

SIEMENS



Varná deska

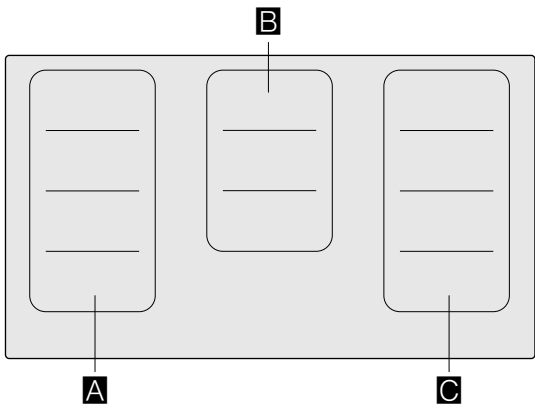
Varný panel

EX9..LX...

siemens-home.com/welcome

cs Návod k použití3
sk Návod na používanie33

Register
your
product
online



		g*	b*
A / C		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
B		2.600 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Obsah

	Použití podle určení	4		Pečení se senzory	19
	Důležitá bezpečnostní upozornění	5		Výhody při pečení.	19
	Příčiny poškození	6		Pro pečení s pečicím senzorem	19
	Přehled.	6		Teplotní stupně.	20
	Ochrana životního prostředí	7		Tabulka.	20
	Tipy pro úsporu energie.	7		Takto provedete nastavení	22
	Ekologická likvidace.	7		Dětská pojistka	22
	Indukční vaření	7		Aktivace a deaktivace dětské pojistky	22
	Výhody při indukčním vaření	7		Automatická dětská pojistka.	22
	Nádobí.	7		Blokování při utírání	23
	Seznámení se spotřebičem	9		Automatické vypnutí	23
	Ovládací panel.	9		Základní nastavení	24
	Varné zóny	10		Takto se dostanete k základním nastavením:	25
	Ukazatel zbytkového tepla	10		Ukazatel spotřeby energie	26
	Obsluha spotřebiče	11		Test nádobí	26
	Zapnutí a vypnutí varné desky	11		Čištění	27
	Nastavení varné zóny	11		Varná deska	27
	Doporučení pro vaření	11		Rám varné desky	27
	Flexibilní zóna	14		Časté otázky a odpovědi (FAQ)	28
	Doporučení pro používání nádobí	14		Porucha, co je nutno udělat?	29
	Jako jediná varná zóna	14		Zákaznický servis	30
	Jako dvě nezávislé varné zóny.	14		Číslo E a číslo FD.	30
	Funkce move	15		Zkušební pokrmy	31
	Aktivace	15			
	Deaktivace	15			
	Časové funkce	16			
	Programování doby vaření	16			
	Kuchyňský budík	16			
	Funkce stopek	17			
	Funkce PowerBoost	17			
	Aktivace	17			
	Deaktivace	17			
	Funkce ShortBoost	18			
	Doporučení k použití	18			
	Aktivace	18			
	Deaktivace	18			
	Funkce udržování teploty	18			
	Aktivace	18			
	Deaktivace	18			

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: **www.siemens-home.com** a v internetovém obchodu: **www.siemens-eshop.com**

Použití podle určení

Pečlivě si přečtěte tento návod. Návod k použití a k montáži a doklad spotřebiče uschovejte pro pozdější potřebu nebo pro další majitele.

Jakmile spotřebič vybalíte, pozorně si jej prohlédněte. Pokud byl spotřebič při přepravě nějakým způsobem poškozen, neuvádějte jej do provozu, kontaktujte příslušný odborný servis a sepište zápis o vzniklých škodách. V opačném případě ztrácíte nárok na jakékoli odškodnění.

Montáž přístroje se musí provádět podle přiloženého návodu k montáži.

Tento spotřebič je určen pouze pro soukromé použití v domácnosti. Spotřebič používejte výhradně k přípravě pokrmů a nápojů. Při vaření musí být spotřebič pod dozorem. Krátkodobé vaření musí být neustále pod dozorem. Spotřebič používejte pouze v uzavřených místnostech.

Tento spotřebič je určen pro použití do maximální výšky nad mořem 4000 metrů.

Nepoužívejte žádné kryty varné desky. Mohlo by to způsobit nehody, např. v důsledku přehřátí, vznícení nebo praknutí materiálů.

Nepoužívejte nevhodná ochranná zařízení ani dětské zábrany. Může dojít k nehodám.

Tento spotřebič není určený pro provoz s externím časovým spínačem nebo dálkovým ovládním.

Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí smějí tento spotřebič používat pouze pod dozorem nebo pokud byly seznámeny s bezpečným používáním spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

Vaření se musí sledovat. Krátké vaření se musí sledovat nepřetržitě.

Máte-li implantovaný kardiostimulátor nebo obdobný přístroj, musíte si počínat velmi obezřetně při používání indukčních varných desek nebo v jejich blízkosti, pokud jsou tyto v provozu. obraťte se na svého lékaře nebo na výrobce implantátu a ujistěte se, že splňuje předpisy platných norem, a informujte se o případné nekompatibilitě.

Důležitá bezpečnostní upozornění

Varování – Nebezpečí požáru!

- Horký olej a tuk se rychle vznítí. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. Nikdy nehaste oheň vodou. Vypněte varnou zónu. Plameny opatrně uduste pokličkou, hasicí deskou a podobně.
- Varné zóny jsou velmi horké. Na varnou desku nikdy nepokládejte hořlavé předměty. Na varné desce nenechávejte žádné předměty.
- Spotřebič je horký. V zásuvkách přímo pod varnou deskou nikdy neuchovávejte hořlavé předměty nebo spreje.
- Varná deska se samočinně vypne a nelze ji ovládat. Později se může neúmyslně zapnout. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

Varování – Nebezpečí popálení!

- Varné zóny a jejich okolí, zejména případný rám varné desky, jsou velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Kovové předměty se při kontaktu s varnou deskou velmi rychle zahřívají. Nikdy na varnou nepokládejte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice nebo pokličky.
- Odpojte varný panel vždy po každém použití pomocí hlavního vypínače. Nečekejte na automatické vypnutí varného panelu, které nastává po detekci odebrání nádoby.

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přívodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.

- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Praskliny nebo trhliny ve sklokeramické desce mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

Varování – Nebezpečí poruchy!

Tato varná deska je vybavena ventilátorem, který je umístěn zespodu. Pokud je pod varnou deskou umístěna zásuvka, nesmějí v ní být uloženy žádné malé předměty či papírky, které by při nasátí ventilátorem mohly způsobit jeho poškození nebo by bránili ochlazování. Mezi obsahem zásuvky a vstupem do ventilátoru musí být minimální vzdálenost 2 cm.

Varování – Nebezpečí poranění!

- Při vaření potravin ve vodní lázni může dojít k prasknutí nádoby nebo skla varné desky kvůli přehřátí. Nádoba, která je ve vodní lázni, nesmí stát přímo na dně nádoby s vodou. Používejte jediné takové varné nádoby, které jsou tepelně odolné.
- Pokud se mezi dnem hrnce a varnou zónou nachází tekutina, může hrnec náhle vyskočit do výšky. Udržujte varné zóny a dna hrnců vždy suché.

Příčiny poškození

Pozor!

- Hrubá dna nádob mohou varnou desku poškrábat.
- Na varné zóny nikdy nestavějte prázdné nádoby. Mohou způsobit její poškození.
- Nikdy neodkládejte horké nádoby na ovládací panel, zóny ukazatelů nebo na rámeček desky. Mohou způsobit jejich poškození.
- Pád tvrdých nebo špičatých předmětů na varnou desku může způsobit její poškození.
- Položíte-li na horkou varnou zónu alobal a plastové nádoby, dojde k jejich roztavení. Nedoporučujeme používat na varné desce ochrannou fólii.

Přehled

V následující tabulce najdete nejčastější poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Skvrny	Pokrmu, které přetečou.	Pokrmu, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.
	Nevhodné čisticí prostředky.	Používejte pouze čisticí prostředky, které jsou vhodné pro varné desky tohoto druhu.
Poškrábání	Sůl, cukr a písek.	Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odkládací plochu.
	Drsná dna nádob mohou varnou desku poškrábat.	Zkontrolujte nádoby.
Změna barvy	Nevhodné čisticí prostředky.	Používejte pouze čisticí prostředky, které jsou vhodné pro varné desky tohoto druhu.
	Odření hrncem.	Hrnce a pánve při posouvání nazdvihněte.
Nerovnosti povrchu	Cukr, pokrmu s vysokým obsahem cukru.	Pokrmu, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.

Ochrana životního prostředí

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

Tipy pro úsporu energie

- Hrnce vždy přiklopte pokličkou vhodné velikosti. Při vaření bez pokličky se spotřebuje výrazně více energie. Používejte skleněnou pokličku, abyste viděli do hrnce, aniž byste museli pokličku odklopit.
- Používejte hrnce a pánve s rovným dnem. Nerovná dna zvyšují spotřebu energie.
- Průměr dna hrnce a pánve by měl odpovídat velikosti varné zóny. Upozorňujeme, že výrobci nádobí často udávají horní průměr hrnce, který většinou bývá větší než průměr dna.
- Pro malé množství použijte malý hrnec. Velký, jen málo naplněný hrnec spotřebuje mnoho energie.
- Vařte s malým množstvím vody. Ušetříte tak energii. U zeleniny zůstanou zachovány vitamíny a minerální látky.
- Včas přepínejte na nižší stupeň vaření. Šetříte tím energii.

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

Indukční vaření

Výhody při indukčním vaření

Indukční vaření se radikálně liší od běžného vaření, protože teplo vzniká přímo ve dně nádoby. To skýtá řadu výhod:

- Časová úspora při vaření a pečení.
- Úspora energie.
- Snadnější údržba a čištění. Pokrmy, které přetečou, se tak rychle nepřipečou.
- Kontrola nad teplem a bezpečnost; varná deska zvyšuje nebo snižuje přívod tepla okamžitě po každém kroku ovládní. Varná zóna s indukcí okamžitě přeruší přívod tepla, když z ní sejmete nádobu, aniž by byla předem vypnuta.

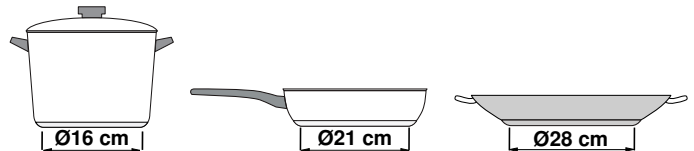
Nádobí

Pro vaření s indukcí používejte pouze feromagnetické nádoby, například:

- nádoby ze smaltované oceli
- nádoby z litiny
- speciální nádoby z ušlechtilé oceli vhodné pro indukční ohřev

V kapitole → "Test nádobí" můžete zkontrolovat, zda je nádobí vhodné pro indukci.

Pro dosažení dobrého výsledku vaření by měla feromagnetická část dna hrnce odpovídat velikosti varné zóny. Pokud není nádoba na varné zóně rozpoznána, zkuste to ještě jednou na varné zóně s menším průměrem.

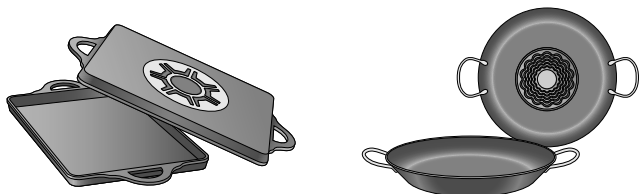


Pokud se flexibilní varná zóna používá jako jedna varná zóna, lze použít větší nádoby, které jsou obzvláště vhodné pro tuto oblast. Informace o umístění nádoby najdete v kapitole → "Flexibilní zóna".

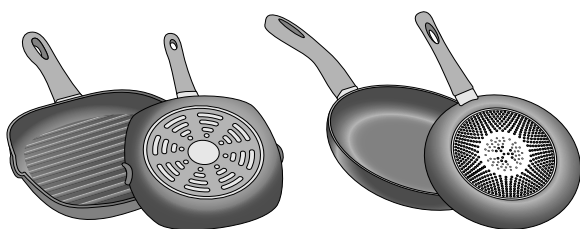


Existuje také indukční nádobí, jehož dno není celé feromagnetické:

- Pokud je dno nádoby feromagnetické jen částečně, bude se zahřívat jen feromagnetická plocha. To může způsobit, že se teplo nebude rozvádět rovnoměrně. Neferomagnetická část by mohla mít příliš nízkou teplotu pro vaření.



- Pokud materiál dna nádoby obsahuje mimo jiné podíl hliníku, feromagnetická plocha je rovněž menší. Může se stát, že se tato nádoba dostatečně nezahřeje nebo případně nebude vůbec rozpoznána.



Nevhodné nádobí

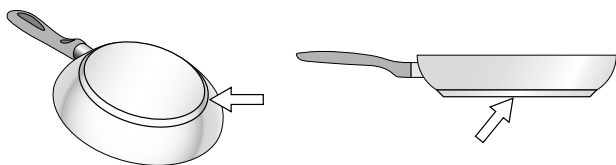
Nikdy nepoužívejte difuzní podložky ani nádoby:

- z běžné ušlechtilé oceli,
- ze skla,
- z hrncířské hlíny,
- z mědi,
- z hliníku.

Vlastnosti dna nádoby

Vlastnosti dna nádoby mohou ovlivnit výsledek vaření. Používejte hrnce a pánve z materiálů, které rovnoměrně rozvádějí teplo v hrnci, např. hrnce se „sendvičovým dnem“ z ušlechtilé oceli, ušetříte tak čas a energii.

Používejte nádoby s rovným dnem, nerovné dno nádoby zhoršuje přívod tepla.



Nádoba není umístěna nebo nemá vhodnou velikost

V případě, že na vybranou varnou zónu nepostavíte žádnou nádobu, a nebo je-li nádoba z nevhodného materiálu či má nevhodnou velikost, začne hodnota varného stupně na ukazateli varné zóny blikat. Postavte na varnou zónu vhodnou nádobu a ukazatel přestane blikat. Trvá-li toto více než 90 sekund, varná zóna se automaticky vypne.

Prázdné nádoby a nádoby se slabým dnem

Nikdy neohřívejte prázdné nádoby ani nepoužívejte nádoby se slabým dnem. Varná deska je vybavena interním bezpečnostním systémem, ale prázdná nádoba se může ohřát tak rychle, že funkce „Automatické vypnutí“ nebude mít čas na reakci a lze dosáhnout velmi vysoké teploty. Dno nádoby by se mohlo roztavit a poškodit sklo varné zóny. V takovém případě se nádoby nedotýkejte a vypněte varnou zónu. Pokud po ochlazení nefunguje, spojte se s odborným servisním střediskem.

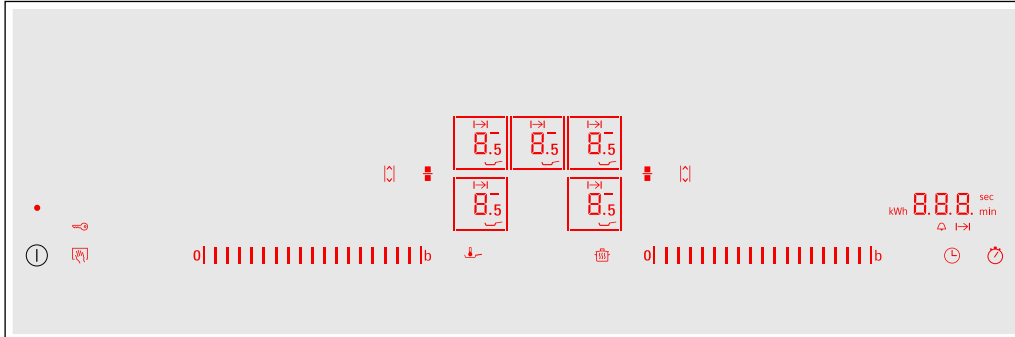
Rozpoznání hrnce

Každá varná zóna má dolní hranici pro rozpoznání hrnce, která závisí na feromagnetickém průměru a materiálu dna nádoby. Proto byste měli vždy používat varnou zónu, která odpovídá průměru dna hrnce.












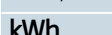

Seznámení se spotřebičem

Informace o rozměrech a výkonech varných zón najdete v části → *Strana 2*.

Ovládací panel



Ovládací plošky	
	Hlavní vypínač
	Volba varné zóny
	Oblast nastavování
	Funkce powerboost a shortboost
	Flexibilní varná zóna
	Funkce move
	Zablokování ovládacího panelu pro čištění a dětská pojistka
	Funkce udržování teploty
	Pečicí senzor
	Programování doby vaření a kuchyňský budík
	Funkce stoppek

Ukazatele	
	Provozní stav
	Stupně vaření
	Zbytkové teplo
	Funkce powerboost
	Funkce shortboost
	Funkce udržování teploty
	Pečicí senzor
	Dětská pojistka
	Funkce timeru
	Programování doby vaření
	Kuchyňský budík
	Ukazatel timer
	Spotřeba energie

Ovládací plošky




Když se varná deska zahřeje, rozsvítí se symboly ovládacích plošek, které jsou v tomto okamžiku k dispozici.

Pokud se dotknete některého symbolu, aktivuje se příslušná funkce.

Upozornění

- Příslušné symboly ovládacích plošek svítí podle dostupnosti. Ukazatele varných zón nebo zvolených funkcí se rozsvítí jasněji.
- Ovládací panel udržujte neustále suchý a čistý. Vlhkost může negativně ovlivnit funkci.

Varné zóny

Varné zóny		
	Jednoduchá varná zóna	Použijte nádobu vhodné velikosti.
	Prostřední jednoduchá varná zóna	Použijte nádobu vhodné velikosti.
	Flexibilní varná zóna	Viz část → "Flexibilní zóna".
Používejte pouze nádoby vhodné pro indukční vaření, viz část → "Indukční vaření".		

Ukazatel zbytkového tepla

Varná deska má pro každou varnou zónu ukazatel zbytkového tepla. Indikuje, že je varná zóna ještě horká. Nedotýkejte se varné zóny, dokud svítí ukazatel zbytkového tepla.

V závislosti na intenzitě zbytkového tepla se zobrazuje následující:

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

Pokud během vaření sundáte z varné zóny nádobu, bliká střídavě ukazatel zbytkového tepla a zvolený stupeň vaření.


Po vypnutí varné zóny svítí ukazatel zbytkového tepla. Ukazatel zbytkového tepla svítí, dokud je varná zóna teplá, i když je varná deska už vypnutá.


Obsluha spotřebiče

V této kapitole si můžete přečíst, jak se nastavuje varná zóna. V tabulce najdete stupně vaření a doby vaření pro různé pokrmy.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem.

Zapnutí: Dotkněte se symbolu . Zazní akustický signál. Rozsvítí se symboly a funkce varných zón, které jsou v tomto okamžiku k dispozici. Varná deska je připravená k provozu.

Vypnutí: Dotýkejte se symbolu , dokud nezhasnou ukazatele. Ukazatel zbytkového tepla svítí, dokud nejsou varné zóny dostatečně vychladlé.

Upozornění


- Varná deska se vypne automaticky, pokud jsou všechny varné zóny déle než 20 sekund vypnuté.
- Zvolená nastavení zůstanou uložena první 4 sekundy po vypnutí varné desky. Pokud během této doby varnou desku znovu zapnete, budou aktivní předchozí nastavení.

Nastavení varné zóny

V oblasti nastavování nastavte požadovaný stupeň vaření.

Stupeň vaření 1 = nejnižší stupeň.




Stupeň vaření 9 = nejvyšší stupeň.

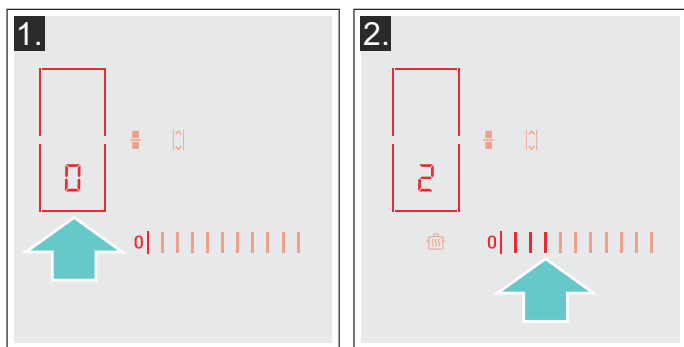
Každý stupeň vaření má mezistupeň. Ty jsou označeny .

Upozornění: Levé varné zóny se nastavují v levé oblasti nastavování a pravé a prostřední varné zóny v pravé oblasti nastavování.

Volba varné zóny a stupně vaření

Varná deska musí být zapnutá.

1. Dotkněte se symbolů  a  požadované varné zóny. Ukazatel  svítí jasněji.
2. Přejíždějte prstem přes příslušnou oblast nastavování, dokud se nerozsvítí požadovaný stupeň vaření.




Stupeň vaření je nastavený.

Změna varného stupně:

Zvolte varnou zónu a na programovací zóně nastavte požadovaný varný stupeň.

Vypnutí varné zóny

Vyberte varnou zónu a v programovací zóně nastavte . Varná zóna se vypne a objeví se ukazatel zbytkového tepla.

Upozornění

- Pokud se na varnou zónu nepostaví nádoba, zvolený varný stupeň bliká. Po uplynutí určitého časového úseku se varná zóna vypne.
- Pokud se na varnou zónu postaví nádoba před zapnutím varné desky, dojde k detekci nádoby po 20 sekundách od stisknutí hlavního vypínače a varná zóna bude zvolena automaticky. Po detekci nádoby zvolte v následujících 20 sekundách varný stupeň, jinak se varná zóna vypne.

Doporučení pro vaření

Doporučení

- Kaše, krémové polévky a husté omáčky při ohřívání občas zamíchejte.
- Pro předebrání nastavte stupeň vaření 8–9.
- Při vaření s pokličkou snižte stupeň vaření, jakmile mezi pokličkou a nádobou začne unikat pára. Pro dosažení dobrého výsledku vaření není nutná pára.
- Po uvaření nechte nádobu až do servírování přiklopenou.
- Při vaření v tlakovém hrnci dodržujte pokyny výrobce.
- Nevařte pokrmy příliš dlouho, aby zůstala zachována výživná hodnota. Pomocí minutky lze nastavit optimální dobu vaření.
- Pro zdravý výsledek vaření byste měli zabránit tomu, aby se z oleje kouřilo.
- Pokrmy opékejte postupně v malých porcích.
- Nádoby se mohou při vaření zahřát na vysokou teplotu. Doporučujeme používat chňapku.
- Doporučení pro energeticky efektivní vaření najdete v kapitole → "Ochrana životního prostředí".

Tabulka vaření

V tabulce je uvedeno, které stupně vaření se hodí pro každý pokrm. Doba vaření se může lišit v závislosti na druhu, hmotnosti, výšce a kvalitě pokrmů.

	Stupeň vaření	Doba přípravy (min)
Rozpouštění		
Čokoláda, poleva	1 - 1.5	-
Máslo, med, želatina	1 - 2	-
Ohřívání a udržování teploty		
Eintopf, např. čočkový Eintopf	1.5 - 2	-
Mléko*	1.5 - 2.5	-
Ohřívání párků ve vodě*	3 - 4	-
Rozmrazování a ohřívání		
Špenát, zmrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, zmrazený	3 - 4	35 - 45
Vaření táhnutím, pošírování		
Bramborové knedlíky*	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Bílé omáčky, např. bešamelová omáčka	1 - 2	3 - 6
Šlehané omáčky, např. bearnská omáčka, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	2.5 - 3.5	15 - 30
Mléčná rýže***	2 - 3	30 - 40
Brambory vařené ve slupce	4.5 - 5.5	25 - 35
Vařené loupané brambory	4.5 - 5.5	15 - 30
Těstoviny, nudle*	6 - 7	6 - 10
Eintopf	3.5 - 4.5	120 - 180
Polévky	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenina	2.5 - 3.5	10 - 20
Zelenina, zmrazená	3.5 - 4.5	7 - 20
Vaření v tlakovém hrnci	4.5 - 5.5	-
Dušení		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Dušená pečeně	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60
* Bez pokličky		
** Několikrát obraťte.		
*** Předehřát pomocí stupně vaření 8-8.5		

	Stupeň vaření	Doba přípravy (min)
Dušení/pečení s malým množstvím oleje*		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	6-7	6-10
Řízek, zmrazený	6-7	8-12
Kotleta přírodní nebo obalovaná**	6-7	8-12
Steak (silný 3 cm)	7-8	8-12
Drůbeží prsa (silná 2 cm)**	5-6	10-20
Drůbeží prsa, zmrazená**	5-6	10-30
Frikadely (silné 3 cm)**	4.5-5.5	20-30
Hamburgery (silné 2 cm)**	6-7	10-20
Ryby a rybí filé, přírodní	5-6	8-20
Ryby a rybí filé, obalované	6-7	8-20
Ryby, obalované a zmrazené, např. rybí prsty	6-7	8-15
Scampi, garnáti	7-8	4-10
Sotýrování zeleniny a hub, čerstvých	7-8	10-20
Zmrazené směsi, zelenina, maso na nudličky na asijský způsob	7-8	15-20
Minutky, zmrazené	6-7	6-10
Palačinky (postupné smažení)	6.5-7.5	-
Omelety (postupné smažení)	3.5-4.5	3-6
Volská oka	5-6	3-6
Smažení* (150–200 g na 1 porci v 1–2 l oleje, postupné smažení)		
Zmrazené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety	8-9	-
Krokety, zmrazené	7-8	-
Maso, např. části kuřete	6-7	-
Ryba, obalovaná nebo v pивním těstíčku	6-7	-
Zelenina, houby, obalované nebo v pивním těstíčku, tempura	6-7	-
Drobné pečivo, např. vdolky/koblihy, ovoce v pивním těstíčku	4-5	-
* Bez pokličky		
** Několikrát obraťte.		
*** Předehyt pomoci stupně vaření 8–8.5		

Flexibilní zóna

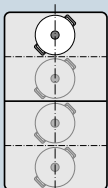
Lze ji podle potřeby používat jako jednu varnou zónu nebo jako dvě nezávislé varné zóny.

Skládá se ze čtyř induktorů, které fungují nezávisle na sobě. Když je flexibilní varná zóna v provozu, aktivuje se pouze oblast, která je zakrytá varnou nádobou.

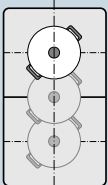
Doporučení pro používání nádobí

Pro zajištění správné detekce a šíření tepla doporučujeme nádobu umístit na střed zóny:

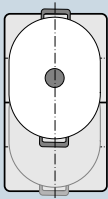
Jako jediná varná zóna



Průměr menší nebo rovný 13 cm
Umístěte nádobu do jedné ze čtyř poloh, které jsou znázorněné na obrázku.

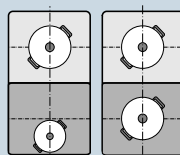


Průměr větší než 13 cm
Umístěte nádobu do jedné ze tří poloh, které jsou znázorněné na obrázku.



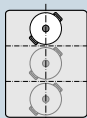
Pokud nádobu zabere více než jednu varnou zónu, umístěte ji na začátek horního nebo dolního okraje flexibilní varné zóny.

Jako dvě nezávislé varné zóny

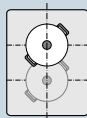


Přední a zadní varné zóny vždy se dvěma induktory lze používat nezávisle na sobě. Zvolte pro každou jednotlivou varnou zónu požadovaný stupeň vaření. Na každé varné zóně používejte pouze jednu nádobu.

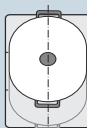
Prostřední varná zóna



Průměr menší nebo rovný 13 cm
Umístěte nádobu do jedné ze tří poloh, které jsou znázorněné na obrázku.

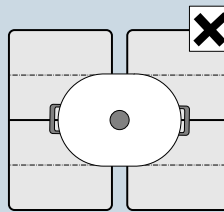


Průměr větší než 13 cm
Umístěte nádobu do jedné ze dvou poloh, které jsou znázorněné na obrázku.



Pokud nádobu zabírá více než dva induktory, postavte ji na začátek horního nebo dolního okraje varné zóny.

Doporučení



U varných desek s více než jednou flexibilní varnou zónou postavte nádobu tak, aby zakrývala jen jednu flexibilní varnou zónu.

Varné zóny se jinak správně neaktivují a nebude dosaženo dobrého výsledku vaření.

Jako jediná varná zóna

Flexibilní varná zóna se aktivuje jako jediná varná zóna.

Aktivace

1. Pomocí symbolu zvolte flexibilní varnou zónu.
2. V oblasti nastavování zvolte příslušný stupeň vaření. Flexibilní varná zóna je aktivovaná.

Změna stupně vaření

Zvolte varnou zónu a v příslušné oblasti nastavování změňte stupeň vaření.

Přidání nové nádoby

Umístěte na varnou zónu novou nádobu a dvakrát se dotkněte symbolu . Nová nádobu bude rozpoznána a předtím zvolený stupeň vaření zůstane uložený.

Upozornění: Pokud nádobu na používané varné zóně přesunete nebo nazdvihnete, zahájí varná deska automatické vyhledávání a předtím zvolený stupeň vaření zůstane uložený.

Deaktivace

Dotkněte se symbolu .

Flexibilní varná zóna je deaktivovaná. Obě varné zóny fungují nadále jako dvě nezávislé varné zóny.

Jako dvě nezávislé varné zóny

Použití flexibilní varné zóny jako dvou nezávislých varných zón.

Rozdělení varných zón

1. Dotkněte se symbolu .
2. Pomocí symbolu zvolte požadovanou varnou zónu.
3. V oblasti nastavování zvolte příslušný stupeň vaření. Varná zóna je aktivovaná.

Upozornění

- Když varnou desku vypnete a poté znovu zapnete, flexibilní varná zóna se bude znovu používat jako jednotlivá varná zóna.
- Změna nastavení konfigurace flexibilní zóny je popsána v kapitole → "Základní nastavení".

Spojení obou varných zón

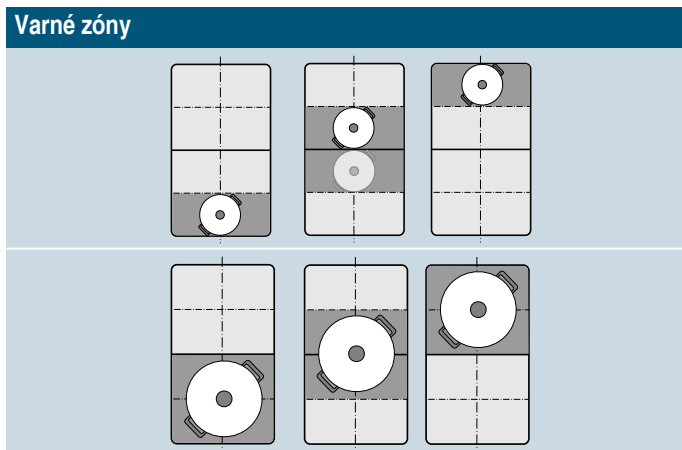
Dotkněte se symbolu .

Flexibilní varná zóna je aktivovaná.

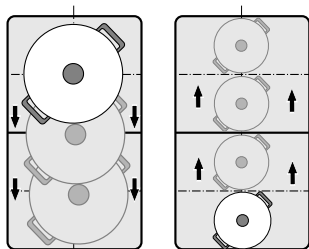
Funkce move

Pomocí této funkce se aktivuje celá flexibilní varná zóna, která je rozdělena na tři varné oblasti, jejichž stupně vaření jsou přednastaveny.

Používejte pouze jednu nádobu. Velikost varné zóny závisí na použité nádobě a její správné poloze.



Pro přesunutí nádoby během vaření na jinou varnou zónu s jiným stupněm vaření:



Přednastavené stupně vaření:

Přední zóna = stupeň vaření **9**

Střední zóna = stupeň vaření **5**


Zadní zóna = stupeň vaření **1.5**

Přednastavené stupně vaření lze měnit nezávisle. Jak je můžete změnit, je popsáno v kapitole → "Základní nastavení".

Upozornění

- Je-li na flexibilní varné zóně rozpoznána více než jedna nádoba, funkce se deaktivuje.
- Pokud nádobu uvnitř flexibilní varné zóny přesunete nebo nazdvihnete, zahájí varná deska automatické vyhledávání a je nastaven stupeň vaření zóny, ve které byla nádoba rozpoznána.
- Další informace o velikosti a umístění nádoby najdete v kapitole → "Flexibilní zóna"

Aktivace

1. Zvolte jednu ze dvou varných zón flexibilní varné zóny.
2. Dotkněte se symbolu , rozsvítí se jasněji. Flexibilní varná zóna se aktivuje jako jediná varná zóna. Na ukazateli varné zóny svítí stupeň vaření zóny, na které se nachází nádoba.

Funkce je aktivovaná.


Změna stupně vaření

Stupně vaření jednotlivých varných zón lze během vaření měnit. Postavte nádobu na varnou zónu a změňte stupeň vaření v oblasti nastavování.


Upozornění

- Změní se pouze stupeň vaření zóny, na které nádoba stojí.
- Pokud se funkce deaktivuje, vrátí se stupně vaření tří varných zón na přednastavené hodnoty.

Deaktivace

Dotkněte se symbolu . Rozsvítí se slaběji.

Funkce je deaktivovaná.

Upozornění: Je-li některá varná zóna nastavena na , funkce se za několik sekund deaktivuje.

Časové funkce





Varná deska má k dispozici tři funkce timeru:

- Programování doby vaření
- Kuchyňský budík
- Funkce stopek


Programování doby vaření

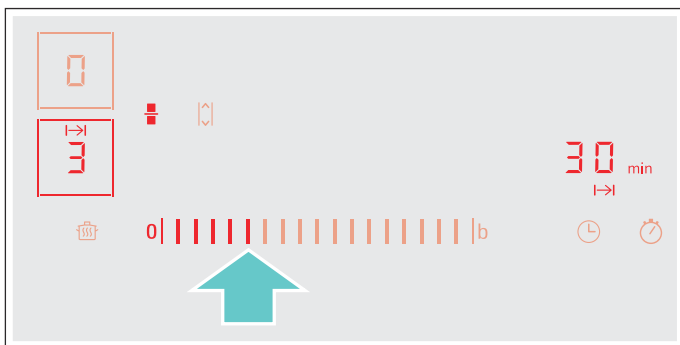
Varná zóna se po uplynutí nastavené doby automaticky vypne.

Takto provedete nastavení:

1. Dvakrát se dotkněte symbolu . Na ukazateli timeru svítí  a ukazatel .
2. Zvolte varnou zónu. Svítí ukazatel .
3. Během následujících 10 sekund nastavte v oblasti nastavování požadovanou dobu vaření. Možné přednastavení je zleva doprava 1, 2, 3, ... až 9 minut.



4. Pro potvrzení zvoleného nastavení se dotkněte symbolu .
5. Zvolte požadovaný stupeň vaření.



Doba vaření se začne odměřovat.


Upozornění


- Pro všechny varné zóny lze automaticky nastavit stejnou dobu vaření. Nastavená doba se odměřuje pro každou varnou zónu samostatně. Informace k automatickému programování doby vaření najdete v části → "Základní nastavení".
- Pokud flexibilní varnou zónu zvolíte jako jedinou varnou zónu, je nastavený čas pro celou varnou zónu stejný.
- Pokud u kombinované varné zóny zvolíte funkci move, je nastavený čas pro všechny tři varné zóny stejný.


Pečící senzor

Když pro varnou zónu naprogramujete dobu vaření a je aktivovaný pečící senzor, začne se doba vaření odměřovat až po dosažení zvoleného teplotního stupně.



Změna nebo zrušení doby



Dotkněte se dvakrát symbolu  a poté zvolte varnou zónu.

Dobu vaření změňte v oblasti nastavování nebo ji pro zrušení naprogramované doby vaření nastavte na .

Pro potvrzení zvoleného nastavení se dotkněte symbolu .


Po uplynutí doby

Varná zóna se vypne, ukazatel  bliká a u varné zóny se zobrazí . Zazní akustický signál.

Na ukazateli timeru bliká symbol  a ukazatel .

Při dotyku symbolu  zmizí ukazatele a skončí akustický signál.

Upozornění





- Pokud jste naprogramovali dobu vaření pro více varných zón, zobrazí se na ukazateli timeru vždy nejkratší doba vaření.
- Pro zjištění zbývající doby vaření varné zóny se dvakrát dotkněte symbolu  a zvolte varnou zónu.
- Můžete nastavit dobu vaření až **99** minut.

Kuchyňský budík


Pomocí kuchyňského budíku můžete nastavit čas až 99 minut.


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


Takto provedete nastavení

1. Dotkněte se symbolu . Na ukazateli timeru svítí  a ukazatel .
 2. V oblasti nastavování zvolte požadovaný čas a nastavení potvrďte dotknutím symbolu .
- Za několik sekund se začne odměřovat čas.



Změna nebo zrušení doby

Dotkněte se symbolu .

Dobu vaření změňte v oblasti nastavování nebo ji pro zrušení naprogramované doby vaření nastavte na .

Pro potvrzení zvoleného nastavení se dotkněte symbolu .

Po uplynutí doby

Po uplynutí nastavené doby zazní signál. Na ukazateli timeru bliká symbol  a symbol .

Po dotyku symbolu  ukazatele zhasnou.

Funkce stopek

Stopy ukazují čas, který uplyne od aktivace.



Fungují nezávisle na varných zónách a ostatních nastaveních. Tato funkce nevypíná varnou zónu automaticky.

Aktivace

Dotkněte se symbolu . Na ukazateli timeru svítí .

Doba se začne odměřovat.


Deaktivace

Dotkněte se symbolu . Na ukazateli se zobrazí  a poté zhasne.

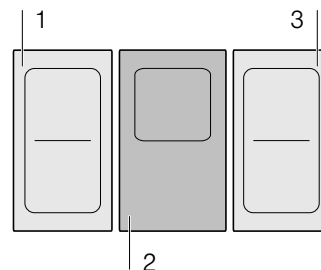
Funkce je deaktivovaná.

Upozornění: Pro deaktivaci stopek musí být tato funkce zvolená.

Funkce PowerBoost



Pomocí funkce PowerBoost můžete velké množství vody ohřát rychleji než pomocí stupně vaření .

Tuto funkci lze aktivovat pro varnou zónu vždy, když není v provozu jiná varná zóna téže skupiny (viz obrázek).






Upozornění: V oblasti flexibilní varné zóny lze funkci powerboost aktivovat pouze tehdy, pokud se varná zóna používá jako jediná varná zóna.

Aktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dotkněte se symbolu . Svítí ukazatel .

Funkce je aktivovaná.

Deaktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dotkněte se symbolu . Ukazatel  zhasne a varná zóna se přepne zpátky na stupeň vaření .

Funkce je deaktivovaná.

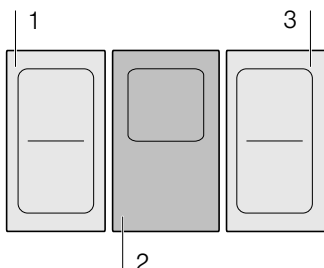
Upozornění: Za určitých okolností se funkce PowerBoost může z důvodu ochrany elektronických prvků uvnitř varné desky automaticky vypnout.

Funkce ShortBoost

Pomocí funkce ShortBoost můžete ohřát nádobu rychleji než pomocí stupně vaření **9**.

Po deaktivaci funkce zvolte vhodný stupeň vaření pro svůj pokrm.

Tuto funkci lze aktivovat pro varnou zónu vždy, když není v provozu jiná varná zóna téže skupiny (viz obrázek).



Upozornění: U flexibilní varné zóny lze funkci Shortboost aktivovat i v případě, že je používána jako jediná varná zóna.

Doporučení k použití

- Vždy používejte nádoby, které nejsou přehřáté.
- Používejte hrnce a pánve s rovným dnem. Nepoužívejte nádoby se slabým dnem.
- Nikdy nenechávejte ohřívat bez dozoru prázdnou nádobu, olej, máslo nebo tuk.
- Nádobu nepřiklápějte pokličkou.
- Postavte nádobu doprostřed varné zóny. Zajistěte, aby průměr dna nádoby odpovídal velikosti varné zóny.
- Informace k druhu, velikosti a umístění nádoby najdete v části → "Indukční vaření".

Aktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dvakrát se dotkněte symbolu **b**.

Svíí ukazatel **b**.

Funkce je aktivovaná.

Deaktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dotkněte se symbolu **b**. Ukazatel **b** zhasne a varná zóna se přepne zpátky na stupeň vaření **9**.


Funkce je deaktivovaná.

Upozornění: Za určitých okolností se funkce ShortBoost může z důvodu ochrany elektronických prvků uvnitř varné desky automaticky deaktivovat.

Funkce udržování teploty

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


Aktivace

1. Dotkněte se symbolu .
2. Během následujících 10 sekund zvolte požadovanou varnou zónu.

Svíí ukazatel **L**.

Funkce je aktivovaná.

Deaktivace

1. Dotkněte se symbolu .
2. Zvolte varnou zónu. Ukazatel **L** zhasne. Varná zóna se vypne a rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla.

Funkce je deaktivovaná.

Pečení se senzory

Tato funkce umožňuje pečení při zachování vhodné teploty pánve.

Varné zóny s touto funkcí jsou označené symbolem funkce pečení.

Výhody při pečení

- Varná zóna hřeje pouze tehdy, pokud je to nutné pro udržování teploty. Tím se šetří energie a olej nebo tuk se nepřehřívá.
- Funkce pečení upozorňuje, když prázdná pánev dosáhne optimální teploty pro přidání oleje a poté pro přidání pokrmu.

Upozornění

- Na pánev nedávejte pokličku. V opačném případě se funkce správně neaktivuje. Můžete použít ochranné síto, abyste zabránili stříkání tuku.
- Používejte olej nebo tuk vhodný pro pečení. Pokud použijete máslo, margarín, panenský olivový olej nebo vepřové sádlo, nastavte teplotní stupeň 1 nebo 2.
- Nikdy nenechávejte pánev s pokrmem nebo bez pokrmu ohřívat bez dozoru.
- Pokud má varná zóna vyšší teplotu než nádoba nebo opačně, pečicí sensor se správně neaktivuje.

Pro pečení s pečicím senzorem

Pánve, které jsou optimálně vhodné pro pečicí sensor, lze zakoupit ve specializované prodejně nebo prostřednictvím našeho technického zákaznického servisu. Uveďte příslušné referenční číslo:

- HZ390210 pánev o průměru 15 cm.
- HZ390220 pánev o průměru 19 cm.
- HZ390230 pánev o průměru 21 cm.

Pánve mají nepřilnavou vrstvu, takže na pečení potřebujete jen malé množství oleje.

Upozornění

- Pečicí sensor byl nastaven speciálně pro tento druh pánví.
- Zajistěte, aby průměr dna pánve odpovídal velikosti varné zóny. Pánev postavte doprostřed varné zóny.
- U flexibilní varné zóny se může stát, že se pečicí sensor při odlišné velikosti pánve nebo při nesprávně umístěných pánvích neaktivuje. Viz kapitolu → "Flexibilní zóna".
- Jiné pánve se mohou přehřívát. Může se nastavit teplota nižší nebo vyšší než je zvolený stupeň teploty. Nejprve vyzkoušejte nejnižší teplotní stupeň a v případě potřeby ho změňte.

Teplotní stupně

Teplotní stupeň	Hodí se pro	
1	velmi nízký	Příprava a vaření omáček, dušení zeleniny a pečení pokrmů na panenském olivovém oleji, másle nebo margarínu.
2	nízký	Pečení pokrmů na panenském olivovém oleji, másle nebo margarínu, např. omelet.
3	střední – nízký	Pečení ryb a nechoulostivých pokrmů, např. kuliček z mletého masa a párků.
4	střední – vysoký	Pečení steaků, medium nebo propečených, zmrazených, obalovaných a jemných pokrmů, např. řízků, ragú a zeleniny.
5	vysoký	Pečení pokrmů při vysokých teplotách, např. steaků, krvavých, bramboráků a pečených brambor.

Tabulka

V tabulce je uvedeno, který teplotní stupeň se hodí pro každý pokrm. Doba pečení se může lišit v závislosti na druhu, hmotnosti, velikosti a kvalitě pokrmů.

Nastavený teplotní stupeň se liší podle použité pánve.

Předeďte prázdnou pánev, po zaznění akustického signálu přidejte olej a pokrm.

	Teplotní stupeň	Celková doba pečení od akustického signálu (min)
Maso		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	4	6 - 10
Filet	4	6 - 10
Kotlety*	3	10 - 15
Cordon bleu, vídeňský řízek*	4	10 - 15
Steak, krvavý (silný 3 cm)	5	6 - 8
Steak, medium nebo propečený (silný 3 cm)	4	8 - 12
Drůbeží prsa (silná 2 cm)*	3	10 - 20
Párky, vařené nebo syrové*	3	8 - 20
Hamburger, kuličky z mletého masa, plněné masové kuličky*	3	6 - 30
Jemná sekaná	2	6 - 9
Ragú, gyros	4	7 - 12
Mleté maso	4	6 - 10
Špek	2	5 - 8
Ryby		
Ryba, pečená, celá, např. pstruh	3	10 - 20
Rybí filé, přírodní nebo obalované	3 - 4	10 - 20
Krevety, krabi	4	4 - 8
Vaječné pokrmy		
Palačinky**	5	-
Omelety**	2	3 - 6
Volská oka	2 - 4	2 - 6
Míchaná vejce	2	4 - 9
Císařský trhanec	3	10 - 15
Francouzské toasty**	3	4 - 8



* Několikrát obraťte.

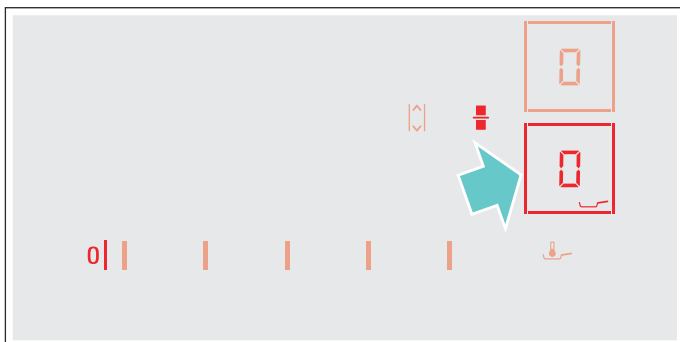
** Celková doba trvání – 1 porce. Postupné pečení.

	Teplotní stupeň	Celková doba pečení od akustického signálu (min)
Brambory		
Pečené brambory (z brambor vařených ve slupce)	5	6 - 12
Hranolky (ze syrových brambor)	4	15 - 25
Bramboráky**	5	2,5 - 3,5
Švýcarské růsti	1	50 - 55
Glazované brambory	3	15 - 20
Zelenina		
Česnek, cibule	1 - 2	2 - 10
Cuketa, lilek	3	4 - 12
Paprika, zelený chřest	3	4 - 15
Zelenina pečená v oleji, např. cuketa, zelená paprika	1	10 - 20
Houby	4	10 - 15
Glazovaná zelenina	3	6 - 10
Zmražené potraviny		
Řízek	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Drůbeží prsa*	4	10 - 30
Kuřecí nugety	4	10 - 15
Gyros, kebab	3	5 - 10
Rybí filé, přírodní nebo obalované	3	10 - 20
Rybí prsty	4	8 - 12
Hranolky	5	4 - 6
Zmražené směsi, např. zmražená zeleninová směs s kuřetem	3	6 - 10
Jarní závitky	4	10 - 30
Camembert/sýr	3	10 - 15
Omáčky		
Rajská omáčka se zeleninou	1	25 - 35
Bešamelová omáčka	1	10 - 20
Sýrová omáčka, např. omáčka z gorgonzoly	1	10 - 20
Vařené omáčky, např. rajská omáčka, boloňská omáčka	1	25 - 35
Sladké omáčky, např. pomerančová omáčka	1	15 - 25
Ostatní		
Camembert/sýr	3	7 - 10
Předvařené instantní pokrmy s přidáním vody, např. těstoviny	1	5 - 10
Krutony	3	6 - 10
Mandle / vlašské ořechy / piniová jádra	4	3 - 15
* Několikrát obraťte.		
** Celková doba trvání – 1 porce. Postupné pečení.		

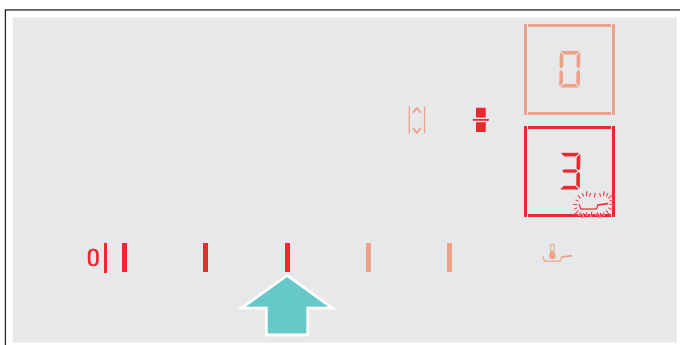
Takto provedete nastavení

Podle tabulky zvolte vhodný stupeň teploty. Položte na varnou zónu prázdnou pánev.


1. Dotkněte se symbolu .
2. Zvolte varnou zónu. Na ukazateli varné zóny svítí ukazatel .



3. Během následujících 10 sekund zvolte v oblasti nastavování požadovaný stupeň teploty.




Funkce je aktivovaná.

Symbol teploty  bliká, dokud není dosažena teplota pečení. Zazní akustický signál a symbol teploty přestane blikat.

4. Po dosažení teploty pečení dejte do pánve nejprve olej a poté pokrm.

Upozornění: Pokrmu obračejte, aby se nepřipálily.

Vypnutí pečicího senzoru

Dotkněte se symbolu  a zvolte varnou zónu. Varná zóna se vypne a rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla.



Dětská pojistka

Pomocí dětské pojistky můžete zajistit, aby varnou desku nemohly zapnout děti.

Aktivace a deaktivace dětské pojistky


Varná deska musí být vypnutá.

Aktivace:

1. Zapněte varnou desku hlavním vypínačem.
2. Cca 4 sekundy se dotýkejte symbolu . Ukazatel  svítí 10 sekund.

Varná deska je zablokována.

Deaktivace:

1. Zapněte varnou desku hlavním vypínačem.
2. Cca 4 sekundy se dotýkejte symbolu . Zablokování se zruší.

Automatická dětská pojistka


Pomocí této funkce se dětská pojistka automaticky aktivuje vždy, když je varná deska vypnuta.


Zapnutí a vypnutí

Zapnutí automatické dětské pojistky je popsáno v kapitole → "Základní nastavení".

Blokování při utírání

Pokud budete ovládací panel otírat, když je varná deska zapnutá, může dojít ke změně nastavení. Aby k tomu nedošlo, má varná deska k dispozici funkci zablokování ovládacího panelu pro čištění.

Aktivace: Dotkněte se symbolu . Zazní akustický signál. Ovládací panel se na 35 sekund zablokuje. Můžete otřít povrch ovládacího panelu, aniž byste změnili nastavení.

Deaktivace: Po 35 sekundách se ovládací panel odblokuje. Pro předčasné zrušení funkce se dotkněte symbolu .

Upozornění

- 30 sekund po aktivaci zazní signál. Ten oznamuje, že funkce brzy skončí.
- Zablokování čištění nemá vliv na hlavní vypínač. Varnou desku lze kdykoli vypnout.

Automatické vypnutí

Pokud je varná zóna v provozu delší dobu a neprovedete žádnou změnu nastavení, aktivuje se automatické bezpečnostní vypnutí.

Varná zóna přestane hřát. Na ukazateli varné zóny bliká střídavě **F**, **⊘** a ukazatel zbytkového tepla **h** nebo **H**.

Když se dotknete libovolného symbolu, ukazatel zhasne. Nyní můžete varnou zónu znovu nastavit.

To, kdy se aktivuje automatické bezpečnostní vypnutí, se řídí podle nastaveného stupně vaření (po 1 až 10 hodinách).

Základní nastavení

Spotřebič umožňuje různá základní nastavení. Lze je přizpůsobit podle příslušných potřeb uživatele.

Ukazatel	Funkce
c 1	Automatická dětská pojistka 0 Manuálně*. 1 Automaticky. 2 Funkce deaktivovaná.
c 2	Akustické signály 0 Potvrzující a chybový signál je vypnutý. 1 Je zapnutý jen chybový signál. 2 Je zapnutý jen potvrzující signál. 3 Všechny akustické signály jsou zapnuté.*
c 3	Zobrazení spotřeby energie 0 Vypnuté.* 1 Zapnuté.
c 5	Automatické programování doby vaření 00 Vypnuté.* 0 1-99 Doba do automatického vypnutí.
c 6	Doba trvání signálu funkce timeru 1 10 sekund.* 2 30 sekund. 3 1 minuta.
c 7	Funkce power management. Omezení celkového výkonu varné desky 0 Vypnuté.* 1 1000 W, minimální výkon. 1.5 1500 W. 2 2000 W. ... 9 nebo 9 . Maximální výkon varné desky.
c 11	Změna přednastavených stupňů vaření pro funkci move -9 Přednastavený stupeň vaření pro přední varnou zónu. -5 Přednastavený stupeň vaření pro prostřední varnou zónu. -1.5 Přednastavený stupeň vaření pro zadní varnou zónu.
c 12	Kontrola nádoby, výsledek vaření 0 Není vhodná 1 Není optimální 2 Vhodná.
c 13	Konfigurace aktivity flexibilní varné zóny. 0 Jako dvě nezávislé varné zóny. 1 Jako jediná varná zóna.*

* Nastavení z výroby

Ukazatel	Funkce
	Resetování na nastavení z výroby
	Individuální nastavení.*
	Resetování na nastavení z výroby.

* Nastavení z výroby

Takto se dostanete k základním nastavením:

Varná deska musí být vypnutá.

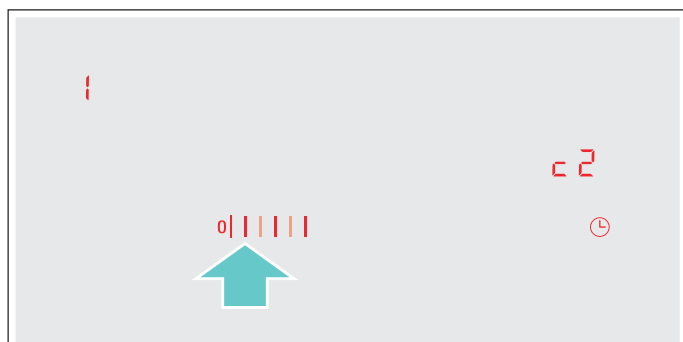
1. Zapněte varnou desku.
2. Během následujících 10 sekund se cca 4 sekundy dotýkejte symbolu . První čtyři ukazatele udávají informace o produktu. Pro zobrazení jednotlivých ukazatelů se dotkněte oblasti nastavování.

Informace o produktu	Ukazatel
Index servisní služby (ISS)	
Výrobní číslo	
Výrobní číslo 1	
Výrobní číslo 2	

3. Při novém dotyku symbolu se dostanete do základních nastavení. Na ukazateli svítí a jako přednastavení.



4. Dotkněte se opakovaně symbolu , až se zobrazí požadovaná funkce.
5. Poté v oblasti nastavování zvolte požadované nastavení.



6. Minimálně 4 sekundy se dotýkejte symbolu . Nastavení jsou uložena.

Odejít ze základního nastavení

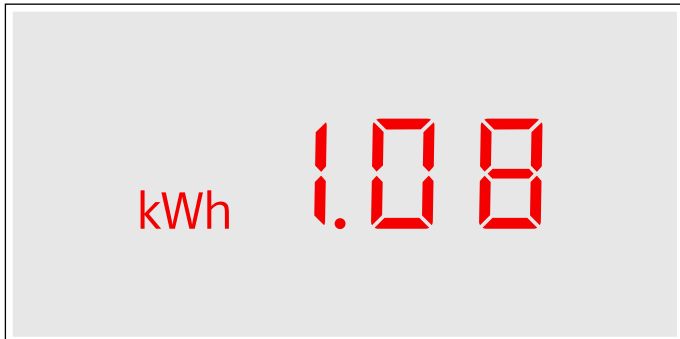
Vypněte varnou desku pomocí hlavního vypínače.

Ukazatel spotřeby energie

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

Po vypnutí se na 10 sekund objeví spotřeba v kWh.

Na obrázku je příklad spotřeby **1.08** kWh.



Jak tuto funkci zapnete, se dozvíte v kapitole → "Základní nastavení".

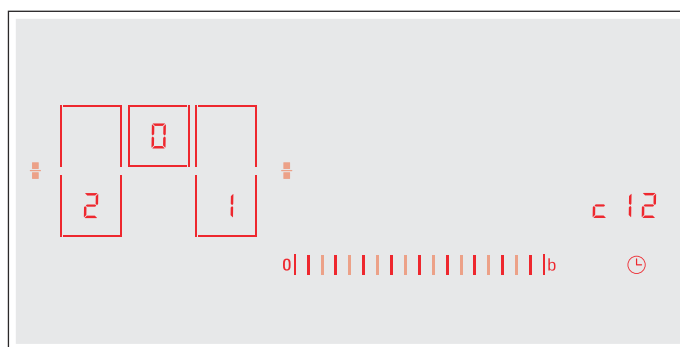
Test nádobí

Pomocí této funkce lze zkontrolovat rychlost a kvalitu vaření s příslušnou nádobou.

Výsledek je referenční hodnota a závisí na vlastnostech nádoby a použité varné zóně.

1. Postavte studenou nádobu s cca 200 ml vody doprostřed varné zóny, jejíž průměr nejlépe odpovídá dnu nádoby.
2. Přejděte na základní nastavení a zvolte nastavení **!** **2**.
3. Dotkněte se oblasti nastavování. Na ukazateli varné zóny bliká **—**.
Funkce je aktivovaná.

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



Zkontrolujte výsledek podle následující tabulky:

Výsledek	
0	Nádoba není pro varnou zónu vhodná, a proto se neohřeje.*
!	Nádoba se ohřívá pomaleji, než jste očekávali, a vaření neprobíhá optimálně.*
2	Nádoba se ohřívá správně a vaření je v pořádku.
* Pokud je k dispozici menší varná zóna, otestujte nádobu ještě jednou na menší varné zóně.	

Pro opětovnou aktivaci této funkce se dotkněte oblasti nastavování.

Upozornění

- Flexibilní varná zóna je jedna varná zóna, používejte jen jednu nádobu.
- Pokud je použita varná zóna o hodně menší než průměr nádoby, zahřeje se pravděpodobně jen střed nádoby a výsledek možná nebude nejlepší nebo uspokojivý.
- Informace k této funkci najdete v kapitole → "Základní nastavení".
- Informace o druhu, velikosti a umístění nádoby najdete v kapitolách → "Indukční vaření" a → "Flexibilní zóna".

Čištění

Vhodné čisticí a ošetrovací prostředky obdržíte u zákaznického servisu nebo v našem internetovém obchodě.

Varná deska

Čištění

Varnou desku čistěte po každém vaření. Zabráňte tak připečení ulpívajících zbytků. Varnou desku čistěte teprve, když zhasne ukazatel zbytkového tepla.

Varnou desku čistěte vlhkým hadříkem a poté ji osušte hadrem, aby se nevytvořily skvrny od vodního kamene.

Používejte pouze čisticí prostředky, které jsou vhodné pro varné desky tohoto druhu. Řiďte se údaji výrobce uvedenými na obale výrobku.

V žádném případě nepoužívejte:

- nezředěné prostředky na mytí nádobí
- čisticí prostředky pro myčku nádobí
- abrazivní prostředky
- agresivní čisticí prostředky, jako spreje na pečicí trouby nebo odstraňovače skvrn
- drsné houbičky
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe

Úporné nečistoty odstraníte nejlépe škrabkou na sklo, která se prodává. Řiďte se pokyny výrobce.

Vhodné škrabky na sklo obdržíte u zákaznického servisu nebo v našem internetovém obchodě.

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

Možné skvrny

Vodní kámen a zbytky vody	Vyčistěte varnou desku, jakmile vychladne. Můžete použít vhodný čisticí prostředek na sklokeramické varné desky.*
Cukr, zbytky rýže nebo plast	Okamžitě vyčistěte. Použijte škrabku na sklo. Pozor: nebezpečí popálení.*

* Poté vyčistěte vlhkým hadříkem a osušte hadrem.

Upozornění: Nepoužívejte čisticí prostředky, dokud je varná deska horká, mohly by tak vzniknout skvrny. Zkontrolujte, zda jste odstranili všechny zbytky použitého čisticího prostředku.

Rám varné desky

Abyste zabránili poškození rámu varné desky, řiďte se následujícími pokyny:

- Používejte pouze teplý mycí roztok.
- Nové mycí hadříky před použitím důkladně propláchněte.
- Nepoužívejte drhnoucí nebo ostré čisticí prostředky.
- Nepoužívejte škrabku na sklo nebo špičaté předměty.

Časté otázky a odpovědi (FAQ)

Použití

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

Dětská pojistka je aktivována.
Informace o této funkci najdete v kapitole → "Dětská pojistka".

Proč blikají zobrazení a ozývá se signální tón?

Odstraňte z ovládacího panelu kapaliny nebo zbytky jídla. Odstraňte všechny předměty, které leží na ovládacím panelu.
Návod k deaktivaci signálního tónu najdete v kapitole → "Základní nastavení"

Zvuky

Proč se při vaření ozývají zvuky?

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

Možné zvuky:

Hluboké bzučení jako u transformátoru:

Vzniká při vaření na vysokém stupni vaření. Při snížení stupně vaření zvuk zmizí nebo se ztlumí.

Hluboké pískání:

Vzniká, když je nádoba prázdná. Tento zvuk zmizí, když je nádoba naplněna vodou nebo potravinami.

Praskání:

Vzniká u varných nádob z různých vrstvených materiálů nebo při současném použití varného nádobí různé velikosti a různého materiálu. Hlasitost zvuku se může měnit podle množství a způsobu přípravy pokrmů.

Vysoké pískavé tóny:

Mohou vznikat při současném provozu dvou varných zón na nejvyšší stupeň vaření. Při snížení stupně vaření pískavé tóny zmizí nebo se ztlumí.

Zvuk ventilátoru:

Varná deska je vybavena ventilátorem, který se zapíná při vysokých teplotách. Ventilátor může dále běžet i po vypnutí varné desky, je-li naměřená teplota ještě příliš vysoká.

Nádoby

Které nádoby jsou vhodné pro indukční varnou desku?

Informace o nádobách, které jsou vhodné pro indukci, najdete v kapitole → "Indukční vaření".

Proč varná zóna nehřeje a bliká stupeň vaření?

Varná zóna, na které stojí nádoba, není zapnutá.
Zkontrolujte, zda je varná zóna, na které stojí nádoba, zapnutá.

Nádoba je pro zapnutou varnou zónu příliš malá nebo není vhodná pro indukci.

Zkontrolujte, zda je nádoba vhodná pro indukci a zda je umístěná na varné zóně, která nejlépe odpovídá její velikosti. Informace o druhu, velikosti a umístění nádoby najdete v kapitolách → "Indukční vaření", → "Flexibilní zóna" a → "Funkce move".

Proč trvá tak dlouho, než se nádoba ohřeje, resp. proč se neohřeje dostatečně, ačkoli je nastavený vysoký stupeň vaření?

Nádoba je pro zapnutou varnou zónu příliš malá nebo není vhodná pro indukci.

Zkontrolujte, zda je nádoba vhodná pro indukci a zda je umístěná na varné zóně, která nejlépe odpovídá její velikosti. Informace o druhu, velikosti a umístění nádoby najdete v kapitolách → "Indukční vaření", → "Flexibilní zóna" a → "Funkce move".

Čištění**Jak se varná deska čistí?**

Optimálních výsledků dosáhnete se speciálními čisticími prostředky na sklo a keramiku. Doporučujeme nepoužívat žádné ostré a abrazivní čisticí materiály, čisticí prostředky pro myčky nádobí (koncentráty) nebo abrazivní hadry.

Další informace o čištění a péči o varnou desku najdete v kapitole → "Čištění".

Porucha, co je nutno udělat?

U poruch se zpravidla jedná o snadno odstranitelné maličkosti. Než zavoláte servis, věnujte pozornost pokynům uvedeným v tabulce.

Ukazatel	Možná příčina	Odstranění poruchy
Žádný	Přerušené napájení. Spotřebič nebyl zapojen podle schématu elektrického zapojení. Porucha elektroniky.	Pomocí jiných elektrických spotřebičů zkontrolujte, zda v přívodu elektrického proudu nedošlo ke zkratu. Zajistěte, aby byl spotřebič zapojený podle schématu elektrického zapojení. Pokud poruchu nelze odstranit, informujte technický servis.
Ukazatele blikají	Ovládací panel je vlhký nebo je zakrytý nějakým předmětem.	Osušte ovládací panel nebo odstraňte předmět.
Na ukazatelích varných zón bliká –	Vyskytla se porucha elektroniky.	Pro potvrzení poruchy krátce zakryjte ovládací panel rukou.
F2	Elektronika je přehřátá a vypnula příslušnou varnou zónu.	Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne. Poté se dotkněte libovolného symbolu na varné desce.
F4	Elektronika je přehřátá a vypnula všechny varné zóny.	
F5 + stupeň vaření a akustický signál	Horký hrnec stojí v oblasti ovládacího panelu. Hrozí přehřátí elektroniky.	Hrnec odstraňte. Za krátkou chvíli chybové hlášení zhasne. Můžete vařit dál.
F5 a akustický signál	Horký hrnec stojí v oblasti ovládacího panelu. Kvůli ochraně elektroniky se varná zóna vypnula.	Hrnec odstraňte. Počkejte několik sekund. Dotkněte libovolné ovládací plošky. Jakmile chybové hlášení zhasne, můžete vařit dál.
F1/F6	Varná zóna je přehřátá a kvůli ochraně pracovní plochy se vypnula.	Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne, a pak znovu zapněte varnou zónu.
F8	Varná zóna byla v provozu dlouhou dobu bez přerušování.	Aktivovalo se automatické bezpečnostní vypnutí. Viz kapitolu .
E9000 E9010	Nesprávné provozní napětí mimo normální provozní rozsah.	Kontaktujte dodavatele elektrické energie.
U400	Varná deska není správně připojena.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Zajistěte, aby byla zapojená podle schématu elektrického zapojení.
dE	Je aktivovaný předváděcí režim.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Počkejte 30 sekund a znovu ji zapojte. Během dalších 3 minut se dotkněte libovolné ovládací plošky. Předváděcí režim je deaktivovaný.

Na ovládací panel nestavte horké hrnce.

Upozornění

- Když se na ukazateli zobrazí **E**, musíte podržet stisknutý senzor příslušné varné zóny, abyste si mohli přečíst chybový kód.
- Pokud chybový kód není uvedený v tabulce, odpojte varnou desku od elektrické sítě, počkejte 30 sekund, a pak ji znovu zapojte. Pokud se ukazatel zobrazí znovu, kontaktujte technický servis a uveďte přesný chybový kód.

Zákaznický servis

Potřebuje-li váš spotřebič opravu, obraťte se na náš servis. Vždy najdeme vhodné řešení, aby nedocházelo ke zbytečným výjezdům servisního personálu.

Číslo E a číslo FD

Potřebujete-li náš servis, uveďte číslo E a číslo FD spotřebiče.

Typový štítek s těmito čísly najdete:

- V dokladu spotřebiče.
- Na spodní části varné desky.

Číslo E najdete také na skleněné ploše varné desky. V základním nastavení si můžete ověřit seznam zákaznických servisů a číslo FD. Viz k tomu kapitolu → "Základní nastavení".

Mějte na paměti, že návštěva servisního technika není v případě chybné obsluhy bezplatná ani během záruční doby.

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách **CZ** 251.095.546

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

Zkušební pokrmy

Tato tabulka byla sestavena pro zkušební instituce, aby bylo usnadněno testování našich spotřebičů.

Údaje v tabulce se vztahují k našemu nádobí Schulte-Ufer (4dílná sada nádob pro indukční varnou desku HZ 390042) v níže uvedených velikostech:

- kastrol Ø 16 cm, 1,2 l pro varné zóny Ø 14,5 cm,
- hrnec Ø 16 cm, 1,7 l pro varné zóny Ø 14,5 cm,
- hrnec Ø 22 cm, 4,2 l pro varné zóny Ø 18 cm,
- pánev Ø 24 cm, l pro varné zóny Ø 18 cm.

Zkušební pokrmy	Nádoba	Stupeň vaření	Předehřátí Doba trvání (min:s)	Po- klička	Vaření Stupeň vaře- ní	Po- klička
Rozpuštění čokolády						
Poleva (např. značka Dr. Oetker, jemná hořká čokoláda 55 % kaka, 150 g)	Rendlík s rukojetí Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Ne
Čočkový eintopf ohřátí a udržování teploty						
Čočkový eintopf*						
Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 450 g	Hrnec Ø 16 cm	9	1:30 (bez míchání)	Ano	1.5	Ano
Množství: 800 g	Hrnec Ø 22 cm	9	2:30 (bez míchání)	Ano	1.5	Ano
Čočkový eintopf z plechovky						
Např. čočková terina s párečky Erasco						
Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 500 g	Hrnec Ø 16 cm	9	cca 1:30 (cca po 1 min zamíchat)	Ano	1.5	Ano
Množství: 1 kg	Hrnec Ø 22 cm	9	cca 2:30 (cca po 1 min zamíchat)	Ano	1.5	Ano
Příprava bešamelové omáčky						
Teplota mléka: 7 °C						
Přísady: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a špetka soli						
1. Rozpusťte máslo, přimíchejte mouku a sůl a směs zahřejte.	Rendlík s rukojetí Ø 16 cm	2	cca 6:00	Ne	-	-
2. Do zpěněné mouky přilijte mléko a za stálého míchání přiveďte k varu.		7	cca 6:30	Ne	-	-
3. Když se bešamelová omáčka začne vařit, nechte ji další 2 minuty za stálého míchání na varné zóně.		-	-	-	2	Ne
* Recept podle DIN 44550						
** Recept podle DIN EN 60350-2						

Zkušební pokrmy	Nádoba	Stupeň vaření	Předehřátí Doba trvání (min:s)	Po- klička	Vaření Stupeň vaře- ní	Po- klička
Vaření mléčné rýže						
Mléčná rýže vařená s pokličkou Teplota mléka: 7 °C Nechte ohřát mléko, dokud nevzkypí. Nastavte doporučený stupeň vaření a do mléka přidejte rýži, cukr a sůl. Doba vaření včetně předehřátí cca 45 min						
Přísady: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (3,5 % tuku) a 1 g soli	Hrnc Ø 16 cm	8.5	cca 5:30	Ne	3 (po 10 min zamíchat)	Ano
Přísady: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (3,5 % tuku) a 1,5 g soli	Hrnc Ø 22 cm	8.5	cca 5:30	Ne	3 (po 10 min zamíchat)	Ano
Mléčná rýže vařená bez pokličky Teplota mléka: 7 °C Přísady přidejte do mléka a za stálého míchání zahřejte. Když mléko dosáhne cca 90 °C, zvolte doporučený stupeň vaření a nechte na malý stupeň vařit přibližně 50 min.						
Přísady: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (3,5 % tuku) a 1 g soli	Hrnc Ø 16 cm	8.5	cca 5:30	Ne	3	Ne
Přísady: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (3,5 % tuku) a 1,5 g soli	Hrnc Ø 22 cm	8.5	cca 5:30	Ne	2.5	Ne
Vaření rýže* Teplota vody: 20 °C						
Přísady: 125 g dlouhozrné rýže, 300 g vody a špetka soli	Hrnc Ø 16 cm	9	cca 2:30	Ano	2	Ano
Přísady: 250 g dlouhozrné rýže, 600 g vody a špetka soli	Hrnc Ø 22 cm	9	cca 2:30	Ano	2.5	Ano
Pečení vepřové panenky Počáteční teplota panenky: 7 °C						
Množství: 3 plátky vepřové panenky (celková hmotnost přibližně 300 g, výška 1 cm) a 15 ml slunečnicového oleje	Pánev Ø 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne
Příprava palačinek**						
Množství: 55 ml těsta na jednu palačinku	Pánev Ø 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne
Smažení zmrazených hranolků						
Množství: 1,8 l slunečnicového oleje, na 1 porci: 200 g zmrazených hranolků (např. McCain 123 Frites Original)	Hrnc Ø 22 cm	9	Dokud teplota oleje nedosáhne 180 °C	Ne	9	Ne
* Recept podle DIN 44550						
** Recept podle DIN EN 60350-2						

Obsah

	Použitie k určenému účelu	34		Pečenie so senzormi	49
	Dôležité bezpečnostné pokyny	35		Výhody pri pečení.	49
	Príčiny škôd	36		Na pečenie so senzormi pečenia	49
	Prehľad	36		Stupne teploty.	50
	Ochrana životného prostredia	37		Tabuľka.	50
	Tipy pre úsporu energie.	37		Nastavenie	52
	Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.	37		Detská poistka	52
	Kuhanie z indukcijs	37		Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistky.	52
	Výhody varenia s indukciou	37		Automatická detská poistka	52
	Nádoby	37		Blokovanie pred utieraním	53
	Oboznámenie sa so spotrebičom	39		Automatické vypnutie	53
	Ovládací panel.	39		Základné nastavenia	54
	Varné zóny.	40		Do základných nastavení sa dostanete takto:	55
	Ukazovateľ zvyškového tepla.	40		Indikátor spotreby energie	56
	Ovládanie spotrebiča	41		Test riadu	56
	Zapnutie a vypnutie varného panela	41		Čistenie	57
	Nastavenie varnej zóny	41		Varný panel	57
	Odporúčania pri varení.	41		Rám varného panela	57
	Zóna Flex	44		Časté otázky a odpovede (Často kladené otázky)	58
	Odporúčania na používanie nádob	44		Porucha - čo robiť?	59
	Ako jediná varná zóna	44		Služba zákazníkom	60
	Ako dve nezávislé varné zóny	45		Číslo E a číslo FD.	60
	Funkcia Move	45		Skúšobné jedlá	61
	Aktivovanie.	46			
	Deaktivovanie.	46			
	Časové funkcie	46			
	Naprogramovanie času ohrevu	46			
	Kuchynská minútko	47			
	Funkcia stopiek	47			
	Funkcia PowerBoost	48			
	Aktivovanie.	48			
	Deaktivovanie.	48			
	Funkcia ShortBoost	48			
	Odporúčania na používanie	48			
	Aktivovanie.	48			
	Deaktivovanie.	48			
	Funkcia udržiavania tepla	49			
	Aktivovanie.	49			
	Deaktivovanie.	49			

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na: **www.siemens-home.com** a v internetovom obchode: **www.siemens-eshop.com**

Použitie k určenému účelu

Starostlivo si prečítajte tento návod. Návod na používanie a montážny návod, rovnako ako doklad s údajmi o spotrebiči, si starostlivo odložte na neskoršie použitie alebo pre nasledujúceho vlastníka spotrebiča.

Akonáhle spotrebič vybalíte, pozorne ho skontrolujte. Pokiaľ bol spotrebič pri preprave nejakým spôsobom poškodený, neuvádzajte ho do prevádzky, kontaktujte príslušný odborný servis a napíšte zápis o vzniknutých škodách. V opačnom prípade strácate nárok na akékoľvek odškodnenie.

Spotrebič je potrebné inštalovať v súlade s priloženými pokynmi určenými na jeho montáž.

Tento spotrebič je určený len na používanie v domácnosti. Spotrebič používajte len na prípravu jedál a nápojov. Na postup varenia sa musí dohliadať. Na krátkodobý postup varenia sa musí nepretržite dohliadať. Spotrebič používajte iba v uzavretých priestoroch.

Tento spotrebič je určený na použitie maximálne do výšky 4000 metrov nad morom.

Nepoužívajte žiadne kryty na varný panel. Môžu viesť k nehodám, napr. prehriatím, vznietením alebo praskajúcimi materiálmi.

Nepoužívajte nevhodné ochranné zariadenia alebo detskú ochrannú mriežku. Môžu viesť k nehodám.

Tento spotrebič nie je určený na prevádzku s externými spínacími hodinami alebo diaľkovým ovládaním.

Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, nedostatkom skúsenosti či vedomostí môžu tento spotrebič používať len pod dozorom alebo po poučení o bezpečnom používaní spotrebiča a o nebezpečenstvách, ktoré pri jeho používaní vznikajú.

Nikdy nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Proces varenia sa musí sledovať. Krátky proces varenia sa musí sledovať priebežne.

Osoby s implantovaným kardiostimulátorom alebo podobným lekárskeým zariadením musia byť obzvlášť opatrné pri používaní alebo pohybovaní sa v blízkosti varných indukčných panelov, keď sú zapnuté. Poradte sa so svojím lekárom alebo výrobcou prístroja, aby ste sa uistili, že spĺňa platné predpisy, a informovali sa o prípadnej nekompatibilitnosti.

Dôležité bezpečnostné pokyny

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Horúci olej a tuk sa môžu rýchlo vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajte bez dozoru. Oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Plameň opatrene zahaste pokrievkou, hasiacou dekou alebo podobne.
- Varné zóny sa veľmi rozhorúčia. Na varný panel nikdy neodkladajte horľavé predmety. Na varný panel neodkladajte žiadne predmety.
- Spotrebič sa rozhorúči. Horľavé predmety alebo spreje neuskładňujte v zásuvkách priamo pod varným panelom.
- Varný panel sa samočinne vypne a už sa nedá ovládať. Môže sa stať, že sa neskôr neúmyselne zapne. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Varné zóny a ich okolie, obzvlášť prípadný rám varného panela, sa veľmi rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch. Udržiavajte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Varná zóna hreje, ale ukazovateľ nefunguje. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.
- Kovové predmety sa pri kontakte s varným panelom veľmi rýchlo zahrievajú. Na varný panel nikdy nepokladajte kovové predmety, ako napríklad nože, vidličky, lyžice alebo pokrievky.
- Odpojte varný panel vždy po každom použití pomocou hlavného vypínača. Nečakajte na automatické vypnutie varného panela, ktoré nastáva po detekcii odobrania nádoby.

Varovanie – Nebezpečenstvo elektrického výboja!

- Je nebezpečné vykonávať neodborné opravy. Opravy a výmeny chybných prívodných káblov smie vykonávať len náležite poučený pracovník zákazníckeho servisu. Ak je spotrebič poškodený, vytiahnite zástrčku z elektrickej siete alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrinke. Obráťte sa na odborný autorizovaný servis.
- Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.

- Vadný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Vadný spotrebič nikdy nezapínejte. Vytiahnite síťovú zástrčku ze zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skříňce. Zavolejte servis.
- Praskliny alebo trhliny v sklokeramike predstavujú nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

Varovanie – Nebezpečenstvo poruchy!

Tento varný panel je vybavený ventilátorom umiestneným v jeho spodnej časti. V prípade, že je pod panelom úložný priestor, nemali by sa doň odkladať drobné predmety alebo papier. Vtiahnutie týchto predmetov do ventilátora by mohlo spôsobiť jeho poruchu alebo poškodiť systém chladenia. Medzi úložným priestorom a vstupom ventilátora je potrebné zachovať vzdialenosť minimálne 2 cm.

Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

- Pri varení vo vodnom kúpeli môžu varný panel aj varná nádoba prasknúť z dôvodu prehriatia. Varná nádoba, ktorá je vo vodnom kúpeli, nesmie stáť priamo na dne nádoby s vodou. Používajte len varné nádoby, ktoré sú odolné voči teplu.
- Následkom prítomnosti tekutiny medzi dnom hrnca a varnou zónou môže hrniec náhle vyskočiť do výšky. Udržujte varné zóny a dná hrncov vždy suché.

Príčiny škôd

Pozor!

- Hrubé dná nádob môžu varný panel poškrabať.
- Na varné zóny nikdy nestavajte prázdne nádoby. Môžu spôsobiť ich poškodenie.
- Nikdy neodkladajte horúce nádoby na ovládací panel, zóny ukazovateľov alebo na rám panela. Môžu spôsobiť jeho poškodenie.
- Pád tvrdých alebo špicatých predmetov na varný panel môže spôsobiť jeho poškodenie.
- Ak položíte na horúcu varnú zónu alobal a plastový riad, dôjde k ich roztaveniu. Neodporúčame používať na varnom paneli ochrannú fóliu.

Prehľad

V nasledujúcej tabuľke nájdete najčastejšie poškodenia:

Poškodenia	Príčina	Opatrenie
Škrvny	Vykypené jedlá.	Vykypené jedlá ihneď odstráňte škrabkou na sklo.
	Nevhodné čistiace prostriedky.	Používajte len čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na tento druh varného panela.
Škrabance	Soľ, cukor a piesok.	Varný panel nepoužívajte ako pracovnú a odkladaciu plochu.
	Drsné dná nádob poškrabú varný panel.	Skontrolujte riad na varenie.
Sfarbenie	Nevhodné čistiace prostriedky.	Používajte len čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na tento druh varného panela.
	Odretie hrncom.	Hrnce a panvice pri presúvaní nadvihnite.
Poškodenie povrchu	Cukor, jedlá s vysokým obsahom cukru.	Vykypené jedlá ihneď odstráňte škrabkou na sklo.

Ochrana životného prostredia

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

Tipy pre úsporu energie

- Hrnce vždy prikryte pokrievkou vhodnej veľkosti. Pri varení bez pokrievky sa spotrebuje výrazne viac energie. Používajte sklenenú pokrievku, aby ste videli do hrnca bez toho, aby ste museli nadvíhnuť pokrievku.
- Používajte hrnce a panvice s rovným dnom. Nerovné dna zvyšujú spotrebu energie.
- Priemer dna hrnca a panvice by sa mal zhodovať s veľkosťou varnej zóny. Nezabudnite: Výrobcovia riadu uvádzajú často horný priemer hrnca, ktorý je zvyčajne väčší ako priemer dna hrnca.
- Na malé množstvo používajte malý hrniec. Veľký a málo naplnený hrniec spotrebuje veľa energie.
- Varte v malom množstve vody. Šetrí to energiu. V zelenine sa navyše uchovávajú vitamíny a minerálne látky.
- V pravý čas prepnite na nižší stupeň varenia. Tým môžete ušetriť energiu.

Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

Kuhanje z indukcijs

Výhody varenia s indukciou

Varenie s indukciou sa radikálne líši od bežného varenia, teplo vzniká priamo vo varnej nádobe. To poskytuje celý rad výhod:

- Úspora času pri varení a pečení.
- Úspora energie.
- Ľahké udržiavanie a čistenie. Vykypané jedlá sa tak rýchlo nepripália.
- Kontrolovaný prívod tepla a bezpečnosť; varný panel zvyšuje alebo znižuje prívod tepla ihneď po každom ovládaní. Varná zóna s indukciou preruší prívod tepla, hneď keď nádobu zoberiete z varnej zóny bez toho, aby sa vopred vypla.

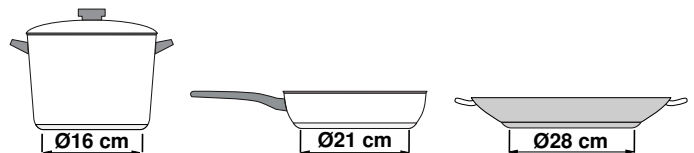
Nádoby

Na varenie indukčným ohrevom používajte len feromagnetický riad, napríklad:

- riad zo smaltovanej ocele
- riad z liatiny
- špeciálny riad z nehrdzavejúcej ocele vhodný na indukčný ohrev.

Na kontrolu toho, či je riad vhodný pre indukčné zariadenia, môžete použiť postup uvedený v kapitole → "Test riadu".

Aby bol výsledok varenia dobrý, mala by feromagnetická oblasť dna hrnca zodpovedať veľkosti varnej zóny. Keď varná zóna nerozpozná nádobu, skúste ju položiť ešte raz na varnú zónu s menším priemerom.

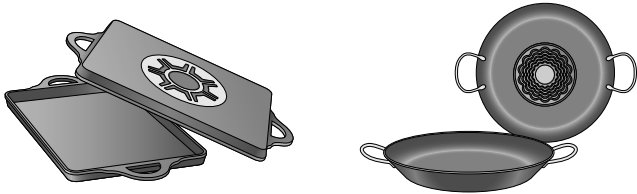


Keď sa používa flexibilná varná oblasť ako jediná varná zóna, môžete použiť väčšie nádoby, ktoré sú zvlášť vhodné pre túto oblasť. Informácie o umiestnení riadu na varenie nájdete v kapitole → "Zóna Flex".

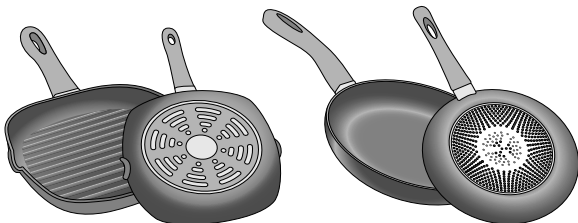


K dispozícii sú aj nádoby na indukčný ohrev, ktorých dno je kompletne feromagnetické:

- Keď je dno varnej nádoby len čiastočne feromagnetické, zohreje sa len feromagnetická plocha. Tým môže dôjsť k tomu, že sa teplo nebude rovnomerne rozvádzať. Oblasť, ktorá nie je feromagnetická, by mohla vykazovať príliš nízku teplotu na varenie.



- Ak materiál dna nádoby pozostáva okrem iného aj z hliníkových častí, potom je feromagnetická plocha tiež zredukovaná. Môže dôjsť k tomu, že nádoba sa správne nezohreje alebo prípadne ju varná zóna vôbec nerozpozná.



Nevhodné nádoby

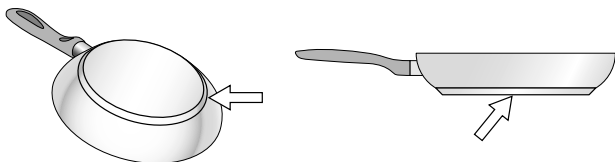
Nikdy nepoužívajte difúzne panely ani nádoby z:

- normálnej jemnej ocele
- skla
- hlíny
- meďi
- hliníka

Vlastnosti dna nádoby

Vlastnosti dna nádoby môžu ovplyvniť výsledok varenia. Používajte hrnce a panvice z materiálov, ktoré rovnomerne rozvádzajú teplo v hrnci, napr. hrnce so sendvičovým dnom z nehrdzavejúcej ocele, ušetrí sa tak čas a energia.

Používajte nádoby s plochým dnom, nerovné dna nádob zhoršujú privádzanie tepla.



Chýbajúca nádoba alebo nevhodný rozmer

V prípade, že na vybranú varnú zónu nepostavíte žiadnu nádobu, alebo ak je nádoba z nevhodného materiálu či má nevhodnú veľkosť, začne hodnota varného stupňa na ukazovateli varnej zóny blikať. Použite vhodnú nádobu, aby indikátor prestal blikať. Ak to trvá viac ako 90 sekúnd, varná zóna sa automaticky vypne.

Prázdne nádoby alebo nádoby s tenkým dnom

Nezohrievajte prázdne nádoby ani nepoužívajte nádoby s tenkým dnom. Varný panel je vybavený interným bezpečnostným systémom, ale prázdna nádoba sa môže zohriať tak rýchle, že funkcia „automatického vypnutia“ nemá čas reagovať a môže dosiahnuť veľmi vysokú teplotu. Dno nádoby sa môže roztaviť a poškodí sklo panela. V tomto prípade sa nedotýkajte nádoby a vypnite varnú zónu. Ak po vychladnutí nefunguje, skontaktujte sa s asistenčnou technickou službou.

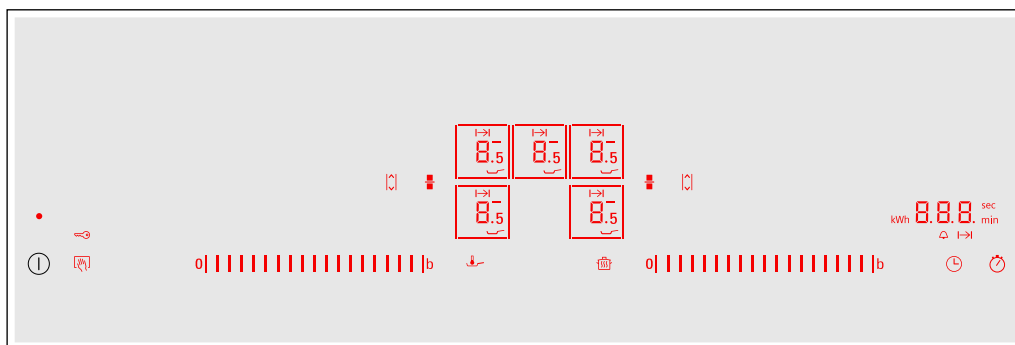
Detekcia hrnca


Každá varná hranica má spodnú hranicu na detekciu hrnca. Závisí od feromagnetického priemeru a materiálu dna nádoby. Preto by ste mali vždy použiť varnú zónu, ktorá najlepšie zodpovedá priemeru dna hrnca.

Oboznámenie sa so spotrebičom

Informácie o rozmeroch a výkone varných zón nájdete v → *Strana 2*

Ovládací panel



Ovládacie plochy	
	Hlavný vypínač
	Výber varnej zóny
	Oblasť nastavenia
	Funkcia Powerboost a Shortboost
	Flexibilná varná oblasť
	Funkcia Move
	Zablokovanie ovládacieho panela na účely čistenia a detská poistka
	Funkcia udržiavania tepla
	Senzor pečenia
	Naprogramovanie času ohrevu a kuchynský časovač
	Funkcia stopiek

Ukazovatele	
	Prevádzkový stav
	Stupne varenia
	Zvyškové teplo
	Funkcia Powerboost
	Funkcia Shortboost
	Funkcia udržiavania tepla
	Senzor pečenia
	Detská poistka
	Funkcia časovača
	Programovanie času ohrevu
	Kuchynský budík
	Ukazovatele časovača
	Spotreba energie

Ovládacie plochy




Keď sa varný panel zohreje, svietia symboly ovládacích plôch, ktoré sú aktuálne k dispozícii.

Keď sa dotknete symbolu, príslušná funkcia sa aktivuje.

Upozornenia

- Príslušné symboly ovládacích plôch sa rozsvietia podľa dostupnosti. Ukazovatele varných zón alebo zvolených funkcií svietia jasnejšie.
- Ovládací panel udržiavajte vždy čistý a suchý. Vlhkosť môže mať negatívny vplyv na jeho funkciu.

Varné zóny

Varné zóny		
	Jednoduchá varná zóna	Použite riad na varenie vhodnej veľkosti.
	Stredná jednoduchá varná zóna	Použite riad na varenie vhodnej veľkosti.
	Flexibilná varná oblasť	Pozri odsek → "Zóna Flex"

Používajte len riad na varenie vhodný na varenie indukčným ohrevom, pozri odsek → "Kuhanje z indukciou"

Ukazovateľ zvyškového tepla

Varný panel má pre každú varnú zónu ukazovateľ zvyškového tepla. Signalizuje, že varná zóna je ešte horúca. Pokým svieti ukazovateľ zvyškového tepla, nedotýkajte sa varnej zóny.

V závislosti od výšky zvyškového tepla sa zobrazujú tri indikácie:

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

Ak riad počas varenia vezmete z varnej zóny, striedavo bliká ukazovateľ zvyškového tepla a zvolený stupeň varenia.

Po vypnutí varnej zóny sa rozsvieti ukazovateľ zvyškového tepla. Aj keď je varný panel už vypnutý, svieti na ukazovateli ukazovateľ zvyškového tepla, pokiaľ je varná zóna teplá.

Ovládanie spotrebiča

V tejto kapitole sa dočítate, ako sa nastaví varná zóna. V tabuľke nájdete stupne varenia a časy varenia pre rôzne jedlá.

Zapnutie a vypnutie varného panela

Varný panel zapnite a vypnite hlavným vypínačom.

Zapnutie: Dotknite sa symbolu ①. Zaznie signál. Symboly patriace k varným zónam a funkciám, ktoré sú práve k dispozícii, sa rozsvietia. Varný panel je pripravený na prevádzku.

Vypnutie: Dotýkajte sa symbolu ① dovedy, kým ukazovatele nezhasnú. Ukazovateľ zvyškového tepla svieti, kým nie sú varné zóny dostatočne vychladnuté.

Upozornenia

- Varný panel sa vypne automaticky, pokiaľ sú všetky varné zóny vypnuté dlhšie než 20 sekúnd.
- Zvolené nastavenia zostanú prvý 4 sekundy po vypnutí varného panela zachované. Keď varný panel v priebehu tohto času znova zapnete, uvedie sa do prevádzky s predchádzajúcimi nastaveniami.

Nastavenie varnej zóny

V oblasti nastavení nastavte požadovaný stupeň varenia.

Stupeň varenia 1 = najnižší stupeň.




Stupeň varenia 9 = najvyšší stupeň.

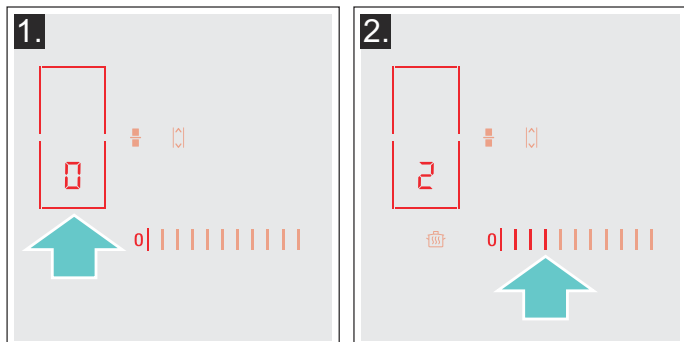
Každý stupeň varenia má jeden medzistupeň. Tento sa označuje pomocou 5.

Upozornenie: Ľavé varné zóny sa nastavujú v ľavej oblasti nastavenia a pravé a stredné varné zóny v pravej oblasti nastavenia.

Výber varnej zóny a stupňa varenia

Varný panel musí byť zapnutý.

1. Dotknite sa symbolu  a  požadovanej varnej zóny. Ukazovateľ  svieti jasnejšie.
2. Posúvajte prst cez oblasť nastavenia, kým nerozsvieti požadovaný stupeň varenia.




Stupeň varenia je nastavený.

Zmena varného stupňa

Zvoľte varnú zónu a na programovacej zóne nastavte požadovaný varný stupeň.

Vypnutie varnej zóny

Vyberte varnú zónu av programovacej zóne nastavte . Varná zóna sa vypne a objaví sa ukazovateľ zvyškového tepla.

Upozornenia

- Pokiaľ sa na varnú zónu neumiestnila varná nádoba, zvolený varný stupeň bliká. Po určitom čase sa varná zóna vypne.
- Ak sa na varnú zónu umiestnila varná nádoba pred zapnutím varného panela, bude rozpoznaná 20 sekúnd po zapnutí hlavného vypínača a varná zóna sa zvolí automaticky. Po rozpoznaní nádoby zvoľte varný stupeň do 20 sekúnd, inak sa varná zóna vypne.

Odporúčania pri varení

Odporúčania

- Pri zohrievaní pyré, krémových polievok a hustých omáčok občas premiešajte.
- Na predhriatie nastavte stupeň varenia 8 – 9.
- Pri varení s pokrievkou znížte stupeň varenia, keď z miesta medzi pokrievkou a nádobou na varenie začne vystupovať para. Aby bol výsledok varenia dobrý, netreba, aby vystupovala para.
- Po skončení varenia nechajte riad na varenie zakrytý, až kým sa nezačne servírovať.
- Pri varení v tlakovom hrnci dodržiavajte pokyny výrobcu.
- Jedlá nevarte príliš dlho, aby sa zachovala ich výživová hodnota. Pomocou kuchynského časovača sa dá nastaviť optimálny čas varenia.
- Aby bol výsledok varenia zdravý, malo by sa predísť spáleniu oleja.
- Jedlá opekajte do hneda po malých porciách.
- Riad na varenie sa môže počas varenia zohriať na vysokú teplotu. Odporúča sa používať chňapku na hrniec.
- Odporúčania týkajúce sa energeticky efektívneho varenia nájdete v kapitole → "Ochrana životného prostredia"

Tabuľka varenia

V tabuľke je zobrazené, ktorý stupeň varenia je vhodný pre ktoré jedlo. Čas varenia sa môže líšiť v závislosti od druhu, hmotnosti, hrúbky a kvality jedál.

	Stupeň vare- nia	Čas varenia (min.)
Rozpúšťanie		
Čokoláda, poleva	1 - 1.5	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
Zohrievanie a udržiavanie teploty		
Eintopf, napr. šošovicový Eintopf	1.5 - 2	-
Mlieko*	1.5 - 2.5	-
Zohriatie párkov vo vode*	3 - 4	-
Rozmrazovanie a zohrievanie		
Špenát, zmrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, zmrazený	3 - 4	35 - 45
Pošírovanie, varenie tesne pod bodom varu		
Zemiakové knedle*	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Biele omáčky, napr. bešamelová omáčka	1 - 2	3 - 6
Šľahané omáčky, napr. bernská omáčka, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12
Varenie, parenie, dusenie		
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	2.5 - 3.5	15 - 30
Ryža v mlieku***	2 - 3	30 - 40
Zemiaky varené v šupke	4.5 - 5.5	25 - 35
Varené zemiaky	4.5 - 5.5	15 - 30
Cestoviny, rezance*	6 - 7	6 - 10
Hustá polievka	3.5 - 4.5	120 - 180
Polievky	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenina	2.5 - 3.5	10 - 20
Zelenina, zmrazená	3.5 - 4.5	7 - 20
Varenie v tlakovom hrnci	4.5 - 5.5	-
Dusenie		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Dusené mäso	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60
* Bez pokrievky		
** Viackrát obrátiť		
***Predhrievanie na stupni varenia 8 - 8,5		

	Stupeň vare- nia	Čas varenia (min.)
Dusenie/pečenie s malým množstvom oleja*		
Rezne, prírodné alebo obaľované	6-7	6-10
Rezne, zmrazené	6-7	8-12
Kotlety, prírodné alebo obaľované**	6-7	8-12
Steak (hrúbka 3 cm)	7-8	8-12
Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm)**	5-6	10-20
Prsia z hydiny, zmrazené**	5-6	10-30
Fašírky (hrúbka 3 cm)**	4.5-5.5	20-30
Hamburger (hrúbka 2 cm)**	6-7	10-20
Ryby a rybie filé, prírodné	5-6	8-20
Ryby a rybie filé, obaľované	6-7	8-20
Ryby obaľované a zmrazené, napr. rybie prsty	6-7	8-15
Langusty, krevety	7-8	4-10
Príprava soté zo zeleniny a húb, čerstvých	7-8	10-20
Jedlá na panvici, zelenina, mäso krájané na rezance na ázijský spôsob	7-8	15-20
Jedlá varené v panvici, zmrazené	6-7	6-10
Palacinky (po jednej dopekať)	6.5-7.5	-
Omeleta (po jednej piecť)	3.5-4.5	3-6
Volské oká	5-6	3-6
Smaženie* (150 – 200 g na jednu porciu v 1 – 2 l oleja, smažiť po porciách)		
Zmrazené výrobky, napr. zemiakové hranolčeky, kuracie nugetky	8-9	-
Krokety, zmrazené	7-8	-
Mäso, napr. časti kurčťa	6-7	-
Ryby, obaľované alebo v pívovom cestíčku	6-7	-
Zelenina, huby, obaľované alebo v pívovom cestíčku, tempura	6-7	-
Drobné pečivo, napr. šišky, ovocie v pívovom cestíčku	4-5	-
* Bez pokrievky		
** Viackrát obrátiť		
***Predhrievanie na stupni varenia 8 - 8,5		

Zóna Flex

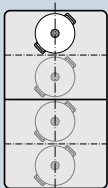
V prípade potreby sa môže použiť ako jediná varná zóna alebo ako dve nezávislé varné zóny.

Pozostáva zo štyroch induktorov, ktoré fungujú nezávisle od seba. Keď je flexibilná varná zóna v prevádzke, aktivuje sa len tá oblasť, ktorá je zakrytá varnou nádobou.

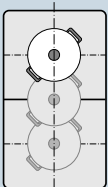
Odporúčania na používanie nádob

Na zaistenie správneho rozpoznania a distribúcie tepla sa odporúča nádobu dobre vycentrovať:

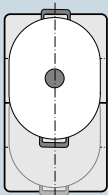
Ako jediná varná zóna



Priemer menší alebo rovnajúci sa 13 cm
Umiestnite nádobu do jednej zo štyroch pozícií, ktoré vidíte na obrázku.

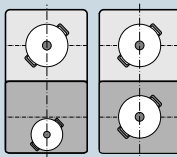


Priemer väčší ako 13 cm
Umiestnite nádobu do jednej z troch pozícií, ktoré vidíte na obrázku.



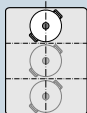
Keď je na nádobu potrebných viac ako jedna varná zóna, umiestnite ju začínajúc na hornom alebo dolnom okraji flexibilnej varnej zóny.

Ako dve závislé varné zóny



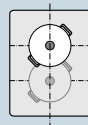
Predné a zadné varné zóny s dvomi induktormi sa môžu používať navzájom nezávisle. Nastavte pre každú varnú zónu a požadovaný stupeň varenia. Použite na každej varnej zóne len jednu varnú nádobu.

Stredná varná zóna

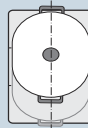


Priemer menší alebo rovnajúci sa 13 cm
Umiestnite nádobu do jednej zo troch pozícií, ktoré vidíte na obrázku.

Stredná varná zóna

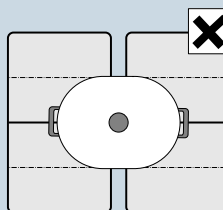


Priemer väčší ako 13 cm
Umiestnite nádobu do jednej z dvoch pozícií, ktoré vidíte na obrázku.



Keď riad zaberá viac ako dva induktory, položte ju vychádzajúc z horného alebo dolného okraja varnej zóny.

Odporúčania




Ak ide o varné panely s viac ako jednou flexibilnou varnou oblasťou, postavte nádobu tak, aby bola zakrytá len jedna flexibilná varná oblasť.

Varné zóny sa ináč neaktivujú správne a nemusí sa doceliť dobrý výsledok varenia.

Ako jediná varná zóna

Flexibilná varná oblasť sa aktivuje ako jediná varná zóna.

Aktivovanie


1. Vyberte flexibilnú varnú oblasť symbolom .
2. V oblasti nastavení zvolte požadovaný stupeň varenia.

Flexibilná varná oblasť je aktivovaná.

Zmena stupňa varenia


V príslušnej oblasti nastavení vyberte varnú zónu a zmeňte stupeň varenia.

Pridanie nového riadu

Položte nový riad na varenie na varnú zónu a dotknite sa dvakrát symbolu . Nový riad na varenie sa rozpozná a predtým zvolený stupeň varenia zostane zachovaný.

Upozornenie: Keď sa riad na použitej varnej zóne presunie alebo nadvihne, varný panel spustí automatické vyhľadávanie a predtým zvolený stupeň varenia zostane zachovaný.

Deaktivovanie

Dotknite sa symbolu .

Flexibilná varná oblasť je deaktivovaná. Obidve varné zóny fungujú naďalej ako dve nezávislé varné zóny.

Ako dve nezávislé varné zóny

Použite flexibilnú varnú oblasť ako dve nezávislé varné zóny.

Rozdelenie varných zón

1. Dotknite sa symbolu
2. Vyberte požadovanú varnú zónu symbolom
3. V oblasti nastavení zvolte požadovaný stupeň varenia.

Varná zóna je aktivovaná.

Upozornenia

- Keď sa varný panel vypne a potom znova zapne, flexibilná varná oblasť sa znova použije ako jednotlivá varná zóna.
- Ako zmeniť nastavenie konfigurácie flexibilnej oblasti, nájdete v kapitole → "Základné nastavenia".

Spojenie obidvoch varných zón

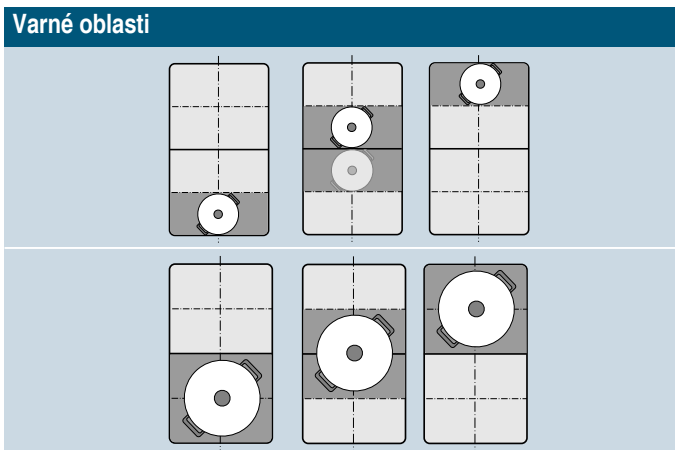
Dotknite sa symbolu

Flexibilná varná oblasť je aktivovaná.

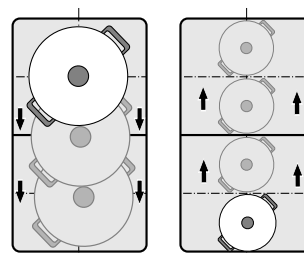
Funkcia Move

Touto funkciou sa aktivuje celá flexibilná varná oblasť, ktorá je rozdelená na tri varné oblasti a ktorej stupne varenia sú prednastavené.

Používajte len jednu nádobu. Veľkosť varnej oblasti závisí od použitého riadu a jeho správneho umiestnenia.



Aby sa riad počas varenia dal presunúť na inú varnú oblasť s iným stupňom varenia:



Prednastavené stupne varenia:

Predná oblasť = stupeň varenia **9**

Stredná oblasť = stupeň varenia **5**


Zadná oblasť = stupeň varenia **1.5**

Prednastavené stupne varenia možno zmeniť nezávisle od seba. Ako ich môžete zmeniť, to sa dozviete v kapitole → "Základné nastavenia".

Upozornenia

- Ak sa na flexibilnej varnej oblasti rozpozná viac ako jedna nádoba, funkcia sa deaktivuje.
- Ak sa riad na varenie presunie alebo nadvihne v rámci flexibilnej varnej oblasti, varný panel spustí automatické vyhľadávanie a nastaví sa stupeň varenia, na ktorom sa nádoba rozpoznala.
- Ďalšie informácie o veľkosti a umiestnení riadu na varenie nájdete v kapitole → "Zóna Flex"

Aktivovanie

1. Vyberte jednu z dvoch varných zón patriacich do flexibilnej varnej oblasti.
2. Dotknite sa symbolu , svieti jasnejšie. Flexibilná varná oblasť sa aktivuje ako jediná varná zóna. Stupeň varenia oblasti, na ktorej sa nachádza riad na varenie, svieti na ukazovateli varnej zóny. Funkcia je aktivovaná.

Zmena stupňa varenia

Stupne varenia jednotlivých varných oblastí sa dajú počas procesu varenia zmeniť. Položte riad na varnú oblasť a zmeňte stupeň varenia v oblasti nastavenia.


Upozornenia

- Zmení sa len stupeň varenia oblasti, na ktorej sa nachádza riad.
- Ak sa funkcia deaktivuje, stupne varenia troch varných oblastí sa vrátia na prednastavené hodnoty.

Deaktivovanie

Dotknite sa symbolu . Svieti slabšie.

Funkcia bola deaktivovaná.

Upozornenie: Keď sa jedna z varných oblastí nastaví na , funkcia sa v priebehu niekoľkých sekúnd deaktivuje.

Časové funkcie





Váš varný panel má tri funkcie časovača:

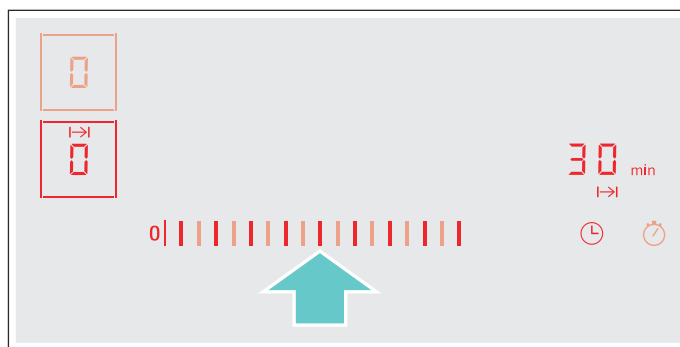
- Naprogramovanie času ohrevu
- Kuchynský časovač
- Funkcia stopiek


Naprogramovanie času ohrevu

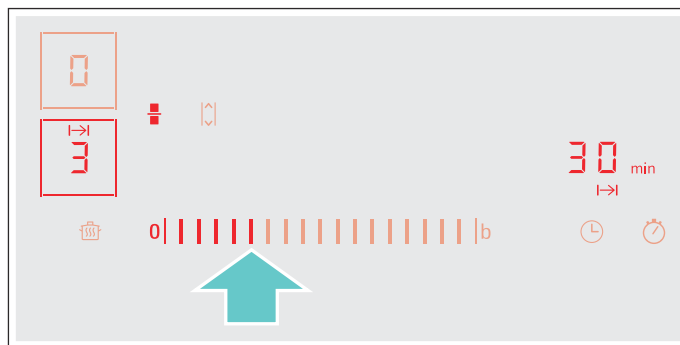
Varná zóna sa po uplynutí nastaveného času automaticky vypne.

Nastavenie vykonáte takto:

1. Dotknite sa dvakrát symbolu . Na ukazovateli časovača svieti symbol  a indikátor .
2. Vyberte varnú zónu. Ukazovateľ  svieti.
3. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd nastavte požadovaný čas varenia v oblasti nastavenia. Možné prednastavenie je zľava doprava 1, 2, 3... až 9 minút.



4. Dotknite sa symbolu , čím potvrdíte zvolené nastavenie.
5. Vyberte požadovaný stupeň varenia.



Čas ohrevu začne plynúť.


Upozornenia


- Pre všetky varné zóny sa môže automaticky nastaviť rovnaký čas varenia. Nastavený čas plynie pre každú varnú zónu nezávisle od seba. Informácie o automatickom programovaní času varenia nájdete v odseku → "Základné nastavenia"
- Ak sa flexibilná varná oblasť zvolí ako jediná varná zóna, nastavený čas je pre celú varnú oblasť rovnaký.
- Ak sa pre kombinovanú varnú zónu zvolí funkcia Move, nastavený čas je pre tie tri varné zóny rovnaký.


Senzor pečenia

Ak sa pre niektorú varnú zónu naprogramuje čas ohrevu a senzor pečenia je aktívny, čas ohrevu začne plynúť až po dosiahnutí zvoleného stupňa teploty.



Zmena alebo vymazanie času


Dotknite sa dvakrát symbolu  a potom vyberte príslušnú varnú zónu.


Keď chcete vymazať naprogramovaný čas ohrevu, v oblasti nastavenia zmeňte čas ohrevu alebo nastavte .

Dotknite sa symbolu , čím potvrdíte zvolené nastavenie.


Po uplynutí času

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

Na ukazovateli časovača blikajú  a indikátor .

Pri dotyku symbolu  ukazovatele zhasnú a zvukový signál sa vypne.

Upozornenia





- Ak bol naprogramovaný čas ohrevu pre viac varných zón, zobrazí sa na ukazovateli časovača vždy najkratší čas ohrevu.
- Keď chcete zistiť zostávajúci čas ohrevu varnej zóny, dvakrát sa dotknite symbolu  a vyberte príslušnú varnú zónu.
- Čas ohrevu môžete nastaviť až do **99** minút.

Kuchynská minútka


Prostredníctvom kuchynskej minútky môžete nastaviť čas až na 99 minút.


Funguje nezávisle od varných zón a iných nastavení. Táto funkcia automaticky nevypína varnú zónu.


Nastavenie

1. Dotknite sa symbolu . Na ukazovateli časovača svietia  a indikátor .
2. V oblasti nastavenia zvolte požadovaný čas a na potvrdenie tohto nastavenia sa dotknite symbolu . Po niekoľkých sekundách začne plynúť čas.



Zmena alebo vymazanie času

Dotknite sa symbolu .

Keď chcete vymazať naprogramovaný čas ohrevu, v oblasti nastavenia zmeňte čas ohrevu alebo nastavte .

Dotknite sa symbolu , čím potvrdíte zvolené nastavenie.

Po uplynutí času

Po uplynutí času zaznie signál. Na ukazovateli časovača blikajú  a symbol .



Po dotyku symbolu  ukazovatele zhasnú.

Funkcia stopiek

Funkcia stopiek zobrazuje čas, ktorý uplynul od aktivovania.



Funguje nezávisle od varných zón a iných nastavení. Táto funkcia automaticky nevypína varnú zónu.

Aktivovanie

Dotknite sa symbolu . Na ukazovateli časovača svietia .

Čas začne plynúť.

Deaktivovanie

Dotknite sa symbolu . Na ukazovateli časovača sa zobrazia  a potom zmiznú.

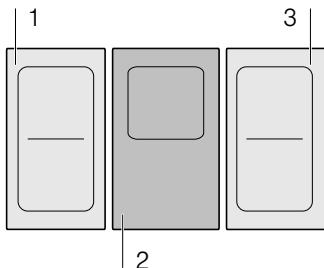
Funkcia je deaktivovaná.

Upozornenie: Na deaktivovanie stopiek sa musí zvoliť táto funkcia.

Funkcia PowerBoost

Použitím funkcie PowerBoost môžete rýchlejšie zohriať veľké množstvá vody ako s príslušným stupňom varenia 9.

Túto funkciu možno pre varnú zónu aktivovať len vtedy, keď iná varná zóna tej istej skupiny nie je v prevádzke (pozri obrázok).



Upozornenie: Vo flexibilnej oblasti možno tiež aktivovať funkciu Powerboost, keď sa varná zóna používa ako jediná varná zóna.

Aktivovanie

1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa symbolu **b**.
Ukazovateľ **b** svieti.
Funkcia je aktivovaná.

Deaktivovanie

1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa symbolu **b**.
Indikátor **b** zhasne a varná zóna sa prepne naspäť na stupeň varenia 9.
Funkcia je deaktivovaná.

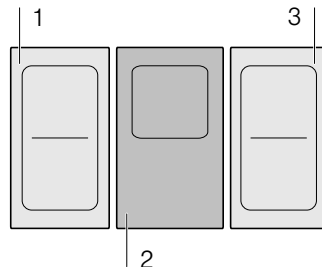
Upozornenie: Za určitých okolností sa môže funkcia PowerBoost automaticky vypnúť kvôli ochrane elektronických prvkov vo vnútri varného panela pred prehriatím.

Funkcia ShortBoost

S funkciou ShortBoost sa dá riad na varenie zohriať rýchlejšie ako so stupňom varenia 9.

Na deaktivovanie funkcie vyberte vhodný stupeň varenia pre vaše jedlo.

Túto funkciu možno pre varnú zónu aktivovať len vtedy, keď iná varná zóna tej istej skupiny nie je v prevádzke (pozri obrázok).



Upozornenie: Pri flexibilnej varnej oblasti sa môže funkcia ShortBoost aktivovať aj vtedy, keď sa používa ako jediná varná zóna.

Odporúčania na používanie

- Použite vždy varnú nádobu, ktorá nebola vopred zohriata.
- Používajte hrnce a panvice s rovným dnom. Nepoužívajte nádoby s tenkým dnom.
- Nikdy nenechávajte bez dozoru rozohriať prázdny riad na varenie, olej, maslo alebo masť.
- Na riad na varenie nedávajte pokrievku.
- Riad na varenie položte do stredu na varnú zónu. Uistite sa, že priemer dna riadu zodpovedá veľkosti varnej zóny.
- Informácie o druhu, veľkosti a umiestnení riadu na varenie nájdete v odseku → "Kuhanje z indukcijsko"

Aktivovanie

1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa dvakrát symbolu **b**.
Ukazovateľ **b** svieti.
Funkcia je aktivovaná.

Deaktivovanie



1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa symbolu **b**.
Ukazovateľ **b** zhasne a varná zóna sa prepne naspäť na stupeň varenia 9.
Funkcia je deaktivovaná.

Upozornenie: Za určitých okolností sa funkcia ShortBoost automaticky deaktivuje kvôli ochrane elektronických prvkov vo vnútri varného panela.



Funkcia udržiavania tepla

Táto funkcia je vhodná na rozpúšťanie čokolády alebo masla a na udržiavanie teplých jedál a nádob.

Aktivovanie

1. Dotknite sa symbolu .
2. Vyberte v priebehu nasledujúcich 10 sekúnd požadovanú varnú zónu. Ukazovateľ  svieti. Funkcia je aktivovaná.

Deaktivovanie

1. Dotknite sa symbolu .
2. Vyberte varnú zónu. Indikácia  zhasne. Varná zóna sa vypne a rozsvieti sa ukazovateľ zvyškového tepla. Funkcia je deaktivovaná.

Pečenie so senzormi

S touto funkciou je možno piecť so zachovaním vhodnej teploty panvice.

Varné zóny s touto funkciou sú označené symbolom funkcie pečenia.

Výhody pri pečení

- Varná zóna sa rozohrieva len vtedy, keď je to potrebné na udržanie teploty. šetri sa tým energia a olej alebo tuk sa neprehrieva.
- Funkcia pečenia hlási, keď prázdna panvica dosiahla optimálnu teplotu na prídanie oleja a následné prídanie jedál.

Upozornenia

- Na panvicu nedávajte pokrievku. V opačnom prípade sa funkcia neaktivuje správne. Aby sa zabránilo striekaniu tuku, môže sa použiť ochrana proti striekaniu.
- Na pečenie používajte vhodný olej alebo tuk. Ak sa použije maslo, margarín, panenský olivový olej extra alebo bravčová masť, nastavte teplotný stupeň 1 alebo 2.
- Nikdy nenechávajte bez dozoru rozohriať panvicu s jedlom alebo bez jedla.
- Ak má varná zóna vyššiu teplotu ako riad na varenie alebo opačne, senzor pečenia sa neaktivuje správnym spôsobom.

Na pečenie so senzorom pečenia

Panvice, ktoré sú optimálne vhodné pre senzor pečenia, môžete získať v špecializovanom obchode alebo prostredníctvom nášho technického zákazníckeho servisu. Vždy uveďte príslušné referenčné číslo:

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

Panvice majú antiadhéznú vrstvu, takže na pečenie potrebujete iba malé množstvo oleja.

Upozornenia

- Funkcia senzora pečenia bola nastavená špeciálne na tento druh panvice.
- Uistite sa, že priemer dna panvice zodpovedá veľkosti varnej zóny. Panvicu postavte do stredu na varnú zónu.
- Na flexibilnej varnej oblasti sa môže stať, že sa senzor pečenia neaktivuje pri odlišnej veľkosti panvíc alebo ak sú panvice nesprávne umiestnené. Pozri kapitolu → "Zóna Flex".
- Iné panvice sa môžu prehriať. Teplota sa môže nastaviť pod alebo nad zvoleným teplotným stupňom. Skúste použiť najprv najnižší teplotný stupeň a podľa potreby ho zmeňte.

Stupne teploty

Teplotný stupeň	Vhodné na
1 veľmi nízky	Príprava a zaváranie omáčok, dusenie zeleniny a pečenie jedál s panenským olivovým olejom extra, maslom alebo margarínom.
2 nízky	Pečenie jedál s panenským olivovým olejom extra, maslom alebo margarínom, napr. omelety.
3 stredný – nízky	Pečenie rýb a hrubých kúskov jedla, napr. guľôčky z mletého mäsa a párky.
4 stredný – vysoký	Pečenie stredne prepečených alebo prepečených steakov, zmrazených, obalovaných a jemných jedál, napr. rezňov, ragú a zeleniny.
5 vysoká	Pečenie jedál pri vysokých teplotách, napr. krvavých steakov, zemiakových placiek a pečených zemiakov.

Tabuľka

V tabuľke je zobrazené, ktorý teplotný stupeň je vhodný pre ktoré jedlo. Čas pečenia sa môže líšiť v závislosti od druhu, hmotnosti, veľkosti a kvality jedál.

Nastavený teplotný stupeň sa líši v závislosti od použitej panvice.

Prázdnu panvicu predhrejte, po zaznení signálu pridajte olej a jedlo.

	Teplotný stupeň	Celkový čas pečenia od zaznenia signálu (min.)
Mäso		
Rezne, prírodné alebo obalované	4	6 - 10
Filé	4	6 - 10
Kotlety*	3	10 - 15
Cordon bleu, viedenské rezne*	4	10 - 15
Steak, krvavý (hrúbka 3 cm)	5	6 - 8
Steak, stredne prepečený alebo prepečený (hrúbka 3 cm)	4	8 - 12
Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm)*	3	10 - 20
Párky, uvarené alebo surové*	3	8 - 20
Hamburger, guľôčky z mletého mäsa, plnené mäsové guľôčky*	3	6 - 30
Pečeňová paštéta	2	6 - 9
Ragú, gyros	4	7 - 12
Mleté mäso	4	6 - 10
Slanina	2	5 - 8
Ryby		
Ryba, pečená, v celku, napr. pstruh	3	10 - 20
Rybie filé, prírodné alebo obalované	3 - 4	10 - 20
Krevety, kraby	4	4 - 8
Jedlá z vajec		
Palacinky**	5	-
Omeleta**	2	3 - 6
Volské oká	2 - 4	2 - 6
Praženica	2	4 - 9
Cisársky trhanec	3	10 - 15
Francúzsky toast**	3	4 - 8



* Viackrát obráťte.

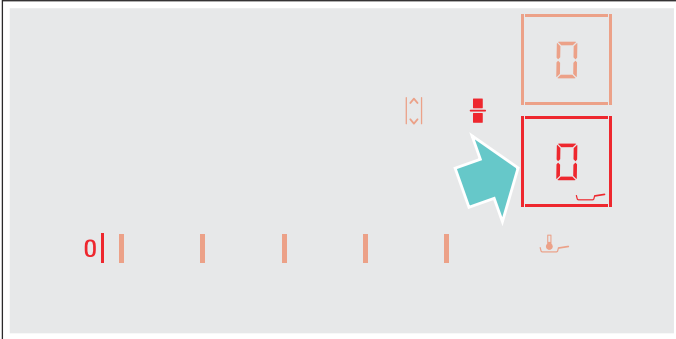
** Celkový čas na jednu porciu. Piecť za sebou.

	Teplotný stupeň	Celkový čas pečenia od zaznenia signálu (min.)
Zemiaky		
Pečené zemiaky (zo zemiakov uvarených v šupke)	5	6 - 12
Zemiakové hranolčeky (zo surových zemiakov)	4	15 - 25
Zemiakové placky**	5	2,5 - 3,5
Švajčiarske rōsti (zemiakové placky)	1	50 - 55
Glazované zemiaky	3	15 - 20
Zelenina		
Cesnak, cibuľa	1 - 2	2 - 10
Cukety, baklažány	3	4 - 12
Paprika, zelená špargľa	3	4 - 15
Zelenina dusená na oleji, napr. cuketa, zelená paprika	1	10 - 20
Huby	4	10 - 15
Glazovaná zelenina	3	6 - 10
Zmrazené výrobky		
Rezne	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Prsia z hydiny*	4	10 - 30
Kuracie nugety	4	10 - 15
Gyros, kebab	3	5 - 10
Rybie filé, prírodné alebo obalované	3	10 - 20
Rybie prsty	4	8 - 12
Zemiakové hranolčeky	5	4 - 6
Jedlá na panvici, napr. zeleninová panvica so sliepkou	3	6 - 10
Jarné rolky	4	10 - 30
Camembert/syr	3	10 - 15
Omáčky		
Paradajková omáčka so zeleninou	1	25 - 35
Bešamelová omáčka	1	10 - 20
Syrová omáčka, napr. omáčka z gorgonzoly	1	10 - 20
Zavárané omáčky, napr. paradajková, bolonská omáčka	1	25 - 35
Sladké omáčky, napr. pomarančová omáčka	1	15 - 25
Iné		
Camembert/syr	3	7 - 10
Predvarené sušené výrobky s pridaním vody, napr. rezance	1	5 - 10
Krutóny	3	6 - 10
Mandle/vlašské orechy/píniové oriešky	4	3 - 15
* Viackrát obráťte.		
** Celkový čas na jednu porciu. Piecť za sebou.		

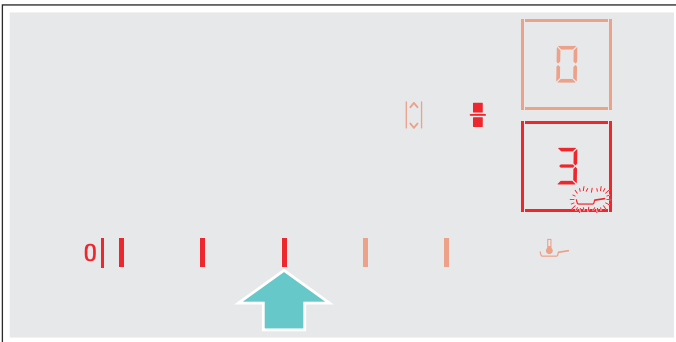
Nastavenie

Z tabuľky vyberte vhodný stupeň teploty. Prázdnu panvicu postavte na varnú zónu.


1. Dotknite sa symbolu .
2. Vyberte varnú zónu. Na ukazovateli varnej zóny svieti ukazovateľ .



3. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd zvolte v oblasti nastavenia požadovaný stupeň teploty.




Funkcia je aktivovaná.

Symbol teploty  bliká, kým sa nedosiahne teplota pečenia. Zaznie signál a symbol teploty prestane blikáť.

4. Po dosiahnutí teploty pečenia dajte do panvice najprv olej a potom jedlo.

Upozornenie: Jedlo obráťte, aby sa nepripálilo.

Vypnutie senzora pečenia

Dotknite sa symbolu  a vyberte príslušnú varnú zónu. Varná zóna sa vypne a rozsvieti sa ukazovateľ zvyškového tepla.



Detská poistka

Detskou poistkou môžete zabrániť, aby ho deti zapli varný panel.

Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistky


Varný panel musí byť vypnutý.

Aktivovanie:

1. Varný panel zapnite hlavným vypínačom.
2. Symbolu  sa dotýkajte cca 4 sekundy. Ukazovateľ  svieti 10 sekúnd.

Varný panel je zablokovaný.

Deaktivovanie:

1. Varný panel zapnite hlavným vypínačom.
2. Symbolu  sa dotýkajte cca 4 sekundy. Blokovanie je vypnuté.

Automatická detská poistka


Pomocou tejto funkcie sa detská poistka automaticky aktivuje vždy, keď je varný panel vypnutý.


Zapnutie a vypnutie

V kapitole → "Základné nastavenia" nájdete informácie o tom, ako sa zapína automatická detská poistka.

Blokovanie pred utieraním

Keď chcete utrieť ovládací panel, zatiaľ čo je zapnutý varný panel, mohli by ste zmeniť nastavenia. Aby sa tomu zabránilo, varný panel má funkciu zablokovania ovládacieho panela na účely čistenia.

Aktivovanie: Dotknite sa symbolu . Zaznie akustický signál. Ovládací panel je na 35 sekúnd zablokovaný. Teraz môžete poutierať povrch ovládacieho panela bez toho, aby ste zmenili nastavenia.

Deaktivovanie: Ovládací panel sa po 35 sekundách odblokuje. Keď chcete funkciu predčasne zrušiť, dotknite sa symbolu .

Upozornenia

- 30 sekúnd po aktivovaní zaznie signál. Oznamuje, že funkcia sa čoskoro ukončí.
- Blokovanie pri čistení nemá vplyv na hlavný vypínač. Varný panel možno kedykoľvek vypnúť.

Automatické vypnutie

Keď je varná zóna dlhší čas v prevádzke a neboli vykonané žiadne zmeny nastavenia, aktivuje sa automatické bezpečnostné vypnutie.

Varná zóna prestane hriať. Na ukazovateli varnej zóny bliká striedavo **F**, **B** a ukazovateľ zvyškového tepla **h** alebo **H**.

Pri dotyku ľubovoľného symbolu sa ukazovateľ vypne. Varná zóna sa teraz môže znova nastaviť.

Kedy sa aktivuje automatické bezpečnostné vypnutie, závisí od nastaveného stupňa varenia (po 1 až 10 hodinách).

Základné nastavenia

Spotrebič ponúka rôzne základné nastavenia. Tieto nastavenia sa dajú prispôsobiť konkrétnym potrebám používateľa.

Indikátor	Funkcia
c 1	Automatická detská poistka 0 Manuálne*. 1 Automaticky. 2 Funkcia je deaktivovaná.
c 2	Zvukové signály 0 Potvrdzujúci signál a signál chyby je vypnutý. 1 Zapnutý je len signál chyby. 2 Zapnutý je len potvrdzujúci signál. 3 Všetky zvukové signály sú zapnuté.*
c 3	Zobrazenie spotreby energie 0 Vypnuté.* 1 Zapnuté.
c 5	Automatické programovanie času ohrevu 00 Vypnuté.* 0 1-99 Čas do automatického vypnutia.
c 6	Trvanie signálu funkcie časovača 1 10 sekúnd.* 2 30 sekúnd. 3 1 minúta.
c 7	Funkcia riadenia výkonu. Obmedzenie celkového výkonu varného panela 0 Vypnuté.* 1 1000 W minimálny výkon. 1.5 1500 W. 2 2000 W ... 9 alebo 9. Maximálny výkon varného panela.
c 11	Zmena prednastavených stupňov varenia pre funkciu Move -9 Prednastavený stupeň varenia pre prednú varnú oblasť. -5 Prednastavený stupeň varenia pre strednú varnú oblasť. -1.5 Prednastavený stupeň varenia pre zadnú varnú zónu.
c 12	Kontrola riadu na varenie, výsledok varenia 0 Nevhodné 1 Nie optimálne 2 Vhodný
c 13	Konfigurácia aktivovania flexibilnej varnej oblasti. 0 Ako dve nezávislé varné zóny. 1 Ako jediná varná zóna.*

* Výrobné nastavenia

Indikátor	Funkcia
	Obnovenie výrobných nastavení
	Individuálne nastavenia.*
	Obnovenie výrobných nastavení.

* Výrobné nastavenia

Do základných nastavení sa dostanete takto:

Varný panel musí byť vypnutý.

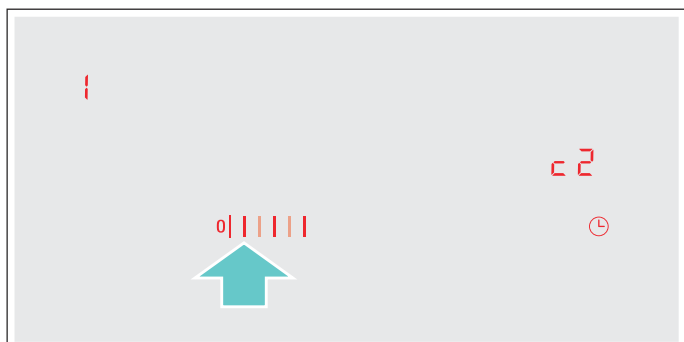
1. Zapnite varný panel.
2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd podržte symbol stlačený cca 4 sekundy. Prvé štyri ukazovatele udávajú informácie o výrobku. Dotknite sa oblasti nastavenia, aby ste mohli vidieť jednotlivé ukazovatele.

Informácie o výrobku	Indikátor
Servisný index (SI)	
Výrobné číslo	
Výrobné číslo 1	
Výrobné číslo 2	

3. Keď sa znova dotknete symbolu , dostanete sa k základným nastaveniam. Na ukazovateli sa rozsvieti a ako prednastavenie.



4. Opakovane sa dotýkajte symbolu , kým sa nezobrazí požadovaná funkcia.
5. Potom v oblasti nastavenia vyberte požadované nastavenie.



6. Dotýkajte sa symbolu aspoň 4 sekundy.

Nastavenia boli uložené.

Výstup zo základných nastavení

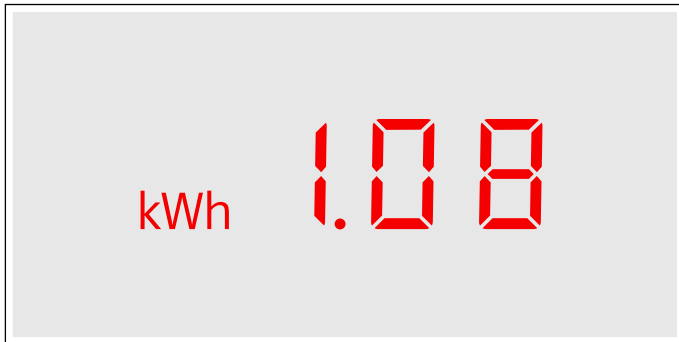
Vypnite varný panel pomocou hlavného vypínača.

Indikátor spotreby energie

Táto funkcia zobrazuje celkovú spotrebu energie posledného varenia na tomto varnom paneli.

Po vypnutí sa počas 10 sekúnd zobrazuje spotreba v kWh.

Obrázok znázorňuje príklad so spotrebou **1.08 kWh**.



Ako zapnúť túto funkciu sa dozviete v kapitole → "Základné nastavenia"

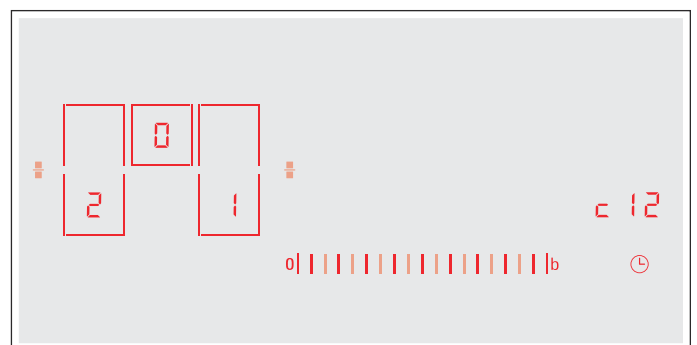
Test riadu

Touto funkciou sa môže skontrolovať rýchlosť a kvalita varenia v závislosti od riadu na varenie.

Výsledok je referenčná hodnota a závisí od vlastností riadu na varenie.

1. Položte studený riad na varenie s cca 200 ml vody do stredu varnej zóny, ktorá sa priemerom najlepšie hodí k dnu riadu.
2. Prejdite k základným nastaveniam a zvolte nastavenie **c 12**.
3. Dotknite sa oblasti nastavenia. Na ukazovateli varnej zóny bliká **—**. Funkcia je aktivovaná.

Po 10 sekundách sa na ukazovateli varnej zóny objaví výsledok týkajúci sa kvality a rýchlosti varenia.



Skontrolujte výsledok na základe nasledovnej tabuľky:

Výsledok	
0	Riad na varenie nie je vhodný pre danú varnú zónu, preto sa nezohrieva.*
1	Riad na varenie sa zohrieva pomalšie, ako sa očakáva a proces varenia neprebieha optimálne.*
2	Riad na varenie sa zohrieva správne a proces varenia je v poriadku.
* Ak by bola k dispozícii menšia varná zóna, otestujte riad na varenie ešte raz na menšej varnej zóne.	

Aby ste túto funkciu znova aktivovali, dotknite sa oblasti nastavenia.

Upozornenia

- Flexibilná varná oblasť je jediná varná zóna; použite len jednu nádobu na varenie.
- Keď je použitá varná zóna oveľa menšia ako priemer riadu na varenie, zohrieva sa pravdepodobne len stred nádoby a výsledok sa nepodarí optimálne alebo uspokojivo.
- Informácie o tejto funkcii nájdete v kapitole → "Základné nastavenia".
- Informácie o druhu, veľkosti a umiestnení riadu na varenie nájdete v kapitolách → "Kuhanje z indukcijsko" a → "Zóna Flex".

Čistenie

Vhodné čistiace a ošetrovacie prostriedky si môžete objednať prostredníctvom zákazníckeho servisu alebo v našom on-line obchode.

Varný panel

Čistenie

Varný panel vyčistíte po každom varení. Zabráňte tak, aby sa zvyšky jedál pripálili na varný panel. Varný panel začnite čistiť až vtedy, keď ukazovateľ zvyškového tepla zhasne.

Varný panel vyčistíte vlhkou handričkou a osušte utierkou, aby nevznikli vápenaté škvryny.

Používajte len čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na tento druh varného panela. Prosím, riadte sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale výrobku.

V žiadnom prípade nepoužívajte:

- nezriedený umývací prostriedok na riad
- čistiaci prostriedok na umývačku riadu
- abrazívny čistiaci prostriedok
- agresívne čistiace prostriedky ako spreje na čistenie rúry a odstraňovače škvŕn
- abrazívne špongie
- vysokotlakové čističe alebo parné čističe

Odolné nečistoty odstránite najlepšie škrabkou na sklo, ktorú si môžete zakúpiť. Dodržiavajte pokyny výrobcu.

Vhodnú škrabku na sklo dostanete prostredníctvom nášho zákazníckeho servisu alebo v našom on-line obchode.

So špeciálnymi špongiami na čistenie sklokeramiky docielite dobré výsledky čistenia.

Možné škvryny

Vápenaté zvyšky a zvyšky vody	Vyčistite spotrebič, hneď keď je vychladnutý. Môže sa použiť vhodný čistiaci prostriedok na sklokeramický varný panel.*
Cukor, ryžový škrob alebo plast	Okamžite vyčistite. Použite škrabku na sklo. Pozor: Nebezpečenstvo popálenia.*

* Potom vyčistíte vlhkou handričkou a osušte utierkou.

Upozornenie: Pokým je varný panel horúci, nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky, môžu vzniknúť škvryny. Presvedčte sa, že sa všetky zvyšky použitého čistiaceho prostriedku odstránili.

Rám varného panela

Aby ste predišli poškodeniu rámu varného panela, dodržiavajte, prosím, nasledujúce pokyny:

- Používajte len teplý umývací roztok
- Nové čistiace handričky pred použitím dôkladne premyte.
- Nepoužívajte abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky.
- Nepoužívajte škrabku na sklo alebo špicaté predmety.

Časté otázky a odpovede (Často kladené otázky)

Používanie

Prečo nemôžem varný panel zapnúť a prečo svieti symbol detskej poistky?

Je aktivovaná detská poistka.
Informácie o tejto funkcii nájdete v kapitole → "*Detská poistka*"

Prečo blikajú indikátory a je počuť signalizačný tón?

Z ovládacieho panela odstráňte tekutiny alebo zvyšky jedla. Odstráňte všetky predmety, ktoré ležia na ovládacom paneli.
Návod na deaktivovanie signalizačného tónu nájdete v kapitole → "*Základné nastavenia*"

Zvuky

Prečo je možné počuť počas varenia zvuky?

V závislosti od stavu dna riadu na varenie môžu pri prevádzke varného panela vznikáť zvuky. Tieto zvuky sú normálne, patria k indukčnej technológii a nepoukazujú na žiadne poškodenie.

Možné zvuky:

Hlboké bzučanie, aké poznáme pri transformátore:

Vzniká pri varení na vysokom stupni varenia. Zvuk sa stratí alebo sa jeho intenzita zmenší vtedy, keď sa zníži stupeň varenia.

Hlboké pískanie:

Vzniká v prípade, že riad na varenie je prázdny. Tento zvuk zmizne vtedy, keď do riadu na varenie dáte vodu alebo potraviny.

Praskanie:

Vzniká pri varných nádobách z rôznych materiálov ležiacich nad sebou alebo pri súčasnom používaní riadu na varenie s rôznou veľkosťou a rôznymi materiálmi. Hlasitosť zvuku sa môže líšiť podľa množstva a spôsobu prípravy jedál.

Vysoké tóny pískania:

Môžu vznikáť vtedy, keď sa dve varné zóny prevádzkujú súčasne na najvyššom stupni varenia. Tóny pískania sa vytratia alebo zoslabnú vtedy, keď sa zníži stupeň varenia.

Zvuk ventilátora:

Varný panel je vybavený ventilátorom, ktorý sa zapína pri vysokých teplotách. Ventilátor môže bežať ďalej aj po vypnutí varného panela, ak je nameraná teplota ešte stále príliš vysoká.

Riad na varenie

Aký riad na varenie je vhodný pre indukčný varný panel?

Informácie o riade na varenie, ktorý je vhodný na indukčný ohrev, nájdete v kapitole → "*Kuhanje z indukcijske*".

Prečo sa varná zóna nezohrieva a bliká stupeň varenia?

Varná zóna, na ktorej je položený riad na varenie, nie je zapnutá.

Presvedčte sa, či je zapnutá varná zóna, na ktorej stojí riad na varenie.

Riad na varenie je pre zapnutú varnú zónu príliš malý alebo nie je vhodný na indukčný ohrev.

Presvedčte sa, či je riad na varenie vhodný na indukčný ohrev a či sa nachádza na varnej zóne, ktorá veľkosťou najlepšie zodpovedá riadu. Informácie o druhu, veľkosti a umiestnení riadu na varenie nájdete v kapitolách → "*Kuhanje z indukcijske*", → "*Zóna Flex*" a → "*Funkcia Move*".

Prečo trvá tak dlho, kým sa riad na varenie zohreje, príp. prečo sa nezohrieva dostatočne, hoci je nastavený vysoký stupeň varenia?

Riad na varenie je pre zapnutú varnú zónu príliš malý alebo nie je vhodný na indukčný ohrev.

Presvedčte sa, či je riad na varenie vhodný na indukčný ohrev a či sa nachádza na varnej zóne, ktorá veľkosťou najlepšie zodpovedá riadu. Informácie o druhu, veľkosti a umiestnení riadu na varenie nájdete v kapitolách → "*Kuhanje z indukcijske*", → "*Zóna Flex*" a → "*Funkcia Move*".

Čistenie**Ako sa čistí varný panel?**

Optimálne výsledky sa dajú doceliť so špeciálnymi čistiacimi prostriedkami na sklokeramiku. Neodporúčame používať žiadne ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky, čističe pre umývačky riadu (koncentráty) alebo handry na umývanie.

Ďalšie informácie o čistení a starostlivosti o varný panel nájdete v kapitole → "Čistenie"

? Porucha - čo robiť?

Spravidla bývajú poruchou ľahko odstrániteľné maličkosti. Prv než kontaktujete zákaznícky servis, venujte, prosím, pozornosť nasledujúcim pokynom.

Indikátor	Možná príčina	Odstránenie porúch
Žiadne	Napájanie je prerušené. Spotrebič nebol pripojený podľa schémy zapojenia. Porucha elektroniky.	Pomocou iných elektrických prístrojov skontrolujte, či sa na elektrickom napájaní nevyskytol skrat. Uistite sa, že bol spotrebič pripojený podľa schémy zapojenia. Ak sa porucha nedá odstrániť, informujte technický zákaznícky servis.
Indikátory blikajú	Ovládací panel je vlhký alebo zakrytý nejakým predmetom.	Ovládací panel osušte alebo odstráňte predmet.
Indikácia — bliká na ukazovateľoch varných zón	Vyskytla sa porucha elektroniky.	Na potvrdenie poruchy zakryte krátko ovládací panel rukou.
F2	Elektronika sa prehriala a vypla príslušnú varnú zónu.	Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne. Potom sa dotknite ľubovoľného symbolu varného panela.
F4	Elektronika sa prehriala a všetky varné zóny sa vypli.	
F5 + stupeň varenia a zvukový signál	V oblasti ovládacej plochy sa nachádza horúci hrniec. Hrozí, že sa elektronika prehreje.	Hrniec odstráňte. Indikátor chyby krátko nato zhasne. Môžete pokračovať vo varení.
F5 a zvukový signál	V oblasti ovládacej plochy sa nachádza horúci hrniec. Na ochranu elektroniky sa varná zóna vypli.	Hrniec odstráňte. Počkajte niekoľko sekúnd. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď indikátor chyby zhasne, môžete pokračovať vo varení.
F1 / F6	Varná zóna sa prehriala na ochranu vašej pracovnej plochy sa vypli.	Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne a potom znova zapnite varnú zónu.
F8	Varná zóna bola v prevádzke dlhý čas bez prerušenia.	Automatické bezpečnostné vypnutie sa aktivovalo. Pozrite si kapitolu
E9000 E90 10	Prevádzkové napätie je chybné, mimo normálneho prevádzkového rozsahu.	Spojte sa s vaším dodávateľom elektrickej energie.
U400	Varný panel nie je správne pripojený	Odpojte varný panel od elektrickej siete. Zabezpečte, aby bol pripojený podľa schémy zapojenia.
dE	Demonštračný režim je aktivovaný	Odpojte varný panel od elektrickej siete. Počkajte 30 sekúnd a potom ho znova pripojte. Počas nasledujúcich 3 minút sa dotknite ľubovoľnej ovládacej plochy. Demonštračný režim je deaktivovaný.

Nedávajte horúce hrnce na ovládací panel.

Upozornenia

- Keď sa objaví indikácia **E**, musí sa podržať stlačený senzor príslušnej varnej zóny, aby sa dal odčítať kód poruchy.
- Keď kód poruchy nie je uvedený v tabuľke, odpojte varný panel od elektrickej siete, počkajte 30 sekúnd a potom ho znova pripojte. Ak sa objaví znova, kontaktujte technický zákaznícky servis a uveďte kód poruchy.

Služba zákazníkom

Keď si váš spotrebič vyžaduje opravu, je tu pre vás náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme zabránili aj zbytočným návštevám personálu zákazníckeho servisu.

Číslo E a číslo FD

V prípade nejakej požiadavky na náš zákaznícky servis uvádzajte, prosím, číslo E a číslo FD pre daný výrobok.

Typový štítok s týmito číslami nájdete:

- Na doklade s údajmi o spotrebiči.
- Na spodnej časti varného panela.

Číslo výrobku (E-Nummer) nájdete aj na sklenenej ploche varného panela. Index zákazníckeho servisu (KI) a výrobné číslo (FD-Nummer) môžete skontrolovať v základných nastaveniach. Pozri v kapitole → "Základné nastavenia".

Majte na pamäti, že návšteva servisného technika nie je v prípade chybného obsluhy bezplatná ani počas záručnej lehoty.

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

Spoliehajte sa na kompetentnosť výrobcu. Zabezpečíte tým, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielcami pre váš spotrebič.

Skúšobné jedlá

Tabuľka bola zostavená pre skúšobné pracoviská, aby sa uľahčilo testovanie našich spotrebičov.

Údaje v tabuľke odkazujú na naše nádoby značky Schulte-Ufer (kuchynská rada so 4 nádobami pre indukčný varný panel HZ 390042) s nasledujúcimi rozmermi:

- Hrnec s rúčkou Ø 16 cm, 1,2 l pre varné zóny s Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 16 cm, 1,7 l pre varné zóny s Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 22 cm, 4,2 l pre varné zóny s Ø 18 cm
- Panvica Ø 24 cm, pre varné zóny s Ø 18 cm

Skúšobné jedlá	Riad	Stupeň varenia	Predhrievanie		Varenie	
			Čas trvania (min:s)	Po-kriev-ka	Stupeň vare-nia	Po-kriev-ka
Rozpúšťanie čokolády						
Poleva (napr. značka Dr. Oetker, jemná horká čokoláda s obsahom kakaa 55 %, 150 g)	Kastról s rúčkou Ø 16 cm	-	-	-	1,5	Nie
Zohrievanie a udržiavanie teploty šošovicového eintopfu						
Šošovicový eintopf*						
Začiatočná teplota 20 °C						
Množstvo: 450 g	Ø hrnca 16 cm	9	1:30 (bez miešania)	Áno	1,5	Áno
Množstvo: 800 g	Ø hrnca 22 cm	9	2:30 (bez miešania)	Áno	1,5	Áno
Šošovicový eintopf z plechovky						
Např. šošovicová terina s párkom od firmy Erasco.						
Začiatočná teplota 20 °C						
Množstvo: 500 g	Ø hrnca 16 cm	9	cca 1:30 (po cca 1 min. premiešať)	Áno	1,5	Áno
Množstvo: 1 kg	Ø hrnca 22 cm	9	cca 2:30 (po cca 1 min. premiešať)	Áno	1,5	Áno
Príprava bešamelovej omáčky						
Teplota mlieka: 7 °C						
Suroviny: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a štipka soli						
1. Roztopte maslo, zamiešajte múku a soľ, masu zohrejte.	Kastról s rúčkou Ø 16 cm	2	cca 6:00	Nie	-	-
2. Pridajte mlieko a za stáleho miešania privedte do varu.		7	cca 6:30	Nie	-	-
3. Keď bešamelová omáčka zovrie, nechajte ju ďalšie 2 minúty za stáleho miešania na varnej zóne.		-	-	-	2	Nie
*Recept podľa DIN 44550						
**Recept podľa DIN EN 60350-2						

Skúšobné jedlá	Riad	Stupeň varenia	Predhrievanie		Varenie	
			Čas trvania (min:s)	Pokrievka	Stupeň varenia	Pokrievka
Ryžu v mlieku variť						
Ryža v mlieku, varená s pokrievkou Teplota mlieka: 7 °C Zohrievajte mlieko, kým nezačne vriieť. Nastavte odporúčaný stupeň varenia a do mlieka pridajte ryžu, cukor a soľ. Čas varenia vrátane predhriatia cca 45 min.						
Suroviny: 190 g guľatozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Ø hrnca 16 cm	8,5	cca 5:30	Nie	3 (po 10 min. premiešať)	Áno
Suroviny: 250 g guľatozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (podiel tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Ø hrnca 22 cm	8,5	cca 5:30	Nie	3 (po 10 min. premiešať)	Áno
Ryža v mlieku, varená bez pokrievky Teplota mlieka: 7 °C Suroviny pridajte do mlieka a zohrievajte za stáleho miešania. Keď mlieko dosiahne cca 90 °C, zvolte odporúčaný stupeň varenia a na nízkom stupni nechajte povariť asi 50 min.						
Suroviny: 190 g guľatozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Ø hrnca 16 cm	8,5	cca 5:30	Nie	3	Nie
Suroviny: 250 g guľatozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (podiel tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Ø hrnca 22 cm	8,5	cca 5:30	Nie	2,5	Nie
Ryžu variť*						
Teplota vody: 20 °C						
Suroviny: 125 g dlhozrnnej ryže, 300 g vody a štipka soli	Ø hrnca 16 cm	9	cca 2:30	Áno	2	Áno
Suroviny: 250 g dlhozrnnej ryže, 600 g vody a štipka soli	Ø hrnca 22 cm	9	cca 2:30	Áno	2,5	Áno
Bravčová sviečková piecť						
Začiatková teplota sviečkovej: 7 °C						
Množstvo: 3 bravčové sviečkové (celková hmotnosť cca 300 g, hrúbka 1 cm) a 15 ml slnečnicového oleja	Ø panvice na pečenie 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
Palacinky pripraviť**						
Množstvo: 55 ml cesta na palacinky	Ø panvice na pečenie 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
Smaženie zmrazených zemiakových hranolčekov						
Množstvo: 1,8 l slnečnicového oleja, na jednu porciu: 200 g zmrazených zemiakových hranolčekov (napr. McCain 123 Frites Original)	Ø hrnca 22 cm	9	Kým teplota oleja nedosiahne 180 °C	Nie	9	Nie
*Recept podľa DIN 44550						
**Recept podľa DIN EN 60350-2						

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München, GERMANY

siemens-home.com

Vyrobeno BSH Hausgeräte GmbH v licenci k ochranné známce Siemens AG.
Vyrobené BSH Hausgeräte GmbH v licenci k ochrannej známke Siemens AG



9001075702
950122(00)