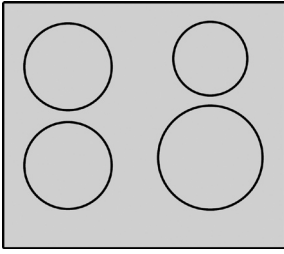


Návod k použití

EH 675ME31E

Q4ACZM0079



Obsah

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

Obsah

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

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

Bezpečnostní upozornění

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

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

Po vybalení spotřebič přezkoušejte. V případě poškození během přepravy, spotřebič nezapojte, 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, senzorickému nebo psychickému postižení
- chybějícím zkušenostem a znalostem

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


Dávejte pozor na děti, aby si nehrály se spotřebičem.

Přehřáté oleje a tuky

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

Příprava pokrmů ve vodní lázni	<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 nacházela 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>Vyrozumte 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 zákaznického servisu.
- Připojovací kabel** Každý zásah do přístroje, také výměnu nebo montáž připojovacího kabelu musí provést zákaznická služba.

Připojovací kabel elektrických spotřebičů se nesmí dotýkat horkých varných zón. Mohla by se poškodit izolace kabelu a varná deska.
-  Tento spotřebič odpovídá směrnicí 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

Allobal a plastové nádoby se na horkých varných zónách roztaví.

Ochrana životního prostředí

Ekologická likvidace odpadu

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



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

Tipy, jak ušetřit energii

- Používejte varné nádoby se silným, rovným dnem. Nerovným dnem se spotřebuje více energie. Položte na dno hrnce pravítko. Pokud není nikde mezera, je dno hrnce rovné.
- Průměr dna hrnce nebo 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 nádoby vhodné, 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

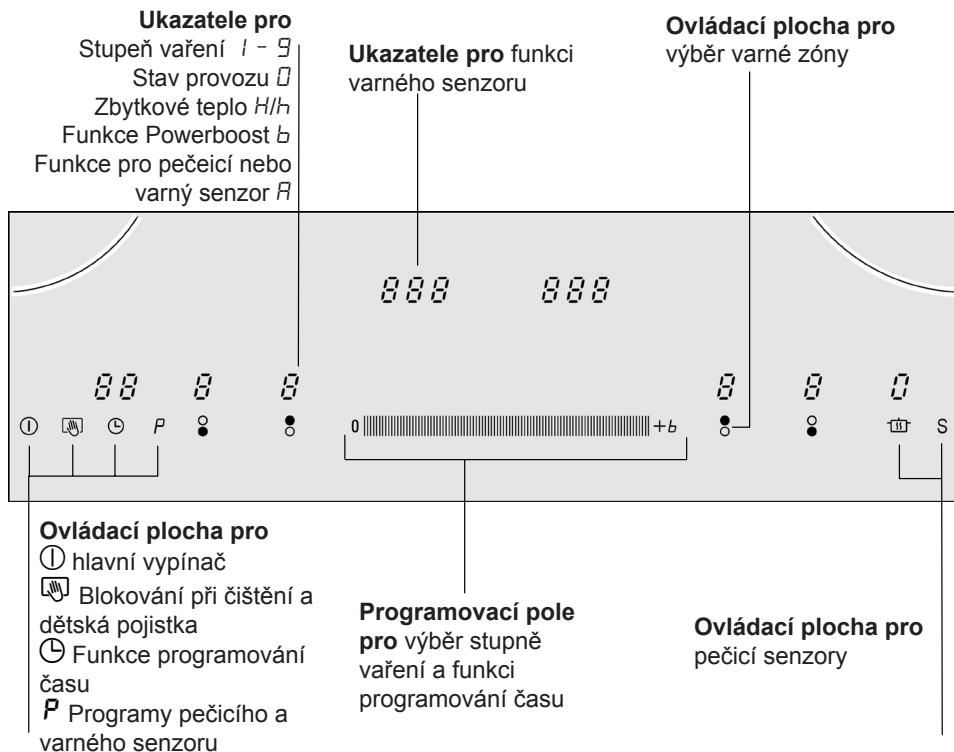
Každá varná zóna má pro rozpoznání hrnce spodní hranici, která závisí také na materiálu použitého hrnce. Proto byste měli vždy používat varnou zónu, která nejvíce odpovídá průměru hrnce.

Seznámení se spotřebičem

Návod k použití platí pro různé varné desky.

Na straně 2 naleznete přehled modelů.

Ovládací panel



Varné zóny

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

Programování varné desky

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

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varnou desku zapínáte a vypínáte hlavním vypínačem ①.

Zapnutí

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

Vypnutí

Dotkněte se symbolu ①.
Zazní akustický signál, ukazatel I zhasne.
Varná deska se vypne.
Ukazatel zbytkového tepla svítí tak dlouho, dokud varné zóny nejsou dostatečně vychladlé.

Upozornění

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

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

Nastavení varné zóny




Vyberte v programovacím poli požadovaný varný stupeň.

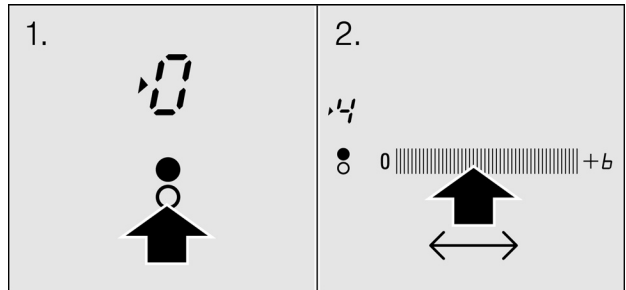
Varný stupeň 1 = minimální výkon
Varný stupeň 9 = nejvyšší výkon

Každý varný stupeň má mezistupeň. Je označen tečkou.

Nastavení varného stupně:

Varná zóna musí být zapnutá.

1. Dotkněte se symbolu  požadované varné zóny. Rozsvítí se ukazatel  a .
2. Během následujících 5 sekund 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	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
Krokety, zmrazené	7 - 8	
Karbenátky	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		

Pečení se senzory

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

Výhody pečení se senzory

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

Pánve pro pečení se senzory

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

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

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

Na co byste měli dávat pozor

Nikdy nezahřívejte olej, máslo nebo tuk bez dozoru.

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

Pánev nepoužívejte s víkem. Jinak by se nemohla teplota řídit automaticky.
Můžete používat ochranné síto proti ostříkování, 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 stěky krátce fritované.
med	střední - vysoká	např. mírné fritování zmražených potravin, obalované pokrmy, řízek, ragu, zelenina.
low	nízká - prostřední	např. mírné fritování karbanátků, párků, ryby.
min	nízká	Např. omeleta, fritování s máslem, olivovým olejem nebo margarínem,

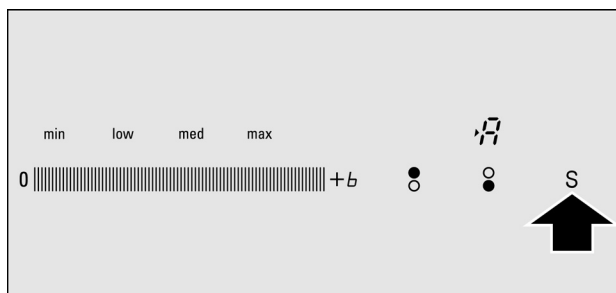
Takto funkci nastavíte


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

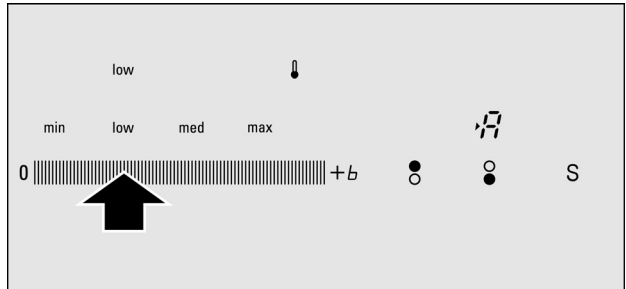
1. Vyberte vhodnou varnou zónu.
2. Stiskněte symbol S.


Na ukazateli varné zóny se rozsvítí ukazatelé *H* 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

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

Přehled

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

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

		Teplotní stupeň	Celkový čas vaření od akustického signálu
Zelenina	Česnek, cibule	min	2 - 10 min.
	Cuketa, lilek	low	4 - 12 min.
	Paprika, zelený špargl	low	4 - 15 min.
	Houby	med	10 - 15 min.
	Glazovaná zelenina	med	6 - 10 min.
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 pánvi	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 s vodou, např. nudlová pánev*	min	4 - 6 min.
	Toast	low	6 - 10 min.
	Mandle/ořechy/pinie*	min	3 - 7 min.

* Ve studené pánvi.

Programy pečení se senzory

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

S těmito programy můžete připravovat následující pokrmy.

Program	Pokrm
P1	Řízek
P2	Kuřecí prsíčka, Cordon bleu
P3	Steak, krátce fritovaný
P4	Steak, prostřední nebo propečený
P5	Ryby
P6	Jídla a zelenina na pánvi, 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 může být provozována na zadních varných zónách. Je vhodná pro vaření potravin, které jsou velice horké a které jsou připravovány s vodou, velkým množstvím oleje nebo tuku pro fritování.

Upozornění

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

Takto to funguje

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

Výhody při vaření

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

Olej a tuk nejsou přehřátý.

Teplota je regulována po celou dobu.

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

Vhodné nádoby

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

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

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

Rozsahy teploty

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

Varná deska má pět teplotních rozsahů:

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

Přizpůsobení teploty

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

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

* základní nastavení

Pro změnu nastavení viz kapitulu „Základní nastavení“.

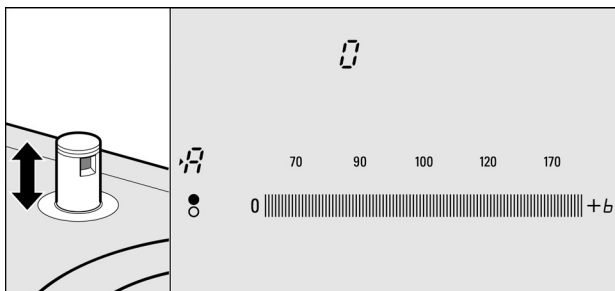
Upozornění


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.

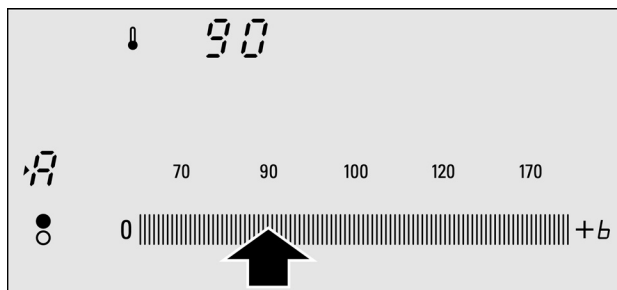
Takto se funkce programuje


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 H a \blacktriangleright .
Nad programovacím polem se zobrazí možné rozsahy teploty a ukazatel \square .



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





Symbol  svítí dál, dokud se nedosáhne požadované teploty.

Pak zazní akustický signál a symbol teploty zhasne.

Varný senzor drží teplotu v nádobě v nastaveném teplotním rozmezí.

Vypnutí varného senzoru

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

Upozornění

Potraviny lze dát také do horké tekutiny:

Nádobu zaplňte tekutinou.

Naprogramujte varnou desku, jak je popsáno v bodech 3 a 4.

Jakmile se dosáhne teploty a zazní signál, přidejte potraviny.



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

Pro správný provoz senzoru je důležité udržovat čočku vždy čistou.

Přehled

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

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

		Ukazatel	Celková doba vaření od akustického signálu
Nápoje	Mléko	90 °C	
	Svařené víno	70 °C	
Pokrmy z tlakového hrnce	Kuře	120 °C	20 - 25 min.
	Rýže	120 °C	6 - 8 min.
	Brambory	120 °C	10 - 12 min.
	Pokrmy z jednoho hrnce	120 °C	15 - 20 min.
Fritování**	Cukrovinky, např. odpalované 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	Těstoviny
P2	Brambory
P3	Rýže
P4	Bramborové knedlíky
P5	Čerstvá zelenina, např. brokolice, růžičková kapusta. Zmrazená zelenina, např. růžičková kapusta, fazole
P6	Ohřátí párků
P7	Ohřátí mléka
P8	Mléčná rýže
P9	Fritování, koblížky, odpalované těsto


Nastavení požadovaného programu na vaření

Postupujte následujícím způsobem:

1. Stiskněte varný senzor.
2. V následujících 5 sekundách stiskněte symbol *P*. Ukazatelé ,  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 .

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

Vypnutí programů na vaření

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

Rady pro vaření

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

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

Příprava pokrmů, které hodně pěni (např. těstoviny)

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

Také v případě hodně pěnicích potravin přiklopte pokličí. Přitom šetřte 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 pokrmami, předměty, které se nacházejí na symbolu .



Zapnutí a vypnutí trvalé dětské pojistky

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

Zapnutí a vypnutí trvalé dětské pojistky


Viz kapitola „základní nastavení“.

Zapnutí varné desky

Dotkněte se symbolu , dokud nezazní signál a ukazatel  nezhasne.

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

Funkce Powerboost


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

Funkce Powerboost zvyšuje krátkodobě nejvyšší výkon vybrané varné zóny.

Uživatelská omezení pro funkci Powerboost

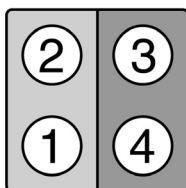
Tato funkce je k dispozici na všech varných zónách. Funkci Powerboost lze aktivovat jen tehdy, pokud není jiná varná zóna ve stejné skupině v provozu (viz obrázek).

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

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

To samé platí pro varné zóny 3 a 4.

Skupina 1



Skupina 2

Takto se funkce aktivuje

Postupujte následujícím způsobem:

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

Takto se deaktivuje

Postupujte následujícím způsobem:

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



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

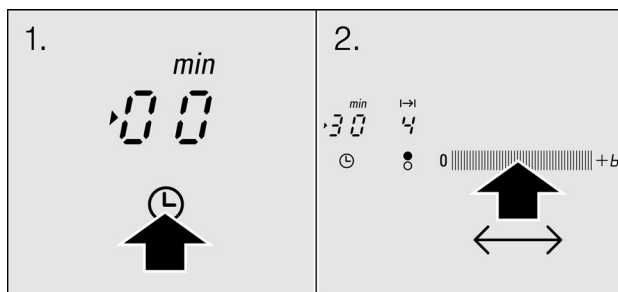
Automatické vypnutí varné zóny

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 zónu 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 vyvarovali, má varná deska funkci blokování ovládacího panelu při čištění.


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

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

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

Blokování ovládacího pole je odstraněno.

Upozornění

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

Omezení doby provozu

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

Varná zóna nehřeje.

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

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

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

Základní nastavení

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


<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 akustický signál, který potvrzuje, že došlo ke stisknutí signálu, nebo dlouhý akustický signál, který znamená, že se na přístroji jednalo nevhodně.	<input type="checkbox"/> Vypnout většinu signálů. <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 Akustický signál, 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

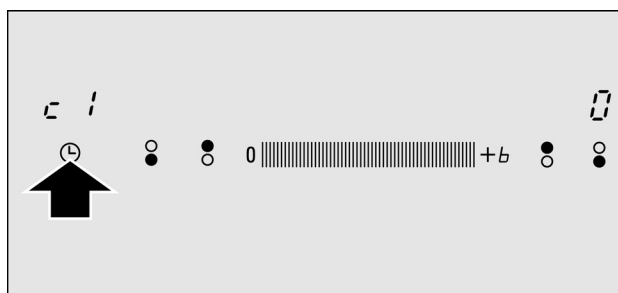
c 9	Výběr varné zóny Jako základní nastavení je vždy vybráno naposledy naprogramovaná varná zóna. To lze změnit. Varná zóna zůstane vybrána jen 5 sekund.	□ základní nastavení* omezení na 5 sekund
c □	Vrátit se k základním nastavením varné desky Vrátí všechny provedené změny.	□ Osobní nastavení Zpátky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

* Základní nastavení


Jak se dostat k základním nastavením

Postupujte následujícím způsobem:

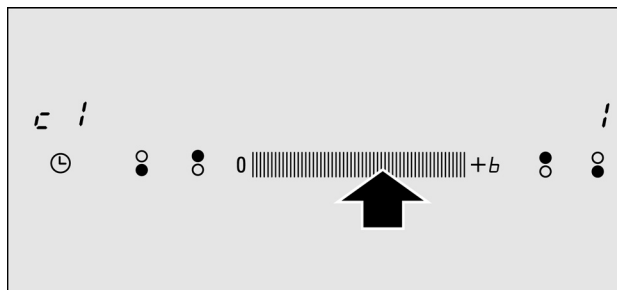
1. Zapněte varnou desku hlavním vypínačem.
2. V následujících 10 sekundách stiskněte symbol , dokud nezazní signál a dokud se nerozsvítí c | na ukazateli varné desky vlevo na programovacím poli (viz obrázek).



Zvolit požadované základní nastavení

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

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



V nastavení c se musí varná zóna nejprve zvolit.

5. Opětovně stiskněte na nejméně 4 sekundy symbol \oplus , 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

Škrabka na sklo

Úpornou špínu odstraňte škrabkou na sklo.

1. Odkryjte škrabku na sklo.

2. Očistěte povrch varné desky čepelí.

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



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

Údržba

Používejte čisticí prostředek vhodný pro údržbu a ochranu varné desky.

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 drhnutí 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 připojovacího plánu.	Přezkoušejte, zda byl spotřebič zapojen podle připojovacího plánu.
	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.
$E_r +$ číslo/ $d +$ číslo/ $E +$ 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 byl přehřát a vypnulo všechna varná místa.	Počkejte, dokud elektronický systém dostatečně nevychladne. Dotkněte se potom jakéhokoliv symbolu na varné desce. Pokud by ukazatel nezhasnul, zavolejte autorizovaný servis.
<i>U1</i>	Vstupní napětí není správné, mimo normální provozní rozsah.	Zkontaktujte vašeho dodavatele proudu.
<i>U2/U3</i>	Varná zóna byla přehřála a k ochraně vaší varné desky vypnuta	Počkejte, dokud elektronický systém dostatečně nevychladne a znovu jej zapněte.

Nestavte na ovládací pole žádné horké nádoby.

Normální zvuky během provozu

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

Hluboké šumění jak od transformátoru

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

Tiché pískání

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

Praskání	Tento zvuk se vyskytuje u nádobí, který se skládá z různých navrstvených materiálů. Vznikne, protože plochy, na kterých se různé materiály setkávají, vibrují. Tento zvuk souvisí s nádobím. Může se lišit v závislosti na množství a druhu přípravy pokrmů.
Hlasitější písklavé tony	Tyto zvuky vzniknou zejména u nádobí z různých navrstvených materiálů, pokud se používají na nejvyšší stupeň výkonu a zároveň na dvou varných zónách. Tyto písklavé tony zmizí nebo se 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.

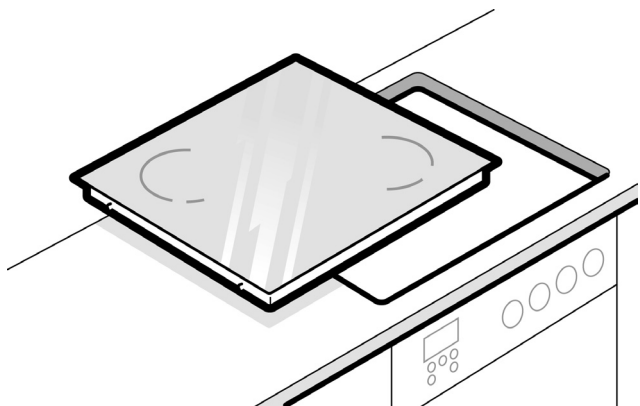
Autorizovaný servis

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 přiložených podkladech.

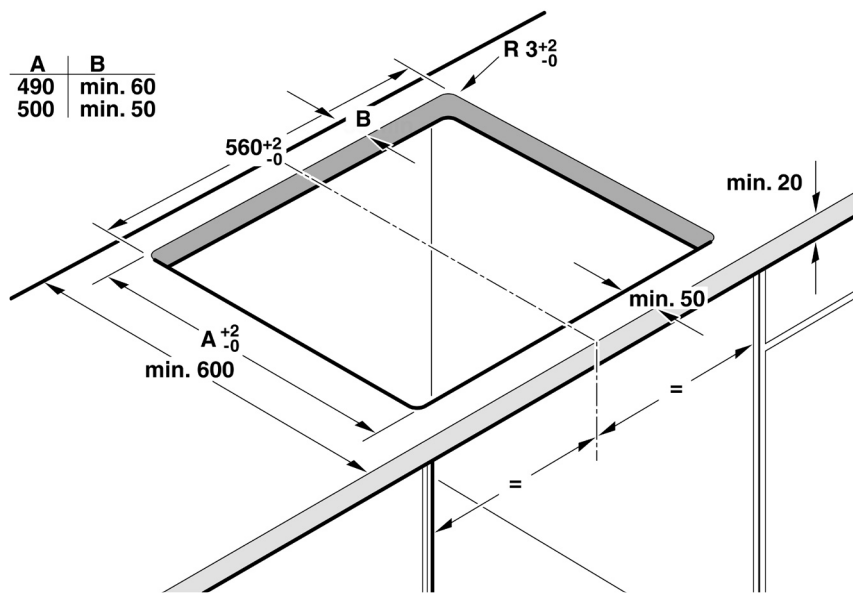
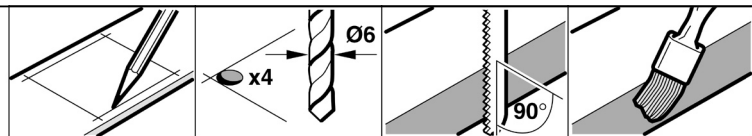
Pokud zavoláte náš autorizovaný servis, připravte si prosím číslo výrobku (č. E) a výrobní číslo (č. FD) spotřebiče. Tato data naleznete na typovém štítku, který je umístěn na spodní straně varné desky a v přiložených podkladech.

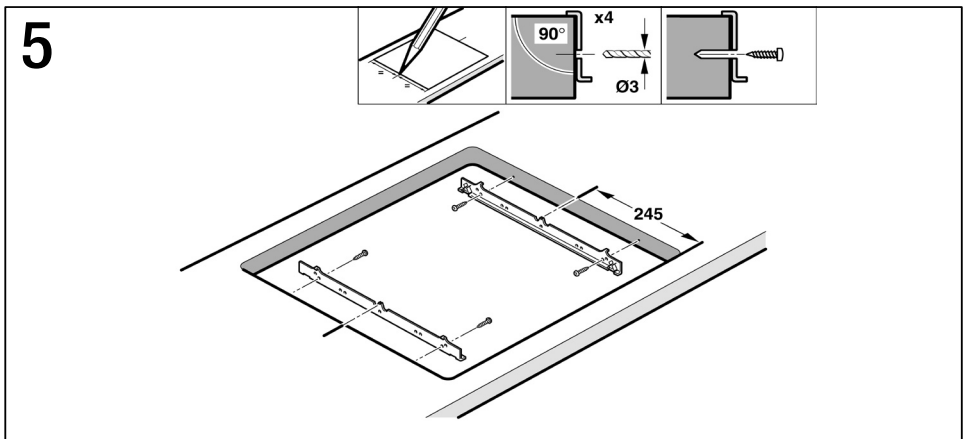
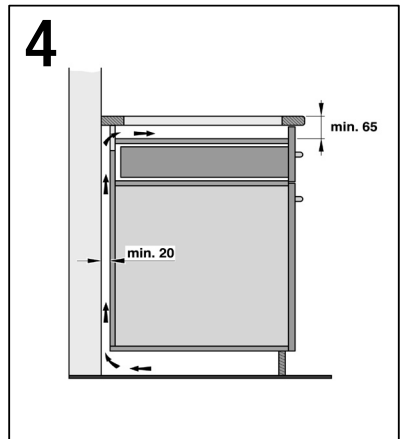
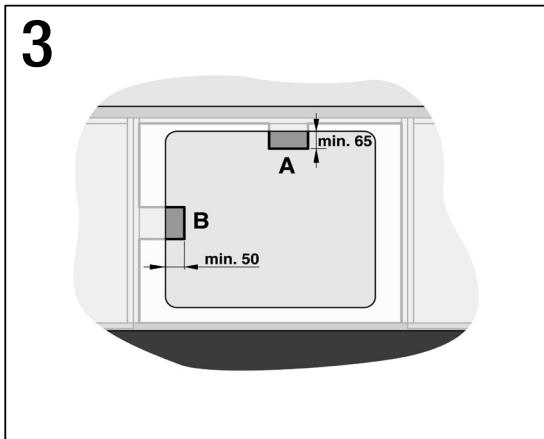
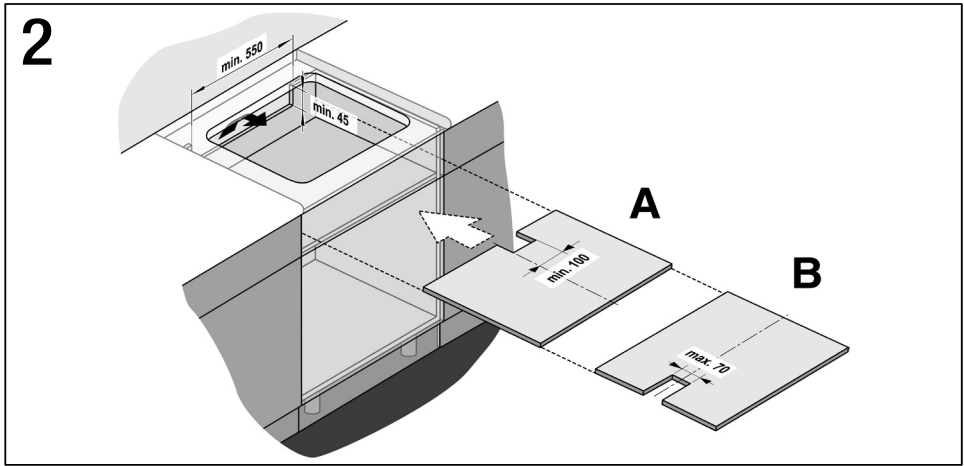
Montážní návod

EH 675ME31E

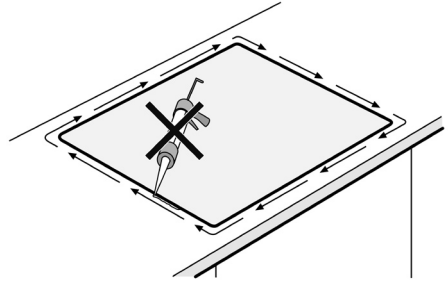
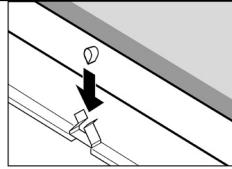
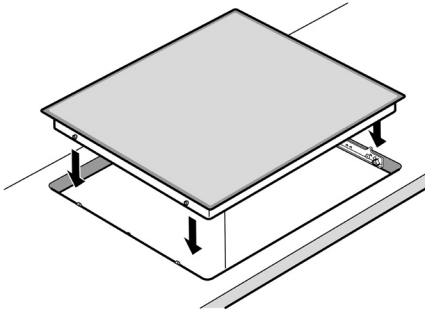


1



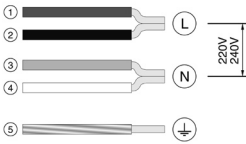


6

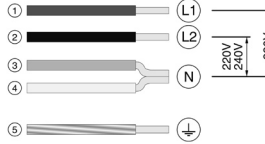


7

220V-240V ~
50Hz/60Hz

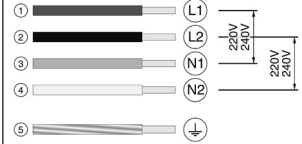


380V-415V 3N~
50Hz/60Hz



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

(NL)



Důležitá upozornění

- Bezpečnost je při používání zaručena pouze pokud byla instalace provedena správným způsobem z technického hlediska a ve shodě s tímto návodem k montáži. Za možná poškození, způsobená neadekvátní instalací, je odpovědná instalující osoba.
- Zapojení spotřebiče smí provádět pouze autorizovaný technik, který se musí řídit ustanoveními společnosti dodávající elektrickou energii v dané zóně.
- Z hlediska ochrany se jedná o spotřebič odpovídající typu I a může být uveden do provozu pouze v případě, že byl při zapojení řádně uzemněn.
- V případě, že tento spotřebič nebude správně připojen na svorku uzemnění nebo bude uveden do provozu bez odborné instalace, může při jeho použití, přestože jen za velmi vzácných okolností, dojít k těžkým zraněním. Výrobce není odpovědný za nesprávné použití a možné škody způsobené nesprávnou elektrickou instalací.
- Elektrická pojistka pro zařízení typu B nebo C je nezbytně nutná.
- Není-li spotřebič opatřen zástrčkou, je třeba přičlenit vhodné prostředky k vypojení z elektrické sítě a to v souladu s platnými instalačními předpisy.
- Je velmi důležité umístit přívodní kabel takovým způsobem, aby se nedotýkal horkých částí varné desky nebo sporáku.
- Indukční varné desky lze instalovat pouze nad 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.

- Jakýkoliv zásah do spotřebiče, a to i výměnu přívodního kabelu, smí provádět pouze odborný autorizovaný servis.

Příprava nábytku - obrázek 1/2/3/4

- **Pracovní deska musí být rovná a vodorovně umístěná. Výřezy do vestavného nábytku provádějte před instalací spotřebiče. Odstraňte veškeré třísky a hobliny, jinak by mohlo dojít k funkční poruše elektrických součástek. Taktéž je třeba zaručit, že po realizaci výřezových prací bude zabezpečena stabilita nábytku.**
- 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: u spotřebičů s indukčními varnými zónami 40 mm, u smíšených spotřebičů 70 mm. Nedoporučujeme, aby varná deska byla umístěna mezi dvě boční stěny. V případě, že takto umístěna bude, je třeba 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.
- Pro odvětrání varné desky, je nezbytné:
 - otvor v horní části zadní stěny nábytku o šířce 300 mm a výšce 45 mm.
 - 20mm mezera mezi zadní stěnou nábytku a kuchyňskou stěnou.
 - v případě instalace varné desky nad zásuvkový prostor, je třeba zachovat minimální vzdálenost 65 mm mezi zásuvkou a vrchní částí pracovní desky.

- Pokud je jako oddělovací panel instalována dřevěná deska o tloušťce 5 mm. Mějte na paměti následující požadavky:

- vzdálenost 65 mm mezi dřevěnou deskou a vrchní částí pracovní desky.
- u modelů s indukčními varnými zónami je třeba vytvořit otvor v zadní části desky (obr. 2 A), který musí být dostatečně hluboký, aby bylo možné vytáhnout kabel varné desky (obr. 3 A).
- u smíšených modelů je třeba vytvořit otvor v levé boční části desky (obr. 2 B), který musí být dostatečně hluboký, aby bylo možné vytáhnout kabel varné desky (obr. 3 B)

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

Přípevnění upevňovacích lišt s drážkou - obrázek 5

Upozornění

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

Nasazení a připojení varné desky - obrázek 6

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

Demontáž varné desky:

Odpojte spotřebič od sítě.

Tlakem zesponu varnou desku vysuňte.

Schéma připojení

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,

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

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

Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Záruční podmínky

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

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

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

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

Ze záručních oprav jsou vyloučeny zejména tyto případy:

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

Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

Upozornění pro prodejce

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

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

SEZNAM AUTORIZOVANÝCH SERVISŮ DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ BOSCH A SIEMENS

Firemní servis + prodej náhradních dílů:

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

telefon: +420 251 095 546

fax: +420 251 095 559

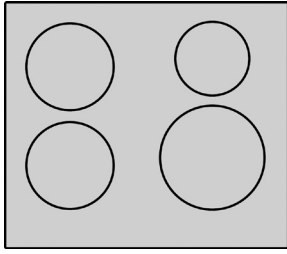
Firma	Ulice	Město	telefon	mail
A PROFI SERVIS s.r.o.	Pražská 83	294 71 Benátky nad Jizerou	603201133	aprofiservis@seznam.cz
ALPHA Obchod@Atelier s.r.o.	Purkyňova 101	563 01 Lanskýrou	465322747 465320298	servis@alphaobchod.cz info@alphaobchod.cz
B. I. SERVIS	Horova 9	400 01 Ústí n./Labem	472734300 603202588	stepankova@biservis.cz info@biservis.cz
B. I. SERVIS	Bergmannova 112	356 04 Sokolov - Dolní Rychnov	608151231	info@klsevis.eu
Bekl	Bílková 3011	390 02 Tábor	381256300 381256303	pracky@email.cz
BMK servis s.r.o.	Chýnovská 98	391 56 Tábor- Měšice	800231231	tabor@bmksevis.cz
Bosch servis centrum spol. s r.o.	Nábřeží 596	760 01 Zlín	577211029	bosch@boschsevis.cz
Dana Bednaříková	Charbulova 73	618 00 Brno	548530004	petr.bednarik@seznam.cz
Elektoservis Komárek	Dolní novosadská 78/43	779 00 Olomouc 9	585434844 585435688	servis@ekomarek.cz sklad@ekomarek.cz
ELEKTRO Jankovský s.r.o.	nám. Míru 204	388 01 Blatná	383422554 607749068	blatna@jankovsky.cz elektro@jankovsky.cz
ELEKTRO TREFILÍK s.r.o.	Malá strana 286	696 03 Dubňany	518365157 602564967	treflik@wo.cz
ELEKTROSERVIS KOLÁČEK s.r.o.	Polní 20	790 81 Česká Ves u Jeseniku	602767106 774811730 584428208	elektro.kolacek@centrum.cz
ELMOT v.o.s	Blahoslavova 1a	370 04 České Budějovice	387438911 731583433 387437681	elmotcb@seznam.cz
Faraheit servis s.r.o.	Kaštanová 12	620 00 Brno	548210358	faraheit.servis@seznam.cz
Irena Komárková ml.	Slovanské údolí 31	318 00 Plzeň	724888887 377387406 377387057	servis-ap@volny.cz
Jan Liška	Ždárského 214	674 01 Třebíč	602758214	info@elso-servis.cz
Jan Škaloud	17. listopadu 360	530 02 Pardubice	602405453	jsk@jjbosch.cz
Karel Veselý	Gagarinova 39	669 02 Znojmo	515246788 515264792	elservisznprodejna@tiscali.cz
Lumír Majnuš	Bílovecká 146	747 06 Opava 6	724043490 723081976 602282902	mezerova@elektroservis-majnus.cz hulvova@elektroservis-majnus.cz vana@elektroservis-majnus.cz
Marek Pollet	Vřesinská 24	326 00 Plzeň	377241172 733133300	pollet@volny.cz
Martin Jansta	Tovární 17	280 02 Kolín 5	321723670 602353998	janstovi@volny.cz
Martin Linhart	Letců 1001	500 02 Hradec Králové	603240252	linhartmartin@volny.cz
Martin Wlazlo MW	Žerotinova 1155/3	702 00 Ostrava - Moravská Ostrava	602709146 595136057	info@elektroopravna.cz servis@elektroopravna.cz
Petr KŮČERA	Topolová 1234	434 01 Most	476441914	serviskucera@seznam.cz
RADEK MENČÍK	Proletářská 120	460 02 Liberec 23	482736542 602288130	elektroservis.mencik@seznam.cz
Stanislav Novotný	Hoblíkova 15	741 01 Nový Jičín	724269275 556702804	sano@iol.cz
VIKI, spol. s r.o.	Majakovského 8	586 01 Jihlava	567303546	viki.servis@iol.cz
Wh-servis s.r.o.	Žitavská 63	460 11 Liberec 11	774573399	wh-servis@volny.cz
Servis Černý s.r.o.	Mírové náměstí 99	550 01 Bourmovo	491522881	servis.cerny@tiscali.cz
Caffe Idea - Blažek	Cacovická 66a	618 00 Brno	541240656	info@caffeidea.cz

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

Návod na obsluhu

EH 675ME31E

Q4ACZM0079



Obsah

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

Obsah

Detská poistka	33
Užívateľské obmedzenia pre funkciu Powerboost	34
Funkcia Powerboost	34
Takto se funkcia aktivuje	35
Takto sa deaktivuje	35
Časová funkcia	36
Automatické vypnutie varnej zóny	36
Kuchynský budík	37
Ochrana pri čistení	38
Obmedzenie doby prevádzky	39
Základné nastavenia	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

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

Bezpečnostné upozornenia

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

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

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

Bezpečnostné pokyny

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

Bezpečné ovládanie

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

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

spôsobilý na obsluhu spotrebiča, zaobchádzať so spotrebičom nikdy bez dozoru zodpovednej dospeléj 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 dohľadom. Ak sa olej alebo tuk vznieti, nikdy nehaste požiar vodou. Plamene rýchlo uhasťe pokrievkou alebo tanierom, ktorý nádobu prikryje. Varnú dosku vypnite.

Príprava pokrmov vo vodnom kúpeli

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

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

Horúca varná doska

Nebezpečenstvo popálenia! Nedotýkajte sa horúcich varných zón.

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

Nebezpečenstvo požiaru! Nikdy nepostavte na varnú dosku horľavé predmety.

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

Vlhké dná hrncov a varnej zóny

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

Praskliny na varnej doske

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

Kontaktujte autorizovaný servis.

Varná zóna je horúca, ale ukazovateľ nefunguje

Nebezpečenstvo popálenia! Ak nefunguje ukazovateľ, vypnite varnú dosku.

Kontaktujte autorizovaný servis.

Na indukčnej zóne neukladajte žiadne kovové predmety

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

Chladiaci ventilátor

Táto varná doska je na spodnej strane vybavená chladiacim ventilátorom.

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

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

Neodborné opravy

Nebezpečenstvo spôsobené elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Prístroj môže opraviť výhradne technik autorizovaného servisu.

Napájací kábel

Každý zásah do prístroja, tiež výmenu alebo montáž napájacieho kábla musí vykonať 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 správnu prevádzku. Prípadne by mohlo dôjsť k poruchám u iných spotrebičov, napr. slúchadiel.

Vypnutie varnej dosky

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

Príčiny škôd

- | | |
|--------------------------------------|---|
| Dná hrncov a panvíc | Drsné dna hrncov a panvíc môžu varnú dosku poškríbať.

Vyvarujte sa varenia naprázdno na varných zónach. Mohli by vzniknúť škody. |
| Horúce panvice a hrnce | Nikdy neodkladajte horúce panvice, hrnce na ovládacie pole, oblasť ukazovateľa a rám varnej dosky. |
| Sol', cukor a piesok | Sol', cukor a piesok môžu varnú dosku poškríbať.

Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú alebo odkladaciu plochu. |
| Tvrde a ostré predmety | Ak na varnú dosku spadnú tvrdé alebo ostré predmety, mohli by vzniknúť škody. |
| Pretečenie pokrmov | Cukor a podobné prísady môžu varnú dosku poškodiť. Tieto zvyšky jedál odstráňte okamžite škrabkou na sklo. |
| Nevhodné čistiace prostriedky | Kovové zafarbenia vzniknú používaním nevhodných čistiacich prostriedkov a obrusovaním od hrncov. |
| Plast a fólie | Alobal a plastové nádoby sa na horúcich varných zónach roztopia. |

Ochrana životného prostredia

Ekologická likvidácia odpadu

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



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

Tipy, ako ušetriť energiu

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

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

Varenie s indukciou

Výhody varenia s indukciou

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

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

Vhodný riad

Feromagnetický riad

Na indukčné varenie je vhodný len feromagnetický riad, napríklad:

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

Špeciálny indukčný riad

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

Skúška riadu magnetom

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

Nevhodný riad

Nikdy nepoužívajte riad z:

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

Charakter dna riadu

Charakter dna hrnca a panvice môže ovplyvniť výsledok varenia. Hrnce a panvice z materiálu, ktorý 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 začne blikať, ak sa na varnú zónu nepostaví riad, alebo je to riad z nevhodného materiálu alebo má nevhodnú veľkosť.

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

Prázdny riad alebo riad s tenkým dnom

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

Rozpoznanie hrnca

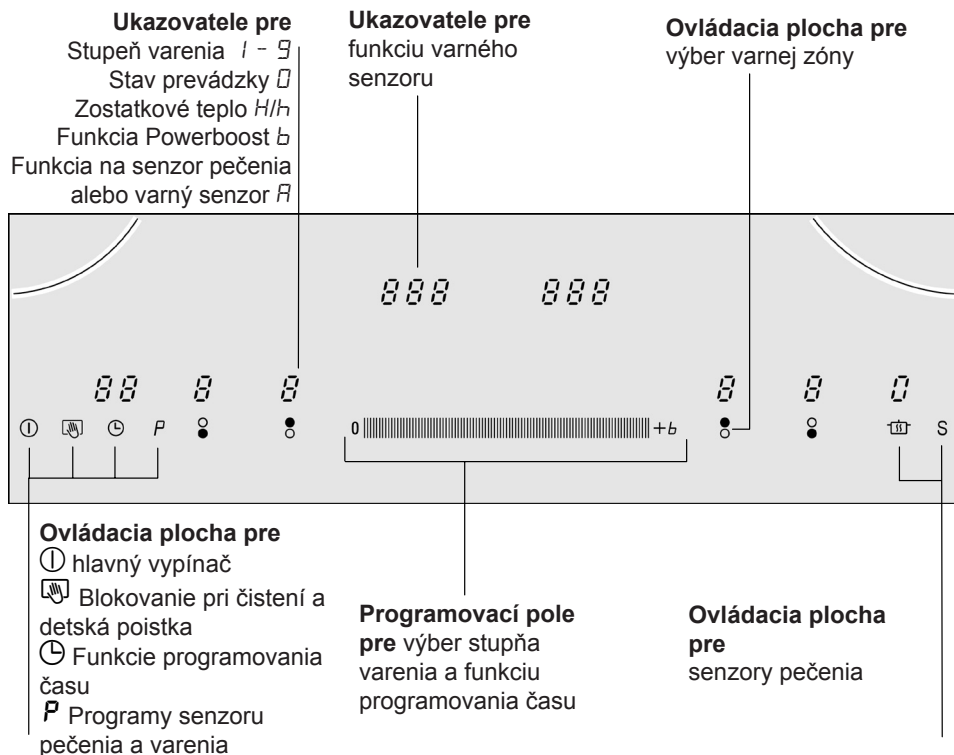
Každá varná zóna má pre rozpoznanie hrnca spodnú hranicu, ktorá závisí tiež od materiálu používaného hrnca. Preto by ste mali vždy používať varnú zónu, ktorá najviac zodpovedá priemeru hrnca.

Zoznámenie so spotrebičom

Návod na použitie platí pre rôzne varné dosky.

Na strane 2 nájdete prehľad modelov.

Ovládací panel



Varné zóny

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

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

Ak odložíte nádobu z varnej zóny skôr, ako sa vypla, zobrazia sa striedavo ukazovatelia 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, kým varné zóny nie sú dostatočne vychladnuté.

Upozornenie

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

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

Nastavenie varnej zóny



Vyberte v programovacom poli požadovaný varný stupeň.

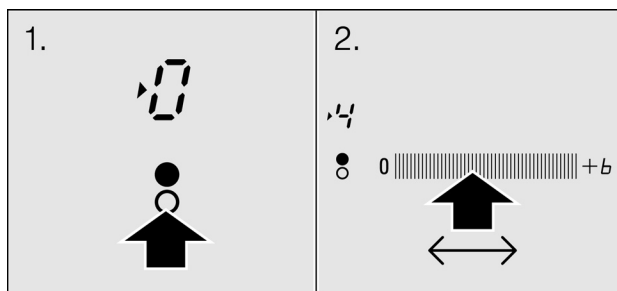
Varný stupeň 1 = minimálny výkon
Varný stupeň 9 = najvyšší výkon

Každý varný stupeň má medzistupeň. Je označený bodkou.

Nastavenie varného stupňa:

Varná zóna musí byť zapnutá.

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



3. Zmena varného stupňa:


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

Upozornenie:

Ak na indukčnej varnej zóne nestojí žiadna nádoba, bliká ukazovateľ zvoleného varného stupňa.

Po nejakom čase sa varná zóna vypne.

Vypnutie varnej zóny

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

Varná zóna sa vypne a zobrazí sa ukazovateľ zostatkového tepla.

Tabuľka varenia

V nasledujúcej tabuľke sú znázornené niektoré príklady.

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

Pokrm	Varný stupeň	Doby varenia v minútach
Rozpúšťanie		
Čokoláda, poleva na torty, maslo, med,	1 - 2	-
želatina	1 - 2	-
Zohriatie a udržanie v teple		
Pokrm z jedného hrnce (napr. šošovica)	1 - 2	-
Mlieko**	1. - 2.	-
Párky, ohrievané vo vode **	3 - 4	-
Rozmrazovanie a zohrievanie		
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	4 - 5	60 - 100 min.
Guláš	3. - 4.	50 - 60 min.

Pokrm	Varný stupeň	Doba varu v minútach
Pečenie		
Rezeň, prírodný alebo obaľovaný	6 - 7	6 - 10 min.
Rezeň, zmrazený	6 - 7	8 - 12 min.
Kotleta, prírodná alebo obaľovaná	6 - 7	8 - 12 min.
Steak (3 cm hrubý)	7 - 8	8 - 12 min.
Kuracie prsia (2 cm hrubý)	5 - 6	10 - 20 min.
Kuracie prsia, zmrazené	5 - 6	10 - 30 min.
Ryba a rybie filé, prírodné	5 - 6	8 - 20 min.
Ryba a rybie filé, obaľované	6 - 7	8 - 20 min.
Ryba a rybie filé, obaľované a zmrazené, napr. rybacie 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 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	
Cukrárenské výrobky, napr. veterníky, ovocie v lístkovom ceste	4 - 5	
* pomalé varenie bez pokrývky		
** bez pokrývky		

Pečenie so senzormi

Výhody pečenia so senzormi

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

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

Panvica pre pečenie so senzormi

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

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

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

Na čo by ste mali dávať pozor

Nikdy nezohrievajte olej, maslo alebo tuk bez dozoru.

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

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

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

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 karbonátok, párkov, ryby.
min	nízka	napr. omeleta, fritovanie s maslom, olivovým olejom alebo margarínom,

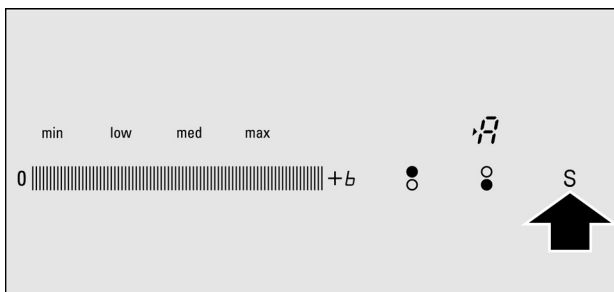
Takto funkciu nastavíte


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

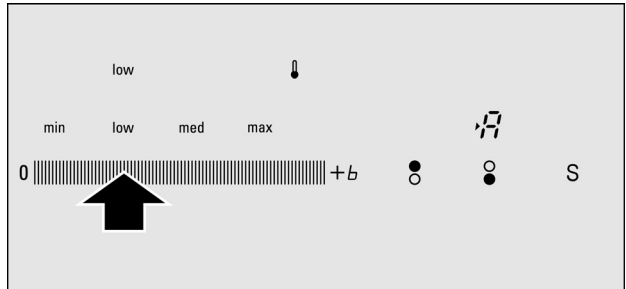
1. Vyberte vhodnú varnú zónu.
2. Stlačte symbol S.


Na ukazovateli varnej zóny sa rozsvietia ukazovatelia *H* a ►.

Na programovom poli sa zobrazia možné teplotné stupne.



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



Symbol  svieti, kým nebude teplota na fritovanie dosiahnutá.

Potom zaznie akustický signál a symbol teploty zhasne.

4. Dajte olej do panvice a potom pridajte pokrm.

Ako ste zvyknutý pokrm zamiešajte, aby sa nepripálil.

Keď je pokrm hotový

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

Prehľad

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

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

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

* Na studenej panvici.

Programy pečenia so senzormi


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

S týmito programami môžete pripravovať nasledujúce pokrmy.


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

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 prejdite prstom po programovacom poli, kým sa nezobrazí požadovaný program. Rozsvieti sa ukazovateľ .

Program je teraz vybraný.

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

Dajte na panvicu olej a potom pokrm.

Zamiešajte pokrm, ako ste zvyknutý, aby sa nepripálil.

Deaktivovanie programov

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 na varenie potravín, ktoré sú veľmi horúce a ktoré sú pripravované s vodou, množstvom oleja alebo tukom na fritovanie.

Upozornenie

Funkcia varný senzor sa nesmie použiť na dusenie alebo pečenie bez dostatočného množstva oleja.

Takto to funguje

Nádoby, ktoré obsahujú horúce potraviny, odovzdávajú teplo. Varný senzor registruje toto teplo a varná doska reguluje teplotu automaticky.

Výhody pri varení

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 teplo správne odvádza.

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 použite priložené senzorové samolepiace pásky.

Rozsahy teploty

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

Varná doska má päť teplotných rozsahov:

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

Prispôsobenie teploty

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

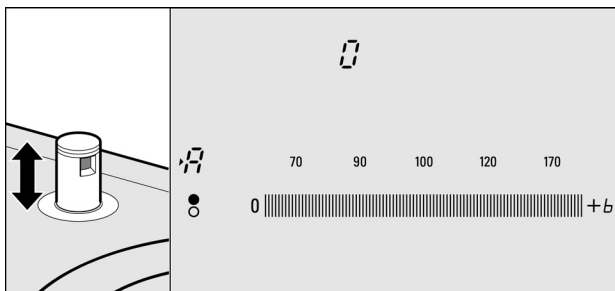
Bod varu sa nemusí prispôbiť, ak sa varná doska nachádza vo výške 0-400 m.


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

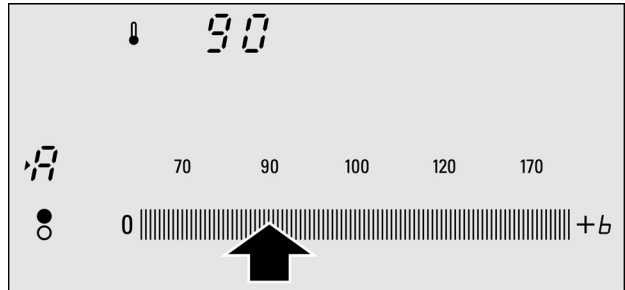
Takto se funkcia programuje


Varná doska musí byť zapnutá.

1. Dajte pokrmy do nádoby a pridajte tekutinu, na výšku dvoch prstov je dostatočné.
2. Postavte varnú nádobu na stred varnej zóny a prikryte pokrývkou.
3. Stlačte varný senzor požadovanej varnej zóny. Varný senzor bude aktivovaný.
Na poli ukazovateľa sa rozsvieti ukazovateľ 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, kým sa nedosiahne požadovaná teplota.

Potom zaznie akustický signál a symbol teploty zhasne.

Varný senzor drží teplotu v nádobe v nastavenom teplotnom rozmedzí.

Vypnutie varného senzora

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

Upozornenie

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



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

Pre správnu prevádzku senzora je dôležité udržiavať šošovku vždy čistú.

Prehľad

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

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

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

* Tekutinu pridajte podľa údajov výrobcu.

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

Fritovanie pokrmov

Nikdy nezohrievajte olej, maslo alebo tuk bez dozoru.

Olej, maslo alebo tuk na fritovanie

Na fritovanie používajte vhodný olej, maslo alebo tuk, napr. rastlinný olej.

Maslo pridajte po malých kúskoch.


Zaistite, aby bolo v nádobe dostatok masla.

Pridajte najmenej na výšku prstu.

Nevhodný olej, maslo alebo tuk

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



Zahriatie oleja, masla alebo tuku

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

Fritovanie

2. Pridajte prvú porciu a fritujte.

3. Porciu vyberte.

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

4. Fritujte ďalšiu porciu.

Pokyny

Zmrazené pokrmy fritujte v malých 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 vyberte a tlakový hrniec zatvorte. Proces varenia pokračuje v rozsahu teploty 120°C.

Programy na varenie

Programy na varenie môžete pokračovať nasledujúce pokrmy:

Program na varenia	Pokrm
P1	Pasta
P2	Zemiaky
P3	Ryža
P4	Zemiakové knedlíky
P5	Čerstvá zelenina, napr. brokolica, ružičková kapusta. Zmrazená zelenina, napr. ružičková kapusta, fazuľa
P6	Zohriatie párkov
P7	Zohriatie 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 .
Ukazovateľia \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 \bullet .

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

Vypnutie programov 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. Uzatvorte pokrývkou. Vyberte rozmedzie teploty 70 °C. Občas zamiešajte.

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

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

Príprava pokrmov, ktoré veľmi penia (napr. cestoviny)

Tiež v prípade veľmi peniacich potravín uzatvorte pokrývkou. Prítom šetríte energiu.

Zaváranie potravín

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

Potraviny, napr. zemiaky, nie sú uvarené rovnomerne

Nabudúce použite viac tekutiny.




Detská poistka

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



Zapnutie a vypnutie dodatočnej detskej poistky

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


Zapnutie

Varná doska musí byť vypnutá. Dotknite sa symbolu , pokým nezaznie akustický signál a nerozsvieti sa ukazovateľ . Varná doska je teraz blokovaná. Po chvíli sa ukazovateľ  vypne.

Vypnutie

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

Pozor!

Detskú poistku môžete neopatrnosťou zapnúť alebo vypnúť, napr. neopatrným rozliatím umývacieho prostriedku, prekypenými pokrmami, predmetmi, ktoré sa nachádzajú na symbole .



Zapnutie a vypnutie trvalej detskej poistky

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

Zapnutie a vypnutie trvalej detskej poistky


Vid' kapitolu „základné nastavenie“.

Zapnutie varnej dosky

Dotknite sa symbolu , dokým nezaznie signál a ukazovateľ  nezhasne.


Stála detská poistka je vypnutá. Varnú dosku môžete teraz zapnúť.

Funkcia Powerboost

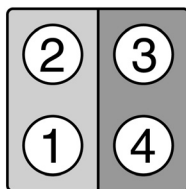
Pomocou tejto funkcie budú vaše pokrmy zahriate ešte rýchlejšie ako s varným stupňom .

Funkcia Powerboost krátkodobo zvyšuje najvyšší výkon vybranej varnej zóny.

Užívateľské obmedzenia pre funkciu Powerboost

Táto funkcia je k dispozícii na všetkých varných zónach. Funkciu Powerboost aktivujete len vtedy, ak nie je v prevádzke iná varná zóna v rovnakej skupine (vid' obrázok). Ak chcete napríklad aktivovať funkciu pre varnú zónu (2 a 5), musí byť varná zóna 1 vypnutá a opačne. Pokým nie je druhá varná zóna vypnutá, blikajú na ukazovateli varnej zóny striedavo písmená *b* a stupeň varenia , funkcia Powerboost sa nezapne, To isté platí pre varné zóny 3 a 4.

Skupina 1



Skupina 2

Takto se funkcia aktivuje

Postupujte nasledujúcim spôsobom:

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

Takto sa deaktivuje

Postupujte nasledujúcim spôsobom:

1. Stlačte na programovacom poli nad symbol $+b$. Písmeno b sa nezobrazí a varná zóna sa vráti späť na varný stupeň \mathcal{G} .



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

Časová funkcia

Túto funkciu môžete použiť na dva rôzne spôsoby:





- varná zóna sa má automaticky vypnúť
- ako kuchynský budík

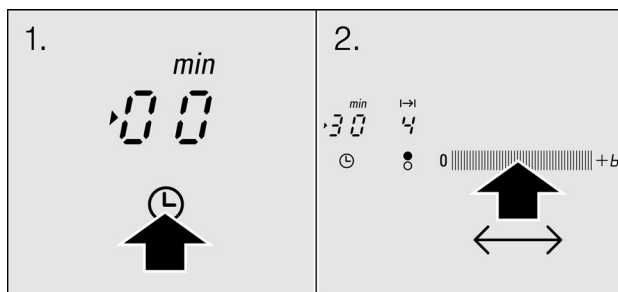
Automatické vypnutie varnej zóny

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 . Ukazovateľa ,  a **min** sa na ukazovateli funkcie časového programovania rozsvietia. Rozsvítí sa ukazateľ  na varné zóně.
2. Nastavte na programovacom poli požadovanú dobu varenia. Ak dlhšie podržíte tlačidlo, ubieha ukazovateľ minút rýchlejšie.






Po niekoľkých sekundách sa začne naprogramovaný čas odpočítavať.

Na ukazovateli sa zobrazí doba pečenia pre varnú zónu.

Po uplynutí času Po uplynutí času se varná zóna vypne. Zaznie akustický signál. Na varnej zóne sa zobrazí  a na ukazovateli funkcie časového programovania sa zobrazí . Po stlačení symbolu  ukazovateľ vypne a akustický signál skončí.

Zmena nastavenia času Zvolte varnú zónu a potom stlačte symbol . Zmeňte dobu varenia na programovacom poli.





Deaktivácia vypínacej automatiky Zvolte varnú zónu a stlačte symbol . Potom na programovacom poli  natavte čas. Ukazovateľ  zhasne.

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

Kuchynský budík




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

Takto funkciu nastavíte



1. Stlačte niekoľkokrát symbol , pokiaľ sa nerozsvieti zobrazenie . Rozsvietia sa ukazovatelia ,  a **min** na ukazovateli časovej programovacej funkcii.

2. Nastavte na programovacom poli požadovaný čas.





Po niekoľkých sekundách začne ubiehať čas.

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



Oprava časového nastavenia

Stlačte niekoľkokrát symbol , pokým sa nerozsvieti zobrazenie  a zmeňte čas programovacím poľom.

Vypnutie kuchynského budíka

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

Tipy a upozornenia

Ak sa nastavený čas nezobrazí, stlačte niekoľkokrát symbol , pokým sa na ukazovateli funkcie časového programovania nerozsvieti .


Po prerušení prívodu el. energie sa kuchynský budík deaktivuje.

V rovnakom čase môžete používať automatické vypnutie varnej zóny a aj kuchynský budík.

Blokovanie pri čistení

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

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


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

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

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

Blokovanie ovládacieho poľa je odstránené.

Upozornenie

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

Obmedzenie doby prevádzky

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

Varná zóna nehreje.

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

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

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

Základné nastavenia

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


<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 na prístroji konalo nevhodne.	<input type="checkbox"/> Vypnutie väčšiny signálov. <i>1</i> Vypnutie niektorých zo signálov. <i>2</i> Všetky signály aktívne*
<i>c 4</i>	Nastavenie varného senzoru 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 spínacích 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 nastavení 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

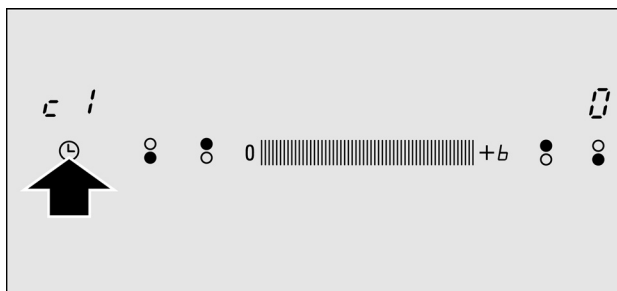
c 9	Výber varnej zóny Ako základné nastavenie je vždy vybratá naposledy naprogramovaná varná zóna. To je možné zmeniť. Varná zóna zostane vybratá len 5 sekúnd.	□ základné nastavenie* obmedzenie na 5 sekúnd
c □	Vrátiť sa k základným nastaveniam varnej dosky Vráti všetky vykonané zmeny.	□ Osobné nastavenie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

* Základné nastavenie


Ako sa dostať k základným nastaveniam

Postupujte nasledujúcim spôsobom:

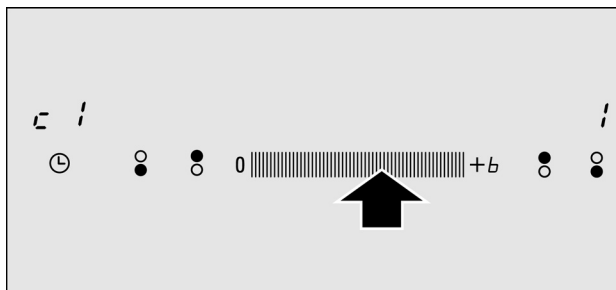
1. Zapnite varnú dosku hlavným vypínačom.
2. V nasledujúcich 10 sekundách stlačte symbol , pokiaľ nezaznie signál a sa nezosvetí c | na ukazovateli varnej dosky vľavo na programovacom poli (viď obrázok).



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 najprv zvoliť.

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

Údržba a čistenie

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

Varná doska

Čistenie

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

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

Nikdy nepoužívajte:

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

Škrabka na sklo

Veľmi znečistené miesto očistite škrabkou na sklo.

1. Odkryte škrabku na sklo.
2. Očistite povrch varnej dosky čepeľou.

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



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

Údržba

Používajte čistiaci prostriedok vhodný na údržbu a ochranu varnej dosky. Dodržiavajte pokyny ohľadom údržby na balení.

Čistenie varného senzoru

Sklo varného senzoru musí byť vždy čisté. Pravidelne odstráňte tukové striekance a nerovnosti vatou alebo mäkkým tkaninou a čističom na sklo.



Nikdy nepoužívajte:

- drôtenky
- čističe na varné dosky

Rám varnej dosky

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

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

Odstránenie prevádzkových závad

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

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

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

Nevkladajte 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 ďalej opísané:

Hlboké šumenie ako od transformátoru

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

Tiché pískanie

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

Praskanie

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

Hlasné piskľavé tony

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

Zvuky ventilátoru

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

Tieto opísané zvuky sú normálnou súčasťou indukčnej technológie a neznamenajú závalu .

Autorizovaný servis

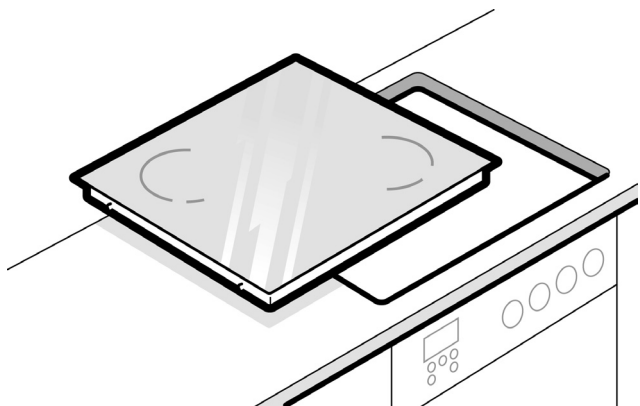
Náš autorizovaný servis je vám kedykoľvek k dispozícii pre opravu spotrebiča, kúpu príslušenstva alebo náhradných dielov a pre všetky otázky týkajúce sa produktov alebo služieb.

Údaje o autorizovaných servisoch nájdete v priložených podkladoch.

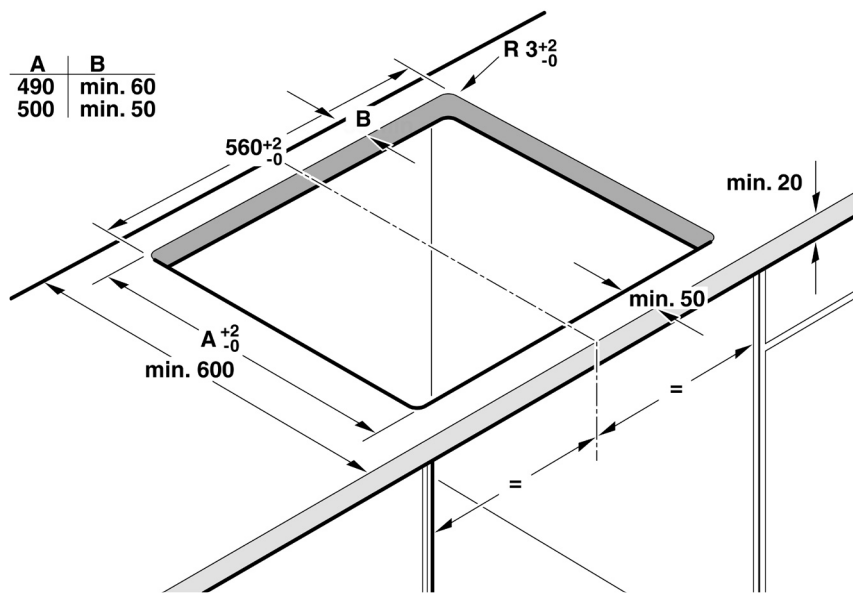
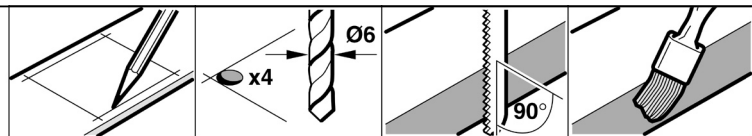
Ak zavoláte náš autorizovaný servis, pripravte si prosím číslo výrobku (č. E) a výrobné číslo (č. FD) spotrebiča. Tieto údaje nájdete na typovom štítku, ktorý je umiestnený na spodnej strane varnej dosky a v priložených podkladoch.

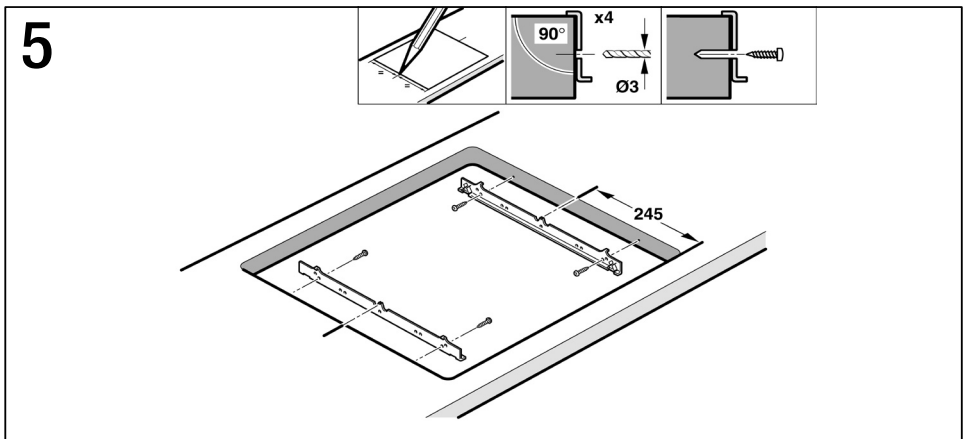
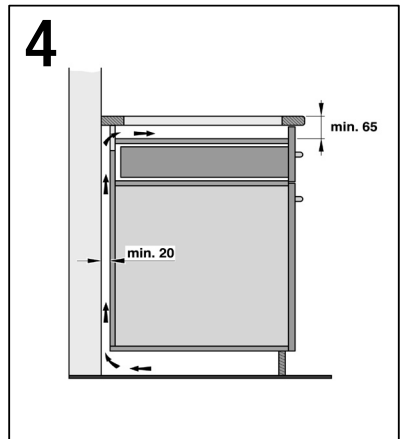
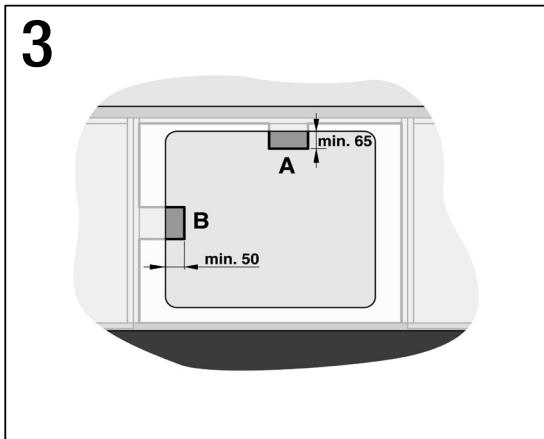
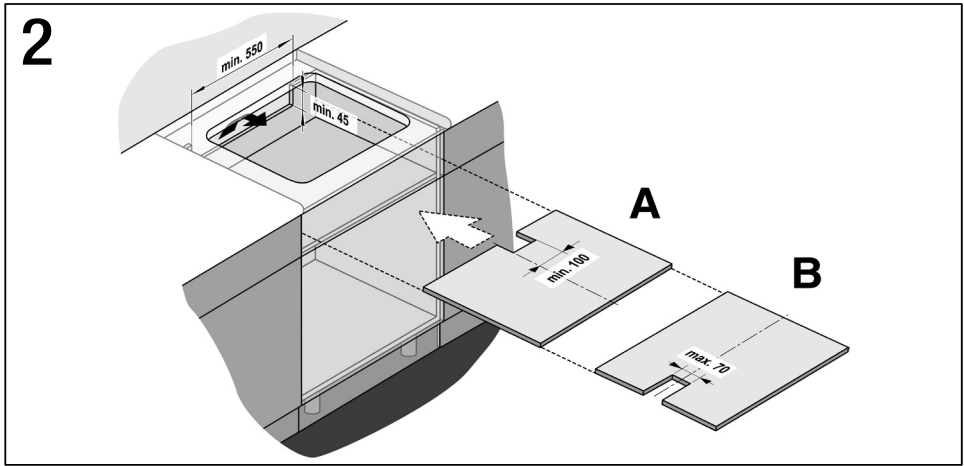
Montážny návod

EH 675ME31E

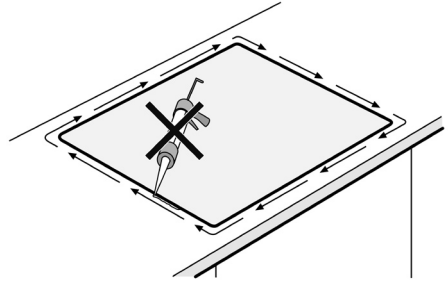
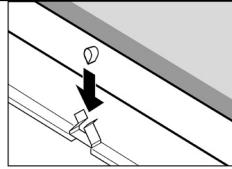
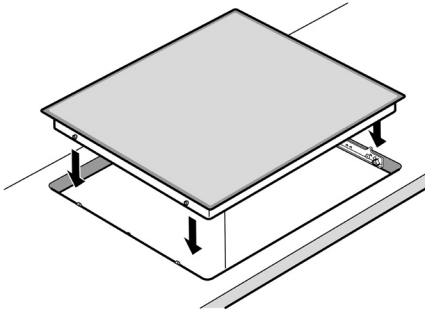


1



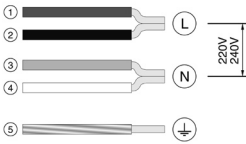


6

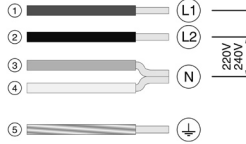


7

220V-240V ~
50Hz/60Hz

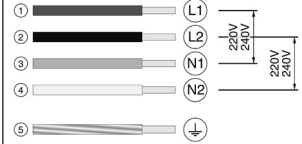


380V-415V 3N~
50Hz/60Hz



220V-240V 2L/2N~

(NL)



Dôležité upozornenia

- Bezpečnosť je pri používaní zaručená len ak bola inštalácia vykonaná správnym spôsobom z technického hľadiska a v zhode s týmto návodom na montáž. Za možné poškodenia, spôsobené neadekvátnou inštaláciou, je zodpovedná inštalujúca osoba.
- Zapojenie spotrebiča môže vykonať len autorizovaný technik, ktorý sa musí riadiť ustanoveniami spoločnosti dodávajúcej elektrickú energiu v danej zóne.
- Z hľadiska ochrany sa jedná o spotrebič zodpovedajúci typu I a môže byť uvedený do prevádzky len v prípade, že bol pri zapojení riadne uzemnený.
- V prípade, že tento spotrebič nebude správne pripojený na svorku uzemnenia alebo bude uvedený do prevádzky bez odbornej inštalácie, môže pri jeho použití, aj keď len veľmi zriedkavo, dôjsť k ťažkým zraneniam. Výrobca nie je zodpovedný za nesprávne použitie a možné škody spôsobené nesprávnou elektrickou inštaláciou.
- Elektrická poistka pre zariadenie typu B alebo C je nutná.
- Ak nie je spotrebič opatrený zástrčkou, je potrebné pričleniť vhodné prostriedky na odpojenie od elektrickej siete a to v súlade s platnými inštaláčnymi predpismi.
- Je veľmi dôležité umiestniť prívodný kábel takým spôsobom, aby sa nedotýkal horúcich častí varnej dosky alebo sporáka.
- Indukčné varné dosky je možné inštalovať len nad sporákmi s odvetraním od rovnakého výrobcu. Pod varnou doskou nesmie byť umiestnená chladnička, umývačka, rúra bez ventilácie ani práčka.
- Ak bola varná doska nainštalovaná nad zásuvku, kovové predmety nachádzajúce sa v zásuvke by vplyvom cirkulácie vzduchu pochádzajúceho z ventilácie varnej dosky mohli dosiahnuť vysokých teplôt, a preto odporúčame použitie oddeľovacieho panela.

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

Príprava nábytku - obrázok 1/2/3/4

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

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

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

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

Pripevnenie upevňovacích lišt s drážkou - obrázok 5

Upozornenie

Pri obkladaní pracovných doskách používajte dolné otvory pre skrutky.

Pri pracovných doskách zo žuly alebo mramoru:

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

Založenie a pripojenie varnej dosky - obrázok 6

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

Demontáž varnej dosky:

Odpojte spotrebič od siete.

Tlakom zdola varnú dosku vysuňte.

Schéma pripojenia

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

Uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa § 13, odst.5 zákona č. 22/97 Zb. Vás uisťujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 22/97 Zb a príslušných nariadení vlády.

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

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

Záručné podmienky

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

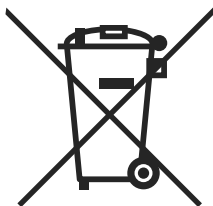
Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče, s.r.o. organizačná zložka Bratislava zaniká, ak:

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



Rozšířená záruka nad rámec zákona

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



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

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

Prehlásenie o hygienickej nezávadnosti výrobkov

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

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

ZOZNAM SERVISNÝCH STREDISK

PSČ	Mesto	Adresa prevádzky	Servisné stredisko	Web	E-mail	Telefón 1	Telefón 2
085 01	Bardejov	Partizánska 14	Peter Špik		peter.spik@sirovanel.sk	054/4746227	0905400019
811 07	Bratislava	Kazanská 56	Martin Šgasny servis domácich spotrebičov		gaggenau@orangemall.sk	0918 996 988	
841 02	Bratislava	Tňhavá 38	TECHNO SERVIS BRATISLAVA s r. o.	www.technoservis.sk	technoservis@nextra.sk	02/64483643	0907778406
900 44	Tomašov	1 Mája 19	Viva elektroservis, s. r.o.	www.vivaservis.sk	servis@vivaservis.sk	02/45958855	0905722111
945 01	Komaňo	Mesachá 20	LASER Komaňo spol. s r.o.	www.laser-ko.sk	servis@laser-ko.sk	035/7702868	0915222454
040 01	Košice	Komenského 14	Ing. Ľubor Kolesár Kubiš		kubisservis@mail.t-com.sk	055/6221477	0905894769
071 01	Michalovce	Ul. Obrancov mieru 9	ELEKTROSERVIS VALTIM		valiska.lubomir@stonline.sk	056/6423290	0903855309
949 01	Nitra	Spojovacia 7	EXPRES servis Anna Eimanová		expresservis@naex.sk	037/6524597	0903524108
920 01	Priešťany	Žilinská 47	Domoss Technika a.s.	www.domoss.sk	servis@domoss.sk	033/7744810	033/7742417
088 01	Poprad	Továrenská ul.č.3	TATRACHLAD POPRAD s.r.o.	www.tatrachlad.sk	tatrachlad@tatrachlad.sk	052/7722023	0903906828
080 05	Prešov	Švábska 6895/57A	BARAN servis - Baran Luboš	www.baranservis.sk	baranservis@stonline.sk	051/7721439	0903904572
971 01	Prievidza	V.Clemenčisa 6	ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	www.peterpavlicek-elektroservis.sk	pavlicek.elektroservis@stonline.sk	046/5485778	0905264822
979 01	Rimavská Sobota	Malohornská 2594	N.B.ELEKTROCENTRUM		nbelektrocentrum@stonline.sk	047/5811877	0905664258
034 72	Ružomberok	Liptovská Lužná 496	E servis elektro spotrebičov		elpra@speednet.sk	044/4396413	0905577817
911 08	Trenčín	Mateja Bela 37	Jozef Rožník	www.bshtservis.sk	roznik@bshtservis.sk		0903702458
960 01	Zvolen	Hviezdoslavová 34	STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS		stafexpres.zsvservis@mail.t-com.sk	045/5400798	0905259983
010 01	Žilina	Komenského 38	M-SERVIS Mareš Jaroslav	www.m-servis.sk	mservis@zoznam.sk	04115640627	