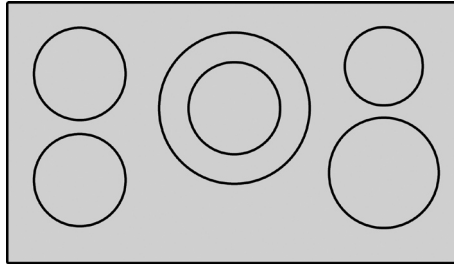


Návod k použití

EH 975MK31E

Q4ACZM0094



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

Obsah

Bezpečnostní upozornění.....	5
Bezpečnostní pokyny.....	5
Příčiny škod.....	8
Tipy, jak ušetřit energii.....	9
Ochrana životního prostředí.....	9
Vaření s indukcí.....	10
Výhody vaření s indukcí.....	10
Vhodné nádoby.....	11
Seznámení se spotřebičem.....	13
Ovládací pole.....	13
Varné zóny.....	14
Ukazatel zbytkového tepla.....	14
Programování varné desky.....	15
Zapnutí a vypnutí varné desky.....	15
Nastavení varné zóny.....	15
Tabulka vaření.....	17
Pečení se senzory.....	19
Pánve pro pečicí senzory.....	19
Na co byste měli dávat pozor.....	20
Stupně teploty.....	20
Takto funkci nastavíte.....	21
Přehled.....	22
Programy pečicího senzoru.....	24
Vhodné nádoby.....	25
Varný senzor.....	25
Rozsahy teploty.....	26
Takto se funkce programuje.....	27
Přehled.....	29
Fritování pokrmů.....	30
Vaření s tlakovým hrncem.....	31
Programy na vaření.....	31
Rady pro vaření.....	32
Zapnutí a vypnutí dodatečné dětské pojistky.....	33

Obsah

Dětská pojistka	33
Zapnutí a vypnutí trvalé dětské pojistky	34
Funkce Powerboost	34
Uživatelská omezení pro funkci Powerboost	34
Takto se funkce aktivuje	35
Takto se funkce aktivuje	35
Časová funkce	36
Automatické vypnutí varné zóny	36
Kuchyňský budík	37
Ochrana při čištění	38
Omezení doby provozu	39
Základní nastavení	40
Jak se dostat k základním nastavením	41
Údržba a čištění	42
Varná deska	42
Rám varné desky	44
Odstranění provozních závad	44
Normální zvuky během provozu	45
Autorizovaný servis	46

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 uschovejte. 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

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

Bezpečné ovládání

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

- tělesnému, sensorickému 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 zónu vypněte.

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

- 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. Příklad smí opravit výhradně technik autorizovaného servisu.
- Připojovací kabel** Každý zásah do přístroje, také výměnu nebo montáž připojovacího kabelu musí provést autorizovaný servis.
- 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 **kardiostimulátorem** přibližovat 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 prázdko na varných zónách. Mohly by vzniknout škody.

Horké pánve a hrnce

Nikdy neodkládejte horké pánve, 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.

Tvrdé 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 zbarvení vzniknou používáním nevhodných čisticích prostředků a obroušením od hrnců.

Plast a folie

Alobal 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 pánve by měl odpovídat velikosti varné zóny. Nezapomínejte: Výrobce udává horní průměr hrnce. Tento je většinou 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 zachovávají vitamíny a minerální látky.

- Při vaření pokrmů v jednom hrnci nebo tekutých pokrmů jako jsou polévky, 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 přerušuje přenos energie hned po obsluze řízení. Indukční varná zóna přeruší přenos energie, jakmile se varná nádoba sejme, a aniž by se předtím varná zóna vypnula.

Vhodné nádoby

Ferromagnetické nádoby

Pro indukční vaření je vhodné jen feromagnetické nádoby, například:

- smaltované ocelové nádoby
- litinové nádoby
- speciální indukční nádoby 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 nádoby magnetem

Abyste zjistili, zda je nádoba vhodná, zkuste, zda dno nádoby přitahuje magnet. Výrobci vykazují nádoby běžně jako vhodné pro indukční vaření.

Nevhodné nádoby

Nikdy nepoužívejte nádoby z:

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

Charakter dna nádoby

Charakter dna hrnce a pánve může ovlivnit výsledek vaření. Hrnce a pánve z materiálu, který zvýhodňuje rozdělení tepla, např. nádoby se sendvičovým 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.

Dvou nebo trojokruhové varné zóny

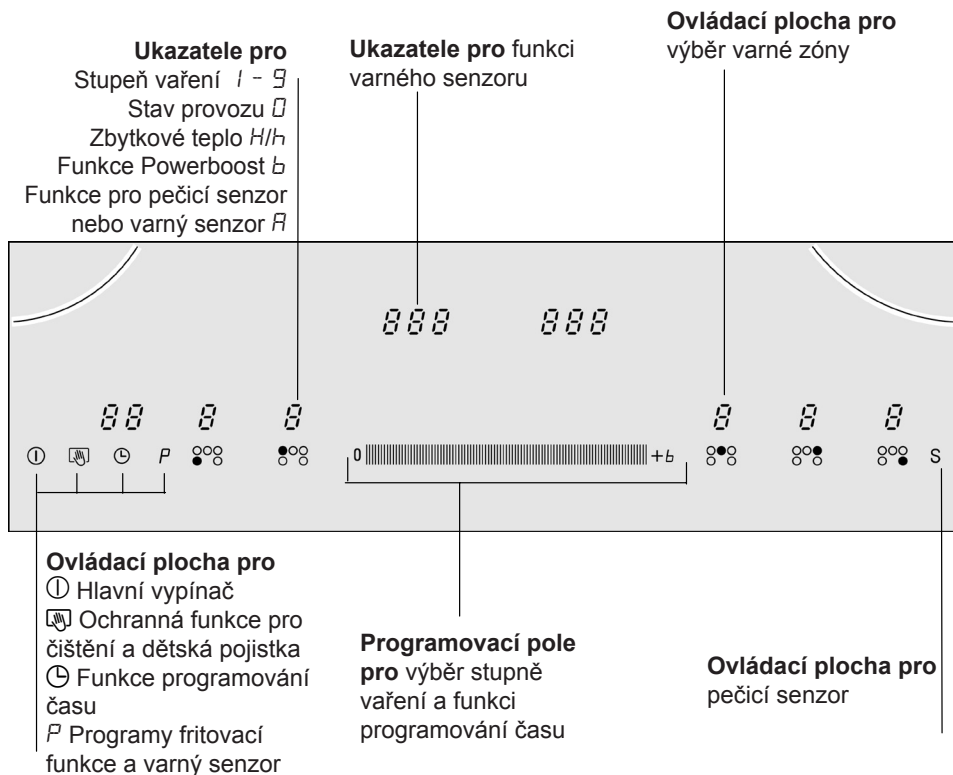
Tyto varné zóny mohou rozpoznat hrnce různých velikostí. V závislosti na materiálu a vlastnostech nádoby se varná zóna přizpůsobí automaticky nádobě tím, že se zapne jeden okruh nebo všechny okruhy a přenese se vhodná energie, která je zapotřebí, aby se pokrm povedl.

Seznámení se spotřebičem

Návod k použití platí pro různé varné desky.

Na straně 2 naleznete přehled modelů.

Ovládací pole



Varné zóny

Varná zóna	Zapnutí a vypnutí
<input type="radio"/> Jednookruhová varná zóna	Používejte varnou nádobu vhodné velikosti.
<input checked="" type="radio"/> Dvouokruhová varná zóna	Tato zóna se automaticky zapne, pokud se používá nádoby, jehož dno souhlasí s velikostí vnější zóny.
<input checked="" type="radio"/> Trojúhelníková varná zóna	Tato zóna se automaticky zapne, pokud se používá nádoby, jehož dno souhlasí s velikostí vnější zóny. (☉ nebo ☉), kterou chcete použít.

Používejte jen varné nádoby, které jsou vhodné pro indukční vaření, viz oddíl „Vhodné nádoby“.

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 ukazatele h/H a nastavený varný stupeň.

Programování varné desky

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

Zapnutí a vypnutí varné desky

Zapnutí

Varnou desku zapínáte a vypínáte hlavním vypínačem ①.
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 vychladlá.

Upozornění

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

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

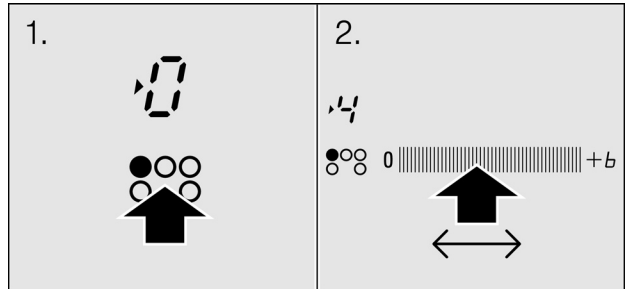
Varný stupeň 9 = nejvyšší výkon

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 jedte prstem přes programovací pole, dokud se nerozsvítí požadovaný varný stupeň.




3. Změna varného stupně:

Vyberte varnou zónu a pak jedte 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.

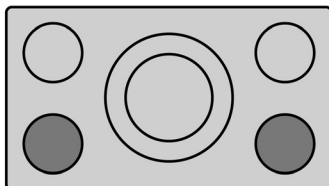
Doby vaření se řídí podle druhu, hmotnosti a kvality jídel.
Proto může dojít k odchylkám.

Pokrm	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 loupáčku	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 pečeně	4 - 5	60 - 100 min.
Guláš	3 - 4	50 - 60 min.

Pokrmý	Varný stupeň	Doba varu v minutách
Pečení		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	6 - 7	6 - 10 min.
Řízek, zmrazený	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, zmrazená	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 zmrazené, např. rybí tyčinky	6 - 7	8 - 12 min.
Kraba a garnát	7 - 8	4 - 10 min.
Zmrazené 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)		
Zmrazené pokrmý, např. hranolky, kuřecí nugety	8 - 9	Fritovat porci po porci
Kroketý, zmrazené	7 - 8	
Karbanátky	7 - 8	
Maso, např. Kousky kuřete	6 - 7	
Ryba, smažená nebo v pивním těstíčku	6 - 7	
Zelenina a houby, smažené nebo v pивním těstíčku	6 - 7	
Cukrárenské zboží, např. větrníky, ovoce v listovém těstě	4 - 5	
* pomalé vaření bez poklice		
** bez poklice		

Pečicí senzor

Tato funkce umožňuje elektronicky kontrolované pečení a smažení díky automatické regulaci teploty pánve. Varné zóny, které mají tuto funkci, jsou přední varné zóny (viz znázornění).



Výhody pečení

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

Pánve pro funkci pečení se senzory

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

Pánve na pečení můžete dodatečně získat jako zvláštní příslušenství ve specializovaném obchodu nebo u naší zákaznické služby. 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 ne zahřívajte olej, máslo nebo tuk bez dozoru.

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

Pánev nepoužívejte s poklicí. Jinak by se nemohla teplota řídit automaticky. Můžete používat ochranné síto proti stříkání, 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

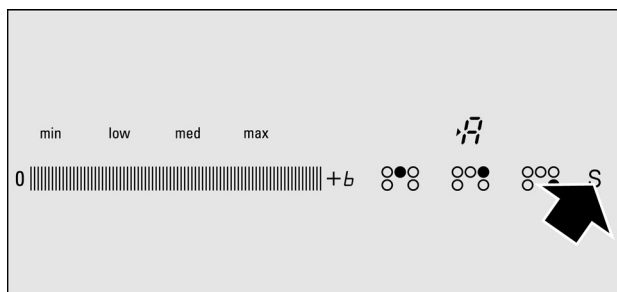
Výkonnostní stupeň	Teplota	Vhodné pro
max	vysoká	např. bramborová hnízda, pečené brambory a steky krátce fritované.
med	střední - vysoká	např. mírné fritování zmražených potravin, obalované pokrmy, řízek, ragu, zelenina.
low	nízká - prostřední	např. mírné fritování frikadely, párků, ryby.
min	nízká	Např.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

Takto funkci nastavíte

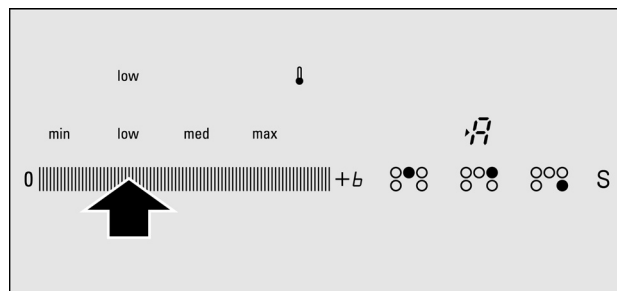
Vyberte z přehledu vhodný teplotní stupeň.
Postavte pánev na varnou zónu. Varná deska musí být zapnutá.

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

Na ukazateli varné zóny se rozsvítí ukazatele *R* a ►.
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 pánve a pak přidejte pokrm.

Jak jste zvyklí pokrm zamíchejte, aby se nepřipálil.

Když je pokrm hotový

Vyberte 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 / Frikadely	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.
	Garnáty, krabi	med	4 - 8 min.

		Teplotní stupeň	Celkový čas vaření od akustického signálu
Vaječné pokrmy	Palačinka	med	fritovat postupně
	Omeleta	min	fritovat postupně
	Sázená vejce	min/med	2 - 6 min.
	Míchaná vajíčka	min	2 - 4 min.
	Trhance	low	10 - 15 min.
	Chléb ve vajíčku	low	fritovat postupně
Brambory	Pečené brambory, připravené z loupaných brambor, pečené brambory, připravené ze syrových brambor, bramborová hnízda	max low	6 - 12 min. 15 - 25 min.
	Glazované brambory	max med	fritovat postupně 10 - 15 min.
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.
Zmrazené 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 objednávku	min	8 - 15 min.
	Jarní rolky	low	10 - 30 min.
Camembert/sýr	low	10 - 15 min.	
Ostatní	Camembert/sýr	low	7 - 10 min.
	Hotové pokrmy pro vaření vodu, např. nudlová pánev*	min	4 - 6 min.
	Toast	low	6 - 10 min.
	Mandle/ořechy/pinie*	min	3 - 7 min.

* Ve studené pánvi.

Programy pečicího senzoru

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

S těmito programy můžete připravovat následující pokrmy.

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

Zvolení požadovaného programu

Postupujte následovně:

1. Vyberte varnou zónu.
2. Dotkněte se symbolu P . 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 \downarrow .

Program je nyní vybrán.

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

Dejte do pánve olej a pak pokrm.

Zamíchejte pokrm, jak jste zvyklí, aby se nepřipálil.

Varný senzor

Tato funkce umožňuje provoz zadních varných zón. Je vhodná pro vaření potravin, které jsou velice horké a které jsou připravovány s vodou, mnoha olejem nebo tukem 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 zahřáta jen tehdy, když je to zapotřebí. Šetříte přitom energii.

Olej a tuk se nepřehřívají.

Teplota je regulován a automaticky po celou dobu.

Předejdete přetečení potravin a nemusíte přepínač na nižší stupeň.

Vhodné nádoby

Vhodné nádoby 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 rozsah senzorů ve spotřebiči.

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
110 - 120 °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

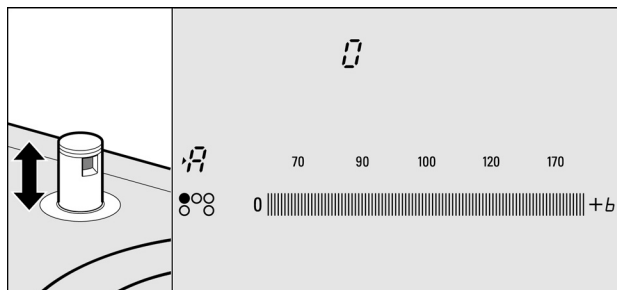
Bod varu se nemusí přizpůsobit, pokud se varná deska nachází ve výšce 0-400 m.


Zpočátku můžete nechat základní nastavení a pokud nebudete spokojeni s výsledkem vaření, lze bod varu změnit v základním nastavení.

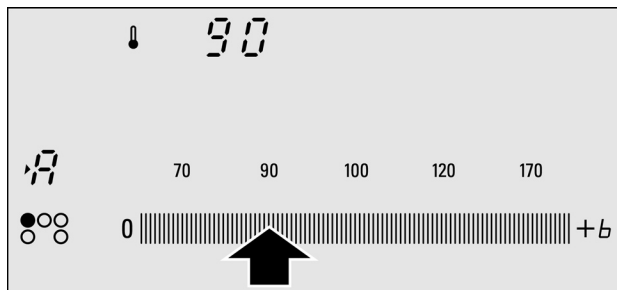
Takto se funkce programuje


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 přikryjte poklicí.
3. Stiskněte varný senzor požadované varné zóny. Varný senzor bude aktivován.
Na poli ukazatele se rozsvítí ukazatel \overline{H} a \blacktriangleright .
Nad programovacím polem se zobrazí možné rozsahy teploty a ukazatel \overline{H} .



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.
	Pasta	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.
Ryby	Dušená ryby	90 °C	15 - 20 min.
Maso	Masové koule	100 °C	20 - 30 min.
	Pasta 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.
	Zmrazená zelenina, např., růžičková kapusta, fazole*	100 °C	15 - 30 min.
	Zelenina ve smetanové omáčce, zmrzená: např. zelenina ve smetaně*	100 °C	15 - 20 min.
Luštěniny	Čočka, hrášek, fazole	100 °C	15 - 20 min.
Sladké pokrm	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 pokrm	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	90 °C	
	Svařené víno	70 °C	
Pokrm z tlakového hrnce	Kurča	120 °C	20 - 25 min.
	Rýže	120 °C	6 - 8 min.
	Brambory	120 °C	10 - 12 min.
	Pokrm z jednoho hrnce	120 °C	15 - 20 min.
Fritování**	Cukrovinky, např. pálené těsto, ovoce v pивním těstíčku	170 °C	Fritujte jednotlivé porce
	Maso, např. kousky kuřete, masové koule,	170 °C	
	obalovaná zelenina nebo zelenina v pивním těstíčku	170 °C	

* Tekutinu přidejte podle údajů výrobce.

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

Fritování pokrmů

Nikdy nezahlívejte 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 poklici).

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 hranolek: 1,5 l oleje, másla nebo tuku pro porci o 150 g hranolek.

Vaření s tlakovým hrncem

Tekutinu přidejte podle údajů výrobce.

Luštěniny vařte v rozmezí teplot 100 °C.

Pěnu seberte a tlakový hrnec zavřete. Proces vaření pokračuje v rozsahu teploty 120°C.

Programy na vaření

Programy na vaření můžete pokračovat následující pokrmy:

Program na vaření	Pokrm
P1	Pasta
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, koblížky, pálené těsto

Nastavení požadovaného programu na vaření

Postupujte následujícím způsobem:

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

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

Vypnutí programů na vaření

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

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 použít hodně tekutiny (např. rybí filety)

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

Příprava pokrmů, které hodně pěň (např. Pasta)

Také v případě hodně pěnicích 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.




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 vypnutá.
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 vypnutá.
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

Touto funkce se dětská pojistka vždy automaticky aktivuje, když je varná deska vypnutá.

Zapnutí a vypnutí trvalé dětské pojistky

Viz oddíl „základní nastavení“.

Zapnutí varné desky

Dotkněte se symbolu , dokud nezazní signál a ukazatel  nezhasne.

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

Funkce Powerboost

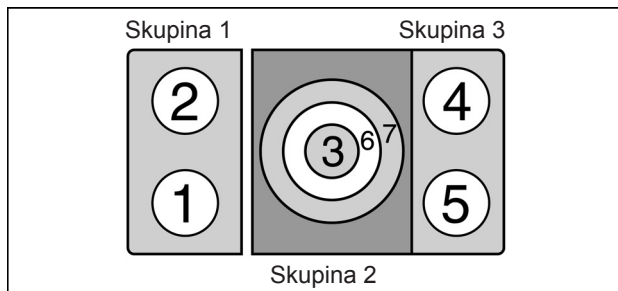
Touto funkcí budou vaše pokrmy zahřáty ještě rychleji než s varným stupněm 9.

Funkce Powerboost zvyšuje krátkodobě nejvyšší výkon vybrané varné zóny.

Uživatelská omezení pro funkci Powerboost

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 5 nebo musí být varná zóna 4 (zatím) vypnutá. To samé platí obráceně. Pokud není druhá varná zóna vypnutá, blikají na ukazateli varné zóny střídavě písmeno *b* a stupeň vaření 9, funkce Powerboost nebyla zapnuta, To samé platí pro varné zóny 1 a 4.

Ve skupině 2 lze funkci Powerboost zapnout současně na všech varných zónách. (viz obrázek).



Takto se funkce aktivuje

Postupujte následujícím způsobem:

1. Vyberte varný stupeň 9.
2. Stiskněte na programovacím poli nad symbol $+b$. Na ukazateli varné zóny se zobrazí písmeno b . Funkce byla aktivována.

Takto se funkce deaktivuje

Postupujte následujícím způsobem:

1. Stiskněte na programovacím poli nad symbol $+b$. Písmeno b se nezobrazí a varná zóna se vrátí zpátky na varný stupeň 9. Funkce je deaktivována.



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

Časová funkce

Tuto funkci lze využít na dva různé způsoby:





- varná zóna se má automaticky vypnout
- jako kuchyňský budík

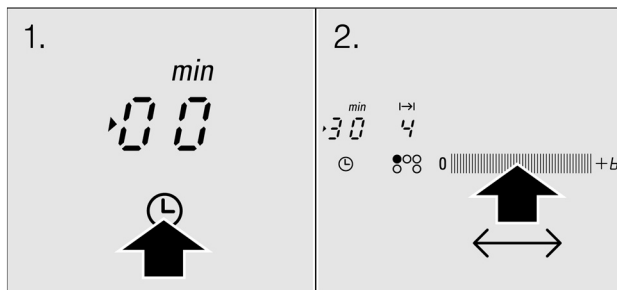
Automatické vypnutí varné zóny

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 . Ukazatelé ,  a **min** se na ukazateli funkce časového programování rozsvítí. Rozsvítí se ukazatel  na varné zóně.
2. Nastavte na programovacím poli požadovanou dobu vaření. Pokud stisknete 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  . Změňte dobu vaření na programovacím poli.
Deaktivace vypínací automatiky	Zvolte varnou zónu a stiskněte symbol  . Poté na programovacím poli  natavte čas. Ukazatel  zhasne.
Tipy a upozornění	Při výběru varné zóny se zobrazí zbývající doba vaření. Doby vaření lze nastavit až do doby 99 minut. Po přerušení dodávky proudu není funkce časového programování aktivní.

Kuchyňský budík




Kuchyňský budík umožňuje nastavení doby vaření do 99 minut. Není závislý na ostatních nastaveních.

Takto funkci nastavíte

1. Stiskněte několikrát symbol , dokud se nerozsvítí zobrazení .
Rozsvítí se ukazatele ,  a **min** na ukazateli časové programovací funkce.
2. Nastavte na programovacím poli požadovaný čas.

Po několika sekundách začne čas ubíhat.

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 vyhnuli, má varná deska funkci ochrany 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 vždy zajištěna možnost deaktivace funkce blokování při čištění nebo vypnutí varné desky.

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.



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

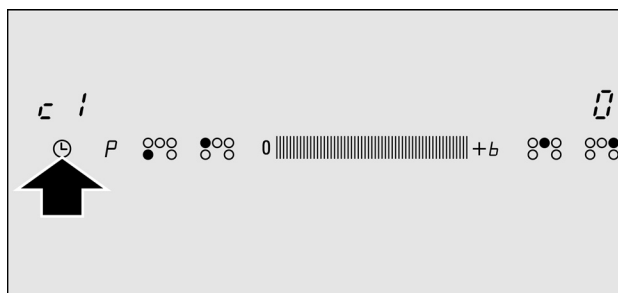
c 9	Výběr varné zóny Jako základní nastavení je vždy vybráno naposledy naprogramovaná varná zóna. To lze změnit. Varná zóna zůstane vybrána jen 5 sekund.	□ Základní nastavení* Omezení na 5 sekund
c □	Vrátit se k základním nastavením varné desky Vrátí všechny provedené změny.	□ Osobní nastavení Zpátky na základní nastavení*

* Základní nastavení


Jak se dostat k základním nastavením

Postupujte následujícím způsobem:

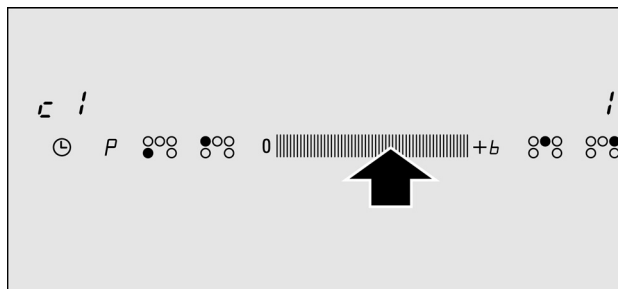
1. Zapněte varnou desku hlavním vypínačem.
2. V následujících 10 sekundách stiskněte symbol , dokud nezazní signál a dokud se nerozsvítí  na ukazateli varné desky vlevo na programovacím poli (viz obrázek).



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 \ominus , 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
- Škrábající houbičky
- Vysokotlaké čističe nebo parní čističe

Údržba

Používejte čisticí prostředek vhodný pro údržbu a ochranu varné desky.

Dodržujte 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 maličkostí. 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 přípojovacího schématu.	Přezkoušejte, zda byl spotřebič zapojen podle přípojovacího schématu.
	Závada v elektronickém systému.	Pokud předchází opatření závadu neodstraní, zavolejte autorizovaný servis.
\bar{E} bliká	Ovládací pole je vlhké nebo leží na něm předmět.	Osušte ovládací pole nebo odstraňte předmět.
$\bar{E}_r +$ číslo/ $d +$ číslo/ $\bar{E} +$ číslo/	Závada v elektronickém systému.	Odpojte varnou desku od sítě. Počkejte pár sekund a znovu jej připojte. Pokud by zobrazení nezhaslo, zavolejte autorizovaný servis.

Ukazatel	Závada	Opatření
<i>F0/F9</i>	Vyskytla se interní chyba.	Odpojte varnou desku od sítě. Počkejte pár sekund a znovu jej připojte. Pokud by zobrazení nezhaslo, zavolejte autorizovaný servis.
<i>F2</i>	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.
<i>F4</i>	Elektronický systém se přehřál a došlo k vypnutí všech varných zón.	Počkejte, dokud elektronický systém dostatečně nevychladne. Dotkněte se potom jakéhokoliv symbolu na varné desce. Pokud by ukazatel nezhasnul, zavolejte autorizovaný servis.
<i>U1</i>	Vstupní napětí není správné, mimo normální provozní rozsah.	Zkontaktujte vašeho dodavatele proudu.
<i>U2/U3</i>	Varná zóna se přehřála a k ochraně vaší varné desky byla vypnuta.	Počkejte, dokud elektronický systém dostatečně nevychladne a znovu zónu 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 sendvičových 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 sendvičových materiálů, pokud se používají na nejvyšší stupeň výkonu a zároveň na dvou varných zónách. Tyto písklavé tony zmizí nebo se ztiší, 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 neznamenaají závadu.

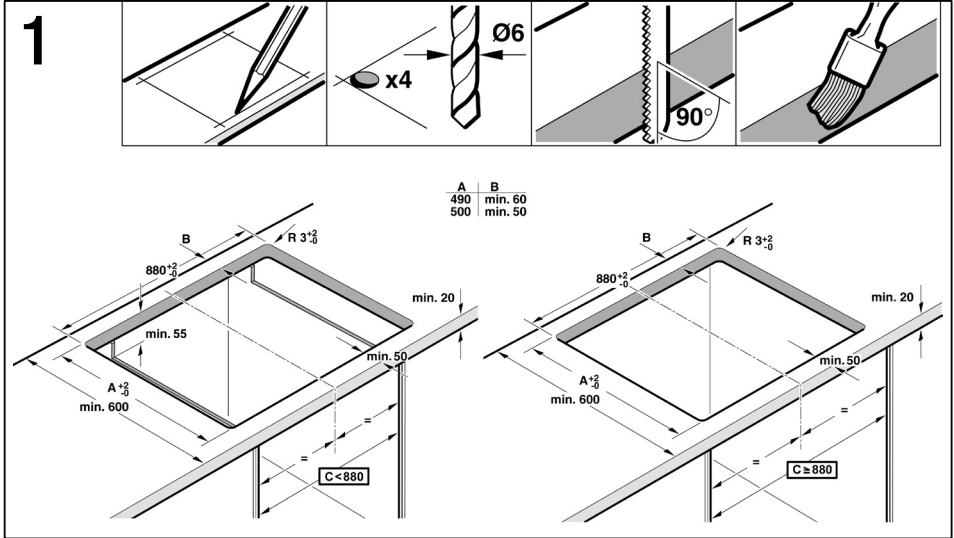
Autorizovaný servis

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

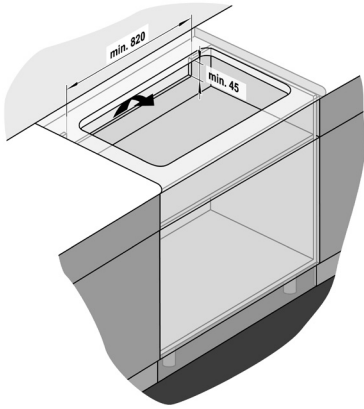
Pokud zavoláte náš autorizovaný servis, připravte si prosím číslo výrobku (č. E) a výrobní číslo (č. FD) spotřebiče. Tato data naleznete na typovém štítku, který je umístěn na spodní straně varné desky a v příložených podkladech.

Montážní návod

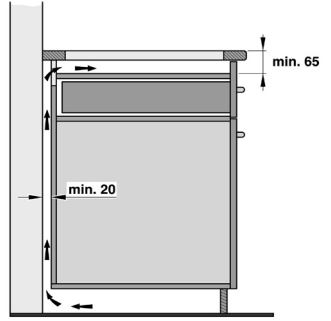
EH 975MK31E



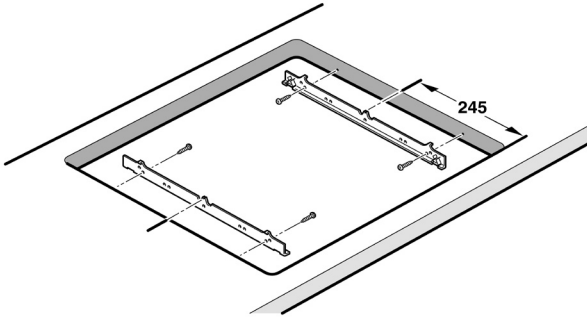
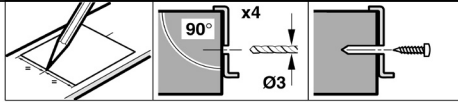
2



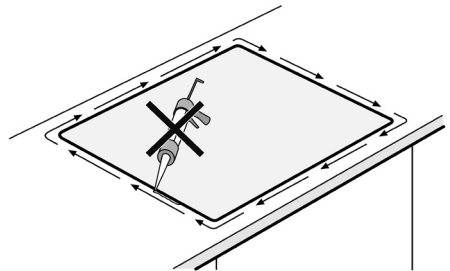
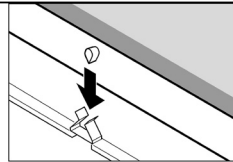
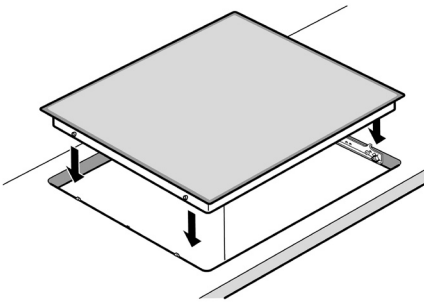
3



4

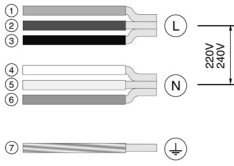


5

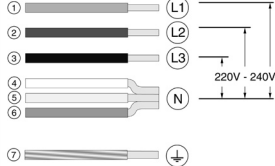


6

220V-240V ~
50Hz/60Hz

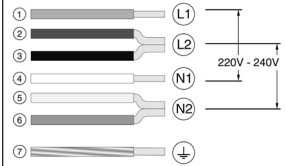


380V-415V 3N~
50Hz/60Hz



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

(NL)



Důležitá upozornění

- Bezpečnost je při používání zaručena pouze pokud byla instalace provedena správným způsobem z technického hlediska a ve shodě s tímto návodem k montáži. Za možná poškození, způsobená neadekvátní instalací, je odpovědná instalující osoba.
- Zapojení spotřebiče smí provádět pouze autorizovaný technik, který se musí řídit ustanoveními společnosti dodávající elektrickou energii 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 automatická pojistka typu B nebo C je nezbytně nutná.
- Není-li spotřebič opatřen zástrčkou, je třeba instalovat vhodné prostředky k vypojení z elektrické sítě a to v souladu s platnými instalačními předpisy.
- Je velmi důležité umístit přírodní 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 zásuvku, kovové předměty nacházející se v zásuvkovém prostoru by vlivem cirkulace vzduchu pocházejícího z ventilace varné desky mohly dosáhnout vysokých teplot, a proto doporučujeme použití oddělovacího panelu.

Adekvátní příslušenství, které by bylo vhodné jako oddělovací panel, je možné zakoupit v našem odborném servisním středisku. Objednací kód tohoto příslušenství je 680503.

Příprava nábytku - obrázek 1/2/3

- **Pracovní deska musí být rovná a vodorovně umístěná. Výřezy do vestavného nábytku provádějte před instalací spotřebiče. Odstraňte veškeré třísky a hobliny, jinak by mohlo dojít k funkční poruše elektrických součástek. Taktéž je třeba zaručit, že po realizaci výřezových prací bude zabezpečena stabilita nábytku.**
- Povrchy řezů je nutno ošetřit tak, aby byly odolné proti teplotě a zabránit tak jejich nabobtnávání vlivem vlhkosti.
- Nábytek určený k vestavbě musí být odolný až do teploty 90°C.
- Minimální vzdálenost od výřezu k boční stěně musí být: 40 mm. V případě, že takto umístěna bude, je třeba taktéž zachovat minimální vzdálenost 200 mm u jedné z obou bočních stěn.
- Pracovní deska, do které bude prováděna instalace varné desky, musí mít minimální tloušťku:
30 mm, pokud je instalována nad troubu
20 mm, pokud je instalována bez trouby nebo nad zásuvkový prostor.
- Pokud je vnitřní šíře vestavného nábytku menší než 880 mm, je třeba učinit na bočních stěnách výřez 55 mm od vrchní části pracovní desky (obr. 1).
- Pro odvětrání varné desky, je nezbytné:
- otvor v horní části zadní stěny nábytku o šířce 820 mm a výšce 45 mm (obr. 2).
- 20 mm mezera mezi zadní stěnou nábytku a kuchyňskou stěnou (obr. 3).
- v případě instalace varné desky nad zásuvkový prostor, je třeba zachovat minimální vzdálenost 65 mm mezi zásuvkou a vrchní částí pracovní desky.

Přípevnění upevňovacích lišt s drážkou - Obrázek 4

Upozornění:

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

Nasazení a připojení varné desky - obrázek 5

- Napětí viz typový štítek.
- Důležité: Elektrické připojení proveďte pouze podle nákresu připojení.
- Vodič pro připojení uzemnění (žlutozelený) se musí zapojovat jako první a odpojovat jako poslední. Kromě toho má být delší než ostatní, takže i když se varná deska pohne, ostatní vodiče se rozpojí dříve než žlutozelený vodič.
- Vodič při vestavbě nesevírejte a neved'te přes ostré hrany.
- Varná deska a horní deska nábytku se nesmí lepit silikonovým lepidlem, protože na desce je těsnění, které plní tuto funkci.

Demontáž varné desky:

Odpojte spotřebič od sítě.
Tlakem zespodu varnou desku vysuňte.

Schéma připojení - Obrázek 6

1. Šedá
2. Hnědá
3. Černá
4. Bílá
5. Světlemodrá
6. tmavomodrá
7. Žlutozelená

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

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

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

2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

3. Uplatnění záruky

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Neoprávněnost reklamace

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

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

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

5. Náhradní díly

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

6. Pozáruční servis

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

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

8. Upozornění pro prodejce

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

9. Ochrana osobních údajů

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

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,
dle § 13, odst.5 zákona č.22/1997 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/1997 Sb a nařízení vlády č. 17/2003 Sb., 616/2006 Sb. a 22/2003 Sb. a příslušných nařízení vlády. Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů SIEMENS

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

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

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

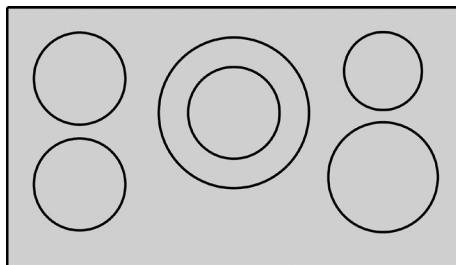
Zákaznické poradenství
Tel.: +420 251 095 555
Email: siemens.spotrebice@bshg.com

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

Návod na obsluhu

EH 975MK31E

Q4ACZM0094



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

Obsah

Bezpečnostné upozornenie.....	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
Zoznámenie so spotrebičom.....	13
Ovládacie pole.....	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
Panvica na funkciu pečenia so senzormi.....	19
Na čo by ste mali dávať pozor.....	20
Stupne teploty.....	20
Takto funkciu nastavíte.....	21
Prehľad.....	22
Programy senzoru pečenia.....	24
Vhodný riad.....	25
Varný senzor.....	25
Rozsahy teploty.....	26
Takto sa funkcia programuje.....	27
Prehľad.....	29
Fritovanie pokrmov.....	30
Varenie s tlakovým hrncom.....	31
Programy na varenie.....	31
Rady pre varenie.....	32

Obsah

Detská poistka	33
Zapnutie a vypnutie dodatočnej detskej poistky	33
Zapnutie a vypnutie trvalej detskej poistky	34
Funkcia Powerboost	34
Užívateľské obmedzenia pre funkciu Powerboost.....	34
Takto sa funkcia deaktivuje.....	35
Takto sa funkcia aktivuje.....	35
Časová funkcia	36
Automatické vypnutie varnej zóny	36
Kuchynský budík.....	37
Ochrana pri čistení	38
Obmedzenie doby prevádzky	39
Základné nastavenie	40
Ako sa dostať k základným nastaveniam	41
Údržba a čistenie	42
Varná doska	42
Rám varnej dosky	44
Odstránenie prevádzkových závad	44
Normálne zvuky počas prevádzky	45
Autorizovaný servis	46

Bezpečnostné upozornenie

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

Návod na obsluhu a montážny návod 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 prístroja by nemali dospelý a deti, ktorí nie sú kvôli

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

spôsobilý na prevádzku spotrebiča zaobchádzať so spotrebičom nikdy bez dozoru zodpovednej dospelšej osoby.

Dávajte pozor na deti, aby sa nehrali so spotrebičom.

Prehriate oleje a tuky

Prehriate oleje alebo tuky sa ľahko vznietia.
Nebezpečenstvo požiaru!

Prípravu pokrmov s olejom alebo tukom majte vždy pod kontrolou. Ak sa olej alebo tuk vznietia, nikdy nehaste požiar vodou. Plamene rýchlo uduzte vrchnákom alebo tanierom, ktorý nádobu prikryje. Varnú zónu vypnite.

Príprava pokrmov vo vodnom kúpeli	<p>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 varnej dosky.</p> <p>Pri varení vo vodnom kúpeli neukladajte 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 prehriať.</p>
Horúca varná doska	<p>Nebezpečenstvo popálenia! Nedotýkajte sa horúcich varných zón.</p> <p>Zásadne udržiňte deti mimo dosahu spotrebiča. Ukazovateľ zostatkového tepla varuje pred horúcimi varnými zónami.</p> <p>Nebezpečenstvo požiaru! Nikdy neukladajte na varnú dosku horľavé predmety.</p> <p>Nebezpečenstvo požiaru! Ak by sa varná doska nenachádzala nad zásuvkou, neukladajte do nej nikdy horľavé predmety alebo spreje.</p>
Vlhké dná hrncov a varnej zóny	<p>Nebezpečenstvo úrazu! Ak sa medzi dnom hrnca a varnou zónou nachádza tekutina, môže vzniknúť tlak pary. Hrnec môže v dôsledku tohto nečakane nadskočiť.</p> <p>Udržiňte varnú zónu a dno hrnca vždy suché.</p>
Praskliny na varnej doske	<p>Nebezpečenstvo spôsobené elektrickým prúdom! Vytiahnite sieťovú zástrčku, ak je varná doska poškodená alebo prasknutá.</p> <p>Upozornite autorizovaný servis.</p>
Varná zóna je horúca, ale ukazovateľ nefunguje	<p>Nebezpečenstvo popálenia! Ak nefunguje ukazovateľ, vypnite varnú dosku.</p> <p>Upozornite autorizovaný servis.</p>
Na indukčnú zónu neukladajte žiadne kovové predmety	<p>Nebezpečenstvo popálenia! Nenechávajte na varnej zóne ležať nože, vidličky, lyžice, vrchnáky alebo iné kovové predmety, mohli by sa veľmi rýchlo zohriať.</p>

Chladiaci ventilátor

Táto varná doska je na spodnej strane vybavená chladiacim ventilátorom.

Nebezpečenstvo poškodenia! Ak by sa varná doska nachádzala nad zásuvkou, nesmú sa tam nachádzať malé predmety alebo papier, pretože by mohli byť nasaté a poškodili by ventilátor.

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

Neodborné opravy

Nebezpečenstvo spôsobené elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Prístroj môže opraviť len kvalifikovaný technik autorizovaného servisu.

Pripájací kábel

Každý zásah do prístroja, tiež výmenu alebo montáž pripájacieho kábla môže vykonať len autorizovaný servis.

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



Tento spotrebič zodpovedá smernici pre bezpečnosť a elektromagnetickú kompatibilitu. Napriek tomu by sa nemali osoby s **kardiostimulátorom** 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 ohroziť jeho správnu prevádzku. Prípadne by mohlo dôjsť k poruchám u iných spotrebičov, napr. slúchadiel.

Vypnutie varnej dosky

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

Príčiny škôd

Dná hrncov a panvíc

Drsné dná hrncov a panvíc môžu varnú dosku poškríabať.

Vyvarujte sa varenia na prázdno 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 poškríabať.

Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.

Tvrdé a ostré predmety

Ak na varnú dosku spadnú tvrdé alebo ostré predmety, môžu vzniknúť škody.

Pretečenie pokrmov

Cukor a podobné prísady môžu varnú dosku poškodiť. Tieto zvyšky jedál okamžite odstráňte škrabkou na sklo.

Nevhodné čistiace prostriedky

Kovové zafarbenia vzniknú používaním nevhodných čistiacich prostriedkov a obrusovaním od hrncov.

Plast a fólie

Alobal a plastové nádoby sa na horúcich varných zónach roztavia.

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 pravítkom a dnom 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 než 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 veľkosť hrncov zodpovedajúce množstvu pokrmu. Veľký z polovice naplnený hrniec potrebuje veľa energie.
- Postavte varné nádoby vždy doprostred varnej zóny a prikryte vhodnou pokrývkou. Pri varení bez pokrývky potrebujete oveľa viac energie.
- Varte s malým množstvom vody. Tak šetríte energiu. Okrem toho sa pri zelenine zachovávajú vitamíny a minerálne látky.

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

Varenie s indukciou

Výhody varenia s indukciou

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

- **Úspora času pri varení a pečení**, pretože sa pokrmy zahrievajú 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 prerušuje prenos energie hneď po obsluhu riadenia. Indukčná varná zóna preruší prenos energie, akonáhle sa varná nádoba odloží, bez toho, aby sa predtým varná zóna vypla.

Vhodný riad

Ferromagnetický riad

Pre indukčné varenie je vhodný len ferromagnetický riad, napríklad:

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

Špeciálny indukčný riad

Existujú špeciálne indukčné nádoby, ktorých dno nie je celé magnetické. Dávajte pozor na priemer, pretože môže ovplyvniť rozpoznanie varnej nádoby, tak ako aj výsledok varenia.

Skúška riadu magnetom

Aby ste zistili, či je riad vhodný, skúste, či dno nádoby priťahuje magnet. Výrobcovia bežne vykazujú riad ako vhodný pre indukčné varenie.

Nevhodný riad

Nikdy nepoužívajte riad z:

- Normálnej ušľachtilej ocele
- Skla
- Keramiky
- Medi
- Hliníka

Charakter dna riadu

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

Žiadny riad alebo nevhodná veľkosť

Pozícia varnej zóny na ukazovateli varnej zóny začne blikať, ak sa na varnú zónu nepostaví riad, riad je z nevhodného materiálu alebo má nevhodnú veľkosť. Používajte vhodný riad, aby blikanie prestalo. Inak sa varná zóna po 90 sekundách vypne.

Prázdny riad alebo riad s tenkým dnom

Nezahrievajte prázdne nádoby alebo nádoby s tenkým dnom. Varná doska je vybavená bezpečnostným systémom, ale prázdne nádoby sa zahrejú tak rýchlo, že vypínacia automatika nemôže reagovať včas a nádoba dosiahne veľmi vysokú teplotu. Dno nádoby by sa mohlo dokonca roztaviť a poškodiť sklokeramiku varnej dosky. V takom 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 tiež závisí na materiáli použitého hrnca. Preto by ste mali vždy používať varnú zónu, ktorá najviac zodpovedá priemeru hrnca.

Dvojokruhové alebo trojokruhové varné zóny

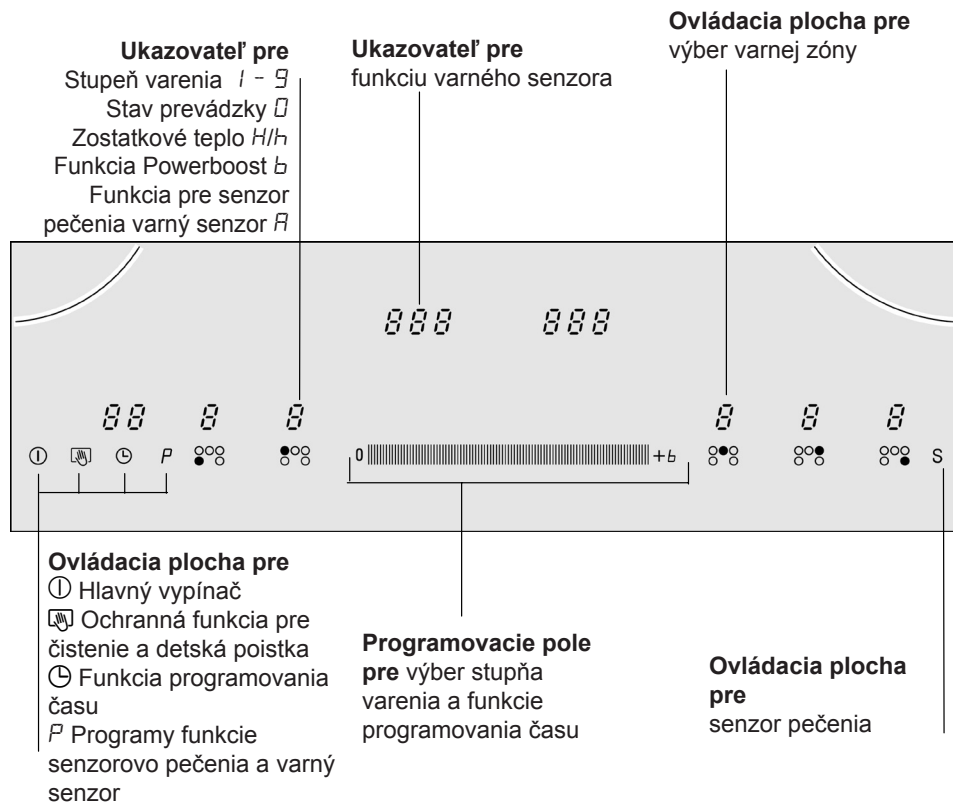
Tieto varné zóny môžu rozpoznať hrnce rôznych veľkostí. V závislosti od materiálu a vlastnostiach nádoby sa varná zóna prispôsobí automaticky nádobe tým, že sa zapne jeden okruh alebo všetky okruhy a prenesie sa vhodná energia, ktorá je potrebná, aby sa pokrm vydaril.

Zoznámenie so spotrebičom

Návod na obsluhu platí pre rôzne varné dosky.

Na strane 2 nájdete prehľad modelov.

Ovládacie pole



Varné zóny

Varná zóna	Zapnutie a vypnutie
<input type="radio"/> Jednookruhová varná zóna	Používajte varnú nádobu vhodnej veľkosti.
<input checked="" type="radio"/> Dvojokruhová varná zóna	Táto zóna sa automaticky zapne, ak sa používa riad, ktorého dno súhlasí s veľkosťou vonkajšej zóny.
<input checked="" type="radio"/> Trojokruhová varná zóna	Táto zóna sa automaticky zapne, ak sa používa riad, ktorého dno súhlasí s veľkosťou vonkajšej zóny. (⊙ alebo ⊙), ktorú chcete použiť.

Používajte len varné nádoby, ktoré sú vhodné pre indukčné varenie, vid' 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.

Keď je varná doska už vypnutá, svieti h/H , ak je varná zóna ešte horúca.

Ak odložíte nádobu z varnej zóny skôr, ako sa vypla, zobrazia sa striedavo ukazovatele h/H a nastavený varný stupeň.

Programovanie varnej dosky

Táto kapitola vás zoznámí s nastavením vašej varnej dosky. V tabuľke nájdete varný stupeň a doby pečenia pre rôzne pokrmy.

Zapnutie a vypnutie varnej dosky

Varnú dosku zapínate a vypínate 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, pokým varné zóny nie sú dostatočne vychladnuté.

Upozornenie

Varná doska sa automaticky vypne, pokým zostanú všetky varné zóny určitú dobu nepoužitú.

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

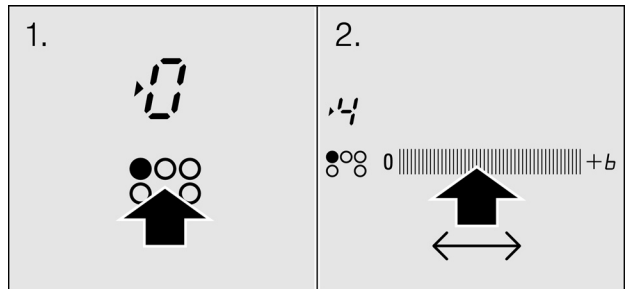
Varný stupeň 9 = najvyšší výkon

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, pokým sa nerozsvieti požadovaný varný stupeň.



3. Zmena varného stupňa:


Vyberte varnú zónu a potom prechádzajte prstom po programovacom poli, pokým 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 je znázornené niekoľko príkladov.

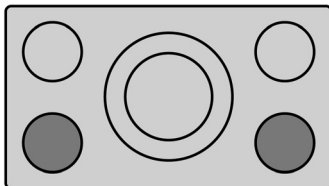
Doby varenia sa riadia podľa druhu, hmotnosti a kvality jedál. Preto môže dôjsť k odchýlkam.

Pokrm	Varný stupeň	Doby varenia v minútach
Rozpustenie		
Čokoláda, poleva na torty, maslo, med, želatína	1 - 2	-
	1 - 2	-
Zohriatie a udržanie v teple		
Pokrm z jedného hrnca (napr. šošovica)	1 - 2	-
Mlieko**	1. - 2.	-
Párky, ohrievané vo vode **	3 - 4	-
Rozmrazovanie a zohrievanie		
Zmrazený špenát	2. - 3.	5 - 15 min.
Zmrazený 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, zmrazená	3. - 4.	7 - 20 min.
Jedlo z jedného hrnca v tlakovom hrnci	4. - 5.	-
Dusenie		
Roláda	4 - 5	50 - 60 min.
Dusená sviečková pečeň	4 - 5	60 - 100 min.
Guláš	3. - 4.	50 - 60 min.

Pokrm	Varný stupeň	Doba varenia v minútach
Pečenie		
Rezeň, prírodný alebo obalovaný	6 - 7	6 - 10 min.
Rezeň, zmrazený	6 - 7	8 - 12 min.
Kotleta, prírodná alebo obalovaná	6 - 7	8 - 12 min.
Steak (3 cm hrubý)	7 - 8	8 - 12 min.
Kuracie prsia (2 cm hrubé)	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, obalované	6 - 7	8 - 20 min.
Ryba a rybie filé, obalované a zmrazené, napr. rybie tyčinky	6 - 7	8 - 12 min.
Krab a garnát	7 - 8	4 - 10 min.
Zmrazené pokrmy, napr. jedlá na objednávku	6 - 7	6 - 10 min.
Palacinky	6 - 7	fritovať postupne
Omeleta	3. - 4.	fritovať postupne
Volské oko	5 - 6	3 - 6 min.
Fritovanie (150 g - 200 g na porciu v 1-2 l oleja)		
Zmrazené pokrmy, napr. hranolky, kuracie nugety	8 - 9	Fritovať porciu po porcii
Krokety, zmrazené	7 - 8	
Karbonátky	7 - 8	
Mäso, napr. kúsky kurčaťa	6 - 7	
Ryba, vyprážaná alebo v pívnom cestíčku	6 - 7	
Zelenina a huby, vyprážané alebo v pívnom cestíčku	6 - 7	
Cukrárenský tovar, napr. veterníky, ovocie v lístkovom ceste	4 - 5	
* pomalé varenie bez pokrývky		
** bez pokrývky		

Senzory pečenia

Táto funkcia umožňuje elektronicky kontrolované pečenie a smaženie vďaka automatickej regulácii teploty panvice. Varné zóny, ktoré majú túto funkciu, sú predné varné zóny (viď znázornenie).



Výhody fritovania

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

Panvica na pečenie so senzormi

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

Panvicu na pečenie môžete dodatočne získať ako zvláštne príslušenstvo v špecializovanom obchode alebo v autorizovanom servise. Uvedte vždy príslušné číslo dielu HZ390210, HZ390220, HZ390230.

Panvice sú potiahnuté neprilnavou vrstvou. Tiež môžete fritovať pokrmy 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 sa priemer dna panvice zhodoval.

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

Používajte len tuky, ktoré sú pre fritovanie vhodné. Ak používate maslo, tuk, olivový olej alebo masť, zvolte stupeň teploty minimálny.

Stupne 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 frikadely, párkov, ryby.
min	nízka	napr. omeleta, fritovanie s maslom, olivovým olejom alebo tukom.

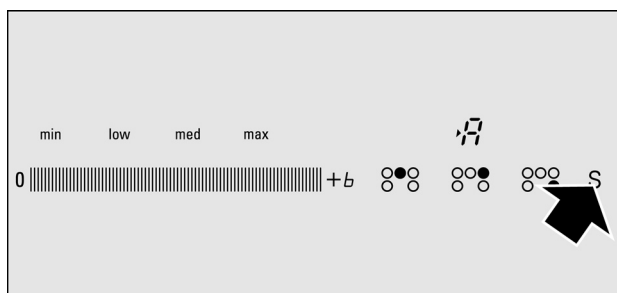
Takto funkciu nastavíte

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

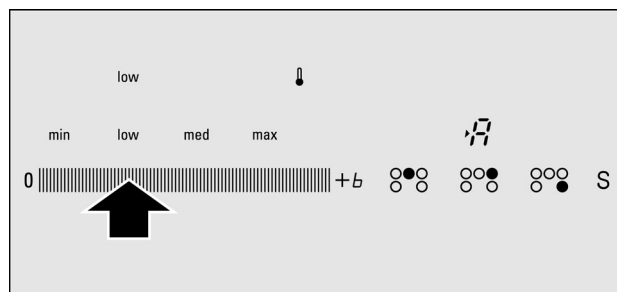
1. Vyberte vhodnú varnú zónu.
2. Stlačte symbol **S**.

Na ukazovateli 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.
Fritovacia funkcia bola aktivovaná.



Symbol ⏴ svieti, pokým nebude teplota pre fritovanie dosiahnutá.

Potom zaznie akustický signál a symbol teploty zhasne.

4. Dajte olej na panvicu a potom pridajte pokrm.

Ako ste zvyknutý pokrm zamiešajte, aby sa nepripálil.

Keď je pokrm hotový

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

Prehľad

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

		Teplotný 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, stredne 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 / Frikadely	low	6 - 30 min.
	Sekaná	min	6 - 9 min.
	Ragú, Gyros	med	7 - 12 min.
	Mleté mäso	med	6 - 10 min.
	Prerastená slanina	min	5 - 8 min.
Ryby	Vyprážaná ryba	low	10 - 20 min.
	Rybíe filety, obaľované alebo neobaľované	low/med	10 - 20 min.
	Garnáty, kraby	med	4 - 8 min.

		Teplotný stupeň	Celkový čas varenia od akustického signálu	
Vaječné pokrmy	Palacinka	med	fritovať postupne	
	Omeleta	min	fritovať postupne	
	Volské oko	min/med	2 - 6 min.	
	Praženica	min	2 - 4 min.	
	Trhance	low	10 - 15 min.	
	Chlieb vo vajíčku	low	fritovať postupne	
Zemiaky	Pečené zemiaky, pripravené z lúpaných zemiakov, pečené zemiaky, pripravené zo surových zemiakov, zemiakové hniezda	max low	6 - 12 min. 15 - 25 min.	
	Glazované zemiaky	max med	fritovať postupne 10 - 15 min.	
	Zelenina	Cesnak, cibuľa	min	2 - 10 min.
		Cuketa, luľok	low	4 - 12 min.
Paprika, zelená 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, obalované alebo neobalované	low	10 - 20 min.	
	Rybie tyčinky	med	8 - 12 min.	
	Hranolky	med/max	4 - 6 min.	
	Jedlá a zelenina na objednávku	min	8 - 15 min.	
	Jarné rolky	low	10 - 30 min.	
Camembert/syr	low	10 - 15 min.		
Ostatné	Camembert/syr	low	7 - 10 min.	
	Hotové pokrmy pre varenie vodou, napr. cestovinová panvica*	min	4 - 6 min.	
	Toast	low	6 - 10 min.	
	Mandle/orechy/pinie*	min	3 - 7 min.	

* V studenej panvici.

Programy senzoru pečenia

Pre tieto programy môžete používať len panvice, ktoré sú pre funkciu pečenia prípustné.

S týmito programami môžete pripravovať nasledujúce pokrmy.

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

Zvolenie požadovaného programu

Postupujte nasledovne:

1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa symbolu P . Na ukazovateli varnej zóny sa rozsvieti písmeno **P**.
3. V nasledujúcich 5 sekundách prechádzajte prstom cez programovacie pole, pokým sa nezobrazí požadovaný program. Rozsvieti sa ukazovateľ \downarrow .

Program je vybraný.

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

Dajte do panvice olej a potom pokrm.

Zamiešajte pokrm, ako ste zvyknutý, aby sa nepripálil.

Deaktivovanie programu

Vyberte varnú zónu a dotknite sa symbolu P . Potom odložte panvicu z varnej zóny.

Varný senzor

Táto funkcia umožňuje prevádzku zadných varných zón. Je vhodná pre varení potravín, ktoré sú veľmi horúce a ktoré sú pripravované s vodou, množstvom oleja alebo tukom pre 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 automaticky reguluje teplotu.

Výhody pri varení

Varná zóna bude zahriata len vtedy, keď je to potrebné. Šetríte pritom energiu.

Olej a tuk nie sú prehriate.

Teplota je regulovaná po celú dobu.

Predíde sa pretečeniu potravín a prepnutie na nižší stupeň je zbytočné.

Vhodný riad

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

Ak nie je riad vhodný, nemôže automatická regulácia teploty fungovať. Pokrmy by mohli pretiecť 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 používajte rozsah senzorov v spotrebiči.

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
110 - 120 °C	120 °C	Varenie v tlakovom hrnci
90 - 100 °C	100 °C	Šetrné varenie, varenie
80 - 90 °C	90 °C	Šetrné varenie
60 - 70 °C	70 °C	Rozmrazovanie, ohrievanie, uchovanie v teple

Prispôsobenie teploty

Bod varu vody závisí od nadmorskej výšky. Ak sa niektorý pokrm varí veľmi dlho alebo jednoducho, môže sa bod varu prispôbiť.

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 viď kapitolu „Základné nastavenie“.

Upozornenie

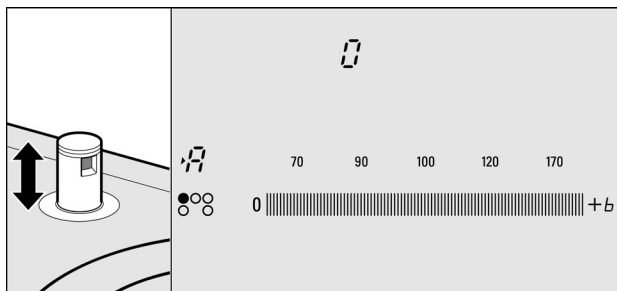
Bod varu sa nemusí prispôbiť, ak sa varná doska nachádza vo výške 0-400 m.


Na začiatok môžete nechať základné nastavenie a ak nebudete spokojný s výsledkom varenia, môžete bod varu zmeniť v základnom nastavení.

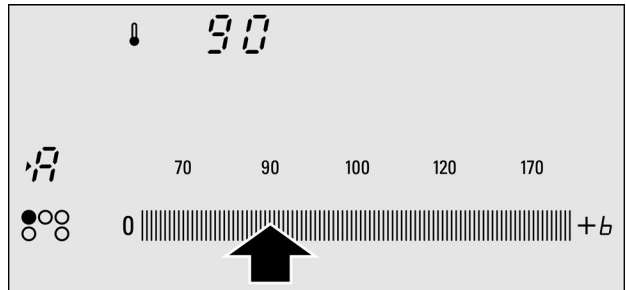
Takto sa funkcia programuje


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 H a \blacktriangleright .
Nad programovacím poľom sa zobrazia možné rozsahy teploty a ukazovateľ \square .



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, pokiaľ 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 neznečistila.

Upozornenie

Potraviny tiež môžete dať do horúcej tekutiny:
Nádobu naplňte tekutinou.
Naprogramujte varnú dosku, ako je napísané v bodoch 3 a 4.
Akonáhle sa dosiahne teplota a zaznie signál, pridajte potraviny.



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

Pre správnu prevádzku senzora je dôležité udržiavať šošovku vždy čistú.

Prehľad

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

		Ukazo- vateľ	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.
	Pasta	100 °C	7 - 10 min.
	Polenta	90 °C	20 - 25 min.
	Ryža	90 °C	25 - 35 min.
Vajička	Vajička natvrdo (v studenej vode privedené k varu)	100 °C	5-10 min.
Ryby	Dusené ryby	90 °C	15 - 20 min.
Mäso	Mäsové guľky	100 °C	20 - 30 min.
	Pasta s plnením 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. ružičkový kel	100 °C	30 - 40 min.
	Zmrazená zelenina, napr., ružičkový kel, fazuľa*	100 °C	15 - 30 min.
	Zelenina v smotanovej omáčke, mrazená: napr. zelenina na smotane*	100 °C	15 - 20 min.
Strukoviny	Šošovica, hrášok, fazuľa	100 °C	15 - 20 min.
Sladké pokrm	Krupicová kaša	90 °C	5 - 10 min.
	Kompót	90 °C	10 - 20 min.
	Mliečna ryža	90 °C	35 - 45 min.
	Čokoládový puding	90 °C	3 - 5 min.
Hotové pokrm	Konzervy, napr. gulášová polievka	70 °C	10 - 15 min.
	Sušené polievky, napr. rezancová polievka	100 °C	5 - 10 min.
	Sušené polievky, napr. krémové polievky	90 °C	10 - 15 min.

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

* Tekutinu pridajte podľa údajov výrobcu.

** Na predhriatie pre fritovanie odložte veko (viď pokyny v kapitole „Fritovanie pokrmov“).

Fritovanie pokrmov

Nikdy nezohrievajte olej, maslo alebo tuk bez dozoru.

Olej, maslo alebo tuk pre 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 najmenej na výšku prsta.

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 uzavretej nádobe. Keď zaznie signál a ukazovateľ  zhasne, je olej, tuk alebo maslo horúce. Teraz môžete pokrm fritovať (pri fritovaní nezakrývajte pokrývkou).

Fritovanie

2. Pridajte prvú porciu a fritujte.

3. Porcie vyberte.

Ak sa nerozsvieti ukazovateľ , je olej, tuk alebo maslo ešte natoľko horúce, aby sa 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 porciách.

Inak olej, tuk alebo maslo veľmi vychladnú.

Príklad: fritovanie zmrazených 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.

Peny odložte a tlakový hrniec zatvorte. Proces varenia pokračuje v rozsahu teploty 120°C.

Programy na varenie

Programami na varenie môžete pokračovať nasledujúcimi pokrmami:

Program na varenie	Pokrm
P1	Pasta
P2	Zemiaky
P3	Ryža
P4	Zemiakové knedlíky
P5	Čerstvá zelenina, napr. brokolica, ružičkový kel. Zmrazená zelenina, napr. ružičkový kel, fazuľa
P6	Ohriatie párkov
P7	Ohriatie mlieka
P8	Mliečna ryža
P9	Fritovanie, šišky, odpaľované cesto

Nastavenie požadovaného programu na varenie

Postupujte nasledujúcim spôsobom:

1. Stlačte varný senzor.
2. V nasledujúcich 5 sekundách stlačte symbol *P*.
Ukazovatele \square , \blacktriangleright a *P* 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 \downarrow .

Ak sa nedosiahne požadovaná teplota, svieti symbol \downarrow . Ak sa teplota dosiahne, zaznie akustický signál a ukazovateľ \downarrow zhasne.

Vypnutie programu na varenie

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

Rady pre varenie

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

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

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

Príprava pokrmov, ktoré veľmi penia (napr. Pasta)

Tiež v prípade veľmi peniacich potravín priložte pokrývku. Pritom šetríte energiu.

Zaváranie potravín

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

Potraviny, napr. zemiaky, nie sú uvarené rovnomerne

Nabudúce použite viac tekutiny.




Detská poistka

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



Zapnutie a vypnutie dodatočnej detskej poistky

Varnú dosku môžete 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 blokována. Po chvíli sa ukazovateľ  vypne.

Vypnutie

Dotknite sa symbolu , pokým nezaznie akustický signál a ukazovateľ  nezhasne. Dodatočná detská poistka je vypnutá. Teraz je možné varnú dosku zapnúť.

Pozor!

Detskú poistku môžete nedopatrením zapnúť alebo vypnúť, napr. neopatrným rozliatím umývacieho roztoku, pretečenými pokrmami, predmetmi, ktoré sa nachádzajú na symbole .



Zapnutie a vypnutie trvalej detskej poistky

S touto funkciou sa detská poistka vždy automaticky aktivuje, keď je varná doska vypnutá.

Zapnutie a vypnutie trvalej detskej poistky

Vid' časť „Základné nastavenie“.

Zapnutie varnej dosky

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

Funkcia Powerboost

S touto funkciou budú vaše pokrmy zohriate ešte rýchlejšie ako s varným stupňom 5.

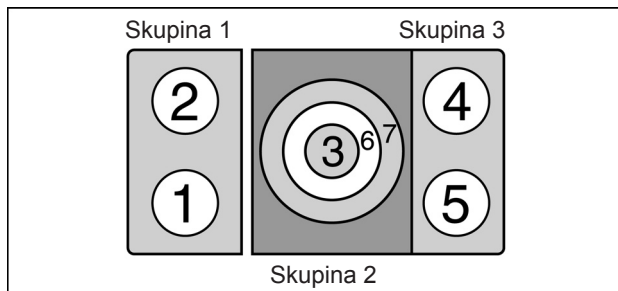
Funkcia Powerboost krátkodobo zvyšuje najvyšší výkon vybranej varnej zóny.

Užívateľské obmedzenia pre funkciu Powerboost

Funkciu Powerboost môžete aktivovať len vtedy, ak nie je iná varná zóna v rovnakej skupine v prevádzke (vid' obrázok).

Ak chcete napríklad aktivovať funkciu pre varnú zónu 5 alebo musí byť varná zóna 4 (zatiaľ) vypnutá. To isté platí opačne. Ak nie je druhá varná zóna vypnutá, blikajú na ukazovateli varnej zóny striedavo písmeno *b* a stupeň varenia 5, funkcia Powerboost nebola zapnutá. To isté platí pre varné zóny 1 a 4.

V skupine 2 môžete funkciu Powerboost zapnúť súčasne na všetkých varných zónach. (viď obrázok).



Takto sa funkcia aktivuje

Postupujte nasledujúcim spôsobom:

1. Vyberte varný stupeň \mathcal{G} .
2. Stlačte na programovacom poli nad symbol $+b$. Na ukazovateli varnej zóny sa zobrazí písmeno b . Funkcia bola aktivovaná.

Takto sa funkcia 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 \mathcal{G} . Funkcia je deaktivovaná.



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

Časová funkcia

Túto funkciu môžete využiť na dva rôzne spôsoby:





- varná zóna sa má automaticky vypnúť
- ako kuchynský budík

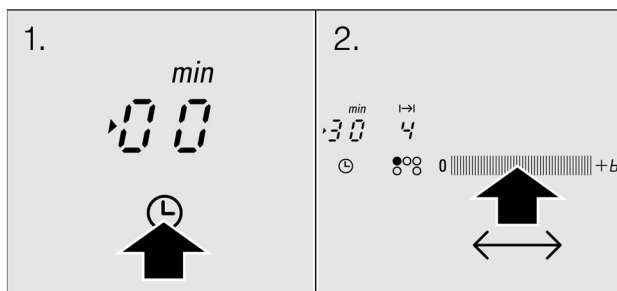
Automatické vypnutie varnej zóny

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

Takto funkciu nastavíte




Varná zóna musí byť zapnutá.


1. Zvoľte požadovaný varný stupeň. Potom sa dotknite symbolu . Ukazovateľ ,  a **min** sa na ukazovateli funkcie časového programovania rozsvietia. Rozsvieti sa ukazovateľ  na varnej zóne.
2. Nastavte na programovacom poli požadovanú dobu varenia. Ak stlačíte na dlhšiu dobu na miesto, 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 sa varná zóna vypne. Zaznie akustický signál. Na varnej zóne sa zobrazí  a na ukazovateli funkcie časového programovania sa zobrazí . Pri stlačení symbolu  ukazovatele vypnú a akustický signál skončí.

Zmena nastavenia času Zvoľte 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  nastavte čas. Ukazovateľ  zhasne.

Tipy a upozornenia Pri výbere varnej zóny sa zobrazí zostávajúca doba varenia. Doby varenia môžete nastaviť až do doby 99 minút. Po prerušení dodávky prúdu nie je funkcia časového programovania aktívna.

Kuchynský budík




Kuchynský budík umožňuje nastavenie doby varenia do 99 minút. Nie je závislý na ostatných nastaveniach.

Takto funkciu nastavíte



1. Stlačte niekoľkokrát symbol , pokým sa nerozsvieti zobrazenie . Rozsvietia sa ukazovatele ,  a **min** na ukazovateli časovej programovacej funkcie.

2. Nastavte na programovacom poli požadovaný čas.





Po niekoľkých sekundách začne čas ubiehať.

Po uplynutí času Po uplynutí času zaznie akustický signál. Na ukazovateli funkcie časového programovania sa zobrazí  a . Pri stlačení symbolu  ukazovatele zhasnú a akustický signál skončí.



Oprava časového nastavenia

Stlačte niekoľkokrát symbol , pokiaľ sa nerozsvieti zobrazenie  a zmeňte čas na programovacom poli.

Vypnutie kuchynského budíka

Stlačte niekoľkokrát symbol , pokiaľ sa nerozsvieti zobrazenie .
Potom nastavte v programovacom poli  čas.
Ukazovateľ  zhasne.

Tipy a upozornenia

Ak sa nastavený čas nezobrazí, stlačte niekoľkokrát symbol , pokiaľ 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, tak aj kuchynský budík.

Blokovanie pri čistení

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

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


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

Teraz môžete povrch ovládacieho poľa očistiť, bez toho aby došlo k zmenám nastavenia.

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

Blokovanie ovládacieho poľa je odstránené.

Upozornenie

Blokovanie neplatí ani pre symbol , ani pre hlavný vypínač. Tým zostane vždy zaistená možnosť deaktivácie funkcie blokovania pri čistení alebo vypnutí varného panelu.

Obmedzenie doby prevádzky

Ak je varná zóna počas dlhšej doby 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 opäť nastaviť.

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

Základné nastavenie

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


<i>c 1</i>	Stála detská poistka Pri vypnutí je varná doska automaticky blokována.	<input type="checkbox"/> Zrušenie detskej poistky* <i>1</i> Detská poistka aktívna
<i>c 2</i>	Vypnutie akustického signálu Krátky signálny tón, ktorý potvrdzuje, že došlo k stlačeniu signálu, alebo dlhý signálny tón, ktorý znamená, že sa so spotrebičom zaobchádzalo nevhodne.	<input type="checkbox"/> Vypnúť väčšinu signálov. <i>1</i> Vypnúť niektoré zo signálov. <input checked="" type="checkbox"/> Všetky signály aktívne*
<i>c 4</i>	Nastavenie varného senzora Bod varu vody závisí na nadmorskej výške.	<i>1 - 2</i> 0-200 m minimálna výška <i>3</i> 200-400 m* <i>4 - 9</i> 400-1400 m maximálna výška
<i>c 5</i>	Vypínacia automatika varnej zóny Varná zóna sa vždy automaticky po uplynutí nastaveného času vypne.	<input type="checkbox"/> Deaktivovať vypínicu automatiku* <i>1</i> minúta = minimálny čas <i>99</i> minút = najvyšší čas
<i>c 6</i>	Trvanie akustického signálu funkcie časového programovania Signálny tón, ktorý znamená, že čas na zapínaných hodinách ubehol alebo sa varná zóna automaticky vypla.	<i>1</i> 10 sekúnd <i>2</i> 30 sekúnd <i>3</i> 1 minúta
<i>c 7</i>	Funkcia Power-Management Obmedzuje celkový výkon varnej dosky. K dispozícii je 18 rôznych stupňov nastavenia. Pri zvýšení stupňa nastavenia sa zvýši výkon varnej dosky o 500 W.	<i>1</i> = 1000 W minimálny výkon <i>1. - 9</i> = od 1500 do 9000 W <i>9.</i> = 9500 W najvyšší výkon

c 9	Výber varnej zóny Ako základné nastavenie je vždy vybraná naposledy naprogramovaná varná zóna. To môžete zmeniť. Varná zóna zostane vybraná len 5 sekúnd.	□ Základné nastavenie* Obmedzenie na 5 sekúnd
c □	Vrátiť sa k základným nastaveniam varnej dosky Vráti všetky vykonané zmeny.	□ Osobné nastavenie Späť na základné nastavenie*

* Základné nastavenie


Ako sa dostať k základným nastaveniam

Postupujte nasledujúcim spôsobom:

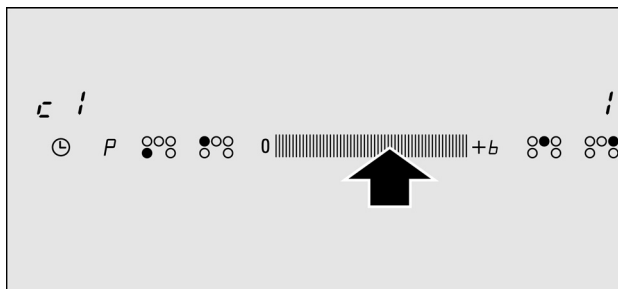
1. Zapnite varnú dosku hlavným vypínačom.
2. V nasledujúcich 10 sekundách stlačte symbol , pokiaľ nezaznie signál a sa nezsvieti c | na ukazovateli varnej dosky vľavo na programovacom poli (viď obrázok).




Zvoliť požadované základné nastavenie

3. Stlačte symbol , pokiaľ 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 *c* 4 sa musí varná zóna najskôr zvoliť.

5. Opätovne stlačte na najmenej 4 sekundy symbol , pokiaľ nezaznie signál. Nové nastavenia boli správne uložené.

Údržba a čistenie

V tejto kapitole uvedené rady a upozornenia slúžia na optimálne čistenie a údržbu varnej dosky.

Varná doska

Čistenie

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

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

Nikdy nepoužívajte:

- Prostriedky s drsným povrchom
- Agresívne čistiace prostriedky ako sprej na rúry a odstraňovač škvŕn
- Drsné špongie
- Vysokotlakové čističe alebo parné čističe

Údržba

Používajte čistiaci prostriedok vhodný pre údržbu a ochranu varnej dosky.

Dodržiavajte pokyny ohľadne údržby na balení.

Čistenie varného senzora

Sklo varného senzora musí byť vždy čisté.

Pravidelne odstráňte tukové nečistoty a nerovnosti vatou alebo mäkkou tkaninou a umývacím prostriedkom 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 s drsným povrchom.
- Nikdy nepoužívajte škrabku na sklo.

Odstránenie prevádzkových závad

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

Ukazovateľ	Závada	Opatrenia
Žiadny	Bola prerušená dodávka prúdu.	Vyskúšajte pomocou iných elektrických spotrebičov, či došlo k prerušeniu dodávky prúdu.
	Pripojenie spotrebiča neprebehlo podľa pripájacieho plánu.	Vyskúšajte, či bol spotrebič zapojený podľa pripájacieho plánu.
	Porucha v elektronickom systéme.	Ak predchádzajúce opatrenia poruchu neodstránia, kontaktujte autorizovaný servis.
E bliká	Ovládacie pole je vlhké alebo na ňom leží predmet.	Osušte ovládacie pole alebo odstráňte predmet.
E _r + číslo/ d + číslo/ E + číslo/	Porucha v elektronickom systéme.	Odpojte varnú dosku od siete. Počkajte niekoľko sekúnd a opäť ju pripojte. Ak by zobrazenie nezhaslo, kontaktujte autorizovaný servis.

Ukazovateľ	Závada	Opatrenie
F0/F9	Vyskytla sa interná chyba.	Odpojte varnú dosku od siete. Počkajte niekoľko sekúnd a opäť ju pripojte. Ak by zobrazenie nezhaslo, kontaktujte autorizovaný servis.
F2	Elektronický systém bol prehriaty a vypla sa príslušná varná zóna.	Počkajte, pokým elektronický systém dostatočne nevychladne. Dotknite sa potom akéhokoľvek symbolu na varnej doske. Ak by ukazovateľ nezhasol, kontaktujte autorizovaný servis.
F4	Elektronický systém bol prehriaty a vypli sa všetky varné zóny.	Počkajte, pokým elektronický systém dostatočne nevychladne. Dotknite sa potom akéhokoľvek symbolu na varnej doske. Ak by ukazovateľ nezhasol, kontaktujte autorizovaný servis.
U1	Vstupné napätie nie je správne, mimo normálny prevádzkový rozsah.	Kontaktujte vášho dodávateľa prúdu.
U2/U3	Varná zóna bola prehriata a pre ochranu vašej varnej dosky sa vypla.	Počkajte, pokým elektronický systém dostatočne nevychladne a opäť ho zapnite.

Neukladajte na ovládacie pole žiadne horúce nádoby.

Normálne zvuky počas prevádzky

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

Hlboké šumenie ako od transformátora

Tento zvuk vzniká pri varení na vyššom stupni výkonu. Závisí to od množstva energie, ktorá sa prenáša z varnej zóny na nádoby. Tento zvuk sa stratí alebo je tichší, keď sa stupeň výkonu zníži.

Tiché pískanie

Tento zvuk vzniká, ak je nádoba prázdna. Stratí sa, keď do nádoby dáte vodu alebo pokrm.

Praskanie	Tento zvuk sa vyskytuje pri nádobách, 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 od množstva a druhu prípravy pokrmov.
Hlasitejšie piskľavé tony	Tieto zvuky vzniknú najčastejšie pri nádobách z rôznych navrstvených materiálov, ak sa používajú na najvyššom stupni výkonu a zároveň na dvoch varných zónach. Tieto piskľavé tony sa stratia 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 zapne tiež vtedy, keď sa varná doska už vypla, teplota je však ešte vysoká. Tieto opísané zvuky sú normálnou súčasťou indukčnej technológie a neznamenajú závalu.

Autorizovaný servis

Autorizovaný servis je vám kedykoľvek k dispozícii pre opravy spotrebiča, kúpe príslušenstva alebo náhradných dielov a pre všetky otázky, ktoré sa týkajú produktov alebo služieb.

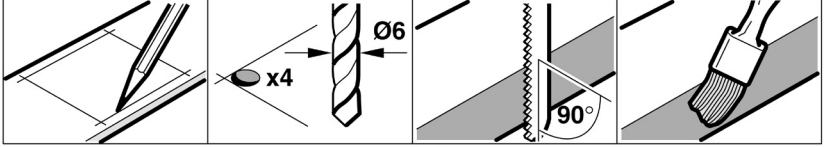
Údaje autorizovaného servisu nájdete v priložených podkladoch.

Ak budete kontaktovať 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.

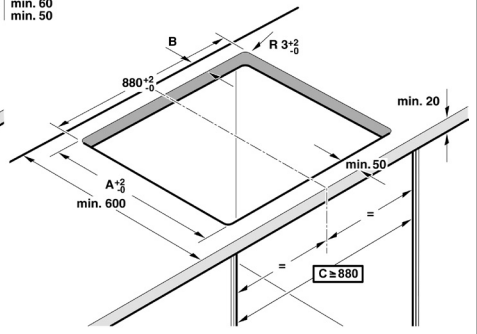
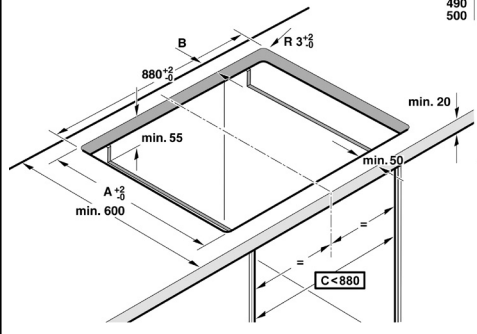
Montážny návod

EH 975MK31E

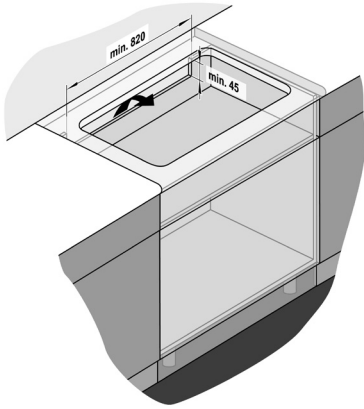
1



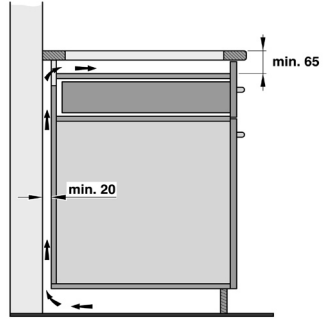
A	B
490	min. 60
500	min. 50



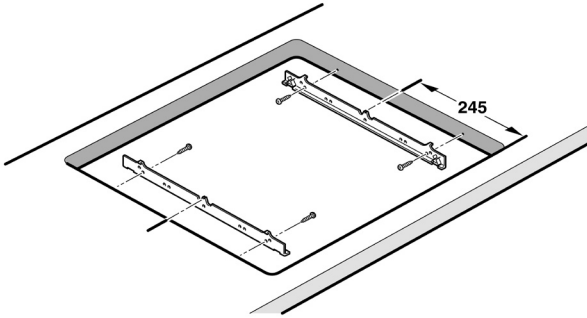
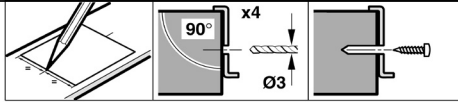
2



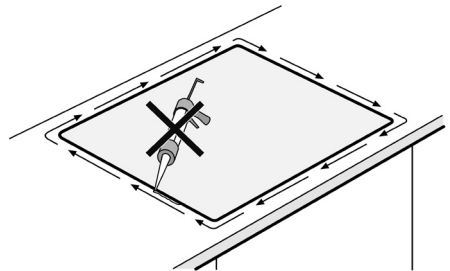
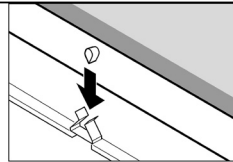
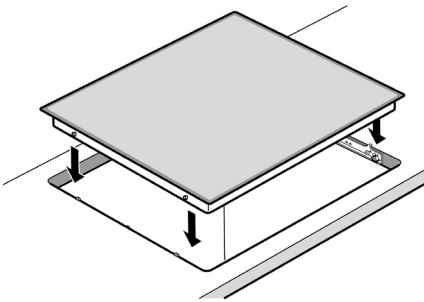
3



4

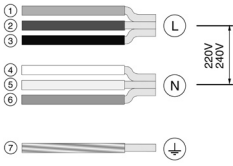


5

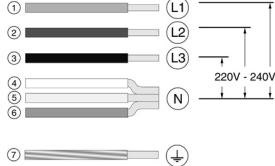


6

220V-240V ~
50Hz/60Hz

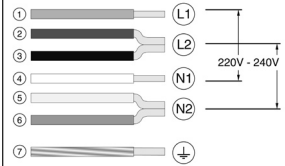


380V-415V 3N~
50Hz/60Hz



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

(NL)



Dôležité upozornenia

- Bezpečnosť je pri používaní zaručená len ak bola inštalácia vykonaná správnym spôsobom z technického hľadiska a v zhode s týmto montážnym návodom. Za možné poškodenia, spôsobené nesprávnou inštaláciou, je zodpovedná inštalujúca osoba.
- Zapojenie spotrebiča môže vykonávať len autorizovaný technik, ktorý sa musí držať ustanovení spoločnosti dodávajúcej elektrickú energiu v danej zóne.
- Z hľadiska ochrany ide o spotrebič zodpovedajúci typu I a môže byť uvedený do prevádzky len v prípade, že bol pri zapojení správne uzemnený.
- V prípade, že tento spotrebič nebude správne pripojený na svorku uzemnenia alebo bude uvedený do prevádzky bez odbornej inštalácie, môže pri jeho použití, napriek tomu že len pri veľmi výnimočných situáciách, dôjsť k ťažkým zraneniam. Výrobca nezodpovedá za nesprávne použitie a možné škody spôsobené nesprávnou elektrickou inštaláciou.
- Elektrická poisťka pre zariadenie B alebo C je nevyhnutné potrebná.
- Ak nie je spotrebič vybavený zástrčkou, je potrebné priradiť vhodné prostriedky k odpojeniu z elektrickej siete a to v súlade s platnými inštalačnými predpismi.
- Je veľmi dôležité umiestniť sieťovú šnúru takým spôsobom, aby sa nedotýkala horúcich častí varnej dosky alebo rúry.
- Indukčné varné panely je možné inštalovať len nad rúry s odvetrávaním od rovnakého výrobcu. Pod varným panelom nesmie byť umiestnená chladnička, umývačka, sporák bez ventilácie ani práčka.
- Ak bol varný panel inštalovaný nad zásuvku, kovové predmety nachádzajúce sa v zásuvkovom priestore by vplyvom cirkulácie vzduchu pochádzajúceho z ventilácie varného panelu mohli dosiahnuť veľmi vysoké teploty, a preto odporúčame použitie deliaceho panelu.

Adekvátne príslušenstvo, ktoré by bolo vhodné ako oddeľovací panel, je možné zakúpiť v našom odbornom servisnom stredisku. Objednávaci kód tohto príslušenstva je 680503.

Príprava nábytku - obrázok 1/2/3

- **Pracovná doska musí byť rovná a vodorovne umiestnená. Výrezy do vstavaného nábytku vykonávajte pred inštaláciou spotrebiča. Odstráňte akékoľvek triesky a hobliny, inak by mohlo dôjsť k funkčnej poruche elektrických súčiastok. Taktiež je potrebné zaručiť, že po realizácii výrezových prác bude zabezpečená stabilita nábytku.**
- Povrchy rezov je potrebné ošetriť tak, aby boli odolné proti teplote a zabrániť tak ich napučaniu vplyvom vlhkosti.
- Nábytok určený na vstavanie musí byť odolný až do teploty 90°C.
- Minimálna vzdialenosť od výrezu k bočnej stene musí byť: 40 mm. V prípade, že takto umiestnená bude, je potrebné taktiež zachovať minimálnu vzdialenosť 200 mm pri jednej z oboch bočných stien.
- Pracovná doska, do ktorej bude vykonávaná inštalácia varného panelu, musí mať minimálnu hrúbku: 30 mm, ak je inštalovaná nad rúru 20 mm, ak je inštalovaná bez rúry alebo nad zásuvkový priestor.
- Ak je vnútorná šírka vstavaného nábytku menšia ako 880 mm, je potrebné vykonať na bočných stenách výrez 55 mm od vrchnej časti pracovnej dosky (obr. 1).
- Ak vezmeme do úvahy vetranie varného panelu, je nevyhnutné:
 - otvor v hornej časti zadnej steny nábytku so šírkou 820 mm a výškou 45 mm (obr. 2).
 - 20 mm medzera medzi zadnou stenou nábytku a kuchynskou stenou (obr. 3).
 - v prípade inštalácie varného panelu nad zásuvkový priestor je potrebné zachovať minimálnu vzdialenosť 65 mm medzi zásuvkou a vrchnou časťou pracovnej dosky.

Pripravenie upevňovacích líšt s drážkou - Obrázok 4

Upozornenie:

Pri obkladaných pracovných doskách používajte spodné otvory pre skrutky.

Pri pracovných doskách zo žuly alebo mramoru:

Na upevnenie skrutkami zavrtajte hmoždinky alebo zdiery pre upevňovacie skrutky, príp. nalepte líšty s drážkou. Na to použite tepelne odolné lepidlo, ktoré je vhodné pre lepenie kovu na kameň.

Vsadenie a pripojenie varného panelu - obrázok 5

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

Demontáž varného panelu:

Odpojte spotrebič od siete.

Tlakom zospodu varný panel vysuňte.

Schéma pripojenia - Obrázok 6

1. Sivá
2. Hnedá
3. Čierna
4. Biela
5. Svetlomodrá
6. Tmavomodrá
7. Žltozelená

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

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

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

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

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.

Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.

Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Zápisy o uskutočnených opravách:

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

Upozornenie pre predajcov

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

Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
- za chybu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

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

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

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

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



Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov. Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.

Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 264/1999 Z. z. a príslušných nariadení vlády. Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domáci spotrebiče s. r. o.

Kontakt na servis domácich spotrebičov SIEMENS

Dodávateľ:

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

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

Príjem opráv:

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

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:

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

Zákaznícke poradenstvo:

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

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

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

