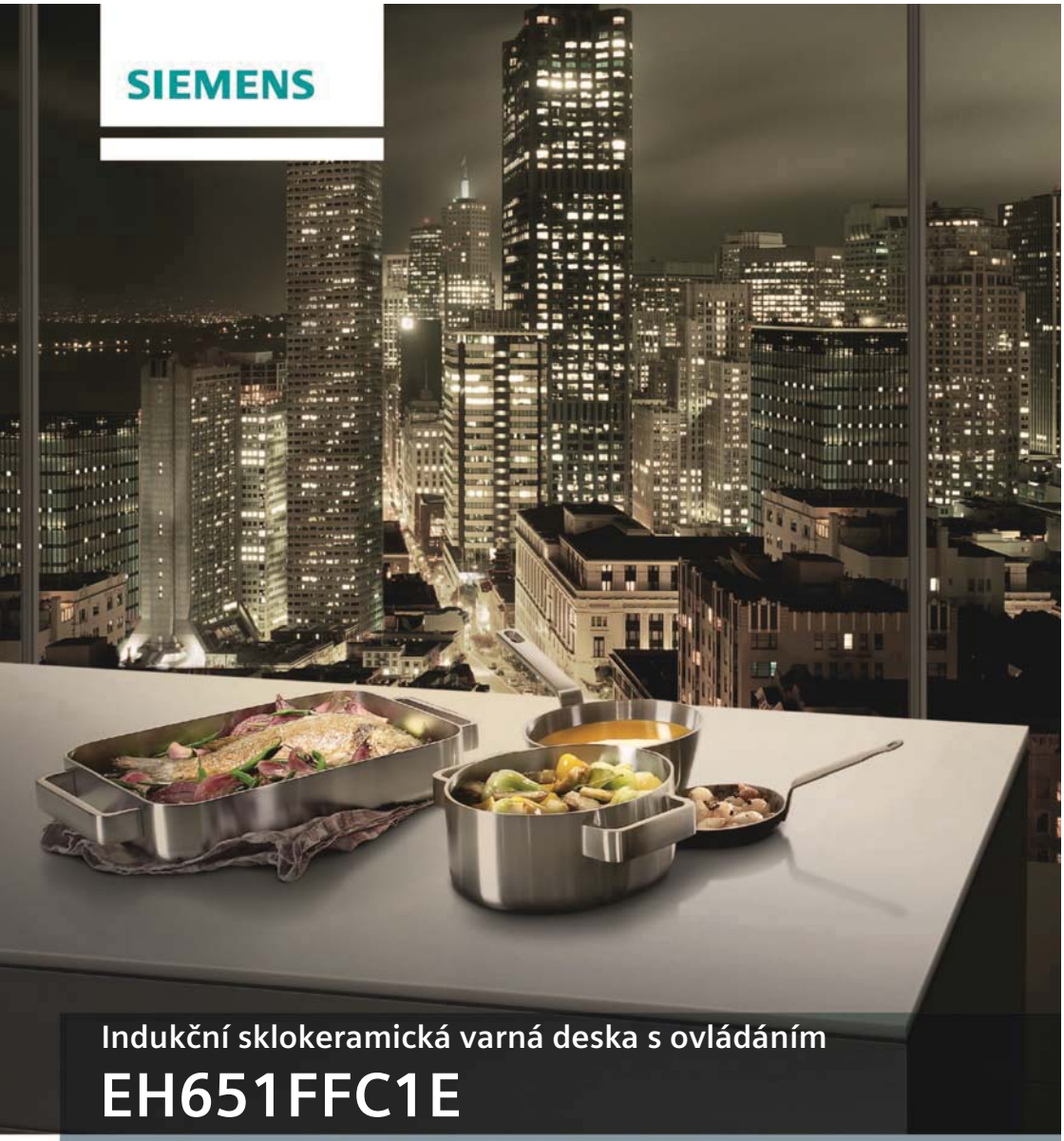
SIEMENS



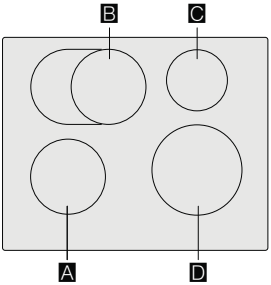
Indukční sklokeramická varná deska s ovládáním

EH651FFC1E

www.siemens-home.com/cz

cz Návod k použití

4 242003 697542



			9*	b*
A	Ø 18		1.800 W	3.100 W
B	Ø 18/28		1.800 W	3.100 W
			2.000 W	3.700 W
C	Ø 14,5		1.400 W	2.200 W
D	Ø 21		2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Ø = cm

Obsah

Použití podle určení 4

Důležité bezpečnostní pokyny 5

Příčiny poškození 6
Přehled 6

Ochrana životního prostředí 7
Tipy na úsporu energie 7
Ekologická likvidace přístroje 7

Indukční vaření 7
Výhody indukčního vaření 7
Nádobí 7

Seznámení se s přístrojem 9
Ovládací panel 9
Varné zóny 9
Ukazatel zbytkového tepla 10

Obsluha přístroje 10
Zapnutí a vypnutí varné desky 10
Nastavení varné zóny 10
Doporučení šéfkuchaře 11

Časové funkce 13
Nastavení doby přípravy pokrmu 13
Budík 13

Funkce PowerBoost 14
Aktivace 14
Deaktivace 14

Senzor smažení 14
Výhody při smažení 14
Pánve vhodné pro senzor smažení 14
Stupeň ohřevu 15
Tabulka 15
Způsob nastavení 17

Dětská pojistka 17
Aktivace a deaktivace dětské pojistky 17
Automatická dětská pojistka 17

Ochrana před náhodnou aktivací 18

Automatické vypnutí varné zóny 18

Základní nastavení 19
Provedení základního nastavení 20

Ukazatel spotřeby energie 20

Test vhodnosti nádobí 21

Čištění přístroje 21
Varná deska 21
Rám varné desky 21

Často kladené dotazy 22

Co dělat v případě poruchy? 23

Zákaznický servis 24
Označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD) 24

Zkušební pokrmy 25

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

Použití podle určení

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

Po sejmutí obalových materiálů přístroj zkontrolujte. Jestliže byl přístroj při přepravě poškozen, nepřipojujte jej k síti, kontaktujte naše oddělení technické podpory s písemným oznámením o způsobené škodě. V opačném případě přijdete o právo na jakoukoliv náhradu škody.

Přístroj musí být nainstalován podle pokynů k instalaci.

Přístroj je určený pouze k použití v domácnosti. Používejte přístroj výhradně k přípravě pokrmů a nápojů. Během použití je třeba na přístroj dohlížet, a to i v případě krátkého použití. Používejte přístroj pouze v uzavřených prostorách.

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

Přístroj nezakrývejte. Obalový materiál může způsobit nehody z důvodu přehřátí přístroje, vznícení nebo roztříštění.

Nepoužívejte ochranu před náhodným použitím dětmi, jež není doporučena výrobcem varné desky. Tato ochrana by mohla způsobit úraz.

Přístroj 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 přístroj používat pouze pod dohledem odpovědné osoby, anebo pokud byly odpovědnou osobou poučeny a pochopily rizika, která z použití mohou vyplývat.

Děti si s přístrojem nebo v jeho blízkosti nesmí hrát. Děti starší 8 let mohou přístroj čistit nebo provádět jeho obecnou údržbu pouze pod dozorem odpovědné osoby.

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

Během použití na přístroj vždy dohlížejte. I krátké použití přístroje musí být nepřetržitě monitorováno.

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

Důležité bezpečnostní pokyny

⚠ Varování - Nebezpečí požáru!

- Horký olej a tuk se může snadno vznítit. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. V případě vzplanutí oleje či tuku oheň nikdy nehaste vodou. Vypněte varnou zónu. Uhaste opatrně plameny pomocí pokličky, protipožární deky nebo podobného nástroje.
- Varné zóny jsou velmi horké. Nikdy neumisťujte na varnou desku hořlavé nebo výbušné předměty. Na varné desce žádné předměty neskladujte.
- Přístroj se velmi zahřívá. Neskladujte v zásuvkách přímo pod varnou deskou výbušné předměty nebo spreje.
- Varná deska se automaticky vypne a nelze ji znovu použít. Později se může znovu samovolně zapnout. Vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.

⚠ Varování - Nebezpečí popálení!

- Varné zóny a jejich rámy (konkrétně případné okolí varné desky) se velmi zahřívají. Nikdy se rozpálených povrchů nedotýkejte. Udržujte děti mimo dosah přístroje.
- Varná zóna se zahřeje, displej však nesvítí. Vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.
- Kovové předměty na varné desce se velmi rychle zahřejí. Na varnou desku nikdy nepokládejte kovové předměty (například nože, vidličky, lžíce, poklice).
- Po každém použití varnou desku vypněte hlavním vypínačem. Nečekejte, až se po odstranění hrnce z varné zóny varná deska automaticky vypne.

⚠ Varování - Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy nebo výměnu síťového kabelu smějí provádět jen servisní technici vyškolení výrobcem. V případě vady přístroje jej vypněte a odpojte od hlavního vedení nebo vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.
- Nepoužívejte vysokotlaké čističe nebo parní čističe, mohou vést k úrazu elektrickým proudem.
- Vadný přístroj může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný přístroj nikdy nezapínejte. Odpojte přístroj od hlavního vedení nebo vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.
- Praskliny ve sklokeramice mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Odpojte přístroj od hlavního vedení nebo vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.

⚠ Varování - Nebezpečí poruchy!

Varná deska je vybavena větrákem ve spodní části. Jestliže je pod varnou deskou zásuvka, neměly by v ní být skladovány drobné předměty nebo papír. Mohlo by dojít k poškození těchto předmětů větrákem nebo by mohlo dojít k jejich vtažení do větráku. Mezi obsahem zásuvky a přívodem větráku by měla být mezera alespoň 2 cm.

⚠ Varování - Nebezpečí úrazu!

- Při vaření ve vodní lázni by mohlo dojít k roztříštění varné nádoby či varné desky z důvodu přehřátí. Varná nádoba ve vodní lázni se nesmí přímo dotýkat dna hrnce naplněného vodou. Používejte pouze nádobí odolné proti vysokým teplotám.
- Jestliže se mezi pánvemi a varnou zónou nachází tekutina, pánve mohou "vyletět vzhůru". Vždy udržujte varné zóny i dna pánví v suchu.

Příčiny poškození

Varování!

- Drsné povrchy dna pánví mohou varnou desku poškrábat.
- Nenechávejte na varné zóně prázdné hrnce ani pánve. Mohlo by dojít k poškození.
- Na ovládací panel, na displej ani na okraje varných zón 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 fólií na varnou desku se nedoporučuje.

Přehled

V následující tabulce naleznete nejčastější příčiny poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Skvrny	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 poškrábat.	Zkontrolujte nádobí.
Zabarvení	Nevhodný čisticí prostředek.	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro tento typ varné desky.
	Oděrky na nádobí.	Při přemisťování hrnců a pánví je zdvihejte.
Odlupování	Cukr, potraviny s vysokým obsahem cukru.	Připálené jídlo neprodleně odstraňte pomocí škrabky na sklo.

Ochrana životního prostředí

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

Tipy na úsporu energie

- Vždy používejte pro každou nádobu správnou poklici. Při vaření bez použití poklice spotřebujete mnohem více energie. Používejte skleněnou poklici, budete tak mít lepší viditelnost bez potřeby zdvihat poklici.
- Používejte nádobys rovným 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 potravin 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 vysoký stupeň ohřevu se plýtvá energií.

Ekologická likvidace přístroje

Likvidujte obalové materiály ekologickým způsobem.



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

Indukční vaření

Výhody indukčního vaření

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

- Při vaření a smažení ušetříte čas.
- Ušetříte energii.
- Péče o přístroj pro Vás bude snadnější. Rozlité pokrmy se nebudou tak rychle připalovat.
- Ovládání teploty a bezpečnost - varná deska zvyšuje a snižuje teplotu, jakmile její uživatel změní nastavení. Indukční varná zóna přestane hřát, jakmile dojde k odstranění nádobí ze zóny, aniž by předem došlo k jejímu vypnutí.

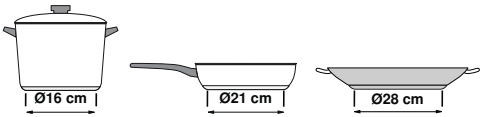
Nádobí

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

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

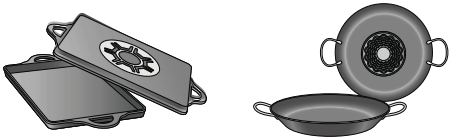
Nahlédněte do kapitoly ⟶ *„Test vhodnosti nádobí“*, abyste zjistili, zda je nádobí vhodné.

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

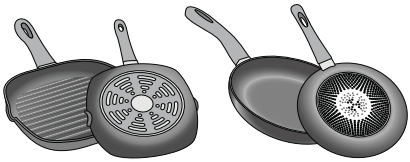


Některé indukční nádobí nemá celou plochu dna z feromagnetického materiálu:

- 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, která není feromagnetická, 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 nádobí

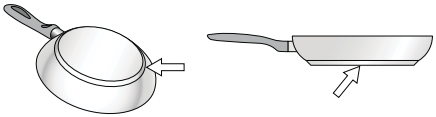
Nikdy nepoužívejte rozptylovače tepla nebo varné nádoby vyrobené z:

- 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 distribuují teplo, jako jsou například nerezové nádoby s trojvrstvým dnem, ušetříte čas i energii.

Používejte nádobí s rovným dnem; jestliže dno nádoby není rovné, může dojít k poškození tepelného zdroje.



Chybějící nádoba nebo její nevhodná velikost

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

Prázdné nádoby nebo nádoby s tenkým dnem

Nezahřívejte prázdné nádoby ani nádoby s tenkým dnem. Vaše varná deska je vybavena interním bezpečnostním systémem.
Prázdná nádoba se však může zahřát tak rychle, že přístroj nestihne zareagovat a nádoba se tak zahřeje na velmi vysokou teplotu. Dno nádoby by se mohlo roztavit a poškodit tak skleněný povrch varné desky. V takovém případě se nádoby nedotýkejte a varnou zónu vypněte. Pokud nebude po vychladnutí fungovat, kontaktujte zákaznický servis.

Rozpoznání nádoby

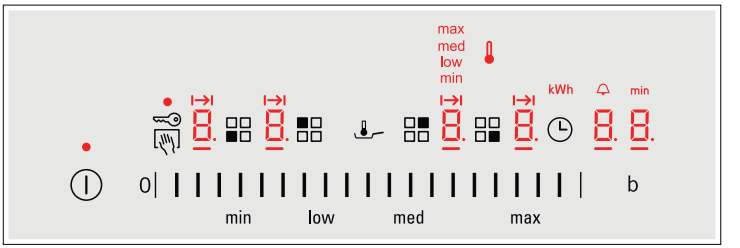
Každá varná zóna má nižší limit pro rozpoznání nádoby. Ten je závislý na průměru feromagnetické oblasti daného nádobí a na materiálu, z něhož je dno vyrobeno. Z tohoto důvodu byste vždy měli používat varnou zónu, která nejlépe souhlasí s průměrem dna varné nádoby.

Seznámení se s přístrojem

Informace o rozměrech a výkonu jednotlivých

varných zón viz ⟶ *Strana 2.*

Ovládací panel



Ovládací panel	
⏻	Hlavní vypínač
▦	Volba varné zóny
0 |||||||||||	Pole nastavení
b	Funkce PowerBoost
🌡	Senzor smažení
min, **low**, **med**, **max**	Nastavení teploty
✋	Ochrana před náhodnou aktivací
🔒	Dětská pojistka
◷	Časové funkce

Ukazatele	
0	Provozní stav
1-9	Stupně ohřevu
00	Časové funkce
H/h	Zbytkové teplo
b	Funkce PowerBoost
A	Senzor smažení
🌡	Snímač teploty smažení
min, **low**, **med**, **max**	Nastavení teploty
|→|	Nastavení teploty smažení
🔔	Budík
min	Ukazatel času
kWh	Spotřeba energie

Ovládací panel

Dotknutím se symbolu aktivujete příslušnou funkci.

Upozornění: Ovládací panel vždy udržujte v čistotě a suchu. Vlhkost může bránit přístroji v řádné funkci.

Varné zóny

Varné zóny		
◯	Jednoduchá varná zóna	Použijte varné nádobí vhodné velikosti.
⊂⊃	Varná zóna na pekáč	Varná zóna se automaticky připojí, pokud použijete varné nádobí, jehož dno svou velikostí odpovídá vnější zóně.
Použijte pouze nádobí vhodné pro indukční vaření, viz odstavec ⟶ *„Indukční vaření“*.		

Ukazatel zbytkového tepla

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

Na ukazateli se zobrazují následující informace v závislosti na množství zbytkového tepla:

- Ukazatel H: Vysoká teplota
- Ukazatel h: Nízká teplota

Pokud během vaření odstraníte z varné zóny nádobí, ukazatel zbytkového tepla a ukazatel zvoleného stupně 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 přístroje

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.
Pro zapnutí: stiskněte symbol ⏻. Zazní zvukový signál. Rozsvítí se ukazatel vedle hlavního vypínače a ukazatele varných zón 0. Varná deska je připravena k použití.

Pro vypnutí: stiskněte ⏻, dokud ukazatel nezhasne. Všechny varné zóny jsou vypnuty.
Ukazatel zbytkového tepla svítí, dokud varné zóny dostatečně nevychladnou.

Upozornění

- Varná deska se automaticky vypne, pokud jsou všechny varné zóny vypnuty na více než 20 vteřin.
- Zvolené nastavení je uchováno po dobu 4 vteřin poté, co je varná deska vypnuta. Jestliže ji během této doby znovu zapnete, varná deska bude pokračovat ve funkci s původním nastavením.

Nastavení varné zóny

V oblasti nastavení můžete zvolit požadovaný stupeň ohřevu.

Stupeň ohřevu 1 = nejnižší výkon

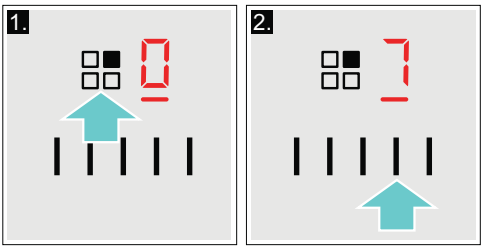
Stupeň ohřevu 9 = nejvyšší výkon

Každý stupeň ohřevu má jeden mezistupeň. Ten je označen bodem.

Volba varné zóny a stupně vaření

Varná deska musí být zapnutá.

1. Stiskněte symbol ⊞ požadované varné zóny. Na ukazateli varné zóny se rozsvítí _ .
2. Poté nastavte požadovaný stupeň ohřevu.



Stupeň ohřevu je nastavený.

Změna stupně ohřevu

Zvolte varnou zónu a poté nastavte požadovaný stupeň ohřevu.

Vypnutí varné zóny

Zvolte varnou zónu a stiskněte symbol + nebo −, dokud se nerozsvítí symbol ⏍.

Varná zóna se sama vypne a zapne se ukazatel zbytkového tepla.

Upozornění

- Jestliže se na varné zóně nenachází žádná nádoba, bliká ukazatel zvoleného stupně ohřevu. Po určité době se varná zóna vypne.
- Jestliže je na varnou zónu umístěna varná nádoba před zapnutím varné desky, bude nádoba rozpoznána během 20 vteřin od zapnutí hlavního vypínače a varná zóna bude zvolena automaticky. Jakmile přístroj rozpozná nádobu, zvolte během 20 vteřin stupeň ohřevu, jinak se varná zóna sama vypne.
  Jestliže je na varné desce umístěna více než jedna nádoba, bude při zapnutí rozpoznána pouze jedna nádoba.

Doporučení šéfkuchaře

Doporučení

- Při ohřevu protlaků, krémových polévek a hustých omáček pokrmy občas promíchejte.
- Pro předehřátí 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 budík.
- Pro zdravější výsledek vaření by se z oleje nemělo kouřit.
- Potraviny smažte v malých, po sobě jdoucích porcích.
- Nádobí se při vaření může velmi zahřívat. Doporučujeme Vám používat ochranné kuchyňské chňapky.
- Doporučení na energeticky úsporné vaření naleznete v kapitole ⟶ *"Ochrana životního prostředí"*.

Tabulka vaření

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

	Stupeň ohřevu	Doba přípravy pokrmu (min.)
Rozehřívání		
Čokoládová poleva	1 - 1.	-
Máslo, med, želatina	1 - 2	-
Ohřev a udržování teploty		
Eintopf (hustá polévka) např. čočková	1. - 2	-
Mléko*	1. - 2.	-
Ohřev klobás ve vodě*	3 - 4	-
Rozmrazování a ohřev		
Špenát, mražený	3 - 4	15 - 25
Guláš, mražený	3 - 4	30 - 40
Mírné vaření		
Bramborové knedlíky*	4. - 5.	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Bílé omáčky, např. bešamel	1 - 2	3 - 6
Šlehané omáčky, např. francouzská, holandská	3 - 4	8 - 12

* Bez pokličky
** Několikrát obrátit

	Stupeň ohřevu	Doba přípravy pokrmu (min.)
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (s dvakrát větší dávkou vody)	2 - 3	15 - 30
Mléčná rýže	2 - 3	30 - 40
Neloupané vařené brambory	4 - 5	25 - 30
Vařené brambory	4 - 5	15 - 25
Těstoviny, nudle*	6 - 7	6 - 10
Eintopf (hustá polévka), polévky	3. - 4.	15 - 60
Zelenina	2. - 3.	10 - 20
Mražená zelenina	3. - 4.	7 - 20
Vaření v tlakovém hrnci	4. - 5.	-
Dušení		
Rolády	4 - 5	50 - 60
Pečeně v hrnci	4 - 5	60 - 100
Guláš	3 - 4	50 - 60
Pečení/smažení s malým množstvím oleje*		
Řízky, přírodní nebo obalované	6 - 7	6 - 10
Řízky, mražené	6 - 7	8 - 12
Kotlety, přírodní nebo obalované**	6 - 7	8 - 12
Steak (tloušťka 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Prsa z drůbeže (tloušťka 2 cm)***	5 - 6	10 - 20
Prsa z drůbeže, mražená***	5 - 6	10 - 30
Hamburgery, masové kuličky (tloušťka 3 cm)**	4. - 5.	30 - 40
Ryby a rybí filety, přírodní	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybí filety, obalované	6 - 7	8 - 20
Ryby, obalované a mražené, např. rybí prsty,	6 - 7	8 - 12
Krevety, tygří krevety	7 - 8	4 - 10
Restovaná zelenina a houby	7 - 8	10 - 20
Orestovaná zelenina s masem po asijsku	7 - 8	15 - 20
Mražené pokrmy, např. pečené pokrmy	6 - 7	6 - 10
Palačinky (smažené po sobě)	6 - 7	-
Omelety (smažené po sobě)	3. - 4.	3 - 6
Volská oka	5 - 6	3 - 6
Fritování* (150-200 g na porci v 1-2 l oleje, smažené porce)		
Mražené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety	8 - 9	-
Krokety, mražené	7 - 8	-
Maso, např. kuřecí kousky	6 - 7	-
Ryby, obalované nebo v těstíčku	6 - 7	-
Zelenina, houby, obalované nebo v těstíčku	6 - 7	-
Drobné smažené pokrmy, např. koblihy, ovoce v těstíčku	4 - 5	-

* Bez pokličky
**Několikrát obrátit

Časové funkce

Vaše varná deska má k dispozici dvě časové funkce:

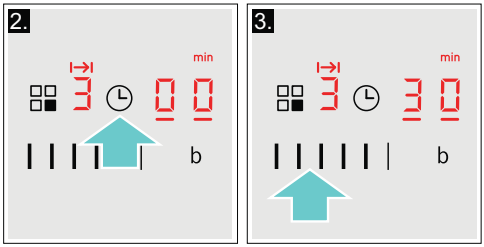
- Nastavení doby přípravy pokrmu
- Budík

Nastavení doby přípravy pokrmu

Varná deska se po uběhnutí nastaveného času automaticky vypne.

Způsob nastavení:

1. Zvolte varnou zónu a požadovaný stupeň ohřevu.
2. Stiskněte symbol ◷.
   Na ukazateli varné zóny se rozsvítí |→|.
   Na ukazateli časovače se rozsvítí 00.
3. Během následujících 10 vteřin nastavte požadovanou dobu přípravy pokrmu. Směrem zleva doprava je možné přednastavit 1, 2, 3 ... až 10 minut.



Po několika vteřinách začne běžet čas.

Upozornění: Pro všechny varné zóny můžete automaticky nastavit stejnou dobu přípravy pokrmu. Nastavená doba běží pro každou varnou zónu nezávisle na sobě. Informace k automatickému programování doby přípravy pokrmu naleznete v odstavci → *"Základní nastavení"*.

Automatické nastavení

Pokud v oblasti nastavení stisknete 1 až 5, doba úpravy pokrmu se sníží o jednu minutu.

Pokud v oblasti nastavení stisknete 6 až 10, doba úpravy pokrmu se zvýší o jednu minutu.

Změna nebo zrušení nastaveného času

Zvolte varnou zónu a poté stiskněte symbol ◷.

Změňte dobu přípravy pokrmu nebo ji nastavte na 00, aby došlo ke zrušení naprogramované doby přípravy pokrmu.

Po uplynutí nastaveného času

Varná zóna se vypne. Zazní zvukový signál. Na ukazateli časovače se na 10 vteřin rozsvítí 00.

Stiskněte symbol ◷. Ukazatele zhasnou a zvukový signál utichne.

Upozornění

- Při nastavení doby přípravy pokrmu pro více varných zón se na časovém ukazateli vždy zobrazí údaj pro zvolenou varnou zónu.
- Dobu přípravy pokrmu lze nastavit až v délce 99 minut.

Budík

Budík můžete nastavit na dobu trvání až 99 minut.

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

Nastavení budíku

1. Tiskněte symbol ◷, dokud nezhasnou ukazatele 🔔.
   Na ukazateli budíku se rozsvítí 00.
2. Nastavte požadovaný čas. Po několika vteřinách začne běžet čas.

Změna nebo zrušení nastaveného času

Stiskněte tolikrát symbol ◷, dokud nezhasnou ukazatele 🔔. Změňte čas nebo ho nastavte na 00.

Po uplynutí nastaveného času

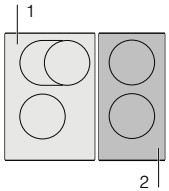
Zazní zvukový signál. Na ukazateli budíku se rozsvítí 00 a 🔔. Po 10 vteřinách ukazatele zhasnou.

Stiskněte symbol ◷ a ukazatele se předčasně vypnou a zvukový signál utichne.

Funkce PowerBoost

Funkce PowerBoost Vám umožní ohřát velké množství vody rychleji než za použití nastavení stupně ohřevu 9.

Tuto funkci lze pro varnou zónu vždy aktivovat, pokud není zrovna používána pro jinou varnou zónu ze stejné skupiny (viz obrázek). V opačném případě bude na displeji pro danou varnou zónu blikat symbol b a 9, stupeň ohřevu 9 bude posléze nastaven automa bez aktivace této funkce.



Aktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol b.
   Na displeji se rozsvítí symbol b.

Funkce je aktivována.

Deaktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol b.
   Symbol b na displeji 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.

Senzor smažení

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

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

Výhody při smažení

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

Upozornění

- Používejte vždy varné nádobí, které nebylo předtím zahřáté.
- Použijte olej nebo tuk vhodný na smažení. Pokud použijete máslo, margarín, přírodní olivový olej nebo vepřové sádlo, nastavte stupeň teploty na **min**.
- Nikdy nezahřívejte prázdnou pánev nebo pánev s pokrmem bez dohledu.

Pánve vhodné pro senzor smažení

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

- HEZ390210 Pánev o průměru l5 cm.
- HEZ390220 Pánev o průměru l9 cm.
- HEZ390230 Pánev o průměru 21 cm.
- HEZ390250 Pánev o průměru 28 cm.

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

Upozornění

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

Nastavení teploty

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

Tabulka

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

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

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

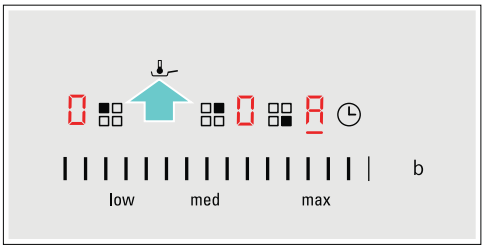
	Stupeň ohřevu	Celková doba smažení po zaznění signálního tónu (min.)
Brambory		
Opečené brambory (z brambor vařených ve slupce)	max	6 - 12
Opečené brambory (ze syrových brambor)	střední	15 - 25
Bramboráky**	max	2,5 - 3,5
Glazované brambory	nízký	15 - 20
Zelenina		
Česnek, cibule	min	2 - 10
Cuketa, lilek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

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

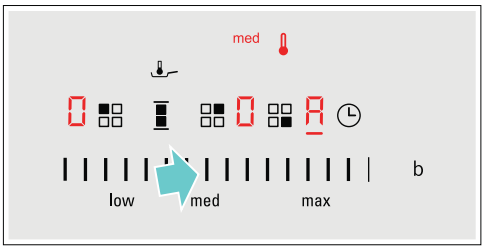
Způsob nastavení

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

1. Zvolte varnou zónu. Stiskněte symbol .
   Na ukazateli varné zóny se rozsvítí A.



2. Během následujících10 vteřin nastavte požadovaný stupeň ohřevu.



Funkce je aktivována.
Dokud nebude dosaženo teploty na smažení, tak bliká symbol teploty . Zazní signál a zhasne symbol teploty.

Upozornění:

- Pokrm otáčejte, aby se nepřipekl.
- Pro zobrazení ukazatele teploty a teplotního stupně musíte zvolit varnou zónu.

Vypnutí senzoru smažení

Zvolte varnou zónu a v nastavení zvolte .
Funkce je deaktivována.

Dětská pojistka

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

Aktivace a deaktivace dětské pojistky

Varná deska by měla být vypnuta.

Pro aktivaci: stiskněte symbol po dobu cca 4 vteřin. Ukazatel vedle symbolu se na 10 vteřin rozsvítí. Dojde k zablokování varné desky.

Pro deaktivaci: stiskněte symbol po dobu cca 4 vteřin. Funkce je nyní deaktivována.

Automatická dětská pojistka

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

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

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

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

Upozornění

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

Automatické vypnutí varné zóny

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

Varná deska přestane hřát. Na displeji varných zón střídavě blikají symboly F, 8 nebo ukazatele zbytkového tepla h, H.

Po stisknutí jakéhokoliv symbolu se displej vypne. Varné zóny 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

Tento přístroj disponuje nejrůznějšími možnostmi základního nastavení. Nastavení můžete přizpůsobit Vašim individuálním potřebám.

Ukazatel	Funkce
c 1	**Automatická dětská pojistka.** 0 Manuální*. 1 Automatická. 2 Funkce je deaktivována.
c2	**Zvukové signály.** 0 Potvrzovací signál a signál chybné obsluhy je vypnutý. 1 Signál chybné obsluhy je zapnutý. 2 Potvrzovací signál je zapnutý. 3 Jsou zapnuté všechny zvukový signály.*
c3	**Ukazatel spotřeby energie.** 0 Vypnutý.* 1 Zapnutý.
c5	**Automatické nastavení doby přípravy pokrmu.** 00 Vypnuté.* 0 1-99 Automaticky odpočítávaný čas.
c6	**Délka zvukového signálu budíku při ukončení činnosti.** 1 10 vteřin.* 2 30 vteřin. 3 1 minuta.
c7	**Funkce Power Management. Omezení celkového výkonu varné desky.** 0 Vypnuté.* 1 1000 W, minimální výkon . 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 nebo 9. maximální výkon varné desky.
c9	**Doba zvolená pro varnou zónu.** 0 Neomezený: Zůstává vybrána naposledy nastavená varná zóna.* 1 Omezený: Varná zóna zůstává vybrána jen po několik vteřin.
c 12	**Varné nádobí, kontrola výsledku přípravy pokrmu.** 0 Není vhodné. 1 Není optimální. 2 Vhodné.
c0	**Obnovení nastavení z výroby.** 0 Individuální nastavení.* 1 Obnovení nastavení z výroby.

*Nastavení z výroby

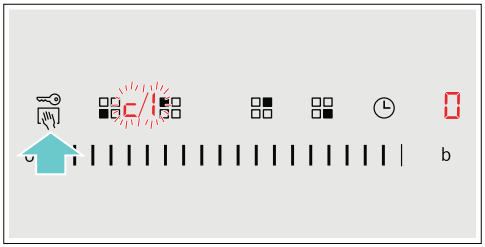
Provedení základního nastavení:

Varná deska musí být vypnutá.

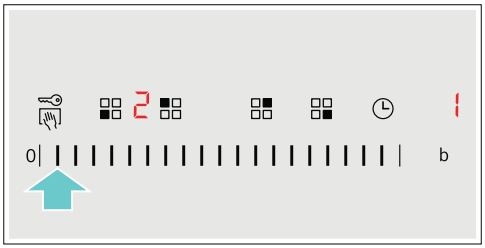
1. Zapněte varnou desku.
2. Během následujících 10 vteřin stiskněte na cca 4 vteřiny symbol ⊸.
   První čtyři hlášení jsou informace o výrobku. Stiskněte oblast pro nastavení, abyste mohli vidět jednotlivé ukazatele.

Informace o výrobku	Ukazatel
Ukazatel pro zákaznický servis (ASSI)	01
Výrobní číslo	Fd
Výrobní číslo 1	95.
Výrobní číslo 2	05

3. Pokud znovu stisknete symbol ⊸, dostanete se do nabídky základních nastavení.
   Na ukazatelích bliká střídavě c a 1 a rozsvítí se 0 jako předvolba.



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



6. Stiskněte minimálně na 4 vteřiny symbol ⊸.

Nastavení se uloží.

Vypnutí základního nastavení

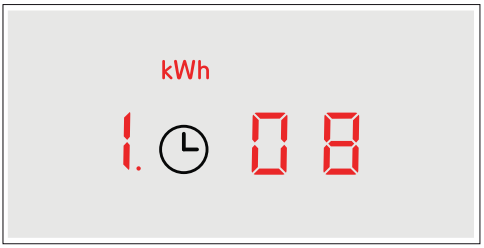
Přístroj vypněte hlavním vypínačem.

Ukazatel spotřeby energie

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

Po vypnutí se na 10 vteřin zobrazí spotřeba v kWh.

Na obrázku naleznete příklad se spotřebou ve výši 1.08 kWh.



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

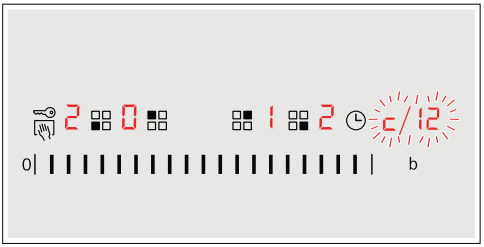
Test vhodnosti nádobí

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

Výsledkem je referenční hodnota závisející na vlastnostech nádobí a používané varné zóně.

1. Doprostřed varné zóny s průměrem co nejvhodnějším pro dno dané nádoby umístěte studenou nádobu obsahující 200 ml vody.
2. Přejděte do hlavního nastavení a zvolte c 12.
3. Stiskněte symbol + nebo −. Na displeji varné zóny bliká symbol −.
   Funkce je aktivována.

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



Porovnejte výsledek s následující tabulkou:

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

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

Pro opětovnou aktivaci této funkce stiskněte oblast pro provádění nastavení.

Upozornění

- Pokud je použitá varná zóna mnohem menší než průměr varného nádobí, zahřeje se pravděpodobně jen střed nádobí a výsledek nebude nejlepší nebo uspokojivý.
- Informace o této funkci naleznete v kapitole → *„Základní nastavení"*.
- Informace o druhu, velikosti a umístění varného nádobí naleznete v kapitole → *„Indukční vaření"*.

Čištění přístroje

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

Varná deska

Čištění

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

Varnou desku očistěte navlhčeným hadříkem a vysušte. Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro tento typ varné desky. Postupujte dle pokynů výrobců na obalech výrobků.

Nikdy nepoužívejte:

- Nezředěný prostředek na mytí nádobí
- Čisticí prostředky do myček nádobí
- 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: Nepoužívejte žádné čisticí prostředky, dokud je varná deska horká, tím mohou vzniknout skvrny. Ujistěte se, že jste odstranili všechny zbytky čisticího prostředku.

Rám varné desky

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

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

Často kladené dotazy

Při použití přístroje

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

Dětská pojistka je aktivována.
Informace o této funkci naleznete v kapitole ⟶ *"Dětská pojistka"*.

Proč blikají displeje a slyším zvukový signál?

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

Zvuky

Proč přístroj při vaření vydává zvuky?

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

Možné zvuky:

Bzučivý zvuk podobný transformátoru:

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

Tichý pískavý zvuk:

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

Praskavý zvuk:

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

Vysoké pískavé zvuky:

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

Zvuk větráku:

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

Nádobí

Které typy nádobí mohu použít s indukční varnou deskou?

Informace o typu nádobí vhodném 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.
Zkontrolujte, zda jste zapnuli správnou varnou zónu.

Nádobí je pro zapnutou varnou zónu příliš malé nebo není vhodné pro indukční vaření. Informace o typu, velikosti a umístění nádobí naleznete v kapitole ⟶ *"Indukční vaření"*.

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

Nádobí je pro zapnutou varnou zónu příliš malé nebo není vhodné pro indukční vaření. Informace o typu, velikosti a umístění nádobí naleznete v kapitole ⟶ *"Indukční vaření"*.

Čištění
Jak mám varnou desku vyčistit? Nejlepšího výsledku čištění dosáhnete při použití speciálního čisticího prostředku na sklokeramické povrchy. Nedoporučujeme Vám používat drsné nebo abrazivní čisticí prostředky, ani čisticí prostředky pro myčky nádobí (koncentráty) nebo drátěnky. Další informace o čištění a péči o Váš přístroj naleznete v kapitole ⟶ *"Čištění přístroje".*

Co dělat v případě poruchy?

Závady 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.	Použijte jiné elektrické zařízení, abyste zkontrolovali, zda v elektrickém obvodu nedošlo ke zkratu.
	Zařízení není připojeno v souladu s elektrickým schématem.	Ujistěte se, že je přístroj připojen v souladu s elektrickým schématem.
	Porucha elektroniky.	Jestliže nebudete schopni opravit závadu svépomocí, kontaktujte prosím náš zákaznický servis.
Ukazatelé 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.
F2	Došlo k přehřátí elektroniky a příslušná varná zóna byla vypnuta.	Vyčkejte, dokud elektronika dostatečně nezchladne. Poté stiskněte na varné desce jakýkoliv symbol.
F4	Došlo k přehřátí elektroniky a všechny varné zóny byly vypnuty.	
F5 + nastavení ohřevu a zvukový signál	V oblasti ovládacího panelu se nachází horká nádoba. Hrozí, že dojde k přehřátí elektroniky.	Odstraňte nádobu. Ukazatel poruchy na displeji zakrátko zhasne. Můžete pokračovat ve vaření.
F5 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 jakoukoliv kontrolku. Po zhasnutí displeje můžete pokračovat ve vaření.
F1/F6	Došlo k přehřátí varné zóny a ta se vypnula z důvody ochrany pracovního povrchu.	Vyčkejte, dokud elektronika dostatečně nezchladne, poté varnou zónu znovu zapněte.
F8	Varná zóna byla v provozu po dlouhou dobu bez přerušení.	Byla aktivována funkce automatického vypnutí přístroje.
E9000 E9010	Došlo k poruše na zdrojovém napětí; mimo běžné provozní rozpětí.	Kontaktujte Vašeho dodavatele elektrické energie.
E9011	Varná deska není řádně zapojena.	Odpojte přístroj od elektrické sítě. Ujistěte se, že je přístroj připojen v souladu s elektrickým schématem.
Na ovládací panel nepokládejte horké nádoby.		

Upozornění

- Jestliže se na displeji zobrazí symbol E, pro načtení kódu chyby je třeba stisknout čidlo příslušné varné zóny.
- Jestliže v tabulce není uveden kód Vaší poruchy, odpojte varnou desku od sítě, vyčkejte 30 vteřin a znovu ji připojte. Jestliže se znovu displej zobrazí, kontaktujte techniky zákaznického servisu a sdělte jim přesný kód chyby.

Zákaznický servis

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

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

Při kontaktu se zákaznickým servisem uveďte prosím číslo výrobku (E) a číslo výroby konkrétního přístroje (FD).
Tyto údaje naleznete na typovém štítku, který se nachází:

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

Číslo E 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 přístroje se hradí poplatek, a to i když je přístroj v záruční lhůtě.
Kontaktní informace pro všechny státy naleznete v přiloženém seznamu zákaznických center.

Zkušební pokrmy

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

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

- Hluboký hrnec Ø 16 cm, 1.2 l pro varné zóny Ø 14.5 cm
- Hrnec Ø 16 cm, 1.7 l pro varné zóny Ø 14.5 cm
- Hrnec Ø 22 cm, 4.2 l pro varné zóny Ø 18 cm
- Pánev na smažení Ø 24 cm, pro varné zóny Ø 18 cm

Zkušební pokrmy	Nádobí	Předehřátí Stupeň ohřevu pokrmu	Předehřátí Doba přípravy pokrmu (min:sek)	Předehřátí Poklice	Vaření Stupeň ohřevu pokrmu	Vaření Poklice
Rozpuštěná čokoláda Čokoládová poleva (např. značka Dr. Oetker, tmavá čokoláda 55 % kakaa, 150 g)	Hluboký hrnec, průměr 16 cm	-	-	-	1.	Ne
Čočková polévka, ohřívání a udržování teploty Čočková polévka* Počáteční teplota: 20 °C						
Množství: 450 g	Hrnec, průměr 16 cm	9	1:30 (bez míchání)	Ano	1.	Ano
Množství: 800 g	Hrnec, průměr 22 cm	9	2:30 (bez míchání)	Ano	1.	Ano
Čočková polévka z plechovky. Např. čočka s klobásami Erasco. Počáteční teplota: 20 °C						
Množství: 500 g	Hrnec, průměr 16 cm	9	cca 1:30 (promíchejte po cca 1 minutě)	Ano	1.	Ano
Množství: 1 kg	Hrnec, průměr 22 cm	9	cca 2:30 (promíchejte po cca 1 minutě)	Ano	1.	Ano
Příprava bešamelu Teplota mléka: 7° C Přísady: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a špetka soli.						
1. Rozpusťte máslo, vmíchejte mouku a sůl a směs zahřejte.	Hluboký hrnec, průměr 16 cm	1	cca 3:00	Ne	-	-
2. Přidejte do směsi mléko a za neustálého míchání uveďte do varu.		7	cca 5:30	Ne	-	-
3. Jakmile se bešamel začne vařit, ponechte omáčku na varné zóně další dvě minuty a neustále jí míchejte.		-	-	-	1	Ne

* Recept je v souladu s DIN 44550
** Recept v souladu s DIN EN 60350-2

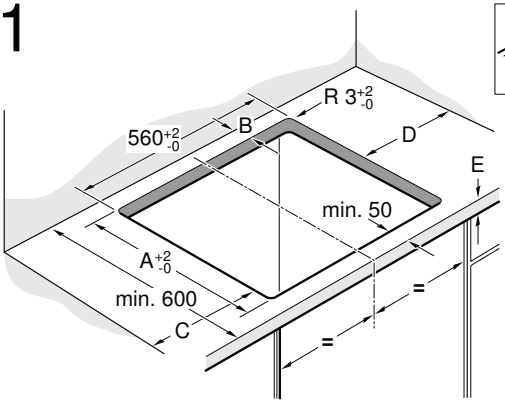
Zkušební pokrmy	Nádobí	Předehřátí Stupeň ohřevu pokrmu	Předehřátí Doba přípravy pokrmu (min:sek)	Předehřátí Poklice	Vaření Stupeň ohřevu pokrmu	Vaření Poklice
Příprava mléčné rýže Mléčná rýže, příprava s poklicí. Teplota mléka: 7 °C Zahřejte mléko, dokud nezačne pěnit. Nastavte požadovaný stupeň ohřevu 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.	Hrnec, průměr 16 cm	8.	cca 7:00	Ne	3 (promíchejte po 10 minutách)	Ano
Přísady: 250 g krátkozrnné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli.	Hrnec, průměr 22 cm	8.	cca 5:30	Ne	3 (promíchejte po 10 minutách)	Ano
Mléčná rýže, příprava bez poklice. Teplota mléka: 7 °C. Přidejte do mléka všechny přísady a za neustálého míchání směs zahřejte. Jakmile mléko dosáhne teploty cca 90 °C, zvolte doporučený stupeň ohřevu a ponechte mírně vařit na nízký stupeň ohřevu po dobu cca 50 minut.						
Přísady: 190 g krátkozrnné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli.	Hrnec, průměr 16 cm	8.	cca 7:00	Ne	3	Ne
Přísady: 250 g krátkozrnné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli.	Hrnec, průměr 22 cm	8.	cca 5:30	Ne	2.	Ne
Příprava rýže* Teplota vody: 20 °C						
Přísady: 125 g dlouhozrnné rýže, 300 g vody a špetka soli.	Hrnec, průměr 16 cm	9	cca 2:30	Ano	2	Ano
Přísady: 250 g dlouhozrnné rýže, 600 g vody a špetka soli.	Hrnec, průměr 22 cm	9	cca 2:30	Ano	2.	Ano
Vepřová pečeně Počáteční teplota pečeně: 7 °C						
Množství: 3 kusy vepřové pečeně (celková váha cca 300 g, tloušťka 1 cm) a 15 ml slunečnicového oleje).	Pánev na smažení průměr 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne
Příprava palačinek** Množství: 55 ml těsta na každou palačinku.	Pánev na smažení průměr 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne
Smažené bramborové hranolky Množství: 1,8 l slunečnicového oleje, na porci: 200 g mražených hranolek (např. značka McCain 123 Originál fries).	Hrnec, průměr 22 cm	9	Dokud teplota oleje nedosáhne 180 °C.	Ne	9	Ne

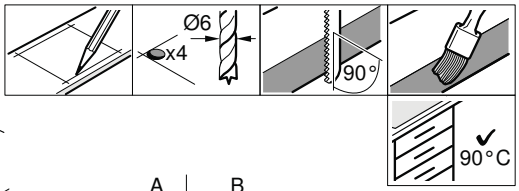
* Recept je v souladu s DIN 44550
** Recept v souladu s DIN EN 60350-2

CZ Montážní návod



1

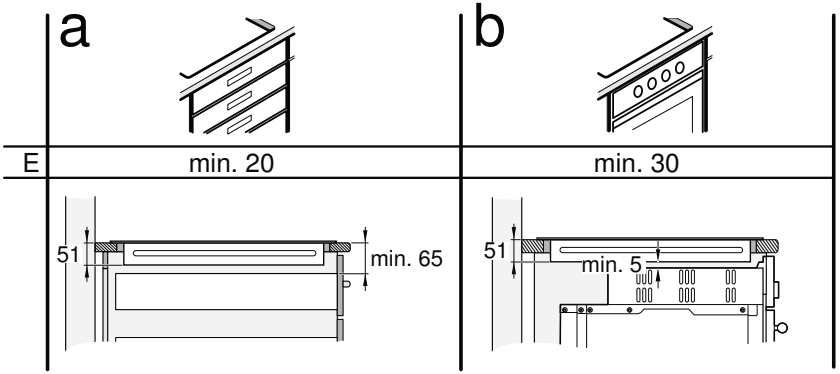




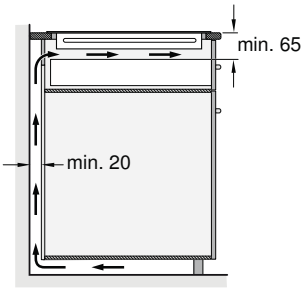
A	B
490	min. 60
500	min. 50

C	D
min. 40	min. 200
min. 200	min. 40

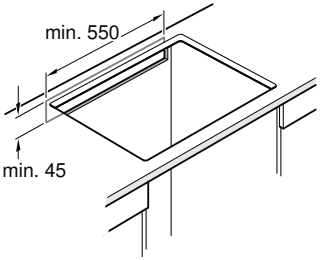
2



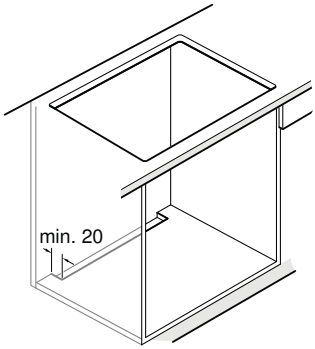
3a



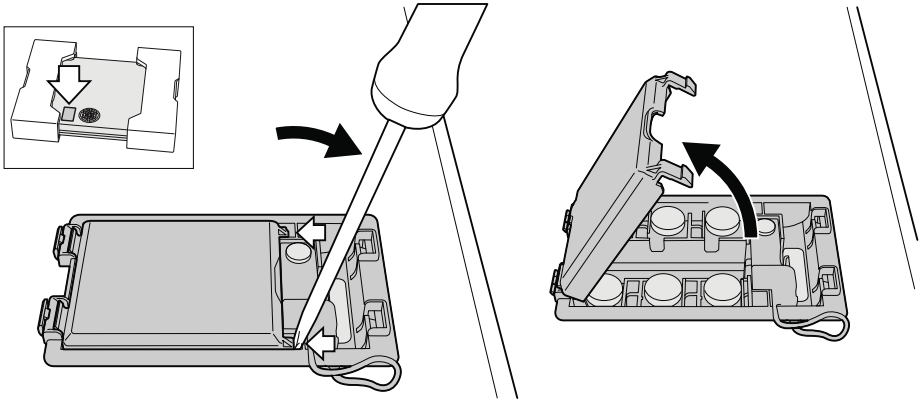
3b



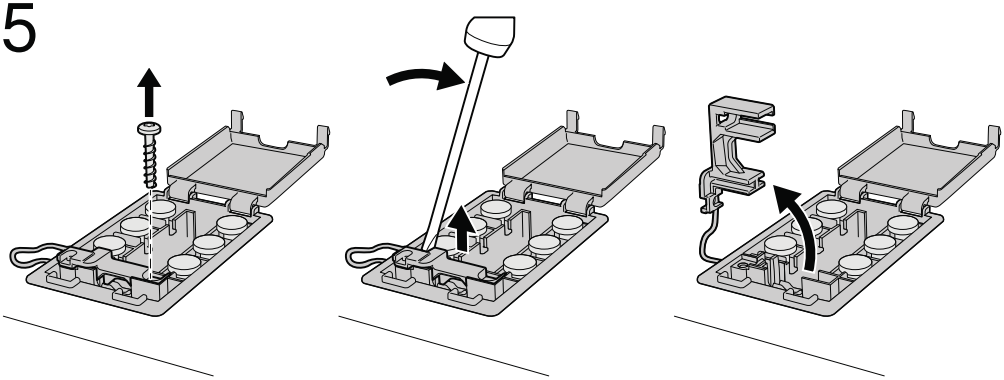
3c



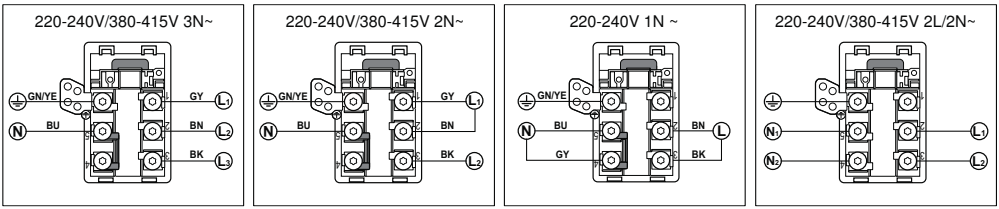
4



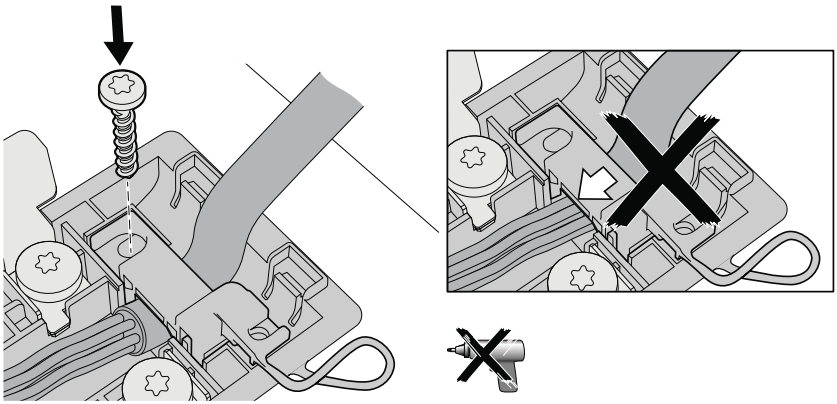
5



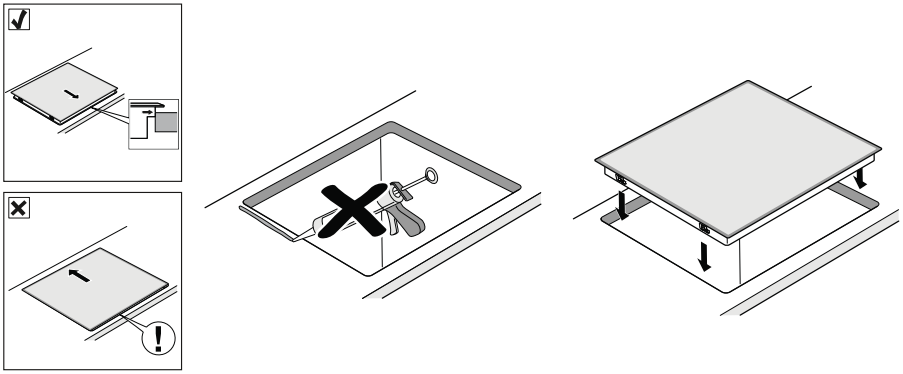
6


220-240V/380-415V 3N~
GN/YE
BU
GY
BN
BK
L1
L2
L3
220-240V/380-415V 2N~
GN/YE
BU
GY
BN
BK
L1
L2
220-240V 1N ~
GN/YE
BU
GY
BN
BK
N
L
220-240V/380-415V 2L/2N~
N1
N2
L1
L2

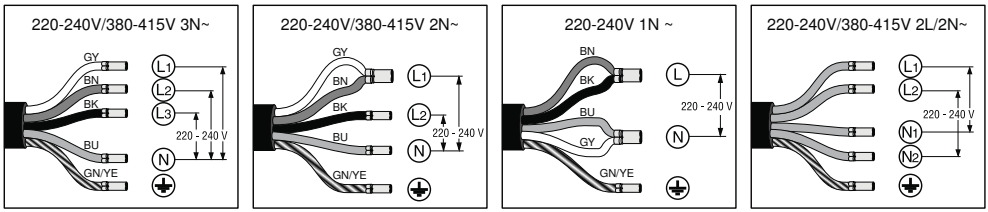
7



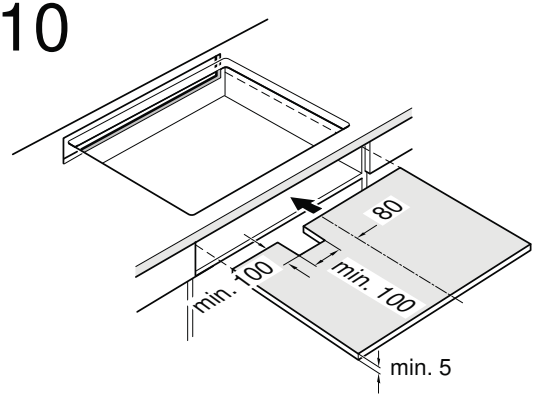
8

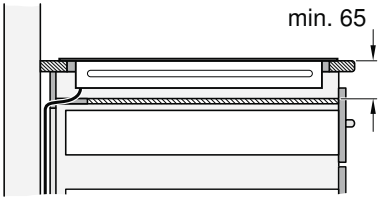


9



10





cz

Důležitá upozornění

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

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

⚠ Nositelé elektronických implantátů!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Upozornění: veškeré práce provedené na vnitřku spotřebiče, včetně výměny síťového připojovacího kabelu, smí provést výhradně vyškolený technik zákaznického servisu.

Příprava nábytku, obrázek 1/2/3

Vestavný nábytek: musí být odolný minimálně do teploty 90 °C.
Výřez: po vyříznutí odstraňte třísky.
Řezné plochy: opatřete je žáruvzdorným materiálem.

Vestavba nad zásuvku, obrázek 2a
Pracovní deska: musí mít tloušťku minimálně 20 mm.
Odvětrávání: vzdálenost mezi povrchem pracovní desky a horní oblastí zásuvky musí činit 65 mm.

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

Montáž nad pečicí troubu, obrázek 2b
Přihrádka: musí mít tloušťku minimálně 30 mm.

Upozornění: podívejte se do montážního návodu pro pečicí troubu, zda nemusí být vzdálenost mezi varnou deskou a pečicí troubou větší.
Odvětrávání: vzdálenost mezi pečicí troubou a varnou deskou musí činit minimálně 5 mm.

Ventilace, obrázek 3
Aby byla zaručena správná funkčnost přístroje, musí být varná deska odpovídajícím způsobem odvětrávána. Protože ventilace ve spodní části přístroje potřebuje dostatečný přívod čerstvého vzduchu, musí být nábytek instalován odpovídajícím způsobem. K tomu je třeba následující:

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

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

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

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

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

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

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

Upozornění

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

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

Upozornění: pokud potřebujete delší kabel, kontaktujte zákaznický servis.

Nasazení varné desky, obrázek 8
Vsuňte přístroj do vestavěného prostoru.

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

Připojení přístroje, obrázek 9

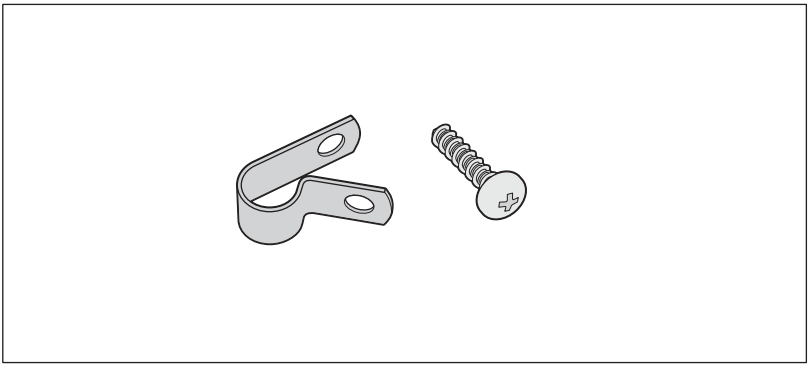
- Napětí viz typový štítek.
- Připojte pouze podle schématu připojení.

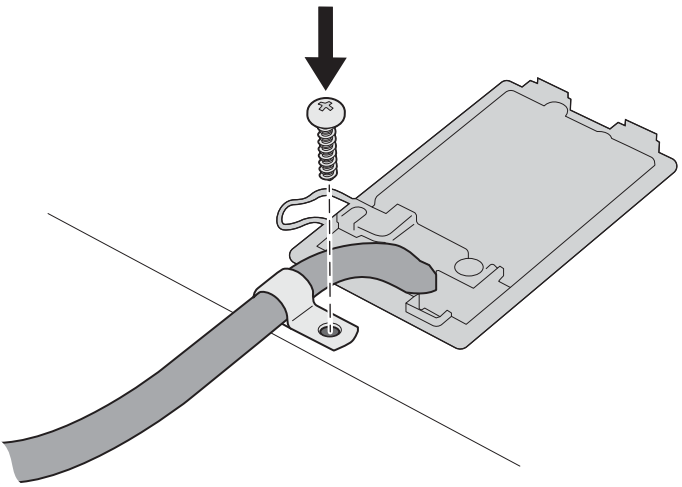
  BN: hnědý
  BU: modrý
  GN/YE: žlutý a zelený
  BK: černý
  GY: šedý

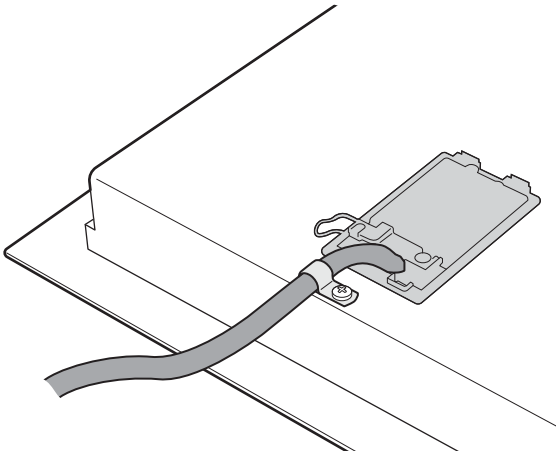
- Podle druhu připojení musí být případně změněno uspořádání svorek dodaných z výroby. Svorky musí být případně zkráceny a izolace odstraněna, aby bylo možné nasadit svorku, která spojuje dva kabely.

Demontáž přístroje
Odpojte přístroj od elektrické sítě.
Zatlačte proti varné desce směrem zespodu a vyjměte ji.

Pozor!
Poškození přístroje! Nezkoušejte vyjmout přístroj páčením shora.







SIEMENS

Návod k obsluze
Další informace jsou uvedeny v podrobném návodu k obsluze varné desky v kapitole „Senzor smažení". Pečlivě si je pročtěte.

Rychle a snadno

Senzor smažení

Senzor smažení je ideální pro usnadnění vaření a zaručuje skvělé výsledky smažení. Teplota je udržována automaticky a není třeba měnit zvolenou úroveň.

Způsob

I) Postavte prázdnou pánev na varnou zónu.
II) Zvolte varnou zónu.
III) Stiskněte symbol. Symbol se rozsvítí na displeji.
IV) Zvolte požadované nastavení stupně smažení.
V) Po zaznění signálu nalijte do pánve olej a začněte smažit.



min
Nízká
Smažení pokrmů na extra panenském olivovém oleji, másle nebo margarínu, např. smažení omelet.



low
Střední – nízká
Smažení ryb a vyšších pokrmů, např. masových kuliček a klobás.



med
Střední – vysoká
Smažení steaků, středně nebo úplně propečených, zmrazených, obalovaných a tenkých plátků, např. plátků masa, nebo čerstvého ragú a zeleniny.



max
Vysoká
Smažení pokrmů při vysokých teplotách, např. rare steaky, fritované brambory a smažené hranolky.

Tabulka zobrazuje, jaké nastavení ohřevu je vhodné pro každý druh pokrmu. Doba smažení se může měnit podle druhu, hmotnosti, velikosti a kvality pokrmu. Příslušné nastavení ohřevu se mění podle použité pánve. Prázdnou pánev předehřejte; po zaznění zvukového signálu přidejte olej a pokrm.

			min.
Maso	Plátky masa, přírodní nebo obalované	med	6 – 10
	Filé	med	6 – 10
	Žebírka*	low	10 – 15
	Cordon bleu, vídeňský řízek*	med	10 – 15
	Steak, rare (3 cm silný)	max	6 – 8
	Steak, středně nebo úplně propečený (3 cm silný)	med	8 – 12
	Kuřecí prsa (2 cm silná)*	low	10 – 20
	Klobásy, předvařené nebo syrové*	low	8 – 20
	Hamburgery, masové kuličky, karbanátky*	low	6 – 30
	Sekaná	min	6 – 9
	Ragú, gyros	med	7 – 12
	Mleté maso	med	6 – 10
	Slanina	min	5 – 8
Ryby	Ryby, smažené, celé, např. pstruh	low	10 – 20
	Rybí filé, přírodní nebo obalované	low - med	10 – 20
	Garnáti, krevety	med	4 – 8
Vaječné pokrmy	Palačinky**	max	-
	Omelety**	min	3 – 6
	Smažená vejce	min - med	2 – 6
	Míchaná vejce	min	4 – 9
	Kaiserschmarrn - Císařův trhanec	low	10 – 15
	Francouzský toast**	low	4 – 8

			min.
Brambory	Smažené brambory (vařené ve slupce)	max	6 – 12
	Smažené brambory (ze syrových brambor)	med	15 – 25
	Fritované brambory**	max	2,5 – 3,5
	Glazované brambory	low	15 – 20
Zelenina	Česnek, cibule	min	2 – 10
	Cukety, lilky	low	4 – 12
	Papriky, zelený chřest	low	4 – 15
	Houby	med	10 – 15
	Glazovaná zelenina	low	6 – 10
Zmrazené potraviny	Plátky masa	med	15 – 20
	Cordon bleu*	med	10 – 30
	Kuřecí prsa*	med	10 – 30
	Kuřecí nugety	med	10 – 15
	Gyros, kebab	low	5 – 10
	Rybí filé, přírodní nebo obalované	low	10 – 20
	Rybí prsty	med	8 – 12
	Smažené hranolky	max	4 – 6
	Restované pokrmy, např. restovaná zelenina s kuřecím masem	low	6 – 10
	Jarní závitky	med	10 – 30
	Smažený sýr	low	10 – 15
Různé	Smažený sýr	low	7 – 10
	Suché pokrmy, které vyžadují přidání vody, např. těstoviny	min	5 – 10
	Krutony	low	6 – 10
	Mandle/vlašské ořechy/ piniové oříšky	med	3 – 15

* Několikrát otočte. / ** Doba přípravy jedné porce.

9001148626

Informace v případě elektryckých varných desek pro domácnost	Symbol	Hodnota	Jednotka
Značka		**SIEMENS**	
Model		EH651FFC1E	
Typ varné desky		elektrická	
Počet zón a/a nebo ploch na vaření		4	
Technologie ohřevu (indukční zóny a plochy na vaření, sálavé zóny na vaření, pevné plotny)		indukční	
V prípade kruhových zón a nebo ploch na vaření: průeměr plochy užitečného povrchu na elektricky ohřívanou zónu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
levá přední	Ø	18	cm
levá zadní	Ø	18/28	cm
pravá zadní	Ø	14,5	cm
pravá přední	Ø	21	cm
V případě nekruhových zón a nebo ploch na vaření: délka a šířka plochy užitečného povrchu na elektricky ohřievanou zónu a nebo plochu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
Vypočítaná spotřeba energie na zónu a nebo plochu na vaření na kg			
levá přední		170	Wh/kg
levá zadní		170	Wh/kg
pravá zadní		170	Wh/kg
pravá přední		170	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky vypočítaná na kg		170	Wh/kg

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,
dle § 13, odst.5 zákona č.22/97 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. 22/97 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.

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 firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Záruční podmínky

Na tento uvedený výrobek je poskytována záruční lhůta 24 měsíců (ode dne prodeje).

Základním průkazem práv spotřebitele ve smyslu Občanského zákoníku je pořizovací doklad (paragon, faktura, leasingová smlouva ap.). Pokud byl při prodeji vydán záruční list, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Zejména v případech delší než zákonné záruční lhůty je proto záruční list jediným průkazním dokladem práv uživatele pro uznání prodloužené záruky. Ve vlastním zájmu ho proto uschovejte. Nedílnou součástí záručního listu je doklad o pořízení (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.) Pro případ prodloužené záruční lhůty z důvodu dříve provedených oprav je nutno předložit i opravní listy z těchto oprav.
Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu (musí obsahovat druh spotřebiče, typové označení, výrobní číslo, datum prodeje a označení prodávajícího v souladu s § 620 odst. 3 Občanského zákoníku). Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu spotřebitele zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.
Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou průkazně v době platné záruční lhůty, a to vadou materiálu nebo výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis. Uplatnit záruku může spotřebitel u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl spotřebič zakoupen. Zvolí-li spotřebitel jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

Ze záručních oprav jsou vyloučeny zejména tyto případy:
- výrobek byl instalován nebo používán v rozporu s návodem k obsluze, příp. s návodem na montáž
- údaje na záručním listu nebo dokladu o zakoupení se liší od údajů na výrobním štítku spotřebiče
- při chybějícím nebo poškozeném výrobním štítku spotřebiče
- je-li výrobek používán k jinému než výrobcem stanovenému účelu - spotřebič je určen k používání v domácnosti.
- záruka neplatí, je-li výrobek používán k profesionálním nebo komerčním účelům
- mechanické poškození (závady vzniklé při přepravě)
- poškození vzniklá nepozorností, živelnou pohromou nebo jinými vnějšími vlivy (např. vyšším napětím v elektrorozvodné síti, extrémně tvrdou vodou apod.)
- neodborným zásahem, nepovolenými konstrukčními změnami nebo opravou provedenou neoprávněnou osobou
- běžná údržba nebo čištění, instalace, programování, kontrola parametrů výrobku
- opotřebení vniklé používáním spotřebiče

Rozšířená záruka nad rámec zákona

U spotřebičů (pračky, myčky) sériově vybavených systémem Aqua-Stop (patent fy BSH) je výrobcem poskytnuta záruka na škody způsobené chybou tohoto systému. Na tyto škody poskytneme náhradu soukromému spotřebiteli a to po celou dobu životnosti spotřebiče.

Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen dát zákazníkovi platný prodejní doklad, kde bude uvedeno datum prodeje a označení spotřebiče a na požádání zákazníka je povinen vystavit správně a úplně vyplněný záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol.

„Spotřebič není určený pro používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými a nebo mentálními schopnostmi, a nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí, pokud jim osoba zodpovědná za jejich bezpečnost neposkytne dohled a nebo je nepoučila o používání spotřebiče.“

Kontakt na servis domácích spotřebičů SIEMENS

BSH domácí spotřebiče, s.r.o.

Pekařská 695/10b

155 00 Praha 5

tel.: +420 251 095 546

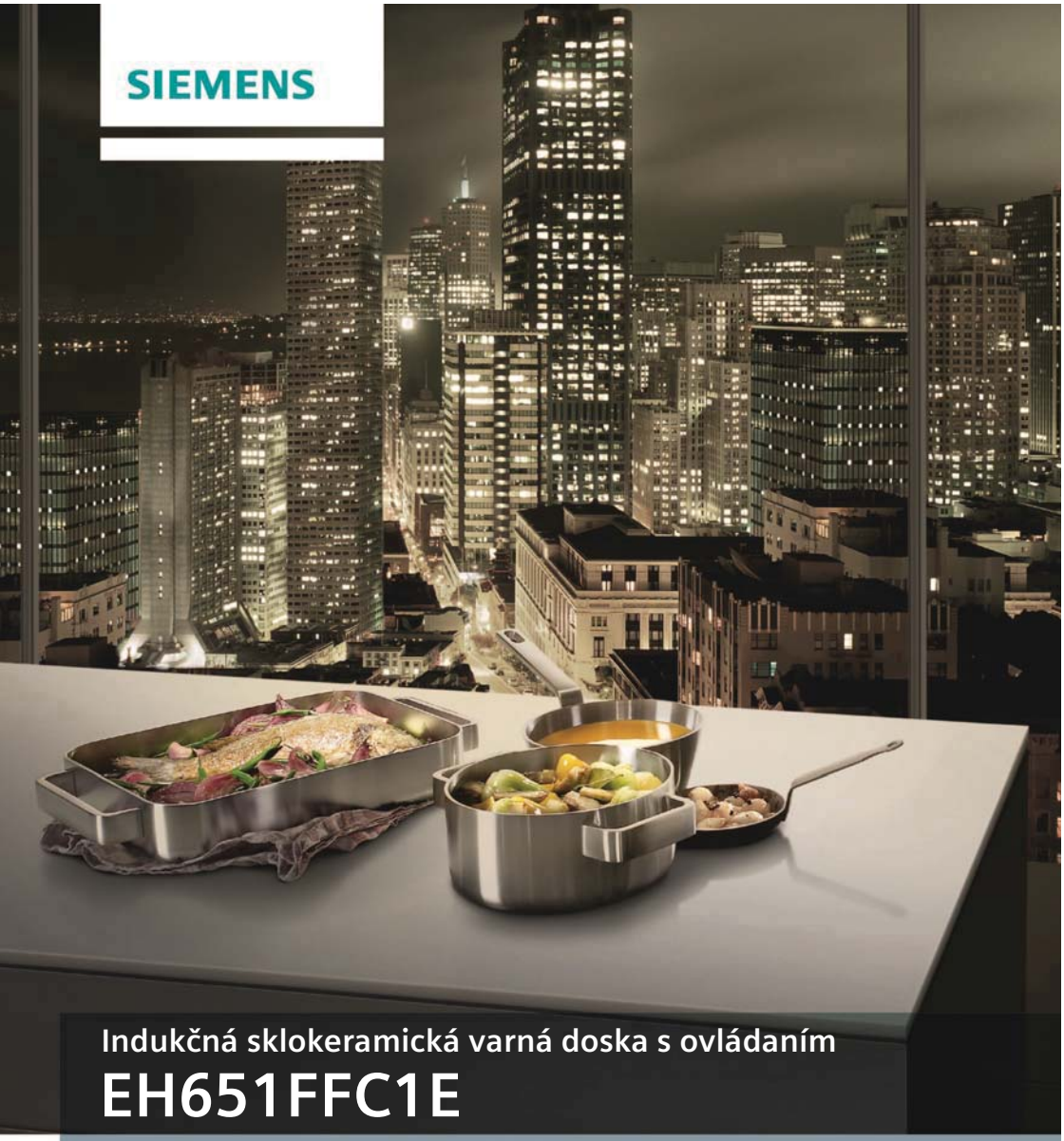
email: opravy@bshg.com

Objednávky příslušenství a náhradních dílů

email: dily@bshg.com

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

SIEMENS

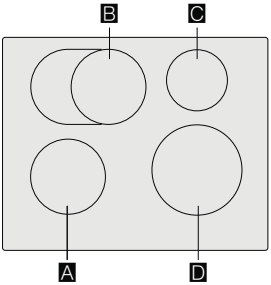


Indukčná sklokeramická varná doska s ovládaním

EH651FFC1E

www.siemens-home.com/sk

sk Návod na použitie



			9*	b*
A	Ø 18		1.800 W	3.100 W
B	Ø 18/28		1.800 W	3.100 W
			2.000 W	3.700 W
C	Ø 14,5		1.400 W	2.200 W
D	Ø 21		2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Ø = cm

Obsah

Použitie podľa určenia 4

Dôležité bezpečnostné pokyny 5

Príčiny poškodenia 6
Prehľad 6

Ochrana životného prostredia 7
Tipy na úsporu energie 7
Ekologická likvidácia prístroja 7

Indukčné varenie 7
Výhody indukčného varenia 7
Riad 7

Oboznámenie sa s prístrojom 9
Ovládací panel 9
Varné zóny 9
Ukazovateľ zvyškového tepla 10

Obsluha prístroja 10
Zapnutie a vypnutie varnej dosky 10
Nastavenie varnej zóny 10
Odporučenia šéfkuchára 11

Časové funkcie 13
Nastavenie doby prípravy pokrmu 13
Budík 13

Funkcia PowerBoost 14
Aktivácia 14
Deaktivácia 14

Senzor smaženia 14
Výhody pri smažení 14
Panvice na smaženie pre snímač smaženia 14
Nastavenie teploty 15
Tabuľka 15
Postup nastavenia 17

Detská poistka 17
Aktivácia a deaktivácia detskej poistky 17
Automatická detská poistka 17

Ochrana pred náhodnou aktiváciou 18

Automatické vypnutie 18

Základné nastavenie 19
Vykonanie základného nastavenia 20

Ukazovateľ spotreby energie 20

Test vhodnosti riadu 21

Čistenie prístroja 21
Varná doska 21
Rám varnej dosky 21

Často kladené otázky 22

Čo robiť v prípade poruchy? 23

Zákaznícky servis 24
Označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (FD) 24

Skúšobné pokrmy 25

Ďalšie informácie k produktom, príslušenstvu, náhradným dielom a k servisu nájdete na internetových stránkach: **www.siemens-home.com/sk**

Použitie podľa určenia

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

Po odstránení obalových materiálov prístroj skontrolujte. Ak bol prístroj pri preprave poškodený, nepripájajte ho k sieti, kontaktujte naše oddelenie technickej podpory s písomným oznámením o spôsobenej škode. V opačnom prípade prídete o právo na akúkoľvek náhradu škody.

Prístroj musí byť nainštalovaný podľa pokynov na inštaláciu.

Prístroj je určený iba na použitie v domácnosti. Používajte prístroj výhradne na prípravu pokrmov a nápojov. Počas použitia je potrebné na prístroj dozerať, a to i v prípade použitia na krátku dobu. Používajte prístroj iba v uzatvorených priestoroch.

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

Prístroj nezakrývajte. Obalový materiál môže spôsobiť nehody z dôvodu prehriatia prístroja, vznietenia alebo roztrieštenia.

Nepoužívajte ochranu pred náhodným použitím deťmi, ktorá nie je odporúčaná výrobcom varnej dosky. Táto ochrana by mohla spôsobiť úraz.

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

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

Děti sa s prístrojom alebo v jeho blízkosti nesmú hrať. Deti staršie ako 8 rokov môžu prístroj čistit alebo vykonávať jeho všeobecnú údržbu iba pod dozorom zodpovednej osoby.

Udržujte deti mladšie ako 8 rokov mimo dosahu prístroja a sieťového kábla. Počas použitia na prístroj vždy dozerajte. Použitie prístroja i keď len na krátku dobu, musí byť nepretržite monitorované.

Ak používate kardiostimulátor alebo podobné prístroj, odporúčame vám, aby ste dbali na zvýšenú opatrnosť pri použití tohto prístroja alebo pri kontakte s prístrojom pri jeho prevádzke. Poraďte sa so svojím lekárom alebo výrobcom daného zdravotnického prístroja o možnej nezlúčitel'nosti prístroja s daným zdravotníckym prístrojom.

Dôležité bezpečnostné pokyny

Varovanie - Nebezpečenstvo požiaru!

- Horúci olej a tuk sa môžu ľahko vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajte bez dozoru. V prípade vzplanutia oleja či tuku oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Uhaste opatrne plamene pomocou pokrievky, protipožiarnej deky alebo podobnej pomôcky.
- Varné zóny sú veľmi horúce. Nikdy neumiestňujte na varnú dosku horľavé alebo výbušné predmety. Na varnej doske žiadne predmety neskladujte.
- Prístroj sa veľmi zahrieva. Neskladujte v zásuvkách priamo pod varnou doskou výbušné predmety alebospreje.
- 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.

Varovanie - Nebezpečenstvo popálenia!

- Varné zóny a rám varnej dosky (konkrétne prípadné okolie varnej dosky) sa veľmi zahrievajú. Nikdy sa rozpálených povrchov nedotýkajte. Udržujte deti mimo dosahu prístroja.
- Varná zóna sa zohreje, 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 neklaďte kovové predmety (napríklad nože, vidličky, lyžice, pokrievky).
- Po každom použití varnú dosku vypnite hlavným vypínačom. Nečakajte, až sa po odstránení hrnca z varnej zóny varná doska automaticky vypne.

Varovanie - Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy alebo výmenu sieťového kábla smú vykonávať len servisní technici vyškolení výrobcom. V prípade chyby prístroja ho vypnite a odpojte z elektrickej siete alebo vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.
- Nepoužívajte vysokotlakové čističe alebo parné čističe, môžu viesť k úrazu elektrickým prúdom.
- Poškodený prístroj môže spôsobiť az elektrickým prúdom. Poškodený prístroj nikdy nezapínajte. Odpojte prístroj z elektrickej siete alebo vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.
- Praskliny v sklokeramike môžu spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Odpojte prístroj z elektrickej siete alebo vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.

Varovanie - Nebezpečenstvo poruchy!

Varná doska je vybavená ventilátorom v spodnej časti. Ak je pod varnou doskou zásuvka, nemali by sa v nej skladovať drobné predmety alebo papier. Mohlo by dôjsť k poškodeniu týchto predmetov ventilátorom alebo by mohlo dôjsť k ich vtiahnutiu 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 roztrieštеniu varnej nádoby či varnej dosky z dôvodu prehriatia. Varná nádoba vo vodnom kúpeli sa nesmie priamo dotýkať dna hrnca naplneného vodou. Používajte iba riad odolný proti vysokým teplotám.
- Ak sa medzi panvicami a varnou zónou nachádza tekutina, panvice môžu "vyletieť hore". Vždy udržujte varné zóny i dna panvíc v suchu.

Príčiny poškodenia

Varovanie!

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

Prehľad

V nasledujúcej tabul'ke nájdete príčiny poškodenia:

Poškodenie	Príčina	Opatrenie
Škvrny	Připálené jedlo.	Pripálené jedlo ihneď odstráňte pomocou škrabky na sklo.
	Nevhodný čistiaci prostriedok.	Používajte iba čistiace prostriedky vhodné pre tento typ varnej dosky.
Škrábance	Soľ, cukor a piesok.	Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú plochu alebo úložný priestor.
	Riad s drsným povrchom môže varnú dosku poškriabať.	Skontrolujte riad.
Zafarbenie	Nevhodný čistiaci prostriedok.	Používajte iba čistiace prostriedky vhodné pre tento typ varnej dosky.
	Škrabance na riade.	Zdvíhajte hrnce a panvice pri ich premiestňovaní.
Odlupovanie	Cukor, potraviny s vysokým obsahom cukru.	Pripálené jedlo ihneď odstráňte pomocou škrabky na sklo.

Ochrana životného prostredia

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

Tipy na úsporu energie

- Na každú nádobu vždy používajte správnu pokrievku. Pri varení bez použitia pokrievky spotrebujete omnoho viac energie. Používajte sklenenú pokrievku, budete tak mať lepší prehl'ad bez potreby zdvíhať pokrievku.
- Používajte nádoby s rovným dnom. Nerovný povrch 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 zvol'te čo najnižší stupeň varenia. Pri varení na vysokom stupni sa plýtva energiou.

Ekologická likvidácia prístroja

Likvidujte obalové materiály ekologickým spôsobom.

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

Indukčné varenie

Výhody indukčného varenia

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

- Pri varení a smažení ušetríte čas.
- Ušetríte energiu.
- Ošetrovanie prístroja bude pre vás jednoduchšie. Rozliate pokrmy sa nebudú tak rýchlo pripaľovať.
- Ovládanie teploty a bezpečnost - varná doska zvyšuje a znižuje teplotu, hneď ako jej užívateľ zmení nastavenie. Indukčná varná zóna prestane hriať, hneď ako dôjde k odstráneniu riadu z varnej zóny bez toho, aby vopred došlo k jej vypnutiu.

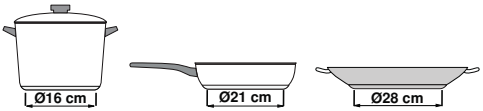
Riad

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

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

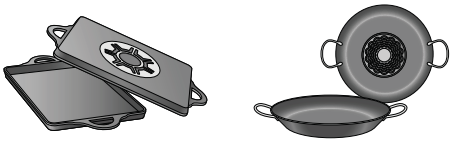
Overte si, či je váš riad vhodný na indukčné varenie.
Pozrite kapitolu ⟶ *„Test vhodnosti riadu"*

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

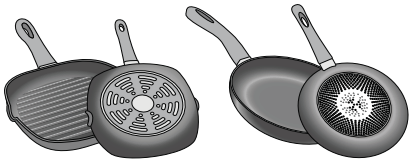


Niektorý indukčný riad nemá celú plochu dna z feromagnetického materiálu:

- 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

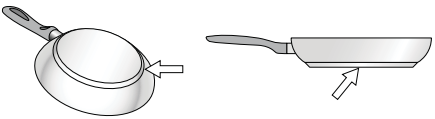
Nikdy nepoužívajte rozptylovače tepla alebo varné nádoby vyrobené z:

- 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 antikorové nádoby s trojvrstvovým dnom, ušetríte čas i energiu.

Používajte riad s rovným dnom; ak dno nádoby nie je rovné, môže dôjsť k poškodeniu tepelného zdroja.



Chýbajúca nádoba alebo jej nevhodná veľkosť

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

Prázdne nádoby alebo nádoby s tenkým dnom

Nezahrievajte prázdne nádoby ani nádoby s tenkým dnom. Vaša varná doska je vybavená interným bezpečnostným systémom.
Prázdna nádoba sa však môže zahriať tak rýchlo, že prístroj nestihne zareagovať a nádoba sa tak zahreje na veľmi vysokú teplotu. Dno nádoby by sa mohlo roztaviť a poškodiť tak sklenený povrch varnej dosky. V takom prípade sa nádoby nedotýkajte a varnú zónu vypnite. Ak nebude po vychladnutí varná zóna fungovať, kontaktujte zákaznícky servis.

Rozpoznanie nádoby

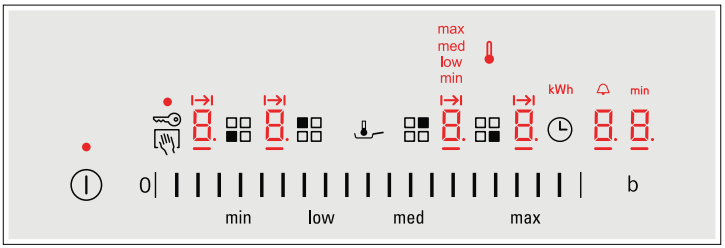
Každá varná zóna má nižší limit na rozpoznanie nádoby. Ten je závislý od priemeru feromagnetickej oblasti daného riadu a od materiálu, z ktorého je dno vyrobené. Z tohto dôvodu by ste vždy mali používať varnú zónu, ktorá najlepšie súhlasí s priemerom dna varnej nádoby.

Oboznámenie sa s prístrojom

Informácie o rozmeroch a výkone jednotlivých

varných zón viz ⟶ *Strana 2.*

Ovládací panel



Ovládací panel	
⏻	Hlavný vypínač
▣	Voľba varnej zóny
0 IIIIIIIIIII	Ovládací panel
b	Funkcia PowerBoost
	Senzor smaženia
min, **low**, **med**, **max**	Nastavenie teploty
	Ochrana pred náhodnou aktiváciou
	Detský zámok
	Časové funkcie

Ukazovatele	
0	Prevádzkový stav
1-9	Stupne ohrevu
00	Časové funkcie
H/h	Zvyškové teplo
b	Funkcia PowerBoost
R	Senzor smaženia
	Snímač teploty smaženia
min, **low**, **med**, **max**	Nastavenie teploty
|→|	Nastavenie času prípravy pokrmu
	Budík
min	Ukazovateľ času
kWh	Spotreba energie

Ovládací panel

Dotknutím sa symbolu aktivujete príslušnú funkciu.

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

Varné zóny

Varné zóny		
◯	Jedna varná zóna	Používajte riad, ktorý má vhodnú veľkosť.
⊂⊃	Predĺžená zóna varenia	Varná doska sa zapína automaticky, keď používate riad s dnom, ktoré pokrýva vonkajší povrch zóny.
Používajte len riad, ktorý je vhodný pre indukčné varenie, pozri kapitola ⟶ *"Indukčné varenie"*		

Ukazovateľ zostatkového tepla

Táto varná doska je vybavená ukazovatel'om zostatkového tepla pre každú varnú zónu. Ten ukazuje, či je varná zóna ešte teplá.

Ak táto kontrolka svieti, varnej dosky sa nedotýkajte. Na displeji sa zobrazujú nasledujúce informácie v závislosti od množstva zostatkového tepla:

- ukazovateľ H: vysoká teplota
- ukazovateľ h: nízka teplota

Pokiaľ počas varenia odstránite z varnej zóny riad, ukazovateľ zostatkového tepla a ukazovateľ zvoleného 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 prístroja

V tejto kapitole sa dozviete, ako varnú zónu nastaviť. Tabul'ka ukazuje nastavenie ohrevu a dobu prípravy rôznych pokrmov.

Zapnutie a vypnutie varnej dosky

Hlavný vypínač slúži na zapnutie alebo vypnutie varnej dosky.

Pre zapnutie: stlačte symbol ⏻. Zaznie zvukový signál. Rozsvieti sa ukazovatel'vedl'a hlavného vypínača a ukazovatel' varných zón 0. Varná doska je pripravená na použitie.

Pre vypnutie: stlačte ⏻, kým ukazovatel' nezhasne. Všetky varné zóny sú vypnuté. Ukazovatel' zostatkového tepla svieti, kým varné zóny dostatočne nevychladnú.

Upozornenie

- Varná doska sa automaticky vypne, pokial' sú všetky varné zóny vypnuté na viac ako 20 sekúnd.
- Zvolené nastavenie je uchované počas štyroch sekúnd potom, čo je varná doska vypnutá. Ak ju počas tohto času znovu zapnete, varná doska bude pokračovať vo funkcii s pôvodným nastavením.

Nastavenie varnej zóny

V oblasti nastavenia môžete zvoliť požadovaný stupeň ohrevu.

Stupeň ohrevu 1 = najnižší výkon

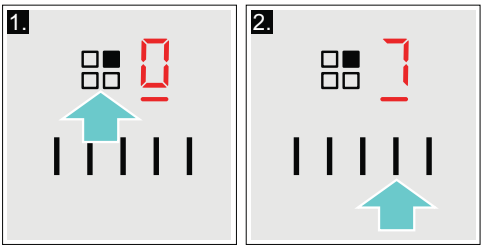
Stupeň ohrevu 9 = najvyšší výkon

Každý stupeň ohrevu má jeden medzistupeň. Ten je označený bodom.

Voľba varnej zóny a stupne ohrevu

Varná doska musí byť zapnutá.

1. Stlačte symbol ⊞ požadovanej varnej zóny. Na ukazovateli varnej zóny sa rozsvieti _.
2. Potom nastavte požadovaný stupeň ohrevu.



Stupeň ohrevu je nastavený.

Zmena stupňa ohrevu

Zvoľte varnú zónu a potom nastavte požadovaný stupeň ohrevu.

Vypnutie varnej zóny

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

Upozornenie

- Ak sa na indukčnej varnej zóne nenachádza žiadna varná nádoba, bliká ukazovateľ stupňa ohrevu. Za určitú dobu sa varná zóna vypne.
- Ak sa na varnej zóne pred spustením varnej dosky nachádza varná nádoba, dôjde najneskôr 20 sekúnd po stlačení hlavného vypínača k jeho rozpoznaniu a automaticky sa zvolí varná zóna. Behom ďalších 20 sekúnd nastavte stupeň ohrevu. Inak sa varná zóna opäť vypne. Ak sa na varnej doske po jej spustení nachádza viacej hrncov alebo panvíc, dôjde k ich rozpoznaniu.

Odporúčania šéfkuchára

Odporúčania

- Pri ohrevu pretlakov, krémových polievok a hustých omáčok pokrmy občas premiešajte.
- Pre predhriatie nastavte stupeň ohrevu 8 alebo 9.
- Pri varení s pokrievkou znížte teplotu ohrevu hned' 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 pokrm servírovať.
- Pri varení s použitím tlakového hrnca postupujte podlá pokynov výrobců.
- Pre zachovanie živín v potravinách nevarte pokrmy zbytočne dlho. Pre nastavenie optimálneho času varenia môžete použiť budík.
- Pre zdravší výsledok varenia by sa z oleja nemalo dymiť.
- Potraviny smažte v malých, po sebe idúcich porciách.
- Riad sa pri varení môže veľmi zahrievať. Odporúčame vám používať ochranné kuchynské rukavice.
- Odporúčanie na energeticky úsporné varenie nájdete v kapitole ⟶ *„Ochrana životného prostredia"*.

Tabuľka varenia

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

	Stupeň	Doba prípravy pokrmu (v min.)
Rozpúšťanie		
Čokoládová poleva	1 - 1.	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
Ohrev a udržiavanie teploty		
Eintopf (hustá polievka), napr. šošovicová	1.- 2	-
Mlieko*	1.- 2.	-
Ohrev klobás vo vode*	3 - 4	-
Rozmrazovanie a ohrev		
Špenát, mrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, mrazený	3 - 4	35 - 55
Mierne varenie		
Zemiakové knedle*	4.- 5.	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Biele omáčky, napr. bešamel	1 - 2	3 - 6
Šľahané omáčky, napr. francúzska, holandská	3 - 4	8 - 12

*Bez pokrievky
** Niekoľkokrát obráťte

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

* Bez prokrievky
**Niekoľkokrát obrátiť

Časové funkcie

Vaša varná doska má k dispozícii dve časové funkcie:

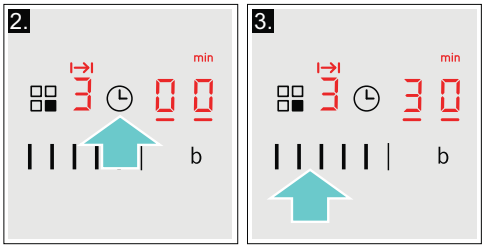
- Nastavenie doby prípravy pokrmu
- Budík

Nastavenie doby prípravy pokrmu

Varná doska sa po uplynutí nastavenej doby automaticky vypne.

Spôsob nastavenia:

1. Zvoľte varnú zónu a požadovaný stupeň ohrevu.
2. Stlačte symbol ◷. Na ukazovateli varnej zóny sa rozsvieti I→I. Na ukazovateli časovača sa rozsvieti 00.
3. Behom nasledujúcich 10 sekúnd nastavte požadovanú dobu prípravy pokrmu. Smerom zľava doprava je možné prednastaviť 1, 2, 3 ... až 10 minút.



Po niekoľkých sekundách začne bežať čas.

Upozornenie: Pre všetky varné zóny môžete automaticky nastaviť rovnakú dobu prípravy pokrmu. Nastavená doba beží pre každú varnú zónu nezávisle od seba. Informácie k automatickému programovaniu doby prípravy pokrmu nájdete v odseku ⟶ *"Základné nastavenie"*.

Automatické nastavenie

Ak v oblasti nastavenia stlačíte 1 až 5, doba úpravy pokrmu sa zníži o jednu minútu.
Ak v oblasti nastavenia stlačíte 6 až 10, doba úpravy pokrmu sa zvýši o jednu minútu.

Zmena alebo zrušenie nastaveného času

Zvoľte varnú zónu a potom stlačte symbol ◷.

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

Po uplynutí nastaveného času

Varná zóna sa vypne. Zaznie zvukový signál. Na ukazovateli časových funkcií sa na 10 sekúnd rozsvieti 00.

Stlačte symbol ◷. Ukazovatele zhasnú a zvukový signál stíchne.

Upozornenie

- Pri nastavení doby prípravy pokrmu pre viacej varných zón sa na časovom ukazovateli vždy zobrazí údaj pre zvolenú varnú zónu.
- Dobu prípravy pokrmu je možné nastaviť až v dĺžke 99 minút.

Budík

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

Nastavenie budíka

1. Stláčajte symbol ◷, dokiaľ nezhasnú ukazovatele 🔔. Na ukazovateli budíka sa rozsvieti 00.
2. Nastavte požadovaný čas. Po niekoľkých sekundách začne bežať čas.

Zmena alebo zrušenie nastaveného času

Stlačte toľkokrát symbol ◷, dokiaľ nezhasnú ukazovatele 🔔. Zmeňte čas alebo ho nastavtena 00.

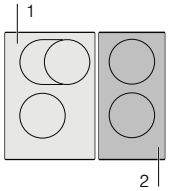
Po uplynutí nastaveného času

Zaznie zvukový signál. Na ukazovateli budíka sa rozsvieti 00 a 🔔. Po 10 sekundách ukazovatele zhasnú.
Stlačte symbol ◷ a ukazovatele sa predčasne vypnú a zvukový signál stíchne.

Funkcia PowerBoost

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

Túto funkciu je možné pre varnú zónu vždy aktivovať, pokiaľ nie je práve používaná pre inú varnú zónu z rovnakej skupiny (pozrite obrázok). V opačnom prípade bude na displeji pre danú varnú zónu blikať symbol b a 9; stupeň ohrevu 9 bude neskôr nastavený automaticky bez aktivácie tejto funkcie.



Aktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Stlačte symbol b.
   Symbol b sa rozsvieti na displeji.

Funkcia je aktivovaná.

Deaktivácia

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

Funkcia je deaktivovaná.

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

Senzor smaženia

Táto funkcia môže byť použitá na smaženie potravín pri udržaní vhodnej teploty panvice na smaženie. Varné zóny, ktoré majú túto funkciu, sú označené symbolom funkcie opekania.

Výhody pri smažení

- Varná zóna ohrieva len vtedy, ak je to potrebné pre udržanie teploty. Šetrí to energiu a bráni tomu, aby sa olej prehrieval.
- Funkcia opekania hlási, že panvica na smaženie dosiahla optimálnej teploty pre pridanie oleja a potom pre vloženie potraviny.

Upozornenie

- Na panvicu nepokladajte pokrievku. Inak sa funkcia neaktivuje správne. Na zabránenie rozstrekovania alebo mastnoty môžete použiť plech proti rozstrekovaniu.
- Na smaženie používajte vhodný olej alebo tuk. Ak použijete maslo, margarín, extra panenský olivový olej alebo bravčovú masť, nastavte ohrev na **min.**
- Panvicu na smaženie nenechávajte nikdy pri ohrevu bez dohľadu, či už s jedlom alebo bez.

Panvice na smaženie pre senzor smaženia

Pre túto funkciu sú tiež k dispozícii špeciálne panvice na smaženie. Toto voliteľné príslušenstvo môžete zakúpiť u maloobchodných predajcov alebo v oddelení popredajných služieb. Vždy uvádzajte príslušné referenčné číslo.

- HEZ390210 15 cm panvica na smaženie.
- HEZ390220 19 cm panvica na smaženie.
- HEZ390230 21 cm panvica na smaženie.
- HEZ390250 28 cm panvica na smaženie.

Panvice na smaženie majú nepriľnavý povrch, čo znamená, že na smaženie potrebujete veľmi málo oleja.

Upozornenie

- Funkcia opekania bude nastavená špeciálne pre tento typ panvice na smaženie.
- Iné panvice na smaženie sa môžu prehrievať. Teplota môže byť nastavená vyššia alebo nižšia. Skúste najskôr najnižšie nastavenie a potom ho zmeňte podľa vašich požiadaviek.
- Zaistite, aby priemer dna panvice na smaženie zodpovedal veľkosti varnej zóny. Panvicu položte do stredu varnej zóny.

Nastavenie teplot

Nastavenie teploty		Vhodné pre
min	nízka	Smaženie potravín na extra panenskom olivovom oleji, masle alebo margaríne, napr. omelety.
low	stredne-nízka	Smaženie rýb a hrubých potravín, napr. mäsových guliek a párkov.
med	stredne-vysoká	Smažené steaky, stredne alebo dobre prepečené, zmrazené, obalené v strúhanke a jemné potraviny, napr. čerstvé ragú a zelenina.
max	vysoká	Smaženie potravín pri vysokých teplotách, napr. krvavé steaky, fritované zemiaky a zmrazené hranolčeky.

Tabuľka

Táto tabuľka ukazuje, aké nastavenie teploty je vhodné pre každý druh pokrmov. Doba prípravy pokrmu sa môže líšiť podľa druhu, váhy a kvality potraviny.

Nastavenie teploty sa líši podľa použitej panvice na smaženie.

Predhrejte prázdnu panvicu, po zaznení akustického signálu pridajte olej a potravinu.

	Nastavenie teploty	Celkový čas smaženia, po skončení zaznie signál (min.)
Mäso		
Rezeň, prírodný alebo obaľovaný	stredná	6 - 10
Filet	stredná	6 - 10
Kotlety*	nízka	10 - 15
Cordon bleu,	stredná	10 - 15
Steak, prudko opečený (3 cm hrubý)	max	6 - 8
Steak, stredne alebo dobre prepečený (3 cm hrubý),	stredná	8 - 12
kuracie prsia (2 cm hrubé)*	nízka	10 - 20
Párky, predhriaty alebo surová	nízka	8 - 20
Hamburger, mäsové guľky, karbonátky*	nízka	6 - 30
Sekaná	min	6 - 9
Gyros	stredná	7 - 12
Mleté mäso	stredná	6 - 10
slanina	min	5 - 8
Ryba		
Ryba celá*, napr. pstruh	nízka	10 - 20
Rybacie filé, plátky alebo obal'ované	nízka-stredná	10 - 20
Krevety, tigrie krevety	stredná	4 - 8
Vaječné pokrmy		
Palacinka**	max	-
Omeleta**	min	3 - 6
Volské oká	nízka-stredná	2 - 6
Miešané vajcia	min	4 - 9
Trhanec	nízka	10 - 15
Francúzsky toast**	nízka	4 - 8

* Niekoľkokrát obráťte
** Celkový čas prípravy na porciu. Smažte postupne.

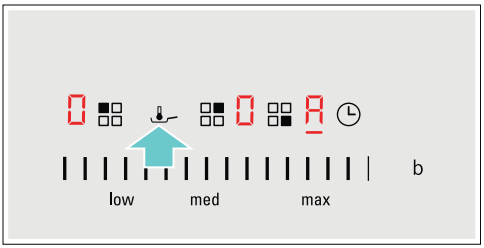
	Nastavenie teploty	Celkový čas smaženia, po skončení zaznie signál (min.)
Zemiaky		
Smažené zemiaky (varené v šupke)	max	6 - 12
Hranolčeky (zo surových zemiakov)	stredná	15 - 25
Zemiakové placky**	max	2,5 - 3,5
Polievané zemiaky	nízka	15 - 20
Zelenina		
Cesnak, cibuľa	min	2 - 10
Cukety, baklažány	nízka	4 - 12
Papriky, zelená špargľa	nízka	4 - 15
Huby	stredná	10 - 15
Polievaná zelenina	nízka	6 - 10
Zmrazené produkty		
Rezeň	stredná	15 - 20
Cordon bleu*	stredná	10 - 30
Hydinové prsia*	stredná	10 - 30
Kuracie nugety	stredná	10 - 15
Gyros, kebab	nízka	5 - 10
Rybie filé, plátky alebo obal'ované	nízka	10 - 20
Rybie prsty	stredná	8 - 12
Hranolčeky	max	4 - 6
Smažená zelenina s kuracím mäsom	nízka	6 - 10
Jarné závitky	stredná	10 - 30
Camembert/syr	nízka	10 - 15
Rôzne		
Camembert/syr	nízka	7 - 10
Sušené hotové potraviny, ktoré potrebujú pridanie vody, napr. cestoviny	min	5 - 10
Krutóny	nízka	6 - 10
Mandle/orechy/arašidy	stredná	3 - 15

* Niekoľkokrát obráťte
** Celkový čas prípravy naporciu. Smažte postupne.

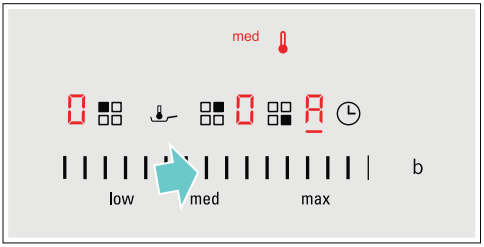
Postup nastavenia

Zvoľte príslušné nastavenie z tabuľky. Položte prázdnu panvicu na varnú zónu.

1. Zvoľte varnú zónu. Stlačte symbol panvice . Na displeji varnej zóny sa rozsvieti A.



2. Počas nasledujúcich 10 sekúnd nastavte požadované nastavenie teploty v rozsahu nastavenia.



Teraz bola funkcia aktivovaná.
Symbol teploty zostane rozsvietený, dokiaľ nebola dosiahnutá teplota na smaženie. Potom zaznie akustický signál a symbol teplomera zhasne.

Upozornenie

- Otáčajte potravinu tak, aby sa nespálila.
- Varná zóna musí byť zvolená tak, aby sa zobrazil ukazovateľ teploty a nastavenie teploty.

Vypnutie senzora smaženia

Zvoľte varnú zónu a potom stlačte symbol panvice . Funkcia je deaktivovaná.

Detská poistka

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

Aktivácia a deaktivácia detskej poistky

Varná doska by mala byť vypnutá.

Pre aktiváciu: Stlačte symbol na cca 4 sekundy. Ukazovateľ vedľa symbolu sa na 10 sekúnd rozsvieti. Dôjde k zablokovaniu varnej dosky.

Pre deaktiváciu: Stlačte symbol počas cca 4 sekúnd. Funkcia je teraz deaktivovaná.

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 kapitole → *„Základné nastavenie“*.

Ochrana pred náhodnou aktiváciou

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

Aktivácia: Stlačte symbol . Zaznie zvukový signál. Ovládací panel sa zablokuje na 35 sekúnd. Môžete utrieť povrch ovládacieho panelu, bez toho aby sa zmenilo nastavenie.

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

Upozornenie

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

Automatické vypnutie varnej zóny

Ak je varná doska dlhší čas v prevádzke bezo zmeny nastavenia, automaticky sa aktivuje ochrana pred prehriatím.

Varná doska prestane hriať. Na displeji varných zón striedavo blikajú symboly F, 8 alebo ukazovatele zvyškového tepla h alebo H.

Po stlačení akéhokoľvek symbolu sa displej vypne.

Varnú zónu je možné teraz znovu nastaviť.

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

Základné nastavenie

Prístroj disponuje rôznymi základnými nastaveniami.
Nastavenie môžete prispôsobiť svojim zvyklostiam.

Ukazovateľ	Funkcia
c 1	**Automatická detská poistka.** 0 Manuálna* 1 Automatická. 2 Funkcia je deaktivovaná.
c2	**Zvukové signály.** 0 Potvrdzovací signál a signál nesprávnej obsluhy je vypnutý. 1 Signál nesprávnej obsluhy je zapnutý. 2 Potvrdzovací signál je zapnutý. 3 Sú zapnuté všetky zvukové signály.*
c3	**Ukazovateľ spotreby energie.** 0 Vypnutý* 1 Zapnutý
c5	**Automatické nastavenie doby prípravy pokrmu.** 00 Vypnuté* 01-99 Automaticky odpočítavaný čas
c6	**Dĺžka zvukového signálu budíka pri ukončení činnosti.** 1 10 sekúnd* 2 30 sekúnd 3 1 minúta
c7	**Funkcia Power Management. Obmedzenie celkového výkonu varnej dosky.** 0 Vypnuté* 1 1000 W, minimálny výkon 1. 1500 W 2 2000 W ... 9 alebo 9. maximálny výkon varnej dosky.
c9	**Čas pre výber varnej zóny.** 0 Neobmedzený: Zostáva vybraná naposledy nastavená varná zóna.* 1 Obmedzený: Varná zóna zostáva vybraná iba počas niekoľkých sekúnd.
c 12	**Varný riad, kontrola výsledku prípravy pokrmu.** 0 Nie je vhodný. 1 Nie je optimálny. 2 Vhodný.
c0	**Obnovenie nastavenia z výroby** 0 Individuálne nastavenie.* 1 Obnovenie nastavenia z výroby.

* Nastavenie z výroby

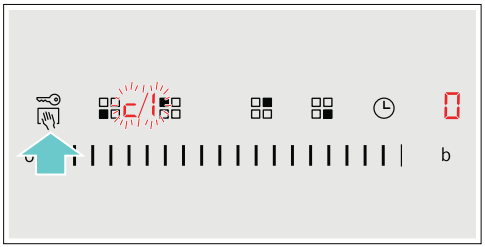
Vykonanie základného nastavenia:

Varná doska musí byť vypnutá.

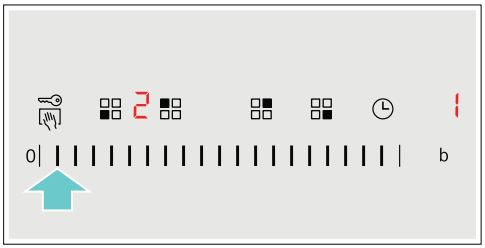
1. Zapnite varnú dosku.
2. Počas nasledujúcich 10 sekúnd stlačte na cca 4 sekundy symbol ⊸.
   Prvé štyri hlásenia sú informácie o výrobku. Stlačte oblasť pre nastavenie, abyste mohli vidieť jednotlivé ukazovatele.

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

3. Ak znova stlačíte symbol ⊸, dostanete sa do ponuky základných nastavení. Na ukazovateľoch bliká striedavo c a 1 a rozsvieti sa 0 ako predvoľba.



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



6. Stlačte minimálne na 4 sekundy symbol ⊸.

Nastavenie sa uloží.

Opustenie ponuky základných nastavení

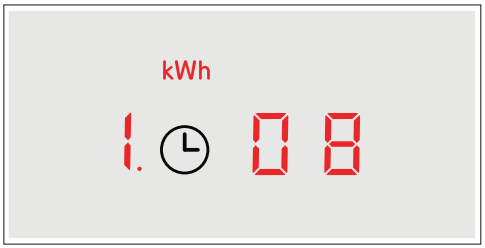
Vypnite varnú dosku pomocou hlavného vypínača.

Ukazovateľ spotreby energie

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

Po vypnutí sa na 10 sekúnd zobrazí spotreba v kWh.

Na obrázku nájdete príklad so spotrebou vo výške 1.08 kWh.



Ako zapnúť túto funkciu nájdete v kapitole ⟶ *"Základné nastavenie"*.

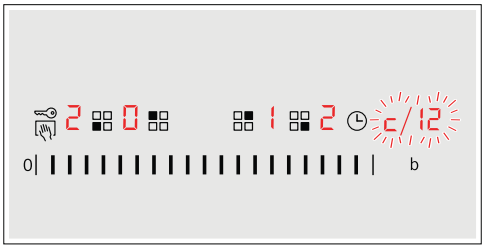
Test vhodnosti riadu

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

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

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

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



Skontrolujte výsledok pomocou nasledujúcej tabuľky:

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

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

Pre opätovnú aktiváciu tejto funkcie stlačte oblasť pre vykonávanie nastavenia.

Upozornenie

- Ak je použitá varná zóna oveľa menšia ako je priemer varnej nádoby, zohreje sa pravdepodobne len stred nádoby a výsledok nebude najlepší alebo uspokojivý.
- Informácie o tejto funkcii nájdete v kapitole ⟶ *"Základné nastavenie"*.
- Informácie o druhu, veľkosti a umiestnení varnej nádoby nájdete v kapitole ⟶ *"Indukčné varenie"*.

Čistenie prístroja

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

Varná doska

Čistenie

Varnú dosku po každom použití očistite. Zabránite tak pripaľovaniu zvyškov potravín. Varnú dosku čistite iba po zhasnutí ukazovateľa zvyškového 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
- Abrazívne čistiace prostriedky
- Drsné čistiace prostriedky, ako je napríklad sprej na čistenie rúry alebo prostriedok na odstránenie vodného kameňa.
- Drôtenky
- Vysokotlakové alebo parné čističe

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

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

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

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

* Potom očistite navlhčenou handričkou a vysušte mäkkou utierkou.

Upozornenie: Kým varná doska nevychladla, nepoužívajte 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 okolia varnej 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 prístroja

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

Detská poistka je aktivovaná.
Informácie o tejto funkcii nájdete v kapitole ⟶ *„Detská poistka“.*

Prečo blikajú displeje a počujem zvukový signál?

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

Zvuky

Prečo prístroj pri varení vydáva zvuky?

Zvuky môže prístroj 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 kapitole ⟶ *„Indukčné varenie“.*

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

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

Riad je pre zapnutú varnú zónu príliš malý alebo nie je vhodný na indukčné varenie. Informácie o type, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v kapitole ⟶ *„Indukčné varenie“.*

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

Riad je pre zapnutú varnú zónu príliš malý alebo nie je vhodný na indukčné varenie. Informácie o type, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v kapitole ⟶ *„Indukčné varenie“.*

Čistenie

Ako mám varnú dosku vyčistiť?

Najlepší výsledok čistenia dosiahnete 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. Iné informácie o čistení a starostlivosti o váš prístroj nájdete v kapitole ⟶ *„Čistenie prístroja“.*

Čo robiť v prípade poruchy?

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

Ukazovateľ	Možná príčina	Riešenie
Nesvieti žiadny ukazovateľ	Došlo k výpadku elektrickej energie.	Použite iné elektrické zariadenie, aby ste skontrolovali, či v elektrickom obvode nedošlo ku skratu.
	Zariadenie nie je pripojené v súlade s elektrickou schémou.	Uistite sa, že je prístroj pripojený v súlade s elektrickou schémou.
	Porucha elektroniky.	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 vypla.	Vyčkajte, dokiaľ elektronika dostatočne nevychladne. Potom stlačte na varnej doske akýkoľvek symbol.
F4	Došlo k prehriatiu elektroniky a všetky varné zóny sa vypli.	
F5 + nastavenie ohrevu a zvukový signál	V oblasti ovládacieho panelu sa nachádza horúca nádoba. Hrozí, že dôjde k prehriatiu elektroniky.	Odstráňte nádobu. Ukazovateľ poruchy na displeji zakrátko zhasne. Môžete pokračovať vo varení.
F5 a zvukový signál	V oblasti ovládacieho panelu sa nachádza horúca nádoba. Z dôvodu ochrany elektroniky sa varná zóna vypne.	Odstráňte nádobu. Vyčkajte niekoľko sekúnd. Stlačte akúkoľvek kontrolku. Po zhasnutí displeja môžete pokračovať vo varení.
F 1/F6	Došlo k prehriatiu varnej zóny a tá sa vypla 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 prístroja.
E9000 E9010	Došlo k poruche na zdrojovom napätí; mimo bežného prevádzkového rozpätia.	Kontaktujte vášho dodávateľa elektrickej energie.
E9011	Varná doska nie je riadne zapojená.	Odpojte prístroj od elektrickej siete. Uistite sa, že je prístroj pripojený v súlade s elektrickou schémou.
Na ovládací panel neklaďte horúce nádoby.		

Upozornenie

- Ak sa na displeji zobrazí symbol E, pre načítanie kódu poruchy je potrebné stlačiť snímač príslušnej varné zóny.
- Ak v tabuľke nie je uvedený kód vašej poruchy, odpojte varnú dosku zo siete, vyčkajte 30 sekúnd a znovu ju pripojte. Ak sa znovu displej zobrazí, kontaktujte technikov zákazníckeho servisu a oznámte im presný kód poruchy.

Zákaznícky servis

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

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

Pri kontakte so zákazníckym servisom uveďte, prosím, číslo produktu (E) a číslo výroby konkrétneho prístroja (FD). Tieto údaje nájdete na typovom štítku, ktorý sa nachádza:

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

Číslo E nájdete tiež na sklenenom povrchu varnej dosky. Zákaznícky index (KI) a FD číslo môžete skontrolovať v základnom nastavení. Pre tieto informácie si prečítajte kapitolu ⟶ „Základné nastavenie“.
Berte, prosím, na vedomie, že za návštevu servisného technika s cieľom opravy z dôvodu nesprávneho použitia prístroja sa hradí poplatok, a to i keď je prístroj v záručnej lehote.
Kontaktné informácie pre všetky štáty nájdete v priloženom zozname zákazníckych centier.

Skúšobné pokrmy

Táto tabuľka je navrhnutá pre skúšobné inštitúty na zjednodušenie kontroly prístroja.

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

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

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

* Recept je v súlade s DIN 44550
** Recept je v súlade s DIN EN 60350-2

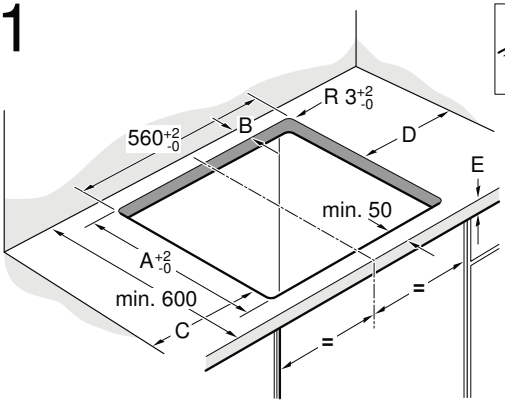
Skúšobné pokrmy	Riad	Predhriatie			Varenie		
		Stupeň ohrevu pokrmu	Čas úpravy (min:s)	Pokrievka	Stupeň ohrevu pokrmu	Pokrievka
Príprava mliečnej ryže						
Mliečna ryže, príprava s pokrievkou. Teplota mlieka: 7 °C. Zahrejte mlieko, kým nezačne peniť. Nastavte požadovaný stupeň ohrevu a pridajte do mlieka ryžu, cukor a soľ. Čas prípravy vrátane predhriatia je cca 45 min.						
Prísady: 190 g guľatozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Hrniec, priemer Ø 16 cm	8.	cca 7:00	Nie	3 (premiešajte po 10 minútach)	Áno
Prísady: 250 g guľatozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Hrniec, priemer Ø 22 cm	8.	cca 5:30	Nie	3 (premiešajte po 10 minútach)	Áno
Mliečna ryže, príprava bez pokrievky. Teplota mlieka: 7 °C. Pridajte do mlieka všetky prísady a pri neustálom miešaní zmes zahrejte. Hneď ako mlieko dosiahne teplotu cca 90 °C, zvoľte odporúčaný stupeň ohrevu a ponechajte mierne variť na nízky stupeň ohrevu počas cca 50 minút.						
Prísady: 190 g guľatozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Hrniec, priemer Ø 16 cm	8.	cca 7:00	Nie	3	Nie
Prísady: 250 g guľatozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Hrniec, priemer Ø 22 cm	8.	cca 5:30	Nie	2.	Nie
Príprava ryže* Teplota vody: 20 °C						
Prísady: 125 g dlhozrnnej ryže, 300 g vody a štipka soli	Hrniec, priemer Ø 16 cm	9	cca 2:30	Áno	2	Áno
Prísady: 250 g dlhozrnnej ryže, 600 g vody a štipka soli	Hrniec, priemer Ø 22 cm	9	cca 2:30	Áno	2.	Áno
Bravčové karé Počiatočná teplota karé: 7 °C						
Množstvo: 3 kusy karé (celková hmotnosť cca 300 g, hrúbka 1 cm) a 15 ml slnečnicového oleja)	Panvica na smaženie priemer Ø 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
Príprava palaciniek** Množstvo: 55 ml cesta na každú palacinku	Panvica na smaženie priemer Ø 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
Smažené zemiakové hranolčeky Množstvo: 1,8 l slnečnicového oleja, na porciu: 200 g mrazených hranolčekov (napr. značka McCain 123 Original fries)	Hrniec, priemer Ø 22 cm	9	Kým teplota oleja nedosiahne 180 °C	Nie	9	Nie

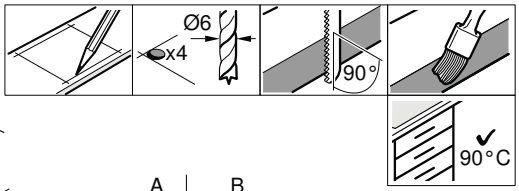
* Recept je v súlade s DIN 44550
** Recept je v súlade s DIN EN 60350-2

sk **Montážny návod**



1

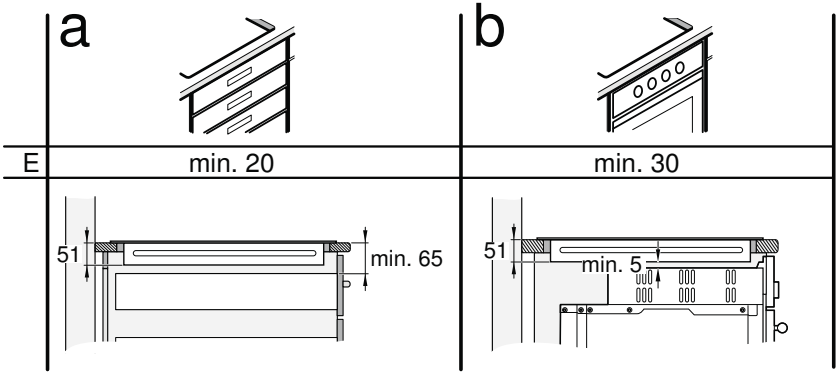




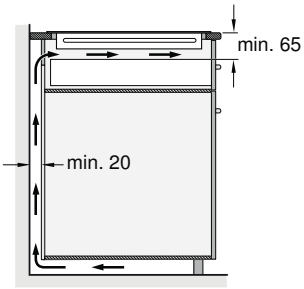
A	B
490	min. 60
500	min. 50

C	D
min. 40	min. 200
min. 200	min. 40

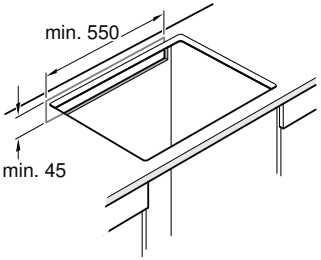
2



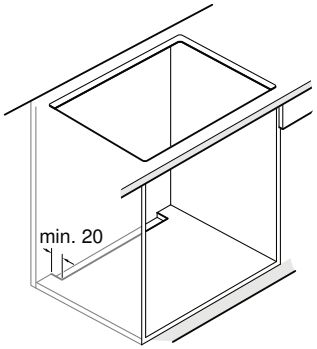
3a



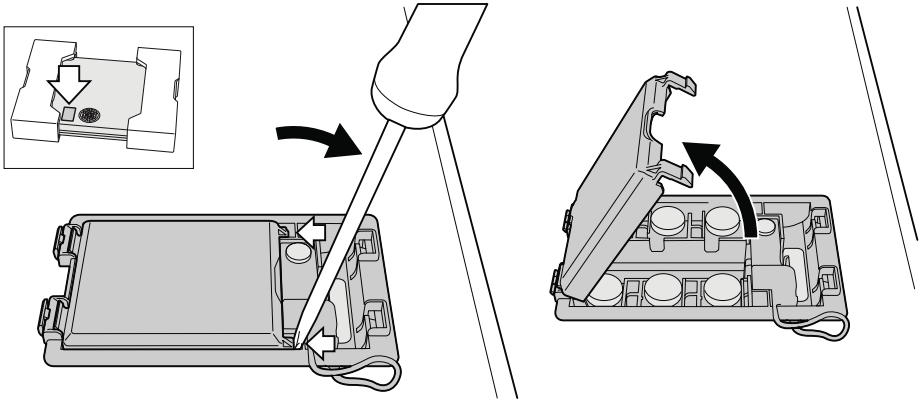
3b



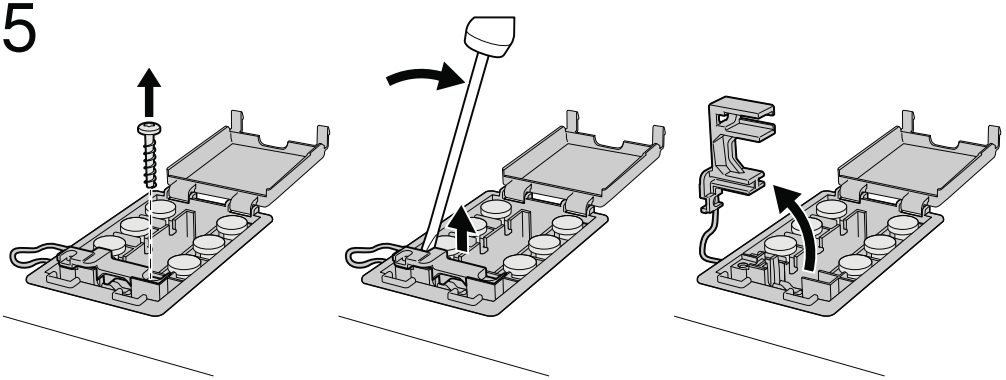
3c



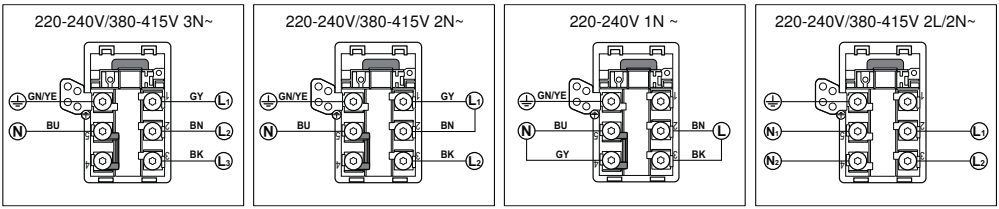
4



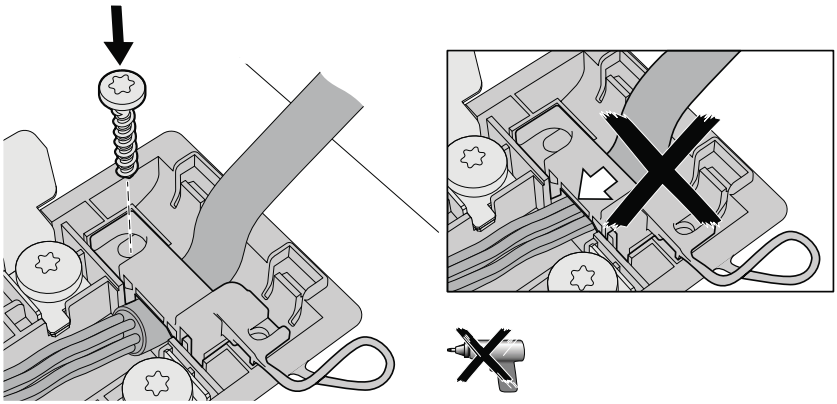
5



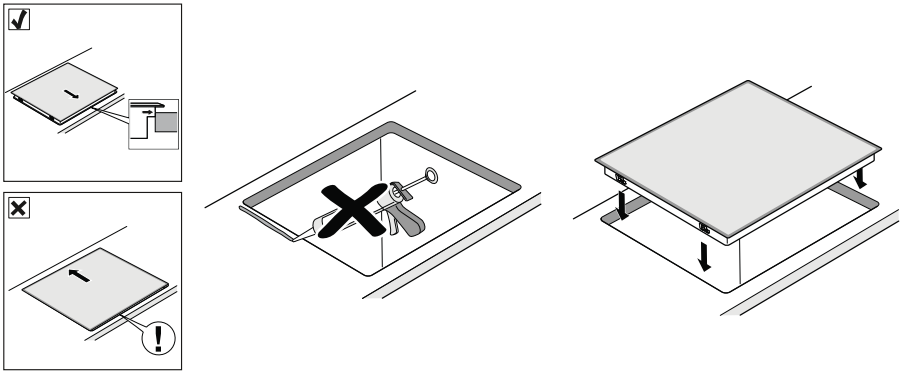
6


220-240V/380-415V 3N~
GN/YE
BU
GY
BN
BK
220-240V/380-415V 2N~
GN/YE
BU
GY
BN
BK
220-240V 1N ~
GN/YE
BU
GY
BN
BK
220-240V/380-415V 2L/2N~

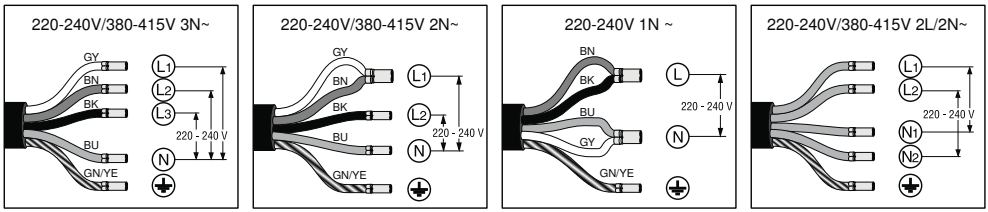
7



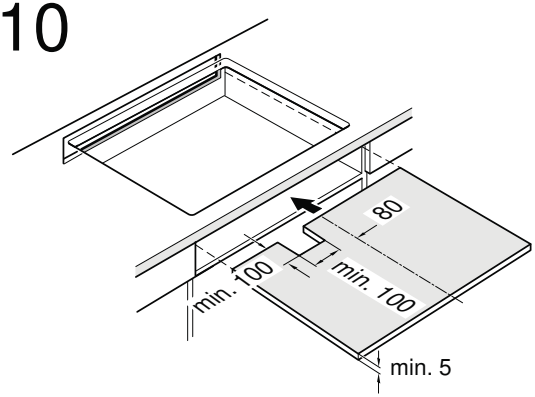
8

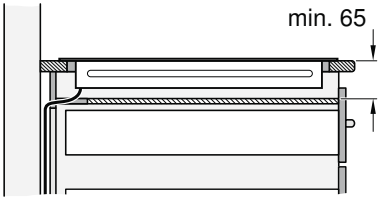


9



10





sk

Dôležité upozornenia

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

⚠ Nositelia elektronických implantátov!

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

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

Typy na pripojenie:
Prístroj patrí do ochrannej triedy I a môže byť použitý iba v kombinácii s uzemnenou prípojkou.
Výrobca nezodpovedá za poruchy alebo možné škody, ktoré vzniknú v dôsledku chybnej elektrickej inštalácie.

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

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

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

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

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

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

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

Príprava nábytku, obrázok 1/2/3

Zabudovaný nábytok: Musí byť odolný minimálne do teploty 90 °C.
Výrez: Po vyrezaní odstráňte tiesky.
Rezné plochy: Obstarajte ich žiaruvzdorným materiálom.

Zabudovanie nad zásuvku, obrázok 2a

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

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

Montáž nad rúru na pečenie, obrázok 2b

Priehradka: Musí mať hrúbku minimálne 30 mm.

Upozornenie: Pozrite sa do montážneho návodu pre rúru na pečenie, či nemusí byť vzdialenosť medzi varnou doskou a rúrou na pečenie väčšia.
Odvetrávanie: Vzdialenosť medzi rúrou na pečenie a varnou doskou musí byť minimálne 5 mm.

Ventilácia, obrázok 3

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

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

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

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

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

U prístrojov bez vopred inštalovaného kábla zaveďte sieťový pripojovací kábel do prípojnej krabice.

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

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

Upozornenie

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

5. Sieťový pripojovací kábel pripevníte pomocou hadicovej svorky a utiahnite upevňovacie skrutky **(obrázok 7).**
6. Zatvorte vrchnák pripojovacej krabice.

Upozornenie: Ak potrebujete dlhší kábel, kontaktujte zákaznícky servis.

Nasadenie varnej dosky, obrázok 8

Vsuňte prístroj do vstavaného priestoru.

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

Pripojenie prístroja, obrázok 9

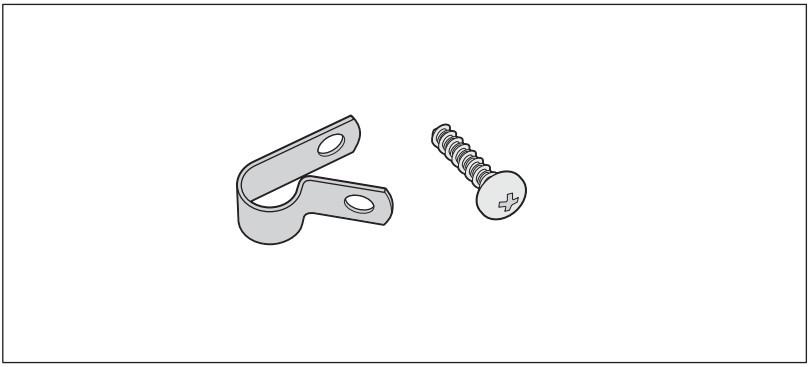
- Napätie: Pozri typový štítok.
- Pripojte iba podľa schémy pripojenia.

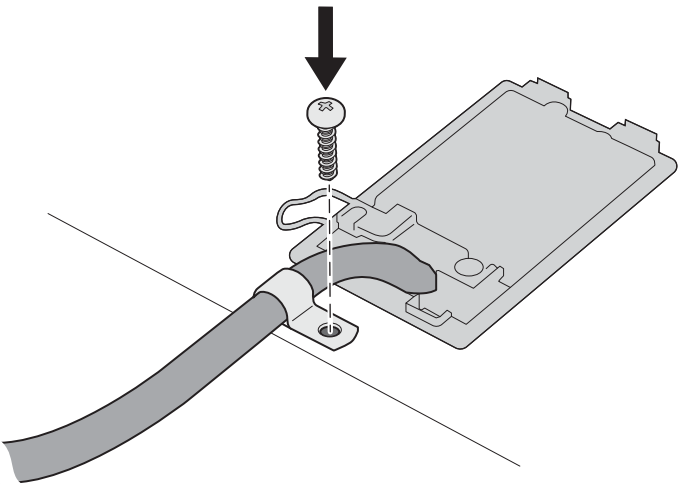
  BN: hnedý
  BU: modrý
  GN/YE: žltý a zelený
  BK: čierny
  GY: šedý
- Podľa druhu pripojenia musí byť prípadne zmenené usporiadanie svoriek dodaných z výroby. Svorky musia byť prípadne skrátené a izolácia odstránená, aby bolo možné nasadiť svorku, ktorá spája dva káble.

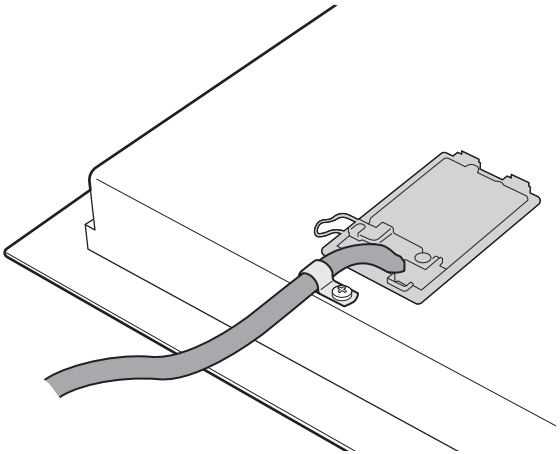
Demontáž prístroja

Odpojte prístroj od elektrickej siete.
Zatlačte proti varnej doske smerom zospodu a vyberte ju.

Pozor!
Poškodenie prístroja! Neskúšajte vytiahnuť prístroj páčením zhora.







SIEMENS

Návod na obsluhu
Úplné informácie sú uvedené v podrobnom návode na obsluhu varného panela v kapitole „Senzor smaženia". Starostlivo si ich prečítajte.

Rýchlo a jednoducho

Senzor smaženia

Senzor smaženia je ideálna na uľahčenie varenia a zaručuje skvelé výsledky smaženia. Teplota je udržovaná automaticky a netreba meniť z volenú úroveň.

Spôsob

I) Postavte prázdnu panvicu na varnú zónu.
II) Zvoľte varnú zónu.
III) Stlačte symbol. Na displeji sa rozsvieti symbol *A*.
IV) Zvoľte požadované nastavenie stupňa smaženia.
V) Po zaznení signálu nalejte do panvice olej a začnite smažiť.



min

Nízka

Smaženie pokrmov na extra panenskom olivovom oleji, masle, alebo margaríne, napr. omelety.



low

Stredná – nízka

Smaženie rýb a hrubších pokrmov,napr. mäsových guliek a klobás.



med

Stredná – vysoká

Smaženie steakov, stredne alebo úplne prepečených (well-done), zmrazených, obaľovaných alebo jemných potravín, napr. plátkov mäsa, čerstvého ragú alebo zeleniny.



max

Vysoká

Smaženie pokrmov pri vysokých teplotách, napr. neprepečené (rare) steaky, fritované zemiaky, zemiakové hranolky.

Tabuľka zobrazuje, aké nastavenie ohrevu je vhodné pre každý druh pokrmu. Čas smaženia sa môže meniť podľa druhu, hmotnosti, veľkosti a kvality pokrmu. Príslušné nastavenie ohrevu sa mení podľa použitej panvice. Prázdnu panvicu predhrejte; po zaznení zvukového signálu pridajte olej a pokrm.

			min.
Mäso	Plátky mäsa, prírodné alebo obaľované	med	6 – 10
	Filé	med	6 – 10
	Rebierka*	low	10 – 15
	Cordon bleu, viedenský rezeň*	med	10 – 15
	Steak, neprepečený (rare) (3 cm hrubý)	max	6 – 8
	Steak, stredne alebo úplne prepečený (well-done) (3 cm hrubý)	med	8 – 12
	Kuracie prsia (2 cm hrubé)*	low	10 – 20
	Klobásy, predvarené alebo surové*	low	8 – 20
	Hamburgery, mäsové guľky, fašírky*	low	6 – 30
	Fašírka	min	6 – 9
	Ragú, gyros	med	7 – 12
	Mleté mäso	med	6 – 10
	Slanina	min	5 – 8
Ryby	Ryby, smažené, celé, napr. pstruh	low	10 – 20
	Rybie filé, prírodné alebo obaľované	low - med	10 – 20
	Garnáty, krevety	med	4 – 8
Vaječné pokrmy	Palacinky**	max	-
	Omelety**	min	3 – 6
	Smažené vajcia	min - med	2 – 6
	Praženica	min	4 – 9
	"Kaiserschmarrn" Cisárove trhance	low	10 – 15
	Francúzsky toast**	low	4 – 8

			min.
Zemiaky	Smažené zemiaky (varené v šupke)	max	6 – 12
	Smažené zemiaky (zo surových zemiakov)	med	15 – 25
	Fritované zemiaky**	max	2,5 – 3,5
	Glazované zemiaky	low	15 – 20
Zelenina	Cesnak, cibuľa	min	2 – 10
	Cukety, baklažány	low	4 – 12
	Papriky, zelená špargľa	low	4 – 15
	Huby	med	10 – 15
	Glazovaná zelenina	low	6 – 10
Zmrazené potraviny	Plátky mäsa	med	15 – 20
	Cordon bleu*	med	10 – 30
	Kuracie prsia*	med	10 – 30
	Kuracie nugety	med	10 – 15
	Gyros, kebab	low	5 – 10
	Rybie filé, prírodné alebo obaľované	low	10 – 20
	Rybie prsty	med	8 – 12
	Smažené hranolčeky	max	4 – 6
	Restované pokrmy, napr. restovaná zelenina s kuracím mäsom	low	6 – 10
	Jarné závitky	med	10 – 30
	Camembert / vyprážaný syr	low	10 – 15
Rôzne	Camembert / vyprážaný syr (čerstvý)	low	7 – 10
	Suché pokrmy, ktoré vyžadujú pridanie vody, napr. cestoviny	min	5 -10
	Krutóny	low	6 – 10
	Mandle/vlašské orechy/ píniové oriešky	med	3 – 15

*Niekoľkokrát otočte. / **Čas prípravy jednej porcie.

9001148626

Informácie v prípade rúr na pečenie pre domácnosť	Symbol	Hodnota	Jednotka
		SIEMENS	
Identifikácia modelu		EH651FFC1E	
Typ varnej dosky		elektrická	
Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie		4	
Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne)		indukčné	
V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm			
ľavá predná	Ø	18	cm
ľavá zadná	Ø	18/28	cm
pravá zadná	Ø	14,5	cm
pravá predná	Ø	21	cm
V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm			
Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg			
ľavá predná		170	Wh/kg
ľavá zadná		170	Wh/kg
pravá zadná		170	Wh/kg
pravá predná		170	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg		170	Wh/kg

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

SIEMENS

Záručný list

firmy **BSH** domácí spotřebiče s.r.o.
Pekařská 695/10a, 155 00 Praha 5, ČR

2 roky záruka na všetky spotrebiče

Dovozca: **BSH domácí spotřebiče s.r.o.**
org. zložka Bratislava
Galvaniho 17/C, 821 04 Bratislava

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

Vyhlásenie o hygienickej neškodnosti výrobku

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

ZOZNAM SERVISOV DOMÁCICH SPOTREBIČOV SIEMENS

Servisné stredisko	Ulica	Mesto	Telefón	E-mail + web
Peter Špik	Partizánska 14	Bardejov 085 01	054/474 62 27 0903 527 102	spikservis@gates.sk www.spikelektro.sk
Martin Ščasný, servis domácich spotrebičov	Hnilecká 11	Bratislava 821 06	02/38 10 33 55 0918 996 988	servis@bsservis.sk www.bsservis.sk
Martin Ščasný, servis domácich spotrebičov	Trhová 36	Bratislava 841 02	02/38 10 33 55 0918 522 734	servis@bsservis.sk www.bsservis.sk
TECHNO SERVIS BRATISLAVA spol. s r. o.	Kopčianska 8, 10	Bratislava 851 01	02/64 46 36 43 0907 778 406	technoservis@nextra.sk www.technoservis.sk
Viva elektroservis, s. r. o.	Mýtna 17	Bratislava 811 07	02/45 95 88 55 0905 722 111	servis@vivaservis.sk www.vivaservis.sk
LASER Komárno spol. s r. o.	Mesačná 20	Komárno 945 01	035/770 26 88 0915 222 454	servis@laser-kn.sk www.laser-kn.sk
Ing. Ľubor Kolesár Kubis	Thurzova 12	Košice 040 01	055/622 14 77 0905 894 769	kubisservis@mail.t-com.sk
ELEKTROSERVIS VALTIM	Ul. Obrancov mieru 9	Michalovce 071 01	056/642 32 90 0903 855 309	valiskalubomir@stonline.sk
EXPRES servis Anna Elmanová	Spojovacia 7	Nitra 949 01	037/652 45 97 0903 524 108	expresservis@naex.sk
Domoss Technika a. s.	Žilinská 47	Piešťany 920 01	033/774 48 10 033/774 24 17	servis@domoss.sk www.domoss.sk
TATRACHLAD POPRAD s. r. o.	Továrenská ul. č. 3	Poprad 058 01	052/772 20 23 0903 906 828	tatrachlad@tatrachlad.sk www.tatrachlad.sk
BARAN servis – Baran Ľuboš	Švábska 6695/57A	Prešov 080 05	051/772 14 39 0905 904 572	baranservis@mail.t-com.sk www.baranservis.sk
ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	V. Clementisa 6	Prievidza 971 01	046/548 57 78 0905 264 822	pavlicek.elektroservis@stonline.sk www.peterpavlicek-elektroservis.sk
N.B.ELEKTROCENTRUM	B. Bartóka 24	Rimavská Sobota 979 01	047/581 18 77 0905 664 258	nbelektrocentrum@stonline.sk
Elpra spol. s r. o.	Liptovská Lužná 496	Ružomberok 034 72	044/439 64 13 0905 577 817	elpra@speednet.sk
BSC – servis centrum spol. s r. o.	Hlavná ul. č. 5	Sučany 038 52	043/400 34 24 0902 272 727	bsc@bsc-serviscentrum.sk www.bsc-serviscentrum.sk
Jozef Rožník	Žabinská 325	Trenčín 911 05	0903 702 458	roznik@bshservis.sk www.bshservis.sk
STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS	Hviezdoslavova 34	Zvolen 960 01	045/540 07 98 0905 259 983	stafexpress.zvservis@mail.t-com.sk
M-SERVIS Mareš Jaroslav	Komenského 38	Žilina 010 01	041/564 06 27	mservis@zoznam.sk www.m-servis.sk

Dodavatel CZ:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Pekařská 695/10a
155 00 Praha 5

Dodávateľ SK:

BSH domací spotřebiče s.r.o.
organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava