

SIEMENS



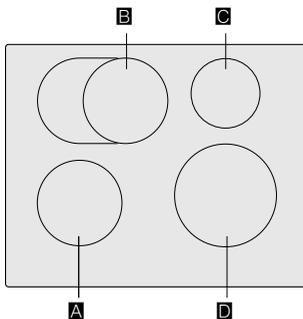
**EH675LFV1E**

Indukční sklokeramická varná deska s ovládáním

<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 18/28	 1.800 W	3.100 W
		 2.000 W	3.700 W
<b>C</b>	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
<b>D</b>	Ø 21	2.200 W	3.700 W

\*  IEC 60335-2-6

# Obsah

	<b>Použití podle určení</b> . . . . .	4
	<b>Důležité bezpečnostní pokyny</b> . . . . .	5
	<b>Příčiny poškození</b> . . . . .	6
	Přehled . . . . .	6
	<b>Ochrana životního prostředí</b> . . . . .	7
	Tipy na úsporu energie . . . . .	7
	Ekologická likvidace spotřebiče . . . . .	7
	<b>Indukční vaření</b> . . . . .	7
	Výhody indukčního vaření . . . . .	7
	Nádobí . . . . .	7
	<b>Seznámení se se spotřebičem</b> . . . . .	9
	Ovládací panel . . . . .	9
	Varné zóny . . . . .	10
	Ukazatel zbytkového tepla . . . . .	10
	<b>Obsluha spotřebiče</b> . . . . .	11
	Zapnutí a vypnutí varné desky . . . . .	11
	Nastavení varné zóny . . . . .	11
	Doporučení šéfkuchaře . . . . .	12
	<b>Časové funkce</b> . . . . .	14
	Nastavení doby přípravy pokrmu . . . . .	14
	Minutka . . . . .	14
	Funkce stopek . . . . .	15
	<b>Funkce PowerBoost</b> . . . . .	15
	Aktivace . . . . .	15
	Deaktivace . . . . .	15
	<b>Funkce ShortBoost</b> . . . . .	16
	Doporučení pro použití . . . . .	16
	Aktivace . . . . .	16
	Deaktivace . . . . .	16
	<b>Funkce udržování teploty</b> . . . . .	16
	Aktivace . . . . .	16
	Deaktivace . . . . .	16
	<b>Senzor smažení</b> . . . . .	17
	Výhody při smažení . . . . .	17
	Pánve vhodné pro senzor smažení . . . . .	17
	Stupně ohřevu . . . . .	18
	Tabulka . . . . .	18
	Postup pro nastavení . . . . .	20
	<b>Dětská pojistka</b> . . . . .	20
	Aktivace a deaktivace dětské pojistky . . . . .	20
	Automatická dětská pojistka . . . . .	20

	<b>Ochrana před náhodnou aktivací</b> . . . . .	21
	<b>Automatické vypnutí varné zóny</b> . . . . .	21
	<b>Základní nastavení</b> . . . . .	22
	Provedení základního nastavení . . . . .	23
	<b>Ukazatel spotřeby energie</b> . . . . .	23
	<b>Test vhodnosti nádobí</b> . . . . .	24
	<b>Home Connect</b> . . . . .	24
	Nastavení . . . . .	24
	Nastavení Home Connect . . . . .	26
	Aktualizace softwaru . . . . .	28
	Upozornění k ochraně dat . . . . .	28
	Prohlášení o shodě . . . . .	28
	<b>Připojení odsavače par</b> . . . . .	29
	Nastavení . . . . .	29
	Zrušení připojení . . . . .	30
	Ovládání odsavače pomocí varné desky . . . . .	30
	Nastavení ovládání odsavače par . . . . .	31
	<b>Čištění spotřebiče</b> . . . . .	31
	Varná deska . . . . .	31
	Rám varné desky . . . . .	31
	<b>Často kladené dotazy</b> . . . . .	32
	<b>Co dělat v případě poruchy?</b> . . . . .	33
	<b>Zákaznický servis</b> . . . . .	34
	E.Nr a FD . . . . .	34
	<b>Zkušební pokrmy</b> . . . . .	35

Doplňující informace o spotřebičích, příslušenství, náhradních dílech a službách můžete najít na:  
[www.siemens-home.bsh-group.com/cz](http://www.siemens-home.bsh-group.com/cz)

## Použití podle určení

Pozorně si přečtete tento návod k použití. Veškeré dokumenty si pečlivě uschovejte pro pozdější použití nebo pro případného dalšího majitele.

Po sejmutí obalových materiálů spotřebič zkontrolujte. Jestliže byl spotřebič při přepravě poškozen, nepřipojujte jej k síti. Kontaktujte náš zákaznický servis s písemným oznámením o způsobené škodě.

Spotřebiče bez zástrčky smí připojovat pouze koncesovaný odborník. V případě výskytu škod vlivem chybného připojení nevzniká nárok na záruku.

Spotřebič musí být nainstalován podle pokynů k instalaci. Spotřebič je určený pouze k použití v domácnosti. Používejte spotřebič výhradně k přípravě pokrmů a nápojů. Během použití je třeba na spotřebič dohlížet, a to i v případě krátkého použití. Používejte spotřebič pouze v uzavřených prostorách.

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

Spotřebič nezakrývejte. Obalový materiál může způsobit nehody z důvodu přehřátí spotřebiče, vznícení nebo roztříštění.

Používejte pouze námi poskytnuté ochranné zařízení nebo ochrannou mřížku. Nevhodná ochranná zařízení nebo mřížky mohou vést k nehodám.

Spotřebič není určen pro provoz s externím časovačem či dálkovým ovladačem.

Děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností nebo vědomostí smí spotřebič používat pouze pod dohledem odpovědné osoby, anebo pokud byly odpovědnou osobou poučeny a pochopily rizika, která z použití mohou vyplývat.

Děti si se spotřebičem nebo v jeho blízkosti nesmí hrát. Děti starší 15 let mohou spotřebič čistit nebo provádět jeho obecnou údržbu pouze pod dozorem odpovědné osoby.

Udržujte děti mladší 8 let mimo dosah spotřebiče a síťového kabelu.

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 nehasíte vodou. Vypněte varnou zónu. Uhasete opatrně plameny pomocí pokličky, protipožární deky nebo podobného nástroje.
- Varné zóny jsou po použití velmi horké. Nikdy na varnou desku nepokládáte 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.
- Nelze používat kryty na varnou desku. Mohou vést k nehodám, např. vlivem přehřátí, zapálení nebo praskajících materiálů.

### Varování - Nebezpečí popálení!

- Varné zóny a jejich okolí, obzvláště případný rám varné desky, dosáhnou velmi vysokých teplot. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Varná zóna se zahřeje, displej však nesvítí. Vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.
- Kovové předměty se na varné desce velice rychle rozpálí. Nikdy neodkládejte na varnou desku kovové předměty, jako např. nože, vidličky, lžice 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

### Varování!

- Drsný povrch den varných nádob může varnou desku poškrábat.
- Nenechávejte na varné zóně prázdné hrnce ani pánve. Mohlo by dojít k poškození.
- Na ovládací panel, na displej ani na rám varných desek nepokládejte horké pánve. Mohlo by dojít k poškození.
- Při upuštění tvrdých nebo ostrých předmětů na varnou desku může dojít k poškození.
- V případě umístění alobalu či plastových nádob na varnou zónu dojde k jejich roztavení. Použití laminátových ochranných fólií na varnou desku se nedoporučuje.

### Přehled

V následující tabulce naleznete nejčastější příčiny poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Škrvny	Připálené jídlo.	Připálené jídlo neprodleně odstraňte pomocí škrabky na sklo.
	Nevhodný čisticí prostředek.	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro tento typ varné desky.
Škrábance	Sůl, cukr a písek.	Nepoužívejte varnou desku jako pracovní plochu nebo úložný prostor.
	Nádobí s drsným povrchem může varnou desku poškodit.	Zkontrolujte nádobí.
Zabarvení	Nevhodný čisticí prostředek.	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro tento typ varné desky.
	Oděrky na pánvích.	Při přemísťování hrnců a pánví je zdvihejte.
Nerovnosti povrchu	Cukr, potraviny s vysokým obsahem cukru.	Připálené jídlo neodkladně odstraňte pomocí škrabky na sklo.

## Ochrana životního prostředí

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

### Tipy na úsporu energie

- Vždy používejte pro každou nádobu správnou poklici. Při vaření bez použití poklice spotřebujete mnohem více energie. Používejte skleněnou poklici, uvidíte tak lépe do hrnce bez potřeby zvedat poklici.
- Používejte nádoby s plochým dnem. Nerovný povrch způsobí mnohem větší spotřebu energie.
- Průměr dna nádoby musí souhlasit s velikostí varné zóny. Upozornění: výrobci nádob na vaření obvykle určují velikost nádoby dle průměru vrchní části, která je obvykle větší než průměr jejího dna.
- Na malé množství připravovaného pokrmu používejte menší nádoby. Větší nádoba, která není zcela naplněná, spotřebuje hodně energie.
- Při vaření používejte malé množství vody. Ušetříte tak energii a uchováte tak vitamíny a minerály nacházející se v zelenině.
- Při vaření zvolte co nejnižší stupeň ohřevu. Při vaření na vysokém stupni se plýtvá energií.

### Ekologická likvidace spotřebiče

Likvidujte obalové materiály ekologickým způsobem.



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

## Indukční vaření

### Výhody indukčního vaření

Indukční vaření je od tradičních metod vaření velmi rozdílné. Teplo se vytváří přímo pod varnou nádobou. Získáte tak mnohé výhody:

- Při vaření a smažení ušetříte čas.
- Ušetříte energii.
- Péče o spotřebič pro vás bude snadnější. Rozlité pokrmky se nebudou tak rychle připalovat.
- Ovládání teploty a bezpečnost - varná deska zvyšuje a snižuje teplotu, jakmile dojde ke změně nastavení uživatelem. Indukční varná zóna přestane hřát, jakmile dojde k odstranění nádobí z varné desky, aniž by předem došlo k jejímu vypnutí.

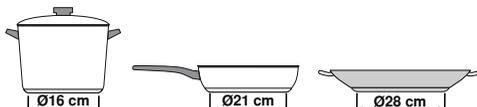
### Nádobí

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

- Nádobí vyrobené z posmaltované oceli
- Nádobí vyrobené z litiny.
- Speciální nádobí vhodné pro indukci, vyrobené z nerez.

Ověřte si, zda je vaše nádobí vhodné pro indukční vaření, viz příslušná kapitola → *"Test vhodnosti nádobí"*.

Abyste dosáhli co nejlepšího výsledku vaření, feromagnetické pole na dně varné nádoby by mělo odpovídat velikosti varné zóny. Jestliže varná deska nezaznamená na své ploše varnou nádobu, zkuste ji umístit na varnou zónu s menším průměrem.

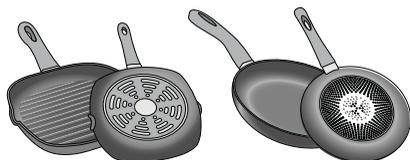


Některé indukční nádoby nemá celou plochu dna z feromagnetického materiálu:

- Jestliže je dno nádoby pouze částečně feromagnetické, zahřeje se pouze tato feromagnetická část. Teplo se tak nemusí rovnoměrně rozložit po nádobě. Část nádoby z materiálu, který není feromagnetický, se při vaření nemusí zahřát na požadovanou teplotu.



- Feromagnetická oblast se zmenší i v případě, že materiál, z něhož je nádoba vyrobena, obsahuje například hliník. To může znamenat, že se nádoba nezahřeje dostatečně nebo varná deska nádobu nerozpozná.



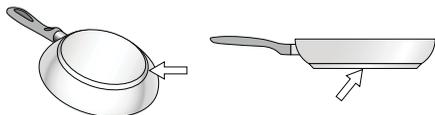
### Nevhodné nádoby

Nikdy nepoužívejte rozptylovače tepla nebo varné nádoby vyrobené z:

- běžné tenké oceli
- skla
- keramiky
- mědi
- hliníku

### Vlastnosti dna varných nádob

Materiály, z nichž je nádobí vyrobeno, mohou ovlivnit výsledek vaření. Použitím hrnců a pánví vyrobených z materiálů, které rovnoměrně distribuuji teplo, jako jsou například nerezové nádoby s trojvrstvným dnem, ušetříte čas i energii. Používejte nádoby s rovným dnem; jestliže dno nádoby není rovné, může dojít k poškození tepelného zdroje.



### Chybějící nádoba nebo její nevhodná velikost

Jestliže není na varnou desku umístěna žádná nádoba nebo je nádoba vyrobena z nevhodného materiálu či o nevhodné velikosti, na displeji varné desky bude blikat ukazatel stupně ohřevu. Blikání zastavíte tak, že na varnou desku umístíte vhodnou nádobu. Jestliže to zabere více než 90 sekund, varná deska se automaticky vypne.

### Prázdné nádoby nebo nádoby s tenkým dnem

Nezahřívajte žádné prázdné hrnce nebo pánve a nepoužívejte žádné varné nádoby s tenkým dnem. Nádobí se může velice rychle rozehtát 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.

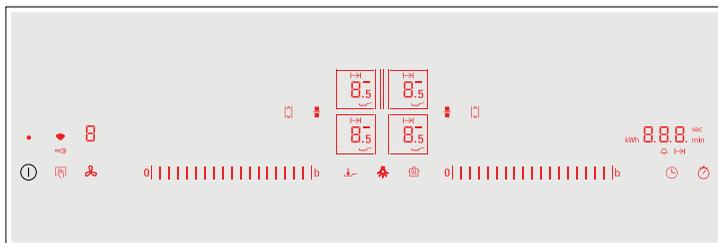
### Rozpoznání nádoby

Každá varná deska má limit pro rozpoznání nádoby. Ten je závislý na průměru feromagnetické oblasti daného nádobí a na materiálu, z něhož je dno vyrobeno. Z tohoto důvodu byste vždy měli používat varnou zónu, která nejlépe souhlasí s průměrem dna varné nádoby.

## Seznámení se se spotřebičem

Informace o rozměrech a výkonu jednotlivých varných zón naleznete na → *Strana 2*

### Ovládací panel



#### Ovládací panel

	Hlavní vypínač
	Volba varné zóny
	Oblast nastavení
	Funkce PowerBoost a ShortBoost
	Zablokování ovládacího panelu pro čištění a dětská pojistka
	Funkce udržování teploty
	Senzor smažení
	Nastavení doby vaření a kuchyňské minutky
	Funkce stoppek
	WLAN
	Ovládání odsavače par
	Osvětlení odsavače par

#### Ukazatele

	Provozní stav
	Stupně ohřevu
	Zbytkové teplo
	Funkce PowerBoost
	Funkce ShortBoost
	Funkce udržování teploty
	Senzor smažení
	Funkce Časovač
	Nastavení doby úpravy
	Minutka
	Ukazatele časových funkcí
	Dětská pojistka
	Spotřeba energie
	WLAN

### Ovládací panel

Po zapnutí varné desky svítí symboly ovládacích ploch, které jsou v tomto okamžiku k dispozici.

Stisknutím symbolu aktivujete příslušnou funkci.

#### Upozornění:

- Odpovídající symboly ovládacích ploch se v závislosti na dostupnosti rozsvítí. Ukazatele varných zón nebo zvolených funkcí se rozsvítí jasněji.
- Ovládací panel vždy udržujte v čistotě a suchu. Vlhkost může bránit spotřebiči v řádné funkci.
- Neposunujte nádobí do blízkosti ukazatelů a senzorů. Elektronika se může přehřát.

## Varné zóny

Varné zóny		
○	Jednoduchá varná zóna	Používejte nádoby vhodné velikosti.
☞	Zóna pro pekáč	Varná zóna se automaticky dodatečně zapne, když je použito nádobí, jehož dno odpovídá velikosti vnější zóny.

Používejte pouze nádoby vhodné pro indukční vaření, viz odstavec → "Vaření s indukcí"

## Ukazatel zbytkového tepla

Tato varná deska je vybavena ukazatelem zbytkového tepla pro každou varnou zónu. Ten ukazuje, zda je varná zóna ještě teplá. Jestliže tento ukazatel svítí, varné desky se nedotýkejte.

V závislosti na výši zbytkového tepla se zobrazí následující:

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

Pokud během vaření odstraníte z varné zóny nádobí, ukazatel zbytkového tepla a ukazatel zvoleného typu ohřevu budou střídavě blikat.

Jakmile se varná zóna vypne, rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla. I po vypnutí varné desky zůstane ukazatel zbytkového tepla rozsvícen tak dlouho, dokud varná zóna zůstane teplá.

## Obsluha spotřebiče

V této kapitole se dozvíte, jak varnou zónu nastavit. Tabulka ukazuje nastavení ohřevu a dobu úpravy různých pokrmů.

### Zapnutí a vypnutí varné desky

Hlavní vypínač slouží k zapnutí nebo vypnutí varné desky.

Při prvním zapnutí spotřebiče je vyvoláno nastavení domácí sítě. Na displeji se na několik sekund slabě rozsvítí symbol . Pro spuštění nastavení připojení stiskněte senzor  a postupujte podle údajů v kapitole → "Home Connect". Pro opuštění úvodního nastavení stiskněte libovolný senzor.

**Zapnutí a vypnutí varné desky:** Stiskněte symbol . Zazní zvukový signál. Svítí symboly a funkce varných zón, které jsou v tomto okamžiku k dispozici. Varná deska je připravena k provozu.

**Vypnutí varné desky:** Stiskněte symbol , dokud nezhasnou všechny ukazatele. Svítí ukazatel zbytkového tepla, dokud varné zóny dostatečně nevychladnou.

#### Upozornění:

- Pokud nebylo vytvořeno připojení k domácí síti nebo je připojení přerušeno, aktivuje se při zapnutí varné desky vždy úvodní nastavení síťového připojení.
- Varná deska se automaticky vypne, pokud jsou všechny varné zóny vypnuty na více než 20 sekund.
- Nastavení zůstávají uložena první 4 sekundy po vypnutí varné desky. Pokud varnou desku během této doby opět zapnete, uvede se do provozu s předchozími nastaveními.

### Nastavení varné zóny

V oblasti nastavení nastavte požadovaný stupeň ohřevu.

Stupeň ohřevu 1 = nejnižší výkon

Stupeň ohřevu 9 = nejvyšší výkon

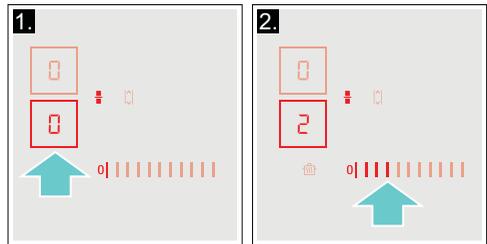
Každý stupeň ohřevu má mezistupeň. Mezistupeň je označen 5 .

**Upozornění:** Varné zóny vlevo se nastavují v levé oblasti nastavení a varné zóny vpravo a uprostřed se nastavují v pravé oblasti nastavení.

#### Volba varné zóny a stupně ohřevu

Varná deska musí být zapnuta.

1. Stiskněte symbol  požadované varné zóny. Ukazatel  svítí jasněji.
2. Přejíždějte prstem přes příslušnou oblast nastavení, dokud se nerozsvítí požadovaný stupeň ohřevu.



Ohřev je nastaven.

#### Změna nastavení ohřevu

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavení nastavte požadovaný stupeň ohřevu

#### Vypnutí varné zóny

Zvolte varnou zónu a nastavte ji na ovládacím panelu na 0. Varná zóna se vypne a zapne se ukazatel zbytkového tepla.

#### Upozornění

- Jestliže se na varné desce 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.

## Doporučení šéfkuchaře

### Doporučení

- Při ohřevu protlaků, krémových polévek a hustých omáček pokrmy příležitostně promíchejte.
- Pro předeřhnutí nastavte stupeň ohřevu 8 nebo 9.
- Při vaření s poklicí snižte teplotu ohřevu hned poté, co začne z nádoby unikat pára. Pro dosažení dobrých výsledků vaření není třeba, aby z nádoby unikala pára.
- Po vaření ponechte poklici na nádobě, dokud nebudete pokrm servírovat.
- Při vaření s použitím tlakového hrnce postupujte dle pokynů výrobce.
- Pro zachování živin v potravinách nevařte pokrmy zbytečně dlouho. Pro nastavení optimální doby vaření můžete použít kuchyňskou minutku.
- Pro zdravější výsledek vaření by se z oleje nemělo kouřit.
- Potraviny smažte v malých, po sobě jdoucích porcích.
- Nádobí se při vaření může velmi zahřívát. Doporučujeme vám používat ochranné kuchyňské rukavice.
- Doporučení na energeticky úsporné vaření naleznete v příslušné kapitole → "Ochrana životního prostředí."

### Tabulka vaření

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

	Stupeň ohřevu	Doba přípravy pokrmu (v min.)
<b>Rozehřívání</b>		
Čokoládová poleva	1 - 1.5	-
Máslo, med, želatina	1 - 2	-
<b>Ohřev a udržování teploty</b>		
Eintopf (hustá polévka) např. čočková	1.5 - 2	-
Mléko*	1.5 - 2.5	-
Ohřátí párků ve vodě*	3 - 4	-
<b>Rozmrazování a ohřev</b>		
Špenát, mražený	3 - 4	15 - 25
Guláš, mražený	3 - 4	35 - 55
<b>Pomalé vaření</b>		
Bramborové knedlíky*	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Bílé omáčky, např. bešamel	1 - 2	3 - 6
Šlehané omáčky, např. francouzská, holandská	3 - 4	8 - 12

\* Bez poklice

\*\* Několikrát obraťte

\*\*\*Předeřhňte na stupeň 8-8.5

	Stupeň ohřevu	Doba přípravy pokrmu (v min.)
<b>Vaření, vaření v páře, dušení</b>		
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	2.5 - 3.5	15 - 30
Mléčná rýže***	2 - 3	30 - 40
Loupané brambory	4.5 - 5.5	25 - 35
Solené brambory	4.5 - 5.5	15 - 30
Těstoviny, nudle*	6 - 7	6 - 10
Eintopf	3.5 - 4.5	120 - 180
Polévky	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenina	2.5 - 3.5	10 - 20
Zelenina, mražená	3.5 - 4.5	7 - 20
Vaření v tlakovém hrnci	4.5 - 5.5	-
<b>Dušení</b>		
Masové rolády	4 - 5	50 - 65
Dušená pečeně	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60
<b>Dušení / Smažení s malým množstvím oleje*</b>		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	6 - 7	6 - 10
Řízek, zmrazený	6 - 7	8 - 12
Kotleta, přírodní nebo obalovaná**	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm silný)	7 - 8	8 - 12
Drůbeží prsa (2 cm silná)**	5 - 6	10 - 20
Drůbeží prsa, zmrazená**	5 - 6	10 - 30
Frikadely (3 cm silné)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm silný)**	6 - 7	10 - 20
Ryby a rybí filety, přírodní	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybí filety, obalované	6 - 7	8 - 20
Ryba obalovaná a zmrazená, např. rybí prsty	6 - 7	8 - 15
Krevety, garnáty	7 - 8	4 - 10
Soté ze zeleniny a ryb, čerstvé	7 - 8	10 - 20
Pokrmý na pánvi, zelenina, maso na proužky na asijský způsob	7 - 8	15 - 20
Pokrmý na pánvi, zmrazené	6 - 7	6 - 10
Palačinky (smažené postupně)	6.5 - 7.5	-
Omelety (smažené postupně)	3.5 - 4.5	3 - 6
Volská oka	5 - 6	3 - 6
<b>Fritování* (150-200 g na porci v 1-2 l oleje, smažené porce)</b>		
Mražené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety	8 - 9	-
Krokety, mražené	7 - 8	-
Maso, např. kuřecí kousky	6 - 7	-
Ryby, obalované nebo v těstíčku	6 - 7	-
Zelenina, houby, obalované nebo v těstíčku, tempura	6 - 7	-
Drobné smažené pokrmý, např. koblížky, ovoce v těstíčku	4 - 5	-
* Bez poklice		
** Několikrát obraťte		
***Předehejte na stupeň 8 - 8.5		

## Časové funkce

Vaše varná deska disponuje třemi časovými funkcemi:

- Nastavení doby přípravy pokrmu
- Minutka
- Funkce stoppek

### Nastavení doby přípravy pokrmu

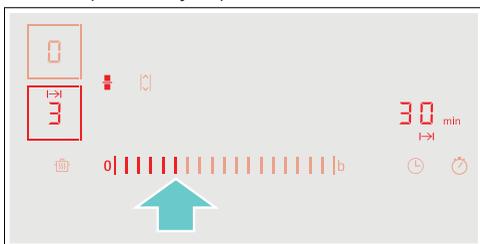
Po uplynutí nastaveného času se varná zóna automaticky vypne.

#### Postup pro nastavení:

1. Stiskněte dvakrát symbol . Na ukazateli časových funkcí svítí  a ukazatel  svítí.
2. Zvolte varnou zónu. Ukazatel  svítí.
3. Během příštích 10 sekund nastavte požadovanou dobu přípravy pokrmu.



4. Stiskněte symbol  pro potvrzení zvoleného nastavení.
5. Zvolte požadovaný stupeň ohřevu.



Doba přípravy se začne odpočítávat.

#### Upozornění

- U všech varných zón může být automaticky nastavena stejná doba přípravy pokrmu. Nastavená doba přípravy pro každou varnou zónu běží nezávisle na ostatních. Informace o automatickém programování doby úpravy pokrmu naleznete v odstavci → *Základní nastavení*.

### Senzor smažení

Pokud je pro varnou zónu naprogramovaná doba přípravy a je aktivován senzor smažení, spustí se nastavená doba přípravy teprve po dosažení zvoleného stupně ohřevu.

### Změna nebo zrušení nastavení času

Stiskněte dvakrát symbol  a zvolte varnou zónu.

V oblasti nastavení změňte dobu přípravy nebo nastavte  pro zrušení naprogramované doby.

Stiskněte symbol  pro potvrzení zvoleného nastavení.

### Po uplynutí nastaveného času

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

Na ukazateli časových funkcí blikají  a ukazatel .

Stiskněte symbol . Ukazatele zhasnou a zvukový signál utichne.

### Upozornění

- Pokud byla naprogramována doba přípravy pro více varných zón, zobrazí se na ukazateli časových funkcí vždy nejkratší doba.
- Pro zobrazení zbývající doby přípravy jedné varné zóny stiskněte symbol  a vyberte varnou zónu.
- Můžete nastavit dobu úpravy pokrmu maximálně na **99** minut.

### Minutka

Minutku můžete nastavit na dobu trvání až 99 minut.

Tato funkce funguje nezávisle na varných zónách a dalších možnostech nastavení. Tato funkce automaticky nevypne varnou zónu.

#### Postup pro nastavení:

1. Stiskněte symbol . Na ukazateli časových funkcí svítí  a ukazatel .
2. V oblasti nastavení zvolte požadovanou dobu a potvrďte pomocí symbolu .

Po několika sekundách se začne odpočítávat čas.

### Změna nebo zrušení času

Stiskněte symbol .

V oblasti nastavení změňte čas nebo nastavte  pro zrušení naprogramovaného času.

Stiskněte symbol  pro potvrzení zvoleného nastavení.

### Po uplynutí nastaveného času

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

Po stisknutí symbolu , ukazatele zhasnou.

## Funkce stopek

Funkce stopek zobrazuje dobu uplynulou od aktivace.

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

### Aktivace

Stiskněte symbol . Na ukazateli časových funkcí svítí . Čas se začíná odpočítávat.

### Deaktivace

Stiskněte symbol . Na ukazateli časových funkcí se zobrazí  a poté zhasne. Funkce je deaktivována.

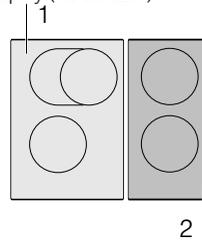
**Upozornění:** Pro deaktivaci stopek musí být tato funkce zvolena.



## Funkce PowerBoost

Funkce PowerBoost vám umožní ohřát velké množství vody rychleji než za použití stupně ohřevu .

Tuto funkci lze pro varnou zónu vždy aktivovat, pokud není zrovna používána pro jinou varnou zónu ze stejné skupiny (viz obrázek).



**Upozornění:** Ve flexIndukci lze také aktivovat funkci PowerBoost, když je varná zóna používána jako jedna varná zóna.

### Aktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol . Ukazatel  svítí. Funkce je aktivována.

### Deaktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol . Ukazatel  zhasne a varná zóna se přepne zpět na stupeň ohřevu . Funkce je deaktivována.

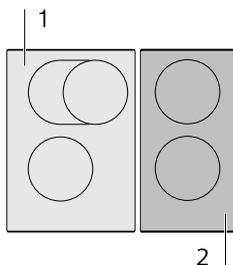
**Upozornění:** Za určitých okolností se může funkce PowerBoost sama automaticky vypnout za účelem ochrany elektronických součástí uvnitř varné desky.

## Funkce ShortBoost

Pomocí funkce ShortBoost lze zahřát nádobí rychleji než pomocí stupně ohřevu **9**.

Po deaktivaci funkce zvolte stupeň ohřevu pro další vaření vašeho pokrmu.

Tuto funkci lze zvolit pro jednu varnou zónu tehdy, pokud není v provozu jiná varná zóna téže skupiny (viz obrázky).



**Upozornění:** U flexibilní varné zóny lze také aktivovat funkci ShortBoost, pokud je používána jako jedna varná zóna.

### Doporučení pro použití

- Používejte vždy nádobí, které nebylo předtím přehřáté.
- Používejte hrnce a pánve s rovným dnem. Nepoužívejte nádoby s tenkým dnem.
- Nikdy nezahřívajte bez dozoru prázdné nádoby, olej, máslo nebo sádlo.
- Na nádobí nepokládejte poklice.
- Postavte nádobu do středu varné zóny. Ujistěte se, že průměr dna nádoby odpovídá velikosti varné zóny.
- Informace o druhu, velikosti a umístění nádobí najdete v příslušné kapitole. → "Indukční vaření"

### Aktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte dvakrát symbol **b** .  
Ukazatel **b** svítí.  
Funkce je aktivována.

### Deaktivace

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

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

## Funkce udržování teploty

Tato funkce je vhodná pro rozpouštění čokolády nebo másla a k udržování teploty pokrmů.

### Aktivace

1. Stiskněte symbol  .
2. V následujících 10 sekundách zvolte požadovanou varnou zónu.  
Ukazatel **L** svítí.

Funkce je aktivována.

### Deaktivace

1. Stiskněte symbol  .
2. Zvolte varnou zónu.  
Ukazatel **L** zhasne. Varná zóna se vypne a svítí ukazatel zbytkového tepla.

Funkce je deaktivována.

## Senzor smažení

U této funkce je teplota pánve řízena stupni ohřevu. Vhodná teplota je udržována během celého procesu smažení.

Varné zóny s touto funkcí jsou označeny symbolem pro senzor smažení.

### Výhody při smažení

- Varná zóna se zahřívá pouze tehdy, pokud je to nutné pro udržování teploty. Šetří se tak energie a olej a tuk se nepřehřívají.
- Senzor smažení hlásí, kdy prázdná pánev dosáhla optimální teploty. Nyní lze do pánve dát olej nebo tuk a následně potraviny.

### Upozornění

- Na pánve nepokládejte poklici. V opačném případě se funkce neaktivuje správně. Pro zabránění stříkání tuku lze použít ochrannou síťku.
- Pro smažení používejte vhodný olej nebo tuk. Pokud používáte máslo, margarín, extra panenský olivový olej nebo vepřové sádlo, nastavte stupeň ohřevu 1 nebo 2.
- Nikdy nezahřívajte bez dozoru prázdnou pánev ani pánev s pokrmem.
- Pokud má varná deska vyšší teplotu než nádobí nebo naopak, senzor smažení se neaktivuje správně.

### Pánve pro senzor smažení

Pro tuto funkci existují speciální pánve. Lze je získat v odborných prodejnách nebo v našem zákaznickém servisu. Vždy uveďte odpovídající referenční číslo.

- HZ390210 pánve o průměru 15 cm.
- HZ390220 pánve o průměru 19 cm.
- HZ390230 pánve o průměru 21 cm.
- HZ390250 pánve o průměru 28 cm.

Pánve jsou opatřeny nepřilnavou vrstvou, proto se ke smažení musí používat pouze malé množství oleje.

### Upozornění

- Senzorika smažení byla nastavena speciálně pro tento druh pánví.
- Jiné pánve se mohou přehřát. Teplotu lze seřídít na vyšší nebo nižší. U jiných pánví použijte nejprve nejnižší teplotní stupeň a podle potřeby jej změňte.
- Ujistěte se, že průměr dna pánve odpovídá velikosti varné zóny. Postavte pánev na střed varné zóny.

## Stupně ohřevu

Stupeň ohřevu	Vhodné pro	
1	Velmi nízký	Přípravu a redukování omáček, dušení zeleniny a smažení pokrmů s extra panenským olivovým olejem, máslem nebo margarínem.
2	Nízký	Smažení pokrmů s extra panenským olivovým olejem, máslem nebo margarínem, např. omelety.
3	Střední - nízký	Smažení ryb a silných kusů, např. frikadely nebo klobásy.
4	Střední - vysoký	Smažení steaků, medium nebo propečené, obalované zmrazené produkty a tenké pokrmy, např. řízky, masové směsi a zelenina.
5	Vysoký	Smažení při vysokých teplotách, např. steaky rare (krvavé), bramborové placky a pečené brambory.

## Tabulka

V tabulce je zobrazeno, jaký stupeň ohřevu je vhodný pro každý pokrm. Doba smažení se může lišit v závislosti na druhu, hmotnosti, velikosti a kvalitě pokrmu.

Nastavený stupeň ohřevu se liší podle použité pánve.

Předehejte prázdnou pánev, po zaznění zvukového signálu přidejte olej a pokrm.

	Stupeň ohřevu	Celková doba smažení od zvukového signálu (min.)
<b>Maso</b>		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	4	6 - 10
Filety	4	6 - 10
Kotlety*	3	10 - 15
Cordon bleu*	4	10 - 15
Steak, rare (3 cm silný)	5	6 - 8
Steak, medium nebo propečený (3 cm silný)	4	8 - 12
Drůbeží prsa (2 cm silná)*	3	10 - 20
Klobásky, vařené nebo syrové*	3	8 - 20
Hamburger, Frikadely*	3	6 - 30
Masová směs, Gyros	4	7 - 12
Mleté maso	4	6 - 10
Slanina	2	5 - 8
<b>Ryby</b>		
Celá ryba, smažená, např. pstruh	3	10 - 20
Rybí filé, přírodní nebo obalované krevety, Krevety, tygří krevety	3 - 4	10 - 20
	4	4 - 8
<b>Pokrmy z vajec</b>		
Palačinky**	5	1,5 - 2,5
Omeleta**	2	3 - 6
Volské oko	2 - 4	2 - 6
Míchaná vejce	2	4 - 9
Trhanec	3	10 - 15
Francouzský toast**	3	4 - 8

\* Několikrát obraťte

\*\* Celková doba přípravy na porci. Smažte postupně.

	Stupeň ohřevu	Celková doba smažení od zvukového signálu (min.)
<b>Brambory</b>		
Pečené brambory (z loupáných brambor)	5	6 - 12
Pečené brambory (ze syrových brambor)	4	15 - 25
Bramborové placky**	5	2,5 - 3,5
Švýcarské Röstli	2	50 - 55
Glazované brambory	3	15 - 20
<b>Zelenina</b>		
Česnek, cibule	1 - 2	2 - 10
Cuketa, lilek	3	4 - 12
Paprika, zelený chřest	3	4 - 15
Dušená zelenina s přidáním tuku a bez přidání vody, např. cuketa, zelená paprika	1	10 - 20
Houby	4	10 - 15
Glazovaná zelenina	3	6 - 10
Smažená cibulka	3	5 - 10
<b>Zmrazené potraviny</b>		
Řízek	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Drůbeží prsa*	4	10 - 30
Kuřecí nugety	4	10 - 15
Gyros, Kebab	4	10 - 15
Rybí filety, přírodní nebo obalované	3	10 - 20
Rybí prsty	4	8 - 12
Hranolky	5	4 - 6
Pokrmý na pánvi, např. zeleninová pánev s kuřecím masem	3	6 - 10
Jarní závitky	4	10 - 30
Camembert / sýr	3	10 - 15
<b>Omáčky</b>		
Rajčatová omáčka se zeleninou	1	25 - 35
Bešamelová omáčka	1	10 - 20
Sýrová omáčka, např. z gorgonzoly	1	10 - 20
Redukované omáčky, např. rajska omáčka, boloňská omáčka	1	25 - 35
Sladké omáčky, např. pomerančová omáčka	1	15 - 25
<b>Ostatní</b>		
Camembert / sýr	3	7 - 10
Suché hotové pokrmý s přísadkou vody, např. nudlová pánev	1	5 - 10
Krutony	3	6 - 10
Mandle / vlašské ořechy / piniová jádra	4	3 - 15
* Několikrát obraťte		
** Celková doba přípravy na porci. Smažte postupně.		

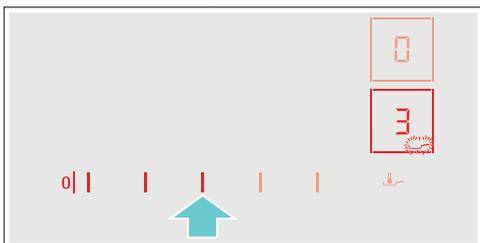
## Postup pro nastavení

Zvolte z tabulky vhodný stupeň ohřevu. Postavte prázdnou pánve na varnou desku.

1. Stiskněte symbol .
2. Zvolte varnou zónu. Na ukazateli varných zón svítí ukazatel .



3. V následujících 10 sekundách vyberte v oblasti nastavení požadovaný stupeň ohřevu.



Funkce je aktivována.

Symbol teploty  bliká, dokud není dosaženo teploty smažení. Zazní signál a symbol teploty přestane blikat.

4. Jakmile je dosaženo teploty smažení, dejte do pánve nejprve olej a následně pokrmy.

**Upozornění:** Pokrmy obračejte, aby se nepřipálily.

### Vypnutí senzoru smažení

Stiskněte symbol  a vyberte varnou zónu. Varná zóna se vypne a svítí ukazatel zbytkového tepla.

## Dětská pojistka

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

### Aktivace a deaktivace dětské pojistky

Varná deska musí být vypnutá.

Aktivace:

1. Zapněte varnou desku hlavním vypínačem.
2. Stiskněte symbol  po dobu cca 4 sekund. Ukazatel  svítí po dobu 10 sekund.

Varná deska je zablokována.

Deaktivace:

1. Zapněte varnou desku hlavním vypínačem.
2. Stiskněte symbol  po dobu cca 4 sekund. Blokování je zrušeno.

### Automatická dětská pojistka

S touto funkcí se dětská pojistka aktivuje automaticky po vypnutí varné desky.

### Zapnutí a vypnutí

Informace o automatické aktivaci dětské pojistky naleznete v kapitole → "Základní nastavení".

## Ochrana před náhodnou aktivací

Jestliže je varná deska zapnutá, při otírání ovládacího panelu může dojít ke změně nastavení. Abyste této změně zamezili, můžete použít funkci "Ochrana před náhodnou aktivací".

**Aktivace:** Stiskněte symbol . Zazní zvukový signál. Ovládací panel je na 35 sekund zablokován. Můžete otírat ovládací panel, aniž byste změnili nastavení.

**Deaktivace:** Ovládací panel se odblokuje po uplynutí 35 sekund. Pro deaktivaci této funkce před touto dobou stiskněte symbol .

### Upozornění

- 30 sekund po aktivaci zazní zvukový signál. To znamená, že funkce Ochrana před náhodnou aktivací je téměř u konce.
- Tento zámek neuzamyká hlavní vypínač. Varná deska může být kdykoliv vypnuta.

## Automatické vypnutí varné zóny

Jestliže je varná deska delší dobu v provozu beze změny nastavení, automaticky se aktivuje automatické vypnutí.

Varná zóna přestane hřát. Na displeji varných zón střídavě bliká symbol **F**, **B** a ukazatele zbytkového tepla **h** nebo **H**.

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

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

## Základní nastavení

Spotřebič nabízí různá základní nastavení.

Nastavení můžete přizpůsobit vlastním zvyklostem.

Ukazatel	Funkce
c 1	<b>Automatická dětská pojistka</b> 0 Manuálně*. 1 Automaticky. 2 Funkce je deaktivována.
c 2	<b>Zvukové signály</b> 0 Potvrzovací a chybové signály jsou vypnuté. 1 Je zapnutý pouze chybový signál. 2 Je zapnutý pouze potvrzovací signál. 3 Všechny zvukové signály jsou zapnuté.*
c 3	<b>Zobrazit spotřebu energie</b> 0 Vypnuto.* 1 Zapnuto.
c 5	<b>Automatické programování doby přípravy</b> 00 Vypnuto.* 0 1:99 Doba do automatického vypnutí.
c 6	<b>Doba trvání zvukového signálu ukončení časovače</b> 1 10 sekund.* 2 30 sekund. 3 1 minuta.
c 7	<b>Funkce Power-Management. Omezení celkového výkonu varné desky</b> 0 Vypnuto.* 1 1000 W Minimální výkon. 1.5 1500 W 2 2000 W ... 9 nebo 9. Maximální výkon varné desky.
c 12	<b>Test vhodnosti nádobí, výsledek procesu vaření</b> 0 Není vhodné 1 Není optimální 2 Vhodné
c 0	<b>Resetovat na nastavení z výrobního závodu</b> 0 Individuální nastavení.* 1 Resetovat na nastavení z výrobního závodu.

\* Nastavení z výrobního závodu

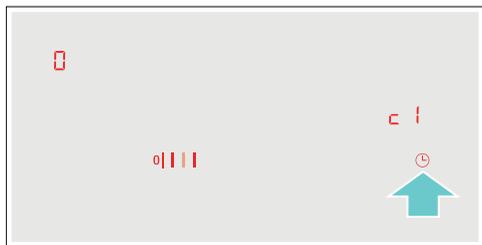
## Provedení základního nastavení:

Varná deska musí být vypnuta.

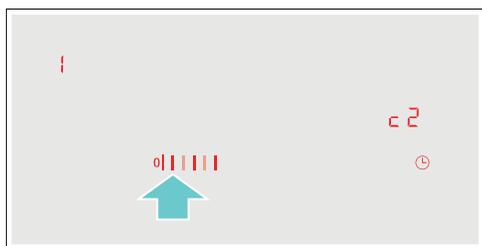
1. Zapněte varnou desku.
2. Během deseti sekund stiskněte a držte symbol  po dobu přibližně čtyř sekund. První čtyři ukazatele vám poskytnou informace o spotřebiči. Pro prohlédnutí jednotlivých displejů stiskněte oblast pro nastavení.

Informace o spotřebiči	Ukazatel
Seznam zákaznických servisů	01
Výrobní číslo	Fd
Výrobní číslo 1	95
Výrobní číslo 2	05

3. Když znovu stisknete symbol , dostanete se k základním nastavením. V ukazatelích svítí  a  jako přednastavené hodnoty.



4. Stiskněte opakovaně symbol , dokud se na displeji nezobrazí požadovaná funkce.
5. Poté zvolte požadované nastavení.



6. Stiskněte symbol  a držte jej po dobu 4 sekund.

Nastavení je uloženo.

### Vypnutí základního nastavení

Spotřebič vypněte hlavním vypínačem.

## Ukazatel spotřeby energie

Tato funkce vám ukazuje celkové množství energie spotřebované vaším spotřebičem za poslední dobu jeho použití.

Jakmile se spotřebič vypne, na displeji se po dobu 10 sekund zobrazí spotřeba energie v kWh.

Na obrázku si můžete prohlédnout příklad zobrazení spotřeby energie **1.08 kWh**.



Informace o aktivaci této funkce naleznete v kapitole → "Základní nastavení".

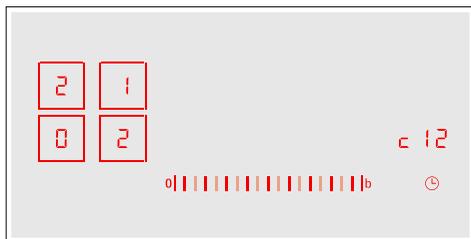
## Test vhodnosti nádobí

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

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

1. Studené nádobí naplníte přibližně 200 ml vody a umístíte jej doprostřed varné zóny s průměrem co nejhodnějším pro dno dané nádoby.
2. Přejděte do hlavního nastavení a zvolte **c 12**.
3. Stiskněte oblast nastavení. Na displeji varné zóny se rozsvítí symbol **—**. Funkce je nyní aktivována.

Po 10 sekundách se na displeji varné zóny zobrazí výsledek kvality a rychlosti procesu úpravy pokrmu.



Zkontrolujte výsledek pomocí následující tabulky:

Výsledek	
0	Nádobí není vhodné pro varnou zónu, a proto se nezačne zahřívat.*
1	Nádobí vyžaduje delší dobu pro zahřátí, proces úpravy pokrmu proto není dostatečně rychlý.*
2	Nádobí se zahřívá správně a proces úpravy pokrmu je správný.
* Pokud je k dispozici menší varná zóna, otestujte nádobu ještě jednou na menší varné zóně.	

Pro opětovnou aktivaci této funkce stiskněte oblast nastavení.

### Upozornění

- Pokud je průměr varné zóny o mnoho menší než použité nádobí, zahřívá se pouze střed hrnce nebo pánve. Pokrmu se nevaří optimálně.
- Informace o zkoušce nádobí najdete v kapitole → "Základní nastavení".
- Informace o druhu, velikosti a umístění nádobí najdete v kapitole → "Vaření s indukci".

## Home Connect

Tento spotřebič umožňuje přístup WLAN, nastavení lze poslat prostřednictvím mobilního koncového zařízení.

Pokud není spotřebič připojen k domácí síti, funguje jako varná deska bez připojení k síti. Varnou desku lze vždy ovládat prostřednictvím ovládacího pole.

Dostupnost funkce Home Connect je závislá na dostupnosti služeb Home Connect ve vaší zemi. Služby Home Connect nejsou dostupné v každé zemi. Další informace najdete na [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

### Upozornění

- Varné desky nejsou určeny pro používání bez dozoru – proces vaření musí být sledován.
- Řiďte se bezpečnostními pokyny v tomto návodu k použití a zajistěte, aby byly pokyny dodržovány i pokud obsluhujete spotřebič prostřednictvím aplikace Home Connect. Řiďte se také pokyny v aplikaci Home Connect → "Důležité bezpečnostní pokyny" na straně 5.
- Pomocí aplikace Home Connect můžete poslat nastavení do vašeho spotřebiče a na spotřebiči je musíte potvrdit. Ovládání spotřebiče zvencí není možné.
- Obsluha na spotřebiči má vždy přednost. V této době není obsluha prostřednictvím aplikace Home Connect možná.

### Nastavení

Abyste mohli provádět nastavení pomocí Home Connect, musí být na vašem mobilním koncovém zařízení nainstalována a nastavena aplikace Home Connect.

K tomu se řiďte příloženými dokumenty Home Connect.

Pro provedení nastavení postupujte podle kroků uvedených v aplikaci.

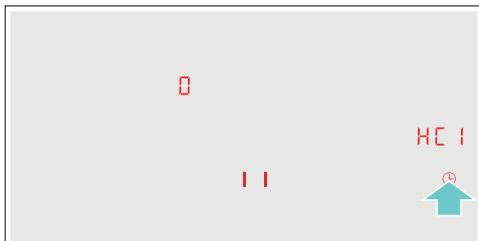
Pro nastavení musí být aplikace otevřená.

### Automatické přihlášení v domácí síti

Potřebujete router s funkcí WPS.

Potřebujete přístup k routeru. Pokud jej nemáte, postupujte podle kroků v „Manuální přihlášení do domácí sítě“.

1. Stiskněte symbol  po dobu 4 sekund. Zobrazí se informace o produktu.
2. Stiskněte symbol , dokud se nezobrazí nastavení **HC 1**.

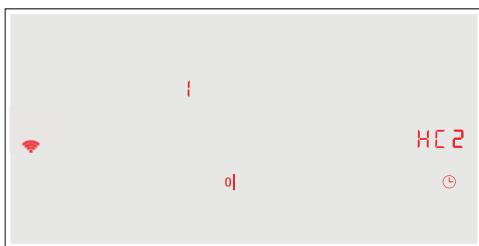


Na ukazateli varných zón svítí .

3. V oblasti nastavení nastavte hodnotu **1**. Na ukazateli varných zón bliká **1** a symbol .
4. Během 2 minut stiskněte tlačítko WPS na routeru. Varná deska je připojena k domácí síti, když na ukazateli varné desky symbol  již neblíká, ale svítí.

**Upozornění:** Pokud nelze vytvořit připojení, zobrazí se hodnota **2** "připojit manuálně". Přihlaste spotřebič manuálně v domácí síti nebo znovu spusťte manuální připojení.

Spotřebič se automaticky pokusí připojit k aplikaci, zobrazí se nastavení **HC 2**. V oblasti nastavení bliká hodnota **1**.

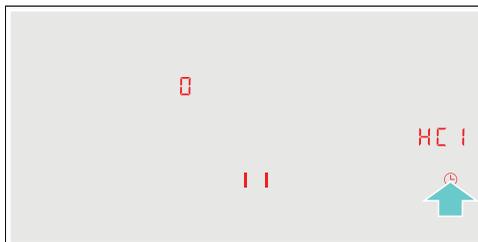


5. Spusťte aplikaci na mobilním koncovém zařízení a řiďte se pokyny pro automatické přihlášení k síti.

Proces přihlášení je uzavřen, když se na ukazateli varných zón zobrazí hodnota .

### Manuální přihlášení v domácí síti

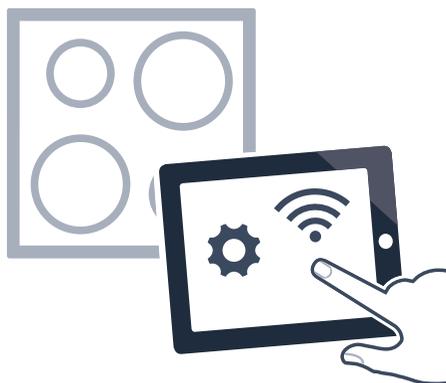
1. Stiskněte symbol  po dobu 4 sekund. Zobrazí se informace o produktu.
2. Stiskněte symbol  tak dlouho, dokud se nezobrazí nastavení **HC 1**. Na ukazateli varných zón svítí .



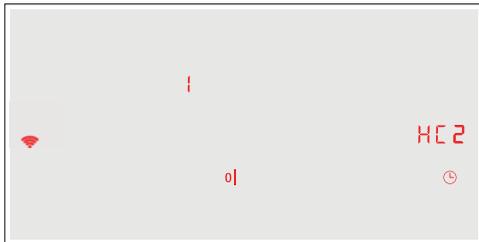
3. V oblasti nastavení nastavte hodnotu **2**. Na ukazateli varných zón bliká **2** a symbol .



4. Přihlaste mobilní koncové zařízení v síti varné desky pomocí SSID "HomeConnect" a klíčem "HomeConnect".



Varná deska je připojena k domácí síti, když na ukazateli varné desky symbol  již neblíká, ale svítí. Spotřebič se automaticky pokusí připojit pomocí aplikace, zobrazí se nastavení **HC2**. V oblasti nastavení bliká hodnota **1**.



5. Spustíte aplikaci na mobilním koncovém zařízení a řídíte se pokyny pro manuální přihlášení k síti.

Proces přihlašování je uzavřen, když se na ukazateli varných zón zobrazí hodnota **0**.

### Nastavení Home Connect

Home Connect můžete kdykoli přizpůsobit vašim požadavkům.

Pro zobrazení informací o síti a spotřebiči navigujte v základních nastaveních vaší varné desky k nastavením Home Connect.

Ukazatel	Funkce
<b>HC 1</b>	Přihlášení v domácí síti (WLAN)
0	Nepřipojeno / Zrušit připojení k síti.
1	Připojit automaticky.
2	Připojit manuálně.
3	Připojeno.
<b>HC 2</b>	Připojení k aplikaci
0	Nepřipojeno.
1	Vytvořit připojení.
<b>HC 3</b>	Připojení k WLAN
0	Radiomodul vypnuto.
1	Radiomodul zapnuto.
<b>HC 4</b>	Nastavení pomocí aplikace
0	Vypnuto.
1	Zapnuto.*
<b>HC 5</b>	Aktualizace softwaru
1	Aktualizace dostupná a připravena k instalaci.
2	Spuštění instalace.
<b>HC 6</b>	Vzdálený přístup pro zákaznický servis
0	Nepovoleno.
* Základní nastavení	

Ukazatel	Funkce
1	Povoleno.
<b>HC 7</b>	Síla signálu WLAN
0	Nepřipojeno k domácí síti (WLAN).
1	Síla signálu 1 (špatná)
2	Síla signálu 2 (střední)
3	Síla signálu 3 (dobrá)
<b>HC 8</b>	Připojení k serveru Home Connect
0	Nepřipojeno.
1	Připojeno.
* Základní nastavení	

### Upozornění

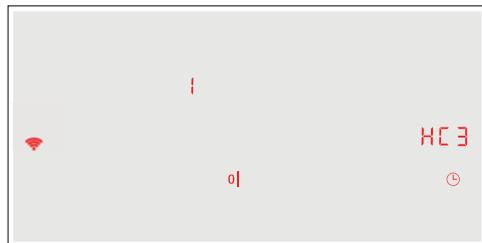
- Nastavení **HC 2** se zobrazí pouze tehdy, pokud je spotřebič připojen k domácí síti.
- Nastavení **HC 3** se zobrazí pouze tehdy, pokud spotřebič již byl připojen k síti.
- Nastavení **HC 5** se zobrazí pouze tehdy, pokud je k dispozici aktualizace.
- Nastavení **HC 6** se zobrazí pouze tehdy, pokud se zákaznický servis pokouší připojit ke spotřebiči. Přidělený přístup můžete poté kdykoli ukončit.
- Nastavení **HC 7** a **HC 8** se zobrazí pouze tehdy, pokud trvá připojení k WLAN.

### Deaktivace WLAN

Pokud je aktivována WLAN, můžete využít funkci Home Connect.

**Upozornění:** V připojeném provozním režimu potřebuje váš spotřebič max. 2W.

1. Stiskněte symbol  po dobu 4 sekund. Zobrazí se informace o produktu.
2. Stiskněte symbol  tak dlouho, dokud se nezobrazí nastavení **HC 3**. Na ukazateli varných zón svítí **1**.



3. V oblasti nastavení nastavte hodnotu **0**. WLAN je deaktivována a na ovládacím poli zhasne symbol .

## Odpojit od sítě

Vaši varnou desku můžete kdykoli odpojit od sítě.

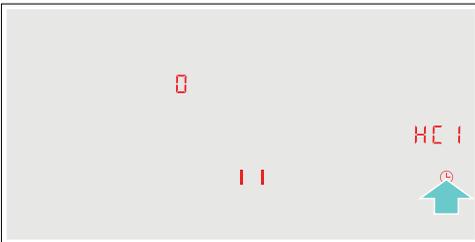
### Upozornění:

Když je vaše varná deska odpojená od sítě, není možná obsluha prostřednictvím Home Connect.

1. Stiskněte symbol  po dobu 4 sekund. Zobrazí se informace o produktu.
2. Stiskněte symbol  tak dlouho, dokud se nezobrazí nastavení HC 1. Na ukazateli varných zón svítí 3.
3. V oblasti nastavení nastavte hodnotu 0. Spotřebič je odpojen od domácí sítě a v ovládacím poli zhasne symbol .

## Připojení k síti

1. Stiskněte symbol  po dobu 4 sekund. Zobrazí se informace o produktu.
2. Stiskněte symbol  tak dlouho, dokud se nezobrazí nastavení HC 1. Na ukazateli varných zón svítí 0.



3. V oblasti nastavení nastavte hodnotu 1 "Připojit automaticky" nebo hodnotu 2 "Připojit manuálně".
4. Řiďte se podle pokynů v části "Automatické přihlášení do domácí sítě" resp. "Manuální přihlášení do domácí sítě".

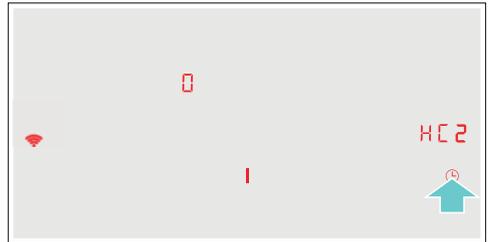
## Připojení k aplikaci

Pokud je na vašem mobilním koncovém zařízení nainstalována aplikace Home Connect, můžete ji připojit k varné desce.

### Upozornění

- Spotřebič musí být připojen k síti.
  - Aplikace musí být otevřená a nastavená.
1. Stiskněte symbol  po dobu 4 sekund. Zobrazí se informace o produktu.

2. Stiskněte symbol  tak dlouho, dokud se nezobrazí nastavení HC 2. Na ukazateli varných zón svítí 0.



3. V oblasti nastavení nastavte hodnotu 1.
4. Pro uzavření procesu připojení se řiďte podle pokynů v aplikaci.

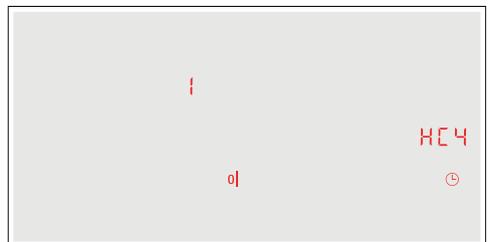
## Nastavení pomocí aplikace

S aplikací Home Connect můžete pohodlně vstoupit do základních nastavení vaší varné desky a poslat nastavení pro varné zóny do varné desky.

### Upozornění

- Pro změnu základních nastavení musí být varná deska vypnutá.
- Obsluha na spotřebiči má vždy přednost. V této době není obsluha prostřednictvím aplikace Home Connect možná.
- Ve stavu po dodávce je aktivován přenos nastavení.
- Pokud je přenos nastavení deaktivován, jsou zobrazeny výhradně provozní stavy varné desky v aplikaci Home Connect.

1. Stiskněte symbol  po dobu 4 sekund. Jsou zobrazeny informace o produktu.
2. Stiskněte symbol  tak dlouho, dokud se nezobrazí nastavení HC 4.
3. Pro aktivaci přenosu zvolte v oblasti nastavení hodnotu 1, pro deaktivaci přenosu zvolte hodnotu 0.



### Potvrzení nastavení varné desky

Po odeslání nastavení do varné zóny začne ukazatel varných zón blikat. Pro potvrzení nastavení stiskněte požadovaný ukazatel varné zóny. Pro odmítnutí nastavení stiskněte libovolné tlačítko varné desky.

### Aktualizace softwaru

S funkcí Software Update (Aktualizace softwaru) se aktualizuje software vaší varné desky (např. optimalizace, odstraňování závad, aktualizace z důvodu zabezpečení). Předpokladem je, že jste registrovaným uživatelem Home Connect, máte nainstalovanou aplikaci na vašem mobilním koncovém zařízení a jste připojeni k serveru Home Connect.

Jakmile je dostupná aktualizace, budete informováni aplikací Home Connect, kde si můžete aktualizaci stáhnout.

Po úspěšném stažení můžete spustit instalaci prostřednictvím varné desky (základní nastavení, nastavení *HCS*) nebo prostřednictvím aplikace Home Connect, pokud se nachází ve vaší lokální síti.

Po úspěšné instalaci budete informováni prostřednictvím aplikace Home Connect.

### Upozornění

- Během stahování můžete vaši varnou desku nadále používat.
- V závislosti na osobních nastaveních v aplikaci lze aktualizaci softwaru stáhnout také automaticky.
- V případě aktualizací týkajících se zabezpečení je doporučeno provést instalaci co nejrychleji.

### Upozornění k ochraně dat

S prvním připojením vašeho spotřebiče na síť WLAN přeneše váš spotřebič následující kategorie dat na server Home Connect (prvotní registrace):

- Jednoznačné označení spotřebiče (skládá se z klíčů a MAC adresy zabudovaného komunikačního modulu Wi-Fi).
- Bezpečnostní certifikát komunikačního modulu Wi-Fi (pro technické zabezpečení připojení).
- Aktuální verze softwaru a hardwaru vašeho domácího spotřebiče.
- Stav případně uskutečněného resetu na nastavení z výrobního závodu.

První registrace je nutná pro přípravu funkce Home Connect a je nutná až v okamžiku, kdy chcete poprvé používat funkce Home Connect.

**Upozornění:** Mějte na paměti, že funkci Home Connect lze používat pouze ve spojení s aplikací Home Connect. Informace o ochraně dat lze vyvolat v aplikaci Home Connect.

### Prohlášení o shodě

Společnost BSH Hausgeräte GmbH tímto prohlašuje, že spotřebič s funkcí Home Connect splňuje základní požadavky a ostatní příslušná ustanovení směrnice 2014/53/EU.

Podrobné prohlášení o shodě RED najdete na internetu na [www.siemens-home.bsh-group.com/cz](http://www.siemens-home.bsh-group.com/cz) na produktové stránce vašeho spotřebiče u doplňujících dokumentů.



## Připojení odsavače par

Tento spotřebič můžete připojit k odsavači par a ovládat tak funkce odsavače par prostřednictvím vaší varné desky.

Existuje několik možností, jak spotřebiče mezi sebou propojit:

### Home Connect

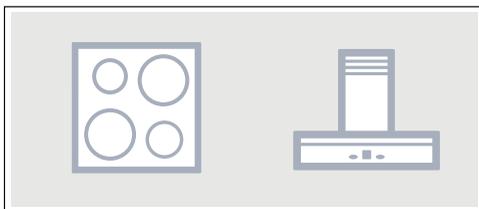
Pokud oba spotřebiče disponují Home Connect, je možné připojení prostřednictvím aplikace Home Connect.

Oba spotřebiče mohou být řízeny pomocí aplikace a ovládacího panelu.



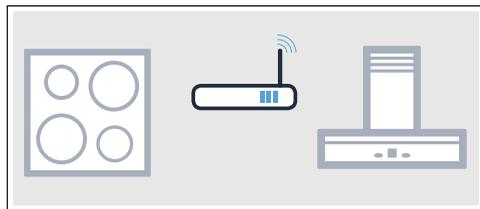
### Přímé připojení spotřebičů

Když je spotřebič připojen přímo k odsavači par, již není možné připojení k domácí síti. Spotřebič funguje jako varná deska bez síťového připojení. Varnou desku lze vždy ovládat přes varnou desku.



### Připojení spotřebičů přes domácí síť

Pokud jsou spotřebiče vzájemně připojeny přes domácí síť, lze pro varnou desku použít ovládání odsavače par i Home Connect.



### Upozornění

- Dodržujte bezpečnostní pokyny v návodu k použití vašeho odsavače par a ujistěte se, že jsou dodržovány také, pokud obsluhujete spotřebič prostřednictvím ovládání odsavače par z varné desky. → "Důležité bezpečnostní pokyny" na straně 5
- Obsluha na ovladači par má vždy přednost. V této době není obsluha prostřednictvím ovládání z varné desky možná.
- V připojeném pohotovostním režimu spotřebovává váš spotřebič max. 2 W.

### Nastavení

Pro nastavení připojení mezi varnou deskou a odsavačem par musí být varná deska zapnutá.

### Přímé připojení

Ujistěte se, že je odsavač par vypnutý.

Řiďte se kapitolou "Připojení varné desky" v návodu k použití vašeho odsavače par.

**Upozornění:** Pokud vaši varnou desku připojíte přímo k odsavači par, již není možné připojení k domácí síti a Home Connect už nemůžete použít.

1. Stiskněte symbol  po dobu 4 sekund. Zobrazí se informace o produktu.
2. Stiskněte symbol  tak dlouho, dokud se nezobrazí nastavení . Na ukazateli varných zón svítí .
3. V oblasti nastavení nastavte hodnotu . Na ukazateli varných zón svítí .
4. Během 2 minut spusťte připojování na odsavači par.

Varná deska je připojena k odsavači par, když se na ukazateli varných zón zobrazí hodnota . Na ovládacím poli varné desky se zobrazí symboly pro ovládání odsavače par z varné desky.

### Připojení prostřednictvím domácí sítě

Potřebujete router s funkcí WPS.

Potřebujete přístup k vašemu routeru. Pokud jej nemáte, postupujte podle kroků "Přímé připojení".

Na začátku se ujistěte, že se odsavač par nachází v domácí síti.

1. Stiskněte symbol  po dobu 4 sekund. Zobrazí se informace o produktu.
2. Stiskněte symbol  tak dlouho, dokud se nezobrazí nastavení . Na ukazateli varných zón svítí .
3. V oblasti nastavení nastavte hodnotu . Na ukazateli varných zón bliká .
4. Pokud spotřebič ještě nebyl spojený s domácí sítí, stiskněte na routeru po dobu 2 minut tlačítko WPS.

Varná deska se připojí k odsavači par, na ukazateli varných zón se zobrazí hodnota .

Vytvoření spojení s odsavačem par se spustí automaticky a je aktivní 2 minuty. Pokud je spotřebič spojený s domácí sítí, pokračujte dalším krokem.

5. Spusťte připojování k odsavači par.

Proces spojení je dokončený, když se na displeji varné zóny objeví hodnota .

Na ovládacím poli varné desky se zobrazí symboly pro ovládání odsavače z varné desky.

**Upozornění:** Připojení lze vytvořit pouze tehdy, když jsou oba spotřebiče připojeny k domácí síti a nachází se v procesu připojování. Pokud doba pro připojování u jednoho z obou spotřebičů již uplynula, spusťte připojování znovu (Základní nastavení, nastavení .

### Zrušení připojení

Uložená připojení k domácí síti a odsavači par můžete kdykoli zrušit.

1. Stiskněte symbol  po dobu 4 sekund. Zobrazí se informace o produktu.
2. Stiskněte symbol  tak dlouho, dokud se nezobrazí nastavení .
3. V oblasti nastavení nastavte hodnotu .

### Ovládání odsavače prostřednictvím varné desky

V základních nastaveních vaší varné desky můžete nastavit reakce vašeho odsavače par v závislosti na zapnutí a vypnutí varné desky nebo jednotlivých varných zón. → "Nastavení ovládání odsavače par" na straně 31  
Prostřednictvím ovládacího pole můžete provést další nastavení.

#### Nastavení ventilátoru

##### Zapnutí

Stiskněte symbol .

##### Nastavení stupně ventilátoru

Zvolte stupeň ventilátoru.

Můžete zvolit mezi stupni 1, 2 a 3. Pro volbu intenzivních stupňů stiskněte tlačítko 4 nebo 5 nebo stiskněte tlačítko b tak dlouho, dokud není nastaven požadovaný stupeň.

##### Vypnutí

Zvolte stupeň ventilátoru 0.

#### Nastavení automatického provozu

##### Zapnutí

Stiskněte symbol  tak dlouho, dokud se na ovládacím poli nezobrazí symbol .

Ventilátor se spustí automaticky při výskytu par.

##### Vypnutí

Stiskněte symbol  tak dlouho, dokud nezhasne symbol , nebo nastavte jiný stupeň ventilátoru.

#### Nastavení osvětlení odsavače

Světlo na odsavači par můžete zapnout a vypnout prostřednictvím ovládacího pole varné desky.

Stiskněte symbol .

## Nastavení ovládání odsavače par

Ovládání odsavače par z varné desky můžete kdykoli přizpůsobit svým požadavkům.

Ukazatel	Funkce
<b>c 18</b>	<b>Připojení varné desky – odsavače par</b>
	Nepřipojeno / Zrušit připojení.
	Spustit připojení.
	Připojeno k domácí síti (WLAN).
	Připojeno k odsavači par.
<b>c 18</b>	<b>Automatické spuštění ventilátoru</b>
	Vypnuto. Odsavač musí být v případě potřeby zapnut manuálně.
	Zapnuto s automatickým režimem.* Odsavač se zapne při zapnutí jedné varné zóny v automatickém režimu.
	Zapnuto s manuálním režimem. Odsavač se zapne při zapnutí jedné varné zóny s intenzivním stupněm.
<b>c 20</b>	<b>Doběh ventilátoru</b>
	Ventilátor se vypne s varnou deskou.
	Zapnuto s automatickým režimem.*
	Zapnuto se standardním doběhem ventilátoru.
	Bez změny nastavení.
<b>c 21</b>	<b>Automatické zapnutí osvětlení</b>
	Vypnuto.
	Zapnuto.* Při zapnutí varné zóny se osvětlení automaticky zapne.
<b>c 22</b>	<b>Automatické vypnutí osvětlení</b>
	Vypnuto.*
	Zapnuto. Při vypnutí varné zóny se osvětlení automaticky vypne.
* Základní nastavení	

**Upozornění:** Nastavení **c 18**, **c 20**, **c 21** a **c 22** se zobrazí pouze tehdy, když je spotřebič připojen k odsavači par.

## Čištění spotřebiče

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

### Varná deska

#### Čištění

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

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

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

Nikdy nepoužívejte:

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

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

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

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

Možné skvrny	
Vodní kámen a stopy od vody	Očistěte varnou desku ihned po jejím vychladnutí. Můžete použít pouze čisticí prostředek pro sklokeramické desky.*
Cukr, rýžový škrob nebo umělá hmota	Okamžitě očistěte. Používejte škrabku na sklo. Varování: nebezpečí popálení.*
* Poté očistěte navlhčeným hadříkem a vysušte měkkou utěrkou.	

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

### Rám varné desky

Abyste zamezili poškození rámu desky, postupujte dle následujících pokynů:

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

## Často kladené dotazy

### Při použití spotřebiče

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

Dětská pojistka je aktivována.

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

#### Proč blikají ukazatele a slyším zvukový signál?

Odstraňte z ovládacího panelu veškeré tekutiny nebo zbytky potravin. Odstraňte z ovládacího panelu veškeré předměty.

Pokyny pro deaktivaci zvukového signálu naleznete v kapitole → *"Základní nastavení"*.

### Zvuky

#### Proč spotřebič při vaření vydává zvuky?

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

#### Možné zvuky:

##### **Bzučivý zvuk podobný transformátoru:**

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

##### **Tichý pískavý zvuk:**

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

##### **Praskavý zvuk:**

Objeví se, pokud je nádoba vyrobená z několika rozdílných vrstev materiálu, nebo pokud používáte najednou nádoby různých velikostí a materiálů. Hlasitost zvuku závisí na množství vařených potravin nebo na způsobu úpravy pokrmů.

##### **Vysoké pískavé zvuky:**

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

##### **Zvuk ventilátoru:**

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

### Nádobí

#### Které typy nádobí mohu použít s indukční varnou deskou?

Informace o typu nádobí vhodného pro indukční vaření naleznete v kapitole → *"Indukční vaření"*.

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

Není zapnuta varná zóna, na níž je postaveno nádobí.

Ujistěte se, že je příslušná varná zóna zapnutá.

Nádoba je pro zapnutou varnou zónu příliš malá a nehodí se pro indukci.

Informace o druhu, velikosti a umístění nádobí najdete v kapitole

→ *"Indukční vaření"*

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

Varná nádoba je pro zapnutou varnou zónu příliš malá nebo se nehodí pro indukci.

Informace o druhu, velikosti a umístění varné nádoby najdete v kapitole

→ *"Indukční vaření"*

**Čištění****Jak mám varnou desku vyčistit?**

Nejlepší výsledek čištění získáte při použití speciálního čisticího prostředku na sklokeramické povrchy. Nedoporučujeme vám používat drsné nebo abrazivní čisticí prostředky, ani čisticí prostředky pro myčky nádobí (koncentráty) nebo drátěnky. Další informace o čištění a péči o váš spotřebič naleznete v kapitole → *Čištění spotřebiče*.

**?** **Co dělat v případě poruchy?**

Poruchy lze obvykle snadno odstranit. Předtím, než zavoláte náš zákaznický servis, zkuste závadu odstranit pomocí následující tabulky.

Ukazatel	Možná příčina	Řešení
Nesvítí žádný ukazatel.	Došlo k výpadku elektrické energie.  Spotřebič není připojen v souladu s elektrickým schématem.  Porucha elektroniky.	Použijte jiné elektrické zařízení, abyste zkontrolovali, zda v elektrickém obvodu nedošlo ke zkratu.  Ujistěte se, že je spotřebič připojen v souladu s elektrickým schématem.  Jestliže nebudete schopni opravit závadu svépomocí, kontaktujte prosím náš zákaznický servis.
Ukazatele blikají.	Ovládací panel je vlhký nebo na něm spočívá nějaký předmět.	Osušte ovládací panel nebo předmět odstraňte.
Na displeji varných zón bliká ukazatel— .	Došlo k poruše elektroniky.	Pro vzetí poruchy na vědomí přikryjte ovládací panel rukou.
<i>F2</i>	Došlo k přehřátí elektroniky a příslušná varná zóna byla vypnuta.	Vyčkejte, dokud elektronika dostatečně nezchladne. Poté stiskněte na varné desce jakýkoliv symbol.
<i>F4</i>	Došlo k přehřátí elektroniky a všechny varné zóny byly vypnuty.	
<i>F5</i> + stupeň ohřevu a zvukový signál	V oblasti ovládacího panelu se nachází horká nádoba. Hrozí, že dojde k přehřátí elektroniky.	Odstraňte z povrchu nádobu. Ukazatel poruchy na displeji zakrátko zhasne. Můžete pokračovat ve vaření.
<i>F5</i> a zvukový signál.	V oblasti ovládacího panelu se nachází horká nádoba. Z důvodu ochrany elektroniky se varná zóna vypne.	Odstraňte nádobu. Vyčkejte několik vteřin. Stiskněte jakýkoliv ukazatel. Po zhasnutí ukazatele můžete pokračovat ve vaření.
<i>F1</i> / <i>F6</i>	Došlo k přehřátí varné zóny a ta se vypnula z důvodu ochrany pracovního povrchu.	Vyčkejte, dokud elektronika dostatečně nezchladne, poté varnou zónu znovu zapněte.
<i>F8</i>	Varná zóna byla v provozu po dlouhou dobu bez přerušení.	Byla aktivována funkce automatického vypnutí spotřebiče. Viz příslušná kapitola.
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	Došlo k poruše na zdrojovém napětí; mimo běžné provozní rozpětí.	Kontaktujte vašeho dodavatele elektrické energie.
<i>U400</i>	Varná deska není řádně zapojena.	Odpojte spotřebič od elektrické sítě. Ujistěte se, že je spotřebič připojen v souladu s elektrickým schématem.
<i>dE</i>	Je aktivován režim Demo.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Počkejte 30 sekund a poté ji znovu zapněte. V následujících 3 minutách stiskněte libovolnou ovládací plochu. Režim demo je deaktivován.

Na ovládací panel nepokládejte horké nádoby.

**Upozornění**

- Pokud svítí ukazatel *E* musíte držet stisknutý senzor odpovídající varné zóny, aby bylo možné přechíst kód poruchy.
- Pokud v tabulce není uvedený kód poruchy, 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 poruchy.

## Zákaznický servis

Náš zákaznický servis je vám k dispozici pro případ, že potřebujete váš spotřebič opravit. Vždy najdeme nejvhodnější řešení, abyste se vyhnuli zbytečným návštěvám našich servisních techniků.

### E-Nr a FD

Při kontaktu se zákaznickým servisem uveďte prosím označení produktu (E-Nr) a výrobní číslo (FD).

Tyto údaje naleznete na typovém štítku, který se nachází:

- Na dokladech od spotřebiče.
- Na spodní části varné desky.

Číslo E-Nr naleznete také na skleněném povrchu varné desky. Zákaznický index (KI) a FD číslo můžete zkontrolovat v základním nastavení. Pro tyto informace si přečtěte kapitolu → *"Základní nastavení"*.

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

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



## Zkušební pokrmy

Tyto tabulky jsou navrženy pro zkušební instituty ke zjednodušení kontroly spotřebiče.

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

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

Zkušební pokrmy	Nádobí	Stupeň ohřevu	Předehřátí Doba přípravy pokrmu (min:sek)	Po- klíče	Vaření Stupeň ohřevu	Po- klíče
<b>Rozpuštěná čokoláda</b> Čokoládová poleva (např. značka Dr. Oetker, tmavá čokoláda 55 % kaka, 150 g)	Hluboký hrnec Ø 16 cm	-	-	-	1.5	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	1.5	Ano
Množství: 800 g	Hrnec, Ø 22 cm	9	2:30 (bez míchání)	Ano	1.5	Ano
<b>Čočková polévka z plechovky např. čočka s klobásami Erasco. Počáteční teplota 20 °C</b>						
Množství: 500 g	Hrnec, Ø 16 cm	9	cca 1:30 (promíchejte po cca 1 minutě)	Ano	1.5	Ano
Množství: 1 kg	Hrnec, Ø 22 cm	9	cca 2:30 (promíchejte po cca 1 minutě)	Ano	1.5	Ano
<b>Příprava bešamelu</b> Teplota mléka: 7 °C Přířady: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a špetka soli.						
1. Rozpusťte máslo, vmíchejte mouku a sůl a směs zahřejte.	Hluboký hrnec, Ø 16 cm	2	cca 6:00	Ne	-	-
2. Přidejte do směsi mléko a za neustálého míchání uveďte do varu.		7	cca 6:30	Ne	-	-
3. Jakmile se bešamel začne vařit, ponechte omáčku na varné zóně další dvě minuty a neustále ji míchejte.		-	-	-	2	Ne
*Recept je v souladu s DIN 44550						
**Recept v souladu s DIN EN 60350-2						

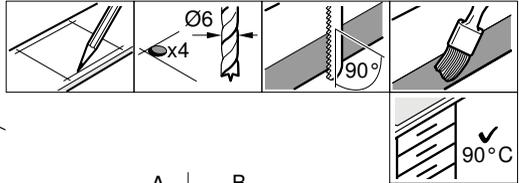
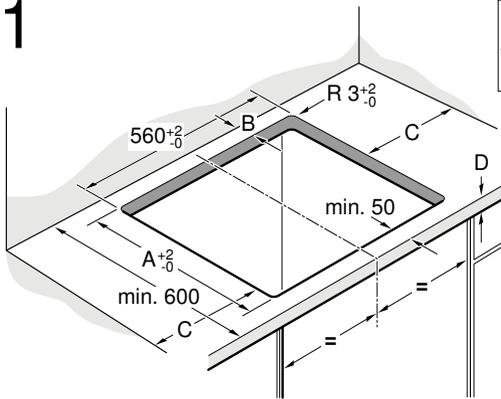
Zkušební pokrmý	Nádobí	Stupeň ohřevu	Předehřátí Doba přípravy pokrmu (min:sek)	Po- klice	Vaření Stupeň ohřevu	Po- klice
<b>Příprava mléčné rýže</b>						
Mléčná rýže, příprava s poklicí						
Teplota mléka: 7 °C						
Zahřejte mléko, dokud nezačne pění. Nastavte požadovaný stupeň ohřevu a přidejte do mléka rýži, cukr a sůl.						
Doba přípravy včetně předehřátí je cca 45 min.						
Přísady: 190 g krátkozrnné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli.	Hrnc Ø 16 cm	8.5	cca 5:30	Ne	3 (promíchejte po cca 10 minutách)	Ano
Přísady: 250 g krátkozrnné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli.	Hrnc Ø 22 cm	8.5	cca 5:30	Ne	3 (promíchejte po cca 10 minutách)	Ano
<b>Mléčná rýže, příprava bez poklice</b>						
Teplota mléka: 7 °C						
Přidejte do mléka všechny přísady a za neustálého míchání směs zahřejte. Jakmile mléko dosáhne teploty cca 90 °C, zvolte doporučený stupeň ohřevu a ponechte pomalu vařit na nízký stupeň ohřevu po dobu cca 50 minut .						
Přísady: 190 g krátkozrnné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli.	Hrnc Ø 16 cm	8.5	cca 5:30	Ne	3	Ne
Přísady: 250 g krátkozrnné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli.	Hrnc Ø 22 cm	8.5	cca 5:30	Ne	2.5	Ne
<b>Příprava rýže*</b>						
Teplota vody: 20 °C						
Přísady: 125 g krátkozrnné rýže, 300 g vody a špetka soli.	Hrnc Ø 16 cm	9	cca 2:30	Ano	2	Ano
Přísady: 250 g krátkozrnné rýže, 600 g vody a špetka soli.	Hrnc Ø 22 cm	9	cca 2:30	Ano	2.5	Ano
<b>Vepřová pečeně</b>						
Počáteční teplota pečeně: 7 °C						
Množství: 3 kusy vepřové pečeně (celková váha cca 300 g, tloušťka 1 cm) a 15 ml slunečnicového oleje).	Pánev na smažení, Ø 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne
<b>Příprava palačinek**</b>						
Množství: 55 ml těsta na každou palačinku.	Pánev na smažení, Ø 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne
<b>Smažené bramborové hranolky</b>						
Množství: 1,8 l slunečnicového oleje, na porci: 200 g mražených hranolek (např. značka McCain 123 Original fries).	Hrnc Ø 22 cm	9	Dokud teplota oleje nedosáhne 180 °C.	Ne	9	Ne
*Recept je v souladu s DIN 44550						
**Recept v souladu s DIN EN 60350-2						



## CZ Montážní návod



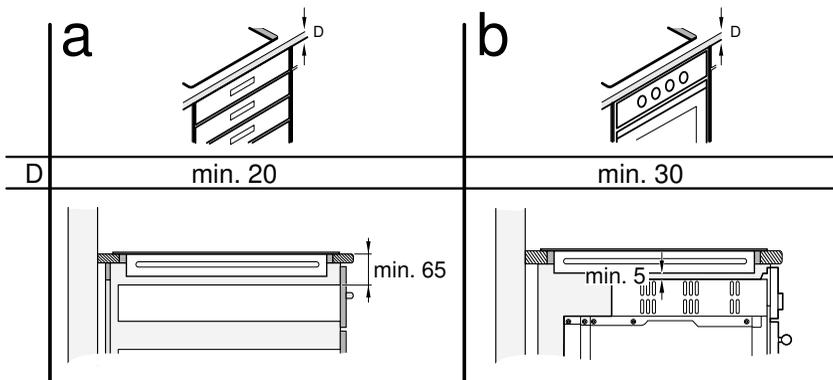
1



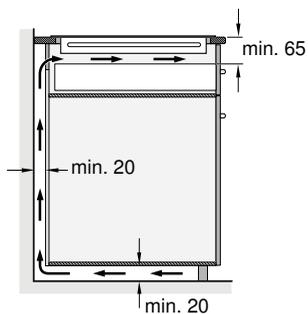
A	B
490	min. 60
500	min. 50

C = min. 40

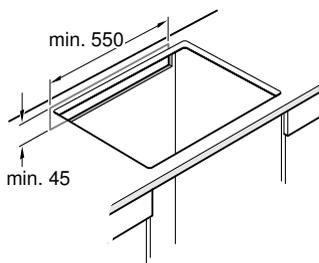
2



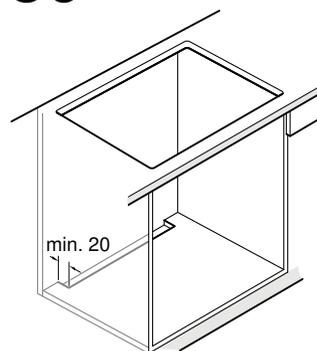
# 3a



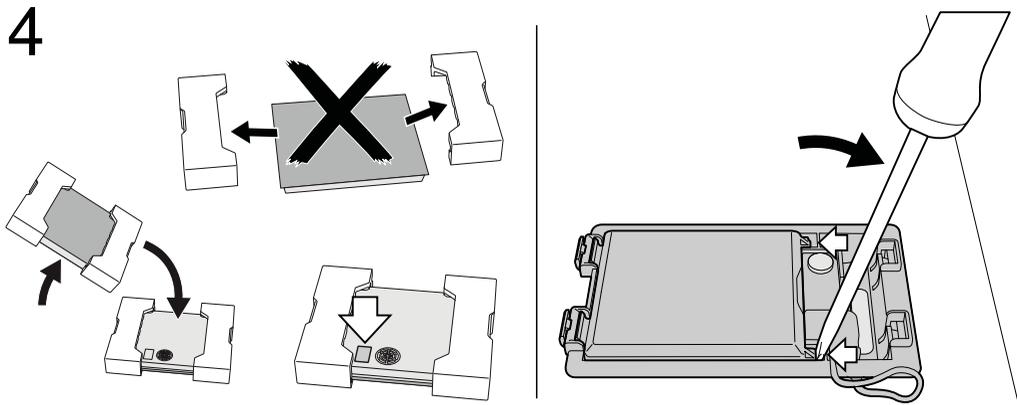
# 3b



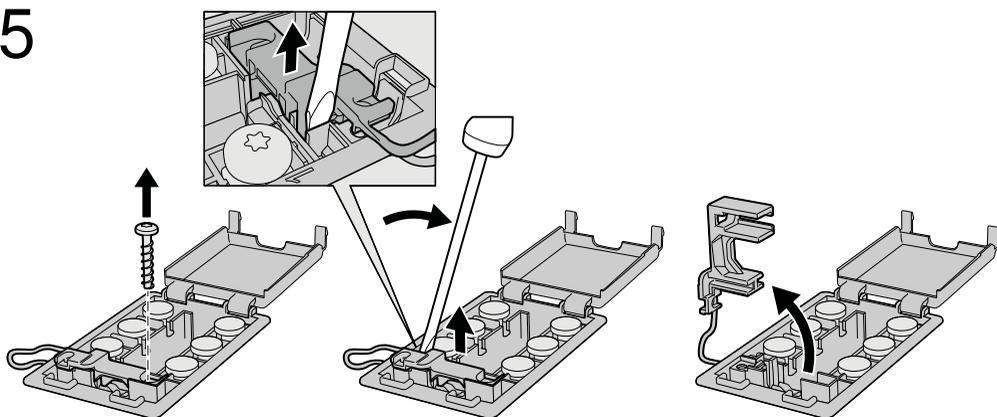
# 3c



# 4

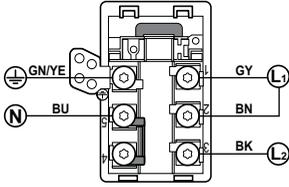


# 5

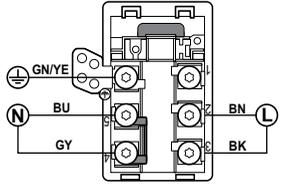


# 6

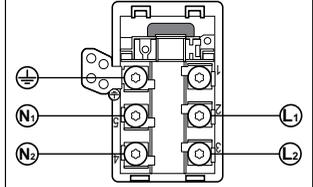
220-240V/380-415V 3N~



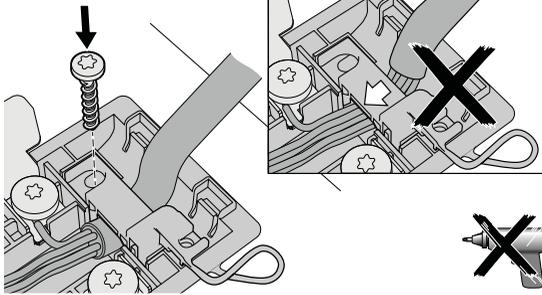
220-240V 1N ~



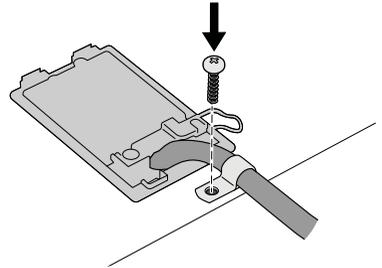
220-240V/380-415V 2L/2N~



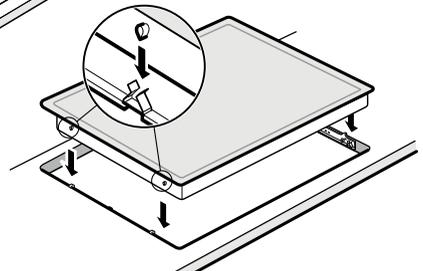
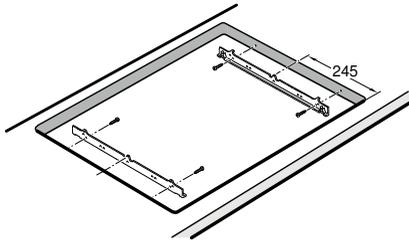
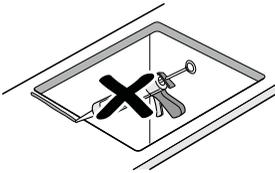
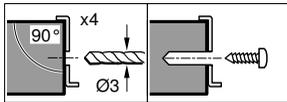
# 7a



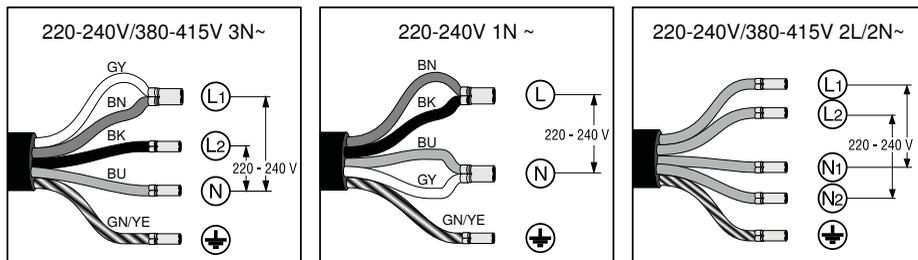
# 7b



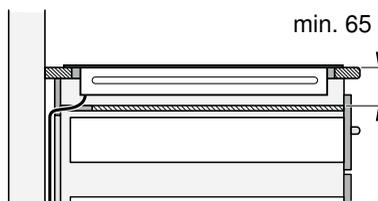
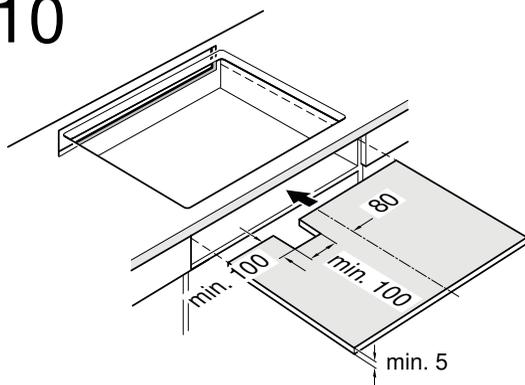
# 8



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.

Po instalaci spotřebiče dbejte na to, aby uživatel neměl přístup k elektrickým součástkám.

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 podle 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.

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

**Montáž pod pracovní desku:** Indukční varné desky smí být instalovány pouze nad zásuvky nebo pečicí trouby s 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, vyztužte ji nehořlavým materiálem odolným proti vodě, dokud nedosáhnete minimální doporučené tloušťky. V opačném případě nelze zaručit dostačující stabilitu.

- Pracovní deska, do které bude varná deska zabudována, by měla snést zatížení cca 60 kg.
- Po zabudování varné desky nejprve zkontrolujte, zda je rovná.

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

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

## Příprava nábytku, Obrázek 1/2/3

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

**Výřez:** Po vyříznutí odstraňte třísky.

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

### Vestavba nad zásuvku, Obrázek 2a

Pracovní deska: musí být silná minimálně 20 mm.

Větrání: Odstup mezi povrchem pracovní desky a horní částí zásuvky musí činit 65 mm.

**Upozornění:** Jestliže kovové předměty v zásuvce dosahují vysokých teplot z důvodu cirkulace vzduchu při ventilaci varné zóny, použijte dřevěnou mezilehlou podpěru; toto platí i pokud v zásuvce uchováváte drobné ostré kovové předměty, jako například jehlice na špižy (**Obrázek 10**).

Pod varnou deskou je nainstalován ventilátor. Není-li nainstalována mezilehlá podpěra, v zásuvce nelze uchovávat drobné nebo ostré předměty, papír ani kuchyňské utěrky.

Skládování těchto předmětů v zásuvce může bránit chlazení spotřebiče nebo poškodit ventilátor z důvodu nasátí předmětů. Mezi obsahem zásuvky a vstupním bodem pro ventilátor musí být mezera nejméně o velikosti 2 cm.

### 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 jiné značky, použijte dřevěné oddělovací mezidno (**Obrázek 10**).

### Ventilace, Obrázek 3

Aby byla zaručena správná funkčnost spotřebiče, musí být varná deska odpovídajícím způsobem odvětrávána.

Protože ventilace ve spodní části spotřebiče potřebuje dostatečný přísuv čerstvého vzduchu, musí být nábytek instalován odpovídajícím způsobem. K tomu je třeba následující:

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

### Upozornění

- Pokud bude 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 přípeňovací šrouby a pomocí šroubováku nadzdvihněte hadicovou svorku (**Obrázek 5**).
4. Napojte podle 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 2L/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 přípeňovací 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. Připevněte přídržné kolejnice
  - Pokud jsou přídržné kolejnice již připevněny, odstraňte je a připevněte nové.
  - U dlaždicových pracovních desek použijte spodní závitové vrtné otvory.
  - U pracovních desek z kamene kolejnice přilepte (k tomu použijte tepelně odolné lepidlo vhodné pro lepení kovu a kamene).
2. Zasuňte spotřebič do vestavné niky.
  - Síťový kabel neskrývejte a nevedte přes ostré rohy.
  - Při vestavbě nad troubu vedte vedení na zadních rozích trouby k přípojné zásuvce. Vedení musí být nainstalováno tak, aby se nedotýkalo horkých míst varné desky nebo trouby.
  - U dlaždicových pracovních desek: spáry utěsňte silikonem.

### 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 výrobního závodu. 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 připojen 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

Odpojte spotřebič od elektrické sítě.

Zatlačte zespuď proti varné desce a varnou desku vyjměte.

### Pozor!

Škody na spotřebiči! Nepokoušejte se vyjmout varnou desku vytážením šnora.



# SIEMENS

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

### Jednoduše a rychle

## Senzor smažení

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

		<b>Velmi nízká</b> 1			
		<b>Nízká</b> 2			
		<b>Střední – nízká</b> 3			
		<b>Střední – vysoký</b> 4			
		<b>Vysoký</b> 5			

**Velmi nízká 1**  
Příprava a konzervace omáček, dušené zeleniny nebo smažení na extra parném skleném olivovém oleji, másle či margarínu.

**Nízká 2**  
Smažení na extra parném skleném olivovém oleji, másle či margarínu, např. omelety.

**Střední – nízká 3**  
Smažení v páva hnutí chleba, karbančků nebo klobás, omáček, např.

**Střední – vysoký 4**  
Smažení steaků, meduň nebo well done, hluhoce zmrzaviných, delikátních a jemných pokrmů, např. řídký, čerstvé ragú a zelenina

**Vysoký 5**  
Smažení pokrmů na vysoké teploty, např. steak rare, barmbrók a hluhoce zmrzaviné hranolky.



9001068990

DE-FS\_Sm\_Vaerfueher\_9001068990\_DE-FH.indd 1



V tabulce je uvedeno, jaký stupeň ohřevu je pro daný pokrm vhodný. Doba přípravy se řídí podle druhu, množství, tloušťky a kvality pokrmu. Nastavený stupeň ohřevu se liší podle použité pánev. Předehřejte pánzovou pánev, po začátku sjeřnání tómu nalijte olej a vložte suroviny.

	Min.	Max.
<b>Maso</b>		
<b>Řízky, přírodní nebo obalované</b>	4	6-10
<b>Filety</b>	4	6-10
<b>Kachy*</b>	3	6-10
<b>Cordon bleu, Videačky, filety*</b>	4	6-8
<b>Steak, rare (délka 3 cm)</b>	5	8-12
<b>Steak, rare (délka 2 cm)</b>	4	6-8
<b>Well done (délka 3 cm)</b>	4	6-8
<b>Well done (délka 2 cm)</b>	4	6-8
<b>Dobřeji řízek (délka 2 cm)*</b>	3	10-20
<b>Přehřáté maso srované*</b>	3	8-20
<b>Hamburger, Filetový, karbančkový*</b>	3	6-20
<b>Sarará, pečivo</b>	2	6-12
<b>Řezky, gyoza</b>	4	7-12
<b>Mince maso</b>	4	6-10
<b>Stejnlo</b>	2	5-8
<b>Bylo zpracováno, celé např. jstuh</b>	3	10-20
<b>Kybi file, přírodní nebo obalované</b>	3-4	10-20
<b>Kreveť, syři Kreveť</b>	4	4-8
<b>Pokrmý</b>		
<b>Fracthky**</b>	2	3-6
<b>Omelety**</b>	2	2-4
<b>Volská oia</b>	2	4-9
<b>Mičtana vejce</b>	2	4-9
<b>Třítane</b>	3	10-15
<b>Francouzský toast**</b>	3	4-8
<b>Opečené barmbróy</b>	4	6-12
<b>Opečené barmbróy ze sýrových barmbróy</b>	4	15-25
<b>Barmbróy**</b>	5	2,5 - 3,5
<b>Barmbróky**</b>	1	50-55
<b>Sýrováče Rosty</b>	3	15-20
<b>Sýrováče barmbróy</b>	3	15-20
<b>Zelenina</b>		
<b>Cesnek</b>	1-2	2-10
<b>Čekolada lílek</b>	3	4-12
<b>Dřívka, zelený dřívěš</b>	3	4-15
<b>Důsere zelenina na oleji, např.</b>	1	10-20
<b>Lusková zelenina paprika</b>	4	10-15
<b>Čedý</b>	4	10-15
<b>Čedý</b>	3	6-10
<b>Zeleninová zelenina</b>	3	6-10
<b>Zimzené potraviny</b>		
<b>Řízky</b>	4	15-20
<b>Cordon bleu*</b>	4	10-30
<b>Dobřeji řízek</b>	4	10-30
<b>Čedý, nuggety</b>	4	10-15
<b>Gyoza, kasha</b>	3	5-10
<b>Kybi file, přírodní nebo obalované</b>	3	10-20
<b>Kybi prsty</b>	4	8-12
<b>Hranolky</b>	4	4-6
<b>Pokrmý z pánev, např. zeleninová pánev s kůrečím máslem</b>	3	6-10
<b>Jarní zavitky</b>	4	10-30
<b>Carnehemerl / syř</b>	3	10-15
<b>Bajská omáčka se zeleninou</b>	1	25-35
<b>Běselmi</b>	1	10-20
<b>Sýrová omáčka, např. z gorgonzoly</b>	1	10-20
<b>Redkované omáčky, např. rajská omáčka, bobulová omáčka</b>	1	25-35
<b>Sladké omáčky, např. pomerančová</b>	1	15-25
<b>Ortani</b>		
<b>Carnehemerl / syř</b>	3	7-10
<b>Sušce nové potraviny / přílohami</b>	1	5-10
<b>Wok / např. nudlová pánev</b>	3	6-10
<b>Kreveť</b>	3	6-10
<b>Narodovějšie ořechy / pinová játra</b>	4	3-15

\* Několikrát obrátit / \*\* Celková příprava na porci. Smažte postupně.

09.06.15 16:08

Informace v případě elektrických varných desek pro domácnost	Symbol	Hodnota	Jednotka
Značka		SIEMENS	
Model		EH675LFV1E	
Typ varné desky		elektrická	
Počet zón a nebo ploch na vaření		4	
Technologie ohřevu (indukční zóny a plochy na vaření, sálavé zóny na vaření, pevné plotny)		indukce	
V případě kruhových zón a nebo ploch na vaření: průměr plochy užitečného povrchu na elektricky ohřívanou zónu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
Přední levá	∅	18	cm
Zadní levá	∅	28/18	cm
Přední pravá	∅	14,5	cm
Zadní pravá	∅	21	cm
V případě nekruhových zón a nebo ploch na vaření: délka a šířka plochy užitečného povrchu na elektricky ohřívanou zónu a nebo plochu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
Vypočítaná spotřeba energie na zónu a nebo plochu na vaření na kg			
Přední levá		170,0	Wh/kg
Zadní levá		170,0	Wh/kg
Přední pravá		170,0	Wh/kg
Zadní pravá		170,0	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky vypočítaná na kg		170,0	Wh/kg

Tabulka povinných informací pro domácnost: (Ve smyslu ekodizajnu 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 přemísťováním (poškrábání, promáčknutí, praskliny, rozbitá skla a police apod.)
  - nefunkčních estetických komponentů jako jsou madla, skla, ovládací spínače apod., které jsou důsledkem běžného opotřebení
  - změny barvy plastových komponentů (jedná se o běžný 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

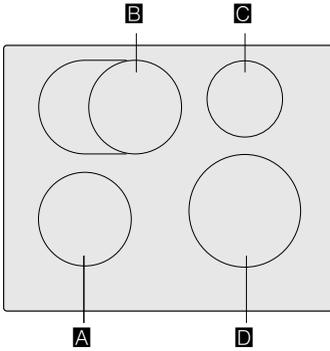


# EH675LFV1E

Indukčná sklokeramická varná doska s ovládaním

<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 18/28		1.800 W	3.100 W
			2.000 W	3.700 W
<b>C</b>	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W	
<b>D</b>	Ø 21	2.200 W	3.700 W	

\*  IEC 60335-2-6

# Obsah

	<b>Použitie podľa určenia</b> . . . . .	4
	<b>Dôležité bezpečnostné pokyny</b> . . . . .	5
	<b>Príčiny poškodenia</b> . . . . .	6
	Prehľad . . . . .	6
	<b>Ochrana životného prostredia</b> . . . . .	7
	Tipy na úsporu energie . . . . .	7
	Ekologická likvidácia spotrebiča . . . . .	7
	<b>Indukčné varenie</b> . . . . .	7
	Výhody indukčného varenia . . . . .	7
	Riad . . . . .	7
	<b>Zoznámenie sa so spotrebičom</b> . . . . .	9
	Ovládací panel . . . . .	9
	Varné zóny . . . . .	10
	Ukazovateľ zostatkového tepla . . . . .	10
	<b>Obsluha spotrebiča</b> . . . . .	11
	Zapnutie a vypnutie varnej dosky . . . . .	11
	Nastavenie varnej zóny . . . . .	11
	Odporúčanie šéfkuchára . . . . .	12
	<b>Časové funkcie</b> . . . . .	14
	Nastavenie doby prípravy pokrmu . . . . .	14
	Mínútka . . . . .	14
	Funkcia stopiek . . . . .	15
	<b>Funkcia PowerBoost</b> . . . . .	15
	Aktivácia . . . . .	15
	Deaktivácia . . . . .	15
	<b>Funkcia ShortBoost</b> . . . . .	16
	Odporúčanie na použitie . . . . .	16
	Aktivácia . . . . .	16
	Deaktivácia . . . . .	16
	<b>Funkcia udržiavania teploty</b> . . . . .	16
	Aktivácia . . . . .	16
	Deaktivácia . . . . .	16
	<b>Senzor smaženia</b> . . . . .	17
	Výhody pri smažení . . . . .	17
	Panvice vhodné pre smaženie . . . . .	17
	Stupne ohrevu . . . . .	18
	Tabuľka . . . . .	18
	Postup pre nastavenie . . . . .	20
	<b>Detská poistka</b> . . . . .	20
	Aktivácia a deaktivácia detskej poistky . . . . .	20
	Automatická detská poistka . . . . .	20

	<b>Ochrana pred náhodnou aktiváciou</b> . . . . .	21
	<b>Automatické vypnutie varnej zóny</b> . . . . .	21
	<b>Základné nastavenie</b> . . . . .	22
	Vykonalanie základného nastavenia . . . . .	23
	<b>Ukazovateľ spotreby energie</b> . . . . .	23
	<b>Test vhodnosti riadu</b> . . . . .	24
	<b>Home Connect</b> . . . . .	24
	Nastavenie . . . . .	24
	Nastavenie Home Connect . . . . .	26
	Aktualizácia softwaru . . . . .	28
	Upozornenie na ochranu dát . . . . .	28
	Vyhlasenie o zhode . . . . .	28
	<b>Pripojení odsávače par</b> . . . . .	29
	Nastavenie . . . . .	29
	Zrušenie pripojenia . . . . .	30
	Ovládanie odsávača pomocou varnej dosky . . . . .	30
	Nastavenie ovládania odsávača pár . . . . .	31
	<b>Čistenie spotrebiča</b> . . . . .	31
	Varná doska . . . . .	31
	Rám varnej dosky . . . . .	31
	<b>Často kladené otázky</b> . . . . .	32
	<b>Čo robiť v prípade poruchy?</b> . . . . .	33
	<b>Zákaznícky servis</b> . . . . .	34
	E.Nr a FD . . . . .	34
	<b>Skúšobné pokrmy</b> . . . . .	35

Doplňujúce informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a službách môžete nájsť na:  
[www.siemens-home.bsh-group.com/sk](http://www.siemens-home.bsh-group.com/sk)

## Použitie podľa určenia

Pozorne si prečítajte tento návod na použitie. Všetky dokumenty si starostlivo uschovajte na neskoršie použitie alebo pre prípadného ďalšieho majiteľa.

Po odstránení obalových materiálov spotrebič skontrolujte. Ak bol spotrebič pri preprave poškodený, nepripájajte ho k sieti, kontaktujte náš zákaznícky servis s písomným oznámením o spôsobenej škode.

Spotrebiče bez zástrčky smie pripájať iba koncesovaný odborník. V prípade výskytu škôd vplyvom chybného pripojenia nevzniká nárok na záruku.

Spotrebič musí byť nainštalovaný podľa pokynov na inštaláciu.

Spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti. Používajte spotrebič výhradne na prípravu pokrmov a nápojov. Počas použitia je potrebné na spotrebič dozerieť, a to i v prípade krátkého použitia. Používajte spotrebič iba v uzatvorených priestoroch.

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

Spotrebič nezakrývajte. Obalový materiál môže spôsobiť nehody z dôvodu prehriatia spotrebiča, vznietenia alebo roztrieštenia.

Používajte iba nami poskytnuté ochranné zariadenie alebo ochrannú mriežku. Nevhodné ochranné zariadenia alebo mriežky môžu viesť k nehodám.

Spotrebič nie je určený na prevádzku s externým časovačom či diaľkovým ovládačom.

Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností alebo vedomostí, smú spotrebič používať iba pod dohľadom zodpovednej osoby, alebo pokiaľ boli zodpovednou osobou poučené a pochopili riziká, ktoré z použitia môžu vyplývať.

Deti sa so spotrebičom alebo v jeho blízkosti nesmú hrať. Deti staršie ako 15 rokov môžu spotrebič čistiť alebo vykonávať jeho všeobecnú údržbu iba pod dozorom zodpovednej osoby.

Zabráňte prístupu k spotrebiču a sieťovému káblu deťom mladším ako 8 rokov.

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

## Dôležité bezpečnostné pokyny

### Varovanie - Nebezpečenstvo požiaru!

- Horúci olej a tuk sa môže ľahko vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajú bez dozoru. V prípade vzplanutia oleja či tuku, oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Uhaste opatrne plamene pomocou pokrievky, protipožiarnej deky alebo podobného nástroja.
- Varné zóny sú veľmi horúce. Nikdy neumiestňujte na varnú dosku horľavé alebo výbušné predmety. Na varnej doske žiadne predmety neskladujte.
- Spotrebič sa veľmi zahrieva. Neskladujte v zásuvkách priamo pod varnou doskou výbušné predmety alebo spreje.
- Varná doska sa automaticky vypne a nie je možné ju znovu použiť. Neskôr sa môže znovu samovoľne zapnúť. Vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.
- Nie je možné používať kryty na varnú dosku. Môžu viesť k nehodám, napr. vplyvom prehriatia, zapálenia alebo praskajúcich materiálov.

### Varovanie - Nebezpečenstvo popálenia!

- Varné zóny a ich okolitá oblasť, konkrétne rám varnej dosky, sa veľmi zahrievajú. Nikdy sa rozpálených povrchov nedotýkajte. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Varná zóna sa zahreje, displej však nesvieti. Vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.
- Kovové predmety na varnej doske sa veľmi rýchlo zahrejú. Na varnú dosku nikdy nekladte kovové predmety ako napríklad nože, vidličky, lyžice, pokrievky.
- Po každom použití varnú dosku vypnite hlavným vypínačom. Nečakajte, až sa po odstránení hrnca z varnej zóny varná doska automaticky vypne.

### Varovanie - Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy alebo výmenu sieťového kábla smú vykonávať len servisní technici vyškolení výrobcom. V prípade 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.
- Chybný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Chybný spotrebič nikdy nezapínajte. Odpojte spotrebič od elektrickej siete alebo vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.
- Praskliny v sklokeramike môžu spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Odpojte spotrebič od elektrickej siete alebo vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.

### Varovanie - Nebezpečenstvo poškodenia!

Varná doska je vybavená ventilátorom v spodnej časti. Ak je pod varnou doskou zásuvka, nemali by sa v nejskladovať drobné predmety alebo papier. Mohlo by dôjsť k poškodeniu týchto predmetov ventilátorom alebo by mohlo dôjsť k ich vtiiahnutiu do ventilátora. Medzi obsahom zásuvky a prívodom ventilátora by mala byť medzera aspoň 2 cm.

### Varovanie - Nebezpečenstvo úrazu!

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

## Príčiny poškodenia

### Varovanie!

- Drsný povrch dna varných nádob môže varnú dosku poškriabať.
- Nenechávajte na varnej zóne prázdne hrnce ani panvice. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Nestavajte horúce hrnce alebo panvice na ovládací panel ani na rám varnej dosky. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Pri narazení tvrdých alebo ostrých predmetov na varnú dosku môže dôjsť k poškodeniu.
- V prípade umiestnenia alobalu či plastových nádob na varnú zónu dôjde k ich roztaveniu. Použitie laminátových ochranných fólií na varnú dosku sa neodporúča.

### Prehľad

V nasledujúcej tabuľke nájdete najčastejšie príčiny poškodenia:

Poškodenie	Príčina	Opatrenie
Škrvny	Pripálené jedlo.	Pripálené jedlo neodkladne odstráňte pomocou škrabky na sklo.
	Nevhodný čistiaci prostriedok.	Používajte iba čistiace prostriedky vhodné na tento typ varnej dosky.
Škrabance	Soľ, cukor a piesok.	Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú plochu alebo úložný priestor.
	Riad s drsným povrchom dna môže varnú dosku poškodiť.	Skontrolujte riad.
Zafarbenie	Nevhodný čistiaci prostriedok.	Používajte iba čistiace prostriedky vhodné na tento typ varnej dosky.
	Odrenie varnou nádobou.	Hrnce a panvice pri presúvaní nadzdvíhajte.
Nerovnosti povrchu	Cukor, potraviny s vysokým obsahom cukru.	Pripálené jedlo neodkladne odstráňte pomocou škrabky na sklo.

## Ochrana životného prostredia

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

### Typy na úsporu energie

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

### Ekologická likvidácia spotrebiča

Likvidujte obalové materiály ekologickým spôsobom.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU, ktorá sa týka elektrických a elektronických spotrebičov (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Táto smernica udáva rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

## Indukčné varenie

### Výhody indukčného varenia

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

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

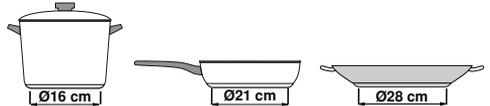
### Riad

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

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

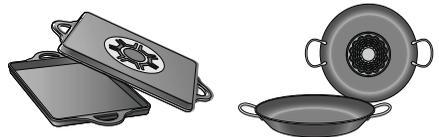
Overte si, či je váš riad vhodný na indukčné varenie, pozri príslušnú kapitolu → "Test vhodnosti riadu".

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



Niektorý indukčný riad nemá celú plochu dna z feromagnetického materiálu:

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



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



### Nevhodný riad

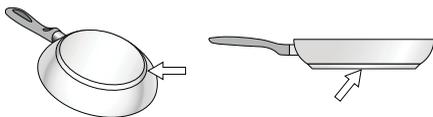
Nikdy nepoužívajte rozptyľovače tepla alebo varné nádoby vyrobené z:

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

### Vlastnosti dna varných nádob

Materiály, z ktorých je riad vyrobený, môžu ovplyvniť výsledok varenia. Použitím hrncov a panvíc vyrobených z materiálov, ktoré rovnomerne distribuujú teplo, ako sú napríklad nádoby z nehrdzavejúcej ocele s trojvrstvovým dnom, ušetríte čas i energiu

Používajte riad s rovným dnom; ak dno nádoby nie je rovné, môže to ovplyvniť dodávku tepla.



### Chýbajúca nádoba alebo jej nevhodná veľkosť

Ak nie je na varnú dosku umiestnená žiadna nádoba alebo je nádoba vyrobená z nevhodného materiálu či má nevhodnú veľkosť, na displeji varnej dosky bude blikať ukazovateľ stupňa ohrevu. Blikanie zastavíte tak, že na varnú dosku umiestnite vhodnú nádobu. Ak po 90 sekundách nie je na varnú zónu postavená vhodná nádoba, varná doska sa automaticky vypne.

### Prázdne nádoby alebo nádoby s tenkým dnom

Nezahrievajte žiadne prázdne hrnce alebo panvice a nepoužívajte žiadne varné nádoby s tenkým dnom. Riad sa môže veľmi rýchlo rozohriať a včas sa neaktivuje bezpečnostný vypínač. Dno nádoby sa môže roztaviť a môže sa poškodiť sklokeramika varnej dosky. V tomto prípade sa nedotýkajte nádob a vypnite varnú dosku. Pokiaľ varná doska po vychladnutí nefunguje, kontaktujte zákaznický servis.

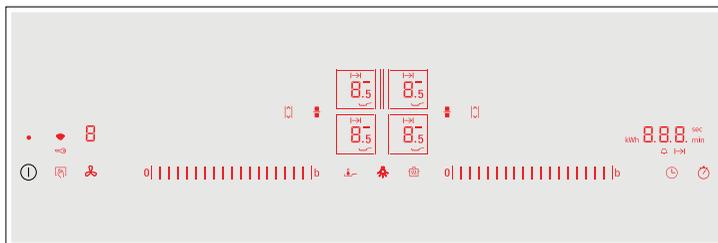
### Rozpoznanie nádoby

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

## Zoznámenie sa so spotrebičom

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

### Ovládací panel



Ovládací panel	
	Hlavný vypínač
	Voľba varnej zóny
	Oblasť nastavenia
	Funkcia PowerBoost a ShortBoost
	Zablokovanie ovládacieho panelu na čistenie a detská poistka
	Funkcia udržiavania teploty
	Senzor smaženia
	Nastavenie času varenia a kuchynskej minútky
	Funkcia stopiek
	WLAN
	Ovládanie odsávača pár
	Osvetlenie odsávača pár

Ukazovatele	
	Prevádzkový stav
	Stupne ohevu
	Zvyškové teplo
	Funkcia PowerBoost
	Funkcia ShortBoost
	Funkcia udržiavania teploty
	Senzor smaženia
	Funkcia Časovač
	Nastavenie doby úpravy
	Minútka
	Ukazovateľ časových funkcií
	Detská poistka
	Spotreba energie
	WLAN

### Ovládací panel

Po zapnutí varnej dosky svietia symboly ovládacích plôch, ktoré sú v tomto okamihu k dispozícii.

Stlačením symbolu aktivujete príslušnú funkciu.

### Upozornenie

- Zodpovedajúce symboly ovládacích plôch sa v závislosti od dostupnosti rozsvietia. Ukazovatele varných zón alebo zvolených funkcií sa rozsvietia jasnejšie.
- Ovládací panel vždy udržiajte v čistote a suchu. Vlhkosť môže brániť spotrebiču v riadnej funkcii.
- Neposúvajte riad do blízkosti ukazovateľov a senzorov. Elektronika sa môže prehriať.

## Varné zóny

Varné zóny		
	Jednoduchá varná zóna	Používajte riad vhodnej veľkosti.
	Zóna na pekáč	Varná zóna sa automaticky dodatočne zapne, keď sa použije riad, ktorého dno zodpovedá veľkosti vonkajšej zóny.

Používajte iba riad vhodný na indukčné varenie, pozrite odsek → „Varenie s indukciou“

## Ukazovateľ zostatkového tepla

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

V závislosti od výšky zostatkového tepla sa zobrazia nasledujúce:

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

Pokiaľ počas varenia odstránite z varnej zóny riad, ukazovateľ zostatkového tepla a ukazovateľ zvoleného stupňa ohrevu budú striedavo blikať.

Hneď ako sa varná zóna vypne, rozsvieti sa ukazovateľ zostatkového tepla. I po vypnutí varnej dosky zostane ukazovateľ zostatkového tepla rozsvietený tak dlho, kým varná zóna zostane teplá.

## Obsluha spotrebiča

V tejto kapitole sa dozviete, ako varnú zónu nastaviť. Tabuľka ukazuje nastavenie stupňa ohrevu a dobu úpravy rôznych pokrmov.

### Zapnutie a vypnutie varnej dosky

Hlavný vypínač slúži na zapnutie alebo vypnutie varnej dosky.

Pri prvom zapnutí spotrebiča sa vyvolá nastavenie domácej siete. Na displeji sa na niekoľko sekúnd slabozsvieti symbol . Pre spustenie nastavenia pripojenia stlačte symbol  a postupujte podľa údajov v kapitole → „Home Connect“. Pre opustenie úvodného nastavenia stlačte ľubovoľný symbol.

**Zapnutie a vypnutie varnej dosky:** Stlačte symbol . Zaznie zvukový signál. Svieta symboly a funkcie varných zón, ktoré sú v tomto okamihu k dispozícii. Varná doska je pripravená na prevádzku.

**Vypnutie varnej dosky:** Stlačte symbol , kým nezhasnú všetky ukazovatele. Svieta ukazovateľ zvyškového tepla, kým varné zóny dostatočne nevychladnú.

### Upozornenie

- Pokiaľ nebolo vytvorené pripojenie k domácej sieti alebo je pripojenie prerušené, aktivuje sa pri zapnutí varnej dosky vždy úvodné nastavenie sieťového pripojenia.
- Varná doska sa automaticky vypne, pokiaľ sú všetky varné zóny vypnuté na viac ako 20 sekúnd.
- Nastavenia zostávajú uložené prvých 4 sekundy po vypnutí varnej dosky. Pokiaľ varnú dosku počas tohto času opäť zapnete, uvedie sa do prevádzky s predchádzajúcimi nastaveniami.

### Nastavenie varnej zóny

V oblasti nastavenia nastavte požadovaný stupeň ohrevu.

Stupeň ohrevu 1 = najnižší výkon.

Stupeň ohrevu 9 = najvyšší výkon.

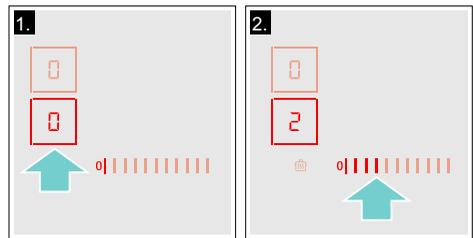
Každý stupeň ohrevu má medzistupeň. Medzistupeň je označený 5.

**Upozornenie:** Varné zóny vľavo sa nastavujú v ľavej oblasti nastavenia a varné zóny vpravo a uprostred sa nastavujú v pravej oblasti nastavenia.

### Voľba varnej zóny a stupňa ohrevu

Varná doska musí byť zapnutá.

1. Stlačte symbol  požadovanej varnej zóny. Ukazovateľ  svieta jasnejšie.
2. Prechádzajte prstom cez príslušnú oblasť nastavenia, kým sa nerozsvieti požadovaný stupeň ohrevu.



Ohrev je nastavený.

### Zmena nastavenia ohrevu

Zvoľte varnú zónu a v oblasti nastavenia nastavte požadovaný stupeň ohrevu.

### Vypnutie varnej zóny

Zvoľte varnú zónu a nastavte ju na ovládacom paneli na 0. Varná zóna sa vypne a zapne sa ukazovateľ zostatkového tepla.

### Upozornenie

- Ak sa na varnej doske nenachádza žiadna nádoba, bliká ukazovateľ zvoleného stupňa ohrevu. Po určitom čase sa varná zóna vypne.
- Ak je na varnú zónu umiestnená varná nádoba pred zapnutím varnej dosky, bude nádoba rozpoznaná počas 20 sekúnd od zapnutia hlavného vypínača a varná zóna bude zvolená automaticky. Hneď ako spotrebič rozpozná nádobu, zvolte počas 20 sekúnd stupeň ohrevu, inak sa varná zóna sama vypne.

## Odporúčanie šéfkuchára

### Odporúčanie

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

### Tabuľka prípravy pokrmov

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

	Stupeň ohrevu	Doba prípravy pokrmu (v min.)
<b>Rozpúšťanie</b>		
Čokoládová poleva	1 - 1.5	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
<b>Ohrev a udržiavanie teploty</b>		
Eintopf (hustá polievka) napr. šošovicová	1.5 - 2	-
Mlieko*	1.5 - 2.5	-
Ohrev párkov vo vode*	3 - 4	-
<b>Rozmrazovanie a ohrievanie</b>		
Špenát, mrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, mrazený	3 - 4	35 - 55
<b>Pomalé varenie</b>		
Zemiakové knedle*	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Biele omáčky, napr. bešamel	1 - 2	3 - 6
Šľahané omáčky, napr. francúzska, holandská	3 - 4	8 - 12
* Bez pokrievky		
** Niekoľkokrát obráťte		
***Predhrejte na stupni 8 - 8.5		

	Stupeň ohrevu	Doba prípravy pokrmu (v min.)
<b>Varenie, varenie v pare, dusenie</b>		
Ryža (s dvojitým množstvom vody)	2.5 - 3.5	15 - 30
Mliečna ryža***	2 - 3	30 - 40
Šúpané zemiaky	4.5 - 5.5	25 - 35
Solené zemiaky	4.5 - 5.5	15 - 30
Cestoviny, rezance*	6 - 7	6 - 10
Eintopf	3.5 - 4.5	120 - 180
Polievky	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenina	2.5 - 3.5	10 - 20
Zelenina, mrazená	3.5 - 4.5	7 - 20
Varenie v tlakovom hrnci	4.5 - 5.5	-
<b>Dusenie</b>		
Mäsové rolády	4 - 5	50 - 65
Dusená pečienka	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60
<b>Dusenie / Smaženie s malým množstvom oleja*</b>		
Rezeň, prírodný alebo obalovaný	6 - 7	6 - 10
Rezeň, zmrazený	6 - 7	8 - 12
Kotleta, prírodná alebo obalovaná**	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm hrubý)	7 - 8	8 - 12
Hydinové prsia (2 cm hrubé)**	5 - 6	10 - 20
Hydinové prsia, zmrazené**	5 - 6	10 - 30
Frikadely (3 cm hrubé)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm hrubý)**	6 - 7	10 - 20
Ryby a rybie filety, prírodné	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybie filety, obalované	6 - 7	8 - 20
Ryba obalovaná a zmrazená, napr. rybie prsty	6 - 7	8 - 15
Krevety, garnáty	7 - 8	4 - 10
Soté zo zeleniny a rýb, čerstvé	7 - 8	10 - 20
Pokrm na panvici, zelenina, mäso na príúky na ázijský spôsob	7 - 8	15 - 20
Pokrm na panvici, zmrazené	6 - 7	6 - 10
Palacinky (smažené postupne)	6.5 - 7.5	-
Omelety (smažené postupne)	3.5 - 4.5	3 - 6
Volské oká	5 - 6	3 - 6
<b>Fritovanie* (150 - 200 g na porciu v 1-2 l oleja, smažené porcie)</b>		
Mrazené potraviny, napr. hranolčky, kuracie nugetky	8 - 9	-
Krokety, mrazené	7 - 8	-
Mäso, napr. kuracie kúsky	6 - 7	-
Ryby, obalované alebo v cestičku	6 - 7	-
Zelenina, hriby, obalované alebo v cestičku, tempura	6 - 7	-
Drobné smažené pokrm, napr. šišky, ovocie v cestičku	4 - 5	-
* Bez pokrievky		
** Niekoľkokrát obráťte		
***Predhrejte na stupni 8 - 8.5		

## Časové funkcie

Vaša varná doska má tri časové funkcie:

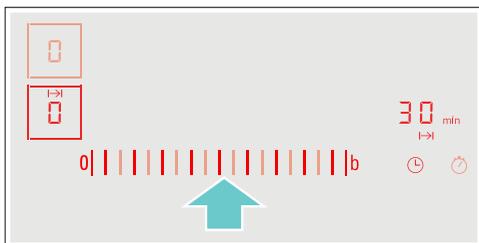
- Nastavenie doby prípravy pokrmu
- Minútka
- Funkcia stopiek

### Nastavenie doby prípravy pokrmu

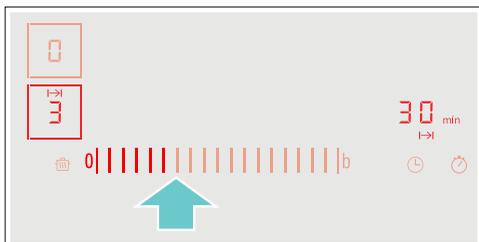
Po uplynutí nastavenej doby sa varná zóna automaticky vypne.

#### Postup pre nastavenie:

1. Stlačte symbol . Na ukazovateli časových funkcií svieti  a ukazovateľ .
2. Zvoľte varnú zónu. Ukazovateľ  svieti.
3. Počas nasledujúcich 10 sekúnd nastavte požadovanú dobu prípravy pokrmu.



4. Stlačte symbol  pre potvrdenie zvoleného nastavenia.
5. Zvoľte požadovaný stupeň ohrevu.



Doba prípravy sa začne odpočítavať.

#### Upozornenie

- Pre všetky varné zóny je možné automaticky nastaviť rovnakú dobu prípravy pokrmu. Nastavená doba prípravy pre každú varnú zónu sa odpočítava nezávisle od ostatných varných zón. Informácie o automatickom programovaní doby prípravy pokrmu nájdete v príslušnej kapitole → „Základné nastavenie“.

### Senzor smaženia

Pokiaľ je pre varnú zónu naprogramovaná doba prípravy a je aktívovaný senzor smaženia, spustí sa nastavená doba prípravy až po dosiahnutí zvoleného teplotného stupňa.

#### Zmena alebo zrušenie nastaveného času

Stlačte dvakrát symbol  a zvoľte varnú zónu.

V oblasti nastavenia zmeňte dobu prípravy alebo nastavte  pre zrušenie naprogramovaného času. Stlačte symbol  pre potvrdenie zvoleného nastavenia.

#### Po uplynutí nastaveného času

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

Na ukazovateli časových funkcií blikajú  a ukazovateľ .

Stlačte symbol . Ukazovatele zhasnú a signál stíchne.

#### Upozornenie

- Pokiaľ bol naprogramovaný čas prípravy pre viac varných zón, zobrazí sa na ukazovateli časových funkcií vždy najkratší čas.
- Pre zobrazenie zostávajúceho času prípravy jednej varnej zóny stlačte symbol  a vyberte varnú zónu.
- Môžete nastaviť dobu prípravy pokrmu maximálne na **99** minút.

### Minútka

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

#### Postup pre nastavenie:

1. Stlačte symbol . Na ukazovateli časových funkcií svieti  a ukazovateľ .
  2. V oblasti nastavenia zvoľte požadovaný čas a potvrdte pomocou symbolu .
- Po niekoľkých sekundách sa začne odpočítavať čas.

#### Zmena alebo zrušenie nastaveného času

Stlačte symbol .

V oblasti nastavenia zmeňte čas alebo nastavte  pre zrušenie naprogramovaného času.

Stlačte symbol  pre potvrdenie zvoleného nastavenia.

#### Po uplynutí nastaveného času

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

Po stlačení symbolu  ukazovatele zhasnú.

## Funkcia stopiek

Funkcia stopiek zobrazuje čas uplynulý od aktivácie. Funguje nezávisle od varných zón a iných nastavení. Táto funkcia automaticky nevypína varnú zónu.

### Aktivácia

Stlačte symbol . Na ukazovateli časových funkcií sa zobrazí  a potom zhasne.

Čas sa začína odpočítavať.

### Deaktivácia

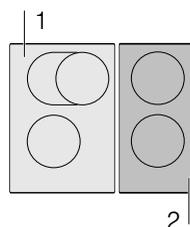
Stlačte symbol . Na ukazovateli časových funkcií sa zobrazí  a potom zhasne. Funkcia je deaktivovaná.

**Upozornenie:** Pre deaktiváciu stopiek musí byť táto funkcia zvolená.

## Funkcia PowerBoost

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

Túto funkciu je možné pre varnú zónu vždy aktivovať, pokiaľ nie je práve používaná pre inú varnú zónu z rovnakej skupiny (pozrite obrázok).



### Aktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Stlačte symbol . Ukazovateľ  sa svieti. Funkcia je aktivovaná.

### Deaktivácia

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

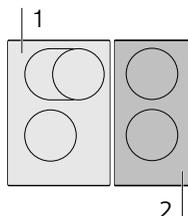
**Upozornenie:** Za určitých okolností sa môže funkcia PowerBoost sama automaticky vypnúť s cieľom ochrany elektronických súčiastok vo vnútri varnej dosky.

## Funkcia ShortBoost

Pomocou funkcie ShortBoost je možné zahriať riad rýchlejšie ako pomocou stupňa ohrevu .

Po deaktivácii funkcie zvolte stupeň ohrevu pre ďalšie varenie vášho pokrmu.

Túto funkciu je možné zvoliť pre jednu varnú zónu vtedy, pokiaľ nie je v prevádzke iná varná zóna tej istej skupiny (pozrite obrázok).



### Odporúčanie na použitie

- Používajte vždy riad, ktorý nebol predtým predhriaty.
- Používajte hrnce a panvice s rovným dnom. Nepoužívajte nádoby s tenkým dnom.
- Nikdy nezahrievajte bez dozoru prázdne nádoby, olej, maslo alebo masť.
- Na riad nekladte pokrievky.
- Postavte nádobu do stredu varnej zóny. Uistite sa, že priemer dna nádoby zodpovedá veľkosti varnej zóny.
- Informácie o druhu, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v oddiele → „Indukčné varenie“.

### Aktivácia

1. Zvolte varnú zónu.
2. Stlačte dvakrát symbol  b.

Ukazovateľ  svieti.

Funkcia je aktivovaná.

### Deaktivácia

1. Zvolte varnú zónu.
  2. Stlačte symbol  b.
- Ukazovateľ  zhasne a varná zóna sa prepne späť na stupeň ohrevu .

Funkcia je deaktivovaná.

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

## Funkcia udržiavania teploty

Táto funkcia je vhodná na rozpúšťanie čokolády alebo masla a na udržiavanie teploty pokrmov.

### Aktivácia

1. Stlačte symbol .
2. V nasledujúcich 10 sekundách zvolte požadovanú varnú zónu. Ukazovateľ  svieti.

Funkcia je aktivovaná.

### Deaktivácia

1. Stlačte symbol .
2. Zvolte varnú zónu. Ukazovateľ  zhasne. Varná zóna sa vypne a svieti ukazovateľ zvyškového tepla.

Funkcia je deaktivovaná.



## Senzor smaženia

Pri tejto funkcii sa teplota panvice riadi stupňami ohrevu. Vhodná teplota sa udržiava počas celého procesu smaženia.

Varné zóny s touto funkciou sú označené symbolom pre senzoriku smaženia.

### Výhody pri smažení

- Varná zóna sa zahrieva iba vtedy, pokiaľ je to nutné na udržiavanie teploty. Šetrí sa tak energia a olej a tuk sa neprehrievajú.
- Senzor smaženia hlási, kedy prázdna panvica dosiahla optimálnu teplotu. Teraz je možné do panvice dať olej alebo tuk a následne potraviny.

### Upozornenie

- Na panvicu neklad'te pokrievku. V opačnom prípade sa funkcia neaktivuje správne. Pre zabránenie striekaniu tuku je možné použiť ochrannú sieťku.
- Na smaženie používajte vhodný olej alebo tuk. Pokiaľ používate maslo, margarín, extra panenský olivový olej alebo bravčovú masť, nastavte stupeň ohrevu 1 alebo 2.
- Nikdy nezahrievajte bez dozoru prázdnu panvicu ani panvicu s pokrmom.
- Pokiaľ má varná doska vyššiu teplotu ako riad alebo naopak, senzor smaženia sa neaktivuje správne.

### Panvice pre senzor smaženia

Pre túto funkciu existujú špeciálne panvice. Je možné ich získať v odborných predajniach alebo v našom zákazníckom servise. Vždy uveďte zodpovedajúce referenčné číslo.

- HZ390210 panvica s priemerom 15 cm.
- HZ390220 panvica s priemerom 19 cm.
- HZ390230 panvica s priemerom 21 cm.
- HZ390250 panvica s priemerom 28 cm.

Panvice sú vybavené nepríľnavou vrstvou, preto sa na smaženie musí používať iba malé množstvo oleja.

### Upozornenie

- Senzorika smaženia bola nastavená špeciálne pre tento druh panvíc.
- Iné panvice sa môžu prehriať. Teplotu je možné nastaviť na vyššiu alebo nižšiu. Pri iných panviciach použite najprv najnižší teplotný stupeň a podľa potreby ho zmeňte.
- Uistite sa, že priemer dna panvice zodpovedá veľkosti varnej zóny. Postavte panvicu na stred varnej zóny.

## Stupeň ohrevu

Stupeň ohrevu	Vhodné na	
1	Veľmi nízky	Prípravu a redukovanie omáčok, dusenie zeleniny a smaženie pokrmov s extra panenským olivovým olejom, maslom alebo margarínom.
2	Nízky	Smaženie pokrmov s extra panenským olivovým olejom, maslom alebo margarínom, napr. omelety.
3	Stredný – nízky	Smaženie rýb a hrubých kusov, napr. frikadely alebo klobásy.
4	Stredný – vysoký	Smaženie steakov, medium alebo prepečené, obalované zmrazené potraviny a tenké pokrmy, napr. rezne, mäsové zmesi a zelenina.
5	Vysoký	Smaženie pri vysokých teplotách, napr. steaky rare (krvavé), zemiakové placky a pečené zemiaky.

## Tabuľka

V tabuľke je zobrazené, aký stupeň ohrevu je vhodný pre každý pokrm. Čas smaženia sa môže líšiť v závislosti od druhu, hmotnosti, veľkosti a kvality pokrmu.

Nastavený stupeň ohrevu sa líši podľa použitej panvice.

Predhrejte prázdnu panvicu, po zaznení zvukového signálu pridajte olej a pokrm.

	Stupeň ohrevu	Celková doba smaženia od zvukového signálu (min.)
<b>Mäso</b>		
Rezeň, prírodný alebo obalovaný	4	6 - 10
Filet	4	6 - 10
Kotlety*	3	10 - 15
Cordon Bleu*	4	10 - 15
Steak, prudko opečený (3 cm hrubý)	5	6 - 8
Steak, stredne alebo dobre prepečený (3 cm hrubý)	4	8 - 12
Kuracie prsia (2 cm hrubé)*	3	10 - 20
Klobásky, varené alebo surové*	3	8 - 20
Hamburger, karbonátky*	3	6 - 30
Mäsová zmes, Gyros	4	7 - 12
Mleté mäso	4	6 - 10
Slanina	2	5 - 8
<b>Ryby</b>		
Celá ryba, smažená, napr. pstruh	3	10 - 20
Rybacie filé, prírodné alebo obalované	3 - 4	10 - 20
Krevety, tigrie krevety	4	4 - 8
<b>Pokrmy z vaječ</b>		
Palacinky**	5	1,5 - 2,5
Omeleta**	2	3 - 6
Volské oko	2 - 4	2 - 6
Miešané vajcia	2	4 - 9
Trhanec	3	10 - 15
Francúzsky toast**	3	4 - 8

\* Niekoľkokrát obrátiť

\*\* Celková doba prípravy na porciu. Smažte postupne.

	Stupeň ohrevu	Celková doba smaženia od zvukového signálu (min.)
<b>Zemiaky</b>		
Pečené zemiaky (zo šúpaných zemiakov)	5	6 - 12
Pečené zemiaky (zo surových zemiakov)	4	15 - 25
Zemiakové placky**	5	2,5 - 3,5
Švajčiarske Rösti	2	50 - 55
Glazované zemiaky	3	15 - 20
<b>Zelenina</b>		
Cesnak, cibuľa	1 - 2	2 - 10
Cuketa, baklažán	3	4 - 12
Paprika, zelená špargľa	3	4 - 15
Dusenie zeleniny s prídanim tuku a bez prídania vody, napr. cuketa, zelená paprika	1	10 - 20
Huby	4	10 - 15
Glazovaná zelenina	3	6 - 10
Smažená cibuľka	3	5 - 10
<b>Zmrazené potraviny</b>		
Rezeň	4	15 - 20
Cordon Bleu*	4	10 - 30
Hydinové prsia*	4	10 - 30
Kuracie nugety	4	10 - 15
Gyros, Kebab	4	10 - 15
Rybie filety, prírodné alebo obalované	3	10 - 20
Rybie prsty	4	8 - 12
Hranolčeky	5	4 - 6
Pokrmý na panvici, napr. zeleninová panvica s kuracím mäsom	3	6 - 10
Jarné závitky	4	10 - 30
Camembert / syr	3	10 - 15
<b>Omáčky</b>		
Paradajková omáčka so zeleninou	1	25 - 35
Bešamelová omáčka	1	10 - 20
Syrová omáčka, napr. z gorgonzoly	1	10 - 20
Redukované omáčky, napr. paradajková omáčka, bolonská omáčka	1	25 - 35
Sladké omáčky, napr. pomarančová omáčka	1	15 - 25
<b>Ostatné</b>		
Camembert / syr	3	7 - 10
Suché hotové pokrmy s prídavkom vody, napr. rezancová panvica	1	5 - 10
Krutóny	3	6 - 10
Mandle / vlašské orechy / píniové jadrá	4	3 - 15
* Niekoľkokrát obrátiť		
** Celková doba prípravy na porciu. Smažte postupne.		

## Postup pre nastavenie

Zvoľte z tabuľky vhodný stupeň ohrevu. Postavte prázdnu panvicu na varnú dosku.

1. Stlačte symbol .
2. Zvoľte varnú zónu. Na ukazovateli varných zón svieti ukazovateľ .



3. V nasledujúcich 10 sekundách vyberte v oblasti nastavenia požadovaný stupeň ohrevu.



Funkcia je aktivovaná. Symbol teploty  bliká, kým sa nedosiahne teplota smaženia. Zaznie signál a symbol teploty prestane blikáť.

4. Hneď ako sa dosiahne teplota smaženia, dajte do panvice najprv olej a následne pokrmy.

**Upozornenie:** Pokrmy obracajte, aby sa nepripálili.

### Vypnutie senzora smaženia

Stlačte symbol  a vyberte varnú zónu. Varná zóna sa vypne a svieti ukazovateľ zvyškového tepla.

## Detská poistka

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

### Aktivácia a deaktivácia detskej poistky

Varná doska musí byť vypnutá.

Aktivácia:

1. Zapnite varnú dosku hlavným vypínačom.
2. Stlačte symbol  počas cca 4 sekúnd. Ukazovateľ  svieti počas 10 sekúnd. Varná doska je zablokovaná.

Deaktivácia:

1. Zapnite varnú dosku hlavným vypínačom.
2. Stlačte symbol  počas cca 4 sekúnd. Blokovanie je zrušené.

### Automatická detská poistka

S touto funkciou sa detská poistka aktivuje automaticky po vypnutí varnej dosky.

### Zapnutie a vypnutie

Informácie o automatickej aktivácii detskej poistky nájdete v príslušnej kapitole → "Základné nastavenie".



## Ochrana pred náhodnou aktiváciou

Ak je varná doska zapnutá, pri utieraní ovládacieho panela môže dôjsť k zmene nastavenia. Aby ste tejto zmene zamedzili, môžete použiť funkciu „Ochrana pred náhodnou aktiváciou“.

**Aktivácia:** Stlačte symbol . Zaznie akustický signál. Ovládací panel je na 35 sekúnd zablokovaný. Môžete utierať ovládací panel bez toho, aby ste zmenili nastavenia.

**Deaktivácia:** Ovládací panel sa odblokuje po uplynutí 35 sekúnd. Pre deaktiváciu tejto funkcie pred týmto časom stlačte symbol .

### Upozornenie

- 30 sekúnd po aktivácii zaznie zvukový signál. To znamená, že funkcia Ochrana pred náhodnou aktiváciou je takmer na konci.
- Tento zámok neuzamyká hlavný vypínač. Varnú dosku môžete kedykoľvek vypnúť.



## Automatické vypnutie varnej zóny

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

Varná zóna prestane hriať. Na displeji varných zón striedavo blikajú  $F$ ,  $B$ , ukazovateľ zostatkového tepla  $h$  alebo  $H$ .

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

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

## Základné nastavenie

Spotrebič ponúka rôzne základné nastavenia.  
Nastavenia môžete prispôsobiť vlastným zvyklostiam.

Ukazovateľ	Funkcia
⌂ 1	<b>Automatická detská poistka</b> 0 Manuálna.* 1 Automatická. 2 Funkcia je deaktivovaná.
⌂ 2	<b>Zvukové signály</b> 0 Potvrdzujúci signál a signál prevádzkovej chyby sú vypnuté. 1 Je zapnutý iba chybový signál. 2 Je zapnutý iba potvrdzovací signál. 3 Všetky zvukové signály sú zapnuté.*
⌂ 3	<b>Ukazovateľ spotreby energie</b> 0 Vypnutý.* 1 Zapnutý.
⌂ 5	<b>Automatické nastavenie doby prípravy pokrmu</b> 00 Vypnuté.* 0 1-99 Čas do automatického vypnutia.
⌂ 6	<b>Dĺžka zvukového signálu minútky pri ukončení činnosti</b> 1 10 sekúnd.* 2 30 sekúnd. 3 1 minúta.
⌂ 7	<b>Funkcia PowerManagement. Obmedzenie celkového výkonu varnej dosky.</b> 0 Vypnutý.* 1 1000 W Minimálny výkon. 1,5 1500 W 2 2000 W. ... 9 alebo 9. Maximálny výkon varnej dosky.
⌂ 12	<b>Test vhodnosti riadu, výsledok procesu varenia</b> 0 Nevhodný 1 Nie je optimálny 2 Vhodný
⌂ 0	<b>Obnovenie nastavenia z výrobného závodu</b> 0 Individuálne nastavenie.* 1 Nastavenie späť na pôvodné hodnoty z výrobného závodu.

\* Nastavenie z výrobného závodu

## Vykonanie základného nastavenia:

Varná doska musí byť vypnutá.

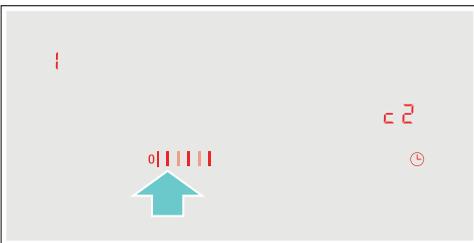
1. Zapnite varnú dosku.
2. Počas desiatich sekúnd stlačte a držte symbol  počas približne 4 sekúnd. Prvé štyri ukazovatele vám poskytnú informácie o spotrebiči. Pre prezeranie jednotlivých ukazovateľov stlačte oblasť nastavenia.

Informácie o spotrebiči	Ukazovateľ
Zoznam zákaznických servisov (KI)	01
Výrobné číslo	Fd
Výrobné číslo 1	95.
Výrobné číslo 2	05

3. Keď sa znovu dotknete symbolu , dostanete sa k základným nastaveniam.  
V ukazovateľoch svieti  a  ako prednastavené hodnoty.



4. Stláčajte opakovane symbol , kým sa na displeji nezobrazí požadovaná funkcia.
5. Potom zvolte požadované nastavenie.



6. Stlačte symbol  a držte ho počas 4 sekúnd.

Nastavenie je uložené.

### Opustenie základného nastavenia

Spotrebič vypnite hlavným vypínačom.



## Ukazovateľ spotreby energie

Táto funkcia vám ukazuje celkové množstvo energie spotrebované vašim spotrebičom pri poslednom použití. Hneď ako sa spotrebič vypne, na displeji sa 10 sekúnd zobrazí spotreba energie v kWh.

Na obrázku si môžete pozrieť príklad zobrazenia spotreby energie 1.08 kWh.



Informácie o aktivácii tejto funkcie nájdete v príslušnej kapitole → "Základné nastavenie".

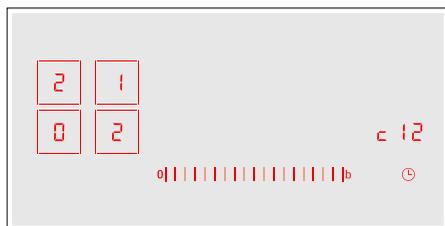
## Test vhodnosti riadu

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

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

1. Studený riad naplňte približne 200 ml vody a umiestnite ho doprostred varnej zóny s priemerom čo najvhodnejším pre dno danej nádoby.
2. Prejdite do hlavného nastavenia a zvolte  $\llcorner$  12.
3. Stlačte oblasť nastavenia. Na displeji varnej zóny sa rozsvieti symbol  $\llcorner$ . Funkcia je teraz aktivovaná.

Po 10 sekundách sa na displeji varnej zóny zobrazí výsledok kvality a rýchlosti procesu prípravy pokrmu.



Skontrolujte výsledok pomocou nasledujúcej tabuľky:

Výsledok	
	Riad nie je vhodný pre varnú zónu a preto sa nezačne zahrievať.*
	Riad vyžaduje dlhší čas na zahriatie, proces úpravy pokrmu preto nie je dostatočne rýchly.*
	Riad sa zahrieva správne a proces úpravy pokrmu je správny.
* Ak je k dispozícii menšia varná zóna, otestujte nádobu ešte raz na menšej varnej zóne.	

Pre opätovnú aktiváciu tejto funkcie stlačte oblasť nastavenia.

### Upozornenie

- Pokiaľ je priemer varnej zóny oveľa menší ako použitý riad, zahrieva sa iba stred hrnca alebo panvice. Pokrmu sa nevaria optimálne.
- Informácie o skúške riadu nájdete v kapitole → „Základné nastavenia“.
- Informácie o druhu, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v kapitole → „Varenie s indukciou“.

## Home Connect

Tento spotrebič umožňuje prístup WLAN, nastavenie je možné poslať prostredníctvom mobilného koncového zariadenia.

Pokiaľ nie je spotrebič pripojený k domácej sieti, funguje ako varná doska bez pripojenia k sieti. Varnú dosku je možné vždy ovládať prostredníctvom ovládacieho paľa.

Dostupnosť funkcie Home Connect je závislá od dostupnosti služieb Home Connect vo vašej krajine. Služby Home Connect nie sú dostupné v každej krajine. Iné informácie nájdete na [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### Upozornenie

- Varné dosky nie sú určené na používanie bez dozoru – proces varenia sa musí sledovať.
- Riadte sa bezpečnostnými pokynmi v tomto návode na použitie a zaistite, aby sa pokyny dodržiavali aj keď obsluhujete spotrebič prostredníctvom aplikácie Home Connect. Riadte sa tiež pokynmi v aplikácii Home Connect → „Dôležité bezpečnostné pokyny“ na strane 5.
- Pomocou aplikácie Home Connect môžete poslať nastavenia do svojho spotrebiča a na spotrebiči ich musíte potvrdiť. Ovládanie spotrebiča zvonku nie je možné.
- Obsluha na spotrebiči má vždy prednosť. V tomto čase nie je obsluha prostredníctvom aplikácie Home Connect možná.

### Nastavenie

Aby ste mohli vykonávať nastavenia pomocou Home Connect, musí byť na vašom mobilnom koncovom zariadení nainštalovaná a nastavená aplikácia Home Connect.

Na to sa riadte priloženými dokumentmi Home Connect.

Pre vykonanie nastavenia postupujte podľa krokov uvedených v aplikácii.

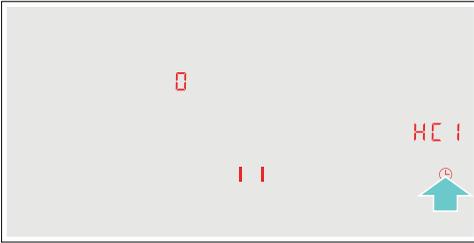
Pre nastavenie musí byť aplikácia otvorená.

### Automatické prihlásenie v domácej sieti

Potrebuje router s funkciou WPS.

Potrebuje prístup k routeru. Pokiaľ ho nemáte, postupujte podľa krokov v „Manuálnom prihlásení do domácej siete“.

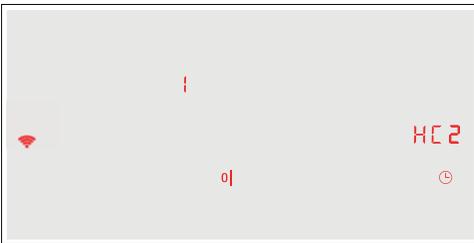
1. Stlačte symbol  počas 4 sekúnd. Zobraza sa informácie o produkte.
2. Stlačte symbol , kým sa nezobrazí nastavenie HC 1.



Na ukazovateli varných zón svieti .

3. V oblasti nastavenia nastavte hodnotu 1. Na ukazovateli varných zón bliká 1 a symbol .
4. Počas 2 minút stlačte tlačidlo WPS na routeri. Varná doska je pripojená k domácej sieti, keď na ukazovateli varnej dosky symbol  už neblinká, ale svieti.

**Upozornenie:** Pokiaľ nie je možné vytvoriť pripojenie, zobrazí sa hodnota 2 „pripojiť manuálne“. Prihláste spotrebič manuálne v domácej sieti alebo znovu spustíte manuálne pripojenie. Spotrebič sa automaticky pokúsi pripojiť k aplikácii, zobrazí sa nastavenie HC 2. V oblasti nastavenia bliká hodnota 1.

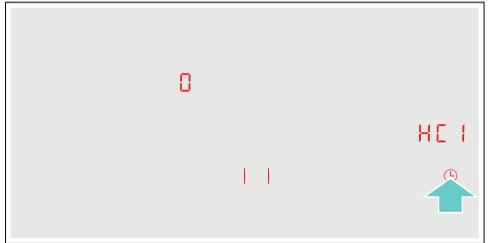


5. Spustíte aplikáciu na mobilnom koncovom zariadení a riadte sa pokynmi pre automatické prihlásenie k sieti.

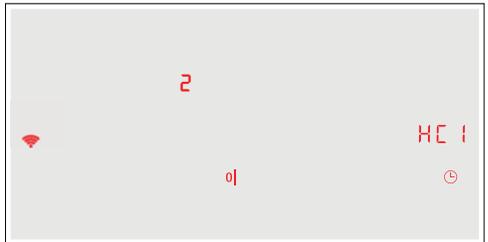
Proces prihlásenia je uzatvorený, keď sa na ukazovateli varných zón zobrazí hodnota .

### Manuálne prihlásenie v domácej sieti

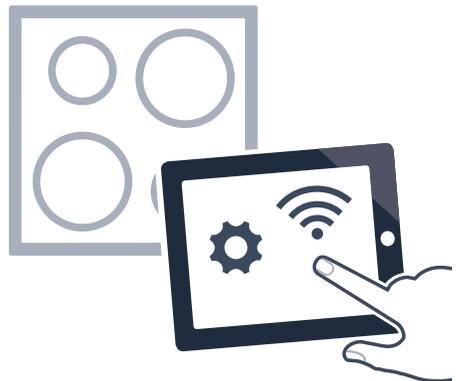
1. Stlačte symbol  počas 4 sekúnd. Zobraza sa informácie o produkte.
2. Stlačte symbol  tak dlho, kým sa nezobrazí nastavenie HC 1. Na ukazovateli varných zón svieti .



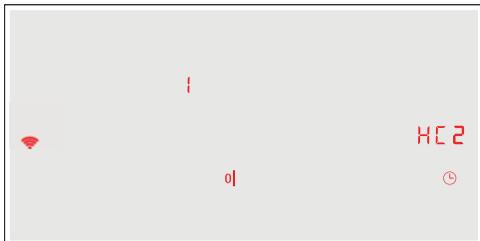
3. V oblasti nastavenia nastavte hodnotu 2. Na ukazovateli varných zón bliká 2 a symbol .



4. Prihláste mobilné koncové zariadenie v sieti varnej dosky pomocou SSID „HomeConnect“ a kľúčom „HomeConnect“.



Varná doska je pripojená k domácej sieti, keď na ukazovateli varnej dosky symbol  už neblíka, ale svieti. Spotrebič sa automaticky pokúsi pripojiť pomocou aplikácie, zobrazí sa nastavenie **HC2**. V oblasti nastavenia blíka hodnota **1**.



- Spustíte aplikáciu na mobilnom koncovom zariadení a riadte sa pokynmi pre manuálne prihlásenie k sieti.

Proces prihlasovania je uzatvorený, keď sa na ukazovateli varných zón zobrazí hodnota .

## Nastavenie Home Connect

Home Connect môžete kedykoľvek prispôbiť svojim požiadavkám.

Pre zobrazenie informácií o sieti a spotrebiči navigujte v základných nastaveniach svojej varnej dosky k nastaveniam Home Connect.

Ukazovateľ	Funkcia
<b>HC 1</b>	<b>Prihlásenie v domácej sieti (WLAN)</b>
	Nepripojené / Zrušiť pripojenie k sieti.
<b>1</b>	Pripojiť automaticky.
<b>2</b>	Pripojiť manuálne.
<b>3</b>	Pripojené.
<b>HC 2</b>	<b>Pripojenie k aplikácii</b>
	Nepripojené.
<b>1</b>	Vytvoriť pripojenie.
<b>HC 3</b>	<b>Pripojenie k WLAN</b>
	Rádiomodul vypnutý.
<b>1</b>	Rádiomodul zapnutý.
<b>HC 4</b>	<b>Nastavenie pomocou aplikácie</b>
	Vypnuté.
<b>1</b>	Zapnuté.*
<b>HC 5</b>	<b>Aktualizácia softvéru</b>
<b>1</b>	Aktualizácia dostupná a pripravená na inštaláciu.
<b>2</b>	Spustenie inštalácie.
<b>HC 6</b>	<b>Vzdialený prístup pre zákaznícky servis</b>
	Nepovolené.
* Základné nastavenia	

Ukazovateľ	Funkcia
<b>1</b>	Povolené.
<b>HC 7</b>	<b>Sila signálu WLAN</b>
	Nepripojené k domácej sieti (WLAN).
<b>1</b>	Sila signálu 1 (zlá)
<b>2</b>	Sila signálu 2 (stredná)
<b>3</b>	Sila signálu 3 (dobrá)
<b>HC 8</b>	<b>Pripojenie k serveru Home Connect</b>
	Nepripojené.
<b>1</b>	Pripojené.
* Základné nastavenia	

## Upozornenie

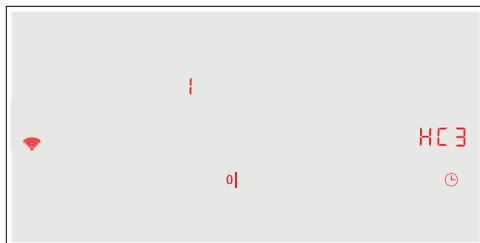
- Nastavenie **HC 2** sa zobrazí iba vtedy, keď je spotrebič pripojený k domácej sieti.
- Nastavenie **HC 3** sa zobrazí iba vtedy, keď spotrebič už bol pripojený k sieti.
- Nastavenie **HC 5** sa zobrazí iba vtedy, keď je k dispozícii aktualizácia.
- Nastavenie **HC 6** sa zobrazí iba vtedy, keď sa zákaznícky servis pokúša pripojiť k spotrebiču. Pridelený prístup môžete potom kedykoľvek ukončiť.
- Nastavenie **HC 7** a **HC 8** sa zobrazí iba vtedy, pokiaľ trvá pripojenie k WLAN.

## Deaktivácia WLAN

Pokiaľ je aktivovaná WLAN, môžete využiť funkciu Home Connect.

**Upozornenie:** V pripojenom prevádzkovom režime potrebuje váš spotrebič max. 2 W.

- Stlačte symbol  počas 4 sekúnd. Zobrazia sa informácie o produkte.
- Stlačte symbol  tak dlho, kým sa nezobrazí nastavenie **HC 3**. Na ukazovateli varných zón svieti **1**.



- V oblasti nastavenia nastavte hodnotu **0**. WLAN je deaktivovaná a na ovládacom poli zhasne symbol .

## Odpojiť od siete

Svoju varnú dosku môžete kedykoľvek odpojiť od siete.

### Upozornenie:

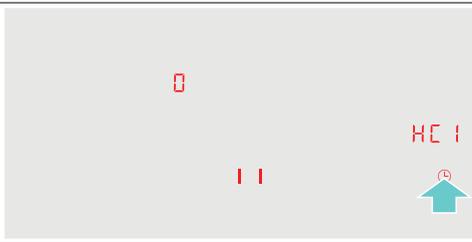
Keď je vaša varná doska odpojená od siete, nie je možná obsluha prostredníctvom Home Connect.

1. Stlačte symbol  počas 4 sekúnd. Zobrazia sa informácie o produkte.
2. Stlačte symbol  tak dlho, kým sa nezobrazí nastavenie HC 1. Na ukazovateli varných zón svieti 3.
3. V oblasti nastavenia nastavte hodnotu 0.

Spotrebič je odpojený od domácej siete a v ovládacom poli zhasne symbol .

### Pripojenie k sieti

1. Stlačte symbol  počas 4 sekúnd. Zobrazia sa informácie o produkte.
2. Stlačte symbol  tak dlho, kým sa nezobrazí nastavenie HC 1. Na ukazovateli varných zón svieti 0.



3. V oblasti nastavenia nastavte hodnotu 1 „Pripojiť automaticky“ alebo hodnotu 2 „Pripojiť manuálne“.
4. Riadte sa podľa pokynov v časti „Automatické prihlásenie do domácej siete“ resp. „Manuálne prihlásenie do domácej siete“.

### Pripojenie k aplikácii

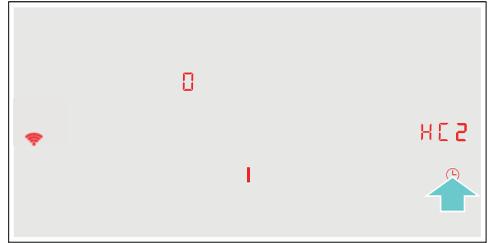
Pokiaľ je na vašom mobilnom koncovom zariadení nainštalovaná aplikácia Home Connect, môžete ju pripojiť k varnej doske.

### Upozornenie

- Spotrebič musí byť pripojený k sieti.
- Aplikácia musí byť otvorená a nastavená.

1. Stlačte symbol  počas 4 sekúnd. Zobrazia sa informácie o produkte.

2. Stlačte symbol  tak dlho, kým sa nezobrazí nastavenie HC 2. Na ukazovateli varných zón svieti 0.



3. V oblasti nastavenia nastavte hodnotu 1.
4. Pre uzatvorenie procesu pripojenia sa riadte podľa pokynov v aplikácii.

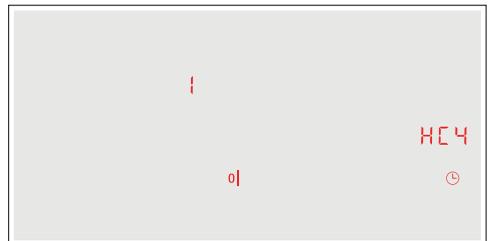
### Nastavenie pomocou aplikácie

S aplikáciou Home Connect môžete pohodlne vstúpiť do základných nastavení svojej varnej dosky a poslať nastavenia pre varné zóny do varnej dosky.

### Upozornenie

- Pre zmenu základných nastavení musí byť varná doska vypnutá.
- Obsluha na spotrebiči má vždy prednosť. V tomto čase nie je obsluha prostredníctvom aplikácie Home Connect možná.
- V stave po dodávke je aktivovaný prenos nastavení.
- Pokiaľ je prenos nastavení deaktivovaný, sú zobrazené výhradne prevádzkové stavy varnej dosky v aplikácii Home Connect.

1. Stlačte symbol  počas 4 sekúnd. Sú zobrazené informácie o produkte.
2. Stlačte symbol  tak dlho, kým sa nezobrazí nastavenie HC 4.
3. Pre aktiváciu prenosu zvolte v oblasti nastavenia hodnotu 1, pre deaktiváciu prenosu zvolte hodnotu 0.



## Potvrdenie nastavení varnej dosky

Po odoslaní nastavení do varnej zóny začne ukazovateľ varných zón blikať. Pre potvrdenie nastavení sa dotknite požadovaného ukazovateľa varnej zóny. Pre odmietnutie nastavení sa dotknite ľubovoľného tlačidla varnej dosky.

## Aktualizácia softvéru

S funkciou Software Update (Aktualizácia softvéru) sa aktualizuje softvér vašej varnej dosky (napr. optimalizácie, odstraňovanie porúch, aktualizácie z dôvodu zabezpečenia). Predpokladom je, že ste registrovaným používateľom Home Connect, máte nainštalovanú aplikáciu na vašom mobilnom koncovom zariadení a ste pripojení k serveru Home Connect.

Hneď ako je dostupná aktualizácia, budete informovaní aplikáciou Home Connect, kde si môžete aktualizáciu prevziať.

Po úspešnom prebratí môžete spustiť inštaláciu prostredníctvom varnej dosky (základné nastavenia, nastavenie **HL5**) alebo prostredníctvom aplikácie Home Connect, pokiaľ sa nachádza vo vašej lokálnej sieti.

Po úspešnej inštalácii budete informovaní prostredníctvom aplikácie Home Connect.

### Upozornenie

- Počas preberania môžete svoju varnú dosku naďalej používať.
- V závislosti od osobných nastavení v aplikácii je možné aktualizáciu softvéru prevziať tiež automaticky.
- V prípade aktualizácií týkajúcich sa zabezpečenia sa odporúča vykonať inštaláciu čo najrýchlejšie.

## Upozornenie na ochranu dát

S prvým pripojením vášho spotrebiča na sieť WLAN prenese váš spotrebič nasledujúce kategórie dát na server Home Connect (prvotná registrácia):

- Jednoznačné označenie spotrebiča (skladá sa z kľúčov a MAC adresy zabudovaného komunikačného modulu Wi-Fi).
- Bezpečnostný certifikát komunikačného modulu Wi-Fi (pre technické zabezpečenie pripojenia).
- Aktuálna verzia softvéru a hardvéru vášho domáceho spotrebiča.
- Stav prípadne uskutočneného resetu na nastavenie z výrobného závodu.

Prvá registrácia je potrebná na prípravu funkcie Home Connect a je nutná až v okamihu, keď chcete prvýkrát používať funkcie Home Connect.

**Upozornenie:** Majte na pamäti, že funkcie Home Connect je možné používať iba v spojení s aplikáciou Home Connect. Informácie o ochrane dát je možné vyvolať v aplikácii Home Connect.

## Vyhlasenie o zhode

Spoločnosť BSH Hausgeräte GmbH týmto vyhlasuje, že spotrebič s funkciou Home Connect spĺňa základné požiadavky a ostatné príslušné ustanovenia smernice 2014/53/EU.

Podrobné vyhlásenie o zhode R&TTE nájdete na internetovej stránke na [www.siemens-home.bsh-group.com/sk](http://www.siemens-home.bsh-group.com/sk) na produktovej stránke svojho produktu pre dodatočnú dokumentáciu.



## Pripojenie odsávača pár

Tento spotrebič môžete pripojiť k odsávaču pár a ovládať tak funkcie odsávača pár prostredníctvom svojej varnej dosky.

Existuje niekoľko možností, ako spotrebiče medzi sebou prepojiť:

### Home Connect

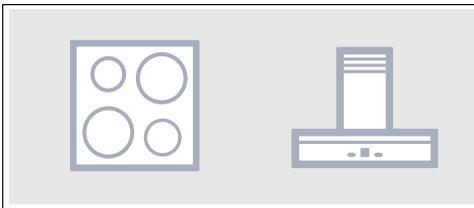
Pokiaľ oba spotrebiče disponujú Home Connect, je možné pripojenie prostredníctvom aplikácie Home Connect.

S týmto cieľom sa riadte priloženými podkladmi k Home Connect.



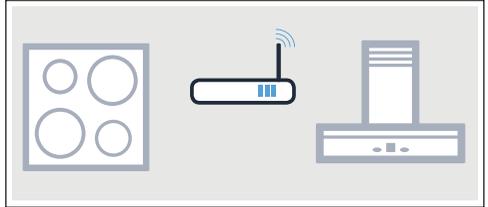
### Priame pripojenie spotrebičov

Keď je spotrebič pripojený priamo k odsávaču pár, už nie je možné pripojenie k domácej sieti. Spotrebič funguje ako varná doska bez sieťového pripojenia. Varnú dosku je možné vždy ovládať cez varnú dosku.



### Pripojenie spotrebičov cez domácu sieť

Pokiaľ sú spotrebiče vzájomne pripojené cez domácu sieť, je možné pre varnú dosku použiť ovládanie odsávača pár aj Home Connect.



### Upozornenie

- Dodržujte bezpečnostné pokyny v návode na použitie vášho odsávača pár a uistite sa, že sa dodržiavajú aj vtedy, keď obsluhujete spotrebič prostredníctvom ovládania odsávača pár z varnej dosky. → „Dôležité bezpečnostné pokyny“ na strane 5
- Obsluha na ovládači pár má vždy prednosť. V tomto čase nie je obsluha prostredníctvom ovládania z varnej dosky možná.
- V pripojenom pohotovostnom režime spotrebováva váš spotrebič max. 2 W.

### Nastavenie

Pre nastavenie pripojenia medzi varnou doskou a odsávačom pár musí byť varná doska zapnutá.

### Priame pripojenie

Uistite sa, že je odsávač pár vypnutý.

Riadte sa kapitolou „Pripojenie varnej dosky“ v návode na použitie vášho odsávača pár.

**Upozornenie:** Pokiaľ svoju varnú dosku pripojíte priamo k odsávaču pár, už nie je možné pripojenie k domácej sieti a Home Connect už nemôžete použiť.

1. Stlačte symbol  počas 4 sekúnd. Zobrazia sa informácie o produkte.
2. Stlačte symbol  tak dlho, kým sa nezobrazí nastavenie . Na ukazovateli varných zón svieti .
3. V oblasti nastavenia nastavte hodnotu . Na ukazovateli varných zón svieti .
4. Počas 2 minút spustíte pripájanie na odsávači pár.

Varná doska je pripojená k odsávaču pár, keď sa na ukazovateli varných zón zobrazí hodnota . Na ovládacom poli varnej dosky sa zobrazia symboly na ovládanie odsávača pár z varnej dosky.

### Pripojenie prostredníctvom domácej siete

Potrebuje router s funkciou WPS.

Potrebuje prístup k vášmu routeru. Pokiaľ ho nemáte, postupujte podľa krokov „Priame pripojenie“.

Na začiatku sa uistíte, že sa odsávač pár nachádza v domácej sieti.

1. Stlačte symbol  počas 4 sekúnd. Zobrazia sa informácie o produkte.
2. Stlačte symbol  tak dlho, kým sa nezobrazí nastavenie . Na ukazovateli varných zón svieti .
3. V oblasti nastavenia nastavte hodnotu . Na ukazovateli varných zón bliká .
4. Pokiaľ spotrebič ešte nebol spojený s domácou sieťou, stlačte na routeri počas 2 minút tlačidlo WPS. Varná doska sa pripojí k odsávaču pár, na ukazovateli varných zón sa zobrazí hodnota .
5. Spustíte pripájanie k odsávaču pár. Proces spojenia je dokončený, keď sa na displeji varnej zóny objaví hodnota . Na ovládacom poli varnej dosky sa zobrazia symboly pre ovládanie odsávača z varnej dosky.

**Upozornenie:** Pripojenie je možné vytvoriť iba vtedy, keď sú oba spotrebiče pripojené k domácej sieti a nachádzajú sa v procese pripájania. Pokiaľ čas na pripojenie pri jednom z oboch spotrebičov už uplynul, spustíte pripájanie znovu (Základné nastavenia, nastavenie .

### Zrušenie pripojenia

Uložené pripojenia k domácej sieti a odsávaču pár môžete kedykoľvek zrušiť.

1. Stlačte symbol  počas 4 sekúnd. Zobrazia sa informácie o produkte.
2. Stlačte symbol  tak dlho, kým sa nezobrazí nastavenie .
3. V oblasti nastavenia nastavte hodnotu .

### Ovládanie odsávača prostredníctvom varnej dosky

V základných nastaveniach svojej varnej dosky môžete nastaviť reakcie svojho odsávača pár v závislosti od zapnutia a vypnutia varnej dosky alebo jednotlivých varných zón. → „Nastavenie ovládania odsávača pár“ na strane 31

Prostredníctvom ovládacieho poľa môžete vykonať ďalšie nastavenia.

#### Nastavenie ventilátora

##### Zapnutie

Stlačte symbol .

##### Nastavenie stupňa ventilátora

Zvoľte stupeň ventilátora.

Môžete zvoliť medzi stupňami 1, 2 a 3. Pre voľbu intenzívnych stupňov stlačte tlačidlo 4 alebo 5 alebo stlačte tlačidlo b tak dlho, kým nie je nastavený požadovaný stupeň.

##### Vypnutie

Zvoľte stupeň ventilátora 0.

#### Nastavenie automatickej prevádzky

##### Zapnutie

Stlačte symbol  tak dlho, kým sa na ovládacom poli nezobrazí symbol .

Ventilátor sa spustí automaticky pri výskyte pár.

##### Vypnutie

Stlačte symbol  tak dlho, kým nezhasne symbol , alebo nastavte iný stupeň ventilátora.

#### Nastavenie osvetlenia odsávača

Svetlo na odsávači pár môžete zapnúť a vypnúť prostredníctvom ovládacieho poľa varnej dosky.

Stlačte symbol .

## Nastavenie ovládania odsávača pár

Ovládanie odsávača pár z varnej dosky môžete kedykoľvek prispôsobiť svojim požiadavkám.

Ukazovateľ	Funkcia
<b>c 16</b>	<b>Pripojenie varnej dosky – odsávača pár</b>
0	Nepripojené / Zrušiť pripojenie.
1	Spustiť pripojenie.
2	Pripojené k domácej sieti (WLAN).
3	Pripojené k odsávaču pár.
<b>c 18</b>	<b>Automatické spustenie ventilátora</b>
0	Vypnuté. Odsávač sa musí v prípade potreby zapnúť manuálne.
1	Zapnuté s automatickým režimom.* Odsávač sa zapne pri zapnutí jednej varnej zóny v automatickom režime.
2	Zapnuté s manuálnym režimom. Odsávač sa zapne pri zapnutí jednej varnej zóny s intenzívnym stupňom.
<b>c 20</b>	<b>Dobeh ventilátora</b>
0	Ventilátor sa vypne s varnou doskou.
1	Zapnuté s automatickým režimom.*
2	Zapnuté so štandardným dobehom ventilátora.
3	Bez zmeny nastavenia.
<b>c 21</b>	<b>Automatické zapnutie osvetlenia</b>
0	Vypnuté.
1	Zapnuté.* Pri zapnutí varnej zóny sa osvetlenie automaticky zapne.
<b>c 22</b>	<b>Automatické vypnutie osvetlenia</b>
0	Vypnuté.
1	Zapnuté. Pri vypnutí varnej zóny sa osvetlenie automaticky vypne.

\* Základné nastavenia

**Upozornenie:** Nastavenie **c 18**, **c 20**, **c 21** a **c 22** sa zobrazí iba vtedy, keď je spotrebič pripojený k odsávaču pár.

## Čistenie spotrebiča

Vhodné čistiace prostriedky a prostriedky pre starostlivosť si môžete zakúpiť v našom zákaznickom servise.

### Varná doska

#### Čistenie

Varnú dosku po každom použití očistite. Zabráňte tak pripalovaniu zvyškov potravín. Varnú dosku čistite iba po zhasnutí ukazovateľa zostatkového tepla.

Varnú dosku očistite navlhčenou handričkou a vysušte mäkkou utierkou, aby ste zabránili tvorbe vodného kameňa.

Používajte iba čistiace prostriedky vhodné pre tento typ varnej dosky. Postupujte podľa pokynov výrobcov na obaloch výrobkov.

Nikdy nepoužívajte:

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

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

Vhodnú škrabku na sklo môžete zakúpiť i v našom zákaznickom servise.

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

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

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

### Rám varnej dosky

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

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

## Často kladené otázky

### Pri použití spotřebiča

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

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

#### Prečo blikajú ukazovatele a počujem zvukový signál?

Odstáňte z ovládacieho panela všetky tekutiny alebo zvyšky potravín. Odstáňte z ovládacieho panela všetky predmety.  
Pokyny na deaktiváciu zvukového signálu nájdete v kapitole → *"Základné nastavenie"*.

### Zvuky

#### Prečo spotrebič pri varení vydáva zvuky?

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

#### Možné zvuky:

##### Bzučivý zvuk podobný transformátoru:

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

##### Tichý pískavý zvuk:

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

##### Praskavý zvuk:

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

##### Vysoké pískavé zvuky:

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

##### Zvuk ventilátora:

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

### Riad

#### Ktoré typy riadu môžem použiť s indukčnou varnou doskou?

Informácie o type riadu vhodného na indukčné varenie nájdete v príslušnej kapitole → *"Indukčné varenie"*.

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

Nie je zapnutá varná zóna, na ktorej je postavený riad.  
Uistite sa, že je príslušná varná zóna zapnutá.  
Nádoba je pre zapnutú varnú zónu príliš malá a nehodí sa na indukciu.  
Informácie o druhu, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v kapitole → „Varenie s indukciou“

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

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

## Čistenie

### Ako mám varnú dosku vyčistiť?

Najlepší výsledok čistenia získate pri použití špeciálneho čistiaceho prostriedku na sklokeramické povrchy. Neodporúčame vám používať drsné alebo abrazívne čistiace prostriedky, ani čistiace prostriedky na umývačky riadu (koncentráty) alebo drôtenky. Ďalšie informácie o čistení a starostlivosti o váš spotrebič nájdete v príslušnej kapitole → "Čistenie spotrebiča".

## ? Čo robiť v prípade poruchy?

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

Ukazovateľ	Možná príčina	Riešenie
Nesvieti žiadny ukazovateľ.	Došlo k výpadku elektrickej energie.  Spotrebič nie je pripojený v súlade s elektrickou schémou. Porucha elektroniky.	Použite iné elektrické zariadenie, aby ste skontrolovali, či v elektrickom obvode nedošlo ku skratu.  Uistite sa, že je spotrebič pripojený v súlade s elektrickou schémou.  Ak nebudete schopní opraviť poruchu svojpomocne, kontaktujte, prosím, náš zákaznícky servis.
Ukazovatele blikajú.	Ovládací panel je vlhký alebo na ňom spočíva nejaký predmet.	Osušte ovládací panel alebo predmet odstráňte.
Na displeji varných zón bliká ukazovateľ—.	Došlo k poruche elektroniky.	Pre vzatie poruchy na vedomie prikryte ovládací panel rukou.
F2	Došlo k prehriatiu elektroniky a príslušná varná zóna sa vypala.	Vyčkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne. Potom stlačte na varnej doske akýkoľvek symbol.
F4	Došlo k prehriatiu elektroniky a všetky varné zóny sa vyplli.	
F5 + stupeň ohrevu a zvukový signál	V oblasti ovládacieho panela sa nachádza horúca nádoba. Hrozí, že dôjde k prehriatiu elektroniky.	Odstráňte z povrchu nádobu. Ukazovateľ poruchy na displeji zakrátko zhasne. Môžete pokračovať vo varení.
F5 a zvukový signál.	V oblasti ovládacieho panela sa nachádza horúca nádoba. Z dôvodu ochrany elektroniky sa varná zóna vypne.	Odstráňte nádobu. Vyčkajte niekoľko sekúnd. Stlačte akúkoľvek kontrolku. Po zhasnutí ukazovateľa môžete pokračovať vo varení.
F1 / F6	Došlo k prehriatiu varnej zóny a tá sa vypala z dôvodu ochrany pracovného povrchu.	Vyčkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne, potom varnú zónu znovu zapnite.
F8	Varná zóna bola v prevádzke dlhý čas bez prerušenia.	Bola aktivovaná funkcia automatického vypnutia spotrebiča. Vid' príslušná kapitola.
E9000 E90 10	Došlo k poruche na zdrojovom napätí; mimo bežného prevádzkového rozpätia.	Kontaktujte vášho dodávateľa elektrickej energie.
U400	Varná doska nie je riadne zapojená.	Odpojte spotrebič od elektrickej siete. Uistite sa, že je spotrebič pripojený v súlade s elektrickou schémou.
dE	Je aktivovaný režim Demo.	Odpojte varnú dosku od elektrickej siete. Počkajte 30 sekúnd a potom ju znovu zapnite. V nasledujúcich 3 minútach sa dotknite ľubovoľnej ovládacej plochy. Režim demo je deaktivovaný.

Na ovládací panel nekladte horúce nádoby.

### 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.

## Zákaznícký servis

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

### E-Nr. a FD

Pri kontakte so zákazníckym servisom uveďte, prosím, označenie produktu (E-Nr.) a výrobné číslo (FD). Tieto údaje nájdete na typovom štítku, ktorý sa nachádza:

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

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

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

Spoliehajte sa na profesionalitu výrobcu vášho spotrebiča. Tak si môžete byť istí, že vaša oprava bude vykonaná školenými servisnými technikmi, ktorí majú k dispozícii originálne náhradné diely práve pre vaše spotrebiče.

## Skúšobné pokrmy

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

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

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

Skúšobné pokrmy	Riad	Stupeň ohrevu	Predhriatie Doba prípravy pokrmu (min:sek)	Po- krievka	Varenie Stupeň ohrevu	Po- krievka
<b>Rozpustená čokoláda</b> Čokoládová poleva (napr. značka Dr. Oetker, tmavá čokoláda 55 % kaka, 150 g)	Hlboký hrniec Ø 16 cm	-	-	-	1.5	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	1.5	Áno
Množstvo: 800 g	Hrnec, Ø 22 cm	9	2:30 (bez miešania)	Áno	1.5	Áno
Šošovicová polievka z plechovky, napr. šošovica s klobásami Erasco. Počiatočná teplota 20 °C						
Množstvo: 500 g	Hrnec, Ø 16 cm	9	cca 1:30 (premiešajte po cca 1 minúte)	Áno	1.5	Áno
Množstvo: 1 kg	Hrnec, Ø 22 cm	9	cca 2:30 (premiešajte po cca 1 minúte)	Áno	1.5	Áno
<b>Príprava bešamelu</b> Teplota mlieka: 7°C Prísady: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a štipka soli.						
1. Rozpustíte maslo, vmiešajte múku a sol' a zmes zahrejte.	Hlboký hrniec, Ø 16 cm	2	cca 6:00	Nie	-	-
2. Pridajte do zmesi mlieko a za neustáleho miešania uveďte do varu.		7	cca 6:30	Nie	-	-
3. Hneď ako sa bešamel začne variť, ponechajte omáčku na varnej zóne ďalšie dve minúty a neustále ju miešajte.		-	-	-	2	Nie
*Recept je v súlade s DIN 44550						
**Recept je v súlade s DIN EN 60350-2						

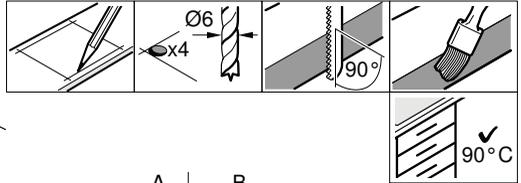
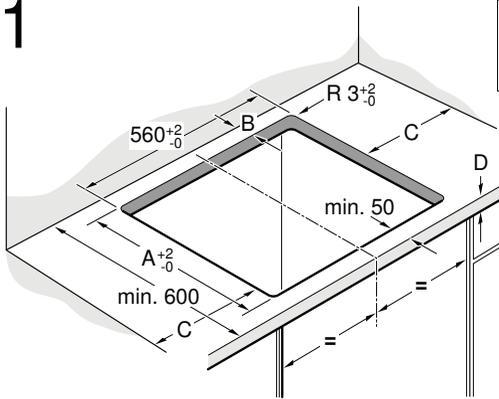
Skúšobné pokrmy	Riad	Stupeň ohrevu	Predhriatie Doba prípravy pokrmu (min:sek)	Po- krievka	Varenie Stupeň ohrevu	Po- krievka
<b>Príprava mliečnej ryže</b>						
Mliečna ryža, príprava s pokrievkou Teplota mlieka: 7 °C Zahrejte mlieko, kým nezačne peniť. Nastavte požadovaný stupeň ohrevu a pridajte do mlieka ryžu, cukor a soľ. Doba prípravy vrátane predhriatia je cca 45 minút.						
Prísady: 190 g krátkozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Hrnec Ø 16 cm	8.5	cca 5:30	Nie	3 (premiešajte po cca 10 minútach)	Áno
Prísady: 250 g krátkozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Hrnec Ø 22 cm	8.5	cca 5:30	Nie	3 (premiešajte po cca 10 minútach)	Áno
Mliečna ryža, príprava bez pokrievky Teplota mlieka: 7 °C Pridajte do mlieka všetky prísady a za neustáleho miešania zmes zahrejte. Hneď ako mlieko dosiahne teplotu cca 90° C, zvolte odporúčaný stupeň ohrevu a ponechajte pomaly variť na nízky stupeň ohrevu počas cca 50 minút.						
Prísady: 190 g krátkozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Hrnec Ø 16 cm	8.5	cca 5:30	Nie	3	Nie
Prísady: 250 g krátkozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Hrnec Ø 22 cm	8.5	cca 5:30	Nie	2.5	Nie
<b>Príprava ryže*</b>						
Teplota vody: 20°C						
Prísady: 125 g krátkozrnnej ryže, 300 g vody a štipka soli	Hrnec Ø 16 cm	9	cca 2:30	Áno	2	Áno
Prísady: 250 g krátkozrnnej ryže, 600 g vody a štipka soli	Hrnec Ø 22 cm	9	cca 2:30	Áno	2.5	Áno
<b>Bravčové karé</b>						
Počiatková teplota karé: 7 °C						
Množstvo: 3 kusy karé (celková hmotnosť cca 300 g, hrúbka 1 cm) a 15ml slnečnicového oleja	Panvica na smaženie, Ø 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
<b>Príprava palacínok**</b>						
Množstvo: 55 ml cesta na každú palacinku	Panvica na smaženie, Ø 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
<b>Smažené zemiakové hranolčeky</b>						
Množstvo: 1,8 l slnečnicového oleja, na porciu: 200 g mrazených hranolčekov (napr. značka McCain 123 Original fries)	Hrnec Ø 22 cm	9	Kým teplota oleja nedosiahne 180 °C.	Nie	9	Nie
* Recept je v súlade s DIN 44550						
** Recept je v súlade s DIN EN 60350-2						



## sk Montážny návod



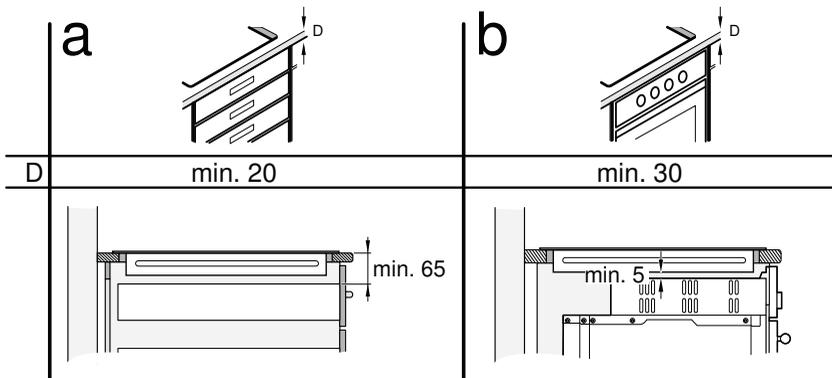
1



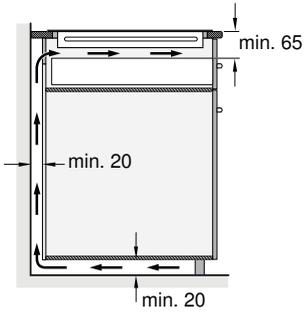
A	B
490	min. 60
500	min. 50

C = min. 40

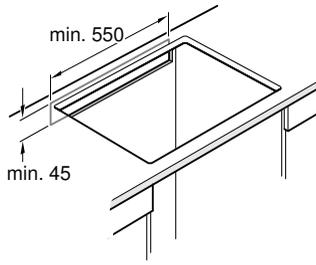
2



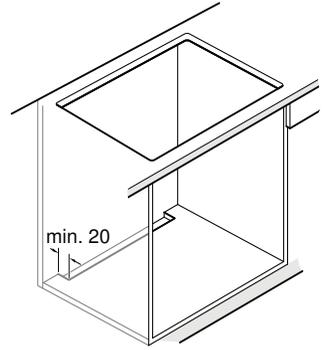
# 3a



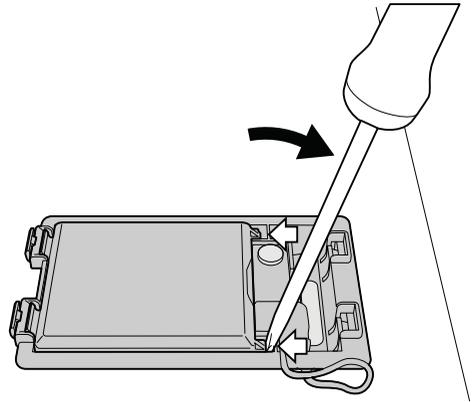
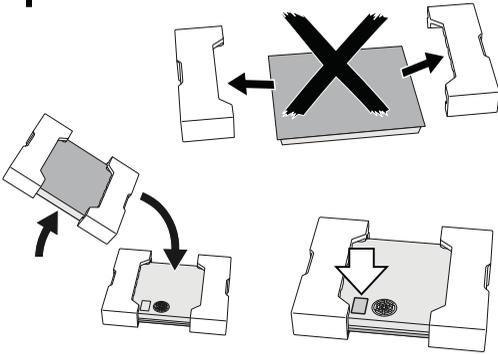
# 3b



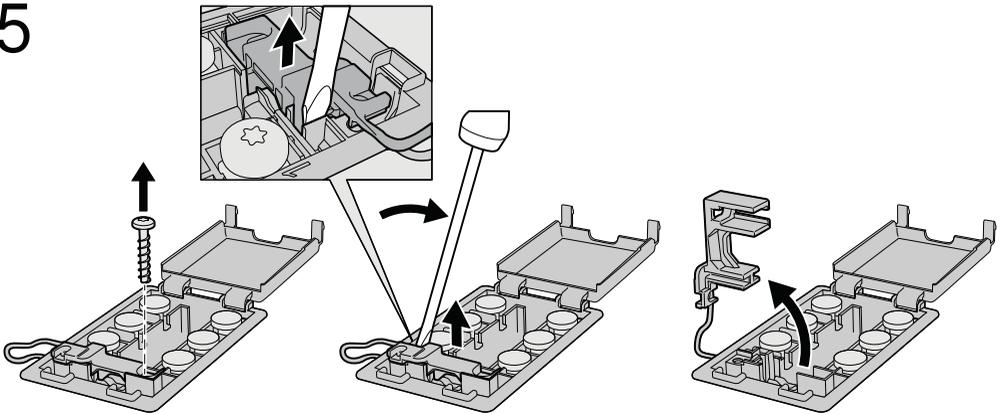
# 3c



# 4

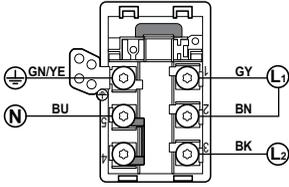


# 5

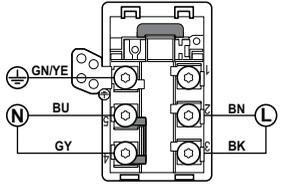


# 6

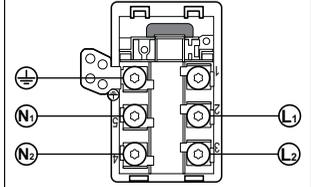
220-240V/380-415V 3N~



220-240V 1N~

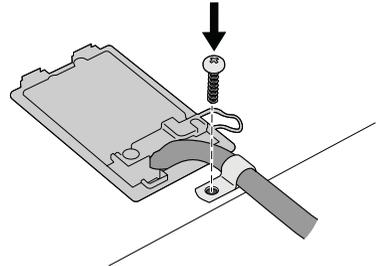
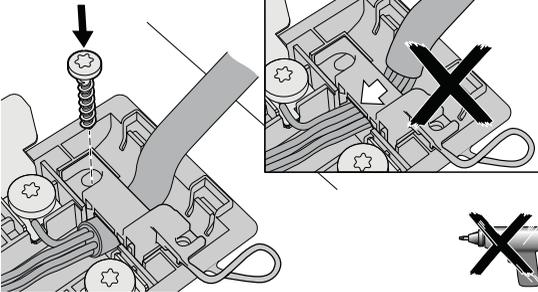


220-240V/380-415V 2L/2N~

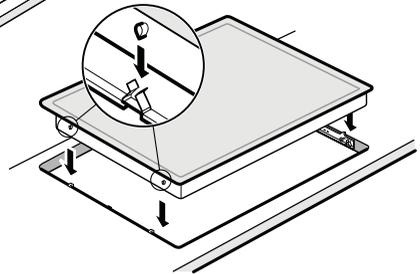
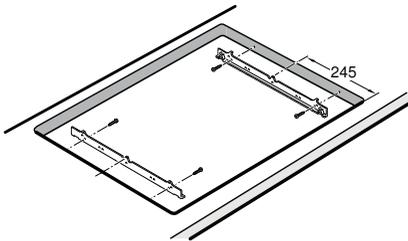
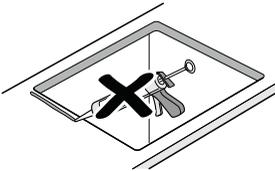
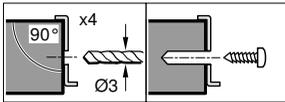


# 7a

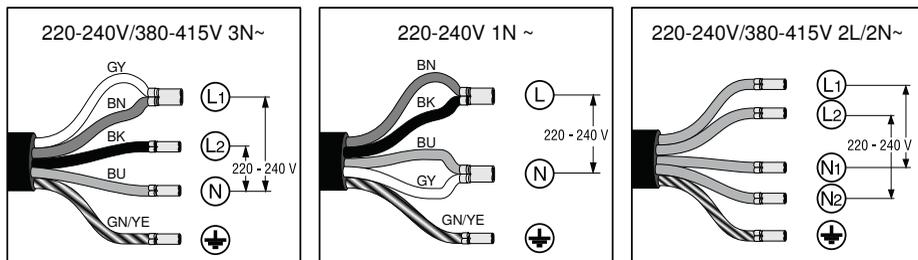
# 7b



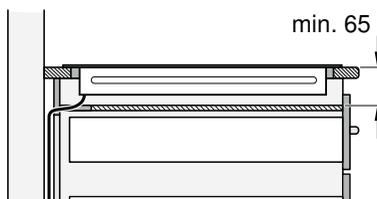
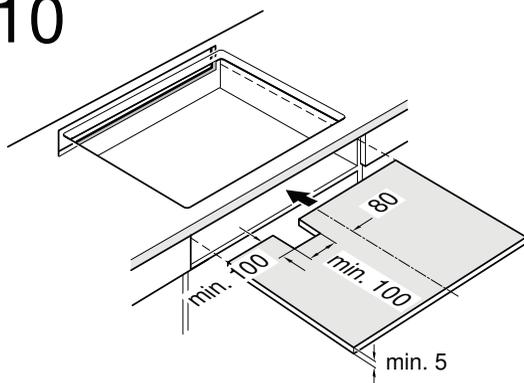
# 8



9



10



sk

## 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.

Po inštalácii spotrebiča dbajte na to, aby používateľ nemal prístup k elektrickým súčiastkam.

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 na pevno a prípojka 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 prípojkou.

Výrobca nezodpovedá za poruchy alebo možné škody, ktoré vznikli v dôsledku chybnej elektrickej inštalácie.

**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 práčky.

**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:** Neodborná vstavba, napojenie alebo chybná montáž vedú k strate záruky.

**Upozornenie:** Všetky práce vykonané na vnútražisku 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:** Zaobstarajte ich žiaruvzdorným materiálom.

### Zabudovanie nad zásuvku, Obrázok 2a

Pracovná doska: musí byť hrubá minimálne 20 mm.

Vzdialenosť medzi hornou oblasťou police a spodnou oblasťou zásuvky musí byť 65 mm.

#### Upozornenie:

Ak kovové predmety v zásuvke dosahujú vysoké teploty z dôvodu cirkulácie vzduchu pri ventilácii varnej zóny, použite drevenú medzifahlú podporu; toto platí aj ak v zásuvke uchováate drobné ostré kovové predmety, ako napríklad ihlice na špízy (**Obrázok 10**).

Pod varnou doskou je nainštalovaný ventilátor. Ak nie je nainštalovaná medzifahlá podpera, v zásuvke nie je možné uchovávať drobné alebo ostré predmety, papier ani kuchynské utierky. Skladovanie týchto predmetov v zásuvke môže brániť chladeniu spotrebiča alebo poškodiť ventilátor z dôvodu nasatia predmetu. Medzi obsahom zásuvky a vstupným bodom pre ventilátor musí byť vzdialenosť najmenej s veľkosťou 2 cm.

### 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**).

#### 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

#### Upozornenie

- Keď je pripojenie uskutočnené podľa schémy zapojenia 2L/2N ~ 2Na, 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 ulahčilo uzavretie.

7. Keď sa sieťový kábel prekrýva so zásuvkou, kábel upevnite priloženými káblovými páskami na dolnú stranu varného panela (**Obrázok 7b**).

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

#### Vloženie varnej dosky, Obrázok 8

1. Pripevnite prídržné koľajnice.

- Pokiaľ sú prídržné koľajnice už pripevnené, odstráňte ich a pripevnite nové.
- Pri dlaždícových pracovných doskách použite spodné závitové vrtne otvory.
- Pri pracovných doskách z kameňa koľajnice prilepte (na to použite tepelne odolné lepidlo vhodné na lepenie kovu a kameňa).

2. Zasuňte spotrebič do niky na zabudovanie.

- Sieťový kábel nepriškripnite a nevedte cez ostré rohy
- Pri zabudovaní nad rúru vedte vedenie na zadných rohoch rúry k prípojnej zásuvke. Vedenie musí byť nainštalované tak, aby sa nedotýkalo horúcich miest varnej dosky alebo rúry.
- Pri dlaždícových pracovných doskách: Škály utesnite silikónovým kaučúkom.

#### Pripojenie spotrebiča, Obrázok 9

- Napätie: Pozri typový štítok.
- 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 skrútiť a odstrániť izolácia na použitie svorky, ktorá spája dva káble.

**Upozornenie:** Skontrolujte, 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 skontrolujte pripojenie káblov.

#### Demontáž spotrebiča

Odpojte spotrebič od elektrickej siete.

Zatlačte zospodu proti varnej doske a varnú dosku vyberte.

#### Pozor!

Škody na spotrebiči! Nepokúšajte sa vybrať varnú dosku vytiahnutím zhora.



# SIEMENS

Navoď na obsluhu  
Ďalšie informácie nájdete v rozsiahlom  
návode na obsluhu pre vašu dosku  
v odseku „Senzor smaženia“. Pozornosť si  
predtým berite do úvahy.

### Jednoduché a rýchle

## Senzor smaženia

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

### Metóda

- D) Posavte prázdnu panvicu na varnú zónu.
- U) Stlačte symbol .
- W) Zvoľte varnú zónu. Na ukazovateľi varnej zóny sa rozsvieti .
- V) Zvoľte požadované nastavenie smaženia. Symbol sa rozsvieti, hneď ako voda alebo olej dosiahne zodpovedajúcu teplotu. Potom začne signál. Symbol prestane blikať a svetlí.
- W) Po zaznení signálu tonu nájdite do panvice olej a spusťte smaženie.

<b>Verná mizka</b> 1	<b>Nízka</b> 2	<b>Stredná – nízka</b> 3	<b>Stredná – vysoká</b> 4	<b>Vysoká</b> 5
Priprava a konzervácia omáčok, dusenie zeleniny alebo smaženie na extra nízkej teplote s omáčkou masla alebo margarínu.	Smaženie na extra nízkej teplote s parníkom odbovom oleji, masle alebo margarínu, napr. omietky.	Smaženie rýb a hubových pokrmov, napr. ľahkých alebo klobás.	Smaženie steakov, medúzu alebo well done, hlboko zmrznutých, obalovaných a jemných pokrmov, napr. pečie, čerstvé vajlá a zelenina.	Smaženie pokrmov pri vysokej teplote, napr. steak rare, zemiakové placky a hlboko zamrazené hranolčeky.



9001068990

DE: FS\_Sm\_UspFrieder\_9001068990\_DE\_Printed 1

SK



V tabuľke je uvedené, aký stupeň ohrevu je pro daný pokrm vhodný. Doba prípravy sa ráta podľa druhu, hmotnosti, tloušťky a kvality potravín. Nastavený stupeň ohrevu sa líši podľa použitej panvice. Predchádzajúce príkazové panvice, po zaznení signálu tonu nájdite olej a voľte suroviny.

<b>Maso</b>		
Bezne, prirodne alebo odfarované	4	6-10
Filet	4	6-10
Kač * Kardon bleu, Vedeňský, rezeň *	3	6-10, 15
Steak, rare (čilly 3 cm)	4	6-8
Steak, medium alebo well done (čilly 3 cm)	5	8-12
Steak, medium alebo well done (čilly 3 cm)	4	6-12
Hľadánoh prasa (šifra 2 cm) *	3	10-20
Parily, spečené alebo z ovocí *	3	8-20
Hranolky, Frieselby, fadilyf	3	8-20
Sarada pečenia	2	6-20
Rezdú gyros	4	7-12
Mäso maso	4	6-10
Slanina	2	5-8
Rýb, pečené, ceľk, napr. gstruň	3	10-20
Rýbace file, prirodne alebo odfarované	3-4	10-20
Krevey, ľahke krevey	4	4-8
<b>Pokrm</b>		
Palatinčy **	5	-
Omietky **	2	3-6
Voľkice, ošá	2-4	2-6
Miesané, vajčká	2	4-9
Třianec	3	10-15
Francúzsky toast **	3	4-8
Opiečané zemiaky	5	6-12
Opiečané zemiaky zo surových zemiakov	4	15-25
Zemlinčok	5	2,5-3,5
Zemlinčok hladký **	5	50-55
Sovrascie Rosty	3	15-20
Glasované zemiaky	3	15-20
<b>Zelenina</b>		
Cesnak, chudba	1-2	2-10
Cuketa, baklažán	3	4-12
Paprika, zelená šparpa	3	4-15
Dusená zelenina na oleji, napr. cuketa, zelená paprika	1	10-20
Huby	4	10-15
Glasovaná zelenina	3	6-10
Bezne	4	15-20
Kardon bleu * Lyhované prasa	4	10-30
Kurač, mäsny	4	10-30
Gyros, kebab	4	10-15
Rýbace file, prirodne alebo odfarované	3	5-10
Rýbace prsty	4	8-12
Hranolčeky	5	4-16
Pokrm z panvice, napr. zeleninová panvica s kuracím masom	3	6-10
Jarné zaväry	4	10-30
Camembert/šyr	3	10-15
Paradizová omáčka so zeleninou	1	25-35
Bastimelová omáčka	1	10-20
Syrová omáčka, napr. z gorgonzoly	1	10-20
Redukované omáčky, napr. paradizová omáčka, bololská omáčka	1	25-35
Šťavnaté omáčky, napr. pomarančová	1	15-25
<b>Ostatné</b>		
Camembert / šyr	3	7-10
Suché hotové pokrm s prídavkom vody, napr. rezačová panvica	1	5-10
Krutóny	3	6-10
Mandle / vlašské orechy / piniové jačká	4	3-15

\* Niekoľkokrát obrátiť / \*\* Celková doba prípravy na porciu. Smažte postupne.

09.06.15 16:08

Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť	Symbol	Hodnota	Jednotka
Značka		SIEMENS	
Identifikácia modelu		EH675LFV1E	
Typ varnej dosky		elektrická	
Počet zón alebo plôch na varenie		4	
Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne)		indukcia	
V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm			
Ľavá predná	∅	18	cm
Ľavá zadná	∅	28/18	cm
Pravá predná	∅	14,5	cm
Pravá zadná	∅	21	cm
V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm			
Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg			
Ľavá predná		170,0	Wh/kg
Ľavá zadná		170,0	Wh/kg
Pravá predná		170,0	Wh/kg
Pravá zadná		170,0	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg		170,0	Wh/kg

Tabuľka povinných informácií pre domácnosť: (V zmysle 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.

