SIEMENS

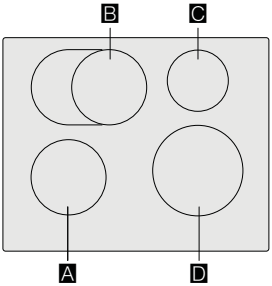
Indukční sklokeramická varná deska s ovládáním

EH645FFB1E

www.siemens-home.com/cz

[cz] Návod k použití

4 242003 716182



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

* IEC 60335-2-6

Ø = cm

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

Ochrana před náhodnou aktivací.... 15

Automatické vypnutí varné zóny.... 15

Základní nastavení 16

Provedení základního nastavení.... 17

Ukazatel spotřeby energie 18

Test vhodnosti nádobí 18

Čištění přístroje....18

Varná deska 18
Rám varné desky 19

Často kladené dotazy 19

Co dělat v případě poruchy? 20

Zákaznický servis 21

Označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD)....21

Zkušební pokrmy 22

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 přijdete 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 prostorách.

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 roztříštění.

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

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. Poraďte 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 velmi snadno vznítí. Nenechávejte horký olej a tuk nikdy bez dozoru. V případě vzplanutí oleje či tuku oheň nikdy nehaste vodou. Vypněte varnou zonu. Uhaste opatrně plameny pomocí pokličky, protipožární deky nebo podobného nástroje.
- Varné zóny jsou po použití velmi horké. Nikdy na varnou desku nepokládejte hořlavé nebo výbušné předměty. Na varné desce žádné předměty neskladujte.
- Přístroj bude dosahovat vysokých teplot. V zásuvkách přímo pod varnou deskou nikdy neskladujte hořlavé předměty nebo spreje.
- Varná deska se automaticky vypne a nelze ji již obsluhovat. Později se může samovolně zapnout. Vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.

⚠Varování - Nebezpečí popálení!

- Varné zóny a jejich okolí, obzvláště případný rám varné desky, dosáhnou velmi vysokých teplot. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Varná zóna se zahřeje, displej však nesvítí. Vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.
- Kovové předměty se na varné desce velice rychle rozpálí. Nikdy neodkládejte na varnou desku kovové předměty, jako např. nože, vidličky, lžíce a poklice.
- Po každém použití vypněte varnou desku hlavním vypínačem. Nečekejte, až se po odstranění hrnce z varné zóny varná deska automaticky vypne.

⚠Varování - Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy nebo výměnu síťového kabelu smí 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.
- Pronikající vlhkost může způsobit zásah elektrickým proudem. Nepoužívejte žádné vysokotlaké nebo parní čističe.
- Poškozený přístroj může způsobit zásah elektrickým proudem. Odpojte přístroj od hlavního vedení nebo vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.
- Trhliny nebo praskliny ve sklokeramice mohou způsobit zásah elektrickým proudem. Odpojte přístroj od hlavního vedení nebo vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. kontaktujte zákaznický servis.

⚠Varování - Nebezpečí poškození!

Na spodní straně varné desky se nachází ventilátor. Pokud je pod varnou deskou umístěna zásuvka, nesmí se v ní skladovat žádné malé předměty nebo papír. Mohly by se nasát a mohly by poškodit ventilátor nebo chlazení. Mezi obsahem zásuvky a vstupem ventilátoru musí být minimální vzdálenost 2 cm.

⚠Varování - Nebezpečí poranění!

- Během přípravy pokrmu ve vodní lázni by mohla v důsledku přehřátí prasknout varná deska a varná nádoba. Varná nádoba ve vodní lázni se nikdy nesmí přímo dotýkat dna hrnce, který je naplněný vodou. Používejte pouze žáruvzdorné nádobí.
- Hrnce na vaření by mohly v důsledku tekutiny mezi dnem hrnce a varnou zónou náhle "vyletět vzhůru". Udržujte varnou zónu a dno hrnce vždy suché.

Příčiny poškození

Pozor!

- Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábou varnou desku.
- Nezapínejte desku s prázdným nádobím. Mohlo by dojít k poškození.
- Na ovládací panel, ukazatele nebo rám varné desky nikdy nestavte žádné horké hrnce nebo pánve. Mohlo by dojít k poškození.
- Pokud na varnou desku spadnou tvrdé a špičaté předměty, mohou ji poškodit.
- Hliníková fólie a plastové nádoby se na horkých plotnách roztaví. Nedoporučuje se na varné desce používat ochrannou fólii na sporák.

Přehled

V následující tabulce naleznete nejčastější poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Skvrny	Připálené jídlo.	Připálené jídlo okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.
	Nevhodné čisticí prostředky.	Používejte pouze čisticí prostředky, které jsou vhodné pro tento druh varné desky.
Škrábance	Sůl, cukr a písek.	Nepoužívejte varnou desku jako pracovní a odstavnou desku.
	Nádobí s drsným dnem.	Zkontrolujte nádobí.
Zbarvení	Nevhodné čisticí prostředky.	Používejte pouze čisticí prostředky, které jsou vhodné pro tento druh varné desky.
	Odřené nádobí.	Hrnce a pánve při posunování nadzdvihujte.
Odlupování	Cukr, pokrmy s vysokým obsahem cukru.	Připálené jídlo okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.

Ochrana životního prostředí

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

Tipy na úsporu energie

- Dávejte na hrnce vždy vhodnou pokličku. Vaření bez pokličky značně zvyšuje spotřebu energie. Používejte skleněné pokličky, abyste mohli nahlédnout do hrnce, aniž byste je museli zvedat.
- Používejte hrnce a pánve s rovnými dny. Nerovná dna zvyšují spotřebu energie.
- Průměr dna hrnce a pánve by měl souhlasit s velikostí varné zóny. Dávejte si pozor: výrobci nádobí uvádějí často průměr vrchní části hrnce, která je často větší než průměr dna hrnce.
- Na malé množství připravovaného pokrmu používejte malý hrnec. Velký, málo naplněný hrnec spotřebovává hodně energie.
- Vařte s malým množstvím vody. Tím ušetříte energii. Zelenina si zachová vitaminy a minerály.
- Včas přepněte na nižší stupeň ohřevu. Tím ušetříte energii.

Ekologická likvidace přístroje

Zlikvidujte obal v souladu s předpisy ochrany životního prostředí.

Tento přístroj je označen dle evropské směrnice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Směrnice stanovuje rámec pro zpětný odběr a recyklaci starých zařízení, platný pro celou 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:

- Úspora času při vaření a smažení.
- Úspora energie.
- Snadná péče a čištění. Nedochází k tak rychlému připálení vzkypělých potravin.
- Kontrolovaný přísun energie a více bezpečnosti. Varná deska zahájí nebo přeruší přenos energie ihned po každém zapnutí nebo vypnutí. Varná deska přeruší přenos energie ihned, jakmile se nádoba sundá z varné desky, a to i v případě, že je zapnutá.

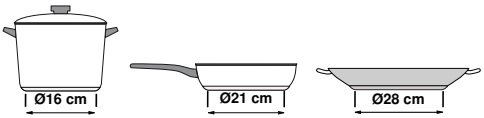
Nádobí

Používejte pouze feromagnetické nádobí určené k indukčnímu vaření, například:

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

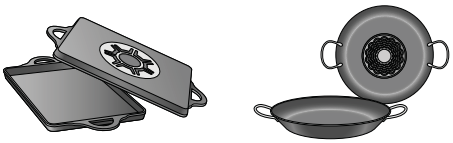
Nahlédněte do kapitoly ⟶ „Test vhodnosti nádobí“, abyste zjistili, zda je nádobí vhodné.

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

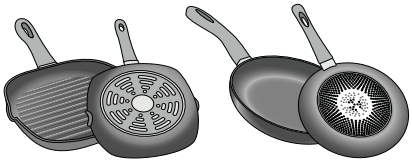


Existuje také indukční nádobí s celým feromagnetickým dnem:

- Pokud je dno varného nádobí feromagnetické pouze částečně, zahřeje se pouze feromagnetická část nádobí. Také se může stát, že se teplota nerozprostře rovnoměrně. Neferomagnetická oblast by mohla vést k příliš nízké teplotě při přípravě pokrmu.



- 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 nezorpozná.



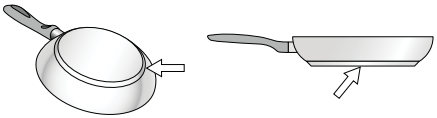
Nevhodné nádobí

Nikdy nepoužívejte rozptylovače tepla nebo varné nádoby vyrobené z:

- běžné nerezové oceli
- skla
- keramiky
- mědi
- hliníku

Vlastnosti dna varných nádob

Vlastnosti dna nádoby mohou ovlivnit výsledek vaření. Používejte hrnce a pánve z materiálů, které rovnoměrně rozloží teplo v hrnci, např. hrnce s trojvrstvým z nerezové oceli, tím ušetříte čas a energii. Používejte nádobí s rovným dnem, nerovná dna ovlivňují přívod tepla.



Chybějící nádoba nebo její nevhodná velikost

Pokud není na varné desce žádné varné nádobí, nebo pokud nemá vhodnou velikost, nebo je z nevhodného materiálu, začne blikat ukazatel varné zóny. Postavte na varnou zónu vhodné nádobí. Ukazatel přestane blikat. Jinak se varná zóna po 90 vteřinách automaticky vypne.

Prázdné nádoby nebo nádobí s tenkým dnem

Nezahřívejte žádné prázdné hrnce nebo pánve a nepoužívejte žádné varné nádobí s tenkým dnem. Nádobí se může velice rychle rozehřát a včas se neaktivuje bezpečnostní vypínač. Dno nádoby se může roztavit a může se poškodit sklokeramika varné desky. V tomto případě se nedotýkejte nádobí a vypněte varnou desku. Pokud varná deska po vychladnutí nefunguje, zavolejte zákaznický servis.

Rozpoznání hrnce

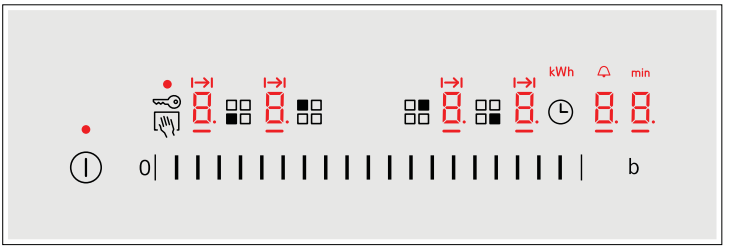
Každá varná deska má limit pro rozpoznání hrnce, ta závisí na feromagnetickém průměru a materiálu dna používaného nádobí. Proto vždy používejte varnou zónu, která nejlépe odpovídá průměru dna hrnce.

Seznámení se s přístrojem

Informace o rozměrech a výkonech varných zón

viz ⟶ *Strana 2.*

Ovládací panel



Ovládací panel	
⏻	Hlavní vypínač
⊞	Volba varné zóny
0 |||||||||||||	Pole nastavení
b	Funkce PowerBoost
✋	Ochrana před náhodnou aktivací
🔑	Dětská pojistka
◷	Časové funkce

Ukazatele	
0	Provozní stav
1-9	Stupně ohřevu
00	Časové funkce
H/h	Zbytkové teplo
b	Funkce PowerBoost
I→I	Nastavení doby přípravy pokrmu
🔔	Budík
min	Ukazatel času
kWh	Spotřeba energie

Ovládací panel

Příslušnou funkci aktivujete tak, že stisknete symbol.

Upozornění: vždy udržujte ovládací panel čistý a suchý. Vlhkost může ovlivnit jeho funkčnost.

Varné zóny

Varné zóny		
○	Jednoduchá varná zóna	Používejte nádobí o vhodné velikosti.
∞	Varná zóna na pekáč	Varná zóna se automaticky připojí, pokud použijete varné nádobí, jehož dno svou velikostí odpovídá vnější zóně.
Použijte pouze nádobí vhodné pro indukční vaření, viz příslušný odstavec ⟶ *„Indukční vaření"*.		

Ukazatel zbytkového tepla

Každá varná zóna má vlastní ukazatel zbytkového tepla. Ukazuje, zda je varná zóna ještě horká. Nedotýkejte se varné zóny, dokud svítí ukazatel zbytkového tepla.

V závislosti na výši zbytkového tepla se zobrazí následující:

- Ukazatel H: vysoká teplota
- Ukazatel h: nízká teplota

Pokud během vaření sundáte nádobí z varné zóny, rozblikají se střídavě ukazatel zbytkového tepla a zvolený stupeň ohřevu.

Pokud varnou zónu vypnete, rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla. Také, pokud je varná deska již vypnutá, svítí ukazatel zbytkového tepla, dokud je varná zóna ještě 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 0. Varná deska je připravená k provozu.

Vypnutí: stiskněte 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 uložené první 4 vteřiny po vypnutí varné desky. Pokud ji během této doby opět zapnete, spustí se provoz s původním nastavením.

Nastavení varné zóny

V oblasti nastavení můžete zvolit požadovaný stupeň ohřevu.

Stupeň ohřevu 1 = nejnižší výkon

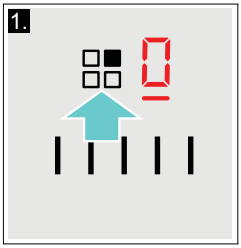
Stupeň ohřevu 9 = nejvyšší výkon

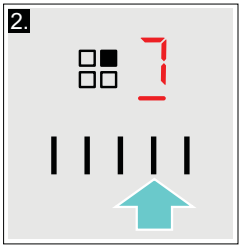
Každý stupeň ohřevu má jeden mezistupeň. Ten je označen bodem.

Volba varné zóny a stupně ohřevu

Varná deska musí být zapnutá.

1. Stiskněte symbol ⊞ požadované varné zóny. Na ukazateli varné zóny se rozsvítí _ .
2. Poté nastavte požadovaný stupeň ohřevu.





Stupeň ohřevu je nastavený.

Změna stupně ohřevu

Zvolte varnou zónu a poté nastavte požadovaný stupeň ohřevu.

Vypnutí varné zóny

Zvolte varnou zónu a v nastavení stiskněte 0 . Varná zóna se vypne. Ukazatel zbytkového tepla svítí, dokud je varná zóna ještě horká.

Upozornění

- Pokud se na indukční varné zóně nenachází žádné varné nádobí, bliká ukazatel stupně ohřevu. Za nějakou dobu se varná zóna vypne.
- Pokud se na varné zóně před spuštěním varné desky nachází varné nádobí, 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 ohřívání kaše, krémových polévek a hustých omáček je příležitostně míchejte.
- Pro předehřívání nastavte stupeň ohřevu 8 - 9.
- Pro přípravu pokrmu s pokličkou snižte stupeň ohřevu, jakmile mezi pokličkou a nádobou začne unikat pára.
- Po dokončení přípravy pokrmu nechte nádobu až do okamžiku servírování přikrytou.
- Během vaření v tlakovém hrnci se řiďte pokyny od výrobce.
- Nevařte pokrmy příliš dlouho, aby si zachovaly výživovou hodnotu. Pomocí budíku můžete nastavit optimální délku přípravy.
- Pro zdravější výsledek vaření, by se neměl olej nebo tuk příliš rozpálit.
- Aby pokrm zezlátl, smažte ho postupně po malých porcích.
- Varné nádobí může během vaření dosahovat vysokých teplot. Doporučujeme Vám používat kuchyňské chňapky.
- Doporučení pro úsporné vaření naleznete v kapitole ⟶ *„Ochrana životního prostředí"*.

Tabulka pro vaření

V tabulce je uvedeno, jaký stupeň ohřevu je pro daný pokrm vhodný. Doba přípravy se řídí podle druhu, hmotnosti, tloušťky a kvality pokrmu.

	Stupeň ohřevu	Doba přípravy (min.)
Rozpouštění		
Čokoláda, poleva	1 - 1.	-
máslo, med, želatina	1 - 2	-
Ohřívání a udržování tepla		
Eintopf (hustá polévka) např. čočková	1. - 2	-
Mléko*	1 - 2.	-
Párky ohřívané ve vodě*	3 - 4	-
Rozmrazování a ohřívání		
Špenát, hluboce zamrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, hluboce zamrazený	3 - 4	30 - 40
Pomalé vaření		
Knedlíky*	4. - 5.	20 - 30
Ryba*	4 - 5	10 - 15
Bílé omáčky, např. bešamel	1 - 2	3 - 6
Šlehané omáčky, např. Bernská, Holandská	3 - 4	8 - 12
Vaření, dušení		
Rýže (s dvojitým množstvím vody)	2 - 3	15 - 30
Mléčná rýže	2 - 3	30 - 40
Brambory vařené ve slupce	4 - 5	25 - 30
Vařené brambory	4 - 5	15 - 25
Těstoviny, nudle*	6 - 7	6 - 10
Eintopf (hustá polévka)	3. - 4.	15 - 60
Zelenina	2. - 3.	10 - 20
Zelenina, hluboce zmrazená	3. - 4.	7 - 20
Příprava pokrmu v tlakovém hrnci	4. - 5.	-
Dušení		
Masové rolády	4 - 5	50 - 60
Dušená pečeně	4 - 5	60 - 100
Guláš	3 - 4	50 - 60

* Bez pokličky
** Několikrát obraťte

	Stupeň ohřevu	Doba přípravy (min.)
Pečení/smažení v malém množství oleje*		
Řízky, přírodní nebo obalované	6 - 7	6 - 10
Řízky, hluboce zmrazené	6 - 7	8 - 12
Kotlety, přírodní nebo obalované**	6 - 7	8 - 12
Steak (silný 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Kuřecí prsa (silná 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Kuřecí prsa, hluboce zmrazená**	5 - 6	10 - 30
Hamburger, frikadelky (silné 3 cm)**	4. - 5.	30 - 40
Ryba a rybí filé, přírodní	5 - 6	8 - 20
Ryba a rybí filé, obalované	6 - 7	8 - 20
Obalovaná a hluboce zmrazená ryba, např. rybí prsty	6 - 7	8 - 12
Krevety, tygří krevety	7 - 8	4 - 10
Krátce restované pokrmy ze zeleniny a hub, čerstvé	7 - 8	10 - 20
Pokrmy z pánve, zelenina, maso na kousky na asijský způsob	7 - 8	15 - 20
Pokrmy z pánve, hluboce zmrazené	6 - 7	6 - 10
Palačinky (smažené postupně)	6 - 7	-
Omelety (smažené postupně)	3. - 4.	3 - 6
Volská oka	5 - 6	3 - 6
Fritování* (150-200 g porce ve 1-2 l oleje, fritováno po porcích)		
Hluboce zmrazené výrobky, např. hranolky, kuřecí nugety	8 - 9	-
Krokety, hluboce zmrazené	7 - 8	-
Maso, např. části kuřete	6 - 7	-
Ryba, obalovaná nebo v těstíčku	6 - 7	-
Zelenina, houby, obalované nebo v těstíčku, tempura	6 - 7	-
Drobné smažené pečivo, např. koblihy, ovoce v těstíčku	4 - 5	-

* Bez pokličky
** Několikrát obraťte

Časové funkce

Vaše varná deska má k dispozici dvě časové funkce:

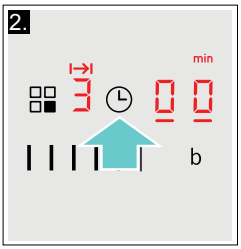
- Nastavení doby přípravy pokrmu
- Budík

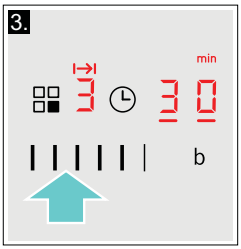
Nastavení doby přípravy pokrmu

Varná deska se po uběhnutí nastaveného času automaticky vypne.

Způsob nastavení:

1. Zvolte varnou zónu a požadovaný stupeň ohřevu.
2. Stiskněte symbol ◷.
   Na ukazateli varné zóny se rozsvítí |→|.
   Na ukazateli časovače se rozsvítí 00.
3. Během následujících 10 vteřin nastavte požadovanou dobu přípravy pokrmu. Směrem zleva doprava je možné přednastavit 1, 2, 3 ... až 10 minut.





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".

Automatické nastavení

Pokud v oblasti nastavení stisknete 1 až 5, doba přípravy pokrmu se sníží o jednu minutu.

Pokud v oblasti nastavení stisknete 6 až 10, doba přípravy pokrmu se zvýší o jednu minutu.

Změna nebo zrušení nastavení času

Zvolte varnou zónu a poté stiskněte symbol ◷.

Změňte dobu přípravy pokrmu nebo ji nastavte na 00, aby došlo ke zrušení naprogramované doby přípravy pokrmu.

Po uplynutí nastaveného času

Varná zóna se vypne. Zazní zvukový signál. Na ukazateli časových funkcí se na 10 vteřin rozsvítí 00.

Stiskněte symbol ◷. Ukazatele zhasnou a zvukový signál utichne.

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. Tiskněte symbol ◷, dokud nezhasnou ukazatele 🔔.
   Na ukazateli časových funkcí se rozsvítí 00.
2. Nastavte požadovaný čas. Po několika vteřinách začne běžet čas.

Změna nebo zrušení nastavení času

Stiskněte tolikrát symbol ◷, dokud nezhasnou ukazatele 🔔. Změňte čas nebo ho nastavte na 00.

Po uplynutí nastaveného času

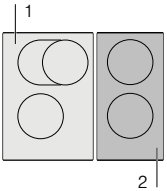
Zazní zvukový signál. Na ukazateli časových funkcí se rozsvítí 00 a 🔔. Po 10 vteřinách ukazatele zhasnou.

Stiskněte symbol ◷ a ukazatele se předčasně vypnou a zvukový signál ztichne.

Funkce PowerBoost

Pomocí funkce PowerBoost zahřejete velké množství vody rychleji, než pomocí stupně ohřevu 9.

Tuto funkci lze pro varnou zónu aktivovat tehdy, pokud není v provozu jiná varná zóna stejné skupiny (viz obrázek). V opačném případě bliká ukazatel zvolené varné zóny b a 9; poté se automaticky nastaví stupeň ohřevu 9, aniž byste funkci aktivovali.



Aktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol b.
   Na ukazateli varné zóny se rozsvítí b.

Funkce je aktivována.

Deaktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol b.
   Zhasne ukazatel b a varná zóna se přepne zpět na stupeň ohřevu 9.

Funkce je deaktivována.

Upozornění: za určitých okolností se funkce PowerBoost automaticky vypne, aby ochránila elektronické komponenty uvnitř varné desky.

Dětská pojistka

Pomocí dětské pojistky zabráníte tomu, aby děti zapnuly varnou zónu.

Aktivace a deaktivace dětské pojistky

Varná deska musí být vypnutá.

Zapnutí: stiskněte minimálně na 4 vteřiny symbol ⊸. Na 10 vteřin se rozsvítí ukazatel vedle symbolu ⊸. Varná deska je zablokovaná.

Vypnutí: stiskněte minimálně na 4 vteřiny symbol ⊸. Dětská pojistka je odblokovaná.

Automatická dětská pojistka

Pomocí této funkce se dětská pojistka zapne automaticky po každém vypnutí varné desky.

Zapnutí a vypnutí

Jak zapnout automatickou dětskou pojistku naleznete v kapitole → „Základní nastavení".

Ochrana před náhodnou aktivací

Pokud otíráte ovládací panel, když je varná deska zapnutá, může dojít ke změně nastavení. Aby se tak nestalo, je varná deska vybavena funkcí, kterou lze ovládací panel za účelem vyčištění zablokovat.

Aktivace: stiskněte symbol . Zazní zvukový signál. Ovládací panel se zablokuje na 35 vteřin. Můžete otřít povrch ovládacího panelu, aniž by se změnilo nastavení.

Deaktivace: Po 35 vteřinách se ovládací panel odblokuje. Pokud chcete ovládací panel odblokovat dříve, stiskněte symbol .

Upozornění

- 30 vteřin po aktivaci zazní zvukový signál. To upozorňuje na to, že se ovládací panel brzy odblokuje.
- Zablokování za účelem vyčištění nemá žádný vliv na hlavní vypínač. Varná deska může být kdykoliv vypnuta.

Automatické vypnutí varné zóny

Pokud je varná deska delší dobu v provozu a nebyla provedena žádná změna nastavení, tak se aktivuje automatický bezpečnostní vypínač.

Varná deska přestane hřát. Na ukazateli varné zóny zabliká střídavě F, 8 a ukazatel zbytkového tepla h nebo H.

Pokud stisknete libovolný symbol, tak se ukazatel vypne. Opět můžete nastavit varnou zónu.

Automatické zapnutí bezpečnostního vypínače se řídí podle nastaveného stupně ohřevu (po 1 až 10 hodinách).

Základní nastavení

Přístroj disponuje různými základními nastaveními.
Nastavení můžete přizpůsobit svým zvyklostem.

Ukazatel	Funkce
c 1	**Automatická dětská pojistka.** 0 Manuální*. 1 Automatická. 2 Funkce je deaktivována.
c2	**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 zvukový signály.*
c3	**Ukazatel spotřeby energie.** 0 Vypnutý.* 1 Zapnutý.
c5	**Automatické nastavení doby přípravy pokrmu.** 00 Vypnuté.* 01-99 Automaticky odpočítávaný čas.
c6	**Délka zvukového signálu budíku při ukončení činnosti.** 1 10 vteřin.* 2 30 vteřin. 3 1 minuta.
c7	**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.
c9	**Čas pro výběr varné zóny.** 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 Nevhodné. 1 Není optimální. 2 Vhodné.
c0	**Obnovení nastavení z výroby.** 0 Individuální nastavení.* 1 Obnovení nastavení z výroby.

*Nastavení z výroby

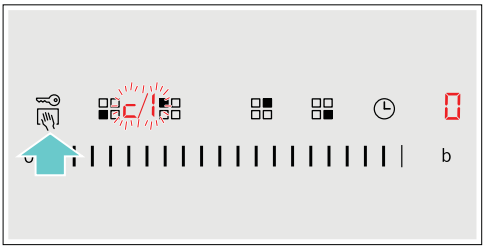
Provedení základního nastavení:

Varná deska musí být vypnutá.

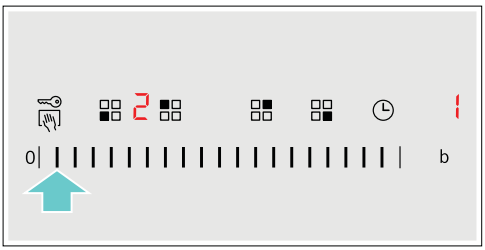
1. Zapněte varnou desku.
2. Během následujících 10 vteřin stiskněte na cca 4 vteřiny symbol ⚙.
   První čtyři hlášení jsou informace o výrobku. Stiskněte oblast pro nastavení, abyste mohli vidět jednotlivé ukazatele.

Informace o výrobku	Ukazatel
Seznam technických zákaznických servisů (TK)	01
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 1 a rozsvítí se 0 jako předvolba.



4. Znovu stiskněte symbol ⚙, dokud se nezobrazí požadovaná funkce.
5. Poté proveďte požadované nastavení.



6. Stiskněte minimálně na 4 vteřiny symbol ⚙.

Nastavení se uloží.

Opuštění nabídky základních nastavení

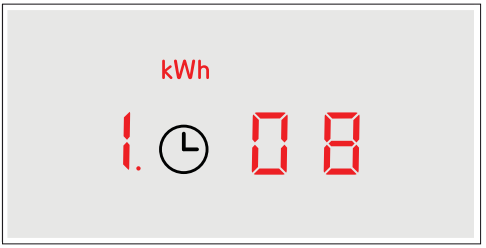
Vypněte varnou desku pomocí hlavního vypínače.

Ukazatel spotřeby energie

Tato funkce zobrazuje celkovou spotřebu energie během posledního vaření na této varné desce.

Po vypnutí se na 10 vteřin zobrazí spotřeba v kWh.

Na obrázku naleznete příklad se spotřebou ve výši 1.08 kWh.



Jak zapnout tuto funkci naleznete v kapitole
→ *„Základní nastavení"*.

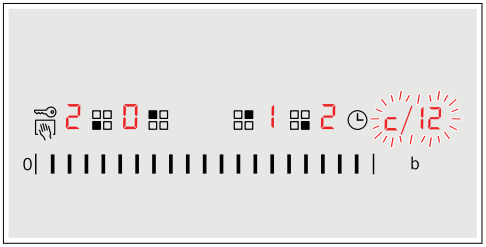
Test vhodnoti nádobí

Pomocí této funkce můžete přezkoušet rychlost a kvalitu průběhu vaření v závislosti na varném nádobí.

Výsledek je referenční hodnotou a závisí na vlastnostech varného nádobí a použité varné zóny.

1. Na střed varné zóny postavte studené varné nádobí s cca 200 ml vody, průměr varné zóny musí co nejlépe odpovídat průměru dna varného nádobí.
2. Jděte do základního nastavení a vyberte nastavení c 12.
3. Stiskněte oblast pro provádění nastavení. 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	
0	Varné nádobí není pro varnou zónu vhodné a proto se nezahřeje.*
1	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 opětnou aktivaci této funkce stiskněte oblast pro provádění nastavení.

Upozornění

- Pokud je použitá 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 prostředky a prostředky na ošetřování zakoupíte přes zákaznický servis.

Varná deska

Čištění

Varnou desku vyčistěte po každém vaření. Tím zabráníte připálení ulpělých zbytků. Varnou desku čistěte teprve tehdy, až zhasne ukazatel zbytkového tepla.

Varnou desku očistěte vlhkým hadříkem a vysušte ji, aby se na ní netvořily skvrny.

Používejte pouze čisticí prostředky, které jsou vhodné pro tento druh varné desky. Dbejte pokynů od výrobce, které se nacházejí na obalu výrobku.

V žádném případě nepoužívejte:

- Nezředěný prostředek na mytí nádobí.
- Čisticí prostředek na myčku nádobí.
- Drhnoucí čisticí prostředek.
- Agresivní čisticí prostředky jako sprej na pečicí troubu nebo odstraňovač skvrn.
- Drhnoucí houbičky.
- Vysokotlaký čistič nebo parní čistič.

Odolnou špínu odstraníte nejlépe běžně prodávanou škrabkou na sklo. Řiďte se pokyny od výrobce.

Vhodné škrabky na sklo můžete zakoupit přes náš zákaznický servis.

Dobrých výsledků docílíte pomocí speciálních houbiček na čištění sklokeramických varných desek.

Možné skvrny	
Skvrny od vodního kamene a vody	Vyčistěte varnou desku, jakmile vychladne. Můžete použít vhodný čisticí prostředek na sklokeramické varné desky.*
Cukr, rýžový škrob nebo plast	Odstraňte okamžitě. Použijte skleněnou nebo plastovou škrabku. Pozor: nebezpečí popálení.*
* Poté vyčistěte vlhkým hadříkem a osušte.	

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 předešli poškození rámu varné desky, dodržujte, prosím, následující upozornění:

- Používejte pouze teplou vodu s mycím prostředkem.
- Nové pěnové utěrky před prvním použitím řádně vyperte.
- Nepoužívejte žádné drhnoucí nebo brusné čisticí prostředky.
- Nepoužívejte žádnou škrabku na sklo nebo špičaté předměty.

Často kladené dotazy

Použití přístroje

Proč nelze zapnout varnou desku a proč svítí symbol dětské pojistky?

Je aktivována dětská pojistka.
Informace o této funkci naleznete v kapitole ⟶ *„Dětská pojistka"*.

Proč blikají ukazatele a je slyšet zvukový signál?

Odstraňte tekutiny a zbytky pokrmu z ovládacího panelu. Odstraňte všechny předměty, které leží na ovládacím panelu. Informace o deaktivaci signálního tónu naleznete v kapitole ⟶ *„Základní nastavení"*.

Zvuky

Proč jsou během vaření slyšet zvuky?

V závislosti na vlastnostech dna varného nádobí mohou během provozu varné desky vznikat zvuky. Tyto zvuky jsou normální, patří k indukční technologii a nepoukazují na žádnou závadu.

Možné zvuky:

Hluboké bzučení jako u transformátoru:
Vzniká během vaření na vysoký stupeň ohřevu. Zvuk zmizí nebo bude tišší, pokud snížíte stupeň ohřevu.

Hluboké pískání:
Vzniká, když je varná nádoba prázdná. Tento zvuk zmizí, když dáte do varné nádoby vodu nebo potraviny.

Praskání:
Vzniká u varných nádob z různých přes sebe potažených materiálů nebo v případě současného použití varného nádobí různé velikosti a různých materiálů. Hlasitost zvuku závisí na množství a druhu připravovaného pokrmu.

Vysoké pisklavé tóny:
Mohou vznikat, když jsou současně zapnuté varné zóny na nejvyšší stupeň ohřevu. Pisklavé tóny zmizí nebo budou tišší, když snížíte stupeň ohřevu.

Hluk ventilátoru:
Varná deska je vybavená jedním ventilátorem, který se spustí při vysokých teplotách. Ventilátor může běžet dál i po vypnutí varné desky, pokud je změřená teplota ještě příliš vysoká.

Nádobí

Které varné nádobí je vhodné pro indukční varnou desku?

Informace o varném nádobí, které je vhodné pro indukční desku, naleznete v kapitole ⟶ *„Indukční vaření"*.

Proč se nezahřívá varná zóna a bliká stupeň ohřevu?

Varná zóna, na které stojí varné nádobí, není zapnutá.
Ujistěte se, že je příslušná varná zóna zapnutá.

Varné nádobí je pro zapnutou varnou zónu příliš malé nebo se nehodí k indukčnímu vaření.
Informace o druhu, velikosti a umístění varného nádobí naleznete v kapitole ⟶ *„Indukční vaření"*.

Proč trvá tak dlouho, než se varné nádobí zahřeje, popř. proč se nezahřeje dostatečně, ačkoli je nastavený vysoký stupeň ohřevu?

Varné nádobí je pro zapnutou varnou zónu příliš malé nebo se nehodí k indukčnímu vaření.
Informace o druhu, velikosti a umístění varného nádobí naleznete v kapitole ⟶ *„Indukční vaření"*.

Čištění

Jak se čistí varná deska?

Optimálního výsledku dosáhnete pomocí speciálních čisticích prostředků na sklokeramiku. Nedoporučujeme používat žádné ostré nebo brusné čisticí prostředky, čisticí prostředky na myčky nádobí (koncentráty) nebo drhnoucí hadry. Další informace o čištění a péči o varnou desku naleznete v kapitole → *„Čištění přístroje"*.

Co dělat v případě poruchy?

Poruchy jsou zpravidla snadno odstranitelné. Řiďte se, prosím, pokyny v tabulce, než zavoláte zákaznický servis.

Ukazatel	Možná příčina	Řešení
Žádný	Je přerušeno zásobování elektrickým proudem.	Zkontrolujte pomocí ostatních elektrických přístrojů, zda nedošlo k přerušení dodávky elektrické energie.
	Přístroj nebyl zapojen podle schématu zapojení.	Ujistěte se, že byl přístroj zapojen podle schématu zapojení.
	Závada na elektronice.	Pokud nelze závadu odstranit, informujte zákaznický servis.
Ukazatele blikají	Ovládací panel je vlhký nebo je zakryt nějakým předmětem.	Osušte ovládací panel nebo odstraňte předmět.
Na displejích varné desky bliká ukazatel –	Vznikla závada na elektronice.	Pro potvrzení poruchy rukou krátce zakryjte ovládací panel.
F2	Elektronika se přehřála a vypnula odpovídající varnou zónu.	Vyčkejte, než elektronika dostatečně vychladne. Poté stiskněte jakýkoli symbol na varné desce.
F4	Elektronika se přehřála a vypnuly se všechny varné zóny.	
F5 + nastavení ohřevu a zvukový signál	V oblasti ovládacího panelu stojí horký hrnec. Hrozí, že se elektronika přehřeje.	Odstraňte hrnec. Krátce na to zmizí chybové hlášení. Můžete pokračovat ve vaření.
F5 + zvukový signál	V oblasti ovládacího panelu stojí horký hrnec. Aby byla ochráněna elektronika, tak se varná zóna vypnula.	Odstraňte hrnec. Počkejte několik vteřin. Stiskněte libovolnou ovládací plochu. Až zmizí chybové hlášení, tak můžete pokračovat ve vaření.
F 1/F6	Varná zóna je přehřátá a z důvodu ochrany Vaší pracovní plochy se vypnula.	Počkejte, až elektronika dostatečně vychladne, a opět zapněte varnou zónu.
F8	Varná zóna byla v provozu dlouhou dobu a bez přerušení.	Aktivoval se automatický bezpečnostní vypínač. Viz příslušná kapitola.
E9000 E9010	Provozní napětí je chybné, mimo normální rozsah provozu.	Spojte se s Vaším dodavatelem elektrické energie.
E9011	Varná deska není zapojená správně.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Ujistěte se, že byla varná deska zapojena podle schématu zapojení.
Nepokládejte na ovládací panel žádné horké hrnce.		

Upozornění

- Pokud svítí ukazatel E, musíte držet stisknutý senzor odpovídající varné zóny, aby bylo možné přečíst kód závady.
- Pokud v tabulce není uvedený kód závady, odpojte varnou desku od elektrické sítě, vyčkejte 30 vteřin a opět ji zapojte. Pokud se ukazatel objeví znovu, kontaktujte technický zákaznický servis a uveďte přesný kód závady.

Zákaznický servis

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

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

Pokud si vyžádáte náš zákaznický servis, uveďte, prosím, označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD) vašeho přístroje.

Typový štítek s těmito čísly naleznete:

- V dokladech k Vašemu přístroji.
- Na zadní straně varné desky.

E-číslo můžete nalézt také na sklokeramice varné desky. Index zákaznického servisu (KI) a FD číslo můžete zkontrolovat v základním nastavení. Za tímto účelem nahlédněte do kapitoly ⟶ „Základní nastavení".

Berte prosím ohled na to, že za návštěvu servisního technika z důvodu chybné obsluhy se hradí poplatek, a to i když je přístroj v záruční době.

Kontaktní informace pro všechny země naleznete v seznamu zákaznických center.

Důvěřujte odbornosti výrobce. Tím zajistíte, že bude oprava provedena proškolenými servisními techniky, kteří mají k dispozici originální náhradní díly pro Váš přístroj.

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly zhotoveny pro zkušební instituty s cílem usnadnit testování našich přístrojů.

Data v tabulce se vztahují k našemu nádobí značky Schulte-Ufer (4dílný set hrnců na vaření pro indukční sporáky HZ 390042) s následujícími rozměry:

- Hluboký hrnec Ø 16 cm, 1,2 l pro varné zóny o Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 16 cm, 1,7 l pro varné zóny o Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 22 cm, 4,2 l pro varné zóny o Ø 18 cm
- Pánvička Ø 24 cm, pro varné zóny o Ø 18 cm

Zkušební pokrmy	Nádobí	Stupeň ohřevu	Předehřátí Doba trvání (min:sek)	Po-klice	Příprava Stupeň ohřevu	Po-klice
Rozpouštění čokolády Poleva (např. značka Dr. Oetker, hořká čokoláda s 55 % kakaa, 150 g).	hrnec, Ø 16 cm	-	-	-	1.	ne
Čočková polévka, ohřívání a udržování teploty Čočková polévka* Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 450 g	Hrnec, Ø 16 cm	9	1:30 (bez míchání)	ano	1.	ano
Množství: 800 g	Hrnec, Ø 22 cm	9	2:30 (bez míchání)	ano	1.	ano
Čočková polévka z konzervy např. Čočka s klobásami značky Erasco Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 500 g	Hrnec, Ø 16 cm	9	cca 1:30 (po cca 1 minutě zamíchat)	ano	1.	ano
Množství: 1 kg	Hrnec, Ø 22 cm	9	cca 2:30 (po cca 1 minutě zamíchat)	ano	1.	ano
Příprava bešamelu Teplota mléka: 7 °C Přísady: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka (3,5 % tuku) a špetka soli.						
1. Rozpusťte máslo, vmíchejte mouku a sůl a celou hmotu zahřejte.	Hluboký hrnec, Ø 16 cm	1	cca 3:00	ne	-	-
2. K jíšce přilijte mléko a vše za stálého míchání přiveďte k varu.		7	cca 5:30	ne	-	-
3. Když přivedete bešamel k varu, ponechte ho další 2 minuty za stálého míchání na varné zóně.		-	-	-	1	ne

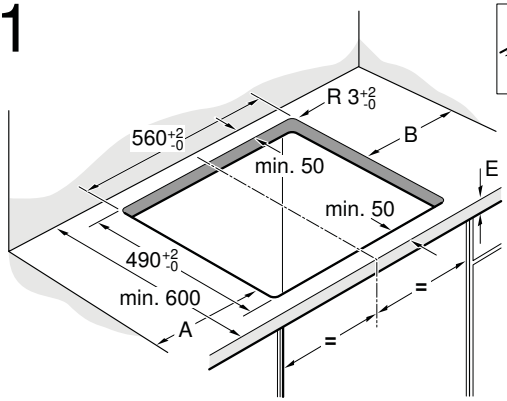
*Recept podle DIN 44550
**Recept podle DIN EN 60350-2

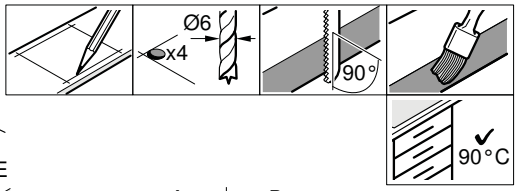
Zkušební pokrmy	Nádobí	Stupeň ohřevu	Předehřátí Doba trvání (min:sek)	Po-klice	Příprava Stupeň ohřevu	Po-klice
Příprava mléčné rýže Mléčná rýže, příprava s poklicí Teplota mléka: 7 °C Zahřejte mléko, dokud nezačne stoupat pára. Nastavte doporučený stupeň ohřevu a přidejte rýži, cukr a sůl. Doba vaření včetně předehřátí cca 45 minut.						
Přísady: 190 g kulatozrnné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (3,5 % tuku) a 1 g soli	Hrnec, Ø 16 cm	8.	cca 7:00	ne	3 (po 10 minutách zamíchat)	ano
Přísady: 250 g kulatozrnné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (3,5 % tuku) a 1,5 g soli	Hrnec, Ø 22 cm	8.	cca 5:30	ne	3 (po 10 minutách zamíchat)	ano
Mléčná rýže, příprava bez poklice Teplota mléka: 7 °C K mléku přidejte přísady a vše za stálého míchání zahřejte. Zvolte doporučený stupeň ohřevu, až mléko dosáhne cca 90 °C, přepněte na nižší stupeň a nechte vařit asi 50 minut.						
Přísady: 190 g kulatozrnné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (3,5 % tuku) a 1 g soli	Hrnec, Ø 16 cm	8.	cca 7:00	ne	3	ne
Přísady: 250 g kulatozrnné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (3,5 % tuku) a 1,5 g soli	Hrnec, Ø 22 cm	8.	cca 5:30	ne	2.	ne
Vaření rýže* Teplota vody: 20 °C						
Přísady: 125 g dlouhozrnné rýže, 300 g vody a špetka soli	Hrnec, Ø 16 cm	9	cca 2:30	ano	2	ano
Přísady: 250 g dlouhozrnné rýže, 600 g vody a špetka soli	Hrnec, Ø 22 cm	9	cca 2:30	ano	2.	ano
Vepřová pečeně Počáteční teplota vepřové pečeně 7 °C						
Množství: 3 vepřové pečeně (celková hmotnost asi 300 g, 1 cm silná) a 15 ml slunečnicového oleje	Pánvička, Ø 24 cm	9	cca 1:30	ne	7	ne
Příprava palačinek** Množství: 55 ml těsta na jednu palačinku	Pánvička, Ø 24 cm	9	cca 1:30	ne	7	ne
Fritování hluboce zamrazených hranolek Množství: 1,8 l slunečnicového oleje, na jednu porci: 200 g hluboce zamrazených hranolek (např. McCain, 123 Frites Original)	Hrnec, Ø 22 cm	9	Dokud teplota oleje nedosáhne 180 °C	ne	9	ne

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

cz Montážní návod

1



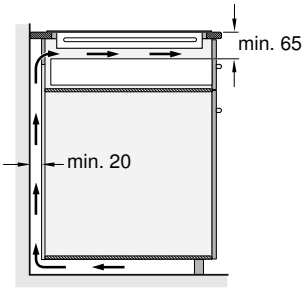


A	B
min. 40	min. 200
min. 200	min. 40

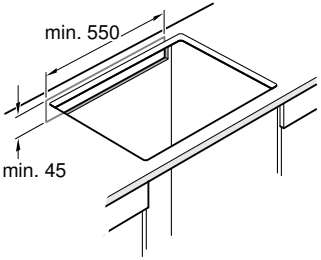
2

	a	b
E	min. 20	min. 30
	55 min. 65	55 min. 5

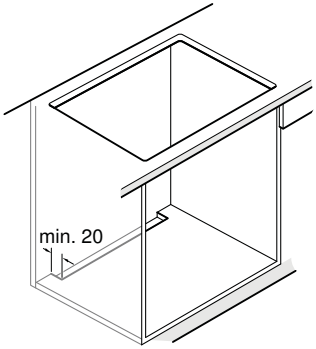
3a



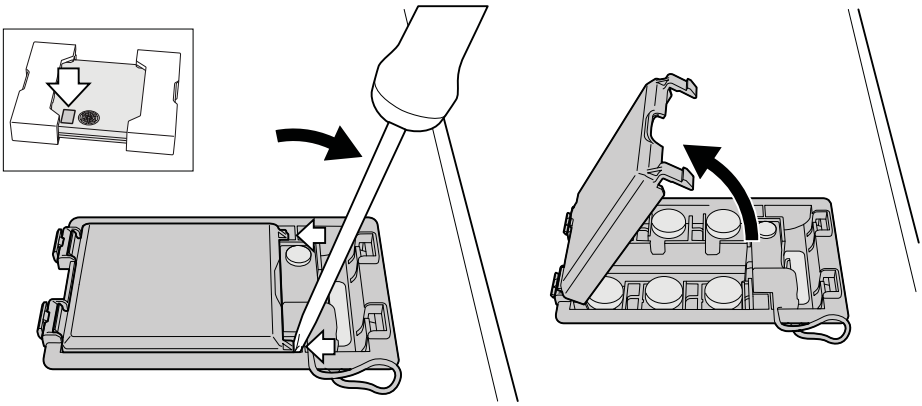
3b



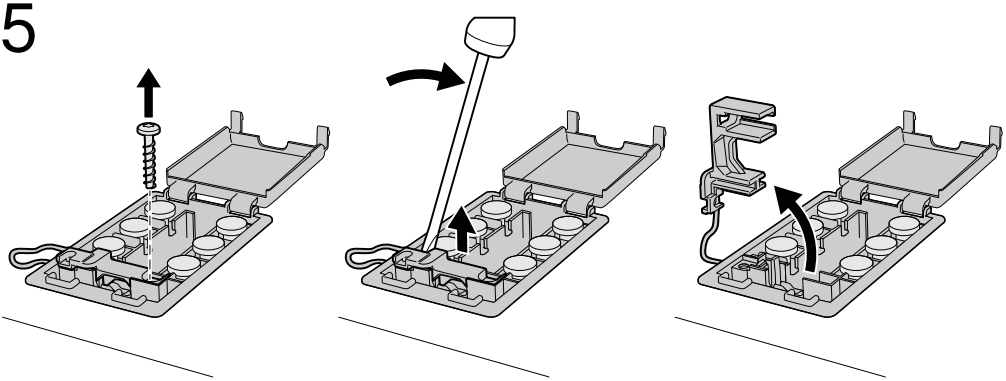
3c



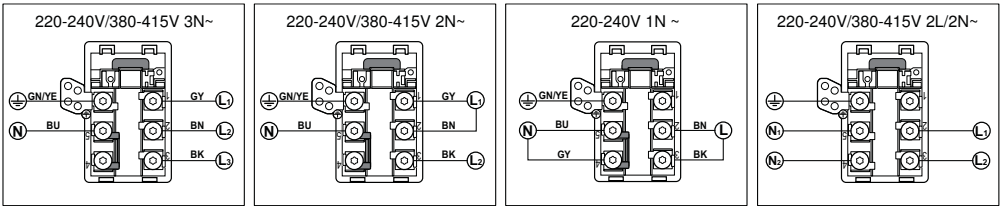
4



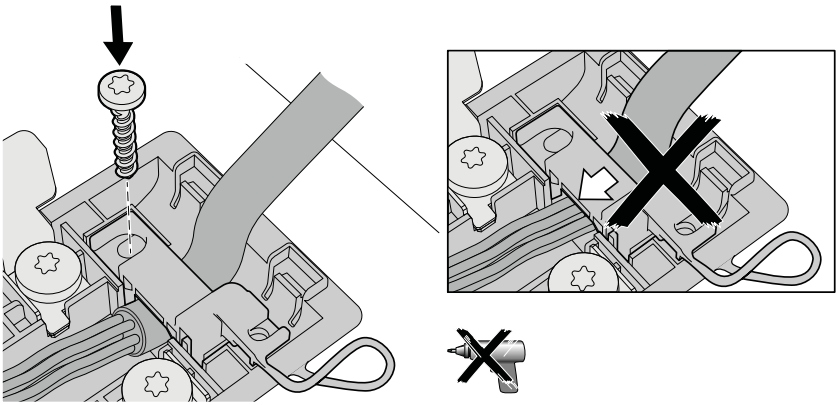
5



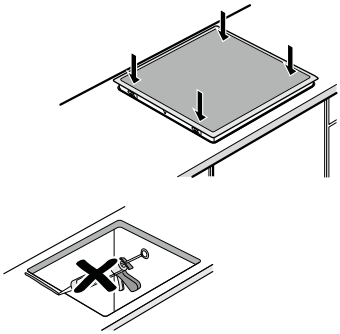
6


220-240V/380-415V 3N~
GN/YE
BU
GY
BN
BK
L1
L2
L3
220-240V/380-415V 2N~
GN/YE
BU
GY
BN
BK
L1
L2
220-240V 1N ~
GN/YE
BU
GY
BN
BK
L
220-240V/380-415V 2L/2N~
N1
N2
L1
L2

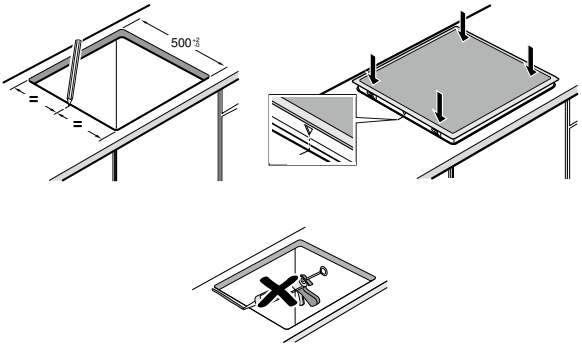
7



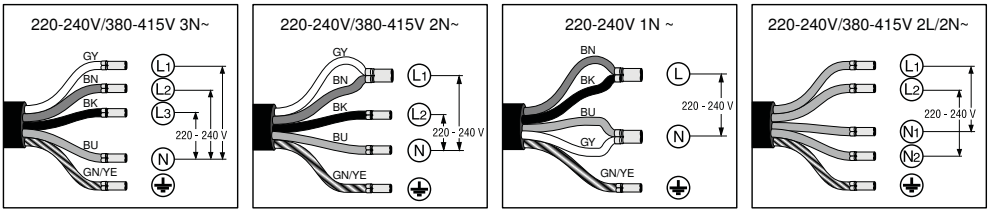
8



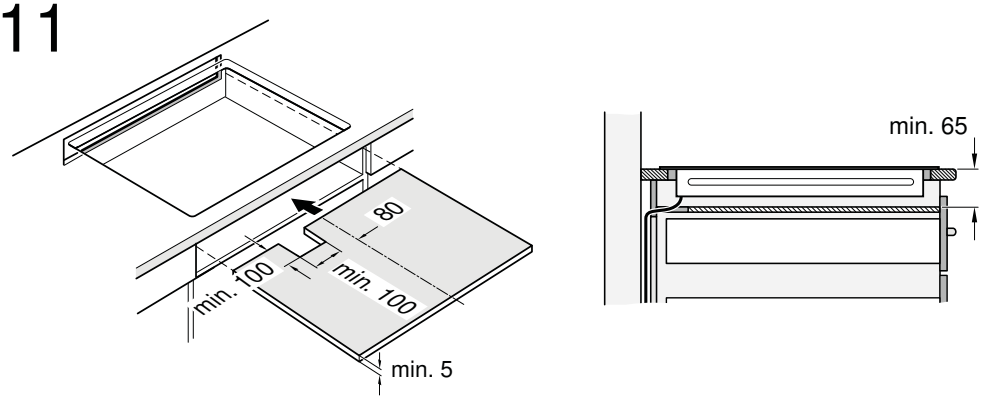
9


500 +2 -0

10



11



cz

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 inzulínovou 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 elektřiny.
Přístroj musí být napojen napevno 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 připojovací kabel: síťový připojovací 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 doporučované tloušťky.
V opačném případě nelze zaručit dostačující stabilitu.

- Pracovní deska, do které bude varná deska zabudována, by měla snést zatížení 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 připojovacího 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.
Řezné 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 dělicí přihrádku ze dřeva, neboť kovové objekty v zásuvce mohou v důsledku recirkulace vzduchu z odvětrávání varné desky dosáhnout vysokých teplot **(obrázek 11)**.

Montáž nad pečicí troubu, obrázek 2b
Přihrádka: 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 připojovací kabel do přípojné krabice.

1. Otočte varnou desku a položte ji na dno obalu, hadr nebo jinou plochu, abyste ji nepoškrábali.
2. Pomocí šroubováku nadzdvihněte kryt přípojné krabice **(obrázek 4).**
3. Uvolněte připevňovací šrouby a pomocí šroubováku nadzdvihněte 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 připojovací krabici.

5. Síťový připojovací kabel připevněte pomocí hadicové svorky a utáhněte připevňovací šrouby **(obrázek 7).**
6. Zavřete víko připojovací krabice.

Upozornění: pokud potřebujete delší kabel, kontaktujte zákaznický servis.

Nasazení varné desky, obrázek 8
Vsuňte přístroj do vestavěného prostoru.

- Nepřiskřípněte síťový připojovací kabel a neveďte ho přes ostré hrany. Pokud je pod varnou deskou vestavěná pečicí trouba, tak veďte 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 dlaždicemi utěsněte silikonovou hmotou.

Nasaďte varnou desku do výřezu v pracovní desce o hloubce 500 mm - Obrázek 9

1. Označte si střed výřezu v pracovní desce.
2. Nasaďte varnou desku.
3. Na pracovní desce vyrovnejte rám pracovní desky podle označení.
4. Zatlačte pracovní desku do otvoru.

- Nesmíte skřípnout síťový připojovací kabel a vést ho přes ostré hrany. Pokud je pod varnou deskou zabudovaná pečicí trouba, tak vedení k přípojné krabici veďte 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: utěsněte spáry pomocí silikonové hmoty.

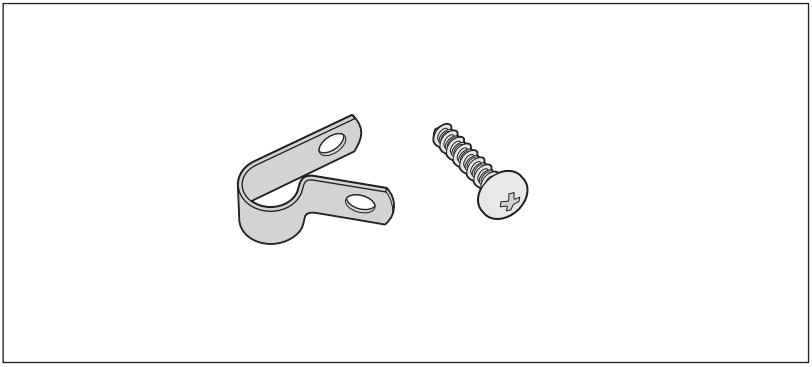
Připojení přístroje, obrázek 10

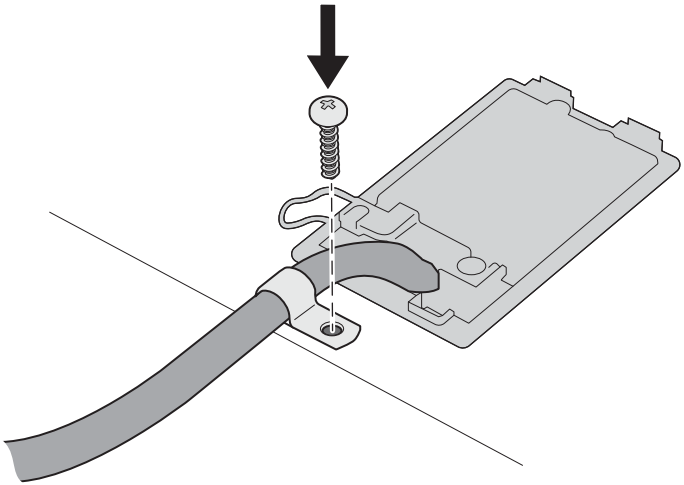
- Napětíí viz typový štítek.
- Připojte pouze podle schématu připojení.

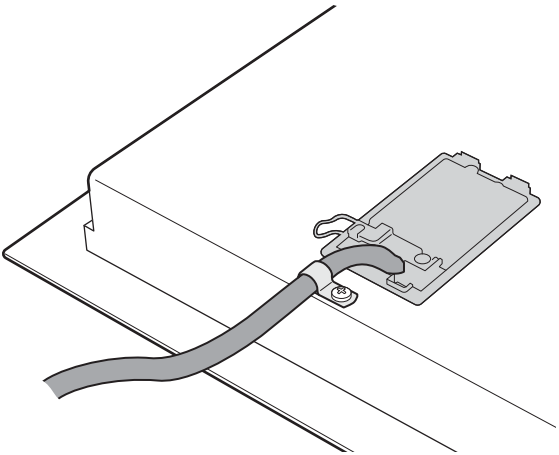
  BN: hnědý
  BU: modrý
  GN/YE: žlutý a zelený
  BK: černý
  GY: šedý
- Podle druhu připojení musí být případně změněno uspořádání svorek dodaných z výroby. Svorky musí být případně zkráceny a izolace odstraněna, aby bylo možné nasadit svorku, která spojuje dva kabely.

Demontáž přístroje
Odpojte přístroj od elektrické sítě.
Zatlačte proti varné desce směrem zespodu a vyjměte ji.

Pozor!
Poškození přístroje! Nezkoušejte vyjmout přístroj páčením shora.







Informace v případě elektrických varných desek pro domácnost	Symbol	Hodnota	Jednotka
Značka		**SIEMENS**	
Model		EH645FFB1E	
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	Ø	18	cm
levá zadní	Ø	18/28	cm
pravá zadní	Ø	14,5	cm
pravá přední	Ø	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		170,0	Wh/kg
levá zadní		170,0	Wh/kg
pravá zadní		170,0	Wh/kg
pravá přední		170,0	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky vypočítaná na kg		170,0	Wh/kg

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

B/S/H/

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, nejpozději 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.

B/S/H/

4. Neoprávněnost reklamace

Reklamace 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, provozem 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 přemisťováním (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 fyzikálně 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 pořizovací 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

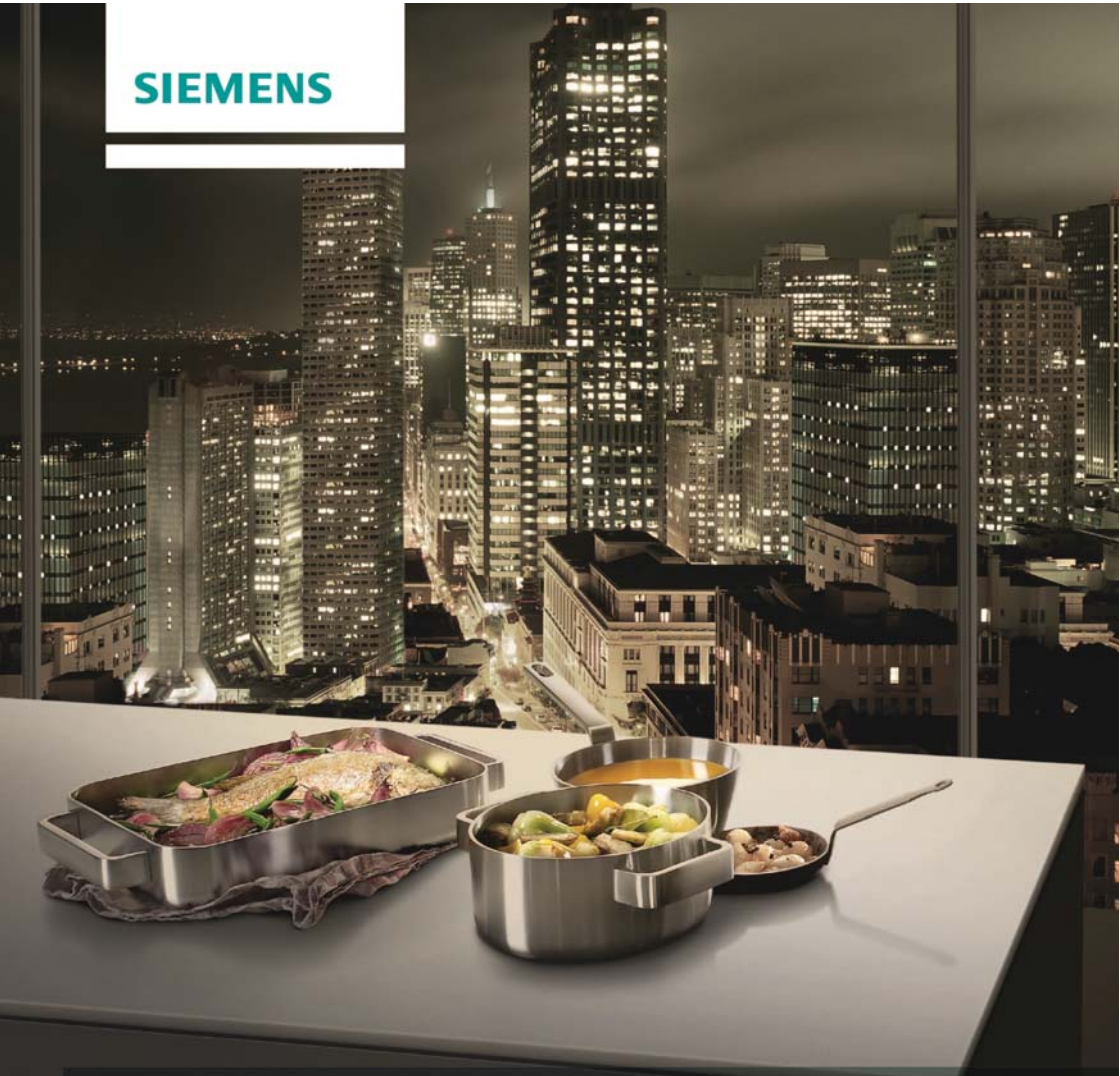
Příjem oprav
Tel.: +420 251 095 546
Email: **opravy@bshg.com**

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

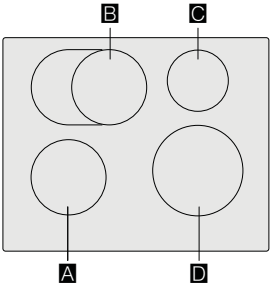


Indukčná sklokeramická varná doska s ovládaním

EH645FFB1E

www.siemens-home.com/sk

[sk] Návod na použitie



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

* IEC 60335-2-6

Ø = cm

Obsah

Použitie podľa určenia 4

Dôležité bezpečnostné pokyny 5

Príčiny poškodenia 6
Prehľad 6

Ochrana životného prostredia 7
Tipy na úsporu energie 7
Ekologická likvidácia prístroja 7

Indukčné varenie 7
Výhody indukčného varenia 7
Riad....7

Zoznámenie 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

Ochrana pred náhodnou aktiváciou 15

Automatické vypnutie varnej zóny....15

Základné nastavenie 16
Vykonanie základného nastavenia 17

Ukazovateľ spotreby energie 17

Test vhodnosti riadu 18

Čistenie prístroja....18
Varná doska 18
Rám varnej dosky 18

Často kladené otázky 19

Čo robiť v prípade poruchy? 20

Zákaznícky servis 21
Označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD)..... 21

Skúšobné pokrmy 22

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

Použitie podľa určenia

Pozorne si prečítajte tento návod na použitie. Všetky dokumenty si starostlivo uschovajte na 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 prídete 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 dozerať, a to i v prípade krátkeho použitia. 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 úrazy.
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.
Zabráňte prístupu k prístroju a sieťovému káblu deťom mladším ako 8 rokov.

Počas použitia na prístroj vždy dozerajte. I krátke použitie prístroja musí byť nepretržite monitorované. Ak používate kardiostimulátor alebo podobné zariadenie, odporúčame vám, aby ste dbali na zvýšenú opatrnosť pri použití tohto prístroja alebo pri kontakte s prístrojom pri jeho prevádzke. Poraďte sa so svojím lekárom alebo výrobcom daného zdravotníckého prístroja o možnej nezlúčitel'nosti prístroja s daným zdravotníckym prístrojom.

Dôležité bezpečnostné pokyny

⚠Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Horúci olej a tuk sa môže ľahko vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajte bez dozoru. V prípade vzplanutia oleja či tuku oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Uhaste opatrne plamene pomocou pokrievky, protipožiarnej deky alebo podobného nástroja.
- 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 ich okolitá oblasť (konkrétne rám varnej dosky) sa veľmi zahrievajú. Nikdy sa rozpálených povrchov nedotýkajte. Udržujte deti mimo dosahu prístroja.
- Varná zóna sa zahreje, 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 neklaďte 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.
- Chybný prístroj môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Chybný prístroj nikdy nezapínajte. Odpojte prístroj od elektrickej siete alebo vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.
- Praskliny v sklokeramike môžu spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Odpojte prístroj od elektrickej siete alebo vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.

⚠Varovanie – Nebezpečenstvo poškodenia!

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 vtiahnutiu 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 varnou nádobou a varnou doskou nachádza tekutina, nádoba môže "vyletieť hore". Vždy udržujte varné zóny i dná nádob v suchu.

Príčiny poškodenia

Pozor!

- Drsné dná hrncov a panvíc môžu poškrabú varnú dosku.
- Nezapínajte varnú dosku s prázdnymi nádobami. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Na ovládací panel, ukazovatele alebo rám varnej dosky nikdy nestavajte žiadne horúce hrnce alebo panvice. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Ak na varnú dosku spadnú tvrdé a špicaté predmety, môžu ju poškodiť.
- Hliníková fólia a plastové nádoby sa na horúcich varných zónach roztavia. Neodporúča sa na varnej doske používať ochrannú fóliu na sporák.

Prehľad

V nasledujúcej tabuľke nájdete najčastejšie poškodenie:

Poškodenie	Príčina	Opatrenie
Škvrny	Pripálené jedlo.	Pripálené jedlo okamžite odstráňte pomocou škrabky na sklo.
	Nevhodné čistiace prostriedky.	Používajte iba čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné pre tento druh varnej dosky.
Škrabance	Soľ, cukor a piesok.	Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú a odstavnú dosku.
	Nádoby s drsným dnom.	Prekontrolujte nádoby.
Zafarbenie	Nevhodné čistiace prostriedky.	Používajte iba čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné pre tento druh varnej dosky.
	Odrené nádoby.	Hrnce a panvice pri posúvaní nadvihujte.
Odlupovanie	Cukor, pokrmy s vysokým obsahom cukru.	Pripálené jedlo okamžite odstráňte pomocou škrabky na sklo.

Ochrana životného prostredia

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

Tipy na úsporu energie

- Dávajte na hrnce vždy vhodnú pokrievku. Varenie bez pokrievky značne zvyšuje spotrebu energie. Používajte sklenené pokrievky, aby ste mohli nahliadnuť do hrnca, bez toho, aby ste ich museli dvíhať.
- Používajte hrnce a panvice s rovným dnom. Nerovné dná zvyšujú spotrebu energie.
- Priemer dna hrnca a panvice by mal súhlasiť s veľkosťou varnej zóny. Dávajte si pozor: výrobcovia nádob uvádzajú často priemer vrchnej časti hrnca, ktorý je väčšinou väčší ako priemer dna hrnca.
- Na malé množstvo pripravovaného pokrmu používajte malý hrniec. Veľký, málo naplnený hrniec spotrebováva veľa energie.
- Varte s malým množstvom vody. Tým ušetríte energiu. Zelenina si zachová vitamíny a minerály.
- Včas prepnite na nižší stupeň výkonu. Tým ušetríte energiu.

Ekologická likvidácia prístroja

Zlikvidujte obal v súlade s predpismi ochrany životného prostredia.

Tento prístroj je označený podľa európskej smernice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zariadeniach (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Smernica stanovuje rámec pre spätný odber a recykláciu starých zariadení, platný pre celú EU.

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:

- Úspora času pri varení a smažení.
- Úspora energie.
- Jednoduchá starostlivosť a čistenie. Nedochádza tak k rýchlemu pripáleniu vykypených potravín.
- Kontrolovaný prísun energie a väčšia bezpečnosť. Varná doska zaháji alebo preruší prenos energie ihneď po každom zapnutí alebo vypnutí. Varná doska preruší prenos energie ihneď, ako sa nádoba odstráni z varnej dosky, a to aj v prípade, že je zapnutá.

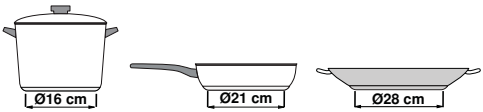
Vhodné varné nádoby

Používajte iba feromagnetické nádoby určené pre indukčné varenie, napríklad:

- Nádoby zo smaltovanej ocele
- Liatinové nádoby
- Nádoby na indukciu zo špeciálnej nehrdzavejúcej ocele

Nahliadnite do kapitoly ⟶ *„Test vhodnosti riadu“*, aby ste zistili, či sú nádoby vhodné.

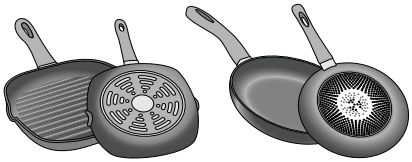
Aby ste dosiahli dobrého výsledku, mala by feromagnetická oblasť dna nádoby zodpovedať veľkosti varnej zóny. Ak nedôjde k rozpoznaniu nádoby na varnej zóne, vyskúšajte ju dať na varnú zónu s menším priemerom.



Existujú tiež indukčné nádoby s celým feromagnetickým dnom:

- Ak je dno varných nádob feromagnetické iba čiastočne, zohreje sa iba feromagnetická časť nádob. Tiež sa môže stať, že sa teplota nerozprestrie rovnomerne. Neferomagnetická oblasť by mohla viesť k príliš nízkej teplote pri príprave pokrmu.

- 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

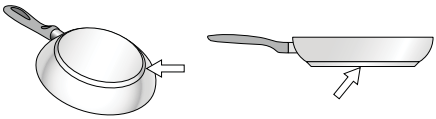
Nikdy nepoužívajte rozptyl'ovače tepla alebo varné nádoby vyrobené z:

- bežnej nehrdzavejúcej ocele
- skla
- keramiky
- medi
- hliníka

Vlastnosti dna nádoby

Vlastnosti dna nádoby môžu ovplyvniť výsledok varenia. Používajte hrnce a panvice z materiálov, ktoré rovnomerne rozložia teplo v hrnci, napr. hrnce so „sendvičovým dnom" z nehrdzavejúcej ocele, tým ušetríte čas a energiu.

Používajte nádoby s rovným dnom, nerovné dná ovplyvňujú prívod tepla.



Chybajúca nádoba alebo jej nevhodná vel'kosť

Ak nie je na varnej doske žiadna varná nádoba alebo ak nemá vhodnú veľkosť alebo je z nevhodného materiálu, začne blikať ukazovateľ varnej zóny. Postavte na varnú zónu vhodnú nádobu. Ukazovateľ prestane blikať. Inak sa varná zóna po 90 sekundách automaticky vypne.

Prázdne nádoby alebo nádoby s tenkým dnom

Nezohrievajte žiadne prázdne hrnce alebo panvice a nepoužívajte žiadne varné nádoby s tenkým dnom. Nádoby sa môžu veľmi rýchle rozohriať a včas sa neaktivuje bezpečnostný vypínač. Dno nádoby sa môže roztaviť a môže sa poškodiť sklokeramika varnej dosky. V tomto prípade sa nedotýkajte nádoby a vypnite varnú dosku. Ak varná doska po vychladnutí nefunguje, kontaktujte zákaznícky servis.

Rozpoznanie hrnca

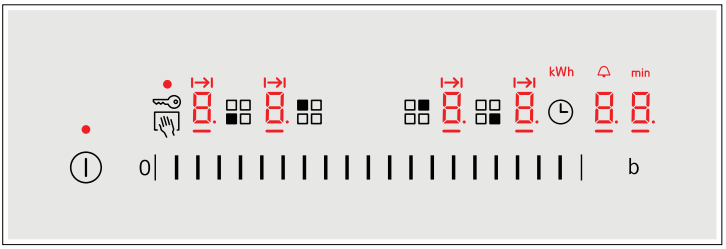
Každá varná doska má limit pre rozpoznanie hrnca. Tá závisí od feromagnetického priemeru a materiálu dna používaných nádob. Preto vždy používajte varnú zónu, ktorá najlepšie zodpovedá priemeru dna hrnca.

Zoznámenie sa s prístrojom

Informácie o rozmeroch a výkonoch varných zón,

viď ⟶ *Strana 2.*

Ovládací panel



Ovládací panel	
⏻	Hlavný vypínač
⊞	Voľba varnej zóny
0 |||||||||||||	Pole nastavenia
b	Funkcia PowerBoost
✋	Ochrana pred náhodnou aktiváciou
🔑	Detská poistka
⏲	Časové funkcie

Ukazovatele	
0	Prevádzkový stav
1-9	Stupne ohrevu
00	Časové funkcie
H/h	Zostatkové teplo
b	Funkcia PowerBoost
⊢→⊣	Nastavenie doby prípravy pokrmu
🔔	Budík
min	Ukazovateľ času
kWh	Spotreba energie

Ovládací panel

Príslušnú funkciu aktivujete tak, že stlačíte symbol.

Upozornenie: Vždy udržujte ovládací panel čistý a suchý. Vlhkosť môže ovplyvniť jeho funkčnosť.

Varné zóny

Varné zóny		
○	Jednoduchá varná zóna	Používajte riad s vhodnou vel'kosťou
⊂⊃	Varná zóna na pekáč	Varná zóna sa automaticky zväčší, ak použijete varnú nádobu, ktorej dno svojou veľkosťou zodpovedá vonkajšej zóne.
Použite iba nádoby vhodné pre indukčné varenie, viď príslušná kapitola ⟶*„Indukčné varenie“*.		

Ukazovateľ zostatkového tepla

Každá varná zóna má vlastný ukazovateľ zostatkového tepla. Ukazuje, či je varná zóna ešte horúca. Nedotýkajte sa varnej zóny, dokiaľ svieti ukazovateľ zostatkového tepla. V závislosti od výšky zostatkového tepla sa zobrazí nasledujúce:

- Ukazovateľ H: vysoká teplota
- Ukazovateľ h: nízka teplota

Ak behom varenia odstránite z varnej zóny nádoby, rozblikajú sa striedavo ukazovateľ ztostakového tepla a zvolený stupeň ohrevu.

Ak varnú zónu vypnete, rozsvieti sa ukazovateľ zostatkového tepla. I v prípade, že je varná doska už vypnutá, svieti ukazovateľ zostatkového tepla, dokiaľ je varná zóna ešte 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 ukazovateľa varných zón 0. Varná doska je pripravená na prevádzku.

Vypnutie: symbol ⏻ držte stlačený, dokiaľ nezhasnú ukazovatele. Všetky varné zóny sú vypnuté. Ukazovateľ zostatkového 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 prvé 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 zvoliť požadovaný stupeň ohrevu.

Stupeň ohrevu 1 = najnižší výkon

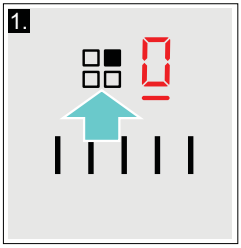
Stupeň ohrevu 9 = najvyšší výkon

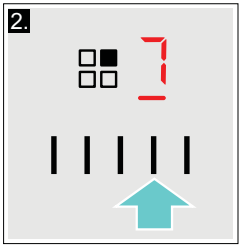
Každý stupeň ohrevu má jeden medzistupeň. Ten je označený bodom.

Voľba varnej zóny a stupňa ohrevu

Varná doska musí byť zapnutá.

1. Stlačte symbol ⊞ požadovanej varnej zóny. Na ukazovateli varnej zóny sa rozsvieti _ .
2. Potom nastavte požadovaný stupeň ohrevu.





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 0. Varná zóna sa vypne. Ukazovateľ zostatkového 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 jej rozpoznaniu 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 rozpoznaniu.

Odporúčania šéfkuchára

Odporúčanie

- Pri zohrievaní kaše, krémových polievok a hustých omáčok ich občas miešajte.
- Pre predhrievanie nastavte stupeň ohrevu 8 - 9.
- Pre prípravu pokrmu s pokrievkou znížte stupeň ohrevu, hneď ako medzi pokrievkou a nádobou začne unikať para.
- Po dokončení prípravy pokrmu nechajte pokrievku na nádobe, až do okamžiku servírovania.
- Behom varenia v tlakovom hrnci dodržujte pokyny od výrobcu.
- Nevarte pokrmy príliš dlho, aby si zachovali výživovú hodnotu. Pomocou časových funkcií môžete nastaviť optimálnu dĺžku prípravy.
- Pre zdravší výsledok varenia, by sa nemal olej alebo tuk príliš rozpáliť.
- Aby bol pokrm zlatistý, smažte ho postupne po malých porciách.
- Varné nádoby môžu behom varenia dosahovať vysokých teplôt. Odporúčame Vám používať kuchynské rukavice.
- Odporúčania pre úsporné varenie nájdete v kapitole ⟶ *„Ochrana životného prostredia"*

Tabuľka pre varenie

V tabuľke je uvedené, aký stupeň ohrevu je pre daný pokrm vhodný. Doba prípravy sa riadi podľa druhu, hmotnosti, hrúbky a kvality pokrmu.

	Stupeň ohrevu	Doba prípravy (min.)
Rozpustenie		
Čokoláda, poleva	1 - 1.	-
maslo, med, želatína	1 - 2	-
Zohrievanie a udržiavanie tepla		
Eintopf (hustá polievka), napr. šošovicová	1.- 2	-
Mlieko*	1.- 2.	-
Párky zohrievané vo vode*	3 - 4	-
Rozmrazovanie a zohrievanie		
Špenát, hlboko zmrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, hlboko zmrazený	3 - 4	30 - 40
Pomalé varenie		
Knedle*	4.- 5.	20 - 30
Ryba*	4 - 5	10 - 15
Biele omáčky, napr. bešamel	1 - 2	3 - 6
Šľahané omáčky, napr. Bernská, Holandská	3 - 4	8 - 12
Varenie, dusenie		
Ryža (s dvojitým množstvom vody)	2 - 3	15 - 30
Mliečna ryža	2 - 3	30 - 40
Zemiaky varené v šupke	4 - 5	25 - 30
Varené zemiaky	4 - 5	15 - 25
Cestoviny, rezance*	6 - 7	6 - 10
Eintopf (hustá polievka)	3.- 4.	15 - 60
Zelenina	2.- 3.	10 - 20
Zelenina, hlboko zmrazená	3.- 4.	7 - 20
Príprava pokrmu v tlakovom hrnci	4.- 5.	-
Dusenie		
Mäsové rolády	4 - 5	50 - 60
Dusené mäso	4 - 5	60 - 100
Guláš	3 - 4	50 - 60

* Bez pokrievky
** Niekoľkokrát obrťte

	Stupeň ohrevu	Doba prípravy (min.)
Smaženie v malom množstve oleja*		
Rezne, prírodné alebo obaľované	6 - 7	6 - 10
Rezne, hlboko zmrazené	6 - 7	8 - 12
Kotlety, prírodné alebo obaľované**	6 - 7	8 - 12
Steak (silný 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Kuracie prsia (silné 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Kuracie prsia, hlboko zmrazené**	5 - 6	10 - 30
Hamburger, frikadelky (silné 3 cm)**	4.- 5.	30 - 40
Ryba a rybacie filé, prírodné	5 - 6	8 - 20
Ryba a rybacie filé, obaľované	6 - 7	8 - 20
Obaľovaná a hlboko zmrazená ryba, napr. rybacie prsty	6 - 7	8 - 12
Krevety, tigrie krevety	7 - 8	4 - 10
Krátko restované pokrmy zo zeleniny a hríbov, čerstvé	7 - 8	10 - 20
Pokrmy z panvice, zelenina, mäso na kúsky na ázijský spôsob	7 - 8	15 - 20
Pokrmy z panvice, hlboko zmrazené	6 - 7	6 - 10
Palacinky (smažené postupne)	6 - 7	-
Omelety (smažené postupne)	3.- 4.	3 - 6
Volské oká	5 - 6	3 - 6
Fritovanie* (150-200 g porcie v 1-2 l oleja, fritované po porciách)		
Hlboko zmrazené výrobky, napr. hranolčeky, kuracie nugetky	8 - 9	-
Krokety, hlboko zmrazené	7 - 8	-
Mäso, napr. časti kurať a	6 - 7	-
Ryba, obaľovaná alebo v cestíčku	6 - 7	-
Zelenina, hríby, obaľované alebo v cestíčku, tempura	6 - 7	-
Drobné smažené pečivo, napr. šišky, ovocie v cestíčku	4 - 5	-

* Bez prokrievky
**Niekoľkokrát obraťte

Časové funkcie

Vaša varná doska má k dispozícii dve časové funkcie:

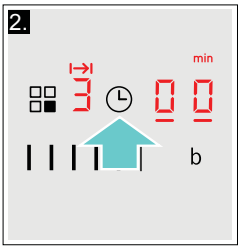
- Nastavenie doby prípravy pokrmu
- Budík

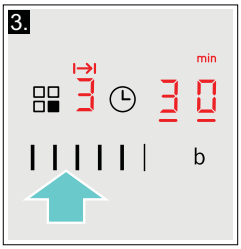
Nastavenie doby prípravy pokrmu

Varná doska sa po uplynutí nastavenej doby automaticky vypne.

Spôsob nastavenia:

1. Zvoľte varnú zónu a požadovaný stupeň ohrevu.
2. Stlačte symbol ◷. Na ukazovateli varnej zóny sa rozsvieti I→I. Na ukazovateli časovej funkcie sa rozsvieti 00.
3. Behom nasledujúcich 10 sekúnd nastavte požadovanú dobu prípravy pokrmu. Smerom zľava doprava je možné prednastaviť 1, 2, 3 ... až 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 k automatickému programovaniu doby prípravy pokrmu nájdete v odseku ⟶ *"Základné nastavenie "*.

Automatické nastavenie

Ak v oblasti nastavenia stlačíte 1 až 5, doba prípravy pokrmu sa zníži o jednu minútu.
Ak v oblasti nastavenia stlačíte 6 až 10, doba prípravy pokrmu sa zvýši o jednu minútu.

Zmena alebo zrušenie nastaveného času

Zvoľte varnú zónu a potom stlačte symbol ◷.

Zmeňte dobu prípravy pokrmu alebo ju nastavte na 00, aby došlo k zrušeniu naprogramovanej doby prípravy pokrmu.

Po uplynutí nastaveného času

Varná zóna sa vypne. Zaznie zvukový signál. Na ukazovateli časových funkcií sa na 10 sekúnd rozsvieti 00.

Stlačte symbol ◷. Ukazovatele zhasnú a zvukový signál stíchne.

Upozornenie

- Pri nastavení doby prípravy pokrmu pre viacej varných zón sa na ukazovateli časových funkcií vždy zobrazí údaj pre zvolenú varnú zónu.
- Dobu 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 nevypne.

Nastavenie budíka

1. Stláčajte symbol ◷, dokiaľ nezhasnú ukazovatele 🔔. Na ukazovateli časovej funkcie sa rozsvieti 00.
2. Nastavte požadovaný čas. Po niekoľkých sekundách začne bežať čas.

Zmena alebo zrušenie nastaveného času

Stlačte toľkokrát symbol ◷, dokiaľ nezhasnú ukazovatele 🔔. Zmeňte čas alebo ho nastavte na 00.

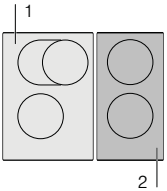
Po uplynutí nastaveného času

Zaznie zvukový signál. Na ukazovateli časových funkcií sa rozsvieti 00 a 🔔.
Po 10 sekundách ukazovatele zhasnú. Stlačte symbol ◷ a ukazovatele sa predčasne vypnú a zvukový signál stíchne.

Funkcia PowerBoost

Pomocou funkcie PowerBoost zohrejete rýchlejšie veľké množstvo vody ako pomocou stupňa ohrevu 9 .

Túto funkciu je možné pre varnú zónu aktivovať vtedy, ak nie je v prevádzke iná varná zóna rovnakej skupiny (viď obrázok). V opačnom prípade bliká ukazovateľ zvolenej varnej zóny, b a 9 ; potom sa automaticky nastaví stupeň ohrevu 9 bez toho, aby ste funkciu aktivovali.



Aktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Stlačte symbol b.
   Na ukazovateli varnej zóny sa rozsvieti b.

Funkcia je aktivovaná.

Deaktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Stlačte symbol b.
   Zhasne ukazovateľ b a varná zóna sa prepne späť na stupeň ohrevu 9 .

Funkcia je deaktivovaná.

Upozornenie: Za určitých okolností sa funkcia PowerBoost automaticky vypne, aby ochránila elektronické komponenty vo vnútri varnej dosky.

Detská poistka

Pomocou detskej poistky zabránite tomu, aby deti zapli varnú dosku.

Aktivácia a deaktivácia detskej poistky

Varná doska musí byť vypnutá.

Zapnutie detskej poistky: stlačte minimálne na 4 sekundy symbol ⊸. Na 10 sekúnd sa rozsvieti ukazovateľ vedľa symbolu ⊸. Varná doska je zablokovaná.

Vypnutie: stlačte minimálne na 4 sekundy symbol ⊸. Detská poistka je odblokovaná.

Automatická detská poistka

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

Zapnutie a vypnutie

Ako zapnúť automatickú detskú poistku nájdete v kapitole → *"Základné nastavenie"*.

Ochrana pred náhodnou aktiváciou

Ak utierate ovládací panel, keď je varná doska zapnutá, môže dôjsť k zmene nastavenia. Aby sa tak nestalo, je varná doska vybavená funkciou, ktorou je možno ovládací panel za účelom vyčistenia zablokovať.

Aktivácia: stlačte symbol ✋. Zaznie zvukový signál. Ovládací panel sa zablokuje na 35 sekúnd. Povrch ovládacieho panela môžete utrieť bez toho, aby sa zmenilo nastavenie.

Deaktivácia: po 35 sekundách sa ovládací panel odblokuje. Ak chcete ovládací panel odblokovať skôr, stlačte symbol ✋.

Upozornenie

- 30 sekúnd po aktivácii zaznie zvukový signál. To upozorňuje na to, že sa ovládací panel čoskoro odblokuje.
- Zablokovanie za účelom vyčistenia nemá žiadny vplyv na hlavný vypínač. Varná doska môže byť kedykoľvek vypnutá.

Automatické vypnutie varnej zóny

Ak je varná doska dlhší čas v prevádzke a nebola vykonaná žiadna zmena nastavenia, tak sa aktivuje automatický bezpečnostný vypínač.

Varná doska prestane hriať. Na ukazovateli varnej zóny zabliká striedavo F, 8 a ukazovateľ zostatkového tepla h alebo H.
Ak sa dotknete ľubovoľného symbolu, tak sa ukazovateľ vypne. Opäť môžete nastaviť varnú zónu.
Automatické zapnutie bezpečnostného vypínača sa riadi podľa nastaveného stupňa ohrevu (po 1 až 10 hodinách).

Základné nastavenie

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

Ukazovateľ	Funkcia
c 1	**Automatická detská poistka.** 0 Manuálna* 1 Automatická. 2 Funkcia je deaktivovaná.
c2	**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.*
c3	**Ukazovateľ spotreby energie.** 0 Vypnutý* 1 Zapnutý
c5	**Automatické nastavenie doby prípravy pokrmu.** 00 Vypnuté* 01-99 Automaticky odpočítavaný čas
c6	**Dĺžka zvukového signálu budíka pri ukončení činnosti.** 1 10 sekúnd* 2 30 sekúnd 3 1 minúta
c7	**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.
c9	**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 Nevhodné. 1 Nie je optimálny. 2 Vhodný.
c0	**Obnovenie nastavenia z výroby** 0 Individuálne nastavenie.* 1 Obnovenie nastavenia z výroby.

* Nastavenie z výroby

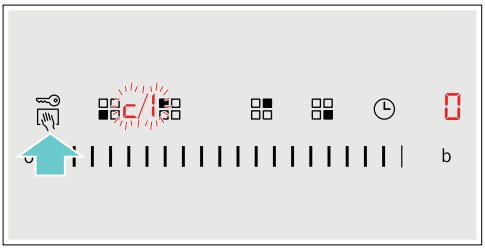
Vykonanie základného nastavenia:

Varná doska musí byť vypnutá.

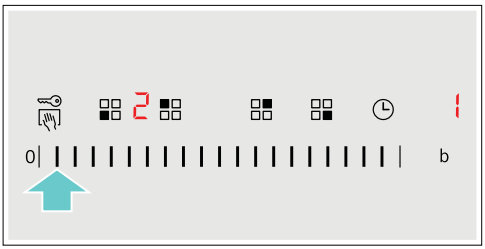
1. Zapnite varnú dosku.
2. Počas nasledujúcich 10 sekúnd stlačte na cca 4 sekundy symbol ⊸.
   Prvé štyri hlásenia sú informácie o výrobku. Stlačte oblasť pre nastavenie, aby ste mohli vidieť jednotlivé ukazovatele.

Informácie o výrobku	Ukazovateľ
Zoznam technických zákazníckych servisov (TK)	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 1 a rozsvieti sa 0 ako predvoľba.



4. Znova stlačte ⊸ , kým sa nezobrazí požadovaná funkcia.
5. Potom vykonajte požadované nastavenie.



6. Stlačte minimálne na 4 sekundy symbol ⊸.

Nastavenie sa uloží.

Opustenie ponuky základných nastavení

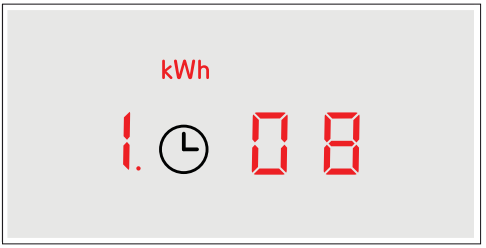
Vypnite varnú dosku pomocou hlavného vypínača.

Ukazovateľ spotreby energie

Táto funkcia zobrazuje celkovú spotrebu energie počas posledného varenia na tejto varnej doske.

Po vypnutí sa na 10 sekúnd zobrazí spotreba v kWh.

Na obrázku nájdete príklad so spotrebou 08 kWh.



Ako zapnúť túto funkciu nájdete v kapitole ⟶ *"Základné nastavenie"*.

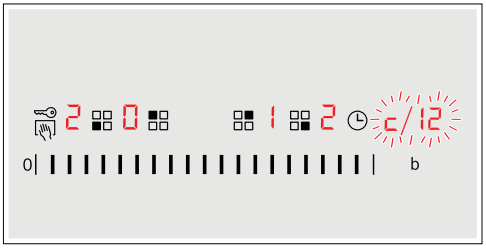
Test vhodnosti riadu

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 čo najlepšie zodpovedať priemeru dna varnej nádoby.
2. Zvoľte základné nastavenie a vyberte nastavenie c 12.
3. Stlačte oblasť pre vykonanie nastavenia.
   Na ukazovateli varnej zóny zabliká –.
   Funkcia je aktivovaná.

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



Porovnajte výsledok s nasledujúcou tabuľkou:

Výsledok	
0	Varná nádoba nie je pre varnú zónu vhodná, a preto sa nezohrieva.*
1	Varná nádoba sa zohrieva pomalšie, ako sa očakáva, a priebeh varenia nebude optimálny.*
2	Varná nádoba sa zohrieva 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 oblasť pre vykonanie nastavenia.

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 na ošetrovanie zakúpite prostredníctvom zákazníckeho servisu.

Varná doska

Čistenie

Varnú dosku vyčistite po každom varení. Tým zabránite pripáleniu prichytených zvyškov. Varnú dosku čistite až zhasne ukazovateľ zostatkového tepla. Varnú dosku očistite vlhkou handričkou a vysušte ju, aby sa na nej netvorili škvrny.
Používajte iba čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné pre tento druh varnej dosky. Dbajte na pokyny od výrobcu, ktoré sa nachádzajú na obale výrobku.

V žiadnom prípade nepoužívajte:

- Nezriedený prostriedok na umývanie riadu
- Čistiaci prostriedok na umývačku riadu
- Drhnúci čistiaci prostriedok
- Agresívne čistiace prostriedky, ako sprej pre rúru na pečenie alebo odstraňovač škvŕn
- Drhnúce hubky
- Vysokotlakový čistič alebo parný čistič

Odolnou špinu odstránite najlepšie bežne predávanou škrabkou na sklo. Riaďte sa pokynmi od výrobcu.
Vhodné škrabky na sklo môžete zakúpiť prostredníctvom nášho zákazníckeho servisu.
Dobré výsledky docielite pomocou špeciálnych špongií na čistenie sklokeramických varných dosiek.

Možné škrvny	
Zvyšky vodného kameňa	Vyčistite varnú dosku ihneď po vychladnutí. Môžete použiť vhodný čistiaci prostriedok na sklokeramické varné dosky.*
Cukor, ryžový škrob alebo plast	Odstráňte okamžite. Použite sklenenú alebo plastovú škrabku. Pozor: Nebezpečenstvo popálenia.*
* Potom vyčistite vlhkou handričkou a usušte.	

Upozornenie: Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky, pokiaľ je varná doska horúca, tým môžu vzniknúť škvrny. Ubezpečte sa, že ste odstránili všetky zvyšky čistiaceho prostriedku.

Rám varnej dosky

Aby ste predišli poškodeniu rámu varnej dosky, dodržujte, prosím, nasledujúce upozornenie:

- Používajte iba teplú vodu s umývacím prostriedkom.
- Nové penové utierky pred prvým použitím riadne vyperte.
- Nepoužívajte žiadne drhnúce alebo brúsne čistiace prostriedky.
- Nepoužívajte žiadnu škrabku na sklo alebo špicaté predmety.

Často kladené otázky

Použitie prístroja

Prečo nie je možné zapnúť varnú dosku a prečo svieti symbol detskej poistky?

Je aktivovaná detská poistka.
Informácie o tejto funkcii nájdete v kapitole ⟶ "*Detská poistka*".

Prečo blikajú ukazovatele a je počuť zvukový signál?

Odstráňte tekutiny a zvyšky pokrmu z ovládacieho panela. Odstráňte všetky predmety, ktoré ležia na ovládacom paneli. Informácie o deaktivácii signálneho tónu nájdete v kapitole ⟶ "*Základné nastavenie*".

Zvuky

Prečo sú počas varenia počuť zvuky?

V závislosti od vlastností dna varných nádob môžu počas prevádzky varnej dosky vznikať zvuky. Tieto zvuky sú normálne, patria k indukčnej technológii a nepoukazujú na žiadnu poruchu.

Možné zvuky:

Hlboké bzučanie ako u transformátora:
Vzniká počas varenia na vysokom stupni ohrevu. Zvuk zmizne alebo bude tichší, ak znížite stupeň ohrevu.

Hlboké pískanie:
Vzniká, keď je varný riad prázdny. Tento zvuk zmizne, keď dáte do varného riadu vodu alebo potraviny.

Praskanie:
Vzniká u varného riadu, ktorý je zložený z rôznych materiálov alebo v prípade, ak súčasne použijete varné nádoby rôznej veľkosti a rôznych materiálov. Hlasitosť zvuku závisí od množstva a druhu pripravovaného pokrmu.

Vysoké piskľavé tóny:
Môžu vznikať, keď sú súčasne zapnuté varné zóny na najvyšší stupeň ohrevu. Piskľavé tóny zmiznú alebo budú tichšie, keď znížite stupeň ohrevu.

Hluk ventilátora:
Varná doska je vybavená jedným ventilátorom, ktorý sa spustí pri vysokých teplotách. Ventilátor môže bežať ďalej aj po vypnutí varnej dosky, ak je ešte príliš vysoká nameraná teplota.

Riad

Ktoré varné nádoby sú vhodné pre indukčnú varnú dosku?

Informácie o varných nádobách, ktoré sú vhodné pre indukčnú dosku, nájdete v kapitole ⟶ "*Indukčné varenie*".

Prečo sa nezohrieva varná zóna a bliká stupeň ohrevu?

Varná zóna, na ktorej stojí varná nádoba, nie je zapnutá. Ubezpečte sa, že je príslušná varná zóna zapnutá.

Varná nádoba je pre zapnutú varnú zónu príliš malá alebo sa nehodí pre indukčné varenie. Informácie o druhu, veľkosti a umiestnení varnej nádoby nájdete v kapitole ⟶ "*Indukčné varenie*".

Prečo trvá tak dlho, kým sa varná nádoba zohreje, popr. prečo sa nezohreje dostatočne, hoci je nastavený vysoký stupeň ohrevu?

Varná nádoba je pre zapnutú varnú zónu príliš malá alebo sa nehodí pre indukčné varenie. Informácie o druhu, veľkosti a umiestnení varnej nádoby nájdete v kapitole ⟶ "*Indukčné varenie*".

Čistenie
Ako sa čistí varná doska? Optimálny výsledok dosiahnete pomocou špeciálnych čistiacich prostriedkov na sklokeramiku. Neodporúčame používať žiadne ostré alebo brúsne čistiace prostriedky, čistiace prostriedky na umývanie riadu (koncentráty) alebo drhnúce hubky. Ďalšie informácie o čistení a starostlivosti o varnú dosku nájdete v kapitole ⟶ "*Čistenie prístroja*".

Čo robiť v prípade poruchy?

Poruchy sú spravidla ľahko odstrániteľné. Riaďte sa, prosím, pokynmi v tabuľke, predtým ako zavoláte zákaznícky servis.

Ukazovateľ	Možná príčina	Riešenie
Žiadny	Je prerušené zásobovanie elektrickým prúdom.	Prekontrolujte pomocou ostatných elektrických prístrojov, či nedošlo k prerušeniu dodávky elektrickej energie.
	Prístroj nebol zapojený podľa schémy zapojenia.	Ubezpečte sa, že bol prístroj zapojený podľa schémy zapojenia.
	Porucha na elektronike.	Ak nie je možné poruchu odstrániť svojpomocne, informujte zákaznícky servis.
Ukazovatele blikajú	Ovládací panel je vlhký alebo je zakrytý voľajakým predmetom.	Usušte ovládací panel alebo odstráňte predmet.
Na displejoch varnej dosky bliká ukazovateľ –	Vznikla porucha na elektronike.	Pre potvrdenie poruchy zakryte rukou ovládací panel na krátku dobu.
F2	Elektronika sa prehriala a vypla zodpovedajúcu varnú zónu.	Počkajte, dokiaľ elektronika dostatočne vychladne. Potom stlačte akýkoľvek symbol na varnej doske.
F4	Elektronika sa prehriala a vypli sa všetky varné zóny.	
F5 + nastavenie ohrevu a zvukový signál	V oblasti ovládacieho panela stojí horúci hrniec. Hrozí, že sa elektronika prehreje.	Odstráňte hrniec. Krátko na to zmizne chybové hlásenie. Môžete pokračovať vo varení.
F5 a zvukový signál	V oblasti ovládacieho panela stojí horúci hrniec. Aby bola ochránená elektronika, tak sa varná zóna vypla.	Odstráňte hrniec. Počkajte niekoľko sekúnd. Stlačte ľubovoľnú ovládaciu plochu. Až zmizne chybové hlásenie, tak môžete pokračovať vo varení.
F 1/F6	Varná zóna je prehriata a z dôvodu ochrany Vašej pracovnej plochy sa vypla.	Počkajte, až elektronika dostatočne vychladne a opäť zapnite varnú zónu.
F8	Varná zóna bola v prevádzke dlhú dobu a bez prerušenia.	Aktivoval sa automatický bezpečnostný vypínač. Viď príslušná kapitola.
E9000 E9010	Prevádzkové napätie je nesprávne, mimo normálny rozsah prevádzky.	Spojte sa s Vaším dodávateľom elektrickej energie.
E9011	Varná doska nie je zapojená správne.	Odpojte varnú dosku z elektrickej siete. Uistite sa, že varná doska bola zapojená podľa schémy
Nepokladajte na ovládací panel žiadne horúce hrnce.		

Upozornenie

- Ak svieti ukazovateľ E, musíte držať stlačený senzor zodpovedajúcej varnej zóny, aby bolo možné prečítať kód poruchy.
- Ak v tabuľke nie je uvedený kód poruchy, odpojte varnú dosku z elektrickej siete, počkajte 30 sekúnd a opäť ju zapojte. Ak sa ukazovateľ objaví znova, kontaktujte technický zákaznícky servis a uveďte presný kód poruchy.

Zákaznícky servis

Pre prípad, že potrebujete opraviť Váš prístroj, je Vám náš zákaznícky servis k dispozícii. Vždy najdeme najvhodnejšie riešenie, aby ste sa vyhli zbytočným návštevám našich servisných technikov.

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

Ak kontaktujete náš zákaznícky servis, uveďte, prosím, označenie produktu (č. E) a výrobné číslo konrétneho prístroja (č. FD).
Typový štítok s týmito číslami nájdete:

- V dokladoch pre Váš prístroj.
- Na zadnej strane varnej dosky.

E-číslo môžete nájsť tiež na sklokeramike varnej dosky. Index zákazníckeho servisu (KI) a FD číslo môžete skontrolovať v základnom nastavení. Za týmto účelom nahliadnite do kapitoly ⟶ *"Základné nastavenie".*
Berte prosím ohľad na to, že za návštevu servisného technika z dôvodu nesprávnej obsluhy sa hradí poplatok, a to aj keď je prístroj v záručnej dobe. Kontaktné informácie pre všetky krajiny nájdete v zozname zákazníckych centier. Dôverujte odbornosti výrobcu. Tým zabezpečíte, že bude oprava vykonaná preškolenými servisnými technikmi, ktorí majú k dispozícii originálne náhradné diely pre Váš prístroj.

Skúšobné pokrmy

Tieto tabuľky boli zhotovené pre skúšobné inštitúty s cieľom uľahčiť testovanie našich prístrojov. Údaje v tabuľke sa vzťahujú k nášmu riadu značky Schulte-Ufer (4 dielny set hrncov na varenie pre indukčné varné dosky HZ 390042) s nasledujúcimi rozmermi:

- Hlboký hrniec Ø 16cm,1,2l pre varné zóny o Ø 14,5cm
- Hrniec Ø 16 cm, 1,7 l pre varné zóny o Ø 14,5 cm
- Hrniec Ø 22 cm, 4,2 l pre varné zóny o Ø 18 cm
- Panvička Ø 24 cm, pre varné zóny o Ø 18 cm

Skúšobné pokrmy	Riad	Stupeň ohrevu	Predhriatie Doba trvana (min:sek)	Predhriatie Po-krievka	Príprava Stupeň ohrevu	Príprava Po-krievka
Rozpúšťanie čokolády Poleva (napr. značka Dr. Oetker, horká čokoláda s 55 % kakaa, 150 g)	Hlboký hrniec, Ø 16 cm	-	-	-	1.	Nie
Šošovicová polievka, ohrievanie a udržiavanie teploty Šošovicová polievka* Počiatočná teplota 20 °C						
Množstvo: 450 g	Hrniec, Ø 16 cm	9	1:30 (bez miešania)	Áno	1.	Áno
Množstvo: 800 g	Hrniec, Ø 22 cm	9	2:30 (bez miešania)	Áno	1.	Áno
Šošovicová polievka z konzervy Napr. Šošovica s klobásami značky Erasco Počiatočná teplota 20 °C						
Množstvo: 500 g	Hrniec, Ø 16 cm	9	cca 1:30 (po cca 1 minúte zamiešať)	Áno	1.	Áno
Množstvo: 1 kg	Hrniec, Ø 22 cm	9	cca 2:30 (po cca 1 minúte zamiešať)	Áno	1.	Áno
Príprava bešamelu Teplota mlieka: 7 °C Prísady: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka (3,5 % tuku) a štipka soli						
1. Rozpustite maslo, zamiešajte múku a soľ a celú hmotu zohrejte..	Hlboký hrniec, Ø 16 cm	1	cca 3:00	Nie	-	-
2. K zápražke prilejte mlieko a všetko za stáleho miešania priveďte do varu.		7	cca 5:30	Nie	-	-
3. Keď privediete bešamel do varu, nechajte ho ďalšie 2 minúty za stáleho miešania na varnej zóne.		-	-	-	1	Nie

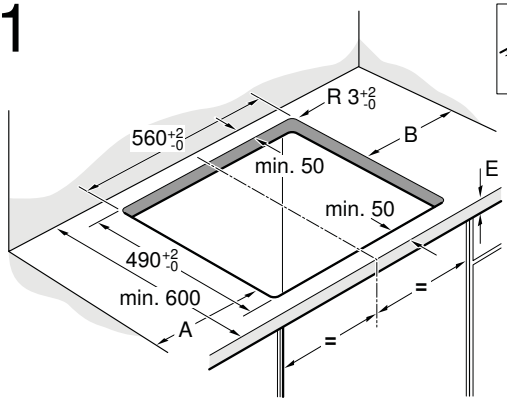
*Recept podľa DIN 44550
**Recept podľa DIN EN 60350-2

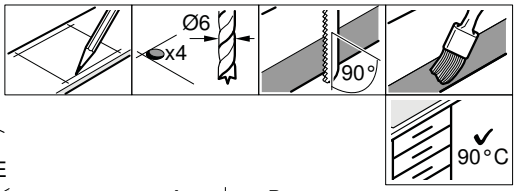
Skúšobné pokrmy	Riad	Stupeň ohrevu	Predhriatie Doba trvana (min:sek)	Po-krievka	Príprava Stupeň ohrevu	Po-krievka
Príprava mliečnej ryže Mliečna ryža, príprava s pokrievkou Teplota mlieka: 7 °C Zohrejte mlieko, kým nezačne stúpať. Nastavte odporúčaný stupeň ohrevu a pridajte ryžu, cukor a soľ. Doba varenia vrátane predhriatia cca 45 minút.						
Prísady: 190 g guľatozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (3,5 % tuku) a 1 g soli	Hrniec, Ø 16 cm	8.	cca 7:00	Nie	3 (po 10 minútach zamiešať)	Áno
Prísady: 250 g guľatozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (3,5 % tuku) a 1,5 g soli	Hrniec, Ø 22 cm	8.	cca 5:30	Nie	3 (po 10 minútach zamiešať)	Áno
Mliečna ryža, príprava bez pokrievky Teplota mlieka: 7 °C Pridajte do mlieka prísady a všetko za stáleho miešania zohrejte. Vyberte odporúčaný stupeň ohrevu, až mlieko dosiahne cca 90°C, prepnite na nižší stupeň a nechajte variť asi 50 minút						
Prísady: 190 g guľatozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (3,5 % tuku) a 1 g soli	Hrniec, Ø 16 cm	8.	cca 7:00	Nie	3	Nie
Prísady: 250 g guľatozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (3,5 % tuku) a 1,5 g soli	Hrniec, Ø 22 cm	8.	cca 5:30	Nie	2.	Nie
Varenie ryže* Teplota vody: 20 °						
Prísady: 125 g dlhozrnnej ryže, 300 g vody a štipka soli	Hrniec, Ø 16 cm	9	cca 2:30	Áno	2	Áno
Prísady: 250 g dlhozrnnej ryže, 600 g vody a štipka soli	Hrniec, Ø 22 cm	9	cca 2:30	Áno	2.	Áno
Bravčové karé Počiatočná teplota karé: 7 °C						
Množstvo: 3 bravčové karé (celková hmotnosť asi 300 g, 1 cm hrubá) a 15 ml slnečnicového oleja	Panvička, Ø 24cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
Príprava palaciniek** Množstvo: 55 ml cesta na jednu palacinku	Panvička, Ø 24cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
Fritovanie hlboko zmrazených hranolčekov Množstvo: 1,8 l slnečnicového oleja, na jednu porciu: 200 g hlboko zmrazených hranolčekov (napr. McCain, 123 Frites Original)	Hrniec, Ø 22 cm	9	Kým teplota oleja nedosiahne 180 °C	Nie	9	Nie

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

sk Montážny návod

1

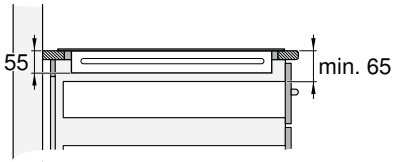


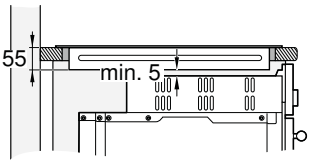


A	B
min. 40	min. 200
min. 200	min. 40

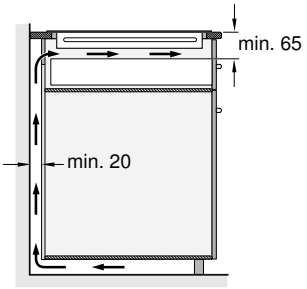
2

	a	b
E	min. 20	min. 30

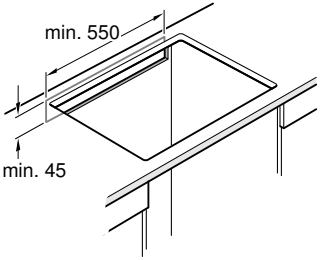




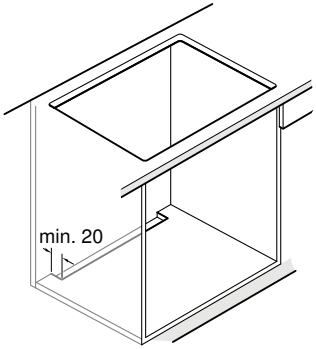
3a



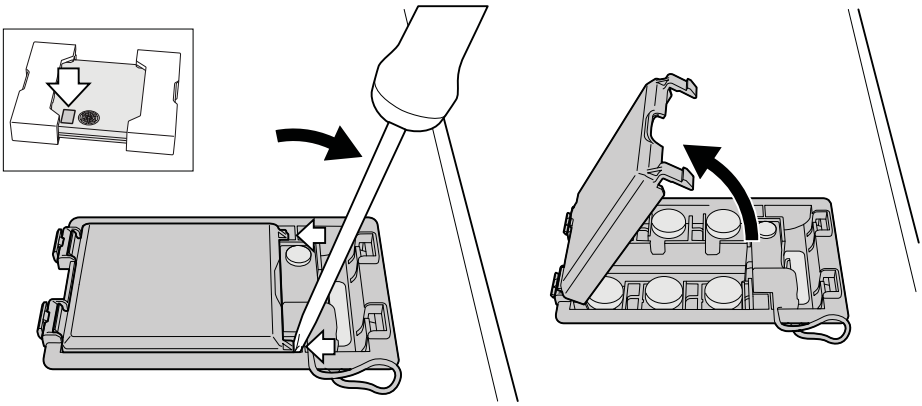
3b



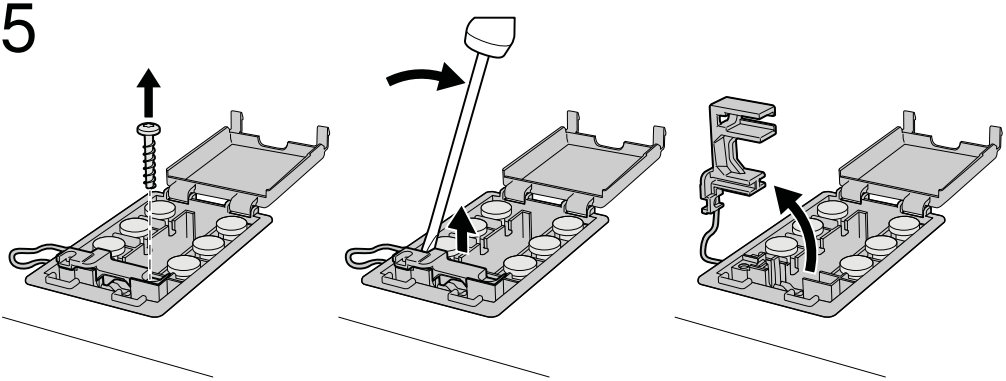
3c



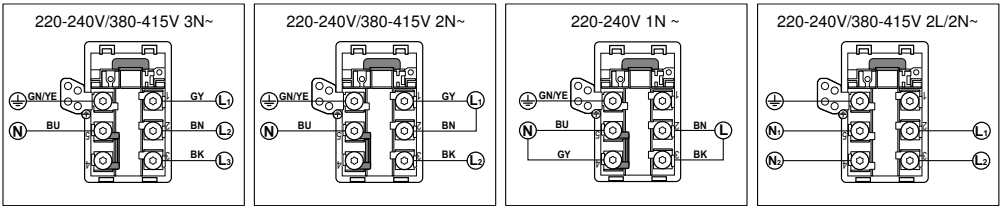
4



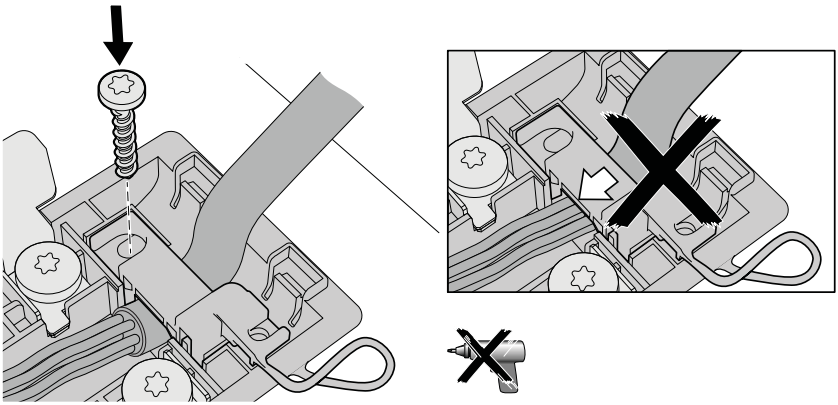
5



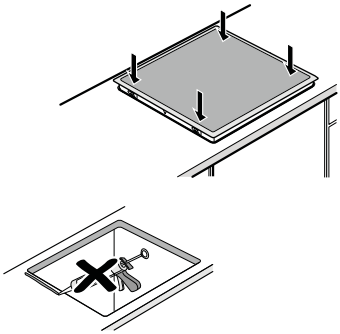
6


220-240V/380-415V 3N~
GN/YE
BU
GY
BN
BK
L1
L2
L3
220-240V/380-415V 2N~
GN/YE
BU
GY
BN
BK
L1
L2
220-240V 1N ~
GN/YE
BU
GY
BN
BK
L
220-240V/380-415V 2L/2N~
N1
N2
L1
L2

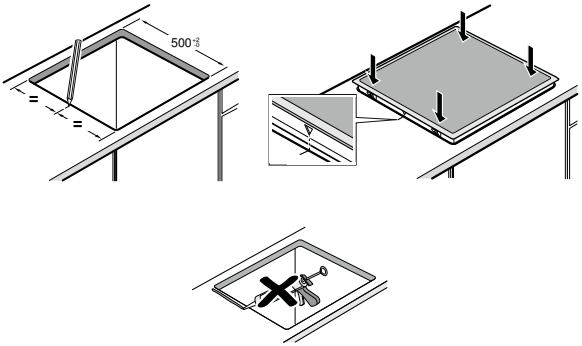
7



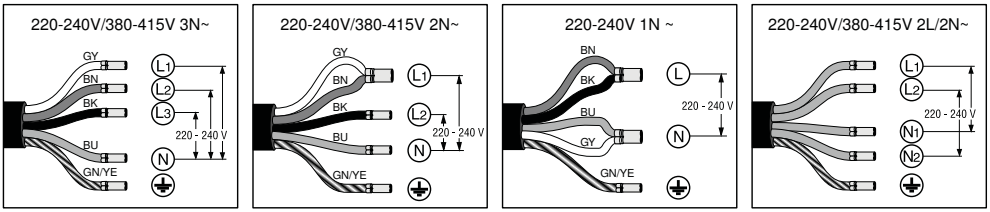
8



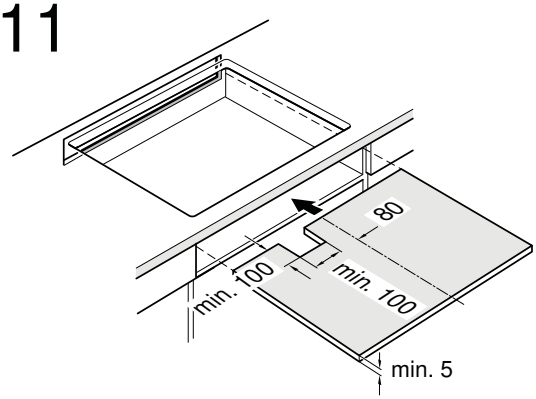
9

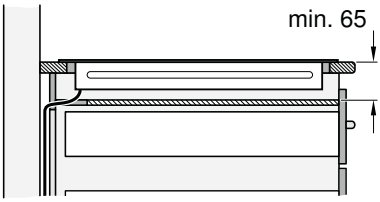

500 +2 -0

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 koncesovaným odborníkom. Pritom musia byť dodržané ustanovenia miestneho dodávateľa elektriny.
Prístroj musí byť napojený napevno 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 chybnej elektrickej inštalácie.

Sieťový pripojovací kábel: Sieťový pripojovací kábel môže inštalovať iba odborník s licenciou alebo vyškolený 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: Vzdialenosť medzi odsávačom pár a varnou doskou musí zodpovedať minimálne stanovenej vzdialenosti 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, vystužte ju nehorľavým materiálom odolným proti vode, kým nedosiahnete minimálnej odporúčanej hrúbky. V opačnom prípade sa nedá zaručiť dostačujúca 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: Vzdialenosťmedzi 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 správná 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 pripevníte 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 neveďte ho cez ostré hrany. Ak je pod varnou doskou zabudovaná rúra na pečenie, tak veďte 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.

Nasaďte varnú dosku do výrezu v pracovnej doske o hĺbke 500 mm - obrázok 9

1. Označte si stred výrezu v pracovnej doske.
2. Nasaďte varnú dosku.
3. Na pracovnej doske vyrovnajte rám pracovnej dosky podľa označenia.
4. Zatlačte 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 veďte 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.

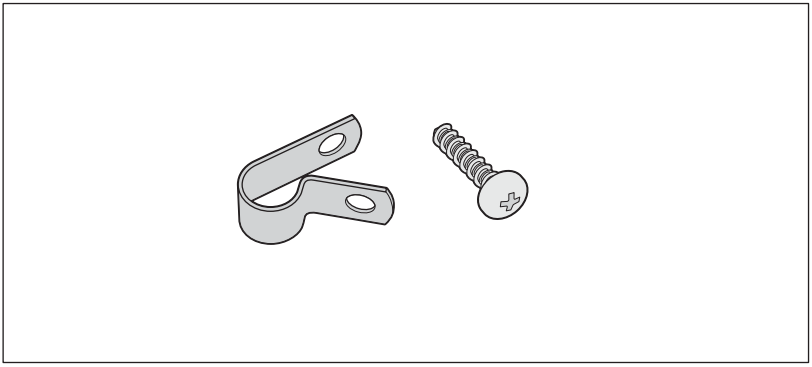
Pripojenie prístroja, obrázok 10

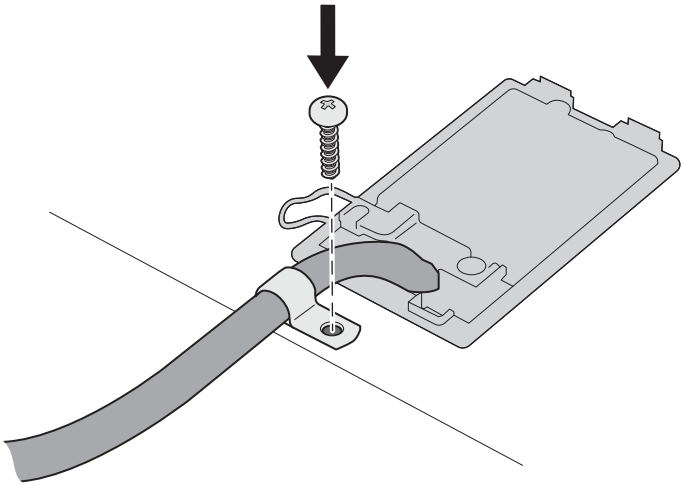
- Napätie: Pozri typový štítok.
- Pripojte iba podľa schémy pripojenia.
  BN: hnedý
  BU: modrý
  GN/YE: žltý a zelený
  BK: čierny
  GY: šedý
- Podľa druhu pripojenia musí byť prípadne zmenené usporiadanie svoriek dodaných z výroby. Svorky musia byť prípadne skrátené a izolácia odstránená, aby bolo možné nasadiť svorku, ktorá spája dva káble.

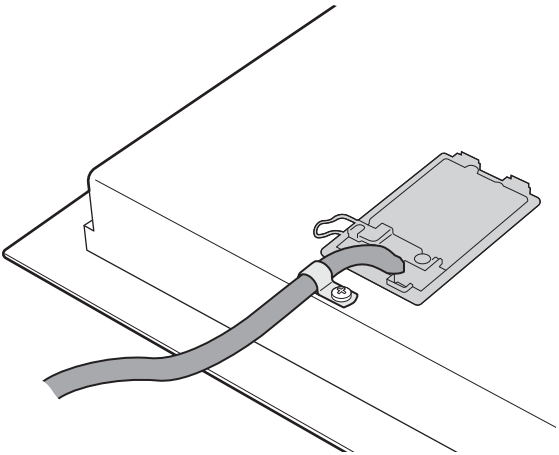
Demontáž prístroja

Odpojte prístroj od elektrickej siete.
Zatlačte proti varnej doske smerom zospodu a vyberte ju.

Pozor!
Poškodenie prístroja! Neskúšajte vytiahnuť prístroj páčením zhora.







Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť	Symbol	Hodnota	Jednotka
		SIEMENS	
Identifikácia modelu		EH645FFB1E	
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	Ø	18	cm
ľavá zadná	Ø	18/28	cm
pravá zadná	Ø	14,5	cm
pravá predná	Ø	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		170,0	Wh/kg
ľavá zadná		170,0	Wh/kg
pravá zadná		170,0	Wh/kg
pravá predná		170,0	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg		170,0	Wh/kg

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

SIEMENS

Záručný list

firmy **BSH** domácí spotřebiče s.r.o.

2 roky záruka na všetky spotrebiče

Dovozca: **BSH domácí spotřebiče 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 reklamácii 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 domácí spotřebiče 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.

Vyhlásenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotřebiče 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 domácí spotřebiče 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 domácemu 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 uisťujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotřebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 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 domácí spotřebiče 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.