

SIEMENS



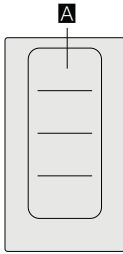
Indukční sklokeramická deska Domino
EX375FXB1E

www.siemens-home.com/cz

[cz] Návod k použití



4 242003 697405









		g^*	b^*
A		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Obsah

	Použití podle určení	4
	Důležité bezpečnostní pokyny	5
	Příčiny poškození	6
	Přehled	6
	Ochrana životního prostředí	7
	Tipy na úsporu energie	7
	Ekologická likvidace přístroje	7
	Indukční vaření	7
	Výhody indukčního vaření	7
	Nádobí	7
	Seznámení se s přístrojem	9
	Ovládací panel	9
	Varné zóny	9
	Ukazatel zbytkového tepla	10
	Obsluha přístroje	10
	Zapnutí a vypnutí varné desky	10
	Nastavení varné zóny	10
	Doporučení šéfkuchaře	11
	Flexibilní zóna	13
	Doporučení pro použití varné desky	13
	Jako jediná varná zóna	13
	Jako dvě nezávislé varné zóny	13
	Funkce Move	14
	Aktivace	14
	Deaktivace	14
	Časové funkce	15
	Nastavení doby přípravy pokrmu	15
	Budík	15
	Stopky	15
	Funkce PowerBoost	16
	Aktivace	16
	Deaktivace	16
	Dětská pojistka	16
	Aktivace a deaktivace dětské pojistky	16
	Automatická dětská pojistka	16
	Ochrana před náhodnou aktivací	17
	Automatické vypnutí varné zóny	17
	Základní nastavení	18
	Provedení základního nastavení	19

	Ukazatel spotřeby energie	20
	Test vhodnosti nádobí	20
	Čištění přístroje	21
	Varná deska	21
	Rám varné desky	21
	Často kladené dotazy	22
	Co dělat v případě poruchy?	23
	Zákaznický servis	24
	Označení produktu (č. E) a výrobního čísla (č. FD)	24
	Zkušební pokrmy	25

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. Tento návod k použití a montážní návod si pečlivě uschovejte pro pozdější použití nebo pro případného dalšího majitele.

Po vybalení zkontrolujte, zda není přístroj poškozen. Pokud došlo během přepravy přístroje k jeho poškození, nepřipojujte jej. Písemně si zaznamenejte závady a zavolejte zákaznický servis, jinak zaniká nárok na náhradu škody.

Vestavba přístroje musí být provedena dle přiloženého montážního návodu.

Přístroj je určen pouze pro domácí použití v soukromé domácnosti nebo domácnosti podobném prostředí. Používejte přístroj výhradně k přípravě jídel a nápojů. Přístroj mějte během provozu pod dozorem. Na přístroj musíte dohlížet i při krátkodobém provozu. Přístroj je určen výhradně pro použití v uzavřených prostorách.

Tento přístroj je určen k použití do nejvyšší povolené nadmořské výšky 4000 m.

Nepoužívejte žádné kryty varné desky. Mohly by způsobit úraz z důvodu přehřátí, vznícení nebo odlomení části materiálu.

Nepoužívejte žádná ochranná zařízení nebo ochranné mřížky před dětmi, které nejsou doporučené výrobcem varné desky. Mohly by způsobit úraz.

Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo dálkovým ovládním.

Děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi smí přístroj používat pouze pod dohledem zodpovědné osoby, která je poučí jak přístroj bezpečně používat, a v případě, že pochopily rizika, která z používání vyplývají.

Děti si s přístrojem nesmí hrát. Děti do 8 let věku a bez dohledu odpovědné osoby nesmí přístroj čistit a ani provádět jeho údržbu.

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

Na přístroj musíte během provozu dohlížet. 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. Vzniklý požár nikdy nehaste vodou. Vypněte varnou zónu. Opatrně uhasete plameny pomocí poklice, protipožární deky nebo podobného nástroje.
- Varné zóny jsou po použití velmi horké. Nikdy na varnou desku neumísťujte hořlavé nebo výbušné předměty. Nepokládejte na varnou desku žádné předměty.
- Příklad bude dosahovat vysokých teplot. Neskladujte v zásuvkách přímo pod varnou deskou hořlavé předměty nebo spreje.
- Varná deska se vypne sama od sebe a nelze ji již obsluhovat. Později se může znovu samovolně zapnout. Vypněte pojistky v pojistkové skříni. Volejte zákaznický servis.

Varování - Nebezpečí popálení!

- Varné zóny a jejich okolí, obzvláště případný rám varné desky, dosáhnou velmi vysokých teplot. Nikdy se horkých ploch nedotýkejte. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje. Vypněte pojistky v pojistkové skříni. Volejte zákaznický servis.
- Kovové předměty na varné desce se velmi rychle rozpálí. Na varnou desku nikdy nepokládejte kovové předměty (například nože, vidličky, lžíce, poklice).
- Po každém použití varnou desku vypněte hlavním vypínačem. Nečekejte, až se varná deska vypne automaticky, protože se na ní již nenacházejí žádné hrnce a pánve.

Varování - Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy nebo výměnu síťového kabelu směř provádat jen servisní technici vyškolení výrobcem. V případě vady přístroje jej vypněte a odpojte od elektrické sítě nebo vypněte pojistky. Volejte zákaznický servis.
- Pronikající vlhkost může způsobit zásah elektrickým proudem. Nepoužívejte žádné vysokotlaké nebo parní čističe.

- Poškozený přístroj může způsobit zásah elektrickým proudem. Vadný přístroj nikdy nezapínajte. Vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte příslušný jistič v pojistkové skříni. Volejte zákaznický servis.
- Trhliny nebo praskliny ve sklokeramice mohou způsobit zásah elektrickým proudem. Vypněte pojistky v pojistkové skříni. Volejte zákaznický servis.

Varování - Nebezpečí poškození!

Na spodní straně varné desky se nachází ventilátor. Pokud je pod varnou deskou umístěna zásuvka, nesmí se v ní skladovat žádné malé předměty nebo papír. Mohly by se nasát a poškodit ventilátor nebo chlazení. Mezi obsahem zásuvky a přívodem větráku by měla být mezera alespoň 2 cm.

Varování - Nebezpečí poranění!

- Během přípravy pokrmu ve vodní lázni by mohla v důsledku přehřátí prasknout varná deska a varná nádoba. Varná nádoba ve vodní lázni se nikdy nesmí přímo dotýkat dna hrnce, který je naplněný vodou. Používejte pouze žáruvzdorné nádoby.
- Hrnce na vaření by mohly v důsledku tekutiny mezi dnem hrnce a varnou zónou náhle "vyskočit do výšky". Udržujte varnou zónu a dno hrnce vždy suché.

Příčiny poškození

Pozor!

- Drsná dna hrnců a pánví mohou varnou desku poškrábat.
- Nezapínejte desku s prázdným nádobím.
Mohlo by to vést k poškození.
- Na ovládací panel, ukazatele nebo rám varné desky nikdy nestavte žádné horké hrnce nebo pánve. Mohlo by to vést k poškození.
- Pokud na varnou desku spadnou tvrdé a špičaté předměty, mohou ji poškodit.
- V případě umístění alobalu či plastových nádob na varnou zónu dojde k jejich roztavení. Nedoporučuje se na varné desce používat ochrannou fólii na sporák.

Přehled

V následující tabulce naleznete nejčastější druhy poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Skrvny	Přeteklé potraviny.	Přeteklé potraviny 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 a odstavnou desku.
	Drsná dna nádobí mohou varnou desku poškrábat.	Zkontrolujte nádobí.
Zbarvení	Nevhodný čisticí prostředek.	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro tento typ varné desky.
	Odřené nádobí.	Hrnce a pánve při posouvání nadzdvíhujte.
Odlupování	Cukr, potraviny s vysokým obsahem cukru.	Přeteklé potraviny neprodleně odstraňte pomocí škrabky na sklo.

Ochrana životního prostředí

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

Tipy na úsporu energie

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

Ekologická likvidace přístroje

Likvidujte obalové materiály ekologickým způsobem.



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

Indukční vaření

Výhody indukčního vaření

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

- Úspora času při vaření a smažení.
- Úspora energie.
- Snadná péče a čištění. Nedochozí k tak rychlému připálení vzrypělých potravin.
- Kontrolovaný přísun energie a více bezpečnosti. Varná deska zahájí nebo přeruší přenos energie ihned po každém zapnutí nebo vypnutí. Varná deska přeruší přenos energie ihned, jakmile se nádoba sejme z varné desky, a to i v případě, že je zapnutá.

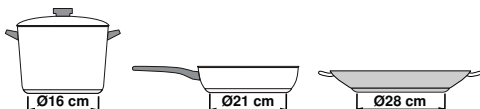
Nádobí

Používejte pouze feromagnetická nádobí vhodná pro indukční vaření, jako například:

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

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

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

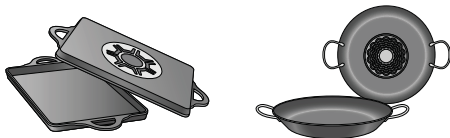


Pokud používáte jednu varnou zónu, která je flexibilní varnou zónou, můžete použít větší varnou nádobu, která je pro tuto varnou zónu vhodná. Informace o umístění varného nádobí naleznete v kapitole → „*Zóna Flex*“.

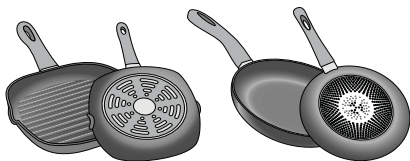


Některé indukční nádobí nemá celou plochu dna z feromagnetického materiálu:

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



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



Nevhodné varné nádobí

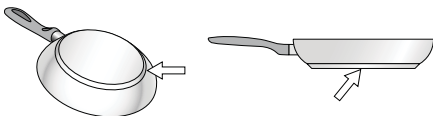
V žádném případě nepoužívejte adaptační disky na indukci nebo varné nádobí z:

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

Vlastnosti dna varných nádob

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

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



Žádné varné nádobí nebo nevhodná velikost

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

Prázdné varné nádobí nebo nádobí s tenkým dnem

Nezahřívejte žádné prázdné hrnce nebo pánve a nepoužívejte žádné varné nádobí s tenkým dnem. Vaše varná deska je vybavena interním bezpečnostním systémem.

Nádobí se může velice rychle rozehrát a včas se neaktivuje bezpečnostní vypínač. Dno nádoby se může roztavit a může se poškodit sklokeramika varné desky. V žádném případě se nedotýkejte horkého varného nádobí. Vypněte varnou desku. Pokud varná deska po vychladnutí nefunguje, zavolejte zákaznický servis.

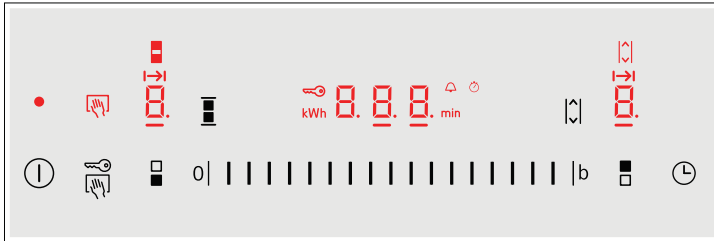
Rozpoznání varné nádoby

Každá varná deska má spodní hranici pro rozpoznání hrnce, ta závisí na feromagnetickém průměru a materiálu dna používaného nádobí. Proto vždy používejte varnou zónu, která nejvíce odpovídá průměru dna hrnce.









Seznámení se s přístrojem

Informace o rozměrech a výkonech jednotlivých varných zón naleznete na → *Straně 2*.

Ovládací panel



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



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

Ovládací panel

Stisknutím symbolu aktivujete příslušnou funkci.

Upozornění: Ovládací panel vždy udržujte v čistotě a suchu. Vlhkost může ovlivnit jeho funkčnost.

Varné zóny

Varná zóna		
	Jednoduchá varná zóna	Používejte nádoby o vhodné velikosti.
	Flexibilní varná zóna	Viz příslušná kapitola → „Zóna Flex“.
Používejte pouze nádoby vhodné pro indukční vaření, viz příslušná kapitola → „Indukční vaření“.		

Ukazatel zbytkového tepla

Tato varná deska je vybavena ukazatelem zbytkového tepla pro každou varnou zónu. Ukazuje, zda je varná zóna ještě horká. Nedotýkejte se varné zóny, dokud svítí ukazatel zbytkového tepla.

Zbytkové teplo se zobrazuje následovně:

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

Pokud během vaření sejmete nádobí z varné zóny, rozblíkájí se střídavě ukazatel zbytkového tepla a zvolený stupeň ohřevu.



Pokud varnou zónu vypnete, rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla. I pokud je varná deska již vypnutá, svítí ukazatel zbytkového tepla, dokud je varná zóna ještě teplá.


Obsluha přístroje

V této kapitole naleznete informace o nastavení varné zóny. V tabulce naleznete stupně ohřevu a dobu přípravy pro různé pokrmy.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Zapnete a vypnete varnou desku stisknutím hlavního vypínače.

Pro zapnutí: Stiskněte symbol . Zazní zvukový signál. Rozsvítí se ukazatel vedle hlavního vypínače a ukazatel varné zóny . Varná deska je připravena k použití.

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

Upozornění

- Varná deska se automaticky vypne, pokud jsou všechny varné zóny vypnuty na více než 20 vteřin.
- Zvolené nastavení je uchováno po dobu 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

Nastavte požadovaný stupeň ohřevu pomocí symbolů 1 až 9.




Stupeň ohřevu **1** = nejnižší stupeň

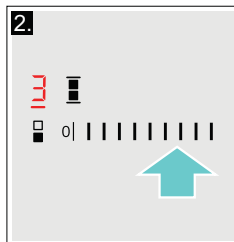
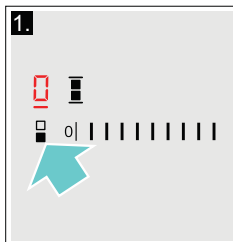
Stupeň ohřevu **9** = nejvyšší stupeň

Každý stupeň ohřevu má jeden mezistupeň. Tyto stupně ohřevu jsou v nastavení označeny symbolem tečky.

Volba varné zóny a stupně ohřevu

Varná deska musí být zapnuta.

1. Stiskněte symbol  nebo  požadované varné zóny. Rozsvítí se symbol .
2. Poté zvolte požadovaný stupeň ohřevu.




Ohřev je nastaven.

Změna stupně ohřevu

Na ovládacím panelu zvolte varnou zónu, a poté požadovaný stupeň ohřevu.

Vypnutí varné zóny

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

Upozornění

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

Doporučení šéfkuchaře

Doporučení

- Při ohřívání kaší, krémových polévek a hustých omáček pokrmy občas promíchejte.
- Pro předebrání 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 olej neměl příliš rozpálit.
- Aby pokrm zezlátl, smažte ho postupně po malých porcích.
- Varné nádobí se při vaření může velmi zahřívát. Doporučujeme Vám používat kuchyňské chňapky.
- Doporučení na energeticky úsporné vaření naleznete v kapitole → „Ochrana životního prostředí“.

Tabulka vaření

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

	Stupeň ohřevu	Doba přípravy pokrmu (v min.)
Rozpouštění		
Čokoládová poleva	1 - 1	-
Máslo, med, želatina	1 - 2	-
Ohřívání a udržování tepla		
Eintopf (hustá polévka) např. čočková	1 - 2	-
Mléko *	1 - 2	-
Párky ohřívání ve vodě *	3 - 4	-
Rozmrazování a ohřívání		
Mražený špenát	3 - 4	15 - 25
Mražený guláš	3 - 4	30 - 40
Pomalé vaření		
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 přípravy pokrmu (v min.)
Vaření, dušení		
Rýže (s dvojitým množstvím vody)	2 - 3	15 - 30
Mléčná rýže	2 - 3	30 - 40
Brambory na loupáčku	4 - 5	25 - 30
Vašené brambory	4 - 5	15 - 25
Těstoviny, nudle*	6 - 7	6 - 10
Eintopf (hustá polévka)	3 - 4	15 - 60
Zelenina	2 - 3	10 - 20
Mražená zelenina	3 - 4	7 - 20
Vaření v tlakovém hrnci	4 - 5	-
Dušení		
Masové rolády	4 - 5	50 - 60
Dušená pečeně	4 - 5	60 - 100
Guláš	3 - 4	50 - 60
Smažení v malém množství oleje*		
Řízky, přírodní nebo obalované	6 - 7	6 - 10
Řízky, hluboce zmrazené	6 - 7	8 - 12
Kotlety, přírodní nebo obalované**	6 - 7	8 - 12
Steak (silný 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Drůbeží prsa (silná 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Drůbeží prsa, hluboce zmrazená**	5 - 6	10 - 30
Hamburger (silné 2 cm)**	4 - 5	30 - 40
Ryba a rybí filé, přírodní	5 - 6	8 - 20
Ryba a rybí filé, obalované	6 - 7	8 - 20
Obalovaná a hluboce zmrazená ryba, např. rybí prsty	6 - 7	8 - 12
Krevety, tygří krevety	7 - 8	4 - 10
Restovaná zelenina a houby	7 - 8	10 - 20
Orestovaná zelenina s masem po asijsku	7 - 8	15 - 20
Mražené pokrmy, např. pečené pokrmy	6 - 7	6 - 10
Palačinky (smažené postupně)	6 - 7	-
Omelety (smažené postupně)	3 - 4	3 - 6
Volská oka	5 - 6	3 - 6
Fritování* (150-200 g na porci v 1-2 l oleje, fritováno po porcích)		
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. koblíhy, ovoce v těstíčku	4 - 5	-
* Bez poklice		
** Někdy několikrát obraťte		

Zóna Flex

Varnou desku můžete používat podle potřeby jako jedinou 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.

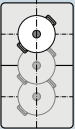
Doporučení pro použití varné desky

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

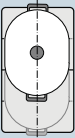
Jako jediná varná zóna



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

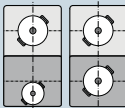


Průměr větší než 13 cm.
Položte varnou nádobu na jednu ze tří pozic, které vidíte na obrázku.



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. Požadovaný stupeň ohřevu můžete nastavit pro každou zvlášť. Na každé varné zóně použijte pouze jednu varnou nádobu.

Jako jediná varná zóna

Flexibilní varná zóna bude aktivována jako jediná varná zóna.

Aktivace

1. Zvolte jednu ze dvou varných zón ve flexibilní varné zóně.
2. Na ovládacím panelu zvolte požadovaný stupeň ohřevu. Flexibilní varná zóna bude aktivována.

Změna stupně ohřevu

Zvolte jednu ze dvou varných zón ve flexibilní varné zóně a změňte stupeň ohřevu v rozmezí nastavení.

Přidání nového varného nádobí

Nastavte na varné desce 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 zdvihnete, varná zóna spustí automatické vyhledávání a již zvolené nastavení ohřevu bude zachováno.

Deaktivace

Stiskněte symbol .

Tímto flexibilní varnou zónu deaktivujete. Tyto dvě varné zóny budou nyní fungovat nezávisle.

Jako dvě nezávislé varné zóny

Flexibilní varná zóna se používá jako dvě nezávislé varné zóny.

Rozdělení varných zón

1. Stiskněte symbol .
2. Stiskněte symbol nebo požadované varné zóny.
3. Na ovládacím panelu zvolte požadovaný stupeň ohřevu. Varná zóna je aktivována.

Upozornění: Pokud varnou zónu vypnete a později ji opět zapnete, bude flexibilní varná zóna fungovat jako jediná varná zóna.

Propojení dvou varných zón

Stiskněte symbol .

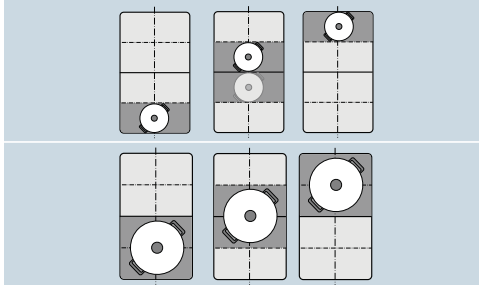
Flexibilní varná zóna bude aktivována.

Funkce Move

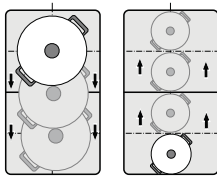
Tato funkce aktivuje celou flexibilní varnou zónu, která je rozdělena do tří varných oblastí s nastavenými stupni ohřevu.

Používejte na této varné zóně pouze jednu varnou nádobu. Velikost varné oblasti závisí na používaném varném nádobí a na tom, zda je nádobí správně umístěno.

Varné oblasti



Znamená to, že jednu varnou nádobu můžete během doby přípravy přemístit do jiné varné oblasti s jiným nastavením.



Přednastavení stupně ohřevu:

Přední oblast = stupeň ohřevu **9**

Střední oblast = stupeň ohřevu **5**


Zadní oblast = stupeň ohřevu **1.5**

Přednastavení jednotlivých oblastí lze změnit nezávisle na oblastech ostatních. Informace o změně tohoto nastavení naleznete v kapitole → „Základní nastavení“.

Upozornění

- Jestliže přístroj rozpozná ve flexibilní varné zóně více než jednu varnou nádobu, funkce bude deaktivována.
- Jestliže je varná nádoba nadzdvihnuta nebo přesunuta v rámci flexibilní varné zóny, varná deska ji automaticky začne vyhledávat a nastaví se stupeň ohřevu v rozpoznané oblasti.
- Informace o typu, velikosti a umístění nádobí naleznete v kapitole → „Zóna Flex“.

Aktivace

1. Zvolte jednu ze dvou varných zón ve flexibilní varné zóně.
2. Stiskněte symbol , ukazatel se jasně rozsvítí.

Flexibilní varná zóna bude aktivována jako jediná varná zóna. Stupeň ohřevu v oblasti, v níž se nádobí nachází, se rozsvítí v ukazateli pro varné zóny.

Funkce je nyní aktivována.

Změna stupně ohřevu

Stupeň ohřevu pro jednotlivé varné oblasti můžete v průběhu vaření měnit. Umístěte varnou nádobu na varnou zónu a změňte stupeň ohřevu v rozmezí nastavení.


Upozornění

- Změní se pouze stupeň ohřevu, v němž je varná nádoba umístěna.
- Pokud je tato funkce deaktivována, stupeň ohřevu pro tři varné oblasti se změní na přednastavené hodnoty.

Deaktivace

Stiskněte symbol , Tlumeně se rozsvítí.

Funkce je deaktivována.

Upozornění: Pokud je jedna z varných oblastí nastavena na , funkce se během několika vteřin deaktivuje.

Časové funkce




Vaše varná deska má tři časové funkce:

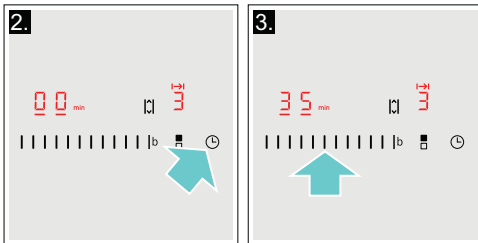
- Nastavení doby přípravy pokrmu
- Budík
- Stopky

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 dvakrát symbol . Na ukazateli časových funkcí se rozsvítí symbol . Na displeji časovače 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 čas začne odpočítávat.


Upozornění: Pro všechny varné zóny lze automaticky nastavit stejnou dobu přípravy pokrmu. Čas nastavený pro každou varnou zónu se odpočítává nezávisle na těch ostatních. Informace o automatickém programování doby přípravy pokrmu naleznete v kapitole → „Základní nastavení“.


Automatické nastavení

Pokud v oblasti nastavení stisknete tlačítko 1 až 5, tak se doba přípravy 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 dvakrát symbol .

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

Po uplynutí nastaveného času

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

Po stisknutí symbolu  zhasnou displeje a zvukový signál ustane.

Upozornění




- Jestliže je doba přípravy pokrmu nastavená pro několik varných zón najednou, informace o době nastavené pro konkrétní varnou zónu se zobrazí na displeji budíku.
- Můžete nastavit dobu přípravy 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. Tiskněte opakovaně symbol , dokud se nerozsvítí ukazatel . Na displeji se rozsvítí symbol .
2. Na ovládacím panelu zvolte požadovaný čas. Po několika vteřinách se čas začne odpočítávat.

Změna nebo zrušení nastaveného času

Tiskněte opakovaně symbol , dokud se na displeji nerozsvítí ukazatel . Změňte nastavení doby úpravy pokrmu nebo nastavením  zrušte naprogramovaný čas.

Po uplynutí nastaveného času

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




Po stisknutí symbolu  zhasnou displeje a zvukový signál ustane.

Stopky

Funkce stopek Vám ukazuje čas, který uplynul od aktivace funkce.


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


Aktivace

Po stisknutí symbolu  se na displeji rozsvítí ukazatel  a symbol .

Poté přejeďte prsty přes ovládací panel. Začne se odpočítávat čas.

Deaktivace

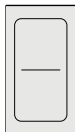
Stiskněte symbol  a rozsvítí se ukazatel .

Přejeďte prsty přes ovládací panel. Na displeji časovače se zobrazí  a poté displej zhasne. Funkce je deaktivována.

Funkce PowerBoost

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

Tuto funkci lze pro varnou zónu vždy aktivovat, pokud není zrovna používána pro jinou varnou zónu ze stejné skupiny. V opačném případě bude na displeji pro danou varnou zónu blikat symbol **b** a **9**; nastavení ohřevu **9** bude posléze nastaveno automaticky bez aktivace této funkce.



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

Aktivace

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

Na displeji se rozsvítí symbol **b**.

Funkce je aktivována.

Deaktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol **b**.
Displej **b** zhasne a varná zóna se přepne zpět na nastavení ohřevu **9**.

Funkce je deaktivována.



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


Dětská pojistka

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

Aktivace a deaktivace dětské pojistky

Varná deska by měla být vypnuta.

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

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

Automatická dětská pojistka

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


Zapnutí a vypnutí


Informace o automatické aktivaci dětské pojistky naleznete v kapitole → „*Základní nastavení*“.



Ochrana před náhodnou aktivací

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

Pro aktivaci: Stiskněte symbol . Zazní zvukový signál. Ovládací panel se na 35 vteřin uzamkne. Nyní můžete povrch ovládacího panelu otřít, aniž by došlo k jakémukoli změně nastavení.

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

Upozornění

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



Automatické vypnutí varné zóny

Jestliže je varná zóna delší dobu v provozu beze změny nastavení, automaticky se aktivuje ochrana před přehřátím.

Varná zóna přestane hřát. Na displeji pro varné zóny střídavě blikají symboly F , B nebo ukazatele zbytkového tepla h nebo H .

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

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

Základní nastavení

Tento přístroj disponuje nejrůznějšími možnostmi základního nastavení. Nastavení lze přizpůsobit Vaším osobním potřebám.

Ukazatel	Funkce
c 1	Automatická dětská pojistka 0 Manuální.* 1 Automatická. 2 Funkce je deaktivována.
c 2	Signální tóny 0 Potvrzovací a chybový signál je vypnutý. 1 Je zapnutý pouze chybový signál. 2 Je zapnutý pouze potvrzující signál. 3 Jsou zapnuté všechny signální tóny.*
c 3	Ukazatel spotřeby energie 0 Vypnutý * 1 Zapnutý
c 5	Automatické nastavení doby přípravy pokrmu 00 Vypnuto* 0 1-99 Doba do automatického vypnutí
c 6	Délka signálního tónu budíku 1 10 vteřin * 2 30 vteřin 3 1 minuta
c 7	Funkce Power Management. Omezení celkového výkonu varné desky 0 Vypnuto * 1 1000 W minimální výkon 1. 1500 W 2 2000 W ... 9 nebo 9. Maximální výkon varné desky.
c 9	Doba zvolená pro varnou zónu 0 Neomezeno: Naposledy nastavená varná zóna zůstane naprogramovaná.* 1 Omezeno: Varná zóna zůstane nastavená jen po dobu několika vteřin.
c 11	Změna přednastaveného stupně ohřevu pro funkci Move -9 Přednastavený stupeň ohřevu pro přední varnou zónu -5 Přednastavený stupeň ohřevu pro střední varnou zónu -1. Přednastavený stupeň ohřevu pro zadní varnou zónu
c 12	Nádobí, kontrola výsledku přípravy pokrmu 0 Nevhodné 1 Není optimální 2 Vhodné

* Nastavení z výroby

Ukazatel	Funkce
	Obnovení nastavení z výroby
	Individuální nastavení *
	Obnovení nastavení z výroby



Individuální nastavení *



Obnovení nastavení z výroby

* Nastavení z výroby

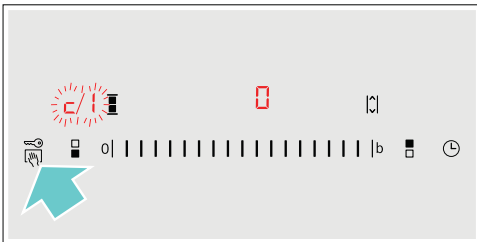
Provedení základního nastavení

Varná deska musí být vypnuta.

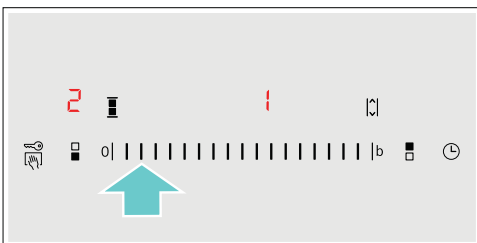
1. Zapněte varnou desku.
2. Během deseti vteřin stiskněte symbol a držte jej po dobu přibližně čtyř vteřin. První čtyři displeje Vám poskytnou informace o produktu. Pro prohlédnutí jednotlivých ukazatelů stiskněte oblast pro nastavení.

Informace o výrobku	Ukazatel
Index zákaznického servisu (TK)	
Výrobní číslo	<i>Fd</i>
Výrobní číslo 1	<i>95</i>
Výrobní číslo 2	<i>05</i>

3. Opětovným stisknutím symbolu se vrátíte k základnímu nastavení. Symboly *c* a *i*, blikají střídavě na displejích a symbol se objeví jako předvolba.



4. Tiskněte opakovaně symbol , dokud se na displeji nezobrazí požadovaná funkce.
5. Poté zvolte požadovaný stupeň ohřevu.



6. Stiskněte symbol a držte jej alespoň po dobu čtyř vteřin. Nastavení je uloženo.

Vypnutí displeje základního nastavení

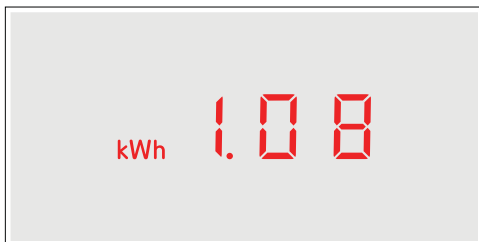
Vypněte přístroj hlavním vypínačem.

Ukazatel spotřeby energie

Tato funkce Vám ukazuje celkové množství energie spotřebované Vaším přístrojem během posledního vaření.

Jakmile se přístroj vypne, na displeji se po dobu 10 vteřin zobrazí spotřeba energie v kWh.

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




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

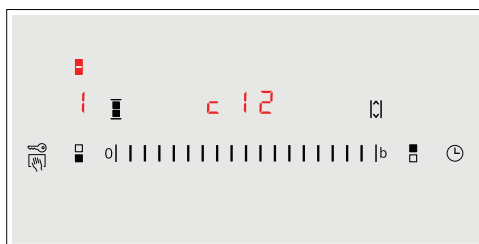
Test vhodnosti nádobí

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




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

1. Studené nádobí naplňte přibližně 200 ml vody a umístěte jej doprostřed varné zóny s průměrem co nejvhodnějším pro dno dané nádoby.
2. Přejděte do hlavního nastavení a zvolte **c 12**.
3. Stiskněte oblast nastavení. Na displeji pro varnou zónu se rozsvítí symbol .

Po 10 vteřinách se na displeji pro varnou zónu zobrazí výsledek kvality a rychlosti procesu přípravy pokrmu.



Zkontrolujte výsledek pomocí následující tabulky:

Výsledek	
	Nádobí není pro varnou zónu vhodné, a proto se nezačne zahřívat.*
	Nádobí vyžaduje delší dobu pro zahřátí, proces přípravy pokrmu proto není dostatečně rychlý.*
	Nádobí se zahřívá správně a proces přípravy pokrmu je správný.
* Pokud máte k dispozici menší varnou zónu, otestujte své nádobí znovu na této menší varné zóně.	

Pro opětovnou aktivaci této funkce stiskněte ovládací panel.

Upozornění

- Pokud je průměr použité varné zóny mnohem menší než průměr dna nádoby, zahřeje se pouze prostřední část této nádoby. To může mít za následek horší výsledek přípravy pokrmu.
- Informace o této funkci naleznete v kapitole → „Základní nastavení“.
- Informace o typu, velikosti a umístění nádobí naleznete v kapitole → „Indukční vaření“.

Čištění přístroje

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

Varná deska

Čištění

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

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

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

Nikdy nepoužívejte:

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

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

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

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

Možné skvrny

Skvrny od vodního kamene a vody	Očistěte varnou desku ihned po jejím vychladnutí. Můžete použít čisticí prostředek na sklokeramické varné desky.*
Cukr, rýžový škrob nebo umělá hmota	Okamžitě očistěte. Používejte škrabku na sklo. Varování: Nebezpečí popálení *

* Poté očistěte navlhčeným hadříkem a vysušte měkkou utěrkou.

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

Rám varné desky

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

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

Často kladené dotazy

Při použití přístroje

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

Dětská pojistka je aktivována.

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

Proč blikají displeje a slyším zvukový signál?

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

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

Zvuky

Proč přístroj při vaření vydává zvuky?

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

Možné zvuky:

Bzučivý zvuk podobný transformátoru:

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

Tichý pískavý zvuk:

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

Praskavý zvuk:

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

Vysoké pískavé zvuky:

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

Hluk ventilátoru:

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

Nádobí

Které typy nádobí mohu použít s indukční varnou deskou?

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

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

Není zapnuta varná zóna, na níž je postaveno nádobí.

Zkontrolujte, zda jste zapnuli správnou varnou zónu.

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

Zkontrolujte, zda je varné nádobí vhodné pro indukční vaření a že jeho umístění na varné zóně odpovídá jeho velikosti.

Informace o typu, velikosti a umístění nádobí naleznete v kapitolách → „*Indukční vaření*“ a „*Zóna Flex*“.

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

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

Zkontrolujte, zda je varné nádobí vhodné pro indukční vaření, a že jeho umístění na varné zóně odpovídá jeho velikosti.

Informace o typu, velikosti a umístění nádobí naleznete v kapitolách → „*Indukční vaření*“ a „*Zóna Flex*“.

Čištění

Jak mám varnou desku vyčistit?

Nejllepšího výsledku čištění dosáhnete při použití speciálního čisticího prostředku na sklokeramické povrchy. Nedoporučujeme Vám používat drsné nebo abrazivní čisticí prostředky, ani čisticí prostředky pro myčky nádobí (koncentráty) nebo drátěnky. Další informace o čištění a péči o Váš přístroj naleznete v kapitole → „Čištění přístroje“.

Co dělat v případě poruchy?

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

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.
Ukazatele blikají.	Ovládací panel je vlhký nebo na něm spočívá nějaký předmět.	Osušte ovládací panel nebo předmět odstraňte.
Na displeji varných zón bliká ukazatel –.	Došlo k poruše elektroniky.	Pro potvrzení poruchy přikryjte ovládací panel rukou.
F2	Došlo k přehřátí elektroniky a příslušná varná zóna byla vypnuta.	Vyčkejte, dokud elektronika dostatečně nezchladne. Poté stiskněte na varné desce jakýkoliv symbol.
F4	Došlo k přehřátí elektroniky a všechny varné zóny byly vypnuty.	
F5 + nastavení ohřevu a zvukový signál	V oblasti ovládacího panelu se nachází horká nádoba. Hrozí, že dojde k přehřátí elektroniky.	Odstraňte nádobu. Ukazatel poruchy na displeji zakrátko zhasne. Můžete pokračovat ve vaření.
F5 a zvukový signál	V oblasti ovládacího panelu se nachází horká nádoba. Z důvodu ochrany elektroniky se varná zóna vypne.	Odstraňte nádobu. Vyčkejte několik vteřin. Stiskněte jakoukoliv kontrolku. Po zhasnutí displeje můžete pokračovat ve vaření.
F1/F6	Došlo k přehřátí varné zóny a ta se vypnula z důvodu ochrany pracovního povrchu.	Vyčkejte, dokud elektronika dostatečně nezchladne, poté varnou zónu znovu zapněte.
F8	Varná zóna byla v provozu po dlouhou dobu bez přerušení.	Byla aktivována funkce automatického vypnutí přístroje. Víz příslušná kapitola.
E9000 E9010	Došlo k poruše na zdrojovém napětí; mimo běžné provozní rozpětí.	Kontaktujte Vašeho dodavatele elektrické energie.
E9011	Varná zóna není řádně připojena.	Odpojte přístroj od elektrické sítě. Ujistěte se, že je přístroj připojen v souladu s elektrickým schématem.
dE	Je aktivován demo režim.	Odpojte přístroj od elektrické sítě. Vyčkejte 30 vteřin a znovu jej připojte. Během příštích 3 minut stiskněte kteroukoliv kontrolku. Demo režim je nyní deaktivován.

Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.

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 tak, aby nebylo třeba zbytečně posílat k vám domů techniky.

Označení produktu (č. E) a výrobního čísla (č. FD)

Při kontaktu se zákaznickým servisem uveďte prosím číslo produktu (E) a výrobní číslo konkrétního přístroje (FD).

Tyto údaje naleznete na typovém štítku, který se nachází:

- na dokladech od Vašeho 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.

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 pokrmý

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

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

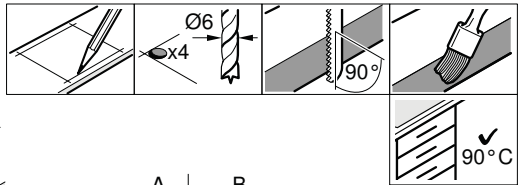
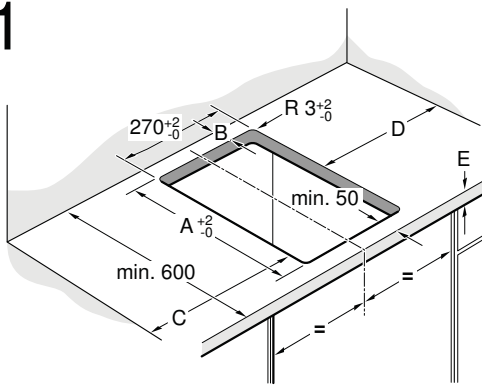
- Hluboký hrnec Ø 16 cm, 1,2 l pro plotýnky Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 16 cm, 1,7 l pro plotýnky Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 22 cm, 4,2 l pro plotýnky Ø 18 cm
- Pánev na smažení Ø 24 cm, pro plotýnky Ø 18 cm

Zkušební pokrmý	Nádobí	Stupeň ohřevu	Předehřátí Doba přípravy pokrmu (min:sek)	Poklice	Vaření Stupeň ohřevu	Poklice
Rozpuštěná čokoláda Čokoládová poleva (např. značka Dr. Oetker, tmavá čokoláda 55 % kakaa, 150 g)	Hluboký hrnec 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 (promíchejte cca po 1 minutě)	Ano	1.	Ano
Množství: 1 kg	Hrnec Ø 22 cm	9	cca 2:30 (promíchejte cca po 1 minutě)	Ano	1.	Ano
Příprava bešamelu						
Teplota mléka: 7 °C Příklady: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a špetka soli.						
1. Rozpusťte máslo, vmíchejte mouku a sůl a směs zahřejte.	Hluboký hrnec Ø 16 cm	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 je v souladu s DIN EN 60350-2						

Zkušební pokrmy	Nádobí	Stupeň ohřevu	Předehřátí		Vaření	
			Doba přípravy pokrmu (min:sek)	Poklice	Stupeň ohřevu	Poklice
Příprava mléčné rýže						
Mléčná rýže, příprava s poklicí Teplota mléka: 7 °C Zahřejte mléko, dokud nezačne pěnit. Nastavte požadovaný stupeň ohřevu a přidejte do mléka rýži, cukr a sůl. Doba přípravy včetně předehřátí je cca 45 minut.						
Přísady: 190 g krátkozrnné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g solí.	Hrnc 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 solí.	Hrnc Ø 22 cm	8.	caa 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 solí.	Hrnc 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 solí.	Hrnc Ø 22 cm	8.	cca 5:30	Ne	2.	Ne
Příprava rýže *						
Teplota vody: 20 °C						
Přísady: 125 g krátkozrnné rýže, 300 g vody a špetka solí.	Hrnc Ø 16 cm	9	cca 2:30	Ano	2	Ano
Přísady: 250 g dlouhozrnné rýže, 600 g vody a špetka solí.	Hrnc Ø 22 cm	9	cca 2:30	Ano	2.	Ano
Vepřová pečeně						
Počáteční teplota pečeně: 7 °C						
Množství: 3 kusy vepřové pečeně (celková váha cca 300 g, tloušťka 1 cm) a 15 ml slunečnicového oleje).	Pánev na smažení Ø 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne
Příprava palačinek **						
Množství: 55 ml těsta na každou palačinku.	Pánev na smažení 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).	Hrnc Ø 22 cm	9	Dokud teplota oleje nedosáhne 180 °C.	Ne	9	Ne
* Recept je v souladu s DIN 44550						
** Recept je v souladu s DIN EN 60350-2						



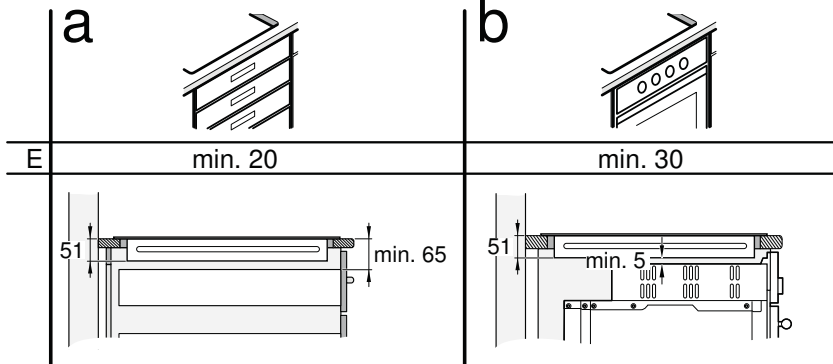
1



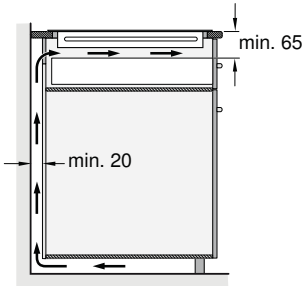
A	B
490	min. 60
500	min. 50

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

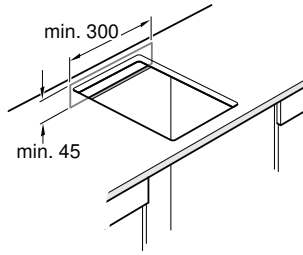
2



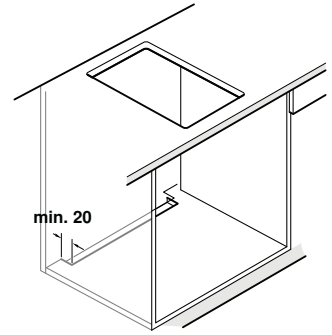
3a



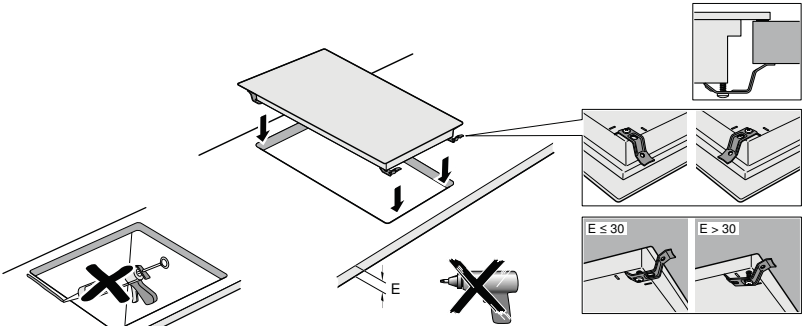
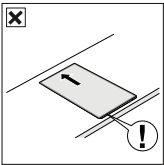
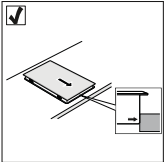
3b



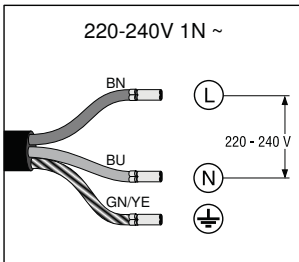
3c



4



5



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 inzulínovou pumpu. Proto během montáže dodržujte minimální odstup od elektronických implantátů 10 cm.

Připojení k elektrickému proudu: Musí být provedeno koncesovaným odborníkem. Přitom musí být dodržována ustanovení místního dodavatele elektřiny. Přístroj musí být napojen napevno a přípojka musí být opatřena odpovídajícím odpojovačem dle předpisů 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 licenci nebo vyškolený technik zákaznického servisu. Potřebné údaje k připojení naleznete na typovém štítku a schématu připojení.

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

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

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

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

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

Upozornění: Veškeré práce provedené na vnitřku spotřebiče, včetně výměny 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.

Upozornění: Používejte pouze schránky ze dřeva, neboť kovové objekty v zásuvce mohou v důsledku recirkulace vzduchu z odvětrávání varné desky dosáhnout vysokých teplot.

Montáž nad pečicí troubou, obrázek 2b

Přihrádka: Musí mít tloušťku minimálně 30 mm.

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

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

Ventilace, obrázek 3

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

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

Upozornění: Pokud bude 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

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

Nasazení varné desky, obrázek 4

1. Namontujte výtzuhy, které jsou součástí dodávky.

Upozornění: Nepoužívejte žádné elektrické šroubováky.

2. Zasuňte přístroj do vestavného prostoru.

- Nepřiskřípněte síťový přípojovací 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.

Napojení přístroje, obrázek 5

- Napětí: Viz typový štítek.

■ Napojte pouze podle schématu napojení:

BN: hnědý

BU: modrý

GN/YE: Žlutý a zelený

Demontáž přístroje

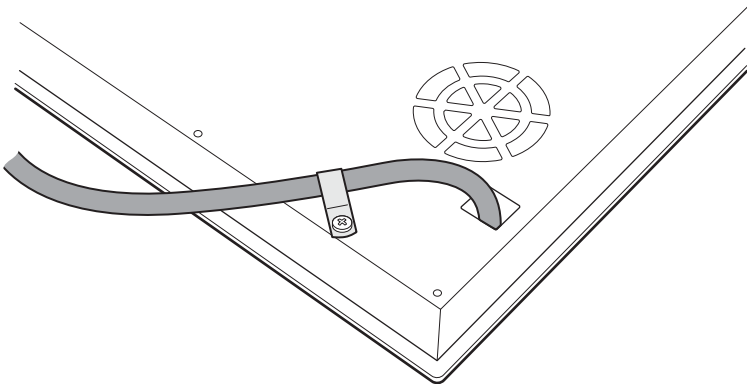
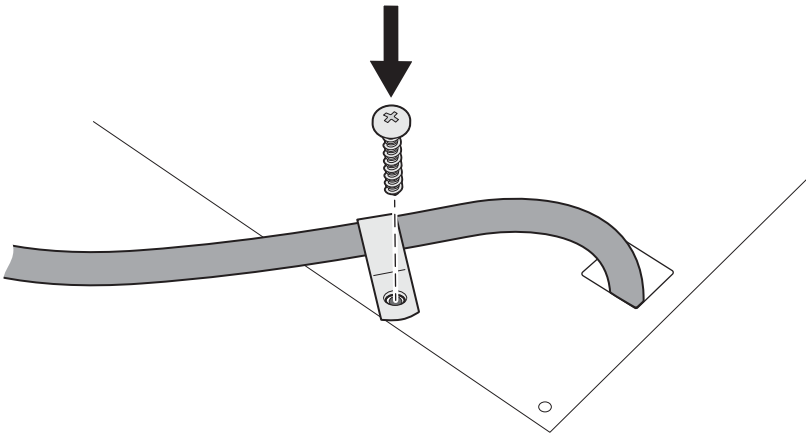
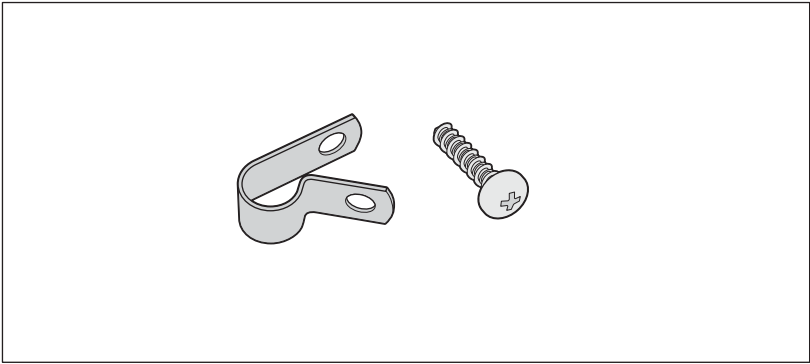
Odpojte přístroj od elektrické sítě.

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		EX375FXB1E	
Typ varné desky		elektrická	
Počet zón a/a nebo ploch na vaření		2	
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	∅	20/21	cm
levá zadní	∅	20/21	cm
pravá zadní			
pravá přední			
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			
pravá přední			
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 výrobcem stanovenému účelu - spotřebič je určen k používání v domácnosti.
- záruka neplatí, je-li výrobek používán k profesionálním nebo komerčním účelům
- mechanické poškození (závady vzniklé při přepravě)
- poškození vzniklá nepozorností, živelnou pohromou nebo jinými vnějšími vlivy (např. vyšším napětím v elektrorozvodné síti, extrémně tvrdou vodou apod.)
- neodborným zásahem, nepovolenými konstrukčními změnami nebo opravou provedenou neoprávněnou osobou
- běžná údržba nebo čištění, instalace, programování, kontrola parametrů výrobku
- opotřebením vzniklé 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.

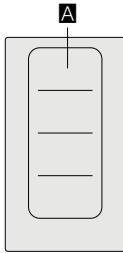
SIEMENS





Indukčná sklokeramická doska Domino
EX375FXB1E

www.siemens-home.com/sk

[sk] Návod na použitie










		g^*	b^*
A		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 ponuky	6
	Ochrana životného prostredia	7
	Tipy na úsporu energie	7
	Ekologická likvidácia prístroja	7
	Indukčné varenie	7
	Výhody indukčného varenia	7
	Vhodný varný riad	7
	Zoznámenie sa s prístrojom	9
	Ovládací panel	9
	Varné zóny	9
	Ukazovateľ zostatkového tepla	10
	Obsluha prístroja	10
	Zapnutie a vypnutie varnej dosky	10
	Nastavenie varnej zóny	10
	Odporúčania šéfkuchára	11
	Zóna Flex	13
	Odporúčenie pre použitie varnej dosky	13
	Ako jediná varná zóna	13
	Ako dve nezávislé varné zóny	13
	Funkcia Move	14
	Aktivácia	14
	Deaktivácia	14
	Časové funkcie	15
	Nastavenie doby prípravy pokrmu	15
	Budík	15
	Stopky	16
	Funkcia PowerBoost	16
	Aktivácia	16
	Deaktivácia	16
	Detská poistka	17
	Aktivácia a deaktivácia detskej poistky	17
	Automatická detská poistka	17
	Ochrana pred náhodnou aktiváciou	17
	Automatické vypnutie varnej zóny	17
	Základné nastavenie	18
	Vykonanie základného nastavenia	19

	Ukazovateľ spotreby energie	20
	Test vhodnosti riadu	20
	Čistenie prístroja	21
	Varná doska	21
	Rám varnej dosky	21
	Často kladené otázky	22
	Čo robiť v prípade poruchy?	24
	Zákaznícky servis	25
	Označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (FD)	25
	Skúšobné pokrmý	26

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. Tento návod na použitie a montážny návod si starostlivo uschovajte pre neskoršie použitie alebo pre prípadného ďalšieho majiteľa.

Po vybalení skontrolujte, či nie je prístroj poškodený. Pokiaľ došlo počas prepravy prístroja k jeho poškodeniu, nepripájajte ho. Písomne si zaznamenajte poruchy a zavolajte zákaznícky servis, inak zaniká nárok na náhradu škody.

Zabudovanie prístroja musí byť vykonané podľa priloženého montážneho návodu.

Prístroj je určený iba na domáce použitie v súkromnej domácnosti alebo domácnosti podobnom prostredí. Používajte prístroj výhradne na prípravu jedál a nápojov. Prístroj majte počas prevádzky pod dozorom. Na prístroj musíte dozerat' i pri krátkodobej prevádzke.

Prístroj je určený výhradne na použitie v uzatvorených priestoroch.

Tento prístroj je určený na použitie do najvyššej povolenej nadmorskej výšky 4 000 m.

Nepoužívajte žiadne kryty varnej dosky. Mohli by spôsobiť úraz z dôvodu prehriatia, vznietenia alebo odlomenia časti materiálu.

Nepoužívajte žiadne ochranné zariadenia alebo ochranné mriežky pred deťmi, ktoré nie sú odporúčané výrobcom varnej dosky. Mohli by spôsobiť úraz.

Tento prístroj nie je určený na použitie s externými spínacími hodinami alebo diaľkovým ovládaním.

Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami smú prístroj používať iba pod dohľadom zodpovednej osoby, ktorá ich poučí, ako prístroj bezpečne používať, a v prípade, že pochopili riziká, ktoré z používania vyplývajú. Deti sa s prístrojom nesmú hrať. Deti do 8 rokov veku a bez dohľadu zodpovednej osoby nesmú prístroj čistiť a ani vykonávať jeho údržbu.

Deti mladšie ako 8 rokov veku by sa mali zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od prístroja a napájacieho vedenia.

Na prístroj musíte počas prevádzky dozerat'.

Na prístroj musíte priebežne dozerat' i počas krátkej prevádzky.

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

⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Horúci olej alebo tuk sa môže ľahko vznietiť. Horúci olej alebo tuk nikdy nenechávajú bez dozoru. Vzniknutý požiar nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Opatrne uhasite plamene pomocou pokrievky, protipožiarnej deky alebo podobného nástroja.
- Varné zóny sú po použití veľmi horúce. Nikdy na varnú dosku neumiestňujte horľavé alebo výbušné predmety. Nekladte na varnú dosku žiadne predmety.
- Prístroj bude dosahovať vysoké teploty. Neskladujte v zásuvkách priamo pod varnou doskou horľavé predmety alebo spreje.
- Varná doska sa vypne sama od seba a nie je možné ju už obsluhovať. Neskôr sa môže znovu samovoľne zapnúť. Vypnite poistky v poistkovej skrini. Volajte zákaznícky servis.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Varné zóny a ich okolie, obzvlášť prípadný rám varnej dosky, dosiahnu veľmi vysoké teploty. Nikdy sa horúcich plôch nedotýkajte. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- Varná zóna hreje, ale ukazovateľ nefunguje. Vypnite poistky v poistkovej skrini. Volajte zákaznícky servis.
- Kovové predmety na varnej doske sa veľmi rýchlo rozpália. Na varnú dosku nikdy nekladte kovové predmety (napríklad nože, vidličky, lyžice, pokrievky).
- Po každom použití varnú dosku vypnite hlavným vypínačom. Nečakajte, až sa varná doska vypne automaticky, pretože sa na nej už nenachádzajú žiadne hrnce a panvice.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy alebo výmenu sieťového kábla smú vykonávať len servisní technici vyškolení výrobcom. V prípade chyby prístroja ho vypnite a odpojte od elektrickej siete alebo vypnite poistky. Volajte zákaznícky servis.

- Prenikajúca vlhkosť môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Nepoužívajte žiadne vysokotlakové alebo parné čističe.
- Poškodený prístroj môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Chybný prístroj nikdy nezapínajte. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrini. Volajte zákaznícky servis.
- Trhliny alebo praskliny v sklokeramike môžu spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Vypnite poistky v poistkovej skrini. Volajte zákaznícky servis.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poškodenia!

Na spodnej strane varnej dosky sa nachádza ventilátor. Pokiaľ je pod varnou doskou umiestnená zásuvka, nesmú sa v nej skladovať žiadne malé predmety alebo papier. Mohli by sa naŕať a poškodiť ventilátor alebo chladenie. Medzi obsahom zásuvky a prívodom vetráka by mala byť medzera aspoň 2 cm.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

- Počas prípravy pokrmu vo vodnom kúpeli by mohla v dôsledku prehriatia prasknúť varná doska a varná nádoba. Varná nádoba vo vodnom kúpeli sa nikdy nesmie priamo dotýkať dna hrnca, ktorý je naplnený vodou. Používajte iba žiaruvzdorný riad.
- Hrnce na varenie by mohli v dôsledku tekutiny medzi dnom hrnca a varnou zónou náhle "vyskočiť do výšky". Udržujte varnú zónu a dno hrnca vždy suché.

Príčiny poškodenia

Pozor!

- Drsné dná hrncov a panvíc môžu varnú dosku poškrabať.
- Nezapínajte dosku s prázdny m riadom. Mohlo by to viesť k poškodeniu.
- Na ovládací panel, ukazovatele alebo rám varnej dosky nikdy nestavajte žiadne horúce hrnce alebo panvice. Mohlo by to viesť k poškodeniu.
- Pokiaľ na varnú dosku spadnú tvrdé a špicaté predmety, môžu ju poškodiť.
- V prípade umiestnenia alobalu či plastových nádob na platničku dôjde k ich roztaveniu. Neodporúča sa na varnej doske používať ochrannú fóliu na sporák.

Prehľad

V nasledujúcej tabuľke nájdete najčastejšie druhy poškodenia:

Poškodenie	Príčina	Opatrenie
Škrvny	Pretečené potraviny.	Pretečené potraviny neodkladne odstráňte pomocou škrabky na sklo.
	Nevhodný čistiaci prostriedok.	Používajte iba čistiace prostriedky vhodné pre tento typ varnej dosky.
Škrabance	Sol', cukor a piesok.	Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú a odstavnú dosku.
	Drsné dná riadu môžu varnú dosku poškrabať.	Skontrolujte riad.
Zafarbenie	Nevhodný čistiaci prostriedok.	Používajte iba čistiace prostriedky vhodné pre tento typ varnej dosky.
	Odretý riad.	Hrnce a panvice pri posúvaní nadvihujte.
Odlupovanie	Cukor, potraviny s vysokým obsahom cukru. Pretečené potraviny neodkladne odstráňte pomocou škrabky na sklo.	

Ochrana životného prostredia

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

Tipy na úsporu energie

- Kladte na hrnce vždy vhodnú pokrievku. Varenie bez pokrievky značne zvyšuje spotrebu energie. Používajte sklenené pokrievky, aby ste mohli nazrieť do hrnca bez toho, aby ste ich museli zdvíhať.
- Používajte hrnce a panvice s rovnými dnami. Nerovné dno zvyšujú spotrebu energie.
- Priemer dna hrnca a panvice by mal súhlasiť s veľkosťou varnej zóny. Dávajte pozor na nasledujúce: Výrobcovia riadu uvádzajú často priemer vrchnej časti hrnca, ktorá je väčšinou väčšia ako priemer dna hrnca.
- Na malé množstvo pripravovaného pokrmu používajte malý hrniec. Veľký, ale iba málo naplnený hrniec spotrebuje veľa energie.
- Varte s malým množstvom vody. Tým ušetríte energiu. Zelenina si zachová vitamíny a minerály.
- Včas prepnite na nižší stupeň výkonu. Tým ušetríte energiu.

Ekologická likvidácia prístroja

Likvidujte obalové materiály ekologickým spôsobom.



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

Indukčné varenie

Výhody indukčného varenia

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

- Úspora času pri varení a smažení.
- Úspora energie.
- Lhká starostlivosť a čistenie. Nedochádza k takému rýchlemu pripáleniu vykypených potravín.
- Kontrolovaný prísun energie a viac bezpečnosti. Varná doska začne alebo preruší prenos energie ihneď po každom zapnutí alebo vypnutí. Varná doska preruší prenos energie hneď, ako sa nádoba zloží z varnej dosky, a to i v prípade, že je zapnutá.

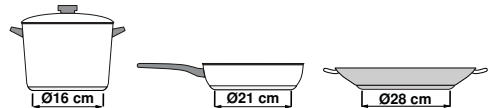
Vhodný varný riad

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

- Riad vyrobený zo smaltovanej ocele
- Liatinový riad
- Riad na indukciu zo špeciálnej nehrdzavejúcej ocele

Nazrite do príslušnej kapitoly → „*Test vhodnosti riadu*“, aby ste zistili, či je riad vhodný.

Aby ste dosiahli dobrý výsledok, mala by feromagnetická oblasť dna nádoby zodpovedať veľkosti varnej zóny. Pokiaľ nedôjde k rozoznaniu riadu na varnej zóne, skúste ho dať na varnú zónu s menším priemerom.

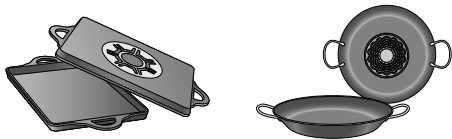


Pokiaľ používate jednu varnú zónu, ktorá je flexibilnou varnou zónou, môžete použiť väčšiu varnú nádobu, ktorá je pre túto varnú zónu vhodná. Informácie o umiestnení varného riadu nájdete v príslušnej kapitole → „*Flexibilná zóna*“.

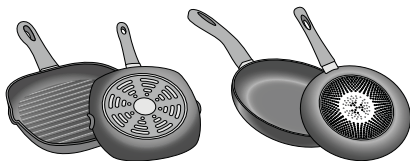


Niektorý indukčný riad nemá celú plochu dna z feromagnetického materiálu:

- Pokiaľ je dno varného riadu feromagnetické iba čiastočne, zahreje sa iba feromagnetická časť riadu. Tiež sa môže stať, že sa teplota nerozloží rovnomerne. Neferomagnetická oblasť by mohla viesť k príliš nízkej teplote pri príprave pokrmu.



- Pokiaľ sa dno nádoby skladá čiastočne z hliníka, znižuje sa tiež feromagnetická plocha. Môže sa stať, že sa taký riad správne nezahreje alebo ho varná doska vôbec nerozpozná.



Nevhodný riad

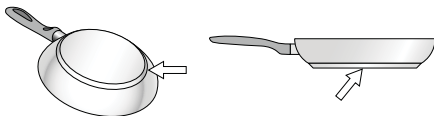
V žiadnom prípade nepoužívajte adaptačné disky na indukciu alebo varný riad z:

- bežnej nehrdzavejúcej ocele
- skla
- keramiky
- meďi
- hliníka

Vlastnosti dna riadu

Vlastnosti dna riadu môžu ovplyvniť výsledok varenia. Používajte hrnce a panvice z materiálov, ktoré rovnomerne rozložia teplo v hrnci, napr. hrnce s trojvrstvným dnom z nehrdzavejúcej ocele, tým ušetríte čas a energiu. Používajte nádoby s rovným dnom, nerovné dna ovplyvňujú prívod tepla.

Používajte riad s rovným dnom, nerovné dna ovplyvňujú prívod tepla.



Chýbajúce riad alebo jeho nevhodná veľkosť

Pokiaľ nie je na varnej doske žiadny varný riad, alebo pokiaľ nemá vhodnú veľkosť, alebo je z nevhodného materiálu, začne blikať ukazovateľ varnej zóny. Postavte na varnú zónu vhodný riad. Ukazovateľ prestane blikať. Inak sa varná zóna po 90 sekundách automaticky vypne.

Prázdny riad alebo riad s tenkým dnom

Nezahrievajte žiadne prázdne hrnce alebo panvice a nepoužívajte žiadny varný riad s tenkým dnom. Vaša varná doska je vybavená interným bezpečnostným systémom.

Riad sa môže veľmi rýchlo rozohriať a včas sa neaktivuje bezpečnostný vypínač. Dno nádoby sa môže roztaviť a môže sa poškodiť sklokeramika varnej dosky.

V žiadnom prípade sa nedotýkajte horúceho varného riadu. Vypnite varnú dosku. Pokiaľ varná doska po vychladnutí nefunguje, zavolajte zákaznický servis.

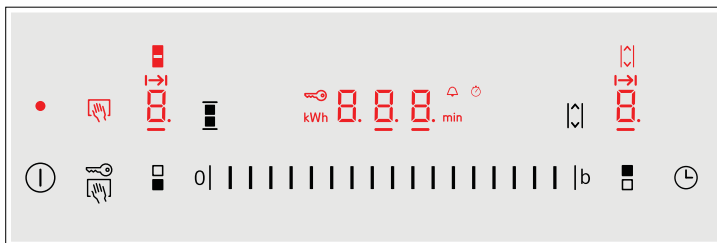
Rozpoznanie varnej nádoby

Každá varná doska má spodnú hranicu pre rozpoznanie hrnca, tá závisí od feromagnetického priemeru a materiálu dna používaného riadu. Preto vždy používajte varnú zónu, ktorá najviac zodpovedá priemeru dna hrnca.

Zoznámenie sa s prístrojom

Informácie o rozmeroch a výkonoch jednotlivých varných dosiek nájdete na → *strane 2*

Ovládací panel



Ovládací panel	
	Hlavný vypínač
	Voľba varnej zóny
	Ovládací panel
	Detská poistka
	Flexibilná varná zóna
	Funkcia Move
	Ochrana pred náhodnou aktiváciou
	Funkcia PowerBoost
	Časové funkcie



Ukazovatele	
	Prevádzkový stav
	Stupne ohrevu
	Časové funkcie
	Zostatkové teplo
	Funkcia PowerBoost
	Flexibilná varná zóna
	Zóna Funkcia Move
	Nastavenie doby úpravy pokrmu
	Budík
	Stopky
	Ukazovateľ
	Spotreba energie

Ovládací panel

Stlačením symbolu aktivujete príslušnú funkciu.

Upozornenie: Ovládací panel vždy udržiavajte v čistote a suchu. Vlhkosť môže ovplyvniť jeho funkčnosť.

Varné zóny

Varná zóna		
	Jednoduchá varná zóna	Používajte riad s vhodnou veľkosťou
	Flexibilná varná zóna	Pozrite príslušnú kapitolu → „Flexibilná zóna“
Používajte iba riad vhodný na indukčné varenie, pozrite príslušnú kapitolu → „Indukčné varenie“		

Ukazovateľ zostatkového tepla

Táto varná doska je vybavená ukazovateľom zostatkového tepla pre každú varnú zónu. Ukazuje, či je varná zóna ešte horúca. Nedotýkajte sa varnej zóny, kým svieti ukazovateľ zostatkového tepla.

Zostatkové teplo sa zobrazuje nasledovne:

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

Pokiaľ počas varenia zložíte riad z varnej zóny, rozblikajú sa striedavo ukazovateľ zostatkového tepla a zvolený stupeň ohrevu.

Pokiaľ varnú zónu vypnete, rozsvieti sa ukazovateľ zostatkového tepla. I keď je varná doska už vypnutá, svieti ukazovateľ zostatkového tepla, kým je varná zóna ešte teplá.



Obsluha prístroja

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

Zapnutie a vypnutie varnej dosky

Zapnite a vypnite varnú dosku stlačením hlavného vypínača.

Pre zapnutie: Stlačte symbol . Zaznie zvukový signál. Rozsvieti sa ukazovateľ vedľa hlavného vypínača a ukazovateľ varnej zóny . Varná doska je pripravená na použitie.

Pre vypnutie: Stlačte symbol , 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

Nastavte požadovaný stupeň ohrevu pomocou symbolov 1 až 9.

Stupeň ohrevu 1 = najnižší stupeň

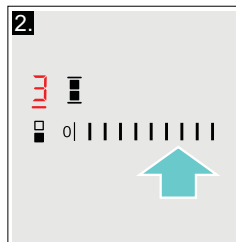
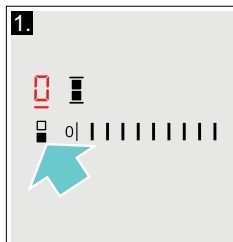
Stupeň ohrevu 9 = najvyšší stupeň

Každý stupeň ohrevu má jeden medzistupeň. Tieto stupne ohrevu sú v nastavení označené symbolom bodky.

Voľba varnej zóny a stupňa ohrevu

Varná doska musí byť zapnutá.

1. Stlačte symbol alebo požadovanej varnej zóny. Rozsvieti sa symbol .
2. Potom zvolte požadovaný stupeň ohrevu.



Ohrev je nastavený.

Zmena stupňa ohrevu

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

Vypnutie varnej zóny

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

Upozornenie

- Ak sa na varnej zóne 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 sa zvolí automaticky. Hneď ako prístroj rozpozná nádobu, zvolíte počas 20 sekúnd stupeň ohrevu, inak sa varná zóna sama vypne. Ak je na varnej doske umiestnená viac ako jedna nádoba, bude pri zapnutí rozpoznaná iba jedna nádoba.

Odporúčanie šéfkuchára

Odporúčanie

- Pri ohrievaní kaší, krémových polievok a hustých omáčok pokrmy občas premiešajte.
- Pre predhriatie nastavte stupeň ohrevu 8 alebo 9.
- Pri varení s pokrievkou znížte stupeň ohrevu hneď potom, ako začne z nádoby unikať para. Pre dosiahnutie dobrých výsledkov varenia nie je potrebné, aby z nádoby unikala para.
- Po varení ponechajte pokrievku na nádobe, kým nebudete pokrm servírovať.
- Pri varení s použitím tlakového hrnca postupujte 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 olej nemal príliš rozpáliť.
- Aby pokrm zozlatol, smažte ho postupne po malých porciách.
- Varný riad sa pri varení môže veľmi zahrievať. Odporúčame vám používať kuchynské lapky.
- Odporúčania na energeticky úsporné varenie nájdete v príslušnej kapitole → „Ochrana životného prostredia“.

Tabuľka varenie

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

	Stupeň ohrevu	Čas prípravy (v min.)
Rozpúšťanie		
Čokoládová poleva	1 - 1.	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
Ohrievanie a udržiavanie tepla		
Eintopf (hustá polievka), napr. šošovicová	1.- 2	-
Mlieko*	1.- 2.	-
Párky ohrievané vo vode*	3 - 4	-
Rozmrazovanie a ohrievanie		
Mrazený špenát	3 - 4	15 - 25
Mrazený guláš	3 - 4	30 - 40
Pomalé varenie		
Knedle*	4.- 5.	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Biele omáčky, napr. bešamel	1 - 2	3 - 6
Šľahané omáčky, napr. Bernská, Holandská	3 - 4	8 - 12
* Bez pokrievky		
** Niekoľkokrát obráťte		

	Stupeň ohrevu	Čas prípravy (v min.)
Varenie, dusenie		
Ryža (s dvojitým množstvom vody)	2 - 3	15 - 30
Mliečna ryža	2 - 3	30 - 40
Zemiaky v šupke	4 - 5	25 - 30
Varené zemiaky	4 - 5	15 - 25
Cestoviny, rezance*	6 - 7	6 - 10
Eintopf (hustá polievky)	3.-4.	15 - 60
Zelenina	2.-3.	10 - 20
Zelenina, hlboko zmrazená	3.-4.	7 - 20
Príprava pokrmu v tlakovom hrnci	4.-5.	-
Dusenie		
Mäsové rolády	4 - 5	50 - 60
Dusené mäso	4 - 5	60 - 100
Guláš	3 - 4	50 - 60
Smaženie v malom množstve oleja*		
Rezne, prírodné alebo obal'ované	6 - 7	6 - 10
Rezne, hlboko zmrazené	6 - 7	8 - 12
Kotlety, prírodné alebo obal'ované**	6 - 7	8 - 12
Steak (silný 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Kuracie prsia (silné 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Kuracie prsia, hlboko zmrazené**	5 - 6	10 - 30
Hamburger, frikadelky (silné 3 cm)**	4.-5.	30 - 40
Ryba a rybacie filé, prírodné	5 - 6	8 - 20
Ryba a rybacie filé, obal'ované	6 - 7	8 - 20
Obal'ovaná a hlboko zmrazená ryba, napr. rybacie prsty	6 - 7	8 - 12
Krevety, tigrie krevety	7 - 8	4 - 10
Krátko restované pokrmy zo zeleniny a hřibov, čerstvé	7 - 8	10 - 20
Pokrmy z panvice, zelenina, mäso na kúsky na ázijský spôsob	7 - 8	15 - 20
Pokrmy z panvice, hlboko zmrazené	6 - 7	6 - 10
Palacinky (smažené postupne)	6 - 7	-
Omelety (smažené postupne)	3.-4.	3 - 6
Volské oká	5 - 6	3 - 6
Fritovanie* (150-200 g porcie v 1-2l oleja, fritované po porciách)		
Hlboko zmrazené výrobky, napr. hranolčky, kuracie nugetky	8 - 9	-
Krokety, hlboko zmrazené	7 - 8	-
Mäso, napr. časti kuratá	6 - 7	-
Ryba, obal'ovaná alebo v cestičku	6 - 7	-
Zelenina, huby, obal'ované alebo v cestičku	6 - 7	-
Drobné smažené pokrmy, napr. šišky, ovocie v cestičku	4 - 5	-
* Bez pokrievky		
** Niekoľkokrát obráťte		

Zóna Flex

Varnú dosku môžete používať podľa potreby ako jedinú alebo ako dve nezávislé varné zóny.

Skladá sa zo štyroch induktorov, ktoré pracujú nezávisle od seba. Pokiaľ sa používa flexibilná varná zóna, je aktivovaná iba plocha, na ktorej je umiestnený varný riad.

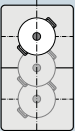
Odporúčenie pre použitie varnej dosky

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

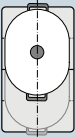
Ako jediná varná zóna



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

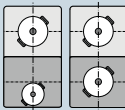


Priemer väčší ako 13 cm
Položte varnú nádobu na jednu z troch pozícií, ktoré vidíte na obrázku.



Pokiaľ 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 je možné ich používať nezávisle od seba. Požadovanú teplotu môžete nastaviť pre každú zvlášť. Na každej varnej zóne používajte iba jednu varnú nádobu.

Ako jediná varná zóna

Flexibilná varná zóna bude aktivovaná ako jediná varná zóna.


Aktivácia

1. Zvoľte jednu z dvoch varných zón vo flexibilnej varnej zóne.
2. Na ovládacom paneli zvoľte požadovaný stupeň ohrevu. Flexibilná varná zóna bude aktivovaná.

Zmena stupňa ohrevu


Zvoľte jednu z dvoch varných zón vo flexibilnej varnej zóne a zmeňte stupeň ohrevu v rozmedzí nastavenia.

Pridanie nového varného riadu

Nastavte na sporáku nový varný riad, vyberte jednu z dvoch varných zón flexibilnej zóny a dvakrát stlačte symbol . Prístroj zaznamená novú varnú nádobu a zachová už zvolené nastavenie ohrevu.

Upozornenie: Pokiaľ varnú nádobu presuniete na varnú zónu, ktorá sa používa, alebo pokiaľ ju zdvihnete, varná zóna spustí automatické vyhľadávanie a už zvolené nastavenie ohrevu bude zachované.

Deaktivácia




Stlačte symbol .

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

Ako dve nezávislé varné zóny


Flexibilná varná zóna sa používa ako dve nezávislé varné zóny.

Rozpojenie dvoch varných zón

1. Stlačte symbol .
2. Stlačte symbol  alebo  požadovanej varnej zóny.
3. Na ovládacom paneli zvoľte požadovaný stupeň. Varná zóna je aktivovaná.

Upozornenie: Pokiaľ varnú zónu vypnete a neskôr ju opäť zapnete, bude flexibilná varná zóna fungovať ako jediná varná zóna.

Prepojenie dvoch varných zón

Stlačte symbol .

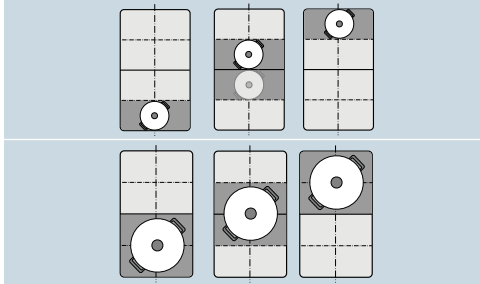
Flexibilná varná zóna bude aktivovaná.

Funkcia Move

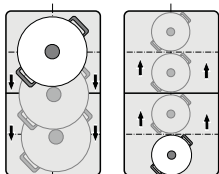
Táto funkcia aktivuje celú flexibilnú varnú zónu, ktorá je rozdelená do troch varných oblastí s nastavenými stupňami ohrevu.

Používajte na tejto varnej zóne iba jednu varnú nádobu. Veľkosť varnej oblasti závisí od používaného varného riadu a od toho, či je riad správne umiestnený.

Varné oblasti



Znamená to, že jednu varnú nádobu môžete počas prípravy premiestniť do inej varnej oblasti s iným nastavením:



Prednastavenie stupňa ohrevu:

Predná oblasť = stupeň ohrevu **3**

Stredná oblasť = stupeň ohrevu **5**


Zadná oblasť = stupeň ohrevu **1.5**

Prednastavenie jednotlivých oblastí je možné zmeniť nezávisle od oblastí ostatných. Informácie o zmene tohto nastavenia nájdete v príslušnej kapitole → „Základné nastavenie“.

Upozornenie

- Ak prístroj rozpozná vo flexibilnej varnej zóne viac ako jednu varnú nádobu, funkcia sa deaktivuje.
- Ak je varná nádoba nadvihnutá alebo presunutá v rámci flexibilnej varnej zóny, varná doska ju automaticky začne vyhľadávať a nastaví sa stupeň ohrevu v rozpoznanej oblasti.
- Informácie o type, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v príslušnej kapitole → „Zóna Flex“

Aktivácia

1. Zvoľte jednu z dvoch varných zón vo flexibilnej varnej zóne.
2. Stlačte symbol , ukazovateľ sa jasne rozsvieti.

Flexibilná varná zóna bude aktivovaná ako jediná varná zóna. Stupeň ohrevu v oblasti, v ktorej sa riad nachádza, sa rozsvieti v ukazovateli pre varné zóny.

Funkcia je teraz aktivovaná.

Zmena stupňa ohrevu

Stupeň ohrevu pre jednotlivé varné oblasti môžete v priebehu varenia meniť. Umiestnite varnú nádobu na varnú zónu a zmeníte stupeň ohrevu v rozmedzí nastavenia.


Upozornenie

- Zmení sa iba stupeň ohrevu, v ktorom je varná nádoba umiestnená.
- Pokiaľ je táto funkcia deaktivovaná, stupne ohrevu pre tri varné oblasti sa menia na prednastavené hodnoty.

Deaktivácia

Stlačte symbol . Tlmeň sa rozsvieti.

Funkcia je deaktivovaná.

Upozornenie: Pokiaľ je jedna z varných oblastí nastavená na , funkcia sa o niekoľko sekúnd deaktivuje.

Časové funkcie




Vaša varná doska má tri časové funkcie:

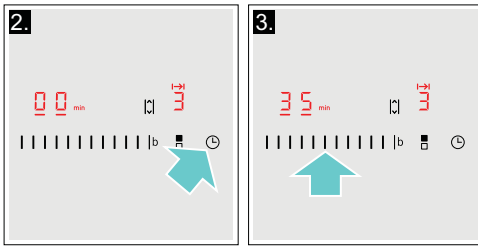
- Nastavenie doby prípravy pokrmu
- Budík
- Stopky

Nastavenie doby prípravy pokrmu

Po uplynutí nastaveného času sa varná zóna automaticky vypne.

Spôsob nastavenia:

1. Na ovládacom paneli zvolíte varnú zónu a požadovaný stupeň ohrevu.
2. Stlačíte dvakrát symbol . Na ukazovateli časových funkcií sa rozsvieti symbol . Na displeji časovača sa rozsvieti symbol .
3. Počas nasledujúcich 10 sekúnd nastavte požadovaný čas úpravy pokrmu. Smerom zľava doprava je možné prednastaviť 1, 2, 3 ... až 10 minút.



Po niekoľkých sekundách sa čas začne odpočítavať.


Upozornenie: Pre všetky varné zóny je možné automaticky nastaviť rovnaký čas prípravy pokrmu. Čas nastavený pre každú varnú zónu sa odpočítava nezávisle od tých ostatných. Informácie o automatickom programovaní času prípravy pokrmu nájdete v príslušnej kapitole → „Základné nastavenie“.


Automatické nastavenie

Pokiaľ v oblasti nastavenia stlačíte tlačidlo 1 až 5, čas prípravy pokrmu sa zníži o jednu minútu.



Pokiaľ v oblasti nastavenia stlačíte tlačidlo 6 až 10, čas prípravy pokrmu sa zvýši o jednu minútu.

Zmena alebo zrušenie nastavenia času

Zvoľte požadovanú varnú zónu a stlačte dvakrát symbol .

Zmeňte nastavenie času prípravy pokrmu alebo nastavte , aby došlo k zrušeniu naprogramovaného času prípravy pokrmu.

Po uplynutí nastaveného času

Varná zóna sa vypne. Zaznie zvukový signál. Na displeji sa na 10 sekúnd rozsvieti časovacia funkcia  a symbol .

Po stlačení symbolu  zhasnú displeje a zvukový signál ustane.

Upozornenie




- Ak je čas prípravy pokrmu nastavený pre niekoľko varných zón naraz, informácie o čase nastavenom pre konkrétnu varnú zónu sa zobrazia na displeji budíka.
- Môžete nastaviť čas prípravy 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.

Spôsob nastavenia:



1. Tlačte opakovane symbol , kým sa nerozsvieti ukazovateľ . Na displeji sa rozsvieti symbol .
2. Na ovládacom paneli zvolíte požadovaný čas.

Po niekoľkých sekundách sa čas začne odpočítavať.

Zmena alebo zrušenie nastavenia času

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

Po uplynutí nastaveného času

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




Po stlačení symbolu  zhasnú displeje a zvukový signál ustane.

Stopy

Funkcia stopiek vám ukazuje čas, ktorý uplynul od aktivácie funkcie.

Táto funkcia funguje nezávisle od varných zón a ďalších možností nastavenia. Táto funkcia automaticky nevypne varnú zónu.


Aktivácia

Po stlačení symbolu , sa na displeji rozsvieti ukazovateľ  a symbol .

Potom prejdite prstami cez ovládací panel. Začne sa odpočítavať čas.

Deaktivácia


Stlačte symbol  a rozsvieti sa ukazovateľ .




Prejdite prstami cez ovládací panel. Na displeji časovača sa zobrazí  a potom displej zhasne.

Funkcia je deaktivovaná.



Funkcia PowerBoost


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


Túto funkciu je možné pre varnú zónu vždy aktivovať, pokiaľ sa práve nepoužíva pre inú varnú zónu z rovnakej skupiny. V opačnom prípade bude na displeji pre danú varnú zónu blikať symbol  a . Nastavenie ohrevu  sa neskôr nastaví automaticky bez aktivácie tejto funkcie.




Upozornenie: Vo flexibilnej oblasti môžete aktivovať tiež funkciu Powerboost, pokiaľ používate varnú zónu ako jedinú varnú zónu.



Aktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Stlačte symbol .

Na displeji sa rozsvieti symbol . Funkcia je aktivovaná.

Deaktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Stlačte symbol .

Displej  zhasne a varná zóna sa prepne späť na nastavenie ohrevu . 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 by mala byť vypnutá.

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

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

Automatická detská poistka

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


Zapnutie a vypnutie


Informácie o automatickej aktivácii detskej poistky nájdete v príslušnej kapitole → „*Základné nastavenie*“.



Ochrana pred náhodnou aktiváciou

Ak je varná doska zapnutá, pri utieraní ovládacieho panelu môže dôjsť k 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 zóna dlhší čas v prevádzke bezo zmeny nastavenia, automaticky sa aktivuje ochrana pred prehriatím.

Varná zóna prestane hriať. Na displeji pre varné zóny striedavo blíkajú 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 ktorého uplynutí 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 je možné prispôbiť vašim osobným potrebám.

Ukazovateľ Funkcia

c 1	Automatická detská poistka
0	Manuálna.*
1	Automatická.
2	Funkcia je deaktivovaná.
c 2	Zvukové signály
0	Potvrzovací a chybový signál je vypnutý.
1	Je zapnutý iba chybový signál.
2	Je zapnutý iba potvrzovací signál.
3	Sú zapnuté všetky signálne tóny.*
c 3	Ukazovateľ spotreby energie
0	Vypnutý*
1	Zapnutý
c 5	Automatické nastavenie doby prípravy pokrmu
00	Vypnuté*
0 199	Doba do automatického vypnutia
c 6	Dĺžka signálneho tónu budíka
1	10 sekúnd*
2	30 sekúnd
3	1 minúta
c 7	Funkcia Power-Management. Obmedzenie celkového výkonu varnej dosky
0	Vypnuté*
1	1 000 W minimálny výkon
1.	1500 W
2	2000 W
...	
9 alebo 9.	Maximálny výkon varnej dosky.
c 9	Doba zvolená pre varnú zónu
0	Neobmedzené: Naposledy nastavená varná zóna zostane naprogramovaná.*
1	Obmedzené: Varná zóna zostane nastavená len počas niekoľkých sekúnd.
c 11	Zmena prednastaveného stupňa ohrevu pre funkciu Move
_9	Prednastavený stupeň ohrevu pre prednú varnú zónu
-5	Prednastavený stupeň ohrevu pre strednú varnú zónu
-1.	Prednastavený stupeň ohrevu pre zadnú varnú zónu
c 12	Riad, kontrola výsledku prípravy pokrmu
0	Nevhodný
1	Nie je optimálne
2	Vhodný

* Nastavenie z výroby

Ukazovateľ Funkcia

c	Obnovenie nastavenia z výroby
	Individuálne nastavenie*
!	Obnovenie nastavenia z výroby

* Nastavenie z výroby

Vykonalenie základného nastavenia

Varná doska musí byť vypnutá.

1. Zapnite varnú dosku.
2. Počas desiatich sekúnd stlačte symbol a držte ho počas približne 4 sekúnd. Prvé štyri displeje vám poskytnú informácie o produkte. Pre prezretie jednotlivých ukazovateľov stlačte oblasť pre nastavenie.

6. Stlačte symbol a držte ho aspoň počas 4 sekúnd.

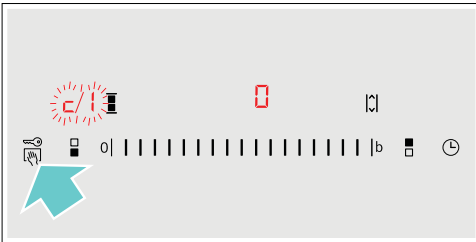
Nastavenie je uložené.

Opustenie ponuky základných nastavení

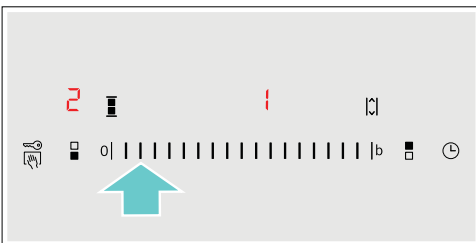
Vypnite prístroj hlavným vypínačom.

Informácie o produkte	Ukazovateľ
Zoznam technických zákazníckych servisov (TK)	!
Výrobné číslo	Fd
Výrobné číslo 1	95
Výrobné číslo 2	05

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



4. Tlačte opakovane symbol kým sa na displeji nezobrazí požadovaná funkcia.
5. Potom zvolte požadovaný stupeň ohrevu.

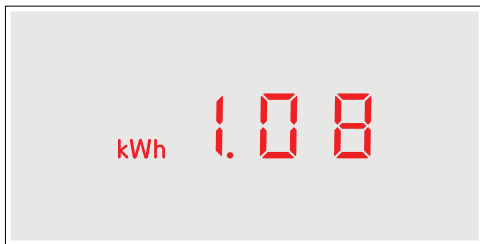


Ukazovateľ spotreby energie

Táto funkcia vám ukazuje celkové množstvo energie spotrebované vaším prístrojom počas posledného varenia.

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 príslušnej kapitole → „Základné nastavenie“.

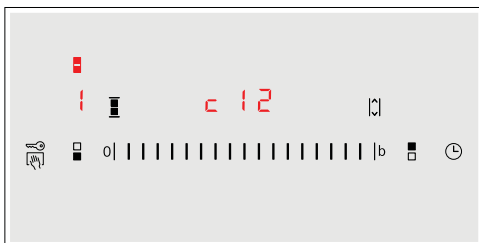
Test vhodnosti riadu

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

- 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 prípravy pokrmu.
- Informácie o tejto funkcii nájdete v príslušnej kapitole → „Základné nastavenie“.
- Informácie o druhu, veľkosti a umiestnení varných nádob nájdete v príslušných kapitolách → „Indukčné varenie“ a → „Zóna Flex“.

Čistenie prístroja

Vhodné čistiace prostriedky a prostriedky pre starosťivosť si môžete zakúpiť v našom zákazníckom servise.

Varná doska

Čistenie

Varnú dosku po každom použití očistíte. Zabránite tak pripaľovaniu zvyškov potravín. Varnú dosku čistíte iba po zhasnutí ukazovateľa zvyškového tepla.

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

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

V žiadnom prípade nepoužívajte:

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

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

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

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

Možné škvrny

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

*Potom očistíte navlhčenou handričkou a vysušte mäkkou utierkou.

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

Rám varnej dosky

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

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

Často kladené otázky

Pri použití prístroja

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

Detská poisťka je aktivovaná.

Informácie o tejto funkcii nájdete v príslušnej kapitole → „*Detská poisťka*“.

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 príslušnej kapitole → „*Základné nastavenie*“.

Zvuky

Prečo prístroj pri varení vydáva zvuky?

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

Možné zvuky:

Bzučivý zvuk podobný transformátoru:

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

Tichý pískavý zvuk:

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

Praskavý zvuk:

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

Vysoké pískavé zvuky:

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

Zvuk 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 príslušnej kapitole → „*Indukčné varenie*“.

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

Nie je zapnutá varná zóna, na ktorej je postavený riad. 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 príslušnej kapitole → „*Indukčné varenie*“ a → „*Zóna Flex*“.

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 na indukčné varenie a že jeho umiestnenie na varnej zóne zodpovedá jeho veľkosti. Informácie o type, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v príslušnej kapitole → „Indukčné varenie“ a → „Zóna Flex“.

Čistenie

Ako mám varnú dosku vyčistiť?

Najlepší výsledok čistenia dosiahnete pri použití špeciálneho čistiaceho prostriedku na sklokeramické povrchy. Neodporúčame vám používať drsné alebo abrazívne čistiace prostriedky, ani čistiace prostriedky do umývačiek riadu (koncentráty) alebo drôtenky. Ďalšie informácie o čistení a starostlivosti o svoj prístroj nájdete v príslušnej kapitole → „Čistenie prístroja“.

Čo robiť v prípade poruchy?

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

Ukazovateľ	Možná príčina	Riešenie
Nesvieti žiadny ukazovateľ.	Došlo k výpadku elektrickej energie. 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 odstráňte.
Na displejoch varnej dosky bliká ukazovateľ — .	Došlo k poruche elektroniky.	Pre zatie poruchy na vedomie prikryte ovládací panel rukou.
$F2$	Došlo k prehriatiu elektroniky a príslušná varná zóna sa vypala.	Vyčkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne. Potom stlačte na varnej doske akýkoľvek symbol.
$F4$	Došlo k prehriatiu elektroniky a všetky varné zóny sa 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 vo varení.
$F5$ a zvukový signál	V oblasti ovládacieho panelu sa nachádza horúca nádoba. Z dôvodu ochrany elektroniky sa varná zóna vypne.	Odstráňte nádobu. Vyčkajte niekoľko sekúnd. Stlačte akýkoľvek kontrolku. Po zhasnutí displeja môžete pokračovať vo varení.
$F1/F6$	Došlo k prehriatiu varnej zóny a tá sa vypala z dôvodu ochrany pracovného povrchu.	Vyčkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne, potom varnú zónu znovu zapnite.
$F8$	Varná zóna bola v prevádzke dlhý čas bez prerušenia.	Bola aktivovaná funkcia automatického vypnutia prístroja. Pozrite príslušnú kapitolu.
$E9000$ $E9010$	Došlo k poruche na zdrojovom napätí; mimo bežného prevádzkového rozpätia.	Kontaktujte vášho dodávateľa elektrickej energie.
$E9011$	Varná doska nie je riadne zapojená.	Odpojte prístroj od elektrickej siete. Uistite sa, že je prístroj pripojený v súlade s elektrickou schémou.
dE	Je aktivovaná demo verzia.	Odpojte prístroj od elektrickej siete. Vyčkajte 30 sekúnd a znovu ho pripojte. Počas nasledujúcich 3 minút stlačte ktorúkoľvek kontrolku. Demo verzia je teraz deaktivovaná.

Na ovládací panel nekladte horúce nádoby.

Upozornenie

- Ak sa na displeji zobrazí symbol E pre načítanie kódu chyby, je potrebné stlačiť snímač príslušnej varnej zóny.
- Ak v tabuľke nie je uvedený kód vašej poruchy, odpojte varnú dosku od siete, vyčkajte 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 tak, aby ste sa vyhli zbytočným návštevám našich servisných technikov.

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

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

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

Číslo E nájdete tiež na sklenenom povrchu varnej dosky. Zákaznícky index (KI) a FD číslo môžete skontrolovať v základnom nastavení. Pre tieto informácie si prečítajte príslušnú 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.

Spoliehajte sa na profesionalitu výrobcu vášho prístroja. Tak si môžete byť istí, že vaša oprava bude vykonaná školenými servisnými technikmi, ktorí so sebou vozia 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:

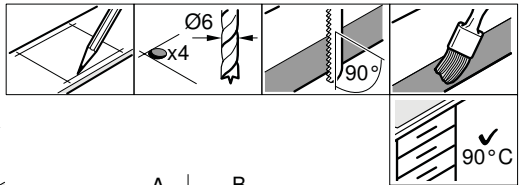
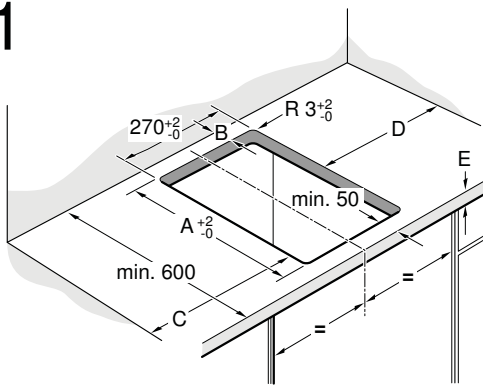
- Hlboký hrniec, Ø 16 cm, 1,2 l pre varné zóny Ø 14,5 cm
- Hrniec, Ø 16 cm, 1,7 l pre varné zóny Ø 14,5 cm
- Hrniec, Ø 22 cm, 4,2l pre varné zóny Ø 18 cm
- Panvica na smaženie, Ø 24 cm, pre varné zóny Ø 18 cm

Skúšobné pokrmy	Riad	Stupeň ohrevu	Predhriatie		Varenie	
			Doba úpravy (min:sec)	Po-krievka	Stupeň ohrevu	Po-krievka
Rozpustená čokoláda Čokoládová poleva (napr. značka Dr. Oetker, tmavá čokoláda 55 % kakaa, 150 g)	Hlboký hrniec, 16 cm priemer	-	-	-	1.	Nie
Šošovicová polievka, ohrievanie a udržiavanie teploty Šošovicová polievka* Počiatočná teplota 20 °C						
Množstvo: 450 g	Hrniec, 16 cm priemer	9	1:30	Áno	1.	Áno
Množstvo: 800 g	Hrniec, 22 cm priemer	9	2:30	Áno	1.	Áno
Šošovicová polievka z plechovky, Např. šošovica s klobásami značky Erasco Počiatočná teplota 20 °C						
Množstvo: 500 g	Hrniec, 16 cm priemer	9	Cca 1:30 (premiešajte po cca 1 minúte)	Áno	1.	Áno
Množstvo: 1 kg	Hrniec, 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. Rozpustíte maslo, vmiešajte múku a soľ a zmes zahrejte.	Hlboký hrniec, 16 cm priemer	1	Cca 3:00	Nie	-	-
2. Pridajte do zmesi mlieko a za neustáleho miešania uveďte do varu.		7	Cca 5:30	Nie	-	-
3. Hneď ako sa bešamel začne variť, ponechajte omáčku na varnej zóne ďalšie dve minúty a neustále ju miešajte.		-	-	-	1	Nie
* Recept je v súlade s DIN 44550						
** Recept je v súlade s DIN EN 60350-2						

Skúšobné pokrmy	Riad	Stupeň ohrevu	Predhriatie Doba úpravy Po- (min:sec)	Po- krievka	Varenie Stupeň Po- ohrevu krievka	Po- krievka
Príprava mliečnej ryže						
Mliečna ryža, príprava s pokrievkou. Teplota mlieka: 7 °C Zahrejte mlieko, kým nezačne peniť. Nastavte požadovaný stupeň ohrevu a pridajte do mlieka ryžu, cukor a soľ. Čas prípravy vrátane predhriatia je cca 45 minút.						
Prísady: 190 g krátkozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Hrniec, 16 cm priemer	8.	cca 7:00	Nie	3 (premiešajte po 10 minútach)	Áno
Prísady: 250 g krátkozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Hrniec, 22 cm priemer	8.	cca 5:30	Nie	3 (premiešajte po 10 minútach)	Áno
Mliečna ryža, príprava bez pokrievky						
Teplota mlieka: 7 °C Pridajte do mlieka všetky prísady a za neustáleho miešania zmes zahrejte. Hneď ako mlieko dosiahne teplotu cca 90 °C, zvolte odporúčaný stupeň ohrevu a ponechajte mierne variť na nízky stupeň ohrevu počas cca 50 minút.						
Prísady: 190 g krátkozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Hrniec, 16 cm priemer	8.	cca 7:00	Nie	3	Nie
Prísady: 250 g krátkozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Hrniec, 22 cm priemer	8.	cca 5:30	Nie	2.	Nie
Príprava ryže*						
Teplota vody: 20 °C						
Prísady: 125 g dlhוזrnnej ryže, 300 g vody a štipka soli	Hrniec, 16 cm priemer	9	cca 2:30	Áno	2	Áno
Prísady: 250 g dlhוזrnnej ryže, 600 g vody a štipka soli	Hrniec, 22 cm priemer	9	cca 2:30	Áno	2.	Áno
Bravčové karé						
Počiatková 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	cca 1:30	Nie	7	Nie
Príprava palacíniek**						
Množstvo: 55 ml cesta na každú palacinku	Panvica na smaž., priemer 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
Smažené zemiakové hranolčeky						
Množstvo: 1,8 l slnečnicového oleja, na porciu: 200 g mrazených hranolčekov (napr. značka McCain 123 Original fries)	Hrniec, 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						



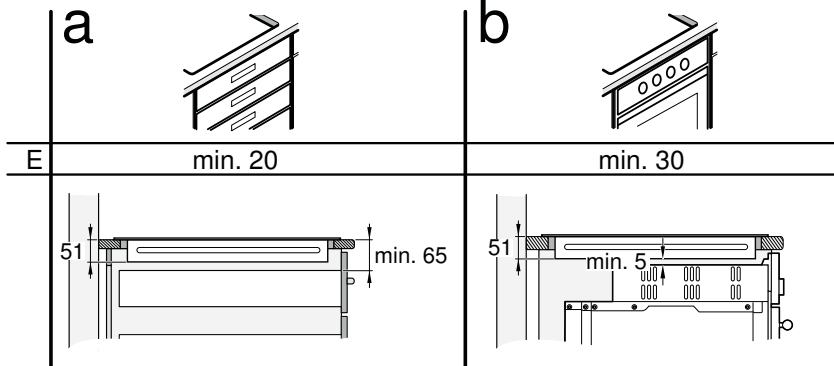
1



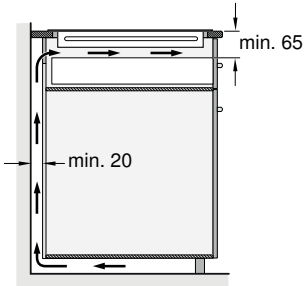
A	B
490	min. 60
500	min. 50

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

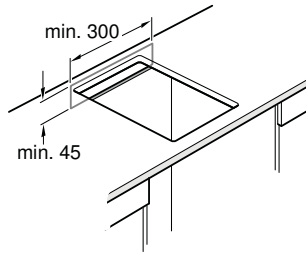
2



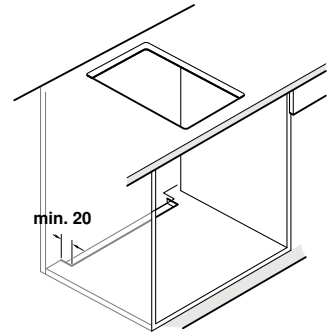
3a



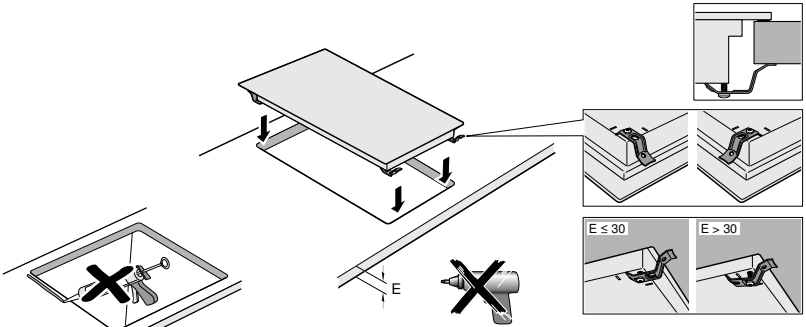
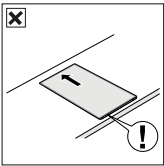
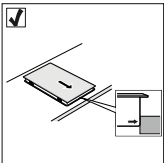
3b



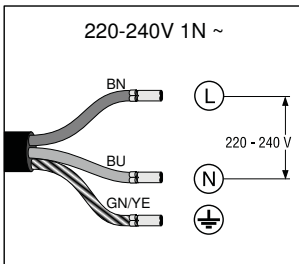
3c



4



5



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 napevno a prípojka musí byť vybavená zodpovedajúcim odpojovačom podľa predpisov o inštalácii.

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

Sieťový pripojovací kábel: Sieťový pripojovací kábel môže inštalovať iba odborník s licenciou alebo vyškolený technik zákaznickeho 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 prčky.

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

Pracovná doska: Musí byť rovná, vodorovná a stabilná. Dodržujte pokyny výrobcu pracovnej dosky. Ak hrúbka pracovnej dosky, do ktorej bude zabudovaná varná doska, nezodpovedá zadaniu, vystužte ju nehorľavým materiálom odolným proti vode, kým nedosiahnete minimálnej odporúčanej hrúbky. V opačnom prípade nie je možné zaručiť dostatočujúcu stabilitu.

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

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

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

Príprava nábytku, obrázok 1/2/3

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

Výrez: Po vyrezaní odstráňte triesky.

Rezné plochy: Zaobstarajte ich žiaruvzdorným materiálom.

Zabudovanie nad zásuvku, obrázok 2a

Pracovná doska: Musí mať hrúbku minimálne 20 mm.

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

Upozornenie: Používajte iba schránky z dreva, pretože kovové objekty v zásuvke môžu v dôsledku recirkulácie vzduchu z odvetrávania varnej dosky dosiahnuť vysokých teplôt.

Montáž nad rúru na pečenie, obrázok 2b

Priečinok: Musí mať hrúbku minimálne 30 mm.

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

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

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**).

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

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

Nasadenie varnej dosky, obrázok 4

1. Namontujte výstuhy, ktoré sú súčasťou dodávky.

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

2. Zasuňte prístroj do zabudovaného priestoru.

- Neprikrípnete sieťový pripojovací kábel a nevedte 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 nedotykať žiadnych horúcich miest na varnej doske alebo na rúre na pečenie.

- U dláždených pracovných plôch: Škáru medzi dlaždicami utesnite silikónovou hmotou.

Napojenie prístroja, obrázok 5

- Napätie: Pozri typový štítok.
- Napojte iba podľa schémy napojenia:
BN: hnedý
BU: modrý
GN/YE: Žltý a zelený

Demontáž prístroja

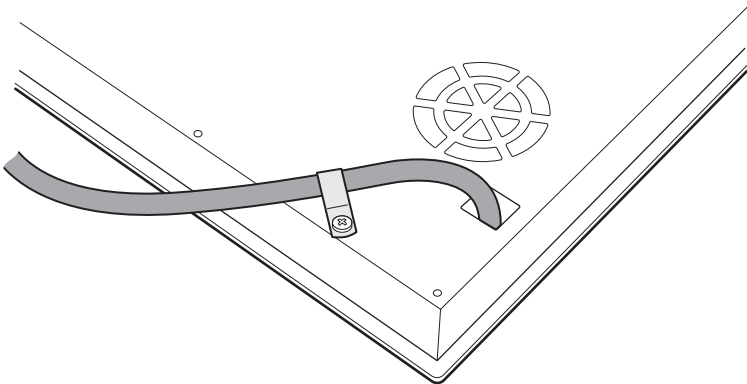
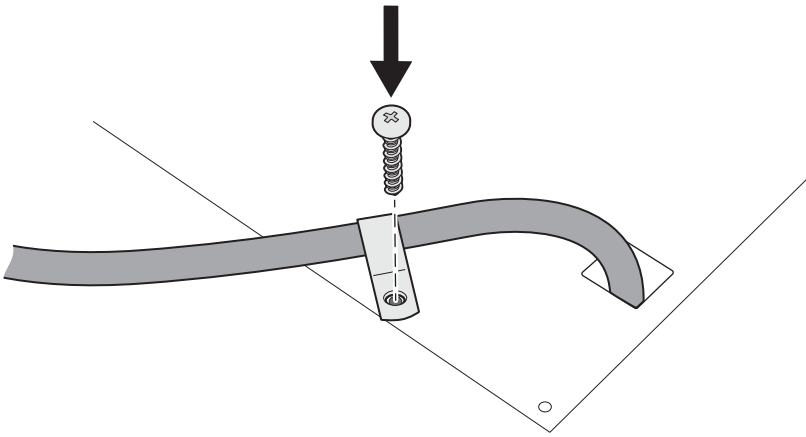
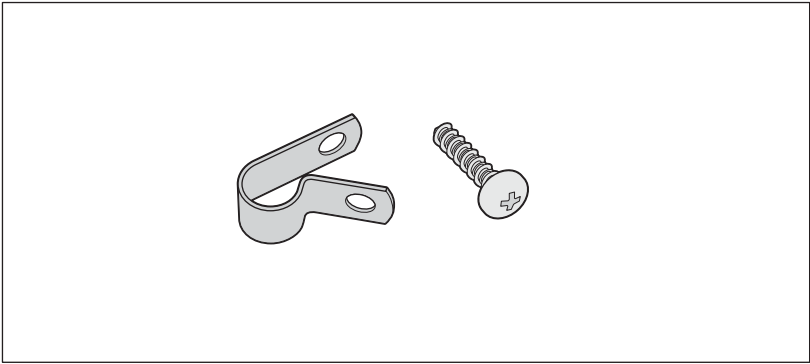
Odpojte prístroj od elektrickej siete.

Odstráňte úchytky.

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

Pozor!

Poškodenie prístroja! Neskúšajte vyňať prístroj páčením zhora.



Informácie v prípade rúr na pečenie pre domácnosť	Symbol	Hodnota	Jednotka
		SIEMENS	
Identifikácia modelu		EX375FXB1E	
Typ varnej dosky		elektrická	
Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie		2	
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	∅		
pravá predná	∅		
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			
pravá predná			
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg		175,0	Wh/kg

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

Dovozca: **BSH domáci spotrebiče s.r.o.**
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 domáci 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 spotřebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domáci spotřebiče s. r. o.

ZOZNAM SERVISOV DOMÁCICH SPOTREBIČOV SIEMENS

Servisné stredisko	Ulica	Mesto	Telefón	E-mail + web
Peter Špik	Partizánska 14	Bardejov 085 01	054/474 62 27 0903 527 102	spikservis@gates.sk www.spikelektro.sk
Martin Ščasný, servis domácich spotrebičov	Hnilecká 11	Bratislava 821 06	02/38 10 33 55 0918 996 988	servis@bsservis.sk www.bsservis.sk
Martin Ščasný, servis domácich spotrebičov	Trhová 36	Bratislava 841 02	02/38 10 33 55 0918 522 734	servis@bsservis.sk www.bsservis.sk
TECHNO SERVIS BRATISLAVA spol. s r. o.	Kopčianska 8, 10	Bratislava 851 01	02/64 46 36 43 0907 778 406	technoservis@nextra.sk www.technoservis.sk
Viva 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	expresservis@naex.sk
Domoss Technika a. s.	Žilinská 47	Piešťany 920 01	033/774 48 10 033/774 24 17	servis@domoss.sk www.domoss.sk
TATRACHLAD POPRAD s. r. o.	Továrenská ul. č. 3	Poprad 058 01	052/772 20 23 0903 906 828	tatrachlad@tatrachlad.sk www.tatrachlad.sk
BARAN servis – Baran 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