

SIEMENS



EH 675MV17E

EH675MV17E

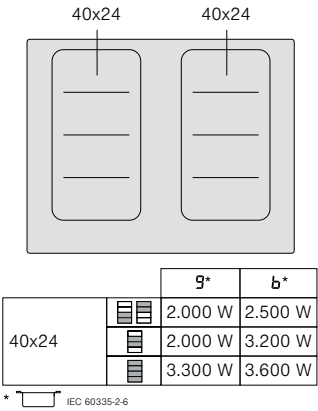


4 1242003 1623374

Návod k použití

EH 675MV17E

EH...MV...



Bezpečnostní pokyny	3	Funkce Powerboost	10
Příčiny poškození.....	4	Omezení při použití	10
Ochrana životního prostředí	5	Zapnutí	10
Ekologická likvidace.....	5	Deaktivace	10
Rady k úspoře energie	5	Funkce nastavení času	10
Indukční vaření	5	Automatické vypnutí varné zóny	10
Výhody indukčního vaření	5	Budík	11
Vhodné nádoby.....	5	Funkce ochranného zajištění při čištění	11
Seznámení se spotřebičem	6	Automatické omezení času	11
Ovládací panel	6	Základní nastavení	11
Varné zóny	6	Provedení základního nastavení	12
Ukazatel zbytkového tepla	7	Péče o spotřebič a jeho čištění	12
Programování varné desky	7	Varná deska.....	12
Zapnutí a vypnutí varné desky	7	Rámeček varné desky	13
Nastavení varné zóny	7	Odstranění závad	13
Tabulka vaření	7	Běžný hluk při provozu spotřebiče.....	13
Flexibilní zóna	9	Zákaznický servis	14
Doporučení pro používání nádobí	9	Testy pokrmů	14
Upozornění.....	9		
Jako dvě samostatné zóny	9		
Jako jediná varná zóna.....	9		
Dětská pojistka	10		
Aktivace a deaktivace dětské pojistky.....	10		
Automatická dětská pojistka.....	10		

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: www.siemens-home.com
a v internetovém obchodu: www.siemens-eshop.com

Bezpečnostní pokyny

Pečlivě si přečtěte tento návod. Návod k použití, návod k montáži a doklad spotřebiče uschovejte pro pozdější potřebu nebo pro další majitele.

Jakmile spotřebič vybalíte, pozorně si jej prohlédněte. Pokud byl spotřebič při přepravě nějakým způsobem poškozen, neuvádějte jej do provozu, kontaktujte příslušný odborný servis a sepište zápis o vzniklých škodách. V opačném případě ztrácíte nárok na jakékoli odškodnění.

Montáž přístroje se musí provádět podle příloženého návodu k montáži.

Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti a v odpovídajícím prostředí domácnosti. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Spotřebič mějte během provozu pod dozorem. Spotřebič používejte pouze v uzavřených prostorech.

Nepoužívejte žádné krycí desky nebo nevhodné ochranné mříže za účelem zajištění bezpečnosti dětí. Mohou vést k nehodám způsobeným např. přehřátím, vznícením nebo prasknutím materiálu.

Tento spotřebič není určený pro provoz s externím časovým spínačem nebo dálkovým ovládáním.

Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí smějí tento spotřebič používat pouze pod dozorem nebo pokud byly seznámeny s bezpečným používáním spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbovou práci nesmí provádět děti bez dozoru.

Nebezpečí požáru!

- Horký olej a tuk se rychle vznítí. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. Nikdy nehaste oheň vodou. Vypněte varnou zónu. Plameny opatrně uduste pokličkou, hasicí deskou a podobně.
- Varné zóny jsou velmi horké. Na varnou desku nikdy nepokládejte hořlavé předměty. Na varné desce nenechávejte žádné předměty.

- Spotřebič je horký. V zásuvkách přímo pod varnou deskou nikdy neuchovávejte hořlavé předměty nebo spreje.
- Varná deska se samočinně vypne a nelze ji ovládat. Později se může neúmyslně zapnout. Vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.

Nebezpečí popálení!

- Varné zóny a jejich okolí, zejména případný rám varné desky, jsou velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje. Vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.
- Kovové předměty se při kontaktu s varnou deskou velmi rychle zahřívají. Nikdy na varnou nepokládejte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce nebo pokličky.
- Odpojte varný panel vždy po každém použití pomocí hlavního vypínače. Nečekejte na automatické vypnutí varného panelu, které nastává po detekci odebrání nádoby.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přírodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.
- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.
- Praskliny nebo trhliny ve sklokeramické desce mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.

Elektromagnetické nebezpečí!

Tento spotřebič je v souladu s normami o bezpečnosti a elektromagnetické kompatibilitě. Osoby s implantovaným kardiostimulátorem by však neměly tento spotřebič obsluhovat. Přestože riziko je malé, nelze 100% zaručit, že všechna tato zařízení, jež jsou na trhu, splňují platné normy o elektromagnetické kompatibilitě a že nevzniknou interference ohrožující správné fungování těchto zařízení. Je rovněž možné, že osoby užívající zařízení jiného typu, jako např. naslouchátka, mohou pocítit určité potíže.

Nebezpečí poruchy!

Tato varná deska je vybavena ventilátorem, který je umístěn zespodu. Pokud je pod varnou deskou umístěna zásuvka, nesmějí v ní být uloženy žádné malé předměty či papírky, které by při nasátí ventilátorem mohly způsobit jeho poškození nebo by bránili ochlazování.

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

Nebezpečí poranění!

- Při vaření potravin ve vodní lázni může dojít k prasknutí nádoby nebo skla varné desky kvůli přehřátí. Nádoba, která je ve vodní lázni, nesmí stát přímo na dně nádoby s vodou. Používejte jediné takové varné nádoby, které jsou tepelně odolné.
- Pokud se mezi dnem hrnce a varnou zónou nachází tekutina, může hrnec náhle vyskočit do výšky. Udržujte varné zóny a dna hrnců vždy suché.

Příčiny poškození

Pozor!

- Hrubá dna nádob mohou varnou desku poškrábat.
- Na varné zóny nikdy nestavějte prázdné nádoby. Mohou způsobit její poškození.
- Nikdy neodkládejte horké nádoby na ovládací panel, zóny ukazatelů nebo na rámeček desky. Mohou způsobit jejich poškození.
- Pád tvrdých nebo špičatých předmětů na varnou desku může způsobit její poškození.
- Položte-li na horkou varnou zónu alobal a plastové nádoby, dojde k jejich roztavení. Nedoporučujeme používat na varné desce ochrannou fólii.

Celkový vzhled

V následující tabulce jsou uvedena nejčastější poškození:

Poškození	Příčina	Řešení
Skvrny	Rozlité pokrmy	Pomocí škrabky na sklo okamžitě odstraňte rozlitý pokrm.
	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte čisticí prostředky určené pro varné desky.
Poškrábání	Sůl, cukr a písek	Varnou desku nepoužívejte jako by se jednalo o pracovní desku.
	Drsná dna nádob poškrábou sklokeramickou desku.	Zkontrolujte nádoby.
Ztráta barvy	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte čisticí prostředky určené pro varné desky.
	Odření nádobím	Hrnce a pánve při přemísťování nadzvedávejte.
Oprýskání	Cukr, přísady s vysokým obsahem cukru	Pomocí škrabky na sklo okamžitě odstraňte rozlitý pokrm.

Ochrana životního prostředí

Vybalte spotřebič a obalový materiál zlikvidujte způsobem respektujícím životní prostředí.

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

Rady k úspoře energie

- Používejte vždy pokličku vhodnou pro daný hrnec. Při vaření bez pokličky je zapotřebí mnohem více energie. Používejte skleněnou pokličku, abyste se mohli do nádoby podívat bez nutnosti pokličku zvedat.

- Používejte nádoby s rovným dnem. Pokud dno nádoby není rovné, je spotřeba energie mnohem vyšší.
- Průměr dna nádoby musí odpovídat velikosti varné zóny. Příliš malý průměr oproti varné zóně může způsobovat plýtvání energií. Pozor: Výrobci nádob většinou uvádějí horní průměr nádoby, který je obvykle větší než průměr dna.
- Pro malé množství potravin použijte malou nádobu. Velká poloprázdná nádoba je náročná na spotřebu energie.
- Vařte v malém množství vody. Tím ušetříte energii a zachováte veškeré vitamíny a minerály obsažené v zelenině.
- Nádobu vždy postavte tak, aby zakrývala co největší plochu varné zóny.
- Zvolte nejnižší varný stupeň, který dokáže udržovat pokrm ve varu. Při příliš vysokém varném stupni dochází k plýtvání energií.

Indukční vaření

Výhody indukčního vaření

Indukční vaření představuje radikální změnu tradičního způsobu ohřívání; teplo se vytváří přímo v nádobě. Z tohoto důvodu má řadu výhod:

- Úspora času při vaření a smažení; ohřívá se přímo nádoba.
- Šetří se energie.
- Velmi jednoduchá péče o spotřebič i jeho čištění. Potravin, které případně překypí z nádoby, se nepřipalují tak rychle.
- Ovládání tepla a bezpečnost; deska přivádí anebo přeruší dodávku energie okamžitě po stisknutí ovladače. Zóna pro indukční vaření přestane dodávat energii vždy, když se z ní bez jejího předchozího vypnutí odejme nádoba.

Vhodné nádoby

Feromagnetické nádoby

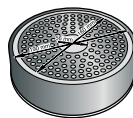
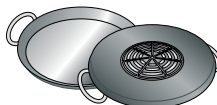
Pro indukční vaření jsou vhodné pouze feromagnetické nádoby, které mohou být:

- smaltované,
- litinové,
- speciální nerezové nádoby pro indukční vaření.

Zda se jedná o vhodné nádoby ověříte podle toho, že jejich dno přitahuje magnet.

Další nádoby pro indukční vaření

Existuje jiný typ nádob pro indukční vaření, jehož dno není feromagnetické po celé ploše.



Při používání velkých nádob, jejichž feromagnetická plocha má menší průměr, dochází pouze k ohřívání feromagnetické části, a tak šíření tepla nemusí být rovnoměrné.

U nádob, jejichž dno obsahuje hliníkové části, je feromagnetická plocha menší, a tak dodávaný výkon může být slabší, nebo může docházet k problémům s detekcí nádoby, nebo k detekci nádoby nedojde vůbec.

Pro správný výsledek vaření je vhodné, aby průměr feromagnetické plochy odpovídal velikosti varné zóny. Pokud nádoba není na některé varné zóně detekována, vyzkoušejte to na zóně s menším průměrem.

Nevhodné nádoby

Nikdy nepoužívejte difuzní podložky ani nádoby:

- z běžné ušlechtilé oceli,
- ze skla,
- z hrnčířské hlíny,
- z mědi,
- z hliníku.

Vlastnosti dna nádobí

Vlastnosti dna nádobí mohou mít vliv na stejnorodost vaření a jeho výsledek. Nádoby vyrobené z materiálů usnadňujících šíření tepla, jako např. „sendvičové“ nerez nádobí, rozvádějí teplo rovnoměrně a tím šetří čas a energii.

Nádoba není umístěna nebo nemá vhodnou velikost

V případě, že na vybranou varnou zónu nepostavíte žádnou nádobu, a nebo je-li nádoba z nevhodného materiálu či má nevhodnou velikost, začne hodnota varného stupně na

ukazateli varné zóny blikat. Postavte na varnou zónu vhodnou nádobu a ukazatel přestane blikat. Trvá-li toto více než 90 sekund, varná zóna se automaticky vypne.

Prázdné nádoby a nádoby se slabým dnem

Nikdy neohřívejte prázdné nádoby ani nepoužívejte nádoby se slabým dnem. Varná deska je vybavena interním bezpečnostním systémem, ale prázdná nádoba se může ohřát tak rychle, že funkce „Automatické vypnutí“ nebude mít čas na reakci a lze dosáhnout velmi vysoké teploty. Dno nádobí by se mohlo roztavit a poškodit sklo varné zóny. V takovém případě se nádoby nedotýkejte a vypněte varnou zónu. Pokud po ochlazení nefunguje, spojte se s odborným servisním střediskem.

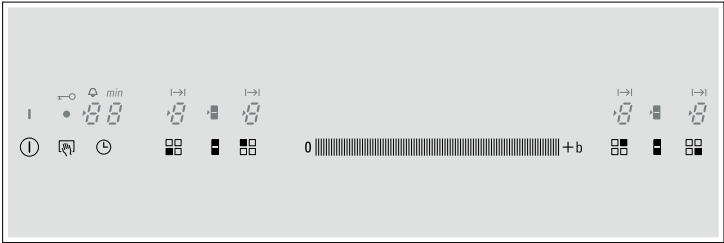
Detekce nádoby

Každá varná zóna má minimální limit detekce nádoby, který se liší v závislosti na materiálu používané nádoby. Z tohoto důvodu je zapotřebí použít tu varnou zónu, která nejvíce odpovídá průměru nádoby.

Seznámení se spotřebičem

Návod k použití platí pro různé varné desky. Na straně 2 naleznete přehled typů s rozměry.

Ovládací panel



Ovládací pole	
ⓘ	Hlavní vypínač
⏏	Zvolte varnou zónu
0 +b	Programovací zóna
🛡	Ochranné zajištění při čištění
👶	Dětská pojistka
🕒	Nastavení času
■	Flexibilní zóna

Ukazatele	
🕒	Provozní stav
1-9	Varné stupně
b	Funkce Powerboost
H/h	Zbytkové teplo
🕒	Funkce nastavení času
🛡	Dětská pojistka
⏏	Automatické vypnutí
🕒	Budík
■	Flexibilní zóna

Ovládací pole

Stisknutím symbolu dojde k aktivaci příslušné funkce.

Upozornění: Dbejte na to, aby ovládací pole byla vždy suchá. Vlhkost může mít vliv na funkci spotřebiče.

Varné zóny

Varná zóna	Zapnutí a vypnutí
○ Jednookruhová varná zóna	Používejte varnou nádobu vhodné velikosti.
□ Flexibilní zóna	Viz odstavec „flexibilní zóna“
Používejte pouze nádoby vhodné k indukčnímu vaření, viz odstavec „Vhodné varné nádoby“.	

Ukazatel zbytkového tepla

Všechny varné zóny této varné desky jsou vybaveny ukazatelem zbytkového tepla, jenž ukazuje, která z varných zón je stále ještě teplá. Vyvarujte se dotýkat se varné zóny s tímto údajem.

I když je varná deska vypnuta, ukazatel *h* nebo *H* bude stále svítit, dokud bude varná zóna ještě teplá.
Pokud nádobu odstavíte z varné zóny před jejím vypnutím, bude se střídavě zobrazovat ukazatel *h* nebo *H* a zvolený varný stupeň.

Programování varné desky

V této kapitole je názorně vysvětleno, jak provést nastavení varné zóny. V tabulce jsou uvedeny stupně výkonu a doba vaření různých pokrmů.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná pomocí hlavního vypínače.
Zapnutí: stiskněte symbol ①. Ukazatel nad hlavním vypínačem se rozsvítí. Varná deska je připravena k používání.
Vypnutí: stiskněte symbol ①, dokud nezmizí ukazatel nad hlavním vypínačem. Všechny varné zóny jsou vypnuté. Ukazatel zbytkového tepla zůstane rozsvícený, dokud varné zóny dostatečně nevychladnou.

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

Nastavení varné zóny

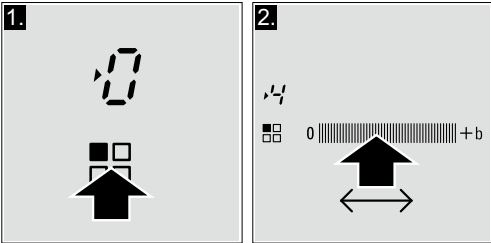
Vprogramovací zóně nastavte požadovaný varný stupeň.
Varný stupeň 1 = minimální výkon.
Varný stupeň 9 = maximální výkon.
Každý varný stupeň je vybaven jedním mezistupněm. Ten je označen tečkou.

Volba varné zóny a varného stupně

Varná deska musí být zapnuta.

1. Pomocí symbolu ■■ zvolte varnou zónu. Na jejím ukazateli se rozsvítí *h* a symbol ►.

2. Během následujících 10 sekund přejeďte prstem po programovací zóně, dokud se nerozsvítí požadovaný varný stupeň.



Varný stupeň je nastaven.

Změna varného stupně:

Zvolte varnou zónu a na programovací zóně nastavte požadovaný varný stupeň.

Vypnutí varné zóny

Vyberte varnou zónu a vprogramovací zóně nastavte *h*. Varná zóna se vypne a objeví se ukazatel zbytkového tepla.

Upozornění

- Po zvolení varné zóny se zobrazí symbol ►. Poté můžete provést nastavení.
- Pokud jste na indukční varnou zónu nepostavili varnou nádobu, zvolený varný stupeň bliká. Po uplynutí určitého časového úseku se varná zóna vypne.

Tabulka vaření

V následující tabulce je uvedeno několik příkladů.
Doba vaření závisí na varném stupni, typu, hmotnosti a kvalitě potravin. Z toho důvodu existují rozdíly.

Kašovitě pokrmy, krémy či husté omáčky zahřívajte za občasného míchání.

Na začátku vaření používejte varný stupeň 9.

	Varný stupeň	Doba vaření
Rozpouštění		
Čokoláda, čokoládová poleva	1–1.	–
Máslo, med, želatina	1–2	–
Ohřívání, udržování teplého pokrmu		
Vařená zelenina (např. čočka)	1.–2	–
Mléko**	1.–2.	–
Párky ohřáté ve vodě**	3–4	–
Rozmrazování a ohřívání		
Hluboce zmražený špenát	3–4	15–25 min
Hluboce zmražený guláš	3–4	30–40 min

* Vaření bez pokličky

** Bez pokličky

*** Často obračejte

	Varný stupeň	Doba vaření
Vaření na pomalém plameni, udržování varu na pomalém plameni		
Bramborové knedlíky*	4.–5.	20–30 min
Ryby*	4–5	10–15 min
Bílé omáčky, např. bešamelová omáčka	1–2	3–6 min
Jemné omáčky, např. bernská omáčka, holandská omáčka	3–4	8–12 min
Udržování varu, vaření v páře, dušení		
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	2–3	15–30 min
Rýže s mlékem	2–3	30–40 min
Brambory ve slupce	4–5	25–30 min
Loupané brambory, osolené	4–5	15–25 min
Těstoviny*	6–7	6–10 min
Vařené maso se zeleninou, polévky	3.–4.	15–60 min
Zelenina	2.–3.	10–20 min
Zelenina – hluboce zmražená	3.–4.	7–20 min
Maso se zeleninou v tlakovém hrnci	4.–5.	–
Dušení		
Masové závitky	4–5	50–60 min
Dušené maso	4–5	60–100 min
Guláš	3–4	50–60 min
Pečení / smažení v malém množství oleje**		
Plátky přírodní nebo obalované	6–7	6–10 min
Plátky hluboce zmražené	6–7	8–12 min
Kotlety přírodní nebo obalované***	6–7	8–12 min
Bítek (tloušťka 3 cm)	7–8	8–12 min
Drůbeží prsa (tloušťka 2 cm)***	5–6	10–20 min
Drůbeží prsa hluboce zmražená***	5–6	10–30 min
Karbanátky, masové knedlíčky (tloušťka 3 cm)***	4.–5.	30–40 min
Ryba nebo rybí filé přírodní	5–6	8–20 min
Ryba nebo rybí filé obalované	6–7	8–20 min
Ryba obalovaná hluboce zmražená, např. rybí prsty	6–7	8–12 min
Krevety a garnáty	7–8	4–10 min
Hluboce zmražené pokrmy, např. před smažené potraviny	6–7	6–10 min
Palačinky	6–7	Jednotlivé porce smažte postupně
Tortilla	3.–4.	Jednotlivé porce smažte postupně
Volské oko	5–6	3–6 min
Smažení, fritování** (porce po 150–200 g v 1–2 litrech oleje)		
Hluboce zmražené pokrmy, např. hranolky, kuřecí nugetky	8–9	Smažte jednotlivé porce postupně
Krokety hluboce zmražené	7–8	
Maso, např. kuřecí kousky	6–7	
Ryba obalovaná ve strouhance nebo v pivním těstíčku	6–7	
Zelenina, houby, obalované ve strouhance nebo v pivním těstíčku, např. žampiony	6–7	
Cukrovinky, např. koblíhy, ovoce v pivním těstíčku	4–5	

* Vaření bez pokličky

** Bez pokličky

*** Často obrazejte

Flexibilní zóna

V závislosti na momentálních potřebách při vaření může být používána jako jedna jediná varná zóna, anebo jako dvě samostatné varné zóny.

Skládá se ze 4 induktorů, které fungují nezávisle na sobě. Je-li v provozu flexibilní zóna, zapne se pouze ta zóna, která je zakryta nádobou.

Doporučení pro používání nádobí

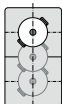
Pro zajištění správné detekce a šíření tepla doporučujeme nádobu umístit na střed zóny:

Jako jediná varná zóna



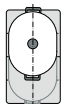
Průměr stejný nebo menší než 13 cm

Postavte nádobu do některé ze 4 pozic znázorněných na obrázku.



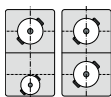
Průměr větší než 13 cm

Postavte nádobu do některé ze 3 pozic znázorněných na obrázku.



Pokud nádoba zasahuje na více než jednu varnou zónu, postavte ji blíže k hornímu nebo spodnímu okraji flexibilní varné zóny.

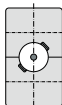
Jako dvě samostatné varné zóny



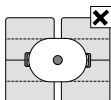
Jak přední, tak i zadní zóna jsou opatřeny dvěma induktory a mohou být používány nezávisle na sobě tak, že na každé z nich se nastaví potřebný varný stupeň; v takovém případě se doporučuje používat na každé zóně jen jednu nádobu.

Upozornění

Při použití dvou nádob různé o velikosti nebo z různých materiálů mohou vznikat zvláštní zvuky či vibrace, které však nemají žádný vliv na správnou funkci zóny.



Při použití jako jediné varné zóny dosáhnete maximálního výkonu funkce Powerboost, pokud nádobu umístíte na střed flexibilní zóny.



U varných desek s více flexibilními zónami není vhodné používat pro jedinou nádobu několik zón současně.

Jako dvě samostatné zóny

Není-li nastaveno jinak, je flexibilní zóna užívána jako dvě samostatné zóny.

Aktivace



Viz odstavec „Nastavení varné zóny“.

Jako jediná varná zóna

Použití celého povrchu varné zóny spojením obou varných zón.

Aktivace

Varná deska musí být zapnuta.


1. Postavte nádobu na zónu a stiskněte symbol . Ukazatel  se rozsvítí.

Flexibilní zóna byla aktivována.


2. Poté zvolte požadovaný varný stupeň tak, že budete přejíždět prstem po programovací zóně tak dlouho, dokud se požadovaný varný stupeň nerozsvítí.

Flexibilní zóna je zapnutá.

Změna varného stupně:


Pomocí symbolu  zvolte flexibilní zónu a pomocí programovací zóny změňte varný stupeň.

Přidání další nádoby


Stiskněte symbol . Přítomnost nové nádoby bude zaznamenána a dříve nastavený varný stupeň bude zachován i nadále.

Upozornění: Pokud u varné zóny, která je v provozu, dojde k přemístění nebo k nadzvednutí nádoby, varná deska zahájí automatické vyhledávání a dříve nastavený varný stupeň bude zachován i nadále.

Dezaktivace této funkce

V programovací zóně nastavte .

Opětovné použití jako dvě varné zóny

Zvolte některou ze dvou varných zón flexibilní varné zóny a nastavte .



Upozornění: Pokud se varná deska vypne a poté znovu zapne, bude flexibilní zóna znovu používána jako dvě varné zóny.


Dětská pojistka

Varnou desku můžete zajistit proti náhodnému zapnutí a zabránit tak dětem, aby zapnuly varné zóny.

Aktivace a deaktivace dětské pojistky

Varná deska musí být vypnuta.

Aktivace: Na cca 4 sekundy stiskněte symbol . Symbol  se na 10 sekund rozsvítí. Varná deska je nyní uzamčena.

Deaktivace: Na cca 4 sekundy stiskněte symbol . Funkce blokování je nyní deaktivována.

Automatická dětská pojistka

Pomocí této funkce se dětská pojistka automaticky aktivuje vždy, když je varná deska vypnuta.

Zapnutí a vypnutí

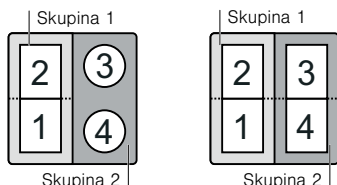
V kapitole *Základní nastavení* jsou uvedeny informace o zapojení automatické dětské pojistky.

Funkce Powerboost

Pomocí funkce Powerboost lze větší množství vody ohřát rychleji než při použití varného stupně 9.

Omezení při použití

Tato funkce je k dispozici u všech varných zón pouze tehdy, není-li zapnuta druhá varná zóna téže skupiny. (Viz obrázek.) V opačném případě bude na ukazateli zvolené varné zóny blikat **5** a 9 a následně se pak automaticky nastaví varný stupeň 9, aniž by byla funkce aktivována.



Upozornění: Na flexibilní zóně, pokud ji používáte jako jednu jedinou varnou zónu, můžete aktivovat funkci Powerboost. V takovém případě umístěte nádobu přímo na střed tak, jak je uvedeno v kapitole *Flexibilní zóna*.

Zapnutí

1. Zvolte varný stupeň 9.
2. Stiskněte programovací zónu situovanou nad symbolem **+b**. Funkce je aktivována.

Deaktivace

Stiskněte programovací zónu umístěnou nad symbolem **+b**. Funkce Powerboost je deaktivována.

Upozornění: Za určitých okolností lze funkci Powerboost automaticky odpojit za účelem ochrany elektronických komponentů uvnitř desky.

Funkce nastavení času

Tato funkce může být využívána dvěma různými způsoby:



- pro automatické vypnutí varné zóny.
- jako budík

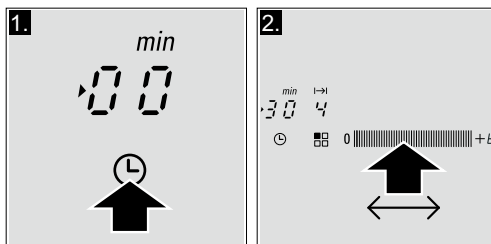
Automatické vypnutí varné zóny

Po uplynutí zadané doby se varná zóna automaticky vypne.

Nastavení doby vaření

Varná deska musí být zapnuta:

1. Zvolte varnou zónu a požadovaný varný stupeň.
2. Stiskněte symbol . U varné zóny se rozsvítí ukazatel **I->I**. Na displeji funkce nastavení času se zobrazí **00**. Pro výběr jiné varné zóny opakovaně stiskněte symbol , dokud se nerozsvítí ukazatel **I->I** požadované varné zóny.



Po několika sekundách začne ubíhat nastavený čas.

Upozornění: Je možné automaticky nastavit stejnou dobu vaření u všech zón. Nastavený čas bude ubíhat na každé varné zóně nezávisle.

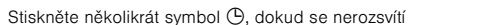
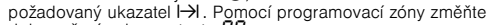

V kapitole **Základní nastavení** jsou uvedeny informace o automatickém nastavení doby vaření.

Automatické programování

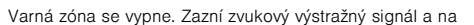
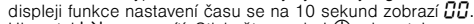
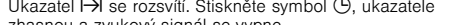
Pokud vprogramovací zóně stisknete předběžné nastavení od 1 do 5, doba vaření se sníží o jednu minutu. Pokud jej podržíte stisknutý, časový údaj se automaticky sníží na 1 minutu.

Pokud vprogramovací zóně stisknete předběžné nastavení od 6 do 10, doba vaření se zvýší o jednu minutu. Pokud jej podržíte stisknutý, časový údaj se automaticky zvýší na 99 minut.


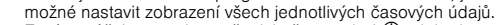
Změna nebo zrušení doby vaření

Stiskněte několikrát symbol , dokud se nerozsvítí požadovaný ukazatel . Pomocí programovací zóny změňte dobu vaření nebo nastavte .

Po uplynutí času

Varná zóna se vypne. Zazní zvukový výstražný signál a na displeji funkce nastavení času se na 10 sekund zobrazí . Ukazatel  se rozsvítí. Stiskněte symbol , ukazatele zhasnou a zvukový signál se vypne.


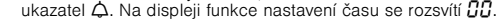

Upozornění

- Pokud je doba vaření naprogramována na více zónách, je možné nastavit zobrazení všech jednotlivých časových údajů. Za tímto účelem opakovaně stiskněte symbol , dokud se nerozsvítí ukazatel  požadované varné zóny.
- Doba vaření je možné naprogramovat až na 99 minut.

Budík

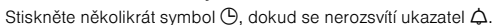
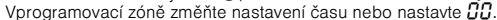

Pomocí funkce kuchyňského budíku můžete nastavit čas až na 99 minut. Budík nezávisí na žádném jiném nastavení. Tato funkce automaticky nevypíná varnou zónu.

Nastavení této funkce

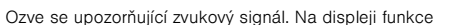

1. Stiskněte několikrát symbol , dokud se nerozsvítí ukazatel . Na displeji funkce nastavení času se rozsvítí .
2. Vprogramovací zóně nastavte požadovaný čas.

Po několika sekundách začne ubíhat nastavený čas.

Změna nebo zrušení doby vaření

Stiskněte několikrát symbol , dokud se nerozsvítí ukazatel . Vprogramovací zóně změňte nastavení času nebo nastavte .

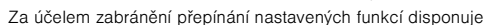
Po uplynutí času

Ozve se upozorňující zvukový signál. Na displeji funkce nastavení času se zobrazí  a ukazatel  se rozsvítí. Po 10 sekundách ukazatele zhasnou.

Po stisknutí symbolu  ukazatele zhasnou a zvukový signál se vypne.

Funkce ochranného zajištění při čištění

Při čištění ovládacího panelu, zatímco je varná deska zapnuta, může dojít k samovolnému přepínání nastavených funkcí.



Za účelem zabránění přepínání nastavených funkcí disponuje tato varná deska funkcí ochranného zajištění při čištění. Stiskněte symbol . Zazní zvukový signál. Ovládací panel se na 35 sekund zablokuje. Nyní můžete vyčistit povrch

ovládacího pole bez rizika, že by mohlo dojít ke změně nastavení.

Upozornění: Blokování neovlivňuje funkci hlavního vypínače. Varnou desku je možné kdykoli vypnout.

Automatické omezení času

Pokud je některá z varných zón v provozu během dlouhotrvajícího časového úseku a neprovedete změnu jejího nastavení, aktivuje se automatické omezení času.








Ohřev varné zóny je přerušen. Na ukazateli varné zóny střídavě bliká  a .

Jakmile stisknete jakýkoliv symbol, ukazatel se zhasne. Nyní můžete provést nové nastavení varné zóny.

Jakmile je aktivováno automatické omezení času, řídí se tato funkce podle nastaveného varného stupně (od 1 do 10 hodin).

Základní nastavení

Spotřebič má různá základní nastavení. Tato nastavení mohou být přizpůsobena zvláštním potřebám uživatele.

Ukazatel	Funkce
	Automatická dětská pojistka  Vypnuto*  Zapnuto
	Zvukové signály  Potvrzující signál i chybový signál jsou vypnuté.  Pouze potvrzující signál je vypnutý.  Aktivovány jsou všechny signály.*

*Nastaveno od výrobce

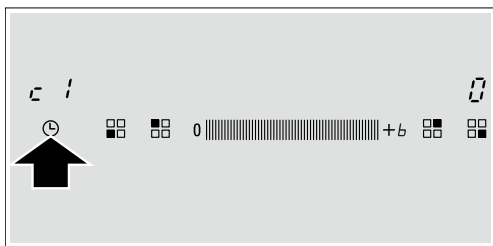
Ukazatel	Funkce
c 5	Automatické nastavení doby vaření Vypnuto* <i>1-99</i> Doba pro automatické vypnutí
c 6	Délka trvání signálu funkce nastavení času <i>1</i> 10 sekund* <i>2</i> 30 sekund <i>3</i> 1 minuta
c 7	Funkce Power-Management = Vypnuto* <i>1</i> = 1 000 W minimální výkon <i>1</i> = 1 500 W <i>2</i> = 2 000 W ... <i>9</i> nebo <i>9</i> = maximální výkon varné desky
c 9	Doba pro zvolení varné zóny Bez omezení: Zůstává zvolena naposledy naprogramovaná varná zóna.* <i>1</i> Omezeno: Varná zóna setrvá zvolená pouze po dobu 10 sekund.
c 0	Návrat k původnímu nastavení osobní nastavení* <i>1</i> návrat k nastavení od výrobce

*Nastaveno od výrobce

Provedení základního nastavení

Varná deska musí být vypnuta.

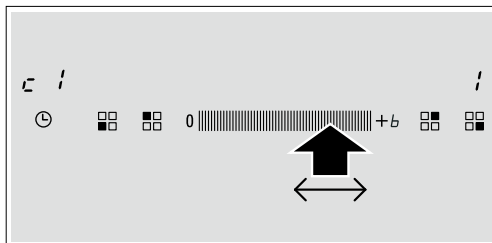
1. Zapněte varnou desku pomocí hlavního vypínače.
2. V následujících 10 sekundách stiskněte na 4 sekundy symbol .



Na displeji se rozsvítí **c 1** a jako předdefinované nastavení.

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

4. Poté pomocí programovací zóny zvolte požadované nastavení.



5. Znovu stiskněte symbol na dobu delší než 4 sekundy. Nastavení je nyní uloženo.

Odejit

Základní nastavení opusťte tak, že varnou desku vypnete pomocí hlavního vypínače.

Péče o spotřebič a jeho čištění

Rady a upozornění obsažené v této kapitole slouží jako pomůcka pro optimální čištění a údržbu varné desky

Varná deska

Čištění

Desku očistíte po každém použití. Zabráníte tím připálení zbytků jídla a nečistot ulpěných na varné desce. Nikdy nečistěte varnou desku, dokud dostatečně nevychladne.

Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro varné desky. Řiďte se pokyny uvedenými na obalu výrobku.

Nikdy nepoužívejte:

- neředěné čisticí prostředky na nádobí,
- mycí prostředky do myček nádobí,
- abrazivní čisticí prostředky,
- žíraviny jako spreje na čištění trouby nebo odstraňovače skvrn,
- drsné houbičky, které škrábou,
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe.

Nejlépe lze odolnou nečistotu odstranit pomocí škrabky na sklo. Řiďte se pokyny výrobce.

Škrabky na sklo je možno získat v odborném servisním středisku nebo v našem internetovém obchodu.

Rámeček varné desky

Mějte na paměti následující pokyny, vyvarujete se tak poškození rámečku varné desky:

- Používejte pouze teplou vodu s trochou saponátu
- Nikdy nepoužívejte ostré předměty ani abrazivní čisticí prostředky
- Nepoužívejte škrabku na sklo

Odstranění závad

Závady bývají obvykle způsobeny drobnými maličkostmi. Předtím, než se spojíte s odborným servisním střediskem, berte prosím v potaz následující rady a upozornění.

Ukazatel	Závada	Řešení
žádný	Byl přerušen přívod elektrického proudu. Zapojení spotřebiče nebylo provedeno v souladu se schématem zapojení. Závada v elektronickém systému.	Za pomoci jiných elektrických spotřebičů zkontrolujte, zda nedošlo k přerušení dodávky elektrického proudu. Zkontrolujte, zda byl spotřebič zapojen v souladu se schématem zapojení. Pokud předcházejícími ověřeními nevyřešíte danou závadu, spojte se s odborným servisním střediskem.
E bliká	Ovládací panel je mokrá, nebo je na něm umístěn nějaký předmět.	Vysušte zónu ovládacího panelu, nebo odstraňte daný předmět.
E + číslo / d + číslo / E + číslo	Závada v elektronickém systému.	Vypojte varnou desku z elektrické sítě. Vyčkejte asi 30 sekund a poté ji opět zapojte.*
F0 / F9	Vznikla interní vada ve výkonu funkce.	Vypojte varnou desku z elektrické sítě. Vyčkejte asi 30 sekund a poté ji opět zapojte.*
F2 / F5	Elektronický systém se přehřál a vypnul příslušnou varnou zónu.	Vyčkejte, až elektronický obvod dostatečně vychladne. Poté stiskněte jakýkoliv symbol varné desky.*
F4	Elektronický systém se přehřál a vypnuly se všechny varné zóny.	
U1	Přívodní elektrické napětí neodpovídá obvyklému limitu fungování.	Spojte se s dodavatelem elektrické energie.
U2 / U3	Varná zóna se přehřála a došlo k jejímu vypnutí za účelem ochrany pracovní desky.	Vyčkejte, až elektronický systém dostatečně vychladne, a poté varnou zónu opět zapněte.

* Jestliže příčina závady stále trvá, spojte se s odborným servisním střediskem.

Nepokládejte žádné horké nádoby na ovládací panel.

Běžný hluk při provozu spotřebiče

Technologie indukčního ohřevu je založena na vytváření elektromagnetických polí, díky nimž teplo vychází přímo ze dna nádoby. Tato pole mohou v závislosti na konstrukci nádoby vydávat určitý hluk či vibrace, jak je popsáno níže:

Hluboké hučení jako v transformátoru

Tento hluk se tvoří při vaření s vysokým stupněm výkonu. Jeho příčinou je množství energie předávané z varné desky na dno nádoby. Tento hluk vymizí nebo zeslábne, jakmile se nastaví nižší varný stupeň.

Tiché hvízdání

Zmíněný hluk vzniká, pokud je nádoba prázdná. Tento hluk vymizí, jakmile se do nádoby dá voda či potraviny.

Praskání

Tento hluk se objevuje u nádob složených z několika vrstev různých materiálů. Hluk vzniká kvůli vibracím vytvářeným spojovacími plochami mezi různými vrstvami materiálů. Tento hluk vychází z nádoby. Množství a způsob vaření potravin mohou ovlivňovat intenzitu hluku.

Hlasitější hvízdání

Hluk vzniká především u nádob složených z několika vrstev různých materiálů, jakmile jsou tyto zapnuty na maximální výkon ohřevu a na dvou varných zónách zároveň. Toto hvízdání vymizí nebo se vyskytuje jen ojediněle, jakmile se sníží varný stupeň.

Hluk ventilátoru

Pro správné využití elektronického systému musí varná deska pracovat při kontrolované teplotě. Za tímto účelem je varná deska vybavena ventilátorem, který se spustí při zaznamenání vyšší teploty. Ventilátor může rovněž běžet ze setrvačnosti po vypnutí varné desky, pokud je zaznamenaná teplota stále příliš vysoká.

Uvedené druhy hluku jsou normálním jevem, jsou součástí indukční technologie a nejsou žádným náznakem poruchy.

Zákaznický servis

Pokud je nutné váš spotřebič opravit, je tu náš servis.

Číslo E a číslo FD:

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

Mějte na paměti, že návštěva servisního technika není v případě chybné obsluhy bezplatná ani během záruční doby.

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Zajistíte tak, že oprava bude provedena vyškolenými servisními techniky, kteří mají k dispozici originální náhradní díly.

Testy pokrmů

Tato tabulka byla vypracována pro potřeby testovacích zkušeben za účelem snadnější kontroly našich spotřebičů.

Údaje v tabulce se vztahují k našemu nádobí Schulte–Ufer (4dílná sada nádob pro indukční varnou desku HZ 390042) v níže uvedených velikostech:

- kastrol Ø 16 cm, 1,2 l pro varné zóny Ø 14,5 cm,
- hrnec Ø 16 cm, 1,7 l pro varné zóny Ø 14,5 cm,
- hrnec Ø 22 cm, 4,2 l pro varné zóny Ø 18 cm,
- pánve Ø 24 cm, l pro varné zóny Ø 18 cm.

Testy pokrmů	Varná zóna	Přehřátí			Vaření	
		Varný stupeň	Doba trvání (min:s)	Poklič ka	Varný stupeň	Poklič ka
Rozpouštění čokolády						
Nádoba: kastrol						
Čokoládová poleva (např. značka Dr. Oetker tmavá 55 %, 150 g.)	Ø 14,5 cm	–	–	–	1 – 1.	ne
Ohřívání a udržování teploty čočkové polévky						
Nádoba: hrnec						
Počáteční teplota 20 °C						
Čočková polévka*						
Množství 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 bez míchání	ano	1.	ano
Množství: 800 g	Ø 18 cm	9	2:30 bez míchání	ano	1.	ano
Čočková polévka v konzervě, např. čočka s klobásou zn. Erasco						
Množství 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30, zamíchat asi po 1:00	ano	1.	ano
Množství 1 kg	Ø 18 cm	9	2:30, zamíchat asi po 1:00	ano	1.	ano
Příprava bešamelové omáčky						
Nádoba: kastrol						
Teplota mléka: 7 °C						
Přísady: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka (3,5 % tuku) a špetka soli	Ø 14,5 cm					
1. Rozpusťte máslo, přimíchejte mouku a sůl a vše zahřívejte.		1	cca 3:00	ne		
2. Přidejte mléko a za neustálého míchání přiveďte omáčku k varu.		7	cca 5:20	ne		
3. Až bešamelová omáčka přejde varem, neustále ji míchejte ještě další 2 minuty.					1	ne

*Recept podle DIN 44550

**Recept podle DIN EN 60350–2

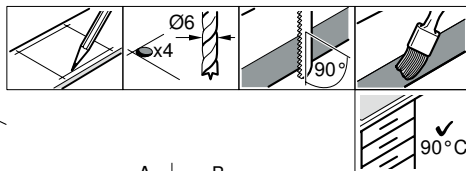
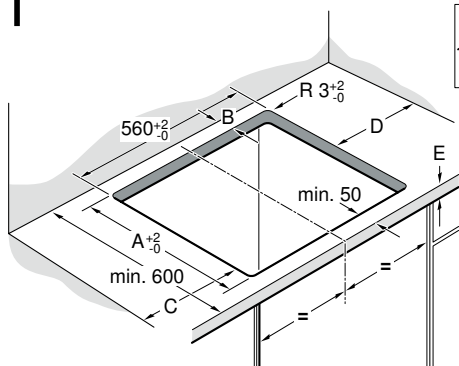
Testy pokrmů	Varná zóna	Předehřátí			Vaření	
		Varný stupeň	Doba trvání (min:s)	Poklička	Varný stupeň	Poklička
Příprava rýže s mlékem						
Nádoba: hrnec						
Teplota mléka: 7 °C						
Ohřívajte mléko, dokud nevzkypí. Změňte doporučený varný stupeň a přidejte do mléka rýži, cukr a sůl.						
Přísady: 190 g kulatozrné rýže, 23 g cukru, 750 ml mléka (3,5 % tuku) a špetka soli	Ø 14,5 cm	8.	cca 6:30	ne	2, zamíchat asi po 10:00	ano
Přísady: 250 g kulatozrné rýže, 30 g cukru, 1 l mléka (3,5 % tuku) a špetka soli	Ø 18 cm					
Vaření rýže*						
Nádoba: hrnec						
Teplota vody 20 °C						
Přísady: 125 g kulatozrné rýže, 300 ml vody a špetka soli	Ø 14,5 cm	9	cca 2:30	ano	2	ano
Přísady: 250 g kulatozrné rýže, 600 ml vody a špetka soli	Ø 18 cm	9	cca 2:30	ano	2.	ano
Smažení, vepřová panenka						
Nádoba: pánev						
Počáteční teplota panenky: 7 °C 2 plátky panenky (celková hmotnost 200 g, tloušťka 1 cm)	Ø 18 cm	9	1:30	ne	7	ne
Smažení palačinek**						
Nádoba: pánev 55 ml těsta na jednu palačinku	Ø 18 cm	9	1:30	ne	7	ne
Smažení hluboce zmražených brambor						
Nádoba: hrnec						
Přísady: 1,8 kg slunečnicového oleje, na přípravu: 200 g hluboce zmražených bramborových hranolků (např. McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Dokud teplota oleje nebude 180 °C.	ne	9	ne

*Recept podle DIN 44550

**Recept podle DIN EN 60350–2

Montážní návod

1



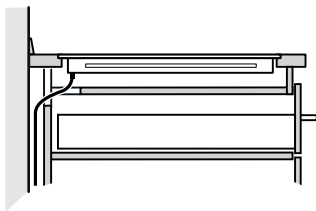
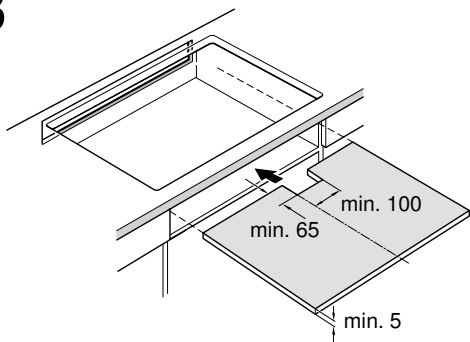
A	B
490	min. 60
500	min. 50

C	D
min. 40	min. 200
min. 200	min. 40

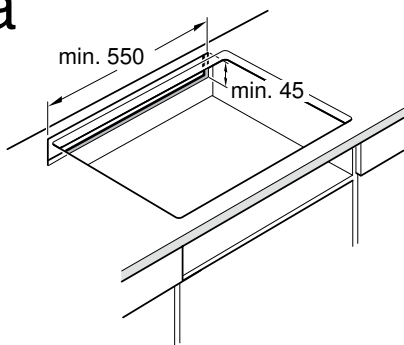
2

	a	b		c	
E	min.20	min.30	min.20	min.20 max.40	min.20 max.40

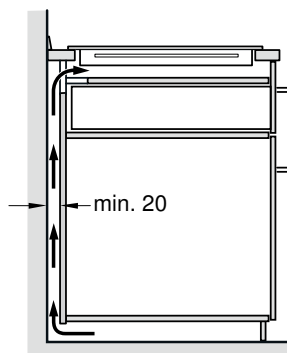
3



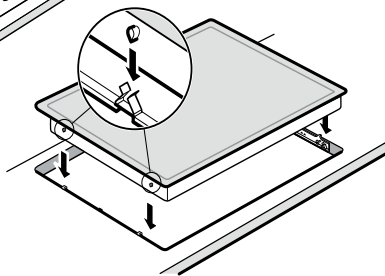
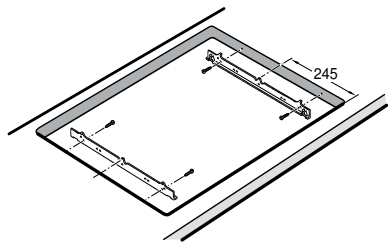
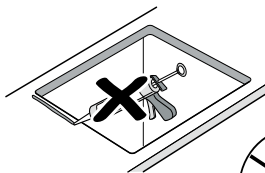
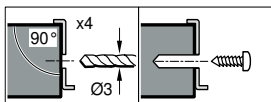
4a

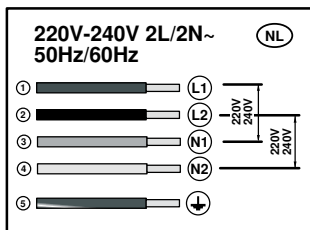
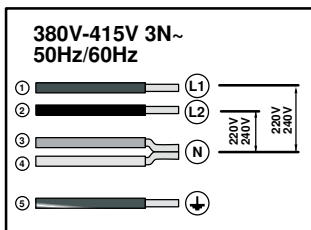
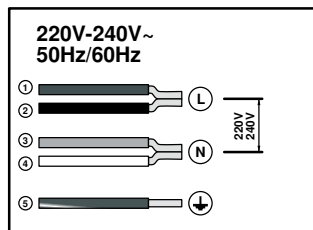


4b



5





Důležitá upozornění

Bezpečnostní upozornění: Bezpečnost během používání je zajištěna, pokud byla instalace provedena technicky správně a v souladu s montážními pokyny. Škody, které byly zapříčiněny neodbornou instalací, jsou v odpovědnosti osoby, která montáž provádí.

Elektrické připojení: Smí provádět jen elektrikář. Přitom platí místní nařízení dodavatele proudu.

Typy připojení: Spotřebič patří do třídy ochrany I a smí se používat jen v kombinaci s uzemněným připojením.

Výrobce nepřebírá odpovědnost za provozní závady nebo možné škody, které byly zapříčiněny nesprávnými elektrickými instalacemi.

Vestavění: Spotřebič musí být řádně připojen, a při pevném připojení musí být podle montážních předpisů zabudováno odpojovací zařízení.

Vestavění pod pracovní desku: Indukční varné desky se smí instalovat nad zásuvky, pečicí trouby s ventilátory stejného výrobce nebo myčky nádob stejného výrobce. Pod varnou deskou nesmí být vestavěny chladničky, pečicí trouby bez ventilátoru ani pračky.

Síťový kabel: Síťový kabel nemačkejte ani netahejte přes ostré hrany. Pokud se nachází pod pečicí troubou, kabel ved'te nad zadní hranou pečicí trouby až po připojovací zásuvku. Síťový kabel musí být umístěn tak, aby se nedotýkal horkých částí varné desky nebo pečicí trouby.

Pracovní deska: rovná, horizontální, stabilní. Dodržujte pokyny výrobce pracovní desky.

Záruka: Neodborně provedené vestavění, připojení nebo montáž vede ke ztrátě nároku na záruku.

Upozornění: Všechny práce uvnitř spotřebiče, včetně výměny přívodního kabelu musí provádět servisní služba, která je k tomu vyškolená.

Příprava nábytku pro vestavění, obr. 1, 2, 3, 4

Nábytek pro vestavění: Musí být odolný vůči teplotě alespoň 90°C.

Výřezy: Odstraňte piliny, které vznikly po provedení výřezu.

Řezné plochy: Zapečeteťte žáruvzdorným materiálem.

Vestavění nad zásuvku, obrázek 2a

Kovové předměty, které se nachází v zásuvce, mohou dosáhnout velmi vysokých teplot vlivem zpětného proudění vzduchu ventilátoru varné desky, proto doporučujeme, zabudovat mezidno.

Mezidno: Můžete použít dřevěnou desku (**obrázek 3**) nebo vhodnou součást příslušenství, kterou lze objednat přes technický zákaznický servis. Artiklové číslo pro toto příslušenství je 680502.

Pracovní deska: Musí mít tloušťku alespoň 20 mm.

Vzdálenost mezi horní oblastí pracovní desky a horní oblastí zásuvky musí být 65 mm.

Vestavění nad pečicí troubu, obrázek 2b

Pracovní deska: Musí mít následující minimální tloušťku:

- 20 mm při vestavění nad kompaktní pečicí troubu.
- 30 mm při vestavění nad normální pečicí troubu.

Při vestavění nad kompaktní pečicí troubu musí být vzdálenost mezi horní částí pečicí trouby a horní částí pracovní desky 60 mm.

Vestavění nad myčku nádobí, obrázek 2c

Mezi myčku a varnou desku musí být zabudována součást příslušenství.

Příslušenství dostanete k zakoupení v našem zákaznickém servisu. Artiklové číslo pro toto příslušenství je 680502.

Pracovní deska: Musí mít tloušťku alespoň 20 mm a maximálně 40 mm.

Mezi horní oblastí pracovní desky a horní oblastí myčky nádobí musí být dodržena následující vzdálenost:

- 60 mm při instalaci nad kompaktní myčku nádobí.
- 65 mm při instalaci nad normální myčku nádobí.

Ventilátor, obrázek 4

K ventilaci varné desky je nutné následující:

- Otvor v horní oblasti zadní stěny nábytku (**obrázek 4a**).
- Vzdálenost mezi zadní stěnou nábytku a kuchyňskou stěnou (**obrázek 4b**).

Vestavění spotřebiče, obrázky 5/6

1. Montáž upevňovacích lišt (**obr. 5**):
 - U vykachlíčkových pracovních ploch použijte spodní závitové otvory.
 - U pracovních ploch z granitu přilepte vedení (použijte termostabilní lepidlo, které je vhodné pro lepení kovu a kamene).
2. Spotřebič připojte k elektrické síti a zkontrolujte, jestli správně funguje.
 - Pro elektrické napětí viz typový štítek.
 - Připojte jen podle plánu připojení (**obr. 6**).

1. hnědá
2. černá
3. modrá
4. bílá
5. žlutá a zelená

Demontáž spotřebiče

Spotřebič odpojte od přívodu elektřiny. Varnou desku vyndáte tím, že ji zezdola vytlačíte.

Pozor!

Poškození spotřebiče! Prosím, nezkoušejte spotřebič vyjmout páčením seshora.

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,

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

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

Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Záruční podmínky

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

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

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

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

Ze záručních oprav jsou vyloučeny zejména tyto případy:

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

Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

Upozornění pro prodejce

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

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

Kontakt na servis domácích spotřebičů SIEMENS

BSH domácí spotřebiče, s.r.o.

Pekařská 695/10b

155 00 Praha 5

tel.: +420 251 095 546

email: opravy@bshg.com

Objednávky příslušenství a náhradních dílů

email: dily@bshg.com

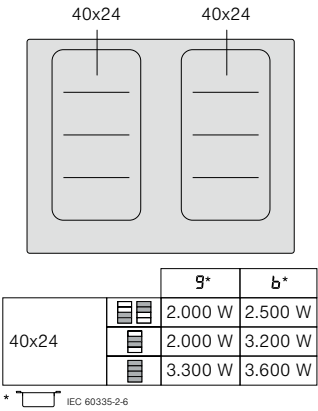
Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách
www.siemens-home.com/cz.

Zde máte také možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

Návod na obsluhu

EH 675MV17E

EH...MV...



Bezpečnostné pokyny	3	Funkcia Powerboost	11
Príčiny škôd	5	Obmedzenia pri použití.....	11
Ochrana životného prostredia	5	Zapnutie.....	11
Likvidácia v súlade s predpismi na ochranou životného prostredia	5	Deaktivácia.....	11
Rady na úsporu energie.....	5	Funkcia nastavenia času	11
Indukčné varenie	6	Automatické vypnutie varnej zóny	11
Výhody indukčného varenia.....	6	Oznamovacie hodiny	12
Vhodné nádoby	6	Funkcia ochrany pri čistení	12
Zoznámte sa so svojím spotrebičom	7	Automatické nastavenie času	12
Ovládací panel	7	Základné nastavenia	13
Varné zóny	7	Prístup k základným nastaveniam.....	13
Indikátor zvyškového tepla.....	7	Starostlivosť a čistenie	14
Naprogramovanie varného panela	8	Varný panel.....	14
Zapnutie a vypnutie varného panela.....	8	Rám varného panela.....	14
Nastavenie varnej zóny	8	Ako postupovať v prípade porúch	14
Tabuľka varenia.....	8	Normálny hluk počas chodu prístroja	15
Flexibilná zóna	10	Zákaznícky servis	15
Odporúčania na používanie nádob	10	Testované pokrmy	16
Upozornenia.....	10		
Ako dve samostatné zóny.....	10		
Ako jediná varná zóna	10		
Detská poistka	11		
Aktivácia a deaktivácia detskej poistky	11		
Automatická detská poistka	11		

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na:
www.siemens-home.com a v internetovom obchode:
www.siemens-eshop.com

Bezpečnostné pokyny

Tento návod si starostlivo prečítajte. Návod na používanie a montážny návod, rovnako ako doklad s údajmi o spotrebiči, si starostlivo odložte na neskoršie použitie alebo pre nasledujúceho vlastníka spotrebiča.

Akonáhle spotrebič vybalíte, pozorne ho skontrolujte. Pokiaľ bol spotrebič pri preprave nejakým spôsobom poškodený, neuvádzajte ho do prevádzky, kontaktujte príslušný odborný servis a napíšte zápis o vzniknutých škodách. V opačnom prípade strácate nárok na akékoľvek odškodnenie.

Spotrebič je potrebné inštalovať v súlade s príloženými pokynmi určenými na jeho montáž.

Tento spotrebič je určený len na používanie v domácnosti a v zodpovedajúcom prostredí domácnosti. Spotrebič používajte výhradne na prípravu pokrmov a nápojov. Spotrebič nenechávajte počas prevádzky bez dozoru. Spotrebič používajte len v uzavretých priestoroch.

Nepoužívajte žiadne krycie dosky alebo nevhodné ochranné mreže na zaistenie bezpečnosti detí. Môžu viesť k nehodám spôsobeným napr. prehriatím, vznietením alebo prasknutím materiálu.

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

Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, nedostatkom skúseností či vedomostí môžu tento spotrebič používať len pod dozorom alebo po poučení o bezpečnom používaní spotrebiča a o nebezpečenstvách, ktoré pri jeho používaní vznikajú.

Nikdy nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Nebezpečenstvo požiaru!

- Horúci olej a tuk sa môžu rýchlo vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajú bez dozoru. Oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Plameň opatrne zahaste pokrievkou, hasiacou dekou alebo podobne.
- Varné zóny sa veľmi rozhorúčia. Na varný panel nikdy neodkladajte horľavé predmety. Na varný panel neodkladajte žiadne predmety.
- Spotrebič sa rozhorúči. Horľavé predmety alebo spreje neuskladňujte v zásuvkách priamo pod varným panelom.
- Varný panel sa samočinne vypne a už sa nedá ovládať. Môže sa stať, že sa neskôr neúmyselne zapne. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

Nebezpečenstvo popálenia!

- Varné zóny a ich okolie, obzvlášť prípadný rám varného panela, sa veľmi rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch. Udržiavajte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Varná zóna hreje, ale ukazovateľ nefunguje. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.
- Kovové predmety sa pri kontakte s varným panelom veľmi rýchlo zahrievajú. Na varný panel nikdy nepokladajte kovové predmety, ako napríklad nože, vidličky, lyžice alebo pokrievky.
- Odpojte varný panel vždy po každom použití pomocou hlavného vypínača. Nečakajte na automatické vypnutie varného panela, ktoré nastáva po detekcii odobrania nádoby.

Nebezpečenstvo elektrického výboja!

- Je nebezpečné vykonávať neodborné opravy. Opravy a výmeny chybných prírodných káblov smie vykonávať len náležite poučený pracovník zákazníckeho servisu. Ak je spotrebič poškodený, vytiahnite zástrčku z elektrickej siete alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrinke. Obráťte sa na odborný autorizovaný servis.
- Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.

- Vadný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Vadný spotrebič nikdy nezapínajte. Vytiahnite síťovú zástrčku ze zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolejte servis.
- Praskliny alebo trhliny v sklokeramike predstavujú nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

Nebezpečenstvo elektromagnetizmu!

Tento spotrebič zodpovedá smernici o elektrickej bezpečnosti a elektromagnetickej kompatibilite. Osoby s implantovaným kardiostimulátorom by však nemali tento spotrebič obsluhovať. Hoci riziko nie je vysoké, nie je možné zaručiť, že 100 % týchto zariadení, ktoré sú na trhu, zodpovedá platnej smernici o elektromagnetickej kompatibilite a že nedôjde k rušeniu, ktoré by ohrozilo správnu funkciu kardiostimulátora. K istým problémom môže dôjsť tiež v prípade osôb s ďalšími zariadeniami, napr. naslúchadlami.

Nebezpečenstvo poruchy!

Tento varný panel je vybavený ventilátorom umiestneným v jeho spodnej časti. V prípade, že je pod panelom uložený priestor, nemali by sa doň odkladať drobné predmety alebo papier. Vtiahnutie týchto predmetov do ventilátora by mohlo spôsobiť jeho poruchu alebo poškodiť systém chladenia.

Medzi úložným priestorom a vstupom ventilátora je potrebné zachovať vzdialenosť minimálne 2 cm.

Nebezpečenstvo poranenia!

- Pri varení vo vodnom kúpeli môžu varný panel aj varná nádoba prasknúť z dôvodu prehriatia. Varná nádoba, ktorá je vo vodnom kúpeli, nesmie stáť priamo na dne nádoby s vodou. Používajte len varné nádoby, ktoré sú odolné voči teplu.
- Následkom prítomnosti tekutiny medzi dnom hrnca a varnou zónou môže hrniec náhle vyskočiť do výšky. Udržujte varné zóny a dno hrncov vždy suché.

Príčiny škôd

Pozor!

- Hrubé dna nádob môžu varný panel poškriabať.
- Na varné zóny nikdy nestavajte prázdne nádoby. Môžu spôsobiť ich poškodenie.

- Nikdy neodkladajte horúce nádoby na ovládací panel, zóny ukazovateľov alebo na rám panela. Môžu spôsobiť jeho poškodenie.
- Pád tvrdých alebo špicatých predmetov na varný panel môže spôsobiť jeho poškodenie.
- Ak položíte na horúcu varnú zónu alobal a plastový riad, dôjde k ich roztaveniu. Neodporúčame používať na varnom paneli ochrannú fóliu.

Celkový vzhľad

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené najčastejšie poškodenia:

Poškodenie	Príčina	Opatrenie
Škrvy	Rozliate potraviny	Pomocou škrabky na sklo okamžite odstráňte rozliaty pokrm.
	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte čistiace prostriedky určené pre varné panely.
Poškriabanie	Soľ, cukor a piesok	Varný panel nepoužívajte ako doštičku na krájanie či pracovnú dosku.
	Drsné dna nádob poškriabu sklokera-mickú dosku.	Skontrolujte riad.
Strata farby	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte čistiace prostriedky určené pre varné panely.
	Odretie riadom	Hrnce a panvice pri premiestňovaní nadvihujte.
Oprýskanie	Cukor, prísady s vysokým obsahom cukru	Pomocou škrabky na sklo okamžite odstráňte rozliaty pokrm.

Ochrana životného prostredia

Vybaľte spotrebič a zbavte sa obalového materiálu spôsobom rešpektujúcim životné prostredie.

Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

- Priemer dna nádob sa musí zhodovať s rozmerom varnej zóny. Príliš malý priemer vo vzťahu k varnej zóne môže viesť k plytvaniu energiou. Pozor: výrobcovia varných nádob zvyčajne uvádzajú horný priemer nádoby, ktorý je vo všeobecnosti väčší ako priemer dna nádoby.
- Na malé množstvá používajte malé nádoby. Veľká nádoba, ktorá je naplnená len čiastočne, vyžaduje veľa energie.
- Pri varení používajte málo vody. Takto sa ušetrí energia a v zelenine sa uchovávajú všetky vitamíny a minerály.
- Nádobou vždy prekryte čo najväčšiu možnú plochu varnej zóny.
- Zvoľte nižší varný stupeň na udržiavanie varu. Pri príliš vysokom stupni sa plytvá energiou.

Rady na úsporu energie

- Na každú nádobu vždy používajte príslušnú pokrievku. Pri varení bez pokrievky sa spotrebjuje oveľa viac energie. Pre lepší prehľad bez potreby jej nadvihovania používajte sklenú pokrievku.
- Používajte nádoby s rovným dnom. Nádoby s nerovným dnom vyžadujú väčšiu spotrebu energie.

Indukčné varenie

Výhody indukčného varenia

Indukčné varenie predstavuje radikálnu zmenu v tradičnom spôsobe zohrievania, teplo sa vytvára priamo v nádobe. To prináša viacero výhod:

- Úspora času pri varení a smažení; pri priamom zohrievaní nádoby.
- Šetrí sa energia.
- Jednoduchšia starostlivosť o spotrebič a jeho čistenie. Potraviny, ktoré prípadne vykipia z nádoby, sa nepripalujú tak rýchlo.
- Ovládanie tepla a bezpečnosť; panel poskytuje alebo vypína energiu okamžite po dotyku kontrolného ovládača. Indukčná varná zóna prestane bez predchádzajúceho vypnutia poskytovať teplo, ak sa nádoba odloží.

Vhodné nádoby

Feromagnetické nádoby

Iba feromagnetické nádoby sú vhodné na indukčné varenie, môžu byť z:

- smaltovanej ocele
- liateho železa
- špeciálneho riadu na indukciu z nehrdzavejúcej ocele.

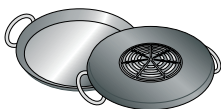
Aby ste zistili, či sú nádoby vhodné, overte, či je dno nádoby prítahované magnetom.

Iné varné nádoby vhodné na indukčný ohrev

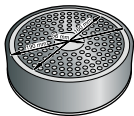
Existujú varné nádoby vhodné na indukčný ohrev, ktorých dno nie je celé feromagnetické.



Pri používaní veľkých varných nádob s menším feromagnetickým priemerom sa zohrieva len ich feromagnetická časť a rozloženie tepla tak nie je rovnomerné.



Nádoby s hliníkovým dnom majú menšiu feromagnetickú časť, čo môže znížiť dodávaný výkon, spôsobí problémy pri rozpoznávaní nádoby alebo dokonca nádobu nerozpoznať.



Na dosiahnutie dobrých výsledkov pri varení sa odporúča použiť nádobu, ktorá má priemer feromagnetickej časti zhodný s veľkosťou varnej zóny. Ak nádoba na varnej zóne nie je rozpoznaná, položte ju na varnú zónu s menším priemerom.

Nevhodné nádoby

Nikdy nepoužívajte difúzne panely ani nádoby z:

- normálnej jemnej ocele
- skla
- hliny
- medi
- hliníka

Vlastnosti dna nádoby

Vlastnosti dna nádob môžu ovplyvniť homogenitu výsledku varenia. Nádoby vyrobené z materiálov, ktoré pomáhajú šíriť teplo, ako nádoby „sandwich“ z nehrdzavejúcej ocele, rozdeľujú teplo rovnomerne, šetriac čas a energiu.

Chýbajúca nádoba alebo nevhodný rozmer

V prípade, že na vybranú varnú zónu nepostavíte žiadnu nádobu, alebo ak je nádoba z nevhodného materiálu či má nevhodnú veľkosť, začne hodnota varného stupňa na ukazovateli varnej zóny blikať. Použite vhodnú nádobu, aby indikátor prestal blikať. Ak to trvá viac ako 90 sekúnd, varná zóna sa automaticky vypne.

Prázdne nádoby alebo nádoby s tenkým dnom

Nezohrievajte prázdne nádoby ani nepoužívajte nádoby s tenkým dnom. Varný panel je vybavený interným bezpečnostným systémom, ale prázdna nádoba sa môže zohriať tak rýchle, že funkcia „automatického vypnutia“ nemá čas reagovať a môže dosiahnuť veľmi vysokú teplotu. Dno nádoby sa môže roztaviť a poškodiť sklo panela. V tomto prípade sa nedotýkajte nádoby a vypnite varnú zónu. Ak po vychladnutí nefunguje, skontaktujte sa s asistenčnou technickou službou.

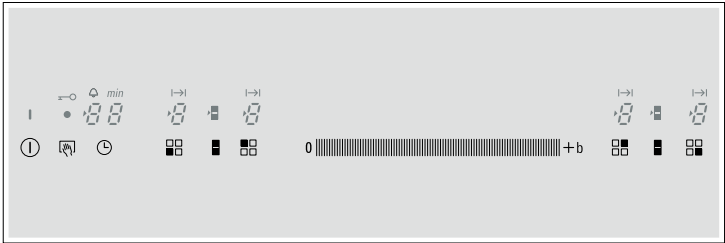
Detekcia nádoby

Každá varná zóna má minimálny limit na detekciu nádoby, ktorý závisí od materiálu použitej nádoby. Preto je potrebné používať varnú zónu, ktorá je najvhodnejšia pre priemer vašej nádoby.

Zoznámte sa so svojím spotrebičom

Návod na používanie platí pre rôzne varné panely. Na strane 2 nájdete prehľad typov s rozmermi.

Ovládací panel



Ovládacie plochy	
	Hlavný vypínač
	Zvoľte varnú zónu
	Programovacia zóna
	Ochrana pri čistení
	Detská poistka
	Nastavenie času
	Flexibilná zóna

Ukazovatele	
	Prevádzkový stav
	Varné stupne
	Funkcia Powerboost
	Zvyškové teplo
	Funkcia nastavenia času
	Detská poistka
	Automatické vypnutie
	Kuchynský časovač
	Flexibilná zóna

Ovládacie plochy

Stlačením symbolu dôjde k aktivácii príslušnej funkcie.

Upozornenie: Dbajte na to, aby boli ovládacie plochy vždy suché. Vlhkosť môže mať vplyv na funkciu spotrebiča.

Varné zóny

Varná zóna	Aktivácia a deaktivácia
Jednookruhová varná zóna	Používajte nádobu vhodnej veľkosti.
Flexibilná zóna	Pozri časť „flexibilná zóna“

Používajte len varné nádoby vhodné na indukčné varenie, pozri časť „Vhodné varné nádoby“.

Indikátor zvyškového tepla

Všetky varné zóny tohto varného panela sú vybavené ukazovateľom zvyškového tepla, ktorý ukazuje, ktorá varná zóna je stále teplá. Vyvarujte sa dotyku varnej zóny označenej týmto údajom.

Aj napriek tomu, že je varný panel vypnutý, ukazovateľ **h** alebo **H** bude svietiť, kým bude varná zóna teplá.

Pokiaľ nádobu odstavíte z varnej zóny pred jej vypnutím, budú sa striedavo zobrazovať ukazovatele **h** alebo **H** a zvolený varný stupeň.

Naprogramovanie varného panela

V tejto kapitole je ukázané, ako nastaviť varnú zónu. V tabuľke sú uvedené stupne výkonu a čas varenia rôznych pokrmov.

Zapnutie a vypnutie varného panela

Varný panel sa zapína a vypína pomocou hlavného vypínača. Zapnutie: stlačte symbol ①. Ukazovateľ nad hlavným vypínačom sa rozsvieti. Varný panel je pripravený na používanie.

Vypnutie: stláčajte symbol ①, kým nezmizne ukazovateľ nad hlavným vypínačom. Všetky varné zóny sú vypnuté. Ukazovateľ zvyškového tepla zostane rozsvietený, kým varné zóny dostatočne nevychladnú.

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

Nastavenie varnej zóny

V programovacej zóne nastavte požadovaný varný stupeň.




Varný stupeň 1 = minimálny výkon.

Varný stupeň 9 = maximálny výkon.

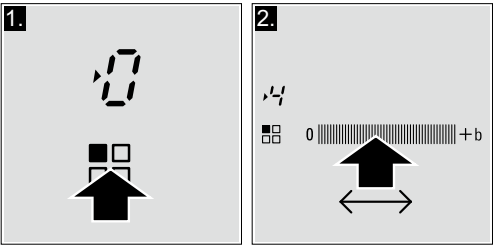
Každý varný stupeň je vybavený jedným medzistupňom. Je vyznačené bodom.

Zvolenie varnej zóny a varného stupňa

Varný panel musí byť zapnutý.

1. Pomocou symbolu  zvolte varnú zónu. Na jej displeji sa rozsvieti  a symbol .

2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd prechádzajte prstom po programovacej zóne, kým sa nerozsvieti požadovaný varný stupeň.




Varný stupeň je nastavený.


Zmena varného stupňa

Zvoľte varnú zónu a na programovacej zóne nastavte požadovaný varný stupeň.

Vypnutie varnej zóny

Vyberte varnú zónu av programovacej zóne nastavte . Varná zóna sa vypne a objaví sa ukazovateľ zvyškového tepla.

Upozornenia

- Po zvolení varnej zóny sa zobrazí symbol . Potom môžete urobiť nastavenie.
- Pokiaľ ste na indukčnú varnú zónu nepostavili varnú nádobu, zvolený varný stupeň bliká. Po určitom čase sa varná zóna vypne.

Tabuľka varenia

V nasledujúcej tabuľke nájdete niekoľko príkladov.

Čas varenia závisí od varného stupňa, typu, hmotnosti a kvality potravín. Preto existujú variácie.

Kašovité pokrmy, krémy či husté omáčky zohrievajte za občasného miešania.

Na začiatku varenia používajte varný stupeň 9.

	Varný stupeň	Čas trvania varu
Rozpúšťanie		
Čokoláda, čokoládová poleva	1-1.	-
Maslo, med, želatína	1-2	-
Zohrievanie a udržiavanie teplého pokrmu		
Polievka (napr. šošovica)	1.-2	-
Mlieko**	1.-2.	-
Párky varené vo vode**	3-4	-
Rozmrazovanie a zohrievanie		
Hlboko zmrazený špenát	3-4	15-25 min
Hlboko zmrazený guláš	3-4	30-40 min
Varenie na miernom ohni, udržiavanie varu na miernom ohni		
Zemiakové knedle*	4.-5.	20-30 min
Ryby*	4-5	10-15 min
Biele omáčky, napr. bešamelová omáčka	1-2	3-6 min
Jemné omáčky, napr. bernská omáčka, holandská omáčka	3-4	8-12 min

* Varenie bez pokrievky

** Bez pokrievky

*** Často obracajte

	Varný stupeň	Čas trvania varu
Udržiavanie varu, varenie v pare, dusenie		
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	2-3	15-30 min
Ryža v mlieku	2-3	30-40 min
Zemiaky v šupke	4-5	25-30 min
Lúpané zemiaky, osolené	4-5	15-25 min
Cestoviny*	6-7	6-10 min
Varené mäso so zeleninou, polievky	3.-4.	15-60 min
Zelenina	2.-3.	10-20 min
Zelenina - hlboko zmrazená	3.-4.	7-20 min
Mäso so zeleninou v tlakovom hrnci	4.-5.	-
Dusenie		
Mäsové závitky	4-5	50-60 min
Dusené mäso	4-5	60-100 min
Guláš	3-4	50-60 min
Smaženie / fritovanie na troške oleja**		
Plátky prírodné alebo obaľované	6-7	6-10 min
Plátky hlboko zmrazené	6-7	8-12 min
Kotlety, prírodné alebo obaľované***	6-7	8-12 min
Bifteľ (hrúbka 3 cm)	7-8	8-12 min
Prsia (hrúbka 2 cm)***	5-6	10-20 min
Prsia, hlboko zmrazené***	5-6	10-30 min
Fašírky, mäsové guľky (hrúbka 3 cm)***	4.-5.	30-40 min
Ryby alebo rybie filé prírodné	5-6	8-20 min
Ryby alebo rybie filé obaľované	6-7	8-20 min
Ryba obaľovaná hlboko zmrazená, napr. rybie prsty	6-7	8-12 min
Krevety a garnáty	7-8	4-10 min
Hlboko zmrazené pokrmy, napr. predsmažené potraviny	6-7	6-10 min
Palacinky	6-7	Jednotlivé porcie smažte postupne
Omeleta	3.-4.	Jednotlivé porcie smažte postupne
Smažené vajcia	5-6	3-6 min
Smaženie, fritovanie** (porcie po 150-200 g v 1-2 l oleja)		
Hlboko zmrazené pokrmy, napr. hranolky, kuracie nugetky	8-9	Jednotlivé porcie smažte postupne
Krokety hlboko zmrazené	7-8	
Mäso, napr. kuracie kúsky	6-7	
Ryba obaľovaná v strúhanke alebo v pívnom cestíčku	6-7	
Zelenina, huby, obaľované v strúhanke alebo v pívnom cestíčku, napr. šampiňóny	6-7	
Cukrovinky, napr. šišky, ovocie v pívnom cestíčku	4-5	
* Varenie bez pokrievky		
** Bez pokrievky		
*** Často obracajte		

Flexibilná zóna

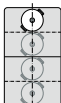
V závislosti od momentálnych potrieb pri varení sa môže používať ako jediná varná zóna alebo ako dve samostatné varné zóny.

Je vybavená štyrmi indukčtormi, ktoré fungujú samostatne. Keď je flexibilná zóna zapnutá, aktivuje sa len tá zóna, ktorá je zakrytá nádobou.

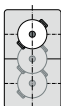
Odporúčania na používanie nádob

Na zaistenie správneho rozpoznania a distribúcie tepla sa odporúča nádobu dobre vycentrovať:

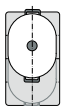
Ako jediná varná zóna



Priemer menší ako alebo rovný 13 cm
Umiestnite nádobu do jednej zo štyroch polôh, ktoré sú zobrazené na obrázku.

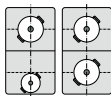


Priemer väčší ako 13 cm
Umiestnite nádobu do jednej z troch polôh, ktoré sú zobrazené na obrázku.



Ak nádobu zaberá viac ako jednu varnú zónu, umiestnite ju od vrchného alebo spodného okraja flexibilnej zóny.

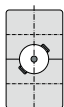
Ako dve samostatné varné zóny



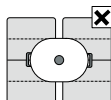
Predná a zadná zóna, ktoré sú obe vybavené dvoma indukčtormi, sa môžu používať samostatne tak, že sa na každej z nich nastaví požadovaný varný stupeň; v takomto prípade sa odporúča používať na každej zóne len jednu nádobu.

Upozornenia

Pri použití dvoch nádob s rôznou veľkosťou alebo z rôznych materiálov môžu vzniknúť neobvyklé zvuky či vibrácie, ktoré však nemajú žiadny vplyv na správne fungovanie zóny.



Na dosiahnutie maximálneho výkonu pomocou funkcie Powerboost, ak sa používa ako jediná varná zóna, umiestnite nádobu do stredu flexibilnej zóny.



V prípade panelov s viac ako jednou flexibilnou zónou sa neodporúča používať viacero zón naraz pre jednu nádobu.

Ako dve samostatné zóny

Ak nie je nastavené inak, je flexibilná zóna používaná ako dve samostatné zóny.

Pri aktivácii postupujte nasledovne

Pozri časť „Nastavenie varnej zóny“.

Ako jediná varná zóna

Použitie celého povrchu varnej zóny spojením oboch varných zón.

Pri aktivácii postupujte nasledovne

Varný panel musí byť zapnutý.

1. Položte nádobu a stlačte symbol . Ukazovateľ sa rozsvieti.

Flexibilná zóna sa aktivovala.

2. Potom zvolte požadovaný varný stupeň prechádzajúc prstom po programovacej zóne, kým sa nerozsvieti požadovaný varný stupeň.

Flexibilná zóna je zapnutá.

Zmena varného stupňa

Stlačením symbolu zvolte flexibilnú zónu a pomocou programovacej zóny zmeníte varný stupeň.

Pridanie ďalšej nádoby

Stlačte symbol . Nová nádobu bude rozpoznaná a zachová sa naposledy zvolený varný stupeň.

Upozornenie: Ak sa nádobu umiestnená na zapnutej varnej zóne posunie alebo zdvihne, varný panel uskutoční automatické vyhľadávanie a zachová sa naposledy zvolený varný stupeň.

Pri deaktivácii postupujte nasledovne

V programovacej zóne nastavte .

Návrat k používaniu ako jedinej varnej zóny

Zvoľte jednu z dvoch varných zón flexibilnej zóny a nastavte .

Upozornenie: Ak sa varný panel vypne a opäť zapne, flexibilná zóna bude opäť použitá ako dve varné zóny.

Detská poistka

Varný panel môžete zaistiť proti náhodnému zapnutiu a zabrániť tak deform, aby zapli varné zóny.

Aktivácia a deaktivácia detskej poistky

Varný panel musí byť vypnutý.

Aktivácia: Na cca 4 sekundy stlačte symbol . Symbol sa na 10 sekúnd rozsvieti. Varný panel je uzamknutý.

Deaktivácia: Na cca 4 sekundy stlačte symbol . Blokovanie bolo deaktivované.

Automatická detská poistka

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

Aktivácia a deaktivácia

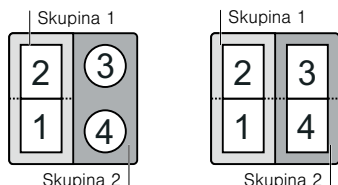
V kapitole *Základné nastavenia* sa uvádzajú informácie týkajúce sa zapojenia automatickej detskej poistky.

Funkcia Powerboost

Pomocou funkcie Powerboost možno veľké množstvá vody zohrievať rýchlejšie než pri použití varného stupňa 9.

Obmedzenia pri použití

Táto funkcia je k dispozícii na všetkých varných zónach v prípade, že druhá zóna tej istej skupiny nie je zapnutá (pozri obrázok). V opačnom prípade blikajú na displeji zvolenej varnej zóny **b** a **9**; následne sa automaticky nastaví varný stupeň 9, a to bez aktivácie funkcie.



Upozornenie: Na flexibilnej zóne sa môže aktivovať funkcia Powerboost, ak sa používa ako jediná varná zóna. V takomto prípade umiestnite nádobu do stredu tak, ako sa to uvádza v kapitole *Flexibilná zóna*.

Zapnutie

1. Zvoľte varný stupeň 9.
2. Stlačte programovaciu zónu situovanú nad symbolom **+b**. Funkcia sa aktivovala.

Deaktivácia

Stlačte programovaciu zónu umiestnenú nad symbolom **+b**. Zrušenie funkcie Powerboost.

Upozornenie: Za určitých okolností možno funkciu Powerboost automaticky odpojiť kvôli ochrane elektronických komponentov vo vnútri panela.

Funkcia nastavenia času

Táto funkcia sa môže využívať dvomi rôznymi spôsobmi:

- pre automatické vypnutie varnej zóny.
- ako kuchynský časovač

Automatické vypnutie varnej zóny

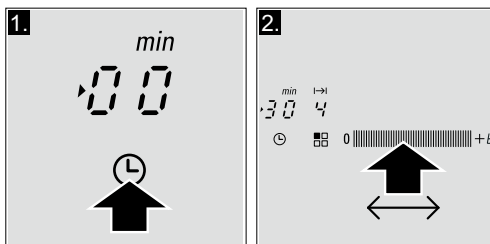
Po uplynutí zvoleného času sa varná zóna automaticky vypne.

Nastavenie času varenia.

Varný panel musí byť zapnutý:

1. Zvoľte varnú zónu a požadovaný varný stupeň.
2. Stlačte symbol . Pri varnej zóne sa rozsvieti ukazovateľ **I→I**. Na displeji funkcie nastavenia času sa zobrazí **00**. Pre výber inej varnej zóny opakovanne stláčajte symbol , kým sa nerozsvieti ukazovateľ **I→I** požadovanej varnej zóny.

3. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd zvoľte na programovacej zóne požadovaný čas varenia. Je možné ho nastaviť zľava doprava na 1, 2, 3... až 10 minút.



Po niekoľkých sekundách začne plynúť nastavený čas.

Upozornenie: Je možné automaticky naprogramovať rovnaký čas varenia pre všetky zóny. Naprogramovaný čas bude plynúť nezávisle pre každú z varných zón.




V kapitole *Základné nastavenia* sa nachádzajú informácie týkajúce sa automatického nastavenia času varenia.

Automatické programovanie




Pokiaľ v programovacej zóne stlačíte predbežné nastavenie od 1 do 5, doba varenia sa zníži o jednu minútu. Pokiaľ ho tlačíte ďalej, časový údaj sa automaticky zníži na 1 minútu.

Pokiaľ v programovacej zóne stlačíte predbežné nastavenie od 6 do 10, doba varenia sa zvýši o jednu minútu. Pokiaľ ho tlačíte ďalej, časový údaj sa automaticky zvýši na 99 minút.



Zmena alebo zrušenie času varenia

Opakovane stlačíte symbol , kým sa nerozsvieti požadovaný ukazovateľ . Pomocou programovacej zóny zmeňte alebo upravte čas varenia na .

Po uplynutí času

Varná zóna sa vypne. Zaznie zvukový výstražný signál a na displeji funkcie nastavenia času sa na 10 sekúnd zobrazí . Ukazovateľ  sa rozsvieti. Stlačíte symbol , ukazovatele zhasnú a zvukový signál sa vypne.




Upozornenia

- Pokiaľ je čas varenia naprogramovaný na viacerých zónach, je možné nastaviť zobrazenie všetkých jednotlivých časových údajov. Na tento účel opakovane stlačíte symbol , kým sa nerozsvieti ukazovateľ  požadovanej varnej zóny.
- Čas varenia je možné naprogramovať až na 99 minút.

Oznamovacie hodiny

Kuchynské oznamovacie hodiny dovoľujú naprogramovať čas až do 99 minút. Nezáleží na iných nastaveniach. Táto funkcia automaticky nevypína varnú zónu.




Postupujte nasledovne

1. Stlačíte opakovane symbol , kým sa nerozsvieti ukazovateľ . Na displeji funkcie nastavenia času sa rozsvieti .



2. V programovacej zóne nastavte požadovaný čas.


Po chvíli začne čas plynúť.

Zmena alebo zrušenie času varenia

Stlačíte opakovane symbol , kým sa nerozsvieti ukazovateľ . V programovacej zóne zmeňte nastavenie času alebo nastavte .


Po uplynutí času

Zaznie zvukový signál. Na displeji funkcie nastavenia času sa zobrazí  a ukazovateľ  sa rozsvieti. Po 10 sekundách ukazovatele zhasnú.

Po stlačení symbolu  ukazovatele zhasnú a zvukový signál sa vypne.

Funkcia ochrany pri čistení

Ak sa ovládací panel čistí, kým je varný panel zapnutý, môže dôjsť k zmene nastavení.



Na zabránenie prepínania nastavených funkcií je varný panel vybavený funkciou ochrany pri čistení. Stlačíte symbol . Zaznie zvukový signál. Ovládací panel sa na 35 sekúnd

zablokuje. Teraz môžete povrch ovládacieho panela čistiť bez rizika zmeny v nastavení.

Upozornenie: Blokovanie neovplyvňuje funkciu hlavného vypínača. Varný panel je možné kedykoľvek vypnúť.

Automatické nastavenie času

Pokiaľ je niektorá z varných zón v prevádzke počas dlhotrvajúceho časového úseku a nevykonáte zmenu jej nastavenia, aktivuje sa automatické obmedzenie času.




























Varná zóna prestáva hriať. Na ukazovateli varnej zóny striedavo bliká  a .

Stlačením ktoréhokoľvek symbolu sa indikátor vypne. Teraz sa varná zóna môže znova nastaviť.

Akonáhle je aktivované automatické obmedzenie času, riadi sa táto funkcia podľa nastaveného varného stupňa (od 1 do 10 hodín).

Základné nastavenia


Spotrebič má rôzne základné nastavenia. Tieto nastavenia môžu byť prispôbené osobitným potrebám používateľa.

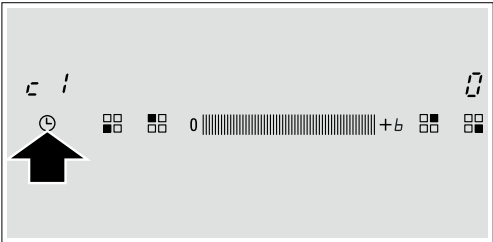
Ukazovateľ	Funkcia
	Automatická detská poistka  Deaktivovaná.*  Aktivovaná.
	Zvukové signály  Potvrdzujúci signál a signál chyby sú deaktivované.  Deaktivovaný je len potvrdzujúci signál.  Aktivované sú všetky signály.*
	Automatické nastavenie času varenia  Vypnuté.*  Čas automatického vypnutia.
	Dĺžka trvania signálu funkcie nastavenia času  10 sekúnd*.  30 sekúnd.  1 minúta.
	Funkcia Power-Management  = deaktivovaná.*  = 1 000 W minimálny výkon.  = 1 500 W  = 2 000 W ...  alebo  = maximálny výkon varného panela.
	Doba na zvolenie varnej zóny  Bez obmedzenia: zostáva zvolená naposledy naprogramovaná varná zóna.*  S obmedzením: varná plocha zostáva zvolená iba na 10 sekúnd.
	Návrat k pôvodným nastaveniam  Osobné nastavenia.*  Návrat k nastaveniam výrobcu.

*Nastavenie výrobcu


Prístup k základným nastaveniam

Varný panel musí byť vypnutý.

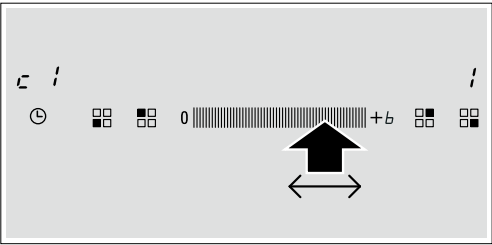
1. Zapnite varný panel pomocou hlavného vypínača.
2. V nasledujúcich 10 sekundách podržte na 4 sekundy stlačený symbol .




Na displejoch sa rozsvetia  a  ako predvolené nastavenie.

3. Opakovane stláčajte symbol , kým sa nezobrazí ukazovateľ požadovanej funkcie.

4. Potom na programovacej zóne zvolíte požadované nastavenie.



5. Opäť stlačte symbol  najmenej na 4 sekundy. Nastavenia sa uložia správne.

Opustenie základného nastavenia

Základné nastavenie opustíte tak, že varný panel vypnete pomocou hlavného vypínača.

Starostlivosť a čistenie

Rady a upozornenia, ktoré sa spomínajú v tejto kapitole, slúžia ako pomoc pri čistení a optimálnej údržbe varného panela

Varný panel

Čistenie

Panel čistite po každom varení. Tak sa zabráni tomu, aby sa prilipeli zvyšky spaľovali. Nikdy nečistíte varný panel, kým dostatočne nevychladne.

Používajte iba čistiace prostriedky vhodné na varné panely. Všímajte si označenia nachádzajúce sa na obale produktu.

Nikdy nepoužívajte:

- Neriedený prostriedok na umývanie riadu
- Čistiaci prostriedok pre umývačku riadu
- Brúsne produkty
- Žieraviny ako sprej na čistenie rúr alebo odstraňovače škvrín
- Hubky, ktoré škriabu
- Vysokotlakové čistiace prostriedky alebo parné prístroje

Najlepším spôsobom na odstraňovanie odolných nečistôt je používanie škrabky na sklo. Dodržiavajte pokyny výrobcu.

Vhodné škrabky na sklo si môžete zadovážiť prostredníctvom servisného strediska alebo v našom internetovom obchode.

Rám varného panela

Aby sa zabránilo poškodeniu rámu varného panela, majte na pamäti nasledujúce pokyny:

- Používajte iba teplú vodu s trochu mydla
- Nikdy nepoužívajte ostré ani abrazívne čistiace prostriedky
- Nepoužívajte škrabku na sklo

Ako postupovať v prípade porúch

Obyčajne sú tieto poruchy spôsobené drobnými maličkosťami. Skôr než odbornému servisnému stredisku nahlásite poruchu, venujte pozornosť nasledujúcim radám a upozorneniam.

Ukazovateľ	Porucha	Opatrenie
žiadne	Prerušená dodávka elektrického prúdu. Spotrebič nebol zapojený v súlade so schémou zapojenia. Porucha v elektronickom obvode.	Pomocou iných elektrických spotrebičov skontrolujte, či nedošlo k prerušeniu dodávky elektrického prúdu. Skontrolujte, či bol spotrebič zapojený v súlade so schémou zapojenia. Ak sa vám po predchádzajúcich overeniach nepodarí poruchu odstrániť, spojte sa s odborným servisným strediskom.
\mathcal{E} bliká	Ovládací panel je mokrý alebo je na ňom umiestnený nejaký predmet.	Zónu ovládacieho panela vysušte alebo odstráňte cudzí predmet z jeho povrchu.
$\mathcal{E}r$ + číslo / d + číslo / \mathcal{E} + číslo	Porucha v elektronickom obvode.	Varný panel odpojte z elektrickej siete. Počkajte asi 30 sekúnd a opätovne ho zapojte.*
$F0$ / $F9$	Vyskytla sa interná chyba vo funkcii.	Varný panel odpojte z elektrickej siete. Počkajte asi 30 sekúnd a opätovne ho zapojte.*
$F2$ / $F5$	Elektronický obvod sa prehrial a vypol príslušnú varnú zónu.	Počkajte, kým elektronický obvod dostatočne nevychladne. Potom stlačte akýkoľvek symbol varného panela.*
$F4$	Elektronický obvod sa prehrial a vypil sa všetky varné zóny.	
$U1$	Prírodné elektrické napätie nezodpovedá obvyklému limitu fungovania.	Kontaktujte dodávateľa elektrickej energie.
$U2$ / $U3$	Varná zóna sa prehrial a vypla sa, aby nedošlo k poškodeniu pracovnej dosky.	Počkajte, kým elektronický obvod dostatočne nevychladne a opätovne zapnite varnú zónu.

* Pokiaľ príčina poruchy pretrváva, spojte sa s odborným servisným strediskom.

Neumiestňujte na ovládací panel horúce nádoby.

Normálny hluk počas chodu prístroja

Technológia indukčného ohrevu je založená na vytváraní elektromagnetických polí, ktoré spôsobujú, že sa teplo vytvára priamo na dne nádoby. Tieto polia, v závislosti od konštrukcie nádoby, môžu vyvolávať určitý hluk alebo vibrácie, ktoré sú opísané nižšie:

Hlboké bzučanie ako v transformátore

Tento zvuk sa tvorí pri varení s vyšším varným stupňom. Príčinou je množstvo energie, ktoré sa prenáša z varného panela na nádobu. Tento hluk zmizne alebo zoslabne, keď sa zníži stupeň výkonu.

Slabé hvízdanie

Tento hluk vzniká, keď je nádoba prázdna. Tento hluk zmizne, keď sa do nádoby pridá voda alebo pokrmy.

Praskanie

Tento hluk vzniká v nádobách, ktoré sú zložené z viacerých navrstvených materiálov. Hluk je spôsobený vibráciami, ktoré vznikajú na spojovacom povrchu jednotlivých vrstiev materiálov. Tento hluk vychádza z nádoby. Intenzita hluku sa môže líšiť v závislosti od množstva a spôsobu varenia pokrmov.

Silné hvízdanie

Hluk vzniká predovšetkým v nádobách zložených z rozdielnych vrstiev materiálov, hneď ako sa dajú na ohrev s maximálnym výkonom a na dve varné zóny zároveň. Toto hvízdanie zmizne alebo je zriedkavejšie, hneď ako sa zníži výkon.

Hluk ventilátora

Na správne fungovanie elektronického systému musí varný panel fungovať pri kontrolovanej teplote. Preto je varný panel vybavený ventilátorom, ktorý sa spustí, ak je zistená teplota vysoká. Ventilátor tiež môže fungovať zotrvačne po vypnutí varného panela, ak je určená teplota stále príliš vysoká.

Opísané hluky sú normálnym javom, sú súčasťou indukčnej technológie a nenaznačujú, že ide o poruchu.

Zákaznícky servis

Ak potrebujete spotrebič opraviť, je tu pre vás náš zákaznícky servis.

Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD):

Pri kontaktovaní nášho zákazníckeho servisu vždy uveďte číslo výrobku (č. E) a výrobné číslo (č. FD) vášho spotrebiča. Typový štítok s číslami nájdete na doklade s údajmi o spotrebiči.

Majte na pamäti, že návšteva servisného technika nie je v prípade chybného obsluhy bezplatná ani počas záručnej lehoty.

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

Dôverujte kompetentnosti výrobcu. Zaistíte tak, že opravu vykonajú vyškolení servisní technici, ktorí majú k dispozícii originálne náhradné diely.

Testované pokrmy

Táto tabuľka bola vytvorená pre hodnotiace inštitúty s cieľom uľahčiť kontroly našich spotrebiteľov.

Údaje v tabuľke odkazujú na naše nádoby značky Schulte-Ufer (kuchynská rada so 4 nádobami pre indukčný varný panel HZ 390042) s nasledujúcimi rozmermi:

- Hrnec s rúčkou Ø 16 cm, 1,2 l pre varné zóny s Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 16 cm, 1,7 l pre varné zóny s Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 22 cm, 4,2 l pre varné zóny s Ø 18 cm
- Panvica Ø 24 cm, pre varné zóny s Ø 18 cm

Testované pokrmy	Varná zóna	Varný stupeň	Predhrievanie		Varenie		
			Čas trvania (min:s)	Pokrievka	Varný stupeň	Pokrievka	
Rozpustenie čokolády							
Nádoba: hrniec s rúčkou							
Čokoládová poleva (napr. značka Dr. Oetker, tmavá 55 %, 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Nie	
Zohriať a udržať teplú šošovicovú polievku							
Nádoba: Hrnec							
Počiatočná teplota 20 °C							
Šošovicová polievka*							
Množstvo 450 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 bez miešania	Áno	1.	Áno	
Množstvo: 800 g	Ø 18 cm	9	2:30 bez miešania	Áno	1.	Áno	
Šošovicová polievka v konzerve, napr. šošovica s klobásou od Erasco							
Množstvo 500 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 pomiešať po približne 1:00	Áno	1.	Áno	
Množstvo 1 kg	Ø 18 cm	9	2:30 pomiešať po približne 1:00	Áno	1.	Áno	
Príprava bešamelovej omáčky							
Nádoba: Hrnec s rúčkou							
Teplota mlieka: 7 °C							
Suroviny: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka (3,5 % tukov) a štipka soli	Ø 14,5 cm						
1. Rozpustíte maslo, pridajte múku a soľ a všetko zohrejte		1	približne 3:00	Nie			
2. Pridajte mlieko a uveďte omáčku do varu za stáleho miešania		7	približne 5:20	Nie			
3. Keď bešamelová omáčka začne vriieť, nechajte ju variť ďalšie 2 minúty za stáleho miešania					1	Nie	
Varenie ryže v mlieku							
Nádoba: Hrnec							
Teplota mlieka: 7 °C							
Zohrievajte mlieko až kým nezačne stúpať. Zmeňte odporúčaný varný stupeň a pridajte do mlieka ryžu, cukor a soľ							
Suroviny: 190 g guľatej ryže, 23 g cukru, 750 ml mlieka (3,5 % tuku) a štipka soli	Ø 14,5 cm						
Suroviny: 250 g guľatej ryže, 30 g cukru, 1 l mlieka (3,5 % tuku) a štipka soli	Ø 18 cm	8.	približne 6:30	Nie	2 pomiešať po približne 10:00	Áno	
Varenie ryže*							
Nádoba: Hrnec							
Teplota vody 20 °C							
Suroviny: 125 g guľatej ryže, 300 g vody a štipka soli	Ø 14,5 cm	9	približne 2:30	Áno	2	Áno	
Suroviny: 250 g guľatej ryže, 600 g vody a štipka soli	Ø 18 cm	9	približne 2:30	Áno	2.	Áno	

*Recept podľa DIN 44550
**Recept podľa DIN EN 60350-2

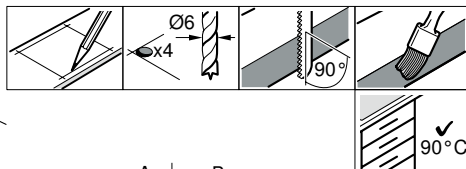
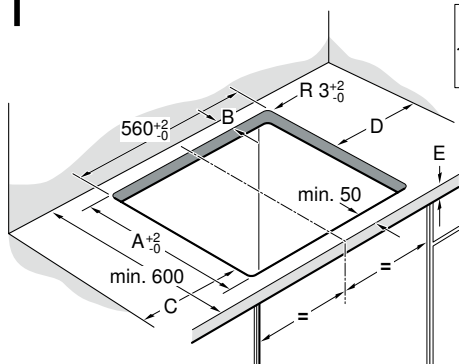
Testované pokrmy	Varná zóna	Predhrievanie			Varenie	
		Varný stupeň	Čas trvania (min:s)	Pokrievka	Varný stupeň	Pokrievka
Smaženie bravčovej panenky						
Nádoba: Panvica						
Počiatočná teplota panenky: 7 °C	Ø 18 cm	9	1:30	Nie	7	Nie
2 plátky panenky (celková váha približne 200 g, hrúbka 1 cm)						
Smaženie palacínok**						
Nádoba: Panvica	Ø 18 cm	9	1:30	Nie	7	Nie
55 ml cesta na palacinku						
Smaženie hlboko zmrazených zemiakov						
Nádoba: Hrniec						
Suroviny: 1,8 kg slnečnicového oleja na jedno smaženie: 200 g hlboko zmrazených hranoliek (napr. McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Až kým teplota oleja nedosiahne 180 °C	Nie	9	Nie

*Recept podľa DIN 44550

**Recept podľa DIN EN 60350-2

Montážny návod

1



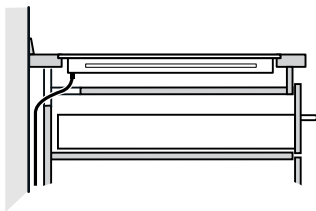
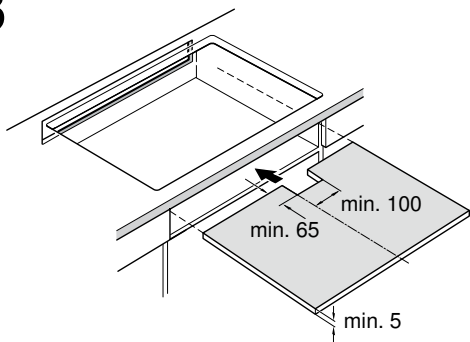
A	B
490	min. 60
500	min. 50

C	D
min. 40	min. 200
min. 200	min. 40

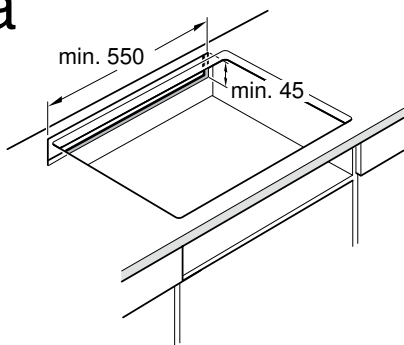
2

	a	b		c	
E	min.20	min.30	min.20	min.20 max.40	min.20 max.40

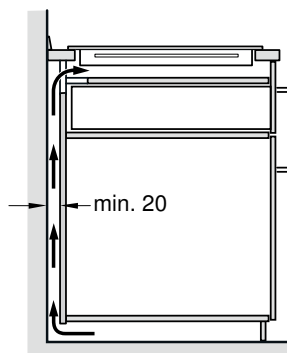
3



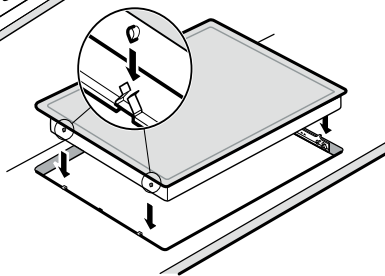
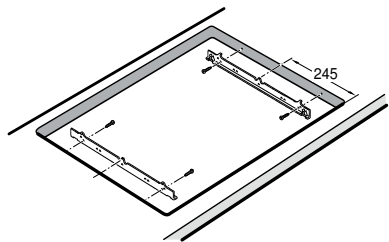
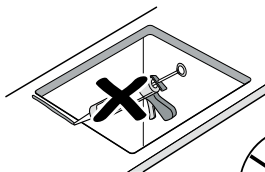
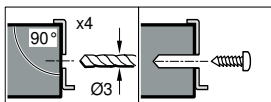
4a

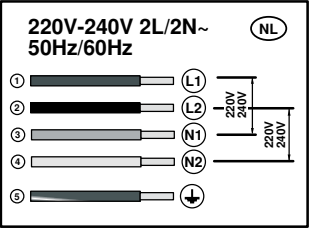
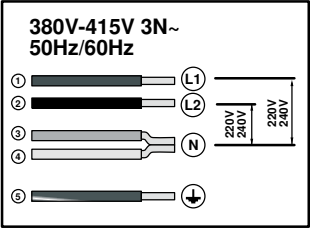
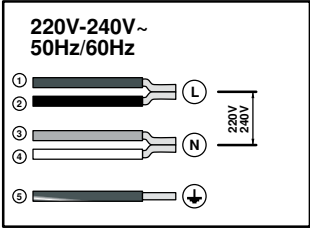


4b



5





Dôležité upozornenia

Bezpečnostné upozornenia: Bezpečnosť počas používania je zaistená, len vtedy keď bola inštalácia vykonaná technicky správne a v súlade s montážnymi pokynmi. Škody, ktoré boli zapríčinené neodbornou inštaláciou, sú v zodpovednosti osoby, ktorá montáž vykonáva.

Elektrické pripojenie: Môže vykonávať iba elektrikár. Pritom platia miestne nariadenia dodávateľa elektrického prúdu.

Typy pripojenia: Spotrebič patrí do triedy ochrany I a môže sa používať len v kombinácii s uzemneným pripojením.

Výrobca nepreberá zodpovednosť za poruchy počas prevádzky alebo možné škody, ktoré boli zapríčinené nesprávnymi elektrickými inštaláciami.

Zabudovanie: Spotrebič musí byť správne pripojený, a pri pevnom pripojení musí byť podľa montážnych predpisov zabudované odpájacie zariadenie.

Zabudovanie pod pracovnú dosku:

Indukčné varné panely sa môžu inštalovať nad šuplíky, rúry na pečenie s ventilátorom alebo nad umývačky riadu od rovnakého výrobcu. Pod varný panel nesmú byť zabudované chladničky, rúry na pečenie bez ventilátora ani pračky.

Sieťový kábel: Sieťový kábel nestláčajte ani neťahajte cez ostré hrany. Ak sa kábel nachádza pod rúrou na pečenie, vedzte ho nad zadnou hranou rúry na pečenie až po pripájaciu zásuvku. Sieťový kábel musí byť umiestnený tak, aby sa nedotýkal horúcich častí varného panela alebo rúry na pečenie.

Pracovná doska: rovná, horizontálna, stabilná. Dodržiavajte pokyny od výrobcu pracovnej dosky.

Záruka: Neodborne vykonané zabudovanie, pripojenie alebo montáž vedie ku strate nároku na záruku.

Upozornenie: Všetky práce vo vnútri spotrebiča, vrátane výmeny prírodného kábla musí vykonávať osoba zo zákazníckeho servisu, ktorá je k tomu vyškolená.

Príprava nábytku pre zabudovanie, obr. 1, 2, 3, 4

Nábytok pre zabudovanie: Musí byť odolný voči teplote aspoň 90°C.

Výrezy: Odstráňte piliny, ktoré vznikli po vykonaní výrezu.

Rezné plochy: Zapečatíte žiaruvzdorným materiálom.

Zabudovanie nad šuplík, obrázok 2a

Kovové predmety, ktoré sa nachádzajú v šuplíku, môžu dosiahnuť veľmi vysoké teploty vplyvom spätného prúdenia vzduchu ventilátora varného panela, preto odporúčame, zabudovať medzidno.

Medzidno: Môžete použiť drevenú dosku (**obrázok 3**) alebo vhodnú súčasť príslušenstva, ktorú si môžete objednať cez technický zákaznícky servis. Objednávacie číslo pre toto príslušenstvo je 680502.

Pracovná doska: Musí mať hrúbku aspoň 20 mm.

Vzdialenosť medzi hornou oblasťou odkladacej plochy a hornou oblasťou šuplíka musí byť 65 mm.

Zabudovanie nad rúrou na pečenie, obrázok 2b

Pracovná doska: Musí mať nasledujúcu minimálnu hrúbku:

- 20 mm pri zabudovaní nad kompaktnú rúru na pečenie.
- 30 mm pri zabudovaní nad normálnu rúru na pečenie.

Pri zabudovaní nad kompaktnú rúru na pečenie musí byť vzdialenosť medzi hornou časťou rúry na pečenie a hornou časťou odkladacej plochy 60 mm.

Zabudovanie nad umývačku riadu, obrázok 2c

Medzi umývačku a varný panel musí byť zabudovaná súčasť príslušenstva. Príslušenstvo si môžete zakúpiť v našom zákazníckom servise. Objednávacie číslo pre toto príslušenstvo je 680502.

Pracovná doska: Musí mať hrúbku aspoň 20 mm a maximálne 40 mm.

Medzi hornou stranou pracovnej dosky a hornou stranou umývačky riadu musí byť dodržaná vzdialenosť:

- 60 mm pri inštalácii nad kompaktnú umývačku riadu,
- 65 mm pri inštalácii nad normálnu umývačku riadu.

Ventilátor, obrázok 4

Pre ventiláciu varného panela je potrebné nasledujúce:

- Otvor v hornej oblasti zadnej steny nábytku (**obrázok 4a**).
- Vzdialenosť medzi zadnou stenou nábytku a kuchynskou stenou (**obrázok 4b**).

Zabudovanie spotrebiča, obrázky 5/6

1. Montáž pripevňovacích líšt (**obr. 5**):
 - U vykachličkované pracovných plôch použite spodné závitové otvory.
 - U pracovných plôch z granitu prilepte vedenie (použite termostabilné lepidlo, ktoré je vhodné na lepenie kovu a kameňa).
2. Spotrebič pripojte k elektrickej sieti a skontrolujte, či všetko správne funguje.
 - Pre elektrické napätie pozri typový štítok.
 - Pripojte len podľa plánu pripojenia (**obr. 6**).

1. hnedá
2. čierna
3. modrá
4. biela
5. žltá a zelená

Demontáž spotrebiča

Spotrebič odpojte od prívodu elektriny. Varný panel vyberiete tým, že ho zdola vytlačíte.

Pozor!

Poškodenie spotrebiča! Prosím, neskúšajte spotrebič vybrať páčením zhora.

Dovozca: **BSH domácí spotřebiče s.r.o.**
org. zložka Bratislava
Galvaniho 17/C, 821 04 Bratislava

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

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

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

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

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

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

Zápisy o uskutočnených opravách:

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

Upozornenie pre predajcov

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

Záručné podmienky

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

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

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

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

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

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



ZOZNAM SERVISOV DOMÁCICH SPOTREBIČOV SIEMENS

Servisné stredisko	Ulica	Mesto	Telefón	E-mail + web
Peter Špik	Partizánska 14	Bardejov 085 01	054/474 62 27 0903 527 102	spikservis@gates.sk www.spikelektro.sk
Martin Ščasný, servis domáчих spotrebičov	Hnilecká 11	Bratislava 821 06	02/38 10 33 55 0918 996 988	servis@bsservis.sk www.bsservis.sk
Martin Ščasný, servis domáчих spotrebičov	Trhová 36	Bratislava 841 02	02/38 10 33 55 0918 522 734	servis@bsservis.sk www.bsservis.sk
TECHNO SERVIS BRATISLAVA spol. s r. o.	Kopčianska 8, 10	Bratislava 851 01	02/64 46 36 43 0907 778 406	technoservis@nextra.sk www.technoservis.sk
Viva elektro servis, s. r. o.	Mýtna 17	Bratislava 811 07	02/45 95 88 55 0905 722 111	servis@vivaservis.sk www.vivaservis.sk
LASER Komárno spol. s r. o.	Mesačná 20	Komárno 945 01	035/770 26 88 0915 222 454	servis@laser-kn.sk www.laser-kn.sk
Ing. Ľubor Kolesár Kubis	Thurzova 12	Košice 040 01	055/622 14 77 0905 894 769	kubisservis@mail.t-com.sk
ELEKTROSERVIS VALTIM	Ul. Obrancov mieru 9	Michalovce 071 01	056/642 32 90 0903 855 309	valiskalubomir@stonline.sk
EXPRES servis Anna Elmanová	Spojovacia 7	Nitra 949 01	037/652 45 97 0903 524 108	expressservis@naex.sk
Domoss Technika a. s.	Žilinská 47	Piešťany 920 01	033/774 48 10 033/774 24 17	servis@domoss.sk www.domoss.sk
TATRACHLAD POPRAD s. r. o.	Továrenská ul. č. 3	Poprad 058 01	052/772 20 23 0903 906 828	tatrachlad@tatrachlad.sk www.tatrachlad.sk
BARAN servis – Baran Luboš	Švábska 6695/57A	Prešov 080 05	051/772 14 39 0905 904 572	baranservis@mail.t-com.sk www.baranservis.sk
ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	V. Clementisa 6	Prievidza 971 01	046/548 57 78 0905 264 822	pavlicek.elektroservis@stonline.sk www.peterpavlicek-elektroservis.sk
N.B.ELEKTROCENTRUM	B. Bartóka 24	Rimavská Sobota 979 01	047/581 18 77 0905 664 258	nbelektrocentrum@stonline.sk
Elpra spol. s r. o.	Liptovská Lužná 496	Ružomberok 034 72	044/439 64 13 0905 577 817	elpra@speednet.sk
BSC – servis centrum spol. s r. o.	Hlavná ul. č. 5	Sučany 038 52	043/400 34 24 0902 272 727	bsc@bsc-serviscentrum.sk www.bsc-serviscentrum.sk
Jozef Rožník	Žabinská 325	Trenčín 911 05	0903 702 458	roznik@bshservis.sk www.bshservis.sk
STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS	Hviezdoslavova 34	Zvolen 960 01	045/540 07 98 0905 259 983	stafexpress.zvservis@mail.t-com.sk
M-SERVIS Mareš Jaroslav	Komenského 38	Žilina 010 01	041/564 06 27	mservis@zoznam.sk www.m-servis.sk

Dodavatel CZ:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Pekařská 695/10a
155 00 Praha 5

Dodávateľ SK:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava



Seznam servisních partnerů a informace o záručních
podmínkách naleznete na:

www.siemens-home.com/cz
infolinka: +420 251 095 555

Zoznam servisných partnerov a informácie o záručných
podmienkach nájdete na:

www.siemens-home.com/sk
infolinka: +421 244 452 041