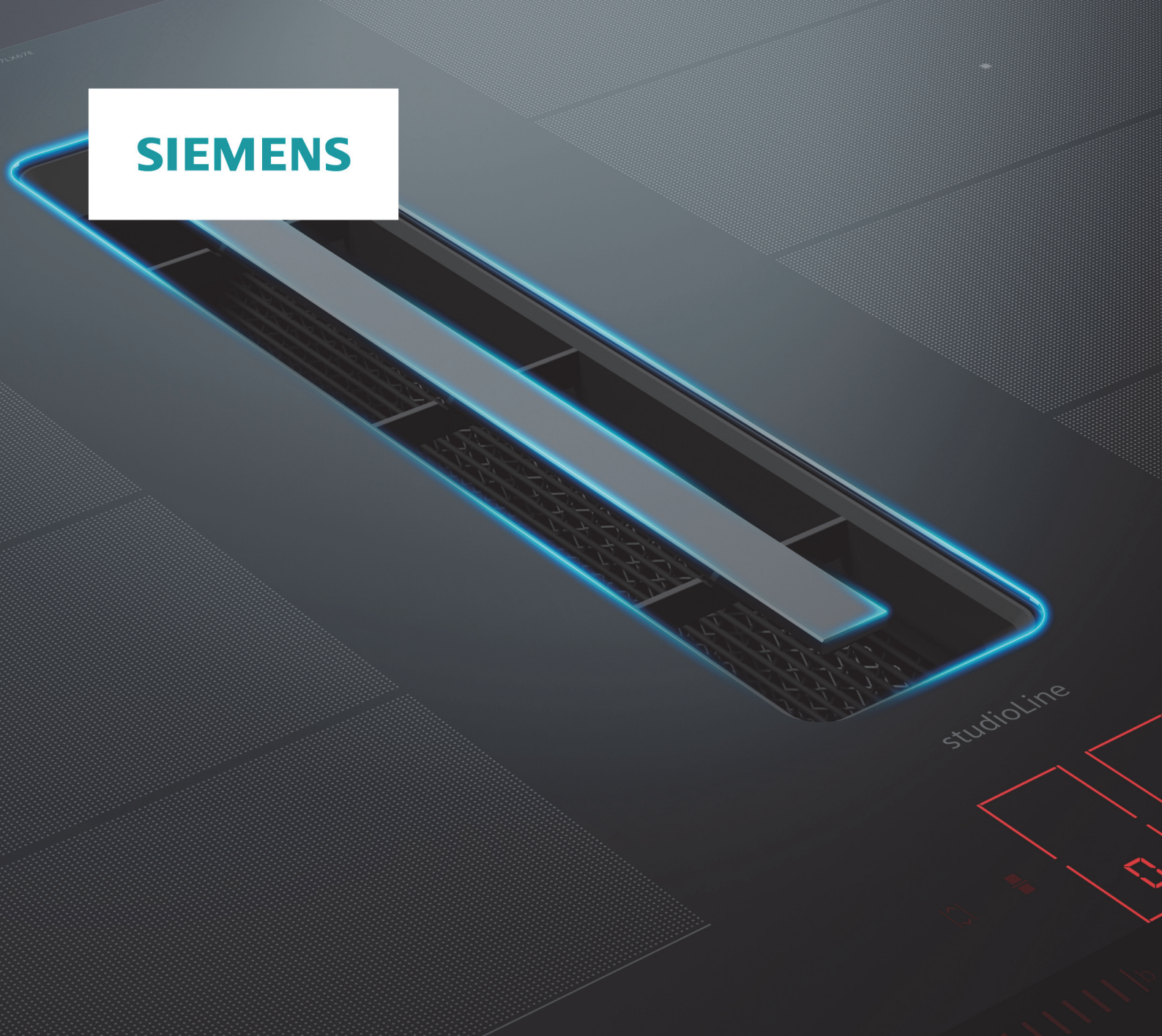




SIEMENS

Indukčný varný panel s integrovaným odsávacím systémom

ED...FQ2..

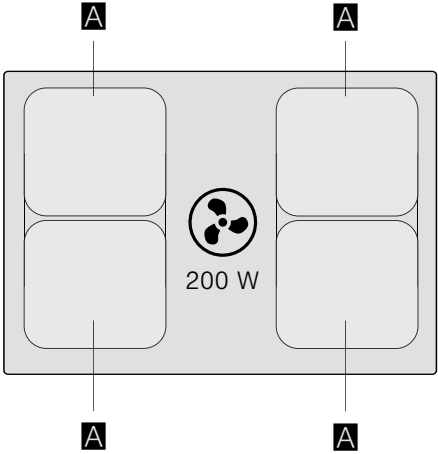
sk Návod na obsluhu



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



			g*	b*
A	Ø 21		2.200 W	3.700 W
	21 x 38		3.600 W	

*  IEC 60335-2-6

Obsah

	Používanie podľa príkazov	4
	Dôležité bezpečnostné upozornenia	5
	Príčiny poškodenia	7
	Ochrana životného prostredia	7
	Tipy ako šetriť energiou	7
	Ekologicky zlikvidujte odpad	7
	Kuhanie z indukciou	8
	Výhody varenia s indukciou	8
	Riad na varenie	8
	Oboznámenie sa so spotrebičom	9
	Váš nový spotrebič	9
	Osobitné príslušenstvo	9
	Ovládací panel	10
	Varné zóny	10
	Ukazovateľ zvyškového tepla	10
	Druhy prevádzky	11
	Režim s odvodom vzduchu	11
	Cirkulačná prevádzka	11
	Pred prvým použitím	11
	Nastavenie druhu prevádzky	11
	Obsluha spotrebiča	12
	Zapnutie a vypnutie varného panela	12
	Nastavte varnú zónu	12
	Odporúčania pri varení	13
	Manuálne ovládanie ventilácie	15
	Intenzívny stupeň	15
	Automatický štart	15
	Funkcia dobehu	15
	Kombinovaná zóna	16
	Upozornenie týkajúce sa riadu na varenie	16
	Aktivácia	16
	Deaktivovať	16
	Funkcia Move	16
	Odporúčania na používanie riadu na varenie	16
	Aktivácia	17
	Deaktivovať	17
	Časové funkcie	17
	Naprogramovanie času ohrevu	17
	Kuchynská minútka	18
	Funkcia PowerBoost	18
	Aktivovanie	18
	Deaktivácia	18
	Pečenie so senzormi	19
	Výhody pri pečení	19
	Panvice pre senzor pečenia	19
	Stupne teploty	20
	Tabuľka	20
	Nastavenie	22
	Detská poistka	22
	Zapnutie a vypnutie detskej poistky	22
	Automatická detská poistka	22
	Ochrana pri utieraní	23
	Automatické vypnutie	23
	Základné nastavenia	24
	Do základných nastavení sa dostanete takto:	25
	Indikátor spotreby energie	26
	Test riadu na varenie	26
	Powermanager	27
	Čistenie	27
	Čistiace prostriedky	27
	Súčasti, ktoré sa čistia	28
	Rám varného panela (len na spotrebičoch s rámom)	28
	Varný panel	28
	Ventilácia	29
	Čistenie prepadovej nádoby	30
	Časté otázky a odpovede (FAQ)	31
	Poruchy, čo robiť?	33
	Zákaznícky servis	34
	Označenie modelu (E-Nr.) a dátum výroby (FD-Nr.)	34
	Skúšobné pokrmy	35

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

Používanie podľa príkazov

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

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

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

Montáž tohto spotrebiča vykonajte podľa priloženého návodu na montáž.

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

Tento spotrebič je určený na použitie do maximálnej nadmorskej výšky 2000 m.

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

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

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

Nebezpečné alebo výbušné látky a pary sa nesmú odsávať.

Dbajte na to, aby sa do spotrebiča nedostali malé predmety alebo tekutiny.

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

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

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

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

Dôležité bezpečnostné upozornenia

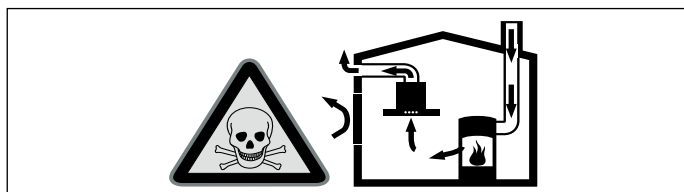
Varovanie – Nebezpečenstvo udusení!

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

Varovanie – Nebezpečenstvo ohrozenia života!

Späťne nasávané dymové plyny môžu spôsobiť otravu.

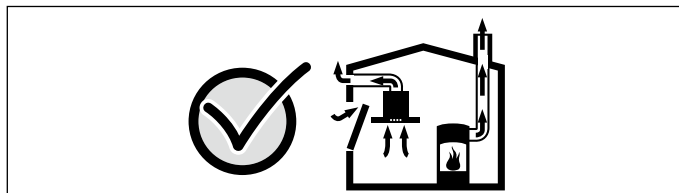
Keď sa spotrebič používa v odvetrávacej prevádzke súčasne s ohniskom závislým od vetrania miestnosti, postarajte sa vždy o dostatočný prívod vzduchu.



Ohniská závislé od vetrania miestnosti (napr. vyhrievacie spotrebiče na plyn, olej, drevo alebo uhlie, prietokové ohrievače, ohrievače vody) odoberajú dym z miestnosti, kde sú nainštalované a spaliny odvádzajú odsávacím zariadením (napr. komín) smerom 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.

- Preto je potrebné zabezpečiť dostatočný prívod vzduchu.
 - Samotná vetracia mriežka na prívod a odvod vzduchu zabudovaná v stene nezaručuje dodržiavanie hraničných hodnôt. Bezpečná prevádzka je možná len vtedy, keď podtlak v miestnosti inštalácie ohniska neprekročí 4 Pa (0,04 mbar). Uvedené možno 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.
- Odpadový vzduch sa nesmie odovzdávať do komína na odvod dymu a odpadového vzduchu, ktorý je v prevádzke, ani do šachty, ktorá slúži na vetranie priestorov, kde sú nainštalované ohniská.

Ak sa odpadový vzduch vedie do komína alebo dymovodu, ktorý nie je v prevádzke, musí sa vyžiadať povolenie príslušného odborníka na odvetrávanie.



V každom prípade sa poraďte s príslušným odborníkom na odvetrávanie, ktorý dokáže posúdiť celú vetraciu sústavu domu a navrhne vám vhodné opatrenie na zabezpečenie odsávania.

Ak sa odsávač pár používa výlučne v cirkulačnej prevádzke, prevádzka je možná bez obmedzenia.

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Horúci olej a tuk sa môžu rýchlo vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajú bez dozoru. Oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Plameň opatrne zahaste pokrievkou, hasiacou dekou alebo podobne.
- Varné zóny sa veľmi rozhorúčia. Na varný panel nikdy neodkladajte horľavé predmety. Na varný panel neodkladajte žiadne predmety.
- Spotrebič sa rozhorúči. Horľavé predmety alebo spreje neuskladňujte v zásuvkách priamo pod varným panelom.
- Varný panel sa samočinne vypne a už sa nedá ovládať. Môže sa stať, že sa neskôr neúmyselne zapne. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.
- Usadeniny tuku v tukovom filtri sa môžu zapáliť. Pravidelne čistite tukové filtre. Spotrebič nikdy nepoužívajte bez tukového filtra.
- V prípade zapnutia odsávania sa môžu zapáliť usadeniny tuku v tukovom filtri. 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 je k dispozícii uzavretý, neodnímateľný kryt. Iskry nesmú odlietať.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Varné zóny a ich okolie, obzvlášť prípadný rám varného panela, sa veľmi rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch. Udržiavajte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Varná zóna hreje, ale ukazovateľ nefunguje. Vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte servis.
- Kovové predmety sa pri kontakte s varným panelom veľmi rýchlo zahrievajú. Na varný panel nikdy nepokladajte kovové predmety, ako napríklad nože, vidličky, lyžice alebo pokrievky.
- Po každom použití varný panel vypnite hlavným vypínačom. Nečakajte, až sa varný panel vypne automaticky, i keď už na nej nie sú žiadne nádoby.
- Prístupné časti sa počas prevádzky rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.
- Spotrebič sa počas prevádzky rozpáli. V prípade, že sa horúce tekutiny dostanú do spotrebiča, pred odstránením tukového kovového filtra alebo prepadovej nádoby nechajte spotrebič vychladnúť.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

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

Príčiny poškodenia

Pozor!

- Hrubé dná nádob môžu varný panel poškriabať.
- Nebezpečenstvo poškodenia tvrdými a ostrými predmetmi. Na varný panel nenechajte padnúť tvrdé alebo ostré predmety.
- Nebezpečenstvo poškodenia z dôvodu varenia naprázdno v riade na varenie. Riad na varenie nikdy nenechajte variť prázdny.
- Nikdy neodkladajte horúce nádoby na ovládací panel, zóny ukazovateľov alebo na rám panela. Môžu spôsobiť jeho poškodenie.
- Nebezpečenstvo poškodenia z dôvodu alumíniovej fólie alebo nádobky z plastov. Alumíniovú fóliu a nádobku z plastov nikdy nepokladajte na horúcu varnú zónu. Nepoužívajte ochrannú fóliu na sporák.
- Nebezpečenstvo poškodenia povrchu, zmena zafarbenia a škrvny z dôvodu nevhodného čistiaceho prostriedku. Používajte len čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné pre varné panely.
- Nebezpečenstvo poškodenia povrchu a zmena zafarbenia z dôvodu opotrebovania hrncami. Zdvihnite hrnce a panvice a neposúvajte ich.
- Nebezpečenstvo poškodenia povrchu a škrvny od pečených jedál. Vykypené jedlá ihneď odstráňte škrabkou na sklo.
- Nebezpečenstvo povrchového poškodenia soľou, cukrom a pieskom. Varný panel nepoužívajte ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.
- Nebezpečenstvo poškodenia povrchu drsným dnom riadu. Riad na varenie pred použitím vyskúšajte.
- Nebezpečenstvo poškodenia povrchu alebo tzv. lastúrovité štrbiny, prostredníctvom cukru a jedál obsahujúcich veľa cukru. Vykypené jedlá ihneď odstráňte škrabkou na sklo.

Ochrana životného prostredia

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

Tipy ako šetriť energiou

- Pre každú varnú nádobu používajte vždy vhodnú pokrievku. Pri varení bez pokrievky sa spotrebuje výrazne viac energie. Používajte sklenenú pokrievku. Tak uvidíte do hrnca bez toho, aby ste nadvihli pokrievku.
- Používajte nádoby s rovným dnom. Nerovné dná zvyšujú spotrebu energie.
- Dbajte na to, aby sa priemer dna nádob zhodoval s veľkosťou varnej zóny. Dodržte pritom: Výrobcovia nádob uvádzajú často horný priemer hrnca, ktorý je zvyčajne väčší ako priemer dna hrnca.
- Pre menšie množstvá používajte menšie varné nádoby. Veľká, málo naplnená varná nádoba vyžaduje veľa energie.
- Pokrmu varte v malom množstve vody. Šetrí to energiu a v zelenine sa lepšie uchovávajú vitamíny a minerálne látky.
- V pravý čas prepnite na nižší stupeň varenia. Inak plytváte energiou.
- Pri varení sa postarajte o dostatočný prívod vzduchu, aby ventilácia pracovala efektívne a s nízkou prevádzkovou hlučnosťou.
- Stupeň výkonu ventilátora prispôbte intenzite výparov z varenia. Intenzívny stupeň používajte iba v prípade potreby. Nižší stupeň výkonu ventilátora spotrebováva menej energie.
- Pri intenzívnych výparoch z varenia zvolte včas vyšší stupeň výkonu ventilátora. Výpary z varenia, ktoré sa už dostali do kuchyne, vyžadujú dlhší čas prevádzky ventilácie.
- Ak už spotrebič nepotrebujete, vypnite ho.
- Filtre čistite, príp. vymieňajte častejšie, aby sa zvýšila účinnosť ventilácie a aby sa zabránilo vzniku požiaru.

Ekologicky zlikvidujte odpad

Obal zlikvidujte v súlade s ochranou životného prostredia.



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

Kuhanje z indukciou

Výhody varenia s indukciou

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

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

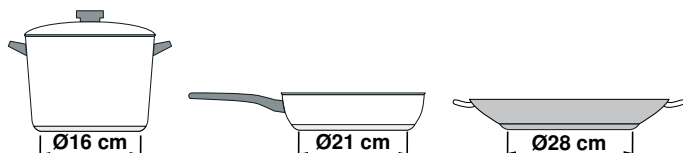
Riad na varenie

Na varenie indukčným ohrevom používajte len feromagnetický riad, napríklad:

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

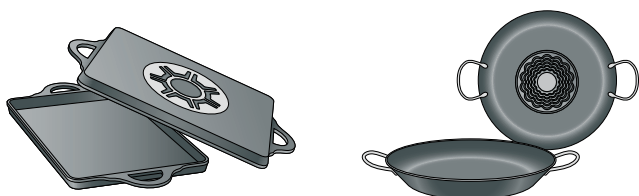
Na kontrolu toho, či je riad vhodný pre indukčné zariadenia, môžete použiť postup uvedený v kapitole → "Test riadu na varenie".

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

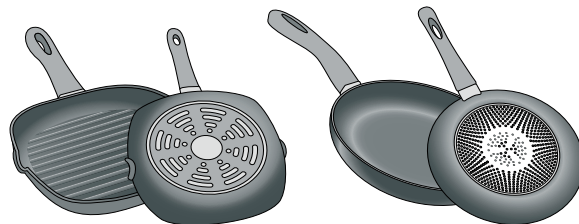


K dispozícii je aj riad na indukčný ohrev, ktorého dno je kompletne feromagnetické:

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



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



Nevhodný riad na varenie

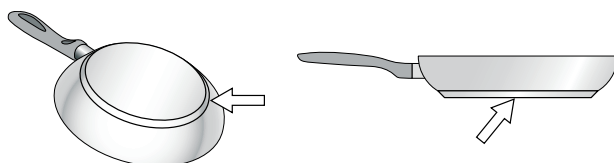
V žiadnom prípade nepoužívajte dosky adaptéra pre indukciu alebo riad na varenie z:

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

Vlastnosti dna riadu

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

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



Na varnej zóne nie je riad alebo má nevhodnú veľkosť

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

Prázdny riad na varenie alebo riad na varenie s tenkým dnom

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

Detekcia hrnca

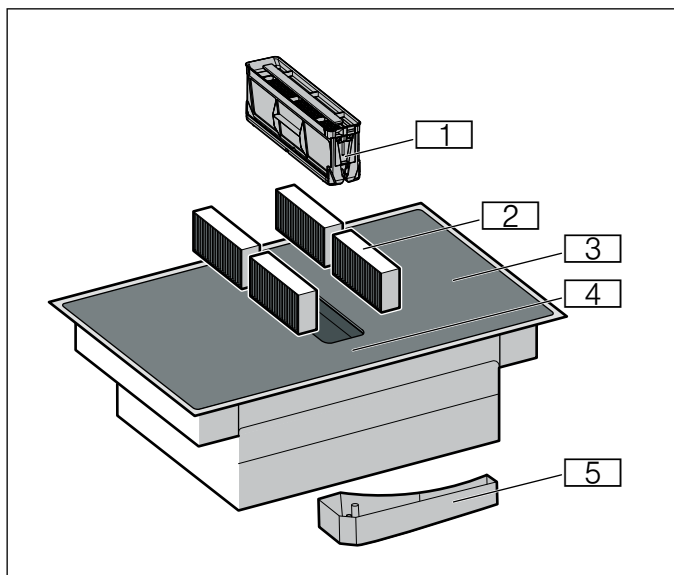
Každé varné miesto má spodnú hranicu pre detekciu hrnca, závisí to na feromagnetickom priemeru a od materiálu dna riadu. Preto by ste mali vždy použiť varnú zónu, ktorá najlepšie zodpovedá priemeru dna hrnca.

Oboznámenie sa so spotrebičom

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

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

Váš nový spotrebič



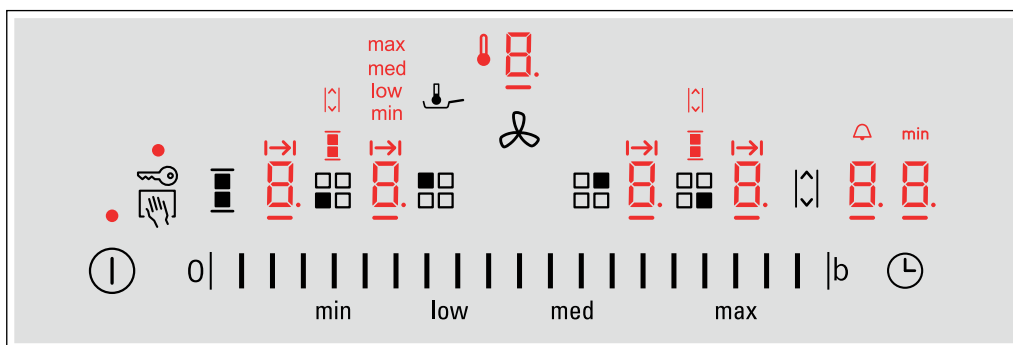
Č.	Označenie
1	Tukový kovový filter
2	Aktívny uhlíkový filter pri cirkulačnej prevádzke alebo akustický filter pri odvetrávacej prevádzke*
3	Varný panel
4	Ovládací panel
5	Prepadová nádoba
*Podľa výbavy spotrebiča	

Osobitné príslušenstvo

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

- Súprava pre odvetrávanie
- Súprava pre cirkulačnú prevádzku
- Aktívny uhlíkový filter: pre cirkulačnú prevádzku
- Akustický filter: pre odvetrávaciu prevádzku

Ovládací panel



Senzory voľby	
ⓘ	Hlavný vypínač
□□	Zvoľte varnú zónu
0	Oblasť nastavenia
b	Funkcia PowerBoost Intenzívne stupne ventilácie
⏸	Senzor pečenia
min, low, med, max	Stupne teploty
⏸	Funkcia CombiZone
↔	Funkcia Move
🔒	Zablokovať ovládací panel na účel čistenia
🔑	Detská poistka
⌚	Časové funkcie
🌀	Manuálne ovládanie ventilácie

Indikátor	
0	Prevádzkový stav
1-9	Stupne výkonu
00	Časové funkcie
H/h	Zvyškové teplo
b	Funkcia PowerBoost Intenzívny stupeň ventilácie I
b.	Intenzívny stupeň ventilácie II
A	Senzor pečenia
🔥	Teplota Senzor smaženia
min, low, med, max	Stupne teploty
⏸	Funkcia CombiZone
↔	Funkcia Move
⏸	Automatický čas varenia
⌚	Minútka
min	Ukazovateľ času

Ovládacie plochy

Keď sa dotknete symbolu, príslušná funkcia sa aktivuje.

Upozornenia

- Ovládací panel udržiavajte vždy čistý a suchý. Vlhkosť má negatívny vplyv na funkčnosť.
- Do blízkosti ukazovateľov a senzorov nedávajte žiadny riad na varenie. Elektronika sa môže prehriať.

Varné zóny

Varné zóny		
□	Jednoduchá varná zóna	Používajte riad vhodnej veľkosti
☐	Kombinovaná varná zóna	Pozri kapitolu → "Kombinovaná zóna" alebo → "Funkcia Move"
Používajte iba riad vhodný na indukčné varenie, pozri kapitolu → "Kuhanie z indukciou"		

Ukazovateľ' zvyškového tepla

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

Zvyškové teplo bude označené takto:

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

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

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

Druhy prevádzky

Tento spotrebič môžete používať v odvetrávacej alebo cirkulačnej prevádzke.

Režim s odvodom vzduchu



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

Upozornenie: Odpadový vzduch sa nesmie odovzdávať do komína na odvod dymu a odpadového vzduchu, ktorý je v prevádzke, ani do šachty, ktorá slúži na vetranie priestorov, kde sú nainštalované ohniská.

- Ak sa odpadový vzduch vedie do komína na odvod dymu a odpadového vzduchu, 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 vetracia mriežka zabudovaná v stene.

Cirkulačná prevádzka



Nasatý vzduch sa vyčistí cez kovový tukový filter a filter s aktívnym uhlím a opäť sa vráti späť do kuchyne.

Upozornenie: Aby sa viazali pachy v cirkulačnej prevádzke naviazali, musíte nainštalovať aktívny uhlíkový filter. Pre sprevádzkovanie rôznych rozsahov cirkulácie spotrebiča, vyberte si prospekt alebo sa opýtajte vášho odborníka. Potrebné príslušenstvo zakúpite v špecializovanom obchode, u zákazníckeho servisu alebo na online shope.

Pred prvým použitím

Pred prvým použitím spotrebiča dodržte nasledujúcu inštrukciu:

Spotrebič a príslušenstvo dôkladne vyčistite.

Prv než začnete používať váš nový spotrebič, musíte ho nastaviť.

Varný panel zapnite a vypnite hlavným vypínačom ①.

Nastavenie druhu prevádzky

Spotrebič sa dodáva s prednastavenou cirkulačnou prevádzkou.

Keď je nainštalovaný varný panel s výstupom vzduchu smerom von, musíte nastavenie **17** nakonfigurovať na tento režim. Pozri kapitolu → "Základné nastavenie".



Obsluha spotrebiča

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

Tip: Ventiláciu zapnite na začiatku varenia a vypnite ju až niekoľko minút po konci varenia. Kuchynské pary sa tak najúčinnšie odstraňuje.

Upozornenie: Spotrebič nikdy neprevádzkujte bez kovového tukového filtra a prepadovej nádoby.

Zapnutie a vypnutie varného panela

Varný panel zapnete alebo vypnete hlavným vypínačom.

Zapnutie: Dotknite sa symbolu ①. Zaznie signál. Ukazovateľ pri hlavnom vypínači a ukazovatele varných zón ② svietia. Varný panel je teraz pripravený na prevádzku.

Vypnutie: Dotýkajte sa symbolu ① dovtedy, kým ukazovateľ nezhasne. Všetky varné zóny sú teraz vypnuté. Ukazovateľ zvyškového tepla svieti ďalej, kým nie sú varné zóny dostatočne vychladnuté.

Upozornenia

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

Nastavte varnú zónu

Potom v oblasti nastavenia vyberte požadovaný stupeň ohrevu.

Stupeň ohrevu 1 = najnižší výkon

Stupeň ohrevu 9 = najvyšší výkon.

Každý stupeň ohrevu má jeden medzistupeň. Je označený bodkou.

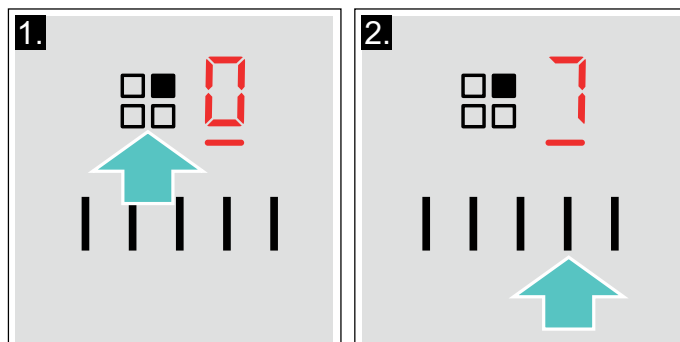
Upozornenia

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

Výber varnej zóny a stupňa ohrevu

Varný panel musí byť zapnutý.

1. Dotknite sa symbolu ② požadovanej varnej zóny. Na ukazovateli svieti ③.
2. V oblasti nastavenia potom zvolte požadovaný stupeň ohrevu.



Stupeň ohrevu je nastavený.

Zmena stupňa ohrevu

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

Vypnutie varnej zóny

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

Upozornenia

- Keď nie je žiadny riad na varenie položený na indukčnej varnej zóne, ukazovateľ stupňa ohrevu bliká. Po určitom čase sa varná zóna vypne.
- Keď je položený riad na varenie na varnej zóne pred zapnutím varného panela, tak sa po dotyku hlavného vypínača riad rozpozná najneskôr do 20 sekúnd a automaticky sa zvolí varná zóna. V priebehu nasledujúcich 20 sekúnd nastavte stupeň ohrevu. V opačnom prípade sa varná zóna znova vypne. Aj keď je po zapnutí na varnom panelu viac hrncov alebo panvíc, rozpozná sa len jedna nádoba.

Odporúčania pri varení

Odporúčania

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

Tabuľka varenia

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

	Stupeň ohrevu	Čas varenia (min.)
Rozpúšťanie		
Čokoláda, poleva	1 - 1.	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
Zohrievanie a udržiavanie teploty		
Eintopf, napr. šošovicový Eintopf	1. - 2	-
Mlieko*	1. - 2.	-
Zohrievanie párků vo vode*	3 - 4	-
Rozmrazovanie a zohrievanie		
Špenát, hlboko zmrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, hlboko zmrazený	3 - 4	35 - 55
Pošírovanie, varenie pri minimálnej teplote		
Zemiakové knedle*	4. - 5.	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Biele omáčky, napr. bešamelová omáčka	1 - 2	3 - 6
Šľahané omáčky, napr. bernská omáčka, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12
* Bez pokrievky		
** Viackrát obráťte		
***Predhrievanie na stupni ohrevu 8 - 8.		

	Stupeň ohre- vu	Čas varenia (min.)
Varenie, parenie, dusenie		
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	2. - 3.	15 - 30
Mliečna ryža***	2 - 3	30 - 40
Zemiaky varené v šupke	4. - 5.	25 - 35
Varené zemiaky	4. - 5.	15 - 30
Cestoviny, rezance*	6 - 7	6 - 10
Eintopf	3. - 4.	120 - 180
Polievky	3. - 4.	15 - 60
Zelenina	2. - 3.	10 - 20
Zelenina, hlboko zmrazená	3. - 4.	7 - 20
Varenie v tlakovom hrnci	4. - 5.	-
Dusenie		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Dusené mäso	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60
Dusenie / pečenie s malým množstvom oleja*		
Rezne, prírodné alebo obal'ované	6 - 7	6 - 10
Rezne, zmrazené	6 - 7	6 - 12
Kotlety, prírodné alebo obal'ované**	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, hlboko zmrazené**	5 - 6	10 - 30
Fašírky (hrúbka 3 cm)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburger (hrúbka 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Ryby a rybacie filé, prírodné	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybacie filé, obal'ované	6 - 7	8 - 20
Ryby obal'ované a zmrazené, napr. rybacie prsty	6 - 7	8 - 15
Langusty, krevety	7 - 8	4 - 10
Príprava soté zo zeleniny a čerstvých húb	7 - 8	10 - 20
Pokrmý na panvici, zelenina, mäso krájané na rezance na ázijský spôsob	7 - 8	15 - 20
Hlboko zmrazené jedlá, napr. jedlá na panvici	6 - 7	6 - 10
Palacinky (zmažte po jednej)	6. - 7.	-
Omeleta (zmažte po jednej)	3. - 4.	3 - 10
Volské oká	5 - 6	3 - 6
Vyprážanie* (150-200 g na jednu porciu v 1-2 l oleja, zmažte po porciách)		
Hlboko zmrazené výrobky, napr. zemiakové hranolčeky, kuracie nugetky	8 - 9	-
Krokety, zmrazené	7 - 8	-
Mäso, napr. časti kurčťa	6 - 7	-
Ryby, obal'ované alebo v pívovom cestíčku	6 - 7	-
Zelenina, huby, obal'ované alebo v pívovom cestíčku, tempura	6 - 7	-
Drobné pečivo, napr. šišky, ovocie v pívovom cestíčku	4 - 5	-
* Bez pokrievky		
** Viackrát obráťte		
***Predhrievanie na stupni ohrevu 8 - 8.		

Manuálne ovládanie ventilácie

Výkonový stupeň môžete ovládať manuálne.

Upozornenie: Pri vysokom riade nie je možné zaručiť optimálny odsávací výkon. Odsávací výkon je možné zlepšiť prostredníctvom krížom položeného veka.

Aktivácia

1. Stlačte symbol .
Ventilácia sa spustí pri prednastavenom výkonovom stupni.
2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd zvolte v oblasti nastavenia požadovaný stupeň varenia.
Nastavený stupeň varenia svieti.
3. Dotknite sa symbolu , čím potvrdíte zvolené nastavenie.

Ventilácia je zapnutá.

Zmena a vypnutie

Dotknite sa symbolu  a zvolte želaný stupeň varenia alebo v oblasti nastavenia nastavte .

Intenzívny stupeň

Pre ventiláciu sú k dispozícii dva intenzívne stupne. Keď aktivujete intenzívne stupne, pracuje ventilácia na krátky čas na najvyšší výkon.

Aktivácia

Dotknite sa symbolu  a zvolte želaný intenzívny stupeň.

- **Intenzívny stupeň I:** Dotknite sa dvakrát symbolu . Ukazovateľ  svieti. Intenzívny stupeň je aktivovaný.
- **Intenzívny stupeň II:** Dotknite sa trikrát symbolu . Ukazovateľ  svieti. Intenzívny stupeň je aktivovaný.

Upozornenie: Asi po 8 minútach sa spotrebič samočinne prepne naspäť na výkonový stupeň .

Zmena a vypnutie

Dotknite sa symbolu  a zvolte želaný stupeň varenia alebo v oblasti nastavenia nastavte .

Automatický štart

Keď pre varnú zónu zvolíte stupeň varenia, zapne sa automatický štart. Ventilácia sa zapne pri stupni varenia podľa príslušného stupňa varenia varných zón.

V kapitole → "Základné nastavenie" sa dozviete, ako zmeníte toto nastavenie.

Funkcia dobehu

Funkcia dobehu umožňuje, aby ventilačný systém po vypnutí varného panelu niekoľko minút bežal ďalej. Tak sa odstráni ešte prítomné kuchynské výpary. Potom sa automaticky vypne ventilačný systém.

Aktivácia

Doba dobehu sa štandardne aktivuje s maximálnou dobou vypnutia. V kapitole → "Základné nastavenie" sa dozviete, ako zmeníte toto nastavenie.

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

Deaktivovanie

Manuálne

Dotknite sa symbolu . Funkcia dobehu sa vypne.

Automatika

V nasledujúcich prípadoch sa vypne funkcia dobehu:

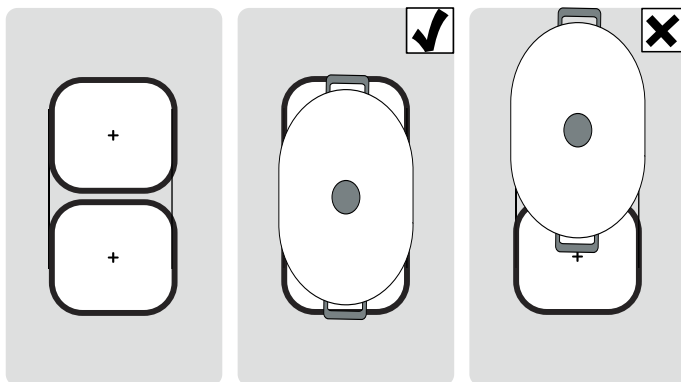
- Doba dobehu uplynula.
- Spotrebič sa znova zapne.

Kombinovaná zóna

Touto funkciou môžete spojiť kombinovanú zónu a nastaviť pre obidve varné zóny rovnaký stupeň výkonu. Funkcia je vhodná najmä na varenie v podlhovastom riade na varenie.

Upozornenie týkajúce sa riadu na varenie

Použite pre optimálny výsledok riad na varenie, ktorý je odsúhlasený v oblasti obidvoch varných zón. Riad postavte do stredu na varné zóny.



Ak používate na obidvoch varných zónach iba riad na varenie, môžete ho presunúť na druhú varnú zónu. V takomto prípade sa stupeň výkonu a zvolené nastavenie prevezme.

Aktivácia

1. Vyberte jednu z dvoch varných zón patriacich ku kombinovanej zóne a nastavte stupeň ohrevu.
2. Stlačte symbol . Ukazovateľ svieti. Stupeň ohrevu sa zobrazí na ukazovateli dolnej varnej zóny.

Funkcia bola aktivovaná.

Zmena stupňa ohrevu

V oblasti nastavenia zmeňte požadovaný stupeň ohrevu.

Deaktivovať

Vyberte pre túto funkciu jednu z dvoch varných zón a stlačte symbol .

Funkcia bola deaktivovaná. Obidve varné zóny fungujú ďalej ako dve nezávislé varné zóny.

Funkcia Move

Touto funkciou môžete spojiť kombinovanú zónu a pre obidve varné zóny vybrať rôzne stupne výkonu. Prednastavené stupne výkonu:

Predná varná zóna = stupeň výkonu **9**

Zadná varná zóna = stupeň výkonu **1**.

Prednastavené stupne výkonu pre každú varnú zónu možno zmeniť nezávisle od seba.

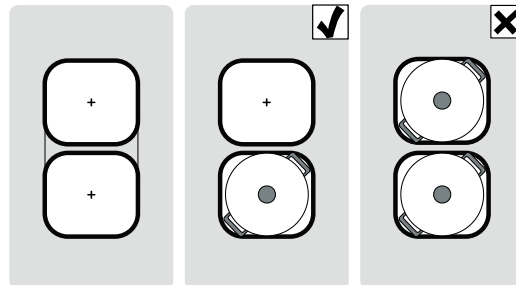
Upozornenia

- Riad na varenie umiestnite len na jednu z varných zón. Funkcia sa neaktivuje, keď jedna nádoba stojí na obidvoch varných zónach.
- Na ukazovateli varnej zóny, na ktorej sa nachádza varná nádoba, svieti stupeň ohrevu slabšie. Aktivuje sa až vtedy, keď sa nádoba presunie na túto varnú zónu a rozpozná ju.
- Keď už je funkcia aktivovaná a na voľnú varnú zónu sa položí druhý riad na varenie, ukazovateľ naďalej svieti slabšie. Varná zóna nie je aktívna. Varná zóna sa aktivuje, keď sa prvý riad na varenie odstráni.

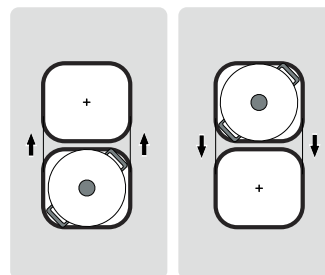
Odporúčania na používanie riadu na varenie

Pre optimálne rozpoznanie hrncov a rozdelenie tepla, odporúčame postaviť riad do stredu tak, ako je popísané ďalej.

Používajte len jeden riad na varenie, ktorý zakrýva len jednu varnú zónu.



Presunutie riadu na varenie z jednej varnej zóny na inú:



Aktivácia

1. Vyberte jednu z dvoch varných zón funkcie Move.
2. Stlačte symbol . Ukazovateľ  svietia. Stupne ohrevu svietia na ukazovateľoch obidvoch varných zón. Funkcia bola aktivovaná.

Upozornenia

- Ukazovateľ varnej zóny s riadom na varenie svieti jasnejšie.
- Na ukazovateli ďalej zvolenej varnej zóny svieti ukazovateľ .

Zmena stupňa ohrevu

Vyberte jednu z dvoch varných zón patriacich k funkcii Move a v oblasti nastavenia zmeňte stupeň ohrevu.

Upozornenie: Ak sa funkcia deaktivuje, stupne ohrevu sa vrátia na prednastavené hodnoty

Deaktivovať

Stlačte symbol .

Funkcia bola deaktivovaná.

Upozornenie: Keď sa niektorá z dvoch varných zón nastaví na , funkcia sa deaktivuje v priebehu asi 10 sekúnd.

Časové funkcie

Váš varný panel disponuje dvomi časovými funkciami Timer:

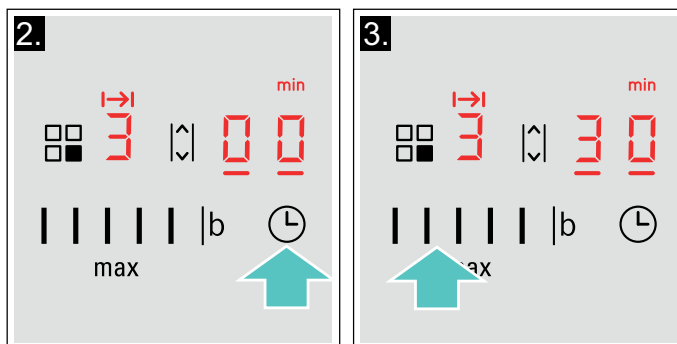
- Naprogramovanie času ohrevu
- Kuchynská minútka

Naprogramovanie času ohrevu

Varná zóna sa po uplynutí nastaveného času automaticky vypne.

Nastavenie urobíte takto:

1. Vyberte varnú zónu a želaný stupeň ohrevu.
2. Dotknite sa symbolu . Na ukazovateli varnej zóny svieti . Na ukazovateli Timer svieti .
3. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd nastavte požadovaný čas trvania v oblasti nastavenia.



Po niekoľkých sekundách začne plynúť čas.

Upozornenia

- Pre všetky varné zóny sa môže automaticky nastaviť rovnaký čas varenia. Nastavený čas plynie pre každú varnú zónu nezávisle od seba. Informácie o automatickom programovaní času varenia nájdete v odseku → "Základné nastavenie"
- Ak sa pre kombinovanú varnú zónu zvolí funkcia kombinovaná zóna alebo Move, nastavený čas je pre obidve varné zóny rovnaký.

Senzor pečenia

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

Automatické programovanie

Ak v programovacej zóne stlačíte predbežné nastavenie od 1 do 5, doba varenia sa zníži o jednu minútu.

Ak v programovacej zóne stlačíte predbežné nastavenie od 6 do 10, doba varenia sa zvýši o jednu minútu.

Zmena alebo vymazanie času

Vyberte varnú zónu a nakoniec sa dotknite symbolu . V oblasti nastavenia zmeňte čas trvania alebo nastavte na , pre vymazanie času trvania.

Po uplynutí času

Varná zóna sa vypne. Zaznie zvukový signál. Na Timeru svieti po dobu 10 sekúnd **00**.

Dotknite sa symbolu **⏸**. Ukazovatele zhasnú a akustický signál skončí.

Upozornenia

- Ak bol naprogramovaný čas trvania pre viac varných zón, zobrazí sa na Timeru vždy časový údaj vybranej varnej zóny.
- Čas ohrevu môžete nastaviť až do 99 minút.

Kuchynská minútka

Prostredníctvom kuchynskej minútky môžete nastaviť čas až do 99 minút.

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

Nastavenie minútky

1. Dotknite sa viackrát symbolu **⏸**, kým sa nerozsvieti ukazovateľ **⏸**. Na ukazovateli Timeru sa zobrazí **00**.
2. Požadovaný čas nastavte v oblasti nastavenia. Po niekoľkých sekundách začne čas plynúť.

Zmena alebo vymazanie času

Dotknite sa viackrát symbolu **⏸**, kým svieti ukazovateľ **⏸**. V oblasti nastavenia zmeňte čas trvania alebo ho nastavte na **00**.

Po uplynutí času

Zaznie akustický signál. Na Timeru sa zobrazí symbol **00** a **⏸**. Po 10 sekundách ukazovatele zhasnú.

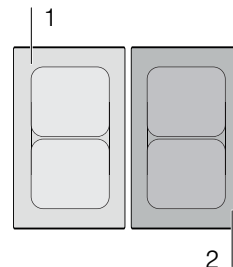
Dotknite sa symbolu **⏸**, predčasne ukazovatele zhasnú a zvukový signál sa vypne.



Funkcia PowerBoost

Použitím funkcie PowerBoost môžete rýchlejšie zohriať veľké množstvo vody ako s príslušným stupňom ohrevu **9**.

Túto funkciu možno pre varnú zónu aktivovať len vtedy, keď nie je v prevádzke iná varná zóna (pozri obrázok). V opačnom prípade bliká na ukazovateli zvolenej varnej zóny symbol **b** a **9**; potom sa automaticky nastaví stupeň ohrevu **9** bez toho, aby sa aktivovala funkcia.



Upozornenie: V oblasti kombinovanej zóny možno funkciu Powerboost aktivovať len vtedy, keď sa dve varné zóny používajú nezávisle od seba.

Aktivovanie

1. Vyberte varnú zónu.
2. Vyberte stupeň varenia **9** a následne sa dotknite symbolu **b**. Indikátor **b** svieti. Funkcia bola aktivovaná.

Deaktivácia

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

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

Pečenie so senzormi

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

Varné zóny s touto funkciou sú označené symbolom funkcie pečenia.

Výhody pri pečení

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

Upozornenia

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

Panvice pre senzor pečenia

Pre senzor pečenia si môžete zakúpiť špeciálne panvice. Príslušenstvo si môžete kúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo na internete. Rozsiahlu ponuku príslušenstva pre tento spotrebič nájdete v našich prospektoch alebo na internete.

Dostupnosť a možnosti online objednávanie závisia od príslušnej krajiny. Bližšie informácie o tom nájdete v predajných podkladoch.

Upozornenie: Nie každé špeciálne príslušenstvo sa hodí pre každý spotrebič. Keď kupujete príslušenstvo, vždy uveďte presné označenie (E-Nr.) spotrebiča → "Zákaznícky servis".

Špeciálne príslušenstvo

Panvica s priemerom 21 cm

Odporúčané príslušenstvo pre senzor pečenia.

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

Upozornenia

- Funkcia senzora pečenia bola nastavená špeciálne na tento druh panvice.
- Uistite sa, že priemer dna panvice zodpovedá veľkosti varnej zóny. Panvicu postavte do stredu na varnú zónu.
- Na flexibilnej varnej oblasti sa môže stať, že sa senzor pečenia neaktivuje pri odlišnej veľkosti panvíc alebo ak sú panvice nesprávne umiestnené. Pozri kapitolu .
- Iné panvice sa môžu prehriať. Teplota sa môže nastaviť pod alebo nad zvoleným teplotným stupňom. Skúste použiť najprv najnižší teplotný stupeň a podľa potreby ho zmeňte.

Stupne teploty

Teplotný stupeň		Vhodné na
min	nízky	Pečenie jedál s panenským olivovým olejom extra, maslom alebo margarínom, napr. omelety.
low	stredný – nízky	Pečenie rýb a hrubých kúskov jedla, napr. guľôčky z mletého mäsa a párky.
med	stredný – vysoký	Pečenie stredne prepečených alebo prepečených steakov, zmrazených, obaľovaných a jemných jedál, napr. rezňov, ragú a zeleniny.
max.	vysoká	Pečenie jedál pri vysokých teplotách, napr. krvavých steakov, zemiakových platiek a pečených zemiakov.

Tabuľka

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

Nastavený teplotný stupeň sa líši v závislosti od použitej panvice.

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

	Teplotný stupeň	Celkový čas pečenia od zaznenia signálu (min.)
Mäso		
Rezne, prírodné alebo obaľované	med	6 - 10
Filé	med	6 - 10
Kotlety*	low	10 - 15
Cordon bleu, viedenské rezne*	med	10 - 15
Steak, krvavý (hrúbka 3 cm)	max	6 - 8
Steak, stredne prepečený alebo prepečený (hrúbka 3 cm)	med	8 - 12
Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm)*	low	10 - 20
Párky, uvarené alebo surové*	low	8 - 20
Hamburger, guľôčky z mletého mäsa, plnené mäsové guľôčky*	low	6 - 30
Ragú, gyros	med	7 - 12
Mleté mäso	med	6 - 10
Slanina	min	5 - 8
Ryby		
Ryba, pečená, v celku, napr. pstruh	low	10 - 20
Rybie filé, prírodné alebo obaľované	low - med	10 - 20
Krevety, kraby	med	4 - 8
Jedlá z vajec		
Palacinky**	max	-
Omeleta**	min	3 - 6
Volské oká	min - med	2 - 6
Pražnica	min	4 - 9
Cisársky trhanec	low	10 - 15
Francúzsky toast**	low	4 - 8

* Viackrát obráťte.

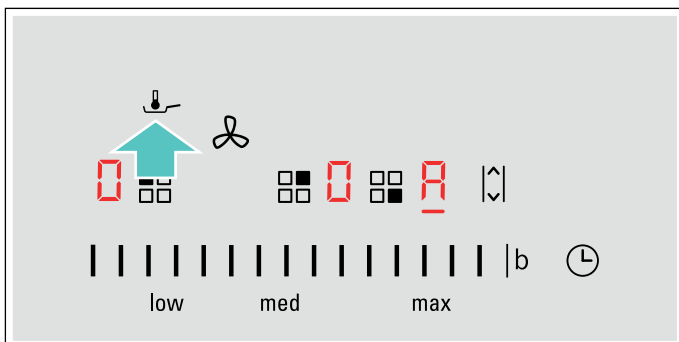
** Celkový čas na jednu porciu. Pieť za sebou.

	Teplotný stupeň	Celkový čas pečenia od zaznenia signálu (min.)
Zemiaky		
Pečené zemiaky (zo zemiakov uvarených v šupke)	max	6 - 12
Zemiakové hranolčeky (zo surových zemiakov)	med	15 - 25
Zemiakové placky**	max	2,5 - 3,5
Glazované zemiaky	low	15 - 20
Zelenina		
Cesnak, cibuľa	min	2 - 10
Cukety, baklažány	low	4 - 12
Paprika, zelená špargľa	low	4 - 15
Huby	med	10 - 15
Glazovaná zelenina	low	6 - 10
Zmrazené výrobky		
Rezne	med	15 - 20
Cordon bleu*	med	10 - 30
Prsia z hydiny*	med	10 - 30
Kuracie nugety	med	10 - 15
Gyros, kebab	low	5 - 10
Rybie filé, prírodné alebo obalované	low	10 - 20
Rybie prsty	med	8 - 12
Zemiakové hranolčeky	max	4 - 6
Jedlá na panvici, napr. zeleninová panvica so sliepkou	low	6 - 10
Jarné rolky	med	10 - 30
Camembert/syr	low	10 - 15
Iné		
Camembert/syr	low	7 - 10
Predvarené sušené výrobky s pridaním vody, napr. rezance	min	5 - 10
Krutóny	low	6 - 10
Mandle/vlašské orechy/píniové oriešky	med	3 - 15
* Viackrát obráťte.		
** Celkový čas na jednu porciu. Pieť za sebou.		

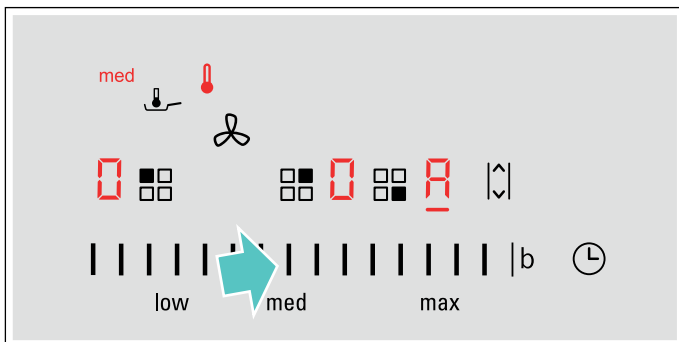
Nastavenie

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

1. Vyberte varnú zónu. Dotknite sa symbolu . Na ukazovateli svieti **A**.



2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd zvolíte v oblasti nastavenia požadovaný stupeň teploty.



Funkcia je aktivovaná.

Symbol teploty  svieti, kým sa nedosiahne teplota pečenia. Potom zaznie akustický signál a symbol teploty zhasne.

Upozornenia

- Jedlo obráťte, aby sa nepripálilo.
- Aby sa ukazovateľ teploty  a stupeň teploty zobrazili, musí byť zvolená varná zóna.

Vypnutie senzora pečenia

Vyberte varnú zónu a dotknite sa symbolu . Funkcia je deaktivovaná.

Detská poistka

Detskou poistkou môžete zabrániť, aby deti zapli varný panel.

Zapnutie a vypnutie detskej poistky

Varný panel musí byť vypnutý.

Zapnutie: dotýkajte sa symbolu  po dobu cca 4 sekúnd. Ukazovateľ vedľa symbolu  sa rozsvieti na 10 sekúnd. Varný panel je zablokovaný.

Vypnutie: dotýkajte sa symbolu  po dobu asi 4 sekúnd. Blokovanie je deaktivované.

Automatická detská poistka

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

Zapnutie a vypnutie

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

Ochrana pri utieraní

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

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

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

Upozornenia

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

Automatické vypnutie

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

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

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

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

Základné nastavenia

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

Ukazovateľ	Funkcia
1	Detská poistka 0 Manuálna*. 1 Automatická 2 funkcia je deaktivovaná.
2	Zvukové signály 0 Potvrdzujúci signál a signál poruchy sú vypnuté. 1 Zapnutý je len signál poruchy. 2 Zapnutý je len potvrdzujúci signál. 3 Všetky zvukové signály sú zapnuté.*
3	Zobrazenie spotreby energie 0 Deaktivované.* 1 Aktivované.
5	Automatické programovanie doby ohrevu 00 Vypnuté.* 0 1-99 Čas do automatického vypnutia.
6	Trvanie akustického signálu funkcie časovača 1 10 sekúnd.* 2 30 sekúnd. 3 1 minúta.
7	Funkcia PowerManagement. Obmedzenie celkového výkonu varnej zóny Dostupné nastavenie závisí od maximálneho výkonu varnej zóny. 0 Deaktivovaný maximálny výkon varnej zóny. */** 1 1000 W minimálny výkon. 1. 1500 W ... 3 3000 W odporúčaných pre 13 ampérov. 3. 3500 W odporúčaných pre 16 ampérov. 4 4000 W 4. 4500 W odporúčaných pre 20 ampérov. ... 9 alebo 9. Maximálny výkon varnej zóny.**
9	Vol'ba doby varnej zóny 0 Neobmedzené: Zostane zvolená naposledy nastavená varná zóna.* 1 Obmedzenie: Varná zóna zostane zvolená len niekoľko sekúnd.
12	Skontrolujte riad na varenie a výsledok varenia 0 Nevhodný 1 Nie je optimálny 2 Vhodný

c 17 Nastavenie cirkulačnej alebo odvetrávacej prevádzky

- 0 Korigujte cirkulačnú prevádzku.*
 1 Korigujte odvetrávajúcu prevádzku.

c 18 Nastavenie automatického štartu

- 0 Vypnuté.
 1 Zapnuté: Ventilácia sa spustí pri stupni varenia podľa príslušných stupňov varenia varných zón.*

c 20 Nastavenie doby

- 0 Vypnuté.
 1 Zapnuté*:
 Keď varný panel pracuje s odvetrávacou prevádzkou, zapne sa ventilácia na cca 6 minút so stupňom varenia **3**.
 Keď varný panel pracuje s cirkulačnou prevádzkou, zapne sa ventilácia na cca 30 minút so stupňom varenia **1**.
 Funkcia doby sa po tejto dobe automaticky vypne.

c 0 Obnovenie štandardných nastavení

- 0 Individuálne nastavenie.*
 1 Obnoviť nastavenie z výroby.

*Výrobné nastavenie

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

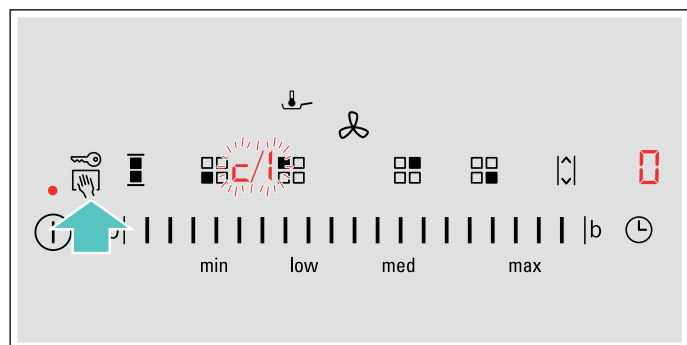
Do základných nastavení sa dostanete takto:

Varný panel musí byť vypnutý.

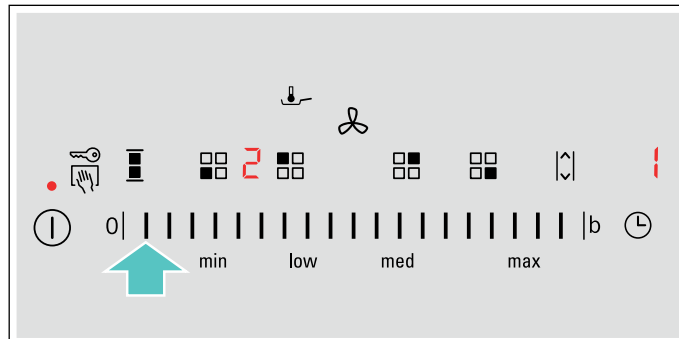
1. Zapnite varný panel.
2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd, podržte symbol po dobu cca 4 sekúnd.
Prvé štyri ukazovatele udávajú informácie o spotrebiči. Dotknite sa oblasti nastavenia, aby ste mohli vidieť jednotlivé ukazovatele.

Informácie o spotrebiči	Ukazovateľ
Zákaznícky zoznam servisu (KI)	0 1
Výrobné číslo	Fd
Výrobné číslo 1	95.
Výrobné číslo 2	0.5

3. Keď sa znova dotknete symbolu , dostanete sa k základným nastaveniam.
Na ukazovateli bliká striedavo **c** a **!** a objaví sa ako prednastavenie.



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



6. Dotýkajte sa symbolu po dobu cca 4 sekúnd.
Nastavenia boli uložené.

Opustite základné nastavenie

Varný panel vypnite hlavným vypínačom.

Indikátor spotreby energie

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

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

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

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

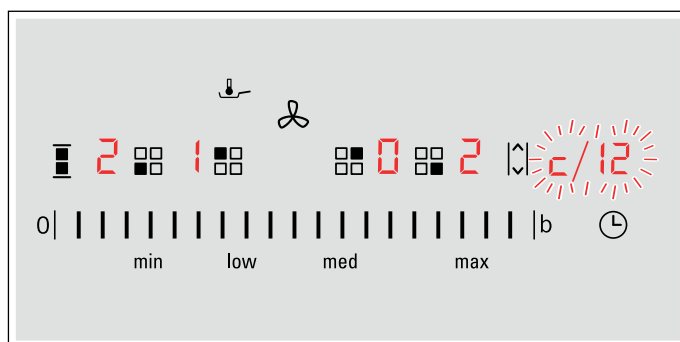
Test riadu na varenie

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

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

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

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



Skontrolujte výsledok na základe nasledujúcej tabuľky:

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

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

Upozornenia

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

Powermanager

Funkciou PowerManager je možné nastavenie celkového výkonu varnej zóny.

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

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

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

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

Čistenie

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa počas prevádzky rozpáli. Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa počas prevádzky rozpáli. V prípade, že sa horúce tekutiny dostanú do spotrebiča, pred odstránením tukového kovového filtra alebo prepadovej nádoby nechajte spotrebič vychladnúť.

Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Vniknutá vlhkosť môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový čistič alebo parný čistič.

Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Vniknutá vlhkosť by mohla spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Spotrebič čistite len vlhkou utierkou. Pred čistením vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini.

Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

Súčiastky vo vnútri spotrebiča môžu mať ostré hrany. Používajte ochranné rukavice.

Upozornenia

- Na čistenie použite len malé množstvo vody, do spotrebiča sa nesmie dostať voda.
- Pred čistením odstráňte všetky šperky z rúk a paží.
- Pokým je varný panel horúci, nepoužívajte čistiace prostriedky, môžu vzniknúť škvrny. Zabezpečte, aby sa všetky zvyšky použitého čistiaceho prostriedku odstránili.

Čistiace prostriedky

Používajte len čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na varné panely. Prosím, riaďte sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale výrobku.

Dodržiavajte všetky pokyny a upozornenia, ktoré sú priložené k čistiacim prostriedkom.

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

Pozor!

Poškodenie povrchu

Nepoužívajte

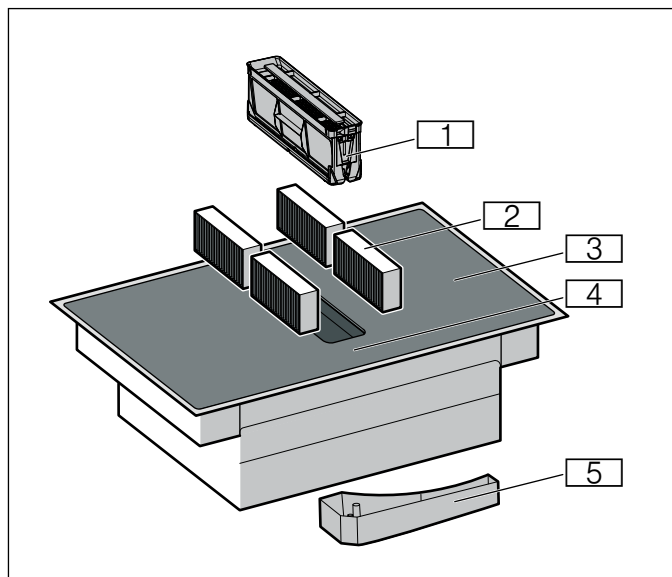
- nezriedený umývací prostriedok na riad
- čistiaci prostriedok na umývačku riadu
- abrazívne čistiace prostriedky
- vysokotlakové čističe alebo parné čističe
- čistiaci prostriedok na rúry
- žieravé, chlóróvé alebo agresívne čistiace prostriedky
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu
- tvrdé, abrazívne špongie, kefy alebo abrazívne vankúšiky

Pozor!**Poškodenie povrchu**

Nové čistiace špongie pred použitím vždy dôkladne premyte!

Aby sa rozdielne povrchy nepoškodili použitím nesprávneho čistiaceho prostriedku, dodržiavajte údaje uvedené v tabuľke.

Oblasť	Čistiace prostriedky
Sklokeramika	Čistiaci prostriedok na sklo, ak sú škrvny spôsobené vodným kameňom a zvyškami vody: Varný panel vyčistíte hneď po vychladnutí. Môže sa použiť vhodný čistiaci prostriedok na sklokeramické varné panely alebo sklo. Škrabka na sklo na škrvny spôsobené cukrom, ryžovým škrobom alebo plastom: Okamžite vyčistíte. Pozor: Nebezpečenstvo popálenia. Následne vyčistíte vlhkou handričkou a vysušte suchou utierkou. Upozornenie: Nepoužívajte čistiaci prostriedok na umývačky riadu.
Nehrdzavajúca oceľ	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Na čistenie použite len malé množstvo vody, do spotrebiča nesmie vniknúť voda. Zaschnuté miesta nechajte odmočiť s malým množstvom vody s umývacím prostriedkom, nezoškrabávajte. Plochy z nehrdzavajúcej ocele čistíte len v smere výbrusu. V zákazníkovi servise, v našom e-shope alebo v špecializovaných predajniach je možné zakúpiť si špeciálne ošetrovacie prostriedky na nehrdzavujúcu oceľ. Ošetrovací prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou handričkou. Upozornenie: Na čistenie rámu varného panela nepoužívajte škrabku na sklo.
Plast	Horúci umývací roztok: Vyčistíte mäkkou handričkou alebo v umývačke riadu.
Ovládacie prvky	Horúci umývací roztok alebo vhodné prostriedky na čistenie skla: Vyčistíte vlhkou handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.

Súčasti, ktoré sa čistia

Č.	Označenie
1	Tukový kovový filter
2	Aktívny uhlíkový filter pri cirkulačnej prevádzke alebo akustický filter pri odvetrávacej prevádzke*
3	Varný panel
4	Ovládací panel
5	Prepadová nádoba
*Podľa výbavy spotrebiča	

Rám varného panela (len na spotrebičoch s rámom)

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

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

Varný panel

Varný panel vyčistíte po každom varení. Zabránite tak, aby sa zvyšky jedál pripálili. Varný panel začnite čistiť až vtedy, keď ukazovateľ zvyškového tepla zhasne. Vykypané tekutiny okamžite odstráňte, nedovoľte, aby zvyšky jedál zaschli.

Počas čistenia varného panela nechajte kovový tukový filter v spotrebiči. Nečistoty a zvyšky jedla sa zhromažďujú v kovovom tukovom filtri a nie vo vnútri spotrebiča. Kovový tukový filter môžete umyť v umývačke riadu.

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

Odolné nečistoty odstráňte najlepšie bežnou škrabkou na sklo alebo čistiacim prostriedkom na sklokeramiku. Dodržiavajte pokyny výrobcu.

Vhodnú škrabku na sklo (č. výrobku 00087670) dostanete v našom zákazníckom servise alebo v našom e-shope.

So špeciálnymi špongiami na čistenie sklokeramických varných panelov docielite dobré výsledky čistenia.

Ventilácia

Aby sa zabezpečila dostatočná úroveň absorpcie pachov a tukov, filtre sa musia pravidelne vymieňať a čistiť.

Tukový kovový filter

Tukový kovový filter sa musí pravidelne čistiť.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

Usadeniny tuku v tukovom filtri sa môžu zapáliť. Pravidelne čistite tukové filtre. Spotrebič nikdy nepoužívajte bez tukového filtra.

Aktívny uhlíkový filter

Aktívny uhlíkový filter sa musí meniť v pravidelných intervaloch. Všímajte si ukazovateľ nasýtenia filtra na vašom spotrebiči.

Keď spotrebič používate len v odvetrávacej prevádzke, akustický filter vymeňte, hneď ako je znečistený.

Indikácia nasýtenia

Pri nasýtení aktívnych uhlíkových filtrov zaznie po vypnutí spotrebiča signál.

V indikačnom poli svieti **F**.

Najneskôr teraz by ste mali vymeniť aktívne uhlíkové filtre.

Po výmene aktívnych uhlíkových filtrov by ste mali vynulovať ukazovateľ znečistenia filtrov, aby ukazovateľ **F** prestal svietiť.

Po vypnutí spotrebiča svieti **F**.

Symbol ventilácie podržte stlačený, kým zaznie zvukový signál.

Ukazovateľ znečistenia aktívnych uhlíkových filtrov je vynulovaný.

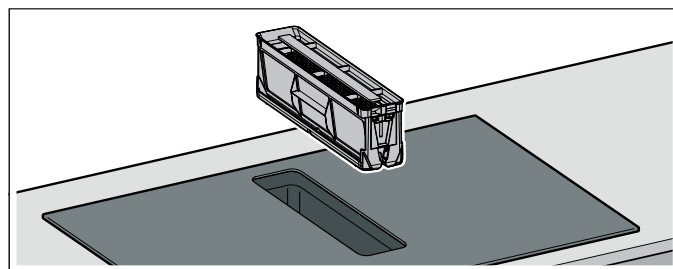
Výmena aktívneho uhlíkového filtra (len v cirkulačnom režime)

Aktívne uhlíkové filtre viažu pachové látky z kuchynských výparov. Používajú sa len pri cirkulačnej prevádzke.

Upozornenia

- Aktívny uhlíkový filter a akustický filter sú súčasťou dodávky. Náhradné aktívne uhlíkové filtre alebo akustické filtre nájdete u špecializovaného predajcu, v zákazníckom servise alebo v e-shope.
- Aktívne uhlíkové filtre a akustické filtre sa nedajú čistiť alebo znova aktivovať.
- Používajte len originálne filtre. Zabezpečí sa tým optimálna činnosť spotrebiča.

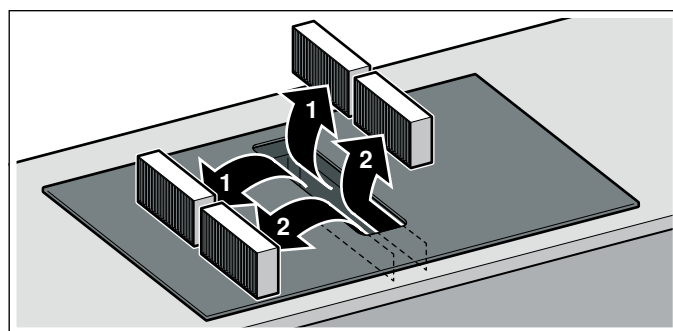
1. Vyberte tukový kovový filter.



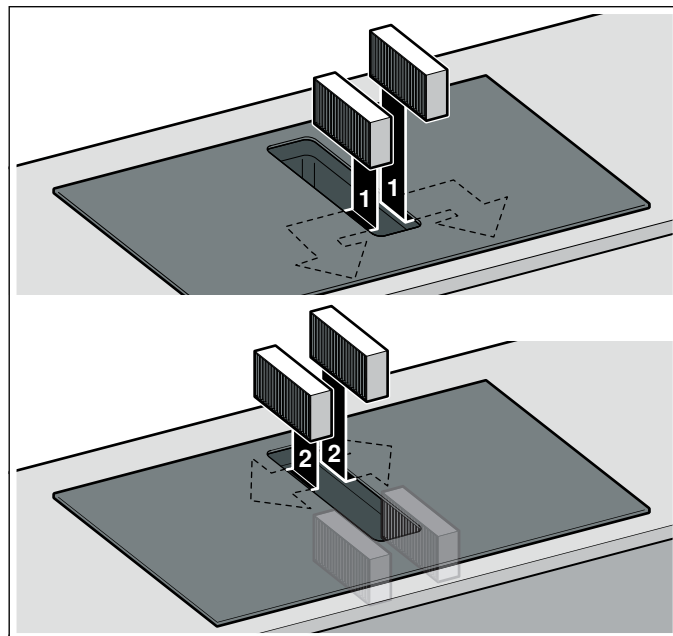
Upozornenia

- Tuk sa môže dolu v nádobe hromadiť. Aby ste zabránili odkvapkávaniu tuku, kovový tukový filter neprevracajte.
- Zabezpečte, aby kovový tukový filter nespadol a nepoškodil varný panel.

2. Vyberte štyri aktívne uhlíkové filtre a riadne ich zlikvidujte.



3. Vložte dva aktívne uhlíkové filtra vľavo a vpravo do spotrebiča a posuňte dopredu.



4. Vložte ďalšie aktívne uhlíkové filtre alebo akustické filtre vľavo a vpravo do spotrebiča.

5. Vložte tukový kovový filter.

Resetovanie ukazovateľov znečistenia

Po výmene aktívnych uhlíkových filtrov by ste mali vynulovať ukazovateľ znečistenia filtrov, aby ukazovateľ **F** prestal svietiť.

Po vypnutí spotrebiča svieti **F**.

Symbol ventilácie podržte stlačený, kým zaznie zvukový signál.

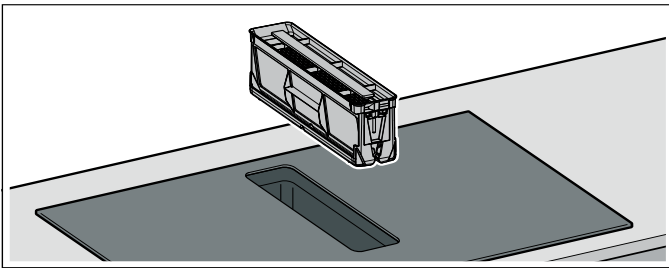
Ukazovateľ znečistenia aktívnych uhlíkových filtrov je vynulovaný.

Demontáž tukového kovového filtra

Tukové kovové filtre filtrujú tuky z kuchynských výparov. Aby bola zaručená optimálna funkcia, tukový kovový filter sa musí pravidelne čistiť.

Pravidelne čistite aj vnútornú oblasť digestora v pracovnej doske. Pri odolnom znečistení môžete použiť špeciálny prostriedok na rozpúšťanie tukov.

1. Vyberte tukový kovový filter.



Upozornenia

- Tuk sa môže dolu v nádobe hromadiť. Aby ste zabránili odkvapkávaniu tuku, kovový tukový filter neprevracajte.
 - Zabezpečte, aby kovový tukový filter nespadol a nepoškodil varný panel.
2. Tukový kovový filter umyte v umývačke riadu alebo horúcim umývacím roztokom. → "Čistenie kovového tukového filtra" na strane 30
 3. V prípade potreby po demontáži tukového kovového filtra vyberte aktívny uhlíkový filter a spotrebič zvnútra vyčistite.
 4. Po vyčistení vložte naspäť vysušený tukový kovový filter.

Čistenie kovového tukového filtra

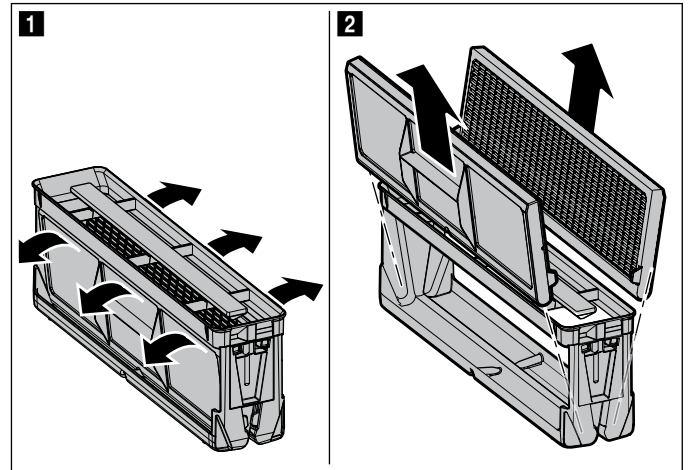
Upozornenia

- Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani čistiace prostriedky s obsahom kyselín alebo lúhov.
- Tukový kovový filter môžete umývať v umývačke riadu alebo ručne.

Ručne:

Upozornenie: Pri odolnom znečistení môžete použiť špeciálny prostriedok na rozpúšťanie tukov. Môžete si ho objednať v e-shope.

- Demontujte tukový kovový filter.



- Tukový kovový filter namočte do horúceho umývacieho roztoku.
- Na čistenie tukového kovového filtra použite kefku a filter potom dobre opláchnite.
- Tukový kovový filter nechajte odkvapkať.

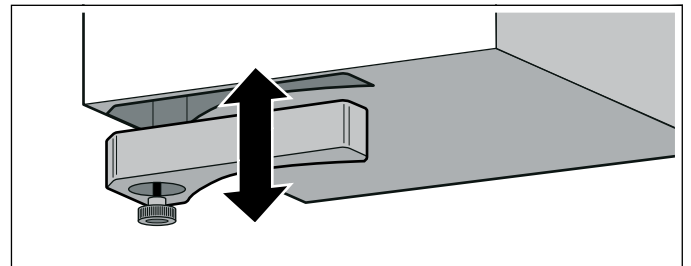
V umývačke riadu:

- Silno znečistený kovový tukový filter neumývajte spolu s riadom.
- Kovový tukový filter položte voľne do umývačky riadu. Kovový tukový filter neprivrite.
- Pre optimálny čistiaci efekt kovového tukového filtra ho položte naležato do umývačky riadu.

Čistenie prepadovej nádoby

1. Prepádovú nádobu odskrutkujte obidvomi rukami.

Upozornenie: Prepádovú nádobu nikdy neprevracajte, aby nevytekla tekutina.



2. Vyprázdňte a vypláchnite prepádovú 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.

Upozornenia

- Zabezpečte, aby nebol blokován prítok k prepádovej nádobe. Ak sa do spotrebiča dostanú predmety, po vychladnutí spotrebiča ich odstráňte. Vyberte kovový tukový filter.
- Ak sa dostane zhora do spotrebiča tekutina, zachytí sa v prepádovej nádobe. Odskrutkujte a vyprázdňte prepádovú nádobu.

Časté otázky a odpovede (FAQ)

Používanie

Prečo nemôžem zapnúť varný panel a prečo svieti symbol detskej poistky?

Detská poistka je aktivovaná.

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

Prečo blikajú svetelné ukazovatele a prečo zaznie akustický signál?

Odstráňte tekutiny alebo zvyšky pokrmov z ovládacieho panela. Z ovládacieho panela odstráňte všetky predmety.

Ako deaktivovať akustický signál, sa dozviete v kapitole → "Základné nastavenie".

Ventilácia sa nezapne, hoci je nastavený automatický štart.

Ventiláciu zapnite manuálne alebo prekontrolujte konfiguráciu automatického režimu. Ďalšie informácie získate v kapitole → "Základné nastavenie".

Ventilácia ostáva bežať, hoci sú vypnuté varné zóny.

Ventiláciu vypnite manuálne.

Ďalšie informácie o tomto nastavení nájdete v kapitole → "Obsluha spotrebiča".

Nasávanie vzduchu je príliš slabé.

Zabezpečte, aby bol tukový kovový filter čistý.

Ďalšie informácie o čistení a výmene filtra získate v kapitole → "Čistenie".

Zvuky

Prečo počuť počas varenia zvuky?

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

Možné zvuky:

Hlboké bzučanie ako transformátor:

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

Hlboké pískanie:

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

Praskanie:

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

Vysoké pískanie:

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

Zvuk ventilátora:

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

Riád na varenie

Ktorý riád na varenie je vhodný pre indukčný varný panel?

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

Prečo sa varná zóna nezahrieva a bliká stupeň varenia?

Varná zóna, na ktorej stojí riád na varenie, nie je zapnutá.

Uistite sa, že je zapnutá tá varná zóna, na ktorej stojí riád na varenie.

Riád na varenie je pre zapnutú varnú zónu príliš malý alebo sa nehodí pre indukčné zariadenia.

Uistite sa, že riád na varenie je vhodný pre indukčné zariadenia a že stojí na varnej zóne, ktorej veľkosť najlepšie zodpovedá danému riadu.

Informácie o druhu, veľkosti a pozícii riadu na varenie nájdete v kapitolách → *"Kuhanje z indukcijske"*, → *"Kombinovaná zóna"* a → *"Funkcia Move"*

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

Riád na varenie je pre zapnutú varnú zónu príliš malý alebo sa nehodí pre indukčné zariadenia.

Uistite sa, že riád na varenie je vhodný pre indukčné zariadenia a že stojí na varnej zóne, ktorej veľkosť najlepšie zodpovedá danému riadu.

Informácie o druhu, veľkosti a pozícii riadu na varenie nájdete v kapitolách → *"Kuhanje z indukcijske"*, → *"Kombinovaná zóna"* a → *"Funkcia Move"*

Čistenie

Ako môžem vyčistiť indukčný varný panel?

Optimálne výsledky docielite so špeciálnymi čistiacimi prostriedkami na sklokeramiku. Nepoužívajte ostré ani abrazívne čistiace prostriedky, prostriedky na umývanie riadu (koncentráty) ani handričky na umývanie riadu.

V kapitole → *"Čistenie"* sa dozviete, ako čistiť varný panel a ako sa oň starať.

V skrini pod varným panelom sa nachádza voda.

Prekontrolujte, či je plná prepádová nádoba.

V kapitole → *"Čistenie"* sa dozviete, ako čistiť prepádovú nádobu.

V akých časových intervaloch sa musí čistiť prepádová nádoba?

Prepádovú nádobu čistite často.

V kapitole → *"Čistenie"* sa dozviete, ako čistiť prepádovú nádobu.

V akých časových intervaloch sa musí čistiť kovový tukový filter?

Kovový tukový filter čistite často.

V kapitole → *"Čistenie"* sa dozviete, ako čistiť filter a ako sa oň starať.

Poruchy, čo robiť?

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

Ukazovateľ	Možná príčina	Odstránenie
Žiadne	Elektrické napájanie je prerušené. Spotrebič nie je pripojený podľa schémy elektrického zapojenia. Porucha elektroniky.	Pomocou iných elektrických spotrebičov skontrolujte, či sa v elektrickom napájacom zdroji nevyskytol skrat. Zabezpečte, aby bol spotrebič pripojený podľa schémy elektrického zapojenia. Ak poruchu nedokážete odstrániť, informujte zákaznícky servis.
Ukazovatele blikajú.	Ovládací panel je vlhký alebo sa na ňom nachádza nejaký predmet.	Ovládací panel osušte alebo odstráňte predmet.
Na ukazovateľoch varných zón bliká indikácia —.	Vyskytla sa porucha elektroniky.	Na potvrdenie poruchy zakryte na chvíľu ovládací panel rukou.
F	Aktívny uhlíkový filter je znečistený alebo ukazovateľ znečistenia svieti, aj keď bol filter vyčistený, príp. vymenený.	Vymeňte filter a resetujte ukazovateľ znečistenia filtra. Ďalšie informácie získate v kapitole → "Čistenie".
F2	Elektronika je prehriata a vypne príslušnú varnú zónu.	Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne. Potom stlačte ľubovoľný symbol varného panela.
F4	Elektronika je prehriata a sú vypnuté všetky varné zóny.	
F5 + výkonový stupeň a akustický signál	Horúca nádoba je v oblasti ovládacieho panelu. Hrozí, že sa prehreje elektronika.	Odstráňte príslušný riad. Ukazovateľ poruchy o chvíľu zhasne. Môžete variť ďalej.
F5 a akustický signál	Horúca nádoba sa nachádza v oblasti ovládacieho panela. Z dôvodu ochrany elektroniky je varná zóna vypnutá.	Odstráňte príslušnú nádobu. Počkajte niekoľko sekúnd. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď ukazovateľ poruchy zhasne, môžete pokračovať vo varení.
F1 / F6	Varná zóna je prehriata a z dôvodu ochrany pracovnej plochy je vypnutá.	Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne. Potom varnú zónu opäť zapnite.
F8	Varná zóna bola v prevádzke dlhý čas bez prerušenia.	Automatické bezpečnostné vypnutie je aktivované. Ďalšie informácie získate v kapitole .
E9000 E9010	Prevádzkové napätie je chybné a mimo normálneho prevádzkového rozsahu.	Kontaktujte dodávateľa elektrickej energie.
U400	Varný panel nie je správne pripojený.	Varný panel odpojte z elektrickej siete. Zabezpečte, aby bol varný panel pripojený podľa schémy elektrického zapojenia.
Na ovládací panel nekladte horúci riad.		

Upozornenia

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



Zákaznícky servis

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

Označenie modelu (E-Nr.) a dátum výroby (FD-Nr.)

Keď sa spojíte s naším zákazníckym servisom, vždy uveďte označenie modelu (E.-Nr.) a dátum výroby (FD-Nr.) spotrebiča.

Výrobný štítok s príslušnými číslami nájdete:

- Na sprievodnom dokumente spotrebiča.
- Na prednej spodnej strane varného panela.

Označenie modelu (E-Nr.) nájdete aj na sklokeramickom varnom paneli. Index zákazníckeho servisu (KI) a dátum výroby (FD) si môžete pozrieť v základných nastaveniach. Prečítajte si kapitolu → "Základné nastavenie".

Dovoľujeme si vás upozorniť, že návšteva servisného technika v prípade poruchy spôsobenej nesprávnym ovládaním je aj v rámci záručnej lehoty spoplatnená.

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

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

Skúšobné pokrmy

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

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

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

Skúšobné pokrmy	Riad	Stupeň ohrevu	Predhrievanie	Po-kriev-ka	Varenie	Po-kriev-ka
			Čas trvania (min:sek)		Stupeň ohre-vu	
Rozpustenie čokolády						
Poleva (napr. značka Dr. Oetker, jemná horká čokoláda s obsahom kakaa 55 %,150 g)	Kastról s rúčkou Ø 16 cm	-	-	-	1.	Nie
Šošovicový Eintopf zohrejte a udržiavajte teplý						
Šošovicový Eintopf*						
Počiatočná teplota 20 °C						
Množstvo: 450 g	Hrnec Ø 16 cm	9	1:30 (bez miešania)	Áno	1.	Áno
Množstvo: 800 g	Hrnec Ø 22 cm	9	2:30 (bez miešania)	Áno	1.	Áno
Šošovicový Eintopf z plechovky						
Např. šošovicový Eintopf s párkom od firmy Erasco.						
Počiatočná teplota 20 °C						
Množstvo: 500 g	Hrnec Ø 16 cm	9	cca 1:30 (po cca 1 min. premiešať)	Áno	1.	Áno
Množstvo: 1 kg	Hrnec Ø 22 cm	9	cca 2:30 (po cca 1 min. premiešať)	Áno	1.	Áno
Príprava bešamelovej omáčky						
Teplota mlieka: 7 °C						
Suroviny: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a štipka soli						
1. Rozohrejte maslo, zamiešajte múku a sol', masu zohrejte.	Kastról s rúčkou Ø 16 cm	2	cca 6:00	Nie	-	-
2. Pridajte mlieko a pri stálom miešaní privedte omáčku do varu.		7	cca 6:30	Nie	-	-
3. Keď sa bešamelová omáčka začne variť, nechajte ju ďalšie 2 minúty pri stálom miešaní na varnej zóne.		-	-	-	2	Nie
*Recept podľa DIN 44550						
**Recept podľa DIN EN 60350-2						

Skúšobné pokrmy	Riad	Stupeň ohrevu	Predhrievanie		Varenie		
			Čas trvania (min:sek)	Po-kriev-ka	Stupeň ohre-vu	Po-kriev-ka	
Varenie mliečnej ryže							
Mliečna ryža, varená s pokrievkou							
Teplota mlieka: 7 °C							
Zohrievajte mlieko, kým nezačne vriieť. Nastavte odporúčaný stupeň ohrevu a do mlieka pridajte ryžu, cukor a soľ.							
Čas varenia vrátane predhriatia cca 45 min.							
Suroviny: 190 g gul'atozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Hrniec Ø 16 cm	8.	cca 5:30	Nie	3 (po 10 min. premiešajte)	Áno	
Suroviny: 250 g gul'atozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (podiel tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Hrniec Ø 22 cm	8.	cca 5:30	Nie	3 (po 10 min. premiešajte)	Áno	
Mliečna ryža, varená bez pokrievky							
Teplota mlieka: 7 °C							
Suroviny pridajte do mlieka a zohrievajte pri stálom miešaní. Keď mlieko dosiahne cca 90 °C, zvol'te odporúčaný stupeň ohrevu a na nízkom stupni nechajte povariť asi 50 min.							
Suroviny: 190 g gul'atozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Hrniec Ø 16 cm	8.	cca 5:30	Nie	3	Nie	
Suroviny: 250 g gul'atozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Hrniec Ø 22 cm	8.	cca 5:30	Nie	2.	Nie	
Varenie ryže*							
Teplota vody: 20 °C							
Suroviny: 125 g dlhozrnnej ryže, 300 g vody a štipka soli	Hrniec Ø 16 cm	9	cca 2:30	Áno	2	Áno	
Suroviny: 250 g dlhozrnnej ryže, 600 g vody a štipka soli	Hrniec Ø 22 cm	9	cca 2:30	Áno	2.	Áno	
Piečená bravčová sviečková							
Začiatočná teplota: 7 °C							
Množstvo: 3 bravčové sviečkové (celková hmotnosť cca 300 g, hrúbka 1 cm) a 15 ml slnečnicového oleja	Panvica na pečenie Ø 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie	
Príprava palacíniek**							
Množstvo: 55 ml cesta na palacinky	Panvica na pečenie Ø 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie	
Vyprážanie hlboko zmrazených zemiakových hranolčekov							
Množstvo: 2 l slnečnicového oleja, na jednu porciu: 200 g zmrazených zemiakových hranolčekov (napr. McCain 123 Frites Original)	Hrniec Ø 22 cm	9	Kým sa nedosiahne teplota oleja 180 °C	Nie	9	Nie	
*Recept podľa DIN 44550							
**Recept podľa DIN EN 60350-2							

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

Vyrobené BSH Hausgeräte GmbH v licenci k ochranné známce Siemens AG

siemens-home.bsh-group.com



9001510841 (000115)