

SIEMENS

Flexibilný indukčný varný panel s integrovaným odsávacím systémom

EX....X...

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	6
4	Vhodný riad na varenie.....	6
5	Oboznámenie sa	8
6	Druhy prevádzky	9
7	Pred prvým použitím.....	10
8	Základná obsluha.....	10
9	Ovládanie ventilácie.....	12
10	flexInduction.....	13
11	powerMove Plus.....	13
12	Časové funkcie.....	14
13	powerBoost	15
14	shortBoost.....	15
15	Funkcia udržiavania teploty	15
16	flexMotion	16
17	Asistent prípravy jedál.....	16
18	Bezdrôtový senzor varenia.....	20
19	Detská poistka.....	22
20	Ochrana pri utieraní	22
21	Individuálne bezpečnostné vypnutie	22
22	Základné nastavenia	23
23	Test vhodnosti riadu	24
24	Obmedzenie výkonu	25
25	Home Connect	25
26	Čistenie a údržba	27
27	FAQ	30
28	Odstránenie porúch	31
29	Likvidácia	33
30	Vyhlásenie o zhode.....	34
31	Zákaznícky servis.....	34
32	Skúšobné pokrmy	34

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 použijete funkciu varenia so senzormi, zapnite varnú zónu, na ktorej je položený hrniec s teplotným senzorom.

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 udusení!

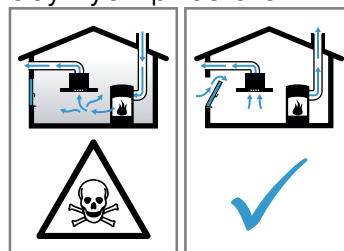
Deti môžu vdýchnuť alebo prehltnúť malé časti a zadusiť sa.

- ▶ 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 zahrejú.

- ▶ 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 prírodný kábel tohto spotrebiča, musí sa vymeniť za špeciálny kábel, ktorý je k dispozícii u výrobcu alebo v zákazníckom servise.

Poškodený spotrebič alebo poškodené sieťové prírodné vedenie je nebezpečné.

- ▶ Nikdy nepoužívajte poškodený spotrebič.
- ▶ Nikdy nepoužívajte spotrebič s prasknutým alebo zlomeným povrchom.
- ▶ Nikdy neťahajte za sieťové prírodné vedenie, keď ho chcete odpojiť od elektrickej siete. Vždy odpojte sieťovú zástrčku sieťového prírodného vedenia.
- ▶ Keď je spotrebič alebo sieťové prírodné vedenie poškodené, okamžite vyťahnite zástrčku sieťového prírodného vedenia alebo vypnite poistku v poistkovej skrini.
- ▶ Zavolajte zákaznícky servis. → *Strana 34*

Vniknutá vlhkosť môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.

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

Na horúcich častiach spotrebiča sa môže káblková izolácia elektrických spotrebičov 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.

Bezdrôtový teplotný senzor je vybavený batériou, ktorá sa môže pri vysokých teplotách poškodiť.

► Zložte senzor z riadu a uchovávajte ho mimo zdroja tepla.

Teplotný senzor môže byť pri odstraňovaní z hrnca veľmi horúci.

► Na odobratie použite kuchynskú rukavicu alebo kuchynskú utierku.

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 – Nebezpečenstvo: magnetizmus!

Bezdrôtový teplotný senzor je magnetický a môže poškodiť elektronické implantáty, ako je napríklad kardiostimulátor alebo inzulínové pumpy.

► Osoby s elektronickými implantátmi musia byť od magnetického ovládacieho prvku vzdialené najmenej 10 cm.

► Ovládací prvok nikdy nenoste vo vreckách oblečenia.

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.	Ľhneď 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.
Vyhĺbeniny 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

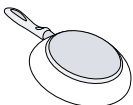
Riad vhodný na indukčné varenie musí mať feromagnetické dno, čiže musí byť priťahované magnetom a dno nádoby musí zodpovedať veľkosti varnej zóny. Ak riad nie je na varnej zóne rozpoznávaný, umiestnite ho na varnú zónu s menším priemerom.


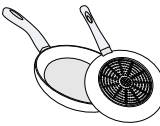
4.1 Veľkosť a vlastnosti riadu

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 24.

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

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

Poznámky

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

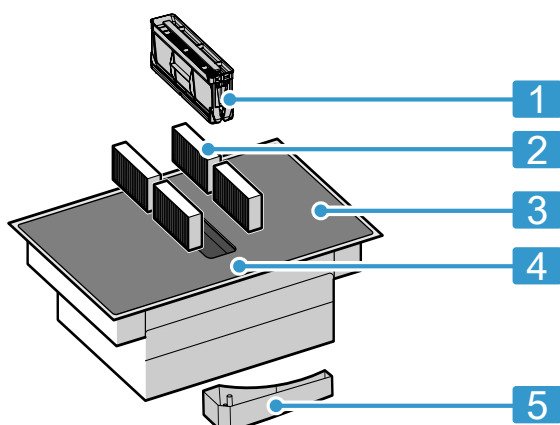
5 Oboznámenie sa

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.

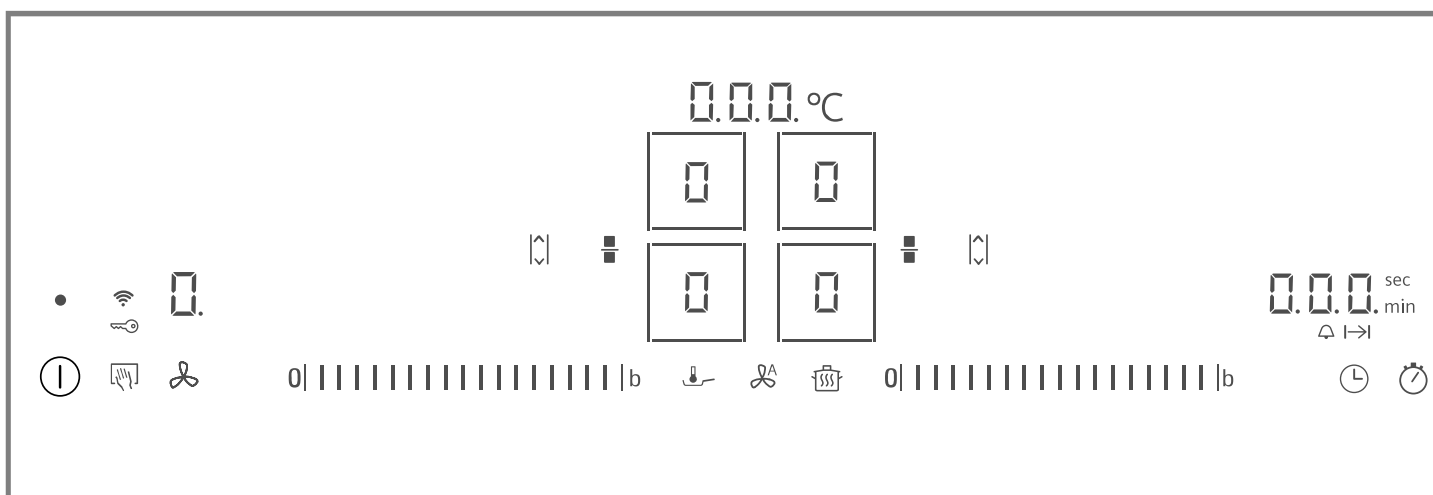
5.3 Špeciálne príslušenstvo

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.










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.

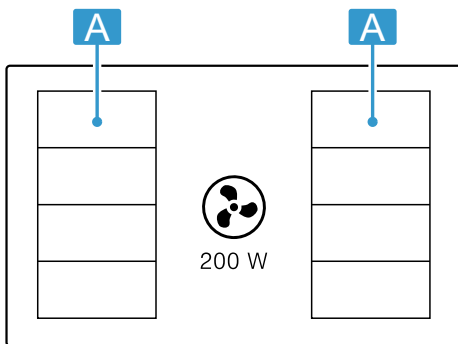
Senzor	Funkcia
ⓘ	Hlavný vypínač
□/∟	Zvoľte varnú zónu
0	Oblasť nastavenia
b	powerBoost / shortBoost
■	flexInduction
∞	powerMove Plus
⚡	Ochrana pri utieraní / Detská poistka





Senzor	Funkcia
	Funkcia udržiavania teploty
	fryingSensor
	Časovač vypnutia / Kuchynský časovač
	countUp function
	WLAN
	Senzorové ovládanie ventilácie
	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
 	Výkonový stupeň 9 powerBoost 2 200 W 3 700 W
 	Výkonový stupeň 9 powerBoost 3 300 W 3 700 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
	Jednoduchá varná zóna
	Flexibilná zóna → "flexInduction", Strana 13

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
	Varná zóna je horúca.
	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.


7.2 Nastavenie Home Connect

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

Aby ste nastavili pripojenie, dotknite sa senzora  a dodržujte údaje uvedené v kapitole → "Home Connect", Strana 25. Ak chcete opustiť počiatočné nastavenie, dotknite sa ľubovoľného senzora.


7.3 Nastavenie druhu prevádzky

Spotrebič sa dodáva s prednastavenou cirkulačnou prevádzkou.

Keď je nainštalovaný varný panel s výstupom vzduchu smerom von, musíte nastavenie  7 nakonfigurovať na tento režim. Ďalšie informácie nájdete v kapitole → "Základné nastavenia", Strana 23

8 Základná obsluha


8.1 Zapnutie varného panela

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

reStart

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



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. 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 žiadaná 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.

8.4 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 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 hneda, opekajte ich jednu po druhej a v malých porciách.
- Niektoré varné nádoby sa môžu počas varenia zo-hriať na vysokú teplotu. Použite preto chňapku.
- Odporúčania týkajúce sa energeticky efektívneho varenia nájdete v → "Šetrenie energie", Strana 6

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	-
Mlieko 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
Rezance ¹	6 - 7	6 - 10
Hustá polievka	3.5 - 4.5	120 - 180
Polievky	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenina	2.5 - 3.5	10 - 20
Zelenina, zmrazená	3.5 - 4.5	7 - 20
Eintopf v tlakovom hrnci	4.5 - 5.5	-
Dusenie		
Mäsová roláda	4 - 5	50 - 65
Dusené mäso	4 - 5	60 - 100

¹ Bez pokrievky

² Predhrievanie na stupni ohrevu 8 – 8.5

	☰	⌚ min
Guláš ²	3 - 4	50 - 60
Dusenie/pečenie s malým množstvom tuku¹		
Rezne, prírodné alebo obalované	6 - 7	6 - 10
Rezne, zmrazené	6 - 7	6 - 12
Kotlety, prírodné alebo obalované	6 - 7	8 - 12
Steak (hrúbka 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm)	5 - 6	10 - 20
Prsia z hydiny, mrazené	5 - 6	10 - 30
Fašírky (hrúbka 3 cm)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (hrúbka 2 cm)	6 - 7	10 - 20
Ryby a rybacie filé, prírodné	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybacie filé, obalované	6 - 7	8 - 20
Ryby obalované a zmrazené, napr. rybacie prsty	6 - 7	8 - 15
Krevety a kraby	7 - 8	4 - 10
Príprava soté z čerstvej zeleniny a húb	7 - 8	10 - 20
Jedlá na panvici, zelenina, mäso krájané na rezance na ázijský spôsob	7 - 8	15 - 20
Zmrazené jedlá, napr. jedlá na panvici	6 - 7	6 - 10
Palacinky, pečené postupne	6.5 - 7.5	-
Omeleta (pečená postupne)	3.5 - 4.5	3 - 10
Volské oká	5 - 6	3 - 6
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 kurčaťa	6 - 7	-
Ryby, obalované alebo v pivnom cestíčku	6 - 7	-
Zelenina, huby, obalované alebo v pivovom cestíčku alebo v tempure	6 - 7	-
Drobné pečivo, napr. šišky, ovocie v pivovom cestíčku	4 - 5	-

¹ Bez pokrievky

² Predhrievanie na stupni ohrevu 8 – 8.5

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



Pre ventiláciu sú k dispozícii 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:** dotknite sa symbolu . Ukazovateľ  svieti. Stupeň je aktivovaný.
 - **Intenzívny stupeň II:** dotknite sa dvakrát symbolu . Ukazovateľ  svieti. Stupeň je aktivovaný.

Poznámka: Asi po 8 minútach sa spotrebič automaticky 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 výkonu, zapne sa automatický štart.

Varný panel sa štandardne dodáva s automatickým štartom, ktorý je ovládaný sensorom. V kapitole → "Základné nastavenia", Strana 23 sa dozviete, ako zmeníte toto nastavenie.

Automatický štart so sensorovým ovládaním

Senzor kvality vzduchu automaticky zaregistruje kuchynské výpary, zvolí optimálny stupeň výkonu a ukazovateľ  sa rozsvieti.



Automatický štart prostredníctvom stupňov výkonu
Ventilácia sa zapne pri stupni výkonu podľa príslušného stupňa výkonu varnej zóny.

9.4 Automatická prevádzka so sensorovým ovládaním



Varný panel disponuje sensorom kvality vzduchu, ktorý automaticky zaregistruje kuchynské výpary a zapne ventiláciu.

Keď je vypnutý automatický štart alebo je nastavený podľa stupňov ohrevu, môžete ho kedykoľvek zapnúť manuálne pomocou sensorového ovládania.

Aktivovanie automatickej prevádzky so sensorovým ovládaním

- ▶ Dotknite sa .
Ukazovateľ  svieti.
Optimálny stupeň výkonu sa automaticky nastaví pomocou senzora.
- ✓ Funkcia je aktivovaná.

Deaktivovanie automatickej prevádzky so sensorovým ovládaním

- ▶ Dotknite sa .
Ukazovateľ  zhasne.
- ✓ Funkcia je deaktivovaná.

Poznámka: V kapitole




→ "Základné nastavenia", Strana 23 sa dozviete, ako nastavíte citlivosť senzora.

9.5 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. Varný panel je dodávaný štandardne s časom dobehu s maximálnou dobou vypnutia. V kapitole → "Základné nastavenia", Strana 23 sa dozviete, ako zmeníte toto nastavenie.

Aktivovanie dobehu ventilátora

Čas dobehu je konfigurovaný podľa základného nastavenia:

- Prostredníctvom ovládania senzora kvality vzduchu. Symbol  a ukazovateľ  svieti.
- S maximálnou dobou vypnutia. Symbol  svieti.

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.
- Senzor zistí, že kvalita vzduchu je v poriadku.

10 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.

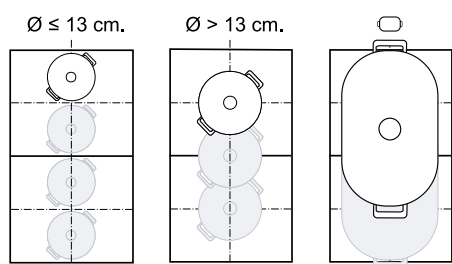
10.1 Umiestnenie riadu

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.

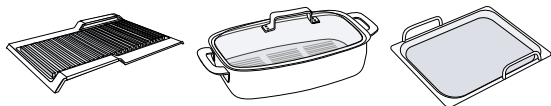
Ako spojená varná zóna

Odporúčané na varenie len v jednej varnej nádobe.

- Umiestnenie riadu v závislosti od veľkosti:

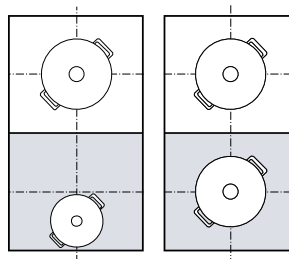


- Odporúčaná pozdĺžna varná nádoba :




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.



10.2 Zapnutie flexInduction

- Položte varnú nádobu na varnú zónu.
- Spotrebič rozpozná varnú nádobu a vyberie varnú zónu.
 - ✓ Varné zóny sa v závislosti od veľkosti a polohy varnej nádoby oddeľujú alebo spájajú automaticky.
 - ✓ Keď sú flexInduction spojené, svieti .

Poznámky

- Stlačením  môžete manuálne zmeniť nastavenia varnej zóny.
- Môžete zmeniť štandardnú konfiguráciu flexibilnej varnej zóny. Pokyny nájdete v kapitole Základné nastavenia. → *Strana 23*
- 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 zo hreje na predtým zvolený stupeň výkonu.

11 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.

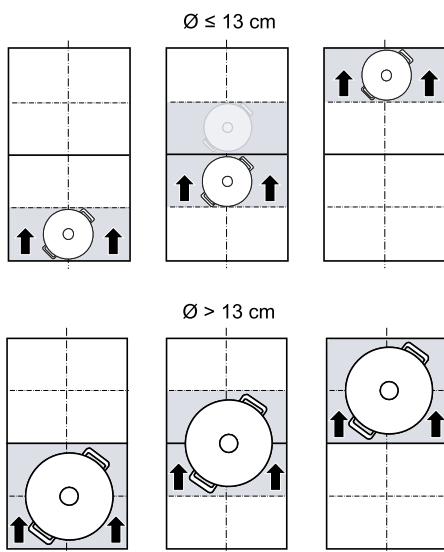
11.1 Umiestnenie a posúvanie riadu

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 23*



11.2 Aktivovanie powerMove Plus

Požiadavka: Na flexibilnú zónu položte iba jednu varnú nádobu.

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

Poznámka: Stupne výkonu jednotlivých oblastí môžete počas varenia meniť.

11.3 Deaktivovanie powerMove Plus

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

12 Časové funkcie

Varný panel má rôzne funkcie na nastavenie času ohrevu:

- Časovač vypnutia
- Kuchynský časovač
- countUp function

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. 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.

Poznámky

- Ak pre varnú zónu nastavíte čas ohrevu a fryingSensor je aktívny, začína čas ohrevu plynúť až potom, keď sa dosiahne zvolený stupeň teploty.
- Ak pre varnú zónu nastavíte čas ohrevu a cookingSensor je aktívny, začína čas ohrevu plynúť až potom, keď 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 .

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. 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 .

12.3 countUp function

Funkcia stopiek zobrazuje čas, ktorý uplynul od aktivovania.

Zapnutie countUp function

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

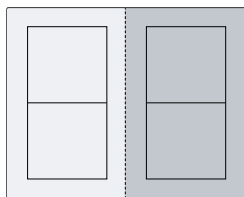
Vypnutie countUp function

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

13 powerBoost

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

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



13.1 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.

13.2 Vypnutie powerBoost

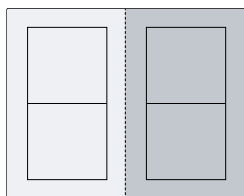
1. Vyberte varnú zónu.
 2. Stlačte **b**. Ukazovateľ **b** zhasne a varná zóna sa prepne naspäť na stupeň ohrevu **9**.
- ✓ Funkcia je deaktivovaná.

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

14 shortBoost

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

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



14.1 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.

14.2 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.

14.3 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.

15 Funkcia udržiavania teploty

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

15.1 Zapnutie Funkcia udržiavania teploty

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

15.2 Vypnutie Funkcia udržiavania teploty

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

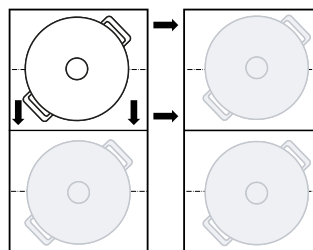
16 flexMotion

Pomocou tejto funkcie môžete preniesť stupeň ohrevu, nastavený čas prípravy a zvolenú funkciu varenia z jednej varnej zóny na druhú.

16.1 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 ξ .

2. Nastavenia potvrdíte výberom novej varnej zóny. Spotrebič nastaví stupeň výkonu pôvodnej varnej zóny na ξ .
✓ 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.


17 Asistent prípravy jedál

Asistent pri varení je zárukou jednoduchšej prípravy pokrmov a sľubuje vynikajúce výsledky. Keď zvolíte požadovanú teplotu, senzory budú nepretržite merať teplotu varnej nádoby a udržiavať ju konštantnú počas celého procesu varenia.

Výhody






- Po dosiahnutí zvolenej teploty sa bude automaticky udržiavať konštantná teplota, čím sa šetrí energia.
- Olej sa nebude prehrievať a jedlá nebudú kypieť.

17.1 fryingSensor

Vhodné na prípravu alebo redukciu omáčok, palacieniek alebo na smaženie vajíec na masle, na opekanie zeleniny alebo steakov na požadovaný stupeň prepečenia, pričom sa teplota udržiava pod kontrolou. Táto funkcia je k dispozícii na všetkých varných zónach označených .



Stupne teploty

Stupne teploty na prípravu jedál.

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

Odporúčaný riad na varenie




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

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

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


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

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.

Vypnutie fryingSensor

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

Odporúčania na varenie s fryingSensor

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

-  Panvica na pečenie
-  Teppanyaki
-  Grilovacia platňa

	Riad na varenie	⌚	⌚ min
Mäso			
Rezne	  	4	6 – 10
Rezne, obalované		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, obalované		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
Pražnica		2	4 – 9
Omeleta		2	3 – 6
Francúzsky toast		3	4 – 8

	Riad na varenie	⌚	⌚ min
Palacinky Crêpes, Blini, lievance, Tacos		5	1 – 3
Zelenina			
Pečené zemiaky		5	6 – 12
Zemiakové hranolčeky		4	15 – 25
Zemiakové placky		5	2 – 4
Cibuľa, opečený cesnak		2	2 – 10
Kolieska cibule		3	5 – 10
Cukety, baklažány, paprika	  	2	4 – 12
Zelená špargľa	  	3	4 – 15
Huby	  	4	10 – 15
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
Pokrmý na panvici		3	6 – 10
Jarné závitky		4	10 – 30
Paštéty, krokety		5	3 – 8
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



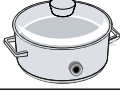
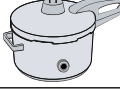

17.2 cookingSensor

Pomocou tejto funkcie môžete jedlo ohrievať, variť, dusiť, variť v tlakovom hrnci alebo smažiť v hrnci s dostatočným množstvom oleja pri kontrolovanej teplote. Keď chcete používať tieto funkcie, potrebujete bezdrôtový senzor varenia pre bezdrôtové varenie.

Táto funkcia je dostupná pre všetky varné zóny s bezdrôtovým senzorom varenia na bežnom riade na varenie.

Stupne teploty

Stupne teploty na prípravu jedál.



Stup eň	Teplota	Funkcie	Riad na varenie
1	70 °C	Zohrievanie a udržiavanie teploty	
2	90 °C	Varenie	
3	100 °C	Privedenie do varu	
4	120 °C	Varenie v tlakovom hrnci	
5	180 °C	Fritovanie	

Tipy cookingSensor


- Bezdrôtový senzor varenia meria teplotu tekutiny cez silikónovú podložku, ktorá je umiestnená na nádobe. Aby bolo meranie správne, silikónová podložka musí byť úplne pokrytá tekutinou, ktorá sa bude merať.
- Rám bezdrôtového senzora varenia a silikónová podložka umiestnená na varnej nádobe musia byť pred začatím varenia úplne suché.
- Bezdrôtový senzor varenia počas prebiehajúceho procesu varenia neodstraňujte. Po procese varenia senzor odstraňujte opatrne, pretože môže byť horúci.
- Používajte pokrievku, aby ste šetrili energiu.
- Varnú nádobu postavte tak, aby bezdrôtový senzor varenia smeroval k bočnej vonkajšej ploche varného panela.
- Aby ste zabránili prehriatiu, nikdy nesmerujte bezdrôtový senzor varenia na inú horúcu varnú nádobu.

Zapnutie cookingSensor

Požiadavka: Pripojte bezdrôtový senzor varenia.

- Pripevnite bezdrôtový senzor varenia na varnú nádobu.
- Varnú nádobu s dostatočným množstvom tekutiny postavte na želanú varnú zónu a zakryte ju pokrievkou.
- Stlačte bezdrôtový senzor varenia v strede. Na ovládacom paneli svieti . Následne vyberte varnú zónu, na ktorej sa nachádza riad s bezdrôtovým senzorom varenia.
- Vyberte príslušný stupeň teploty pre varené jedlo.
 - ✓ Funkcia je zapnutá.
 - ✓  bliká, kým voda alebo olej nedosiahnu teplotu, ktorá je primeraná na pridanie jedla. Zaznie signál a symbol teploty prestane blikáť.
- Po zaznení akustického signálu zložte pokrievku a pridajte pokrm. Počas varenia nechajte pokrievku na nádobe.

Vypnutie cookingSensor

- Vyberte varnú zónu.
- V oblasti nastavenia nastavte .
 - ✓ Funkcie sú deaktivované.

Poznámka: Aby ste mohli funkcie varenia znova aktivovať, počkajte cca 10 sekúnd.

Odporúčania na varenie s cookingSensor

Nasledujúca tabuľka zobrazuje ideálny stupeň teploty pre výber jedál. Teplota ™ °C a čas varenia ☹ min závisia od množstva, stavu a kvality potravín.

Zohrievanie a udržiavanie teploty

	™ °C	☹ min
Zohrievanie gulášu	70	10 – 20
Zohrievanie vareného vína	70	5 – 15

Poširovanie

	™ °C	☹ min
--	------	-------

Mäso

Párky	90	10 – 20
-------	----	---------

Ryba

Dusená ryba	90	15 – 20
-------------	----	---------

Jedlá z vajec

Poširované vajcia	90	2 – 5
-------------------	----	-------

Zemiaky

Zemiakové knedličky	90	30 – 40
---------------------	----	---------

Cestoviny a obilniny

Ryža	90	25 – 35
Predparená ryža	90	25 – 35
Celozrnná ryža	90	45 – 55
Ryža, basmati, jazmínová	90	8 – 12
Divoká ryža	90	20 – 30
Polenta	90	3 – 8
Krupicová kaša	90	5 – 10

Polievky

Instantné krémy	90	10 – 15
-----------------	----	---------

Dezerty

Ryža v mlieku	90	40 – 50
Ovsená kaša	90	10 – 15
Čokoládový puding	90	3 – 5

Ďalšie

Mlieko	90	3 – 10
--------	----	--------

Privedenie do varu

	™ °C	☹ min
--	------	-------

Mäso

Mäsové fašírky	100	20 – 30
Kurča	100	60 – 90
Teľacie	100	60 – 90

Jedlá z vajec

Varené vajcia	100	5 – 10
---------------	-----	--------

Zelenina a strukoviny

Brokolica	100	10 – 20
-----------	-----	---------

	⌘ °C	⊖ min
Karfiol	100	10 – 20
Kel	100	30 – 40
Zelená fazuľka	100	15 – 30
Cícer	100	60 – 90
Hrášok	100	15 – 20
Veľkozrnná šošovica	100	45 – 60

Zemiaky

Gnocchi	100	3 – 6
Zemiaky, varené	100	30 – 45
Sladké zemiaky	100	30 – 45

Cestoviny a obilniny

Cestoviny z tvrdej pšenice	100	7 – 10
Čerstvé cestoviny	100	3 – 5
Celozrnné cestoviny	100	7 – 10
Cestoviny z tvrdej pšenice, plnené	100	15 – 20
Čerstvé cestoviny, plnené	100	5 – 8
Quinoa	100	10 – 12

Polievky

Domáce vývary	100	60 – 90
Instantné polievky	100	5 – 10

Dezerty

Kompót	100	15 – 25
--------	-----	---------

Hlboko mrazené výrobky

Zelená fazuľka	100	15 – 30
----------------	-----	---------

Varenie v tlakovom hrnci

	⌘ °C	⊖ min
Mäso		
Kurča	120	15 – 25
Teľacie	120	15 – 25

Zelenina a strukoviny

Zelenina	120	3 – 6
Cícer	120	25 – 35
Veľkozrnná šošovica	120	10 – 20
Fazuľa	120	25 – 35

Zemiaky

Zemiaky	120	10 – 20
Sladké zemiaky	120	10 – 20

Cestoviny a obilniny

Ryža	120	6 – 8
Celozrnná ryža	120	12 – 18

Polievky

Domáci vývar	120	20 – 30
--------------	-----	---------

Smaženie s veľkým množstvom oleja

Pri zohrievaní oleja použite pokrievku a keď idete smažiť jedlo, pokrievku zložte.

	⌘ °C	⊖ min
Mäso		
Kurča porciované	180	10 – 15

	⌘ °C	⊖ min
Mäsové fašírky	180	10 – 15

Ryba

Ryby v pivovom cestíčku, obaľované	180	10 – 15
------------------------------------	-----	---------

Zelenina a strukoviny

Zelenina v pivovom cestíčku, obaľovaná	180	4 – 8
Šampiňóny, obaľované alebo v pivovom cestíčku	180	4 – 8

Dezerty

Šišky a donuty	180	5 – 10
----------------	-----	--------

Hlboko mrazené výrobky

Zemiakové hranolčeky	180	4 – 8
----------------------	-----	-------

17.3 Bezdrôtový senzor varenia

Keď chcete použiť cookingSensor, je potrebné si zakúpiť bezdrôtový senzor varenia.

Bezdrôtový senzor varenia si môžete zakúpiť prostredníctvom zákazníckeho servisu, v našom e-shope alebo u špecializovaných predajcov siemens-home.bsh-group.com .

Prepojenie bezdrôtového senzora varenia

Pri prepájaní bezdrôtového senzora varenia s ovládacím panelom postupujte nasledovne:

1. Zvoľte základné nastavenie **⌘ H**. Základné nastavenia → *Strana 23*
- ✓ - svieti.
2. Vyberte varnú zónu, ktorej ukazovateľ sa rozsvieti. Zaznie akustický signál. bliká.
3. V priebehu nasledujúcich 30 sekúnd krátko stlačte bezdrôtový senzor varenia v strede.
 - Po niekoľkých sekundách sa na vizuálnom ukazovateli varnej zóny zobrazí výsledok prepojenia senzora varenia s ovládacím panelom.

Výsledok

Bezchybné prepojenie	cookingSensor je k dispozícii.
Chybné prepojenie	Chyba komunikácie <ul style="list-style-type: none"> ▪ Zopakujte proces prepojenia. Keď je výsledok naďalej , informujte zákaznícky servis.
Chybné prepojenie	Chyba komunikácie <ul style="list-style-type: none"> ▪ Chyba komunikácie prostredníctvom Bluetooth. Zopakujte proces prepojenia. ▪ V priebehu nasledujúcich 30 sekúnd po výbere varnej zóny ste nestlačili bezdrôtový senzor varenia v strede. Zopakujte proces prepojenia. ▪ Batéria bezdrôtového senzora varenia je vybitá. Vymeňte batériu, resetujte bezdrôtový senzor varenia a zopakujte proces prepojenia.

Resetovanie bezdrôtového senzora varenia

1. Na cca 8 – 10 sekúnd stlačte senzor varenia v strede.
 - ✓ Počas tohto procesu sa LED ukazovateľ na bezdrôtovom senzore varenia trikrát rozsvieti.
 - ✓ Resetovanie sa spustí, keď sa LED tretíkrát rozsvieti.
2. V tejto chvíli už nestláčajte stred diaľkového senzora varenia.
 - ✓ Len čo LED zhasne, bude bezdrôtový senzor varenia resetovaný.
3. Zopakujte proces prepojenia od bodu 2.

Nastavenie bodu varu

Bod, pri ktorom začína vriieť voda, závisí od nadmorskej výšky miesta vášho bydliska. Ak sa voda varí príliš silno alebo príliš slabo, bod varu môžete nastaviť. Na tento účel:

Zvoľte základné nastavenie ≈ 4 . Základné nastavenia → *Strana 23*

Výška	Hodnota nastavenia ≈ 4
0 m	1
100 – 200 m	2
200 – 400 m	3 ¹
400 – 600 m	4
600 – 800 m	5
800 – 1 000 m	6
1000 – 1 200 m	7
1200 – 1 400 m	8
Nad 1 400 m	9

¹ Základné nastavenie

Poznámka: Teplota 3/100 °C je dostatočná pre efektívne varenie, ale ak chcete nastaviť intenzívnejšie varenie, môžete zvoliť nižší stupeň.

18 Bezdrôtový senzor varenia

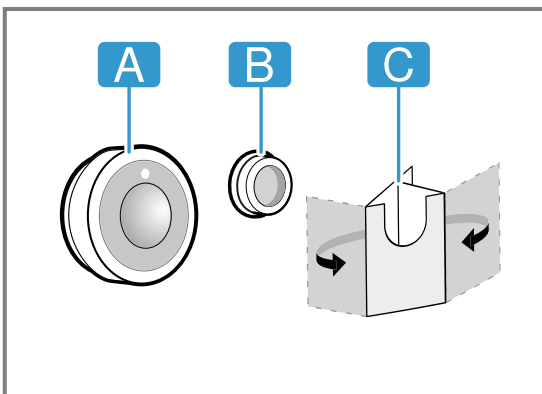
Ak chcete použiť cookingSensor, musíte si obstaráť bezdrôtový senzor varenia.

Bezdrôtový senzor varenia si môžete kúpiť prostredníctvom zákazníckeho servisu, v našom e-shope alebo v špecializovanom obchode siemens-home.bsh-group.com.

18.1 Rozsah dodávky

Po vybalení skontrolujte všetky časti, či nemajú poškodenia vzniknuté pri preprave a či je dodávka úplná.

- **A** Bezdrôtový senzor varenia
- **B** Silikónová nálepka
- **C** Šablóna

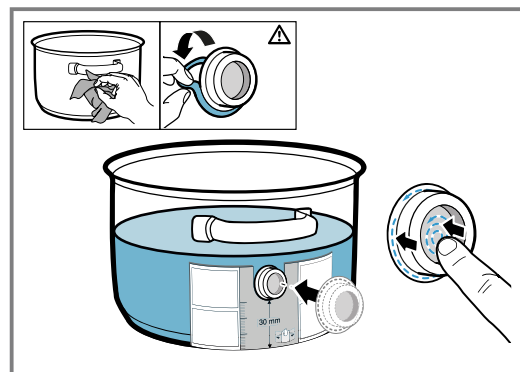


18.2 Nanesenie silikónovej nálepky

Silikónová nálepka zafixuje senzor varenia na nádobu. Pri umiestnení na riad:

1. Miesto lepenia na varnej nádobe musí byť zbavené mastnoty. Nádobu očistite, dobre osušte a miesto lepenia potrite napríklad alkoholom.

2. Zo silikónovej nálepky odstráňte ochrannú fóliu. Pomocou dodanej šablóny nalepte silikónovú nálepku v zodpovedajúcej výške zvonku na riad.



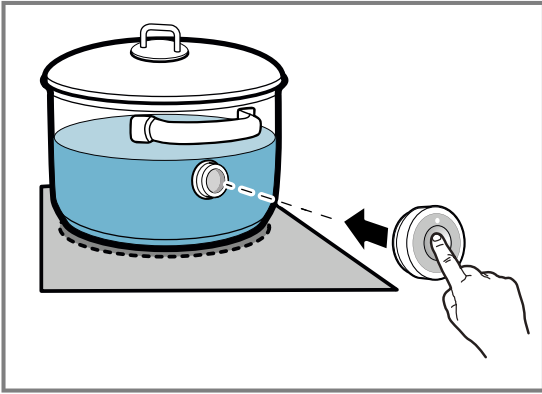
3. Celú plochu silikónovej nálepky a vnútornú oblasť pritlačte.
4. Lepidlo nechajte schnúť jednu hodinu. Počas tejto doby riad nepoužívajte ani neumývajte.

Poznámka: Ak sa silikónová nálepka odlepí, použite novú. V prípade potreby si môžete prostredníctvom špecializovaných predajcov, v našom zákazníckom servise alebo na našej oficiálnej internetovej stránke siemens-home.bsh-group.com zakúpiť súpravu piatich silikónových nálepiek s uvedením čísla položky 17007119.

Všetky lepidlá sa počas skladovania časom rozložia. Aby ste tomu zabránili, umiestnite silikónové podložky na nádoby ihneď po zakúpení.

18.3 Pripevnenie bezdrôtového senzora varenia

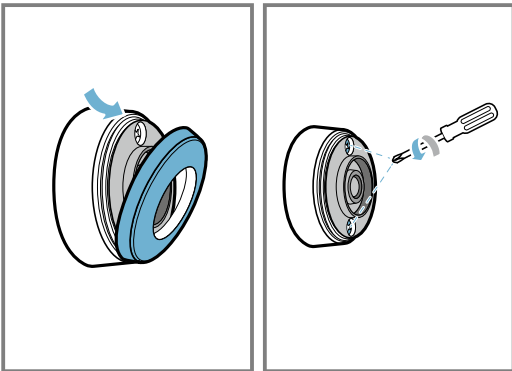
1. Zabezpečte, aby bola silikónová nálepka pred upevnením senzora varenia dokonale suchá.
2. Senzor varenia umiestnite na silikónovú nálepku tak, aby sa dokonale prispôbil.



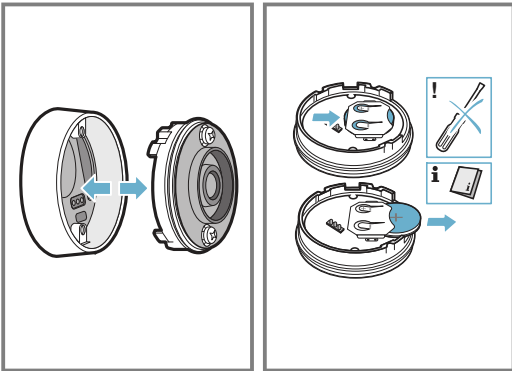
18.4 Výmena batérie

Keď sa LED na bezdrôtovom senzore varenia po stlačení nerozsvieti, batéria je vybitá. Výmena batérie:

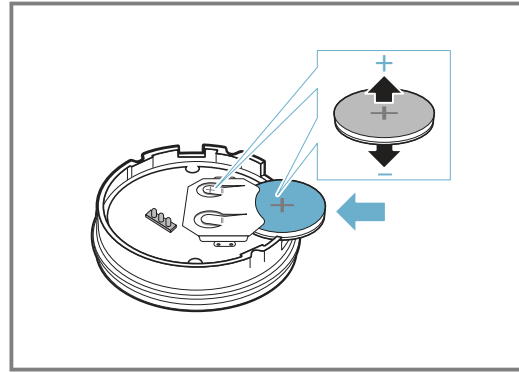
1. Silikónový kryt stiahnite dolu zo dolnej časti krytu senzora varenia a obidve skrutky odstráňte skrutkovačom.



2. Otvorte veko senzora varenia a vyberte batériu z otvoru.

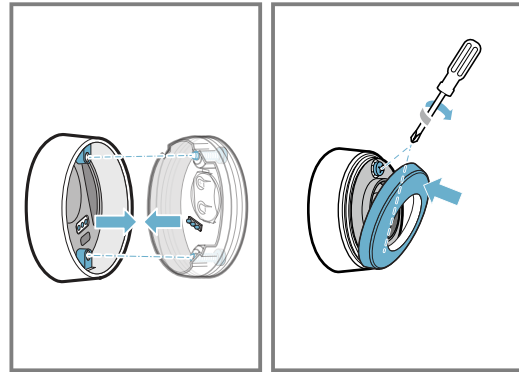


3. Vložte novú batériu podľa pokynov na pólovanie batérie. Používajte len kvalitné batérie typu CR2032.



Poznámka: Na odstránenie batérie nepoužívajte žiadne predmety z kovu. Nedotýkajte sa pripojovacích bodov batérie.

4. Zatvorte uzáver senzora varenia. Otvory pre skrutky na uzávère sa musia kryť s vyhlbeniami na dolnej časti krytu. Uťahnite skrutky skrutkovačom a silikónový kryt pripevnite k dolnej časti krytu senzora varenia.



18.5 Čistenie

Senzor varenia

Čistite vlhkou utierkou. Nedávajte do umývačky riadu a nenamáčajte.

Ak senzor varenia nepoužívate, odstráňte ho z nádoby a uložte ho na čisté a bezpečné miesto mimo zdrojov tepla.

Silikónová nálepka

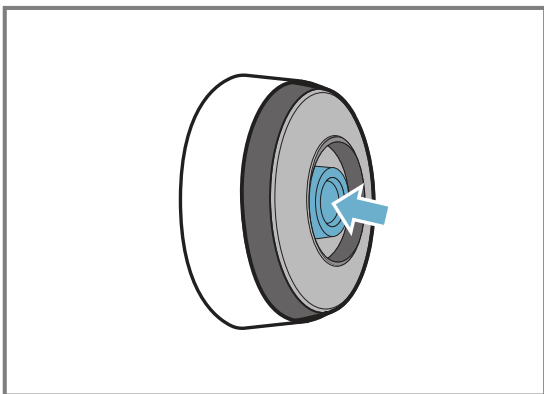
Pred umiestnením senzora varenia ju očistite a vysušte. Vhodná na čistenie v umývačke riadu.

Poznámka: Nádoby so silikónovou nálepkou nedávajte na dlhší čas do umývacieho roztoku.

Priezor bezdrôtového senzora varenia

Priezor udržiavajte čistý a suchý. Na tento účel:

1. Nečistoty a vystreknutý tuk pravidelne odstraňujte.
2. Na vyčistenie použite handričku alebo vatovú tyčinku a prostriedok na čistenie okien.



Poznámky

- Na čistenie varného panela nepoužívajte tvrdé a drsné predmety, ako sú štetinové kefy alebo abrazívne hubky, ani abrazívne prostriedky.

- Nedotýkajte sa bezdrôtového senzora varenia prstami, aby ste ho nezašpinili alebo nepoškřabali.

18.6 Vyhlásenie o zhode




BSH Hausgeräte GmbH týmto vyhlasuje, že spotrebič s funkciou bezkáblového senzora varenia zodpovedá základným požiadavkám a ostatným príslušným nariadeniam smernice 2014/53/EU. Podrobné vyhlásenie o zhode týkajúce sa smernice RED nájdete na siemens-home.bsh-group.com na stránke vášho spotrebiča v časti Ďalšie dokumenty. Logá a značka Bluetooth® sú zaregistrovanými ochrannými známkami a vlastníctvom Bluetooth SIG, Inc. a akékoľvek použitie týchto značiek spoločnosťou BSH Hausgeräte GmbH podlieha licenci. Všetky ostatné značky a obchodné názvy sú vlastníctvom príslušných firiem.

19 Detská poistka



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

19.1 Zapnutie Detská poistka

Požiadavka: Varný panel musí byť vypnutý.

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

19.2 Vypnutie Detská poistka

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

19.3 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 23*.

20 Ochrana pri utieraní

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

20.1 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.

20.2 Vypnutie Ochrana pri utieraní

Na predčasné vypnutie funkcie:

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

21 Individuálne bezpečnostné vypnutie

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

Stlačte ľubovoľné tlačidlo.

22 Základné nastavenia

Základné nastavenia spotrebiča môžete nastaviť podľa svojich potrieb.

22.1 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 4	Zvoľte nastavenie podľa nadmorskej výšky:	1-2 – Zníženie. 3 – Základné nastavenie. 4-9 – Zvýšenie.
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 11	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.	9 – Prednastavený stupeň výkonu pre prednú varnú zónu. 5 – Prednastavený stupeň výkonu pre prostrednú 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 13	flexInduction Zmena režimu zapnutia flexibilnej zóny.	0 – Ako dve nezávislé varné zóny. 1 – Ako spojená varná zóna. ¹
c 14	Spojenie bezdrôtového senzora varenia s varnou zónou.	0 – Bezchybné pripojenie. 1 – Chybné pripojenie z dôvodu chyby pri prenose. 2 – Chybné pripojenie z dôvodu chyby senzora varenia.
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. 1 – Zapnuté: Automatická prevádzka so senzorovým ovládaním. ¹ 2 – Zapnuté: Ventilácia sa spustí pri stupni výkonu podľa príslušných stupňov výkonu varných zón.
⊘ 19	Nastavenie citlivosti snímača ventilácie.	1 – Nastavenie najnižšej citlivosti snímača. 2 – Nastavenie strednej citlivosti snímača. ¹ 3 – Nastavenie najvyššej citlivosti snímača.
⊘ 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. 1 – Zapnuté: Automatická funkcia s dobehom, ktorý je ovládaný senzorom. 2 – Zapnuté ¹ :
⊘ 25	Automatické rozpoznanie riadu na varenie	⊘ – Zvoľte požadovanú varnú zónu manuálne. 1 – Varná zóna rozpozná veľkosť a pozíciu riadu na varenie a zvolí príslušnú varnú zónu príp. zóny. ¹
⊘ ⊘	Obnovenie výrobných nastavení	⊘ – Individuálne nastavenia ¹ . 1 – Výrobné nastavenia.

¹ Výrobné nastavenie

22.2 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)	⊘ 1
Výrobné číslo	Fd
Výrobné číslo 1	02.
Výrobné číslo 2	05

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

3. Ak chcete získať prístup k základným nastaveniam, dotknite sa ⊖.
- ✓ ⊘ 1 a ⊘ 2 svietia 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.

22.3 Zrušenie zmeny základných nastavení

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

23 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 23*

23.1 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 zvoľte ⊘ 1 2.

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

23.2 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.

2 Varná nádoba sa zohrieva správne a proces varenia prebieha v poriadku.

Na aktivovanie funkcie sa dotknite oblasti nastavenia.

24 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 23*

25 Home Connect

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

Tipy

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

Poznámky

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

25.1 Vytvorenie Home Connect

Požiadavky

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

1. Stiahnite si aplikáciu Home Connect.



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



3. Postupujte podľa pokynov v aplikácii Home Connect.

25.2 Prehľad nastavení Home Connect

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

Nastavenie	Výber alebo ukazovateľ	Ďalšie informácie
H Ľ 1	Pripojenie k sieti 0 – nie je pripojené/zrušiť spojenie so sieťou 1 – pripojiť automaticky 2 – pripojiť manuálne 3 – pripojené	Prihlásenie varného panela v domácej sieti WLAN (Wi-Fi) alebo odpojenie od siete
H Ľ 2	Spojenie s aplikáciou 0 – nie je pripojené 1 – vytvoriť pripojenie	H Ľ 2 sa zobrazí len vtedy, keď je varný panel spojený s domácou sieťou.
H Ľ 3	Spojenie s WLAN 0 – vysielací modul vypnutý 1 – vysielací modul zapnutý	Ak je Wi-Fi spojenie aktivované, môžete využívať funkciu Home Connect. H Ľ 3 sa zobrazí len vtedy, keď už bol varný panel niekedy spojený so sieťou.
H Ľ 4	Nastavenie cez aplikáciu 0 – Vypnuté 1 – Zapnuté ¹	Keď je H Ľ 4 vypnuté, v aplikácii Home Connect sa zobrazia iba prevádzkové stavy varného panela.
H Ľ 5	Aktualizácia softvéru 1 – aktualizácia je k dispozícii a pripravená na inštaláciu 2 – spustenie inštalácie	H Ľ 5 sa zobrazí len vtedy, keď je dostupná aktualizácia softvéru.
H Ľ 6	Ovládanie diaľkového zásahu zákazníckeho servisu 0 – nepovolené 1 – povolené	H Ľ 6 sa zobrazí len vtedy, keď sa zákaznícky servis pokúša spojiť s varným panelom. Povolený zásah môžete kedykoľvek ukončiť.
H Ľ 7	Zobrazenie intenzity signálu Wi-Fi 0 – nie je spojený s domácou sieťou Wi-Fi 1 – intenzita signálu 1 (zlá) 2 – intenzita signálu 2 (stredná) 3 – intenzita signálu 3 (dobrá)	H Ľ 7 sa zobrazí len vtedy, keď je vytvorené spojenie s domácou sieťou WLAN (Wi-Fi).
H Ľ 8	Spojenie so serverom Home Connect 0 – nie je pripojené 1 – pripojené	H Ľ 8 sa zobrazí len vtedy, keď je vytvorené spojenie s domácou sieťou WLAN (Wi-Fi).

¹ Výrobné nastavenie

25.3 Aktualizácia softvéru

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

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

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

Poznámky

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

25.4 Diagnostika na diaľku

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

Tip: Ďalšie informácie a rady týkajúce sa dostupnosti vzdialenej diagnostiky vo vašej krajine nájdete v sekcii servisu a podpory lokálnej stránky: www.home-connect.com

25.5 Ochrana osobných údajov

Dodržiavajte pokyny v súvislosti s ochranou osobných údajov.

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

- Jednoznačné rozpoznanie spotrebiča (pozostávajúce z kľúčov spotrebiča, ako aj adresy MAC zabudovaného Wi-Fi komunikačného modulu).

- Bezpečnostný certifikát Wi-Fi komunikačného modulu (na informačno-technické zabezpečenie spojenia).
- Aktuálna verzia softvéru a hardvéru vášho domáceho spotrebiča.
- Stav prípadného predchádzajúceho vynulovania na výrobné nastavenia.

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

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

26 Čistenie a údržba

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

26.1 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.

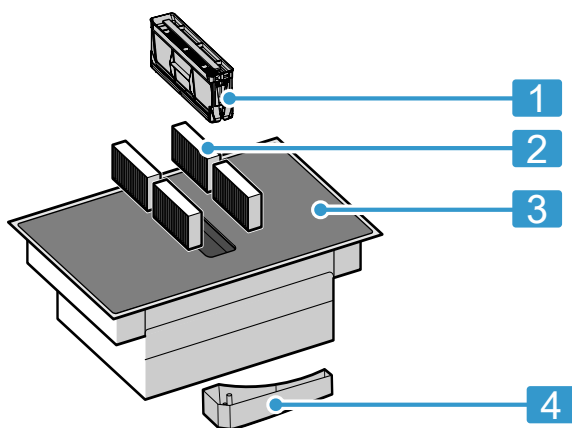
- ▶ Nikdy nepoužívajte nevhodné čistiace prostriedky.
- ▶ Pokým je varný panel horúci, nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky. Môže to viesť k škvrnám na povrchu.

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

26.2 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

26.3 Čistenie varného panela

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

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

1. Silné nečistoty odstráňte škrabkou na sklo.
2. Varný panel 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.

26.4 Čistenie rámu varného panelu

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

26.5 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.

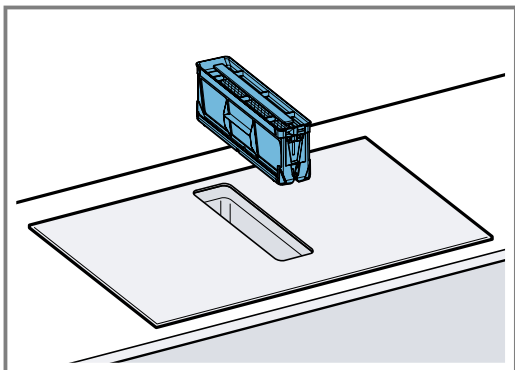
2. POZOR!

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

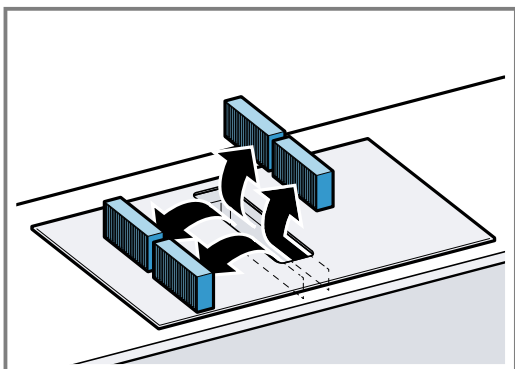
- ▶ Jednou rukou chyťte tukový filter.

Vyberte tukový filter.

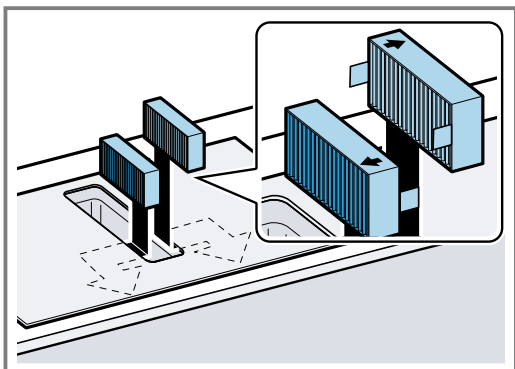
- Tuk sa môže dolu v nádobe hromadiť. Aby ste zabránili odkvapkávaniu tuku, tukový filter neprevracajte.



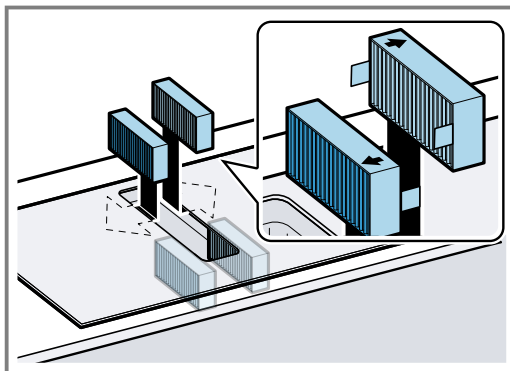
- ## 3.
- Vyberte 4 pachové filtre alebo akustické filtre a riadne ich zlikvidujte.



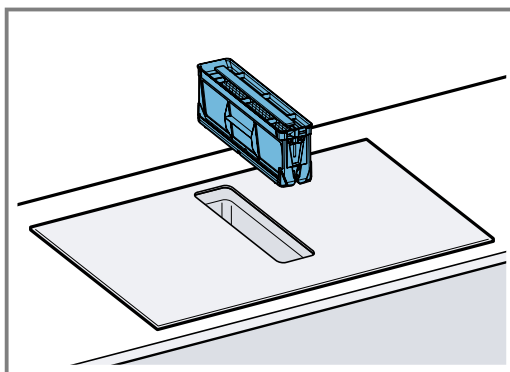
- ## 4.
- Vložte 2 pachové filtre alebo akustické filtre vľavo a vpravo do spotrebiča a posuňte dopredu.



- ## 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 27*
 2. podržte stlačený, kým zaznie zvukový signál.
- ✓ Ukazovateľ *F* prestane svietiť. Ukazovateľ znečistenia pachových filtrov je resetovaný.

26.6 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).

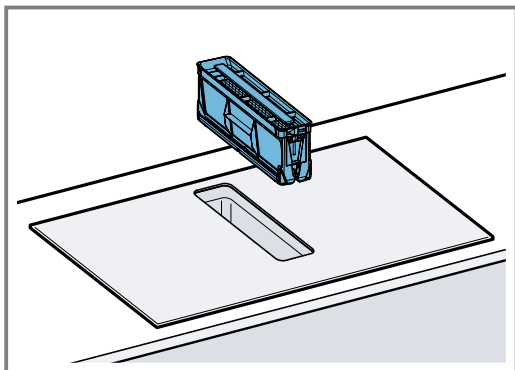
1. POZOR!

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

- ▶ Jednou rukou chyťte tukový filter.

Vyberte tukový filter.

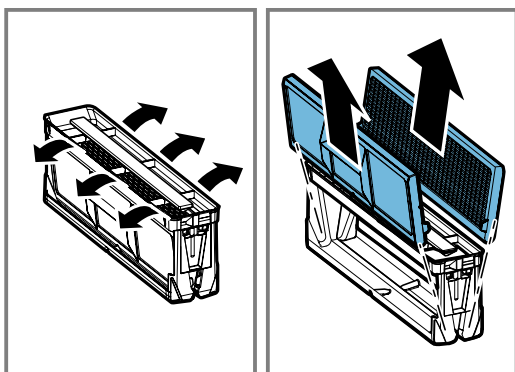
- Tuk sa môže zbierať dolu v nádobe. Tukový filter nenakláňajte, aby ste zabránili odkvapkávaniu tuku.

**2. Tukový filter vyčistíte.**

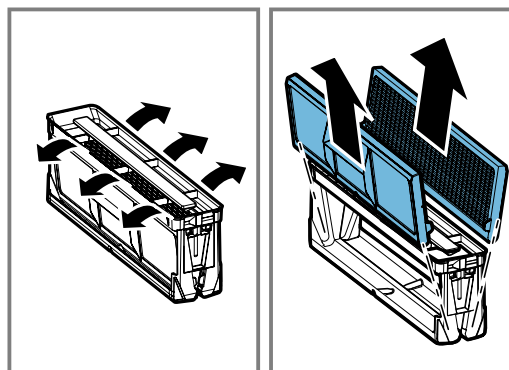
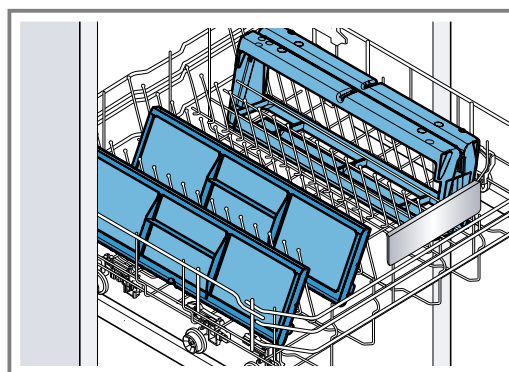
- → "Ručné umývanie tukových filtrov", Strana 29
- → "Umývanie tukových filtrov v umývačke riadu", Strana 29

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

→ "Výmena pachového filtra a akustického filtra", Strana 27

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.

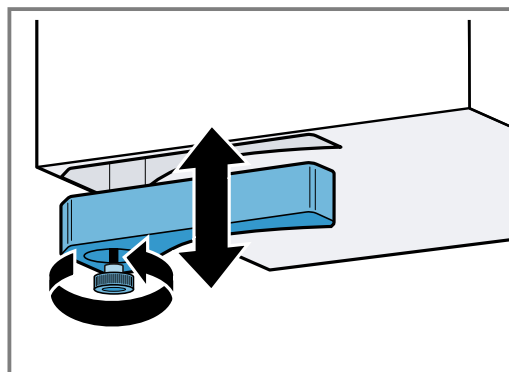
4. Tukový filter nechajte odkvapkať.**26.7 Čistenie prepadovej nádoby**

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 blokovaný prítok k prepádovej nádobe. Predmety, ktoré sa dostali do spotrebiča, po vychladnutí spotrebiča odstráňte. Demontujte tukový filter. → *Strana 28*

27 FAQ

27.1 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 22.</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 23.</i>
Prečo nemôžem aktivovať funkcie asistencie pri varení?	<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 25.</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 23.</i>
Ventilácia je príliš silná alebo príliš slabá v režime senzorového riadenia.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nastavenie citlivosti senzora pre ventiláciu nie je nakonfigurované správne. Ďalšie informácie o tomto nastavení nájdete v kapitole → <i>"Základné nastavenia", Strana 23.</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 10.</i>
Ventilácia sa zapne, hoci je spotrebič vypnutý.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Je zvolené nastavenie funkcie dobehu so senzorovým riadením. Ďalšie informácie o tomto nastavení nájdete v kapitole → <i>"Základné nastavenia", Strana 23.</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 27</i> sa dozviete, ako čistiť a vymeniť filter.

27.2 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 písčivé tóny: Môžu vzniknúť, keď používate dve varné zóny súčasne na najvyššom stupni ohrevu. Tieto písčivé 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.

27.3 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 → "flexInduction", Strana 13 → "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 → "flexInduction", Strana 13 → "Vhodný riad na varenie", Strana 6.

27.4 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 27.
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 27
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 27.
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 27 sa dozviete, ako čistiť a vymeniť filter.

28 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.

28.1 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.

28.2 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 27.
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Elektronika je prehriata a vypne 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 vypne. <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 vypne. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne a potom znovu zapnite varnú zónu.
<i>FO</i>	flexMotion sa nezapne. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Na potvrdenie ukazovateľa poruchy sa dotknite ľubovoľného senzora. Môžete variť ako zvyčajne bez toho, aby ste použili funkciu flexMotion. Zavolajte zákaznícky servis.
<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>E8202</i>	Senzor varenia je prehriaty a varná zóna je vypnutá. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Počkajte, kým senzor varenia nebude dostatočne vychladnutý a aktivujte funkciu.
<i>E8203</i>	Senzor varenia je prehriaty a všetky varné zóny sú vypnuté. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ak senzor varenia nepoužívate, zoberte ho z nádoby a uložte ho mimo dosahu iných varných zón alebo zdrojov tepla. Zapnite varné zóny.
<i>E8204</i>	V oblasti ovládacieho panela je horúca varná nádoba. Z dôvodu ochrany elektroniky sa varná zóna vypne. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vymeňte batériu 3V CR2032. Ďalšie informácie nájdete v odseku → "Výmena batérie", Strana 21
<i>E8205</i>	Pripojenie k senzoru varenia je prerušené. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vypnite funkciu a znova ju aktivujte.
<i>E8206</i>	Senzor varenia je pokazený/poškodený. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontaktujte technickú zákaznícku podporu.

Porucha	Príčina a riešenie problémov
Ukazovateľ bezdrôtového senzora varenia nesvieti.	Bezdrôtový senzor varenia nereaguje a ukazovateľ nesvieti. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vymeňte batériu 3V CR2032. Ďalšie informácie nájdete v odseku → "Výmena batérie", Strana 21. ▶ Ak problém pretrváva, podržte symbol na senzore varenia stlačený 8 – 10 sekúnd a senzor varenia opäť prepojte s varným panelom. Ďalšie informácie nájdete v odseku → "Prepojenie bezdrôtového senzora varenia", Strana 19. ▶ Ak problém naďalej pretrváva, informujte technický zákaznícky servis.
Ukazovateľ na senzore zabliká dvakrát.	Batéria senzora varenia je takmer vybitá. Nasledujúci proces varenia sa môže z dôvodu vybitia batérie prerušiť. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vymeňte batériu 3V CR2032. Ďalšie informácie nájdete v odseku → "Výmena batérie", Strana 21.
Ukazovateľ na senzore zabliká trikrát.	Pripojenie k senzoru varenia je prerušené. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Symbol na senzore varenia podržte stlačený 8 – 10 sekúnd a opäť ho prepojte s varným panelom. Ďalšie informácie nájdete v odseku → "Prepojenie bezdrôtového senzora varenia", Strana 19.
E 9000/E90 10	Prevádzkové napätie je chybné a mimo normálneho prevádzkového rozsahu. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontaktujte dodávateľa elektrickej energie.
U400	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.
dE	Demo režim je aktivovaný. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Varný panel odpojte z elektrickej siete. Počkejte 30 sekúnd a varný panel pripojte. V priebehu nasledujúcich 3 minút sa dotknite ľubovoľného senzora. Demo režim je deaktivovaný.

28.3 Normálne zvuky vášho spotrebiča

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

29 Likvidácia

29.1 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.

29.2 Likvidácia akumulátorov/batérií

Akumulátory/batérie by sa mali odovzdať na ekologickú recykláciu. Akumulátory/batérie nedávajte do komunálneho odpadu.

- ▶ Akumulátory/batérie zlikvidujte ekologicky.



Podľa európskej smernice 2006/66/ES sa musia poškodené alebo použité akumulátory/batérie zbierať oddelene a recyklovať spôsobom šetrným k životnému prostrediu.

30 Vyhlásenie o zhode

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

Podrobné RED vyhlásenie o zhode nájdete na internete na siemens-home.bsh-group.com na produktovej stránke vášho spotrebiča medzi doplnkovými dokumentmi.



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

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

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

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

31 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.

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

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

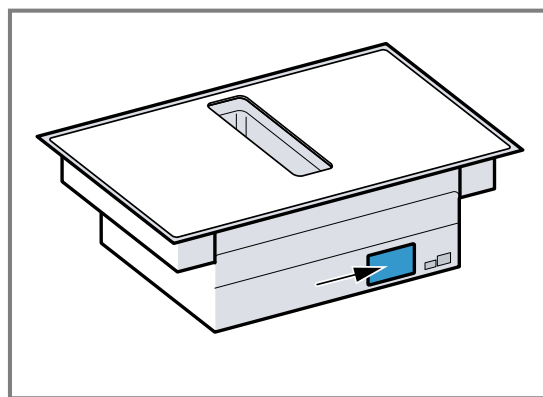
Typový štítek nájdete:

- v sprievodných dokumentoch spotrebiča,

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

- 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 23*



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

32 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 zákazníkoveho servisu alebo v internetovom obchode.

32.1 Rozpustenie polevy

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

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

32.2 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

32.3 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

32.4 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

32.5 Mliečna ryža, varenie s pokrievkou

Teplota mlieka: 7 °C

1. Mlieko zohrievajte, kým nezačne vriieť. Rozohrievajte bez pokrievky. Po 10 min. rozohrievania premiešajte.
2. Nastavte odporúčaný stupeň výkonu a do mlieka pridajte ryžu, cukor a soľ.

Čas varenia vrátane rozohrievania cca 45 min.

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

32.6 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

32.7 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 2.5

32.8 Pečená bravčová sviečková

Počiatková 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

32.9 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

32.10 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



9001685293 (020930)
sk