

SIEMENS

Indukčný varný panel s integrovaným systémom ventilácie

ED...FQ2..

sk Návod na používanie



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Ďalšie informácie nájdete v Digitálnej používateľskej príručke.



Obsah

1	Bezpečnosť.....	2
2	Zabránenie vecným škodám	5
3	Ochrana životného prostredia a šetrenie	5
4	Vhodný riad na varenie.....	6
5	Oboznámenie sa	7
6	Druhy prevádzky	8
7	Pred prvým použitím.....	9
8	Základná obsluha.....	9
9	Ovládanie ventilácie.....	10
10	combiZone.....	11
11	powerMove	12
12	Časové funkcie.....	12
13	powerBoost	13
14	fryingSensor.....	13
15	Detská poistka.....	14
16	Ochrana pri utieraní.....	14
17	Individuálne bezpečnostné vypnutie	15
18	Základné nastavenia	15
19	Test vhodnosti riadu.....	16
20	Obmedzenie výkonu	17
21	Čistenie a údržba	17
22	FAQ	20
23	Odstránenie porúch	21
24	Likvidácia	23
25	Zákaznícky servis.....	23
26	Skúšobné pokrmy	23

1 Bezpečnosť

Dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia.

1.1 Všeobecné upozornenia

- Starostlivo si prečítajte tento návod.

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

1.2 Používanie v súlade s určením

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

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

Spotrebič používajte iba:

- na prípravu jedál a nápojov.
- pod dozorom. Krátkodobé varenie nepretŕžite sledujte.
- v súkromných domácnostiach a v uzavretých priestoroch domáceho prostredia.
- maximálne do výšky 2000 m nad morom.

Spotrebič nepoužívajte:

- na člnoch alebo vo vozidlách.
- s externým časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládaním. Neplatí to v prípade, že je prevádzka vypnutá zariadeniami evidovanými EN 50615.
- na odsávanie nebezpečných alebo výbušných látok a výparov,
- na vysávanie drobných predmetov alebo kvapalín,

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

1.3 Obmedzenie skupiny používateľov

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

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

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

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

1.4 Bezpečné používanie

⚠ VAROVANIE – Riziko udusenía!

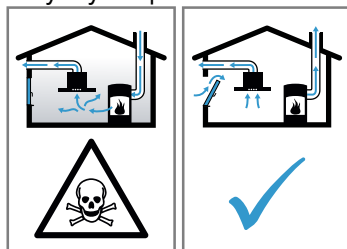
Deti môžu vdýchnuť alebo prehltnúť malé časti a zadusiť sa.

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

⚠ VAROVANIE – Riziko otravy!

Spätne nasávané spaliny môžu spôsobiť otravu. Ohniská závislé od vetrania miestnosti (napr. vyhrievacie prístroje na plyn, olej, drevo alebo uhlie, prietokové ohrievače, ohrievače vody) odoberajú spaľovací vzduch z miestnosti, kde sú nainštalované, a spaliny odvádzajú odsávacím zariadením (napr. komín) von.

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



- ▶ Keď sa spotrebič používa v odvetrávacej prevádzke súčasne s ohniskom závislým

od vetrania miestnosti, postarajte sa vždy o dostatočný prívod vzduchu.

- ▶ Bezpečná prevádzka je možná len vtedy, keď podtlak v miestnosti inštalácie ohniska neprekročí 4 Pa (0,04 mbar). Uvedené je možné dosiahnuť, keď vzduch potrebný na spaľovanie môže prúdiť cez neuzatvárateľné otvory, napr. v dverách, oknách, v spojení s vetracou mriežkou zabudovanou v stene na prívod a odvod vzduchu alebo cez iné technické opatrenia. Samotná vetracia mriežka na prívod a odvod vzduchu zabudovaná v stene nezabezpečí dodržiavanie hraničných hodnôt.
- ▶ V každom prípade sa poraďte s príslušným kominárskym majstrom, ktorý dokáže posúdiť celú vetraciu sústavu domu a navrhne vám vhodné opatrenie na zabezpečenie ventilácie.
- ▶ Ak sa spotrebič používa výlučne v cirkulačnom režime, prevádzka je možná bez obmedzenia.

⚠ 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.

Usadeniny tuku v tukových filtroch sa môžu zapáliť.

- ▶ Spotrebič nikdy nepoužívajte bez tukového filtra.
- ▶ Pravidelne čistite tukové filtre.
- ▶ V blízkosti spotrebiča nikdy nepracujte s otvoreným ohňom (napr. flambovanie).
- ▶ Spotrebič sa smie nainštalovať v blízkosti ohniska na pevné palivo (napr. drevo alebo uhlie) len vtedy, keď má ohnisko uzavretý, neodoberateľný kryt. Iskry nesmú odlietať.

⚠ VAROVANIE – Riziko popálenia!

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

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

Varná zóna hreje, ale ukazovateľ nefunguje.

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

Mriežky na ochranu varného panela môžu viesť k nehodám.

- ▶ Nikdy nepoužívajte mriežky na ochranu varného panela.

Predmety z kovu sa na varnom paneli veľmi zohrejú.

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

Spotrebič sa počas prevádzky rozpáli.

- ▶ Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.
- ▶ Ak sa do spotrebiča dostanú horúce tekutiny, neodstraňujte tukový filter ani prepado-vú nádobu, kým spotrebič nevychladne.

⚠ VAROVANIE – Riziko zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné.

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

Poškodený spotrebič alebo poškodené sieťové prívodné vedenie je nebezpečné.

- ▶ Nikdy nepoužívajte poškodený spotrebič.
 - ▶ Nikdy nepoužívajte spotrebič s prasknutým alebo zlomeným povrchom.
 - ▶ 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 vyťahnite zástrčku sieťového prívodného vedenia alebo vypnite poistku v poistkovej skrini.
 - ▶ Zavolajte zákaznícky servis. → *Strana 23*
- 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 roz-taviť.

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

⚠ 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.

2 Zabránenie vecným škodám

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

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

3 Ochrana životného prostredia a šetrenie

3.1 Likvidácia obalu

Obalové materiály nezaťažujú životné prostredie a sú recyklovateľné.

- Jednotlivé komponenty zlikvidujte oddelene podľa druhu.

3.2 Šetrenie energie

Pri dodržiavaní nasledujúcich pokynov spotrebuje váš spotrebič menej energie.

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

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

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

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

Hrnce prikryte pokrievkou vhodnej veľkosti.

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

Podľa možností pokrievku zdvíhajte čo najmenej.

- Ak pokrievku zdvihnete, uniká mnoho energie.

Používajte sklenenú pokrievku.

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

Používajte hrnce a panvice s rovným dnom.

- Nerovné dna zvyšujú spotrebu energie.

Používajte vhodný riad na varenie vzhľadom 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. Použite vhodný stupeň pomalého varenia.

- Vyššia teplota stupňa pomalého varenia spôsobuje plytvanie energiou.

Stupeň výkonu ventilátora prispôbte intenzite výparov z varenia.

- Nižší stupeň výkonu ventilátora znamená nižšiu spotrebu energie.

Pri intenzívnych výparoch z varenia zvoľte včas vyšší stupeň výkonu ventilátora.

- Do priestoru sa dostane menej pachov.

Spotrebič vypnite, ak ho už nepotrebuje.

Pri varení dostatočne vetrajte.

- Spotrebič bude pracovať efektívnejšie a s nižšou prevádzkovou hlučnosťou.

Filtre vyčistite alebo vymeňte v uvedených intervaloch.

- Účinnosť filtrov zostane zachovaná.

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

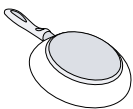

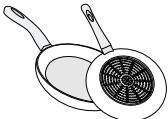
4 Vhodný riad na varenie

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

4.1 Veľkosť a vlastnosti riadu

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

Pomocou Test vhodnosti riadu môžete skontrolovať, či je váš riad vhodný. Ďalšie informácie nájdete na → "Test vhodnosti riadu", Strana 16.

Riad na varenie	Materiály	Vlastnosti
Odporúčaný riad na varenie 	Riad z nehrdzavejúcej ocele v sendvičovom vyhotovení, ktorý dobre rozvádza teplo. Feromagnetický riad zo smaltovanej ocele, liatiny alebo špeciálny indukčný riad z nehrdzavejúcej ocele.	Tento riad rovnomerne rozvádza teplo, rýchlo sa ohrieva a je zaistené rozpoznanie riadu. Tento riad sa rýchlo ohrieva a je zaistené rozpoznanie riadu.
Vhodný  	Dno nie je celé feromagnetické. Dná riadu s podielom hliníka.	Ak je feromagnetická plocha menšia ako dno riadu, zahreje sa iba feromagnetická oblasť. V dôsledku toho sa teplo nerozvádza rovnomerne. Zmenšujú feromagnetickú plochu, preto sa na riad môže odovzdať menší výkon. Prípadne je riad nedostatočne rozpoznávaný alebo nie je rozpoznávaný vôbec, a preto nie je dostatočne vyhrievaný.
Nevhodný	Riad z klasickej tenkej ocele, skla, hlíny, meďi 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.

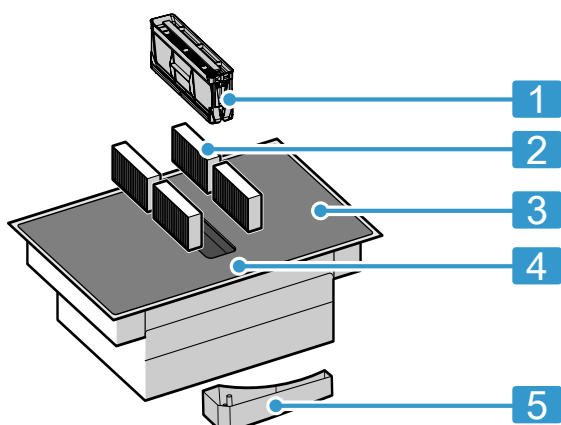
5 Oboznámenie sa

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

5.2 Váš nový spotrebič

Informácie o vašom novom spotrebiči



Č. Označenie

1	Tukový filter
2	Pachový filter pri cirkulačnej prevádzke alebo akustický filter pri odvetrávacej prevádzke ¹
3	Varný panel
4	Ovládací panel
5	Prepadová nádoba

¹ V závislosti od vybavenia spotrebiča.

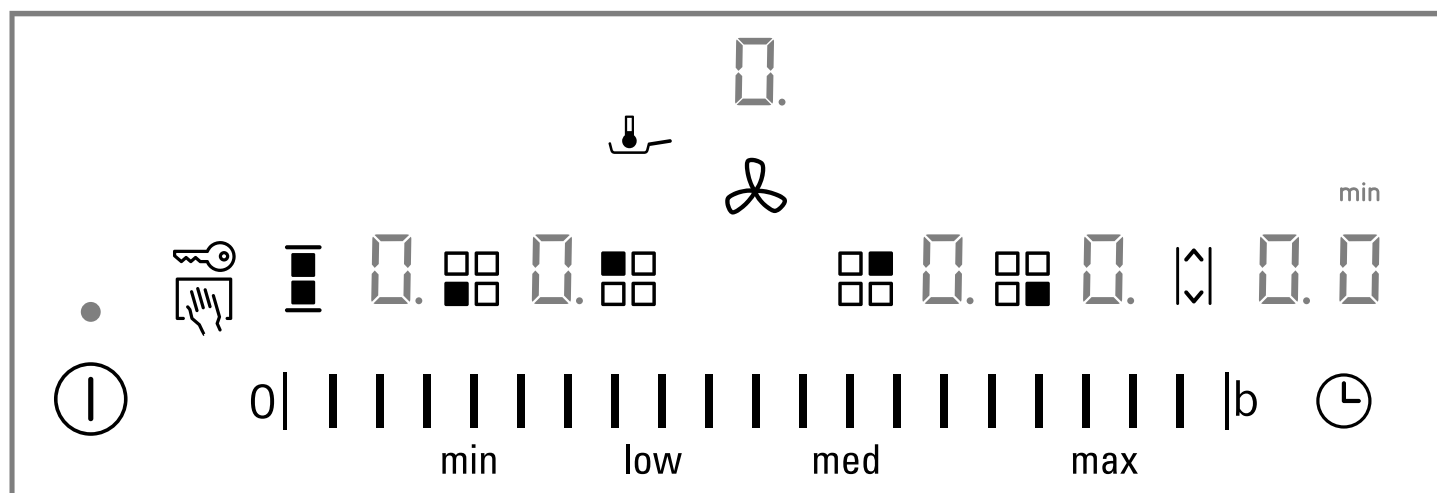
5.3 Špeciálne príslušenstvo

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

- Súprava na odvetrávanie
- Súprava na cirkulačnú prevádzku
- Pachový filter pre cirkulačnú prevádzku
- Akustický filter pre odvetrávaciu prevádzku

5.4 Ovládací panel

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



Poznámky

- Ovládací panel udržiavajte vždy čistý a suchý.
- 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

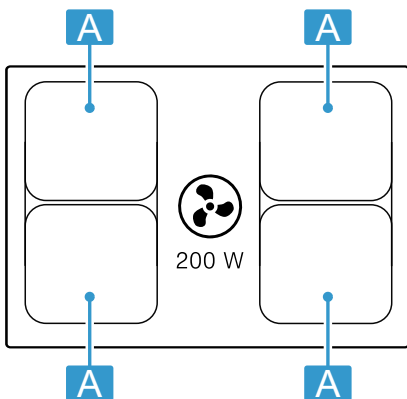
ⓘ	Hlavný vypínač
☐	Zvoľte varnú zónu
0	Oblasť nastavenia
☞	Ochrana pri utieraní
☞	Detská poistka
	combiZone
	powerMove

Senzor	Funkcia
b	powerBoost Intenzívne stupne ventilácie
⌚	Funkcia časovač
👉	fryingSensor
min low med max	Stupne pečenia
🌀	Manuálne ovládanie ventilácie

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

5.5 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	
Ⓐ Ø 21 cm 🌀	Výkonový stupeň 9 powerBoost	2 200 W 3 700 W
Ⓐ 21 × 38 cm 🌀	Výkonový stupeň 9	3 600 W

5.6 Varná zóna

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

Oblasť	Typ varnej zóny
🌀	Jednokruhová varná zóna
🌀	Kombinovaná varná zóna → <i>Strana 11</i>

5.7 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 Druhy prevádzky

Spotrebič môžete používať v odvetrávacej alebo cirkulačnej prevádzke.

6.1 Odvetrávacia prevádzka

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



Vzduch sa nesmie odvádzať komínom, ktorý sa používa na odvod odpadových plynov zo spotrebičov, ktoré spaľujú plyn alebo iné palivá (neplatí to pre spotrebiče s cirkulačnou prevádzkou).

- Ak sa odpadový vzduch vedie do komína alebo dymovodu, ktorý nie je v prevádzke, musí sa vyžiadať povolenie príslušného kominárskeho majstra.
- Ak sa odpadový vzduch vedie cez obvodovú stenu, mala by sa použiť teleskopická rúra do steny.

6.2 Cirkulačná prevádzka

Nasatý vzduch sa vyčistí cez tukový a pachový filter a opäť sa vráti späť do miestnosti.



Aby sa pachy v cirkulačnej prevádzke naviazali, musíte nainštalovať pachový filter. Informácie o rôznych možnostiach používania spotrebiča v cirkulačnej prevádzke nájdete v našom katalógu alebo sa informujte u špecializovaného predajcu. Potrebné príslušenstvo je k dispozícii u špecializovaného predajcu, v zákazníckom servise alebo v e-shope.

7 Pred prvým použitím

Dodržiavajte nasledujúce odporúčania.

7.1 Príprava spotrebiča



Pre správnu prevádzku musíte komponenty usporiadať v tomto poradí:

1. Vložte filtre.
2. Vložte tukový kovový filter.

Poznámka: Spotrebič nikdy nepoužívajte bez kovového tukového filtra a prepadovej nádoby.

8 Základná obsluha


8.1 Zapnutie varného panela

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

reStart

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




8.2 Vypnutie varného panela

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

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

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

8.4 Tipy na varenie

- Pri ohrievaní pyrú, krémových polievok a hustých omáčok jedlo občas premiešajte.
- Na predhrievanie nastavte stupeň ohrevu 8-9.
- Pri varení s pokrievkou znížte stupeň ohrevu, keď začne unikať para. Výsledok varenia nie je ovplyvnený unikaním pary.
- Po ukončení varenia zakryte riad pokrievkou, až kým nebudete jedlo servírovať.
- Pri varení v tlakovom hrnci dodržiavajte pokyny výrobcu.
- Potraviny príliš dlho nevarujte, aby sa zachovala ich výživová hodnota. Pomocou kuchynského časovača môžete nastaviť optimálny čas varenia.
- Dbajte na to, aby olej nedymil.
- Ak chcete potraviny opieť do hnedá, opekajte ich jednu po druhej a v malých porciách.
- Niektoré varné nádoby sa môžu počas varenia zohriať na vysokú teplotu. Použite preto chňapku.

7.2 Nastavenie druhu prevádzky

Spotrebič sa dodáva s prednastavenou cirkulačnou prevádzkou.

Keď je nainštalovaný varný panel s výstupom vzduchu smerom von, musíte nastavenie  nakonfigurovať na tento režim. Ďalšie informácie nájdete v kapitole → "Základné nastavenia", Strana 15


2. V oblasti nastavenia vyberte požadovaný stupeň ohrevu.
- ✓ Stupeň výkonu je nastavený.

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

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.

- Odporúčania týkajúce sa energeticky efektívneho varenia nájdete v → "Šetrenie energie", Strana 5

Odporúčania na varenie

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

		 min
Rozpúšťanie		
Čokoláda, poleva	1 - 1.	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-

Zohrievanie a udržiavanie teploty

¹ Bez pokrievky

² Predhrievanie na stupni ohrevu 8 - 8.

		⊖ min
Eintopf, napr. šošovicová polievka	1. - 2	-
Mlieko ¹	1. - 2.	-
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.	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. - 3.	15 - 30
Mliečna ryža ²	2 - 3	30 - 40
Zemiaky varené v šupke	4. - 5.	25 - 35
Varené zemiaky	4. - 5.	15 - 30
Rezance ¹	6 - 7	6 - 10
Hustá polievka	3. - 4.	120 - 180
Polievky	3. - 4.	15 - 60
Zelenina	2. - 3.	10 - 20
Zelenina, zmrazená	3. - 4.	7 - 20
Eintopf v tlakovom hrnci	4. - 5.	-
Dusenie		
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 obalované	6 - 7	6 - 10

¹ Bez pokrievky² Predhrievanie na stupni ohrevu 8 - 8.

		⊖ min
Rezne, zmrazené	6 - 7	6 - 12
Kotlety, prírodné alebo obalované	6 - 7	8 - 12
Steak (hrúbka 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm)	5 - 6	10 - 20
Prsia z hydiny, mrazené	5 - 6	10 - 30
Fašírky (hrúbka 3 cm)	4. - 5.	20 - 30
Hamburger (hrúbka 2 cm)	6 - 7	10 - 20
Ryby a rybacie filé, prírodné	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybacie filé, obalované	6 - 7	8 - 20
Ryby obalované a zmrazené, napr. rybacie prsty	6 - 7	8 - 15
Krevety a kraby	7 - 8	4 - 10
Príprava soté z čerstvej zeleniny a húb	7 - 8	10 - 20
Jedlá na panvici, zelenina, mäso krájané na rezance na ázijský spôsob	7 - 8	15 - 20
Zmrazené jedlá, napr. jedlá na panvici	6 - 7	6 - 10
Palacinky, pečené postupne	6. - 7.	-
Omeleta (pečená postupne)	3. - 4.	3 - 10
Volské oká	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, obalované alebo v pívnom cestíčku	6 - 7	-
Zelenina, huby, obalované alebo v pivovom cestíčku alebo v tempure	6 - 7	-
Drobné pečivo, napr. šišky, ovocie v pivovom cestíčku	4 - 5	-

¹ Bez pokrievky² Predhrievanie na stupni ohrevu 8 - 8.

9 Ovládanie ventilácie

Pomocou ovládania ventilácie môžete ovládať vysoko účinný systém odpadového vzduchu integrovaný do varnej plochy.

9.1 Manuálne ovládanie ventilácie


Stupeň ventilácie môžete ovládať manuálne.

Poznámka: Pri vysokých varných nádobách nie je možné zaručiť optimálny odsávací výkon. Odsávací výkon je možné zlepšiť pomocou pokrievky položenej šikmo.



Aktivovanie manuálneho ovládania ventilácie

1. Dotknite sa .

Ventilácia sa spustí pri prednastavenom stupni výkonu.

2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd vyberte v oblasti nastavenia požadovaný stupeň výkonu. Nastavený stupeň výkonu svieti.
 3. Aby ste potvrdili nastavenie, dotknite sa .
- ✓ Ventilácia je aktivovaná.



Zmena alebo deaktivovanie manuálneho ovládania ventilácie


1. Dotknite sa .
2. V oblasti nastavenia nastavte požadovaný stupeň výkonu alebo nastavte na .

9.2 Intenzívny stupeň ventilácie



Ventilácia má dva intenzívne stupne. Keď aktivujete intenzívne stupne, pracuje ventilácia na krátky čas na najvyšší výkon.

Aktivovanie intenzívneho stupňa ventilácie

1. Dotknite sa .
2. Vyberte požadovaný intenzívny stupeň:
 - **Intenzívny stupeň I:** Vyberte stupeň výkonu  a následne sa dotknite **b**. Ukazovateľ **b** svieti. Stupeň je aktivovaný.
 - **Intenzívny stupeň II:** Opätovne sa dotknite **b**. Ukazovateľ **b** svieti. Stupeň je aktivovaný.

Poznámka: Asi po 8 minútach sa spotrebič samočinne prepne naspäť na stupeň výkonu .

Zmena alebo deaktivovanie intenzívneho stupňa ventilácie

1. Dotknite sa .
2. V oblasti nastavenia nastavte požadovaný stupeň výkonu alebo nastavte na .

9.3 Automatický štart ventilácie

Keď pre varnú zónu zvolíte stupeň ohrevu, zapne sa automatický štart.

Ventilácia sa zapne pri stupni ohrevu podľa príslušného stupňa ohrevu varných zón. V kapitole → "Základné nastavenia", Strana 15 sa dozviete, ako zmeníte toto nastavenie.

9.4 Funkcia dobehu pre ventiláciu

Funkcia dobehu umožňuje, aby ventilačný systém po vypnutí varného panela niekoľko minút bežal ďalej. Tak sa zbavíte kuchynských výparov, ktoré sú ešte prítomné. Potom sa ventilačný systém automaticky vypne.

Aktivovanie dobehu ventilátora

Čas dobehu sa štandardne aktivuje s maximálnou dobou vypnutia.

V kapitole

→ "Základné nastavenia", Strana 15 sa dozviete, ako zmeníte toto nastavenie.

Poznámka: Dobeň sa zapne iba vtedy, keď je aspoň jedna varná zóna zapnutá aspoň jednu minútu.

Deaktivovanie dobehu ventilátora

Manuálne

Funkciu deaktivujete, ak sa dotknete .

Automaticky

Spotrebič deaktivuje funkciu dobehu, keď:

- Čas dobehu uplynul.
- Spotrebič opäť zapnete.

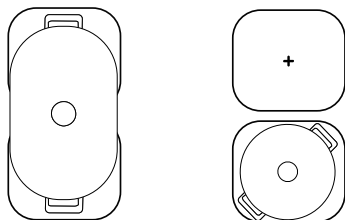
10 combiZone

Umožňuje kombinovať dve varné zóny rovnakej veľkosti, pričom na oboch je zapnutý rovnaký stupeň výkonu. Je určená hlavne na varenie v pozdĺžnej varnej nádobe.

Táto funkcia umožňuje varenie vo varnej nádobe, ktorá zakryje jednu varnú zónu a na zvýšenie komfortu ju môžete posúvať z jednej zóny na druhú. V tomto prípade si obidve zóny zachovávajú rovnaký stupeň ohrevu a rovnaké nastavenia.

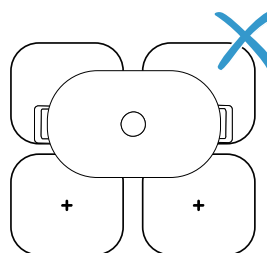
10.1 Umiestnenie riadu

Použite varnú nádobu, ktorá sa zmestí na varné zóny.





Poznámka:


Nádobu postavte tak, aby bola zakrytá iba jedna z kombinovaných zón. Inak nebudú varné zóny aktivované správne a nedosiahnete dobrý výsledok varenia.



10.2 Zapnutie combiZone

1. Vyberte jednu z dvoch varných zón a nastavte stupeň ohrevu.
2. Stlačte .
 - ✓  svieti a stupeň ohrevu sa zobrazí na ukazovateli dolnej varnej zóny.
 - ✓ Funkcia je zapnutá.

10.3 Vypnutie combiZone

- ▶ Stlačte .
- ✓ Funkcia je deaktivovaná.
- ✓ Obidve varné zóny fungujú ďalej ako dve nezávislé varné zóny.

11 powerMove

Umožňuje zmeniť stupeň výkonu premiestnením riadu z jednej varnej zóny na druhú. Je určená hlavne na varenie vo varnej nádobe.

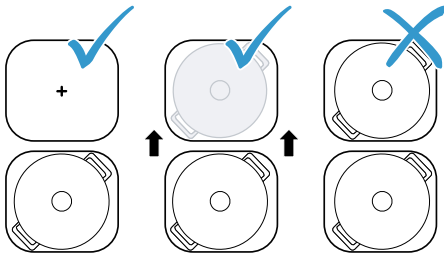
11.1 Umiestnenie a posúvanie riadu

Použite iba jednu varnú nádobu. Riad položte na varnú zónu a prechádzajte ním z jednej zóny na druhú podľa požadovaného stupňa výkonu.



Každá varná zóna má prednastavený stupeň výkonu:

- Predná oblasť: stupeň výkonu 9.
- Zadná oblasť: stupeň výkonu 1.

Môžete zmeniť štandardné nastavenie prednastavených stupňov výkonu. Pokyny nájdete v kapitole Základné nastavenia




11.2 Zapnutie powerMove

1. Vyberte jednu z dvoch varných zón.
2. Stlačte .
- ✓  a stupeň výkonu varnej zóny, na ktorej sa nachádza varná nádoba, svietia jasnejšie.
- ✓ Funkcia je zapnutá.

Poznámka: Stupne výkonu jednotlivých oblastí môžete počas varenia meniť.

11.3 Vypnutie powerMove

- ▶ Stlačte .
- ✓ Funkcia je deaktivovaná.

Poznámka: Ak nastavíte stupeň výkonu jednej z dvoch varných zón na 9, funkcia sa deaktivuje do cca 10 sekúnd.

12 Časové funkcie




Varný panel má rôzne funkcie na nastavenie času ohrevu:

- Časovač vypnutia
- Kuchynský časovač

12.1 Časovač vypnutia



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

Zapnutie Časovač vypnutia

1. Zvoľte varnú zónu a stupeň výkonu.
2. Stlačte .
- ✓ Na varnej zóne sa rozsvieti .
3. V možnostiach nastavenia nastavte čas.
 - Ak sa dotknete prvej polovice oblasti nastavenia, čas ohrevu sa zníži o jednu minútu. Ak sa dotknete druhej polovice oblasti nastavenia, čas ohrevu sa zvýši o jednu minútu.
- ✓ Čas ohrevu začne plynúť.
- ✓ Po uplynutí času trvania zaznie signál.
4. Stlačte .
- ✓ Ukazovatele zhasnú a zvukový signál stíchne.

Poznámka: Ak pre varnú zónu nastavíte čas ohrevu a fryingSensor je aktivovaný, začína čas ohrevu plynúť až potom, keď sa dosiahne zvolený stupeň teploty.




Zmena alebo vypnutie Časovač vypnutia

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




12.2 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.  stláčajte dovtedy, kým sa nerozsvieti .
2. V oblasti nastavenia nastavte požadovaný čas.
 - ✓ Čas začne plynúť.
 - ✓ Po uplynutí času trvania zaznie signál.
3. Stlačte .
- ✓ Ukazovatele zhasnú a zvukový signál stíchne.

Kuchynský časovač zmeňte alebo vypnite

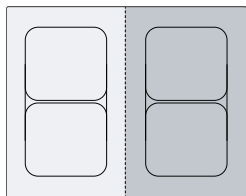
1.  stláčajte dovtedy, kým sa nerozsvieti .
2. Ak chcete vymazať čas, v oblasti nastavenia zmeňte čas alebo nastavte na .

13 powerBoost

S touto funkciou zohrejete veľké množstvo vody rýchlejšie ako s \mathcal{G} .

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

V opačnom prípade bliká na ukazovateli zvolenej varnej zóny b a \mathcal{G} . Potom sa automaticky nastaví \mathcal{G} bez toho, aby sa aktivovala funkcia.



13.1 Zapnutie powerBoost

Požiadavka: V oblasti kombinovanej zóny môžete aktívovať funkciu PowerBoost iba vtedy, ak používate dve varné zóny nezávisle od seba.

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

13.2 Vypnutie powerBoost

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

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

14 fryingSensor

Táto funkcia umožňuje varenie bez stresu s vynikajúcimi výsledkami.

Namiesto toho, aby ste počas varenia museli opakovane 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 týmto symbolom \downarrow .

14.1 Výhody

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

14.2 Stupne teploty

Stupne teploty na prípravu jedál.

Stup eň	Teplota	Funkcie
min	140 °C	Opekanie na olivovom oleji alebo na masle
low	160 °C	Pečenie rýb a hrubých potravín
med	180 °C	Vyprážanie obaľovaných, mrazených a grilovaných jedál
max	215 °C	Vysokoteplotný gril a grilovacia platňa

14.3 Odporúčaný riad na varenie

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

Riad na varenie	Odporúčaná varná zóna
Panvica Ø 21 cm	Jednoduchá varná zóna

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.

14.4 Zapnutie fryingSensor

1. Vyberte varnú zónu a následne sa dotknite \downarrow .
- ✓ Na ukazovateli varných zón svieti \mathcal{R} .
2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd vyberte v oblasti nastavenia požadovaný stupeň teploty.
- ✓ Funkcia je zapnutá.
3. \downarrow svieti, kým sa nedosiahne teplota pečenia. Potom zaznie signál a symbol teploty zhasne.
4. Po dosiahnutí teploty pečenia pridajte do panvice tuk a následne jedlo.

Poznámka: Aby sa mohli zobrazovať \downarrow a stupeň teploty, musíte vybrať varnú zónu.

14.5 Vypnutie fryingSensor

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

14.6 Odporúčania na varenie s fryingSensor

Nasledujúca tabuľka zobrazuje ideálny stupeň teploty pre výber jedál. Teplota \downarrow a čas varenia \ominus min závisia od množstva, stavu a kvality potravín.

	\downarrow	\ominus min
Mäso		
Rezne	med	6-10
Rezne, obaľované	med	6-10
Filé	med	6-10
Kotlety	low	10-15
Cordon bleu, viedenské rezne	med	10-15

	⌘	⌚ min
Steak, rare, hrúbka 3 cm	max	6-8
Steak, medium, hrúbka 3 cm	max	8-12
Steak, well done, hrúbka 3 cm	med	8-12
T-bone steak, rare, hrúbka 4,5 cm	max	10-15
T-bone steak, medium, hrúbka 4,5 cm	max	20-30
Prsia z hydiny, hrúbka 2 cm	low	10-20
Slanina	min	5-8
Mleté mäso	med	6-10
Hamburger, hrúbka 1,5 cm	low	6-15
Mäsové knedličky, hrúbka 2 cm	low	10-20
Párky	low	8-20
Chorizo, čerstvá saláma	low	10-20
Špízy, kebab	low	10-20
Gyros	med	7-12
Ryby a plody mora		
Rybie filé	med	10-20
Rybie filé, obalované	med	10-20
Pečená ryba, celá	low	10-20
Sardinky	med	6-12
Langusty, krevety	med	4-8
Sépie	med	6-12
Jedlá z vajec		
Volské oká na masle	min	2-6
Volské oká	med	2-6
Pražnica	min	4-9
Omeleta	min	3-6



	⌘	⌚ min
Francúzsky toast	low	4-8
Palacinky Crêpes, Blini, lievance, Tacos	max	1-3
Zelenina		
Pečené zemiaky	max	6-12
zemiakové hranolčeky	med	15-25
Zemiakové placky	max	2-4
Cibuľa, opečený cesnak	min	2-10
Kolieska cibule	low	5-10
Cukety, baklažány, paprika	min	4-12
Zelená špargľa	low	4-15
Huby	med	10-15
Zelenina v tempurovom cestíčku	med	5-10
Hlboko mrazené výrobky		
Kuracie nugety	med	10-15
Rybie prsty	med	8-12
zemiakové hranolčeky	max	4-8
Pokrmý na panvici	low	6-10
Jarné závitky	med	10-30
Paštéty, krokety	max	3-8
Ďalšie		
Pečený syr	low	7-10
Krutóny	low	6-10
Opečený chlieb	med	4-8
Mandle, vlašské orechy, píniové orešky, pražené	med	3-15

15 Detská poistka


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

15.1 Zapnutie Detská poistka

Požiadavka: Varný panel musí byť vypnutý.

- ▶ Stlačte  na 4 sekundy.
- ✓ Ukazovateľ vedľa  svieti 10 sekúnd.
- ✓ Varný panel je zablokovaný.

15.2 Vypnutie Detská poistka

- ▶ Stlačte  na 4 sekundy.
- ✓ Blokovanie je vypnuté.

15.3 Automatická detská poistka


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

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

16 Ochrana pri utieraní

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

16.1 Zapnutie Ochrana pri utieraní

- ▶ Dotknite sa . Zaznie signál.
- ✓ Ovládací panel je na 35 sekúnd zablokovaný. 5 sekúnd pred vypnutím zaznie zvukový signál.

16.2 Vypnutie Ochrana pri utieraní

Na predčasné vypnutie funkcie:

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

17 Individuálne bezpečnostné vypnutie

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

Stlačte ľubovoľné tlačidlo.

18 Základné nastavenia

Základné nastavenia spotrebiča môžete nastaviť podľa svojich potrieb.

18.1 Prehľad základných nastavení

Ukazovateľ	Nastavenie	Hodnota
c 1	Detská poistka	0 – Manuálne. ¹ 1 – Automaticky. 2 – Vypnuté.
c 2	Akustické signály	0 – Potvrdzujúci signál a chybový signál sú vypnuté. 1 – Zapnutý je len chybový signál. 2 – Zapnutý je len potvrdzujúci signál. 3 – Všetky zvukové signály sú zapnuté ¹ .
c 3	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.	0 – Vypnuté. ¹ 1 – Zapnuté.
c 5	Automatické vypnutie varných zón	00 – vypnutý. ¹ 01-99 – Čas do automatického vypnutia.
c 6	Trvanie signálu uplynutia času nastaveného na časovači	1 – 10 sekúnd ¹ 2 – 30 sekúnd 3 – 1 minúta
c 7	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.	0 – Vypnuté. Maximálny výkon varného panela ¹ . 1 – 1 000 W. Najnižší výkon. 1. – 1 500 W. ... 3 – 3 000 W. Odporúčané pre 13 ampérov. 3. – 3 500 W. Odporúčané pre 16 ampérov. 4 – 4 000 W. 4. – 4 500 W. Odporúčané pre 20 ampérov. ... 9 – Maximálny výkon varného panela.
c 9	Čas výberu varnej zóny	0 – Neobmedzene: Naposledy zvolenú varnú zónu môžete nastaviť bez toho, aby ste ju museli znova vybrať. ¹ 1 – Obmedzene: Naposledy zvolenú varnú zónu môžete nastaviť v priebehu 10 sekúnd po výbere. Potom musíte varnú zónu pred nastavením znova vybrať.
c 11	powerMove Umožňuje zmeniť prednastavené stupne výkonu.	9 – Prednastavený stupeň výkonu pre prednú varnú zónu. 1. 5 – Prednastavený stupeň výkonu pre zadnú varnú zónu.
c 12	Test vhodnosti riadu Pomocou tejto funkcie si môžete skontrolovať kvalitu riadu.	0 – Nevhodný. 1 – Nie je optimálny. 2 – Vhodný.
c 17	Nastavenie cirkulačnej alebo odvetrávacej prevádzky.	0 – Konfigurácia cirkulačnej prevádzky. ¹ 1 – Konfigurácia odvetrávacej prevádzky.

¹ Výrobné nastavenie

Ukazovateľ	Nastavenie	Hodnota
☐ 18	Nastavenie automatického štartu	☐ – Vypnuté. ! – Zapnuté: Ventilácia sa spustí pri stupni výkonu podľa príslušného stupňa výkonu varných zón. ¹
☐ 20	Nastavenie dobehu Keď varný panel pracuje s odvetrávacou prevádzkou, zapne sa ventilácia na cca 6 minút so stupňom výkonu. Keď varný panel pracuje s cirkulačnou prevádzkou, zapne sa ventilácia na cca 30 minút so stupňom výkonu. Funkcia dobehu sa po tomto čase automaticky vypne.	☐ – Vypnuté. ! – Zapnuté ¹ :
☐ ☐	Obnovenie výrobných nastavení	☐ – Individuálne nastavenia ¹ . ! – Výrobné nastavenia.

¹ Výrobné nastavenie

18.2 Základné nastavenia

Požiadavka: Varný panel musí byť vypnutý.

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

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

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

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

18.3 Zrušenie zmeny základných nastavení

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

19 Test vhodnosti riadu

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

19.1 Vykonanie Test vhodnosti riadu

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

19.2 Kontrola výsledku

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

Výsledok

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

Na aktivovanie funkcie sa dotknite oblasti nastavenia.

20 Obmedzenie výkonu

Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť celkový výkon varného panela.

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

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

Pokiaľ je táto funkcia aktivovaná, môže sa výkon každej varnej zóny dočasne znížiť pod úroveň nominálnej hodnoty. Aby sa neprekročila nastavená hodnota, varný panel automaticky podľa potreby rozvádza výkon, ktorý je k dispozícii, na zapnuté varné zóny. Spotrebič si reguluje a volí najvyšší možný stupeň ohrevu sám.

Pokyny nájdete v kapitole Základné nastavenia
→ *Strana 15*

21 Čistenie a údržba

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

21.1 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.

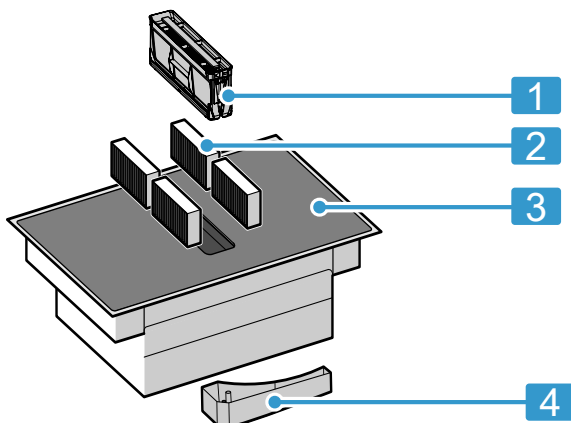
- ▶ Nikdy nepoužívajte nevhodné čistiace prostriedky.
- ▶ Pokým je varný panel horúci, nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky. Môže to viesť k škvrnám na povrchu.

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

21.2 Komponenty, ktoré sa majú vyčistiť alebo vymeniť

Nasledujúci prehľad uvádza komponenty zariadenia, ktoré buď vymieňate, alebo čistíte.



1 Tukový filter

2 Pachový filter a akustický filter

3 Sklokeramika

4 Prepadová nádoba

21.3 Čistenie varného panela

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

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

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

Dodržiavajte pokyny na čistenie uvedené na obale čistiaceho prostriedku.

Tipy

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

21.4 Čistenie rámu varného panelu

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

Poznámka: Nepoužívajte škrabky na sklo.

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

21.5 Výmena pachového filtra a akustického filtra

Pravidelne vymieňajte pachový filter. Ak sú akustické filtre znečistené, vymeňte ich.

Poznámka: Pachové alebo akustické filtre dostanete u špecializovaného predajcu, v zákazníckom servise alebo v e-shope.

1. Používajte len originálne filtre, aby bola zabezpečená optimálna funkcia.

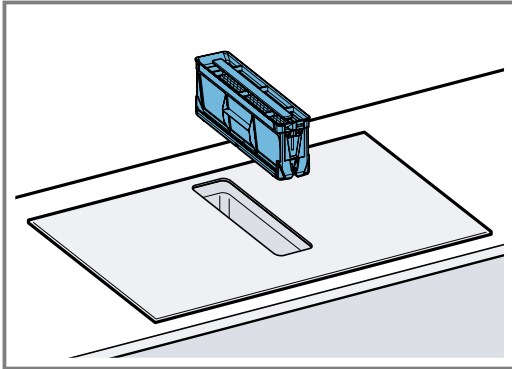
2. POZOR!

Padajúce tukové filtre môžu poškodiť varný panel nachádzajúci sa pod nimi.

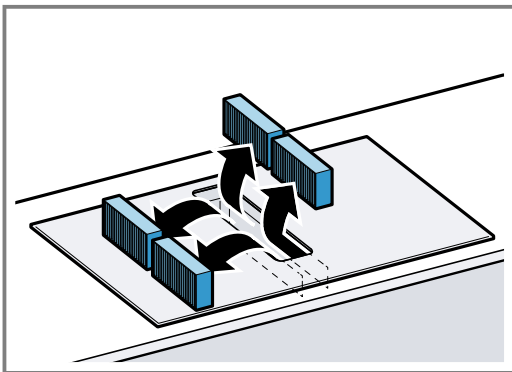
- ▶ Jednou rukou chyťte tukový filter.

Vyberte tukový filter.

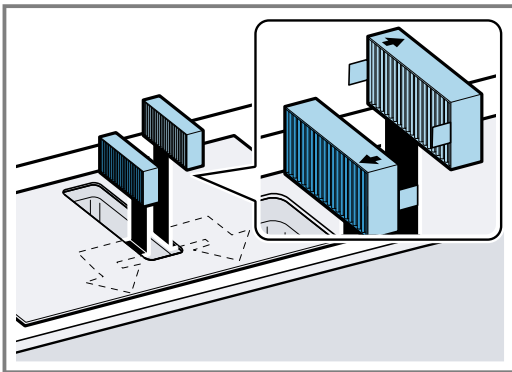
- Tuk sa môže dolu v nádobe hromadiť. Aby ste zabránili odkvapkávaniu tuku, tukový filter ne-
prevracajte.



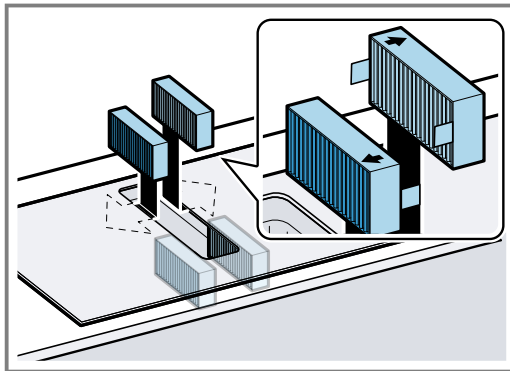
3. Vyberte 4 pachové filtre alebo akustické filtre a riadne ich zlikvidujte.



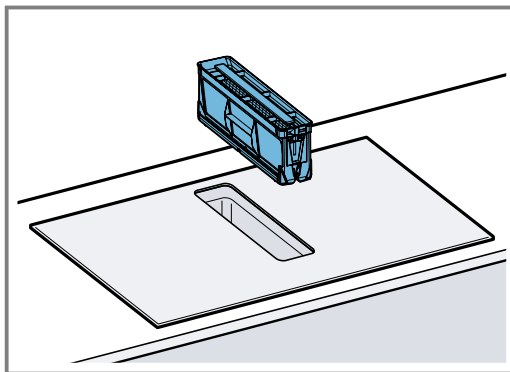
4. Vložte 2 pachové filtre alebo akustické filtre vľavo a vpravo do spotrebiča a posuňte dopredu.



5. Vložte ďalšie pachové filtre alebo akustické filtre vľavo a vpravo do spotrebiča a posuňte dopredu.




6. Vložte tukový filter.



Resetovanie ukazovateľa znečistenia

Požiadavka: Po vypnutí spotrebiča svieti *F*.

1. Vymeňte pachové filtre. → *Strana 17*
2.  podržte stlačený, kým zaznie zvukový signál.
 - ✓ Ukazovateľ *F* prestane svietiť. Ukazovateľ znečistenia pachových filtrov je resetovaný.

21.6 Čistenie tukového filtra

Tukové filtre filtrujú masť z kuchynských výparov. Na zaistenie optimálnej funkcie tukový filter pravidelne čistite.

VAROVANIE – Riziko požiaru!

Usadeniny tuku v tukových filtroch sa môžu zapáliť.

- ▶ Spotrebič nikdy nepoužívajte bez tukového filtra.
- ▶ Pravidelne čistite tukové filtre.
- ▶ V blízkosti spotrebiča nikdy nepracujte s otvoreným ohňom (napr. flambovanie).

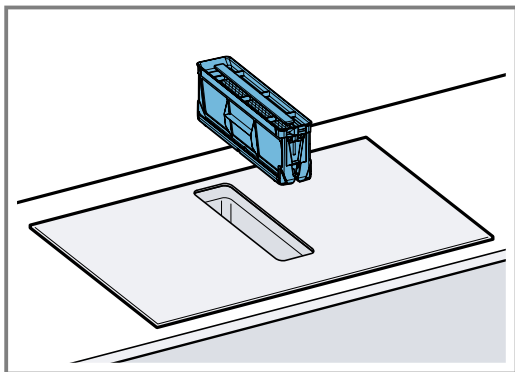
1. POZOR!

Padajúce tukové filtre môžu poškodiť varný panel nachádzajúci sa pod nimi.

- ▶ Jednou rukou chyťte tukový filter.

Vyberte tukový filter.

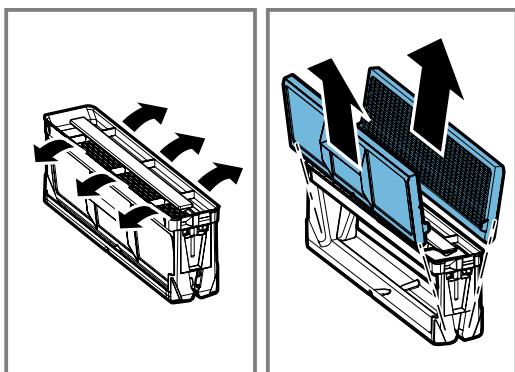
- Tuk sa môže zbierať dolu v nádobe. Tukový filter nenakláňajte, aby ste zabránili odkvapkávaniu tuku.

**2. Tukový filter vyčistíte.**

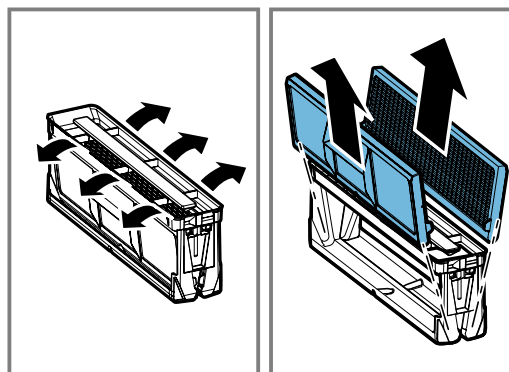
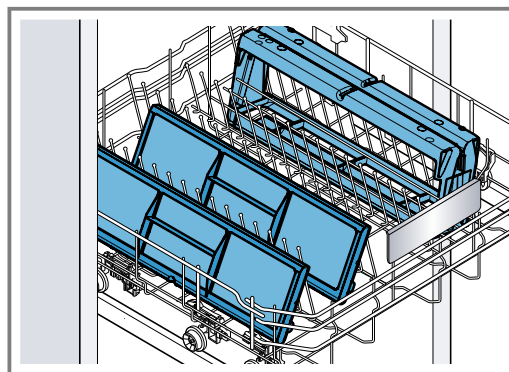
- → "Ručné umývanie tukových filtrov", Strana 19
- → "Umývanie tukových filtrov v umývačke riadu", Strana 19

3. V prípade potreby pachový alebo akustický filter vyberte a vyčistíte vnútro spotrebiča.

→ "Výmena pachového filtra a akustického filtra", Strana 17

4. Ak do spotrebiča spadli predmety, odstráňte ich a uistite sa, že nie je zablokovaný vstup do prepadovej nádoby.**5. Utrite vnútro spotrebiča umývacím roztokom a handričkou.****6. Po čistení vložte suchý tukový filter.****Ručné umývanie tukových filtrov****1. Tukový filter rozoberte.****2. Tukový filter namočte do horúceho umývacieho roztoku.****3. Tukový filter vyčistíte kefkou.**

Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani čistiace prostriedky s obsahom kyselín alebo lúhov. Pri odolnom znečistení použite špeciálny prostriedok na rozpúšťanie tukov. Prostriedok na rozpúšťanie tukov môžete dostať prostredníctvom zákazníckeho servisu, v našom e-shope alebo v špecializovanom obchode.

4. Tukový filter dobre vypláchnite.**5. Tukový filter nechajte odkvapkať.****Umývanie tukových filtrov v umývačke riadu****1. Pre optimálny výsledok čistenia demontujte tukový filter.****2. Jednotlivé súčasti tukového filtra postavte voľne do umývačky riadu, neupevňujte ich.**

Silno znečistené tukové filtre neumývajte spolu s riadom.

Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani čistiace prostriedky s obsahom kyselín alebo lúhov.

3. Zapnite umývačku riadu.

Teplotu nastavte na maximálne 70 °C.

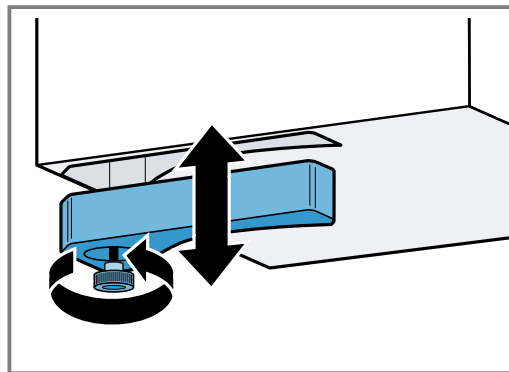
4. Tukový filter nechajte odkvapkať.**21.7 Čistenie prepadovej nádoby**

Prepadová nádoba zhromažďuje tekutiny alebo predmety, ktoré sa dostanú do spotrebiča zhora.

Požiadavka: Spotrebič je vychladnutý a ukazovateľ zvyškového tepla zhasol.

1. Prepadoвую nádobu držte jednou rukou a druhou rukou ju odskrutkujte.

- Prepadoвую nádobu nikdy neprevracajte, aby nevytiekla tekutina.

**2. Vyprázdňte a vypláchnite prepadoвую nádobu.**

3. V prípade potreby odskrutkujte skrutku a prepádovú nádobu dajte umývať do umývačky riadu bez skrutky.
4. Po vyčistení prepádovú nádobu znova pevne priskrutkujte.
5. Zabezpečte, aby nebol blokován prítok k prepádovej nádobe. Predmety, ktoré sa dostali do spotrebiča, po vychladnutí spotrebiča odstráňte. Demontujte tukový filter. → *Strana 18*

22 FAQ

22.1 Používanie

Otázka	Odpoveď
Prečo nemôžem zapnúť varný panel a prečo svieti symbol detskej poistky?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Detská poistka je aktívna. Ďalšie informácie o tejto funkcii nájdete na → <i>"Detská poistka", Strana 14.</i>
Prečo blikajú svetelné ukazovatele a prečo zaznie akustický signál?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vyčistite povrch ovládacieho panela od tekutín alebo zvyškov potravín. Odstráňte všetky predmety, ktoré môžu zakrývať ovládací panel. Ďalšie informácie o deaktivovaní akustického signálu nájdete na → <i>"Základné nastavenia", Strana 15.</i>
Prečo nemôžem aktivovať senzor pečenia?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Maximálny príkon spotrebiča bol dosiahnutý alebo bola aktivovaná funkcia Power-Management. Vypnite alebo znížte stupne ohrevu aktívnych varných zón. Ďalšie informácie o tejto funkcii nájdete na → <i>"Obmedzenie výkonu", Strana 17.</i>
Ventilácia sa nezapne, hoci je aktivovaný automatický štart.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ventiláciu aktivujte manuálne alebo skontrolujte konfiguráciu automatického štartu. Ďalšie informácie nájdete v kapitole → <i>"Základné nastavenia", Strana 15.</i>
Ventilácia beží ďalej, hoci sú vypnuté varné zóny.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ventiláciu vypnite manuálne. Ďalšie informácie o tomto nastavení nájdete v kapitole → <i>"Základná obsluha", Strana 9.</i>
Nasávanie vzduchu je príliš slabé.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zabezpečte, aby bol tukový filter čistý. V kapitole → <i>"Čistenie a údržba", Strana 17</i> sa dozviete, ako čistiť a vymeniť filter.

22.2 Zvuky

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

22.3 Varné nádoby

Otázka	Odpoveď
Aká varná nádoba sa hodí na varný panel s indukčným ohrevom?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ďalšie informácie o varných nádobách vhodných na varenie s využitím indukčnej technológie nájdete v → "Vhodný riad na varenie", Strana 6.
Prečo sa varná zóna nezohrieva a bliká stupeň ohrevu?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varná zóna, na ktorej je položená varná nádoba, nie je zapnutá. Uistite sa, že varná zóna, na ktorej je položená varná nádoba, je zapnutá. ▪ Varná nádoba je pre zapnutú varnú zónu príliš malá alebo nie je vhodná na indukčný ohrev. Uistite sa, že varná nádoba je vhodná na indukčný ohrev a že sa nachádza na varnej zóne, ktorej veľkosť najlepšie zodpovedá varnej nádobe. Viac informácií nájdete na → "combiZone", Strana 11 → "Vhodný riad na varenie", Strana 6.
Prečo trvá tak dlho, kým sa varná nádoba zohreje, príp. prečo sa nezohrieva dostatočne, hoci je nastavený vysoký stupeň výkonu?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varná nádoba je pre zapnutú varnú zónu príliš malá alebo nie je vhodná na indukčný ohrev. Uistite sa, že varná nádoba je vhodná na indukčný ohrev a že sa nachádza na varnej zóne, ktorej veľkosť najlepšie zodpovedá varnej nádobe. Viac informácií nájdete na → "combiZone", Strana 11 → "Vhodný riad na varenie", Strana 6.

22.4 Čistenie

Otázka	Odpoveď
Ako môžem vyčistiť varný panel?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Optimálne výsledky dosiahnete použitím špeciálnych čistiacich prostriedkov na sklokeramiku. Nepoužívajte čistiace prostriedky, čističe do umývačiek riadu príp. koncentráty alebo handričky na umývanie riadu. Viac informácií nájdete na → "Čistenie a údržba", Strana 17.
V skrini pod varným panelom sa nachádza voda.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Skontrolujte, či je plná prepádová nádoba. Ďalšie informácie o čistení a udržiavaní varného panela nájdete v kapitole → "Čistenie a údržba", Strana 17
V akých časových intervaloch sa musí čistiť prepádová nádoba?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prepádovú nádobu čistite často. Ďalšie informácie o čistení prepádovej nádoby nájdete na → "Čistenie a údržba", Strana 17.
V akých časových intervaloch sa musí čistiť tukový filter?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pravidelne čistite tukový filter. V kapitole → "Čistenie a údržba", Strana 17 sa dozviete, ako čistiť a vymeniť filter.

23 Odstránenie porúch

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

VAROVANIE – Riziko poranenia!

Neodborné opravy sú nebezpečné.

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

VAROVANIE – Riziko zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné.

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

23.1 Varovné upozornenia

Poznámky

- Ak sa na ukazovateľoch zobrazí E , podržte senzor príslušnej varnej zóny stlačený a prečítajte kód poruchy.

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

23.2 Pokyny na paneli ukazovateľov

Porucha	Príčina a riešenie problémov
Nesvieti žiadny ukazovateľ.	Zásobovanie elektrickým prúdom je prerušené. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Na základe iných elektrických zariadení skontrolujte, či nedošlo k výpadku elektrického prúdu. Spotrebič nie je pripojený podľa schémy elektrického zapojenia. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pripojte spotrebič podľa schémy elektrického zapojenia. Porucha elektroniky <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ak poruchu nedokážete odstrániť, informujte zákaznícky servis.
Ukazovatele blikajú.	Ovládací panel je vlhký alebo zakrytý nejakým predmetom. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ovládací panel osušte alebo odstráňte predmet.
<i>F</i>	Pachový filter je znečistený alebo ukazovateľ znečistenia svieti, hoci ste filter vymenili. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vymeňte filter a resetujte ukazovateľ znečistenia filtra. Ďalšie informácie nájdete v kapitole → "Čistenie a údržba", Strana 17.
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Elektronika je prehriata a vypla jednu alebo všetky varné zóny. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne. Potom sa dotknite ľubovoľného tlačidla ovládacieho panelu.
<i>FS</i> + výkonový stupeň a akustický signál	V oblasti ovládacieho panela je horúca varná nádoba. Elektronika sa tak môže prehriať. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Odstráňte riad na varenie. Ukazovateľ poruchy o chvíľu zhasne. Môžete variť ďalej.
<i>FS</i> akustický signál	V oblasti ovládacieho panela je horúca varná nádoba. Z dôvodu ochrany elektroniky sa varná zóna vypla. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Odstráňte riad na varenie. Počkajte niekoľko sekúnd. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď chybové hlásenie zhasne, môžete pokračovať vo varení.
<i>F1/F6</i>	Varná zóna je prehriata a z dôvodu ochrany pracovnej plochy sa vypla. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne a potom znovu zapnite varnú zónu.
<i>F8</i>	Varná zóna bola v prevádzke dlhší čas a bez prerušenia. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Individuálne bezpečnostné vypnutie sa zapol. Aby ste mohli nastaviť varnú zónu, stlačte ľubovoľné tlačidlo, aby ste vypli ukazovateľ.
<i>E 9000/E9010</i>	Prevádzkové napätie je chybné a mimo normálneho prevádzkového rozsahu. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontaktujte dodávateľa elektrickej energie.
<i>U400</i>	Varný panel nie je správne pripojený. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Varný panel odpojte z elektrickej siete. Pripojte varný panel podľa schémy elektrického zapojenia.
<i>dE</i>	Demo režim je aktivovaný. <ul style="list-style-type: none"> ▶ 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.

24 Likvidácia

24.1 Likvidácia starého spotrebiča

Ekologickou likvidáciou môžu byť znovu využité cenné suroviny.

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



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

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

25 Zákaznícky servis

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

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

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

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

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

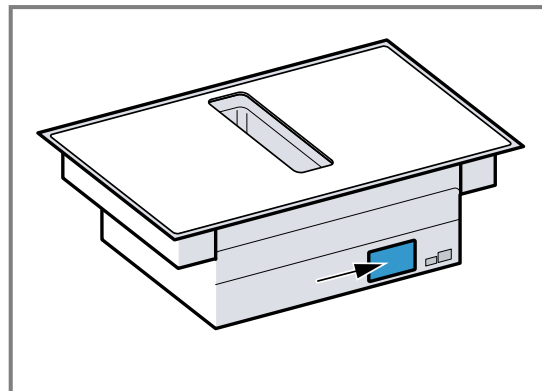
Číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD) nájdete na typovom štítku spotrebiča.

Typový štítok nájdete:

- v sprievodných dokumentoch spotrebiča,

- vpredu na spodnej strane varného panela.

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



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

26 Skúšobné pokrmy

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

26.1 Rozpustenie polevy

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

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

26.2 Zohrievanie a udržiavanie teploty šošovicového eintopfu

Recept podľa DIN 44550

Počiatočná teplota 20 °C

Rozohrievanie, bez premiešania

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

26.3 Zohrievanie a udržiavanie teploty šošovicového Eintopfu

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

Po 1 min. rozohrievania premiešajte

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

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 vriieť. Rozohrievajte bez pokrievky. Po 10 min. rozohrievania premiešajte.

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

Čas varenia vrátane rozohrievania cca 45 min.

- Hrnec Ø 16 cm, suroviny: 190 g guľatozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka s obsahom tuku 3,5 % a 1 g soli
 - Rozohrievanie: čas trvania cca 5 min. 30 sek., stupeň výkonu 8.
 - 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.
 - 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.
 - 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.
 - Ďalšie varenie: výkonový stupeň 2.

26.7 Varenie ryže

Recept podľa DIN 44550

Teplota vody: 20 °C

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

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 palacinek

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

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com

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



9001589191 (021004)
sk