



SIEMENS



Indukční sklokeramická deska s ovládáním

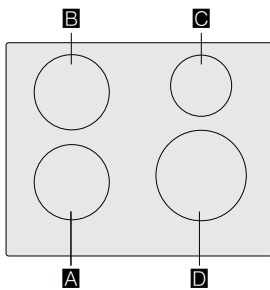
EU631BEF1E

<http://www.siemens-home.bsh-group.com/cz>

cz Návod k použití



4 242003 716564



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

*  IEC 60335-2-6

Obsah

	Použití podle určení	4		Často kladené dotazy	18
	Důležité bezpečnostní pokyny	5		Co dělat v případě poruchy?	19
	Příčiny poškození	6		Zákaznický servis	20
	Přehled	6		Označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD)	20
	Ochrana životního prostředí	7		Zkušební pokrmy	21
	Tipy na úsporu energie	7			
	Ekologická likvidace přístroje	7			
	Indukční vaření	7			
	Indukční 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	11			
	Časové funkce	13			
	Funkce Timeru	13			
	Budík	13			
	Funkce PowerBoost	14			
	Aktivace	14			
	Deaktivace	14			
	Dětská pojistka	14			
	Aktivace a deaktivace dětské pojistky	14			
	Automatická dětská pojistka.....	14			
	Automatické vypnutí varné zóny.....	14			
	Základní nastavení	15			
	Provedení základního nastavení	16			
	Test vhodnosti nádobí	17			
	Čištění přístroje	17			
	Varná deska	17			
	Rám varné desky	17			

Doplňující informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a službách můžete najít na:

<http://www.siemens-home.bsh-group.com/cz>



Použití podle určení

Pozorně si přečtěte tento návod k použití. Tento návod k použití a montážní návod si pečlivě uschovejte pro pozdější použití nebo pro případného dalšího majitele.

Po vybalení přístroj zkontrolujte, zda není poškozen. Pokud došlo během přepravy přístroje k jeho poškození, nepřipojujte jej. Písemně si zaznamenejte závady a zavolejte zákaznický servis, jinak zaniká nárok na náhradu škody.

Vestavba přístroje musí být provedena dle přiloženého montážního návodu.

Přístroj je určen pouze pro domácí použití v soukromé domácnosti nebo v domácnosti podobném prostředí. Používejte přístroj výhradně k přípravě pokrmů a nápojů. Mějte přístroj během provozu pod dozorem. Na přístroj musíte dohlížet i při krátkodobém provozu. Přístroj je určen výhradně pro použití v uzavřených prostorách.

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

Nepoužívejte žádné kryty varné desky. Mohly by způsobit úraz z důvodu přehřátí, vznícení nebo odlomení části materiálu.

Nepoužívejte žádná ochranná zařízení nebo ochranné mřížky před dětmi, pokud nejsou doporučené výrobcem varné desky. Mohly by způsobit úraz.

Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo s dálkovým ovládáním.

Děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi smí přístroj používat pouze pod dohledem zodpovědné osoby, která je poučí, jak přístroj bezpečně používat, a v případě, že pochopily rizika, která z používání přístroje vyplývají.

Děti si s přístrojem nesmí hrát. Děti mladší 8 let a děti bez dohledu za ně odpovědné osoby nesmí přístroj čistit a ani nesmí provádět jeho údržbu.

Děti mladší 8 let věku by se měly zdržovat v bezpečné vzdálenosti od přístroje a napájecího vedení.

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

Důležité bezpečnostní pokyny

Varování - Nebezpečí požáru!

- Horký olej a tuk se může snadno vznítit. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. Vzniklý požár nikdy nehaste vodou. Vypněte varnou zónu. Opatrně uhasťte plameny pomocí poklice, protipožární deky nebo podobného nástroje.
- Varné zóny jsou po použití velmi horké. Nikdy na varnou desku neumísťujte hořlavé nebo výbušné předměty. Nepokládejte na varnou desku žádné předměty.
- Přístroj bude dosahovat vysokých teplot. Neskladujte v zásuvkách přímo pod varnou deskou hořlavé předměty nebo spreje.
- Varná deska se vypne sama od sebe a nelze ji již obsluhovat. Později se může znovu samovolně zapnout. Vypněte pojistky v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.

Varování - Nebezpečí popálení!

- Varné zóny a jejich okolí, obzvláště případný rám varné desky, dosahují velmi vysokých teplot. Nikdy se horkých ploch nedotýkejte. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje. Vypněte pojistky v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.
- Kovové předměty na varné desce se velmi rychle rozpálí. Na varnou desku nikdy nepokládejte kovové předměty (například nože, vidličky, lžíce, poklice).
- Po každém použití varnou desku vypněte hlavním vypínačem. Nečekejte, až se varná deska vypne automaticky, protože se na ní již nenacházejí žádné hrnce a pánve.

Varování - Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy nebo výměnu síťového kabelu směřj provádět jen servisní technici vyškolení výrobcem. V případě vady přístroje jej vypněte a odpojte od elektrické sítě nebo vypněte pojistky. Zavolejte zákaznický servis.

- Pronikající vlhkost může způsobit zásah elektrickým proudem. Nepoužívejte žádné vysokotlaké nebo parní čističe.
- Poškozený přístroj může způsobit zásah elektrickým proudem. Vadný přístroj nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte příslušný jistič v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.
- Trhliny nebo praskliny ve sklokeramice mohou způsobit zásah elektrickým proudem. Vypněte pojistky v pojistkové skříni. Zavolejte 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 poškodit ventilátor nebo chlazení. Mezi obsahem zásuvky a přívodem větráku by měla být mezera alespoň 2 cm.

Varování - Nebezpečí poranění!

- Během vaření ve vodní lázni by mohla varná deska a varná nádoba v důsledku přehřátí prasknout. Varná nádoba ve vodní lázni se nikdy nesmí přímo dotýkat dna hrnce, který je naplněný vodou. Používejte pouze žáruvzdorné nádoby.
- Jestliže se mezi pánvemi a varnou zónou nachází tekutina, pánve mohou „vyletět vzhůru“. Udržujte varné zóny a dna pánví vždy v suchu.

Příčiny poškození

Varování!

- Drsná dna hrnců a pánví mohou varnou desku poškrábat.
- Nezapínejte spotřebič s prázdným nádobím. Mohlo by to vést k poškození varné desky.
- Na ovládací panel, displej nebo rám varné desky nikdy nestavte žádné horké hrnce nebo pánve. Mohlo by to vést k poškození varné desky.
- Při upuštění tvrdých nebo ostrých předmětů na varnou desku může dojít k poškození varné desky.
- V případě umístění alobalu či plastových nádob na varnou zónu dojde k jejich roztavení. Nedoporučuje se na varné desce používat ochrannou fólii na sporák.

Přehled

V následující tabulce naleznete nejčastější druhy poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Skrvny	Přeteklé potraviny.	Přeteklé potraviny neprodleně odstraňte pomocí škrabky na sklo.
	Nevhodný čisticí prostředek.	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro tento typ varné desky.
Škrábance	Sůl, cukr a písek.	Nepoužívejte varnou desku jako pracovní a odstavnou desku.
	Drsná dna nádobí mohou varnou desku poškrábat.	Zkontrolujte nádobí.
Zbarvení	Nevhodný čisticí prostředek.	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro tento typ varné desky.
	Odřené nádobí.	Hrnce a pánve při posunování nadzdvíhujte.
Odlupování	Cukr, potraviny s vysokým obsahem cukru.	Přeteklé potraviny neprodleně odstraňte pomocí škrabky na sklo.



Ochrana životního prostředí

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

Tipy na úsporu energie

- Pokládejte na hrnce vždy vhodnou pokličku. Vaření bez pokličky značně zvyšuje spotřebu energie. Používejte skleněné pokličky, abyste mohli nahlédnout do hrnce, aniž byste je museli zdvihat.
- Používejte hrnce a pánve s rovnými dny. Nerovná dna zvyšují spotřebu energie.
- Průměr dna hrnce a pánve by měl souhlasit s velikostí varné zóny. Počítejte s tím, že výrobci nádobí uvádějí často průměr vrchní části hrnce, která je většinou větší než průměr dna hrnce.
- Na malé množství připravovaného pokrmu používejte malý hrnec. Větší nádoba, která není zcela naplněná, spotřebuje hodně energie.
- Vařte s malým množstvím vody. Tím ušetříte energii a zelenina si zachová vitamíny a minerály.
- Včas přepněte na nižší stupeň výkonu. Tím ušetříte energii.

Ekologická likvidace přístroje

Likvidujte obalové materiály ekologickým způsobem.



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



Indukční vaření

Výhody indukčního vaření

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

- Úspora času při vaření a smažení.
- Úspora energie.
- Snadná péče a čištění. Rozlité pokrmy se nebudou tak rychle připalovat.
- 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 dojde k sejmutí nádoby z varné desky, a to i v případech, že je varná deska zapnutá.

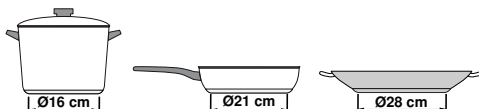
Nádobí

Používejte pouze feromagnetické nádoby vhodné pro indukční vaření, jako například:

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

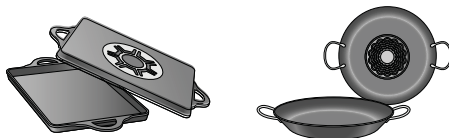
Nahlédněte do kapitoly → „Test vhodnosti nádobí“, abyste zjistili, zda je nádoba vhodná.

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

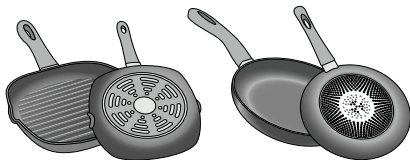


Některé indukční nádoby nemá celou plochu dna z feromagnetického materiálu:

- Pokud je dno varného nádobí feromagnetické pouze částečně, zahřeje se pouze feromagnetická část nádobí. Také se může stát, že se teplota nerozloží rovnoměrně. Část nádoby z materiálu, který není feromagnetický, se při vaření nemusí zahřát na požadovanou teplotu.



- Feromagnetická oblast se zmenší i v případě, že materiál, z něhož je nádoba vyrobená, obsahuje například hliník. Může se stát, že se takové nádoby správně nezahřeje nebo jej varná deska vůbec nerozpozná.



Nevhodné nádoby

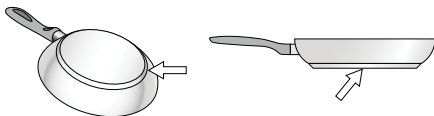
V žádném případě nepoužívejte rozptylovače tepla nebo varné nádoby vyrobené z:

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

Vlastnosti dna varných nádob

Materiály, z nichž je nádobí vyrobeno, mohou ovlivnit výsledek vaření. Používejte hrnce a pánve z materiálů, které rovnoměrně rozloží teplo v hrnci, např. hrnce s trojvrstevným dnem 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 se na varné desce nenachází žádné varné nádobí nebo pokud nemá vhodnou velikost či 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 varné nádobí nebo nádobí s tenkým dnem

Nezahřívajte prázdné hrnce nebo pánve a nepoužívejte varné nádobí s tenkým dnem. Vaše varná deska je vybavena interním bezpečnostním systémem. Nádobí se může velice rychle rozežhát a včas se neaktivuje bezpečnostní vypínač. Dno nádoby se může roztavit a může se poškodit sklokeramika varné desky. V žádném případě se nedotýkejte horkého varného nádobí. Vypněte varnou desku. Pokud varná deska po vychladnutí nefunguje, zavolejte zákaznický servis.

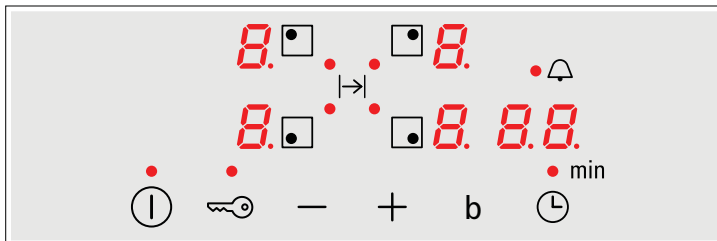
Rozpoznání nádoby

Každá varná zóna má nižší limit pro rozpoznání nádoby. Ta závisí na feromagnetickém průměru a materiálu dna používaného nádobí. Proto vždy používejte varnou zónu, která nejvíce odpovídá průměru dna nádoby.

Seznámení se s přístrojem

V této kapitole se seznámíte s ukazateli, ovládacími prvky a různými funkcemi Vašeho přístroje.
Viz → *Strana 2*.

Ovládací panel



Ovládací panel	
	Hlavní vypínač
	Volba varné zóny
	Pole pro nastavení
	Funkce PowerBoost
	Funkce Timeru
	Dětská pojistka

Ukazatele	
	Provozní režim
	Stupně vaření
	Zbytkové teplo
	Funkce PowerBoost
	Časové funkce

Ovládací panel

Když stisknete symbol, aktivuje se příslušná funkce.

Upozornění:

Ovládací panel udržujte stále čisté a suchý.
Vlhkost může narušit jeho fungování.

Varné zóny

Varné zóny	
	Jednoduchá varná zóna
Používejte nádobí o vhodné velikosti.	
Používejte pouze nádobí vhodné pro indukční vaření, viz kapitola → „Indukční vaření“	

Ukazatel zbytkového tepla

Tato varná deska je vybavena ukazatelem zbytkového tepla pro každou varnou zónu. Ten ukazuje, zda je varná zóna ještě horká. Nedotýkejte se varné zóny, dokud svítí ukazatel zbytkového tepla.

Zbytkové teplo se zobrazí následovně:

- Zobrazení **H**: vysoká teplota
- Zobrazení **h**: nízká teplota

Pokud sejmete nádobí během vaření z varné zóny, blikají střídavě ukazatel zbytkového tepla a zvolený stupeň ohřevu.

Pokud varnou zónu vypnete, rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla. I 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 dobu přípravu pro různé pokrmy.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varnou desku zapnete a vypnete pomocí hlavního vypínače.

Zapnutí: Stiskněte symbol ①. Zazní signál. Svítí ukazatel hlavního vypínače a ukazatele varných zón. Varná deska je připravena k použití.

Vypnutí: Držte symbol ① tak dlouho, dokud ukazatel nezhasne. Všechny varné zóny jsou vypnuté. Ukazatel zbytkového tepla svítí, dokud varné zóny nejsou dostatečně ochlazeny.

Upozornění

- Varná deska se automaticky vypne, pokud jsou všechny varné zóny vypnuty na více než 20 vteřin.
- Nastavení zůstávají uložena první 4 vteřiny po vypnutí varné desky. Pokud je varná deska během této doby znovu zapnuta, uvede se do provozu s předchozími nastaveními.
- Maximální výkon varné desky je závislý na druhu síťového připojení. Aby nebyla tato maximální hodnota překročena, rozděluje varná deska dostupné napětí automaticky na zapnuté varné zóny. V době, kdy je aktivována funkce Power Management, lze výkon jedné varné zóny dočasně snížit pod požadovanou hodnotu.

Nastavení varné zóny

Požadovaný stupeň ohřevu zvolte pomocí symbolů + a –.

Stupeň ohřevu 1 = nejnižší stupeň.

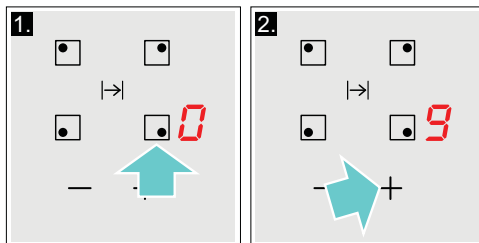
Stupeň ohřevu 9 = nejvyšší stupeň.

Každý stupeň ohřevu má dva mezistupně. Ty jsou označeny tečkou.

Volba varné zóny a stupně ohřevu

Varná deska musí být zapnutá.

1. Zvolte varnou desku pomocí symbolu □.
2. V příštích 10 vteřinách stiskněte symbol + nebo –. Zobrazí se následující základní nastavení:
Symbol +: Stupeň ohřevu 9
Symbol –: Stupeň ohřevu 1



Stupeň ohřevu je nastaven.

Změna stupně ohřevu

Zvolte varnou zónu a tiskněte symbol + nebo –, než se zobrazí požadovaný stupeň ohřevu.

Vypnutí varné zóny

Zvolte varnou zónu a následně tiskněte symbol + nebo – do té doby, než se zobrazí □.

Varná zóna se vypne a zobrazí se ukazatel zbytkového tepla.

Upozornění

- Pokud na indukční varné zóně stojí nádobí, bliká ukazatel stupně ohřevu. Po nějaké době se varná zóna vypne.
- Pokud před zapnutím varné desky stojí na varné zóně nádobí, rozpozná se nejpozději 20 vteřin po stisknutí hlavního vypínače a varná zóna je automaticky zvolena. V následujících 20 vteřinách zvolte stupeň ohřevu. Pokud tak neučiníte, varná zóna se znovu vypne. Také pokud při zapnutí na varné desce stojí více hrnců nebo pánví, rozpozná se pouze jeden kus nádobí.

Doporučení šéfkuchaře

Doporučení

- Při ohřívání kaší, krémových polévek a hustých omáček pokrmy občas promíchejte.
- Pro předehtání nastavte stupeň ohřevu 8 nebo 9.
- Při vaření s poklicí snižte stupeň ohřevu hned poté, co začne z nádoby unikat pára. Pro dosažení dobrých výsledků vaření není třeba, aby z nádoby unikala pára.
- Po ukončení vaření ponechte poklici na nádobě, dokud nebudete pokrm servírovat.
- Při vaření s použitím tlakového hrnce postupujte dle pokynů výrobce hrnce.
- Pro zachování živin v potravinách nevařte pokrmy zbytečně dlouho. Pro nastavení optimální doby přípravy pokrmu můžete použít kuchyňskou minutku.
- Pro zdravější výsledek vaření by se olej neměl příliš rozpálit.
- Aby pokrm nezlátl, smažte ho postupně po malých porcích.
- Varné nádobí se při vaření může velmi zahřát. Doporučujeme Vám používat kuchyňské chňapky.
- Doporučení na energeticky úsporné vaření naleznete v kapitole → „Ochrana životního prostředí“.

Tabulka vaření

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

	Stupeň ohřevu	Doba úpravy pokrmu (v min)
Rozehtávání		
Čokoládová poleva	1 - 1.	-
Máslo, med, želatina	1 - 2	-
Ohřev a udržování teploty		
Dušení, např. dušená čočka	1. - 2	-
Mléko*	1. - 2.	-
Ohřev klobás ve vodě*	3 - 4	-
Rozmrazování a ohřev		
Špenát, mražený	3 - 4	15 - 25
Guláš, mražený	3 - 4	35 - 55
Mírné vaření		
Knedlíky, knedlíčky *	4. - 5.	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Bílé omáčky, např. bešamel	1 - 2	3 - 6
Šlehané omáčky, např. francouzská, holandská	3 - 4	8 - 12
* Bez poklice		
** Několikrát obraťte		
*** Předehtání na stupeň ohřevu 8 - 8.		

	Stupeň ohřevu	Doba úpravy pokrmu (v min)
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (ve dvojitém množství vody)	2. - 3.	15 - 30
Mléčná rýže***	2 - 3	30 - 40
Neoloupané vařené brambory	4. - 5.	25 - 35
Vařené brambory	4. - 5.	15 - 30
Těstoviny, nudle*	6 - 7	6 - 10
Eintopf (hustá polévka)	3. - 4.	120 - 180
Polévky	3. - 4.	15 - 60
Zelenina	2. - 3.	10 - 20
Mražená zelenina	3. - 4.	7 - 20
Vaření v tlakovém hrnci	4. - 5.	-
Dušení		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Pečeně v hrnci	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60
Pečení/smažení s malým množstvím oleje*		
Řízky, přírodní nebo obalované	6 - 7	6 - 10
Řízky, mražené	6 - 7	8 - 12
Kotlety, přírodní nebo obalované**	6 - 7	8 - 12
Steak (tloušťka 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Drůbeží prsa (tloušťka 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Drůbeží prsa, mražená**	5 - 6	10 - 30
Karbanátky (tloušťka 3 cm)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburgery (tloušťka 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Ryby a rybí filety, přírodní	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybí filety, obalované	6 - 7	8 - 20
Ryby, obalované a mražené, např. rybí prsty	6 - 7	8 - 15
Krevety, tygří krevety	7 - 8	4 - 10
Restovaná zelenina a houby	7 - 8	10 - 20
Orestovaná zelenina s masem po asijsku	7 - 8	15 - 20
Mražené pokrmy, např. pečené pokrmy	6 - 7	6 - 10
Palačinky (smažené postupně)	6. - 7.	-
Omelety (smažené postupně)	3. - 4.	3 - 6
Volská oka	5 - 6	3 - 6
Fritování* (150-200 g na porci v 1-2 l oleje, smažené porce)		
Mražené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety	8 - 9	-
Krokety, mražené	7 - 8	-
Maso, např. kuřecí kousky	6 - 7	-
Ryby, obalované nebo v těstíčku	6 - 7	-
Zelenina, houby, obalované nebo v těstíčku	6 - 7	-
Drobné smažené pokrmy, např. koblihy, ovoce v těstíčku	4 - 5	-
*Bez poklice		
** Několikrát obraťte		
*** Předehřátí na stupeň ohřevu 8 - 8.		

Časové funkce

Vaše varná deska má dvě časové funkce:

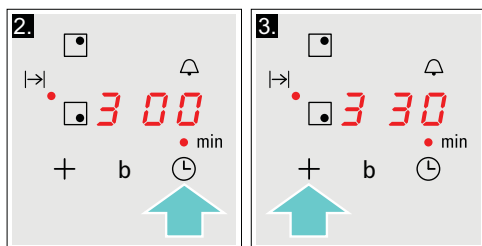
- Funkce Timeru
- Budík

Funkce Timeru

Po uplynutí nastaveného času se varná zóna automaticky vypne.

Postup pro nastavení:

1. Na ovládacím panelu zvolte varnou zónu a požadovaný stupeň ohřevu.
2. Stiskněte symbol .
Na ukazateli varné zóny svítí ●.
Na ukazateli časových funkcí se zobrazí 00.
3. Stiskněte symbol + nebo –.
Zobrazí se základní nastavení:
Symbol +: 30 minut.
Symbol –: 10 minut.



4. Pomocí symbolů + nebo – zvolte požadovanou dobu vaření.

Po několika vteřinách začne ubíhat čas.

Upozornění: Pro všechny varné zóny lze automaticky nastavit stejnou dobu vaření. Nastavený čas běží pro každou varnou zónu nezávisle. Informace k automatickému programování doby vaření naleznete v odstavci → "Základní nastavení".

Změna nebo zrušení času

Zvolte varnou zónu. Stiskněte symbol  a pomocí symbolů + nebo – změňte dobu vaření, nebo nastavte čas na 00.

Po uplynutí času

Varná zóna se vypne. Zazní signál. Na ukazateli časových funkcí se na 10 vteřin zobrazí 00. Ukazatel varné zóny ● svítí. Stiskněte symbol , ukazatele zhasnou a signál utichne.

Upozornění

- Pokud jste naprogramovali dobu vaření pro více varných zón, zobrazí ukazatel časových funkcí vždy časový údaj zvolené varné zóny.
- Dobu vaření lze nastavit až na 99 minut.

Budík

Pomocí budíku můžete nastavit čas až na 99 minut.

Funguje nezávisle na varných zónách a dalších nastaveních. Tato funkce automaticky nevypíná varnou zónu.

Nastavení provedete takto:

1. Budík lze nastavit dvěma různými způsoby:
 - Při zvolené varné zóně stiskněte dvakrát symbol .
 - Pokud je zvolena varná zóna, stiskněte symbol .
 Ukazatel ● vedle symbolu  svítí. V ukazateli časových funkcí se zobrazí 00.
2. Stiskněte symbol + nebo –.
Zobrazí se základní nastavení.
Symbol +: 10 minut.
Symbol –: 5 minut.
3. Pomocí symbolů + nebo – nastavte požadovaný čas.
Po několika vteřinách začíná ubíhat čas.

Změna nebo zrušení času

Stiskněte vícekrát symbol , dokud se vedle symbolu  nerozsvítí ukazatel ●. Změňte čas nebo nastavte čas pomocí symbolů + nebo – na 00.

Po uplynutí času

Zazní signál. Na ukazateli časových funkcí se zobrazí 00. Po 10 vteřinách se ukazatele vypnou. Stiskněte symbol , ukazatele se předčasně vypnou a signál utichne.



Funkce PowerBoost

Tato funkce Vám umožní ohřát velké množství vody rychleji než za použití nastavení ohřevu **G**.

Tato funkce je k dispozici pro všechny varné zóny, pokud není v provozu jiná varná zóna. V opačném případě blikají na ukazateli stupňů ohřevu **b** a **G**.

Aktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol **b**.
Na ukazateli svítí **b**.

Funkce je aktivována.

Upozornění: Pokud je varná zóna zapnutá s aktivovanou funkcí PowerBoost, v ukazateli stupňů ohřevu blikají **b** a **G**; následně se automaticky nastaví stupeň ohřevu **G**. Funkce PowerBoost je deaktivována.

Deaktivace

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

Funkce je deaktivována.

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



Dětská pojistka

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

Vypnutí a zapnutí dětské pojistky

Varná deska musí být vypnutá.

Zapnutí: Držte symbol $\Leftrightarrow$ přibližně 4 vteřiny. Ukazatel vedle symbolu $\Leftrightarrow$ svítí po dobu 10 vteřin. Varná deska je zablokována.

Vypnutí: Držte symbol $\Leftrightarrow$ přibližně 4 vteřiny. Blokování je deaktivováno.

Automatická dětská pojistka

Tato funkce aktivuje automaticky dětskou pojistku po vypnutí varné desky.

Vypnutí a zapnutí

V kapitole → "Základní nastavení" se dozvíte, jak automatickou pojistku zapnout a vypnout.



Automatické vypnutí varné zóny

Jestliže je varná zóna delší dobu v provozu beze změny nastavení, automaticky se aktivuje ochrana před přehřátím.

Varná zóna přestane hřát. Na displeji střídavě bliká upozornění **FB** a indikátor zbytkového tepla **h** nebo **H**.

Po stisknutí jakéhokoliv symbolu se displej vypne. Varnou zónu lze nyní znovu nastavit.

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



Základní nastavení

Váš přístroj má některé hodnoty přednastaveny.
Tato nastavení můžete přizpůsobit svým vlastním
zvyklostem a požadavkům.

Ukazatel	Funkce
⌚ 1	Dětská pojistka 0 Manuální.* 1 Automatická. 2 Funkce deaktivována.
⌚ 2	Tóny signálu 0 Potvrzovací a chybový signál jsou vypnuté. 1 Pouze chybový signál je zapnutý. 2 Pouze potvrzovací signál je zapnutý. 3 Všechny signály jsou zapnuté.*
⌚ 5	Funkce Timeru 00 Vypnuto.* 0 1:99 Čas zbývajících do automatického vypnutí.
⌚ 6	Trvání signálu po uplynutí času na budíku. 1 10 vteřin.* 2 30 vteřin. 3 1 minuta.
⌚ 7	Funkce Power-Management. Omezení celkového výkonu varné desky 0 Vypnuto. Maximální výkon varné desky.*/** 1 1000 W nejmenší výkon. 1. 1500 W ... 3 3000 W Doporučeno pro 13 ampérů. 3. 3500 W Doporučeno pro 16 ampérů. 4 4000 W 4. 4500 W Doporučeno pro 20 ampérů. ... 9 nebo 9. Maximální výkon varné desky.**
⌚ 9	Zvolený čas varné zóny 0 Neomezený: Poslední nastavená varná zóna zůstává zvolena.* 1 Omezený: Varná zóna zůstává zvolena pouze několik vteřin.
⌚ 12	Zkouška varné nádoby, výsledek průběhu vaření 0 Není vhodné 1 Není optimální 2 Vhodné
⌚ 23	Automatické ovládání při překročení výkonu 0 Vypnuté.* 1 Zapnuté (nelze kombinovat s funkcí ⌚ 7).

* Nastavení z výroby

**Maximální výkon varné desky je zobrazen na typovém štítku.

Ukazatel	Funkce
	Obnova nastavení z výroby
	Individuální nastavení*
	Vrátit zpět k nastavení z výroby.

* Nastavení z výroby
 ** Maximální výkon varné desky je zobrazen na typovém štítku.

Provedení základního nastavení

Varná deska musí být vypnutá.

1. Zapněte varnou desku.
2. V příštích 10 vteřinách držte stisknutý symbol cca 4 vteřiny. První čtyři údaje udávají informace o produktu.

Stiskněte symboly **+** nebo **-** pro zobrazení jednotlivých údajů.

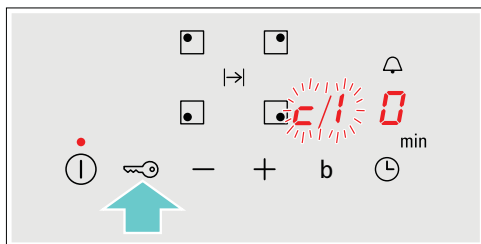
6. Tiskněte symbol po dobu alespoň 4 vteřin. Nastavení se uloží.

Opustit základní nastavení

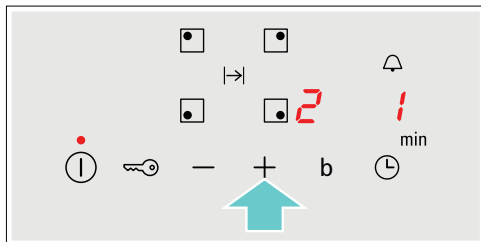
Vypněte varnou desku hlavním vypínačem.

Informace o produktu	Ukazatel
Index Zákaznického servisu	
Výrobní číslo	
Výrobní číslo 1	
Výrobní číslo 2	

3. Při opětovném stisknutí symbolu se dostanete do základního nastavení.
Na ukazatelích blikají střídavě **c** a **!** a jako přednastavená hodnota se zobrazí .



4. Tiskněte opakovaně symbol , dokud se nezobrazí požadovaná funkce.
5. Následně zvolte požadované nastavení pomocí symbolů **+** a **-**.



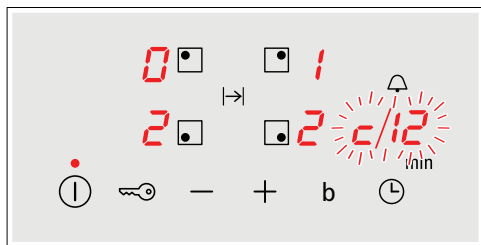
Test vhodnosti nádobí

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

Výsledkem je referenční hodnota závisující na vlastnostech nádobí a používané varné zóny.

1. Postavte studený hrnec s cca 200 ml vody na varnou zónu, na kterou se nejlépe hodí svým průměrem dna.
2. Přejděte do základního nastavení a zvolte nastavení **c 1 2**.
3. Stiskněte symbol **+** nebo **-**. Na ukazateli varných zón bliká **-**. Funkce byla aktivována.

Po 20 vteřinách se zobrazí na ukazateli varných zón výsledek kvality a rychlosti procesu vaření.



Zkontrolujte výsledek podle následující tabulky:

Výsledek	
	Nádobí není vhodné pro varnou zónu. Z toho důvodu se nezahřívá.*
	Nádobí se zahřívá pomaleji, než je očekáváno. Průběh vaření není optimálně nastaven.*
	Nádobí se se zahřívá správně. Průběh vaření je v pořádku.
*Měla by být k dispozici menší varná zóna. Zkuste položit nádobí na menší varnou zónu.	

Pro opětovnou aktivaci funkce zvolte symbol **+** nebo **-**.

Upozornění

- Pokud je průměr varné zóny o mnoho menší než použité nádobí, zahřívá se pouze střed hrnce nebo pánve. Pokrmu se nevaří optimálně.
- Informace k přezkoušení nádobí naleznete v kapitole → "Základní nastavení".
- Informace o druhu, velikosti a umístění nádobí naleznete v kapitole → "Indukční vaření".

Čištění přístroje

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

Varná deska

Čištění

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

Varnou desku očistěte navlhčeným hadříkem a vysušte měkkou utěrkou, abyste zabránili tvorbě vodního kamene.

Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro tento typ varné desky. Postupujte dle pokynů výrobců na obalech výrobků.

Nikdy nepoužívejte:

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

Odolné nečistoty odstraňujte nejlépe pomocí škrabky na sklo, kterou můžete zakoupit v maloobchodech. Postupujte dle pokynů výrobce.

Vhodnou škrabku na sklo můžete zakoupit i v našem zákaznickém servisu.

Skvělých výsledků čištění dosáhnete při používání speciální houbičky pro čištění sklokeramických varných desek.

Možné skvrny

Vodní kámen a stopy od vody	Očistěte varnou desku ihned po jejím vychladnutí. Můžete použít pouze čisticí prostředek pro sklokeramické desky.*
Cukr, rýžový škrob nebo umělá hmota.	Okamžitě očistěte. Používejte škrabku na sklo. Varování: Nebezpečí popálení.*

* Poté očistěte navlhčeným hadříkem a vysušte měkkou utěrkou.

Upozornění: Dokud varná deska nevychladla, nepoužívejte na ni žádné čisticí prostředky. Mohli byste poškodit její povrch. Ujistěte se, že jste řádně očistili zbytky čisticích prostředků.

Rám varné desky

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

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



Často kladené dotazy

Při použití

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

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

Proč blikají displeje a slyším zvukový signál?

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

Zvuky

Proč přístroj při vaření vydává zvuky?

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

Možné zvuky:

Bzučivý zvuk podobný transformátoru:

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

Tichý pískavý zvuk:

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

Praskavý zvuk:

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

Vysoké pískavé zvuky:

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

Hluk ventilátoru:

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

Rytmické tóny jako tikání hodin:

Tento zvuk vzniká pouze tehdy, pokud jsou zapnuty tři nebo více varných zón. Zvuk zcela utichne nebo se ztiší, když varné zóny vypnete.

Nádobí

Které typy nádobí mohou použít s indukční varnou deskou?

Informace o typu nádobí vhodného pro indukční vaření naleznete v kapitole → „*Indukční vaření*“

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

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

Nádobí je pro zapnutou varnou zónu příliš malé nebo není vhodné pro indukční vaření.

Zkontrolujte, zda je varné nádobí vhodné pro indukční vaření a zda umístění nádobí na varné zóně odpovídá jeho velikosti. Informace o typu, velikosti a umístění nádobí naleznete v kapitole → „*Indukční vaření*“

Nádobí

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

Nádobí je pro zapnutou varnou zónu příliš malé nebo není vhodné pro indukční vaření.

Zkontrolujte, zda je varné nádobí vhodné pro indukční vaření a zda umístění nádobí na varné zóně odpovídá jeho velikosti. Informace o typu, velikosti a umístění nádobí naleznete v kapitole → *"Indukční vaření"*

Čištění

Jak mám varnou desku vyčistit?

Nejllepšího výsledku čištění dosáhnete při použití speciálního čisticího prostředku na sklokeramické povrchy. Nedoporučujeme Vám používat drsné nebo abrazivní čisticí prostředky ani čisticí prostředky pro myčky nádobí (koncentráty) nebo drátěnky.

Další informace o čištění a péči o Váš přístroj naleznete v kapitole → *"Čištění přístroje"*.

? Co dělat v případě poruchy?

Poruchy je možné obvykle lehce odstranit.

Dříve než zavoláte náš zákaznický servis, zkuste poruchu odstranit pomocí následující tabulky.

Ukazatel	Možná příčina	Řešení
Nesvítí žádný ukazatel.	Přívod proudu je přerušen. Přístroj nebyl zapojen podle schématu. Porucha elektroniky.	Pomocí jiných elektrických přístrojů přezkoušejte, zda v napájení nevznikl zkrat. Zajistěte, aby byl přístroj zapojen podle schématu. Pokud se nedaří poruchu odstranit, informujte zákaznický servis.
Ukazatele blikají.	Ovládací plocha je vlhká nebo ji zakrývá předmět.	Osušte ovládací plochu nebo odstraňte předmět.
Na ukazateli varných zón bliká — .	Na elektronice se objevila porucha.	K ukončení poruchy zakryjte krátce ovládací plochu rukou.
F2	Elektronika se přehřála a vypnula příslušnou varnou zónu.	Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne.
F4	Elektronika se přehřála a všechny varné zóny se vypnuly.	Následně stiskněte libovolný symbol na varné desce.
F5 + stupeň ohřevu a zvukový signál	V oblasti ovládací plochy stojí horká nádoba. Hrozí přehřátí elektroniky.	Odstraňte hrnec. Chybové hlášení zhasne krátce poté. Můžete dále vařit.
F5 a zvukový signál	V oblasti ovládacího pole stojí horká nádoba. Pro ochranu elektroniky byla varná zóna vypnuta.	Odstraňte hrnec. Počkejte několik vteřin. Stiskněte libovolnou ovládací plochu. Jakmile zhasne chybové hlášení, můžete dále vařit.
F1 / F6	Varná zóna je přehřátá a byla vypnuta z důvodu ochrany pracovní plochy.	Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne, a poté zapněte znovu varnou zónu
F8	Varná zóna byla v provozu po dlouhou dobu bez přerušení.	Bylo aktivováno automatické vypnutí varné zóny. Nahlédněte do příslušné kapitoly.
E9000 E90 10	Provozní napětí je nesprávné, mimo normální provozní oblast.	Kontaktujte svého dodavatele elektrické energie.
U400	Varná deska není správně připojena.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Ujistěte se, že byla připojena podle schématu elektrického zapojení.

Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.

Upozornění

- Když se zobrazí oznámení **E**, stiskněte symbol tak dlouho, než se zobrazí kód poruchy.

- Pokud není kód poruchy v tabulce uveden, odpojte varnou desku od elektrické sítě. Počkejte 30 vteřin a poté varnou desku znovu připojte. Pokud se oznámení zobrazí znovu, kontaktujte techniky zákaznického servisu a uveďte kód poruchy.



Zákaznický servis

Náš zákaznický servis je Vám k dispozici pro případ, že budete potřebovat Váš přístroj opravit. Vždy najdeme nejvhodnější řešení tak, abyste se mohli vyhnout zbytečným návštěvám našich servisních techniků.

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

Při kontaktu se zákaznickým servisem uveďte prosím označení produktu (č. E) a výrobní číslo konkrétního spotřebiče (č. FD). Tyto údaje naleznete na typovém štítku, který se nachází:

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

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

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

Spolehněte se na profesionalitu výrobce Vašeho přístroje. Tak si můžete být jisti, že Vaše oprava bude provedena školenými servisními techniky, kteří s sebou vozí originální náhradní díly právě pro Vaše přístroje.



Zkušební pokrmy

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

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

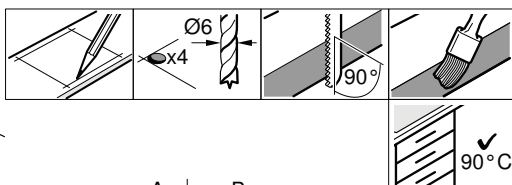
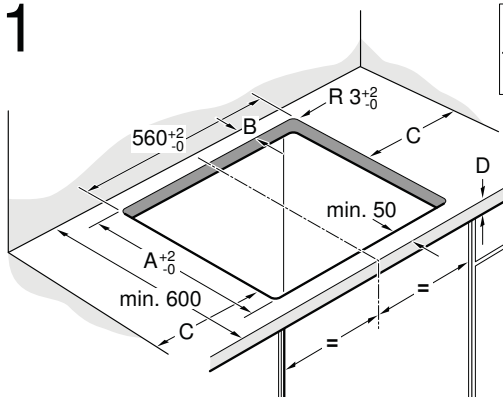
- Hluboký hrnec Ø 16 cm, 1,2 l pro varné zóny Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 16 cm, 1,7 l pro varné zóny Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 22 cm, 4,2 l pro varné zóny Ø 18 cm
- Pánev na smažení Ø 24 cm, pro varné zóny Ø 18 cm

Zkušební pokrmy	Nádobí	Stupeň ohřevu	Předehřátí Doba úpravy pokrmu (mín:sek)	Pok- lice	Vaření Stupeň ohřevu	Pok- lice
Rozpuštěná čokoláda Čokoládová poleva (např. značka Dr. Oetker, tmavá čokoláda 55 % kaka, 150 g)	Hluboký hrnec Ø 16 cm	-	-	-	1.	Ne
Ohřev a udržování tepla, dušená čočka Dušená čočka* 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
Dušená čočka z plechovky, např. čočka s klobásami Erasco. Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 500 g	Hrnec Ø 16 cm	9	cca 1:30 (promíchejte po cca 1 minutě)	Ano	1.	Ano
Množství: 1 kg	Hrnec Ø 22 cm	9	cca 2:30 (promíchejte po cca 1 minutě)	Ano	1.	Ano
Příprava bešamelu Teplota mléka: 7 °C Přísady: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a špetka soli						
1. Rozpusťte máslo, vmíchejte mouku a sůl a směs zahřejte.	Hluboký hrnec Ø 16 cm	2	cca 6:00	Ne	-	-
2. Přidejte do směsi mléko a za neustálého míchání uveďte do varu.		7	cca 6:30	Ne	-	-
3. Jakmile se bešamel začne vařit, ponechte omáčku na varné zóně další dvě minuty a neustále ji míchejte.		-	-	-	2	Ne
* Recept je v souladu s DIN 44550						
** Recept je v souladu s DIN EN 60350-2						

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



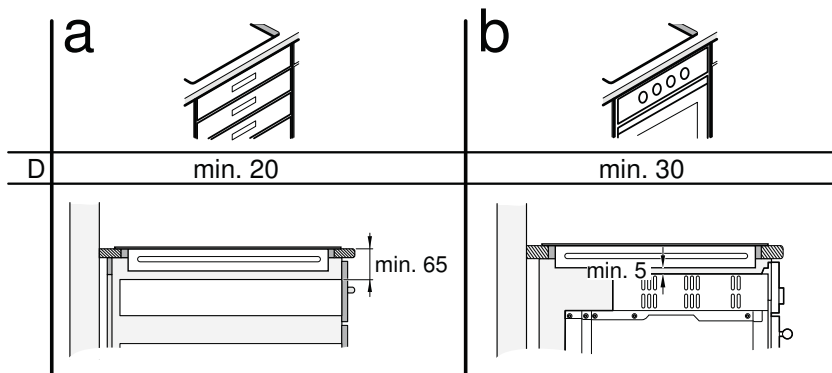
1



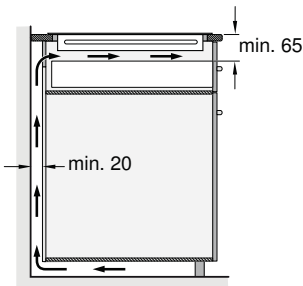
A	B
490	min. 60
500	min. 50

C = min. 40

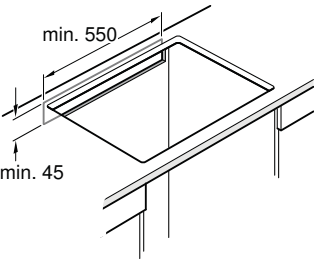
2



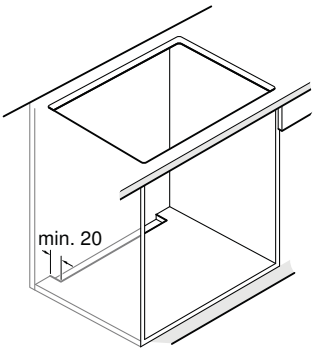
3a



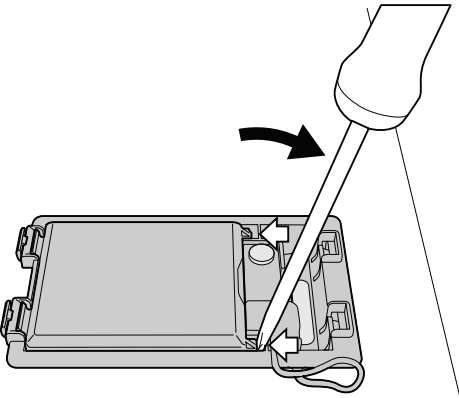
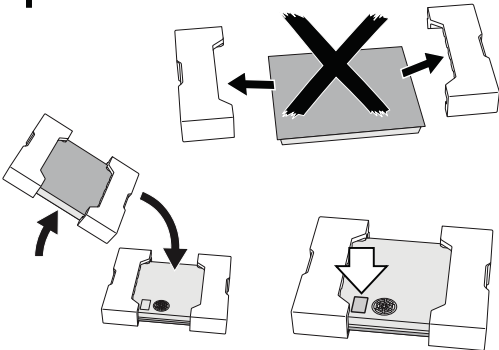
3b



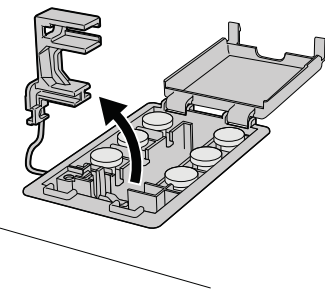
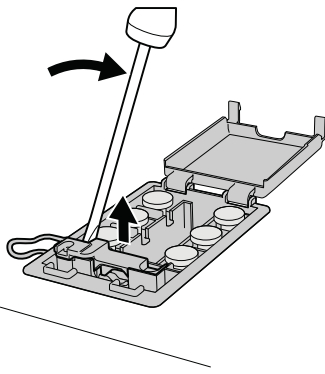
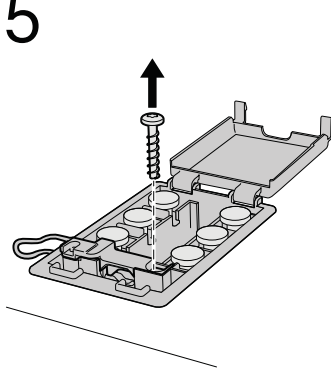
3c



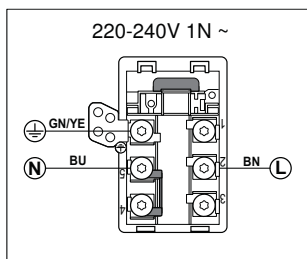
4



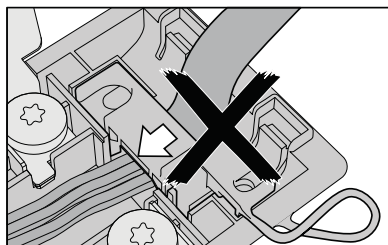
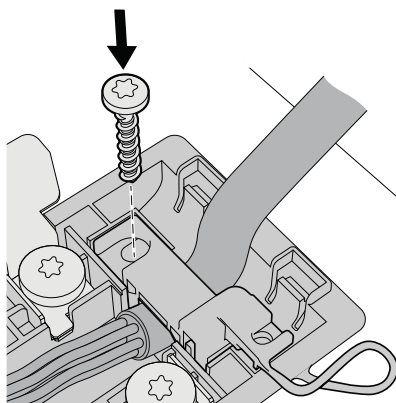
5



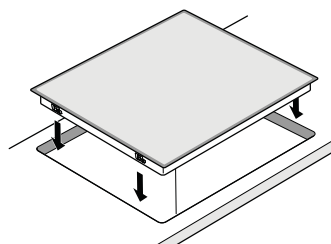
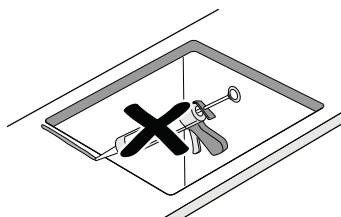
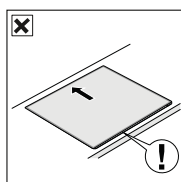
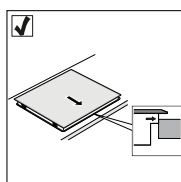
6

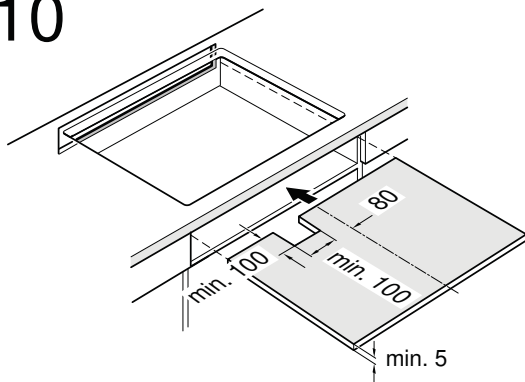
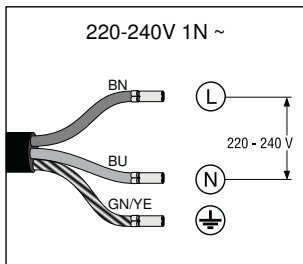


7



8





Důležitá upozornění

Bezpečnostní upozornění: Bezpečnost během používání přístroje je zaručena pouze tehdy, pokud byla vestavba z technického hlediska provedena správným způsobem a podle tohoto montážního návodu. Za škody, které vzniknou neodbornou vestavbou, ručí montér. Tento přístroj je vhodný k používání až do nadmořské výšky 4000 metrů.

⚠ Nositelé elektronických implantátů!

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

Připojení k elektrickému proudu: Musí být provedeno koncesovaným odborníkem. Přitom musí být dodržována ustanovení místního dodavatele elektřiny. Přístroj musí být napojen napevno a přípojka musí být opatřena odpovídajícím odpojovačem dle předpisů o instalaci.

Typy připojení: Přístroj patří do ochranné třídy I a smí být použit pouze v kombinaci s uzemněnou přípojkou.

Výrobce nezodpovídá za poruchy nebo možné škody, které vznikly v důsledku chybné elektrické instalace.

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

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

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

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

- Pracovní deska, do které bude varná deska zabudována, by měla snést 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 přípojovacího kabelu, smí provést výhradně k tomu 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 příhrádku ze dřeva, neboť kovové objekty v zásuvce mohou v důsledku recirkulace vzduchu z odvětrávání varné desky dosáhnout vysokých teplot (obrázek 10).

Montáž nad pečicí troubou, 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 přísuv 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 od zadní stěny nábytku dodržena minimální vzdálenost 20 mm, 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 4/5/6/7/8/9

Upozornění: Během vestavby varné desky používejte ochranné rukavice. Plochy, které nevidíte, mohou mít ostré hrany.

U přístrojů, které nemají přeinstalovaný kabel, zaveďte přípojovací kabel do přípojné krabice.

1. Otočte přístroj a odložte ho na dno obalu, hadr nebo jiný povrch, aby se nepoškrábal.
2. Pomocí šroubováku nadzdvihněte víko 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

Upozornění

- Pokud použijete přiložené měděné můstky, namontujte je podle schématu připojení.
 - Dávejte pozor na to, aby byly šrouby přívodní skříňě po připojení kabelů dobře upevněny.
5. Připevněte síťový přípojovací kabel pomocí hadicové svorky a utáhněte připevňovací šrouby (**obrázek 7**).
 6. Zavřete víko přípojovací krabice.

Upozornění: Pokud potřebujete delší kabel, kontaktujte zákaznický servis.

Vložení varné desky, Obrázek 8

Varnou desku přizpůsobte a vložte do přední části výklenku.

- Nepřiskřípněte síťový přípojovací kabel a neved'te ho přes ostré hrany. Pokud je pod varnou deskou vestavěná pečicí trouba, tak ved'te 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 dlažděných pracovních ploch: Spáru mezi dlaždicemi utěsněte silikonovou hmotou.
- ### Připojení přístroje, obrázek 9
- Napětí: Viz typový štítek.
 - Připojte pouze podle schématu připojení:
BN: hnědý
BU: modrý
GN/YE: žlutý a zelený

Upozornění: Zkontrolujte, zda je přístroj připravený k provozu:

Objeví-li se na displeji přístroje **U400**, **E05 13** nebo **E**, není správně zapojen.

Odpojte přístroj od elektrického napájení a zkontrolujte připojení kabelů.

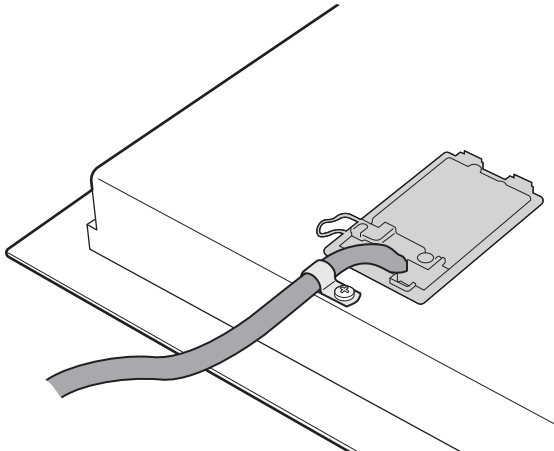
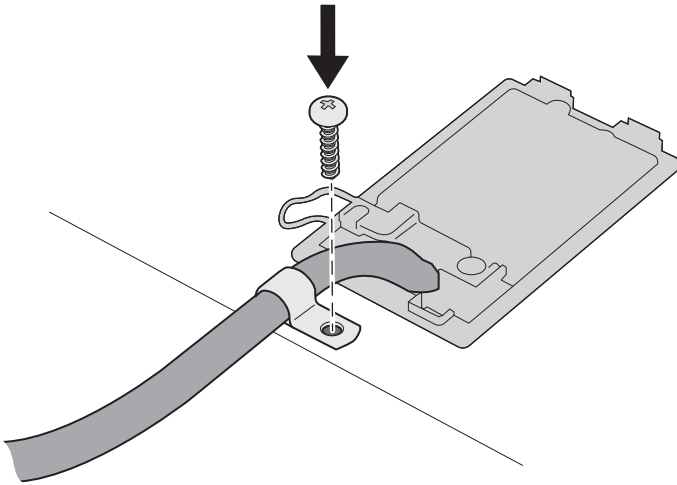
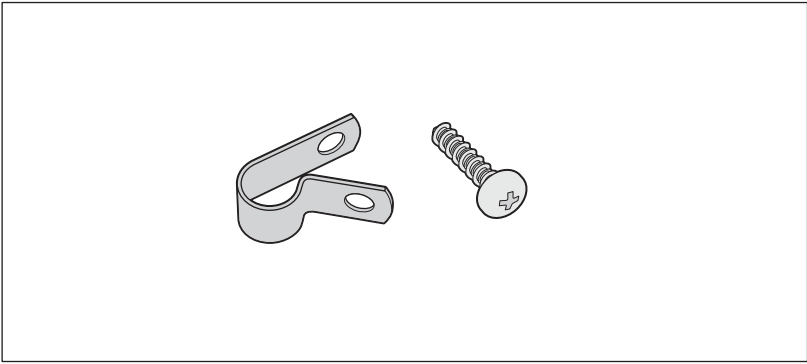
Demontáž přístroje

Přístroj vypojte z elektrické sítě.

Zdola zatlačte na varnou desku 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		EU631BEF1E	
Typ varné desky		elektrická	
Počet zón a nebo ploch na vaření		4	
Technologie ohřevu (indukční zóny a plochy na vaření, sálavé zóny na vaření, pevné plotny)		indukce	
V případě kruhových zón a nebo ploch na vaření: průměr plochy užitečného povrchu na elektricky ohřívanou zónu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
Přední levá	Ø	18	cm
Zadní levá	Ø	18	cm
Přední pravá	Ø	14,5	cm
Zadní pravá	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			
Přední levá		170,0	Wh/kg
Zadní levá		170,0	Wh/kg
Přední pravá		170,0	Wh/kg
Zadní pravá		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.)**

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

Na tento výrobek je v souladu s § 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 uschovává.

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 <http://www.siemens-home.bsh-group.com/cz>.

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

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

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

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

4. Neoprávněnost reklamace

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, připojováním 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 fyzikální chemický jev po čase používání)
 - vady spotřebních materiálů, u kterých je doba životnosti daná charakterem součástky (žárovky, vodní filtry, vzduchové, prachové filtry, uhlíkové filtry všeho druhu, akumulátory, baterie, apod.)
 - vady příslušenství a volitelné výbavy, způsobené nevhodnou manipulací nebo nepřiměřeným zacházením

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

5. Náhradní díly

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

6. Pozáruční servis

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

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

8. Upozornění pro prodejce

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

Přijem 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

<http://www.siemens-home.bsh-group.com/cz>.

Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.



SIEMENS

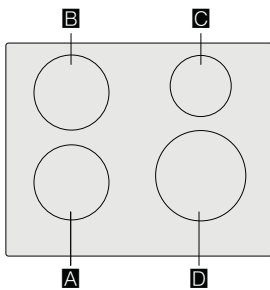


Indukčná sklokeramická doska s ovládaním

EU631BEF1E

<http://www.siemens-home.bsh-group.com/sk>

sk Návod na použitie



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

*  IEC 60335-2-6

Obsah

	Použitie podľa určenía.....	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
	Indukčné varenie.....	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
	Odporúčanie šéfkuchára.....	11
	Časové funkcie	13
	Funkcia Timeru	13
	Budík	13
	Funkcia PowerBoost.....	14
	Aktivácia	14
	Deaktivácia.....	14
	Detská poistka.....	14
	Aktivácia a deaktivácia detskej poistky.....	14
	Automatická detská poistka.....	14
	Automatické vypnutie varnej zóny	14
	Základné nastavenie.....	15
	Vykonanie základného nastavenia.....	16
	Test vhodnosti riadu.....	17
	Čistenie prístroja.....	17
	Varná doska.....	17
	Rám varnej dosky.....	17

	Často kladené otázky	18
	Čo robiť v prípade poruchy?.....	19
	Zákaznícky servis.....	20
	Označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD).....	20
	Skúšobné pokrmy.....	21

Doplňujúce informácie o výrobkoch,
príslušenstve, náhradných dieloch a službách
môžete nájsť na:

<http://www.siemens-home.bsh-group.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 pridete o právo na akúkoľvek náhradu škody.

Prístroj musí byť nainštalovaný podľa pokynov na inštaláciu. Prístroj je určený iba na použitie v domácnosti. Používajte prístroj výhradne na prípravu pokrmov a nápojov. Počas použitia je potrebné na prístroj dozerat', a to i v prípade 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.

Udržujte deti mladšie ako 8 rokov mimo dosahu prístroja a sieťového kábla.

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

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Varné zóny a ich okolitá oblasť (konkrétne prípadné okolie varnej zóny) sa veľmi zahrievajú. Nikdy sa rozpálených povrchov nedotýkajte. Udržujte deti mimo dosahu prístroja.
- Varné zóny sa zahrejú, 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 nekladajte 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 poruchy prístroja ho vypnite a odpojte z hlavného vedenia alebo vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.

- Nepoužívajte vysokotlakové čističe alebo parné čističe, môžu viesť k úrazu elektrickým prúdom.
- Poškodený prístroj môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Poškodený prístroj nikdy nezapínajte. Odpojte prístroj z hlavného vedenia alebo vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.
- Praskliny v sklokeramike môžu spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Odpojte prístroj z hlavného vedenia alebo vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.

Varovanie – Nebezpečenstvo poškodenia!

Varná doska je vybavená vetrákom 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 vetrákom alebo by mohlo dôjsť k ich vtiahnutiu do vetráka. Medzi obsahom zásuvky a prívodom vetráka by mala byť medzera aspoň 2 cm.

Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu!

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



Príčiny poškodenia

Varovanie!

- Drsné povrchy dna panvíc môžu varnú dosku poškriabať.
- Nenechávajte na varnej zóne prázdne hrnce ani panvice. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Nenechávajte na varnej zóne prázdne hrnce ani panvice. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Pri narazení tvrdých alebo ostrých predmetov na varnú dosku môže dôjsť k poškodeniu.
- V prípade umiestnenia alobalu či plastových nádob na varnú zónu dôjde k ich roztaveniu. Použitie laminátových fólií na varnú dosku sa neodporúča.

Prehľad

V nasledujúcej tabuľke nájdete najčastejšie príčiny poškodenia:

Poškodenie	Príčina	Opatrenie
Škvrný	Pripálené jedlo.	Pripálené jedlo neodkladne odstráňte pomocou škrabky na sklo.
	Nevhodný čistiaci prostriedok.	Používajte iba čistiace prostriedky vhodné na tento typ dosky.
Škrabance	Sol', cukor a piesok.	Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú plochu alebo úložný priestor.
	Riad s drsným povrchom môže varnú dosku poškodiť.	Skontrolujte riad.
Zafarbenie	Nevhodný čistiaci prostriedok.	Používajte iba čistiace prostriedky vhodné na tento typ varnej dosky.
	Oderý na panviciach.	Pri premiestňovaní hrncov a panvíc ich zdvíhajte.
Odlupovanie	Cukor, potraviny s vysokým obsahom cukru.	Pripálené jedlo neodkladne odstráňte pomocou škrabky na sklo.



Ochrana životného prostredia

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

Tipy na úsporu energie

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

Ekologická likvidácia prístroja

Likvidujte obalové materiály ekologickým spôsobom.



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



Indukčné varenie

Výhody indukčného varenia

Indukčné varenie je od tradičných metód varenia veľmi rozdielne. Teplo sa vytvára priamo pod varnou nádobou. Získate tak mnohé výhody:

- Pri varení a smažení ušetríte čas.
- Ušetríte energiu.
- Starostlivosť o prístroj pre vás bude jednoduchšia. Rozliate pokrmy sa nebudú tak rýchlo pripaľovať.
- Ovládanie teploty a bezpečnosť – Varná doska zvyšuje a znižuje teplotu, hneď ako dôjde k zmene nastavenia používateľom. Indukčná varná zóna prestane hriať, hneď ako dôjde k odstráneniu riadu z varnej dosky bez toho, aby vopred došlo k jej vypnutiu.

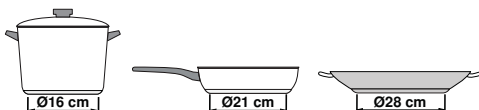
Riad

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

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

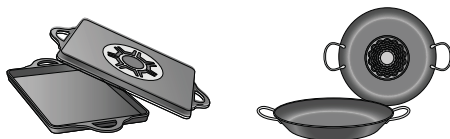
Overte si, či je váš riad vhodný na indukčné varenie, pozrite kapitolu → „*Test vhodnosti riadu*“.

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

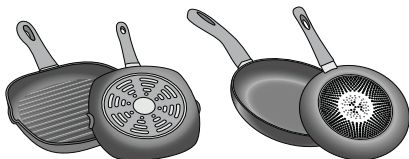


Niektorý indukčný riad nemá celú plochu dna z feromagnetického materiálu:

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



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



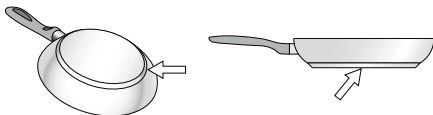
Nevhodný riad

Nikdy nepoužívajte rozptyľovače tepla alebo varné nádoby vyrobené z:

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

Vlastnosti dna varných nádob

Materiály, z ktorých je riad vyrobený, môžu ovplyvniť výsledok varenia. Použitím hrncov a pánví vyrobených z materiálov, ktoré rovnomerne distribuujú teplo, ako sú napríklad antikorové nádoby s trojvrstvovým dnom, ušetríte čas i energiu. Používajte riad s rovným dnom; ak dno nádoby nie je rovné, môže dôjsť k poškodeniu tepelného zdroja.



Chýbajúca nádoba alebo jej nevhodná veľkosť

Ak nie je na varnú dosku umiestnená žiadna nádoba alebo je nádoba vyrobená z nevhodného materiálu či má nevhodnú veľkosť, na displeji varnej dosky bude blikať ukazovateľ úrovne ohrevu. Blikanie zastavíte tak, že na varnú dosku umiestnite vhodnú nádobu. Ak to zaberie viac ako 90 sekúnd, varná doska sa automaticky vypne.

Prázdne nádoby alebo nádoby s tenkým dnom

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

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

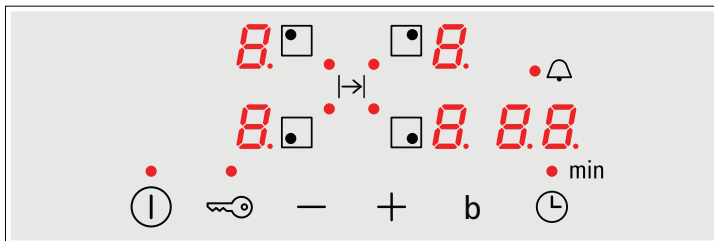
Rozpoznanie nádoby

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

Zoznámenie sa s prístrojom

Informácie o rozmeroch a výkone jednotlivých varných zón nájdete na → *Strana 2*.

Ovládací panel



Ovládací panel	
	Hlavný vypínač
	Voľba varnej zóny
	Pole pre nastavenie
	Funkcia PowerBoost
	Funkcia Timeru
	Detská poistka

Ukazovatele	
	Prevádzkový režim
	Stupne varenia
	Zostatkové teplo
	Funkcia PowerBoost
	Časové funkcie

Ovládací panel

Dotknutím sa symbolu aktivujete príslušnú funkciu.

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

Varné zóny

Varné zóny		
	Jednoduchá varná zóna	Používajte riad vhodnej veľkosti.
Používajte len riad vhodný na indukciu - pozri kapitolu → „Indukčné varenie“.		

Ukazovateľ zostatkového tepla

Táto varná doska je vybavená ukazovateľom zostatkového tepla pre každú varnú zónu. Ten ukazuje, či je varná zóna ešte teplá. Ak táto kontrolka svieti, varnej dosky sa nedotýkajte.

Na displeji sa zobrazujú nasledujúce informácie v závislosti od množstva zostatkového tepla:

- Ukazovateľ **H**: Vysoká teplota
- Ukazovateľ **h**: Nízka teplota

Pokiaľ počas varenia odstránite z varnej zóny riad, ukazovateľ zostatkového tepla a ukazovateľ zvoleného typu ohrevu budú striedavo blikať. Hneď ako sa varná zóna vypne, rozsvieti sa ukazovateľ zostatkového tepla. I po vypnutí varnej dosky zostane ukazovateľ zostatkového tepla rozsvietený tak dlho, kým varná zóna zostane teplá.



Obsluha prístroja

V tejto kapitole sa dozviете, ako varnú zónu nastaviť. Tabuľka ukazuje nastavenie ohrevu a čas úpravy rôznych pokrmov.

Zapnutie a vypnutie varnej dosky

Hlavný vypínač slúži na zapnutie alebo vypnutie varnej dosky.

Pre zapnutie: Stlačte symbol ①. Zaznie zvukový signál. Rozsvieti sa ukazovateľ vedľa hlavného vypínača a ukazovateľ varných zón ②. Varná doska je pripravená na použitie.

Pre vypnutie: Stlačte symbol ①, kým ukazovateľ nezhasne. Všetky varné zóny sú vypnuté. Ukazovateľ zvyškového tepla svieti, kým varné zóny dostatočne nevychladnú.

Upozornenie

- Varná doska sa automaticky vypne, pokiaľ sú všetky varné zóny vypnuté na viac ako 20 sekúnd.
- Zvolené nastavenie je uchované počas štyroch sekúnd potom, čo je varná doska vypnutá. Ak ju počas tohto času znovu zapnete, varná doska bude pokračovať vo funkcii s pôvodným nastavením.
- Maximálny výkon varnej dosky je závislý od druhu sieťového pripojenia. Aby nebola táto maximálna hodnota prekročená, rozdeľuje varná doska dostupné napätie automaticky na zapnuté varné zóny. V čase, keď je aktivovaná funkcia Power Management, je možné výkon jednej varnej zóny dočasne znížiť pod požadovanú hodnotu.

Nastavenie varnej zóny

Požadovaný stupeň ohrevu zvolíte pomocou symbolov + a –.

Stupeň ohrevu 1 = najnižší stupeň.

Stupeň ohrevu 9 = najvyšší stupeň.

Každý stupeň ohrevu má dva medzistupne. Tie sú označené bodkou.

Voľba varnej zóny a stupňa ohrevu

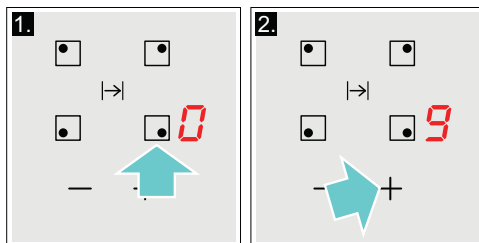
Varná doska musí byť zapnutá.

1. Zvolíte varnú dosku pomocou symbolu ①.
2. V nasledujúcich 10 sekundách stlačte symbol + alebo –.

Zobrazí sa nasledujúce základné nastavenie:

Symbol +: Stupeň ohrevu 9

Symbol –: Stupeň ohrevu 1



Stupeň ohrevu je nastavený.

Zmena stupňa ohrevu

Zvolíte varnú zónu a stláčajte symbol + alebo –, až sa zobrazí požadovaný stupeň ohrevu.

Vypnutie varnej zóny.

Zvolíte varnú zónu a následne stláčajte symbol + alebo – dovtedy, až sa zobrazí 0.

Varná zóna sa vypne a zobrazí sa ukazovateľ zostatkového tepla.

Upozornenie

- Pokiaľ na indukčnej varnej zóne stojí riad, bliká ukazovateľ stupňa ohrevu. Po nejakom čase sa varná zóna vypne.
- Pokiaľ pred zapnutím varnej dosky stojí na varnej zóne riad, rozpozná sa najneskôr 20 sekúnd po stlačení hlavného vypínača a varná zóna je automaticky zvolená. V nasledujúcich 20 sekundách zvolíte stupeň ohrevu. Pokiaľ tak neurobíte, varná zóna sa znovu vypne. Tiež pokiaľ pri zapnutí na varnej doske stojí viac hrncov alebo panvíc, rozpozná sa iba jedna nádoba.

Odporúčania šéfkuchára

Odporúčania

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

Tabuľka varenia

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

	Stupeň ohrevu	Čas úpravy pokrmu (v min.)
Rozohrievanie		
Čokoládová poleva	1 - 1.	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
Ohrev a udržiavanie teploty		
Eintopf (hustá polievka), napr. šošovicová	1. - 2	-
Mlieko*	1. - 2.	-
Zohrievanie klobás vo vode*	3 - 4	-
Rozmrazovanie a ohrev		
Špenát, mrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, mrazený	3 - 4	35 - 55
Mierne varenie		
Zemiakové knedle*	4. - 5.	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Biele omáčky, napr. bešamel	1 - 2	3 - 6
Šľahané omáčky, napr. francúzska, holandská	3 - 4	8 - 12
* Bez pokrievky		
** Niekoľkokrát obráťte		
*** Predhriatie na stupeň ohrevu 8 – 8.		

	Stupeň ohrevu	Čas úpravy pokrmu (v min.)
Varenie, varenie v pare, dusenie		
Ryža (s dvakrát väčšou dávkou vody)	2. - 3.	15 - 30
Mliečna ryža***	2 - 3	30 - 40
Neošúpané varené zemiaky	4. - 5.	25 - 35
Varené zemiaky	4. - 5.	15 - 30
Cestoviny, rezance*	6 - 7	6 - 10
Eintopf (hustá polievka)	3. - 4.	120 - 180
Polievky	3. - 4.	15 - 60
Zelenina	2. - 3.	10 - 20
Mrazená zelenina	3. - 4.	7 - 20
Varenie v tlakovom hrnci	4. - 5.	-
Dusenie		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Pečené mäso v hrnci	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60
Smaženie s malým množstvom oleja*		
Rezne, prírodné alebo obalované	6 - 7	6 - 10
Rezne, mrazené	6 - 7	8 - 12
Kotlety, prírodné alebo obalované**	6 - 7	8 - 12
Steak (hrúbka 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Prsia z hydiny, mrazené**	5 - 6	10 - 30
Karbonátky (hrúbka 3 cm)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburgery (hrúbka 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Ryby a rybacie filety, prírodné	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybacie filety, obalované	6 - 7	8 - 20
Ryby, obalované a mrazené, napr. rybacie prsty	6 - 7	8 - 15
Krevety, tygrie krevety	7 - 8	4 - 10
Restovaná zelenina a huby	7 - 8	10 - 20
Orestovaná zelenina s mäsom po ázijsky	7 - 8	15 - 20
Mrazené pokrmy, napr. pečené pokrmy	6 - 7	6 - 10
Palacinky (smažené postupne)	6. - 7.	-
Omelety (smažené postupne)	3. - 4.	3 - 6
Volské oká	5 - 6	3 - 6
Fritovanie* (150 – 200 g na porciu v 1 – 2 l oleja, smažené porcie)		
Mrazené potraviny, napr. hranolčeky, kuracie nugety	8 - 9	-
Krokety, mrazené	7 - 8	-
Mäso, napr. kuracie kúsky	6 - 7	-
Ryby, obalované alebo v cestíčku	6 - 7	-
Zelenina, huby, obalované alebo v cestíčku	6 - 7	-
Drobné smažené pokrmy, napr. šišky, ovocie v cestíčku	4 - 5	-
* Bez pokrievky		
** Niekoľkokrát obráťte		
*** Predhriatie na stupeň ohrevu 8 – 8.		

Časové funkcie

Vaša varná doska má dve časové funkcie:

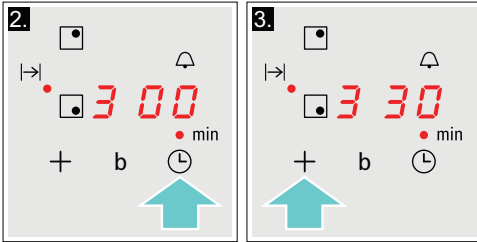
- Funkcia Timeru
- Budík

Funkcia Timeru

Po uplynutí nastaveného času sa varná zóna automaticky vypne.

Postup pre nastavenie:

1. Na ovládacom paneli zvolíte varnú zónu a požadovaný stupeň ohrevu.
2. Stlačíte symbol .
Na ukazovateli varnej zóny svieti ●.
Na ukazovateli časových funkcií sa zobrazí .
3. Stlačíte symbol + alebo –.
Zobrazí sa základné nastavenie:
Symbol +: 30 minút.
Symbol –: 10 minút.



4. Pomocou symbolov + alebo – zvolíte požadovaný čas varenia.

Po niekoľkých sekundách začne plynúť čas

Upozornenie: Pre všetky varné zóny je možné automaticky nastaviť rovnaký čas varenia. Nastavený čas beží pre každú varnú zónu nezávisle. Informácie k automatickému programovaniu času varenia nájdete v odseku → „Základné nastavenie“.

Zmena alebo zrušenie času

Zvoľte varnú zónu. Stlačíte symbol  a pomocou symbolov + alebo – zmeníte čas varenia, alebo nastavte čas na .

Po uplynutí času

Varná zóna sa vypne. Zaznie signál. Na ukazovateli časových funkcií sa na 10 sekúnd zobrazí . Ukazovateľ varnej zóny ● svieti. Stlačíte symbol , ukazovatele zhasnú a signál stíchne.

Upozornenie

- Pokiaľ ste naprogramovali čas varenia pre viac varných zón, zobrazí ukazovateľ časových funkcií vždy časový údaj zvolenej varnej zóny.
- Čas varenia je možné nastaviť až na 99 minút.

Budík

Pomocou budíka môžete nastaviť čas až na 99 minút.

Funguje nezávisle od varných zón a ďalších nastavení. Táto funkcia automaticky nevypína varnú zónu.

Nastavenie vykonáte takto:

1. Budík je možné nastaviť dvoma rôznymi spôsobmi:
 - Pri zvolenej varnej zóne stlačíte dvakrát symbol .
 - Pokiaľ je zvolená varná zóna, stlačíte symbol .
 Ukazovateľ ● vedľa symbolu  svieti. V ukazovateli časových funkcií sa zobrazí .
2. Stlačíte symbol + alebo –.
Zobrazí sa základné nastavenie.
Symbol +: 10 minút.
Symbol –: 5 minút.
3. Pomocou symbolov + alebo – nastavte požadovaný čas. Po niekoľkých sekundách začína plynúť čas.

Zmena alebo zrušenie času

Stlačíte viackrát symbol , kým sa vedľa symbolu  nerozsvieti ukazovateľ ●. Zmeňte čas alebo nastavte čas pomocou symbolov + alebo – na .

Po uplynutí času

Zaznie signál. Na ukazovateli časových funkcií sa zobrazí . Po 10 sekundách sa ukazovatele vypnú. Stlačíte symbol , ukazovatele sa predčasne vypnú a signál stíchne.



Funkcia PowerBoost

Funkcia PowerBoost vám umožní ohriať veľké množstvo vody rýchlejšie ako s použitím stupňa ohrevu **9**.

Táto funkcia je k dispozícii pre všetky varné zóny, pokiaľ nie je v prevádzke iná varná zóna. V opačnom prípade blikajú na ukazovateli stupňov ohrevu **b** a **9**.

Aktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Stlačte symbol **b**.
Na ukazovateli svieti **b**.

Funkcia je aktivovaná.

Upozornenie: Pokiaľ je varná zóna zapnutá s aktivovanou funkciou PowerBoost, v ukazovateli stupňov ohrevu blikajú **b** a **9**; následne sa automaticky nastaví stupeň ohrevu **9**. Funkcia PowerBoost je deaktivovaná.

Deaktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Stlačte symbol **b**.
Ukazovateľ **b** zhasne a varná zóna sa prepne späť na stupeň ohrevu **9**.

Funkcia je deaktivovaná.

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



Detská poistka

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

Zapnutie a vypnutie detskej poistky

Varná doska musí byť vypnutá.

Zapnutie: Držte symbol  približne 4 sekundy. Ukazovateľ vedľa symbolu  svieti počas 10 sekúnd. Varná doska je zablokovaná.

Vypnutie: Držte symbol  približne 4 sekundy. Blokovanie je deaktivované.

Automatická detská poistka

Táto funkcia aktivuje automaticky detskú poistku po vypnutí varnej dosky.

Zapnutie a vypnutie

V kapitole → „*Základné nastavenie*“ sa dozviete, ako automatickú poistku zapnúť a vypnúť.



Automatické vypnutie varnej zóny

Ak je varná doska dlhší čas v prevádzke bez zmeny nastavenia, automaticky sa aktivuje automatické vypnutie.

Varná zóna prestane hriať. Na displeji varných zón striedavo blikajú upozornenie **FB** a indikátor zostatkového tepla **h** alebo **H**.

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

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



Základné nastavenie

Tento prístroj disponuje najrôznejšími možnosťami základného nastavenia. Nastavenie môžete prispôsobiť vašim individuálnym potrebám.

Ukazovateľ	Funkcia
c 1	Detská poistka 0 Manuálne.* 1 Automatická. 2 Funkcia deaktivovaná.
c 2	Tóny signálu 0 Potvrdzovací a chybový signál sú vypnuté. 1 Iba chybový signál je zapnutý. 2 Iba potvrdzovací signál je zapnutý. 3 Všetky signály sú zapnuté.*
c 5	Funkcia Timeru 00 Vypnuté.* 0 1:99 Čas zostávajúci do automatického vypnutia.
c 6	Trvanie signálu po uplynutí času na budíku. 1 10 sekúnd.* 2 30 sekúnd. 3 1 minúta.
c 7	Funkcia Power-Management. Obmedzenie celkového výkonu varnej dosky 0 Vypnuté. Maximálny výkon varnej dosky.*/** 1 1000 W najmenší výkon. 1. 1500 W ... 3 3000 W Odporúčené na 13 ampérov. 3. 3500 W Odporúčené na 16 ampérov. 4 4000 W 4. 4500 W Odporúčené na 20 ampérov. ... 9 alebo 9. Maximálny výkon varnej dosky.**
c 9	Zvolený čas varnej zóny 0 Neobmedzený: Posledná nastavená varná zóna zostáva zvolená.* 1 Obmedzený: Varná zóna zostáva zvolená iba niekoľko sekúnd.
c 12	Skúška varného riadu, Výsledok priebehu varenia 0 Nie je vhodný. 1 Nie je optimálny. 2 Vhodný.
c 23	Automatické ovládanie pri prekročení výkonu 0 Vypnuté. * 1 Zapnuté (nie je možné kombinovať s funkciou c 7).

* Nastavenie z výroby

** Maximálny výkon varnej dosky je zobrazený na typovom štítku.

Ukazovateľ	Funkcia
	Obnova nastavenia z výroby
	Individuálne nastavenie.*
	Vrátiť späť na nastavenie z výroby.

* Nastavenie z výroby
 ** Maximálny výkon varnej dosky je zobrazený na typovom štítku

Vykonanie základného nastavenia

Varná doska musí byť vypnutá.

1. Zapnite varnú dosku.
2. V nasledujúcich 10 sekundách držte stlačený symbol cca 4 sekundy. Prvé štyri údaje udávajú informácie o produkte. Stlačte symboly + alebo - na zobrazenie jednotlivých údajov.

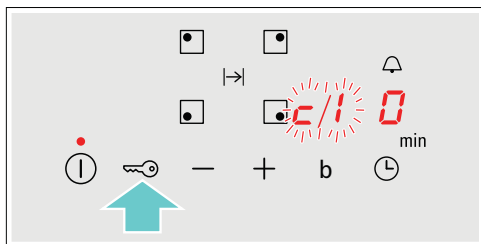
6. Stláčajte symbol počas aspoň 4 sekúnd. Nastavenie sa uloží.

Opustiť základné nastavenie.

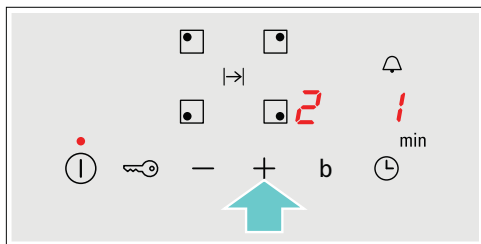
Vypnite varnú dosku hlavným vypínačom.

Informácie o produkte	Ukazovateľ
Index zákazníckeho servisu	
Výrobné číslo	
Výrobné číslo 1	
Výrobné číslo 2	

3. Pri opätovnom stlačení symbolu sa dostanete do základného nastavenia. Na ukazovateľoch blikajú striedavo a a ako prednastavená hodnota sa zobrazí .



4. Stláčajte opakovane symbol , kým sa nezobrazí požadovaná funkcia.
5. Následne zvolte požadované nastavenie pomocou symbolov + a -.



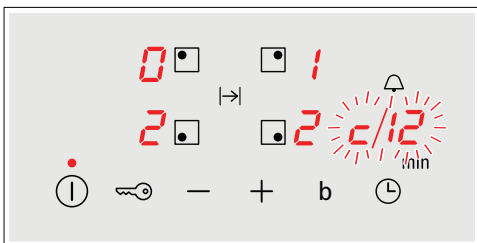
Test vhodnosti riadu

Túto funkciu môžete použiť na kontrolu rýchlosti a kvality procesu úpravy pokrmu v závislosti od použitého riadu.

Výsledkom je referenčná hodnota závisiaca od vlastností riadu a používanej varnej zóny.

1. Postavte studený hrniec s cca 200 ml vody na varnú zónu, na ktorú sa najlepšie hodí svojím priemerom dna.
2. Prejdite do základného nastavenia a zvolte nastavenia **c 12**.
3. Stlačte symbol **+** alebo **-**. Na ukazovateli varných zón bliká **-**. Funkcia bola aktivovaná.

Po 20 sekundách sa zobrazí na ukazovateli varných zón výsledok kvality a rýchlosti procesu varenia.



Skontrolujte výsledok podľa nasledujúcej tabuľky:

Výsledok	
	Riad nie je vhodný pre varnú zónu. Z toho dôvodu sa nezahrieva.*
	Riad sa zahrieva pomalšie, ako sa očakáva. Pribeh varenia nie je optimálne nastavený.*
	Riad sa zahrieva správne. Pribeh varenia je v poriadku.
* Mala by byť k dispozícii menšia varná zóna. Skúste ešte raz položiť riad na menšiu varnú zónu.	

Pre opätovnú aktiváciu funkcie zvolte symbol **+** alebo **-**.

Upozornenie

- Pokiaľ je priemer varnej zóny oveľa menší ako použitý riad, zahrieva sa iba stred hrnca alebo panvice. Pokrm sa nevaria optimálne.
- Informácie k preskúšaniu riadu nájdete v kapitole → „Základné nastavenie“.
- Informácie o druhu, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v kapitole → „Indukčné varenie“.

Čistenie prístroja

Vhodné produkty pre údržbu a čistenie si môžete zakúpiť v našom zákazníckom servise.

Varná doska

Čistenie

Varnú dosku po každom použití očistíte. Zabránite tak pripaľovaniu zvyškov potravín. Varnú dosku čistíte iba po zhasnutí ukazovateľa zvyškového tepla. Varnú dosku očistíte navlhčenou handričkou a vysušte mäkkou utierkou, aby ste zabránili tvorbe vodného kameňa. Používajte iba čistiace prostriedky vhodné pre tento typ varnej dosky. Postupujte podľa pokynov výrobcov na obaloch výrobkov.

Nikdy nepoužívajte:

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

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

Vhodnú škrabku na sklo môžete zakúpiť v našom zákazníckom servise.

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

Možné škvrny	
Vodný kameň a stopy od vody	Očistite varnú dosku ihneď po jej vychladnutí. Môžete použiť iba čistiaci prostriedok na sklokeramické dosky.*
Cukor, ryžový škrob alebo umelá hmota	Okamžite očistite. Používajte škrabku na sklo. Varovanie: Nebezpečenstvo popálenia.*
* Potom očistite navlhčenou handričkou a vysušte mäkkou utierkou.	

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

Rám varnej dosky

Aby ste zamedzili poškodeniu rámu dosky, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

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



Často kladené otázky

Pri použití

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

Detská poistka je aktivovaná.

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

Prečo blikajú displeje a počujem zvukový signál?

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

Zvuky

Prečo prístroj pri varení vydáva zvuky?

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

Možné zvuky:

Bzučivý zvuk podobný transformátoru:

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

Tichý pískavý zvuk:

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

Praskavý zvuk:

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

Vysoké pískavé zvuky:

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

Zvuk vetráka:

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

Rytmické tóny ako tikanie hodín:

Tento zvuk vzniká, iba ak sú zapnuté tri alebo viac varných zón. Zvuk úplne utíchne alebo sa stíši, keď varné zóny vypnete.

Riad

Ktoré typy riadu môžem použiť s indukčnou varnou doskou?

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

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

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

Riad je pre zapnutú varnú zónu príliš malý alebo nie je vhodný na indukčné varenie.

Skontrolujte, či je varný riad vhodný pre indukčné varenie a že jeho umiestnenie na varnej zóne zodpovedá jeho veľkosti. Informácie o type, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v kapitole → „*Indukčné varenie*“.

Riad

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

Riad je pre zapnutú varnú zónu príliš malý alebo nie je vhodný na indukčné varenie.

Skontrolujte, či je varný riad vhodný pre indukčné varenie a že jeho umiestnenie na varnej zóne zodpovedá jeho veľkosti. Informácie o type, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v kapitole → „Indukčné varenie“.

Čistenie

Ako mám varnú dosku vyčistiť?

Najlepší výsledok čistenia získate pri použití špeciálneho čistiaceho prostriedku na sklokeramické povrchy.

Neodporúčame vám používať drsné alebo abrazívne čistiace prostriedky, ani čistiace prostriedky na umývačky riadu (koncentráty) alebo drôtenky.

Ďalšie informácie o čistení a starostlivosti o váš prístroj nájdete v kapitole → „Čistenie prístroja“.

? Čo robiť v prípade poruchy?

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

Ukazovateľ	Možná príčina	Riešenie
Nesvieti žiadny ukazovateľ.	Došlo k výpadku elektrickej energie. Zariadenie nie je pripojené v súlade s elektrickou schémou. Porucha elektroniky.	Použite iné elektrické zariadenie, aby ste skontrolovali, či v elektrickom obvode nedošlo ku skratu. Uistite sa, že je prístroj pripojený v súlade s elektrickou schémou. Ak nebudete schopní opraviť poruchu svojpomocne, kontaktujte, prosím, náš zákaznícky servis.
Ukazovatele blikajú.	Ovládací panel je vlhký alebo na ňom spočíva nejaký predmet.	Osušte ovládací panel alebo predmet odstráňte.
Na ukazovateľoch varných zón bliká —.	Došlo k poruche elektroniky.	Pre zistenie poruchy prikryte ovládací panel rukou.
F2	Došlo k prehriatiu elektroniky a príslušná varná zóna sa vypala.	Vyčakajte, kým elektronika dostatočne nevychladne. Potom stlačte na varnej doske akýkoľvek symbol.
F4	Došlo k prehriatiu elektroniky a všetky varné zóny sa vyplí.	
F5 + stupeň ohrevu a zvukový signál	V oblasti ovládacieho panelu sa nachádza horúca nádoba. Hrozí, že dôjde k prehriatiu elektroniky.	Odstráňte z povrchu nádobu. Ukazovateľ poruchy na displeji zakrátko zhasne. Môžete pokračovať v príprave pokrmu.
F5 a zvukový signál	V oblasti ovládacieho panelu sa nachádza horúca nádoba. Z dôvodu ochrany elektroniky sa varná zóna vypne.	Odstráňte nádobu. Vyčakajte niekoľko sekúnd. Stlačte akúkoľvek kontrolku. Po zhasnutí displeja môžete pokračovať v príprave pokrmu.
F1 / F6	Došlo k prehriatiu varnej zóny a tá sa vypala z dôvodu ochrany pracovného povrchu.	Vyčakajte, kým elektronika dostatočne nevychladne, potom varnú zónu znovu zapnite.
F8	Varná zóna bola v prevádzke dlhý čas bez prerušenia.	Bola aktivovaná funkcia automatického vypnutia varnej zóny. Pozrite príslušnou kapitolu.
E9000 E9010	Došlo k poruche na zdrojovom napätí; mimo bežného prevádzkového rozsahu.	Kontaktujte vášho dodávateľa elektrickej energie.
U400	Varná doska nie je riadne zapojená.	Odpojte prístroj z elektrickej siete. Uistite sa, že je prístroj pripojený v súlade s elektrickou schémou.

Na ovládací panel nekladte horúce nádoby.

Upozornenie

- Ak sa na displeji zobrazí symbol **E** tlače symbol tak dlho, než sa zobrazí kód poruchy.
- Ak v tabuľke nie je uvedený kód vašej poruchy, odpojte varnú dosku zo siete, vyčakajte 30 sekúnd a znovu ju pripojte. Ak sa znovu na displeji zobrazí, kontaktujte technikov zákazníckeho servisu a oznámte im presný kód chyby.



Zákaznícky servis

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

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

Pri kontakte so zákazníckym servisom uveďte, prosím, označenie produktu (č. E) a číslo výroby konkrétneho prístroja (č. FD).

Tieto údaje nájdete na typovom štítku, ktorý sa nachádza:

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

Číslo E nájdete tiež na sklenenom povrchu varnej dosky. Zákaznícky index (KI) a FD číslo môžete skontrolovať v základnom nastavení. Pre tieto informácie si prečítajte kapitolu → „*Základné nastavenie*“.

Berte, prosím, na vedomie, že za návštevu servisného technika s cieľom opravy z dôvodu nesprávneho použitia prístroja sa hradí poplatok, a to i keď je prístroj v záručnej lehote.

Spoľahnite sa na profesionalitu výrobcu vášho prístroja. Tak si môžete byť istí, že vaša oprava bude vykonaná školenými servisnými technikmi, ktorí so sebou vzia originálne náhradné diely práve pre vaše prístroje.

Skúšobné pokrmy

Tieto tabuľky sú navrhnuté pre skúšobné inštitúty na zjednodušenie kontroly prístroja.

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

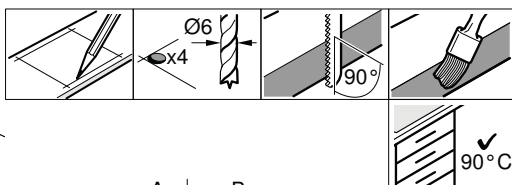
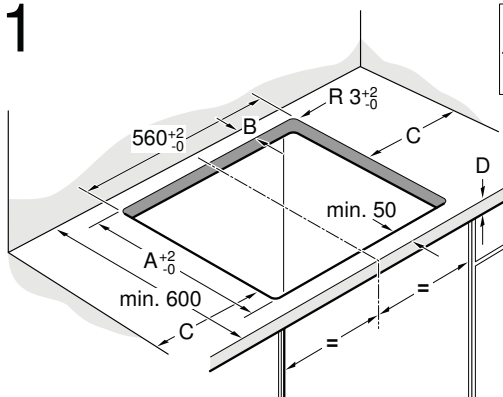
- Hlboký hrniec, Ø 16 cm, 1,2 l pre varné zóny Ø 14,5 cm
- Hrnec, Ø 16 cm, 1,7 l pre varné zóny Ø 14,5 cm
- Hrnec, Ø 22 cm, 4,2 l pre varné zóny Ø 18 cm
- Panvica, Ø 24 cm, pre varné zóny Ø 18 cm

Skúšobné pokrmy	Riad	Stupeň ohrevu	Predhriatie Čas úpravy pokrmu (min:sec)	Po- krievka	Varenie Po- Stupeň krievka	ohrevu
Rozpustená čokoláda Čokoládová poleva (napr. značka Dr. Oetker, tmavá čokoláda 55 % kaka, 150 g)	Hlboký hrniec, 16 cm priemer	-	-	-	1.	Nie
Šošovicová polievka, ohrievanie a udržiavanie teploty Šošovicová polievka* Počiatočná teplota 20 °C						
Množstvo: 450 g	Hrnec, 16 cm priemer	9	1:30 (bez miešania)	Áno	1.	Áno
Množstvo: 800 g	Hrnec, 22 cm priemer	9	2:30 (bez miešania)	Áno	1.	Áno
Šošovicová polievka z plechovky Např. šošovica s klobásami Erasco. Počiatočná teplota 20 °C						
Množstvo: 500 g	Hrnec, 16 cm priemer	9	Cca 1:30 (premiešajte po cca 1 minúte)	Áno	1.	Áno
Množstvo: 1 kg	Hrnec, 22 cm priemer	9	Cca 2:30 (premiešajte po cca 1 minúte)	Áno	1.	Áno
Príprava bešamelu Teplota mlieka: 7 °C Prísady: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a štipka soli						
1.Rozpustíte maslo, primiešajte múku a soľ a zmes zahrejte.	Hlboký hrniec, 16 cm priemer	2	Cca 6:00	Nie	-	-
2.Pridajte do zmesi mlieko a za neustáleho miešania uveďte do varu.		7	Cca 6:30	Nie	-	-
3.Hneď ako sa bešamel začne variť, ponechajte omáčku na varnej zóne ďalšie dve minúty a neustále ju miešajte.		-	-	-	2	Nie
* Recept je v súlade s DIN 44550						
** Recept je v súlade s DIN EN 60350-2						

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



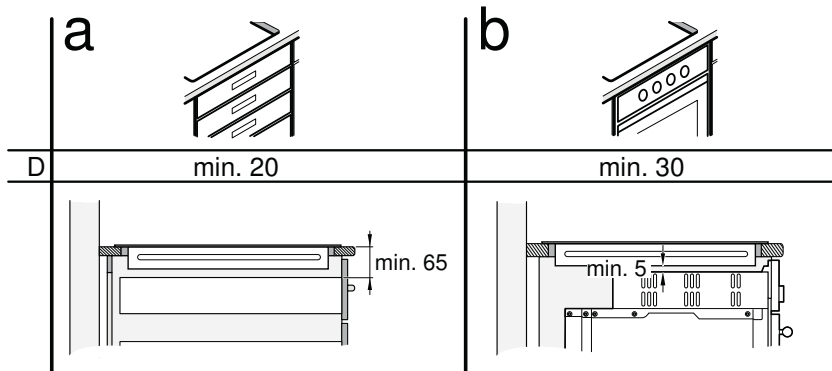
1



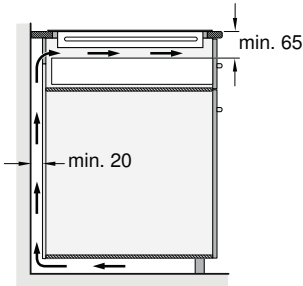
A	B
490	min. 60
500	min. 50

C = min. 40

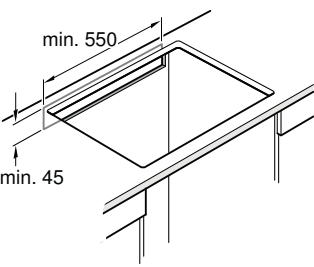
2



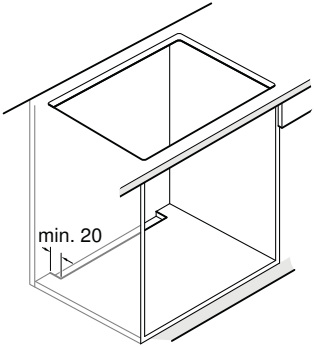
3a



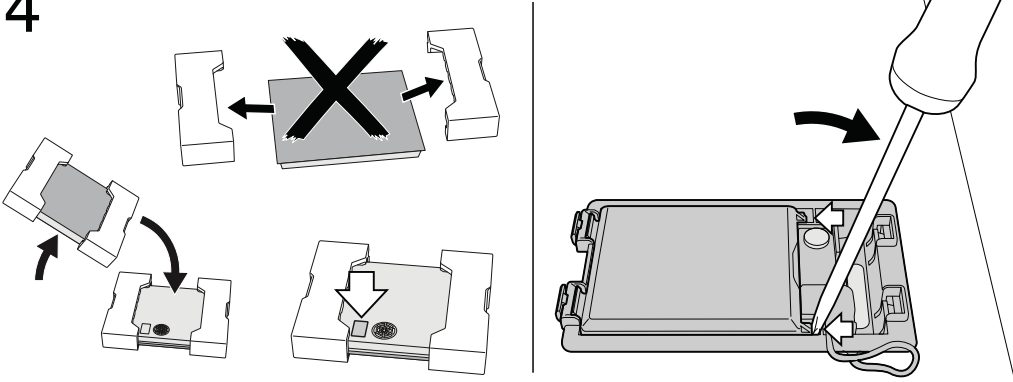
3b



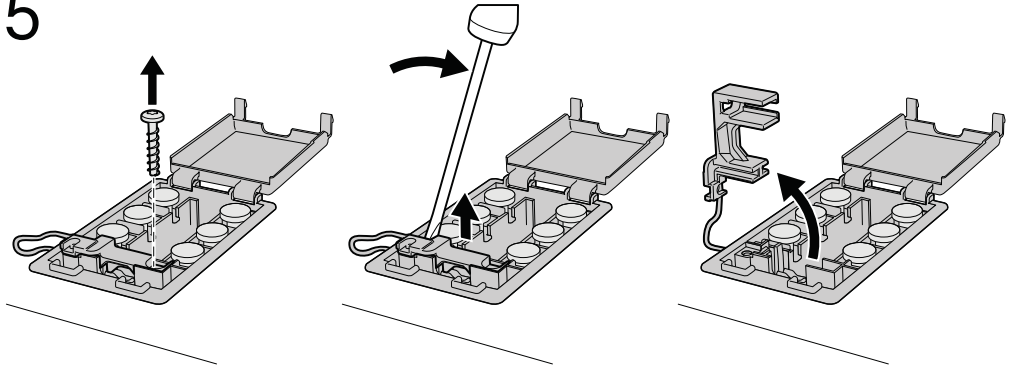
3c



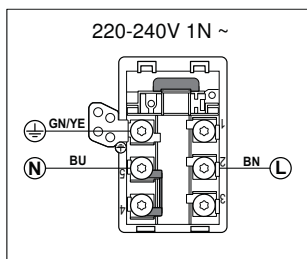
4



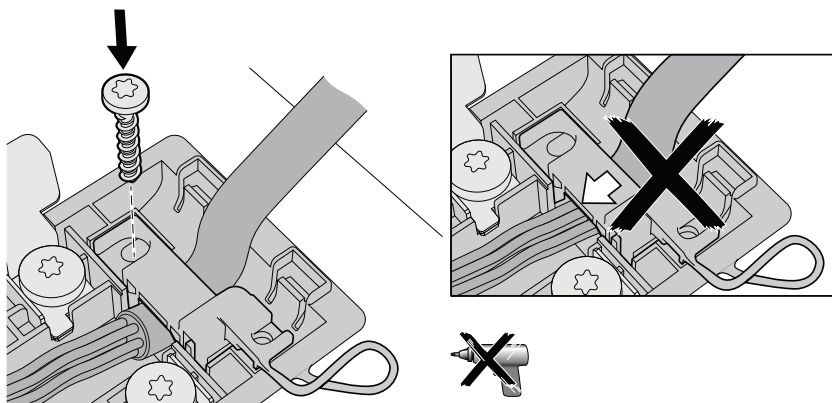
5



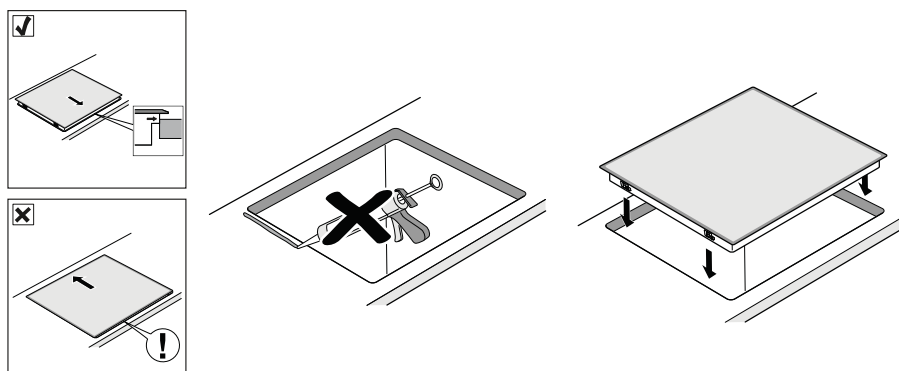
6

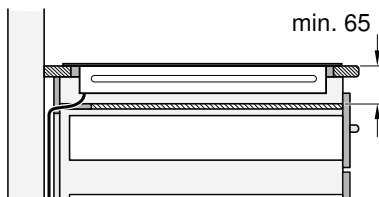
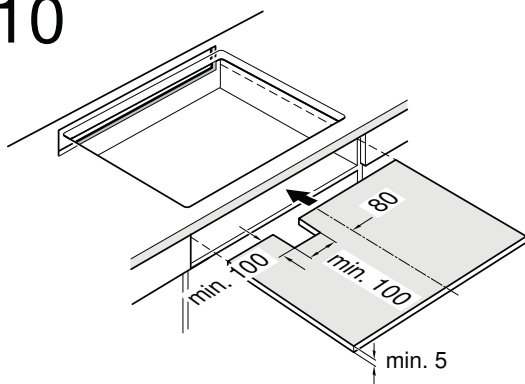
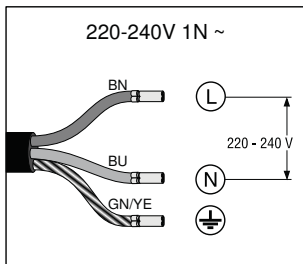


7



8





sk

Dôležité upozornenie

Bezpečnostné upozornenie: Bezpečnosť počas používania prístroja je zaručená iba vtedy, ak bolo zabudovanie z technického hľadiska 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 k elektrickému 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 o inštalácii.

Typy pripojenia: Prístroj patrí do ochrannej triedy I a môže byť použitý iba v kombinácii s uzemnenou prípojkou.

Výrobca nezodpovedá za poruchy alebo možné škody, ktoré vznikli v dôsledku chybného elektrického inštalácie.

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

Montáž pod pracovnú dosku: Indukčné varné dosky môžu byť inštalované iba nad zásuvky alebo rúry na pečenie s odvetrávaním rovnakej značky. Pod varnou doskou sa nesmú nachádzať žiadne chladničky, umývačky riadu, rúry bez odvetrávania alebo práchky.

Odsávač pár: Vzdialenosť medzi odsávačom pár a varnou doskou musí zodpovedať minimálnej udanej 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 nie je možné zaručiť dostačujúcu stabilitu.

- Pracovná doska, do ktorej bude varná doska zabudovaná, by mala znížiť 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 spotrebiča, vrátane výmeny sieťového pripojovacieho kábla, môže vykonať výhradne na to vyskolený technik zákazníckeho servisu.

Príprava nábytku, obrázok 1/2/3

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

Výrez: Po vyrezaní odstráňte triesky.

Rezné plochy: Zaobstarajte ich žiaruvzdorným materiálom.

Zabudovanie nad zásuvku, obrázok 2a

Pracovná doska: Musí mať hrúbku minimálne 20 mm.

Odvetrávanie: Vzdialenosť medzi povrchom pracovnej dosky a hornou oblasťou zásuvky musí byť 65 mm.

Upozornenie: Používajte iba deliacu priehradku z dreva, pretože kovové objekty v zásuvke môžu v dôsledku recirkulácie vzduchu z odvetrávania varnej dosky dosiahnuť vysokých teplôt (obrázok 10).

Montáž nad rúru na pečenie, obrázok 2b

Priečinok: Musí mať hrúbku minimálne 30 mm.

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

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

Ventilácia, obrázok 3

Aby bola zaručená správna funkčnosť prístroja, musí byť varná doska zodpovedajúcim spôsobom odvetrávaná.

Pretože ventilácia v spodnej časti prístroja potrebuje dostatočný prívod čerstvého vzduchu, musí byť nábytok inštalovaný zodpovedajúcim spôsobom. Pre to 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 od zadnej steny nábytku dodržaná minimálna vzdialenosť 20 mm, 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 4/5/6/7/8/9/10

Upozornenie: Počas zabudovania varnej dosky používajte ochranné rukavice. Plochy, ktoré nevidíte, môžu mať ostré hrany.

U prístrojov, ktoré nemajú preinštalovaný kábel, zaveďte pripojovací kábel do pripojnej krabice.

1. Otočte prístroj a odložte ho na dno obalu, na handru alebo na iný povrch, aby sa nepoškral.
2. Pomocou skrutkovača nadvihnite vrchnák pripojnej krabice (**obrázok 4**).
3. Uvoľnite upevňovacie skrutky a pomocou skrutkovača nadvihnite hadicovú svorku (**obrázok 5**).
4. Napojte iba podľa schémy na pripojnej krabici (**obrázok 6**):

BN: hnedý
BU: modrý
GN/YE: žltý a zelený

Upozornenie

- Ak použijete priložené medené mostíky, tak ich namontujte podľa schémy pripojenia.

5. Pripevnite sieťový pripojovací kábel pomocou hadicovej svorky a utiahnite upevňovacie skrutky (**obrázok 7**).

6. Zavrite vrchnák pripojnej krabice.

Upozornenie: Pokiaľ potrebujete dlhší kábel, kontaktujte zákaznícky servis.

Vloženie varnej dosky, obrázok 8

Varnú dosku prispôbte a vložte do prednej časti výklenku.

- Nepriškrpňte sieťový pripojovací kábel a neved'te ho cez ostré hrany. Ak je pod varnou doskou zabudovaná rúra na pečenie, tak ved'te vedenie k pripojnej krabici zadným rohom rúry na pečenie. Vedenie musí byť inštalované tak, aby sa nedotýkalo žiadnych horúcich miest na varnej doske alebo na rúre na pečenie.

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

Pripojenie prístroja, obrázok 9 ■

Napätie: Pozri typový štítok.

- Pripojte iba podľa schémy pripojenia:

BN: hnedý
BU: modrý
GN/YE: žltý a zelený

Upozornenie: Skontrolujte, či je prístroj pripravený na prevádzku: Ak sa objaví na displeji prístroja **U400**, **E05 13** alebo **E**, nie je správne zapojený.

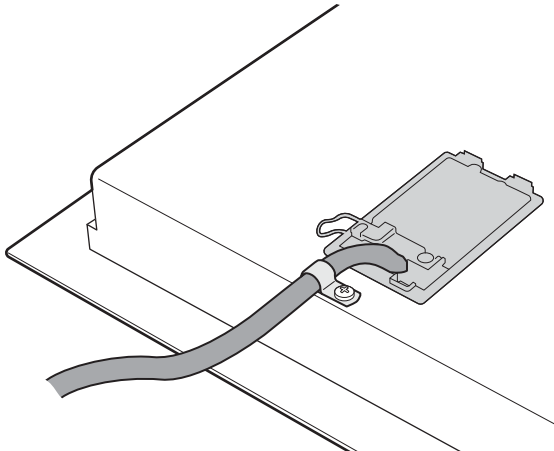
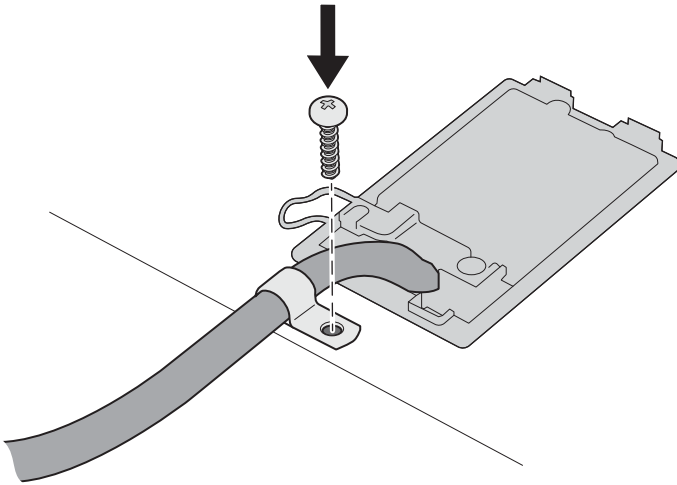
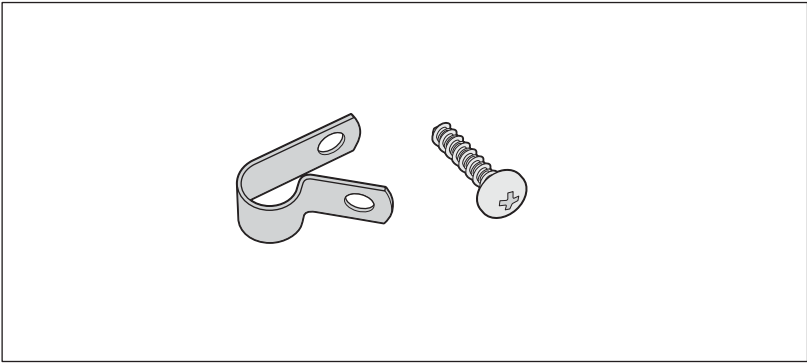
Odpojte prístroj od elektrického napájania a skontrolujte pripojenie káblov.

Demontáž prístroja

Prístroj vypojte z elektrickej siete.
Zdola zatlačte na varnú dosku a vyberte ju.

Pozor!

Poškodenie prístroja! Neskúšajte vyňať prístroj páčením zhora.



Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť	Symbol	Hodnota	Jednotka
Značka		SIEMENS	
Identifikácia modelu		EU631BEF1E	
Typ varnej dosky		elektrická	
Počet zón alebo plôch na varenie		4	
Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne)		indukcia	
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	cm
Pravá predná	Ø	14,5	cm
Pravá zadná	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 predná		170,0	Wh/kg
Pravá zadná		170,0	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg		170,0	Wh/kg

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

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

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

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

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

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



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

Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

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

Kontakt na servis domácich spotrebičov SIEMENS

Dodávateľ:

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

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

Príjem opráv:

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

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:

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

Zákaznícke poradenstvo:

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

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkách

<http://www.siemens-home.bsh-group.com/sk>.

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

