

SIEMENS



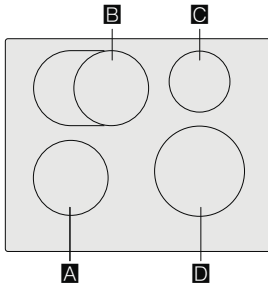
Indukční sklokeramická varná deska s ovládáním
EH645BFB1E



www.siemens-home.com/cz

[cz] Návod k použití



4 242003 716168







		g*	b*
A	∅ 18	1.800 W	3.100 W
B	∅ 18/28	 1.800 W	3.100 W
		 2.000 W	3.700 W
C	∅ 14,5	1.400 W	2.200 W
D	∅ 21	2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Obsah

 Použití podle určení	4
 Důležité bezpečnostní pokyny	5
 Příčiny poškození	6
Přehled	6
 Ochrana životního prostředí	7
Tipy na úsporu energie	7
Ekologická likvidace přístroje	7
 Indukční vaření	7
Výhody indukčního vaření	7
Nádobí	7
 Seznámení se s přístrojem	9
Ovládací panel	9
Varné zóny	9
Ukazatel zbytkového tepla	9
 Obsluha přístroje	10
Zapnutí a vypnutí varné desky	10
Nastavení varné zóny	10
Doporučení šéfkuchaře	10
 Časové funkce	13
Nastavení doby přípravy pokrmu	13
Budík	13
 Funkce PowerBoost	14
Aktivace	14
Deaktivace	14
 Dětská pojistka	14
Aktivace a deaktivace dětské pojistky	14
Automatická dětská pojistka	14
 Automatické vypnutí varné zóny.....	14
 Základní nastavení	15
Provedení základního nastavení.....	16
 Test vhodnosti nádobí	16
 Čištění přístroje	17
Varná deska	17
Rám varné desky	17

 Často kladené dotazy	18
 Co dělat v případě poruchy?	19
 Zákaznický servis	20
Označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD)	20
 Zkušební pokmy	21

Další informace k produktům, příslušenství, náhradním dílům a servisu naleznete na internetových stránkách:
www.siemens-home.com/cz

Použití podle určení

Pozorně si přečtěte tento návod k použití. Veškeré dokumenty si pečlivě uschovejte pro pozdější použití nebo pro případného dalšího majitele.

Po sejmutí obalových materiálů přístroj zkontrolujte. Jestliže byl přístroj při přepravě poškozen, nepřipojujte jej k síti, kontaktujte naše oddělení technické podpory s písemným oznámením o způsobené škodě. V opačném případě přijmete o právo na jakoukoliv náhradu škody.

Přístroj musí být nainstalován podle pokynů k instalaci.

Přístroj je určený pouze k použití v domácnosti. Používejte přístroj výhradně k přípravě pokrmů a nápojů. Během použití je třeba na přístroj dohlížet, a to i v případě krátkého použití. Používejte přístroj pouze v uzavřených prostorech.

Tento přístroj je určen k použití v nejvyšší povolené nadmořské výšce 4000 m.

Přístroj nezakrývejte. Obalový materiál může způsobit nehody z důvodu přehřátí přístroje, vznícení nebo roztržení.

Nepoužívejte ochranu před náhodným použitím dětmi, jež není doporučena výrobcem varné desky. Tato ochrana by mohla způsobit úraz.

Přístroj není určen pro provoz s externím časovačem či dálkovým ovladačem.

Děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností nebo vědomostí, smí přístroj používat pouze pod dohledem odpovědné osoby, anebo pokud byly odpovědnou osobou poučeny a pochopily rizika, která z použití mohou vyplývat.

Děti si s přístrojem nebo v jeho blízkosti nesmí hrát. Děti starší 8 let mohou přístroj čistit nebo provádět jeho obecnou údržbu pouze pod dozorem odpovědné osoby.

Udržujte děti mladší 8 let mimo dosah přístroje a síťového kabelu.

Během použití na přístroj vždy dohlížejte. I krátké použití přístroje musí být nepřetržitě monitorováno.

Jestliže používáte kardiostimulátor nebo podobné zařízení, doporučujeme Vám, abyste dbali zvýšené opatrnosti při použití tohoto přístroje nebo při kontaktu s přístrojem za jeho provozu. Poradte se se svým lékařem nebo výrobcem daného zdravotnického přístroje o možné neslučitelnosti přístroje s daným zdravotnickým přístrojem.

⚠ Důležité bezpečnostní pokyny

⚠ Varování - Nebezpečí požáru!

- Horký olej a tuk se může snadno vznítit. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. V případě vzplanutí oleje či tuku oheň nikdy nehaste vodou. Vypněte varnou zónu. Uhasťte opatrně plameny pomocí pokličky, protipožární deky nebo podobného nástroje.
- Varné zóny jsou velmi horké. Nikdy neumísťujte na varnou desku hořlavé nebo výbušné předměty. Na varné desce žádné předměty neskladujte.
- Přístroj se velmi zahřívá. Neskladujte v zásuvkách přímo pod varnou deskou výbušné předměty nebo spreje.
- Varná deska se automaticky vypne a nelze ji znovu použít. Později se může znovu samovolně zapnout. Vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.

⚠ Varování - Nebezpečí popálení!

- Varné zóny a jejich rámy (konkrétně případně okolí varné desky) se velmi zahřívají. Nikdy se rozpálených povrchů nedotýkejte. Udržujte děti mimo dosah přístroje.
- Varná zóna se zahřeje, displej však nesvítí. Vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.
- Kovové předměty na varné desce se velmi rychle zahřejí. Na varnou desku nikdy nepokládejte kovové předměty (například nože, vidličky, lžíce, poklice).
- Po každém použití varnou desku vypněte hlavním vypínačem. Nečekejte, až se po odstranění hrnce z varné zóny varná deska automaticky vypne.

⚠ Varování - Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy nebo výměnu síťového kabelu směřjí provádět jen servisní technici vyškolení výrobcem. V případě vady přístroje jej vypněte a odpojte od hlavního vedení nebo vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.
- Nepoužívejte vysokotlaké čističe nebo parní čističe, mohou vést k úrazu elektrickým proudem.

- Vadný přístroj může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný přístroj nikdy nezapínejte. Odpojte přístroj od hlavního vedení nebo vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.
- Praskliny ve sklokeramice mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Odpojte přístroj od hlavního vedení nebo vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.

⚠ Varování - Nebezpečí poruchy!

Varná deska je vybavena větrákem ve spodní části. Jestliže je pod varnou deskou zásuvka, neměly by v ní být skladovány drobné předměty nebo papír. Mohlo by dojít k poškození těchto předmětů větrákem nebo by mohlo dojít k jejich vtažení do větráku. Mezi obsahem zásuvky a přívodem větráku by měla být mezera alespoň 2 cm.

⚠ Varování - Nebezpečí úrazu!

- Při vaření ve vodní lázni by mohlo dojít k roztržení varné nádoby či varné desky z důvodu přehřátí. Varná nádoba ve vodní lázni se nesmí přímo dotýkat dna hrnce naplněného vodou. Používejte pouze nádobí odolné proti vysokým teplotám.
- Jestliže se mezi pánvemi a varnou zónou nachází tekutina, pánve mohou "vyletět vzhůru". Vždy udržujte varné zóny i dna pánví v suchu.

Příčiny poškození

Varování!

- Drsné povrchy dna pánví mohou varnou desku poškrábat.
- Nenechávejte na varné zóně prázdné hrnce ani pánve. Mohlo by dojít k poškození.
- Na ovládací panel, na displej ani na okraje varných zón nepokládejte horké pánve. Mohlo by dojít k poškození.
- Při upuštění tvrdých nebo ostrých předmětů na varnou desku může dojít k poškození.
- V případě umístění alobalu či plastových nádob na varnou zónu dojde k jejich roztavení. Použití laminátových fólií na varnou desku se nedoporučuje.

Přehled

V následující tabulce naleznete nejčastější příčiny poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Skrvny	Připálené jídlo.	Připálené jídlo neprodleně odstraňte pomocí škrabky na sklo.
	Nevhodný čisticí prostředek.	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro tento typ varné desky.
Škrábance	Sůl, cukr a písek.	Nepoužívejte varnou desku jako pracovní plochu nebo úložný prostor.
	Nádobí s drsným povrchem může varnou desku poškrábat.	Zkontrolujte nádobí.
Zabarvení	Nevhodný čisticí prostředek.	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro tento typ varné desky.
	Oděrky na nádobí.	Při přemísťování hrnců a pánví je zdvihejte.
Odlupování	Cukr, potraviny s vysokým obsahem cukru.	Připálené jídlo neprodleně odstraňte pomocí škrabky na sklo.

Ochrana životního prostředí

V této kapitole naleznete informace o úspoře energie a o likvidaci přístroje.

Tipy na úsporu energie

- Vždy používejte pro každou nádobu správnou poklici. Při vaření bez použití poklice spotřebujete mnohem více energie. Používejte skleněnou poklici, budete tak mít lepší viditelnost bez potřeby zdvihat poklici.
- Používejte nádobys rovným dnem. Nerovný povrch způsobí mnohem větší spotřebu energie.
- Průměr dna nádoby musí souhlasit s velikostí varné zóny. Upozornění: výrobci nádob na vaření obvykle určují velikost nádoby dle průměru vrchní části, která je obvykle větší než průměr jejího dna.
- Na malé množství potravin používejte menší nádoby. Větší nádoba, která není zcela naplněná, spotřebuje hodně energie.
- Při vaření používejte malé množství vody. Ušetříte tak energii a uchováte tak vitamíny a minerály nacházející se v zelenině.
- Při vaření zvolte co nejnižší stupeň ohřevu. Při vaření na vysoký stupeň ohřevu se plýtvá energií.

Ekologická likvidace přístroje

Likvidujte obalové materiály ekologickým způsobem.



Tento přístroj je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU, která se týká elektrických a elektronických přístrojů (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Tato směrnice udává rámec pro zpětný odběr a recyklaci v celé EU.

Indukční vaření

Výhody indukčního vaření

Indukční vaření představuje zcela nový způsob přípravy pokrmů, při kterém vzniká teplo přímo v nádobě. To přináší celou řadu výhod:

- Při vaření a smažení ušetříte čas.
- Ušetříte energii.
- Péče o přístroj pro Vás bude snadnější. Rozlité pokrmy se nebudou tak rychle připalovat.
- Ovládání teploty a bezpečnost - varná deska zvyšuje a snižuje teplotu, jakmile její uživatel změní nastavení. Indukční varná zóna přestane hřát, jakmile dojde k odstranění nádoby ze zóny, aniž by předem došlo k jejímu vypnutí.

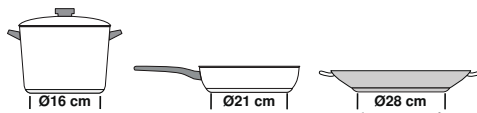
Nádobí

Používejte pouze feromagnetická nádobí vhodná pro indukční vaření, jako například:

- Nádobí ze smaltované oceli
- Litinové nádobí
- Nádobí na indukci ze speciální nerezové oceli

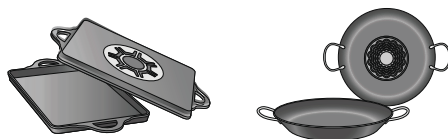
Nahlédněte do kapitoly → „*Test vhodnosti nádobí*“, abyste zjistili, zda je nádobí vhodné.

Abyste dosáhli dobrého výsledku, měla by feromagnetická oblast dna nádoby odpovídat velikosti varné zóny. Pokud nedojde k rozeznání nádobí na varné zóně, zkuste její dát na varnou zónu s menším průměrem.

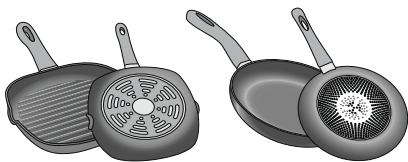


Některé indukční nádobí nemá celou plochu dna z feromagnetického materiálu:

- Jestliže je dno nádoby pouze částečně feromagnetické, zahřeje se pouze tato feromagnetická část. Teplo se tak nemusí rovnoměrně rozložit po nádobě. Část nádoby z materiálu, která není feromagnetická, se při vaření nemusí zahřát na požadovanou teplotu.



- Feromagnetická oblast se zmenší i v případě, že materiál, z něhož je nádoba vyrobena, obsahuje například hliník. To může znamenat, že se nádoba nezahřeje dostatečně nebo varná deska nádobu nerozpozná.



Rozpoznání nádoby

Každá varná zóna má nižší limit pro rozpoznání nádoby. Ten je závislý na průměru feromagnetické oblasti daného nádobí a na materiálu, z něhož je dno vyrobeno. Z tohoto důvodu byste vždy měli používat varnou zónu, která nejlépe souhlasí s průměrem dna varné nádoby.

Nevhodné nádoby

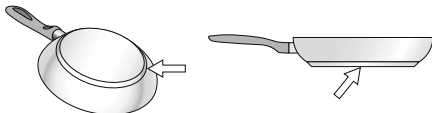
Nikdy nepoužívejte rozptylovače tepla nebo varné nádoby vyrobené z:

- běžné tenké oceli
- skla
- keramiky
- mědi
- hliníku

Vlastnosti dna varných nádob

Materiály, z nichž je nádobí vyrobeno, mohou ovlivnit výsledek vaření. Použitím hrnců a pánví vyrobených z materiálů, které rovnoměrně distribuují teplo, jako jsou například nerezové nádoby s trojvrstevným dnem, ušetříte čas i energii.

Používejte nádobí s rovným dnem; jestliže dno nádoby není rovné, může dojít k poškození tepelného zdroje.



Chybějící nádoba nebo její nevhodná velikost

Jestliže není na varnou zónu umístěna žádná nádoba nebo je nádoba vyrobena z nevhodného materiálu či o nevhodné velikosti, na displeji dané varné zóny bude blikat ukazatel stupně ohřevu. Blikání zastavíte tak, že na varnou zónu umístíte vhodnou nádobu. Jestliže to zabere více než 90 vteřin, varná zóna se automaticky vypne.

Prázdné nádoby nebo nádoby s tenkým dnem

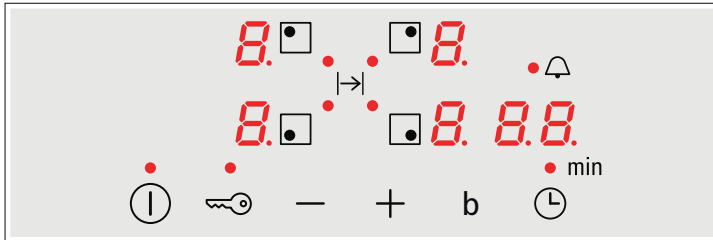
Nezahřívajte prázdné nádoby ani nádoby s tenkým dnem. Vaše varná deska je vybavena interním bezpečnostním systémem.

Prázdná nádoba se však může zahřát tak rychle, že přístroj nestihne zareagovat a nádoba se tak zahřeje na velmi vysokou teplotu. Dno nádoby by se mohlo roztavit a poškodit tak skleněný povrch varné desky. V takovém případě se nádoby nedotýkejte a varnou zónu vypněte. Pokud nebude po vychladnutí fungovat, kontaktujte zákaznický servis.

Seznámení se s přístrojem

Informace o rozměrech a výkonech varných zón
viz → *Strana 2.*

Ovládací panel



Ukazatele	
	Hlavní vypínač
	Volba varné zóny
	Pole nastavení
	Funkce PowerBoost
	Časové funkce
	Dětská pojistka



Ukazatele	
	Provozní stav
	Stupně ohřevu
	Zbytkové teplo
	Funkce PowerBoost
	Ukazatel časových funkcí

Ovládací panel

Dotknutím se symbolu aktivujete příslušnou funkci.

Upozornění: Ovládací panel vždy udržujte v čistotě a suchu. Vlhkost může bránit přístroji v řádné funkci.

Varné zóny

Varné zóny		
	Jednoduchá varná zóna	Použijte varné nádoby vhodné velikosti.
	Varná zóna na pekáč	Varná zóna se automaticky připojí, pokud použijete varné nádoby, jehož dno svou velikostí odpovídá vnější zóně.
Použijte pouze nádoby vhodné pro indukční vaření, viz odstavec → „Indukční vaření“.		

Ukazatel zbytkového tepla

Tato varná deska je vybavena ukazatelem zbytkového tepla pro každou varnou zónu. Ten ukazuje, zda je varná zóna ještě teplá. Jestliže tato kontrolka svítí, varné desky se nedotýkejte.

Na ukazateli se zobrazují následující informace v závislosti na množství zbytkového tepla:

- Ukazatel *H*: Vysoká teplota
- Ukazatel *h*: Nízká teplota

Pokud během vaření odstraníte z varné zóny nádobí, ukazatel zbytkového tepla a ukazatel zvoleného stupně ohřevu budou střídavě blikat.



Jakmile se varná zóna vypne, rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla. I po vypnutí varné desky zůstane ukazatel zbytkového tepla rozsvícen tak dlouho, dokud varná zóna zůstane teplá.


Obsluha přístroje

V této kapitole naleznete informace o nastavení varné zóny. V tabulce naleznete stupně ohřevu a doby přípravy pro různé pokrmy.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varnou desku zapnete a vypnete pomocí hlavního vypínače.

Zapnutí: Stiskněte symbol . Zazní zvukový signál. Rozsvítí se ukazatel u hlavního vypínače a ukazatele varných zón . Varná deska je připravená k provozu.

Vypnutí: Tiskněte symbol , dokud nezhasnou ukazatele. Všechny varné zóny jsou vypnuté. Ukazatel zbytkového tepla svítí, dokud varné zóny dostatečně nevychladnou.

Upozornění

- Varná deska se vypne automaticky, pokud jsou všechny varné zóny vypnuté déle než 20 vteřin.
- Zvolené nastavení zůstane uloženo první 4 vteřiny po vypnutí varné desky. Pokud ji během této doby opět zapnete, spustí se provoz s původním nastavením.

Nastavení varné zóny

Nastavte požadovaný stupeň ohřevu + a –.

Stupeň ohřevu *l* = nejnižší stupeň


Stupeň ohřevu *9* = nejvyšší stupeň

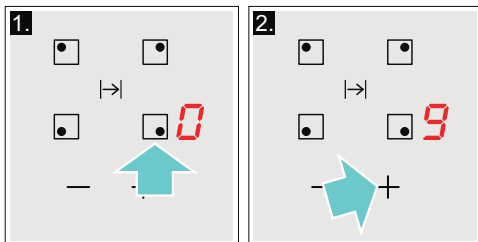
Každý druh ohřevu má možnost středně silného nastavení.

To je označeno tečkou.

Volba varné zóny a stupně ohřevu

Varná deska musí být zapnutá.

1. Pro požadovanou varnou zónu stiskněte symbol .
2. Stiskněte symbol + nebo – a držte jej po dobu 10 vteřin. Objeví se následující základní možnosti nastavení:
Symbol +: Stupeň ohřevu *9*
Symbol –: Stupeň ohřevu *4*




Stupeň ohřevu je nastavený.

Změna stupně ohřevu

Zvolte varnou zónu a stiskněte symbol + nebo – dokud se nerozsvítí požadovaný stupeň ohřevu.

Vypnutí varné zóny

Zvolte varnou zónu a stiskněte symbol + nebo – dokud se nerozsvítí symbol .

Varná zóna se sama vypne a zapne se ukazatel zbytkového tepla.

Upozornění

- Pokud se na indukční varné zóně nenachází žádné varné nádoby, bliká ukazatel stupně ohřevu. Za nějakou dobu se varná zóna vypne.
- Pokud se na varné zóně před spuštěním varné desky nachází varné nádoby, dojde nejpozději 20 vteřin po stisknutí hlavního vypínače k jeho rozpoznání a automaticky se zvolí varná zóna. Během dalších 20 vteřin nastavte stupeň ohřevu. Jinak se varná zóna opět vypne. Pokud se na varné desce po jejím spuštění nachází více hrnců nebo pánví, dojde k jejich rozpoznání.

Doporučení šéfkuchaře

Doporučení

- Při ohřevu protlaků, krémových polévek a hustých omáček pokrmy občas promíchejte.
- Pro předehtání nastavte stupeň ohřevu 8 nebo 9.
- Při vaření s poklicí snižte teplotu ohřevu hned poté, co začne z nádoby unikat pára. Pro dosažení dobrých výsledků vaření není třeba, aby z nádoby unikala pára.
- Po vaření ponechte poklici na nádobě, dokud nebudete pokrm servírovat.
- Při vaření s použitím tlakového hrnce postupujte dle pokynů výrobce.
- Pro zachování živin v potravinách nevařte pokrmy zbytečně dlouho. Pro nastavení optimální doby vaření můžete použít budík.
- Pro zdravější výsledek vaření by se z oleje nemělo kouřit.
- Potraviny smažte v malých, po sobě jdoucích porcích.
- Nádoby se při vaření může velmi zahřívát. Doporučujeme Vám používat ochranné kuchyňské čňapky.
- Doporučení na energeticky úsporné vaření naleznete v kapitole → "Ochrana životního prostředí".

Tabulka vaření

Tato tabulka ukazuje, který stupeň ohřevu je vhodný pro každý druh potravin. Doba vaření se může lišit v závislosti na typu, váze, tloušťce a kvalitě dané potravin.

	Stupeň ohřevu	Doba přípravy pokrmu (min.)
Rozehřívání		
Čokoládová poleva	1 - 1.	-
Máslo, med, želatina	1 - 2	-
Ohřev a udržování teploty		
Eintopf (hustá polévka) např. čočková	1. - 2	-
Mléko*	1. - 2.	-
Ohřev klobás ve vodě*	3 - 4	-
Rozmrazování a ohřev		
Špenát, mražený	3 - 4	15 - 25
Guláš, mražený	3 - 4	30 - 40
Mírné vaření		
Bramborové knedlíky*	4. - 5.	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Bílé omáčky, např. bešamel	1 - 2	3 - 6
Šlehané omáčky, např. francouzská, holandská	3 - 4	8 - 12
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (s dvakrát větší dávkou vody)	2 - 3	15 - 30
Mléčná rýže	2 - 3	30 - 40
Neloupané vařené brambory	4 - 5	25 - 30
Vařené brambory	4 - 5	15 - 25
Těstoviny, nudle*	6 - 7	6 - 10
Eintopf (hustá polévka), polévky	3. - 4.	15 - 60
Zelenina	2. - 3.	10 - 20
Mražená zelenina	3. - 4.	7 - 20
Vaření v tlakovém hrnci	4. - 5.	-
Dušení		
Rolády	4 - 5	50 - 60
Pečeně v hrnci	4 - 5	60 - 100
Guláš	3 - 4	50 - 60
* Bez pokličky		
** Několikrát obrátit		

	Stupeň ohřevu	Doba přípravy pokrmu (min.)
Pečení/smažení s malým množstvím oleje*		
Řízky, přírodní nebo obalované	6 - 7	6 - 10
Řízky, mražené	6 - 7	8 - 12
Kotlety, přírodní nebo obalované**	6 - 7	8 - 12
Steak (tloušťka 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Prsa z drůbeže (tloušťka 2 cm)***	5 - 6	10 - 20
Prsa z drůbeže, mražená***	5 - 6	10 - 30
Hamburgery, masové kuličky (tloušťka 3 cm)**	4. - 5.	30 - 40
Ryby a rybí filety, přírodní	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybí filety, obalované	6 - 7	8 - 20
Ryby, obalované a mražené, např. rybí prsty,	6 - 7	8 - 12
Krevety, tygří krevety	7 - 8	4 - 10
Restovaná zelenina a houby	7 - 8	10 - 20
Orestovaná zelenina s masem po asijsku	7 - 8	15 - 20
Mražené pokrmy, např. pečené pokrmy	6 - 7	6 - 10
Palačinky (smažené po sobě)	6 - 7	-
Omelety (smažené po sobě)	3. - 4.	3 - 6
Volská oka	5 - 6	3 - 6
Fritování* (150-200 g na porci v 1-2 l oleje, smažené porce)		
Mražené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety	8 - 9	-
Krokety, mražené	7 - 8	-
Maso, např. kuřecí kousky	6 - 7	-
Ryby, obalované nebo v těstíčku	6 - 7	-
Zelenina, houby, obalované nebo v těstíčku	6 - 7	-
Drobné smažené pokrmy, např. koblížky, ovoce v těstíčku	4 - 5	-
* Bez pokličky		
** Několikrát obrátit		

Časové funkce








Vaše varná deska má k dispozici dvě časové funkce:

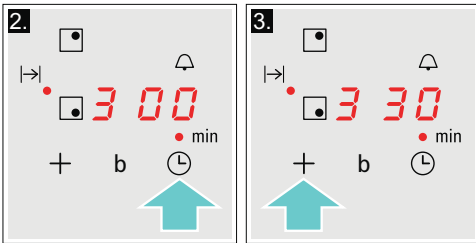
- Nastavení doby přípravy pokrmu
- Budík



Nastavení doby přípravy pokrmu

Varná deska se po uběhnutí nastaveného času automaticky vypne.

Způsob nastavení:

1. Zvolte varnou zónu a požadovaný stupeň ohřevu.
2. Stiskněte symbol . Na displeji pro varnou zónu se rozsvítí symbol . Na displeji časových funkcí se rozsvítí symbol .
3. Stiskněte symbol  nebo . Objeví se základní možnosti nastavení.
Symbol  : 30 minut.
Symbol  : 10 minut.







4. Pomocí symbolu  nebo  nastavte požadovanou dobu úpravy pokrmu.




Po několika vteřinách začne běžet čas.

Upozornění: Pro všechny varné zóny můžete automaticky nastavit stejnou dobu přípravy pokrmu. Nastavená doba běží pro každou varnou zónu nezávisle na sobě. Informace k automatickému programování doby přípravy pokrmu naleznete v odstavci → "Základní nastavení".

Změna nebo zrušení nastavení času

Zvolte varnou zónu. Stiskněte symbol  a použijte symboly  nebo  pro změnu doby úpravy pokrmu, nebo ukazatel nastavte na hodnotu .

Po uplynutí nastaveného času

Varná zóna se vypne. Ozve se pípnutí a na ukazateli časových funkcí se zobrazí symbol  po dobu 10 vteřin. Na varné zóně se rozsvítí ukazatel . Stisknutím symbolu  vypnete ukazatele a zvukový signál.

Upozornění



- Při nastavení doby přípravy pokrmu pro více varných zón se na časovém ukazateli vždy zobrazí údaj pro zvolenou varnou zónu.
- Dobu přípravy pokrmu lze nastavit až v délce 99 minut.




Budík





Budík můžete nastavit na dobu trvání až 99 minut.



Funguje nezávisle na varných zónách a ostatních nastaveních. Pomocí této funkce se varná zóna automaticky nevypne.

Nastavení budíku

1. Kuchyňský budík lze nastavit dvěma způsoby:
 - Jestliže jste zvolili varnou zónu, stiskněte dvakrát symbol .
 - Jestliže jste žádnou varnou zónu nezvolili, stiskněte symbol .







Ukazatel  se rozsvítí vedle symbolu . Na displeji časových funkcí se zobrazí .

2. Stiskněte symbol  nebo . Objeví se základní možnosti nastavení.
Symbol  : 10 minut.
Symbol  : 05 minut.


3. Pomocí symbolu  nebo  nastavte požadovanou dobu úpravy pokrmu.


Po několika vteřinách se začne odpočítávat čas.

Změna nebo zrušení nastavení času

Stiskněte opakovaně symbol , dokud se vedle symbolu  nerozsvítí ukazatel . Změňte čas nebo použijte symboly  nebo  pro nastavení času na .

Po uplynutí nastaveného času

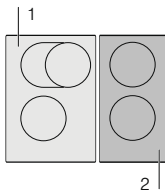
Zazní zvukový signál. Na ukazateli časových funkcí se zobrazí . Po 10 vteřinách se ukazatele vypnou.

Stisknutím symbolu  vypnete ukazatele a zvukový signál.

Funkce PowerBoost

Funkce PowerBoost Vám umožní ohřát velké množství vody rychleji než za použití nastavení stupně ohřevu **S**.

Tuto funkci lze pro varnou zónu vždy aktivovat, pokud není zrovna používána pro jinou varnou zónu ze stejné skupiny (viz obrázky). V opačném případě bude na displeji pro danou varnou zónu blikat symbol **b** a **S** stupeň ohřevu **S** bude posléze nastaven automaticky bez aktivace této funkce.



Aktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol **b**.
Na displeji se rozsvítí symbol **b**.

Funkce je aktivována.

Deaktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol **b**.
Symbol **b** na displeji zhasne a varná zóna se přepne zpět na stupeň ohřevu **S**.

Funkce je deaktivována.

Upozornění: Za určitých okolností se může funkce PowerBoost sama automaticky vypnout za účelem ochrany elektronických součástek uvnitř varné desky.

Dětská pojistka

Dětskou pojistku můžete použít, abyste předešli náhodnému zapnutí varné desky dětmi.

Aktivace a deaktivace dětské pojistky

Varná deska by měla být vypnuta.

Pro aktivaci: stiskněte symbol \Leftrightarrow po dobu cca 4 vteřin. Ukazatel vedle symbolu \Leftrightarrow se na 10 vteřin rozsvítí. Dojde k zablokování varné desky.

Pro deaktivaci: stiskněte symbol \Leftrightarrow po dobu cca 4 vteřin. Funkce je nyní deaktivována.

Automatická dětská pojistka

Touto funkcí se dětská pojistka aktivuje automaticky po vypnutí varné desky.

Zapnutí a vypnutí

Informace o automatické aktivaci dětské pojistky naleznete v kapitole \rightarrow "Základní nastavení".

Automatické vypnutí varné zóny

Jestliže je varná deska delší dobu v provozu beze změny nastavení, automaticky se aktivuje automatické vypnutí.

Varná deska přestane hřát. Na displeji varných zón střídavě blikají symboly **F**, **B** nebo ukazatele zbytkového tepla **h**, **H**.

Po stisknutí jakéhokoliv symbolu se displej vypne. Varné zóny lze nyní znovu nastavit.

Doba, po jejímž uplynutí se tato funkce automaticky aktivuje, závisí na nastaveném stupni ohřevu (po 1 až 10 hodinách).



Základní nastavení


Tento přístroj disponuje nejrůznějšími možnostmi základního nastavení. Nastavení můžete přizpůsobit Vaším individuálním potřebám.

Ukazatel	Funkce
c 1	Automatická dětská pojistka. 0 Manuální*. 1 Automatická. 2 Funkce je deaktivována.
c 2	Zvukové signály. 0 Potvrzovací signál a signál chybné obsluhy je vypnutý. 1 Signál chybné obsluhy je zapnutý. 2 Potvrzovací signál je zapnutý. 3 Jsou zapnuté všechny zvukové signály.*
c 3	Ukazatel spotřeby energie. 0 Vypnutý.* 1 Zapnutý.
c 5	Automatické nastavení doby přípravy pokrmu. 00 Vypnuté.* 0 1:59 Automaticky odpočítávaný čas.
c 6	Délka zvukového signálu budíku při ukončení činnosti. 1 10 vteřin.* 2 30 vteřin. 3 1 minuta.
c 7	Funkce Power Management. Omezení celkového výkonu varné desky. 0 Vypnuté.* 1 1000 W, minimální výkon . 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 nebo 9. maximální výkon varné desky.
c 9	Doba zvolená pro varnou zónu. 0 Neomezený: Zůstává vybrána naposledy nastavená varná zóna.* 1 Omezený: Varná zóna zůstává vybrána jen po několik vteřin.
c 12	Varné nádobí, kontrola výsledku přípravy pokrmu. 0 Není vhodné. 1 Není optimální. 2 Vhodné.
c 0	Obnovení nastavení z výroby. 0 Individuální nastavení.* 1 Obnovení nastavení z výroby.


*Nastavení z výroby



Provedení základního nastavení:

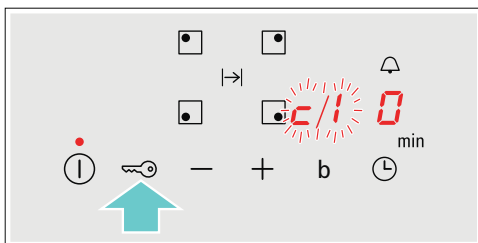
Varná deska musí být vypnutá.


1. Zapněte varnou desku.
2. Během následujících 10 vteřin stiskněte na cca 4 vteřiny symbol .

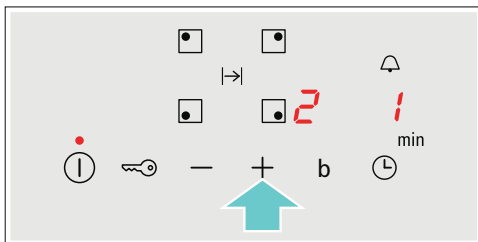
První čtyři hlášení jsou informace o výrobku. Stiskněte symbol **+** nebo **-**, abyste mohli vidět jednotlivé ukazatele.


Informace o výrobku	Ukazatel
Ukazatel pro zákaznický servis (ASSI)	 !
Výrobní číslo	Fd
Výrobní číslo 1	95
Výrobní číslo 2	05

3. Pokud znovu stisknete symbol , dostanete se do nabídky základních nastavení. Na ukazatelích bliká střídavě **c** a **!** a rozsvítí se  jako předvolba.



4. Znovu stiskněte symbol , dokud se nezobrazí požadovaná funkce.
5. Použijte symboly **+** a **-** pro vybrání požadovaného nastavení.



6. Stiskněte minimálně na 4 vteřiny symbol . Nastavení se uloží.

Vypnutí základního nastavení

Přístroj vypněte hlavním vypínačem.

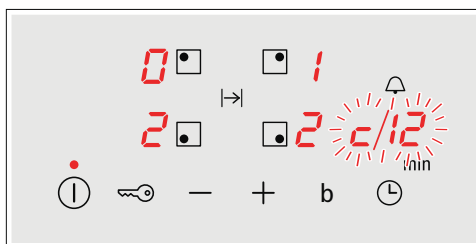
Test vhodnosti nádobí

Tuto funkci můžete použít pro kontrolu rychlosti a kvality procesu úpravy pokrmu v závislosti na použitém nádobí.


Výsledkem je referenční hodnota závisící na vlastnostech nádobí a používané varné zóně.

1. Doprostřed varné zóny s průměrem co nejhodnějším pro dno dané nádoby umístěte studenou nádobu obsahující 200 ml vody.
2. Jděte do základního nastavení a vyberte nastavení **c 12**.
3. Stiskněte symbol **+** nebo **-**. Na ukazateli varné zóny zabliká **-**. Funkce je aktivována.

Po 10 vteřinách se na ukazateli varné zóny zobrazí výsledek ohledně kvality a rychlosti průběhu vaření.



Porovnejte výsledek s následující tabulkou:

Výsledek	
	Varné nádobí není pro varnou zónu vhodné a proto se nezahřeje.*
!	Varné nádobí se zahřeje pomaleji, než je očekáváno, a průběh vaření nebude optimální.*
2	Varné nádobí se zahřeje správně a průběh vaření je v pořádku.

* Pokud máte k dispozici menší varnou zónu, otestujte varnou nádobu ještě jednou na této menší varné zóně.

Pro opětovnou aktivaci této funkce

stiskněte symbol **+** nebo **-**.

Upozornění

- Pokud je použita varná zóna mnohem menší než průměr varného nádobí, zahřeje se pravděpodobně jen střed nádobí a výsledek nebude nejlepší nebo uspokojivý.
- Informace o této funkci naleznete v kapitole → „Základní nastavení“.
- Informace o druhu, velikosti a umístění varného nádobí naleznete v kapitole → „Indukční vaření“.

Čištění přístroje

Vhodné čisticí a pečující prostředky si můžete zakoupit v našem zákaznickém servisu.

Varná deska

Čištění

Varnou desku po každém použití očistěte. Zabráníte tak připalování zbytků potravin. Varnou desku čistěte pouze po zhasnutí ukazatele zbytkového tepla.

Varnou desku očistěte navlhčeným hadříkem a vysušte. Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro tento typ varné desky. Postupujte dle pokynů výrobců na obalech výrobků.

Nikdy nepoužívejte:

- Nežředěný prostředek na mytí nádobí
- Čisticí prostředky do myček nádobí
- Abrasivní čisticí prostředky
- Drsné čisticí prostředky, jako je například sprej na čištění trouby nebo prostředek na odstranění vodního kamene.
- Drátěnky
- Vysokotlaké nebo parní čističe

Odolné nečistoty nejlépe odstraňujte pomocí škrabky na sklo, kterou můžete zakoupit v maloobchodech. Postupujte dle pokynů výrobce. Vhodnou škrabku na sklo můžete zakoupit i v našem zákaznickém servisu. Skvělých výsledků čištění dosáhnete při používání speciální houbičky pro čištění sklokeramických varných desek.

Možné skvrny	
Vodní kámen a stopy od vody.	Očistěte varnou desku ihned po jejím vychladnutí. Můžete použít pouze čisticí prostředek pro sklokeramické desky.*
Cukr, rýžový škrob nebo umělá hmota.	Okamžitě očistěte. Používejte škrabku na sklo. Varování: nebezpečí popálení.*
*Poté očistěte navlhčeným hadříkem a vysušte měkkou utěrkou	

Upozornění: Nepoužívejte žádné čisticí prostředky, dokud je varná deska horká, tím mohou vzniknout skvrny. Ujistěte se, že jste odstranili všechny zbytky čisticího prostředku.

Rám varné desky

Abyste zamezili poškození rámu varné desky, postupujte dle následujících pokynů:

- Používejte pouze teplou mýdlovou vodu.
- Před použitím řádně umyjte nové mycí houbičky.
- Nepoužívejte žádné čisticí prostředky obsahující písek ani drsné čisticí prostředky.
- Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré předměty.

Často kladené dotazy

Při použití přístroje

Proč nemohu zapnout varnou desku a proč stále svítí symbol dětské pojistky?

Dětská pojistka je aktivována.
Informace o této funkci naleznete v kapitole → "*Dětská pojistka*".

Proč blikají displeje a slyším zvukový signál?

Odstraňte z ovládacího panelu veškeré tekutiny nebo zbytky potravin. Odstraňte z ovládacího panelu veškeré předměty. Pokyny pro deaktivaci zvukového signálu naleznete v kapitole → "*Zakladní nastavení*".

Zvuky

Proč přístroj při vaření vydává zvuky?

Zvuky může přístroj produkovat v závislosti na materiálu dna používané varné nádoby. Tyto zvuky jsou běžnou součástí indukční technologie. Nejedná se o poruchu.

Možné zvuky:

Bzučivý zvuk podobný transformátoru:

Objeví se při vaření na vysoký stupeň ohřevu. Zvuk zmizí nebo se ztiší, jakmile se sníží stupeň ohřevu.

Tichý pískavý zvuk:

Objeví se, pokud je nádobí prázdné. Tento zvuk zmizí, jakmile do nádoby přidáte vodu nebo potraviny.

Praskavý zvuk:

Objeví se, pokud je nádobí vyrobeno z několika rozdílných vrstev materiálu, nebo pokud používáte najednou nádobí různých velikostí a materiálů. Hlasitost zvuku závisí na množství vařených potravin nebo na způsobu úpravy pokrmu.

Vysoké pískavé zvuky:

Mohou se objevit, pokud používáte dvě varné zóny najednou na nejvyšší stupeň ohřevu. Tento pískavý zvuk zmizí nebo se ztiší, jakmile se sníží stupeň ohřevu.

Zvuk větráku:

Varná deska je vybavena větrákem, který se automaticky zapne při použití vysoké teploty. Větrák může být stále zapnutý i po vypnutí varné desky, pokud je rozpoznána teplota stále příliš vysoká.

Nádobí

Které typy nádobí mohu použít s indukční varnou deskou?

Informace o typu nádobí vhodném pro indukční vaření naleznete v kapitole → "*Indukční vaření*".

Proč se varná deska nezahřívá a proč stále bliká nastavení ohřevu?

Není zapnuta varná zóna, na níž je postaveno nádobí.
Zkontrolujte, zda jste zapnuli správnou varnou zónu.

Nádobí je pro zapnutou varnou zónu příliš malé nebo není vhodné pro indukční vaření. Informace o typu, velikosti a umístění nádobí naleznete v kapitole → "*Indukční vaření*".

Proč trvá zahřátí nádobí tak dlouho nebo proč se dostatečně nezahřívá, ačkoliv je nastaven vysoký stupeň ohřevu?

Nádobí je pro zapnutou varnou zónu příliš malé nebo není vhodné pro indukční vaření. Informace o typu, velikosti a umístění nádobí naleznete v kapitole → "*Indukční vaření*".

Čištění

Jak mám varnou desku vyčistit?

Nejllepšího výsledku čištění dosáhnete při použití speciálního čisticího prostředku na sklokeramické povrchy. Nedoporučujeme Vám používat drsné nebo abrazivní čisticí prostředky, ani čisticí prostředky pro myčky nádobí (koncentráty) nebo drátěnky. Další informace o čištění a péči o Váš přístroj naleznete v kapitole → "*Čištění přístroje*".

Co dělat v případě poruchy?

Závady lze obvykle snadno odstranit. Předtím, než zavoláte náš zákaznický servis, zkuste závadu odstranit pomocí následující tabulky.

Ukazatel	Možná příčina	Řešení
Nesvíí žádný ukazatel.	Došlo k výpadku elektrické energie. Zařízení není připojeno v souladu s elektrickým schématem. Porucha elektroniky.	Použijte jiné elektrické zařízení, abyste zkontrolovali, zda v elektrickém obvodu nedošlo ke zkratu. Ujistěte se, že je přístroj připojen v souladu s elektrickým schématem. Jestliže nebudete schopni opravit závadu svépomocí, kontaktujte prosím náš zákaznický servis.
Ukazatelé blikají.	Ovládací panel je vlhký nebo na něm spočívá nějaký předmět.	Osušte ovládací panel nebo předmět odstraňte.
Na displeji varných zón bliká ukazatel –.	Došlo k poruše elektroniky.	Pro vzetí poruchy na vědomí přikryjte ovládací panel rukou.
<i>F2</i>	Došlo k přehřátí elektroniky a příslušná varná zóna byla vypnuta.	Vyčkejte, dokud elektronika dostatečně nezchladne. Poté stiskněte na varné desce jakýkoliv symbol.
<i>F4</i>	Došlo k přehřátí elektroniky a všechny varné zóny byly vypnuty.	
<i>F5</i> + nastavení ohřevu a zvukový signál	V oblasti ovládacího panelu se nachází horká nádoba. Hrozí, že dojde k přehřátí elektroniky.	Odstraňte nádobu. Ukazatel poruchy na displeji zakrátko zhasne. Můžete pokračovat ve vaření.
<i>F5</i> a zvukový signál	V oblasti ovládacího panelu se nachází horká nádoba. Z důvodu ochrany elektroniky se varná zóna vypne.	Odstraňte nádobu. Vyčkejte několik vteřin. Stiskněte jakoukoliv kontrolku. Po zhasnutí displeje můžete pokračovat ve vaření.
<i>F1/F6</i>	Došlo k přehřátí varné zóny a ta se vypnula z důvodu ochrany pracovního povrchu.	Vyčkejte, dokud elektronika dostatečně nezchladne, poté varnou zónu znovu zapněte.
<i>F8</i>	Varná zóna byla v provozu po dlouhou dobu bez přerušení.	Byla aktivována funkce automatického vypnutí přístroje.
<i>E9000</i> <i>E9010</i>	Došlo k poruše na zdrojovém napětí; mimo běžné provozní rozpětí.	Kontaktujte Vašeho dodavatele elektrické energie.
<i>E9011</i>	Varná deska není řádně zapojena.	Odpojte přístroj od elektrické sítě. Ujistěte se, že je přístroj připojen v souladu s elektrickým schématem.

Na ovládací panel nepokládejte horké nádoby.

Upozornění

- Jestliže se na displeji zobrazí symbol *E*, pro načtení kódu chyby je třeba stisknout čidlo příslušné varné zóny.
- Jestliže v tabulce není uveden kód Vaší poruchy, odpojte varnou desku od sítě, vyčkejte 30 vteřin a znovu ji připojte. Jestliže se znovu displej zobrazí, kontaktujte techniky zákaznického servisu a sdělte jim přesný kód chyby.

Zákaznický servis

Náš zákaznický servis je Vám k dispozici pro případ, že potřebujete Váš přístroj opravit. Vždy najdeme nejvhodnější řešení, aby jste se vyhnuli zbytečným návštěvám našich servisních techniků.

Označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD)

Při kontaktu se zákaznickým servisem uveďte prosím číslo výrobku (E) a číslo výroby konkrétního přístroje (FD).

Tyto údaje naleznete na typovém štítku, který se nachází:

- Na dokladech od přístroje.
- Na spodní části varné desky.

Číslo E naleznete také na skleněném povrchu varné desky. Zákaznický index (KI) a FD číslo můžete zkontrolovat v základním nastavení. Pro tyto informace si přečtete kapitolu → „*Základní nastavení*“.

Berte prosím na vědomí, že za návštěvu servisního technika pro účely opravy z důvodu nesprávného použití přístroje se hradí poplatek, a to i když je přístroj v záruční lhůtě.

Kontaktní informace pro všechny státy naleznete v příloženém seznamu zákaznických center.

Zkušební pokrmy

Tato tabulka je navržena pro zkušební instituty ke zjednodušení kontroly přístroje.

Údaje v této tabulce jsou uvedeny s ohledem na příslušenství značky Schulte-Ufer (4 kusy nádobí ze sady pro HEZ 390042 indukční varné desky) s následujícími rozměry:

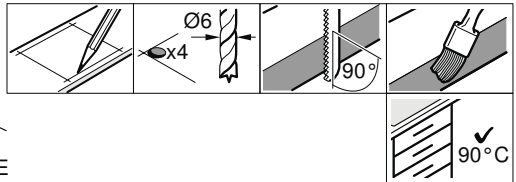
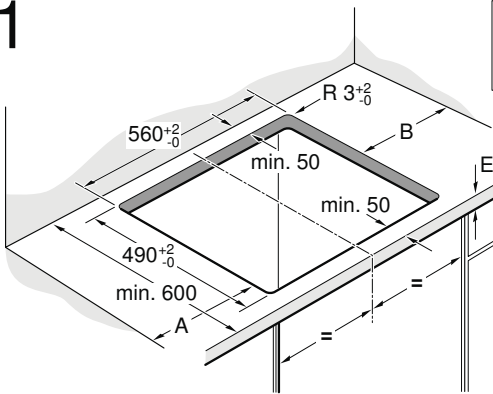
- Hluboký hrnec Ø 16 cm, 1.2 l pro varné zóny Ø 14.5 cm
- Hrnec Ø 16 cm, 1.7 l pro varné zóny Ø 14.5 cm
- Hrnec Ø 22 cm, 4.2 l pro varné zóny Ø 18 cm
- Pánev na smažení Ø 24 cm, pro varné zóny Ø 18 cm

Zkušební pokrmy	Nádobí	Stupeň ohřevu pokrmu	Předeheřtí		Vaření	
			Doba přípravy pokrmu (min:sek)	Poklice	Stupeň ohřevu pokrmu	Poklice
Rozpuštěná čokoláda Čokoládová poleva (např. značka Dr. Oetker, tmavá čokoláda 55 % kaka, 150 g)	Hluboký hrnec, průměr 16 cm	-	-	-	1.	Ne
Čočková polévka , ohřívání a udržování teploty Čočková polévka* Počáteční teplota: 20 °C						
Množství: 450 g	Hrnec, průměr 16 cm	9	1:30 (bez míchání)	Ano	1.	Ano
Množství: 800 g	Hrnec, průměr 22 cm	9	2:30 (bez míchání)	Ano	1.	Ano
Čočková polévka z plechovky. Např. čočka s klobásami Erasco. Počáteční teplota: 20 °C						
Množství: 500 g	Hrnec, průměr 16 cm	9	cca 1:30 (promíchejte po cca 1 minutě)	Ano	1.	Ano
Množství: 1 kg	Hrnec, průměr 22 cm	9	cca 2:30 (promíchejte po cca 1 minutě)	Ano	1.	Ano
Příprava bešamelu Teplota mléka: 7° C Příspěvky: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a špetka soli.						
1. Rozpusťte máslo, vmíchejte mouku a sůl a směs zahřejte.	Hluboký hrnec, průměr 16 cm	1	cca 3:00	Ne	-	-
2. Přidejte do směsi mléko a za neustálého míchání uveďte do varu.		7	cca 5:30	Ne	-	-
3. Jakmile se bešamel začne vařit, ponechte omáčku na varné zóně další dvě minuty a neustále jí míchejte.		-	-	-	1	Ne
* Recept je v souladu s DIN 44550						
** Recept v souladu s DIN EN 60350-2						

Zkušební pokrm	Nádobí	Stupeň ohřevu pokrmu	Přehřátí Doba přípravy pokrmu (min:sek)	Poklice	Vaření Stupeň ohřevu pokrmu	Poklice
Příprava mléčné rýže						
Mléčná rýže, příprava s poklicí. Teplota mléka: 7 °C Zahřejte mléko, dokud nezačne pěníť. Nastavte požadovaný stupeň ohřevu a přidejte do mléka rýži, cukr a sůl. Doba přípravy včetně přehřátí je cca 45 min.						
Přísady: 190 g krátkozrnné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli.	Hrnc, průměr 16 cm	8.	cca 7:00	Ne	3 (promíchejte po 10 minutách)	Ano
Přísady: 250 g krátkozrnné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli.	Hrnc, průměr 22 cm	8.	cca 5:30	Ne	3 (promíchejte po 10 minutách)	Ano
Mléčná rýže, příprava bez poklice. Teplota mléka: 7 °C. Přidejte do mléka všechny přísady a za neustálého míchání směs zahřejte. Jakmile mléko dosáhne teploty cca 90 °C, zvolte doporučený stupeň ohřevu a ponechte mírně vařit na nízký stupeň ohřevu po dobu cca 50 minut.						
Přísady: 190 g krátkozrnné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli.	Hrnc, průměr 16 cm	8.	cca 7:00	Ne	3	Ne
Přísady: 250 g krátkozrnné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli.	Hrnc, průměr 22 cm	8.	cca 5:30	Ne	2.	Ne
Příprava rýže*						
Teplota vody: 20 °C						
Přísady: 125 g dlouhozrnné rýže, 300 g vody a špetka soli.	Hrnc, průměr 16 cm	9	cca 2:30	Ano	2	Ano
Přísady: 250 g dlouhozrnné rýže, 600 g vody a špetka soli.	Hrnc, průměr 22 cm	9	cca 2:30	Ano	2.	Ano
Vepřová pečeně						
Počáteční teplota pečeně: 7 °C						
Množství: 3 kusy vepřové pečeně (celková váha cca 300 g, tloušťka 1 cm) a 15 ml slunečnicového oleje).	Pánev na smažení průměr 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne
Příprava palačinek**						
Množství: 55 ml těsta na každou palačinku.	Pánev na smažení průměr 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne
Smažené bramborové hranolky						
Množství: 1,8 l slunečnicového oleje, na porci: 200 g mražených hranolek (např. značka McCain 123 Originál fries).	Hrnc, průměr 22 cm	9	Dokud teplota oleje nedosáhne 180 °C.	Ne	9	Ne
* Recept je v souladu s DIN 44550						
** Recept v souladu s DIN EN 60350-2						

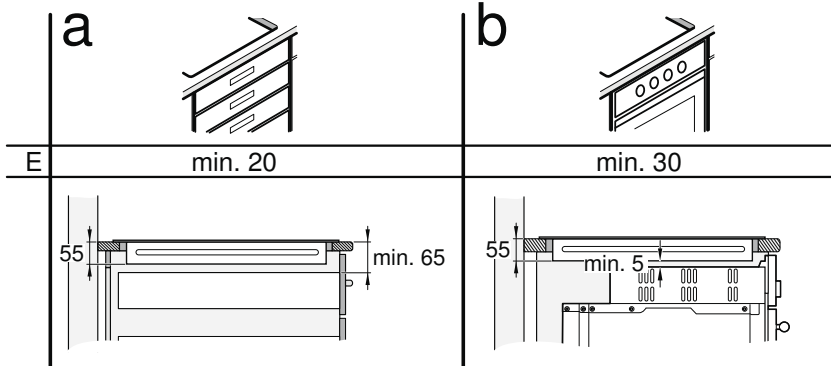


1

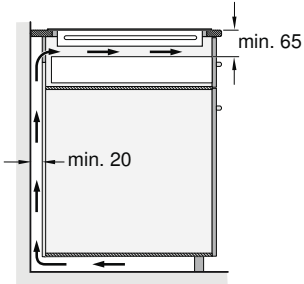


A	B
min. 40	min. 200
min. 200	min. 40

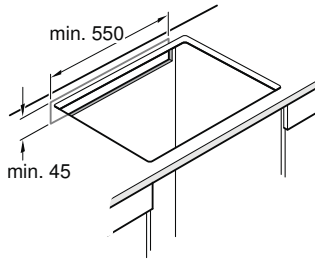
2



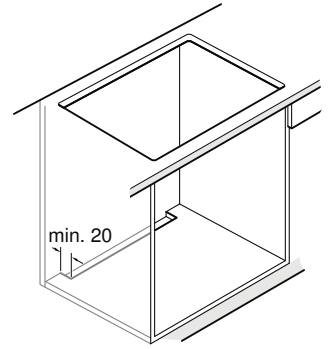
3a



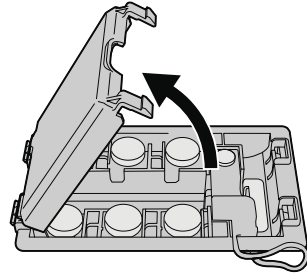
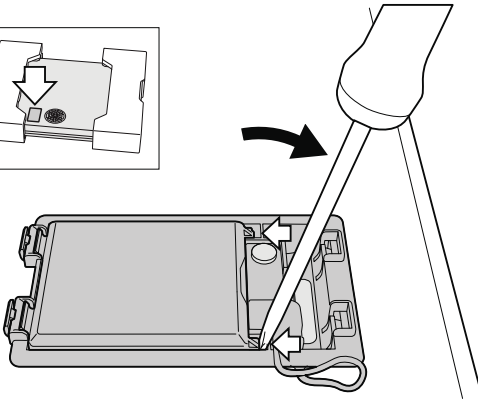
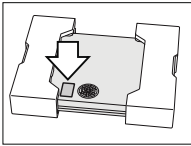
3b



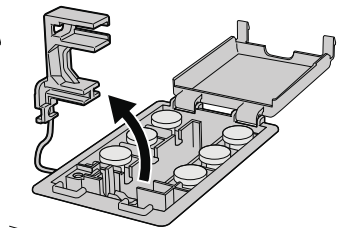
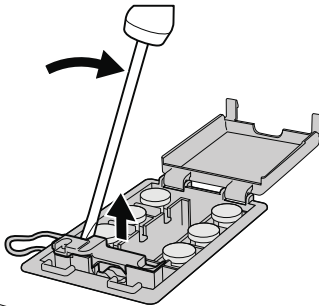
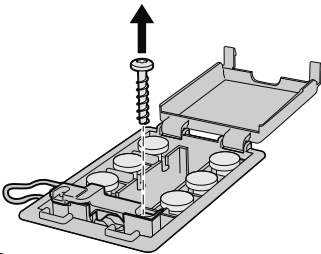
3c



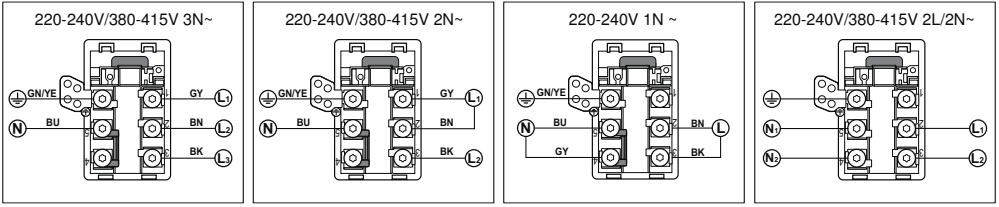
4



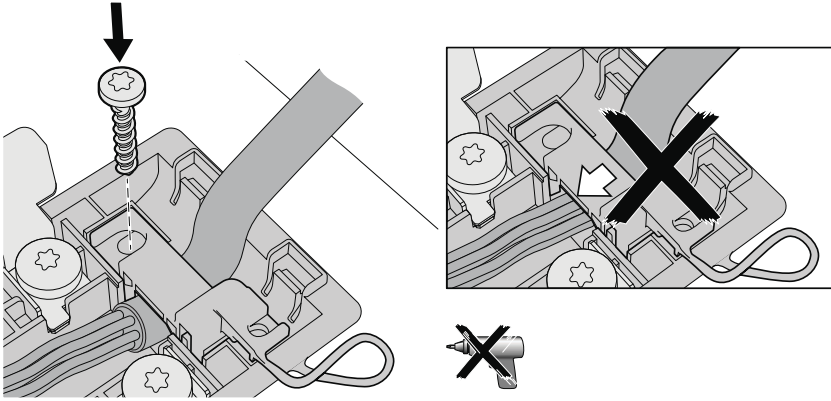
5



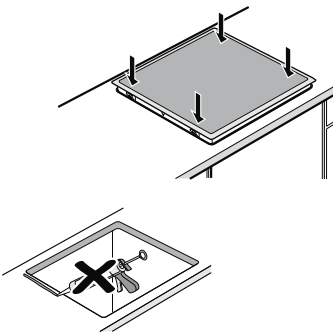
6



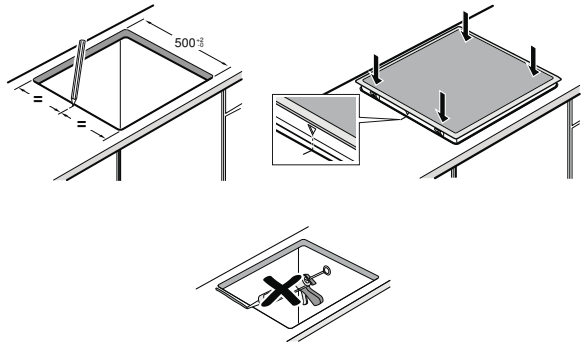
7

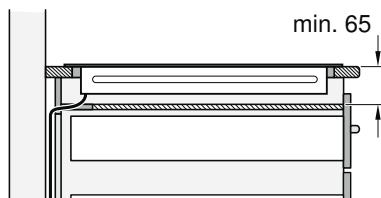
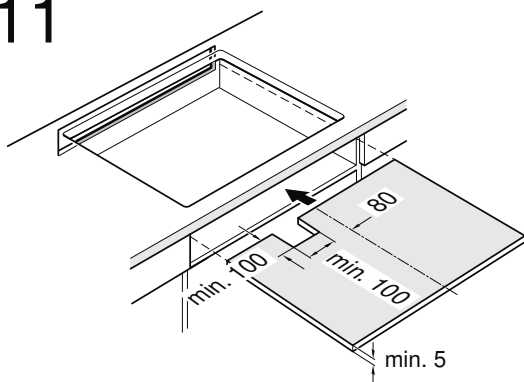
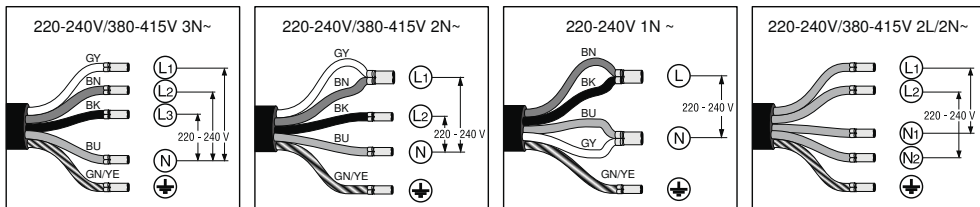


8



9





Důležitá upozornění

Bezpečnostní upozornění: bezpečnost během používání přístroje je zaručena pouze tehdy, pokud byla vestavba technicky provedena správným způsobem a podle tohoto montážního návodu. Za škody, které vzniknou neodbornou vestavbou, ručí montér.

Tento přístroj je vhodný k používání až do nadmořské výšky 4000 metrů.

⚠ Nositelé elektronických implantátů!

Přístroj může obsahovat permanentní magnety, které mohou ovlivnit elektronické implantáty, jako např. kardiostimulátor nebo inzulinovou pumpu. Proto během montáže dodržujte minimální odstup od elektronických implantátů 10 cm.

Připojení k elektrickému proudu: musí být provedeno koncesovaným odborníkem. Přitom musí být dodržována ustanovení místního dodavatele elektriny. Přístroj musí být napojen napravo a přípojka musí být opatřena odpovídajícím odpojovačem dle předpisů pro instalaci.

Typy k připojení: přístroj patří do ochranné třídy "I". Ta smí být použita pouze v kombinaci s uzemněnou přípojkou. Výrobce nezodpovídá za poruchy nebo možné škody, které vzniknou v důsledku chybné elektrické instalace.

Síťový přípojovací kabel: síťový přípojovací kabel smí instalovat pouze odborník s licencí nebo vyškolený technik zákaznického servisu. Potřebné údaje o připojení naleznete na typovém štítku a na schématu připojení.

Montáž pod pracovní desku: indukční varné desky smí být instalovány pouze nad zásuvky nebo pečicí trouby stejné značky, které mají odvětrávání. Pod varnou deskou se nesmí nacházet žádné chladničky, myčky nádobí, trouby bez odvětrávání nebo pračky.

Odsavač par: vzdálenost mezi odsavačem par a varnou deskou musí odpovídat minimální udané vzdálenosti podle montážního návodu pro odsavač par.

Pracovní deska: musí být rovná, vodorovná a stabilní. Dodržujte pokyny výrobce pracovní desky. Pokud tloušťka pracovní desky, do které bude zabudována varná deska, neodpovídá zadání, vyztužte ji nehořlavým materiálem odolným proti vodě, dokud nedosáhnete minimální doporučené tloušťky. V opačném případě nelze zaručit dostačující stabilitu.

- Pracovní deska, do které bude varná deska zabudována, by měla snést zařízení cca 60 kg.
- Po zabudování varné desky nejprve zkontrolujte, zda je rovná.

Záruka: neodborná vestavba, napojení nebo chybná montáž vedou ke ztrátě záruky.

Upozornění: veškeré práce provedené na vnitřku spotřebiče, včetně výměny síťového přípojovacího kabelu, smí provést výhradně vyškolený technik zákaznického servisu.

Příprava nábytku, obrázek 1/2/3

Vestavný nábytek: musí být odolný minimálně do teploty 90 °C.

Výřez: po vyříznutí odstraňte třísky.

Rezné plochy: opatřete je žáruvzdorným materiálem.

Vestavba nad zásuvku, obrázek 2a

Pracovní deska: musí mít tloušťku minimálně 20 mm.

Odvětrávání: vzdálenost mezi povrchem pracovní desky a horní oblastí zásuvky musí činit 65 mm.

Upozornění: používejte pouze dělič příhrádku ze dřeva, neboť kovové objekty v zásuvce mohou v důsledku recirkulace vzduchu z odvětrávání varné desky dosáhnout vysokých teplot (**obrázek 11**).

Montáž nad pečicí troubou, obrázek 2b

Příhrádka: musí mít tloušťku minimálně 30 mm.

Upozornění: podívejte se do montážního návodu pro pečicí troubu, zda nemusí být vzdálenost mezi varnou deskou a pečicí troubou větší.

Odvětrávání: vzdálenost mezi pečicí troubou a varnou deskou musí činit minimálně 5 mm.

Ventilace, obrázek 3

Aby byla zaručena správná funkčnost přístroje, musí být varná deska odpovídajícím způsobem odvětrávána. Protože ventilace ve spodní části přístroje potřebuje dostatečný přívod čerstvého vzduchu, musí být nábytek instalován odpovídajícím způsobem. K tomu je třeba následující:

- Minimální vzdálenost mezi zadní stěnou nábytku a kuchyňskou stěnou a mezi povrchem pracovní desky a horní částí zásuvky (**obrázek 3a**).
- Otvor nahoře v zadní stěně nábytku (**obrázek 3b**).
- Pokud není dodržena minimální vzdálenost 20 mm od zadní stěny nábytku, musí být v dolní části otvor (**obrázek 3c**).

Upozornění: pokud bude přístroj vestavěn do varného ostrůvku nebo bude instalován jiným způsobem, který zde nebyl popsán, musí být dodrženo odvětrávání varné desky.

Vestavba přístroje, obrázky 4/5/6/7/8/10

Upozornění: při montáži varné desky noste ochranné rukavice. Plochy, které nevidíte, mohou mít ostré hrany.

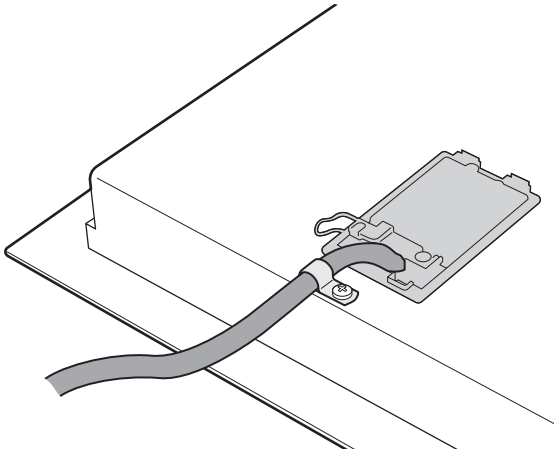
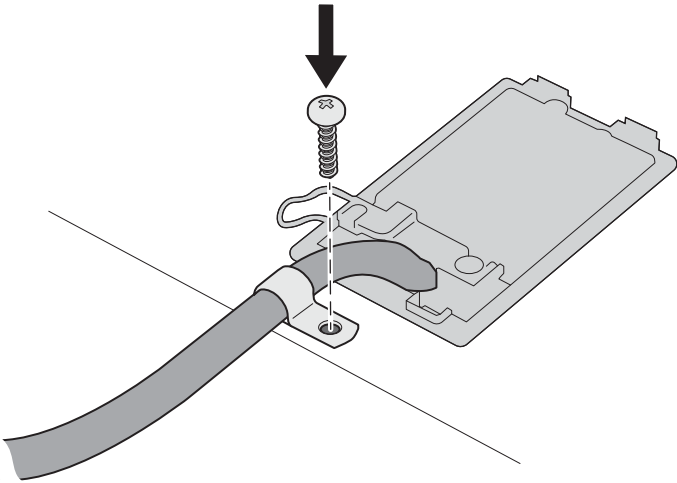
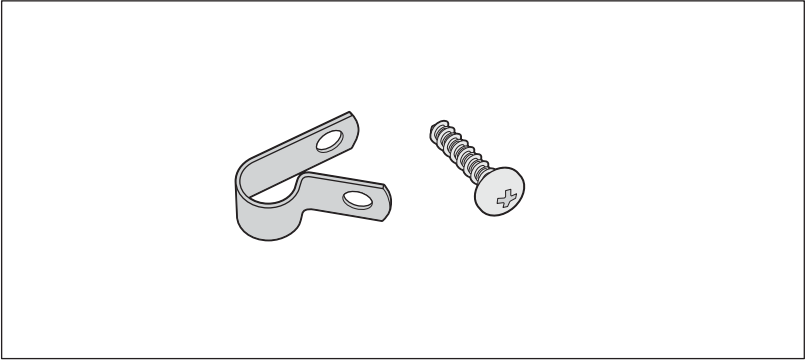
U přístrojů bez předem instalovaného kabelu zaveďte síťový přípojovací kabel do přípojné krabice.

1. Otočte varnou desku a položte ji na dno obalu, hadr nebo jinou plochu, abyste ji nepoškrábali.
2. Pomocí šroubováku nadzdvihnete kryt přípojné krabice (**obrázek 4**).
3. Uvolněte přípevňovací šrouby a pomocí šroubováku nadzdvihnete hadicovou svorku (**obrázek 5**).
4. Napojte pouze dle schématu na přípojné krabici (**obrázek 6**):

BN: hnědý
BU: modrý
GN/YE: žlutý a zelený
BK: černý
GY: šedý

Upozornění

- Pokud použijete přiložené měděné můstky, tak je namontujte dle schématu připojení.
 - Dávejte pozor na to, abyste po připojení kabelu pevně utáhli šrouby na přípojovací krabici.
5. Síťový přípojovací kabel připevňte pomocí hadicové svorky a utáhněte přípevňovací šrouby (**obrázek 7**).
 6. Zavřete víko přípojovací krabice.
- Upozornění:** pokud potřebujete delší kabel, kontaktujte zákaznický servis.
- Nasazení varné desky, obrázek 8**
Vsuněte přístroj do vestavěného prostoru.
- Nepřiskřípněte síťový přípojovací kabel a nevedte ho přes ostré hrany. Pokud je pod varnou deskou vestavěná pečicí trouba, tak vedte vedení k přípojné krabici zadním rohem pečicí trouby. Vedení musí být instalováno takovým způsobem, aby se nedotýkalo žádných horkých míst na varné desce nebo na pečicí troubě.
 - U dlážděných pracovních ploch: spáru mezi dláždicemi utěsňte silikonovou hmotou.
- Nasadíte varnou desku do výřezu v pracovní desce o hloubce 500 mm - Obrázek 9**
1. Označte si střed výřezu v pracovní desce.
 2. Nasadíte varnou desku.
 3. Na pracovní desce vyrovnáte rám pracovní desky podle označení.
 4. Zatlačte pracovní desku do otvoru.
- Nesmíte skřípnout síťový přípojovací kabel a vést ho přes ostré hrany. Pokud je pod varnou deskou zabudovaná pečicí trouba, tak vedení k přípojné krabici vedte zadním rohem pečicí trouby. Vedení musí být instalováno tak, aby se nedotýkalo žádných horkých ploch varné desky nebo pečicí trouby.
 - V případě dlážděných pracovních desek: utěsňte spáry pomocí silikonové hmoty.
- Připojení přístroje, obrázek 10**
- Napětí viz typový štítek.
 - Připojte pouze podle schématu připojení.
- BN: hnědý
BU: modrý
GN/YE: žlutý a zelený
BK: černý
GY: šedý
- Podle druhu připojení musí být případně změněno uspořádání svorek dodaných z výroby. Svorky musí být případně zkráceny a izolace odstraněna, aby bylo možné nasadit svorku, která spojuje dva kabely.
- Demontáž přístroje**
Odpojte přístroj od elektrické sítě.
Zatlačte proti varné desce směrem zesponu a vyjměte ji.
- Pozor!**
Poškozený přístroj! Nezkoušejte vyjmout přístroj páčením shora.



Informace v případě elektrických varných desek pro domácnost	Symbol	Hodnota	Jednotka
Značka		SIEMENS	
Model		EH645BFB1E	
Typ varné desky		elektrická	
Počet zón a/a nebo ploch na vaření		4	
Technologie ohřevu (indukční zóny a plochy na vaření, sálavé zóny na vaření, pevné plotny)		indukční	
V případě kruhových zón a nebo ploch na vaření: průměr plochy užitečného povrchu na elektricky ohřívanou zónu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
levá přední	∅	18	cm
levá zadní	∅	18/28	cm
pravá zadní	∅	14,5	cm
pravá přední	∅	21	cm
V případě nekruhových zón a nebo ploch na vaření: délka a šířka plochy užitečného povrchu na elektricky ohřívanou zónu a nebo plochu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
Vypočítaná spotřeba energie na zónu a nebo plochu na vaření na kg			
levá přední		170	Wh/kg
levá zadní		170	Wh/kg
pravá zadní		170	Wh/kg
pravá přední		170	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky vypočítaná na kg		170	Wh/kg

Tabulka povinných informací pro domácnost: (Ve smyslu ekodizajn Nařízení Komise č 66/2014, čl.2.3.)

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

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

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

2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

3. Uplatnění záruky

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Neoprávněnost reklamace

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

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

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

5. Náhradní díly

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

6. Pozáruční servis

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

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

8. Upozornění pro prodejce

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

9. Ochrana osobních údajů

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

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů SIEMENS

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

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

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

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

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

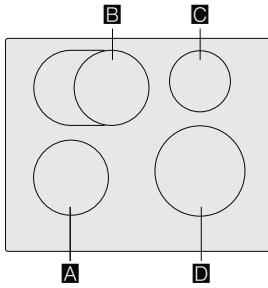
SIEMENS





Indukčná sklokeramická varná doska s ovládaním
EH645BFB1E

www.siemens-home.com/sk

[sk] Návod na použitie



		g*	b*
A	∅ 18	1.800 W	3.100 W
B	∅ 18/28	 1.800 W	3.100 W
		 2.000 W	3.700 W
C	∅ 14,5	1.400 W	2.200 W
D	∅ 21	2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Obsah

 Použitie podľa určenia	4	 Často kladené otázky	18
 Dôležité bezpečnostné pokyny	5	 Čo robiť v prípade poruchy?	19
 Príčiny poškodenia	6	 Zákaznícky servis	20
Prehľad	6	Označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (FD).....	20
 Ochrana životného prostredia	7	 Skúšobné pokrmky	21
Tipy na úsporu energie	7		
Ekologická likvidácia prístroja	7		
 Indukčné varenie	7		
Výhody indukčného varenia	7		
Riad	7		
 Oboznámenie sa s prístrojom	9		
Ovládací panel	9		
Varné zóny	9		
Ukazovateľ zostatkového tepla	9		
 Obsluha prístroja	10		
Zapnutie a vypnutie varnej dosky	10		
Nastavenie varnej zóny	10		
Odporúčania šéfkuchára	10		
 Časové funkcie	13		
Nastavenie doby prípravy pokrmu	13		
Budík	13		
 Funkcia PowerBoost	14		
Aktivácia	14		
Deaktivácia	14		
 Detská poistka	14		
Aktivácia a deaktivácia detskej poistky	14		
Automatická detská poistka	14		
 Automatické vypnutie varnej zóny.....	14		
 Základné nastavenie	15		
Vykonanie základného nastavenia:	16		
 Test vhodnosti riadu	16		
 Čistenie prístroja.....	17		
Varná doska	17		
Rám varnej dosky	17		

Ďalšie informácie k produktom, príslušenstvu, náhradným dielom a k servisu nájdete na internetových stránkach: www.siemens-home.com/sk



Použitie podľa určenia

Pozorné si prečítajte tento návod na použitie. Všetky dokumenty si starostlivo uschovajte pre neskoršie použitie alebo pre prípadného ďalšieho majiteľa.

Po odstránení obalových materiálov prístroj skontrolujte. Ak bol prístroj pri preprave poškodený, nepripájajte ho k sieti, kontaktujte naše oddelenie technickej podpory s písomným oznámením o spôsobenej škode. V opačnom prípade pridete o právo na akúkoľvek náhradu škody.

Prístroj musí byť nainštalovaný podľa pokynov na inštaláciu.

Prístroj je určený iba na použitie v domácnosti. Používajte prístroj výhradne na prípravu pokrmov a nápojov. Počas použitia je potrebné na prístroj dozerat', a to i v prípade použitia na krátku dobu. Používajte prístroj iba v uzatvorených priestoroch.

Tento prístroj je určený na použitie v najvyššej povolenej nadmorskej výške 4 000 m.

Prístroj nezakrývajte. Obalový materiál môže spôsobiť nehody z dôvodu prehriatia prístroja, vznietenia alebo roztrieštenia.

Nepoužívajte ochranu pred náhodným použitím deťmi, ktorá nie je odporúčaná výrobcom varnej dosky. Táto ochrana by mohla spôsobiť úraz.

Prístroj nie je určený na prevádzku s externým časovačom či diaľkovým ovládačom.

Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností alebo vedomostí, smú prístroj používať iba pod dohľadom zodpovednej osoby, alebo pokiaľ boli zodpovednou osobou poučené a pochopili riziká, ktoré z použitia môžu vyplývať.

Deti sa s prístrojom alebo v jeho blízkosti nesmú hrať. Deti staršie ako 8 rokov môžu prístroj čistiť alebo vykonávať jeho všeobecnú údržbu iba pod dozorom zodpovednej osoby.

Udržujte deti mladšie ako 8 rokov mimo dosahu prístroja a siet'ového kábla. Počas použitia na prístroj vždy dozerajte. Použitie prístroja i keď len na krátku dobu, musí byť nepretržite monitorované.

Ak používate kardiostimulátor alebo podobné prístroj, odporúčame vám, aby ste dbali na zvýšenú opatrnosť pri použití tohto prístroja alebo pri kontakte s prístrojom pri jeho prevádzke. Poradte sa so svojím lekárom alebo výrobcom daného zdravotníckeho prístroja o možnej nezlúčiteľnosti prístroja s daným zdravotníckym prístrojom.

⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny

⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo požiaru!

- Horúci olej a tuk sa môžu ľahko vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajú bez dozoru. V prípade vzplanutia oleja či tuku oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Uhaste opatrne plamene pomocou pokrievky, protipožiarnej deky alebo podobnej pomôcky.
- Varné zóny sú veľmi horúce. Nikdy neumiestňujte na varnú dosku horľavé alebo výbušné predmety. Na varnej doske žiadne predmety neskladujte.
- Prístroj sa veľmi zahrieva. Neskladujte v zásuvkách priamo pod varnou doskou výbušné predmety alebo spreje.
- Varná doska sa automaticky vypne a nie je možné ju znovu použiť. Neskôr sa môže znovu samovoľne zapnúť. Vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.

⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo popálenia!

- Varné zóny a rám varnej dosky (konkrétne prípadné okolie varnej dosky) sa veľmi zahrievajú. Nikdy sa rozpálených povrchov nedotýkajte. Udržujte deti mimo dosahu prístroja.
- Varná zóna sa zohreje, displej však nesvieti. Vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.
- Kovové predmety na varnej doske sa veľmi rýchlo zahrejú. Na varnú dosku nikdy neklad'te kovové predmety (napríklad nože, vidličky, lyžice, pokrievky).
- Po každom použití varnú dosku vypnite hlavným vypínačom. Nečakajte, až sa po odstránení hrnca z varnej zóny varná doska automaticky vypne.

⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy alebo výmenu sieťového kábla smú vykonávať len servisní technici vyškolení výrobcom. V prípade chyby prístroja ho vypnite a odpojte z elektrickej siete alebo vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.
- Nepoužívajte vysokotlakové čističe alebo parné čističe, môžu viesť k úrazu elektrickým prúdom.

- Poškodený prístroj môže spôsobiť az elektrickým prúdom. Poškodený prístroj nikdy nezapínajte. Odpojte prístroj z elektrickej siete alebo vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.
- Praskliny v sklokeramike môžu spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Odpojte prístroj z elektrickej siete alebo vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.

⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo poruchy!

Varná doska je vybavená ventilátorom v spodnej časti. Ak je pod varnou doskou zásuvka, nemali by sa v nej skladovať drobné predmety alebo papier. Mohlo by dôjsť k poškodeniu týchto predmetov ventilátorom alebo by mohlo dôjsť k ich vťahnutiu do ventilátora. Medzi obsahom zásuvky a prívodom ventilátora by mala byť medzera aspoň 2 cm.

⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo úrazu!

- Pri varení vo vodnom kúpeli by mohlo dôjsť k roztriešteniu varnej nádoby či varnej dosky z dôvodu prehriatia. Varná nádoba vo vodnom kúpeli sa nesmie priamo dotýkať dna hrnca naplneného vodou. Používajte iba riad odolný proti vysokým teplotám.
- Ak sa medzi panvicami a varnou zónou nachádza tekutina, panvice môžu "vyletiť hore". Vždy udržiavajte varné zóny i dna panvíc v suchu.

Príčiny poškodenia

Varovanie!

- Drsné povrchy dna panvíc môžu varnú dosku poškrabať.
- Nenechávajte na varnej zóne prázdne hrnce ani panvice. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Na ovládací panel, na displej ani na okraj varných zón nekladte horúce panvice. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Pri narazení tvrdých alebo ostrých predmetov na varnú dosku môže dôjsť k poškodeniu.
- V prípade umiestnenia alobalu či plastových nádob na varnú zónu dôjde k ich roztaveniu. Použitie laminátových fólií na varnú dosku sa neodporúča.

Prehľad

V nasledujúcej tabuľke nájdete príčiny poškodenia:

Poškodenie	Príčina	Opatrenie
Škrvny	Pripálené jedlo.	Pripálené jedlo ihneď odstráňte pomocou škrabky na sklo.
	Nevhodný čistiaci prostriedok.	Používajte iba čistiace prostriedky vhodné pre tento typ varnej dosky.
Škrabance	Soľ, cukor a piesok.	Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú plochu alebo úložný priestor.
	Riad s drsným povrchom môže varnú dosku poškrabať.	Skontrolujte riad.
Zafarbenie	Nevhodný čistiaci prostriedok.	Používajte iba čistiace prostriedky vhodné pre tento typ varnej dosky.
	Škrabance na riade.	Zdvíhajte hrnce a panvice pri ich premiestňovaní.
Odlupovanie	Cukor, potraviny s vysokým obsahom cukru.	Pripálené jedlo ihneď odstráňte pomocou škrabky na sklo.

Ochrana životného prostredia

V tejto kapitole nájdete informácie o úspore energie a o likvidácii prístroja.

Tipy na úsporu energie

- Na každú nádobu vždy používajte správnu pokrievku. Pri varení bez použitia pokrievky spotrebujete mnoho viac energie. Používajte sklenenú pokrievku, budete tak mať lepší prehľad bez potreby zdvíhať pokrievku.
- Používajte nádoby s rovným dnom. Nerovný povrch spôsobí mnoho väčšiu spotrebu energie.
- Priemer dna nádoby musí súhlasiť s veľkosťou varnej zóny. Upozornenie: Výrobcovia nádob na varenie obvykle určujú veľkosť nádoby podľa priemeru vrchnej časti, ktorá je obvykle väčšia ako priemer jej dna.
- Na malé množstvo potravín používajte menšie nádoby. Väčšia nádoba, ktorá nie je celkom naplnená, spotrebuje veľa energie.
- Pri varení používajte malé množstvo vody. Ušetríte tak energiu a uchováte vitamíny a minerály nachádzajúce sa v zelenine.
- Pri varení zvolte čo najnižší stupeň varenia. Pri varení na vysokom stupni sa plýtvá energiou.

Ekologická likvidácia prístroja

Likvidujte obalové materiály ekologickým spôsobom.



Tento prístroj je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU, ktorá sa týka elektrických a elektronických spotrebičov (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Táto smernica udáva rámec pre spätný odber a recykláciu v celej EÚ.

Indukčné varenie

Výhody indukčného varenia

Indukčné varenie predstavuje celkom nový spôsob prípravy pokrmov, pri ktorom vzniká teplo priamo v nádobe. To prináša celý rad výhod:

- Pri varení a smažení ušetríte čas.
- Ušetríte energiu.
- Ošetrovanie prístroja bude pre vás jednoduchšie. Rozliate pokrmy sa nebudú tak rýchlo pripaľovať.
- Ovládanie teploty a bezpečnosť - varná doska zvyšuje a znižuje teplotu, hneď ako jej užívateľ zmení nastavenie. Indukčná varná zóna prestane hriať, hneď ako dôjde k odstráneniu riadu z varnej zóny bez toho, aby vopred došlo k jej vypnutiu.

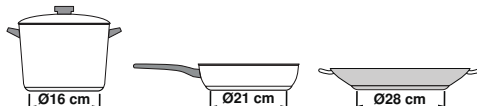
Riad

Používajte iba feromagnetický riad vhodný na indukčné varenie, ako napríklad:

- Riad vyrobený z posmaltovanej ocele,
- Riad vyrobený z liatiny,
- Špeciálny riad vhodný na indukciu, vyrobený z nehrdzavejúcej ocele.

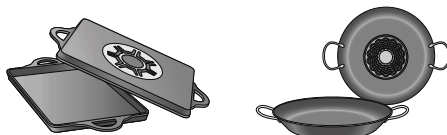
Overte si, či je váš riad vhodný na indukčné varenie. Pozrite kapitolu → „*Test vhodnosti riadu*“

Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky varenia, feromagnetické pole na dne varnej nádoby by malo zodpovedať veľkosti varnej zóny. Ak varná zóna nerozpozná na svojej ploche varnú nádobu, skúste nádobu umiestniť na varnú zónu s menším priemerom.



Niektorý indukčný riad nemá celú plochu dna z feromagnetického materiálu:

- Ak je dno nádoby iba čiastočne feromagnetické, zahreje sa iba táto feromagnetická časť. Teplo sa tak nemusí rovnomerne rozložiť po nádobe. Časť nádoby z materiálu, ktorý nie je feromagnetický, sa pri varení nemusí zahriať na požadovanú teplotu.



- Feromagnetická oblasť sa zmenší i v prípade, že materiál, z ktorého je nádoba vyrobená, obsahuje hliník. To môže znamenať, že sa nádoba nezahreje dostatočne alebo varná doska nádobu nerozpozná.



Nevhodný riad

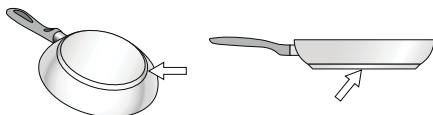
Nikdy nepoužívajte rozptylovače tepla alebo varné nádoby vyrobené z:

- bežnej tenkej ocele
- skla
- keramiky
- medi
- hliníka

Vlastnosti dna varných nádob

Materiály, z ktorých je riad vyrobený, môžu ovplyvniť výsledok varenia. Použitím hrncov a panví vyrobených z materiálov, ktoré rovnomerne distribuujú teplo, ako sú napríklad antikorové nádoby s trojvrstvovým dnom, ušetríte čas i energiu.

Používajte riad s rovným dnom; ak dno nádoby nie je rovné, môže dôjsť k poškodeniu tepelného zdroja.



Chýbajúca nádoba alebo jej nevhodná veľkosť

Ak nie je na varnú zónu umiestnená žiadna nádoba alebo je nádoba vyrobená z nevhodného materiálu či má nevhodnú veľkosť, na displeji danej varnej zóny bude blikať ukazovateľ stupňa ohrevu.

Blikanie zastavíte tak, že na varnú zónu umiestnite vhodnú nádobu. Ak to zaberie viac ako 90 sekúnd, varná zóna sa automaticky vypne.

Prázdne nádoby alebo nádoby s tenkým dnom

Nezahrievajte prázdne nádoby ani nádoby s tenkým dnom. Vaša varná doska je vybavená interným bezpečnostným systémom.

Prázdna nádoba sa však môže zahriať tak rýchlo, že prístroj nestihne zareagovať a nádoba sa tak zahreje na veľmi vysokú teplotu. Dno nádoby by sa mohlo roztaviť a poškodiť tak sklenený povrch varnej dosky. V takom prípade sa nádoby nedotýkajte a varnú zónu vypnite. Ak nebude po vychladnutí varná zóna fungovať, kontaktujte zákaznícky servis.

Rozpoznanie nádoby

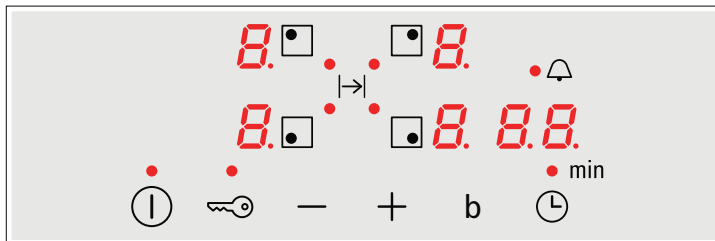
Každá varná zóna má nižší limit na rozpoznanie nádoby. Ten je závislý od priemeru feromagnetickej oblasti daného riadu a od materiálu, z ktorého je dno vyrobené. Z tohto dôvodu by ste vždy mali používať varnú zónu, ktorá najlepšie súhlasí s priemerom dna varnej nádoby.

Oboznámenie sa s prístrojom

Informácie o rozmeroch a výkonoch varných

zón viz → *Strana 2.*

Ovládací panel



Ovládací panel	
	Hlavný vypínač
	Voľba varnej zóny
	Pole nastavenia
	Funkcia PowerBoost
	Časové funkcie
	Detská poistka



Ukazovatele	
	Prevádzkový stav
	Stupne ohrevu
	Zostatkovej tepla
	Funkcia PowerBoost
	Ukazovateľ časovej funkcie

Ovládací panel

Dotknutím sa symbolu aktivujete príslušnú funkciu.

Upozornenie: Ovládací panel vždy udržiajte v čistote a suchu. Vlhkosť môže brániť spotrebiču v riadnej funkcii.

Varné zóny

Varné zóny		
	Jedna varná zóna	Používajte riad, ktorý má vhodnú veľkosť.
	Predĺžená zóna varenia	Varná doska sa zapína automaticky, keď použivate riad s dnom, ktoré pokrýva vonkajší povrch zóny.

Používajte len riad, ktorý je vhodný pre indukčné varenie, pozri kapitola → *"Indukčné varenie"*

Ukazovateľ zostatkového tepla

Táto varná doska je vybavená ukazovateľom zostatkového tepla pre každú varnú zónu. Ten ukazuje, či je varná zóna ešte teplá.

Ak táto kontrolka svieti, varnej dosky sa nedotýkajte. Na displeji sa zobrazujú nasledujúce informácie v závislosti od množstva zostatkového tepla:

- ukazovateľ *H*: vysoká teplota
- ukazovateľ *h*: nízka teplota

Pokiaľ počas varenia odstránite z varnej zóny riad, ukazovateľ zostatkového tepla a ukazovateľ zvoleného stupňa ohrevu budú striedavo blikať.



Hneď ako sa varná zóna vypne, rozsvieti sa ukazovateľ zostatkového tepla. I po vypnutí varnej dosky zostane ukazovateľ zostatkového tepla rozsvietený tak dlho, kým varná zóna zostane teplá.


Obsluha prístroja

V tejto kapitole nájdete informácie o nastavení varnej zóny. V tabuľke nájdete stupne ohrevu a doby prípravy pre rôzne pokrmy.

Zapnutie a vypnutie varnej dosky

Varnú dosku zapnete a vypnete pomocou hlavného vypínača.

Zapnutie: Stlačte symbol . Zaznie zvukový signál. Rozsvieti sa ukazovateľ u hlavného vypínača a u ukazovateľa varných zón . Varná doska je pripravená na prevádzku.

Vypnutie: Stláčajte symbol , dokiaľ nezhasnú ukazovatele. Všetky varné zóny sú vypnuté. Ukazovateľ zvyškového tepla svieti, dokiaľ varné zóny dostatočne nevychladnú.

Upozornenie

- Varná doska sa vypne automaticky, ak sú všetky varné zóny vypnuté dlhšie ako 20 sekúnd.
- Zvolené nastavenie zostane uložené prv 4 sekundy po vypnutí varnej dosky. Ak ju behom tejto doby opäť zapnete, spustí sa prevádzka s pôvodným nastavením.

Nastavenie varnej zóny

V oblasti nastavenia môžete zvolit' požadovaný stupeň ohrevu + a –.

Stupeň ohrevu 1 = najnižší výkon



Stupeň ohrevu 9 = najvyšší výkon

Každý stupeň ohrevu má jeden medzistupeň.

Ten je označený bodom.

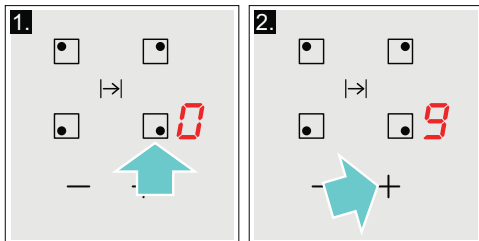
Vofba varnej zóny a stupňa ohrevu

Varná doska musí byť zapnutá.

1. Stlačte symbol  požadovanej varnej zóny. Na ukazovateli varnej zóny sa rozsvieti .
2. Stlačte symbol + alebo – a držte ho po dobu 10 sekúnd. Potom nastavte požadovaný stupeň ohrevu.

Symbol +: Stupeň ohrevu 9

Symbol –: Stupeň ohrevu 4




Stupeň ohrevu je nastavený.

Zmena stupňa ohrevu

Zvoľte varnú zónu a potom nastavte požadovaný stupeň ohrevu.

Vypnutie varnej zóny

Zvoľte varnú zónu a v nastavení stlačte . Varná zóna sa vypne. Ukazovateľ zvyškového tepla svieti, dokiaľ je varná zóna ešte horúca.

Upozornenie

- Ak sa na indukčnej varnej zóne nenachádza žiadna varná nádoba, bliká ukazovateľ stupňa ohrevu. Za určitú dobu sa varná zóna vypne.
- Ak sa na varnej zóne pred spustením varnej dosky nachádza varná nádoba, dôjde najneskôr 20 sekúnd po stlačení hlavného vypínača k jeho rozpoznaní a automaticky sa zvolí varná zóna. Behom ďalších 20 sekúnd nastavte stupeň ohrevu. Inak sa varná zóna opäť vypne. Ak sa na varnej doske po jej spustení nachádza viacej hrncov alebo panvíc, dôjde k ich rozpoznaní.

Odporúčania šéfkuchára

Odporúčania

- Pri ohrevu pretlakov, krémových polievok a hustých omáčok pokrmy občas premiešajte.
- Pre predhriatie nastavte stupeň ohrevu 8 alebo 9.
- Pri varení s pokrievkou znížte teplotu ohrevu hneď potom, čo začne z nádoby unikať para. Pre dosiahnutie dobrých výsledkov varenia nie je potrebné, aby z nádoby unikala para.
- Po varení ponechajte pokrievku na nádobe, kým nebudete pokrm servirovať.
- Pri vašení s použitím tlakového hrnca postupujte podľa pokynov výrobcu.
- Pre zachovanie živín v potravinách nevarte pokrmy zbytočne dlho. Pre nastavenie optimálneho času varenia môžete použiť budík.
- Pre zdravší výsledok varenia by sa z oleja nemalo dymiť.
- Potraviny smažte v malých, po sebe idúcich porciách.
- Riad sa pri varení môže veľmi zahrievať. Odporúčame vám používať ochranné kuchynské rukavice.
- Odporúčanie na energeticky úsporné varenie nájdete v kapitole → „Ochrana životného prostredia“.

Tabuľka varenia

Táto tabuľka ukazuje, ktorý stupeň ohrevu je vhodný pre jednotlivý druh potravín. Čas varenia sa môže líšiť v závislosti od typu, hmotnosti, hrúbky a kvality danej potraviny.

	Stupeň	Doba prípravy pokrmu (v min.)
Rozpúšťanie		
Čokoládová poleva	1 - 1.	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
Ohrev a udržiavanie teploty		
Eintopf (hustá polievka), napr. šošovicová	1.- 2	-
Mlieko*	1.- 2.	-
Ohrev klobás vo vode*	3 - 4	-
Rozmrazovanie a ohrev		
Špenát, mrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, mrazený	3 - 4	35 - 55
Mierne varenie		
Zemiakové knedle*	4.- 5.	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Biele omáčky, napr. bešamel	1 - 2	3 - 6
Šľahané omáčky, napr. francúzska, holandská	3 - 4	8 - 12
Varenie, varenie v pare, dusenie		
Ryža (s dvakrát väčšou dávkou vody)	2.- 3.	15 - 30
Mliečná ryža	2 - 3	30 - 40
Neošúpané varené zemiaky	4.- 5.	25 - 35
Varené zemiaky	4.- 5.	15 - 30
Cestoviny, rezance*	6 - 7	6 - 10
Eintopf (hustá polievka), Polievky	3.- 4.	15 - 120
Zelenina	2.- 3.	10 - 20
Mrazená zelenina	3.- 4.	7 - 20
Varenie v tlakovom hrnci	4.- 5.	-
Dusenie		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Pečené mäso v hrnci	4 - 5	60 - 100
Guláš	3 - 4	50 - 60
* Bez pokrievky		
** Niekoľkokrát obrátiť		

	Stupeň ohrevu	Doba prípravy pokrmu (v min.)
Pečenie/smaženie s malým množstvom oleja*		
Rezne mäsa, prírodné alebo obalované	6 - 7	6 - 10
Rezne mäsa, mrazené	6 - 7	8 - 12
Kotlety, prírodné alebo obalované**	6 - 7	8 - 12
Steak (hrúbka 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Prsia z hydiny, mrazené**	5 - 6	10 - 30
Hamburgery (hrúbka 2 cm)**	4.- 5.	30 - 40
Ryby a rybacie filety, prírodné	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybacie filety, obalované	6 - 7	8 - 20
Ryby, obalované a mrazené, napr. rybacie prsty Krevety,	6 - 7	8 - 12
Krevety, tigríe krevety	7 - 8	4 - 10
Restovaná zelenina a huby	7 - 8	10 - 20
Orestovaná zelenina s mäsom po ázijsky	7 - 8	15 - 20
Mrazené pokrmy, napr. pečené pokrmy	6 - 7	6 - 10
Palačinky (smažené postupne)	6 - 7	-
Omelety (smažené postupne)	3.- 4.	3 - 6
Volské oká	5 - 6	3 - 6
Fritovanie* (150 - 200 g na porciu v 1-2 l oleja, smažené porcie)		
Mrazené potraviny, napr. hranolčeky, kuracie nugetky Krokety, mrazené	8 - 9	-
Mäso, napr. kuracie kúsky	7 - 8	-
Ryby, obalované alebo v cestíčku Zelenina, huby, obalované alebo v cestíčku	6 - 7	-
Drobné smažené pokrmy, napr. šišky, ovocie v cestíčku	6 - 7	-
	4 - 5	-
* Bez prokrievky		
**Niekoľkokrát obrátiť		

Časové funkcie

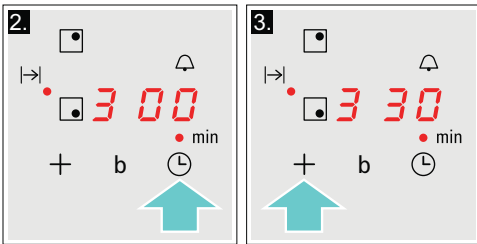
Vaša varná doska má k dispozícii dve časové funkcie:

- Nastavenie doby prípravy pokrmu
- Budík

Nastavenie doby prípravy pokrmu

Spôsob nastavenia:

1. Zvoľte varnú zónu a požadovaný stupeň ohrevu.
2. Stlačte symbol . Na ukazovateli varnej zóny sa rozsvieti
 - Na ukazovateli časovača sa rozsvieti .
3. Behom nasledujúcich 10 sekúnd nastavte požadovanú dobu prípravy pokrmu. Smerom zľava doprava je možné prednastaviť 1, 2, 3 ... až 10 minút.
Symbol + : 30 minút.
Symbol - : 10 minút.



Po niekoľkých sekundách začne bežať čas.

Upozornenie: Pre všetky varné zóny môžete automaticky nastaviť rovnakú dobu prípravy pokrmu. Nastavená doba beží pre každú varnú zónu nezávisle od seba. Informácie pre automatickému programovaniu doby prípravy pokrmu nájdete v odseku → "Základné nastavenie"

Zmena alebo zrušenie nastavenia času

Zvoľte varnú zónu. Stlačte symbol a pre zmenu doby úpravy pokrmu použite symboly + alebo - alebo ukazovateľ nastavte na hodnotu .

Po uplynutí nastaveného času

Varná zóna sa vypne. Ozve sa pípnutie a v programovači času sa zobrazí symbol po dobu 10 sekúnd. Na varnej zóne sa rozsvieti ukazovateľ ●. Stlačením symbolu vypnete ukazovateľa a zvukový signál.

Upozornenie

- Pri nastavení doby prípravy pokrmu pre viacej varných zón sa na časovom ukazovateli vždy zobrazí údaj pre zvolenú varnú zónu.
- Doba prípravy pokrmu je možné nastaviť až v dĺžke 99 minút.

Budík

Budík môžete nastaviť na dobu trvania až 99 minút. Funguje nezávisle od varných zón a ostatných nastavení. Pomocou tejto funkcie sa varná zóna automaticky vypne.

Postup pre nastavenie:

1. Budík môžete nastaviť dvomi spôsobmi:
 - Ak ste zvolili varnú zónu, stlačte dvakrát symbol .
 - Ak ste žiadnu varnú zónu nezvolili, stlačte symbol .
 - Ukazovateľ sa rozsvieti vedľa symbolu . Na displeji časových funkcií sa zobrazí .
2. Stlačte symbol + alebo -. Objavia sa základné možnosti nastavenia.
 - Symbol + : 10 minút.
 - Symbol - : 05 minút.
3. Pomocou symbolu + alebo - nastavte požadovanú dobu úpravy pokrmu.

Po niekoľkých sekundách sa začne odpočítavať čas.

Zmena alebo zrušenie nastavenia času

Stlačte opakovane symbol , dokiaľ sa vedľa symbolu nerozsvieti ukazovateľ . Zmeňte čas alebo použite symboly + alebo - pre nastavenie času na .

Po uplynutí nastaveného času

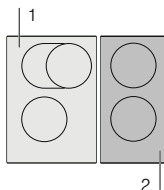
Zaznie zvukový signál. Na ukazovateli časových funkcií sa zobrazí . Po 10 sekundách sa ukazovateľ vypnú.

Stlačením symbolu vypnete ukazovateľa a zvukový signál.

Funkcia PowerBoost

Funkcia PowerBoost vám umožní ohriať veľké množstvo vody rýchlejšie ako použitím nastavenia stupňa ohrevu **S**.

Túto funkciu je možné pre varnú zónu vždy aktivovať, pokiaľ nie je práve používaná pre inú varnú zónu z rovnakej skupiny (pozrite obrázok). V opačnom prípade bude na displeji pre danú varnú zónu blikať symbol **b** a **S**; stupeň ohrevu **S** bude neskôr nastavený automaticky bez aktivácie tejto funkcie.



Aktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Stlačte symbol **b**.
Symbol **b** sa rozsvieti na displeji.

Funkcia je aktivovaná.

Deaktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Stlačte symbol **b**.
Symbol **b** na displeji zhasne a varná zóna sa prepne späť na stupeň ohrevu **S**.

Funkcia je deaktivovaná.

Upozornenie: Za určitých okolností sa môže funkcia PowerBoost sama automaticky vypnúť s cieľom ochrany elektronických súčiastok vo vnútri varnej dosky.

Detská poistka

Detskú poistku môžete použiť, aby ste predišli náhodnému zapnutiu varnej dosky deťmi.

Aktivácia a deaktivácia detskej poistky

Varná doska musí byť vypnutá.

Aktivácia: Stlačte minimálne 4 sekundy \Leftrightarrow . Na 10 sekúnd sa rozsvieti ukazovateľ vedľa symbolu \Leftrightarrow . Varná doska je zablokovaná.

Deaktivácia: Stlačte minimálne na 4 sekundy symbol \Leftrightarrow . Detská poistka je odblokovaná.

Automatická detská poistka

Pomocou tejto funkcie sa detská poistka zapne automaticky po každom vypnutí varnej dosky.

Aktivácia a deaktivácia

Ako zapnúť automatickú detskú poistku nájdete v kapitole → „Základné nastavenie“.

Automatické vypnutie varnej zóny

Ak je varná doska dlhší čas v prevádzke bez zmeny nastavenia, automaticky sa aktivuje ochrana pred prehriatím.

Varná doska prestane hriať. Na displeji varných zón striedavo blikajú symboly **F**, **S** alebo ukazovatele zostatkového tepla **h** alebo **H**.

Po stlačení akéhokoľvek symbolu sa displej vypne. Varnú zónu je možné teraz znovu nastaviť.

Čas, po uplynutí ktorého sa táto funkcia automaticky aktivuje, závisí od nastaveného stupňa ohrevu (po 1 až 10 hodinách).

Základné nastavenie


Prístroj disponuje rôznymi základnými nastaveniami. Nastavenie môžete prispôbiť svojim zvyklostiam.

Ukazovateľ	Funkcia
c 1	Automatická detská poistka. 0 Manuálna* 1 Automatická. 2 Funkcia je deaktivovaná.
c 2	Zvukové signály. 0 Potvrdzovací signál a signál nesprávnej obsluhy je vypnutý. 1 Signál nesprávnej obsluhy je zapnutý. 2 Potvrdzovací signál je zapnutý. 3 Sú zapnuté všetky zvukové signály.*
c 5	Automatické nastavenie doby prípravy pokrmu. 00 Vypnuté* 0 1:59 Automaticky odpočítavaný čas
c 6	Dĺžka zvukového signálu budíka pri ukončení činnosti. 1 10 sekúnd* 2 30 sekúnd 3 1 minúta
c 7	Funkcia Power Management. Obmedzenie celkového výkonu varnej dosky. 0 Vypnuté* 1 1000 W, minimálny výkon 1. 1500 W 2 2000 W ... 9 alebo 9. maximálny výkon varnej dosky.
c 9	Čas pre výber varnej zóny. 0 Neobmedzený: Zostáva vybraná naposledy nastavená varná zóna.* 1 Obmedzený: Varná zóna zostáva vybraná iba počas niekoľkých sekúnd.
c 12	Varný riad, kontrola výsledku prípravy pokrmu. 0 Nie je vhodný 1 Nie je optimálny 2 Vhodný
c 0	Obnovenie nastavenia z výroby 0 Individuálne nastavenie.* 1 Obnovenie nastavenia z výroby.

*Nastavenie z výroby


Vykonanie základného nastavenia:

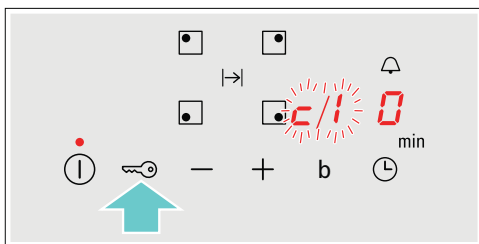
Varná doska musí byť vypnutá.


1. Zapnite varnú dosku.
2. Počas nasledujúcich 10 sekúnd stlačte na cca 4 sekundy symbol .

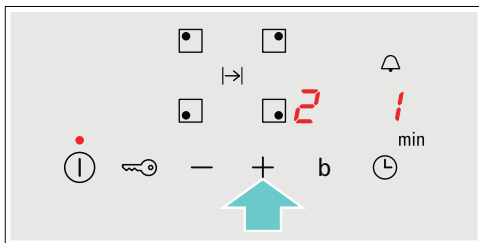
Prvé štyri hlásenia sú informácie o výrobku. Stlačte oblasť pre nastavenie, aby ste mohli vidieť jednotlivé ukazovatele.


Informácie o výrobku	Ukazovateľ
Zoznam technických zákazníckych servisov (ASSI)	01
Výrobné číslo	Fd
Výrobné číslo 1	95
Výrobné číslo 2	05

3. Ak znova stlačíte symbol , dostanete sa do ponuky základných nastavení. Na ukazovateľoch bliká striedavo **c** a **!** a rozsvieti sa **0** ako predvoľba.



4. Znova stlačte , kým sa nezobrazí požadovaná funkcia.
5. Použite symboly **+** a **-** pre vybrané požadované nastavenia.



6. Stlačte minimálne na 4 sekundy symbol . Nastavenie sa uloží.

Opustenie ponuky základných nastavení

Vypnite varnú dosku pomocou hlavného vypínača.

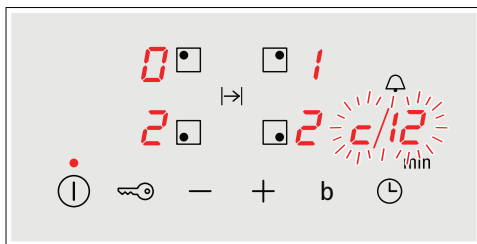
Test vhodnosti riadu

Pomocou tejto funkcie môžete preskúšať rýchlosť a kvalitu priebehu varenia v závislosti od varných nádob.

Výsledok je referenčnou hodnotou a závisí od vlastností varných nádob a použitej varnej zóny.

1. Do stredu varnej zóny postavte studenú varnú nádobu s cca 200 ml vody, priemer varnej zóny musí byť najlepší zodpovedať priemeru dna varnej nádoby.
2. Choďte do základného nastavenia a vyberte nastavenie **c 12**.
3. Stlačte symbol **+** alebo **-**. Na ukazovateli varnej zóny zablíkajú **-**. Funkcia je aktivovaná.

Po 10 sekundách sa na ukazovateli varnej zóny zobrazí výsledok ohľadom kvality a rýchlosti priebehu varenia.



Skontrolujte výsledok pomocou nasledujúcej tabuľky:

Výsledok

- | | |
|----------|--|
| 0 | Varná nádoba nie je pre varnú zónu vhodná, a preto sa nezohreje.* |
| ! | Varná nádoba sa zohreje pomalšie, ako sa očakáva, a priebeh varenia nebude optimálny.* |
| 2 | Varná nádoba sa zohreje správne a priebeh varenia je v poriadku. |

* Ak máte k dispozícii menšiu varnú zónu, otestujte varnú nádobu ešte raz na tejto menšej varnej zóne.

Pre opätovnú aktiváciu tejto funkcie stlačte symbol **+** alebo **-**.

Upozornenie

- Ak je použitá varná zóna oveľa menšia ako je priemer varnej nádoby, zohreje sa pravdepodobne len stred nádoby a výsledok nebude najlepší alebo uspokojivý.
- Informácie o tejto funkcii nájdete v kapitole → "Základné nastavenie".
- Informácie o druhu, veľkosti a umiestnení varnej nádoby nájdete v kapitole → "Indukčné varenie".

Čistenie prístroja

Vhodné čistiace prostriedky a prostriedky pre ošetrovanie zakúpíte prostredníctvom zákazníckeho servisu.

Varná doska

Čistenie

Varnú dosku po každom použití očistíte. Zabráňte tak prípaľovaniu zvyškov potravín. Varnú dosku čistíte iba po zhasnutí ukazovateľa zvyškového tepla.

Varnú dosku očistíte navlhčenou handričkou a vysušte mäkkou utierkou, aby ste zabránili tvorbe vodného kameňa.

Používajte iba čistiace prostriedky vhodné pre tento typ varnej dosky. Postupujte podľa pokynov výrobcov na obaloch výrobkov.

Nikdy nepoužívajte:

- Nezriedený prostriedok na umývanie riadu
- Čistiace prostriedky do umývačiek riadu
- Abrazívne čistiace prostriedky
- Drsné čistiace prostriedky, ako je napríklad sprej na čistenie rúry alebo prostriedok na odstránenie vodného kameňa.
- Drôtenky
- Vysokotlakové alebo parné čističe

Odolné nečistoty najlepšie odstraňujte pomocou škrabky na sklo, ktorú môžete zakúpiť v maloobchodoch. Postupujte podľa pokynov výrobcu.

Vhodnú škrabku na sklo môžete zakúpiť i v našom zákazníckom servise.

Skvelé výsledky čistenia dosiahnete pri používaní špeciálnej hubky na čistenie sklokeramických varných dosiek.

Možné škvrny

Vodný kameň a stopy od vody	Očistíte varnú dosku ihneď po jej vychladnutí. Môžete použiť iba čistiaci prostriedok na sklokeramické dosky.*
Cukor, ryžový škrob alebo umelá hmota.	Okamžite očistíte. Používajte škrabku na sklo. Varovanie: Nebezpečenstvo popálenia.*

* Potom očistíte navlhčenou handričkou a vysušte mäkkou utierkou.

Upozornenie: Kým varná doska nevychladla, nepoužívajte na ňu žiadne čistiace prostriedky. Mohli by ste poškodiť jej povrch. Uistite sa, že ste riadne očistili zvyšky čistiacich prostriedkov.

Rám varnej dosky

Aby ste zamedzili poškodeniu okolia varnej dosky, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Používajte iba teplú mydlovú vodu
- Pred použitím nové umývacie hubky riadne umyte.
- Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky obsahujúce piesok ani drsné čistiace prostriedky.
- Nepoužívajte škrabku na sklo ani ostré predmety.

Často kladené otázky

Pri použití prístroja

Prečo nemôžem zapnúť varnú dosku a prečo stále svieti symbol detskej poistky?

Detská poistka je aktivovaná.
Informácie o tejto funkcii nájdete v kapitole → „*Detská poistka*“.

Prečo blikajú displeje a počujem zvukový signál?

Odstráňte z ovládacieho panelu všetky tekutiny alebo zvyšky potravín. Odstráňte z ovládacieho panelu všetky predmety. Pokyny na deaktiváciu zvukového signálu nájdete v kapitole → „*Základné nastavenie*“.

Zvuky

Prečo prístroj pri varení vydáva zvuky?

Zvuky môže prístroj produkovať v závislosti od materiálu dna používanej varnej nádoby. Tieto zvuky sú bežnou súčasťou indukčnej technológie. Nejde o poruchu.

Možné zvuky:

Bzučivý zvuk podobný transformátoru:

Objaví sa pri varení pri vysokej teplote. Zvuk zmizne alebo sa stíši, hneď ako sa zníži stupeň ohrevu.

Tichý pískavý zvuk:

Objaví sa, pokiaľ je riad prázdny. Tento zvuk zmizne, hneď ako do nádoby pridáte vodu alebo potraviny.

Praskavý zvuk:

Objaví sa, pokiaľ je riad vyrobený z niekoľkých rozdielnych vrstiev materiálu, alebo pokiaľ používate naraz riad rôznych veľkostí a materiálov. Hlasitosť zvuku závisí od množstva varených potravín alebo od spôsobu úpravy pokrmu.

Vysoké pískavé zvuky:

Môžu sa objaviť, pokiaľ používate dve varné zóny naraz na najvyšší stupeň ohrevu. Tento pískavý zvuk zmizne alebo sa stíši, hneď ako sa zníži stupeň ohrevu.

Zvuk ventilátora:

Varná doska je vybavená ventilátorom, ktorý sa automaticky zapne pri použití vysokej teploty. Ventilátor môže byť stále zapnutý i po vypnutí varnej dosky, pokiaľ je rozpoznaná teplota stále príliš vysoká.

Riad

Ktoré typy riadu môžem použiť s indukčnou varnou doskou?

Informácie o type riadu vhodného na indukčné varenie nájdete v kapitole → „*Indukčné varenie*“.

Prečo sa varná doska nezahrieva a prečo stále bliká nastavenie ohrevu?

Nie je zapnutá varná zóna, na ktorej je postavený riad.
Skontrolujte, či ste zapli správnu varnú zónu.

Riad je pre zapnutú varnú zónu príliš malý alebo nie je vhodný na indukčné varenie. Informácie o type, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v kapitole → „*Indukčné varenie*“.

Prečo trvá zahriatie riadu tak dlho alebo prečo sa dostatočne nezahrieva, aj keď je nastavený vysoký stupeň ohrevu?

Riad je pre zapnutú varnú zónu príliš malý alebo nie je vhodný na indukčné varenie. Informácie o type, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v kapitole → „*Indukčné varenie*“.

Čistenie

Ako mám varnú dosku vyčistiť?

Najlepší výsledok čistenia dosiahnete pri použití špeciálneho čistiaceho prostriedku na sklokeramické povrchy. Neodporúčame vám používať drsné alebo abrazívne čistiace prostriedky, ani čistiace prostriedky na umývačky riadu (koncentráty) alebo drôtenky. Iné informácie o čistení a starostlivosti o váš prístroj nájdete v kapitole → „*Čistenie prístroja*“.

Čo robiť v prípade poruchy?

Poruchy je možné obvykle ľahko odstrániť. Predtým, ako zavoláte náš zákaznícky servis, skúste poruchu odstrániť pomocou nasledujúcej tabuľky.

Ukazovateľ	Možná príčina	Riešenie
Nesvieti žiadny ukazovateľ	Došlo k výpadku elektrickej energie. Zariadenie nie je pripojené v súlade s elektrickou schémou. Porucha elektroniky.	Použite iné elektrické zariadenie, aby ste skontrolovali, či v elektrickom obvode nedošlo ku skratu. Uistite sa, že je prístroj pripojený v súlade s elektrickou schémou. Ak nebudete schopní opraviť poruchu svojpomocne, kontaktujte, prosím, náš zákaznícky servis.
Ukazovatele blikajú	Ovládací panel je vlhký alebo na ňom spočíva nejaký predmet.	Osušte ovládací panel alebo predmet odstráňte.
Na displeji varných zón bliká ukazovateľ –.	Došlo k poruche elektroniky.	Pre vzatie poruchy na vedomie prikryte ovládací panel rukou.
F2	Došlo k prehriatiu elektroniky a príslušná varná zóna sa vypala.	Vyčkajte, dokiaľ elektronika dostatočne nevychladne. Potom stlačte na varnej doske akýkoľvek symbol.
F4	Došlo k prehriatiu elektroniky a všetky varné zóny sa vypali.	
F5 + nastavenie ohrevu a zvukový signál	V oblasti ovládacieho panelu sa nachádza horúca nádoba. Hrozí, že dôjde k prehriatiu elektroniky.	Odstráňte nádobu. Ukazovateľ poruchy na displeji zakrátko zhasne. Môžete pokračovať vo varení.
F5 a zvukový signál	V oblasti ovládacieho panelu sa nachádza horúca nádoba. Z dôvodu ochrany elektroniky sa varná zóna vypne.	Odstráňte nádobu. Vyčkajte niekoľko sekúnd. Stlačte akúkoľvek kontrolku. Po zhasnutí displeja môžete pokračovať vo varení.
F 1/F6	Došlo k prehriatiu varnej zóny a tá sa vypala z dôvodu ochrany pracovného povrchu.	Vyčkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne, potom varnú zónu znovu zapnite.
F8	Varná zóna bola v prevádzke dlhý čas bez prerušenia.	Bola aktivovaná funkcia automatického vypnutia prístroja.
E9000 E90 10	Došlo k poruche na zdrojovom napätí; mimo bežného prevádzkového rozpätia.	Kontaktujte vášho dodávateľa elektrickej energie.
E90 11	Varná doska nie je riadne zapojená.	Odpojte prístroj od elektrickej siete. Uistite sa, že je prístroj pripojený v súlade s elektrickou schémou.

Na ovládací panel neklad'te horúce nádoby.

Upozornenie

- Ak sa na displeji zobrazí symbol **E**, pre načítanie kódu poruchy je potrebné stlačiť snímač príslušnej varnej zóny.
- Ak v tabuľke nie je uvedený kód vašej poruchy, odpojte varnú dosku zo siete, vyčkajte 30 sekúnd a znovu ju pripojte. Ak sa znovu displej zobrazí, kontaktujte technikov zákazníckeho servisu a oznámte im presný kód poruchy.

Zákaznícky servis

Náš zákaznícky servis je vám k dispozícii pre prípad, že potrebujete váš prístroj opraviť. Vždy nájdeme najvhodnejšie riešenie, aby ste sa vyhli zbytočným návštevám našich servisných technikov.

Označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (FD)

Pri kontakte so zákazníckym servisom uveďte, prosím, číslo produktu (E) a číslo výroby konkrétneho prístroja (FD). Tieto údaje nájdete na typovom štítku, ktorý sa nachádza:

- Na dokladoch od prístroja.
- Na spodnej časti varnej dosky.

Číslo E nájdete tiež na sklenenom povrchu varnej dosky. Zákaznícky index (KI) a FD číslo môžete skontrolovať v základnom nastavení. Pre tieto informácie si prečítajte kapitolu → „Základné nastavenie“. Berte, prosím, na vedomie, že za návštevu servisného technika s cieľom opravy z dôvodu nesprávneho použitia prístroja sa hradí poplatok, a to i keď je prístroj v záručnej lehote.

Kontaktné informácie pre všetky štáty nájdete v priloženom zozname zákazníckych centier.

Skúšobné pokrmy

Táto tabuľka je navrhnutá pre skúšobné inštitúty na zjednodušenie kontroly prístroja.

Údaje v tejto tabuľke sú uvedené vzhľadom na príslušnosť značky Schulte-Ufer (4 kusy riadu zo súpravy pre HEZ 390042 indukčné varné dosky) s nasledujúcimi rozmermi:

- Hlboký hrniec Ø 16 cm, 1,2 l pre varné zóny Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 16 cm, 1,7 l pre varné zóny Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 22 cm, 4,2 l pre varné zóny Ø 18 cm
- Panvica na smaženie Ø 24 cm, pre varné zóny Ø 18 cm

Skúšobné pokrmy	Riád	Stupeň ohrevu pokrmu	Predhriatie Čas úpravy (min:s)	Varenie Pokrievka	Stupeň ohrevu pokrmu	Pokrievka
Rozpustená čokoláda						
Čokoládová poleva (napr. značka Dr. Oetker, tmavá čokoláda 55 % kaka, 150 g)	Hlboký hrniec, Ø 16 cm	-	-	-	1.	Nie
Šošovicová polievka, ohrievanie a udržiavanie teploty						
Šošovicová polievka*						
Počiatočná teplota 20 °C						
Množstvo: 450 g	Hrnec, priemer Ø 16 cm	9	1:30 (bez miešania)	Áno	1.	Áno
Množstvo: 800 g	Hrnec, priemer Ø 22 cm	9	2:30 (bez miešania)	Áno	1.	Áno
Šošovicová polievka z plechovky, napr. šošovica s klobásami Erasco.						
Počiatočná teplota 20 °C						
Množstvo: 500 g	Hrnec, priemer Ø 16 cm	9	cca 1:30 (premiešajte po cca 1 minúte)	Áno	1.	Áno
Množstvo: 1 kg	Hrnec, priemer Ø 22 cm	9	cca 2:30 (premiešajte po cca 1 minúte)	Áno	1.	Áno
Príprava bešamelu						
Teplota mlieka: 7 °C						
Prísady: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a štipka soli						
1. Rozpustite maslo, primiešajte múku a soľ a zmes zahrejte.	Hlboký hrniec, priemer Ø 16 cm	1	cca 3:00	Nie	-	-
2. Pridajte do zmesi mlieko a za neustáleho miešania uveďte do varu.		7	cca 5:30	Nie	-	-
3. Hneď ako sa bešamel začne variť, ponechajte omáčku na varnej zóne ďalšie dve minúty a neustále ju miešajte		-	-	-	1	Nie
* Recept je v súlade s DIN 44550						
** Recept je v súlade s DIN EN 60350-2						

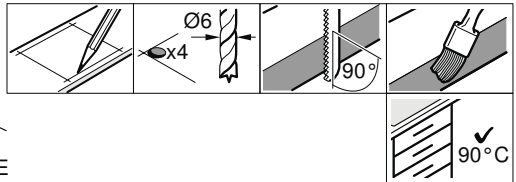
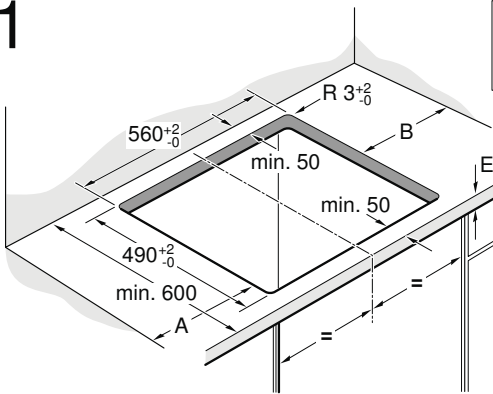
Skúšobné pokrmy	Riad	Stupeň ohrevu pokrmu	Predhriatie Čas úpravy (min:s)	Varenie Pokrievka	Stupeň ohrevu pokrmu	Pokrievka
Príprava mliečnej ryže						
Mliečna ryže, príprava s pokrievkou. Teplota mlieka: 7 °C. Zahrejte mlieko, kým nezačne peniť. Nastavte požadovaný stupeň ohrevu a pridajte do mlieka ryžu, cukor a soľ. Čas prípravy vrátane predhriatia je cca 45 min.						
Prísady: 190 g guľatozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Hrnec, priemer Ø 16 cm	8.	cca 7:00	Nie	3 (premiešajte po 10 minútach)	Áno
Prísady: 250 g guľatozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Hrnec, priemer Ø 22 cm	8.	cca 5:30	Nie	3 (premiešajte po 10 minútach)	Áno
Mliečna ryže, príprava bez pokrievky. Teplota mlieka: 7 °C. Pridajte do mlieka všetky prísady a pri neustálom miešaní zmes zahrejte. Hneď ako mlieko dosiahne teplotu cca 90 °C, zvolte odporúčaný stupeň ohrevu a ponechajte mierne variť na nízky stupeň ohrevu počas cca 50 minút.						
Prísady: 190 g guľatozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Hrnec, priemer Ø 16 cm	8.	cca 7:00	Nie	3	Nie
Prísady: 250 g guľatozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Hrnec, priemer Ø 22 cm	8.	cca 5:30	Nie	2.	Nie
Príprava ryže*						
Teplota vody: 20 °C						
Prísady: 125 g dlhozrnnej ryže, 300 g vody a štipka soli	Hrnec, priemer Ø 16 cm	9	cca 2:30	Áno	2	Áno
Prísady: 250 g dlhozrnnej ryže, 600 g vody a štipka soli	Hrnec, priemer Ø 22 cm	9	cca 2:30	Áno	2.	Áno
Bravčové karé						
Počiatočná teplota karé: 7 °C						
Množstvo: 3 kusy karé (celková hmotnosť cca 300 g, hrúbka 1 cm) a 15 ml slnečnicového oleja)	Panvica na smaženie priemer Ø 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
Príprava palacieniek**						
Množstvo: 55 ml cesta na každú palacinku	Panvica na smaženie priemer Ø 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
Smažené zemiakové hranolčeky						
Množstvo: 1,8 l slnečnicového oleja, na porciu: 200 g mrazených hranolčekov (napr. značka McCain 123 Original fries)	Hrnec, priemer Ø 22 cm	9	Kým teplota oleja nedosiahne 180 °C	Nie	9	Nie
* Recept je v súlade s DIN 44550						
** Recept je v súlade s DIN EN 60350-2						



sk Montážny návod

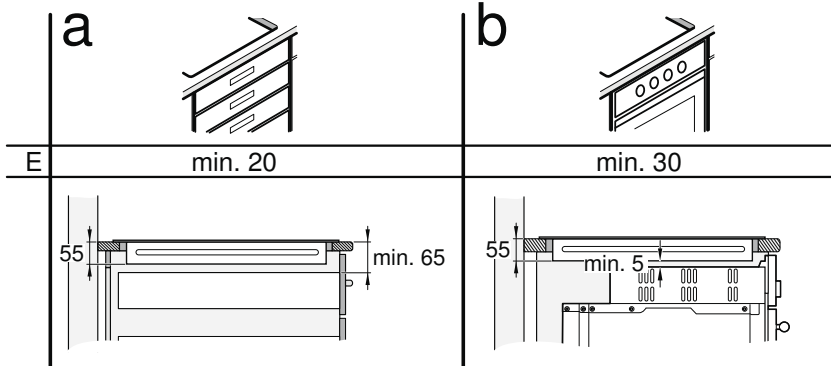


1

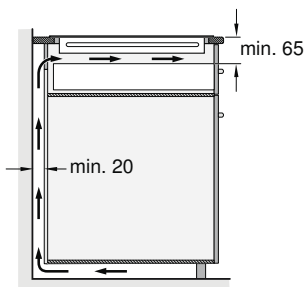


A	B
min. 40	min. 200
min. 200	min. 40

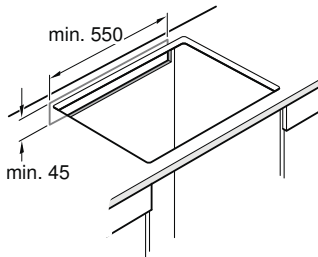
2



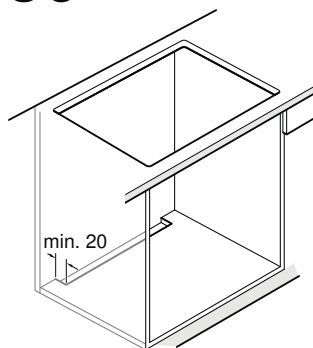
3a



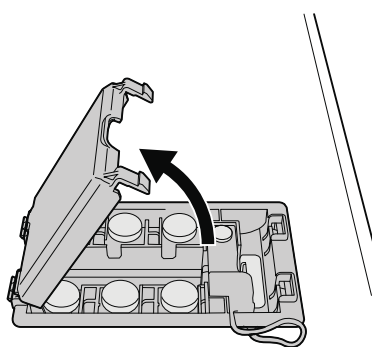
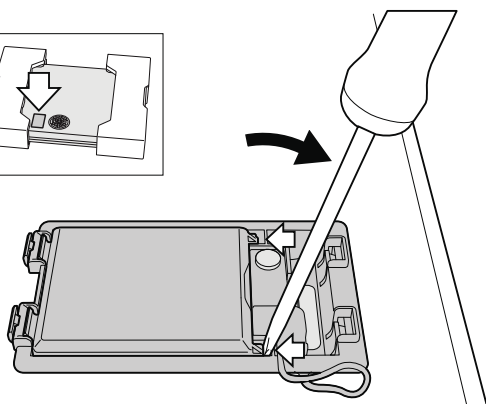
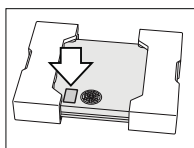
3b



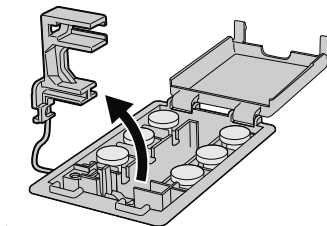
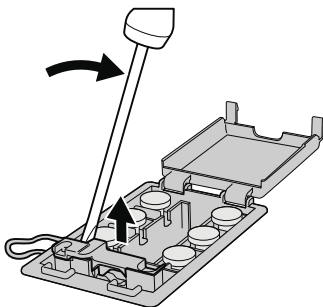
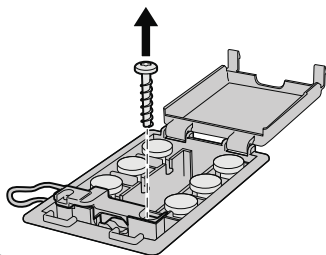
3c



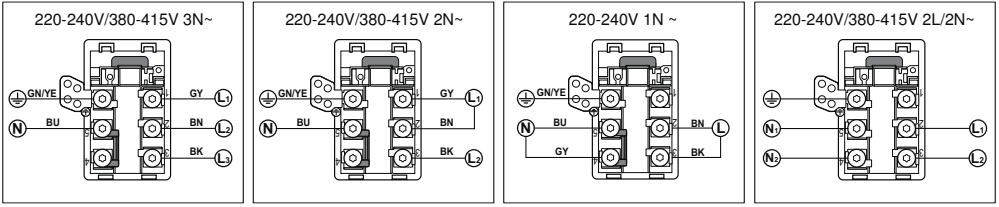
4



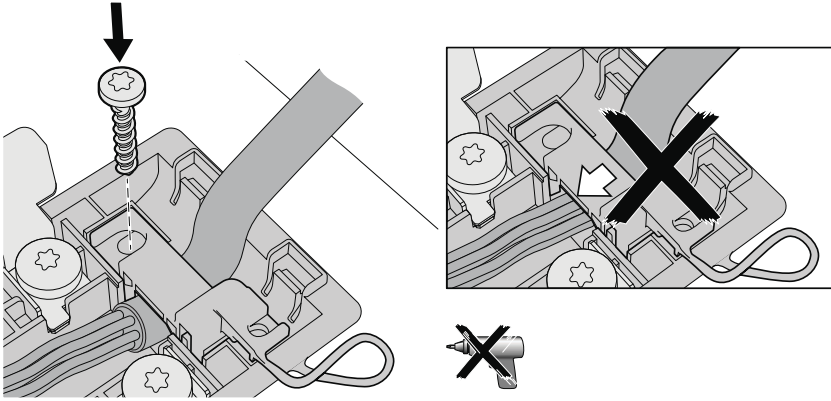
5



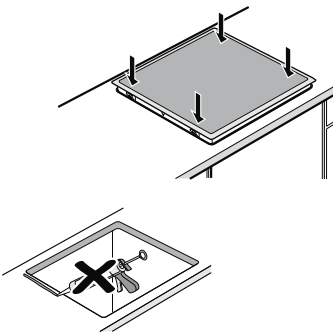
6



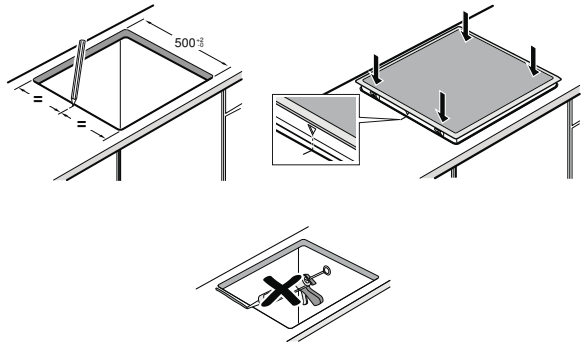
7



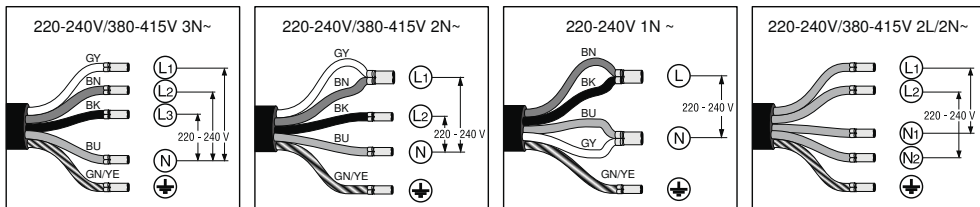
8



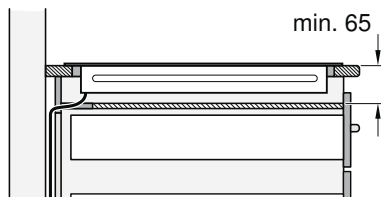
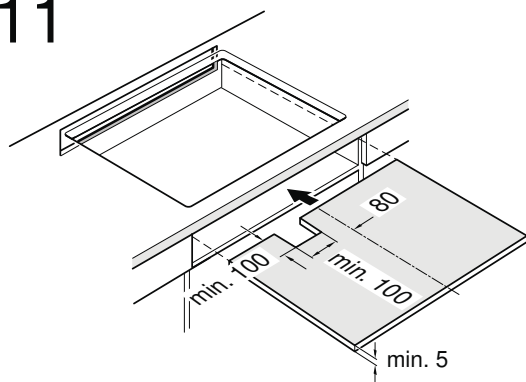
9



10



11



sk

Dôležité upozornenia

Bezpečnostné upozornenie: Bezpečnosť počas používania prístroja je zaručená iba vtedy, ak bolo zabudovanie technicky vykonané správnym spôsobom a podľa tohto montážneho návodu. Za škody, ktoré vzniknú neodborným zabudovaním, ručí montér. Tento prístroj je vhodný na používanie až do nadmorskej výšky 4000 metrov.

⚠ Nositelia elektronických implantátov!

Prístroj môže obsahovať permanentné magnety, ktoré môžu ovplyvniť elektronické implantáty, ako napr. kardiostimulátor alebo inzulínovú pumpu. Preto počas montáže dodržujte minimálny odstup od elektronických implantátov 10 cm.

Pripojenie do elektrického prúdu: Musí byť vykonané koncesovným odborníkom. Prítom musia byť dodržané ustanovenia miestneho dodávateľa elektriny. Prístroj musí byť napojený napravo a prípojka musí byť vybavená zodpovedajúcim odpojovačom podľa predpisov pre inštaláciu.

Typy na pripojenie:

Prístroj patrí do ochrannej triedy I a môže byť použitý iba v kombinácii s uzemnenou prípojkou. Výrobca nezodpovedá za poruchy alebo možné škody, ktoré vzniknú v dôsledku chybných elektrických inštalácií.

Sieťový pripojovací kábel: Sieťový pripojovací kábel môže inštalovať iba odborník s licenciou alebo výskolený technik zákazníckeho servisu. Potrebné údaje o pripojení nájdete na typovom štítku a na schéme pripojenia.

Montáž pod pracovnú dosku: Indukčné varné dosky môžu byť inštalované iba nad zásuvky alebo rúry na pečenie rovnakej značky, ktoré majú odvetrávanie. Pod varnou doskou sa nemôžu nachádzať žiadne chladničky, umývačky riadu, rúry bez odvetrávania alebo práčky.

Odsávač pár: Vzďialenosť medzi odsávačom pár a varnou doskou musí zodpovedať minimálne stanovenej vzďialenosť podľa montážneho návodu pre odsávač pár.

Pracovná doska: Musí byť rovná, vodorovná a stabilná. Dodržujte pokyny výrobcu pracovnej dosky. Ak hrúbka pracovnej dosky, do ktorej bude zabudovaná varná doska, nezodpovedá zadaniu, vystružte ju nehorľavým materiálom odolným proti vode, kým nedosiahnete minimálnej odporúčanej hrúbky. V opačnom prípade sa nedá zaručiť dostatočujúca stabilita.

- Pracovná doska, do ktorej bude varná doska zabudovaná, by mala zniesť zaťaženie cca 60 kg.
- Po zabudovaní varnej dosky najprv prekontrolujte, či je rovná.

Záruka: Neodborné zabudovanie, napojenie alebo chybná montáž vedú ku strate záruky.

Upozornenie: Všetky práce vykonané na vnútrajšku prístroja, vrátane výmeny sieťového pripojovacieho káblu, môže vykonať výhradne vyškolený technik zákazníckeho servisu.

Príprava nábytku, obrázok 1/2/3

Zabudovaný nábytok: Musí byť odolný minimálne do teploty 90 °C.

Výrez: Po vyrezaní odstráňte tiesky.

Rezné plochy: Obstarajte ich žiaruvzdorným materiálom.

Zabudovanie nad zásuvku, obrázok 2a

Pracovná doska: Musí mať hrúbku minimálne 20 mm. **Odvetrávanie:** Vzdialenosť medzi povrchom pracovnej dosky a hornou oblasťou zásuvky musí byť 65 mm.

Upozornenie: Používajte iba deliacu priehradku z dreva, pretože kovové objekty v zásuvke môžu v dôsledku recirkulácie vzduchu z odvetrávania varnej dosky dosiahnuť vysokých teplôt (**obrázok 11**).

Montáž nad rúru na pečenie, obrázok 2b

Priehradka: Musí mať hrúbku minimálne 30 mm.

Upozornenie: Pozrite sa do montážneho návodu pre rúru na pečenie, či nemusí byť vzdialenosť medzi varnou doskou a rúrou na pečenie väčšia.

Odvetrávanie: Vzdialenosť medzi rúrou na pečenie a varnou doskou musí byť minimálne 5 mm.

Ventilácia, obrázok 3

Aby bola zaručená správna funkčnosť prístroja, musí byť varná doska zodpovedajúcim spôsobom odvetrávaná. Pretože ventilácia v spodnej časti prístroja potrebuje dostatočný prívod čerstvého vzduchu, musí byť nábytok inštalovaný zodpovedajúcim spôsobom. K tomu je potrebné nasledujúce:

- Minimálna vzdialenosť medzi zadnou stenou nábytku a kuchynskou stenou a medzi povrchom pracovnej dosky a hornou časťou zásuvky (**obrázok 3a**).
- Otvor hore v zadnej stene nábytku (**obrázok 3b**).
- Ak nie je dodržaná minimálna vzdialenosť 20 mm od zadnej steny nábytku, musí byť v dolnej časti otvor (**obrázok 3c**).

Upozornenie: Ak bude prístroj zabudovaný do varného ostrovčeka alebo bude inštalovaný iným spôsobom, ktorý tu nebol popísaný, musí byť dodržané odvetrávanie varnej dosky.

Zabudovanie prístroja, obrázky 4/5/6/7/8/10

Upozornenie: Pri montáži varnej dosky noste ochranné rukavice. Plochy, ktoré nevidíte, môžu mať ostré hrany.

U prístrojov bez vopred inštalovaného kábla zaveďte sieťový pripojovací kábel do prípojnej krabice.

1. Otočte varnú dosku a položte ju na dno obalu, na handru alebo na inú plochu, aby ste ju nepoškriabali.
2. Pomocou skrutkovača nadvihnite kryt prípojnej krabice (**obrázok 4**).
3. Uvoľnite upevňovacie skrutky a pomocou skrutkovača nadvihnite hadicovú svorku (**obrázok5**).
4. Napojte iba podľa schémy na prípojnej krabici (**obrázok 6**):

BN: hnedý
BU: modrý
GN/YE: žltý a zelený
BK: čierny
GY: šedý

Upozornenie

- Ak použijete priložené medené mostíky, tak ich namontujte podľa schémy pripojenia.
 - Dávajte pozor na to, aby ste po pripojení kábla pevne utiahli skrutky na pripojovacej krabici.
5. Sieťový pripojovací kábel pripievňte pomocou hadicovej svorky a utiahnite upevňovacie skrutky (**obrázok 7**).
 6. Zatvorte vrchnák pripojovacej krabice.

Upozornenie: Ak potrebujete dlhší kábel, kontaktujte zákaznícky servis.

Nasadenie varnej dosky, obrázok 8

Vsuňte prístroj do vstavaného priestoru.

- Nepriškripnite sieťový pripojovací kábel a nevedte ho cez ostré hrany. Ak je pod varnou doskou zabudovaná rúra na pečenie, tak vedte vedenie k prípojnej krabici zadným rohom rúry na pečenie. Vedenie musí byť inštalované takým spôsobom, aby sa nedotýkalo žiadnych horúcich miest na varnej doske alebo na rúre na pečenie.

- U dláždených pracovných plôch: Škáru medzi dlaždicami utesnite silikónovou hmotou.

Nasadte varnú dosku do výrezu v pracovnej doske ohĺbke 500 mm - obrázok 9

1. Označte si stred výrezu v pracovnej doske.
 2. Nasadte varnú dosku.
 3. Na pracovnej doske vyrovnejte rám pracovnej dosky podľa označenia.
 4. Zatláčajte pracovnú dosku do otvoru.
- Nesmiete priškripnúť sieťový pripojovací kábel a viesť ho cez ostré hrany. Ak je pod varnou doskou zabudovaná rúra na pečenie, tak vedenie k prípojnej krabici vedte zadným rohom rúry na pečenie. Vedenie musí byť inštalované tak, aby sa nedotýkalo žiadnych horúcich plôch varnej dosky alebo rúry na pečenie.

- V prípade dláždených pracovných dosiek: Utesnite škáry pomocou silikónovej hmoty.

Pripojenie prístroja, obrázok 10

- Napätie: Pozri typový štítok.
- Pripojte iba podľa schémy pripojenia.

BN: hnedý
BU: modrý
GN/YE: žltý a zelený
BK: čierny
GY: šedý

- Podľa druhu pripojenia musí byť prípadne zmenené usporiadanie svoriek dodaných z výroby. Svorky musia byť prípadne skrátené a izolácia odstránená, aby bolo možné nasadiť svorku, ktorá spája dva káble.

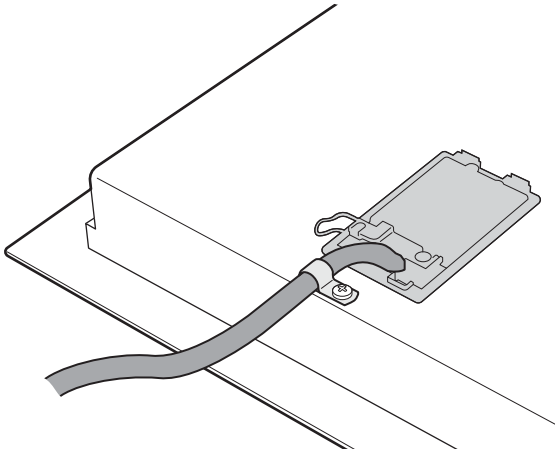
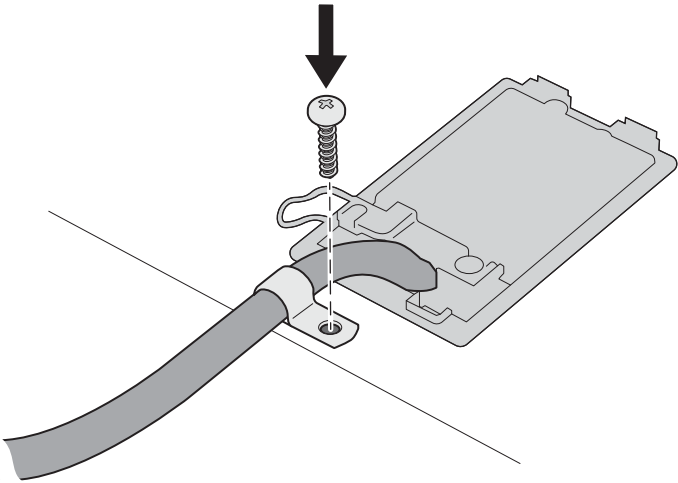
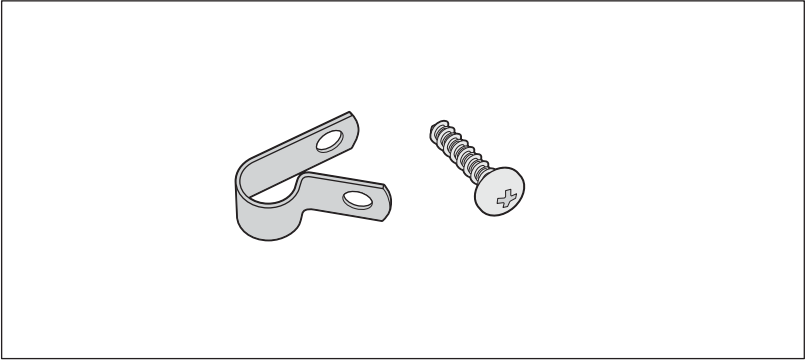
Demontáž prístroja

Odpojte prístroj od elektrickej siete.

Zatláčajte proti varnej doske smerom zospodu a vyberte ju.

Pozor!

Poškodenie prístroja! Nesúkajte vyťahnúť prístroj páčením zhora.



Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť	Symbol	Hodnota	Jednotka
		SIEMENS	
Identifikácia modelu		EH645BFB1E	
Typ varnej dosky		elektrická	
Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie		4	
Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne)		indukčné	
V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm			
ľavá predná	∅	18	cm
ľavá zadná	∅	18/28	cm
pravá zadná	∅	14,5	cm
pravá predná	∅	21	cm
V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm			
Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg			
ľavá predná		170	Wh/kg
ľavá zadná		170	Wh/kg
pravá zadná		170	Wh/kg
pravá predná		170	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg		170	Wh/kg

Tabuľka povinných informácií pre domácnosť: (V zmysle ekodizajn Nariadenia Komisie č 66/2014, čl.2.3.)

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

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

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

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

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

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

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

Zápisy o uskutočnených opravách:

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

Upozornenie pre predajcov

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

Záručné podmienky

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

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

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

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

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



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

Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

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

Kontakt na servis domácich spotrebičov SIEMENS

Dodávateľ:

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

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

Príjem opráv:

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

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:

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

Zákaznícke poradenstvo:

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

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

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

