

SIEMENS

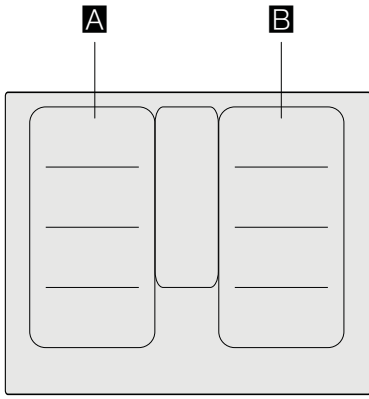


Indukční sklokeramická deska Domino EX675LYC1E, EX645LYC1E

www.siemens-home.com/cz

[cz] Návod k použití





		g*	b*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
		2.600 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Obsah

 Použití podle určení.....	4	 Funkce udržení teploty.....	19
 Důležité bezpečnostní pokyny.....	5	Aktivace.....	19
 Příčiny poškození.....	6	Deaktivace.....	19
Přehled.....	6	 Přenos nastavení.....	20
 Ochrana životního prostředí.....	7	Aktivace	20
Tipy na úsporu energie.....	7	 Senzor smažení.....	20
Ekologická likvidace přístroje.....	7	Výhody při smažení	20
 Indukční vaření.....	7	Pánve vhodné pro senzor smažení.....	20
Výhody indukčního vaření.....	7	Stupeň ohřevu.....	21
Nádobí.....	7	Tabulka.....	21
 Seznámení se s přístrojem.....	9	Způsob nastavení.....	23
Ovládací panel.....	9	 Dětská pojistka.....	23
Varné zóny.....	10	Aktivace a deaktivace dětské pojistky.....	23
Ukazatel zbytkového tepla.....	10	Automatická dětská pojistka.....	23
 Obsluha přístroje.....	11	 Ochrana před náhodnou aktivací.....	24
Zapnutí a vypnutí varné desky.....	11	 Automatické vypnutí varné zóny.....	24
Nastavení varné zóny.....	11	 Základní nastavení	25
Doporučení šéfkuchaře.....	11	Provedení základního nastavení.....	26
 Zóna Flex.....	14	 Ukazatel spotřeby energie	27
Doporučení pro použití varné desky	14	 Test vhodnosti nádobí	27
Jako jedna varná zóna.....	14	 Čištění přístroje.....	28
Jako dvě nezávislé varné zóny.....	14	Varná deska.....	28
 Funkce Move.....	15	Rám varné desky.....	28
Aktivace	15	 Často kladené dotazy.....	29
Deaktivace.....	15	 Co dělat v případě poruchy?	30
 Zóna FlexPlus.....	16	 Zákaznický servis.....	31
Upozornění k varnému nádobí.....	16	Označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č.FD)	31
Aktivace.....	16	 Zkušební pokrmy.....	32
Deaktivace.....	16		
 Časové funkce.....	17		
Nastavení doby přípravy pokrmu.....	17		
Budík.....	17		
Funkce stopky.....	18		
 Funkce PowerBoost.....	18		
Aktivace.....	18		
Deaktivace.....	18		
 Funkce ShortBoost.....	19		
Doporučení k použití.....	19		
Aktivace.....	19		
Deaktivace.....	19		

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



Použití podle určení

Pečlivě si přečtěte tento návod. Tento návod k použití a montážní návod si pečlivě uschovejte pro další potřebu či pro dalšího uživatele.

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

Vestavba přístroje musí být provedena dle přiloženého montážního návodu.

Přístroj je určen pouze pro domácí použití v soukromé domácnosti nebo domácnosti podobném prostředí. Přístroj používejte pouze pro přípravu jídel a nápojů. Přístroj mějte 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 do nejvyšší povolené nadmořské výšky 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, které nejsou doporučené výrobcem varné desky. Mohly by způsobit úraz.

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

Děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými 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 vyplývají. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Děti do 8 let věku a bez dohledu zodpovědné osoby nesmí přístroj čistit a ani provádět jeho údržbu.

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

Na přístroj během provozu vždy dohlížejte. I krátké použití přístroje musí být nepřetržitě monitorováno.

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

Důležité bezpečnostní pokyny

Varování - Nebezpečí požáru!

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

Varování - Nebezpečí popálení!

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

Varování - Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy nebo výměnu síťového kabelu smí provádět jen servisní technici vyškolení výrobcem. V případě vady přístroje jej vypněte a odpojte od hlavního vedení nebo vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.

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

Varování - Nebezpečí poškození!

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

Varování - Nebezpečí poranění!

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

Příčiny poškození

Pozor!

- Drsné povrchy hrnců a pánví mohou varnou desku poškrábat.
- Nezapínejte desku s prázdným nádobím. Mohlo by dojít k poškození.
- Na ovládací panel, ukazatele nebo rám varné desky nikdy nestavte žádné horké hrnce nebo pánve. Mohlo by dojít k poškození.
- Pokud na varnou desku spadnou tvrdé a špičaté předměty, může dojít k poškození.
- V případě umístění alobalu či plastových nádob na varnou zónu dojde k jejich roztavení. Použití laminátových folií na varnou desku se nedoporučuje.

Přehled

V následující tabulce naleznete nejčastější poškození:

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

Ochrana životního prostředí

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

Tipy na úsporu energie

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

Ekologická likvidace přístroje

Zlikvidujte obal v souladu s předpisy ochrany životního prostředí.



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

Indukční vaření

Výhody indukčního vaření

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

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

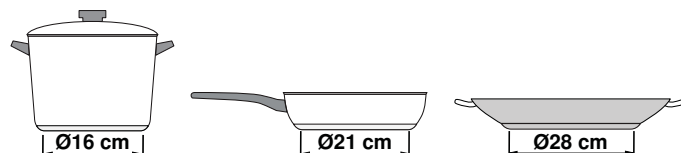
Nádobí

Používejte pouze feromagnetické nádobí určené k indukčnímu vaření, například:

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

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

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

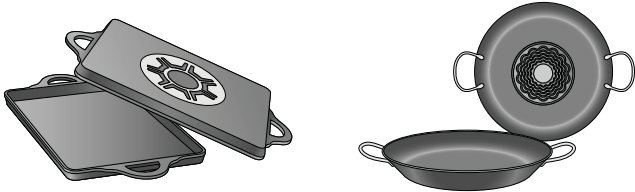


Pokud budete flexibilní varnou zónu používat jako jednu varnou zónu, můžete použít větší nádobu, které jsou obzvláště vhodné pro tuto oblast. Informace k umístění varného nádobí naleznete v kapitole → „Zóna Flex“.

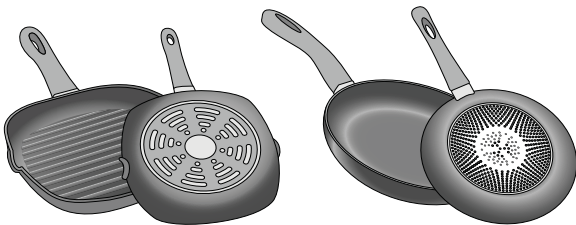


Existuje také indukční nádobí s celým feromagnetickým dnem:

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



- Pokud se dno nádoby skládá částečně z hliníku, tak se také snižuje feromagnetická oblast. Může se stát, že se takové nádobí správně nezahřeje nebo jej varná deska vůbec nerozpozná.



Nevhodné nádobí

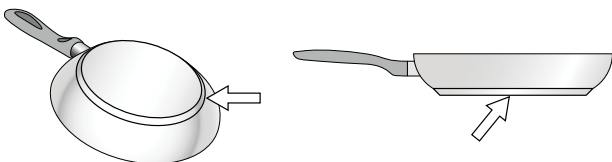
V žádném případě nepoužívejte rozptylovače tepla nebo varné nádoby vyrobené z:

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

Vlastnosti dna nádoby

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

Prázdné nádobí nebo nádobí s tenkým dnem

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

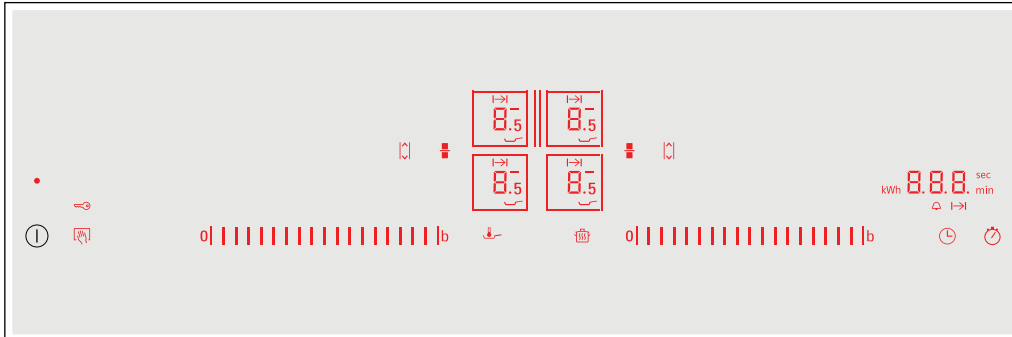
Rozpoznání hrnce

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

Seznámení se s přístrojem

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

Ovládací panel



Ovládací panel	
	Hlavní vypínač
	Volba varné zóny
	Pole nastavení
	Funkce PowerBoost a ShortBoost
	Flexibilní varná zóna
	Funkce Move
	Ochrana před náhodnou aktivací a dětská pojistka
	Funkce udržení teploty
	Senzor smažení
	Nastavení doby přípravy pokrmu a budíku
	Funkce stopky

Ukazatele	
	Provozní stav
	Stupně ohřevu
	Zbytkové teplo
	Funkce PowerBoost
	Funkce ShortBoost
	Funkce udržení teploty
	Senzor smažení
	Dětská pojistka
	Časové funkce
	Nastavení doby přípravy pokrmu
	Budík
	Varná zóna FlexPlus
	Přenos nastavení
	Ukazatel času
	Spotřeba energie

Ovládací panel




Po ohřátí varné desky se rozsvítí symboly ovládacích ploch, které jsou v danou dobu k dispozici.

Příslušnou funkci aktivujete tak, že stisknete symbol.

Upozornění:

- Odpovídající symboly ovládacího panelu se rozsvěcují podle dostupnosti. Ukazatele varných zón nebo zvolené funkce svítí slaběji.
- Vždy udržujte ovládací panel čistý a suchý. Vlhkost může ovlivnit jeho funkčnost.

Varné zóny

Varné zóny		
	Jednoduchá varná zóna	Použijte nádobí o vhodné velikosti.
	Flexibilní varná zóna	Viz odstavec → „Zóna Flex“.
	Varná zóna FlexPlus	Varné zóny FlexPlus se zapínají vždy společně s pravou nebo levou flexibilní varnou zónou. Viz odstavec → „Zóna FlexPlus“.
Použijte pouze nádobí vhodné pro indukční vaření, viz odstavec → „Indukční vaření“.		

Ukazatel zbytkového tepla

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

V závislosti na výši zbytkového tepla se zobrazí následující:

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

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

Pokud varnou zónu vypnete, rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla. Také, pokud je varná deska již vypnutá, svítí ukazatel zbytkového tepla, dokud je varná zóna ještě teplá.

Obsluha přístroje

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

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná pomocí hlavního vypínače.

Zapnutí: Dotkněte se symbolu ①. Zazní zvukový signál. Rozsvítí se symboly a funkce patřící k varným zónám, které jsou v danou dobu k dispozici.

Varná deska je připravená k provozu.

Vypnutí: Dotkněte se symbolu ①, dokud ukazatele nezhasnou. Ukazatel zbytkového tepla svítí, dokud varné zóny dostatečně nevychladnou.

Upozornění

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

Nastavení varné zóny

V oblasti nastavení můžete nastavit požadovaný stupeň ohřevu.

Stupeň ohřevu 1 = nejnižší stupeň.

Stupeň ohřevu 9 = nejvyšší stupeň.

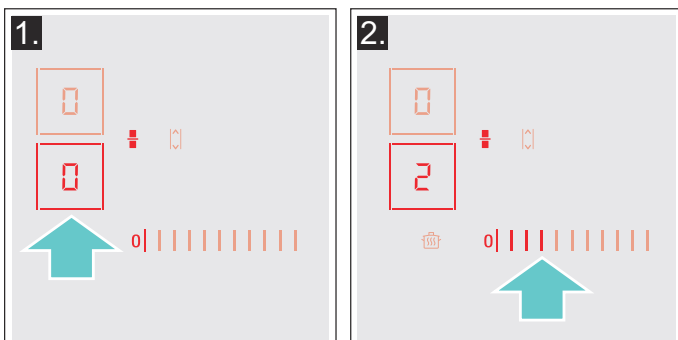
Každý stupeň ohřevu má jeden mezistupeň. Tyto mezistupně jsou označeny 5.

Upozornění: Levé varné zóny se nastavují v levé oblasti nastavení a pravé varné zóny v pravé oblasti nastavení.

Volba varné zóny a stupně ohřevu

Varná deska musí být zapnutá.

1. Dotkněte se symbolů a požadované varné zóny. Ukazatel bude svítit slaběji.
2. Přejeďte prstem přes příslušnou oblast nastavení, dokud se nerozsvítí požadovaný stupeň ohřevu.



Stupeň ohřevu je nastavený.

Změna stupně ohřevu

Zvolte varnou zónu a poté nastavte požadovaný stupeň ohřevu.

Vypnutí varné zóny

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

Upozornění: Pokud na varné zóně nestojí žádné nádoby, bliká zvolený stupeň ohřevu. Po určité době se varná zóna vypne.

Doporučení šéfkuchaře

Doporučení

- Při ohřívání kaše, krémových polévek a hustých omáček je příležitostně míchejte.
- Pro předehřívání nastavte stupeň ohřevu 8 - 9.
- Pro přípravu pokrmu s pokličkou snižte stupeň ohřevu, jakmile mezi pokličkou a nádobou začne unikat pára.
- Po dokončení přípravy pokrmu nechte nádobu až do okamžiku servírování přikrytou.
- Během vaření v tlakovém hrnci se řiďte pokyny od výrobce.
- Nevařte pokrmy příliš dlouho, aby si zachovaly výživovou hodnotu. Pomocí budíku můžete nastavit optimální délku přípravy.
- Pro zdravější výsledek vaření, by se neměl olej nebo tuk příliš rozpálit.
- Aby pokrm zezlátl, smažte ho postupně po malých porcích.
- Varné nádoby může během vaření dosahovat vysokých teplot. Doporučujeme Vám používat kuchyňské chňapky.
- Doporučení pro úsporné vaření naleznete v kapitole → „Ochrana životního prostředí“.

Tabulka vaření

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

	Stupeň ohřevu	Doba přípravy (min.)
Rozpouštění		
Čokoláda, poleva	1 - 1.5	-
Máslo, med, želatina	1 - 2	-
Ohřívání a udržování tepla		
Eintopf (hustá polévka) např. čočková	1.5 - 2	-
Mléko*	1.5 - 2.5	-
Párky ohřívání ve vodě*	3 - 4	-
Rozmrazování a ohřívání		
Špenát, hluboce zamrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, hluboce zamrazený	3 - 4	30 - 40
Pomalé vaření		
Knedlíky*	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryba*	4 - 5	10 - 15
Bílé omáčky, např. bešamel	1 - 2	3 - 6
Šlehané omáčky, např. Bernská, Holandská	3 - 4	8 - 12
Vaření, dušení		
Rýže (s dvojitým množstvím vody)	2 - 3	15 - 30
Mléčná rýže	2 - 3	30 - 40
Brambory vařené ve slupce	4 - 5	25 - 30
Vařené brambory	4 - 5	15 - 25
Těstoviny, nudle*	6 - 7	6 - 10
Eintopf (hustá polévka)	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenina	2.5 - 3.5	10 - 20
Zelenina, hluboce zmrazená	3.5 - 4.5	7 - 20
Příprava pokrmu v tlakovém hrnci	4.5 - 5.5	-
Dušení		
Masové rolády	4 - 5	50 - 60
Dušená pečeně	4 - 5	60 - 100
Guláš	3 - 4	50 - 60
* Bez pokličky		
** Několikrát obraťte		

	Stupeň ohřevu	Doba přípravy (min.)
Smažení v malém množství oleje*		
Řízky, přírodní nebo obalované	6 - 7	6 - 10
Řízky, hluboce zmrazené	6 - 7	8 - 12
Kotlety, přírodní nebo obalované**	6 - 7	8 - 12
Steak (silný 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Kuřecí prsa (silná 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Kuřecí prsa, hluboce zmrazená**	5 - 6	10 - 30
Hamburger, frikadelky (silné 3 cm)**	4.5 - 5.5	30 - 40
Ryba a rybí filé, přírodní	5 - 6	8 - 20
Ryba a rybí filé, obalované	6 - 7	8 - 20
Obalovaná a hluboce zmrazená ryba, např. rybí prsty	6 - 7	8 - 12
Krevety, tygří krevety	7 - 8	4 - 10
Krátce restované pokrmy ze zeleniny a hub, čerstvé	7 - 8	10 - 20
Pokrmy z pánve, zelenina, maso na kousky na asijský způsob	7 - 8	15 - 20
Pokrmy z pánve, hluboce zmrazené	6 - 7	6 - 10
Palačinky (smažené postupně)	6 - 7	-
Omelety (smažené postupně)	3.5 - 4.5	3 - 6
Volská oka	5 - 6	3 - 6
Fritování* (150-200 g porce ve 1-2 l oleje, fritováno po porcích)		
Hluboce zmrazené výrobky, např. hranolky, kuřecí nugety	8 - 9	-
Krokety, hluboce zmrazené	7 - 8	-
Maso, např. části kuřete	6 - 7	-
Ryba, obalovaná nebo v těstíčku	6 - 7	-
Zelenina, houby, obalované nebo v těstíčku, tempura	6 - 7	-
Drobné smažené pokrmy, např. koblihy, ovoce v těstíčku	4 - 5	-
* Bez pokličky		
** Několikrát obraťte		

Zóna Flex

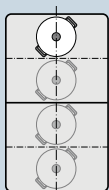
Můžete ji používat dle potřeby jako jednu varnou zónu nebo jako dvě nezávislé varné zóny.

Skládá se ze čtyř indukčních cívek, které fungují nezávisle na sobě. Pokud je flexibilní varná zóna v provozu, tak se aktivuje pouze oblast, která je pokrytá nádobím.

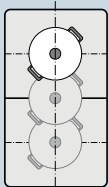
Doporučení pro použití varného nádobí

Pro optimální rozpoznání nádobí a rozložení tepla doporučujeme postavit varné nádobí na střed, jak je následovně popsáno.

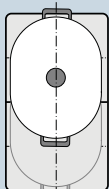
Jako jedna varná zóna



Průměr menší nebo odpovídající 13 cm. Umístěte nádobí do jedné ze čtyř poloh, které můžete vidět na obrázku.

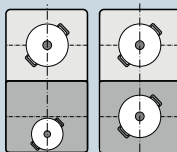


Průměr větší než 13 cm. Umístěte nádobí do jedné ze tří poloh, které můžete vidět na obrázku.



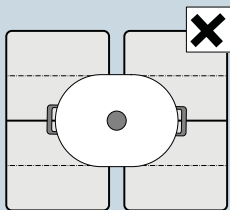
Pokud je pro umístění nádobí třeba více než jedna varná zóna, umístěte ho na začátku vrchního nebo spodního okraje flexibilní varné zóny.

Jako dvě nezávislé varné zóny



Přední a zadní varné zóny, každá s dvěma indukčními cívkami, mohou být používány nezávisle na sobě. Pro každou jednotlivou varnou zónu nastavte požadovaný stupeň ohřevu. Na jednu varnou zónu umístějte pouze jednu nádobu.

Doporučení




U varné desky, která má k dispozici více než jednu flexibilní varnou zónu, umístějte nádobí takovým způsobem, aby byla vždy překrytá pouze jedna flexibilní varná zóna. -Inak se varné zóny řádně neaktivují a nedosáhnete dobrého výsledku vaření.

Jako jedna varná zóna

Flexibilní varná zóna se aktivuje jako jedna varná zóna.

Aktivace


1. Pomocí symbolu  zvolte flexibilní varnou zónu.
2. Nastavte požadovaný stupeň ohřevu.

Flexibilní varná zóna je aktivována.

Změna stupně ohřevu

Zvolte varnou zónu a v příslušném nastavení změňte stupeň ohřevu.

Přidání nového nádobí

Postavte na varnou zónu nové nádobí a dotkněte se dvakrát symbolu . Dojde k rozpoznání nádobí a předtím zvolený stupeň ohřevu zůstane zachován.

Upozornění: Pokud přesunete nádobí na používanou varnou zónu nebo ho nadzdvihnete, spustí varná deska automatické vyhledávání a předtím zvolený stupeň ohřevu zůstane zachován.

Deaktivace



Dotkněte se symbolu .

Flexibilní varná zóna je deaktivována. Obě varné zóny fungují dále jako dvě nezávislé varné zóny.

Jako dvě nezávislé varné zóny

Použití flexibilní varné zóny jako dvou nezávislých varných zón.

Rozdělení varných zón


1. Dotkněte se symbolu .
2. Pomocí symbolu  zvolte požadovanou varnou zónu.
3. Nastavte požadovaný stupeň ohřevu.

Nastavení je aktivováno.

Upozornění

- Pokud se varná deska vypne a poté se znovu zapne, bude flexibilní varná zóna opět fungovat jako jedna varná zóna.
- Pro změnu nastavení flexibilní zóny nahlédněte do kapitoly → „Základní nastavení“.

Spojení obou varných zón

Dotkněte se symbolu .

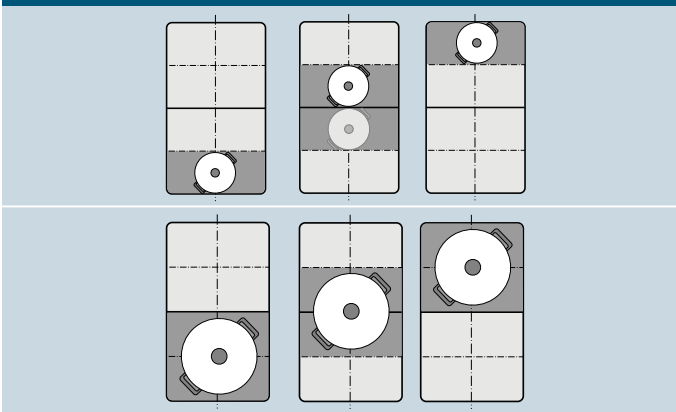
Flexibilní varná zóna je aktivována.

Funkce Move

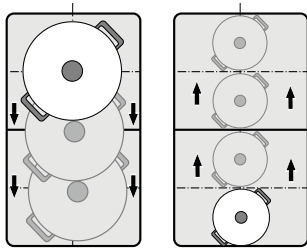
Pomocí této funkce aktivujete celou flexibilní varnou zónu a rozdělíte ji do tří varných oblastí. Každá varná oblast má přednastavený stupeň ohřevu.

Používejte pouze jednu nádobu. Velikost varné oblasti závisí na použité nádobě a jejím umístění.

Varné oblasti



Pomocí této funkce můžete umístit nádobu v průběhu vaření do jiné varné oblasti:



Přednastavené stupně ohřevu:

Přední část = stupeň ohřevu **9**

Střední část = stupeň ohřevu **5**


Zadní část = stupeň ohřevu **1.5**

Přednastavené stupně ohřevu můžete nezávisle měnit. Jak je můžete změnit, se dozvíte v kapitole → „Základní nastavení“.

Upozornění

- Pokud bude na flexibilní varné zóně rozpoznána více než jedna nádoba, tak se funkce deaktivuje.
- Pokud nádobu v rámci flexibilní varné zóny nadzdvihnete nebo přemístíte, spustí varná deska automatické vyhledávání. Nastaví se stupeň ohřevu nové oblasti.
- Další informace o velikosti a umístění varného nádobí naleznete v kapitole → „Zóna Flex“.

Aktivace

1. Zvolte jednu z dvou varných zón flexibilní varné zóny.
2. Dotkněte se symbolu , bude svítit slaběji. Aktivuje se flexibilní varná zóna jako jedna varná zóna. Stupeň ohřevu oblasti, na které se nachází varné nádobí, se rozsvítí na Ukazateli varných zón.

Funkce je aktivována.


Změna stupně ohřevu


Během průběhu vaření lze měnit stupně ohřevu jednotlivých varných oblastí. Umístěte do varné oblasti nádobí a změňte stupeň ohřevu.

Upozornění

- Změní se pouze stupeň ohřevu pro oblast, ve které se nádobí nachází.
- Pokud funkci deaktivujete, obnoví se u tří varných oblastí přednastavené stupně ohřevu.

Deaktivace

Dotkněte se symbolu . Bude svítit slaběji. Funkce je deaktivována.

Upozornění: Pokud varnou oblast nastavíte na , tak dojde během několika vteřin k deaktivaci funkce.

Zóna FlexPlus

Varná deska je vybavena dvěma varnými zónami FlexPlus, které se nalézají mezi oběma flexibilními varnými zónami, a které jsou v provozu ve spojení s jednou pravou nebo levou flexibilní varnou zónou. Díky tomu můžete používat větší varné nádoby a dosáhnout lepších výsledků vaření.

Obě varné zóny FlexPlus se vždy zapínají ve spojení s pravou nebo levou flexibilní varnou zónou. Není možné zapnout je odděleně.

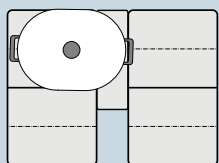
Upozornění k varnému nádobí

Pro optimální rozpoznání nádobí a rozložení tepla by mělo být nádobí postaveno na střed.

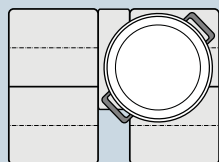
Nádobí by mělo přikrývat boční varnou zónu a varné zóny FlexPlus.

V závislosti na velikosti varného nádobí může být flexibilní varná zóna aktivována jako dvě nezávislé varné zóny nebo jako jedna varná zóna.

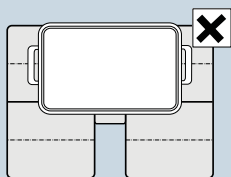
Umístění nádobí



Oblong cookware
Activate the flexible cooking zone as two independent hotplates or as one hotplate.



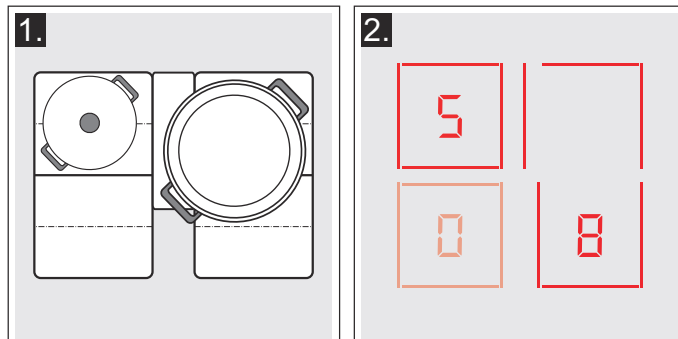
Large round cookware
Activate the flexible cooking zone as a single hotplate.



The vessel must not cover the two side cooking zones and the FlexPlus cooking zone at the same time.

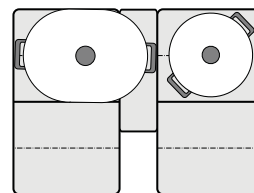
Aktivace

1. Postavte nádobu na varnou zónu a dávejte pozor na to, aby přikrývalo také varnou zónu FlexPlus.
2. Zvolte varnou zónu a požadovaný stupeň ohřevu. Rozsvítí se ukazatele varné zóny a varné zóny FlexPlus.



Varná zóna FlexPlus je aktivována.

Upozornění: Pokud se na na dvou varných zónách vedle varné zóny FlexPlus nachází nádobí, ukazatel varné zóny FlexPlus bude blikat ještě před zapnutím varné desky.



Abyste propojili varnou zónu FlexPlus s příslušnou varnou zónou, zdvihněte nádobí, zvolte druh ohřevu a poté položte nádobí zpět.

Deaktivace

Sundejte nádobí z varné zóny. Ukazatele zhasnou. Varná zóna FlexPlus je vypnutá.

Časové funkce

Vaše varná deska má k dispozici dvě časové funkce:

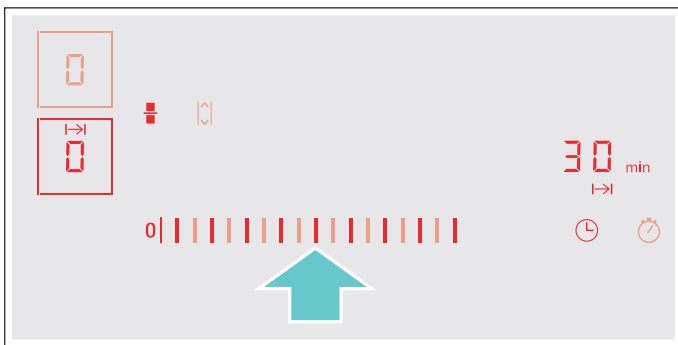
- Nastavení doby přípravy pokrmu
- Budík
- Funkce stopky

Nastavení doby přípravy pokrmu

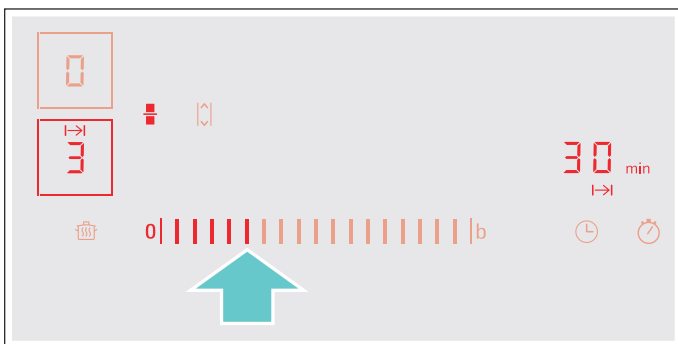
Varná deska se po uběhnutí nastaveného času automaticky vypne.

Způsob nastavení:

1. Dotkněte se dvakrát symbolu . Na ukazateli časových funkcí se rozsvítí a ukazatel .
2. Zvolte varnou zónu. Rozsvítí se ukazatel .
3. Během následujících 10 vteřin nastavte požadovanou dobu úpravy pokrmu. Směrem zleva doprava je možné přednastavit 1, 2, 3 ... až 10 minut.



4. Pro potvrzení nastavení se dotkněte symbolu .
5. Zvolte požadovaný stupeň ohřevu.



Začne běžet doba přípravy pokrmu.

Upozornění:

- Pro všechny varné zóny můžete automaticky nastavit stejnou dobu přípravy pokrmu. Nastavená doba běží pro každou varnou zónu nezávisle na sobě. Informace k automatickému programování doby přípravy pokrmu naleznete v odstavci → "Základní nastavení".
- Pokud nastavíte flexibilní varnou zónu jako jednu varnou zónu, je nastavený čas pro celou varnou zónu stejný.
- Pokud u kombinované varné zóny zvolíte funkci Move, je nastavený čas pro tři varné zóny stejný.

Senzor smažení

Pokud pro jednu varnou zónu nastavíte dobu přípravy pokrmu a je aktivovaný senzor smažení, začne čas běžet teprve tehdy, až bude dosaženo zvoleného teplotního stupně.

Změna nebo zrušení nastaveného času

Dotkněte se dvakrát symbolu a poté zvolte varnou zónu.

Změňte dobu přípravy pokrmu nebo nastavte , aby došlo ke zrušení naprogramované doby přípravy pokrmu. Pro potvrzení nastavení se dotkněte symbolu .

Po uplynutí nastaveného času

Varná zóna se vypne, bliká ukazatel a varná zóna ukazuje . Zazní zvukový signál.

Na ukazateli časových funkcí zabliká symbol a ukazatel .

Když se dotknete symbolu , tak ukazatele zhasnou a zvukový signál utichne.

Upozornění

- Pokud nastavíte dobu přípravy pokrmu pro více varných zón, zobrazí se na ukazateli časovače vždy nejkratší doba přípravy pokrmu.
- Pro zobrazení zbývající doby přípravy pokrmu pro jednu varnou zónu se dvakrát dotkněte symbolu a vyberte varnou zónu.
- Doba přípravy pokrmu můžete nastavit až na **99** minut

Budík

Budík můžete nastavit na dobu trvání až 99 minut. Funguje nezávisle na varných zónách a ostatních nastaveních. Pomocí této funkce se varná zóna automaticky nevypne.

Způsob nastavení

1. Dotkněte se symbolu . Na ukazateli časových funkcí se rozsvítí a ukazatel .
2. Nastavte požadovaný čas a pro potvrzení nastavení se dotkněte symbolu .

Po několika vteřinách začne běžet čas.

Změna nebo zrušení nastaveného času

Dotkněte se symbolu .

Změňte nastavení doby přípravy pokrmu nebo nastavte , aby došlo ke zrušení naprogramované doby přípravy pokrmu.

Pro potvrzení nastavení se dotkněte symbolu .

Po uplynutí nastaveného času

Po uplynutí nastaveného času zazní signál. Na ukazateli časových funkcí zabliká a symbol .



Když se dotknete symbolu , tak ukazatele zhasnou.

Funkce stopky

Při aktivaci stopek se ukazuje uběhlý čas.



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

Aktivace

Dotkněte se symbolu . Na ukazateli časových funkcí se rozsvítí .

Začne běžet čas.

Deaktivace


Dotkněte se symbolu . Na ukazateli časových funkcí se rozsvítí  a poté zmizí.

Funkce je deaktivována.

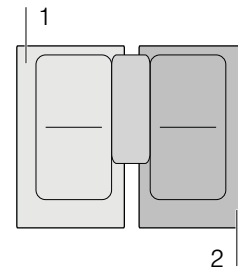
Upozornění: Pro deaktivaci funkce stopky musí být zvolena tato funkce.



Funkce PowerBoost



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

Tuto funkci lze pro varnou zónu aktivovat tehdy, pokud není v provozu jiná varná zóna stejné skupiny (viz obrázek).






Upozornění: Funkci Powerboost můžete aktivovat také ve flexibilní oblasti, pokud je varná zóna používána jako jedná varná zóna.

Aktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol . Na ukazateli varné zóny se rozsvítí . Funkce je aktivována.

Deaktivace

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

Funkce je deaktivována.

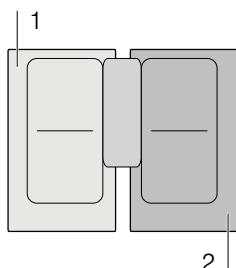
Upozornění: Za určitých okolností se funkce PowerBoost automaticky vypne, aby ochránila elektronické komponenty uvnitř varné desky.

Funkce ShortBoost

Pomocí funkce ShortBoost zahřejete varné nádoby rychleji, než pomocí stupně ohřevu **9**.

Po deaktivaci této funkce zvolte vhodný stupeň ohřevu pro přípravu Vašeho pokrmu.

Tuto funkci lze pro varnou zónu aktivovat tehdy, pokud není v provozu jiná varná zóna stejné skupiny (viz obrázek).



Upozornění: Funkci Shortboost můžete aktivovat také u flexibilní varné zóny, pokud je používána jako jedna varná zóna.

Doporučení k použití

- Používejte vždy varné nádoby, které nebylo předtím zahřáté.
- Používejte hrnce a pánve s rovným dnem. Nepoužívejte žádné nádoby s tenkým dnem.
- Nikdy nezahřívejte bez dozoru prázdné varné nádoby, olej, máslo nebo sádlo.
- Nepokládejte na varné nádoby žádné poklice.
- Varné nádoby postavte na střed varné zóny. Ujistěte se, že průměr dna varné nádoby odpovídá velikosti varné zóny.
- Informace o druhu, velikosti a umístění varného nádoby naleznete v odstavci → "Indukční vaření".

Aktivace

1. Zvolte varnou zónu.
 2. Dotkněte se symbolu **b**.
Rozsvítí se ukazatel **b**.
- Funkce je aktivována.

Deaktivace


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

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

Funkce udržení teploty


Tato funkce se hodí pro rozpouštění čokolády nebo másla a pro udržování teplých pokrmů.

Aktivace

1. Dotkněte se symbolu .
2. Během dalších 10 vteřin zvolte požadovanou varnou zónu.
Rozsvítí se ukazatel **L**.

Funkce je aktivována.

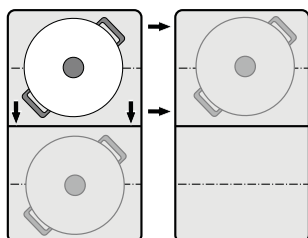
Deaktivace

1. Stiskněte symbol .
 2. Zvolte varnou zónu.
Ukazatel **L** zhasne. Varná zóna se vypne a rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla.
- Funkce je deaktivována.

Přenos nastavení

Pomocí této funkce můžete převést stupeň ohřevu a nastavenou dobu přípravy pokrmu z jedné varné zóny na druhou.

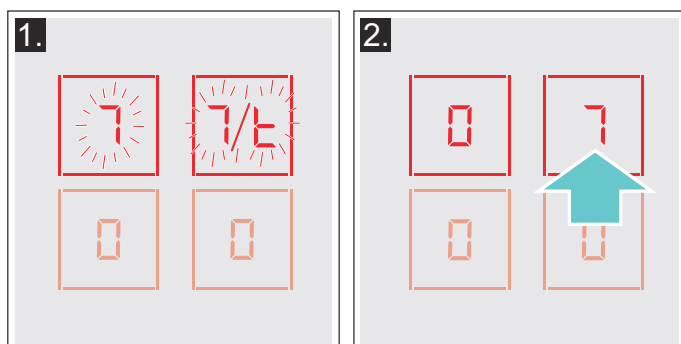
Pro převod nastavení přemístěte nádobí ze zapnuté varné zóny na jinou varnou zónu.



Upozornění: Doplnující informace ke správnému umístění varného nádobí naleznete v kapitole → „Zóna Flex“.

Aktivace

1. Přesuňte nádobí ze zapnuté varné zóny na jinou varnou zónu. U původní varné zóny bliká stupeň ohřevu. Dojde k rozpoznání nádobí a na ukazatelích nové varné zóny bliká předtím zvolený stupeň ohřevu a ukazatel ξ .
2. Pro potvrzení nastavení zvolte novou varnou zónu. Stupeň ohřevu původní varné zóny se nastaví na 0.



Nastavení budou převedena na novou varnou zónu.

Upozornění

- Přesuňte varné nádobí na varnou zónu, která není zapnutá, která ještě není nastavená nebo na které se předtím nenacházelo žádné jiné nádobí.
- Funkce PowerBoost- nebo ShortBoost může být přepnuta zleva doprava nebo zprava doleva pouze tehdy, pokud není aktivována žádná varná zóna.
- Pokud postavíte novou varnou nádobu na jinou varnou zónu předtím, než potvrdíte nastavení, tak je tato funkce v pohotovosti pro obě varné nádoby.
- Pokud přemístíte více nádob, tak je funkce v pohotovosti pouze pro poslední přemístěnou nádobu.

Senzor smažení

Tato funkce řídí teplotu pánve pomocí teplotních stupňů. Během celého průběhu smažení zůstane zachována vhodná teplota.

Varné zóny, které mají k dispozici tuto funkci, jsou označeny symbolem senzoru smažení.

Výhody při smažení

- Varná zóna hřeje pouze tehdy, pokud je nutné zachovat teplotu. Tím se snižuje spotřeba energie a nepřepaluje se olej a tuk.
- Senzor smažení hlásí, když prázdná pánev dosáhne optimální teploty. Nyní můžete do pánve dát olej nebo tuk a poté potraviny.

Upozornění

- Nepokládejte na pánev žádné poklice. Jinak se funkce neaktivuje správným způsobem. Můžete použít ochranu proti stříkání, abyste zabránili vystříkávání tuku z pánve.
- Použijte olej nebo tuk vhodný na smažení. Pokud použijete máslo, margarín, přírodní olivový olej nebo vepřové sádlo, nastavte stupeň teploty 1 nebo 2.
- Nikdy nezahřívejte prázdnou pánev nebo pánev s pokrmem bez dohledu.

Pánve vhodné pro senzor smažení

Existují speciální pánve vhodné pro tuto funkci. Můžete je zakoupit ve specializované prodejně nebo přes náš zákaznický servis. Vždy uveďte odpovídající referenční číslo.

- HEZ390210 Pánev o průměru 15 cm.
- HEZ390220 Pánev o průměru 19 cm.
- HEZ390230 Pánev o průměru 21cm.
- HEZ390250 Pánev o průměru 28 cm.

Pánve jsou opatřeny nepřilnavým povrchem, proto smažte pouze na trošce oleje.

Upozornění

- Senzor smažení je nastavený speciálně na tyto druhy pánví.
- Jiné pánve se mohou přehřívat. Může se nastavit vyšší nebo nižší teplota. U ostatních pánví nastavte nejprve nejnižší teplotní stupeň a změňte ho dle potřeby.
- Ujistěte se, že průměr dna pánve odpovídá velikosti varné zóny. Postavte pánev na střed varné zóny.

Stupeň ohřevu

Stupeň ohřevu	Vhodný pro	
1	velice nízký	Příprava a redukování omáček, dušení zeleniny a smažení pokrmů na přírodním olivovém oleji extra, másle nebo margarínu.
2	nízký	Smažení pokrmů na přírodním olivovém oleji extra, másle nebo margarínu, např. omelety.
3	střední - nízký	Smažení ryb a silných plátků, např. frikadely a párky.
4	střední - vysoký	Smažení steaků, medium nebo well done, obalovaných hluboce zmrazených výrobků a tenkých plátků, např. řízky, soté a zelenina.
5	vysoký	Smažení na vysoké teploty, např. steak rare (krvavý), bramboráky a smažené brambory.

Tabulka



V tabulce je uvedeno, jaký stupeň ohřevu je pro daný pokrm vhodný. Doba přípravy se řídí podle druhu, hmotnosti, tloušťky a kvality pokrmu. Nastavený teplotní stupeň se liší podle použité pánve. Předehřejte prázdnou pánev, po zaznění signálního tónu nalijte olej a vložte suroviny.

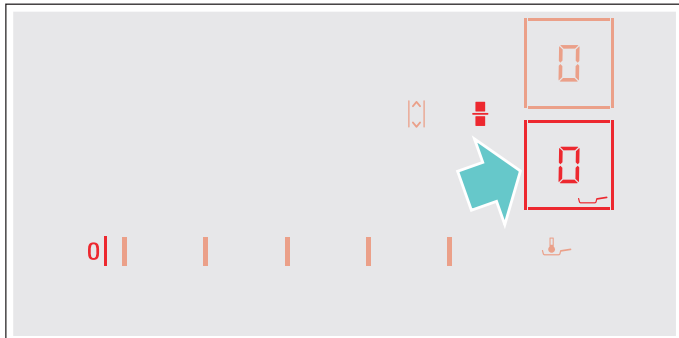
	Stupeň ohřevu	Celková doba smažení po zaznění signálního tónu (min.)
Maso		
Řízky, přírodní nebo obalované	4	6 - 10
Filet	4	6 - 10
Kotlety	3	10 - 15
Cordon bleu*	4	10 - 15
Steak, rare (silný 3 cm)	5	6 - 8
Steak, medium nebo well done (silný 3 cm)	4	8 - 12
Kuřecí prsa (silná 2 cm)*	3	10 - 20
Párky, ohřáté nebo syrové* Hamburger,	3	8 - 20
Frikadely*	3	6 - 30
Sekaná	2	6 - 9
Soté, gyros	4	7 - 12
Mleté maso	4	6 - 10
Slanina	2	5 - 8
Ryby		
Celá ryba, smažená, např. pstruh	3	10 - 20
Rybí filé, přírodní nebo obalované	3 - 4	10 - 20
Krevety, tygří krevety	4	4 - 8
Pokrm z vajec		
Palačinky	5	-
Omelety**	2	3 - 6
Volská oka	2 - 4	2 - 6
Míchaná vejce	2	4 - 9
Trhanec	3	10 - 15
Francouzský toast**	3	4 - 8
*několikrát obraťte		
**celková doba přípravy na porci. Smažit po sobě.		

	Stupeň ohřevu	Celková doba smažení po zaznění signálního tónu (min.)
Brambory		
Opečené brambory (z brambor vařených ve slupce)	5	6 - 12
Opečené brambory (ze syrových brambor)	4	15 - 25
Bramboráky**	5	2,5 - 3,5
Švýcarské rosti	1	50 - 55
Glazované brambory	3	15 - 20
Zelenina		
Česnek, cibule	1 - 2	2 - 10
Cuketa, lilek	3	4 - 12
Paprika, zelený chřest	3	4 - 15
Dušení zeleniny s přidáním tuku, bez vody, např. cukety, zelená paprika	1	10 - 20
Houby	4	10 - 15
Glazovaná zelenina	3	6 - 10
Hluboce zmrazené potraviny		
Řízky	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Drůbeží prsa*	4	10 - 30
Kuřecí nugety	4	10 - 15
Gyros, kebab	3	5 - 10
Rybí filé, přírodní nebo obalované	3	10 - 20
Rybí prsty	4	8 - 12
Hranolky	5	4 - 6
Pokrm z pánve, např. zeleninová pánev s kuřecím masem	3	6 - 10
Jarní závitky	4	10 - 30
Camembert/sýr	3	10 - 15
Omáčky		
Rajčatová omáčka se zeleninou	1	25 - 35
Bešamel	1	10 - 20
Sýrová omáčka, např. z gorgonzoly	1	10 - 20
Redukované omáčky, např. rajčatová omáčka, boloňská omáčka	1	25 - 35
Sladké omáčky, např. pomerančová omáčka	1	15 - 25
Ostatní		
Camembert/sýr	3	7 - 10
Suché hotové pokrmy s přidáním vody, např. nudlová pánev	1	5 - 10
Krutony	3	6 - 10
Mandle/vlašské ořechy/jádra piniových oříšků	4	3 - 15
* Několikrát obraťte		
** Celková doba přípravy na porci. Smažit postupně.		

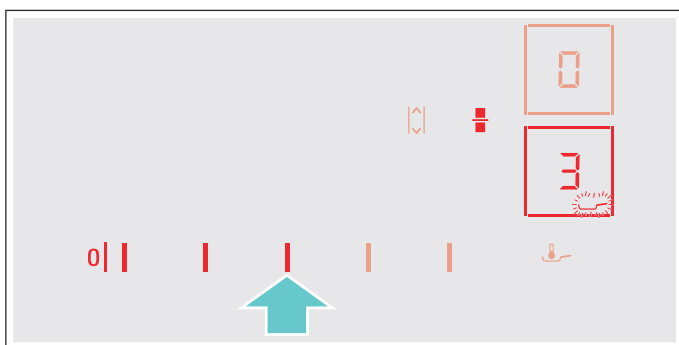
Způsob nastavení

Z tabulky vyberte vhodný stupeň ohřevu. Na varnou zónu postavte prázdnou pánev.


1. Dotkněte se symbolu .
2. Zvolte varnou zónu. Na ukazateli varné zóny se rozsvítí ukazatel .



3. Během následujících 10 vteřin nastavte požadovaný stupeň ohřevu.




Funkce je aktivována.

Bliká symbol teploty , dokud nebude dosaženo teploty smažení. Zazní zvukový signál a symbol teploty přestane blikat.

4. Když je dosaženo teploty smažení, tak do pánve teprve přilijte olej a poté pokrm.

Upozornění: Pokrm otáčejte, aby se nepřipekl.

Vypnutí senzoru smažení

Dotkněte se symbolu  a zvolte varnou zónu. Varná zóna se vypne a rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla.


Dětská pojistka

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

Aktivace a deaktivace dětské pojistky

Varná deska musí být vypnutá.


Aktivace:

1. Zapněte varnou desku pomocí hlavního vypínače.
2. Dotkněte se na cca 4 vteřiny symbolu .

Symbol  se rozsvítí na 10 vteřin.

Varná deska je zablokováná.

Deaktivace:

1. Zapněte varnou desku pomocí hlavního vypínače.
2. Dotkněte se na cca 4 vteřiny symbolu .

Dětská pojistka je odblokovaná

Automatická dětská pojistka


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


Zapnutí a vypnutí

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

Ochrana před náhodnou aktivací

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

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

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

Upozornění

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

Automatické vypnutí varné zóny

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

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

Pokud se dotknete libovolného symbolu, tak se ukazatel vypne. Opět můžete nastavit varnou zónu.

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

Základní nastavení

Přístroj disponuje různými základními nastaveními. Tato nastavení mohou být přizpůsobena individuálním potřebám uživatele.

Ukazatel	Funkce
c 1	Automatická dětská pojistka. 0 Manuální*. 1 Automatická. 2 Funkce je deaktivována.
c 2	Signální tóny 0 Potvrzovací a chybový signál je vypnutý. 1 Je zapnutý pouze chybový signál. 2 Je zapnutý pouze potvrzovací signál. 3 Jsou zapnuté všechny signální tóny.*
c 3	Ukazatel spotřeby energie. 0 Vypnutý.* 1 Zapnutý.
c 5	Automatické programování doby přípravy pokrmu 00 Vypnutý.* 0 1:99 Doba do automatického vypnutí.
c 6	Délka signálního tónu budíku 1 10 vteřin.* 2 30 vteřin. 3 1 minuta.
c 7	Funkce Power Management. Omezení celkového výkonu varné desky 0 Vypnutý.* 1 1000 W minimální výkon. 1.5 1500 W. 2 2000 W. ... 9 nebo 9. Maximální výkon varné desky.
c 11	Změna přednastavených stupňů ohřevu pro funkci Move -9 Přednastavené stupně ohřevu přední varné zóny. -5 Přednastavené stupně ohřevu prostřední varné zóny. -1.5 Přednastavené stupně ohřevu zadní varné zóny.
c 12	Nádobí, kontrola výsledku úpravy pokrmu 0 Nevhodné 1 Není optimální 2 Vhodné
c 13	Konfigurace aktivace flexibilní varné zóny. 0 Jako dvě nezávislé varné zóny 1 Jako jedna varná zóna.*

*Nastavení z výroby

Ukazatel Funkce	
⌂	Obnovení nastavení z výroby.
⌂	Individuální nastavení.*
!	Obnovení nastavení z výroby.
*Nastavení z výroby	

Provedení základního nastavení:

Varná deska musí být vypnutá.

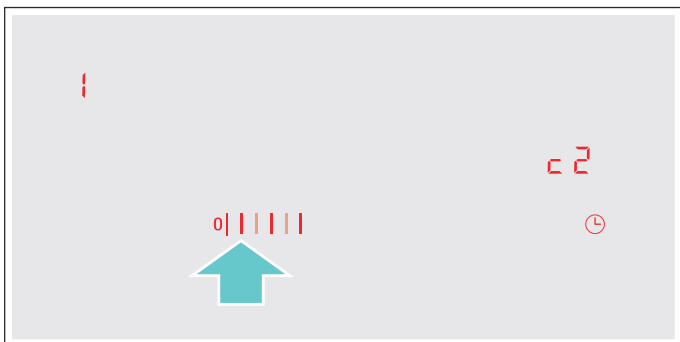
1. Zapněte varnou desku.
 2. Během následujících 10 vteřin se dotkněte na cca 4 vteřiny symbol ☹.
- První čtyři hlášení jsou informace o výrobku.
Stiskněte oblast pro nastavení, abyste mohli vidět jednotlivé ukazatele.

Informace o výrobku	Ukazatel
Seznam technických zákaznických servisů (TK)	01
Výrobní číslo	Fd
Výrobní číslo 1	95.
Výrobní číslo 2	05

3. Pokud se znovu dotknete symbol ☹, dostanete se do nabídky základních nastavení.
Na ukazateli svítí ⌂ ! a ⌂ jako přednastavení.



4. Znovu se dotkněte symbolu ☹, dokud se nezobrazí požadovaná funkce.
5. Poté proveďte požadované nastavení.



6. Dotkněte se minimálně na 4 vteřiny symbolu ☹.

Nastavení se uloží.

Opuštění nabídky základních nastavení

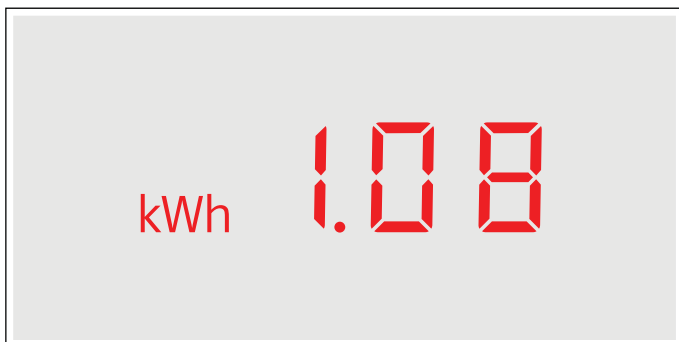
Vypněte varnou desku pomocí hlavního vypínače.

Ukazatel spotřeby energie

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

Po vypnutí se na 10 vteřin zobrazí spotřeba v kWh.

Na obrázku naleznete příklad se spotřebou ve výši 1.08 kWh.




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

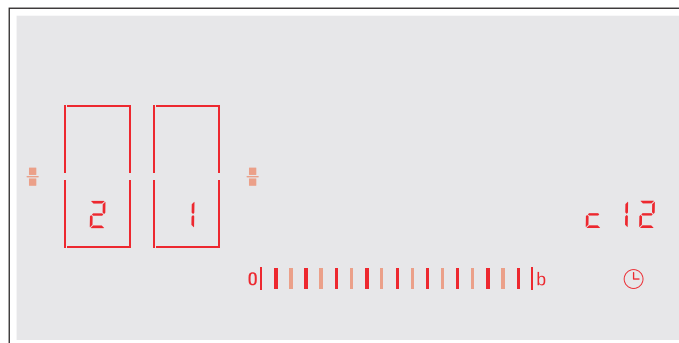
Test vhodnosti nádobí

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

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




1. Na střed varné zóny postavte studené varné nádobí s cca 200 ml vody, průměr varné zóny musí co nejlépe odpovídat průměru dna varného nádobí.
2. Jděte do základního nastavení a vyberte nastavení c 12.
3. Dotkněte se oblasti pro provádění nastavení. Na ukazateli varné zóny zabliká . Funkce je aktivována.

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



Porovnejte výsledek s následující tabulkou:

Výsledek

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

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

Pro opětovnou aktivaci této funkce stiskněte oblast pro provádění nastavení.

Upozornění

- Flexibilní varná zóna je jednou varnou zónou; používejte pouze jedno varné nádobí.
- Pokud je použita varná zóna mnohem menší než průměr varného nádobí, zahřeje se pravděpodobně jen střed nádobí a výsledek nebude nejlepší nebo uspokojivý.
- Informace o této funkci naleznete v kapitole → „Základní nastavení“.
- Informace o druhu, velikosti a umístění varného nádobí naleznete v kapitolách → „Indukční vaření“ a → „Zóna Flex“.

Čištění přístroje

Vhodné čisticí prostředky a prostředky na ošetřování zakoupíte v našem zákaznickém servisu.

Varná deska

Čištění

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

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

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

V žádném případě nepoužívejte:

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

Odolné nečistoty odstraní nejlépe běžně prodávanou škrabkou na sklo. Řiďte se pokyny od výrobce.

Vhodné škrabky na sklo můžete zakoupit v našem zákaznickém servisu.

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

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

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

Rám varné desky

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

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

Často kladené dotazy

Použití přístroje

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

Je aktivována dětská pojistka.

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

Proč blikají ukazatele a je slyšet zvukový signál?

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

Zvuky

Proč jsou během vaření slyšet zvuky?

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

Možné zvuky:

Hluboké bzučení jako u transformátoru:

Vzniká během vaření na vysoký stupeň ohřevu. Zvuk zmizí nebo bude tišší, pokud snížíte stupeň ohřevu.

Hluboké pískání:

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

Praskání:

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

Vysoké pisklavé tóny:

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

Hluk ventilátoru:

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

Nádobí

Které typy nádobí je vhodné pro indukční varnou desku?

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

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

Není zapnuta varná zóna, na níž je postaveno nádobí.

Zkontrolujte, zda jste zapnuli správnou varnou zónu.

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

Zkontrolujte, zda je varné nádobí vhodné pro indukční vaření, a že je umístěno na varné zóně správné velikosti. Informace o typu, velikosti a umístění varného nádobí naleznete v kapitole → „*Indukční vaření*“, → „*Zóna Flex*“ a → „*Funkce Move*“.

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 že je umístěno na varné zóně správné velikosti. Informace o typu, velikosti a umístění varného nádobí naleznete v kapitole → „*Indukční vaření*“, → „*Zóna Flex*“ a → „*Funkce Move*“.

Čištění

Jak se čistí varná deska?

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

? Co dělat v případě poruchy?

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

Ukazatel	Možná příčina	Řešení
Nesvítí žádný ukazatel	Je přerušeno zásobování elektrickým proudem. Přístroj nebyl zapojen podle schématu zapojení. Závada na elektronice.	Zkontrolujte pomocí ostatních elektrických přístrojů, zda nedošlo k přerušení dodávky elektrické energie. Ujistěte se, že byl přístroj zapojen podle schématu zapojení. Pokud nelze závadu odstranit, informujte zákaznický servis.
Ukazatelé blikají.	Ovládací panel je vlhký nebo je zakryt nějakým předmětem.	Osušte ovládací panel nebo odstraňte předmět.
Na displejích varné desky bliká ukazatel –.	Vznikla závada na elektronice.	Pro potvrzení poruchy rukou krátce zakryjte ovládací panel.
F2	Elektronika se přehřála a vypnula odpovídající varnou zónu.	Vyčkejte, než elektronika dostatečně vychladne. Poté stiskněte jakýkoli symbol na varné desce.
F4	Elektronika se přehřála a vypnuly se všechny varné zóny.	
F5 + nastavení ohřevu a zvukový signál	V oblasti ovládacího panelu stojí horký hrnec. Hrozí, že se elektronika přehřeje.	Odstraňte hrnec. Krátce na to zmizí chybové hlášení. Můžete pokračovat ve vaření.
F5 zvukový signál	V oblasti ovládacího panelu stojí horký hrnec. Aby byla ochráněna elektronika, tak se varná zóna vypnula.	Odstraňte hrnec. Počkejte několik vteřin. Stiskněte libovolnou ovládací plochu. Až zmizí chybové hlášení, tak můžete pokračovat ve vaření.
F1/F6	Varná zóna je přehřátá a z důvodu ochrany Vaší pracovní plochy se vypnula.	Počkejte, až elektronika dostatečně vychladne, a opět zapněte varnou zónu.
F0	Nelze aktivovat funkci převodu nastavení.	Zkontrolujte chybové hlášení tak, že se dotknete libovolné ovládací plochy. Můžete vařit jako obvykle, aniž byste použili funkci převod nastavení. Kontaktujte technický zákaznický servis.
F9	Nelze aktivovat funkci varná zóna FlexPlus.	Zkontrolujte chybové hlášení tak, že se dotknete libovolné ovládací plochy. Na zbývajících varných zónách můžete vařit jako obvykle. Kontaktujte technický zákaznický servis.
F8	Varná zóna byla v provozu dlouhou dobu a bez přerušení.	Aktivoval se automatický bezpečnostní vypínač. Viz příslušná kapitola.
E9000 E9010	Provozní napětí je chybné, mimo normální rozsah provozu.	Spojte se s Vaším dodavatelem elektrické energie.
E9011	Varná deska není zapojená správně.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Ujistěte se, že byla varná deska zapojena podle schématu zapojení.
dE	Je aktivovaný demo režim.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Počkejte 30 vteřin a opět ji zapojte. Během dalších 3 minut se dotkněte libovolné ovládací plochy. Je aktivovaný demo režim.

Nepokládejte na ovládací panel žádné horké hrnce.

Upozornění

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

**Zákaznický servis**

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

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

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

Typový štítek s těmito čísly naleznete:

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

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

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

Kontaktní informace pro všechny země naleznete v seznamu zákaznických center.

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

Zkušební pokrmy

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

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

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

Zkušební pokrmy	Nádobí	Stupeň ohřevu	Přehřátí Doba trvání (min:sek)	Po- klice	Příprava Stupeň ohřevu	Po- klice
Rozpouštění čokolády Poleva (např. značka Dr. Oetker, hořká čokoláda s 55 % kaka, 150 g)	Hluboký hrnec, Ø 16 cm	-	-	-	1.5	ne
Čočková polévka, ohřívání a udržování teploty Čočková polévka* Počáteční teplota: 20 °C						
Množství: 450 g	Hrnec, Ø 16 cm	9	1:30 (bez míchání)	ano	1.5	ano
Množství: 800 g	Hluboký hrnec, Ø 22 cm	9	2:30 (bez míchání)	ano	1.5	ano
Čočková polévka z plechovky. Např. Čočka s klobásami značky Erasco Počáteční teplota: 20 °C						
Množství: 500 g	Hrnec, Ø 16 cm	9	cca 1:30 (po cca 1 minutě zamíchat)	ano	1.5	ano
Množství: 1 kg	Hluboký hrnec, Ø 22 cm	9	cca 2:30 (po cca 1 minutě zamíchat)	ano	1.5	ano
Příprava bešamelu Teplota mléka: 7 °C Přísady: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka (3,5 % tuku) a špetka soli.						
1. Rozpusťte máslo, vmíchejte mouku a sůl a celou hmotu zahřejte.	Hluboký hrnec, Ø 16 cm	1	cca 3:00	ne	-	-
2. K jíšce přilijte mléko a vše za stálého míchání přiveďte k varu.		7	cca 5:30	ne	-	-
3. Když přivedete bešamel k varu, ponechte ho další 2 minuty za stálého míchání na varné zóně.		-	-	-	1	ne
* Recept podle DIN 44550						
** Recept podle DIN EN 60350-2						

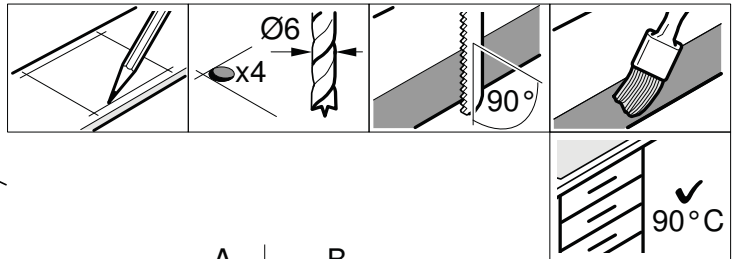
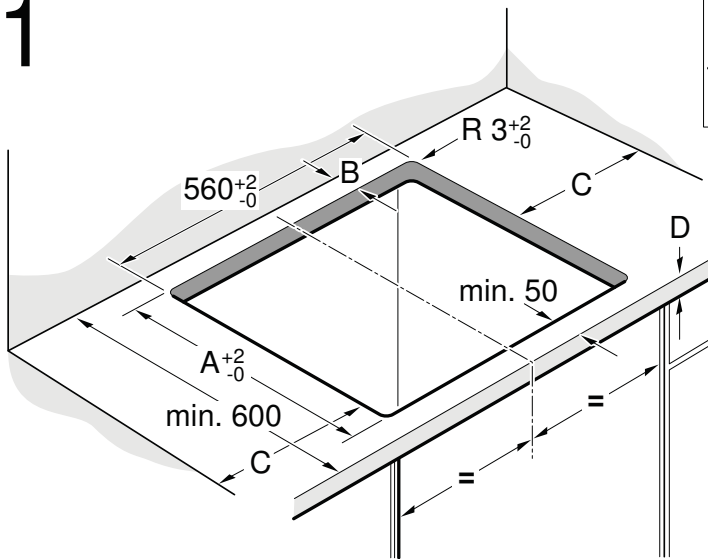
Zkušební pokrmy	Nádobí	Stupeň ohřevu	Předeřtí Doba trvání (min:sek)	Po- klice	Příprava Stupeň ohřevu	Po- klice
Příprava mléčné rýže						
Mléčná rýže, příprava s poklicí Teplota mléka: 7 °C Zahřejte mléko, dokud nezačne stoupat. Nastavte doporučený stupeň ohřevu a přidejte rýži, cukr a sůl. Doba vaření včetně předeřtí cca 45 minut.						
Přísady: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (3,5 % tuku) a 1 g soli.	Hrnec, Ø 16 cm	8.5	cca 7:00	ne	3 (po 10 minutách zamíchat)	ano
Přísady: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (3,5 % tuku) a 1,5 g soli.	Hluboký hrnec, Ø 22 cm	8.5	cca 5:30	ne	3 (po 10 minutách zamíchat)	ano
Mléčná rýže, bez poklice						
Teplota mléka: 7 °C K mléku přidejte přísady a vše za stálého míchání zahřejte. Zvolte doporučený stupeň ohřevu, až mléko dosáhne cca 90 °C, přepněte na nižší stupeň a nechte vařit asi 50 minut.						
Přísady: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (3,5 % tuku) a 1 g soli.	Hrnec, Ø 16 cm	8.5	cca 7:00	ne	3	ne
Přísady: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (3,5 % tuku) a 1,5 g soli.	Hluboký hrnec, Ø 22 cm	8.5	cca 5:30	ne	2.5	ne
Příprava rýže*						
Teplota vody: 20 °C						
Přísady: 125 g dlouhozrné rýže, 300 g vody a špetka soli.	Hrnec, Ø 16 cm	9	cca 2:30	Ja	2	ano
Přísady: 250 g dlouhozrné rýže, 600 g vody a špetka soli.	Hluboký hrnec, Ø 22 cm	9	cca 2:30	Ja	2.5	ano
Vepřová pečeně						
Počáteční teplota pečeně: 7 °C						
Množství: 3 vepřové pečeně (celková hmotnost asi 300 g, 1 cm silná) a 15 ml slunečnicového oleje.	Pánvička, Ø 24 cm	9	cca 1:30	ne	7	ne
Příprava palačinek**						
Množství: 55 ml těsta na jednu palačinku.	Pánvička, Ø 24 cm	9	cca 1:30	ne	7	ne
Fritování hluboce zamražených hranolek						
Množství: 1,8 l slunečnicového oleje, na jednu porci: 200 g hluboce zamražených hranolek (např. McCain, 123 Frites Original).	Hluboký hrnec, Ø 22 cm	9	Dokud teplota oleje nedosáhne 180 °C	ne	9	ne
*Recept podle DIN 44550						
**Recept podle DIN EN 60350-2						



cz Montážní návod



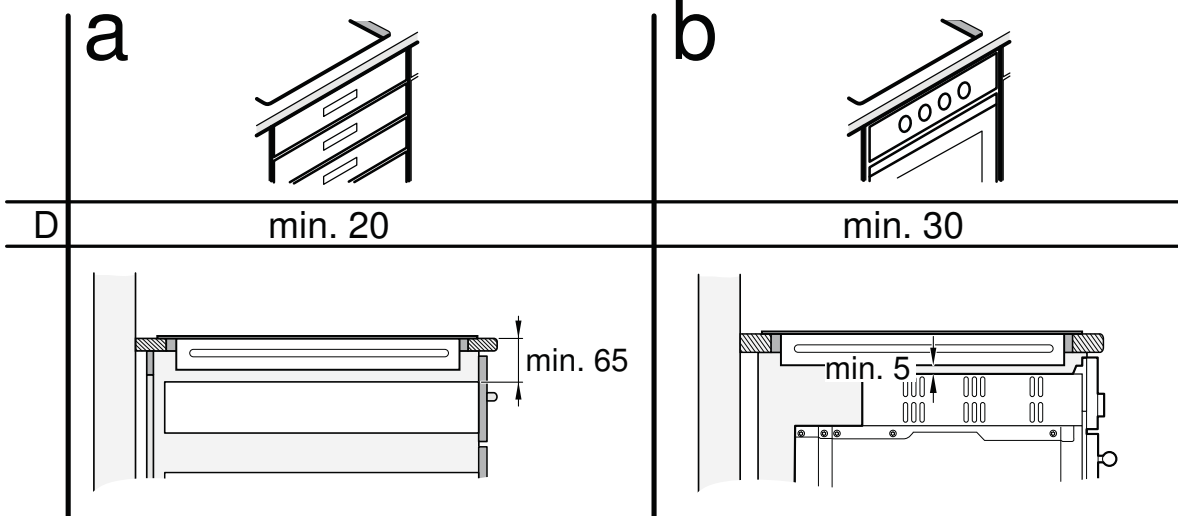
1



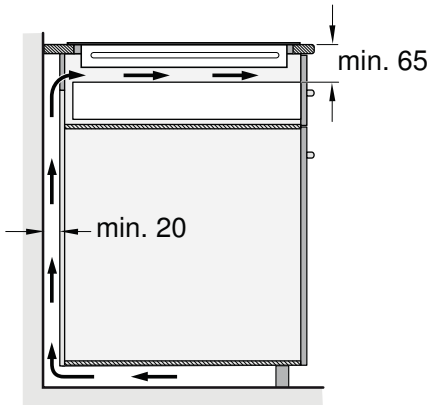
A	B
490	min. 60
500	min. 50

C = min. 40

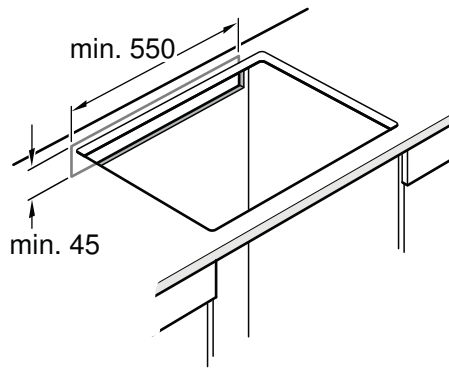
2



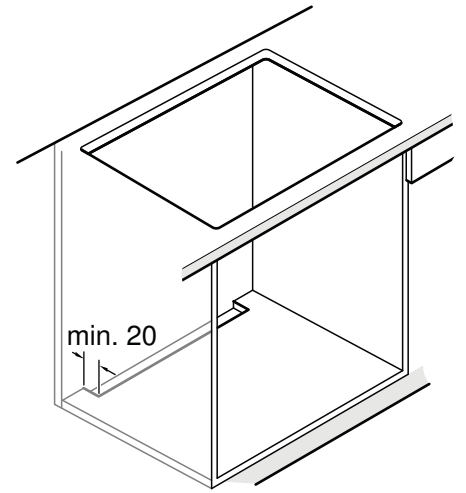
3a



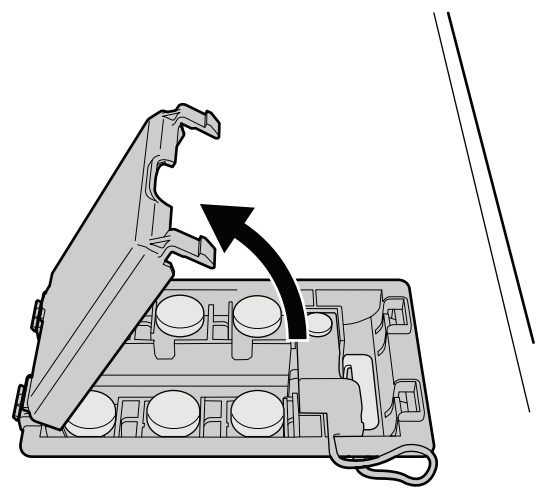
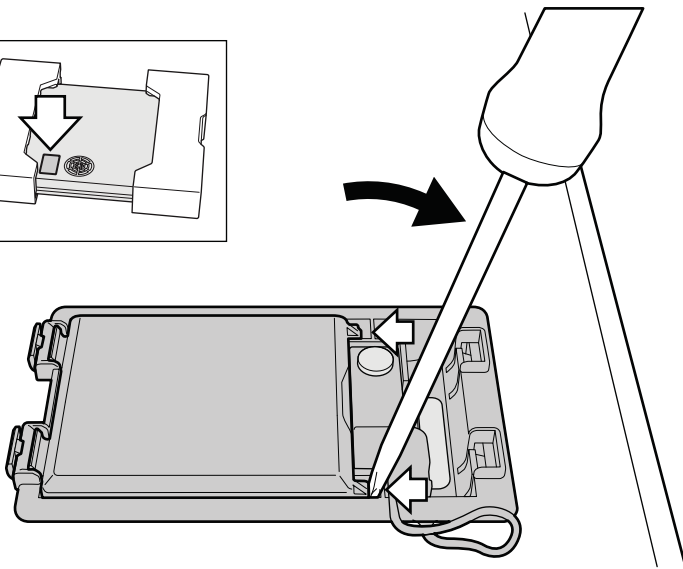
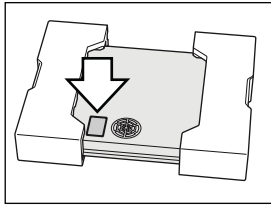
3b



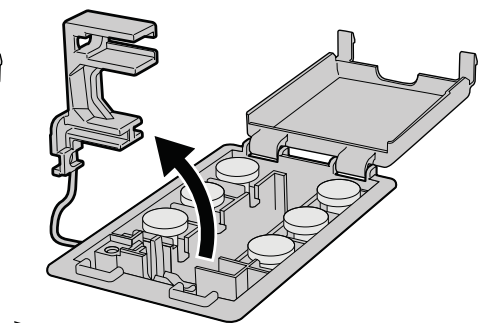
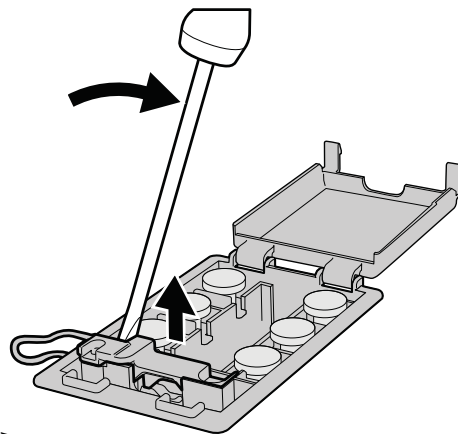
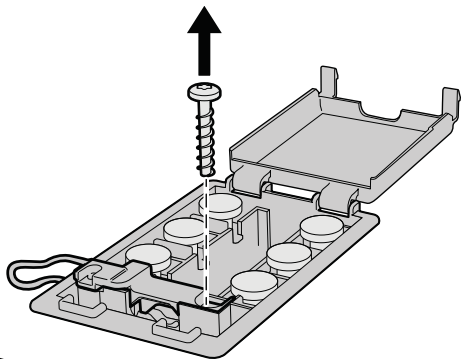
3c



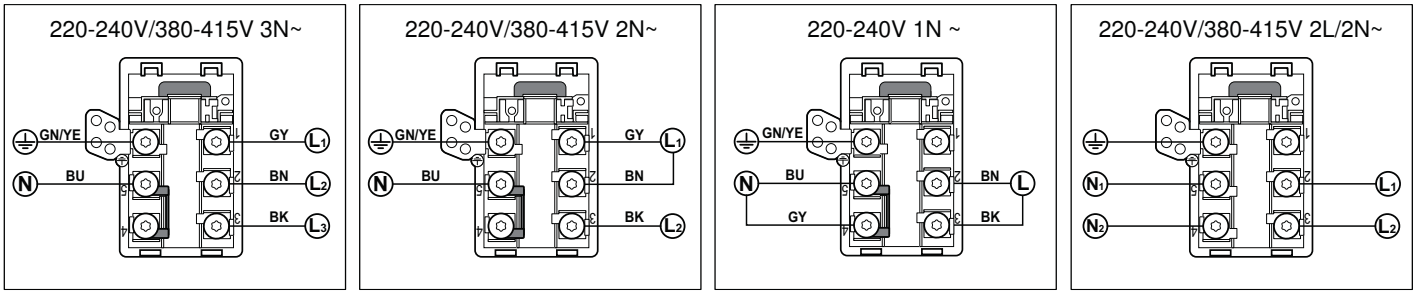
4



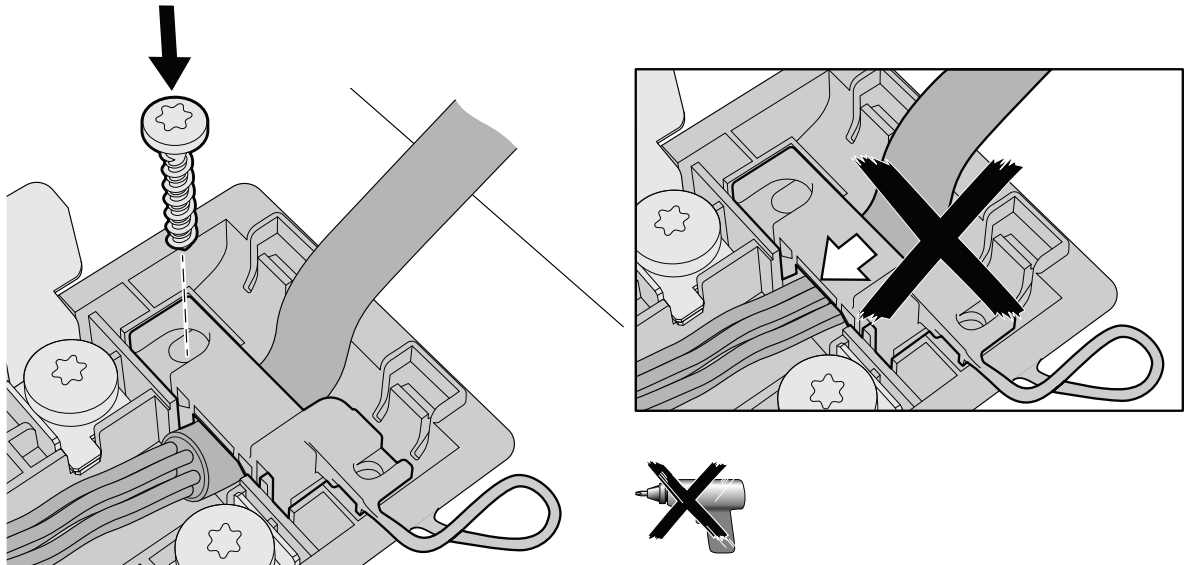
5



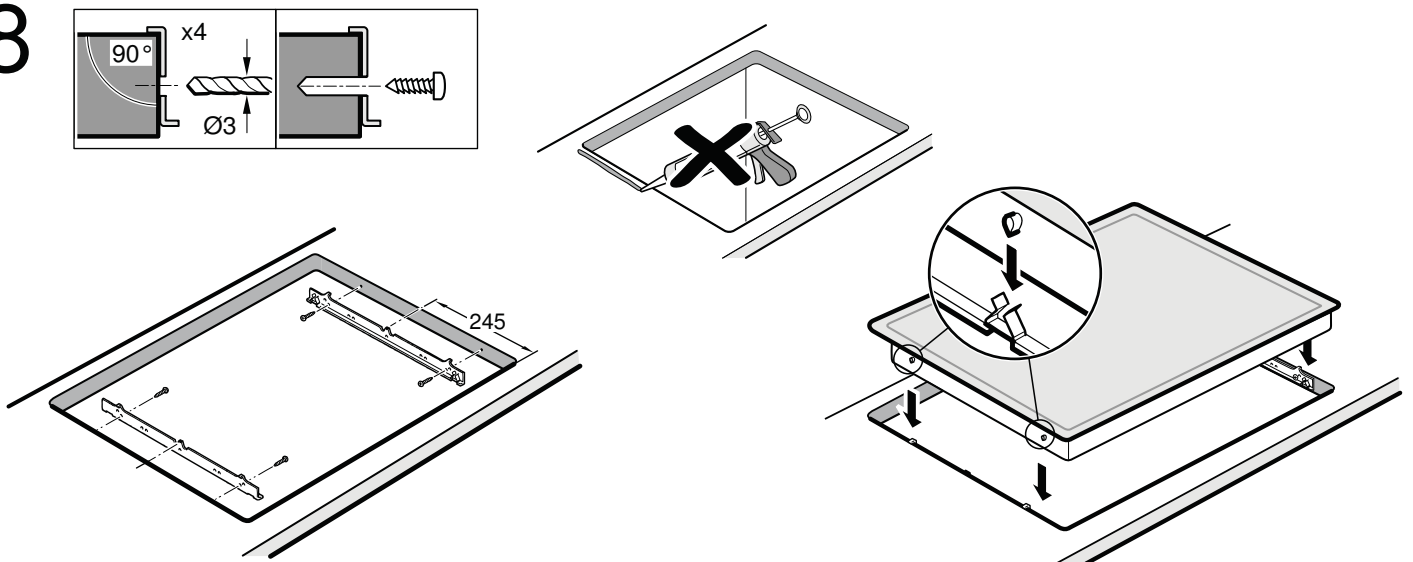
6



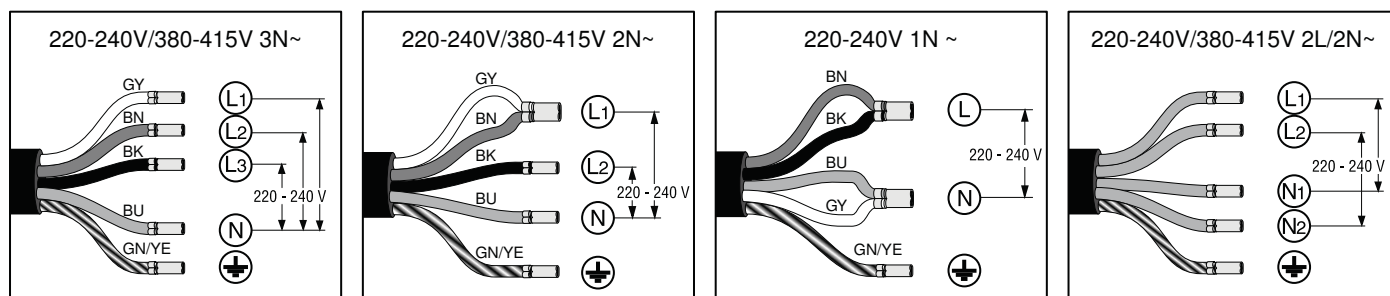
7



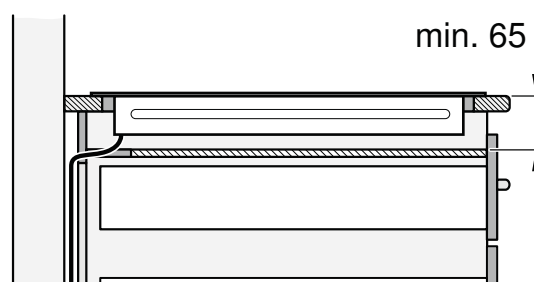
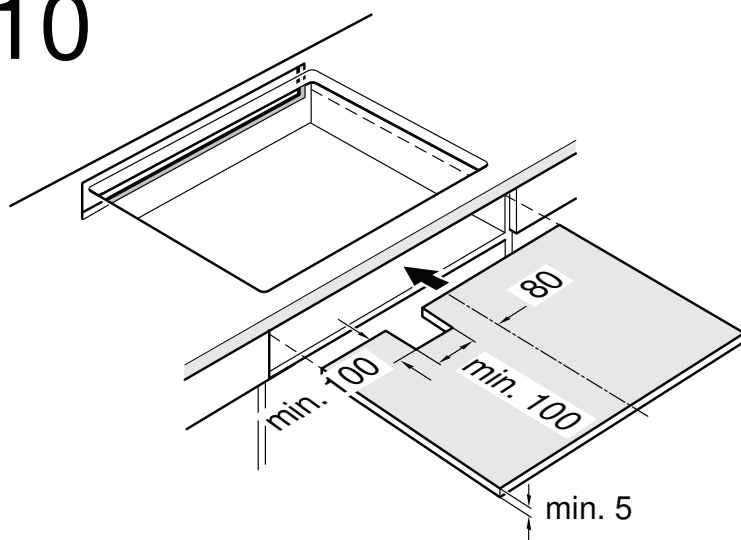
8



9



10



CZ

Důležitá upozornění

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

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

⚠ Nositelné 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 pro instalaci.

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

Sítový připojovací kabel: sítový připojovací kabel smí instalovat pouze odborník s licenci nebo vyškolený technik zákaznického servisu. Potřebné údaje o připojení naleznete na typovém štítku a na schématu připojení.

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

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

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

- Pracovní deska, do které bude varná deska zabudována, by měla snést 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 sítového připojovacího kabelu, smí provést výhradně vyškolený technik zákaznického servisu.

Příprava nábytku, obrázek 1/2/3

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

Výřez: po vyříznutí odstraňte třísky.

Řezné plochy: opatřete je žáruvzdorným materiálem.

Vestavba nad zásuvku, obrázek 2a

Pracovní deska: musí mít tloušťku minimálně 20 mm.

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

Upozornění: používejte pouze dělicí 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

Příhrádka: musí mít tloušťku minimálně 30 mm.

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

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

Ventilace, obrázek 3

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

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

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

Vestavba přístroje, obrázky 4/5/6/7/8/9

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

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

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

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

Upozornění

- Pokud použijete přiložené měděné můstky, tak je namontujte dle schématu připojení.
- Dávejte pozor na to, abyste po připojení kabelu pevně utáhli šrouby na připojovací krabici.

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

6. Zavřete víko připojovací krabice.

Upozornění: pokud potřebujete delší kabel, kontaktujte zákaznický servis.

Nasazení varné desky, obrázek 8

Vsuňte přístroj do vestavěného prostoru.

1. Namontujte přídržné kolejnice.

- Pokud jsou již přídržné kolejnice namontovány, tak je odstraňte a namontujte nové.
- U dlážděných pracovních desek použijte spodní díry pro šrouby.
- U kamenných pracovních desek kolejnice nalepte (k tomu použijte žáruvzdorné lepidlo vhodné na lepení kovu a kamene).

2. Zasuňte přístroj do vestavného prostoru.

- Nesmíte skřípnout síťový připojovací kabel a vést ho přes ostré hrany. Pokud je pod varnou deskou vestavěná pečicí trouba, tak vedení k přípojné krabici veďte zadním rohem pečicí trouby. Vedení musí být instalováno tak, aby se nedotýkalo žádných horkých ploch varné desky nebo pečicí trouby.
- V případě dlážděných pracovních desek: Utěsněte spáry pomocí silikonové hmoty.

Připojení přístroje, obrázek 9

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

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

- Podle druhu připojení musí být případně změněno uspořádání svorek dodaných z výroby. Svorky musí být případně zkráceny a izolace odstraněna, aby bylo možné nasadit svorku, která spojuje dva kabely.

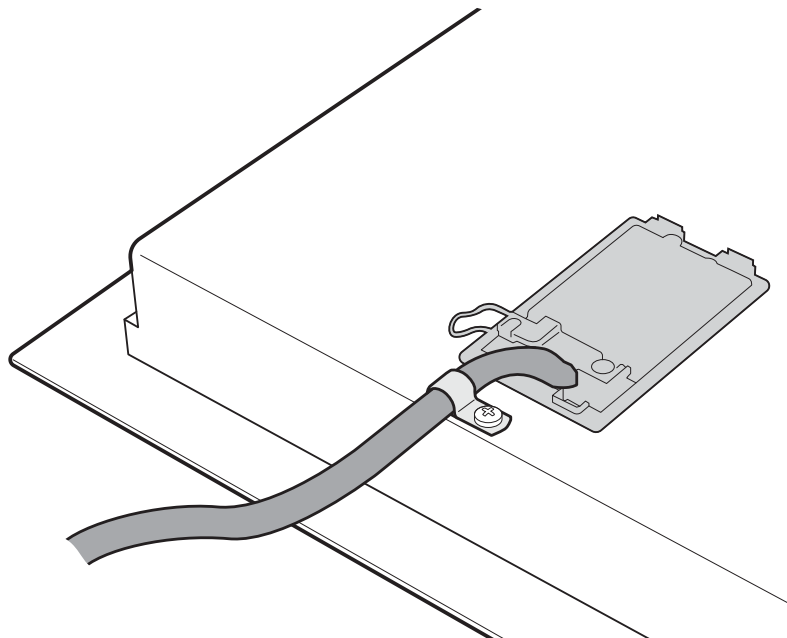
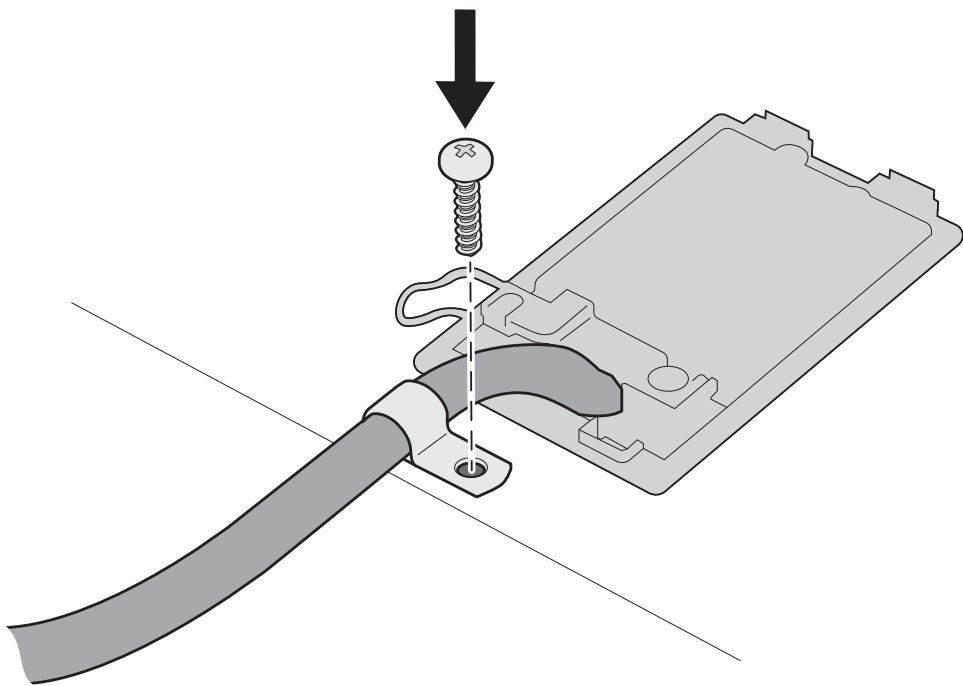
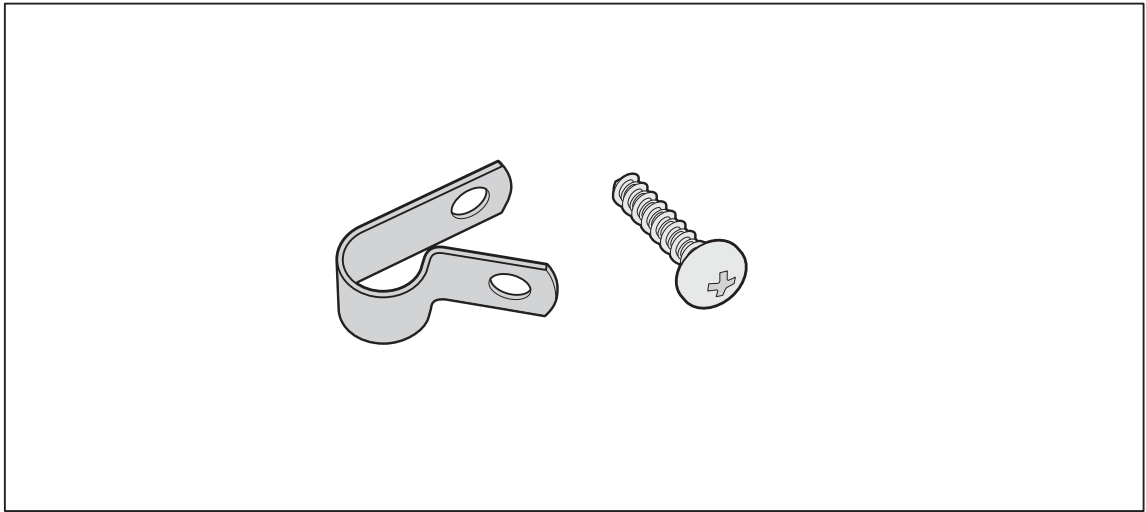
Demontáž přístroje

Odpojte přístroj od elektrické sítě.

Zatlačte proti varné desce směrem zespodu a vyjměte ji.

Pozor!

Poškození přístroje! Nezkoušejte vyjmout přístroj páčením shora.





Návod k použití
Další informace naleznete v rozšířeném
návodu k použití pro varnou desku
v oddávce „Senzor smažení“. Pozorně
si přečtěte tento oddávek.

Jednoduše a rychle

Senzor smažení

Senzor smažení usnadňuje vaření a zaručuje vynikající výsledky
smažení. Automaticky se udrží teplota, aniž byste museli měnit
zvolený stupeň smažení.

Metoda











- I) Postavte prázdnou pánvi na varnou zónu.
- II) Stlačte symbol .
- III) Zvoďte varnou zónu. Na ukazatelí varné zóny se rozsvítí .
- IV) Zvoďte požadované nastavení smažení.
- V) Symbol bíká, dokud není dosaženo teploty na smažení. Potom zazní zvukový signál. Symbol svítí.
- VI) Po zaznění signálního tónu nalijte do pánve olej a začněte smažit.

 1		Velmi nízký	Příprava a vaření omáček, dušení zeleniny, smažení zeleniny na přírodním olivovém oleji extra, másele nebo margarínu.
 2		Nízký	Smažení pokrmů na přírodním olivovém oleji extra, másele nebo margarínu, např. omelety.
 3		Střední - nízký	Smažení ryb a silných páteků, např. fritkadely a pátky.
 4		Střední - vysoký	Smažení steaků, medion nebo well done, hluboce zmrazených a jemných pokrmů, např. řízků, čerstvé ragů a zelenina.
 5		Vysoký	Smažení pokrmů na vysoké teploty, např. steak rare, bramborák a hluboce zmrazené hranolky.

9001068889

CZ

V tabulce je uvedeno, jaký stupeň ohřevu je pro daný pokrm vhodný. Doba přípravy se liší podle druhu, hmotnosti, tloušťky a kvality pokrmu. Nastavený stupeň ohřevu se liší podle použité pánve. Předehřejte prázdnou pánvi, po zaznění signálního tónu nalijte olej a vložte suroviny.

	 Min.	 Min.
Maso		
 Řízky, přírodní nebo obalované	4 - 6 - 10	
Filet	4 - 6 - 10	
Kotlety*	3 - 10 - 15	
Cordon bleu, Videaňský řízek* -	4 - 10 - 15	
Steak, rare (silný 3 cm)	5 - 6 - 8	
Steak, medium nebo well done (silný 3 cm)	4 - 8 - 12	
Drůbeží prsa (silná 2 cm)*	3 - 10 - 20	
Pátky, spařené nebo syrové*	3 - 18 - 20	
Hamburger, fritkadely, karbanátky*	3 - 6 - 30	
Sekaná pečeně	2 - 6 - 9	
Ragů, gyros	4 - 7 - 12	
Mleté maso	4 - 6 - 10	
Slanina	2 - 5 - 8	
Ryby		
 Ryby, pečené, celé např. pstruh	3 - 10 - 20	
Rybí filet, přírodní nebo obalované	3 - 4 - 10 - 20	
Kravy, ugrí kravy	4 - 4 - 8	
Pokrmů z vajec		
 Palačinky**	5 - -	
Omelety**	2 - 3 - 6	
Vojská oka	2 - 4 - 6	
Michaná vejce	2 - 4 - 9	
Třanec	3 - 10 - 15	
Francouzský toust**	3 - 4 - 8	
Brambory		
 Opečené brambory ze syrových brambor	4 - 15 - 25	
Bramborůky**	5 - 2,5 - 3,5	
Sýrarské řešty	1 - 50 - 55	
Glazované brambory	3 - 15 - 20	
Zelenina		
 Česnek, cibule	1-2 - 2 - 10	
Cuketa, lilék	3 - 4 - 12	
Paprika, zelený črčest	3 - 4 - 15	
Na oleji dušená zelenina, např. cuketa, zelená paprika	1 - 10 - 20	
Houby	4 - 10 - 15	
Glazovaná zelenina	3 - 6 - 10	
Hluboce zmrazené výrobky		
 Řízky	4 - 15 - 20	
Cordon bleu*	4 - 10 - 30	
Drůbeží prsa*	4 - 10 - 30	
Kuřecí nugety	4 - 10 - 15	
Gyros, Kebab	3 - 5 - 10	
Rybí filet, přírodní nebo obalované	3 - 10 - 20	
Rybí prsty	4 - 8 - 12	
Hranolky	5 - 4 - 6	
Pokrmů z pánve, např. zeleninová pánve s kuřecím masem	3 - 6 - 10	
Jarní závitky	4 - 10 - 30	
Camembertsýr	3 - 10 - 15	
Omáčky		
 Rajčatová omáčka se zeleninou	1 - 25 - 35	
Bešamel	1 - 10 - 20	
Sýrová omáčka, např. z gorgonzoly	1 - 10 - 20	
Redukovaná omáčka, např. boloňská omáčka, rajčatová omáčka	1 - 25 - 35	
Různé		
 Sladké omáčky, např. pomerančová	1 - 15 - 25	
Camembertsýr	3 - 7 - 10	
Sušené hotové pokrmů s přídáním vody, např. nudle	1 - 5 - 10	
Kuriony	3 - 6 - 10	
Mandlevišské ořechy/jádra piniových oříšků	4 - 3 - 15	

* několikrát obrátit / ** celková příprava na porci. Smažit postupně.

Informace v případě elektrických varných desek pro domácnost	Symbol	Hodnota	Jednotka
Značka		SIEMENS	
Model		EX675LYC1E	
Typ varné desky		elektrická	
Počet zón a/a nebo ploch na vaření		4	
Technologie ohřevu (indukční zóny a plochy na vaření, sálavé zóny na vaření, pevné plotny)		indukční	
V případě kruhových zón a nebo ploch na vaření: průměr plochy užitečného povrchu na elektricky ohřívanou zónu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
levá přední	∅	19/22,5	cm
levá zadní	∅	19/22,5	cm
pravá zadní	∅	19/22,5	cm
pravá přední	∅	19/22,5	cm
V případě nekruhových zón a nebo ploch na vaření: délka a šířka plochy užitečného povrchu na elektricky ohřívanou zónu a nebo plochu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
Vypočítaná spotřeba energie na zónu a nebo plochu na vaření na kg			
levá přední		175,0	Wh/kg
levá zadní		175,0	Wh/kg
pravá zadní		175,0	Wh/kg
pravá přední		175,0	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky vypočítaná na kg		175,0	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 § 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 www.siemens-home.com/cz.

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

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

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

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

4. Neoprávněnost reklamace

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

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

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

5. Náhradní díly

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

6. Pozáruční servis

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

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

8. Upozornění pro prodejce

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

9. Ochrana osobních údajů

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

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů SIEMENS

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

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

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

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

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

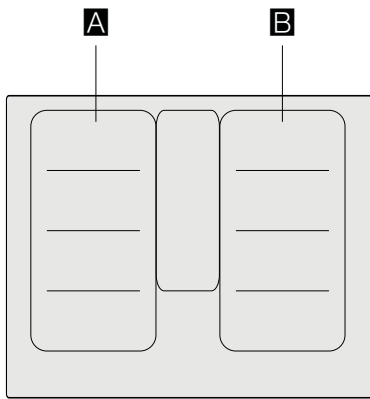
SIEMENS



Indukční sklokeramická deska Domino EX675LYC1E, EX645LYC1E

www.siemens-home.com/sk

sk Návod na použitie



		g^*	b^*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
		2.600 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Obsah

	Použitie podľa určenia.....	4
	Dôležité bezpečnostné pokyny.....	5
	Príčiny poškodenia.....	6
	Prehľad.....	6
	Ochrana životného prostredia.....	7
	Tipy na úsporu energie.....	7
	Ekologická likvidácia prístroja.....	7
	Indukčné varenie.....	7
	Výhody indukčného varenie.....	7
	Riad.....	7
	Zoznámenie sa s prístrojom.....	9
	Ovládací panel.....	9
	Varné zóny.....	10
	Ukazovateľ zostatkového tepla.....	10
	Obsluha prístroja.....	11
	Zapnutie a vypnutie varnej dosky.....	11
	Nastavenie varnej zóny.....	11
	Odporúčania šéfkuchára.....	11
	Zóna Flex.....	14
	Odporúčenie pre použitie varnej dosky.....	14
	Ako jedna varná zóna.....	14
	Ako dve nezávislé varné zóny.....	14
	Funkcia Move.....	15
	Aktivácia.....	15
	Deaktivácia.....	15
	Zóna FlexPlus.....	16
	Upozornenie pre varné nádoby.....	16
	Aktivácia.....	16
	Deaktivácia.....	16
	Časové funkcie.....	17
	Nastavenie doby prípravy pokrmu.....	17
	Budík.....	17
	Funkcia stopky.....	18
	Funkcia PowerBoost.....	18
	Aktivácia.....	18
	Deaktivácia.....	18
	Funkcia ShortBoost.....	19
	Odporúčanie pre použitie.....	19
	Aktivácia.....	19
	Deaktivácia.....	19
	Funkcia udržiavania teploty.....	19
	Aktivácia.....	19
	Deaktivácia.....	19
	Prenos nastavenia.....	20
	Aktivácia.....	20
	Senzor smaženia.....	20
	Výhody pri smažení.....	20
	Panvice vhodné pre senzor smaženia.....	20
	Teplotné stupne.....	21
	Tabuľka.....	21
	Nastavenie.....	23
	Detská poistka.....	23
	Aktivácia a deaktivácia detskej poistky.....	23
	Automatická detská poistka.....	23
	Ochrana pred náhodnou aktiváciou.....	24
	Automatické vypnutie varnej zóny.....	24
	Základné nastavenie.....	25
	Vykonanie základného nastavenia.....	26
	Ukazovateľ spotreby energie.....	27
	Test vhodnosti riadu.....	27
	Čistenie prístroja.....	28
	Varná doska.....	28
	Rám varnej dosky.....	28
	Často kladené otázky.....	29
	Čo robiť v prípade poruchy?.....	30
	Zákaznícky servis.....	31
	Označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (FD).....	31
	Skúšobné pokrmy.....	32

Dalšie informácie k produktom, príslušenstvu, náhradným dielom a k servisu nájdete na internetových stránkach:

www.siemens-home.com/sk

Použitie podľa určenia

Starostlivo si prečítajte tento návod. Tento návod na použitie a montážny návod si starostlivo uschovajte pre ďalšiu potrebu alebo pre ďalšieho používateľa.

Po vybalení prekontrolujte, či nie je prístroj poškodený. Ak došlo počas prepravy prístroja k jeho poškodeniu, nepripájajte ho. Písomne si zaznamenajte poškodenie a zavolajte zákaznícky servis, inak zaniká nárok na záruku. Prístroj musí byť zabudovaný podľa priloženého montážneho návodu.

Prístroj je určený iba pre domáce použitie v súkromnej domácnosti alebo domácnosti podobnom prostredí. Prístroj používajte iba pre prípravu jedál a nápojov. Prístroj majte počas prevádzky pod dozorom. Na prístroj musíte dozerať aj pri krátkodobej prevádzke. Prístroj je určený výhradne pre použitie v uzatvorených priestoroch.

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

Nepoužívajte žiadne kryty varnej dosky. Mohli by spôsobiť úraz z dôvodu prehriatia, vznietenia alebo odlomenia časti materiálu. Nepoužívajte žiadne ochranné zariadenia alebo ochranné mriežky pred deťmi, ktoré nie sú odporúčané výrobcom varnej dosky. Mohli by spôsobiť úraz.

Tento prístroj nie je určený pre použitie s externými spínacími hodinami alebo diaľkovým ovládaním.

Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami môžu prístroj používať iba pod dozorom zodpovednej osoby, ktorá ich poučí, ako prístroj bezpečne používať, a v prípade, že pochopili riziká, ktoré z používania vyplývajú.

Deti sa s prístrojom nesmú hrať. Deti do 8 rokov veku a bez dohľadu zodpovednej osoby nesmú prístroj čistiť a ani robiť jeho údržbu.

Deti mladšie ako 8 rokov veku by sa mali zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od prístroja a napájacieho kábla.

Na prístroj počas prevádzky vždy dozerajte. Aj krátke použitie prístroja musí byť nepretržite monitorované.

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

Dôležité bezpečnostné pokyny

Varovanie - Nebezpečenstvo požiaru!

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

Varovanie - Nebezpečenstvo popálenia!

- Varné zóny a ich okolie, obzvlášť rám varnej dosky, dosiahnu veľmi vysokých teplôt. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- Varná zóna hreje, displej však nesvieti. Vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.
- Kovové predmety sa na varnej doske veľmi rýchlo rozpália. Nikdy neodkladajte na varnú dosku kovové predmety, ako napr. nože, vidličky, lyžice a pokrievky.
- Po každom použití vypnite varnú dosku hlavným vypínačom. Nečakajte, až sa po odstránení hrnca, alebo panvice z varnej zóny varná doska automaticky vypne.

Varovanie - Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy alebo výmenu sieťového kábla smú vykonávať len servisní technici vyškolení výrobcom. V prípade chyby prístroja ho vypnite a odpojte z elektrickej siete alebo vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.

- Nepoužívajte vysokotlakové čističe alebo parné čističe, môžu viesť k úrazu elektrickým prúdom.
- Poškodený prístroj môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Nikdy nezapínajte poškodený prístroj. Odpojte prístroj z elektrickej siete alebo vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.
- Trhliny alebo praskliny v sklokeramike môžu spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Odpojte prístroj z elektrickej siete alebo vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.

Varovanie - Nebezpečenstvo

poškodenia! Na spodnej strane varnej dosky sa nachádza ventilátor. Ak je pod varnou doskou umiestnená zásuvka, nesmú sa v nej skladovať žiadne malé predmety alebo papier. Môžu sa nasadiť do ventilátora a mohli by ho poškodiť alebo poškodiť chladenie. Medzi obsahom zásuvky a vstupom ventilátora musí byť minimálna vzdialenosť 2 cm.

Varovanie - Nebezpečenstvo úrazu!

- Behom prípravy pokrmu vo vodnom kúpeli by mohla v dôsledku prehriatia prasknúť varná doska a varná nádoba. Varná nádoba vo vodnom kúpeli sa nikdy nesmie priamo dotýkať dna hrnca, ktorý je naplnený vodou. Používajte iba žiaruvzdorné nádoby.
- Hrnce by mohli v dôsledku tekutiny medzi dnom hrnca a varnou zónou náhle "vyletieť hore". Udržujte varnú zónu a dno hrnca vždy suché.

Príčiny poškodenia

Pozor!

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

Prehľad

V nasledujúcej tabuľke nájdete najčastejšie poškodenie:

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

Ochrana životného prostredia

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

Tipy na úsporu energie

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

Ekologická likvidácia prístroja

Zlikvidujte obal v súlade s predpismi ochrany životného prostredia.



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

Indukčné varenie

Výhody indukčného varenia

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

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

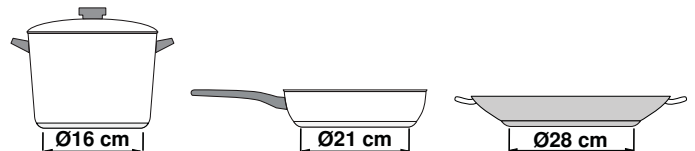
Riad

Používajte iba feromagnetické nádoby určené pre indukčné varenie, napríklad:

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

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

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

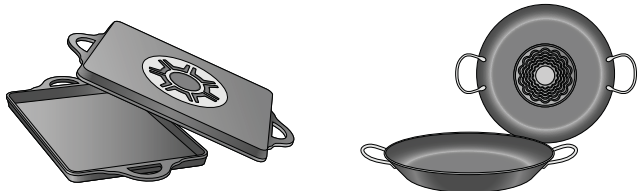


Ak budete flexibilnú varnú zónu používať ako jednu varnú zónu, môžete použiť väčšie nádoby, ktoré sú obzvlášť vhodné pre túto oblasť. Informácie pre umiestnenie varných nádob nájdete v kapitole → „Zóna Flex“.

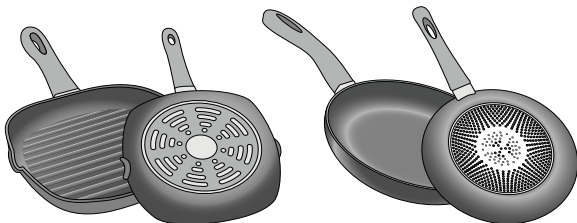


Existujú tiež indukčné nádoby s celým feromagnetickým dnom:

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



- Ak sa dno nádoby skladá čiastočne z hliníka, tak sa tiež znižuje feromagnetická oblasť. Môže sa stať, že sa také nádoby správne nezohrejú alebo ich varná doska vôbec nerozpozná.



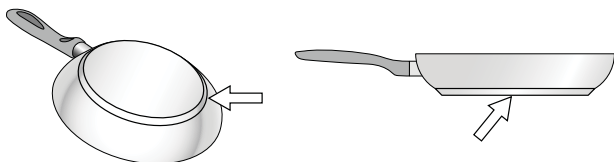
Nevhodný riad

Nikdy nepoužívajte rozptyľovače tepla alebo varné nádoby vyrobené z:

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

Vlastnosti dna riadu

Vlastnosti dna riadu môžu ovplyvniť výsledok varenia. Používajte hrnce a panvice z materiálov, ktoré rovnomerne rozložia teplo v hrnci, napr. hrnce s trojvrstvným dnom z nehrdzavejúcej ocele, tým ušetríte čas a energiu. Používajte nádoby s rovným dnom, nerovné dna ovplyvňujú prívod tepla.



Chýbajúce riad alebo jeho nevhodná veľkosť

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

Prázdny riad alebo riad s tenkým dnom

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

Rozpoznanie hrnca

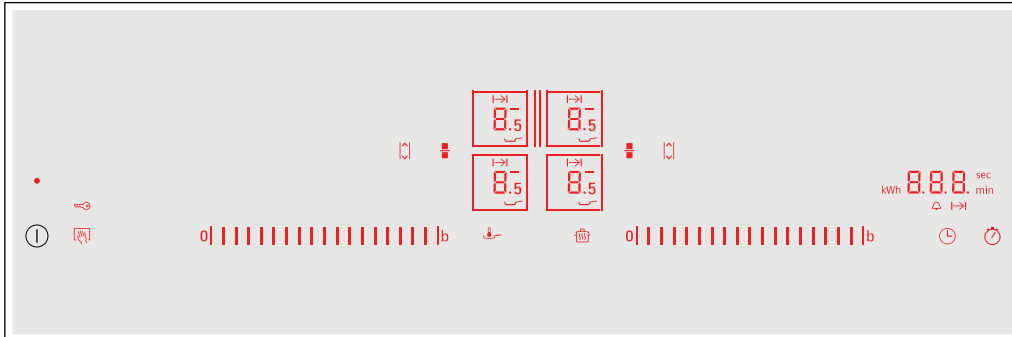
Každá varná doska má limit pre rozpoznanie hrnca. Tá závisí od feromagnetického priemeru a materiálu dna používaného riadu. Preto vždy používajte varnú zónu, ktorá najlepšie zodpovedá priemeru dna hrnca.


Zoznámenie sa s prístrojom

Informácie o rozmeroch a výkonoch varných zón, vid'

→ *Strana 2.*

Ovládací panel



Ovládací panel	
	Hlavný vypínač
	Vol'ba varnej zóny
	Pole nastavenia
	Funkcia PowerBoost a ShortBoost
	Flexibilná varná zóna
	Funkcia Move
	Ochrana pred náhodnou aktiváciou a detská poistka
	Funkcia udržania teploty
	Senzor smaženia
	Nastavenie doby prípravy pokrmu a budíka
	Funkcia stopky

Ukazovatele	
	Prevádzkový stav
	Stupne ohrevu
	Zostatkové teplo
	Funkcia PowerBoost
	Funkcia ShortBoost
	Funkcia udržania teploty
	Senzor smaženia
	Detská poistka
	Časové funkcie
	Nastavenie doby prípravy pokrmu
	Budík
	Varná zóna FlexPlus
	Prenos nastavenia
	Ukazovateľ časových funkcií
	Spotreba energie

Ovládací panel




Po zohriatí varnej dosky sa rozsvietia symboly ovládacích plôch, ktoré sú v danú dobu k dispozícii.

Príslušnú funkciu aktivujete tak, že stlačíte symbol.

Upozornenie:

- Zodpovedajúce symboly ovládacieho panela sa rozsvetia podľa dostupnosti. Ukazovatele varných zón alebo zvolené funkcie svietia slabšie.
- Vždy udržiajte ovládací panel čistý a suchý. Vlhkosť môže ovplyvniť jeho funkčnosť.

Varné zóny

Kochstelle		
	Jednoduchá varná zóna	Používajte riad s vhodnou veľkosťou.
	Flexibilná varná zóna	Vid' odsek → „Zóna Flex“.
	Varná zóna FlexPlus	Varné zóny FlexPlus sa zapínajú vždy spoločne s pravou alebo ľavou flexibilnou varnou zónou. Vid' odsek → „Zóna FlexPlus“.
Použite iba vhodné nádoby pre indukčné varenie, vid' príslušná kapitola → "Indukčné varenie".		

Ukazovateľ zostatkového tepla

Každá varná zóna má vlastný ukazovateľ zostatkového tepla. Ukazuje, či je varná zóna ešte horúca. Nedotýkajte sa varnej zóny, dokial' svieti ukazovateľ zostatkového tepla.

V závislosti od výšky zostatkového tepla sa zobrazí nasledujúce:

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

Ak behom varenia odstránite z varnej zóny riad, rozblíkajú sa striedavo ukazovateľ zostatkového tepla a zvolený stupeň ohrevu.


Ak varnú zónu vypnete, rozsvieti sa ukazovateľ zostatkového tepla. I v prípade, že je varná doska už vypnutá, svieti ukazovateľ zostatkového tepla, dokial' je varná zóna ešte teplá.


Obsluha prístroja

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

Zapnutie a vypnutie varnej dosky

Varná doska sa zapína a vypína pomocou hlavného vypínača.

Zapnutie: Stlačte symbol . Zaznie zvukový signál. Rozsvietia sa symboly a funkcie patriace k varným zónam, ktoré sú v danú dobu k dispozícii. Varná doska je pripravená na prevádzku.

Vypnutie: Stlačte symbol , dokiaľ ukazovateľa nezhasnú. Ukazovateľ zvyškového tepla svieti, dokiaľ varné zóny dostatočne nevychladnú.

Upozornenie


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

Nastavenie varnej zóny

V oblasti nastavenia môžete nastaviť požadovaný stupeň ohrevu.

Stupeň ohrevu 1 = najnižší stupeň.




Stupeň ohrevu 9 = najvyšší stupeň.

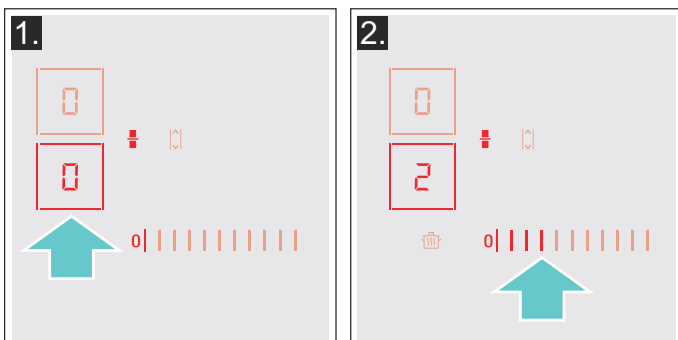
Každý stupeň ohrevu má jeden medzistupeň. Tieto medzistupne sú označené .

Upozornenie: Ľavé varné zóny sa nastavujú v ľavej oblasti nastavenia a pravé varné zóny v pravej oblasti nastavenia.

Voľba varnej zóny a stupňa varenia

Varná doska musí byť zapnutá.

1. Stlačte symboly  a  požadovanej varnej zóny. Ukazovateľ  bude svietiť slabšie.
2. Prejdite prstom cez príslušnú oblasť nastavenia, dokiaľ sa nerozsvieti požadovaný stupeň ohrevu.




Stupeň ohrevu je nastavený.

Zmena stupňa ohrevu

Zvoľte varnú zónu a potom nastavte požadovaný stupeň ohrevu.

Vypnutie varnej zóny

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

Upozornenie: Ak na varnej zóne nestojí žiadna nádoba, bliká zvolený stupeň ohrevu. Po určitej dobe sa varná zóna vypne.

Odporúčania šéfkuchára

Odporúčanie

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

Tabuľka varenie

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

	Stupeň ohrevu	Doba prípravy pokrmu (min.)
Rozpustenie		
Čokoláda, poleva	1 - 1.5	-
maslo, med, želatina	1 - 2	-
Zohrievanie a udržiavanie tepla		
Eintopf (hustá polievka), napr. šošovicová	1.5 - 2	-
Mlieko*	1.5 - 2.5	-
Párky zohrievané vo vode*	3 - 4	-
Rozmrazovanie a zohrievanie		
Špenát, hlboko zmrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, hlboko zmrazený	3 - 4	30 - 40
Pomalé varenie		
Knedle*	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryba*	4 - 5	10 - 15
Biele omáčky, napr. bešamel	1 - 2	3 - 6
Šľahané omáčky, napr. Bernská, Holandská	3 - 4	8 - 12
Varenie, dusenie		
Ryža (s dvojitým množstvom vody)	2 - 3	15 - 30
Mliečna ryža	2 - 3	30 - 40
Zemiaky varené v šupke	4 - 5	25 - 30
Varené zemiaky	4 - 5	15 - 25
Cestoviny, rezance*	6 - 7	6 - 10
Eintopf (hustá polievky)	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenina	2.5 - 3.5	10 - 20
Zelenina, hlboko zmrazená	3.5 - 4.5	7 - 20
Príprava pokrmu v tlakovom hrnci	4.5 - 5.5	-
Dusenie		
Mäsové rolády	4 - 5	50 - 60
Dusené mäso	4 - 5	60 - 100
Guláš	3 - 4	50 - 60
*Bez pokrievky		
** Niekoľkokrát obráťte		

	Stupeň ohrevu	Doba prípravy pokrmu (min.)
Smaženie v malom množstve oleja*		
Rezne, prírodné alebo obal'ované	6 - 7	6 - 10
Rezne, hlboko zmrazené	6 - 7	8 - 12
Kotlety, prírodné alebo obal'ované**	6 - 7	8 - 12
Steak (silný 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Kuracie prsia (silné 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Kuracie prsia, hlboko zmrazené**	5 - 6	10 - 30
Hamburger, frikadelky (silné 3 cm)**	4.5 - 5.5	30 - 40
Ryba a rybacie filé, prírodné	5 - 6	8 - 20
Ryba a rybacie filé, obal'ované	6 - 7	8 - 20
Obal'ovaná a hlboko zmrazená ryba, napr. rybacie prsty	6 - 7	8 - 12
Krevety, tigrie krevety	7 - 8	4 - 10
Krátko restované pokrmy zo zeleniny a hríbov, čerstvé	7 - 8	10 - 20
Pokrmy z panvice, zelenina, mäso na kúsky na ázijský spôsob	7 - 8	15 - 20
Pokrmy z panvice, hlboko zmrazené	6 - 7	6 - 10
Palacinky (smažené postupne)	6 - 7	-
Omelety (smažené postupne)	3.5 - 4.5	3 - 6
Volské oká	5 - 6	3 - 6
Fritovanie* (150-200 g porcie v 1-2l oleja, fritované po porciách)		
Hlboko zmrazené výrobky, napr. hranolčky, kuracie nugetky	8 - 9	-
Krokety, hlboko zmrazené	7 - 8	-
Mäso, napr. časti kurat'a	6 - 7	-
Ryba, obal'ovaná alebo v cestíčku	6 - 7	-
Zelenina, huby, obal'ované alebo v cestíčku	6 - 7	-
Drobné smažené pokrmy, napr. šišky, ovocie v cestíčku	4 - 5	-
*Bez pokrievky		
** Niekoľkokrát obráťte		

Zóna Flex

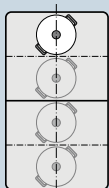
Môžete ju používať podľa potreby ako jednu varnú zónu alebo ako dve nezávislé varné zóny.

Skladá sa zo štyroch indukčných cievok, ktoré fungujú nezávisle od seba. Ak je flexibilná varná zóna v prevádzke, tak sa aktivuje iba oblasť, ktorá je pokrytá nádobami.

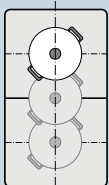
Odporúčenie pre použitie varných nádob

Pre optimálne rozpoznanie nádob a rozloženie tepla odporúčame postaviť varné nádoby do stredu, ako je nasledovne popísané.

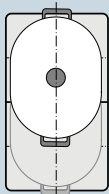
Ako jedna varná zóna



Priemer menší alebo zodpovedajúci 13 cm. Umiestnite nádoby do jednej zo štyroch polôh, ktoré môžete vidieť na obrázku.

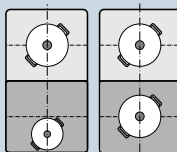


Priemer väčší ako 13 cm. Umiestnite nádoby do jednej z troch polôh, ktoré môžete vidieť na obrázku.



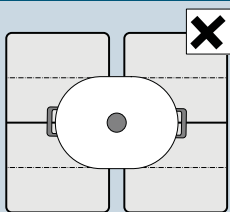
Ak je pre umiestnenie nádoby potrebná viac ako jedna varná zóna, umiestnite ju na začiatku vrchného alebo spodného okraja flexibilnej varnej zóny.

Ako dve nezávislé varné zóny



Predné a zadné varné zóny, každá s dvomi indukčnými cievkami, môžu byť používané nezávisle od seba. Pre každú jednotlivú varnú zónu nastavte požadovaný stupeň ohrevu. Na jednu varnú zónu umiestňujte iba jednu nádobu.

Odporúčenie




U varnej dosky, ktorá má k dispozícii viac ako jednu flexibilnú varnú zónu, umiestňujte riad takým spôsobom, aby bola vždy prikrýta iba jedna flexibilná varná zóna. Inak sa varné zóny riadne neaktivujú a nedosiahnete dobrého výsledku varenia.

Ako jedna varná zóna

Flexibilná varná zóna sa aktivuje ako jedna varná zóna.

Aktivácia


1. Pomocou symbolu  zvolíte flexibilnú varnú zónu.
2. Nastavte požadovaný stupeň ohrevu.

Flexibilná varná zóna je aktivovaná.

Zmena stupňa ohrevu

Zvolíte varnú zónu a v príslušnom nastavení zmeňte stupeň ohrevu.

Pridanie nového riadu

Postavte na varnú zónu nový riad a stlačte dvakrát symbol . Dôjde k rozpoznaní riadu a predtým zvolený stupeň ohrevu zostane zachovaný.

Upozornenie: Ak presuniete nádobu na používanú varnú zónu alebo ju nadvihnete, spustí varná doska automatické vyhľadávanie a predtým zvolený stupeň ohrevu zostane zachovaný.

Deaktivácia



Stlačte symbol .

Flexibilná varná zóna je deaktivovaná. Obidve varné zóny fungujú ďalej ako dve nezávislé varné zóny.

Ako dve nezávislé varné zóny

Použitie flexibilnej varnej zóny ako dvoch nezávislých varných zón.

Rozdelenie varných zón


1. Stlačte symbol .
2. Pomocou symbolu  zvolíte požadovanú varnú zónu.
3. Nastavte požadovaný stupeň ohrevu.

Nastavenie je aktivované.

Upozornenie

- Ak sa varná doska vypne a potom sa znova zapne, bude flexibilná varná zóna opäť fungovať ako jedna varná zóna.
- Pre zmenu nastavenia flexibilnej zóny nahliadnite do príslušnej kapitoly → „Základné nastavenie“.

Spojenie obidvoch varných zón

Stlačte symbol .

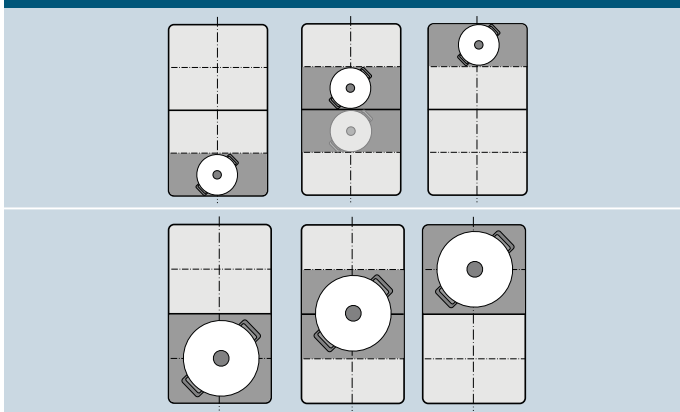
Flexibilná varná zóna je aktivovaná.

Funkcia Move

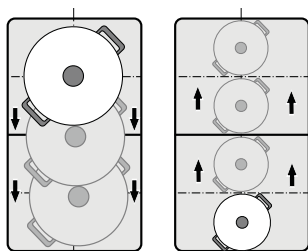
Pomocou tejto funkcie aktivujete celú flexibilnú varnú zónu a rozdelíte ju do troch varných oblastí. Každá varná oblasť má prednastavený stupeň ohrevu.

Používajte iba jednu nádobu. Veľkosť varnej oblasti závisí od použitej nádoby a jej umiestnenia.

Varné oblasti



Pomocou tejto funkcie môžete umiestniť nádobu v priebehu varenia do inej varnej oblasti:



Prednastavené stupne ohrevu:

Predná časť = Stupeň ohrevu **9**

Stredná časť = Stupeň ohrevu **5**

Zadná časť = Stupeň ohrevu **1.5**


Prednastavené stupne ohrevu môžete nezávisle meniť. Ako ich môžete zmeniť, sa dozviete v príslušnej kapitole

→ „Základné nastavenie“.

Upozornenie

- Ak bude na flexibilnej varnej zóne rozpoznaná viacej ako jedna nádoba, tak sa funkcia deaktivuje.
- Ak nádobu v rámci flexibilnej varnej zóny nadvihnete alebo premiestnite, spustí varná doska automatické vyhľadávanie. Nastaví sa stupeň ohrevu novej oblasti.
- Ďalšie informácie o veľkosti a umiestnení Varných nádob nájdete v príslušnej kapitole → „Zóna Flex“

Aktivácia

1. Zvoľte jednu z dvoch varných zón flexibilnej varnej zóny.
2. Stlačte symbol , bude svietiť slabšie. Aktivuje sa flexibilná varná zóna ako jedna varná zóna. Stupeň ohrevu oblasti, na ktorej sa nachádza varná nádoba, sa rozsvieti na ukazovateli varných zón.

Funkcia je aktivovaná.


Zmena stupňa ohrevu


Behom priebehu varenia je možné meniť stupne ohrevu jednotlivých varných oblastí. Umiestnite do varnej oblasti riad a zmeňte stupeň ohrevu.

Upozornenie

- Zmení sa iba stupeň ohrevu pre oblasť, v ktorej sa riad nachádza.
- Ak funkciu deaktivujete, obnovia sa u troch varných oblastí prednastavené stupne ohrevu

Deaktivácia

Stlačte symbol . Bude svietiť slabšie. Funkcia je deaktivovaná.

Upozornenie: Ak varnú oblasť nastavíte na , tak dôjde behom niekoľkých sekúnd k deaktivácii funkcie.

Zóna FlexPlus

Varná doska je vybavená dvomi varnými zónami FlexPlus, ktoré sa nachádzajú medzi obidvomi flexibilnými varnými zónami a ktoré sú v prevádzke v spojení s jednou pravou alebo ľavou flexibilnou varnou zónou. Vďaka tomu môžete používať väčšie varné nádoby a dosiahnuť lepších výsledkov varenia.

Obidve varné zóny FlexPlus sa vždy zapínajú v spojení s pravou alebo ľavou flexibilnou varnou zónou. Nie je možné ich zapnúť oddelene.

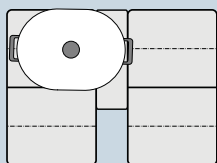
Upozornenie k varným nádobám

Pre optimálne rozpoznanie nádoby a rozloženie tepla by mala byť nádoba postavená do stredu.

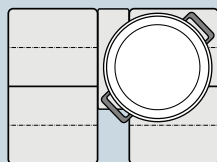
Nádoba by mala prikrývať bočnú varnú a varné zóny FlexPlus.

V závislosti od veľkosti varnej nádoby môže byť flexibilná varná zóna aktivovaná ako dve nezávislé varné zóny alebo ako jedna varná zóna.

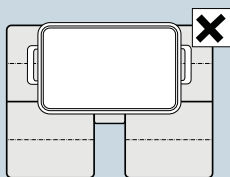
Umiestnenie nádoby



Oblong cookware
Activate the flexible cooking zone as two independent hotplates or as one hotplate.



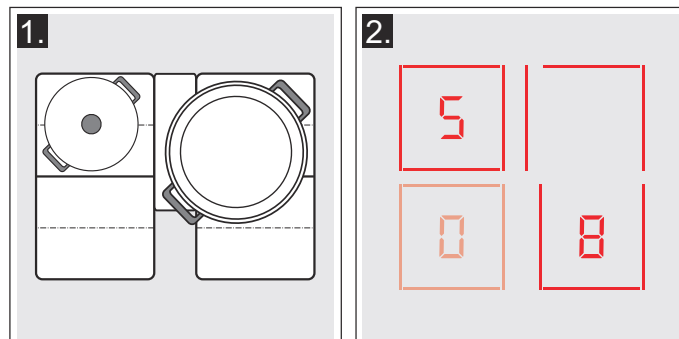
Large round cookware
Activate the flexible cooking zone as a single hotplate.



The vessel must not cover the two side cooking zones and the FlexPlus cooking zone at the same time.

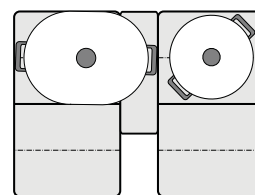
Aktivácia

1. Postavte riad na varnú zónu a dávajte pozor na to, aby prikrýval tiež varnú zónu FlexPlus.
2. Zvoľte varnú zónu a požadovaný stupeň ohrevu. Rozsvietia sa ukazovatele varnej zóny a varnej zóny FlexPlus.



Varná zóna FlexPlus je aktivovaná.

Upozornenie: Ak sa na dvoch varných zónach vedľa varnej zóny FlexPlus nachádzajú nádoby, ukazovateľ varnej zóny FlexPlus bude blikať ešte pred zapnutím varnej dosky.



Aby ste prepojili varnú zónu FlexPlus s príslušnou varnou zónou, zdvihnite nádoby, zvoľte druh ohrevu a potom položte nádoby naspäť.

Deaktivácia

Dajte dole riad z varnej zóny. Ukazovatele zhasnú.

Varná zóna FlexPlus je vypnutá.

Časové funkcie

Vaša varná doska je vybavená tromi časovými funkciami

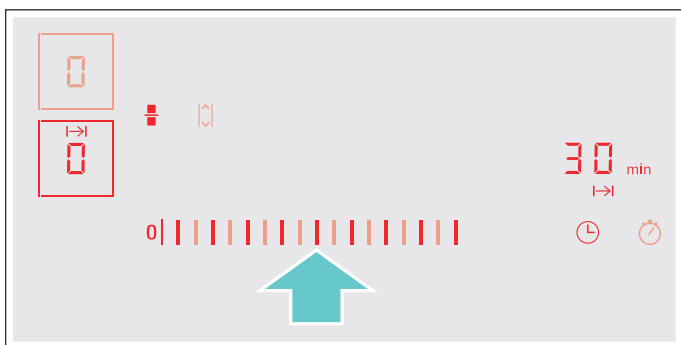
- Nastavenie doby prípravy pokrmu
- Budík
- Funkcia stopky

Nastavenie doby prípravy pokrmu

Varná doska sa po uplynutí nastavenej doby automaticky vypne.

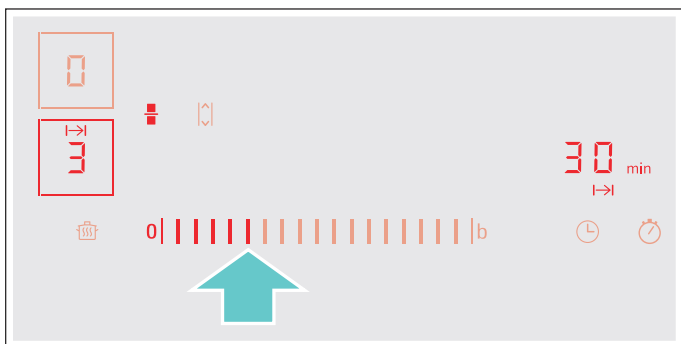
Spôsob nastavenia:

1. Stlačte dvakrát symbol Na ukazovateli časových funkcií sa rozsvieti a ukazovateľ .
2. Zvoľte varnú zónu. Rozsvieti sa ukazovateľ .
3. Behom nasledujúcich 10 sekúnd nastavte požadovanú dobu prípravy pokrmu. Smerom zľava doprava je možné prednastaviť 1,2,3...až 10 minút.



4. Pre potvrdenie nastavenia stlačte symbol .

5. Zvoľte požadovaný stupeň ohrevu.



Začne plynúť doba prípravy pokrmu.

Upozornenie:

- Pre všetky varné zóny môžete automaticky nastaviť rovnakú dobu prípravy pokrmu. Nastavená doba beží pre každú varnú zónu nezávisle od seba. Informácie k automatickému programovaniu doby prípravy pokrmu nájdete v odseku → "Základné nastavenie"
- Ak nastavíte flexibilnú varnú zónu ako jednu varnú zónu, je nastavený čas pre celú varnú zónu rovnaký.
- Ak u kombinovanej varnej zóny zvolíte funkciu Move, je nastavený čas pre tri varné zóny rovnaký.

Senzor smaženie

Ak pre jednu varnú zónu nastavíte dobu prípravy pokrmu a je aktivovaný senzor smaženie, začne čas plynúť až vtedy, keď sa dosiahne zvoleného teplotného stupňa.

Zmena alebo zrušenie nastaveného času

Stlačte dvakrát symbol a potom zvoľte varnú zónu.

Zmeňte dobu prípravy pokrmu alebo nastavte , aby došlo ku zrušeniu naprogramovanej doby prípravy pokrmu.

Pre potvrdenie nastavenia stlačte symbol .

Po uplynutí nastaveného času

Varná zóna sa vypne, bliká ukazovateľ a varná zóna ukazuje . Zaznie zvukový signál.

Na ukazovateli časových funkcií zabliká symbol a ukazovateľ .

Keď stlačíte symbol , tak ukazovatele zhasnú a zvukový signál utíchne.

Upozornenie

- Ak nastavíte dobu prípravy pokrmu pre viac varných zón, zobrazí sa na ukazovateli časových funkcií vždy najkratšia doba prípravy pokrmu.
- Pre zobrazenie zostávajúcej doby prípravy pokrmu pre jednu varnú zónu stlačte dvakrát symbol a vyberte varnú zónu.
- Dobu prípravy pokrmu môžete nastaviť až na **99** minút.

Budík

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

Spôsob nastavenia

1. Stlačte symbol Na ukazovateli časových funkcií sa rozsvieti a ukazovateľ .
2. Nastavte požadovaný čas a pre potvrdenie nastavenia stlačte symbol .

Po niekoľkých sekundách začne plynúť čas.

Zmena alebo zrušenie nastaveného času

Stlačte symbol .

Zmeňte dobu prípravy pokrmu alebo nastavte , aby došlo ku zrušeniu naprogramovanej doby prípravy pokrmu. Pre potvrdenie nastavenia stlačte symbol .

Po uplynutí nastaveného času

Po uplynutí nastaveného času zaznie signál. Na ukazovateli časových funkcií bliká a symbol .



Keď stlačíte symbol , tak ukazovatele zhasnú.

Funkcia stopky



Funkcia stopky zobrazuje čas, ktorý ubehol od okamihu aktivácie.

Funguje nezávisle od varných zón a ostatných nastavení. Táto funkcia varnú zónu automaticky nevypne.

Aktivácia

Stlačte symbol  Na ukazovateli časových funkcií sa rozsvieti . Začne bežať čas.

Deaktivácia


Stlačte symbol  Na ukazovateli časových funkcií sa rozsvieti  a potom zmizne.

Funkcia je deaktivovaná.

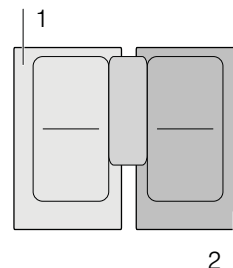
Upozornenie: Pre deaktiváciu funkcie stopky musí byť zvolená táto funkcia.



Funkcia PowerBoost



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

Túto funkciu je možné pre varnú zónu aktivovať vtedy, ak nie je v prevádzke iná varná zóna rovnakej skupiny (viď obrázok).






Upozornenie: Funkciu Powerboost môžete aktivovať tiež vo flexibilnej oblasti, ak je varná zóna používaná ako jedna varná zóna.

Aktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Stlačte symbol . Na ukazovateli varnej zóny sa rozsvieti . Funkcia je aktivovaná.

Deaktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Stlačte symbol . Zhasne ukazovateľ  a varná zóna sa prepne späť na stupeň ohrevu . Funkcia je deaktivovaná.

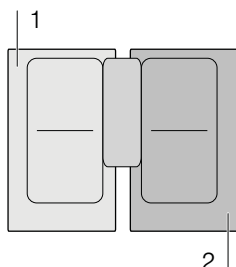
Upozornenie: Za určitých okolností sa funkcia PowerBoost automaticky vypne, aby ochránila elektronické komponenty vo vnútri varnej dosky.

Funkcia ShortBoost

Pomocou funkcie ShortBoost zohrejete rýchlejšie varné nádoby ako pomocou stupňa ohrevu **9**.

Po deaktivácii tejto funkcie zvol'te vhodný stupeň ohrevu pre prípravu Vášho pokrmu.

Túto funkciu môžete pre varnú zónu aktivovať vtedy, ak nie je v prevádzke iná varná zóna rovnakej skupiny (viď obrázok).



Upozornenie: Funkciu Shortboost môžete aktivovať tiež u flexibilnej varnej zóny, ak je používaná ako jedna varná zóna.

Odporúčanie pre použitie

- Používajte vždy varné nádoby, ktoré neboli predtým zohriate.
- Používajte hrnce a panvice s rovným dnom. Nepoužívajte žiadne nádoby s tenkým dnom.
- Nikdy nezohrievajte bez dohľadu prázdne varné nádoby, olej, maslo alebo sadlo.
- Nepokladajte na varné nádoby žiadne pokrievky.
- Riad postavte do stredu varnej zóny. Ubezpečte sa, že priemer dna varnej nádoby zodpovedá veľkosti varnej zóny.
- Informácie o druhu, veľkosti a umiestnení varných nádob nájdete v príslušnej kapitole → "Indukčné varenie"

Aktivácia

1. Zvol'te varnú zónu.
 2. Stlačte symbol **b**.
Rozsvieti sa ukazovateľ **b**.
- Funkcia je aktivovaná.

Deaktivácia


1. Zvol'te varnú zónu.
 2. Stlačte symbol **b**.
Zhasne ukazovateľ **b** a varná zóna sa prepne späť na stupeň ohrevu **9**.
- Funkcia je deaktivovaná.

Upozornenie: Pri určitých okolnostiach sa funkcia ShortBoost automaticky vypne, aby ochránila elektronické komponenty vo vnútri varnej dosky.


Funkcia udržiavania teploty

Táto funkcia sa hodí pre rozpúšťanie čokolády alebo masla a pre udržiavanie teplých pokrmov.

Aktivácia

1. Stlačte symbol .
2. Počas ďalších 10 sekúnd vyberte požadovanú varnú zónu.
Rozsvieti sa ukazovateľ **L**.
Funkcia je aktivovaná.

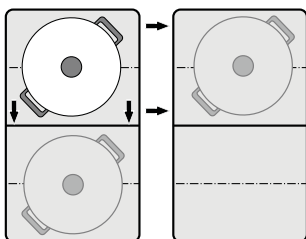
Deaktivácia

1. Stlačte symbol .
2. Zvol'te varnú zónu.
Ukazovateľ **L** zhasne. Varná zóna sa vypne a rozsvieti sa ukazovateľ zostatkového tepla.
Funkcia je deaktivovaná.

Prevod nastavenia

Pomocou tejto funkcie môžete previesť stupeň ohrevu a nastavenú dobu prípravy pokrmu z jednej varnej zóny na druhú.

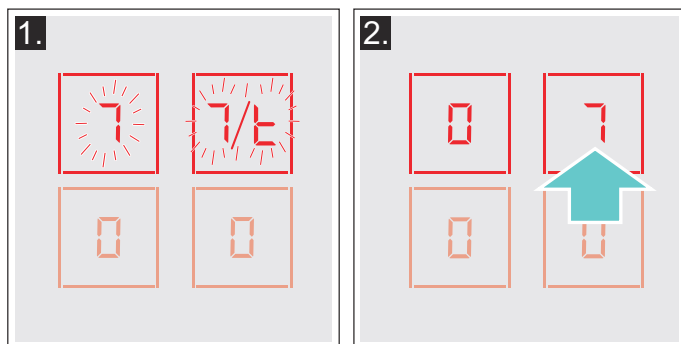
Pre prevod nastavenia premiestnite nádobu zo zapnutej varnej zóny na inú varnú zónu.



Upozornenie: Doplňujúce informácie pre správne umiestnenie varného riadu nájdete v príslušnej kapitole → „Zóna Flex“

Aktivácia

1. Presuňte nádobu zo zapnutej varnej zóny na inú varnú zónu. U pôvodnej varnej zóny bliká stupeň ohrevu. Dôjde k rozpoznaní nádoby a na ukazovateľoch novej varnej zóny bliká predtým zvolený stupeň ohrevu a ukazovateľ $\frac{7}{t}$.
2. Pre potvrdenie nastavenia zvolte novú varnú zónu. Stupeň ohrevu pôvodnej varnej zóny sa nastaví na 0.



Nastavenia budú prevedené na novú varnú zónu.

Upozornenie

- Presuňte varnú nádobu na varnú zónu, ktorá nie je zapnutá, ktorá ešte nie je nastavená alebo na ktorej sa predtým nenachádzala žiadna iná nádoba.
- Funkcia PowerBoost alebo ShortBoost-Funktion môže byť prepnutá zľava doprava alebo sprava doľava iba vtedy, ak nie je aktivovaná žiadna varná zóna.
- Ak postavíte novú varnú nádobu na inú varnú zónu predtým, ako potvrdíte nastavenie, tak je táto funkcia v pohotovosti pre obidve varné nádoby.
- Ak premiestnite viacej nádob, tak je funkcia v pohotovosti iba pre poslednú premiestnenú nádobu.

Senzor smaženia

Táto funkcia riadi teplotu pomocou teplotných stupňov. Behom celého priebehu smaženia zostane zachovaná vhodná teplota.

Varné zóny, ktoré majú k dispozícii túto funkciu, sú označené symbolom senzoru smaženia.

Výhody pri smažení

- Varná zóna hreje iba vtedy, ak je nutné zachovať teplotu. Tým sa znižuje spotreba energie a neprepaluje sa olej a tuk.
- Senzor smaženia hlási, kedy prázdna panvica dosiahne optimálnej teploty. Teraz môžete do panvice dať olej alebo tuk a potom potraviny.

Upozornenie

- Nepokladajte na panvicu žiadne pokrievky. Inak sa funkcia neaktivuje správnym spôsobom. Môžete použiť ochranu proti striekaniu, aby ste zabránili vystrekovaniu tuku z panvice.
- Použite olej alebo tuk vhodný na smaženie. Ak použijete maslo, margarín, prírodný olivový olej alebo bravčové sadlo, nastavte stupeň teploty 1 alebo 2.
- Nikdy nezohrievajte prázdnu panvicu alebo panvicu s pokrmom bez dohľadu.

Panvice vhodné pre senzor smaženia

Existujú špeciálne panvice vhodné pre túto funkciu. Môžete ich kúpiť v špecializovanej predajni alebo prostredníctvom nášho zákazníckeho servisu. Vždy uveďte zodpovedajúce referenčné číslo.

- HEZ390210 Panvica s priemerom 15 cm.
- HEZ390220 Panvica s priemerom 19 cm.
- HEZ390230 Panvica s priemerom 21 cm.
- HEZ390250 Panvica s priemerom 28 cm.

Panvice sú opatrené neprilnavým povrchom, preto smažte iba na troške oleja.

Upozornenie

- Senzor smaženia je nastavený špeciálne na tieto druhy panvíc.
- Iné panvice sa môžu prehrievať. Môže sa nastaviť vyššia alebo nižšia teplota. U ostatných panvíc nastavte najprv najnižší stupeň ohrevu a potom ho zmeňte podľa potreby.
- Ubezpečte sa, že priemer dna panvice zodpovedá veľkosti varnej zóny. Postavte panvicu do stredu varnej zóny.

Teplotné stupne

Teplotný stupeň	Vhodný pre
1 veľmi nízky	Príprava omáčok, dusenie zeleniny a smaženie pokrmov na extra panenskom olivovom oleji, masle alebo margaríne.
2 nízky	Smaženie pokrmov na olivovom oleji, masle alebo margaríne.
3 stredne nízky	Smaženie rýb a silných kusov pokrmu, napr. frikadelky a párky.
4 stredne vysoký	Smaženie steakov, medium alebo well done, obalované hlboko zamrazené výrobky a slabé kusy pokrmov, napr. rezne a zelenina.
5 vysoký	Smaženie pri vysokých teplotách, napr. steaky rare (krvavé), zemiakové placky a pečené zemiaky.

Tabuľka

V tabuľke je uvedené, aký teplotný stupeň je pre daný pokrm vhodný. Dĺžka prípravy závisí od druhu, hmotnosti, veľkosti a kvalite pokrmu.

Nastavený teplotný stupeň sa líši podľa použitej panvice. Predhrejte prázdnu panvicu, po zaznení zvukového signálu pridajte olej a pokrm.

	Teplotný stupeň	Celková doba smaženia po zaznení signálneho tónu (min.)
Mäso		
Rezeň, prírodný alebo obalovaný	4	6 - 10
Filet	4	6 - 10
Kotlety*	3	10 - 15
Cordon bleu	4	10 - 15
Steak, prudko opečený (3 cm hrubý)	5	6 - 8
Steak, stredne alebo dobre prepečený (3 cm hrubý)	4	8 - 12
Kuracie prsia (2 cm hrubé)*	3	10 - 20
Párky, predhriate alebo surové	3	8 - 20
Hamburger	3	6 - 30
Sekaná	2	6 - 9
Gyros	4	7 - 12
Mleté mäso	4	6 - 10
Slanina	2	5 - 8
Ryby		
Celá ryba, smažená, napr. pstruh	3	10 - 20
Rybacie filé, prírodné alebo obalované	3 - 4	10 - 20
Krevety, tigrie krevety	4	4 - 8
Pokrm z vajec		
Palacinky**	5	-
Omelety**	2	3 - 6
Volské oká	2 - 4	2 - 6
Miešané vajcia	2	4 - 9
Trhanec	3	10 - 15
Francúzsky toast**	3	4 - 8
* Niekoľkokrát obrátiť		
** Celková doba prípravy na porciu. Smažte postupne.		



	Teplotný stupeň	Celková doba smaženia po zaznení signálneho tónu (min.)
Zemiaky		
Smažené zemiaky (varené v šupke)	5	6 - 12
Hranolčky (zo surových zemiakov)	4	15 - 25
Švajčiarske rosti	5	2,5 - 3,5
Zemiakové placky**	1	50 - 55
Glazované zemiaky	3	15 - 20
Zelenina		
Cesnak, cibuľa	1 - 2	2 - 10
Cuketa, baklažán	3	4 - 12
Paprika, zelená špargľa	3	4 - 15
Dusenie zeleniny s pridaním tuku a bez prídania vody, napr. cuketa, zelená paprika	1	10 - 20
Hríby	4	10 - 15
Glazovaná zelenina	3	6 - 10
Hlboko zmrazené potraviny		
Rezne	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Hydinové prsia*	4	10 - 30
Kuracie nugety	4	10 - 15
Gyros, kebab	3	5 - 10
Rybacie filé, prírodné alebo obalované	3	10 - 20
Rybacie prsty	4	8 - 12
Hranolčky	5	4 - 6
Pokrmy z panvice, napr. zeleninová panvica s kuracím mäsom	3	6 - 10
Jarné závitky	4	10 - 30
Camembert syr	3	10 - 15
Omáčky		
Rajčinová omáčka so zeleninou	1	25 - 35
Bešamel	1	10 - 20
Syrová omáčka, napr. z gorgonzoly	1	10 - 20
Redukované omáčky, napr. rajčinová omáčka, boloňská omáčka	1	25 - 35
Sladké omáčky, napr. pomarančová omáčka	1	15 - 25
Ostatné		
Camembert syr	3	7 - 10
Suché hotové pokrmy s pridaním vody, napr. cestoviny Krutóny	1	5 - 10
Mandle, vlašské orechy, jadrá piniových orieškov	3	6 - 10
	4	3 - 15

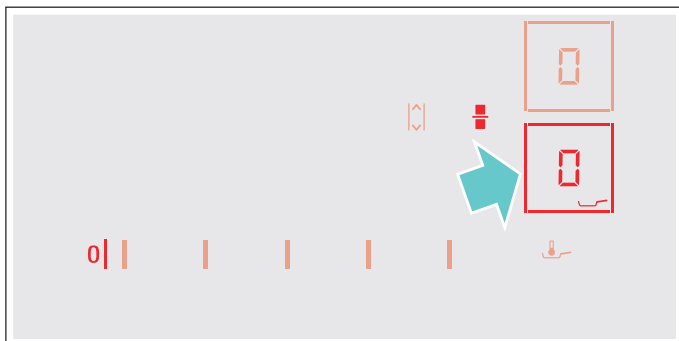
* Niekoľkokrát obrátiť

** Celková doba prípravy na porciu. Smažte postupne.

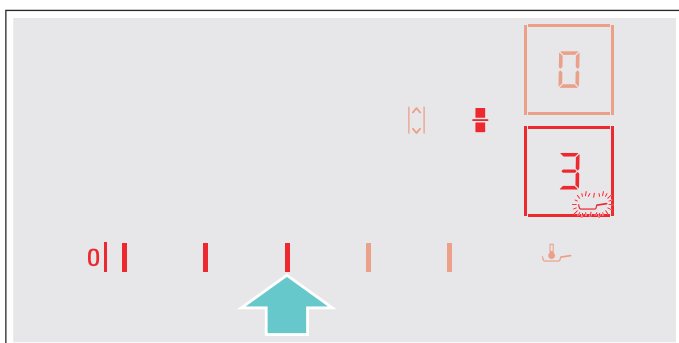
Nastavenie

Z tabuľky vyberte vhodný teplotný stupeň. Na varnú zónu postavte prázdnu panvicu.


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



3. Behom nasledujúcich 10 sekúnd nastavte požadovaný teplotný stupeň.



Funkcia je aktivovaná.

Bliká symbol teploty , kým nebude dosiahnutá teplota smaženia. Zaznie zvukový signál a symbol teploty prestane blikať.

4. Keď sa dosiahne teploty smaženia, tak ešte len do panvice prilejte olej a potom pokrm.

Upozornenie: Pokrm otáčajte, aby sa nepripiekol.

Vypnutie senzoru smaženia

Stlačte symbol  a zvoľte varnú zónu. Varná zóna sa vypne a rozsvieti sa ukazovateľ zvyškového tepla.



Detská poistka

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


Aktivácia a deaktivácia detskej poistky

Varná doska musí byť vypnutá.

Aktivácia

1. Zapnite varnú dosku pomocou hlavného vypínača.
2. Stlačte na cca 4 sekundy symbol . Symbol  sa rozsvieti na 10 sekúnd. Varná doska je zablokovaná.

Deaktivácia

1. Zapnite varnú dosku pomocou hlavného vypínača.
2. Stlačte na cca 4 sekundy symbol . Detská poistka je odblokovaná.

Automatická detská poistka

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

Zapnutie a vypnutie

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




Ochrana před náhodnou aktiváciou

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

zablokovať.

Aktivácia: stlačte symbol . Zaznie zvukový signál. Ovládací panel sa zablokuje na 35 sekúnd.

Povrch ovládacieho panela môžete utrieť bez toho, aby sa zmenilo nastavenie.

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

Upozornenie

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



Automatické vypnutie varnej zóny

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

Varná doska prestane hriať. Na ukazovateli varnej zóny zabliká striedavo **F**, **B** a ukazovateľ zostatkového tepla **h** alebo **H**.

Ak sa dotknete ľubovôle symbolu, ukazovateľ sa vypne. Opäť môžete nastaviť varnú zónu.

Automatické zapnutie bezpečnostného vypínača sa riadi podľa nastaveného stupňa ohrevu (po 1 až 10 hodinách).

Základné nastavenie

Prístroj disponuje rôznymi základnými nastaveniami. Tieto nastavenia môžu byť prispôbené individuálnym potrebám užívateľa.

Ukazovateľ	Funkcia
c 1	Automatická detská poistka 0 Manuálna* 1 Automatická. 2 Funkcia je deaktivovaná.
c 2	Zvukové signály 0 Potvrdzovací a poruchový signál je vypnutý. 1 Je zapnutý iba poruchový signál. 2 Je zapnutý iba potvrdzovací signál. 3 „Sú zapnuté všetky signálne tóny.*
c 3	Ukazovateľ spotreby energie. 0 Vypnutý* 1 Zapnutý
c 5	Automatické programovanie doby prípravy pokrmu 00 Vypnuté.* 0 1-99 Doba do automatického vypnutia.
c 6	Dĺžka signálneho tónu budíka 1 10 sekúnd.* 2 30 sekúnd.* 3 1 minúta.
c 7	Funkcia Power Management. Obmedzenie celkového výkonu varnej dosky. 0 Vypnuté* 1 1000 W, minimálny výkon 1.5 1500 W 2 2000 W ... 9 alebo 9. Maximálny výkon varnej dosky.
c 11	Zmena prednastavených stupňov ohrevu pre funkciu Move -9 Prednastavené stupne ohrevu prednej varnej zóny. -5 Prednastavené stupne ohrevu prostrednej varnej zóny. -1.5 Prednastavené stupne ohrevu zadnej varnej zóny.
c 12	Riad, kontrola výsledku úpravy pokrmu 0 Nevhodné 1 Nie je optimálne 2 Vhodné
c 13	Konfigurácia aktivácie flexibilnej varnej zóny. 0 Ako dve nezávislé varné zóny 1 Ako jedna varná zóna.*

* Nastavenie z výroby

Ukazovateľ Funkcia

☐	Obnovenie nastavenia z výroby
☐	Individuálne nastavenie.*
!	Obnovenie nastavenia z výroby.

* Nastavenie z výroby

Vykonanie základného nastavenia:

Varná doska musí byť vypnutá.

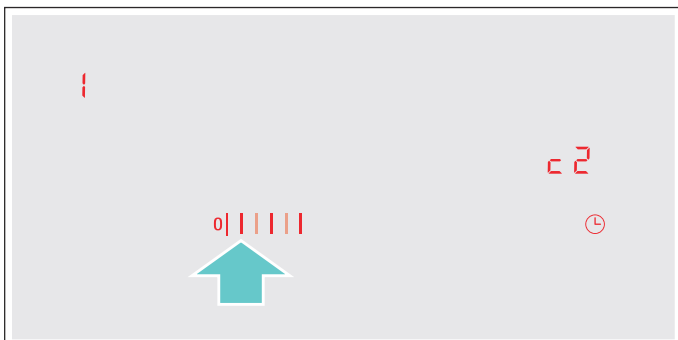
1. Zapnite varnú dosku.
2. Počas nasledujúcich 10 sekúnd stlačte na cca 4 sekundy symbol ☐. Prvé štyri hlásenia sú informácie o výrobku. Stlačte oblasť pre nastavenie, aby ste mohli vidieť jednotlivé ukazovatele.

Informácie o výrobku	Ukazovateľ
Zoznam technických zákazníckych servisov (TK)	☐ !
Výrobné číslo	Fd
Výrobné číslo 1	95.
Výrobné číslo 2	05

3. Ak znova stlačíte symbol ☐ dostanete sa do ponuky základných nastavení. Na ukazovateľí svieti ☐ ! a ☐ ako prednastavenie.



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



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

Opustenie ponuky základných nastavení

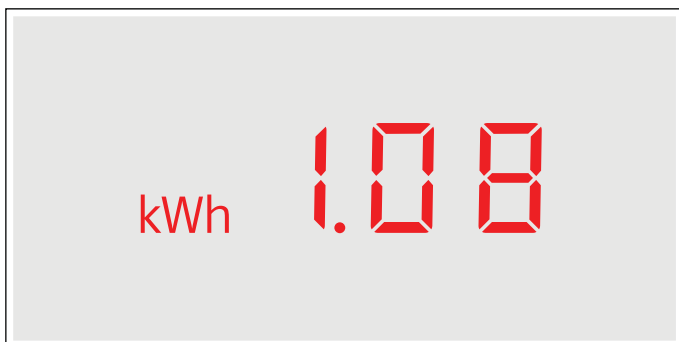
Vypnite varnú dosku pomocou hlavného vypínača.

Ukazovateľ spotreby energie

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

Po vypnutí sa na 10 sekúnd zobrazí spotreba v kWh.

Na obrázku nájdete príklad so spotrebou **1.08 kWh**.



Ako zapnúť túto funkciu nájdete v príslušnej kapitole → "Základné nastavenie".

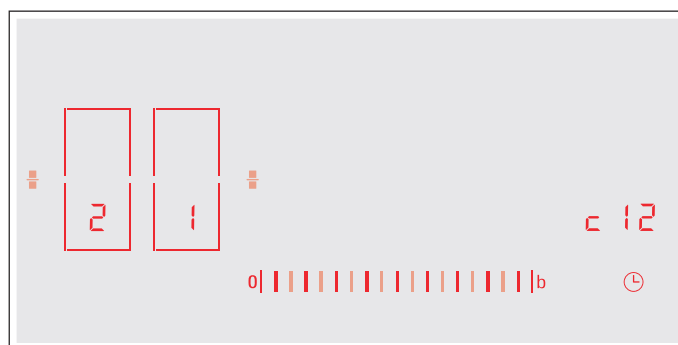
Test vhodnosti riadu

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

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

1. Do stredu varnej zóny postavte studenú varnú nádobu s cca 200 ml vody, priemer varnej zóny musí čo najlepšie zodpovedať priemeru dna varnej nádoby.
2. Zvoľte základné nastavenie a vyberte nastavenie **c 12**.
3. Stlačte oblasť pre vykonanie nastavenia. Na ukazovateli varnej zóny zabliká **—**. Funkcia je aktivovaná.

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



Porovnajete výsledok s nasledujúcou tabuľkou:

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

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

Pre opätovnú aktiváciu tejto funkcie stlačte oblasť pre vykonanie nastavenia.

Upozornenie

- Flexibilná varná zóna je jednou varnou zónou; používajte iba jednu varnú nádobu.
- Ak je použitá varná zóna oveľa menšia ako priemer varnej nádoby, zahreje sa pravdepodobne len stred nádoby a výsledok nebude najlepší alebo uspokojivý.
- Informácie o tejto funkcii nájdete v príslušnej kapitole → "Základné nastavenie". Informácie o druhu, veľkosti a umiestnení varných
- nádob nájdete v príslušných kapitolách → „Indukčné varenie“ a → „Zóna Flex“.



Čistenie prístroja

Vhodné čistiace prostriedky a prostriedky na ošetrovanie zakúpíte prostredníctvom zákaznickeho servisu.

Varná doska

Čistenie

Varnú dosku vyčistíte po každom varení. Tým zabránite pripáleniu prichytených zvyškov. Varnú dosku čistíte až zhasne ukazovateľ zostatkového tepla.

Varnú dosku očistíte vlhkou handričkou a vysušte ju, aby sa na nej netvorili škrvny.

Používajte iba čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné pre tento druh varnej dosky. Dbajte na pokyny od výrobcu, ktoré sa nachádzajú na obale výrobku.

V žiadnom prípade nepoužívajte:

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

Odolné nečistoty najlepšie odstránite bežne predávanou škrabkou na sklo. Riad'te sa pokynmi od výrobcu.

Vhodné škrabky na sklo môžete zakúpiť prostredníctvom nášho zákaznickeho servisu.

Dobré výsledky docielite pomocou špeciálnych špongií na čistenie sklokeramických varných dosiek.

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

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

Rám varnej dosky

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

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

Často kladené otázky

Použitie prístroja

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

Je aktivovaná detská poistka.

Informácie o tejto funkcii nájdete v príslušnej kapitole → "*Detská poistka*".

Prečo blikajú ukazovatele a je počuť zvukový signál?

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

Zvuky

Prečo sú počas varenia počuť zvuky?

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

Možné zvuky:

Hlboké bzučanie ako u transformátora:

Vzniká počas varenia na vysokom stupni ohrevu. Zvuk zmizne alebo bude tichší, ak znížite stupeň ohrevu.

Hlboké pískanie:

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

Praskanie:

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

Vysoké piskľavé tóny:

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

Hluk ventilátora:

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

Vhodné varné nádoby

Ktoré varné nádoby sú vhodné pre indukčnú varnú dosku?

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

Prečo sa nezohrieva varná zóna a bliká stupeň ohrevu?

Varná zóna, na ktorej stojí varná nádoba, nie je zapnutá.

Skontrolujte, či ste zapli správnu varnú zónu.

Varná nádoba je pre zapnutú varnú zónu príliš malá alebo sa nehodí pre indukčné varenie. Prekontrolujte, či je riad vhodný pre indukčné varenie a či je umiestnený na varnej zóne správnej veľkosti. Informácie o type, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v príslušnej kapitole → "*Indukčné varenie*", → "*Zóna Flex*" a → "*Funkcia Move*".

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

Varná nádoba je pre zapnutú varnú zónu príliš malá alebo sa nehodí pre indukčné varenie. Prekontrolujte, či je riad vhodný pre indukčné varenie a či je umiestnený na varnej zóne správnej veľkosti. Informácie o type, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v príslušnej kapitole → "*Indukčné varenie*", → "*Zóna Flex*" a → "*Funkcia Move*".

Čistenie

Ako sa čistí varná doska?

Optimálny výsledok dosiahnete pomocou špeciálnych čistiacich prostriedkov na sklokeramiku. Neodporúčame používať žiadne ostré alebo brúsne čistiace prostriedky, čistiace prostriedky na umývanie riadu (koncentráty) alebo drhúce hubky. Ďalšie informácie o čistení a starostlivosti o varnú dosku nájdete v príslušnej kapitole → "Čistenie prístroja".

? Čo robiť v prípade poruchy?

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

Ukazovateľ	Možná príčina	Riešenie
Nesvieti žiadny ukazovateľ	Je prerušené zásobovanie elektrickým prúdom. Prístroj nebol zapojený podľa schémy zapojenia. Porucha na elektronike.	Prekontrolujte pomocou ostatných elektrických prístrojov, či nedošlo k prerušeniu dodávky elektrickej energie. Ubezpečte sa, že bol prístroj zapojený podľa schémy zapojenia. Ak nie je možné poruchu odstrániť svojpomocne, informujte zákaznícky servis.
Ukazovatele blikajú	Ovládací panel je vlhký alebo je zakrytý nejakým predmetom.	Ušušte ovládací panel alebo odstráňte predmet.
Na displejoch varnej dosky bliká ukazovateľ –.	Vznikla porucha na elektronike.	Pre potvrdenie poruchy zakryte rukou ovládací panel na krátku dobu.
F2	Elektronika sa prehriala a vypla zodpovedajúcu varnú zónu.	Počkajte, dokiaľ elektronika dostatočne vychladne. Potom stlačte akýkoľvek symbol na varnej doske.
F4	Elektronika sa prehriala a vypli sa všetky varné zóny.	
F5 + nastavenie ohrevu a zvukový signál	V oblasti ovládacieho panela stojí horúci hrniec. Hrozí, že sa elektronika prehreje.	Odstráňte hrniec. Krátko na to zmizne chybové hlásenie. Môžete pokračovať vo varení.
F5 a zvukový signál	V oblasti ovládacieho panela stojí horúci hrniec. Aby bola ochránená elektronika, tak sa varná zóna vypla.	Odstráňte hrniec. Počkajte niekoľko sekúnd. Stlačte ľubovoľnú ovládaciu plochu. Až zmizne chybové hlásenie, tak môžete pokračovať vo varení.
F1/F6	Varná zóna je prehriata a z dôvodu ochrany Vašej pracovnej plochy sa vypla.	Počkajte, až elektronika dostatočne vychladne a opäť zapnite varnú zónu.
F0	Nie je možné aktivovať funkciu prevodu nastavenia:	Prekontrolujte poruchové hlásenie tak, že sa dotknete ľubovoľnej ovládacej plochy. Môžete variť ako zvyčajne, bez toho aby ste použili funkciu prevodu nastavenia. Kontaktujte technický zákaznícky servis.
F9	Nie je možné aktivovať funkciu varná zóna FlexPlus:	Prekontrolujte poruchové hlásenie tak, že sa dotknete ľubovoľnej ovládacej plochy. Na zostávajúcich varných zónach môžete variť ako zvyčajne. Kontaktujte technický zákaznícky servis.
F8	Varná zóna bola v prevádzke dlhú dobu a bez prerušenia.	Aktivoval sa automatický bezpečnostný vypínač. Vid' príslušná kapitola.
E9000 E9010	Prevádzkové napätie je nesprávne, mimo normálny rozsah prevádzky.	Spojte sa s Vaším dodávateľom elektrickej energie.
E9011	Varná doska nie je zapojená správne.	Odpojte varnú dosku z elektrickej siete. Uistite sa, že varná doska bola zapojená podľa schémy.
dE	Je aktivovaný modus demo:	Odpojte varnú dosku z elektrickej siete. Počkajte 30 sekúnd a opäť ju zapojte. Behom ďalších 3 minút sa dotknete ľubovoľnej ovládacej plochy. Modus demo je deaktivovaný.

Nepokladajte na ovládací panel žiadne horúce hrnce.

Upozornenie

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



Zákaznícky servis

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

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

Ak kontaktujete náš zákaznícky servis, uveďte, prosím, (č. E) a (č. FD) Vášho prístroja.

Typový štítok s týmito číslami nájdete:

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

E-číslo môžete nájsť tiež na sklokeramike varnej dosky. Index zákazníckeho servisu (KI) a FD-číslo môžete skontrolovať v základnom nastavení. Za týmto účelom nahliadnite do príslušnej kapitoly → "Základné nastavenie".

Berte prosím ohľad na to, že za návštevu servisného technika z dôvodu nesprávnej obsluhy sa hradí poplatok, a to aj keď je prístroj v záručnej dobe.

Kontaktné informácie pre všetky krajiny nájdete v zozname zákazníckych centier.

Dôverujte odbornosti výrobcu. Tým zabezpečíte, že bude oprava vykonaná preškolenými servisnými technikmi, ktorí majú k dispozícii originálne náhradné diely pre Váš prístroj.

Skúšobné pokrmy

Tieto tabuľky boli zhotovené pre skúšobné inštitúty s cieľom uľahčiť testovanie našich prístrojov.

Údaje v tabuľke sa vzťahujú k nášmu riadu značky Schulte-Ufer (4 dielny set hrncov na varenie pre indukčné varné dosky HZ 390042) s nasledujúcimi rozmermi:

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

Skúšobné pokrmy	Nádoba	Stupeň ohrevu	Predhriatie Doba trvania (min:sek)	Po- krievka	Príprava Stupeň ohrevu	Po- krievka
Rozpúšťanie čokolády Poleva (napr. značka Dr. Oetker, horká čokoláda s 55% kaka, 150g)	Hlboký hrniec, Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Nie
Šošovicová polievka, ohrievanie a udržiavanie teploty						
Šošovicová polievka* Počiatočná teplota 20 °C						
Množstvo: 450 g	Hrnec, Ø 16 cm	9	1:30 (bez miešania)	Áno	1.5	Áno
Množstvo: 800 g	Hlboký hrniec, Ø 22 cm	9	2:30 (bez miešania)	Áno	1.5	Áno
Šošovicová polievka z plechovky, Např. šošovica s klobásami značky Erasco Počiatočná teplota 20 °C						
Množstvo: 500 g	Hrnec, Ø 16 cm	9	cca 1:30 (po cca 1 minúte zamiešať)	Áno	1.5	Áno
Množstvo: 1 kg	Hlboký hrniec, Ø 22 cm	9	cca 2:30 (po cca 1 minúte zamiešať)	Áno	1.5	Áno
Príprava bešamelu Teplota mlieka: 7 °C Prísady: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka (3,5 % tuku) a štipka soli						
1. Rozpustíte maslo, zamiešajte múku a sol' a celú hmotu zohrejte..	Hlboký hrniec,	1	cca 3:00	Nie	-	-
2. K zápražke prilejte mlieko a všetko za stáleho miešania prived'ite do varu.	Ø 16 cm	7	cca 5:30	Nie	-	-
3. Keď privediete bešamel do varu, nechajte ho ďalšie 2 minúty za stáleho miešania na varnej zóne.		-	-	-	1	Nie

*Recept podľa DIN 44550

**Recept podľa DIN EN 60350-2

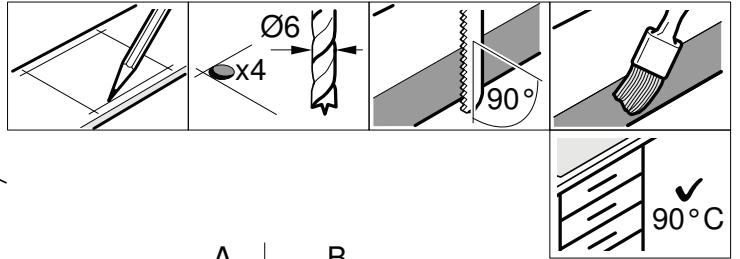
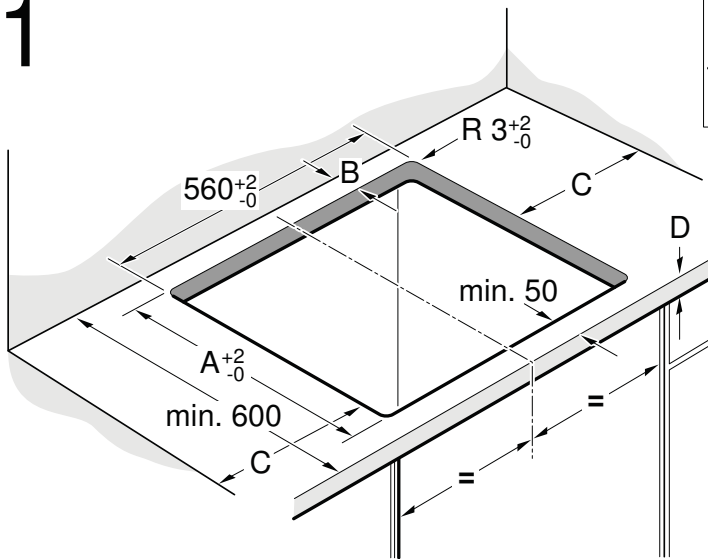
Skúšobné pokrmy	Nádoba	Stupeň ohrevu	Predhriatie Doba trvania (min:sek)	Po- krievka	Príprava Stupeň ohrevu	Po- krievka
Príprava mliečnej ryže						
Mliečna ryža, príprava s pokrievkou. Teplota mlieka: 7 °C Zohrejte mlieko, kým nezačne stúpať. Nastavte odporúčaný stupeň ohrevu a pridajte ryžu, cukor a soľ. Doba varenia vrátane predhriatia cca 45 minút.						
Prísady: 190 g gul'atozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (3,5 % tuku) a 1 g soli	Hrnec, Ø 16 cm	8.5	cca 7:00	Nie	3 (po 10 min. zamiešať)	Áno
Prísady: 250 g gul'atozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (3,5 % tuku) a 1,5 g soli	Hlboký hrniec, Ø 22 cm	8.5	cca 5:30	Nie	3 (po 10 min. zamiešať)	Áno
Mliečna ryža, bez pokrievky Teplota mlieka: 7 °C Pridajte do mlieka prísady a všetko za stálého miešania zohrejte. Vyberte odporúčaný stupeň ohrevu, až mlieko dosiahne cca 90 °C, prepnite na nižší stupeň a nechajte variť asi 50 minút.						
Prísady: 190 g gul'atozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (3,5 % tuku) a 1 g soli	Hrnec, Ø 16 cm	8.5	cca 7:00	Nie	3	Nie
Prísady: 250 g gul'atozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (3,5 % tuku) a 1,5 g soli	Hlboký hrniec, Ø 22 cm	8.5	cca 5:30	Nie	2.5	Nie
Príprava ryže *						
Teplota vody: 20 °C						
Prísady: 125 g dlhozrnnej ryže, 300 g vody a štipka soli	Hrnec, Ø 16 cm	9	cca 2:30	Áno	2	Áno
Prísady: 250 g dlhozrnnej ryže, 600 g vody a štipka soli	Hlboký hrniec, Ø 22 cm	9	cca 2:30	Áno	2.5	Áno
Bravčové karé						
Počiatočná teplota karé: 7 °C						
Množstvo: 3 kusy karé (celková hmotnosť asi 300 g, 1 cm hrubé) a 15 ml slnečnicového oleja	Panvička, Ø 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
Príprava palacínok**						
Množstvo: 55 ml cesta na jednu palacinku	Panvička, Ø 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
Fritovanie hlboko zmrazených hranolčekov						
porcia: 200 g hlboko zmrazených hranolčekov Hrnec, (napr. McCain, 123 Frites Originál)	Hlboký hrniec, Ø 22 cm	9	Kým teplota oleja nedosiahne 180 °C	Nie	9	Nie
*Recept podľa DIN 44550						
**Recept podľa DIN EN 60350-2						



sk Montážny návod



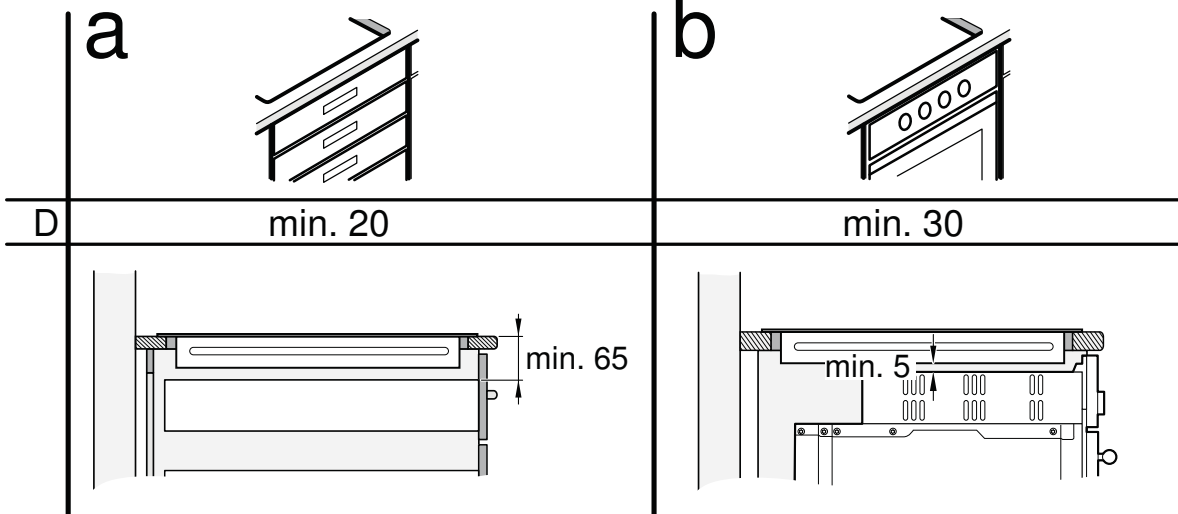
1



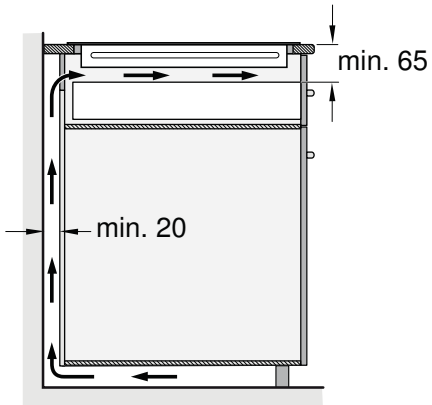
A	B
490	min. 60
500	min. 50

C = min. 40

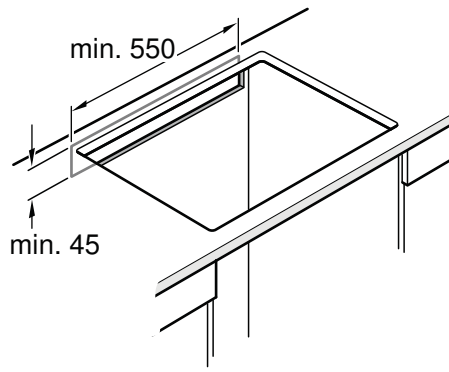
2



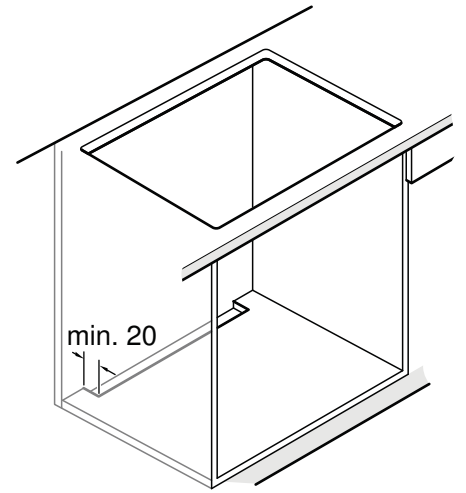
3a



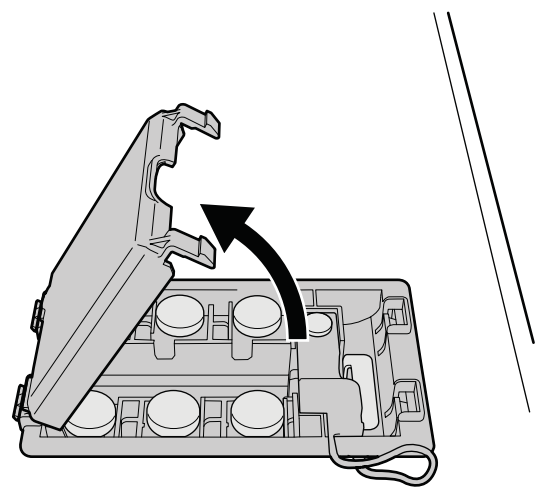
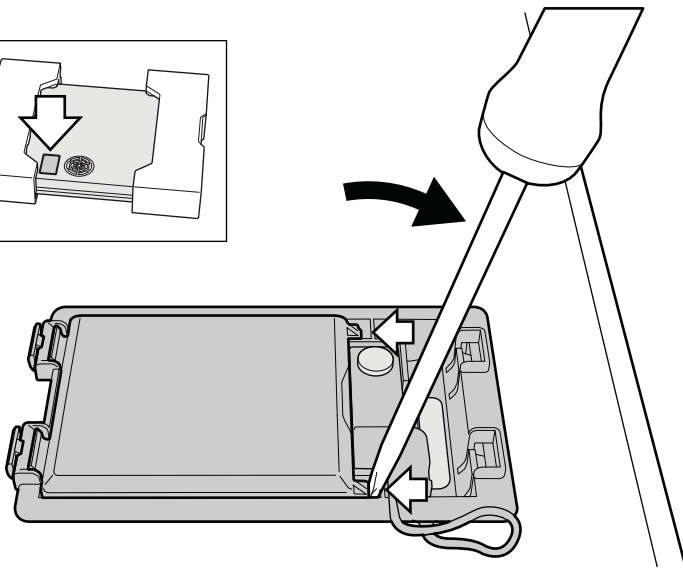
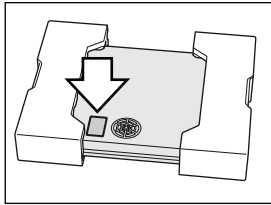
3b



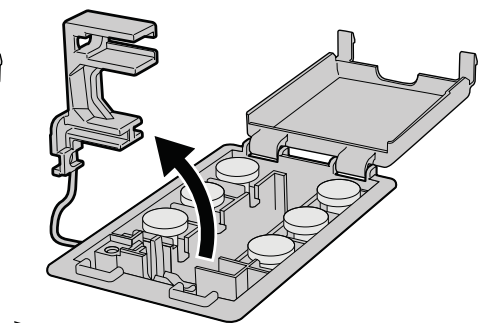
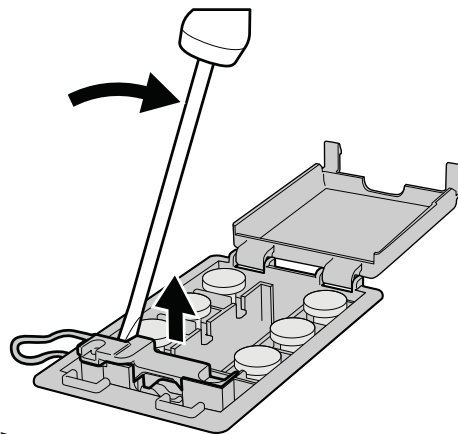
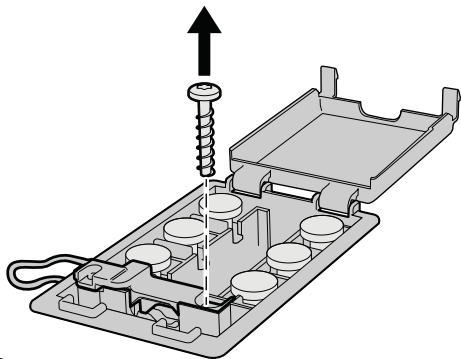
3c



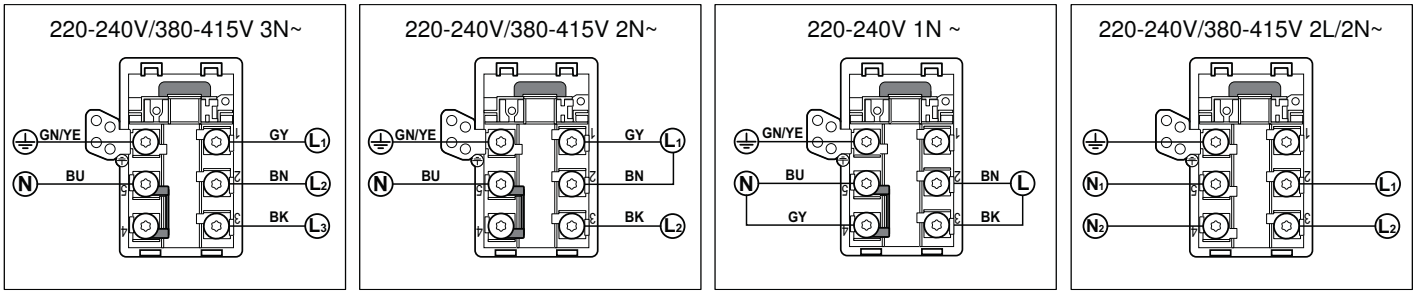
4



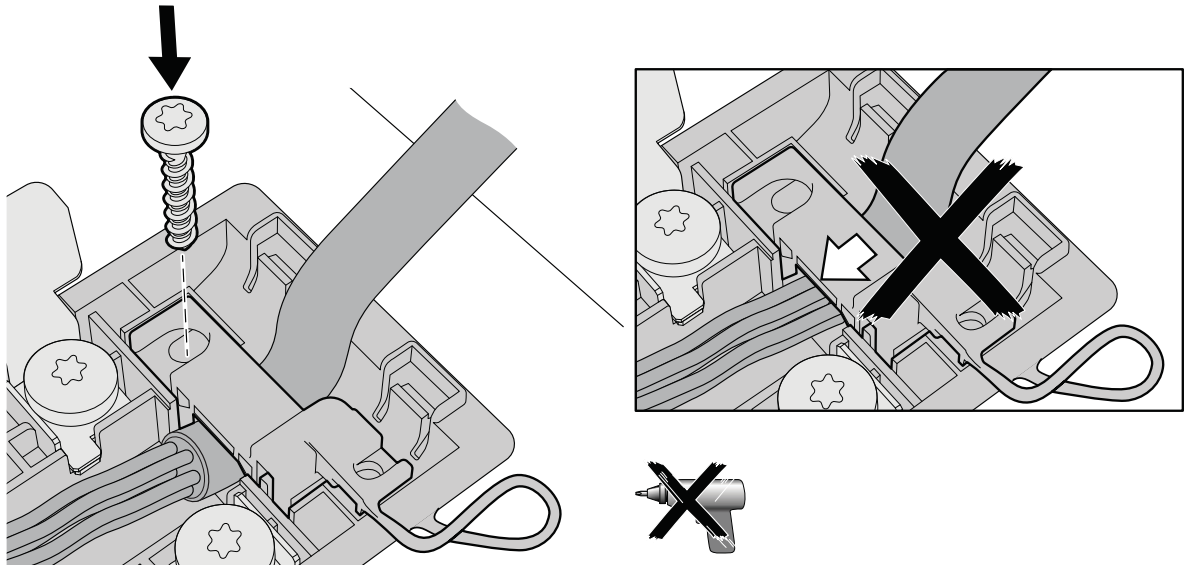
5



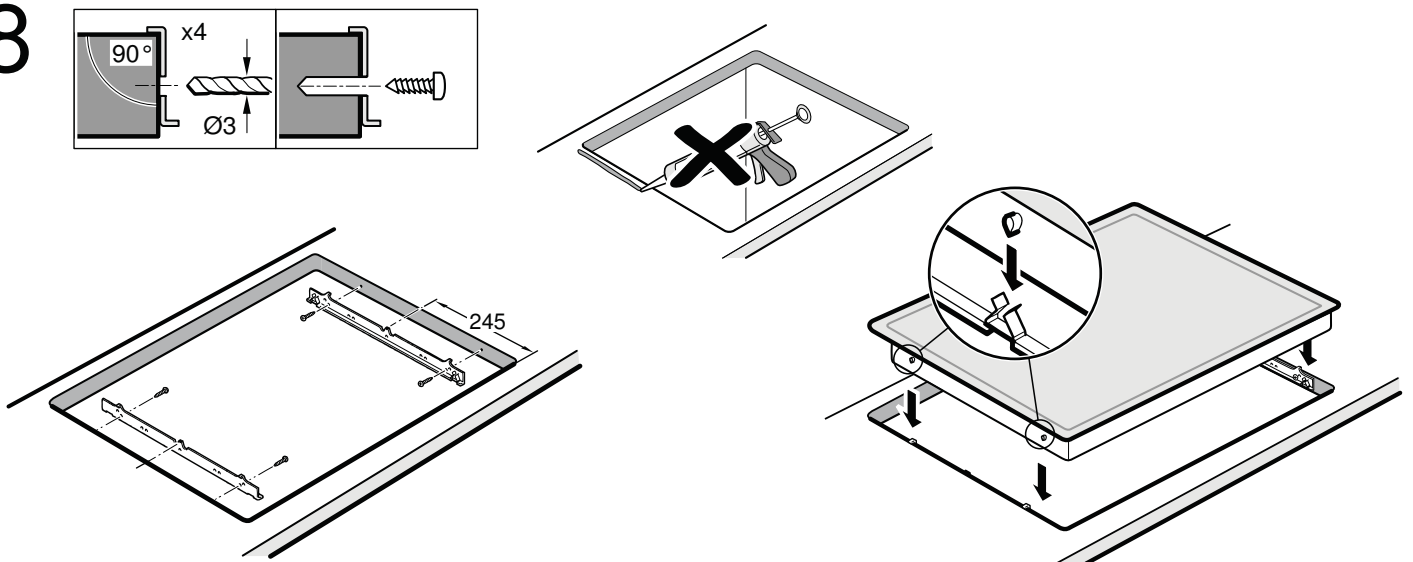
6



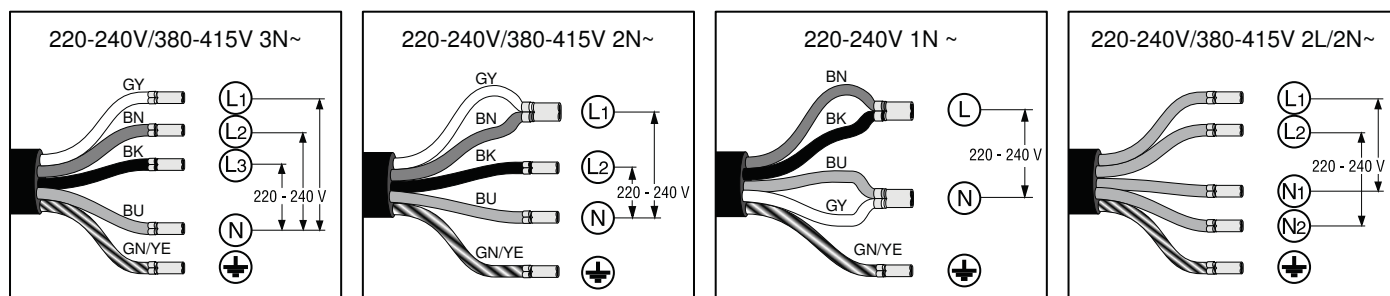
7



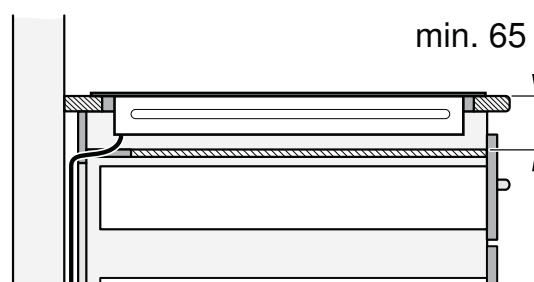
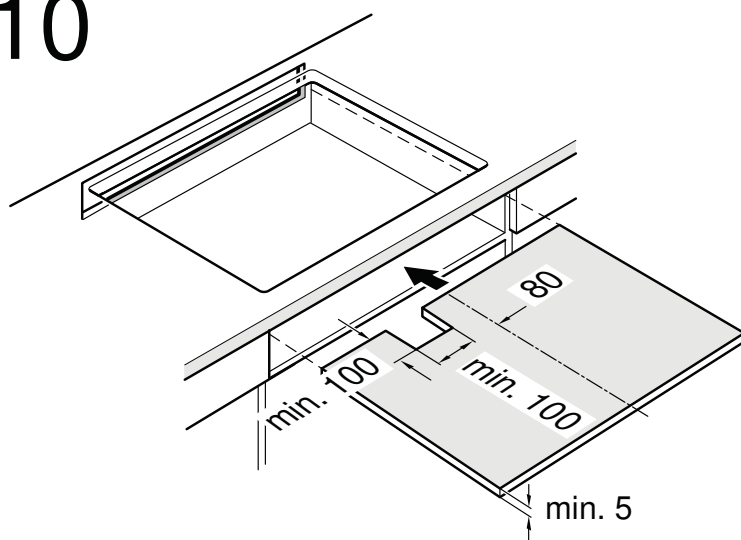
8



9



10



sk

Dôležité upozornenia

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

⚠ Nositelia elektronických implantátov!

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

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

Typy na pripojenie:

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

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

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

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

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

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

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

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

Príprava nábytku, obrázok 1/2/3

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

Výrez: Po vyrezaní odstráňte tiesky.

Rezné plochy: Obstarajte ich žiaruvzdorným materiálom.

Zabudovanie nad zásuvku, obrázok 2a

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

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

Montáž nad rúru na pečenie, obrázok 2b

Priehradka: Musí mať hrúbku minimálne 30 mm.

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

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

Ventilácia, obrázok 3

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

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

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

Zabudovanie prístroja, obrázky 4/5/6/7/8/9

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

U prístrojov bez vopred inštalovaného kábla zaved'te sieťový pripojovací kábel do prípojnej krabice.

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

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

Upozornenie

- Ak použijete priložené medené mostíky, tak ich namontujte podľa schémy pripojenia.
- Dávajte pozor na to, aby ste po pripojení kábla pevne utiahli skrutky na pripojovacej krabici.

5. Sieťový pripojovací kábel pripevníte pomocou hadicovej svorky a utiahnete upevňovacie skrutky (**obrázok 7**).

6. Zatvorte vrchnák pripojovacej krabice.

Upozornenie: Ak potrebujete dlhší kábel, kontaktujte zákaznícky servis.

Nasadenie varnej dosky, obrázok 8

1. Namontujte prídržné koľajnice.

- Ak sú už prídržné koľajnice namontované, tak ich odstráňte a namontujte nové.
- U dláždených pracovných dosiek použite spodné diery pre skrutky.
- U kamenných pracovných dosiek koľajnice nalepte (za tým účelom použite žiaruvzdorné lepidlo vhodné pre lepenie kovu a kameňa).

2. Zasuňte spotrebič do priestoru na zabudovanie.

- Nesmiete priškripnúť sieťový pripojovací kábel a viesť ho cez ostré hrany. Ak je pod varnou doskou zabudovaná rúra na pečenie, tak vedenie k prípojnej krabici ved'te zadným rohom rúry na pečenie. Vedenie musí byť inštalované tak, aby sa nedotýkalo žiadnych horúcich plôch varnej dosky alebo rúry na pečenie.

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

Pripojenie prístroja, obrázok 9

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

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

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

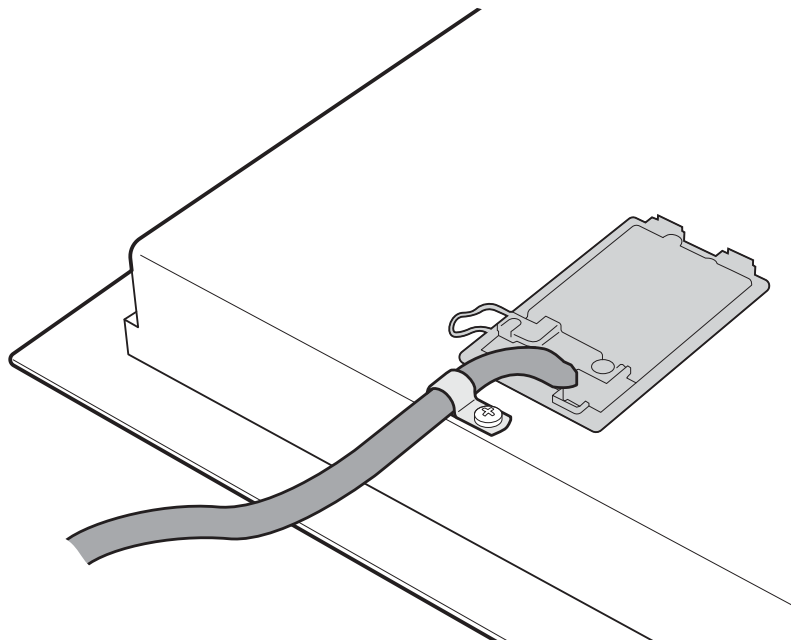
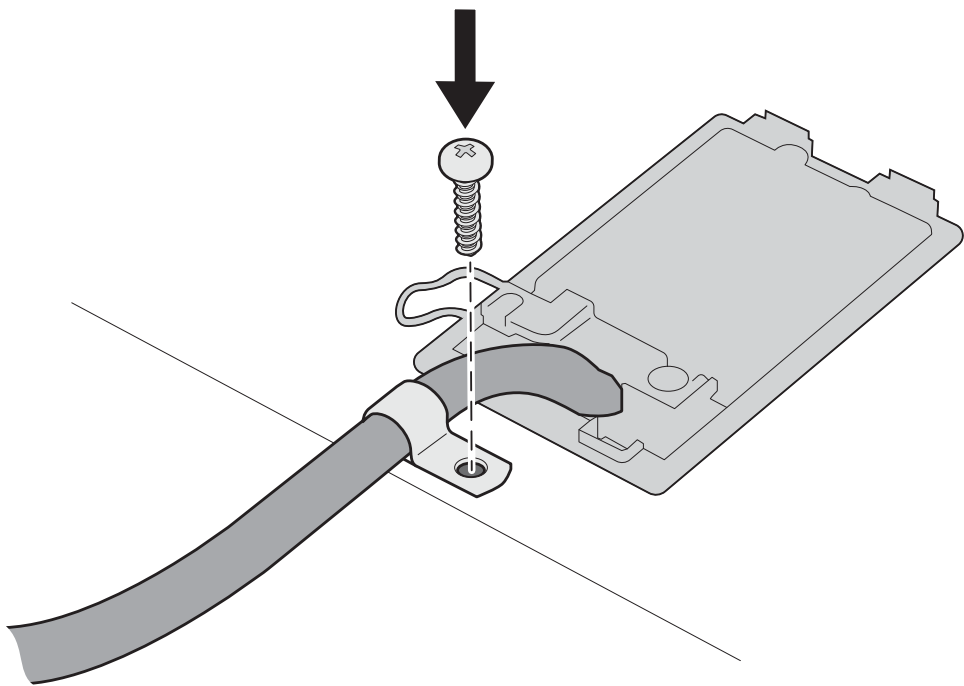
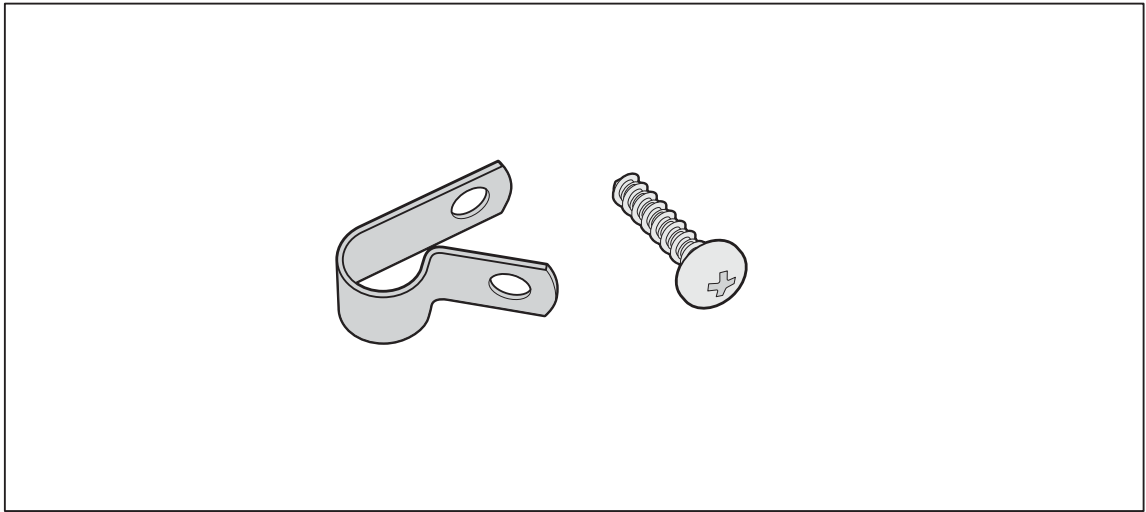
Demontáž prístroja

Odpojte prístroj od elektrickej siete.

Zatlačte proti varnej doske smerom zospodu a vyberte ju.

Pozor!

Poškodenie prístroja! Neskúšajte vytiahnuť prístroj páčením zhora.



SIEMENS



Návod na obsluhu
 Ďalšie informácie nájdete v rozsiahlom návode na obsluhu pre varnú dosku v odseku „Senzor smaženia“. Pozorne si prečítajte tento odsek.

Jednoducho a rýchlo

Senzor smaženia

Senzor smaženia uľahčuje varenie a zaručuje vynikajúce výsledky smaženia. Automaticky sa udrží teplota bez toho, aby ste museli meniť zvolený stupeň smaženia.

Metóda

- I) Postavte prázdnu panvicu na varnú zónu.
- II) Stlačte symbol .
- III) Zvoľte varnú zónu. Na ukazovateli varnej zóny sa rozsvieti .
- IV) Zvoľte požadované nastavenie smaženia.
- V) Symbol bliká, kým nie je dosiahnutá teplota na smaženie. Potom zaznie zvukový signál. Symbol svieti.
- VI) Po zaznení signálneho tónu nalejte do panvice olej a spusťte smaženie.



		1	Veľmi nízky	Príprava a varenie omáčok, dusenie zeleniny, smaženie zeleniny na prírodnom olivovom oleji extra, masle alebo margaríne.
		2	Nízky	Smaženie pokrmov na prírodnom oleji extra, masle alebo margaríne, napr. omelety.
		3	Stredný - nízky	Smaženie rýb a silných plátkov, napr. frikadely a pátky.
		4	Stredný - vysoký	Smaženie steakov, médium alebo well done, hlboko zmrazených, obalovaných, aj jemných pokrmov, napr. rezne, čerstvé ragú a zelenina.
		5	Vysoký	Smaženie pokrmov pri vysokej teplote, napr. steak rare, zemiakové placky a hlboko zamražené hranolčeky.



9001068889

sk

V tabuľke je uvedené, aký teplotný stupeň je pre daný pokrm vhodný. Doba prípravy sa riadi podľa druhu, hmotnosti, hrúbky a kvality pokrmu. Nastavený teplotný stupeň sa ľahšie podľa použitej panvice. Predhrejte prázdnu panvicu, po zaznení signálneho tónu nalejte olej a vložte suroviny.

	 Min.	 Min.
Mäso		
Rezne, prírodné alebo obalované	4 - 6 - 10	
File	4 - 6 - 10	
Kará *	3 - 10 - 15	
Cordon bleu, Viedenský rezeň *	4 - 10 - 15	
Steak, rare (silný 3 cm)	5 - 6 - 8	
Steak, médium alebo well done (silný 3 cm)	4 - 8 - 12	
Hydinové prsia (silné 2 cm) *	3 - 10 - 20	
Pátky, spartené alebo surové *	3 - 8 - 20	
Hamburger, frikadely, fašírky	3 - 6 - 30	
Sekaná pečienka	2 - 6 - 9	
Ragú, gyros	4 - 7 - 12	
Mleté mäso	4 - 6 - 10	
Slanina	2 - 5 - 8	
Ryby, pečené, celé, napr. pstruh	3 - 10 - 20	
Rybacie file, prírodné alebo obalované	3 - 4 - 10 - 20	
Krevety, tigré krevety	4 - 4 - 8	
Palacinky **	5 - -	
Omelety **	2 - 3 - 6	
Vojské oká	2 - 4 - 2 - 6	
Miešané vajčička	2 - 4 - 9	
Trihanec	3 - 10 - 15	
Francúzsky toast **	3 - 4 - 8	
Opečené zemiaky	5 - 6 - 12	
Zemiaky		
Opečené zemiaky zo surových zemiakov	4 - 15 - 25	
Zemiakové placky **	5 - 2,5 - 3,5	
Švajčiarske Rosti	1 - 50 - 55	
Glazované zemiaky	3 - 15 - 20	
Zelenina		
Cesnak, cibuľa	1-2 - 2 - 10	
Cuketa, bak ažan	3 - 4 - 12	
Paprika, zelená špargla	3 - 4 - 15	
Na oleji dusená zelenina, napr. cuketa, zelená paprika	1 - 10 - 20	
Huby	4 - 10 - 15	
Glazovaná zelenina	3 - 6 - 10	
Hlboko zmrazené výrobky		
Rezne	4 - 15 - 20	
Cordon bleu*	4 - 10 - 30	
Hydinové prsia*	4 - 10 - 30	
Kuracie nugety	4 - 10 - 15	
Gyros, Kebab	3 - 5 - 10	
Rybacie file, prírodné alebo obalované	3 - 10 - 20	
Rybacie prsty	4 - 8 - 12	
Hraničeky	5 - 4 - 6	
Pokrm z panvice, napr. zeleninová panvica s kuracím mäsom	3 - 6 - 10	
Jamé zavítky	4 - 10 - 30	
Camembertšyr	3 - 10 - 15	
Paradajková omáčka so zeleninou	1 - 25 - 35	
Bešamel	1 - 10 - 20	
Syrová omáčka, napr. z gorgonzoly	1 - 10 - 20	
Redukovanie omáčok, napr. bolonská omáčka, paradajková omáčka	1 - 25 - 35	
Sladké omáčky, napr. pomarančová omáčka	1 - 15 - 25	
Rôzne		
Camembertšyr	3 - 7 - 10	
Sušené hotové pokrmy s prídavninami, vody, napr. rezance	1 - 5 - 10	
Krutóny	3 - 6 - 10	
Mandle/vlašské orechy/jadrá prírodných oreškov	4 - 3 - 15	

* niekoľkokrát obráťte ** celková doba prípravy na porciu. Smažiť postupne.

SIEMENS



Objednávací lístok

Kuchárka Siemens.

www.siemens-home.com/cz
www.siemens-home.com/sk

Siemens. The future moving in.

SIEMENS

Objednávací lístok

siemens-home.com/cz
siemens-home.com/sk

cz da de el en es fi fr it nl no pl pt ru sk sv uk



9001112624

Siemens. The future moving in.

Objednávací lístok.

Meno

Adresa

☞

E-Č.

E-Mail

SEFS41

Hofmann GmbH & Co. KG
Druck + Medien
Trostberger Straße 2
83301 Traunreut
Germany



Kuchárka Siemens



sk

Pre váš nový varný panel Siemens sme vyvinuli na mieru mnoho vynikajúcich receptov. Ak nenájdete žiadnu receptúru vo svojom jazyku, môžete si ju bezplatne objednať v kvalitnej vytlačenej forme. Vyplňte tento objednákový formulár. Zaškrtnite aj jazyk, v ktorom chcete kuchársku brožúru dostať, zadajte adresu a formulár frankujte. Vyplnením vyjadrite svoj súhlas s tým, že vás môžeme kontaktovať s otázkami týkajúcimi sa zakúpeného produktu.

Webové stránky Siemens: www.siemens-home.com



Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť	Symbol	Hodnota	Jednotka
		SIEMENS	
Identifikácia modelu		EX675LYC1E	
Typ varnej dosky		elektrická	
Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie		4	
Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne)		indukčné	
V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm			
ľavá predná	∅	19/22,5	cm
ľavá zadná	∅	19/22,5	cm
pravá zadná	∅	19/22,5	cm
pravá predná	∅	19/22,5	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		175,0	Wh/kg
ľavá zadná		175,0	Wh/kg
pravá zadná		175,0	Wh/kg
pravá predná		175,0	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg		175,0	Wh/kg

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

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

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

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

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

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

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

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

Zápisy o uskutočnených opravách:

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

Upozornenie pre predajcov

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

Záručné podmienky

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

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

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

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

Kontakt na servis domácich spotrebičov SIEMENS

Dodávateľ:

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

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

Príjem opráv:

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

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:

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

Zákaznícke poradenstvo:

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

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

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

