

SIEMENS



Indukční sklokeramická varná deska s ovládáním

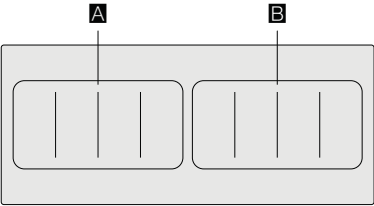
EX275FXB1E

www.siemens-home.com/cz

[cz] Návod k použití



4 242003 701218



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

* IEC 60335-2-6

Obsah

	Použití podle určení	4		Ukazatel spotřeby energie	18
	Důležité bezpečnostní pokyny	5		Test vhodnosti nádobí	19
	Příčiny poškození	6		Čištění přístroje	20
	Přehled	6		Varná deska	20
	Ochrana životního prostředí	7		Rám varné desky	20
	Tipy na úsporu energie	7		Často kladené dotazy	21
	Ekologická likvidace přístroje	7		Co dělat v případě poruchy?	22
	Indukční vaření	7		Zákaznický servis	23
	Výhody indukčního vaření	7		Označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD)	23
	Nádobí	7		Zkušební pokrmy	24
	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			
	Flexibilní zóna	13			
	Pokyny k používání varného nádobí	13			
	Jako dvě nezávislé varné zóny	13			
	Jako jediná varná zóna	13			
	Časové funkce	14			
	Nastavení doby úpravy pokrmu	14			
	Budík	14			
	Funkce PowerBoost	15			
	Aktivace	15			
	Deaktivace	15			
	Dětská pojistka	15			
	Aktivace a deaktivace dětské pojistky	15			
	Automatická dětská pojistka	15			
	Ochrana před náhodnou aktivací	16			
	Automatické vypnutí varné zóny	16			
	Základní nastavení	17			
	Provedení základního nastavení	18			

Doplňující informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a službách můžete najít na 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 úrazy.

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. Poradte se se svým lékařem nebo výrobcem daného zdravotnického přístroje o možné neslučitelnosti přístroje s daným zdravotnickým přístrojem.

Důležité bezpečnostní pokyny

Varování - Nebezpečí požáru!

- Horký olej a tuk se může snadno vznítit. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. V případě vzplanutí oleje či tuku oheň nikdy nehaste vodou. Vypněte varnou desku. Uhasťte opatrně plameny pomocí pokličky, protipožární deky nebo podobného nástroje.
- Varné zóny jsou velmi horké. Nikdy neumísťujte 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 okolní oblast (konkrétně případné okolí varné zóny) se velmi zahřívají. Nikdy se rozpálených povrchů nedotýkejte. Udržujte děti mimo dosah přístroje.
- Varná zóna se zahřeje, displej však nesvíí. Vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.
- Kovové předměty na varné desce se velmi rychle zahřejí. Na varnou desku nikdy nepokládáte 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 směřjí 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 předmětům větrákem nebo by mohlo dojít k jejich vtažení do větráku. Mezi obsahem zásuvky a příívodem větráku by měla být mezera alespoň 2 cm.

Varování - Nebezpečí úrazu!

- Při vaření ve vodní lázni by mohlo dojít k roztržení 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 deskou nachází tekutina, pánve mohou "vylétnout 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 desek nepokládejte horké pánve. Mohlo by dojít k poškození.
- Při upuštění tvrdých nebo ostrých předmětů na varnou desku může dojít k poškození.
- V případě umístění alobalu či plastových nádob na varnou zónou dojde k jejich roztavení. Použití laminátových fólií na varnou desku se nedoporučuje.

Přehled

V následující tabulce naleznete nejčastější příčiny poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Skrvny	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.	Zkontrolujte nádobí.
Zabarvení	Nevhodný čisticí prostředek.	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro tento typ varné desky.
	Oděrky na pánvích.	Při přemísťování hrnců a pánví je zdvihejte.
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 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 nádoby s plochým dnem. Nerovný povrch způsobí mnohem větší spotřebu energie.
- Průměr dna nádoby musí souhlasit s velikostí varné zóny. Upozornění: výrobci nádob na vaření obvykle určují velikost nádoby dle průměru vrchní části, která je obvykle větší než průměr jejího dna.
- Na malé množství 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 vysokém stupni 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 je od tradičních metod vaření velmi rozdílné. Teplo se vytváří přímo pod varnou nádobou. Získáte tak mnohé výhody:

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

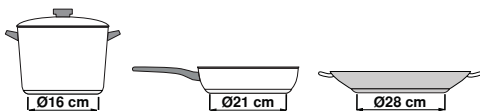
Nádobí

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

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

Ověřte si, zda je Vaše nádobí vhodné pro indukční vaření, viz kapitola → „*Test vhodnosti nádobí*“.

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

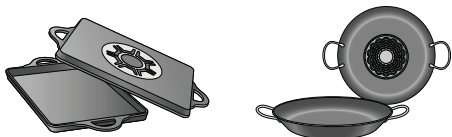


Pokud používáte flexibilní varnou zónu jako jednu varnou zónu, můžete použít větší nádoby, které se obzvláště hodí na tuto oblast. Informace o umístění varného nádobí naleznete v kapitole → „*Flexibilní zóna*“.

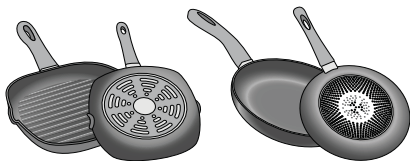


Některé indukční nádoby nemá celou plochu dna z feromagnetického materiálu:

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



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



Nevhodné nádobí

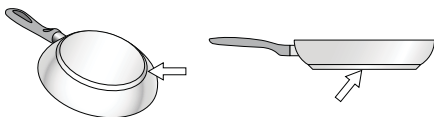
Nikdy nepoužívejte rozptylovače tepla nebo varné nádoby vyrobené z:

- 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 distribují teplo, jako jsou například nerezové nádoby s trojvrstvným dnem, ušetříte čas i energii.

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



Chybějící nádoba nebo její nevhodná velikost

Jestliže není na varnou desku umístěna žádná nádoba nebo je nádoba vyrobená z nevhodného materiálu či o nevhodné velikosti, na displeji varné desky bude blikat ukazatel úrovně ohřevu. Blikání zastavíte tak, že na varnou desku umístíte vhodnou nádobu. Jestliže to zabere více než 90 vteřin, varná deska 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 desku vypněte. Pokud nebude po vychladnutí fungovat, kontaktujte zákaznický servis.

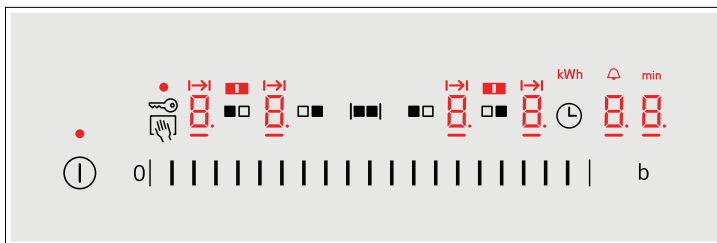
Rozpoznání nádoby

Každá varná deska 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 naleznete na → *Straně 2*.

Ovládací panel



Ovládací panel	
	Hlavní vypínač
	Volba varné zóny
	Pole nastavení
	Funkce PowerBoost
	Flexibilní zóna
	Ochrana před náhodnou aktivací
	Dětská pojistka
	Časové funkce

Ukazatele	
	Provozní stav
	Stupeň ohřevu
	Časové funkce
	Zbytkové teplo
	Funkce PowerBoost
	Flexibilní zóna
	Nastavení doby úpravy pokrmu
	Budík
	Ukazatel času
	Spotřeba energie

Ovládací panel

Stisknutím symbolu aktivujete příslušnou funkci.

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

Varné zóny

Varná zóna		
	Jednoduchá varná zóna	Používejte nádoby o vhodné velikosti.
	Flexibilní zóna	Viz příslušná kapitola → „Flexibilní zóna“
Používejte pouze nádoby vhodné na indukci. Viz příslušná kapitola → „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 displeji 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 . Varná deska je připravena k použití.

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

Upozornění

- Varná deska se automaticky vypne, pokud jsou všechny varné zóny vypnuté na více než 20 vteřin.
- Zvolené nastavení je uchováno po dobu čtyř 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 nastavení můžete zvolit požadované nastavení ohřevu.

Stupeň ohřev 1 = nejnižší nastavení.

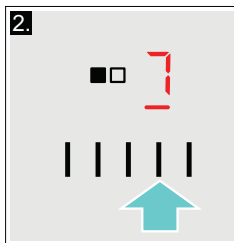
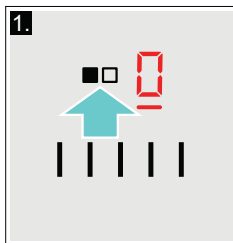
Stupeň ohřev 9 = nejvyšší nastavení.

Každý druh ohřevu má možnost středně silného nastavení. Toto nastavení je označeno tečkou.

Volba varné zóny a stupně ohřevu

Varná deska musí být zapnuta.

1. Pro požadovanou varnou zónu stiskněte symbol . Ukazatel svítí.
2. Poté zvolte požadovaný stupeň ohřevu.



Stupeň ohřevu je nastaven.

Změna nastavení ohřevu

Zvolte varnou zónu a poté nastavte požadovaný stupeň ohřevu.

Vypnutí varné zóny

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

Upozornění

- Jestliže se na varné desce nenachází žádná nádoba, bliká ukazatel zvoleného stupně ohřevu. Po určité době se varná zóna vypne.
- Jestliže je na varnou zónu umístěna varná nádoba před zapnutím varné desky, bude nádoba rozpoznána během 20 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 předebratí nastavte stupeň ohřevu 8 nebo 9.
- Při vaření s poklicí snižte stupeň 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.
- Potravinu 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 úpravy pokrmu (v 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 poklice		
** Několikrát obraťte		

	Stupeň ohřevu	Doba úpravy pokrmu (v min.)
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (s dvakrát větší dávkou vody)	2 - 3	15 - 30
Mléčná rýže	2 - 3	30 - 40
Neoloupané 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
Smažení s malým množstvím oleje*		
Plátky masa, přírodní nebo obalované	6 - 7	6 - 10
Plátky masa, 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, Karbanátky (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
Smažení čerstvé zeleniny a hub	7 - 8	10 - 20
Restovaná zelenina s masem po asijsku	7 - 8	15 - 20
Jídlo z pánve, mražené	6 - 7	6 - 10
Palačinky (smažit postupně)	6 - 7	-
Omeleta (smažit postupně)	3 - 4.	3 - 6
Volské oko	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 poklice

** Několikrát obrátíte



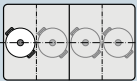
Flexibilní zóna

Varnou desku můžete používat podle potřeby jako jedinou varnou zónu nebo jako dvě nezávislé varné zóny. Skládá se ze čtyř induktorů, které pracují nezávisle na sobě. Pokud je používána flexibilní varná zóna, je aktivována pouze plocha, na které je umístěno varné nádobí.

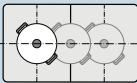
Pokyny k používání varného nádobí

Abyste měli jistotu, že přístroj zaznamenal umístění varného nádobí, a že je teplo rovnoměrně rozloženo, musíte varnou nádobu umístit správně do středu:

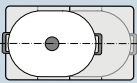
Jako jediná varná zóna



Průměr 13 cm nebo menší. Položte varnou nádobu na jednu ze čtyř pozic, které vidíte na obrázku.

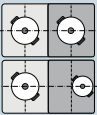


Průměr větší než 13 cm Položte varnou nádobu na jednu ze tří pozic, které vidíte na obrázku.



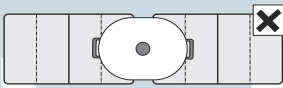
Pokud varná nádoba zabere více místa než jednu varnou zónu, umístěte ji tak, aby její hrany byly na horním nebo dolním okraji flexibilní varné zóny.

Jako dvě nezávislé varné zóny



Přední a zadní varné zóny mají dva induktory a lze je používat nezávisle na sobě. Požadovanou teplotu můžete nastavit pro každou zvlášť. Na každé plotýnce použijte pouze jednu varnou nádobu.

Doporučení



U varných desek, které mají k dispozici více než jednu flexibilní varnou zónu, umístěte nádobí takovým způsobem, aby zakrývalo jen jednu flexibilní varnou zónu.

Jinak se varné zóny neaktivují správným způsobem a nedosáhnete dobrého výsledku vaření.

Jako dvě nezávislé varné zóny

Flexibilní varná zóna se používá jako dvě nezávislé varné zóny.

Aktivace

Viz příslušná kapitola → „Obsluha přístroje“.

Jako jediná varná zóna

Používání celé varné zóny spojením obou varných desek.

Propojení dvou varných zón

1. Položte varnou nádobu. Zvolte jednu ze dvou varných zón flexibilní varné zóny a nastavte ohřev.
2. Stiskněte symbol ■■■. Na displeji se rozsvítí ■■■. Nastavení tepla dolní varné zóny se zobrazí na displeji.

Flexibilní varná zóna bude aktivována.

Změna nastavení ohřevu

Zvolte jednu ze dvou varných zón flexibilní varné zóny a změňte nastavení ohřevu v rozmezí nastavení.

Přidání nového varného nádobí

Nastavte na sporáku nové varné nádobí, vyberte jednu ze dvou varných zón flexibilní zóny a dvakrát stiskněte symbol ■■■. Přístroj zaznamená novou varnou nádobu a zachová již zvolené nastavení ohřevu.

Upozornění: Pokud varnou nádobu přesunete na varnou zónu, která je používána, nebo pokud ji zvednete, varná zóna spustí automatické vyhledávání a již zvolené nastavení ohřevu bude zachováno.

Rozpojení dvou varných zón

Zvolte jednu ze dvou varných zón flexibilní varné zóny a stiskněte symbol ■■■. Tímto flexibilní varnou zónu deaktivujete. Tyto dvě varné zóny budou nyní fungovat nezávisle.

Upozornění: Pokud varnou zónu vypnete a později ji opět zapnete, bude flexibilní varná zóna resetována a bude fungovat jako dvě nezávislé varné zóny.

Časové funkce

Vaše varná deska má dvě časové funkce:

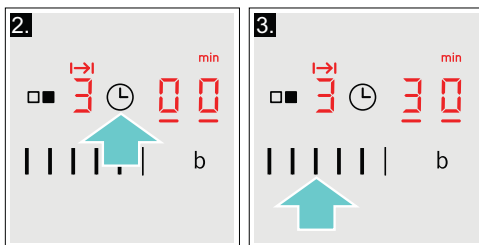
- Nastavení doby přípravy pokrmu
- Budík

Nastavení doby přípravy pokrmu

Po uplynutí nastaveného času se varná zóna automaticky vypne.

Způsob nastavení:

1. Na ovládacím panelu zvolte varnou zónu a požadovaný stupeň ohřevu.
2. Stiskněte symbol . Na displeji pro varnou zónu se rozsvítí symbol . Na displeji budíku se rozsvítí symbol .
3. Během příštích 10 vteřin nastavte požadovanou dobu úpravy pokrmu. Směrem zleva doprava je možné přednastavit 1, 2, 3 ... až 10 minut.



Po několika vteřinách se začne odpočítávat čas.

Upozornění:

- Pro všechny varné zóny lze automaticky nastavit stejnou dobu úpravy pokrmu. Čas nastavený pro každou varnou zónu se odpočítává nezávisle na ostatních varných zónách. Informace o automatickém programování doby úpravy pokrmu naleznete v kapitole → „Základní nastavení“.
- Pokud zvolíte flexibilní varnou zónu jako jednu varnou zónu, tak je nastavený čas pro celou varnou zónu stejný.

Automatické nastavení

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

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

Změna nebo zrušení nastavení času

Zvolte požadovanou varnou zónu a stiskněte symbol . Změňte dobu úpravy pokrmu pomocí programovací zóny nebo zrušte dobu úpravy pokrmu nastavením na .

Po uplynutí nastaveného času

Varná zóna se vypne. Zazní zvukový signál. Na displeji se na dobu 10 vteřin rozsvítí časová funkce .

Jakmile stisknete symbol , kontrolky zhasnou a ustane zvukový signál.

Upozornění

- Jestliže je doba úpravy pokrmu nastavená pro několik varných zón najednou, informace o době nastavené pro konkrétní varnou zónu se zobrazí na displeji budíku.
- Můžete nastavit dobu úpravy pokrmu až po maximum 99 minut.

Budík

Dobu kratší 99 minut můžete nastavit pomocí budíku.

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

Způsob nastavení:

1. Stiskněte opakovaně symbol , dokud se nerozsvítí ukazatel .
2. Nastavte požadovaný čas. Po několika vteřinách se začne odpočítávat čas.

Změna nebo zrušení nastaveného času

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

Po uplynutí nastaveného času

Zazní zvukový signál. Na displeji se rozsvítí symbol  a rozsvítí se ukazatel . Displej po 10 vteřinách zhasne.

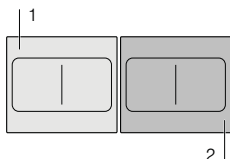
Po stisknutí symbolu  zhasnou displeje a zvukový signál ustane.



Funkce PowerBoost

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

Tuto funkci lze pro varnou zónu aktivovat tehdy, pokud není v provozu jiná varná zóna stejné skupiny (viz obrázek). V opačném případě bliká ukazatel zvolené varné zóny **b** a **9**; poté se automaticky nastaví stupeň ohřevu **9**, aniž byste funkci aktivovali.



Upozornění: Ve flexibilní oblasti můžete aktivovat také funkci Powerboost, pokud používáte varnou zónu jako jednu varnou zónu.

Aktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol **b**.
Rozsvítí se ukazatel **b**.

Funkce je aktivována.

Deaktivace

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

Funkce je deaktivována.

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



Dětská pojistka

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

Aktivace a deaktivace dětské pojistky

Varná deska musí být vypnutá.

Aktivace: Stiskněte na cca 4 vteřiny symbol $\Leftrightarrow$.

Symbol $\Leftrightarrow$ se rozsvítí na 10 vteřin.

Varná deska je zablokována.

Deaktivace: Stiskněte na cca 4 vteřiny symbol $\Leftrightarrow$.

Dětská pojistka je odblokovaná.

Automatická dětská pojistka

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

Zapnutí a vypnutí

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



Ochrana před náhodnou aktivací

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

Aktivace: Stiskněte symbol . Zazní signální tón. 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 signální tón. To upozorňuje na to, že se ovládací panel brzy odblokuje.
- Zablokování za účelem vyčištění nemá žádný vliv na hlavní vypínač. Varná deska může být kdykoliv vypnuta.



Automatické vypnutí varné zóny

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

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

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

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



Základní nastavení

Přístroj disponuje různými základními nastaveními. Nastavení můžete přizpůsobit svým zvyklostem.

Ukazatel Funkce	
c 1	Automatická dětská pojistka. 0 Manuální*. 1 Automatická. 2 Funkce je deaktivována.
c 2	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 zvukové signály.*
c 3	Ukazatel spotřeby energie. 0 Vypnutý.* 1 Zapnutý.
c 5	Automatické nastavení doby přípravy pokrmu. 00 Vypnuté.* 0 1:59 Automaticky odpočítávaný čas.
c 6	Délka zvukového signálu budíku při ukončení činnosti. 1 10 vteřin.* 2 30 vteřin. 3 1 minuta.
c 7	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.
c 9	Čas pro výběr varné zóny. 0 Neomezený: Zůstává vybrána naposledy nastavená varná zóna.* 1 Omezený: Varná zóna zůstává vybrána jen po několika vteřin.
c 12	Varné nádoby, kontrola výsledku přípravy pokrmu. 0 Není vhodné. 1 Není optimální. 2 Vhodné.
c 0	Obnovení nastavení z výroby. 0 Individuální nastavení.* 1 Obnovení nastavení z výroby.
* Nastavení z výroby	

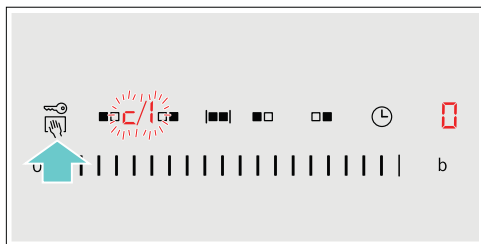
Provedení základního nastavení

Varná deska musí být vypnutá.

1. Zapněte varnou desku.
 2. Během následujících 10 vteřin 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
Seznam technických zákaznických servisů (TK)	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 **I** a rozsvítí se  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.

Opuštění nabídky základních nastavení

Vypněte varnou desku pomocí hlavního vypínače.

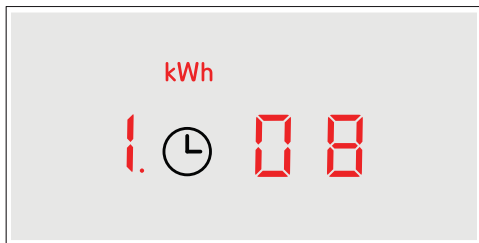


Ukazatel spotřeby energie

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

Po vypnutí se na 10 vteřin zobrazí spotřeba v kWh.

Na obrázku naleznete příklad se spotřebou ve výši **1.08 kWh**.



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



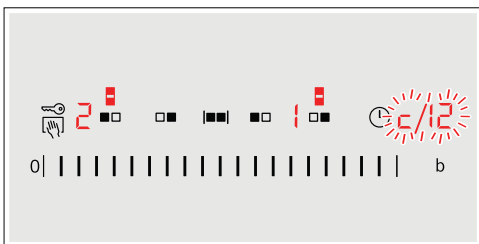
Test vhodnosti nádobí

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

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

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

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



Porovnejte výsledek s následující tabulkou:

Výsledek	
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

- Flexibilní varná zóna je jednou varnou zónou; proto používejte pouze jedno varné nádobí.
- Pokud je použita varná zóna mnohem menší než průměr varného nádobí, zahřeje se pravděpodobně jen střed nádobí a výsledek nebude nejlepší nebo uspokojivý.

- Informace k otestování varného nádobí naleznete v kapitole → "Základní nastavení".
- Informace o druhu, velikosti a umístění varného nádobí naleznete v kapitole → "Indukční vaření" a → "Flexibilní zóna".



Čištění spotřebiče

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

Varná deska

Čištění

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

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

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

V žádném případě nepoužívejte:

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

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

Vhodné škrabky na sklo můžete zakoupit přes náš zákaznický servis.

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

Možné skvrny

Zbytky vodního kamene a vody	Vyčistěte varnou desku, jakmile vychladne. Můžete použít vhodný čisticí prostředek na sklokeramické varné desky.*
------------------------------	---

Cukr, zbytky rýže nebo plasty	Odstraňte ihned. Použijte škrabku na sklo. Pozor: nebezpečí popálení.*
-------------------------------	--

* Poté vyčistěte vlhkým hadříkem a osušte.

Rám varné desky

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

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



Často kladené dotazy

Použití

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

Je aktivována dětská pojistka.

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

Proč blikají ukazatelé a je slyšet signální tón?

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

Zvuky

Proč jsou během vaření slyšet zvuky?

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

Možné zvuky:

Hluboké bzučení jako u transformátoru:

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

Hluboké pískání:

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

Praskání:

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

Vysoké pisklavé tóny:

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

Hluk ventilátoru:

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

Vhodné varné nádobí

Které varné nádobí je vhodné pro indukční varnou desku?

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

Proč se nezahřívá varná zóna a bliká stupeň ohřevu?

Varná zóna, na které stojí varné nádobí, není zapnutá. Ujistěte se, že je příslušná varná zóna zapnutá.

Varné nádobí je pro zapnutou varnou zónu příliš malé nebo se nehodí k vaření na indukci. Zkontrolujte, zda je varné nádobí vhodné pro indukční vaření, a že jeho umístění na varné zóně odpovídá jeho velikosti. Informace o druhu, velikosti a umístění varného nádobí naleznete v kapitole → "*Indukční vaření*" a → "*Flexibilní zóna*".

Varné nádoby

Proč trvá tak dlouho, než se varné nádoby zahřeje, popř. proč se nezahřeje dostatečně, ačkoli je nastavený vysoký stupeň ohřevu?

Varné nádoby je pro zapnutou varnou zónu příliš malé nebo se nehodí k vaření na indukci. Zkontrolujte, zda je varné nádoby vhodné pro indukční vaření, a že jeho umístění na varné zóně odpovídá jeho velikosti. Informace o druhu, velikosti a umístění varného nádoby naleznete v kapitole → "Flexibilní zóna".

Čištění

Jak mám varnou desku vyčistit?

Nejllepší výsledek čištění získáte při použití speciálního čisticího prostředku na sklokeramické povrchy. Nedoporučujeme Vám používat drsné nebo abrazivní čisticí prostředky, ani čisticí prostředky pro myčky nádobí (koncentráty) nebo drátěnky. Další informace o čištění a péči o Váš přístroj naleznete v kapitole → "Čištění".

? 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. Zařízení není připojeno v souladu s elektrickým schématem. Porucha elektroniky.	Použijte jiné elektrické zařízení, abyste zkontrolovali, zda v elektrickém obvodu nedošlo ke zkratu. Ujistěte se, že je přístroj připojen v souladu s elektrickým schématem. 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. <i>F2</i> Došlo k přehřátí elektroniky a příslušná varná zóna byla vypnuta. <i>F4</i> Došlo k přehřátí elektroniky a všechny varné zóny byly vypnuty.	Pro vzetí poruchy na vědomí přikryjte ovládací panel rukou. Vyčkejte, dokud elektronika dostatečně nezchladne. Poté stiskněte na varné desce jakýkoliv symbol.
<i>F5</i> + nastavení ohřevu a zvukový signál.	V oblasti ovládacího panelu se nachází horká nádoba. Hrozí, že dojde k přehřátí elektroniky.	Odstraňte z povrchu nádobu. Ukazatel poruchy na displeji zakrátko zhasne. Můžete pokračovat ve vaření.
<i>F5</i> a zvukový signál.	V oblasti ovládacího panelu se nachází horká nádoba. Z důvodu ochrany elektroniky se varná zóna vypne.	Odstraňte nádobu. Vyčkejte několik vteřin. Stiskněte jakoukoliv kontrolku. Po zhasnutí displeje můžete pokračovat ve vaření.
<i>F1/F6</i>	Došlo k přehřátí varné zóny a ta se vypnula z důvodu ochrany pracovního povrchu.	Vyčkejte, dokud elektronika dostatečně nezchladne, poté varnou zónu znovu zapněte.
<i>F8</i>	Varná zóna byla v provozu po dlouhou dobu bez přerušení.	Byla aktivována funkce automatického vypnutí přístroje. Viz příslušná kapitola.
<i>E9000</i> <i>E9010</i>	Došlo k poruše na zdrojovém napětí; mimo běžné provozní rozpětí.	Kontaktujte Vašeho dodavatele elektrické energie.
<i>E9011</i>	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 označení produktu (č. E) a číslo výroby konkrétního přístroje (č. 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 příloženém seznamu zákaznických center.

Spolehněte se na profesionalitu výrobce Vašeho přístroje. Tak si můžete být jisti, že Vaše oprava bude provedena školenými servisními technikami, kteří s sebou vozí originální náhradní díly právě pro Vaše přístroje.



Zkušební pokrmy

Tyto tabulky jsou navrženy 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:

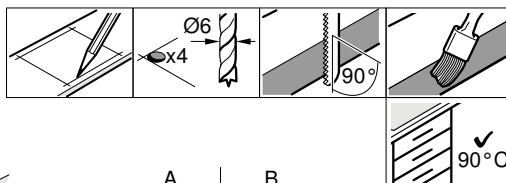
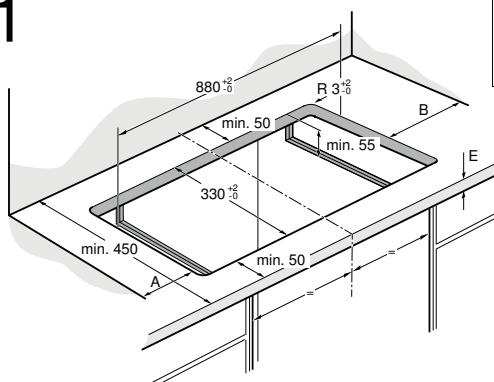
- Hluboký hrnec Ø 16 cm, 1,2 l pro varné zóny Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 16 cm, 1,7 l pro varné zóny Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 22 cm, 4,2 l pro varné zóny Ø 18 cm
- Pánev Ø 24 cm, pro varné zóny Ø 18 cm

Zkušební pokrmy	Nádobí	Stupeň ohřevu	Přehřátí Doba úpravy pokrmu (min:sek)	poklice	Vaření Stupeň ohřevu	poklice
Rozpuštěná čokoláda Čokoládová poleva (např. značka Dr. Oetker, tmavá čokoláda 55 % kaka, 150 g)	Hrnec, hluboký Ø 16 cm	-	-	-	1.	ne
Čočková polévka, ohřívání a udržování teploty Čočková polévka* Počáteční teplota: 20 °C						
Množství: 450 g	Hrnec Ø 16 cm	9	1:30 (bez míchání)	ano	1.	ano
Množství: 800 g	Hrnec Ø 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 Ø 16 cm	9	cca 1:30 (po 1 minutě promíchejte)	ano	1.	ano
Množství: 1 kg	Hrnec Ø 22 cm	9	cca 2:30 (po 1 minutě promíchejte)	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.	Hrnec, hluboký Ø 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 ji míchejte.		-	-	-	1	ne
* Recept je v souladu s DIN 44550						
** Recept v souladu s DIN EN 60350-2						

Zkušební pokrmý	Nádobí	Stupeň ohřevu	Předehřátí Doba úpravy pokrmu (min:sek)	poklice	Vaření Stupeň ohřevu	poklice	
Příprava mléčné rýže							
Mléčná rýže, příprava s poklicí							
Teplota mléka: 7 °C							
Zahřejte mléko, dokud nezačne pění. Nastavte požadovaný stupeň ohřevu a přidejte do mléka rýži, cukr a sůl.							
Doba přípravy včetně předehřátí je cca 45 min.							
Přísady: 190 g krátkozrnné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli.	Hrnec Ø 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 Ø 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 Ø 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 Ø 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.	Ø 16 cm	9	cca 2:30	anc	2	ano	
Přísady: 250 g dlouhozrnné rýže, 600 g vody a špetka soli.	Hrnec Ø 22 cm	9	cca 2:30	anc	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 Ø 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne	
Příprava palačinek**							
Množství: 55 ml těsta na každou palačinku.							
	Pánev Ø 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 Original fries).	Hrnec Ø 22 cm	9	Dokud teplota oleje nedosáhne 180°C.		Ne	9	Ne
*Recept je v souladu s DIN 44550							
**Recept v souladu s DIN EN 60350-2							



1

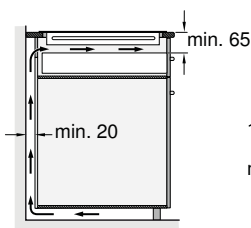


A	B
min. 40	min. 200
min. 200	min. 40

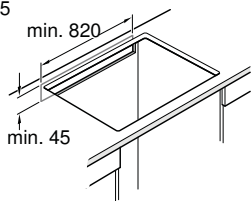
2

	a	b
E	 min. 20	 min. 30
	 51 min. 65	 51 min. 5

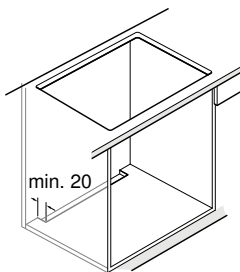
3a



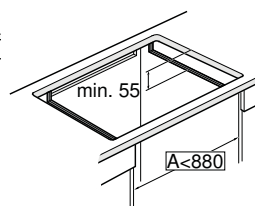
3b



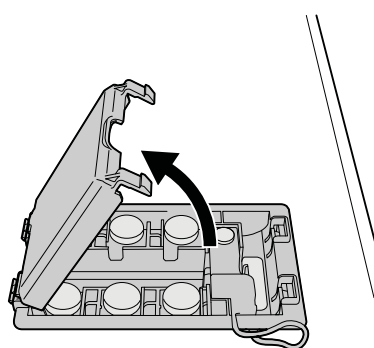
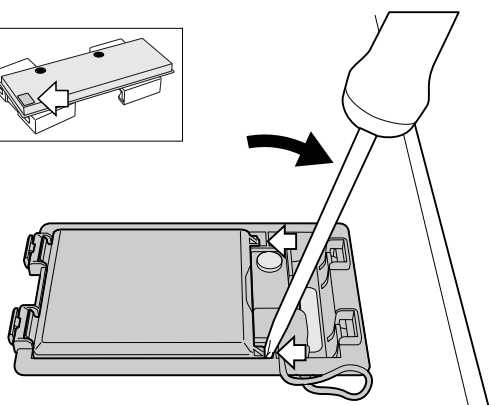
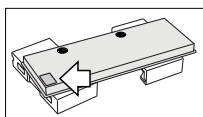
3c



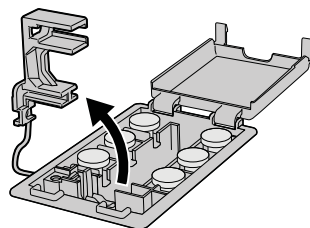
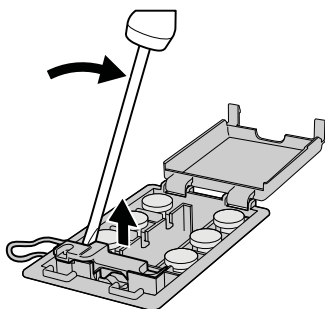
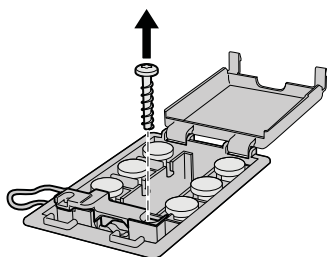
3d



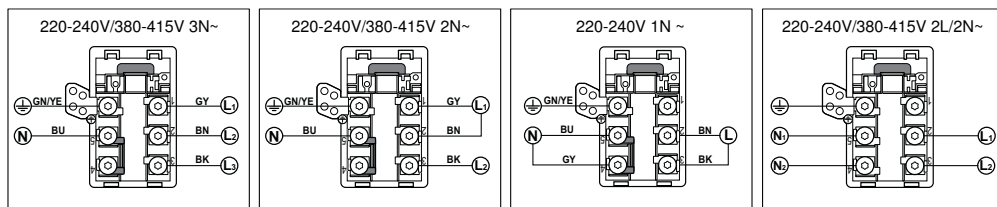
4



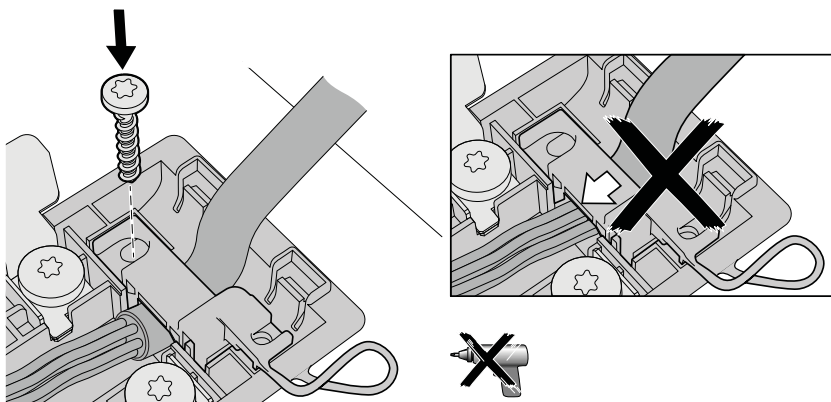
5



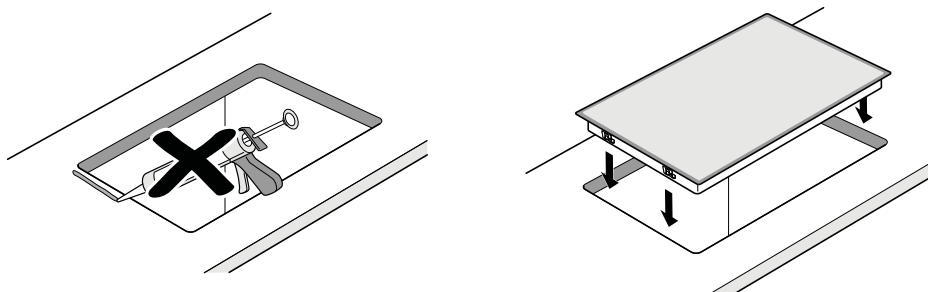
6

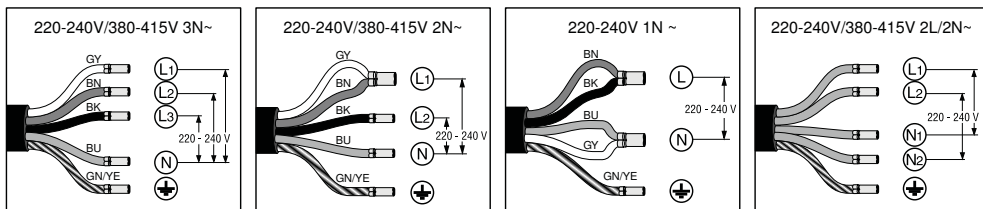
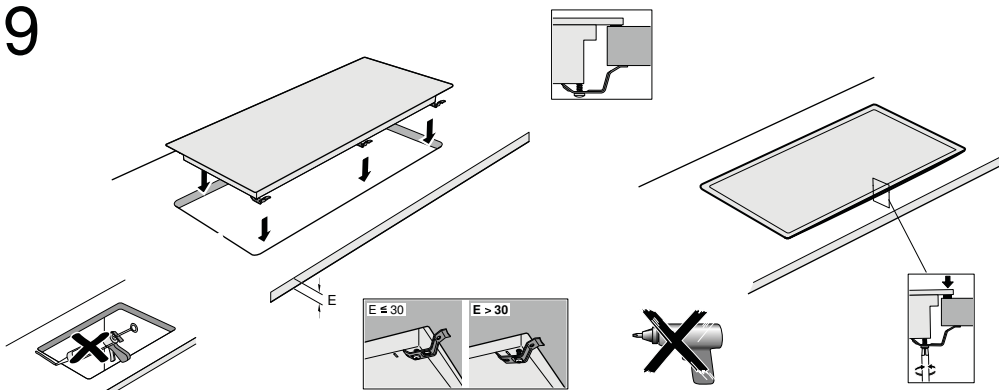


7



8





Důležitá upozornění

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

▲ Nositelé elektronických implantátů!

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

Připojení k elektrickému proudu: Musí být provedeno koncesovaným odborníkem. Přitom musí být dodržována ustanovení místního dodavatele elektriny.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Příprava nábytku, obrázek 1/2/3

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

Výřez: Po 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.

Montáž nad pečicí troubou, obrázek 2b

Příhrádka: Musí mít tloušťku minimálně 30 mm.

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

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

Ventilace, obrázek 3

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

- Minimální vzdálenost mezi zadní stěnou nábytku a kuchyňskou stěnou a mezi povrchem pracovní desky a horní částí zásuvky (**obrázek 3a**).
- Otvor nahoře v zadní stěně nábytku (**obrázek 3b**).
- Pokud není od zadní stěny nábytku dodržena minimální vzdálenost 20 mm, musí být v dolní části otvor (**obrázek 3c**).
- Pokud není nábytek uvnitř širší než 880 mm, proveďte na bočních stěnách výřezy (**obrázek 3d**).

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

Vestavba přístroje, obrázky 4/5/6/7/8/9/10

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

U přístrojů, které nemají přeinstalovaný kabel, zaveďte připojovací kabel do přípojné krabice.

1. Otočte přístroj a odložte ho na dno obalu, hadr nebo jiný povrch, aby se nepoškodil.
2. Pomocí šroubováku nadzdvihněte víko přípojné krabice (**obrázek 4**).
3. Uvolněte přípevňovací 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, namontujte je podle schématu připojení.
- Dávejte pozor na to, abyste po připojení kabelu pevně utáhli šrouby na připojovací krabici.
- 5. Připevněte síťový připojovací kabel pomocí hadicové svorky a utáhněte přípevňovací šrouby (**obrázek 7**).
- 6. Zavřete víko připojovací krabice.

Upozornění: Pokud potřebujete delší kabel, kontaktujte zákaznický servis.

Vestavba varné desky, obrázek 8/9

1. Zasuňte přístroj do vestavného otvoru (**obrázek 8**).
2. Dávejte pozor na to, aby se přístroj nacházel ve stejné výšce jako pracovní deska. Pokud tomu tak není, tak v případě potřeby instalujte přiložené výztuhy a opatrně je přitáhněte (**obrázek 9**).

Upozornění: Nepoužívejte elektrický šroubovák.

- Nepřiskřípněte síťový připojovací kabel a neved'te ho přes ostré hrany. Pokud je pod varnou deskou vestavěná pečicí trouba, tak ved'te 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 10

- 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

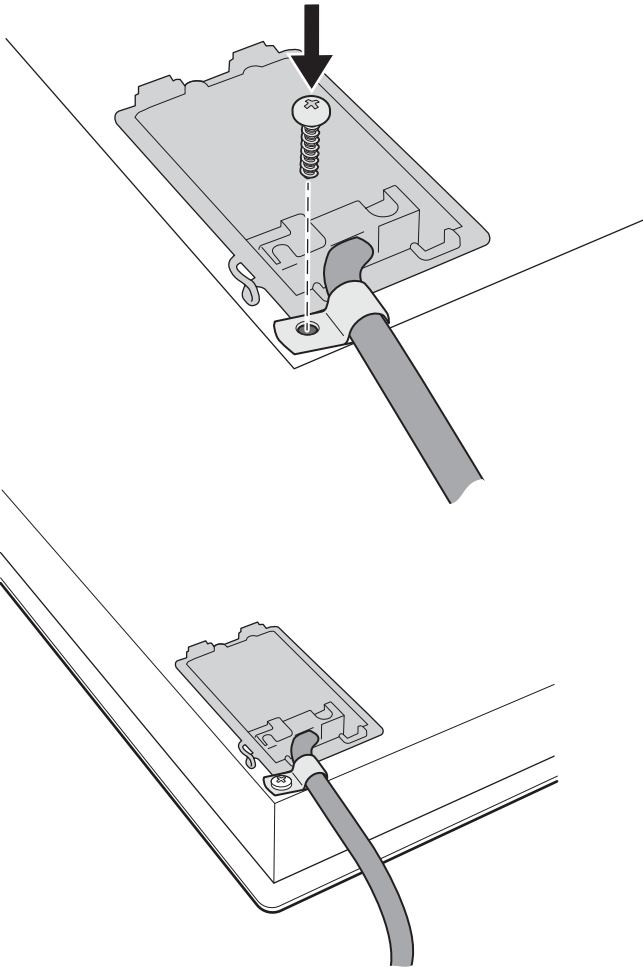
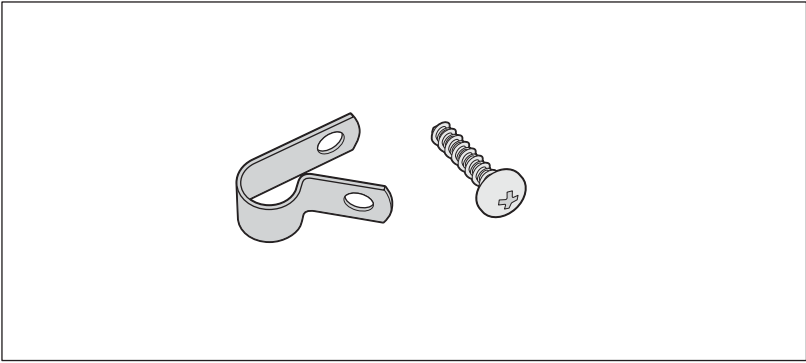
Odpojte přístroj od elektrické sítě.

Odstraňte úchytky.

Vyjměte varnou desku tak, že na ni zatlačíte směrem zespodu.

Pozor!

Poškození přístroje! Nezkoušejte vyjmout přístroj páčením shora.



Informace v případě elektrických varných desek pro domácnost	Symbol	Hodnota	Jednotka
Značka		SIEMENS	
Model		EX275FXB1E	
Typ varné desky		elektrická	
Počet zón a/a nebo ploch na vaření		4	
Technologie ohřevu (indukční zóny a plochy na vaření, sálavé zóny na vaření, pevné plotny)		indukční	
V případě kruhových zón a nebo ploch na vaření: průměr plochy užitečného povrchu na elektricky ohřívanou zónu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
levá přední	Ø	20/21	cm
levá zadní	Ø	20/21	cm
pravá zadní	Ø	20/21	cm
pravá přední	Ø	20/21	cm
V případě nekruhových zón a nebo ploch na vaření: délka a šířka plochy užitečného povrchu na elektricky ohřívanou zónu a nebo plochu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
Vypočítaná spotřeba energie na zónu a nebo plochu na vaření na kg			
levá přední		175,0	Wh/kg
levá zadní		175,0	Wh/kg
pravá zadní		175,0	Wh/kg
pravá přední		175,0	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky vypočítaná na kg		175,0	Wh/kg

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

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 průkazným 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 výrobce 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

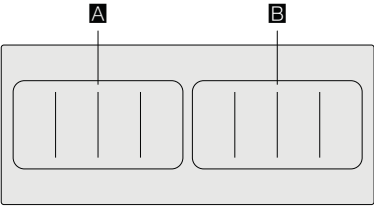


Indukčná sklokeramická varná doska s ovládáním

EX275FXB1E

www.siemens-home.com/sk

[sk] Návod na použitie



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

*  IEC 60335-2-6

Obsah

	Použitie podľa určenia.....	4
	Dôležité bezpečnostné pokyny.....	5
	Príčiny poškodenia.....	6
	Prehľad	6
	Ochrana životného prostredia.....	7
	Tipy na úsporu energie.....	7
	Ekologická likvidácia prístroja.....	7
	Indukčné varenie.....	7
	Výhody indukčného varenia.....	7
	Riad	7
	Zoznámenie sa s prístrojom.....	9
	Ovládací panel	9
	Varné zóny	9
	Ukazovateľ zvyškového tepla.....	10
	Obsluha prístroja.....	10
	Zapnutie a vypnutie varnej dosky.....	10
	Nastavenie varné zóny.....	10
	Odporúčanie šéfkuchára.....	11
	Flexibilná zóna	13
	Pokyny pre používanie varných nádob.....	13
	Ako dve nezávislé varnej zóny.....	13
	Ako jediná varná zóna.....	13
	Časové funkcie	14
	Nastavenie času úpravy pokrmu.....	14
	Budík	14
	Funkcia PowerBoost.....	15
	Aktivácia	15
	Deaktivácia.....	15
	Detská poistka.....	15
	Aktivácia a deaktivácia detskej poistky.....	15
	Automatická detská poistka.....	15
	Ochrana pred náhodnou aktiváciou.....	16
	Automatické vypnutie varnej zóny.....	16
	Základné nastavenie.....	17
	Vykonanie základného nastavenia.....	18

	Ukazovateľ spotreby energie	18
	Test vhodnosti riadu.....	19
	Čistenie prístroja.....	20
	Varná doska.....	20
	Rám varnej dosky.....	20
	Často kladené dotazy.....	21
	Čo robiť v prípade poruchy?.....	22
	Zákaznícky servis.....	23
	Označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD).....	23
	Skúšobné pokrmý.....	24

Doplňujúce informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a službách môžete nájsť na www.siemens-home.com/sk



Použitie podľa určenia

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

Po odstránení obalových materiálov 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 pridete 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 dozerat', a to i v prípade krátkeho použitia. 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 úrazy.

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.

Deti sa s prístrojom alebo v jeho blízkosti nesmú hrať. Deti staršie ako 8 rokov môžu prístroj čistiť 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.

I krátke použitie prístroja musí byť nepretržite monitorované. Ak používate kardiostimulátor alebo podobný prístroj, odporúčame vám, aby ste dbali na zvýšenú opatrnosť pri použití tohto prístroja alebo pri kontakte s prístrojom pri jeho prevádzke. Poradte sa so svojím lekárom alebo výrobcom daného zdravotníckeho prístroja o možnej nezlúčiteľnosti spotrebiča s daným zdravotníckym prístrojom.

Dôležité bezpečnostné pokyny

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Horúci olej a tuk sa môže ľahko vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajte bez dozoru. V prípade vzplanutia oleja či tuku oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú dosku. Uhasťte opatrne plamene pomocou pokrievky, protipožiarnej deky alebo podobného nástroja.
- Varné zóny sú veľmi horúce. Nikdy neumiestňujte na varnú dosku horľavé alebo výbušné predmety. Na varnej doske žiadne predmety neskladujte.
- Prístroj sa veľmi zahrieva. Neskladujte v zásuvkách priamo pod varnou doskou výbušné predmety alebo spreje.
- Varná doska sa automaticky vypne a nie je možné ju znovu použiť. Neskôr sa môže znovu samovoľne zapnúť. Vypnite elektrický istič v poistkovej skrini.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Varné zóny a ich okolitá oblasť (konkrétne prípadné okolie varnej zóny) sa veľmi zahrievajú. Nikdy sa rozpálených povrchov nedotýkajte. Udržujte deti mimo dosahu prístroja.
- Varné zóny sa zahrejú, displej však nesvieti. Vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznický servis.
- Kovové predmety na varnej doske sa veľmi rýchlo zahrejú. Na varnú dosku nikdy nekladte 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 poruchy prístroja ho vypnite a odpojte z hlavného vedenia alebo vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznický servis.

- Nepoužívajte vysokotlakové čističe alebo parné čističe, môžu viesť k úrazu elektrickým prúdom.
- Poškodený prístroj môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Poškodený prístroj nikdy nezapínajte. Odpojte prístroj z hlavného vedenia alebo vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznický servis.
- Praskliny v sklokeramike môžu spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Odpojte prístroj z hlavného vedenia alebo vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznický servis.

Varovanie – Nebezpečenstvo poškodenia!

Varná doska je vybavená vetrákom 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 vetrákom alebo by mohlo dôjsť k ich vtiahnutiu do vetráka. Medzi obsahom zásuvky a prívodom vetráka by mala byť medzera aspoň 2 cm.

Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu!

- Pri varení vo vodnom kúpeli by mohlo dôjsť k roztriešteniu varnej nádoby či varnej dosky z dôvodu prehriatia. Varná nádoba vo vodnom kúpeli sa nesmie priamo dotýkať dna hrnca naplneného vodou. Používajte iba riad odolné proti vysokým teplotám.
- Ak sa medzi panvicami a varnou doskou nachádza tekutina, panvice môžu "vyletieť hore". Vždy udržiavajte platničky i dna pánví 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.
- Nenechávajte na varnej zóne prázdne hrnce ani 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 tabuľke nájdete najčastejšie príčiny poškodenia:

Poškodenie	Príčina	Opatrenie
Škvryny	Pripálené jedlo.	Pripálené jedlo neodkladne odstráňte pomocou škrabky na sklo.
	Nevhodný čistiaci prostriedok.	Používajte iba čistiace prostriedky vhodné na tento typ dosky
Škrabance	Sol', cukor a piesok.	Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú plochu alebo úložný priestor.
	Riad s drsným povrchom môže varnú dosku poškodiť	Skontrolujte riad.
Zafarbenie	Nevhodný čistiaci prostriedok.	Používajte iba čistiace prostriedky vhodné na tento typ varnej dosky.
	Odery na panviciach.	Pri premiestňovaní hrncov a panvíc ich zdvíhajte.
Odlupovanie	Cukor, potraviny s vysokým obsahom cukru.	Pripálené jedlo neodkladne odstráňte pomocou škrabky na sklo.

Ochrana životného prostredia

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

Tipy na úsporu energie

- Vždy používajte na každú nádobu správnu pokrievku. Pri varení bez použitia pokrievky spotrebujete omnoho viac energie. Používajte sklenenú pokrievku, budete tak mať lepšie vidieť na jedlo bez potreby zdvíhať pokrievku.
- Používajte nádoby s plochým dnom. Nerovný povrch spôsobí omnoho väčšiu spotrebu energie.
- Priemer dna nádoby musí súhlasiť s veľkosťou varnej zóny. Upozornenie: Výrobcovia nádob na varenie zvyčajne určujú veľkosť nádoby podľa priemeru vrchnej časti, ktorá je obvykle väčšia ako priemer jej dna.
- Na malé množstvo potravín používajte menšie nádoby. Väčšia nádoba, ktorá nie je celkom naplnená, spotrebuje veľa energie.
- Pri varení používajte malé množstvo vody. Ušetríte tak energiu a uchováte vitamíny a minerály nachádzajúce sa v zelenine.
- Pri varení zvolte čo najnižší stupeň varenia. Pri varení na vysokom stupni sa plytvá 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 prístrojov (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 je od tradičných metód varenia veľmi rozdielne. Tepló sa vytvára priamo pod varnou nádobou. Získate tak mnohé výhody:

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

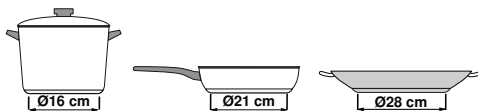
Riad

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

- Riad vyrobený z posmaltovanej ocele
- Riad vyrobený z liatiny
- Špeciálny riad vhodný na indukciu, vyrobený z 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 doska nezaznamená na svojej ploche varnú nádobu, skúste ju umiestniť na varnú zónu s menším priemerom.

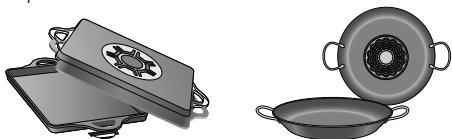


Ak používate flexibilnú varnú zónu ako jednu varnú zónu, môžete použiť väčšie nádoby, ktoré sa obzvlášť hodia na túto oblasť. Informácie o umiestnení varného riadu nájdete v kapitole → „*Flexibilná zóna*“.

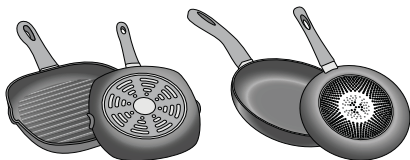


Niektorý indukčný riad nemá celú plochu dna z feromagnetického materiálu:

- 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 príprave pokrmu nemusí zahriať na požadovanú teplotu.



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



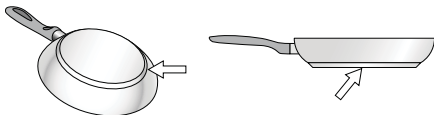
Nevhodný riad

Nikdy nepoužívajte rozptýľovače 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 trojvrstvom 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 dosku umiestnená žiadna nádoba alebo je nádoba vyrobená z nevhodného materiálu či má nevhodnú veľkosť, na displeji varnej dosky bude blikať ukazovateľ úrovne ohrevu. Blikanie zastavíte tak, že na varnú dosku umiestnite vhodnú nádobu. Ak to zaberie viac ako 90 sekúnd, varná doska 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 dosku vypnite. Pokiaľ varná doska nebude po vychladnutí fungovať, kontaktujte zákaznícky servis.

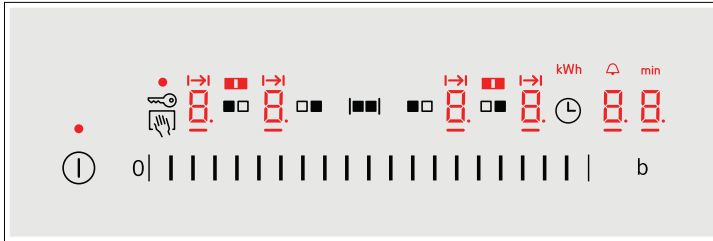
Rozpoznanie nádoby

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

Zoznámenie sa s prístrojom

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

Ovládací panel



Ovládací panel	
	Hlavný vypínač
	Voľba varnej zóny
	Podľa nastavenia
	Funkcia PowerBoost
	Flexibilná zóna
	Uzamknutie ovládacieho panelu z dôvodu čistenia
	Detská poistka
	Časové funkcie

Ukazovatele	
	Prevádzkový stav
	Stupeň ohrevu
	Časové funkcie
	Zvyškové teplo
	Funkcia PowerBoost
	Flexibilná zóna
	Nastavenie času úpravy pokrmu
	Budík
	Ukazovateľ času
	Spotreba energie

Ovládací panel

Dotknutím sa symbolu aktivujete príslušnú funkciu.

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

Varné zóny

Varná zóna		
	Jednoduchá varná zóna	Používajte riad vhodnej veľkosti.
	Flexibilná varná zóna	Pozri kapitolu → „Flexibilná zóna“.
Používajte len riad vhodný na indukciu - pozri kapitolu → „Indukčné varenie“.		

Ukazovateľ zvyškového tepla

Táto varná doska je vybavená ukazovateľom zvyškového 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 zvyškového tepla:

- Ukazovateľ **H**: Vysoká teplota
- Ukazovateľ **h**: Nízka teplota

Pokiaľ počas varenia odstránite z varnej zóny riad, ukazovateľ zvyškového tepla a ukazovateľ zvoleného typu ohrevu budú striedavo blikať. Hneď ako sa varná zóna vypne, rozsvieti sa ukazovateľ zvyškového tepla.

I po vypnutí varnej dosky zostane ukazovateľ zvyškového tepla rozsvietený tak dlho, kým varná zóna zostane teplá.



Obsluha prístroja

V tejto kapitole sa dozviете, ako varnú zónu nastaviť. Tabuľka ukazuje nastavenie ohrevu a čas úpravy rôznych pokrmov.

Zapnutie a vypnutie varnej dosky

Hlavný vypínač slúži na zapnutie alebo vypnutie varnej dosky.

Pre zapnutie: Stlačte symbol ①. Zaznie zvukový signál. Rozsvieti sa ukazovateľ vedľa hlavného vypínača a ukazovateľa varných zón ②. Varná doska je pripravená na použitie.

Pre vypnutie: Stlačte symbol ①, kým ukazovateľ nezhasne. Všetky varné zóny sú vypnuté. Ukazovateľ zvyškového tepla svieti, kým varné zóny dostatočne nevychladnú.

Upozornenie

- Varná doska sa automaticky vypne, pokiaľ 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 nastavení môžete zvoliť požadovaný stupeň ohrevu.

Ohrev 1 = najnižšie nastavenie.

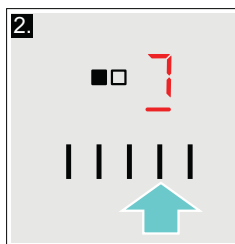
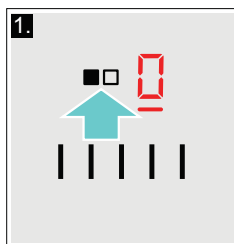
Ohrev 9 = najvyššie nastavenie.

Každý stupeň ohrevu má možnosť stredne silného nastavenia. Toto stredne silné nastavenie je na ovládacom paneli označené bodkou.

Voľba varnej zóny a stupňa ohrevu

Varná doska musí byť zapnutá.

1. Pre požadovanú varnú zónu stlačte symbol ■□. Ukazovateľ **_** svieti.
2. Potom zvolte požadovaný stupeň ohrevu.



Stupeň ohrevu je nastavený.

Zmena nastavenia ohrevu

Na ovládacom paneli zvolíte varnú zónu a potom požadovaný stupeň ohrevu.

Vypnutie varnej zóny

Zvolíte varnú zónu a nastavíte ju na ovládacom paneli na 0. Varná zóna sa vypne a zapne sa ukazovateľ zvyškového tepla.

Upozornenie

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

Odporúčania šéfkuchára

Odporúčania

- Pri ohreve pretlakov, krémových polievok a hustých omáčok pokrmy občas premiešajte.
- Pre predhriatie nastavte stupeň ohrevu 8 alebo 9.
- Pri varení s pokrievkou znížte teplotu ohrevu hneď potom, čo začne z nádoby unikať para. Pre dosiahnutie dobrých výsledkov varenia nie je žiaduce, aby z nádoby unikala para.
- Po varení ponechajte pokrievku na nádobe, kým nebudete pokrm servirovať.
- Pri varení s použitím tlakového hrnca postupujte podľa pokynov výrobcu.
- 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 chňapky.
- Odporúčania na energeticky úsporné varenie nájdete v kapitole → „Ochrana životného prostredia“.

Tabuľka varenia

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

	Stupeň ohrevu	Čas úpravy pokrmu (v min.)
Rozehrievanie		
Čokoládová poleva	1 - 1.	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
Ohrev a udržiavanie teploty		
Eintopf (hustá polievka), napr. šošovicová	1.- 2	-
Mlieko*	1.- 2.	-
Zohrievanie klobás vo vode*	3 - 4	-
Rozmrazovanie a ohrev		
Špenát, mrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, mrazený	3 - 4	30 - 40
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	Čas úpravy pokrmu (v min.)
Varenie, varenie v pare, dusenie		
Ryža (s dvakrát väčšou dávkou vody)	2 - 3	15 - 30
Mliečna ryže	2 - 3	30 - 40
Neošúpané varené zemiaky	4 - 5	25 - 30
Varené zemiaky	4 - 5	15 - 25
Cestoviny, rezance*	6 - 7	6 - 10
Eintopf (hustá polievka), Polievky	3.- 4.	15 - 60
Zelenina	2.- 3.	10 - 20
Mrazená zelenina	3.- 4.	7 - 20
Varenie v tlakovom hrnci	4.- 5.	-
Dusenie		
Rolády	4 - 5	50 - 60
Pečené mäso v hrnci	4 - 5	60 - 100
Guláš	3 - 4	50 - 60
Smaženie s malým množstvom oleja*		
Rezne, prírodné alebo obaľované	6 - 7	6 - 10
Rezne, 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, karbonátky (hrúbka 3 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	6 - 7	8 - 12
Krevety, tygrie 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
Palacinky (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 nugety	8 - 9	-
Krokety, mrazené	7 - 8	-
Mäso, napr. kuracie kúsky	6 - 7	-
Ryby, obaľované alebo v cestíčku	6 - 7	-
Zelenina, huby, obaľované alebo v cestíčku	6 - 7	-
Drobné smažené pokrmy, napr. šišky, ovocie v cestíčku	4 - 5	-
* Bez pokrievky		
** Niekoľkokrát obráťte		

Flexibilná zóna

Varnú dosku môžete používať podľa potreby ako jedinú varnú zónu alebo ako dve nezávislé varné zóny. Skladá sa zo štyroch induktorov, ktoré pracujú nezávisle od seba. Ak je používaná flexibilná varná zóna, je aktivovaná len plocha, na ktorej sú umiestnené varné nádoby.

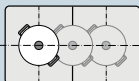
Pokyny na používanie varného riadu

Aby ste mali istotu, že prístroj zaznamenal umiestnenie varného riadu, a že je teplo rovnomerne rozložené, musíte varnú nádobu umiestniť správne do stredu:

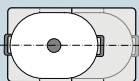
Ako jediná varná zóna



Priemer 13 cm alebo menej.
Položte varnú nádobu na jednu zo štyroch pozícií, ktoré vidíte na obrázku.

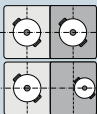


Priemer väčší ako 13 cm Položte varnú nádobu na jednu z troch pozícií, ktoré vidíte na obrázku.



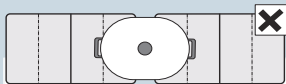
Ak varná nádoba zaberie viac miesta ako jednu varnú zónu, umiestnite ju tak, aby jej hrany boli na hornom alebo dolnom okraji flexibilnej varnej zóny.

Ako dve nezávislé varné zóny



Predné a zadné varné zóny majú dva induktory a možno ich používať nezávisle od seba. Požadovanú teplotu môžete nastaviť pre každú zvlášť. Na každej varnej zóne používajte iba jednu varnú nádobu.

Odporúčania



U varných dosiek, ktoré majú k dispozícii viac než jednu flexibilnú varnú zónu, umiestnite riad takým spôsobom, aby zakrývalo len jednu flexibilnú varnú zónu. Inak sa varné zóny neaktivujú správnym spôsobom a nedosiahnete dobrý výsledok prípravy pokrmu.

Ako dve nezávislé varné zóny

Flexibilná varná zóna sa používa ako dve nezávislé varné zóny.

Aktivácia

Pozri kapitolu → „Obsluha prístroja“.

Ako jediná varná zóna

Používanie celej varnej zóny spojením oboch varných dosiek.

Prepojenie dvoch varných zón

1. Položte varnú nádobu. Zvoľte jednu z dvoch varných zón flexibilnej varnej zóny a nastavte ohrev.
2. Stlačte symbol . Na displeji sa rozsvieti . Stupeň ohrevu dolnej varnej zóny sa zobrazí na displeji.

Flexibilná varná zóna bude aktivovaná.

Zmena stupňa ohrevu

Zvoľte jednu z dvoch varných zón flexibilnej varnej zóny a zmeníte stupeň ohrevu v rozmedzí nastavenia.

Pridanie nového varného riadu

Nastavte na varnej doske nový varný riad, vyberte jednu z dvoch varných zón flexibilnej zóny a dvakrát stlačte symbol . Prístroj zaznamená novú varnú nádobu a zachová už zvolený stupeň ohrevu.

Upozornenie: Ak varnú nádobu presuniete na varnú zónu, ktorá je používaná, alebo pokiaľ ju zdvihnete, varná zóna spustí automatické vyhľadávanie a už zvolený stupeň ohrevu bude zachovaný.

Rozpojenie dvoch varných zón

Zvoľte jednu z dvoch varných zón flexibilnej varnej zóny a stlačte symbol .

Týmto flexibilnú varnú zónu deaktivujete. Tieto dve varné zóny budú teraz fungovať nezávisle.

Upozornenie: Ak varnú zónu vypnete a neskôr ju opäť zapnete, bude flexibilná varná zóna resetovaná a bude fungovať ako dve nezávislé varné zóny.

Časové funkcie

Vaša varná doska má dve časovacie funkcie:

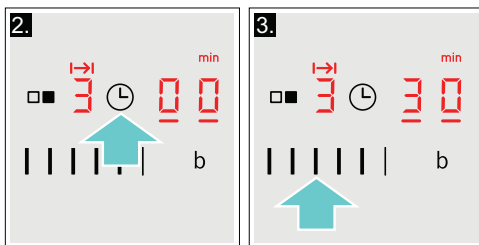
- Nastavenie času prípravy pokrmu
- Budík

Nastavenie času prípravy pokrmu

Po uplynutí nastaveného času sa varná zóna automaticky vypne.

Postup pre nastavenie:

1. Na ovládacom paneli zvolíte varnú zónu a požadovaný stupeň ohrevu.
2. Stlačte symbol . Na displeji pre varnú zónu sa rozsvieti symbol . Na displeji budíka sa rozsvieti symbol .
3. Počas nasledujúcich 10 sekúnd nastavte požadovanú dobu úpravy pokrmu. Smerom zľava doprava je možné prednastaviť 1, 2, 3 ... až 10 minút.



Po niekoľkých sekundách sa začne odpočítavať čas.

Upozornenie

- Pre všetky varné zóny je možné automaticky nastaviť rovnaký čas úpravy pokrmu. Čas nastavený pre každú varnú zónu sa odpočítava nezávisle od ostatných varných zón.
Informácie o automatickom programovaní času úpravy pokrmu nájdete v kapitole → „Základné nastavenie“.
- Ak zvolíte flexibilnú varnú zónu ako jednu varnú zónu, tak je nastavený čas pre celú varnú zónu rovnaký.

Automatické nastavenie

Ak v oblasti nastavenie stlačíte 1 až 5, tak sa doba úpravy pokrmu zníži o jednu minútu.

Ak v oblasti nastavenie stlačíte 6 až 10, tak sa doba úpravy pokrmu zvýši o jednu minútu.

Zmena alebo zrušenie nastavenia času

Zvoľte požadovanú varnú zónu a stlačte symbol . Zmeňte čas úpravy pokrmu pomocou programovacej zóny alebo zrušte čas úpravy pokrmu nastavením na .

Po uplynutí nastaveného času

Varná zóna sa vypne. Zaznie zvukový signál. Na displeji sa na 10 sekúnd rozsvieti funkcia nastavenia času .

Hneď ako stlačíte symbol , kontrolky zhasnú a ustane zvukový signál.

Upozornenie

- Ak je čas úpravy pokrmu nastavený pre niekoľko varných zón naraz, informácie o čase nastavenom pre konkrétnu varnú zónu sa zobrazia na displeji budíka.
- Môžete nastaviť čas úpravy pokrmu až po maximum 99 minút.

Budík

Čas kratší ako 99 minút môžete nastaviť pomocou budíka. Táto funkcia funguje nezávisle od varných zón a ďalších možností nastavenia. Táto funkcia automaticky nevypne varnú zónu.

Nastavenie

1. Stláčajte opakovane symbol , kým sa na displeji nerozsvieti ukazovateľ . Na displeji sa rozsvieti symbol .
2. Nastavte požadovaný čas.

Po niekoľkých sekundách sa začne odpočítavať čas.

Zmena alebo zrušenie nastavenia času

Stláčajte opakovane symbol , kým sa na displeji nerozsvieti ukazovateľ . Zmeňte nastavenie času úpravy pokrmu alebo nastavením  zrušte naprogramovaný čas.

Po uplynutí nastaveného času

Zaznie zvukový signál. Na displeji sa rozsvieti symbol  a rozsvieti sa ukazovateľ . Displej po 10 sekundách zhasne.

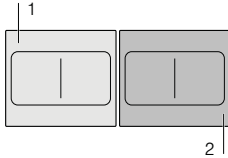
Po stlačení symbolu  zhasnú displeje a zvukový signál ustane.



Funkcia PowerBoost

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



Upozornenie: Vo flexibilnej oblasti môžete aktivovať aj funkciu Powerboost, ak používate varnú zónu ako jednu varnú zónu.

Aktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Stlačte symbol **b**.
Na displeji sa rozsvieti symbol **b**.
Funkcia je aktivovaná.

Deaktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Stlačte symbol **b**.
Displej **b** zhasne a varná zóna sa prepne späť na nastavenie ohrevu **9**.
Funkcia je deaktivovaná.

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



Detská poistka

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

Aktivácia a deaktivácia detskej poistky

Varná doska musí byť vypnutá.

Pre aktiváciu: Stlačte symbol $\Leftrightarrow$ držte ho počas 4 sekúnd. Symbol $\Leftrightarrow$ sa rozsvieti na 10 sekúnd. Dôjde k zablokovaniu varnej dosky.

Pre deaktiváciu: Stlačte symbol $\Leftrightarrow$ držte ho počas 4 sekúnd. Zámok je uvoľnený.

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 je varná doska zapnutá, pri utieraní ovládacieho panelu môže dôjsť ku zmene nastavenia. Aby ste tejto zmene zamedzili, môžete použiť funkciu „Uzamknutie ovládacieho panelu pri čistení“.

Pre aktiváciu: Stlačte symbol . Zaznie zvukový signál. Ovládací panel sa na 35 sekúnd uzamkne. Teraz môžete povrch ovládacieho panelu utrieť bez toho, aby došlo k akejkoľvek zmene nastavenia.

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

Upozornenie

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



Automatické vypnutie varnej zóny

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

Varná zóna prestane hriať. Na displeji varných zón striedavo blikajú symboly F , B 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

Tento prístroj disponuje najrôznejšími možnosťami základného nastavenia. Nastavenie môžete prispôsobiť vašim individuálnym potrebám.

Ukazovateľ	Funkcia
c 1	Automatická detská poistka 0 Manuálna.* 1 Automatická. 2 Funkcia je deaktivovaná.
c 2	Zvukové signály 0 Potvrdzujúci signál a signál prevádzkovej poruchy sú vypnuté. 1 Signál prevádzkovej poruchy je zapnutý. 2 Potvrdzujúci signál je zapnutý. 3 Všetky zvukové signály sú zapnuté. *
c 3	Displej spotreby energie 0 Vypnutý.* 1 Zapnutý.
c 5	Automatické nastavenie času úpravy pokrmu 00 Vypnuté.* 0 1-99 Automatické pokračovanie času úpravy.
c 6	Dĺžka zvukového signálu budíka pri ukončení činnosti 1 10 sekúnd.* 2 30 sekúnd. 3 1 minúta.
c 7	Funkcia Power Management. Obmedzenie celkového výkonu varnej dosky 0 Vypnutý.* 1 1 000 W, minimálny výkon. 1. 1 500 W. 2 2 000 W. ... 9 alebo 9. Maximálny výkon varnej dosky.
c 9	Čas zvolený pre varnú zónu 0 Neobmedzené: Naposledy nastavená varná zóna zostane naprogramovaná.* 1 Obmedzené: Varná zóna zostane nastavená len počas niekoľkých sekúnd.
c 12	Riad, kontrola výsledku úpravy pokrmu 0 Nevhodné. 1 Nie je optimálne. 2 Vhodné.
c 0	Obnovenie nastavenia z výroby 0 Individuálne nastavenie.* 1 Nastavenie späť na pôvodné hodnoty z výroby.

* Nastavenie z výroby

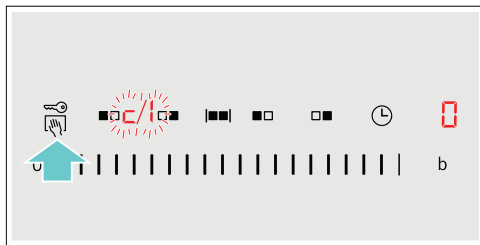
Vykonanie základného nastavenia

Varná doska musí byť vypnutá.

1. Zapnite varnú dosku.
2. Počas desiatich sekúnd stlačte a držte symbol  počas približne štyroch sekúnd. Prvé štyri displeje vám poskytnú informácie o výrobku. Pre prezeranie jednotlivých displejov stlačte oblasť nastavenia.

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

3. Opätovným stlačením symbolu  sa vrátite k základnému nastaveniu.  a  blikajú striedavo na displejoch a symbol  sa objaví ako predvoľba.



4. Stláčajte opakovane symbol , kým sa na displeji nezobrazí požadovaná funkcia.
5. Potom zvol'te požadovaný stupeň ohrevu.



6. Stlačte symbol  a držte ho počas štyroch sekúnd.

Nastavenie je uložené.

Vypnutie displeja základného nastavenia

Prístroj vypnite hlavným vypínačom.

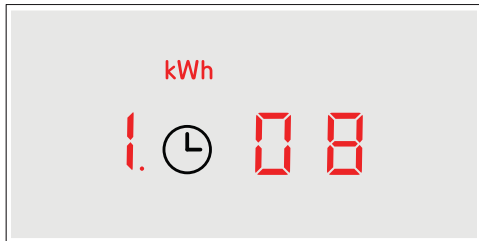


Ukazovateľ spotreby energie

Táto funkcia vám ukazuje celkové množstvo energie spotrebované vaším prístrojom pri poslednom použití.

Hneď ako sa prístroj vypne, na displeji sa počas 10 sekúnd zobrazí spotreba energie v kWh.

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



Informácie o aktivácii tejto funkcie nájdete v kapitole → „Základné nastavenie“.



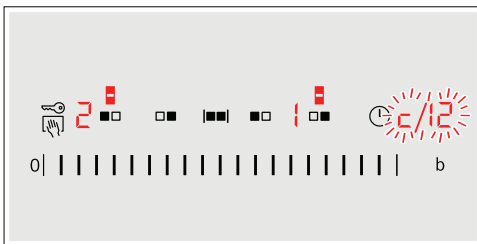
Test vhodnosti riadu

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

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

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

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



Skontrolujte výsledok pomocou nasledujúcej tabuľky:

Výsledok	
	Riad nie je vhodný pre varnú zónu a preto sa nezačne zahrievať.
	Riad vyžaduje dlhší čas na zahriatie, proces úpravy pokrmu preto nie je dostatočne rýchly.
	Riad sa zahrieva správne a proces úpravy pokrmu je správny.
* Pokiaľ máte k dispozícii menšiu varnú zónu, otestujte svoj riad znovu na tejto menšej varnej zóne.	

Pre opätovnú aktiváciu tejto funkcie stlačte oblasť nastavenia.

Upozornenie

- Flexibilná varná zóna je jednou varnou zónou; preto používajte iba jeden varný riad.
- Pokiaľ je priemer použitej varnej zóny oveľa menší ako priemer dna nádoby, zahreje sa iba prostredná časť tejto nádoby. To môže mať za následok horší výsledok úpravy pokrmu.

- Informácie o tejto funkcii nájdete v kapitole → „Základné nastavenie“.
- Informácie o type, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v kapitole → „Indukčné varenie“ a → „Flexibilná zóna“.



Čistenie prístroja

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

Varná doska

Čistenie

Varnú dosku po každom použití očistite. Zabráňte 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 v našom zákaznickom servise.

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

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

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

Rám varnej dosky

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

- Používajte iba teplú vodu so saponátom
- 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 přístroja

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 vydávať 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 vetráka:

Varná doska je vybavená vetrákom, ktorý sa automaticky zapne pri použití vysokej teploty. Vetrák 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 stupeň 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.

Skontrolujte, či je varný riad vhodný pre indukčné varenie a že jeho umiestnenie na varnej zóne zodpovedá jeho veľkosti. Informácie o type, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v kapitole → „*Indukčné varenie*“ a → „*Flexibilná zóna*“.

Riad

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. Skontrolujte, či je varný riad vhodný pre indukčné varenie a že jeho umiestnenie na varnej zóne zodpovedá jeho veľkosti. Informácie o type, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v kapitole → „Indukčné varenie“ a → „Flexibilná zóna“.

Čistenie

Ako mám varnú dosku vyčistiť?

Najlepší výsledok čistenia získate pri použití špeciálneho čistiaceho prostriedku na sklokeramické povrchy. Neodporúčame vám používať drsné alebo abrazívne čistiace prostriedky, ani čistiace prostriedky na umývačky riadu (koncentráty) alebo drôtenky.

Ďalšie informácie o čistení a starostlivosti o váš prístroj nájdete v kapitole → „Základné nastavenie“.

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. Zariadenie nie je pripojené v súlade s elektrickou schémou. Porucha elektroniky.	Použite iné elektrické zariadenie, aby ste skontrolovali, či v elektrickom obvode nedošlo ku skratu. Uistite sa, že je prístroj pripojený v súlade s elektrickou schémou. Ak nebudete schopní opraviť poruchu svojpomocne, kontaktujte, prosím, náš zákaznícky servis.
Ukazovatele blikajú.	Ovládací panel je vlhký alebo na ňom spočíva nejaký predmet.	Osušte ovládací panel alebo predmet odstraňte.
Na ukazovateľoch varných zón bliká  .	Došlo k poruche elektroniky.	Pre zistenie poruchy prikryte ovládací panel rukou.
F2	Došlo k prehriatiu elektroniky a príslušná varná zóna sa vypla.	Vyčakajte, kým elektronika dostatočne nevychladne. Potom stlačte na varnej doske akýkoľvek symbol.
F4	Došlo k prehriatiu elektroniky a všetky varné zóny sa vyplí.	
F5 + stupeň ohrevu a zvukový signál	V oblasti ovládacieho panelu sa nachádza horúca nádoba. Hrozí, že dôjde k prehriatiu elektroniky.	Odstráňte z povrchu nádobu. Ukazovateľ poruchy na displeji zakrátko zhasne. Môžete pokračovať v príprave pokrmu.
F5 a zvukový signál	V oblasti ovládacieho panelu sa nachádza horúca nádoba. Z dôvodu ochrany elektroniky sa varná zóna vypne.	Odstráňte nádobu. Vyčakajte niekoľko sekúnd. Stlačte akúkoľvek kontrolku. Po zhasnutí displeja môžete pokračovať v príprave pokrmu.
F1/F6	Došlo k prehriatiu varnej zóny a tá sa vypla z dôvodu ochrany pracovného povrchu.	Vyčakajte, 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. Pozrite príslušnou kapitolu.
E9000 E9010	Došlo k poruche na zdrojovom napätí; mimo bežného prevádzkového rozsahu.	Kontaktujte vášho dodávateľa elektrickej energie.
E9011	Varná doska nie je riadne zapojená.	Odpojte prístroj z elektrickej siete. Uistite sa, že je prístroj pripojený v súlade s elektrickou schémou.

Na ovládací panel nekladte horúce nádoby.

Upozornenie

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



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 výrobné číslo (č. FD)

Pri kontakte so zákazníckym servisom uveďte, prosím, označenie (č. E) a číslo výroby konkrétneho prístroja (č. 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.

Spolahnite sa na profesionalitu výrobcu vášho prístroja. Tak si môžete byť istí, že vaša oprava bude vykonaná školenými servisnými technikmi, ktorí so sebou vziať originálne náhradné diely práve pre vaše prístroje.



Skúšobné pokrmy

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

Údaje v tejto tabuľke sú uvedené vzhľadom na príslušnosť 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
- Hrnec, Ø 16 cm, 1,7 l pre varné zóny Ø 14,5 cm
- Hrnec, Ø 22 cm, 4,2 l pre varné zóny Ø 18 cm
- Panvica, Ø 24 cm, pre varné zóny Ø 18 cm

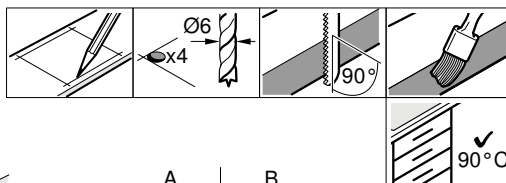
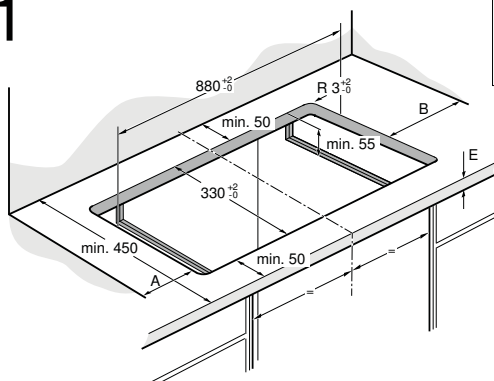
Skúšobné pokrmy	Riad	Predhriatie		Varenie		
		Stupeň ohrevu	Čas úpravy (min:sec)	Po-krievka	Stupeň ohrevu	Po-krievka
Rozpustená čokoláda Čokoládová poleva (napr. značka Dr. Oetker, tmavá čokoláda 55 % kaka, 150 g)	Hlboký hrniec, 16 cm priemer	-	-	-	1.	Nie
Šošovicová polievka, ohrievanie a udržiavanie teploty Šošovicová polievka* Počiatočná teplota 20 °C						
Množstvo: 450 g	Hrnec, 16 cm priemer	9	1:30	Áno	1.	Áno
Množstvo: 800 g	Hrnec, 22 cm priemer	9	2:30	Áno	1.	Áno
Šošovicová polievka z plechovky Např. šošovica s klobásami Erasco. Počiatočná teplota 20 °C						
Množstvo: 500 g	Hrnec, 16 cm priemer	9	Cca 1:30 (premiešajte po cca 1 minúte)	Áno	1.	Áno
Množstvo: 1 kg	Hrnec, 22 cm priemer	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.	Hluboký hrniec, 16 cm priemer	1	Cca 3:00	Nie	-	-
2.Pridajte do zmesi mlieko a pri 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	Čas úpravy (min:sec)	Po-krievka	Stupeň ohrevu	Po-krievka
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 minút.						
Prísady: 190 g guľatozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Hrnec, 16 cm priemer	8.	ca. 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	Hrnec, 22 cm priemer	8.	ca. 5:30	Nie	3 (premiešajte po 10 minútach)	Áno
Mliečna ryže, príprava bez pokrievky						
Teplota mlieka: 7 °C						
Pridajte do mlieka všetky prísady a za neustáleho miešania zmes zahrejte. Hneď ako mlieko dosiahne teplotu cca 90 °C, zvolte odporúčaný stupeň ohrevu a ponechajte 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	Hrnec, 16 cm priemer	8.	ca. 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	Hrnec, 22 cm priemer	8.	ca. 5:30	Nie	2.	Nie
Príprava ryže*						
Teplota vody: 20 °C						
Prísady: 125 g dlhozrnnej ryže, 300 g vody a štipka soli	Hrnec, 16 cm priemer	9	ca. 2:30	Áno	2	Áno
Prísady: 250 g dlhozrnnej ryže, 600 g vody a štipka soli	Hrnec, 22 cm priemer	9	ca. 2:30	Áno	2.	Áno
Brančové 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 smaž., priemer 24 cm	9	ca. 1:30	Nie	7	Nie
Príprava palacíniek**						
Množstvo: 55 ml cesta na každú palacinku	Panvica na smaž., priemer 24 cm	9	ca. 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)	Hrnec, 22 cm priemer	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						


9001064737
950122(00)



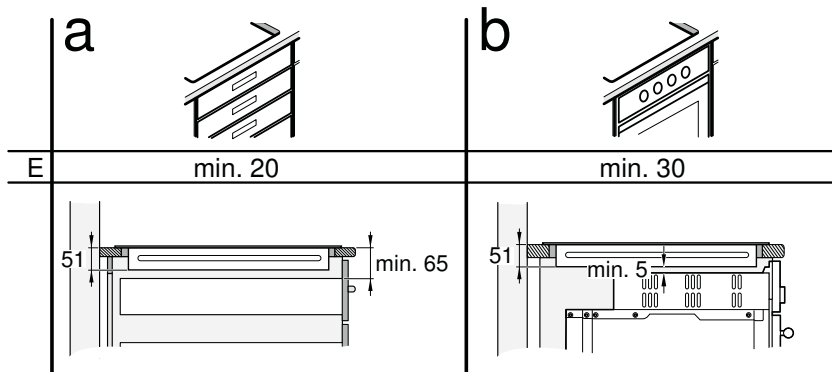
1



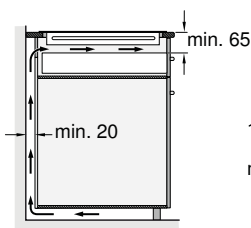
A	B
min. 40	min. 200
min. 200	min. 40



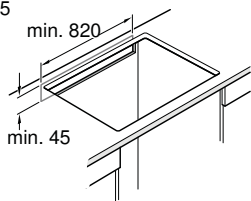
2



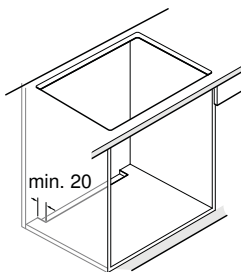
3a



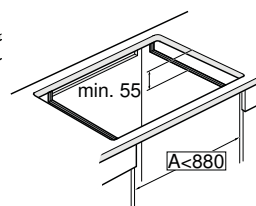
3b



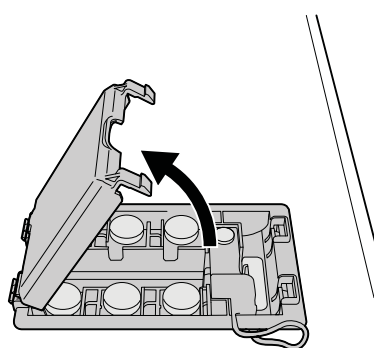
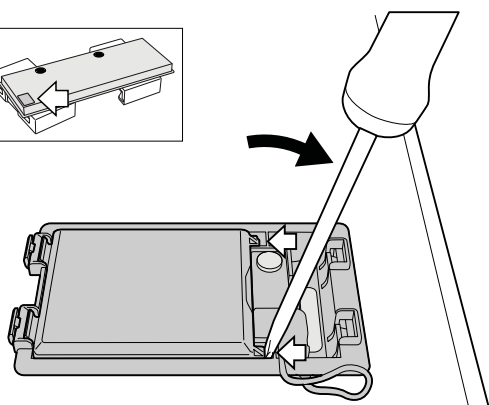
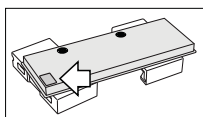
3c



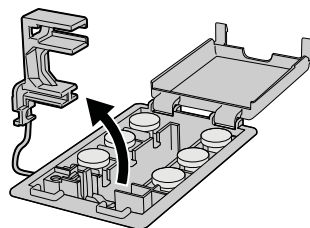
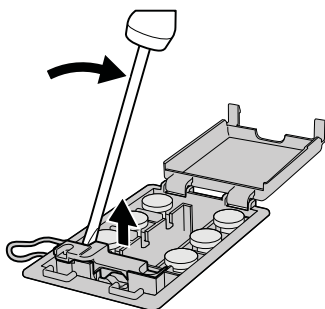
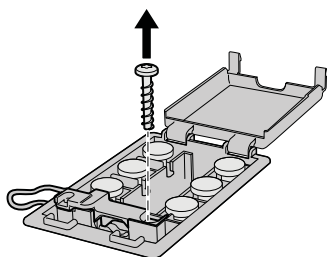
3d



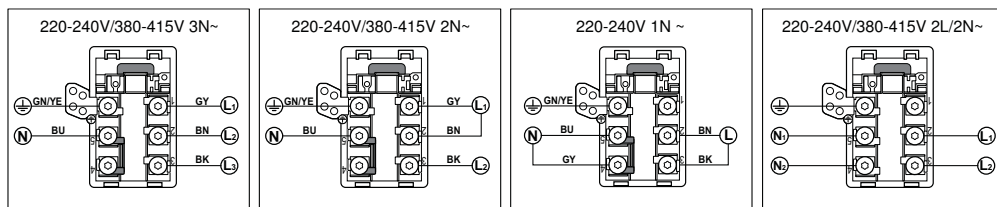
4



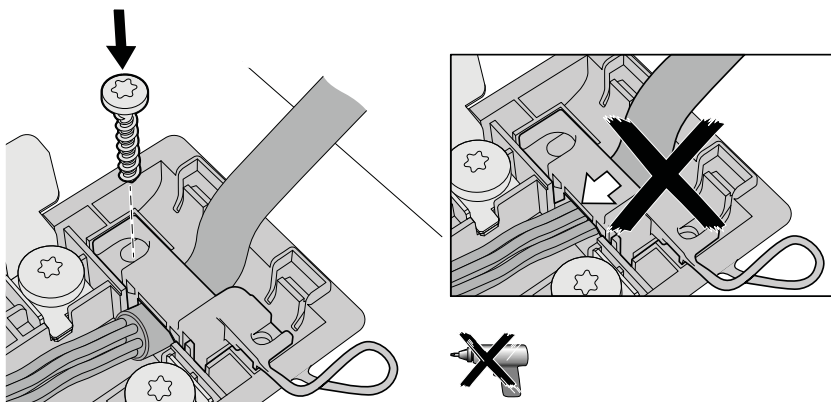
5



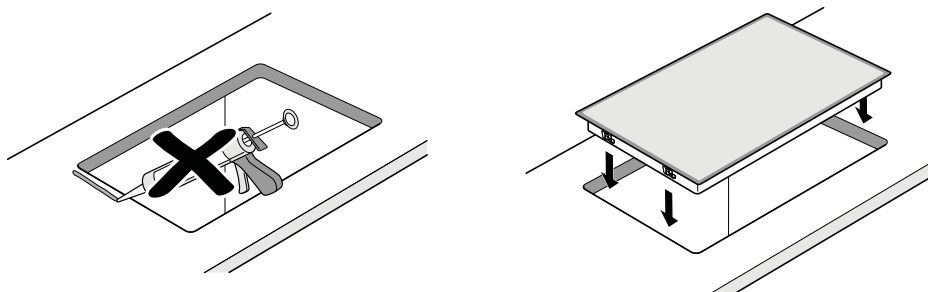
6

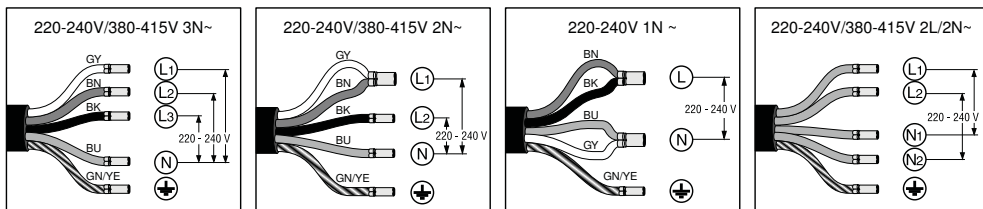
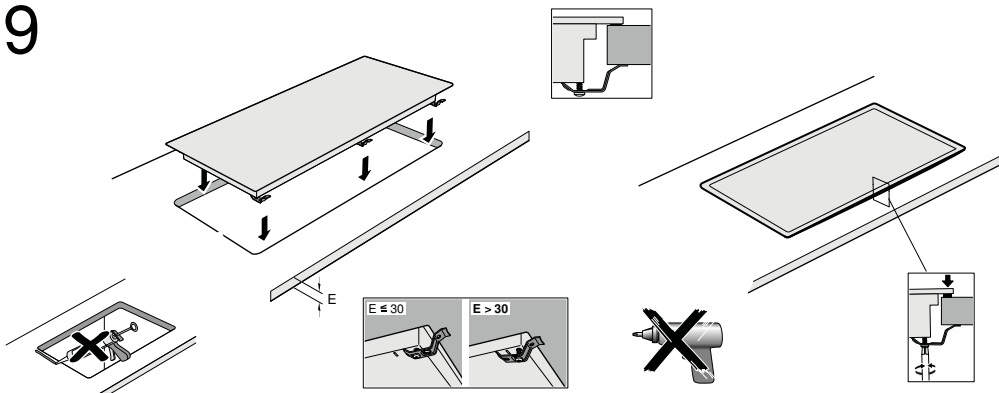


7



8





Dôležité upozornenie

Bezpečnostné upozornenie: Bezpečnosť počas používania prístroja je zaručená iba vtedy, ak bolo zabudovanie z technického hľadiska vykonané správnym spôsobom a podľa tohto montážneho návodu. Za škody, ktoré vzniknú neodborným zabudovaním, ručí 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 k elektrickému prúdu: Musí byť vykonané koncesovaným odborníkom. Pritom musia byť dodržané ustanovenia miestneho dodávateľa elektriny. Prístroj musí byť napojený napriamo a prípojka musí byť vybavená zodpovedajúcim odpojovačom podľa predpisov o inštalácii.

Typy pripojenie: Prístroj patrí do ochranných tried I a môže byť použitý iba v kombinácii s uzemnenou prípojkou. Výrobca nezodpovedá za poruchy alebo možné škody, ktoré vznikli v dôsledku chybných elektrických inštalácií.

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

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

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

Pracovná doska: Musí byť rovná, vodorovná a stabilná.

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

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

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

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

Príprava nábytku, obrázok 1/2/3

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

Výrez: Po vyrezaní odstráňte triesky.

Rezné plochy: Zaoštrajte 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.

Montáž nad rúru na pečenie, obrázok 2b

Priečnik: Musí mať hrúbku minimálne 30 mm.

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

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

Ventilácia, obrázok 3

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

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

- Minimálna vzdialenosť medzi zadnou stenou nábytku a kuchynskou stenou a medzi povrchom pracovnej dosky a hornou časťou zásuvky (**obrázok 3a**).
- Otvor hore v zadnej stene nábytku (**obrázok 3b**).
- Ak nie je od zadnej steny nábytku dodržaná minimálna vzdialenosť 20 mm, musí byť v dolnej časti otvor (**obrázok 3c**).
- Ak nie je nábytok vo vnútri širší ako 880 mm, urobte na bočných stenách výrezy (**obrázok 3d**).

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

Zabudovanie prístroja, obrázky 4/5/6/7/8/9/10

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

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

1. Otočte prístroj a odložte ho na dno obalu, na handru alebo na iný povrch, aby sa nepoškral.
2. Pomocou skrutkovača nadvihnite vrchnák prípojnej krabice (**obrázok 4**).
3. Uvoľnite upevňovacie skrutky a pomocou skrutkovača nadvihnite hadicovú svorku (**obrázok 5**).
4. Napojte iba podľa schémy na prípojnej krabici (**obrázok 6**):

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

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. Pripevnite sieťový pripojovací kábel pomocou hadicovej svorky a utiahnite upevňovacie skrutky (**obrázok 7**).

6. Zatvorte vrchnák pripojovacej krabice.

Upozornenie: Ak potrebujete dlhší kábel, kontaktujte zákaznícky servis.

Zabudovanie varnej dosky, obrázok 8/9

1. Zasuňte prístroj do zabudovaného otvoru (**obrázok 8**).
2. Dávajte pozor na to, aby sa prístroj nachádzal v rovnakej výške ako pracovná doska. Ak tomu tak nie je, tak v prípade potreby inštalujte priložené výstuhy a opatrne ich pritiahnite (**obrázok 9**).

Upozornenie: Nepoužívajte elektrický skrutkovač.

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

Pripojenie prístroja, obrázok 10

- Napätie: Pozri typový štítok.
- Pripojte iba podľa schémy pripojenia:
BN: hnedý
BU: modrý
GN/YE: žltý a zelený
BK: čierny
GY: sivý

- 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 spojuje dva káble.

Demontáž prístroja

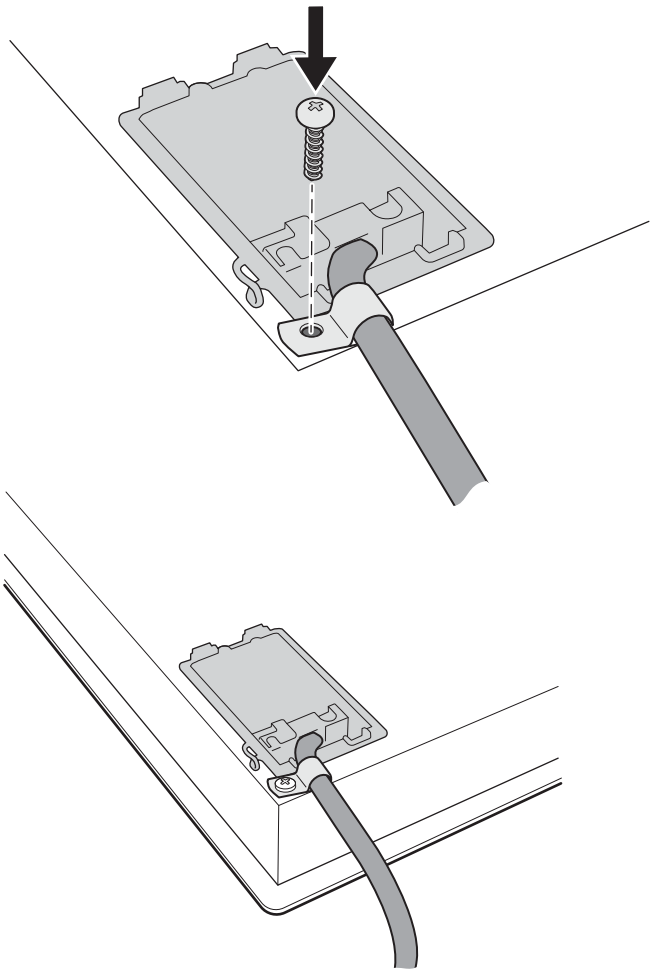
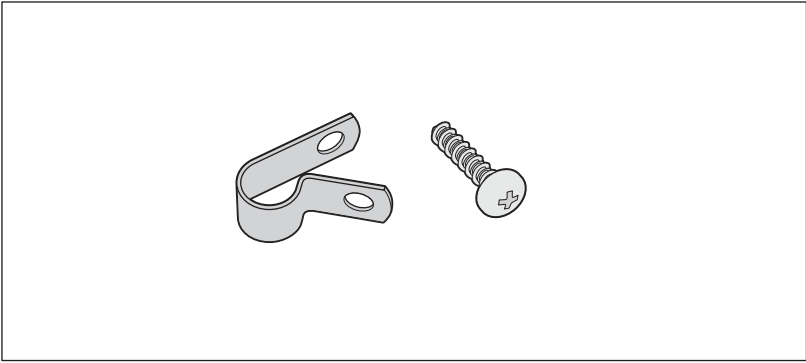
Odpojte prístroj od elektrickej siete.

Odstráňte úchytky.

Vyberte varnú dosku tak, že na ňu zatlačíte smerom zospodu.

Pozor!

Poškodenie prístroja! Neskúšajte vyňať prístroj páčením zhora.



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

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

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

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

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

Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov.

Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.



Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH 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 domáчих spotrebičov	Hnilecká 11	Bratislava 821 06	02/38 10 33 55 0918 996 988	servis@bsservis.sk www.bsservis.sk
Martin Ščasný, servis domáчих 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 elektro servis, 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	expressservis@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 Luboš	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 domácí spotřebiče s.r.o.
organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava

Informácie v prípade rúr na pečenie pre domácnosť	Symbol	Hodnota	Jednotka
		SIEMENS	
Identifikácia modelu		EX275FXB1E	
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	∅	20/21	cm
ľavá zadná	∅	20/21	cm
pravá zadná	∅	20/21	cm
pravá predná	∅	20/21	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		175,0	Wh/kg
ľavá zadná		175,0	Wh/kg
pravá zadná		175,0	Wh/kg
pravá predná		175,0	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg		175,0	Wh/kg

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