

# SIEMENS

## Indukčný varný panel

EX9..LV

sk Návod na používanie



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.

Siemens Home Appliances

## Ďalšie informácie nájdete v Digitálnej používateľskej príručke.



## Obsah

1	Bezpečnosť.....	2
2	Zabránenie vecným škodám .....	4
3	Ochrana životného prostredia a šetrenie .....	5
4	Vhodný riad na varenie.....	5
5	Oboznámenie sa .....	7
6	Pred prvým použitím.....	8
7	Základná obsluha.....	8
8	flexInduction.....	10
9	powerMove Plus.....	10
10	Časové funkcie.....	11
11	powerBoost .....	12
12	shortBoost.....	12
13	Funkcia udržiavania teploty .....	12
14	fryingSensor.....	13
15	Detská poistka.....	14
16	Ochrana pri utieraní.....	14
17	Individuálne bezpečnostné vypnutie .....	15
18	Základné nastavenia .....	15
19	Test vhodnosti riadu.....	16
20	Home Connect .....	17
21	Ovládanie digestora prostredníctvom varného panela.....	19
22	Čistenie a údržba .....	20
23	Odstránenie porúch .....	20
24	Likvidácia .....	22
25	Vyhlasenie o zhode.....	22
26	Zákaznícky servis.....	22
27	Skúšobné pokrmy .....	23

## 1 Bezpečnosť

Dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia.

### 1.1 Všeobecné upozornenia

- Starostlivo si prečítajte tento návod.
- Návod, záručný list, ako aj ďalšie informácie o produkte si odložte pre neskoršie použitie alebo ďalšieho majiteľa.
- Nepripájajte spotrebič, ak došlo k poškodeniu počas prepravy.

### 1.2 Používanie v súlade s určením

Spotrebiče bez zástrčky smie pripájať iba koncesovaný odborný personál. Pri škodách spôsobených nesprávnym pripojením zaniká nárok na záruku.

Len pri odbornej montáži podľa montážneho návodu je zaručená bezpečnosť pri používaní. Inštalatér je zodpovedný za bezchybné fungovanie na mieste inštalácie.

Tento spotrebič používajte len:

- na prípravu jedál a nápojov.
- pod dozorom. Krátkodobé varenie nepretŕžite sledujte.
- v súkromných domácnostiach a v uzavretých priestoroch domáceho prostredia.
- maximálne do výšky 4000 m nad morom.

Spotrebič nepoužívajte:

- s externým časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládaním. Neplatí to v prípade, že je prevádzka vypnutá zariadeniami evidovanými EN 50615.

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 EN 45502-2-1 a 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.

### 1.3 Obmedzenie skupiny používateľov

Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami iba vtedy, ak sú pod dozorom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a nebezpečenstiev, ktoré z neho vyplývajú.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, výnimkou je iba prípad, ak sú staršie ako 15 rokov a sú pod dozorom.

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

### 1.4 Bezpečné používanie

#### **⚠ VAROVANIE – Riziko požiaru!**

Varenie na varnom paneli s použitím tuku alebo oleja bez dozoru môže byť nebezpečné a spôsobiť požiar.

- ▶ Horúci olej a tuk nikdy nenechávajte bez dozoru.
- ▶ Nikdy sa nepokúšajte hasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom plamene prikryte pokrievkou alebo hasiacou dekou.

Varná plocha sa veľmi zahrieva.

- ▶ Na varnú plochu alebo do jej bezprostrednej blízkosti nikdy nedávajte horľavé predmety.
- ▶ Na varnú plochu nikdy neukladajte žiadne predmety.

Spotrebič sa zahrieva.

- ▶ V zásuvkách priamo pod varným panelom nikdy neskladujte horľavé predmety ani spreje.

Kryty varného panelu môžu spôsobiť nehody, napr. prehriatie, vznietenie, prípadne prasknutie materiálu.

- ▶ Nepoužívajte žiadne kryty varného panelu.
- Po každom použití varný panel vypnite hlavným vypínačom.
- ▶ Nečakajte, kým sa varný panel vypne automaticky, pretože na ňom už nie sú žiadne hrnce ani panvice.

Potravinu sa môžu vznietiť.

- ▶ Proces varenia kontrolujte. Proces krátko varenia neustále kontrolujte.

#### **⚠ VAROVANIE – Riziko popálenia!**

Počas používania sa spotrebič a jeho dotykové časti veľmi zahrejú, najmä rám varného panela, ak je súčasťou.

- ▶ Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vyhrievacích prvkov.
- ▶ Deti mladšie ako 8 rokov sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.

Mriežky na ochranu varného panela môžu viesť k nehodám.

- ▶ Nikdy nepoužívajte mriežky na ochranu varného panela.

Spotrebič sa počas prevádzky rozpáli.

- ▶ Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.

Predmety z kovu sa na varnom paneli veľmi zahrejú.

- ▶ Na varný panel nikdy nekladte kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky.

#### **⚠ VAROVANIE – Riziko zásahu elektrickým prúdom!**

Neodborné opravy sú nebezpečné.

- ▶ Spotrebič môže opravovať iba príslušne vyškolený personál.
- ▶ Pri oprave spotrebiča sa smú používať len originálne náhradné súčiastky.
- ▶ Keď sa poškodí elektrický prírodný kábel tohto spotrebiča, musí sa vymeniť za špeciálny kábel, ktorý je k dispozícii u výrobcu alebo v zákazníckom servise.

Poškodený spotrebič alebo poškodené sieťové prírodné vedenie je nebezpečné.

- ▶ Nikdy nepoužívajte poškodený spotrebič.
  - ▶ Ak je povrch prasknutý, musí sa spotrebič vypnúť, aby sa zabránilo možnému úrazu elektrickým prúdom. V tomto prípade nevypínajte spotrebič hlavným vypínačom, ale pomocou poistky v poistkovej skrinke.
  - ▶ Nikdy neťahajte za sieťové prírodné vedenie, keď ho chcete odpojiť od elektrickej siete. Vždy odpojte sieťovú zástrčku sieťového prírodného vedenia.
  - ▶ Keď je spotrebič alebo sieťové prírodné vedenie poškodené, okamžite vypnite poistku v poistkovej skrinke.
  - ▶ Zavolajte zákaznícky servis. → *Strana 22*
- Vniknutá vlhkosť môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- ▶ Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parný čistič ani vysokotlakový čistič.

Na horúcich častiach spotrebiča sa môže kábová izolácia elektrických spotrebičov roztaviť.

- ▶ Nikdy nenechajte pripájací kábel spotrebiča v kontakte s horúcimi časťami spotrebiča. Kontakt kovových predmetov s ventilátorom, ktorý sa nachádza na spodnej strane varného panela, môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- ▶ V zásuvkách pod varným panelom nekladajte dlhé, ostré kovové predmety.

### **⚠ VAROVANIE – Riziko poranenia!**

Hrnce môžu v dôsledku nahromadenej tekutiny medzi dnom hrnca a varnou zónou náhle vyskočiť do výšky.

- ▶ Varnú zónu a dno hrnca udržiavajte vždy suché.
- ▶ Nikdy nepoužívajte zmrznutý riad.

Pri varení vo vodnom kúpeli môžu varný panel a varná nádoba prasknúť v dôsledku prehriatia.

- ▶ Varná nádoba vo vodnom kúpeli sa nesmie priamo dotýkať dna nádoby naplnenej vodou.
- ▶ Používajte riad odolný voči teplu. Spotrebič s prasknutým alebo zlomeným povrchom môže spôsobiť rezné poranenia.
- ▶ Ak má spotrebič prasknutý alebo zlomený povrch, nepoužívajte ho.

### **⚠ VAROVANIE – Riziko udusenía!**

Deti si môžu obalový materiál pretiahnuť cez hlavu alebo sa doň zabaliť a zadusiť.

- ▶ Obalový materiál uchovávajte mimo detí.
- ▶ Nenechajte deti hrať sa s obalovým materiálom.

Deti môžu vdychnúť alebo prehltnúť malé časti a zadusiť sa.

- ▶ Drobné časti uchovávajte mimo dosahu detí.
- ▶ Nenechajte deti hrať sa drobnými dielmi.

## **2 Zabránenie vecným škodám**

Tu nájdete tie najčastejšie príčiny poškodenia a tipy, ako im môžete predísť.

<b>Poškodenia</b>	<b>Príčina</b>	<b>Opatrenie</b>
Škvrnny	Varenie bez dozoru.	Sledujte proces varenia.
Fľaky, vyhlbeniny	Vykypené jedlá, najmä tie s vysokým obsahom cukru.	Ihneď odstráňte škrabkou na sklo.
Škvrnny, vyhlbeniny alebo praskliny v skle	Poškodený riad, riad s roztaveným smaltom alebo riad s medeným alebo hliníkovým dnom.	Použite vhodnú nádobu v dobrom stave.
Škvrnny, sfarbenie	Nevhodné metódy čistenia.	Používajte iba čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na sklokeramiku, a varný panel čistite iba v studenom stave.
Vyhlbeniny alebo praskliny v skle	Údery alebo spadnutý riad, varné príslušenstvo alebo iné tvrdé alebo špicaté predmety.	Počas varenia neudierajte do skla a zabráňte spadnutiu predmetov na varný panel.
Škrabance, sfarbenie	Drsné dno varnej nádoby alebo posúvanie nádoby po varnom paneli.	Skontrolujte používaný riad. Pri posúvaní varnú nádobu nadvihnite.
Škrabance	Soľ, cukor alebo piesok	Varný panel nepoužívajte ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.
Poškodenie spotrebiča	Varenie s varnými nádobami z mrazničky.	Nikdy nepoužívajte zmrznutý riad.
Poškodenie varnej nádoby alebo spotrebiča	Varenie bez obsahu.	Prázdne varné nádoby nikdy nedávajte na horúcu varnú zónu ani ich nezohrievajte.
Poškodenie skla	Roztavený materiál na horúcej varnej zóne alebo horúce pokrievky na skle.	Na varný panel nedávajte papier na pečenie alebo hliníkovú fóliu ani plastové nádoby alebo pokrievky.
Prehriatie	Horúca nádoba na ovládacom paneli alebo na ráme.	Nikdy neumiestňujte horúcu nádobu na tieto oblasti.



**POZOR!**

Tento varný panel je vybavený ventilátorom na spodnej strane.

- ▶ Ak sa pod varným panelom nachádza zásuvka, nekladajte tu žiadne malé alebo špicaté predmety, žiadny papier a žiadne kuchynské utierky. Mohlo by dôjsť k nasatiu týchto predmetov, a tým k poškodeniu ventilátora alebo chladenia.
- ▶ Medzi priestorom zásuvky a vstupom do ventilátora musí byť dodržaný minimálny odstup 2 cm.

## 3 Ochrana životného prostredia a šetrenie

### 3.1 Likvidácia obalu

Obalové materiály nezaťažujú životné prostredie a sú recyklovateľné.

- ▶ Jednotlivé komponenty zlikvidujte oddelene podľa druhu.

### 3.2 Šetrenie energie

Pri dodržiavaní nasledujúcich pokynov spotrebuje váš spotrebič menej energie.

Zvoľte varnú zónu podľa veľkosti hrnca. Riad na varenie položte doprostred.

Používajte taký riad, ktorý má rovnaký priemer dna ako priemer varnej zóny.

**Tip:** Výrobcovia riadu často udávajú priemer hornej časti hrnca. Ten je často väčší, než priemer dna.

- Nevhodný riad na varenie alebo taký riad, ktorý nepokrýva celú varnú plochu, spotrebúva veľa energie.

Hrnce prikryte pokrievkou vhodnej veľkosti.

- Ak varíte bez pokrievky, spotrebič spotrebuje výrazne väčšie množstvo energie.

Podľa možností pokrievku zdvíhajte čo najmenej.

- Ak pokrievku zdvihnete, uniká mnoho energie.

Používajte sklenenú pokrievku.

- Vďaka sklenenej pokrievke môžete vidieť, čo sa v hrnci deje bez toho, aby ste ju museli zdvíhať.

Používajte hrnce a panvice s rovným dnom.

- Nerovné dná zvyšujú spotrebu energie.

Používajte vhodný riad na varenie vzhľadom na množstvo upravovaných potravín.

- Veľký riad na varenie s malým obsahom spotrebuje viac energie na nahriatie.

Varte s malým množstvom vody.

- Čím viac vody sa v riade na varenie nachádza, tým viac energie sa spotrebuje na jej nahriatie.

Včas prepnite na nižší stupeň ohrevu.

- Vyššia teplota stupňa pomalého varenia spôsobuje plytvanie energiou.

Informácie o výrobku podľa (EU) 66/2014 nájdete v priloženom doklade zariadenia a na internete na produktovej stránke vášho zariadenia.

## 4 Vhodný riad na varenie


Riad vhodný na indukčné varenie musí mať feromagnetické dno, čiže musí byť priťahované magnetom a dno nádoby musí zodpovedať veľkosti varnej zóny. Ak riad nie je na varnej zóne rozpoznávaný, umiestnite ho na varnú zónu s menším priemerom.

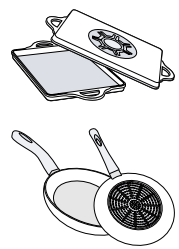
### 4.1 Veľkosť a vlastnosti riadu

Aby mohol byť riad správne rozpoznávaný, je potrebné zohľadniť veľkosť a materiál riadu. Dno každého riadu musí byť celkom rovné a hladké.

Pomocou Test vhodnosti riadu môžete skontrolovať, či je váš riad vhodný. Ďalšie informácie nájdete na

→ "Test vhodnosti riadu", Strana 16.

Riad na varenie	Materiály	Vlastnosti
Odporúčaný riad na varenie	Riad z nehrdzavejúcej ocele v sendvičovom vyhotovení, ktorý dobre rozvádza teplo.	Tento riad rovnomerne rozvádza teplo, rýchlo sa ohrieva a je zaistené rozpoznanie riadu.
	Feromagnetický riad zo smaltovanej ocele, liatiny alebo špeciálny indukčný riad z nehrdzavejúcej ocele.	Tento riad sa rýchlo ohrieva a je zaistené rozpoznanie riadu.

Vhodný	Dno nie je celé feromagnetické.	Ak je feromagnetická plocha menšia ako dno riadu, zahreje sa iba feromagnetická oblasť. V dôsledku toho sa teplo nerozvádza rovnomerne.
	Dná riadu s podielom hliníka.	Zmenšujú feromagnetickú plochu, preto sa na riad môže odovzdať menší výkon. Prípadne je riad nedostatočne rozpoznávaný alebo nie je rozpoznávaný vôbec, a preto nie je dostatočne vyhrievaný.
Nevhodný	Riad z klasickej tenkej ocele, skla, hlíny, medi alebo hliníka.	




**Poznámky**

- Medzi varný panel a riad nedávajte adaptérové dosky.
- Nezhrievajte prázdny riad a nepoužívajte riad s tenkým dnom, pretože by sa mohol veľmi zahriať.





## 5.4 Varná zóna

Pred začiatkom varenia skontrolujte, či je veľkosť varnej nádoby správna pre varnú zónu, na ktorej chcete variť:

Oblasť	Typ varnej zóny
	Flexibilná zóna → "flexInduction", Strana 10
	Jednookruhová varná zóna
	Trojokruhová varná zóna Varná zóna sa automaticky zapne vtedy, keď použijete varnú nádobu, ktorej dno zodpovedá používanej vonkajšej varnej zóne.

## 5.5 Ukazovateľ" zvyškového tepla


Varný panel má pre každú varnú zónu ukazovateľ zvyškového tepla. Pokým svieti ukazovateľ zvyškového tepla, nedotýkajte sa varnej zóny.


Ukazovateľ	Význam
	Varná zóna je horúca.
	Varná zóna je teplá.

# 6 Pred prvým použitím

Dodržiavajte nasledujúce odporúčania.


## 6.1 Nastavenie Home Connect

Pri prvom zapnutí spotrebiča sa vyvolá nastavenie domácej siete. Na zobrazovacom poli na niekoľko sekúnd slabo zasvieti symbol .

Aby ste nastavili pripojenie, dotknite sa senzora  a dodržujte údaje uvedené v kapitole → "Home Connect", Strana 17. Ak chcete opustiť počítačové nastavenie, dotknite sa ľubovoľného senzora.

# 7 Základná obsluha


## 7.1 Zapnutie varného panela

- ▶ Dotknite sa . Symboly varných zón a aktuálne dostupné funkcie svietia.
- ✓ Varný panel je pripravený na prevádzku.

### reStart

- ▶ Ak spotrebič zapnete do 4 sekúnd po vypnutí, varný panel sa spustí s predchádzajúcimi nastaveniami.



## 7.2 Vypnutie varného panela

- ▶ Stláčajte , kým ukazovatele nezhasnú.
- ✓ Všetky varné zóny sú vypnuté.

**Poznámka:** Keď sú všetky varné zóny vypnuté dlhšie ako 20 sekúnd, varný panel sa vypne automaticky.

## 7.3 Nastavenie stupňa výkonu na varných zónach

Varná zóna má 17 stupňov výkonu, ktoré sa zobrazujú od 1 do 9 s medzihodnotami. Vyberte najvhodnejší stupeň výkonu pre jedlo a plánovaný proces varenia.

1. Dotknite sa symbolu  požadovanej varnej zóny.
- ✓ Ukazovateľ  svieti jasnejšie.

## 7.4 Tipy na varenie

- Pri ohrievaní pyrč, krémových polievok a hustých omáčok jedlo občas premiešajte.


2. V oblasti nastavení zvolte požadovaný stupeň výkonu.
- ✓ Stupeň výkonu je nastavený.

**Poznámka:** Ak na varnej zóne nie je umiestnená žiada na varná nádoba alebo hrniec nie je vhodný, bliká zvolený stupeň výkonu. Po určitom čase sa varná zóna vypne.

### quickStart

- ▶ Ak na varný panel položíte riad pred jeho zapnutím, bude po zapnutí rozpoznávaný a automaticky sa zvolí príslušná varná zóna. V priebehu nasledujúcich 20 sekúnd vyberte stupeň výkonu, ináč sa varný panel vypne.

### Zmena stupňa výkonu alebo vypnutie varnej zóny

1. Vyberte varnú zónu.
2. V oblasti nastavenia nastavte požadovaný stupeň ohrevu alebo nastavte na .
- ✓ Stupeň ohrevu varnej zóny sa zmení alebo sa varná zóna vypne a zobrazí sa ukazovateľ zvyškového tepla.

- Na predhrievanie nastavte stupeň ohrevu 8-9.



- Pri varení s pokrievkou znížte stupeň ohrevu, keď začne unikať para. Výsledok varenia nie je ovplyvnený unikajúcimi parami.
- Po ukončení varenia zakryte riad pokrievkou, až kým nebudete jedlo servírovať.
- Pri varení v tlakovom hrnci dodržiavajte pokyny výrobcu.
- Potraviny príliš dlho nevarujte, aby sa zachovala ich výživová hodnota. Pomocou kuchynského časovača môžete nastaviť optimálny čas varenia.
- Dbajte na to, aby olej nedymil.
- Ak chcete potraviny opiecť do hnedna, opekajte ich jednu po druhej a v malých porciách.
- Niektoré varné nádoby sa môžu počas varenia zohriať na vysokú teplotu. Použite preto chňapku.
- Odporúčania týkajúce sa energeticky efektívneho varenia nájdete v  
→ "Šetrenie energie", Strana 5

### Odporúčania na varenie

V tabuľke je uvedené, ktorý stupeň výkonu (☰☰☰) je vhodný pre konkrétne potraviny. Čas ohrevu (⌚ min) sa môže líšiť v závislosti od druhu, hmotnosti, hrúbky a kvality potravín.

	☰☰☰	⌚ min
<b>Rozpúšťanie</b>		
Čokoláda, poleva	1 - 1.5	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
<b>Zohrievanie a udržiavanie teploty</b>		
Eintopf, napr. šošovicová polievka	1.5 - 2	-
Mlieko <sup>1</sup>	1.5 - 2.5	-
Párky <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Rozmrazovanie a zohrievanie</b>		
Špenát, zmrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, zmrazený	3 - 4	35 - 55
<b>Pošírovanie, varenie tesne pod bodom varu</b>		
Zemiakové knedličky <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryba <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Biele omáčky, napr. bešamelová omáčka	1 - 2	3 - 6
Šľahané omáčky, napr. bernská omáčka, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12
<b>Varenie, varenie v pare, dusenie</b>		
Ryža, s dvojnásobným množstvom vody	2.5 - 3.5	15 - 30
Mliečna ryža <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
Zemiaky varené v šupke	4.5 - 5.5	25 - 35
Varené zemiaky	4.5 - 5.5	15 - 30
Rezance <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Hustá polievka	3.5 - 4.5	120 - 180

<sup>1</sup> Bez pokrievky

<sup>2</sup> Predhrievanie na stupni ohrevu 8 – 8.5

	☰☰☰	⌚ min
Polievky	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenina	2.5 - 3.5	10 - 20
Zelenina, zmrazená	3.5 - 4.5	7 - 20
Eintopf v tlakovom hrnci	4.5 - 5.5	-
<b>Dusenie</b>		
Mäsová roláda	4 - 5	50 - 65
Dusené mäso	4 - 5	60 - 100
Guláš <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Dusenie/pečenie s malým množstvom tuku<sup>1</sup></b>		
Rezne, prírodné alebo obalované	6 - 7	6 - 10
Rezne, zmrazené	6 - 7	6 - 12
Kotlety, prírodné alebo obalované	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, mrazené	5 - 6	10 - 30
Fašírky (hrúbka 3 cm)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (hrúbka 2 cm)	6 - 7	10 - 20
Ryby a rybacie filé, prírodné	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybacie filé, obalované	6 - 7	8 - 20
Ryby obalované a zmrazené, napr. rybacie prsty	6 - 7	8 - 15
Krevety a kraby	7 - 8	4 - 10
Príprava soté z čerstvej zeleniny a húb	7 - 8	10 - 20
Jedlá na panvici, zelenina, mäso krájané na rezance na ázijský spôsob	7 - 8	15 - 20
Zmrazené jedlá, napr. jedlá na panvici	6 - 7	6 - 10
Palacinky, pečené postupne	6.5 - 7.5	-
Omeleta (pečená postupne)	3.5 - 4.5	3 - 10
Volské oká	5 - 6	3 - 6
<b>Smaženie, 150 – 200 g na jednu porciu v 1 – 2 l oleja, smaženie po porciách<sup>1</sup></b>		
Zmrazené výrobky, napr. zemiakové hranolčeky, kuracie nugetky	8 - 9	-
Krokety, zmrazené	7 - 8	-
Mäso, napr. porcie kurčaťa	6 - 7	-
Ryby, obalované alebo v pivnom cestíčku	6 - 7	-
Zelenina, huby, obalované alebo v pivovom cestíčku alebo v tempure	6 - 7	-
Drobné pečivo, napr. šišky, ovocie v pivovom cestíčku	4 - 5	-

<sup>1</sup> Bez pokrievky

<sup>2</sup> Predhrievanie na stupni ohrevu 8 – 8.5

## 8 flexInduction

Flexibilná varná zóna vám umožní ľubovoľne umiestniť varnú nádobu akéhokoľvek tvaru alebo veľkosti. Pozostáva zo štyroch induktorov, ktoré fungujú nezávisle od seba. Keď je flexibilná varná zóna v prevádzke, aktivuje sa len tá oblasť, ktorá je zakrytá varnou nádobou.

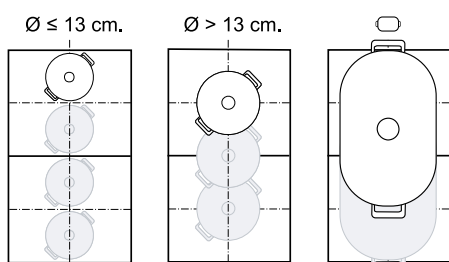
### 8.1 Umiestnenie riadu

Flexibilnú varnú zónu je možné nakonfigurovať dvoma spôsobmi, v závislosti od toho, aký riad sa používa. Aby ste zabezpečili dobré rozpoznanie a rozdelenie tepla, umiestnite riad do stredu tak, ako je to znázornené na obrázkoch.

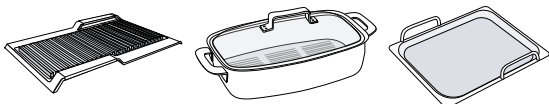
#### Ako spojená varná zóna

Odporúčané na varenie len v jednej varnej nádobe.

- Umiestnenie riadu v závislosti od veľkosti:

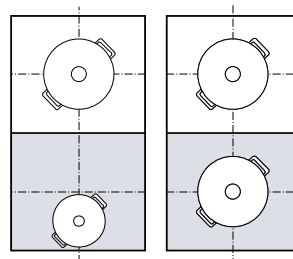


- Odporúčaná pozdĺžna varná nádoba



#### Ako dve oddelené varné zóny

Odporúčané na varenie v dvoch varných nádobách. Prednú a zadnú zónu môžete používať nezávisle od seba a pre každú môžete nastaviť samostatný stupeň výkonu.



### 8.2 flexInduction odpojiť

Štandardne je flexibilná varná zóna nakonfigurovaná tak, že obidve varné zóny sú navzájom spojené. Ak chcete oddeliť varné zóny:

- Vyberte jednu z dvoch varných zón.
  - Stlačte
- ✓ Ukazovateľ svieti. Flexibilná zóna je oddelená.

#### Poznámky

- Môžete zmeniť štandardné nastavenie flexibilnej varnej zóny. Pokyny nájdete v kapitole Základné nastavenia. → *Strana 15*
- Keď preložíte alebo nadvihnete varnú nádobu aktívnej varnej zóny, varná zóna spustí automatické vyhľadávanie a predtým zvolený stupeň výkonu ostane zachovaný.

### 8.3 flexInduction pripojiť

- Stlačte
- ✓ Varné zóny sú navzájom spojené a ďalej fungujú spolu.

## 9 powerMove Plus

Pomocou tejto funkcie môžete zmeniť stupeň výkonu riadu tak, že ho jednoducho posúvate po flexibilnej varnej zóne tam a späť. Zóna je preto rozdelená do troch oblastí s rôznymi stupňami výkonu.

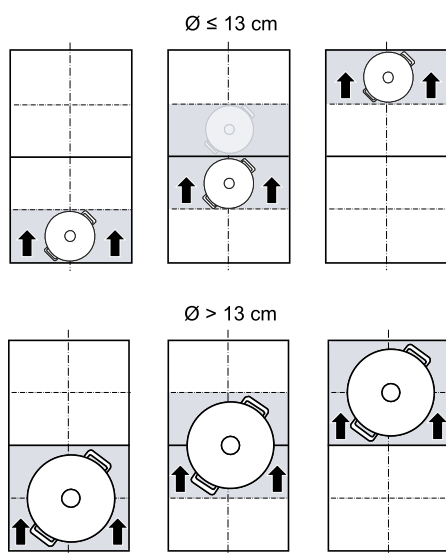
### 9.1 Umiestnenie a posúvanie riadu

Použite iba jednu varnú nádobu. Varná oblasť závisí od použitého riadu a jeho veľkosti a správneho umiestnenia.

Každá varná oblasť má prednastavený stupeň výkonu:

- Predná oblasť = stupeň ohrevu **9**
- Stredná oblasť = stupeň ohrevu **5**
- Zadná oblasť = stupeň ohrevu **1.5**

Môžete zmeniť štandardné nastavenie prednastavených stupňov výkonu. Pokyny nájdete v kapitole Základné nastavenia. → *Strana 15*



## 9.2 Aktivovanie powerMove Plus

**Požiadavka:** Na flexibilnú zónu položte iba jednu varnú nádobu.

1. Vyberte jednu z dvoch varných zón na flexibilnej zóne.
2. Stlačte .
  - ✓ svieti svetlejšie a stupeň výkonu oblasti, na ktorej sa nachádza nádoba, svieti.
  - ✓ Funkcia je zapnutá.

**Poznámka:** Stupne výkonu jednotlivých oblastí môžete počas varenia meniť.

## 9.3 Deaktivovanie powerMove Plus

- ▶ Stlačenie .
- ✓ svieti slabšie.
- ✓ Funkcia je deaktivovaná.

# 10 Časové funkcie

Varný panel má rôzne funkcie na nastavenie času ohrevu:

- Časovač vypnutia
- Kuchynský časovač
- countUp function

### 10.1 Časovač vypnutia

Umožňuje naprogramovať čas ohrevu pre jednu alebo viac varných zón. Varná zóna sa po uplynutí času automaticky vypne.

#### Zapnutie Časovač vypnutia

1. Stlačte dvakrát .
  - ✓ Ukazovatele a svietia.
2. Zvoľte požadovanú varnú zónu a čas ohrevu.
  - ✓ Ukazovateľ varnej zóny sa rozsvieti.
3. Potvrďte pomocou .
4. Zvoľte požadovaný stupeň výkonu.
  - ✓ Čas ohrevu začne plynúť.
  - ✓ Po uplynutí času ohrevu sa varná zóna vypne a zaznie signál.

**Poznámka:** Ak je na niektorej varnej zóne naprogramovaný čas ohrevu, na ktorej je aktivovaný fryingSensor, naprogramovaný čas ohrevu začne plynúť hneď, ako sa dosiahne zvolený stupeň teploty.

#### Zmena alebo vypnutie Časovač vypnutia

1. Stlačte dvakrát .
2. Vyberte varnú zónu.
3. Ak chcete vymazať čas, v oblasti nastavenia zmeňte čas alebo nastavte na .
4. Potvrďte stlačením .

### 10.2 Kuchynský časovač

Umožňuje aktivovanie kuchynského časovača v rozmedzí 0 až 99 min. Táto funkcia je nezávislá od varných zón a iných nastavení. Nevypína varné zóny automaticky.

#### Zapnutie Kuchynský časovač

1. Stlačte .
  - ✓ a svietia.
2. V oblasti nastavenia nastavte požadovaný čas.
3. Potvrďte stlačením .
  - ✓ Čas začne plynúť.
  - ✓ Po uplynutí času zaznie signál a ukazovatele začnú blikať.

#### Kuchynský časovač zmeňte alebo vypnite

1. Dotknite sa .
2. Ak chcete vymazať čas, v oblasti nastavenia zmeňte čas alebo nastavte na .
3. Potvrďte stlačením .

### 10.3 countUp function

Funkcia stopiek zobrazuje čas, ktorý uplynul od aktivovania.

#### Zapnutie countUp function

- ▶ Stlačte .
- ✓ svietia.
- ✓ Čas začne plynúť.

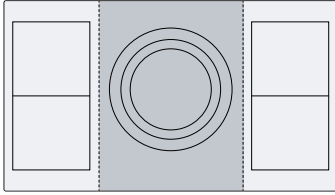
#### Vypnutie countUp function

- ▶ Stlačte .
- ✓ Ukazovatele funkcie programovania času prevádzky zhasnú.
- ✓ Funkcia je deaktivovaná.

## 11 powerBoost

S touto funkciou zohrejete veľké množstvo vody rýchlejšie ako s **9**.

Táto funkcia je dostupná pre všetky varné zóny, pokiaľ iná varná zóna tej istej skupiny nie je v prevádzke.



### 11.1 Zapnutie powerBoost

1. Vyberte varnú zónu.
  2. Stlačte **b**. Ukazovateľ **b** svieti.
- ✓ Funkcia je zapnutá.

**Poznámka:** Túto funkciu môžete aktivovať aj pri varení so spojenou flexibilnou zónou.

### 11.2 Vypnutie powerBoost

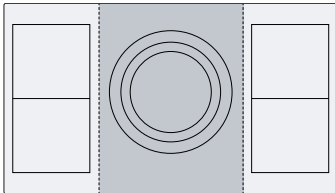
1. Vyberte varnú zónu.
  2. Stlačte **b**. Ukazovateľ **b** zhasne a varná zóna sa prepne naspäť na stupeň ohrevu **9**.
- ✓ Funkcia je deaktivovaná.

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

## 12 shortBoost

S touto funkciou zohrejete panvice rýchlejšie ako s **9**.

Táto funkcia je dostupná pre všetky varné zóny, pokiaľ iná varná zóna tej istej skupiny nie je v prevádzke.



### 12.1 Odporúčania pri používaní

- Na panvicu nedávajte pokrievku.
- Prázdne panvice nikdy nezahrievajte bez dozoru.
- Používajte len studené panvice.
- Používajte panvice s úplne rovným dnom. Nepoužívajte panvice s tenkým dnom.

### 12.2 Zapnutie shortBoost

1. Vyberte varnú zónu.
  2. Dvakrát stlačte **b**. **b** svieti.
- ✓ Funkcia je zapnutá.

**Poznámka:** Túto funkciu môžete aktivovať aj pri varení so spojenou flexibilnou zónou.

### 12.3 Vypnutie shortBoost

1. Vyberte varnú zónu.
  2. Stlačte **b**. **b** zhasne a varná zóna sa prepne naspäť na stupeň ohrevu **9**.
- ✓ Funkcia je deaktivovaná.

**Poznámka:** Aby sa zabránilo vysokým teplotám, táto funkcia sa po 30 sekundách automaticky vypne.

## 13 Funkcia udržiavania teploty

Túto funkciu môžete použiť na rozpustenie čokolády alebo masla a na udržiavanie teplého jedla.

### 13.1 Zapnutie Funkcia udržiavania teploty

1. Stlačte **☰**.
  2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd zvolte požadovanú varnú zónu.
- ☰ svieti.
- ✓ Funkcia sa spustí.


### 13.2 Vypnutie Funkcia udržiavania teploty

1. Stlačte **☰**.
  2. Vyberte varnú zónu.
- ☰ zhasne.
- Varná zóna sa vypne a rozsvieti sa ukazovateľ zvyškového tepla.
- ✓ Funkcia je deaktivovaná.

## 14 fryingSensor

Vhodné na prípravu alebo redukciu omáčok, palacieniek alebo na smaženie vajíčok na masle, na opekanie zeleniny alebo steakov na požadovaný stupeň prepečenia, pričom sa teplota udržiava pod kontrolou.

Namiesto toho, aby ste počas varenia museli často nastavovať stupeň výkonu, zvolte požadovanú cieľovú teplotu iba raz na začiatku. Sensory pod sklokeramikou budú merať teplotu riadu a udržiavať ju konštantnú počas celého procesu varenia.






Táto funkcia je k dispozícii na všetkých varných zónach označených .

### 14.1 Výhody

- Teplota sa udržiava na konštantnej hodnote bez toho, aby ste museli meniť stupeň výkonu.
- Olej sa neprehrieva. Potraviny sa tak nepripália.
- Varná zóna hreje len vtedy, keď je to potrebné na zachovanie teploty, čím sa šetrí energia.



### 14.2 Stupne teploty

Stupne teploty na prípravu jedál.

Stup eň	Teplota	Funkcie	Riad na varenie
1	120 °C	Varenie a redukovanie omáčok, opekanie zeleniny	
2	140 °C	Opekanie na olivovom oleji alebo na masle	
3	160 °C	Pečenie rýb a hrubých potravín	
4	180 °C	Vyprážanie obaľovaných, mrazených a grilovaných jedál	
5	215 °C	Vysokoteplotný gril a grilovacia platňa	

### 14.3 Odporúčaný riad na varenie




Pre túto funkciu bol vyvinutý špeciálny riad, s ktorým sa dosiahnu optimálne výsledky.

Riad na varenie	Odporúčaná varná zóna
Panvica Ø 15 cm	Jednoduchá varná zóna
Panvica Ø 19 cm	Jednoduchá varná zóna
Panvica Ø 21 cm	Jednoduchá varná zóna
Panvica Ø 28 cm	Trojité varná zóna
Teppanyaki 	Flexibilná zóna
Gril 	Flexibilná zóna

Odporúčaný riad môžete získať v zákazníckom servise, v špecializovanej predajni alebo v našom internetovom obchode [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com).


**Poznámka:** Môžete použiť aj iný riad. V závislosti od vlastností riadu sa však dosiahnutá teplota môže líšiť od zvoleného stupňa teploty.

### 14.4 Zapnutie fryingSensor

1. Položte prázdny riad na varnú zónu.
2. Stlačte  a následne vyberte varnú zónu.
3. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd zvolte v oblasti nastavenia požadovaný stupeň teploty.
  - ✓ Funkcia sa spustí.  bliká, kým sa nedosiahne nastavená cieľová teplota.
  - ✓ Po dosiahnutí cieľovej teploty zaznie signál a  prestane blikáť.
4. Do panvice dajte tuk na vyprážanie a potom potravinu.




**Poznámka:** Ak na varenie potrebujete viac ako 250 ml oleja, pridajte olej a počkajte niekoľko sekúnd, kým pridáte potravinu.

### 14.5 Vypnutie fryingSensor

- ▶ Vyberte varnú zónu a stlačte .
- ✓ Funkcia je deaktivovaná.

### 14.6 Odporúčania na varenie s fryingSensor

V tabuľke nájdete pre vybrané jedlá vhodný stupeň teploty & Uvedený čas ohrevu ⊖ min sa môže líšiť v závislosti od množstva, stavu a kvality potravín.

-  Panvica na pečenie
-  Teppanyaki
-  Grilovacia platňa

	Riad na varenie	⊖ min
<b>Mäso</b>		
Rezne		4 6 – 10
Rezne, obaľované		4 6 – 10
Filé		4 6 – 10
Kotlety		3 10 – 15
Cordon bleu, viedenské rezne		4 10 – 15
Steak, rare, hrúbka 3 cm		5 6 – 8
Steak, medium, hrúbka 3 cm		5 8 – 12
Steak, well done, hrúbka 3 cm		4 8 – 12
T-bone steak, rare, hrúbka 4,5 cm		5 10 – 15
T-bone steak, medium, hrúbka 4,5 cm		5 20 – 30
Prsia z hydiny, hrúbka 2 cm		3 10 – 20
Slanina		2 5 – 8
Mleté mäso		4 6 – 10
Hamburger, hrúbka 1,5 cm		3 6 – 15
Mäsové knedličky, hrúbka 2 cm		3 10 – 20
Párky		3 8 – 20
Chorizo, čerstvá saláma		3 10 – 20



	Riad na varenie	⌚	⌚ min
Špízy, kebab		3	10 – 20
Gyros		4	7 – 12
<b>Ryby a plody mora</b>			
Rybie filé		4	10 – 20
Rybie filé, obalované		4	10 – 20
Pečená ryba, celá		3	10 – 20
Sardinky		4	6 – 12
Langusty, krevety		4	4 – 8
Sépia		4	6 – 12
<b>Jedlá z vajec</b>			
Volské oká na masle		2	2 – 6
Volské oká		4	2 – 6
Pražnica		2	4 – 9
Omeleta		2	3 – 6
Francúzsky toast		3	4 – 8
Palacinky Crêpes, Blini, lievance, Tacos		5	1 – 3
<b>Zelenina</b>			
Pečené zemiaky		5	6 – 12
Zemiakové hranolčky		4	15 – 25
Zemiakové placky		5	2 – 4
Cibuľa, opečený cesnak		2	2 – 10
Kolieska cibule		3	5 – 10
Cukety, baklažány, paprika		2	4 – 12
Zelená špargľa		3	4 – 15
Huby		4	10 – 15

	Riad na varenie	⌚	⌚ min
Zelenina, dusená na oleji		1	10 – 20
Zelenina v tempurovom cestíčku		4	5 – 10
<b>Hlboko mrazené výrobky</b>			
Kuracie nugety		4	10 – 15
Rybie prsty		4	8 – 12
Zemiakové hranolčky		5	4 – 8
Pokrmý na panvici		3	6 – 10
Jarné závitky		4	10 – 30
Paštéty, krokety		5	3 – 8
<b>Omáčky</b>			
Paradajková omáčka		1	25 – 35
Bešamelová omáčka		1	10 – 20
Syrová omáčka		1	10 – 20
Sladké omáčky		1	15 – 25
Redukované omáčky		1	25 – 35
<b>Ďalšie</b>			
Pečený syr		3	7 – 10
Krutóny		3	6 – 10
Opečený chlieb		4	4 – 8
Suché hotové jedlá		1	5 – 10
Mandle, vlašské orechy, pínové oriešky, pražené		4	3 – 15
Pukance		5	3 – 4

## 15 Detská poistka

Varný panel je vybavený detskou poistkou. Deťom tak možno zabrániť, aby zapli varný panel.

### 15.1 Zapnutie Detská poistka

**Požiadavka:** Varný panel musí byť vypnutý.

1. Stlačte .
  2. Stlačte na 4 sekundy.
- ✓ Ukazovateľ svieti 10 sekúnd.
  - ✓ Varný panel je zablokovaný.

### 15.2 Vypnutie Detská poistka

1. Stlačte .
  2. Stlačte na 4 sekundy.
- ✓ Blokovanie je vypnuté.

### 15.3 Automatická detská poistka



Detskú poistku môžete aktivovať aj automaticky pri každom vypnutí varného panela.

Pokyny na zapnutie a vypnutie funkcie nájdete v kapitole Základné nastavenia → *Strana 15*.

## 16 Ochrana pri utieraní

Umožňuje zablokovanie ovládacieho panela pri čistení, aby nedošlo k neúmyselnému prestaveniu nastavení. Blokovanie nemá vplyv na hlavný vypínač.

## 16.1 Zapnutie Ochrana pri utieraní

- ▶ Stlačte . Zaznie varovný signál a rozsvieti sa .
- ✓ Ovládací panel je na 35 sekúnd zablokovaný. 5 sekúnd pred vypnutím zaznie zvukový signál.

## 16.2 Vypnutie Ochrana pri utieraní

Na predčasné vypnutie funkcie:

- ▶ Dotknite sa .
- ✓ Ovládací panel je odblokovaný.

# 17 Individuálne bezpečnostné vypnutie




























Bezpečnostná funkcia sa aktivuje, ak ste varnú zónu používali dlhší čas a nezmeníte žiadne nastavenia. Na varnej zóne sa zobrazí **FB** a zóna sa vypne. Čas 1 – 10 hodín závisí od zvoleného stupňa výkonu.

Stlačte ľubovoľné tlačidlo.

# 18 Základné nastavenia

Základné nastavenia spotrebiča môžete nastaviť podľa svojich potrieb.

## 18.1 Prehľad základných nastavení

Ukazovateľ	Nastavenie	Hodnota
<b>c 1</b>	Detská poistka	 – Manuálne. <sup>1</sup>  – Automaticky.  – Vypnuté.
<b>c 2</b>	Akustické signály	 – Potvrdzujúci signál a chybový signál sú vypnuté.  – Zapnutý je len chybový signál.  – Zapnutý je len potvrdzujúci signál.  – Všetky zvukové signály sú zapnuté <sup>1</sup> .
<b>c 3</b>	Zobrazenie spotreby energie Funkcie môžete zobrazuje celkovú spotrebu energie medzi zapnutím a vypnutím varného panelu. Presnosť ukazovateľa je okrem iného závislá od kvality napätia danej elektrickej siete.	 – Vypnuté. <sup>1</sup>  – Zapnuté.
<b>c 5</b>	Automatické vypnutie varných zón	 – vypnutý. <sup>1</sup>  – Čas do automatického vypnutia.
<b>c 6</b>	Trvanie signálu uplynutia času nastaveného na časovači	 – 10 sekúnd <sup>1</sup>  – 30 sekúnd  – 1 minúta
<b>c 7</b>	Obmedzenie výkonu Umožňuje v prípade potreby obmedziť celkový výkon varného panela, ak je to potrebné, na základe podmienok elektrickej inštalácie. Dostupné nastavenia závisia od maximálneho výkonu varného panela. Presné údaje nájdete na typovom štítku. Keď je táto funkcia aktívna a varný panel dosiahne nastavenú hranicu výkonu, zobrazí sa  a nebude možné zvoliť vyšší stupeň výkonu.	 – Vypnuté. Maximálny výkon varného panela <sup>1</sup> .  – 1 000 W. Najnižší výkon.  – 1 500 W. ...  – 3 000 W. Odporúčané pre 13 ampérov.  – 3 500 W. Odporúčané pre 16 ampérov.  – 4 000 W.  – 4 500 W. Odporúčané pre 20 ampérov. ...  – Maximálny výkon varného panela.
<b>c 11</b>	powerMove Plus Umožňuje zmenu prednastavených stupňov výkonu troch varných oblastí flexibilnej varnej zóny. Na tento účel vyberte jednu z varných zón, v oblasti nastavenia nastavte požadovaný stupeň výkonu a stlačte  pre potvrdenie nového stupňa výkonu.	 – Prednastavený stupeň výkonu pre prednú varnú zónu.  – Prednastavený stupeň výkonu pre prostrednú varnú zónu.  – Prednastavený stupeň výkonu pre zadnú varnú zónu.

<sup>1</sup> Výrobné nastavenie

Ukazovateľ	Nastavenie	Hodnota
☐ 1 2	Test vhodnosti riadu Pomocou tejto funkcie si môžete skontrolovať kvalitu riadu.	☐ – Nevhodný. 1 – Nie je optimálny. 2 – Vhodný.
☐ 13	flexInduction Zmena režimu zapnutia flexibilnej zóny.	☐ – Ako dve nezávislé varné zóny. 1 – Ako spojená varná zóna. <sup>1</sup>
☐ ☐	Obnovenie výrobných nastavení	☐ – Individuálne nastavenia <sup>1</sup> . 1 – Výrobné nastavenia.

<sup>1</sup> Výrobné nastavenie

## 18.2 Základné nastavenia

**Požiadavka:** Varný panel musí byť vypnutý.

1. Ak chcete varný panel zapnúť, dotknite sa ①.
2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd stlačte ☐ na 4 sekundy.

Informácie o výrobku	Ukazovateľ
Zoznam technických stredísk služieb zákazníkom (TK)	☐ 1
Výrobné číslo	Fd
Výrobné číslo 1	02.
Výrobné číslo 2	0.5

- ✓ Prvé štyri ukazovatele udávajú informácie o výrobku. Ak chcete zobraziť jednotlivé ukazovatele, dotknite sa oblasti nastavenia.

3. Ak chcete získať prístup k základným nastaveniam, dotknite sa ☐.
- ✓ ☐ 1 a ☐ sviačia ako prednastavenie.
4. Opakovane stlačajte ☐ dovedy, kým sa nezobrazí požadované nastavenie.
5. V oblasti nastavenia vyberte požadované nastavenie.
6. Stlačte ☐ na 4 sekundy.
- ✓ Nastavenia sú uložené.

## 18.3 Zrušenie zmeny základných nastavení

- ▶ Stlačte ①.
- ✓ Všetky zmeny budú zahodené a neuložia sa.

# 19 Test vhodnosti riadu

Kvalita riadu má veľký vplyv na rýchlosť a výsledok procesu varenia. Pomocou tejto funkcie si môžete skontrolovať kvalitu riadu. Pred kontrolou sa uistite, či sa veľkosť dna varnej nádoby zhoduje s veľkosťou použitej varnej zóny. Prístup je cez základné nastavenia. → *Strana 15*

## 19.1 Vykonanie Test vhodnosti riadu

Flexibilná varná zóna je ako jediná varná zóna nastavená tak, že skontroluje len jednu varnú nádobu.

1. Pri izbovej teplote položte varnú nádobu s približne 200 ml vody do stredu varnej zóny, ktorá najlepšie zodpovedá veľkosti dna varnej nádoby.
2. Vyvolajte základné nastavenia a zvolte ☐ 1 2.
3. Stlačte oblasť nastavenia. Na varných zónach bliká ukazovateľ —.
- ✓ Test prebieha.
- ✓ Po 10 sekundách sa na ukazovateľoch varných zón zobrazí výsledok.

## 19.2 Kontrola výsledku

Nasledujúca tabuľka zobrazuje, čo znamená výsledok pre kvalitu a rýchlosť procesu varenia.

### Výsledok

- ☐ Varná nádoba nie je vhodná pre danú varnú zónu, a preto sa nezohrieva.
- 1 Varná nádoba sa zohrieva pomalšie, ako sa očakáva, a proces varenia neprebieha optimálne.
- 2 Varná nádoba sa zohrieva správne a proces varenia prebieha v poriadku.

**Poznámka:** V prípade neuspokojivého výsledku položte varnú nádobu znova na menšiu varnú zónu, ak je k dispozícii.

Na aktivovanie funkcie sa dotknite oblasti nastavenia.

## 20 Home Connect

Toto zariadenie je pripojiteľné k sieti. Pripojte svoj spotrebič k mobilnému koncovému zariadeniu, aby ste mohli ovládať funkcie prostredníctvom aplikácie Home Connect, prispôbiť základné nastavenia alebo monitorovať aktuálny prevádzkový stav. Služby Home Connect nie sú k dispozícii v každej krajine. Dostupnosť funkcie Home Connect závisí od dostupnosti služieb Home Connect vo vašej krajine. Príslušné informácie nájdete na: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com). Aplikácia Home Connect vás prevedie celým prihlasovacím procesom. Na vykonanie nastavení postupujte podľa pokynov v aplikácii Home Connect.

### Tipy

- Dodržiavajte dodané podklady od Home Connect.
- Dodržiavajte aj inštrukcie v aplikácii Home Connect.

### Poznámky

- Rešpektujte bezpečnostné pokyny uvedené v tomto návode na obsluhu a zabezpečte, aby sa dodržiavali aj vtedy, keď spotrebič obsluhujete cez aplikáciu Home Connect.  
→ "Bezpečnosť", Strana 2
- Varné panely nie sú určené na používanie bez dozoru. Proces varenia sa musí sledovať.
- Ovládanie na spotrebiči má vždy prednosť. V tomto čase nie je možné ovládanie cez aplikáciu Home Connect.
- V pripojenom stave a pohotovostnom režime je energetická spotreba vášho spotrebiča max. 2 W.

### 20.1 Vytvorenie Home Connect

#### Požiadavky

- Spotrebič pripojený k elektrickej sieti a je zapnutý.
  - Máte mobilné zariadenie s aktuálnou verziou operačného systému iOS alebo Android, napr. smartfón.
  - Mobilné zariadenie a spotrebič sa nachádzajú v dosahu signálu WLAN vašej domácej siete.
1. Stiahnite si aplikáciu Home Connect.



2. Otvorte aplikáciu Home Connect a naskenujte nasledovný QR kód.



3. Postupujte podľa pokynov v aplikácii Home Connect.

### 20.2 Prehľad nastavení Home Connect

V základných nastaveniach varného panela môžete pre Home Connect upraviť nastavenia a nastavenia siete.

Nastavenie	Výber alebo ukazovateľ	Ďalšie informácie
H C 1	Pripojenie k sieti <input type="checkbox"/> – nie je pripojené/zrušiť spojenie so sieťou <input checked="" type="checkbox"/> – pripojiť automaticky <input checked="" type="checkbox"/> – pripojiť manuálne <input checked="" type="checkbox"/> – pripojené	Prihlásenie varného panela v domácej sieti WLAN (Wi-Fi) alebo odpojenie od siete
H C 2	Spojenie s aplikáciou <input type="checkbox"/> – nie je pripojené <input checked="" type="checkbox"/> – vytvoriť pripojenie	H C 2 sa zobrazí len vtedy, keď je varný panel spojený s domácou sieťou.
H C 3	Spojenie s WLAN <input type="checkbox"/> – vysielací modul vypnutý <input checked="" type="checkbox"/> – vysielací modul zapnutý	Ak je Wi-Fi spojenie aktivované, môžete využívať funkciu Home Connect. H C 3 sa zobrazí len vtedy, keď už bol varný panel niekedy spojený so sieťou.
H C 4	Nastavenie cez aplikáciu <input type="checkbox"/> – Vypnuté <input checked="" type="checkbox"/> – Zapnuté <sup>1</sup>	Keď je H C 4 vypnuté, v aplikácii Home Connect sa zobrazia iba prevádzkové stavy varného panela.
H C 5	Aktualizácia softvéru <input checked="" type="checkbox"/> – aktualizácia je k dispozícii a pripravená na inštaláciu <input checked="" type="checkbox"/> – spustenie inštalácie	H C 5 sa zobrazí len vtedy, keď je dostupná aktualizácia softvéru.

<sup>1</sup> Výrobné nastavenie

Nastavenie	Výber alebo ukazovateľ	Ďalšie informácie
HĽĚ	Ovládanie diaľkového zásahu zákazníckeho servisu Ľ – nepovolené I – povolené	HĽĚ sa zobrazí len vtedy, keď sa zákaznícky servis pokúša spojiť s varným panelom. Povolený zásah môžete kedykoľvek ukončiť.
HĽĜ	Zobrazenie intenzity signálu Wi-Fi Ľ – nie je spojený s domácou sieťou Wi-Fi I – intenzita signálu 1 (zlá) Ľ – intenzita signálu 2 (stredná) Ĝ – intenzita signálu 3 (dobrá)	HĽĜ sa zobrazí len vtedy, keď je vytvorené spojenie s domácou sieťou WLAN (Wi-Fi).
HĽĚ	Spojenie so serverom Home Connect Ľ – nie je pripojené I – pripojené	HĽĚ sa zobrazí len vtedy, keď je vytvorené spojenie s domácou sieťou WLAN (Wi-Fi).

<sup>1</sup> Výrobné nastavenie

## 20.3 Zmena nastavení pomocou aplikácie Home Connect

Pomocou aplikácie Home Connect môžete meniť nastavenia varných zón a odoslať ich varnému panelu.

### Požiadavky

- Varný panel je spojený s domácou sieťou a aplikáciou Home Connect.
  - Aby ste mohli nastaviť varný panel cez aplikáciu Home Connect, musí byť v základných nastaveniach zapnuté HĽĽ. Pri dodaní spotrebiča je HĽĽ zapnuté. Keď je prenos nastavení deaktivovaný, v aplikácii Home Connect sa zobrazia iba prevádzkové stavy varného panela.
1. Vykonajte nastavenie v aplikácii Home Connect a odošlite varnému panelu.  
Postupujte podľa pokynov v aplikácii Home Connect.  
Nastavenia, ktoré z aplikácie Home Connect odošlete varnému panelu, musíte na varnom paneli potvrdiť.
  - ✓ Keď sa nastavenia varenia prenesú na varnú zónu, v závislosti od nastavenia začne blikať príslušný ukazovateľ.
  2. Ak chcete potvrdiť nastavenie, ťuknite na indikátor varnej zóny požadovanej varnej zóny.
  3. Ak chcete nastavenie odmietnuť, stlačte iné ľubovoľné dotykové pole varného panela.

## 20.4 Aktualizácia softvéru

Pomocou funkcie Aktualizácia softvéru môžete aktualizovať softvér vášho spotrebiča, napr. optimalizácia, odstraňovanie chýb, bezpečnostné aktualizácie.

Predpokladom je, že ste registrovaný používateľ aplikácie Home Connect, máte aplikáciu nainštalovanú v mobilnom koncovom zariadení a ste pripojený k serveru Home Connect.

Keď je k dispozícii aktualizácia softvéru, zobrazí sa informácia v aplikácii Home Connect a prostredníctvom aplikácie budete môcť spustiť aktualizáciu softvéru. Ak ste spojený s vašou domácou sieťou WLAN (Wi-Fi), po úspešnom stiahnutí môžete spustiť inštaláciu prostredníctvom aplikácie Home Connect. O úspešnej inštalácii budete informovaný prostredníctvom aplikácie Home Connect.

### Poznámky

- Počas sťahovania môžete spotrebič naďalej používať. Aktualizáciu softvéru možno stiahnuť aj automaticky. Závisí to od osobných nastavení v rámci aplikácie.
- V prípade aktualizácie súvisiacej so zabezpečením sa odporúča vykonať inštaláciu čo najskôr.

## 20.5 Diagnostika na diaľku

Zákaznícky servis sa prostredníctvom vzdialenej diagnostiky spojí s vaším spotrebičom, keď sa na zákaznícky servis obrátite s príslušnou požiadavkou, váš spotrebič bude spojený so serverom Home Connect a v krajine, v ktorej používate spotrebič, bude k dispozícii služba vzdialenej diagnostiky.

**Tip:** Ďalšie informácie a rady týkajúce sa dostupnosti vzdialenej diagnostiky vo vašej krajine nájdete v sekcii servisu a podpory lokálnej stránky: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

## 20.6 Ochrana osobných údajov

Dodržiavajte pokyny v súvislosti s ochranou osobných údajov.

Prvým spojením vášho spotrebiča s domácou sieťou pripojenou na internet sprostredkuje váš spotrebič nasledovné kategórie údajov serveru Home Connect (prvá registrácia):

- Jednoznačné rozpoznanie spotrebiča (pozostávajúce z kľúčov spotrebiča, ako aj adresy MAC zabudovaného Wi-Fi komunikačného modulu).
- Bezpečnostný certifikát Wi-Fi komunikačného modulu (na informačno-technické zabezpečenie spojenia).
- Aktuálna verzia softvéru a hardvéru vášho domáceho spotrebiča.
- Stav prípadného predchádzajúceho vynulovania na výrobné nastavenia.

Táto prvá registrácia pripraví používanie funkcií Home Connect a je potrebná až v časovom okamihu, v ktorom chcete funkcie Home Connect využiť po prvý raz.

**Poznámka:** Berte do úvahy, že funkcie Home Connect je možné použiť iba v spojení s aplikáciou Home Connect. Informácie o ochrane údajov si môžete prezrieť v aplikácii Home Connect.



## 21 Ovládanie digestora prostredníctvom varného panela

Ak sú obidva spotrebiče kompatibilné s Home Connect, pripojte spotrebiče v aplikácii Home Connect. Pripojte obidva spotrebiče k Home Connect a postupujte podľa pokynov v aplikácii.

### Poznámky

- Ovládanie na odsávači pár má vždy prednosť. V tomto čase nie je možné ovládanie prostredníctvom varného panela.
- V pripojenom stave a pohotovostnom režime je energetická spotreba vášho spotrebiča max. 2 W.
- K odsávaču pár sa môžete pripojiť iba prostredníctvom aplikácie Home Connect. Ostatné spôsoby pripojenia už nie sú podporované.

### 21.1 Vynulovanie nastavení Home Connect

Ak dôjde k problémom v spojení vášho spotrebiča a domácej siete Wi-Fi, alebo ak svoj spotrebič chcete pripojiť na inú domácu sieť Wi-Fi, môžete vynulovať nastavenia Home Connect.

**Poznámka:** Ak chcete vynulovať nastavenia Home Connect, preruší sa aj spojenie s pripojeným digestorom.

1. ☹ 4 sekundy držte stlačené.
- ✓ Displej ukazuje informácie o spotrebiči.
2. Toľkokrát ťuknite na ☹, dokiaľ sa na displeji striedavo nezobrazí **c** a **15**.
3. V oblasti nastavenia sa nastaví hodnota **0**.

### 21.2 Ovládanie odsávača pár prostredníctvom varného panela

V základných nastaveniach vášho varného panela môžete nastaviť funkcie vášho odsávača pár v závislosti od zapnutia a vypnutia varného panela alebo jednotlivých varných zón.

Pomocou ovládacích prvkov na varnom paneli môžete vykonať ďalšie nastavenia.

#### Nastavenie ventilátora

1. Ťuknite na **0**.
2. Zvoľte stupeň odsávania v časti nastavenia. Môžete si vybrať medzi stupňami 1, 2 a 3. Ak chcete nastaviť intenzívny stupeň, v oblasti s nastaveniami ťuknite na 4 alebo 5. Alebo môžete toľkokrát ťukať na **b**, dokiaľ sa nezobrazí požadovaný intenzívny stupeň.

#### Vypnite odsávač pár

- ▶ V časti nastavenia zvoľte stupeň ventilátora 0.

#### Zapnutie automatickej prevádzky

- ▶ **0** držte stlačené, dokiaľ indikátor nezobrazí **R**.
- ✓ Tvorba pary automaticky zapne ventilátor.

#### Vypnutie automatickej prevádzky

- ▶ **0** držte stlačené, dokiaľ **R** nezmizne. Ak chcete nastaviť iný stupeň ventilátora, automatická prevádzka sa ukončí.

#### Nastavenie osvetlenia digestora

Svetlo odsávača pár môžete zapnúť a vypnúť pomocou ovládacieho panela varného panela.

1. Ak chcete zapnúť osvetlenie, ťuknite na **0**.
2. Ak chcete vypnúť osvetlenie, znovu ťuknite na **0**.

### 21.3 Prehľad nastavení odsávača

V základných nastaveniach varného panela môžete nastaviť odozvu odsávača pár podľa toho, či budú varný panel alebo jednotlivé varné zóny zapnuté a vypnuté.

Nastavenie	Výber	Opis
<b>c 15</b>	Spojenie varný panel – odsávač pár <b>0</b> – nie je spojené/spojenie zrušené, <b>1</b> – žiadna funkcia, <b>2</b> – spojené s domácou sieťou WLAN (Wi-Fi), <b>3</b> – spojené s WLAN a s odsávačom pár.	-
<b>c 18</b>	Automatické spustenie ventilátora <b>0</b> – Vypnuté. V prípade potreby musí byť odsávač pár zapnutý manuálne. <b>1</b> – Zapnuté v automatickej prevádzke <sup>1</sup> . Odsávač pár sa zapne po zapnutí varnej zóny v automatickej prevádzke. <b>2</b> – Zapnuté v manuálnej prevádzke. Odsávač pár sa zapne po zapnutí varnej zóny na stanovenom stupni.	Na displeji sa zobrazí nastavenie iba vtedy, keď je spotrebič spojený s odsávačom pár.

<sup>1</sup> Továrnske nastavenie (môže sa líšiť v závislosti od typu spotrebiča)

Nastavenie	Výber	Opis
☐ ☐ ☐	Dobeh ventilátora ☐ – Ventilátor sa vypne spolu s varným panelom. 1 – Zapnuté v automatickej prevádzke <sup>1</sup> . 2 – Zapnuté so štandardným dobehom ventilátora. 3 – Bez zmeny nastavení.	Nastavenie, či a ako bude ventilátor bežať ďalej po vypnutí varného panela. Na displeji sa zobrazí nastavenie iba vtedy, keď je spotrebič spojený s odsávačom pár.
☐ ☐ 1	Automatické zapnutie osvetlenia ☐ – Vypnuté 1 – Zapnuté <sup>1</sup> Osvetlenie sa zapne po zapnutí varného panela.	Na displeji sa zobrazí nastavenie iba vtedy, keď je spotrebič spojený s odsávačom pár.
☐ ☐ ☐	Automatické vypnutie osvetlenia ☐ – Vypnuté <sup>1</sup> 1 – Osvetlenie sa vypne po vypnutí varného panela.	Na displeji sa zobrazí nastavenie iba vtedy, keď je spotrebič spojený s odsávačom pár.

<sup>1</sup> Továrenské nastavenie (môže sa líšiť v závislosti od typu spotrebiča)

## 22 Čistenie a údržba

Aby váš spotrebič zostal dlhodobo pekný a funkčný, starostlivo ho čistite a starajte sa oň.

### 22.1 Čistiace prostriedky

Vhodné čistiace prostriedky a škrabku na sklo si môžete zakúpiť v zákazníckom servise, v kamennom alebo internetovom obchode [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com).

#### POZOR!

Nevhodné čistiace prostriedky môžu poškodiť povrch spotrebiča.

- ▶ Nikdy nepoužívajte nevhodné čistiace prostriedky.
- ▶ Pokým je varný panel horúci, nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky. Môže to viesť k škvrnám na povrchu.

#### Nevhodné čistiace prostriedky

- Neriedený umývací prostriedok
- Čistiaci prostriedok na umývačku riadu
- Abrazívny čistiaci prostriedok
- Agresívne čistiace prostriedky, napr. sprej na rúry alebo odstraňovač škvŕn
- Abrazívne špongie
- Vysokotlakové čističe a parné čističe

### 22.2 Čistenie varného panela

Varný panel čistite po každom použití, aby nedochádzalo k pripáleniu zvyškov z varenia.

**Požiadavka:** Varný panel musí byť studený. Ak sú na varnom paneli škvŕny od cukru, ryžového škrobu, plastu alebo hliníkovej fólie, nenechajte ho vychladnúť.

1. Silné nečistoty odstráňte škrabkou na sklo.
2. Varný panel vyčistíte pomocou čistiaceho prostriedku na sklokeramiku.

Dodržiavajte pokyny na čistenie uvedené na obale čistiaceho prostriedku.

#### Tipy

- Pomocou špeciálnej špongie na sklokeramiku môžete dosiahnuť dobré výsledky čistenia.
- Keď udržiavate spodnú časť riadu na varenie čistú, povrch varného panela sa zachová v dobrom stave.

### 22.3 Čistenie rámu varného panelu

Ak sa po použití nachádza na ráme varného panela nečistota alebo fláky, vyčistite ich.

**Poznámka:** Nepoužívajte škrabky na sklo.

1. Rám varného panela vyčistíte horúcim umývacím roztokom a mäkkou handričkou. Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.
2. Osušte mäkkou utierkou.

## 23 Odstránenie porúch

Menšie poruchy na vašom spotrebiči môžete odstrániť sami. Pred kontaktovaním zákazníckeho servisu použite informácie o riešení problémov. Tým sa vyhnete zbytočným nákladom.

#### VAROVANIE – Riziko poranenia!

Neodborné opravy sú nebezpečné.

- ▶ Spotrebič môže opraviť iba kvalifikovaný personál.
- ▶ Keď má spotrebič poruchu, zavolajte zákaznícky servis.

## **⚠** VAROVANIE – Riziko zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné.

- ▶ Spotrebič môže opravovať iba príslušne vyškolený personál.
- ▶ Pri oprave spotrebiča sa smú používať len originálne náhradné súčiastky.
- ▶ Keď sa poškodí elektrický prívodný kábel tohto spotrebiča, musí sa vymeniť za špeciálny kábel, ktorý je k dispozícii u výrobcu alebo v zákazníckom servise.

## 23.1 Varovné upozornenia

### Poznámky

- Ak sa na ukazovateľoch zobrazí *E*, podržte senzor príslušnej varnej zóny stlačený a prečítajte kód poruchy.
- Keď nie je v tabuľke uvedený kód poruchy, odpojte varný panel z elektrickej siete, počkajte 30 sekúnd a potom varný panel pripojte. Ak sa ukazovateľ zobrazí znova, informujte technický zákaznícky servis a uveďte presný kód poruchy.
- Ak sa vyskytne nejaká porucha, spotrebič sa nezapne do pohotovostného režimu.
- Z dôvodu ochrany elektronických súčastí spotrebiča pred prehriatím alebo kolísaním napätia môže varný panel dočasne znížiť stupeň výkonu.

## 23.2 Pokyny na paneli ukazovateľov

Porucha	Príčina a riešenie problémov
Nesvieti žiadny ukazovateľ.	Zásobovanie elektrickým prúdom je prerušené. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Na základe iných elektrických zariadení skontrolujte, či nedošlo k výpadku elektrického prúdu.</li> </ul> Spotrebič nie je pripojený podľa schémy elektrického zapojenia. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pripojte spotrebič podľa schémy elektrického zapojenia.</li> </ul> Porucha elektroniky <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ak poruchu nedokážete odstrániť, informujte zákaznícky servis.</li> </ul>
Ukazovatele blikajú.	Ovládací panel je vlhký alebo zakrytý nejakým predmetom. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ovládací panel osušte alebo odstráňte predmet.</li> </ul>
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Elektronika je prehriata a vypla jednu alebo všetky varné zóny. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne. Potom sa dotknite ľubovoľného tlačidla ovládacieho panelu.</li> </ul>
<i>FS</i> + výkonový stupeň a akustický signál	V oblasti ovládacieho panela je horúca varná nádoba. Elektronika sa tak môže prehriať. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Odstráňte riad na varenie. Ukazovateľ poruchy o chvíľu zhasne. Môžete variť ďalej.</li> </ul>
<i>FS</i> akustický signál	V oblasti ovládacieho panela je horúca varná nádoba. Z dôvodu ochrany elektroniky sa varná zóna vypla. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Odstráňte riad na varenie. Počkajte niekoľko sekúnd. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď chybové hlásenie zhasne, môžete pokračovať vo varení.</li> </ul>
<i>F1/F6</i>	Varná zóna je prehriata a z dôvodu ochrany pracovnej plochy sa vypla. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne a potom znovu zapnite varnú zónu.</li> </ul>
<i>F8</i>	Varná zóna bola v prevádzke dlhší čas a bez prerušenia. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Individuálne bezpečnostné vypnutie sa zapol. Aby ste mohli nastaviť varnú zónu, stlačte ľubovoľné tlačidlo, aby ste vyplili ukazovateľ.</li> </ul>
<i>E 9000/E9010</i>	Prevádzkové napätie je chybné a mimo normálneho prevádzkového rozsahu. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontaktujte dodávateľa elektrickej energie.</li> </ul>
<i>U400</i>	Varný panel nie je správne pripojený. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Varný panel odpojte z elektrickej siete. Pripojte varný panel podľa schémy elektrického zapojenia.</li> </ul>
<i>dE</i>	Demo režim je aktivovaný. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Varný panel odpojte z elektrickej siete. Počkajte 30 sekúnd a varný panel pripojte. V priebehu nasledujúcich 3 minút sa dotknite ľubovoľného senzora. Demo režim je deaktivovaný.</li> </ul>

## 23.3 Normálne zvuky vášho spotrebiča

Indukčné zariadenie môže niekedy vydávať zvuky alebo vibrácie, ako sú bzučanie, syčanie, praskanie, zvuk ventilátora alebo rytmický zvuk.

# 24 Likvidácia

## 24.1 Likvidácia starého spotrebiča

Ekologickou likvidáciou môžu byť znovu využité cenné suroviny.

1. Odpojte sieťovú zástrčku napájacieho kábla.
2. Odrežte napájací kábel.
3. Spotrebič zlikvidujte ekologickým spôsobom.  
O aktuálnych spôsoboch likvidácie sa informujte u vášho špecializovaného predajcu alebo u orgánov obecnej, príp. mestskej správy.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

# 25 Vyhlásenie o zhode

Týmto BSH Hausgeräte GmbH vyhlasuje, že spotrebič s funkčnosťou Home Connect je v zhode so základnými požiadavkami, ako aj ostatnými príslušnými ustanoveniami smernice 2014/53/EU.

Podrobné RED vyhlásenie o zhode nájdete na internete na [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com) na produktovej stránke vášho spotrebiča medzi doplnkovými dokumentmi.

Pásmo 2,4 GHz (2 400 – 2 483,5 MHz): max. 100 mW  
Pásmo 5 GHz (5150 – 5350 MHz + 5470 – 5725 MHz): max. 100 mW



	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

5 GHz WLAN (Wi-Fi): len na použitie vo vnútorných priestoroch.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz WLAN (Wi-Fi): len na použitie vo vnútorných priestoroch.

# 26 Zákaznícky servis

Originálne náhradné súčiastky, ktoré sú relevantné pre funkčnosť spotrebiča a spĺňajú nariadenie o ekodizajne, vám poskytne náš zákaznícky servis v období minimálne 10 rokov od uvedenia spotrebiča na trh v Európskom hospodárskom priestore.

**Poznámka:** Využívanie zákazníckeho servisu je bezplatné v rámci záruky výrobcu.

Podrobné informácie o záručnej lehote a záručných podmienkach vo vašej krajine vám poskytne zákaznícky servis alebo predajca, prípadne ich nájdete na našom webe.

Keď kontaktujete zákaznícky servis, potrebujete číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD) vášho spotrebiča. Kontaktné údaje zákazníckeho servisu nájdete v priloženom adresári zákazníckej služby alebo na našej webovej stránke.

## 26.1 Označenie produktu (E-Nr.) a výrobné číslo (FD)

Číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD) nájdete na typovom štítku spotrebiča.

Typový štítok nájdete:

- na sprievodnom dokumente spotrebiča.
- na spodnej strane varnej dosky.

Číslo výrobku (E-Nr.) nájdete tiež na sklokeramickom varnom paneli. Zoznam zákazníckych servisov (KI) a výrobné číslo (FD) si okrem toho môžete zobrazit v základných nastaveniach. → *Strana 15*

Ak chcete rýchlo vyhľadať údaje o spotrebiči a telefónne číslo zákazníckeho servisu, môžete si údaje poznačiť.

## 27 Skúšobné pokrmy

Tieto odporúčané nastavenia sa orientujú na skúšobné pracoviská, aby sa uľahčilo testovanie našich spotrebiteľov. Testy sa uskutočnili s našimi súpravami riadu pre indukčné varné panely. V prípade potreby si môžete tieto súpravy príslušenstva dodatočne zakúpiť v špecializovanom obchode, prostredníctvom nášho zákazníckeho servisu alebo v internetovom obchode.

### 27.1 Rozpustenie polevy

Suroviny: 150 g tmavej čokolády (55 % kakaa).

- Hrnec Ø 16 cm bez pokrievky
  - Varenie: stupeň výkonu 1.5

### 27.2 Zohrievanie a udržiavanie teploty šošovicového eintopfu

Recept podľa DIN 44550

Počiatková teplota 20 °C

Rozohrievanie, bez premiešania

- Hrnec Ø 16 cm s pokrievkou, množstvo: 450 g
  - Rozohrievanie: čas trvania 1 min. 30 sek., stupeň výkonu 9
  - Ďalšie varenie: výkonový stupeň 1.5
- Hrnec Ø 20 cm s pokrievkou, množstvo: 800 g
  - Rozohrievanie: čas trvania 2 min. 30 sek., stupeň výkonu 9
  - Ďalšie varenie: výkonový stupeň 1.5

### 27.3 Zohrievanie a udržiavanie teploty šošovicového eintopfu

Napr. priemer šošovice 5-7 mm, počiatková teplota 20 °C

Po 1 min. rozohrievania premiešajte

- Hrnec Ø 16 cm s pokrievkou, množstvo: 500 g
  - Rozohrievanie: čas trvania 1 min. 30 sek., stupeň výkonu 9
  - Ďalšie varenie: výkonový stupeň 1.5
- Hrnec Ø 20 cm s pokrievkou, množstvo: 1 kg
  - Rozohrievanie: čas trvania 2 min. 30 sek., stupeň výkonu 9
  - Ďalšie varenie: výkonový stupeň 1.5

### 27.4 Bešamelová omáčka

Teplota mlieka: 7 °C

- Hrnec Ø 16 cm bez pokrievky, suroviny: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka s obsahom tuku 3,5 % a štipka soli

#### Príprava bešamelovej omáčky

1. Roztopte maslo, zamiešajte múku a soľ a všetko zohrejte.
  - Rozohrievanie: čas trvania 6 min., stupeň výkonu 2
2. Do zápražky pridajte mlieko a za stáleho miešania privedte do varu.
  - Rozohrievanie: čas trvania 6 min. 30 sek., stupeň výkonu 7
3. Keď sa bešamelová omáčka začne variť, nechajte ju ďalšie 2 minúty na varnej zóne a miešajte.
  - Ďalšie varenie: stupeň výkonu 2

### 27.5 Mliečna ryža, varenie s pokrievkou

Teplota mlieka: 7 °C

1. Mlieko zohrievajte, kým nezačne vriieť. Rozohrievajte bez pokrievky. Po 10 min. rozohrievania premiešajte.

2. Nastavte odporúčaný stupeň výkonu a do mlieka pridajte ryžu, cukor a soľ.

Čas varenia vrátane rozohrievania cca 45 min.

- Hrnec Ø 16 cm, suroviny: 190 g guľatozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka s obsahom tuku 3,5 % a 1 g soli
  - Rozohrievanie: čas trvania cca 5 min. 30 sek., stupeň výkonu 8.5
  - Ďalšie varenie: výkonový stupeň 3
- Hrnec Ø 20 cm, suroviny: 250 g guľatozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka s obsahom tuku 3,5 % a 1,5 g soli
  - Rozohrievanie: čas trvania cca 5 min. 30 sek., stupeň výkonu 8.5
  - Ďalšie varenie: stupeň výkonu 3, po 10 min. premiešajte

### 27.6 Mliečna ryža, varenie bez pokrievky

Teplota mlieka: 7 °C

1. Suroviny pridajte do mlieka a zohrievajte za stáleho miešania.

2. Keď mlieko dosiahne cca 90 °C, zvolte odporúčaný výkonový stupeň a na nízkom stupni nechajte povariť asi 50 min.

- Hrnec Ø 16 cm bez pokrievky, suroviny: 190 g guľatozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka s obsahom tuku 3,5 % a 1 g soli
  - Rozohrievanie: čas trvania cca 5 min. 30 sek., stupeň výkonu 8.5
  - Ďalšie varenie: výkonový stupeň 3
- Hrnec Ø 20 cm bez pokrievky, suroviny: 250 g guľatozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka s obsahom tuku 3,5 % a 1,5 g soli
  - Rozohrievanie: čas trvania cca 5 min. 30 sek., stupeň výkonu 8.5
  - Ďalšie varenie: výkonový stupeň 2.5

### 27.7 Varenie ryže

Recept podľa DIN 44550

Teplota vody: 20 °C

- Hrnec Ø 16 cm s pokrievkou, suroviny: 125 g dlhohozrnnej ryže, 300 g vody a štipka soli
  - Rozohrievanie: čas trvania 2 min. 30 sek., stupeň výkonu 9
  - Ďalšie varenie: výkonový stupeň 2
- Hrnec Ø 20 cm s pokrievkou, suroviny: 250 g dlhohozrnnej ryže, 600 g vody a štipka soli
  - Rozohrievanie: čas trvania 2 min. 30 sek., stupeň výkonu 9
  - Ďalšie varenie: výkonový stupeň 2.5



### **27.8 Pečená bravčová sviečková**

Počiatočná teplota sviečkovej: 7 °C

- Panvica Ø 24 cm bez pokrievky, suroviny: 3 bravčové sviečkové, celková hmotnosť cca 300 g, hrúbka 1 cm a 15 g slnečnicového oleja
  - Rozohrievanie: čas trvania 1 min. 30 sek., stupeň výkonu 9
  - Ďalšie varenie: výkonový stupeň 7

### **27.9 Príprava palacínok**

Recept podľa DIN EN 60350-2

- Panvica Ø 24 cm bez pokrievky, suroviny: 55 ml cesta na jednu palacinku
  - Rozohrievanie: čas trvania 1 min. 30 sek., stupeň výkonu 9
  - Ďalšie varenie: výkonový stupeň 7

### **27.10 Fritovanie zmrazených hranolčekov**

- Hrnec Ø 20 cm bez pokrievky, suroviny: 2 l slnečnicového oleja. Na každý cyklus fritovania: 200 g mrazených hranolčekov, hrúbka 1 cm.
  - Rozohrievanie: stupeň výkonu 9, kým teplota oleja nedosiahne 180 °C.
  - Ďalšie varenie: výkonový stupeň 9







**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

Vyrobila spoločnosť BSH Hausgeräte GmbH v rámci licencie ochrannej známky spoločnosti Siemens AG



**9001657168** (020926)  
sk