

SIEMENS

Varná deska

Varný panel

EX8..FV...

[cs] Návod k použití..... 3

[sk] Návod na používanie 31

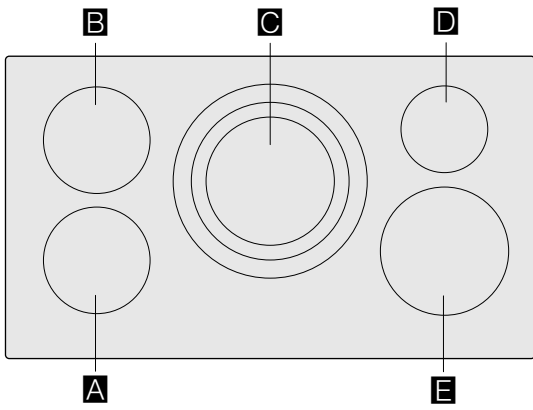


Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.

siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances



		g*	b*
A / B	Ø 18	1.800 W	3.100 W
C	Ø 21 	2.200 W	3.700 W
	Ø 26 	2.600 W	max. 4.400 W
	Ø 32 	3.300 W	max. 5.500 W
D	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
E	Ø 21	2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Obsah

 Použití dle určení	4	 Blokování při utírání	21
 Důležité bezpečnostní pokyny	5	 Automatické vypnutí	21
 Příčiny poškození	6	 Základní nastavení	22
Přehled	6	Takto se dostanete k základním nastavením:	23
 Ochrana životního prostředí	7	 Ukazatel spotřeby energie	24
Tipy pro úsporu energie	7	 Test nádoby	24
Ekologická likvidace	7	 Powermanager	25
 Indukční vaření	7	 Čištění	25
Výhody při vaření s indukcí	7	Varná deska	25
Nádoby	7	Rám varné desky	25
 Seznámení se se spotřebičem	9	 Často kladené otázky a odpovědi (FAQ)	26
Ovládací panel	9	 Co dělat v případě poruchy?	27
Varné zóny	9	 Zákaznický servis	28
Ukazatel zbytkového tepla	10	Číslo E a číslo FD	28
 Obsluha spotřebiče	10	 Zkušební pokrmy	29
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		
 Pečení se senzory	15		
Výhody při pečení	15		
Pánve pro senzor smažení	15		
Teplotní stupně	16		
Tabulka	16		
Teppan Yaki a Grill pro flexibilní zónu	18		
Takto provedete nastavení	20		
 Dětská pojistka	20		
Zapnutí a vypnutí dětské pojistky	20		
Automatická dětská pojistka	20		

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 příloženého 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.

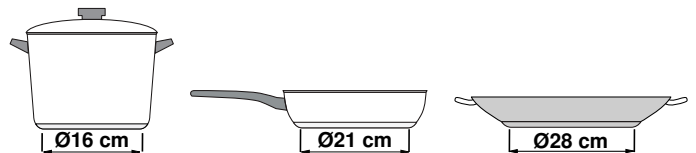
Nádoby

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.

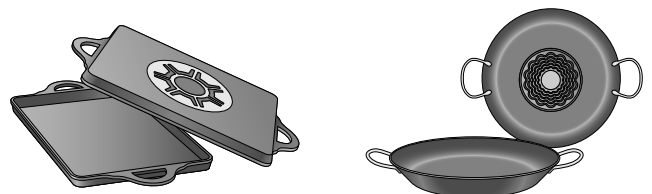


Pokud se flexibilní varná zóna používá jako jedna varná zóna, lze použít větší nádoby, které jsou obzvláště vhodné pro tuto oblast. Informace o umístění nádoby najdete v kapitole → "Flexibilní zóna".

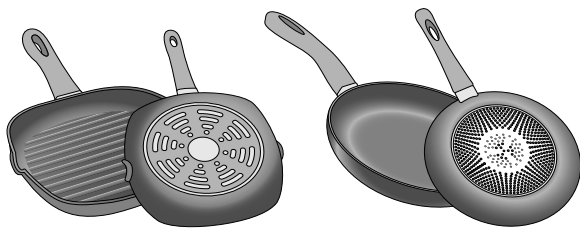


Existuje také indukční nádobí, jehož dno není celé feromagnetické:

- 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

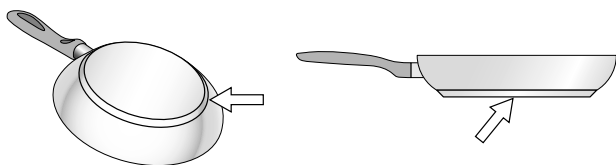
V žádném případě nepoužívejte adaptérové desky pro indukci nebo nádobí z:

- 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.

Prázdna 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

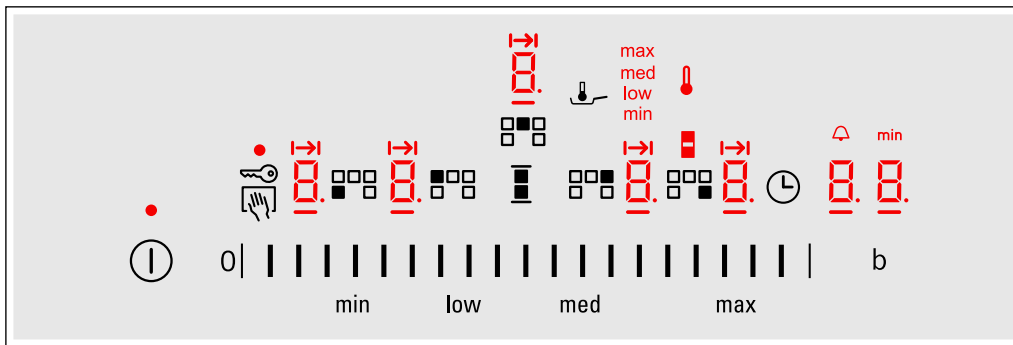
Každá varná zóna má dolní hranici pro rozpoznání hrnce, která závisí na feromagnetickém průměru a materiálu dna nádoby. Měli byste vždy používat varnou zónu, která odpovídá průměru dna hrnce.

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
0	Oblast nastavování
b	Funkce PowerBoost
⬇	Pečící senzor
min, low, med, max	Stupně teploty
▮	Flexibilní varná zóna
⬅	Zablokování ovládacího panelu pro čištění
🔑	Dětská pojistka
⌚	Funkce timeru

Ukazatele	
0	Provozní stav
1-9	Stupně vaření
00	Funkce timeru
H/h	Zbytkové teplo
b	Funkce PowerBoost
A	Pečící senzor
⬇	Teplota pečícího senzoru
min, low, med, max	Teplotní stupně
▮	Flexibilní varná zóna
⌚	Programování doby vaření
🔔	Kuchyňský budík
min	Ukazatel času

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 . Zazní akustický signál. Svítí ukazatel u hlavního vypínače a ukazatele varných zón . Varná deska je připravená k provozu.

Vypnutí: Dotýkejte se symbolu , dokud ukazatel nezhasne. Všechny varné zóny jsou vypnuté. Ukazatel zbytkového tepla svítí, dokud nejsou varné zóny dostatečně vychladlé.

Upozornění

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

Nastavení varné zóny

V oblasti nastavování můžete zvolit požadovaný stupeň ohřevu.

Stupeň ohřevu 1 = nejnižší výkon

Stupeň ohřevu 9 = nejvyšší výkon.



Každý stupeň ohřevu má mezistupeň. Ten je označený tečkou.

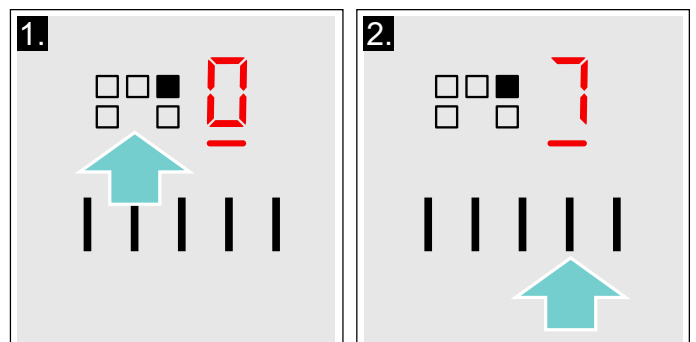
Upozornění

- 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. Dotkněte se symbolu  požadované varné zóny. Svítí ukazatel .
2. Poté v oblasti nastavování zvolte požadovaný stupeň ohřevu.



Stupeň ohřevu je nastavený.

Změna stupně ohřevu

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavování nastavte požadovaný stupeň ohřevu.

Vypnutí varné zóny

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavování se dotkněte 0. Varná zóna se vypne. Ukazatel zbytkového tepla svítí, dokud je varná zóna ještě horká.

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 zahřívát 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/koblíhy, ovoce v pивním těstíčku	4 - 5	-
* Bez pokličky		
** Několikrát obraťte		
***Předehejte na stupeň ohřevu 8 – 8.		

Flexibilní zóna

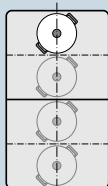
Lze ji podle potřeby používat jako jednu varnou zónu nebo jako dvě nezávislé varné zóny.

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.

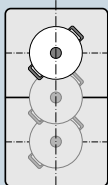
Doporučení k použití nádobí

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

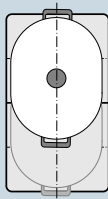
Jako jediná varná zóna



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

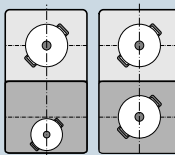


Průměr větší než 13 cm
Umístěte nádobu do jedné ze tří poloh, které jsou znázorněné na obrázku.



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


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

Flexibilní varná zóna je aktivovaná.

Změna stupně vaření


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

Přidání nové nádoby

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

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

Rozdělení obou varných zón

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

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

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

Časové funkce

Vaše varná deska má dvě časové funkce Timeru:

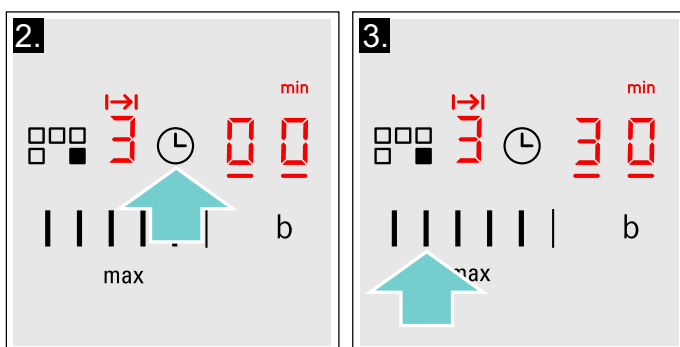
- Programování doby vaření
- Kuchyňská minutka

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 I→I. Na ukazateli Timeru svítí 00.
3. Během následujících 10 sekund zvolte v oblasti nastavování požadovanou dobu vaření.



Za několik sekund se začne odměřovat čas.

Upozornění

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

Pečící senzor

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

Změna nebo zrušení doby

Zvolte varnou zónu a potom se dotkněte symbolu ⌚.

Dobu přípravy změňte v oblasti nastavování nebo nastavte 00, pro zrušení naprogramované doby přípravy.

Po uplynutí času

se varná zóna vypne. Zazní akustický signál. Na ukazateli Timer se zobrazí na 10 sekund 00.

Dotkněte se symbolu ⌚. Ukazatele zhasnou a akustický signál utichne.

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.

Nastavení minutky

1. Dotýkejte se symbolu ⌚, dokud se nerozsvítí ukazatel ⚡. Na ukazateli Timer se zobrazí 00.
2. V oblasti nastavování nastavte požadovaný čas. Za několik sekund se čas začne odměřovat.

Změna nebo zrušení doby

Dotkněte se vícekrát symbolu ⌚, dokud nesvítí ukazatel ⚡. V oblasti nastavování změňte čas nebo nastavte na 00.

Po uplynutí času

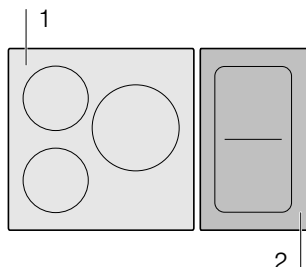
zazní akustický signál. Na ukazateli Timer se zobrazí 00 a ⚡. Po 10 sekundách se ukazatele vypnou.

Dotkněte se symbolu ⌚, ukazatele předčasně zhasnou a akustický signál utichne.

Funkce PowerBoost

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

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



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

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 **9**.
Funkce je deaktivovaná.

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

Pečení se senzory

Tato funkce umožňuje pečení při zachování vhodné teploty pánve.

Varné zóny s touto funkcí jsou označeny symbolem funkce pečení.

Výhody při pečení

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

Upozornění

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

Pánve pro senzor smažení

Pro senzor smažení lze zakoupit speciální vhodné pánve. Toto volitelné příslušenství můžete dodatečně zakoupit ve specializované prodejně nebo prostřednictvím našeho technického zákaznického servisu. Vždy uvádějte odpovídající referenční číslo.

- HZ390210 pánve o průměru 15 cm.
- HZ390220 pánve o průměru 19 cm.
- HZ390230 pánve o průměru 21 cm.
- HZ390512 Teppan Yaki. Doporučené pouze pro flexibilní varnou zónu.
- HZ390522 grilovací deska. Doporučené pouze pro flexibilní varnou zónu.

Tyto pánve mají nepřilnavou vrstvu, takže lze smažit s malým množstvím oleje.

Upozornění

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

Teplotní stupně

Teplotní stupeň		Hodí se pro
min	nízký	Pečení pokrmů na panenském olivovém oleji, másle nebo margarínu, např. omelet.
low	střední – nízký	Pečení ryb a nechoulostivých pokrmů, např. kuliček z mletého masa a párků.
med	střední – vysoký	Pečení steaků, medium nebo propečených, zmrazených, obalovaných a jemných pokrmů, např. řízků, ragú a zeleniny.
max	vysoký	Pečení pokrmů při vysokých teplotách, např. steaků, krvavých, bramboráků a pečených brambor.

Tabulka

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

Nastavený teplotní stupeň se liší podle použité pánve.

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

	Teplotní stupeň	Celková doba pečení od akustického signálu (min)
Maso		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	med	6 - 10
Filet	med	6 - 10
Kotlety*	low	10 - 15
Cordon bleu, vídeňský řízek*	med	10 - 15
Steak, krvavý (silný 3 cm)	max	6 - 8
Steak, medium nebo propečený (silný 3 cm)	med	8 - 12
Drůbeží prsa (silná 2 cm)*	low	10 - 20
Párky, vařené nebo syrové*	low	8 - 20
Hamburger, kuličky z mletého masa, plněné masové kuličky*	low	6 - 30
Ragú, gyros	med	7 - 12
Mleté maso	med	6 - 10
Špek	min	5 - 8
Ryby		
Ryba, pečená, celá, např. pstruh	low	10 - 20
Rybí filé, přírodní nebo obalované	low - med	10 - 20
Krevety, krabi	med	4 - 8
Vaječné pokrmy		
Palačinky**	max	-
Omelety**	min	3 - 6
Volská oka	min - med	2 - 6
Míchaná vejce	min	4 - 9
Císařský trhanec	low	10 - 15
Francouzské toasty**	low	4 - 8
Brambory		
Pečené brambory (z brambor vařených ve slupce)	max	6 - 12
Hranolky (ze syrových brambor)	med	15 - 25
Bramboráky**	max	2,5 - 3,5
Glazované brambory	low	15 - 20
* Několikrát obraťte.		
** Celková doba trvání – 1 porce. Postupné pečení.		

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

Teppan Yaki a Grill pro flexibilní zónu

Grill





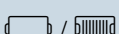
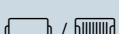
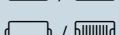
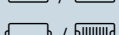
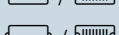
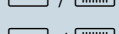
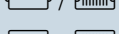



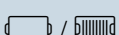

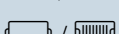
Grill se přizpůsobí flexibilní varné zóně. Můžete připravovat velké i malé množství masa, ryb, čerstvé zeleniny a chleba s velmi malým množstvím oleje zdravě a jednoduše. Díky drážkované formě potraviny nasají méně tuku. Díky snadné manipulaci můžete grilovat pokrmy, které budou vypadat a chutnat, jako by byly připravené na tradičním grilu. Přidejte na gril nebo na povrch pokrmu trochu oleje, zjednodušíte tak přenos tepla.



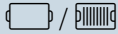

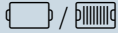


















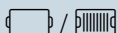





Teppan Yaki

Teppan Yaki umožňuje snadnou a zdravou přípravu masa, ryb, mořských plodů, zeleniny, sladkostí i chleba s velmi malým množstvím oleje. Teppan Yaki se perfektně přizpůsobí flexibilní varné zóně. Při přímém kontaktu s deskou a souměrném přenosu tepla se zachová konzistence, barva a šťavnatost potravin při opékání a grilování.

V následující tabulce je uvedený výběr pokrmů rozříděný podle potravin. Teplota a doba přípravy pokrmu závisí na množství, stavu a kvalitě potravin.

Upozornění: Nastavte flexibilní varnou zónu jako jedinou varnou zónu, aby se funkce řádně aktivovala.

	Nádoby	Stupeň ohřevu	Celková doba pečení od akustického signálu (min)
Maso			
Řízek, přírodní ¹		med	6 - 10
Filet ¹		med	6 - 10
Kotlety ¹		low	10 - 15
Steak, krvavý (silný 3 cm) ¹		max	6 - 8
Steak, středně propečený (silný 3 cm) ¹		max	8 - 12
Steak, propečený (silný 3 cm) ¹		med	8 - 12
Drůbeží prsa (silná 2 cm) ¹		low	10 - 20
Špek ¹		low	5 - 8
Hamburger ¹		low	6 - 15
Párky ¹		med	8 - 20
Párky, syrové ¹		med	8 - 20
Gyros ²		med	7 - 12
Mleté maso ²		med	6 - 10
Ryby a mořské plody			
Rybí filé, přírodní ¹		med	10 - 20
Krabi ¹		med	4 - 8
Krevety ¹		med	4 - 8
Pečení celé ryby ¹		low	15 - 30
¹ Olej (pokud je nutný) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. V případě potřeby otočte.			
² Olej (pokud je nutný) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. Pravidelně míchejte.			
³ Máslo a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. V případě potřeby otočte			
⁴ Olej (pokud je nutný) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. Celková doba trvání – 1 porce. Postupné pečení			
⁵ Olej (vetřete do povrchu potraviny) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. V případě potřeby obraťte.			
⁶ Po zaznění akustického signálu přidejte potraviny.			

	Nádoby	Stupeň ohřevu	Celková doba pečení od akustického signálu (min)
Zelenina			
Cuketa ¹	 / 	low	4 - 12
Lilky ¹	 / 	low	4 - 12
Paprika ¹	 / 	low	4 - 15
Pečený zelený chřest ¹	 / 	low	4 - 15
Houby ²	 / 	med	10 - 15
Česnek ²		min	2 - 10
Cibule, dušená ²		min	2 - 10
Glazovaná zelenina ²		low	6 - 10
Brambory			
Pečené brambory z brambor vařených ve slupce ²		max	6 - 12
Bramboráky ⁴		max	2,5 - 3,5
Glazované brambory ²		low	10 - 15
Vaječné pokrmy			
Volská oka na másle ³		min	2 - 6
Volská oka ¹		med	2 - 6
Míchaná vejce ²		min	4 - 9
Omeleta ⁴		min	3 - 6
Palačinky ⁴		max	1,5 - 2,5
Francouzský toast ⁴		low	4 - 8
Císařský trhanec ⁴		low	10 - 15
Ostatní			
Opékání chleba ⁵	 / 	med	4 - 6
Opékání krutonů ²		low	6 - 10
Pražené mandle ⁶		med	3 - 15
Pražené ořechy ⁶		med	3 - 15
Pražená piniová semínka ⁶		med	3 - 15

¹ Olej (pokud je nutný) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. V případě potřeby otočte.

² Olej (pokud je nutný) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. Pravidelně míchejte.

³ Máslo a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. V případě potřeby otočte


⁴ Olej (pokud je nutný) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. Celková doba trvání – 1 porce. Postupné pečení

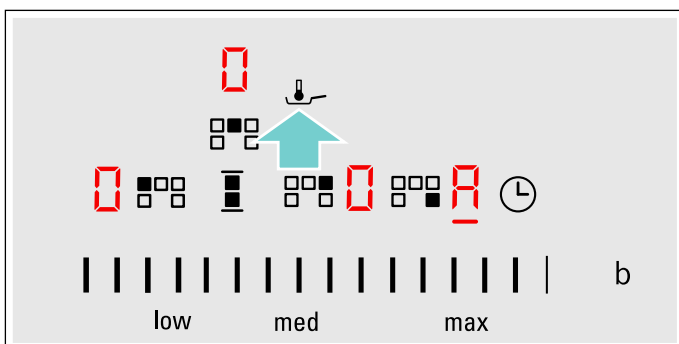
⁵ Olej (vetřete do povrchu potraviny) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. V případě potřeby obraťte.

⁶ Po zaznění akustického signálu přidejte potraviny.

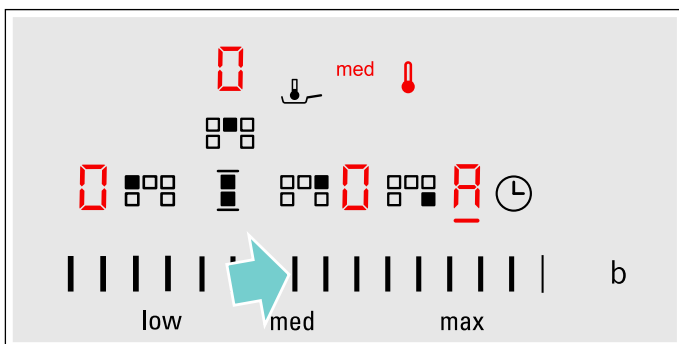
Takto provedete nastavení

Podle tabulky zvolte vhodný stupeň ohřevu. Postavte na varnou zónu prázdnou nádobu.


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




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




Funkce je aktivovaná.

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

Upozornění

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

Vypnutí pečicího senzoru



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


Dětská pojistka

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

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 deaktivováno.

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"

Blokování při utírání

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

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

Deaktivace: po 35 sekundách je ovládací panel odblokován. Pro předčasné zrušení funkce se dotkněte symbolu .

Upozornění

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

Automatické vypnutí

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

Varná zóna přestane hřát. Na ukazateli varné zóny bliká střídavě **F**, **B** 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 3	Ukazatel spotřeby energie 0 Deaktivováno.* 1 Aktivováno.
c 5	Automatické programování doby přípravy pokrmu 00 Vypnuté.* 0 1:99 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

Resetování na standardní nastavení	
0	Individuální nastavení.*
!	Resetování na nastavení z výrobního závodu.

*Nastavení z výrobního závodu

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

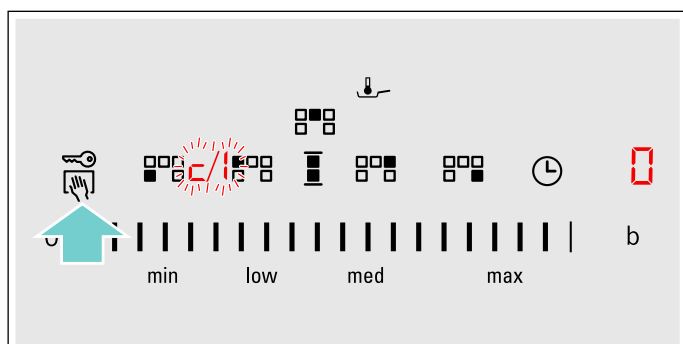
Takto se dostanete k základním nastavením:

Varná deska musí být vypnutá.

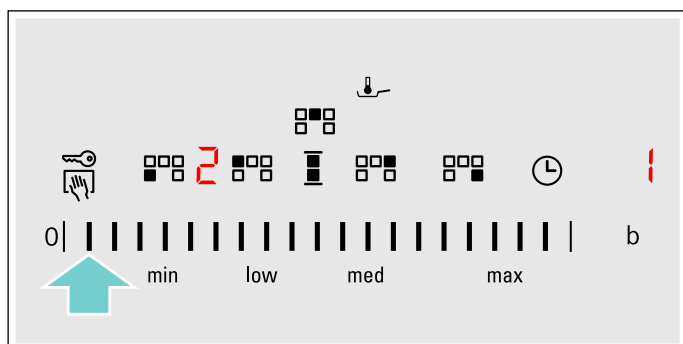
1. Zapněte varnou desku.
2. Během následujících 10 sekund se cca 4 sekundy dotýkejte symbolu . První čtyři ukazatele udávají informace o spotřebiči. Pro zobrazení jednotlivých ukazatelů se dotkněte oblasti nastavování.

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 **0**.



4. Opakovaně se dotkněte symbolu , dokud se nezobrazí požadovaná funkce.
5. Poté v oblasti nastavování zvolte požadované nastavení.



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

Opusťte základní nastavení

Vypněte varnou desku hlavním vypínačem.

Ukazatel spotřeby energie

Tato funkce zobrazuje celkovou spotřebu energie při posledním vaření na této varné desce.

Po vypnutí varné desky se na 10 sekund zobrazí spotřeba v kilowatthodinách, např. **1.08**kWh.

Přesnost ukazatele je mimo jiné závislá na kvalitě napětí elektrické sítě.

Jak tuto funkci aktivovat se dozvíte v kapitole → "Základní nastavení"

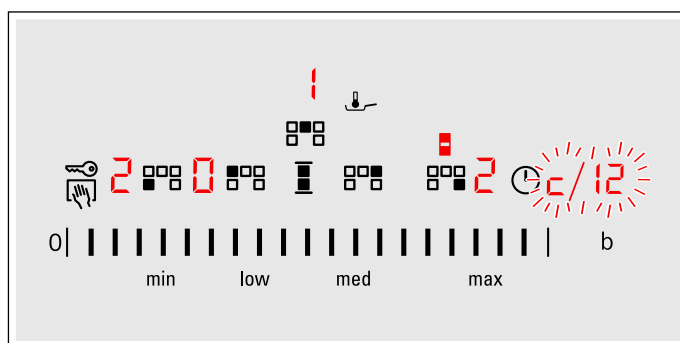
Test nádoby

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

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

1. Postavte studený hrnec s cca 200 ml vody doprostřed varné zóny, která nejvíc odpovídá dnu hrnce.
2. Přejděte na základní nastavení a zvolte nastavení **c** / **!** / **2**.
3. Dotkněte se oblasti nastavování. Na ukazateli varné zóny bliká **—**. Funkce je aktivovaná.

Po 20 sekundách se na ukazateli varné zóny zobrazí výsledek ohledně kvality a rychlosti vaření.



Zkontrolujte výsledek podle následující tabulky:

Výsledek	
0	Nádoba není pro varnou zónu vhodná, a proto se 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 této funkce se dotkněte oblasti nastavování.

Upozornění

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

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

Varnou desku čistíte 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 drhnoucí nebo ostré čisticí prostředky.
- Nepoužívejte škrabku na sklo nebo špičaté předměty.

Často kladené otázky a odpovědi (FAQ)

Použití

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

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

Proč blikají ukazatele a proč 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"

Proč nelze aktivovat pečící senzor?

Bylo dosaženo maximálního příkonu spotřebiče nebo je aktivní funkce powerManagement. Vypněte nebo snižte stupeň ohřevu u aktivních varných zón.
Další informace k této funkci najdete v kapitole → "Powermanager" na straně 25

Zvuky

Proč je během vaření slyšet určité zvuky?

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

Možné zvuky:

Hluboké bzučení jako u transformátoru:

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

Hluboké pískání:

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

Praskání:

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

Vysoké pískavé zvuky:

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

Zvuk ventilátoru:

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

Rytmické zvuky jako tikání hodin:

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

Nádoby

Které nádoby jsou vhodné pro indukční varnou desku?

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

Proč varná zóna nehřeje a bliká stupeň vaření?

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

Nádoba je pro zapnutou varnou zónu příliš malá nebo není vhodná pro indukci.
Zkontrolujte, zda je nádoba vhodná pro indukci a zda je umístěná na varné zóně, která nejlépe odpovídá její velikosti. Informace o druhu, velikosti a umístění nádob najdete v kapitolách → "Indukční vaření" a → "Flexibilní zóna".

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

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

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

Čištění**Jak se varná deska čistí?**

Optimálních výsledků dosáhnete 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.	Hrnci 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.	Hrnci 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 přerušení.	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 připojená.	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 příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách CZ 251.095.546

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

Zkušební pokrmy

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

Údaje v tabulce se vztahují 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
- Hrnc s Ø 16 cm, 1,7 l pro varné zóny s Ø 14,5 cm
- Hrnc s 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 ohřevu	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	Hrnc Ø 16 cm	9	1:30 (bez míchání)	Ano	1.	Ano
Množství: 800 g	Hrnc 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	Hrnc Ø 16 cm	9	cca 1:30 (cca po 1 min. zamíchejte)	Ano	1.	Ano
Množství: 1 kg	Hrnc 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 zpeňené 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	Předehřívání		Vaření	
			Doba trvání (min:sek)	Po- klička	Stupeň ohřevu	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 předehřátí cca 45 min.						
Přísady: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (3,5 % tuku) a 1 g soli	Hrnc Ø 16 cm	8.	cca 5:30	Ne	3 (po 10 min. zamíchat)	Ano
Přísady: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (3,5 % tuku) a 1,5 g soli	Hrnc Ø 22 cm	8.	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	Hrnc 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	Hrnc 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	Hrnc Ø 16 cm	9	cca 2:30	Ano	2	Ano
Přísady: 250 g dlouhozrné rýže, 600 g vody a špetka soli	Hrnc Ø 22 cm	9	cca 2:30	Ano	2.	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)	Hrnc Ø 22 cm	9	Dokud teplota oleje nedosáhne 180 °C	Ne	9	Ne
*Recept podle DIN 44550						
**Recept podle DIN EN 60350-2						

Obsah

	Používanie podľa príkazov	32		Ochrana pri utieraní	49
	Dôležité bezpečnostné upozornenia	33		Automatické vypnutie	49
	Príčiny poškodenia	34		Základné nastavenia	50
	Prehľad	34		Do základných nastavení sa dostanete takto:	51
	Ochrana životného prostredia	35		Indikátor spotreby energie	52
	Tipy pre úsporu energie	35		Test riadu na varenie	52
	Ekologicky zlikvidujte odpad	35		Powermanager	53
	Kuhanie z indukciou	35		Čistenie	53
	Výhody varenia s indukciou	35		Varný panel	53
	Riad na varenie	35		Rám varného panela	53
	Oboznámenie sa so spotrebičom	37		Časté otázky a odpovede (FAQ)	54
	Ovládací panel	37		Poruchy, čo robiť?	55
	Varné zóny	37		Zákaznícky servis	56
	Ukazovateľ zvyškového tepla	38		Číslo E a číslo FD	56
	Obsluha spotrebiča	38		Skúšobné pokrmy	57
	Zapnutie a vypnutie varného panela	38			
	Nastavte varnú zónu	38			
	Odporúčania pri varení	39			
	Zóna Flex	41			
	Odporúčania na používanie riadu na varenie	41			
	Ako dve nezávislé varné zóny	41			
	Ako jediná varná zóna	41			
	Časové funkcie	42			
	Naprogramovanie času ohrevu	42			
	Kuchynská minútka	42			
	Funkcia PowerBoost	43			
	Aktivácia	43			
	Deaktivácia	43			
	Pečenie so senzormi	43			
	Výhody pri pečení	43			
	Panvice pre senzor pečenia	43			
	Stupne teploty	44			
	Tabuľka	44			
	Teppan Yaki a Grill pre Flex Zone	46			
	Nastavenie	48			
	Detská poistka	48			
	Zapnutie a vypnutie detskej poistky	48			
	Automatická detská poistka	48			

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, sensorickými 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 skrini. 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 skrini. 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. Vyťahnite 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 skrini. 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 dná 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 dná 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.

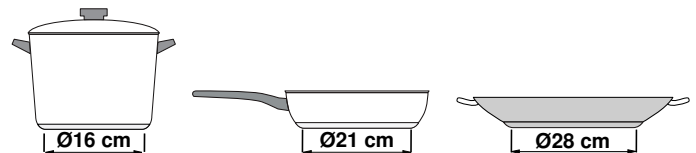
Riad na varenie

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.

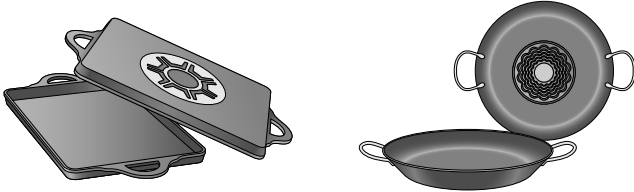


Keď sa používa flexibilná varná oblasť ako jediná varná zóna, môžete použiť väčšie nádoby, ktoré sú zvlášť vhodné pre túto oblasť. Informácie o umiestnení riadu na varenie nájdete v kapitole → "Zóna Flex".

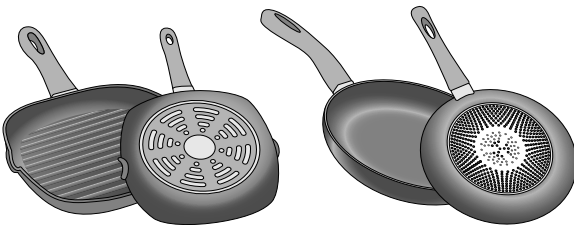


K dispozícii je aj riad na indukčný ohrev, ktorého dno je kompletne feromagnetické:

- 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

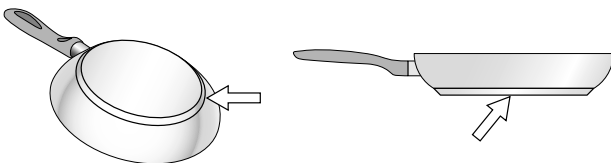
V žiadnom prípade nepoužívajte dosky adaptéra pre indukciu alebo riad na varenie z:

- 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

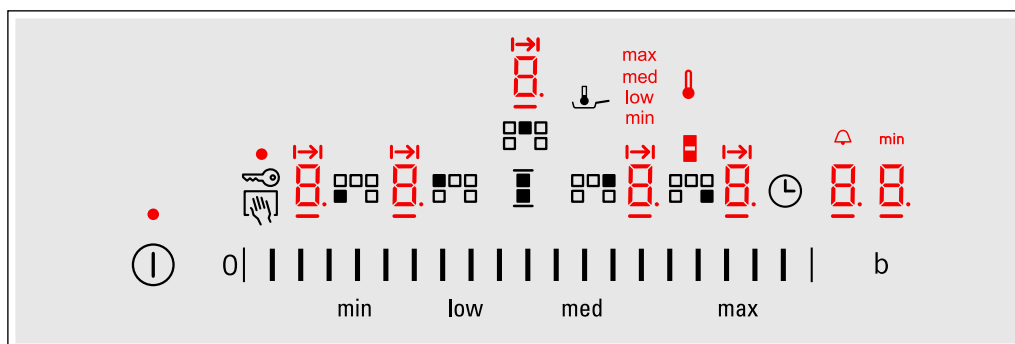
Každé varné miesto má spodnú hranicu pre detekciu hrnca, závisí to na feromagnetickom priemeru a od materiálu dna riadu. Preto by ste mali vždy použiť varnú zónu, ktorá najlepšie zodpovedá priemeru dna hrnca.

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

Ukazovatele	
0	Prevádzkový stav
1-9	Stupne varenia
00	Funkcia časovača
H/h	Zvyškové teplo
b	Funkcia PowerBoost
R	Senzor pečenia
↓	Teplota Senzor pečenia
min, low, med, max	Stupne teploty
▮	Flexibilná varná oblasť
→	Programovanie času ohrevu
🕒	Kuchynský časovač
min	Indikácia času

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 ukazovateľov a senzorov nedávajte 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.

Nastavte varnú zónu

Potom v oblasti nastavenia vyberte požadovaný stupeň ohrevu.

Stupeň ohrevu 1 = najnižší výkon

Stupeň ohrevu 9 = najvyšší výkon.



Každý stupeň ohrevu má jeden medzistupeň. Je označený bodkou.

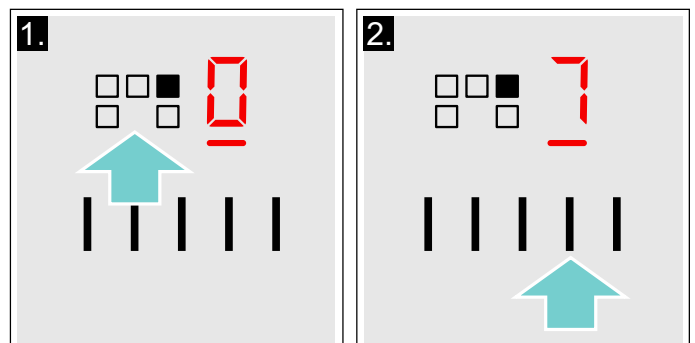
Upozornenia

- 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. Dotknite sa symbolu  požadovanej varnej zóny. Ukazovateľ  svieti.
2. V oblasti nastavenia potom zvolte požadovaný stupeň ohrevu.



Stupeň ohrevu je nastavený.

Zmena stupňa ohrevu

Vyberte varnú zónu a v oblasti nastavenia nastavte požadovaný stupeň ohrevu.

Vypnutie varnej zóny

Vyberte varnú zónu a v oblasti pre nastavovanie sa dotknite 0. Varná zóna sa vypne. Ukazovateľ zvyškového tepla svieti tak dlho, kým je varná zóna horúca.

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 rozpozná 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, rozpozná 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.
- Pokrmy 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.
- Pokrmy opekajte do hneda po malých porciách.
- Riad na varenie sa môže počas varenia zohriať 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 ohrevu	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
Pošírovanie, 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
* Bez pokrievky		
** Viackrát obráťte		
***Predhrievanie na stupni ohrevu 8 - 8.		

	Stupeň ohrevu	Čas varenia (min.)
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
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 kurčťa	6-7	-
Ryby, obal'ované alebo v pivovom cestíčku	6-7	-
Zelenina, huby, obal'ované alebo v pivovom cestíčku, tempura	6-7	-
Drobné pečivo, napr. šišky, ovocie v pivovom cestíčku	4-5	-
* Bez pokrievky		
** Viackrát obráťte		
***Predhrievanie na stupni ohrevu 8 - 8.		

Zóna Flex

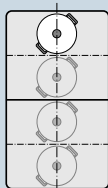
V prípade potreby sa môže použiť ako jediná varná zóna alebo ako dve nezávislé varné zóny.

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.

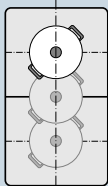
Odporúčania na používanie riadu na varenie

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

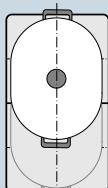
Ako jediná varná zóna



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

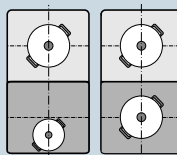


Priemer väčší ako 13 cm
Umiestnite nádobu do jednej z troch pozícií, ktoré vidíte na obrázku.



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

Flexibilná varná oblasť je aktivovaná.

Zmena stupňa varenia


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

Pridanie novej nádoby na varenie

Položte novú nádobu na varenie, zvolte varnú zónu flexibilnej varnej oblasti a potom sa dvakrát dotknite symbolu . Nová nádobu sa 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:

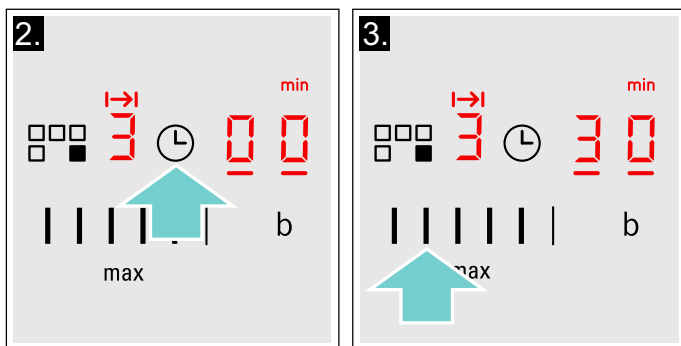
- Naprogramovanie času ohrevu
- Kuchynská minútka

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 ukazovateli varnej zóny svieti I→I. Na ukazovateli Timer svieti 00.
3. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd nastavte požadovaný čas trvania v oblasti nastavenia.



Po niekoľkých sekundách začne plynúť čas.

Upozornenia

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

Senzor pečenia

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


Zmena alebo vymazanie času

Vyberte varnú zónu a nakoniec sa dotknite symbolu .

V oblasti nastavenia zmeňte čas trvania alebo nastavte na 00, pre vymazanie času trvania.

Po uplynutí času

Varná zóna sa vypne. Zaznie zvukový signál. Na Timeru svieti po dobu 10 sekúnd 00.

Dotknite sa symbolu . Ukazovatele zhasnú a akustický signál skončí.

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 minútky


1. Dotknite sa viackrát symbolu , kým sa nerozsvieti ukazovateľ . Na ukazovateli Timeru sa zobrazí 00.
2. Požadovaný čas nastavte v oblasti nastavenia. Po niekoľkých sekundách začne čas plynúť.

Zmena alebo vymazanie času

Dotknite sa viackrát symbolu , kým svieti ukazovateľ . V oblasti nastavenia zmeňte čas trvania alebo ho nastavte na 00.

Po uplynutí času

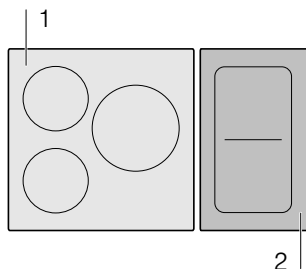
Zaznie akustický signál. Na Timeru sa zobrazí symbol 00 a . Po 10 sekundách ukazovatele zhasnú.

Dotknite sa symbolu , predčasne ukazovatele zhasnú a zvukový signál sa vypne.

Funkcia PowerBoost

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

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 **9**; potom sa automaticky nastaví stupeň ohrevu **9** bez toho, aby sa aktivovala funkcia.



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

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 **9**.
Funkcia je deaktivovaná.

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

Pečenie so senzormi

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

Varné zóny s touto funkciou sú označené symbolom funkcie pečenia.

Výhody pri pečení

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

Upozornenia

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

Panvice pre senzor pečenia

Pre senzor pečenia sú k dispozícii špeciálne panvice. Toto doplnkové príslušenstvo je možné dodatočne zakúpiť v špecializovanom obchode alebo prostredníctvom nášho zákaznickeho servisu. Vždy uveďte príslušné referenčné číslo.

- HZ390210 panvica s priemerom 15 cm.
- HZ390220 panvica s priemerom 19 cm.
- HZ390230 panvica s priemerom 21 cm.
- HZ390512 Teppan Yaki. Odporúča sa iba pre flexibilnú varnú zónu.
- HZ390522 dosky na gril. Odporúča sa iba pre flexibilnú varnú zónu.

Panvice majú antiadhéznú vrstvu, takže je v nich možné piecť jedlá s malým množstvom oleja.

Upozornenia

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

Stupne teploty

Teplotný stupeň		Vhodné na
min	nízky	Pečenie jedál s panenským olivovým olejom extra, maslom alebo margarínom, napr. omelety.
low	stredný – nízky	Pečenie rýb a hrubých kúskov jedla, napr. guľôčky z mletého mäsa a párky.
med	stredný – vysoký	Pečenie stredne prepečených alebo prepečených steakov, zmrazených, obaľovaných a jemných jedál, napr. rezňov, ragú a zeleniny.
max.	vysoká	Pečenie jedál pri vysokých teplotách, napr. krvavých steakov, zemiakových placiek a pečených zemiakov.

Tabuľka

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

Nastavený teplotný stupeň sa líši v závislosti od použitej panvice.

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

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

* Viackrát obráťte.

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

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

Teppan Yaki a Grill pre Flex Zone

Grill

































Grill sa prispôsobí flexibilná zóna. Môžete zdravo a jednoducho pripraviť veľké a malé množstvá mäsa, rýb, čerstvej zeleniny a chleba s veľmi malým množstvom oleja. Drážkovanie sa postará o to, že jedlá nasajú menej tuku. Jednoduchá manipulácia umožňuje grilovanie jedál, ktoré sa vzhľadom a chuťou vyrovnajú príprave na tradičnom grile. Dajte na gril alebo na povrch jedla trochu oleja, aby sa uľahčil prenos tepla.






























Teppan Yaki

Teppan Yaki Vám umožní jednoduchú a zdravú prípravu mäsa, rýb, morských plodov, zeleniny, sladkostí a chleba s použitím malého množstva oleja. Teppan Yaki sa výborne prispôsobí flexibilná zóna. Priamym kontaktom s doskou a rovnomerným prenosom tepla zostáva pri opekaní a smažení zachovaná konzistentnosť, farba a štvratnosť potravín

Nasledujúca tabuľka znázorňuje výber jedál a je zoradená podľa potravín. Teplota a doba ohrevu závisia od množstva, stavu a kvality potravín.

Upozornenie: Nastavenie Flex Zone ako jedinej varnej zóny na účely riadnej aktivácie funkcie.

	Riad na varenie	Stupeň teploty	Celkový čas pečenia od zaznenia akustického signálu (min.)
Mäso			
Rezne, prírodné ¹	 / 	med	6 - 10
Filé ¹	 / 	med	6 - 10
Kotlety ¹	 / 	low	10 - 15
Steak, rare (hrúbka 3 cm) ¹	 / 	max	6 - 8
Steak, médium (hrúbka 3 cm) ¹	 / 	max	8 - 12
Steak, well done (hrúbka 3 cm) ¹	 / 	med	8 - 12
Prsia z hydiny, (hrúbka 2 cm) ¹	 / 	low	10 - 20
Slanina ¹	 / 	low	5 - 8
Hamburger ¹	 / 	low	6 - 15
Údeniny ¹	 / 	med	8 - 20
Párky, surové ¹	 / 	med	8 - 20
Gyros ²		med	7 - 12
Mleté mäso ²		med	6 - 10
Ryby a plody mora			
Rybacie filé, prírodné ¹	 / 	med	10 - 20
Kraby ¹	 / 	med	4 - 8
Krevety ¹	 / 	med	4 - 8
Ryby v celku pečené ¹	 / 	low	15 - 30
¹ Olej (pokiaľ je to potrebné) a jedlo pridajte po zaznení akustického signálu. Obráťte, ak je to nevyhnutné.			
² Olej (pokiaľ je to potrebné) a jedlo pridajte po zaznení akustického signálu. Pravidelne premiešajte.			
³ Maslo a jedlo pridajte po zaznení akustického signálu. Obráťte, ak je to nevyhnutné			
⁴ Olej (pokiaľ je to potrebné) a jedlo pridajte po zaznení akustického signálu. Celkový čas na jednu porciu. Piecť za sebou.			
⁵ Olej (potrite povrch jedla) a jedlo pridajte po zaznení akustického signálu. Ak je to nevyhnutné, obráťte.			
⁶ Po zaznení akustického signálu pridajte jedlo.			

	Riad na varenie	Stupeň teploty	Celkový čas pečenia od zaznenia akustického signálu (min.)
Zelenina			
Cuketa ¹	 / 	low	4 - 12
Baklažány ¹	 / 	low	4 - 12
Paprika ¹	 / 	low	4 - 15
Zelená špargľa, pečená ¹	 / 	low	4 - 15
Huby ²	 / 	med	10 - 15
Cesnak ²		min	2 - 10
Cibuľa, dusená do sklovita ²		min	2 - 10
Zelenina, glazovaná ²		low	6 - 10
Zemiaky			
Opekané zemiaky, predvarené ²		max	6 - 12
Zemiakové placky ⁴		max	2,5 - 3,5
Glazované zemiaky ²		low	10 - 15
Jedlá z vajec			
Volské oká na masle ³		min	2 - 6
Volské oká ¹		med	2 - 6
Praženica ²		min	4 - 9
Omeleta ⁴		min	3 - 6
Palacinky ⁴		max	1,5 - 2,5
Francúzsky toast ⁴		low	4 - 8
Cisársky trhanec ⁴		low	10 - 15
Ostatné			
Chlieb, pražený ⁵	 / 	med	4 - 6
Krutóny, opečené ²		low	6 - 10
Mandle, pražené ⁶		med	3 - 15
Orechy, pražené ⁶		med	3 - 15
Píniové oriešky, pražené ⁶		med	3 - 15

¹ Olej (pokiaľ je to potrebné) a jedlo pridajte po zaznení akustického signálu. Obráťte, ak je to nevyhnutné.

² Olej (pokiaľ je to potrebné) a jedlo pridajte po zaznení akustického signálu. Pravidelne premiešajte.

³ Maslo a jedlo pridajte po zaznení akustického signálu. Obráťte, ak je to nevyhnutné


⁴ Olej (pokiaľ je to potrebné) a jedlo pridajte po zaznení akustického signálu. Celkový čas na jednu porciu. Piecť za sebou.

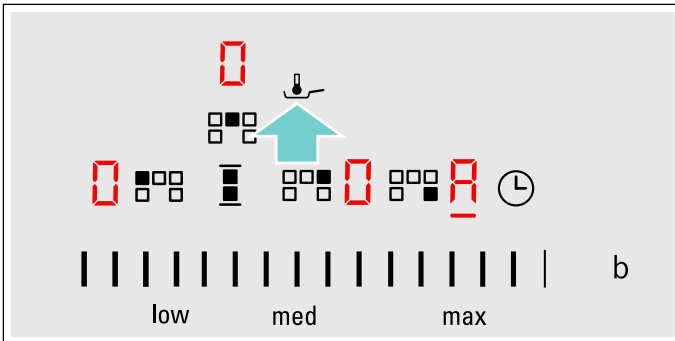
⁵ Olej (potrite povrch jedla) a jedlo pridajte po zaznení akustického signálu. Ak je to nevyhnutné, obráťte.

⁶ Po zaznení akustického signálu pridajte jedlo.

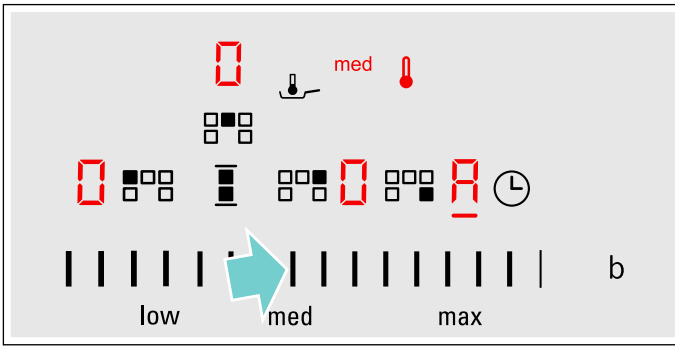
Nastavenie

Z tabuľky si vyberte vhodný stupeň teploty. Prázdny riadk položte na varnú zónu.


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




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




Funkcia je aktivovaná.

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

Upozornenia

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

Vypnutie senzora pečenia



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


Detská poistka

Detskou poistkou môžete zabrániť, aby 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.

Ochrana pri utieraní

Keď chcete utrieť ovládací panel, keď je varný panel zapnutý, mohli by ste zmeniť nastavenie. Aby sa tomu zabránilo, varný panel pre účely čistenia disponuje funkciou zablokovania ovládacieho panela.

Aktivovanie: dotknite sa symbolu . Zaznie akustický signál. Ovládací panel je uzamknutý po dobu 35 sekúnd. Teraz môžete poutierať povrch ovládacieho panela bez toho, aby ste nastavenie zmenili.

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

Upozornenia

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

Automatické vypnutie

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

Varná zóna prestane hriať. Na ukazovateli varnej zóny blikajú striedavo **F**, **B** 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.*
3	Zobrazenie spotreby energie 0 Deaktivované.* 1 Aktivované.
5	Automatické programovanie doby ohrevu 00 Vypnuté.* 0 1:59 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 Neobmedzené: 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

☐ Obnovenie štandardných nastavení

☐ Individuálne nastavenie.*

! Obnoviť nastavenie z výroby.

*Výrobné nastavenie

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

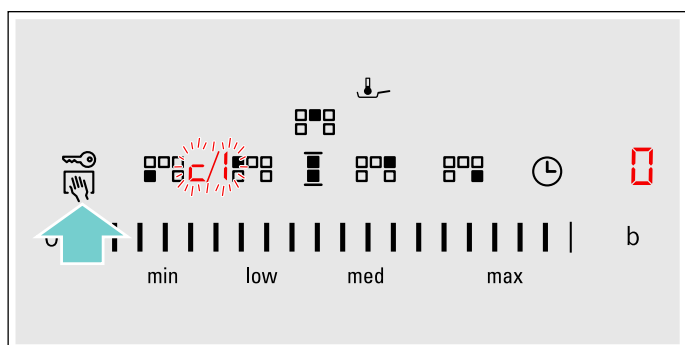
Do základných nastavení sa dostanete takto:

Varný panel musí byť vypnutý.

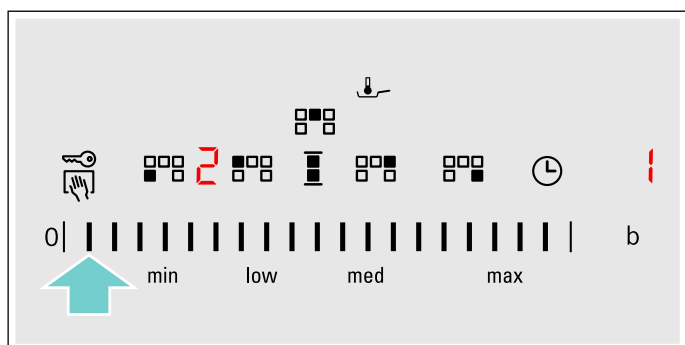
1. Zapnite varný panel.
2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd, podržte symbol ☐ po dobu cca 4 sekúnd.
Prvé štyri ukazovatele udávajú informácie o spotrebiči. Dotknite sa oblasti nastavenia, aby ste mohli vidieť jednotlivé ukazovatele.

Informácie o spotrebiči	Ukazovateľ
Zákaznícky zoznam servisu (KI)	☐!
Výrobné číslo	Fd
Výrobné číslo 1	95.
Výrobné číslo 2	0.5

3. Keď sa znova dotknete symbolu ☐, dostanete sa k základným nastaveniam.
Na ukazovateli bliká striedavo ☐ a ! a objaví sa ☐ ako prednastavenie.



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



6. Dotýkajte sa symbolu ☐ po dobu cca 4 sekúnd.
Nastavenia boli uložené.

Opustite základné nastavenie

Varný panel vypnite hlavným vypínačom.

Indikátor spotreby energie

Táto funkcia zobrazí celkovú spotrebu energie posledného varenia na tomto varnom panelu.

Po vypnutí varného panela sa bude 10 sekúnd zobrazovať hodnota spotreby v kilowat hodinách, napr. **108 kWh**.

Presnosť ukazovateľa je okrem iného závislá od kvality napätia danej elektrickej siete.

Ako sa tieto funkcie aktivujú, dozviete sa v kapitole → "Základné nastavenie"

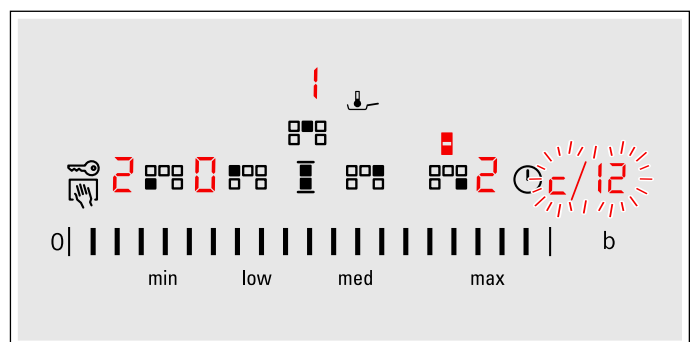
Test riadu na varenie

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. Studený hrniec s asi 200 ml vody, ktorý priemerom dna najlepšie zodpovedá varnej zóne, položte do stredu varnej zóny.
2. Prejdite k základným nastaveniam a zvolte nastavenie **c 12**.
3. Dotknite sa oblasti nastavení. Na ukazovateli varnej zóny bliká **—**. Funkcia bola aktivovaná.

Po 20 sekundách sa na ukazovateli varnej zóny objaví výsledok týkajúci sa kvality a rýchlosti varenia.



Skontrolujte výsledok na základe nasledujúcej tabuľky:

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

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

Upozornenia

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

Použitie

Prečo nemôžem zapnúť varnú zónu a prečo svieti symbol detskej poistky?

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

Prečo blikajú ukazovatele a prečo zaznie akustický signál?

Odstráňte tekutiny alebo zvyšky pokrmov z ovládacieho panela. Odstráňte všetky predmety, ktoré ležia na ovládacom paneli.
Návod na deaktivovanie akustického signálu nájdete v kapitole → *"Základné nastavenie"*

Prečo nie je možné aktivovať senzor na pečenie?

Maximálny príkon spotrebiča bol dosiahnutý alebo bola aktivovaná funkcia powerManagement. Vypnutie alebo zníženie stupňov ohrevu aktívnych varných zón.
Informácie o tejto funkcii nájdete v kapitole → *"Powermanager" na strane 53*

Zvuky

Prečo počuť počas varenia zvuky?

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

Možné zvuky:

Hlboké bzučanie ako transformátor:

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

Hlboké pískanie:

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

Praskanie:

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

Vysoké pískanie:

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

Zvuk ventilátora:

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

Rytmické zvuky, ako tikanie hodín:

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

Riad na varenie

Aký riad na varenie je vhodný pre indukčný varný panel?

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

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 indukcijs"* a → *"Zóna Flex"*.

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

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

Presvedčte sa, či je riad na varenie vhodný na indukčný ohrev a či sa nachádza na varnej zóne, ktorá veľkosťou najlepšie zodpovedá riadu. Informácie o druhu, veľkosti a umiestnení riadu na varenie nájdete v kapitolách → "Kuhanje z indukcijsko" 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 vypla príslušnú varnú zónu.	Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne. Potom sa dotknite ľubovoľného symbolu varného panela.
F4	Elektronika sa prehriala a všetky varné zóny sa vypli.	
F5 + stupeň varenia a zvukový signál	V oblasti ovládacej plochy sa nachádza horúci hrniec. Hrozí, že sa elektronika prehreje.	Hrniec odstráňte. Indikátor chyby krátko nato zhasne. Môžete pokračovať vo varení.
F5 a zvukový signál	V oblasti ovládacej plochy sa nachádza horúci hrniec. Na ochranu elektroniky sa varná zóna vypli.	Hrniec odstráňte. Počkajte niekoľko sekúnd. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď indikátor chyby zhasne, môžete pokračovať vo varení.
F1/F6	Varná zóna sa prehriala na ochranu vašej pracovnej plochy sa vypli.	Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne a potom znova zapnite varnú zónu.
F8	Varná zóna bola v prevádzke dlhý čas bez prerušenia.	Automatické bezpečnostné vypnutie sa aktivovalo. Pozrite si kapitolu
E9000 E90 10	Prevádzkové napätie je chybné, mimo normálneho prevádzkového rozsahu.	Spojte sa s vaším dodávateľom elektrickej energie.
U400	Varný panel nie je správne pripojený	Odpojte varný panel od elektrickej siete. Zabezpečte, aby bol pripojený podľa schémy zapojenia.

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.

Spoľehnite 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	Po-krievka	Varenie	Po-krievka
			Čas trvania (min:sek)		Stupeň ohrevu	
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)	Po-krievka	Stupeň ohrevu	Po-krievka
Varenie mliečnej ryže						
Mliečna ryža, varená s pokrievkou Teplota mlieka: 7 °C Zohrievajte mlieko, kým nezačne vriieť. 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	Hrnec Ø 16 cm	8.	cca 5:30	Nie	3 (po 10 min. pre-miešajte)	Áno
Suroviny: 250 g gul'atozrnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (podiel tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Hrnec Ø 22 cm	8.	cca 5:30	Nie	3 (po 10 min. pre-miešajte)	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, zvolte 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	Hrnec 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	Hrnec Ø 22 cm	8.	cca 5:30	Nie	2.	Nie
Varenie ryže*						
Teplota vody: 20 °C						
Suroviny: 125 g dlhozrnej ryže, 300 g vody a štipka soli	Hrnec Ø 16 cm	9	cca 2:30	Áno	2	Áno
Suroviny: 250 g dlhozrnej ryže, 600 g vody a štipka soli	Hrnec Ø 22 cm	9	cca 2:30	Áno	2.	Áno
Piečená bravčová sviečková						
Začiatková 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 palacinek**						
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)	Hrnec 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

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

siemens-home.bsh-group.com



9001379341 (991129)