouby s odvětráním od stejného výrobce. Pod varnou deskou nesmí být umístěna chladnička, myčka, trouba bez ventilace ani pračka.
- Pokud byla varná deska nainstalována nad zásuvkou, 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.

■ 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. Výrezy do vestavného nábytku provádějte před instalací spotřebiče. Odstraňte veškeré třísky a hoblinky, jinak by mohlo dojít k funkční poruše elektrických součástek. Taktéž je třeba zaručit, že po realizaci výrezových 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 výrezu k boční stěně musí být: u spotřebičů s indukčními varnými zónami 40 mm, u smíšených spotřebičů 70 mm. Nedoporučujeme, aby varná deska byla umístěna mezi dvě boční stěny. V případě, že takto umístěna bude, je třeba také 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 troubou 20 mm, pokud je instalována bez trouby nebo nad zásuvkový prostor.
- Pro odvětrání varné desky, je nezbytné:
 - otvor v horní části zadní stěny nábytku o šířce 300 mm a výšce 45 mm.
 - 20mm mezera mezi zadní stěnou nábytku a kuchyňskou stěnou.
 - v případě instalace varné desky nad zásuvkový prostor, je třeba zachovat minimální vzdálenost 65 mm mezi zásuvkou a vrchní částí pracovní desky.

- Pokud je jako oddělovací panel instalována dřevěná deska o tloušťce 5 mm. Mějte na paměti následující požadavky:
 - vzdálenost 65 mm mezi dřevěnou deskou a vrchní částí pracovní desky.
 - u modelů s indukčními varnými zónami je třeba vytvořit otvor v zadní části desky (obr. 2 A), který musí být dostatečně hluboký, aby bylo možné vytáhnout kabel varné desky (obr. 3 A).
 - u smíšených modelů je třeba vytvořit otvor v levé boční části desky (obr. 2 B), který musí být dostatečně hluboký, aby bylo možné vytáhnout kabel varné desky (obr. 3 B)

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

Připevnění 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 zdírky pro upevňovací šrouby, popř. nalepte lišty s drážkou. K tomu použijte tepelně odolné lepidlo, které je vhodné pro lepení kovu a 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 pohně, 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 tmellem, protože na desce je těsnění, které plní tuto funkci.

Demontáž varné desky:

Odpojte spotřebič od sítě.

Tlakem zespodu varnou desku vysuňte.

Schéma připojení

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

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

Na tento výrobek je v souladu § 2113 a násł. 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 uschová.

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 zkонтrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán záitel.

3. Uplatnění záruky

Zákazník má v rámci poskytnuté záruky právo na bezplatné, včasné a rádné 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 vznikou průkazně v době platné záruky. Tako 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, nejdpozději však do konce záruční doby. Zvolil 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 tu dobu se záruční doba prodlužuje. Při výměně se **běh záruční doby** neobnovuje. Při opravě nedochází k běhu nové záruční doby týkající se opravené součásti či součástky.

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

B/S/H/

4. Neoprávněnost reklamace

Reklamace 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, provozem při nesprávném napájecím napětí, připojování na nedovolené zdroje proudu, užíváním zboží v nevhodných podmínkách – vlhkost, 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 přemisťováním (poškrábání, promáčknutí, praskliny, rozbití skla a police apod.)
 - nefunkčních estetických komponentů jako jsou madla, skla, ovládací spináče apod., které jsou důsledkem běžného opotřebení
 - změny barev plastových komponentů (jedná se o běžný fyzikálně chemický jev po čase používání)
 - vady spotřebních materiálů, u kterých je doba životnosti daná charakterem součástky (žárovky, vodní filtry, vzduchové, prachové filtry, uhlíkové filtry všechno 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 spotřebitel 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 rádně vyplněný reklamační protokol a pořizovací doklad (fakturu).

9. Ochrana osobních údajů

Osobní údaje zákazníka kupujícího budou použity výhradně k účelům pro zpracování objednávek a k případnému vyřízení zárukky 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 ujištěujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. naším 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

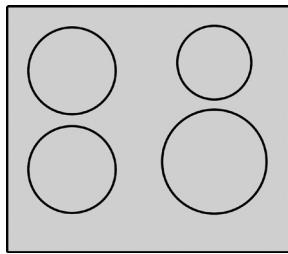
Email: **siemens.spotrebice@bshg.com**

Aktuální informace o servisu najeznete na internetových stránkách **www.siemens-home.com/cz**.

Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

Návod na obsluhu

EH 675ME31E



Obsah

Bezpečnostné upozornenia.....	5
Bezpečnostné pokyny	5
Príčiny škôd	8
Tipy, ako ušetriť energiu	9
Ochrana životného prostredia.....	9
Varenie s indukciou.....	10
Výhody varenia s indukciou	10
Vhodný riad.....	11
Zoznamenie so spotrebičom	13
Ovládací panel	13
Varné zóny	14
Ukazovateľ zostatkového tepla	14
Programovanie varnej dosky	15
Zapnutie a vypnutie varnej dosky	15
Nastavenie varnej zóny	15
Tabuľka varenia	17
Pečenie so senzormi.....	19
Na čo by ste mali dávať pozor	19
Panvica na pečenie so senzormi	19
Stupne teploty	20
Takto funkciu nastavíte	20
Prehľad	22
Programy pečenia so senzormi	24
Varný senzor	25
Vhodný riad.....	25
Rozsahy teploty	26
Takto se funkcia programuje	27
Prehľad	29
Fritovanie pokrmov	30
Varenie s tlakovým hrncom.....	31
Programy na varenie	31
Rady pre varenie	32
Zapnutie a vypnutie trvalej detskej poistky	33
Zapnutie a vypnutie dodatočnej detskej poistky	33

Obsah

Detská poistka	33
Užívateľské obmedzenia pre funkciu Powerboost.....	.34
Funkcia Powerboost	34
Takto se funkcia aktivuje35
Takto sa deaktivuje35
Časová funkcia	36
Automatické vypnutie varnej zóny36
Kuchynský budík.....	.37
Ochrana pri čistení	38
Obmedzenie doby prevádzky	39
Základné nastavenia	40
Ako sa dostať k základným nastaveniam41
Údržba a čistenie	42
Varná doska42
Rám varnej dosky44
Odstránenie prevádzkových závad	44
Normálne zvuky počas prevádzky45
Autorizovaný servis	46

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

Bezpečnostné upozornenia

Prečítajte si, prosím, pozorne tento návod na obsluhu.
Len tak budete vedieť spotrebič správne obsluhovať.

Návod na obsluhu a montážny návod potom starostlivo uschovajte. Ak budete spotrebič predávať ďalej, priložte dokumentáciu k spotrebiču.

Po vybalení spotrebič preskúšajte. V prípade poškodenia počas prepravy, spotrebič nezapájajte, zavolajte autorizovaný servis a škody zaznamenajte písomne, inak zaniká právo na odškodnenie.

Bezpečnostné pokyny

Spotrebič je určený len na použitie v domácnosti.
Používajte varnú dosku len na prípravu pokrmov.

Bezpečné ovládanie

Pre bezpečnú manipuláciu s prístrojom by nemali dospelí a deti, ktorí nie sú kvôli

- telesnému, senzorickému alebo psychickému postihnutiu
- chýbajúcim skúsenostiam a znalostiam

spôsobilý na obsluhu spotrebiča, zaobchádzať so spotrebičom nikdy bez dozoru zodpovednej dospelej osoby.

Dávajte pozor na deti, aby sa nehrali so spotrebičom.

Prehriate oleje a tuky

Prehriate oleje alebo tuky sa ľahko vznetia.
Nebezpečenstvo požiaru!

Prípravu pokrmov s olejom alebo tukom majte vždy pod dohľadom. Ak sa olej alebo tuk vzneti, nikdy nehaste požiar vodou. Plamene rýchlo uhaste pokrievkou alebo tanierom, ktorý nádobu prikryje. Varnú dosku vypnite.

Príprava pokrmov vo vodnom kúpeli

Vo vodnom kúpeli môžete pripravovať pokrmy v nádobe, ktorú postavíte do väčšieho hrnca s vodou. Pokrmy budú jemne a rovnomerne zahriate a uvaria sa pomocou horúcej vody a nie priamo teplom z varnej dosky.

Pri varení vo vodnom kúpeli nepostavte dózy, sklenené nádoby alebo iné nádoby priamo na dno hrnca s vodou, aby nedošlo k prasknutiu skla varnej dosky alebo nádoby, pretože by sa varná doska mohla prehrať.

Horúca varná doska

Nebezpečenstvo popálenia! Nedotýkajte sa horúcich varných zón.

Zásadne udržujte deti mimo dosahu spotrebiča. Ukazovateľ zvyškového tepla varuje pred horúcimi varnými zónami.

Nebezpečenstvo požiaru! Nikdy nepostavte na varnú dosku horľavé predmety.

Nebezpečenstvo požiaru! Ak sa varná doska nachádza nad zásuvkou, nikdy do nej neukladajte horľavé predmety alebo spreje.

Vlhké dná hrncov a varnej zóny

Nebezpečenstvo úrazu! Ak sa medzi dnom hrnca a varnou zónou nachádza tekutina, môže vzniknúť tlak pary. V dôsledku toho môže hrniec nečakane poskočiť.

Udržiavajte varnú zónu a dno hrnca vždy suché.

Praskliny na varnej doske

Nebezpečenstvo spôsobené elektrickým prúdom! Vytiahnite sieťovú zástrčku, ak je varná doska chybná alebo prasknutá.

Kontaktujte autorizovaný servis.

Varná zóna je horúca, ale ukazovateľ nefunguje

Nebezpečenstvo popálenia! Ak nefunguje ukazovateľ, vypnite varnú dosku.

Kontaktujte autorizovaný servis.

Na indukční zónu neukladajte žiadne kovové predmety

Nebezpečenstvo popálenia! Nenechávajte na varnej zóne ležať nože, vidličky, lyžice, vrchnáky alebo iné kovové predmety, pretože by sa mohli veľmi rýchlo zahriať.

Chladiaci ventilátor

Táto varná doska je na spodnej strane vybavená chladiacim ventilátorom.
Nebezpečie poškodenia! Ak by sa varná doska nachádzala nad zásuvkou, nesmú sa v nej nachádzať malé predmety alebo papier, pretože by mohli byť nasaté a poškodili by ventilátor.

Pozor! Medzi obsahom zásuvky a vstupom ventilátoru by mala byť vzdialenosť najmenej 2 cm.

Neodborné opravy

Nebezpečenstvo spôsobené elektrickým prúdom!
Neodborné opravy sú nebezpečné. Prístroj môže opraviť výhradne technik autorizovaného servisu.

Napájací kábel

Každý zásah do prístroja, tiež výmenu alebo montáž napájacieho kabla musí vykonať autorizovaný servis.

Spojovací kábel elektrických spotrebičov sa nesmie dotýkať horúcich varných zón. Mohla by sa poškodiť izolácia kabla a varná doska.



Tento spotrebič zodpovedá smernici pre bezpečnosť a elektromagnetickú kompatibilitu. Napriek tomu by sa nemali osoby s **kardiotimulátorom** približovať k tomuto prístroju. Nemôže byť zaručené, že každý stimulátor na trhu zodpovedá platnej smernici pre bezpečnosť a elektromagnetickú kompatibilitu a že nevzniknú interferencie, ktoré môžu ohrozíť správnu prevádzku. Prípadne by mohlo dôjsť k poruchám u iných spotrebičov, napr. slúchadiel.

Vypnutie varnej dosky

Po každom použití varnej dosky vypnite vždy hlavný vypínač. Nečakajte, pokým sa varná doska nevypne automaticky, pretože sa na nej nenachádzajú varné nádoby.

Príčiny škôd

Dná hrncov a panví	Drsné dná hrncov a panví môžu varnú dosku poškriabať. Vyvarujte sa varenia naprázdno na varných zónach. Mohli by vzniknúť škody.
Horúce panvice a hrnce	Nikdy neodkladajte horúce panvice, hrnce na ovládacie pole, oblasť ukazovateľa a rám varnej dosky.
Sol', cukor a piesok	Sol', cukor a piesok môžu varnú dosku poškriabať. Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.
Tvrde a ostré predmety	Ak na varnú dosku spadnú tvrdé alebo ostré predmety, mohli by vzniknúť škody.
Pretečenie pokrmov	Cukor a podobné prísady môžu varnú dosku poškodiť. Tieto zvyšky jedál odstráňte okamžite škrabkou na sklo.
Nevhodné čistiace prostriedky	Kovové zafarbenia vzniknú používaním nevhodných čistiacich prostriedkov a obrusovaním od hrncov.
Plast a fólie	Allobal a plastové nádoby sa na horúcich varných zónach roztopia.

Ochrana životného prostredia

Ekologická likvidácia odpadu

Prístroj vybaľte a obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



Tento prístroj zodpovedá smernici WEEE 2002/96/CE. Táto európska smernica udáva spôsob vrátenia alebo znovuzhodnotenia starých elektrických a elektronických prístrojov, ktoré už doslúžili.

Tipy, ako ušetriť energiu

- Používajte varné nádoby so silným, rovným dnom. Nerovným dnom sa spotrebuje viac energie. Položte na dno hrnca pravítko. Ak nie je medzi dnom a pravítkom medzera, je dno hrnca rovné.
- Priemer dna hrnca alebo panvice by mal zodpovedať veľkosti varnej zóny.
Nezabúdajte: Výrobca udáva horný priemer hrnca. Tento je väčšinou väčší ako priemer dna hrnca. Ak priemer hrnca a veľkosť varnej zóny nezodpovedajú, používajte radšej väčší hrniec na menšiu varnú zónu, inak by sa polovica energie stratila.
- Používajte veľkosti hrncov zodpovedajúce množstvu pokrmu. Veľký napoly naplnený hrniec potrebuje veľa energie.
- Postavte varné nádoby vždy doprostred varnej zóny a prikryte vždy vhodnou pokrývkou. Pri varení bez pokrývky potrebujete oveľa viac energie.
- Varte s malým množstvom vody. Šetríte tak energiu. Okrem toho sa v zelenine zachovajú vitamíny a minerálne látky.

- Pri varení pokrmov v jednom hrnci alebo tekutých pokrmov ako sú polievky, omáčky alebo nápoje, tie sa môžu veľmi rýchlo zahriať a pretieciť alebo vystreknúť. Z tohto dôvodu odporúčame jediné zahriatie na vhodnom varnom stupni a pri stálom miešaní.

Varenie s indukciou

Výhody varenia s indukciou

Varenie s indukciou predstavuje celkom nový druh ohrevania jedál, pretože sa teplo využíva priamo vo varnej nádobe. Preto to prináša niektoré výhody:

- **Úspora času pri varení a pečení**, pretože sa pokrmy zohrievajú priamo v nádobe.
- **Úspora energie**
- Jednoduchšia **údržba a čistenie**, pretože sa pretečené pokrmy tak rýchlo nepripália.
- **Kontrolovaný prívod tepla a väčšia bezpečnosť**. Varná doska produkuje alebo preruší prenos energie ihneď po obsluhe riadenia. Indukčná varná zóna preruší prenos energie, akonáhle sa varná nádoba odloží, bez toho, aby sa predtým varná zóna vypla.

Vhodný riad

Feromagnetický riad

Na indukčné varenie je vhodný len feromagnetický riad, napríklad:

- smaltovaný oceľový riad
- liatinový riad
- špeciálny indukčný riad z ušľachtilej ocele.

Špeciálny indukčný riad

Existuje špeciálny indukčný riad, ktorého dno nie je celé magnetické. Dávajte pozor na priemer, pretože môže ovplyvniť tak rozpoznanie varnej nádoby, ako i výsledok varenia.

Skúška riadu magnetom

Aby ste zistili, či je riad vhodný, skúste, či dno riadu príťahuje magnet.

Výrobcovia vykazujú riad bežne ako vhodný na indukčné varenie.

Nevhodný riad

Nikdy nepoužívajte riad z:

- Normálnej ušľachtilej ocele
- Skla
- Keramiky
- Medi
- Hliníku

Charakter dna riadu

Charakter dna hrnca a panvice môže ovplyvniť výsledok varenia. Hrnce a panvice z materiálu, ktorý zvýhodňuje rozdelenie tepla, napr. nádoby so trojvrstvým dnom z ušľachtilej ocele, rozdeľujú teplo rovnomerne a šetria čas a energiu.

Žiadny riad alebo nevhodná veľkosť

Pozícia varnej zóny na ukazovateli začne blikáť, ak sa na varnú zónu nepostaví riad, alebo je to riad z nevhodného materiálu alebo má nevhodnú veľkosť.

Používajte vhodnú nádobu, aby blikanie prestalo. Inak sa varná zóna po 90 sekundách vypne.

Prázdny riad alebo riad s tenkým dnom

Neohrievajte prázdne nádoby alebo nádoby s tenkým dnom. Varná doska je vybavená bezpečnostným systémom, ale prázdne nádoby sa zahrievajú tak rýchlo, že vypínacia automatika nemôže reagovať včas a nádoba dosiahne veľmi vysokú teplotu. Dno nádoby by sa mohlo dokonca roztať a poškodiť sklokeramiku varnej dosky. V takomto prípade sa nádoby nedotýkajte a varnú zónu vypnite. Ak varná zóna po vychladnutí nefunguje, kontaktujte autorizovaný servis.

Rozpoznanie hrnca

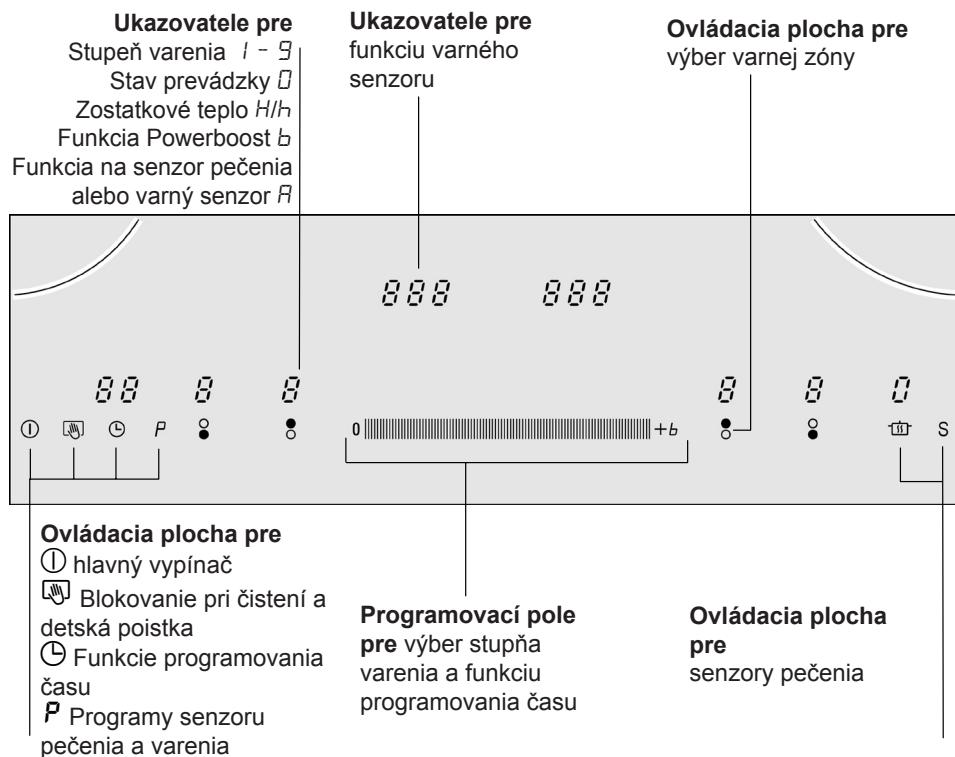
Každá varná zóna má pre rozpoznanie hrnca spodnú hranicu, ktorá závisí tiež od materiálu používanej hrnca. Preto by ste mali vždy používať varnú zónu, ktorá najviac zodpovedá priemeru hrnca.

Zoznámenie so spotrebičom

Návod na použitie platí pre rôzne varné dosky.

Na strane 2 nájdete prehľad modelov.

Ovládaci panel



Varné zóny

Varná zóna	Zapnutie a vypnutie
<input type="radio"/> Jednookruhová varná zóna	Používajte varnú nádobu vhodnej veľkosti. Používajte len varné nádoby, ktoré sú vhodné na indukčné varenie, viď oddelenie „Vhodný riad“.

Ukazovateľ zostatkového tepla

Varná doska má pre každú varnú zónu ukazovateľ zostatkového tepla, ktorý poukazuje na ešte teplé varné zóny. Varných zón s týmto ukazovateľom sa nedotýkajte.

Aj keď je varná doska už vypnutá, svieti H/H , kým je varná zóna ešte horúca.

Ak odložíte nádobu z varnej zóny skôr, ako sa vyplá, zobrazia sa striedavo ukazovatelia H/H a nastavený varný stupeň.

Programovanie varnej dosky

Táto kapitola Vás zoznámi s nastavením Vašej varnej dosky. V tabuľke nájdete varný stupeň a doby pečenia pre rôzne pokrmy.

Zapnutie a vypnutie varnej dosky

Varnú dosku zapíname a vypíname hlavným vypínačom ①.

Zapnutie

Dotknite sa symbolu ①.

Zaznie akustický signál, rozsvieti sa ukazovateľ I nad symbolom ①.

Vypnutie

Dotknite sa symbolu ①.

Zaznie akustický signál, ukazovateľ I zhasne.

Varná doska sa vypne.

Ukazovateľ zostatkového tepla svieti tak dlho, kým varné zóny nie sú dostatočne vychladnuté.

Upozornenie

Varná doska sa automaticky vypne, kým zostanú všetky varné zóny určitú dobu nepoužívané.

Ak je po zapnutí k dispozícii ešte zostatkové teplo, zobrazí sa na ukazovateli varnej zóny symbol zostatkového tepla H/H.

Nastavenie varnej zóny

Vyberte v programovacom poli požadovaný varný stupeň.

Varný stupeň 1 = minimálny výkon

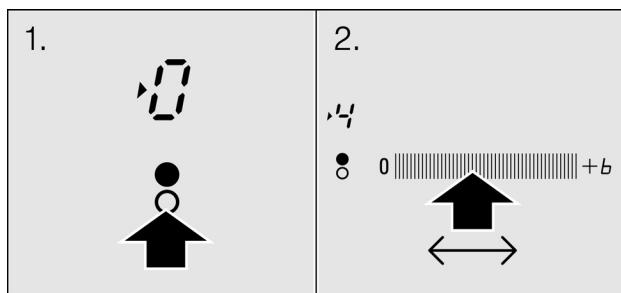
Varný stupeň 9 = najvyšší výkon

Každý varný stupeň má medzistupeň. Je označený bodkou.

Nastavenie varného stupňa:

Varná zóna musí byť zapnutá.

1. Dotknite sa symbolu  požadovanej varnej zóny.
Rozsvieti sa ukazovateľ  a .
2. Počas nasledujúcich 5 sekúnd prechádzajte prstom po programovacom poli, kým sa nerozsvieti požadovaný varný stupeň.



3. Zmena varného stupňa:

Vyberte varnú zónu a potom prechádzajte prstom po programovacom poli, kým sa nerozsvieti požadovaný varný stupeň.

Upozornenie:

Ak na indukčnej varnej zóne nestojí žiadna nádoba, bliká ukazovateľ zvoleného varného stupňa.
Po nejakom čase sa varná zóna vypne.

Vypnutie varnej zóny

Vyberte varnú zónu a potom vyberte v programovacom poli varný stupeň .

Varná zóna sa vypne a zobrazí sa ukazovateľ zostatkového tepla.

Tabuľka varenia

V nasledujúcej tabuľke sú znázornené niektoré príklady.

Doby varenia sa radia podľa druhu, hmotnosti a kvality jedál. Preto môže dôjsť ku odchýlkom.

Pokrmy	Varný stupeň	Doby varenia v minútach
Rozpúšťanie		
Čokoláda, poleva na torty, maslo, med, želatina	1 - 2 1 - 2	- -
Zohriatie a udržanie v teple		
Pokrm z jedného hrnce (napr. šošovica)	1 - 2	-
Mlieko**	1. - 2.	-
Párky, ohrievané vo vode **	3 - 4	-
Rozmrazovanie a zohrievanie		
Zmrrozený špenát	2. - 3.	5 - 15 min.
Zmrrozený guláš	2. - 3.	20 - 30 min.
Pomalé varenie		
Zemiakové knedlíky	4. - 5.*	20 - 30 min.
Ryba	4 - 5*	10 - 15 min.
Biele omáčky, napr. bešamel	1 - 2	3 - 6 min.
Ostatné omáčky, napr. bernská omáčka, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12 min.
Varenie, varenie v pare, dusenie		
Ryža (s dvojitým množstvom vody)	2 - 3	15 - 30 min.
Mliečna ryža	2 - 3	25 - 35 min.
Zemiaky na lúpanie	4 - 5	25 - 30 min.
Solené zemiaky	4 - 5	15 - 25 min.
Cestoviny	6 - 7*	6 - 10 min.
Jedlo z jedného hrnca, vývary	3. - 4.	15 - 60 min.
Zelenina	2. - 3.	10 - 20 min.
Zelenina, zmrrozená	3. - 4.	7 - 20 min.
Jedlo z jedného hrnca v tlakovom hrnci	4. - 5.	-
Dusenie		
Roláda	4 - 5	50 - 60 min.
Dusená sviečková	4 - 5	60 - 100 min.
Guláš	3. - 4.	50 - 60 min.

Pokrmy	Varný stupeň	Doba varu v minútach
Pečenie		
Rezeň, prírodný alebo obaľovaný	6 - 7	6 - 10 min.
Rezeň, zmrazený	6 - 7	8 - 12 min.
Kotleta, prírodná alebo obaľovaná	6 - 7	8 - 12 min.
Steak (3 cm hrubý)	7 - 8	8 - 12 min.
Kuracie prsia (2 cm hrubý)	5 - 6	10 - 20 min.
Kuracie prsia, zmrazené	5 - 6	10 - 30 min.
Ryba a rybie filé, prírodné	5 - 6	8 - 20 min.
Ryba a rybie filé, obaľované	6 - 7	8 - 20 min.
Ryba a rybie filé, obaľované a zmrazené, napr. rybacie tycinky	6 - 7	8 - 12 min.
Krab a garnát	6 - 7	6 - 10 min.
Zmrazené pokrmy, napr. jedlá na objednávku	6 - 7	fritovať postupne
Palacinky	3. - 4.	fritovať postupne
Omeleta	5 - 6	3 - 6 min.
Volské oko		
Fritovanie (150 g - 200 g na porciu 1-2 l oleja)		
Zmrazené pokrmy, napr. hranolky, kuracie nugety	8 - 9	Fritovať porciu po porcií
Krokety, zmrazené	7 - 8	
Karbonátky	7 - 8	
Mäso, napr. kúsky kurčaťa	6 - 7	
Ryba, vyprážaná alebo v pivnom cestíčku	6 - 7	
Zelenina a huby, vyprážané alebo v pivnom cestíčku	6 - 7	
Cukrárenské výrobky, napr. veterníky, ovocie v lístkovom ceste	4 - 5	

* pomalé varenie bez pokrývky

** bez pokrývky

Pečenie so senzormi

Táto funkcia dovoľuje fritovanie na predných varných zónach tým, že je teplota panvice automaticky regulovaná.

Výhody pečenia so senzormi

Varná zóna hreje len vtedy, keď je to potrebné. Pritom šetríte energiu.
Olej a tuk sa neprehrejú.

Panvica pre pečenie so senzormi

Pre funkciu pečenia so senzormi sú k dispozícii zvlášť vhodné panvice. Používajte len tento druh panvíc! S inými panvicami by nebolo možné teplotu regulovať. Panvice by sa mohli prehriať.

Panvicu na fritovanie môžete dodatočne získať ako zvláštne príslušenstvo v špecializovanom obchode alebo u autorizovaného servisu. Uveďte vždy príslušné číslo dielu HZ390210, HZ390220, HZ390230.

Panvice sú potiahnuté nepriľnavou vrstvou. Môžete fritovať pokrmy tiež s menším množstvom tuku.

Na čo by ste mali dávať pozor

Nikdy nezohrievajte olej, maslo alebo tuk bez dozoru.

Postavte panvicu do stredu varnej zóny.
Dávajte pozor, aby priemer dna panvice sa zhodoval.

Panvicu nepoužívajte s vrchnákom. Inak by sa nemohla teplota riadiť automaticky.
Môžete používať ochranné sito proti striekaniu, toto neobmedzuje automatické riadenie teploty.

Používajte len tuky, ktoré sú na fritovanie vhodné. Ak používate maslo, margarín, olivový olej alebo sadlo, zvolte stupeň teploty minimálny.

Stupeň teploty

Výkonnostný stupeň	Teplota	Vhodné pre
max	vysoká	napr. zemiakové hniezda, pečené zemiaky a steaky krátko fritované.
med	stredná - vysoká	napr. mierne fritovanie zmrazených potravín, obaľované pokrmy, rezeň, ragú, zelenina.
low	nízka - stredná	napr. mierne fritovanie karbonátok, párkov, ryby.
min	nízka	napr. omeleta, fritovanie s maslom, olivovým olejom alebo margarínom,

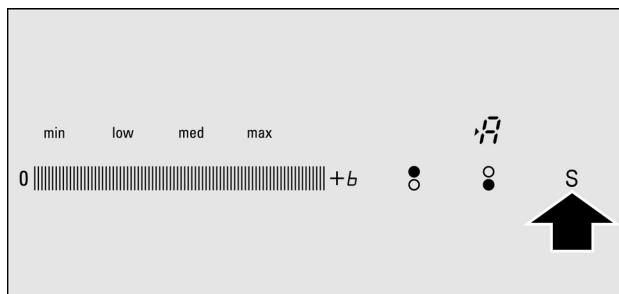
Takto funkciu nastavíte

Vyberte z prehľadu vhodný teplotný stupeň.
Postavte panvicu na varnú zónu. Varná doska musí byť zapnutá.

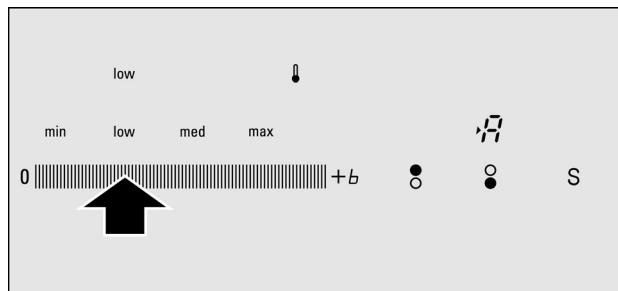
1. Vyberte vhodnú varnú zónu.
2. Stlačte symbol S.

Na ukazovateľi varnej zóny sa rozsvietia ukazovatelia R a ►.

Na programovom poli sa zobrazia možné teplotné stupne.



- 3.** V nasledujúcich 5 sekundách vyberte v programovacom poli požadovanú teplotu. Rozsvieti sa ukazovateľ  a ukazovateľ stupňa teploty. Pečenie so senzormi bolo aktivované.



Symbol  svieti, kým nebude teplota na fritovanie dosiahnutá.

Potom zaznie akustický signál a symbol teploty zhasne.

- 4.** Dajte olej do panvice a potom pridajte pokrm.

Ako ste zvyknutý pokrm zamiešajte, aby sa nepripáli.

Ked' je pokrm hotový

Vyberte varnú zónu a dotknite sa symbolu S. Potom zložte panvicu z varnej zóny.

Prehľad

Prehľad ukazuje, aký stupeň teploty je vhodný pre aký pokrm. Doba varenia sa môže lísiť od druhu, hmotnosti, hrúbky a kvality pokrmov.

		Teplotní stupeň	Celkový čas varenia od akustického signálu
Mäso	Rezeň, obaľovaný alebo neobaľovaný	med	6 - 10 min.
	Filety	med	6 - 10 min.
	Kotleta	low	10 - 17 min.
	Cordon bleu	low	15 - 20 min.
	Steak, krátko fritovaný (3 cm hrubý)	max	6 - 8 min.
	Steak, prostredný alebo prepečený (3 cm hrubý)	med	8 - 12 min.
	Prsíčka (2 cm hrubé)	low	10 - 20 min.
	Párky, varené alebo surové	low	8 - 20 min.
	Hamburger / Karbonátky	min	6 - 9 min.
	Sekaná	med	7 - 12 min.
	Ragú, Gyros	med	6 - 10 min.
	Mleté mäso	min	5 - 8 min.
	Prerastená slanina		
Ryby	Vyprážaná ryba	low	10 - 20 min.
	Rybie filety, obalené alebo neobaľované	low/med	10 - 20 min.
	Garnáty, kraby	med	4 - 8 min.
Vaječné pokrmy	Palacinka	med	fritovať postupne
	Omeleta	min	fritovať postupne
	Volské oko	min/med	2 - 6 min.
	Miešané vajíčka	min	2 - 4 min.
	Rakúske palacinky	low	10 - 15 min.
	Toasty obalené vo vajci	low	fritovať postupne
Zemiaky	Pečené zemiaky, pripravené z lúpaných zemiakov, pečené zemiaky, pripravené zo surových zemiakov, zemiakové hniezda	max low max med	6 - 12 min. 15 - 25 min. fritovať postupne 10 - 15 min.
	Glazované zemiaky		

		Teplotný stupeň	Celkový čas varenia od akustického signálu
Zelenina	Cesnak, cibuľa	min	2 - 10 min.
	Cuketa, ľuľok	low	4 - 12 min.
	Paprika, zelený špargľa	low	4 - 15 min.
	Huby	med	10 - 15 min.
	Glazovaná zelenina	med	6 - 10 min.
Zmrazené potraviny	Rezeň	med	15 - 20 min.
	Cordon bleu	low	10 - 30 min.
	Prsíčka	min	10 - 30 min.
	Nugety	med	10 - 15 min.
	Gyros, Kebab	med	10 - 15 min.
	Rybie filety, obaľované alebo neobaľované	low	10 - 20 min.
	Rybie tyčinky	med	8 - 12 min.
	Hranolky	med/max	4 - 6 min.
	Jedlo a zelenina na panvici	min	8 - 15 min.
	Jarné rolky	low	10 - 30 min.
Ostatné	Camembert/syr	low	7 - 10 min.
	Hotové pokrmy na varenie s vodou, napr. cestovinová panvica*	min	4 - 6 min.
	Toast	low	6 - 10 min.
	Mandle/orechy/pínie*	min	3 - 7 min.

* Na studenej panvici.

Programy pečenia so senzormi

Na tieto programy sa môžu používať len panvice, ktoré sú pre pečenie so senzormi vhodné.

S týmito programami môžete pripravovať nasledujúce pokrmy.

Program	Pokrm
P1	Rezeň
P2	Kuracie prsia, Cordon bleu
P3	Steak, krátko fritovaný
P4	Steak, stredne prepečený alebo prepečený
P5	Ryby
P6	Jedlá a zelenina na objednávku , zmrazené
P7	Hranolky v rúre, zmrazené
P8	Palacinka
P9	Omeleta, vajíčka

Zvolenie požadovaného programu

Postupujte nasledovne:

1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa symbolu *P*. Na ukazovateli varnej zóny sa rozsvietí písmeno P.
3. V nasledujúcich 5 sekundách prejdite prstom po programovacom poli, kým sa nezobrazí požadovaný program. Rozsvieti sa ukazovateľ .

Program je teraz vybraný.

Kým nebude dosiahnutá príslušná teplota, svieti symbol teploty . Pri dosiahnutí teploty zaznie akustický signál a symbol teploty zhasne.

Dajte na panvicu olej a potom pokrm.

Zamiešajte pokrm, ako ste zvyknutý, aby sa nepripáli.

Deaktivovanie programov	Vyberte varnú zónu a dotknite sa symbolu <i>P</i> . Potom odložte panvicu z varnej zóny.
--------------------------------	--

Varný senzor

Táto funkcia umožňuje prevádzku zadných varných zón. Je vhodná na varenie potravín, ktoré sú veľmi horúce a ktoré sú pripravované s vodou, množstvom oleja alebo tukom na fritovanie.

Upozornenie	Funkcia varný senzor sa nesmie použiť na dusenie alebo pečenie bez dostatočného množstva oleja.
Takto to funguje	Nádoby, ktoré obsahujú horúce potraviny, odovzdávajú teplo. Varný senzor registruje toto teplo a varná doska reguluje teplotu automaticky.
Výhody pri varení	<p>Varná zóna bude zahriata len vtedy, keď je to potrebné. Šetríte pritom energiu.</p> <p>Olej a tuk nie sú prehriate.</p> <p>Teplota je regulovaná po celú dobu.</p> <p>Predíde sa pretečeniu potravín a prepnutie na nižší stupeň je zbytočné.</p>

Vhodný riad

Vhodný riad pre túto funkciu musí mať povrch, ktorý teplo správne odvádzá.

Ak nie je riad vhodný, nemôže automatická regulácia teploty fungovať. Pokrmy by mohly pretieciť alebo sa pripáliť.

Môžete používať smaltované nádoby vhodnej veľkosti. Dno nádoby by malo mať dostatočný priemer, aby zakrylo varnú zónu. V prípade nádob z ušľachtilej ocele použite priložené senzorové samolepiace pásky.

Rozsahy teploty

Ak varíte s varným senzorom, nenastavujete varné stupne, ale teplotné rozsahy.

Varná doska má päť teplotných rozsahov:

Rozsah teploty	Teplota	Vhodné pre
170 - 180 °C	170 °C	Fritovanie
120 - 110 °C	120 °C	Varenie v tlakovom hrnci
90 - 100 °C	100 °C	Šetrné varenie, varenie
80 - 90 °C	90 °C	Šetrné varenie, Quellen
60 - 70 °C	70 °C	Rozmrzovanie, zohrievanie, udržiavanie v

Prispôsobenie teploty

Bod varu vody závisí na nadmorskej výške. Ak sa niektorý pokrm varí veľmi dlho alebo jednoducho, môže sa bod varu prispôsobiť.

Hodnota v nastavení C4	Výška
1	0 - 100 m
2	100 - 200 m
3*	200 - 400 m
4	400 - 600 m
5	600 - 800 m
6	800 - 1000 m
7	1000 - 1200 m
8	1200 - 1400 m
9	nad 1400 m

* základné nastavenie

Pre zmenu nastavenia vid' kapitolu „Základné nastavenie“.

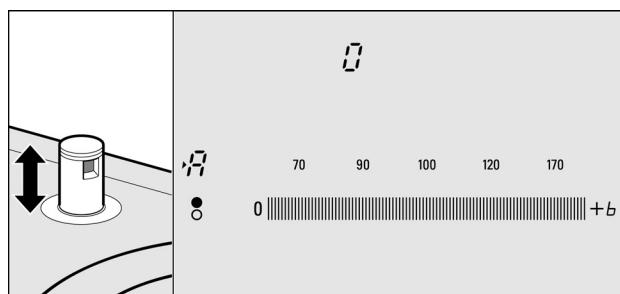
Upozornenie

Bod varu sa nemusí prispôsobiť, ak sa varná doska nachádza vo výške 0-400 m.
Na začiatku môžete nechať základné nastavenie a ak nebude spokojný s výsledkom varenia, je možné bod varu zmeniť v základnom nastavení.

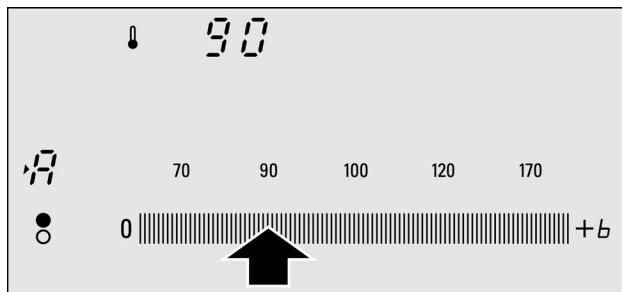
Takto se funkcia programuje

Varná doska musí byť zapnutá.

1. Dajte pokrmy do nádoby a pridajte tekutinu, na výšku dvoch prstov je dostatočné.
2. Postavte varnú nádobu na stred varnej zóny a prikryte pokrývkou.
3. Stlačte varný senzor požadovanej varnej zóny. Varný senzor bude aktivovaný.
Na poli ukazovateľa sa rozsvieti ukazovateľ R a \blacktriangleright .
Nad programovacím poľom sa zobrazia možné rozsahy teploty a ukazovateľ D .



4. V nasledujúcich 5 sekundách zadajte požadovanú teplotu v programovacom poli.
Zapne sa funkcia varný senzor.
Rozsvieti sa ukazovateľ  a ukazovateľ rozsahu teploty.



Symbol  svieti ďalej, kým sa nedosiahne požadovaná teplota.

Potom zaznie akustický signál a symbol teploty zhasne.

Varný senzor drží teplotu v nádobe v nastavenom teplotnom rozmedzí.

Vypnutie varného senzora

Vyberte varnú zónu a potom vyberte v programovacom poli varný stupeň . Varný senzor zakryte, aby sa šošovka neušpinila.

Upozornenie

Potraviny je možné dať aj do horúcej tekutiny:
Nádobu zapľňte tekutinou.
Naprogramujte varnú dosku, ako je napísané v bodech 3 a 4.
Akonáhle je dosiahnutá teplota a zaznie signál, pridajte potraviny.



Kryt varného senzora bude horúci, pokým je zapnutá vedľajšia varná zóna.

Pre správnu prevádzku senzora je dôležité udržovať šošovku vždy čistú.

Prehľad

Prehľad ukazuje, aký rozsah teploty je vhodný pre ktorý pokrm. Doba varenia sa môže lísiť podľa druhu, hmotnosti a kvality pokrmov.

		Ukazatel	Celková doba varenia od akustického signálu
Polievky	Mäsový vývar	100 °C	60 - 90 min.
	Jedlo z jedného hrnca	100 °C	45 - 60 min.
	Zeleninová polievka	100 °C	60 - 90 min.
Prílohy	Zemiaky	100 °C	30 - 40 min.
	Zemiakové knedlíky	90 °C	30 - 40 min.
	Cestoviny	100 °C	7 - 10 min.
	Polenta	90 °C	20 - 25 min.
	Ryža	90 °C	25 - 35 min.
Vajíčka	Vajíčka natvrdo (v studenej vode a priviedieme do varu)	100 °C	5-10 min.
Mäso	Mäsové guličky	100 °C	20 - 30 min.
	Cestoviny s náplňou napr. ravioly	100 °C	10 - 15 min.
	Kurča na polievku	100 °C	60 - 90 min.
	Varené teľacie mäso	100 °C	60 - 90 min.
	Párky	90 °C	5 - 10 min.
Zelenina	Čerstvá zelenina, napr. brokolica	100 °C	10 - 20 min.
	Čerstvá zelenina, napr. rúžičková kapusta	100 °C	30 - 40 min.
	Zmrazená zelenina, napr., rúžičková kapusta, fazuľa*	100 °C	15 - 30 min.
	Zelenina v smotanovej omáčke, mrazená: napr. zelenina v smotane*	100 °C	15 - 20 min.
	Šošovica, hrášok, fazuľa	100 °C	15 - 20 min.
Sladké pokrmy	Krupičná kaša	90 °C	5 - 10 min.
	Kompót	90 °C	10 - 20 min.
	Mliečna ryža	90 °C	35 - 45 min.
	Čokoládový pudink	90 °C	3 - 5 min.
Hotové pokrmy	Konzervy, napr. gulášová polievka	70 °C	10 - 15 min.
	Sušené polievky, napr. cestovinová polievka	100 °C	5 - 10 min.
	Sušené polievky, napr. krémové polievky	90 °C	10 - 15 min.

		Ukazovateľ	Celková doba varenia od akustického signálu
Nápoje	Mlieko Varené víno	90 °C 70 °C	
Pokrmy z tlakového hrnca	Kurča	120 °C	20 - 25 min.
	Ryža	120 °C	6 - 8 min.
	Zemiaky	120 °C	10 - 12 min.
	Pokrmy z jedného hrnca	120 °C	15 - 20 min.
Fritovanie**	Cukrovinky, napr. odpaľované cesto, ovocie v pivnom cestíčku a mäsové gulľky Mäso, napr. kúsky kurčaťa, obaľovaná zelenina alebo zelenina v pivnom cestíčku	170 °C 170 °C 170 °C	Fritujte jednotlivé porcie

* Tekutinu pridajte podľa údajov výrobcu.

** Po predhriatí pre fritovanie zložte veko (viď pokyny v kapitole „Fritovanie pokrmov“).

Fritovanie pokrmov

Nikdy nezohrievajte olej, maslo alebo tuk bez dozoru.

Olej, maslo alebo tuk na fritovanie

Na fritovanie používajte vhodný olej, maslo alebo tuk, napr. rastlinný olej.
Maslo pridajte po malých kúskoch.
Zaistite, aby bolo v nádobe dostatok masla.
Pridajte nejmenej na výšku prstu.

Nevhodný olej, maslo alebo tuk

Neodporúčame miešať, napr. olej s maslom alebo rôzne druhy masla. Horúci olej, maslo alebo tuk by mohli peniť.

Zahriatie oleja, masla alebo tuku

1. Zahrejte olej, maslo alebo tuk v uzavrenej nádobe. Keď zaznie signál a ukazovateľ  zhasne, je olej, tuk alebo maslo horúce. Teraz môžete pokrm fritovať (pri fritovaní nezakrývajte pokrývku).

Fritovanie

2. Pridajte prvnú porciu a fritujte.

3. Porciu vyberte.

Ak sa nerozsvieti ukazovateľ  , je olej, tuk alebo maslo ešte natoľko horúce, aby se mohla fritovať ďalšia porcia. Ak ukazovateľ svieti, počkajte, pokým nezaznie signál a ukazovateľ  nezhasne, skôr ako vložíte ďalšiu porciu.

4. Fritujte ďalšiu porciu.

Pokyny

Zmrazené pokrmy fritujte v malých porciach.

Inak olej, tuk alebo maslo veľmi vychladnú.

Príklad: fritovanie zmrzených hranoliek: 1,5 l oleja, masla alebo tuku na porciu 150 g hranoliek.

Varenie s tlakovým hrncom

Tekutinu pridajte podľa údajov výrobcu.

Strukoviny varte v rozmedzí teplôt 100 °C.

Penu vyberte a tlakový hrnec zavorte. Proces varenia pokračuje v rozsahu teploty 120°C.

Programy na varenie

Programy na varenie môžete pokračovať nasledujúce pokrmy:

Program na varenia	Pokrm
P1	Pasta
P2	Zemiaky
P3	Ryža
P4	Zemiakové knedlíky
P5	Čerstvá zelenina, napr. brokolica, ružičková kapusta. Zmrzená zelenina, napr. ružičková kapusta, fazuľa
P6	Zohriatie párkov
P7	Zohriatie mlieka
P8	Mliečna ryža
P9	Fritovanie šíšky, odpaľované cesto

Nastavenie požadovaného programu na varenie

Postupujte následujúcim spôsobom:

- 1.** Stlačte varný senzor.
- 2.** V nasledujúcich 5 sekundách stlačte symbol *P*.
Ukazovatelia a sa na poli ukazovateľa varnej zóny rozsvietia.
- 3.** V nasledujúcich 5 sekundách prechádzajte prstom po programovacom poli, pokým sa nezobrazí požadovaný program.
Rozsvieti sa ukazovateľ .

Pokým nebude dosiahnutá požadovaná teplota, svieti symbol . Keď sa dosiahne teplota, zaznie akustický signál a ukazovateľ zhasne.

Vypnutie programov na varenie

Vyberte varnú zónu a potom v programovacom poli vyberte stupeň varenia .

Rady pre varenie

Príprava potravín, ktoré púšťajú veľa tekutiny (napr. rybie filety)

Zmrazené potraviny, napr. špenát, dajte do nádoby. Podľa údajov výrobcu pridajte tekutinu. Uzavorte pokrývkou. Vyberte rozmedzie teploty 70 °C. Občas zamiešajte.

Ak pridávate tekutinu, dostačujúce množstvo je na výšku dvoch prstov. Na nádobu položte vždy pokrývku.

Príprava pokrmov, ktoré veľmi penia (napr. cestoviny)

Tiež v prípade veľmi peniacich potravín uzavorte pokrývkou. Pritom šetríte energiu.

Zaváranie potravín

Potraviny varte odporúčanou teplotou. Ak sú zahustené, nechajte prebytočnú vlhkosť odpariť pri 90 °C.

Potraviny, napr. zemiaky, nie sú uvarené rovnomerne

Nabudúce použite viac tekutiny.

Akustický signál nezaznie	Nádobu vždy priklopte pokrývkou. Tak najlepšie funguje automatická regulácia.
----------------------------------	---

Detská poistka

Varnú dosku je možné chrániť pred nechceným používaním tak, že deti nemôžu varné zóny zapnúť.

Zapnutie a vypnutie dodatočnej detskej poistky

Varnú dosku je možné v jednotlivých prípadoch zablokovať, napr., ak sú na návšteve malé deti.

Zapnutie

Varná doska musí byť vypnutá.

Dotknite sa symbolu , pokým nezaznie akustický signál a nerozsvieti sa ukazovateľ .

Varná doska je teraz blokovaná.

Po chvíli sa ukazovateľ  vypne.

Vypnutie

Dotknite sa symbolu , pokým nezaznie akustický signál a ukazovateľ  nezhasne.

Dodatočná detská poistka je vypnutá.

Teraz môžete varnú desku zapnúť.

Pozor!

Detskú poistku môžete neopatrnošou zapnúť alebo vypnúť, napr. neopatrnlým rozliatím umývacieho prostriedku, prekypenými pokrmami, predmetmi, ktoré sa nachádzajú na symboloch .

Zapnutie a vypnutie trvalej detskej poistky

Pomocou tejto funkcie sa detská poistka vždy automaticky aktivuje, keď je varná doska vypnutá.

Zapnutie a vypnutie trvalej detskej poistky Viď kapitolu „základné nastavenie“.

Zapnutie varnej dosky Dotknite sa symbolu , dokým nezaznie signál a ukazovateľ nezhasne. Stála detská poistka je vypnutá. Varnú dosku môžete teraz zapnúť.

Funkcia Powerboost

Pomocou tejto funkcie budú vaše pokrmy zahriate ešte rýchlejšie ako s varným stupňom .

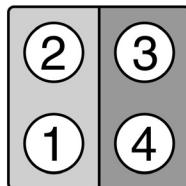
Funkcia Powerboost krátkodobo zvyšuje najvyšší výkon vybranej varnej zóny.

Užívateľské obmedzenia pre funkciu Powerboost

Táto funkcia je k dispozícii na všetkých varných zónach. Funkciu Powerboost aktivujete len vtedy, ak nie je v prevádzke iná varná zóna v rovnakej skupine (viď obrázok). Ak chcete napríklad aktivovať funkciu pre varnú zónu (2 a 5), musí byť varná zóna 1 vypnutá a opačne. Pokým nie je druhá varná zóna vypnutá, blikajú na ukazovateli varnej zóny striedavo písmená a stupeň varenia , funkcia Powerboost sa nezapne.

To isté platí pre varné zóny 3 a 4.

Skupina 1



Skupina 2

Takto se funkcia aktivuje

Postupujte nasledujúcim spôsobom:

1. Vyberte varný stupeň 9.
2. Stlačte na programovacom poli nad symbol $+b$. Na ukazovateli varnej zóny sa zobrazí písmeno b . Funkcia je aktivovaná.

Takto sa deaktivuje

Postupujte nasledujúcim spôsobom:

1. Stlačte na programovacom poli nad symbol $+b$. Písmeno b sa nezobrazí a varná zóna sa vráti späť na varný stupeň 9.



Za určitých okolností sa funkcia Powerboost vypne automaticky pre ochranu pred poškodením elektronických súčiastok vo vnútri Vášho varného panelu.

Časová funkcia

Túto funkciu môžete použiť na dva rôzne spôsoby:

- varná zóna sa má automaticky vypnúť
- ako kuchynský budík

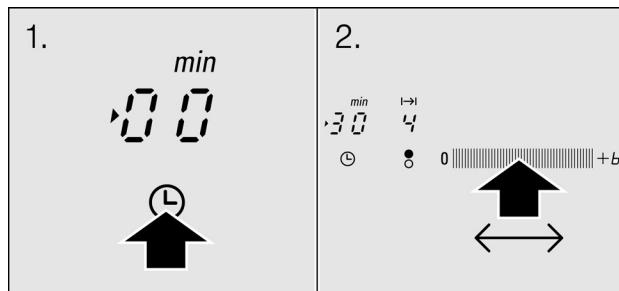
Automatické vypnutie varnej zóny

Takto funkciu nastavíte

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

Varná zóna musí byť zapnutá.

1. Zvoľte požadovaný varný stupeň. Potom sa dotknite symbolu . Ukazovatelia a sa na ukazovateľi funkcie časového programovania rozsvietia. Rozsvítí se ukazatel na varné zóně.
2. Nastavte na programovacom poli požadovanú dobu varenia.
Ak dlhšie podržíte tlačidlo, ubieha ukazovateľ minút rýchlejšie.



Po niekoľkých sekundách sa začne naprogramovaný čas odpočítavať.

Na ukazovateli sa zobrazí doba pečenia pre varnú zónu.

Po uplynutí času	Po uplynutí času se varná zóna vypne. Zaznie akustický signál. Na varnej zóne sa zobrazí a na ukazovateli funkcie časového programovania sa zobrazí . Po stlačení symbolu ukazovateľ vypne a akustický signál skončí.
Zmena nastavenia času	Zvolte varnú zónu a potom stlačte symbol .
	Zmeňte dobu varenia na programovacom poli.
Deaktivácia vypínacej automatiky	Zvoľte varnú zónu a stlačte symbol .
	Potom na programovacom poli natavte čas. Ukazovateľ zhasne.
Tipy a upozornenia	Pri výbere varnej zóny sa zobrazí zostávajúca doba varenia. Dobu varenia je možné nastaviť až do doby 99 minút.
	Po prerušení dodávky prúdu nie je funkcia časového programovania aktívna.
<hr/>	
Kuchynský budík	Kuchynský budík umožňuje nastavenie doby varenia do 99 minút. Nie je závislý na ostatných nastaveniach.
Takto funkciu nastavíte	<p>1. Stlačte niekoľkokrát symbol , pokým sa nerozsvieti zobrazenie .</p> <p>Rozsvietia sa ukazovatelia , a min na ukazovateli časovej programovacej funkcie.</p> <p>2. Nastavte na programovacom poli požadovaný čas.</p> <p>Po niekoľkých sekundách začne ubiehať čas.</p>
Po uplynutí času	Po uplynutí času zaznie akustický signál. Na ukazovateli funkcie časového programovania sa zobrazí a .
	Pri stlačení symbolu sa ukazovatelia vypnú a akustický signál skončí.

Oprava časového nastavenia	Stlačte niekoľkokrát symbol  , pokým sa nerozsvieti zobrazenie  a zmeňte čas programovacím poľom.
Vypnutie kuchynského budíka	Stlačte niekoľkokrát symbol  , pokým sa nerozsvieti zobrazenie  . Potom nastavte v programovacom poli  čas. Ukazovateľ  zhasne.
Tipy a upozornenia	Ak sa nastavený čas nezobrazí, stlačte niekoľkokrát symbol  , pokým sa na ukazovateli funkcie časového programovania nerozsvieti  . Po prerušení prívodu el. energie sa kuchynský budík deaktivuje. V rovnakom čase môžete používať automatické vypnutie varnej zóny a aj kuchynský budík.

Blokovanie pri čistení

Pri čistení ovládacieho poľa by mohlo dôjsť pri zapnutej varnej doske k zmenám nastavení.

Aby ste sa tomuto vyvarovali, má varná doska funkciu blokovania pri čistení.

Dotknite sa symbolu  . Ovládacie pole je asi na 35 sekúnd blokované.

Teraz môžete povrch ovládacieho pole očistiť bez toho, aby došlo k zmenám v nastaveniach.

Po uplynutí času zaznie signál a po pári sekundách je funkcia deaktivovaná.

Blokovanie ovládacieho poľa je odstránené.

Upozornenie

Blokovanie neplatí pre symbol , ani pre hlavný vypínač.
Tým zostane vypnutie blokovania pri čistení varnej dosky
vždy zaručené.

Obmedzenie doby prevádzky

Ak je varná zóna dlhší čas v prevádzke a neboli vykonané žiadne zmeny v nastavení, aktivuje sa obmedzenie doby prevádzky.

Varná zóna nehreje.

Na ukazovateli varnej zóny bliká striedavo F , B a na ukazovateli zostatkového tepla H/h .

Pri stlačení akéhokoľvek symbolu ukazovateľ zhasne. Teraz môžete varnú zónu znova nastaviť.

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

Základné nastavenia

Varná doska má určité základné nastavenia. Niektoré z týchto nastavení je možné zmeniť.

c 1	Stála detská poistka Pri vypnutí je varná doska automaticky blokovaná.	<input type="checkbox"/> zrušenie detskej poistky* <input type="checkbox"/> / detská poistka aktívna
c 2	Vypnutie akustického signálu Krátky signálny tón, ktorý potvrdzuje, že došlo k stlačeniu signálu, alebo dlhý signálny tón, ktorý znamená, že sa na prístroji konalo nevhodne.	<input type="checkbox"/> Vypnutie väčšiny signálov. <input type="checkbox"/> / Vypnutie niektorých zo signálov. <input type="checkbox"/> Ć Všetky signály aktívne*
c 4	Nastavenie varného senzoru Bod varu vody závisí na nadmorskej výške.	<input type="checkbox"/> / - Ć 0-200 m minimálna výška <input type="checkbox"/> Ċ 200-400 m* <input type="checkbox"/> 4 - 9 400-1400 m maximálna výška
c 5	Vypínacia automatika varnej zóny Varná zóna sa vždy automaticky po uplynutí nastaveného času vypne.	<input type="checkbox"/> Deaktivovať vypínaciu automatiku* <input type="checkbox"/> / minúta = minimálny čas <input type="checkbox"/> Ĺ minút = najvyšší čas
c 6	Trvanie akustického signálu funkcie časového programovania Signálny tón, ktorý znamená, že čas na spínacích hodinách ubehol alebo sa varná zóna automaticky vypla.	<input type="checkbox"/> / 10 sekúnd <input type="checkbox"/> Ć 30 sekúnd <input type="checkbox"/> Ĵ 1 minúta
c 7	Funkcia Power-Management Obmedzuje celkový výkon varnej dosky. K dispozícii je 18 rôznych stupňov nastavenia. Pri zvýšení stupňa nastavení sa zvýší výkon varnej dosky o 500 W.	<input type="checkbox"/> / = 1000 W minimálny výkon <input type="checkbox"/> Ĵ. - Ĺ = od 1500 do 9000 W <input type="checkbox"/> Ĺ. = 9500 W najvyšší výkon

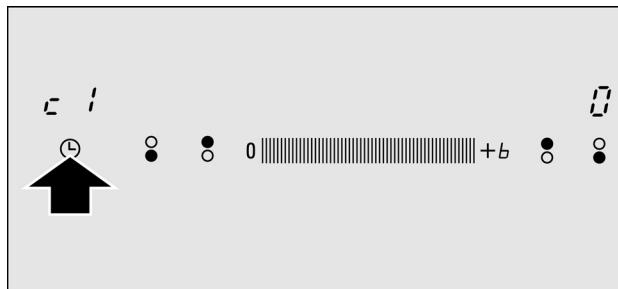
<i>c</i> 9	Výber varnej zóny Ako základné nastavenie je vždy vybratá naposledy naprogramovaná varná zóna. To je možné zmeniť. Varná zóna zostane vybratá len 5 sekúnd.	<input type="checkbox"/> základné nastavenie* <input type="checkbox"/> / obmedzenie na 5 sekúnd
<i>c</i> 0	Vrátiť sa k základným nastaveniam varnej dosky Vráti všetky vykonané zmeny.	<input type="checkbox"/> Osobné nastavenie <input type="checkbox"/> / Späť na základné nastavenie*

* Základné nastavenie

Ako sa dostat' k základným nastaveniam

Postupujte nasledujúcim spôsobom:

1. Zapnite varnú dosku hlavným vypínačom.
2. V nasledujúcich 10 sekundách stlačte symbol \oplus , pokým nezaznie signál a sa nerozsvieti *c* / na ukazovateli varnej dosky vľavo na programovacom poli (vid' obrázok).

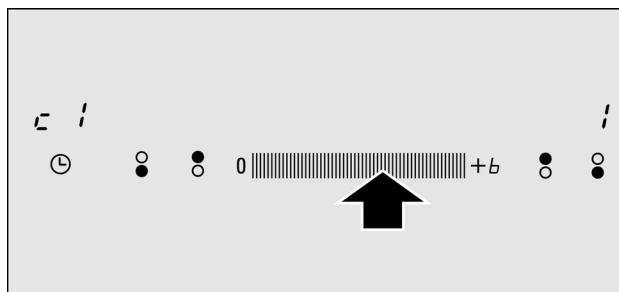


Zvoliť požadované základné nastavenie

3. Stlačte symbol \oplus , pokým sa nezobrazí ukazovateľ požadovanej funkcie.

4. Potom vyberte na programovacom poli požadované nastavenie.

Nové nastavenie sa zobrazí na ukazovateli spodnej pravej varnej zóny.



V nastavení ∞ sa musí varná zóna najprv zvoliť.

5. Opäťovne stlačte na najmenej 4 sekundy symbol \odot , pokým nezaznie signál. Nové nastavenie bo lo správne uložené.

Údržba a čistenie

V tejto kapitole sú uvedené rady a upozornenia k optimálnemu čisteniu a údržbe varnej dosky.

Varná doska

Čistenie

Očistite varnú dosku po každom použití. Tak zabránite tomu, aby sa prichytené zvyška jedál na varnej doske pripálili.

Používajte len čistiace prostriedky vhodné pre varné dosky. Dodržiavajte upozornenia na príslušnom balení produktu.

Nikdy nepoužívajte:

- Prostriedky na drhnutie
- Agresívne čistiace prostriedky ako sprej na rúry a odstraňovač škvŕn
- Drôtenou špongiou
- Vysokotlakové čističe alebo parné čističe

Škrabka na sklo

Veľmi znečistené miesto očistite škrabkou na sklo.

1. Odkryte škrabku na sklo.

2. Očistite povrch varnej dosky čepelou.

Nečistite povrch varnej dosky ochranou škrabky na sklo, pretože by sa povrch mohol poškriabať.



Čepel je veľmi ostrá. Nebezpečenstvo úrazu! Čepel zaistite, ak škrabku nepoužívate.
Čepel okamžite vymeňte, ak sú viditeľné škody.

Údržba

Používajte čistiaci prostriedok vhodný na údržbu a ochranu varnej dosky.

Dodržiavajte pokyny ohľadom údržby na balení.

Čistenie varného senzoru

Sklo varného senzoru musí byť vždy čisté.

Pravidelne odstráňte tukové striekance a nerovnosti vatou alebo mäkkým tkaninou a čističom na sklo.



Nikdy nepoužívajte:

- drôtenky
- čističe na varné dosky

Rám varnej dosky

Aby ste sa vyvarovali škodám na ráme varnej dosky, dodržiavajte nasledujúce upozornenia.

- Používajte len teplú vodu s trochou mydla..
- Nikdy nepoužívajte ostré predmety alebo prostriedky na drhnutie.
- Nikdy nepoužívajte škrabku na sklo.

Odstránenie prevádzkových závad

Väčšinou sú prevádzkové závady spôsobené nejakou maličkosťou. Skôr ako zavoláte autorizovaný servis, najskôr si prečítajte nasledujúce rady a upozornenia.

Ukazovateľ	Závada	Opatrenie
Žiadny	Bola prerušená dodávka prúdu.	Preskúšajte pomocou iných elektrických spotrebičov, či nedošlo k prerušeniu dodávky prúdu.
	Pripojenie spotrebiča neprebehlo podľa pripájacej schémy.	Skontrolujte, či bol spotrebič pripojený podľa schémy.
	Závada v elektronickom systéme.	Ak predchádzajúce opatrenie závadu neodstráni, zavolajte autorizovaný servis.
E bliká	Ovládacie pole je vlhké alebo leží na ňom predmet.	Osušte ovládacie pole alebo odstráňte predmet.
<i>E</i> + číslo/ <i>d</i> + číslo/ <i>E</i> + číslo/	Závada v elektronickom systéme.	Odpojte varnú dosku zo siete. Počkajte pár sekúnd a znova ju pripojte. Ak by zobrazenie nezhaslo, zavolajte autorizovaný servis.

Ukazatel	Závada	Opatrenie
F0/F9	Vyskytla sa interná chyba.	Odpojte varnú dosku zo siete. Počkajte pár sekúnd a znova ju pripojte. Ak by zobrazenie nezhaslo, zavolajte autorizovaný servis.
F2	Elektronický systém bol prehriaty a vyplo príslušnú varnú zónu.	Počkajte, pokým elektronický systém dostatočne nevychladne. Dotknite sa potom akéhokoľvek symbolu na varnej doske. Ak by ukazovateľ nezhasol, zavolajte autorizovaný servis.
F4	Elektronický systém bol prehriaty a vypno všetky varné miesta.	Počkajte, pokým elektronický systém dostatočne nevychladne. Dotknite sa potom akéhokoľvek symbolu na varnej doske. Ak by ukazovateľ nezhasol, zavolajte autorizovaný servis.
U1	Vstupné napätie nie je správne, mimo normálny prevádzkový rozsah.	Skontaktujte vášho dodávateľa prúdu.
U2/U3	Varná zóna bola prehriata a k ochrane vašej varnej dosky vypnutá	Počkajte, pokým elektronický systém dostatočne nevychladne a znova ho zapnite.

Nevkladajte na ovládacie pole žiadne horúce nádoby.

Normálne zvuky počas prevádzky

Indukčná technológia sa zakladá na tvorbe elektromagnetických polí, ktoré nechajú vznikať teplo priamo na dne varnej nádoby. Nádoba môže podľa druhu výroby spôsobovať určité zvuky alebo vibrácie, ktoré sú ďalej opísané:

Hlboké šumenie ako od transformátora

Tento zvuk vzniká pri varení na vyššom stupni výkonu. Závisí to na množstve energie, ktorá sa prenáša z varného poľa na riad. Tento zvuk vymizne alebo je tichší, keď sa stupeň výkonu zníži.

Tiché pískanie

Tento zvuk vzniká, ak je nádoba prázdna. Vymizne, ak do nádoby dáte vodu alebo pokrm.

Praskanie

Tento zvuk sa vyskytuje u nádob, ktoré sa skladajú z rôznych navrstvených materiálov. Vznikne, pretože plochy, na ktorých sa rôzne materiály stretávajú, vibrujú. Tento zvuk súvisí s riadom. Môže sa líšiť v závislosti na množstve a druhu prípravy pokrmov.

Hlasné piskľavé tony

Tieto zvuky vzniknú najmä u nádob z rôznych navrstvených materiálov, ak sa používajú na najvyšší stupeň výkonu a zároveň na dvoch varných zónach. Tieto piskľavé tony prestanú alebo sa stíšia, akonáhle sa výkon zníži.

Zvuky ventilátora

Pre zaručenie funkčnosti elektroniky je varná doska prevádzkovaná pri kontrolovanej teplote. K tomu je varná doska vybavená chladiacim ventilátorom, ktorý pracuje s výkonom zodpovedajúcim rozpoznanej teplote. Chladiaci ventilátor sa tiež zapne vtedy, keď sa varná doska už vypla, teplota je však ešte vysoká.

Tieto opísané zvuky sú normálou súčasťou indukčnej technológie a neznamenajú závadu .

Autorizovaný servis

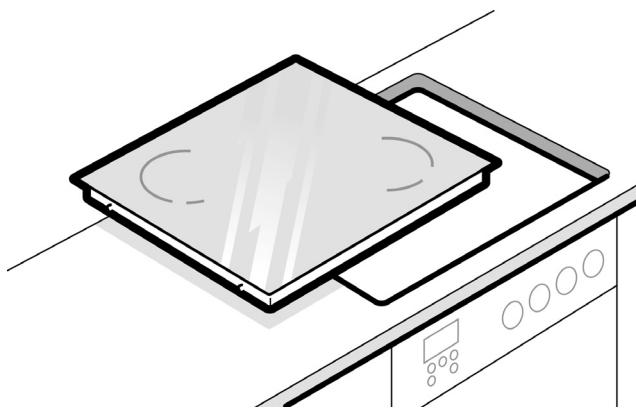
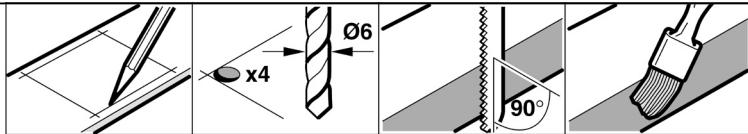
Náš autorizovaný servis je vám kedykoľvek k dispozícii pre opravu spotrebiča, kúpu príslušenstva alebo náhradných dielov a pre všetky otázky týkajúce sa produktov alebo služieb.

Údaje o autorizovaných servisoch nájdete v priložených podkladoch.

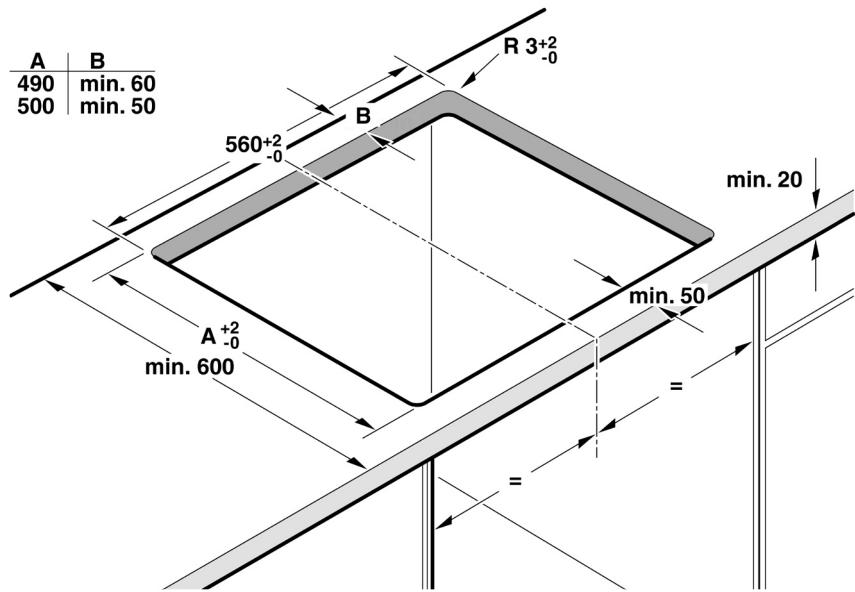
Ak zavoláte náš autorizovaný servis, pripravte si prosím číslo výrobku (č. E) a výrobné číslo (č. FD) spotrebiča. Tieto údaje nájdete na typovom štítku, ktorý je umiestnený na spodnej strane varnej dosky a v priložených podkladoch.

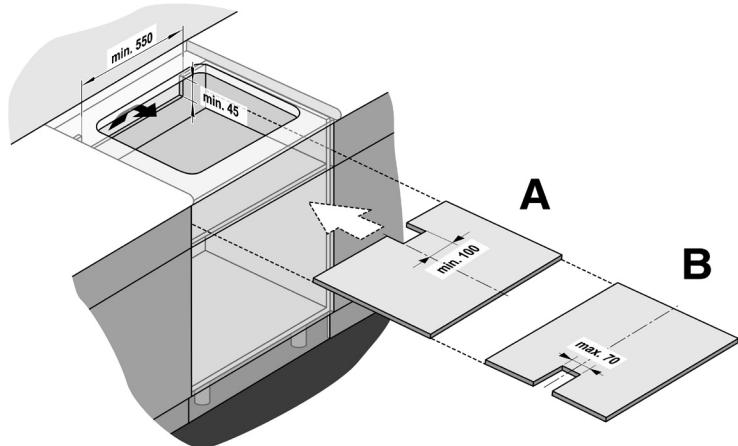
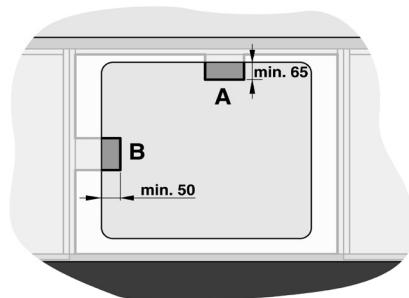
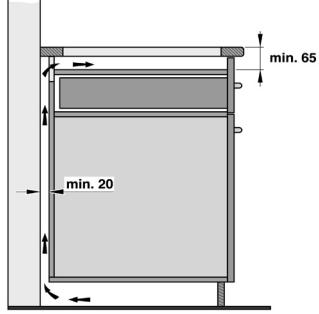
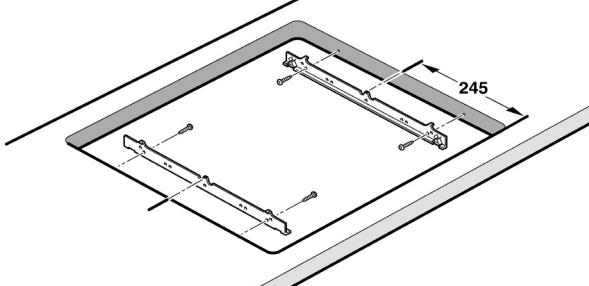
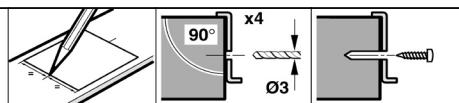
Montážny návod

EH 675ME31E

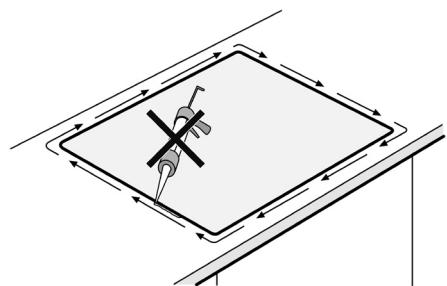
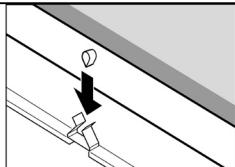
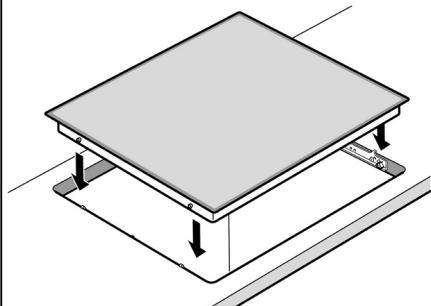
**1**

A	B
490	min. 60
500	min. 50

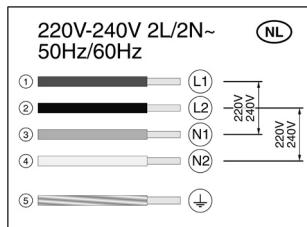
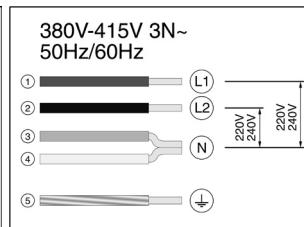
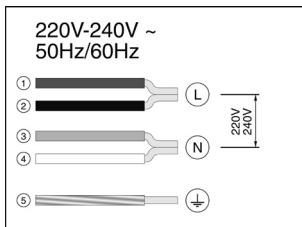
**2**

2**3****4****5**

6



7



Dôležité upozornenia

- Bezpečnosť je pri používaní zaručená len ak bola inštalácia vykonaná správnym spôsobom z technického hľadiska a v zhode s týmto návodom na montáž. Za možné poškodenia, spôsobené neadekvátnou inštaláciou, je zodpovedná inštalujúca osoba.
- Zapojenie spotrebiča môže vykonať len 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 len v prípade, že bol pri zapojení riadne 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 veľmi zriedkavo, dôjsť k ľažkým zraneniam. Výrobca nie je zodpovedný za nesprávne použitie a možné škody spôsobené nesprávnou elektrickou inštaláciou.
- Elektrická poistka pre zariadenie typu B alebo C je nutná.
- Ak nie je spotrebič opatrený zástrčkou, je potrebné pričleniť vhodné prostriedky na odpojenie od elektrickej siete a to v súlade s platnými inštalačnými predpismi.
- Je veľmi dôležité umiestniť prívodný kábel takým spôsobom, aby sa nedotýkal horúcich častí varnej dosky alebo sporáka.
- Indukčné varné dosky je možné inštalovať len nad sporákmi s odvetraním od rovnakého výrobcu. Pod varnou doskou nesmie byť umiestnená chladnička, umývačka, rúra bez ventilácie ani práčka.
- Ak bola varná doska nainštalovaná nad zásuvku, kovové predmety nachádzajúce sa v zásuvke by vplyvom cirkulácie vzduchu pochádzajúceho z ventilácie varnej dosky mohli dosiahnuť vysokých teplôt, a preto odporúčame použitie oddelovacieho panela.

- Akýkoľvek zásah do spotrebiča, a to aj výmenu prívodného káblu, môže vykonávať len 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 hobliny, inak by mohlo dôjsť k funkčnej poruche elektrických súčiastok. Tiež je potrebné zaručiť, že po realizácii vyzrezania bude zabezpečená stabilita nábytku.
- Povrchy rezov je nutné ošetriť tak, aby boli odolné proti teplote a zabrániť tak ich roztáhovaniu vplyvom vlhkosti.
- Nábytok určený na zabudovanie musí byť odolný až do teploty 90°C.
- Minimálna vzdialenosť od výrezu k bočnej stene musí byť: pre spotrebiče s indukčnými varnými zónami 40 mm, pre zmiešané spotrebiče 70 mm. Neodporúčame, aby varná doska bola umiestnená medzi dve bočné steny. V prípade, že takto umiestnená bude, je potrebné zachovať aj minimálnu vzdialenosť 200 mm pre jednu z obidvoch bočných stien.
- Pracovná doska, do ktorej bude vykonávaná inštalácia varnej dosky, musí mať minimálnu hrúbku: 30 mm, ak je inštalovaná nad rúru 20 mm, ak je inštalovaná bez rúry alebo nad zásuvkový priestor.
- Pre odvetranie ventiláciu varného panelu, je nevyhnutné:
 - otvor v hornej časti zadnej steny nábytku so šírkou 300 mm a výškou 45 mm.
 - 20mm medzera medzi zadnou stenou nábytku a kuchynskou stenou.

- v prípade inštalácie varnej dosky nad zásuvkový priestor, je potrebné zachovať minimálnu vzdialenosť 65 mm medzi zásuvkou a vrchnou časťou pracovnej dosky.

- Ak je ako oddelovací panel inštalovaná drevená doska s hrúbkou 5 mm. Majte na pamäti nasledujúce požiadavky:
 - vzdialenosť 65 mm medzi drevenou doskou a vrchnou časťou pracovnej dosky.
 - pre modely s indukčnými varnými zónami je potrebné vytvoriť otvor v zadnej časti dosky (obr. 2 A), ktorý musí byť dostatočne hlboký, aby bolo možné vytiahnuť kábel varnej dosky (obr. 3 A).
 - pre zmiešané modely je potrebné vytvoriť otvor v ľavej bočnej časti dosky (obr. 2 B), ktorý musí byť dostatočne hlboký, aby bolo možné vytiahnuť kábel varnej dosky (obr. 3 B)

Za účelom oddelenia zásuvky od plochy, ktorou bude cirkulovať vzduch varnej dosky, je nutné, aby drevená doska bola čo najviac utesnená. Preto je potrebné, aby veľkosť dosky bola prispôsobená rozmerom výrezu v nábytku, do ktorého bude varná doska nainštalovaná.

Prievnenie upevňovacích líšt s drážkou - obrázok 5

Upozornenie

Pri obkladaných pracovných doskách používajte dolné otvory pre skrutky.

Pri pracovných doskách zo žuly alebo mramoru:

Na upevnenie skrutkami zavŕtajte hmoždinky pre upevňovacie skrutky, popr. nalepte líšty s drážkou. Na to použite tepelne odolné lepidlo, ktoré je vhodné pre lepenie kovu a kameňa.

Založenie a pripojenie varnej dosky - 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 varná doska pohne, ostatné vodiče sa rozpoja skôr ako žltozelený vodič.
- Vodič pri zabudovaní nezvierajte a nevedťte cez ostre hrany.
- Varná doska a horná doska nábytku sa nesmú lepiť silikónovým tmelom, pretože na doske je tesnenie, ktoré plní túto funkciu.

Demontáž varnej dosky:

Odpojte spotrebič od siete.

Tlakom zdola varnú dosku vysuňte.

Schéma pripojenia

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

Dovozca: **BSH domácí spotřebiče 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.

Odporuča 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.

Zápis 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 reklamácii je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúra 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 chybu, 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 domácí 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 kabla, 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, živelou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Vyhľásenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **splňajú 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 domácí 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 domácomu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklование elektrických alebo elektronických spotrebičov. Vašou podporou správnej likvidácie pomôžete opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získaťe na miestnom úrade, v zberne 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 domácí 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 domácí 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: **dilly@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 dojednat' opravu pomocou online formulára.

