

SIEMENS

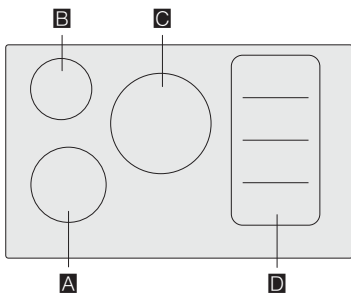




## Varná deska s ovládáním EX875FVC1E

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

cz Návod k použití





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

\*  IEC 60335-2-6

# Obsah

 Použití podle určení.....	4	 Ochrana před náhodnou aktivací.....	19
 Důležité bezpečnostní pokyny.....	5	 Automatické vypnutí varné zóny.....	19
 Příčiny poškození.....	6	 Základní nastavení.....	20
Přehled.....	6	Provedení základního nastavení.....	21
 Ochrana životního prostředí.....	7	 Ukazatel spotřeby energie .....	21
Tipy na úsporu energie.....	7	 Test vhodnosti nádobí.....	22
Ekologická likvidace spotřebiče.....	7	 Čištění spotřebiče.....	22
 Indukční vaření.....	7	Varná deska.....	22
Výhody indukčního vaření.....	7	Rám varné desky.....	22
Nádobí.....	7	 Často kladené dotazy.....	23
 Seznámení se se spotřebičem.....	9	 Co dělat v případě poruchy? .....	24
Ovládací panel.....	9	 Zákaznický servis.....	25
Varné zóny.....	9	Označení spotřebiče (E-.Nr.) a výrobní číslo (FD) .....	25
Ukazatel zbytkového tepla.....	10	 Zkušební pokrmý.....	26
 Obsluha spotřebiče.....	10		
Zapnutí a vypnutí varné desky.....	10		
Nastavení varné zóny.....	10		
Doporučení šéfkuchaře.....	11		
 flexIndukce.....	13		
Doporučení pro použití varné desky .....	13		
Jako jedna varná zóna.....	13		
Jako dvě nezávislé varné zóny.....	13		
 Časové funkce.....	14		
Nastavení doby přípravy pokrmu.....	14		
Minutka.....	14		
 Funkce PowerBoost.....	15		
Aktivace.....	15		
Deaktivace.....	15		
 Senzor smažení .....	15		
Výhody při smažení .....	15		
Pánve vhodné pro senzor smažení.....	15		
Stupeň ohřevu.....	16		
Tabulka.....	16		
Nastavení.....	18		
 Dětská pojistka.....	18		
Aktivace a deaktivace dětské pojistky.....	18		
Automatická dětská pojistka.....	18		

Další informace k produktům, příslušenství, náhradním dílům a servisu naleznete na internetových stránkách:

[www.siemens-home.bsh-group.com/cz](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 spotřebič poškozen. Pokud došlo během přepravy spotřebiče k jeho poškození, nepřipojujte jej. Písemně si zaznamenejte závady a zavolejte zákaznický servis, jinak zaniká nárok na záruku.

Vestavba spotřebiče musí být provedena dle přiloženého montážního návodu.

Spotřebič je určen pouze pro domácí použití v soukromé domácnosti nebo domácnosti podobném prostředí. Spotřebič používejte pouze pro přípravu jídel a nápojů. Spotřebič mějte během provozu pod dozorem. Na spotřebič musíte dohlížet i při krátkodobém provozu. Spotřebič je určen výhradně pro použití v uzavřených prostorách.

Tento spotřebič 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 spotřebič 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 spotřebič používat pouze pod dohledem zodpovědné osoby, která je poučí, jak spotřebič bezpečně používat, a v případě, že pochopily rizika, která z používání vyplývají. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Děti do 8 let věku a bez dohledu zodpovědné osoby nesmí spotřebič čistit a ani provádět jeho údržbu.

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

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

## Důležité bezpečnostní pokyny

### Varování - Nebezpečí požáru!

- Horký olej a tuk se velmi snadno vznítí. Nenechávejte horký olej a tuk nikdy bez dozoru. V případě vzplanutí oleje či tuku oheň nikdy nehaste vodou. Vypněte varnou zónu. Uhaste opatrně plameny pomocí pokličky, protipožární deky nebo podobného nástroje.
- Varné zóny jsou po použití velmi horké. Nikdy na varnou desku nepokládejte hořlavé nebo výbušné předměty. Na varné desce žádné předměty neskladujte.
- Spotřebič 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 případných 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 závady spotřebiče 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 spotřebič může způsobit zásah elektrickým proudem. Odpojte spotřebič od hlavního vedení nebo vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.
- Trhliny nebo praskliny ve sklokeramice mohou způsobit zásah elektrickým proudem. Odpojte spotřebič 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 ochranných 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.
	Odření varnou nádobou.	Hrnce a pánve při posunování nadzdvihujte.
Nerovnosti povrchu	Cukr, pokrmy s vysokým obsahem cukru.	Připálené jídlo okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.

## Ochrana životního prostředí

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

### Tipy na úsporu energie

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

### Ekologická likvidace spotřebiče

Zlikvidujte obal v souladu s předpisy ochrany životního prostředí.



Tento spotřebič 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 připalování překypělých pokrmů.
- 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.

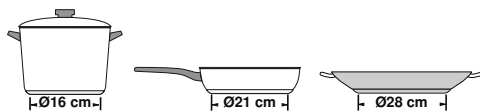
### Nádobí

Používejte pouze feromagnetické nádoby určené k indukčnímu vaření, například:

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

Nahlédněte do kapitoly → *"Test vhodnosti nádobí"*.

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

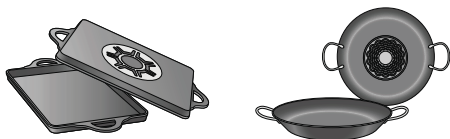


Pokud budete flexibilní varnou zónu používat jako jednu varnou zónu, můžete použít větší nádoby, které jsou obzvláště vhodné pro tuto oblast. Informace k umístění varného nádobí naleznete v kapitole → *„flexIndukce“*.

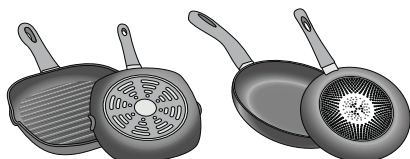


Existuje také indukční nádobí s celým feromagnetickým dnem:

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



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



### Nevhodné nádobí

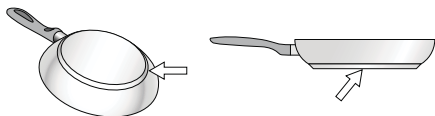
V žádném případě nepoužívejte rozptylovače tepla nebo varné nádobí vyrobené z:

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

### Vlastnosti dna nádoby

Vlastnosti dna nádobí mohou ovlivnit výsledek vaření. Používejte hrnce a pánve z materiálů, které rovnoměrně rozloží teplo v hrnci, např. hrnce s trojvrstevným dnem z nerezové oceli, tím ušetříte čas a energii.

Používejte nádobí s rovným dnem, nerovná dna ovlivňují přívod tepla.



### Chybějící nádoba nebo její nevhodná velikost

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

### Prázdné nádobí nebo nádobí s tenkým dnem

Nezahřívajte žádné prázdné hrnce nebo pánve a nepoužívejte žádné varné nádobí s tenkým dnem. Nádobí 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

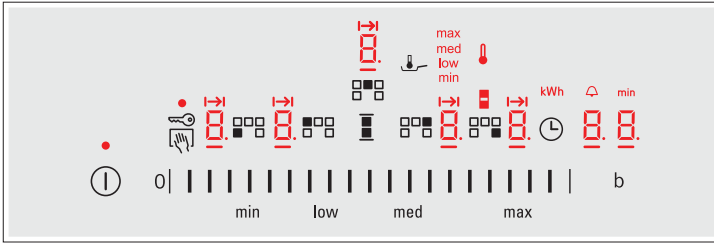
Každá varná deska má limit pro rozpoznání hrnce. Ta závisí na feromagnetickém průměru a materiálu dna používaného nádobí. Proto vždy používejte varnou zónu, která nejlépe odpovídá průměru dna hrnce.













## Seznámení se se spotřebičem

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

### Ovládací panel



Ovládací panel	
	Hlavní vypínač
	Volba varné zóny
	Nastavení stupně ohřevu
	Funkce PowerBoost
	Senzor smažení
	Stupně ohřevu
	Flexibilní varná zóna
	Ochrana před náhodnou aktivací
	Dětská pojistka
	Časové funkce



Ukazatele	
	Provozní stav
	Stupně ohřevu
	Časové funkce
	Zbytkové teplo
	Funkce PowerBoost
	Senzor smažení
	Teplota senzoru smažení
	Stupně ohřevu
	Flexibilní varná zóna
	Nastavení doby přípravy pokrmu
	Minutka
	Ukazatel času
	Spotřeba energie

### Ovládací panel

Když stisknete symbol, aktivuje se příslušná funkce.

**Upozornění:** Ovládací panel udržujte vždy čistý a suchý. Vlhkost může ovlivnit funkčnost.

### Varné zóny

Varné zóny	
	Jednoduchá varná zóna
	Flexibilní varná zóna

Použijte nádoby o vhodné velikosti.  
Viz odstavec → „flexIndukce“.  
Použijte pouze nádoby 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, rozblíkájí 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 spotřebiče

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 . Zazní signál. Svítí ukazatel u hlavního vypínače a ukazatele varných zón . Varná deska je připravena k provozu.

Vypnutí: Stiskněte symbol , dokud ukazatel nezhasne. Všechny varné zóny jsou vypnuté. Svítí ukazatel zbytkového tepla, dokud nejsou varné zóny dostatečně vychladlé.

### 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 zvolit požadovaný stupeň ohřevu.

Stupeň ohřevu 1 = nejnižší výkon



Stupeň ohřevu 9 = nejvyšší výkon

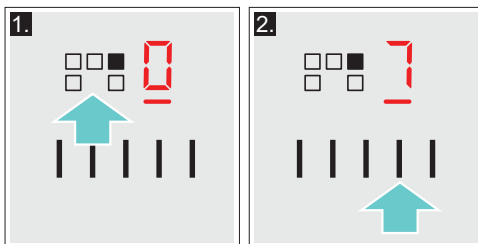
Každý stupeň ohřevu má jeden mezistupeň.

Je označen tečkou.

### Volba varné zóny a stupně ohřevu

Varná deska musí být zapnutá.

1. Stiskněte symbol  požadované varné zóny. Ukazatel  svítí.
2. V nastavení následně zvolte požadovaný stupeň ohřevu.




Stupeň ohřevu je nastavený.

## Změna stupně ohřevu

Zvolte varnou zónu a poté nastavte požadovaný stupeň ohřevu.

### Vypnutí varné zóny

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

### Upozornění

- Jestliže se na varné zóně nenachází žádná nádoba, bliká ukazatel zvoleného stupně 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 sekund od zapnutí hlavního vypínače a varná zóna bude zvolena automaticky. Jakmile spotřebič rozpozná nádobu, zvolte během 20 sekund stupeň ohřevu, jinak se varná zóna sama vypne. Také pokud na varné desce stojí více hrnců nebo pánví, rozpozná se pouze jedno nádobí.

## Doporučení šéfkuchaře

### Doporučení

- Při ohřívání kaše, krémových polévek a hustých omáček je příležitostně míchejte.
- Pro předeřhřívání nastavte stupeň ohřevu 8 - 9.
- Pro přípravu pokrmu s pokličkou snižte stupeň ohřevu, jakmile mezi pokličkou a nádobou začne unikat pára.
- Po dokončení přípravy pokrmu nechte nádobu až do okamžiku servírování přikrytou.
- Během vaření v tlakovém hrnci se řiďte pokyny od výrobce.
- Nevařte pokrmy příliš dlouho, aby si zachovaly výživovou hodnotu. Pomocí časových funkcí 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 čňapky.
- 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 pokrmu (min.)
<b>Rozpouštění</b>		
Čokoláda, poleva	1 - 1.	-
Máslo, med, želatina	1 - 2	-
<b>Ohřívání a udržování tepla</b>		
Eintopf (hustá polévka) např. čočková	1.- 2	-
Mléko*	1.- 2.	-
Párky ohřívané ve vodě*	3 - 4	-
<b>Rozmrazování a ohřívání</b>		
Špenát, hluboce zmrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, hluboce zmrazený	3 - 4	35 - 55
<b>Pomalé vaření</b>		
Knedlíky*	4.- 5.	20 - 30
Ryba*	4 - 5	10 - 15
Bílé omáčky, např. bešamel	1 - 2	3 - 6
Šlehané omáčky, např. Bernská, Holandská	3 - 4	8 - 12
* Bez pokličky		
** Několikrát obraťte		
*** Předeřtejte na stupni 8 - 8.		

	Stupeň ohřevu	Doba přípravy pokrmu (min.)
<b>Vaření, vaření v páře, dušení</b>		
Rýže (s dvojitým množstvím vody)	2.-3.	15 - 30
Mléčná rýže***	2 - 3	30 - 40
Brambory vařené ve slupce	4.-5.	25 - 35
Vařené brambory	4.-5.	15 - 30
Těstoviny, nudle*	6 - 7	6 - 10
Eintopf (hustá polévka)	3.-4.	120 - 180
Polévky	3.-4.	15 - 60
Zelenina	2.-3.	10 - 20
Zelenina, hluboce zmrazená	3.-4.	7 - 20
Příprava pokrmu v tlakovém hrnci	4.-5.	-
<b>Dušení</b>		
Masové rolády	4 - 5	50 - 65
Dušená pečeně	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60
<b>Smažení v malém množství oleje*</b>		
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.	20 - 30
Hamburger (silný 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
Hluboce zmrazené pokrmy, např. pokrmy na pánvi	6 - 7	6 - 10
Palačinky (smažené postupně)	6.-7.	-
Omelety (smažené postupně)	3.-4.	3 - 6
Volská oka	5 - 6	3 - 6
<b>Fritování* (150-200 g porce ve 1-2 l oleje, fritováno po porcích)</b>		
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. koblíhy, ovoce v těstíčku	4-5	-
* Bez pokličky		
** Několikrát obraťte		
***Předehejte na stupni 8 - 8.		

## flexIndukce

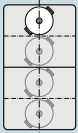
Můžete ji používat dle potřeby jako jednu varnou zónu nebo jako dvě nezávislé varné zóny.

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

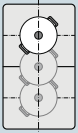
### Doporučení pro použití varného nádobí

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

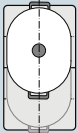
#### Jako jedna varná zóna



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

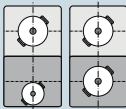


Průměr větší než 13 cm  
Umístěte nádobí do jedné ze tří poloh, které můžete vidět na obrázku.



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

#### Jako dvě nezávislé varné zóny



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

### Jako dvě nezávislé varné zóny

Flexibilní varná zóna je použita jako dvě nezávislé varné zóny.


#### Aktivace

Viz kapitola → "Obsluha spotřebiče"

### Jako jedna varná zóna

Použití celé varné zóny spojením obou varných zón.

#### Spojení obou varných zón


1. Postavte nádobu. Zvolte jednu ze dvou zón flexibilní varné zóny a nastavte stupeň ohřevu.
2. Stiskněte symbol . Ukazatel svítí. Zobrazí se stupeň ohřevu a ukazatel spodní varné zóny.

Flexibilní varná zóna je aktivována.

#### Změna stupně ohřevu


Zvolte jednu ze dvou varných zón patřících k flexibilní varné zóně a změňte stupeň ohřevu v oblasti nastavení.

#### Přidání nové nádoby

Postavte novou nádobu, zvolte zónu flexibilní varné zóny a následně dvakrát stiskněte symbol . Nová nádobka je rozpoznána a varná zóna zvolená předtím zůstává zachována.

**Upozornění:** Pokud nádobu z varné zóny odsunete nebo zvednete, začne varná deska automaticky vyhledávat a zůstane zachována varná zóna zvolená předtím.

#### Rozdělení obou varných zón

Zvolte jednu ze dvou zón flexibilní varné zóny a stiskněte symbol .

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

**Upozornění:** Pokud varnou desku vypnete a později opět zapnete, nastaví se varná zóna opět na dvě nezávislé varné zóny.

## Časové funkce




Vaše varná deska má k dispozici dvě časové funkce:

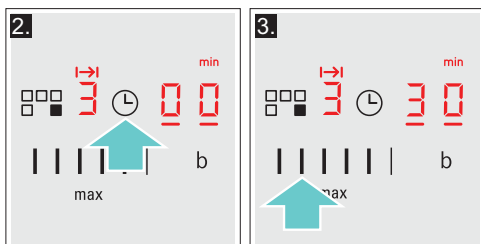
- Nastavení doby přípravy pokrmu
- Minutka

### Nastavení doby přípravy pokrmu

Varná deska se po uběhnutí nastaveného času automaticky vypne.

#### Způsob nastavení:

1. Zvolte varnou zónu a požadovaný stupeň ohřevu.
2. Stiskněte symbol . Na ukazateli varné zóny svítí . Na ukazateli časových funkcí svítí .
3. V následujících 10 sekundách zvolte v oblasti nastavení požadovanou dobu přípravy pokrmu.



Začne běžet doba přípravy pokrmu.

#### Upozornění:


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

#### 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

Zvolte varnou zónu a následně stiskněte symbol .

V nastavení změňte dobu přípravy pokrmu nebo nastavte na  pro zrušení doby přípravy.

#### Po uplynutí nastaveného času

Varná zóna se vypne. Zazní signál. Na ukazateli časových funkcí se na 10 sekund zobrazí .

Stiskněte symbol . Ukazatele zhasnou a skončí akustický signál.




#### Upozornění

- Pokud je doba přípravy naprogramována pro více varných zón, zobrazí se na ukazateli časových funkcí vždy časový údaj zvolené varné zóny.
- Doba přípravy pokrmu můžete nastavit až na 99 minut.




#### Minutka

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



#### Nastavení minutky


1. Stiskněte symbol  na tak dlouho, dokud se nerozsvítí ukazatel . Na ukazateli časových funkcí se zobrazí .
2. V nastavení zvolte požadovaný čas. Po několika vteřinách začne ubíhat čas.

#### Změna nebo zrušení nastaveného času

Stiskněte vícekrát symbol , dokud nesvítí ukazatel . V nastavení změňte čas nebo nastavte na .

#### Po uplynutí nastaveného času

Zazní signál. Na ukazateli časových funkcí se zobrazí  a . Po 10 sekundách se ukazatele vypnou.

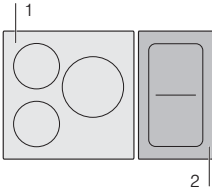
Stiskněte symbol , ukazatele se předčasně vypnou a signál utichne.

## Funkce PowerBoost

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

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

V opačném případě blikají na ukazateli zvolené varné zóny **b** a **9**; následně je automaticky nastaven stupeň ohřevu **9**, aniž by se funkce aktivovala.



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

### Aktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol **b**.

Na ukazateli varné zóny se rozsvítí **b**.

Funkce je aktivována.

### Deaktivace

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

Funkce je deaktivována.

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

## Sensor smažení

Tato funkce řídí teplotu pánve pomocí stupně 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.
- Sensor smažení hlásí, když prázdná pánev dosáhne optimální teploty. Nyní můžete do pánve dát olej nebo tuk a poté potraviny.

### Upozornění

- Nepokládejte na pánev žádné poklice. Jinak se funkce neaktivuje správným způsobem. Můžete použít ochranu proti střikání, abyste zabránili vystřikování tuku z pánve.
- Použijte olej nebo tuk vhodný na smažení. Pokud použijete máslo, margarín, přírodní olivový olej nebo vepřové sádlo, nastavte stupeň ohřevu na **min**.
- Nikdy nezahřívajte prázdnou pánev nebo pánev s pokrmem bez dohledu.
- Jestliže je varná zóna nastavena na vyšší teplotu než varná nádoba a naopak, senzor smažení nebude správně aktivován.

### Pánve vhodné pro senzor smažení

Pánve na smažení, ideální pro použití se senzorem smažení, lze zakoupit prostřednictvím našeho zákaznického servisu nebo ve specializovaném obchodě. Vždy uveďte příslušné referenční číslo:

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

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

### Upozornění

- Sensor smažení byl navržen konkrétně pro tento druh pánve na smažení.
- Ujistěte se, že průměr dna pánve odpovídá velikosti varné zóny. Postavte pánev na střed varné zóny.
- Použití pánve na smažení o jiné velikosti nebo nesprávné umístění pánve na flexibilní varnou zónu může způsobit, že se senzor smažení neaktivuje. Viz kapitola → "flexIndukce".
- Jiné pánve na smažení by se mohly přehřát. Mohou dosáhnout teploty vyšší nebo nižší než zvolený stupeň ohřevu. Vyzkoušejte nejprve nejnižší stupeň ohřevu, a poté jej případně změňte.

## Stupně ohřevu

Stupeň ohřevu	Vhodný pro
<b>min</b> nízký	Smažení pokrmů na přírodním olivovém oleji extra virgin, másle nebo margarínu, např. omelety.
<b>low</b> střední - nízký	Smažení ryb a silných plátků, např. frikadely a párky.
<b>med</b> střední - vysoký	Smažení steaků (medium nebo well done), obalovaných hluboce zmrazených výrobků a tenkých plátků, např. řízky, ragů a zelenina.
<b>max</b> vysoký	Smažení na vysoké teploty, např. steak rare (krvavý), bramboráky a mražené hranolky.

## 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.)
<b>Maso</b>		
Řízky, přírodní nebo obalované	med	6 - 10
Filet	med	6 - 10
Kotlety	low	10 - 15
Cordon bleu, Vídeňský řízek*	med	10 - 15
Steak, rare (silný 3 cm)	max	6 - 8
Steak, medium nebo well done (silný 3 cm)	med	8 - 12
Kuřecí prsa (silná 2 cm)*	low	10 - 20
Párky, ohřáté nebo syrové*	low	8 - 20
Hamburger, karbanátky*	low	6 - 30
Sekaná	min	6 - 9
Ragú, gyros	med	7 - 12
Mleté maso	med	6 - 10
Slanina	min	5 - 8
<b>Ryby</b>		
Celá ryba, smažená, např. pstruh	low	10 - 20
Rybí filé, přírodní nebo obalované	low - med	10 - 20
Krevety, tygří krevety	med	4 - 8
<b>Pokrm z vajec</b>		
Palačinky**	max	-
Omelety**	min	3 - 6
Volská oka	min - med	2 - 6
Míchaná vejce	min	4 - 9
Trhanec	low	10 - 15
Francouzský toast**	low	4 - 8
*Několikrát obraťte.		
**Celková doba přípravy na porci. Smažte po sobě.		

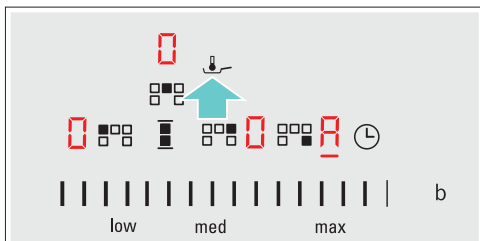


	Stupeň ohřevu	Celková doba smažení po zaznění signálního tónu (min.)
<b>Brambory</b>		
Opečené brambory (z brambor vařených ve slupce)	max	6 - 12
Opečené brambory (ze syrových brambor)	med	15 - 25
Bramboráky**	max	2,5 - 3,5
Glazované brambory	low	15 - 20
<b>Zelenina</b>		
Česnek, cibule	min	2 - 10
Cuketa, lilek	low	4 - 12
Paprika, zelený chřest	low	4 - 15
Houby	med	10 - 15
Glazovaná zelenina	low	6 - 10
<b>Hluboce zmrazené potraviny</b>		
Řízky	med	15 - 20
Cordon bleu*	med	10 - 30
Drůbeží prsa*	med	10 - 30
Kuřecí nugety	med	10 - 15
Gyros, kebab	low	5 - 10
Rybí filé, přírodní nebo obalované	low	10 - 20
Rybí prsty	med	8 - 12
Hranolky	max	4 - 6
Pokrm z pánve, např. zeleninová pánev s kuřecím masem	low	6 - 10
Jarní závitky	med	10 - 30
Camembert/sýr	low	10 - 15
<b>Ostatní</b>		
Camembert/sýr	low	7 - 10
Instantní pokrmy s přidáním vody, např. nudlová pánev	min	5 - 10
Krutony	low	6 - 10
Mandle/vlašské ořechy/jádra piniových oříšků	med	3 - 15
* Několikrát obraťte		
** Celková doba přípravy na porci. Smažte postupně.		

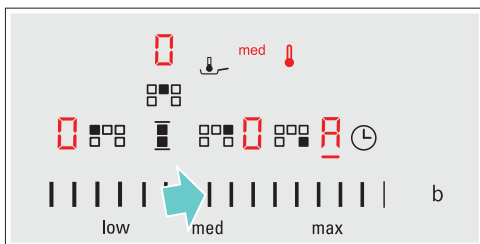
## Nastavení

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


1. Zvolte varnou zónu. Stiskněte symbol . Na ukazateli svítí **A**.




2. V následujících 10 sekundách zvolte v nastavení požadovaný stupeň ohřevu.



Funkce je aktivována.

Symbol teploty  svítí, dokud není dosaženo teploty smažení. Zazní akustický signál a symbol teploty zhasne.

### Upozornění

- Pokrm otáčejte, aby se nepřipekl.
- Aby se zobrazil ukazatel teploty  a stupeň ohřevu, musí být zvolena varná zóna.

### Vypnutí senzoru smažení

Zvolte varnou zónu a stiskněte symbol .



Funkce je deaktivována.


## Dětská pojistka

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

### Zapnutí a vypnutí dětské pojistky

Varná deska musí být vypnutá.

Zapnutí: Držte stisknutý symbol  přibližně 4 sekundy. Po dobu 10 sekund svítí ukazatel vedle symbolu . Varná deska je zablokována.

Vypnutí: Držte stisknutý symbol  přibližně 4 sekundy. Blokování je deaktivováno.

### 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:** Stisknete symbol . Zazní zvukový signál. Ovládací panel se zablokuje na 35 sekund. Můžete otřít povrch ovládacího panelu, aniž by se změnilo nastavení.

**Deaktivace:** Po 35 sekundách se ovládací panel odblokuje. Pokud chcete ovládací panel odblokovat dříve, stisknete symbol .

### Upozornění

- 30 sekund po aktivaci zazní zvukový signál. To upozorňuje na to, že se ovládací panel brzy odblokuje.
- Ochrana před náhodnou aktivací 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 bliká střídavě  $F\overline{B}$  a ukazatel zbytkového tepla  $h$  nebo  $H$ .

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

Automatické vypnutí varné zóny se řídí podle nastaveného stupně ohřevu (od 1 až po 10 hodinách).

## Základní nastavení


Spotřebič disponuje různými základními nastaveními.  
Lze je přizpůsobit vašim vlastním zvyklostem.

Ukazatel	Funkce
<b>c 1</b>	<b>Automatická dětská pojistka</b> 0 Manuální*. 1 Automatická. 2 Funkce je deaktivována.
<b>c 2</b>	<b>Akustické signály</b> 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.*
<b>c 3</b>	<b>Ukazatel spotřeby energie</b> 0 Vypnutý.* 1 Zapnutý.
<b>c 5</b>	<b>Automatické programování doby přípravy pokrmu</b> 00 Vypnutý.* 0 1:59 Doba do automatického vypnutí.
<b>c 6</b>	<b>Trvání tónu při ukončení minutky</b> 1 10 sekund.* 2 30 sekund. 3 1 minuta.
<b>c 7</b>	<b>Funkce PowerManagement. Omezení celkového výkonu varné desky</b> 0 Vypnutý.* 1 1000 W minimální výkon. 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 nebo 9. Maximální výkon varné desky.
<b>c 9</b>	<b>Doba trvání volby varné zóny</b> 0 Neomezená: Poslední nastavená varná zóna zůstává zvolená.* 1 Omezená: Varná zóna zůstává zvolená pouze několik sekund.
<b>c 12</b>	<b>Nádobí, kontrola výsledku úpravy pokrmu</b> 0 Nevhodné 1 Není optimální 2 Vhodné
<b>c 0</b>	<b>Obnovení nastavení z výrobního závodu</b> 0 Individuální nastavení.* 1 Obnovení nastavení z výrobního závodu.



\* Nastavení z výrobního závodu

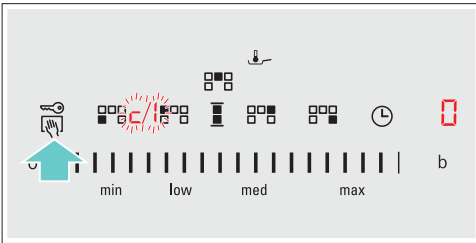
## Provedení základního nastavení:


Varná deska musí být vypnutá.

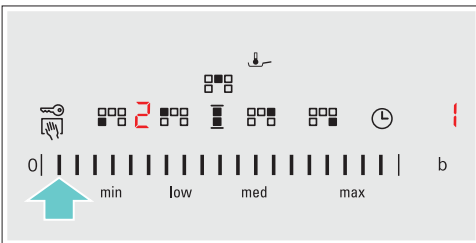
1. Zapněte varnou desku.
2. Během následujících 10 sekund stiskněte na cca 4 sekundy symbol . První čtyři hlášení jsou informace o spotřebiči. Stiskněte nastavení, abyste mohli vidět jednotlivé ukazatele.


Informace o spotřebiči	Ukazatel
Index zákaznického servisu (KI)	01
Výrobní číslo	Fd
Výrobní číslo 1	95
Výrobní číslo 2	05

3. Pokud znovu stisknete symbol , dostanete se do nabídky základních nastavení. Na ukazatelích blikají střídavě c a l a zobrazí se  jako přednastavení.



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



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

### Opuštění nabídky základních nastavení

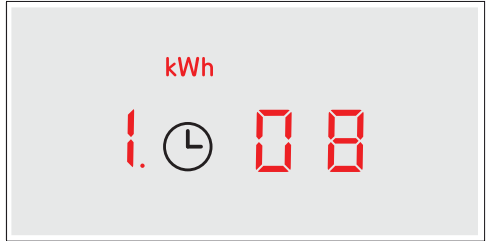
Vypněte varnou desku pomocí hlavního vypínače.

## Ukazatel spotřeby energie

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

Po vypnutí se na 10 sekund zobrazí spotřeba v kWh.

Na obrázku naleznete příklad se spotřebou ve výši 1.08 kWh.



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

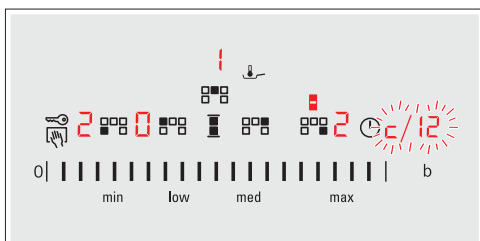
## Test vhodnosti nádobí

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

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



Porovnejte výsledek s následující tabulkou:

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

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

Pro opětovnou aktivaci této funkce stiskněte oblast pro provádění nastavení.

### Upozornění

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

## Čištění spotřebiče

Vhodné produkty pro údržbu a čištění si můžete zakoupit v našem zákaznickém servisu.

### Varná deska

#### Čištění

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

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

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

V žádném případě nepoužívejte:

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

Odolné nečistoty 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 spotřebiče

#### 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 vybavena 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 když jsou zapnuté všechny tři varné zóny na levé straně. Zvuky utichnou nebo se ztiší, když je jedna zóna 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.

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

a → „*flexIndukce*“.

## Nádobí

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

Nádobí je pro zapnutou varnou zónu příliš malé nebo není vhodné pro indukční vaření. Zkontrolujte, zda je varné nádobí vhodné pro indukční vaření a že je umístěno na varné zóně správné velikosti. Informace o typu, velikosti a umístění varného nádobí naleznete v kapitole → "Indukční vaření" a → "flexIndukce".

## Čištění

Jak se čistí varná deska?

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

## ? Co dělat v případě poruchy?

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

Ukazatel	Možná příčina	Řešení
Nesvítí žádný ukazatel	Je přerušeno zásobování elektrickým proudem. Spotřebič nebyl zapojen podle schématu zapojení. Závada na elektronice.	Zkontrolujte pomocí ostatních elektrických spotřebičů, zda nedošlo k přerušení dodávky elektrické energie. Ujistěte se, že byl spotřebič 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 displeji varné desky bliká ukazatel –	Vznikla závada na elektronice.	Pro potvrzení poruchy rukou krátce zakryjte ovládací panel.
<b>F2</b>	Elektronika se přehřála a vypnula odpovídající varnou zónu.	Vyčkejte, než elektronika dostatečně vychladne. Poté stiskněte jakýkoli symbol na varné desce.
<b>F4</b>	Elektronika se přehřála a vypnuly se všechny varné zóny.	
<b>F5</b> + 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.
<b>F5</b> a zvukový signál	V oblasti ovládacího panelu stojí horký hrnec. Aby byla ochráněna elektronika, tak se varná zóna vypnula.	Odstraňte hrnec. Počkejte několik sekund. Stiskněte libovolnou ovládací plochu. Až zmizí chybové hlášení, tak můžete pokračovat ve vaření.
<b>F1 / F6</b>	Varná zóna je přehřátá a z důvodu ochrany vaší pracovní plochy se vypnula.	Počkejte, až elektronika dostatečně vychladne, a opět zapněte varnou zónu.
<b>F8</b>	Varná zóna byla v provozu dlouhou dobu a bez přerušení.	Aktivovalo se automatické vypnutí varné zóny. Viz příslušná kapitola.
<b>E9000</b> <b>E9010</b>	Provozní napětí je chybné, mimo normální rozsah provozu.	Spojte se s vašim dodavatelem elektrické energie.
<b>U400</b>	Varná deska není zapojená správně.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Ujistěte se, že byla varná deska zapojena podle schématu zapojení.

Nepokládejte na ovládací panel žádné horké hrnce.



### Upozornění

- Pokud svítí ukazatel **E**, musíte držet stisknutý senzor odpovídající varné zóny, aby bylo možné přečíst kód závady.
- Pokud v tabulce není uvedený kód závady, odpojte varnou desku od elektrické sítě, vyčkejte 30 sekund 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 spotřebič. Vždy najdeme nejvhodnější řešení, abyste se vyhnuli zbytečným návštěvám našich servisních techniků.

### Označení spotřebiče (E-.Nr.) a výrobní číslo (FD)

Pokud si vyžádáte náš zákaznický servis, uveďte, prosím, označení spotřebiče (E-.Nr.) a výrobní číslo (FD) vašeho spotřebiče.

Typový štítek s těmito čísly naleznete:

- V dokladech k vašemu spotřebiči.
- Na zadní straně varné desky.

E-Nr. můžete nalézt také na sklokeramice varné desky. Index zákaznického servisu (KI) a FD 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 spotřebič v záruční době.

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

## Zkušební pokrmy

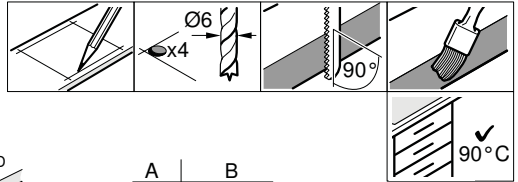
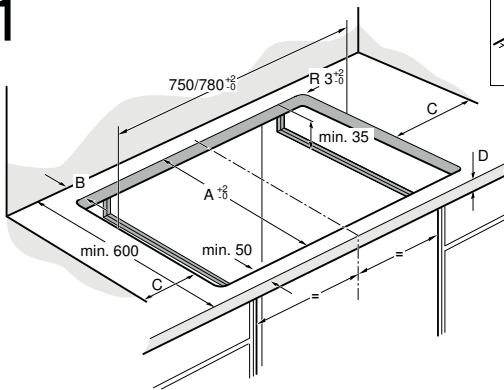
Tyto tabulky byly zhotoveny pro zkušební instituty s cílem usnadnit testování našich spotřebičů.

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

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

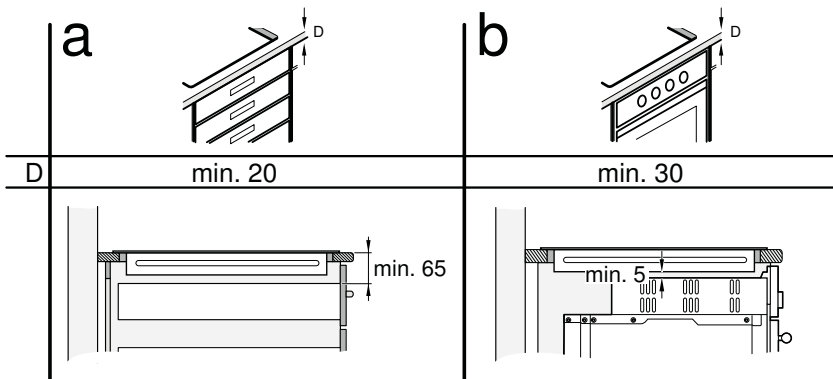
Zkušební pokrmy	Nádobí	Stupeň ohřevu	Přehřátí Doba trvání (min:sek)	Po- klice	Příprava Stupeň ohřevu	Po- klice
<b>Rozpouštění čokolády</b> Poleva (např. značka Dr. Oetker, hořká čokoláda s 55 % kaka, 150 g)	Hluboký hrnec, Ø 16 cm	-	-	-	1.	ne
<b>Čočková polévka, ohřívání a udržování teploty</b> Čočková polévka* Počáteční teplota: 20 °C						
Množství: 450 g	Hrnec, Ø 16 cm	9	1:30 (bez míchání)	ano	1.	ano
Množství: 800 g	Hrnec, Ø 22 cm	9	2:30 (bez míchání)	ano	1.	ano
<b>Čočková polévka z plechovky</b> Např. Čočka s klobásami značky Erasco Počáteční teplota: 20 °C						
Množství: 500 g	Hrnec, Ø 16 cm	9	cca 1:30 (po cca 1 minutě zamíchat)	ano	1.	ano
Množství: 1 kg	Hrnec, Ø 22 cm	9	cca 2:30 (po cca 1 minutě zamíchat)	ano	1.	ano
<b>Příprava bešamelu</b> Teplota mléka: 7 °C Příspěvky: 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 pokrmý	Nádobí	Stupeň ohřevu	Předehřátí Doba trvání (min:sek)	Po- klíce	Příprava Stupeň ohřevu	Po- klíce
<b>Příprava mléčné rýže</b>						
<b>Mléčná rýže, příprava s poklicí</b>						
Teplota mléka: 7 °C						
Zahřejte mléko, dokud nezačne stoupat. Nastavte doporučený stupeň ohřevu a přidejte rýži, cukr a sůl. Doba vaření včetně předehřátí cca 45 minut.						
Přísady: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (3,5 % tuku) a 1 g soli.	Hrnc, Ø 16 cm	8.	cca 5:30	ne	3 (po 10 minutách zamíchat)	ano
Přísady: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (3,5 % tuku) a 1,5 g soli.	Hrnc, Ø 22 cm	8.	cca 5:30	ne	3 (po 10 minutách zamíchat)	ano
<b>Mléčná rýže, bez poklice</b>						
Teplota mléka: 7 °C						
K mléku přidejte přísady a vše za stálého míchání zahřejte. Zvolte doporučený stupeň ohřevu, až mléko dosáhne cca 90 °C, přepněte na nižší stupeň a nechte vařit asi 50 minut.						
Přísady: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (3,5 % tuku) a 1 g soli.	Hrnc, Ø 16 cm	8.	cca 5:30	ne	3	ne
Přísady: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (3,5 % tuku) a 1,5 g soli.	Hrnc, Ø 22 cm	8.	cca 5:30	ne	2.	ne
<b>Příprava rýže*</b>						
Teplota vody: 20 °C						
Přísady: 125 g dlouhozrné rýže, 300 g vody a špetka soli.	Hrnc, Ø 16 cm	9	cca 2:30	ano	2	ano
Přísady: 250 g dlouhozrné rýže, 600 g vody a špetka soli.	Hrnc, Ø 22 cm	9	cca 2:30	ano	2.	ano
<b>Vepřová pečeně</b>						
Počáteční teplota pečeně: 7 °C						
Množství: 3 vepřové pečeně (celková hmotnost asi 300 g, 1 cm silná) a 15 ml slunečnicového oleje.	Pánvička, Ø 24 cm	9	cca 1:30	ne	7	ne
<b>Příprava palačinek**</b>						
Množství: 55 ml těsta na jednu palačinku.	Pánvička, Ø 24 cm	9	cca 1:30	ne	7	ne
<b>Fritování hluboce zamražených hranolek</b>						
Množství: 1,8 l slunečnicového oleje, na jednu porci: 200 g hluboce zamražených hranolek (např. McCain, 123 Frites Original).	Hrnc, Ø 22 cm	9	Dokud teplota oleje nedosáhne 180 °C	ne	9	ne
*Recept podle DIN 44550						
**Recept podle DIN EN 60350-2						

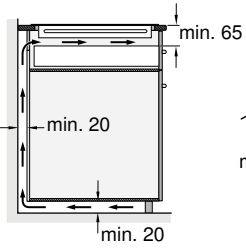
**CZ Montážní návod****1**

A	B
490	min. 60
500	min. 50

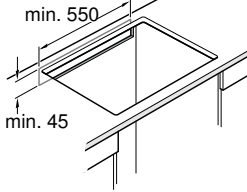
C = min. 40

**2**

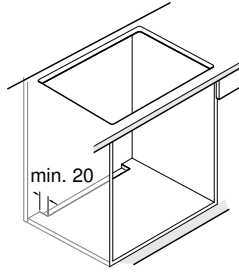
3a



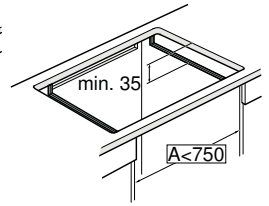
3b



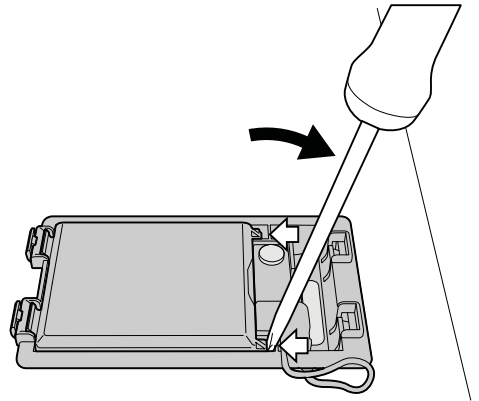
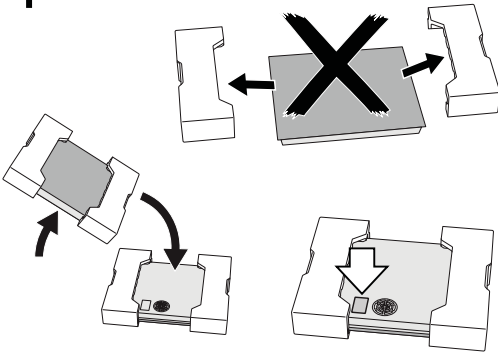
3c



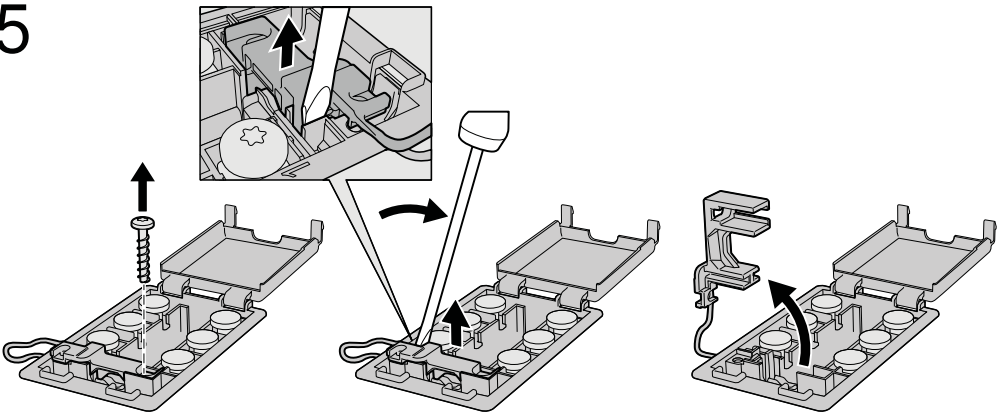
3d



4

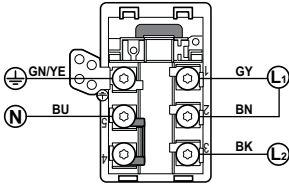


5

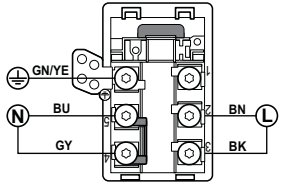


# 6

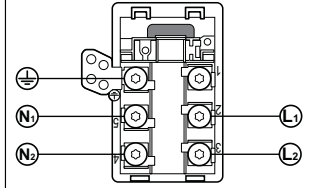
220-240V/380-415V 3N~



220-240V 1N ~

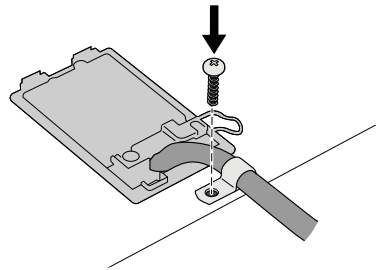
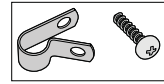
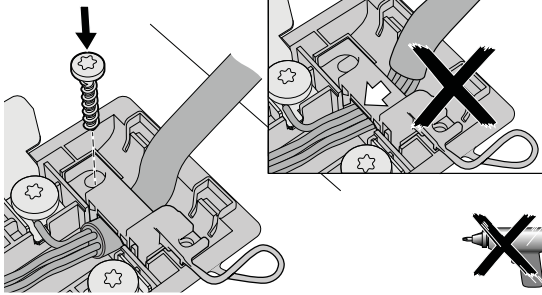


220-240V/380-415V 2L/2N~

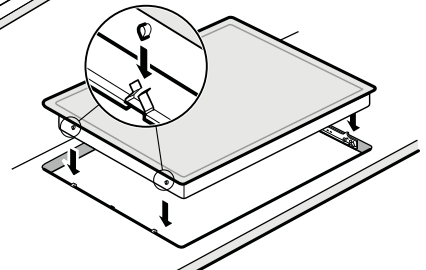
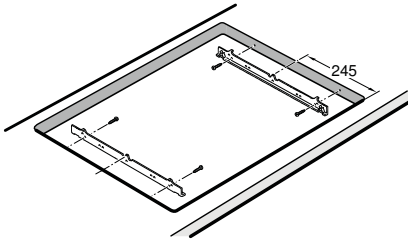
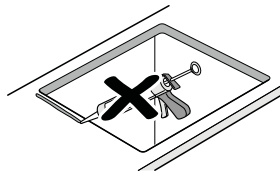
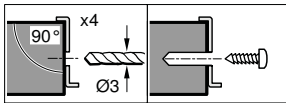


# 7a

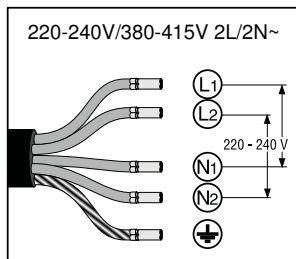
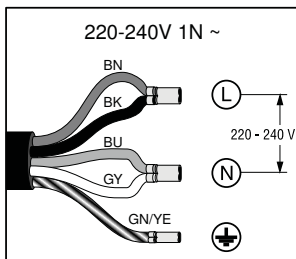
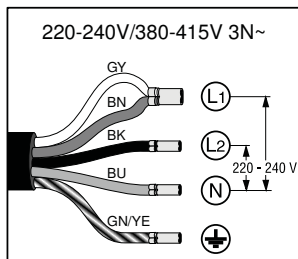
# 7b



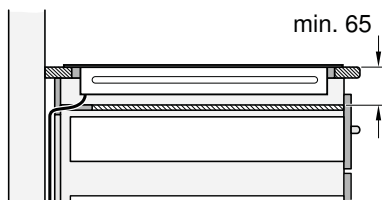
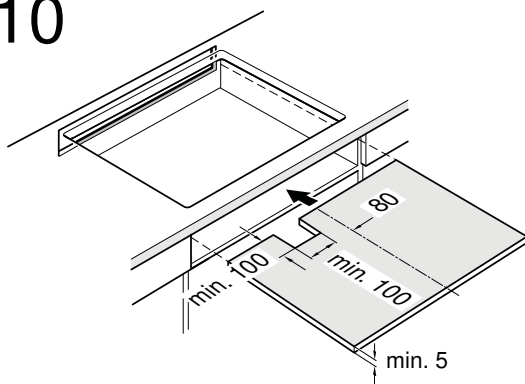
# 8



9



10



CZ

## Důležitá upozornění

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

### ⚠ Nositelé elektronických implantátů!

Spotřebič 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. Spotřebič musí být napojen napevno a přípojka musí být opatřena odpovídajícím odpojovačem dle předpisů o instalaci.

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

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

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

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

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

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

- Pracovní deska, do které bude varná deska zabudována, by měla snést zatížení cca 60 kg.

- Po zabudování varné desky nejprve zkontrolujte, zda je rovná.

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

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

## Příprava nábytku, obrázek 1/2/3

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

**Výřez:** Po výřiznutí odstraňte třísky.

**Řezné plochy:** Opatřete je žáruvzdorným materiálem.

**Upozornění:** Pokud šířka vestavného otvoru činí 780 mm, použijte díly příslušenství dodané se spotřebičem.

### Vestavba nad zásuvku, obrázek 2a

Pracovní deska: Musí mít tloušťku minimálně 20 mm.

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

**Upozornění:** Používejte pouze dělicí příhrádku ze dřeva, neboť kovové objekty v zásuvce mohou v důsledku recirkulace vzduchu z odvětrávání varné desky dosáhnout vysokých teplot (obrázek 10).

### Montáž nad pečicí troubou, obrázek 2b

Příhrádka: Musí mít tloušťku minimálně 30 mm.

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

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

**Upozornění:** Pokud bude varná deska zabudovaná nad pečicí troubou jině značky, použijte dřevěné oddělovací mezidno (obrázek 10).

### Ventilace, obrázek 3

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

- Minimální vzdálenost mezi zadní stěnou nábytku a kuchyňskou stěnou a mezi povrchem pracovní desky a horní částí zásuvky (obrázek 3a).
- Otvor nahoře v zadní stěně nábytku (obrázek 3b).
- Pokud není od zadní stěny nábytku dodržena minimální vzdálenost 20 mm, musí být v dolní části otvor (obrázek 3c).
- V případě, že nábytek vevnitř není širší než 750 mm, proveďte výřezy na postranních stěnách (obrázek 3d).

### Upozornění

- Pokud bude spotřebič vestavěn do varného ostrůvku nebo bude instalován jiným způsobem, který zde nebyl popsán, musí být dodrženo odvětrávání varné desky.
- Dolní podstavec nesmí být vzduchotěsně uzavřený.

### Vestavba spotřebiče, obrázky 4/5/6/7/8/9

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

**U spotřebičů, které nemají předinstalovaný kabel, zaveďte přípojovací kabel do přípojné krabice.**

1. Otočte spotřebič a odložte ho na dno obalu, hadr nebo jiný povrch, aby se nepoškrábal.
2. Pomocí šroubováku nadzdvihněte víko přípojné krabice (obrázek 4).
3. Uvolněte připevňovací šrouby a pomocí šroubováku nadzdvihněte hadicovou svorku (obrázek 5).
4. Napojte pouze dle schématu na přípojné krabici (obrázek 6):  
BN: hnědý  
BU: modrý  
GN/YE: žlutý a zelený  
BK: černý  
GY: šedý

### Upozornění

- Pokud je připojení provedené podle schématu zapojení 2I/2N~, je třeba podle schématu změnit uspořádání můstků.
- Dávejte pozor na to, aby byly šrouby přívodní skříně po připojení kabelů dobře upevněny.
- 5. Připevněte síťový přípojovací kabel pomocí hadicové svorky a utáhněte připevňovací šrouby (obrázek 7a).
- 6. Zavřete víko přípojovací krabice.  
**Upozornění:** Pro usnadnění uzavření umístěte kabely doprostřed přípojovací zásuvky.
- 7. Pokud se síťový kabel kříží se zásuvkou, upevněte kabel přiloženou kabelovou páskou ke spodní straně varné desky (obrázek 7b).

**Upozornění:** Pokud potřebujete delší kabel, kontaktujte zákaznický servis.

### Vložení varné desky, Obrázek 8.

#### 1. Namontujte upevňovací kolejnice

- Pokud jsou kolejnice již namontovány, odstraňte je a namontujte nové.
- U obkládaných pracovních desek použijte spodní vrtné otvory pro závit.
- U pracovních desek z kamene přilepte kolejnice (k tomu použijte tepelně odolné lepidlo vhodné pro kov a kámen).

#### 2. Spotřebič zasuňte do výřezy.

- Nepřiskřípněte síťový přípojovací kabel a nevedte ho přes ostré hrany. Pokud je pod varnou deskou vestavěná pečicí trouba, tak vedte vedení k přípojné krabici zadním rohem pečicí trouby. Vedení musí být instalováno takovým způsobem, aby se nedotýkalo žádných horkých míst na varné desce nebo na pečicí troubě.
- U dlažďených pracovních ploch: Spáru mezi dlaždicemi utěsňte silikonovou hmotou.

### Připojení spotřebiče, obrázek 9

- Napětí: Viz typový štítek.
- Připojte pouze podle schématu připojení:  
BN: hnědý  
BU: modrý  
GN/YE: žlutý a zelený  
BK: černý  
GY: šedý
- V závislosti na způsobu připojení se případně musí změnit uspořádání svorek dodaných z výroby. Za tímto účelem se případně musí svorky zkrátit a odstranit izolace, aby bylo možné použít svorku, která spojuje dva kabely.

**Upozornění:** Zkontrolujte, zda je spotřebič připravený k provozu: Objeví-li se na displeji spotřebiče **U400, E05 I3** nebo **E**, není správně zapojen.

Odpojte spotřebič od elektrického napájení a zkontrolujte připojení kabelů.

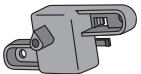
### Demontáž spotřebiče

Spotřebič vypojte z elektrické sítě.  
Zdola zatlačte na varnou deskou a vyjměte ji.

### Pozor!

Poškození spotřebiče! Nezkoušejte vyjmout spotřebič páčením shora.





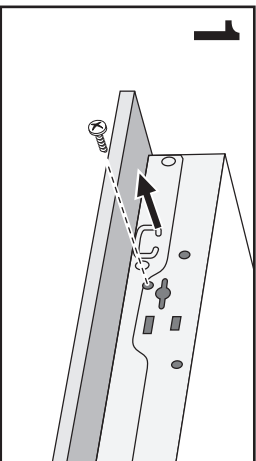
x 2



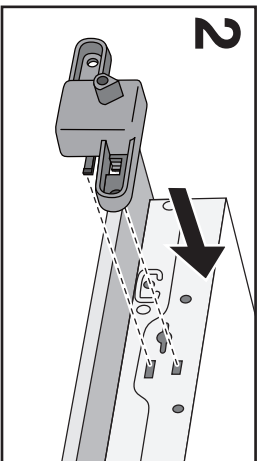
x 2



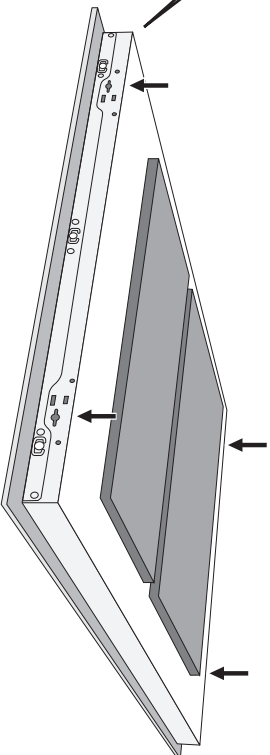
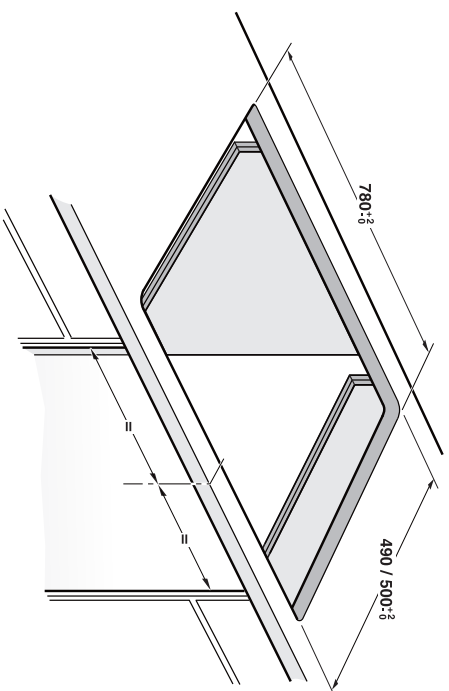
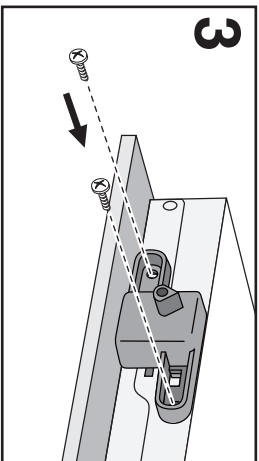
x 4



2



3



9000274715 02-9508

Natvrdí k použití  
 Další informace naleznete v rozsáhlém  
 návodu k použití pro vařnou desku  
 v odstavec „Senzor smažení“, pozorně  
 si přečtěte tento odstavec.

## 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.

	<b>Nizky</b> min	Smažení pokrmů na přírodním olivovém oleji extra, masle nebo margarinu, např. omelety.
	<b>Střední - nízký</b> low	Smažení ryb a sliných pektů, např. fritulečky a pátky.
	<b>Střední - vysoký</b> med	Smažení steaků, meduňm nebo vavřík sone, hluboce zmravených, obalovaných a jemných pokrmů, např. řízky, čerstvé ragú a zelenina.
	<b>Vysoký</b> max	Smažení pokrmů na vysoké teplotě, např. steak rare, bramborák a hluboce zmrzané hranolky.

9001068945

cz

V tabulce je uvedeno, jaký stupeň ohřevu je pro daný pokrm vhodný. Doba přípravy se řídí podle druhu, tloušťky  
 a kvality pokrmu. Nasazený stupeň ohřevu se listí podle použité pánve. Předtím je prázdnou pánvi, po zazení signálního  
 tónu nalijte olej a vložte suroviny.

<b>Maso</b>			
Rizky, přírodní nebo obalované	med	6-10	
Filet		6-10	
Kebab*	low	10-15	
Cordon bleu, Vánočkový řízek*	med	10-15	
Steak rare (slabý 3 cm)	med	6-8	
Steak medium nebo steak done (slabý 2 cm)*	med	8-12	
Důlbač pára (slabý 2 cm)*	low	10-20	
Pátek, spánek nebo gyros*	low	8-20	
Hranolky, fritulečky, kotletičky*	low	6-30	
Sarany pečené	min	6-9	
Bélgský sýros	med	7-12	
Řezek maso	med	6-10	
Slanina	min	5-8	
<b>Rizky</b>			
řízky,pečené, celé např. psstřich	low	10-20	
řízky file, přírodní nebo obalované	low/med	10-20	
Kevety, vřetl Kevety	med	4-8	
<b>Pokrmů z vajec</b>			
Palachinky**	max		
Omelety**	min	3-6	
Válček ova	min/med	2-6	
Michana vejce	min	4-9	
Trhanec	low	10-15	
Francouzský toust**	low	4-8	
<b>Brambor</b>			
Opéčené brambory ze syrůvkči brambor	med	15-25	
Bramboričky**	max	2,5-3,5	
Glazované brambory	low	15-20	
<b>Zelenina</b>			
Cesnek, cibule	min	2-10	
Čínská hlisek	low	4-15	
Paprika, zelený cihst	low	4-15	
Houby	med	10-15	
Glazovaná zelenina	low	6-10	
<b>Hluboce vypéčený výpevek</b>			
Rizky	med	15-20	
Cordon bleu*	med	10-30	
Důlbač pára*	med	10-30	
Kufecí mngety	med	10-15	
Gyros, Kebab	low	5-10	
Důlbač pára, přírodní nebo obalované	low	10-20	
Důlbač pára	med	8-12	
Hranolky	max	4-6	
Pokrmů z páne, např. zeleninová pánev s kufecím masem	low	6-10	
Jarní zavitky	med	10-30	
Carneamberštyr	low	7-10	
<b>Různé</b>			
Carneamberštyr	low	7-10	
Tvarosý pokrm s sýřem	min	5-10	
vody, např. nudle	low	6-10	
Kotoučky, šáteček, stredy/jádra plněných ořechů	med	3-15	

\* - několikrát obkázat / \*\* - celková příprava na porci. Smažte postupně.



Informace v případě elektrických varných desek pro domácnost	Symbol	Hodnota	Jednotka
Značka		SIEMENS	
Model		EX875FVC1E	
Typ varné desky		elektrická	
Počet zón a/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	∅	18	cm
zadní levá	∅	14,5	cm
pravá	∅	40 x 21	cm
prostřední	∅	24	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
pravá		175,0	Wh/kg
prostřední		170,0	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky vypočítaná na kg		171,3	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 oprávněně odstraněn 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 součástíky.

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

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

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

## 4. Neoprávněnost reklamace

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

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

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

## 5. Náhradní díly

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

## 6. Pozáruční servis

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

## 7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

## 8. Upozornění pro prodejce

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

## 9. Ochrana osobních údajů

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

## 10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

### Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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

# B/S/H/

## **Kontakt na servis domácích spotřebičů SIEMENS**

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

Příjem oprav  
Tel.: +420 251 095 546  
Email: [opravy@bshg.com](mailto:opravy@bshg.com)

Objednávky příslušenství a náhradních dílů  
Tel.: +420 251 095 556  
Email: [dily@bshg.com](mailto:dily@bshg.com)

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

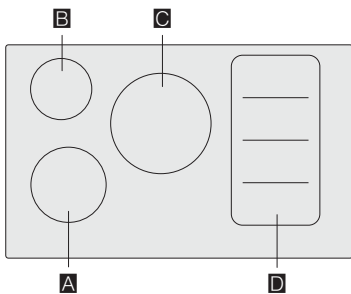




## Varná doska s ovládaním EX875FVC1E

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

sk Návod na použitie





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

\*  IEC 60335-2-6

# Obsah

 Použitie podľa určenia..... 4	 Ochrana pred náhodnou aktiváciou..... 19
 Dôležité bezpečnostné pokyny..... 5	 Automatické vypnutie varnej zóny..... 19
 Príčiny poškodenia..... 6	 Základné nastavenie.....20
Prehľad..... 6	Vykonalanie základného nastavenia..... 21
 Ochrana životného prostredia..... 7	 Ukazovateľ spotreby energie..... 21
Tipy na úsporu energie..... 7	 Test vhodnosti riadu..... 22
Ekologická likvidácia spotrebiča..... 7	 Čistenie spotrebiča.....22
 Indukčné varenie..... 7	Varná doska..... 22
Výhody indukčného varenia..... 7	Rám varnej dosky..... 22
Riad..... 7	 Často kladené otázky..... 23
 Zoznámenie sa so spotrebičom..... 9	 Čo robiť v prípade poruchy?.....24
Ovládací panel.....9	 Zákaznícky servis..... 25
Varné zóny.....9	Označenie spotrebiča (E-Nr.) a výrobné číslo (FD)..... 25
Ukazovateľ zostatkového tepla..... 10	 Skúšobné pokrmky..... 26
 Obsluha spotrebiča..... 10	
Zapnutie a vypnutie varnej dosky..... 10	
Nastavenie varnej zóny..... 10	
Odporúčania šéfkuchára.....11	
 flexIndukcia..... 13	
Odporúčenie pre použitie varnej dosky..... 13	
Ako jedna varná zóna..... 13	
Ako dve nezávislé varné zóny..... 13	
 Časové funkcie..... 14	
Nastavenie doby prípravy pokrmu.....14	
Minútka..... 14	
 Funkcia PowerBoost..... 15	
Aktivácia.....15	
Deaktivácia..... 15	
 Senzor smaženia.....15	
Výhody pri smažení.....15	
Panvice vhodné pre senzor smaženia.....15	
Stupne ohrevu.....16	
Tabuľka.....16	
Nastavenie.....18	
 Detská poistka.....18	
Aktivácia a deaktivácia detskej poistky.....18	
Automatická detská poistka ..... 18	

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

[www.siemens-home.bsh-group.com/sk](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 spotrebič poškodený. Ak došlo behom prepravy spotrebiča k jeho poškodeniu, neprípájajte ho. Písomne si zaznamenajte poškodenie a zavolajte zákaznícky servis, inak zaniká nárok na záruku. Spotrebič musí byť zabudovaný podľa priloženého montážneho návodu.

Spotrebič je určený iba pre domáce použitie v súkromnej domácnosti alebo domácnosti podobnom prostredí. Spotrebič používajte iba pre prípravu jedál a nápojov. Spotrebič majte behom prevádzky pod dozorom. Na spotrebič musíte dozerat' aj pri krátkodobej prevádzke. Spotrebič je určený výhradne pre použitie v uzatvorených priestoroch.

Tento spotrebič 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 spotrebič 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 spotrebič používať iba pod dozorom zodpovednej osoby, ktorá ich poučí, ako spotrebič bezpečne používať, a v prípade, že pochopili riziká, ktoré z používania vyplývajú.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Deti do 8 rokov veku a bez dohľadu zodpovednej osoby nesmú spotrebič čistiť a ani robiť jeho údržbu. Deti mladšie ako 8 rokov veku by sa mali zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča a napájacieho kábla.

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

## Dôležité bezpečnostné pokyny

### Varovanie - Nebezpečenstvo požiaru!

- Horúci olej a tuk sa môžu ľahko vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajú bez dozoru. V prípade vzplanutia oleja či tuku oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Uhasťte 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.
- Spotrebič bude dosahovať vysokých teplôt. V zásuvkách priamo pod varnou doskou nikdy neskladujte horľavé predmety alebo spreje.
- Varná doska sa automaticky vypne a nie je možné ju už obsluhovať. Neskôr sa môže samovoľne zapnúť. Vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.

### Varovanie - Nebezpečenstvo popálenia!

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

### Varovanie - Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

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

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

### Varovanie - Nebezpečenstvo poškodenia!

Na spodnej strane varnej

dosky sa nachádza ventilátor. Ak je pod varnou doskou umiestnená zásuvka, nesmú sa v nej skladovať žiadne malé predmety alebo papier. Môžu sa 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 panvíc poškrabú varnú dosku.
- Nezapínajte varnú dosku s prázdnyimi nádobami. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Na ovládací panel, ukazovatele alebo rám varnej dosky nikdy nestavajte žiadne horúce hrnce alebo panvice. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Ak na varnú dosku spadnú tvrdé a špicaté predmety, môžu ju poškodiť.
- Hliníková fólia a plastové nádoby sa na horúcich varných zónach roztavia. Neodporúča sa na varnej doske používať ochrannú laminátovú fóliu na varnú dosku.

### Prehľad

V nasledujúcej tabuľke nájdete najčastejšie poškodenie:

Poškodenie	Príčina	Opatrenie
Škrvny	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.
	Odrenie varnou nádobou.	Hrnce a panvice pri posúvaní nadvíhujte.
Nerovnosti povrchu	Cukor, pokrmy s vysokým obsahom cukru.	Pripálené pokrmy okamžite odstráňte pomocou škrabky na sklo.

## Ochrana životného prostredia

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

### 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 spotrebáva 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 spotrebiča

Zlikvidujte obal v súlade s predpismi ochrany životného prostredia.



Tento spotrebič 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 prekypelych pokrmov.
- Kontrolovaný prísun energie a väčšia bezpečnosť. Varná doska zaháji alebo preruší prenos energie ihneď po každom zapnutí alebo vypnutí. Varná doska preruší prenos energie ihneď, ako sa nádoba odstráni z varnej dosky, a to aj v prípade, že je zapnutá.

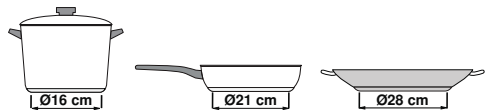
### Riad

Používajte iba feromagnetické nádoby určené pre indukčné varenie, napríklad:

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

Nahliadnite do kapitoly → *"Test vhodnosti riadu"*

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

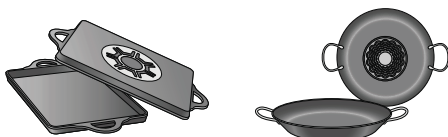


Ak budete flexibilnú varnú zónu používať ako jednu varnú zónu, môžete použiť väčšie nádoby, ktoré sú obzvlášť vhodné pre túto oblasť. Informácie pre umiestnenie varných nádob nájdete v kapitole → *„flexIndukcia“*.

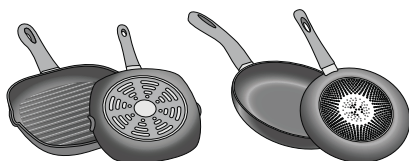


Existujú tiež indukčné nádoby s celým feromagnetickým dnom:

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



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



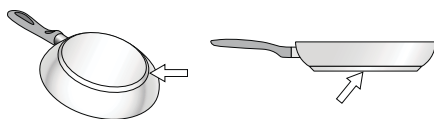
### Nevhodný riad

Nikdy nepoužívajte rozptyľovače tepla alebo varné nádoby vyrobené z:

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

### Vlastnosti dna riadu

Vlastnosti dna riadu môžu ovplyvniť výsledok varenia. Používajte hrnce a panvice z materiálov, ktoré rovnomerne rozložia teplo v hrnci, napr. hrnce s 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 včas sa neaktivuje bezpečnostný vypínač. Dno riadu sa môže roztaviť a môže sa poškodiť sklokeramika varnej dosky. V tomto prípade sa nedotýkajte riadu a vypnite varnú dosku. Ak varná doska po vychladnutí nefunguje, kontaktujte zákaznícky servis.

### Rozpoznanie hrnca

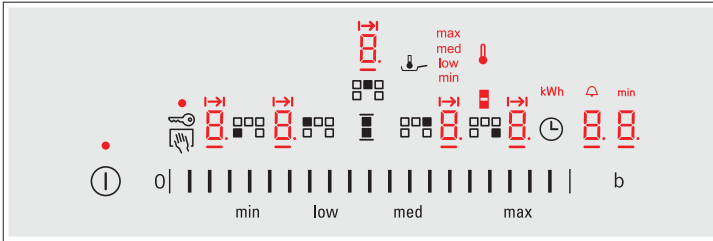
Každá varná doska má limit pre rozpoznanie hrnca. Ten závisí od feromagnetického priemeru a materiálu dna používaného riadu. Preto vždy používajte varnú zónu, ktorá najlepšie zodpovedá priemeru dna hrnca.











## Zoznámenie sa so spotrebičom


Informácie o rozmeroch a výkonoch varných zón, viď

→ *Strana 2.*

### Ovládací panel



Ovládací panel	
	Hlavný vypínač
	Voľba varnej zóny
	Nastavenie stupňa ohrevu
	Funkcia PowerBoost
	Senzor smaženia
	Stupne ohrevu
	Flexibilná varná zóna
	Ochrana pred náhodnou aktiváciou
	Detská poistka
	Časové funkcie



Ukazovatele	
	Prevádzkový stav
	Stupne ohrevu
	Časové funkcie
	Zostatkové teplo
	Funkcia PowerBoost
	Senzor smaženia
	Teplota senzora smaženia
	Stupne ohrevu
	Flexibilná varná zóna
	Nastavenie doby prípravy pokrmu
	Minútka
	Ukazovateľ času
	Spotreba energie

### Ovládací panel

Keď sa dotknete symbolu, aktivuje sa príslušná funkcia.

**Upozornenie:** Ovládací panel udržujte vždy čistý a suchý. Vlhkosť môže ovplyvniť funkčnosť.

### Varne zóny

Kuchyňa		
	Jednoduchá varná zóna	Používajte riad s vhodnou veľkosťou.
	Flexibilná varná zóna	Viď odsek → „flexIndukcia“.
<b>Použite iba vhodné nádoby pre indukčné varenie, viď príslušná kapitola → „Indukčné varenie“.</b>		



## 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 zobrazia 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 spotrebiča

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:** Dotknite sa symbolu . Zaznie signál. Svieti ukazovateľ pri hlavnom vypínači a ukazovatele varných zón . Varná doska je pripravená na prevádzku.

**Vypnutie:** Dotknite sa symbolu , kým ukazovateľ nezhasne. Všetky varné zóny sú vypnuté. Svieti ukazovateľ zostatkového tepla, kým nie sú varné zóny dostatočne vychladené.

### Upozornenie

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

### Nastavenie varnej zóny

V oblasti nastavenia môžete zvoliť požadovaný stupeň ohrevu.



Stupeň ohrevu 1 = najnižší výkon

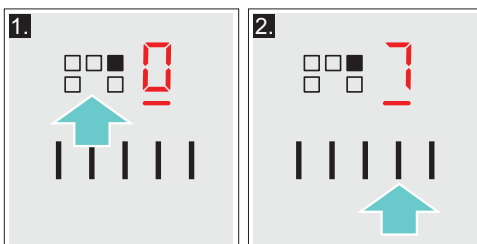
Stupeň ohrevu 9 = najvyšší výkon

Každý stupeň ohrevu má jeden medzistupeň. Je označený bodkou.

### Voľba varnej zóny a stupňa ohrevu

Varná doska musí byť zapnutá.

1. Dotknite sa symbolu  požadovanej varnej zóny. Ukazovateľ  svieti.
2. V nastavení následne zvolte 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

- Pokiaľ sa na varnej zóne nenachádza žiadna nádoba, bliká ukazovateľ zvoleného stupňa 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 spotrebič rozpozná nádobu, zvoľte behom 20 sekúnd stupeň ohrevu, inak sa varná zóna sama vypne. Tiež pokiaľ na varnej doske stojí viac hrncov alebo panvic, rozpozná sa iba jedna nádoba.

## 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 dodržujte pokyny od výrobcu.
- Nevarte pokrm príliš dlho, aby si zachovali výživovú hodnotu. Pomocou časových funkcií môžete nastaviť optimálnu dĺžku prípravy.
- Pre zdravší výsledok varenia by sa nemal olej alebo tuk príliš rozpáliť.
- Aby bol pokrm zlatistý, smažte ho postupne po malých porciách.
- Varné nádoby môžu behom varenia dosahovať vysokých teplôt. Odporúčame vám používať kuchynské rukavice.
- Odporúčania pre úsporné varenie nájdete v príslušnej kapitole → "Ochrana životného prostredia".

### Tabuľka varenie

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

	Stupeň ohrevu	Doba prípravy pokrmu (min.)
<b>Rozpustenie</b>		
Čokoláda, poleva	1 - 1.	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
<b>Zohrievanie a udržiavanie tepla</b>		
Eintopf (hustá polievka), napr. sošovicová	1.- 2	-
Mlieko*	1.- 2.	-
Párky zohrievané vo vode*	3 - 4	-
<b>Rozmrazovanie a zohrievanie</b>		
Špenát, hlboko zmrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, hlboko zmrazený	3 - 4	35 - 55
<b>Mierne varenie</b>		
Knedle*	4.- 5.	20 - 30
Ryba*	4 - 5	10 - 15
Biele omáčky, napr. bešamel	1 - 2	3 - 6
Šľahané omáčky, napr. Bernská, Holandská	3 - 4	8 - 12

\* Bez pokrievky

\*\* Niekoľkokrát obráťte

\*\*\* Predhrejte na stupni 8 - 8.

	Stupeň ohrevu	Doba prípravy pokrmu (min.)
<b>Varenie, varenie v pare, dusenie</b>		
Ryža (s dvojitým množstvom vody)	2.-3.	15 - 30
Mliečna ryža***	2 - 3	30 - 40
Zemiaky varené v šupke	4.-5.	25 - 35
Varené zemiaky	4.-5.	15 - 30
Cestoviny, rezance*	6 - 7	6 - 10
Eintopf (hustá polievka)	3.-4.	120 - 180
Polievky	3.-4.	15 - 60
Zelenina	2.-3.	10 - 20
Zelenina, hlboko zmrazená	3.-4.	7 - 20
Príprava pokrmu v tlakovom hrnci	4.-5.	-
<b>Dusenie</b>		
Mäsové rolády	4 - 5	50 - 65
Dusené mäso	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60
<b>Smaženie v malom množstve oleja*</b>		
Rezne, prírodné alebo obalované	6 - 7	6 - 10
Rezne, hlboko zmrazené	6 - 7	8 - 12
Kotlety, prírodné alebo obalované**	6 - 7	8 - 12
Steak (silný 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Kuracie prsia (silné 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Kuracie prsia, hlboko zmrazené**	5 - 6	10 - 30
Fašírky (hrúbka 3 cm)**	4.-5.	20 - 30
Hamburger (silný 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Ryba a rybacie filé, prírodné	5 - 6	8 - 20
Ryba a rybacie filé, obalované	6 - 7	8 - 20
Obalovaná a hlboko zmrazená ryba, napr. rybacie prsty	6 - 7	8 - 15
Krevety, tigríe 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
Hlboko zmrazené pokrmy, napr. pokrmy na panvici	6 - 7	6 - 10
Palacinky (smažené postupne)	6.-7.	-
Omelety (smažené postupne)	3.-4.	3 - 6
Volské oká	5 - 6	3 - 6
<b>Fritovanie* (150-200 g porcie v 1-2l oleja, fritované po porciách)</b>		
Hlboko zmrazené výrobky, napr. hranolčky, kuracie nugetky	8 - 9	-
Krokety, hlboko zmrazené	7 - 8	-
Mäso, napr. časti kuratá	6 - 7	-
Ryba, obalovaná alebo v cestičku	6 - 7	-
Zelenina, huby, obalované alebo v cestičku	6 - 7	-
Drobné smažené pokrmy, napr. šišky, ovocie v cestičku	4 - 5	-
* Bez pokrievky		
** Niekoľkokrát obráťte		
*** PREDHREJTE NA STUPNI 8 - 8.		

## flexIndukcia

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

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

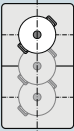
### Odporúčenie pre použitie varných nádob

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

#### Ako jedna varná zóna



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

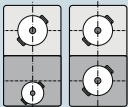


Priemer väčší ako 13 cm  
Umiestnite nádoby do jednej z troch polôh, ktoré môžete vidieť na obrázku.



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

#### Ako dve nezávislé varné zóny



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

### Ako dve nezávislé varné zóny

Flexibilná varná zóna sa použije ako dve nezávislé varné zóny.


#### Aktivácia

Pozrite kapitolu → „Obsluha spotrebiča“.

### Ako jediná varná zóna

Použitie celej varnej zóny spojením oboch varných zón.

#### Spojenie oboch varných zón


1. Postavte nádobu. Zvoľte jednu z dvoch zón flexibilnej varnej zóny a nastavte stupeň ohrevu.
2. Dotknite sa symbolu . Ukazovateľ svieti. Zobrazí sa stupeň ohrevu a ukazovateľ spodnej varnej zóny.

Flexibilná varná zóna je aktivovaná.

#### Zmena stupňa ohrevu


Zvoľte jednu z dvoch zón patriacich k flexibilnej varnej zóne a zmeňte stupeň ohrevu v oblasti nastavenia.

#### Pridanie novej nádoby

Postavte novú nádobu, zvoľte zónu flexibilnej varnej zóny a následne sa dvakrát dotknite symbolu . Nová nádobu sa rozpozná a varná zóna zvolená predtým zostáva zachovaná.

**Upozornenie:** Pokiaľ nádobu z varnej zóny odsuniete alebo zdvihnete, začne varná doska automaticky vyhľadávať a zostane zachovaná varná zóna zvolená predtým.

#### Rozdelenie oboch varných zón

Zvoľte jednu z dvoch zón flexibilnej varnej zóny a dotknite sa symbolu .

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

**Upozornenie:** Pokiaľ varnú dosku vypnete a neskôr opäť zapnete, nastaví sa varná zóna opäť na dve nezávislé varné zóny.

## Časové funkcie




Vaša varná doska je vybavená dvomi časovými funkciami

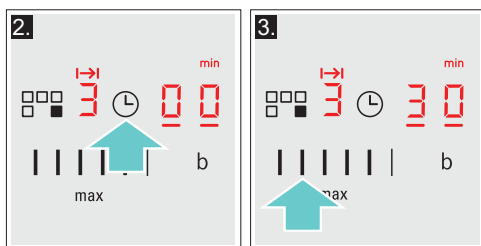
- Nastavenie doby prípravy pokrmu
- Minútka

### Nastavenie doby prípravy pokrmu

Varná doska sa po uplynutí nastavenej doby automaticky vypne.

#### Spôsob nastavenia:

1. Zvoľte varnú zónu a požadovaný stupeň ohrevu.
2. Dotknite sa symbolu . Na ukazovateli varnej zóny svieti . Na ukazovateli časovej funkcie svieti .
3. V nasledujúcich 10 sekundách zvolte v oblasti nastavenia požadovanú dobu prípravy pokrmu.



Začne plynúť doba prípravy pokrmu.



#### Upozornenie:

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



#### Senzor smaženia

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

#### Zmena alebo zrušenie nastaveného času

Zvoľte varnú zónu a následne sa dotknite symbolu . V nastavení zmeňte dobu prípravy pokrmu alebo nastavte na  pre zrušenie doby prípravy.

#### Po uplynutí nastaveného času

Varná zóna sa vypne. Zaznie signál. Na ukazovateli časových funkcií sa na 10 sekúnd zobrazí . Dotknite sa symbolu . Ukazovatele zhasnú a skončí akustický signál.




#### Upozornenie

- Pokiaľ je doba prípravy naprogramovaný pre viac varných zón, zobrazí sa na ukazovateli časových funkcií vždy časový údaj zvolenej varnej zóny. Doba prípravy pokrmu môžete nastaviť až na 99 minút.




#### Minútka

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




#### Nastavenie minútky

1. Stláčajte symbol  tak dlho, kým sa nerozsvieti ukazovateľ . Na ukazovateli časovej funkcie sa zobrazí .
2. V nastavení zvolte požadovaný čas. Po niekoľkých sekundách začne plynúť čas.

#### Zmena alebo zrušenie nastaveného času

Dotknite sa viackrát symbolu , kým svieti ukazovateľ . V nastavení zmeňte čas alebo nastavte na .

#### Po uplynutí nastaveného času

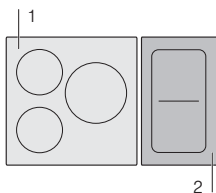
Zaznie signál. Na ukazovateli časových funkcií sa zobrazí  a . Po 10 sekundách sa ukazovatele vypnú. Dotknite sa symbolu , ukazovatele sa predčasne vypnú a signál stíchne.

## Funkcia PowerBoost

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

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

V opačnom prípade blikajú na ukazovateli zvolené varné zóny **b** a **9**; následne je automaticky nastavený stupeň ohrevu **9** bez toho, aby sa funkcia aktivovala.



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

### Aktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Stlačte symbol **b**.

Na ukazovateli varnej zóny sa rozsvieti **b**. Funkcia je aktivovaná.

### Deaktivácia

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

Funkcia je deaktivovaná.

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

## 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 ohrevu na **min**.
- 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

Panvice na smaženie, ideálne pre použitie so senzorom pre smaženie, je možné kúpiť prostredníctvom nášho zákazníckeho servisu alebo v špecializovanom obchode. Vždy uveďte príslušné referenčné číslo:

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

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

### Upozornenie

- Senzor pre smaženie bol nastavený konkrétne pre tento druh panvice na smaženie.
- Ubezpečte sa, že priemer dna panvice zodpovedá veľkosti varnej zóny. Postavte panvicu do stredu varnej zóny.
- Použitie panvice na smaženie s inou veľkosťou alebo nesprávne umiestnenie panvice na flexibilnú varnú zónu môže spôsobiť, že sa senzor pre smaženie neaktivuje. Viď kapitola → „flexIndukcia“.
- Iné panvice na smaženie by sa mohli prehriať. Môžu dosiahnuť teploty vyššej alebo nižšej ako zvolený stupeň ohrevu. Vyskúšajte najprv najnižší stupeň ohrevu, a potom ho prípadne zmeňte.

## Stupne ohrevu

Stupeň ohrevu	Vhodný pre
<b>min</b> nízky	Smaženie pokrmov na olivovom oleji extra virgin, masle alebo margaríne, napr. omelety.
<b>low</b> stredne nízky	Smaženie rýb a silných kusov pokrmu, napr. frikadelky a párky.
<b>med</b> stredne vysoký	Smaženie steakov (medium alebo well done), obalované hlboko zamrazené výrobky a slabé kusy pokrmov, napr. rezeň, ragú a zelenina.
<b>max</b> vysoký	Smaženie pri vysokých teplotách, napr. steaky rare (krvavé), zemiakové placky a mrazené hranolčeky.

## Tabuľka

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

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

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

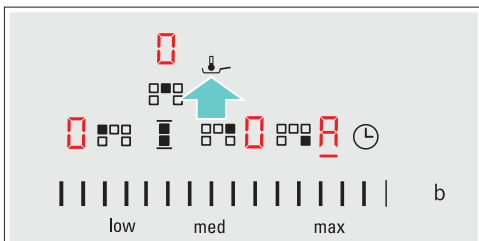
	Stupeň ohrevu	Celková doba smaženia po zaznení signálneho tónu (min.)
<b>Zemiaky</b>		
Smažené zemiaky (varené v šupke)	max	6 - 12
Hranolčky (zo surových zemiakov)	med	15 - 25
Zemiakové placky**	max	2,5 - 3,5
Glazované zemiaky	low	15 - 20
<b>Zelenina</b>		
Cesnak, cibuľa	min	2 - 10
Cuketa, baklažán	low	4 - 12
Paprika, zelená špargľa	low	4 - 15
Hríby	med	10 - 15
Glazovaná zelenina	low	6 - 10
<b>Hlboko zmrazené potraviny</b>		
Rezne	med	15 - 20
Cordon Bleu*	med	10 - 30
Hydinové prsia*	med	10 - 30
Kuracie nugety	med	10 - 15
Gyros, kebab	low	5 - 10
Rybacie filé, prírodné alebo obalované	low	10 - 20
Rybacie prsty	med	8 - 12
Hranolčky	max	4 - 6
Pokrm z panvice, napr. zeleninová panvica s kuracím mäsom	low	6 - 10
Jarné závitky	med	10 - 30
Camembert, syr	low	10 - 15
<b>Ostatné</b>		
Camembert, syr	low	7 - 10
Instantní pokrmy s pridaním vody, napr. cestoviny	min	5 - 10
Krutóny	low	6 - 10
Mandle, vlašské orechy, jadrá piniových orieškov	med	3 - 15
* Niekoľkokrát obrátiť		
** Celková doba prípravy na porciu. Smažte postupne.		



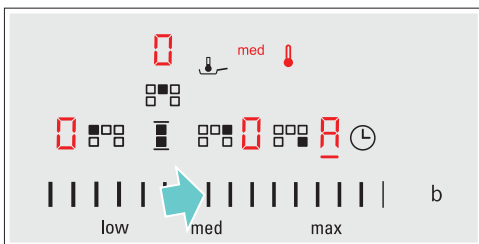
## Nastavenie

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


1. Zvoľte varnú zónu. Dotknite sa symbolu . Na ukazovateli svieti .




2. V nasledujúcich 10 sekundách zvoľte v oblasti nastavenia požadovaný stupeň ohrevu.




Funkcia je aktivovaná.

Symbol teploty  svieti, kým sa nedosiahne teplota smaženia. Zaznie akustický signál a symbol teploty zhasne.

### Upozornenie

- Pokrm otáčajte, aby sa nepripiekol.
- Aby sa zobrazil ukazovateľ teploty  a stupeň ohrevu, musí sa zvoliť varná zóna.

### Vypnutie senzoru smaženia



Zvoľte varnú zónu a dotknite sa symbolu . Funkcia je deaktivovaná.

## Detská poistka

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

### Zapnutie a vypnutie detskej poistky

Varná doska musí byť vypnutá.

Zapnutie: Držte stlačený symbol  približne 4 sekundy. Počas 10 sekúnd svieti ukazovateľ vedľa symbolu . Varná doska je zablokovaná.

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

### 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 možné 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.
- Ochrana pred náhodnou aktiváciou 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 automatické vypnutie varnej zóny.

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

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

Automatické vypnutie varnej zóny sa riadi podľa nastaveného stupňa ohrevu (po 1 až 10 hodinách).



## Základné nastavenie


Spotrebič disponuje rôznymi základnými nastaveniami.  
Je možné ich prispôbiť vašim vlastným zvyklostiam.

Ukazovateľ	Funkcia
⌂ 1	<b>Automatická detská poistka</b> 0 Manuálna.* 1 Automatická. 2 Funkcia je deaktivovaná.
⌂ 2	<b>Akustické signály</b> 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.*
⌂ 3	<b>Ukazovateľ spotreby energie.</b> 0 Vypnutý.* 1 Zapnutý.
⌂ 5	<b>Automatické programovanie doby prípravy pokrmu</b> 00 Vypnuté.* 0 1:99 Doba do automatického vypnutia.
⌂ 6	<b>Trvanie tónu pri ukončení minútky</b> 1 10 sekúnd.* 2 30 sekúnd.* 3 1 minúta.
⌂ 7	<b>Funkcia PowerManagement. Obmedzenie celkového výkonu varnej dosky.</b> 0 Vypnuté.* 1 1000 W, minimálny výkon 1. 1500 W 2 2000 W ... 9 alebo 9. Maximálny výkon varnej dosky.
⌂ 9	<b>Čas trvania voľby varnej zóny</b> 0 Neobmedzená: Posledná nastavená varná zóna zostáva zvolená.* 1 Obmedzená: Varná zóna zostáva zvolená iba niekoľko sekúnd.
⌂ 12	<b>Riad, kontrola výsledku úpravy pokrmu</b> 0 Nevhodné. 1 Nie je optimálne. 2 Vhodné.
⌂ 0	<b>Obnovenie nastavenia z výrobného závodu</b> 0 Individuálne nastavenie.* 1 Obnovenie nastavenia z výrobného závodu.



\* Nastavenie z výrobného závodu

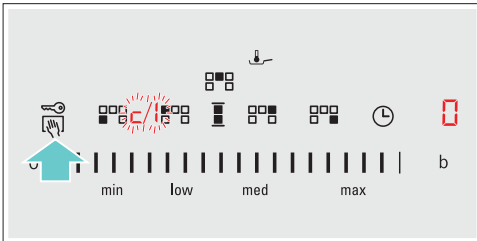
## Vykonanie základného nastavenia:


Varná doska musí byť vypnutá.

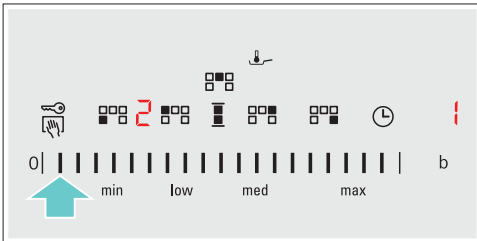
1. Zapnite varnú dosku.
2. Počas nasledujúcich 10 sekúnd stlačte na cca 4 sekundy symbol . Prvé štyri hlásenia sú informácie o spotrebiči. Stlačte nastavenie, aby ste mohli vidieť jednotlivé ukazovatele.


Informácie o spotrebiči	Ukazovateľ
Index zákazníckého servisu (KI)	01
Výrobné číslo	Fd
Výrobné číslo 1	95
Výrobné číslo 2	05

3. Ak znova stlačíte symbol , dostanete sa do ponuky základných nastavení. Na ukazovateľoch blikajú striedavo **c** a **i** a zobrazí sa  ako prednastavenie.



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



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

### Opustenie ponuky základných nastavení

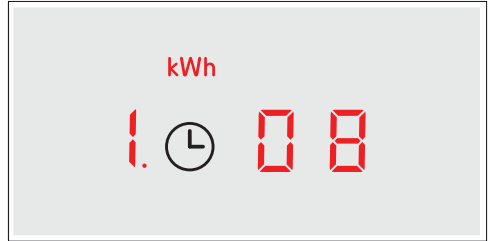
Vypnite varnú dosku pomocou hlavného vypínača.

## Ukazovateľ spotreby energie

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

Po vypnutí sa na 10 sekúnd zobrazí spotreba v kWh.

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



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

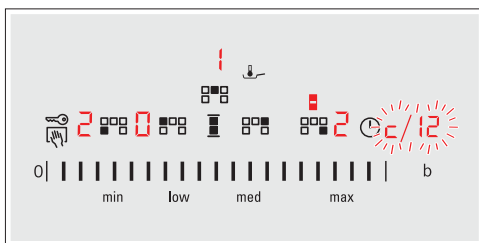
## Test vhodnosti riadu

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




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

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

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



Porovnajete výsledok s nasledujúcou tabuľkou:

Výsledok	
	Varná nádoba nie je pre varnú zónu vhodná, a preto sa nezohrieva.*
	Varná nádoba sa 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

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

## Čistenie spotrebiča

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

### Varná doska

#### Čistenie

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

Varnú dosku očistíte vlhkou handričkou a vysušte ju, aby sa na nej netvorili 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
- Drhúci čistiaci prostriedok
- Agresívne čistiace prostriedky, ako sprej pre rúru na pečenie alebo odstraňovač škvŕn
- Drhúce 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 zákaznického 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	Odstáňte 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 drhúce alebo brúsne čistiace prostriedky.
- Nepoužívajte žiadnu škrabku na sklo alebo špicaté predmety.

## Často kladené otázky

### Použitie spotrebiča

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

Je aktivovaná detská poistka.

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

#### Prečo blikajú ukazovatele a je počuť zvukový signál?

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

### Zvuky

#### Prečo sú počas varenia počuť zvuky?

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

#### Možné zvuky:

##### Hlboké bzučanie ako u transformátora:

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

##### Hlboké pískanie:

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

##### Praskanie:

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

##### Vysoké piskľavé tóny:

Môžu vzniknúť, 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 keď sú zapnuté všetky tri varné zóny na ľavej strane. Zvuky stíchnu alebo sa stíšia, keď je jedna zóna vypnutá.

### 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. Prekontrolujte, či je riad vhodný pre indukčné varenie a či je umiestnený na varnej zóne správnej veľkosti. Informácie o type, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v príslušnej kapitole → "*Indukčné varenie*" a → "*flexIndukcia*".

## 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. Prekontrolujte, či je riad vhodný pre indukčné varenie a či je umiestnený na varnej zóne správnej veľkosti. Informácie o type, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v príslušnej kapitole → "Indukčné varenie" a → "flexIndukcia".

## 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 drhnuce hubky. Ďalšie informácie o čistení a starostlivosti o varnú dosku nájdete v príslušnej kapitole → "Čistenie spotrebiča".

## ? Čo robiť v prípade poruchy?

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

Ukazovateľ	Možná príčina	Riešenie
Nesvieti žiadny ukazovateľ	Je prerušené zásobovanie elektrickým prúdom.  Spotrebič nebol zapojený podľa schémy zapojenia.  Porucha na elektronike.	Prekontrolujte pomocou ostatných elektrických spotrebičov, či nedošlo k prerušeniu dodávky elektrickej energie.  Ubezpečte sa, že bol spotrebič 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 $\rightarrow$ .	Vznikla porucha na elektronike.	Pre potvrdenie poruchy zakryte rukou ovládací panel na krátku dobu.
$F2$	Elektronika sa prehriala a vypla zodpovedajúcu varnú zónu.	Počkajte, dokiaľ elektronika dostatočne vychladne. Potom stlačte akýkoľvek symbol na varnej doske.
$F4$	Elektronika sa prehriala a vypli sa všetky varné zóny.	
$F5$ + nastavenie ohrevu a zvukový signál	V oblasti ovládacieho panela stojí horúci hrniec. Hrozí, že sa elektronika preheje.	Odstráňte hrniec. Krátko na to zmizne chybové hlásenie. Môžete pokračovať vo varení.
$F5$ a zvukový signál	V oblasti ovládacieho panela stojí horúci hrniec. Aby bola ochránená elektronika, tak sa varná zóna vypla.	Odstráňte hrniec. Počkajte niekoľko sekúnd. Stlačte ľubovoľnú ovládaciu plochu. Až zmizne chybové hlásenie, tak môžete pokračovať vo varení.
$F1/F6$	Varná zóna je prehriata a z dôvodu ochrany vašej pracovnej plochy sa vypla.	Počkajte, až elektronika dostatočne vychladne a opäť zapnite varnú zónu.
$F8$	Varná zóna bola v prevádzke dlhú dobu a bez prerušenia.	Aktivovalo sa automatické vypnutie varnej zóny. Viď príslušná kapitola.
$E9000$ $E9010$	Prevádzkové napätie je nesprávne, mimo normálny rozsah prevádzky.	Spojte sa s vašim dodávateľom elektrickej energie.
$U400$	Varná doska nie je zapojená správne.	Odpojte varnú dosku z elektrickej siete. Uistite sa, že varná doska bola zapojená podľa schémy.

Nepokladajte na ovládací panel žiadne horúce hrnce.

## Upozornenie

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



## Zákaznícky servis

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

### Označenie spotrebiča (E-.Nr.) a výrobné číslo (FD)

Ak kontaktujete náš zákaznícky servis, uveďte, prosím, označenie spotrebiča (E-.Nr.) a výrobné číslo (FD) vášho spotrebiča. Typový štítok s týmito číslami nájdete:

- V dokladoch pre váš spotrebič.
- Na zadnej strane varnej dosky.

E-.Nr. môžete nájsť tiež na sklokeramike varnej dosky. Index zákazníckeho servisu (KI) a FD 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 spotrebič v záručnej dobe.

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



## Skúšobné pokrmy

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

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 16 cm, 1,2l pre varné zóny o Ø 14,5 cm
- 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 18 cm
- Panvička Ø 24 cm, pre varné zóny o Ø 18 cm

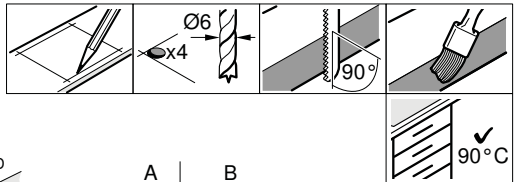
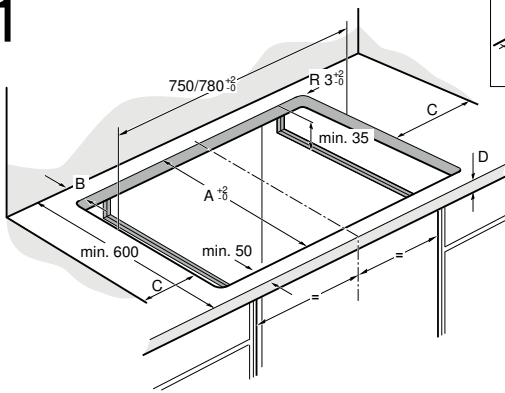
Skúšobné pokrmy	Nádoba	Stupeň ohrevu	Predhriatie		Príprava	
			Doba trvania (min:sek)	Po-krievka	Stupeň ohrevu	Po-krievka
<b>Rozpúšťanie čokolády</b> Poleva (napr. značka Dr. Oetker, horká čokoláda s 55% kakaa, 150g)	Hlboký hrniec, Ø 16 cm	-	-	-	1.	Nie
<b>Šošovicová polievka, ohrievanie a udržiavanie teploty</b> Šošovicová polievka* Počiatočná teplota 20 °C						
Množstvo: 450 g	Hrnec, Ø 16 cm	9	1:30 (bez miešania)	Áno	1.	Áno
Množstvo: 800 g	Hrnec, Ø 22 cm	9	2:30 (bez miešania)	Áno	1.	Áno
<b>Šošovicová polievka z plechovky</b> Např. šošovica s klobásami značky Erasco Počiatočná teplota 20 °C						
Množstvo: 500 g	Hrnec, Ø 16 cm	9	cca 1:30 (po cca 1 minúte zamiešať)	Áno	1.	Áno
Množstvo: 1 kg	Hrnec, Ø 22 cm	9	cca 2:30 (po cca 1 minúte zamiešať)	Áno	1.	Áno
<b>Príprava bešamelu</b> Teplota mlieka: 7 °C Prísady: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka (3,5 % tuku) a štipka soli						
1. Rozpusťte 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-krievka	Príprava Po- Stupeň krievka ohrevu	Po-krievka
<b>Príprava mliečnej ryže</b>						
<b>Mliečna ryža, príprava s pokrievkou</b>						
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	Hrnec, Ø 16 cm	8.	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	Hrnec, Ø 22 cm	8.	cca 5:30	Nie	3 (po 10 min. zamiešať)	Áno
<b>Mliečna ryža, bez pokrievky</b>						
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	Hrnec, Ø 16 cm	8.	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	Hrnec, Ø 22 cm	8.	cca 5:30	Nie	2.	Nie
<b>Príprava ryže *</b>						
Teplota vody: 20 °C						
Prísady: 125 g dlhozrnnej ryže, 300 g vody a štipka soli	Hrnec, Ø 16 cm	9	cca 2:30	Áno	2	Áno
Prísady: 250 g dlhozrnnej ryže, 600 g vody a štipka soli	Hrnec, Ø 22 cm	9	cca 2:30	Áno	2.	Áno
<b>Bravčové karé</b>						
Počiatočná teplota karé: 7 °C						
Množstvo: 3 kusy karé (celková hmotnosť asi 300 g, 1 cm hrubé) a 15 ml slnečnicového oleja	Panvička, Ø 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
<b>Príprava palaciek**</b>						
Množstvo: 55 ml cesta na jednu palacinku	Panvička, Ø 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
<b>Fritovanie hlboko zmrazených hranolčekov</b>						
Množstvo: 1,8 l slnečnicového oleja, na jednu porciu: 200 g hlboko zmrazených hranolčekov, (napr. McCain, 123 Frites Originál)	Hrnec, Ø 22 cm	9	Kým teplota oleja nedosiahne 180 °C	Nie	9	Nie
*Recept podľa DIN 44550						
**Recept podľa DIN EN 60350-2						

sk Montážny návod



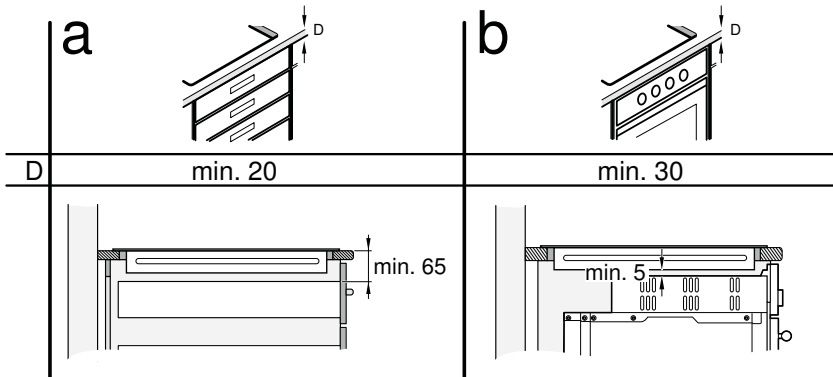
1



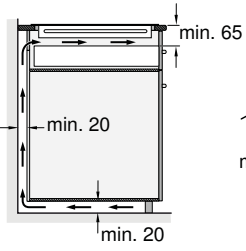
A	B
490	min. 60
500	min. 50

C = min. 40

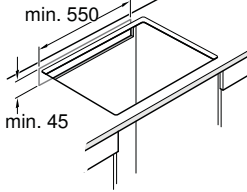
2



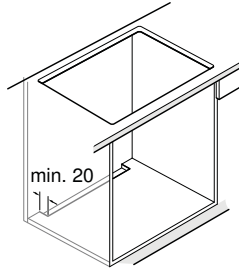
3a



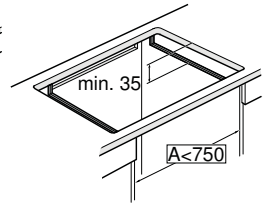
3b



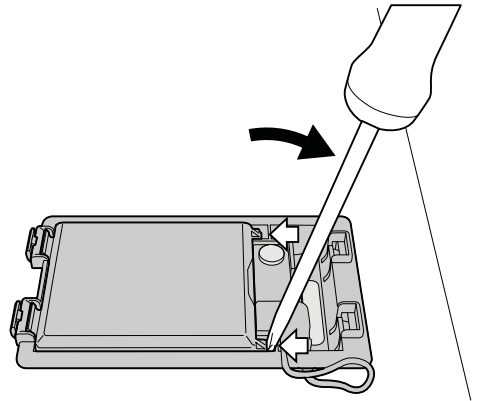
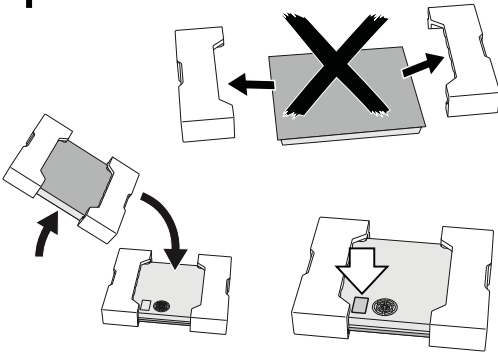
3c



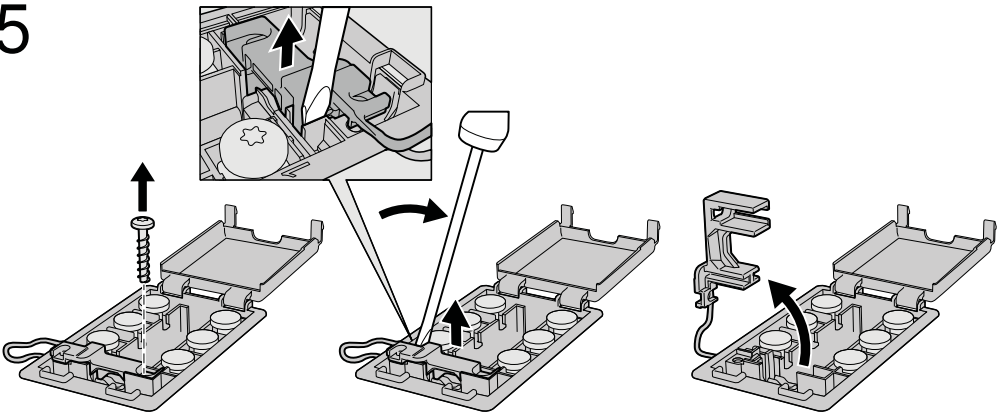
3d



4

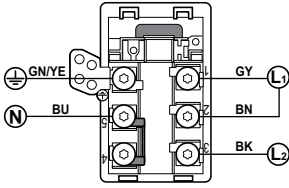


5

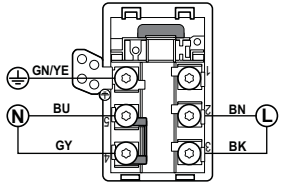


# 6

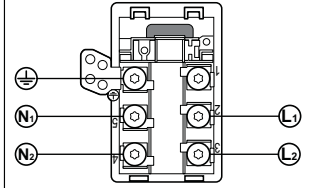
220-240V/380-415V 3N~



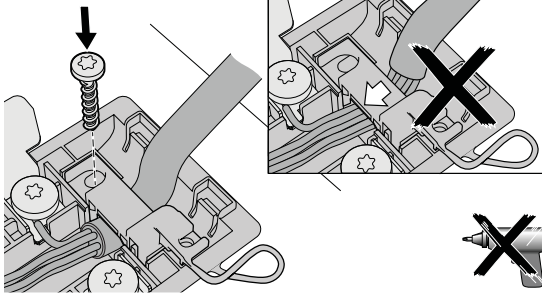
220-240V 1N ~



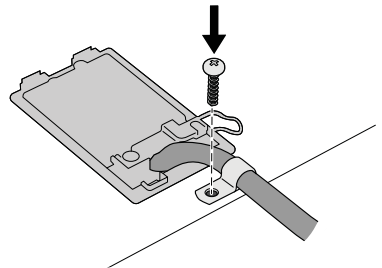
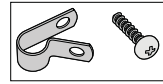
220-240V/380-415V 2L/2N~



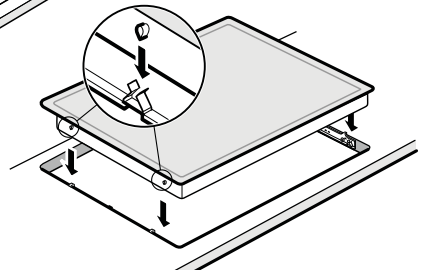
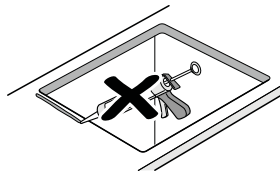
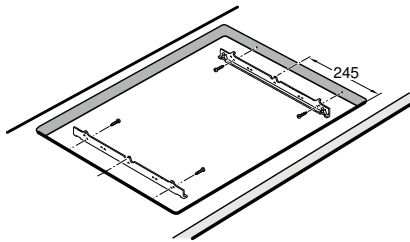
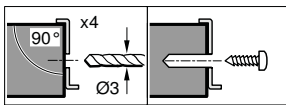
# 7a

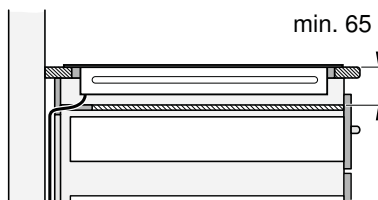
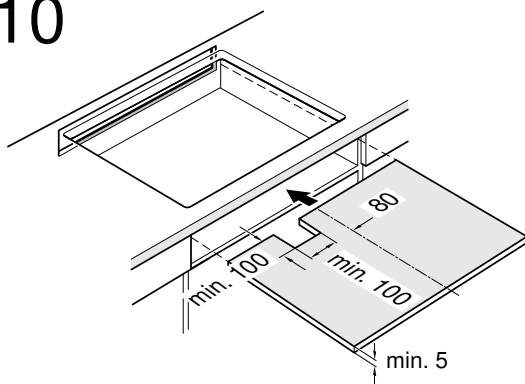
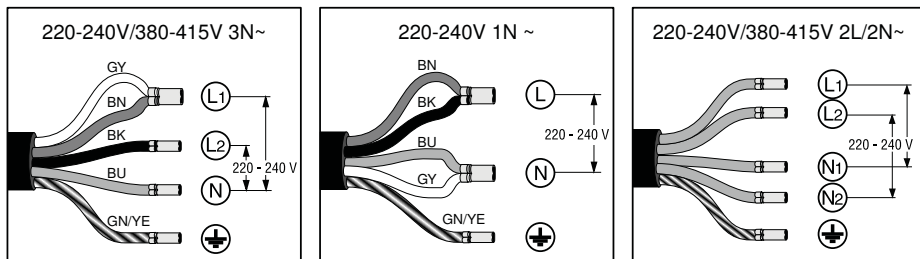


# 7b



# 8





## Dôležité upozornenie

**Bezpečnostné upozornenie:** Bezpečnosť počas používania spotrebiča je zaručená iba vtedy, ak bolo zabudovanie z technického hľadiska vykonané správnym spôsobom a podľa tohto montážneho návodu. Za škody, ktoré vzniknú neodborným zabudovaním, ručí technik.

Tento spotrebič je vhodný na používanie až do nadmorskej výšky 4000 metrov.

### ⚠ Nositelia elektronických implantátov!

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

**Pripojenie k elektrickému prúdu:** Musí byť vykonané koncesovaným odborníkom. Pritom musia byť dodržané ustanovenia miestneho dodávateľa elektriny. Spotrebič musí byť napojený napevno a pripojka musí byť vybavená zodpovedajúcim odpojovačom podľa predpisov o inštalácii.

**Typy pripojenia:** Spotrebič patrí do ochrannej triedy I a môže byť použitý iba v kombinácii s uzemnenou pripojkou.

Výrobca nezodpovedá za poruchy alebo možné škody, ktoré vznikli v dôsledku chybných elektrických inštalácií.

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

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

**Odsávač pár:** Vzdialenosť medzi odsávačom pár a varnou doskou musí zodpovedať minimálnej udanej vzdialenosti podľa montážneho návodu pre odsávač pár.

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

Ak hrúbka pracovnej dosky, do ktorej bude zabudovaná varná doska, nezodpovedá zadaniu, vystužte ju nehorľavým materiálom odolným proti vode, kým nedosiahnete minimálnej odporúčanej hrúbky. V opačnom prípade nie je možné zaručiť dostatočujúcu stabilitu.

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

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

**Upozornenie:** Všetky práce vykonané na vnútrajšku spotrebiča, vrátane výmeny sieťového pripojovacieho kábla, môže vykonať výhradne na to vyškolený technik zákazníckeho servisu.

## Príprava nábytku, obrázok 1/2/3

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

**Výrez:** Po vyrezaní odstráňte triesky.

**Rezné plochy:** Zaoštarajte ich žiaruvzdorným materiálom.

**Upozornenie:** Pokiaľ má šírka vstavaného otvoru 780 mm, použite diely príslušenstva dodané so spotrebičom.

## Zabudovanie nad zásuvku, obrázok 2a

Pracovná doska: Musí mať hrúbku minimálne 20 mm.

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

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

**Montáž nad rúru na pečenie, obrázok 2b**  
Priečinok: Musí mať hrúbku minimálne 30 mm.

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

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

**Upozornenie:** Ak bude varný panel zabudovaný nad rúrou na pečenie inej značky, je potrebné použiť medzidno z dreva (**obrázok 10**).

### Ventilácia, obrázok 3

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

Pretože ventilácia v spodnej časti spotrebiča potrebuje dostatočný prívod čerstvého vzduchu, musí byť nábytok inštalovaný zodpovedajúcim spôsobom. Preto je potrebné nasledujúce:

- Minimálna vzdialenosť medzi zadnou stenou nábytku a kuchynskou stenou a medzi povrchom pracovnej dosky a hornou časťou zásuvky (**obrázok 3a**).
- Otvor hore v zadnej stene nábytku (**obrázok 3b**).
- Ak nie je od zadnej steny nábytku dodržaná minimálna vzdialenosť 20 mm, musí byť v dolnej časti otvor (**obrázok 3c**).
- V prípade, že nábytok vnútri nie je širší ako 750 mm, urobte výrezy na postranných stenách (**obrázok 3d**).

### Upozornenia

- Keď je spotrebič zabudovaný vo varnom ostrove alebo na inom mieste, ktoré tu nie je opísané, zabezpečte primerané odvetrávanie varného panela.
- Dolný sokel neuzavrite hermeticky.

### Montáž spotrebiča, obrázky 4/5/6/7/8/9

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

**U spotrebičov, ktoré nemajú preinštalovaný kábel, zaveďte pripojovací kábel do prípojnej krabice.**

1. Otočte spotrebič a odložte ho na dno obalu, na handru alebo na iný povrch, aby sa nepoškrabal.
2. Pomocou skrutkovača nadvihnite vrchnák 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: hnedá  
BU: modrá  
GN/YE: žltá a zelená  
BK: čierna  
GY: sivá

### Upozornenia

- Keď je pripojenie uskutočnené podľa schémy zapojenia 2L/2N~, usporiadanie mostíkov sa musí zmeniť podľa schémy.
  - Dávajte pozor na to, aby po pripojení káblov boli skrutky na pripojovacej zásuvke utiahnuté.
5. Pripevnite sieťový pripojovací kábel pomocou hadicovej svorky a utiahnite upevňovacie skrutky (**obrázok 7a**).
  6. Zavrite vrchnák prípojnej krabice.  
**Upozornenie:** Kábel umiestnite v stredovej oblasti pripojovacej zásuvky, aby sa uľahčilo uzavretie.
  7. Keď sa sieťový kábel prekrýva so zásuvkou, kábel upevnite priloženými káblowymi páskami na dolnú stranu varného panela (**obrázok 7b**).

**Upozornenie:** Pokiaľ potrebujete dlhší kábel, kontaktujte zákaznícky servis.

### Vloženie varnej dosky, obrázok 8

#### 1. Namontujte upevňovacie koľajnice

- Pokiaľ sú koľajnice už namontované, odstráňte ich a namontujte nové.
- Pri obkladaných pracovných doskách použite spodné vrtné otvory na závit.
- Pri pracovných doskách z kameňa prílepte koľajnice (na to použite tepelne odolné lepidlo vhodné na kov a kameň).

#### 2. Spotrebič zasuňte do výklenku na zabudovanie.

- Nepríškripnite sieťový pripojovací kábel a nevedzte ho cez ostré hrany. Ak je pod varnou doskou zabudovaná rúra na pečenie, tak vedzte vedenie k prípojnej krabici zadným rohom rúry na pečenie. Vedenie musí byť inštalované tak, aby sa nedotýkalo žiadnych horúcich miest na varnej doske alebo na rúre na pečenie.
- U dlaždených pracovných plôch: Škáru medzi dlaždicami utesnite silikónovou hmotou.

#### Pripojenie spotrebiča, obrázok 9

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

BN: hnedá  
BU: modrá  
GN/YE: žltá a zelená  
BK: čierna  
GY: sivá

- V závislosti od druhu pripojenia sa musí prípadne zmeniť výrobné usporiadanie svoriek. Na to sa musia svorky prípadne skrátiť a odstrániť izolácia na použitie svorky, ktorá spája dva káble.

**Upozornenie:** S kontrolujte, či je spotrebič pripravený na prevádzku: Ak sa objaví na displeji spotrebiča **U400, E05 I3** alebo **E**, nie je správne zapojený.

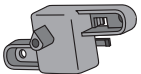
Odpojte spotrebič od elektrického napájania a kontrolujte pripojenie káblov.

### Demontáž spotrebiča

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

#### Pozor!

Poškodenie spotrebiča! Neskúšajte vyňať spotrebič páčením zhora.



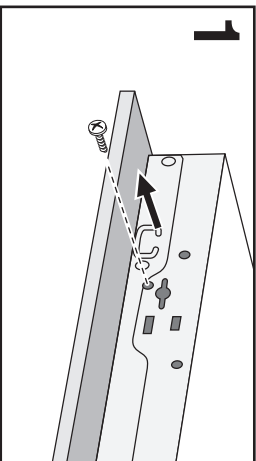
x 2



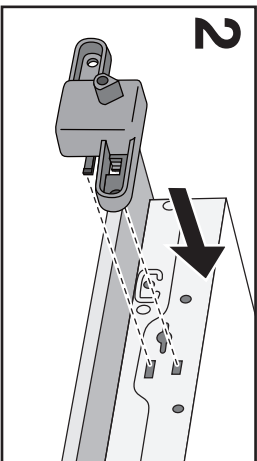
x 2



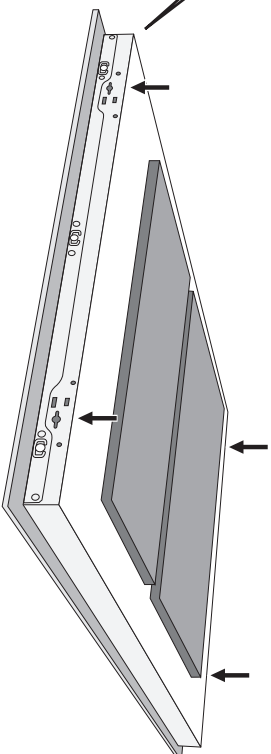
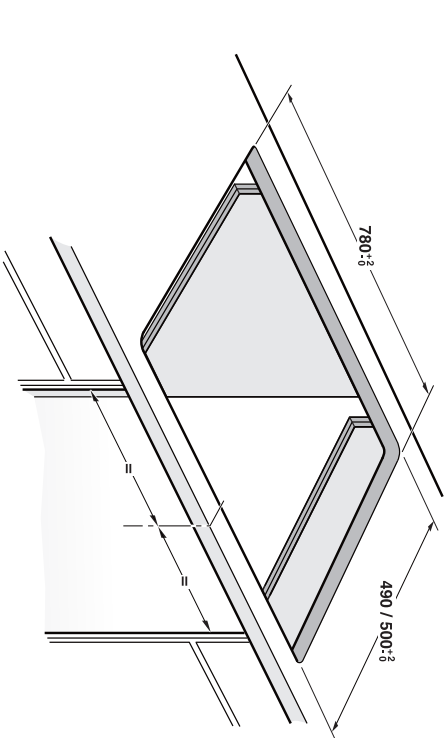
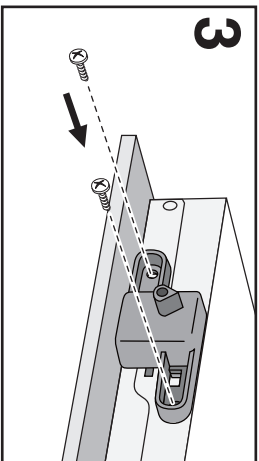
x 4



2



3





Nakod na obdržihu  
 Další informace najdete v rozšířilom  
 navode na obdržihu pre varnú dosku  
 v obetku „Sensor smaženia“, pozorne  
 si pečlivojte tento obetk.

Jednoducho a rýchlo

## Senzor smaženia

Senzor smaženia urážkuje varenie a zatrdčuje vynikajúce  
 výsledky smaženia. Automaticky sa udržl teplota bez toho, aby  
 ste museli menit zvolený stupeň smaženia.




		<b>Nizky</b>	Smaženie pokrmov na prírodnom oleji extra, masle alebo margaríne, napr. omelety.
		<b>Stredný - nízky</b>	Smaženie rýb a stínch plátov, napr. fritárely a páfky.
		<b>Stredný - vysoký</b>	Smaženie steakov, meduim alebo well done, hlboko zamrazených, obalovaných a jemných pokrmov, napr. zeme, čerstvé rajča a zelenina.
		<b>Vysoký</b>	Smaženie pokrmov pri vysokí teplotě, napr. steak rare, zamlávané placky a hlboko zamrazené hranolčky.



9001068945

SK

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

			
<b>Mäso</b>			
Rezne, prírodné alebo obalované	med	6-10	
File	med	6-10	
Katle *	med	10-15	
Gordon bleu, Viedenský rezet *	med	10-15	
Steak, rare (šíry 2 cm)	med	6-8	
Steak, medium alebo well done	med	8-12	
Hydrovov prsta (šíre 2 cm) *	low	10-20	
Parý, špáre alebo surove *	low	8-20	
Hamburger, fritárely, fasíky	low	6-30	
Škara pečienka	min	6-9	
Reagu, gyros	med	7-12	
Mäse maso	med	6-10	
Slanina	min	5-8	
Rýb			
Rýb, pečené, celé, napr. gstruh	low	10-20	
Rýbacie file, prírodné alebo obalované	low/med	10-20	
Krevey, tigre krevey	med	4-8	
<b>Pokrm</b>			
Parádky **	max	-	
Omelety **	min	3-6	
Vajské oia	min/med	2-6	
Miešané vajčka	min	4-9	
Třianec	low	10-15	
Fancúzsky toast **	low	4-12	
<b>Zemlika</b>			
Opéčané zemiaky zo surových	med	15-25	
Zemliakov	max	25-35	
Zemliakové placky**	max	25-35	
Glazované zemiaky	low	15-20	
<b>Zelenina</b>			
Cesnak, cibula	min	7-10	
Čučerka bakozan	low	4-12	
Rapka, zelená špargla	low	4-15	
Uľu	med	10-15	
Glazované zelenina	low	6-10	
Rezne	med	15-20	
Gordon bleu *	med	10-30	
Hydrovov prsta *	med	10-30	
Kuracie nudgy	low	10-15	
Gyros, kebabi	low	5-10	
Rýbacie file, prírodné alebo obalované	low	10-20	
Rýbacie prsty	med	8-12	
Hranolčky	max	4-6	
Pokrmý z panvice, napr. zeleninová panvica s kuracím mäsom	low	6-10	
Jarné zvlitky	med	10-30	
Gamembertzyr	low	10-15	
Insatané pokrmý s prírodním vodí, napr. obzance	low	7-10	
Kyby	min	5-10	
Marenátišské omelcy/ jarné panovky s omelcov	med	3-15	

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

SIEMENS



# Objednávací lístok

Kuchárka Siemens.

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

Siemens. The future moving in.

SIEMENS

# Objednávací lístok

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

CZ  DE  EN  ES  FR  IT  NL  NO  PL  PT  RU  SK  SV  UK



9001068897

Siemens. The future moving in.

## Objednávací lístok.

Meno \_\_\_\_\_

Adresa \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

SEFS4



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



# Kuchárka Siemens



SK

Pri vašej novej vlny paneli Siemens sme vymytili na menu mnoho vynikajúcich receptov. Ak neobjednáte zadnú receptovú brožúru vo svojom jazyku, môžete si ju objednať online. Vyberte si jazyk, vyberte svoju oblasť a kliknite na tlačidlo "Objednať". Získate si jazyk a ktorom stránke brožúru dostanete, zadajte adresu a formulu, ktorá je vyplnená.  vyjadrite svoj súhlas s tým, že vás môžeme kontaktovať s údajami týkajúcimi sa zakúpeného produktu.

Webové stránky Siemens:

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



Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť	Symbol	Hodnota	Jednotka
Značka		SIEMENS	
Identifikácia modelu		EX875FVC1E	
Typ varnej dosky		elektrická	
Počet zón a/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	∅	18	cm
ľavá zadná	∅	14,5	cm
pravá	∅	40 x 21	cm
prostredná	∅	24	cm
V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm			
Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg			
ľavá predná		170,0	Wh/kg
ľavá zadná		170,0	Wh/kg
pravá		175,0	Wh/kg
prostredná		170,0	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg		171,3	Wh/kg

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

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

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

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

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

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

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

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

### Zápisy o uskutočnených opravách:

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

## Upozornenie pre predajcov

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

### Záručné podmienky

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

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

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

### Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

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



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

## **Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode**

Vážený zákazník,

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

## **Kontakt na servis domácich spotrebičov SIEMENS**

### **Dodávateľ:**

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

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

### **Príjem opráv:**

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

### **Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:**

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

### **Zákaznícke poradenstvo:**

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

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkách

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

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

