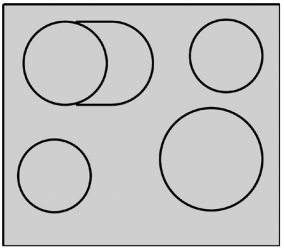
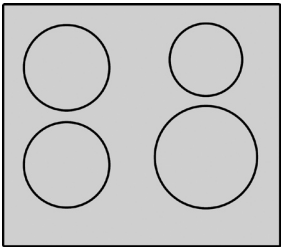
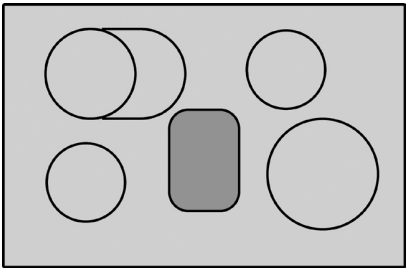
Návod k použití

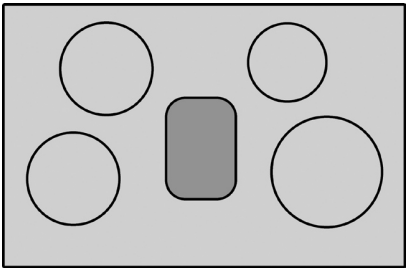
PIB 672E14E

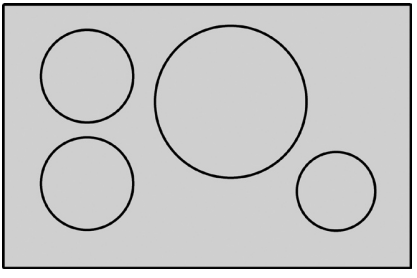
Q4ACZM1230

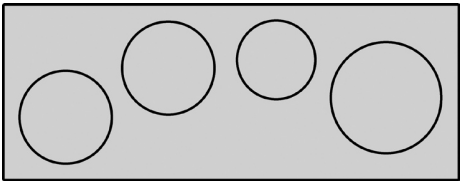












Obsah

Důležité pokyny 4
Bezpečnostní pokyny 4
Příčiny poškození 7

Ochrana životního prostředí 8
Tipy pro úsporu energie 8
Přednosti vaření s indukcí 9

Vaření s indukcí 9
Vhodné nádobí 10

Seznámení se spotřebičem 12
Varné zóny 13
Indikátor zbytkového tepla 13

Nastavení varné desky 14
Zapnutí a vypnutí varné desky 14
Nastavení varné zóny 14
Tabulka vaření 16

Dětská pojistka 18
Aktivace a deaktivace přídavné dětské pojistky 18
Aktivace a deaktivace stálé dětské pojistky 18

Funkce *powerboost* *19*
Omezení použití funkce powerboost 19
Aktivace funkce powerboost 20
Deaktivace funkce powerboost 20

Automatické omezení doby tepelné úpravy 20

Základní nastavení 21
Změna základních nastavení 22

Péče a čištění 23
Varná deska 23
Rám varné desky 24

Odstraňování poruch 24
Běžné provozní zvuky spotřebiče 25

Zákaznický servis 26

Důležité pokyny

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

Návod k použití a montáži pečlivě uschovejte. Pokud spotřebič předáváte jiné osobě, nezapomeňte k němu přiložit veškerou dokumentaci.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. Pokud došlo k poškození spotřebiče během přepravy, nezapojujte ho, kontaktujte zákaznický servis a nahlaste poškození, jinak ztratíte právo na náhradu škody.

Bezpečnostní pokyny

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Varnou desku používejte výhradně k přípravě pokrmů.

Bezpečná obsluha

Z bezpečnostních důvodů nesmí dospělí a děti nikdy používat spotřebič bez dozoru odpovědné dospělé osoby:

- pokud nejsou tělesně či duševně způsobilí;
- nebo pokud jim chybí znalosti a zkušenosti, aby mohli spotřebič správně a bezpečně používat.

Nedopusťte, aby si děti hrály se spotřebičem.

Přehřátý olej nebo tuk

Nebezpečí požáru! Přehřátý olej nebo tuk se rychle vznítí. Nikdy nerozpalujte tuk nebo olej bez dozoru. Pokud dojde ke vznícení oleje nebo tuku, nikdy oheň nehaste vodou. Nádobu ihned zakryjte pokličkou nebo talířem. Vypněte varnou zónu.

Příprava pokrmů ve vodní lázni

Nádobu s pokrmem postavte do většího hrnce s vodou. Pokrmy se ohřívají nebo vaří šetrně a rovnoměrně díky horké vodě, a ne přímo horkem varné zóny.
Při přípravě pokrmů ve vodní lázni byste neměli pokládat plechovky a skleněné nebo jiné nádoby přímo na dno hrnce s vodou. Varná zóna by se mohla přehřát a sklo varné desky nebo nádoby by mohlo popraskat.

Horká varná deska

Nebezpečí popálení! Nikdy se nedotýkejte horkých varných zón. Udržujte malé děti v bezpečné vzdálenosti od varné desky. Indikátor zbytkového tepla Vás varuje před horkými varnými zónami.

Nebezpečí požáru! Nikdy nepokládejte na varnou desku hořlavé předměty.

Nebezpečí požáru! Pokud se varná deska nachází přímo nad přihrádkou, nikdy tam neuchovávejte hořlavé předměty nebo spreje

Mokrá dna hrnců a mokré varné zóny

Nebezpečí poranění! Pokud se mezi dnem hrnce a varnou zónou nachází tekutina, může dojít ke vzniku tlaku páry. Hrnec tak může nečekaně vyskočit do výšky. Varnou zónu a dno hrnce udržujte vždy suché.

Praskliny ve varné desce

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Odpojte spotřebič od zásobování elektrickým proudem, pokud je varná deska poškozená nebo prasklá.

Uvědomte zákaznický servis.

Varná zóna hřeje, ale indikátor nefunguje

Nebezpečí popálení! Vypněte varnou zónu, pokud indikátor nefunguje.

Uvědomte zákaznický servis.

Kovové předměty na indukční desce

Nebezpečí popálení! Na varné desce neponechávejte žádné nože, lžíce, pokličky nebo jiné kovové předměty. Mohly by se velmi rychle zahřát a způsobit popálení.

Chladicí ventilátor

Pod varnou deskou se nachází chladicí ventilátor. Nebezpečí poškození! Pokud je varná deska umístěna nad přihrádkou, nesmíte v této přihrádce uchovávat žádné malé předměty nebo papír. Chladicí ventilátor by je mohl nasát a mohlo by dojít k jeho poškození nebo k negativnímu ovlivnění chlazení. Pozor! Mezi obsahem přihrádky a vstupním otvorem ventilátoru byste měli zachovat odstup alespoň 2 cm.

Neodborné opravy

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Neodborné opravy jsou nebezpečné. Jen námi školený technik ze zákaznického servisu smí provádět opravy.

Spojovací kabel

Každý zásah do spotřebiče, i výměnu nebo montáž spojovacího kabelu, smí provést pouze odborník ze zákaznického servisu.

Spojovací kabely elektrických spotřebičů se nesmí dotýkat horkých varných zón. Mohlo by dojít k poškození kabelové izolace a varné desky.



Tento spotřebič odpovídá současným směrnicím týkajícím se bezpečnosti a elektromagnetické snášenlivosti. Přesto by osoby, jimž byl voperován kardiostimulátor, měly udržovat odstup od tohoto spotřebiče. Není možné zajistit, aby každý kardiostimulátor dostupný na trhu odpovídal platné směrnici upravující bezpečnost a elektromagnetickou snášenlivost, a aby nedošlo ke vzniku negativních vlivů ohrožujících správný provoz kardiostimulátoru. Také u jiných přístrojů, např. u naslouchadel, může docházet k poruchám.

Příčiny poškození

Dna hrnců a pánví	Drsná dna kuchyňského nádobí mohou poškrábat sklokeramiku. Vyvarujte se ohřívání prázdných hrnců. Mohlo by dojít k poškození varné desky.
Horké pánve a hrnce	Nikdy nepokládejte horké nádobí na ovládací panel, oblast indikátorů a rám varné desky. Mohlo by dojít k poškození spotřebiče.
Sůl, cukr a písek	Sůl, cukr a písek mohou poškrábat varnou desku. Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odkládací plochu.
Tvrdé a ostré předměty	Pokud upadnou tvrdé nebo ostré předměty na varnou desku, může dojít k jejímu poškození.
Překypěné pokrmy	Cukr a podobné produkty mohou poškodit varnou desku. Tyto zbytky pokrmů ihned odstraňte škrabkou na sklo.
Nevhodné čisticí prostředky	Používání nevhodných čisticích prostředků vede ke vzniku kovového zabarvení a k poškrábání povrchu varné desky.
Fólie a plasty	Hliníkové fólie a nádobí z umělé hmoty se na horkých varných zónách roztaví.

Ochrana životního prostředí

Ekologická likvidace

Vybalte spotřebič a zlikvidujte obalový materiál v souladu s životním prostředím.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí WEEE 2002/96/CE týkající se elektroniky a starých spotřebičů. Tato směrnice upravuje zpětný odběr a recyklaci elektrických a elektronických starých spotřebičů v Evropě.

Tipy pro úsporu energie

- Používejte nádobí se silným, rovným dnem. Nerovné dno zvyšuje spotřebu energie.
  Položte na dno nádoby pravítko. Pokud nikde není mezera, je dno nádoby rovné.
- Průměr dna kuchyňského nádobí by měl odpovídat velikosti varné zóny. Dbejte následujícího: Pokud výrobce udává průměr nádobí, jedná se většinou o horní průměr dané nádoby. Tento je zpravidla větší než průměr dna. Pokud průměr dna nádoby nesouhlasí s velikostí varné zóny, použijte spíše větší nádobu na menší varné zóně. V opačném případě by došlo ke ztrátě poloviny energie.
- Zvolte nádobu, která odpovídá množství připravovaného pokrmu. Velká, ale poloprázdná nádoba spotřebuje mnoho energie.
- Nádobu vždy umístěte doprostřed varné zóny a zakryjte ji vhodnou pokličkou. Při vaření bez pokličky spotřebujete čtyřikrát více energie.
- Při vaření používejte jen málo vody. Tím ušetříte energii. Kromě toho zůstanou při vaření zeleniny zachovány všechny vitamíny a minerální látky.

■ Pokrmy z jednoho hrnce nebo tekuté pokrmy, jako např. polévky, omáčky nebo nápoje, se mohou nepozorovaně příliš rychle ohřát a vykypět nebo vystříknout. Z tohoto důvodu Vám doporučujeme pozvolné ohřívání na vhodném varném stupni za stálého míchání.

Vaření s indukcí

Přednosti vaření s indukcí

Vaření s indukcí představuje zcela nový způsob ohřívání pokrmů. Teplo vzniká přímo ve dnu nádoby, zatímco varná zóna zůstává chladná. Tento způsob má v porovnání s jinými metodami mnoho předností:

■ **Úspora času při vaření a smažení**, protože se zahřívají pokrmy přímo v nádobě.

■ **Úspora energie.**

■ **Snadná péče a čištění, protože pokrmy**, které vykypí, se tak rychle nepřipálí.

■ **Kontrolovaný přísun tepla a více bezpečnosti**. Varná deska vyrábí nebo přeruší přísun tepla neprodleně po jejím zapnutí nebo po vyskytnutí se poruchy. Pokud sejmete nádobu z varné zóny, dojde k přerušení ohřevu, i když nevypnete varnou zónu.

Vhodné nádobí

Feromagnetické nádobí

K vaření s indukcí je vhodné pouze feromagnetické nádobí, např.:

- nádobí ze smaltované oceli;
- litinové nádobí;
- nádobí z ušlechtilé oceli speciálně vyložené pro indukci.

Nádobí speciálně vyložené pro indukci

Dno nádobí speciálně vyloženého pro indukci není plně magnetické. Dbejte na průměr zvolené nádoby, protože ten může ovlivnit jak rozeznání nádoby, tak i konečný výsledek.

Test nádobí pomocí magnetu

Abyste zjistili, zda je Vaše nádobí vhodné, vyzkoušejte, zda dno nádoby přitahuje magnet. Výrobce obvykle označí takové nádobí jako vhodné pro indukci.

Nevhodné nádobí

Nikdy nepoužívejte nádobí z:

- normální ušlechtilé oceli;
- skla;
- keramiky;
- mědi;
- hliníku.

Kvalita dna nádoby

Kvalita dna nádoby může ovlivnit konečný výsledek. Hrnce a pánve z materiálu, který napomáhá rozdělení tepla, např. nádobí s dvojitým dnem z ušlechtilé oceli, rozvádějí teplo rovnoměrně a šetří tak čas i energii.

Chybějící nádoba na varné zóně nebo nevhodná velikost

Indikátor příslušné varné zóny začne blikat, pokud se na varné zóně nenachází žádná nádoba, pokud je nádoba vyrobena z nevhodného materiálu nebo pokud nemá vhodnou velikost. Blikání přestane, když na varnou zónu postavíte vhodnou nádobu. V opačném případě se varná zóna po uplynutí 90 sekund vypne.

Prázdná nádoba nebo nádobí s tenkým dnem

Neohřívejte prázdné nádoby nebo nádobí s tenkým dnem. Varná deska je vybavena bezpečnostním systémem, ale prázdné nádoby se možná tak rychle zahřejí, že vypínací automatika nebude schopna včas zareagovat a nádoba dosáhne velmi vysoké teploty. Dno nádoby by se mohlo dokonce roztavit a poškodit sklokeramický povrch varné desky. V takovém případě se nedotýkejte nádoby a vypněte varnou desku. Pokud varná zóna po vychladnutí nefunguje, kontaktujte zákaznický servis.

Rozpoznání nádoby

Každá varná zóna má pro rozpoznání nádoby nastavenou spodní hranici, která také závisí na materiálu použité nádoby. Proto byste měli vždy používat varnou zónu, která nejlépe odpovídá průměru dna zvolené nádoby.

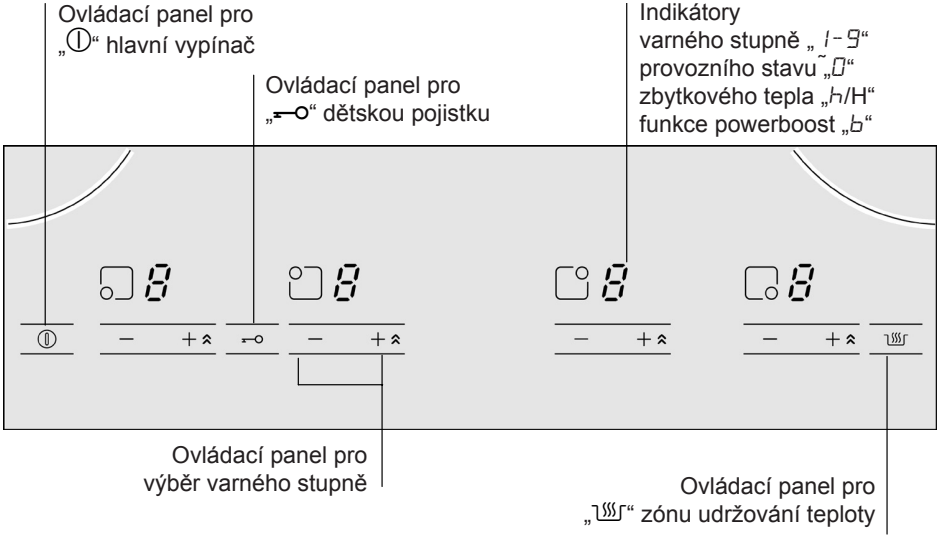
Dvou- nebo tříokruhové varné zóny

Tyto varné zóny mohou rozpoznat nádoby různých velikostí. V závislosti na materiálu a vlastnostem kuchyňského nádobí se varná zóna automaticky přizpůsobí nádobě tím, že se zapne vhodný počet okruhů a přenese se množství energie potřebné k tomu, aby se připravovaný pokrm podařil.

Seznámení se spotřebičem

Tento návod k použití platí pro různé varné desky.

Na straně 2 naleznete přehled jednotlivých modelů.



Varné zóny

Varná zóna	Zapnutí a vypnutí
○ Jednoduchá varná zóna	Použijte nádobu vhodné velikosti.
⊂⊃ Pečicí zóna	Tato zóna se automaticky zapne, pokud použijete nádobu, jejíž dno odpovídá velikosti vnější zóny.
⌈⌋ Zóna udržování teploty*	Dotkněte se symbolu „≋“.**

*** Zapnutí varné zóny: Rozsvítí se příslušný indikátor.**

**** Rozsvítí se indikátor zbytkového tepla.**

Používejte pouze nádobí vhodné pro vaření s indukcí, viz odstavec „Vhodné nádobí“.

Indikátor zbytkového tepla

Varná deska je vybavena indikátorem zbytkového tepla pro každou varnou zónu. Tento indikátor signalizuje, které varné zóny jsou ještě horké. Varných zón s tímto indikátorem se nedotýkejte.

Indikátor zbytkového tepla „H/H“ svítí, dokud je varná zóna horká, a to i po vypnutí varné desky.

Pokud sejmete nádobu z varné zóny, aniž byste předtím varnou zónu vypnuli, objeví se střídavě indikátor zbytkového tepla „H/H“ a indikátor nastaveného varného stupně.

Nastavení varné desky

V této kapitole se dozvíte, jak nastavíte varné zóny. V tabulce jsou uvedeny doby tepelné úpravy a varné stupně pro různé pokrmy.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varnou desku zapnete a vypnete pomocí hlavního vypínače.

Zapnutí

Dotýkejte se symbolu „⏻“, dokud se nerozsvítí indikátor „**I**“.

Vypnutí

Dotýkejte se symbolu „⏻“, dokud indikátor „**I**“ nezhasne. Varná deska je vypnutá. Indikátor zbytkového tepla svítí tak dlouho, dokud varné zóny dostatečně nevychladnou.

Pokyny

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

Pokud je po zapnutí varné desky některá z varných zón ještě teplá, rozsvítí se indikátor zbytkového tepla „*H*/*h*“.

Nastavení varné zóny

Pomocí symbolů + a - zvolte požadovaný varný stupeň.

Varný stupeň 1 = minimální výkon
Varný stupeň 9 = maximální výkon

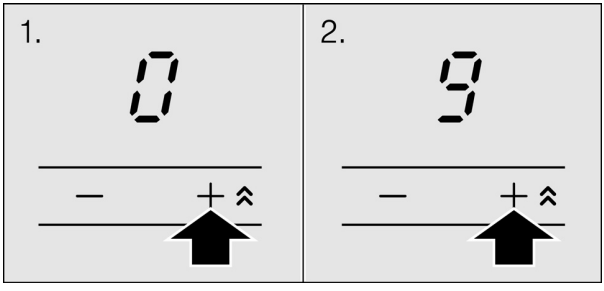
Každý varný stupeň disponuje mezistupněm, který je označen puntíkem.

Výběr varného stupně:

Varná deska musí být zapnutá.

1. Dotkněte se symbolu + nebo - požadované varné zóny. Na příslušném indikátoru se rozsvítí 0.

2. Během následujících 5 sekund se dotkněte symbolu + nebo -. Objeví se základní nastavení:
   Symbol + = varný stupeň 9
   Symbol - = varný stupeň 4



3. Změna varného stupně: Dotýkejte se symbolu + nebo -, dokud se neobjeví požadovaný varný stupeň.

Pokyn:
Pokud se na indukční varné zóně nenachází žádná nádoba, bliká indikátor zvoleného varného stupně. Po určité době se varná zóna vypne.

Vypnutí varné zóny

Dotýkejte se symbolu + nebo -, dokud se nezobrazí 0. Varná zóna se vypne a objeví se indikátor zbytkového tepla.

Tabulka vaření

V následující tabulce je uvedeno několik příkladů.

Doba tepelné úpravy závisí na druhu, hmotnosti a kvalitě pokrmů, proto může docházet k drobným odchylkám.

	Varný stupeň	Doba tepelné úpravy v min.
Rozpouštění		
Čokoláda, poleva, máslo, med	1 - 2	
Želatina	1 - 2	
Ohřívání a udržování teploty		
Pokrm z jednoho hrnce (např. čočka)	1 - 2	
Mléko**	1. - 2.	
Párky, ohřívané ve vodní lázni**	3 - 4	
Rozmrazování a ohřívání		
Špenát, hluboce zmrazený	2. - 3.	5 - 15 min.
Guláš, hluboce zmrazený	2. - 3.	20 - 30 min.
Pomalé dovařování, svařování		
Bramborové knedlíky		
Ryby	4. - 5.*	20 - 30 min.
Bílé omáčky, např. bešamelová omáčka	4 - 5*	10 - 15 min.
Jiné omáčky, např. omáčka Bernaise,	1 - 2	3 - 6 min.
holandská omáčka	3 - 4	8 - 12 min.
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	2 - 3	15 - 30 min.
Mléčná rýže	2 - 3	25 - 35 min.
Brambory na loupačku	4 - 5	25 - 30 min.
Vařené brambory	4 - 5	15 - 25 min.
Těstoviny, nudle	6 - 7*	6 - 10 min.
Pokrm z jednoho hrnce, polévky	3. - 4.	15 - 60 min.
Zelenina	2. - 3.	10 - 20 min.
Zelenina, hluboce zmrazená	3. - 4.	7 - 20 min.
Vaření v tlakovém hrnci	4. - 5.	
Dušení		
Rolády	4 - 5	50 - 60 min.
Dušená pečeně	4 - 5	60 - 100 min.
Guláš	3. - 4.	50 - 60 min.

	Varný stupeň	Doba tepelné úpravy v min.
Smažení		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	6 - 7	6 - 10 min.
Řízek, hluboce zmrazený	6 - 7	8 - 12 min.
Kotleta, přírodní nebo obalovaná	6 - 7	8 - 12 min.
Steak (silný 3 cm)	7 - 8	8 - 12 min.
Drůbeží prsa (silná 2 cm)	5 - 6	10 - 20 min.
Drůbeží prsa, hluboce zmrazená	5 - 6	10 - 30 min.
Ryby a rybí filé, přírodní	5 - 6	8 - 20 min.
Ryby a rybí filé, obalované	6 - 7	8 - 20 min.
Ryby a rybí filé, obalované a hluboce zmrazené, např. rybí prsty	6 - 7	8 - 12 min.
Krabi a krevety	7 - 8	4 - 10 min.
Hluboce zmrazené pokrmy, např. pokrmy z pánve	6 - 7	6 - 10 min.
Palačinky	6 - 7	smažte postupně
Omelety	3. - 4.	smažte postupně
Sázená vejce	5 - 6	3 - 6 min.
Fritování** (porce po 150 g - 200 g fritujte v 1 - 2 l oleje)	8 - 9	smažte po jednotlivých porcích
Hluboce zmrazené výrobky, např. hranolky, kuřecí nugety	7 - 8	
Krokety	7 - 8	
Masové kuličky	6 - 7	
Maso, např. kuřecí části	6 - 7	
Ryby, obalované nebo v pivním těstíčku	6 - 7	
Zelenina a houby, obalované nebo v pivním těstíčku, např. žampióny	4 - 5	
Cukrářské výrobky, např. větrníčky, ovoce v listovém těstě		

* Pomalé vaření bez pokličky.

** Bez pokličky.

Dětská pojistka

Dětská pojistka slouží k tomu, aby Vaše děti nezapnuly varnou desku bez Vašeho vědomí.

Aktivace a deaktivace přídavné dětské pojistky

Varnou desku můžete jednorázově zablokovat, např. pokud jsou u Vás na návštěvě malé děti.

Aktivace

Varná deska musí být vypnutá.
Dotýkejte se symbolu „⊶“, dokud nezazní akustický signál a nerozsvítí se indikátor „⊶“. Varná deska je nyní zablokovaná. Indikátor „⊶“ po určité době zhasne.

Deaktivace

Dotýkejte se symbolu „⊶“, dokud nezazní akustický signál a indikátor „⊶“ nezhasne. Přídavná dětská pojistka je vypnutá. Nyní můžete opět zapnout varnou desku.

Pozor!

Dětská pojistka se může nedopatřením zapnout nebo vypnout, např. pokud na ovládací panel rozlijete mycí roztok, vykypí pokrmy nebo na symbol „⊶“ položíte nějaký předmět.

Aktivace a deaktivace stálé dětské pojistky

Díky této funkci zůstane dětská pojistka stále aktivní.

Aktivace a deaktivace stálé dětské pojistky

Viz kapitola „Základní nastavení“.

Zapnutí varné desky

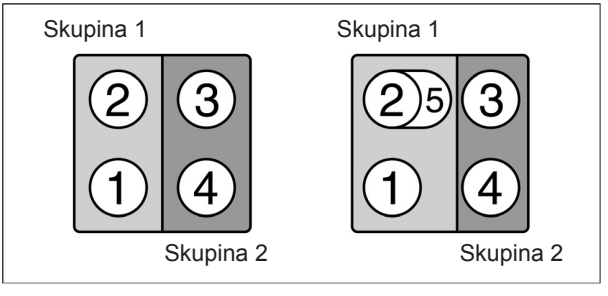
Dotýkejte se symbolu „⏻“, dokud nezazní akustický signál a symbol „⏻“ nezhasne.
Stálá dětská pojistka je vypnutá. Nyní můžete zapnout varnou desku.

Funkce *powerboost*

Díky této funkci zahřejete Vaše pokrmy ještě rychleji, než na varném stupni „9“.
Funkce powerboost krátkodobě zvýší maximální výkon zvolené varné zóny.
Omezení použití funkce powerboost

Omezení použití funkce powerboost

Tato funkce je k dispozici na všech varných zónách. Funkci powerboost můžete aktivovat pouze tehdy, pokud druhá varná zóna též skupiny není v provozu (viz obrázek). Pokud chcete například aktivovat tuto funkci pro pečicí zónu (2 a 5), musí být varná zóna 1 vypnutá, a naopak. Není-li druhá varná zóna vypnutá, blikají na indikátoru zvolené varné zóny střídavě písmeno „b“ a varný stupeň „9“. Poté se automaticky nastaví varný stupeň „9“, funkce powerboost se nezapne. Totéž platí pro varné zóny 3 a 4.



Aktivace funkce powerboost

Postupujte následovně:

1. Zvolte varný stupeň „9“.
2. Dotkněte se symbolu +. Na indikátoru varné zóny se objeví písmeno „b“. Funkce je nyní aktivovaná.

Deaktivace funkce powerboost

Postupujte následovně:

1. Dotkněte se symbolu -. Písmeno „b“ zmizí a varná zóna se přepne zpět na varný stupeň „9“. Funkce je nyní deaktivovaná.



Za určitých okolností se funkce powerboost automaticky vypne, aby ochránila elektronické komponenty Vaší varné desky před poškozením.

Automatické omezení doby tepelné úpravy

Pokud je varná zóna delší dobu v provozu, aniž byste změnili její nastavení, bude aktivováno automatické omezení doby tepelné úpravy.

Varná zóna přestane hřát. Na indikátoru varné zóny střídavě blikají symboly „F“, „8“ a na indikátoru zbytkového tepla se zobrazí „h/H“.

Pokud se dotknete jakéhokoliv symbolu, indikátory zmizí. Poté můžete varnou zónu znovu nastavit.

Aktivace automatického omezení doby tepelné úpravy se řídí podle zvoleného varného stupně (rozmezí 1 až 10 hodin).

Základní nastavení

Varná deska disponuje různými nastaveními. Některá z těchto nastavení můžete přizpůsobit Vašim vlastním zvyklostem.

c 1	Stálá dětská pojistka Při vypnutí se varná deska automaticky zablokuje.	0 dětská pojistka není aktivní* 1 dětská pojistka je aktivní
c2	Vypnutí akustického signálu Krátký akustický signál, který potvrzuje, že jste se dotkli symbolu, nebo dlouhý akustický signál, který oznamuje chybnou obsluhu spotřebiče.	0 většina signálů je vypnutá 1 některé signály jsou vypnuté 2 všechny signály jsou aktivní*
c 7	Nastavení celkového výkonu Omezuje celkový výkon varné desky. Máte k dispozici 18 různých stupňů nastavení. Při zvýšení stupně nastavení se zvýší výkon varné desky o 500 W.	1 = 1000 W minimální výkon 1 - 9 = od 1500 do 9000 W 9 = 9500 W maximální výkon
c0	Návrat k základnímu nastavení varné desky Smaže všechny provedené změny.	0 vlastní nastavení 1 zpět k základním nastavením*

* Základní nastavení.

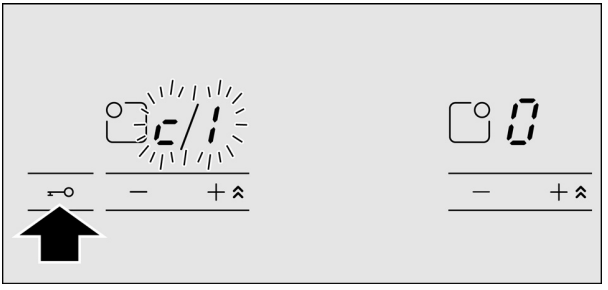
Změna základních nastavení

Postupujte následovně:

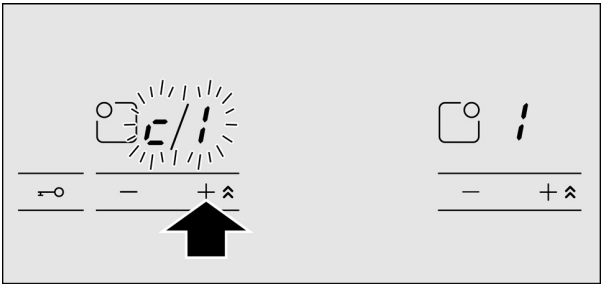
1. Pomocí hlavního vypínače zapněte varnou desku.

2. Během následujících 10 sekund se tak dlouho dotýkejte symbolu „⊶“, až zazní akustický signál a na indikátoru varné zóny vpravo vedle symbolu „⊏ i“ se střídavě rozbliká „⊶“ (viz obrázek).

Výběr jiného nastavení



3. Dotkněte se tolikrát symbolu „⊶“, až se zobrazí indikátor požadované funkce.
4. Poté vyberte pomocí symbolů + a - vpravo vedle symbolu „⊶“ požadované nastavení.
   Nové nastavení se zobrazí na indikátoru časových funkcí.



5. Opět se alespoň 4 sekundy dotýkejte symbolu „⊶“, dokud nezazní akustický signál. Nová nastavení se správně uložila.

Péče a čištění

Rady a pokyny uvedené v této kapitole Vám pomohou při optimálním čištění varné desky a při péči o ni.

Varná deska

Čištění

Varnou desku čistěte po každém použití. Tak předejdete připečení zbytků pokrmů.

Používejte pouze čisticí prostředky, které jsou vhodné pro sklokeramiku. Dbejte pokynů uvedených na obalu příslušného produktu.

Nikdy nepoužívejte:

- abrazivní čisticí prostředky;
- agresivní čisticí prostředky, např. spreje určené k čištění pečicích trub nebo odstraňovače skvrn;
- drsné houbičky, které by mohly poškrábat varnou desku;
- vysokotlaké nebo parní čističe.

Škrabka na sklo

Pevně ulpívající nečistoty odstraňte pomocí škrabky na sklo:

1. Odjistěte škrabku na sklo.
2. Čepelí vyčistěte povrch varné desky.

Povrch varné desky čistěte pouze čepelí. Pouzdro škrabky na sklo by mohlo poškrábat sklokeramiku.



Čepel je velmi ostrá. Nebezpečí poranění! Po ukončení čištění škrabku zajistěte. Poškozenou čepel ihned vyměňte.

Péče

K péči o varnou desku používejte pouze vhodné čisticí prostředky. Dodržujte pokyny uvedené na jejich obalu.

Rám varné desky

Abyste předešli poškození rámu varné desky, dbejte prosím následujících pokynů:

- používejte pouze teplý mycí roztok;
- nikdy nepoužívejte špičaté předměty nebo abrazivní prostředky;
- nepoužívejte škrabku na sklo.

Odstraňování poruch

Poruchy jsou často zapříčiněny jen maličkostmi, které se dají snadno odstranit. Než kontaktujete zákaznický servis, dbejte nejprve následujících rad a pokynů.

Indikátor	Porucha	Pokyny k nápravě
Žádný	Přerušení dodávky elektrického proudu.	Zkontrolujte pomocí ostatních elektrospotřebičů, zda nedošlo k přerušení dodávky elektrického proudu.
	Varná deska není správně zapojená.	Zkontrolujte, zda jste spotřebič zapojili podle zapojovacího plánu.
	Porucha v elektronickém systému.	Pokud předchozí opatření neodstraní poruchu, kontaktujte zákaznický servis.
E bliká	Ovládací panel je vlhký nebo se na něm nachází nějaký předmět.	Osušte ovládací panel nebo z něho odstraňte předmět.
Er + číslo/ *d* + číslo/ *P* + číslo/	Porucha v elektronickém systému.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Počkejte několik sekund a poté ji znovu připojte. Pokud indikátor nezmizí, zavolejte zákaznický servis.

Indikátor	Porucha	Pokyny k nápravě
F0/F9	Vyskytla se interní chyba.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Počkejte několik sekund a poté ji znovu připojte. Pokud indikátor nezmizí, zavolejte zákaznický servis.
F2	Elektronický systém se přehřál a vypnul příslušnou varnou zónu.	Počkejte, až se elektronický systém dostatečně ochladí. Poté se dotkněte jakéhokoliv symbolu na varné desce. Pokud indikátor nezmizí, zavolejte zákaznický servis.
F4	Elektronický systém se přehřál a vypnul všechny varné zóny.	Počkejte, až se elektronický systém dostatečně ochladí. Poté se dotkněte jakéhokoliv symbolu na varné desce. Pokud indikátor nezmizí, zavolejte zákaznický servis.
U1	Síťové napětí není v pořádku.	Obraťte se na Vašeho dodavatele elektrického proudu.
U2/U3	Varná zóna se přehřála a z důvodu ochrany Vaší varné desky se vypnula.	Počkejte, až se elektronický systém dostatečně ochladí, a poté varnou zónu znovu zapněte.
Na ovládací panel nepokládejte žádné horké nádoby.		

Běžné provozní zvuky spotřebiče

Technologie indukčního ohřevu spočívá ve schopnosti vibrace určitých kovů, jakmile se dostanou do kontaktu s vysokofrekvenčními vlnami; teplo tak vzniká přímo ve dnu nádoby. Za určitých okolností tyto vibrace mohou způsobovat tiché zvuky, jako např. následující:

Hluboké bručení jako u transformátoru

Tento zvuk vzniká při vaření na vysoký výkon. Příčinou je množství energie, které je přenášeno z varné desky na nádobu. Tento zvuk zmizí nebo zeslábne, jakmile snížíte výkon.

Tiché pískání

Dochází k němu, pokud je nádoba prázdná. Tento zvuk zmizí, jakmile do nádoby nalijete vodu nebo vložíte potraviny.

Praskání	Tento zvuk se vyskytuje u nádob, které jsou vyrobeny z vrstev rozdílného materiálu. Zvuk je způsoben vibracemi na spojovacích plochách různých vrstev materiálu. Tento zvuk závisí na nádobě. Může se měnit v závislosti na množství a druhu vařeného pokrmu.
Vysoký tón hvizdu	Tyto zvuky se vyskytují především u nádob, které jsou vyrobeny z různých vrstev materiálu, jakmile tyto nádoby použijete při maximálním výkonu na dvou sousedních varných zónách. Hvízdání zmizí nebo zeslábne, jakmile snížíte výkon.
Zvuk ventilátoru	Aby byl zajištěn správný provoz, musí elektronika fungovat při kontrolované teplotě. Proto je varná deska vybavena ventilátorem, který běží v závislosti na rozeznané teplotě u různých varných stupňů. Po vypnutí varné desky může ventilátor ještě dobíhat, pokud je rozeznaná teplota příliš vysoká.

Tyto popsané zvuky jsou normální a tvoří součást indukční technologie. Nesignalizují poruchu.

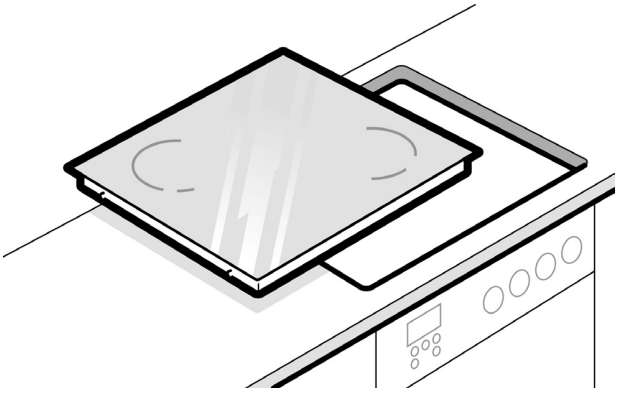
Zákaznický servis

Náš zákaznický servis je Vám kdykoliv k dispozici, pokud potřebujete opravit spotřebič, dokoupit příslušenství nebo náhradní díly, popř. máte dotazy k našim výrobkům či službám. Kontakt na náš zákaznický servis naleznete v přiložené dokumentaci.

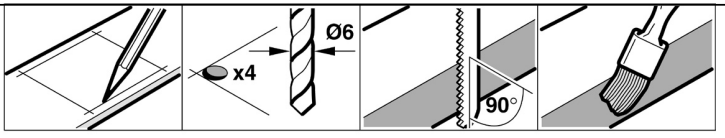
Pokud se obracíte na náš zákaznický servis, uveďte prosím vždy číslo výrobku (číslo E) a výrobní číslo (číslo FD) Vašeho spotřebiče. Výrobní štítek s těmito údaji naleznete na spodní straně varné desky a v přiložené dokumentaci.

Montážní návod

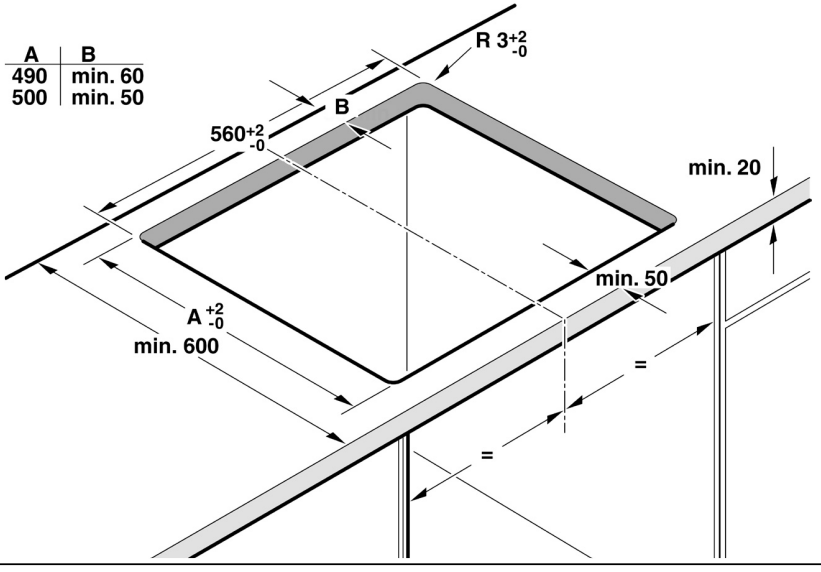
PIB 672E14E



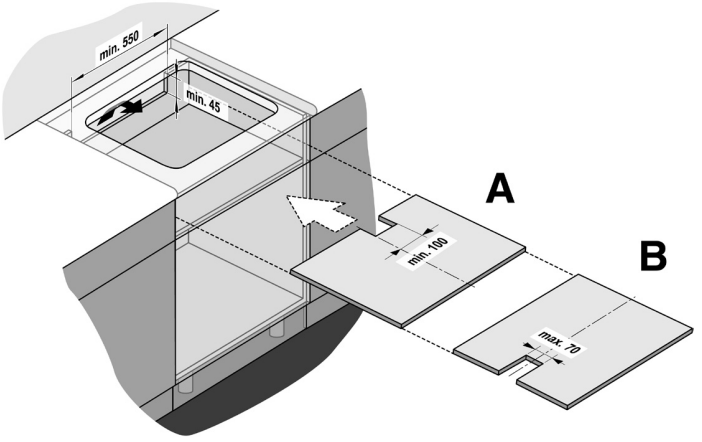
1



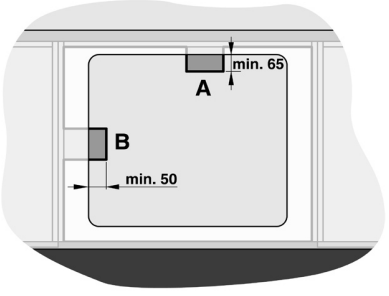
A	B
490	min. 60
500	min. 50



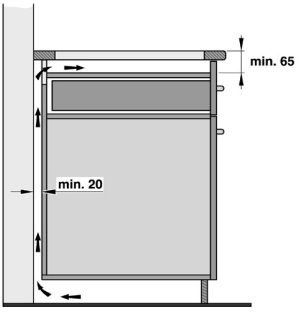
2


min. 550
min. 45
A
B
min. 100
max. 70

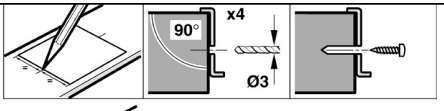
3

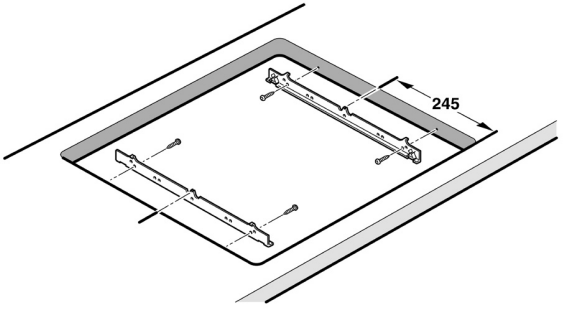

min. 65
A
B
min. 50

4

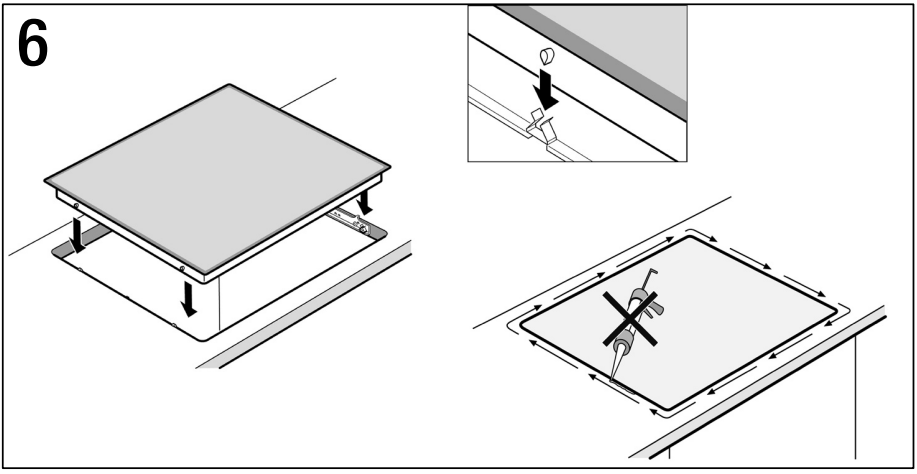

min. 65
min. 20

5

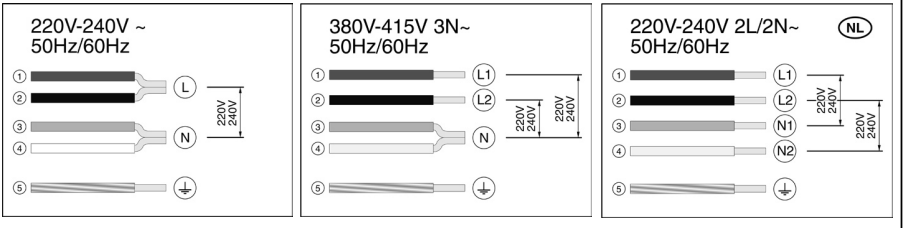

x4
90°
Ø3


245

6



7


220V-240V ~
50Hz/60Hz
L
N
220V
240V
380V-415V 3N~
50Hz/60Hz
L1
L2
N
220V
240V
220V
240V
220V-240V 2L/2N~
50Hz/60Hz
NL
L1
L2
N1
N2
220V
240V
220V
240V

Důležitá upozornění

■ Bezpečnost je při používání zaručena pouze pokud byla instalace provedena správným způsobem z technického hlediska a ve shodě s tímto návodem k montáži. Za možná poškození, způsobená neadekvátní instalací, je odpovědná instalující osoba.

■ Zapojení spotřebiče smí provádět pouze autorizovaný technik, který se musí řídit ustanoveními společnosti dodávající elektrickou energii v dané zóně.

■ Z hlediska ochrany se jedná o spotřebič odpovídající typu I a může být uveden do provozu pouze v případě, že byl při zapojení řádně uzemněn.

■ V případě, že tento spotřebič nebude správně připojen na svorkuuzemnění nebo bude uveden do provozu bez odborné instalace,může při jeho použití, přestože jen za velmi vzácných okolností, dojít k těžkým zraněním. Výrobce není odpovědný za nesprávné použití a možné škody způsobené nesprávnou elektrickou instalací.

■ Elektrická pojistka pro zařízení B nebo C je nezbytně nutná.

■ Není-li spotřebič opatřen zástrčkou, je třeba přičlenit vhodné prostředky k vypojení z elektrické sítě a to v souladu s platnými instalačními předpisy.

■ Je velmi důležité umístit přívodní kabel takovým způsobem, aby se nedotýkal horkých částí varné desky nebo sporáku.

■ Indukční varné desky lze instalovat pouze nad sporáky s odvětráním od stejného výrobce. Pod varnou deskou nesmí být umístěna chladnička, myčka, sporák bez ventilace ani pračka.

■ Pokud byla varná deska naistalována nad zásuvku, kovové předměty nacházející se v zásuvkovém prostoru by vlivem cirkulace vzduchu pocházejícího z ventilace varné desky mohly dosáhnout vysokých teplot, a proto doporučujeme použití oddělovacího panelu.

■ Jestliže se jedná o smíšený model varné desky (s indukčními varnými zónami a sálavými varnými zónami) a po její montáži zůstanou pod varnou deskou dostupné části, které by mohly dosáhnout vysokých teplot, je nutné použít oddělovací panel.

■ Jako vhodný oddělovací panel můžete použít dřevěnou desku nebo koupit adekvátní příslušenství v našem odborném servisním středisku.
Objednací kód tohoto příslušenství je:
- 680502 u spotřebičů s indukčními varnými zónami.
- 476610, u smíšených spotřebičů.

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

Příprava nábytku

- Obrázek 1/2/3/4

■ **Pracovní deska musí být rovná a vodorovně umístěná. Výřezy do vestavného nábytku provádějte před instalací spotřebiče. Ostraňte veškeré třísky a hobliny, jinak by mohlo dojít k funkční poruše elektrických součástek. Taktéž je třeba zaručit, že po realizaci výřezových prací bude zabezpečena stabilita nábytku.**

■ Povrchy řezů je nutno ošetřit tak, aby byly odolné proti teplotě a zabránit tak jejich nabobtnávání vlivem vlhkosti.

■ Nábytek určený k vestavbě musí být odolný až do teploty 90°C.

■ Minimální vzdálenost od výřezu k boční stěně musí být: u spotřebičů s indukčními varnými zónami, 40 mm, u smíšených spotřebičů, 70mm. Nedoporučujeme, aby varná deska byla umístěna mezi dvě boční stěny. V případě, že takto umístěna bude, je třeba taktéž zachovat minimální vzdálenost 200mm na jedné z obou bočních stěn.

■ Pracovní deska, do které bude prováděna instalace varné desky, musí mít minimální tloušťku:
30 mm, pokud je instalována nad troubu
20 mm, pokud je instalována bez trouby nebo nad zásuvkový prostor.

■ Pokud vezmeme v úvahu ventilaci varné desky, je nezbytné:
- otvor v horní části zadní stěny nábytku o šířce 550 mm a výšce 45 mm (obr. 2).
- 20mm mezera mezi zadní stěnou nábytku a kuchyňskou stěnou (obr. 4).
- v případě instalace varné desky nad zásuvkový prostor,
je třeba zachovat minimální vzdálenost 65mm mezi zásuvkou a vrchní částí pracovní desky.
■ Pokud je jako oddělovací panel instalována dřevěná deska o tloušťce 5 mm. Mějte na paměti následující požadavky:
- vzdálenost 65 mm mezi dřevěnou deskou a vrchní částí pracovní desky.
- u modelů s indukčními varnými zónami je třeba vytvořit otvor v zadní části desky (obr. 2 A), který musí být dostatečně hluboký, aby bylo možné vytáhnout kabel varné desky (obr. 3 A).
- u smíšených modelů je třeba vytvořit otvor v levé boční části desky (obr. 2 B), který musí být dostatečně hluboký, aby bylo možné vytáhnout kabel varné desky (obr. 3 B).
Za účelem oddělení zásuvky od plochy, kterou bude cirkulovat vzduch varné desky, je nutné, aby dřevěná deska byla co nejvíce utěsněná. Proto je potřebné, aby velikost desky byla uzpůsobena rozměrům výřezu v nábytku, do kterého bude varná deska naistalována.

Připevnění upevňovacích lišt s drážkou - Obrázek 5

Upozornění:
U obkládaných pracovních desek používejte spodní otvory pro šrouby. U pracovních desek ze žuly nebo mramoru:
K upevnění šrouby zavrtejte hmoždinky nebo zdířky pro upevňovací šrouby, popř. nalepte lišty s drážkou. K tomu použijte tepelně odolné lepidlo, které je vhodné pro lepení kovu na kámen.
Nasazení a připojení varné desky
- Obrázek 6
■ Napětí viz typový štítek.
■ Důležité: Elektrické připojení provedte pouze podle nákresu připojení.
■ Vodič pro připojení uzemnění (žlutozelený) se musí zapojovat jako první a odpojovat jako poslední. Kromě toho má být delší než ostatní, takže i když se varná deska pohne, ostatní vodiče se rozpojí dříve než žlutozelený vodič.
■ Vodič při vestavbě nesevírejte a nevedte přes ostré hrany.
■ Varná deska a horní deska nábytku se nesmí lepit silikonovým lepidlem, protože na desce je těsnění, které plní tuto funkci.
Demontáž varné desky
Odpojte spotřebič od sítě.
Tlakem zespodu varnou desku vysuňte.

Schéma připojení – Obrázek 7

1. Hnědý/Kaštanový
2. Černý
3. Modrý
4. Bílý
5. žlutozelený

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,
dle § 13, odst.5 zákona č.22/97 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/97 Sb a nařízení vlády č.168/1997 Sb., 169/1997 Sb. a 177/1997 Sb. a příslušných nařízení vlády.
Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Záruční podmínky

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

Základním průkazem práv spotřebitele ve smyslu Občanského zákoníku je pořizovací doklad (paragon, faktura, leasingová smlouva ap.). Pokud byl při prodeji vydán záruční list, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Zejména v případech delší než zákonné záruční lhůty je proto záruční list jediným průkazním dokladem práv uživatele pro uznání prodloužené záruky. Ve vlastním zájmu ho proto uschovejte. Nedílnou součástí záručního listu je doklad o pořízení (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.) Pro případ prodloužené záruční lhůty z důvodu dříve provedených oprav je nutno předložit i opravní listy z těchto oprav.
Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu (musí obsahovat druh spotřebiče, typové označení, výrobní číslo, datum prodeje a označení prodávajícího v souladu s § 620 odst. 3 Občanského zákoníku). Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu spotřebitele zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.
Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou průkazně v době platné záruční lhůty, a to vadou materiálu nebo výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis. Uplatnit záruku může spotřebitel u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl spotřebič zakoupen. Zvolí-li spotřebitel jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

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

Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

Upozornění pro prodejce

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

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

SEZNAM AUTORIZOVANÝCH SERVISŮ DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ BOSCH A SIEMENS

Firemní servis + prodej náhradních dílů:
BSH domácí spotřebiče, s.r.o., Pekařská 10b, 155 00 Praha 5
telefon: +420 251 095 546
fax: +420 251 095 559

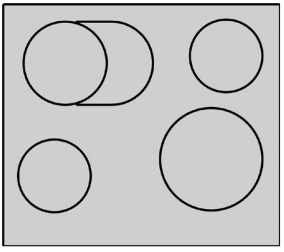
Firma	Ulice	Město	telefon	mail
A PROFI SERVIS s.r.o.	Pražská 83	294 71 Benátky nad Jizerou	603201133	aprofiservis@seznam.cz
ALPHA Obchod@Atelier s.r.o.	Purkyňova 101	563 01 Lanškroun	465322747 465320298	servis@alphaobchod.cz info@alphaobchod.cz
B. I. SERVIS	Horova 9	400 01 Ústí n./Labem	472734300 603202588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

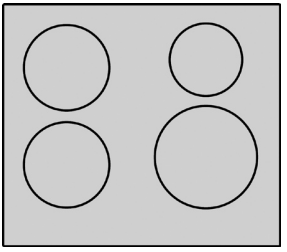
S výhradou průběžných změn, aktuální seznam servisů najdete na webových stránkách www.bosch-spotrebice.cz.

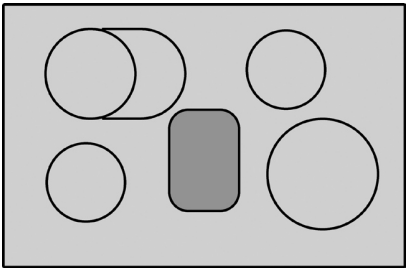
Návod na obsluhu

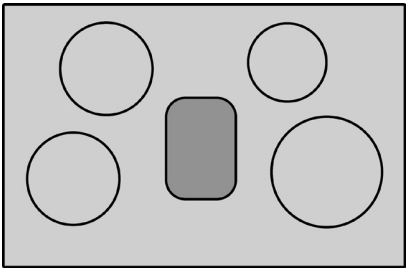
PIB 672E14E

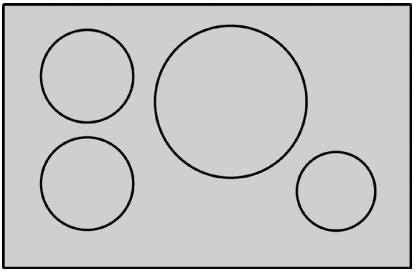
Q4ACZM1230

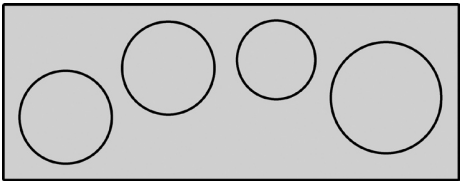












Obsah

Dôležité pokyny 4
Bezpečnostné pokyny 4
Príčiny poškodenia 7

Ochrana životného prostredia 8
Tipy pre úsporu energie 8
Prednosti varenia s indukciou 9

Varenie s indukciou 9
Vhodný riad 10

Zoznámenie sa so spotrebičom 12
Varné zóny 13
Indikátor zostatkového tepla 13

Nastavenie varnej dosky 14
Zapnutie a vypnutie varnej dosky 14
Nastavenie varnej zóny 14
Tabuľka varenia 16

Detská poistka 18
Aktivácia a deaktivácia prídavnej detskej poistky 18
Aktivácia a deaktivácia stálej detskej poistky 18
Obmedzenie použitia funkcie powerboost 19

Funkcia *powerboost* *19*
Aktivácia funkcie powerboost 20
Deaktivácia funkcie powerboost 20

Automatické obmedzenie doby tepelnej úpravy 20

Základné nastavenia 21
Zmena základných nastavení 22

Starostlivosť a čistenie 23
Varná doska 23

Odstraňovanie porúch 24
Rám varnej dosky 24
Bežné prevádzkové zvuky spotrebiča 25

Zákaznícky servis 26

Dôležité pokyny

Pozorne si prosím prečítajte tento návod na obsluhu. Len tak môžete Vašu varnú dosku bezpečne a správne používať.

Návod na obsluhu a montáž pozorne uschovajte. Ak spotrebič predávate inej osobe, nezbudnite k nemu priložiť všetku dokumentáciu.

Po vybalení spotrebič skontrolujte. Ak došlo k poškodeniu spotrebiča počas prepravy, nezapájajte ho, kontaktujte zákaznícky servis a nahláste poškodenie, inak straníte právo na náhradu škody.

Bezpečnostné pokyny

Tento spotrebič je určený len pre použitie v domácnosti. Varnú dosku používajte výhradne na prípravu pokrmov.

Bezpečná obsluha

Z bezpečnostných dôvodov nemôže dospelý a deti nikdy používať spotrebič bez dozoru zodpovednej dospelej osoby:

- ak nie sú telesne alebo duševne spôsobilí;
- alebo ak im chýbajú znalosti a skúsenosti, aby mohli spotrebič správne a bezpečne používať.

Nedopustite, aby sa deti hrali so spotrebičom.

Prehriaty olej alebo tuk

Nebezpečenstvo požiaru! Prehriaty olej alebo tuk sa rýchlo vznieti. Nikdy nerozpaľujte tuk alebo olej bez dozoru. Ak dôjde k vznieteniu oleja alebo tuku, nikdy oheň nehaste vodou. Nádobu ihneď zakryte pokrievkou alebo tanierom. Vypnite varnú zónu.

Príprava pokrmov vo vodnej pare	Nádobu s pokrmom postavte do väčšieho hrnca s vodou. Pokrmy sa ohrievajú alebo varia šetrne a rovnomerne vďaka horúcej vode, a nie priamo teplom varnej zóny. Pri príprave pokrmov vo vodnej pare by ste nemali ukladať plechovky a sklenené alebo iné nádoby priamo na dno hrnca s vodou. Varná zóna by sa mohlo prehriať a sklo varnej dosky alebo nádoby by mohlo popraskať.
Horúca varná doska	Nebezpečenstvo popálenia! Nikdy sa nedotýkajte horúcich varných zón. Udržiavajte malé deti v bezpečnej vzdialenosti od varnej dosky. Indikátor zostatkového tepla Vás varuje pred horúcimi varnými zónami. Nebezpečenstvo požiaru! Nikdy neukladajte na varnú dosku horľavé predmety. Nebezpečenstvo požiaru! Ak sa varná doska nachádza priamo nad priehradkou, nikdy tam neuchovávajte horľavé predmety alebo spreje.
Mokré dná hrncov a mokré varné zóny	Nebezpečenstvo poranenia! Ak sa medzi dnom hrnca a varnou zónou nachádza tekutina, môže dôjsť k vzniku tlaku pary. Hrniec tak môže nečakane vyskočiť do výšky. Varnú zónu a dno hrnca udržiavajte vždy suché.
Praskliny vo varnej doske	Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom! Odpojte spotrebič od zásobovania elektrickým prúdom, ak je varná doska poškodená alebo prasknutá Zavolajte zákaznícky servis.
Varná zóna hreje, ale indikátor nefunguje	Nebezpečenstvo popálenia! Vypnite varnú zónu, ak indikátor nefunguje. Zavolajte zákaznícky servis.

Kovové predmety na indukčnej doske

Nebezpečenstvo popálenia! Na varnej doske nenechávajte žiadne nože, lyžice, pokrievky alebo iné kovové predmety. Mohli by sa veľmi rýchlo zahriať a spôsobiť popálenie.

Chladiaci ventilátor

Pod varnou doskou sa nachádza chladiaci ventilátor. Nebezpečenstvo poškodenia! Ak je varná doska umiestnená nad priehradkou, nemôžete v tejto priehradke uchovávať žiadne malé predmety alebo papier. Chladiaci ventilátor by ich mohol nasať a mohlo by dôjsť k jeho poškodeniu alebo negatívnemu ovplyvneniu chladenia. Pozor! Medzi obsahom priehradky a vstupným otvorom ventilátora by ste mali zachovať odstup minimálne 2 cm.

Neodborné opravy

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom! Neodborné opravy sú nebezpečné. Len nami školený technik zo zákazníckeho servisu môže uskutočňovať opravy.

Spojovací kábel

Každý zásah do spotrebiča, aj výmenu alebo montáž spojovacieho kábla, môže uskutočniť len odborník zo zákazníckeho servisu.

Spojovacie káble elektrických spotrebičov sa nemôžu dotýkať horúcich varných zón. Mohlo by dôjsť k poškodeniu káblovej izolácie a varnej dosky.



Tento spotrebič zodpovedá súčasným smerniciam týkajúcim sa bezpečnosti a elektromagnetickej znášanlivosti. Aj tak by osoby, ktorým bol voperovaný kardiostimulátor, mali udržiavať odstup od tohto spotrebiča. Nie je možné zaistiť, aby každý kardiostimulátor dostupný na trhu zodpovedal platnej smernici upravujúci bezpečnosť a elektromagnetickú znášanlivosť, a aby nedošlo k vzniku negatívnych vplyvov ohrozujúcich správnu prevádzku kardiostimulátora. Tiež pri iných zariadeniach, napr. pri naslúchadiel, môže dochádzať k poruchám.

Príčiny poškodenia

Dna hrncov a panvíc	Drsné dná kuchynského riadu môžu poškriabať sklokeramiku. Vyvarujte sa ohrievaniu prázdnych hrncov. Mohlo by dôjsť k poškodeniu varnej dosky.
Horúce panvice a hrnce	Nikdy neukladajte horúci riad na ovládací panel, oblasť indikátorov a rám varnej dosky. Mohli by dôjsť k poškodeniu spotrebiča.
Soľ, cukor a piesok	Soľ, cukor a piesok môžu poškriabať varnú dosku. Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.
Tvrdé a ostré predmety	Ak spadnú tvrdé alebo ostré predmety na varnú dosku, môže dôjsť k jej poškodeniu.
Prekypenie pokrmy	Cukor a podobné produkty môžu poškodiť varnú dosku. Tieto zvyšky pokrmov ihneď odstráňte škrabkou na sklo.
Nevhodné čistiace prostriedky	Používanie nevhodných čistiacich prostriedkov vedie k vzniku kovového zafarbenia a k poškriabaniu povrchu varnej dosky.
Fólie a plasty	Hliníkové fólie a riad z umelej hmoty sa na horúcich varných zónach roztavia

Ochrana životného prostredia

Ekologická likvidácia

Vybalte spotrebič a zlikvidujte obalový materiál v súlade so životným prostredím.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou WEEE 2002/96/CE týkajúcou sa elektroniky a starých spotrebičov. Táto smernica upravuje spätný odber a recykláciu elektrických a elektronických starých spotrebičov v Európe.

Tipy pre úsporu energie

- Používajte riad so silným rovným dnom. Nerovné dno zvyšuje spotrebu energie.
  Položte na dno nádoby pravítko. Ak nikde nie je medzera je dno nádoby rovné.
- Priemer dna kuchynského riadu by mal zodpovedať veľkosti varnej zóny. Dbajte na nasledujúce: Ak výrobca udáva priemer riadu, jedná sa väčšinou o horný priemer danej nádoby. Tento je spravidla väčší ako priemer dna. Ak priemer dna nádoby nesúhlasí s veľkosťou varnej zóny, použite skôr väčšiu nádobu na menšej varnej zóne. V opačnom prípade by došlo k strate polovice energie.
- Zvoľte nádobu, ktorá zodpovedá množstvu pripravovaného pokrmu. Veľká, ale poloprázdna nádoba spotrebuje veľa energie.
- Nádobu vždy umiestnite uprostred varnej zóny a zakryte ju vhodnou pokrievkou. Pri varení bez pokrievky spotrebujete štyrikrát viac energie.
- Pri varení používajte len málo vody. Tým ušetríte energiu. Okrem toho zostanú pri varení zeleniny zachované všetky vitamíny a minerálne látky.

■ Pokrmy z jedného hrnca alebo tekuté pokrmy, ako napr. polievky, omáčky alebo nápoje, sa môžu nepozorovane veľmi rýchlo ohriať a vykypieť alebo vystrieknuť. Z tohto dôvodu Vám odporúčame pozvoľné ohrievanie na vhodnom varnom stupni za stáleho miešania.

Varenie s indukciou

Prednosti varenia s indukciou

Varenie s indukciou predstavuje úplne nový spôsob ohrievania pokrmov. Teplo vzniká priamo na dne nádoby, zatiaľ čo varná zóna zostáva chladná. Tento spôsob ma v porovnaní s inými metódami veľa predností:

■ **Úspora času pri varení a vyprážaní**, pretože sa zahrievajú pokrmy priamo v nádobe.

■ **Úspora energie.**

■ **Jednoduchá starostlivosť a čistenie, pretože pokrmy**, ktoré vykypia, sa tak rýchle nepripália.

■ **Kontrolovaný prísun tepla a viac bezpečnosti**. Varná doska vyrába alebo preruší prísun tepla až po jej zapnutí alebo po vyskytnutí sa poruchy. Ak zložíte nádobu z varnej zóny, dôjde k prerušeniu ohrevu, aj keď nevypnete varnú zónu.

Vhodný riad

Feromagnetický riad

Na varenie s indukciou je vhodný len feromagnetický riad, napr.:

- riad zo smaltovanej ocele;
- liatinový riad;
- riad z ušľachtilej ocele špeciálne vyložený pre indukciu.

Riad špeciálne vyložený pre indukciu

Dno riadu špeciálne vyloženého pre indukciu nie je plne magnetické. Dbajte na priemer zvoleného riadu, pretože môže ovplyvniť ako rozoznanie nádoby, tak aj konečný výsledok.

Test riadu pomocou magnetu

Aby ste zistili, či je Váš riad vhodný, vyskúšajte, ši dno riadu priťahuje magnet. Výrobca obvykle označí taký riad ako vhodný pre indukciu.

Nevhodný riad

Nikdy nepoužívajte riad z:

- normálnej ušľachtilej ocele;
- skla;
- keramiky;
- medi;
- hliníku.

Kvalita dna riadu

Kvalita dna nádoby môže ovplyvniť konečný výsledok. Hrnce a panvice z materiálu, ktorý napomáha rozdeleniu tepla, napr. riad s dvojitým dnom z ušľachtilej ocele, rozvádza teplo rovnomerne a šetrí tak čas aj energiu.

Chýbajúca nádoba na varnej zóne alebo nevhodná veľkosť

Indikátor príslušnej varnej zóny začne blikať, ak sa na varnej zóne nenachádza žiadna nádoba, ak je nádoba vyrobená z nevhodného materiálu alebo ak nemá vhodnú veľkosť. Blikanie prestane, keď na varnú zónu postavíte vhodný riad. V opačnom prípade sa varná zóna po uplynutí 90 sekúnd vypne.

Prázdna nádoba alebo riad s tenkým dnom

Neohrievajte prázdny riad alebo riad s tenkým dnom. Varná doska je vybavená bezpečnostným systémom, ale prázdny riad sa možno tak rýchlo zahreje, že vypínacia automatika nebude schopná včas zareagovať a nádoba dosiahne veľmi vysokej teploty. Dno riadu by sa mohlo dokonca roztaviť a poškodiť sklokeramický povrch varnej dosky. V takom prípade sa nedotýkajte riadu a vypnite varnú dosku. Ak varná zóna po vychladnutí nefunguje, kontaktujte zákaznícky servis.

Rozpoznanie riadu

Každá varná zóna má pre rozpoznanie riadu nastavenú spodnú hranicu, ktorá tiež závisí na materiáli použitého riadu. Preto by ste mali vždy používať varnú zónu, ktorá najlepšie zodpovedá priemeru dna zvoleného riadu.

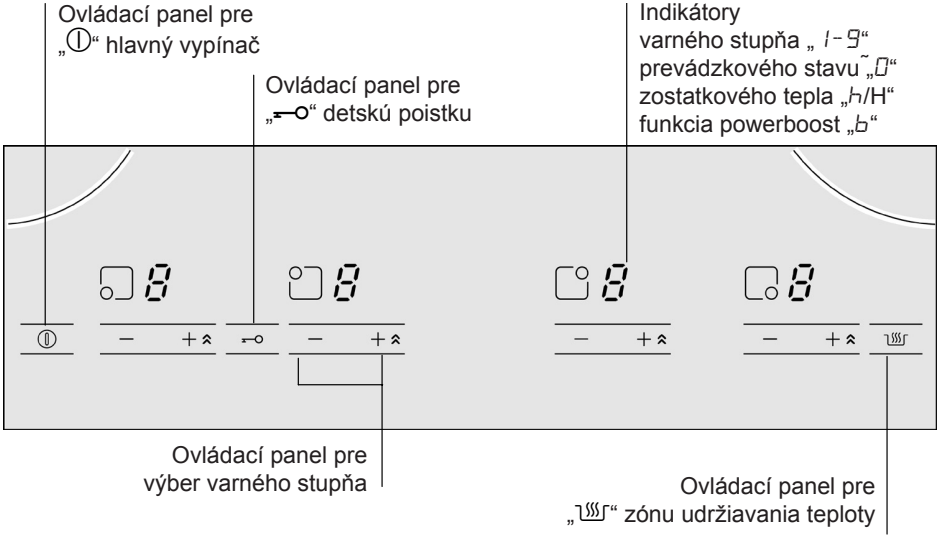
Dvoj- alebo trojokruhové varné zóny

Tieto varné zóny môžu rozpoznať riad rôznych veľkostí. V závislosti na materiáli a vlastnostiach kuchynského riadu sa varná zóna automaticky prispôsobí riadu tým, že sa zapne vhodný počet okruhov a prenesie sa množstvo energie potrebné na to, aby sa pripravovaný pokrm podaril.

Zoznámenie sa so spotrebičom

Tento návod na obsluhu platí pre rôzne varné dosky.

Na strane 2 nájdete prehľad jednotlivých modelov.



Varné zóny

Varná zóna	Zapnutie a vypnutie
○ Jednoduchá varná zóna	Použite riad vhodnej veľkosti.
⊂⊃ Zóna na pečenie	Tato zóna sa automaticky zapne, ak použijete riad, ktorého dno zodpovedá veľkosti vonkajšej zóny.
⌈⌉ Zóna udržiavania teploty*	Dotknite sa symbolu „♨“.**

*** Zapnutie varnej zóny: Rozsvieti sa príslušný indikátor.**

**** Rozsvieti sa indikátor zostatkového tepla.**

Používajte len riad vhodný pre varenie s indukciou, pozri odstavec „Vhodný riad“.

Indikátor zostatkového tepla

Varná doska je vybavená indikátorom zostatkového tepla pre každú varnú zónu. Tento indikátor signalizuje, ktoré varné zóny sú ešte horúce. Varných zón s týmto indikátorom sa nedotýkajte.

Indikátor zostatkového tepla „*H*/*H*“ svieti, ak je varná zóna horúca, a to aj po vypnutí varnej dosky.

Ak zložíte riad z varnej zóny, bez toho aby ste predtým varnú zónu vypli, zobrazí sa striedavo indikátor zostatkového tepla „*H*/*H*“ a indikátor nastaveného varného stupňa.

Nastavenie varnej dosky

V tejto kapitole sa dozviete, ako nastavíte varné zóny.
V tabuľke sú uvedené doby tepelnej úpravy a varné stupne pre rôzne pokrmy.

Zapnutie a vypnutie varnej dosky

Varnú dosku zapnete a vypnete pomocou hlavného vypínača.

Zapnutie

Dotýkajte sa symbolu „⏻“, kým sa nerozsvieti indikátor „**I**“.

Vypnutie

Dotýkajte sa symbolu „⏻“, kým indikátor „**I**“ nezhasne. Varná doska je vypnutá. Indikátor zostatkového tepla svieti tak dlho, kým varné zóny dostatočne nevychladnú.

Pokyny

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

Ak je po zapnutí varnej dosky niektorá z varných zón ešte teplá, rozsvieti sa indikátor zostatkového tepla „*H*“.

Nastavenie varnej zóny

Pomocou symbolov + a - zvoľte požadovaný varný stupeň.

Varný stupeň 1 = minimálny výkon
Varný stupeň 9 = maximálny výkon

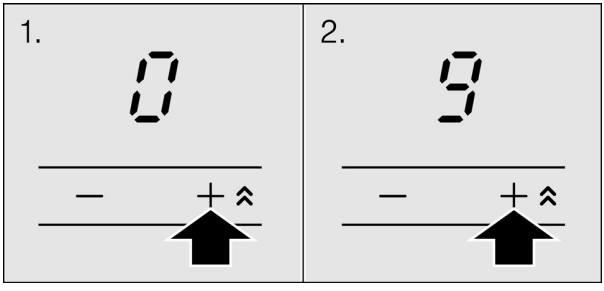
Každý varný stupeň disponuje medzistupňom, ktorý je označený.

Výber varného stupňa:

Varná doska musí byť zapnutá.

1. Dotknite sa symbolu + alebo - požadovanej varnej zóny. Na príslušnom indikátore sa rozsvieti 0.

2. Počas nasledujúcich 5 sekúnd sa dotknite symbolu + alebo -. Zobrazí sa základné nastavenie:
   Symbol + = varný stupeň 9
   Symbol - = varný stupeň 4



3. Zmena varného stupňa: Dotýkajte sa symbolu + alebo -, kým sa nezobrazí požadovaný varný stupeň.

Pokyn:
Ak sa na indukčnej varnej zóne nenachádza žiadny riad, bliká indikátor zvoleného varného stupňa. Po určitej dobe sa varná zóna vypne.

Vypnutie varnej zóny

Dotýkajte sa symbolu + alebo -, kým sa nezobrazí 0. Varná zóna sa vypne a zobrazí sa indikátor zostatkového tepla.

Tabuľka varenia

V nasledujúcej tabuľke je uvedené niekoľko príkladov.

Čas tepelnej úpravy závisí na druhu, hmotnosti a kvalite pokrmov, preto môže dochádzať k drobným odchylkám.

	Varný stupeň	Čas tepelnej úpravy v min.
Rozpúšťanie		
Čokoláda, poleva, maslo, med	1 - 2	
Želatina	1 - 2	
Ohrievanie a udržiavanie teploty		
Pokrm z jedného hrnca (napr. šošovica)	1 - 2	
Mlieko**	1. - 2.	
Párky, ohrievané vo vodne**	3 - 4	
Rozmrazovanie a ohrievanie		
Špenát, hlboko zmrazený	2. - 3.	5 - 15 min.
Guláš, hlboko zmrazený	2. - 3.	20 - 30 min.
Pomalé dováranie		
Zemiakové knedle		
Ryby	4. - 5.*	20 - 30 min.
Biele omáčky, napr. bešamelová omáčka	4 - 5*	10 - 15 min.
Iné omáčky, napr. omáčka Bernaise,	1 - 2	3 - 6 min.
holandská omáčka	3 - 4	8 - 12 min.
Varenie, varenie v pare, dusenie		
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	2 - 3	15 - 30 min.
Mliečna ryža	2 - 3	25 - 35 min.
Zemiaky na lúpanie	4 - 5	25 - 30 min.
Varené zemiaky	4 - 5	15 - 25 min.
Cestoviny, rezance	6 - 7*	6 - 10 min.
Pokrm z jedného hrnca, polievky	3. - 4.	15 - 60 min.
Zelenina	2. - 3.	10 - 20 min.
Zelenina, hlboko zmrazená	3. - 4.	7 - 20 min.
Varenie v tlakovom hrnci	4. - 5.	
Dusenie		
Rolády	4 - 5	50 - 60 min.
Dusená pečeň	4 - 5	60 - 100 min.
Guláš	3. - 4.	50 - 60 min.

	Varný stupeň	Doba tepelnej úpravy v min.
Vyprážanie		
Rezeň, prírodný alebo obaľovaný	6 - 7	6 - 10 min.
Rezeň, hlboko zmrazený	6 - 7	8 - 12 min.
Kotleta, prírodná alebo obaľovaná	6 - 7	8 - 12 min.
Steak (hrubý 3 cm)	7 - 8	8 - 12 min.
Kuracie prsia (hrubé 2 cm)	5 - 6	10 - 20 min.
Kuracie prsia, hlboko zmrazené	5 - 6	10 - 30 min.
Ryby a rybie filé, prírodné	5 - 6	8 - 20 min.
Ryby a rybie filé, obaľované	6 - 7	8 - 20 min.
Ryby a rybie filé, obaľované a hlboko zmrazené, napr. rybie prsty	6 - 7	8 - 12 min.
Krabi a krevety	7 - 8	4 - 10 min.
Hlboko zmrazené pokrmy, napr. pokrmy z panvice	6 - 7	6 - 10 min.
Palacinky	6 - 7	vyprážajte postupne
Omelety	3. - 4.	vyprážajte postupne
Vajcia	5 - 6	3 - 6 min.
Fritovanie** (porcia po 150 g - 200 g fritujte v 1 - 2 l oleja)	8 - 9	vyprážajte po jednotlivých porciách
Hlboko zmrazené výrobky, napr. hranolky, kuracie nugety	7 - 8	
Krokety	7 - 8	
Mäsové guličky	6 - 7	
Mäso, napr. kuracie časti	6 - 7	
Ryby, obaľované alebo v pivnom cestíčku	6 - 7	
Zelenina a huby, obaľované alebo v pivnom cestíčku, napr. šampióny	4 - 5	
Cukrárske výrobky, napr. veterníčky, ovocie v listovom ceste		

* Pomalé varenie bez pokrievky.

** Bez pokrievky.

Detská poistka

Detská poistka slúži na to, aby Vaše deti nezapli varnú dosku bez Vášho vedomia.

Aktivácia a deaktivácia prídavnej detskej poistky

Varnú dosku môžete jednorázovo zablokovať, napr. ak sú pri Vás na návšteve malé deti.

Aktivácia

Varná doska musí byť vypnutá.
Dotýkajte sa symbolu „⊶“, kým nezaznie akustický signál a nerozsvieti sa indikátor „⊶“. Varná doska je teraz zablokovaná. Indikátor „⊶“ po určitej dobe zhasne.

Deaktivácia

Dotýkajte sa symbolu „⊶“, kým nezaznie akustický signál a indikátor „⊶“ nezhasne. Prídavná detská poistka je vypnutá. Teraz môžete opäť zapnúť varnú dosku.

Pozor!

Detská poistka sa môže nedopatrením zapnúť alebo vypnúť, napr. ak na ovládací panel rozlejete čistiaci roztok, vykypia pokrmy alebo na symbol „⊶“ položíte nejaký predmet.

Aktivácia a deaktivácia stálej detskej poistky

Vďaka tejto funkcii zostane detská poistka stále aktívna.

Aktivácia a deaktivácia stálej detskej poistky

Pozri kapitola „Základné nastavenie“.

Zapnutie varnej dosky

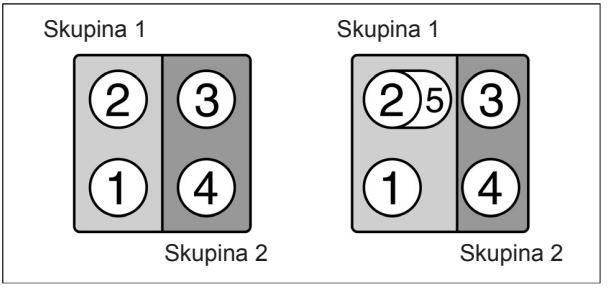
Dotýkajte sa symbolu „⊷“, kým nezaznie akustický signál a symbol „⊷“ nezhasne.
Stála detská poistka je vypnutá. Teraz môžete zapnúť varnú dosku.

Funkcia *powerboost*

Vďaka tejto funkcii zahrejete Vaše pokrmy ešte rýchlejšie, ako na varnom stupni „9“.
Funkcia powerboost krátkodobo zvýši maximálny výkon zvolenej varnej zóny.
Obmedzenie použitia funkcie powerboost

Obmedzenie použitia funkcie powerboost

Táto funkcia je k dispozícii na všetkých varných zónach. Funkciu powerboost môžete aktivovať len vtedy, ak druhá varná zóna tej istej skupiny nie je v prevádzke (pozri obrázok). Ak chcete napríklad aktivovať túto funkciu pre zónu na pečenie (2 a 5), musí byť varná zóna 1 vypnutá, a naopak. Ak nie je druhá varná zóna vypnutá, blikajú na indikátore zvolené varné zóny striedavo písmeno „b“ a varný stupeň „9“. Potom sa automaticky nastaví varný stupeň „9“, funkcia powerboost sa nezapne. To iste platí pre varné zóny 3 a 4.



Aktivácia funkcie powerboost

Postupujte nasledovne:

1. Zvoľte varný stupeň „9“.
2. Dotknite sa symbolu +. Na indikátore varnej zóny sa zobrazí písmeno „b“. Funkcia je teraz aktivovaná.

Deaktivácia funkcie powerboost

Postupujte nasledovne:

1. Dotknite sa symbolu -. Písmeno „b“ zmizne a varná zóna sa prepne späť na varný stupeň „9“. Funkcia je teraz deaktivovaná.



Za určitých okolností sa funkcia powerboost automaticky vypne, aby ochránila elektronické komponenty Vašej varnej dosky pred poškodením.

Automatické obmedzenie doby tepelnej úpravy

Ak je varná zóna dlhšiu dobu v prevádzke, bez toho aby ste zmenili jej nastavenie, bude aktivované automatické obmedzenie doby tepelnej úpravy.

Varná zóna prestane hriať. Na indikátore varnej zóny striedavo blikajú symboly „F“, „8“ a na indikátore zostatkového tepla sa zobrazí „h/H“.

Ak sa dotknete akéhokoľvek symbolu, indikátory zmiznú. Potom môžete varnú zónu znovu nastaviť.

Aktivácia automatického obmedzenia doby tepelnej úpravy sa riadi podľa zvoleného varného stupňa (v rozmedzí 1 až 10 hodín).

Základné nastavenia

Varná doska disponuje rôznymi nastaveniami. Niektoré z týchto nastavení môžete prispôsobiť Vašim vlastným zvyklostiam.

c 1	Stála detská poistka Pri vypnutí sa varná doska automaticky zablokuje.	0 detská poistka nie je aktívna* 1 detská poistka je aktívna
c2	Vypnutie akustického signálu Krátky akustický signál, ktorý potvrdzuje, že ste sa dotkli symbolu, alebo dlhý akustický signál, ktorý oznamuje chybnú obsluhu spotrebiča.	0 väčšina signálov je vypnutá 1 niektoré signály sú vypnuté 2 všetky signály sú aktívne*
c 7	Nastavenie celkového výkonu Obmedzuje celkový výkon varnej dosky. Máte k dispozícii 18 rôznych stupňov nastavení. Pri zvýšení stupňa nastavenia sa zvýši výkon varnej dosky o 500 W.	1 = 1000 W minimálny výkon 1 - 9 = od 1500 do 9000 W 9 = 9500 W maximálny výkon
c0	Návrat k základnému nastaveniu varnej dosky Vymaže všetky uskutočnené zmeny.	0 vlastné nastavenie 1 späť k základným nastaveniam*

* Základné nastavenia.

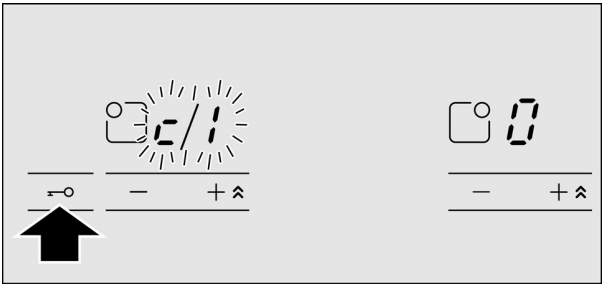
Zmena základných nastavení

Postupujte nasledovne:

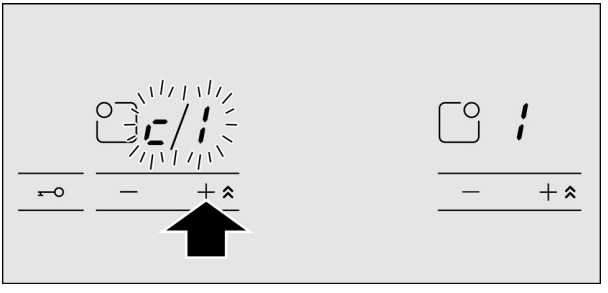
1. Pomocou hlavného vypínača zapnete varnú dosku.

2. Počas nasledujúcich 10 sekúnd sa tak dlho dotýkajte symbolu „⊶“, až kým zaznie akustický signál a na indikátore varnej zóny vpravo vedľa symbolu „⊏ i“ sa striedavo rozbliká „⊶“ (pozri obrázok).

Výber iného nastavenia



3. Dotknite sa toľkokrát symbolu „⊶“, až sa zobrazí indikátor požadovanej funkcie.
4. Potom vyberte pomocou symbolov + a - vpravo vedľa symbolu „⊶“ požadované nastavenie.
   Nové nastavenie sa zobrazí na indikátore časových funkcií.



5. Opäť sa minimálne 4 sekundy dotýkajte symbolu „⊶“, kým nezaznie akustický signál. Nové nastavenia sa správne uložili.

Starostlivosť a čistenie

Rady a pokyny uvedené v tejto kapitole Vám pomôžu pri optimálnom čistení varnej dosky a pri starostlivosti o ňu.

Varná doska

Čistenie

Varnú dosku čistite po každom použití. Tak predídete pripečeniu zvyškov pokrmov.

Používajte len čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné pre sklokeramiku. Dbajte na pokyny uvedené na obale príslušného produktu.

Nikdy nepoužívajte:

- abrazívne čistiace prostriedky;
- agresívne čistiace prostriedky, napr. spreje určené na čistenie rúr na pečenie alebo odstraňovače škvŕn;
- drsné špongie, ktoré by mohli poškriabať varnú dosku;
- vysokotlakové alebo parné čističe.

Škrabka na sklo

Zle odstrániteľné nečistoty odstráňte pomocou škrabky na sklo:

1. Odistite škrabku na sklo.
2. Čepeľou vyčistite povrch varnej dosky.

Povrch varnej dosky čistite len čepeľou. Púzdro škrabky na sklo by mohlo poškriabať sklokeramiku.



Čepeľ je veľmi ostrá. Nebezpečenstvo poranenia! Po ukončení čistenia škrabku zaistite. Poškodenú čepeľ ihneď vymeňte.

Starostlivosť

Na starostlivosť o varnú dosku používajte len vhodné čistiace prostriedky. Dodržiavajte pokyny uvedené na ich obale.

Rám varnej dosky

Aby ste predišli poškodeniu rámu varnej dosky, dbajte prosím na nasledujúce pokyny:

- používajte len teplý čistiaci roztok;
- nikdy nepoužívajte špicaté predmety alebo abrazívne prostriedky;
- nepoužívajte škrabku na sklo.

Odstraňovanie porúch

Poruchy sú často zapríčinené len maličkosťami, ktoré sa dajú jednoducho odstrániť. Skôr ako kontaktujete zákaznícky servis, dbajte najskôr na nasledujúce rady a pokyny.

Indikátor	Porucha	Pokyny na riešenie
Žiadny	Prerušenie dodávky elektrického prúdu.	Skontrolujte pomocou ostatných elektrospotrebičov, či nedošlo k prerušeniu dodávky elektrického prúdu.
	Varná doska nie je správne zapojená.	Skontrolujte, či ste spotrebič zapojili podľa plánu pripojenia.
	Porucha v elektronickom systéme.	Ak predchádzajúce opatrenia neodstránia poruchu, kontaktujte zákaznícky servis.
E bliká	Ovládací panel je vlhký alebo sa na ňom nachádza nejaký predmet.	Osušte ovládací panel alebo z neho odstráňte predmet.
Er + číslo/ d + číslo/ P + číslo/	Porucha v elektronickom systéme.	Odpojte varnú dosku od elektrickej siete. Počkajte niekoľko sekúnd a potom ju znovu pripojte. Ak indikátor nezmizne, zavolajte zákaznícky servis.

Indikátor	Porucha	Pokyny na riešenie
F0/F9	Vyskytla sa interná chyba.	Odpojte varnú dosku od elektrickej siete. Počkajte niekoľko sekúnd a potom ju znovu pripojte. Ak indikátor nezmizne, zavolajte zákaznícky servis.
F2	Elektronický systém sa prehrial a vypol príslušnú varnú zónu.	Počkajte, kým sa elektronický systém dostatočne ochladí. Potom sa dotknite akéhokoľvek symbolu na varnej doske. Ak indikátor nezmizne, zavolajte zákaznícky servis.
F4	Elektronický systém sa prehrial a vypol všetky varné zóny.	Počkajte, kým sa elektronický systém dostatočne ochladí. Potom sa dotknite akéhokoľvek symbolu na varnej doske. Ak indikátor nezmizne, zavolajte zákaznícky servis.
U1	Sieťové napätie nie je v poriadku.	Obráťte sa na Vášho dodávateľa elektrického prúdu.
U2/U3	Varná zóna sa prehriala a z dôvodu ochrany Vašej varnej dosky sa vypla.	Počkajte, až sa elektronický systém dostatočne ochladí, a potom varnú zónu znovu zapnite.
Na ovládací panel neukladajte žiadne horúce nádoby.		

Bežné prevádzkové zvuky spotrebiča

Technológia indukčného ohrievania spočíva v schopnosti vibrácie určitých kovov, hneď ako sa dostanú do kontaktu s vysokofrekvenčnými vlnami; teplo tak vzniká priamo v dne nádoby. Za určitých okolností tieto vibrácie môžu spôsobovať tiché zvuky, ako napr. nasledujúce:

Hlboké bručanie ako pri transformátore

Tento zvuk vzniká pri varení na vysoký výkon. Príčinou je množstvo energie, ktoré je prenášané z varnej dosky na riad. Tento zvuk zmizne alebo zoslabne, hneď ako znížite výkon.

Tiché pískanie

Dochádza k nemu, ak je nádoba prázdna. Tento zvuk zmizne, hneď ako do nádoby nalejete vodu alebo vložíte potraviny.

Praskanie	Tento zvuk sa vyskytuje pri nádobách, ktoré sú vyrobené z vrstiev rozdielneho materiálu. Zvuk je spôsobený vibráciami na spojovacích plochách rôznych vrstiev materiálu. Tento zvuk závisí na nádobe. Môže sa meniť v závislosti na množstve a druhu vareného pokrmu.
Vysoký tón pískania	Tieto zvuky sa vyskytujú predovšetkým pri riade, ktorý je vyrobený z rôznych vrstiev materiálu, hneď ako tieto nádoby použijete pri maximálnom výkone na dvoch susedných varných zónach. Pískanie zmizne alebo zoslabne, hneď ako znížite výkon.
Zvuk ventilátora	Aby bola zaistená správna prevádzka, musí elektronika fungovať pri kontrolovanej teplote. Preto je varná doska vybavená ventilátorom, ktorý beží v závislosti na rozoznanej teplote pri rôznych varných stupňoch. Po vypnutí varnej dosky môže ventilátor ešte dobiehať, ak je rozoznaná teplota veľmi vysoká.
	Tieto opísané zvuky sú normálne a tvoria súčasť indukčnej technológie. Nesignalizujú poruchu.

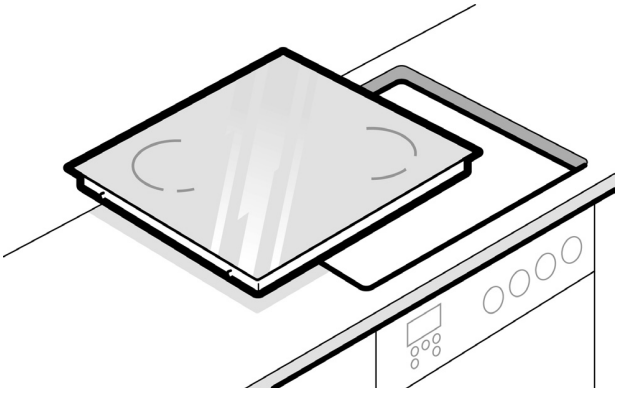
Zákaznícky servis

Náš zákaznícky servis je Vám kedykoľvek k dispozícii, ak potrebujete opraviť spotrebič, dokúpiť príslušenstvo alebo náhradné diely, popr. máte dotazy k našim výrobkom alebo službám. Kontakt na náš zákaznícky servis nájdete v priloženej dokumentácii.

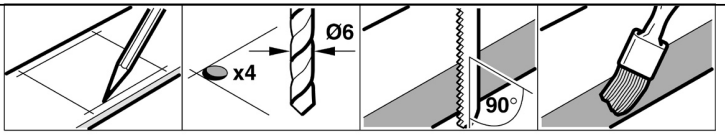
Ak sa obraciate na náš zákaznícky servis, uveďte prosím vždy číslo výrobku (číslo E) a výrobné číslo (číslo FD) Vášho spotrebiča. Výrobný štítok s týmito údajmi nájdete na spodnej strane varnej dosky a v priloženej dokumentácii.

Montážny návod

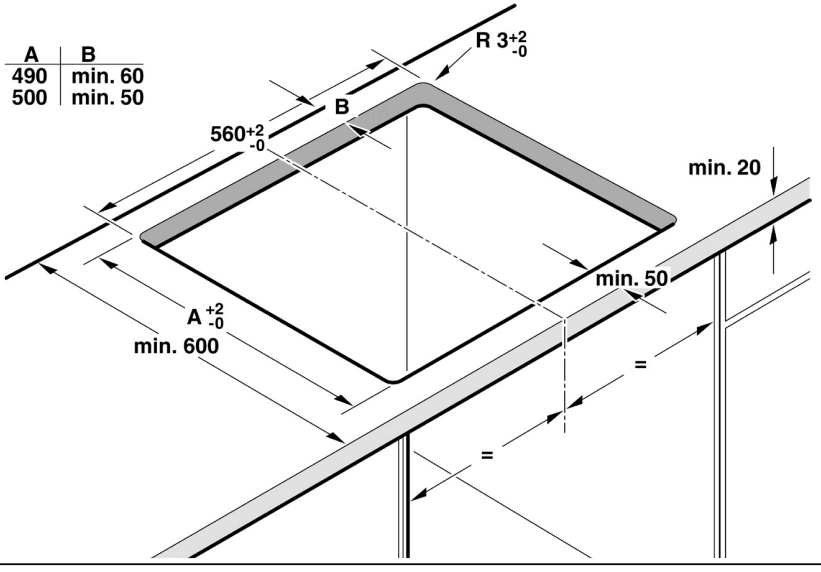
PIB 672E14E



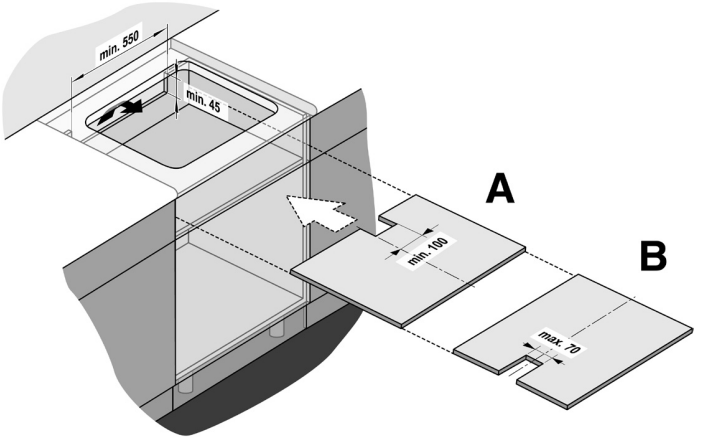
1



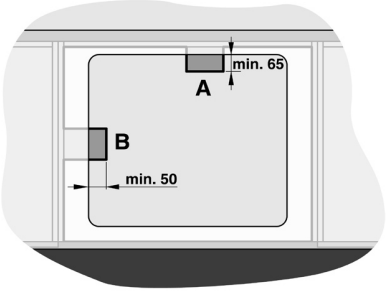
A	B
490	min. 60
500	min. 50



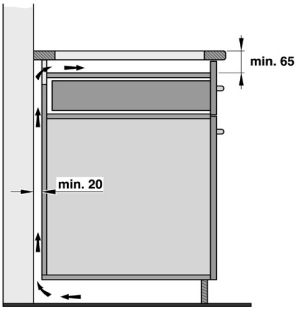
2


min. 550
min. 45
A
B
min. 100
max. 70

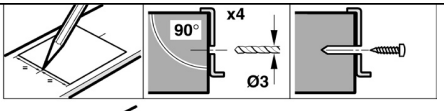
3

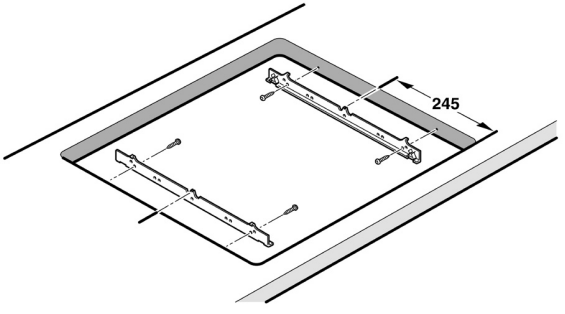

min. 65
A
B
min. 50

4

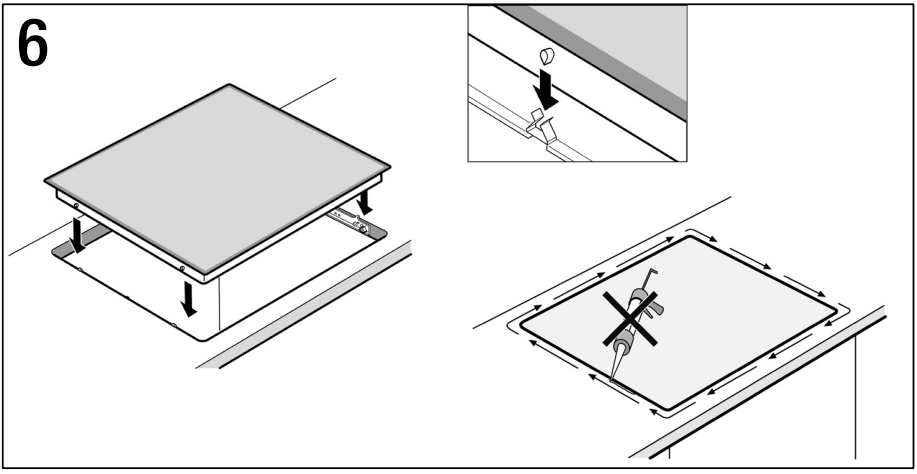

min. 65
min. 20

5

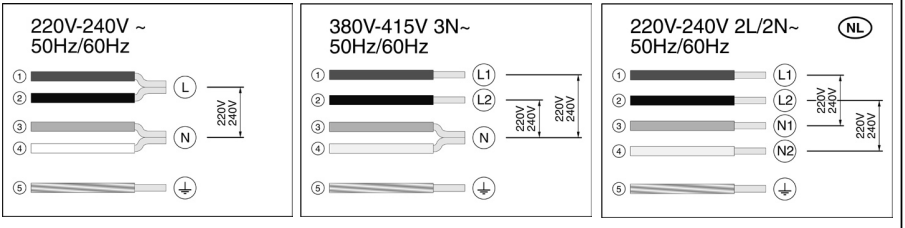

x4
90°
Ø3


245

6



7


220V-240V ~
50Hz/60Hz
L
N
220V
240V
380V-415V 3N~
50Hz/60Hz
L1
L2
N
220V
240V
220V
240V
220V-240V 2L/2N~
50Hz/60Hz
NL
L1
L2
N1
N2
220V
240V
220V
240V

Dôležité upozornenia

■ Bezpečnosť je pri používaní zaručená len ak bola inštalácia uskutočnená správnym spôsobom z technického hľadiska v zhode s týmto návodom na montáž. Za možné poškodenia, spôsobené neadekvátnou inštaláciou je zodpovedná inštalujúca osoba.
■ Zapojenie spotrebiča môže uskutočňovať len autorizovaný technik, ktorý sa musí riadiť ustanoveniami spoločnosti dodávajúcej elektrickú energiu v danej zóne.
■ Z hľadiska ochrany sa jedná o spotrebič zodpovedajúci typu I a môže byť uvedený do prevádzky len v prípade, že bol pri zapojení poriadne uzemnený.
■ V prípade, že tento spotrebič nebude správne pripojený na svorku uzemnenia alebo bude uvedený do prevádzky bez odbornej inštalácie, môže pri jeho použití, aj keď len za veľmi vzácnych okolností, dôjsť k ťažkým zraneniam. Výrobca nie je zodpovedný za nesprávne použitie a možné škody spôsobené nesprávnou elektrickou inštaláciou.
■ Elektrická poistka pre zariadenie B alebo C je nevyhnutne nutná.
■ Ak nie je spotrebič opatrený zástrčkou, je potrebné pričleniť vhodné prostriedky na vypojenie z elektrickej siete a to v súlade s platnými inštalačnými predpismi.
■ Je veľmi dôležité umiestniť prívodný kábel takým spôsobom, aby sa nedotýkal horúcich častí varnej dosky alebo sporáku.
■ Indukčné varné dosky je možné inštalovať len nad sporáky s odvetraním od rovnakého výrobcu. Pod varnou doskou nemôže byť umiestnená chladničky, umývačka riadu, sporák bez ventilácie ani práčka.
■ Ak bola varná doska nainštalovaná nad zásuvku, kovové predmety nachádzajúce sa v zásuvkovom priestore bol vplyvom cirkulácie vzduchu pochádzajúceho z ventilácie varnej dosky mohli dosiahnuť vysoké teploty, a preto odporúčame použitie oddeľovacieho panelu.
■ Ako vhodný oddeľovací panel môžete použiť drevenú dosku alebo kúpiť adekvátne príslušenstvo v našom odbornom servisnom stredisku. Objednávací kód tohto príslušenstva je:
- 680502 pri spotrebičoch s indukčnými varnými zónami.
- 476610, pri zmiešaných spotrebičoch.
■ Akýkoľvek zásah do spotrebiča, a to aj výmenu prívodného kábla, môže uskutočňovať len odborný autorizovaný servis.

Príprava nábytku - Obrázok 1 / 2 / 3 / 4

■ **Pracovná doska musí byť rovná a vodorovne umiestnená. Výrezy do vstavaného nábytku uskutočňované pred inštaláciou spotrebiča. Odstráňte všetky trysky a hobliny, inak by mohlo dôjsť k funkčnej poruche elektrických súčiastok. Tiež je potrebné zaručiť, že po realizácii výrezových prác bude zabezpečená stabilita nábytku.**
■ Povrchy rezov je nutné ošetriť tak, aby boli odolné proti teplote a zabrániť tak ich zväčšeniu objemu vplyvom vlhkosti.
■ Nábytok určený na vstavanie musí byť odolný až do teploty 90 °C.
■ Minimálna vzdialenosť od výrezu k bočnej stene musí byť: pri spotrebičoch s indukčnými varnými zónami, 40 mm, pri zmiešaných spotrebičoch, 70 mm. Neodporúčame, aby varná doska bola umiestnená medzi dve bočné steny. V prípade, že takto umiestnená bude, je potrebné tiež zachovať minimálnu vzdialenosť 200 mm na jednej z obidvoch bočných stien.
■ Pracovná doska, do ktorej bude uskutočnená inštalácia varnej dosky, musí mať minimálnu hrúbku:
30 mm, ak je inštalovaná nad rúrou
20 mm, ak je inštalovaná bez rúry alebo na zásuvkový priestor.

■ Ak vezmeme do úvahy ventiláciu varnej dosky, je nevyhnutné:
- otvor v hornej časti zadnej steny nábytku so šírkou 550 mm a výške 45 mm (obr. 2).
- 20 mm medzera medzi zadnou stenou nábytku a kuchynskou stenou (obr. 4).
- v prípade inštalácie varnej dosky nad zásuvkový priestor.
je potrebné zachovať minimálnu vzdialenosť 65 mm medzi zásuvkou a vrchnou časťou pracovnej dosky.
■ Ak je ako oddeľovací panel inštalovaná drevená doska s hrúbkou 5 mm. Majte na pamäti nasledujúce požiadavky:
- vzdialenosť 65 mm medzi drevenou doskou a vrchnou časťou pracovnej dosky.
- pri modeloch s indukčnými varnými zónami je potrebné vytvoriť otvor v zadnej časti dosky (obr. 2 A), ktorý musí byť dostatočne hlboký, aby bolo možné vytiahnuť kábel varnej dosky (obr. 3 A).
- pri zmiešaných modeloch je potrebné vytvoriť otvor v ľavej bočnej časti dosky (obr. 2 B), ktorý musí byť dostatočnej hlboký, aby bolo možné vytiahnuť kábel varnej dosky (obr. 3 B).
Za účelom oddelenej zásuvky od plochy, ktorú bude cirkulovať vzduch varnej dosky, je nutné, aby drevená doska bola čo najviac utesnená. Preto je potrebné, aby veľkosť dosky bola prispôsobená rozmerom výrezu v nábytku, do ktorého bude varná doska nainštalovaná.

Pripevnenie upevňovacích líšt s drážkou - Obrázok 5

Upozornenie:
Pri obkladaných pracovných doskách používajte spodné otvory pre skrutky. Pri pracovných doskách zo žuly alebo mramoru: Na upevnenie skrutky zatvorte hmoždinky alebo konektory pre upevňovacie skrutky, popr. nalepte lišty s drážkou. Na to použite tepelne odolné lepidlo, ktoré je vhodné pre lepenie kovu na kameň.

Nasadenie a pripojenie varnej dosky - Obrázok 6

■ Napätie pozri typový štítok.
■ Dôležité: Elektrické pripojenie uskutočnite len podľa nákresu pripojenia.
■ Vodič pre pripojenie uzemnenia (žltozelený) sa musí pripájať ako prvý a odpájať ako posledný. Okrem toho má byť dlhší ako ostatné, takže aj keď sa varná doska pohne, ostatné vodiče sa rozpoja skôr ako žltozelený vodič.
■ Vodič pri vstavaní nazvierajte a neveďte cez ostré hrany.
■ Varná doska a horná doska nábytku sa nemôže lepiť silikónovým lepidlom. pretože na doske je tesnenie, ktoré plné túto funkciu.

Demontáž varnej dosky.
Odpojte spotrebič od siete.
Tlakom na spodnú časť varnú dosku vysuňte.

Schéma pripojenia

- Obrázok 7

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

Uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode

Vážený zákazník,

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

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

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku. Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č.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.

Záručné podmienky

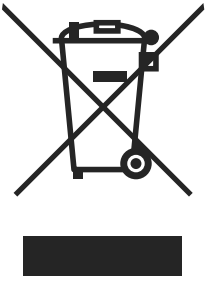
- na výrobok sa poskytuje záručná doba 24 mesiacov odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- pri reklamácii je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak výrobok je používaný k inému než výrobcom stanovenému účelu, alebo je výrobok používaný v rámci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

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

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

Rozšírená záruka nad rámec zákona

Pri práčkach a umývačkách riadu sériovo vybavených systémom AquaStop, je výrobcom poskytnutá na toto zariadenie záruka po celú dobu životnosti spotrebiča, a to ako na funkciu zariadenia **AquaStop**, tak aj na škody, ktoré vzniknú preukázateľne poruchou tohoto zariadenia.



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

Prehlásenie o hygienickej nezávadnosti výrobkov

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

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

ZOZNAM SERVISNÝCH STREDÍSK

PSČ	Mesto	Adresa prevádzky	Servisné stredisko	Web	E-mail	Telefón 1	Telefón 2
085 01	Bardejov	Partizánska 14	Peter Špík		peter.spik@slovanet.sk	054/4746227	0905400019
811 07	Bratislava	Kazanská 56	Martin Ščasný servis domácich spotrebičov		gaggenau@orangemail.sk	0918 996 988	
841 02	Bratislava	Trhová 38	TECHNO SERVIS BRATISLAVA s r. o.	www.technoservis.sk	technoservis@nextra.sk	02/64463643	0907778406
900 44	Tomášov	1 Mája 19	Viva elektroservis, s. r.o.	www.vivaservis.sk	servis@vivaservis.sk	02/45958855	0905722111
945 01	Komárno	Mesačná 20	LASER Komárno spol. s r.o.	www.laser-kn.sk	servis@laser-kn.sk	035/7702688	0915222454
040 01	Košice	Komenského 14	Ing. Ľubor Kolesár Kubis		kubisservis@mail.t-com.sk	055/6221477	0905894769
071 01	Michalovce	Ul.Obrancov mieru 9	ELEKTROSERVIS VALTIM		valiska.lubomir@stonline.sk	056/6423290	0903855309
949 01	Nitra	Spojovacia 7	EXPRES servis Anna Elmanová		expresservis@naex.sk	037/6524597	0903524108
920 01	Piešťany	Žilinská 47	Domoss Technika a.s.	www.domoss.sk	servis@domoss.sk	033/7744810	033/7742417
058 01	Poprad	Továrenská ul.č.3	TATRACHLAD POPRAD s.r.o.	www.tatrachlad.sk	tatrachlad@tatrachlad.sk	052/7722023	0903906828
080 05	Prešov	Švábska 6695/57A	BARAN servis - Baran Luboš	www.baranservis.sk	baranservis@stonline.sk	051/7721439	0903904572
971 01	Prievidza	V.Clementisa 6	ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	www.peterpavlicek-elektroservis.sk	pavlicek.elektroservis@stonline.sk	046/5485778	0905264822
979 01	Rimavská Sobota	Malohontská 2594	N.B.ELEKTROCENTRUM		nbelektrocentrum@stonline.sk	047/5811877	0905664258
034 72	Ružomberok	Liptovská Lužná 496	E servis elektro spotrebičov		elpra@speednet.sk	044/4396413	0905577817
911 08	Trenčín	Mateja Bela 37	Jozef Rožník	www.bshservis.sk	rozník@bshservis.sk		0903702458
960 01	Zvolen	Hviezdoslavová 34	STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS		stafexpress.zvservis@mail.t-com.sk	045/5400798	0905259983
010 01	Žilina	Komenského 38	M-SERVIS Mareš Jaroslav	www.m-servis.sk	mservis@zoznam.sk	041/5640627	