

EX8..LY...

Induction hob



CS Návod k obsluze 2

SK Návod na používanie 20



Další informace naleznete v Digitální uživatelské příručce.



Obsah

1	Bezpečnost.....	2
2	Zabránění věcným škodám	4
3	Ochrana životního prostředí a úspora.....	5
4	Vhodné nádoby	5
5	Seznámení	6
6	Před prvním použitím	7
7	Základní ovládání.....	7
8	flexInduction.....	9
9	flexInduction Plus	9
10	powerMove Plus.....	10
11	Časové funkce.....	10
12	powerBoost	11
13	shortBoost.....	11
14	Funkce udržování teploty	12
15	flexMotion	12
16	fryingSensor	12
17	Dětská pojistka.....	14
18	Blokování při utírání	14
19	Individuální bezpečnostní vypnutí.....	14
20	Základní nastavení.....	14
21	Test nádobí.....	15
22	Čistění a ošetřování.....	16
23	Odstranění poruch.....	16
24	Likvidace	18
25	Zákaznický servis.....	18
26	Zkušební pokrmy	18

- Uchovejte návody, průkaz spotřebiče a informace o výrobku pro pozdější použití nebo pro následujícího majitele.
- V případě poškození při přepravě spotřebič nepřipojujte.

1.2 Použití k určenému účelu

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

Spotřebič používejte pouze:

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

Spotřebič nepoužívejte:

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

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

1.3 Omezení okruhu uživatelů

Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalost-



1 Bezpečnost

Dodržujte následující bezpečnostní pokyny.

1.1 Všeobecné pokyny

- Pečlivě si přečtěte tento návod.

mi, pokud jsou pod dohledem nebo byly instruovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily z toho vyplývající nebezpečí.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát.

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

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

1.4 Bezpečné použití

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!

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

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

Varná plocha je velmi horká.

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

Spotřebič se zahřívá.

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

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

- ▶ Nepoužívejte žádné kryty varné desky.

Po každém použití vypněte varnou desku hlavním vypínačem.

- ▶ Nečekejte, až se varná deska automaticky vypne, protože už se na ní nenachází žádné hrnce ani pánve.

Potraviny se mohou vznítit.

- ▶ Sledujte postup vaření. Krátký postup neustále sledujte.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!

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

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

Ochranné mřížky varné desky mohou způsobit nehody.

- ▶ Nikdy nepoužívejte ochranné mřížky varné desky.

Spotřebič se během provozu zahřívá.

- ▶ Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

Kovové předměty se na varné desce velmi rychle zahřejí.

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

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné.

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

Poškozený spotřebič nebo poškozený síťový kabel je nebezpečný.

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

Pronikající vlhkost může způsobit úraz elektrickým proudem.

- ▶ Při čištění spotřebiče nepoužívejte parní nebo vysokotlaké čističe.

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

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

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

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

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

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

- Varnou zónu a dno nádoby vždy udržujte suché.

- Nikdy nepoužívejte zmrzlé nádoby.

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

- Nádoba ve vodní lázni se nesmí přímo dotýkat dna hrnce naplněného vodou.
- Používejte jen tepelně odolné nádoby.

Spotřebič s roztrženým nebo zlomeným povrchem může způsobit poranění pořezáním.

- Spotřebič nepoužívejte, pokud má roztržený nebo zlomený povrch.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí udušení!

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

- Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí.

- Nedovolte dětem, aby si hrály s obalovým materiálem.

Děti mohou vdechnout nebo spolknout malé části a udusit se.

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

2 Zabránění věcným škodám

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

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

POZOR!

Tato varná deska má na spodní straně ventilátor.

- Pokud se pod varnou deskou nachází zásuvka, neuchovávejte v ní malé a ostré předměty, papír ani utěrky na nádoby. Mohlo by dojít k nasátí těchto předmětů, a tím k poškození ventilátoru nebo zhoršení chlazení.
- Mezi obsahem zásuvky a vstupem ventilátoru musí být minimální vzdálenost 2 cm.

3 Ochrana životního prostředí a úspora

3.1 Likvidace obalu

Obalový materiál je ekologický a lze ho recyklovat.
► Jednotlivé složky likvidujte rozdělené podle druhů.

3.2 Úspora energie

Při dodržování těchto upozornění spotřebuje váš spotřebič méně energie.

Varnou zónu volte podle velikosti hrnce. Nádobu umístěte středově.

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

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

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

Hrnce přiklopte pokličkou vhodné velikosti.

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

Pokličku nadzvedávejte pokud možno zřídka.

■ Při nadzvednutí pokličky uniká mnoho energie.

Používejte skleněné pokličky.

■ Přes skleněnou pokličku vidíte do hrnce bez zvednutí pokličky.

Používejte hrnce a pánve s rovným dnem.

■ Nerovné dno zvyšuje spotřebu energie.

Používejte nádoby podle množství potravin.

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

Vařte s malým množstvím vody.

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

Včas přepněte na nižší stupeň vaření.

■ Při příliš vysokém stupni dalšího vaření plýtváte energií.

Produktové informace podle (EU) 66/2014 najdete v příloženém dokladu zařízení a na internetu na produktové stránce vašeho zařízení.

4 Vhodné nádoby

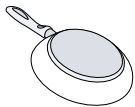
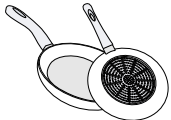
Nádoba vhodná pro indukční vaření musí mít feromagnetické dno, tj. musí přitahovat magnet, dále musí dno odpovídat velikosti varné zóny. Pokud varná zóna nádobu nerozpozná, postavte ji na varnou zónu s nejbližším menším průměrem.

4.1 Velikost a vlastnosti nádob

Pro správné rozpoznání nádoby dbejte na správnou velikost a materiál nádoby. Dna všech nádob musí být zcela rovná a hladká.

Pomocí Test nádobí zkontrolujte, zda je nádoba vhodná. Další informace najdete pod

→ "Test nádobí", Strana 15.

Nádoby	Materiály	Vlastnosti
	Nádoby z ušlechtilé oceli v sendvičovém provedení, které dobře rozvádějí teplo.	Tyto nádoby rovnoměrně rozvádějí teplo, rychle se zahřívají a umožňují rozpoznání.
	Feromagnetické nádoby ze smaltované oceli nebo litiny nebo speciální indukční nádoby z ušlechtilé oceli.	Tyto nádoby se rovnoměrně rychle zahřívají a jsou spolehlivě rozpoznány.
	Dno není zcela feromagnetické.	Je-li průměr feromagnetické oblasti menší než dno nádoby, zahřívá se pouze feromagnetická plocha. Teplo se pak nerozvádí rovnoměrně.
	Dna varných nádob s podíly hliníku.	Tato dna nádob zmenšují feromagnetickou plochu, čímž se do varné nádoby přenáší menší výkon. Případně jsou tyto nádoby rozpoznány jen nedostatečně, nebo nejsou rozpoznány vůbec, a proto se dostatečně nezaahřívají.
Nevhodné	Nádoby z normální tenké oceli, skla, keramiky, mědi nebo hliníku.	

Poznámky

- Mezi varnou deskou a nádobou zásadně nepoužívejte žádné adaptérové desky.
- Neohřívejte prázdné nádoby a nepoužívejte nádoby s tenkým dnem, protože by se mohly velmi silně zahřát.

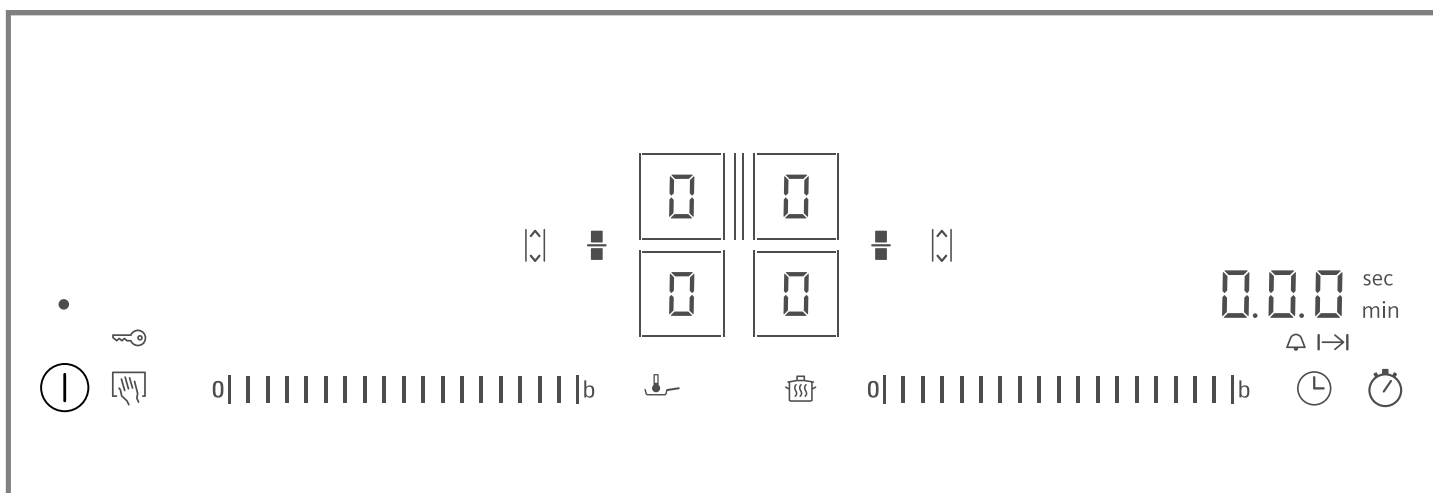
5 Seznámení

5.1 Indukční vaření

Indukční vaření přináší ve srovnání s běžnými varnými deskami některé změny a řadu výhod, jako úsporu času při vaření a pečení, úsporu energie a snadnější údržbu a čištění. Umožňuje také lepší kontrolu tepla, protože se teplo vytváří v nádobě.

5.2 Ovládací panel

Jednotlivé detaily, jako barva a tvar, se mohou od obrazku lišit.



Tip: Ovládací panel udržujte suchý a čistý.

Poznámka: Nestavte žádnou nádobu do blízkosti ukazatelů a senzorů. Může dojít k přehřátí elektroniky.

Senzory pro volbu

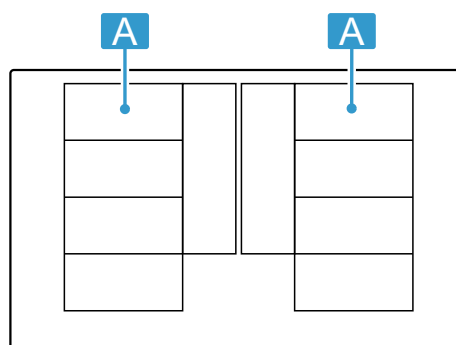
Když zapnete varnou desku, rozsvítí se symboly tlačítek, které jsou v tomto okamžiku k dispozici.

Senzor	Funkce
ⓘ	Hlavní vypínač
□/□	Volba varné zóny
0	Oblast nastavení
b	powerBoost / shortBoost
■	flexInduction
↕	powerMove Plus
👉	Blokování při utírání / Dětská pojistka
🔥	Funkce udržování teploty
👉	fryingSensor
🕒	Časovač vypnutí / Minutka
🕒	countUp function

V závislosti na stavu varné desky se rozsvítí také ukazatele varných zón a různé aktivované a dostupné funkce.

5.3 Rozdělení varných zón

Uvedený výkon byl měřen s normovanými hrnci popsanými v normě IEC/EN 60335-2-6. Výkon se může lišit podle velikosti nebo materiálu varné nádoby.



Oblast	Nejvyšší stupeň vaření	
A ■■■■	Stupeň výkonu 9 powerBoost	2 200 W 3 700 W
A ■■	Stupeň výkonu 9 powerBoost	3 300 W 3 700 W
A ■■ ■	Stupeň výkonu 9 powerBoost	2 600 W 3 700 W
A ■■ ■■	Stupeň výkonu 9 powerBoost	3 300 W 3 700 W

5.4 Varná zóna

Než začnete vařit, zkontrolujte, zda velikost nádoby odpovídá varné zóně, na které chcete vařit:

Oblast	Typ varné zóny
	Jednookruhová varná zóna
	Flexibilní zóna → "flexInduction", Strana 9
	Rozšířená flexibilní zóna → "flexInduction Plus", Strana 9

5.5 Ukazatel zbytkového tepla

Varná deska má pro každou varnou zónu ukazatel zbytkového tepla. Nedotýkejte se varné zóny, dokud svítí ukazatel zbytkového tepla.

Ukazatel	Význam
	Varná zóna je horká.
	Varná zóna je teplá.

6 Před prvním použitím

Dodržujte následující doporučení.

6.1 První čištění

Odstraňte z povrchu varné desky zbytky obalů a utřete povrch vlhkým hadrem. Seznam doporučených čistících prostředků najdete na oficiální webové stránce siemens-home.bsh-group.com.

Další informace k údržbě a čištění → Strana 16

6.2 Indukční vaření

Indukční vaření přináší ve srovnání s běžnými varnými deskami některé změny a řadu výhod, jako úsporu času při vaření a pečení, úsporu energie a snadnější údržbu a čištění. Umožňuje také lepší kontrolu tepla, protože se teplo vytváří v nádobě.

6.3 Nádoby

Seznam doporučených varných nádob najdete na oficiální webové stránce siemens-home.bsh-group.com. Další informace o vhodné varné nádobě. → Strana 5

7 Základní ovládání

7.1 Zapnutí varné desky

- ▶ Dotkněte se ①.
Svítí symboly varných zón a momentálně dostupné funkce.
- ✓ Varná deska je připravená k provozu.

reStart

- ▶ Pokud spotřebič během prvních 4 sekund po vypnutí opět zapnete, uvede se varná deska do provozu s předchozím nastavením.

7.2 Vypnutí varné desky

- ▶ Dotýkejte se ①, dokud ukazatele nezhasnou.
- ✓ Všechny varné zóny jsou vypnuté.

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

7.3 Nastavení stupně výkonu varných zón

Varná zóna má 17 stupňů vaření, které se zobrazují od 1 do 9 s mezihodnotami. Zvolte stupeň vaření, který je nejvhodnější pro příslušný pokrm a plánované vaření.

7.4 Tipy k vaření

- Když ohříváte kaše, krémové polévky nebo husté omáčky, občas je zamíchejte.
- Pro předehřátí nastavte stupeň ohřevu 8–9.

1. Dotkněte se / požadované varné zóny.
✓ Ukazatel svítí jasněji.
2. V oblasti nastavování zvolte požadovaný stupeň výkonu.
✓ Stupeň výkonu je nastavený.

Poznámka: Když na varné zóně není umístěná žádná nádoba nebo hrnec není vhodný, bliká zvolený stupeň výkonu. Po určité době se varná zóna vypne.

quickStart

- ▶ Když postavíte nádobu na varnou desku před zapnutím, je předem rozpoznána a automaticky se vybere příslušná varná zóna. Poté během následujících 20 sekund zvolte stupeň výkonu, jinak se varná deska vypne.

Změna stupně výkonu nebo vypnutí varné zóny

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

- Když vaříte s pokličkou, snižte stupeň ohřevu, jakmile začne unikat pára. Unikající pára nemá na výsledek vaření vliv.
- Po uvaření nádobu přiklopte pokličkou, než budete pokrm podávat.

- Pro vaření v tlakovém hrnci se řiďte pokyny výrobce.
- Nevařte potraviny příliš dlouho, aby zůstala zachována výživová hodnota. Pomocí minutky můžete nastavit optimální dobu vaření.
- Dbejte na to, aby se z oleje nekouřilo.
- Potraviny opékejte postupně po malých porcích.
- Některé nádoby se mohou při vaření silně zahřívát. Proto používejte chňapku.
- Doporučení pro energeticky úsporné vaření viz → "Úspora energie", Strana 5

Doporučení k vaření

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

	⏻	⌚ min
Rozpouštění		
Čokoláda, poleva	1 - 1.5	-
Máslo, med, želatina	1 - 2	-
Ohřívání a udržování teploty		
Eintopf, např. čočková polévka	1.5 - 2	-
Mléko ¹	1.5 - 2.5	-
Párky ¹	3 - 4	-
Rozmrazování a ohřívání		
Špenát, zmrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, zmrazený	3 - 4	35 - 55
Dovařování, vaření při minimální teplotě		
Bramborové knedlíky ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryby ¹	4 - 5	10 - 15
Bílé omáčky, např. bešamelová omáčka	1 - 2	3 - 6
Šlehané omáčky, např. bearnská omáčka, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže, s dvojnásobným množstvím vody	2.5 - 3.5	15 - 30
Mléčná rýže ²	2 - 3	30 - 40
Brambory vařené ve slupce	4.5 - 5.5	25 - 35
Vařené loupané brambory	4.5 - 5.5	15 - 30
Těstoviny ¹	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

¹ Bez pokličky

² Předehřát pomocí stupně vaření 8–8.5

	⏻	⌚ min
Eintopf v tlakovém hrnci	4.5 - 5.5	-
Dušení		
Roláda	4 - 5	50 - 65
Dušená pečeně	4 - 5	60 - 100
Guláš ²	3 - 4	50 - 60
Dušení/smažení s malým množstvím tuku¹		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	6 - 7	6 - 10
Řízek, zmrazený	6 - 7	6 - 12
Kotlety, přírodní nebo obalované	6 - 7	8 - 12
Steak (silný 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Drůbeží prsa, silná 2 cm	5 - 6	10 - 20
Drůbeží prsa, zmrazená	5 - 6	10 - 30
Karbanátky (silné 3 cm)	4.5 - 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
Garnáti a krabi	7 - 8	4 - 10
Sotýrování čerstvé zeleniny a hub	7 - 8	10 - 20
Pokrmky na pánvi, zelenina, maso na nudličky na asijský způsob	7 - 8	15 - 20
Hluboce zmrazené pokrmy, např. zmrazené směsi	6 - 7	6 - 10
Palačinky, postupné pečení	6.5 - 7.5	-
Omelety (smažené postupně)	3.5 - 4.5	3 - 10
Volská oka na oleji	5 - 6	3 - 6
Smažení, 150–200 g na porci v 1–2 l oleje, smažení po porcích¹		
Zmrazené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety	8 - 9	-
Krokety, zmrazené	7 - 8	-
Maso, např. části kuřete	6 - 7	-
Ryby, obalované nebo v pивním těstíčku	6 - 7	-
Zelenina, houby, obalované, v pивním těstíčku nebo v tempuře	6 - 7	-
Drobné pečivo, např. koblihy, ovoce v pивním těstíčku	4 - 5	-

¹ Bez pokličky

² Předehřát pomocí stupně vaření 8–8.5

8 flexInduction

Flexibilní varná zóna vám umožňuje libovolně umístit nádobu jakéhokoli tvaru nebo velikosti. Skládá se ze čtyř induktorů, které fungují nezávisle na sobě. Když je flexibilní varná zóna v provozu, aktivuje se pouze oblast, která je zakrytá varnou nádobou.

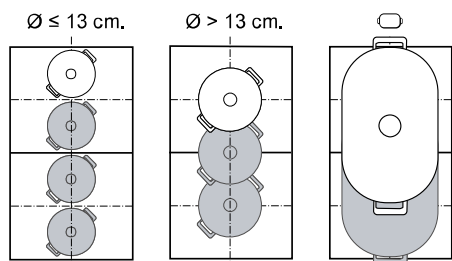
8.1 Umístění varné nádoby

Flexibilní varnou zónu lze nakonfigurovat dvěma způsoby podle toho, jakou nádobu používáte. Pro zabezpečení dobrého rozpoznání tepla a rozvádění tepla umístěte varnou nádobu doprostřed, jak je znázorněno na obrázcích.

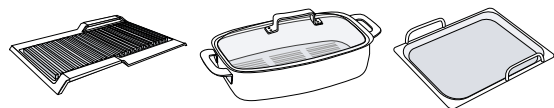
Jako spojená varná zóna

Doporučujeme pro vaření jen v jedné nádobě.

- Nádobu umístěte v závislosti na velikosti: Umístění nádoby v závislosti na velikosti:



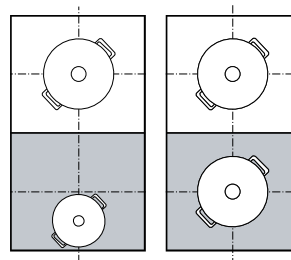
- Doporučená podélná nádoba



Jako dvě oddělené varné zóny

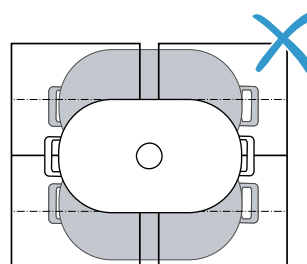
Doporučujeme pro vaření ve dvou nádobách.

Přední a zadní zónu můžete používat odděleně a pro každou nastavit vlastní stupeň vaření.



Pozor

Neumísťujte nádobí doprostřed mezi pravou a levou zónu. Varné zóny se jinak správně neaktivují a nedosáhnete dobrého výsledku vaření.



8.2 Zapnutí flexInduction

- Postavte nádobu na varnou zónu.
- Zvolte varnou zónu.
 - ✓ Varné zóny se v závislosti na velikosti a poloze nádoby rozpojují nebo spojují automaticky.
 - ✓ Flexibilní zóna je spojená a svítí ■.

Poznámky

- Nastavení varné zóny můžete změnit manuálně stisknutím ■.
- Standardní konfiguraci flexibilní varné zóny můžete změnit. Postup je popsán v kapitole Základní nastavení. → *Strana 14*
- Pokud přemístíte nebo nazdvihnete varnou nádobu z aktivní spojené varné zóny, spustí se automatické vyhledávání. Každá nádoba, která je při tomto vyhledávání nalezena na varné zóně, se bude ohřívat se stupněm vaření, který byl předtím zvolený.

9 flexInduction Plus

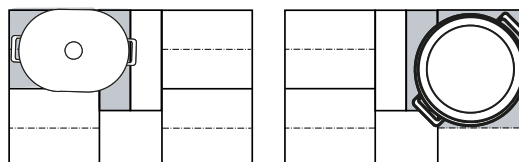
S rozšířenou varnou zónou můžete vařit s větší varnou nádobou nebo umístit podélnou varnou nádobu stranou.

Rozšíření se zapíná vždy ve spojení s jednou ze dvou flexibilních varných zón. Rozšíření nemůžete zapnout samostatně.

9.1 Umístění varné nádoby podle tvaru a velikosti

Nádobu postavte doprostřed zadní části flexibilní varné zóny a jejího rozšíření.

V závislosti na velikosti nádoby a zakryté varné plochy můžete flexibilní varnou zónu zapnout jako dvě oddělené, nebo jednu spojenou varnou zónu:



9.2 Aktivujte flexInduction Plus

1. Postavte nádobu na flexibilní varnou zónu a přitom zakryjte rozšíření.
 2. Zvolte varnou zónu a stupeň vaření. Ukazatele pro varnou zónu a I pro rozšířenou zónu svítí.
- ✓ Zóna je aktivovaná.

Poznámka: Pokud ukazatel nesvítí, zvedněte varnou nádobu a znovu ji postavte na varnou zónu.

9.3 Deaktivace flexInduction Plus

- ▶ Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavování nastavte na 0.
- ✓ Funkce je deaktivovaná.

10 powerMove Plus

Pomocí této funkce můžete změnit stupeň výkonu nádoby prostým posunutím ve flexibilní varné zóně dopředu nebo dozadu. Zóna je k tomuto účelu rozdělena na tři oblasti s různými stupni výkonu.

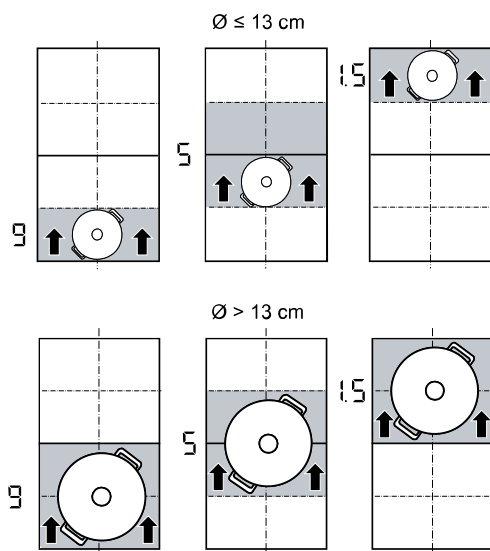
10.1 Umístění a posunutí varné nádoby

Používejte pouze jednu varnou nádobu. Varné místo závisí na použité nádobě a její velikosti a poloze.

Každá varná oblast má přednastavený stupeň výkonu:

- Přední varné místo = stupeň ohřevu 9
- Prostřední varné místo = stupeň ohřevu 5
- Zadní varné místo = stupeň ohřevu 1.5

Standardní nastavení přednastavených stupňů ohřevu můžete měnit. Postup je popsán v kapitole Základní nastavení → Strana 14.



10.2 Aktivujte powerMove Plus

Požadavek: Na flexibilní zónu stavte pouze jednu nádobu.

1. Zvolte jednu ze dvou varných zón flexibilní zóny.
 2. Stiskněte I/I.
- ✓ I/I svítí jasněji a rozsvítí se stupeň výkonu oblasti, ve které se nachází zásobník.
- ✓ Funkce je zapnutá.

Poznámka: Stupně ohřevu oblastí můžete během procesu vaření měnit.

10.3 Deaktivace powerMove Plus

- ▶ Dotkněte se I/I
- ✓ I/I svítí slaběji.
- ✓ Funkce je deaktivovaná.

11 Časové funkce

Varná deska má různé funkce pro nastavení doby vaření:

- Časovač vypnutí
- Minutka
- countUp function

11.1 Časovač vypnutí

Umožňuje naprogramování doby vaření pro jednu nebo více varných zón. Po uplynutí nastavené doby se varná zóna automaticky vypne.

Zapnutí Časovač vypnutí

1. Dvakrát se dotkněte 0.
- ✓ Rozsvítí se ukazatele 00 a I→I.
2. Zvolte požadovanou varnou zónu a dobu přípravy.
- ✓ Rozsvítí se ukazatel I→I varné zóny.
3. Potvrďte pomocí 0.
4. Zvolte požadovaný stupeň výkonu.
- ✓ Doba vaření se začne odměřovat.
- ✓ Po uplynutí doby vaření se varná zóna vypne a zazní akustický signál.

Poznámka: Když je u varné zóny, u níž je aktivovaný fryingSensor, naprogramovaná doba vaření, začne se naprogramovaná doba vaření odměřovat po dosažení zvoleného stupně teploty.

Časovač vypnutí změna nebo vypnutí

1. Dvakrát se dotkněte ☹.
2. Zvolte varnou zónu.
3. V oblasti nastavování změňte dobu nebo nastavte ☹☹ pro zrušení doby.
4. Potvrďte pomocí ☹.

11.2 Minutka

Umožňuje aktivaci minutky od 0 do 99 min. Tato funkce je nezávislá na varných zónách a ostatních nastaveních. Nevypíná automaticky varné zóny.

Zapnutí Minutka

1. Dotkněte se ☹.
- ✓ Svítí ☹☹ a ⚙.
2. V oblasti nastavování nastavte požadovanou dobu.
3. Potvrďte pomocí ☹.

- ✓ Doba se začne odměřovat.
- ✓ Po uplynutí času zazní signál a displeje blikají.

Minutka změna nebo vypnutí

1. Dotkněte se ☹.
2. V oblasti nastavování změňte dobu nebo nastavte ☹☹ pro zrušení doby.
3. Potvrďte pomocí ☹.

11.3 countUp function

Funkce stopkek ukazuje čas, který uplyne od aktivace.

Zapnutí countUp function

- ▶ Dotkněte se ☹.
- ✓ Svítí ☹☹.
- ✓ Doba se začne odměřovat.

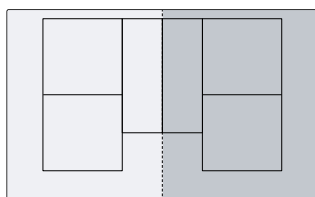
Vypnutí countUp function

- ▶ Dotkněte se ☹.
- ✓ Ukazatele programovací funkce doby chodu zhasnou.
- ✓ Funkce je deaktivovaná.

12 powerBoost

Pomocí této funkce ohřejete velké množství vody rychleji než pomocí Ⓔ.

Tato funkce je k dispozici pro všechny varné zóny, pokud není v provozu jiná varná zóna stejné skupiny.



12.1 Zapnutí powerBoost

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

Poznámka: Tuto funkci můžete rovněž zapnout při vaření s připojenou Flex zónou.

12.2 Vypnutí powerBoost

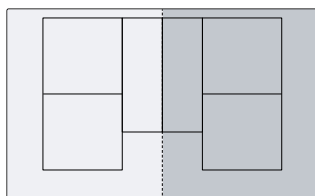
1. Zvolte varnou zónu.
2. Dotkněte se **b**. Ukazatel **b** zhasne a varná zóna se přepne zpátky na stupeň ohřevu Ⓔ.
- ✓ Funkce je deaktivovaná.

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

13 shortBoost

Pomocí této funkce ohřejete pánev rychleji než s Ⓔ.

Tato funkce je k dispozici pro všechny varné zóny, pokud není v provozu jiná varná zóna stejné skupiny.



13.1 Doporučení k použití

- Na pánve nedávejte pokličku.
- Prázdnou pánev nikdy neohřívejte bez dozoru.
- Používejte jen studené pánve.
- Používejte pánve s naprosto rovným dnem. Nepoužívejte pánve s tenkým dnem.

13.2 Zapnutí shortBoost

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dvakrát se dotkněte **b**. Svítí **b**⁺.
- ✓ Funkce je zapnutá.

Poznámka: Tuto funkci můžete rovněž zapnout při vaření s připojenou Flex zónou.

13.3 Vypnutí shortBoost

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

Poznámka: Aby se zabránilo vysokým teplotám, tato funkce se po 30 sekundách automaticky vypne.

14 Funkce udržování teploty

Tuto funkci můžete používat pro rozpouštění čokolády nebo másla a udržování teplých pokrmů.

14.1 Zapnutí Funkce udržování teploty

1. Stiskněte .
 2. Během následujících 10 sekund zvolte požadovanou varnou zónu.
Svítil .
- ✓ Funkce se spustí.

14.2 Vypnutí Funkce udržování teploty

1. Dotkněte se .
 2. Zvolte varnou zónu.
 zhasne.
Varná zóna se vypne a rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla.
- ✓ Funkce je deaktivovaná.

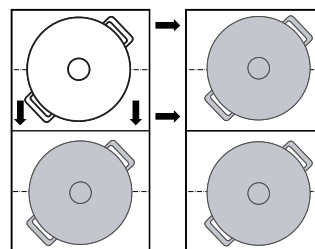
15 flexMotion

Pomocí této funkce můžete přenést stupeň ohřevu a naprogramovanou dobu vaření z jedné varné zóny na jinou.

15.1 flexMotion

Požadavek: Nádobu přesuňte na varnou zónu, která není zapnutá a kterou jste ještě nenastavili a na které předtím nestála jiná nádoba.

1. Přesuňte nádobu.



Nádoba bude rozpoznána a na ukazateli nové varné zóny střídavě bliká předtím zvolený stupeň vaření a .

2. Pro převzetí nastavení zvolte novou varnou zónu. Spotřebič nastaví stupeň vaření původní varné zóny na .
- ✓ Nastavení jsou přenesena na novou varnou zónu.

Poznámka: Když postavíte novou nádobu na jinou varnou zónu před potvrzením nastavení, můžete tuto funkci použít pro obě nádoby.

16 fryingSensor

Vhodné pro vaření nebo redukování omáček, pečení palačinek, smažení vajec na másle, pro pečení zeleniny nebo steaků na požadovaný stupeň propečení s kontrolovanou teplotou.

Místo častého nastavování stupně vaření během vaření zvolíte na začátku jednorázově požadovanou cílovou teplotu. Senzory pod sklokeramickou deskou potom měří teplotu varné nádoby a během celého procesu vaření ji udržují konstantní.

Tato funkce je k dispozici na všech varných zónách, které jsou označeny .

16.1 Výhody

- Teplota je udržována na stejné úrovni, aniž byste museli měnit stupeň výkonu.
- Olej se nepřehřívá. Je zabráněno připálení pokrmu.
- Varná zóna hřeje pouze tehdy, když je to nutné pro udržení teploty, čímž se šetří energie.

16.2 Stupně teploty

Stupně teploty pro přípravu pokrmů.

Stupeň	Teplota	Funkce
1	120 °C	Vaření a redukování omáček, pečení zeleniny
2	140 °C	Opékání na olivovém oleji nebo na másle
3	160 °C	Pečení ryb a velkých potravin
4	180 °C	Smažení obalovaných, zmrazených a grilovaných pokrmů
5	215 °C	Vysokoteplotní gril a grilovací deska

16.3 Doporučené nádoby

Pro tuto funkci byly vyvinuty speciální nádoby, které zabezpečují optimální výsledky.

Doporučenou varnou nádobu zakoupíte prostřednictvím zákaznického servisu, specializované prodejny nebo v našem on-line obchodě siemens-home.bsh-group.com.

Poznámka: Můžete použít i jinou varnou nádobu. V závislosti na vlastnostech varné nádoby se ale může dosažená teplota lišit od zvoleného stupně teploty.

16.4 Zapnutí fryingSensor

1. Postavte prázdnou nádobu na varnou zónu.
2. Dotkněte se  a poté zvolte varnou zónu.
3. Během následujících 10 sekund zvolte v oblasti nastavování požadovaný stupeň ohřevu.
 - ✓ Funkce se spustí. Bliká , dokud není dosažena nastavená cílová teplota.
 - ✓ Po dosažení cílové teploty zazní akustický signál a  přestane blikat.
4. Do pánve vložte tuk na pečení a poté pokrm.

Poznámka: Pokud potřebujete na smažení více než 250 ml oleje, přidejte olej a počkejte několik sekund, než vložíte pokrm.

16.5 Vypnutí fryingSensor

- Zvolte varnou zónu a dotkněte se .
- ✓ Funkce je deaktivovaná.

16.6 Doporučení pro vaření s fryingSensor

Následující tabulka obsahuje ideální stupně teploty pro vybrané pokrmy. Teplota δ a doba přípravy $\ominus$ min závisí na množství, stavu a kvalitě potravin.

	δ	$\ominus$ min
Maso		
Řízky	4	6-10
Řízky, obalované	4	6-10
Filet	4	6-10
Kotlety	3	10-15
Cordon bleu, vídeňský řízek	4	10-15
Steak, krvavý, silný 3 cm	5	6-8
Steak, středně propečený, silný 3 cm	5	8-12
Steak, propečený, silný 3 cm	4	8-12
Steak T bone, krvavý, silný 4,5 cm	5	10-15
Steak T bone, medium, 4,5 cm silný	5	20-30
Drůbeží prsa, silná 2 cm	3	10-20
Špek	2	5-8
Mleté maso	4	6-10
Hamburgery, silné 1,5 cm	3	6-15
Masové kuličky, průměr 2 cm	3	10-20
Párky	3	8-20
Chorizo, čerstvé uzeniny	3	10-20
Špízy, kebab	3	10-20
Gyros	4	7-12

	δ	$\ominus$ min
Ryby a mořské plody		
Rybí filet	4	10-20
Rybí filet, obalovaný	4	10-20
Pečená ryba, celá	3	10-20
Sardinky	4	6-12
Krevety, garnáti	4	4-8
Chobotnice, sépie	4	6-12
Vaječné pokrmy		
Volská oka na másle	2	2-6
Volská oka	4	2-6
Míchaná vejce	2	4-9
Omeleta	2	3-6
Francouzské toasty	3	4-8
Palačinky, bliny, tortily, tacos	5	1-3
Zelenina		
Pečené brambory	5	6-12
Hranolky	4	15-25
Bramboráky	5	2-4
Cibule, pečený česnek	2	2-10
Cibulové kroužky	3	5-10
Cuketa, lilek, paprika	2	4-12
Zelený chřest	3	4-15
Houby	4	10-15
Zelenina, dušená v oleji	1	10-20
Zelenina v těstíčku	4	5-10
Zmrazené potraviny		
Kuřecí nugety	4	10-15
Rybí prsty	4	8-12
Hranolky	5	4-8
Zmrazené směsi	3	6-10
Jarní závitky	4	10-30
Paštiky, krokety	5	3-8
Omáčky		
Rajská omáčka	1	25-35
Bešamelová omáčka	1	10-20
Sýrová omáčka	1	10-20
Sladké omáčky	1	15-25
Omáčky, redukované	1	25-35
Další		
Pečený sýr	3	7-10
Krutony	3	6-10
Opečený chléb	4	4-8
Instantní hotové pokrmy	1	5-10
Mandle, vlašské ořechy, piniová jádra, pražené	4	3-15
Popcorn	5	3-4

17 Dětská pojistka

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

17.1 Zapnutí Dětská pojistka

Požadavek: Varná deska musí být vypnutá.

1. Dotkněte se ①.
 2. 4 sekundy se dotýkejte .
- ✓ Na 10 sekund se rozsvítí ukazatel .
 - ✓ Varná deska je zablokována.

17.2 Vypnutí Dětská pojistka

1. Dotkněte se ①.
 2. 4 sekundy se dotýkejte .
- ✓ Zablokování se zruší.

17.3 Automatická dětská pojistka

Dětskou pojistku můžete také nechat aktivovat automaticky po každém vypnutí varné desky.

Postup pro zapnutí a vypnutí funkce najdete v kapitole Základní nastavení → *Strana 14.*

18 Blokování při utírání

Umožňuje zablokování ovládacího panelu pro čištění, aby nedošlo k neúmyslné změně nastavení. Zablokování nemá vliv na hlavní vypínač.

18.1 Zapnutí Blokování při utírání

- ▶ Stiskněte . Zazní výstražný akustický signál a svítí .
- ✓ Ovládací panel se na 35 sekund zablokuje. 5 sekund před vypnutím zazní akustický signál.

18.2 Vypnutí Blokování při utírání

Pro předčasné vypnutí funkce:

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

19 Individuální bezpečnostní vypnutí

Bezpečnostní funkce se aktivuje, pokud byla varná zóna delší dobu používána a nezměníte žádné nastavení. Varná zóna zobrazí **FB** a sama se vypne.

Čas od 1 do 10 hodin závisí na zvoleném stupni výkonu.

Stiskněte libovolné tlačítko.

20 Základní nastavení

Základní nastavení spotřebiče můžete nastavit podle svých potřeb.

20.1 Přehled základních nastavení

Ukazatel	Nastavení	Hodnota
c 1	Dětská pojistka	0 – Manuálně. ¹ 1 – Automatická. 2 – Vypnuté.
c 2	Akustické signály	0 – Potvrzující signál a chybový signál jsou vypnuté. 1 – Je zapnutý jen chybový signál. 2 – Je zapnutý jen potvrzující signál. 3 – Všechny akustické signály jsou zapnuté ¹ .
c 3	Ukazatel spotřeby energie Zobrazuje celkovou spotřebu energie mezi zapnutím a vypnutím varné desky v kWh. Přesnost ukazatele je mimo jiné závislá na kvalitě napětí elektrické sítě.	0 – Vypnuté. ¹ 1 – Zapnuté.
c 5	Automatické vypnutí varných zón.	00 – vypnut. ¹ 01–99 – Doba do automatického vypnutí.

¹ Tovární nastavení

Ukazatel	Nastavení	Hodnota
c 5	Doba trvání signálu časovače	1 – 10 sekund ¹ 2 – 30 sekund 3 – 1 minuta
c 7	Omezení výkonu Umožňuje v případě potřeby omezení celkového výkonu varné desky, pokud je to nutné, podle podmínek vaší elektroinstalace. Dostupná nastavení závisejí na maximálním výkonu varné desky. Přesné údaje najdete na typovém štítku. Když je funkce aktivní a výkon varné desky dosáhne nastaveného limitu, zobrazí se — a nemůžete už zvolit vyšší stupeň vaření.	0 – Vypnuté. Maximální výkon varné desky ¹ . 1 – 1000 W. Nejnižší výkon. 1. – 1500 W. ... 3 – 3000 W. Doporučeno pro 13 ampérů. 3. – 3500 W. Doporučeno pro 16 ampérů. 4 – 4000 W. 4. – 4500 W. Doporučeno pro 20 ampérů. ... 5 – Maximální výkon varné desky.
c 11	powerMove Plus Umožňuje změnu přednastavených stupňů vaření tří varných míst flexibilní varné zóny. Za tímto účelem zvolte jednu ze dvou varných zón, v oblasti nastavování nastavte požadovaný stupeň vaření a dotkněte se 11 pro potvrzení a výběr nového stupně vaření.	5 – přednastavený stupeň vaření pro přední varnou zónu. 5 – přednastavený stupeň vaření pro prostřední varnou zónu. 1.5 – přednastavený stupeň výkonu pro přední zadní zónu.
c 12	Test nádobí Pomocí této funkce můžete zkontrolovat kvalitu nádoby.	0 – Nevhodná. 1 – Není optimální. 2 – Vhodná.
c 13	flexInduction Změňte zapínací režim flexibilní zóny.	0 – Jako dvě nezávislé varné zóny. 1 – Jako spojená varná zóna. ¹
c 0	Resetování na nastavení z výroby	0 – Individuální nastavení ¹ . 1 – Nastavení z výroby.

¹ Tovární nastavení

20.2 Na základní nastavení

Požadavek: Varná deska musí být vypnutá.

- Pro zapnutí varné desky se dotkněte **0**.
- Během následujících 10 sekund se 4 sekundy dotýkejte **0**.

Informace o výrobku	Ukazatel
Seznam technického servisu (TS)	0 1
Výrobní číslo	Fd
Výrobní číslo 1	02.
Výrobní číslo 2	0.5

- ✓ První čtyři ukazatele udávají informace o spotřebiči. Pro zobrazení jednotlivých ukazatelů stiskněte oblast nastavování.

- Pro přechod na základní nastavení se dotkněte **0**.
✓ Jako přednastavené hodnoty svítí **c 1 a 0**.
- Opakovaně se dotýkejte **0**, dokud se nezobrazí požadované nastavení.
- V oblasti nastavování se dotkněte požadovaného nastavení.
- 4 sekundy se dotýkejte **0**.
✓ Nastavení jsou uložena.

20.3 Zrušení změny základních nastavení

- Dotkněte se **0**.
- ✓ Všechny změny se zruší a neuloží se.

21 Test nádobí

Kvalita nádobí má velký vliv na rychlost a výsledek vaření. Pomocí této funkce můžete zkontrolovat kvalitu nádobí. Před provedením kontroly se ujistěte, že je velikost dna nádoby shodná s velikostí použité varné zóny. Přístup je přes základní nastavení. → *Strana 14*

21.1 Provedení Test nádobí

Flexibilní varná zóna je nastavená jako jediná varná zóna tak, že se zkontroluje jen jedna nádoba.

- Nádoby s cca 200 ml vody postavte při pokojové teplotě do prostřed varné zóny, která nejlépe odpovídá velikosti dna nádoby.
- Přejděte na základní nastavení a zvolte **c 12**.
- Dotkněte se oblasti nastavování. U varných zón bliká ukazatel **—**.
✓ Probíhá test.
✓ Za 10 sekund se na ukazateli varných zón zobrazí výsledek.

21.2 Kontrola výsledku

V následující tabulce vidíte, co znamená výsledek pro kvalitu a rychlost vaření.

Výsledek

- | | |
|---|--|
| 1 | Nádoba není vhodná pro varnou zónu, a proto se neohřívá. |
|---|--|

!	Nádoba se ohřívá pomaleji, než jste očekávali, a vaření neprobíhá optimálně.
---	--

2	Nádoba se ohřívá správně a vaření je v pořádku.
---	---

Pro aktivaci této funkce se dotkněte oblasti nastavování.

22 Čistění a ošetřování

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

22.1 Čisticí prostředky

Vhodné čisticí prostředky a škrabku na sklo zakoupíte u zákaznického servisu, v obchodech nebo v internetovém obchodě siemens-home.bsh-group.com.

POZOR!

Nevhodné čisticí prostředky mohou poškodit povrchy spotřebiče.

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

Nevhodné čisticí prostředky

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

22.2 Čistění varné desky

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

Požadavek: Varná deska musí být studená. Pouze v případě skvrn od cukru, rýžového škrobu, plastu nebo hliníkové fólie nenechte varnou desku vychladnout.

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

Tipy

- Speciální houbičkou na sklokeramiku dosáhnete dobrého vyčištění.
- Když zajistíte, aby byla dna nádob čistá, zůstane povrch varné desky v dobrém stavu.

22.3 Čistění rámu varné desky

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

Poznámka: Nepoužívejte škrabku na sklo.

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

23 Odstranění poruch

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

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Neodborné opravy jsou nebezpečné.

- ▶ Opravy spotřebiče smí provádět pouze vyškolený odborný personál.
- ▶ Pokud má spotřebič závadu, kontaktujte zákaznický servis.
→ "Zákaznický servis", Strana 18

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné.

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

23.1 Varovná upozornění

Poznámky

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

- Pokud poruchový kód není uvedený v tabulce, odpojte varnou desku od elektrické sítě, počkejte 30 sekund a pak varnou desku znovu zapojte. Pokud se ukazatel zobrazí znovu, kontaktujte technický servis a uveďte přesný poruchový kód.
- Pokud dojde k chybě, spotřebič se nepřepne do pohotovostního režimu.
- Z důvodu ochrany elektronických součástí spotřebiče před přehřátím nebo před kolísáním napětí může varná deska dočasně snížit stupeň výkonu.

23.2 Upozornění na displeji

Závada	Příčina a řešení závady
Nesvítí žádný ukazatel.	Přerušené napájení. ▶ Pomocí jiných elektrických spotřebičů zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku elektrického proudu. Spotřebič není zapojený podle schématu elektrického připojení. ▶ Zapojte spotřebič podle schématu elektrického připojení. Porucha elektroniky. ▶ Pokud nelze poruchu odstranit, kontaktujte zákaznický servis.
Ukazatele blikají.	Ovládací panel je vlhký nebo je zakrytý nějakým předmětem. ▶ Osušte ovládací panel nebo odstraňte předmět.
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Elektronika je přehřátá a vypnula jednu nebo všechny varné zóny. ▶ Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne. Poté se dotkněte libovolného tlačítka ovládacího panelu.
<i>F5</i> + stupeň ohřevu a akustický signál	V oblasti ovládacího panelu stojí horká nádoba. Může dojít k přehřátí elektroniky. ▶ Odstraňte nádobu. Po krátké době ukazatel poruchy zhasne. Můžete vařit dál.
<i>F5</i> a akustický signál	V oblasti ovládacího panelu stojí horká nádoba. Z důvodu ochrany elektroniky se varná zóna vypnula. ▶ Odstraňte nádobu. Počkejte několik sekund. Dotkněte se libovolné ovládací plošky. Jakmile ukazatel poruchy zhasne, můžete pokračovat ve vaření.
<i>F1/F6</i>	Varná zóna je přehřátá a z důvodu ochrany pracovní plochy se vypnula. ▶ Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne, a pak znovu zapněte varnou zónu.
<i>F0</i>	flexMotion se neaktivuje. ▶ Pro potvrzení ukazatele poruchy stiskněte libovolný senzor. Vařte jako obvykle, nepoužívejte funkci flexMotion. Kontaktujte zákaznický servis.
<i>F9</i>	Rozšířená flexibilní zóna se nezapne. ▶ Pro potvrzení ukazatele poruchy stiskněte libovolný senzor. Na ostatních varných zónách můžete vařit dál. Kontaktujte zákaznický servis.
<i>F8</i>	Varná zóna byla v provozu delší dobu bez přerušení. ▶ Je zapnutá Individuální bezpečnostní vypnutí. Pro nastavení varné zóny se dotkněte libovolného tlačítka a vypněte ukazatel.
<i>E 9000/E9010</i>	Provozní napětí není správné a je mimo normální provozní rozsah. ▶ Kontaktujte dodavatele elektrického proudu.
<i>U400/E9011</i>	Varná deska není správně zapojená. ▶ Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Zapojte varnou desku podle schématu elektrického připojení.
<i>d E</i>	Je aktivovaný předváděcí režim. ▶ Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Počkejte 30 sekund a znovu ji zapojte. Během následujících 3 minut se dotkněte libovolného senzoru. Předváděcí režim je deaktivovaný.

23.3 Normální zvuky spotřebiče

Často může indukční spotřebič vydávat zvuky nebo vibrace, jako hučení, syčení, praskání, zvuky ventilátoru nebo rytmické zvuky.

24 Likvidace

24.1 Likvidace starého spotřebiče

Díky ekologické likvidaci je možné opětovné použití cenných surovin.

1. Vytáhněte síťovou zástrčku síťového kabelu ze zásuvky.
2. Odpojte síťový kabel.
3. Spotřebič ekologicky zlikvidujte.
Informace o aktuálních možnostech likvidace obdržíte u specializovaného prodejce nebo na obecním nebo městském úřadu.



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

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

25 Zákaznický servis

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

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

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

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

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

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

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

Typový štítek najdete:

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

Číslo výrobku (E-Nr.) najdete také na sklokeramické desce. Seznam zákaznických servisů (KI) a výrobní číslo (FD) si kromě toho můžete nechat zobrazit v základních nastaveních. → *Strana 14*

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

26 Zkušební pokrmy

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

26.1 Rozpuštění polevy

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

- Hrnc Ø 16 cm bez pokličky
 - Vaření: stupeň výkonu 1.5

26.2 Čočkový Eintopf, ohřátí a udržování teploty

Recept podle DIN 44550

Počáteční teplota 20 °C

Rozehřátí, bez míchání

- Hrnc Ø 16 cm s pokličkou množství: 450 g
 - Rozehřátí: doba trvání 1 min 30 s, stupeň výkonu 9
 - Další vaření: stupeň výkonu 1.5

- Hrnc Ø 20 cm s pokličkou množství: 800 g
 - Rozehřátí: doba trvání 2 min 30 s, stupeň výkonu 9
 - Další vaření: stupeň výkonu 1.5

26.3 Čočkový Eintopf, ohřátí a udržování teploty

Např.: průměr čocky 5-7 mm. Počáteční teplota 20 °C
Po 1 min rozehřátí zamíchejte

- Hrnc Ø 16 cm s pokličkou množství: 500 g
 - Rozehřívá: doba trvání cca 1 min 30 s, stupeň výkonu 9
 - Další vaření: stupeň výkonu 1.5
- Hrnc Ø 20 cm s pokličkou množství: 1 kg
 - Rozehřátí: doba trvání cca 2 min 30 s, stupeň výkonu 9
 - Další vaření: stupeň výkonu 1.5

26.4 Bešamelová omáčka

Teplota mléka: 7 °C

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

Příprava bešamelové omáčky

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

26.5 Mléčná rýže, vaření s pokličkou

Teplota mléka: 7 °C

1. Nechte ohřát mléko, dokud nezačne kypět. Ohřívajte bez pokličky. Po 10 min ohřívání zamíchejte.
2. Nastavte doporučený stupeň výkonu a přidejte k mléku rýži, cukr a sůl.
Doba vaření včetně ohřátí cca 45 min.
 - Hrnc Ø 16 cm, přísady: 190 g kulatozrnné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka s 3,5 % tuku a 1 g soli
 - Ohřátí: doba trvání cca 5 min 30 s, stupeň výkonu 8.5
 - Další vaření: stupeň výkonu 3
 - Hrnc Ø 20 cm, přísady: 250 g kulatozrnné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka s 3,5 % tuku a 1,5 g soli
 - Ohřátí: doba trvání cca 5 min 30 s, stupeň výkonu 8.5
 - Další vaření: stupeň výkonu 3, po 10 min zamíchejte

26.6 Vaření mléčné rýže bez pokličky

Teplota mléka: 7 °C

1. Přísady přidejte do mléka a za stálého míchání zahřejte.
2. Když mléko dosáhne cca 90 °C, zvolte doporučený stupeň výkonu a nechte na malý stupeň vařit přibližně 50 min.
 - Hrnc Ø 16 cm bez pokličky, přísady: 190 g kulatozrnné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka s 3,5 % tuku a 1 g soli
 - Ohřátí: doba trvání cca 5 min 30 s, stupeň výkonu 8.5
 - Další vaření: stupeň výkonu 3
 - Hrnc Ø 20 cm bez pokličky, přísady: 250 g kulatozrnné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (3,5 % tuku) a 1,5 g soli
 - Ohřátí: doba trvání cca 5 min 30 s, stupeň výkonu 8.5
 - Další vaření: stupeň výkonu 2.5

26.7 Vaření rýže

Recept podle DIN 44550

Teplota vody: 20 °C

- Hrnc Ø 16 cm s pokličkou Přísady: 125 g dlouhozrnné rýže, 300 g vody a špetka soli
 - Rozehřátí: doba trvání cca 2 min 30 s, stupeň výkonu 9
 - Další vaření: stupeň výkonu 2

- Hrnc Ø 20 cm s pokličkou Přísady: 250 g dlouhozrnné rýže, 600 g vody a špetka soli
 - Rozehřátí: doba trvání cca 2 min 30 s, stupeň výkonu 9
 - Další vaření: stupeň výkonu 2.5

26.8 Pečení vepřové panenky

Počáteční teplota panenky: 7 °C

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

26.9 Příprava palačinek

Recept podle DIN EN 60350-2

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

26.10 Fritování zmrazených hranolků

- Hrnc Ø 20 cm bez pokličky: Přísady: 2 l slunečnicového oleje. Pro každé fritování: 200 g zmrazených hranolků, tloušťka 1 cm.
 - Rozehřátí: stupeň výkonu 9, až olej dosáhne teploty 180 °C.
 - Další vaření: stupeň výkonu 9

Ďalšie informácie nájdete v Digitálnej používateľskej príručke.



Obsah

1	Bezpečnosť.....	20
2	Zabránenie vecným škodám	22
3	Ochrana životného prostredia a šetrenie	23
4	Vhodný riad na varenie.....	23
5	Oboznámenie sa	25
6	Pred prvým použitím.....	26
7	Základná obsluha.....	26
8	flexInduction.....	28
9	flexInduction Plus	28
10	powerMove Plus.....	29
11	Časové funkcie.....	29
12	powerBoost	30
13	shortBoost.....	30
14	Funkcia udržiavania teploty	31
15	flexMotion	31
16	fryingSensor	31
17	Detská poistka.....	33
18	Ochrana pri utieraní.....	33
19	Individuálne bezpečnostné vypnutie	33
20	Základné nastavenia	34
21	Test vhodnosti riadu.....	35
22	Čistenie a údržba	35
23	Odstránenie porúch	36
24	Likvidácia	37
25	Zákaznícky servis.....	37
26	Skúšobné pokrmy	38

1 Bezpečnosť

Dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia.

1.1 Všeobecné upozornenia

- Starostlivo si prečítajte tento návod.

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

1.2 Používanie v súlade s určením

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

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

Tento spotrebič používajte len:

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

Spotrebič nepoužívajte:

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

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

1.3 Obmedzenie skupiny používateľov

Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami iba vtedy, ak sú pod

dozorom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a nebezpečenstiev, ktoré z neho vyplývajú.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

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

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

1.4 Bezpečné používanie

⚠ VAROVANIE – Riziko požiaru!

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

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

Varná plocha sa veľmi zahrieva.

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

Spotrebič sa zahrieva.

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

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

- ▶ Nepoužívajte žiadne kryty varného panelu.
- Po každom použití varný panel vypnite hlavným vypínačom.

- ▶ Nečakajte, kým sa varný panel vypne automaticky, pretože na ňom už nie sú žiadne hrnce ani panvice.

Potraviny sa môžu vznietiť.

- ▶ Proces varenia kontrolujte. Proces krátkého varenia neustále kontrolujte.

⚠ VAROVANIE – Riziko popálenia!

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

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

Mriežky na ochranu varného panelu môžu viesť k nehodám.

- ▶ Nikdy nepoužívajte mriežky na ochranu varného panela.

Spotrebič sa počas prevádzky rozpáli.

- ▶ Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.

Predmety z kovu sa na varnom paneli veľmi zahrejú.

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

⚠ VAROVANIE – Riziko zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné.

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

Poškodený spotrebič alebo poškodené sieťové prívodné vedenie je nebezpečné.

- ▶ Nikdy nepoužívajte poškodený spotrebič.
 - ▶ Ak je povrch prasknutý, musí sa spotrebič vypnúť, aby sa zabránilo možnému úrazu elektrickým prúdom. V tomto prípade nevypínajte spotrebič hlavným vypínačom, ale pomocou poistky v poistkovej skrinke.
 - ▶ Nikdy neťahajte za sieťové prívodné vedenie, keď ho chcete odpojiť od elektrickej siete. Vždy odpojte sieťovú zástrčku sieťového prívodného vedenia.
 - ▶ Keď je spotrebič alebo sieťové prívodné vedenie poškodené, okamžite vypnite poistku v poistkovej skrinke.
 - ▶ Zavolajte zákaznícky servis. → *Strana 37*
- Vniknutá vlhkosť môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.

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

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

- ▶ Nikdy nenechajte pripájací kábel spotrebiča v kontakte s horúcimi časťami spotrebiča.

Kontakt kovových predmetov s ventilátorom, ktorý sa nachádza na spodnej strane varného panela, môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.

- V zásuvkách pod varným panelom neskladujte dlhé, ostré kovové predmety.

⚠ VAROVANIE – Riziko poranenia!

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

- Varnú zónu a dno hrnca udržiavajte vždy suché.
 - Nikdy nepoužívajte zmrznutý riad.
- Pri varení vo vodnom kúpeli môžu varný panel a varná nádoba prasknúť v dôsledku prehriatia.
- Varná nádoba vo vodnom kúpeli sa nesmie priamo dotýkať dna nádoby naplnenej vodou.
 - Používajte riad odolný voči teplu.

Spotrebič s prasknutým alebo zlomeným povrchom môže spôsobiť rezné poranenia.

- Ak má spotrebič prasknutý alebo zlomený povrch, nepoužívajte ho.

⚠ VAROVANIE – Riziko udusení!

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

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

Deti môžu vdýchnuť alebo prehltnúť malé časti a zadusiť sa.

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

2 Zabránenie vecným škodám

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

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

POZOR!

Tento varný panel je vybavený ventilátorom na spodnej strane.

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

3 Ochrana životného prostredia a šetrenie

3.1 Likvidácia obalu

Obalové materiály nezaťažujú životné prostredie a sú recyklovateľné.

- ▶ Jednotlivé komponenty zlikvidujte oddelene podľa druhu.

3.2 Šetrenie energie

Pri dodržiavaní nasledujúcich pokynov spotrebuje váš spotrebič menej energie.

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

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

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

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

Hrnce prikryte pokrievkou vhodnej veľkosti.

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

Podľa možností pokrievku zdvíhajte čo najmenej.

- Ak pokrievku zdvihnete, uniká mnoho energie.

Používajte sklenenú pokrievku.

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

Používajte hrnce a panvice s rovným dnom.

- Nerovné dná zvyšujú spotrebu energie.

Používajte vhodný riad na varenie vzhľadom na množstvo upravovaných potravín.

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

Varte s malým množstvom vody.

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

Včas prepnite na nižší stupeň ohrevu.

- Vyššia teplota stupňa pomalého varenia spôsobuje plytvanie energiou.

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

4 Vhodný riad na varenie

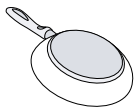
Riad vhodný na indukčné varenie musí mať feromagnetické dno, čiže musí byť prítahované magnetom a dno nádoby musí zodpovedať veľkosti varnej zóny. Ak riad nie je na varnej zóne rozpoznávaný, umiestnite ho na varnú zónu s menším priemerom.

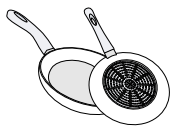
4.1 Veľkosť a vlastnosti riadu

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

Pomocou Test vhodnosti riadu skontrolujte, či je riad vhodný. Viac informácií nájdete v časti

→ "Test vhodnosti riadu", Strana 35.

Riad na varenie	Materiály	Vlastnosti
Odporúčaný riad na varenie	Riad z nehrdzavejúcej ocele v sendvičovom vyhotovení, ktorý dobre rozvádza teplo.	Tento riad rovnomerne rozvádza teplo, rýchlo sa ohrieva a je zaistené rozpoznanie riadu.
	Feromagnetický riad zo smaltovanej ocele, liatiny alebo špeciálny indukčný riad z nehrdzavejúcej ocele.	Tento riad sa rýchlo ohrieva a je zaistené rozpoznanie riadu.
Vhodný	Dno nie je celé feromagnetické.	Ak je feromagnetická plocha menšia ako dno riadu, zahreje sa iba feromagnetická oblasť. V dôsledku toho sa teplo nerozvádza rovnomerne.
		



Dná riadu s podielom hliníka.

Takéto dno riadu znižujú feromagnetickú plochu, preto sa na riad môže odovzdať menší výkon. Prípadne je riad nedostatočne rozpoznaný alebo nie je rozpoznaný vôbec, a preto nie je dostatočne vyhrievaný.

Nevhodný

Riad z klasickej tenkej ocele, skla, hlíny, medi alebo hliníka.

Poznámky

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

5 Oboznámenie sa

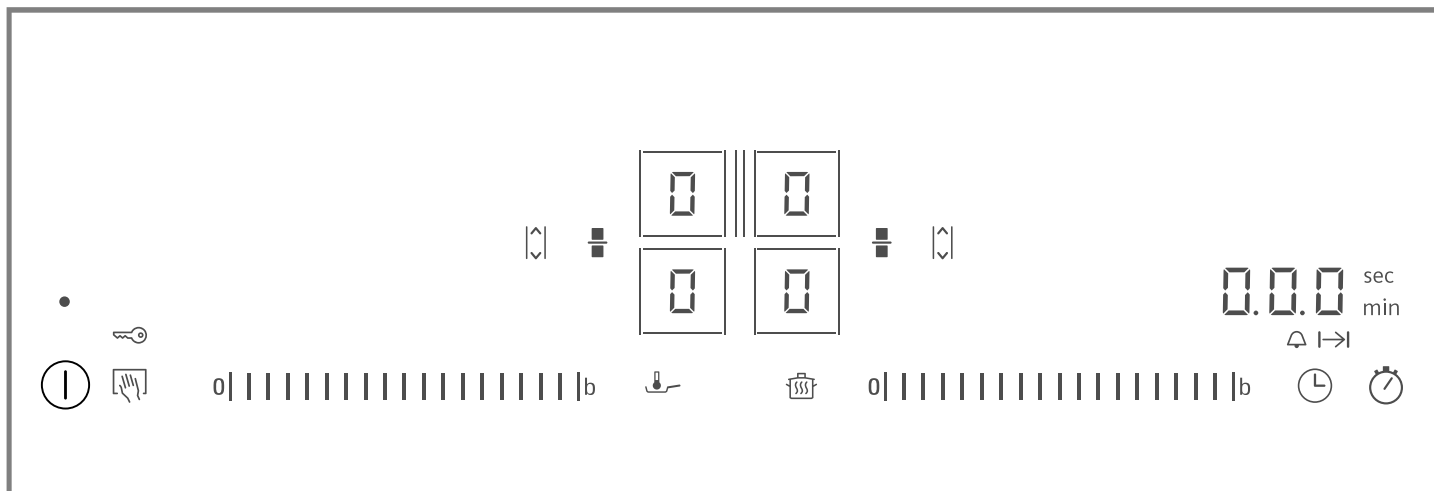
5.1 Varenie s indukciou

Varenie s indukciou prináša v porovnaní s klasickými varnými panelmi určité zmeny a množstvo výhod, ako napríklad úsporu času pri varení a pečení, úsporu ener-

gie a jednoduchšiu starostlivosť a čistenie. Ponúka tiež lepšiu kontrolu tepla, pretože teplo sa vytvára priamo vo varnej nádobe.

5.2 Ovládací panel

Jednotlivé detaily, ako napríklad farba a tvar, môžu byť odlišné ako na obrázku.



Tip: Ovládací panel udržiavajte čistý a suchý.

Poznámka: Do blízkosti ukazovateľov a senzorov nedávajte žiadny riad na varenie. Elektronika sa môže prehriať.

Senzory voľby

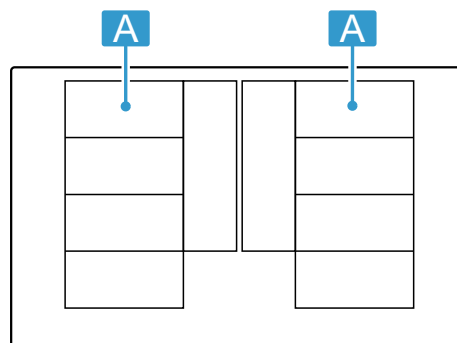
Keď zapnete varný panel, rozsvietia sa symboly tlačidiel, ktoré sú v tom čase k dispozícii.

Senzor	Funkcia
ⓘ	Hlavný vypínač
□/□	Zvoľte varnú zónu
0	Oblasť nastavenia
b	powerBoost / shortBoost
■	flexInduction
↔	powerMove Plus
👉	Ochrana pri utieraní / Detská poistka
🗑️	Funkcia udržiavania teploty
👉	fryingSensor
🕒	Časovač vypnutia / Kuchynský časovač
🕒	countUp function

V závislosti od stavu varného panela sa rozsvietia aj ukazovatele varných zón a rôzne aktivované a dostupné funkcie.

5.3 Rozdelenie varných zón

Uvedený výkon bol meraný normovanými hrncami špecifikovanými v norme IEC/EN 60335-2-6. Výkon sa môže líšiť v závislosti od veľkosti alebo materiálu riadu.



Oblasť	Najvyšší stupeň ohrevu	
A ■■■■	Výkonový stupeň 9 powerBoost	2 200 W 3 700 W
A ■■	Výkonový stupeň 9 powerBoost	3 300 W 3 700 W
A ■■■■	Výkonový stupeň 9 powerBoost	2 600 W 3 700 W
A ■■■■	Výkonový stupeň 9 powerBoost	3 300 W 3 700 W

5.4 Varná zóna

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

Oblasť	Typ varnej zóny
	Jednoduchá varná zóna
	Flexibilná zóna → "flexInduction", Strana 28
	Rozšírená zóna Flex → "flexInduction Plus", Strana 28

5.5 Ukazovateľ" zvyškového tepla

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

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

6 Pred prvým použitím

Dodržiavajte nasledujúce odporúčania.

6.1 Prvé čistenie

Z povrchu varného panela odstráňte zvyšky obalu a povrch utrite vlhkou handričkou. Zoznam odporúčaných čistiacich prostriedkov nájdete na oficiálnej internetovej stránke siemens-home.bsh-group.com.

Ďalšie informácie týkajúce sa ošetrovania a čistenia.

→ Strana 35

6.2 Varenie s indukciou

Varenie s indukciou prináša v porovnaní s klasickými varnými panelmi určité zmeny a množstvo výhod, ako napríklad úsporu času pri varení a pečení, úsporu energie a jednoduchšiu starostlivosť a čistenie. Ponúka tiež lepšiu kontrolu tepla, pretože teplo sa vytvára priamo vo varnej nádobe.

6.3 Riad na varenie

Zoznam odporúčaných varných nádob nájdete na oficiálnej internetovej stránke siemens-home.bsh-group.com.

Ďalšie informácie o vhodných varných nádobách.

→ Strana 23

7 Základná obsluha

7.1 Zapnutie varného panela

- ▶ Dotknite sa ①. Symbody varných zón a aktuálne dostupné funkcie svietia.
- ✓ Varný panel je pripravený na prevádzku.

reStart

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

7.2 Vypnutie varného panela

- ▶ Stláčajte ①, kým ukazovatele nezhasnú.
- ✓ Všetky varné zóny sú vypnuté.

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

7.3 Nastavenie stupňa výkonu na varných zónach

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

1. Dotknite sa symbolu požadovanej varnej zóny.
✓ Ukazovateľ svieti jasnejšie.
2. V oblasti nastavení zvolte požadovaný stupeň výkonu.
✓ Stupeň výkonu je nastavený.

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

quickStart

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

Zmena stupňa výkonu alebo vypnutie varnej zóny

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

7.4 Tipy na varenie

- Pri ohrievaní pyré, krémových polievok a hustých omáčok jedlo občas premiešajte.
- Na predhrievanie nastavte stupeň ohrevu 8-9.
- Pri varení s pokrievkou znížte stupeň ohrevu, keď začne unikať para. Výsledok varenia nie je ovplyvnený unikáním pary.
- Po ukončení varenia zakryte riad pokrievkou, až kým nebudete jedlo servírovať.
- Pri varení v tlakovom hrnci dodržiavajte pokyny výrobcu.
- Potraviny príliš dlho nevaríte, aby sa zachovala ich výživová hodnota. Pomocou kuchynského časovača môžete nastaviť optimálny čas varenia.
- Dbajte na to, aby olej nedymil.
- Ak chcete potraviny opiecť do hneda, opekajte ich jednu po druhej a v malých porciách.
- Niektoré varné nádoby sa môžu počas varenia zahriať na vysokú teplotu. Použite preto chňapku.
- Odporúčania týkajúce sa energeticky efektívneho varenia nájdete v
→ "Šetrenie energie", Strana 23

Odporúčania na varenie

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

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

¹ Bez pokrievky

² Predhrievanie na stupni ohrevu 8 – 8.5

	☐☐☐	⌚ min
Rezance ¹	6 - 7	6 - 10
Eintopf (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
Eintopf v tlakovom hrnci	4.5 - 5.5	-

Dusenie s predchádzajúcim prudkým opečením

Mäsová roláda	4 - 5	50 - 65
Dusené mäso	4 - 5	60 - 100
Guláš ²	3 - 4	50 - 60

Dusenie/pečenie s malým množstvom tuku¹

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, mrazené	5 - 6	10 - 30
Fašírky (hrúbka 3 cm)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (hrúbka 2 cm)	6 - 7	10 - 20
Ryby a rybie filé, prírodné	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybie filé, obaľované	6 - 7	8 - 20
Ryby obaľované a zmrazené, napr. rybacie prsty	6 - 7	8 - 15
Krevety a kraby	7 - 8	4 - 10
Príprava soté z čerstvej zeleniny a húb	7 - 8	10 - 20
Jedlá na panvici, zelenina, mäso krájané na rezance na ázijský spôsob	7 - 8	15 - 20
Zmrazené jedlá, napr. jedlá na panvici	6 - 7	6 - 10
Palacinky, smažené postupne	6.5 - 7.5	-
Omeleta (pečená postupne)	3.5 - 4.5	3 - 10
Volské oko na oleji	5 - 6	3 - 6

Smaženie, 150 – 200 g na jednu porciu v 1 – 2 l oleja, smaženie po porciách¹

Zmrazené výrobky, napr. zemiakové hranolčeky, kuracie nugetky	8 - 9	-
Krokety, zmrazené	7 - 8	-
Mäso, napr. porcie kurčafa	6 - 7	-
Ryby, obaľované alebo v pivnom cestíčku	6 - 7	-

¹ Bez pokrievky

² Predhrievanie na stupni ohrevu 8 – 8.5

		⌚ min
Zelenina, huby, obaľované alebo v pívnom cestíčku alebo v tempure	6 - 7	-
¹ Bez pokrievky		
² Predhrievanie na stupni ohrevu 8 – 8.5		

		⌚ min
Drobné pečivo, napr. šišky, ovocie v pivovom cestíčku	4 - 5	-
¹ Bez pokrievky		
² Predhrievanie na stupni ohrevu 8 – 8.5		

8 flexInduction

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

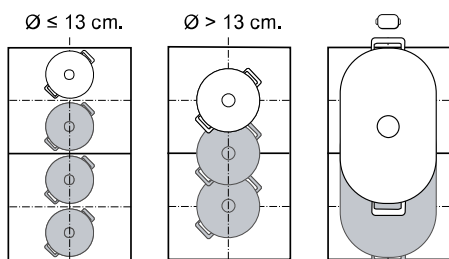
8.1 Umiestnenie riadu

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

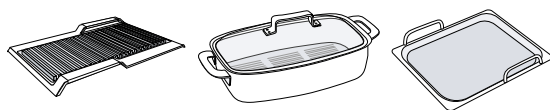
Ako spojená varná zóna

Odporúčané na varenie len v jednej varnej nádobe.

- Umiestnenie riadu v závislosti od veľkosti:



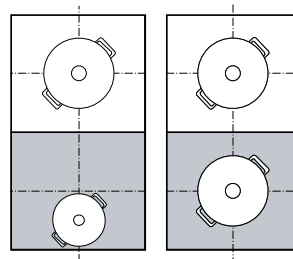
- Odporúčaná pozdĺžna varná nádoba



Ako dve oddelené varné zóny

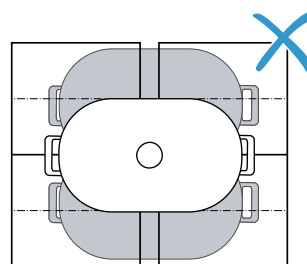
Odporúčané na varenie v dvoch varných nádobách.

Prednú a zadnú zónu môžete používať nezávisle od seba a pre každú môžete nastaviť samostatný stupeň výkonu.



Pozor

Neumiestňujte riad na varenie do stredu medzi pravú a ľavú zónu. Inak nebudú varné zóny aktivované správne a nedosiahnete dobrý výsledok varenia.



8.2 Zapnutie flexInduction

- Položte varnú nádobu na varnú zónu.
 - Vyberte varnú zónu.
- ✓ Varné zóny sa v závislosti od veľkosti a polohy varnej nádoby oddeľujú alebo spájajú automaticky.
 - ✓ Flexibilná zóna je spojená a svieti.

Poznámky

- Stlačením môžete manuálne zmeniť nastavenia varnej zóny.
- Môžete zmeniť štandardnú konfiguráciu flexibilnej varnej zóny. Pokyny nájdete v kapitole Základné nastavenia. → *Strana 34*
- Keď premiestnite alebo nadvihnete varnú nádobu z aktívnej spojenej varnej zóny, spustí sa automatické vyhľadávanie. Každá varná nádoba, ktorá sa počas tohto vyhľadávania nájde na varnej zóne, sa zahreje na predtým zvolený stupeň výkonu.

9 flexInduction Plus

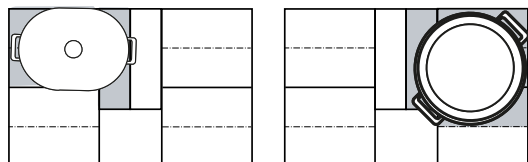
S rozšírenou varnou zónou môžete variť s väčším riadom alebo môžete pozdĺžny riad položiť bokom.

Rozšírená časť sa zapne vždy v spojení s jednou z dvoch flexibilných varných zón. Rozšírenú časť nemôžete zapnúť oddelene.

9.1 Umiestnenie riadu podľa jeho tvaru a veľkosti

Riad umiestnite v strede nad zadnú časť flexibilnej varnej zóny a jej rozšírenú časť.

V závislosti od veľkosti riadu a zakrytej varnej plochy môžete zapnúť flexibilnú varnú zónu ako dve nezávislé varné zóny alebo ako jednu varnú zónu:



9.2 Aktivovanie flexInduction Plus

1. Položte varnú nádobu na flexibilnú varnú zónu a pritom zakryte rozšírenú časť.
2. Zvoľte varnú zónu a stupeň výkonu. Ukazovatele pre varnú zónu a **I** pre rozšírenú zónu svietia.
 - ✓ Zóna je aktivovaná.

Poznámka: Keď ukazovateľ nesvieti, nadvihnite varnú nádobu a znova ju položte na varnú zónu.

9.3 Deaktivovanie flexInduction Plus

- Vyberte varnú zónu a v oblasti nastavenia nastavte **0**.
- ✓ Funkcia je deaktivovaná.

10 powerMove Plus

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

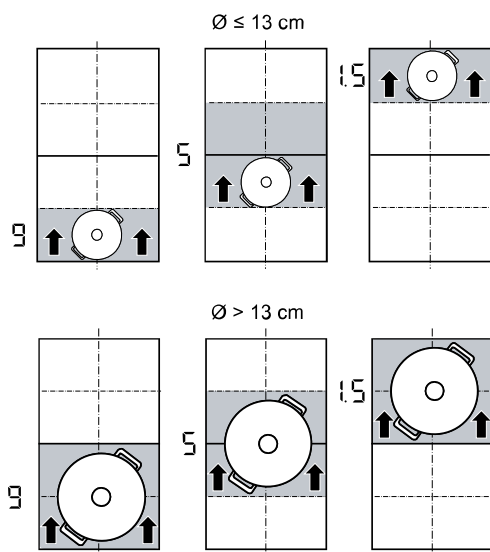
10.1 Umiestnenie a posúvanie riadu

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

Každá varná oblasť má prednastavený stupeň výkonu:

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

Môžete zmeniť štandardné nastavenie prednastavených stupňov výkonu. Pokyny nájdete v kapitole Základné nastavenia. → *Strana 34*



10.2 Aktivovanie powerMove Plus

Požiadavka: Na flexibilnú zónu položte iba jednu varnú nádobu.

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

Poznámka: Stupne výkonu jednotlivých oblastí môžete počas varenia meniť.

10.3 Deaktivovanie powerMove Plus

- Stlačenie **I**
- ✓ **I** svieti slabšie.
- ✓ Funkcia je deaktivovaná.

11 Časové funkcie

Varný panel má rôzne funkcie na nastavenie času ohrevu:

- Časovač vypnutia
- Kuchynský časovač

- countUp function

11.1 Časovač vypnutia

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

Zapnutie Časovač vypnutia

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

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

Zmena alebo vypnutie Časovač vypnutia

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

11.2 Kuchynský časovač

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

Zapnutie Kuchynský časovač

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

Kuchynský časovač zmeňte alebo vypnite

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

11.3 countUp function

Funkcia stopiek zobrazuje čas, ktorý uplynul od aktivovania.

Zapnutie countUp function

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

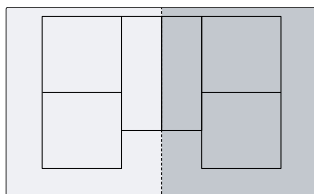
Vypnutie countUp function

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

12 powerBoost

S touto funkciou zohrejete veľké množstvo vody rýchlejšie ako s .

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



12.1 Zapnutie powerBoost

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

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

12.2 Vypnutie powerBoost

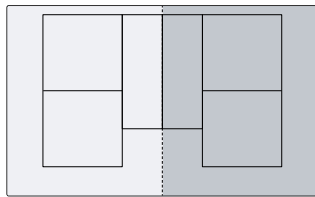
1. Vyberte varnú zónu.
2. Stlačte **b**. Ukazovateľ **b** zhasne a varná zóna sa prepne naspäť na stupeň ohrevu .
- ✓ Funkcia je deaktivovaná.

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

13 shortBoost

S touto funkciou zohrejete panvice rýchlejšie ako s .

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



13.1 Odporúčania pri používaní

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

13.2 Zapnutie shortBoost

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

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

13.3 Vypnutie shortBoost

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

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

14 Funkcia udržiavania teploty

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

14.1 Zapnutie Funkcia udržiavania teploty

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

14.2 Vypnutie Funkcia udržiavania teploty

1. Stlačte .
 2. Vyberte varnú zónu.
- ✓ Funkcia je deaktivovaná.

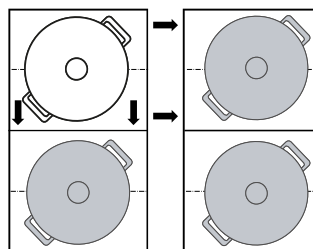
15 flexMotion

Touto funkciou môžete stupne ohrevu a naprogramovaný čas varenia prenášať z jednej varnej zóny na inú.

15.1 flexMotion

Požiadavka: Posuňte riad na varnú zónu, ktorá nebola zapnutá a ešte nebola prednastavená, a na ktorej predtým nebol žiadny iný riad.

1. Posuňte varnú nádobu.



Varná nádoba je rozpoznaná a na ukazovateli novej varnej zóny striedavo bliká predtým zvolený stupeň výkonu a **9**.

2. Nastavenia potvrdíte výberom novej varnej zóny. Spotrebič nastaví stupeň výkonu pôvodnej varnej zóny na **9**.
- ✓ Nastavenia sa preniesli na novú varnú zónu.

Poznámka: Ak postavíte novú varnú nádobu na inú varnú zónu predtým, ako potvrdíte nastavenia, môžete túto funkciu použiť pre obidve varné nádoby.

16 fryingSensor

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

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

Táto funkcia je k dispozícii na všetkých varných zónach označených .

16.1 Výhody

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

16.2 Stupne teploty

Stupne teploty na prípravu jedál.

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

16.3 Odporúčaný riad na varenie

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

Odporúčaný riad môžete získať v zákazníckom servise, v špecializovanej predajni alebo v našom internetovom obchode siemens-home.bsh-group.com.

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

16.4 Zapnutie fryingSensor

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

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

16.5 Vypnutie fryingSensor

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

16.6 Odporúčania na varenie s fryingSensor

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

	∞	∞ min
Mäso		
Rezne	4	6 – 10
Rezne, obaľované	4	6 – 10
Filé	4	6 – 10
Kotlety	3	10 – 15
Cordon bleu, viedenské rezne	4	10 – 15
Steak, rare, hrúbka 3 cm	5	6 – 8
Steak, medium, hrúbka 3 cm	5	8 – 12
Steak, well done, hrúbka 3 cm	4	8 – 12
T-bone steak, rare, hrúbka 4,5 cm	5	10 – 15
T-bone steak, medium, hrúbka 4,5 cm	5	20 – 30
Prsia z hydiny, hrúbka 2 cm	3	10 – 20
Slanina	2	5 – 8
Mleté mäso	4	6 – 10
Hamburger, hrúbka 1,5 cm	3	6 – 15
Mäsové knedličky, hrúbka 2 cm	3	10 – 20
Párky	3	8 – 20
Chorizo, čerstvá saláma	3	10 – 20
Špízy, kebab	3	10 – 20
Gyros	4	7 – 12
Ryby a plody mora		
Rybie filé	4	10 – 20
Rybie filé, obaľované	4	10 – 20
Pečená ryba, celá	3	10 – 20
Sardinky	4	6 – 12
Langusty, krevety	4	4 – 8
Sépia	4	6 – 12
Jedlá z vajec		
Volské oká na masle	2	2 – 6
Volské oká	4	2 – 6
Praženica	2	4 – 9
Omeleta	2	3 – 6
Francúzsky toast	3	4 – 8
Palacinky Crêpes, Blini, lievance, Tacos	5	1 – 3
Zelenina		
Pečené zemiaky	5	6 – 12
Zemiakové hranolčeky	4	15 – 25

	⌚	⌚ min
Zemiakové placky	5	2 – 4
Cibuľa, opečený cesnak	2	2 – 10
Kolieska cibule	3	5 – 10
Cukety, baklažány, paprika	2	4 – 12
Zelená špargľa	3	4 – 15
Huby	4	10 – 15
Zelenina, dusená na oleji	1	10 – 20
Zelenina v tempurovom cestíčku	4	5 – 10
Hlboko mrazené výrobky		
Kuracie nugety	4	10 – 15
Rybie prsty	4	8 – 12
Zemiakové hranolčeky	5	4 – 8
Pokrmy na panvici	3	6 – 10
Jarné závitky	4	10 – 30
Paštéty, krokety	5	3 – 8

	⌚	⌚ min
Omáčky		
Paradajková omáčka	1	25 – 35
Bešamelová omáčka	1	10 – 20
Syrová omáčka	1	10 – 20
Sladké omáčky	1	15 – 25
Redukované omáčky	1	25 – 35
Ďalšie		
Pečený syr	3	7 – 10
Krutóny	3	6 – 10
Opečený chlieb	4	4 – 8
Suché hotové jedlá	1	5 – 10
Mandle, vlašské orechy, píniové oriešky, pražené	4	3 – 15
Pukance	5	3 – 4

17 Detská poistka

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

17.1 Zapnutie Detská poistka

Požiadavka: Varný panel musí byť vypnutý.

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

17.2 Vypnutie Detská poistka

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

17.3 Automatická detská poistka

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

Pokyny na zapnutie a vypnutie funkcie nájdete v kapitole Základné nastavenia → *Strana 34*.

18 Ochrana pri utieraní

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

18.1 Zapnutie Ochrana pri utieraní

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

18.2 Vypnutie Ochrana pri utieraní

Na predčasné vypnutie funkcie:

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

19 Individuálne bezpečnostné vypnutie

Bezpečnostná funkcia sa aktivuje, ak ste varnú zónu používali dlhší čas a nezmeníte žiadne nastavenia. Na varnej zóne sa zobrazí **FB** a zóna sa vypne.

Čas 1 – 10 hodín závisí od zvoleného stupňa výkonu. Stlačte ľubovoľné tlačidlo.

20 Základné nastavenia

Základné nastavenia spotrebiča môžete nastaviť podľa svojich potrieb.

20.1 Prehľad základných nastavení

Ukazovateľ	Nastavenie	Hodnota
	Detská poistka	 – Manuálne. ¹  – Automaticky.  – Vypnuté.
	Akustické signály	 – Potvrdzujúci signál a chybový signál sú vypnuté.  – Zapnutý je len chybový signál.  – Zapnutý je len potvrdzujúci signál.  – Všetky zvukové signály sú zapnuté ¹ .
	Zobrazenie spotreby energie Funkcie môžete zobrazuje celkovú spotrebu energie medzi zapnutím a vypnutím varného panelu. Presnosť ukazovateľa je okrem iného závislá od kvality napätia danej elektrickej siete.	 – Vypnuté. ¹  – Zapnuté.
	Automatické vypnutie varných zón	 – vypnutý. ¹  – Čas do automatického vypnutia.
	Trvanie signálu uplynutia času nastaveného na časovači	 – 10 sekúnd ¹  – 30 sekúnd  – 1 minúta
	Obmedzenie výkonu Umožňuje v prípade potreby obmedziť celkový výkon varného panela, ak je to potrebné, na základe podmienok elektrickej inštalácie. Dostupné nastavenia závisia od maximálneho výkonu varného panela. Presné údaje nájdete na typovom štítku. Keď je táto funkcia aktívna a varný panel dosiahne nastavenú hranicu výkonu, zobrazí sa  a nebude možné zvoliť vyšší stupeň výkonu.	 – Vypnuté. Maximálny výkon varného panela ¹ .  – 1 000 W. Najnižší výkon.  – 1 500 W. ...  – 3 000 W. Odporúčané pre 13 ampérov.  – 3 500 W. Odporúčané pre 16 ampérov.  – 4 000 W.  – 4 500 W. Odporúčané pre 20 ampérov. ...  – Maximálny výkon varného panela.
	powerMove Plus Umožňuje zmenu prednastavených stupňov výkonu troch varných oblastí flexibilnej varnej zóny. Na tento účel vyberte jednu z dvoch varných zón, v oblasti nastavenia nastavte požadovaný stupeň výkonu a stlačte  pre potvrdenie nového stupňa výkonu a zvolenie ďalšej varnej zóny.	 – Prednastavený stupeň výkonu pre prednú varnú zónu.  – Prednastavený stupeň výkonu pre prostrednú varnú zónu.  – Prednastavený stupeň výkonu pre zadnú varnú zónu.
	Test vhodnosti riadu Pomocou tejto funkcie si môžete skontrolovať kvalitu riadu.	 – Nevhodný.  – Nie je optimálny.  – Vhodný.
	flexInduction Zmena režimu zapnutia flexibilnej zóny.	 – Ako dve nezávislé varné zóny.  – Ako spojená varná zóna. ¹
	Obnovenie výrobných nastavení	 – Individuálne nastavenia ¹ .  – Výrobné nastavenia.

¹ Výrobné nastavenie

20.2 Základné nastavenia

Požiadavka: Varný panel musí byť vypnutý.

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

Informácie o výrobku	Ukazovateľ
Zoznam technických stredísk služieb zákazníkom (TK)	
Výrobné číslo	

Informácie o výrobku	Ukazovateľ
Výrobné číslo 1	02.
Výrobné číslo 2	0.5

- ✓ Prvé štyri ukazovatele udávajú informácie o výrobku. Ak chcete zobraziť jednotlivé ukazovatele, dotknite sa oblasti nastavenia.
- 3. Ak chcete získať prístup k základným nastaveniam, dotknite sa ☹.
- ✓ **c** / **a** a **0** svetia ako prednastavenie.

- 4. Opakovane stláčajte ☹ dovtedy, kým sa nezobrazí požadované nastavenie.
- 5. V oblasti nastavenia vyberte požadované nastavenie.
- 6. Stlačte ☹ na 4 sekundy.
- ✓ Nastavenia sú uložené.

20.3 Zrušenie zmeny základných nastavení

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

21 Test vhodnosti riadu

Kvalita riadu má veľký vplyv na rýchlosť a výsledok procesu varenia. Pomocou tejto funkcie si môžete skontrolovať kvalitu riadu. Pred kontrolou sa uistite, či sa veľkosť dna varnej nádoby zhoduje s veľkosťou použitej varnej zóny. Prístup je cez základné nastavenia. → *Strana 34*

21.1 Vykonanie Test vhodnosti riadu

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

1. Pri izbovej teplote položte varnú nádobu s približne 200 ml vody do stredu varnej zóny, ktorá najlepšie zodpovedá veľkosti dna varnej nádoby.
2. Vyvolajte základné nastavenia a zvolte **c** / **2**.

3. Stlačte oblasť nastavenia. Na varných zónach bliká ukazovateľ —.
- ✓ Test prebieha.
- ✓ Po 10 sekundách sa na ukazovateľoch varných zón zobrazí výsledok.

21.2 Kontrola výsledku

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

Výsledok

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

Na aktivovanie funkcie sa dotknite oblasti nastavenia.

22 Čistenie a údržba

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

22.1 Čistiace prostriedky

Vhodné čistiace prostriedky a škrabku na sklo si môžete zakúpiť v zákazníckom servise, v kamennom alebo internetovom obchode siemens-home.bsh-group.com.

POZOR!

Nevhodné čistiace prostriedky môžu poškodiť povrch spotrebiča.

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

Nevhodné čistiace prostriedky

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

22.2 Čistenie varného panela

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

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

1. Silné nečistoty odstráňte škrabkou na sklo.
2. Varný panel vyčistite pomocou čistiaceho prostriedku na sklokeramiku. Dodržiavajte pokyny na čistenie uvedené na obale čistiaceho prostriedku.

Tipy

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

22.3 Čistenie rámu varného panelu

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

Poznámka: Nepoužívajte škrabky na sklo.

1. Rám varného panela vyčistite horúcim umývacím roztokom a mäkkou handričkou.

Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

2. Osušte mäkkou utierkou.

23 Odstránenie porúch

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

⚠ VAROVANIE – Riziko poranenia!

Neodborné opravy sú nebezpečné.

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

→ "Zákaznícky servis", Strana 37

⚠ VAROVANIE – Riziko zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné.

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

23.1 Varovné upozornenia

Poznámky

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

23.2 Pokyny na paneli ukazovateľov

Porucha	Príčina a riešenie problémov
Nesvieti žiadny ukazovateľ.	Zásobovanie elektrickým prúdom je prerušené. ▶ Na základe iných elektrických zariadení skontrolujte, či nedošlo k výpadku elektrického prúdu.
	Spotrebič nie je pripojený podľa schémy elektrického zapojenia. ▶ Pripojte spotrebič podľa schémy elektrického zapojenia.
	Porucha elektroniky ▶ Ak poruchu nedokážete odstrániť, informujte zákaznícky servis.
Ukazovatele blikajú.	Ovládací panel je vlhký alebo zakrytý nejakým predmetom. ▶ Ovládací panel osušte alebo odstráňte predmet.
F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208	Elektronika je prehriata a vypla jednu alebo všetky varné zóny. ▶ Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne. Potom sa dotknite ľubovoľného tlačidla ovládacieho panelu.
F5 + výkonový stupeň a akustický signál	V oblasti ovládacieho panela je horúca varná nádoba. Elektronika sa tak môže prehriať. ▶ Odstráňte riad na varenie. Ukazovateľ poruchy o chvíľu zhasne. Môžete variť ďalej.
F5 akustický signál	V oblasti ovládacieho panela je horúca varná nádoba. Z dôvodu ochrany elektroniky sa varná zóna vypla. ▶ Odstráňte riad na varenie. Počkajte niekoľko sekúnd. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď chybové hlásenie zhasne, môžete pokračovať vo varení.
F1/F6	Varná zóna je prehriata a z dôvodu ochrany pracovnej plochy sa vypla. ▶ Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne a potom znovu zapnite varnú zónu.
F0	flexMotion sa neaktivuje. ▶ Na ukončenie ukazovateľa poruchy stlačte ľubovoľné tlačidlo. Varte ako obvykle, bez použitia funkcie flexMotion. Zavolajte zákaznícky servis.

Porucha	Príčina a riešenie problémov
F9	Rozšírená flexibilná zóna sa nezapne. Na potvrdenie ukazovateľa poruchy sa dotknite ľubovoľného senzora. Môžete pokračovať vo varení na ostatných varných zónach. Zavolajte zákaznícky servis.
F8	Varná zóna bola v prevádzke dlhší čas a bez prerušenia. Individuálne bezpečnostné vypnutie je zapnuté. Aby ste mohli nastaviť varnú zónu, stlačte ľubovoľné tlačidlo a vypnite ukazovateľ.
E 9000/E9010	Prevádzkové napätie je chybné a mimo normálneho prevádzkového rozsahu. Kontaktujte dodávateľa elektrickej energie.
U400/E9011	Varný panel nie je správne pripojený. Varný panel odpojte z elektrickej siete. Pripojte varný panel podľa schémy elektrického zapojenia.
d E	Demo režim je aktivovaný. Varný panel odpojte z elektrickej siete. Počkajte 30 sekúnd a varný panel pripojte. V priebehu nasledujúcich 3 minút sa dotknite ľubovoľného senzora. Demo režim je deaktivovaný.

23.3 Normálne zvuky vášho spotrebiča

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

Likvidácia

24.1 Likvidácia starého spotrebiča

Ekologickou likvidáciou môžu byť znovu využité cenné suroviny.

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



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

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

Zákaznícky servis

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

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

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

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

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

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

Typový štítok nájdete:

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

Číslo výrobku (E-Nr.) nájdete tiež na sklokeramickom varnom paneli. Zoznam zákazníckych servisov (KI) a výrobné číslo (FD) si okrem toho môžete zobrazíť v základných nastaveniach. → *Strana 34*

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

26 Skúšobné pokrmy

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

26.1 Rozpustenie polevy

Suroviny: 150 g tmavej čokolády (55 % kaka).
 ■ Hrnec Ø 16 cm bez pokrievky

- Varenie: stupeň výkonu 1.5

26.2 Zohrievanie a udržiavanie teploty šošovicového eintopfu

Recept podľa DIN 44550

Počiatková teplota 20 °C

Rozohrievanie, bez premiešania

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

26.3 Zohrievanie a udržiavanie teploty šošovicového eintopfu

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

Po 1 min. rozohrievania premiešajte

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

26.4 Bešamelová omáčka

Teplota mlieka: 7 °C

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

Príprava bešamelovej omáčky

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

26.5 Mliečna ryža, varenie s pokrievkou

Teplota mlieka: 7 °C

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

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

Čas varenia vrátane rozohrievania cca 45 min.

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

26.6 Mliečna ryža, varenie bez pokrievky

Teplota mlieka: 7 °C

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

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

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

26.7 Varenie ryže

Recept podľa DIN 44550

Teplota vody: 20 °C

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

26.8 Pečená bravčová sviečková

Počiatočná teplota sviečkovej: 7 °C

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

26.9 Príprava palacínok

Recept podľa DIN EN 60350-2

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

26.10 Fritovanie zmrazených hranolčekov

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

CS Vyrobeno společností BSH Hausgeräte GmbH s obchodní licencí Siemens AG

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

siemens-home.bsh-group.com



9001687145

(040226)

cs, sk