

SIEMENS



Varná deska

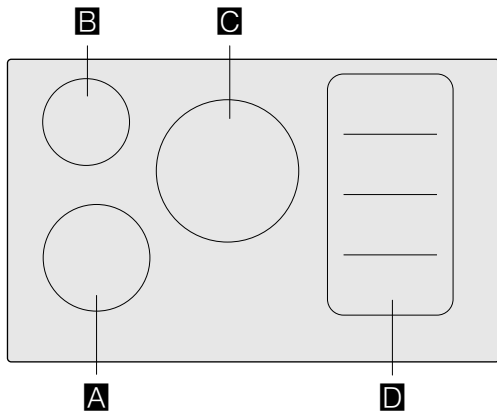
Varný panel



EX8..FV...

[siemens-home.com/welcome](http://siemens-home.com/welcome)

cs	Návod k použití .....	3
sk	Návod na používanie .....	28

Register  
your  
product  
online



		g*	b*
<b>A</b>	Ø 18	1.800 W	3.100 W
<b>B</b>	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
<b>C</b>	Ø 24	2.200 W	3.700 W
<b>D</b>		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

\*  IEC 60335-2-6

# Obsah

	<b>Použití podle určení</b> . . . . .	<b>4</b>		<b>Blokování při utírání</b> . . . . .	<b>19</b>
	<b>Důležitá bezpečnostní upozornění</b> . . . . .	<b>5</b>		<b>Automatické vypnutí</b> . . . . .	<b>19</b>
	<b>Příčiny poškození</b> . . . . .	<b>6</b>		<b>Základní nastavení</b> . . . . .	<b>20</b>
	Přehled . . . . .	6		Takto se dostanete k základním nastavením: . . . . .	21
	<b>Ochrana životního prostředí</b> . . . . .	<b>7</b>		<b>Ukazatel spotřeby energie</b> . . . . .	<b>21</b>
	Tipy pro úsporu energie . . . . .	7		<b>Test nádoby</b> . . . . .	<b>22</b>
	Ekologická likvidace . . . . .	7		<b>Čištění</b> . . . . .	<b>22</b>
	<b>Indukční vaření</b> . . . . .	<b>7</b>		Varná deska . . . . .	22
	Výhody při indukčním vaření . . . . .	7		Rám varné desky . . . . .	22
	Nádobí . . . . .	7		<b>Časté otázky a odpovědi (FAQ)</b> . . . . .	<b>23</b>
	<b>Seznámení se spotřebičem</b> . . . . .	<b>9</b>		<b>Porucha, co je nutno udělat?</b> . . . . .	<b>24</b>
	Ovládací panel . . . . .	9		<b>Zákaznický servis</b> . . . . .	<b>25</b>
	Varné zóny . . . . .	9		Číslo E a číslo FD . . . . .	25
	Ukazatel zbytkového tepla . . . . .	10		<b>Zkušební pokrmy</b> . . . . .	<b>26</b>
	<b>Obsluha spotřebiče</b> . . . . .	<b>10</b>			
	Zapnutí a vypnutí varné desky . . . . .	10			
	Nastavení varné zóny . . . . .	10			
	Doporučení pro vaření . . . . .	11			
	<b>Flexibilní zóna</b> . . . . .	<b>13</b>			
	Doporučení pro používání nádobí . . . . .	13			
	Jako dvě nezávislé varné zóny . . . . .	13			
	Jako jediná varná zóna . . . . .	13			
	<b>Časové funkce</b> . . . . .	<b>14</b>			
	Programování doby vaření . . . . .	14			
	Kuchyňský budík . . . . .	14			
	<b>Funkce PowerBoost</b> . . . . .	<b>15</b>			
	Aktivace . . . . .	15			
	Deaktivace . . . . .	15			
	<b>Pečení se senzory</b> . . . . .	<b>15</b>			
	Výhody při pečení . . . . .	15			
	Pro pečení s pečicím senzorem . . . . .	15			
	Teplotní stupně . . . . .	16			
	Tabulka . . . . .	16			
	Takto provedete nastavení . . . . .	18			
	<b>Dětská pojistka</b> . . . . .	<b>18</b>			
	Aktivace a deaktivace dětské pojistky . . . . .	18			
	Automatická dětská pojistka . . . . .	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 prasknutí 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.

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.

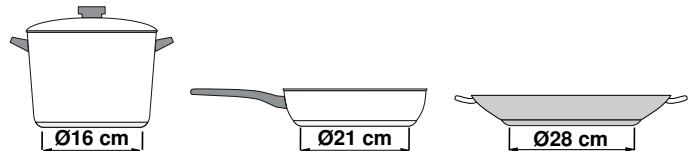
### Nádobí

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 nádoby" 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.

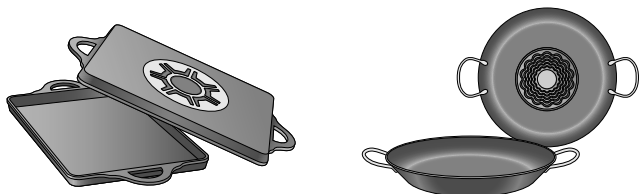


Pokud se flexibilní varná zóna používá jako jedna varná zóna, lze použít větší nádoby, které jsou obzvláště vhodné pro tuto oblast. Informace o umístění nádoby najdete v kapitole → "Flexibilní zóna".

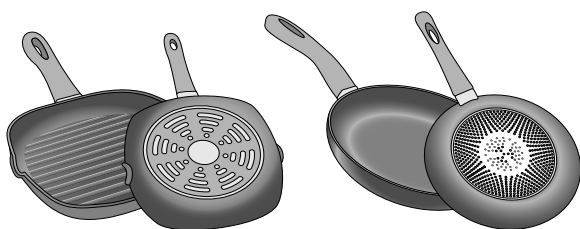


Existuje také indukční nádobí, jehož dno není celé feromagnetické:

- 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

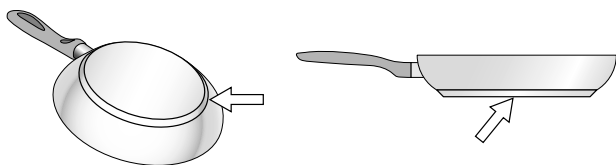
Nikdy nepoužívejte difuzní podložky ani nádoby:

- 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

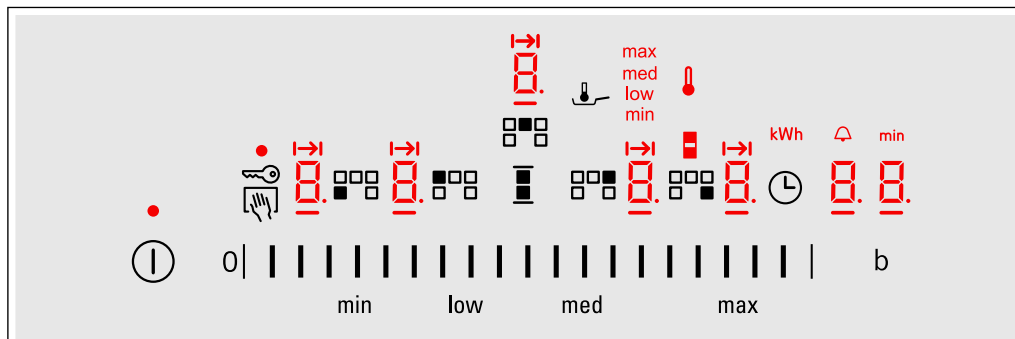
Každá varná zóna má dolní hranici pro rozpoznání hrnce, která závisí na feromagnetickém průměru a materiálu dna nádoby. Proto byste měli vždy používat varnou zónu, která odpovídá průměru dna hrnce.
















## 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
	Pečící senzor
	Stupně teploty
	Flexibilní varná zóna
	Zablokování ovládacího panelu pro čištění
	Dětská pojistka
	Funkce timeru




Ukazatele	
	Provozní stav
	Stupně vaření
	Funkce timeru
	Zbytkové teplo
	Funkce PowerBoost
	Pečící senzor
	Teplota pečícího senzoru
	Teplotní stupně
	Flexibilní varná zóna
	Programování doby vaření
	Kuchyňský budík
	Ukazatel času
	Spotřeba energie

### Ovládací plošky

Pokud se dotknete některého symbolu, aktivuje se příslušná funkce.

**Upozornění:** Ovládací panel udržujte neustále suchý a čistý. Vlhkost může negativně ovlivnit funkci.

### Varné zóny

Varné zóny	
 / 	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. Svítí ukazatel u hlavního vypínače a ukazatele varných zón . Varná deska je připravená k provozu.

Vypnutí: Dotýkejte se symbolu , dokud ukazatel nezhasne. Všechny varné zóny jsou vypnuté. 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 programovací zóně nastavte požadovaný varný stupeň.



Varný stupeň 1 = minimální výkon.

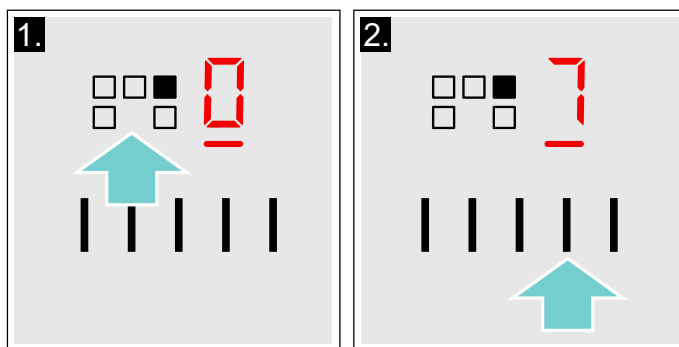
Varný stupeň 9 = maximální výkon.

Každý varný stupeň je vybaven jedním mezistupněm. Ten je označen tečkou.

### Volba varné zóny a stupně vaření

Varná deska musí být zapnutá.

1. Dotkněte se symbolu  požadované varné zóny. Svítí ukazatel .
2. Poté v oblasti nastavování zvolte 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. I když se postaví více nádob současně, dojde při zapnutí varné desky k detekci pouze jedné z nich.

**Doporučení pro vaření****Doporučení**

- Kaše, krémové polévky a husté omáčky při ohřívání občas zamíchejte.
- Pro předehtání 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)
<b>Rozpouštění</b>		
Čokoláda, poleva	1 - 1.	-
Máslo, med, želatina	1 - 2	-
<b>Ohřívání a udržování teploty</b>		
Eintopf, např. čočkový Eintopf	1. - 2	-
Mléko*	1. - 2.	-
Ohřívání párků ve vodě*	3 - 4	-
<b>Rozmrazování a ohřívání</b>		
Špenát, zmrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, zmrazený	3 - 4	35 - 55
<b>Vaření táhnutím, pošírování</b>		
Bramborové knedlíky*	4. - 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
* Bez pokličky		
** Několikrát obraťte.		
*** Předehtat pomocí stupně vaření 8–8.		

	Stupeň vaření	Doba přípravy (min)
<b>Vaření, vaření v páře, dušení</b>		
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	2. - 3.	15 - 30
Mléčná rýže***	2 - 3	30 - 40
Brambory vařené ve slupce	4. - 5.	25 - 35
Vařené loupané brambory	4. - 5.	15 - 30
Těstoviny, nudle*	6 - 7	6 - 10
Eintopf	3. - 4.	120 - 180
Polévky	3. - 4.	15 - 60
Zelenina	2. - 3.	10 - 20
Zelenina, zmrazená	3. - 4.	7 - 20
Vaření v tlakovém hrnci	4. - 5.	-
<b>Dušení</b>		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Dušená pečeně	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60
<b>Dušení/pečení s malým množstvím oleje*</b>		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	6 - 7	6 - 10
Řízek, zmrazený	6 - 7	8 - 12
Kotleta přírodní nebo obalovaná**	6 - 7	8 - 12
Steak (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.	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
Zmrazené pokrmy, např. zmrazené směsi	6 - 7	6 - 10
Palačinky (postupné smažení)	6. - 7.	-
Omelety (postupné smažení)	3. - 4.	3 - 6
Volská oka	5 - 6	3 - 6
<b>Smažení* (150–200 g na 1 porci v 1–2 l oleje, postupné smažení)</b>		
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/koblížky, ovoce v pивním těstíčku	4 - 5	-
* Bez pokličky		
** Několikrát obraťte.		
***Předeřhřát pomocí stupně vaření 8–8.		

## Flexibilní zóna

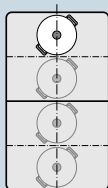
Lze ji podle potřeby používat jako jednu varnou zónu nebo jako dvě nezávislé varné zóny.

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.

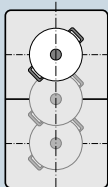
### Doporučení pro používání nádobí

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

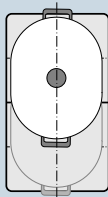
#### Jako jediná varná zóna



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

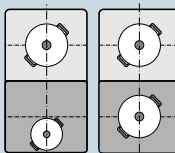


Průměr větší než 13 cm  
Umístěte nádobu do jedné ze tří poloh, které jsou znázorněné na obrázku.



Pokud nádoba 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.

### Jako dvě nezávislé varné zóny

Flexibilní varná zóna se používá jako dvě nezávislé varné zóny.


#### Aktivace

Viz kapitolu → "Obsluha spotřebiče"

### Jako jediná varná zóna

Používání celé varné zóny spojením obou varných zón.

#### Spojení obou varných zón


1. Umístěte nádobu. Zvolte jednu ze dvou varných zón, které patří k flexibilní varné zóně, a nastavte stupeň vaření.
2. Dotkněte se symbolu . Rozsvítí se ukazatel. Na ukazateli dolní varné zóny se zobrazí stupeň vaření.

Flexibilní varná zóna je aktivovaná.

#### Změna stupně vaření


Zvolte jednu ze dvou varných zón, které patří k flexibilní varné zóně, a změňte stupeň vaření v oblasti nastavování.

#### Přidání nové nádoby

Umístěte novou nádobu, zvolte varnou zónu, která patří k flexibilní varné zóně, a poté se dvakrát dotkněte symbolu . Nová nádoba bude rozpoznána a předtím zvolený stupeň vaření zůstane uložený.

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

#### Rozdělení obou varných zón

Zvolte jednu ze dvou varných zón flexibilní varné zóny a dotkněte se symbolu .

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

**Upozornění:** Pokud varnou zónu vypnete a později opět zapnete, je flexibilní varná zóna nastavena znovu na dvě nezávislé varné zóny.

## Časové funkce




Vaše varná deska má dvě funkce timeru:

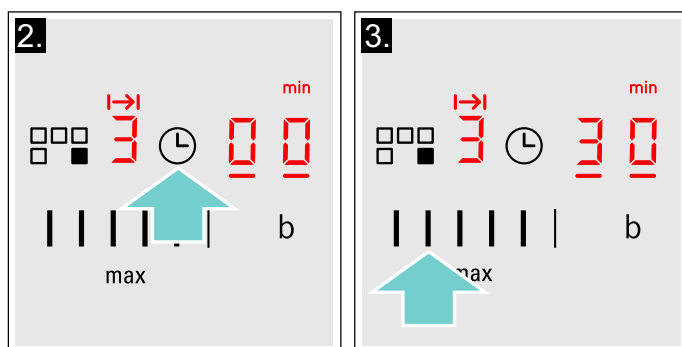
- Programování doby vaření
- Kuchyňský budík

### Programování doby vaření

Varná zóna se po uplynutí nastavené doby automaticky vypne.

#### Takto provedete nastavení:

1. Zvolte varnou zónu a požadovaný stupeň vaření.
2. Dotkněte se symbolu . Na ukazateli varné zóny svítí . Na ukazateli timeru svítí .
3. Během následujících 10 sekund zvolte v oblasti nastavování požadovanou dobu vaření.



Za několik sekund se začne odměřovat čas.

#### 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.

#### 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 vaření

Zvolte varnou zónu a poté stiskněte symbol .

Na programovací zóně změňte dobu vaření, anebo nastavením  dobu vaření zrušte.

#### Po uplynutí času

Varná zóna se vypne. Ozve se upozorňující zvukový signál. Na displeji funkce nastavení času se rozsvítí  na 10 sekund.

Při stisknutí symbolu  ukazatele zhasnou a zvukový signál přestane.

#### Upozornění




- Pokud jste naprogramovali dobu vaření pro více varných zón, zobrazí se na ukazateli vždy časový údaj zvolené varné zóny.
- 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.



#### Nastavení této funkce


1. Stiskněte několikrát symbol , dokud se nerozsvítí ukazatel . Na displeji funkce nastavení času se rozsvítí .
2. Vprogramovací zóně nastavte požadovaný čas. Po několika sekundách začne ubíhat nastavený čas.

#### Změna nebo zrušení doby vaření

Tiskněte několikrát symbol , dokud se nerozsvítí ukazatel . V programovací zóně změňte dobu vaření nebo nastavte .

#### Po uplynutí času

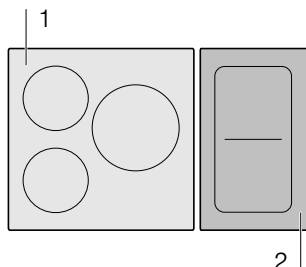
Ozve se upozorňující zvukový signál. Na displeji funkce nastavení času se zobrazí  a ukazatel  se rozsvítí. Po 10 sekundách ukazatele zhasnou.

Po stisknutí symbolu  ukazatele zhasnou a zvukový signál se vypne.

## Funkce PowerBoost

Pomocí funkce PowerBoost můžete velké množství vody ohřát rychleji než pomocí stupně vaření **9**.

Tuto funkci lze aktivovat pro varnou zónu vždy, když není v provozu jiná varná zóna téže skupiny (viz obrázek). V opačném případě bliká na ukazateli zvolené varné zóny **b** a **9**; poté se automaticky nastaví stupeň vaření **9**, aniž by se funkce aktivovala.



**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 **b**.  
Na ukazateli svítí **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 PowerBoost může z důvodu ochrany elektronických prvků uvnitř varné desky automaticky vypnout.

## Pečení se senzory

Tato funkce umožňuje pečení při zachování vhodné teploty pánve.

Varné zóny s touto funkcí jsou označeny 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 pánve 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 **min**.
- Nikdy nenechávejte pánve 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 pánve o průměru 15 cm.
- HZ390220 pánve o průměru 19 cm.
- HZ390230 pánve 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. Pánve 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
<b>min</b>	nízký	Pečení pokrmů na panenském olivovém oleji, másle nebo margarínu, např. omelet.
<b>low</b>	střední – nízký	Pečení ryb a nechoulostivých pokrmů, např. kuliček z mletého masa a párků.
<b>med</b>	střední – vysoký	Pečení steaků, medium nebo propečených, zmrazených, obalovaných a jemných pokrmů, např. řízků, ragú a zeleniny.
<b>max</b>	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.

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


	Teplotní stupeň	Celková doba pečení od akustického signálu (min)
<b>Maso</b>		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	med	6 - 10
Filet	med	6 - 10
Kotlety*	low	10 - 15
Cordon bleu, vídeňský řízek*	med	10 - 15
Steak, krvavý (silný 3 cm)	max	6 - 8
Steak, medium nebo propečený (silný 3 cm)	med	8 - 12
Drůbeží prsa (silná 2 cm)*	low	10 - 20
Párky, vařené nebo syrové*	low	8 - 20
Hamburger, kuličky z mletého masa, plněné masové kuličky*	low	6 - 30
Jemná sekaná	min	6 - 9
Ragú, gyros	med	7 - 12
Mleté maso	med	6 - 10
Špek	min	5 - 8
<b>Ryby</b>		
Ryba, pečená, celá, např. pstruh	low	10 - 20
Rybí filé, přírodní nebo obalované	low - med	10 - 20
Krevety, krabi	med	4 - 8
<b>Vaječné pokrmy</b>		
Palačinky**	max	-
Omelety**	min	3 - 6
Volská oka	min - med	2 - 6
Míchaná vejce	min	4 - 9
Císařský trhanec	low	10 - 15
Francouzské toasty**	low	4 - 8
* Několikrát obraťte.		
** Celková doba trvání – 1 porce. Postupné pečení.		

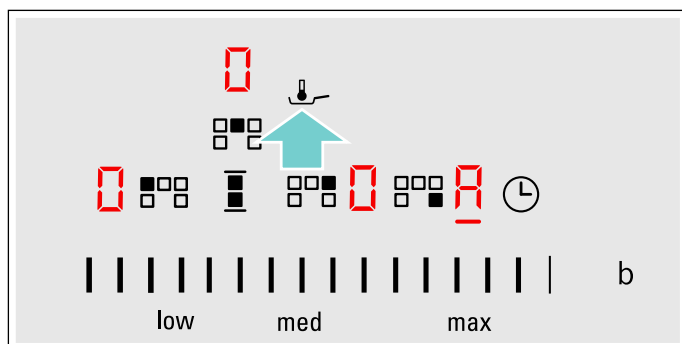


	Teplotní stupeň	Celková doba pečení od akustického signálu (min)
<b>Brambory</b>		
Pečené brambory (z brambor vařených ve slupce)	max	6 - 12
Hranolky (ze syrových brambor)	med	15 - 25
Bramboráky**	max	2,5 - 3,5
Glazované brambory	low	15 - 20
<b>Zelenina</b>		
Česnek, cibule	min	2 - 10
Cuketa, lilek	low	4 - 12
Paprika, zelený chřest	low	4 - 15
Houby	med	10 - 15
Glazovaná zelenina	low	6 - 10
<b>Zmrazené potraviny</b>		
Řízek	med	15 - 20
Cordon bleu*	med	10 - 30
Drůbeží prsa*	med	10 - 30
Kuřecí nugety	med	10 - 15
Gyros, kebab	low	5 - 10
Rybí filé, přírodní nebo obalované	low	10 - 20
Rybí prsty	med	8 - 12
Hranolky	max	4 - 6
Zmrazené směsi, např. zmrazená zeleninová směs s kuřetem	low	6 - 10
Jarní závitky	med	10 - 30
Camembert/sýr	low	10 - 15
<b>Ostatní</b>		
Camembert/sýr	low	7 - 10
Předvařené instantní pokrmy s přidáním vody, např. těstoviny	min	5 - 10
Krutony	low	6 - 10
Mandle / vlašské ořechy / piniová jádra	med	3 - 15
* Několikrát obraťte.		
** Celková doba trvání – 1 porce. Postupné pečení.		

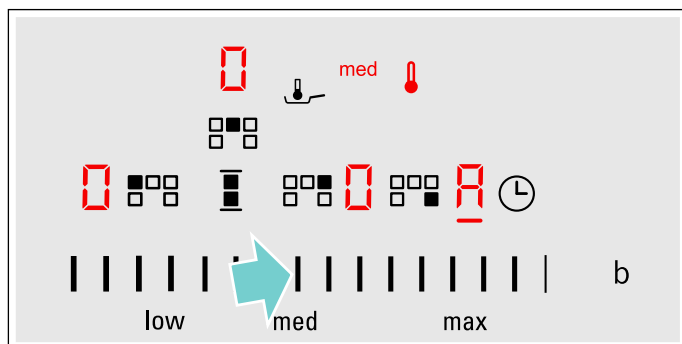
## Takto provedete nastavení

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


1. Zvolte varnou zónu. Dotkněte se symbolu . Na ukazateli svítí **A**.




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




Funkce je aktivovaná.

Symbol teploty  svítí, dokud není dosažena teplota pečení. Zazní akustický signál a symbol teploty zhasne.

### Upozornění

- Pokrmy obračejte, aby se nepřipálily.
- Pro zobrazení ukazatele teploty  a stupně teploty musí být zvolená varná zóna.

### Vypnutí pečicího senzoru



Zvolte varnou zónu a se dotkněte symbolu . Funkce je deaktivovaná.


## Dětská pojistka

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

### Aktivace a deaktivace dětské pojistky

Varná deska musí být vypnuta.

Zapnutí: Tiskněte symbol  po dobu asi 4 sekund. Ukazatel umístěný vedle symbolu  se rozsvítí na 10 sekund. Varná deska je nyní uzamčena.

Vypnutí: Tiskněte symbol  po dobu asi 4 sekund. Funkce blokování je nyní deaktivována.

### 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 popsané 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. Můžete si je upravit podle svých vlastních zvyklostí.

Ukazatel	Funkce
<b>c 1</b>	<b>Automatická dětská pojistka</b> <b>0</b> Manuálně*. <b>1</b> Automaticky. <b>2</b> Funkce deaktivovaná.
<b>c 2</b>	<b>Akustické signály</b> <b>0</b> Potvrzující a chybový signál je vypnutý. <b>1</b> Je zapnutý jen chybový signál. <b>2</b> Je zapnutý jen potvrzující signál. <b>3</b> Všechny akustické signály jsou zapnuté.*
<b>c 3</b>	<b>Zobrazení spotřeby energie</b> <b>0</b> Vypnuté.* <b>1</b> Zapnuté.
<b>c 5</b>	<b>Automatické programování doby vaření</b> <b>00</b> Vypnuté.* <b>0 1-99</b> Doba do automatického vypnutí.
<b>c 6</b>	<b>Doba trvání signálu timeru</b> <b>1</b> 10 sekund.* <b>2</b> 30 sekund. <b>3</b> 1 minuta.
<b>c 7</b>	<b>Funkce power management. Omezení celkového výkonu varné desky</b> <b>0</b> Vypnuté.* <b>1</b> 1 000 W, minimální výkon. <b>1.</b> 1 500 W. <b>2</b> 2 000 W. ... <b>9</b> nebo <b>9</b> . Maximální výkon varné desky.
<b>c 9</b>	<b>Doba volby varné zóny</b> <b>0</b> Neomezená: Poslední nastavená varná zóna zůstává zvolená.* <b>1</b> Omezená: Varná zóna zůstává zvolená pouze několik sekund.
<b>c 12</b>	<b>Kontrola nádoby, výsledek vaření</b> <b>0</b> Není vhodná. <b>1</b> Není optimální. <b>2</b> Vhodná.
<b>c 0</b>	<b>Resetování na nastavení z výroby</b> <b>0</b> Individuální nastavení.* <b>1</b> Resetování na nastavení z výroby.


\* Nastavení z výroby

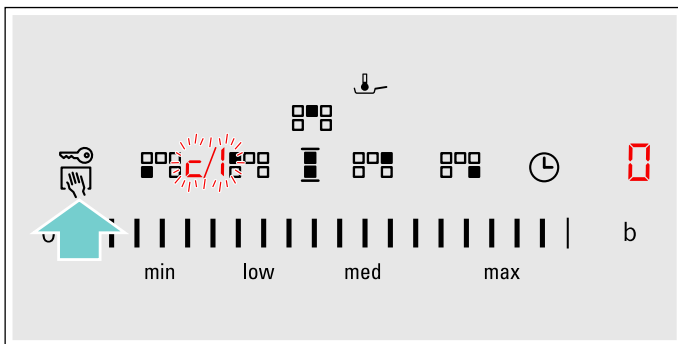
**Takto se dostanete k základním nastavením:**


Varná deska musí být vypnutá.

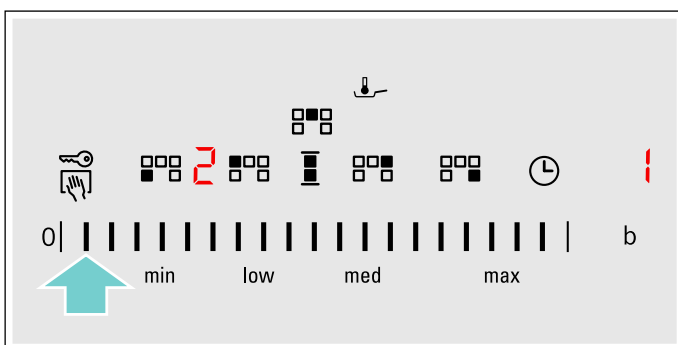
1. Zapněte varnou desku.
2. Během následujících 10 sekund se cca 4 sekundy dotýkejte symbolu . První čtyři ukazatele udávají informace o produktu. Pro zobrazení jednotlivých ukazatelů se dotkněte oblasti nastavování.


Informace o produktu	Ukazatel
Index servisní služby (ISS)	01
Výrobní číslo	Fd
Výrobní číslo 1	95
Výrobní číslo 2	05

3. Při novém dotyku symbolu  se dostanete do základních nastavení. Na ukazateli střídavě bliká **c** a **i** a jako přednastavení se objeví symbol **0**.



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**

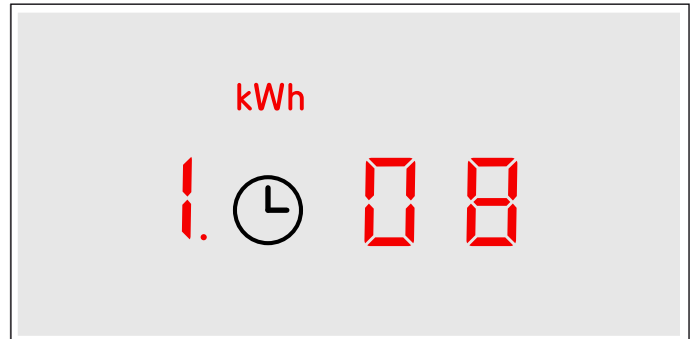
Vypněte varnou desku pomocí hlavního vypínače.

**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".

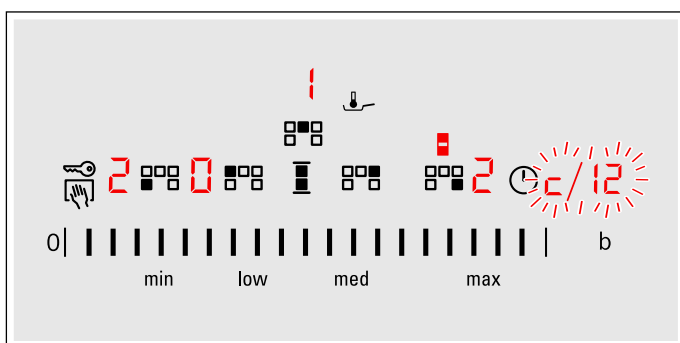
## Test nádoby

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 **c / 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.*
1	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, použijte 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 ošetřovací prostředky obdržíte u zákaznického servisu nebo v našem internetovém obchodě.

### Varná deska

#### Čištění

Varnou desku čistěte po každém vaření. Zabráníte 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.

Dobrych 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 drhací 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 je během vaření slyšet určité zvuky?

V závislosti na vlastnostech dna nádoby mohou při provozu varné desky vznikat určité zvuky. Tyto zvuky jsou normální, patří k indukční technologii a neupozorňují na závadu.

#### Možné zvuky:

##### Hluboké bzučení jako u transformátoru:

Vzniká při vaření na vysoký stupeň vaření. Zvuk zmizí nebo bude tišší, když snížíte stupeň vaření.

##### Hluboké pískání:

Vzniká, když je nádoba prázdná. Zvuk utichne, jakmile dáte do nádoby vodu nebo potraviny.

##### Praskání:

Vzniká u nádob z různých materiálů nad sebou nebo při současném použití nádob různé velikosti a z různých materiálů. Hlasitost zvuku se může lišit podle množství a druhu přípravy pokrmů.

##### Vysoké pískavé zvuky:

Mohou vznikat, když se současně používají dvě varné zóny na nejvyšší stupeň vaření. Pískání zmizí nebo bude tišší, když snížíte stupeň vaření.

##### Zvuk ventilátoru:

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

##### Rytmické zvuky jako tikání hodin:

Tyto zvuky vznikají pouze tehdy, když jsou zapnuté všechny tři varné zóny na levé straně. Zmizí nebo budou tišší, když vypnete jednu varnou zónu.

### 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 nádob najdete v kapitolách → "Indukční vaření" a → "Flexibilní zóna".

## Nádoby

**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 nádob najdete v kapitolách → "Indukční vaření" a → "Flexibilní zóna".

## 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.
<b>F2</b>	Elektronika je přehřátá a vypnula příslušnou varnou zónu.	Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne. Poté se dotkněte libovolného symbolu na varné desce.
<b>F4</b>	Elektronika je přehřátá a vypnula všechny varné zóny.	
<b>F5</b> + stupeň vaření a akustický signál	Horký hrnec stojí v oblasti ovládacího panelu. Hrozí přehřátí elektroniky.	Hrnci odstraňte. Za krátkou chvíli chybové hlášení zhasne. Můžete vařit dál.
<b>F5</b> a akustický signál	Horký hrnec stojí v oblasti ovládacího panelu. Kvůli ochraně elektroniky se varná zóna vypnula.	Hrnci odstraňte. Počkejte několik sekund. Dotkněte libovolné ovládací plošky. Jakmile chybové hlášení zhasne, můžete vařit dál.
<b>F1 / F6</b>	Varná zóna je přehřátá a kvůli ochraně pracovní plochy se vypnula.	Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne, a pak znovu zapněte varnou zónu.
<b>F8</b>	Varná zóna byla v provozu dlouhou dobu bez přerušování.	Aktivovalo se automatické bezpečnostní vypnutí. Viz kapitolu .
<b>E9000</b> <b>E9010</b>	Nesprávné provozní napětí mimo normální provozní rozsah.	Kontaktujte dodavatele elektrické energie.
<b>U400</b>	Varná deska není správně připojena.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Zajistěte, aby byla zapojená podle schématu elektrického zapojení.

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	Po- klička	Vaření	Po- klička
			Doba trvání (min:s)		Stupeň vaře- ní	
<b>Rozpuštění čokolády</b>						
Poleva (např. značka Dr. Oetker, jemná hořká čokoláda 55 % kaka, 150 g)	Rendlík s rukojetí Ø 16 cm	-	-	-	1.	Ne
<b>Čočkový Eintopf ohřátí a udržování teploty</b>						
Čočkový Eintopf* Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 450 g	Hrnec Ø 16 cm	9	1:30 (bez míchání)	Ano	1.	Ano
Množství: 800 g	Hrnec Ø 22 cm	9	2:30 (bez míchání)	Ano	1.	Ano
Čočkový Eintopf z plechovky Např. čočková terina s pářečky Erasco Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 500 g	Hrnec Ø 16 cm	9	cca 1:30 (cca po 1 min zamíchat)	Ano	1.	Ano
Množství: 1 kg	Hrnec Ø 22 cm	9	cca 2:30 (cca po 1 min zamíchat)	Ano	1.	Ano
<b>Příprava bešamelové omáčky</b>						
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 přivedte 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
<b>Vaření mléčné rýže</b>						
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	Hrnec Ø 16 cm	8.	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	Hrnec Ø 22 cm	8.	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	Hrnec Ø 16 cm	8.	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	Hrnec Ø 22 cm	8.	cca 5:30	Ne	2.	Ne
<b>Vaření rýže*</b>						
Teplota vody: 20 °C						
Přísady: 125 g dlouhozrné rýže, 300 g vody a špetka soli	Hrnec Ø 16 cm	9	cca 2:30	Ano	2	Ano
Přísady: 250 g dlouhozrné rýže, 600 g vody a špetka soli	Hrnec Ø 22 cm	9	cca 2:30	Ano	2.	Ano
<b>Pečení vepřové panenky</b>						
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
<b>Příprava palačinek**</b>						
Množství: 55 ml těsta na jednu palačinku	Pánev Ø 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne
<b>Smažení zmrazených hranolků</b>						
Množství: 1,8 l slunečnicového oleje, na 1 porci: 200 g zmrazených hranolků (např. McCain 123 Frites Original)	Hrnec Ø 22 cm	9	Dokud teplota oleje nedosáhne 180 °C	Ne	9	Ne
* Recept podle DIN 44550						
** Recept podle DIN EN 60350-2						

# Obsah

	<b>Použitie k určenému účelu</b> . . . . .	29		<b>Blokovanie pred utieraním</b> . . . . .	44
	<b>Dôležité bezpečnostné pokyny</b> . . . . .	30		<b>Automatické vypnutie</b> . . . . .	44
	<b>Príčiny škôd</b> . . . . .	31		<b>Základné nastavenia</b> . . . . .	45
	Prehľad . . . . .	31		Do základných nastavení sa dostanete takto: . . . . .	46
	<b>Ochrana životného prostredia</b> . . . . .	32		<b>Indikátor spotreby energie</b> . . . . .	46
	Tipy pre úsporu energie . . . . .	32		<b>Test riadu na varenie</b> . . . . .	47
	Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia . . . . .	32		<b>Čistenie</b> . . . . .	47
	<b>Kuhanje z indukciou</b> . . . . .	32		Varný panel . . . . .	47
	Výhody varenia s indukciou . . . . .	32		Rám varného panela . . . . .	47
	Nádoby . . . . .	32		<b>Časté otázky a odpovede (Často kladené otázky)</b>	48
	<b>Oboznámenie sa so spotrebičom</b> . . . . .	34		<b>Porucha - čo robiť?</b> . . . . .	49
	Ovládací panel . . . . .	34		<b>Služba zákazníkom</b> . . . . .	50
	Varné zóny . . . . .	34		Číslo E a číslo FD . . . . .	50
	Ukazovateľ zvyškového tepla . . . . .	35		<b>Skúšobné jedlá</b> . . . . .	51
	<b>Ovládanie spotrebiča</b> . . . . .	35			
	Zapnutie a vypnutie varného panela . . . . .	35			
	Nastavenie varnej zóny . . . . .	35			
	Odporúčania pri varení . . . . .	36			
	<b>Zóna Flex</b> . . . . .	38			
	Odporúčania na používanie nádob . . . . .	38			
	Ako dve nezávislé varné zóny . . . . .	38			
	Ako jediná varná zóna . . . . .	38			
	<b>Časové funkcie</b> . . . . .	39			
	Naprogramovanie času ohrevu . . . . .	39			
	Kuchynská minútka . . . . .	39			
	<b>Funkcia PowerBoost</b> . . . . .	40			
	Aktivovanie . . . . .	40			
	Deaktivovanie . . . . .	40			
	<b>Pečenie so senzormi</b> . . . . .	40			
	Výhody pri pečení . . . . .	40			
	Na pečenie so senzorom pečenia . . . . .	40			
	Stupne teploty . . . . .	41			
	Tabuľka . . . . .	41			
	Nastavenie . . . . .	43			
	<b>Detská poistka</b> . . . . .	43			
	Aktivácia a deaktivácia detskej poistky . . . . .	43			
	Automatická detská poistka . . . . .	43			

---

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.

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 nekompatibilitosti.

## Dôležité bezpečnostné pokyny

### Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Horúci olej a tuk sa môžu rýchlo vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajú bez dozoru. Oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Plameň opatrne 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 sítovú 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 dna 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 dna 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 nadvihnúť 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 indukciou

### 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. Vykypené 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.

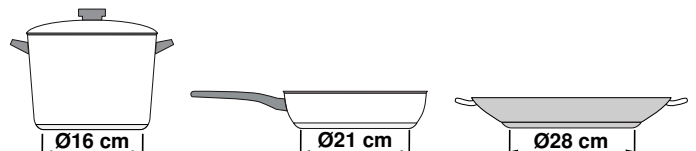
### Nádoby

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 na varenie".

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.



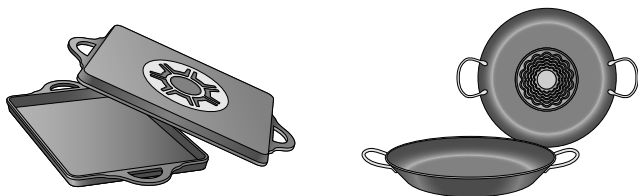
Keď sa používa flexibilná varná oblasť ako jediná varná zóna, môžete použiť väčšie nádoby, ktoré sú zvlášť vhodné pre túto oblasť. Informácie o umiestnení riadu na varenie nájdete v kapitole → "Zóna Flex".



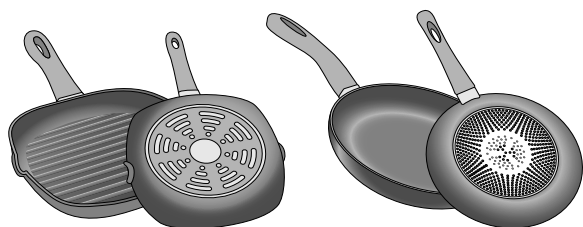


K dispozícii sú aj nádoby na indukčný ohrev, ktorých dno je kompletne feromagnetické:

- 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

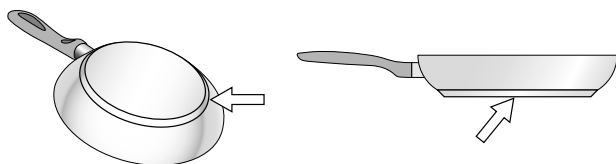
Nikdy nepoužívajte difúzne panely ani nádoby z:

- normálnej jemnej ocele
- skla
- hliny
- 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.

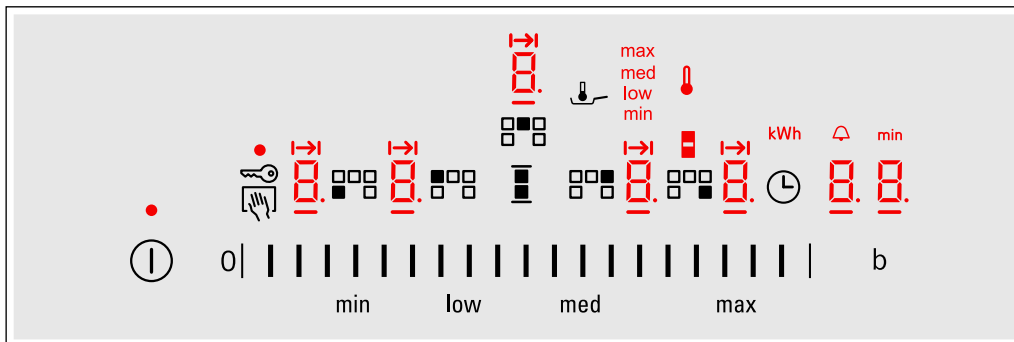
### Detekcia hrnca

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
0	Oblasť nastavenia
b	Funkcia PowerBoost
↓	Senzor pečenia
min, low, med, max	Stupne teploty
▬	Flexibilná varná oblasť
🚫	Zablokovanie ovládacieho panela na účely čistenia
🔑	Detská poistka
🕒	Funkcia časovača

Ukazovatele	
0	Prevádzkový stav
1-9	Stupne varenia
00	Funkcia časovača
H/h	Zvyškové teplo
b	Funkcia PowerBoost
A	Senzor pečenia
↓	Teplota Senzor pečenia
min, low, med, max	Stupne teploty
▬	Flexibilná varná oblasť
I->	Programovanie času ohrevu
🔔	Kuchynský časovač
min	Indikácia času
kWh	Spotreba energie

### Ovládacie plochy

Keď sa dotknete symbolu, príslušná funkcia sa aktivuje.

**Upozornenie:** 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.
▬	Flexibilná varná oblasť Pozri odsek → "Zóna Flex"
Používajte len riad na varenie vhodný na varenie indukčným ohrevom, pozri odsek → "Kuhanje z indukcijs"	

## 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 zapnete alebo vypnete hlavným vypínačom.

Zapnutie: Dotknite sa symbolu . Zaznie signál. Ukazovateľ pri hlavnom vypínači a ukazovatele varných zón  svietia. Varný panel je teraz pripravený na prevádzku.

Vypnutie: Dotýkajte sa symbolu  dovedy, kým ukazovateľ nezhasne. Všetky varné zóny sú teraz vypnuté. Ukazovateľ zvyškového tepla svieti ďalej, 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 programovacej zóne nastavte požadovaný varný stupeň.



Varný stupeň 1 = minimálny výkon.

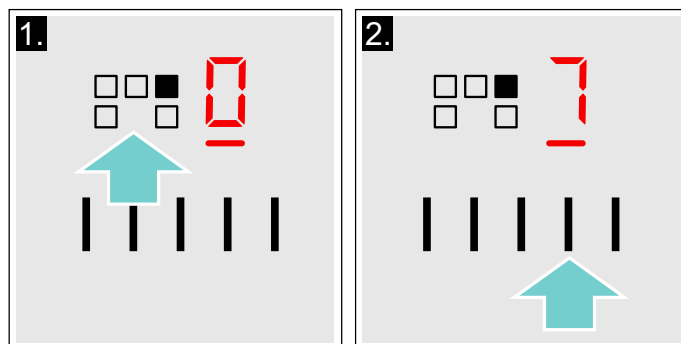
Varný stupeň 9 = maximálny výkon.

Každý varný stupeň je vybavený jedným medzistupňom. Je vyznačené bodom.

### Výber varnej zóny a stupňa varenia

Varný panel musí byť zapnutý.

1. Dotknite sa symbolu  požadovanej varnej zóny. Ukazovateľ  svieti.
2. V oblasti nastavení potom zvolte 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 zvolte varný stupeň do 20 sekúnd, inak sa varná zóna vypne.  
Ak aj umiestnite naraz viac ako jednu nádobu, po zapnutí varného panela bude rozpoznaná len jedna z nich.

## 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.)
<b>Rozpúšťanie</b>		
Čokoláda, poleva	1 - 1.	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
<b>Zohrievanie a udržiavanie teploty</b>		
Eintopf, napr. šošovicový Eintopf	1. - 2	-
Mlieko*	1. - 2.	-
Zohriatie párkov vo vode*	3 - 4	-
<b>Rozmrazovanie a zohrievanie</b>		
Špenát, zmrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, zmrazený	3 - 4	35 - 55
<b>Pošírovanie, varenie tesne pod bodom varu</b>		
Zemiakové knedle*	4. - 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
* Bez pokrievky		
** Viackrát obrátiť		
*** Predhrievanie na stupni varenia 8 - 8.		

	Stupeň vare- nia	Čas varenia (min.)
<b>Varenie, parenie, dusenie</b>		
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	2. - 3.	15 - 30
Ryža v mlieku***	2 - 3	30 - 40
Zemiaky varené v šupke	4. - 5.	25 - 35
Varené zemiaky	4. - 5.	15 - 30
Cestoviny, rezance*	6 - 7	6 - 10
Hustá polievka	3. - 4.	120 - 180
Polievky	3. - 4.	15 - 60
Zelenina	2. - 3.	10 - 20
Zelenina, zmrazená	3. - 4.	7 - 20
Varenie v tlakovom hrnci	4. - 5.	-
<b>Dusenie</b>		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Dusené mäso	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60
<b>Dusenie/pečenie s malým množstvom oleja*</b>		
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.	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
Zmrazené jedlá, napr. jedlá na panvici	6 - 7	6 - 10
Palacinky (po jednej dopekáť)	6. - 7.	-
Omeleta (po jednej piecť)	3. - 4.	3 - 6
Volské oká	5 - 6	3 - 6
<b>Smaženie* (150 – 200 g na jednu porciu v 1 – 2 l oleja, smažiť po porciách)</b>		
Zmrazené výrobky, napr. zemiakové hranolčeky, kuracie nugetky	8 - 9	-
Krokety, zmrazené	7 - 8	-
Mäso, napr. časti kurčťa	6 - 7	-
Ryby, obaľované alebo v pivovom cestíčku	6 - 7	-
Zelenina, huby, obaľované alebo v pivovom cestíčku, tempura	6 - 7	-
Drobné pečivo, napr. šišky, ovocie v pivovom cestíčku	4 - 5	-
* Bez pokrievky		
** Viackrát obrátiť		
***Predhrievanie na stupni varenia 8 - 8.		

## Zóna Flex

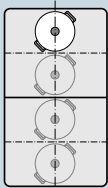
V prípade potreby sa môže použiť ako jediná varná zóna alebo ako dve nezávislé varné zóny.

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.

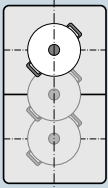
### Odporúčania na používanie nádob

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

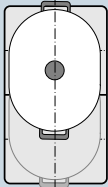
**Ako jediná varná zóna**



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

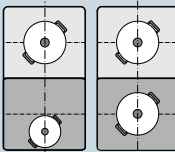


Priemer väčší ako 13 cm  
Umiestnite nádobu do jednej z troch pozícií, ktoré vidíte na obrázku.



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.

### Ako dve nezávislé varné zóny

Flexibilná varná oblasť sa použije ako dve nezávislé varné zóny.


#### Aktivovanie

Pozrite si kapitolu → "Ovládanie spotrebiča"

### Ako jediná varná zóna

Použitie celej varnej oblasti spojením oboch varných zón.

#### Spojenie oboch varných zón


1. Postavte nádobu. Vyberte jednu z dvoch varných zón patriacich do flexibilnej varnej oblasti a nastavte stupeň varenia.
2. Dotknite sa symbolu . Indikácia svieti. Stupeň varenia sa zobrazí na ukazovateľ dolnej varnej zóny.

Flexibilná varná oblasť je aktivovaná.

#### Zmena stupňa varenia


Vyberte jednu z dvoch varných zón patriacich k flexibilnej varnej oblasti a v oblasti nastavenia zmeňte stupeň varenia.

#### Pridanie novej nádoby na varenie

Položte novú nádobu na varenie, zvolte varnú zónu flexibilnej varnej oblasti a potom sa dvakrát dotknite symbolu . Nová nádobu sa rozpozná a predtým zvolený stupeň varenia zostane zachovaný.

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

#### Oddelenie oboch varných zón

Vyberte jednu z dvoch varných zón patriacich do flexibilnej varnej oblasti a dotknite sa symbolu .

Flexibilná varná oblasť je deaktivovaná. Oboje varné zóny budú fungovať naďalej ako dve nezávislé varné zóny.

**Upozornenie:** Keď varný panel vypnete a neskôr opäť zapnete, prestaví sa flexibilná varná oblasť opäť na dve nezávislé varné zóny.

## Časové funkcie




Váš varný panel disponuje dvomi funkciami časovača:

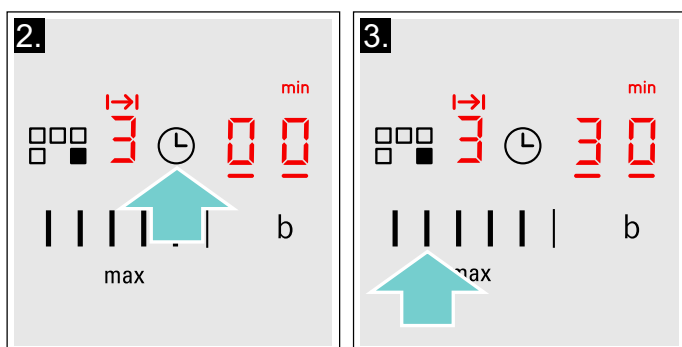
- Naprogramovanie času ohrevu
- Kuchynská minútka

### Naprogramovanie času ohrevu

Varná zóna sa po uplynutí nastaveného času automaticky vypne.

#### Nastavenie vykonáte takto:

1. Vyberte varnú zónu a želaný stupeň varenia.
2. Dotknite sa symbolu . Na ukazovateli varnej zóny svieti . Na ukazovateli časovača svieti .
3. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd nastavte požadovaný čas ohrevu v oblasti nastavenia.



Po niekoľkých sekundách začne plynúť čas.

#### 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.

#### 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 zrušenie času varenia

Zvoľte varnú zónu a potom stlačte symbol .

Čas varenia upravte v programovacej zóne alebo ho nastavte na  na zrušenie času varenia.

#### Po uplynutí času

Varná zóna sa vypne. Zaznie zvukový signál. Na displeji funkcie nastavenia času sa rozsvieti  po dobu 10 sekúnd.

Po stlačení symbolu  ukazovateľa zhasnú a zvukový signál sa vypne.

#### Upozornenia




- Ak bol naprogramovaný čas ohrevu pre viac varných zón, zobrazí sa na indikátore časovača vždy časový údaj vybranej varnej zóny.
- 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.



#### Postupujte nasledovne


1. Stláčajte opakovane symbol , kým sa nerozsvieti ukazovateľ . Na displeji funkcie nastavenia času sa rozsvieti .
2. V programovacej zóne nastavte požadovaný čas. Po chvíli začne čas plynúť.

#### Zmena alebo zrušenie času varenia

Opakovane stláčajte symbol , kým sa nerozsvieti ukazovateľ . V programovacej zóne zmeňte nastavenie času alebo nastavte .

#### Po uplynutí času

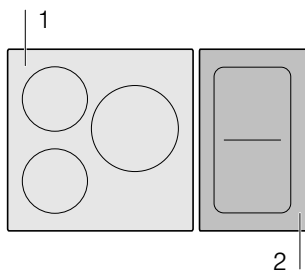
Zaznie zvukový signál. Na displeji funkcie nastavenia času sa zobrazí  a ukazovateľ  sa rozsvieti. Po 10 sekundách ukazovateľa zhasnú.

Po stlačení symbolu  ukazovateľa zhasnú a zvukový signál sa vypne.

## 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). V opačnom prípade bliká na ukazovateli zvolenej varnej zóny **b** a **9**; potom sa automaticky nastaví stupeň varenia **9** bez toho, aby sa aktivovala funkcia.



**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**.  
Na indikátore svieti **b**.  
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.

## 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. šetrí sa tým energia a olej alebo tuk sa neprehrieva.
- Funkcia pečenia hlási, keď prázdna panvica dosiahla optimálnu teplotu na pridanie oleja a následné pridanie 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 stupeň teploty **min**.
- 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 zákazníkoveho 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 panvic 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
<b>min</b>	nízky	Pečenie jedál s panenským olivovým olejom extra, maslom alebo margarínom, napr. omelety.
<b>low</b>	stredný – nízky	Pečenie rýb a hrubých kúskov jedla, napr. guľôčky z mletého mäsa a párky.
<b>med</b>	stredný – vysoký	Pečenie stredne prepečených alebo prepečených steakov, zmrazených, obaľovaných a jemných jedál, napr. rezňov, ragú a zeleniny.
<b>max.</b>	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.)
<b>Mäso</b>		
Rezne, prírodné alebo obaľované	med	6 - 10
Filé	med	6 - 10
Kotlety*	low	10 - 15
Cordon bleu, viedenské rezne*	med	10 - 15
Steak, krvavý (hrúbka 3 cm)	max	6 - 8
Steak, stredne prepečený alebo prepečený (hrúbka 3 cm)	med	8 - 12
Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm)*	low	10 - 20
Párky, uvarené alebo surové*	low	8 - 20
Hamburger, guľôčky z mletého mäsa, plnené mäsové guľôčky*	low	6 - 30
Pečeňová paštéta	min	6 - 9
Ragú, gyros	med	7 - 12
Mleté mäso	med	6 - 10
Slanina	min	5 - 8
<b>Ryby</b>		
Ryba, pečená, v celku, napr. pstruh	low	10 - 20
Rybie filé, prírodné alebo obaľované	low - med	10 - 20
Krevety, kraby	med	4 - 8
<b>Jedlá z vajec</b>		
Palacinky**	max	-
Omeleta**	min	3 - 6
Volské oká	min - med	2 - 6
Pražienica	min	4 - 9
Cisársky trhanec	low	10 - 15
Francúzsky toast**	low	4 - 8

\* Viackrát obráťte.

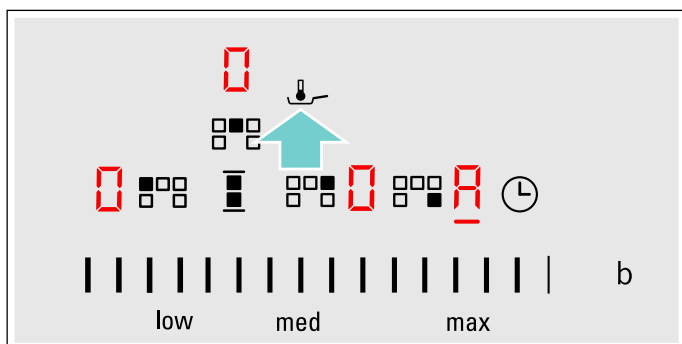
\*\* Celkový čas na jednu porciu. Piecť za sebou.

	Teplotný stupeň	Celkový čas pečenia od zaznenia signálu (min.)
<b>Zemiaky</b>		
Pečené zemiaky (zo zemiakov uvarených v šupke)	max	6 - 12
Zemiakové hranolčeky (zo surových zemiakov)	med	15 - 25
Zemiakové placky**	max	2,5 - 3,5
Glazované zemiaky	low	15 - 20
<b>Zelenina</b>		
Cesnak, cibuľa	min	2 - 10
Cukety, baklažány	low	4 - 12
Paprika, zelená špargľa	low	4 - 15
Huby	med	10 - 15
Glazovaná zelenina	low	6 - 10
<b>Zmrazené výrobky</b>		
Rezne	med	15 - 20
Cordon bleu*	med	10 - 30
Prsia z hydiny*	med	10 - 30
Kuracie nugety	med	10 - 15
Gyros, kebab	low	5 - 10
Rybie filé, prírodné alebo obalované	low	10 - 20
Rybie prsty	med	8 - 12
Zemiakové hranolčeky	max	4 - 6
Jedlá na panvici, napr. zeleninová panvica so sliepkou	low	6 - 10
Jarné rolky	med	10 - 30
Camembert/syr	low	10 - 15
<b>Iné</b>		
Camembert/syr	low	7 - 10
Predvarené sušené výrobky s pridaním vody, napr. rezance	min	5 - 10
Krutóny	low	6 - 10
Mandle/vlašské orechy/píniové orešky	med	3 - 15
* Viackrát obráťte.		
** Celkový čas na jednu porciu. Piecť za sebou.		

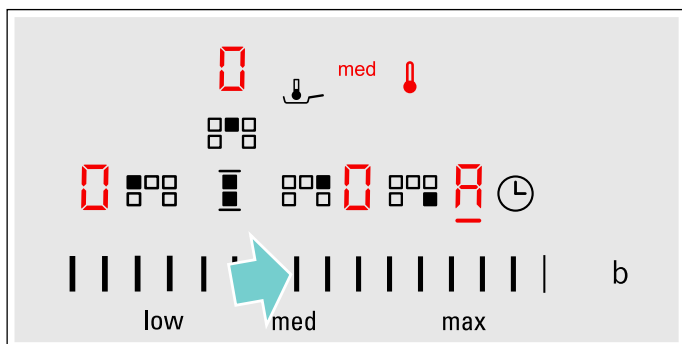
## Nastavenie

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


1. Vyberte varnú zónu. Dotknite sa symbolu . Na ukazovateli svieti **A**.




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




Funkcia je aktivovaná.

Symbol teploty  svieti, kým sa nedosiahne teplota pečenia. Potom zaznie akustický signál a symbol teploty zhasne.

## Upozornenia

- Jedlo obráťte, aby sa nepripálilo.
- Aby sa ukazovateľ teploty  a stupeň teploty zobrazili, musí byť zvolená varná zóna.

## Vypnutie senzora pečenia



Vyberte varnú zónu a dotknite sa symbolu . Funkcia je deaktivovaná.


## Detská poistka

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

### Aktivácia a deaktivácia detskej poistky

Varný panel musí byť vypnutý.

Aktivácia: stlačte symbol  na približne 4 sekundy. Ukazovateľ pri symbole  sa rozsvieti na 10 sekúnd. Varný panel je zablokovaný.

Deaktivácia: stlačte symbol  na približne 4 sekundy. Blokovanie je deaktivované.

### 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. Tie je možné prispôbiť vašim osobným zvyklostiam.

Indikátor	Funkcia
c 1	<b>Automatická detská poistka</b> 0 Manuálne*. 1 Automaticky. 2 Funkcia je deaktivovaná.
c 2	<b>Akustické signály</b> 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	<b>Zobrazenie spotreby energie</b> 0 Vypnuté.* 1 Zapnuté.
c 5	<b>Automatické programovanie času ohrevu</b> 00 Vypnuté.* 0 1-99 Čas do automatického vypnutia.
c 6	<b>Trvanie signálu uplynutia času nastaveného na časovači</b> 1 10 sekúnd.* 2 30 sekúnd. 3 1 minúta.
c 7	<b>Funkcia riadenia výkonu. Obmedzenie celkového výkonu varného panela</b> 0 Vypnuté.* 1 1 000 W minimálny výkon. 1. 1 500 W. 2 2 000 W. ... 9 alebo 9. maximálny výkon varného panela.
c 9	<b>Čas výberu varnej zóny</b> 0 Bez obmedzenia: Naposledy nastavená varná zóna zostane zvolená.* 1 Obmedzene: Varná zóna ostane zvolená len niekoľko sekúnd.
c 12	<b>Kontrola riadu na varenie, výsledok varenia</b> 0 Nevhodné 1 Nie optimálne 2 Vhodné
c 0	<b>Obnovenie výrobných nastavení</b> 0 Individuálne nastavenia.* 1 Obnovenie výrobných nastavení.



\* Výrobné nastavenia

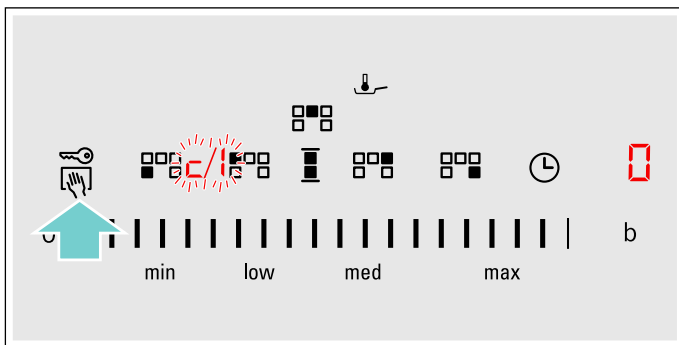
## Do základných nastavení sa dostanete takto:


Varný panel musí byť vypnutý.

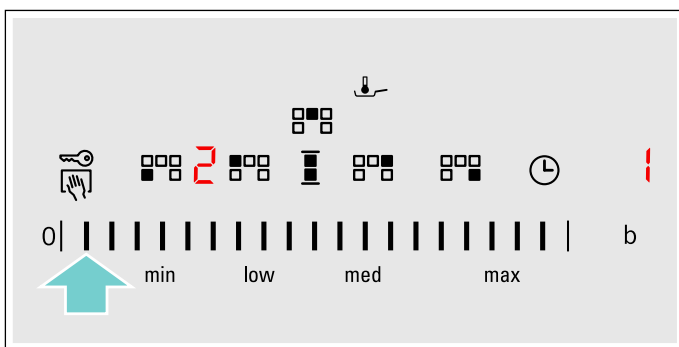
1. Zapnite varný panel.
2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd podržte symbol  stlačený cca 4 sekundy. Prvé štyri ukazovatele udávajú informácie o výrobku. Dotknite sa oblasti nastavenia, aby ste mohli vidieť jednotlivé ukazovatele.


Informácie o výrobku	Indikátor
Servisný index (SI)	01
Výrobné číslo	Fd
Výrobné číslo 1	95.
Výrobné číslo 2	05

3. Keď sa znova dotknete symbolu , dostanete sa k základným nastaveniam. Na ukazovateli bliká striedavo **c** a **l** a objaví sa  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

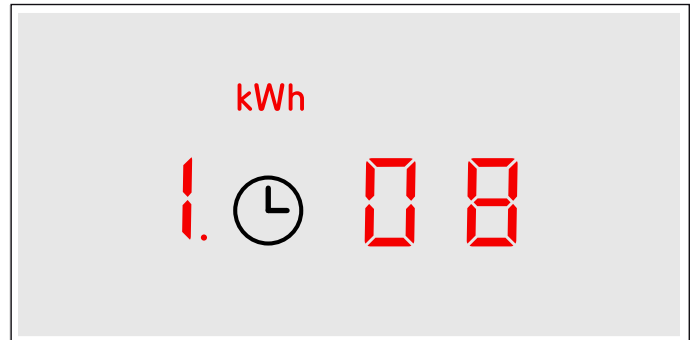
Vypnite varný panel pomocou hlavného vypínača.

## 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"

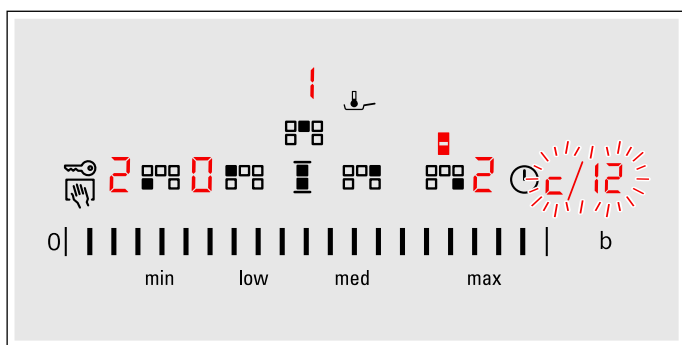
## Test riadu na varenie

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	
	Riad na varenie nie je vhodný pre danú varnú zónu, preto sa nezohrieva.*
	Riad na varenie sa zohrieva pomalšie, ako sa očakáva a proces varenia neprebíha optimálne.*
	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 indukcijs" 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 vyčistite 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 vyčistite vlhkou handričkou a osušte utierkou, aby nevznikli vápenaté škvrny.

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 škvrny

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 vyčistite vlhkou handričkou a osušte utierkou.

**Upozornenie:** Pokým je varný panel horúci, nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky, môžu vzniknúť škvrny. 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 počuť počas varenia zvuky?

V závislosti od vlastností dna riadu na varenie sa môžu pri prevádzke varného panela vydávať zvuky. Tieto zvuky sú normálne, patria k technológii indukcie a nepoukazujú na chybu.

#### Možné zvuky:

##### Hlboké bzučanie ako transformátor:

Vzniká pri varení na vysokom stupni varenia. Zvuk zmizne alebo sa stíši, keď sa zníži stupeň varenia.

##### Hlboké pískanie:

Vzniká, keď je riad na varenie prázdny. Tento zvuk zmizne, keď sa dá do riadu na varenie voda alebo potraviny.

##### Praskanie:

Vzniká, ak je riad na varenie z rôznych na sebe ležiacich materiálov alebo ak sa súčasne používa riad na varenie rôznej veľkosti a riad z rôznych materiálov. Hlasitosť zvuku sa môže meniť v závislosti od množstva a spôsobu prípravy jedál.

##### Vysoké pískanie:

Môže vzniknúť, keď sú v prevádzke súčasne dve varné zóny na najvyššom stupni varenia. Pískanie zmizne alebo sa stlmí, keď sa zníži stupeň varenia.

##### Zvuk ventilátora:

Varný panel je vybavený ventilátorom, ktorý sa zapne pri vysokých teplotách. Ventilátor môže bežať ďalej aj po vypnutí varného panela, keď je nameraná teplota ešte vždy vysoká.

##### Rytmické zvuky, ako tikanie hodín:

Tieto zvuky vznikajú vtedy, keď sú zapnuté všetky tri varné zóny na ľavej strane. Zmiznú alebo sa stlmia, keď sa niektorá varná zóna vypne.

### 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 indukcie*".

#### 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 indukcie*" a → "*Zóna Flex*".



**Riad na varenie****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 indukcijs" a → "Zóna Flex".

**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.
<b>F2</b>	Elektronika sa prehriala a vypla príslušnú varnú zónu.	Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne. Potom sa dotknite ľubovoľného symbolu varného panela.
<b>F4</b>	Elektronika sa prehriala a všetky varné zóny sa vyplia.	
<b>F5</b> + 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.
<b>F5</b> a zvukový signál	V oblasti ovládacej plochy sa nachádza horúci hrniec. Na ochranu elektroniky sa varná zóna vyplia.	Hrniec odstráňte. Počkajte niekoľko sekúnd. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď indikátor chyby zhasne, môžete pokračovať vo varení.
<b>F1/F6</b>	Varná zóna sa prehriala na ochranu vašej pracovnej plochy sa vyplia.	Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne a potom znova zapnite varnú zónu.
<b>F8</b>	Varná zóna bola v prevádzke dlhý čas bez prerušenia.	Automatické bezpečnostné vypnutie sa aktivovalo. Pozrite si kapitolu
<b>E9000</b> <b>E90 10</b>	Prevádzkové napätie je chybné, mimo normálneho prevádzkového rozsahu.	Spojte sa s vašim dodávateľom elektrickej energie.
<b>U400</b>	Varný panel nie je správne pripojený	Odpojte varný panel od elektrickej siete. Zabezpečte, aby bol pripojený podľa schémy zapojenia.

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 chybnéj 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)	Pokrievka	Stupeň varenia	Pokrievka
<b>Rozpúšťanie čokolády</b>						
Poleva (napr. značka Dr. Oetker, jemná horká čokoláda s obsahom kakaa 55 %, 150 g)	Kastról s rúčkou Ø 16 cm	-	-	-	1.	Nie
<b>Zohrievanie a udržiavanie teploty šošovicového eintopfu</b>						
Šošovicový eintopf* Začiatková teplota 20 °C						
Množstvo: 450 g	Ø hrnca 16 cm	9	1:30 (bez miešania)	Áno	1.	Áno
Množstvo: 800 g	Ø hrnca 22 cm	9	2:30 (bez miešania)	Áno	1.	Áno
Šošovicový eintopf z plechovky Např. šošovicová terina s párkom od firmy Erasco. Začiatková teplota 20 °C						
Množstvo: 500 g	Ø hrnca 16 cm	9	cca 1:30 (po cca 1 min. premiešať)	Áno	1.	Áno
Množstvo: 1 kg	Ø hrnca 22 cm	9	cca 2:30 (po cca 1 min. premiešať)	Áno	1.	Áno
<b>Príprava bešamelovej omáčky</b>						
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
<b>Ryžu v mlieku variť</b>						
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.	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.	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.	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.	cca 5:30	Nie	2.	Nie
<b>Ryžu variť*</b>						
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.	Áno
<b>Bravčová sviečková piecť</b>						
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
<b>Palacinky pripraviť**</b>						
Množstvo: 55 ml cesta na palacinky	Ø panvice na pečenie 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
<b>Smaženie zmrazených zemiakových hranolčekov</b>						
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 sa nedosiahne teplota oleja 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](http://siemens-home.com)

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



9001230823  
(00)