

**SIEMENS**

Indukční varná deska s integrovaným ventilačním systémem

Indukční varný panel s integrovaným odsávacím systémem

ED...FQ1..

cs Návod k použití .....3

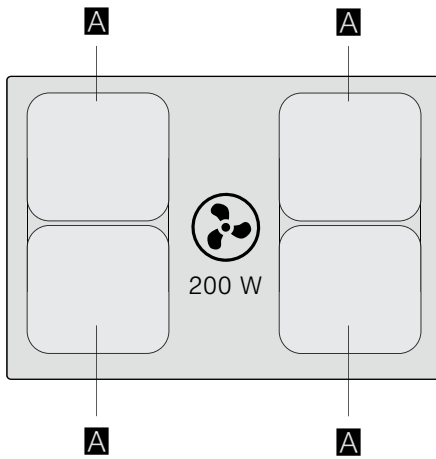
sk Návod na obsluhu .....34



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

[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

The future moving in.



			g*	b*
A	∅ 21		2.200 W	3.700 W
	21 x 38		3.600 W	

\* IEC 60335-2-6

# Obsah

	<b>Použití dle určení</b> .....	<b>4</b>		<b>Funkce PowerBoost</b> .....	<b>18</b>
	<b>Důležité bezpečnostní pokyny</b> .....	<b>5</b>		Aktivace .....	18
	<b>Příčiny poškození</b> .....	<b>7</b>		Deaktivovat .....	18
	<b>Ochrana životního prostředí</b> .....	<b>7</b>		<b>Dětská pojistka</b> .....	<b>19</b>
	Tipy pro úsporu energie .....	7		Zapnutí a vypnutí dětské pojistky .....	19
	Ekologická likvidace .....	7		Automatická dětská pojistka .....	19
	<b>Indukční vaření</b> .....	<b>8</b>		<b>Blokování při utírání</b> .....	<b>19</b>
	Výhody při vaření s indukcí .....	8		Automatické vypnutí .....	19
	Nádoby .....	8		<b>Základní nastavení</b> .....	<b>20</b>
	<b>Seznámení se se spotřebičem</b> .....	<b>9</b>		Takto se dostanete k základním nastavením: .....	21
	Váš nový spotřebič .....	9		<b>Ukazatel spotřeby energie</b> .....	<b>22</b>
	Zvláštní příslušenství .....	9		<b>Test nádoby</b> .....	<b>22</b>
	Ovládací panel .....	10		<b>Powermanager</b> .....	<b>23</b>
	Varné zóny .....	10		<b>Čištění</b> .....	<b>23</b>
	Ukazatel zbytkového tepla .....	10		Čisticí prostředky .....	23
	<b>Druhy provozu</b> .....	<b>11</b>		Součásti, které je třeba čistit .....	24
	Provoz na odvětrání .....	11		Rám varné desky (jen u spotřebičů s rámem varné desky) .....	24
	Režim cirkulace .....	11		Varná deska .....	25
	<b>Před prvním použitím</b> .....	<b>11</b>		Ventilace .....	25
	Nastavení druhu provozu .....	11		Čištění přepadové nádoby .....	27
	<b>Obsluha spotřebiče</b> .....	<b>12</b>		<b>Často kladené otázky a odpovědi (FAQ)</b> .....	<b>28</b>
	Zapnutí a vypnutí varné desky .....	12		<b>Co dělat v případě poruchy?</b> .....	<b>30</b>
	Nastavení varné zóny .....	12		<b>Zákaznický servis</b> .....	<b>31</b>
	Doporučení pro vaření .....	13		Označení produktu (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.) ..	31
	Ruční ovládání ventilace .....	15		<b>Zkušební pokrmy</b> .....	<b>32</b>
	Intenzivní stupeň .....	15			
	Automatické spuštění .....	15			
	Funkce doběhu .....	15			
	<b>Kombinovaná zóna</b> .....	<b>16</b>			
	Upozornění k nádobám .....	16			
	Aktivovat .....	16			
	Deaktivace .....	16			
	<b>Funkce Move</b> .....	<b>16</b>			
	Doporučení k použití nádobí .....	16			
	Aktivovat .....	17			
	Deaktivace .....	17			
	<b>Časové funkce</b> .....	<b>17</b>			
	Programování doby vaření .....	17			
	Kuchyňská minutka .....	18			

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

## Použití dle určení

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

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

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

Vestavba spotřebiče se musí provést podle přiloženého montážního návodu.

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

Tento spotřebič je určen pro použití do maximální výšky nad mořem 2000 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.

Nesmí se odsávat nebezpečné nebo výbušné látky a výpary.

Dbejte na to, aby do spotřebiče nevnikly malé díly nebo tekutiny.

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 vybrán, 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.

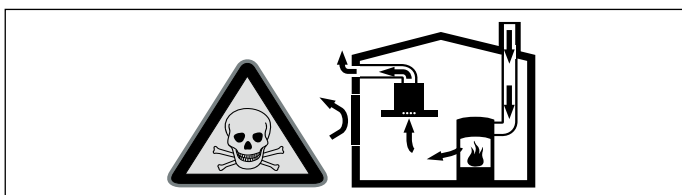
## **⚠ Důležité bezpečnostní pokyny**

### **⚠ Varování – Nebezpečí udušení!**

Obalový materiál je nebezpečný pro děti. Nikdy nedovolte dětem, aby si hrály s obalovým materiálem.

### **⚠ Varování – Nebezpečí ohrožení života!**

Zpět nasáté spaliny mohou způsobit otravu. Vždy se postarejte o dostatečný přívod vzduchu, když spotřebič používáte v režimu odvětrávání současně s otevřenými spotřebiči na paliva.

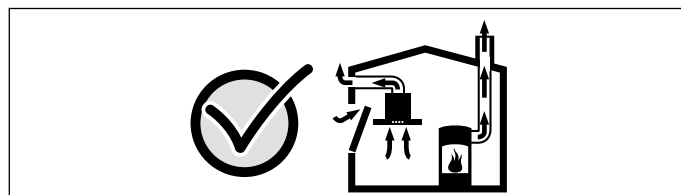


Otevřené spotřebiče na paliva (např. topné spotřebiče, průtokové ohřivače, bojler) na plyn, olej, dřevo nebo uhlí odebírají vzduch pro spalování z místnosti, kde jsou nainstalované, a odvádějí spaliny zařízením pro odvod spalin (např. komínem) ven. Ve spojení se zapnutou digestoří se z kuchyně a sousedních místností odebírá vzduch – bez dostatečného přívodu vzduchu vznikne podtlak. Jedovaté plyny z komína nebo odtahové šachty jsou nasávány zpět do obytných místností.

- Proto je vždy nutné zajistit dostatečný přívod vzduchu.
- Samotná ventilační mřížka s trubicí do zdi pro přívod a odvod vzduchu nezajišťuje dodržování mezní hodnoty.

Bezpečný provoz je možný pouze tehdy, když podtlak v místnosti, kde je nainstalovaný spotřebič paliv, nepřekročí 4 Pa (0,04 mbar). Toho lze dosáhnout, když může neuzavíratelnými otvory, např. ve dveřích, oknech, ve spojení s ventilační mřížkou s trubicí do zdi pro přívod a odvod vzduchu, nebo pomocí jiných technických opatření proudit vzduch potřebný pro spalování. Vzduch se nesmí odvádět ani do komína nebo kouřovodu, který je v provozu, ani do šachty, která slouží k odvětrávání prostorů, ve kterých jsou nainstalovaná topeniště.

Při odvádění vzduchu do kouřovodu nebo komína, který není v provozu, je nutné si opatřit souhlas příslušného kominického mistra.



Každopádně se poradte s kompetentním kominickým mistrem, který může posoudit celkový ventilační systém domu a navrhne vám vhodné opatření pro větrání. Pokud se digestoř používá výhradně v režimu cirkulace, je provoz možný bez omezení.

### **⚠ 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.
- Tuk usazený v tukovém filtru se může vznítit. Tukové filtry pravidelně čistěte. Spotřebič nikdy nepoužívejte bez tukových filtrů.
- Při zapnuté ventilaci se může vznítit tuk usazený v tukovém filtru. V blízkosti spotřebiče nikdy nepracujte s otevřeným plamenem (např. flambování). Spotřebič instalujte v blízkosti spotřebičů na pevná paliva (např. dřevo nebo uhlí) pouze tehdy, pokud se zde nachází uzavřený, neshnítelný kryt. Nesmí zde létat jiskry.

### **⚠ 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.
- Přístupné součásti jsou při provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Spotřebič se během provozu zahřívá. Pokud se do spotřebiče dostanou horké tekutiny, nechejte spotřebič před odstraněním kovového tukového filtru nebo přepadové nádoby vychladnout.

### **⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přívodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Pokud 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 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.
- Nebezpečí poškození vlivem tvrdých a ostrých předmětů. Na varnou desku nenechejte spadnout tvrdé nebo ostré předměty.
- Nebezpečí poškození vlivem použití prázdných nádob. Nikdy nevařte v prázdné nádobě.
- Nikdy neodkládejte horké nádoby na ovládací panel, zóny ukazatelů nebo na rámeček desky. Mohou způsobit jejich poškození.
- Nebezpečí poškození vlivem hliníkových fólií nebo plastových nádob. Na horké varné zóny nikdy neodkládejte hliníkové fólie a plastové nádoby. Nepoužívejte ochranné fólie na sporák.
- Poškození povrchu, zabarvení a skvrny vlivem nevhodných čisticích prostředků. Používejte pouze čisticí prostředky, které jsou vhodné pro varné desky tohoto druhu.
- Poškození povrchu a zabarvení vlivem obrušování. Hrnce a pánve zvedejte a neposouvejte je po varné desce.
- Poškození povrchu a skvrny vlivem připálených pokrmů. Pokrmy, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.
- Poškození povrchu vlivem soli, cukru a písku. Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Poškození povrchu vlivem drsného dna nádobí. Před použitím nádobu zkontrolujte.
- Poškození povrchu nebo takzvané škraloupy vznikající vlivem cukru a pokrmů obsahujících vysoké množství cukru. Pokrmy, 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

- Pro každou varnou nádobu používejte vždy vhodnou poklici. Při vaření bez pokličky spotřebujete výrazně více energie. Používejte skleněnou pokličku. Můžete tak do hrnce vidět, aniž byste museli pokličku odklopit.
- Používejte nádoby s rovným dnem. Nerovné dno zvyšuje spotřebu energie.
- Dbejte na to, aby průměr dna nádoby odpovídal velikosti varné zóny. Upozornění: Výrobci nádobí často udávají horní průměr hrnce, který většinou bývá větší než průměr dna.
- Pro malé množství používejte malé varné nádoby. Velké, málo naplněné varné nádoby spotřebují více energie.
- Vařte pokrmy s malým množstvím vody. Tím ušetříte energii a u zeleniny zůstanou zachovány vitamíny a minerální látky.
- Včas přepínejte na nižší stupeň vaření. Jinak plýtváte energií.
- Při vaření dbejte na dostatečný přívod čerstvého vzduchu, aby ventilace fungovala efektivně a s malou hlučností.
- Stupeň ventilátoru přizpůsobte intenzitě kuchyňských výparů. Podle potřeby používejte intenzivní stupeň. Menší stupeň ventilátoru spotřebuje méně energie.
- Při intenzivních kuchyňských výparech včas nastavte vyšší stupeň ventilátoru. Pokud se kuchyňské výpary již rozptýlí po kuchyni, je nutný delší provoz systému ventilace.
- Když již spotřebič nepotřebujete, vypněte ho.
- Filtry čistěte, resp. vyměňujte, zvýšíte tím účinnost systému ventilace a předejdete nebezpečí požáru.

### 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.

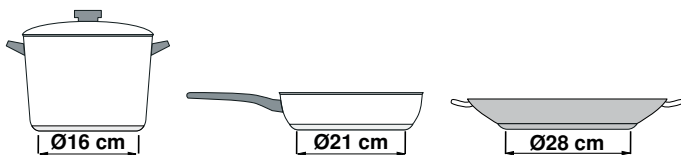
### Nádoby

Pro vaření s indukcí používejte pouze feromagnetické nádoby, například:

- Nádoby ze smaltované oceli
- Nádoby z litiny
- Nádoby z ušlechtilé oceli vhodné pro indukční ohřev.

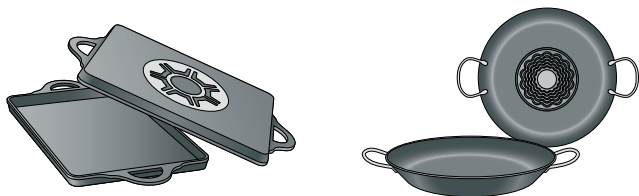
V kapitole → "Test nádoby" můžete zkontrolovat, zda je nádobí vhodné pro indukci.

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.

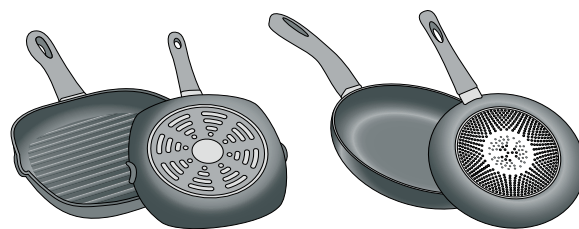


Existuje také indukční nádobí, jehož dno není celé feromagnetické:

- 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

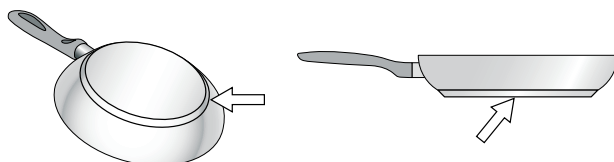
V žádném případě nepoužívejte adaptérové desky pro indukci nebo nádobí z:

- 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.

### Prázdňá 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.

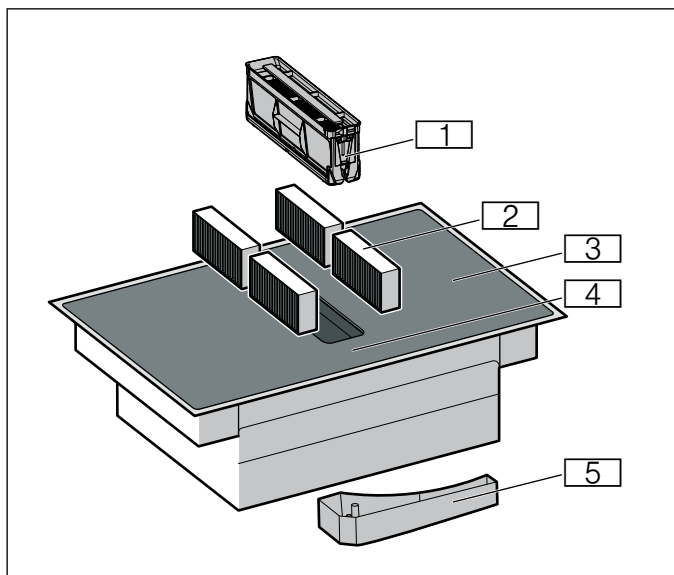


## Seznámení se se spotřebičem

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.

### Váš nový spotřebič



Č.	Označení
1	Kovový tukový filtr
2	Aktivní uhlíkový filtr při provozu cirkulace vzduchu nebo akustický filtr při provozu na odvětrání*
3	Varná deska
4	Ovládací panel
5	Přepadová nádoba

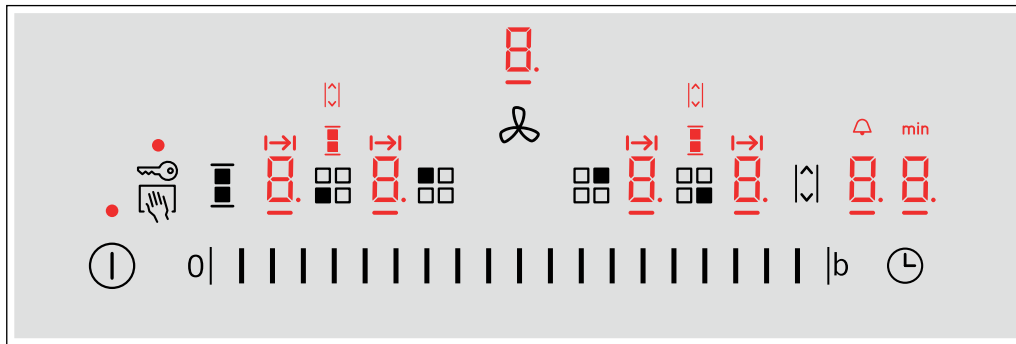
\* V závislosti na vybavení spotřebiče

### Zvláštní příslušenství

Podle varianty montáže spotřebiče je k dispozici různé příslušenství, které můžete zakoupit u zákaznického servisu nebo přes naše oficiální webové stránky.

- Sada pro odvětrávání
- Sada pro cirkulaci
- Aktivní uhlíkový filtr: pro režim cirkulace
- Akustický filtr: pro režim odvětrávání

## Ovládací panel



Senzory pro volbu	
ⓘ	Hlavní vypínač
■	Volba varné zóny
0	Oblast nastavení
b	Funkce PowerBoost Intenzivní stupeň ventilace
■	Funkce CombiZone
↕	Funkce Move
🔒	Zablokování ovládacího panelu při čištění
🔑	Dětská pojistka
🕒	Časové funkce
🌀	Ruční ovládání ventilace

Zobrazení	
0	Provozní stav
1-9	Stupně výkonu
00	Časové funkce
H/h	Zbytkové teplo
b	Funkce PowerBoost Intenzivní stupeň ventilace I
b.	Intenzivní stupeň ventilace II
■	Funkce CombiZone
↕	Funkce Move
I->I	Automatická doba vaření
🔔	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		
<input type="checkbox"/>	Jednoduchá varná zóna	Použijte nádoby vhodné velikosti
<input type="checkbox"/>	Kombinovaná varná zóna	Viz kapitola → "Kombinovaná zóna" nebo → "Funkce Move"
Používejte pouze nádoby vhodné pro indukci, viz kapitolu → "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.

## Druhy provozu

Tento spotřebič můžete používat v režimu odvětrání nebo cirkulace.

### Provoz na odvětrání



Nasávaný vzduch se čistí tukovým filtrem a systémem trubek se odvádí ven.

**Upozornění:** Odvětrávaný vzduch se nesmí odvádět do kouřovodu nebo komína, který je v provozu, ani do šachty, která slouží k odvětrávání místností, ve kterých jsou instalované spotřebiče paliv.

- Pokud se má odvětrávaný vzduch odvádět do kouřovodu nebo komína, který není v provozu, je nutné si opatřit souhlas příslušného kominického mistra.
- Pokud se odvětrávaný vzduch vede venkovní zdí, je nutné použít teleskopickou průchodku zdí.

### Režim cirkulace



Nasátý vzduch se čistí skrze kovový tukový a uhlíkový filtr a je znovu přiváděn do kuchyně.

**Upozornění:** Pro zachycení pachů při režimu cirkulace musíte namontovat aktivní uhlíkový filtr. Pro obsluhu spotřebiče s různými možnostmi provozu s cirkulací vzduchu se informujte v prospektech nebo se zeptejte svého odborného prodejce. Příslušenství k tomu potřebné zakoupíte ve specializované prodejně, u zákaznického servisu nebo v on-line obchodě.

## Před prvním použitím

Než spotřebič poprvé použijete, řiďte se následujícím pokynem:

Spotřebič a příslušenství důkladně vyčistěte.

Než budete moci používat nový spotřebič, musíte provést potřebná nastavení.

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem ①.

### Nastavení druhu provozu

Spotřebič se dodává s přednastaveným provozem pro cirkulaci vzduchu.

Je-li varná deska instalována s výstupem vzduchu ven, musíte konfigurovat nastavení **c 17** na tento režim. Viz kapitolu → "Základní nastavení".

## Obsluha spotřebiče



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


**Tip:** Ventilaci zapněte na začátku vaření a vypněte až několik minut po jeho skončení. Tak se nejúčinněji odstraní kuchyňské výpary.

**Upozornění:** Spotřebič nikdy nepoužívejte bez kovového tukového filtru a přepadové nádoby.

### 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.

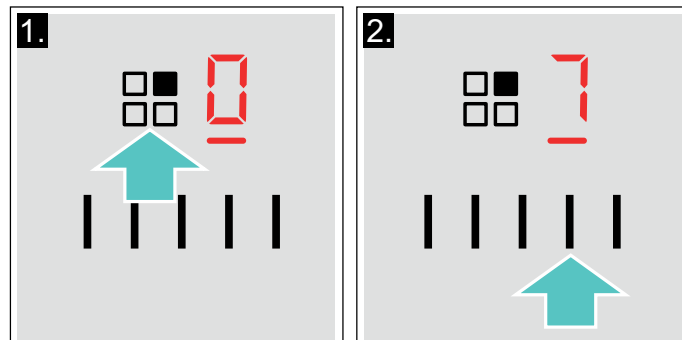
#### Upozornění

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

### Tabulka vaření

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

	Stupeň ohřevu	Doba přípravy (min)
<b>Rozpouštění</b>		
Čokoláda, poleva	1 - 1.	-
Máslo, med, želatina	1 - 2	-
<b>Ohřívání a udržování teploty</b>		
Eintopf, např. čočkový Eintopf	1. - 2	-
Mléko*	1. - 2.	-
Ohřívání párků ve vodě*	3 - 4	-
<b>Rozmrazování a ohřívání</b>		
Špenát, zmrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, zmrazený	3 - 4	35 - 55
<b>Vaření táhnutím, pošírování</b>		
Bramborové knedlíky*	4. - 5.	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Bílé omáčky, např. bešamelová omáčka	1 - 2	3 - 6
Šlehané omáčky, např. bearnská omáčka, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12
* Bez pokličky		
** Několikrát obraťte		
*** Předejte na stupeň ohřevu 8 – 8.		



	Stupeň ohřevu	Doba přípravy (min)
<b>Vaření, vaření v páře, dušení</b>		
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	2.-3.	15-30
Mléčná rýže***	2-3	30-40
Brambory vařené ve slupce	4.-5.	25-35
Vařené loupané brambory	4.-5.	15-30
Těstoviny, nudle*	6-7	6-10
Eintopf	3.-4.	120-180
Polévky	3.-4.	15-60
Zelenina	2.-3.	10-20
Zelenina, zmrazená	3.-4.	7-20
Vaření v tlakovém hrnci	4.-5.	-
<b>Dušení</b>		
Rolády	4-5	50-65
Dušená pečeně	4-5	60-100
Guláš***	3-4	50-60
<b>Dušení / smažení s malým množstvím oleje*</b>		
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
<b>Fritování* (150–200 g na porci v 1–2 l oleje, postupné smažení)</b>		
Zmrazené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety	8-9	-
Krokety, zmrazené	7-8	-
Maso, např. části kuřete	6-7	-
Ryba, obalovaná nebo v pивním těstíčku	6-7	-
Zelenina, houby, obalované nebo v pивním těstíčku, tempura	6-7	-
Drobné pečivo, např. vdolky/koblihy, ovoce v pивním těstíčku	4-5	-
* Bez pokličky		
** Několikrát obraťte		
***Předehejte na stupeň ohřevu 8 – 8.		

## Ruční ovládání ventilace

Stupeň ventilace můžete řídit ručně.



**Upozornění:** U vysokých nádob nelze zaručit optimální výkon odsávání. Výkon odsávání lze zlepšit šikmo položenou pokličkou.

### Aktivovat

1. Stiskněte symbol .  
Ventilátor se spustí na přednastavený stupeň výkonu.
2. Během následujících 10 sekund zvolte v oblasti nastavování požadovaný stupeň vaření. Nastavený stupeň vaření svítí.
3. Pro potvrzení zvoleného nastavení se dotkněte symbolu .

Systém ventilace je zapnutý.


### Změna a vypnutí





Dotkněte se symbolu  a zvolte požadovaný stupeň vaření nebo v nastavovací oblasti nastavte na .


## Intenzivní stupeň

Pro ventilaci existují dva intenzivní stupně. Aktivujete-li intenzivní stupně, pracuje ventilace krátkou dobu s nejvyšším výkonem.



### Aktivovat

Dotkněte se symbolu  a zvolte požadovaný stupeň intenzity.

- **Intenzivní stupeň I:** Dotkněte se dvakrát symbolu . Ukazatel  svítí. Intenzivní stupeň je aktivovaný.
- **Intenzivní stupeň II:** Dotkněte se třikrát symbolu . Svítí ukazatel . Intenzivní stupeň je aktivovaný.

**Upozornění:** Po 8 minutách se spotřebič automaticky přepne zpět na stupeň výkonu .

### Změna a vypnutí

Dotkněte se symbolu  a zvolte požadovaný stupeň vaření nebo v nastavovací oblasti nastavte na .

## Automatické spuštění

Zvolíte-li pro varnou desku stupeň vaření, zapne se automatické spuštění. Ventilace se zapne při stupni vaření podle příslušného stupně vaření varných desek.

Jak můžete tato nastavení změnit, je popsáno v kapitole → "Základní nastavení".

## Funkce doběhu

Při funkci doběhu běží systém ventilace několik minut po vypnutí dál. Odstraní se tak stávající kuchyňské výpary. Poté se systém ventilace automaticky vypne.


### Aktivovat

Doba doběhu se standardně aktivuje s maximální dobou vypnutí. Jak můžete tato nastavení změnit, je popsáno v kapitole → "Základní nastavení".

**Upozornění:** Doběh se zapne pouze tehdy, pokud byla zapnuta alespoň jedna varná zóna po dobu alespoň jednu minutu.

### Deaktivace

#### Manuálně

Dotkněte se symbolu . Funkce doběhu se vypne.

#### Automatika

V následujících případech se funkce doběhu vypne:

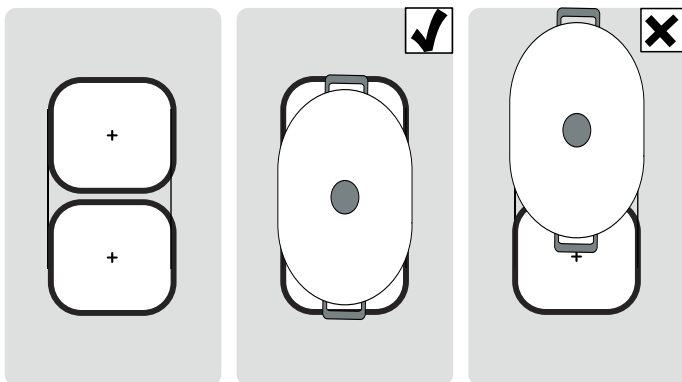
- Doba doběhu uplynula.
- Spotřebič se znovu zapne.

## Kombinovaná zóna

Díky této funkci můžete spojit kombinovanou zónu a pro obě varné zóny nastavit stejný stupeň ohřevu. Tato funkce je vhodná zejména pro vaření v oválné varné nádobě.

### Upozornění k nádobám

Pro optimální výsledek používejte nádoby, které je vhodné pro obě varné zóny. Nádobu postavte doprostřed varných zón.



Když používáte jen na jedné ze dvou varných zón jen jednu nádobu, můžete ji přesunout na druhou varnou zónu. V tom případě bude převzatý stupeň ohřevu a zvolená nastavení.

### Aktivovat

1. Zvolte jednu ze dvou varných zón, které patří k funkci CombiZone, a nastavte stupeň ohřevu.
2. Stiskněte symbol . Svítí ukazatel . Na ukazateli dolní varné zóny se zobrazí stupeň ohřevu.

Funkce je aktivovaná.

### Změna stupně ohřevu

V oblasti nastavování zvolte stupeň ohřevu.

### Deaktivace

Zvolte jednu ze dvou varných zón pro tuto funkci a stiskněte symbol .

Funkce je deaktivovaná. Obě varné zóny fungují dál jako dvě nezávislé varné zóny.

## Funkce Move

Pomocí této funkce můžete spojit kombinovanou zónu a pro obě varné zóny nastavit různé stupně ohřevu. Přednastavené stupně ohřevu:

Přední varná zóna = stupeň ohřevu 9

Zadní varná zóna = stupeň ohřevu 1.

Stupně ohřevu lze změnit pro každou varnou zónu nezávisle na sobě.

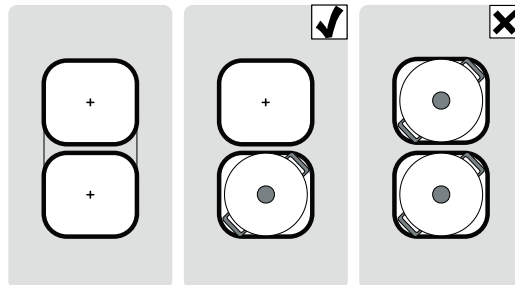
### Upozornění

- Nádobu umístěte pouze na jednu z varných zón. Funkce se neaktivuje, pokud na obou varných zónách stojí nádoba.
- Na ukazateli varné zóny, na které stojí nádoba, svítí stupeň ohřevu slaběji. Aktivuje se, teprve když nádobu přesunete na tuto varnou zónu a nádoba je rozpoznána.
- Pokud je funkce již aktivovaná a na volnou varnou zónu postavíte druhou nádobu, svítí ukazatel nadále slaběji. Varná zóna není aktivní. Varná zóna se aktivuje po odstranění první nádoby.

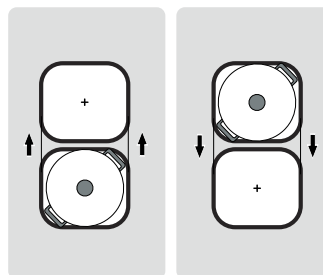
### Doporučení k použití nádobí

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

Používejte pouze jednu nádobu, která pokrývá jen jednu varnou zónu.



Přesunutí nádoby z jedné varné zóny na druhou:





## Aktivovat

1. Zvolte jednu ze dvou varných zón, které patří k funkci MoveMode.
2. Stiskněte symbol . Rozsvítí se ukazatele . Stupně ohřevu svítí na ukazatelích obou varných zón.

Funkce je aktivovaná.

### Upozornění

- Ukazatel varné zóny s nádobou svítí jasněji.
- Na ukazateli nadále zvolené varné zóny svítí .

### Změna stupně ohřevu

Zvolte jednu ze dvou varných zón, které patří k funkci Move, a v oblasti nastavování změňte stupeň ohřevu.

**Upozornění:** Pokud se funkce deaktivuje, vrátí se stupeň ohřevu na přednastavené hodnoty

## Deaktivace

Stiskněte symbol .

Funkce je deaktivovaná.

**Upozornění:** Pokud je jedna ze dvou varných zón nastavená na , funkce se během cca 10 sekund deaktivuje.

## Časové funkce

Vaše varná deska má dvě časové funkce Timeru:

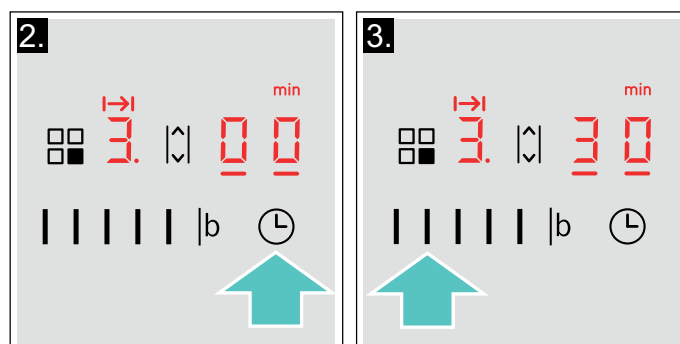
- Programování doby vaření
- Kuchyňská minutka

### Programování doby vaření

Varná zóna se po uplynutí nastavené doby automaticky vypne.

#### Takto provedete nastavení:

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



Za několik sekund se začne odměřovat čas.

### Upozornění

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

### Automatické programování

Pokud v programovací zóně stisknete předběžné nastavení od 1 do 5, doba vaření se sníží o jednu minutu. Pokud jej podržíte stisknutý, časový údaj se automaticky sníží o jednu minutu.

Pokud v programovací zóně stisknete předběžné nastavení od 6 do 10, doba vaření se zvýší o jednu minutu.

### Změna nebo zrušení doby

Zvolte varnou zónu a potom se dotkněte symbolu .

Dobu přípravy změňte v oblasti nastavování nebo nastavte , 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

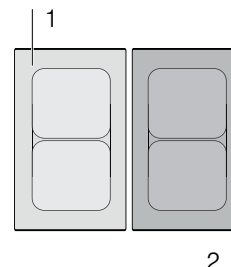
zazní akustický signál. Na ukazateli Timer se zobrazí **00** a **⏰**. Po 10 sekundách se ukazatele vypnou.

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 kombinované zóny lze funkci Powerboost aktivovat pouze tehdy, pokud se dvě varné zóny používají nezávisle na sobě.

### Aktivace

1. Zvolte varnou zónu.
  2. Zvolte stupeň vaření **9** a poté se dotkněte symbolu **b**. Svítí ukazatel **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.


## 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**, **G** 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
<b>c 1</b>	<b>Dětská pojistka</b> <b>0</b> Manuální*. <b>1</b> Automatická. <b>2</b> Funkce deaktivovaná.
<b>c 2</b>	<b>Akustické signály</b> <b>0</b> Potvrzující a chybový signál je vypnutý. <b>1</b> Je zapnutý jen chybový signál. <b>2</b> Je zapnutý jen potvrzující signál. <b>3</b> Všechny akustické signály jsou zapnuté.*
<b>c 3</b>	<b>Ukazatel spotřeby energie</b> <b>0</b> Deaktivováno.* <b>1</b> Aktivováno.
<b>c 5</b>	<b>Automatické programování doby přípravy pokrmu</b> <b>00</b> Vypnuté.* <b>0 1:99</b> Doba do automatického vypnutí.
<b>c 6</b>	<b>Doba trvání zvukového signálu funkce časovače</b> <b>1</b> 10 sekund.* <b>2</b> 30 sekund. <b>3</b> 1 minuta.
<b>c 7</b>	<b>Funkce Power Management. Omezení celkového výkonu varné desky</b> <b>Dostupnost nastavení závisí na maximálním výkonu varné desky.</b> <b>0</b> Deaktivováno. Maximální výkon varné desky. */** <b>1</b> 1000 W minimální výkon. <b>1.</b> 1500 W ... <b>3</b> 3000 W doporučeno pro 13 ampérů. <b>3.</b> 3500 W doporučeno pro 16 ampérů. <b>4</b> 4000 W <b>4.</b> 4500 W doporučeno pro 20 ampérů. ... <b>9</b> nebo <b>9.</b> Maximální výkon varné desky.**
<b>c 9</b>	<b>Doba volby varné zóny</b> <b>0</b> Neomezená: Zůstává zvolená poslední nastavená varná zóna.* <b>1</b> Omezená: Varná zóna zůstává zvolená pouze několik sekund.
<b>c 12</b>	<b>Kontrola nádoby a procesu vaření</b> <b>0</b> Nevhodná <b>1</b> Není optimální <b>2</b> Vhodná

<b>c 17</b>	<b>Nastavení provozu s cirkulací vzduchu nebo provozu s odvětráváním vzduchu</b>
0	Konfigurujte režim s cirkulací vzduchu.*
1	Konfigurujte režim s odvětráváním vzduchu.
<b>c 18</b>	<b>Nastavení automatického spuštění</b>
0	Vypnuté.
1	Zapnuté: Ventilace se spustí při stupni vaření podle příslušných stupňů vaření varných desek.*
<b>c 20</b>	<b>Nastavení doběhu</b>
0	Vypnuté.
1	Zapnuté*: Pracuje-li varná deska s odvětrávacím režimem, zapne se ventilace na cca 6 minut se stupněm vaření <b>3</b> . Pracuje-li varná deska s režimem cirkulace vzduchu, zapne se ventilace na cca 30 minut se stupněm vaření <b>1</b> . Po uplynutí této doby se funkce doběhu automaticky vypne.
<b>c 0</b>	<b>Resetování na standardní nastavení</b>
0	Individuální nastavení.*
1	Resetování na nastavení z výrobního závodu.



\*Nastavení z výrobního závodu  
\*\*Maximální výkon varné zóny je zobrazen na typovém štítku.

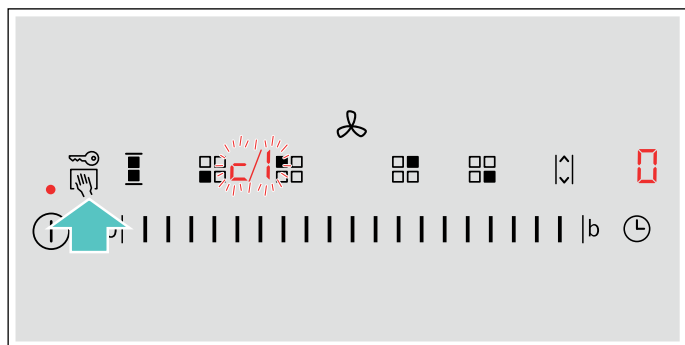
## Takto se dostanete k základním nastavením:


Varná deska musí být vypnutá.

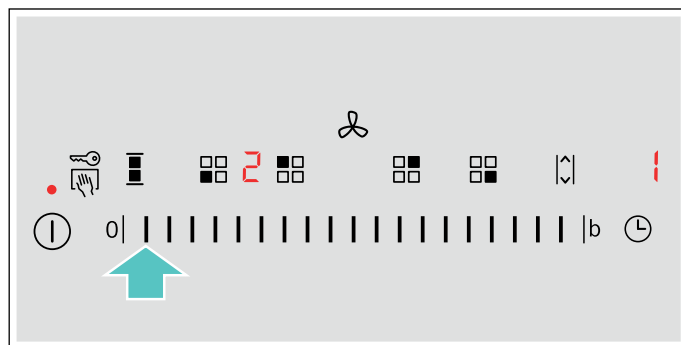
1. Zapněte varnou desku.
2. Během následujících 10 sekund se cca 4 sekundy dotýkejte symbolu . První čtyři ukazatele udávají informace o spotřebiči. Pro zobrazení jednotlivých ukazatelů se dotkněte oblasti nastavování.


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 **1** a jako přednastavení se objeví symbol .



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"

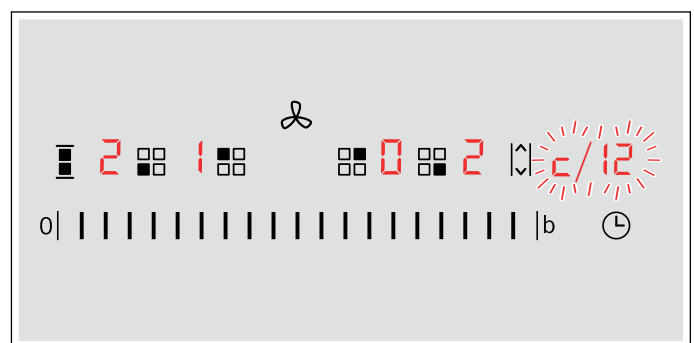
## Test nádoby

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. Naplňte nádobu cca 200 ml vody a při pokojové teplotě ji postavte doprostřed varné zóny, jejíž průměr nejlépe odpovídá průměru dna nádoby.
2. Přejdete na základní nastavení a zvolte nastavení **c / 1** **2**.
3. Stiskněte oblast nastavení. Na ukazatelích varných zón bliká **—**.  
Funkce je aktivována.

Po 10 sekundách se na ukazateli varné zóny zobrazí výsledek procesu vaření.



Zkontrolujte výsledek podle následující tabulky:

Výsledek	
	Nádoba není pro varnou zónu vhodná, a proto se nezahřeje.*
	Nádoba se ohřívá pomaleji, než jste očekávali, a vaření neprobíhá optimálně.*
	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

- Pokud je průměr varné zóny o mnoho menší, než použité nádoby, zahřívá se pouze střed hrnce nebo pánve. Pokrmy se nevaří optimálně.
- Informace o zkoušce nádobí najdete v kapitole → "Základní nastavení".
- Informace o druhu, velikosti a umístění nádoby najdete v kapitole → "Indukční vaření".

## 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

### **Varování – Nebezpečí popálení!**

Spotřebič se za provozu zahřívá. Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

### **Varování – Nebezpečí popálení!**

Spotřebič se během provozu zahřívá. Pokud se do spotřebiče dostanou horké tekutiny, nechejte spotřebič před odstraněním kovového tukového filtru nebo přepadové nádoby vychladnout.

### **Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

Pokud do spotřebiče pronikne vlhkost, může to způsobit úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.

### **Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

Vlhkost, která vnikne dovnitř, může způsobit úraz elektrickým proudem. Spotřebič čistěte pouze vlhkým hadrem. Před čištěním vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

### **Varování – Nebezpečí úrazu!**

Součásti uvnitř spotřebiče mohou mít ostré hrany. Noste ochranné rukavice.

### **Upozornění**

- K čištění používejte pouze malé množství vody, voda se nesmí dostat do spotřebiče.
- Před čištěním si z paží a rukou sundejte veškeré šperky.
- Nepoužívejte čisticí prostředky, dokud je varná deska horká, mohly by tak vzniknout skvrny. Zkontrolujte, zda jste odstranili všechny zbytky použitého čisticího prostředku.

## **Čisticí prostředky**

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

Dodržujte všechny pokyny a všechna varování, které jsou uvedené u čisticích prostředků.

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

### **Pozor!**

#### **Poškození povrchu**

Nepoužívejte:

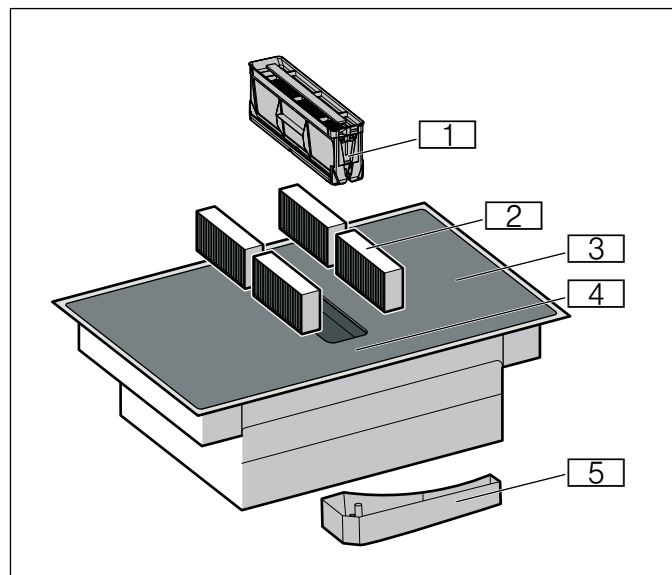
- nezředěné prostředky na mytí nádobí
- čisticí prostředky pro myčku nádobí
- abrazivní prostředky
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe
- čisticí prostředky na pečicí trouby
- leptavé čisticí prostředky, prostředky s obsahem chloru ani agresivní čisticí prostředky
- čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu
- tvrdé, drsné houbičky, kartáče nebo drátěnky

**Pozor!****Poškození povrchu**

Nové houbové utěrky před použitím vždy důkladně propláchněte.

Abyste předešli poškození různých ploch nevhodnými čisticími prostředky, řiďte se pokyny v tabulce.

Oblast	Čisticí prostředky
Sklokeramika	<p>Čisticí prostředek na sklo proti skvrnám od zbytků vodního kamene</p> <p>Vyčistěte varnou zónu až poté, co vychladne. Je možno použít vhodný čisticí prostředek na sklokeramické varné desky nebo čisticí prostředek na sklo.</p> <p>Škrabka na sklo na skvrny od cukru, rýžového škrobu nebo plastů:</p> <p>Ihned vyčistěte. Pozor: Nebezpečí popálení.</p> <p>Poté vyčistěte vlhkým hadříkem a osušte hadrem.</p> <p><b>Upozornění:</b> Nepoužívejte čisticí prostředky do myček nádobí.</p>
Ušlechtilá ocel	<p>Horký mycí roztok:</p> <p>Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.</p> <p>K čištění používejte pouze malé množství vody, voda nesmí vniknout do spotřebiče.</p> <p>Zaschlá místa nechte nejprve odmočit trochou vody a čisticího prostředku, neseškrabujte je.</p> <p>Plochy z ušlechtilé oceli čistěte pouze ve směru zbroušení.</p> <p>Speciální čisticí prostředky na ušlechtilou ocel lze zakoupit u našeho zákaznického servisu, na našem e-shopu nebo ve specializovaných prodejnách. Měkkým hadrem naneste tenkou vrstvu čisticího prostředku.</p> <p><b>Upozornění:</b> Nepoužívejte pro čištění rámu varné desky škrabku na sklo.</p>
Plast	<p>Horký mycí roztok:</p> <p>Vyčistěte měkkým hadrem nebo umyjte v myčce nádobí.</p>
Ovládací prvky	<p>Horký mycí roztok nebo vhodný čisticí prostředek na sklo:</p> <p>Vyčistěte vlhkým hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.</p>

**Součásti, které je třeba čistit**

Č.	Označení
1	Kovový tukový filtr
2	Aktivní uhlíkový filtr při provozu cirkulace vzduchu nebo akustický filtr při provozu na odvětrání*
3	Varná deska
4	Ovládací panel
5	Přepadová nádoba

\* V závislosti na vybavení spotřebiče

**Rám varné desky (jen u spotřebičů s rámem 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.
- Nepoužívejte tvrdé, drsné houbičky, kartáče nebo drátěnky.



## Varná deska

Varnou desku čistěte po každém vaření. Zabráníte tak připečení ulpívajících zbytků. Varnou desku čistěte, teprve když zhasne ukazatel zbytkového tepla. Vyteklé tekutiny okamžitě odstraňte, nenechte zaschnout zbytky pokrmů.

Během čištění varné desky nechte kovový tukový filtr ve spotřebiči. Nečistoty a zbytky jídel se hromadí v kovovém tukovém filtru a ne ve vnitřním prostoru spotřebiče. Kovový tukový filtr můžete umýt v myčce nádobí.

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

Úporné nečistoty odstraníte nejlépe škrabkou na sklo, která se prodává, nebo čisticím prostředkem na sklokeramiku. Řiďte se pokyny výrobce.

Vhodné škrabky na sklo (č. zboží 00087670) obdržíte u našeho zákaznického servisu nebo v našem internetovém obchodě.

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

## Ventilace

Aby byla zajištěna správná míra filtrace pachů a pohlcení tuků, musí se pravidelně měnit nebo čistit filtry.

### Kovové tukové filtry

Kovový tukový filtr se musí pravidelně čistit.

### **⚠ Varování – Nebezpečí požáru!**

Tuk usazený v tukovém filtru se může vznítit. Tukové filtry pravidelně čistěte. Spotřebič nikdy nepoužívejte bez tukových filtrů.

### Aktivní uhlíkové filtry

Aktivní uhlíkový filtr se musí v pravidelných intervalech měnit. Řiďte se ukazatelem nasycení na spotřebiči.

Pokud spotřebič používáte pouze v režimu cirkulace, vyměňte akustický filtr, jakmile je znečištěný.

### Ukazatel nasycení

Při nasycení aktivních uhlíkových filtrů zazní po vypnutí spotřebiče akustický signál.

Na displeji svítí **F**.

Nejpozději nyní byste měli aktivní uhlíkové filtry vyměnit.

Když jste vyměnili aktivní uhlíkové filtry, měli byste resetovat ukazatel nasycení, aby ukazatel **F** přestal svítit.

Po vypnutí spotřebiče svítí **F**.

Držte stisknutý symbol pro větrání, dokud nezazní akustický signál.

Ukazatel nasycení aktivních uhlíkových filtrů je resetovaný.

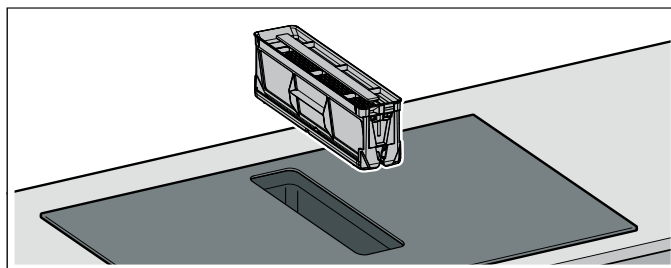
## Výměna filtrů s aktivním uhlím (jen při režimu cirkulace vzduchu)

Aktivní uhlíkové filtry vážou pachy z kuchyňských výparů. Používají se jen při cirkulačním provozu.

### Upozornění

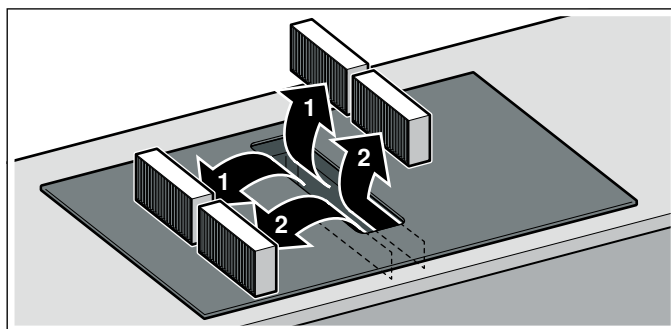
- Aktivní uhlíkové filtry a akustický filtr jsou součástí dodávky. Náhradní aktivní uhlíkové filtry nebo akustický filtr obdržíte ve specializovaných prodejnách, u zákaznického servisu nebo v internetovém obchodě.
- Aktivní uhlíkové filtry a akustický filtr nelze čistit ani znovu aktivovat.
- Používejte pouze originální filtry. Tak bude zaručena optimální funkce.

1. Vyjměte kovový tukový filtr.

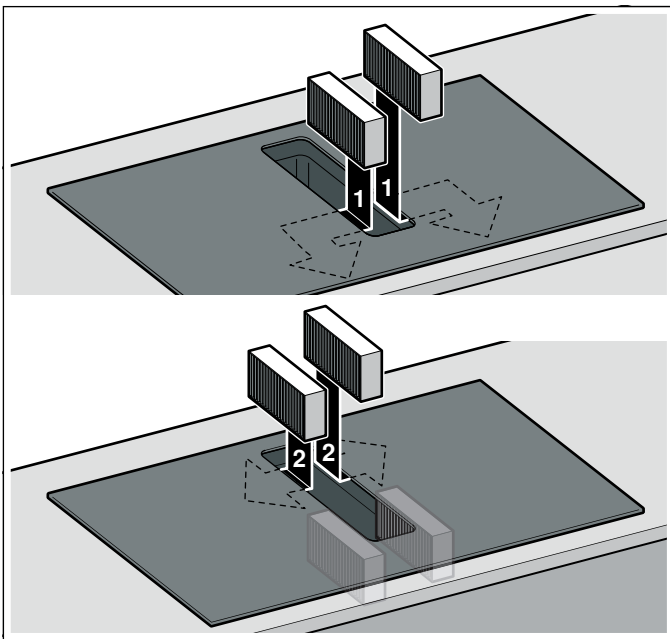


### Upozornění

- Dole v zásobníku se může nahromadit tuk. Kovový tukový filtr nenaklánějte, abyste zabránili odkapávání tuku.
  - Zajistěte, aby kovový tukový filtr nespadol a nepoškodil varnou desku.
2. Vyjměte čtyři aktivní uhlíkové filtry nebo akustický filtr a řádně je zlikvidujte.



3. Nasadte do spotřebiče dva aktivní uhlíkové filtry nebo akustický filtr vlevo a vpravo a posuňte je dopředu.



4. Nasadte do spotřebiče zbývající aktivní uhlíkové filtry nebo akustický filtr vlevo a vpravo.  
5. Nasadte kovový tukový filtr.

### Resetování ukazatelů nasycení

Když jste vyměnili aktivní uhlíkové filtry, měli byste resetovat ukazatel nasycení, aby ukazatel **F** přestal svítit.

Po vypnutí spotřebiče svítí **F**.

Držte stisknutý symbol pro větrání, dokud nezazní akustický signál.

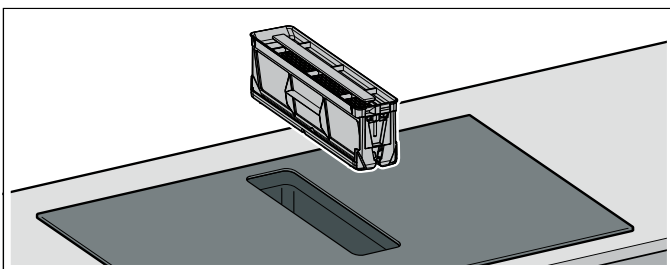
Ukazatel nasycení aktivních uhlíkových filtrů je resetovaný.

### Demontáž kovového tukového filtru

Kovové tukové filtry filtrují tuk z kuchyňských výparů. Aby byla zaručena optimální funkce, musí se kovový tukový filtr pravidelně čistit.

Vyčistěte také vnitřní prostor štěrbinového odsavače par. Na úporné nečistoty můžete použít speciální prostředek na rozpouštění tuků.

1. Vyměňte kovový tukový filtr.



### Upozornění

- Dole v zásobníku se může nahromadit tuk. Kovový tukový filtr nenaklánějte, abyste zabránili odkapávání tuku.
- Zajistěte, aby kovový tukový filtr nespadol a nepoškodil varnou desku.

2. Kovový tukový filtr myjte v myčce nádobí nebo horkým mycím roztokem. → "Čištění kovového tukového filtru" na straně 26  
3. V případě potřeby po demontáži kovového tukového filtru vyjměte aktivní uhlíkové filtry a vyčistěte vnitřek spotřebiče.  
4. Po vyčištění znovu nasadte suchý kovový tukový filtr.

### Čištění kovového tukového filtru

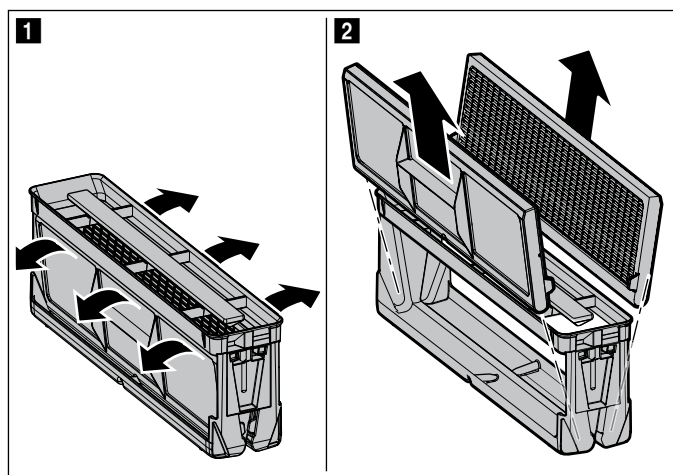
#### Upozornění

- Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky obsahující kyseliny nebo zásady.
- Kovový tukový filtr můžete mýt v myčce nádobí nebo ručně.

#### Ručně:

**Upozornění:** Na úporné nečistoty můžete použít speciální prostředek na rozpouštění tuků. Lze si ho objednat přes internetový obchod.

- Demontujte kovový tukový filtr.



- Kovový tukový filtr namočte do horkého mycího roztoku.
- Kovový tukový filtr vyčistěte kartáčkem a poté ho důkladně opláchněte.
- Kovový tukový filtr nechte okapat.

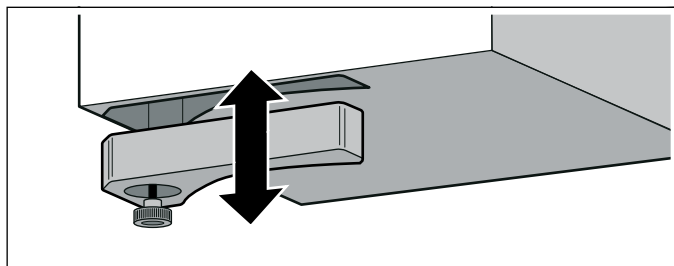
#### V myčce nádobí:

- Silně znečištěný kovový tukový filtr nemyjte společně s nádobím.
- Kovový tukový filtr postavte volně do myčky nádobí. Kovový tukový filtr neuskřípněte.
- Pro optimální výsledek čištění vložte kovový tukový filtr do myčky nádobí tak, že strana s filtrem bude ležet směrem dolů.

## Čištění přepadové nádoby

1. Přepadovou nádobu odšroubujte oběma rukama.

**Upozornění:** Přepadovou nádobu nenaklánějte, abyste zabránili vytečení tekutiny.



2. Přepadovou nádobu vyprázdněte a vypláchněte.
3. V případě potřeby vyšroubujte šroub a přepadovou nádobu bez šroubu umyjte v myčce nádobí.
4. Po vyčištění přepadovou nádobu opět přišroubujte.

### Upozornění

- Zajistěte, aby nebyl přívod k přepadové nádobě zablokovaný. Pokud se do spotřebiče dostanou nějaké předměty, po vychladnutí spotřebiče je odstraňte. Za tímto účelem sejměte kovový tukový filtr.
- Pokud se shora do spotřebiče dostane tekutina, zachytí se v přepadové nádobě. Přepadovou nádobu odšroubujte a vyprázdněte.

## Často kladené otázky a odpovědi (FAQ)

### Použití

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

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

#### Proč blikají světelné ukazatele a proč zní signál?

Odstraňte z ovládacího panelu tekutiny nebo zbytky pokrmů. Odstraňte z ovládacího panelu všechny předměty.  
V kapitole → "Základní nastavení" zjistíte, jak vypnout akustický signál.

#### Ventilace se nazapne, i když je nastaveno automatické spuštění.

Zapněte ručně ventilaci nebo zkontrolujte konfiguraci automatického režimu. Další informace najdete v kapitole → "Základní nastavení".

#### Ventilace zůstává zapnutá, i když jsou všechny varné desky vypnuté.

Vypněte ventilaci ručně.  
Další informace k tomuto nastavení najdete v kapitole → "Obsluha spotřebiče".

#### Sání vzduchu je příliš slabé.

Zajistěte, aby byl kovový tukový filtr čistý.  
Další informace o čištění a výměně filtru najdete v kapitole → "Čištění".

### Zvuky

#### Proč jsou během vaření slyšet určité zvuky?

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

#### Možné zvuky:

##### Hluboké bzučení jako u transformátoru:

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

##### Hluboké pískání:

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

##### Praskání:

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

##### Vysoké pískavé zvuky:

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

##### Zvuk ventilátoru:

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

## Nádobí

### Jaké nádobí je vhodné pro indukční varnou desku?

Informace o nádobí, které je vhodné pro indukci, najdete v kapitole → "Indukční vaření".

### Proč se varná zóna neohřívá a stupeň vaření bliká?

Varná zóna, na které stojí nádobí, není zapnutá.

Ujistěte se, že je varná zóna, na které stojí nádobí, zapnutá.

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

Ujistěte se, že nádobí je vhodné pro indukci a že stojí na varné zóně, jejíž velikosti nádobí nejlépe odpovídá. Informace o druhu, velikosti a polohování nádobí najdete v kapitolách → "Indukční vaření", → "Kombinovaná zóna" a → "Funkce Move".

### Proč trvá tak dlouho, než se nádobí ohřeje, resp. proč se neohřeje dostatečně, i když je nastaven vysoký stupeň vaření?

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

Ujistěte se, že nádobí je vhodné pro indukci a že stojí na varné zóně, jejíž velikosti nádobí nejlépe odpovídá. Informace o druhu, velikosti a polohování nádobí najdete v kapitolách → "Indukční vaření", → "Kombinovaná zóna" a → "Funkce Move".

## Čištění

### Jak mohu čistit indukční varnou desku?

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

Způsob čištění a údržby varné desky najdete v kapitole → "Čištění".

### Ve skříni pod varnou deskou se nachází voda.

Zkontrolujte, zda je přepadová nádoba plná.

Způsob čištění přepadové nádoby najdete v kapitole → "Čištění".

### V jakých časových odstupech musím čistit přepadovou nádobu?

Přepadovou nádobu čistěte často.

Způsob čištění přepadové nádoby najdete v kapitole → "Čištění".

### V jakých časových odstupech musím čistit kovový tukový filtr?

Kovový tukový filtr čistěte často.

Způsob čištění a údržby filtru 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
Žádné	Elektrické napájení je přerušeno.  Spotřebič není zapojen podle schématu elektrického připojení.  Porucha elektroniky.	Podle jiných elektrických spotřebičů zkontrolujte, zda v přívodu elektrického proudu nedošlo ke zkratu.  Zajistěte, aby byl spotřebič zapojen podle schématu elektrického připojení.  Pokud nelze poruchu odstranit, informujte zákaznický servis.
Ukazatele blikají.	Ovládací panel je vlhký nebo se na něm nachází nějaký předmět.	Osušte ovládací panel nebo odstraňte předmět.
Na ukazatelích varných zón bliká —.	Vyskytla se porucha elektroniky.	Pro potvrzení poruchy krátce zakryjte ovládací panel rukou.
<b>F</b>	Aktivní uhlíkový filtr je nasycený nebo svítí ukazatel nasycení, ačkoliv byl filtr vyčištěn, resp. vyměněn.	Vyměňte filtr a resetujte ukazatel nasycení filtru. Další informace najdete v kapitole → "Čištění".
<b>F2</b>	Elektronika je přehřátá a vypnula příslušnou varnou zónu.	Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne. Poté stiskněte libovolný symbol na varné desce.
<b>F4</b>	Elektronika je přehřátá a všechny varné zóny jsou vypnuté.	
<b>FS</b> + stupeň ohřevu a akustický signál	V oblasti ovládacího panelu se nachází horká nádoba. Hrozí přehřátí elektroniky.	Odstraňte příslušnou nádobu. Po krátké době chybové hlášení zhasne. Můžete vařit dál.
<b>FS</b> a zvukový signál	V oblasti ovládacího panelu se nachází horká nádoba. Z důvodu ochrany elektroniky se varná zóna vypnula.	Odstraňte příslušnou nádobu. Počkejte několik sekund. Dotkněte se libovolné ovládací plošky. Jakmile ukazatel poruchy zhasne, můžete pokračovat ve vaření.
<b>F1/F6</b>	Varná zóna je přehřátá a z důvodu ochrany pracovní plochy se vypnula.	Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne. Poté varnou zónu opět zapněte.
<b>F8</b>	Varná zóna byla v provozu dlouhou dobu bez přerušování.	Je aktivované automatické bezpečnostní vypnutí. Další informace najdete v kapitole .
<b>E9000</b> <b>E9010</b>	Provozní napětí není správné a je mimo normální provozní rozsah.	Kontaktujte dodavatele elektrické energie.
<b>U400</b>	Varná deska není správně zapojená.	Odpojte varnou desku z elektrické sítě. Zkontrolujte, zda je varná deska zapojená podle schématu elektrického připojení.

Nestavte na ovládací panel horké nádoby.

### 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.

### Označení produktu (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.)

Při navázání kontaktu s naším zákaznickým servisem vždy uvádějte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.) spotřebiče.

Typový štítek s příslušnými čísly najdete:

- v dokladu spotřebiče.
- na přední spodní straně varné desky.

Označení produktu (E-Nr.) najdete také na sklokeramické varné desce. V základním nastavení si můžete ověřit označení zákaznického servisu (KI) a výrobní číslo (FD). Přečtěte si kapitolu → "Základní nastavení".

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

Kontaktní údaje všech zemí pro nejbližší zákaznický servis najdete zde, případně v přiloženém seznamu zákaznických servisů.

### Objednávka opravy a poradenství při poruchách

**CZ** 251.095.546

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

## Zkušební pokrmy

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

Údaje v tabulce se vztahují na naše varné nádoby z příslušenství Schulte-Ufer (4 dílná sada hrnců pro indukční varné desky HZ 390042) s následujícími rozměry:

- Rendlík s rukojetí Ø 16 cm, 1,2 l pro varné zóny s Ø 14,5 cm
- Hrnc Ø 16 cm, 1,7 l pro varné zóny s Ø 14,5 cm
- Hrnc 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	Předehřívání	Vaření		
			Doba trvání (min:sek)	Po- klička	Stupeň ohřevu	Po- klička
<b>Rozpuštění čokolády</b>						
Poleva (např. značka Dr. Oetker, jemná hořká čokoláda 55 % kaka, 150 g)	Rendlík s rukojetí Ø 16 cm	-	-	-	1.	Ne
<b>Čočkový eintopf ohřátí a udržování teploty</b>						
Čočkový eintopf*						
Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 450 g	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
<b>Příprava bešamelové omáčky</b>						
Teplota mléka: 7 °C						
Přísady: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a špetka soli						
1. Rozpusťte máslo, přimíchejte mouku, sůl a směs zahřejte.	Rendlík s rukojetí Ø 16 cm	2	cca 6:00	Ne	-	-
2. Do zpeněné mouky přilijte mléko a za stálého míchání přiveďte k varu.		7	cca 6:30	Ne	-	-
3. Když se bešamelová omáčka začne vařit, nechte ji další 2 minuty za stálého míchání na varné zóně.		-	-	-	2	Ne
*Recept podle DIN 44550						
**Recept podle DIN EN 60350-2						



Zkušební pokrmy	Nádoba	Stupeň ohřevu	Předeřívání Doba trvání (min:sek)	Po- klička	Vaření Stupeň ohřevu	Po- klička
<b>Vaření mléčné rýže</b>						
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 předeřívání 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
<b>Vaření rýže*</b>						
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
<b>Pečení vepřové panenky</b>						
Počáteční teplota panenky: 7 °C						
Množství: 3 plátky vepřové panenky (celková hmotnost přibližně 300 g, výška 1 cm) a 15 ml slunečnicového oleje	Pánev Ø 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne
<b>Příprava palačinek**</b>						
Množství: 55 ml těsta na jednu palačinku	Pánev Ø 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne
<b>Fritování zmrazených hranolků</b>						
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

	<b>Používanie podľa príkazov</b> . . . . .	<b>35</b>		<b>Funkcia PowerBoost</b> . . . . .	<b>49</b>
	<b>Dôležité bezpečnostné upozornenia</b> . . . . .	<b>36</b>		Aktivovanie . . . . .	49
	<b>Príčiny poškodenia</b> . . . . .	<b>38</b>		Deaktivácia . . . . .	49
	<b>Ochrana životného prostredia</b> . . . . .	<b>38</b>		<b>Detská poistka</b> . . . . .	<b>50</b>
	Tipy ako šetriť energiou . . . . .	38		Zapnutie a vypnutie detskej poistky . . . . .	50
	Ekologicky zlikvidujte odpad . . . . .	38		Automatická detská poistka . . . . .	50
	<b>Kuhanje z indukciou</b> . . . . .	<b>39</b>		<b>Ochrana pri utieraní</b> . . . . .	<b>50</b>
	Výhody varenia s indukciou . . . . .	39		Automatické vypnutie . . . . .	50
	Riad na varenie . . . . .	39		<b>Základné nastavenia</b> . . . . .	<b>51</b>
	<b>Oboznámenie sa so spotrebičom</b> . . . . .	<b>40</b>		Do základných nastavení sa dostanete takto: . . . . .	52
	Váš nový spotrebič . . . . .	40		<b>Indikátor spotreby energie</b> . . . . .	<b>53</b>
	Osobitné príslušenstvo . . . . .	40		<b>Test riadu na varenie</b> . . . . .	<b>53</b>
	Ovládací panel . . . . .	41		<b>Powermanager</b> . . . . .	<b>54</b>
	Varné zóny . . . . .	41		<b>Čistenie</b> . . . . .	<b>54</b>
	Ukazovateľ' zvyškového tepla . . . . .	41		Čistiace prostriedky . . . . .	54
	<b>Druhy prevádzky</b> . . . . .	<b>42</b>		Súčasti, ktoré sa čistia . . . . .	55
	Režim s odvodom vzduchu . . . . .	42		Rám varného panela (len na spotrebičoch s rámom) . . . . .	55
	Cirkulačná prevádzka . . . . .	42		Varný panel . . . . .	56
	<b>Pred prvým použitím</b> . . . . .	<b>42</b>		Ventilácia . . . . .	56
	Nastavenie druhu prevádzky . . . . .	42		Čistenie prepadovej nádoby . . . . .	58
	<b>Obsluha spotrebiča</b> . . . . .	<b>43</b>		<b>Časté otázky a odpovede (FAQ)</b> . . . . .	<b>59</b>
	Zapnutie a vypnutie varného panela . . . . .	43		<b>Poruchy, čo robiť?</b> . . . . .	<b>61</b>
	Nastavte varnú zónu . . . . .	43		<b>Zákaznícky servis</b> . . . . .	<b>62</b>
	Odporúčania pri varení . . . . .	44		Označenie modelu (E-Nr.) a dátum výroby (FD-Nr.) . . . . .	62
	Manuálne ovládanie ventilácie . . . . .	46		<b>Skúšobné pokrm</b> . . . . .	<b>63</b>
	Intenzívny stupeň . . . . .	46			
	Automatický štart . . . . .	46			
	Funkcia dobehu . . . . .	46			
	<b>Kombinovaná zóna</b> . . . . .	<b>47</b>			
	Upozornenie týkajúce sa riadu na varenie . . . . .	47			
	Aktivácia . . . . .	47			
	Deaktivovať . . . . .	47			
	<b>Funkcia Move</b> . . . . .	<b>47</b>			
	Odporúčania na používanie riadu na varenie . . . . .	47			
	Aktivácia . . . . .	48			
	Deaktivovať . . . . .	48			
	<b>Časové funkcie</b> . . . . .	<b>48</b>			
	Naprogramovanie času ohrevu . . . . .	48			
	Kuchynská minútka . . . . .	49			

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 do maximálnej nadmorskej výšky 2000 m.

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.

Nebezpečné alebo výbušné látky a pary sa nesmú odsávať.

Dbajte na to, aby sa do spotrebiča nedostali malé predmety alebo tekutiny.

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

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

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

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

## Dôležité bezpečnostné upozornenia

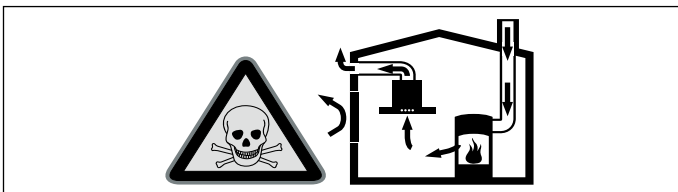
### Varovanie – Nebezpečenstvo udusení!

Obalový materiál predstavuje nebezpečenstvo pre deti. Nikdy nenechajte deti hrať sa s obalovým materiálom.

### Varovanie – Nebezpečenstvo ohrozenia života!

Spätne nasávané dymové plyny môžu spôsobiť otravu.

Keď sa spotrebič používa v odvetrávacej prevádzke súčasne s ohniskom závislým od vetrania miestnosti, postarajte sa vždy o dostatočný prívod vzduchu.



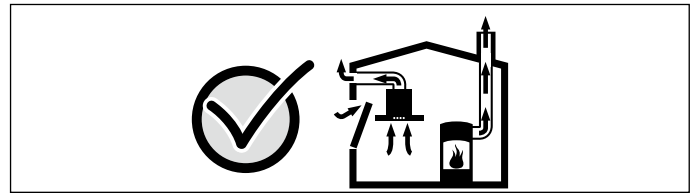
Ohniská závislé od vetrania miestnosti (napr. vyhrievacie spotrebiče na plyn, olej, drevo alebo uhlie, prietokové ohrievače, ohrievače vody) odoberajú dym z miestnosti, kde sú nainštalované a spaliny odvádzajú odsávacím zariadením (napr. komín) smerom von.

V súvislosti so zapnutým odsávačom pár sa z kuchyne a susedných miestností odoberá vzduch – bez dostatočného prívodu vzduchu vzniká podtlak. Toxické plyny sa z komína alebo z odťahovej šachty nasávajú naspäť do obytných priestorov.

- Preto je potrebné zabezpečiť dostatočný prívod vzduchu.
- Samotná vetracia mriežka na prívod a odvod vzduchu zabudovaná v stene nezaručuje dodržiavanie hraničných hodnôt. Bezpečná prevádzka je možná len vtedy, keď podtlak v miestnosti inštalácie ohniska neprekročí 4 Pa (0,04 mbar). Uvedené možno dosiahnuť, keď vzduch potrebný na spaľovanie môže prúdiť cez neuzatvárateľné otvory, napr. v dverách, oknách, v spojení s vetracou mriežkou zabudovanou v stene na prívod a odvod vzduchu alebo cez iné technické opatrenia.

Odpadový vzduch sa nesmie odovzdávať do komína na odvod dymu a odpadového vzduchu, ktorý je v prevádzke, ani do šachty, ktorá slúži na vetranie priestorov, kde sú nainštalované ohniská.

Ak sa odpadový vzduch vedie do komína alebo dymovodu, ktorý nie je v prevádzke, musí sa vyžiadať povolenie príslušného odborníka na odvetravanje.



V každom prípade sa poraďte s príslušným odborníkom na odvetravanje, ktorý dokáže posúdiť celú vetraciu sústavu domu a navrhne vám vhodné opatrenie na zabezpečenie odsávania.

Ak sa odsávač pár používa výlučne v cirkulačnej prevádzke, prevádzka je možná bez obmedzenia.

### Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Horúci olej a tuk sa môžu rýchlo vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajú bez dozoru. Oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Plameň opatrne zahaste pokrievkou, hasiacou dekou alebo podobne.
- Varné zóny sa veľmi rozhorúčia. Na varný panel nikdy neodkladajte horľavé predmety. Na varný panel neodkladajte žiadne predmety.
- Spotrebič sa rozhorúči. Horľavé predmety alebo spreje neuskładňujte v zásuvkách priamo pod varným panelom.
- Varný panel sa samočinne vypne a už sa nedá ovládať. Môže sa stať, že sa neskôr neúmyselne zapne. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.
- Usadeniny tuku v tukovom filtri sa môžu zapáliť. Pravidelne čistite tukové filtre. Spotrebič nikdy nepoužívajte bez tukového filtra.
- V prípade zapnutia odsávania sa môžu zapáliť usadeniny tuku v tukovom filtri. V blízkosti spotrebiča nikdy nepracujte s otvoreným ohňom (napr. flambovanie). Spotrebič sa smie nainštalovať v blízkosti ohniska na pevné palivo (napr. drevo alebo uhlie) len vtedy, keď je k dispozícii uzavretý, neodnímateľný kryt. Iskry nesmú odlietať.

**⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!**

- Varné zóny a ich okolie, obzvlášť prípadný rám varného panela, sa veľmi rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch. Udržiavajte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Varná zóna hreje, ale ukazovateľ nefunguje. Vypnite poistku v poistkovej 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.
- Prístupné časti sa počas prevádzky rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.
- Spotrebič sa počas prevádzky rozpáli. V prípade, že sa horúce tekutiny dostanú do spotrebiča, pred odstránením tukového kovového filtra alebo prepadovej nádoby nechajte spotrebič vychladnúť.

**⚠ 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, vytiahnite elektrickú zásuvku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- Vniknutá vlhkosť môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový čistič alebo parný čistič.
- Poškodený spotrebič môže spôsobiť poranenie elektrickým prúdom. Poškodený spotrebič nikdy nezapínajte. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- Praskliny alebo trhliny v sklokeramike predstavujú nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte servis.

**⚠ 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.
- Nebezpečenstvo poškodenia tvrdými a ostrými predmetmi. Na varný panel nenechajte padnúť tvrdé alebo ostré predmety.
- Nebezpečenstvo poškodenia z dôvodu varenia naprázdno v riade na varenie. Riad na varenie nikdy nenechajte variť prázdny.
- Nikdy neodkladajte horúce nádoby na ovládací panel, zóny ukazovateľov alebo na rám panela. Môžu spôsobiť jeho poškodenie.
- Nebezpečenstvo poškodenia z dôvodu alumíniových fólií alebo nádobky z plastov. Alumíniovú fóliu a nádobku z plastov nikdy nepokladajte na horúcu varnú zónu. Nepoužívajte ochrannú fóliu na sporák.
- Nebezpečenstvo poškodenia povrchu, zmena zafarbenia a škrvny z dôvodu nevhodného čistiaceho prostriedku. Používajte len čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné pre varné panely.
- Nebezpečenstvo poškodenia povrchu a zmena zafarbenia z dôvodu opotrebovania hrncami. Zdvihnite hrnce a panvice a neposúvajte ich.
- Nebezpečenstvo poškodenia povrchu a škrvny od pečených jedál. Vykypené jedlá ihneď odstráňte škrabkou na sklo.
- Nebezpečenstvo povrchového poškodenia soľou, cukrom a pieskom. Varný panel nepoužívajte ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.
- Nebezpečenstvo poškodenia povrchu drsným dnom riadu. Riad na varenie pred použitím vyskúšajte.
- Nebezpečenstvo poškodenia povrchu alebo tzv. lastúrovité štrbiny, prostredníctvom cukru a jedál obsahujúcich veľa cukru. Vykypené jedlá ihneď odstráňte škrabkou na sklo.

## Ochrana životného prostredia

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

### Tipy ako šetriť energiou

- Pre každú varnú nádobu používajte vždy vhodnú pokrievku. Pri varení bez pokrievky sa spotrebuje výrazne viac energie. Používajte sklenenú pokrievku. Tak uvidíte do hrnca bez toho, aby ste nadvihli pokrievku.
- Používajte nádoby s rovným dnom. Nerovné dná zvyšujú spotrebu energie.
- Dbajte na to, aby sa priemer dna nádob zhodoval s veľkosťou varnej zóny. Dodržte pritom: Výrobcovia nádob uvádzajú často horný priemer hrnca, ktorý je zvyčajne väčší ako priemer dna hrnca.
- Pre menšie množstvá používajte menšie varné nádoby. Veľká, málo naplnená varná nádoba vyžaduje veľa energie.
- Pokrmu varte v malom množstve vody. Šetrí to energiu a v zelenine sa lepšie uchovávajú vitamíny a minerálne látky.
- V pravý čas prepnite na nižší stupeň varenia. Inak plytváte energiou.
- Pri varení sa postarajte o dostatočný prívod vzduchu, aby ventilácia pracovala efektívne a s nízkou prevádzkovou hlučnosťou.
- Stupeň výkonu ventilátora prispôbte intenzite výparov z varenia. Intenzívny stupeň používajte iba v prípade potreby. Nižší stupeň výkonu ventilátora spotrebováva menej energie.
- Pri intenzívnych výparoch z varenia zvolte včas vyšší stupeň výkonu ventilátora. Výpary z varenia, ktoré sa už dostali do kuchyne, vyžadujú dlhší čas prevádzky ventilácie.
- Ak už spotrebič nepotrebujete, vypnite ho.
- Filtre čistite, príp. vymieňajte častejšie, aby sa zvýšila účinnosť ventilácie a aby sa zabránilo vzniku požiaru.

### 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 indukcijo

### 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.

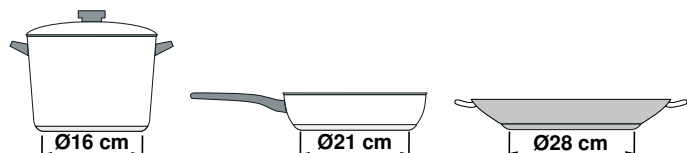
### Riad na varenie

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.

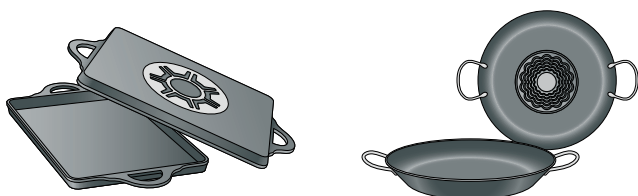
Na kontrolu toho, či je riad vhodný pre indukčné zariadenia, môžete použiť postup uvedený v kapitole → "Test riadu na varenie".

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.

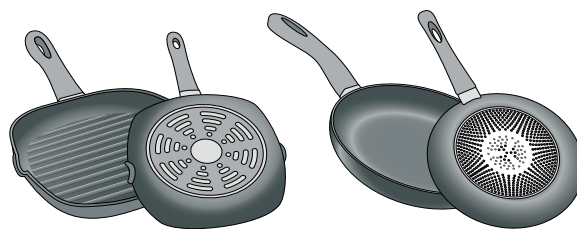


K dispozícii je aj riad na indukčný ohrev, ktorého dno je kompletne feromagnetické:

- 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 popripade ho varná zóna vôbec nerozpozná.



### Nevhodný riad na varenie

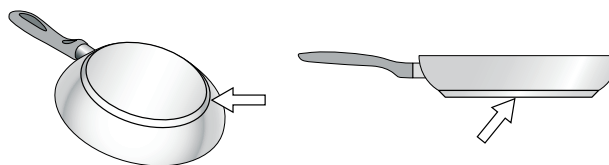
V žiadnom prípade nepoužívajte dosky adaptéra pre indukciu alebo riad na varenie z:

- bežná nerezová oceľ
- skla
- keramiky
- medi
- hliníka

### Vlastnosti dna riadu

Vlastnosti dna riadu môžu ovplyvniť výsledok varenia. Používajte hrnce a panvice z materiálov, ktoré rozvádzajú 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 poškodiť 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

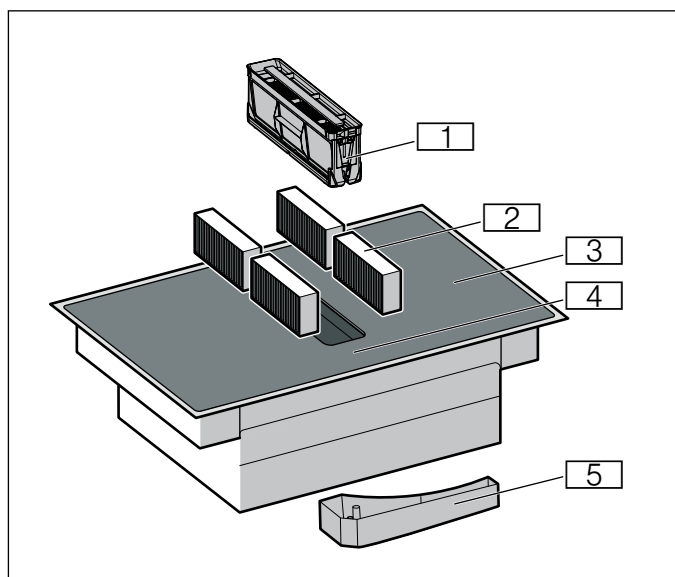
Každé varné miesto má spodnú hranicu pre detekciu hrnca, závisí to na feromagnetickom priemeru a od materiálu dna riadu. Preto by ste mali vždy použiť varnú zónu, ktorá najlepšie zodpovedá priemeru dna hrnca.

## 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.

### Váš nový spotrebič



Č.	Označenie
1	Tukový kovový filter
2	Aktívny uhlíkový filter pri cirkulačnej prevádzke alebo akustický filter pri odvetrávacej prevádzke*
3	Varný panel
4	Ovládací panel
5	Prepadová nádoba

\*Podľa výbavy spotrebiča

### Osobitné príslušenstvo

V závislosti od variantu spotrebiča je k dispozícii rôzne príslušenstvo, ktoré si môžete zakúpiť v zákazníckom servise alebo prostredníctvom našej oficiálnej webovej stránky:

- Súprava pre odvetrávanie
- Súprava pre cirkulačnú prevádzku
- Aktívny uhlíkový filter: pre cirkulačnú prevádzku
- Akustický filter: pre odvetrávaciu prevádzku





## Druhy prevádzky

Tento spotrebič môžete používať v odvetrávacej alebo cirkulačnej prevádzke.

### Režim s odvodom vzduchu



Nasávaný vzduch sa prechodom cez tukový filter prečistí a odvádza sa cez potrubný systém von.

**Upozornenie:** Odpadový vzduch sa nesmie odovzdávať do komína na odvod dymu a odpadového vzduchu, ktorý je v prevádzke, ani do šachty, ktorá slúži na vetranie priestorov, kde sú nainštalované ohniská.

- Ak sa odpadový vzduch vedie do komína na odvod dymu a odpadového vzduchu, ktorý nie je v prevádzke, musí sa vyžiadať povolenie príslušného kominárskeho majstra.
- Ak sa odpadový vzduch vedie cez obvodovú stenu, mala by sa použiť teleskopická vetracia mriežka zabudovaná v stene.

### Cirkulačná prevádzka



Nasatý vzduch sa vyčistí cez kovový tukový filter a aktívne uhlíkové filtre a opäť sa privedie do kuchyne.

**Upozornenie:** Aby bolo možné naviazanie pachov v cirkulačnom režime, musíte namontovať filter s aktívnym uhlím. Rôzne možnosti prevádzkovania spotrebiča v cirkulačnom režime nájdete v prospektoch alebo sa informujte u vášho špecializovaného predajcu. Potrebné príslušenstvo zakúpíte u špecializovaného predajcu, v zákazníckom servise alebo v e-shope.

## Pred prvým použitím

Pred prvým použitím spotrebiča dodržte nasledujúcu inštrukciu:

Spotrebič a príslušenstvo dôkladne vyčistite.

Prv než začnete používať váš nový spotrebič, musíte ho nastaviť.

Varný panel zapnite a vypnite hlavným vypínačom ①.

### Nastavenie druhu prevádzky

Spotrebič sa dodáva s prednastavenou cirkulačnou prevádzkou.

Keď je nainštalovaný varný panel s výstupom vzduchu smerom von, musíte nastavenie **C 17** nakonfigurovať na tento režim. Pozri kapitolu → "Základné nastavenie".

## Obsluha spotrebiča



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


**Tip:** Ventiláciu zapnite na začiatku varenia a vypnite ju až niekoľko minút po konci varenia. Kuchynské pary sa tak najúčinnšie odstránia.

**Upozornenie:** Spotrebič nikdy neprevádzkujte bez kovového tukového filtra a prepadovej nádoby.

### 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.

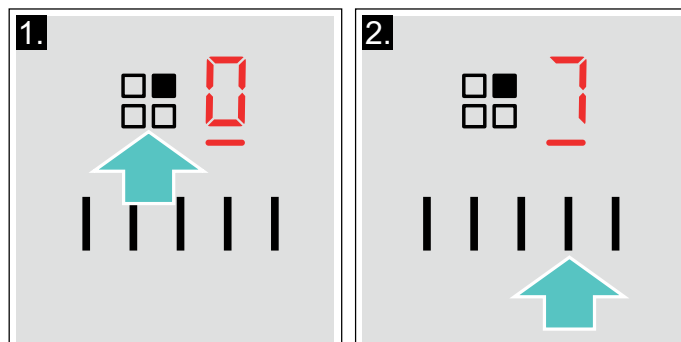
#### Upozornenia

- 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. Na ukazovateli 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 ohrievanie 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 zohrievať 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.)
<b>Rozpúšťanie</b>		
Čokoláda, poleva	1 - 1.	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
<b>Zohrievanie a udržiavanie teploty</b>		
Eintopf, napr. šošovicový Eintopf	1 - 2	-
Mlieko*	1 - 2.	-
Zohrievanie párků vo vode*	3 - 4	-
<b>Rozmrazovanie a zohrievanie</b>		
Špenát, hlboko zmrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, hlboko zmrazený	3 - 4	35 - 55
<b>Pošírovanie, varenie pri minimálnej teplote</b>		
Zemiakové knedle*	4 - 5.	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Biele omáčky, napr. bešamelová omáčka	1 - 2	3 - 6
Šľahané omáčky, napr. bernská omáčka, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12
* Bez pokrievky		
** Viackrát obráťte		
***Predhrievanie na stupni ohrevu 8 - 8.		



	Stupeň ohrevu	Čas varenia (min.)
<b>Varenie, parenie, dusenie</b>		
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.	-
<b>Dusenie</b>		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Dusené mäso	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60
<b>Dusenie / pečenie s malým množstvom oleja*</b>		
Rezne, prírodné alebo 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
<b>Vyprážanie* (150-200 g na jednu porciu v 1-2 l oleja, zmažte po porciách)</b>		
Hlboko zmrazené výrobky, napr. zemiakové hranolčeky, kuracie nugetky	8 - 9	-
Krokety, zmrazené	7 - 8	-
Mäso, napr. časti kurčaťa	6 - 7	-
Ryby, obal'ované alebo v pívovom cestíčku	6 - 7	-
Zelenina, huby, obal'ované alebo v pívovom cestíčku, tempura	6 - 7	-
Drobné pečivo, napr. šišky, ovocie v pívovom cestíčku	4 - 5	-
* Bez pokrievky		
** Viackrát obráťte		
***Predhrievanie na stupni ohrevu 8 - 8.		

## Manuálne ovládanie ventilácie

Výkonový stupeň môžete ovládať manuálne.



**Upozornenie:** Pri vysokom riade nie je možné zaručiť optimálny odsávací výkon. Odsávací výkon je možné zlepšiť prostredníctvom krížom položeného veka.

### Aktivácia

1. Stlačte symbol .  
Ventilácia sa spustí pri prednastavenom výkonovom stupni.
2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd zvolte v oblasti nastavenia požadovaný stupeň varenia.  
Nastavený stupeň varenia svieti.
3. Dotknite sa symbolu , čím potvrdíte zvolené nastavenie.

Ventilácia je zapnutá.


### Zmena a vypnutie



Dotknite sa symbolu  a zvolte želaný stupeň varenia alebo v oblasti nastavenia nastavte .

## Intenzívny stupeň

Pre ventiláciu sú k dispozícii dva intenzívne stupne. Keď aktivujete intenzívne stupne, pracuje ventilácia na krátky čas na najvyšší výkon.



### Aktivácia

Dotknite sa symbolu  a zvolte želaný intenzívny stupeň.

- **Intenzívny stupeň I:** Dotknite sa dvakrát symbolu **b**. Ukazovateľ  svieti. Intenzívny stupeň je aktivovaný.
- **Intenzívny stupeň II:** Dotknite sa trikrát symbolu **b**. Ukazovateľ  svieti. Intenzívny stupeň je aktivovaný.

**Upozornenie:** Asi po 8 minútach sa spotrebič samočinne prepne naspäť na výkonový stupeň .

### Zmena a vypnutie

Dotknite sa symbolu  a zvolte želaný stupeň varenia alebo v oblasti nastavenia nastavte .

## Automatický štart

Keď pre varnú zónu zvolíte stupeň varenia, zapne sa automatický štart. Ventilácia sa zapne pri stupni varenia podľa príslušného stupňa varenia varných zón.

V kapitole → "Základné nastavenie" sa dozviete, ako zmeníte toto nastavenie.

## Funkcia dobehu

Funkcia dobehu umožňuje, aby ventilačný systém po vypnutí varného panelu niekoľko minút bežal ďalej. Tak sa odstráni ešte prítomné kuchynské výpary. Potom sa automaticky vypne ventilačný systém.

### Aktivácia

Doba dobehu sa štandardne aktivuje s maximálnou dobou vypnutia. V kapitole → "Základné nastavenie" sa dozviete, ako zmeníte toto nastavenie.

**Upozornenie:** Dobež sa zapne iba vtedy, keď je aspoň jedna varná zóna zapnutá aspoň jednu minútu.

### Deaktivovanie

#### Manuálne

Dotknite sa symbolu . Funkcia dobehu sa vypne.

#### Automatika

V nasledujúcich prípadoch sa vypne funkcia dobehu:

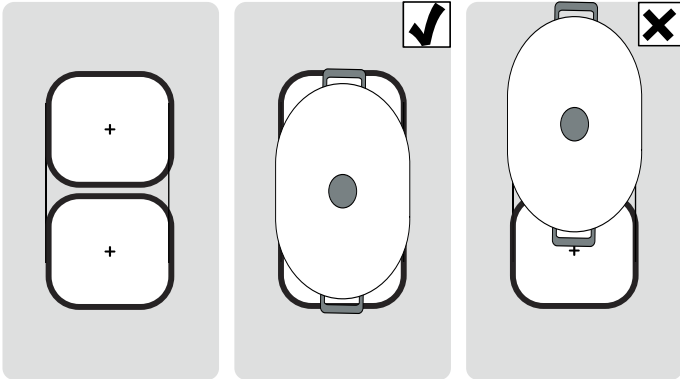
- Doba dobehu uplynula.
- Spotrebič sa znova zapne.

## Kombinovaná zóna

Touto funkciou môžete spojiť kombinovanú zónu a nastaviť pre obidve varné zóny rovnaký stupeň výkonu. Funkcia je vhodná najmä na varenie v podlhovastom riade na varenie.

### Upozornenie týkajúce sa riadu na varenie

Použite pre optimálny výsledok riad na varenie, ktorý je odsúhlasený v oblasti obidvoch varných zón. Riad postavte do stredu na varné zóny.



Ak používate na obidvoch varných zónach iba riad na varenie, môžete ho presunúť na druhú varnú zónu. V takomto prípade sa stupeň výkonu a zvolené nastavenie prevezme.

### Aktivácia

1. Vyberte jednu z dvoch varných zón patriacich ku kombinovanej zóne a nastavte stupeň ohrevu.
2. Stlačte symbol . Ukazovateľ svieti. Stupeň ohrevu sa zobrazí na ukazovateli dolnej varnej zóny.

Funkcia bola aktivovaná.

### Zmena stupňa ohrevu

V oblasti nastavenia zmeňte požadovaný stupeň ohrevu.

### Deaktivovať

Vyberte pre túto funkciu jednu z dvoch varných zón a stlačte symbol .

Funkcia bola deaktivovaná. Obidve varné zóny fungujú ďalej ako dve nezávislé varné zóny.

## Funkcia Move

Touto funkciou môžete spojiť kombinovanú zónu a pre obidve varné zóny vybrať rôzne stupne výkonu. Prednastavené stupne výkonu:

Predná varná zóna = stupeň výkonu **9**

Zadná varná zóna = stupeň výkonu **1**.

Prednastavené stupne výkonu pre každú varnú zónu možno zmeniť nezávisle od seba.

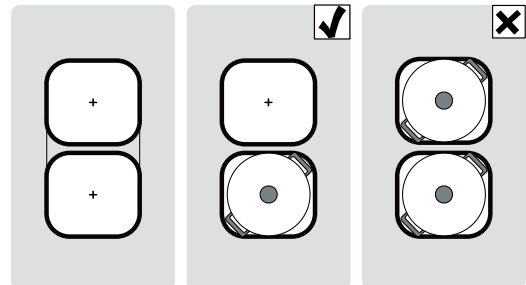
### Upozornenia

- Riad na varenie umiestnite len na jednu z varných zón. Funkcia sa neaktivuje, keď jedna nádoba stojí na obidvoch varných zónach.
- Na ukazovateli varnej zóny, na ktorej sa nachádza varná nádoba, svieti stupeň ohrevu slabšie. Aktivuje sa až vtedy, keď sa nádoba presunie na túto varnú zónu a rozpozná ju.
- Keď už je funkcia aktivovaná a na voľnú varnú zónu sa položí druhý riad na varenie, ukazovateľ naďalej svieti slabšie. Varná zóna nie je aktívna. Varná zóna sa aktivuje, keď sa prvý riad na varenie odstráni.

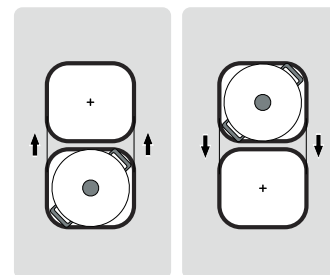
### Odporúčania na používanie riadu na varenie

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



Používajte len jeden riad na varenie, ktorý zakrýva len jednu varnú zónu.




Presunutie riadu na varenie z jednej varnej zóny na inú:



## Aktivácia

1. Vyberte jednu z dvoch varných zón funkcie Move.
2. Stlačte symbol . Ukazovatele  svietia. Stupne ohrevu svietia na ukazovateľoch obidvoch varných zón. Funkcia bola aktivovaná.

### Upozornenia


- Ukazovateľ varnej zóny s riadom na varenie svieti jasnejšie.
- Na ukazovateli ďalej zvolenej varnej zóny svieti ukazovateľ .

### Zmena stupňa ohrevu


Vyberte jednu z dvoch varných zón patriacich k funkcii Move a v oblasti nastavenia zmeňte stupeň ohrevu.

**Upozornenie:** Ak sa funkcia deaktivuje, stupne ohrevu sa vrátia na prednastavené hodnoty

### Deaktivovať

Stlačte symbol .

Funkcia bola deaktivovaná.

**Upozornenie:** Keď sa niektorá z dvoch varných zón nastaví na , funkcia sa deaktivuje v priebehu asi 10 sekúnd.

## Časové funkcie




Váš varný panel disponuje dvomi časovými funkciami Timer:

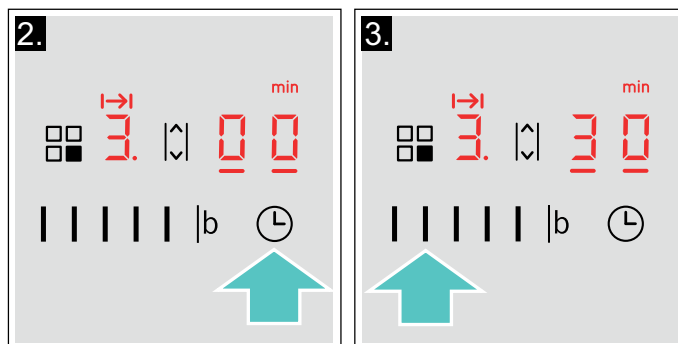
- Naprogramovanie času ohrevu
- Kuchynská minútka

### 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 . Na ukazovateli Timer svieti .
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 pre kombinovanú varnú zónu zvolí funkcia kombinovaná zóna alebo Move, nastavený čas je pre obidve varné zóny rovnaký.


### Automatické programovanie

Ak v programovacej zóne stlačíte predbežné nastavenie od 1 do 5, doba varenia sa zníži o jednu minútu.

Ak v programovacej zóne stlačíte predbežné nastavenie od 6 do 10, doba varenia sa zvýši o jednu minútu.

### Zmena alebo vymazanie času

Vyberte varnú zónu a nakoniec sa dotknite symbolu .

V oblasti nastavenia zmeňte čas trvania alebo nastavte na , 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

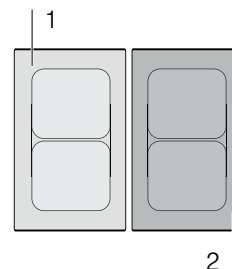
Zaznie akustický signál. Na Timeru sa zobrazí symbol **00** a **⏰**. Po 10 sekundách ukazovatele zhasnú.

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:** V oblasti kombinovanej zóny možno funkciu Powerboost aktivovať len vtedy, keď sa dve varné zóny používajú nezávisle od seba.

### Aktivovanie

1. Vyberte varnú zónu.
2. Vyberte stupeň varenia **9** a následne sa dotknite symbolu **b**. Indikátor **b** svieti. Funkcia bola 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.


## 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.
- Blokované 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	<b>Detská poistka</b> 0 Manuálna*. 1 Automatická 2 funkcia je deaktivovaná.
2	<b>Zvukové signály</b> 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	<b>Zobrazenie spotreby energie</b> 0 Deaktivované.* 1 Aktivované.
5	<b>Automatické programovanie doby ohrevu</b> 00 Vypnuté.* 0 1-99 Čas do automatického vypnutia.
6	<b>Trvanie akustického signálu funkcie časovača</b> 1 10 sekúnd.* 2 30 sekúnd. 3 1 minúta.
7	<b>Funkcia PowerManagement. Obmedzenie celkového výkonu varnej zóny</b> <b>Dostupné nastavenie závisí od maximálneho výkonu varnej zóny.</b> 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	<b>Vol'ba doby varnej zóny</b> 0 Neobmedzene: Zostane zvolená naposledy nastavená varná zóna.* 1 Obmedzenie: Varná zóna zostane zvolená len niekoľko sekúnd.
12	<b>Skontrolujte riad na varenie a výsledok varenia</b> 0 Nevhodný 1 Nie je optimálny 2 Vhodný

<b>c 17</b>	<b>Nastavenie cirkulačnej alebo odvetrávacej prevádzky</b>
0	Korigujte cirkulačnú prevádzku.*
1	Korigujte odvetrávaciú prevádzku.
<b>c 18</b>	<b>Nastavenie automatického štartu</b>
0	Vypnuté.
1	Zapnuté: Ventilácia sa spustí pri stupni varenia podľa príslušných stupňov varenia varných zón.*
<b>c 20</b>	<b>Nastavenie dobehu</b>
0	Vypnuté.
1	Zapnuté*: Keď varný panel pracuje s odvetrávacou prevádzkou, zapne sa ventilácia na cca 6 minút so stupňom varenia <b>3</b> . Keď varný panel pracuje s cirkulačnou prevádzkou, zapne sa ventilácia na cca 30 minút so stupňom varenia <b>1</b> . Funkcia dobehu sa po tejto dobe automaticky vypne.
<b>c 0</b>	<b>Obnovenie štandardných nastavení</b>
0	Individuálne nastavenie.*
1	Obnoviť nastavenie z výroby.



\*Výrobné nastavenie  
\*\*Maximálny výkon varnej zóny sa zobrazí v typovom štítku.

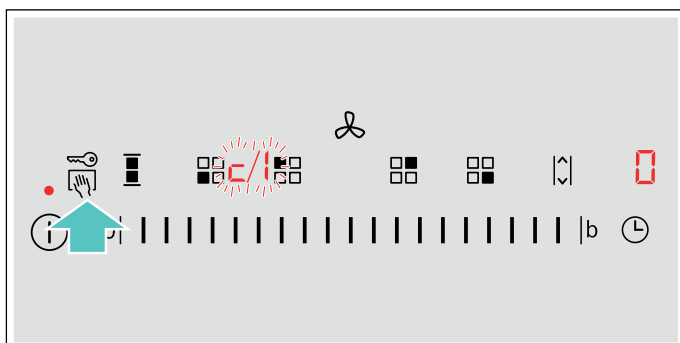
### Do základných nastavení sa dostanete takto:


Varný panel musí byť vypnutý.

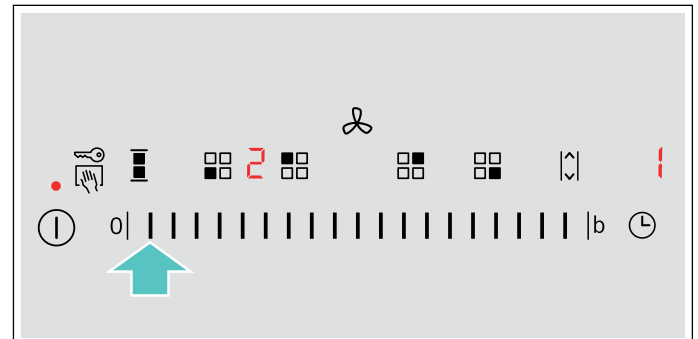
1. Zapnite varný panel.
2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd, podržte symbol  po dobu cca 4 sekúnd. Prvé štyri ukazovatele udávajú informácie o spotrebiči. Dotknite sa oblasti nastavenia, aby ste mohli vidieť jednotlivé ukazovatele.


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

3. Keď sa znova dotknete symbolu , dostanete sa k základným nastaveniam. Na ukazovateli bliká striedavo **c** a **1** 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"

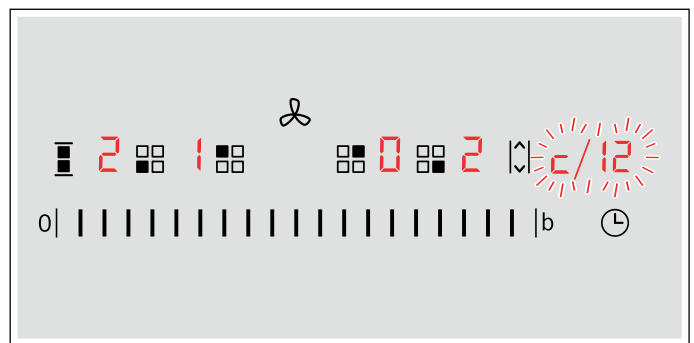
## Test riadu na varenie

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. Riad naplňte cca 200 ml vody a pri izbovej teplote položte do stredu varnej zóny, ktorá priemerom najlepšie zodpovedá priemeru dna riadu.
2. Prejdite do základného nastavenia a vyberte nastavenie **c 1 2**.
3. Stlačte oblasť nastavenia. Na ukazovateľoch varných zón bliká **—**. Funkcia je aktivovaná.

Po 10 sekundách sa na ukazovateli varnej zóny zobrazí výsledok procesu varenia.



Skontrolujte výsledok na základe nasledujúcej tabuľky:

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

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

### Upozornenia

- Ak je priemer varnej zóny oveľa menší ako použitý riad, riad sa zohreje iba v strede hrnca alebo panvice. Pokrmy sa optimálne neuvaria.
- Informácie o kontrole riadu na varenie nájdete v kapitole → "Základné nastavenie".
- Informácie o druhu, veľkosti a umiestnení riadu na varenie nájdete v kapitole → "Kuhanje z indukcijskou".

## 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

### **Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!**

Spotrebič sa počas prevádzky rozpáli. Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.

### **Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!**

Spotrebič sa počas prevádzky rozpáli. V prípade, že sa horúce tekutiny dostanú do spotrebiča, pred odstránením tukového kovového filtra alebo prepadovej nádoby nechajte spotrebič vychladnúť.

### **Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!**

Vniknutá vlhkosť môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový čistič alebo parný čistič.

### **Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**

Vniknutá vlhkosť by mohla spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Spotrebič čistite len vlhkou utierkou. Pred čistením vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini.

### **Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!**

Súčiastky vo vnútri spotrebiča môžu mať ostré hrany. Používajte ochranné rukavice.

### Upozornenia

- Na čistenie použite len malé množstvo vody, do spotrebiča sa nesmie dostať voda.
- Pred čistením odstráňte všetky šperky z rúk a paží.
- Pokým je varný panel horúci, nepoužívajte čistiace prostriedky, môžu vzniknúť škvrny. Zabezpečte, aby sa všetky zvyšky použitého čistiaceho prostriedku odstránili.

## Čistiace prostriedky

Používajte len čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na varné panely. Prosím, riaďte sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale výrobku.

Dodržiavajte všetky pokyny a upozornenia, ktoré sú priložené k čistiacim prostriedkom.

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

### Pozor!

#### Poškodenie povrchu

Nepoužívajte

- nezriedený umývací prostriedok na riad
- čistiaci prostriedok na umývačku riadu
- abrazívne čistiace prostriedky
- vysokotlakové čističe alebo parné čističe
- čistiaci prostriedok na rúry
- žieravé, chlóróvé alebo agresívne čistiace prostriedky
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu
- tvrdé, abrazívne špongie, kefy alebo abrazívne vankúšiky

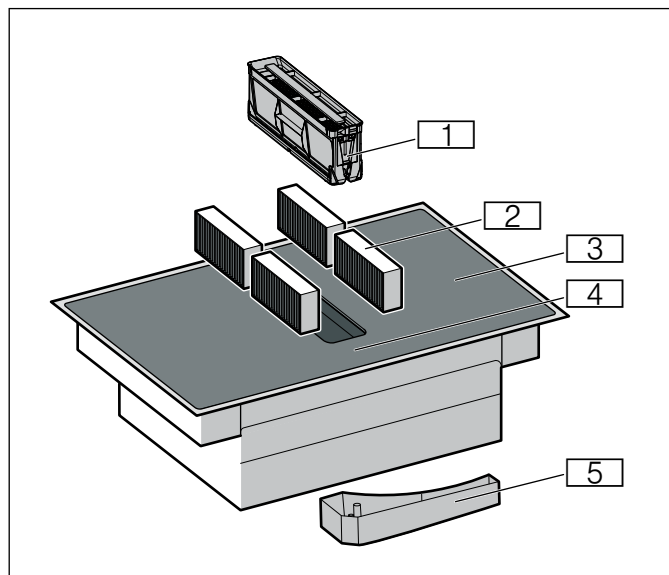
## Pozor! Poškodenie povrchu

Nové čistiace špongie pred použitím vždy dôkladne premyte!

Aby sa rozdielne povrchy nepoškodili použitím nesprávneho čistiaceho prostriedku, dodržiavajte údaje uvedené v tabuľke.

Oblasť	Čistiace prostriedky
Sklokeramika	<p>Čistiaci prostriedok na sklo, ak sú škrvny spôsobené vodným kameňom a zvyškami vody: Varný panel vyčistite hneď po vychladnutí. Môže sa použiť vhodný čistiaci prostriedok na sklokeramické varné panely alebo sklo.</p> <p>Škrabka na sklo na škrvny spôsobené cukrom, ryžovým škrobom alebo plastom: Okamžite vyčistite. Pozor: Nebezpečenstvo popálenia.</p> <p>Následne vyčistite vlhkou handričkou a vysušte suchou utierkou.</p> <p><b>Upozornenie:</b> Nepoužívajte čistiaci prostriedok na umývačky riadu.</p>
Nehrdzavajúca oceľ	<p>Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.</p> <p>Na čistenie použite len malé množstvo vody, do spotrebiča nesmie vniknúť voda.</p> <p>Zaschnuté miesta nechajte odmočiť s malým množstvom vody s umývacím prostriedkom, nezoškrabávajte.</p> <p>Plochy z nehrdzavajúcej ocele čistite len v smere výbrusu.</p> <p>V zákazníckom servise, v našom e-shope alebo v špecializovaných predajniach je možné zakúpiť si špeciálne ošetrovacie prostriedky na nehrdzavujúcu oceľ. Ošetrovací prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou handričkou.</p> <p><b>Upozornenie:</b> Na čistenie rámu varného panela nepoužívajte škrabku na sklo.</p>
Plast	<p>Horúci umývací roztok: Vyčistite mäkkou handričkou alebo v umývačke riadu.</p>
Ovládacie prvky	<p>Horúci umývací roztok alebo vhodné prostriedky na čistenie skla: Vyčistite vlhkou handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.</p>

## Súčasti, ktoré sa čistia



Č.	Označenie
1	Tukový kovový filter
2	Aktívny uhlíkový filter pri cirkulačnej prevádzke alebo akustický filter pri odvetrávacej prevádzke*
3	Varný panel
4	Ovládacie panel
5	Prepadová nádoba

\*Podľa výbavy spotrebiča

## Rám varného panela (len na spotrebičoch s rámom)

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.
- Nepoužívajte tvrdé, abrazívne špongie, kefy alebo abrazívne vankúšiky

## Varný panel

Varný panel vyčistíte po každom varení. Zabráňte tak, aby sa zvyšky jedál pripálili. Varný panel začnite čistiť až vtedy, keď ukazovateľ zvyškového tepla zhasne. Vykypané tekutiny okamžite odstráňte, nedovoľte, aby zvyšky jedál zaschli.

Počas čistenia varného panela nechajte kovový tukový filter v spotrebiči. Nečistoty a zvyšky jedla sa zhromažďujú v kovovom tukovom filtri a nie vo vnútri spotrebiča. Kovový tukový filter môžete umyť v umývačke riadu.

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

Odolné nečistoty odstránite najlepšie bežnou škrabkou na sklo alebo čistiacim prostriedkom na sklokeramiku. Dodržiavajte pokyny výrobcu.

Vhodnú škrabku na sklo (č. výrobku 00087670) dostanete v našom zákazníckom servise alebo v našom e-shope.

So špeciálnymi špongiami na čistenie sklokeramických varných panelov docielite dobré výsledky čistenia.

## Ventilácia

Aby sa zabezpečila dostatočná úroveň absorpcie pachov a tukov, filtre sa musia pravidelne vymieňať a čistiť.

### Tukový kovový filter

Tukový kovový filter sa musí pravidelne čistiť.

#### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!**

Usadeniny tuku v tukovom filtri sa môžu zapáliť. Pravidelne čistite tukové filtre. Spotrebič nikdy nepoužívajte bez tukového filtra.

### Aktívny uhlíkový filter

Aktívny uhlíkový filter sa musí meniť v pravidelných intervaloch. Všímajte si ukazovateľ nasýtenia filtra na vašom spotrebiči.

Keď spotrebič používate len v odvetrávacej prevádzke, akustický filter vymeňte, hneď ako je znečistený.

### Indikácia nasýtenia

Pri nasýtení aktívnych uhlíkových filtrov zaznie po vypnutí spotrebiča signál.

V indikačnom poli svieti **F**.

Najneskôr teraz by ste mali vymeniť aktívne uhlíkové filtre.

Po výmene aktívnych uhlíkových filtrov by ste mali vynulovať ukazovateľ znečistenia filtrov, aby ukazovateľ **F** prestal svietiť.

Po vypnutí spotrebiča svieti **F**.

Symbol ventilácie podržte stlačený, kým zaznie zvukový signál.

Ukazovateľ znečistenia aktívnych uhlíkových filtrov je vynulovaný.

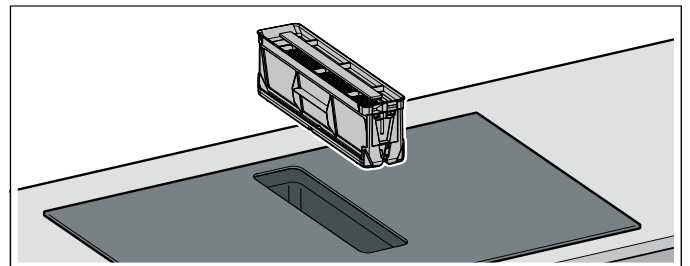
## Výmena aktívneho uhlíkového filtra (len v cirkulačnom režime)

Aktívne uhlíkové filtre viažu pachové látky z kuchynských výparov. Používajú sa len pri cirkulačnej prevádzke.

### Upozornenia

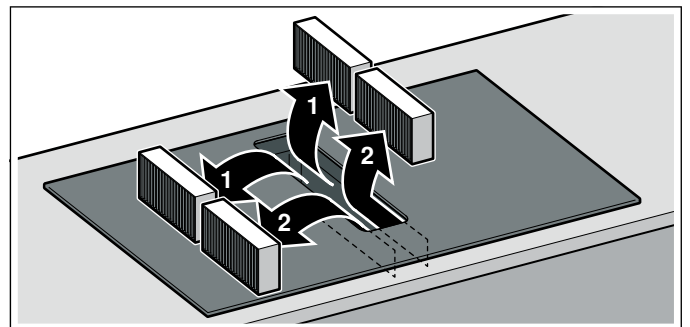
- Aktívny uhlíkový filter a akustický filter sú súčasťou dodávky. Náhradné aktívne uhlíkové filtre alebo akustické filtre nájdete u špecializovaného predajcu, v zákazníckom servise alebo v e-shope.
- Aktívne uhlíkové filtre a akustické filtre sa nedajú čistiť alebo znova aktivovať.
- Používajte len originálne filtre. Zabezpečí sa tým optimálna činnosť spotrebiča.

1. Vyberte tukový kovový filter.



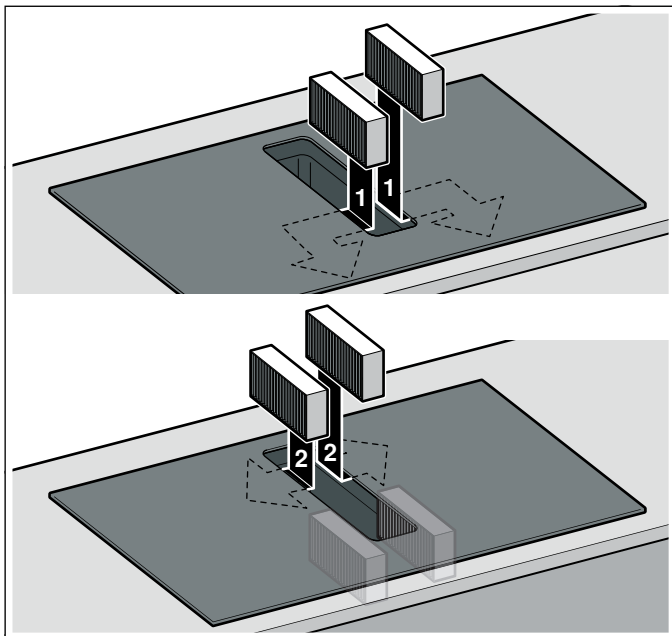
### Upozornenia

- Tuk sa môže dolu v nádobe hromadiť. Aby ste zabránili odkvapkávaniu tuku, kovový tukový filter neprevracajte.
  - Zabezpečte, aby kovový tukový filter nespadol a nepoškodil varný panel.
2. Vyberte štyri aktívne uhlíkové filtre a riadne ich zlikvidujte.





3. Vložte dva aktívne uhlíkové filtre vľavo a vpravo do spotrebiča a posuňte dopredu.



4. Vložte ďalšie aktívne uhlíkové filtre alebo akustické filtre vľavo a vpravo do spotrebiča.  
5. Vložte tukový kovový filter.

### Resetovanie ukazovateľov znečistenia

Po výmene aktívnych uhlíkových filtrov by ste mali vynulovať ukazovateľ znečistenia filtrov, aby ukazovateľ **F** prestal svietiť.

Po vypnutí spotrebiča svieti **F**.

Symbol ventilácie podržte stlačený, kým zaznie zvukový signál.

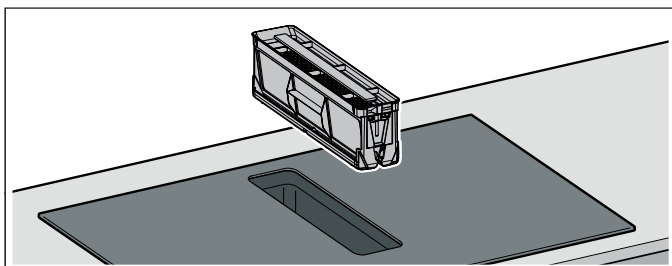
Ukazovateľ znečistenia aktívnych uhlíkových filtrov je vynulovaný.

### Demontáž tukového kovového filtra

Tukové kovové filtre filtrujú tuky z kuchynských výparov. Aby bola zaručená optimálna funkcia, tukový kovový filter sa musí pravidelne čistiť.

Pravidelne čistite aj vnútornú oblasť digestora v pracovnej doske. Pri odolnom znečistení môžete použiť špeciálny prostriedok na rozpúšťanie tukov.

1. Vyberte tukový kovový filter.



### Upozornenia

- Tuk sa môže dolu v nádobe hromadiť. Aby ste zabránili odkvapkávaniu tuku, kovový tukový filter neprevracajte.
- Zabezpečte, aby kovový tukový filter nespadol a nepoškodil varný panel.

2. Tukový kovový filter umyte v umývačke riadu alebo horúcim umývacím roztokom. → "Čistenie kovového tukového filtra" na strane 57
3. V prípade potreby po demontáži tukového kovového filtra vyberte aktívny uhlíkový filter a spotrebič zvnútra vyčistite.
4. Po vyčistení vložte naspäť vysušený tukový kovový filter.

### Čistenie kovového tukového filtra

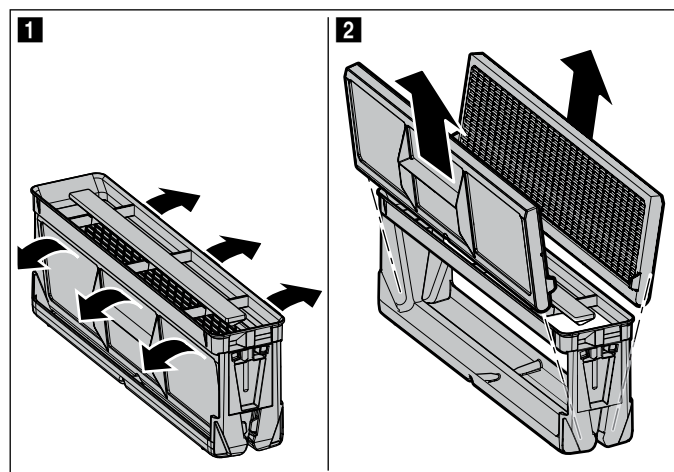
#### Upozornenia

- Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani čistiace prostriedky s obsahom kyselín alebo lúhov.
- Tukový kovový filter môžete umývať v umývačke riadu alebo ručne.

#### Ručne:

**Upozornenie:** Pri odolnom znečistení môžete použiť špeciálny prostriedok na rozpúšťanie tukov. Môžete si ho objednať v e-shope.

- Demontujte tukový kovový filter.



- Tukový kovový filter namočte do horúceho umývacieho roztoku.
- Na čistenie tukového kovového filtra použite kefku a filter potom dobre opláchnite.
- Tukový kovový filter nechajte odkvapkať.

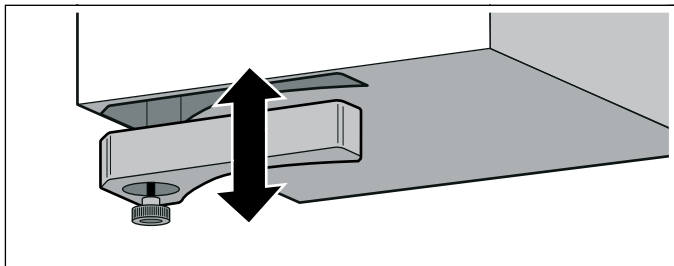
#### V umývačke riadu:

- Silno znečistený kovový tukový filter neumývajte spolu s riadom.
- Kovový tukový filter položte voľne do umývačky riadu. Kovový tukový filter neprivrite.
- Pre optimálny čistiaci efekt kovového tukového filtra ho položte naležato do umývačky riadu.

## Čistenie prepadovej nádoby

1. Prepádovú nádobu odskrutkujte obidvomi rukami.

**Upozornenie:** Prepádovú nádobu nikdy neprevracajte, aby nevytekla tekutina.



2. Vyprázdnite a vypláchnite prepádovú nádobu.
3. V prípade potreby odskrutkujte skrutku a prepádovú nádobu dajte umývať do umývačky riadu bez skrutky.
4. Po vyčistení prepádovú nádobu znova pevne priskrutkujte.

### Upozornenia

- Zabezpečte, aby nebol blokovaný prítok k prepádovej nádobe. Ak sa do spotrebiča dostanú predmety, po vychladnutí spotrebiča ich odstráňte. Vyberte kovový tukový filter.
- Ak sa dostane zhora do spotrebiča tekutina, zachytí sa v prepádovej nádobe. Odskrutkujte a vyprázdnite prepádovú nádobu.

## Časté otázky a odpovede (FAQ)

### Používanie

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

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

#### Prečo blikajú svetelné ukazovatele a prečo zaznie akustický signál?

Odstráňte tekutiny alebo zvyšky pokrmov z ovládacieho panela. Z ovládacieho panela odstráňte všetky predmety.  
Ako deaktivovať akustický signál, sa dozviete v kapitole → "Základné nastavenie".

#### Ventilácia sa nezapne, hoci je nastavený automatický štart.

Ventiláciu zapnite manuálne alebo prekontrolujte konfiguráciu automatického režimu. Ďalšie informácie získate v kapitole → "Základné nastavenie".

#### Ventilácia ostáva bežať, hoci sú vypnuté varné zóny.

Ventiláciu vypnite manuálne.  
Ďalšie informácie o tomto nastavení nájdete v kapitole → "Obsluha spotrebiča".

#### Nasávanie vzduchu je príliš slabé.

Zabezpečte, aby bol tukový kovový filter čistý.  
Ďalšie informácie o čistení a výmene filtra získate v kapitole → "Čistenie".

### Zvuky

#### Prečo počuť počas varenia zvuky?

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

#### Možné zvuky:

##### Hlboké bzučanie ako transformátor:

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

##### Hlboké pískanie:

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

##### Praskanie:

Vzniká, ak má riad na varenie sendvičové dno z rôznych materiálov alebo ak sa súčasne používa riad na varenie rôznej veľkosti a riad z rôznych materiálov. Hlasitosť zvuku sa môže meniť v závislosti od množstva a spôsobu prípravy pokrmov.

##### Vysoké pískanie:

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

##### Zvuk ventilátora:

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

## Riad na varenie

### Ktorý riad na varenie je vhodný pre indukčný varný panel?

Informácie o riade na varenie, ktorý je vhodný pre indukčné zariadenia, nájdete v kapitole → "Kuhanje z indukcijsko"

### Prečo sa varná zóna nezahrieva a bliká stupeň varenia?

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

Uistite sa, že je zapnutá tá varná zóna, na ktorej stojí riad na varenie.

Riad na varenie je pre zapnutú varnú zónu príliš malý alebo sa nehodí pre indukčné zariadenia.

Uistite sa, že riad na varenie je vhodný pre indukčné zariadenia a že stojí na varnej zóne, ktorej veľkosť najlepšie zodpovedá danému riadu. Informácie o druhu, veľkosti a pozícii riadu na varenie nájdete v kapitolách → "Kuhanje z indukcijsko", → "Kombinovaná zóna" a → "Funkcia Move"

### Prečo to trvá tak dlho, kým sa riad na varenie zahreje, resp. prečo sa nezahrieva dostatočne, hoci je nastavený vysoký stupeň varenia?

Riad na varenie je pre zapnutú varnú zónu príliš malý alebo sa nehodí pre indukčné zariadenia.

Uistite sa, že riad na varenie je vhodný pre indukčné zariadenia a že stojí na varnej zóne, ktorej veľkosť najlepšie zodpovedá danému riadu. Informácie o druhu, veľkosti a pozícii riadu na varenie nájdete v kapitolách → "Kuhanje z indukcijsko", → "Kombinovaná zóna" a → "Funkcia Move"

## Čistenie

### Ako môžem vyčistiť indukčný varný panel?

Optimálne výsledky docielite so špeciálnymi čistiacimi prostriedkami na sklokeramiku. Nepoužívajte ostré ani abrazívne čistiace prostriedky, prostriedky na umývanie riadu (koncentráty) ani handričky na umývanie riadu.

V kapitole → "Čistenie" sa dozviete, ako čistiť varný panel a ako sa oň starať.

### V skrini pod varným panelom sa nachádza voda.

Prekontrolujte, či je plná prepadová nádoba.

V kapitole → "Čistenie" sa dozviete, ako čistiť prepadovú nádobu.

### V akých časových intervaloch sa musí čistiť prepadová nádoba?

Prepadovú nádobu čistite často.

V kapitole → "Čistenie" sa dozviete, ako čistiť prepadovú nádobu.


### V akých časových intervaloch sa musí čistiť kovový tukový filter?

Kovový tukový filter čistite často.

V kapitole → "Čistenie" sa dozviete, ako čistiť filter a ako sa oň starať.

## Poruchy, čo robiť?

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

Ukazovateľ	Možná príčina	Odstránenie
Žiadne	Elektrické napájanie je prerušené.  Spotrebič nie je pripojený podľa schémy elektrického zapojenia. Porucha elektroniky.	Pomocou iných elektrických spotrebičov skontrolujte, či sa v elektrickom napájacom zdroji nevyskytol skrat. Zabezpečte, aby bol spotrebič pripojený podľa schémy elektrického zapojenia. Ak poruchu nedokážete odstrániť, informujte zákaznícky servis.
Ukazovatele blikajú.	Ovládací panel je vlhký alebo sa na ňom nachádza nejaký predmet.	Ovládací panel osušte alebo odstráňte predmet.
Na ukazovateľoch varných zón bliká indikácia  .	Vyskytla sa porucha elektroniky.	Na potvrdenie poruchy zakryte na chvíľu ovládací panel rukou.
<b>F</b>	Aktívny uhlíkový filter je znečistený alebo ukazovateľ znečistenia svieti, aj keď bol filter vyčistený, príp. vymenený.	Vymeňte filter a resetujte ukazovateľ znečistenia filtra. Ďalšie informácie získate v kapitole → "Čistenie".
<b>F2</b>	Elektronika je prehriata a vypla príslušnú varnú zónu.	Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne. Potom stlačte ľubovoľný symbol varného panela.
<b>F4</b>	Elektronika je prehriata a sú vypnuté všetky varné zóny.	
<b>F5</b> + výkonový stupeň a akustický signál	Horúca nádoba je v oblasti ovládacieho panelu. Hrozí, že sa prehreje elektronika.	Odstráňte príslušný riad. Ukazovateľ poruchy o chvíľu zhasne. Môžete variť ďalej.
<b>F5</b> a akustický signál	Horúca nádoba sa nachádza v oblasti ovládacieho panela. Z dôvodu ochrany elektroniky je varná zóna vypnutá.	Odstráňte príslušnú nádobu. Počkajte niekoľko sekúnd. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď ukazovateľ poruchy zhasne, môžete pokračovať vo varení.
<b>F1/F6</b>	Varná zóna je prehriata a z dôvodu ochrany pracovnej plochy je vypnutá.	Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne. Potom varnú zónu opäť zapnite.
<b>F8</b>	Varná zóna bola v prevádzke dlhý čas bez prerušenia.	Automatické bezpečnostné vypnutie je aktivované. Ďalšie informácie získate v kapitole .
<b>E9000</b> <b>E90 10</b>	Prevádzkové napätie je chybné a mimo normálneho prevádzkového rozsahu.	Kontaktujte dodávateľa elektrickej energie.
<b>U400</b>	Varný panel nie je správne pripojený.	Varný panel odpojte z elektrickej siete. Zabezpečte, aby bol varný panel pripojený podľa schémy elektrického zapojenia.

Na ovládací panel nekladte horúci riad.

### 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.

### Označenie modelu (E-Nr.) a dátum výroby (FD-Nr.)

Keď sa spojíte s naším zákazníckym servisom, vždy uveďte označenie modelu (E.-Nr.) a dátum výroby (FD-Nr.) spotrebiča.

Výrobný štítok s príslušnými číslami nájdete:

- Na sprievodnom dokumente spotrebiča.
- Na prednej spodnej strane varného panela.

Označenie modelu (E-Nr.) nájdete aj na sklokeramickom varnom paneli. Index zákazníckeho servisu (KI) a dátum výroby (FD) si môžete pozrieť v základných nastaveniach. Prečítajte si kapitolu → "Základné nastavenie".

Dovoľujeme si vás upozorniť, že návšteva servisného technika v prípade poruchy spôsobenej nesprávnym ovládaním je aj v rámci záručnej lehoty spoplatnená.

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

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

## Skúšobné pokrmy

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

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

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

Skúšobné pokrmy	Riad	Stupeň ohrevu	Predhrievanie	Po-krievka	Varenie	Po-krievka
			Čas trvania (min:sek)		Stupeň ohrevu	
<b>Rozpustenie čokolády</b>						
Poleva (napr. značka Dr. Oetker, jemná horká čokoláda s obsahom kakaa 55 %, 150 g)	Kastról s rúčkou Ø 16 cm	-	-	-	1.	Nie
<b>Šošovicový eintopf zohrejte a udržiavajte teplý</b>						
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
<b>Príprava bešamelovej omáčky</b>						
Teplota mlieka: 7 °C						
Suroviny: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a štipka soli						
1. 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 Čas trvania (min:sek)	Po- krievka	Varenie Stupeň ohrevu	Po- krievka
<b>Varenie mliečnej ryže</b>						
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	Hrniec 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	Hrniec 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	Hrniec Ø 16 cm	8.	cca 5:30	Nie	3	Nie
Suroviny: 250 g gul'atozrnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Hrniec Ø 22 cm	8.	cca 5:30	Nie	2.	Nie
<b>Varenie ryže*</b>						
Teplota vody: 20 °C						
Suroviny: 125 g dlhozrnej ryže, 300 g vody a štipka soli	Hrniec Ø 16 cm	9	cca 2:30	Áno	2	Áno
Suroviny: 250 g dlhozrnej ryže, 600 g vody a štipka soli	Hrniec Ø 22 cm	9	cca 2:30	Áno	2.	Áno
<b>Piečená bravčová sviečková</b>						
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
<b>Príprava palacinek**</b>						
Množstvo: 55 ml cesta na palacinky	Panvica na pečenie Ø 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
<b>Vyprážanie hlboko zmrazených zemiakových hranolčekov</b>						
Množstvo: 2 l slnečnicového oleja, na jednu porciu: 200 g zmrazených zemiakových hranolčekov (napr. McCain 123 Frites Original)	Hrniec Ø 22 cm	9	Kým sa nedo- siahne teplota oleja 180 °C	Nie	9	Nie
*Recept podľa DIN 44550						
**Recept podľa DIN EN 60350-2						









**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Str. 34  
81739 München

GERMANY

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

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



9001536114 (000131)