

SIEMENS

Varná deska

Varný panel

EX...BE...

[cs] Návod k použití..... 3

[sk] Návod na používanie 24



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.

siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances



		g*	b*
A		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
B	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
C	Ø 21	2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Obsah

 Použití dle určení	4	 Test nádoby	17
 Důležité bezpečnostní pokyny	5	 Powermanager	18
 Příčiny poškození	6	 Čištění	18
Přehled.	6	Varná deska	18
 Ochrana životního prostředí	7	Rám varné desky	18
Tipy pro úsporu energie.	7	 Často kladené otázky a odpovědi (FAQ)	19
Ekologická likvidace.	7	 Co dělat v případě poruchy?	20
 Indukční vaření.	7	 Zákaznický servis	21
Výhody při vaření s indukcí	7	Číslo E a číslo FD.	21
Nádoby	7	 Zkušební pokrmy	22
 Seznámení se se spotřebičem	9		
Ovládací panel	9		
Varné zóny	9		
Ukazatel zbytkového tepla	10		
 Obsluha spotřebiče	10		
Zapnutí a vypnutí varné desky	10		
Nastavení varné zóny	10		
Doporučení pro vaření	11		
 Flexibilní zóna	13		
Doporučení k použití nádobí.	13		
Jako dvě nezávislé varné zóny.	13		
Jako jediná varná zóna	13		
 Časové funkce	14		
Programování doby vaření	14		
Kuchyňská minutka	14		
 Funkce PowerBoost.	15		
Aktivovat.	15		
Deaktivovat	15		
 Dětská pojistka.	15		
Zapnutí a vypnutí dětské pojistky	15		
Automatická dětská pojistka	15		
 Automatické vypnutí	15		
 Základní nastavení.	16		
Takto se dostanete k základním nastavením:	17		

Další informace o spotřebičích, příslušenství, náhradních dílech a servisech najdete na internetu: www.siemens-home.bsh-group.com a v online obchodě: www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

Použití dle určení

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

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte. Zznamenejte písemně škody a zavolejte zákaznický servis, jinak zaniká nárok na záruku.

Spotřebiče bez zástrčky smí zapojovat pouze oprávněný odborník. Pokud je spotřebič nesprávně zapojený, nemáte v případě škody nárok na záruku.

Vestavba spotřebiče se musí provést podle přiloženého montážního návodu.

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.

Používejte pouze námi schválená ochranná zařízení nebo dětské zábrany. Nevhodná ochranná zařízení nebo dětské zábrany mohou způsobit nehody.

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

Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem osoby, která je odpovědná za jejich bezpečnost, nebo byly touto osobou instruovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti. Výjimka: děti starší 15 let a pod dozorem dospělé osoby.

Dětem mladším než 8 let zabraňte v přístupu ke spotřebiči a přívodnímu kabelu.

Pokud jste uživateli aktivního implantovaného lékařského přístroje (např. kardiostimulátoru nebo defibrilátoru), ujistěte se u svého lékaře, že tento přístroj splňuje směrnici Rady Evropských společenství 90/385/EHS ze dne 20. června 1990 a dále DIN EN 45502-2-1 a DIN EN 45502-2-2 a byl vybraný, implantovaný a naprogramovaný podle VDE-AR-E 2750-10. Pokud jsou tyto předpoklady splněné a navíc se používají nekovové kuchyňské pomůcky a nádoby s nekovovými držadly, je používání této indukční varné desky při užívání k určenému účelu bezproblémové.

⚠ Důležité bezpečnostní pokyny

⚠ 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.
- Nesmí se používat kryty varné desky. Mohlo by to způsobit nehody, např. v důsledku přehřátí, vznícení nebo prasknutí materiálů.

⚠ 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.
- Po každém použití vypněte varnou desku hlavním vypínačem. Nečekejte, dokud se varná deska automaticky nevypne, protože už se na ní nenachází žádné hrnce ani pánve.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přírodních 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 do spotřebiče pronikne vlhkost, může to způsobit úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.
- Poškozený spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Nikdy nezapínejte vadný spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte zákaznický 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 na spodní straně vybavena ventilátorem. Pokud se pod varnou deskou nachází zásuvka, neuchovávejte v ní malé a ostré předměty, papír ani utěrky na nádobí. Mohly by být nasáty, a tak by poškodily ventilátor nebo narušily chlazení. Mezi obsahem zásuvky a vstupem 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 vitaminy a minerální látky.
- Včas přepínejte na nižší stupeň vaření. Šetříte tím energii.

Ekologická likvidace

Obal ekologicky zlikvidujte.



Tento spotřebič je označen podle evropské směrnice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment –WEEE).

Směrnice udává rámec pro zpětný odběr a recyklaci starých spotřebičů v celé EU.

Indukční vaření

Výhody při vaření s indukcí

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

- Úspora času při vaření a smažení.
- Úspora energie.
- Snadnější údržba a čištění. Pokrmy, které překypí, se tak rychle nepřipečou.
- Kontrolovaný přívod tepla a bezpečnost. Varná deska vytváří a přerušuje přívod tepla ihned po každé obsluze. Pokud je nádoba z varné zóny odebrána, přeruší varná zóna okamžitě přívod tepla, i když je varná zóna ještě zapnutá.

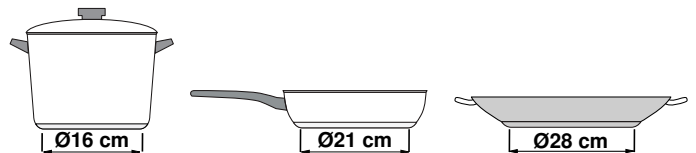
Nádoby

Pro vaření s indukcí používejte pouze feromagnetické nádoby, například:

- Nádoby ze smaltované oceli
- Nádoby z litiny
- 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.

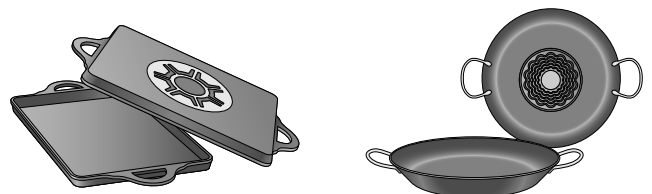


Pokud se flexibilní varná zóna používá jako jedna varná zóna, lze použít větší nádoby, které jsou obzvláště vhodné pro tuto oblast. Informace o umístění nádoby najdete v kapitole → "Flexibilní zóna".

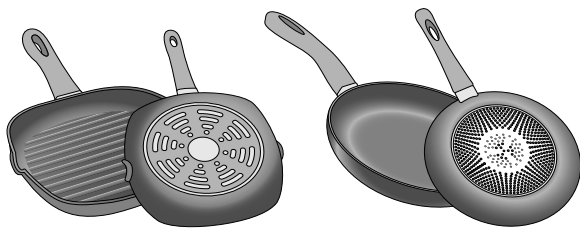


Existuje také indukční nádobí, jehož dno není celé feromagnetické:

- 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 nádoby

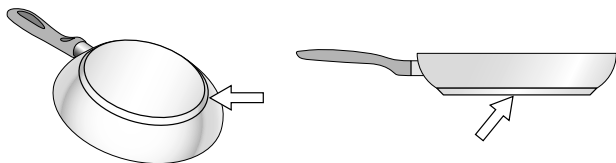
V žádném případě nepoužívejte adaptérové desky pro indukci nebo nádobí z:

- běžná ušlechtilá ocel
- skla
- keramiky
- mědi
- 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.



Žádná nádoba na varné zóně nebo nádoba nevhodné velikosti

Pokud na zvolenou varnou zónu nepostavíte žádnou nádobu nebo pokud má nádoba nesprávnou velikost nebo je z nevhodného materiálu, bliká zobrazený stupeň ohřevu. Postavte na varnou zónu vhodnou nádobu. Ukazatel stupně ohřevu přestane blikat. V opačném případě se varná zóna po 90 sekundách automaticky vypne.

Prázdná nádoba nebo nádoba s tenkým dnem

Neohřívejte prázdné hrnce nebo pánve a nepoužívejte nádoby s tenkým dnem. Nádoba se může velmi rychle zahřát, takže se včas neaktivuje bezpečnostní vypnutí. Dno nádoby se může roztavit a poškodit sklokeramiku. V žádném případě se nedotýkejte horké nádoby. Vypněte varnou zónu. Pokud varná deska po vychladnutí nefunguje, zavolejte zákaznický servis.

Rozpoznání hrnce

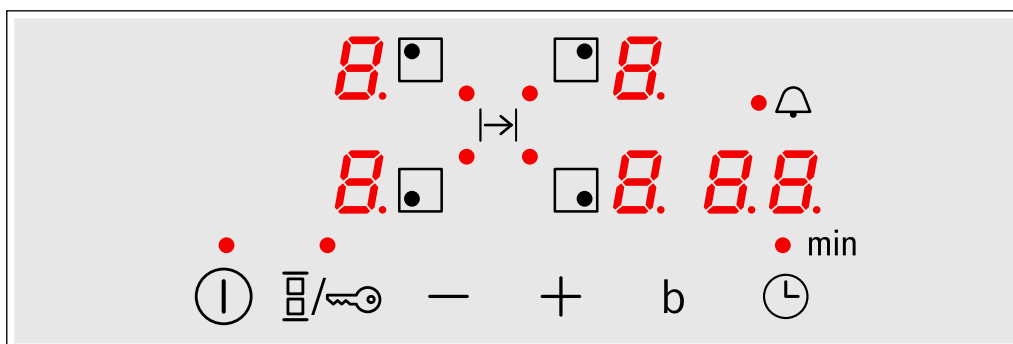
Každá varná zóna má dolní hranici pro rozpoznání hrnce, která závisí na feromagnetickém průměru a materiálu dna nádoby. Měli byste vždy používat varnou zónu, která odpovídá průměru dna hrnce.

Seznámení se se spotřebičem






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

Upozornění: V závislosti na typu spotřebiče jsou možné odchylky v barvách a jednotlivých detailech.

Ovládací panel



Ovládací plošky	
	Hlavní vypínač
	Volba varné zóny
	Nastavovací políčka
	Funkce PowerBoost
	Funkce timeru
	Dětská pojistka
	Flexibilní varná zóna

Ukazatelé	
	Provozní stav
	Stupně vaření
	Zbytkové teplo
	Funkce PowerBoost
	Timer




Ovládací plochy

Pokud se dotknete některého symbolu, aktivuje se příslušná funkce.

Upozornění

- Ovládací panel udržujte neustále suchý a čistý. Vlhkost ovlivňuje jejich funkci.
- Nestavte žádnou nádobu do blízkosti ukazatelů a senzorů. Může dojít k přehřátí elektroniky.

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.

Zbytkové teplo je zobrazeno následovně:

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

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

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 ohřevu a doby vaření pro různé pokrmy.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem.

Zapnutí: Dotkněte se symbolu ①. Zazní akustický signál. Svítí ukazatel u hlavního vypínače a ukazatele varných zón ②. Varná deska je připravená k provozu.

Vypnutí: Dotýkejte se symbolu ①, 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

Zvolte požadovaný stupeň vaření pomocí symbolů **+** a **-**.

Stupeň vaření **1** = nejnižší stupeň.

Stupeň vaření **9** = nejvyšší stupeň.

Každý stupeň vaření má mezistupeň. Ten je označený tečkou.

Upozornění

- Z důvodu ochrany choulostivých částí spotřebiče před přehřátím nebo elektrickým přetížením může varná deska přechodně snížit stupeň ohřevu.
- Z důvodu zamezení hluku spotřebiče může varná deska dočasně snížit stupeň ohřevu.

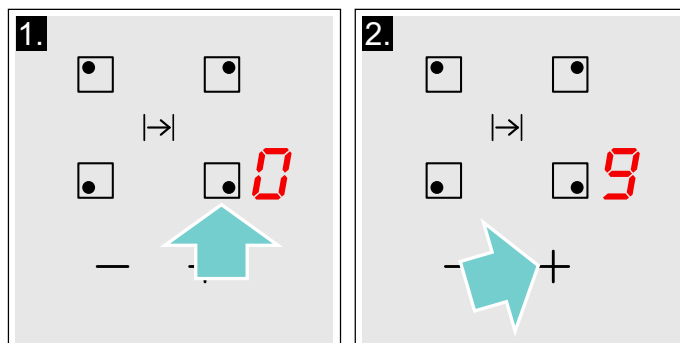
Volba varné zóny a stupně ohřevu

Varná deska musí být zapnutá.

1. Pomocí symbolu ② zvolte varnou zónu.
2. Během následujících 10 sekund se dotkněte symbolu **+** nebo **-**. Zobrazí se následující základní nastavení:

Symbol **+**: stupeň vaření **9**

Symbol **-**: stupeň vaření **4**




Stupeň ohřevu je nastavený.

Změna stupně vaření

Zvolte varnou zónu a dotýkejte se symbolu **+** nebo **-**, dokud se nezobrazí požadovaný stupeň vaření.

Vypnutí varné zóny

Zvolte varnou zónu a poté se dotýkejte symbolu **+** nebo **-**, dokud se nezobrazí .

Varná zóna se vypne a zobrazí se ukazatel zbytkového tepla.

Upozornění

- Pokud na indukční varné zóně nestojí žádná nádoba, bliká ukazatel stupně ohřevu. Po určité době se varná zóna vypne.
- Pokud před zapnutím varné desky stojí na varné zóně nádoba, bude nejpozději do 20 sekund po stisku hlavního vypínače rozpoznána, a automaticky se zvolí varná zóna. Během 20 sekund nastavte stupeň ohřevu. V opačném případě se varná zóna zase vypne.
I když po zapnutí stojí na varné desce více hrnců nebo pánví, bude rozpoznána jen jedna nádoba.

Doporučení pro vaření

Doporučení

- Kaše, krémové polévky a husté omáčky při ohřívání občas zamíchejte.
- Pro předeřtí nastavte stupeň ohřevu 8 -9 .
- Při vaření s pokličkou snižte stupeň ohřevu, jakmile mezi pokličkou a nádobou začne unikat pára.
- Po uvaření nechte nádobu až do servírování přiklopenou.
- Při vaření v tlakovém hrnci dodržujte pokyny výrobce.
- Nevařte pokrmy příliš dlouho, aby zůstala zachována výživová hodnota. Pomocí kuchyňské minutky lze nastavit optimální dobu vaření.
- Pro zdravější výsledek vaření byste neměli olej nebo tuk zahřívat natolik, aby se z něj kouřilo.
- Pokrmy smažte postupně v malých porcích.
- Nádoby se mohou při vaření zahřát na vysokou teplotu. Doporučujeme používat kuchyňskou chňapku.
- Doporučení pro energeticky efektivní vaření najdete v kapitole → "Ochrana životního prostředí"

Tabulka vaření

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

	Stupeň ohřevu	Doba přípravy (min)
Rozpouštění		
Čokoláda, poleva	1 - 1.	-
Máslo, med, želatina	1 - 2	-
Ohřívání a udržování teploty		
Eintopf, např. čočkový Eintopf	1. - 2	-
Mléko*	1. - 2.	-
Ohřívání párků ve vodě*	3 - 4	-
Rozmrazování a ohřívání		
Špenát, zmrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, zmrazený	3 - 4	35 - 55
Vaření táhnutím, pošírování		
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		
*** Předeřte na stupeň ohřevu 8 - 8.		

	Stupeň ohřevu	Doba přípravy (min)
Vaření, vaření v páře, dušení		
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.	-
Dušení		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Dušená pečeně	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60
Dušení / smažení s malým množstvím oleje*		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	6 - 7	6 - 10
Řízek, zmrazený	6 - 7	6 - 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
Karbanátky (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
Krevety, garnáti	7 - 8	4 - 10
Sotýrování čerstvé zeleniny a hub	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 - 10
Volská oka	5 - 6	3 - 6
Fritování* (150–200 g na porci v 1–2 l oleje, postupné smažení)		
Zmrazené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety	8 - 9	-
Krokety, zmrazené	7 - 8	-
Maso, např. části kuřete	6 - 7	-
Ryba, obalovaná nebo v pивním těstíčku	6 - 7	-
Zelenina, houby, obalované nebo v pивním těstíčku, tempura	6 - 7	-
Drobné pečivo, např. vdolky/koblihy, ovoce v pивním těstíčku	4 - 5	-
* Bez pokličky		
** Několikrát obraťte		
***Předehejte na stupeň ohřevu 8 – 8.		

Flexibilní zóna

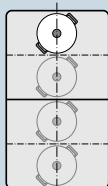
Lze ji podle potřeby používat jako jednu varnou zónu nebo jako dvě nezávislé varné zóny.

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.

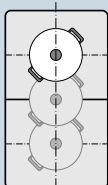
Doporučení k použití nádobí

Pro optimální rozpoznání hrnce a rozdělení tepla doporučujeme umístit varnou nádobu do středu, podle následujícího popisu.

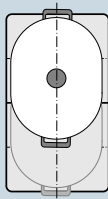
Jako jediná varná zóna



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

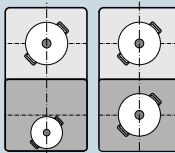


Průměr větší než 13 cm
Umístěte nádobu do jedné ze tří poloh, které jsou znázorněné na obrázku.



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

- Umístěte nádobu. Zvolte jednu ze dvou varných zón flexibilní varné zóny a nastavte stupeň ohřevu.
- Stiskněte symbol . Svítí ukazatel.
Na ukazateli obou varných zón svítí stupeň ohřevu. Flexibilní varná zóna je aktivovaná.

Změna stupně vaření


Zvolte jednu ze dvou varných zón, které patří k flexibilní varné zóně, a pomocí symbolů **+** nebo **-** nastavte stupeň vaření.

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 časové funkce Timeru:

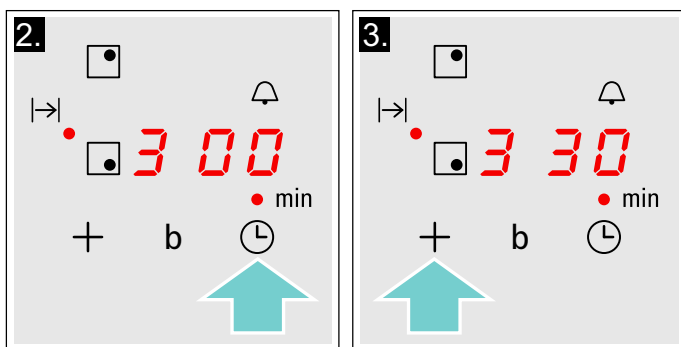
- Programování doby vaření
- Kuchyňská minutka

Programování doby vaření

Varná zóna se po uplynutí nastavené doby automaticky vypne.

Takto provedete nastavení:

1. Zvolte varnou zónu a požadovaný stupeň ohřevu.
2. Dotkněte se symbolu . Na ukazateli varné zóny svítí ●. Na ukazateli timeru se zobrazí **00**.
3. Dotkněte se symbolu **+** nebo **-**. Zobrazí se základní nastavení:
Symbol **+**: 30 minut.
Symbol **-**: 10 minut.




4. Pomocí symbolů **+** nebo **-** zvolte 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.

Změna nebo zrušení doby

Zvolte varnou zónu. Dotkněte se symbolu  a pomocí symbolů **+** nebo **-** změňte dobu vaření nebo nastavte čas na **00**.

Po uplynutí času

Varná zóna se vypne. Zazní zvukový signál a na displeji funkce nastavení času se na 10 sekund zobrazí **00**.

U varné zóny se rozsvítí ukazatel ●. Stiskněte symbol , ukazatele zhasnou a zvukový signál se vypne.

Upozornění




- Pokud jste naprogramovali dobu vaření pro více varných zón, zobrazí se na ukazateli Timer, vždy časový údaj zvolené varné zóny.
- Dobu vaření můžete nastavit až do 99 minut.

Kuchyňská minutka

Pomocí kuchyňské minutky můžete nastavit čas až do 99 minut.



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

Takto provedete nastavení

1. Kuchyňský budík lze nastavit dvěma různými způsoby:
 - U zvolené varné zóny se dvakrát dotkněte symbolu .
 - Není-li zvolena žádná varná zóna, dotkněte se symbolu .
 Rozsvítí se ukazatel ● vedle symbolu . Na ukazateli timeru se zobrazí **00**.
2. Dotkněte se symbolu **+** nebo **-**. Zobrazí se základní nastavení.
Symbol **+**: 10 minut.
Symbol **-**: 5 minut.
3. Pomocí symbolů **+** nebo **-** nastavte požadovaný čas.


Za několik sekund se čas začne odměřovat.

Změna nebo zrušení doby

Dotkněte se několikrát symbolu , dokud se vedle symbolu  nerozsvítí ukazatel ●. Změňte čas nebo ho nastavte pomocí symbolů **+** nebo **-** na **00**.

Po uplynutí času

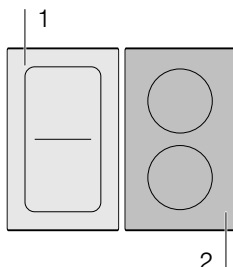
Ozve se upozorňující zvukový signál. Na displeji funkce nastavení času se zobrazí **00**. Po 10 sekundách ukazatele zhasnou.

Po stisknutí symbolu  ukazatele zhasnou a zvukový signál se vypne.

Funkce PowerBoost

Pomocí funkce PowerBoost můžete velké množství vody ohřát rychleji než pomocí stupně ohřevu **S**.

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 **S**; poté se automaticky nastaví stupeň ohřevu **S**, 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.

Aktivovat

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dotkněte se symbolu **b**.
Na ukazateli svítí **b**.
Funkce je aktivovaná.

Deaktivovat

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dotkněte se symbolu **b**.
Ukazatel **b** zhasne a varná zóna se přepne zpátky na stupeň ohřevu **S**.
Funkce je deaktivovaná.



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


Dětská pojistka

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

Zapnutí a vypnutí dětské pojistky

Varná deska musí být vypnutá.

Zapnutí: přibližně 4 sekundy se dotýkejte symbolu . Na 10 sekund se rozsvítí ukazatel vedle symbolu . Varná deska je zablokována.

Vypnutí: přibližně 4 sekundy se dotýkejte symbolu . Zablokování je deaktivované.

Automatická dětská pojistka

Tato funkce aktivuje dětskou pojistku automaticky po každém vypnutí varné desky.

Zapnutí a vypnutí

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

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**, **S** 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 ohřevu (po 1 až 10 hodinách).

Základní nastavení

Spotřebič má k dispozici různá základní nastavení. Tato základní nastavení můžete přizpůsobit podle svých individuálních potřeb.


Ukazatel	Funkce
c 1	Dětská pojistka 0 Manuální*. 1 Automatická. 2 Funkce deaktivovaná.
c 2	Akustické signály 0 Potvrzující a chybový signál je vypnutý. 1 Je zapnutý jen chybový signál. 2 Je zapnutý jen potvrzující signál. 3 Všechny akustické signály jsou zapnuté.*
c 5	Automatické programování doby přípravy pokrmu 00 Vypnuté.* 0 1:59 Doba do automatického vypnutí.
c 6	Doba trvání zvukového signálu funkce časovače 1 10 sekund.* 2 30 sekund. 3 1 minuta.
c 7	Funkce Power Management. Omezení celkového výkonu varné desky Dostupnost nastavení závisí na maximálním výkonu varné desky. 0 Deaktivováno. Maximální výkon varné desky. */** 1 1000 W minimální výkon. 1. 1500 W ... 3 3000 W doporučeno pro 13 ampérů. 3. 3500 W doporučeno pro 16 ampérů. 4 4000 W 4. 4500 W doporučeno pro 20 ampérů. ... 9 nebo 9. Maximální výkon varné desky.**
c 9	Doba volby varné zóny 0 Neomezená: Zůstává zvolená poslední nastavená varná zóna.* 1 Omezená: Varná zóna zůstává zvolená pouze několik sekund.
c 12	Kontrola nádoby a procesu vaření 0 Nevhodná 1 Není optimální 2 Vhodná
c 0	Resetování na standardní nastavení 0 Individuální nastavení.* 1 Resetování na nastavení z výrobního závodu.

*Nastavení z výrobního závodu



**Maximální výkon varné zóny je zobrazen na typovém štítku.

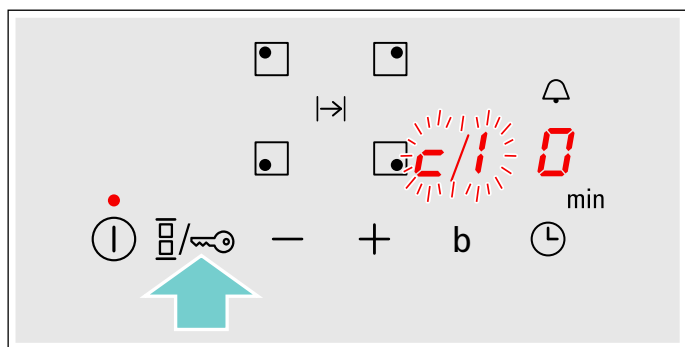
Takto se dostanete k základním nastavením:


Varná deska musí být vypnutá.

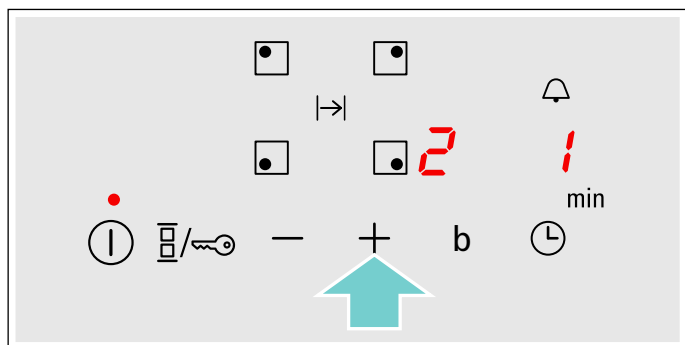
1. Zapněte varnou desku.
2. Během následujících 10 sekund se cca 4 sekundy dotýkejte symbolu . První čtyři ukazatele udávají informace o produktu. Pro zobrazení jednotlivých ukazatelů se dotkněte symbolu **+** nebo **-**.


Informace o spotřebiči	Ukazatel
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 **!** a jako přednastavení se objeví symbol .



4. Dotkněte se opakovaně symbolu , až se zobrazí požadovaná funkce.
5. Poté zvolte požadované nastavení pomocí symbolů **+** a **-**.



6. Minimálně 4 sekundy se dotýkejte symbolu .

Nastavení jsou uložena.

Opusťte základní nastavení

Vypněte varnou desku hlavním vypínačem.

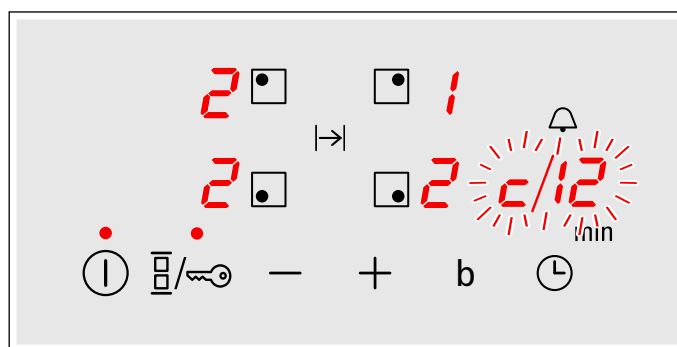
Test nádoby

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 symbolu **+** nebo **-**. 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	
	Nádoba není pro varnou zónu vhodná, a proto se nezahřeje.*
!	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 funkce stiskněte symbol **+** nebo **-**.

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".

Powermanager

Díky funkci Power Manager lze nastavit celkový výkon varné desky.

Varná deska je nastavená z výrobního závodu. Její nejvyšší výkon je uveden na typovém štítku. Pomocí funkce Power Manager lze změnit hodnotu podle požadavků příslušné elektroinstalace.

Aby nedošlo k překročení nastavené hodnoty, rozděluje varná deska výkon, který je k dispozici, automaticky na zapnuté varné zóny.

Pokud je funkce Power Manager aktivní, může výkon varné zóny občas klesnout pod jmenovitou hodnotu. Když je zapnutá varná zóna a dojde k dosažení omezení výkonu, zobrazí se na ukazateli stupně ohřevu krátce $_$. Spotřebič samostatně reguluje a vybírá nejvyšší možný stupeň ohřevu.

Další informace o změnách celkového výkonu varné desky najdete v kapitole → "Základní nastavení"

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 drhnuocí nebo ostré čisticí prostředky.
- Nepoužívejte škrabku na sklo nebo špičaté předměty.

Často kladené otázky a odpovědi (FAQ)

Použití

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

Dětská pojistka je aktivovaná.

Informace k této funkci najdete v kapitole → "*Dětská pojistka*"

Proč blikají ukazatele a zní akustický signál?

Odstraňte z ovládacího panelu tekutiny nebo zbytky pokrmů. Odstraňte všechny předměty, které leží na ovládacím panelu.

Návod na deaktivaci akustického signálu najdete v kapitole → "*Základní nastavení*"

Zvuky

Proč jsou během vaření slyšet určité zvuky?

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

Možné zvuky:

Hluboké bzučení jako u transformátoru:

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

Hluboké pískání:

Vzniká, když je nádoba prázdná. Tento 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 ohřevu. Pískání zmizí nebo bude tišší, když snížíte stupeň ohřevu.

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.

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 neohřeje 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*".

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 použitím speciálních čisticích prostředků na sklokeramiku. Nepoužívejte ostré nebo abrazivní čisticí prostředky, čisticí prostředky do myčky nádobí (koncentráty) nebo drsné hadříky.

Další informace k čištění a ošetřování varné desky najdete v kapitole → "Čištění"

? Co dělat v případě poruchy?

Poruchy spotřebiče jsou zpravidla snadno zvládnutelné maličkosti. Než zavoláte servis, věnujte pozornost pokynům uvedeným v tabulce.

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

Na ovládací panel nestavte horké hrnce.

Upozornění

- Když se na ukazateli zobrazí **E**, stiskněte a podržte pole PowerBoost příslušné varné zóny, aby bylo možné přečíst chybový kód.
- Pokud chybový kód není uvedený v tabulce, odpojte varnou desku od elektrické sítě, počkejte 30 sekund a pak varnou desku znovu zapojte. Pokud se ukazatel zobrazí znovu, kontaktujte zákaznický servis a uveďte přesný chybový kód.
- Pokud se vyskytne porucha, spotřebič se nepřepne do pohotovostního režimu.

Zákaznický servis

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

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 pro nejbližší zákaznický servis najdete zde, případně v přiloženém 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 na naše varné nádoby z příslušenství Schulte-Ufer (4 dílná sada hrnců pro indukční varné desky HZ 390042) s následujícími rozměry:

- Rendlík s rukojetí Ø 16 cm, 1,2 l pro varné zóny s Ø 14,5 cm
- Hrncel Ø 16 cm, 1,7 l pro varné zóny s Ø 14,5 cm
- Hrncel Ø 22 cm, 4,2 l pro varné zóny s Ø 18 cm
- Pánev Ø 24 cm, pro varné zóny s Ø 18 cm

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

Zkušební pokrmy	Nádoba	Stupeň ohřevu	Přehřívání Doba trvání (min:sek)	Po- klička	Vaření Stupeň ohře- vu	Po- klička
Vaření mléčné rýže						
Mléčná rýže, vařená s pokličkou Teplota mléka: 7 °C Nechte ohřát mléko, dokud nezačne kypět. Nastavte doporučený stupeň ohřevu a do mléka přidejte rýži, cukr a sůl. Doba vaření včetně přehřívání 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 ohřevu 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
Vaření rýže*						
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
Pečení vepřové panenky						
Počáteční teplota panenky: 7 °C						
Množství: 3 plátky vepřové panenky (celková hmotnost přibližně 300 g, výška 1 cm) a 15 ml slunečnicového oleje	Pánev Ø 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne
Příprava palačinek**						
Množství: 55 ml těsta na jednu palačinku	Pánev Ø 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne
Fritování zmrazených hranolků						
Množství: 2 l slunečnicového oleje, na 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

	Používanie podľa príkazov	25		Test riadu na varenie	39
	Dôležité bezpečnostné upozornenia	26		Powermanager	40
	Príčiny poškodenia	27		Čistenie	40
	Prehľad	27		Varný panel	40
	Ochrana životného prostredia	28		Rám varného panela	40
	Tipy pre úsporu energie	28		Časté otázky a odpovede (FAQ)	41
	Ekologicky zlikvidujte odpad	28		Poruchy, čo robiť?	42
	Kuhanie z indukciou	28		Zákaznícky servis	43
	Výhody varenia s indukciou	28		Číslo E a číslo FD	43
	Riad na varenie	28		Skúšobné pokrmy	44
	Oboznámenie sa so spotrebičom	30			
	Ovládací panel	30			
	Varné zóny	30			
	Ukazovateľ zvyškového tepla	31			
	Obsluha spotrebiča	31			
	Zapnutie a vypnutie varného panela	31			
	Nastavenie varnej zóny	31			
	Odporúčania pri varení	32			
	Zóna Flex	35			
	Odporúčania na používanie riadu na varenie	35			
	Ako dve nezávislé varné zóny	35			
	Ako jediná varná zóna	35			
	Časové funkcie	36			
	Naprogramovanie času ohrevu	36			
	Kuchynská minútka	36			
	Funkcia PowerBoost	37			
	Aktivácia	37			
	Deaktivácia	37			
	Detská poistka	37			
	Zapnutie a vypnutie detskej poistky	37			
	Automatická detská poistka	37			
	Automatické vypnutie	37			
	Základné nastavenia	38			
	Do základných nastavení sa dostanete takto:	39			

Ďalšie informácie týkajúce sa spotrebičov, príslušenstva, náhradných dielov a služieb nájdete na internetovej adrese: **www.siemens-home.bsh-group.com** a na online-shop: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Používanie podľa príkazov

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.

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Ak sa spotrebič pri preprave poškodil, nepripájajte ho. Škodu písomne zaznamenajte, zavolajte zákaznícky servis, inak nemáte právo uplatniť záruku.

Spotrebič môže pripojiť len oprávnený odborník. Pri škodách spôsobených nesprávnym pripojením zaniká nárok na záruku.

Montáž tohto spotrebiča vykonajte podľa priloženého návodu na 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.

Používajte len nami schválené bezpečnostné zariadenia alebo detské zábrany. Nevhodné bezpečnostné zariadenia alebo detské zábrany môžu viesť k nehodám.

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

Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami iba vtedy, ak sú pod dozorom osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť alebo ak ňou boli poučené o bezpečnej obsluhu spotrebiča a porozumeli nebezpečenstvám vyplývajúcim z tohto používania.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, iba ak sú staršie ako 15 rokov a sú pod dozorom.

Deti mladšie ako 8 rokov sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča a prívodného kábla.

Ak používate aktívny implantovaný medicínsky prístroj (napr. kardiostimulátor alebo defibrilátor), uistite sa u vášho lekára, či zodpovedá smernici Rady 90/385/EHS z dňa 20. júna 1990 a normám DIN EN 45502-2-1 a DIN EN 45502-2-2 a či bol zvolený, implantovaný a naprogramovaný podľa VDE-AR-E 2750-10. Ak sú splnené tieto predpoklady a ak sa navyše používajú nekovové kuchynské potreby s nekovovými rúčkami, potom je používanie tohto indukčného varného panela pri riadnom používaní neškodné.

Dôležité bezpečnostné upozornenia

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.
- Varný panel ničím nezakrývajte. Môže dôjsť k nehodám, napr. prehriatiu, vznieteniu, prípadne prasknutiu materiálu.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Varné zóny a ich okolie, obzvlášť prípadný rám varného panela, sa veľmi rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch. Udržujte 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.
- Po každom použití varný panel vypnite hlavným vypínačom. Nečakajte, až sa varný panel vypne automaticky, i keď už na nej nie sú žiadne nádoby.

Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu a výmenu poškodených elektrických vedení smie vykonať len technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou. Ak je spotrebič pokazený, vyťahnite elektrickú zásuvku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- Vniknutá vlhkosť môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový čistič alebo parný čistič.
- Poškodený spotrebič môže spôsobiť poranenie elektrickým prúdom. Poškodený spotrebič nikdy nezapínajte. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- Praskliny alebo trhliny v sklokeramike predstavujú nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

Varovanie – Nebezpečenstvo poruchy!

Táto varná doska je vybavená ventilátorom na spodnej strane. Pod varnou doskou sa nachádza zásuvka, preto tu neuchovávajú žiadne malé alebo špicaté predmety, žiadny papier a žiadne kuchynské utierky. Mohlo by dôjsť k ich nasatiu a mohli by tak poškodiť ventilátor alebo poškodiť chladenie. Medzi priestorom zásuvky a vstupom do ventilátora musí byť dodržaný minimálny odstup 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 poškodenia

Pozor!

- Hrubé dna nádob môžu varný panel poškriabať.
- 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 poškriabu 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.

Ekologicky zlikvidujte odpad

Obal zlikvidujte v súlade s ochranou životného prostredia.



Tento spotrebič je v súlade s európskou Smernicou 2012/19/EU týkajúcou sa elektrických a elektronických spotrebičov (elektrický a elektronický odpad – WEEE). Smernica stanovuje platný rámec pre spätný odber a recykláciu starých spotrebičov, platný v EÚ.

Kuhanje z indukciou

Výhody varenia s indukciou

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

- Úspora času pri varení a vyprážanie.
- Úspora energie.
- Jednoduchšie udržiavanie a čistenie. Vykypené pokrmy sa tak rýchlo nepripália.
- Kontrolovaný prívod tepla a bezpečnosť. Varná zóna produkuje alebo preruší prívod tepla ihneď po každom obslúžení. Varná zóna preruší prívod tepla ihneď, keď sa riad odoberie z varnej zóny, aj keď je stále zapnutá.

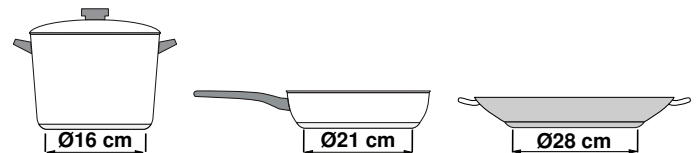
Riad na varenie

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 riad nerozpozná, skúste ho položiť ešte raz na varnú zónu s menším priemerom.

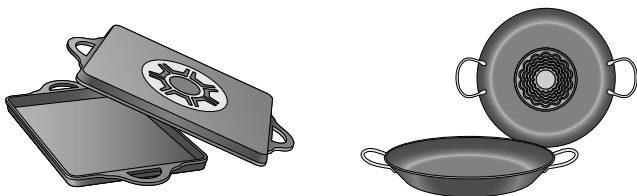


Keď sa používa flexibilná varná oblasť ako jediná varná zóna, môžete použiť väčšie nádoby, ktoré sú zvlášť vhodné pre túto oblasť. Informácie o umiestnení riadu na varenie nájdete v kapitole → "Zóna Flex".

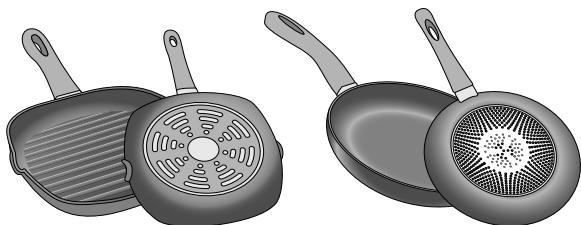


K dispozícii je aj riad na indukčný ohrev, ktorého dno je kompletne feromagnetické:

- Keď je dno varného riadu len čiastočne feromagnetické, rozpáli sa len feromagnetická plocha. Tým môže dôjsť k tomu, že sa nebude teplo rovnomerne rozvádzať. Oblasť, ktorá nie je feromagnetická, by mohla vykazovať príliš nízku teplotu varenia.



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



Nevhodný riad na varenie

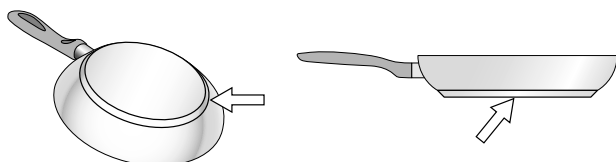
V žiadnom prípade nepoužívajte dosky adaptéra pre indukciu alebo riad na varenie z:

- bežná nerezová oceľ
- skla
- keramiky
- meď
- hliníka

Vlastnosti dna riadu

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

Používajte riad s plochým dnom, nerovné dna riadu zhoršujú privádzanie tepla.



Na varnej zóne nie je riad alebo má nevhodnú veľkosť

Keď sa na zvolenú varnú zónu nepoloží žiadny riad na varenie alebo riad nemá vhodnú veľkosť alebo je z nevhodného materiálu, zobrazený stupeň ohrevu začne blikať. Na varnú zónu položte vhodný riad na varenie. Ukazovateľ stupňa ohrevu prestane blikať. Inak sa varná zóna po 90 sekundách automaticky vypne.

Prázdny riad na varenie alebo riad na varenie s tenkým dnom

Nezohrievajte prázdne hrnce alebo panvice a nepoužívajte riad na varenie s tenkým dnom. Riad sa môže veľmi rýchlo rozohriať, takže sa neaktivuje včas bezpečnostné vypínanie. Dno riadu sa môže roztaviť a poškodí sklokeramiku. V žiadnom prípade sa nedotýkajte horúceho riadu na varenie. Vypnite varnú zónu. Keď varný panel po vychladnutí už nefunguje, zavolajte zákaznícky servis.

Detekcia hrnca

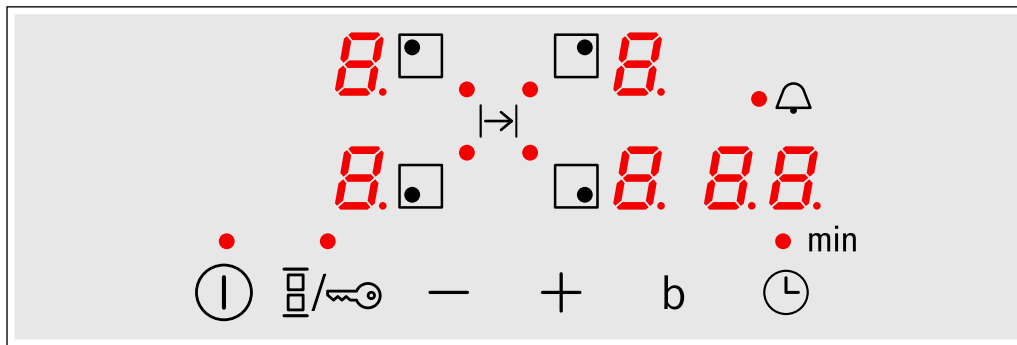
Každé varné miesto má spodnú hranicu pre detekciu hrnca, závisí to na feromagnetickom priemeru a od materiálu dna riadu. Preto by ste mali vždy použiť varnú zónu, ktorá najlepšie zodpovedá priemeru dna hrnca.

Oboznámenie sa so spotrebičom

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

Upozornenie: V závislosti od typu spotrebiča sú v niektorých farbách a detailoch možné odchýlky.

Ovládací panel



Ovládacie plochy	
	Hlavný vypínač
	Výber varnej zóny
	Polia nastavenia
	Funkcia PowerBoost
	Funkcia časovača
	Detská poistka
	Flexibilná varná oblasť

Indikátory	
	Prevádzkový stav
	Stupne varenia
	Zvyškové teplo
	Funkcia PowerBoost
	Časovač



Ovládacie plochy

Keď sa dotknete symbolu, príslušná funkcia sa aktivuje.

Upozornenia

- Ovládací panel udržiavajte vždy čistý a suchý. Vlhkosť má negatívny vplyv na funkčnosť.
- Do blízkosti ukazovateľ'ov a senzorov neďávajte žiadny riad na varenie. Elektronika sa môže prehriať.

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. Tento signalizuje, že je varná zóna ešte horúca. Pokým svieti ukazovateľ zvyškového tepla, nedotýkajte sa varnej zóny.

Zvyškové teplo bude označené takto:

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

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

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






Obsluha spotrebiča

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

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

Vyberte požadovaný stupeň varenia symbolmi **+** a **-**.

Stupeň varenia **1** = najnižší stupeň.

Stupeň varenia **9** = najvyšší stupeň.


Každý stupeň varenia má jeden medzistupeň. Označený je bodkou.

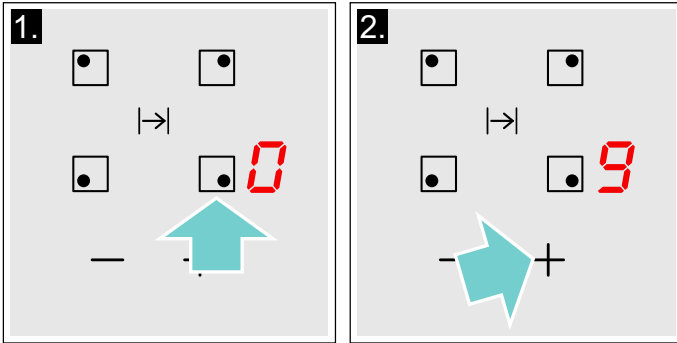
Upozornenia

- Z dôvodu ochrany citlivých častí spotrebiča pred prehriatím alebo preťažením elektrickým prúdom, môže varná doska dočasne znížiť svoj stupeň ohrevu.
- Z dôvodu zamedzenia nadmernej hlučnosti spotrebiča, môže varná doska dočasne znížiť svoj stupeň ohrevu.

Výber varnej zóny a stupňa ohrevu

Varný panel musí byť zapnutý.

1. Vyberte varnú zónu symbolom .
2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd sa dotknite symbolu **+** alebo **-**. Zobrazí sa základné nastavenie:
Symbol **+**: stupeň varenia **9**
Symbol **-**: stupeň varenia **4**




Stupeň ohrevu je nastavený.

Zmena stupňa varenia

Vyberte varnú zónu a dotýkajte sa symbolu **+** alebo **-** dovtedy, kým sa neobjaví požadovaný stupeň varenia.

Vypnutie varnej zóny

Zvoľte stupeň varenia a potom sa dotýkajte symbolu **+** alebo **-** dovtedy, kým sa neobjaví .

Varná zóna sa vypne a zobrazí sa ukazovateľ zvyškového tepla.

Upozornenia

- Keď nie je žiadny riad na varenie položený na indukčnej varnej zóne, ukazovateľ stupňa ohrevu bliká. Po určitom čase sa varná zóna vypne.
- Keď je položený riad na varenie na varnej zóne pred zapnutím varného panela, tak sa po dotyku hlavného vypínača riad rozpozna najneskôr do 20 sekúnd a automaticky sa zvolí varná zóna. V priebehu nasledujúcich 20 sekúnd nastavte stupeň ohrevu. V opačnom prípade sa varná zóna znova vypne. Aj keď je po zapnutí na varnom panelu viac hrncov alebo panvíc, rozpozna sa len jedna nádoba.

Odporúčania pri varení

Odporúčania

- Pri ohrievaní pyré, krémových polievok či hustých omáčok, občas premiešajte pokrm.
- Na predhriatie nastavte stupeň ohrevu 8 - 9.
- Pri varení s pokrievkou stupeň ohrevu znížte, keď začne vystupovať para z miesta medzi pokrievkou a nádobou na varenie.
- Po skončení varenia nechajte riad na varenie zakrytý, až kým sa nezačne servírovať.
- Pri varení v tlakovom hrnci dodržiavajte pokyny výrobcu.
- Pokrmu príliš dlho nevarujte, aby sa zachovala ich výživová hodnota. Optimálny čas varenia sa dá nastaviť pomocou kuchynskej minútky.
- Aby bol výsledok varenia zdravší, olej alebo tuk by sa nemal zahrievať až po bod zadymenia.
- Pokrmu opekajte do hneda po malých porciách.
- Riad na varenie sa môže počas varenia zahriať na vysokú teplotu. Odporúča sa používať kuchynskú chňapku na hrniec.
- Odporúčania týkajúce sa energeticky efektívneho varenia nájdete v kapitole → "Ochrana životného prostredia"

Tabuľka varenia

V tabuľke je zobrazené, ktorý stupeň ohrevu je vhodný pre ktorý pokrm. Čas ohrevu sa môže líšiť v závislosti od druhu, hmotnosti, hrúbky a kvality potravín.

	Stupeň ohre- vu	Čas varenia (min.)
Rozpúšťanie		
Čokoláda, poleva	1 - 1.	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
Zohrievanie a udržiavanie teploty		
Eintopf, napr. šošovicový Eintopf	1. - 2	-
Mlieko*	1. - 2.	-
Zohrievanie párků vo vode*	3 - 4	-
Rozmrazovanie a zohrievanie		
Špenát, hlboko zmrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, hlboko zmrazený	3 - 4	35 - 55
Poširovanie, varenie pri minimálnej teplote		
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
Varenie, parenie, dusenie		
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	2. - 3.	15 - 30
Mliečna ryža***	2 - 3	30 - 40
Zemiaky varené v šupke	4. - 5.	25 - 35
Varené zemiaky	4. - 5.	15 - 30
Cestoviny, rezance*	6 - 7	6 - 10
Eintopf	3. - 4.	120 - 180
Polievky	3. - 4.	15 - 60
Zelenina	2. - 3.	10 - 20
Zelenina, hlboko zmrazená	3. - 4.	7 - 20
Varenie v tlakovom hrnci	4. - 5.	-
Dusenie		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Dusené mäso	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60
* Bez pokrievky		
** Viackrát obráťte		
***Predhrievanie na stupni ohrevu 8 - 8.		

	Stupeň ohre- vu	Čas varenia (min.)
Dusenie / pečenie s malým množstvom oleja*		
Rezne, prírodné alebo obal'ované	6-7	6-10
Rezne, zmrazené	6-7	6-12
Kotlety, prírodné alebo obal'ované**	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, hlboko zmrazené**	5-6	10-30
Fašírky (hrúbka 3 cm)**	4.-5.	20-30
Hamburger (hrúbka 2 cm)**	6-7	10-20
Ryby a rybacie filé, prírodné	5-6	8-20
Ryby a rybacie filé, obal'ované	6-7	8-20
Ryby obal'ované a zmrazené, napr. rybacie prsty	6-7	8-15
Langusty, krevety	7-8	4-10
Príprava soté zo zeleniny a čerstvých húb	7-8	10-20
Pokrmý na panvici, zelenina, mäso krájané na rezance na ázijský spôsob	7-8	15-20
Hlboko zmrazené jedlá, napr. jedlá na panvici	6-7	6-10
Palacinky (zmažte po jednej)	6.-7.	-
Omeleta (zmažte po jednej)	3.-4.	3-10
Volské oká	5-6	3-6
Vyprážanie* (150-200 g na jednu porciu v 1-2 l oleja, zmažte po porciách)		
Hlboko zmrazené výrobky, napr. zemiakové hranolčeky, kuracie nugetky	8-9	-
Krokety, zmrazené	7-8	-
Mäso, napr. časti kurčafa	6-7	-
Ryby, obal'ované alebo v pívovom cestíčku	6-7	-
Zelenina, huby, obal'ované alebo v pívovom cestíčku, tempura	6-7	-
Drobné pečivo, napr. šišky, ovocie v pívovom cestíčku	4-5	-
* Bez pokrievky		
** Viackrát obráťte		
***Predhrievanie na stupni ohrevu 8-8.		

Zóna Flex

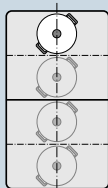
V prípade potreby sa môže použiť ako jediná varná zóna alebo ako dve nezávislé varné zóny.

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.

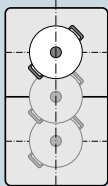
Odporúčania na používanie riadu na varenie

Pre optimálne rozpoznanie hrncov a rozdelenie tepla, odporúčame postaviť riad do stredu tak, ako je popísané ďalej.

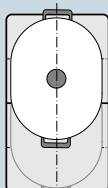
Ako jediná varná zóna



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

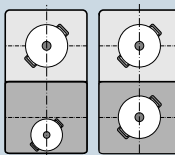


Priemer väčší ako 13 cm
Umiestnite nádobu do jednej z troch pozícií, ktoré vidíte na obrázku.



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 → "Obsluha spotrebiča"

Ako jediná varná zóna

Použitie celej varnej oblasti spojením obidvoch varných zón.

Spojenie obidvoch varných zón


1. Postavte riad na varenie. Vyberte jednu z obidvoch varných zón flexibilnej varnej dosky a nastavte stupeň ohrevu.
2. Dotknite sa symbolu . Svieta ukazovateľ. Stupeň ohrevu sa rozsvieti na ukazovateľoch obidvoch varných zón.

Flexibilná varná doska bola aktivovaná.

Zmena stupňa varenia


Vyberte jednu z dvoch varných zón patriacich do flexibilnej varnej oblasti a nastavte stupeň varenia symbolmi **+** alebo **-**.

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 rozpozna 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 obidvoch varných zón

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

Flexibilná varná oblasť je deaktivovaná. Obidve 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 časovými funkciami Timer:

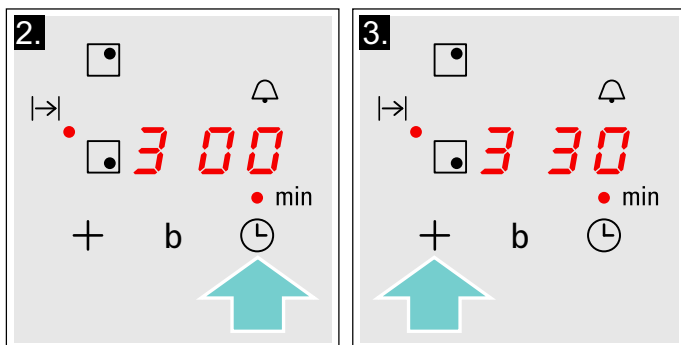
- Naprogramovanie času ohrevu
- Kuchynská minútka

Naprogramovanie času ohrevu

Varná zóna sa po uplynutí nastaveného času automaticky vypne.

Nastavenie urobíte takto:

1. Vyberte varnú zónu a želaný stupeň ohrevu.
2. Dotknite sa symbolu . Na indikátore varnej zóny svieti ●. Na indikátore časovača sa zobrazí **00**.
3. Dotknite sa symbolu **+** alebo **-**. Zobrazí sa základné nastavenie:
Symbol **+**: 30 minút.
Symbol **-**: 10 minút.




4. Pomocou symbolov **+** alebo **-** vyberte želaný čas ohrevu.

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 nastavenie"
- Ak sa flexibilná varná oblasť zvolí ako jediná varná zóna, nastavený čas je pre celú varnú oblasť rovnaký.

Zmena alebo vymazanie času

Vyberte varnú zónu. Dotknite sa symbolu  a pomocou symbolov **+** alebo **-** zmeňte čas ohrevu, alebo nastavte čas na **00**.

Po uplynutí času

Varná zóna sa vypne. Zaznie zvukový signál a na displeji funkcie nastavenia času sa zobrazí **00** po dobu 10 sekúnd. Pri varnej zóne sa rozsvieti ukazovateľ ●. Stlačte symbol , ukazovatele zhasnú a zvukový signál sa vypne.

Upozornenia




- Ak bol naprogramovaný čas trvania pre viac varných zón, zobrazí sa na Timeru vždy časový údaj vybranej varnej zóny.
- Čas ohrevu môžete nastaviť až do 99 minút.

Kuchynská minútka



Prostredníctvom kuchynskej minútky môžete nastaviť čas až do 99 minút.

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

Nastavenie


1. Kuchynský časovač sa dá nastaviť dvomi rôznymi spôsobmi:
 - Pri vybranej varnej zóne sa dvakrát dotknite symbolu .
 - Ak nie je vybraná žiadna varná zóna, dotknite sa symbolu .
 Indikátor ● vedľa symbolu  svieti. Na ukazovateli časovača sa objaví **00**.
2. Dotknite sa symbolu **+** alebo **-**. Zobrazí sa základné nastavenie.
Symbol **+**: 10 minút.
Symbol **-**: 5 minút.
3. Symbolmi **+** alebo **-** nastavte požadovaný čas. Po niekoľkých sekundách začne čas plynúť.

Zmena alebo vymazanie času

Viackrát sa dotknite symbolu , až kým sa vedľa symbolu  nerozsvieti indikátor ●. Zmeňte čas alebo nastavte ho symbolmi **+** alebo **-** na **00**.

Po uplynutí času

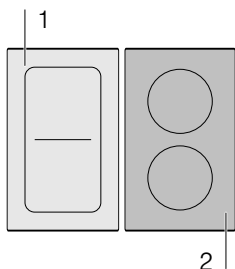
Zaznie zvukový signál. Na displeji funkcie nastavenia času sa zobrazí **00**. Po 10 sekundách ukazovatele zhasnú.

Po stlačení symbolu  ukazovatele zhasnú a zvukový signál sa vypne.

Funkcia PowerBoost

Použitím funkcie PowerBoost môžete rýchlejšie zohriať veľké množstvá vody ako s príslušným stupňom ohrevu **S**.

Túto funkciu možno pre varnú zónu aktivovať len vtedy, keď nie je v prevádzke iná varná zóna (pozri obrázok). V opačnom prípade bliká na ukazovateli zvolenej varnej zóny symbol **b** a **S**; potom sa automaticky nastaví stupeň ohrevu **S** bez toho, aby sa aktivovala funkcia.



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

Aktivácia

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

Deaktivácia

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



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


Detská poistka

Detskou poistkou môžete zabrániť, aby deti zapli varný panel.

Zapnutie a vypnutie detskej poistky

Varný panel musí byť vypnutý.

Zapnutie: dotýkajte sa symbolu  po dobu cca 4 sekúnd. Ukazovateľ vedľa symbolu  sa rozsvieti na 10 sekúnd. Varný panel je zablokovaný.

Vypnutie: dotýkajte sa symbolu  po dobu asi 4 sekúnd. Blokované je deaktivované.

Automatická detská poistka

Táto funkcia aktivuje automaticky detskú poistku po každom vypnutí varného panela.

Zapnutie a vypnutie

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

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 blikajú striedavo **F**, **S** a ukazovateľ zvyškového tepla **h** alebo **H**.

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

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

Základné nastavenia

Spotrebič ponúka rôzne základné nastavenie. Tieto základné nastavenia si môžete prispôsobiť vlastným potrebám.

Ukazovateľ	Funkcia
1	Detská poistka 0 Manuálna*. 1 Automatická 2 funkcia je deaktivovaná.
2	Zvukové signály 0 Potvrdzujúci signál a signál poruchy sú vypnuté. 1 Zapnutý je len signál poruchy. 2 Zapnutý je len potvrdzujúci signál. 3 Všetky zvukové signály sú zapnuté.*
5	Automatické programovanie doby ohrevu 00 Vypnuté.* 0 1-99 Čas do automatického vypnutia.
6	Trvanie akustického signálu funkcie časovača 1 10 sekúnd.* 2 30 sekúnd. 3 1 minúta.
7	Funkcia PowerManagement. Obmedzenie celkového výkonu varnej zóny Dostupné nastavenie závisí od maximálneho výkonu varnej zóny. 0 Deaktivovaný maximálny výkon varnej zóny. */** 1 1000 W minimálny výkon. 1. 1500 W ... 3 3000 W odporúčaných pre 13 ampérov. 3. 3500 W odporúčaných pre 16 ampérov. 4 4000 W 4. 4500 W odporúčaných pre 20 ampérov. ... 9 alebo 9. Maximálny výkon varnej zóny.**
9	Vol'ba doby varnej zóny 0 Neobmedzene: Zostane zvolená naposledy nastavená varná zóna.* 1 Obmedzenie: Varná zóna zostane zvolená len niekoľko sekúnd.
12	Skontrolujte riad na varenie a výsledok varenia 0 Nevhodný 1 Nie je optimálny 2 Vhodný
0	Obnovenie štandardných nastavení 0 Individuálne nastavenie.* 1 Obnoviť nastavenie z výroby.

*Výrobné nastavenie

**Maximálny výkon varnej zóny sa zobrazí v typovom štítku.

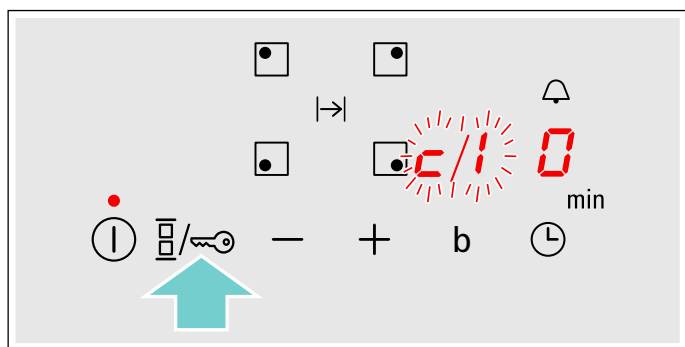
Do základných nastavení sa dostanete takto:

Varný panel musí byť vypnutý.

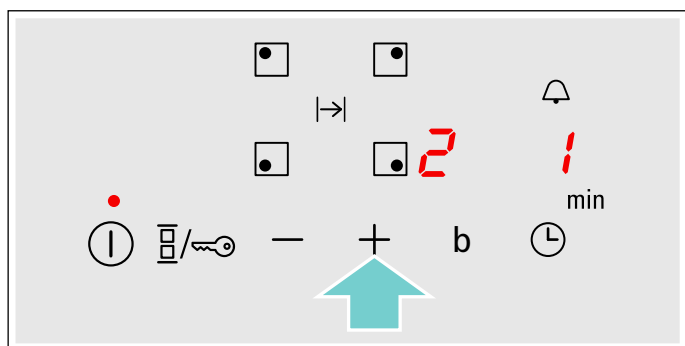
1. Zapnite varný panel.
2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd podržte symbol stlačený cca 4 sekundy. Prvé štyri ukazovatele udávajú informácie o výrobku. Dotknite sa symbolov + alebo -, aby ste mohli vidieť jednotlivé ukazovatele.

Informácie o spotrebiči	Ukazovateľ
Zákaznícky zoznam servisu (KI)	01
Výrobné číslo	Fd
Výrobné číslo 1	95
Výrobné číslo 2	05

3. Po ďalšom dotyku symbolu sa dostanete k základným nastaveniam. Na ukazovateli bliká striedavo **c** a **!** a objaví sa ako prednastavenie.



4. Opakovane sa dotýkajte symbolu , kým sa nezobrazí požadovaná funkcia.
5. Potom symbolmi + a - vyberte požadované nastavenie.



6. Dotýkajte sa symbolu aspoň 4 sekundy.

Nastavenia boli uložené.

Opustite základné nastavenie

Varný panel vypnite hlavným vypínačom.

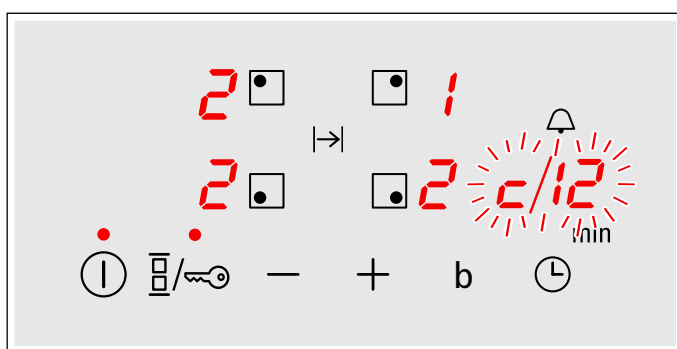
Test riadu na varenie

S touto funkciou sa môže skontrolovať rýchlosť a kvalitu 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 1 2**.
3. Dotknite sa symbolu + alebo -. 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 nasledujúcej 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.*
2	Riad na varenie sa zohrieva správne a proces varenia je v poriadku.

* Ak by bola k dispozícii menšia varná zóna, otestujte riad na varenie ešte raz na menšej varnej zóne.

Keď chcete funkciu znova aktivovať, zvolte symbol + alebo -.

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 nastavenie".
- Informácie o druhu, veľkosti a umiestnení riadu na varenie nájdete v kapitolách → "Kuhanje z indukciou" a → "Zóna Flex".

Powermanager

Funkciou PowerManager je možné nastavenie celkového výkonu varnej zóny.

Varná zóna funguje na základe nastavenia z výrobného závodu. Jeho najvyšší výkon bol uvedený na typovom štítku. Funkciou PowerManager sa môže meniť hodnota podľa požiadaviek príslušnej elektroinštalácie.

Aby sa neprekročila nastavená hodnota, varná zóna automaticky rovnomerne rozvádza výkon, ktorý je k dispozícii, na zapnutej varnej zóne.

Pokiaľ je funkcia PowerManager aktívna, môže sa výkon varnej zóny čiastočne znížiť pod úroveň nominálnej hodnoty. Keď sa varná zóna zapne a dosiahne sa hraničný výkon, zobrazí sa na ukazovateli stupňov ohrevu na krátky čas **_**. Prístroj automaticky reguluje a vyberie pokiaľ možno najvyšší stupeň výkonu.

Pre ďalšie informácie o možnostiach zmien celkového výkonu varnej zóny pozri kapitolu → "Základné nastavenie"

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 (FAQ)

Používanie

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

Detská poistka je aktivovaná.

Informácie o tejto funkcii nájdete v kapitole → "Detská poistka"

Prečo blikajú ukazovatele a prečo je počuť signálny tón?

Odstráňte tekutiny alebo zvyšky pokrmov z ovládacieho panela. Odstráňte všetky predmety, ktoré ležia na ovládacom paneli.

Návod na deaktivovanie zvukového signálu nájdete v kapitole → "Základné nastavenie"

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 neznamenajú poruchu.

Možné zvuky:

Hlboké bzučanie ako transformátor:

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

Hlboké pískanie:

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

Praskanie:

Vzniká, ak má riad na varenie sendvičové dno z rôznych 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 pokrmov.

Vysoké pískanie:

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

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 vysoká.

Riad na varenie

Aký riad na varenie je vhodný pre indukčný varný panel?

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

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 indukcijskeho panela" a → "Zóna Flex".

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 indukcijskeho panela" a → "Zóna Flex".

Čistenie

Ako sa čistí varný panel?

Optimálne výsledky sa dosiahnu špeciálnymi čistiacimi prostriedkami na sklokeramiku. Odporúča sa nepoužívať ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky, čističe do umývačiek riadu (koncentráty) alebo handričky na umývanie riadu.

Ďalšie informácie o čistení a udržiavaní varného panela nájdete v kapitole → "Čistenie"

? Poruchy, čo robiť?

Spravidla pri poruche ide o ľahko odstrániteľné maličkosti. Predtým ako kontaktujete zákaznícky servis, venujte, prosím, pozornosť nasledujúcim pokynom.

Indikátor	Možná príčina	Odstránenie porúch
Žiadne	Napájanie je prerušené. Spotrebič nebol pripojený podľa schémy zapojenia. Porucha elektroniky.	Pomocou iných elektrických prístrojov skontrolujte, či sa na elektrickom napájaní nevyskytol skrat. Uistite sa, že bol spotrebič pripojený podľa schémy zapojenia. Ak sa porucha nedá odstrániť, informujte technický zákaznícky servis.
Indikátory blikajú	Ovládací panel je vlhký alebo zakrytý nejakým predmetom.	Ovládací panel osušte alebo odstráňte predmet.
Indikácia – bliká na ukazovateľoch varných zón	Vyskytla sa porucha elektroniky.	Na potvrdenie poruchy zakryte krátko ovládací panel rukou.
F2	Elektronika sa prehriala a vypila príslušnú varnú zónu.	Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne. Potom sa dotknite ľubovoľného symbolu varného panela.
F4	Elektronika sa prehriala a všetky varné zóny sa vyplia.	
F5 + stupeň varenia a zvukový signál	V oblasti ovládacej plochy sa nachádza horúci hrniec. Hrozí, že sa elektronika prehreje.	Hrniec odstráňte. Indikátor chyby krátko nato zhasne. Môžete pokračovať vo varení.
F5 a zvukový signál	V oblasti ovládacej plochy sa nachádza horúci hrniec. Na ochranu elektroniky sa varná zóna vyplia.	Hrniec odstráňte. Počkajte niekoľko sekúnd. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď indikátor chyby zhasne, môžete pokračovať vo varení.
F1/F6	Varná zóna sa prehriala na ochranu vašej pracovnej plochy sa vyplia.	Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne a potom znova zapnite varnú zónu.
F8	Varná zóna bola v prevádzke dlhý čas bez prerušenia.	Automatické bezpečnostné vypnutie sa aktivovalo. Pozrite si kapitolu
E9000 E9010	Prevádzkové napätie je chybné, mimo normálneho prevádzkového rozsahu.	Spojte sa s vašim dodávateľom elektrickej energie.
U400	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 na ukazovateli zobrazí **E**, stlačte a podržte poľa PowerBoost príslušnej varnej zóny, aby ste mohli prečítať kód poruchy.
- Keď nie je kód poruchy v tabuľke uvedevý, odpojte varný panel z elektrickej siete, počkajte 30 sekúnd a potom varný panel znova pripojte. Ak sa ukazovateľ objaví znova, informujte zákaznícky servis a uveďte presný kód poruchy.
- Ak sa vyskytne nejaká porucha, spotrebič sa neprepne do pohotovostného režimu.

Zákaznícky servis

Ak váš spotrebič vyžaduje opravu, je vám k dispozícii náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme zabránili zbytočným návštevám technikov 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 nastavenie"*.

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

Kontaktné údaje pre všetky krajiny najbližšieho zákazníckeho servisu nájdete tu alebo v priloženom zozname stredísk zákazníckeho servisu.

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

Skúšobné pokrmy

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

Údaje uvedené v tabuľke sa vzťahujú na naše príslušenstvo riadu Schulte-Ufer (4-dielna sada riadu na varenie pre indukčný ohrev HZ 390042) s nasledujúcimi rozmermi:

- Kastról 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 pokrmy	Riad	Stupeň ohrevu	Predhrievanie		Varenie	
			Čas trvania (min:sek)	Pokrievka	Stupeň ohrevu	Pokrievka
Rozpustenie čokolády						
Poleva (napr. značka Dr. Oetker, jemná horká čokoláda s obsahom kakaa 55 %, 150 g)	Kastról s rúčkou Ø 16 cm	-	-	-	1.	Nie
Šošovicový Eintopf zohrejte a udržiavajte teplý						
Šošovicový Eintopf*						
Počiatočná teplota 20 °C						
Množstvo: 450 g	Hrnec Ø 16 cm	9	1:30 (bez miešania)	Áno	1.	Áno
Množstvo: 800 g	Hrnec Ø 22 cm	9	2:30 (bez miešania)	Áno	1.	Áno
Šošovicový Eintopf z plechovky						
Např. šošovicový Eintopf s párkom od firmy Erasco.						
Počiatočná teplota 20 °C						
Množstvo: 500 g	Hrnec Ø 16 cm	9	cca 1:30 (po cca 1 min. premiešať)	Áno	1.	Áno
Množstvo: 1 kg	Hrnec Ø 22 cm	9	cca 2:30 (po cca 1 min. premiešať)	Áno	1.	Áno
Príprava bešamelovej omáčky						
Teplota mlieka: 7 °C						
Suroviny: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a štipka soli						
1. Rozohrejte maslo, zamiešajte múku a sol', masu zohrejte.	Kastról s rúčkou Ø 16 cm	2	cca 6:00	Nie	-	-
2. Pridajte mlieko a pri stálom miešaní privedte omáčku do varu.		7	cca 6:30	Nie	-	-
3. Keď sa bešamelová omáčka začne variť, nechajte ju ďalšie 2 minúty pri stálom miešaní na varnej zóne.		-	-	-	2	Nie
*Recept podľa DIN 44550						
**Recept podľa DIN EN 60350-2						

Skúšobné pokrmy	Riad	Stupeň ohrevu	Predhrievanie		Varenie	
			Čas trvania (min:sek)	Pokrievka	Stupeň ohrevu	Pokrievka
Varenie mliečnej ryže						
Mliečna ryža, varená s pokrievkou Teplota mlieka: 7 °C Zohrievajte mlieko, kým nezačne vriť. Nastavte odporúčaný stupeň ohrevu a do mlieka pridajte ryžu, cukor a soľ. Čas varenia vrátane predhriatia cca 45 min.						
Suroviny: 190 g gul'atozrnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Hrniec Ø 16 cm	8.	cca 5:30	Nie	3 (po 10 min. premiešajte)	Áno
Suroviny: 250 g gul'atozrnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (podiel tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Hrniec Ø 22 cm	8.	cca 5:30	Nie	3 (po 10 min. premiešajte)	Áno
Mliečna ryža, varená bez pokrievky Teplota mlieka: 7 °C Suroviny pridajte do mlieka a zohrievajte pri stálom miešaní. Keď mlieko dosiahne cca 90 °C, zvol'te odporúčaný stupeň ohrevu a na nízkom stupni nechajte povariť asi 50 min.						
Suroviny: 190 g gul'atozrnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Hrniec Ø 16 cm	8.	cca 5:30	Nie	3	Nie
Suroviny: 250 g gul'atozrnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Hrniec Ø 22 cm	8.	cca 5:30	Nie	2.	Nie
Varenie ryže*						
Teplota vody: 20 °C						
Suroviny: 125 g dlhohzrnej ryže, 300 g vody a štipka soli	Hrniec Ø 16 cm	9	cca 2:30	Áno	2	Áno
Suroviny: 250 g dlhohzrnej ryže, 600 g vody a štipka soli	Hrniec Ø 22 cm	9	cca 2:30	Áno	2.	Áno
Piečená bravčová sviečková						
Začiatočná teplota: 7 °C						
Množstvo: 3 bravčové sviečkové (celková hmotnosť cca 300 g, hrúbka 1 cm) a 15 ml slnečnicového oleja	Panvica na pečenie Ø 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
Príprava palacínok**						
Množstvo: 55 ml cesta na palacinky	Panvica na pečenie Ø 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
Vyprážanie hlboko zmrazených zemiakových hranolčekov						
Množstvo: 2 l slnečnicového oleja, na jednu porciu: 200 g zmrazených zemiakových hranolčekov (napr. McCain 123 Frites Original)	Hrniec Ø 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

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

siemens-home.bsh-group.com



9001362393 (991129)