

# SIEMENS

EX...HEC..

## Indukčný varný panel



**SK** Návod na používanie

Register your appliance on My Siemens and  
discover exclusive services and offers.

Siemens Home Appliances



# Ďalšie informácie nájdete v Digitálnej používateľskej príručke.



## Obsah

1	Bezpečnosť.....	2
2	Zabránenie vecným škodám .....	4
3	Ochrana životného prostredia a šetrenie .....	5
4	Vhodný riad na varenie.....	5
5	Oboznámenie sa .....	7
6	Pred prvým použitím.....	8
7	Aktualizácia softvéru .....	8
8	Základná obsluha.....	9
9	Tlačidlo Oblúbené položky .....	10
10	flexInduction.....	10
11	Časové funkcie.....	11
12	powerBoost .....	12
13	shortBoost <sup>1</sup> .....	12
14	Funkcia udržiavania teploty <sup>1</sup> .....	12
15	flexMotion .....	13
16	fryingSensor .....	13
17	Detská poistka.....	14
18	Pauza .....	15
19	Individuálne bezpečnostné vypnutie .....	15
20	Základné nastavenia .....	15
21	Test vhodnosti riadu.....	16
22	Home Connect .....	17
23	Ovládanie digestora prostredníctvom varného panela .....	18
24	Čistenie a údržba .....	20
25	Odstránenie porúch .....	20
26	Likvidácia .....	21
27	Zákaznícky servis.....	22
28	Informácie k voľne dostupnému softvéru a open source softvéru.....	22
29	Vyhľásenie o zhode .....	22
30	Skúšobné pokrmy .....	23



## 1 Bezpečnosť

Dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia.

### 1.1 Všeobecné upozornenia

- Starostlivo si prečítajte tento návod.
- Návody, záručný list, ako aj ďalšie informácie o produkте si odložte pre neskoršie použitie alebo ďalšieho majiteľa.
- Nepripájajte spotrebič, ak došlo k poškodeniu počas prepravy.

### 1.2 Používanie v súlade s určením

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

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

Tento spotrebič používajte len:

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

Spotrebič nepoužívajte:

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

Ak používate aktívny implantovaný medicínsky prístroj (napr. kardiostimulátor alebo defibrilátor), uistite sa u vášho lekára, či zodpovedá smernici Rady 90/385/EHS z dňa 20. júna 1990 a normám EN 45502-2-1 a EN 45502-2-2 a či bol zvolený, implantovaný a naprogramovaný podľa VDE-AR-E 2750-10. Ak sú splnené tieto predpoklady a ak sa navyše používajú nekovové kuchynské po-

<sup>1</sup> Dostupné v závislosti od verzie softvéru. Ďalšie informácie o dostupnosti nájdete na internetovej stránke.

treby 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 zniženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami iba vtedy, ak sú pod dozorom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a nebezpečenstiev, ktoré z neho vyplývajú.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

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

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

### **1.4 Bezpečné používanie**

#### **⚠ VAROVANIE – Riziko požiaru!**

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

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

Varná plocha sa veľmi zahrieva.

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

Spotrebič sa zahrieva.

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

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

- ▶ Nepoužívajte žiadne kryty varného panelu. Po každom použití varný panel vypnite hlavným vypínačom.
- ▶ Nečakajte, kým sa varný panel vypne automaticky, pretože na ňom už nie sú žiadne hrnce ani panvice.

Potraviny sa môžu vznietiť.

- ▶ Proces varenia kontrolujte. Proces krátkeho varenia neustále kontrolujte.

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

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

- ▶ Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vyhrievacích prvkov.
  - ▶ Deti mladšie ako 8 rokov sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosťi.
- Mriežky na ochranu varného panela môžu viest k nehodám.
- ▶ Nikdy nepoužívajte mriežky na ochranu varného panela.

Spotrebič sa počas prevádzky rozpáli.

- ▶ Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.

Predmety z kovu sa na varnom paneli veľmi zohrejú.

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

#### **⚠ VAROVANIE – Riziko zásahu elektrickým prúdom!**

Neodborné opravy sú nebezpečné.

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

Poškodený spotrebič alebo poškodené sieťové prívodné vedenie je nebezpečné.

- ▶ Nikdy nepoužívajte poškodený spotrebič.
- ▶ Ak je povrch prasknutý, musí sa spotrebič vypnúť, aby sa zabránilo možnému úrazu elektrickým prúdom. V tomto prípade nevypínajte spotrebič hlavným vypínačom, ale pomocou poistky v poistkovej skrinke.
- ▶ Nikdy neťahajte za sieťové prívodné vedenie, keď ho chcete odpojiť od elektrickej siete. Vždy odpojte sieťovú zástrčku sieťového prívodného vedenia.
- ▶ Keď je spotrebič alebo sieťové prívodné vedenie poškodené, okamžite vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- ▶ Zavolajte zákaznícky servis. → Strana 22

Vníknutá vlhkosť môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.

- ▶ Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parný čistič ani vysokotlakový čistič.
- Na horúcich častiach spotrebiča sa môže káblová izolácia elektrických spotrebičov roztaviť.
- ▶ Nikdy nenechajte pripájací kábel spotrebiča v kontakte s horúcimi časťami spotrebiča.
- Kontakt kovových predmetov s ventilátorom, ktorý sa nachádza na spodnej strane varného panela, môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- ▶ V zásuvkách pod varným panelom ne-skladujte dlhé, ostré kovové predmety.

#### **⚠ VAROVANIE – Riziko poranenia!**

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

- ▶ Varnú zónu a dno hrnca udržiavajte vždy suché.
- ▶ Nikdy nepoužívajte zmrznutý riad.

Pri varení vo vodnom kúpeli môžu varný panel a varná nádoba prasknúť v dôsledku prehriatia.

- ▶ Varná nádoba vo vodnom kúpeli sa nesmie priamo dotýkať dna nádoby naplnenej vodou.
  - ▶ Používajte riad odolný voči teplu.
- Spotrebič s prasknutým alebo zlomeným povrchom môže spôsobiť rezné poranenia.
- ▶ Ak má spotrebič prasknutý alebo zlomený povrch, nepoužívajte ho.

#### **⚠ VAROVANIE – Riziko udusenia!**

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

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

Deti môžu vdýchnuť alebo prehltnúť malé časti a zadusiť sa.

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

## **2 Zabránenie vecným škodám**

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

<b>Poškodenia</b>	<b>Príčina</b>	<b>Opatrenie</b>
Škvry	Varenie bez dozoru.	Sledujte proces varenia.
Fľaky, vyhľbeniny	Vykypené jedlá, najmä tie s vysokým obsahom cukru.	Ihneď odstráňte škrabkou na sklo.
Škvry, vyhľbeniny alebo praskliny v skle	Poškodený riad, riad s roztaveným smalтом alebo riad s medeným alebo hliníkovým dnom.	Použite vhodnú nádobu v dobrom stave.
Škvry, sfarbenie	Nevhodné metódy čistenia.	Používajte iba čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na sklokeramiku, a varný panel čistite iba v studenom stave.
Vyhľbeniny 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 varného nádobia nadvihnite.
Škrabance	Soľ, cukor alebo piesok	Varný panel nepoužívajte ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.
Poškodenie spotrebiča	Varenie s varnými nádobami z mrazničky.	Nikdy nepoužívajte zmrznutý riad.
Poškodenie varnej nádoby alebo spotrebiča	Varenie bez obsahu.	Prázdne varné nádoby nikdy nedávajte na horúcu varnú zónu ani ich nezohrievajte.
Poškodenie skla	Roztavený materiál na horúcej varnej zóne alebo horúce pokrievky na skle.	Na varný panel nedávajte papier na pečenie alebo hliníkovú fóliu ani plastové nádoby alebo pokrievky.
Prehriatie	Horúca nádoba na ovládacom paneli alebo na ráme.	Horúci riad na varenie nikdy neodstavujte na tieto oblasti.

**POZOR!**

Tento varný panel je vybavený ventilátorom na spodnej strane.

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

## 3 Ochrana životného prostredia a šetrenie

### 3.1 Likvidácia obalu

Obalové materiály nezaňažujú životné prostredie a sú recyklovateľné.

- ▶ Jednotlivé komponenty zlikvidujte oddelené 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 zdvívajte čo najmenej.

- Ak pokrievku zdvihnete, uniká mnoho energie.

Používajte sklenenú pokrievku.

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

Používajte hrnce a panvice s rovným dnom.

- Nerovné dná zvyšujú spotrebu energie.

Používajte vhodný riad na varenie vzhľadom na množstvo upravovaných potratív.

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

Varte s malým množstvom vody.

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

Včas prepnite na nižší stupeň ohrevu.

- Vyššia teplota stupňa pomalého varenia spôsobuje plytvanie energiou.

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

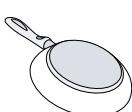
## 4 Vhodný riad na varenie

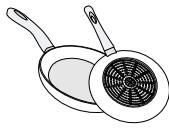
Riad vhodný na indukčné varenie musí mať feromagnetické dno, čiže musí byť pritiahované magnetom a dno nádoby musí zodpovedať veľkosti varnej zóny. Ak riad nie je na varnej zóne rozpoznaný, umiestnite ho na varnú zónu s menším priemerom.

### 4.1 Veľkosť a vlastnosti riadu

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

Pomocou Test vhodnosti riadu skontrolujte, či je riad vhodný. Viac informácií nájdete v časti → "Test vhodnosti riadu", Strana 16.

Riad na varenie	Materiály	Vlastnosti
Odporučaný riad na varenie 	Riad z nehrdzavejúcej ocele v sendvičovom vyhotovení, ktorý dobre rozvádzza teplo.	Tento riad rovnomerne rozvádzza teplo, rýchlo sa ohrieva a je zaistené rozpoznanie riadu.
Vhodný 	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 nerozvádzza rovnomerne.



Dná riadu s podielom hliníka.

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

Nevhodný

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

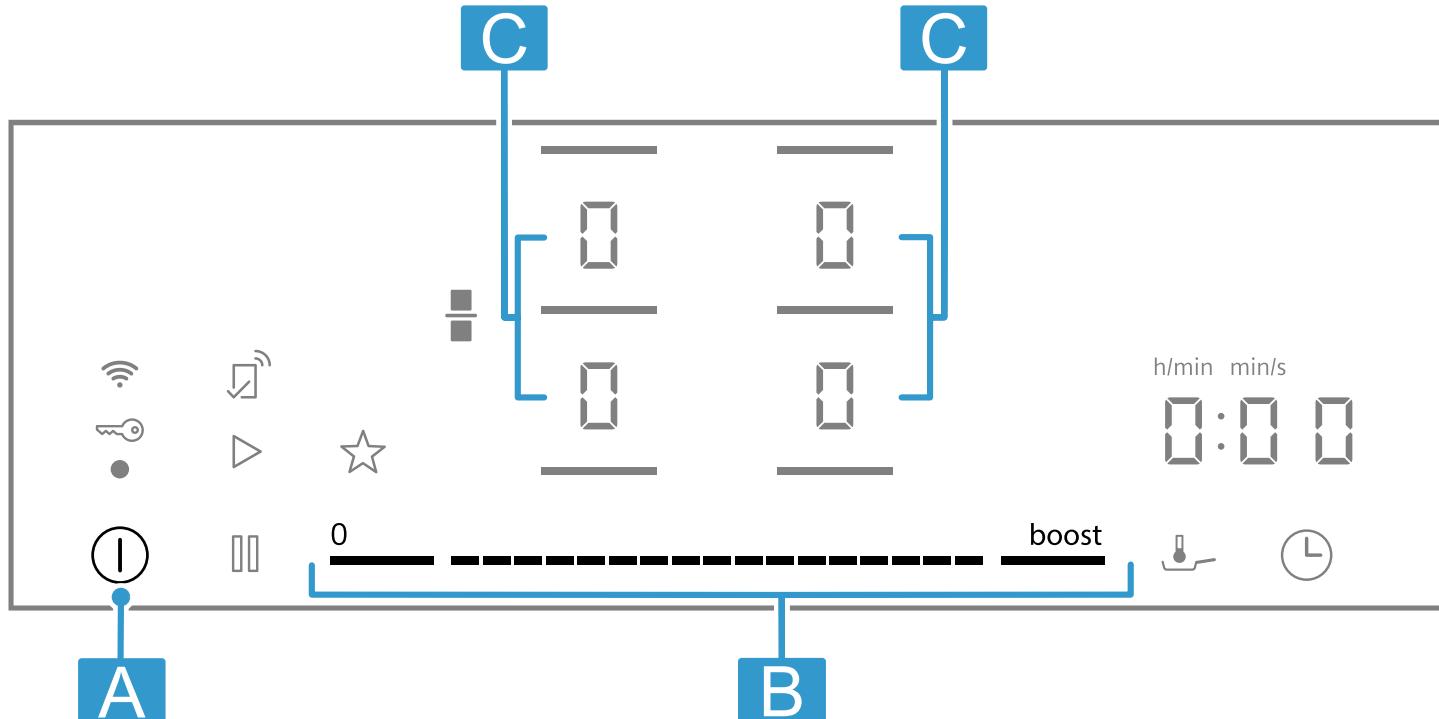
### Poznámky

- 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 Ovládací panel

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



### Písmeno Označenie

A	Hlavný vypínač
B	Oblast' nastavenia
C	Varná zóna

**Poznámka:** Ovládací panel udržiavajte vždy čistý a suchý.

**Tip:** Do blízkosti ukazovateľov a tlačidiel nedávajte žiadny riad na varenie. Elektronika sa môže prehriať.

### Dotykové polia

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

Senzor	Funkcia
①	Hlavný vypínač
—	Zvoľte varnú zónu
---	Oblast' nastavenia
boost	powerBoost
■	Spojenie/rozdelenie varných zón
☛	fryingSensor
🕒	Funkcie časovača
⏸	Pauza
🔒	Detská poistka
☆	Tlačidlo Oblúbené položky
WiFi	Konektivita

### Zobrazit'

Ukazovateľ'	Funkcia
→	Časovač vypnutia
!	fryingSensor
↑↓	Stupeň výkonu
🔑	Detská poistka

### Tlačidlá po pripojení s aplikáciou Home Connect

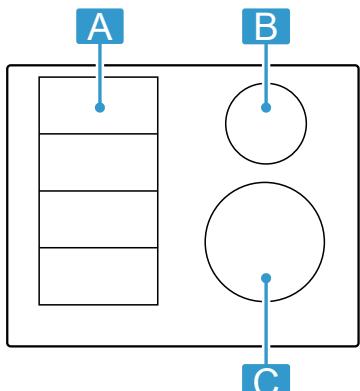
Hneď po vytvorení pripojenia k Home Connect sú dostupné nasledujúce tlačidlá a ukazovatele:

Senzor	Funkcia
▷	Prevzatie nastavení z iného zariadenia

Ked' svieti ☺, v aplikácii Home Connect vyhľadajte ďalšie informácie.

## 5.2 Rozdelenie varných zón

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



Oblast'	Najvyšší výkon
A	Výkonový stupeň 9 powerBoost
B	Výkonový stupeň 9 powerBoost
C Ø 14,5 cm	Výkonový stupeň 9 powerBoost

Oblast'	Najvyšší výkon
C Ø 21 cm	Výkonový stupeň 9 powerBoost

Na stupni výkonu 9 dosahuje varný panel výkon uvedený v tabuľke, aby sa skrátili časy predhrievania a určitý čas ho zachová, pokiaľ na tej istej strane nie je v prevádzke žiadna iná varná zóna.

## 5.3 Varná zóna

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

Oblast'	Typ varnej zóny
○/■■■	Jednokruhová varná zóna
■	Flexibilná zóna → "flexInduction", Strana 10

## 5.4 Ukazovateľ" zvyškového tepla

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

### Ukazova- tel'

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

## 6 Pred prvým použitím

Dodržiavajte nasledujúce odporúčania.

### 6.1 Prvé čistenie

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

Ďalšie informácie týkajúce sa ošetrovania a čistenia.  
→ Strana 20

### 6.2 Varenie s indukciou

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

### 6.3 Riad na varenie

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

Ďalšie informácie o vhodných varných nádobách.  
→ Strana 5

### 6.4 Nastavenie Home Connect

Ked' zapnete spotrebič prvýkrát, vyvolá sa nastavenie domácej siete. V indikačnom poli na niekoľko sekúnd zasvetí .

Ked' chcete spustiť pripojenie k Home Connect, stlačte a postupujte podľa údajov v kapitole → "Home Connect", Strana 17.

Ked' chcete nastavenie ukončiť, vypnite varný panel. Nastavenie Home Connect môžete vykonať aj v inom čase.

## 7 Aktualizácia softvéru

Ked' je spotrebič spojený s Home Connect, niektoré funkcie môžu byť dostupné po aktualizácii softvéru.

Ďalšie informácie o dostupnosti doplnkových funkcií nájdete na internetovej stránke siemens-home.bsh-group.com

## 8 Základná obsluha

### 8.1 Zapnutie varného panela

- ▶ Stlačte ①.  
Zaznie zvukový signál. Symboly varných zón a aktuálne dostupné funkcie svietia. Na ukazovateľoch varných zón svieti ②.
- ✓ Varný panel je pripravený na prevádzku.

#### reStart

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

### 8.2 Vypnutie varného panela

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

**Poznámka:** Keď sú všetky varné zóny vypnuté dlhšie ako 59 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 medzhodnotami. Zvoľte stupeň výkonu, ktorý je najvhodnejší pre jedlo a plánovaný proces varenia.

### 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 par.
- Po ukončení varenia zakryte riad pokrievkou, až kým nebude jedlo servírovať.
- Pri varení v tlakovom hrnci dodržiavajte pokyny výrobcu.
- Potraviny príliš dlho nevarite, aby sa zachovala ich výživová hodnota. Pomocou kuchynského časovača môžete nastaviť optimálny čas varenia.
- Dbajte na to, aby olej nedymil.
- Ak chcete potraviny opiecť do hneda, opekajte ich jednu po druhej a v malých porciách.
- Niektoré varné nádoby sa môžu počas varenia zohriať na vysokú teplotu. Použite preto chňapku.
- Odporúčania týkajúce sa energeticky efektívneho varenia nájdete v  
→ "Šetrenie energie", Strana 5

#### Odporučania na varenie

V tabuľke je uvedené, ktorý stupeň výkonu (—=≡) je vhodný pre konkrétné potraviny. Čas ohrevu (⌚ min) sa môže lísiť v závislosti od druhu, hmotnosti, hrúbky a kvality potravín.

1. Stlačte požadovaný ukazovateľ varných zón ③.

✓ ④ a ⑤ svietia jasnejšie.

2. V oblasti nastavení zvoľte požadovaný stupeň výkonu.

✓ Stupeň výkonu je nastavený.

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

#### quickStart

- ▶ Ak pred zapnutím spotrebiča postavíte jednu alebo viac varných nádob na jednu varnú zónu, varný panel ich rozpozná a automaticky zvolí varnú zónu pre jednu z týchto nádob. V priebehu nasledujúcich 59 sekúnd vyberte stupeň výkonu, ináč sa varný panel vypne.

#### Zmena stupňa výkonu a vypnutie varnej zóny

1. Vyberte varnú zónu.
2. Vyberte požadovaný stupeň výkonu alebo nastavte na ③.
- ✓ Stupeň výkonu varnej zóny sa zmení alebo sa varná zóna vypne.

	—=≡	⌚ min
--	-----	-------

Čokoláda, poleva	1 - 1.5	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-

#### Zohrievanie a udržiavanie teploty

Eintopf, napr. šošovicová polievka	1.5 - 2	-
Milk <sup>1</sup>	1.5 - 2.5	-
Párky <sup>1</sup>	3 - 4	-

#### Rozmrázovanie a zohrievanie

Špenát, zmrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, zmrazený	3 - 4	35 - 55

#### Pošírovanie, varenie tesne pod bodom varu

Zemiakové knedličky <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryba <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Biele omáčky, napr. bešamelo-vá 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 <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40

<sup>1</sup> Bez pokrievky

<sup>2</sup> Predhrievanie na stupni ohrevu 8 – 8.5

#### Rozpúšťanie

<sup>1</sup> Bez pokrievky

<sup>2</sup> Predhrievanie na stupni ohrevu 8 – 8.5

Zemiaky varené v šupke	4.5 - 5.5	25 - 35
Varené zemiaky	4.5 - 5.5	15 - 30
Rezance <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Eintopf (hustá polievka)	3.5 - 4.5	120 - 180
Polievky	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenina	2.5 - 3.5	10 - 20
Zelenina, zmrazená	3.5 - 4.5	7 - 20
Eintopf v tlakovom hrnci	4.5 - 5.5	-

#### Dusenie s predchádzajúcim prudkým opečením

Mäsová roláda	4 - 5	50 - 65
Dusené mäso	4 - 5	60 - 100
Gulás <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60

#### Dusenie/pečenie s malým množstvom tuku <sup>1</sup>

Rezne, prírodné alebo obaľované	6 - 7	6 - 10
Rezne, zmrazené	6 - 7	6 - 12
Kotlety, prírodné alebo obaľované	6 - 7	8 - 12
Steak (hrúbka 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Prisia z hydiny, hrúbka 2 cm	5 - 6	10 - 20
Prisia 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
Rypy a rybie filé, prírodné	5 - 6	8 - 20

<sup>1</sup> Bez pokrievky

<sup>2</sup> Predhrievanie na stupni ohrevu 8 – 8.5

Rypy a rybie filé, obaľované	6 - 7	8 - 20
Rypy obaľované a zmrazené, napr. rybacie prsty	6 - 7	8 - 15
Krevety a kraby	7 - 8	4 - 10
Príprava soté z čerstvej zeleniny a húb	7 - 8	10 - 20
Jedlá na panvici, zelenina, mäso krájané na rezance na ázijský spôsob	7 - 8	15 - 20
Zmrazené jedlá, napr. jedlá na panvici	6 - 7	6 - 10
Palacinky, smažené postupne	6.5 - 7.5	-
Omeleta (pečená postupne)	3.5 - 4.5	3 - 10
Volské oko na oleji	5 - 6	3 - 6
<b>Smaženie, 150 – 200 g na jednu porciu v 1 – 2 l oleja, smaženie po porciách<sup>1</sup></b>		
Zmrazené výrobky, napr. zemiakové hranolčeky, kuracie nugetky	8 - 9	-
Krokety, zmrazené	7 - 8	-
Mäso, napr. porcie kurčaťa	6 - 7	-
Rypy, obaľované alebo v pivnom cestíčku	6 - 7	-
Zelenina, huby, obaľované alebo v pivnom cestíčku alebo v tempure	6 - 7	-
Drobné pečivo, napr. šišky, ovocie v pivovom cestíčku	4 - 5	-

<sup>1</sup> Bez pokrievky

<sup>2</sup> Predhrievanie na stupni ohrevu 8 – 8.5

## 9 Tlačidlo Oblúbené položky

Pomocou funkcie môžete zvoliť dve funkcie alebo nastavenia varenia pre rýchly prístup k ☆.

### 9.1 Priradenie funkcií Tlačidlo Oblúbené položky

**Požiadavka:** Spojte spotrebič s aplikáciou Home Connect. Ďalšie informácie nájdete v časti Home Connect → Strana 17

## 10 flexInduction

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

1. Ak chcete priradiť funkcie ☆, otvorte aplikáciu Home Connect a postupujte podľa pokynov.

2. Po priradení môžete funkcie hned' použiť:

✓ Funkcia 1: krátko stlačte ☆.

✓ Funkcia 2: dlho stlačte ☆.

**Poznámka:** Ked' ste nepriradili žiadnu funkciu, po zapnutí varného panela sa ☆ vypne.

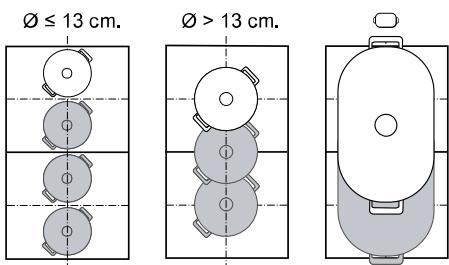
### 10.1 Umiestnenie riadu

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:



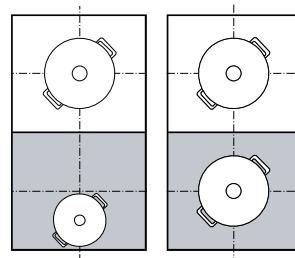
- Odporúčaná pozdĺžna varná nádoba □:



### 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 oddelujú alebo spájajú automaticky.
- Ked' je flexibilná zóna oddelená, svieti ■ jasnejšie.

### Poznámky

- Stlačením ■ môžete manuálne zmeniť nastavenia varných zón.
- Ked' premiestníte 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 zohreje na predtým zvolený stupeň výkonu.

## 11 Časové funkcie

Váš varič má rôzne funkcie na nastavenie času ohrevu:

- Časovač vypnutia
- Kuchynský časovač

Tlačidlo ⊖ je štandardne priradené k funkcií Časovač vypnutia. Snímaču však môžete takisto priradiť jednu z vyššie uvedených funkcií. Tieto nastavenia môžete zmeniť prostredníctvom aplikácie Home Connect alebo v základných nastaveniach. → Strana 15

### 11.1 Časovač vypnutia

Umožňuje naprogramovať čas ohrevu pre jednu alebo viaceré varné zóny a ich automatické vypnutie po uplynutí nastaveného času.

#### Zapnutie Časovač vypnutia

- Zvoľte varnú zónu a stupeň výkonu.
- Stlačte ⊖.
- ✓ ↗ a 0:00 svietia.
- V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd nastavte požadovaný čas ohrevu v oblasti nastavenia.
- Na potvrdenie stlačte ⊖.
- ✓ Po uplynutí času ohrevu sa varná zóna vypne a zaznie signál.

#### Poznámky

- Ak je na varnej zóne, na ktorej je aktivovaný fryingSensor, naprogramovaný čas ohrevu, tento čas začne plynúť hned', ako sa dosiahne zvolený stupeň teploty.

- Ak chcete prepnuť ukazovateľ medzi prevádzkovou teplotou fryingSensor a nastaveným časom ohrevu, stlačte zvolenú teplotu.

#### Zmena alebo vypnutie Časovač vypnutia

- Vyberte varnú zónu a následne sa dotknite ⊖.
- Ked' chcete funkciu vypnúť, zmeňte čas ohrevu alebo nastavte na 0:00.

### 11.2 Kuchynský časovač

Umožňuje aktivovanie hodín. Táto funkcia je nezávislá od varných zón a iných nastavení. Nevypína varné zóny automaticky.

#### Zapnutie Kuchynský časovač

**Požiadavka:** K ⊖ pridať funkciu.

- Stlačte ⊖.
- Zvoľte požadovaný čas.
- ✓ Čas začne plynúť.
- Po uplynutí času zaznie signál a indikátory začnú blikáť.

#### Kuchynský časovač zmeňte alebo vypnite

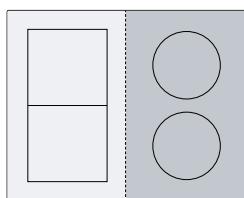
- Stlačte ⊖.
- Ked' chcete funkciu vypnúť, zmeňte čas ohrevu alebo nastavte na 0:00.

## 12 powerBoost

Použitím funkcie PowerBoost zohrejete veľké množstvá vody rýchlejšie ako s  $\text{G}$ .

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

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



### 12.1 Zapnutie powerBoost

1. Vyberte varnú zónu.

2. Stlačte boost.

✓ Ukazovateľ  $\text{b}$  sa rozsvieti.

✓ Funkcia je aktivovaná.

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

### 12.2 Vypnutie powerBoost

1. Vyberte varnú zónu.

2. Stlačte boost.

✓ Ukazovateľ  $\text{b}$  zhasne a varná zóna sa prepne na stupeň výkonu  $\text{G}$ .

✓ Funkcia je vypnutá.

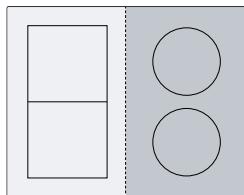
**Poznámka:** Za určitých okolností sa táto funkcia automaticky vypne, aby sa chránili elektronické prvky vnútri varného panela.

## 13 shortBoost<sup>1</sup>

S touto funkciou zohrejete panvice rýchlejšie ako s  $\text{G}$ . Funkciu powerBoost nepoužívajte s panvicami na pečenie, mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchovej vrstvy. Funkciu môžete aktivovať prostredníctvom Home Connect alebo Tlačidlo Oblúbené položky.

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

V opačnom prípade začnú na zvolenej varnej zóne bliká  $\text{P}$  a  $\text{G}$ . Následne sa automaticky nastaví  $\text{G}$ .



### 13.1 Odporučania pri používaní

- Na panvicu nedávajte pokrívku.
- Prázdne panvice nikdy nezahrievajte bez dozoru.
- Používajte len studené panvice.

- Používajte panvice s úplne rovným dnom. Nepoužívajte panvice s tenkým dnom.

### 13.2 Zapnutie shortBoost

**Požiadavka:** K  $\star$  priradte funkciu.

→ "Tlačidlo Oblúbené položky", Strana 10.

1. Vyberte varnú zónu.

2. Stlačte  $\star$ .

✓  $\text{P}$  svieti.

✓ Funkcia je aktivovaná.

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

### 13.3 Vypnutie shortBoost

1. Vyberte varnú zónu.

2. Zvoľte stupeň výkonu.

✓  $\text{P}$  zhasne

✓ Funkcia je vypnutá.

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

## 14 Funkcia udržiavania teploty<sup>1</sup>

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

Funkciu môžete aktivovať prostredníctvom Home Connect alebo Tlačidlo Oblúbené položky.

### 14.1 Zapnutie Funkcia udržiavania teploty

**Požiadavka:** K  $\star$  priradte funkciu.

→ "Tlačidlo Oblúbené položky", Strana 10.

1. Zvoľte požadovanú varnú zónu.

2. Stlačte  $\star$ .

✓  $\text{L}$  svieti.

✓ Funkcia je zapnutá.

### 14.2 Vypnutie Funkcia udržiavania teploty

1. Vyberte varnú zónu.

2. Nastavte  $\text{D}$ .

✓  $\text{L}$  zhasne.

✓ Funkcia je vypnutá.

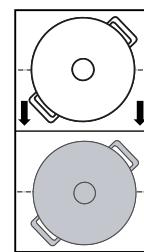
<sup>1</sup> Dostupné v závislosti od verzie softvéru. Ďalšie informácie o dostupnosti nájdete na internetovej stránke.

## 15 flexMotion

Pomocou tejto funkcie môžete v rámci flexibilnej varnej zóny prenášať nastavený stupeň výkonu a čas ohrevu z jednej varnej zóny na inú.

### 15.1 flexMotion

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



#### 1. Posúvajte riad.

- ✓ Riad sa rozpozná.
- ✓ Na ukazovateli novej varnej zóny striedavo bliká predtým zvolený výkonový stupeň a .
- 2. Keď chcete prevziať nastavenia, zvoľte novú varnú zónu.
- ✓ Pôvodná varná zóna sa nastaví na .
- ✓ 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 novú varnú nádobu.

## 16 fryingSensor

Táto funkcia vám umožňuje rozpúšťanie, prípravu omáčky, prípravu soté, vyprážanie alebo pečenie, pričom teplota sa udržiava pod kontrolou. Namiesto toho, aby ste počas varenia museli opakované nastavovať stupeň výkonu, zvoľte požadovanú teplotu iba raz. Senzory pod sklokeramikou budú merať teplotu riadu a udržiavať ju konštantnú počas celého procesu varenia.

Táto funkcia je k dispozícii na varných zónach označených .

Funkcie	Teplota
Rozpúšťanie	70 – 80 °C
Príprava omáčok	110 – 120 °C
Pečené mäso	140 °C
Pečené mäso	160 °C
Pečené mäso	180 – 200 °C
Pečené mäso	220 °C

### 16.1 Odporúčaný riad na varenie

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

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

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

### 16.2 Zapnutie fryingSensor

1. Prázdnú varnú nádobu postavte na varnú zónu.
2. Vyberte varnú zónu.

3. Stlačte .
- ✓  a prednastavená teplota svietia na ukazovateli zvolenej varnej zóny.
4. Posúvaním prsta cez oblasť nastavenia zvoľte teplotu.
- ✓  bliká, kým sa nedosiahne nastavená teplota.
- ✓ Zvolená teplota a vývoj teploty dosiahnutej na panvici striedavo blikajú, až kým sa nedosiahne zvolená teplota.
- ✓ Teplota indikovaná ukazovateľmi je približná hodnota a môže sa lísiť od skutočnej teploty v panvici.
- ✓ Po dosiahnutí teploty zaznie zvukový signál a  a tiež symbol teploty prestanú blikáť.
5. Do panvice dajte tuk na vyprážanie a potom potraviny.

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

### 16.3 Vypnutie fryingSensor

- Zvoľte varnú zónu a stlačte .

### 16.4 Odporúčania na varenie s fryingSensor

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

Mäso	 °C	 min
Rezne, prírodné	160-180	4-10
Rezne, obaľované	180	6-10
Filé	180-200	6-10
Kotlety	160-180	10-15

	⌚ °C	⌚ min
Cordon bleu, viedenské rezne	180	10-15
Steak, rare, hrúbka 3 cm	220	8-10
Steak, medium, hrúbka 3 cm	200	6-10
Steak, well done, hrúbka 3 cm	180	6-12
T-bone steak, rare, hrúbka 4,5 cm	200-220	10-15
T-bone steak, medium, hrúbka 4,5 cm	180-200	20-30
Prsia z hydiny, hrúbka 2 cm	160	10-20
Slanina	160-180	5-8
Mleté mäso	180-200	6-10
Hamburger, hrúbka 1,5 cm	160-200	6-15
Gulôčky z mletého mäsa	160-180	10-20
Varené klobásy	160-180	8-20
Chorizo, surové klobásy	160-180	10-20
Špízy	160-180	10-20
Gyros	180-200	6-10
<b>Ryby a plody mora</b>		
Rybne filé, prírodné	180	10-20
Rybne filé, obaľované	180	10-20
Pečená ryba, celá	160	10-20
Sardinky	180	6-12
Krevety	180	4-8
Sépia	180-200	6-12
Mušle, venušky, srdcovky	110-120	4-8
<b>Jedlá z vajec</b>		
Volské oká na masle	140	2-6
Volské oko na oleji	180-220	2-6
Praženica	140	4-9
Omeleta	140	3-6
Francúzsky toast	160	4-8
Crêpes, Blini, palacinky, Tacos	180-200	1-3
<b>Zelenina</b>		

	⌚ °C	⌚ min
Opekané zemiaky z vařených zemiakov	180-200	6-12
Zemiakové hranolčeky	180-200	15-25
Zemiakové placky	200	2-4
Cesnak, cibuľa, dusené do sklovita	140	4-12
Kolieska cibule	180-200	4-12
Cukety, baklažány, paprika	160-180	4-12
Zelená špargľa, pečená	160-180	10-20
Huby	180	10-15
Zelenina, glazovaná	120	10-20
Zelenina v tempurovom cestičku	180-200	5-10
<b>Mrazené jedlá</b>		
Kuracie nugety	180-200	8-12
Rybne prsty	180	8-12
Zemiakové hranolčeky	200-220	4-8
Pokrmy na panvici	160-180	6-10
Jarné závitky	180-200	8-15
Paštety, krokety	200-220	6-8
<b>Omáčky</b>		
Paradajková omáčka	120	20-30
Smotanová omáčka	110-120	10-20
Bešamelová omáčka	110-120	10-20
Syrová omáčka	110-120	3-8
Sladké omáčky	110-120	10-20
Redukovanie omáčok	110-120	5-10
<b>Rozpúšťanie</b>		
Poleva	70-80	5-15
Syr	70-80	3-10
Maslo	70-80	3-5
Fondue	70-80	5-15
<b>Ostatné</b>		
Pečený syr	180-200	5-15
Krutóny	160-180	6-10
Toastový chlieb	200-220	8-12
Suché hotové jedlá	110-120	5-10
Mandle, vlašské orechy, píniové oriešky, pražené	180-200	3-15
Pukance	220	10-20

## 17 Detská poistka

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

### 17.1 Zapnutie Detská poistka

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

- Ak chcete varný panel zapnúť, stlačte ①.

- Stlačte ③ na 4 sekundy.  
✓ ④ sa rozsvieti na 10 sekúnd.  
✓ Varný panel je zablokovaný

### 17.2 Deaktivovanie detskej poistky

- Ak chcete varný panel zapnúť, stlačte ①.

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

### 17.3 Automatická detská poistka

Detskú poistku môžete aktivovať aj automaticky pri každom vypnutí varného panela. Pokyny na aktivovanie a deaktivovanie funkcie nájdete v kapitole Základné nastavenia → Strana 15.

## 18 Pauza

Pomocou tejto funkcie môžete pozastaviť aktívne procesy varenia až na 10 minút a znova ich obnoviť, a to bez zmeny zvolených nastavení. Funkciu môžete zapnúť napr. vtedy, keď chcete vyčistiť varný panel.

### 18.1 Aktivovanie funkcie Pauza

- ▶ Stlačte .
- ✓ Na ukazovateľoch varných zón svieti .

- ✓ Všetky aktívne procesy varenia sa zastavia. Nastavenia zostanú zachované.
- ✓ Funkcia je aktivovaná.

### 18.2 Deaktivovanie funkcie Pauza

- ▶ Stlačte .
- ✓ Funkcia je vypnutá. Procesy varenia budú pokračovať.

**Poznámka:** Po 10 minútach sa varná zóna automaticky vypne.

## 19 Individuálne bezpečnostné vypnutie

Ked' sa varná zóna dlhší čas používa a počas toho nedôjde k zmene nastavení, zapne sa bezpečnostná funkcia. Na varnej zóne sa zobrazí a zóna sa vypne. Čas závisí od zvoleného stupňa výkonu.

Stupeň výkonu	Čas
1.0 – 1.5	10 hodín

2.0 – 3.5	5 hodín
4.0 – 5.0	4 hodiny
5.5 – 6.5	3 hodiny
7.0 – 7.5	2 hodiny
8.0 – 9.0	1 hodina

Stlačte ľubovoľné tlačidlo.

## 20 Základné nastavenia

Základné nastavenia spotrebiča môžete nastaviť podľa svojich potrieb.

### 20.1 Prehľad základných nastavení

Ukazovač tel'	Nastavenie	Hodnota
c 1	Detská poistka → "Detská poistka", Strana 14	0 – Manuálne. <sup>1</sup> 1 – Automaticky. 2 – Funkcia vypnutá.
c 2	Akustické signály	0 – Potvrzovací signál, chybový signál a signál nesprávneho použitia sú deaktivované. 1 – Chybový signál je aktivovaný. 2 – Potvrzovací signál a signál nesprávneho použitia sú aktivované. 3 – Všetky zvukové signály sú zapnuté <sup>1</sup> .
c 3	Hlasitosť zvukových signálov	1 – Tiché. 2 – Stredné. <sup>1</sup> 3 – Hlasné.
c 5	K ⊕ priradte jednu z funkcií programovania času na ovládacom paneli. → "Časové funkcie", Strana 11	1 - Časovač vypnutia. <sup>1</sup> 2 - Kuchynský časovač.

<sup>1</sup> Výrobné nastavenie

Ukazova- tel'	Nastavenie	Hodnota
c 7	Obmedzenie výkonu Tým môžete v prípade potreby obmedziť celkový výkon varného panela na základe podmienok elektrickej inštalácie. Rešpektujte ustanovenia miestneho dodávateľa elektriny. Dostupné nastavenia závisia od maximálneho výkonu varného panela. Ďalšie informácie nájdete na typovom štítku. Ked' je táto funkcia zapnutá a varný panel dosiahne nastavenú hranicu výkonu, bliká požadovaný a povolený stupeň výkonu a nebude možné zvoľiť vyšší stupeň výkonu.	Výkon sa na každom stupni zvýší o 500 W. 0 – Vypnuté. Maximálny výkon varného panela <sup>1</sup> . 1 – 1 000 W. Najnižší výkon. 1.5 – 1 500 W. ... 3 – 3 000 W. 3.5 – 3 500 W. 4 – 4 000 W. 4.5 – 4 500 W. ... 9 – Maximálny výkon varného panela.
c 8	Demo režim Demonštračný režim varného panela Po zapnutí varného panela sa na niekoľko sekúnd rozsvieti  a varné zóny nehrajú.	0 – Vypnuté. 1 – Zapnuté.
c 12	Test vhodnosti riadu Pomocou tejto funkcie si môžete skontrolovať kvalitu riadu. → "Test vhodnosti riadu", Strana 16	0 – Nevhodný. 1 – Nie je optimálny. 2 – Vhodný.
c 18 - c 22	cookConnect System Nastavenia sa vykonávajú v závislosti od modelu odsávača párov.	→ "Prehľad nastavení odsávača", Strana 19
c 0	Obnovenie výrobných nastavení	0 – Individuálne nastavenia <sup>1</sup> . 1 – Výrobné nastavenia.

<sup>1</sup> Výrobné nastavenie

## 20.2 Základné nastavenia

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

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

Informácie o výrobku	Ukazovateľ
Zoznam stredísk služieb zákazníkom	0 1 ,
Výrobné číslo	Fd
Výrobné číslo 1	02-
Výrobné číslo 2	05

- ✓ Prvé štyri ukazovatele udávajú informácie o výrobku. Stlačte ④, aby sa mohli zobraziť jednotlivé ukazovatele.

3. Ak chcete získať prístup k základným nastaveniam, stlačte ④.
- ✓ c 1 a 0 svietia ako prednastavenie.
4. Opakovane stláčajte ④ dovtedy, kým sa nezobrazí požadované nastavenie.
5. V oblasti nastavenia vyberte požadované nastavanie.
6. Stlačte ④ na 4 sekundy.
- ✓ Nastavenia sa uložia.

## 20.3 Zrušenie zmeny základných nastavení

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

# 21 Test vhodnosti riadu

Kvalita riadu má veľký vplyv na rýchlosť a výsledok procesu varenia.

Pomocou tejto funkcie si môžete skontrolovať kvalitu riadu.

Pred kontrolou sa uistite, či sa priemer dna varnej nádoby zhoduje s priemerom použitej varnej zóny. Přístup je cez základné nastavenia. → Strana 15

## 21.1 Vykonanie Test vhodnosti riadu

**Požiadavka:** 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 c 1 2.
3. Stlačte oblasť nastavenia. Na varných zónach bliká .
- ✓ Funkcia je zapnutá.
- ✓ Po 10 sekundách sa na ukazovateľoch varných zón zobrazí výsledok.

## 21.2 Kontrola výsledku

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

**Výsledok**

- 1** Varná nádoba nie je vhodná pre danú varnú zónu, a preto sa nezohrieva.
- 1** 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.

## 22 Home Connect

Toto zariadenie je pripojiteľné k sieti. Pripojte svoj spotrebič k mobilnému koncovému zariadeniu, aby ste mohli ovládať funkcie prostredníctvom aplikácie Home Connect, prispôsobiť základné nastavenia alebo monitorovať aktuálny prevádzkový stav.

Služby Home Connect nie sú k dispozícii v každej krajinе. Dostupnosť funkcie Home Connect závisí od dostupnosti služieb Home Connect vo vašej krajine. Príslušné informácie nájdete na: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com). Aplikácia Home Connect vás prevedie celým prihlásovacím 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 dodržiaval 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.

### 22.1 Nastavenie Home Connect

**Požiadavky**

- Spotrebič je 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.



**Poznámka:** V prípade neuspokojivého výsledku položte varnú nádobu znova na menšiu varnú zónu, ak je k dispozícii.

Keď chcete funkciu znova aktivovať, stlačte oblasť nastavenia.

3. Postupujte podľa pokynov v aplikácii Home Connect.

### 22.2 Symbol WLAN

WLAN ukazovateľ na ovládacom paneli sa mení v závislosti od stavu a kvality pripojenia a od dostupnosti servera Home Connect.

WiFi Stav	Opis
Sveti staticky v polovičnom jase.	Nie je uložené žiadne sieťové pripojenie.
Bliká v plnom jase.	Sieťové pripojenie je vytvorené.
Sveti staticky v plnom jase.	Sieťové pripojenie je uložené a WiFi je aktívne.
Bliká.	Sieťové nastavenia sa resetujú.
Vypnuté.	Sieť nie je aktívna.

### 22.3 Pridanie alebo odstránenie domácej siete WLAN

Nasledujúci prehľad ukazuje, ako môžete pridať alebo odstrániť domácu sieť WLAN.

#### Stav domácej siete WLAN Činnosť

Nie je uložená žiadna domáca sieť WLAN.	Ked' chcete pridať domácu sieť WLAN, krátko stlačte  .
Domáca sieť WLAN je uložená.	Ked' chcete pripojiť ďalšie zariadenie, dlho stlačte  .
Domáca sieť WLAN je uložená.	Ak chcete obnoviť nastavenia domácej siete WLAN, dlho stlačte  Ked' bliká  .

### 22.4 Zmena nastavení pomocou aplikácie Home Connect

Pomocou aplikácie Home Connect môžete meniť nastavenia varných zón a odoslať ich varnému panelu.

**Požiadavka:** Varný panel je spojený s domácou sieťou a aplikáciou Home Connect.

1. Vykonajte nastavenie v aplikácii Home Connect a odošlite varnému panelu.  
Postupujte podľa pokynov v aplikácii Home Connect.

- Nastavenia, ktoré z aplikácie Home Connect odošlete varnému panelu, musíte na varnom paneli potvrdiť.
- ✓ Ked' sa nastavenia varenia prenesú na varnú zónu, v závislosti od nastavenia začne blikať príslušný ukazovateľ.
  - 2. Ak chcete potvrdiť nastavenie, stlačte ▷.
  - 3. Ak chcete nastavenie odmietnuť, stlačte iné ľubovoľné dotykové pole varného panela.

## 22.5 Aktivovanie automatického rozpoznania prítomnosti<sup>1</sup>

Ked' sa nachádzate v blízkosti varného panela, vďaka automatickému rozpoznaniu prítomnosti už nemusíte potvrdzovať varné nastavenia na varnom paneli z vášho mobilného zariadenia. Ak odošlete nastavenia do varnej zóny, môžete ich potvrdiť priamo zo svojho mobilného zariadenia.

### Požiadavky

- Varný panel je spojený s domácou sieťou a aplikáciou Home Connect.
  - K mobilnému zariadeniu je pripojený systém Bluetooth.
  - Používateľ sa nachádza v blízkosti varného panela.
1. Otvorte aplikáciu Home Connect.
  2. Ak chcete nastaviť automatické rozpoznanie prítomnosti, postupujte podľa pokynov v aplikácii Home Connect.

## 22.6 Aktualizácia softvéru

Pomocou funkcie Aktualizácia softvéru môžete aktualizovať softvér vášho spotrebiča, napr. optimalizácia, odstraňovanie chýb, bezpečnostné aktualizácie ako aj ďalšie funkcie a služby.

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

Ked' 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

- Aktualizácia softvéru pozostáva z dvoch krokov.
  - Prvým krokom je stiahnutie.
  - Druhým krokom je inštalácia vo vašom spotrebiči.
- Počas stiahovania môžete spotrebič naďalej používať. Aktualizáciu softvéru možno stiahnuť aj automaticky. Závisí to od osobných nastavení v rámci aplikácie.
- Inštalácia trvá niekoľko minút. Počas inštalácie sa spotrebič nedá používať.
- V prípade aktualizácie súvisiacej so zabezpečením sa odporúča vykonať inštaláciu čo najskôr.

## 22.7 Diagnostika na diaľku

Zákaznícky servis sa prostredníctvom vzdialenej diagnostiky spojiť s vaším spotrebičom, keď sa na zákaznícky servis obrátiť 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 sekcií servisu a podpory lokálnej stránky: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

## 22.8 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.

# 23 Ovládanie digestora prostredníctvom varného panela

Ak sú varný panel a odsávač párs kompatibilné s Home Connect, pripojte spotrebiče v aplikácii Home Connect. Pripojte obidva spotrebiče k Home Connect a postupujte podľa pokynov v aplikácii.

### Poznámky

- Ovládanie na odsávači párs má vždy prednosť. V tomto čase nie je možné ovládanie prostredníctvom varného panela.
- K odsávaču párs sa môžete pripojiť iba prostredníctvom aplikácie Home Connect. Ostatné spôsoby pripojenia už nie sú podporované.

<sup>1</sup> Dostupné v závislosti od verzie softvéru. Ďalšie informácie o dostupnosti nájdete na internetovej stránke.

## 23.1 Ovládanie odsávača pár prostredníctvom varného panela

V základných nastaveniach varného panela môžete nastaviť odozvu odsávača pár podľa toho, či budú varný panel alebo jednotlivé varné zóny zapnuté a vypnuté. Pomocou ovládacích prvkov na varnom paneli môžete vykonať ďalšie nastavenia.

**Poznámka:** Ak nenájdete tieto nastavenia pre váš varný panel, skontrolujte nastavenia odsávača pár v aplikácii Home Connect, aby ste nakonfigurovali spojenie.

### Pripojenie ventilátora

- Keď chcete nastaviť odsávač pár z varného panela, musíte najskôr priradiť funkciu odsávača pár k Tlačidlo Oblúbené položky.  
→ "Tlačidlo Oblúbené položky", Strana 10  
Keď k priradíte funkciu odsávača pár, môžete si vybrať nastavenie ventilátora, automatickú prevádzku alebo osvetlenie.

### Nastavenie ventilátora

**Požiadavka:** Funkcia je priradená k Tlačidlo Oblúbené položky.

- Stlačte ☆.
- V oblasti nastavenia vyberte požadované nastavenie.  
Môžete si zvolať nasledujúce nastavenia:

H00	Ventilátor vyp.
H01	Stupeň výkonu ventilátora 1

## 23.2 Prehľad nastavení odsávača

V základných nastaveniach varného panela môžete nastaviť správanie odsávača pár v závislosti od modelu, podľa toho, či budú varný panel alebo jednotlivé varné zóny zapnuté a vypnuté. Ak nenájdete tieto nastavenia pre váš varný panel, skontrolujte nastavenia odsávača pár v aplikácii Home Connect, aby ste nakonfigurovali spojenie. Na displeji sa zobrazí nastavenie iba vtedy, keď je spotrebič spojený s odsávačom pár.

Indikátor	Nastavenie	Hodnota
c18	Nastavenie, či a ako sa ventilátor automaticky zapne.	Automatické spustenie ventilátora 0 – Vypnuté. V prípade potreby musí byť odsávač pár zapnutý manuálne. 1 – Zapnuté v manuálnej prevádzke. Odsávač pár sa zapne po zapnutí varnej zóny na stanovenom stupni. 2 <sup>1</sup> – Zapnuté v automatickej prevádzke. Odsávač pár sa zapne po zapnutí varnej zóny v automatickej prevádzke. <sup>2</sup>
c20	Nastavenie, či a ako bude ventilátor bežať ďalej po vypnutí varného panela.	Dobeh ventilátora 0 – Ventilátor sa vypne spolu s varným panelom 1 – Zapnuté so štandardným dobekom ventilátora 2 – Bez zmeny nastavení 3 <sup>1</sup> – Zapnuté v automatickej prevádzke <sup>2</sup>
c21	Osvetlenie sa zapne po zapnutí varného panela.	Automatické zapnutie osvetlenia 0 – Vypnuté 1 – Zapnuté
c22	Osvetlenie sa vypne po vypnutí varného panela.	Automatické vypnutie osvetlenia 0 <sup>1</sup> – Vypnuté 1 – Zapnuté

<sup>1</sup> Výrobné nastavenie

<sup>2</sup> V závislosti od vybavenia spotrebiča

H02	Stupeň výkonu ventilátora 2
H03	Stupeň výkonu ventilátora 3
HP1	Intenzívny stupeň 1
HP2	Intenzívny stupeň 2
H-R	Automatická prevádzka

**Poznámka:** Dostupné v závislosti od modelu odsávača pár.

- ✓ Ventilátor je zapnutý.
- 3. Keď chcete vypnúť ventiláciu, stlačte ☆.

### Zapnutie automatickej prevádzky

Automatickú prevádzku môžete nastaviť pomocou ovládacieho panela na varnom paneli.

**Požiadavka:** Funkcia je priradená k Tlačidlo Oblúbené položky.

- Keď chcete zapnúť automatickú prevádzku, stlačte ☆.
- Keď chcete vypnúť automatickú prevádzku, stlačte ☆.

### Nastavenie osvetlenia odsávača pár

Svetlo odsávača pár môžete zapnúť a vypnúť prostredníctvom ovládacieho panela na varnom paneli.

**Požiadavka:** Funkcia je priradená k Tlačidlo Oblúbené položky.

- Keď chcete zapnúť osvetlenie, stlačte ☆.
- Keď chcete vypnúť osvetlenie, stlačte ☆.

## 24 Čistenie a údržba

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

### 24.1 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 škvŕnám 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

### 24.2 Čistenie varného panela

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

## 25 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.
- Ked' má spotrebič poruchu, zavolajte zákaznícky servis.  
→ "Zákaznícky servis", Strana 22

#### ⚠ 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.
- Ked' sa poškodí elektrický prívodný kábel alebo pripojovací kábel tohto spotrebiča, musí sa vymeniť za špeciálny elektrický kábel alebo pripojovací kábel, ktorý je k dispozícii u výrobcu alebo v zákazníckom servise.

**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.
- Ked' udržiavate spodnú časť riadu na varenie čistú, povrch varného panela sa zachová v dobrom stave.

### 24.3 Čistenie rámu varného panelu

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

**Poznámka:** Nepoužívajte škrabky na sklo.

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

## 25.1 Varovné upozornenia

#### Poznámky

- Ak sa na ukazovateľoch zobrazí *E* alebo *F*, podržte senzor príslušnej varnej zóny stlačený a prečítajte kód poruchy.
- Ked' 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 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.

## 25.2 Pokyny na paneli ukazovateľov

Porucha	Príčina a riešenie problémov
Nesveti žiadny ukazovateľ.	Zásobovanie elektrickým prúdom je prerušené. ► Na základe iných elektrických zariadení skontrolujte, či nedošlo k výpadku elektrického prúdu.
	Spotrebič nie je pripojený podľa schémy elektrického zapojenia. ► Pripojte spotrebič podľa schémy elektrického zapojenia.
Porucha elektroniky	Ak poruchu nedokážete odstrániť, informujte zákaznícky servis.
Ukazovatele blikajú.	Ovládací panel je vlhký alebo zakrytý nejakým predmetom. ► Ovládací panel osušte alebo odstráňte predmet.
F2, F4, E 70/15, E 8 207, E 8208	Elektronika je prehriata a vypla jednu alebo všetky varné zóny. ► Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne. Potom sa dotknite ľubovoľného tlačidla ovládacieho panelu.
F5 + výkonový stupeň a akustický signál	V oblasti ovládacieho panela je horúca varná nádoba. Elektronika sa tak môže prehriať. ► Odstráňte riad na varenie. Ukazovateľ poruchy o chvíľu zhasne. Môžete variť ďalej.
F5 akustický signál	V oblasti ovládacieho panela je horúca varná nádoba. Z dôvodu ochrany elektroniky sa varná zóna vypla. ► Odstráňte riad na varenie. Počkajte niekoľko sekúnd. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď chybové hlásenie zhasne, môžete pokračovať vo varení.
F1/F5	Varná zóna je prehriata a z dôvodu ochrany pracovnej plochy sa vypla. ► Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne a potom znova zapnite varnú zónu.
F0	flexMotion sa neaktivuje. ► Na ukončenie ukazovateľa poruchy stlačte ľubovoľné tlačidlo. Varte ako obvykle, bez použitia funkcie flexMotion. Zavolajte zákaznícky servis.
F8	Varná zóna bola v prevádzke dlhší čas a bez prerušenia. ► Individuálne bezpečnostné vypnutie je zapnutá. Aby ste mohli nastaviť varnú zónu, stlačte ľubovoľné tlačidlo a vypnite ukazovateľ.
E 9000/E9010	Prevádzkové napätie je chybné a mimo normálneho prevádzkového rozsahu. ► Kontaktujte dodávateľa elektrickej energie.
U400/E9011	Varný panel nie je správne pripojený. ► Varný panel odpojte z elektrickej siete. Pripojte varný panel podľa schémy elektrického zapojenia.
d E	Demo režim je aktivovaný. ► Vypnite demo režim v základných nastaveniach.
Home Connect nefunguje správne.	Sú možné rôzne príčiny. ► Chodte na <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a> .
Ovládanie odsávača nefunguje správne.	Funkcie ovládania odsávača sa nezapnú. ► Resetovanie nastavení domácej siete WLAN a opäťovné párovanie
Animácia na indikátoroch 000	Za určitých okolností môže varný panel vykonávať úkony samoudržby, napr. aktualizácia firmvéru, optimalizácia alebo vyhľadávanie chýb. ► Počkajte na dokončenie procesu a až potom zapnite varný panel.

## 25.3 Normálne zvuky vášho spotrebiča

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

## 26 Likvidácia

### 26.1 Likvidácia starého spotrebiča

Ekologickou likvidáciou môžu byť znova využité cenné suroviny.

1. Odpojte sieťovú zástrčku napájacieho kábla.
2. Odrezte 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.

## 27 Zákaznícky servis

Originálne náhradné súčiastky, ktoré sú relevantné pre funkčnosť spotrebiča a splňajú nariadenie o ekodizajne, vám poskytne nás 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.

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

Ked' kontaktujete zákaznícky servis, potrebujete číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD) a sériové číslo (Z-Nr.) vás spotrebiča.

Kontaktné údaje zákazníckeho servisu nájdete v príloženom adresári zákazníckej služby alebo na našej webovej stránke.

### 27.1 Číslo výrobku (E-Nr.), výrobné číslo (FD) a sériové číslo (Z-Nr.)

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

Typový štítek nájdete:

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

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

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

## 28 Informácie k voľne dostupnému softvéru a open source softvéru

Tento produkt obsahuje softvérové komponenty, ktoré sú podľa autorských práv licencované ako voľne dostupné softvéry alebo open source softvéry.

Príslušné licenčné informácie sú uložené na domácom spotrebiči. Prístup k príslušným licenčným informáciám je možný aj prostredníctvom aplikácie Home Connect: „Profil -> Právne pokyny -> Licenčné informácie“.<sup>1</sup> Licenčné informácie si môžete stiahnuť na webovej stránke produktu. (Na webovej stránke produktu vyhľadávajte podľa modelu spotrebiča a ďalších dokumentov.)

Inou možnosťou je, že o príslušné informácie požiadate na adresu ossrequest@bshg.com alebo BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 Mnichov.

Na požiadanie dostanete k dispozícii zdrojový kód. Svoju žiadosť pošlite na adresu ossrequest@bshg.com alebo BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 Mnichov.

Predmet: „OSSREQUEST“

Poplatok za spracovanie vašej žiadosti vám vystavíme formou faktúry. Táto ponuka platí tri roky odo dňa nákupu, resp. minimálne po dobu, počas ktorej ponúkame podporu a náhradné diely na príslušný spotrebič.

## 29 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.

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



Pásмо 2,4 GHz (2 400 – 2 483,5 MHz): max. 100 mW

<sup>1</sup> V závislosti od vybavenia spotrebiča

Pásмо 5 GHz (5150 – 5350 MHz + 5470 – 5725 MHz): max. 130 mW

<b>EU</b>	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.

## 30 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 specializovanom obchode, prostredníctvom nášho zákazníckeho servisu alebo v internetovom obchode.

### 30.1 Rozpustenie polevy

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

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

### 30.2 Zohrievanie a udržiavanie teploty šošovicového eintopfu

Recept podľa DIN 44550

Počiatočná teplota 20 °C

Rozohrievanie, bez premiešania

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

### 30.3 Zohrievanie a udržiavanie teploty šošovicového eintopfu

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

Po 1 min. rozohrievania premiešajte

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

### 30.4 Bešamelová omáčka

Teplota mlieka: 7 °C

- Hrniec Ø 16 cm bez pokrievky, suroviny: 40 g msla, 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 vsetko zojrete.
  - Rozohrievanie: čas trvania 6 min., stupeň výkonu 2
2. Do zápražky pridajte mlieko a za stáleho miešania priveďte 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

### 30.5 Mliečna ryža, varenie s pokrievkou

Teplota mlieka: 7 °C

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

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

Cas varenia vrátane rozohrievania cca 45 min.

- Hrniec 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
- Hrniec 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

## 30.6 Mliečna ryža, varenie bez pokrievky

Teplota mlieka: 7 °C

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

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

- Hrniec Ø 16 cm bez pokrievky, suroviny: 190 g ľatôzrnnej 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
- Hrniec Ø 20 cm bez pokrievky, suroviny: 250 g ľatôzrnnej 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

## 30.7 Varenie ryže

Recept podľa DIN 44550

Teplota vody: 20 °C

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

## 30.8 Pečená bravčová sviečková

Počiatočná teplota sviečkovej: 7 °C

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

## 30.9 Príprava palacinek

Recept podľa DIN EN 60350-2

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

## 30.10 Fritovanie zmrazených hranolčekov

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







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

**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)



**9001795019** (031107)

sk