

**SIEMENS**

Indukční varná deska

Indukčný varný panel

EH..FE...

cs Návod k obsluze

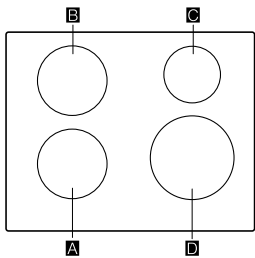
3 sk Návod na používanie

20




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.



		$g^1$	$b^1$
<b>A / B</b>	Ø 18	1.800 W	3.100 W
<b>C</b>	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
<b>D</b>	Ø 21	2.200 W	3.700 W

<sup>1</sup>  IEC 60335-2-6

# Obsah

1	Bezpečnost.....	3
2	Zabránění věcným škodám .....	5
3	Ochrana životního prostředí a úspora.....	6
4	Indukční vaření.....	6
5	Seznámení .....	8
6	Základní ovládání.....	9
7	Časové funkce.....	10
8	Funkce PowerBoost.....	11
9	Dětská pojistka.....	12
10	Zablokování ovládacího panelu při čištění.....	12
11	Automatické bezpečnostní vypínání.....	12
12	Základní nastavení .....	12
13	Ukazatel spotřeby energie.....	13
14	Kontrola nádoby .....	14
15	Funkce PowerManager .....	14
16	Čištění a ošetřování .....	15
17	Často kladené otázky.....	15
18	Odstranění poruch .....	16
19	Likvidace .....	17
20	Zákaznický servis.....	18
21	Zkušební pokrmy .....	18

## 1 Bezpečnost

Dodržujte následující bezpečnostní pokyny.

### 1.1 Všeobecné pokyny

- Pečlivě si přečtěte tento návod.
- Uschovejte návody, průkaz spotřebiče a informace o výrobku pro pozdější použití nebo pro následujícího majitele.
- V případě poškození při přepravě spotřebič nepřipojujte.

### 1.2 Použití k určenému účelu

Spotřebiče bez zástrčky smí připojovat pouze odborníci s koncesí. V případě poškození nesprávným připojením zaniká nárok na záruku. Pouze při odborné vestavbě odpovídající návodu k montáži je zaručené bezpečné používání. Montér odpovídá za správné fungování na místě instalace.

Spotřebič používejte pouze:

- k přípravě jídel a nápojů.
- pod dozorem. Při krátkém vaření mějte spotřebič celou dobu pod dozorem.
- pro soukromé použití v domácnosti a v uzavřených místnostech domova.
- do maximální nadmořské výšky 4000 m nad mořem.

Spotřebič nepoužívejte:

- s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládním. Neplatí to v případě, že je provoz vypnut zařízeními evidovanými EN 50615.

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 EN 45502-2-1 a EN 45502-2-2 a byl vybrán, implantovaný a naprogramován 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.

### 1.3 Omezení okruhu uživatelů

Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byly instruovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily z toho vyplývající nebezpečí.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát.

Čištění a údržbu nesmí provádět děti. Výjimka: děti starší 15 let a pod dozorem dospělé osoby.

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

### 1.4 Bezpečné použití

#### VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!

Vaření na varných zónách s tukem nebo olejem bez dohledu může být nebezpečné a způsobit požár.

- ▶ Horké oleje a tuky nikdy nenechávejte bez dozoru.
- ▶ Nikdy se nepokoušejte hasit oheň vodou, nýbrž spotřebič vypněte a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí textilí.

Varná plocha je velmi horká.

- ▶ Na varnou plochu nebo do její bezprostřední blízkosti stavte pouze nehořlavé předměty.
- ▶ Na varné ploše nikdy neskladujte žádné předměty.

Spotřebič se zahřívá.

- ▶ V zásuvkách přímo pod varnou deskou nikdy neukládejte hořlavé předměty nebo spreje.

Varná deska se samočinně vypne a nelze ji ovládat. Později se může neúmyslně zapnout.

- ▶ Vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- ▶ Zavolejte zákaznický servis.

Kryty varné desky mohou způsobit nehody, např. v důsledku přehřátí, vznícení nebo prasknutí materiálů.

- ▶ Nepoužívejte žádné kryty varné desky.
- Po každém použití vypněte varnou desku hlavním vypínačem.
- ▶ Nečekejte, až se varná deska automaticky vypne, protože už se na ní nenachází žádné hrnce ani pánve.

Potraviny se mohou vznítit.

- ▶ Sledujte postup vaření. Krátký postup neustále sledujte.

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!**

Během použití jsou spotřebič a jeho přístupné části horké, zejména případný rám varné desky.

- ▶ Dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých prvků.
- ▶ Malé děti do 8 let je třeba udržovat z dosahu.

Varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje.

- ▶ Vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- ▶ Zavolejte zákaznický servis.

Ochranné mřížky varné desky mohou způsobit nehody.

- ▶ Nikdy nepoužívejte ochranné mřížky varné desky.

Spotřebič se během provozu zahřívá.

- ▶ Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

Kovové předměty se na varné desce velmi rychle zahřejí.

- ▶ Na varnou desku nikdy nepokládejte předměty z kovu, jako např. nože, vidličky, lžice a pokličky.

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

Neodborné opravy jsou nebezpečné.

- ▶ Opravy spotřebiče smí provádět pouze odborný personál, který je k tomu vyškolený.
  - ▶ K opravě spotřebiče se smí používat pouze originální náhradní díly.
  - ▶ V případě poškození síťového kabelu tohoto spotřebiče je nutné ho vyměnit za speciální přívodní kabel, který lze obdržet u výrobce nebo v jeho zákaznickém servisu.
- Poškozený spotřebič nebo poškozený síťový kabel je nebezpečný.

- ▶ V žádném případě nepoužívejte poškozený spotřebič.
- ▶ Pokud je povrch prasklý, je nutné spotřebič vypnout, aby se zabránilo případnému úrazu elektrickým proudem. V tom případě nevypínejte spotřebič hlavním vypínačem, ale vypněte jistič v pojistkové skříňce.
- ▶ Při odpojování spotřebiče z elektrické sítě nikdy netahejte za síťový kabel. Vždy tahejte za síťovou zástrčku síťového kabelu.
- ▶ Pokud je spotřebič nebo síťový kabel poškozený, ihned vypněte jistič v pojistkové skříňce.
- ▶ Kontaktujte zákaznický servis. → *Strana 18*

Pronikající vlhkost může způsobit úraz elektrickým proudem.

- ▶ Při čištění spotřebiče nepoužívejte parní nebo vysokotlaké čističe.

U horkých částí spotřebiče se může roztavit izolace kabelů elektrických spotřebičů.

- ▶ Připojovací kabel elektrických spotřebičů se nikdy nesmí dostat do kontaktu s horkými částmi spotřebiče.

Kontakt kovových předmětů s ventilátorem, který se nachází na spodní straně varné desky, může způsobit úraz elektrickým proudem.

- ▶ V zásuvkách pod varnou deskou neskladujte dlouhé, ostré kovové předměty.

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!**

Hrnce mohou vlivem přítomnosti kapaliny mezi dnem nádoby a varnou zónou náhle vyletět vzhůru.

- ▶ Varnou zónu a dno nádoby vždy udržujte suché.
- ▶ Nikdy nepoužívejte zmrzlé nádobí.

Při vaření ve vodní lázni může varná deska a varná nádoba vlivem přehřátí prasknout.

- ▶ Nádoba ve vodní lázni se nesmí přímo dotýkat dna hrnce naplněného vodou.
- ▶ Používejte jen tepelně odolné nádoby. Spotřebič s roztrženým nebo zlomeným povrchem může způsobit poranění pořezáním.
- ▶ Spotřebič nepoužívejte, pokud má roztržený nebo zlomený povrch.

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí udušení!**

Děti si mohou obalový materiál přetáhnout přes hlavu nebo se do něj zamotat a udusit se.

- ▶ Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí.
- ▶ Nedovolte dětem, aby si hrály s obalovým materiálem.

Děti mohou vdechnout nebo spolknout malé části a udusit se.

- ▶ Malé části uchovávejte mimo dosah dětí.
- ▶ Nedovolte dětem, aby si hrály s malými částmi.

## 2 Zabránění věcným škodám

Zde najdete nejčastější příčiny poškození a rady, jak jim můžete zabránit.

Poškození	Příčina	Opatření
Skvrny	Vaření bez dozoru.	Sledujte vaření.
Skvrny, nerovnosti povrchu	Rozlité potraviny, především s vysokým podílem cukru.	Okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.
Skvrny, nerovnosti povrchu nebo praskliny ve skle	Vadnou nádobu, nádobu s roztaveným smaltem nebo nádoby s měděným nebo hliníkovým dnem.	Použijte vhodnou nádobu v dobrém stavu.
Skvrny, změny barvy	Nevhodné metody čištění.	Používejte jen čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku a varnou desku čistěte jen ve studeném stavu.
Nerovnosti povrchu nebo praskliny ve skle	Nárazy nebo padající nádoby, příslušenství nebo jiné tvrdé či špičaté předměty.	Při vaření nebouchejte do skla a dbejte na to, aby na varnou desku nespady žádné předměty.
Poškrábání, změny barvy	Drsné dno nádoby nebo posouvání nádoby po varné desce.	Zkontrolujte nádoby. Při posouvání nádobu nazdvihněte.
Poškrábání	Sůl, cukr nebo písek.	Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odkládací plochu.
Poškození spotřebiče	Vaření ve zmrzlých nádobách.	Nikdy nepoužívejte zmrzlé nádoby.
Poškození nádoby nebo spotřebiče	Vaření v prázdné nádobě.	Na horkou varnou zónu nikdy nestavte nebo na ní neohřívejte prázdnou varnou nádobu.
Poškozené sklo	Roztavený materiál na horké varné zóně nebo horká poklička na skle.	Na varnou desku nepokládejte papír na pečení,lobal, plastové nádoby nebo pokličky.
Přehřátí	Horká nádoba na ovládacím panelu nebo na rámu.	Na tato místa nikdy nestavte horkou nádobu.

### **POZOR!**

Tato varná deska má na spodní straně ventilátor.

- ▶ Pokud se pod varnou deskou nachází zásuvka, neuchovávejte v ní malé a ostré předměty, papír ani utěrky na nádobí. Mohlo by dojít k nasátí těchto předmětů, a tím k poškození ventilátoru nebo zhoršení chlazení.

- ▶ Mezi obsahem zásuvky a vstupem ventilátoru musí být minimální vzdálenost 2 cm.

---

## 3 Ochrana životního prostředí a úspora

### 3.1 Likvidace obalu

Obalový materiál je ekologický a lze ho recyklovat.

- ▶ Jednotlivé složky likvidujte rozdělené podle druhů.

### 3.2 Úspora energie

Při dodržování těchto upozornění spotřebuje váš spotřebič méně energie.

Varnou zónu volte podle velikosti hrnce. Nádobu umístěte středově.

Používejte nádobí, jehož průměr dna se shoduje s průměrem varné zóny.

**Tip:** Výrobci nádobí často uvádí horní průměr hrnce. Ten je často větší než průměr dna.

- Nevhodné nádoby nebo ne zcela zakryté varné zóny mají velkou spotřebu energie.

Hrnce přiklopte pokličkou vhodné velikosti.

- Pokud vaříte bez pokličky, má spotřebič mnohem větší spotřebu energie.

Pokličku nadzvedávejte pokud možno zřídka.

- Při nadzvednutí pokličky uniká mnoho energie.

Používejte skleněné pokličky.

- Skrz skleněnou pokličku vidíte do hrnce bez zvednutí pokličky.

Používejte hrnce a pánve s rovným dnem.

- Nerovné dno zvyšuje spotřebu energie.

Používejte nádoby podle množství potravin.

- Velké nádoby s malým obsahem mají větší spotřebu energie pro zahřátí.

Vařte s malým množstvím vody.

- Čím více vody je v nádobě, tím více energie je zapotřebí pro zahřátí.

Včas přepněte na nižší stupeň vaření. Použijte vhodný stupeň dalšího vaření.

- Při příliš vysokém stupni dalšího vaření plýtváte energií.

---

## 4 Indukční vaření

### 4.1 Výhody indukčního vaření

Indukční vaření se zásadně liší od běžného vaření, protože teplo vzniká přímo v nádobě. 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 jistota, že varná deska zvýší nebo sníží přívod tepla ihned, když provedete ovládání. Indukční varná zóna přeruší přívod tepla, když sejmete nádobu z varné zóny, aniž byste ji předtím vypnuli.

### 4.2 Nádoby

Pro indukční vaření jsou vhodné pouze feromagnetické nádoby.

Například:

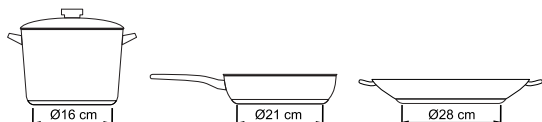
- Nádoby ze smaltované oceli
- Nádoby z litiny

- Speciální nádoby z ušlechtilé oceli vhodné pro indukci

Další informace k nádobám, které jsou vhodné pro indukční vaření, viz

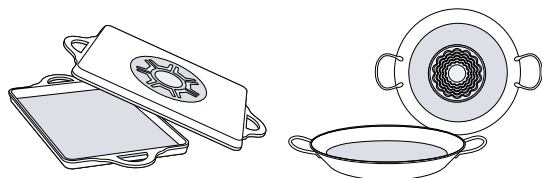
→ "Kontrola nádoby", Strana 14

Pro dosažení dobrého výsledku vaření je třeba, aby feromagnetická část dna nádoby odpovídala velikosti varné zóny. Pokud varná zóna nádobu nerozpozná, postavte ji na varnou zónu s menším průměrem.

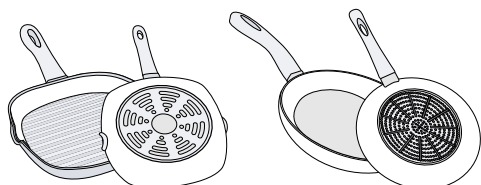


Dno některých indukčních nádob není úplně feromagnetické:

U velkých nádob s menším feromagnetickým dnem se zahřívá jen feromagnetická plocha. Teplo se pak nerozvádí rovnoměrně. Proto může být teplota části, která není feromagnetická, na vaření příliš nízká.



Dna nádob s podílem hliníku zmenšují feromagnetickou plochu. Tím se může snížit výkon a nádoby jsou rozpoznány jen neodstatečně nebo nejsou rozpoznány vůbec, a proto se dostatečně nezahřívají.



### Nevhodné nádoby

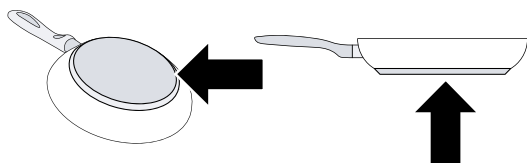
Nikdy nepoužívejte kontaktní desky nebo nádoby z následujících materiálů:

- normální oceli se slabým dnem
- skla
- keramiky
- mědi
- hliníku

### Vlastnosti dna nádoby

Vlastnosti dna nádoby mohou ovlivnit výsledek vaření. Nádoby z materiálů, které rovnoměrně rozvádějí teplo v hrnci, např. hrnce se sendvičovým dnem z ušlechtilé oceli, šetří čas a energii.

Používejte přednostně nádoby s rovným dnem, protože nerovné dno nádoby zhoršuje přívod tepla.



### Chybí nádoba nebo má nevhodnou velikost

Když na zvolenou varnou zónu nepostavíte žádnou nádobu nebo je nádoba z nevhodného materiálu nebo nemá přiměřenou velikost, bliká ukazatel varné zóny. Postavte na varnou zónu vhodnou nádobu, aby ukazatel zhasl. Když na varnou zónu během 90 sekund nepostavíte vhodnou nádobu, varná zóna se automaticky vypne.

### Prázdné nádoby nebo nádoby s tenkým dnem

Nezahřívajte prázdné nádoby a nepoužívejte nádoby s tenkým dnem. Varná deska je vybavena interním bezpečnostním systémem. Přesto se prázdná nádoba může ohřát tak rychle, že funkce automatického vypnutí nestačí včas zareagovat, a nádoba dosáhne příliš vysoké teploty. Dno nádoby se tak může roztavit a poškodit skleněnou desku. V tom případě se nádoby nedotýkejte a vypněte varnou zónu. Pokud varná zóna po vychladnutí nefunguje, kontaktujte technický zákaznický servis.

### Rozpoznání nádoby

Každá varná zóna má minimální hranici pro rozpoznání nádoby, která závisí na průměru feromagnetické části a materiálu dna nádoby. Proto používejte varnou zónu, která nejlépe odpovídá průměru dna hrnce.





## 6 Základní ovládání

### 6.1 Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem ①. Pokud spotřebič během prvních 4 sekund po vypnutí opět zapnete, uvede se varná deska do provozu s předchozím nastavením.

#### Zapnutí varné desky

- ▶ Dotkněte se ①.
- ▶ Zazní akustický signál a rozsvítí se ukazatel vedle ①.
- ✓ Varná deska je připravená k provozu.

#### Vypnutí varné desky

- ▶ Dotýkejte se ①, dokud ukazatele nezhasnou.
- ▶ Svítí ukazatel zbytkového tepla, dokud varné zóny dostatečně nevychladnou.
- ✓ Všechny varné zóny jsou vypnuté.

**Poznámka:** Když jsou všechny varné zóny vypnuté déle než 20 sekund, varná deska se vypne.

### 6.2 Nastavení varných zón

V oblasti nastavování zvolte požadovaný stupeň ohřevu.

Stupeň výkonu	
I	Nejnižší stupeň výkonu
9	Maximální stupeň výkonu

Každý stupeň výkonu má mezistupeň. Ten je označený tečkou.




#### Poznámky

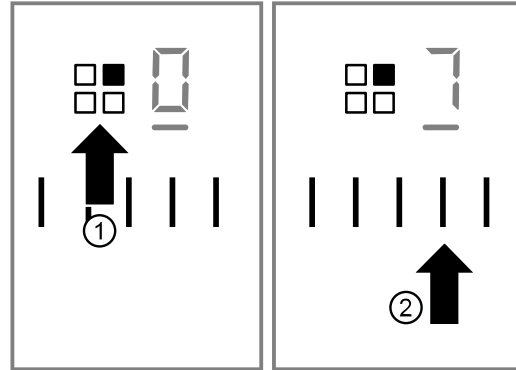
- Z důvodu ochrany elektronických součástí spotřebiče před přehřátím nebo před kolísáním napětí může varná deska dočasně snížit stupeň výkonu.
- Z důvodu zamezení hluku spotřebiče může varná deska dočasně snížit stupeň výkonu.

### 6.3 Tipy k vaření

- Když ohříváte kaše, krémové polévky nebo husté omáčky, občas je zamíchejte.
- Pro předehřátí nastavte stupeň ohřevu 8–9.
- Když vaříte s pokličkou, snižte stupeň ohřevu, jakmile začne unikat pára. Unikající pára nemá na výsledek vaření vliv.
- Po uvaření nádoby přiklopte pokličkou, než budete pokrm podávat.
- Pro vaření v tlakovém hrnci se řiďte pokyny výrobce.
- Nevařte potraviny příliš dlouho, aby zůstala zachována výživová hodnota. Pomocí minutky můžete nastavit optimální dobu vaření.
- Dbejte na to, aby se z oleje nekouřilo.
- Potraviny opékejte postupně po malých porcích.
- Některé nádoby se mohou při vaření silně zahřívát. Proto používejte chňapku.
- Doporučení pro energeticky úsporné vaření viz → "Úspora energie", Strana 6

### Zvolení varné zóny a stupně ohřevu

1. Pro zvolení varné zóny stiskněte .
- ✓ Rozsvítí se ukazatel  a pod ním symbol .
2. V oblasti nastavování zvolte požadovaný stupeň ohřevu.




- ✓ Stupeň výkonu je nastavený.


#### Poznámky

- Když postavíte nádobu na varnou zónu před zapnutím varné desky a dotknete se ①, dojde za 20 sekund k rozpoznání nádoby. Varná zóna se zvolí automaticky. Během 20 sekund od rozpoznání nádoby zvolte stupeň ohřevu, jinak se varná zóna vypne.
- Když umístíte více nádob a zapnete varnou desku, rozpozná se jen jedna nádoba.
- Když na varné zóně není umístěná žádná nádoba nebo hrnec není vhodný, bliká zvolený stupeň výkonu. Po určité době se varná zóna vypne.

### Změna stupně ohřevu a vypnutí varné zóny

1. Zvolte varnou zónu.
2. V oblasti nastavování zvolte požadovaný stupeň ohřevu nebo nastavte .
- ✓ Stupeň ohřevu varné zóny se změní nebo se varná zóna vypne a zobrazí se ukazatel zbytkového tepla.

### Doporučení k vaření

V tabulce je uvedeno, který stupeň ohřevu () je vhodný pro které potraviny. Doba vaření (⌚ min) se může lišit v závislosti na druhu, hmotnosti, výšce a kvalitě potravin.

		⌚ min
<b>Rozpouštění</b>		
Čokoláda, poleva	1 - 1.	-
Máslo, med, želatina	1 - 2	-
<b>Ohřívání a udržování teploty</b>		
Eintopf, např. čočková polévka	1. - 2	-
Mléko <sup>1</sup>	1. - 2.	-
Párky <sup>1</sup>	3 - 4	-

<sup>1</sup> Bez pokličky

<sup>2</sup> Předehřejte na stupeň ohřevu 8 - 8.

<sup>3</sup> Často obrazejte

		⊖ min
<b>Rozmrazování a ohřívání</b>		
Špenát, zmrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, zmrazený	3 - 4	35 - 55
<b>Dovařování, vaření při minimální teplotě</b>		
Bramborové knedlíky <sup>1</sup>	4. - 5.	20 - 30
Ryby <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Bílé omáčky, např. bešamelová omáčka	1 - 2	3 - 6
Šlehané omáčky, např. bearnská omáčka, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12
<b>Vaření, vaření v páře, dušení</b>		
Rýže, s dvojnásobným množstvím vody	2. - 3.	15 - 30
Mléčná rýže <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
Brambory vařené ve slupce	4. - 5.	25 - 35
Vařené loupané brambory	4. - 5.	15 - 30
Těstoviny <sup>1</sup>	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
Eintopf v tlakovém hrnci	4. - 5.	-
<b>Dušení</b>		
Masová roláda	4 - 5	50 - 65
Dušená pečeně	4 - 5	60 - 100
Guláš <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Dušení/smažení s malým množstvím tuku<sup>1</sup></b>		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	6 - 7	6 - 10
Řízek, zmrazený	6 - 7	6 - 12

<sup>1</sup> Bez pokličky<sup>2</sup> Předehřejte na stupeň ohřevu 8 - 8.<sup>3</sup> Často obračejte

		⊖ min
Kotleta, přírodní nebo obalovaná <sup>3</sup>	6 - 7	8 - 12
Steak, silný 3 cm	7 - 8	8 - 12
Drůbeží prsa, silná 2 cm <sup>3</sup>	5 - 6	10 - 20
Drůbeží prsa, zmrazená	5 - 6	10 - 30
Karbanátky, silné 3 cm <sup>3</sup>	4. - 5.	20 - 30
Hamburgery, silné 2 cm <sup>3</sup>	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
Garnáty a krabi	7 - 8	4 - 10
Sotýrování čerstvé zeleniny a hub	7 - 8	10 - 20
Pokrmý na pánvi, zelenina, maso na nudličky na asijský způsob	7 - 8	15 - 20
Hluboce zmrazené pokrmy, např. zmrazené směsi	6 - 7	6 - 10
Palačinky, postupné pečení	6. - 7.	-
Omelety, postupné pečení	3. - 4.	3 - 10
Volské oko	5 - 6	3 - 6
<b>Smažení, 150–200 g na porci v 1–2 l oleje, smažení po porcích<sup>1</sup></b>		
Zmrazené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety	8 - 9	-
Krokety, zmrazené	7 - 8	-
Maso, např. části kuřete	6 - 7	-
Ryby, obalované nebo v pивním těstíčku	6 - 7	-
Zelenina, houby, obalované, v pивním těstíčku nebo v tempuře	6 - 7	-
Drobné pečivo, např. koblihy, ovoce v pивním těstíčku	4 - 5	-

<sup>1</sup> Bez pokličky<sup>2</sup> Předehřejte na stupeň ohřevu 8 - 8.<sup>3</sup> Často obračejte

## 7 Časové funkce

Varná deska má různé funkce pro nastavení doby vaření:

- Nastavení doby vaření
- Automatické naprogramování doby vaření
- Minutka

### 7.1 Nastavení doby trvání

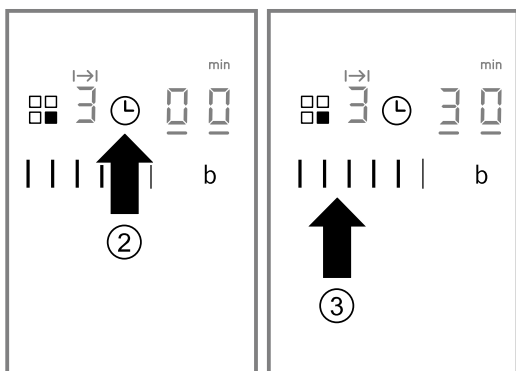
Varná zóna se po uplynutí nastavené doby automaticky vypne. Doby vaření můžete nastavit až na 99 minut.

#### Naprogramování doby vaření

1. Zvolte varnou zónu a stupeň ohřevu.
2. Dotkněte se ⊖.

- ✓ Svítí ukazatel I→I varné zóny.
- ✓ Na ukazateli časovače svítí 00.

3. Během následujících 10 sekund nastavte v oblasti nastavování požadovanou dobu vaření.
- Když se dotknete první poloviny oblasti nastavování, zkrátí se doba vaření o minutu. Když se dotknete druhé poloviny oblasti nastavování, prodlouží se doba vaření o minutu.



- ✓ Doba se začne odměřovat.

#### Poznámky

- Pro zobrazení zbývajících dob vaření zvolte příslušnou varnou zónu.
- Pokud jste nastavili dobu vaření pro více varných zón, zobrazí se na ukazateli časovače vždy časový údaj příslušné zvolené varné zóny.

#### Změna nebo zrušení doby vaření

1. Zvolte varnou zónu a poté se dotkněte ⏸.
2. Pro zrušení doby v oblasti nastavování změňte dobu vaření nebo nastavte ⏸.

#### Po uplynutí doby vaření

Varná zóna se vypne. Zazní akustický signál a na ukazateli časovače se zobrazí ⏸ po dobu 10 sekund.

- ▶ Dotkněte se ⏸.
- ✓ Ukazatele zhasnou a akustický signál utichne.

## 7.2 Automatické programování doby vaření

Pro všechny varné zóny můžete automaticky nastavit stejnou dobu vaření. Nastavená doba se odměřuje pro každou varnou zónu samostatně.

Více informací viz

→ "Základní nastavení", Strana 12.

## 7.3 Minutka

Pomocí minutky můžete nastavit čas až 99 minut. Tato funkce je nezávislá na varných zónách a ostatních nastaveních. Tato funkce nevypíná automaticky varnou zónu.

#### Nastavení minutky

1. Opakovaně se dotkněte ⏸, dokud nesvítí ukazatel ⏸.
- ✓ Na ukazateli časovače svítí ⏸.
2. V oblasti nastavování nastavte požadovanou dobu.
- ✓ Za několik sekund se začne odměřovat čas.

#### Změna nebo zrušení doby minutky

1. Opakovaně se dotkněte ⏸, dokud nesvítí ukazatel ⏸.
2. V oblasti nastavování změňte dobu nebo nastavte ⏸ pro zrušení doby.

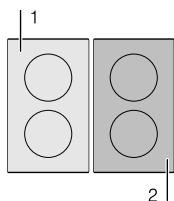
#### Po uplynutí doby minutky

Zazní akustický signál. Na ukazateli časovače se zobrazí ⏸ a svítí ukazatel ⏸. Za 10 sekund ukazatel zhasnou.

- ▶ Dotkněte se ⏸.
- ✓ Ukazatele zhasnou a akustický signál utichne.

# 8 Funkce PowerBoost

Pomocí funkce PowerBoost můžete velké množství vody ohřát rychleji než pomocí stupně ohřevu 9. Tuto funkci můžete aktivovat pro varnou zónu tehdy, 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.



## 8.1 Aktivace funkce PowerBoost

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dotkněte se b . Svítí ukazatel b.
- ✓ Funkce je aktivovaná.

## 8.2 Deaktivace funkce Powerboost

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dotkněte se b . Ukazatel b zhasne a varná zóna se přepne zpátky na stupeň ohřevu 9.
- ✓ Funkce je deaktivovaná.



**Poznámka:** Za určitých okolností se funkce PowerBoost automaticky vypne z důvodu ochrany elektronických prvků uvnitř varné desky.

## 9 Dětská pojistka


Varná deska je vybavená dětskou pojistkou. Díky ní nemohou děti zapnout varnou desku.

### 9.1 Zapnutí dětské pojistky

**Požadavek:** Varná deska musí být vypnutá.

- ▶ 4 sekundy se dotýkejte .
- ✓ Na 10 sekund se rozsvítí ukazatel vedle .
- ✓ Varná deska je zablokována.

### 9.2 Vypnutí dětské pojistky

- ▶ 4 sekundy se dotýkejte .
- ✓ Zablokování se zruší.

### 9.3 Automatická dětská pojistka

Varná deska je vybavená automatickou dětskou pojistkou. Díky ní nemohou děti zapnout varnou desku.


#### Aktivace a deaktivace

Více informací k automatické dětské pojistce viz → "Základní nastavení", Strana 12.

## 10 Zablokování ovládacího panelu při čištění

S touto funkcí můžete zablokovat ovládací panel pro čištění bez změny zvolených nastavení při zapnutí varné desce.

### 10.1 Aktivace zablokování ovládacího panelu při čištění

- ▶ Dotkněte se . Zazní akustický signál.
- ✓ Ovládací panel se na 35 sekund zablokuje.

### 10.2 Deaktivace zablokování ovládacího panelu při čištění

Pro předčasnou deaktivaci funkce.

- ▶ Dotkněte se .
- ✓ Ovládací panel je odblokovaný.

#### Poznámky

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

## 11 Automatické bezpečnostní vypínání





Pokud je varná zóna v provozu delší dobu a neprovedete žádnou změnu nastavení, aktivuje se automatické bezpečnostní vypnutí. Závisí na zvoleném stupni ohřevu od 1 do 10 hodin.

Varná zóna přestane hřát. Na ukazateli varné zóny bliká střídavě *FB* a ukazatel zbytkového tepla *h* nebo *H*. Pro vypnutí ukazatele se dotkněte libovolného symbolu. Můžete znovu nastavit varnou zónu.

## 12 Základní nastavení

Spotřebič si můžete nastavit podle svých potřeb.

### 12.1 Přehled základních nastavení

Ukazatel	Funkce
	<b>Dětská pojistka</b>  Manuální. <sup>1</sup>  Automatická.  Funkce je deaktivovaná.

<sup>1</sup> Tovární nastavení

<sup>2</sup> Maximální výkon varné desky je uvedený na typovém štítku.

Ukazatel	Funkce
	<b>Akustické signály</b>  Potvrzující signál i chybový signál jsou deaktivované.  Aktivovaný je pouze chybový signál.  Aktivovaný je pouze potvrzující signál.  Všechny akustické signály jsou aktivované. <sup>1</sup>
	<b>Zobrazení spotřeby energie</b>  Deaktivované. <sup>1</sup>  Aktivované.

<sup>1</sup> Tovární nastavení

<sup>2</sup> Maximální výkon varné desky je uvedený na typovém štítku.

Ukazatel	Funkce
c 5	<b>Automatické vypnutí varných zón</b> ☐☐ Vypnuté. <sup>1</sup> ☐ 1-99 Doba do automatického vypnutí.
c 6	<b>Doba trvání signálu časovače</b> 1 10 sekund. <sup>1</sup> 2 30 sekund. 3 1 minuta.
c 7	<b>Omezení výkonu. Omezení celkového výkonu varné desky.</b> <b>Dostupná nastavení závisí na maximálním výkonu varné desky.</b> ☐ Deaktivované. Maximální výkon varné desky. <sup>1,2</sup> 1 1 000 W. Minimální výkon. 1. 1 500 W. ... 3 3 000 W. Doporučeno pro 13 ampérů. 3. 3 500 W. Doporučeno pro 16 ampérů. 4 4 000 W. 4. 4 500 W. Doporučeno pro 20 ampérů. ... 5 nebo 5. Maximální výkon varné desky. <sup>2</sup>
c 9	<b>Doba volby varné zóny</b> ☐ Neomezená: Zůstává naposledy zvolená nastavená varná zóna. <sup>1</sup> 1 Omezená: Varná zóna zůstává zvolená pouze několik sekund.
c 12	<b>Test nádobí, výsledek</b> ☐ Nevhodná. 1 Není optimální. 2 Vhodná.
c ☐	<b>Resetování na nastavení z výroby</b> ☐ Individuální nastavení. <sup>1</sup> 1 Nastavení z výroby.

<sup>1</sup> Tovární nastavení

<sup>2</sup> Maximální výkon varné desky je uvedený na typovém štítku.

## 12.2 Na základní nastavení

**Požadavek:** Varná deska musí být vypnutá.

- Pro zapnutí varné desky se dotkněte ①.
- Během následujících 10 sekund se 4 sekundy dotýkejte ☐.

# 13 Ukazatel spotřeby energie

Funkce zobrazuje celkovou spotřebu energie mezi zapnutím a vypnutím varné desky.

Po vypnutí se na 10 sekund zobrazí spotřeba v kilowatthodinách, např. 1,08 kWh.

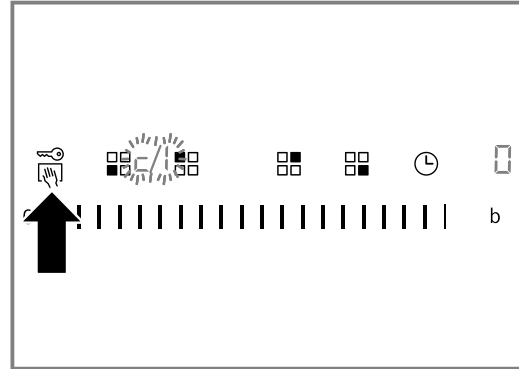
Přesnost ukazatele je mimo jiné závislá na kvalitě napětí elektrické sítě.

Ukazatele můžete aktivovat v základním nastavení.

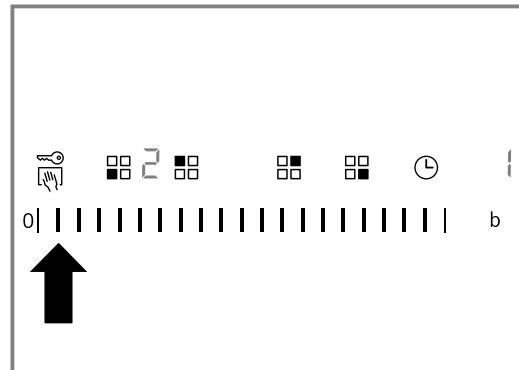
→ Strana 12

Informace o výrobku	Ukazatel
Seznam technického servisu (TS)	☐ 1
Výrobní číslo	Fd
Výrobní číslo 1	99.
Výrobní číslo 2	0.5

- ✓ První čtyři ukazatele udávají informace o spotřebiči. Pro zobrazení jednotlivých ukazatelů stiskněte oblast nastavování.
- Pro přechod na základní nastavení se dotkněte ☐.



- ✓ Střídavě svítí c a 1 a ☐ jako přednastavené hodnoty.
- Opakovaně se dotkněte symbolu ☐, dokud se nezobrazí požadovaná funkce.
  - V oblasti nastavování se dotkněte požadovaného nastavení.



- 4 sekundy se dotýkejte ☐.
- ✓ Nastavení jsou uložena.

## 12.3 Opuštění základních nastavení

- ▶ Pro vypnutí varné desky se dotkněte ①.

## 14 Kontrola nádoby

Pomocí této funkce můžete zkontrolovat rychlost a kvalitu vaření v závislosti na příslušné nádobě.

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

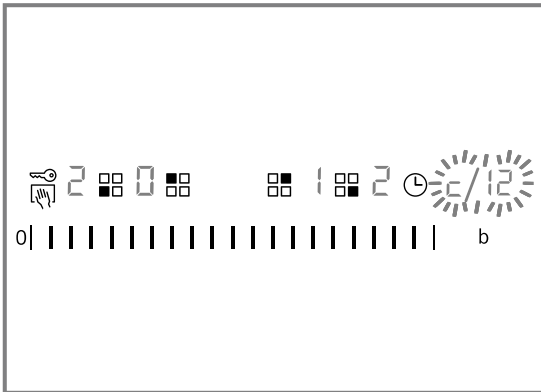
Více informací k této funkci najdete na

→ "Základní nastavení", Strana 12 a k druhu, velikosti a umístění nádoby na

→ "Indukční vaření", Strana 6.

### 14.1 Postup při kontrole nádoby

1. Nádobu s cca 200 ml vody postavte při pokojové teplotě doprostřed varné zóny, která nejlépe odpovídá průměru dna nádoby.
  2. Přejděte na základní nastavení a zvolte  $\epsilon$  12.
  3. Dotkněte se oblasti nastavování. U varných zón bliká ukazatel —.
- ✓ Funkce je aktivovaná.
  - ✓ Po 10 sekundách se na ukazateli varných zón zobrazí výsledek.



**Poznámka:** Pokud je použita varná zóna o hodně menší než průměr nádoby, zahřeje se pravděpodobně jen střed nádoby a výsledek vaření možná nebude optimální nebo uspokojivý.

### 14.2 Kontrola výsledku

V následující tabulce můžete zkontrolovat výsledek kvality a rychlost vaření:

Výsledek	
0	Nádoba není vhodná pro varnou zónu, a proto se neohřívá. <sup>1</sup>
1	Nádoba se ohřívá pomaleji, než jste očekávali, a vaření neprobíhá optimálně. <sup>1</sup>
2	Nádoba se ohřívá správně a vaření je v pořádku.

<sup>1</sup> Pokud máte menší varnou zónu, vyzkoušejte nádobu na této varné zóně.

Pro aktivaci této funkce se dotkněte oblasti nastavování.

## 15 Funkce PowerManager

S funkcí PowerManager nastavte celkový výkon varné desky.

Varná deska je nastavena z výroby, maximální výkon varné desky je uvedený na typovém štítku. S touto funkcí upravíte konfiguraci podle požadavků každé elektrické instalace.

Aby nedošlo k překročení nastavené hodnoty, rozděljuje varná deska výkon, který je k dispozici, automaticky a podle potřeby na zapnuté varné zóny.

Pokud je funkce PowerManager aktivní, může výkon varné zóny občas klesnout pod jmenovitou hodnotu.

Aby nedošlo k překročení nastavené hodnoty, rozděljuje

varná deska výkon, který je k dispozici, automaticky a podle potřeby na zapnuté varné zóny. Spotřebič sám reguluje a volí nejvyšší možný stupeň ohřevu.

Více informací najdete na

→ "Základní nastavení", Strana 12

## 16 Čištění a ošetřování

Aby váš spotřebič zůstal dlouho funkční, pečlivě ho čistěte a ošetřujte.

### 16.1 Čisticí prostředky

Vhodné čisticí prostředky a škrabku na sklo zakoupíte u zákaznického servisu, v internetovém obchodě nebo v obchodech.

#### POZOR!

Nevhodné čisticí prostředky mohou poškodit povrchy spotřebiče.

- ▶ Nikdy nepoužívejte nevhodné čisticí prostředky.
- ▶ Nepoužívejte čisticí prostředky, dokud je varná deska ještě horká. Může to způsobit označení na povrchu.

#### Nevhodné čisticí prostředky

- Nezředěný oplachovací prostředek
- Čistič pro myčky nádobí
- Abrasivní prostředky
- Agresivní čisticí prostředky, např. spreje na pečicí trouby nebo odstraňovače skvrn
- Drsné houbičky
- Vysokotlaké a parní čističe

### 16.2 Čištění varné desky

Varnou desku čistěte po každém použití, aby nedošlo k připečení zbytků po vaření.

**Požadavek:** Varná deska musí být studená.

1. Silné nečistoty odstraňte pomocí škrabky na sklo.
2. Varnou desku vyčistěte čisticím prostředkem na sklokeramiku.  
Řiďte se pokyny pro čištění uvedenými na obalu čisticího prostředku.

**Tip:** Speciální houbičkou na sklokeramiku dosáhnete dobrého vyčištění.

### 16.3 Čištění rámu varné desky

Pokud se po použití na rámu varné desky nacházejí nečistoty nebo skvrny, vyčistěte ho.

**Poznámka:** Nepoužívejte škrabku na sklo.

1. Rám varné desky čistěte horkým mycím roztokem a měkkým hadrem.  
Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.
2. Osušte měkkým hadrem.

## 17 Často kladené otázky

### 17.1 Použití

Otázka	Odpověď
Proč nemůžu varnou desku zapnout a proč svítí symbol dětské pojistky?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Je aktivní dětská pojistka. Další informace k této funkci viz → "Dětská pojistka", Strana 12.</li> </ul>
Proč blikají světelné ukazatele a proč zní akustický signál?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Očistěte z plochy ovládacího panelu tekutiny a zbytky pokrmů. Odstraňte všechny předměty, které mohou zakrývat ovládací panel. Další informace k deaktivaci akustického signálu viz → "Základní nastavení", Strana 12.</li> </ul>

### 17.2 Zvuky

Otázka	Odpověď
Proč jsou během vaření slyšet zvuky?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ V závislosti na vlastnostech dna nádoby mohou při provozu varné desky vznikat určité zvuky. Tyto zvuky jsou normální a patří k indukční technologii. Nejsou známkou závady.</li> </ul>
Možné zvuky	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Hluboké bzučení jako u transformátoru:</b> Vzniká při vaření s vysokým stupněm ohřevu. Tento zvuk zmizí nebo bude tišší, když snížíte stupeň ohřevu.</li> <li>▪ <b>Tiché pískání:</b> Je slyšet, když je nádoba prázdná. Tento zvuk utichne, jakmile dáte do nádoby vodu nebo potraviny.</li> <li>▪ <b>Praskání:</b> Vzniká u nádob s vrstvami z úžných materiálů, nebo pokud používáte nádoby o různé velikosti a z různých materiálů. Hlasitost zvuku se může lišit podle množství a druhu přípravy pokrmů.</li> <li>▪ <b>Vysoké hvízdání:</b> Může se objevit, pokud používáte současně dvě varné zóny s maximálním stupněm ohřevu. Toto hvízdání zmizí nebo bude tišší, když snížíte stupeň ohřevu.</li> <li>▪ <b>Zvuky ventilátoru:</b> 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.</li> </ul>

## 17.3 Nádoby

Otázka	Odpověď
Které nádoby jsou vhodné pro indukční varnou desku?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Další informace k nádobám, které jsou vhodné pro indukční vaření, viz → "Indukční vaření", Strana 6.</li> </ul>
Proč varná zóna nehřeje a bliká stupeň ohřevu?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varná zóna, na které stojí nádoba, není zapnutá. Zkontrolujte, zda je varná zóna, na které stojí nádoba, zapnutá.</li> <li>▪ Nádoba je pro zapnutou varnou zónu příliš malá nebo není vhodná pro indukci. Zkontrolujte, zda je nádoba vhodná pro indukci a zda je umístěná na varné zóně, která nejlépe odpovídá její velikosti. Více informací viz → "Indukční vaření", Strana 6.</li> </ul>
Proč trvá tak dlouho, než se nádoba ohřeje, resp. proč se neohřeje dostatečně, ačkoli je nastavený vysoký stupeň výkonu?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nádoba je pro zapnutou varnou zónu příliš malá nebo není vhodná pro indukci. Zkontrolujte, zda je nádoba vhodná pro indukci a zda je umístěná na varné zóně, která nejlépe odpovídá její velikosti. Více informací viz → "Indukční vaření", Strana 6.</li> </ul>

## 17.4 Čištění

Otázka	Odpověď
Jak mám varnou desku čistit?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Optimálních výsledků dosáhnete použitím speciálních čisticích prostředků na sklokeramiku. Nepoužívejte čisticí prostředky, čisticí prostředky do myčky nádobí, resp. koncentráty a drsné drátěnky. Více informací viz → "Čištění a ošetřování", Strana 15.</li> </ul>

# 18 Odstranění poruch

Menší poruchy vašeho přístroje můžete odstranit vlastními silami. Před kontaktováním zákaznické služby využijte informací o odstraňování poruch. Vyvarujte se tak zbytečných nákladů.

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!**

Neodborné opravy jsou nebezpečné.

- ▶ Opravy spotřebiče smí provádět pouze vyškolený odborný personál.
- ▶ Pokud má spotřebič závadu, kontaktujte zákaznický servis.

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

Neodborné opravy jsou nebezpečné.

- ▶ Opravy spotřebiče smí provádět pouze odborný personál, který je k tomu vyškolený.
- ▶ K opravě spotřebiče se smí používat pouze originální náhradní díly.

- ▶ V případě poškození síťového kabelu tohoto spotřebiče je nutné ho vyměnit za speciální přívodní kabel, který lze obdržet u výrobce nebo v jeho zákaznickém servisu.

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!**

Varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje.

- ▶ Vypněte pojistku v pojistkové skřínce.
- ▶ Zavolejte zákaznický servis.

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!**

Varná deska se samočinně vypne a nelze ji ovládat. Později se může neúmyslně zapnout.

- ▶ Vypněte pojistku v pojistkové skřínce.
- ▶ Zavolejte zákaznický servis.

## 18.1 Upozornění na displeji

Závada	Příčina a řešení závady
Nesvíí žádný ukazatel.	<p>Přerušené napájení.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pomocí jiných elektrických spotřebičů zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku elektrického proudu.</li> </ul>
	<p>Spotřebič není zapojený podle schématu elektrického připojení.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Zapojte spotřebič podle schématu elektrického připojení.</li> </ul>
	<p>Porucha elektroniky.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pokud nelze poruchu odstranit, kontaktujte zákaznický servis.</li> </ul>



Závada	Příčina a řešení závady
Ukazatele blikají.	Ovládací panel je vlhký nebo je zakrytý nějakým předmětem. ▶ Osušte ovládací panel nebo odstraňte předmět.
Na ukazatelích varných zón bliká -.	Vyskytla se porucha elektroniky. ▶ Pro potvrzení poruchy krátce zakryjte ovládací panel rukou.
F2	Elektronika je přehřátá a vypnula příslušnou varnou zónu. ▶ Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne. Poté se dotkněte libovolného tlačítka ovládacího panelu.
F4	Elektronika je přehřátá a vypnula všechny varné zóny. ▶ Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne. Poté se dotkněte libovolného tlačítka ovládacího panelu.
F5 + stupeň ohřevu a akustický signál	V oblasti ovládacího panelu stojí horká nádoba. Může dojít k přehřátí elektroniky. ▶ Odstraňte nádobu. Po krátké době ukazatel poruchy zhasne. Můžete vařit dál.
F5 a akustický signál	V oblasti ovládacího panelu stojí horká nádoba. Z důvodu ochrany elektroniky se varná zóna vypnula. ▶ Odstraňte nádobu. Počkejte několik sekund. Dotkněte se libovolné ovládací plošky. Jakmile ukazatel poruchy zhasne, můžete pokračovat ve vaření.
F1/F6	Varná zóna je přehřátá a z důvodu ochrany pracovní plochy se vypnula. ▶ Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne, a pak znovu zapněte varnou zónu.
F8	Varná zóna byla v provozu delší dobu bez přerušení. ▶ Aktivovalo se automatické bezpečnostní vypnutí. Viz kapitolu → "Automatické bezpečnostní vypínání", Strana 12.
E 9000/E90 10	Provozní napětí není správné a je mimo normální provozní rozsah. ▶ Kontaktujte dodavatele elektrického proudu.
U400	Varná deska není správně zapojená. ▶ Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Zapojte varnou desku podle schématu elektrického připojení.
d E	Je aktivovaný předváděcí režim. ▶ Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Počkejte 30 sekund a znovu ji zapojte. Během následujících 3 minut se dotkněte libovolného senzoru. Předváděcí režim je deaktivovaný.

## 18.2 Varovná upozornění

### Poznámky

- Když se na ukazatelích zobrazí E, podržte stisknutý senzor příslušné varné zóny a přečtete poruchový kód.

- Pokud poruchový 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 technický servis a uveďte přesný poruchový kód.
- Pokud dojde k chybě, spotřebič se nepřepne do pohotovostního režimu.

# 19 Likvidace

Zde se dozvíte, jak správně likvidovat staré spotřebiče.

## 19.1 Likvidace starého spotřebiče

Díky ekologické likvidaci je možné opětovné použití cenných surovin.

1. Vytáhněte síťovou zástrčku síťového kabelu ze zásuvky.
2. Odpojte síťový kabel.
3. Spotřebič ekologicky zlikvidujte.

Informace o aktuálních možnostech likvidace obdržíte u specializovaného prodejce nebo na obecním nebo městském úřadu.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

## 20 Zákaznický servis

Pokud máte dotazy týkající se použití, nemůžete-li poruchu odstranit sami nebo musí být spotřebič opraven, kontaktujte náš zákaznický servis.

Originální náhradní díly relevantní pro funkčnost podle příslušného nařízení ekodesign obdržíte u našeho zákaznického servisu po dobu min. 10 let od uvedení vašeho spotřebiče na trh v Evropském hospodářském prostoru.

**Poznámka:** Využití zákaznického servisu je v rámci záručních podmínek výrobce bezplatné.

Podrobné informace o záruční době a záručních podmínkách ve vaší zemi obdržíte u svého zákaznického servisu, svého prodejce nebo na našich internetových stránkách.

Při kontaktování zákaznického servisu potřebujete označení produktu (E-č.) a výrobní číslo (FD) vašeho spotřebiče.

Kontaktní údaje zákaznického servisu viz příložený seznam servisních služeb nebo naše webová stránka.

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

Označení produktu (E-č.) a výrobní číslo (FD) je uvedeno na typovém štítku spotřebiče.

Typový štítek najdete:

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

Číslo výrobku (E-Nr.) najdete také na sklokeramické desce. Seznam zákaznických servisů (KI) a výrobní číslo (FD) si kromě toho můžete nechat zobrazit v základních nastaveních. → *Strana 12*

Pro rychlé nalezení údajů vašeho spotřebiče a telefonního čísla zákaznického servisu si můžete údaje poznačit.

## 21 Zkušební pokrmy

Tato doporučená nastavení byla sestavena pro zkušební instituce, aby bylo usnadněno testování našich spotřebičů. Testy byly prováděny s našimi sadami nádob pro indukční varné desky. V případě potřeby můžete tyto sady příslušenství dodatečně zakoupit ve specializované prodejně, prostřednictvím našeho technického zákaznického servisu nebo v našem e-shopu.

### 21.1 Rozpuštění polevy

Přísady: 150 g tmavé čokolády (55 % kakaá).

- Hrnec Ø 16 cm bez pokličky
  - Vaření: stupeň výkonu 1.

### 21.2 Čočkový Eintopf, ohřátí a udržování teploty

Recept podle DIN 44550

Počáteční teplota 20 °C

Rozehřátí, bez míchání

- Hrnec Ø 16 cm s pokličkou množství: 450 g
  - Rozehřátí: doba trvání 1 min 30 s, stupeň výkonu 9
  - Další vaření: stupeň výkonu 1.
- Hrnec Ø 22 cm s pokličkou množství: 800 g
  - Rozehřátí: doba trvání 2 min 30 s, stupeň výkonu 9
  - Další vaření: stupeň výkonu 1.

### 21.3 Čočkový Eintopf, ohřátí a udržování teploty

Např.: průměr čočky 5-7 mm. Počáteční teplota 20 °C

Po 1 min rozehřátí zamíchejte

- Hrnec Ø 16 cm s pokličkou množství: 500 g
  - Rozehřátí: doba trvání cca 1 min 30 s, stupeň výkonu 9
  - Další vaření: stupeň výkonu 1.

- Hrnec Ø 22 cm s pokličkou množství: 1 kg
  - Rozehřátí: doba trvání cca 2 min 30 s, stupeň výkonu 9
  - Další vaření: stupeň výkonu 1.

### 21.4 Bešamelová omáčka

Teplota mléka: 7 °C

- Hrnec Ø 16 cm bez pokličky, přísady: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka s obsahem tuku 3,5 % a špetka soli

#### Příprava bešamelové omáčky

1. Rozpusťte máslo, přimíchejte mouku, sůl a všechno zahřejte.
  - Rozehřátí: doba trvání 6 min, stupeň výkonu 2
2. Do zpěněné mouky přilijte mléko a za stálého míchání přiveďte k varu.
  - Rozehřátí: doba trvání 6 min 30 s, stupeň výkonu 7
3. Když se bešamelová omáčka začne vařit, nechte ji další 2 minuty za stálého míchání na varné zóně.
  - Další vaření: stupeň výkonu 2

### 21.5 Mléčná rýže, vaření s pokličkou

Teplota mléka: 7 °C

1. Nechte mléko zahřát bez víka, dokud nezačne vařit. Po 10 min ohřívání zamíchejte.

2. Nastavte doporučený stupeň výkonu a přidejte k mléku rýži, cukr a sůl.

Doba vaření včetně ohřátí cca 45 min.

- Hrnec Ø 16 cm, přísady: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka s 3,5 % tuku a 1 g soli
  - Ohřátí: doba trvání cca 5 min 30 s, stupeň výkonu 8.
  - Další vaření: stupeň výkonu 3

- Hrnc  $\varnothing$  22 cm, přísady: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka s 3,5 % tuku a 1,5 g soli
  - Ohřátí: doba trvání cca 5 min 30 s, stupeň výkonu 8.
  - Další vaření: stupeň výkonu 3, po 10 min zamíchejte

## 21.6 Vaření mléčné rýže bez pokličky

Teplota mléka: 7 °C

1. Přísady přidejte do mléka a za stálého míchání zahřejte.

2. Když mléko dosáhne cca 90 °C, zvolte doporučený stupeň výkonu a nechte na malý stupeň vařit přibližně 50 min.

- Hrnc  $\varnothing$  16 cm bez pokličky, přísady: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka s 3,5 % tuku a 1 g soli
  - Ohřátí: doba trvání cca 5 min 30 s, stupeň výkonu 8.
  - Další vaření: stupeň výkonu 3
- Hrnc  $\varnothing$  22 cm bez pokličky, přísady: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (3,5 % tuku) a 1,5 g soli
  - Ohřátí: doba trvání cca 5 min 30 s, stupeň výkonu 8.
  - Další vaření: stupeň výkonu 2.

## 21.7 Vaření rýže

Recept podle DIN 44550

Teplota vody: 20 °C

- Hrnc  $\varnothing$  16 cm s pokličkou Přísady: 125 g dlouhozrné rýže, 300 g vody a špetka soli
  - Rozehřátí: doba trvání cca 2 min 30 s, stupeň výkonu 9
  - Další vaření: stupeň výkonu 2
- Hrnc  $\varnothing$  22 cm s pokličkou Přísady: 250 g dlouhozrné rýže, 600 g vody a špetka soli
  - Rozehřátí: doba trvání cca 2 min 30 s, stupeň výkonu 9
  - Další vaření: stupeň výkonu 2.

## 21.8 Pečení vepřové panenky

Počáteční teplota panenky: 7 °C

- Pánev  $\varnothing$  24 cm bez pokličky Přísady: 3 plátky vepřové panenky (celková hmotnost přibližně 300 g, výška 1 cm) a 15 g slunečnicového oleje
  - Rozehřátí: doba trvání cca 1 min 30 s, stupeň výkonu 9
  - Další vaření: stupeň výkonu 7

## 21.9 Příprava palačinek

Recept podle DIN EN 60350-2

- Pánev  $\varnothing$  24 cm bez pokličky Přísady: 55 ml těsta na palačinky
  - Rozehřátí: doba trvání 1 min 30 s, stupeň výkonu 9
  - Další vaření: stupeň výkonu 7

## 21.10 Fritování zmrazených hranolků

- Hrnc  $\varnothing$  22 cm bez pokličky: Přísady: 2 l slunečnicového oleje. Pro každé fritování: 200 g zmrazených hranolků, tloušťka 1 cm.
  - Rozehřátí: stupeň výkonu 9, až olej dosáhne teploty 180 °C.
  - Další vaření: stupeň výkonu 9

## Obsah

1	Bezpečnosť.....	20
2	Zabránenie vecným škodám .....	22
3	Ochrana životného prostredia a šetrenie .....	23
4	Varenie s indukciou .....	23
5	Oboznámenie sa .....	25
6	Základná obsluha.....	25
7	Časové funkcie.....	27
8	Funkcia PowerBoost.....	28
9	Detská poistka.....	29
10	Zablokovanie ovládacieho panela na účely čistenia .....	29
11	Automatické bezpečnostné vypnutie .....	29
12	Základné nastavenia .....	29
13	Zobrazenie spotreby energie .....	30
14	Kontrola varnej nádoby .....	31
15	Funkcia Powermanager .....	31
16	Čistenie a údržba .....	32
17	FAQ .....	32
18	Odstránenie porúch .....	33
19	Likvidácia .....	34
20	Zákaznícky servis.....	35
21	Skúšobné pokrmy .....	35

## 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.

Spotrebič používajte iba:

- na prípravu jedál a nápojov.
- pod dozorom. Krátkodobé varenie nepretržite 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 použitie 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 prívodného 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 nenechávajú 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.

Varný panel sa samočinne vypne a už sa nedá ovládať. Môže sa stať, že sa neskôr neúmyselne zapne.

- ▶ Vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- ▶ Zavolajte zákaznícky servis.

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.

Potraviny sa môžu vznietiť.

- ▶ Proces varenia kontrolujte. Proces krátkeho 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.

Varná zóna hreje, ale ukazovateľ nefunguje.

- ▶ Vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- ▶ Zavolajte zákaznícky servis.

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 35*
- Vniknutá vlhkosť môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.

- ▶ Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parný čistič ani vysokotlakový čistič.

Na horúcich častiach spotrebiča sa môže káblková 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 neskladujte 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.

Poškodenia	Príčina	Opatrenie
Škvrnny	Varenie bez dozoru.	Sledujte proces varenia.
Ľaky, 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, neskladujte 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 dna zvyšujú spotrebu energie.

Používajte vhodný riad na varenie vzhľadom k množstvu 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 varný stupeň. Použite vhodný stupeň pomalého varenia.

- Vyššia teplota stupňa pomalého varenia spôsobuje plytvanie energiou.

## 4 Varenie s indukciou

### 4.1 Výhody varenia s indukciou

Varenie s indukciou sa zásadne líši od bežného varenia, pretože teplo vzniká priamo v nádobe. To poskytuje celý rad výhod:

- Úspora času pri varení a pečení.
- Úspora energie.
- Ľahké udržiavanie a čistenie. Vykypené pokrmy sa tak rýchlo nepripália.
- Kontrola prívodu tepla a bezpečnosť; varný panel zvyšuje alebo znižuje prívod tepla ihneď po každom ovládaní. Indukčná varná zóna preruší prívod tepla, ak zoberiete nádobu z varnej zóny, bez toho, aby ste ju predtým vypli.

### 4.2 Nádoby

Na varenie s indukciou je vhodný iba feromagnetický riad.

Napríklad:

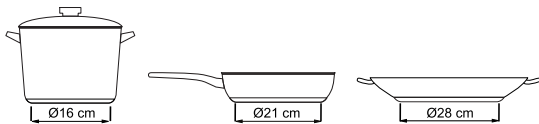
- Nádoby zo smaltovanej ocele
- Nádoby z liatiny

- Špeciálne nádoby z nehrdzavejúcej ocele vhodné na varenie s indukciou

Ďalšie informácie o nádobách vhodných na varenie s využitím indukčnej technológie nájdete v

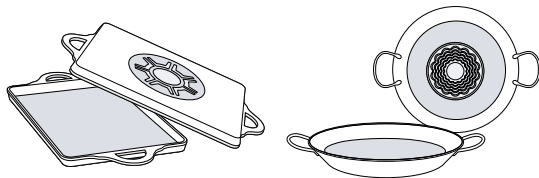
→ "Kontrola varnej nádoby", Strana 31

Aby ste dosiahli dobrý výsledok varenia, uistite sa, že feromagnetická oblasť dna nádoby zodpovedá veľkosti varnej zóny. Ak nádoba nie je na varnej zóne rozpoznaná, umiestnite ju na varnú zónu s menším priemerom.

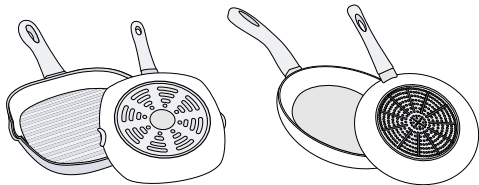


Dno niektorých indukčných nádob nie je celé feromagnetické:

Ak používate veľké nádoby s menším feromagnetickým dnom, zahrieva sa iba feromagnetická plocha. V dôsledku toho sa teplo nerozvádza rovnomerne. Preto môže byť teplota neferomagnetickej oblasti príliš nízka na varenie.



Dná nádoby s podielom hliníka znižujú feromagnetickú plochu. To môže znížiť odovzdaný výkon a riad je nedostatočne rozpoznávaný alebo nie je rozpoznávaný vôbec, a preto nie je dostatočne vyhrievaný.



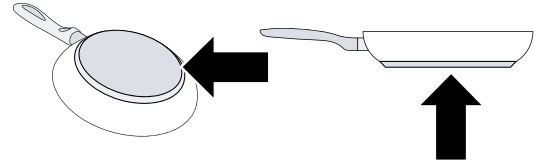
### Nevhodné nádoby

Nikdy nepoužívajte kontaktné dosky alebo nádoby z/zo:

- normálnej ocele s tenkým dnom
- skla
- keramiky
- meďi
- hliníka

### Vlastnosti dna nádoby

Vlastnosti dna nádoby môžu ovplyvniť výsledok varenia. Používajte nádoby z materiálov, ktoré rozvádzajú teplo v hrnci rovnomerne, napr. hrnce so sendvičovým dnom z nehrdzavejúcej ocele, ušetrí sa tak čas a energia. Uprednostnite nádoby s plochým dnom, pretože nerovné dna nádoby nepriaznivo ovplyvňujú prívod tepla.



### Chýbajúca nádoba alebo nevhodná veľkosť

Ak na zvolenú varnú zónu nepoložíte nádobu, alebo ak je nádoba vyrobená z nevhodného materiálu, alebo nemá primeranú veľkosť, ukazovateľ varnej zóny bliká. Ak chcete, aby ukazovateľ zhasol, postavte na varnú zónu vhodnú nádobu. Ak na varnú zónu nepoložíte do 90 sekúnd vhodnú nádobu, varná zóna sa automaticky vypne.

### Prázdne nádoby alebo nádoby s tenkým dnom

Nezahrievajte prázdne nádoby a nepoužívajte nádoby s tenkým dnom. Varná doska je vybavená bezpečnostným systémom vo vnútri spotrebiča. Prázdna nádoba sa však môže zahriať tak rýchlo, že funkcia „Automatické vypnutie“ nezareaguje včas a teplota bude príliš vysoká. Dno nádoby sa tak môže roztaviť a poškodiť sklenenú dosku. V takom prípade sa nedotýkajte nádoby a vypnite varnú zónu. Ak varná zóna po vychladnutí prestane fungovať, kontaktujte technickú zákazníčku podporu.

### Rozpoznanie nádoby

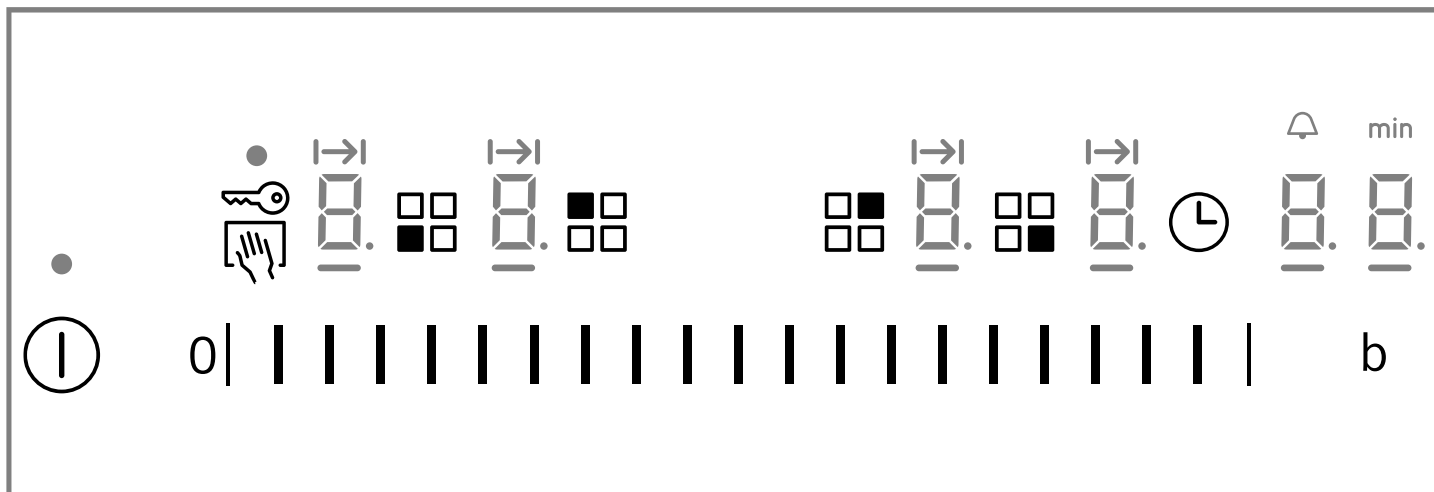
Každá varná zóna má minimálnu hranicu na rozpoznanie nádoby, ktorá závisí od feromagnetického priemeru a materiálu dna nádoby. Preto použite varnú zónu, ktorá najlepšie zodpovedá priemeru dna hrnca.



## 5 Oboznámenie sa

### 5.1 Ovládací panel

V závislosti od typu spotrebiča sa môžu detaily na obrázku líšiť, napr. farba a tvar.



#### Senzory voľby

Senzor	Funkcia
ⓘ	Hlavný vypínač
■ ■ ■ ■	Zvoľte varnú zónu
0	Oblasť nastavenia
👉	Zablokovanie ovládacieho panela za účelom čistenia
🔑	Detská poistka
b	Funkcia PowerBoost
🕒	Funkcia časovač

#### Indikátory

Ukazovateľ	Funkcia
🔌	Prevádzkový stav
1-9	Stupne ohrevu
00	Časové funkcie
H/h	Zvyškové teplo
b	Funkcia PowerBoost
⌚	Nastavenie času prípravy
🔔	Časovač
min	Zobrazenie času

#### Dotykové polia a ukazovatele

Dotykom na symbol sa aktivuje príslušná funkcia.

- Ovládací panel udržiavajte čistý a suchý. Vlhkosť má negatívny vplyv na funkčnosť.
- Do blízkosti ukazovateľov a senzorov nedávajte žiadny riad na varenie. Elektronika sa môže prehriať.

### 5.2 Varné zóny

Ďalšie informácie o varných nádobách vhodných na varenie s využitím indukčnej technológie nájdete v → "Varenie s indukciou", Strana 23.

#### Varné zóny

○	Jednoduchá varná zóna	Použite varnú nádobu vhodnej veľkosti.
---	-----------------------	--

### 5.3 Ukazovateľ zvyškového tepla

Varný panel má pre každú varnú zónu ukazovateľ zvyškového tepla. Signalizuje, že varná zóna je ešte horúca. Nedotýkajte sa varnej zóny ihneď po jej vypnutí alebo pokým svieti ukazovateľ zvyškového tepla.

V závislosti od výšky zvyškového tepla sa zobrazuje nasledovné:

- Ukazovateľ H: vysoká teplota
- Ukazovateľ h: nízka teplota

Ak počas varenia zoberiete riad z varnej zóny, ukazovateľ zvyškového tepla a zvolený stupeň ohrevu budú striedavo blikať.

Keď vypnete varnú zónu, svieti ukazovateľ zvyškového tepla. Keď je varný panel vypnutý, svieti ukazovateľ zvyškového tepla, pokiaľ je varná zóna ešte teplá.

## 6 Základná obsluha

### 6.1 Zapnutie a vypnutie varného panela

Varný panel zapnite a vypnite hlavným vypínačom ⓘ. Ak spotrebič zapnete do 4 sekúnd po vypnutí, spustí sa varný panel s predchádzajúcimi nastaveniami.

#### Zapnutie varného panela

- ▶ Dotknite sa ⓘ.
- ▶ Zaznie zvukový signál a ukazovateľ vedľa ⓘ svieti.
- ✓ Varný panel je pripravený na prevádzku.

## Vypnutie varného panela

- ▶ Dotýkajte sa ①, kým ukazovatele nezhasnú. Ukazovateľ zvyškového tepla svieti, kým nie sú varné zóny dostatočne vychladnuté.
- ✓ Všetky varné zóny sú vypnuté.

**Poznámka:** Varný panel sa vypne, pokiaľ sú všetky varné zóny vypnuté dlhšie ako 20 sekúnd.

## 6.2 Nastavenie varných zón

V oblasti nastavenia vyberte požadovaný stupeň ohrevu.

### Stupeň výkonu

!	Najnižší stupeň výkonu
9	Najvyšší stupeň výkonu

Každý stupeň výkonu má jeden medzistupeň. Je označený bodkou.

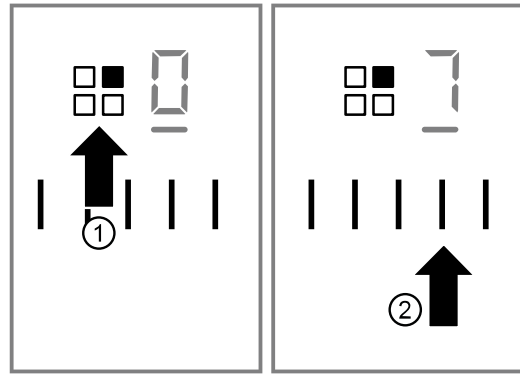
### Poznámky

- Z dôvodu ochrany elektronických súčastí spotrebiča pred prehriatím alebo kolísaním napätia môže varný panel dočasne znížiť stupeň výkonu.
- Z dôvodu zamedzenia nadmernej hlučnosti spotrebiča môže varný panel dočasne znížiť stupeň výkonu.

## Výber varnej zóny a stupňa ohrevu

1. Na výber varnej zóny stlačte .
- ✓ Ukazovateľ svieti a pod ním symbol .

2. V oblasti nastavenia vyberte požadovaný stupeň ohrevu.



- ✓ Stupeň výkonu je nastavený.

### Poznámky

- Ak postavíte varnú nádobu na varnú zónu pred zapnutím varného panela a dotknete sa ①, nádoba bude rozpoznaná o 20 sekúnd neskôr. Varná zóna sa vyberie automaticky. Ak je varná nádoba rozpoznaná, do 20 sekúnd zvolte stupeň ohrevu, inak sa varná zóna vypne. Ak postavíte viac varných nádob a zapnete varný panel, rozpozná sa iba jedna nádoba.
- Ak na varnej zóne nie je umiestnená žiadna varná nádoba alebo hrniec nie je vhodný, bliká zvolený stupeň výkonu. Po určitom čase sa varná zóna vypne.

## Zmena stupňa ohrevu a 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.

## 6.3 Tipy na varenie

- Pri ohrievaní pyrú, krémových polievok a hustých omáčok jedlo občas premiešajte.
- Na predhrievanie nastavte stupeň ohrevu 8-9.
- Pri varení s pokrievkou znížte stupeň ohrevu, keď začne unikať para. Výsledok varenia nie je ovplyvnený unikaním pary.
- 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 opieť do hnedá, 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 23

## Odporúčania na varenie

V tabuľke je uvedené, ktorý stupeň ohrevu () 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.	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
<b>Zohrievanie a udržiavanie teploty</b>		
Eintopf, napr. šošovicová polievka	1. - 2	-
Mlieko <sup>1</sup>	1. - 2.	-
Párky <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Rozmrazovanie a zohrievanie</b>		
Špenát, zmrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, zmrazený	3 - 4	35 - 55

<sup>1</sup> Bez pokrievky

<sup>2</sup> Predhrievanie na stupni ohrevu 8 - 8.

<sup>3</sup> Častejšie obráťte

		⌚ min
<b>Poširovanie, varenie tesne pod bodom varu</b>		
Zemiakové knedličky <sup>1</sup>	4. - 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. - 3.	15 - 30
Ryža v mlieku <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
Zemiaky varené v šupke	4. - 5.	25 - 35
Varené ošúpané zemiaky	4. - 5.	15 - 30
Rezance <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Eintopf	3. - 4.	120 - 180
Polievky	3. - 4.	15 - 60
Zelenina	2. - 3.	10 - 20
Zelenina, zmrazená	3. - 4.	7 - 20
Eintopf v tlakovom hrnci	4. - 5.	-
<b>Dusenie</b>		
Mäsová roláda	4 - 5	50 - 65
Dusená pečienka	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 <sup>3</sup>	6 - 7	8 - 12
Steak, hrúbka 3 cm	7 - 8	8 - 12
<sup>1</sup> Bez pokrievky		
<sup>2</sup> Predhrievanie na stupni ohrevu 8 - 8.		
<sup>3</sup> Častejšie obráťte		

		⌚ min
Prsia z hydiny, hrúbka 2 cm <sup>3</sup>	5 - 6	10 - 20
Prsia z hydiny, mrazené	5 - 6	10 - 30
Fašírky, hrúbka 3 cm <sup>3</sup>	4. - 5.	20 - 30
Hamburger, hrúbka 2 cm <sup>3</sup>	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. - 7.	-
Omeleta, smažená postupne	3. - 4.	3 - 10
Volské oko	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 kurčafa	6 - 7	-
Ryby, obalované alebo v pívovom cestíčku	6 - 7	-
Zelenina, huby, obalované alebo v pívovom cestíčku alebo v tempure	6 - 7	-
Drobné pečivo, napr. šišky, ovocie v pívovom cestíčku	4 - 5	-
<sup>1</sup> Bez pokrievky		
<sup>2</sup> Predhrievanie na stupni ohrevu 8 - 8.		
<sup>3</sup> Častejšie obráťte		

## 7 Časové funkcie



Varný panel má rôzne funkcie na nastavenie času ohrevu:

- Nastavenie času ohrevu
- Automatické programovanie času ohrevu
- Časovač

### 7.1 Nastavenie času trvania

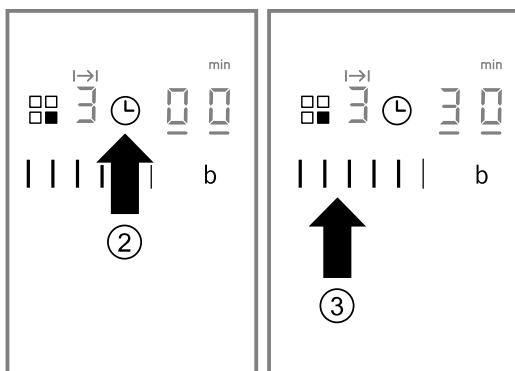
Varná zóna sa po uplynutí nastaveného času automaticky vypne. Čas ohrevu môžete nastaviť až do 99 minút.

#### Naprogramovanie času ohrevu

1. Zvoľte varnú zónu a stupeň ohrevu.
  2. Dotknite sa .
- ✓ Ukazovateľ  varnej zóny svieti.

- ✓ Na ukazovateli časovača svieti .

3. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd nastavte požadovaný čas ohrevu v oblasti nastavenia.
- Ak sa dotknete prvej polovice oblasti nastavenia, čas ohrevu sa zníži o jednu minútu. Ak sa dotknete druhej polovice oblasti nastavenia, čas ohrevu sa zvýši o jednu minútu.



- ✓ Čas začne plynúť.

#### Poznámky

- Ak chcete vidieť zostávajúci čas varenia, vyberte príslušnú varnú zónu.
- Ak ste nastavili čas ohrevu pre viac varných zón, na ukazovateli časovača sa vždy zobrazí časový údaj zvolenej varnej zóny.

#### Zmena alebo vymazanie času ohrevu

1. Vyberte varnú zónu a následne sa dotknite ☹.
2. Ak chcete vymazať čas, v oblasti nastavenia zmeňte čas ohrevu alebo nastavte na 00.

#### Po uplynutí času ohrevu

Varná zóna sa vypne. Zaznie zvukový signál a na ukazovateli časovača sa na 10 sekúnd zobrazí 00.

- ▶ Dotknite sa ☹.
- ✓ Ukazovatele zhasnú a zvukový signál stíchne.

## 7.2 Automatické programovanie času varenia

Pre všetky varné zóny môžete automaticky nastaviť rovnaký čas varenia. Nastavený čas plynie pre každú varnú zónu nezávisle od seba.

Viac informácií nájdete na  
→ "Základné nastavenia", Strana 29.

## 7.3 Krátkodobý časovač

Krátkodobým časovačom môžete nastaviť čas až na 99 minút. Táto funkcia je nezávislá od varných zón a iných nastavení. Táto funkcia nevypne varnú zónu automaticky.

#### Nastavenie krátkodobého časovača

1. Dotknite sa viackrát ☹, kým sa nerozsvieti ukazovateľ ☺.
- ✓ Na ukazovateli časovača svieti 00.
2. V oblasti nastavenia nastavte požadovaný čas.
- ✓ Po niekoľkých sekundách začne plynúť čas.

#### Zmena alebo vymazanie času časovača

1. Dotknite sa viackrát ☹, kým sa nerozsvieti ukazovateľ ☺.
2. Ak chcete vymazať čas, v oblasti nastavenia zmeňte čas alebo nastavte na 00.

#### Po uplynutí času časovača

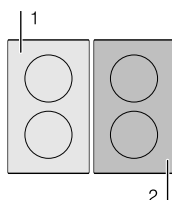
Zaznie zvukový signál. Na ukazovateli časovača sa zobrazí 00 a ukazovateľ ☺ svieti. Po 10 sekundách ukazovatele zhasnú.

- ▶ Dotknite sa ☹.
- ✓ Ukazovatele zhasnú a zvukový signál stíchne.

# 8 Funkcia PowerBoost

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

Túto funkciu možno pre varnú zónu aktivovať vtedy, keď iná varná zóna tej istej skupiny nie je v prevádzke, pozrite obrázok. V opačnom prípade bliká na ukazovateli zvolenej varnej zóny b a 9. Potom sa automaticky nastaví stupeň ohrevu 9 bez toho, aby sa aktivovala funkcia.



## 8.1 Aktivovanie funkcie PowerBoost

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

## 8.2 Deaktivovanie funkcie 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 funkcia PowerBoost automaticky vypne z dôvodu ochrany elektronických prvkov vnútri varného panela pred prehriatím.

## 9 Detská poistka


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

### 9.1 Zapnutie detskej poistky

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

- ▶ Dotýkajte sa  4 sekundy.
- ✓ Ukazovateľ vedľa  svieti 10 sekúnd.
- ✓ Varná zóna je zablokovaná.

### 9.2 Vypnutie detskej poistky

- ▶ Dotýkajte sa  4 sekundy.
- ✓ Blokovanie je vypnuté.

### 9.3 Automatická detská poistka

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

#### Aktivovanie a deaktivovanie


Viac informácií o automatickej detskej poistke nájdete v

→ "Základné nastavenia", Strana 29.

## 10 Zablokovanie ovládacieho panela na účely čistenia

Táto funkcia umožňuje uzamknúť ovládací panel na účely čistenia bez toho, aby sa pri zapnutí varného panela zmenili zvolené nastavenia.

### 10.1 Aktivovanie zablokovania ovládacieho panela na účely čistenia

- ▶ Dotknite sa . Zaznie signál.
- ✓ Ovládací panel je na 35 sekúnd zablokovaný.

### 10.2 Deaktivovanie zablokovania ovládacieho panela na účely čistenia

Na predčasné deaktivovanie funkcie.

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

#### Poznámky

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

## 11 Automatické bezpečnostné vypnutie




Keď je varná zóna dlhší čas v prevádzke a neboli vykonané žiadne zmeny nastavenia, aktivuje sa automatické bezpečnostné vypnutie. V závislosti od zvoleného stupňa výkonu je to od 1 do 10 hodín. Varná zóna prestane hriať. Na ukazovateli varnej zóny blikajú striedavo *FB* a ukazovateľ zvyškového tepla *h* alebo *H*.

Ak chcete ukazovateľ vypnúť, dotknite sa ktoréhokoľvek symbolu. Varnú zónu môžete znova nastaviť.

## 12 Základné nastavenia

Spotrebič môžete prispôbiť vašim potrebám.

### 12.1 Prehľad základných nastavení

Ukazovateľ	Funkcia
<i>c</i> <i>i</i>	<b>Detská poistka</b>  Manuálne. <sup>1</sup>  Automaticky.  Funkcia deaktivovaná.

<sup>1</sup> Výrobné nastavenie

<sup>2</sup> Maximálny výkon varného panela je uvedený na typovom štítku.

Ukazovateľ	Funkcia
<i>c</i> <i>z</i>	<b>Akustické signály</b>  Potvrdzujúci signál a signál poruchy je deaktivovaný.  Aktivovaný je len signál poruchy.  Aktivovaný je len potvrdzujúci signál.  Všetky akustické signály sú aktivované. <sup>1</sup>
<i>c</i> <i>z</i>	<b>Zobrazenie spotreby energie</b>  Deaktivované. <sup>1</sup>  Aktivované.

<sup>1</sup> Výrobné nastavenie

<sup>2</sup> Maximálny výkon varného panela je uvedený na typovom štítku.

Ukazovateľ	Funkcia
c 5	<b>Automatické vypnutie varných zón</b> 00 Vypnuté. <sup>1</sup> 0 1-99 Čas do automatického vypnutia.
c 6	<b>Trvanie signálu uplynutia času nastaveného na časovači</b> 1 10 sekúnd. <sup>1</sup> 2 30 sekúnd. 3 1 minúta.
c 7	<b>Funkcia obmedzenia výkonu Obmedzenie celkového výkonu varného panela . Dostupné nastavenia závisia od maximálneho výkonu varného panela</b> 0 Deaktivované. Maximálny výkon varného panela. <sup>1,2</sup> 1 1 000 W. Minimálny výkon. 1. 1 500 W. ... 3 3 000 W Odporúčané pre 13 ampérov. 3. 3 500 W Odporúčané pre 16 ampérov. 4 4 000 W 4. 4 500 W Odporúčané pre 20 ampérov. ... 9 alebo 9. Maximálny výkon varného panela. <sup>2</sup>
c 9	<b>Čas výberu varnej zóny</b> 0 Neobmedzene: Zostane zvolená naposledy nastavená varná zóna. <sup>1</sup> 1 Obmedzene: Varná zóna zostane zvolená len niekoľko sekúnd.
c 1 2	<b>Test vhodnosti riadu, výsledok</b> 0 Nevhodné. 1 Nie je optimálne. 2 Vhodné.
c 0	<b>Obnovenie výrobných nastavení</b> 0 Individuálne nastavenia. <sup>1</sup> 1 Výrobné nastavenia.

<sup>1</sup> Výrobné nastavenie

<sup>2</sup> Maximálny výkon varného panela je uvedený na typovom štítku.

## 12.2 Základné nastavenia

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

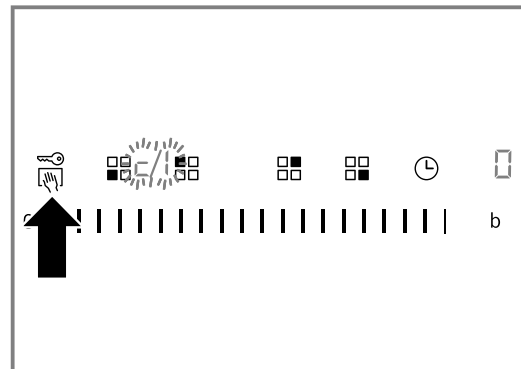
1. Ak chcete varný panel zapnúť, dotknite sa ①.
2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd sa dotýkajte ② 4 sekundy.

## 13 Zobrazenie spotreby energie

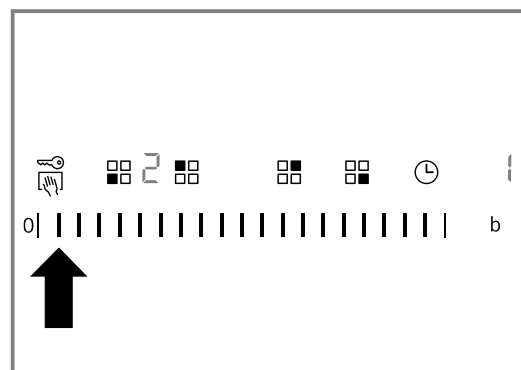
Funkcie môžete zobrazuje celkovú spotrebu energie medzi zapnutím a vypnutím varného panelu. Po vypnutí sa bude 10 sekúnd zobrazovať hodnota spotreby v kilowatthodinách, napr. 1,08 kWh. Presnosť ukazovateľa je okrem iného závislá od kvality napätia danej elektrickej siete. Indikátor môžete aktivovať v základných nastaveniach.  
 → Strana 29

Informácie o výrobku	Ukazovateľ
Zoznam technických stredísk služieb zákazníkom (TK)	0 1
Výrobné číslo	Fd
Výrobné číslo 1	99.
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 ③.



- ✓ c, 1 a 0 svietia striedavo ako prednastavenie.
4. Dotýkajte sa ④ dovtedy, kým sa nezobrazí požadovaná funkcia.
  5. V oblasti nastavenia vyberte požadované nastavenie.



6. Dotýkajte sa ④ 4 sekundy.
- ✓ Nastavenia sú uložené.

## 12.3 Opustenie základných nastavení

- ▶ Ak chcete varný panel vypnúť, dotknite sa ①.

## 14 Kontrola varnej nádoby

Pomocou tejto funkcie môžete skontrolovať rýchlosť a kvalitu varenia v závislosti od nádoby.

Výsledok je referenčná hodnota a závisí od vlastností nádoby a použitej varnej zóny.

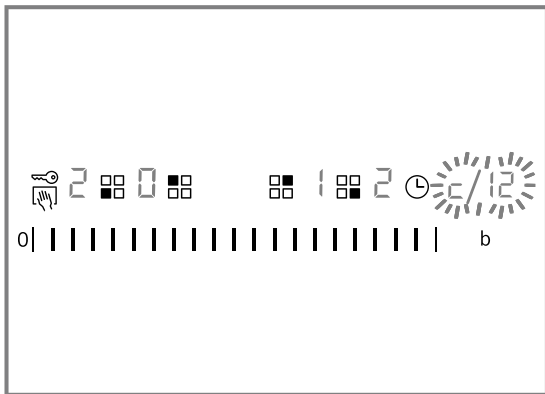
Ďalšie informácie o tejto funkcii nájdete v

→ "Základné nastavenia", Strana 29 a o druhu, veľkosti a umiestnení nádoby v

→ "Varenie s indukciou", Strana 23.

### 14.1 Ako skontrolovať varnú nádobu

1. Nádobu naplnenú cca 200 ml vody položte pri izbovej teplote do stredu varnej zóny, ktorá priemerom najlepšie zodpovedá priemeru dna riadu.
  2. Vyvolajte základné nastavenia a zvolte **c 1 2**.
  3. Stlačte oblasť nastavenia. Na varných zónach bliká ukazovateľ —.
- ✓ Funkcia je aktivovaná.
  - ✓ Po 10 sekundách sa na ukazovateľoch varných zón zobrazí výsledok.



**Poznámka:** Keď je použitá varná zóna oveľa menšia ako priemer varnej nádoby, zohrieva sa pravdepodobne len stred nádoby a je možné, že výsledok nebude optimálny alebo uspokojivý.

### 14.2 Kontrola výsledku

V nasledujúcej tabuľke môžete skontrolovať výsledok kvality a rýchlosti procesu varenia:

Výsledok	
0	Varná nádoba nie je vhodná pre danú varnú zónu, a preto sa nezohrieva. <sup>1</sup>
1	Varná nádoba sa zohrieva pomalšie, ako sa očakáva a varenie neprebíha optimálne. <sup>1</sup>
2	Varná nádoba sa zohrieva správne a proces varenia je v poriadku.

<sup>1</sup> Ak je k dispozícii menšia varná zóna, vyskúšajte nádobu na tejto varnej zóne.

Na aktivovanie funkcie sa dotknite oblasti nastavenia.

## 15 Funkcia Powermanager

Pomocou funkcie PowerManager nastavíte celkový výkon varného panela.

Varný panel je nastavený z výroby, maximálny výkon varného panela je uvedený na typovom štítku. Pomocou tejto funkcie prispôbíte konfiguráciu požiadavkám každej elektrickej inštalácie.

Aby sa neprekročila nastavená hodnota, varný panel automaticky podľa potreby rozvádza výkon, ktorý je k dispozícii, na zapnuté varné zóny.

Pokiaľ je funkcia PowerManager aktivovaná, môže sa výkon varnej zóny dočasne znížiť pod úroveň nominálnej hodnoty. Aby sa neprekročila nastavená hodnota,

varný panel automaticky podľa potreby rozvádza výkon, ktorý je k dispozícii, na zapnuté varné zóny. Spotrebič si reguluje a volí najvyšší možný stupeň ohrevu sám.

Viac informácií nájdete na

→ "Základné nastavenia", Strana 29

## 16 Čistenie a údržba

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

### 16.1 Čistiace prostriedky

Vhodné čistiace prostriedky a škrabka na sklo sú dostupné v zákazníckom servise alebo v internetovom, či kamennom obchode.

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

### 16.2 Čistenie varného panela

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

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

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

Dodržiavajte upozornenia týkajúce sa čistenia uvedené na obale čistiaceho prostriedku.

**Tip:** Pomocou špeciálnej špongie na sklokeramiku môžete dosiahnuť dobré výsledky čistenia.

### 16.3 Čistenie rámu varného panelu

Ak sa po použití nachádza na ráme varného panela nečistota alebo flaky, vyčistíte 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.

## 17 FAQ

### 17.1 Používanie

Otázka	Odpoveď
Prečo nemôžem zapnúť varný panel a prečo svieti symbol detskej poistky?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Detská poistka je aktívna. Ďalšie informácie o tejto funkcii nájdete na → "Detská poistka", Strana 29.</li> </ul>
Prečo blikajú svetelné ukazovatele a prečo zaznie akustický signál?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vyčistíte povrch ovládacieho panela od tekutín alebo zvyškov potravín. Odstráňte všetky predmety, ktoré môžu zakrývať ovládací panel. Ďalšie informácie o deaktivovaní akustického signálu nájdete na → "Základné nastavenia", Strana 29.</li> </ul>

### 17.2 Zvuky

Otázka	Odpoveď
Prečo počuť počas varenia zvuky?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ V závislosti od vlastností dna varnej nádoby sa môžu pri prevádzke varného panela vydávať zvuky. Tieto zvuky sú normálne a patria k indukčnej technológii. Nepoukazujú na poruchu.</li> </ul>
Možné zvuky	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Hlboké bzúčanie ako pri transformátore:</b> Vzniká pri varení s vysokým stupňom ohrevu. Tento zvuk zmizne alebo sa stíši, keď znížite stupeň ohrevu.</li> <li>▪ <b>Tiché pískanie:</b> Zaznie, keď je varná nádoba prázdna. Tento zvuk zmizne, keď pridáte do varnej nádoby vodu alebo potraviny.</li> <li>▪ <b>Praskanie:</b> Vzniká pri varných nádobách z rôznych materiálov uložených nad sebou alebo ak používate varné nádoby rôznych veľkostí a z rôznych materiálov. Hlasitosť zvuku sa môže meniť v závislosti od množstva a spôsobu prípravy jedál.</li> <li>▪ <b>Vysoké pískavé tóny:</b> Môžu vzniknúť, keď používate dve varné zóny súčasne na najvyššom stupni ohrevu. Tieto pískavé tóny zmiznú alebo sa stíšia, keď znížite stupeň ohrevu.</li> <li>▪ <b>Zvuky ventilátora:</b> Varný panel je vybavený ventilátorom, ktorý sa zapne pri vysokých teplotách. Ventilátor môže bežať ďalej aj po vypnutí varného panela, keď je nameraná teplota ešte vždy vysoká.</li> </ul>



## 17.3 Varné nádoby

Otázka	Odpoveď
Aká varná nádoba sa hodí na varný panel s indukčným ohrevom?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ďalšie informácie o varných nádobách vhodných na varenie s využitím indukčnej technológie nájdete v → "Varenie s indukciou", Strana 23.</li> </ul>
Prečo sa varná zóna nezohrieva a bliká stupeň ohrevu?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varná zóna, na ktorej je položená varná nádoba, nie je zapnutá. Uistite sa, že varná zóna, na ktorej je položená varná nádoba, je zapnutá.</li> <li>▪ Varná nádoba je pre zapnutú varnú zónu príliš malá alebo nie je vhodná na indukčný ohrev. Uistite sa, že varná nádoba je vhodná na indukčný ohrev a že sa nachádza na varnej zóne, ktorej veľkosť najlepšie zodpovedá varnej nádobe. Viac informácií nájdete na → "Varenie s indukciou", Strana 23.</li> </ul>
Prečo trvá tak dlho, kým sa varná nádoba zohreje, príp. prečo sa nezohrieva dostatočne, hoci je nastavený vysoký stupeň výkonu?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varná nádoba je pre zapnutú varnú zónu príliš malá alebo nie je vhodná na indukčný ohrev. Uistite sa, že varná nádoba je vhodná na indukčný ohrev a že sa nachádza na varnej zóne, ktorej veľkosť najlepšie zodpovedá varnej nádobe. Viac informácií nájdete na → "Varenie s indukciou", Strana 23.</li> </ul>

## 17.4 Čistenie

Otázka	Odpoveď
Ako môžem vyčistiť varný panel?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Optimálne výsledky dosiahnete použitím špeciálnych čistiacich prostriedkov na sklokeramiku. Nepoužívajte čistiace prostriedky, čističe do umývačiek riadu príp. koncentráty alebo handričky na umývanie riadu. Viac informácií nájdete na → "Čistenie a údržba", Strana 32.</li> </ul>

# 18 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.

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

Varná zóna hreje, ale ukazovateľ nefunguje.

- ▶ Vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- ▶ Zavolajte zákaznícky servis.

### **⚠ VAROVANIE – Riziko požiaru!**

Varný panel sa samočinne vypne a už sa nedá ovládať. Môže sa stať, že sa neskôr neúmyselne zapne.

- ▶ Vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- ▶ Zavolajte zákaznícky servis.

## 18.1 Pokyny na paneli ukazovateľov

Porucha	Príčina a riešenie problémov
Nesvieti žiadny ukazovateľ.	<p>Zásobovanie elektrickým prúdom je prerušené.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Na základe iných elektrických zariadení skontrolujte, či nedošlo k výpadku elektrického prúdu.</li> </ul>
	<p>Spotrebič nie je pripojený podľa schémy elektrického zapojenia.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pripojte spotrebič podľa schémy elektrického zapojenia.</li> </ul>
	<p>Porucha elektroniky</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ak poruchu nedokážete odstrániť, informujte zákaznícky servis.</li> </ul>

Porucha	Príčina a riešenie problémov
Ukazovatele blikajú.	Ovládací panel je vlhký alebo zakrytý nejakým predmetom. ▶ Ovládací panel osušte alebo odstráňte predmet.
Na ukazovateľoch varných zón bliká ukazovateľ -.	Vyskytla sa porucha elektroniky. ▶ Na potvrdenie poruchy zakryte na chvíľu ovládací panel rukou.
F2	Elektronika je prehriata a vypla príslušnú varnú zónu. ▶ Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne. Potom sa dotknite ľubovoľného tlačidla ovládacieho panelu.
F4	Elektronika je prehriata a vypla všetky varné zóny. ▶ Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne. Potom sa dotknite ľubovoľného tlačidla ovládacieho panelu.
F5 + výkonový stupeň a akustický signál	V oblasti ovládacieho panela je horúca varná nádoba. Elektronika sa tak môže prehriať. ▶ Odstráňte riad na varenie. Ukazovateľ poruchy o chvíľu zhasne. Môžete variť ďalej.
F5 akustický signál	V oblasti ovládacieho panela je horúca varná nádoba. Z dôvodu ochrany elektroniky sa varná zóna vypla. ▶ Odstráňte riad na varenie. Počkajte niekoľko sekúnd. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď chybové hlásenie zhasne, môžete pokračovať vo varení.
F1/F6	Varná zóna je prehriata a z dôvodu ochrany pracovnej plochy sa vypla. ▶ Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne a potom znovu zapnite varnú zónu.
F8	Varná zóna bola v prevádzke dlhší čas a bez prerušenia. ▶ Automatické bezpečnostné vypnutie sa aktivovalo. Pozrite kapitolu → "Automatické bezpečnostné vypnutie", Strana 29.
E 9000/E9010	Prevádzkové napätie je chybné a mimo normálneho prevádzkového rozsahu. ▶ Kontaktujte dodávateľa elektrickej energie.
U400	Varný panel nie je správne pripojený. ▶ Varný panel odpojte z elektrickej siete. Pripojte varný panel podľa schémy elektrického zapojenia.
d E	Demo režim je aktivovaný. ▶ 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.

## 18.2 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.

## 19 Likvidácia

Zistite, ako správne zlikvidovať staré spotrebiče.

### 19.1 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.

## 20 Zákaznícky servis

Ak máte akékoľvek otázky týkajúce sa používania, nedokážete opraviť poruchu na spotrebiči sami alebo ak spotrebič vyžaduje opravu, obráťte sa na náš 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.

### 20.1 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 zobrazíť v základných nastaveniach. → *Strana 29*

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

## 21 Skúšobné pokrmy

Tieto odporúčané nastavenia sa orientujú na skúšobné pracoviská, aby sa uľahčilo testovanie našich spotrebičov. 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.

### 21.1 Rozpustenie polevy

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

- Hrnec Ø 16 cm bez pokrievky
  - Varenie: stupeň výkonu 1.

### 21.2 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.
- Hrnec Ø 22 cm s pokrievkou, množstvo: 800 g
  - Rozohrievanie: čas trvania 2 min. 30 sek., stupeň výkonu 9
  - Ďalšie varenie: výkonový stupeň 1.

### 21.3 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.
- Hrnec Ø 22 cm s pokrievkou, množstvo: 1 kg
  - Rozohrievanie: čas trvania 2 min. 30 sek., stupeň výkonu 9
  - Ďalšie varenie: výkonový stupeň 1.

### 21.4 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

## 21.5 Mliečna ryža, varenie s pokrievkou

Teplota mlieka: 7 °C

1. Zahrejte mlieko bez varenia, kým nezačne vriieť. 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.
  - Ďalšie varenie: výkonový stupeň 3
- Hrnec Ø 22 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.
  - Ďalšie varenie: stupeň výkonu 3, po 10 min. premiešajte

## 21.6 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.
  - Ďalšie varenie: výkonový stupeň 3
- Hrnec Ø 22 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.
  - Ďalšie varenie: výkonový stupeň 2.

## 21.7 Varenie ryže

Recept podľa DIN 44550

Teplota vody: 20 °C

- Hrnec Ø 16 cm s pokrievkou, suroviny: 125 g dlhozrnnej ryže, 300 g vody a štipka soli
  - Rozohrievanie: čas trvania 2 min. 30 sek., stupeň výkonu 9
  - Ďalšie varenie: výkonový stupeň 2
- Hrnec Ø 22 cm s pokrievkou, suroviny: 250 g dlhozrnnej ryže, 600 g vody a štipka soli
  - Rozohrievanie: čas trvania 2 min. 30 sek., stupeň výkonu 9
  - Ďalšie varenie: výkonový stupeň 2.

## 21.8 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

## 21.9 Príprava palaciek

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

## 21.10 Fritovanie zmrazených hranolčekov

- Hrnec Ø 22 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

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

Vyrobeno společností BSH Hausgeräte GmbH s obchodní licencí Siemens AG

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



**9001657213** (010706)

cs, sk