

SIEMENS

Indukční varná deska s integrovaným ventilačním systémem

ED...FQ2..

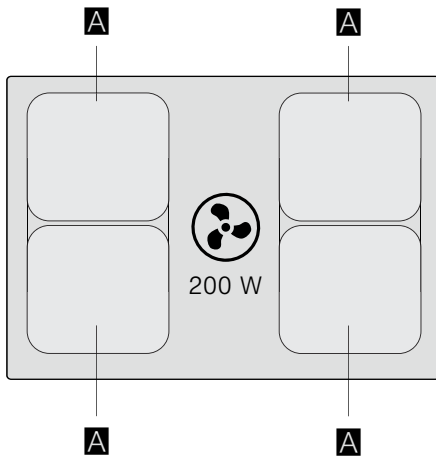
cs Návod k použití



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	∅ 21		2.200 W	3.700 W
	21 x 38		3.600 W	

* IEC 60335-2-6

Obsah

	Použití dle určení	4		Funkce PowerBoost	18
	Důležité bezpečnostní pokyny	5		Aktivace	18
	Příčiny poškození	7		Deaktivovat	18
	Ochrana životního prostředí	7		Pečení se senzory	19
	Tipy pro úsporu energie	7		Výhody při pečení	19
	Ekologická likvidace	7		Pánve pro senzor smažení	19
	Indukční vaření	8		Teplotní stupně	20
	Výhody při vaření s indukcí	8		Tabulka	20
	Nádoby	8		Takto provedete nastavení	22
	Seznámení se se spotřebičem	9		Dětská pojistka	22
	Váš nový spotřebič	9		Zapnutí a vypnutí dětské pojistky	22
	Zvláštní příslušenství	9		Automatická dětská pojistka	22
	Ovládací panel	10		Blokování při utírání	23
	Varné zóny	10		Automatické vypnutí	23
	Ukazatel zbytkového tepla	10		Základní nastavení	24
	Druhy provozu	11		Takto se dostanete k základním nastavením:	25
	Provoz na odvětrání	11		Ukazatel spotřeby energie	26
	Provoz s cirkulací vzduchu	11		Test nádoby	26
	Před prvním použitím	11		Powermanager	27
	Nastavení druhu provozu	11		Čištění	27
	Obsluha spotřebiče	12		Čisticí prostředky	27
	Zapnutí a vypnutí varné desky	12		Součásti, které je třeba čistit	28
	Nastavení varné zóny	12		Rám varné desky (jen u spotřebičů s rámem varné desky)	28
	Doporučení pro vaření	13		Varná deska	28
	Ruční ovládání ventilace	15		Ventilace	29
	Intenzivní stupeň	15		Čištění přepadové nádoby	30
	Automatické spuštění	15		Často kladené otázky a odpovědi (FAQ)	31
	Funkce doběhu	15		Co dělat v případě poruchy?	33
	Kombinovaná zóna	16		Zákaznický servis	34
	Upozornění k nádobám	16		Označení produktu (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.)	34
	Aktivovat	16		Zkušební pokrmy	35
	Deaktivace	16			
	Funkce Move	16			
	Doporučení k použití nádobí	16			
	Aktivovat	17			
	Deaktivace	17			
	Časové funkce	17			
	Programování doby vaření	17			
	Kuchyňská minutka	18			

Další informace o spotřebičích, příslušenství, náhradních dílech a servisech najdete na internetu: www.siemens-home.bsh-group.com a v online obchodě: www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

Použití dle určení

Pečlivě si přečtěte tento návod. Návod k použití a k montáži a doklad spotřebiče uschovejte pro pozdější potřebu nebo pro další majitele.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte. Zznamenejte písemně škody a zavolejte zákaznický servis, jinak zaniká nárok na záruku.

Spotřebiče bez zástrčky smí zapojovat pouze oprávněný odborník. Pokud je spotřebič nesprávně zapojený, nemáte v případě škody nárok na záruku.

Vestavba spotřebiče se musí provést podle přiloženého montážního návodu.

Tento spotřebič je určen pouze pro soukromé použití v domácnosti. Spotřebič používejte výhradně k přípravě pokrmů a nápojů. Při vaření musí být spotřebič pod dozorem. Krátkodobé vaření musí být neustále pod dozorem. Spotřebič používejte pouze v uzavřených místnostech.

Tento spotřebič je určen pro použití do maximální výšky nad mořem 2000 metrů.

Nepoužívejte žádné kryty varné desky. Mohlo by to způsobit nehody, např. v důsledku přehřátí, vznícení nebo prasknutí materiálů.

Používejte pouze námi schválená ochranná zařízení nebo dětské zábrany. Nevhodná ochranná zařízení nebo dětské zábrany mohou způsobit nehody.

Tento spotřebič není určený pro provoz s externím časovým spínačem nebo dálkovým ovládním.

Nesmí se odsávat nebezpečné nebo výbušné látky a výpary.

Dbejte na to, aby do spotřebiče nevnikly malé díly nebo tekutiny.

Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem osoby, která je odpovědná za jejich bezpečnost, nebo byly touto osobou instruovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti. Výjimka: děti starší 15 let a pod dozorem dospělé osoby.

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

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

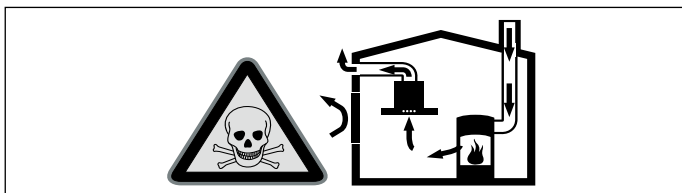
⚠ Důležité bezpečnostní pokyny

⚠ Varování – Nebezpečí udušení!

Obalový materiál je nebezpečný pro děti. Nikdy nedovolte dětem, aby si hrály s obalovým materiálem.

⚠ Varování – Nebezpečí ohrožení života!

Zpět nasáté spaliny mohou způsobit otravu. Vždy se postarejte o dostatečný přívod vzduchu, když spotřebič používáte v režimu odvětrávání současně s otevřenými spotřebiči na paliva.

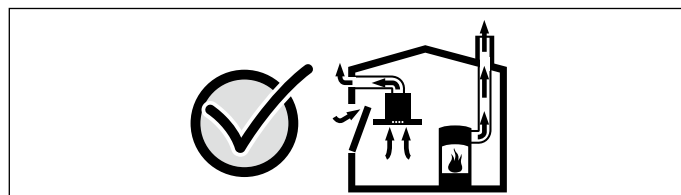


Otevřené spotřebiče na paliva (např. topné spotřebiče, průtokové ohřivače, bojlerů na plyn, olej, dřevo nebo uhlí) odebírají vzduch pro spalování z místnosti, kde jsou nainstalované, a odvádějí spaliny zařízením pro odvod spalin (např. komínem) ven. Ve spojení se zapnutou digestoří se z kuchyně a sousedních místností odebírá vzduch – bez dostatečného přívodu vzduchu vznikne podtlak. Jedovaté plyny z komína nebo odtahové šachty jsou nasávány zpět do obytných místností.

- Proto je vždy nutné zajistit dostatečný přívod vzduchu.
- Samotná ventilační mřížka s trubicí do zdi pro přívod a odvod vzduchu nezajišťuje dodržování mezní hodnoty.

Bezpečný provoz je možný pouze tehdy, když podtlak v místnosti, kde je nainstalovaný spotřebič paliv, nepřekročí 4 Pa (0,04 mbar). Toho lze dosáhnout, když může neuzavíratelnými otvory, např. ve dveřích, oknech, ve spojení s ventilační mřížkou s trubicí do zdi pro přívod a odvod vzduchu, nebo pomocí jiných technických opatření proudit vzduch potřebný pro spalování. Vzduch se nesmí odvádět ani do komína nebo kouřovodu, který je v provozu, ani do šachty, která slouží k odvětrávání prostorů, ve kterých jsou nainstalovaná topeniště.

Při odvádění vzduchu do kouřovodu nebo komína, který není v provozu, je nutné si opatřit souhlas příslušného kominického mistra.



Každopádně se poradte s kompetentním kominickým mistrem, který může posoudit celkový ventilační systém domu a navrhne vám vhodné opatření pro větrání. Pokud se digestoř používá výhradně v režimu cirkulace, je provoz možný bez omezení.

⚠ Varování – Nebezpečí požáru!

- Horký olej a tuk se rychle vznítí. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. Nikdy nehaste oheň vodou. Vypněte varnou zónu. Plameny opatrně uduste pokličkou, hasicí deskou a podobně.
- Varné zóny jsou velmi horké. Na varnou desku nikdy nepokládejte hořlavé předměty. Na varné desce nenechávejte žádné předměty.
- Spotřebič je horký. V zásuvkách přímo pod varnou deskou nikdy neuchovávejte hořlavé předměty nebo spreje.
- Varná deska se samočinně vypne a nelze ji ovládat. Později se může neúmyslně zapnout. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Tuk usazený v tukovém filtru se může vznítit. Tukové filtry pravidelně čistěte. Spotřebič nikdy nepoužívejte bez tukových filtrů.
- Při zapnuté ventilaci se může vznítit tuk usazený v tukovém filtru. V blízkosti spotřebiče nikdy nepracujte s otevřeným plamenem (např. flambování). Spotřebič instalujte v blízkosti spotřebičů na pevná paliva (např. dřevo nebo uhlí) pouze tehdy, pokud se zde nachází uzavřený, nesenímelný kryt. Nesmí zde létat jiskry.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

- Varné zóny a jejich okolí, zejména případný rám varné desky, jsou velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Kovové předměty se při kontaktu s varnou deskou velmi rychle zahřívají. Nikdy na varnou nepokládejte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice nebo pokličky.
- Po každém použití vypněte varnou desku hlavním vypínačem. Nečekejte, dokud se varná deska automaticky nevypne, protože už se na ní nenachází žádné hrnce ani pánve.
- Přístupné součásti jsou při provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Spotřebič se během provozu zahřívá. Pokud se do spotřebiče dostanou horké tekutiny, nechejte spotřebič před odstraněním kovového tukového filtru nebo přepadové nádoby vychladnout.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přívodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Pokud do spotřebiče pronikne vlhkost, může to způsobit úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.
- Poškozený spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Nikdy nezapínejte vadný spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte zákaznický servis.
- Praskliny nebo trhliny ve sklokeramické desce mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

⚠ Varování – Nebezpečí poranění!

- Při vaření potravin ve vodní lázni může dojít k prasknutí nádoby nebo skla varné desky kvůli přehřátí. Nádoba, která je ve vodní lázni, nesmí stát přímo na dně nádoby s vodou. Používejte jediné takové varné nádoby, které jsou tepelně odolné.
- Pokud se mezi dnem hrnce a varnou zónou nachází tekutina, může hrnec náhle vyskočit do výšky. Udržujte varné zóny a dna hrnců vždy suché.

Příčiny poškození

Pozor!

- Hrubá dna nádob mohou varnou desku poškrábat.
- Nebezpečí poškození vlivem tvrdých a ostrých předmětů. Na varnou desku nenechejte spadnout tvrdé nebo ostré předměty.
- Nebezpečí poškození vlivem použití prázdných nádob. Nikdy nevařte v prázdné nádobě.
- Nikdy neodkládejte horké nádoby na ovládací panel, zóny ukazatelů nebo na rámeček desky. Mohou způsobit jejich poškození.
- Nebezpečí poškození vlivem hliníkových fólií nebo plastových nádob. Na horké varné zóny nikdy neodkládejte hliníkové fólie a plastové nádoby. Nepoužívejte ochranné fólie na sporák.
- Poškození povrchu, zabarvení a skvrny vlivem nevhodných čisticích prostředků. Používejte pouze čisticí prostředky, které jsou vhodné pro varné desky tohoto druhu.
- Poškození povrchu a zabarvení vlivem obroušování. Hrnce a pánve zvedejte a neposouvejte je po varné desce.
- Poškození povrchu a skvrny vlivem připálených pokrmů. Pokrmy, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.
- Poškození povrchu vlivem soli, cukru a písku. Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Poškození povrchu vlivem drsného dna nádobí. Před použitím nádobu zkontrolujte.
- Poškození povrchu nebo takzvané škraloupy vznikající vlivem cukru a pokrmů obsahujících vysoké množství cukru. Pokrmy, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.

Ochrana životního prostředí

V této kapitole naleznete informace o úspoře energie a likvidaci spotřebiče.

Tipy pro úsporu energie

- Pro každou varnou nádobu používejte vždy vhodnou poklici. Při vaření bez pokličky spotřebujete výrazně více energie. Používejte skleněnou pokličku. Můžete tak do hrnce vidět, aniž byste museli pokličku odklopit.
- Používejte nádoby s rovným dnem. Nerovné dno zvyšuje spotřebu energie.
- Dbejte na to, aby průměr dna nádoby odpovídal velikosti varné zóny. Upozornění: Výrobci nádobí často udávají horní průměr hrnce, který většinou bývá větší než průměr dna.
- Pro malé množství používejte malé varné nádoby. Velké, málo naplněné varné nádoby spotřebují více energie.
- Vařte pokrmy s malým množstvím vody. Tím ušetříte energii a u zeleniny zůstanou zachovány vitamíny a minerální látky.
- Včas přepínejte na nižší stupeň vaření. Jinak plýtváte energií.
- Při vaření dbejte na dostatečný přívod čerstvého vzduchu, aby ventilace fungovala efektivně a s malou hlučností.
- Stupeň ventilátoru přizpůsobte intenzitě kuchyňských výparů. Podle potřeby používejte intenzivní stupeň. Menší stupeň ventilátoru spotřebuje méně energie.
- Při intenzivních kuchyňských výparech včas nastavte vyšší stupeň ventilátoru. Pokud se kuchyňské výpary již rozptýlí po kuchyni, je nutný delší provoz systému ventilace.
- Když již spotřebič nepotřebujete, vypněte ho.
- Filtry čistěte, resp. vyměňujte, zvýšíte tím účinnost systému ventilace a předejdete nebezpečí požáru.

Ekologická likvidace

Obal ekologicky zlikvidujte.



Tento spotřebič je označen podle evropské směrnice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment –WEEE). Směrnice udává rámec pro zpětný odběr a recyklaci starých spotřebičů v celé EU.

Indukční vaření

Výhody při vaření s indukcí

Indukční vaření se radikálně liší od běžného vaření, protože teplo vzniká přímo ve dně nádoby. To skýtá řadu výhod:

- Úspora času při vaření a smažení.
- Úspora energie.
- Snadnější údržba a čištění. Pokrmy, které překypí, se tak rychle nepřipečou.
- Kontrolovaný přívod tepla a bezpečnost. Varná deska vytváří a přerušuje přívod tepla ihned po každé obsluze. Pokud je nádoba z varné zóny odebrána, přeruší varná zóna okamžitě přívod tepla, i když je varná zóna ještě zapnutá.

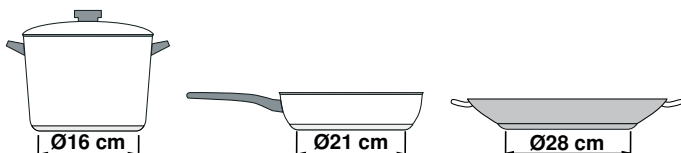
Nádoby

Pro vaření s indukcí používejte pouze feromagnetické nádoby, například:

- Nádoby ze smaltované oceli
- Nádoby z litiny
- Nádoby z ušlechtilé oceli vhodné pro indukční ohřev.

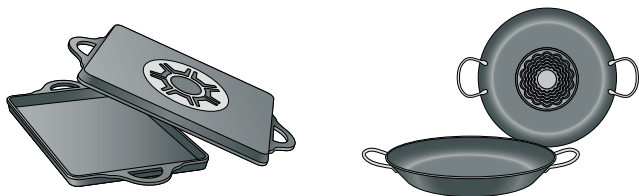
V kapitole → "Test nádoby" můžete zkontrolovat, zda je nádobí vhodné pro indukci.

Pro dosažení dobrého výsledku vaření by měla feromagnetická část dna hrnce odpovídat velikosti varné zóny. Pokud není nádoba na varné zóně rozpoznána, zkuste to ještě jednou na varné zóně s menším průměrem.

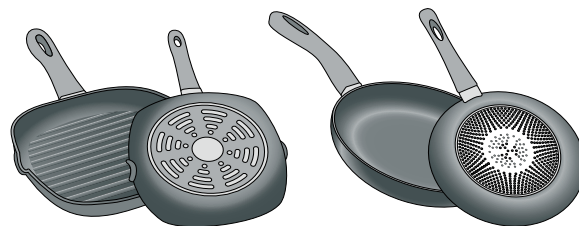


Existuje také indukční nádobí, jehož dno není celé feromagnetické:

- Pokud je dno nádoby feromagnetické jen částečně, bude se zahřívat jen feromagnetická plocha. To může způsobit, že se teplo nebude rozvádět rovnoměrně. Neferomagnetická část by mohla mít příliš nízkou teplotu pro vaření.



- Pokud materiál dna nádoby obsahuje mimo jiné podíl hliníku, feromagnetická plocha je rovněž menší. Může se stát, že se tato nádoba dostatečně nezahřeje nebo případně nebude vůbec rozpoznána.



Nevhodné nádoby

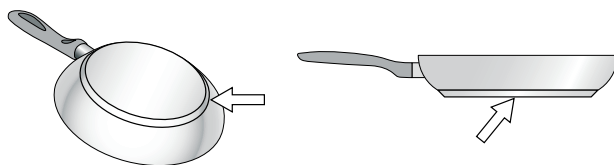
V žádném případě nepoužívejte adaptérové desky pro indukci nebo nádobí z:

- běžná ušlechtilá ocel
- skla
- keramiky
- mědi
- hliníku

Vlastnosti dna nádoby

Vlastnosti dna nádoby mohou ovlivnit výsledek vaření. Používejte hrnce a pánve z materiálů, které rovnoměrně rozvádějí teplo v hrnci, např. hrnce se „sendvičovým dnem“ z ušlechtilé oceli, ušetříte tak čas a energii.

Používejte nádoby s rovným dnem, nerovné dno nádoby zhoršuje přívod tepla.



Žádná nádoba na varné zóně nebo nádoba nevhodné velikosti

Pokud na zvolenou varnou zónu nepostavíte žádnou nádobu nebo pokud má nádoba nesprávnou velikost nebo je z nevhodného materiálu, bliká zobrazený stupeň ohřevu. Postavte na varnou zónu vhodnou nádobu. Ukazatel stupně ohřevu přestane blikat. V opačném případě se varná zóna po 90 sekundách automaticky vypne.

Prázdňá nádoba nebo nádoba s tenkým dnem

Neohřívejte prázdné hrnce nebo pánve a nepoužívejte nádoby s tenkým dnem. Nádoba se může velmi rychle zahřát, takže se včas neaktivuje bezpečnostní vypnutí. Dno nádoby se může roztavit a poškodit sklokeramiku. V žádném případě se nedotýkejte horké nádoby. Vypněte varnou zónu. Pokud varná deska po vychladnutí nefunguje, zavolejte zákaznický servis.

Rozpoznání hrnce

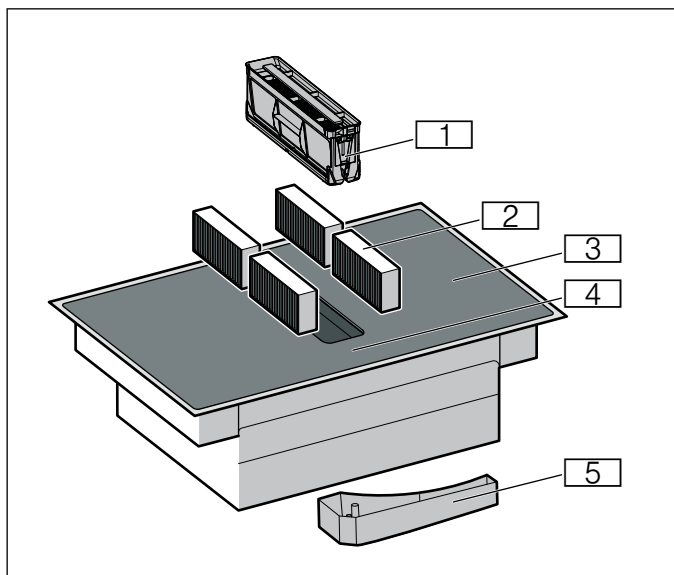
Každá varná zóna má dolní hranici pro rozpoznání hrnce, která závisí na feromagnetickém průměru a materiálu dna nádoby. Měli byste vždy používat varnou zónu, která odpovídá průměru dna hrnce.

Seznámení se se spotřebičem

Informace o rozměrech a výkonech varných zón najdete v části → *Strana 2*

Upozornění: . V závislosti na typu spotřebiče jsou možné odchylky v barvách a jednotlivých detailech.

Váš nový spotřebič



Č.	Označení
1	Kovový tukový filtr
2	Aktivní uhlíkový filtr při provozu cirkulace vzduchu nebo akustický filtr při provozu na odvětrání*
3	Varná deska
4	Ovládací panel
5	Přepadová nádoba

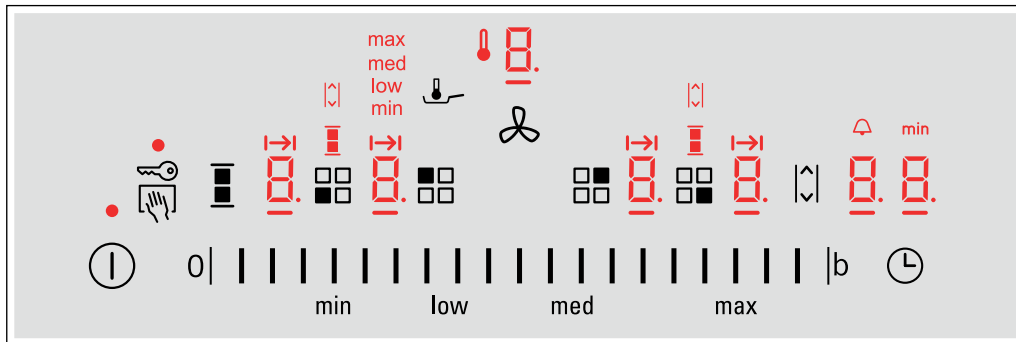
* V závislosti na vybavení spotřebiče

Zvláštní příslušenství

Podle varianty montáže spotřebiče je k dispozici různé příslušenství, které můžete zakoupit u zákaznického servisu nebo přes naše oficiální webové stránky.

- Sada pro odvětrávání
- Sada pro cirkulaci
- Aktivní uhlíkový filtr: pro režim cirkulace
- Akustický filtr: pro režim odvětrávání

Ovládací panel



Senzory pro volbu	
ⓘ	Hlavní vypínač
☐☐	Volba varné zóny
0	Oblast nastavení
b	Funkce PowerBoost Intenzivní stupně ventilace
🔥	Senzor smažení
min, low, med, max	Stupně ohřevu
☐	Funkce CombiZone
↕	Funkce Move
🚫	Zablokování ovládacího panelu při čištění
🔑	Dětská pojistka
🕒	Časové funkce
🌀	Ruční ovládání ventilace

Zobrazení	
0	Provozní stav
1-9	Stupně výkonu
00	Časové funkce
H/h	Zbytkové teplo
b	Funkce PowerBoost Intenzivní stupeň ventilace I
b.	Intenzivní stupeň ventilace II
A	Senzor smažení
🔥	Teplota senzoru smažení
min, low, med, max	Stupně ohřevu
☐	Funkce CombiZone
↕	Funkce Move
I→I	Automatická doba vaření
🕒	Budík
min	Ukazatel času

Ovládací plochy

Pokud se dotknete některého symbolu, aktivuje se příslušná funkce.

Upozornění

- Ovládací panel udržujte neustále suchý a čistý. Vlhkost ovlivňuje jejich funkci.
- Nestavte žádnou nádobu do blízkosti ukazatelů a senzorů. Může dojít k přehřátí elektroniky.

Varné zóny

Varné zóny		
☐	Jednoduchá varná zóna	Použijte nádobí vhodné velikosti
☐☐	Kombinovaná varná zóna	Viz kapitola → "Kombinovaná zóna" nebo → "Funkce Move"
Používejte pouze nádobí vhodné pro indukci, viz kapitolu → "Indukční vaření"		

Ukazatel zbytkového tepla

Varná deska má pro každou varnou zónu ukazatel zbytkového tepla. Indikuje, že je varná zóna ještě horká. Nedotýkejte se varné zóny, dokud svítí ukazatel zbytkového tepla.

Zbytkové teplo je zobrazeno následovně:

- Ukazatel **H**: vysoká teplota
- Ukazatel **h**: nízká teplota

Pokud během vaření sundáte z varné zóny nádobu, bliká střídavě ukazatel zbytkového tepla a zvolený stupeň ohřevu.

Po vypnutí varné zóny svítí ukazatel zbytkového tepla. Ukazatel zbytkového tepla svítí, dokud je varná zóna teplá, i když je varná deska už vypnutá.

Druhy provozu

Tento spotřebič můžete používat v režimu odvětrání nebo cirkulace.

Provoz na odvětrání



Nasávaný vzduch se čistí tukovým filtrem a systémem trubek se odvádí ven.

Upozornění: Odvětrávaný vzduch se nesmí odvádět do kouřovodu nebo komína, který je v provozu, ani do šachty, která slouží k odvětrávání místností, ve kterých jsou instalované spotřebiče paliv.

- Pokud se má odvětrávaný vzduch odvádět do kouřovodu nebo komína, který není v provozu, je nutné si opatřit souhlas příslušného kominického mistra.
- Pokud se odvětrávaný vzduch vede venkovní zdí, je nutné použít teleskopickou průchodku zdí.

Provoz s cirkulací vzduchu



Nasátý vzduch se čistí skrze kovový tukový a uhlíkový filtr a je znovu přiváděn do kuchyně.

Upozornění: Pro navázání pachů v provozu s cirkulací vzduchu musíte namontovat uhlíkové filtry. Pro obsluhu spotřebiče s různými možnostmi provozu s cirkulací vzduchu se informujte v prospektech nebo se zeptejte svého odborného prodejce. Příslušenství k tomu potřebné zakoupíte v odborné prodejně, u zákaznického servisu nebo v online obchodě.

Před prvním použitím

Než spotřebič poprvé použijete, řiďte se následujícím pokynem:

Spotřebič a příslušenství důkladně vyčistěte.

Než budete moci používat nový spotřebič, musíte provést potřebná nastavení.

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem ①.

Nastavení druhu provozu

Spotřebič se dodává s přednastaveným provozem pro cirkulaci vzduchu.

Je-li varná deska instalována s výstupem vzduchu ven, musíte konfigurovat nastavení **c 17** na tento režim. Viz kapitolu → "Základní nastavení".

Obsluha spotřebiče



V této kapitole si můžete přečíst, jak se nastavuje varná zóna. V tabulce najdete stupeň ohřevu a doby vaření pro různé pokrmy.


Tip: Ventilaci zapněte na začátku vaření a vypněte až několik minut po jeho skončení. Tak se nejúčinněji odstraní kuchyňské výpary.

Upozornění: Spotřebič nikdy nepoužívejte bez kovového tukového filtru a přepadové nádoby.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem.

Zapnutí: Dotkněte se symbolu . Zazní akustický signál. Svítí ukazatel u hlavního vypínače a ukazatele varných zón . Varná deska je připravená k provozu.

Vypnutí: Dotýkejte se symbolu  , dokud ukazatel nezhasne. Všechny varné zóny jsou vypnuté. Ukazatel zbytkového tepla svítí, dokud nejsou varné zóny dostatečně vychladlé.

Upozornění

- Varná deska se vypne automaticky, pokud jsou všechny varné zóny déle než 20 sekund vypnuté.
- Zvolená nastavení zůstanou uložena první 4 sekundy po vypnutí varné desky. Pokud během této doby varnou desku znovu zapnete, budou aktivní předchozí nastavení.

Nastavení varné zóny

V oblasti nastavování můžete zvolit požadovaný stupeň ohřevu.

Stupeň ohřevu 1 = nejnižší výkon

Stupeň ohřevu 9 = nejvyšší výkon.



Každý stupeň ohřevu má mezistupeň. Ten je označený tečkou.

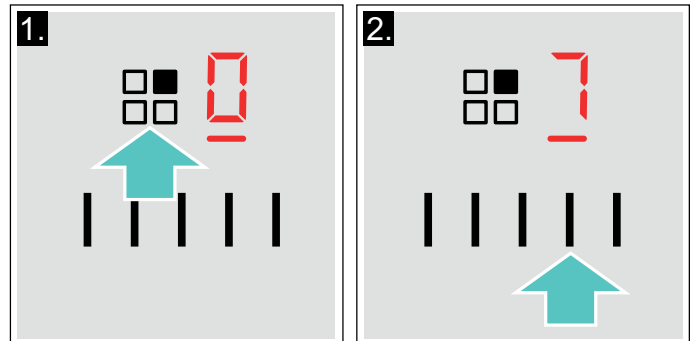
Upozornění

- Z důvodu ochrany choulostivých částí spotřebiče před přehřátím nebo elektrickým přetížením může varná deska přechodně snížit stupeň ohřevu.
- Z důvodu zamezení hluku spotřebiče může varná deska dočasně snížit stupeň ohřevu.

Volba varné zóny a stupně ohřevu

Varná deska musí být zapnutá.

1. Dotkněte se symbolu  požadované varné zóny. Na ukazateli svítí  .
2. Poté v oblasti nastavování zvolte požadovaný stupeň ohřevu.



Stupeň ohřevu je nastavený.

Změna stupně ohřevu

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavování nastavte požadovaný stupeň ohřevu.

Vypnutí varné zóny

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavování se dotkněte 0. Varná zóna se vypne. Ukazatel zbytkového tepla svítí, dokud je varná zóna ještě horká.

Upozornění

- Pokud na indukční varné zóně nestojí žádná nádoba, bliká ukazatel stupně ohřevu. Po určité době se varná zóna vypne.
- Pokud před zapnutím varné desky stojí na varné zóně nádoba, bude nejpozději do 20 sekund po stisku hlavního vypínače rozpoznána, a automaticky se zvolí varná zóna. Během 20 sekund nastavte stupeň ohřevu. V opačném případě se varná zóna zase vypne.
I když po zapnutí stojí na varné desce více hrnců nebo pánví, bude rozpoznána jen jedna nádoba.

Doporučení pro vaření

Doporučení

- Kaše, krémové polévky a husté omáčky při ohřívání občas zamíchejte.
- Pro předehtání nastavte stupeň ohřevu 8 – 9 .
- Při vaření s pokličkou snižte stupeň ohřevu, jakmile mezi pokličkou a nádobou začne unikat pára.
- Po uvaření nechte nádobu až do servírování přiklopenou.
- Při vaření v tlakovém hrnci dodržujte pokyny výrobce.
- Nevařte pokrmy příliš dlouho, aby zůstala zachována výživová hodnota. Pomocí kuchyňské minutky lze nastavit optimální dobu vaření.
- Pro zdravější výsledek vaření byste neměli olej nebo tuk zahřívat natolik, aby se z něj kouřilo.
- Pokrmy smažte postupně v malých porcích.
- Nádobu se mohou při vaření zahřát na vysokou teplotu. Doporučujeme používat kuchyňskou chňapku.
- Doporučení pro energeticky efektivní vaření najdete v kapitole → "Ochrana životního prostředí"

Tabulka vaření

V tabulce je uvedeno, které stupně ohřevu se hodí pro každý pokrm. Doba vaření se může lišit v závislosti na druhu, hmotnosti, výšce a kvalitě pokrmů.

	Stupeň ohřevu	Doba přípravy (min)
Rozpouštění		
Čokoláda, poleva	1 - 1.	-
Máslo, med, želatina	1 - 2	-
Ohřívání a udržování teploty		
Eintopf, např. čočkový Eintopf	1. - 2	-
Mléko*	1. - 2.	-
Ohřívání párků ve vodě*	3 - 4	-
Rozmrazování a ohřívání		
Špenát, zmrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, zmrazený	3 - 4	35 - 55
Vaření táhnutím, pošírování		
Bramborové knedlíky*	4. - 5.	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Bílé omáčky, např. bešamelová omáčka	1 - 2	3 - 6
Šlehané omáčky, např. bearnská omáčka, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12
* Bez pokličky		
** Několikrát obraťte		
*** Předehtějte na stupeň ohřevu 8 – 8.		



	Stupeň ohřevu	Doba přípravy (min)
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	2. - 3.	15 - 30
Mléčná rýže***	2 - 3	30 - 40
Brambory vařené ve slupce	4. - 5.	25 - 35
Vařené loupané brambory	4. - 5.	15 - 30
Těstoviny, nudle*	6 - 7	6 - 10
Eintopf	3. - 4.	120 - 180
Polévky	3. - 4.	15 - 60
Zelenina	2. - 3.	10 - 20
Zelenina, zmrazená	3. - 4.	7 - 20
Vaření v tlakovém hrnci	4. - 5.	-
Dušení		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Dušená pečeně	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60
Dušení / smažení s malým množstvím oleje*		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	6 - 7	6 - 10
Řízek, zmrazený	6 - 7	6 - 12
Kotleta, přírodní nebo obalovaná**	6 - 7	8 - 12
Steak (silný 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Drůbeží prsa (silná 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Drůbeží prsa, zmrazená**	5 - 6	10 - 30
Karbanátky (silné 3 cm)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburgery (silné 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Ryby a rybí filé, přírodní	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybí filé, obalované	6 - 7	8 - 20
Ryby, obalované a zmrazené, např. rybí prsty	6 - 7	8 - 15
Krevety, garnáti	7 - 8	4 - 10
Sotýrování čerstvé zeleniny a hub	7 - 8	10 - 20
Zmrazené směsi, zelenina, maso na nudličky na asijský způsob	7 - 8	15 - 20
Zmrazené pokrmy, např. zmrazené směsi	6 - 7	6 - 10
Palačinky (postupné smažení)	6. - 7.	-
Omelety (postupné smažení)	3. - 4.	3 - 10
Volská oka	5 - 6	3 - 6
Fritování* (150–200 g na porci v 1–2 l oleje, postupné smažení)		
Zmrazené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety	8 - 9	-
Krokety, zmrazené	7 - 8	-
Maso, např. části kuřete	6 - 7	-
Ryba, obalovaná nebo v pивním těstíčku	6 - 7	-
Zelenina, houby, obalované nebo v pивním těstíčku, tempura	6 - 7	-
Drobné pečivo, např. vdolky/koblihy, ovoce v pивním těstíčku	4 - 5	-
* Bez pokličky		
** Několikrát obraťte		
***Předehejte na stupeň ohřevu 8 – 8.		

Ruční ovládání ventilace

Stupeň ventilace můžete řídit ručně.



Upozornění: U vysokých nádob nelze zaručit optimální výkon odsávání. Výkon odsávání lze zlepšit šikmo položenou pokličkou.

Aktivovat

1. Stiskněte symbol .
Ventilátor se spustí na přednastavený stupeň výkonu.
2. Během následujících 10 sekund zvolte v oblasti nastavování požadovaný stupeň vaření.
Nastavený stupeň vaření svítí.
3. Pro potvrzení zvoleného nastavení se dotkněte symbolu .

Systém ventilace je zapnutý.


Změna a vypnutí





Dotkněte se symbolu  a zvolte požadovaný stupeň vaření nebo v nastavovací oblasti nastavte na .


Intenzivní stupeň

Pro ventilaci existují dva intenzivní stupně. Aktivujete-li intenzivní stupně, pracuje ventilace krátkou dobu s nejvyšším výkonem.



Aktivovat

Dotkněte se symbolu  a zvolte požadovaný stupeň intenzity.

- **Intenzivní stupeň I:** Dotkněte se dvakrát symbolu . Ukazatel  svítí. Intenzivní stupeň je aktivovaný.
- **Intenzivní stupeň II:** Dotkněte se třikrát symbolu . Svítí ukazatel . Intenzivní stupeň je aktivovaný.

Upozornění: Po 8 minutách se spotřebič automaticky přepne zpět na stupeň výkonu .

Změna a vypnutí

Dotkněte se symbolu  a zvolte požadovaný stupeň vaření nebo v nastavovací oblasti nastavte na .

Automatické spuštění

Zvolíte-li pro varnou desku stupeň vaření, zapne se automatické spuštění. Ventilace se zapne při stupni vaření podle příslušného stupně vaření varných desek.

Jak můžete tato nastavení změnit, je popsáno v kapitole → "Základní nastavení".

Funkce doběhu

Při funkci doběhu běží systém ventilace několik minut po vypnutí dál. Odstraní se tak stávající kuchyňské výpary. Poté se systém ventilace automaticky vypne.


Aktivovat

Doba doběhu se standardně aktivuje s maximální dobou vypnutí. Jak můžete tato nastavení změnit, je popsáno v kapitole → "Základní nastavení".

Upozornění: Doběh se zapne pouze tehdy, pokud byla zapnuta alespoň jedna varná zóna po dobu alespoň jednu minutu.

Deaktivace

Manuálně

Dotkněte se symbolu . Funkce doběhu se vypne.

Automatika

V následujících případech se funkce doběhu vypne:

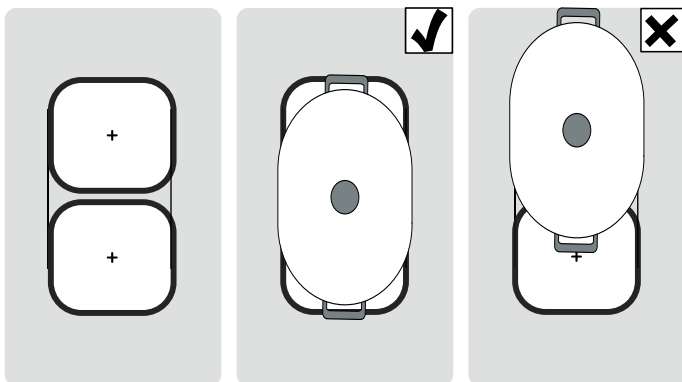
- Doba doběhu uplynula.
- Spotřebič se znovu zapne.

Kombinovaná zóna

Díky této funkci můžete spojit kombinovanou zónu a pro obě varné zóny nastavit stejný stupeň ohřevu. Tato funkce je vhodná zejména pro vaření v oválné varné nádobě.

Upozornění k nádobám

Pro optimální výsledek používejte nádoby, které je vhodné pro obě varné zóny. Nádobu postavte dprostřed varných zón.



Když používáte jen na jedné ze dvou varných zón jen jednu nádobu, můžete ji přesunout na druhou varnou zónu. V tom případě bude převzatý stupeň ohřevu a zvolená nastavení.

Aktivovat

1. Zvolte jednu ze dvou varných zón, které patří k funkci CombiZone, a nastavte stupeň ohřevu.
2. Stiskněte symbol . Svítí ukazatel . Na ukazateli dolní varné zóny se zobrazí stupeň ohřevu.

Funkce je aktivovaná.

Změna stupně ohřevu

V oblasti nastavování zvolte stupeň ohřevu.

Deaktivace

Zvolte jednu ze dvou varných zón pro tuto funkci a stiskněte symbol .

Funkce je deaktivovaná. Obě varné zóny fungují dál jako dvě nezávislé varné zóny.

Funkce Move

Pomocí této funkce můžete spojit kombinovanou zónu a pro obě varné zóny nastavit různé stupně ohřevu. Přednastavené stupně ohřevu:

Přední varná zóna = stupeň ohřevu 9

Zadní varná zóna = stupeň ohřevu 1.

Stupně ohřevu lze změnit pro každou varnou zónu nezávisle na sobě.

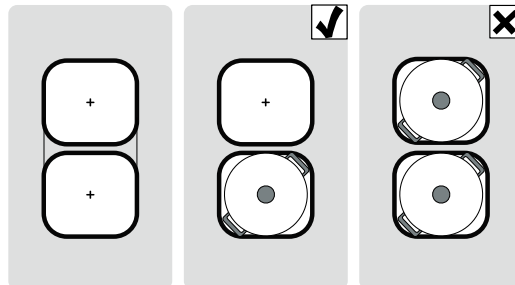
Upozornění

- Nádobu umístěte pouze na jednu z varných zón. Funkce se neaktivuje, pokud na obou varných zónách stojí nádoba.
- Na ukazateli varné zóny, na které stojí nádoba, svítí stupeň ohřevu slaběji. Aktivuje se, teprve když nádobu přesunete na tuto varnou zónu a nádoba je rozpoznána.
- Pokud je funkce již aktivovaná a na volnou varnou zónu postavíte druhou nádobu, svítí ukazatel nadále slaběji. Varná zóna není aktivní. Varná zóna se aktivuje po odstranění první nádoby.

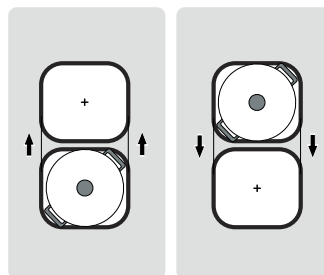
Doporučení k použití nádobí

Pro optimální rozpoznání hrnce a rozdělení tepla doporučujeme umístit varnou nádobu do středu, podle následujícího popisu.



Používejte pouze jednu nádobu, která pokrývá jen jednu varnou zónu.



Přesunutí nádoby z jedné varné zóny na druhou:




Aktivovat

1. Zvolte jednu ze dvou varných zón, které patří k funkci MoveMode.
2. Stiskněte symbol . Rozsvítí se ukazatele . Stupně ohřevu svítí na ukazatelích obou varných zón.

Funkce je aktivovaná.

Upozornění


- Ukazatel varné zóny s nádobou svítí jasněji.
- Na ukazateli nadále zvolené varné zóny svítí .

Změna stupně ohřevu


Zvolte jednu ze dvou varných zón, které patří k funkci Move, a v oblasti nastavování změňte stupeň ohřevu.

Upozornění: Pokud se funkce deaktivuje, vrátí se stupeň ohřevu na přednastavené hodnoty

Deaktivace

Stiskněte symbol .

Funkce je deaktivovaná.

Upozornění: Pokud je jedna ze dvou varných zón nastavená na , funkce se během cca 10 sekund deaktivuje.

Časové funkce




Vaše varná deska má dvě časové funkce Timeru:

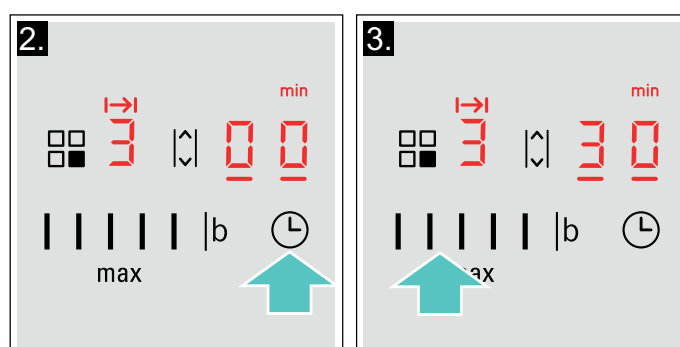
- Programování doby vaření
- Kuchyňská minutka

Programování doby vaření

Varná zóna se po uplynutí nastavené doby automaticky vypne.

Takto provedete nastavení:

1. Zvolte varnou zónu a požadovaný stupeň ohřevu.
2. Dotkněte se symbolu . Na ukazateli varné zóny svítí . Na ukazateli Timeru svítí .
3. Během následujících 10 sekund zvolte v oblasti nastavování požadovanou dobu vaření.



Za několik sekund se začne odměřovat čas.

Upozornění

- Pro všechny varné zóny lze automaticky nastavit stejnou dobu vaření. Nastavená doba se odměřuje pro každou varnou zónu samostatně. Informace k automatickému programování doby vaření najdete v části → "Základní nastavení".
- Pokud u kombinované varné zóny zvolíte funkci kombinované zóny nebo funkci move, je nastavený čas pro obě varné zóny stejný.

Pečící senzor

Když pro varnou zónu naprogramujete dobu vaření a je aktivovaný pečící senzor, začne se doba vaření odměřovat až po dosažení zvoleného teplotního stupně.

Automatické programování

Pokud v programovací zóně stisknete předběžné nastavení od 1 do 5, doba vaření se sníží o jednu minutu. Pokud jej podržíte stisknutý, časový údaj se automaticky sníží o jednu minutu.

Pokud v programovací zóně stisknete předběžné nastavení od 6 do 10, doba vaření se zvýší o jednu minutu.

Změna nebo zrušení doby

Zvolte varnou zónu a potom se dotkněte symbolu ☹.

Dobu přípravy změňte v oblasti nastavování nebo nastavte 00, pro zrušení naprogramované doby přípravy.

Po uplynutí času

se varná zóna vypne. Zazní akustický signál. Na ukazateli Timer se zobrazí na 10 sekund 00.

Dotkněte se symbolu ☹. Ukazatele zhasnou a akustický signál utichne.

Upozornění

- Pokud jste naprogramovali dobu vaření pro více varných zón, zobrazí se na ukazateli Timer, vždy časový údaj zvolené varné zóny.
- Dobu vaření můžete nastavit až do 99 minut.

Kuchyňská minutka

Pomocí kuchyňské minutky můžete nastavit čas až do 99 minut.

Funguje nezávisle na varných zónách a ostatních nastaveních. Tato funkce nevypíná varnou zónu automaticky.

Nastavení minutky

1. Dotýkejte se symbolu ☹, dokud se nerozsvítí ukazatel ⚠. Na ukazateli Timer se zobrazí 00.
2. V oblasti nastavování nastavte požadovaný čas. Za několik sekund se čas začne odměřovat.

Změna nebo zrušení doby

Dotkněte se vícekrát symbolu ☹, dokud nesvíí ukazatel ⚠. V oblasti nastavování změňte čas nebo nastavte na 00.

Po uplynutí času

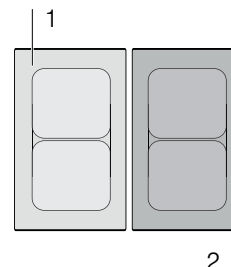
zazní akustický signál. Na ukazateli Timer se zobrazí 00 a ⚠. Po 10 sekundách se ukazatele vypnou.

Dotkněte se symbolu ☹, ukazatele předčasně zhasnou a akustický signál utichne.

Funkce PowerBoost

Pomocí funkce PowerBoost můžete velké množství vody ohřát rychleji než pomocí stupně ohřevu 9.

Tuto funkci lze aktivovat pro varnou zónu vždy, když není v provozu jiná varná zóna téže skupiny (viz obrázek). V opačném případě bliká na ukazateli zvolené varné zóny b a 9; poté se automaticky nastaví stupeň ohřevu 9, aniž by se funkce aktivovala.



Upozornění: V oblasti kombinované zóny lze funkci Powerboost aktivovat pouze tehdy, pokud se dvě varné zóny používají nezávisle na sobě.

Aktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Zvolte stupeň vaření 9 a poté se dotkněte symbolu b. Svítí ukazatel b. Funkce je aktivovaná.

Deaktivovat

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dotkněte se symbolu b. Ukazatel b zhasne a varná zóna se přepne zpátky na stupeň ohřevu 9. Funkce je deaktivovaná.

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

Pečení se senzory

Tato funkce umožňuje pečení při zachování vhodné teploty pánve.

Varné zóny s touto funkcí jsou označeny symbolem funkce pečení.

Výhody při pečení

- Varná zóna hřeje pouze tehdy, pokud je to nutné pro udržování teploty. Tím se šetří energie a olej nebo tuk se nepřehřívá.
- Funkce pečení upozorňuje, když prázdná pánev dosáhne optimální teploty pro přidání oleje a poté pro přidání pokrmu.

Upozornění

- Na pánev nedávejte pokličku. V opačném případě se funkce správně neaktivuje. Můžete použít ochranné síto, abyste zabránili stříkání tuku.
- Používejte olej nebo tuk vhodný pro pečení. Pokud použijete máslo, margarín, panenský olivový olej nebo vepřové sádlo, nastavte teplotní stupeň **min**.
- Nikdy nenechávejte pánev s pokrmem nebo bez pokrmu ohřívat bez dozoru.
- Pokud má varná zóna vyšší teplotu než nádoba nebo opačně, pečicí senzor se správně neaktivuje.

Pánve pro senzor smažení

Pro senzor smažení lze obdržet speciálně uzpůsobené pánve. Příslušenství lze zakoupit u zákaznické služby, ve specializované prodejně nebo na internetu. V našich prospektech nebo na internetu naleznete rozsáhlou nabídku příslušenství pro tento spotřebič.

Dostupnost a možnost objednání online závisí na jednotlivých zemích. Bližší informace naleznete v prodejních podkladech.

Upozornění: Zvláštní příslušenství nemusí být vhodné ke každému spotřebiči. Když kupujete příslušenství, vždy uvádějte přesné označení (E-Nr.) spotřebiče → "Zákaznický servis".

Zvláštní příslušenství

Pánev o průměru 21 cm

Doporučené příslušenství pro senzor smažení.

Pánve mají nepřilnavou vrstvu, takže lze péct s malým množstvím oleje.

Upozornění

- Pečicí senzor byl nastaven speciálně pro tento druh pánví.
- Zajistěte, aby průměr dna pánve odpovídal velikosti varné zóny. Pánev postavte doprostřed varné zóny.
- U flexibilní varné zóny se může stát, že se pečicí senzor při odlišné velikosti pánve nebo při nesprávně umístěných pánvích neaktivuje. Viz kapitolu .
- Jiné pánve se mohou přehřívát. Může se nastavit teplota nižší nebo vyšší než je zvolený stupeň teploty. Nejprve vyzkoušejte nejnižší teplotní stupeň a v případě potřeby ho změňte.

Teplotní stupně

Teplotní stupeň	Hodí se pro	
min	nízký	Pečení pokrmů na panenském olivovém oleji, másle nebo margarínu, např. omelet.
low	střední – nízký	Pečení ryb a nechoulostivých pokrmů, např. kuliček z mletého masa a párků.
med	střední – vysoký	Pečení steaků, medium nebo propečených, zmrazených, obalovaných a jemných pokrmů, např. řízků, ragú a zeleniny.
max	vysoký	Pečení pokrmů při vysokých teplotách, např. steaků, krvavých, bramboráků a pečených brambor.

Tabulka

V tabulce je uvedeno, který teplotní stupeň se hodí pro každý pokrm. Doba pečení se může lišit v závislosti na druhu, hmotnosti, velikosti a kvalitě pokrmů.

Nastavený teplotní stupeň se liší podle použité pánve.

Předehejte prázdnou pánev, po zaznění akustického signálu přidejte olej a pokrm.

	Teplotní stupeň	Celková doba pečení od akustického signálu (min)
Maso		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	med	6 - 10
Filet	med	6 - 10
Kotlety*	low	10 - 15
Cordon bleu, vídeňský řízek*	med	10 - 15
Steak, krvavý (silný 3 cm)	max	6 - 8
Steak, medium nebo propečený (silný 3 cm)	med	8 - 12
Drůbeží prsa (silná 2 cm)*	low	10 - 20
Párky, vařené nebo syrové*	low	8 - 20
Hamburger, kuličky z mletého masa, plněné masové kuličky*	low	6 - 30
Ragú, gyros	med	7 - 12
Mleté maso	med	6 - 10
Špek	min	5 - 8
Ryby		
Ryba, pečená, celá, např. pstruh	low	10 - 20
Rybí filé, přírodní nebo obalované	low - med	10 - 20
Krevety, krabi	med	4 - 8
Vaječné pokrmy		
Palačinky**	max	-
Omelety**	min	3 - 6
Volská oka	min - med	2 - 6
Míchaná vejce	min	4 - 9
Císařský trhanec	low	10 - 15
Francouzské toasty**	low	4 - 8
* Několikrát obraťte.		
** Celková doba trvání – 1 porce. Postupné pečení.		


	Teplotní stupeň	Celková doba pečení od akustického signálu (min)
Brambory		
Pečené brambory (z brambor vařených ve slupce)	max	6 - 12
Hranolky (ze syrových brambor)	med	15 - 25
Bramboráky**	max	2,5 - 3,5
Glazované brambory	low	15 - 20
Zelenina		
Česnek, cibule	min	2 - 10
Cuketa, lilek	low	4 - 12
Paprika, zelený chřest	low	4 - 15
Houby	med	10 - 15
Glazovaná zelenina	low	6 - 10
Zmrazené potraviny		
Řízek	med	15 - 20
Cordon bleu*	med	10 - 30
Drůbeží prsa*	med	10 - 30
Kuřecí nugety	med	10 - 15
Gyros, kebab	low	5 - 10
Rybí filé, přírodní nebo obalované	low	10 - 20
Rybí prsty	med	8 - 12
Hranolky	max	4 - 6
Zmrazené směsi, např. zmrazená zeleninová směs s kuřetem	low	6 - 10
Jarní závitky	med	10 - 30
Camembert/sýr	low	10 - 15
Ostatní		
Camembert/sýr	low	7 - 10
Předvařené instantní pokrmy s přidáním vody, např. těstoviny	min	5 - 10
Krutony	low	6 - 10
Mandle / vlašské ořechy / piniová jádra	med	3 - 15

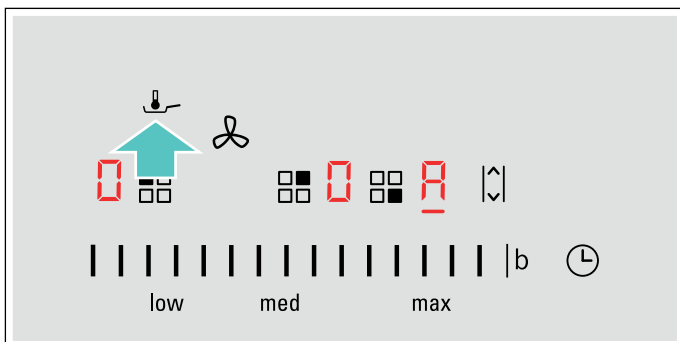
* Několikrát obraťte.

** Celková doba trvání – 1 porce. Postupné pečení.

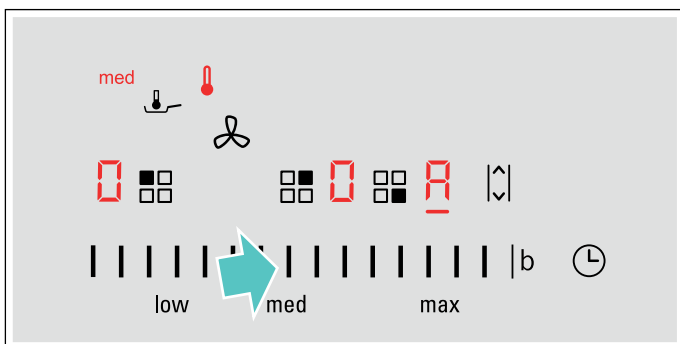
Takto provedete nastavení

Podle tabulky zvolte vhodný stupeň ohřevu. Postavte na varnou zónu prázdnou nádobu.


1. Zvolte varnou zónu. Dotkněte se symbolu . Na ukazateli svítí **A**.




2. Během následujících 10 sekund zvolte v oblasti nastavování požadovaný stupeň teploty.




Funkce je aktivovaná.

Symbol teploty  svítí, dokud není dosažena teplota pečení. Zazní akustický signál a symbol teploty zhasne.

Upozornění

- Pokrmy obračejte, aby se nepřipálily.
- Pro zobrazení ukazatele teploty  a stupně teploty musí být zvolená varná zóna.

Vypnutí pečicího senzoru



Zvolte varnou zónu a se dotkněte symbolu . Funkce je deaktivovaná.


Dětská pojistka

Pomocí dětské pojistky můžete zajistit, aby varnou desku nemohly zapnout děti.

Zapnutí a vypnutí dětské pojistky

Varná deska musí být vypnutá.

Zapnutí: přibližně 4 sekundy se dotýkejte symbolu . Na 10 sekund se rozsvítí ukazatel vedle symbolu . Varná deska je zablokována.

Vypnutí: přibližně 4 sekundy se dotýkejte symbolu . Zablokování je deaktivované.

Automatická dětská pojistka


Tato funkce aktivuje dětskou pojistku automaticky po každém vypnutí varné desky.


Zapnutí a vypnutí

Zapnutí automatické dětské pojistky, je popsáno v kapitole → "Základní nastavení"

Blokování při utírání

Pokud budete ovládací panel otírat během doby, kdy je varná deska zapnutá, může dojít ke změně nastavení. Aby k tomu nedošlo, má varná deska k dispozici funkci zablokování ovládacího panelu pro čištění.

Aktivace: dotkněte se symbolu . Zazní akustický signál. Ovládací panel se na 35 sekund zablokuje. Můžete otřít povrch ovládacího panelu, aniž byste změnili nastavení.

Deaktivace: po 35 sekundách je ovládací panel odblokován. Pro předčasné zrušení funkce se dotkněte symbolu .

Upozornění

- 30 sekund po aktivaci zazní signál. Ten oznamuje, že funkce brzy skončí.
- Zablokování čištění nemá vliv na hlavní vypínač. Varnou desku lze kdykoli vypnout.

Automatické vypnutí

Pokud je varná zóna v provozu delší dobu a neprovedete žádnou změnu nastavení, aktivuje se automatické bezpečnostní vypnutí.

Varná zóna přestane hřát. Na ukazateli varné zóny bliká střídavě **F**, **B** a ukazatel zbytkového tepla **h** nebo **H**.

Když se dotknete libovolného symbolu, ukazatel zhasne. Nyní můžete varnou zónu znovu nastavit.

To, kdy se aktivuje automatické bezpečnostní vypnutí, se řídí podle nastaveného stupně ohřevu (po 1 až 10 hodinách).

Základní nastavení

Spotřebič má k dispozici různá základní nastavení. Tato základní nastavení můžete přizpůsobit podle svých individuálních potřeb.

Ukazatel	Funkce
c 1	Dětská pojistka 0 Manuální*. 1 Automatická. 2 Funkce deaktivovaná.
c 2	Akustické signály 0 Potvrzující a chybový signál je vypnutý. 1 Je zapnutý jen chybový signál. 2 Je zapnutý jen potvrzující signál. 3 Všechny akustické signály jsou zapnuté.*
c 3	Ukazatel spotřeby energie 0 Deaktivováno.* 1 Aktivováno.
c 5	Automatické programování doby přípravy pokrmu 00 Vypnuté.* 0 1:99 Doba do automatického vypnutí.
c 6	Doba trvání zvukového signálu funkce časovače 1 10 sekund.* 2 30 sekund. 3 1 minuta.
c 7	Funkce Power Management. Omezení celkového výkonu varné desky Dostupnost nastavení závisí na maximálním výkonu varné desky. 0 Deaktivováno. Maximální výkon varné desky. */** 1 1000 W minimální výkon. 1. 1500 W ... 3 3000 W doporučeno pro 13 ampérů. 3. 3500 W doporučeno pro 16 ampérů. 4 4000 W 4. 4500 W doporučeno pro 20 ampérů. ... 9 nebo 9. Maximální výkon varné desky.**
c 9	Doba volby varné zóny 0 Neomezená: Zůstává zvolená poslední nastavená varná zóna.* 1 Omezená: Varná zóna zůstává zvolená pouze několik sekund.
c 12	Kontrola nádoby a procesu vaření 0 Nevhodná 1 Není optimální 2 Vhodná

c 17 Nastavení provozu s cirkulací vzduchu nebo provozu s odvětráváním vzduchu

- 0 Konfigurujte režim s cirkulací vzduchu.*
 1 Konfigurujte režim s odvětráváním vzduchu.

c 18 Nastavení automatického spuštění

- 0 Vypnuté.
 1 Zapnuté: Ventilace se spustí při stupni vaření podle příslušných stupňů vaření varných desek.*

c 20 Nastavení doběhu

- 0 Vypnuté.
 1 Zapnuté*:
 Pracuje-li varná deska s odvětrávacím režimem, zapne se ventilace na cca 6 minut se stupněm vaření **3**.
 Pracuje-li varná deska s režimem cirkulace vzduchu, zapne se ventilace na cca 30 minut se stupněm vaření **1**.
 Po uplynutí této doby se funkce doběhu automaticky vypne.

c 0 Resetování na standardní nastavení

- 0 Individuální nastavení.*
 1 Resetování na nastavení z výrobního závodu.

*Nastavení z výrobního závodu

**Maximální výkon varné zóny je zobrazen na typovém štítku.

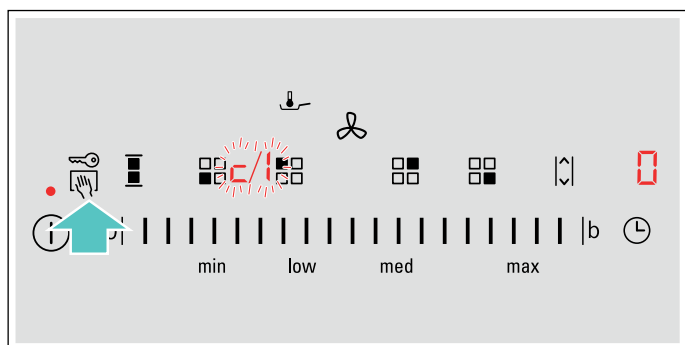
Takto se dostanete k základním nastavením:

Varná deska musí být vypnutá.

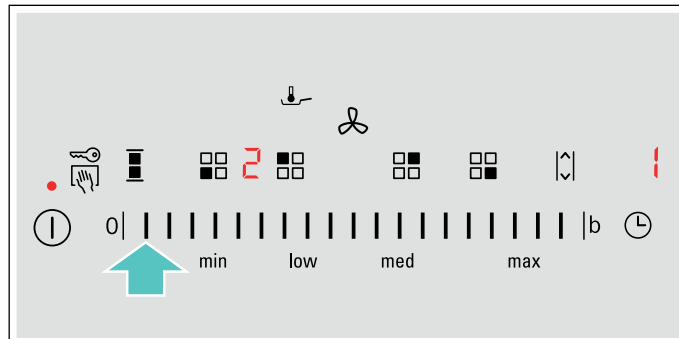
- Zapněte varnou desku.
- Během následujících 10 sekund se cca 4 sekundy dotýkejte symbolu . První čtyři ukazatele udávají informace o spotřebiči. Pro zobrazení jednotlivých ukazatelů se dotkněte oblasti nastavování.

Informace o spotřebiči	Ukazatel
Servisní služby (ISS)	01
Výrobní číslo	Fd
Výrobní číslo 1	95.
Výrobní číslo 2	05

- Při novém dotyku symbolu , se dostanete do základních nastavení. Na ukazateli střídavě bliká **c** a **!** a jako přednastavení se objeví symbol **0**.



- Opakovaně se dotkněte symbolu , dokud se nezobrazí požadovaná funkce.
- Poté v oblasti nastavování zvolte požadované nastavení.



- Minimálně 4 sekundy se dotýkejte symbolu . Nastavení jsou uložena.

Opusťte základní nastavení

Vypněte varnou desku hlavním vypínačem.

Ukazatel spotřeby energie

Tato funkce zobrazuje celkovou spotřebu energie při posledním vaření na této varné desce.

Po vypnutí varné desky se na 10 sekund zobrazí spotřeba v kilowatthodinách, např. **1.08 kWh**.

Přesnost ukazatele je mimo jiné závislá na kvalitě napětí elektrické sítě.

Jak tuto funkci aktivovat se dozvíte v kapitole → "Základní nastavení"

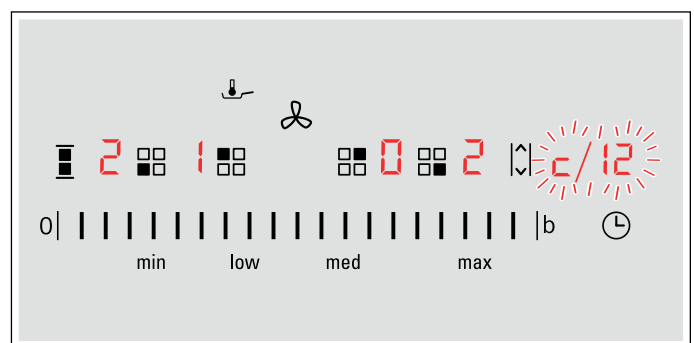
Test nádoby

Pomocí této funkce lze zkontrolovat rychlost a kvalitu vaření s příslušnou nádobou.




Výsledek je referenční hodnota a závisí na vlastnostech nádoby a použité varné zóně.

1. Naplňte nádobu cca 200 ml vody a při pokojové teplotě ji postavte doprostřed varné zóny, jejíž průměr nejlépe odpovídá průměru dna nádoby.
2. Přejděte na základní nastavení a zvolte nastavení **c / 1**.
3. Stiskněte oblast nastavení. Na ukazatelích varných zón bliká **—**.
Funkce je aktivována.

Po 10 sekundách se na ukazateli varné zóny zobrazí výsledek procesu vaření.



Zkontrolujte výsledek podle následující tabulky:

Výsledek	
	Nádoba není pro varnou zónu vhodná, a proto se nezahřeje.*
	Nádoba se ohřívá pomaleji, než jste očekávali, a vaření neprobíhá optimálně.*
	Nádoba se ohřívá správně a vaření je v pořádku.
* Pokud je k dispozici menší varná zóna, otestujte nádobu ještě jednou na menší varné zóně.	

Pro opětovnou aktivaci této funkce se dotkněte oblasti nastavování.

Upozornění

- Pokud je průměr varné zóny o mnoho menší, než použité nádoby, zahřívá se pouze střed hrnce nebo pánve. Pokrmy se nevaří optimálně.
- Informace o zkoušce nádobí najdete v kapitole → "Základní nastavení".
- Informace o druhu, velikosti a umístění nádoby najdete v kapitole → "Indukční vaření".

Powermanager

Díky funkci Power Manager lze nastavit celkový výkon varné desky.

Varná deska je nastavená z výrobního závodu. Její nejvyšší výkon je uveden na typovém štítku. Pomocí funkce Power Manager lze změnit hodnotu podle požadavků příslušné elektroinstalace.

Aby nedošlo k překročení nastavené hodnoty, rozděluje varná deska výkon, který je k dispozici, automaticky na zapnuté varné zóny.

Pokud je funkce Power Manager aktivní, může výkon varné zóny občas klesnout pod jmenovitou hodnotu. Když je zapnutá varná zóna a dojde k dosažení omezení výkonu, zobrazí se na ukazateli stupně ohřevu krátce **_**. Spotřebič samostatně reguluje a vybírá nejvyšší možný stupeň ohřevu.

Další informace o změnách celkového výkonu varné desky najdete v kapitole → "Základní nastavení"

Čištění

Varování – Nebezpečí popálení!

Spotřebič se za provozu zahřívá. Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

Varování – Nebezpečí popálení!

Spotřebič se během provozu zahřívá. Pokud se do spotřebiče dostanou horké tekutiny, nechejte spotřebič před odstraněním kovového tukového filtru nebo přepadové nádoby vychladnout.

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Pokud do spotřebiče pronikne vlhkost, může to způsobit úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Vlhkost, která vnikne dovnitř, může způsobit úraz elektrickým proudem. Spotřebič čistěte pouze vlhkým hadrem. Před čištěním vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

Varování – Nebezpečí úrazu!

Součásti uvnitř spotřebiče mohou mít ostré hrany. Noste ochranné rukavice.

Upozornění

- K čištění používejte pouze malé množství vody, voda se nesmí dostat do spotřebiče.
- Před čištěním si z paží a rukou sundejte veškeré šperky.
- Nepoužívejte čisticí prostředky, dokud je varná deska horká, mohly by tak vzniknout skvrny. Zkontrolujte, zda jste odstranili všechny zbytky použitého čisticího prostředku.

Čisticí prostředky

Používejte pouze čisticí prostředky, které jsou vhodné pro varné desky. Řiďte se údaji výrobce uvedenými na obale výrobku.

Dodržujte všechny pokyny a všechna varování, které jsou uvedené u čisticích prostředků.

Vhodné čisticí a ošetřovací prostředky obdržíte u zákaznického servisu nebo v našem internetovém obchodě.

Pozor!

Poškození povrchu

Nepoužívejte:

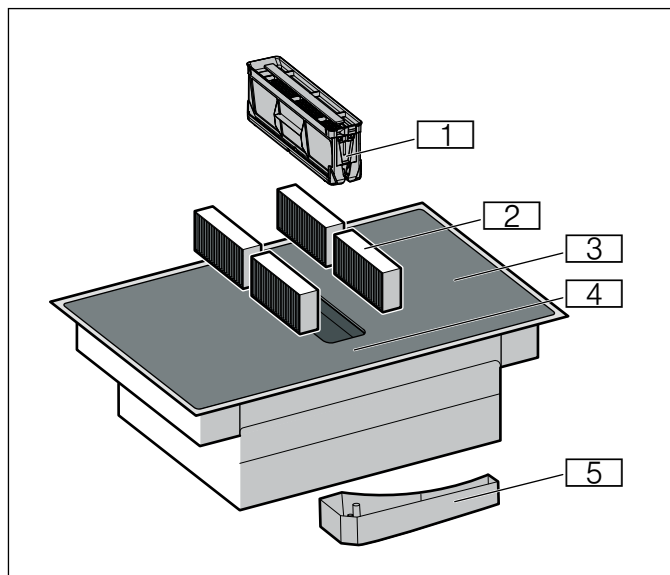
- nezředěné prostředky na mytí nádobí
- čisticí prostředky pro myčku nádobí
- abrazivní prostředky
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe
- čisticí prostředky na pečicí trouby
- leptavé čisticí prostředky, prostředky s obsahem chloru ani agresivní čisticí prostředky
- čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu
- tvrdé, drsné houbičky, kartáče nebo drátěnky

Pozor!**Poškození povrchu**

Nové houbové utěrky před použitím vždy důkladně propláchněte.

Abyste předešli poškození různých ploch nevhodnými čisticími prostředky, řiďte se pokyny v tabulce.

Oblast	Čisticí prostředky
Sklokeramika	<p>Čisticí prostředek na sklo proti skvrnám od zbytků vodního kamene</p> <p>Vyčistěte varnou zónu až poté, co vychladne. Je možno použít vhodný čisticí prostředek na sklokeramické varné desky nebo čisticí prostředek na sklo.</p> <p>Škrabka na sklo na skvrny od cukru, rýžového škrobu nebo plastů:</p> <p>Ihned vyčistěte. Pozor: Nebezpečí popálení.</p> <p>Poté vyčistěte vlhkým hadříkem a osušte hadrem.</p> <p>Upozornění: Nepoužívejte čisticí prostředky do myček nádobí.</p>
Ušlechtilá ocel	<p>Horký mycí roztok:</p> <p>Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.</p> <p>K čištění používejte pouze malé množství vody, voda nesmí vniknout do spotřebiče.</p> <p>Zaschlá místa nechte nejprve odmočit trochou vody a čisticího prostředku, neseškrabujte je.</p> <p>Plochy z ušlechtilé oceli čistěte pouze ve směru zbroušení.</p> <p>Speciální čisticí prostředky na ušlechtilou ocel lze zakoupit u našeho zákaznického servisu, na našem e-shopu nebo ve specializovaných prodejnách. Měkkým hadrem naneste tenkou vrstvu čisticího prostředku.</p> <p>Upozornění: Nepoužívejte pro čištění rámu varné desky škrabku na sklo.</p>
Plast	<p>Horký mycí roztok:</p> <p>Vyčistěte měkkým hadrem nebo umyjte v myčce nádobí.</p>
Ovládací prvky	<p>Horký mycí roztok nebo vhodný čisticí prostředek na sklo:</p> <p>Vyčistěte vlhkým hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.</p>

Součásti, které je třeba čistit

Č.	Označení
1	Kovový tukový filtr
2	Aktivní uhlíkový filtr při provozu cirkulace vzduchu nebo akustický filtr při provozu na odvětrání*
3	Varná deska
4	Ovládací panel
5	Přepadová nádoba

* V závislosti na vybavení spotřebiče

Rám varné desky (jen u spotřebičů s rámem varné desky)

Abyste zabránili poškození rámu varné desky, řiďte se následujícími pokyny:

- Používejte pouze teplý mycí roztok.
- Nové mycí hadříky před použitím důkladně propláchněte.
- Nepoužívejte drhající nebo ostré čisticí prostředky.
- Nepoužívejte škrabku na sklo nebo špičaté předměty.
- Nepoužívejte tvrdé, drsné houbičky, kartáče nebo drátěnky.

Varná deska

Varnou desku čistěte po každém vaření. Zabráňte tak připečení ulpívajících zbytků. Varnou desku čistěte, teprve když zhasne ukazatel zbytkového tepla. Vyteklé tekutiny okamžitě odstraňte, nenechte zaschnout zbytky pokrmů.

Během čištění varné desky nechte kovový tukový filtr ve spotřebiči. Nečistoty a zbytky jídel se hromadí v kovovém tukovém filtru a ne ve vnitřním prostoru spotřebiče. Kovový tukový filtr můžete umýt v myčce nádobí.

Varnou desku čistěte vlhkým hadříkem a poté ji osušte hadrem, aby se nevytvořily skvrny od vodního kamene.

Úporné nečistoty odstraní nejlépe škrabkou na sklo, která se prodává, nebo čisticím prostředkem na sklokeramiku. Řiďte se pokyny výrobce.

Vhodné škrabky na sklo (č. zboží 00087670) obdržíte u našeho zákaznického servisu nebo v našem internetovém obchodě.

Dobrych výsledků dosáhnete pomocí speciálních houbiček na čištění sklokeramických varných desek.

Ventilace

Aby byla zajištěna správná míra filtrace pachů a pohlcení tuků, musí se pravidelně měnit nebo čistit filtry.

Kovové tukové filtry

Kovový tukový filtr se musí pravidelně čistit.

⚠ Varování – Nebezpečí požáru!

Tuk usazený v tukovém filtru se může vznítit. Tukové filtry pravidelně čistěte. Spotřebič nikdy nepoužívejte bez tukových filtrů.

Aktivní uhlíkové filtry

Aktivní uhlíkový filtr se musí v pravidelných intervalech měnit. Řiďte se ukazatelem nasycení na spotřebiči.

Pokud spotřebič používáte pouze v režimu cirkulace, vyměňte akustický filtr, jakmile je znečištěný.

Ukazatel nasycení

Při nasycení aktivních uhlíkových filtrů zazní po vypnutí spotřebiče akustický signál.

Na displeji svítí **F**.

Nejpozději nyní byste měli aktivní uhlíkové filtry vyměnit.

Když jste vyměnili aktivní uhlíkové filtry, měli byste resetovat ukazatel nasycení, aby ukazatel **F** přestal svítit.

Po vypnutí spotřebiče svítí **F**.

Držte stisknutý symbol pro větrání, dokud nezazní akustický signál.

Ukazatel nasycení aktivních uhlíkových filtrů je resetovaný.

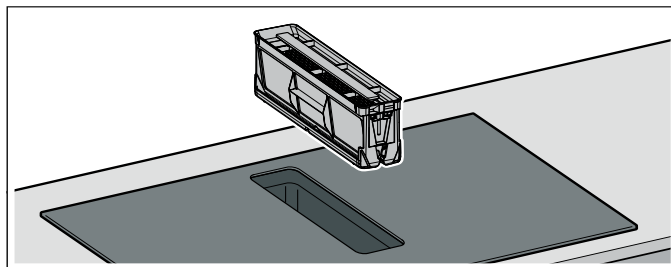
Výměna filtrů s aktivním uhlím (jen při režimu cirkulace vzduchu)

Aktivní uhlíkové filtry vážou pachy z kuchyňských výparů. Používají se jen při cirkulačním provozu.

Upozornění

- Aktivní uhlíkové filtry a akustický filtr jsou součástí dodávky. Náhradní aktivní uhlíkové filtry nebo akustický filtr obdržíte ve specializovaných prodejnách, u zákaznického servisu nebo v internetovém obchodě.
- Aktivní uhlíkové filtry a akustický filtr nelze čistit ani znovu aktivovat.
- Používejte pouze originální filtry. Tak bude zaručena optimální funkce.

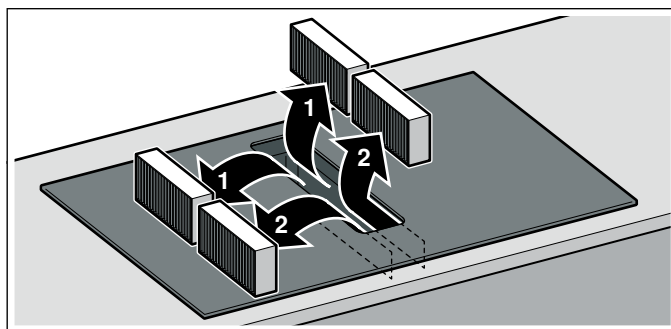
1. Vyměňte kovový tukový filtr.



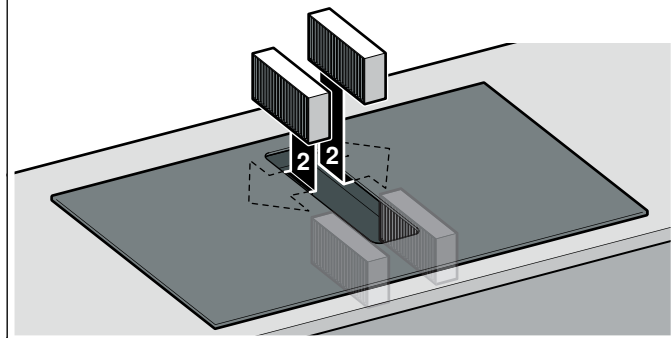
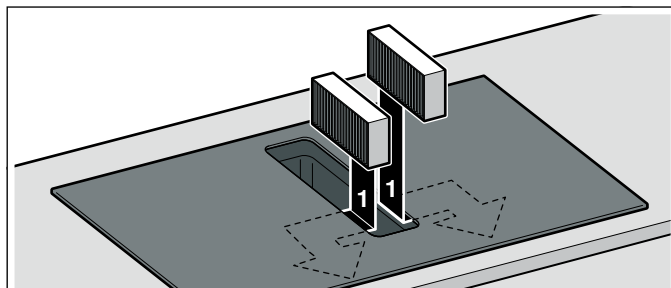
Upozornění

- Dole v zásobníku se může nahromadit tuk. Kovový tukový filtr nenaklánějte, abyste zabránili odkapávání tuku.
- Zajistěte, aby kovový tukový filtr nespadol a nepoškodil varnou desku.

2. Vyměňte čtyři aktivní uhlíkové filtry nebo akustický filtr a řádně je zlikvidujte.



3. Nasaďte do spotřebiče dva aktivní uhlíkové filtry nebo akustický filtr vlevo a vpravo a posuňte je dopředu.



4. Nasaďte do spotřebiče zbývající aktivní uhlíkové filtry nebo akustický filtr vlevo a vpravo. 5. Nasaďte kovový tukový filtr.

Resetování ukazatelů nasycení

Když jste vyměnili aktivní uhlíkové filtry, měli byste resetovat ukazatel nasycení, aby ukazatel **F** přestal svítit.

Po vypnutí spotřebiče svítí **F**.

Držte stisknutý symbol pro větrání, dokud nezazní akustický signál.

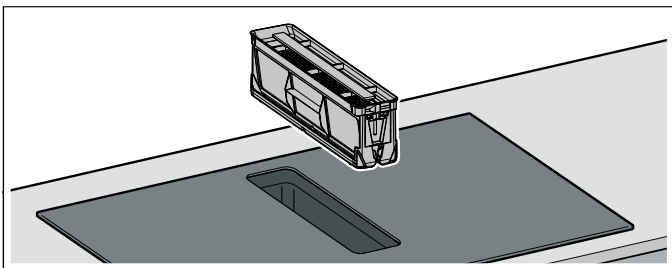
Ukazatel nasycení aktivních uhlíkových filtrů je resetovaný.

Demontáž kovového tukového filtru

Kovové tukové filtry filtrují tuk z kuchyňských výparů. Aby byla zaručena optimální funkce, musí se kovový tukový filtr pravidelně čistit.

Vyčistěte také vnitřní prostor štěrbinového odsavače par. Na úporné nečistoty můžete použít speciální prostředek na rozpouštění tuků.

1. Vymějte kovový tukový filtr.



Upozornění

- Dole v zásobníku se může nahromadit tuk. Kovový tukový filtr nenaklánějte, abyste zabránili odkapávání tuku.
 - Zajistěte, aby kovový tukový filtr nespadol a nepoškodil varnou desku.
2. Kovový tukový filtr myjte v myčce nádobí nebo horkým roztokem. → "Čištění kovového tukového filtru" na straně 30
 3. V případě potřeby po demontáži kovového tukového filtru vyjměte aktivní uhlíkové filtry a vyčistěte vnitřek spotřebiče.
 4. Po vyčištění znovu nasadte suchý kovový tukový filtr.

Čištění kovového tukového filtru

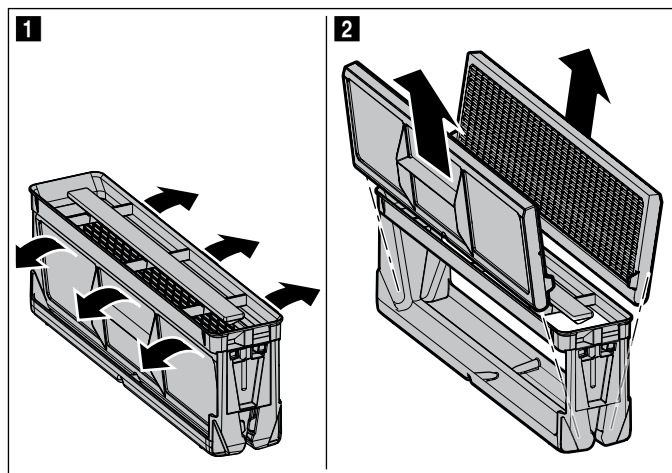
Upozornění

- Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky obsahující kyseliny nebo zásady.
- Kovový tukový filtr můžete mýt v myčce nádobí nebo ručně.

Ručně:

Upozornění: Na úporné nečistoty můžete použít speciální prostředek na rozpouštění tuků. Lze si ho objednat přes internetový obchod.

- Demontujte kovový tukový filtr.



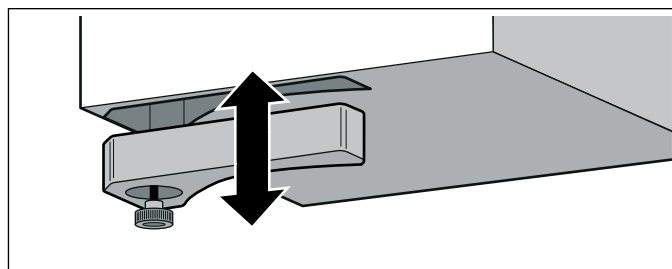
- Kovový tukový filtr namočte do horkého mycího roztoku.
- Kovový tukový filtr vyčistěte kartáčkem a poté ho důkladně opláchněte.
- Kovový tukový filtr nechte okapat.

V myčce nádobí:

- Silně znečištěný kovový tukový filtr nemyjte společně s nádobím.
- Kovový tukový filtr postavte volně do myčky nádobí. Kovový tukový filtr neuskřípněte.
- Pro optimální výsledek čištění vložte kovový tukový filtr do myčky nádobí tak, že strana s filtrem bude ležet směrem dolů.

Čištění přepadové nádoby

1. Přepadovou nádobu odšroubujte oběma rukama.
Upozornění: Přepadovou nádobu nenaklánějte, abyste zabránili vytečení tekutiny.



2. Přepadovou nádobu vyprázdněte a vypláchněte.
3. V případě potřeby vyšroubujte šroub a přepadovou nádobu bez šroubu umyjte v myčce nádobí.
4. Po vyčištění přepadovou nádobu opět přišroubujte.

Upozornění

- Zajistěte, aby nebyl přívod k přepadové nádobě zablokovaný. Pokud se do spotřebiče dostanou nějaké předměty, po vychladnutí spotřebiče je odstraňte. Za tímto účelem sejměte kovový tukový filtr.
- Pokud se shora do spotřebiče dostane tekutina, zachytí se v přepadové nádobě. Přepadovou nádobu odšroubujte a vyprázdněte.

Často kladené otázky a odpovědi (FAQ)

Použití

Proč nemůžu varnou desku zapnout a proč svítí symbol dětské pojistky?

Dětská pojistka je aktivována.

Informace o této funkci najdete v kapitole → "*Dětská pojistka*".

Proč blikají světelné ukazatele a proč zní signál?

Odstraňte z ovládacího panelu tekutiny nebo zbytky pokrmů. Odstraňte z ovládacího panelu všechny předměty.

V kapitole → "*Základní nastavení*" zjistíte, jak vypnout akustický signál.

Ventilace se nazapne, i když je nastaveno automatické spuštění.

Zapněte ručně ventilaci nebo zkontrolujte konfiguraci automatického režimu. Další informace najdete v kapitole → "*Základní nastavení*".

Ventilace zůstává zapnutá, i když jsou všechny varné desky vypnuté.

Vypněte ventilaci ručně.

Další informace k tomuto nastavení najdete v kapitole → "*Obsluha spotřebiče*".

Sání vzduchu je příliš slabé.

Zajistěte, aby byl kovový tukový filtr čistý.

Další informace o čištění a výměně filtru najdete v kapitole → "*Čištění*".

Zvuky

Proč jsou během vaření slyšet určité zvuky?

V závislosti na vlastnostech dna nádoby, mohou při provozu varné desky vznikat určité zvuky. Tyto zvuky jsou zcela běžné, patří k indukční technologii a nepoukazují na žádnou závadu.

Možné zvuky:

Hluboké bzučení jako u transformátoru:

Vzniká při vaření na vysoký stupeň ohřevu. Zvuk zmizí nebo bude tišší, když snížíte stupeň ohřevu.

Hluboké pískání:

Vzniká, když je nádoba prázdná. Tento zvuk utichne, jakmile dáte do nádoby vodu nebo potraviny.

Praskání:

Vzniká u nádob z různých materiálů nad sebou, nebo při současném použití nádob různé velikosti a z různých materiálů. Hlasitost zvuku se může lišit podle množství a druhu přípravy pokrmů.

Vysoké pískavé zvuky:

Mohou vznikat, když se současně používají dvě varné zóny na nejvyšší stupeň ohřevu. Pískání zmizí nebo bude tišší, když snížíte stupeň ohřevu.

Zvuk ventilátoru:

Varná deska je vybavená ventilátorem, který se zapíná při vysokých teplotách. Ventilátor může běžet dál i po vypnutí varné desky, pokud je změřená teplota ještě příliš vysoká.

Nádobí

Jaké nádobí je vhodné pro indukční varnou desku?

Informace o nádobí, které je vhodné pro indukci, najdete v kapitole → "Indukční vaření".

Proč se varná zóna neohřívá a stupeň vaření bliká?

Varná zóna, na které stojí nádobí, není zapnutá.

Ujistěte se, že je varná zóna, na které stojí nádobí, zapnutá.

Nádobí je pro zapnutou varnou zónu příliš malé nebo není vhodné pro indukci.

Ujistěte se, že nádobí je vhodné pro indukci a že stojí na varné zóně, jejíž velikosti nádobí nejlépe odpovídá. Informace o druhu, velikosti a polohování nádobí najdete v kapitolách → "Indukční vaření", → "Kombinovaná zóna" a → "Funkce Move".

Proč trvá tak dlouho, než se nádobí ohřeje, resp. proč se neohřeje dostatečně, i když je nastaven vysoký stupeň vaření?

Nádobí je pro zapnutou varnou zónu příliš malé nebo není vhodné pro indukci.

Ujistěte se, že nádobí je vhodné pro indukci a že stojí na varné zóně, jejíž velikosti nádobí nejlépe odpovídá. Informace o druhu, velikosti a polohování nádobí najdete v kapitolách → "Indukční vaření", → "Kombinovaná zóna" a → "Funkce Move".

Čištění

Jak mohu čistit indukční varnou desku?

Optimálních výsledků dosáhnete pomocí speciálních čisticích prostředků na sklokeramiku. Nepoužívejte ostré nebo abrazivní čisticí prostředky, čisticí prostředky do myčky nádobí (koncentráty) nebo drsné hadříky.

Způsob čištění a údržby varné desky najdete v kapitole → "Čištění".

Ve skříni pod varnou deskou se nachází voda.

Zkontrolujte, zda je přepadová nádoba plná.

Způsob čištění přepadové nádoby najdete v kapitole → "Čištění".

V jakých časových odstupech musím čistit přepadovou nádobu?

Přepadovou nádobu čistěte často.

Způsob čištění přepadové nádoby najdete v kapitole → "Čištění".

V jakých časových odstupech musím čistit kovový tukový filtr?

Kovový tukový filtr čistěte často.

Způsob čištění a údržby filtru najdete v kapitole → "Čištění".

Co dělat v případě poruchy?

Poruchy spotřebiče jsou zpravidla snadno zvládnutelné maličkosti. Než zavoláte servis, věnujte pozornost pokynům uvedeným v tabulce.

Ukazatel	Možná příčina	Odstranění
Žádné	Elektrické napájení je přerušeno. Spotřebič není zapojen podle schématu elektrického připojení. Porucha elektroniky.	Podle jiných elektrických spotřebičů zkontrolujte, zda v přívodu elektrického proudu nedošlo ke zkratu. Zajistěte, aby byl spotřebič zapojen podle schématu elektrického připojení. Pokud nelze poruchu odstranit, informujte zákaznický servis.
Ukazatele blikají.	Ovládací panel je vlhký nebo se na něm nachází nějaký předmět.	Osušte ovládací panel nebo odstraňte předmět.
Na ukazatelích varných zón bliká — .	Vyskytla se porucha elektroniky.	Pro potvrzení poruchy krátce zakryjte ovládací panel rukou.
F	Aktivní uhlíkový filtr je nasycený nebo svítí ukazatel nasycení, ačkoliv byl filtr vyčištěn, resp. vyměněn.	Vyměňte filtr a resetujte ukazatel nasycení filtru. Další informace najdete v kapitole → "Čištění".
F2	Elektronika je přehřátá a vypnula příslušnou varnou zónu.	Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne. Poté stiskněte libovolný symbol na varné desce.
F4	Elektronika je přehřátá a všechny varné zóny jsou vypnuté.	
F5 + stupeň ohřevu a akustický signál	V oblasti ovládacího panelu se nachází horká nádoba. Hrozí přehřátí elektroniky.	Odstraňte příslušnou nádobu. Po krátké době chybové hlášení zhasne. Můžete vařit dál.
F5 a zvukový signál	V oblasti ovládacího panelu se nachází horká nádoba. Z důvodu ochrany elektroniky se varná zóna vypnula.	Odstraňte příslušnou nádobu. Počkejte několik sekund. Dotkněte se libovolné ovládací plošky. Jakmile ukazatel poruchy zhasne, můžete pokračovat ve vaření.
F1/F6	Varná zóna je přehřátá a z důvodu ochrany pracovní plochy se vypnula.	Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne. Poté varnou zónu opět zapněte.
F8	Varná zóna byla v provozu dlouhou dobu bez přerušování.	Je aktivované automatické bezpečnostní vypnutí. Další informace najdete v kapitole .
E9000 E9010	Provozní napětí není správné a je mimo normální provozní rozsah.	Kontaktujte dodavatele elektrické energie.
U400	Varná deska není správně zapojená.	Odpojte varnou desku z elektrické sítě. Zkontrolujte, zda je varná deska zapojená podle schématu elektrického připojení.

Nestavte na ovládací panel horké nádoby.

Upozornění

- Když se na ukazateli zobrazí **E**, stiskněte a podržte pole PowerBoost příslušné varné zóny, aby bylo možné přečíst chybový kód.
- Pokud chybový kód není uvedený v tabulce, odpojte varnou desku od elektrické sítě, počkejte 30 sekund a pak varnou desku znovu zapojte. Pokud se ukazatel zobrazí znovu, kontaktujte zákaznický servis a uveďte přesný chybový kód.
- Pokud se vyskytne porucha, spotřebič se nepřepne do pohotovostního režimu.



Zákaznický servis

Potřebuje-li váš spotřebič opravu, obraťte se na náš servis. Vždy najdeme vhodné řešení, aby nedocházelo ke zbytečným výjezdům servisních techniků.

Označení produktu (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.)

Při navázání kontaktu s naším zákaznickým servisem vždy uvádějte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.) spotřebiče.

Typový štítek s příslušnými čísly najdete:

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

Označení produktu (E-Nr.) najdete také na sklokeramické varné desce. V základním nastavení si můžete ověřit označení zákaznického servisu (KI) a výrobní číslo (FD). Přečtěte si kapitolu → "Základní nastavení".

Upozorňujeme, že návštěva servisního technika není v případě chybné obsluhy bezplatná ani během záruční doby.

Kontaktní údaje všech zemí pro nejbližší zákaznický servis najdete zde, řádně v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Tím si zajistíte, že oprava bude provedena vyškolenými servisními technikami, kteří mají k dispozici originální náhradní díly pro váš spotřebič.

Zkušební pokrmy

Tato tabulka byla sestavena pro zkušební instituce, aby bylo usnadněno testování našich spotřebičů.

Údaje v tabulce se vztahují na naše varné nádoby z příslušenství Schulte-Ufer (4 dílná sada hrnců pro indukční varné desky HZ 390042) s následujícími rozměry:

- Rendlík s rukojetí Ø 16 cm, 1,2 l pro varné zóny s Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 16 cm, 1,7 l pro varné zóny s Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 22 cm, 4,2 l pro varné zóny s Ø 18 cm
- Pánev Ø 24 cm, pro varné zóny s Ø 18 cm

Zkušební pokrmy	Nádoba	Stupeň ohřevu	Přehřívání	Vaření		
			Doba trvání (min:sek)	Po- klička	Stupeň ohře- vu	Po- klička
Rozpuštění čokolády						
Poleva (např. značka Dr. Oetker, jemná hořká čokoláda 55 % kaka, 150 g)	Rendlík s rukojetí Ø 16 cm	-	-	-	1.	Ne
Čočkový eintopf ohřátí a udržování teploty						
Čočkový eintopf*						
Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 450 g	Hrnec Ø 16 cm	9	1:30 (bez míchání)	Ano	1.	Ano
Množství: 800 g	Hrnec Ø 22 cm	9	2:30 (bez míchání)	Ano	1.	Ano
Čočkový eintopf z plechovky						
Např. čočkový eintopf s párečky Erasco.						
Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 500 g	Hrnec Ø 16 cm	9	cca 1:30 (cca po 1 min. zamíchejte)	Ano	1.	Ano
Množství: 1 kg	Hrnec Ø 22 cm	9	cca 2:30 (cca po 1 min. zamíchejte)	Ano	1.	Ano
Příprava bešamelové omáčky						
Teplota mléka: 7 °C						
Přísady: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a špetka soli						
1. Rozpusťte máslo, přimíchejte mouku, sůl a směs zahřejte.	Rendlík s rukojetí Ø 16 cm	2	cca 6:00	Ne	-	-
2. Do zpeněné mouky přilijte mléko a za stálého míchání přiveďte k varu.		7	cca 6:30	Ne	-	-
3. Když se bešamelová omáčka začne vařit, nechte ji další 2 minuty za stálého míchání na varné zóně.		-	-	-	2	Ne
*Recept podle DIN 44550						
**Recept podle DIN EN 60350-2						

Zkušební pokrmy	Nádoba	Stupeň ohřevu	Přehřívání	Po- klička	Vaření	Po- klička
			Doba trvání (min:sek)		Stupeň ohře- vu	
Vaření mléčné rýže						
Mléčná rýže, vařená s pokličkou Teplota mléka: 7 °C Nechte ohřát mléko, dokud nezačne kypět. Nastavte doporučený stupeň ohřevu a do mléka přidejte rýži, cukr a sůl. Doba vaření včetně přehřívání cca 45 min.						
Přísady: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (3,5 % tuku) a 1 g soli	Hrnc Ø 16 cm	8.	cca 5:30	Ne	3 (po 10 min. zamíchat)	Ano
Přísady: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (3,5 % tuku) a 1,5 g soli	Hrnc Ø 22 cm	8.	cca 5:30	Ne	3 (po 10 min. zamíchat)	Ano
Mléčná rýže, vařená bez pokličky Teplota mléka: 7 °C Přísady přidejte do mléka a za stálého míchání zahřejte. Když mléko dosáhne cca 90 °C, zvolte doporučený stupeň ohřevu a nechte na malý stupeň vařit přibližně 50 min.						
Přísady: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (3,5 % tuku) a 1 g soli	Hrnc Ø 16 cm	8.	cca 5:30	Ne	3	Ne
Přísady: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (3,5 % tuku) a 1,5 g soli	Hrnc Ø 22 cm	8.	cca 5:30	Ne	2.	Ne
Vaření rýže*						
Teplota vody: 20 °C						
Přísady: 125 g dlouhozrné rýže, 300 g vody a špetka soli	Hrnc Ø 16 cm	9	cca 2:30	Ano	2	Ano
Přísady: 250 g dlouhozrné rýže, 600 g vody a špetka soli	Hrnc Ø 22 cm	9	cca 2:30	Ano	2.	Ano
Pečení vepřové panenky						
Počáteční teplota panenky: 7 °C						
Množství: 3 plátky vepřové panenky (celková hmotnost přibližně 300 g, výška 1 cm) a 15 ml slunečnicového oleje	Pánev Ø 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne
Příprava palačinek**						
Množství: 55 ml těsta na jednu palačinku	Pánev Ø 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne
Fritování zmrazených hranolků						
Množství: 2 l slunečnicového oleje, na porci: 200 g zmrazených hranolků (např. McCain 123 Frites Original)	Hrnc Ø 22 cm	9	Dokud teplota oleje nedosáhne 180 °C	Ne	9	Ne
*Recept podle DIN 44550						
**Recept podle DIN EN 60350-2						

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

Vyrobeno BSH Hausgeräte GmbH v licenci k ochranné známce Siemens AG.

siemens-home.bsh-group.com



9001510839 (000115)