

SIEMENS

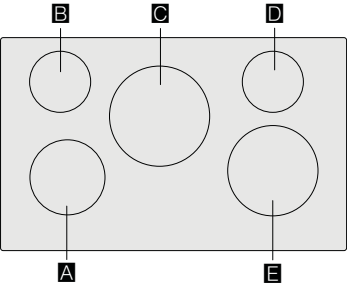


Indukční sklokeramická deska s ovládáním EH875LVC1E

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

cz Návod k použití





		g*	b*
A	Ø 18	1.800 W	3.100 W
B / D	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
C	Ø 24	2.200 W	3.700 W
E	Ø 21	2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Obsah

	Použití podle určení.....	4		Ochrana před náhodnou aktivací.....	20
	Důležité bezpečnostní pokyny.....	5		Automatické vypnutí varné zóny.....	20
	Příčiny poškození.....	6		Základní nastavení	21
	Přehled.....	6		Provedení základního nastavení.....	22
	Ochrana životního prostředí.....	7		Ukazatel spotřeby energie	22
	Tipy na úsporu energie.....	7		Test vhodnosti nádobí	23
	Ekologická likvidace přístroje.....	7		Čištění přístroje.....	23
	Indukční vaření.....	7		Varná deska.....	23
	Výhody indukčního vaření.....	7		Rám varné desky.....	23
	Nádobí.....	7		Často kladené dotazy.....	24
	Seznámení se s přístrojem.....	9		Co dělat v případě poruchy?	25
	Ovládací panel.....	9		Zákaznický servis.....	26
	Varné zóny.....	9		Označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD)	26
	Ukazatel zbytkového tepla.....	10		Zkušební pokrmy.....	27
	Obsluha přístroje.....	10			
	Zapnutí a vypnutí varné desky.....	10			
	Nastavení varné zóny.....	10			
	Doporučení šéfkuchaře.....	11			
	Časové funkce.....	13			
	Nastavení doby přípravy pokrmu.....	13			
	Budík.....	13			
	Funkce stopky.....	14			
	Funkce PowerBoost.....	14			
	Aktivace.....	14			
	Deaktivace.....	14			
	Funkce ShortBoost.....	15			
	Doporučení k použití.....	15			
	Aktivace.....	15			
	Deaktivace.....	15			
	Funkce udržení teploty.....	15			
	Aktivace.....	15			
	Deaktivace.....	15			
	Senzor smažení.....	16			
	Výhody při smažení	16			
	Pánve vhodné pro senzor smažení	16			
	Stupeň ohřevu.....	17			
	Tabulka	17			
	Nastavení	19			
	Dětská pojistka.....	19			
	Aktivace a deaktivace dětské pojistky.....	19			
	Automatická dětská pojistka.....	19			

Další informace k produktům, příslušenství, náhradním dílům a servisu naleznete na internetových stránkách:
<http://www.siemens-home.bsh-group.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, nepripojujte 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, senzorickými nebo mentálními schopnostmi smí přístroj používat pouze pod dohledem zodpovědné osoby, která je poučí, jak přístroj bezpečně používat, a v případě, že pochopily rizika, která z používání 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.

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. Uhasťte 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.
- Trhlíny 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 nádoby.
- 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 posunování nadzdvihujte.
Odlupování	Cukr, pokrmý 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 spotřebuje hodně energie.
- Včas přepněte na nižší stupeň ohřevu. Tím ušetříte energii.
- Vařte s malým množstvím vody. Tím ušetříte energii. Zelenina si zachová vitamíny a minerály.

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 vzpěklých 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.

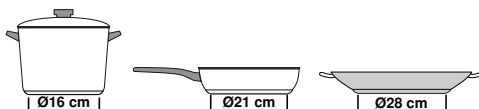
Nádobí

Používejte pouze feromagnetické nádoby určené k indukčnímu vaření, například:

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

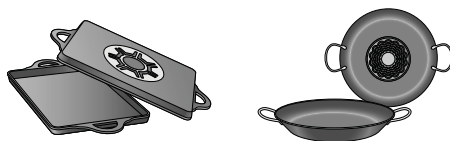
Nahlédněte do kapitoly → „Test vhodnosti nádobí“, abyste zjistili, zda je nádoba vhodná.

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

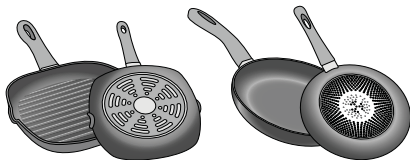


Existuje také indukční nádobí s celým feromagnetickým dnem:

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



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



Nevhodné nádoby

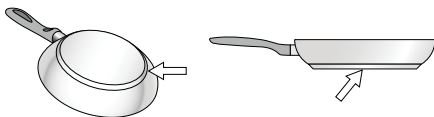
V žádném případě nepoužívejte rozptylovače tepla nebo varné nádoby vyrobené z:

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

Vlastnosti dna 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 nádoby s rovným dnem, nerovná dna ovlivňují přívod tepla.



Chybějící nádoba nebo její nevhodná velikost

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

Prázdné nádoby nebo nádoby s tenkým dnem

Nezahřívejte žádné prázdné hrnce nebo pánve a nepoužívejte žádné varné nádoby s tenkým dnem. Nádoby se může velice rychle rozehrát 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.

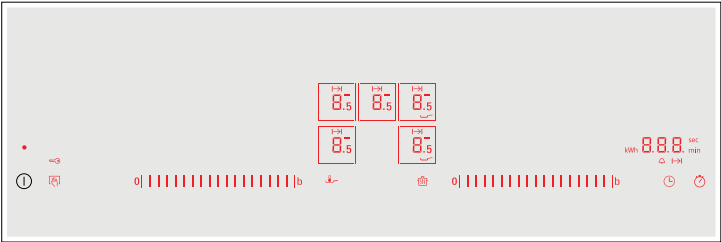
Rozpoznání hrnce

Každá varná deska má limit pro rozpoznání hrnce, ten 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
	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
	Ukazatel časových funkcí
	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 rozsvěčují 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.	
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, rozblíknou 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: Stiskněte symbol 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: Stiskněte symbol 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.

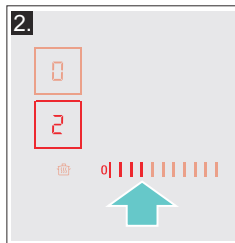
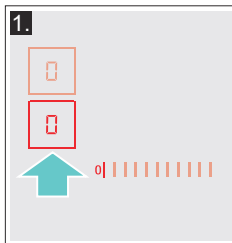
Každý stupeň ohřevu má jeden mezistupeň. Tyto mezistupně jsou označeny 5.

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

Volba varné zóny a stupně ohřevu

Varná deska musí být zapnutá.

1. Dotkněte se symbolu požadované varné zóny. Ukazatel bude svítit slaběji.
2. Přejed'te 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 0. Varná zóna se vypne. Ukazatel zbytkového tepla svítí, dokud je varná zóna ještě horká.

Upozornění:

- Pokud na varné zóně nestojí žádné nádobí, bliká zvolený stupeň ohřevu. Po určité době se varná zóna vypne.
- Jestliže je na varnou zónu umístěna varná nádoba před zapnutím varné desky, bude nádoba rozpoznána během 20 vteřin od zapnutí hlavního vypínače a varná zóna bude zvolena automaticky. Jakmile přístroj rozpozná nádobu, zvolte během 20 vteřin stupeň ohřevu, jinak se varná zóna sama vypne.

Doporučení šéfkuchaře

Doporučení

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

Tabulka 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 zamražený	3 - 4	15 - 25
Guláš, hluboce zamražený	3 - 4	35 - 45
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
* Bez pokličky		
** Několikrát obraťte		
*** Předehřejte na stupni 8 - 8.5		

	Stupeň ohřevu	Doba přípravy (min.)
Vaření, dušení		
Rýže (s dvojitým množstvím vody)	2.5 - 3.5	15 - 30
Mléčná rýže	2 - 3	30 - 40
Brambory vařené ve slupce	4.5 - 5.5	25 - 35
Vařené brambory	4.5 - 5.5	15 - 30
Těstoviny, nudle*	6 - 7	6 - 10
Dušené maso	3.5 - 4.5	120 - 180
Polévky	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 - 65
Dušená pečeně	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60
Pečení / smažení v malém množství oleje*		
Řízky, přírodní nebo obalované	6 - 7	6 - 10
Řízky, hluboce zmrazené	6 - 7	8 - 12
Kotlety, přírodní nebo obalované**	6 - 7	8 - 12
Steak (silný 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Kuřecí prsa (silná 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Kuřecí prsa, hluboce zmrazená**	5 - 6	10 - 30
Karbanátky (tloušťka 3 cm)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (tloušťka 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
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 - 15
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)	6.5 - 7.5	-
Omelety (smažené postupně)	3.5 - 4.5	3 - 6
Volská oka	5 - 6	3 - 6
Fritování* (150-200 g porce v 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		
*** Předehřejte na stupeň 8 - 8.5		

Časové funkce

Vaše varná deska má k dispozici tři časové funkce:

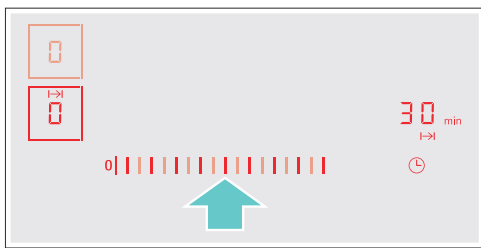
- Nastavení doby přípravy pokrmu
- Budík
- Funkce stopky

Nastavení doby přípravy pokrmu

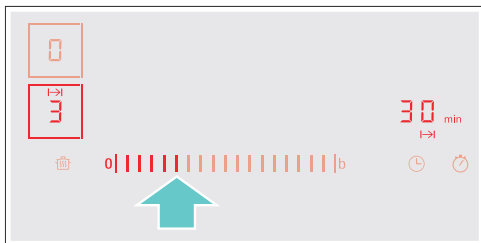
Varná deska se po uplynutí nastaveného času automaticky vypne.

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 přípravy pokrmu.



4. Pro potvrzení nastavení stiskněte symbol .
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".

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 stupně ohřevu.

Změna nebo zrušení nastaveného času

Stiskněte dvakrát symbol  a poté zvolte varnou zónu.

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

Pro potvrzení nastavení stiskněte symbol .

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 stisknete symbol , tak ukazatele zhasnou a zvukový signál utichne.

Upozornění

- Pokud nastavíte dobu přípravy pokrmu pro více varných zón, zobrazí se na ukazateli časových funkcí vždy nejkratší doba přípravy pokrmu.
- Pro zobrazení zbývajících 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. Stiskněte symbol . 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

Stiskněte symbol .

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

Pro potvrzení nastavení stiskněte symbol .

Po uplynutí nastaveného času

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

Když stisknete symbol , 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

Stiskněte symbol . Na ukazateli časových funkcí se rozsvítí .

Začne běžet čas.

Deaktivace

Stiskněte symbol . Na ukazateli časových funkcí se rozsvítí  a poté zmizí. Funkce je deaktivována.

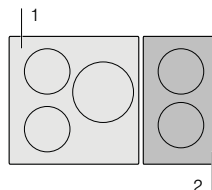
Upozornění: Pro deaktivaci funkce stopky musí být zvolena tato funkce.



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).



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.

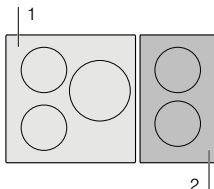
Upozornění: Za určitých okolností se funkce PowerBoost automaticky vypne, aby ochránila elektronické komponenty uvnitř varné desky.

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).



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.



Senzor smažení

Tato funkce řídí teplotu pánve pomocí stupňů ohřevu. 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 pánve dosáhne optimální teploty. Nyní můžete do pánve dát olej nebo tuk a poté potraviny.

Upozornění

- Nepokládejte na pánve žádné poklice. Jinak se funkce neaktivuje správným způsobem. Můžete použít ochranu proti stříkání, abyste zabránili vystřikovávání 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 pánve nebo pánve s pokrmem bez dohledu.
- Jestliže je varná zóna nastavena na vyšší teplotu než varná nádoba a naopak, senzor pro smažení nebude správně aktivován.

Pánve vhodné pro senzor smažení

Pro tuto funkci existují speciální pánve. Lze je získat prostřednictvím zákaznického servisu. Vždy uvádějte odpovídající referenční číslo.

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

Pánve jsou potaženy nepřilnavou vrstvou, a proto se ke smažení používá jen málo oleje.

Upozornění

- Senzor smažení je nastavený speciálně na tyto druhy pánví.
- Jiné pánve se mohou přehřát. Teplotu lze regulovat na nižší nebo na vyšší. Při použití jiných pánví použijte nejprve nejnižší stupeň ohřevu a ten poté změňte podle potřeby.
- Ujistěte se, že průměr dna pánve odpovídá velikosti varné zóny. Postavte pánve 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 stupeň ohřevu 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, spařené nebo syrové*	3	8 - 20
Hamburger, 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

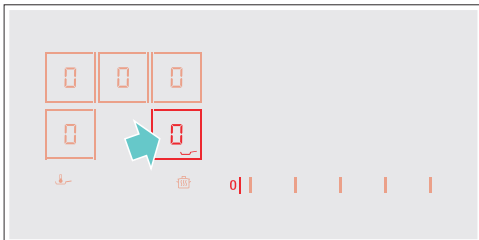
**Celková doba přípravy na porci. Smažit po sobě.

	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 růsti	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 a bez přidání vody, např. cukety, zelená paprika	1	10 - 20
Houby	4	10 - 15
Glazovaná zelenina	3	6 - 10
Hluboce zmražené 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 po sobě.		

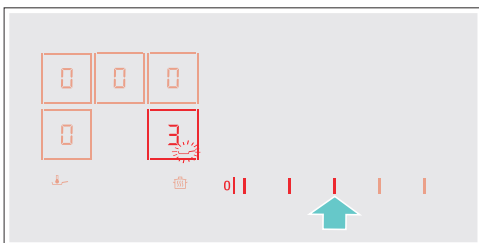
Nastavení

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

1. Stiskněte symbol .
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 zablokována.

Deaktivace:

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

Dětská pojistka je deaktivována.

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.
- Zablkování 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 automatické vypnutí varné zóny.

Varná deska přestane hřát. Na ukazateli varné zóny zabliká střídavě **FB** 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. Toto nastavení lze přizpůsobit Vaším vlastním zvyklostem.

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 1:59 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 12	Nádobí, kontrola výsledku úpravy pokrmu 0 Nevhodné. 1 Není optimální. 2 Vhodné.
c 0	Obnovení nastavení z výroby. 0 Individuální nastavení.* 1 Obnovení nastavení z výroby.
*Nastavení z výroby	

Provedení základního nastavení:

Varná deska musí být vypnutá.

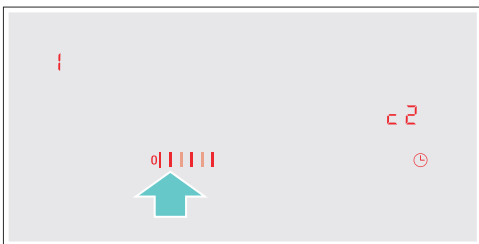
1. Zapněte varnou desku.
2. Během následujících 10 vteřin se dotkněte na cca 4 vteřiny symbolu .
První čtyři hlášení jsou informace o výrobku.
Stiskněte oblast pro nastavení, abyste mohli vidět jednotlivé ukazatele.

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

3. Pokud se znovu dotknete symbolu , dostanete se do nabídky základních nastavení.
Na ukazateli svítí  a  jako přednastavení.



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



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

Opuštění nabídky základních nastavení

Vypněte varnou desku pomocí hlavního vypínače.

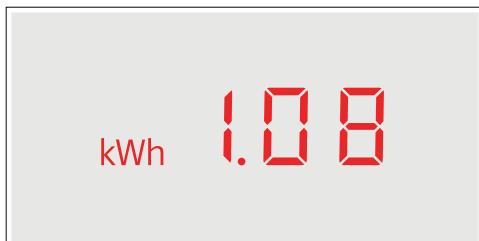


Ukazatel spotřeby energie

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

Po vypnutí se na 10 vteřin zobrazí spotřeba v kWh.

Na obrázku naleznete příklad se spotřebou ve výši 1.08 kWh.



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



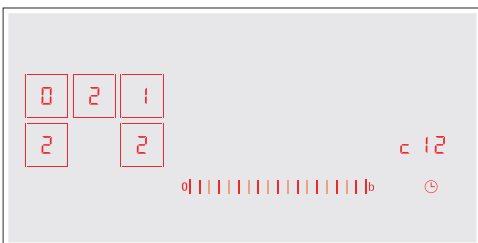
Test vhodnosti nádobí

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 zóně.

1. Postavte studený hrnec s cca 200 ml vody doprostřed varné zóny, na kterou se se svým průměrem dna hodí nejlépe.
2. Přejděte do základního nastavení a zvolte nastavení **12**.
3. Stiskněte oblast nastavení. Na ukazateli varných zón bliká **—**. Funkce byla aktivována.

Po 20 vteřinách se na ukazateli varné zóny zobrazí výsledek ohledně kvality a rychlosti průběhu vaření.



Porovnejte výsledek s následující tabulkou:

Výsledek	
0	Varné nádobí není pro varnou zónu vhodné a proto se nezahřeje.*
1	Varné nádobí se zahřeje pomaleji, než je očekáváno, a průběh vaření nebude optimální.*
2	Varné nádobí se zahřeje správně a průběh vaření je v pořádku.
* Pokud máte k dispozici menší varnou zónu, otestujte varnou nádobu ještě jednou na této menší varné zóně.	

Pro opětovnou aktivaci této funkce stiskněte oblast pro provádění nastavení.

Upozornění

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



Čištění přístroje

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

Varná deska

Čištění

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

Varnou desku očistíte 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 pečící troubu nebo odstraňovač skvrn
- Drhnoucí houbičky
- Vysokotlaký čistič nebo parní čistič

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

Vhodné škrabky na sklo můžete zakoupit v našem zákaznickém servisu.

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

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

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

Rám varné desky

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

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



Často kladené dotazy

Použití přístroje

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

Je aktivována dětská pojistka.

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

Proč blikají ukazatele a je slyšet zvukový signál?

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

Zvuky

Proč jsou během vaření slyšet zvuky?

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

Možné zvuky:

Hluboké bzučení jako u transformátoru:

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

Hluboké pískání:

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

Praskání:

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

Vysoké pisklavé tóny:

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

Hluk ventilátoru:

Varná deska je vybavená jedním ventilátorem, který se spustí při vysokých teplotách.

Ventilátor může běžet dál i po vypnutí varné desky, pokud je změřená teplota ještě příliš vysoká.

Rytmické tóny jako tikání hodin:

Tyto zvuky vznikají, pouze pokud jsou zapnuty všechny tři varné zóny na levé straně. Zvuky utichnou nebo se zeslabí, když je jedna z varných zón vypnuta.

Nádobí

Které typy nádobí jsou 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.

Informace o typu, velikosti a umístění varného nádobí naleznete v kapitole → „*Indukční vaření*“.

Nádobí

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

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

Informace o typu, velikosti a umístění varného nádobí naleznete v kapitole → „Indukční vaření“.

Čištění

Jak se čistí varná deska?

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



Co dělat v případě poruchy?

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

Ukazatel	Možná příčina	Řešení
Žádný.	Je přerušeno zásobování elektrickým proudem. 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 a zvukový signál	V oblasti ovládacího panelu stojí horký hrnec. Aby byla ochráněna elektronika, tak se varná zóna vypnula.	Odstraňte hrnec. Počkejte několik vteřin. Stiskněte libovolný ovládací symbol. 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 zapnete varnou zónu.
F8	Varná zóna byla v provozu dlouhou dobu a bez přerušení.	Aktivovalo se automatické vypnutí varné zóny. Viz příslušná kapitola.
E9000 E9010	Provozní napětí je chybné, mimo normální rozsah provozu.	Spojte se s Vaším dodavatelem elektrické energie.
U400	Varná deska není správně připojena.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Ujistěte se, že byla připojena podle schématu elektrického 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. Demo režim je deaktivovaný.

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 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.

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



Zkušební pokrmy

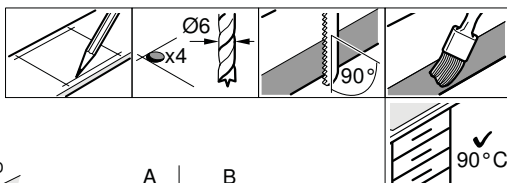
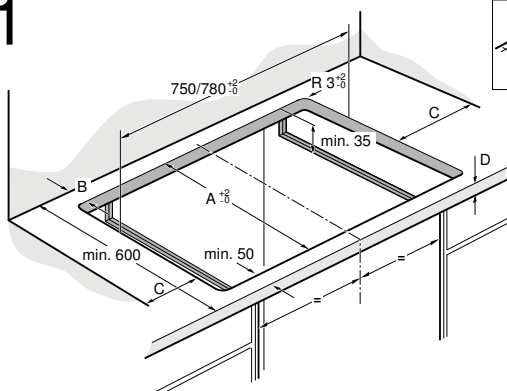
Tyto tabulky byly zhotoveny pro zkušební instituty s cílem usnadnit testování našich přístrojů.

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	Předehřátí 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	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	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	2	cca 6:00	Ne	-	-
2. K jíšce přilijte mléko a vše za stálého míchání přiveďte k varu.		7	cca 6:30	Ne	-	-
3. Když přivedete bešamel k varu, ponechte ho další 2 minuty za stálého míchání na varné zóně.		-	-	-	2	Ne
*Recept podle DIN 44550						
**Recept podle DIN EN 60350-2						

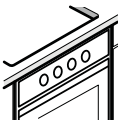
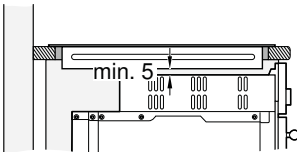
Zkušební pokrmy	Nádobí	Stupeň ohřevu	Přehřátí Doba trvání (min:sek)	Po- klice	Příprava Stupeň ohřevu	Po- klice
Příprava mléčné rýže Mléčná rýže, příprava s poklicí. Teplota mléka: 7 °C. Zahřejte mléko, dokud nezačne stoupat. Nastavte doporučený stupeň ohřevu a přidejte rýži, cukr a sůl. Doba vaření včetně přehřátí cca 45 minut.						
Příklady: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (3,5 % tuku) a 1 g soli.	Hrnec, Ø 16 cm	8.5	cca 5:30	Ne	3 (po 10 minutách zamíchat)	Ano
Příklady: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (3,5 % tuku) a 1,5 g soli.	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.						
Příklady: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (3,5 % tuku) a 1 g soli.	Hrnec, Ø 16 cm	8.5	cca 5:30	Ne	3	Ne
Příklady: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (3,5 % tuku) a 1,5 g soli.	Hrnec, Ø 22 cm	8.5	cca 5:30	Ne	2.5	Ne
Příprava rýže* Teplota vody: 20 °C						
Příklady: 125 g dlouhozrné rýže, 300 g vody a špetka soli.	Hrnec, Ø 16 cm	9	cca 2:30	Ano	2	Ano
Příklady: 250 g dlouhozrné rýže, 600 g vody a špetka soli.	Hrnec, Ø 22 cm	9	cca 2:30	Ano	2.5	Ano
Vepřová pečeně Počáteční teplota pečeně: 7 °C						
Množství: 3 kusy 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).						
	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**

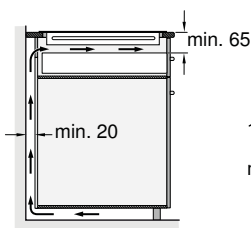
A	B
490	min. 60
500	min. 50

C = min. 40

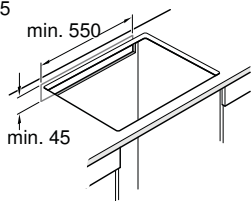
2

	a	b
D	 min. 20	 min. 30
	 min. 65	 min. 5

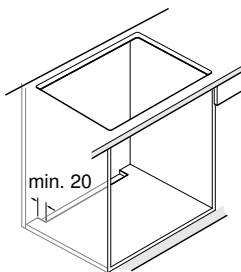
3a



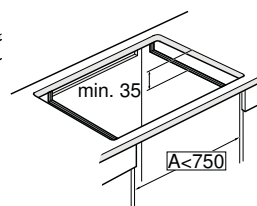
3b



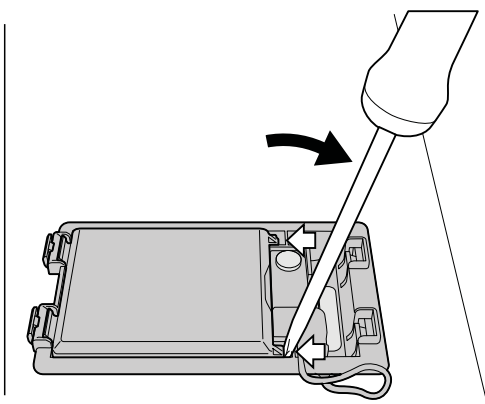
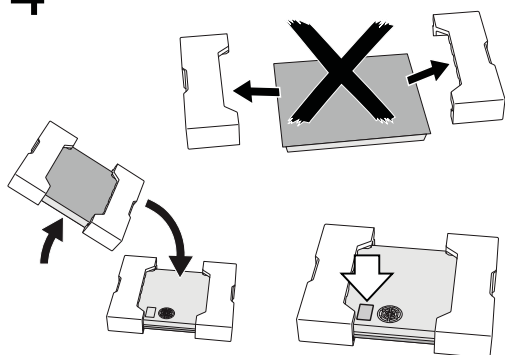
3c



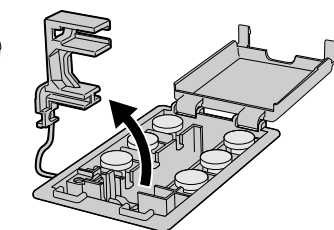
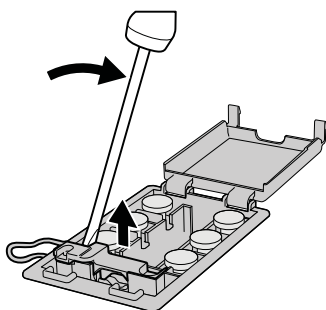
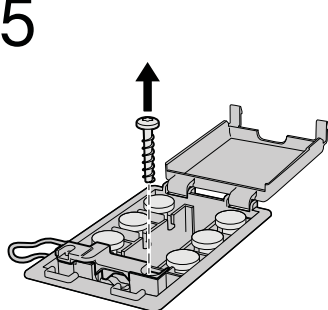
3d



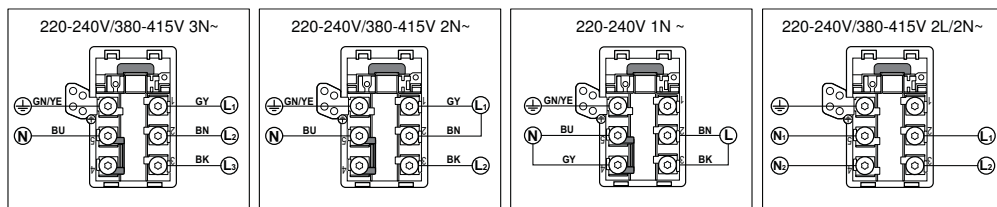
4



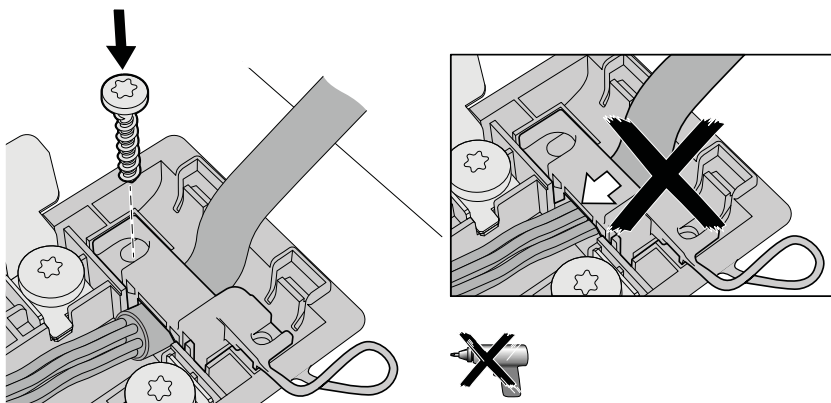
5



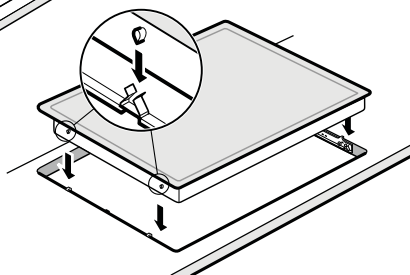
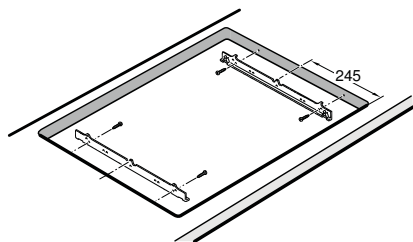
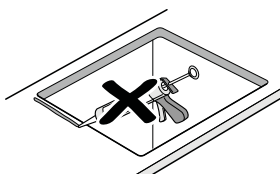
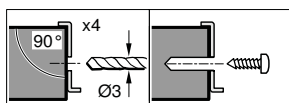
6

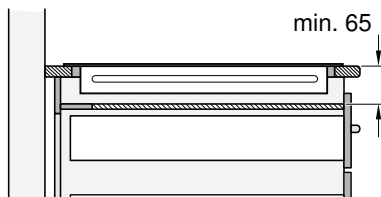
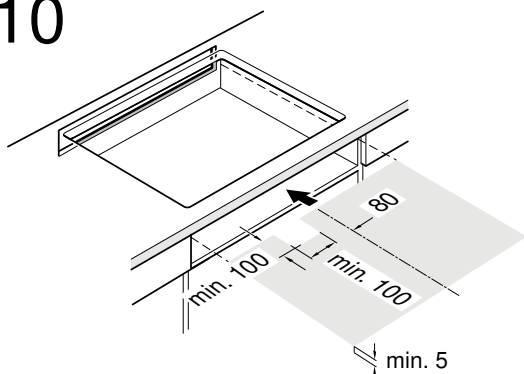
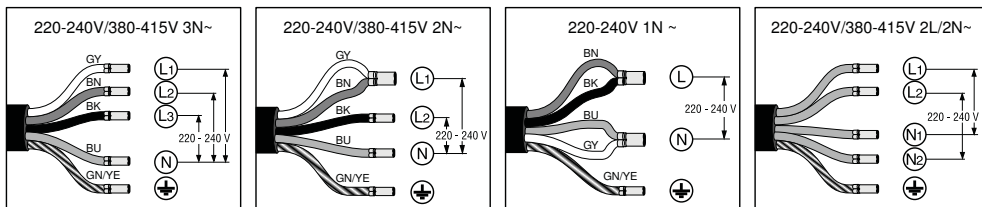


7



8





Důležitá upozornění

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

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

⚠ Nositelé elektronických implantátů!

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

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

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

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

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

Pracovní deska: musí být rovná, vodorovná a stabilní. Dodržujte pokyny výrobce pracovní desky.

Pokud tloušťka pracovní desky, do které bude zabudována varná deska, neodpovídá zadání, vyztužte ji nehořlavým materiálem odolným proti vodě, dokud nedosáhnete minimální doporučené tloušťky. V opačném případě nelze zaručit dostačující stabilitu.

- Pracovní deska, do které bude varná deska zabudována, by měla snést 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 přístroje, včetně výměny síťového přípojovacího kabelu, smí provést výhradně vyškolený technik zákaznického servisu.

Příprava nábytku, obrázek 1/2/3

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

Výřez: po vyříznutí odstraňte třísky.

Rezné plochy: opatřete je žáruvzdorným materiálem.

Upozornění: Pokud je šířka otvoru vestavby 780 mm, použijte příslušnoství, které bylo dodáno společně s přístrojem.

Vestavba nad zásuvku, obrázek 2a

Příhrádka musí mít tloušťku minimálně 20 mm. Vzdálenost mezi horní oblastí příhrádky 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 troubu, 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 průvod 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).
- V případě, že není prostor širší než 750 mm, ořízněte boční stěny (obrázek 3d).

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 přípojovací kabel do přípojné krabice.

1. Otočte varnou deskou 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 přípojovací krabici.

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

6. Zavřete víko přípojovací krabice.

Upozornění: pokud potřebujete delší kabel, kontaktujte zákaznický servis.

Nasazení varné desky, obrázek 8

1. Instalace nosných kolejnic

- Jestliže jsou již namontovány nosné kolejnice, odstraňte je a nainstalujte nové.
- U dlážděných pracovních desek používejte otvory se závitem.
- U pracovních desek z kamene kolejnice přilepte. (Použijte k tomu lepidlo, které je žáruvzdorné, a které je vhodné k lepení kovů a k lepení kamene).

2. Vložte přístroj do vestavby

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

Upozornění: Zkontrolujte zda je přístroj připraven k provozu: Objeví-li se na displeji přístroje **U400**, **E05 i3** nebo **E** není správně připojen.

Odpojte přístroj z elektrického napětí a překontrolujte zapojení elektrických kabelů.

Demontáž přístroje

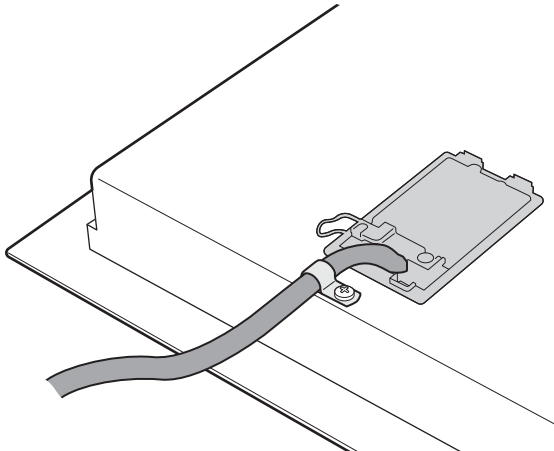
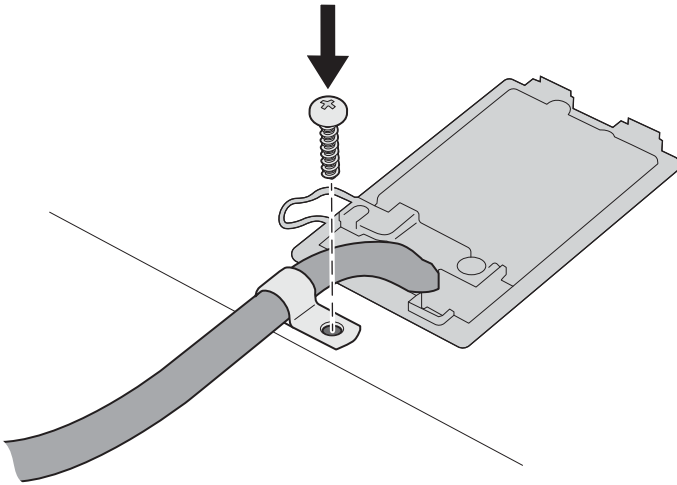
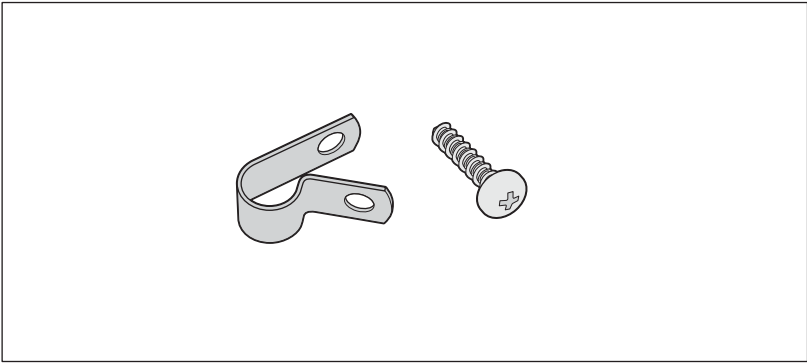
Odpojte přístroj od elektrické sítě.

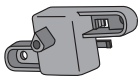
Zatlačte proti varné desce směrem zesponu a vyjměte ji.

Pozor!

Poškození přístroje!

Nezkoušejte vyjmout přístroj páčením shora.





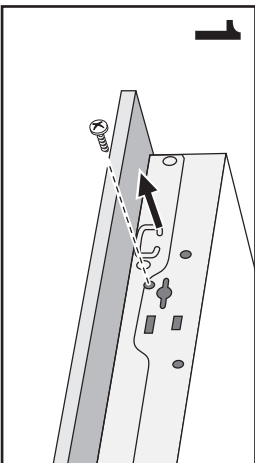
x 2



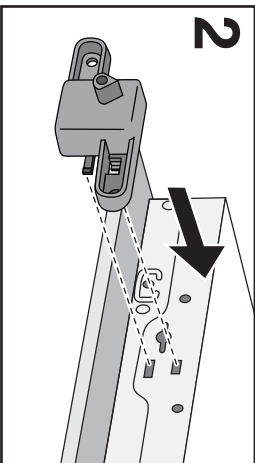
x 2



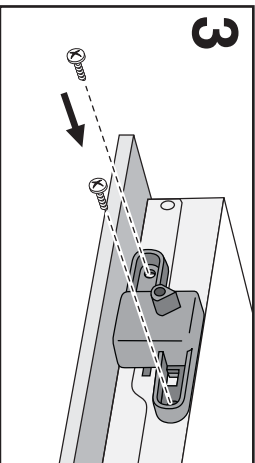
x 4



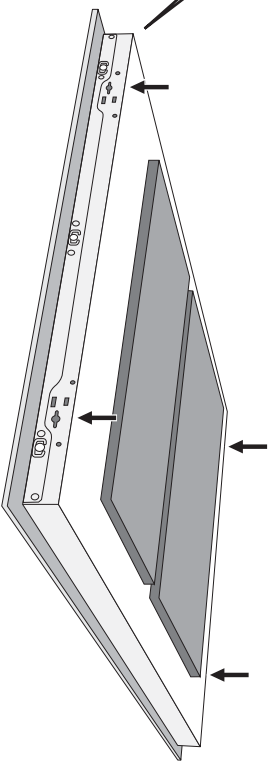
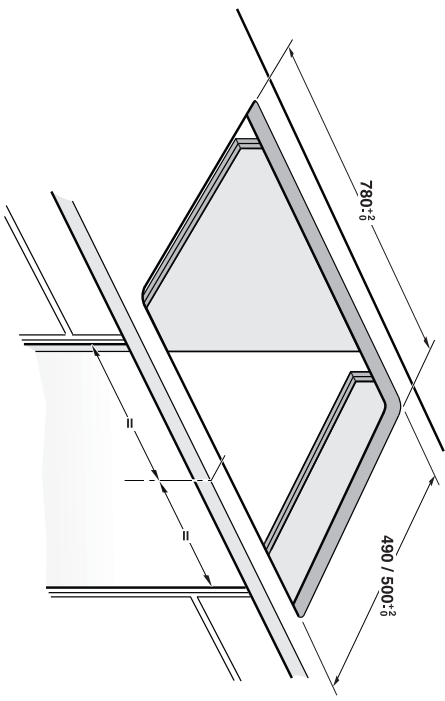
1



2



3





Návod k použití
Daší informace naleznete v rozsáhlém
návodu k použití pro varnou desku
v oddávce „Senzor smažení“. Pozorně
si přečtete tento oddávce.

Jednoduše a rychle

Senzor smažení

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

Metoda

- I) Postavte prázdnou pánev na varnou zónu.
- II) Stlačte symbol .
- III) Zvolte varnou zónu. Na ukazatel varné zóny se rozsvítí .
- IV) Zvolte požadované nastavení smažení.
- V) Symbol blíží, dobud není dosáhno teploty na smažení. Procm zazní zvukový signál. Symbol svítí.
- VI) Po zaznění signálního tónu nalijte do pánve olej! Je začáteční smažit.

		Velmi nízký 1	Příprava a vaření omáček, dušen zeleniny, smažení zeleniny na přírodním olivovém oleji extra, máste nebo margarinu.
		Nízký 2	Smažení pokrmů na přírodním olivovém oleji extra, máste nebo margarinu, např. omelety.
		Střední - nízký 3	Smažení ryb a silných plátů, např. řískabý a palky.
		Střední - vysoký 4	Smažení steaků, meduň nebo well done, hlobuce zrazenyčt, obalovaný a jemných pokrmů, např. řitzů, čerstvé ragů a zeleniny.
		Vysoký 5	Smažení pokrmů na vysoké teploty, např. steak a, bannibok a hlobuce zrazené hranolky.

9001068990

CZ

		Min.	
	Maso		
	Riřky, pŕirodní nebo obalované	4	6-10
	File	4	6-10
	Kolieny *	3	10-15
	Cordó bleu, Wensky ŕezek *	4	10-15
	Steak, rare (lily 3 cm)	5	6-8
	Steak, medium nebo well done (lily 3 cm)	4	8-12
	Dobŕel pŕa (slna 2 cm) *	3	10-20
	Parý, spŕežené nebo stroganoff *	3	18-20
	Hamburgr, ŕezak, karabáň *	3	6-30
	Selád, pŕeŕez	2	6-9
	Řepa, gŕos	4	7-12
	Mleté maso	4	6-10
	Sirná	2	5-8
	Ryby		
	Buřák, cete nať, azub	3	10-20
	ŕybi file, pŕirodní nebo obalované *	3	4-10, 20
	Kreevy, ŕybi krevety	4	4-8
	Pokrmý z vaječ		
	ŕaŕčik, **	5	-
	Omelety *	2	3-6
	Volná ova	2,4	2-6
	Miša	2	4-9
	Trhanec	3	10-15
	Francouzský toast **	3	4-8
	Brambory		
	Opétné brambory ze syporých brambor	5	6-15, 25
	Brambory **	5	2,5-3,5
	Syranek Resti	1	50-55
	Glyozovaná brambory	3	15-20
		Min.	
	Zelenina		
	Cenák, chle	1-2	2-10
	Cuketa, ŕezek	3	4-12
	Ŕepŕa, zelenvy chŕest *	3	4-15
	Na ōuŕi ŕezaná zelenina, nař.	1	10-20
	kuřet, zelená paprika	4	10-15
	Holub	4	10-15
	Hlučce zmrzené výrobky		
	Cordó bleu *	3	6-10
	Dobŕel pŕa **	4	10-30
	Kuřet, nuggety	4	10-30
	Gros, Kebab	3	5-10
	Ŕybi file, pŕirodní nebo obalované *	3	10-20
	Mŕo pŕysy	4	8-12
	Hranolky	5	4-6
	Pokrmý z pŕape, nař. zeleninová	3	6-10
	pŕape s kuřecím masem	3	6-10
	Jaminy		
	Ambráziky	4	10-30
	Řaŕčiková omáčka ze zeleninou *	3	10-15
	Bezan	1	25-25
	Syporá omáčka, nař. z gorgonzoly *	1	10-20
	Restované omáček, nař.	1	25-35
	ludŕská omáčka, řeřová omáčka	1	25-35
	Čokoládový nář. pozantová *	1	15-25
	Bramborový	3	7-10
	Susete mletého pokrmý s pŕidáním *	1	5-10
	vov, nař. nudle	5	10
	Mŕo vŕeřek, ořechy, řiřa pŕivovčŕí ořisku	3	6-10
		4	3-15

Vlabude je uvedeno, jaký stupeň ohřevu je pro daný pokrm vhodný. Dobrá příprava se řídí podle druhu, hmotnosti, tloušťky a kvality pokrmu. Nastavený stupeň ohřevu se liší podle použité pánev. Předehřejte prázdnou pánev, po zaznění signálního tónu nalijte olej a vložte surovinu.

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

SIEMENS



Objednací lístek

Kuchařka Siemens

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

Siemens. The future moving in.

SIEMENS

Objednací lístek

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

☐ CZ ☐ DA ☐ DE ☐ EN ☐ ES ☐ FR ☐ IT ☐ NL ☐ NO ☐ PL ☐ PT ☐ SV ☐ UK



9001112624

Siemens. The future moving in.

Objednací lístek

Jméno

Adresa

E-Mail

☐ ☒

SEPSA



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



Kuchařka Siemens

Inspirováno k vaření.



Společnost Siemens

Siemens AG
Postfach 101553
D-53095 Bonn
Telefon: +49 228 91-33333
Telefax: +49 228 91-33334
E-Mail: siemens@siemens.de
Internet: www.siemens.de

CZ

Pro Vaši novou větrnou desku Siemens jsme pro Vás vyvinuli celou řadu důležitých receptů. Pokud jste nebyli zatím v kontaktu s recepty ve Vašem jazyce, můžete si k receptům vybrat z různých jazyků. Pokud chcete, můžete také vybrat jazyk, ve kterém chcete být informováni. Musíte také oznámit požadovaný jazyk, uvést Vaši adresu a lístek poslatě známou. Pomocí ☒ nám můžete sdělit, zda Vám můžeme k výrobě položit pár otázek.

Webové stránky Siemens:

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



Informace v případě elektrických varných desek pro domácnost	Symbol	Hodnota	Jednotka
Značka		SIEMENS	
Model		EH875LVC1E	
Typ varné desky		elektrická	
Počet zón a nebo ploch na vaření		5	
Technologie ohřevu (indukční zóny a plochy na vaření, sálavé zóny na vaření, pevné plotny)		indukce	
V případě kruhových zón a nebo ploch na vaření: průměr plochy užitečného povrchu na elektricky ohřívanou zónu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
Přední levá	Ø	18	cm
Zadní levá	Ø	14,5	cm
Uprostřed	Ø	24	cm
Přední pravá	Ø	21	cm
Zadní pravá	Ø	14,5	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			
Přední levá		170,0	Wh/kg
Zadní levá		170,0	Wh/kg
Uprostřed		170,0	Wh/kg
Přední pravá		170,0	Wh/kg
Zadní pravá		170,0	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky vypočítaná na kg		170,0	Wh/kg

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

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

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

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

2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

3. Uplatnění záruky

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

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

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

Seznam autorizovaných servisů je k dispozici na <http://www.siemens-home.bsh-group.com/cz>.

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

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

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

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

4. Neoprávněnost reklamace

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

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

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

5. Náhradní díly

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

6. Pozáruční servis

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

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

8. Upozornění pro prodejce

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

9. Ochrana osobních údajů

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

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů SIEMENS

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

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

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

Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

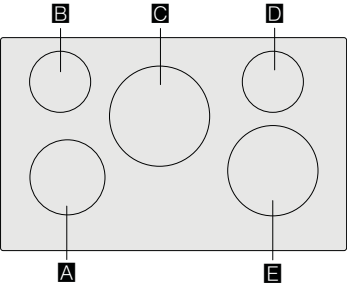
SIEMENS



Indukčná sklokeramická doska s ovládaním **EH875LVC1E**

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

sk Návod na použitie



		g*	b*
A	Ø 18	1.800 W	3.100 W
B / D	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
C	Ø 24	2.200 W	3.700 W
E	Ø 21	2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Obsah

	Použitie podľa určenia.....	4		Ochrana pred náhodnou aktiváciou.....	20
	Dôležité bezpečnostné pokyny.....	5		Automatické vypnutie varnej zóny.....	20
	Príčiny poškodenia.....	6		Základné nastavenie.....	21
	Prehľad.....	6		Vykonanie základného nastavenia.....	22
	Ochrana životného prostredia.....	7		Ukazovateľ spotreby energie.....	22
	Tipy na úsporu energie.....	7		Test vhodnosti riadu.....	23
	Ekologická likvidácia prístroja.....	7		Čistenie prístroja.....	23
	Indukčné varenie.....	7		Varná doska.....	23
	Výhody indukčného varenia.....	7		Rám varnej dosky.....	23
	Riad.....	7		Často kladené otázky.....	24
	Zoznámenie sa s prístrojom.....	9		Čo robiť v prípade poruchy?.....	25
	Ovládací panel.....	9		Zákaznícky servis.....	26
	Varné zóny.....	9		Označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD).....	26
	Ukazovateľ zostatkového tepla.....	10		Skúšobné pokrmy.....	27
	Obsluha prístroja.....	10			
	Zapnutie a vypnutie varnej dosky.....	10			
	Nastavenie varnej zóny.....	10			
	Odporúčania šéfkuchára.....	11			
	Časové funkcie.....	13			
	Nastavenie doby prípravy pokrmu.....	13			
	Budík.....	13			
	Funkcia stopky.....	14			
	Funkcia PowerBoost.....	14			
	Aktivácia.....	14			
	Deaktivácia.....	14			
	Funkcia ShortBoost.....	15			
	Odporúčanie pre použitie.....	15			
	Aktivácia.....	15			
	Deaktivácia.....	15			
	Funkcia udržiavania teploty.....	15			
	Aktivácia.....	15			
	Deaktivácia.....	15			
	Senzor smaženia.....	16			
	Výhody pri smažení.....	16			
	Panvice vhodné pre senzor smaženia.....	16			
	Stupeň ohrevu.....	17			
	Tabuľka.....	17			
	Nastavenie.....	19			
	Detská poistka.....	19			
	Aktivácia a deaktivácia detskej poistky.....	19			
	Automatická detská poistka	19			

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

<http://www.siemens-home.bsh-group.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 behom 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 behom prevádzky pod dozorom. Na prístroj musíte dozerat' 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 vykonávať jeho údržbu. Deti mladšie ako 8 rokov veku by sa mali zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od prístroja a napájacieho kábla.

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

Dôležité bezpečnostné pokyny

Varovanie - Nebezpečenstvo požiaru!

- Horúci olej a tuk sa môžu ľahko vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajte bez dozoru. V prípade vzplanutia oleja či tuku oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Uhaste opatrne plamene pomocou pokrievky, protipožiarnej deky alebo podobného nástroja.
- Varné zóny sú 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 zákaznický 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 zákaznický 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 zákaznický 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 zákaznický servis.
- Trhliny alebo praskliny v sklokeramike môžu spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Odpojte prístroj z elektrickej siete alebo vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznický 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 nasat' 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 panvic 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 poškodenia:

Poškodenie	Príčina	Opatrenie
Škvrný	Pripálené jedlo.	Pripálené jedlo okamžite odstráňte pomocou škrabky na sklo.
	Nevhodné čistiace prostriedky.	Používajte iba čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné pre tento druh varnej dosky.
Škrabance	Soľ, cukor a piesok.	Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú a odstavnú dosku.
	Nádoby s drsným dnom.	Prekontrolujte nádoby.
Zafarbenie	Nevhodné čistiace prostriedky.	Používajte iba čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné pre tento druh varnej dosky.
	Odrené nádoby.	Hrnce a panvice pri posúvaní nadvíhajte.
Odlupovanie	Cukor, pokrmý 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 dno 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 spotrebovávajú 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 o ochrane 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 vykipených 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.

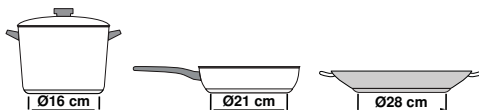
Riadi

Používajte iba feromagnetické nádoby určené pre indukčné varenie, napríklad:

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

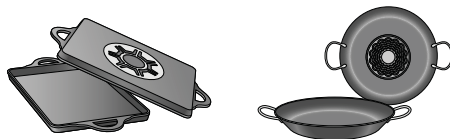
Nahliadnite do kapitoly → „Test vhodnosti riadu“, aby ste zistili, či sú nádoby vhodné.

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.

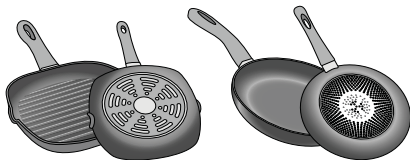


Existujú tiež indukčné nádoby s celým feromagnetickým dnom:

- Ak je dno varných nádob feromagnetické iba čiastočne, zohreje sa iba feromagnetická časť nádoby. Tiež sa môže stať, že sa teplota nerozprestrie 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.



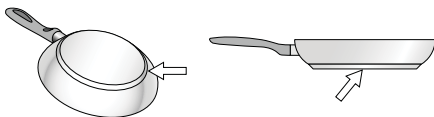
Nevhodný riad

Nikdy nepoužívajte rozptyľovače tepla alebo varné nádoby vyrobené z:

- bežnej nehrdzavejúcej ocele
- skla
- keramiky
- meďi
- 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 trojvrstvovým dnom z nehrdzavejúcej ocele, tým ušetríte čas a energiu. Používajte nádoby s rovným dnom, nerovné dna ovplyvňujú prívod tepla.



Chýbajúci 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 počas sa neaktivuje automatické vypnutie varnej zóny. 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

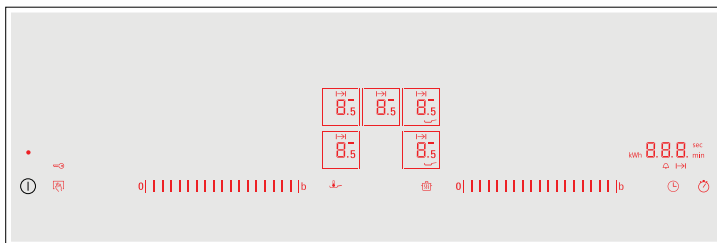
Každá varná doska má limit pre rozpoznanie hrnca. To závisí od feromagnetického priemeru a materiálu dna používaného riadu. Preto vždy používajte varnú zónu, ktorá najlepšie zodpovedá priemeru dna hrnca.

Zoznámenie sa s prístrojom

Informácie o rozmeroch a výkonoch varných zón, viď

→ *Strana 2.*

Ovládací panel



Ovládací panel

	Hlavný vypínač
	Voľba varnej zóny
	Pole nastavenia
	Funkcia PowerBoost a ShortBoost
	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
min / sec	Ukazovateľ časových funkcií
kWh	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 udržiavajte ovládací panel čistý a suchý.
Vlhkosť môže ovplyvniť jeho funkčnosť.

Varné zóny

Varné zóny

- Jednoduchá varná zóna Používajte riad s vhodnou veľkosťou.

Použite iba vhodné nádoby pre indukčné varenie, viď príslušná kapitola → *"Indukčné varenie"*.

Ukazovateľ zostatkového tepla

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

V závislosti od výšky zostatkového tepla sa zobrazí nasledujúce:

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

Ak behom varenia odstránite z varnej zóny 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, dokiaľ je varná zóna ešte teplá.



Obsluha prístroja

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

Zapnutie a vypnutie varnej dosky

Varná doska sa zapína a vypína pomocou hlavného vypínača.

Zapnutie: Stlačte symbol ①. 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 ①, dokiaľ ukazovatele nezhasnú. Ukazovateľ zostatkového tepla svieti, dokiaľ varné zóny dostatočne nevychladnú.

Upozornenie

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

Nastavenie varnej zóny

V oblasti nastavenia môžete nastaviť požadovaný stupeň ohrevu.

Stupeň ohrevu 1 = najnižší stupeň.

Stupeň ohrevu 9 = najvyšší stupeň.

Každý stupeň ohrevu má jeden medzistupeň.

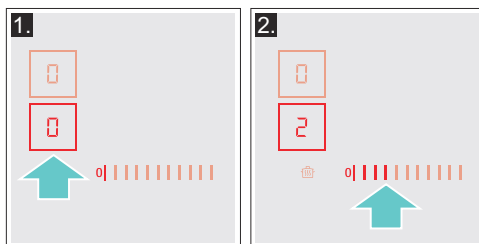
Tieto medzistupne sú označené S .

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

Voľba varnej zóny a stupňa ohrevu

Varná doska musí byť zapnutá.

1. Dotknite sa symbolu 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 0. 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.
- Pokiaľ je na varnú zónu umiestnená varná nádoba pred zapnutím varnej dosky, bude nádoba rozpoznaná behom 20 sekúnd od zapnutia hlavného vypínača a varná zóna bude zvolená automaticky. Hneď ako prístroj rozpozná nádobu, zvolte behom 20 sekúnd stupeň ohrevu, inak sa varná zóna sama 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 unikat para.
- Po dokončení prípravy pokrmu nechajte pokrievku na nádobe, až do okamihu servírovania.
- Behom varenia v tlakovom hrnci dodržiajte 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 (min.)
Rozpustenie		
Čokoláda, poleva	1 - 1.5	-
maslo, med, želatína	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	35 - 45
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
*Bez pokrievky		
** Niekoľkokrát obráťte		
*** Predhrejte na stupni 8 - 8.5		

	Stupeň ohrevu	Doba prípravy (min.)
Varenie, dusenie		
Ryža (s dvojitým množstvom vody)	2.5 - 3.5	15 - 30
Mliečna ryža	2 - 3	30 - 40
Zemiaky varené v šupke	4.5 - 5.5	25 - 35
Varené zemiaky	4.5 - 5.5	15 - 30
Cestoviny, rezance*	6 - 7	6 - 10
Dusené mäso	3.5 - 4.5	120 - 180
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 - 65
Dusené mäso	4 - 5	60 - 100
Guláš ***	3 - 4	50 - 60
Smaženie v malom množstve oleja*		
Rezne, prírodné alebo obaľované	6 - 7	6 - 10
Rezne, hlboko zmrazené	6 - 7	8 - 12
Kotlety, prírodné alebo obaľované**	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm hrubý)	7 - 8	8 - 12
Kuracie prsia (2 cm hrubé)**	5 - 6	10 - 20
Kuracie prsia, hlboko zmrazené**	5 - 6	10 - 30
Fašírky (3 cm hrubé)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (3 cm hrubý)**	6 - 7	10 - 20
Ryba a rybacie filé, prírodné	5 - 6	8 - 20
Ryba a rybacie filé, obaľované	6 - 7	8 - 20
Obaľovaná a hlboko zmrazená ryba, napr. rybacie prsty	6 - 7	8 - 15
Krevety, tigrie krevety	7 - 8	4 - 10
Krátko restované pokrmy zo zeleniny a hřibov, 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)	6.5 - 7.5	-
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. hranolčeky, kuracie nugetky	8 - 9	-
Krokety, hlboko zmrazené	7 - 8	-
Mäso, napr. časti kurat'a	6 - 7	-
Ryba, obaľovaná alebo v cestíčku	6 - 7	-
Zelenina, huby, obaľované alebo v cestíčku	6 - 7	-
Drobné smažené pokrmy, napr. šišky, ovocie v cestíčku	4 - 5	-
* Bez pokrievky		
** Niekoľkokrát obráťte		
*** Predhrejte na stupni 8 - 8.5		



Časové funkcie

Vaša varná doska je vybavená tromi časovými funkciami

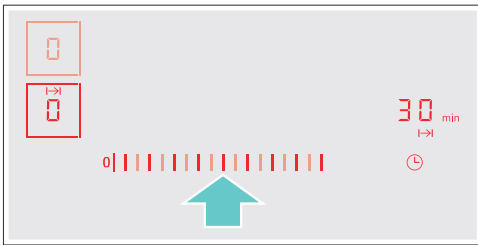
- Nastavenie doby prípravy pokrmu
- Budík
- Funkcia stopky

Nastavenie doby prípravy pokrmu

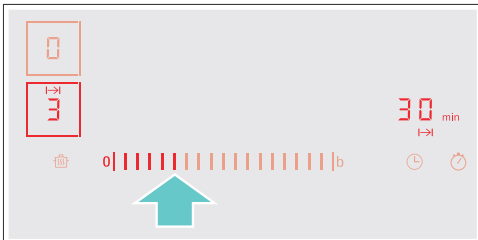
Varná doska sa po uplynutí nastavenej doby automaticky vypne.

Spôsob nastavenia:

1. Stlačte dvakrát symbol ☹. Na ukazovateli časových funkcií sa rozsvieti 00 a ukazovateľ I→I.
2. Zvoľte varnú zónu. Rozsvieti sa ukazovateľ I→I.
3. Počas nasledujúcich 10 sekúnd nastavte požadovanú dobu prípravy pokrmu.



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"

Senzor smaženia

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

Zmena alebo zrušenie nastaveného času

Stlačte dvakrát symbol ☹ a potom zvoľte varnú zónu.

Zmeňte dobu prípravy pokrmu alebo nastavte 00, aby došlo ku zrušeniu naprogramovanej doby prípravy pokrmu.

Pre potvrdenie nastavenia stlačte symbol ☹.

Po uplynutí nastaveného času

Varná zóna sa vypne, bliká ukazovateľ I→I a varná zóna ukazuje 0. Zaznie zvukový signál.

Na ukazovateli časových funkcií zabliká symbol 00 a ukazovateľ I→I.

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.
- Doba 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 00 a ukazovateľ Δ.
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 00, 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 00 a symbol Δ. 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.

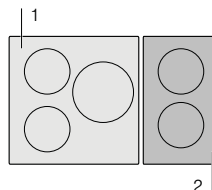
Upozornenie: Pre deaktiváciu funkcie stopky musí byť zvolená táto funkcia.



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).



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.

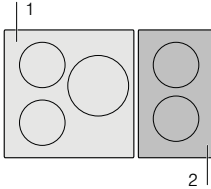


Funkcia ShortBoost

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

Po deaktivácii tejto funkcie zvolte 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).



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. Zvolte varnú zónu.
 2. Stlačte symbol **b**.
Rozsvieti sa ukazovateľ **b**.
- Funkcia je aktivovaná.

Deaktivácia

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

Deaktivácia

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



Senzor smaženia

Táto funkcia riadi teplotu pomocou stupňov ohrevu. 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.
- Pokiaľ je varná zóna nastavená na vyššiu teplotu ako varná nádoba a naopak, senzor pre smaženie nebude správne aktivovaný.

Panvice vhodné pre senzor smaženia

Pre túto funkciu existujú špeciálne panvice. Je možné ich získať prostredníctvom zákazníckeho servisu. Vždy uvádzajte 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 potiahnuté nepríľnavou vrstvou, a preto sa na smaženie používa len málo oleja.

Upozornenie

- Senzor smaženia je nastavený špeciálne na tieto druhy panvíc
- Iné panvice sa môžu prehriať. Teplotu je možné regulovať na nižšiu alebo na vyššiu. Pri použití iných panvíc použite najprv najnižší stupeň ohrevu a ten potom zmeňte podľa potreby.
- Ubezpečte sa, že priemer dna panvice zodpovedá veľkosti varnej zóny. Postavte panvicu do stredu varnej zóny.

Stupeň ohrevu

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

	Stupeň ohrevu	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
Pokrmy 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

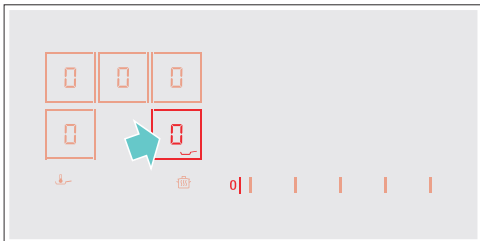
** Celková doba prípravy na porciu. Smažte postupne.

	Stupeň ohrevu	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 rōsti	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 pridaní 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	1	5 - 10
Krutóny	3	6 - 10
Mandle, vlašské orechy, jadrá piniových orieškov	4	3 - 15
* Niekoľkokrát obrátiť		
** Celková doba prípravy na porciu. Smažte postupne.		

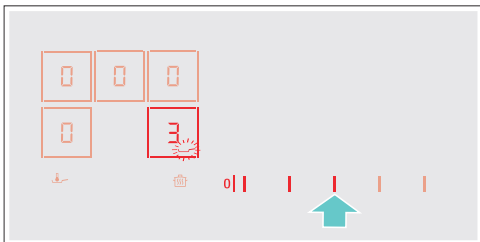
Nastavenie

Z tabuľky vyberte vhodný stupeň ohrevu.
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 stupeň ohrevu.



Funkcia je aktivovaná.

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

4. Keď sa dosiahne teplota 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 zostatkového 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 pred náhodnou aktiváciou

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

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 odblokovat' 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 $\overline{F}$ a ukazovateľ zostatkového tepla h alebo H .

Ak sa dotknete ľubovoľného 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.
Toto nastavenie je možné prispôbiť vašim vlastným zvyklostiam.

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 12	Riad, kontrola výsledku úpravy pokrmu 0 Nevhodné. 1 Nie je optimálne. 2 Vhodné.
c 0	Obnovenie nastavenia z výroby 0 Individuálne nastavenie.* 1 Obnovenie nastavenia z výroby.

* Nastavenie z výroby

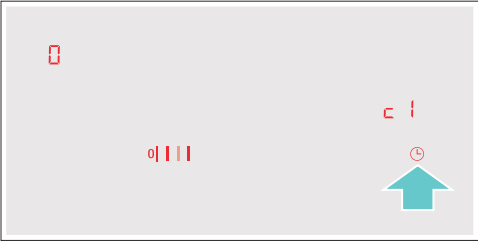
Vykonanie základného nastavenia:

Varná doska musí byť vypnutá.

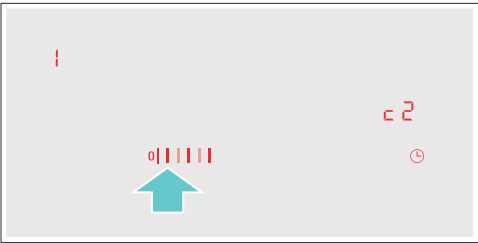
- 1. Zapnite varnú dosku.
 - 2. Počas nasledujúcich 10 sekúnd stlačte na cca 4 sekundy symbol ☹.
- Prvé štyri hlásenia sú informácie o výrobku. Stlačte oblasť pre nastavenie, aby ste mohli vidieť jednotlivé ukazovatele.

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

- 3. Ak znova stlačíte symbol ☹ dostanete sa do ponuky základných nastavení. Na ukazovateli svieti 01 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".

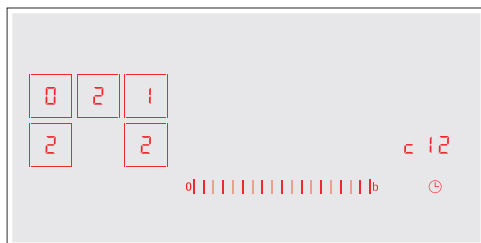
Test vhodnosti riadu

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. Postavte studený hrniec s cca 200 ml vody doprostred varnej zóny, na ktorú sa svojím priemerom dna hodí najlepšie.
2. Prejdite do základného nastavenia a vyberte nastavenie **2**.
3. Stlačte oblasť nastavenia. V ukazovateli varných zón blíkajú **—**. Funkcia bola aktivovaná.

Po 20 sekundách sa na ukazovateli varnej zóny zobrazí výsledok ohľadom kvality a rýchlosti priebehu varenia.



Porovnajajte výsledok s nasledujúcou tabuľkou:

Výsledok	
	Varná nádoba nie je pre varnú zónu vhodná, a preto sa nezohrieva.*
	Varná nádoba se zohrieva pomalšie ako sa očakáva a priebeh varenia nebude optimálny.*
	Varná nádoba sa zohrieva správne a priebeh varenia je v poriadku.
*Ak máte k dispozícii menšiu varnú zónu, otestujte varnú nádobu ešte raz na tejto menšej varnej zóne.	

Pre opätovnú aktiváciu tejto funkcie stlačte oblasť pre vykonanie nastavenia.

Upozornenie

- Pokiaľ je priemer varnej zóny oveľa menší ako použitý riad, zahrieva sa iba stred hrnca alebo panvice. Pokrmu sa nevaria optimálne.
- Informácie na preskúšanie varného riadu nájdete v kapitole → „Základné nastavenie“.
- Informácie o druhu, veľkosti a umiestnení varných nádob nájdete v príslušnej kapitole → „Indukčné varenie“.

Čistenie prístroja

Vhodné čistiace prostriedky a prostriedky na ošetrovanie zakúpite prostredníctvom zákazníckeho servisu.

Varná doska

Čistenie

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

Varnú dosku očistite vlhkou handričkou a vysušte ju, aby sa na nej netvorili škvrny.

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

V žiadnom prípade nepoužívajte:

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

Odolné nečistoty najlepšie odstránite bežne predávanou škrabkou na sklo. Riadte sa pokynmi od výrobcu.

Vhodné škrabky na sklo môžete zakúpiť prostredníctvom nášho zákazníckeho servisu.

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

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

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

Rám varnej dosky

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

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

Často kladené otázky

Použitie prístroja

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

Je aktivovaná detská poistka.

Informácie o tejto funkcii nájdete v 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 vznikať zvuky. Tieto zvuky sú normálne, patria k indukčnej technológii a nepoukazujú na žiadnu poruchu.

Možné zvuky:

Hlboké bzučanie ako u transformátora:

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

Hlboké pískanie:

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

Praskanie:

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

Vysoké piskľavé tóny:

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

Hluk ventilátora:

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

Rytmické tóny ako tikanie hodín:

Tieto zvuky vznikajú, iba pokiaľ sú zapnuté všetky tri varné zóny na ľavej strane. Zvuky stíchnu alebo zoslabnú, keď jednu z varných zón vypnete.

Riad

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. Informácie o type, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v príslušnej kapitole → "*Indukčné varenie*".

Riad

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

Varná nádoba je pre zapnutú varnú zónu príliš malá alebo sa nehodí pre indukčné varenie.

Informácie o type, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v príslušnej kapitole → "*Indukčné varenie*".

Čistenie

Ako sa čistí varná doska?

Optimálny výsledok dosiahnete pomocou špeciálnych čistiacich prostriedkov na sklokeramiku. Neodporúčame používať žiadne ostré alebo brúsne čistiace prostriedky, čistiace prostriedky na umývanie riadu (koncentráty) alebo 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 zavolať zákaznícky servis.

Ukazovateľ	Možná príčina	Riešenie
Žiadny.	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.	Usušte ovládací panel alebo odstráňte predmet.
Na displejoch varnej dosky bliká ukazovateľ  .	Vznikla porucha na elektronike.	Pre potvrdenie poruchy zakryte rukou ovládací panel na krátku dobu.
<i>F2</i>	Elektronika sa prehriala a vypla zodpovedajúcu varnú zónu.	Počkajte, kým elektronika dostatočne vychladne. Potom stlačte akýkoľvek symbol na varnej doske.
<i>F4</i>	Elektronika sa prehriala a vypli sa všetky varné zóny.	
<i>F5</i> + 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.
<i>F5</i> 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.
<i>F1</i> / <i>F6</i>	Varná zóna je prehriata a z dôvodu ochrany vašej pracovnej plochy sa vypla.	Počkajte, až elektronika dostatočne vychladne a opäť zapnite varnú zónu.
<i>F8</i>	Varná zóna bola v prevádzke dlhú dobu a bez prerušenia.	Aktivovalo sa automatické vypnutie varnej zóny. Vid' príslušná kapitola.
<i>E9000</i> <i>E9010</i>	Prevádzkové napätie je nesprávne, mimo normálny rozsah prevádzky.	Spojte sa s vaším dodávateľom elektrickej energie.
<i>U400</i>	Varná doska nie je riadne zapojená.	Odpojte prístroj z elektrickej siete. Uistite sa, že je prístroj pripojený v súlade s elektrickou schémou.
<i>dE</i>	Je aktivovaný Demo režim:	Odpojte varnú dosku z elektrickej siete. Počkajte 30 sekúnd a opäť ju zapojte. Behom ďalších 3 minút sa dotknite ľubovoľnej ovládacej plochy. Demo režim 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 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.

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



Skúšobné pokrmy

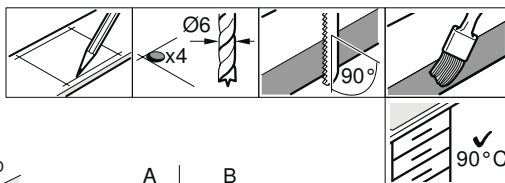
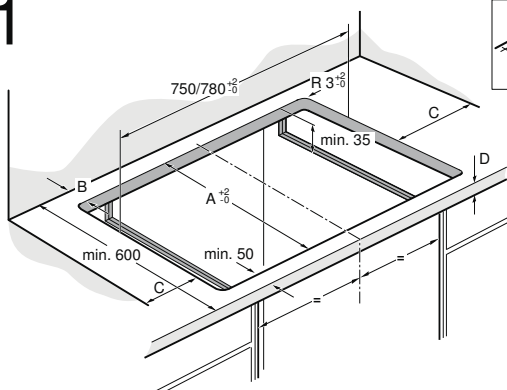
Tieto tabuľky boli zhotovené pre skúšobné inštitúty s cieľom uľahčiť testovanie našich prístrojov.

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
- Panvica Ø 24 cm, pre varné zóny o Ø 18 cm

Skúšobné pokrmy	Nádoba	Stupeň ohrevu	Predhriatie Doba trvania (min:sek)	Po- krievka	PrípravaPo- Stupeň krievka ohrevu	
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	Hrnec, Ø 22 cm	9	2:30 (bez miešania)	Áno	1.5	Áno
Šošovicová polievka z plechovky, napr. 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	Hrnec, 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 soľ a celú hmotu zohrejte.	Hlboký hrniec, Ø 16 cm	2	cca 6:00	Nie	-	-
2. K zápražke prilejte mlieko a všetko za stáleho miešania privedte do varu.		7	cca 6:30	Nie	-	-
3. Keď privediete bešamel do varu, nechajte ho ďalšie 2 minúty za stáleho miešania na varnej zóne.		-	-	-	2	Nie
*Recept podľa DIN 44550						
**Recept podľa DIN EN 60350-2						

Skúšobné pokrmy	Nádoba	Stupeň ohrevu	Predhriatie Doba trvania (min:sek)	Po- Doba trvania krievka	Príprava Stupeň ohrevu	Po- krievka
Príprava mliečnej ryže Mliečna ryža, príprava s pokrievkou. Teplota mlieka: 7 °C Zohrejte mlieko, kým nezačne stúpať. Nastavte odporúčaný stupeň ohrevu a pridajte ryžu, cukor a soľ. Doba varenia vrátane predhriatia cca 45 minút.						
Prísady: 190 g guľatozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (3,5 % tuku) a 1 g soli	Hrniec, Ø 16 cm	8.5	cca 5:30	Nie	3 (po 10 min. zamiešať)	Áno
Prísady: 250 g guľatozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (3,5 % tuku) a 1,5 g soli	Hrniec, Ø 22 cm	8.5	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 guľatozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (3,5 % tuku) a 1 g soli	Hrniec, Ø 16 cm	8.5	cca 5:30	Nie	3	Nie
Prísady: 250 g guľatozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (3,5 % tuku) a 1,5 g soli	Hrniec, Ø 22 cm	8.5	cca 5:30	Nie	2.5	Nie
Príprava ryže * Teplota vody: 20 °C						
Prísady: 125 g dlhozrnnej ryže, 300 g vody a štipka soli	Hrniec, Ø 16 cm	9	cca 2:30	Áno	2	Áno
Prísady: 250 g dlhozrnnej ryže, 600 g vody a štipka soli	Hrniec, Ø 22 cm	9	cca 2:30	Áno	2.5	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	Panvica, Ø 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
Príprava palacínok**						
Množstvo: 55 ml cesta na jednu palacinku	Panvica, Ø 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
Fritovanie hlboko zmrazených hranolčekov porcia: 200 g hlboko zmrazených hranolčekov Hrniec, (napr. McCain, 123 Frites Originál)						
	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**

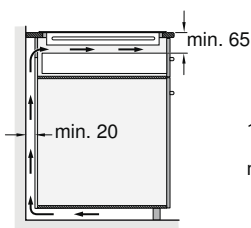
A	B
490	min. 60
500	min. 50

C = min. 40

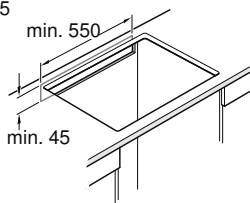
2

	a		b	
D	min. 20		min. 30	
		min. 65		min. 5

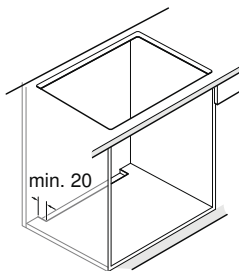
3a



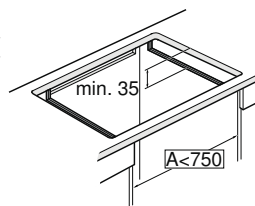
3b



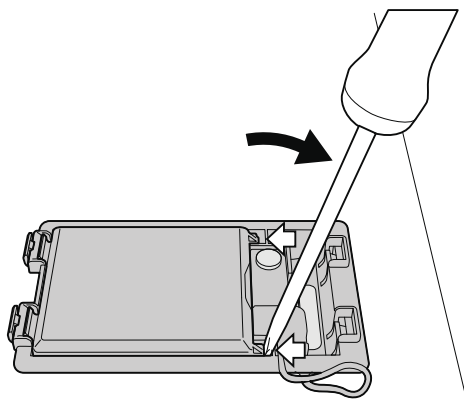
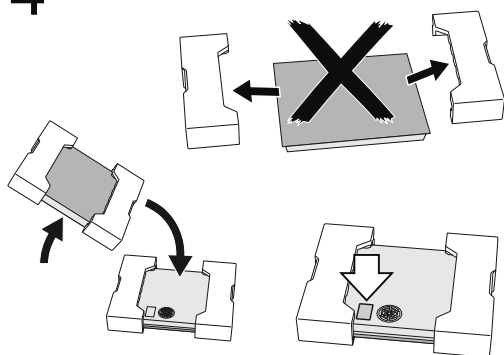
3c



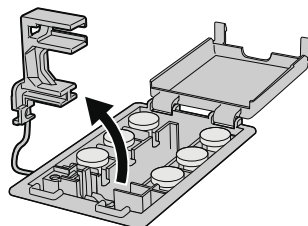
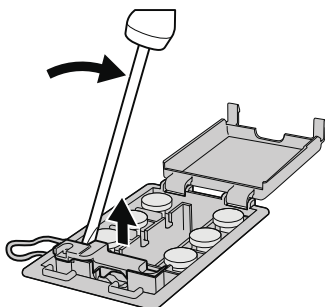
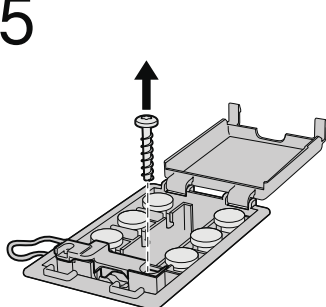
3d



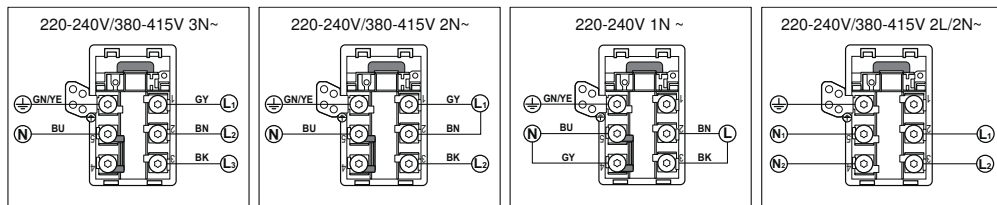
4



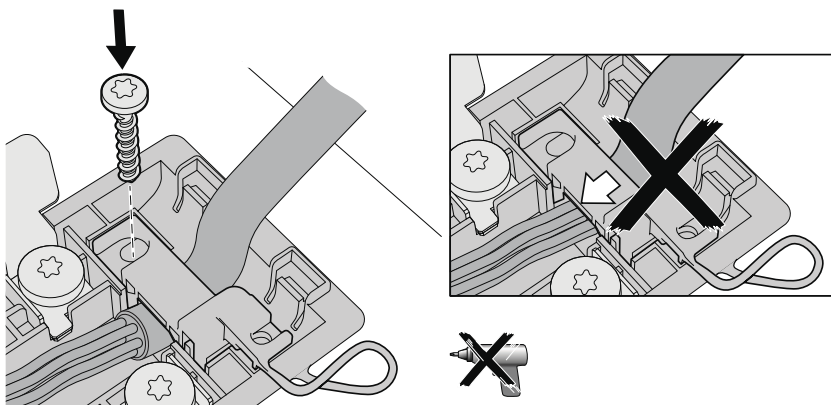
5



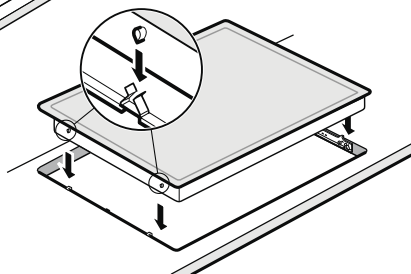
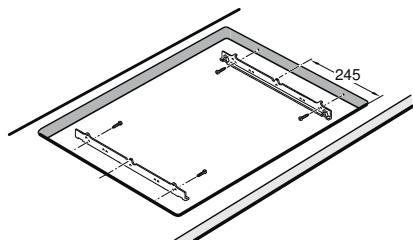
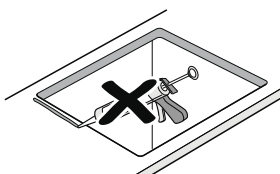
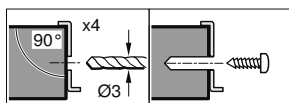
6

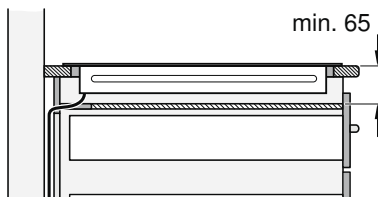
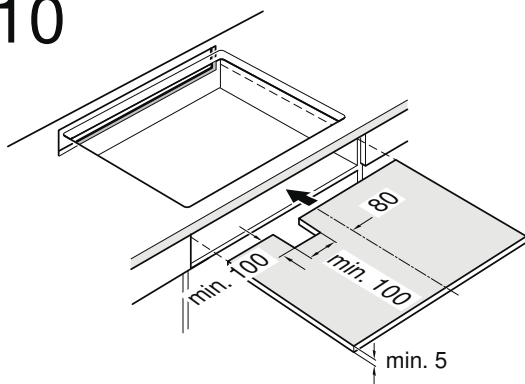
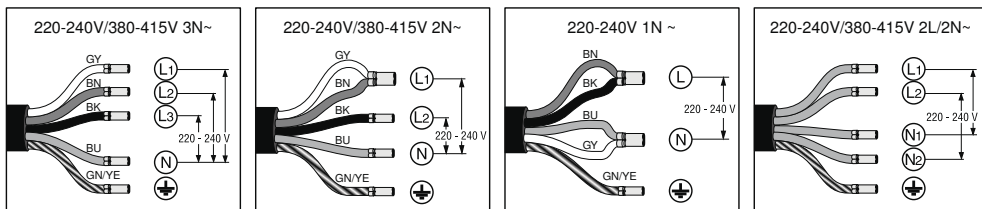


7



8





Dôležité upozornenia

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

▲ Nositelia elektronických implantátov!

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

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

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 chybnjej elektrickej inštalácie.

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

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

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

Pracovná doska: Musí byť rovná, vodorovná a stabilná. Dodržujte pokyny výrobcu pracovnej dosky.

Ak hrúbka pracovnej dosky, do ktorej bude zabudovaná varná doska, nezodpovedá zadaniu, vystužte ju nehorľavým materiálom odolným proti vode, kým nedosiahnete minimálnej odporúčanej hrúbky. V opačnom prípade sa nedá zaručiť dostatočujúca stabilita.

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

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

Upozornenie: Všetky práce vykonané na vnútrojškú prístroja, vrátane výmeny sieťového pripojovacieho kábla, 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.

Upozornenie: Pokiaľ je šírka otvoru zabudovania 780 mm, použite príslušenstvo, ktoré bolo dodané spoločne s prístrojom.

Zabudovanie nad zásuvku, obrázok 2a

Priehradka musí mať hrúbku minimálne 20 mm. Vzdialenosť medzi hornou oblasťou priehradky a hornou oblasťou zásuvky musí predstavovať 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**).
- V prípade, že nie je priestor širší ako 750 mm, orežte bočné steny (**obrázok 3d**).

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 zaveďte sieťový pripojovací kábel do prípojnej krabice.

1. Otočte varnú dosku a položte ju na dno obalu, na handru alebo na inú plochu, aby ste ju nepoškriabali.
2. Pomocou skrutkovača nadvihnite kryt prípojnej krabice (**obrázok 4**).
3. Uvoľnite upevňovacie skrutky a pomocou skrutkovača nadvihnite hadicovú svorku (**obrázok 5**).

4. Napojte iba podľa schémy na prípojnej krabici (**obrázok 6**):

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

Upozornenie

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

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

6. Zavrťte vrchnák pripojovacej krabice.

Upozornenie: Ak potrebujete dlhší kábel, kontaktujte zákaznícky servis.

Nasadenie varnej dosky, obrázok 8

1. Inštalácia nosných koľajníc

- Ak sú už namontované nosné koľajnice, odstráňte ich a nainštalujte nové.
- Pri dláždených pracovných doskách používajte otvory so závitom.
- Pri pracovných doskách z kameňa koľajnice prílepte. (Použite na to lepidlo, ktoré je žiaruvzdorné a ktoré je vhodné na lepenie kovov a na lepenie kameňa).

2. Vložte prístroj do priestoru na zabudovanie.

- Nesmiete priškripiť sieťový pripojovací kábel a viesť ho cez ostré hrany. Ak je pod varnou doskou zabudovaná rúra na pečenie, tak vedenie k prípojnej krabici vedte zadným rohom rúry na pečenie. Vedenie musí byť inštalované tak, aby sa nedotýkalo žiadnych horúcich plôch varnej dosky alebo rúry na pečenie.
- V prípade dláždených pracovných dosiek: Utesnite škáry pomocou silikónovej hmoty.

Pripojenie prístroja, obrázok 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.

Upozornenie: Skontrolujte či je prístroj pripravený na prevádzku. Ak sa objaví na displeji prístroja **U400**, **E05** alebo **E**, nie je správne pripojený. Odpojte prístroj z elektrického napätia a prekontrolujte zapojenie elektrických káblov.

Demontáž prístroja

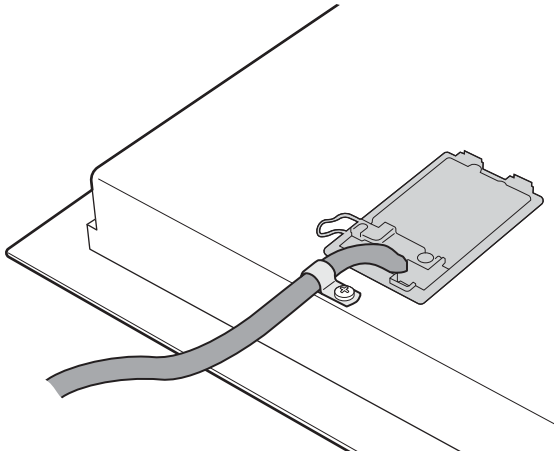
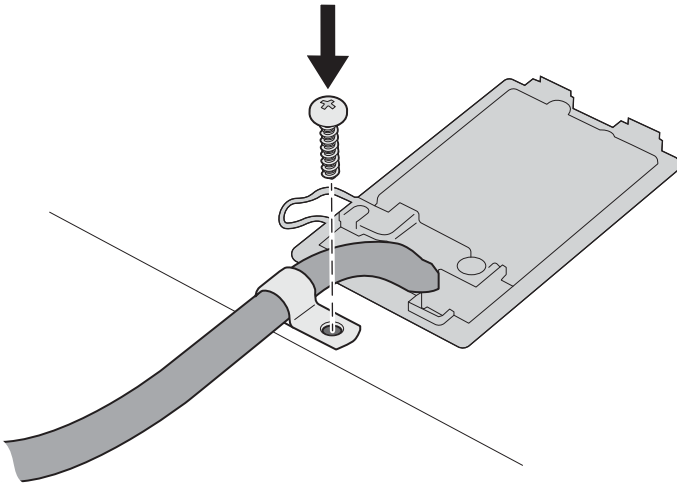
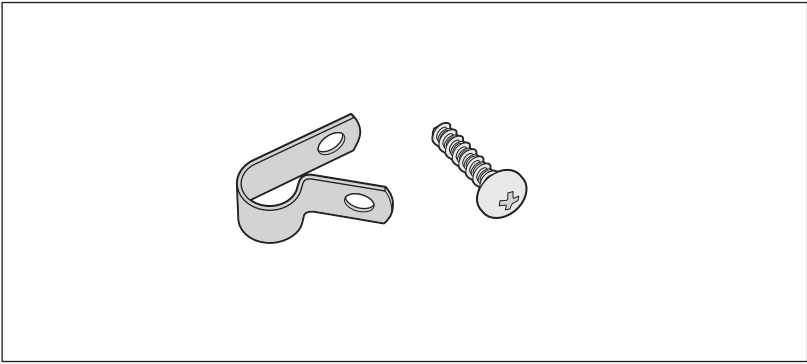
Odpojte prístroj od elektrickej siete.

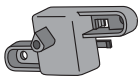
Zatlačte proti varnej doske smerom zospodu a vyberte ju.

Pozor!

Poškodenie prístroja!

Neskušajte vytiahnuť prístroj páčením zhora.





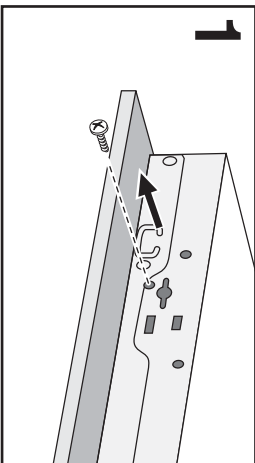
x 2



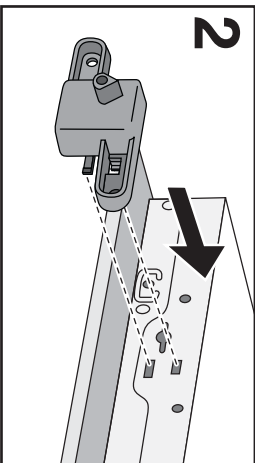
x 2



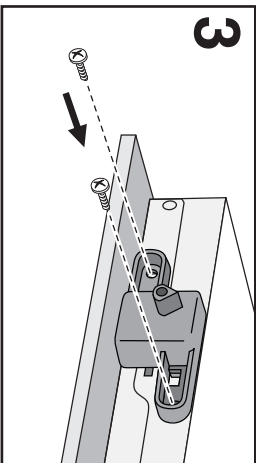
x 4



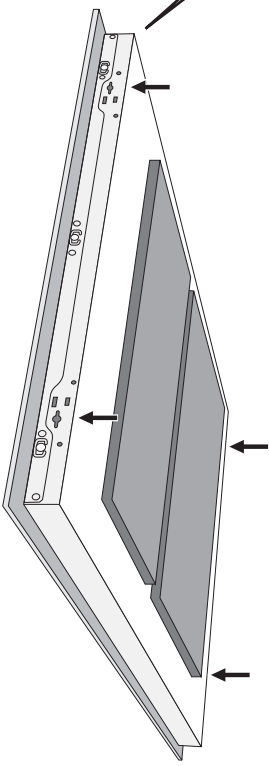
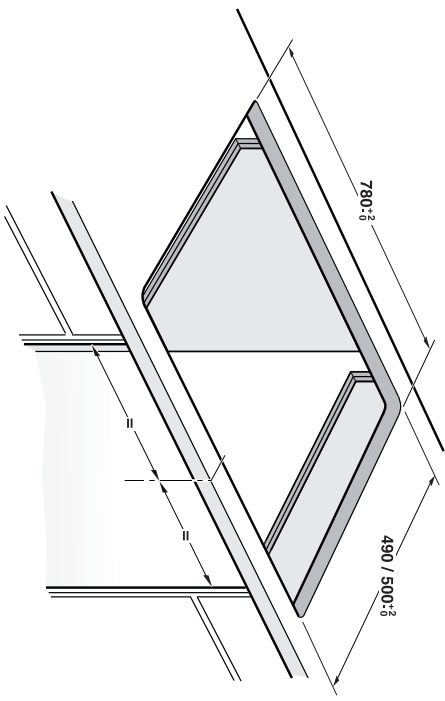
1



2



3



Návod na obsluhu
Ďalšie informácie nájdete v rozsiahlom
návode na obsluhu pre varnú dosku
v obaleku „Sensor smaženia“. Pozorne
si prečítajte tento obek.

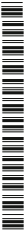
Jednoducho a rýchlo

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**
- D) Postavte prázdnú panvicu na varnú zónu.
 - ID) Stlačte symbol .
 - ID) Zvoľte varnú zónu. Na ukazovateľ varnej
zóny sa rozsvieti .
 - IV) Zvoľte požadované nastavenie smaženia.
 - V) Symbol bliká, kým neje dosiahnút teplota na
smaženie. Počom zazme zvukový signál. Symbol svieti.
 - V0) Po zaznení signálneho tónu najdlhšie do panvice
olej a spustite smaženie.

				
Varná misky 1	Nízky 2	Stredný - nízky 3	Stredný - vysoký 4	Vysoký 5
Priprava varenie omáčok, dusenie zeleniny, smaženie zeleniny na prírodnom olivovom oleji extra, masle alebo margarínu.	Smaženie pokrmov na prírodnom oleji extra, masle alebo margarínu, napr. omelety.	Smaženie rýb a salkých plátkov, napr. fritásky a patty.	Smaženie steakov, medúm alebo well done, hlbokozmrazených, očkovaných a jemných pokrmov, napr. rezeň, čerstvé ragu a zelenina.	Smaženie pokrmov pri vysokí teploty, napr. steak rare, zemiakové placky a hlboko zamrazené hranolky.



9001068990

SK

V tabuľke je uvedené, aký teplotný stupeň je pre daný pokrm vhodný. Doba prípravy sa riadi podľa druhu, množnosti, hrúbky
a kvality pokrmu. Nastavený teplotný stupeň sa líši podľa použitej panvice. Predtým signálneho tónu
najste olej a vložte suroviny.

			
Mäso			
Rezeň, prírodné alebo očkované *	4	6 - 10	
Filet *	4	6 - 10	
Kari *	4	6 - 10	
Cordon bleu, viedenský rezeň *	4	10 - 15	
Steak, rare (štrý 3 cm)	5	6 - 8	
Steak medúm alebo well done (štrý 3 cm)	4	8 - 12	
Hydrované prsia (štrý 2 cm) *	3	10 - 20	
Patty, spečené alebo surové *	3	8 - 20	
Hamburger, fritásky, fasíky	2	6 - 30	
Skarab pečenka	2	6 - 9	
Reagu, gyros	4	7 - 12	
Mäse maso	4	6 - 10	
Slanina	2	5 - 8	
Ryby			
Ryby, pečené, celé, napr. gstruh	3	10 - 20	
Rybacie file, prírodné alebo obľahované	3 - 4	10 - 20	
Krewey, ligule, tresky	4	4 - 8	
Palačinky **	5	-	
Omelety **	2	3 - 6	
Volské oia	2 - 4	2 - 6	
Miešané vajčka	2	4 - 9	
Trhanec	3	10 - 15	
Francúzsky toast **	3	4 - 8	
Zeleniny			
Opečené zemiaky zo surových	4	15 - 25	
Zemiakové placky **	5	2,5 - 3,5	
Svajčiarste losi	1	50 - 55	
Glazované zemiaky	3	15 - 20	
Zelenina			
Cesnak, cibula	1 - 2	2 - 10	
Cuketa, baklažán	3	4 - 12	
Paprika, zelená šparfľa	3	4 - 15	
Na olej dusená zelenina, napr. cuketa, zelená paprika	1	10 - 20	
Huby	4	10 - 15	
Glazovaná zelenina	3	6 - 10	
Hlboko mražené výrobky			
Rezeň	4	15 - 20	
Cordon bleu *	4	10 - 30	
Hydrované prsia *	4	10 - 30	
Kuracie nugety	4	10 - 15	
Gyros, kebab	3	5 - 10	
Rybacie file, prírodné alebo obľahované	3	10 - 20	
Rybacie prsty	4	8 - 12	
Hranolčeky	5	4 - 6	
Pokrmý z panvice, napr. zemiaková panička s kuračím mäsom	3	6 - 10	
Jarné zvlhky	4	10 - 30	
Gamberbistyr	3	10 - 15	
Paradajková omáčka so zeleninou	1	25 - 35	
Béšamel	1	10 - 20	
Syrová omáčka, napr. z gorgonzoly	1	20 - 35	
Redukovaná omáčka, napr. bôbová omáčka, paradajková omáčka	1	15 - 25	
Sladké omáčky, napr. pomarančová omáčka	1	7 - 10	
Gamberbistyr	3	7 - 10	
Sušené hovacie pokrmý s pridaním vody, napr. rezance	1	5 - 10	
Kurčový	3	6 - 10	
Mandlevláštne orechy/ jadrá pinových orechov	4	3 - 15	

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

Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť	Symbol	Hodnota	Jednotka
Značka		SIEMENS	
Identifikácia modelu		EH875LVC1E	
Typ varnej dosky		elektrická	
Počet zón alebo plôch na varenie		5	
Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne)		indukcia	
V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm			
Ľavá predná	Ø	18	cm
Ľavá zadná	Ø	14,5	cm
Uprostred	Ø	24	cm
Pravá predná	Ø	21	cm
Pravá zadná	Ø	14,5	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		170,0	Wh/kg
Ľavá zadná		170,0	Wh/kg
Uprostred		170,0	Wh/kg
Pravá predná		170,0	Wh/kg
Pravá zadná		170,0	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg		170,0	Wh/kg

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

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

Upozornenie pre predajcov

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

Záručné podmienky

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

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

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

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

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



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

Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

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

Kontakt na servis domácich spotrebičov SIEMENS

Dodávateľ:

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

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

Príjem opráv:

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

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:

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

Zákaznícke poradenstvo:

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

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkách

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

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

