

SIEMENS



Varná deska

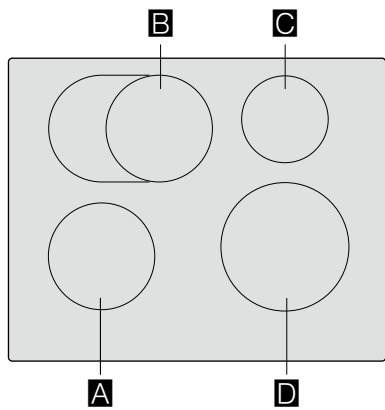
Varný panel



EH...LF...

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

cs	Návod k použití .....	3
sk	Návod na obsluhu .....	32

Register  
your  
product  
online



		$g^*$	$b^*$	
<b>A</b>	Ø 18	1.800 W	3.100 W	
<b>B</b>	Ø 18/28		1.800 W	3.100 W
			2.000 W	3.700 W
<b>C</b>	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W	
<b>D</b>	Ø 21	2.200 W	3.700 W	

\*  IEC 60335-2-6

# Obsah

 Použití dle určení . . . . .	4	 Blokování při utírání . . . . .	22
 Důležité bezpečnostní pokyny . . . . .	5	 Automatické vypnutí . . . . .	22
 Příčiny poškození . . . . .	6	 Základní nastavení . . . . .	23
Přehled . . . . .	6	Takto se dostanete k základním nastavením: . . . . .	24
 Ochrana životního prostředí . . . . .	7	 Ukazatel spotřeby energie . . . . .	24
Tipy pro úsporu energie . . . . .	7	 Test nádoby . . . . .	25
Ekologická likvidace . . . . .	7	 Powermanager . . . . .	25
 Indukční vaření . . . . .	7	 Čištění . . . . .	26
Výhody při vaření s indukcí . . . . .	7	Varná deska . . . . .	26
Nádoby . . . . .	7	Rám varné desky . . . . .	26
 Seznámení se se spotřebičem . . . . .	9	 Často kladené otázky a odpovědi (FAQ) . . . . .	27
Ovládací panel . . . . .	9	 Co dělat v případě poruchy? . . . . .	28
Varné zóny . . . . .	10	 Zákaznický servis . . . . .	29
Ukazatel zbytkového tepla . . . . .	10	Číslo E a číslo FD . . . . .	29
 Obsluha spotřebiče . . . . .	11	 Zkušební pokrmy . . . . .	30
Zapnutí a vypnutí varné desky . . . . .	11		
Nastavení varné zóny . . . . .	11		
Doporučení pro vaření . . . . .	12		
 Časové funkce . . . . .	14		
Programování doby vaření . . . . .	14		
Kuchyňská minutka . . . . .	14		
Funkce stoppek . . . . .	15		
 Funkce PowerBoost . . . . .	15		
Aktivace . . . . .	15		
Deaktivace . . . . .	15		
 Funkce ShortBoost . . . . .	16		
Doporučení k použití . . . . .	16		
Aktivace . . . . .	16		
Deaktivace . . . . .	16		
 Funkce udržování teploty . . . . .	16		
Aktivace . . . . .	16		
Deaktivace . . . . .	16		
 Pečení se senzory . . . . .	17		
Výhody při pečení . . . . .	17		
Pánve pro senzor smažení . . . . .	17		
Teplotní stupně . . . . .	18		
Tabulka . . . . .	18		
Takto provedete nastavení . . . . .	21		
 Dětská pojistka . . . . .	21		
Aktivace a deaktivace dětské pojistky . . . . .	21		
Automatická dětská pojistka . . . . .	21		

---

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

## Použití dle určení

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

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

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

Vestavba spotřebiče se musí provést podle přiloženého montážního návodu.

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

Tento spotřebič je určen pro použití do maximální výšky nad mořem 4000 metrů.

Nepoužívejte žádné kryty varné desky. Mohlo by to způsobit nehody, např. v důsledku přehřátí, vznícení nebo prasknutí materiálů.

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

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

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

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

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

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

## **Důležité bezpečnostní pokyny**

### **Varování – Nebezpečí udušení!**

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

### **Varování – Nebezpečí požáru!**

- Horký olej a tuk se rychle vznítí. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. Nikdy nehaste oheň vodou. Vypněte varnou zónu. Plameny opatrně uduste pokličkou, hasicí deskou a podobně.
- Varné zóny jsou velmi horké. Na varnou desku nikdy nepokládejte hořlavé předměty. Na varné desce nenechávejte žádné předměty.
- Spotřebič je horký. V zásuvkách přímo pod varnou deskou nikdy neuchovávejte hořlavé předměty nebo spreje.
- Varná deska se samočinně vypne a nelze ji ovládat. Později se může neúmyslně zapnout. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Nesmí se používat kryty varné desky. Mohlo by to způsobit nehody, např. v důsledku přehřátí, vznícení nebo prasknutí materiálů.

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

- Varné zóny a jejich okolí, zejména případný rám varné desky, jsou velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Kovové předměty se při kontaktu s varnou deskou velmi rychle zahřívají. Nikdy na varnou nepokládejte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice nebo pokličky.
- Po každém použití vypněte varnou desku hlavním vypínačem. Nečekejte, dokud se varná deska automaticky nevypne, protože už se na ní nenachází žádné hrnce ani pánve.

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

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přírodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Pokud do spotřebiče pronikne vlhkost, může to způsobit úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.
- Poškozený spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Nikdy nezapínejte vadný spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte zákaznický servis.
- Praskliny nebo trhliny ve sklokeramické desce mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

### **Varování – Nebezpečí poruchy!**

Tato varná deska je na spodní straně vybavena ventilátorem. Pokud se pod varnou deskou nachází zásuvka, neuchovávejte v ní malé a ostré předměty, papír ani utěrky na nádobí. Mohly by být nasáty, a tak by poškodily ventilátor nebo narušily chlazení. Mezi obsahem zásuvky a vstupem ventilátoru musí být minimální vzdálenost 2 cm.

### **Varování – Nebezpečí poranění!**

- Při vaření potravin ve vodní lázni může dojít k prasknutí nádoby nebo skla varné desky kvůli přehřátí. Nádoba, která je ve vodní lázni, nesmí stát přímo na dně nádoby s vodou. Používejte jedině takové varné nádoby, které jsou tepelně odolné.
- Pokud se mezi dnem hrnce a varnou zónou nachází tekutina, může hrnec náhle vyskočit do výšky. Udržujte varné zóny a dna hrnců vždy suché.

## Příčiny poškození

### Pozor!

- Hrubá dna nádob mohou varnou desku poškrábat.
- Na varné zóny nikdy nestavějte prázdné nádoby. Mohou způsobit její poškození.
- Nikdy neodkládejte horké nádoby na ovládací panel, zóny ukazatelů nebo na rámeček desky. Mohou způsobit jejich poškození.
- Pád tvrdých nebo špičatých předmětů na varnou desku může způsobit její poškození.
- Položíte-li na horkou varnou zónu alobal a plastové nádoby, dojde k jejich roztavení. Nedoporučujeme používat na varné desce ochrannou fólii.

### Přehled

V následující tabulce najdete nejčastější poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Skvrny	Pokrmu, které přetečou.	Pokrmu, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.
	Nevhodné čisticí prostředky.	Používejte pouze čisticí prostředky, které jsou vhodné pro varné desky tohoto druhu.
Poškrábání	Sůl, cukr a písek.	Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odkládací plochu.
	Drsná dna nádob mohou varnou desku poškrábat.	Zkontrolujte nádoby.
Změna barvy	Nevhodné čisticí prostředky.	Používejte pouze čisticí prostředky, které jsou vhodné pro varné desky tohoto druhu.
	Odření hrncem.	Hrnce a pánve při posouvání nazdvihněte.
Nerovnosti povrchu	Cukr, pokrmu s vysokým obsahem cukru.	Pokrmu, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.

## Ochrana životního prostředí

V této kapitole naleznete informace o úspoře energie a likvidaci spotřebiče.

### Tipy pro úsporu energie

- Hrnce vždy přiklopte pokličkou vhodné velikosti. Při vaření bez pokličky se spotřebuje výrazně více energie. Používejte skleněnou pokličku, abyste viděli do hrnce, aniž byste museli pokličku odklopit.
- Používejte hrnce a pánve s rovným dnem. Nerovná dna zvyšují spotřebu energie.
- Průměr dna hrnce a pánve by měl odpovídat velikosti varné zóny. Upozorňujeme, že výrobci nádobí často udávají horní průměr hrnce, který většinou bývá větší než průměr dna.
- Pro malé množství používejte malý hrnec. Velký, jen málo naplněný hrnec spotřebuje mnoho energie.
- Vařte s malým množstvím vody. Ušetříte tak energii. U zeleniny zůstanou zachovány vitaminy a minerální látky.
- Včas přepínejte na nižší stupeň vaření. Šetříte tím energii.

### Ekologická likvidace

Obal ekologicky zlikvidujte.



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

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

## Indukční vaření

### Výhody při vaření s indukcí

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

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

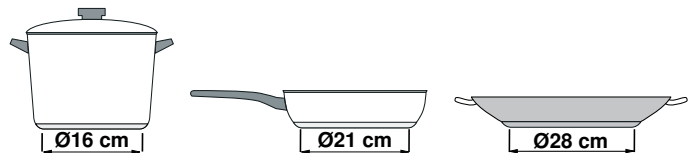
### Nádoby

Pro vaření s indukcí používejte pouze feromagnetické nádoby, například:

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

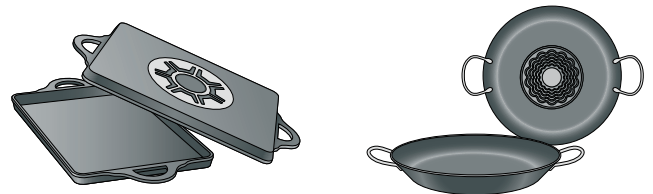
V kapitole → "Test nádobí" můžete zkontrolovat, zda je nádobí vhodné pro indukci.

Pro dosažení dobrého výsledku vaření by měla feromagnetická část dna hrnce odpovídat velikosti varné zóny. Pokud není nádoba na varné zóně rozpoznána, zkuste to ještě jednou na varné zóně s menším průměrem.

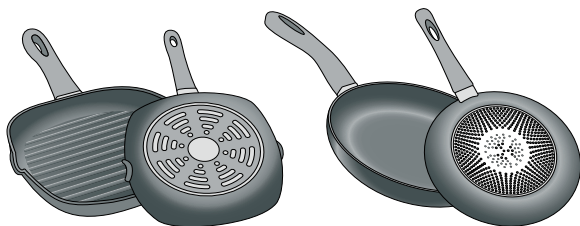


Existuje také indukční nádobí, jehož dno není celé feromagnetické:

- Pokud je dno nádoby feromagnetické jen částečně, bude se zahřívat jen feromagnetická plocha. To může způsobit, že se teplo nebude rozvádět rovnoměrně. Neferomagnetická část by mohla mít příliš nízkou teplotu pro vaření.



- Pokud materiál dna nádoby obsahuje mimo jiné podíl hliníku, feromagnetická plocha je rovněž menší. Může se stát, že se tato nádoba dostatečně nezahřeje nebo případně nebude vůbec rozpoznána.



### Nevhodné nádoby

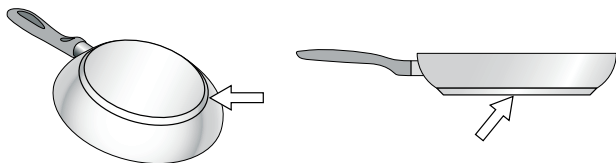
V žádném případě nepoužívejte adaptérové desky pro indukci nebo nádobí z:

- běžná ušlechtilá ocel
- skla
- keramiky
- mědi
- hliníku

### Vlastnosti dna nádoby

Vlastnosti dna nádoby mohou ovlivnit výsledek vaření. Používejte hrnce a pánve z materiálů, které rovnoměrně rozvádějí teplo v hrnci, např. hrnce se „sendvičovým dnem“ z ušlechtilé oceli, ušetříte tak čas a energii.

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



### Žádná nádoba na varné zóně nebo nádoba nevhodné velikosti

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

### Prázdna nádoba nebo nádoba s tenkým dnem

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

### Rozpoznání hrnce

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

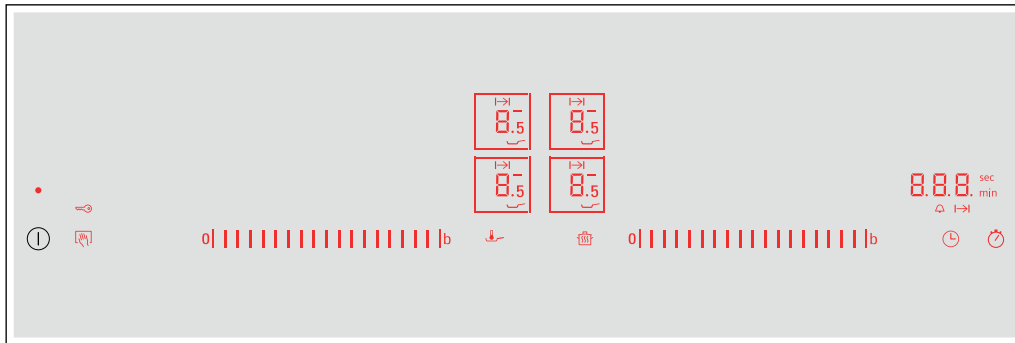


## Seznámení se se spotřebičem

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

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

### Ovládací panel



Ovládací plošky	
ⓘ	Hlavní vypínač
□	Volba varné zóny
0	Oblast nastavování
<b>b</b>	Funkce powerboost a shortboost
🔒	Zablokování ovládacího panelu pro čištění a dětská pojistka
🔥	Funkce udržování teploty
📏	Pečicí senzor
🕒	Programování doby vaření a kuchyňský budík
🕒	Funkce stoppek

Ukazatele	
0	Provozní stav
1-9	Stupně vaření
H/h	Zbytkové teplo
<b>b</b>	Funkce powerboost
<b>b</b> <sup>-</sup>	Funkce shortboost
L	Funkce udržování teploty
📏	Pečicí senzor
🔒	Dětská pojistka
00	Funkce timeru
🕒	Programování doby vaření
🕒	Kuchyňský budík
min / sec	Ukazatel timer

### Ovládací plošky

Když se varná deska zahřeje, rozsvítí se symboly ovládacích plošek, které jsou v tomto okamžiku k dispozici.

Pokud se dotknete některého symbolu, aktivuje se příslušná funkce.

### Upozornění

- Příslušné symboly ovládacích plošek svítí podle dostupnosti. Ukazatele varných zón nebo zvolených funkcí se rozsvítí jasněji.
- Ovládací panel udržujte neustále suchý a čistý. Vlhkost může negativně ovlivnit funkci.
- Nestavte žádnou nádobu do blízkosti ukazatelů a senzorů. Může dojít k přehřátí elektroniky.

## Varné zóny

Varné zóny		
○	Jednoduchá varná zóna	Použijte nádobu vhodné velikosti.
☐	Pečicí zóna	Varná zóna se automaticky zapne, když použijete nádobu, jejíž dno odpovídá velikosti vnější zóny.
Používejte pouze nádoby vhodné pro indukční vaření, viz část → "Indukční vaření".		

## Ukazatel zbytkového tepla

Varná deska má pro každou varnou zónu ukazatel zbytkového tepla. Indikuje, že je varná zóna ještě horká. Nedotýkejte se varné zóny, dokud svítí ukazatel zbytkového tepla.

Zbytkové teplo je zobrazeno následovně:

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

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


Po vypnutí varné zóny svítí ukazatel zbytkového tepla. Ukazatel zbytkového tepla svítí, dokud je varná zóna teplá, i když je varná deska už vypnutá.


## Obsluha spotřebiče

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

### Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem.

**Zapnutí:** Dotkněte se symbolu . Zazní akustický signál. Rozsvítí se symboly a funkce varných zón, které jsou v tomto okamžiku k dispozici. Varná deska je připravená k provozu.

**Vypnutí:** Dotýkejte se symbolu , dokud nezhasnou ukazatele. Ukazatel zbytkového tepla svítí, dokud nejsou varné zóny dostatečně vychladlé.

#### Upozornění

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

### Nastavení varné zóny

V oblasti nastavování nastavte požadovaný stupeň vaření.

Stupeň vaření 1 = nejnižší stupeň.

Stupeň vaření 9 = nejvyšší stupeň.

Každý stupeň vaření má mezistupeň. Ty jsou označeny **5**.



**Upozornění:** Levé varné zóny se nastavují v levé oblasti nastavování a pravé varné zóny v pravé oblasti nastavování.

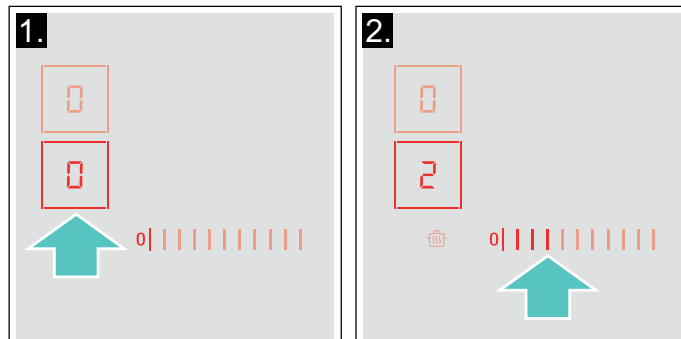
#### Upozornění

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

### Volba varné zóny a stupně ohřevu

Varná deska musí být zapnutá.

1. Dotkněte se symbolu  požadované varné zóny. Ukazatel  svítí jasněji.
2. Přejíždějte prstem přes příslušnou oblast nastavování, dokud se nerozsvítí požadovaný stupeň vaření.



Stupeň vaření je nastavený.

### Změna stupně ohřevu

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

### Vypnutí varné zóny

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

#### Upozornění

- Pokud se na varnou zónu nepostaví nádoba, zvolený varný stupeň bliká. Po uplynutí určitého časového úseku se varná zóna vypne.
- Pokud se na varnou zónu postaví nádoba před zapnutím varné desky, dojde k detekci nádoby po 20 sekundách od stisknutí hlavního vypínače a varná zóna bude zvolena automaticky. Po detekci nádoby zvolte v následujících 20 sekundách varný stupeň, jinak se varná zóna vypne.

## Doporučení pro vaření

### Doporučení

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

### Tabulka vaření

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

	Stupeň vaření	Doba přípravy (min)
<b>Rozpouštění</b>		
Čokoláda, poleva	1 - 1.5	-
Máslo, med, želatina	1 - 2	-
<b>Ohřívání a udržování teploty</b>		
Eintopf, např. čočkový Eintopf	1.5 - 2	-
Mléko*	1.5 - 2.5	-
Ohřívání párků ve vodě*	3 - 4	-
<b>Rozmrazování a ohřívání</b>		
Špenát, zmrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, zmrazený	3 - 4	35 - 55
<b>Vaření táhnutím, pošírování</b>		
Bramborové knedlíky*	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Bílé omáčky, např. bešamelová omáčka	1 - 2	3 - 6
Šlehané omáčky, např. bearnská omáčka, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12
* Bez pokličky		
** Několikrát obraťte.		
*** Předeřhát pomocí stupně vaření 8–8.5		

	Stupeň vaření	Doba přípravy (min)
<b>Vaření, vaření v páře, dušení</b>		
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	2.5-3.5	15-30
Mléčná rýže***	2-3	30-40
Brambory vařené ve slupce	4.5-5.5	25-35
Vařené loupané brambory	4.5-5.5	15-30
Těstoviny, nudle*	6-7	6-10
Eintopf	3.5-4.5	120-180
Polévky	3.5-4.5	15-60
Zelenina	2.5-3.5	10-20
Zelenina, zmrazená	3.5-4.5	7-20
Vaření v tlakovém hrnci	4.5-5.5	-
<b>Dušení</b>		
Rolády	4-5	50-65
Dušená pečeně	4-5	60-100
Guláš***	3-4	50-60
<b>Dušení/pečení s malým množstvím oleje*</b>		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	6-7	6-10
Řízek, zmrazený	6-7	6-12
Kotleta přírodní nebo obalovaná**	6-7	8-12
Steak (silný 3 cm)	7-8	8-12
Drůbeží prsa (silná 2 cm)**	5-6	10-20
Drůbeží prsa, zmrazená**	5-6	10-30
Frikadely (silné 3 cm)**	4.5-5.5	20-30
Hamburgery (silné 2 cm)**	6-7	10-20
Ryby a rybí filé, přírodní	5-6	8-20
Ryby a rybí filé, obalované	6-7	8-20
Ryby, obalované a zmrazené, např. rybí prsty	6-7	8-15
Scampi, garnáti	7-8	4-10
Sotýrování zeleniny a hub, čerstvých	7-8	10-20
Zmrazené směsi, zelenina, maso na nudličky na asijský způsob	7-8	15-20
Minutky, zmrazené	6-7	6-10
Palačinky (postupné smažení)	6.5-7.5	-
Omelety (postupné smažení)	3.5-4.5	3-10
Volská oka	5-6	3-6
<b>Smažení* (150–200 g na 1 porci v 1–2 l oleje, postupné smažení)</b>		
Zmrazené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety	8-9	-
Krokety, zmrazené	7-8	-
Maso, např. části kuřete	6-7	-
Ryba, obalovaná nebo v pивním těstíčku	6-7	-
Zelenina, houby, obalované nebo v pивním těstíčku, tempura	6-7	-
Drobné pečivo, např. vdolky/koblihy, ovoce v pивním těstíčku	4-5	-
* Bez pokličky		
** Několikrát obraťte.		
*** Předehřát pomocí stupně vaření 8–8.5		

## Časové funkce





Varná deska má k dispozici tři funkce timeru:

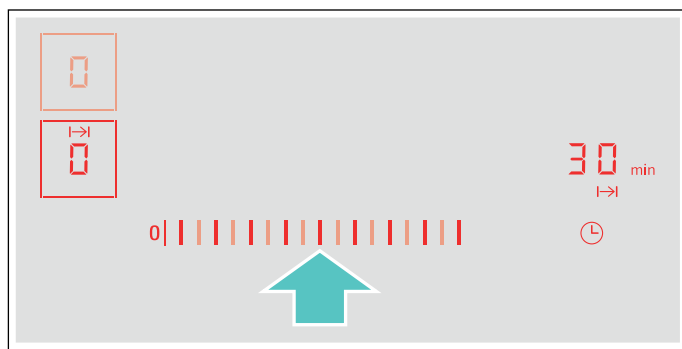
- Programování doby vaření
- Kuchyňský budík
- Funkce stopek


### Programování doby vaření

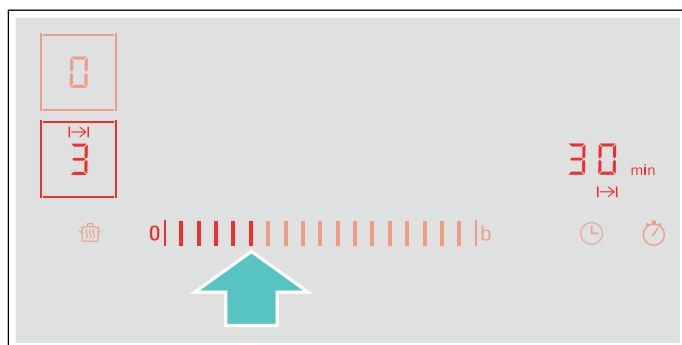
Varná zóna se po uplynutí nastavené doby automaticky vypne.

#### Takto provedete nastavení:

1. Dvakrát se dotkněte symbolu . Na ukazateli timeru svítí  a ukazatel .
2. Zvolte varnou zónu. Svítí ukazatel .
3. Během následujících 10 sekund zvolte v oblasti nastavování požadovanou dobu vaření.



4. Pro potvrzení zvoleného nastavení se dotkněte symbolu .
5. Zvolte požadovaný stupeň vaření.




Doba vaření se začne odměřovat.


**Upozornění:** Pro všechny varné zóny lze automaticky nastavit stejnou dobu vaření. Nastavená doba se odměřuje pro každou varnou zónu samostatně. Informace k automatickému programování doby vaření najdete v části → "Základní nastavení".


### Pečící senzor

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



### Změna nebo zrušení doby



Dotkněte se dvakrát symbolu  a poté zvolte varnou zónu.

Dobu vaření změňte v oblasti nastavování nebo ji pro zrušení naprogramované doby vaření nastavte na .

Pro potvrzení zvoleného nastavení se dotkněte symbolu .


### Po uplynutí doby

Varná zóna se vypne, ukazatel  bliká a u varné zóny se zobrazí . Zazní akustický signál.

Na ukazateli timeru bliká symbol  a ukazatel .

Při dotyku symbolu  zmizí ukazatele a skončí akustický signál.

### Upozornění





- Pokud jste naprogramovali dobu vaření pro více varných zón, zobrazí se na ukazateli timeru vždy nejkratší doba vaření.
- Pro zjištění zbývající doby vaření varné zóny se dvakrát dotkněte symbolu  a zvolte varnou zónu.
- Můžete nastavit dobu vaření až **99** minut.

### Kuchyňská minutka


Pomocí kuchyňské minutky můžete nastavit čas až do 99 minut.


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


#### Takto provedete nastavení

1. Dotkněte se symbolu . Na ukazateli timeru svítí  a ukazatel .
2. V oblasti nastavování zvolte požadovaný čas a nastavení potvrďte dotknutím symbolu . Za několik sekund se začne odměřovat čas.



### Změna nebo zrušení doby

Dotkněte se symbolu .

Dobu vaření změňte v oblasti nastavování nebo ji pro zrušení naprogramované doby vaření nastavte na .

Pro potvrzení zvoleného nastavení se dotkněte symbolu .

### Po uplynutí doby

Po uplynutí nastavené doby zazní signál. Na ukazateli timeru bliká symbol  a symbol .

Po dotyku symbolu  ukazatele zhasnou.

## Funkce stopek

Stopy ukazují čas, který uplyne od aktivace.



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

### Aktivace

Dotkněte se symbolu . Na ukazateli timeru svítí .

Doba se začne odměřovat.

### Deaktivace


Dotkněte se symbolu . Na ukazateli se zobrazí  a poté zhasne.

Funkce je deaktivovaná.

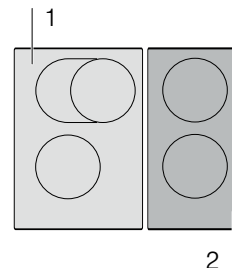
**Upozornění:** Pro deaktivaci stopek musí být tato funkce zvolená.





## Funkce PowerBoost

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

Tuto funkci lze aktivovat pro varnou zónu vždy, když není v provozu jiná varná zóna téže skupiny (viz obrázek).






### Aktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dotkněte se symbolu . Svítí ukazatel .

Funkce je aktivovaná.

### Deaktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dotkněte se symbolu . Ukazatel  zhasne a varná zóna se přepne zpátky na stupeň vaření .

Funkce je deaktivovaná.

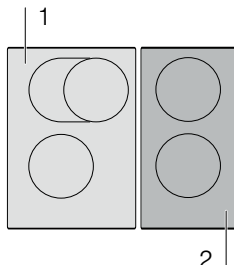
**Upozornění:** Za určitých okolností se funkce PowerBoost může z důvodu ochrany elektronických prvků uvnitř varné desky automaticky vypnout.

## Funkce ShortBoost

Pomocí funkce ShortBoost můžete ohřát nádobu rychleji než pomocí stupně vaření **9**.

Po deaktivaci funkce zvolte vhodný stupeň vaření pro svůj pokrm.

Tuto funkci lze aktivovat pro varnou zónu vždy, když není v provozu jiná varná zóna téže skupiny (viz obrázek).



### Doporučení k použití

- Vždy používejte nádoby, které nejsou přehřáté.
- Používejte hrnce a pánve s rovným dnem. Nepoužívejte nádoby se slabým dnem.
- Nikdy nenechávejte ohřívat bez dozoru prázdnou nádobu, olej, máslo nebo tuk.
- Nádobu nepřiklápějte pokličkou.
- Postavte nádobu doprostřed varné zóny. Zajistěte, aby průměr dna nádoby odpovídal velikosti varné zóny.
- Informace k druhu, velikosti a umístění nádoby najdete v části → "Indukční vaření".

### Aktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dvakrát se dotkněte symbolu **b**. Svítí ukazatel **b**.

Funkce je aktivovaná.

### Deaktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dotkněte se symbolu **b**. Ukazatel **b** zhasne a varná zóna se přepne zpátky na stupeň vaření **9**.


Funkce je deaktivovaná.

**Upozornění:** Po 30 sekundách se tato funkce automaticky vypne.

## Funkce udržování teploty

Tato funkce je vhodná pro rozpouštění čokolády nebo másla a k udržování teploty pokrmů.


### Aktivace

1. Dotkněte se symbolu .
2. Během následujících 10 sekund zvolte požadovanou varnou zónu.

Svítí ukazatel **L**.

Funkce je aktivovaná.

### Deaktivace

1. Dotkněte se symbolu .
2. Zvolte varnou zónu. Ukazatel **L** zhasne. Varná zóna se vypne a rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla.

Funkce je deaktivovaná.



## Pečení se senzory

Tato funkce umožňuje pečení při zachování vhodné teploty pánve.

Varné zóny s touto funkcí jsou označeny symbolem funkce pečení.

### Výhody při pečení

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

### Upozornění

- Na pánev nedávejte pokličku. V opačném případě se funkce správně neaktivuje. Můžete použít ochranné síto, abyste zabránili stříkání tuku.
- Používejte olej nebo tuk vhodný pro pečení. Pokud použijete máslo, margarín, panenský olivový olej nebo vepřové sádlo, nastavte teplotní stupeň 1 nebo 2.
- Nikdy nenechávejte pánev s pokrmem nebo bez pokrmu ohřívat bez dozoru.
- Pokud má varná zóna vyšší teplotu než nádoba nebo opačně, pečicí sensor se správně neaktivuje.

### Pánve pro sensor smažení

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

- HZ390210 pánev o průměru 15 cm.
- HZ390220 pánev o průměru 19 cm.
- HZ390230 pánev o průměru 21 cm.

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

### Upozornění

- Funkce pečení je nastavená speciálně pro tento druh pánve.
- Jiné pánve se mohou přehřívát. Lze nastavit vyšší nebo nižší teplotu. Nejprve vyzkoušejte nejnižší teplotní stupeň a v případě potřeby ho změňte.
- Zajistěte, aby průměr dna pánve odpovídal velikosti varné zóny. Pánev postavte doprostřed varné zóny.

## Teplotní stupně

Stupeň ohřevu	Vhodné pro
1 velmi nízký	Příprava a redukování omáček, dušení zeleniny a pečení pokrmů na extra panenském olivovém oleji, másle nebo margarínu.
2 nízký	Pečení pokrmů na extra panenském olivovém oleji, másle nebo margarínu, např. omelet.
3 střední – nízký	Pečení ryb a silnějších opékaných pokrmů, např. karbanátků a párků.
4 střední – vysoký	Pečení steaků, hodně propečených, obalovaných zmrazených potravin a nízkých pokrmů, např. řízků, masa na nudličky a zeleniny.
5 vysoký	Pečení pokrmů při vysokých teplotách, např. steaků rare (krvavých) nebo středně propečených, bramboráků a pečených brambor.

## Tabulka

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

Nastavený teplotní stupeň se liší podle použité pánve.

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

	Teplotní stupeň	Celková doba pečení od akustického signálu (min)
<b>Maso</b>		
Řízek, přírodní <sup>1</sup>	4	6 - 10
Řízek, obalovaný <sup>1</sup>	4	6 - 10
Filet <sup>2</sup>	4	6 - 10
Kotlety <sup>1</sup>	3	10 - 15
Cordon bleu <sup>1</sup>	4	10 - 15
Vídeňský řízek <sup>1</sup>	4	10 - 15
Steak, krvavý (silný 3 cm) <sup>2</sup>	5	6 - 8
Steak, středně propečený (silný 3 cm) <sup>2</sup>	5	8 - 12
Steak, propečený (silný 3 cm) <sup>1</sup>	4	8 - 12
Drůbeží prsa (silná 2 cm) <sup>1</sup>	3	10 - 20
Maso na nudličky <sup>3</sup>	4	7 - 12
Gyros <sup>3</sup>	4	7 - 12
Špek <sup>1</sup>	2	5 - 8
Mleté maso <sup>3</sup>	4	6 - 10
Hamburgery (silné 1,5 cm) <sup>1</sup>	3	6 - 15
Frikadely (silné 2 cm) <sup>1</sup>	3	10 - 20
Plněné frikadely <sup>1</sup>	3	10 - 20
Tepelně opracované klobásy <sup>1</sup>	3	8 - 20
Syrové klobásy <sup>1</sup>	3	8 - 20

<sup>1</sup> Několikrát obraťte.

<sup>2</sup> Olej a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

<sup>3</sup> Pravidelně míchejte.

<sup>4</sup> Máslo a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

<sup>5</sup> Celková doba trvání jedné porce. Postupné pečení.

<sup>6</sup> Po zaznění akustického signálu přidejte vodu. Jakmile se voda začne vařit, přidejte potraviny.

<sup>7</sup> Potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

	Teplotní stupeň	Celková doba pečení od akustického signálu (min)
<b>Ryby</b>		
Rybí filé, přírodní <sup>1</sup>	4	10 - 20
Rybí filé, obalované <sup>1</sup>	3	10 - 20
Krevety <sup>1</sup>	4	4 - 8
Scampi <sup>1</sup>	4	4 - 8
Pečená ryba, celá <sup>1</sup>	3	10 - 20
<b>Vaječné pokrmy</b>		
Volská oka na másle <sup>4</sup>	2	2 - 6
Volská oka na oleji <sup>2</sup>	4	2 - 6
Míchaná vejce <sup>3</sup>	2	4 - 9
Omeleta <sup>5</sup>	2	3 - 6
Palačinky <sup>5</sup>	5	1,5 - 2,5
Chudí rytíři <sup>5</sup>	3	4 - 8
Císařský trhanec <sup>5</sup>	3	10 - 15
<b>Zelenina a luštěniny</b>		
Česnek <sup>3</sup>	2	2 - 10
Cibule, opečená dosklovata <sup>3</sup>	2	2 - 10
Restovaná cibule <sup>3</sup>	3	5 - 10
Cuketa <sup>1</sup>	3	4 - 12
Lilky <sup>1</sup>	3	4 - 12
Paprika <sup>1</sup>	3	4 - 15
Pečený zelený chřest <sup>1</sup>	3	4 - 15
Houby <sup>3</sup>	4	10 - 15
Zelenina dušená na oleji <sup>3</sup>	1	10 - 20
Glazovaná zelenina <sup>3</sup>	3	6 - 10
<b>Brambory</b>		
Pečené brambory z brambor vařených ve slupce <sup>3</sup>	5	6 - 12
Pečené brambory ze syrových brambor <sup>3</sup>	4	15 - 25
Bramboráky <sup>5</sup>	5	2,5 - 3,5
Švýcarské růsti <sup>4</sup>	2	50 - 55
Glazované brambory <sup>3</sup>	3	10 - 15

<sup>1</sup> Několikrát obraťte.

<sup>2</sup> Olej a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

<sup>3</sup> Pravidelně míchejte.

<sup>4</sup> Máslo a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

<sup>5</sup> Celková doba trvání jedné porce. Postupné pečení.



<sup>6</sup> Po zaznění akustického signálu přidejte vodu. Jakmile se voda začne vařit, přidejte potraviny.

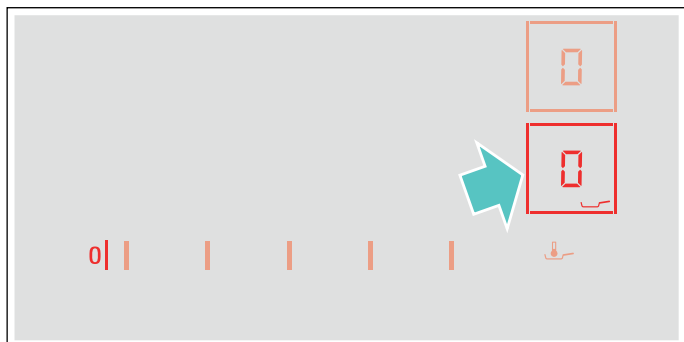
<sup>7</sup> Potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

	Teplotní stupeň	Celková doba pečení od akustického signálu (min)
<b>Omáčky</b>		
Rajská omáčka se zeleninou <sup>3</sup>	1	25 - 35
Bešamelová omáčka <sup>3</sup>	1	10 - 20
Sýrová omáčka <sup>3</sup>	1	10 - 20
Redukování omáčky <sup>3</sup>	1	25 - 35
Sladké omáčky <sup>3</sup>	1	15 - 25
<b>Zmrazené potraviny</b>		
Řízky <sup>1</sup>	4	15 - 20
Cordon bleu <sup>1</sup>	4	10 - 30
Drůbeží prsa <sup>1</sup>	4	10 - 30
Kuřecí nugety <sup>1</sup>	4	10 - 15
Gyros <sup>3</sup>	4	10 - 15
Kebab <sup>3</sup>	4	10 - 15
Rybí filé, přírodní <sup>1</sup>	3	10 - 20
Rybí filé, obalované <sup>1</sup>	3	10 - 20
Rybí prsty <sup>1</sup>	4	8 - 12
Pečené hranolky <sup>3</sup>	5	4 - 6
Zmrazené směsi <sup>3</sup>	3	6 - 10
Jarní závitky <sup>1</sup>	4	10 - 30
Camembert <sup>1</sup>	3	10 - 15
<b>Ostatní</b>		
Camembert <sup>1</sup>	3	7 - 10
Krutony <sup>3</sup>	3	6 - 10
Instantní hotové pokrmy <sup>6</sup>	1	5 - 10
Pražené mandle <sup>7</sup>	4	3 - 15
Pražené ořechy <sup>7</sup>	4	3 - 15
Pražená piniová semínka <sup>7</sup>	4	3 - 15
<sup>1</sup> Několikrát obraťte.		
<sup>2</sup> Olej a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.		
<sup>3</sup> Pravidelně míchejte.		
<sup>4</sup> Máslo a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.		
<sup>5</sup> Celková doba trvání jedné porce. Postupné pečení.		
<sup>6</sup> Po zaznění akustického signálu přidejte vodu. Jakmile se voda začne vařit, přidejte potraviny.		
<sup>7</sup> Potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.		

## Takto provedete nastavení

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


1. Dotkněte se symbolu .
2. Zvolte varnou zónu. Na ukazateli varné zóny svítí ukazatel .



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




Funkce je aktivovaná.

Symbol teploty  bliká, dokud není dosažena teplota pečení. Zazní akustický signál a symbol teploty přestane blikat.

4. Po dosažení teploty pečení dejte do pánve nejprve olej a poté pokrm.

**Upozornění:** Pokrmy obraťte, aby se nepřipálily.

### Vypnutí pečicího senzoru

Dotkněte se symbolu  a zvolte varnou zónu. Varná zóna se vypne a rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla.



## Dětská pojistka

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

### Aktivace a deaktivace dětské pojistky


Varná deska musí být vypnutá.

Aktivace:

1. Zapněte varnou desku hlavním vypínačem.
2. Cca 4 sekundy se dotýkejte symbolu . Ukazatel  svítí 10 sekund.

Varná deska je zablokováná.

Deaktivace:

1. Zapněte varnou desku hlavním vypínačem.
2. Cca 4 sekundy se dotýkejte symbolu . Zablokování se zruší.

### Automatická dětská pojistka

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


### Zapnutí a vypnutí


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



## Blokování při utírání

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

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

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

### Upozornění

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



## Automatické vypnutí

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

Varná zóna přestane hřát. Na ukazateli varné zóny bliká střídavě **F**, **B** a ukazatel zbytkového tepla **h** nebo **H**.

Když se dotknete libovolného symbolu, ukazatel zhasne. Nyní můžete varnou zónu znovu nastavit.

To, kdy se aktivuje automatické bezpečnostní vypnutí, se řídí podle nastaveného stupně ohřevu (po 1 až 10 hodinách).

## Základní nastavení

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


Ukazatel	Funkce
<b>c 1</b>	<b>Dětská pojistka</b> <b>0</b> Manuální*. <b>1</b> Automatická. <b>2</b> Funkce deaktivovaná.
<b>c 2</b>	<b>Akustické signály</b> <b>0</b> Potvrzující a chybový signál je vypnutý. <b>1</b> Je zapnutý jen chybový signál. <b>2</b> Je zapnutý jen potvrzující signál. <b>3</b> Všechny akustické signály jsou zapnuté.*
<b>c 3</b>	<b>Ukazatel spotřeby energie</b> <b>0</b> Deaktivováno.* <b>1</b> Aktivováno.
<b>c 5</b>	<b>Automatické programování doby přípravy pokrmu</b> <b>00</b> Vypnuté.* <b>0 1:99</b> Doba do automatického vypnutí.
<b>c 6</b>	<b>Doba trvání zvukového signálu funkce časovače</b> <b>1</b> 10 sekund.* <b>2</b> 30 sekund. <b>3</b> 1 minuta.
<b>c 7</b>	<b>Funkce Power Management. Omezení celkového výkonu varné desky</b> <b>Dostupnost nastavení závisí na maximálním výkonu varné desky.</b> <b>0</b> Deaktivováno. Maximální výkon varné desky.*/** <b>1</b> 1000 W minimální výkon. <b>1.5</b> 1500 W ... <b>3</b> 3000 W doporučeno pro 13 ampérů. <b>3.5</b> 3500 W doporučeno pro 16 ampérů. <b>4</b> 4000 W <b>4.5</b> 4500 W doporučeno pro 20 ampérů. ... <b>9</b> nebo <b>9.5</b> Maximální výkon varné desky.**
<b>c 12</b>	<b>Kontrola nádoby a procesu vaření</b> <b>0</b> Nevhodná <b>1</b> Nejlépe optimální <b>2</b> Vhodná
<b>c 0</b>	<b>Resetování na standardní nastavení</b> <b>0</b> Individuální nastavení.* <b>1</b> Resetování na nastavení z výrobního závodu.

\*Nastavení z výrobního závodu




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

## Takto se dostanete k základním nastavením:


Varná deska musí být vypnutá.

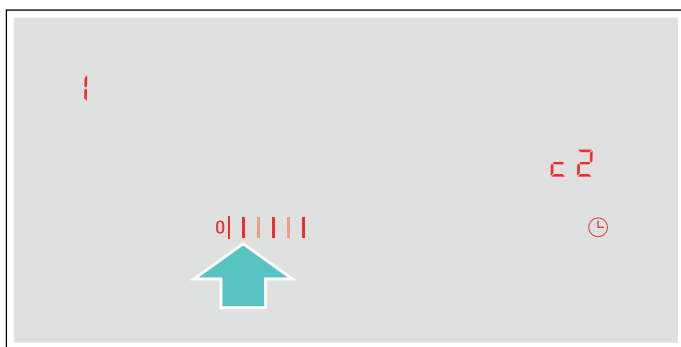
1. Zapněte varnou desku.
2. Během následujících 10 sekund se cca 4 sekundy dotýkejte symbolu . První čtyři ukazatele udávají informace o produktu. Pro zobrazení jednotlivých ukazatelů se dotkněte oblasti nastavování.


Informace o spotřebiči	Ukazatel
Servisní služby (ISS)	01
Výrobní číslo	Fd
Výrobní číslo 1	95.
Výrobní číslo 2	05

3. Při novém dotyku symbolu  se dostanete do základních nastavení. Na ukazateli svítí  a  jako přednastavení.



4. Dotkněte se opakovaně symbolu , až se zobrazí požadovaná funkce.
5. Poté v oblasti nastavování zvolte požadované nastavení.



6. Minimálně 4 sekundy se dotýkejte symbolu .

Nastavení jsou uložena.

### Opusťte základní nastavení

Vypněte varnou desku hlavním vypínačem.

## Ukazatel spotřeby energie

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

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

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

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



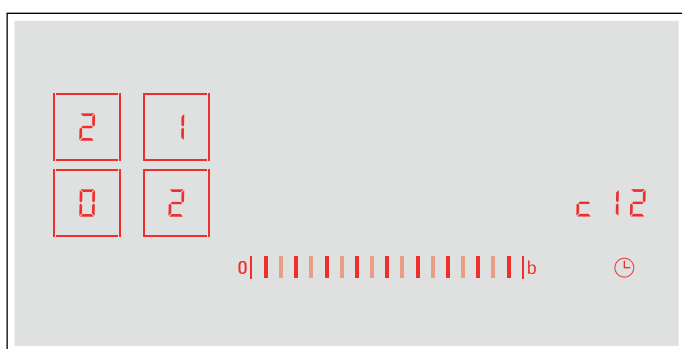
## Test nádoby

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

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

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

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



Zkontrolujte výsledek podle následující tabulky:

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

\* Pokud je k dispozici menší varná zóna, otestujte nádobu ještě jednou na menší varné zóně.

Pro opětovnou aktivaci této funkce se dotkněte oblasti nastavování.

### Upozornění

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

## Powermanager

Díky funkci Power Manager lze nastavit celkový výkon varné desky.

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

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

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

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

## Čištění

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

### Varná deska

#### Čištění

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

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

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

V žádném případě nepoužívejte:

- nezředěné prostředky na mytí nádobí
- čisticí prostředky pro myčku nádobí
- abrazivní prostředky
- agresivní čisticí prostředky, jako spreje na pečicí trouby nebo odstraňovače skvrn
- drsné houbičky
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe

Úporné nečistoty odstraníte nejlépe škrabkou na sklo, která se prodává. Řiďte se pokyny výrobce.

Vhodné škrabky na sklo obdržíte u zákaznického servisu nebo v našem internetovém obchodě.

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

Možné skvrny	
Vodní kámen a zbytky vody	Vyčistěte varnou desku, jakmile vychladne. Můžete použít vhodný čisticí prostředek na sklokeramické varné desky.*
Cukr, zbytky rýže nebo plast	Okamžitě vyčistěte. Použijte škrabku na sklo. Pozor: nebezpečí popálení.*
* Poté vyčistěte vlhkým hadříkem a osušte hadrem.	

**Upozornění:** Nepoužívejte čisticí prostředky, dokud je varná deska horká, mohly by tak vzniknout skvrny. Zkontrolujte, zda jste odstranili všechny zbytky použitého čisticího prostředku.

### Rám varné desky

Abyste zabránili poškození rámu varné desky, řiďte se následujícími pokyny:

- Používejte pouze teplý mycí roztok.
- Nové mycí hadříky před použitím důkladně propláchněte.
- Nepoužívejte drhnoucí nebo ostré čisticí prostředky.
- Nepoužívejte škrabku na sklo nebo špičaté předměty.

## Často kladené otázky a odpovědi (FAQ)

### Použití

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

Dětská pojistka je aktivována.

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

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

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

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

#### Proč nelze aktivovat pečicí senzor?

Bylo dosaženo maximálního příkonu spotřebiče nebo je aktivní funkce powerManagement. Vypněte nebo snižte stupeň ohřevu u aktivních varných zón.

Další informace k této funkci najdete v kapitole → *"Powermanager" na straně 25*

### Zvuky

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

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

#### Možné zvuky:

##### Hluboké bzučení jako u transformátoru:

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

##### Hluboké pískání:

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

##### Praskání:

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

##### Vysoké pískavé zvuky:

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

##### Zvuk ventilátoru:

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

### Nádobí

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

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

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

Varná zóna, na které stojí nádobí, není zapnutá.

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

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

Informace o druhu, velikosti a polohování nádobí najdete v kapitole → *"Indukční vaření"*.

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

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

Informace o druhu, velikosti a polohování nádobí najdete v kapitole → *"Indukční vaření"*.

## Čištění

## Jak se varná deska čistí?

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

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

## ? Co dělat v případě poruchy?

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

Ukazatel	Možná příčina	Odstranění poruchy
Žádný	Přerušené napájení.  Spotřebič nebyl zapojen podle schématu elektrického zapojení. Porucha elektroniky.	Pomocí jiných elektrických spotřebičů zkontrolujte, zda v přívodu elektrického proudu nedošlo ke zkratu.  Zajistěte, aby byl spotřebič zapojený podle schématu elektrického zapojení.  Pokud poruchu nelze odstranit, informujte technický servis.
Ukazatele blikají	Ovládací panel je vlhký nebo je zakrytý nějakým předmětem.	Osušte ovládací panel nebo odstraňte předmět.
Na ukazatelích varných zón bliká –	Vyskytla se porucha elektroniky.	Pro potvrzení poruchy krátce zakryjte ovládací panel rukou.
<b>F2</b> <b>F4</b>	Elektronika je přehřátá a vypnula příslušnou varnou zónu. Elektronika je přehřátá a vypnula všechny varné zóny.	Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne. Poté se dotkněte libovolného symbolu na varné desce.
<b>F5</b> + stupeň vaření a akustický signál	Horký hrnec stojí v oblasti ovládacího panelu. Hrozí přehřátí elektroniky.	Hrnci odstraňte. Za krátkou chvíli chybové hlášení zhasne. Můžete vařit dál.
<b>F5</b> a akustický signál	Horký hrnec stojí v oblasti ovládacího panelu. Kvůli ochraně elektroniky se varná zóna vypnula.	Hrnci odstraňte. Počkejte několik sekund. Dotkněte libovolné ovládací plošky. Jakmile chybové hlášení zhasne, můžete vařit dál.
<b>F1/F6</b>	Varná zóna je přehřátá a kvůli ochraně pracovní plochy se vypnula.	Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne, a pak znovu zapněte varnou zónu.
<b>F8</b>	Varná zóna byla v provozu dlouhou dobu bez přerušení.	Aktivovalo se automatické bezpečnostní vypnutí. Viz kapitolu .
<b>E9000</b> <b>E9010</b>	Nesprávné provozní napětí mimo normální provozní rozsah.	Kontaktujte dodavatele elektrické energie.
<b>U400</b>	Varná deska není správně připojená.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Zajistěte, aby byla zapojená podle schématu elektrického zapojení.
<b>dE</b>	Je aktivovaný předváděcí režim.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Počkejte 30 sekund a znovu ji zapojte. Během dalších 3 minut se dotkněte libovolné ovládací plošky. Předváděcí režim je deaktivovaný.

Na ovládací panel nestavte horké hrnce.

## Upozornění

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

## Zákaznický servis

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

### Číslo E a číslo FD

Potřebujete-li náš servis, uveďte číslo E a číslo FD spotřebiče.

Typový štítek s těmito čísly najdete:

- V dokladu spotřebiče.
- Na spodní části varné desky.

Číslo E najdete také na skleněné ploše varné desky. V základním nastavení si můžete ověřit seznam zákaznických servisů a číslo FD. Viz k tomu kapitolu → "*Základní nastavení*".

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

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

**Objednávka opravy a poradenství při poruchách**  
**CZ** 251.095.546

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

## Zkušební pokrmy

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

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

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

Zkušební pokrmy	Nádoba	Stupeň vaření	Předeřtít	Vaření		
			Doba trvání (min:s)	Po- klička	Stupeň vaření	Po- klička
<b>Rozpuštění čokolády</b>						
Poleva (např. značka Dr. Oetker, jemná hořká čokoláda 55 % kaka, 150 g)	Rendlík s rukojetí Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Ne
<b>Čočkový eintopf ohřátí a udržování teploty</b>						
Čočkový eintopf*						
Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 450 g	Hrncel Ø 16 cm	9	1:30 (bez míchání)	Ano	1.5	Ano
Množství: 800 g	Hrncel Ø 22 cm	9	2:30 (bez míchání)	Ano	1.5	Ano
Čočkový eintopf z plechovky						
Např. čočková terina s párečky Erasco						
Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 500 g	Hrncel Ø 16 cm	9	cca 1:30 (cca po 1 min zamíchat)	Ano	1.5	Ano
Množství: 1 kg	Hrncel Ø 22 cm	9	cca 2:30 (cca po 1 min zamíchat)	Ano	1.5	Ano
<b>Příprava bešamelové omáčky</b>						
Teplota mléka: 7 °C						
Přísady: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a špetka soli						
1. Rozpusťte máslo, přimíchejte mouku a sůl a směs zahřejte.	Rendlík s rukojetí Ø 16 cm	2	cca 6:00	Ne	-	-
2. Do zpeněné mouky přilijte mléko a za stálého míchání přiveďte k varu.		7	cca 6:30	Ne	-	-
3. Když se bešamelová omáčka začne vařit, nechte ji další 2 minuty za stálého míchání na varné zóně.		-	-	-	2	Ne
* Recept podle DIN 44550						
** Recept podle DIN EN 60350-2						

Zkušební pokrmy	Nádoba	Stupeň vaření	Přehřátí Doba trvání (min:s)	Po- klička	Vaření Stupeň vaření	Po- klička
<b>Vaření mléčné rýže</b>						
Mléčná rýže vařená s pokličkou Teplota mléka: 7 °C Nechte ohřát mléko, dokud nevzkypí. Nastavte doporučený stupeň vaření a do mléka přidejte rýži, cukr a sůl. Doba vaření včetně přehřátí cca 45 min						
Přísady: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (3,5 % tuku) a 1 g soli	Hrnec Ø 16 cm	8.5	cca 5:30	Ne	3 (po 10 min zamíchat)	Ano
Přísady: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (3,5 % tuku) a 1,5 g soli	Hrnec Ø 22 cm	8.5	cca 5:30	Ne	3 (po 10 min zamíchat)	Ano
Mléčná rýže vařená bez pokličky Teplota mléka: 7 °C Přísady přidejte do mléka a za stálého míchání zahřejte. Když mléko dosáhne cca 90 °C, zvolte doporučený stupeň vaření a nechte na malý stupeň vařit přibližně 50 min.						
Přísady: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (3,5 % tuku) a 1 g soli	Hrnec Ø 16 cm	8.5	cca 5:30	Ne	3	Ne
Přísady: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (3,5 % tuku) a 1,5 g soli	Hrnec Ø 22 cm	8.5	cca 5:30	Ne	2.5	Ne
<b>Vaření rýže*</b>						
Teplota vody: 20 °C						
Přísady: 125 g dlouhozrné rýže, 300 g vody a špetka soli	Hrnec Ø 16 cm	9	cca 2:30	Ano	2	Ano
Přísady: 250 g dlouhozrné rýže, 600 g vody a špetka soli	Hrnec Ø 22 cm	9	cca 2:30	Ano	2.5	Ano
<b>Pečení vepřové panenky</b>						
Počáteční teplota panenky: 7 °C						
Množství: 3 plátky vepřové panenky (celková hmotnost přibližně 300 g, výška 1 cm) a 15 ml slunečnicového oleje	Pánev Ø 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne
<b>Příprava palačinek**</b>						
Množství: 55 ml těsta na jednu palačinku	Pánev Ø 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne
<b>Smažení zmrazených hranolků</b>						
Množství: 2 l slunečnicového oleje, na 1 porci: 200 g zmrazených hranolků (např. McCain 123 Frites Original)	Hrnec Ø 22 cm	9	Dokud teplota oleje nedosáhne 180 °C	Ne	9	Ne
* Recept podle DIN 44550						
** Recept podle DIN EN 60350-2						

# Obsah

	<b>Používanie podľa príkazov</b> .....	33		<b>Ochrana pri utieraní</b> .....	51
	<b>Dôležité bezpečnostné upozornenia</b> .....	34		<b>Automatické vypnutie</b> .....	51
	<b>Príčiny poškodenia</b> .....	35		<b>Základné nastavenia</b> .....	52
	Prehľad .....	35		Do základných nastavení sa dostanete takto: .....	53
	<b>Ochrana životného prostredia</b> .....	36		<b>Indikátor spotreby energie</b> .....	53
	Tipy pre úsporu energie .....	36		<b>Test riadu na varenie</b> .....	54
	Ekologicky zlikvidujte odpad .....	36		<b>Powermanager</b> .....	54
	<b>Kuhanie z indukciou</b> .....	36		<b>Čistenie</b> .....	55
	Výhody varenia s indukciou .....	36		Varný panel .....	55
	Riad na varenie .....	36		Rám varného panela .....	55
	<b>Oboznámenie sa so spotrebičom</b> .....	38		<b>Časté otázky a odpovede (FAQ)</b> .....	56
	Ovládací panel .....	38		<b>Poruchy, čo robiť?</b> .....	57
	Varné zóny .....	39		<b>Zákaznícky servis</b> .....	58
	Ukazovateľ' zvyškového tepla .....	39		Číslo E a číslo FD .....	58
	<b>Obsluha spotrebiča</b> .....	40		<b>Skúšobné pokrmy</b> .....	59
	Zapnutie a vypnutie varného panela .....	40			
	Nastavenie varnej zóny .....	40			
	Odporúčania pri varení .....	41			
	<b>Časové funkcie</b> .....	43			
	Naprogramovanie času ohrevu .....	43			
	Kuchynská minútka .....	43			
	Funkcia stopiek .....	44			
	<b>Funkcia PowerBoost</b> .....	44			
	Aktivovanie .....	44			
	Deaktivovanie .....	44			
	<b>Funkcia ShortBoost</b> .....	45			
	Odporúčania na používanie .....	45			
	Aktivovanie .....	45			
	Deaktivovanie .....	45			
	<b>Funkcia udržiavania tepla</b> .....	45			
	Aktivovanie .....	45			
	Deaktivovanie .....	45			
	<b>Pečenie so senzormi</b> .....	46			
	Výhody pri pečení .....	46			
	Panvice pre senzor pečenia .....	46			
	Stupne teploty .....	47			
	Tabuľka .....	47			
	Nastavenie .....	50			
	<b>Detská poistka</b> .....	50			
	Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistky .....	50			
	Automatická detská poistka .....	50			

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



## Používanie podľa príkazov

Starostlivo si prečítajte tento návod. Návod na používanie a montážny návod, rovnako ako doklad s údajmi o spotrebiči, si starostlivo odložte na neskoršie použitie alebo pre nasledujúceho vlastníka spotrebiča.

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

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

Montáž tohto spotrebiča vykonajte podľa priloženého návodu na montáž.

Tento spotrebič je určený len na používanie v domácnosti. Spotrebič používajte len na prípravu jedál a nápojov. Na postup varenia sa musí dohliadať. Na krátkodobý postup varenia sa musí nepretržite dohliadať. Spotrebič používajte iba v uzavretých priestoroch.

Tento spotrebič je určený na použitie maximálne do výšky 4000 metrov nad morom.

Nepoužívajte žiadne kryty na varný panel. Môžu viesť k nehodám, napr. prehriatím, vznietením alebo praskajúcimi materiálmi.

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

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

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

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

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

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

## **Dôležité bezpečnostné upozornenia**

### **Varovanie – Nebezpečenstvo udusenía!**

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

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

- Horúci olej a tuk sa môžu rýchlo vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajú bez dozoru. Oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Plameň opatrne zahaste pokrievkou, hasiacou dekou alebo podobne.
- Varné zóny sa veľmi rozhorúčia. Na varný panel nikdy neodkladajte horľavé predmety. Na varný panel neodkladajte žiadne predmety.
- Spotrebič sa rozhorúči. Horľavé predmety alebo spreje neuskładňujte v zásuvkách priamo pod varným panelom.
- Varný panel sa samočinne vypne a už sa nedá ovládať. Môže sa stať, že sa neskôr neúmyselne zapne. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.
- Varný panel ničím nezakrývajte. Môže dôjsť k nehodám, napr. prehriatiu, vznieteniu, prípadne prasknutiu materiálu.

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

- Varné zóny a ich okolie, obzvlášť prípadný rám varného panela, sa veľmi rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch. Udržiavajte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Varná zóna hreje, ale ukazovateľ nefunguje. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.
- Kovové predmety sa pri kontakte s varným panelom veľmi rýchlo zahrievajú. Na varný panel nikdy nepokladajte kovové predmety, ako napríklad nože, vidličky, lyžice alebo pokrievky.
- Po každom použití varný panel vypnite hlavným vypínačom. Nečakajte, až sa varný panel vypne automaticky, i keď už na nej nie sú žiadne nádoby.

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

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

### **Varovanie – Nebezpečenstvo poruchy!**

Táto varná doska je vybavená ventilátorom na spodnej strane. Pod varnou doskou sa nachádza zásuvka, preto tu neuchovávajú žiadne malé alebo špicaté predmety, žiadny papier a žiadne kuchynské utierky. Mohlo by dôjsť k ich nasatiu a mohli by tak poškodiť ventilátor alebo poškodiť chladenie. Medzi priestorom zásuvky a vstupom do ventilátora musí byť dodržaný minimálny odstup 2 cm.

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

- Pri varení vo vodnom kúpeli môžu varný panel aj varná nádoba prasknúť z dôvodu prehriatia. Varná nádoba, ktorá je vo vodnom kúpeli, nesmie stáť priamo na dne nádoby s vodou. Používajte len varné nádoby, ktoré sú odolné voči teplu.
- Následkom prítomnosti tekutiny medzi dnom hrnca a varnou zónou môže hrniec náhle vyskočiť do výšky. Udržujte varné zóny a dná hrncov vždy suché.

## Príčiny poškodenia

### Pozor!

- Hrubé dna nádob môžu varný panel poškriabať.
- Na varné zóny nikdy nestavajte prázdne nádoby. Môžu spôsobiť ich poškodenie.
- Nikdy neodkladajte horúce nádoby na ovládací panel, zóny ukazovateľov alebo na rám panela. Môžu spôsobiť jeho poškodenie.
- Pád tvrdých alebo špicatých predmetov na varný panel môže spôsobiť jeho poškodenie.
- Ak položíte na horúcu varnú zónu alobal a plastový riad, dôjde k ich roztaveniu. Neodporúčame používať na varnom paneli ochrannú fóliu.

### Prehľad

V nasledujúcej tabuľke nájdete najčastejšie poškodenia:

Poškodenia	Príčina	Opatrenie
Škrvny	Vykypené jedlá.	Vykypené jedlá ihneď odstráňte škrabkou na sklo.
	Nevhodné čistiace prostriedky.	Používajte len čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na tento druh varného panela.
Škrabance	Soľ, cukor a piesok.	Varný panel nepoužívajte ako pracovnú a odkladaciu plochu.
	Drsné dna nádob poškriabu varný panel.	Skontrolujte riad na varenie.
Sfarbenie	Nevhodné čistiace prostriedky.	Používajte len čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na tento druh varného panela.
	Odretie hrncom.	Hrnce a panvice pri presúvaní nadvihnite.
Poškodenie povrchu	Cukor, jedlá s vysokým obsahom cukru.	Vykypené jedlá ihneď odstráňte škrabkou na sklo.

## Ochrana životného prostredia

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

### Tipy pre úsporu energie

- Hrnce vždy prikryte pokrievkou vhodnej veľkosti. Pri varení bez pokrievky sa spotrebuje výrazne viac energie. Používajte sklenenú pokrievku, aby ste videli do hrnca bez toho, aby ste museli nadvihnúť pokrievku.
- Používajte hrnce a panvice s rovným dnom. Nerovné dna zvyšujú spotrebu energie.
- Priemer dna hrnca a panvice by sa mal zhodovať s veľkosťou varnej zóny. Nezabudnite: Výrobcovia riadu uvádzajú často horný priemer hrnca, ktorý je zvyčajne väčší ako priemer dna hrnca.
- Na malé množstvo používajte malý hrniec. Veľký a málo naplnený hrniec spotrebuje veľa energie.
- Varte v malom množstve vody. Šetrí to energiu. V zelenine sa navyše uchovávajú vitamíny a minerálne látky.
- V pravý čas prepnite na nižší stupeň varenia. Tým môžete ušetriť energiu.

### Ekologicky zlikvidujte odpad

Obal zlikvidujte v súlade s ochranou životného prostredia.



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

## Kuhanje z indukciou

### Výhody varenia s indukciou

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

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

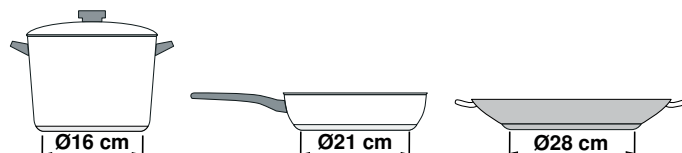
### Riad na varenie

Na varenie indukčným ohrevom používajte len feromagnetický riad, napríklad:

- Riad zo smaltovanej ocele
- Riad z liatiny
- Špeciálny riad z nehrdzavejúcej ocele vhodný na indukčný ohrev.

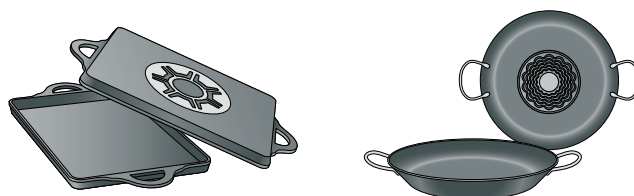
Na kontrolu toho, či je riad vhodný pre indukčné zariadenia, môžete použiť postup uvedený v kapitole → "Test riadu na varenie".

Aby bol výsledok varenia dobrý, mala by feromagnetická oblasť dna hrnca zodpovedať veľkosti varnej zóny. Keď varná zóna riad nerozpozná, skúste ho položiť ešte raz na varnú zónu s menším priemerom.

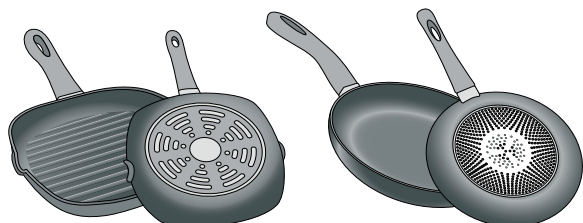


K dispozícii je aj riad na indukčný ohrev, ktorého dno je kompletne feromagnetické:

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



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



### Nevhodný riad na varenie

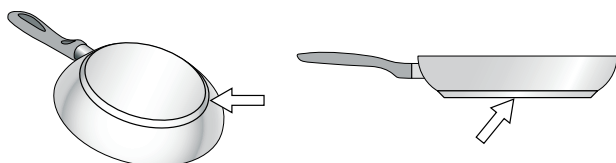
V žiadnom prípade nepoužívajte dosky adaptéra pre indukciu alebo riad na varenie z:

- bežná nerezová ocel'
- skla
- keramiky
- medi
- hliníka

### Vlastnosti dna riadu

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

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



### Na varnej zóne nie je riad alebo má nevhodnú veľkosť

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

### Prázdny riad na varenie alebo riad na varenie s tenkým dnom

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

### Detekcia hrnca

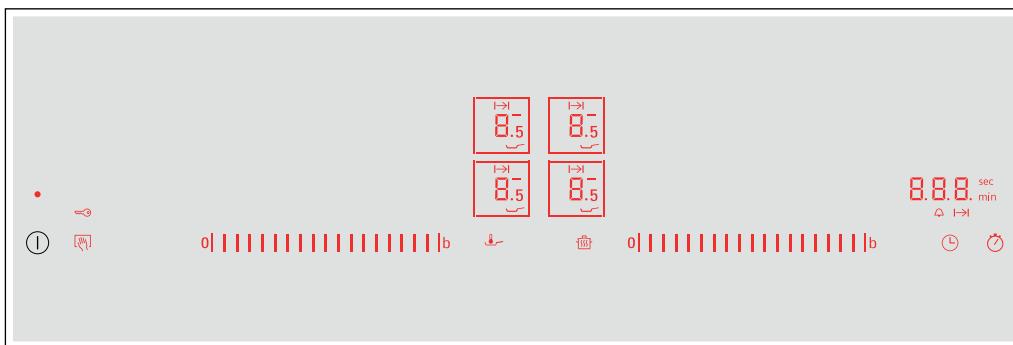
Každé varné miesto má spodnú hranicu pre detekciu hrnca, závisí to na feromagnetickom priemeru a od materiálu dna riadu. Preto by ste mali vždy použiť varnú zónu, ktorá najlepšie zodpovedá priemeru dna hrnca.

## Oboznámenie sa so spotrebičom

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

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

### Ovládací panel



Ovládacie plochy	
	Hlavný vypínač
	Výber varnej zóny
	Oblasť nastavenia
	Funkcia Powerboost a Shortboost
	Zablokovanie ovládacieho panela na účely čistenia a detská poistka
	Funkcia udržiavania tepla
	Senzor pečenia
	Naprogramovanie času ohrevu a kuchynský časovač
	Funkcia stopiek

Ukazovatele	
	Prevádzkový stav
	Stupne varenia
	Zvyškové teplo
	Funkcia Powerboost
	Funkcia Shortboost
	Funkcia udržiavania tepla
	Senzor pečenia
	Detská poistka
	Funkcia časovača
	Programovanie času ohrevu
	Kuchynský budík
	Ukazovatele časovača

### Ovládacie plochy



Keď sa varný panel zahreje, svietia symboly ovládacích plôch, ktoré sú aktuálne k dispozícii.

Keď sa dotknete symbolu, príslušná funkcia sa aktivuje.

### Upozornenia

- Príslušné symboly ovládacích plôch sa rozsvietia podľa dostupnosti. Ukazovatele varných zón alebo zvolených funkcií svietia jasnejšie.
- Ovládací panel udržiavajte vždy čistý a suchý. Vlhkosť môže mať negatívny vplyv na jeho funkciu.
- Do blízkosti ukazovateľov a senzorov nedávajte žiaden riad na varenie. Elektronika sa môže prehriať.

## Varné zóny

Varné zóny		
	Jednoduchá varná zóna	Použite riad na varenie vhodnej veľkosti.
	Zóna pečenia	Varná zóna sa automaticky pripojí, keď sa použije varná nádoba, ktorej dno zodpovedá veľkosti vonkajšej zóny.

Používajte len riad na varenie vhodný na varenie indukčným ohrevom, pozri odsek → "Kuhanje z indukciou"

## Ukazovateľ zvyškového tepla

Varný panel má pre každú varnú zónu ukazovateľ zvyškového tepla. Tento signalizuje, že je varná zóna ešte horúca. Pokým svieti ukazovateľ zvyškového tepla, nedotýkajte sa varnej zóny.

Zvyškové teplo bude označené takto:

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

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

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

## Obsluha spotrebiča

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

### Zapnutie a vypnutie varného panela

Varný panel zapnite a vypnite hlavným vypínačom.

Zapnutie: Dotknite sa symbolu ①. Zaznie signál. Symboly patriace k varným zónam a funkciám, ktoré sú práve k dispozícii, sa rozsvietia. Varný panel je pripravený na prevádzku.

Vypnutie: Dotýkajte sa symbolu ① dovedy, kým ukazovatele nezhasnú. Ukazovateľ zvyškového tepla svieti, kým nie sú varné zóny dostatočne vychladnuté.

#### Upozornenia

- Varný panel sa vypne automaticky, pokiaľ sú všetky varné zóny vypnuté dlhšie než 20 sekúnd.
- Zvolené nastavenia zostanú prvý 4 sekundy po vypnutí varného panela zachované. Keď varný panel v priebehu tohto času znova zapnete, uvedie sa do prevádzky s predchádzajúcimi nastaveniami.

### Nastavenie varnej zóny

V oblasti nastavení nastavte požadovaný stupeň varenia.

Stupeň varenia 1 = najnižší stupeň.

Stupeň varenia 9 = najvyšší stupeň.

Každý stupeň varenia má jeden medzistupeň. Tento sa označuje pomocou 5.


**Upozornenie:** Ľavé varné zóny sa nastavujú v ľavej oblasti nastavenia a pravé varné zóny v pravej oblasti nastavenia.

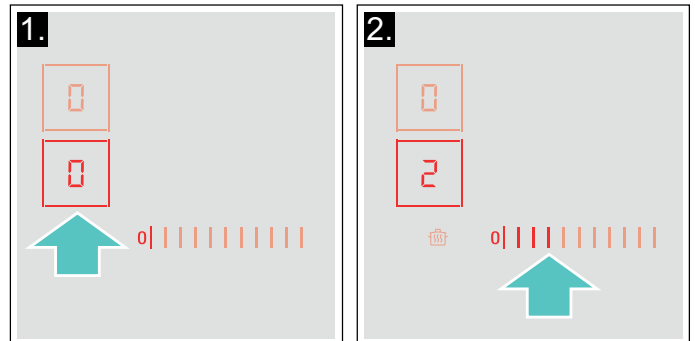
#### Upozornenia

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

### Výber varnej zóny a stupňa ohrevu

Varný panel musí byť zapnutý.

1. Dotknite sa symbolu □ požadovanej varnej zóny. Ukazovateľ  svieti jasnejšie.
2. Posúvajte prst cez oblasti nastavenia, kým nerozsvieti požadovaný stupeň varenia.



Stupeň varenia je nastavený.

#### Zmena stupňa ohrevu

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

#### Vypnutie varnej zóny

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

#### Upozornenia

- Pokiaľ sa na varnú zónu neumiestnila varná nádoba, zvolený varný stupeň bliká. Po určitom čase sa varná zóna vypne.
- Ak sa na varnú zónu umiestnila varná nádoba pred zapnutím varného panela, bude rozpoznaná 20 sekúnd po zapnutí hlavného vypínača a varná zóna sa zvolí automaticky. Po rozpoznaní nádoby zvolte varný stupeň do 20 sekúnd, inak sa varná zóna vypne.



## Odporúčania pri varení

### Odporúčania

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

### Tabuľka varenia

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

	Stupeň varenia	Čas varenia (min.)
<b>Rozpúšťanie</b>		
Čokoláda, poleva	1 - 1.5	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
<b>Zohrievanie a udržiavanie teploty</b>		
Eintopf, napr. šošovicový Eintopf	1.5 - 2	-
Mlieko*	1.5 - 2.5	-
Zohriatie párkov vo vode*	3 - 4	-
<b>Rozmrazovanie a zohrievanie</b>		
Špenát, zmrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, zmrazený	3 - 4	35 - 55
<b>Pošírovanie, varenie tesne pod bodom varu</b>		
Zemiakové knedle*	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Biele omáčky, napr. bešamelová omáčka	1 - 2	3 - 6
Šľahané omáčky, napr. bernská omáčka, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12
* Bez pokrievky		
** Viackrát obrátiť		
***Predhrievanie na stupni varenia 8 - 8,5		

	Stupeň varenia	Čas varenia (min.)
<b>Varenie, parenie, dusenie</b>		
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	2.5 - 3.5	15 - 30
Ryža v mlieku***	2 - 3	30 - 40
Zemiaky varené v šupke	4.5 - 5.5	25 - 35
Varené zemiaky	4.5 - 5.5	15 - 30
Cestoviny, rezance*	6 - 7	6 - 10
Hustá polievka	3.5 - 4.5	120 - 180
Polievky	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenina	2.5 - 3.5	10 - 20
Zelenina, zmrazená	3.5 - 4.5	7 - 20
Varenie v tlakovom hrnci	4.5 - 5.5	-
<b>Dusenie</b>		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Dusené mäso	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60
<b>Dusenie/pečenie s malým množstvom oleja*</b>		
Rezne, prírodné alebo obaľované	6 - 7	6 - 10
Rezne, zmrazené	6 - 7	6 - 12
Kotlety, prírodné alebo obaľované**	6 - 7	8 - 12
Steak (hrúbka 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Prsia z hydiny, zmrazené**	5 - 6	10 - 30
Fašírky (hrúbka 3 cm)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (hrúbka 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Ryby a rybie filé, prírodné	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybie filé, obaľované	6 - 7	8 - 20
Ryby obaľované a zmrazené, napr. rybie prsty	6 - 7	8 - 15
Langusty, krevety	7 - 8	4 - 10
Príprava soté zo zeleniny a húb, čerstvých	7 - 8	10 - 20
Jedlá na panvici, zelenina, mäso krájané na rezance na ázijský spôsob	7 - 8	15 - 20
Jedlá varené v panvici, zmrazené	6 - 7	6 - 10
Palacinky (po jednej dopekáť)	6.5 - 7.5	-
Omeleta (po jednej piecť)	3.5 - 4.5	3 - 10
Volské oká	5 - 6	3 - 6
<b>Smaženie* (150 – 200 g na jednu porciu v 1 – 2 l oleja, smažiť po porciách)</b>		
Zmrazené výrobky, napr. zemiakové hranolčeky, kuracie nugetky	8 - 9	-
Krokety, zmrazené	7 - 8	-
Mäso, napr. časti kurčťa	6 - 7	-
Ryby, obaľované alebo v pivovom cestíčku	6 - 7	-
Zelenina, huby, obaľované alebo v pivovom cestíčku, tempura	6 - 7	-
Drobné pečivo, napr. šišky, ovocie v pivovom cestíčku	4 - 5	-
* Bez pokrievky		
** Viackrát obrátiť		
***Predhrievanie na stupni varenia 8 - 8,5		

## Časové funkcie





Váš varný panel má tri funkcie časovača:

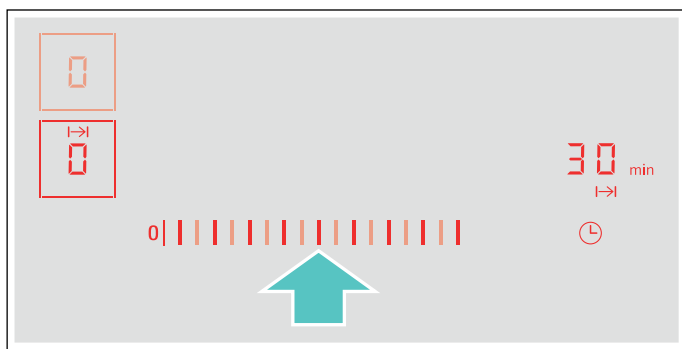
- Naprogramovanie času ohrevu
- Kuchynský časovač
- Funkcia stopiek


### Naprogramovanie času ohrevu

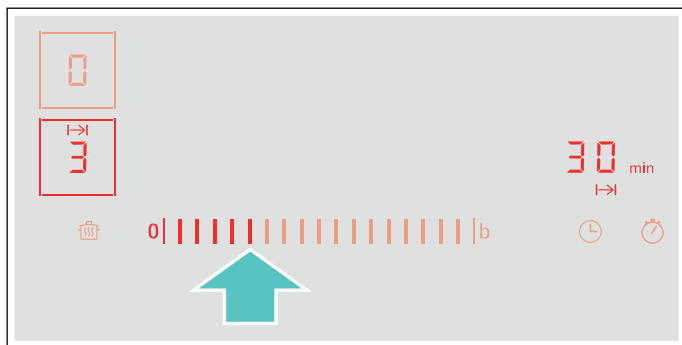
Varná zóna sa po uplynutí nastaveného času automaticky vypne.

**Nastavenie urobíte takto:**

1. Dotknite sa dvakrát symbolu . Na ukazovateli časovača svieti symbol  a indikátor .
2. Vyberte varnú zónu. Ukazovateľ  svieti.
3. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd nastavte požadovaný čas trvania v oblasti nastavenia.



4. Dotknite sa symbolu , čím potvrdíte zvolené nastavenie.
5. Vyberte požadovaný stupeň varenia.




Čas ohrevu začne plynúť.


**Upozornenie:** Pre všetky varné zóny sa môže automaticky nastaviť rovnaký čas varenia. Nastavený čas plynie pre každú varnú zónu nezávisle od seba. Informácie o automatickom programovaní času varenia nájdete v odseku → "Základné nastavenie"


### Senzor pečenia

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



### Zmena alebo vymazanie času



Dotknite sa dvakrát symbolu  a potom vyberte príslušnú varnú zónu.


Keď chcete vymazať naprogramovaný čas ohrevu, v oblasti nastavenia zmeňte čas ohrevu alebo nastavte .

Dotknite sa symbolu , čím potvrdíte zvolené nastavenie.


### Po uplynutí času

Varná zóna sa vypne, ukazovateľ  bliká a stupeň varenia zobrazuje . Zaznie signál.

Na ukazovateli časovača blikajú  a indikátor .

Pri dotyku symbolu  ukazovateľa zhasnú a zvukový signál sa vypne.

### Upozornenia





- Ak bol naprogramovaný čas ohrevu pre viac varných zón, zobrazí sa na ukazovateli časovača vždy najkratší čas ohrevu.
- Keď chcete zistiť zostávajúci čas ohrevu varnej zóny, dvakrát sa dotknite symbolu  a vyberte príslušnú varnú zónu.
- Čas ohrevu môžete nastaviť až do **99** minút.

### Kuchynská minútka


Prostredníctvom kuchynskej minútka môžete nastaviť čas až do 99 minút.


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


### Nastavenie

1. Dotknite sa symbolu . Na ukazovateli časovača svietia  a indikátor .
2. V oblasti nastavenia zvolte požadovaný čas a na potvrdenie tohto nastavenia sa dotknite symbolu . Po niekoľkých sekundách začne plynúť čas.



### Zmena alebo vymazanie času

Dotknite sa symbolu .

Keď chcete vymazať naprogramovaný čas ohrevu, v oblasti nastavenia zmeňte čas ohrevu alebo nastavte .

Dotknite sa symbolu , čím potvrdíte zvolené nastavenie.

### Po uplynutí času

Po uplynutí času zaznie signál. Na ukazovateli časovača blikajú  a symbol .



Po dotyku symbolu  ukazovateľa zhasnú.

## Funkcia stopiek

Funkcia stopiek zobrazuje čas, ktorý uplynul od aktivovania.



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

### Aktivovanie

Dotknite sa symbolu . Na ukazovateli časovača svietia .

Čas začne plynúť.


### Deaktivovanie

Dotknite sa symbolu . Na ukazovateli časovača sa zobrazia  a potom zmiznú.

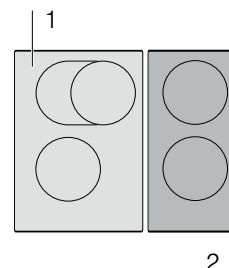
Funkcia je deaktivovaná.

**Upozornenie:** Na deaktivovanie stopiek sa musí zvoliť táto funkcia.



## Funkcia PowerBoost

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




Túto funkciu možno pre varnú zónu aktivovať vždy vtedy, keď iná varná zóna tej istej skupiny nie je v prevádzke (pozri obrázok).



### Aktivovanie

1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa symbolu . Ukazovateľ  svieti. Funkcia je aktivovaná.

### Deaktivovanie

1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa symbolu . Indikátor  zhasne a varná zóna sa prepne naspäť na stupeň varenia . Funkcia je deaktivovaná.

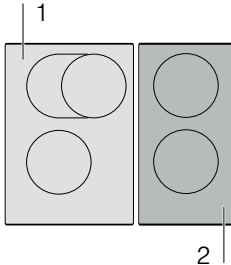
**Upozornenie:** Za určitých okolností sa môže funkcia PowerBoost automaticky vypnúť na ochranu elektronických prvkov vo vnútri varného panela pred prehriatím.

## Funkcia ShortBoost

S funkciou ShortBoost sa dá riad na varenie zohriať rýchlejšie ako so stupňom varenia **9**.

Na deaktivovanie funkcie vyberte vhodný stupeň varenia pre vaše jedlo.

Túto funkciu možno pre varnú zónu aktivovať vždy vtedy, keď iná varná zóna tej istej skupiny nie je v prevádzke (pozri obrázok).



### Odporúčania na používanie

- Použite vždy varnú nádobu, ktorá nebola vopred zohriata.
- Používajte hrnce a panvice s rovným dnom. Nepoužívajte nádoby s tenkým dnom.
- Nikdy nenechávajte bez dozoru rozohriať prázdny riad na varenie, olej, maslo alebo masť.
- Na riad na varenie nedávajte pokrievku.
- Riad na varenie položte do stredu na varnú zónu. Uistite sa, že priemer dna riadu zodpovedá veľkosti varnej zóny.
- Informácie o druhu, veľkosti a umiestnení riadu na varenie nájdete v odseku → "Kuhanje z indukcijskeho varenia"

### Aktivovanie

1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa dvakrát symbolu **b**. Ukazovateľ **b** s vlničkou svieti. Funkcia je aktivovaná.

### Deaktivovanie


1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa symbolu **b**. Ukazovateľ **b** s vlničkou zhasne a varná zóna sa prepne naspäť na stupeň varenia **9**. Funkcia je deaktivovaná.

**Upozornenie:** Po 30 sekundách sa táto funkcia automaticky vypne.

## Funkcia udržiavania tepla


Táto funkcia je vhodná na rozpúšťanie čokolády alebo masla a na udržiavanie teplých jedál a nádob.

### Aktivovanie

1. Dotknite sa symbolu .
2. Vyberte v priebehu nasledujúcich 10 sekúnd požadovanú varnú zónu. Ukazovateľ **L** svieti.

Funkcia je aktivovaná.

### Deaktivovanie

1. Dotknite sa symbolu .
2. Vyberte varnú zónu. Indikácia **L** zhasne. Varná zóna sa vypne a rozsvieti sa ukazovateľ zvyškového tepla.

Funkcia je deaktivovaná.



## Pečenie so senzormi

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

Varné zóny s touto funkciou sú označené symbolom funkcie pečenia.

### Výhody pri pečení

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

### Upozornenia

- Na panvicu nedávajte pokrievku. V opačnom prípade sa funkcia neaktivuje správne. Aby sa zabránilo striekaniu tuku, môže sa použiť ochrana proti striekaniu.
- Na pečenie používajte vhodný olej alebo tuk. Ak sa použije maslo, margarín, panenský olivový olej extra alebo bravčová masť, nastavte teplotný stupeň 1 alebo 2.
- Nikdy nenechávajte bez dozoru rozohriať panvicu s jedlom alebo bez jedla.
- Ak má varná zóna vyššiu teplotu ako riad na varenie alebo opačne, senzor pečenia sa neaktivuje správnym spôsobom.

### Panvice pre senzor pečenia

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

- HZ390210 panvica s priemerom 15 cm.
- HZ390220 panvica s priemerom 19 cm.
- HZ390230 panvica s priemerom 21 cm.

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

### Upozornenia

- Funkcia pečenia bola nastavená špeciálne pre tento druh panvice.
- Iné panvice sa môžu prehriať. Teplota sa môže nastaviť vyššie alebo nižšie. Skúste použiť najprv najnižší teplotný stupeň a v prípade potreby ho zmeňte.
- Uistite sa, že priemer dna panvice zodpovedá veľkosti varnej zóny. Panvicu postavte do stredu na varnú zónu.

## Stupne teploty

Stupeň teploty	Vhodné pre
1 veľmi nízky	Príprava a redukovanie omáčok, dusenie zeleniny a pečenie jedál s extra panenským olivovým olejom, maslom alebo margarínom.
2 nízky	Pečenie jedál s extra panenským olivovým olejom, maslom alebo margarínom, napr. omelety.
3 stredný – nízky	Pečenie rýb a hrubých kusov potravín, ako napr. fašírok a párkov.
4 stredný – vysoký	Pečenie steakov well done, obaľovaných mrazených výrobkov a tenkých kusov jedál, napr. rezňov, soté a zeleniny.
5 vysoký	Pečenie jedál pri vysokých teplotách, napr. krvavých (rare) alebo medium steakov, zemiakových placiek a pečených zemiakov.

## Tabuľka

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

Nastavený teplotný stupeň sa líši v závislosti od použitej panvice.

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

	Teplotný stupeň	Celkový čas pečenia od zaznenia signálu (min.)
<b>Mäso</b>		
Rezne, prírodné <sup>1</sup>	4	6 - 10
Rezne, obaľované <sup>1</sup>	4	6 - 10
Filé <sup>2</sup>	4	6 - 10
Kotlety <sup>1</sup>	3	10 - 15
Cordon bleu <sup>1</sup>	4	10 - 15
Viedenské rezne <sup>1</sup>	4	10 - 15
Steak, rare (hrúbka 3 cm) <sup>2</sup>	5	6 - 8
Steak, medium (hrúbka 3 cm) <sup>2</sup>	5	8 - 12
Steak, well done (hrúbka 3 cm) <sup>1</sup>	4	8 - 12
Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm) <sup>1</sup>	3	10 - 20
Soté <sup>3</sup>	4	7 - 12
Gyros <sup>3</sup>	4	7 - 12
Slanina <sup>1</sup>	2	5 - 8
Mleté mäso <sup>3</sup>	4	6 - 10
Hamburger (hrúbka 1,5 cm) <sup>1</sup>	3	6 - 15
Fašírky (hrúbka 2 cm) <sup>1</sup>	3	10 - 20
Plnené fašírky <sup>1</sup>	3	10 - 20
Varená klobása <sup>1</sup>	3	8 - 20
Surová klobása <sup>1</sup>	3	8 - 20

<sup>1</sup> Viackrát obráťte.

<sup>2</sup> Olej a potraviny pridajte po zvukovom signáli.

<sup>3</sup> Pravidelne premiešajte.

<sup>4</sup> Maslo potraviny pridajte po zvukovom signáli.

<sup>5</sup> Celkový čas na jednu porciu. Piecť za sebou.

<sup>6</sup> Po zvukovom signáli pridajte vodu. Keď voda začne vriieť, pridajte potraviny.

<sup>7</sup> Potraviny pridajte po zvukovom signáli.

	Teplotný stupeň	Celkový čas pečenia od zaznenia signálu (min.)
<b>Ryba</b>		
Rybie filé, prírodné <sup>1</sup>	4	10 - 20
Rybie filé, obaľované <sup>1</sup>	3	10 - 20
Krevety <sup>1</sup>	4	4 - 8
Scampi <sup>1</sup>	4	4 - 8
Pečená ryba, celá <sup>1</sup>	3	10 - 20
<b>Jedlá z vajec</b>		
Volské oká na masle <sup>4</sup>	2	2 - 6
Volské oká na oleji <sup>2</sup>	4	2 - 6
Praženica <sup>3</sup>	2	4 - 9
Omeleta <sup>5</sup>	2	3 - 6
Palacinky <sup>5</sup>	5	1,5 - 2,5
Chudobný rytier <sup>5</sup>	3	4 - 8
Cisársky trhanec <sup>5</sup>	3	10 - 15
<b>Zelenina a strukoviny</b>		
Cesnak <sup>3</sup>	2	2 - 10
Cibuľa, dusiť do sklovita <sup>3</sup>	2	2 - 10
Opražená cibuľa <sup>3</sup>	3	5 - 10
Cuketa <sup>1</sup>	3	4 - 12
Baklažány <sup>1</sup>	3	4 - 12
Paprika <sup>1</sup>	3	4 - 15
Zelená špargľa, piecť <sup>1</sup>	3	4 - 15
Huby <sup>3</sup>	4	10 - 15
Zelenia na oleji, dusiť <sup>3</sup>	1	10 - 20
Zelenina, glazovať <sup>3</sup>	3	6 - 10
<b>Zemiaky</b>		
Pečené zemiaky zo zemiakov varených v šupke <sup>3</sup>	5	6 - 12
Pečené zemiaky zo surových zemiakov <sup>3</sup>	4	15 - 25
Zemiakové placky <sup>5</sup>	5	2,5 - 3,5
Švajčiarske rösti (zemiakové placky) <sup>4</sup>	2	50 - 55
Glazované zemiaky <sup>3</sup>	3	10 - 15

<sup>1</sup> Viackrát obráťte.

<sup>2</sup> Olej a potraviny pridajte po zvukovom signáli.

<sup>3</sup> Pravidelne premiešajte.

<sup>4</sup> Maslo potraviny pridajte po zvukovom signáli.

<sup>5</sup> Celkový čas na jednu porciu. Piecť za sebou.

<sup>6</sup> Po zvukovom signáli pridajte vodu. Keď voda začne vriec, pridajte potraviny.

<sup>7</sup> Potraviny pridajte po zvukovom signáli.



	Teplotný stupeň	Celkový čas pečenia od zaznenia signálu (min.)
<b>Omáčky</b>		
Paradajková omáčka so zeleninou <sup>3</sup>	1	25 - 35
Bešamelová omáčka <sup>3</sup>	1	10 - 20
Syrová omáčka <sup>3</sup>	1	10 - 20
Redukovanie omáčky <sup>3</sup>	1	25 - 35
Sladké omáčky <sup>3</sup>	1	15 - 25
<b>Mrazené výrobky</b>		
Rezne <sup>1</sup>	4	15 - 20
Cordon bleu <sup>1</sup>	4	10 - 30
Prsia z hydiny <sup>1</sup>	4	10 - 30
Kuracie nugety <sup>1</sup>	4	10 - 15
Gyros <sup>3</sup>	4	10 - 15
Kebab <sup>3</sup>	4	10 - 15
Rybie filé, prírodné <sup>1</sup>	3	10 - 20
Rybie filé, obalované <sup>1</sup>	3	10 - 20
Rybie prsty <sup>1</sup>	4	8 - 12
Zemiakové hranolčeky, piecť <sup>3</sup>	5	4 - 6
Jedlá na panvici <sup>3</sup>	3	6 - 10
Jarné závitky <sup>1</sup>	4	10 - 30
Camembert <sup>1</sup>	3	10 - 15
<b>Ostatné</b>		
Camembert <sup>1</sup>	3	7 - 10
Krutóny <sup>3</sup>	3	6 - 10
Suché hotové jedlá <sup>6</sup>	1	5 - 10
Mandle, pražiť <sup>7</sup>	4	3 - 15
Orechy, pražiť <sup>7</sup>	4	3 - 15
Píniové oriešky, pražiť <sup>7</sup>	4	3 - 15

<sup>1</sup> Viackrát obráťte.

<sup>2</sup> Olej a potraviny pridajte po zvukovom signáli.

<sup>3</sup> Pravidelne premiešajte.

<sup>4</sup> Maslo potraviny pridajte po zvukovom signáli.



<sup>5</sup> Celkový čas na jednu porciu. Piecť za sebou.

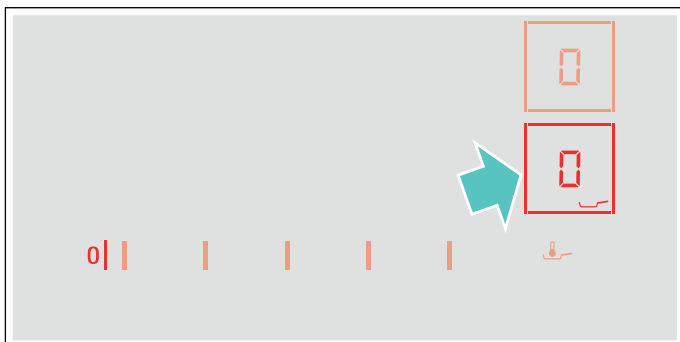
<sup>6</sup> Po zvukovom signáli pridajte vodu. Keď voda začne vriť, pridajte potraviny.

<sup>7</sup> Potraviny pridajte po zvukovom signáli.

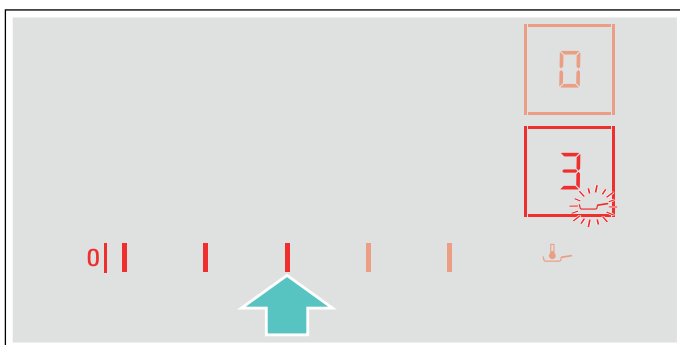
## Nastavenie

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


1. Dotknite sa symbolu .
2. Vyberte varnú zónu. Na ukazovateli varnej zóny svieti ukazovateľ .



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




Funkcia je aktivovaná.

Symbol teploty  bliká, kým sa nedosiahne teplota pečenia. Zaznie signál a symbol teploty prestane blikáť.

4. Po dosiahnutí teploty pečenia dajte do panvice najprv olej a potom jedlo.

**Upozornenie:** Jedlo obráťte, aby sa nepripálilo.

### Vypnutie senzora pečenia

Dotknite sa symbolu  a vyberte príslušnú varnú zónu. Varná zóna sa vypne a rozsvieti sa ukazovateľ zvyškového tepla.



## Detská poistka

Detskou poistkou môžete zabrániť, aby deti zapli varný panel.

### Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistky


Varný panel musí byť vypnutý.

Aktivovanie:

1. Varný panel zapnite hlavným vypínačom.
2. Symbolu  sa dotýkajte cca 4 sekundy. Ukazovateľ  svieti 10 sekúnd.

Varný panel je zablokovaný.

Deaktivovanie:

1. Varný panel zapnite hlavným vypínačom.
2. Symbolu  sa dotýkajte cca 4 sekundy. Blokovanie je vypnuté.

### Automatická detská poistka


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


#### Zapnutie a vypnutie

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

## Ochrana pri utieraní

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

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

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

### Upozornenia

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

## Automatické vypnutie

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

Varná zóna prestane hriať. Na ukazovateli varnej zóny blikajú striedavo **F**, **B** a ukazovateľ zvyškového tepla **h** alebo **H**.

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

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

## Základné nastavenia

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


Ukazovateľ	Funkcia
⌂ 1	<b>Detská poistka</b> 0 Manuálna*. 1 Automatická 2 funkcia je deaktivovaná.
⌂ 2	<b>Zvukové signály</b> 0 Potvrdzujúci signál a signál poruchy sú vypnuté. 1 Zapnutý je len signál poruchy. 2 Zapnutý je len potvrdzujúci signál. 3 Všetky zvukové signály sú zapnuté.*
⌂ 3	<b>Zobrazenie spotreby energie</b> 0 Deaktivované.* 1 Aktivované.
⌂ 5	<b>Automatické programovanie doby ohrevu</b> 00 Vypnuté.* 0 1-99 Čas do automatického vypnutia.
⌂ 6	<b>Trvanie akustického signálu funkcie časovača</b> 1 10 sekúnd.* 2 30 sekúnd. 3 1 minúta.
⌂ 7	<b>Funkcia PowerManagement. Obmedzenie celkového výkonu varnej zóny</b> <b>Dostupné nastavenie závisí od maximálneho výkonu varnej zóny.</b> 0 Deaktivovanie. Maximálny výkon varnej zóny.*/** 1 1000 W minimálny výkon. 1.5 1500 W ... 3 3000 W odporúčaných pre 13 ampérov. 3.5 3500 W odporúčaných pre 16 ampérov. 4 4000 W 4.5 4500 W odporúčaných pre 20 ampérov. ... 9 alebo 9.5 Maximálny výkon varnej zóny.**
⌂ 12	<b>Skontrolujte riad na varenie a výsledok varenia</b> 0 Nevhodný 1 Nie je optimálny 2 Vhodný
⌂ 0	<b>Obnovenie štandardných nastavení</b> 0 Individuálne nastavenie.* 1 Obnoviť nastavenie z výroby.

\*Výrobné nastavenie




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

**Do základných nastavení sa dostanete takto:**


Varný panel musí byť vypnutý.

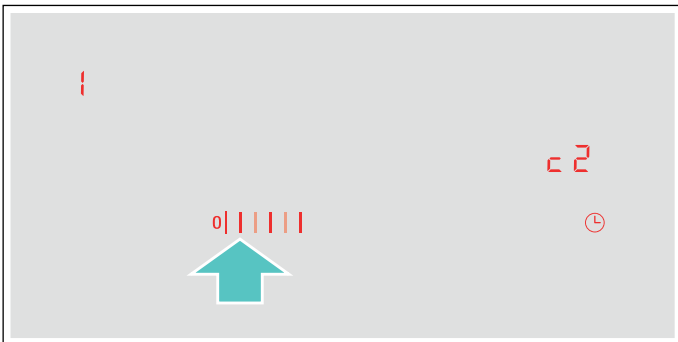
1. Zapnite varný panel.
2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd podržte symbol  stlačený cca 4 sekundy. Prvé štyri ukazovatele udávajú informácie o výrobku. Dotknite sa oblasti nastavenia, aby ste mohli vidieť jednotlivé ukazovatele.


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

3. Keď sa znova dotknete symbolu , dostanete sa k základným nastaveniam. Na ukazovateli sa rozsvieti  a  ako prednastavenie.



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



6. Dotýkajte sa symbolu  aspoň 4 sekundy.

Nastavenia boli uložené.

**Opustite základné nastavenie**

Varný panel vypnite hlavným vypínačom.

**Indikátor spotreby energie**

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

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

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

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

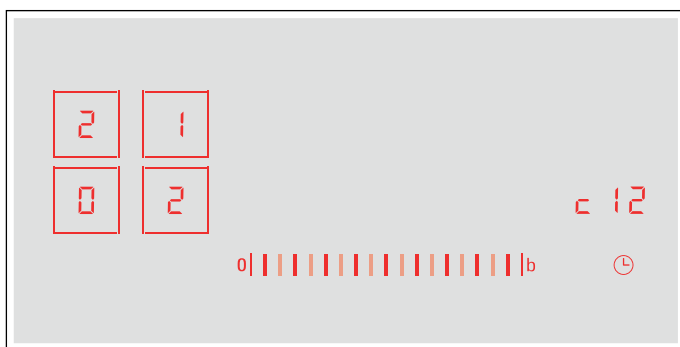
## Test riadu na varenie

S touto funkciou sa môže skontrolovať rýchlosť a kvalitu varenia v závislosti od riadu na varenie.




Výsledok je referenčná hodnota a závisí od vlastností riadu na varenie.

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

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



Skontrolujte výsledok na základe nasledujúcej tabuľky:

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

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

### Upozornenia

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

## Powermanager

Funkciou PowerManager je možné nastavenie celkového výkonu varnej zóny.

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

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

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

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

## Čistenie

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

### Varný panel

#### Čistenie

Varný panel vyčistíte po každom varení. Zabráňte tak, aby sa zvyšky jedál pripálili na varný panel. Varný panel začnite čistiť až vtedy, keď ukazovateľ zvyškového tepla zhasne.

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

Používajte len čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na tento druh varného panela. Prosím, riaďte sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale výrobku.

V žiadnom prípade nepoužívajte:

- nezriedený umývací prostriedok na riad
- čistiaci prostriedok na umývačku riadu
- abrazívny čistiaci prostriedok
- agresívne čistiace prostriedky ako spreje na čistenie rúry a odstraňovače škvŕn
- abrazívne špongie
- vysokotlakové čističe alebo parné čističe

Odolné nečistoty odstránite najlepšie škrabkou na sklo, ktorú si môžete zakúpiť. Dodržiavajte pokyny výrobcu.

Vhodnú škrabku na sklo dostanete prostredníctvom nášho zákazníckeho servisu alebo v našom on-line obchode.

So špeciálnymi špongiami na čistenie sklokeramiky docielite dobré výsledky čistenia.

#### Možné škvryny

Vápenaté zvyšky a zvyšky vody	Vyčistite spotrebič, hneď keď je vychladnutý. Môže sa použiť vhodný čistiaci prostriedok na sklokeramický varný panel.*
Cukor, ryžový škrob alebo plast	Okamžite vyčistite. Použite škrabku na sklo. Pozor: Nebezpečenstvo popálenia.*

\* Potom vyčistíte vlhkou handričkou a osušte utierkou.

**Upozornenie:** Pokým je varný panel horúci, nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky, môžu vzniknúť škvryny. Presvedčte sa, že sa všetky zvyšky použitého čistiaceho prostriedku odstránili.

### Rám varného panela

Aby ste predišli poškodeniu rámu varného panela, dodržiavajte, prosím, nasledujúce pokyny:

- Používajte len teplý umývací roztok
- Nové čistiace handričky pred použitím dôkladne premyte.
- Nepoužívajte abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky.
- Nepoužívajte škrabku na sklo alebo špicaté predmety.

## Časté otázky a odpovede (FAQ)

### Použitie

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

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

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

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

#### Prečo nie je možné aktivovať senzor na pečenie?

Maximálny príkon spotrebiča bol dosiahnutý alebo bola aktivovaná funkcia powerManagement. Vypnutie alebo zníženie stupňov ohrevu aktívnych varných zón.  
Informácie o tejto funkcii nájdete v kapitole → "Powermanager" na strane 54

### Zvuky

#### Prečo počuť počas varenia zvuky?

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

#### Možné zvuky:

##### Hlboké bzučanie ako transformátor:

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

##### Hlboké pískanie:

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

##### Praskanie:

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

##### Vysoké pískanie:

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

##### Zvuk ventilátora:

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

### Riad na varenie

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

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

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

Varná zóna, na ktorej stojí riad na varenie, nie je zapnutá.  
Uistite sa, že je zapnutá tá varná zóna, na ktorej stojí riad na varenie.  
Riad na varenie je pre zapnutú varnú zónu príliš malý alebo sa nehodí pre indukčné zariadenia.  
Informácie o druhu, veľkosti a pozícii riadu na varenie nájdete v kapitole → "Kuhanje z indukcijs"

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

Riad na varenie je pre zapnutú varnú zónu príliš malý alebo sa nehodí pre indukčné zariadenia.  
Informácie o druhu, veľkosti a pozícii riadu na varenie nájdete v kapitole → "Kuhanje z indukcijs"



**Čistenie****Ako sa čistí varný panel?**

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

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

**? Poruchy, čo robiť?**

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

Indikátor	Možná príčina	Odstránenie porúch
Žiadne	Napájanie je prerušené.  Spotrebič nebol pripojený podľa schémy zapojenia. Porucha elektroniky.	Pomocou iných elektrických prístrojov skontrolujte, či sa na elektrickom napájaní nevyskytol skrat.  Uistite sa, že bol spotrebič pripojený podľa schémy zapojenia. Ak sa porucha nedá odstrániť, informujte technický zákaznícky servis.
Indikátory blikajú	Ovládací panel je vlhký alebo zakrytý nejakým predmetom.	Ovládací panel osušte alebo odstráňte predmet.
Indikácia – bliká na ukazovateľoch varných zón	Vyskytla sa porucha elektroniky.	Na potvrdenie poruchy zakryte krátko ovládací panel rukou.
<b>F2</b>	Elektronika sa prehriala a vypila príslušnú varnú zónu.	Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne. Potom sa dotknite ľubovoľného symbolu varného panela.
<b>F4</b>	Elektronika sa prehriala a všetky varné zóny sa vypli.	
<b>F5</b> + stupeň varenia a zvukový signál	V oblasti ovládacej plochy sa nachádza horúci hrniec. Hrozí, že sa elektronika prehreje.	Hrniec odstráňte. Indikátor chyby krátko nato zhasne. Môžete pokračovať vo varení.
<b>F5</b> a zvukový signál	V oblasti ovládacej plochy sa nachádza horúci hrniec. Na ochranu elektroniky sa varná zóna vypila.	Hrniec odstráňte. Počkajte niekoľko sekúnd. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď indikátor chyby zhasne, môžete pokračovať vo varení.
<b>F1/F6</b>	Varná zóna sa prehriala na ochranu vašej pracovnej plochy sa vypila.	Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne a potom znova zapnite varnú zónu.
<b>F8</b>	Varná zóna bola v prevádzke dlhý čas bez prerušenia.	Automatické bezpečnostné vypnutie sa aktivovalo. Pozrite si kapitolu
<b>E9000</b> <b>E9010</b>	Prevádzkové napätie je chybné, mimo normálneho prevádzkového rozsahu.	Spojte sa s vaším dodávateľom elektrickej energie.
<b>U400</b>	Varný panel nie je správne pripojený	Odpojte varný panel od elektrickej siete. Zabezpečte, aby bol pripojený podľa schémy zapojenia.
<b>dE</b>	Demonštračný režim je aktívovaný	Odpojte varný panel od elektrickej siete. Počkajte 30 sekúnd a potom ho znova pripojte. Počas nasledujúcich 3 minút sa dotknite ľubovoľnej ovládacej plochy. Demonštračný režim je deaktivovaný.

Nedávajte horúce hrnce na ovládací panel.

**Upozornenia**

- Keď sa na ukazovateli zobrazí **E**, stlačte a podržte poľa PowerBoost príslušnej varnej zóny, aby ste mohli prečítať kód poruchy.
- Keď nie je kód poruchy v tabuľke uvedevý, odpojte varný panel z elektrickej siete, počkajte 30 sekúnd a potom varný panel znova pripojte. Ak sa ukazovateľ objaví znova, informujte zákaznícky servis a uveďte presný kód poruchy.
- Ak sa vyskytne nejaká porucha, spotrebič sa neprepne do pohotovostného režimu.

## Zákaznícky servis

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

### Číslo E a číslo FD

V prípade nejakej požiadavky na náš zákaznícky servis uvádzajte, prosím, číslo E a číslo FD pre daný výrobok.

Typový štítok s týmito číslami nájdete:

- Na doklade s údajmi o spotrebiči.
- Na spodnej časti varného panela.

Číslo výrobku (E-Nummer) nájdete aj na sklenenej ploche varného panela. Index zákazníckeho servisu (KI) a výrobné číslo (FD-Nummer) môžete skontrolovať v základných nastaveniach. Pozri v kapitole → *"Základné nastavenie"*.

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

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

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

## Skúšobné pokrmy

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

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

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

Skúšobné jedlá	Riad	Stupeň varenia	Predhrievanie	Po-krievka	Varenie	Po-krievka
			Čas trvania (min:s)		Stupeň varenia	
<b>Rozpúšťanie čokolády</b>						
Poleva (napr. značka Dr. Oetker, jemná horká čokoláda s obsahom kakaa 55 %, 150 g)	Kastról s rúčkou Ø 16 cm	-	-	-	1,5	Nie
<b>Zohrievanie a udržiavanie teploty šošovicového eintopfu</b>						
Šošovicový eintopf*						
Začiatková teplota 20 °C						
Množstvo: 450 g	Ø hrnca 16 cm	9	1:30 (bez miešania)	Áno	1,5	Áno
Množstvo: 800 g	Ø hrnca 22 cm	9	2:30 (bez miešania)	Áno	1,5	Áno
Šošovicový eintopf z plechovky						
Např. šošovicová terina s párkom od firmy Erasco.						
Začiatková teplota 20 °C						
Množstvo: 500 g	Ø hrnca 16 cm	9	cca 1:30 (po cca 1 min. premiešať)	Áno	1,5	Áno
Množstvo: 1 kg	Ø hrnca 22 cm	9	cca 2:30 (po cca 1 min. premiešať)	Áno	1,5	Áno
<b>Príprava bešamelovej omáčky</b>						
Teplota mlieka: 7 °C						
Suroviny: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a štipka soli						
1. Roztopte maslo, zamiešajte múku a soľ, masu zohrejte.	Kastról s rúčkou Ø 16 cm	2	cca 6:00	Nie	-	-
2. Pridajte mlieko a za stáleho miešania privedte do varu.		7	cca 6:30	Nie	-	-
3. Keď bešamelová omáčka zovrie, nechajte ju ďalšie 2 minúty za stáleho miešania na varnej zóne.		-	-	-	2	Nie
*Recept podľa DIN 44550						
**Recept podľa DIN EN 60350-2						

Skúšobné jedlá	Riad	Stupeň varenia	Predhrievanie		Varenie	
			Čas trvania (min:s)	Po-krievka	Stupeň varenia	Po-krievka
<b>Ryžu v mlieku variť</b>						
Ryža v mlieku, varená s pokrievkou Teplota mlieka: 7 °C Zohrievajte mlieko, kým nezačne vriieť. Nastavte odporúčaný stupeň varenia a do mlieka pridajte ryžu, cukor a soľ. Čas varenia vrátane predhriatia cca 45 min.						
Suroviny: 190 g guľatozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Ø hrnca 16 cm	8,5	cca 5:30	Nie	3 (po 10 min. premiešať)	Áno
Suroviny: 250 g guľatozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (podiel tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Ø hrnca 22 cm	8,5	cca 5:30	Nie	3 (po 10 min. premiešať)	Áno
Ryža v mlieku, varená bez pokrievky Teplota mlieka: 7 °C Suroviny pridajte do mlieka a zohrievajte za stáleho miešania. Keď mlieko dosiahne cca 90 °C, zvolte odporúčaný stupeň varenia a na nízkom stupni nechajte povariť asi 50 min.						
Suroviny: 190 g guľatozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Ø hrnca 16 cm	8,5	cca 5:30	Nie	3	Nie
Suroviny: 250 g guľatozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (podiel tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Ø hrnca 22 cm	8,5	cca 5:30	Nie	2,5	Nie
<b>Ryžu variť*</b>						
Teplota vody: 20 °C						
Suroviny: 125 g dlhozrnnej ryže, 300 g vody a štipka soli	Ø hrnca 16 cm	9	cca 2:30	Áno	2	Áno
Suroviny: 250 g dlhozrnnej ryže, 600 g vody a štipka soli	Ø hrnca 22 cm	9	cca 2:30	Áno	2,5	Áno
<b>Bravčová sviečková piecť</b>						
Začiatočná teplota sviečkovej: 7 °C						
Množstvo: 3 bravčové sviečkové (celková hmotnosť cca 300 g, hrúbka 1 cm) a 15 ml slnečnicového oleja	Ø panvice na pečenie 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
<b>Palacinky pripraviť**</b>						
Množstvo: 55 ml cesta na palacinky	Ø panvice na pečenie 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
<b>Smaženie zmrazených zemiakových hranolčekov</b>						
Množstvo: 2 l slnečnicového oleja, na jednu porciu: 200 g zmrazených zemiakových hranolčekov (napr. McCain 123 Frites Original)	Ø hrnca 22 cm	9	Kým teplota oleja nedosiahne 180 °C	Nie	9	Nie
*Recept podľa DIN 44550						
**Recept podľa DIN EN 60350-2						







BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München  
GERMANY

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

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



9001474867  
990626(00)