

SIEMENS



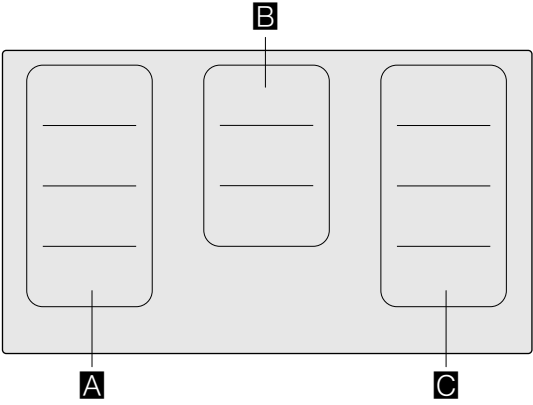
Varná deska

EX9..KX...

siemens-home.bsh-group.com/welcome

cs Návod k použití

Register
your
product
online



		g*	b*
A / C		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
B		2.600 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Obsah

	Použití dle určení	5
	Důležité bezpečnostní pokyny	6
	Příčiny poškození	7
	Přehled	7
	Ochrana životního prostředí	8
	Tipy pro úsporu energie	8
	Ekologická likvidace	8
	Indukční vaření	8
	Výhody při vaření s indukcí	8
	Nádoby	8
	Seznámení se se spotřebičem	10
	Ovládací panel	10
	Varné zóny	11
	Přehled nabídek	11
	Ukazatel zbytkového tepla	12
	Obsluha spotřebiče	12
	První použití	12
	Zapnutí a vypnutí varné desky	12
	Nastavení varné zóny	12
	Doporučení pro vaření	13
	Flexibilní zóna	16
	Doporučení k použití nádobí	16
	Jako jediná varná zóna	16
	Jako dvě nezávislé varné zóny	16
	Funkce Move	17
	Aktivovat	17
	Deaktivace	17
	Časové funkce	18
	Programování doby vaření	18
	Kuchyňský budík	18
	Funkce stopek	18
	Funkce PowerBoost	19
	Aktivovat	19
	Deaktivace	19
	Funkce ShortBoost	20
	Doporučení k použití	20
	Aktivovat	20
	Deaktivace	20
	Funkce udržování teploty	21
	Aktivovat	21
	Deaktivace	21
	Převzetí nastavení	21
	Aktivovat	21
	Asistenční funkce	22
	Druhy asistenčních funkcí	22
	Vhodné nádoby	23
	Senzory a zvláštní příslušenství	23
	Funkce a stupně vaření	23
	Doporučené pokrmy	26
	Teppan Yaki a Grill pro flexibilní zónu	34
	Asistent pro pokrmy	36
	Bezdrátový teplotní senzor	36
	Příprava a ošetřování bezdrátového teplotního senzoru 36	
	Spojení bezdrátového teplotního senzoru s ovládacím panelem	37
	Čištění	37
	Výměna baterie	38
	Prohlášení o shodě	38
	Dětská pojistka	39
	Aktivace a deaktivace dětské pojistky	39
	Automatická dětská pojistka	39
	Blokování při utírání	39
	Aktivovat	39
	Deaktivace	39
	Automatické vypnutí	39
	Základní nastavení	40
	Na základní nastavení:	40
	Nabídka Základní nastavení	40
	Opuštění základních nastavení	40
	Uložení nebo zrušení změn	40
	Ukazatel spotřeby energie	41
	Test nádoby	41
	Powermanager	42
	Home Connect	42
	Seřízení	42
	Nastavení Home Connect	44
	Aktualizace softwaru	46
	Vzdálená diagnostika	47
	Upozornění k ochraně údajů	47
	Prohlášení o shodě	47

	Spojení digestoře.....	47
	Seřízení	48
	Odpojit ze sítě	48
	Ovládání digestoře pomocí varné desky	48
	Nastavení ovládání odsavače par	49
	Čištění.....	50
	Varná deska.....	50
	Rám varné desky.....	50
	Často kladené otázky a odpovědi (FAQ)	51
	Co dělat v případě poruchy?.....	52
	Upozornění, varování a chybová hlášení	52
	Tipy	52
	Předváděcí režim	53
	Zákaznický servis.....	54
	Číslo E a číslo FD.	54
	Zkušební pokrmy.....	55

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. Zaznamenejte písemně škody a zavolejte zákaznický servis, jinak zaniká 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 4000 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 ovládáním.

Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými 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.

Vaření se musí sledovat. Krátké vaření se musí sledovat nepřetržitě.

Pokud používáte kardiostimulátor nebo jinou elektronickou tělesnou pomůcku, buďte opatrní, když se nacházíte před zapnutou indukční varnou deskou. Informujte se u vašeho lékaře nebo výrobce zdravotního přístroje ohledně conformity nebo možné nesnášenlivosti.

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 vybraný, 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 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.
- Nesmí se používat kryty varné desky. Mohlo by to způsobit nehody, např. v důsledku přehřátí, vznícení nebo prasknutí materiálů.

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.

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přírodních 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 v důsledku magnetického pole!

Bezdrátový teplotní senzor je magnetický. Magnetické prvky mohou poškodit elektronické implantáty, např. kardiostimulátory nebo inzulinové dávkovače. Nositelné elektronických implantátů by proto neměli nosit teplotní senzor v kapsách oblečení a s ohledem na kardiostimulátor nebo podobný lékařský přístroj dodržovat minimální vzdálenost 10 cm.

Varování – Nebezpečí poruchy!

Tato varná deska je na spodní straně vybavena ventilátorem. Pokud se pod varnou deskou nachází zásuvka, neuchovávejte v ní malé a ostré předměty, papír ani utěrky na nádobí. Mohly by být nasáty, a tak by poškodily ventilátor nebo narušily chlazení. Mezi obsahem zásuvky a vstupem ventilátoru musí být minimální vzdálenost 2 cm.

⚠ Varování – Nebezpečí poranění!

- Bezdrátový teplotní senzor perfectCook
Senzor je vybaven baterií, která by se mohla poškodit, pokud je vystavena vysokým teplotám. Sejměte senzor z nádoby a uchovávejte jej v dostatečné vzdálenosti od veškerých zdrojů tepla.
- Teplotní senzor může být při odstraňování z hrnce velmi horký. Při snímání používejte kuchyňskou chňapku nebo utěrku.
- 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 jedině 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.
- Na varné zóny nikdy nestavějte prázdné nádoby. Mohou způsobit její poškození.
- Nikdy neodkládejte horké nádoby na ovládací panel, zóny ukazatelů nebo na rámeček desky. Mohou způsobit jejich poškození.
- Pád tvrdých nebo špičatých předmětů na varnou desku může způsobit její poškození.
- Položíte-li na horkou varnou zónu alobal a plastové nádoby, dojde k jejich roztavení. Nedoporučujeme používat na varné desce ochrannou fólii.

Přehled

V následující tabulce najdete nejčastější poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Skrvny	Pokrmu, které přetečou.	Pokrmu, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.
	Nevhodné čisticí prostředky.	Používejte pouze čisticí prostředky, které jsou vhodné pro varné desky tohoto druhu.
Poškrábání	Sůl, cukr a písek.	Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odkládací plochu.
	Drsná dna nádob mohou varnou desku poškrábat.	Zkontrolujte nádoby.
Změna barvy	Nevhodné čisticí prostředky.	Používejte pouze čisticí prostředky, které jsou vhodné pro varné desky tohoto druhu.
	Odření hrncem.	Hrnce a pánve při posouvání nazdvihněte.
Nerovnosti povrchu	Cukr, pokrmu s vysokým obsahem cukru.	Pokrmu, 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

- Hrnce vždy přiklopte pokličkou vhodné velikosti. Při vaření bez pokličky se spotřebuje výrazně více energie. Používejte skleněnou pokličku, abyste viděli do hrnce, aniž byste museli pokličku odklopit.
- Používejte hrnce a pánve s rovným dnem. Nerovná dna zvyšují spotřebu energie.
- Průměr dna hrnce a pánve by měl odpovídat velikosti varné zóny. Upozorňujeme, že výrobci nádobí často udávají horní průměr hrnce, který většinou bývá větší než průměr dna.
- Pro malé množství používejte malý hrnec. Velký, jen málo naplněný hrnec spotřebuje mnoho energie.
- Vařte s malým množstvím vody. Ušetříte tak energii. U zeleniny zůstanou zachovány vitaminy a minerální látky.
- Včas přepínejte na nižší stupeň vaření. Šetříte tím energii.

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.

Bezdrátový teplotní senzor je vybavený baterií. Starou baterii ekologicky zlikvidujte.

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.

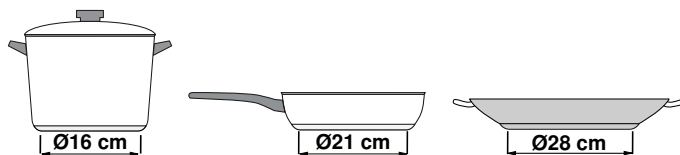
Nádoby

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.

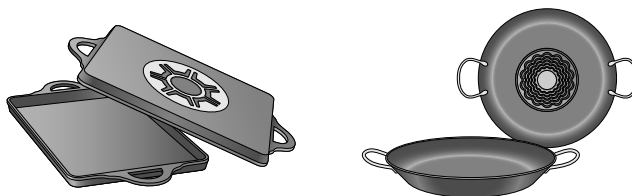


Pokud se flexibilní varná zóna používá jako jedna varná zóna, lze použít větší nádoby, které jsou obzvláště vhodné pro tuto oblast. Informace o umístění nádoby najdete v kapitole → "Flexibilní zóna".

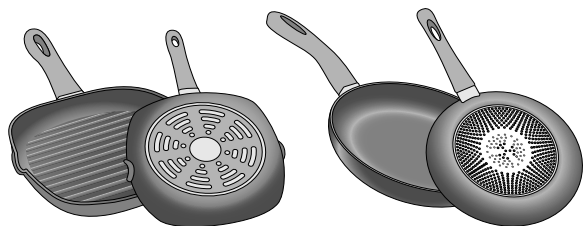


Existuje také indukční nádobí, jehož dno není celé feromagnetické:

- 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

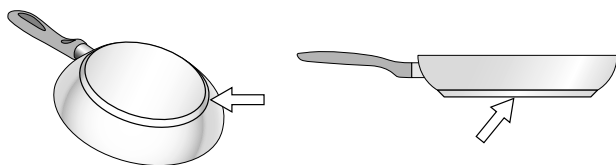
V žádném případě nepoužívejte adaptérové desky pro indukci nebo nádobí z:

- 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.

Prázdná 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

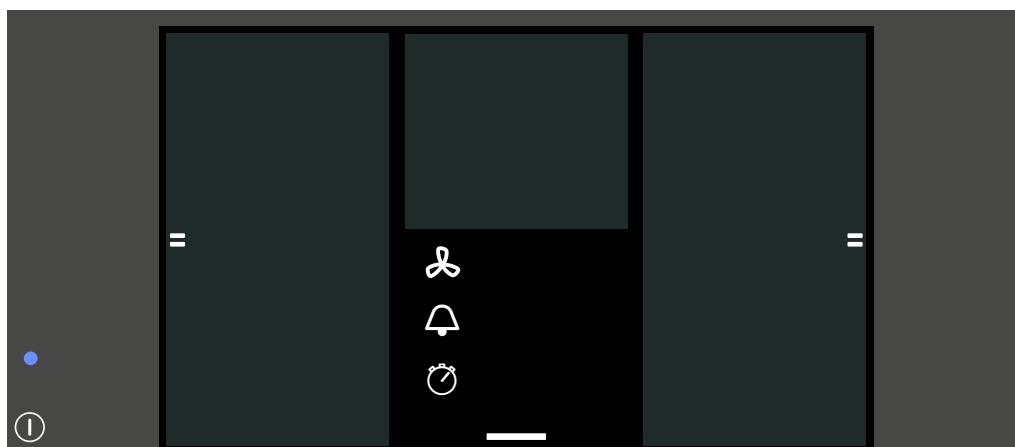
Každá varná zóna má dolní hranici pro rozpoznání hrnce, která závisí na feromagnetickém průměru a materiálu dna nádoby. Měli byste vždy používat varnou zónu, která odpovídá průměru dna hrnce.

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.

Ovládací panel



Ovládací plošky	
①	Hlavní vypínač
≡	Flexibilní zóna
🔔	Kuchyňský budík
🕒	Funkce stopek
🌀	Ovládání odsavače par
📶	WLAN
—	Nabídka rychlé volby
⚙️	Základní nastavení
🚫	Zablokování ovládacího panelu pro čištění
🔑	Dětská pojistka
ℹ️	Informační nabídka
⌚	Nastavení doby vaření
	Nabídka režimů vaření
📊	Stupeň výkonu
🔥	Varné funkce
👉	Pečicí senzor
🔄	Funkce Move
🍴	Asistent pro pokrmy
0... boost	Oblast nastavování
0-9	Stupně výkonu
🔥	Funkce udržování teploty
🔥	Funkce PowerBoost
🔥	Funkce ShortBoost

Dotyková pole

Senzorová pole jsou dotyková pole. Pro výběr funkce stiskněte odpovídající symbol. Na displeji se objeví funkce, které jsou k dispozici.

Upozornění

- Ovládací panel udržujte stále suchý a čistý. Vlhkost může negativně ovlivnit funkci.
- Nikdy nestavte na dotykový displej horké nádoby. Může dojít k přehřátí elektroniky.

Varné zóny

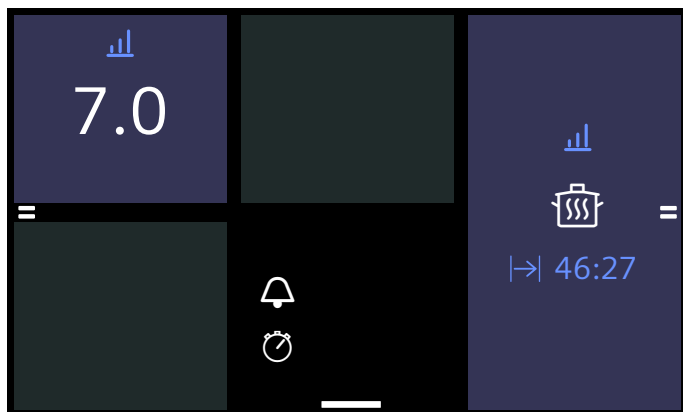
Varné zóny		
	Jednoduchá varná zóna	Použijte nádobu vhodné velikosti.
	Prostřední jednoduchá varná zóna	Použijte nádobu vhodné velikosti.
	Flexibilní varná zóna	Viz část → "Flexibilní zóna".
Používejte pouze nádoby vhodné pro indukční vaření, viz část → "Indukční vaření".		

Přehled nabídek

Intuitivní struktura nabídek vaší varné desky vám pomůže se v nich rychle vyznat. Zde se dozvíte více o nejdůležitějších nabídkách.

Hlavní zobrazení

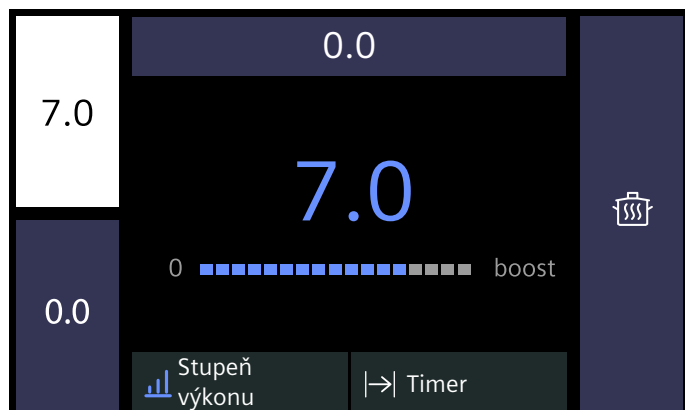
V hlavním zobrazení se zobrazí přehled varných zón, kterými je varná deska vybavená. U aktivních varných zón se zobrazují režimy vaření, stupně vaření a časové funkce.



Oblast nastavování

V oblasti nastavování varné zóny můžete nastavit stupně vaření, doby vaření a různé režimy vaření pro tuto varnou zónu.

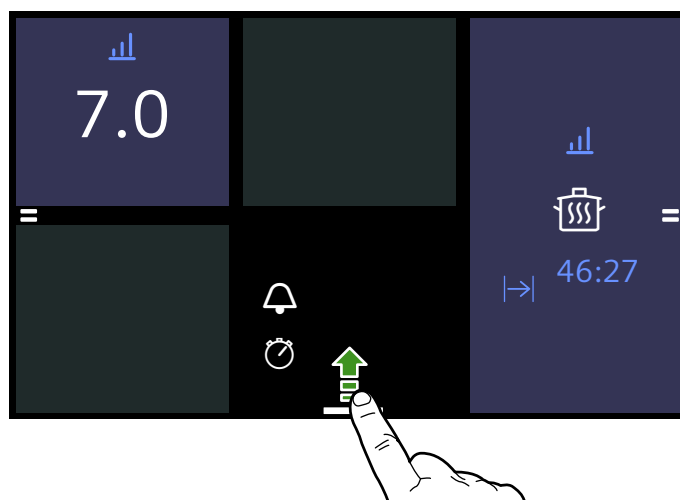
Abyste se dostali do oblasti nastavování, dotkněte se požadované varné zóny.



Nabídka rychlé volby

V nabídce rychlé volby máte přístup k určitým funkcím a dalším nabídkám.

Pro vyvolání nabídky rychlé volby se dotkněte uprostřed dolního okraje hlavního zobrazení symbolu a přetáhněte ho nahoru.



Nabídka rychlé volby obsahuje následující možnosti:

- Zablokování ovládacího panelu pro čištění
- Dětská pojistka
- Informační nabídka
- Základní nastavení

Pro zavření nabídky rychlé volby se znovu dotkněte symbolu a přetáhněte ho dolů.

Informační nabídka

V informační nabídce si můžete zobrazit informace o spotřebiči.

Abyste se dostali do informační nabídky, otevřete nabídku rychlé volby a dotkněte se symbolu . Zobrazí se dostupné možnosti.

Pro opuštění informační nabídky se dotkněte symbolu .

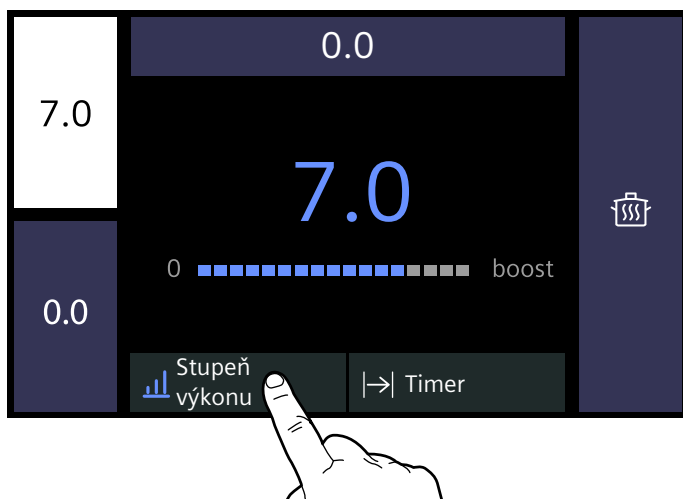
Navíc lze získat informace o aktuálních funkcích. Několik sekund se dotýkejte symbolu požadované funkce. Na displeji se zobrazí informační okno s popisem aktuální funkce.

Nabídka režimů vaření

Varná deska má různé režimy vaření.

Režim vaření	Funkce
Stupně výkonu	Volba teploty pro varnou zónu.
Varné funkce	Vaření s automatickým rozpoznáním teploty bezdrátovým varným senzorem. Upozornění: Funkce je poprvé připravená k použití až po navázání spojení mezi bezdrátovým varným senzorem a ovládacím panelem.
Varný senzor	Vaření s automatickým rozpoznáním teploty varné desky.
powerMove	Regulace teploty pomocí polohy nádoby na varných zónách.
Asistent pro pokrmy	Dušení a vaření s předvolbou pokrmů.

Abyste se dostali do nabídky režimů vaření, zvolte varnou zónu a dotkněte se aktivního režimu 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 nebo bezprostředně po jeho zhasnutí.

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



Obsluha spotřebiče

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

První použití

Při prvním zapnutí spotřebiče se na ukazateli zobrazí menu pro provedení prvního nastavení.

Následně je zobrazen hlavní náhled.

Upozornění: Jazyk a každé další nastavení lze kdykoli změnit. Další informace k výběru jazyka naleznete v kapitole → "Základní nastavení".

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem.

Zapnutí: Dotkněte se senzoru ①. Zazní signál a rozsvítí se dotykový displej. Po krátké době potřebné pro zapnutí je varná deska připravená k provozu.

Vypnutí: Dotýkejte se symbolu ①, dokud ukazatel nad hlavním vypínačem nezhasne. Svítí ukazatel zbytkového tepla, dokud nejsou varné zóny dostatečně vychladlé.

Upozornění

- Varná deska se vypne automaticky, pokud jsou všechny varné zóny déle než 30 sekund vypnuté.
- Zvolená nastavení zůstanou uložena prvních 10 minut po vypnutí varné desky. Pokud během této doby varnou desku znovu zapnete, převzou se předchozí nastavení. Informace o změně doby, ve které se zvolená nastavení ukládají, získáte v kapitole → "Základní nastavení".

Nastavení varné zóny

Nastavte požadovaný stupeň výkonu od 1 do 9.

Stupeň výkonu 1 = nejnižší stupeň.

Stupeň výkonu 9 = nejvyšší stupeň.

Každý stupeň výkonu má mezistupeň.

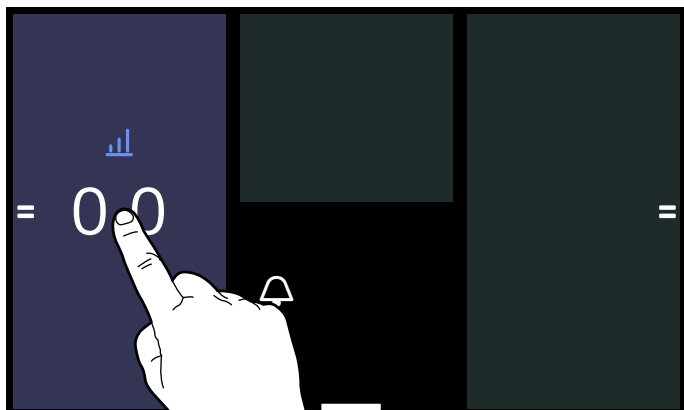
Upozornění

- 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.

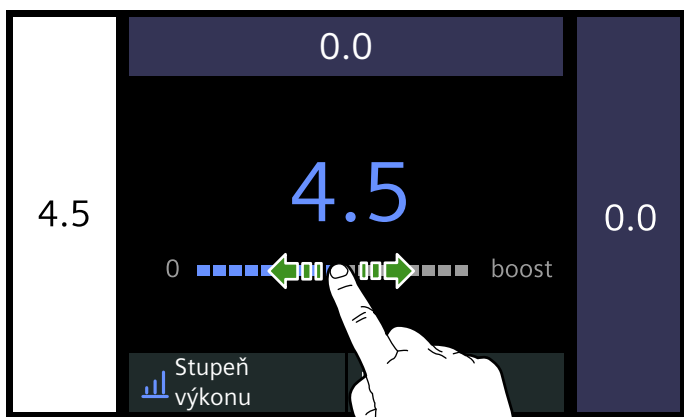
Volba varné zóny a stupně ohřevu

Varná deska musí být zapnutá.

1. Zvolte požadovanou varnou zónu dotykem na odpovídající ukazatel. Na ukazateli se zobrazí oblast nastavení zvolené varné zóny.



2. Přejedte prstem přes oblast nastavování a dotkněte se požadovaného stupně vaření.



Stupeň vaření je nastavený.

Pro návrat k hlavnímu zobrazení se znovu dotkněte aktivní varné zóny.

Upozornění

- Flexibilní varná zóna je aktivována jako jediná varná zóna. Pro použití jako dvě nezávislé varné zóny viz kapitola → "Flexibilní zóna"
- Pokud na aktivní varné zóně nestojí žádná nádoba, bliká zvolený stupeň ohřevu. Po určité době se varná zóna vypne.

Změna stupně vaření

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavování nastavte nový stupeň vaření.

Vypnutí varné zóny

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavení zvolte stupeň ohřevu 0. Varná zóna se vypne a svítí ukazatel zbytkového tepla.

Když budete držet stisknutý ukazatel varných zón na hlavním displeji po dobu několika sekund, nastaví se stupeň ohřevu automaticky na 0.0. Informace k deaktivaci tohoto nastavení se nachází v kapitole → "Základní nastavení"

Doporučení pro vaření

Doporučení

- Kaše, krémové polévky a husté omáčky při ohřívání občas zamíchejte.
- Pro předebrání 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.
- Nádoby 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 vaření	Doba přípravy (min)
Rozpouštění		
Čokoláda, poleva	1 - 1.5	-
Máslo, med, želatina	1 - 2	-
Ohřívání a udržování teploty		
Eintopf, např. čočkový Eintopf	1.5 - 2	-
Mléko*	1.5 - 2.5	-
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 - 5.5	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
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	2.5 - 3.5	15 - 30
Mléčná rýže***	2 - 3	30 - 40
Brambory vařené ve slupce	4.5 - 5.5	25 - 35
Vařené loupané brambory	4.5 - 5.5	15 - 30
Těstoviny, nudle*	6 - 7	6 - 10
Eintopf	3.5 - 4.5	120 - 180
Polévky	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenina	2.5 - 3.5	10 - 20
Zelenina, zmrazená	3.5 - 4.5	7 - 20
Vaření v tlakovém hrnci	4.5 - 5.5	-
Dušení		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Dušená pečeně	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60
* Bez pokličky		
** Několikrát obraťte.		
*** Předehřát pomocí stupně vaření 8–8.5		

	Stupeň vaření	Doba přípravy (min)
Dušení/pečení 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
Frikadely (silné 3 cm)**	4.5 - 5.5	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
Scampi, garnáti	7 - 8	4 - 10
Sotýrování zeleniny a hub, čerstvých	7 - 8	10 - 20
Zmrazené směsi, zelenina, maso na nudličky na asijský způsob	7 - 8	15 - 20
Minutky, zmrazené	6 - 7	6 - 10
Palačinky (postupné smažení)	6.5 - 7.5	-
Omelety (postupné smažení)	3.5 - 4.5	3 - 10
Volská oka	5 - 6	3 - 6
Smažení* (150–200 g na 1 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.		
*** Předehřát pomocí stupně vaření 8–8.5		

Flexibilní zóna

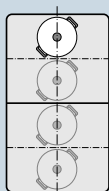
Lze ji podle potřeby používat jako jednu varnou zónu nebo jako dvě nezávislé varné zóny.

Skládá se ze čtyř induktorů, které fungují nezávisle na sobě. Když je flexibilní varná zóna v provozu, aktivuje se pouze oblast, která je zakrytá varnou nádobou.

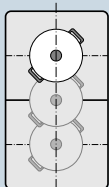
Doporučení k použití nádobí

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

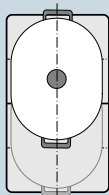
Jako jediná varná zóna



Průměr menší nebo rovný 13 cm
Umístěte nádobu do jedné ze čtyř poloh, které jsou znázorněné na obrázku.

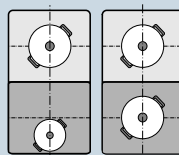


Průměr větší než 13 cm
Umístěte nádobu do jedné ze tří poloh, které jsou znázorněné na obrázku.



Pokud nádobu zabere více než jednu varnou zónu, umístěte ji na začátek horního nebo dolního okraje flexibilní varné zóny.

Jako dvě nezávislé varné zóny

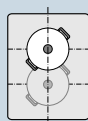


Přední a zadní varné zóny vždy se dvěma induktory lze používat nezávisle na sobě. Zvolte pro každou jednotlivou varnou zónu požadovaný stupeň vaření. Na každé varné zóně používejte pouze jednu nádobu.

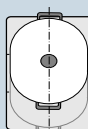
Prostřední varná zóna



Průměr menší nebo rovný 13 cm
Umístěte nádobu do jedné ze tří poloh, které jsou znázorněné na obrázku.

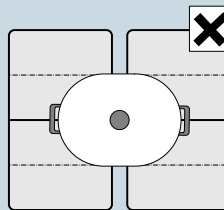


Průměr větší než 13 cm
Umístěte nádobu do jedné ze dvou poloh, které jsou znázorněné na obrázku.



Pokud nádobu zabírá více než dva induktory, postavte ji na začátek horního nebo dolního okraje varné zóny.

Doporučení



U varných desek s více než jednou flexibilní varnou zónou postavte nádobu tak, aby zakrývala jen jednu flexibilní varnou zónu.

Varné zóny se jinak správně neaktivují a nebude dosaženo dobrého výsledku vaření.

Jako jediná varná zóna

Flexibilní varná zóna se aktivuje jako jediná varná zóna.

Aktivovat

1. Zvolte flexibilní varnou zónu.
2. V oblasti nastavování zvolte požadovaný stupeň vaření. Uprostřed flexibilní varné zóny svítí stupeň vaření a ukazatel aktivního režimu vaření.

Flexibilní varná zóna je aktivovaná.

Změna stupně vaření

Zvolte flexibilní varnou zónu a v oblasti nastavování změňte požadovaný stupeň vaření.

Přidání nové nádoby

Postavte novou nádobu na flexibilní varnou zónu a postupujte podle pokynů na displeji.

Upozornění: Pokud nádobu na používané varné zóně přesunete nebo nazdvihnete, zahájí varná deska automatické vyhledávání a předtím zvolený stupeň vaření zůstane uložený.

Deaktivace

Zvolte flexibilní varnou zónu a nastavte stupeň vaření na 0. Flexibilní varná zóna se vypne a rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla.

Jako dvě nezávislé varné zóny

Použití flexibilní varné zóny jako dvou nezávislých varných zón.

Rozdělení obou varných zón

Dotkněte se symbolu . U varné zóny, na které se nachází nádobu, svítí stupeň vaření a ukazatel aktivního režimu vaření.

Flexibilní varná zóna funguje jako dvě nezávislé varné zóny.

Spojení obou varných zón

Dotkněte se symbolu . Uprostřed flexibilní varné zóny svítí stupeň vaření a ukazatel aktivního režimu vaření.

Flexibilní varná zóna funguje jako jedna varná zóna.

Upozornění

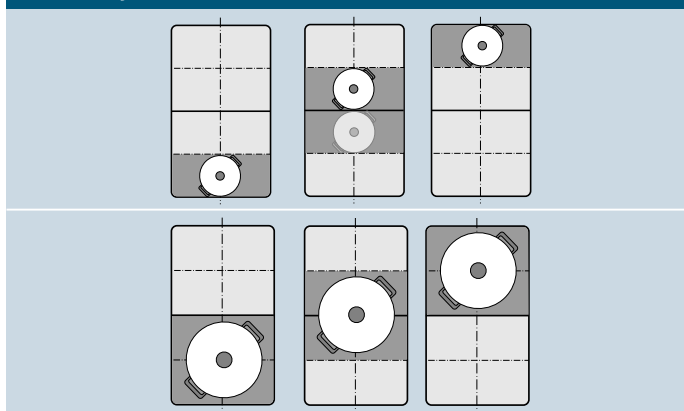
- Když varnou desku vypnete a poté znovu zapnete, flexibilní varná zóna se bude znovu používat jako jednotlivá varná zóna.
- Změna nastavení konfigurace flexibilní zóny je popsána v kapitole → "Základní nastavení".

Funkce Move

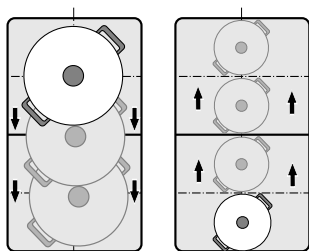
Pomocí této funkce se aktivuje celá flexibilní varná zóna, která je rozdělena na tři varné oblasti, jejichž stupně vaření jsou přednastaveny.

Používejte pouze jednu nádobu. Velikost varné zóny závisí na použité nádobě a její správné poloze.

Varné zóny



Pro přesunutí nádoby během vaření na jinou varnou zónu s jiným stupněm vaření:



Přednastavené stupně výkonu:

Přední oblast = stupeň výkonu 9.0

Prostřední oblast = stupeň výkonu 5.0

Zadní část = stupeň výkonu 

Přednastavené stupně výkonu lze změnit nezávisle na sobě. Jak je můžete změnit, je popsáno v kapitole → "Základní nastavení".

Upozornění

- Je-li na flexibilní varné zóně rozpoznána více než jedna nádoba, funkce se deaktivuje.
- Pokud nádobu uvnitř flexibilní varné zóny přesunete nebo nazdvihnete, zahájí varná deska automatické vyhledávání a je nastaven stupeň vaření zóny, ve které byla nádoba rozpoznána.
- Další informace o velikosti a umístění nádoby najdete v kapitole → "Flexibilní zóna"

Aktivovat

1. Zvolte jednu zónu flexibilní varné zóny.
 2. Dotkněte se aktivního režimu vaření.
 3. Zvolte možnost  powerMove.
- Funkce je aktivovaná.

Změna stupně vaření

Stupně vaření jednotlivých varných zón lze během vaření měnit. Dotkněte se požadované varné zóny a v oblasti nastavování změňte stupeň vaření.

Upozornění: Pokud se funkce deaktivuje, vrátí se stupeň vaření tří varných zón na přednastavené hodnoty.

Deaktivace

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavování se dotkněte tlačítka vypnout. Varná zóna se vypne a zobrazí se ukazatel zbytkového tepla.

Funkce je deaktivovaná.

Časové funkce

Varná deska má k dispozici tři funkce timeru:

- Programování doby vaření
- Kuchyňský budík
- Funkce stoppek

Programování doby vaření

Varná zóna se po uplynutí nastavené doby automaticky vypne.

Takto provedete nastavení:

1. Zvolte varnou zónu a požadovaný stupeň výkonu.
2. V oblasti nastavování varné zóny zvolte  Timer.
3. Nastavte požadovaný čas.
Pro nastavení hodin se dotkněte 00 h a v oblasti nastavování zvolte čas.
Pro nastavení minut se dotkněte 00 m a v oblasti nastavování zvolte čas.
4. Dotkněte se symbolu .

Doba se začne odměřovat.

Za několik sekund se zobrazí na ukazateli varných zón čas.

Upozornění

- Pokud zónu Flex zvolíte jako jedinou varnou zónu, je nastavený čas pro celou varnou zónu stejný.
- Pokud je zvolena funkce Move, je nastavený čas pro všechny tři 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.

Varné funkce

Když pro varnou zónu naprogramujete dobu vaření a je aktivovaná některá varná funkce, spustí se nastavená doba vaření až po dosažení teploty pro zvolenou oblast.

Změna nebo zrušení doby

Abyste se dostali k době vaření, dotkněte se nejprve varné zóny a poté symbolu  Timer.

Pro změnu doby vaření zvolte novou dobu vaření a dotkněte se  Start.

Pro zrušení doby vaření se dotkněte  Resetovat.

Pro návrat k hlavnímu zobrazení se dotkněte varné zóny.

Po uplynutí doby

Varná zóna se vypne. Zazní akustický signál a stupeň výkonu se nastaví na 0.0.

Po dotknutí varné zóny zhasne ukazatel času a utichne akustický signál.

Kuchyňský budík

Kuchyňský budík funguje nezávisle na varných zónách a ostatních nastaveních. Po uplynutí nastavené doby zazní signál. Tato funkce nevypíná automaticky varnou zónu.

Takto provedete nastavení

1. Dotkněte se senzoru .
2. Nastavte požadovaný čas.
Pro nastavení hodin se dotkněte 00 h a v oblasti nastavování zvolte čas.
Pro nastavení minut se dotkněte 00 m a v oblasti nastavování zvolte čas.
3. Dotkněte se symbolu .

Doba se začne odměřovat.

Za několik sekund se zobrazí v hlavním zobrazení čas.

Změna nebo zrušení doby

Pro aktivaci kuchyňského budíku se dotkněte senzoru .

Pro změnu doby vaření zvolte novou dobu vaření a dotkněte se  Start.

Pro zrušení doby vaření se dotkněte  Resetovat.

Pro návrat k hlavnímu zobrazení se dotkněte symbolu .

Po uplynutí doby

Po uplynutí nastavené doby zazní akustický signál a na ukazateli času svítí 00:00.

Po dotknutí senzoru  ukazatel času zhasne.

Funkce stoppek

Stopky ukazují čas, který uplyne od aktivace.

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

Aktivace

V hlavní oblasti se dotkněte symbolu .

Doba se začne odměřovat.

Přerušení a deaktivace

Pro aktivaci kuchyňského budíku se dotkněte senzoru .

Pro pozastavení doby se dotkněte,  Pauza. Pro pokračování funkce stoppek se dotkněte  Pokračovat.

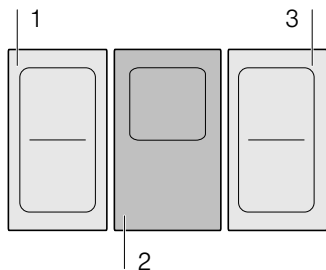
Pro zrušení doby vaření se dotkněte  Resetovat.

Pro návrat k hlavnímu zobrazení se dotkněte symbolu .

Funkce PowerBoost

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

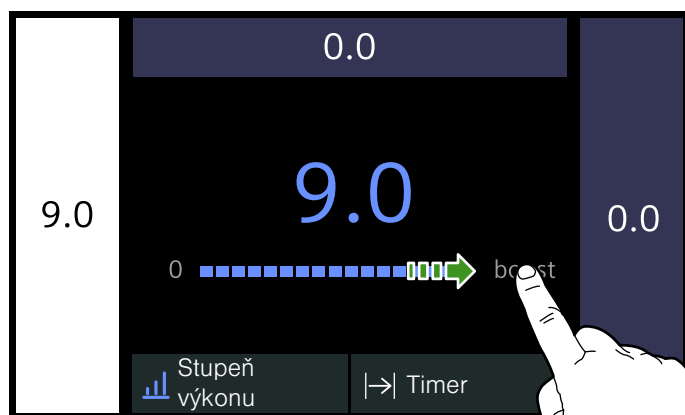
Tuto funkci lze aktivovat pro varnou zónu vždy, když není v provozu jiná varná zóna téže skupiny (viz obrázek).



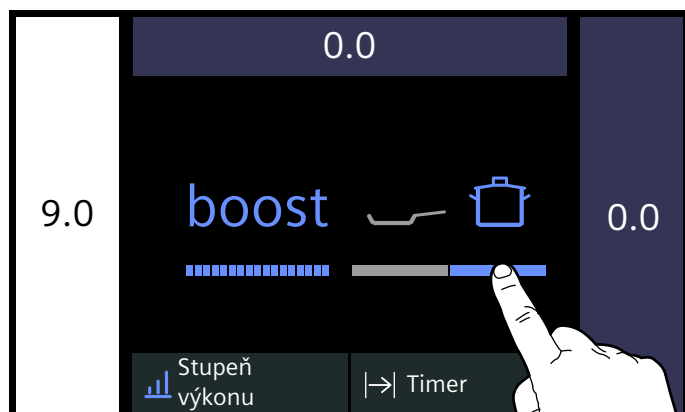
Upozornění: V oblasti flexibilní varné zóny lze funkci powerboost aktivovat pouze tehdy, pokud se varná zóna používá jako jediná varná zóna.

Aktivovat

1. Zvolte varnou zónu.
2. V oblasti nastavování nastavte boost. Svítí symboly  a .



3. Zvolte symbol .



Funkce je aktivovaná.

Deaktivace

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavování zvolte jiný stupeň vaření.

Funkce je deaktivovaná.

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

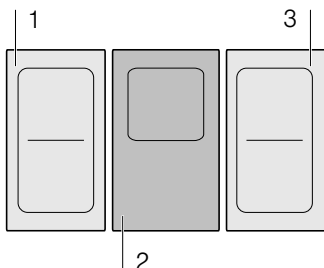


Funkce ShortBoost

Pomocí funkce ShortBoost můžete ohřát nádobu rychleji než pomocí stupně vaření 9.

Po deaktivaci funkce zvolte vhodný stupeň vaření pro svůj pokrm.

Tuto funkci lze aktivovat pro varnou zónu vždy, když není v provozu jiná varná zóna téže skupiny (viz obrázek).



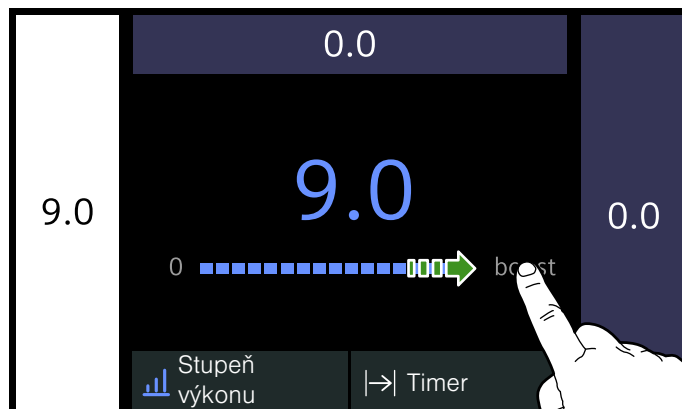
Upozornění: U flexibilní varné zóny lze funkci Shortboost aktivovat i v případě, že je používána jako jediná varná zóna.

Doporučení k použití

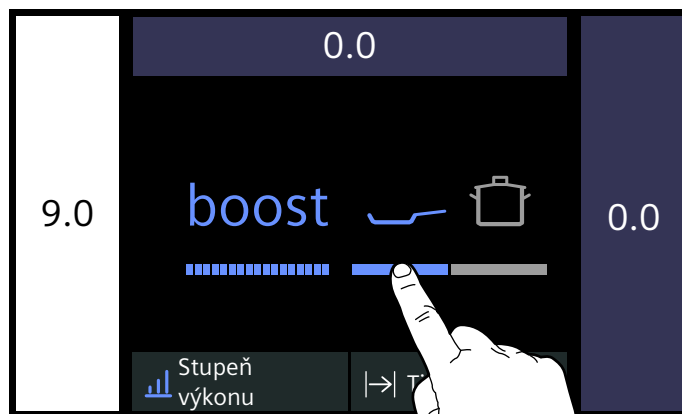
- Vždy používejte nádoby, které nejsou přehřáté.
- Používejte hrnce a pánve s rovným dnem. Nepoužívejte nádoby se slabým dnem.
- Nikdy nenechávejte ohřívat bez dozoru prázdnou nádobu, olej, máslo nebo tuk.
- Nádobu nepřiklápejte pokličkou.
- Postavte nádobu doprostřed varné zóny. Zajistěte, aby průměr dna nádoby odpovídal velikosti varné zóny.
- Informace k druhu, velikosti a umístění nádoby najdete v části → "Indukční vaření".

Aktivovat

1. Zvolte varnou zónu.
2. V oblasti nastavování nastavte boost. Svítí symbol a .



3. Zvolte symbol .



Funkce je aktivovaná.

Deaktivace

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavování zvolte jiný stupeň vaření.

Funkce je deaktivovaná.

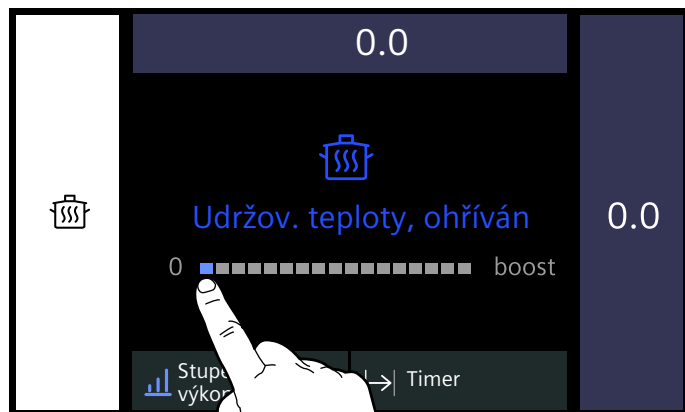
Upozornění: Po 30 sekundách se tato funkce automaticky vypne.

Funkce udržování teploty

Tato funkce je vhodná pro rozpouštění čokolády nebo másla a k udržování teploty pokrmů.

Aktivovat

1. Zvolte varnou zónu.
2. V oblasti nastavování zvolte první stupeň. Svítí ukazatel .



Funkce je aktivovaná.

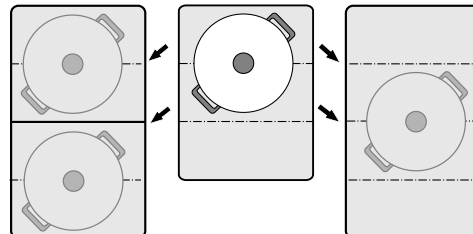
Deaktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. V oblasti nastavování nastavte stupeň výkonu na 0. Ukazatel  a varná zóna se vypnou. Funkce je deaktivovaná.

Převzetí nastavení

Pomocí této funkce lze stupeň vaření a naprogramovanou dobu vaření přenášet z jedné varné zóny na jinou.

Pro přenesení nastavení přesuňte nádobu ze zapnuté varné zóny na jinou varnou zónu.



Upozornění: Další informace o správné poloze nádoby najdete v kapitole → "Flexibilní zóna"

Aktivovat

1. Nádobu z aktivní varné zóny postavte na jinou varnou zónu. Nádobu bude rozpoznána. Po krátké době se na displeji zobrazí dotaz, zda chcete dosavadní nastavení převzít pro novou varnou zónu.
2. Potvrďte nastavení.

Nastavení se automaticky přenesou na novou varnou zónu. Původní varná zóna se deaktivuje.

Upozornění

- Když nádobu postavíte opět na stejné místo, nastavení zůstanou zachována.
- Nádobu přesouvejte pouze na varnou zónu, která není zapnutá, kterou jste ještě nenastavili nebo na které předtím nestála jiná nádoba.
- Funkce PowerBoost nebo ShortBoost můžete přesouvat zleva doprava nebo zprava doleva pouze tehdy, když není aktivní žádná varná zóna.
- Pokud změníte více než jednu nádobu, funkce bude připravená k použití pouze pro poslední změněnou nádobu.



Asistenční funkce

Asistenční funkce jsou zárukou jednoduchého vaření a slibují vynikající výsledky vaření. Doporučené stupně teploty jsou vhodné pro každý druh vaření.

Umožňují vaření bez nadměrného převaření a dosažení perfektních výsledků vaření a pečení.

Senzory měří během celého procesu vaření teplotu nádoby. Tímto způsobem lze regulovat stupeň vaření, aby byla zachována správná teplota.

Po dosažení zvolené teploty lze vložit pokrm. Automaticky se udržuje konstantní teplota, aniž by se musel měnit stupeň teploty.

Varné funkce jsou dostupné pro všechny varné zóny, pokud je k dispozici bezdrátový varný senzor.

V této kapitole získáte následující informace:

- Asistenční funkce
- Vhodné nádoby
- Senzory a zvláštní příslušenství
- Funkce a stupně vaření
- Doporučené pokrmy

Druhy asistenčních funkcí

Pomocí doplňkových funkcí vaření můžete pro každý pokrm zvolit nejvhodnější způsob přípravy.

V tabulce jsou uvedena různá dostupná nastavení funkcí pro vaření s asistencí:

Asistenční funkce	Teplotní stupně	Nádoby	K dispozici	Aktivace
Senzor smažení				
Dušení/smažení s malým množstvím tuku	1, 2, 3, 4, 5		Všechny varné zóny	
Varné funkce				
Ohřívání / udržování teploty	1 / 70 °C		Všechny varné zóny	
Mírné vaření	2 / 90 °C		Všechny varné zóny	
Vaření	3 / 100 °C		Všechny varné zóny	
Vaření v tlakovém hrnci	4 / 120 °C		Všechny varné zóny	
Smažení ve velkém množství oleje v hrnci*	5 / 170 °C		Všechny varné zóny	

* Předehřejte s pokličkou a smažte bez pokličky.

Pokud varná deska nemá bezdrátový senzor vaření, lze ho dodatečně zakoupit ve specializované prodejně, prostřednictvím našeho zákaznického servisu nebo přes naše oficiální webové stránky.

Vhodné nádoby

Zvolte varnou zónu, která nejlépe odpovídá průměru dna nádoby, a nádobu umístěte doprostřed této varné zóny.

Pro funkce vaření používejte nádoby, které je tak vysoké, že nad silikonovou nálepkou bezdrátového senzoru vaření, je potřebné množství vody.

Existují pánve, které jsou optimální pro senzor smažení. Můžete je dodatečně zakoupit ve specializované prodejně, prostřednictvím našeho zákaznického servisu nebo přes naše oficiální webové stránky. Uveďte příslušné referenční číslo:

- HZ390210 pánev o průměru 15 cm.
- HZ390220 pánev o průměru 19 cm.
- HZ390230 pánev o průměru 21 cm.
- HZ390512 Teppan Yaki. Doporučené pouze pro flexibilní varnou zónu.
- HZ390522 grilovací deska. Doporučené pouze pro flexibilní varnou zónu.

Tyto pánve mají nepřilnavou vrstvu, takže lze péct s ještě menším množstvím oleje.

Upozornění

- Senzor smažení byl nastaven speciálně pro tento druh a velikost pánví.
- U flexibilních varných zón se může stát, že se senzor smažení při odlišné velikosti pánve nebo při nesprávně umístěných pánvích neaktivuje. Viz kapitola → *"Flexibilní zóna"*.
- Jiné druhy pánví se mohou přehřívat a může se nastavit teplota nižší nebo vyšší než je zvolený stupeň teploty. Nejprve vyzkoušejte nejnižší stupeň teploty a v případě potřeby ho změňte.

Pro varné funkce jsou vhodné všechny nádoby, které lze použít pro indukční vaření. Informace o nádobách, které jsou vhodné pro indukci, najdete v kapitole → *"Indukční vaření"*.

V tabulce u doplňkových funkcí vaření, je pro každou funkci uvedená vhodná nádoba.

Senzory a zvláštní příslušenství

Senzory měří během celého procesu vaření teplotu hrnce. Tím se s vysokou přesností reguluje výkon vaření, aby se udržovala správná teplota a dosáhlo se perfektních výsledků vaření.

Vaše varná deska je vybavena dvěma různými systémy pro měření teploty, aby se dosáhlo těch nejlepších výsledků:

- Teplotní senzory, které se nacházejí uvnitř varné desky kontrolují teplotu dna nádoby. Vhodné pro senzor smažení.
- Bezdrátový senzor vaření, který předává informace o teplotě nádoby do ovládacího panelu. Hodí se pro varné funkce.

Senzor vaření je nezbytný pro používání varných funkcí.

Pokud varná deska není vybavena bezdrátovým senzorem vaření, můžete ho dodatečně zakoupit ve specializované prodejně, prostřednictvím našeho zákaznického servisu nebo přes naši oficiální webovou stránku pod referenčním číslem HZ39050.

Informace k senzoru vaření najdete v části → *"Příprava a ošetřování bezdrátového teplotního senzoru"*

Funkce a stupně vaření

Pečící senzor

S touto funkcí je při smažení zachována vhodná teplota pánve.

Výhody

- Varná zóna hřeje pouze tehdy, když je to nutné pro udržení teploty. Tím se ušetří energie a olej nebo tuk se nepřehřívá.
- Senzor smažení upozorňuje, když prázdná pánev dosáhne optimální teploty pro přidání oleje a poté pro přidání pokrmu.

Upozornění

- Na pánve nedávejte pokličku. V opačném případě se funkce správně neaktivuje. Můžete použít ochrannou poklici či jinou vhodnou ochranu proti vystřikovávání oleje z pánve.
- Používejte vhodný olej nebo tuk. Pokud používáte máslo, margarín, olivový olej lisovaný za studena nebo vepřové sádlo, nastavte stupeň teploty 1 nebo 2.
- Tuk nebo olej nikdy neohřívajte bez dozoru.
- Pokud má varná zóna vyšší teplotu než nádoba, nebo opačně, senzor vaření se správně neaktivuje.
- Pro smažení s velkým množstvím oleje používejte vždy funkci vaření: smažení v hrnci s velkým množstvím oleje, stupeň 5.

Teplotní stupně

Stupeň ohřevu	Vhodné pro
1 velmi nízký	Příprava a redukování omáček, dušení zeleniny a pečení pokrmů na extra panenském olivovém oleji, másle nebo margarínu.
2 nízký	Pečení pokrmů na extra panenském olivovém oleji, másle nebo margarínu, např. omelet.
3 střední – nízký	Pečení ryb a silnějších opékaných pokrmů, např. karbanátků a párků.
4 střední – vysoký	Pečení steaků, hodně propečených, obalovaných zmrazených potravin a nízkých pokrmů, např. řízků, masa na nudličky a zeleniny.
5 vysoký	Pečení pokrmů při vysokých teplotách, např. steaků rare (krvavých) nebo středně propečených, bramboráků a pečených brambor.

Takto provedete nastavení

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

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dotkněte se aktivního režimu vaření a zvolte možnost  Varný senzor.
3. Pro návrat k hlavnímu zobrazení zvolte požadovaný stupeň teploty a dotkněte se varné zóny. Funkce je aktivovaná. Dokud není dosažena teplota pečení, bliká ukazatel teploty  varné zóny. Zazní akustický signál a ukazatel teploty  přestane blikat.
4. Po dosažení teploty pečení dejte do pánve nejprve olej a poté pokrm.

Upozornění: Pokrmy obračejte, aby se nepřipálily.

Deaktivace pečicího senzoru

1. Zvolte varnou zónu.
2. Nastavte stupeň teploty na 0. Funkce je deaktivovaná.

Upozornění: Pro opuštění režimu varného senzoru zvolte jiný režim vaření.

Varné funkce

Pomocí těchto funkcí můžete ohřívat, vařit potraviny, vařit je v tlakovém hrnci nebo smažit v hrnci s dostatečným množstvím oleje při kontrolované teplotě.

Tyto funkce jsou k dispozici pro všechny varné zóny.

Výhody

- Varná zóna hřeje pouze tehdy, když je to nutné pro udržení teploty. Šetří se tak energií a olej nebo tuk se nepřehřívají.
- Teplota se neustále kontroluje. Tímto způsobem se zabrání přetékání pokrmů. Navíc se nemusí měnit stupeň teploty.
- Jakmile voda nebo olej dosáhne optimální teploty, ohlásí akustický signál, že lze vložit pokrm. Pokud má být pokrm vložený hned na začátku, je to uvedeno v tabulce.

Upozornění

- Používejte hrnce a pánve se silným dnem. Nepoužívejte hrnce a pánve s tenkým nebo deformovaným dnem.
- Naplňte hrnec tak, aby obsah dosáhl výšky, pro zakrytí silikonové značky senzoru vaření.
- Pro smažení s malým množstvím oleje používejte senzor smažení.
- Nádobu umístěte tak, aby senzor vaření směřoval k boční vnější ploše varné desky.
- Během vaření senzor z hrnce neodstraňujte.
- Po skončení vaření odstraňte senzor vaření z hrnce. Pozor, senzor vaření může být velmi horký.

Teplotní rozmezí a stupně teploty

Varné funkce	Stupeň teploty	Teplotní rozmezí	Hodí se pro
Ohřívání, udržování teploty	1 / 70 °C	60–70 °C	Např. polévky, punč
Dovařování	2 / 90 °C	80–90 °C	Např. rýže, mléko
Vaření	3 / 100 °C	90–100 °C	Např. těstoviny, zelenina
Vaření v tlakovém hrnci	4 / 120 °C	110–120 °C	Např. kuře, Eintopf
Smažení ve velkém množství oleje v hrnci	5 / 170 °C	170–180 °C	Např. donuty, kuličky z mletého masa

Tipy pro vaření s varnými funkcemi

- Funkce ohřívání / udržování teploty: porcované zmrazené potraviny, např. špenát. Zmrazené potraviny vložte do nádoby. Nalijte množství vody uvedené výrobcem. Nádobu přiklopte a nastavte stupeň 1 / 70 °C. Několikrát zamíchejte.
- Funkce mírného vaření: tato funkce se hodí pro vaření potravin při nízkých teplotách a k zahušťování omáček a Eintopfů. Zvolte stupeň 2 / 90 °C.
- Funkce vaření: Tato funkce umožňuje vařit vodu s přiklopenou pokličkou, aniž by přetekla. Díky kontrole teploty můžete efektivně vařit. Zvolte stupeň 3 / 100 °C.
- Funkce vaření v tlakovém hrnci: Řiďte se doporučeními výrobce. Po zaznění akustického signálu vařte dál doporučenou dobu. Zvolte stupeň 4 / 120 °C.
- Funkce smažení ve velkém množství oleje v hrnci: olej rozehřívejte s přiklopenou pokličkou. Sejměte pokličku po zaznění signálu a přidejte pokrm (pokud v tabulce "Doporučené pokrmy" nebyly uvedeny jiné údaje). Zvolte stupeň 5 / 170 °C.

Upozornění

- Vždy vařte s přiklopenou pokličkou. Výjimka: „pečení ve velkém množství oleje v hrnci“, stupeň teploty 5 / 170 °C.
- Pokud nezazní akustický signál, zkontrolujte, zda je hrnec přiklopený pokličkou.
- Olej nikdy neohřívejte bez dozoru. Používejte olej nebo tuk vhodný pro smažení. Nepoužívejte směs různých tuků na smažení, např. olej se sádlem. Horké směsi tuku mohou vypěnit.
- Pokud výsledek vaření není uspokojivý, např. při vaření brambor, příště použijte více vody, doporučený stupeň teploty ale zachovejte.

Nastavení bodu varu

Bod, kdy se začne vařit voda, závisí na nadmořské výšce vašeho bydliště. Pokud se voda vaří příliš silně nebo příliš málo, lze bod varu nastavit. Přitom postupujte takto:

- Zvolte Nastavení bodu varu v základním nastavení, viz kapitola → "Základní nastavení"
- Základní nastavení je standardně nastaveno na 200–400 m. Pokud se bydliště nachází ve výšce mezi 200 a 400 metry nad mořem, není nastavení bodu varu nutné. V opačném případě zvolte nastavení, které odpovídá nadmořské výšce vašeho bydliště.

Upozornění: Teplotní stupeň 3/100 °C je dostatečující stupeň pro efektivní vaření, v případě, že se voda nevaří příliš silně. Bod varu však lze změnit podle potřeby. Pokud požadujete například silnější výkon desky, lze zvolit nižší nadmořskou výšku.

Takto provedete nastavení

Před prvním použitím varných funkcí je nutné navázat spojení mezi bezdrátovým varným senzorem a ovládacím panelem. Viz k tomu kapitola → "Bezdrátový teplotní senzor".

1. Upevněte teplotní senzor na hrnec, viz kapitola → "Příprava a ošetřování bezdrátového teplotního senzoru"
2. Na požadovanou varnou zónu postavte hrnec s dostatečným množstvím tekutiny a vždy ho přiklopte pokličkou.
3. Pro vaření s varným senzorem zvolte varnou zónu, na které se nachází nádoba.
4. Dotkněte se aktivního režimu vaření a zvolte možnost  Varné funkce.

Upozornění: Režim varných funkcí je k dispozici až po navázání spojení mezi bezdrátovým varným senzorem a ovládacím panelem. Viz kapitola → "Bezdrátový teplotní senzor".

5. Dotkněte se symbolu  bezdrátového teplotního senzoru.
6. Zvolte vhodný stupeň teploty podle tabulky. Funkce je aktivovaná. Ukazatel teploty  bliká, dokud voda nebo olej nedosáhne optimální teploty pro vložení pokrmu. Po dosažení zvolené teploty zazní akustický signál a ukazatel teploty  přestane blikat.
7. Po zaznění akustického signálu pokličku odklopte a vložte pokrm. Během vaření mějte hrnec přiklopený.

Upozornění: U funkce „smažení ve velkém množství oleje v hrnci“ hrnec nepřiklápejte.

Deaktivace varných funkcí

1. Zvolte varnou zónu.
2. Nastavte stupeň teploty na 0. Funkce je deaktivovaná.

Doporučené pokrmy

V následující tabulce je uvedený výběr pokrmů a je rozříděn podle potravin. Teplota a doba vaření závisí na množství, stavu a kvalitě potravin.

Funkce asistence při vaření:



Senzor smažení pro pánve



Senzor vaření

Maso	Funkce asistence při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
Smažení v malém množství oleje			
Řízek, přírodní ¹		4	6 - 10
Řízek, obalovaný ¹		4	6 - 10
Filet ²		4	6 - 10
Kotlety ¹		3	10 - 15
Cordon bleu ¹		4	10 - 15
Vídeňský řízek ¹		4	10 - 15
Steak, rare (silný 3 cm) ²		5	6 - 8
Steak, medium (silný 3 cm) ²		5	8 - 12
Steak, well done (silný 3 cm) ¹		4	8 - 12
Drůbeží prsa (silná 2 cm) ¹		3	10 - 20
Maso nakrájené na proužky ³		4	7 - 12
Gyros ³		4	7 - 12
Špek ¹		2	5 - 8
Mleté maso ³		4	6 - 10
Hamburger (silný 1,5 cm) ¹		3	6 - 15
Karbanátky (silné 2 cm) ¹		3	10 - 20
Plněné karbanátky ¹		3	10 - 20
Uzeniny ¹		3	8 - 20
Párky, syrové ¹		3	8 - 20
Pomalé vaření			
Párky ⁴		2 - 90 °C	10 - 20
Vaření			
Masové kuličky ⁴		3 - 100 °C	20 - 30
Slepice na polévku ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Tafelspitz (hovězí špička) ⁴		3 - 100 °C	60 - 90

¹ Několikrát obraťte.

² Olej a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

³ Pravidelně míchejte.

⁴ Rozehřejte a vařte s pokličkou. Po zaznění akustického signálu přidejte pokrm.

⁵ Pokrm vložte na začátku.

⁶ Olej rozehejvíte s přiklopenou pokličkou. Smažte postupně a bez pokličky.

Maso	Funkce asis- tence při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
Vaření v tlakovém hrnci			
Slepice na polévku ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Tafelspitz (hovězí špička) ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Smažení ve velkém množství oleje			
Smažení kuřecích kousků ⁶		5 - 170 °C	10 - 15
Smažení masových kuliček ⁶		5 - 170 °C	10 - 15
¹ Několikrát obraťte. ² Olej a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. ³ Pravidelně míchejte. ⁴ Rozehřejte a vařte s pokličkou. Po zaznění akustického signálu přidejte pokrm. ⁵ Pokrm vložte na začátku. ⁶ Olej rozehejvejte s přiklopenou pokličkou. Smažte postupně a bez pokličky.			

Ryby	Funkce asis- tence při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
Smažení v malém množství oleje			
Rybí filé, přírodní ¹		4	10 - 20
Rybí filé, obalované ¹		3	10 - 20
Krabi ¹		4	4 - 8
Krevety ¹		4	4 - 8
Ryba smažená vcelku ¹		3	10 - 20
Pomalé vaření			
Dušená ryba ²		2 - 90 °C	15 - 20
Smažení ve velkém množství oleje			
Smažená ryba v pivním těstíčku ³		5 - 170 °C	10 - 15
Smažená obalovaná ryba ³		5 - 170 °C	10 - 15
¹ Několikrát obraťte. ² Rozehřejte a vařte s pokličkou. Po zaznění akustického signálu přidejte pokrm. ³ Olej rozehejvejte s přiklopenou pokličkou. Smažte postupně a bez pokličky.			

Vaječné pokrmy	Funkce asis- tence při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
Smažení v malém množství oleje			
Volská oka na másle ¹		2	2 - 6
Volská oka ²		4	2 - 6
Míchaná vejce ³		2	4 - 9
Omeleta ⁴		2	3 - 6
Palačinky Crêpes ⁴		5	1,5 - 2,5
Francouzský toast ⁴		3	4 - 8
Trhanec ⁴		3	10 - 15
Vaření			
Vařená vejce ⁵		3 - 100 °C	5 - 10
¹ Máslo a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. ² Olej a potraviny vložte do pánve po zaznění akustického signálu. ³ Pravidelně míchejte. ⁴ Celková doba přípravy jedné porce. Postupné smažení. ⁵ Pokrm vložte na začátku.			

Zelenina a luštěniny	Funkce asis- tence při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
Smažení v malém množství oleje			
Česnek ¹		2	2 - 10
Cibule, dušená ¹		2	2 - 10
Cibulové kroužky ¹		3	5 - 10
Cuketa ²		3	4 - 12
Lilek ²		3	4 - 12
Paprika ¹		3	4 - 15
Smažený zelený chřest ²		3	4 - 15
Houby ¹		4	10 - 15
Zelenina dušená na oleji ¹		1	10 - 20
Glazovaná zelenina ¹		3	6 - 10
¹ Pravidelně míchejte. ² Několikrát obraťte. ³ Rozehřejte a vařte s pokličkou. Potraviny vložte do pánve po zaznění akustického signálu. ⁴ Pokrm vložte na začátku. ⁵ Olej rozežívejte s přiklopenou pokličkou. Smažte postupně a bez pokličky.			

Zelenina a luštěniny	Funkce asis- tence při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
Vaření			
Brokolice ³		3 - 100 °C	10 - 20
Květák ³		3 - 100 °C	10 - 20
Růžičková kapusta ³		3 - 100 °C	30 - 40
Zelené fazolky ³		3 - 100 °C	15 - 30
Cizrna ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Hrách ³		3 - 100 °C	15 - 20
Čočka ⁴		3 - 100 °C	45 - 60
Vaření v tlakovém hrnci			
Zelenina v tlakovém hrnci ⁴		4 - 120 °C	3 - 6
Cizrna v tlakovém hrnci ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Bílé fazole v tlakovém hrnci ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Čočka v tlakovém hrnci ⁴		4 - 120 °C	10 - 20
Smažení ve velkém množství oleje			
Smažená obalovaná zelenina ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Zelenina smažená v pивním těstíčku ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Smažené obalované houby ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Houby smažené v pивním těstíčku ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
¹ Pravidelně míchejte. ² Několikrát obraťte. ³ Rozehřejte a vařte s pokličkou. Potraviny vložte do pánve po zaznění akustického signálu. ⁴ Pokrm vložte na začátku. ⁵ Olej rozežívejte s přiklopenou pokličkou. Smažte postupně a bez pokličky.			

Brambory	Funkce asis- tence při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
Smažení v malém množství oleje			
Opečené brambory z brambor vařených ve slupce ¹		5	6 - 12
Hranolky (ze syrových brambor) ¹		4	15 - 25
Bramboráky ²		5	2,5 - 3,5
Švýcarské rösti ³		2	50 - 55
Glazované brambory ¹		3	10 - 15
Pomalé vaření			
Vařené bramborové knedlíčky ⁴		2 - 90 °C	30 - 40
¹ Pravidelně míchejte. ² Celková doba přípravy jedné porce. Postupné smažení. ³ Olej a potraviny vložte do pánve po zaznění akustického signálu. ⁴ Rozehřejte a vařte s pokličkou. Po zaznění akustického signálu přidejte pokrm. ⁵ Pokrm vložte na začátku.			

Brambory	Funkce asistence při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
Vaření			
Vařené brambory ⁵		3 - 100 °C	30 - 45
Vaření v tlakovém hrnci			
Brambory v tlakovém hrnci ⁵		4 - 120 °C	10 - 20
¹ Pravidelně míchejte. ² Celková doba přípravy jedné porce. Postupné smažení. ³ Olej a potraviny vložte do pánve po zaznění akustického signálu. ⁴ Rozehřejte a vařte s pokličkou. Po zaznění akustického signálu přidejte pokrm. ⁵ Pokrm vložte na začátku.			

Těstoviny a obilné pokrmy	Funkce asistence při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
Pomalé vaření			
Rýže ¹		2 - 90 °C	25 - 35
Polenta ²		2 - 90 °C	3 - 8
Krupicová kaše ²		2 - 90 °C	5 - 10
Vaření			
Těstoviny ²		3 - 100 °C	7 - 10
Taštičky ²		3 - 100 °C	6 - 15
Vaření v tlakovém hrnci			
Rýže v tlakovém hrnci ³		4 - 120 °C	5 - 8
¹ Rozehřejte a vařte s pokličkou. Po zaznění akustického signálu přidejte pokrm. ² Pravidelně míchejte. ³ Pokrm vložte na začátku.			

Polévky	Funkce asistence při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
Pomalé vaření			
Instantní krémové polévky ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Vaření			
Domácí vývary ²		3 - 100 °C	60 - 90
Instantní polévky ¹		3 - 100 °C	5 - 10
Vaření v tlakovém hrnci			
Domácí vývar v tlakovém hrnci ²		4 - 120 °C	20 - 30
¹ Pravidelně míchejte. ² Pokrm vložte na začátku.			

Omáčky	Funkce asistence při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
Smažení v malém množství oleje			
Rajská omáčka se zeleninou ¹		1	25 - 35
Bešamelová omáčka ¹		1	10 - 20
Sýrová omáčka ¹		1	10 - 20
Redukování omáčky ¹		1	25 - 35
Sladké omáčky ¹		1	15 - 25
¹ Pravidelně míchejte.			

Dezert	Funkce asistence při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
Pomalé vaření			
Mléčná rýže ¹		2 - 90 °C	40 - 50
Ovesná kaše ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Čokoládový pudink ¹		2 - 90 °C	3 - 5
Vaření			
Kompot ²		3 - 100 °C	15 - 25
Smažení ve velkém množství oleje			
Smažené koblíhy ³		5 - 170 °C	5 - 10
Smažené donuty ³		5 - 170 °C	5 - 10
Smažené buñuelos ³		5 - 170 °C	5 - 10
¹ Pravidelně míchejte.			
² Pokrm vložte na začátku.			
³ Olej rozehejvejte s přiklopenou pokličkou. Smažte postupně a bez pokličky.			

Zmrazené potraviny	Funkce asistence při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
Smažení v malém množství oleje			
Řízky ¹		4	15 - 20
Cordon bleu ¹		4	10 - 30
Drůbeží prsa ¹		4	10 - 30
Kuřecí nugety ¹		4	10 - 15
Gyros ²		4	10 - 15
Kebab ²		4	10 - 15
Rybí filé, přírodní ¹		3	10 - 20
Rybí filé, obalované ¹		3	10 - 20
Rybí prsty ¹		4	8 - 12
Smažené hranolky, smažené ²		5	4 - 6
Pokrm z pánve ²		3	6 - 10
Jarní závitky ¹		4	10 - 30
Camembert ¹		3	10 - 15
Udržování teploty, ohřívání			
Zelenina ve smetanové omáčce ²		1 - 70 °C	15 - 20
Vaření			
Zelené fazole, zmrazené ³		3 - 100 °C	15 - 30
Smažení ve velkém množství oleje			
Smažení hranolek ⁴		5 - 170 °C	4 - 8
¹ Několikrát obraťte. ² Pravidelně míchejte. ³ Rozehřejte a vařte s pokličkou. Po zaznění akustického signálu přidejte pokrm. ⁴ Olej rozehřívejte s přiklopenou pokličkou. Smažte postupně a bez pokličky.			

Ostatní	Funkce asistence při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
Smažení v malém množství oleje			
Camembert ¹		3	7 - 10
Krutony ²		3	6 - 10
Instantní hotové pokrmy ³		1	5 - 10
Pražené mandle ⁴		4	3 - 15
Pražené ořechy ⁴		4	3 - 15
Pražená piniová semínka ⁴		4	3 - 15
Udržování teploty, ohřívání			
Ohřívání gulášové polévky ⁵		1 - 70 °C	10 - 20
Ohřívání svařeného vína ⁵		1 - 70 °C	5 - 15
Pomalé vaření			
Ohřívání mléka ⁵		2 - 90 °C	3 - 10
¹ Několikrát obraťte. ² Pravidelně míchejte. ³ Po zaznění akustického signálu přidejte vodu. Jakmile se voda začne vařit, přidejte potraviny. ⁴ Pokrmy vložte po zaznění akustického signálu. ⁵ Pokrm vložte na začátku.			

Teppan Yaki a Grill pro flexibilní zónu

Příslušenství Teppan Yaki a Grill jsou ideální pro flexibilní varnou zónu a optimální při využití pečícího senzoru.

Grill

Grill se přizpůsobí flexibilní varné zóně. Můžete připravovat velké i malé množství masa, ryb, čerstvé zeleniny a chleba s velmi malým množstvím oleje zdravě a jednoduše. Díky drážkované formě potraviny nasají méně tuku. Díky snadné manipulaci můžete grilovat pokrmy, které budou vypadat a chutnat, jako by byly připravené na tradičním grilu. Přidejte na gril nebo na povrch pokrmu trochu oleje, zjednodušíte tak přenos tepla.

Teppan Yaki

Teppan Yaki umožňuje snadnou a zdravou přípravu masa, ryb, mořských plodů, zeleniny, sladkostí i chleba s velmi malým množstvím oleje. Teppan Yaki se perfektně přizpůsobí flexibilní varné zóně. Při přímém kontaktu s deskou a souměrném přenosu tepla se zachová konzistence, barva a šťavnatost potravin při opékání a grilování.

V následující tabulce je uvedený výběr pokrmů rozříděný podle potravin. Teplota a doba přípravy pokrmu závisí na množství, stavu a kvalitě potravin.

Upozornění: Nastavte flexibilní varnou zónu jako jedinou varnou zónu, aby se funkce řádně aktivovala.

	Nádoby	Stupeň ohřevu	Celková doba pečení od akustického signálu (min)
Maso			
Řízek, přírodní ¹	 / 	4	6 - 10
Filet ¹	 / 	4	6 - 10
Kotlety ¹	 / 	3	10 - 15
Steak, krvavý (silný 3 cm) ¹	 / 	5	6 - 8
Steak, středně propečený (silný 3 cm) ¹	 / 	5	8 - 12
Steak, propečený (silný 3 cm) ¹	 / 	4	8 - 12
Drůbeží prsa (silná 2 cm) ¹	 / 	3	10 - 20
Špek ¹	 / 	3	5 - 8
Hamburger ¹	 / 	3	6 - 15
Párky ¹	 / 	4	8 - 20
Párky, syrové ¹	 / 	4	8 - 20
Gyros ²		4	7 - 12
Mleté maso ²		4	6 - 10
Ryby a mořské plody			
Rybí filé, přírodní ¹	 / 	4	10 - 20
Krabi ¹	 / 	4	4 - 8
Krevety ¹	 / 	4	4 - 8
Pečení celé ryby ¹	 / 	3	15 - 30

¹ Olej (pokud je nutný) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. V případě potřeby otočte.

² Olej (pokud je nutný) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. Pravidelně míchejte.

³ Máslo a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. V případě potřeby obraťte.

⁴ Olej (pokud je nutný) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. Celková doba trvání – 1 porce. Postupné pečení.

⁵ Olej (potřete jím povrch potraviny) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. V případě potřeby obraťte.

⁶ Potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

	Nádoby	Stupeň ohřevu	Celková doba pečení od akustického signálu (min)
Zelenina			
Cuketa ¹	 / 	3	4 - 12
Lilky ¹	 / 	3	4 - 12
Paprika ¹	 / 	3	4 - 15
Pečený zelený chřest ¹	 / 	3	4 - 15
Houby ²	 / 	4	10 - 15
Česnek ²		2	2 - 10
Zesklovatění cibule ²		2	2 - 10
Glazovaná zelenina ²		3	6 - 10
Brambory			
Pečené brambory z brambor vařených ve slupce ²		5	6 - 12
Bramboráky ⁴		5	2,5 - 3,5
Glazované brambory ²		3	10 - 15
Vaječné pokrmy			
Volská oka na másle ³		2	2 - 6
Volská oka na oleji ¹		4	2 - 6
Míchaná vejce ²		2	4 - 9
Omeleta ⁴		2	3 - 6
Palačinky ⁴		5	1,5 - 2,5
Francouzský toast ⁴		3	4 - 8
Císařský trhanec ⁴		3	10 - 15
Ostatní			
Restování ⁵	 / 	4	4 - 6
Krutony ²		3	6 - 10
Pražené mandle ⁶		4	3 - 15
Pražené ořechy ⁶		4	3 - 15
Pražená piniová semínka ⁶		4	3 - 15

¹ Olej (pokud je nutný) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. V případě potřeby otočte.

² Olej (pokud je nutný) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. Pravidelně míchejte.

³ Máslo a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. V případě potřeby obraťte.

⁴ Olej (pokud je nutný) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. Celková doba trvání – 1 porce. Postupné pečení.

⁵ Olej (potřete jím povrch potraviny) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. V případě potřeby obraťte.

⁶ Potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

Asistent pro pokrmy

Pomocí této funkce můžete připravovat nejrůznější pokrmy. Spotřebič zvolí optimální nastavení.

Volba a nastavení programu

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dotkněte se aktivního režimu vaření a zvolte možnost Asistent pro pokrmy.
3. Zvolte požadovanou skupinu programů.
4. Zvolte požadovaný pokrm.

Budete kompletně provedeni nastavením pro zvolený pokrm a získáte pokyny k jeho přípravě.

Přerušení programu

Pro přerušení programu zvolte stupeň výkonu 0 nebo změňte druh ohřevu.

Bezdrátový teplotní senzor

Před prvním použitím varných funkcí je nutné vytvořit spojení mezi bezdrátovým teplotním senzorem a ovládacím panelem.

Příprava a ošetřování bezdrátového teplotního senzoru

V této části získáte následující informace:

- Nalepení silikonové nálepky
- Použití bezdrátového senzoru vaření
- Čištění
- Výměna baterie

Silikonovou nálepku a senzor vaření lze zakoupit v odborné prodejně, prostřednictvím našeho zákaznického servisu nebo na naší oficiální webové stránce. K tomu uveďte příslušné referenční číslo:

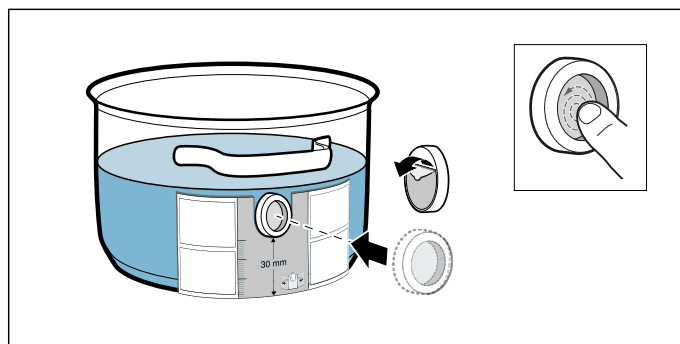
00577921	Sada 5 silikonových nálepek
HZ39050	Senzor vaření a sada s 5 silikonovými nálepkami

Nalepení silikonové lepicí pásky

Silikonová lepicí páska slouží k upevnění teplotního senzoru na nádobě.

Před prvním použitím nádoby s varnými funkcemi se musí silikonová lepicí páska přilepit přímo na tuto nádobu. Přitom je důležité:

1. Místo přilepení na hrnci nesmí být mastné. Hrncem umyjte, dobře osušte a místo přilepení otřete např. lihem.
2. Sejměte ochrannou fólii ze silikonové lepicí pásky. Pomocí dodané šablony nalepte silikonovou lepicí pásku v příslušné výšce na vnější stranu hrnce.



3. Přitlačte celou plochu silikonové lepicí pásky, i vnitřní oblast.

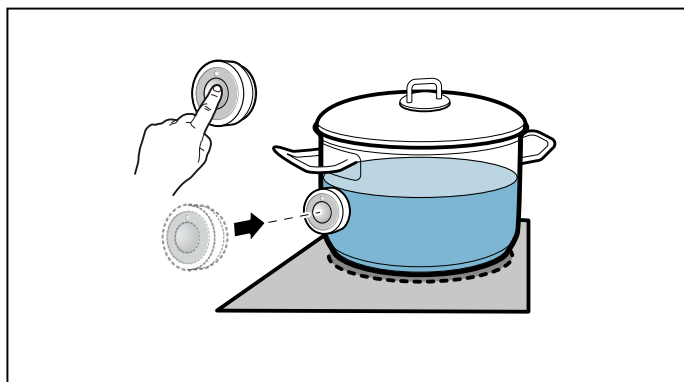
Lepidlo potřebuje k řádnému vytvrzení 1 hodinu. Nádobu během této doby nepoužívejte ani nečistěte.

Upozornění

- Nádobu se silikonovou lepicí páskou nenechávejte v mycím roztoku delší dobu.
- Pokud se silikonová páska odlepí, musí se použít nová.

Nasazení bezdrátového teplotního senzoru.

Teplotní senzor připevněte na silikonovou lepicí pásku tak, aby se perfektně přizpůsobil.



Upozornění

- Před připevněním teplotního senzoru zajistěte, aby byla silikonová lepicí pásky úplně suchá.
- Nádobu umístěte tak, aby teplotní senzor směřoval k boční vnější ploše varné desky.
- Teplotní senzor nesmí směřovat k jiné horké nádobě, aby se zabránilo přehřátí.
- Po skončení vaření sejměte teplotní senzor z hrnce. Uchovávejte ho na čistém, bezpečném místě, a nikoli v blízkosti zdrojů tepla.
- Můžete používat až tři teplotní senzory současně.

Spojení bezdrátového teplotního senzoru s ovládacím panelem

Pro spojení bezdrátového teplotního senzoru s ovládacím panelem postupujte následovně:

1. Otevřete panel nabídky.
2. Otevřete základní nastavení a zvolte položku nabídky Senzor na vaření.
3. Zvolte možnost Přidat nový senzor na vaření. Během 30 sekund stiskněte symbol  na bezdrátovém teplotním senzoru. Za několik sekund se na displeji zobrazí výsledek spojení teplotního senzoru s ovládacím panelem.

Jakmile je senzor ohřevu bezchybně spojený s ovládacím panelem, jsou k dispozici varné funkce.

Upozornění

- Chybné spojení v důsledku poruchy senzoru vaření může mít tyto příčiny:
 - Chyba v komunikaci Bluetooth.
 - Nestiskli jste symbol na senzoru vaření během 30 sekund.
 - Baterie senzoru vaření je vybitá.
 Resetujte senzor vaření a znovu proveďte proces spojení.
- V případě nezdařeného spojení kvůli chybě přenosu proveďte proces spojení znovu. Pokud chyba spojení nadále přetrvává, informujte technický zákaznický servis.

Resetování bezdrátového teplotního senzoru

1. Po dobu cca 8–10 sekund se dotýkejte symbolu  varného senzoru. Během toho se třikrát rozsvítí LED ukazatel teplotního senzoru. Při třetím rozsvícení LED dojde k resetování. V tomto okamžiku se symbolu již nedotýkejte. Jakmile LED zhasne, je bezdrátový teplotní senzor resetovaný.
2. Zopakujte proces spojení.

Čištění

Bezdrátový teplotní senzor se nesmí mýt v myčce.

Teplotní senzor

Teplotní senzor čistěte vlhkým hadrem. Nikdy ho nemýjte v myčce nádobí. Neponořujte ho do vody a nečistěte ho pod tekoucí vodou.

Po skončení vaření sejměte teplotní senzor z hrnce. Uchovávejte ho na čistém, bezpečném místě, například v obalu, nikoli v blízkosti zdrojů tepla.

Silikonová lepicí pásky

Před nalepením na teplotní senzor očistěte a osušte. Vhodná pro myčku.

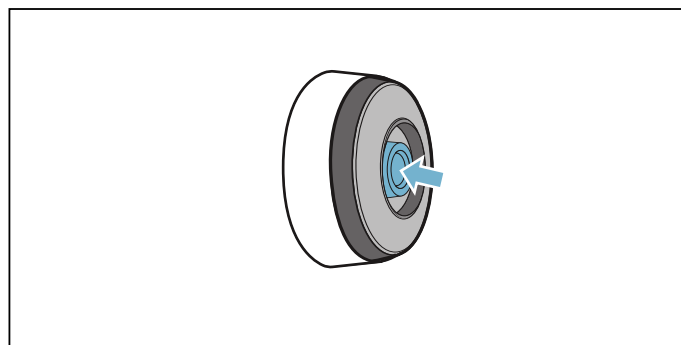
Upozornění:

Nádobu se silikonovou lepicí páskou nenechávejte v mycím roztoku delší dobu.

Okénko teplotního senzoru

Okénko senzoru musí být vždy čisté a suché. Postupujte následovně:

- Pravidelně odstraňujte nečistoty a mastnotu.
- K čištění používejte měkký hadr nebo vatové tyčinky a prostředek na čištění oken.



Upozornění

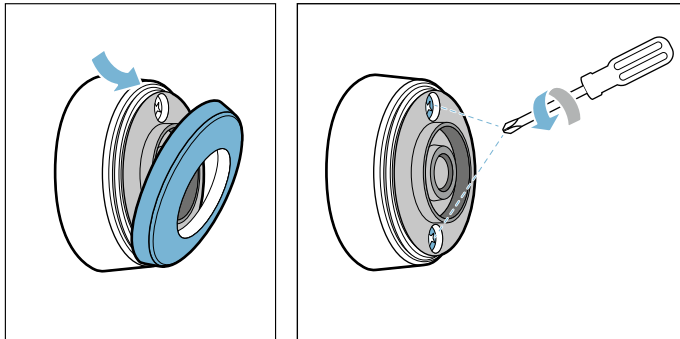
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky, jako drhnoucí houbičky a kartáčky nebo krémové čisticí prostředky.
- Nedotýkejte se okénka senzoru prsty. Mohli byste ho znečistit nebo poškrábat.

Výměna baterie

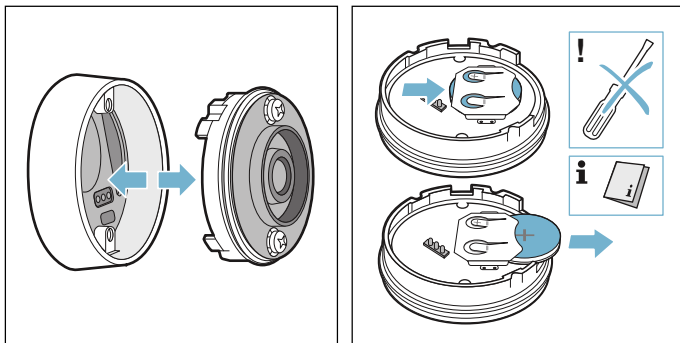
Pokud se teplotní senzor při stisknutí symbolu nerozsvítí, je vybitá baterie.

Výměna baterie:

1. Od spodní části teplotního senzoru odtáhněte silikonový kryt a šroubovákem odstraňte oba šrouby.

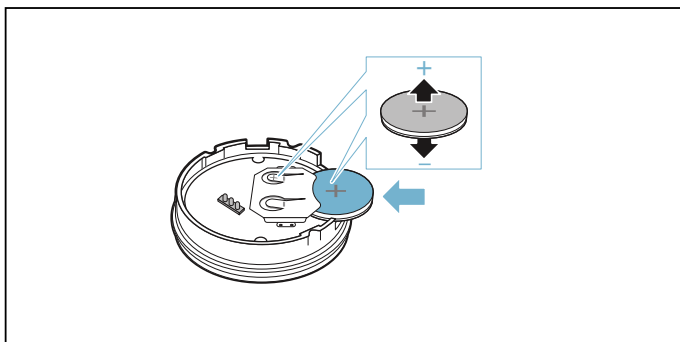


2. Otevřete uzávěr teplotního senzoru. Ze spodní části teplotního senzoru vyjměte baterii a vložte novou (dbejte přitom na správnou orientaci pólů baterie).

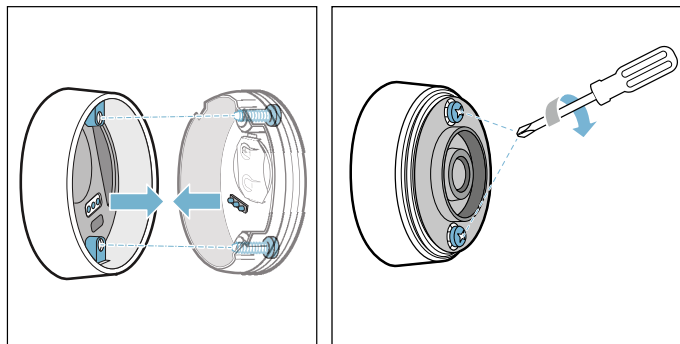


Pozor!

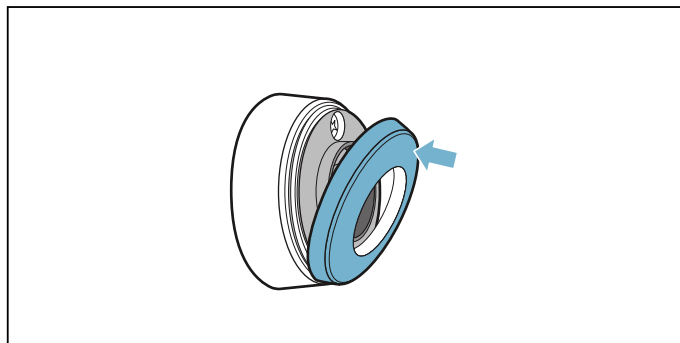
Pro odstranění baterie nepoužívejte předměty z kovu. Nedotýkejte se připojovacích bodů baterie.



3. Zavřete uzávěr teplotního senzoru (otvory pro šrouby na uzávěru se musí kryt s prohlubněmi na spodní části krytu). Šroubovákem utáhněte šrouby.



4. Na spodní část teplotního senzoru znovu nasadíte silikonový kryt.



Upozornění:

Používejte výhradně kvalitní baterie typu CR2032, které zaručují delší životnost.

Prohlášení o shodě

Společnost BSH Hausgeräte GmbH tímto prohlašuje, že spotřebič s funkcí bezdrátového teplotního senzoru splňuje základní požadavky a ostatní příslušná ustanovení směrnice 2014/53/EU.

Podrobné prohlášení o shodě RED najdete na internetu na www.siemens-home.bsh-group.com na stránce týkající se spotřebiče mezi doplňujícími dokumenty.

Loga a značka Bluetooth® jsou zaregistrované ochranné známky a vlastnictví společnosti Bluetooth SIG, Inc., a jakékoli použití těchto značek společností BSH Hausgeräte GmbH je licencované. Veškeré ostatní značky a názvy značek jsou značky a názvy značek příslušných firem.

Dětská pojistka

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

Aktivace a deaktivace dětské pojistky

Všechny varné zóny musí být vypnuté.

Aktivovat

1. Otevřete nabídku nastavení.
 2. Dotkněte se symbolu .
- Dětská pojistka je aktivovaná. Varná deska je zablokována.

Deaktivace

Postupujte podle pokynů na displeji.
Zablokování se zruší.

Automatická dětská pojistka

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

Zapnutí a vypnutí

Zapnutí automatické dětské pojistky, je popsán 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.

Aktivovat

Otevřete nabídku nastavení a dotkněte se symbolu . Zazní akustický signál. Ovládací panel se na 30 sekund zablokuje.

Nyní můžete vyčistit povrch ovládacího panelu, aniž byste změnili nastavení.

Deaktivace

Po 30 sekundách zazní akustický signál a ovládací panel se odblokuje. Pro předčasnou deaktivaci funkce postupujte podle pokynů na displeji.

Upozornění: Blokování při 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 displeji se zobrazí upozornění.

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 výkonu (po 1 až 10 hodinách).

Základní nastavení

Spotřebič umožňuje různá základní nastavení. Tato nastavení si můžete přizpůsobit podle vlastních potřeb.

Nastavení	Popis a volitelné možnosti
Jazyk	Můžete změnit jazyk spotřebiče.
Home Connect	Zde můžete spotřebič spojit s domácí sítí a mobilním zařízením.
Ovládání digest. cookConnect	Zde můžete ovládat důležité funkce digestoře přes varnou desku, např. stupeň ventilátoru a osvětlení.
Akustické signály	Můžete zvolit, které akustické signály má spotřebič vydávat.
Délka akustického signálu	Dobu trvání akustických signálů můžete změnit.
Akustický signál tlačítek	Můžete zvolit, zda mají při dotyku políček a symbolů na dotykovém displeji zaznívat akustické signály.
Jas ovládacího panelu	Můžete změnit jas displeje.
flexIndukce	Můžete zvolit, zda mají oblasti Flex při zapnutí varné desky fungovat jako jednotka, nebo odděleně.
Stupně powerMove	Můžete libovolně změnit přednastavené stupně varných ploch pro funkci Move.
Dětská pojistka	Varnou desku můžete pomocí dětské pojistky zablokovat a zajistit, aby ji nemohly bez dovolení používat děti.
quickStop	Umožňuje rychlé vypnutí varné zóny přímo z hlavního displeje.
Logo značky	Můžete nastavit, zda se má při spuštění varné desky zobrazit logo.
reStart	Můžete nastavit, jak dlouho po vypnutí si spotřebič pamatuje naposledy použitá nastavení.
Maximální příkon	Můžete omezit celkový výkon varné desky a přizpůsobit ho místní síťové přípojce.
Spotřeba energie	Můžete zvolit, zda má spotřebič po vypnutí zobrazit spotřebu energie.
Senzor na vaření	Můžete připojit nový teplotní senzor.
Nastavení bodu varu	Můžete zadat nadmořskou výšku svého bydliště, aby varný senzor fungoval přesněji.
Test nádobi	Můžete zkontrolovat, zda je nádoba vhodná pro vaření s indukci.
Informace o spotřebiči	Zde získáte informace o svém spotřebiči.
Nastavení z výroby	Všechna nastavení můžete vrátit do výchozího stavu.

Na základní nastavení:

Otevřete nabídku nastavení a dotkněte se symbolu . Všechny varné zóny musí být přitom vypnuté.

Nabídka Základní nastavení

Chcete-li procházet dostupná nastavení, táhněte prst nahoru nebo dolů. Pro zobrazení dalších možností v příslušných podnabídkách klepněte na nastavení.

Pro návrat k předchozí nabídce se v podnabídce dotkněte symbolu .

Opuštění základních nastavení

Pro opuštění nabídky základních nastavení se dotkněte symbolu .

Uložení nebo zrušení změn

Po provedení změn se při opuštění základních nastavení objeví potvrzovací obrazovka, která umožní uložení nebo zamítnutí provedených změn.

Ukazatel spotřeby energie

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

Po vypnutí se na 10 sekund zobrazí spotřeba v kWh.

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. Při pokojové teplotě umístěte hrnec s cca 200 ml vody doprostřed varné zóny, která nejlépe odpovídá průměru dna hrnce.
2. Zvolte základní nastavení a vyberte možnost Test vhodnosti nádobí. Postupujte podle pokynů na displeji.
Funkce je aktivovaná.

Po uplynutí 10 sekund se na ukazatelích varné zóny objeví údaje o kvalitě a rychlosti postupu vaření.

Pokud výsledek testu není optimální, postavte hrnec znovu na menší varnou zónu.

Pro opakování testu zvolte znovu základní nastavení a vyberte možnost Test vhodnosti nádobí.

Upozornění

- Flexibilní varná zóna je jedna varná zóna, používejte jen jednu nádobu.
- Pokud je použitá varná zóna o hodně menší než průměr nádoby, zahřeje se pravděpodobně jen střed nádoby a výsledek možná nebude nejlepší nebo uspokojivý.
- Informace k této funkci najdete v kapitole → *"Základní nastavení"*.
- Informace o druhu, velikosti a umístění nádoby najdete v kapitolách → *"Indukční vaření"* a → *"Flexibilní zóna"*.

Powermanager

Díky funkci powerManagement lze nastavit celkový výkon varné desky.

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

Aby nedošlo k překročení nastavené hodnoty, tak je varná deska vybavena řadou komponentů zajišťujících automatické rozdělení momentálního výkonu mezi zapnuté varné zóny.

Pokud je funkce powerManagement aktivní, může výkon varné zóny občas klesnout pod jmenovitou hodnotu. Při zapnutí varné zóny a dosažení maximálního výkonu se na ukazateli zobrazí příslušné hlášení. Spotřebič sám reguluje a volí maximální možný stupeň ohřevu.

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

Home Connect

Tento spotřebič podporuje WLAN, nastavení mohou být odesílána ke spotřebiči pomocí mobilního zařízení.

Pokud spotřebič není připojen k domácí síti, pak spotřebič funguje jako varná deska bez připojení k síti. Varnou desku je možné stále ovládat ovládacím panelem.

Dostupnost funkce Home Connect závisí na dostupnosti služby Home Connect ve vaší zemi. Služby Home Connect nejsou dostupné ve všech zemích. Další informace najdete na www.home-connect.com.

Upozornění

- Varná deska není určena pro používání bez dozoru - na proces vaření je třeba dohlížet.
- Dodržujte bezpečnostní pokyny uvedené v tomto návodu k použití a ujistěte se, že jsou dodržovány také tehdy, pokud je spotřebič obsluhován pomocí aplikace Home Connect. Dodržujte také pokyny v aplikaci Home Connect → "Důležité bezpečnostní pokyny" na straně 6
- Pomocí aplikace Home Connect můžete k vašemu spotřebiči odesílat nastavení, která musíte na spotřebiči potvrdit. Ovládání spotřebiče během provozu není možné.
- Ovládání na spotřebiči má vždy přednost. V této době není možné ovládání pomocí aplikace Home Connect.

Seřízení

Aby bylo možné provedení nastavení pomocí Home Connect, musí být na vašem mobilním koncovém přístroji instalována aplikace Home Connect.

Respektujte dodané podklady aplikace Home Connect.

Při seřízení nastavení postupujte podle kroků určených aplikací.

Při seřízení musí být aplikace otevřená.

Automatické přihlášení k domácí síti

Potřebujete router s funkcí WPS.

Potřebujete přístup k vašemu routeru. Pokud tomu tak není, postupujte podle kroků „Manuální přihlášení do domácí sítě“.

1. Pomocí symbolu  otevřete základní nastavení v menu rychlých voleb.
2. Stiskněte nastavení "Home Connect".
3. Stiskněte "Nastavit pomocí asistenta" pro spuštění asistenta Home Connect.



Zobrazí se upozornění v mobilním zařízení.

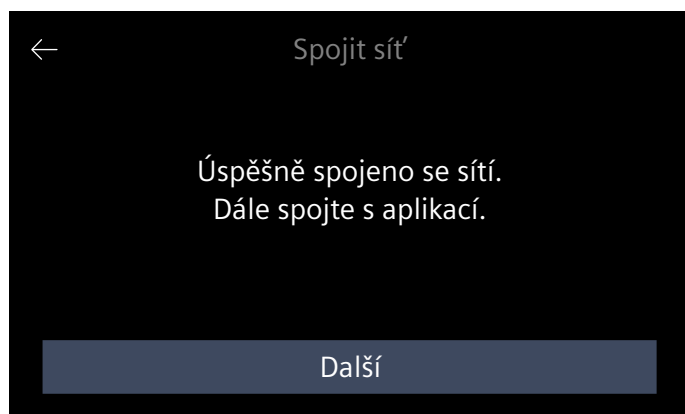
4. Pro pokračování stiskněte "Další".
5. Během 2 minut stiskněte na routeru tlačítko WPS. Pokud je varná deska připojená k domácí síti, zobrazí se odpovídající hlášení.

Upozornění:

Pokud nelze vytvořit připojení, spusťte znovu asistenta nebo přihlašte spotřebič do domácí sítě manuálně.

Zobrazí se hlášení, že spotřebič lze spojit s aplikací.

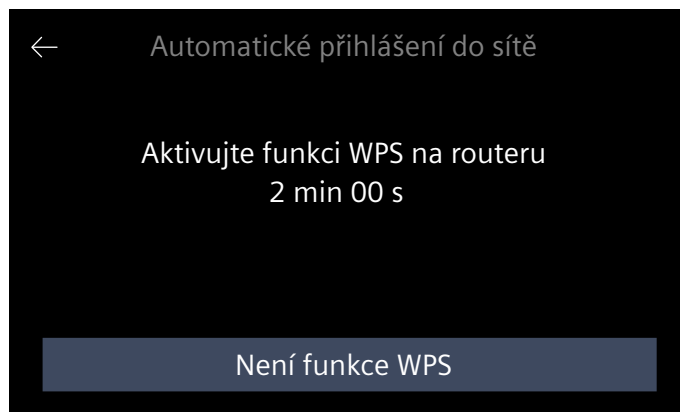
6. Pro spuštění připojení k aplikaci stiskněte "Další".



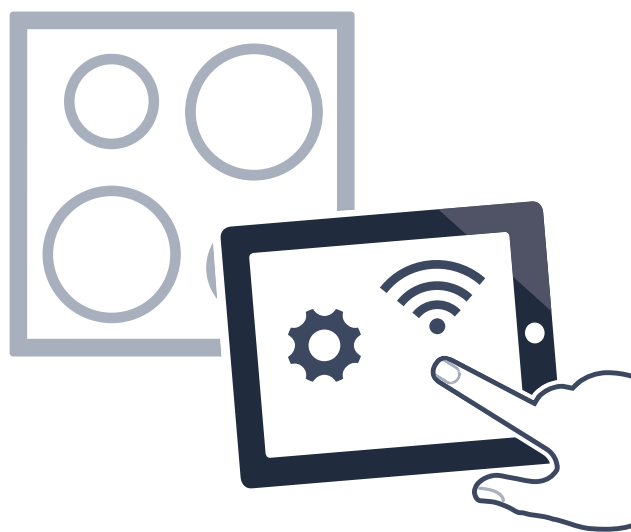
Když je proces přihlášení úspěšně dokončen, zobrazí se odpovídající hlášení. V hlavní oblasti ovládacího panelu se zobrazí symbol .

Manuální přihlášení k domácí síti

1. Pomocí symbolu  otevřete základní nastavení v menu rychlých voleb.
2. Stiskněte nastavení "Home Connect".
3. Stiskněte "Nastavit pomocí asistenta" pro spuštění asistenta Home Connect.
Budete vyzváni ke stisknutí tlačítka WPS na vašem routeru.
4. Zvolte "Není funkce WPS".



5. Řiďte se upozorněním a stiskněte "Spustit" pro pokračování.
6. Otevřete síťová nastavení mobilního zařízení a pomocí SSID „HomeConnect“ s heslem „HomeConnect“ přihlašte mobilní zařízení k síti varné desky.



Upozornění:

Pokud nelze vytvořit připojení, spusťte znovu asistenta a přihlašte spotřebič k domácí síti manuálně.

7. Říďte se výzvou v aplikaci a uveďte název sítě a heslo vaší domácí sítě (WLAN).
Zobrazí se hlášení, že spotřebič lze spojit s aplikací.
8. Pro spuštění připojení k aplikaci stiskněte "Další".



Když je proces přihlášení úspěšně dokončen, zobrazí se odpovídající hlášení. V hlavní oblasti ovládacího panelu se zobrazí symbol .

Nastavení Home Connect

Home Connect můžete kdykoliv přizpůsobit svým potřebám.

Pro zobrazení informací o síti a spotřebiči navigujte v základním nastavení vaší varné zóny k nastavení Home Connect.

Nastavení	Popis a volitelné možnosti
Nastavit pomocí asistenta	Varnou desku můžete přihlásit k domácí síti automaticky nebo manuálně. ■ Nastavit pomocí asistenta (automatické přihlášení k domácí síti)*. ■ Nastavit pomocí asistenta: není funkce WPS (manuální přihlášení k domácí síti). Upozornění: Nastavení se zobrazí pouze tehdy, když varná deska ještě není připojená k domácí síti.
Spojit s aplikací	Můžete vytvořit připojení k více účtům Home Connect. Upozornění: Nastavení se zobrazí pouze tehdy, pokud je varná deska připojená k domácí síti.
Nastavení pomocí aplikace	Můžete nastavit, zda má být možné odesílání nastavení vaření. ■ Ne - v aplikaci jsou zobrazeny výhradně aktuální stavy varné desky. ■ Ano* - nastavení vaření mohou být aplikací odesílány do varné desky. Odeslaná nastavení vaření musí být na varné desce potvrzena. Upozornění: Nastavení se zobrazí pouze tehdy, pokud je varná deska připojená k domácí síti.
Wi-Fi	Vysílací modul varné desky můžete vypnout a odpojit tak připojení k WLAN. ■ Vypnuto - vysílací modul je vypnutý. ■ Zapnuto* - vysílací modul je zapnutý. Upozornění: Nastavení se zobrazí pouze tehdy, pokud je varná deska připojená k domácí síti.
Zrušení připojení	Uložená připojení s domácí sítí můžete kdykoli zrušit. Upozornění: Nastavení se zobrazí pouze tehdy, pokud je varná deska připojená k domácí síti.
Informace o spotřebiči	Jsou zobrazeny informace o Home Connect a síti. Upozornění: Nastavení se zobrazí pouze tehdy, pokud je varná deska připojená k domácí síti.
* Přednastavení při dodání	

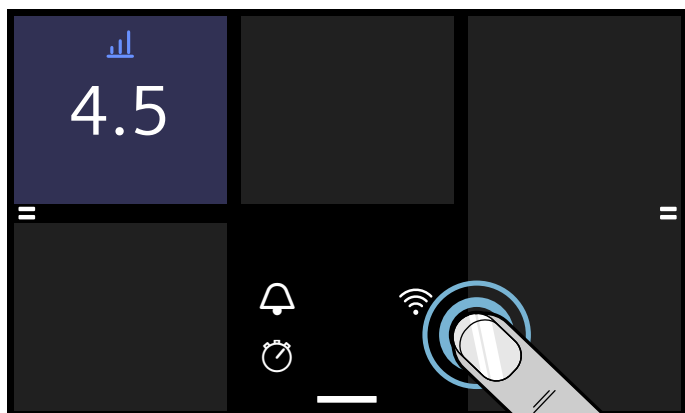
Upozornění:

"Nastavit pomocí asistenta" je zobrazeno pouze tehdy, pokud ještě neexistuje připojení k domácí síti. Všechna ostatní nastavení se zobrazí pouze tehdy, pokud již bylo vytvořeno připojení k domácí síti.

Symboly WLAN

Ukazatel WLAN na hlavním ovládacím panelu se mění v závislosti na stavu a kvalitě připojení a dostupnosti serverů Home Connect.

Popis zobrazených symbolů získáte, když stisknete symbol .



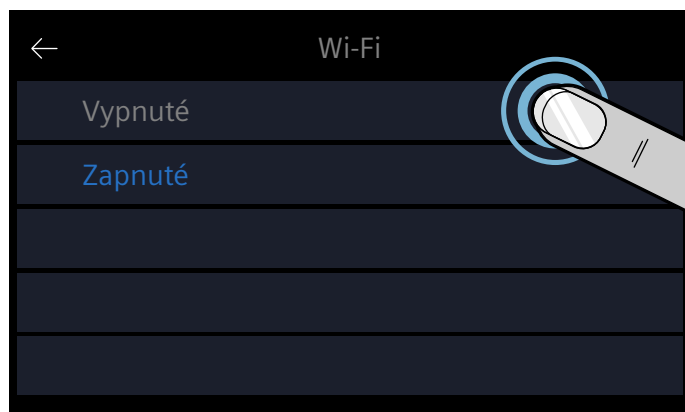
Deaktivace WLAN

Pokud je aktivovaná Wi-Fi, můžete používat funkce Home Connect.

Upozornění:

V pohotovostním režimu je spotřeba energie max. 2 W.

1. Pomocí symbolu  otevřete základní nastavení v menu rychlých voleb.
2. Stiskněte nastavení "Home Connect".
3. Stiskněte "Wi-Fi".
4. Stiskněte "Vypnuté".



WLAN je deaktivovaná a na ovládacím panelu zhasne symbol .

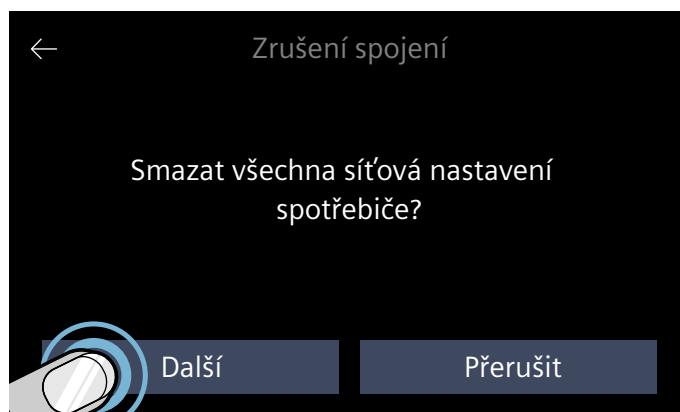
Odpojit ze sítě

Varnou desku můžete od sítě kdykoliv odpojit.

Upozornění:

Pokud je varná deska odpojená ze sítě, nelze ji ovládat pomocí aplikace Home Connect.

1. Pomocí symbolu  otevřete základní nastavení v menu rychlých voleb.
2. Stiskněte nastavení "Home Connect".
3. Stiskněte "Zrušení spojení".
4. Potvrďte pomocí "Další".



Spotřebič je odpojen od domácí sítě a na ovládacím panelu zhasne symbol .

Upozornění:

Připojení k síti se zruší také tehdy, pokud spotřebič vrátíte do nastavení z výrobního závodu.

Zapojení do sítě

1. Pomocí symbolu  otevřete základní nastavení v menu rychlých voleb.
2. Stiskněte nastavení "Home Connect".
3. Stiskněte "Nastavit pomocí asistenta" pro spuštění asistenta Home Connect.
4. Řiďte se pokyny podle → "Automatické přihlášení k domácí síti" nebo → "Manuální přihlášení k domácí síti".

Připojení k aplikaci

Pokud máte na mobilním zařízení nainstalovanou aplikaci Home Connect, můžete ji spojit s varnou deskou.

Upozornění

- Spotřebič musí být připojen k síti.
- Aplikace musí být otevřená a nastavená.
- Pokud je vytvořené přímé spojení s odsavačem par, odpojte varnou desku nejprve od domácí sítě a spusťte proces připojení znovu. → "Odpojit ze sítě" na straně 45 → "Zapojit do sítě" na straně 45

1. Pomocí symbolu  otevřete základní nastavení v menu rychlých voleb.
2. Stiskněte nastavení "Home Connect".
3. Stiskněte "Spojit s aplikací".



K varné desce můžete připojit také další účet Home Connect. K tomu stiskněte "Spojit s aplikací".

4. Pro ukončení procesu připojení postupujte podle pokynů v aplikaci.

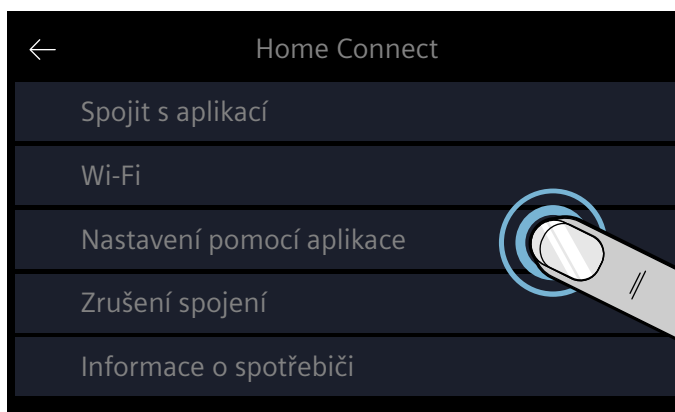
Nastavení přes aplikaci

Pomocí aplikace Home Connect můžete mít pohodlný přístup k základnímu nastavení varné desky a k zasílání nastavení jednotlivých varných zón.

Upozornění

- Pro změnu základních nastavení musí být varná deska vypnutá.
- Ovládání na spotřebiči má vždy přednost. Během této doby, není možné spotřebič ovládat pomocí aplikace Home Connect.
- Při dodání je přenos nastavení aktivovaný.
- Pokud je přenos nastavení deaktivovaný, v aplikaci Home Connect se zobrazují výhradně aktuální stavy varné desky.

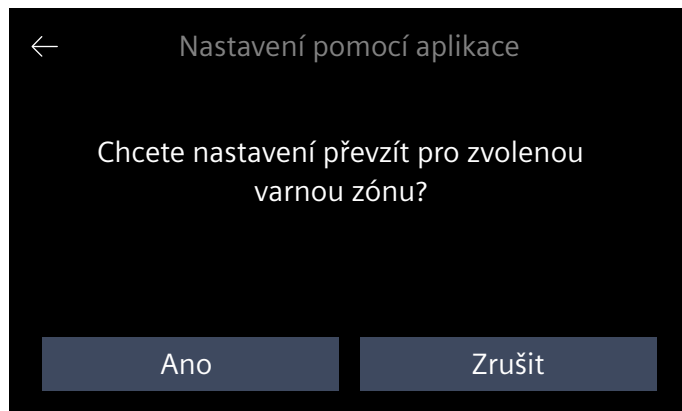
1. Pomocí symbolu  otevřete základní nastavení v menu rychlých voleb.
2. Stiskněte nastavení "Home Connect".
3. Stiskněte "Nastavení pomocí aplikace".



4. Pro aktivaci přenosu stiskněte "Ano", pro deaktivaci přenosu stiskněte "Ne".

Potvrzení nastavení

Jakmile jsou nastavení přenesena na varnou zónu, zobrazí se na varné desce hlášení. Budete dotázáni, zda mají být nastavení převzata. Pro potvrzení nastavení stiskněte "Ano". Pro odmítnutí nastavení stiskněte "Zrušit".



Aktualizace softwaru

Pomocí funkce aktualizace softwaru vaší varné desky se aktualizuje software (např. optimalizace, odstraňování potíží, bezpečnostní aktualizace). Předpokladem je, že jste zaregistrovaní uživatelé aplikace Home Connect, máte na svém mobilním zařízení nainstalovanou aplikaci a jste připojení k serveru Home Connect.

Jakmile je aktualizace softwaru k dispozici, budete aplikací Home Connect informováni a můžete spustit aktualizaci softwaru pomocí aplikace nebo varné desky. K tomu otevřete základní nastavení vaší varné desky. Zobrazí se asistent, který vás provede aktualizací.

Po úspěšném stažení můžete spustit instalaci pomocí aplikace Home Connect, pokud jste v místní síti.

Aplikace Home Connect vás bude informovat o úspěšné instalaci.

Upozornění

- Během stahování můžete vaši varnou desku dále používat.
- V závislosti na osobním nastavení v aplikaci je možné aktualizaci softwaru stahovat také automaticky.
- V případě bezpečnostních aktualizací doporučujeme provést instalaci, co možná nejrychleji.

Vzdálená diagnostika

V případě poruchy může zákaznický servis přistupovat k vašemu spotřebiči pomocí vzdálené diagnostiky.

Kontaktujte zákaznický servis a zajistěte, aby byl spotřebič spojený se serverem Home Connect, a zkontrolujte, zda je služba vzdálené diagnostiky dostupná ve vaší zemi.

Upozornění:

Další informace týkající se také dostupnosti služby vzdálené diagnostiky ve vaší zemi najdete v rubrice pro pomoc a podporu na webových stránkách Home Connect ve vaší zemi: www.home-connect.com

Upozornění k ochraně údajů

Při prvním spojení spotřebiče se sítí WLAN připojené k internetu přenese váš spotřebič níže uvedené kategorie údajů na server Home Connect (první registrace):

- Jednoznačná identifikace spotřebiče (sestavující z kódů spotřebiče a MAC adresy vestavěného komunikačního modulu Wi-Fi).
- Bezpečnostní certifikát komunikačního modulu Wi-Fi (pro informačně-technické jištění spojení).
- Aktuální verze softwaru a hardwaru vašeho domácího spotřebiče.
- Stav případného předchozího resetování na nastavení z výroby.

Tato první registrace připraví používání funkcí Home Connect a je nutná teprve v okamžiku, kdy budete chtít funkce Home Connect poprvé použít.

Upozornění:

Upozorňujeme, že funkce Home Connect lze používat pouze ve spojení s aplikací Home Connect. Informace o ochraně údajů si můžete vyvolat v aplikaci Home Connect.

Prohlášení o shodě

Společnost BSH Hausgeräte GmbH tímto prohlašuje, že spotřebič s funkcí Home Connect splňuje základní požadavky a ostatní příslušná ustanovení směrnice 2014/53/EU.

Podrobné prohlášení o shodě RED najdete na internetu na www.siemens-home.bsh-group.com na stránce týkající se spotřebiče mezi doplňujícími dokumenty.



Pásmo 2,4 GHz: max. 100 mW
Pásmo 5 GHz: max. 100 mW

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

5 GHz WLAN (Wi-Fi): pouze pro použití ve vnitřních prostorech

Spojení digestoře

Tento spotřebič můžete spojit s vhodnou digestoří a ovládat tak funkce digestoře prostřednictvím varné desky.

Máte různé možnosti, jak spojit spotřebiče:

Home Connect

Pokud oba spotřebiče disponují funkcí Home Connect, pak je možné spojení spotřebičů pomocí aplikace Home Connect.

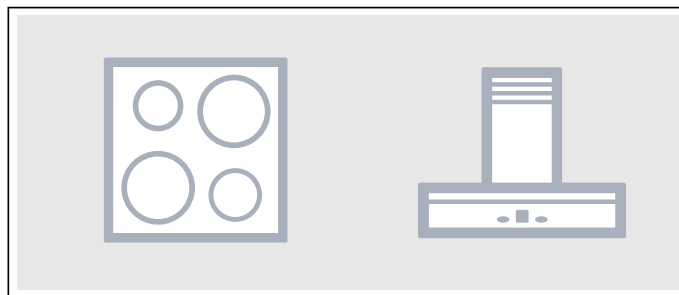
Oba spotřebiče lze ovládat pomocí aplikace a ovládacího panelu.

Řiďte dodanými podklady Home Connect a pokyny v kapitole Home Connect. → "Home Connect" na straně 42



Přímé spojení spotřebičů

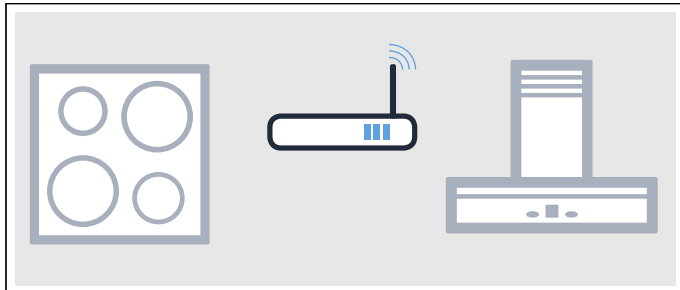
Pokud spotřebič spojíte přímo s digestoří, lze digestoř ovládat pomocí varné desky. Spojení s domácí sítí nebo s aplikací není pro oba spotřebiče možné. Oba spotřebiče lze ovládat pomocí ovládacího panelu.



Spojení spotřebičů prostřednictvím domácí sítě

Tento druh spojení použijte, pokud s aplikací Home Connect není spojený žádný spotřebič nebo je s ní spojený jen jeden ze dvou spotřebičů.

Pokud jsou spotřebiče navzájem spojené prostřednictvím domácí sítě, můžete pro varnou desku používat jak ovládání digestoře, tak také Home Connect.



Upozornění

- Dodržujte bezpečnostní pokyny uvedené v návodu k použití digestoře a zajistěte, aby byly dodrženy i v tom případě, pokud budete spotřebič obsluhovat pomocí ovládání na varné desce. → *"Důležité bezpečnostní pokyny" na straně 6*
- Ovládání na digestoři má vždy přednost. V této chvíli není možné ovládání digestoře prostřednictvím varné desky.
- V pohotovostním režimu v síti je spotřeba energie max. 2 W.

Seřízení

Při seřízení spojení mezi varnou deskou a odsavačem par musí být varná deska zapnutá.

Přímé spojení

Ujistěte se, že je odsavač par vypnutý.

Dodržujte kapitolu "Připojení k varné desce" v návodu k použití k odsavači par.

Upozornění:

Pokud vaši varnou desku spojíte přímo s odsavačem par, pak již není možné spojení s domácí sítí, a aplikaci Home Connect nemůžete dále používat.

1. Pomocí symbolu otevřete základní nastavení v menu rychlých voleb.
2. Stiskněte nastavení "Ovládání digest.".
3. Stiskněte "Přímo spojit."
4. Během 2 minut zahajte propojování na odsavači par. Když je varná deska propojená s odsavačem par, zobrazí se odpovídající nastavení. V oblasti nastavení se zobrazí symboly pro ovládání odsavače par prostřednictvím varné desky.

Spojení pomocí domácí sítě

Potřebujete router s funkcí WPS.

Je nezbytný přístup k routeru. Pokud tomu tak není, postupujte podle kroků pro „Přímé připojení“.

Nejprve zajistěte, aby byl odsavač par zapojený do stejné domácí sítě.

1. Pomocí symbolu otevřete základní nastavení v menu rychlých voleb.
2. Stiskněte nastavení "Ovládání digest."
3. Stiskněte "Spojit síť".
4. Během 2 minut stiskněte tlačítko WPS na routeru. Pokud je varná deska připojená k domácí sítí, zobrazí se odpovídající hlášení.
5. Během 2 minut zahajte propojování na odsavači par. Když je varná deska propojená s odsavačem par, zobrazí se odpovídající nastavení. V oblasti nastavení se zobrazí symboly pro ovládání odsavače par prostřednictvím varné desky.

Upozornění:

Spojení je možné vytvořit jen tehdy, pokud jsou oba spotřebiče spojené s domácí sítí a nacházejí se v procesu připojování. Pokud doba pro proces připojování u jednoho nebo u obou spotřebičů již vypršela, zahajte nové připojování.

Odpojit ze sítě

Uložená připojení k domácí sítí nebo odsavačem par můžete kdykoli zrušit.

1. Pomocí symbolu otevřete základní nastavení v menu rychlých voleb.
2. Stiskněte nastavení "Ovládání digest."
3. Stiskněte "Zrušení spojení". Připojení bylo znovu obnoveno.

Ovládání digestoře pomocí varné desky

V základních nastaveních vaší varné desky můžete nastavit reakci vašeho odsavače par v závislosti na zapnutí a vypnutí varné desky nebo jednotlivých varných zón. → *"Nastavení ovládání odsavače par" na straně 49*

Další nastavení můžete provést skrze ovládací pole.

Nastavení ventilátoru

Aktivovat

1. V oblasti nastavení stiskněte symbol . Na displeji se zobrazí přednastavený stupeň ventilátoru.
2. Volba požadovaného stupně ventilátoru. Pro volbu intenzivních stupňů stiskněte **int 1** nebo **int 2**.

Ventilátor byl deaktivován.

Deaktivace

1. V oblasti nastavení stiskněte symbol .
2. Zvolte stupeň ventilátoru 0. Ventilátor byl deaktivován.

Nastavení automatického režimu

Aktivovat

1. V oblasti nastavení stiskněte symbol .
2. Zvolte **auto**.
Je aktivován automatický režim.
Při vzniku par se ventilátor spustí automaticky.

Deaktivace

1. V oblasti nastavení stiskněte symbol .
2. Zvolte stupeň ventilátoru 0.
Automatický režim je deaktivován.

Nastavení osvětlení digestoře

Světlo odsavače par můžete zapínat a vypínat pomocí ovládacího panelu varné desky.

V oblasti nastavení se dotkněte symbolu .

Nastavení ovládání odsavače par

Ovládání odsavače par umístěné na varné desce můžete kdykoliv přizpůsobit svým potřebám.

Upozornění:

Nastavení se zobrazí pouze tehdy, pokud je spotřebič spojený s odsavačem par.

Nastavení	Popis a volitelné možnosti
Ovládání ventilátoru (automatické spuštění)	Můžete nastavit, zda a jak se spustí ventilátor po zapnutí varné desky. ■ Vypnuto - v případě potřeby musí být odsavač par zapnut manuálně. ■ Zapnutí v automatickém režimu* - odsavač par se zapne při zapnutí varné zóny v automatickém režimu. ■ Zapnutí ve standardním provozu - odsavač par se spustí při zapnutí varné zóny se stanoveným stupněm.
Doběh ventilátoru	Doběh ventilátoru se stará o to, aby byly odstraněny zbytkové pachy, poté se ventilátor automaticky vypne. ■ Vypnutí ventilátoru. ■ Zapnutí v automatickém režimu.* ■ Zapnutí se standardním doběhem ventilátoru. ■ Žádné změny nastavení ventilátoru při vypnutí varné desky.
Automatické zapnutí světla	Můžete nastavit, zda se má světlo odsavače par zapnout automaticky s varnou deskou. ■ Vypnuto ■ Zapnuto* - osvětlení se zapne při zapnutí varné desky.
Automatické vypnutí světla	Můžete nastavit, zda se má světlo odsavače par vypnout automaticky s varnou deskou. ■ Vypnuto* ■ Zapnuto - osvětlení se vypne při vypnutí varné desky.
Zrušení připojení	Uložená připojení s domácí sítí nebo odsavačem par můžete kdykoli zrušit.
* Přednastavení při dodání	

Čištění

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

Varná deska

Čištění

Varnou desku čistíte po každém vaření. Zabráňte tak připečení ulpívajících zbytků. Varnou desku čistíte teprve, když zhasne ukazatel zbytkového tepla.

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

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

V žádném případě nepoužívejte:

- nezředěné prostředky na mytí nádobí
- čisticí prostředky pro myčku nádobí
- abrazivní prostředky
- agresivní čisticí prostředky, jako spreje na pečicí trouby nebo odstraňovače skvrn
- drsné houbičky
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe

Úporné nečistoty odstraníte nejlépe škrabkou na sklo, která se prodává. Řiďte se pokyny výrobce.

Vhodné škrabky na sklo obdržíte u zákaznického servisu nebo v našem internetovém obchodě.

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

Možné skvrny	
Vodní kámen a zbytky vody	Vyčistěte varnou desku, jakmile vychladne. Můžete použít vhodný čisticí prostředek na sklokeramické varné desky.*
Cukr, zbytky rýže nebo plast	Okamžitě vyčistěte. Použijte škrabku na sklo. Pozor: nebezpečí popálení.*
* Poté vyčistěte vlhkým hadříkem a osušte hadrem.	

Upozornění: Nepoužívejte čisticí prostředky, dokud je varná deska horká, mohly by tak vzniknout skvrny. Zkontrolujte, zda jste odstranili všechny zbytky použitého čisticího prostředku.

Rám 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 drhnoucí nebo ostré čisticí prostředky.
- Nepoužívejte škrabku na sklo nebo špičaté předměty.

Často kladené otázky a odpovědi (FAQ)

Použití

Na displeji se nezobrazuje žádný obraz.

Možná je nesprávně nastavený jas. Podívejte se na displej shora a nastavte jas pomocí základních nastavení. Další informace o nastavení najdete v kapitole → *"Základní nastavení"*

Proč nelze aktivovat funkci asistence?

Bylo dosaženo maximálního příkonu spotřebiče nebo je aktivní funkce powerManagement. Vypněte nebo snižte stupeň ohřevu u aktivních varných zón. Další informace k této funkci najdete v kapitole → *"Powermanager"*

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.

Nádoby

Které nádoby jsou vhodné pro indukční varnou desku?

Informace o nádobách, které jsou vhodné pro indukci, najdete v kapitole → *"Indukční vaření"*.

Proč varná zóna neheje a bliká stupeň ohřevu?

Varná zóna, na které stojí nádoba, není zapnutá.

Zkontrolujte, zda je varná zóna, na které stojí nádoba, zapnutá.

Nádoba je pro zapnutou varnou zónu příliš malá nebo není vhodná pro indukci.

Zkontrolujte, zda je nádoba vhodná pro indukci a zda je umístěná na varné zóně, která nejlépe odpovídá její velikosti. Informace o druhu, velikosti a umístění nádoby najdete v kapitolách → *"Indukční vaření"*, → *"Flexibilní zóna"* a → *"Funkce Move"*.

Proč trvá tak dlouho, než se nádoba ohřeje, resp. proč se neohřeje dostatečně, ačkoli je nastavený vysoký stupeň ohřevu?

Nádoba je pro zapnutou varnou zónu příliš malá nebo není vhodná pro indukci.

Zkontrolujte, zda je nádoba vhodná pro indukci a zda je umístěná na varné zóně, která nejlépe odpovídá její velikosti. Informace o druhu, velikosti a umístění nádoby najdete v kapitolách → *"Indukční vaření"*, → *"Flexibilní zóna"* a → *"Funkce Move"*.

Čištění

Jak se varná deska čistí?

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

Další informace k čištění a ošetřování varné desky najdete v kapitole → "Čištění"

? Co dělat v případě poruchy?

Jestliže se vyskytne porucha, často se jedná jen o maličkost. Než zavoláte zákaznický servis, věnujte pozornost následujícím upozorněním a tipům.

Upozornění, varování a chybová hlášení

Pokud se vyskytne problém, na displeji se automaticky zobrazí upozornění, varování nebo chybová hlášení. Pro odstranění problému postupujte podle pokynů na dotykovém displeji.

Upozornění

- U některých varování se zobrazí chybový kód. Pokud je to nutné, sdělte zákaznickému servisu kód chyby.
- Pokud se vyskytne porucha, spotřebič se nepřepne do režimu Standby.

Tipy

Problém	Řešení
Varnou desku nelze zapnout.	Podle jiných elektrických spotřebičů zkontrolujte, zda v přívodu elektrického proudu nedošlo ke zkratu. Zkontrolujte, zda je spotřebič zapojený podle schématu zapojení. Pokud poruchu nelze odstranit, kontaktujte zákaznický servis.
Dotykový displej nereaguje nebo je zablokovaný.	Ovládací panel je vlhký nebo se na něm nachází nějaký předmět. Osušte ovládací panel nebo odstraňte předmět.
Nelze zvýšit stupeň výkonu varné zóny.	Byl omezen celkový výkon varné desky. Celkový výkon přizpůsobte v základních nastaveních pod nastavením Maximální příkon. Hodně velká nádoba může ovlivnit maximální stupeň výkonu na stejné polovině varné desky. Nádobu opět přistavte.
Když se na dotykovém displeji nachází nějaký předmět, zazní akustický signál.	Odstraňte předmět a varnou desku znovu nastavte. Nestavte na ovládací panel horké nádoby.
Varná deska reaguje nezvykle nebo ji nelze správně ovládat.	Spotřebič vypněte přes domovní pojistku nebo přes jistič v pojistkové skříni. Počkejte několik sekund a spotřebič znovu zapněte.
Elektronika je přehřátá a vypnula příslušnou varnou zónu. Elektronika je přehřátá a vypnula všechny varné zóny.	Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne. Jakmile chybové hlášení zhasne, můžete vařit dál.
V oblasti ovládacího panelu se nachází horká nádoba. Kvůli ochraně elektroniky se varná zóna vypnula.	Odstraňte odpovídající nádobu. Počkejte několik sekund. Jakmile chybové hlášení zhasne, můžete vařit dál.
Varná zóna je přehřátá a kvůli ochraně pracovní plochy se vypnula.	Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne, a pak znovu zapněte varnou zónu.
Nelze aktivovat funkci přenesení nastavení.	Potvrďte chybové hlášení, za tímto účelem se dotkněte libovolného pole. Můžete vařit jako obvykle, bez použití funkce přenesení nastavení. Kontaktujte zákaznický servis.
Varná zóna byla v provozu dlouhou dobu bez přerušení.	Aktivovalo se automatické bezpečnostní vypnutí. Viz kapitola

Problém	Řešení
Varná deska nemůže vytvořit spojení s domácí sítí nebo odsavačem par. E 70 10	Potvrďte chybové hlášení, za tímto účelem se dotkněte libovolného pole. Můžete vařit jako obvykle, bez připojení. Pokud se ukazatel zobrazí znovu, kontaktujte zákaznický servis.
Senzor vaření je přehřátý a varná zóna se vypnula. E8202	Počkejte, dokud senzor vaření dostatečně nevychladne, a pak funkci znovu aktivujte.
Senzor vaření je přehřátý a všechny varné zóny se vypnuly. E8203	Když senzor vaření nepoužíváte, sejměte jej z nádoby a uchovávejte jej v dostatečné vzdálenosti od ostatních varných zón nebo zdrojů tepla. Varné zóny znovu zapněte.
Baterie senzoru vaření je téměř vybitá. E8204	Vyměňte baterii 3V CR2032. Viz část → "Výměna baterie"
Připojení k senzoru vaření je přerušeno. E8205	Funkci vypněte a poté znovu zapněte.
Senzor vaření je porouchaný. E8206	Kontaktujte zákaznický servis.
Ukazatel senzoru vaření nesvítlí a senzor vaření nereaguje.	Vyměňte baterii 3V CR2032. Viz část → "Výměna baterie" Pokud problém přetrvává, podržte 8–10 sekund stisknutý symbol na senzoru vaření a senzor vaření znovu spojte s varnou deskou. Viz část Pokud problém nadále přetrvává, kontaktujte zákaznický servis.
Ukazatel na senzoru dvakrát zabliká. Baterie senzoru vaření je téměř vybitá. Příští vaření se může přerušit kvůli vybité baterii.	Vyměňte baterii 3V CR2032. Viz část → "Výměna baterie"
Ukazatel na senzoru třikrát zabliká. Připojení k senzoru vaření je přerušeno.	Podržte 8–10 sekund stisknutý symbol na senzoru vaření a znovu spojte senzor vaření s varnou deskou. Viz část → "Spojení bezdrátového teplotního senzoru s ovládacím panelem"
Nesprávné provozní napětí, mimo normální provozní rozsah. E9000/E90 10	Kontaktujte dodavatele elektrického proudu.
Varná deska není správně připojená U400	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Zkontrolujte, zda je zapojená podle schématu zapojení.

Předváděcí režim

Když se na displeji zobrazí **DEMO MODE**, je aktivní předváděcí režim. V předváděcím režimu spotřebič nehřeje. Odpojte spotřebič od napájení. Počkejte několik sekund a spotřebič znovu zapojte. Poté během 3 minut po zapnutí deaktivujete předváděcí režim v základních nastaveních.



Zákaznický servis

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

Číslo E a číslo FD

Potřebujete-li náš servis, uveďte číslo E a číslo FD spotřebiče.

Typový štítek s těmito čísly najdete:

- V dokladu spotřebiče.
- Na spodní straně varné desky.

Číslo E najdete také na sklokeramické ploše varné desky. V základním nastavení si můžete ověřit číslo E, seznam zákaznických servisů a číslo FD. Viz k tomu kapitolu → *"Základní nastavení"*.

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

Kontaktní údaje všech zemí pro nejbližší zákaznický servis najdete zde, případně v přiloženém 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
- Hrncel Ø 16 cm, 1,7 l pro varné zóny s Ø 14,5 cm
- Hrncel 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 vaření	Předehtání Doba trvání (min:s)	Po- klička	Vaření Stupeň vaření	Po- klička
Rozpuštění čokolády						
Poleva (např. značka Dr. Oetker, jemná hořká čokoláda 55 % kaka, 150 g)	Rendlík s rukojetí Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Ne
Čočkový Eintopf ohřátí a udržování teploty						
Čočkový Eintopf*						
Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 450 g	Hrncel Ø 16 cm	9	1:30 (bez míchání)	Ano	1.5	Ano
Množství: 800 g	Hrncel Ø 22 cm	9	2:30 (bez míchání)	Ano	1.5	Ano
Čočkový Eintopf z plechovky						
Např. čočková terina s párečky Erasco						
Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 500 g	Hrncel Ø 16 cm	9	cca 1:30 (cca po 1 min zamíchat)	Ano	1.5	Ano
Množství: 1 kg	Hrncel Ø 22 cm	9	cca 2:30 (cca po 1 min zamíchat)	Ano	1.5	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 a 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 vaření	Předeřtí Doba trvání (min:s)	Po- klička	Vaření Stupeň vaření	Po- klička
Vaření mléčné rýže						
Mléčná rýže vařená s pokličkou Teplota mléka: 7 °C Nechte ohřát mléko, dokud nevzkypí. Nastavte doporučený stupeň vaření a do mléka přidejte rýži, cukr a sůl. Doba vaření včetně předeřtí 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	8.5	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	8.5	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 vaření 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	8.5	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	8.5	cca 5:30	Ne	2.5	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	2.5	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
Smažení zmrazených hranolků						
Množství: 2 l slunečnicového oleje, na 1 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						

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

Na tento výrobek je v souladu § 2113 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, v platném znění, poskytována **záruka za jakost 24 měsíců** (dále jen „záruka“), která běží zpravidla od odevzdání výrobku zákazníkovi. Pokud byla sjednána delší záruka, řídí se tato speciálními pravidly.

Záruka 24 měsíců je poskytována pouze zákazníkovi spotřebiteli a jen na výrobek **k běžnému užívání v domácnosti**. Zákazníkovi podnikateli nebo jiné právnické osobě je poskytnuta 24 měsíční záruka za předpokladu, že se koupě netýká jeho podnikatelské činnosti (např. prádelna, ubytovací služby, restaurační zařízení apod.), způsob užívání je obdobný užívání v domácnosti a výrobek není prokazatelně přetěžován (kumulativně); v ostatních případech je poskytována záruka v délce 6 měsíců. Společnost BSH domácí spotřebiče s.r.o. si vyhrazuje právo omezit plnění záruky nad rámec 6 měsíců v případě, že bude zjevné, že spotřebič není provozován v souladu s výše uvedenými podmínkami.

2. Pořizovací doklad a záruční list

Základním průkazem práv zákazníka je **pořizovací doklad** (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.). Pokud byl při prodeji vydán **záruční list**, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Nedílnou součástí záručního listu je pořizovací doklad. Zákazník si ve vlastním zájmu pořizovací doklad i záruční list pečlivě uschovává.

Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu a vystaveného certifikátu, pokud byl vydán. Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu zákazníka zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.

3. Uplatnění záruky

Zákazník má v rámci poskytnuté záruky právo na bezplatné, včasné a řádné odstranění reklamované vady výrobku, a to opravou, popřípadě – není-li to vzhledem k povaze (tzn. příčině i projevu) vady neúměrné – právo na výměnu výrobku nebo jeho vadné součásti. Za zákonem stanovených podmínek může být poskytnuta sleva na výrobku anebo může být výrobek vrácen.

Záruční oprava se vztahuje výhradně na vady, které vzniknou průkazně v době platné záruky. Takto vzniklé vady je oprávněn odstranit pouze **autorizovaný servis**. Uplatnit záruku může zákazník u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl výrobek zakoupen, a to bez zbytečného odkladu, nejpozději však do konce záruční doby. Zvolí-li zákazník jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

Autorizovaný servis posoudí oprávněnost reklamace a podle povahy vady výrobku rozhodne o způsobu řešení reklamace.

Seznam autorizovaných servisů je k dispozici na <http://www.siemens-home.bsh-group.com/cz>.

Doba, po kterou zákazník nemůže výrobek z důvodu vady používat, se do záruční doby nepočítá. O tuto dobu se záruční doba prodlužuje. Při výměně se **běh záruční doby** neobnovuje. Při opravě nedochází k běhu nové záruční doby týkající se opravené součásti či součástky.

Po provedení záruční opravy je autorizovaný servis povinen vydat zákazníkovi čitelnou kopii opravního listu. **Opravní list** slouží k prokazování práv zákazníka, proto je ve vlastním zájmu zákazníka před podpisem opravního listu zkontrolovat jeho obsah a kopii opravního listu pečlivě uschovat.

Zákazník je povinen poskytnout autorizovanému servisu **součinnost** k ověření existence reklamované vady a k jejímu odstranění (včetně odpovídajícího potřebného vyzkoušení nebo demontáže výrobku).

Při uplatnění reklamace předá zákazník **výrobek čistý** v souladu s hygienickými předpisy nebo obecnými hygienickými zásadami včetně všech jeho součástí a příslušenství, umožňujících takové ověření a odstranění vady. V případě, že výrobek nedodá kompletní a je-li kompletnost výrobku nezbytná k zjištění existence reklamované vady a/nebo k jejímu odstranění, běh lhůty k vyřízení reklamace začíná až dodáním chybějících součástí.

4. Neoprávněnost reklamace

Reklamacie není oprávněná v případech, vznikla-li závada nebo poškození:

- a) prokazatelně nesprávným užíváním výrobku (např. v rozporu s návodem, s pokyny uvedenými na obalu výrobku či v záručním listě, užíváním v rozporu s obecně známými pravidly užívání předmětného výrobku, provozem při nesprávném napájecím napětí, připojováním na nedovolené zdroje proudu, užíváním zboží v nevhodných podmínkách – vlhko, prašnost, extrémní tvrdost vody apod.) anebo jiným nesprávným jednáním uživatele (např. neodbornou instalací či zapojením);
- b) prokazatelně nedovolenými zásahy do přístroje (konstrukční nebo jiná úprava, neodborná montáž), živelnou katastrofou nebo mechanickým poškozením výrobku;
- c) nese-li předložený záruční list zjevné známky provedených změn údajů nebo je-li na výrobku odlišné výrobní číslo od toho, jež je uvedeno v záručním listě;
- d) u estetických komponentů, nezajišťujících funkčnost výrobku z důvodu:
 - transportního poškození nebo přemisťováním (poškrábání, promáčknutí, praskliny, rozbitá skla a police apod.)
 - nefunkčních estetických komponentů jako jsou madla, skla, ovládací spínače apod., které jsou důsledkem běžného opotřebení
 - změny barvy plastových komponentů (jedná se o běžný fyzikální chemický jev po čase používání)
 - vady spotřebních materiálů, u kterých je doba životnosti daná charakterem součástky (žárovky, vodní filtry, vzduchové, prachové filtry, uhlíkové filtry všeho druhu, akumulátory, baterie, apod.)
 - vady příslušenství a volitelné výbavy, způsobené nevhodnou manipulací nebo nepřiměřeným zacházením

Ze záručních oprav jsou vyloučeny případy běžné údržby nebo čištění, instalace, programování, kontroly parametrů výrobku.

5. Náhradní díly

Záruka na samostatně prodaný náhradní díl výrobku je poskytována v délce 6 měsíců, a to za předpokladu jeho odborné instalace.

6. Pozáruční servis

V případě placené pozáruční opravy provedené autorizovaným servisem se poskytuje záruka v délce 24 měsíců.

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

U spotřebičů (pračky, myčky) sériově vybavených systémem **Aqua-Stop** (patent BSH) je výrobcem poskytnuta záruka na škody způsobené chybou tohoto systému. Na tyto škody je zákazníkovi spotřebiteli poskytnuta náhrada, a to po celou dobu životnosti spotřebiče. Vyloučena je náhrada škody v případě, kdy nebyl spotřebič zapojen do elektrického obvodu pod proudem.

8. Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen vyplnit správně a úplně záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol a požizovací doklad (fakturu).

9. Ochrana osobních údajů

Osobní údaje zákazníka kupujícího budou použity výhradně k účelům pro zpracování objednávek a k případnému vyřízení záruky v souladu se zák. č. 101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů.

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

Všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. a přicházející do styku s potravinami splňují požadavky o hygienické nezávadnosti dle zákona č.258/2000 Sb., vyhlášky 38/2001 Sb. Toto prohlášení se vztahuje na všechny výrobky přicházející do styku s potravinami uvedené v aktuálním ceníku společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,
dle § 13, odst.5 zákona č.22/1997 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/1997 Sb a nařízení vlády č. 17/2003 Sb., 616/2006 Sb. a 22/2003 Sb. a příslušných nařízení vlády. Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů SIEMENS

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

Příjem oprav
Tel.: +420 251 095 546
Email: **opravy@bshg.com**

Objednávky příslušenství a náhradních dílů
Tel.: +420 251 095 556
Email: **dily@bshg.com**

Zákaznické poradenství
Tel.: +420 251 095 555
Email: **siemens.spotrebice@bshg.com**

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách

<http://www.siemens-home.bsh-group.com/cz>.

Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

SIEMENS



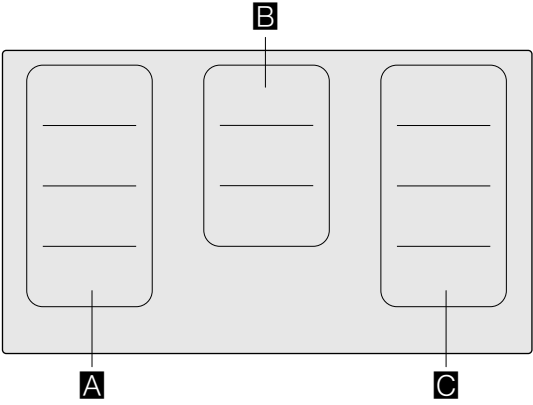
Varný panel

EX9..KX...

siemens-home.bsh-group.com/welcome

sk Návod na obsluhu

Register
your
product
online



		g*	b*
A / C		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
B		2.600 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Obsah

	Používanie podľa príkazov	5
	Dôležité bezpečnostné upozornenia	6
	Príčiny poškodenia	7
	Prehľad	7
	Ochrana životného prostredia	8
	Tipy pre úsporu energie	8
	Ekologicky zlikvidujte odpad	8
	Kuhanie z indukciou	8
	Výhody varenia s indukciou	8
	Riad na varenie	8
	Oboznámenie sa so spotrebičom	10
	Ovládací panel	10
	Varné zóny	11
	Prehľad jednotlivých menu	11
	Ukazovateľ zvyškového tepla	12
	Obsluha spotrebiča	12
	Prvé použitie	12
	Zapnutie a vypnutie varného panela	12
	Nastavenie varnej zóny	12
	Odporúčania pri varení	13
	Zóna Flex	16
	Odporúčania na používanie riadu na varenie	16
	Ako jediná varná zóna	16
	Ako dve nezávislé varné zóny	16
	Funkcia Move	17
	Aktivácia	17
	Deaktivovanie	17
	Časové funkcie	18
	Naprogramovanie času ohrevu	18
	Krátkodobý časovač	18
	Funkcia stopiek	18
	Funkcia PowerBoost	19
	Aktivácia	19
	Deaktivovanie	19
	Funkcia ShortBoost	20
	Odporúčania na používanie	20
	Aktivácia	20
	Deaktivovanie	20
	Funkcia udržiavania tepla	21
	Aktivácia	21
	Deaktivovanie	21
	Prenesenie nastavení	21
	Aktivácia	21
	Funkcie asistencie pri varení	22
	Druhy funkcií asistenta pri varení	22
	Vhodný riad na varenie	23
	Senzory a osobitné príslušenstvo	23
	Funkcie a stupne varenia	23
	Odporúčané jedlá	26
	Teppan Yaki a Grill pre Flex Zone	34
	Asistent jedál	36
	Bezdrôtový teplotný senzor	36
	Príprava a starostlivosť o bezdrôtový senzor teploty	36
	Prepojenie bezdrôtového senzora teploty s ovládacím panelom	37
	Čistenie	37
	Výmena batérie	38
	Vyhlasenie o zhode	38
	Detská poistka	39
	Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistky	39
	Automatická detská poistka	39
	Ochrana pri utieraní	39
	Aktivácia	39
	Deaktivovanie	39
	Automatické vypnutie	39
	Základné nastavenia	40
	K základným nastaveniam	40
	Menu základných nastavení	40
	Opustenie základných nastavení	40
	Uloženie alebo zamietnutie zmien	40
	Indikátor spotreby energie	41
	Test riadu na varenie	41
	Powermanager	42
	Home Connect	42
	Nastavenie	42
	Nastavenia Home Connect	44
	Aktualizácia softvéru	46
	Vzdialená diagnostika	47
	Upozornenie k ochrane údajov	47
	Vyhlasenie o zhode	47

	Spojenie digestora.....	47
	Nastavenie	48
	Odpojenie od siete	48
	Ovládanie digestora prostredníctvom varného panela	48
	Nastavenie ovládania odsávača pár	49
	Čistenie.....	50
	Varný panel	50
	Rám varného panela	50
	Časté otázky a odpovede (FAQ).....	51
	Poruchy, čo robiť?.....	52
	Upozornenie, varovanie a hlásenie porúch	52
	Tipy	52
	Demonštračný režim	53
	Zákaznícky servis	54
	Číslo E a číslo FD.	54
	Skúšobné pokrmy	55

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.

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 maximálne do výšky 4000 metrov nad morom.

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.

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.

Proces varenia sa musí sledovať. Krátky proces varenia sa musí sledovať priebežne.

V prípade, že nosíte kardiostimulátor alebo inú elektronickú zdravotnícku pomôcku, buďte opatrní, keď sa nachádzate pred indukčným varným panelom. Informujte sa u svojho lekára alebo výrobcu zdravotníckych zariadení ohľadom konformity alebo možnej neznášanlivosti.

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 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 skrini. Zavolajte servis.
- Varný panel ničím nezakrývajte. Môže dôjsť k nehodám, napr. prehriatiu, vznieteniu, prípadne prasknutiu materiálu.

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.

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, vyťahnite 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 účinkom magnetizmu!

Bezkáblový senzor teploty je magnetický. Magnetické prvky môžu poškodiť elektronické implantáty, ako je napríklad kardiostimulátor alebo inzulinové pumpy. Osoby, ktoré na tele nosia elektronické implantáty by preto nemali nosiť senzor teploty so sebou vo vreckách svojho odevu a od kardiostimulátora alebo podobného medicínskeho zariadenia by mali dodržať minimálnu vzdialenosť 10 cm.

Varovanie – Nebezpečenstvo poruchy!

Táto varná doska je vybavená ventilátorom na spodnej strane. Pod varnou doskou sa nachádza zásuvka, preto tu neuchovávajú žiadne malé alebo špicaté predmety, žiadny papier a žiadne kuchynské utierky. Mohlo by dôjsť k ich nasatiu a mohli by tak poškodiť ventilátor alebo poškodiť chladenie. Medzi priestorom zásuvky a vstupom do ventilátora musí byť dodržaný minimálny odstup 2 cm.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

- Bezdrôtový teplotný senzor perfectCook
Senzor je vybavený batériou, ktorá sa môže pri vysokých teplotách poškodiť. Zložte teplotný senzor a uchovávajte ho mimo zdroj tepla.
- Teplotný senzor môže byť pri odstraňovaní z hrnca veľmi horúci. Na odobratie použite kuchynskú rukavicu alebo kuchynskú utierku.
- Pri varení vo vodnom kúpeli môžu varný panel 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 poškrabať.
- Na varné zóny nikdy nestavajte prázdne nádoby. Môžu spôsobiť ich poškodenie.
- Nikdy neodkladajte horúce nádoby na ovládací panel, zóny ukazovateľov alebo na rám panela. Môžu spôsobiť jeho poškodenie.
- Pád tvrdých alebo špicatých predmetov na varný panel môže spôsobiť jeho poškodenie.
- Ak položíte na horúcu varnú zónu alobal a plastový riad, dôjde k ich roztaveniu. Neodporúčame používať na varnom paneli ochrannú fóliu.

Prehľad

V nasledujúcej tabuľke nájdete najčastejšie poškodenia:

Poškodenia	Prčina	Opatrenie
Škvrnny	Vykypené jedlá.	Vykypené jedlá ihneď odstráňte škrabkou na sklo.
	Nevhodné čistiace prostriedky.	Používajte len čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na tento druh varného panela.
Škrabance	Soľ, cukor a piesok.	Varný panel nepoužívajte ako pracovnú a odkladaciu plochu.
	Drsné dná nádob poškrabú varný panel.	Skontrolujte riad na varenie.
Sfarbenie	Nevhodné čistiace prostriedky.	Používajte len čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na tento druh varného panela.
	Odretie hrncom.	Hrnce a panvice pri presúvaní nadvihnite.
Poškodenie povrchu	Cukor, jedlá s vysokým obsahom cukru.	Vykypené jedlá ihneď odstráňte škrabkou na sklo.

Ochrana životného prostredia

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

Tipy pre úsporu energie

- Hrnce vždy prikryte pokrievkou vhodnej veľkosti. Pri varení bez pokrievky sa spotrebuje výrazne viac energie. Používajte sklenenú pokrievku, aby ste videli do hrnca bez toho, aby ste museli nadvihnúť pokrievku.
- Používajte hrnce a panvice s rovným dnom. Nerovné dno zvyšujú spotrebu energie.
- Priemer dna hrnca a panvice by sa mal zhodovať s veľkosťou varnej zóny. Nezabudnite: Výrobcovia riadu uvádzajú často horný priemer hrnca, ktorý je zvyčajne väčší ako priemer dna hrnca.
- Na malé množstvo používajte malý hrniec. Veľký a málo naplnený hrniec spotrebuje veľa energie.
- Varte v malom množstve vody. Šetrí to energiu. V zelenine sa navyše uchovávajú vitamíny a minerálne látky.
- V pravý čas prepnite na nižší stupeň varenia. Tým môžete ušetriť energiu.

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.

Bezkáblový senzor teploty je vybavený batériou. Vybitú batériu zlikvidujte ekologickým spôsobom.

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 obslúžení. Varná zóna preruší prívod tepla ihneď, keď sa riad odoberie z varnej zóny, aj keď je stále zapnutá.

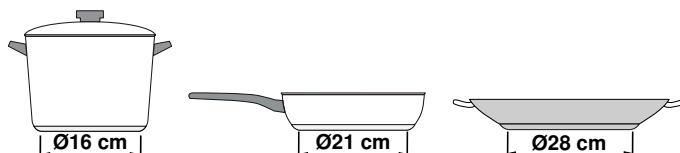
Riad na varenie

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.

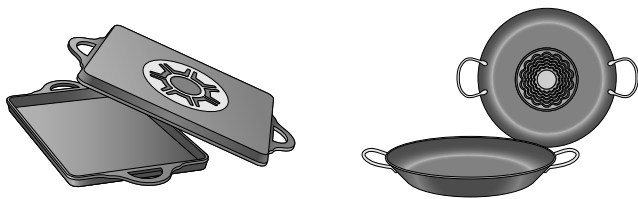


Keď sa používa flexibilná varná oblasť ako jediná varná zóna, môžete použiť väčšie nádoby, ktoré sú zvlášť vhodné pre túto oblasť. Informácie o umiestnení riadu na varenie nájdete v kapitole → "Zóna Flex".

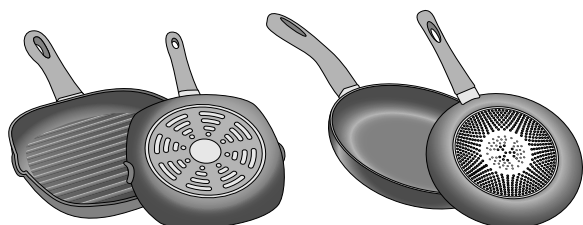


K dispozícii je aj riad na indukčný ohrev, ktorého dno je kompletne feromagnetické:

- 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 poprípade ho varná zóna vôbec nerozpozná.



Nevhodný riad na varenie

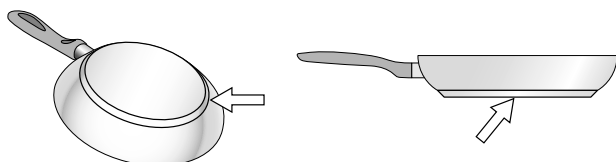
V žiadnom prípade nepoužívajte dosky adaptéra pre indukciu alebo riad na varenie z:

- bežná nerezová oceľ
- skla
- keramiky
- medi
- hliníka

Vlastnosti dna riadu

Vlastnosti dna riadu môžu ovplyvniť výsledok varenia. Používajte hrnce a panvice z materiálov, ktoré rozvádžajú 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 poškodí 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

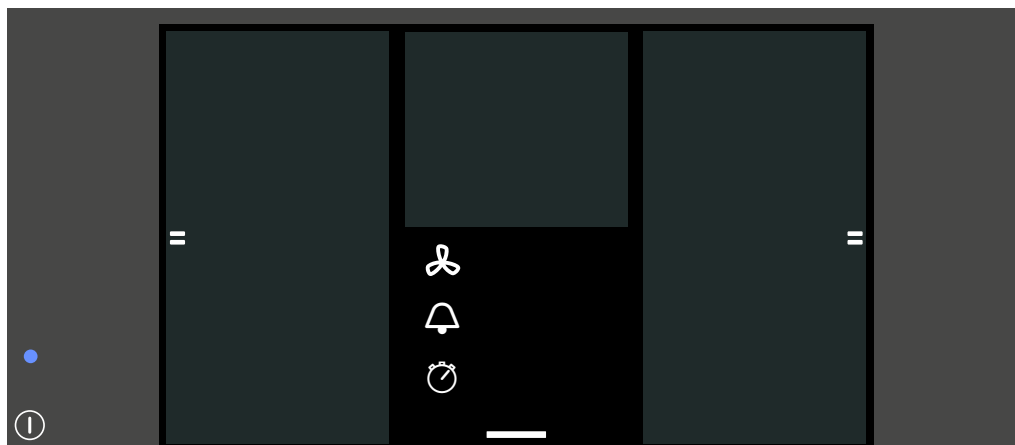
Každé varné miesto má spodnú hranicu pre detekciu hrnca, závisí to na feromagnetickom priemeru a od materiálu dna riadu. Preto by ste mali vždy použiť varnú zónu, ktorá najlepšie zodpovedá priemeru dna hrnca.

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.

Ovládací panel



Ovládacie plochy	
	Hlavný vypínač
	Zóna Flex
	Krátkodobý časovač
	Funkcia stopiek
	Riadenie odsávača pár
	WLAN
	Ukotvené menu
	Základné nastavenia
	Zablokovanie ovládacieho panela na účely čistenia
	Detská poistka
	Info menu
	Nastavenie času ohrevu
	Menu režimov varenia
	Stupeň výkonu
	Funkcie varenia
	Senzor varenia
	Funkcia Move
	Asistent jedál
	Oblasť nastavenia
	0-9 Výkonové stupne
	Funkcia udržiavania teploty
	Funkcia PowerBoost
	Funkcia ShortBoost

Dotykové polia

Polia so senzormi sú dotykové polia. Pre výber funkcie sa dotknite príslušného symbolu. Na displeji sa zobrazia dostupné funkcie.

Upozornenia

- Ovládací panel udržiavajte vždy čistý a suchý. Vlhkosť môže mať negatívny vplyv na jeho funkciu.
- Horúci riad nikdy nekladte na dotykový displej. Elektronika sa môže prehriať.

Varné zóny

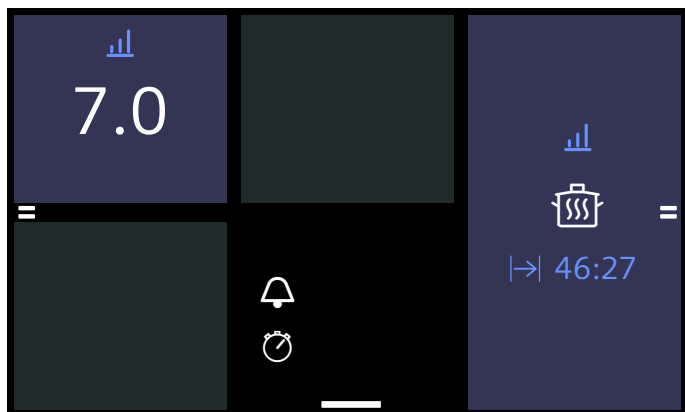
Varné zóny		
	Jednoduchá varná zóna	Použite riad na varenie vhodnej veľkosti.
	Stredná jednoduchá varná zóna	Použite riad na varenie vhodnej veľkosti.
	Flexibilná varná oblasť	Pozri odsek → "Zóna Flex"
Používajte len riad na varenie vhodný na varenie indukčným ohrevom, pozri odsek → "Kuhanie z indukcijs"		

Prehľad jednotlivých menu

Intuitívna štruktúra menu vášho varného panela vám pomôže rýchlo sa orientovať. Tu sa dozviete viac o najdôležitejších menu.

Hlavný náhľad

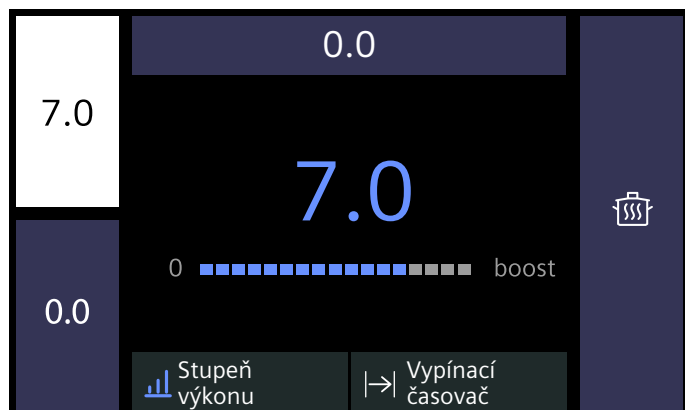
V hlavnom náhľade sa objaví prehľad s varnými zónami, ktoré varný panel ponúka. Na aktívnych varných zónach sa zobrazia režimy varenia, stupne varenia a časové funkcie.



Oblasť nastavenia

V oblasti nastavení varnej zóny si môžete nakonfigurovať stupne varenia, časy ohrevu a rôzne režimy varenia pre danú varnú zónu.

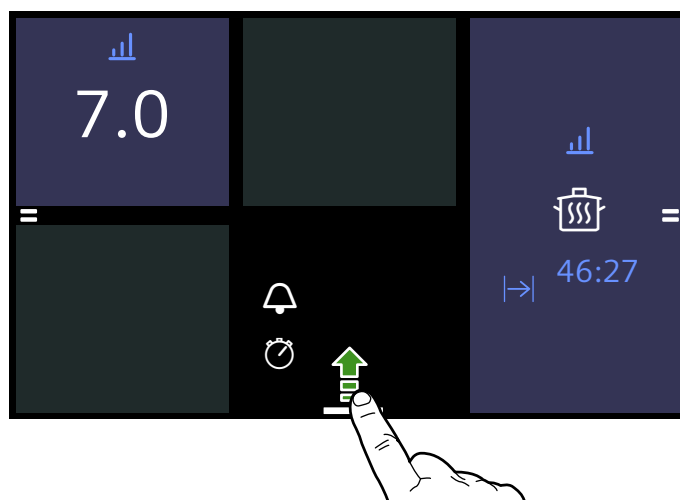
Do oblasti nastavení sa dostanete dotykem požadovanej varnej zóny.



Ukotvené menu

Cez ukotvené menu sa môžete dostať k určitým funkciám a ďalším menu.

Keď chcete vyvolať ukotvené menu, dotknite sa v strede dolného okraja hlavného náhľadu symbolu a potiahnite ho nahor.



Ukotvené menu zobrazuje nasledovné možnosti:

- Zablokovanie ovládacieho panela na účely čistenia
- Detská poistka
- Info menu
- Základné nastavenia

Ukotvené menu zatvoríte ďalším dotykem symbolu a potiahnutím nadol.

Info menu

Prostredníctvom Info menu môžete vyvolať informácie o spotrebiči.

Do Info menu sa dostanete otvorením ukotveného menu a dotykem symbolu . Zobrazia sa dostupné možnosti.

Info menu opustíte dotykem symbolu .

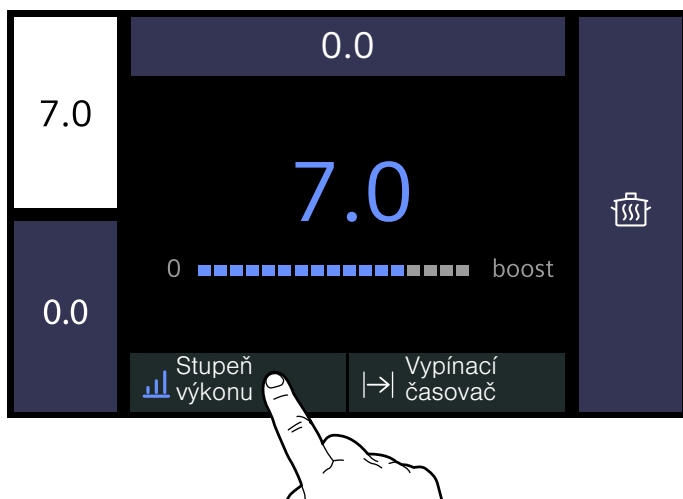
Okrem toho sa dajú zistiť informácie o aktuálnych funkciách. Dotknite sa symbolu požadovanej funkcie a podržte ho niekoľko sekúnd. Na displeji sa objaví informačné okno, ktoré opisuje aktuálnu funkciu.

Menu režimov varenia

Varný panel má rôzne režimy varenia.

Režim varenia	Funkcia
Výkonové stupne	Vyberte teplotu pre varnú zónu.
Funkcie varenia	Varenie s automatickým rozpoznávaním teploty bezkáblovým senzorom varenia. Upozornenie: Funkcia je dostupná až vtedy, keď je vytvorené spojenie medzi bezkáblovým senzorom varenia a ovládacím panelom.
Senzor varenia	Vrenie s automatickým rozpoznávaním teploty varného panela.
powerMove	Regulácia teploty polohou riadu na varných zónach.
Asistent jedál	Dusenie a varenie s predvoľbou jedál.

Do menu režimov varenia sa dostanete tak, že zvolíte varnú zónu a dotknete sa aktívneho režimu varenia.



Ukazovateľ zvyškového tepla

Varný panel má pre každú varnú zónu ukazovateľ zvyškového tepla. Tento signalizuje, že varná zóna je ešte horúca. Pokým svieti ukazovateľ zvyškového tepla alebo bezprostredne po jeho zhasnutí sa nedotýkajte varnej zóny III.

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



Obsluha spotrebiča

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

Prvé použitie

Pri prvom zapnutí spotrebiča sa ukáže na displeji hlavná ponuka, aby sa mohli vykonať prvé nastavenia. Potom sa zobrazí hlavný náhľad.

Upozornenie: Jazyk a každé iné nastavenie môžete kedykoľvek zmeniť. Ďalšie informácie o výbere jazyka nájdete v kapitole → "Základné nastavenie".

Zapnutie a vypnutie varného panela

Varný panel zapnete a vypnete hlavným vypínačom.

Zapnutie: Dotknite sa senzora ①. Zaznie zvukový signál a rozsvieti sa dotykový displej. Po krátkom čase zapnutia je varný panel pripravený na prevádzku.

Vypnutie: Tlačte symbol ① dovtedy, kým ukazovateľ vedľa hlavného vypínača nezhasne. Ukazovateľ zvyškového tepla svieti, kým nie sú varné zóny dostatočne vychladené.

Upozornenia

- Varný panel sa vypne automaticky, pokiaľ sú všetky varné zóny vypnuté dlhšie ako 30 sekúnd.
- Zvolené nastavenie zostane prvých 10 minút po vypnutí varného panela uložené. Keď v tomto čase opäť zapnete varné pole, prevezmú sa pôvodné nastavenia. Informácie o zmene času, v ktorom sú zvolené nastavenia uložené do pamäti, sa nachádzajú v kapitole → "Základné nastavenie".

Nastavenie varnej zóny

Nastavte požadovaný stupeň výkonu od 1 do 9.

Stupeň výkonu 1 = najnižší stupeň.

Stupeň výkonu 9 = najvyšší stupeň.

Každý stupeň výkonu má jeden medzistupeň.

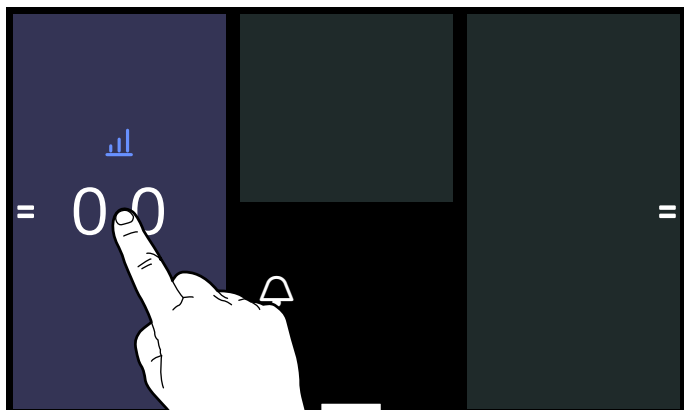
Upozornenia

- 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.

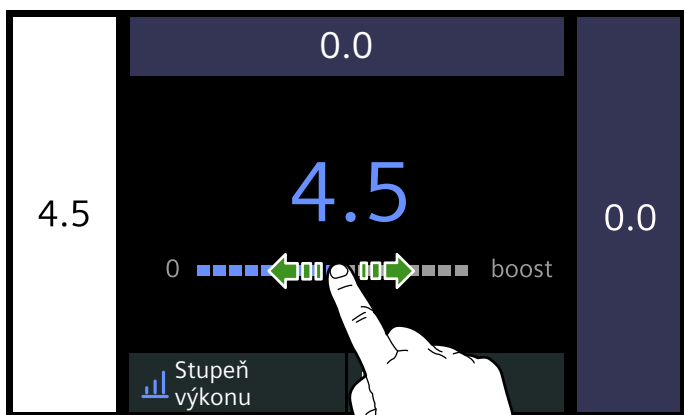
Výber varnej zóny a stupňa ohrevu

Varný panel musí byť zapnutý.

1. Dotykom si vyberte požadovaný varný stupeň alebo si zvolte príslušný signál. V indikačnom poli sa objaví oblasť nastavenia zvolenej varnej zóny.



2. Posúvajte prst cez oblasť nastavení a nastavte požadovaný stupeň varenia.



Stupeň varenia je nastavený.

Keď sa chcete vrátiť na hlavný náhľad, znova sa dotknite varnej zóny.

Upozornenia

- Flexibilná varná zóna sa aktivuje ako jediná varná zóna. O používaní dvoch nezávislých varných zón sa dočítate v kapitole → "Zóna Flex"
- Ak sa aktívnej na varnej zóne nenachádza riad, bliká zvolený stupeň ohrevu. Po určitom čase sa varná zóna vypne.

Zmena stupňa varenia

Vyberte varnú zónu a v oblasti nastavení nastavte nový stupeň varenia.

Vypnite varnú zónu

Vyberte varnú zónu a v nastavení nastavte stupeň ohrevu 0. Varná zóna sa vypne a rozsvieti sa indikátor zvyškového tepla.

Keď stlačíte na niekoľko sekúnd ukazovateľ zón ohrevu na hlavnom displeji, nastaví sa stupeň ohrevu automaticky na 0.0. Informácie pre deaktiváciu tohto nastavenia sa nachádzajú v kapitole → "Základné nastavenie"

Odporúčania pri varení

Odporúčania

- Pri ohrievaní 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 nevarujte, 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 zahrievať až po bod zadymenia.
- Pokrmy opekajte do hneda po malých porciách.
- Riad na varenie sa môže počas varenia zahriať na vysokú teplotu. Odporúča sa používať kuchynskú chňapku na hrniec.
- Odporúčania týkajúce sa energeticky efektívneho varenia nájdete v kapitole → "Ochrana životného prostredia"

Tabul'ka varenia

V tabul'ke 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 varenia	Čas varenia (min.)
Rozpúšťanie		
Čokoláda, poleva	1 - 1.5	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
Zohrievanie a udržiavanie teploty		
Eintopf, napr. šošovicový Eintopf	1.5 - 2	-
Mlieko*	1.5 - 2.5	-
Zohriatie párkov vo vode*	3 - 4	-
Rozmrazovanie a zohrievanie		
Špenát, zmrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, zmrazený	3 - 4	35 - 55
Pošírovanie, varenie tesne pod bodom varu		
Zemiakové knedle*	4.5 - 5.5	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
Varenie, parenie, dusenie		
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	2.5 - 3.5	15 - 30
Ryža v mlieku***	2 - 3	30 - 40
Zemiaky varené v šupke	4.5 - 5.5	25 - 35
Varené zemiaky	4.5 - 5.5	15 - 30
Cestoviny, rezance*	6 - 7	6 - 10
Hustá polievka	3.5 - 4.5	120 - 180
Polievky	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenina	2.5 - 3.5	10 - 20
Zelenina, zmrazená	3.5 - 4.5	7 - 20
Varenie v tlakovom hrnci	4.5 - 5.5	-
Dusenie		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Dusené mäso	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60
* Bez pokrievky		
** Viackrát obrátiť		
***Predhrievanie na stupni varenia 8 - 8,5		

	Stupeň varenia	Čas varenia (min.)
Dusenie/pečenie s malým množstvom oleja*		
Rezne, prírodné alebo obaľované	6 - 7	6 - 10
Rezne, zmrazené	6 - 7	6 - 12
Kotlety, prírodné alebo obaľované**	6 - 7	8 - 12
Steak (hrúbka 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Prsia z hydiny, zmrazené**	5 - 6	10 - 30
Fašírky (hrúbka 3 cm)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (hrúbka 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Ryby a rybie filé, prírodné	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybie filé, obaľované	6 - 7	8 - 20
Ryby obaľované a zmrazené, napr. rybie prsty	6 - 7	8 - 15
Langusty, krevety	7 - 8	4 - 10
Príprava soté zo zeleniny a húb, čerstvých	7 - 8	10 - 20
Jedlá na panvici, zelenina, mäso krájané na rezance na ázijský spôsob	7 - 8	15 - 20
Jedlá varené v panvici, zmrazené	6 - 7	6 - 10
Palacinky (po jednej dopekať)	6.5 - 7.5	-
Omeleta (po jednej piecť)	3.5 - 4.5	3 - 10
Volské oká	5 - 6	3 - 6
Smaženie* (150 – 200 g na jednu porciu v 1 – 2 l oleja, smažiť po porciách)		
Zmrazené výrobky, napr. zemiakové hranolčeky, kuracie nugetky	8 - 9	-
Krokety, zmrazené	7 - 8	-
Mäso, napr. časti kurčatá	6 - 7	-
Ryby, obaľované alebo v pívovom cestíčku	6 - 7	-
Zelenina, huby, obaľované alebo v pívovom cestíčku, tempura	6 - 7	-
Drobné pečivo, napr. šišky, ovocie v pívovom cestíčku	4 - 5	-
* Bez pokrievky		
** Viackrát obrátiť		
***Predhrievanie na stupni varenia 8 - 8,5		

Zóna Flex

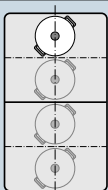
V prípade potreby sa môže použiť ako jediná varná zóna alebo ako dve nezávislé varné zóny.

Pozostáva zo štyroch induktorov, ktoré fungujú nezávisle od seba. Keď je flexibilná varná zóna v prevádzke, aktivuje sa len tá oblasť, ktorá je zakrytá varnou nádobou.

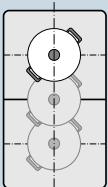
Odporúčania na používanie riadu na varenie

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

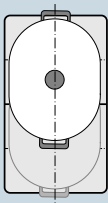
Ako jediná varná zóna



Priemer menší alebo rovnajúci sa 13 cm
Umiestnite nádobu do jednej zo štyroch pozícií, ktoré vidíte na obrázku.

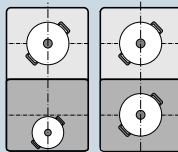


Priemer väčší ako 13 cm
Umiestnite nádobu do jednej z troch pozícií, ktoré vidíte na obrázku.



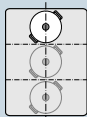
Keď je na nádobu potrebných viac ako jedna varná zóna, umiestnite ju začínajúc na hornom alebo dolnom okraji flexibilnej varnej zóny.

Ako dve závislé varné zóny

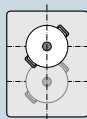


Predné a zadné varné zóny s dvomi induktormi sa môžu používať navzájom nezávisle. Nastavte pre každú varnú zónu a požadovaný stupeň varenia. Použite na každej varnej zóne len jednu varnú nádobu.

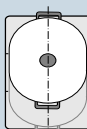
Stredná varná zóna



Priemer menší alebo rovnajúci sa 13 cm
Umiestnite nádobu do jednej zo troch pozícií, ktoré vidíte na obrázku.

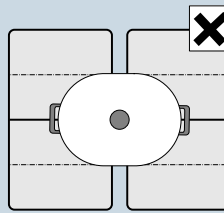


Priemer väčší ako 13 cm
Umiestnite nádobu do jednej z dvoch pozícií, ktoré vidíte na obrázku.



Keď riad zaberá viac ako dva induktory, položte ju vychádzajúc z horného alebo dolného okraja varnej zóny.

Odporúčania



Ak ide o varné panely s viac ako jednou flexibilnou varnou oblasťou, postavte nádobu tak, aby bola zakrytá len jedna flexibilná varná oblasť.

Varné zóny sa ináč neaktivujú správne a nemusí sa doceliť dobrý výsledok varenia.

Ako jediná varná zóna

Flexibilná varná oblasť sa aktivuje ako jediná varná zóna.

Aktivácia

1. Vyberte flexibilnú varnú oblasť.
2. Potom v oblasti nastavení vyberte požadovaný stupeň varenia. V strede flexibilnej varnej oblasti svieti stupeň varenia a indikácia aktívneho režimu varenia.

Flexibilná varná oblasť je aktivovaná.

Zmena stupňa varenia

Vyberte flexibilnú varnú oblasť a v oblasti nastavení zmeňte požadovaný stupeň varenia.

Pridanie nového riadu na varenie

Nový riad na varenie postavte na flexibilnú varnú oblasť a postupujte podľa pokynov v indikačnom poli.

Upozornenie: Keď sa riad na použitej varnej zóne presunie alebo nadvihne, varný panel spustí automatické vyhľadávanie a predtým zvolený stupeň varenia zostane zachovaný.

Deaktivovanie

Vyberte flexibilnú varnú oblasť a stupeň varenia nastavte na 0. Flexibilná varná oblasť sa vypne a rozsvieti sa indikátor zvyškového tepla.

Ako dve nezávislé varné zóny

Použite flexibilnú varnú oblasť ako dve nezávislé varné zóny.

Oddelenie obidvoch varných zón

Dotknite sa symbolu ■. Pri varnej zóne, na ktorej sa nachádza riad na varenie, svieti stupeň varenia a indikácia aktívneho režimu varenia.

Flexibilná varná oblasť funguje ako dve nezávislé varné zóny.

Spojenie obidvoch varných zón

Dotknite sa symbolu ■. V strede flexibilnej varnej oblasti svieti stupeň varenia a indikácia aktívneho režimu varenia.

Flexibilná varná oblasť funguje ako jediná varná zóna.

Upozornenia

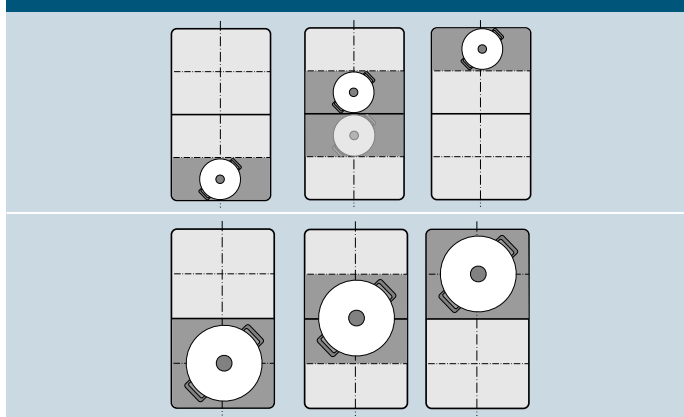
- Keď sa varný panel vypne a potom znova zapne, flexibilná varná oblasť sa znova použije ako jednotlivá varná zóna.
- Ako zmeniť nastavenie konfigurácie flexibilnej oblasti, nájdete v kapitole → "Základné nastavenie".

Funkcia Move

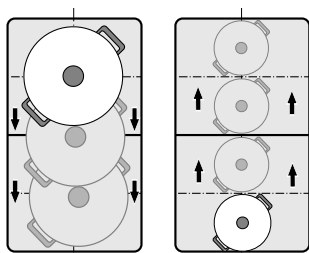
Touto funkciou sa aktivuje celá flexibilná varná oblasť, ktorá je rozdelená na tri varné oblasti a ktorej stupne varenia sú prednastavené.

Používajte len jednu nádobu. Veľkosť varnej oblasti závisí od použitého riadu a jeho správneho umiestnenia.

Varné oblasti



Aby sa riad počas varenia dal presunúť na inú varnú oblasť s iným stupňom varenia:



Prednastavené výkonové stupne:

Predná zóna = výkonový stupeň 9.0

Stredná zóna = výkonový stupeň 5.0

Zadná zóna = výkonový stupeň 

Prednastavené výkonové stupne možno zmeniť nezávisle od seba. Ako ich môžete zmeniť, to sa dozviete v kapitole → "Základné nastavenie".

Upozornenia

- Ak sa na flexibilnej varnej oblasti rozpozná viac ako jedna nádoba, funkcia sa deaktivuje.
- Ak sa riad na varenie presunie alebo nadvihne v rámci flexibilnej varnej oblasti, varný panel spustí automatické vyhľadávanie a nastaví sa stupeň varenia, na ktorom sa nádoba rozpoznala.
- Ďalšie informácie o veľkosti a umiestnení riadu na varenie nájdete v kapitole → "Zóna Flex"

Aktivácia

1. Vyberte varnú zónu flexibilnej varnej oblasti.
 2. Ťuknite na aktívny režim varenia.
 3. Vyberte možnosť  powerMove.
- Funkcia je aktivovaná.

Zmena stupňa varenia

Stupne varenia jednotlivých varných oblastí sa dajú počas procesu varenia zmeniť. Ťuknite na požadovanú varnú oblasť a v oblasti nastavení zmeňte stupeň varenia.

Upozornenie: Ak sa funkcia deaktivuje, stupne varenia na troch varných oblastiach sa obnovia prednastavené hodnoty.

Deaktivovanie

Vyberte si varnú oblasť a v oblasti nastavení sa dotknite tlačidla Vypnúť. Varná zóna sa vypne a objaví sa ukazovateľ zvyškového tepla.

Funkcia je deaktivovaná.

Časové funkcie

Váš varný panel má tri funkcie časovača:

- Naprogramovanie času ohrevu
- Kuchynský časovač
- Funkcia stopiek

Naprogramovanie času ohrevu

Varná zóna sa po uplynutí nastaveného času automaticky vypne.

Nastavenie urobíte takto:

1. Vyberte varnú zónu a požadovaný výkonový stupeň.
2. V oblasti nastavení varnej zóny zvolte  Vypínací časovač.
3. Nastavte požadovaný čas.
Na nastavenie hodín sa dotknite 00 h a v oblasti nastavení zvolte čas.
Na nastavenie minút sa dotknite 00 m a v oblasti nastavení zvolte čas.
4. Dotknite sa symbolu .

Čas začne plynúť.

Po niekoľkých sekundách sa objaví čas na ukazovateli varnej zóny.

Upozornenia

- Ak sa Flex zóna zvolí ako jediná varná zóna, nastavený čas je pre celú varnú zónu rovnaký.
- Ak sa pre kombinovanú varnú zónu zvolí funkcia Move, nastavený čas je pre dané tri 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.

Funkcie varenia

Ak je pre nejakú varnú zónu naprogramovaná doba varenia a je aktivovaná niektorá z funkcií varenia, spustí sa nastavený čas varenia až vtedy, keď sa dosiahne teplota pre zvolenú oblasť.

Zmena alebo vymazanie času

K času ohrevu sa dostanete tak, že sa dotknete najprv varnej zóny a potom symbolu  Vypínací časovač.

Keď chcete zmeniť čas ohrevu, zvolte nový čas ohrevu a dotknite sa symbolu  Štart.

Keď chcete zrušiť čas ohrevu, dotknite sa symbolu  Resetova.

Keď sa chcete vrátiť na hlavný náhľad, dotknite sa varnej zóny.

Po uplynutí času

Varná zóna sa vypne. Zaznie signál a výkonový stupeň sa nastaví na 0.0.

Dotykom varnej zóny ukazovateľa času a akustický signál zhasnú.

Krátkodobý časovač

Krátkodobý časovač funguje nezávisle od varných zón a iných nastavení. Po uplynutí času zaznie signál. Táto funkcia nevypne varnú zónu automaticky.

Nastavenie

1. Dotknite sa senzora .
2. Nastavte požadovaný čas.
Na nastavenie hodín sa dotknite 00 h a v oblasti nastavení zvolte čas.
Na nastavenie minút sa dotknite 00 m a v oblasti nastavení zvolte čas.
3. Dotknite sa symbolu .

Čas začne plynúť.

Po niekoľkých sekundách sa čas objaví v hlavnom náhľade.

Zmena alebo vymazanie času

Krátkodobý časovač aktivujete dotykom senzora .

Keď chcete zmeniť čas ohrevu, zvolte nový čas ohrevu a dotknite sa  štart.

Keď chcete zrušiť čas ohrevu, dotknite sa symbolu  Resetovať.

Keď sa chcete vrátiť na hlavný náhľad, dotknite sa symbolu .

Po uplynutí času

Po uplynutí času zaznie signál a na ukazovateli času sa rozsvieti 00:00.

Pri dotyku senzora  zhasne zobrazenie času.

Funkcia stopiek

Funkcia stopiek zobrazuje čas, ktorý uplynul od aktivovania.

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

Aktivovanie

V hlavnej oblasti sa dotknite symbolu .

Čas začne plynúť.

Pauza a deaktivovanie

Krátkodobý časovač aktivujete dotykom senzora .

Keď chcete čas pozastaviť, dotknite sa  Pauza. Keď chcete potom pokračovať vo funkcii stopiek, dotknite sa  Pokračovať.

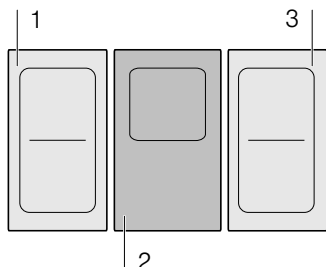
Keď chcete zrušiť čas ohrevu, dotknite sa symbolu  Resetovať.

Keď sa chcete vrátiť na hlavný náhľad, dotknite sa symbolu .

Funkcia PowerBoost

Použitím funkcie PowerBoost môžete rýchlejšie zohriať veľké množstvá vody ako s príslušným stupňom varenia 9.

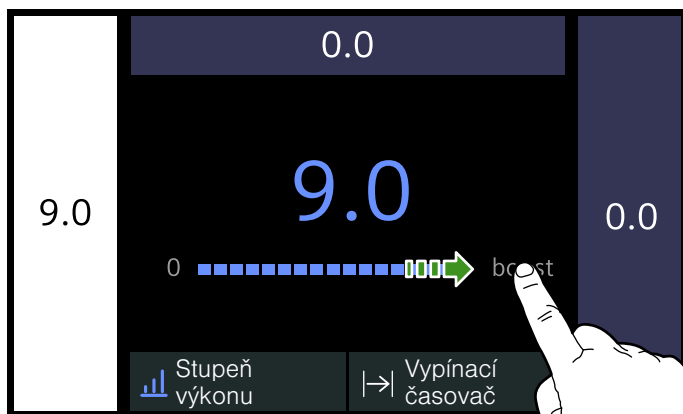
Túto funkciu možno pre varnú zónu aktivovať vždy vtedy, keď iná varná zóna tej istej skupiny nie je v prevádzke (pozri obrázok).



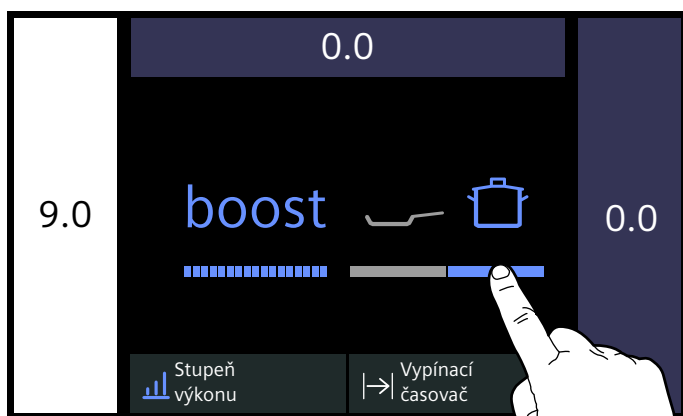
Upozornenie: Vo flexibilnej oblasti možno tiež aktivovať funkciu Powerboost, keď sa varná zóna používa ako jediná varná zóna.

Aktivácia

1. Vyberte varnú zónu.
2. V oblasti nastavenia nastavte boost. Symboly  a  svietia.



3. Vyberte symbol .



Funkcia je aktivovaná.

Deaktivovanie

Vyberte varnú zónu a v oblasti nastavení nastavte iný stupeň varenia.

Funkcia je deaktivovaná.

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

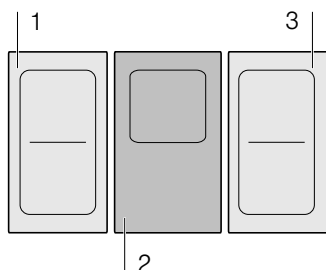


Funkcia ShortBoost

S funkciou ShortBoost sa dá riad na varenie zohriať rýchlejšie ako so stupňom varenia 9.

Na deaktivovanie funkcie vyberte vhodný stupeň varenia pre vaše jedlo.

Túto funkciu možno pre varnú zónu aktivovať vždy vtedy, keď iná varná zóna tej istej skupiny nie je v prevádzke (pozri obrázok).



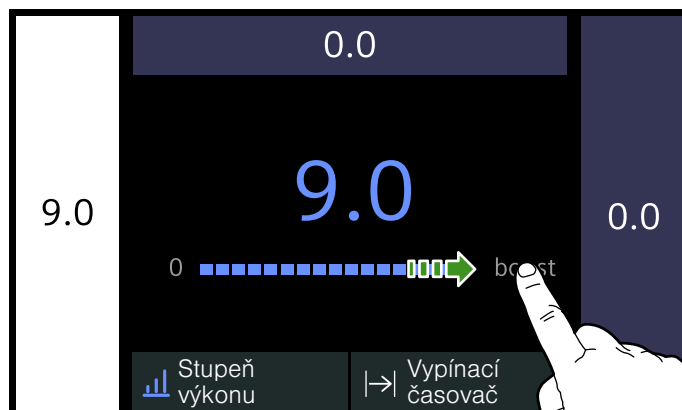
Upozornenie: Pri flexibilnej varnej oblasti sa môže funkcia ShortBoost aktivovať aj vtedy, keď sa používa ako jediná varná zóna.

Odporúčania na používanie

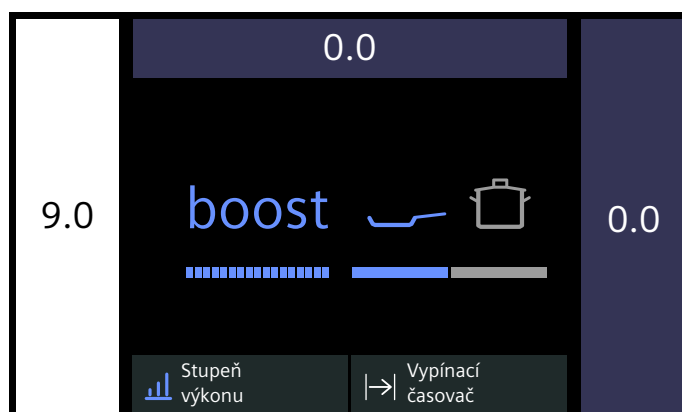
- Použite vždy varnú nádobu, ktorá nebola vopred zohriata.
- Používajte hrnce a panvice s rovným dnom. Nepoužívajte nádoby s tenkým dnom.
- Nikdy nenechávajte bez dozoru rozohriať prázdny riad na varenie, olej, maslo alebo masť.
- Na riad na varenie nedávajte pokrievku.
- Riad na varenie položte do stredu na varnú zónu. Uistite sa, že priemer dna riadu zodpovedá veľkosti varnej zóny.
- Informácie o druhu, veľkosti a umiestnení riadu na varenie nájdete v odseku → "Kuhanje z indukcie"

Aktivácia

1. Vyberte varnú zónu.
2. V oblasti nastavenia nastavte boost. Symboly  a  svietia.



3. Vyberte symbol .



Funkcia je aktivovaná.

Deaktivovanie

Vyberte varnú zónu a v oblasti nastavení nastavte iný stupeň varenia.

Funkcia bola deaktivovaná.

Upozornenie: Po 30 sekundách sa táto funkcia automaticky vypne.

Funkcia udržiavania tepla

Táto funkcia je vhodná na rozpúšťanie čokolády alebo masla a na udržiavanie teplých jedál a nádob.

Aktivácia

1. Vyberte varnú zónu.
2. V oblasti nastavení zvolte prvý stupeň. Ukazovateľ  svieti.



Funkcia je aktivovaná.

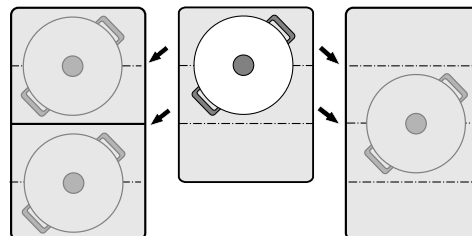
Deaktivovanie

1. Vyberte varnú zónu.
2. Výkonový stupeň v oblasti nastavení nastavte na 0. Ukazovateľ  a varná zóna sa vypnú. Funkcia je deaktivovaná.

Prenesenie nastavení

Touto funkciou sa dajú stupne varenia a naprogramovaný čas ohrevu prenášať z jednej varnej zóny na inú.

Keď chcete preniesť nastavenia, položte riad zo zapnutej varnej zóny na inú varnú zónu.



Upozornenie: Ďalšie informácie o správnom umiestnení riadu na varenie nájdete v kapitole → "Zóna Flex"

Aktivácia

1. Riad z aktívnej varnej zóny položte na inú. Riad sa rozpozná. Po krátkom čase sa na displeji zobrazí otázka, či sa majú doterajšie nastavenia prevziať pre novú varnú zónu.
2. Potvrďte nastavenia.

Nastavenia sa prenású na novú varnú zónu. Pôvodná varná zóna sa deaktivuje.

Upozornenia

- Keď sa riad položí znova na to isté miesto, nastavenia sa zachovávajú.
- Presuňte riad na varenie len na takú varnú zónu, ktorá nie je zapnutá, ktorá ešte nie je prednastavená alebo na ktorej predtým nebol iný riad.
- Funkciu PowerBoost alebo ShortBoost môžete prestavovať zľava doprava alebo sprava doľava len vtedy, keď nie je aktívna žiadna varná zóna.
- Keď premiestnite viac ako jednu nádobu, funkcia je k dispozícii len pre poslednú premiestnenú nádobu.



Funkcie asistencie pri varení

Funkcie asistenta varenia sú garantom jednoduchého varenia a sľubujú vynikajúce výsledky varenia. Odporúčané stupne teploty sú vhodné pre každý spôsob varenia.

Umožňujú procesy prípravy jedla bez nadmerného uvarenia a poskytujú perfektné výsledky varenia a smaženia.

Senzory merajú počas celého procesu varenia teplotu riadu na varenie. Týmto spôsobom sa môže regulovať stupeň varenia, aby sa udržala správna teplota.

Keď sa dosiahne zvolená teplota, môžete vložiť jedlo. Teplota sa udržiava automaticky konštantná, bez toho aby sa musel zmeniť stupeň teploty.

Funkcie varenia sú k dispozícii pre všetky varné zóny, pokiaľ je dostupný bezkáblový senzor varenia.

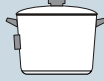
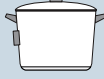
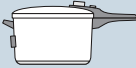
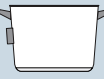
V tejto kapitole nájdete informácie o týchto úkonoch:

- Funkcie asistencie pri varení
- Vhodný riad na varenie
- Senzory a osobitné príslušenstvo
- Funkcie a stupne varenia
- Odporúčané jedlá

Druhy funkcií asistenta pri varení

S použitím funkcií na asistenciu pri varení sa dá pre každé jedlo vybrať najvhodnejší spôsob prípravy.

Tabuľka zobrazuje rôzne dostupné nastavenia funkcií pre asistentov varenia:

Funkcia asistenta pri varení	Stupne teploty	Riad na varenie	Dostupnosť	Aktivovanie
Senzor pečenia				
Dusenie/pečenie s malým množstvom tuku	1, 2, 3, 4, 5		Všetky varné zóny	
Funkcia varenia				
Zohrievanie/udržiavanie teploty	1 / 70 °C		Všetky varné zóny	
Mierne varenie	2 / 90 °C		Všetky varné zóny	
Varenie	3 / 100 °C		Všetky varné zóny	
Varenie v tlakovom hrnci	4 / 120 °C		Všetky varné zóny	
Fritovanie s veľkým množstvom oleja v hrnci*	5 / 170 °C		Všetky varné zóny	

*Predhriatie s pokrievkou a fritovanie bez pokrievky.

Ak varný panel nemá bezdrôtový senzor varenia, dá sa tento senzor dodatočne zakúpiť v špecializovanej predajni alebo prostredníctvom nášho zákazníckeho servisu na našej oficiálnej webstránke.

Vhodný riad na varenie

Vyberte varnú zónu, ktorá najlepšie zodpovedá priemeru dna riadu a riad položte do stredu tejto varnej zóny.

Používajte pre varné funkcie riad, ktorý je taký vysoký, že množstvo vody presahuje silikónovú nálepku senzora varenia.

Existujú panvice, ktoré sú optimálne vhodné pre senzor pečenia. Tieto je možné dodatočne zakúpiť v špecializovanom obchode alebo prostredníctvom nášho zákazníckeho servisu alebo prostredníctvom našej oficiálnej webstránky. Vždy uvádzajte príslušné referenčné číslo:

- HZ390210 panvica s priemerom 15 cm.
- HZ390220 panvica s priemerom 19 cm.
- HZ390230 panvica s priemerom 21 cm.
- HZ390512 Teppan Yaki. Odporúča sa iba pre flexibilnú varnú zónu.
- HZ390522 dosky na gril. Odporúča sa iba pre flexibilnú varnú zónu.

Tieto panvice majú antiadhéznú vrstvu, takže sa v nich dá piecť s malým množstvom oleja.

Upozornenia

- Funkcia senzora pečenia bola nastavená špeciálne na tento druh a túto veľkosť panvice.
- Na flexibilných varných zónach sa môže stať, že sa senzor pečenia neaktivuje pri odlišnej veľkosti panvíc alebo preto, že sú panvice nesprávne umiestnené. Pozri kapitolu → "Zóna Flex".
- Iné druhy panvíc sa môžu prehriať a teplota sa môže nastaviť pod alebo nad zvoleným teplotným stupňom. Najprv vyskúšajte najnižší teplotný stupeň a podľa potreby ho zmeňte.

Pre funkcie varenia je vhodný každý riad na varenie, ktorý sa dá používať aj na varenie s využitím indukčnej technológie. Informácie o riade na varenie, ktorý je vhodný na indukčný ohrev, nájdete v kapitole → "Kuhanie z indukcie".

V tabuľke funkcií asistencie pri varení je uvedený vhodný riad na varenie pre každú funkciu.

Senzory a osobitné príslušenstvo

Senzory merajú počas celého procesu varenia teplotu nádoby na varenie. Tým sa výkon používaný pri varení reguluje s veľkou presnosťou, aby sa zachovala správna teplota a dosiahli sa perfektné výsledky varenia.

Váš varný panel disponuje dvomi rôznymi systémami na meranie teploty, aby bolo možné dosiahnuť tie najlepšie výsledky:

- Senzory teploty, ktoré sa nachádzajú v rámci varného panela a kontrolujú teplotu dna riadu. Vhodné pre senzor pečenia.
- Bezdrôtový senzor varenia, ktorý odovzdáva ďalej informácie o teplote riadu na varenie, ovládacímu panelu. Vhodné pre funkcie varenia.

Senzor varenia je pri používaní funkcií varenia nepostrádateľný.

Ak váš varný panel nedisponuje bezdrôtovým senzorom varenia, môžete si ho dokúpiť v špecializovanej predajni alebo prostredníctvom nášho zákazníckeho servisu pri uvedení referenčného čísla HZ39050.

Informácie senzoru varenia nájdete v odseku → "Príprava a starostlivosť o bezkáblový senzor teploty"

Funkcie a stupne varenia

Senzor pečenia

Touto funkciou sa pri pražení zachováva vhodná teplota panvice.

Výhody

- Varná zóna hreje len vtedy, keď je to potrebné pre zachovanie teploty. Dá sa tým ušetriť energia a olej alebo tuk sa neprehrieva.
- Senzor pečenia oznámi, že prázdna panvica dosiahla optimálnu teplotu pre pridanie oleja a následné pridanie jedál.

Upozornenia

- Na panvicu nedávajte pokrievku. V opačnom prípade sa funkcia neaktivuje správne. Aby ste zabránili striekaniu tuku, použite vhodnú ochrannú pokrievku.
- Používajte vhodný olej alebo tuk. Ak sa použije maslo, margarín, za studena lisovaný olivový olej alebo bravčová masť, nastavte stupeň teploty 1 alebo 2.
- Tuk nikdy nerozpaľujte bez dozoru.
- Ak má varná zóna vyššiu teplotu ako riad na varenie alebo opačne, senzor varenia sa neaktivuje správne.
- Na pečenie s veľkým množstvom oleja použite vždy funkciu varenia: Fritovanie s veľkým množstvom oleja v hrnci, stupeň 5.

Stupne teploty

Stupeň teploty	Vhodné pre
1 veľmi nízky	Príprava a redukovanie omáčok, dusenie zeleniny a pečenie jedál s extra panenským olivovým olejom, maslom alebo margarínom.
2 nízky	Pečenie jedál s extra panenským olivovým olejom, maslom alebo margarínom, napr. omelety.
3 stredný – nízky	Pečenie rýb a hrubých kúskov potravín, ako napr. fašírok a párkov.
4 stredný – vysoký	Pečenie steakov well done, obaľovaných mrazených výrobkov a tenkých kúskov jedál, napr. rezňov, soté a zeleniny.
5 vysoký	Pečenie jedál pri vysokých teplotách, napr. krvavých (rare) alebo medium steakov, zemiakových platiek a pečených zemiakov.

Nastavenie

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

1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa aktívneho režimu varenia a zvolte možnosť  senzor varenia.
3. Keď sa chcete vrátiť na hlavný náhľad, zvolte požadovaný stupeň teploty a dotknite sa varnej zóny. Funkcia je aktivovaná. Ukazovateľ teploty  varnej zóny bliká, kým sa nedosiahne teplota varenia. Zaznie signál a ukazovateľ teploty  prestane blikáť.
4. Po dosiahnutí teploty pečenia dajte do panvice najprv olej a potom jedlo.

Upozornenie: Jedlo obráťte, aby sa nepripálilo.

Deaktivovanie senzora varenia

1. Vyberte varnú zónu.
2. Stupeň teploty nastavte na 0. Funkcia je deaktivovaná.

Upozornenie: Keď chcete opustiť režim senzora varenia, zvolte iný režim varenia.

Funkcie varenia

S týmito funkciami môžete potraviny zohrievať, dusiť, variť, variť s využitím tlakového hrnca alebo fritovať v hrnci s dostatočným množstvom oleja, pri kontrolovanej teplote.

Tieto funkcie sú vám k dispozícii pre všetky varné zóny.

Výhody

- Varná zóna hreje len vtedy, keď je to potrebné pre zachovanie teploty. Takto sa šetrí energia a olej alebo tuk sa neprepaľujú.
- Teplota sa priebežne kontroluje. Takýmto spôsobom sa zabráni vykypeniu jedál. Navyše sa nemusí meniť stupeň teploty.
- Signál hlási, že voda alebo olej dosiahli optimálnu teplotu na vloženie jedla. V prípade, že sa má jedlo pridať hneď na začiatku, uvidíte to v tabuľke.

Upozornenia

- Používajte hrnce a panvice s rovným a hrubým dnom. Nepoužívajte hrnce a panvice s tenkým alebo zdeformovaným dnom.
- Hrnec naplňte tak, aby obsah dosiahol výšku, kedy sa zakryje silikónová nálepka senzora varenia.
- Na vyprážanie s malým množstvom oleja používajte senzor pečenia.
- Riad na varenie postavte tak, aby senzor varenie smeroval k bočnej vonkajšej ploche varného panela.
- Počas procesu varenia neodstraňujte senzor varenie z hrnca.
- Po varení odstráňte senzor varenie z hrnca. Pozor, senzor varenie môže byť horúci.

Teplotné rozsahy a stupne

Funkcie varenia	Teplotný stupeň	Rozsah teplôt	Vhodné na
Zohrievanie, udržiavanie v teple	1/70 °C	60 – 70 °C	napríklad polievky, punč
Pomalé varenie	2/90 °C	80 – 90 °C	napríklad ryža, mlieko
Varenie	3/100 °C	90 – 100 °C	napríklad rezance, zelenina
Varenie v tlakovom hrnci	4/120 °C	110 – 120 °C	napríklad kurča, Eintopf (hustá polievka).
Fritovanie s veľkým množstvom oleja v hrnci	5/170 °C	170 – 180 °C	napríklad šišky/donuty, guľôčky z mletého mäsa

Tipy pre varenie s funkciami varenia

- Funkcia zohrievania /udržiavania tepla: porcované hlboko zmrazené výrobky, napríklad špenát. Hlboko mrazený výrobok vložte do riadu na varenie. Pridajte výrobcom udávané množstvo vody. Riad na varenie odkryte a zvolte stupeň 1 / 70 °C. Občas premiešajte.
- Funkcia mierneho varenia: Táto funkcia patrí pre varenie potravín pri nízkych teplotách a pre zahusťovanie omáčok a pre husté polievky. Zvolte stupeň 2 / 90 °C.
- Funkcia varenia: Táto funkcia umožňuje, aby sa mohla voda variť pod pokrievkou bez toho, aby vytiekla. Vďaka kontrole teploty môžete variť efektívne. Zvolte stupeň 3 / 100 °C.
- Funkcia varenia v tlakovom hrnci: rešpektujte odporúčania výrobcu. Po signalizačnom tóne varte ďalej tak dlho, ako je odporúčané. Zvolte stupeň 4 / 120 °C.
- Funkcia Fritovanie s veľkým množstvom oleja v hrnci: Zohrejte olej pod pokrievkou. Po zaznení signálu odoberte pokrievku a vložte jedlo (pokiaľ nie sú v tabuľke uvedené iné údaje o odporúčaných pokrmoch). Zvolte stupeň 5 / 170 °C.

Upozornenia

- Varte vždy so zatvorenou pokrievkou. Výnimka: „Fritovanie s veľkým množstvom oleja v hrnci“, teplotný stupeň 5/170 °C.
- Ak nenasleduje žiadny akustický signál, zabezpečte, aby sa na hrnci na varenie nachádzala pokrievka.
- Olej nikdy nezahrievajte bez dozoru. Na fritovanie používajte vhodný olej alebo tuk. Nepoužívajte žiadnu zmes rôznych tukov na fritovanie, napríklad oleja s masťou. Horúce zmesi tuku môžu spôsobiť vznik peny.
- Ak nie je výsledok varenia uspokojivý, napríklad pri varení zemiakov, nabudúce použite viac vody, ale zachovajte odporúčaný teplotný stupeň.

Nastavenie bodu varu

Bod, pri ktorom začína vriť voda, závisí od nadmorskej výšky miesta vášho bydliska. Ak sa voda varí príliš intenzívne alebo príliš slabo, dá sa bod varenia nastaviť. Pri tom postupujte nasledovne:

- Zvolte základné nastavenie Nastavenie bodu varu, vid' kapitola → "Základné nastavenie"
- Základné nastavenie je štandardne nastavené na hodnotu 200 - 400 m. Ak sa vaše bydlisko nachádza vo výške 200 až 400 metrov nad morom, nie je potrebné žiadne nastavenie varného bodu. Inak si zvolte nastavenie, ktoré zodpovedá nadmorskej výške vášho bydliska.

Upozornenie: Teplotný stupeň 3/100 °C je dostatočný pre efektívne varenie, aj keď sa voda pritom až tak silno nevarí. Varný bod je možné kedykoľvek zmeniť. Napríklad, ak si želáte silné vzkypenie, môže byť zvolená aj menšia nadmorská výška.

Nastavenie vykonáte takto

Pred prvým použitím funkcií varenia musí byť vytvorené prepojenie medzi bezkáblovým senzorom varenia a ovládacím panelom. Informácie pozri v kapitole → "🔌 Bezkáblový teplotný senzor"

1. Upevnite senzor teploty na hrnci, pozrite si kapitolu → "Príprava a starostlivosť o bezkáblový senzor teploty"
2. Hrnec s dostatočným množstvom tekutiny postavte na želanú varnú zónu a vždy ho zakryte pokrievkou.
3. Keď chcete variť so senzorom varenia, vyberte si varnú zónu, na ktorej sa nachádza riad.
4. Dotknite sa aktívneho režimu a zvolte možnosť  funkcie varenia.

Upozornenie: Režim funkcií varenia je dostupný až vtedy, keď je vytvorené spojenie medzi bezkáblovým senzorom varenia a ovládacím panelom. Pozri kapitolu → "🔌 Bezkáblový teplotný senzor"

5. Dotknite sa symbolu  bezkáblového teplotného senzora.
6. Z tabuľky si vyberte vhodný teplotný stupeň. Funkcia je aktivovaná. Ukazovateľ času  bliká, kým nedosiahne voda alebo olej optimálnu teplotu na vloženie jedla. Po dosiahnutí zvolenej teploty zaznie signál a ukazovateľ teploty  prestane blikáť.
7. Po zaznení signalizačného tónu odoberte pokrievku a pridajte jedlo. Počas procesu varenia udržiavajte hrniec zatvorený.

Upozornenie: Pri funkcii „Fritovanie s veľkým množstvom oleja v hrnci“ hrniec nezakrývajte.

Deaktivovanie funkcií varenia

1. Vyberte varnú zónu.
2. Stupeň teploty nastavte na 0. Funkcia je deaktivovaná.

Odporúčané jedlá

Nasledujúca tabuľka znázorňuje výber jedál a je zoradená podľa potravín. Teplota a čas varenia závisia od množstva, stavu a kvality potravín.

Funkcie asistencie pri varení:

	Senzor smaženia pre panvice
	Senzor varenia

Mäso	Funkcia asistencie pri varení	Stupeň teploty	Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.)
Smaženie s malým množstvom oleja			
Rezne, prírodné ¹		4	6 - 10
Rezne, oboľované ¹		4	6 - 10
Filé ²		4	6 - 10
Kotlety ¹		3	10 - 15
Cordon bleu ¹		4	10 - 15
Viedenský rezeň ¹		4	10 - 15
Steak, rare (hrúbka 3 cm) ²		5	6 - 8
Steak, médium (hrúbka 3 cm) ²		5	8 - 12
Steak, well done (hrúbka 3 cm) ¹		4	8 - 12
Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm) ¹		3	10 - 20
Mäso nakrájané na pásiky ³		4	7 - 12
Gyros ³		4	7 - 12
Slanina ¹		2	5 - 8
Mleté mäso ³		4	6 - 10
Hamburger (hrúbka 1,5 cm) ¹		3	6 - 15
Fašírky (hrúbka 2 cm) ¹		3	10 - 20
Plnené fašírky ¹		3	10 - 20
Údeniny ¹		3	8 - 20
Párky, surové ¹		3	8 - 20
Pomalé varenie			
Párky ⁴		2 - 90 °C	10 - 20
Varenie			
Mäsové knedličky ⁴		3 - 100 °C	20 - 30
Sliepka na polievku ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Tafelspitz (Hovädzia špička) ⁴		3 - 100 °C	60 - 90

¹ Viackrát obráťte.

² Olej a potraviny pridajte po zvukovom signáli.

³ Pravidelne premiešajte.

⁴ Zohrievanie a varenie s pokrievkou. Po akustickom signáli pridajte pokrm.

⁵ Na začiatku pridajte pokrm.

⁶ Zohrejte olej pod pokrievkou. Zmažte postupne bez pokrievky.

Mäso	Funkcia asistencie pri varení	Stupeň teploty	Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.)
Varenie v tlakovom hrnci			
Sliepka na polievku ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Hovädzia špička ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Fritovanie s veľkým množstvom oleja			
Fritovanie častí kurčťa ⁶		5 - 170 °C	10 - 15
Fritovanie mäsových knedličiek ⁶		5 - 170 °C	10 - 15
¹ Viackrát obráťte. ² Olej a potraviny pridajte po zvukovom signáli. ³ Pravidelne premiešajte. ⁴ Zohrievanie a varenie s pokrievkou. Po akustickom signáli pridajte pokrmy. ⁵ Na začiatku pridajte pokrm. ⁶ Zohrejte olej pod pokrievkou. Zmažte postupne bez pokrievky.			

Ryby	Funkcia asistencie pri varení	Stupeň teploty	Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.)
Smaženie s malým množstvom oleja			
Rybacie filé, prírodné ¹		4	10 - 20
Rybacie filé, obaľované ¹		3	10 - 20
Kraby ¹		4	4 - 8
Krevety ¹		4	4 - 8
Ryba smažená vcelku ¹		3	10 - 20
Pomalé varenie			
Dusená ryba ²		2 - 90 °C	15 - 20
Fritovanie s veľkým množstvom oleja			
Fritovanie ryby v pivovom cestíčku ³		5 - 170 °C	10 - 15
Fritovanie obaľovanej ryby ³		5 - 170 °C	10 - 15
¹ Viackrát obráťte. ² Zohrievanie a varenie s pokrievkou. Po akustickom signáli pridajte pokrmy. ³ Zohrejte olej pod pokrievkou. Zmažte postupne bez pokrievky.			

Pokrm z vajec	Funkcia asistencie pri varení	Stupeň teploty	Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.)
Smaženie s malým množstvom oleja			
Volské oká na masle ¹		2	2 - 6
Volské oká ²		4	2 - 6
Praženica ³		2	4 - 9
Omeleta ⁴		2	3 - 6
Palacinky Crêpes ⁴		5	1,5 - 2,5
Francúzsky toast ⁴		3	4 - 8
Trhanec ⁴		3	10 - 15
Varenie			
Varené vajcia ⁵		3 - 100 °C	5 - 10
¹ Maslo a jedlo pridajte po zaznení akustického signálu. ² Olej a potraviny pridajte po zaznení akustického signálu do panvice. ³ Pravidelne premiešajte. ⁴ Celková doba prípravy jednej porcie. Postupné smaženie. ⁵ Na začiatku pridajte pokrm.			

Zelenina a strukoviny	Funkcia asistencie pri varení	Stupeň teploty	Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.)
Smaženie s malým množstvom oleja			
Cesnak ¹		2	2 - 10
Cibuľa, dusená ¹		2	2 - 10
Kolieska cibule ¹		3	5 - 10
Cuketa ²		3	4 - 12
Baklažány ²		3	4 - 12
Paprika ¹		3	4 - 15
Zelená špargľa, smažená ²		3	4 - 15
Huby ¹		4	10 - 15
Zelenina na oleji, dusená ¹		1	10 - 20
Glazovaná zelenina ¹		3	6 - 10
¹ Pravidelne premiešajte. ² Viackrát obráťte. ³ Zohrievanie a varenie s pokrievkou. Potraviny pridajte po zaznení akustického signálu do panvice. ⁴ Na začiatku pridajte pokrm. ⁵ Zohrejte olej pod pokrievkou. Zmažte postupne bez pokrievky.			

Zelenina a strukoviny	Funkcia asistencie pri varení	Stupeň teploty	Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.)
Varenie			
Brokolica ³		3 - 100 °C	10 - 20
Karfiol ³		3 - 100 °C	10 - 20
Kel ³		3 - 100 °C	30 - 40
Zelená fazuľa ³		3 - 100 °C	15 - 30
Cícer ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Hrášok ³		3 - 100 °C	15 - 20
Šošovica ⁴		3 - 100 °C	45 - 60
Varenie v tlakovom hrnci			
Zelenina v tlakovom hrnci ⁴		4 - 120 °C	3 - 6
Cícer v tlakovom hrnci ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Biela fazuľa v tlakovom hrnci ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Šošovica v tlakovom hrnci ⁴		4 - 120 °C	10 - 20
Fritovanie s veľkým množstvom oleja			
Fritovanie obaľovanej zeleniny ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Fritovanie zeleniny v pivovom cestíčku ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Fritovanie obaľovaných húb ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Fritovanie húb v pivovom cestíčku ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
¹ Pravidelne premiešajte. ² Viackrát obráťte. ³ Zohrievanie a varenie s pokrievkou. Potraviny pridajte po zaznení akustického signálu do panvice. ⁴ Na začiatku pridajte pokrm. ⁵ Zohrejte olej pod pokrievkou. Zmažte postupne bez pokrievky.			

Zemiaky	Funkcia asistencie pri varení	Stupeň teploty	Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.)
Smaženie s malým množstvom oleja			
Opekané zemiaky, predvarené ¹		5	6 - 12
Zemiakové hranolčeky (zo surových zemiakov) ¹		4	15 - 25
Zemiakové placky ²		5	2,5 - 3,5
Švajčiarske rösti (zemiakové placky) ³		2	50 - 55
Glazované zemiaky ¹		3	10 - 15
Pomalé varenie			
Varenie zemiakových knedlí ⁴		2 - 90 °C	30 - 40
¹ Pravidelne premiešajte. ² Celková doba prípravy jednej porcie. Postupné smaženie. ³ Olej a potraviny dajte po akustickom signáli do panvice. ⁴ Zohrievanie a varenie s pokrievkou. Po akustickom signáli pridajte pokrmy. ⁵ Na začiatku pridajte pokrm.			

Zemiaky	Funkcia asistencie pri varení	Stupeň teploty	Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.)
Varenie			
Varenie zemiakov ⁵		3 - 100 °C	30 - 45
Varenie v tlakovom hrnci			
Zemiaky v tlakovom hrnci ⁵		4 - 120 °C	10 - 20
¹ Pravidelne premiešajte. ² Celková doba prípravy jednej porcie. Postupné smaženie. ³ Olej a potraviny dajte po akustickom signáli do panvice. ⁴ Zohrievanie a varenie s pokrievkou. Po akustickom signáli pridajte pokrmy. ⁵ Na začiatku pridajte pokrm.			

Rezance a obilniny	Funkcia asistencie pri varení	Stupeň teploty	Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.)
Pomalé varenie			
Ryža ¹		2 - 90 °C	25 - 35
Polenta ²		2 - 90 °C	3 - 8
Krupičná kaša ²		2 - 90 °C	5 - 10
Varenie			
Cestoviny ²		3 - 100 °C	7 - 10
Taštičky, pirohy ²		3 - 100 °C	6 - 15
Varenie v tlakovom hrnci			
Ryža v tlakovom hrnci ³		4 - 120 °C	5 - 8
¹ Zohrievanie a varenie s pokrievkou. Po akustickom signáli pridajte pokrmy. ² Pravidelne premiešajte. ³ Na začiatku pridajte pokrm.			

Polievky	Funkcia asistencie pri varení	Stupeň teploty	Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.)
Pomalé varenie			
Instantné krémové polievky ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Varenie			
Domáce vývary ²		3 - 100 °C	60 - 90
Instantné polievky ¹		3 - 100 °C	5 - 10
Varenie v tlakovom hrnci			
Domáci vývar v tlakovom hrnci ²		4 - 120 °C	20 - 30
¹ Pravidelne premiešajte. ² Na začiatku pridajte pokrm.			

Omäčky	Funkcia asistencie pri varení	Stupeň teploty	Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.)
Smaženie s malým množstvom oleja			
Paradajková omáčka so zeleninou ¹		1	25 - 35
Bešamelová omáčka ¹		1	10 - 20
Syrová omáčka ¹		1	10 - 20
Redukovanie omáčky ¹		1	25 - 35
Sladké omáčky ¹		1	15 - 25
¹ Pravidelne premiešajte.			

Dezert	Funkcia asistencie pri varení	Stupeň teploty	Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.)
Pomalé varenie			
Mliečna ryža ¹		2 - 90 °C	40 - 50
Ovsená kaša ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Čokoládový puding ¹		2 - 90 °C	3 - 5
Varenie			
Kompót ²		3 - 100 °C	15 - 25
Fritovanie s veľkým množstvom oleja			
Fritovanie šišiek ³		5 - 170 °C	5 - 10
Fritovanie donutov ³		5 - 170 °C	5 - 10
Fritovanie buñuelos ³		5 - 170 °C	5 - 10
¹ Pravidelne premiešajte.			
² Na začiatku pridajte pokrm.			
³ Zohrejte olej pod pokrievkou. Zmažte postupne bez pokrievky.			

Zmrazené potraviny	Funkcia asistencie pri varení	Stupeň teploty	Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.)
Smaženie s malým množstvom oleja			
Rezne ¹		4	15 - 20
Cordon bleu ¹		4	10 - 30
Prsia z hydiny ¹		4	10 - 30
Kuracie nugety ¹		4	10 - 15
Gyros ²		4	10 - 15
Kebab ²		4	10 - 15
Rybacie filé, prírodné ¹		3	10 - 20
Rybacie filé, obaľované ¹		3	10 - 20
Rybacie prsty ¹		4	8 - 12
Zemiakové hranolčeky, smažené ²		5	4 - 6
Pokrmý na panvici ²		3	6 - 10
Jarné rolky ¹		4	10 - 30
Camembert ¹		3	10 - 15
Udržiavanie teploty, zohrievanie			
Zelenina v smotanovej omáčke ²		1 - 70 °C	15 - 20
Varenie			
Zelená fazuľa, zmrazená ³		3 - 100 °C	15 - 30
Fritovanie s veľkým množstvom oleja			
Fritovanie zemiakových hranolčekov ⁴		5 - 170 °C	4 - 8
¹ Viackrát obráťte. ² Pravidelne premiešajte. ³ Zohrievanie a varenie s pokrievkou. Po akustickom signáli pridajte pokrmý. ⁴ Zohrejte olej pod pokrievkou. Zmažte postupne bez pokrievky.			

Ostatné	Funkcia asistencie pri varení	Stupeň teploty	Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.)
Smaženie s malým množstvom oleja			
Camembert ¹		3	7 - 10
Krutóny ²		3	6 - 10
Instantné hotové pokrmy ³		1	5 - 10
Mandle, pražené ⁴		4	3 - 15
Orechy, pražené ⁴		4	3 - 15
Píniové oriešky, pražené ⁴		4	3 - 15
Udržiavanie teploty, zohrievanie			
Zohrievanie gulášovej polievky ⁵		1 - 70 °C	10 - 20
Zohrievanie vareného vína ⁵		1 - 70 °C	5 - 15
Pomalé varenie			
Zohrievanie mlieka ⁵		2 - 90 °C	3 - 10
¹ Viackrát obráťte. ² Pravidelne premiešajte. ³ Po akustickom signáli pridajte vodu. Keď voda začne vriť, pridajte potraviny. ⁴ Po zaznení akustického signálu pridajte jedlo. ⁵ Na začiatku pridajte pokrm.			

Teppan Yaki a Grill pre Flex Zone

Príslušenstvo Teppan Yaki a Grill je ideálne pre flexIndukciu a optimálne pre použitie senzora smaženia.

Grill

Grill sa prispôsobí flexibilná zóna. Môžete zdravo a jednoducho pripraviť veľké a malé množstvá mäsa, rýb, čerstvej zeleniny a chleba s veľmi malým množstvom oleja. Drážkovanie sa postará o to, že jedlá nasajú menej tuku. Jednoduchá manipulácia umožňuje grilovanie jedál, ktoré sa vzhľadom a chuťou vyrovnajú príprave na tradičnom grile. Dajte na gril alebo na povrch jedla trochu oleja, aby sa uľahčil prenos tepla.

Teppan Yaki

Teppan Yaki Vám umožní jednoduchú a zdravú prípravu mäsa, rýb, morských plodov, zeleniny, sladkostí a chleba s použitím malého množstva oleja. Teppan Yaki sa výborne prispôsobí flexibilná zóna. Priamym kontaktom s doskou a rovnomerným prenosom tepla zostáva pri opekaní a smažení zachovaná konzistentnosť, farba a štruktúra potravín.

Nasledujúca tabuľka znázorňuje výber jedál a je zoradená podľa potravín. Teplota a doba ohrevu závisia od množstva, stavu a kvality potravín.

Upozornenie: Nastavenie Flex Zone ako jedinej varnej zóny na účely riadnej aktivácie funkcie.

	Riad na varenie	Stupeň teploty	Celkový čas pečenia od zaznenia akustického signálu (min.)
Mäso			
Rezne, prírodné ¹	 / 	4	6 - 10
Filé ¹	 / 	4	6 - 10
Kotlety ¹	 / 	3	10 - 15
Steak, rare (hrúbka 3 cm) ¹	 / 	5	6 - 8
Steak, médium (hrúbka 3 cm) ¹	 / 	5	8 - 12
Steak, well done (hrúbka 3 cm) ¹	 / 	4	8 - 12
Prsia z hydiny, (hrúbka 2 cm) ¹	 / 	3	10 - 20
Slanina ¹	 / 	3	5 - 8
Hamburger ¹	 / 	3	6 - 15
Údeniny ¹	 / 	4	8 - 20
Párky, surové ¹	 / 	4	8 - 20
Gyros ²		4	7 - 12
Mleté mäso ²		4	6 - 10
Ryby a plody mora			
Rybacie filé, prírodné ¹	 / 	4	10 - 20
Kraby ¹	 / 	4	4 - 8
Krevety ¹	 / 	4	4 - 8
Ryby v celku pečené ¹	 / 	3	15 - 30
¹ Olej (pokiaľ je potrebný) a potraviny pridajte po zaznení akustického signálu. Ak je to nevyhnutné, obráťte			
² Olej (pokiaľ je potrebný) a potraviny pridajte po zaznení akustického signálu. Pravidelne premiešajte.			
³ Maslo a potraviny pridajte po zaznení akustického signálu. Ak je to nevyhnutné, obráťte.			
⁴ Olej (ak je to potrebné) a potraviny pridajte po zaznení akustického signálu. Celkový čas na jednu porciu. Opekať za sebou.			
⁵ Olej (potrite povrch jedla) a potraviny pridajte po zaznení akustického signálu. Ak je to nevyhnutné, obráťte.			
⁶ Potraviny pridajte po zaznení akustického signálu.			

	Riad na varenie	Stupeň teploty	Celkový čas pečenia od zaznenia akustického signálu (min.)
Zelenina			
Cuketa ¹	 / 	3	4 - 12
Baklažány ¹	 / 	3	4 - 12
Paprika ¹	 / 	3	4 - 15
Zelená špargľa, pečená ¹	 / 	3	4 - 15
Huby ²	 / 	4	10 - 15
Cesnak ²		2	2 - 10
Cibuľa, dusená do sklovita ²		2	2 - 10
Zelenina, glazovaná ²		3	6 - 10
Zemiaky			
Opekané zemiaky, predvarené ²		5	6 - 12
Zemiakové placky ⁴		5	2,5 - 3,5
Glazované zemiaky ²		3	10 - 15
Jedlá z vajec			
Volské oká na masle ³		2	2 - 6
Volské oká na oleji ¹		4	2 - 6
Praženica ²		2	4 - 9
Omeleta ⁴		2	3 - 6
Palacinky ⁴		5	1,5 - 2,5
Francúzsky toast ⁴		3	4 - 8
Cisársky trhanec ⁴		3	10 - 15
Ostatné			
Opekanie ⁵	 / 	4	4 - 6
Krutóny ²		3	6 - 10
Mandle, pražené ⁶		4	3 - 15
Orechy, pražené ⁶		4	3 - 15
Píniové oriešky, pražené ⁶		4	3 - 15

¹ Olej (pokiaľ je potrebný) a potraviny pridajte po zaznení akustického signálu. Ak je to nevyhnutné, obráťte

² Olej (pokiaľ je potrebný) a potraviny pridajte po zaznení akustického signálu. Pravidelne premiešajte.

³ Maslo a potraviny pridajte po zaznení akustického signálu. Ak je to nevyhnutné, obráťte.

⁴ Olej (ak je to potrebné) a potraviny pridajte po zaznení akustického signálu. Celkový čas na jednu porciu. Opekať za sebou.

⁵ Olej (potrite povrch jedla) a potraviny pridajte po zaznení akustického signálu. Ak je to nevyhnutné, obráťte.

⁶ Potraviny pridajte po zaznení akustického signálu.

Asistent jedál

S touto funkciou môžete pripravovať najrozličnejšie jedlá. Spotrebič pre ne vyberie optimálne nastavenie.

Výber a nastavenie programu

1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa aktívneho režimu varenia a zvolte možnosť Asistent jedál.
3. Zvolte požadovanú programovú skupinu.
4. Zvolte požadované jedlo.

Budete sprevádzaný kompletne celým procesom nastavenia zvoleného jedla a zobrazia sa vám upozornenia týkajúce sa jeho prípravy.

Zrušenie programu

Program zrušíte tak, že zvolíte výkonový stupeň 0 alebo zmeníte druh ohrevu.

Bezkáblový teplotný senzor

Pred prvým použitím funkcií varenia musí byť vytvorené prepojenie medzi bezkáblovým teplotným senzorom a ovládacím panelom.

Príprava a starostlivosť o bezkáblový senzor teploty

V tomto odseku získate informácie o týchto úkonoch:

- Nalepte silikónovú nálepku
- Použitie bezdrôtového senzora varenie
- Čistenie
- Výmena batérie

Silikónová nálepka a senzor varenie sa dajú dodatočne zaobstarať v špecializovanom obchode alebo prostredníctvom našej oficiálnej webstránky. Vždy uveďte príslušné referenčné číslo:

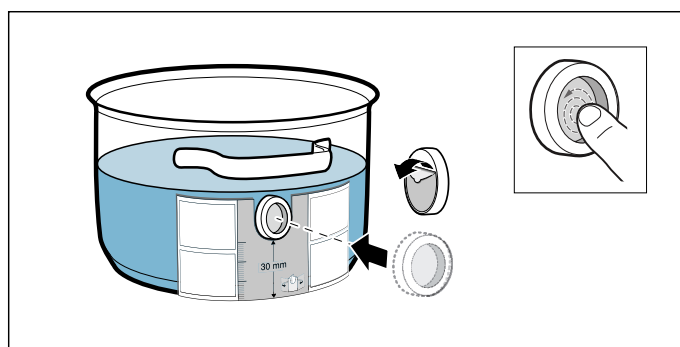
00577921	Súprava s 5 ks silikónových nálepiek
HZ39050	Senzor varenie a set s 5 silikónovými nálepkami

Nalepenie silikónovej izolácie

Silikónová izolácia fixuje teplotný senzor na riade na varenie.

Ak sa hrniec používa s funkciami varenia prvýkrát, silikónová izolácia sa musí upevniť priamo na tento hrniec. Dôležité:

1. Miesto lepenia na hrnci musí byť zbavené mastnoty. Hrniec očistite, dobre osušte a miesto lepenia potrite napríklad liehom.
2. Odstráňte ochrannú fóliu zo silikónovej izolácie. Pomocou dodanej šablóny nalepte silikónovú izoláciu v zodpovedajúcej výške zvonku na hrniec.



3. Celú plochu silikónovej izolácie pritlačte, aj vnútornú oblasť.

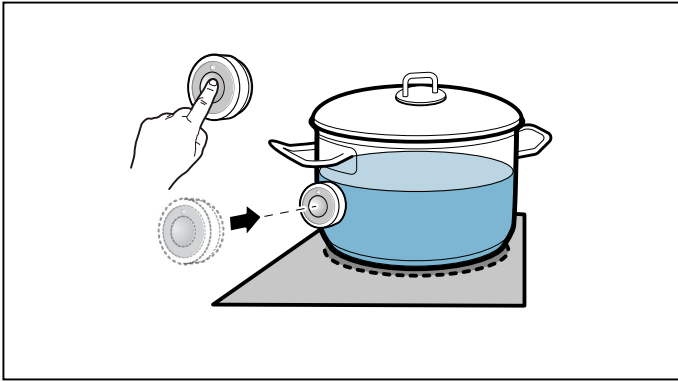
Lepidlo potrebuje na správne vytvrdnutie 1 hodinu. Hrniec počas toho nepoužívajte ani nečistite.

Upozornenia

- Hrniec so silikónovou izoláciou nedávajte na dlhší čas do umývacieho roztoku.
- Ak by sa silikónová izolácia uvoľnila, musí sa použiť nová.

Umiestnenie bezkáblového teplotného senzora

Senzor teploty umiestnite na silikónový prvok tak, aby sa perfektne prispôbil.



Upozornenia

- Zabezpečte, aby bola silikónová izolácia úplne suchá, kým sa na ňu pripevní teplotný senzor.
- Riad na varenie postavte tak, aby senzor teploty smeroval k bočnej vonkajšej ploche varného panela.
- Teplotný senzor nesmie byť nasmerovaný na iný horúci riad na varenie, aby sa zabránilo jeho prehriatiu.
- Po varení odoberte teplotný senzor z hrnca. Odložte ho na čistom, bezpečnom mieste, a nie v blízkosti zdrojov tepla.
- Používať možno až tri teplotné senzory súčasne.

Prepojenie bezkáblového senzora teploty s ovládacím panelom

Na prepojenie bezkáblového teplotného senzora s ovládacím panelom postupujte nasledovne:

1. Otvorte ukotvené menu.
2. Otvorte základné nastavenia a zvolte bod menu Senzor varenia.
3. Zvoľte možnosť Pridať nový senzor varenia. Počas 30 sekúnd zatlačte na symbol  na bezkáblovom teplotnom senzore. Po niekoľkých sekundách sa na ukazovateli varnej zóny zobrazí výsledok prepojenia teplotného senzora s ovládacím panelom.

Hneď ako bude senzor ohrevu správne prepojený s ovládacím panelom, funkcie varenia sú k dispozícii.

Upozornenia

- Chyba spojenia následkom poruchy senzora ohrevu sa môže vyskytnúť z nasledovných dôvodov:
 - Chyba komunikácie prostredníctvom Bluetooth.
 - Symbol na senzore ohrevu nebol stlačený 30 sekúnd.
 - Batéria senzora ohrevu je vybitá.
 Senzor ohrevu znovu obnovte a zopakujte proces prepojenia.
- Pri nesprávnom prepojení následkom poruchy pri prenose, zopakujte proces prepojenia. Ak je prepojenie aj napriek tomu naďalej nefunkčné, obráťte sa na odborný zákaznícky servis.

Resetovanie bezkáblového teplotného senzora

1. Dotýkajte sa symbolu  senzora varenia cca 8 – 10 sekúnd. Počas toho sa trikrát rozsvieti LED indikátor teplotného senzora. Pri treťom rozsvietení LED sa spustí resetovanie. V tomto momente sa už symbolu nedotýkajte. Keď LED zhasne, bezkáblový teplotný senzor je resetovaný.
2. Zopakujte proces prepojenia.

Čistenie

Bezkáblový senzor teploty sa nesmie čistiť v umývačke riadu.

Senzor teploty

Senzor teploty vyčistite pomocou vlhkej handry. Nikdy ho neumývajte v umývačke riadu. Neponárajte ho do vody a nečistite ho pod tečúcou vodou.

Senzor teploty po varení odstráňte z hrnca na varenie. Odložte ho na čistom, bezpečnom mieste, napríklad v obale a nie v blízkosti zdrojov tepla.

Silikónová izolácia

Pred umiestnením na teplotnom senzore ju vyčistite a vysušte. Vhodná na čistenie v umývačke riadu.

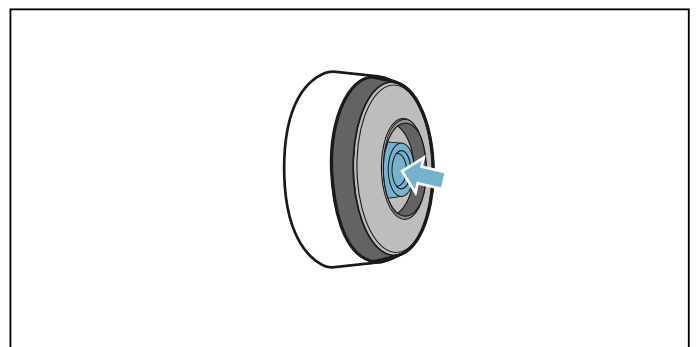
Upozornenie:

Riad so silikónovou izoláciou nedávajte na dlhší čas do umývacieho roztoku.

Okienko senzora teploty

Okienko senzora musí byť vždy čisté a suché. Postupujte takto:

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



Upozornenia

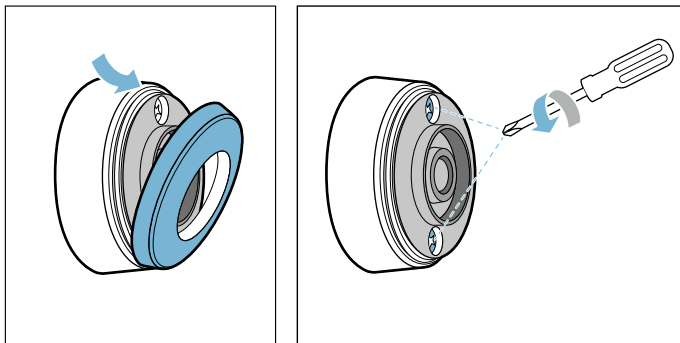
- Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky spôsobujúce škrabance, ako sú abrazívne špongie a kefy alebo čistiaca emulzia.
- Okienka na senzore sa nedotýkajte prstami. Mohlo by dôjsť k jeho znečisteniu alebo poškriabaniu.

Výmena batérie

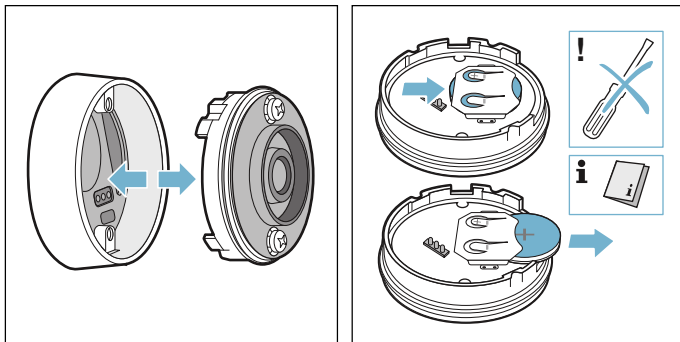
Ak bol stlačený symbol, no teplotný senzor sa nerozsvieti, batéria je vybitá.

Výmena batérie:

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

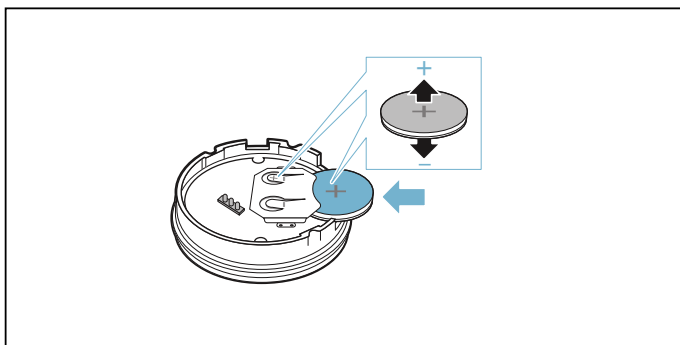


2. Otvorte uzáver teplotného senzora. Vyberte batériu z dolnej časti krytu a vložte novú batériu (prítom dávajte pozor na správnu polaritu).

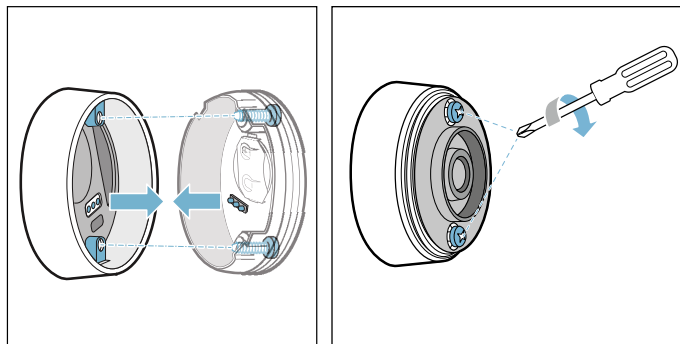


Pozor!

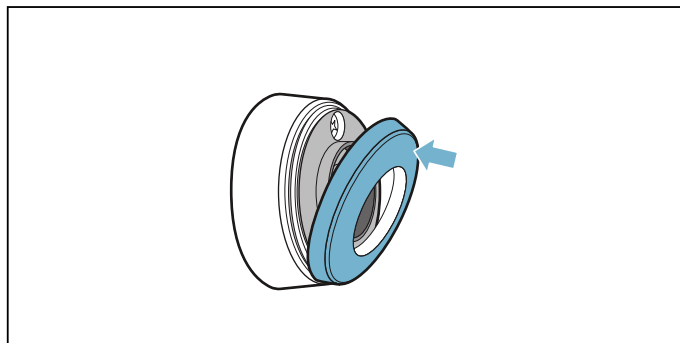
Na vybratie batérie nepoužívajte predmety z kovu. Nedotýkajte sa pripojovacích bodov batérie.



3. Zatvorte uzáver teplotného senzora (otvory pre skrutky na uzávere sa musia kryť s vyhlbeniami na dolnej časti krytu). Skrutky utiahnite skrutkovačom.



4. Silikónový kryt opäť pripevnite na dolnej časti krytu teplotného senzora.



Upozornenie:

Používajte výlučne kvalitné batérie typu CR2032, aby bola zaručená dlhšia životnosť.

Vyhlásenie o zhode

Spoločnosť BSH Hausgeräte GmbH týmto vyhlasuje, že spotrebič s funkciou bezkáblového senzora teploty zodpovedá základným požiadavkám a ostatným príslušným nariadeniam smernice 2014/53/EÚ.

Podrobné vyhlásenie o zhode RED nájdete na internete na www.siemens-home.bsh-group.com produktovej stránke vášho spotrebiča pri dodatočných dokumentoch.

Logá a značka Bluetooth® sú zaregistrovanými ochrannými známkami a vlastníctvom Bluetooth SIG, Inc. a akékoľvek použitie týchto značiek spoločnosťou BSH Hausgeräte GmbH podlieha licencií. Všetky ostatné značky a ochranné známky sú značkami a ochrannými známkami príslušných firiem.

Detská poistka

Detskou poistkou môžete zabrániť, aby deti zapli varný panel.

Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistky

Všetky varné zóny musia byť vypnuté.

Aktivácia

1. Otvorte ukotvené menu.
2. Dotknite sa symbolu .

Detská poistka je aktivovaná. Varný panel je zablokovaný.

Deaktivovanie

Postupujte podľa pokynov v indikačnom poli.

Blokovanie je vypnuté.

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

Pri utieraní ovládacieho panela v čase, keď je varný panel zapnutý, môže dôjsť k zmene nastavení. Aby sa tomu zabránilo, disponuje varný panel funkciou zablokovania ovládacieho panela na účely čistenia.

Aktivácia

Otvorte ukotvené menu a ťuknite na symbol .

Zaznie signál. Ovládací panel je na 30 sekúnd zablokovaný.

Povrch varného panela sa môže teraz vyčistiť bez toho, aby sa zmenili nastavenia.

Deaktivovanie

Po 30 sekundách zaznie signál a ovládací panel sa odblokuje. Keď chcete predčasne deaktivovať funkciu, postupujte podľa pokynov v indikačnom poli.

Upozornenie: Blokované 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 ale prestane pritom hriať. Na displeji sa objaví upozornenie.

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

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

Základné nastavenia

Spotrebič ponúka rôzne základné nastavenia. Tieto nastavenia môžete prispôsobiť svojim vlastným potrebám.

Nastavenia	Opis a možnosti
Jazyk	Môžete zmeniť jazyk spotrebiča.
Funkcia Home Connect	Pomocou nej môžete spojiť váš spotrebič s domácou sieťou a mobilným koncovým zariadením.
Riad. odsávača cookConnect	Pomocou neho môžete riadiť dôležité funkcie vášho odsávača pár prostredníctvom vášho varného panela, napr. stupeň výkonu a osvetlenie.
Zvukové signály	Môžete zvoliť, ktoré zvukové signály spotrebiča sa majú používať.
Dĺžka signálu	Dĺžku zvukových signálov môžete zmeniť.
Zvukový signál tlačidiel	Môžete si zvoliť, či sa majú zvuky používať pri dotyku polí a symbolov na dotykovom displeji.
Jas ovládacieho panela	Jas displeja môžete zmeniť.
flexInduction	Môžete si zvoliť, či flexibilné oblasti budú pri zapnutí varného panela fungovať ako celok alebo zvlášť.
Stupne powerMove	Prednastavené stupne varných zón pre funkciu Move môžete meniť.
Detská poistka	Varný panel môžete zablokovať detskou poistkou a zabrániť tak, aby ho deti neoprávnene používali.
quickStop	Umožňuje rýchle vypnutie varnej zóny priamo z hlavného displeja.
Logo značky	Môžete nastaviť, či sa pri zapnutí varného panela má zobrazíť logo značky.
reStart	Môžete nastaviť, ako dlho po vypnutí si spotrebič má zapamätať naposledy použité nastavenia.
Maximálny príkon	Celkový výkon varného panela môžete obmedziť a prispôsobiť miestnej elektrickej prípojke.
Spotreba energie	Môžete si zvoliť, či má spotrebič po vypnutí zobrazovať spotrebu energie.
Senzor varenia	Môžete pridať nový teplotný senzor.
Nastavenie bodu varu	Môžete zadať nadmorskú výšku vášho bydliska, aby senzor varenia fungoval presnejšie.
Test riadu na varenie	Môžete skontrolovať, či je riad na varenie vhodný na indukčný ohrev.
Informácie o spotrebiči	Môžete tu nájsť informácie o spotrebiči.
Výrobné nastavenia	Všetky nastavenia môžete obnoviť na stav pri dodaní.

K základným nastaveniam:

Otvorte ukotvené menu a dotknite sa symbolu . Všetky varné zóny musia byť vypnuté.

Menu základných nastavení

V dostupných nastaveniach listujte potiahnutím prstu nahor alebo nadol. Keď chcete ďalšie možnosti podmenu, ťuknite na dané nastavenie.

Do predchádzajúceho menu sa vrátite, keď sa v rámci podmenu dotknete symbolu .

Opustenie základných nastavení

Menu základných nastavení opustíte tak, že sa dotknete symbolu .

Uloženie alebo zamietnutie zmien

Po vykonaní všetkých zmien sa pri opustení základných nastavení objaví zobrazenie potvrdenia, aby sa uskutočnené zmeny uložili a použili.

Indikátor spotreby energie

Táto funkcia zobrazí celkovú spotrebu energie posledného varenia na tejto varnej zóne.

Po vypnutí sa bude 10 sekúnd zobrazovať hodnota spotreby v kWh.

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. Pri izbovej teplote nalejte do hrnca cca 200 ml vody a položte ho do stredu varnej zóny, ktorá priemerom najlepšie zodpovedá priemeru dna hrnca.
2. Zvoľte základné nastavenie a vyberte možnosť Test vhodnosti riadu. Postupujte podľa pokynov v indikačnom poli.
Funkcia je aktivovaná.

Po 10 sekundách sa na ukazovateľoch varných zón objavia údaje o kvalite a rýchlosti procesu varenia.

Ak by výsledok testu nebol optimálny, opäť otestujte hrniec na menšej varnej zóne.

Pre opakovanie testu zvoľte znova základné nastavenie a vyberte možnosť Test vhodnosti riadu.

Upozornenia

- Flexibilná varná oblasť je jediná varná zóna; použite len jednu nádobu na varenie.
- Keď je použitá varná zóna oveľa menšia ako priemer riadu na varenie, zohrieva sa pravdepodobne len stred nádoby a výsledok sa nepodarí optimálne alebo uspokojivo.
- Informácie o tejto funkcii nájdete v kapitole → *"Základné nastavenie"*.
- Informácie o druhu, veľkosti a umiestnení riadu na varenie nájdete v kapitolách → *"Kuhanie z indukcie"* a → *"Zóna Flex"*.

Powermanager

Funkciou powerManagement je možné nastavenie celkového výkonu varnej zóny

Varná doska je nastavená z výrobného závodu. Na typovom štítku je uvedený najvyšší výkon. Funkciou powerManagement sa môže meniť hodnota podľa požiadaviek príslušnej elektroinštalácie.

Aby sa táto nastaviteľná hodnota neprekročila, disponuje varná doska radom komponentov, aby sa výkon, ktorý je k dispozícii, automaticky inteligentne rozdelil na zapnuté varné zóny.

Pokiaľ je funkcia powerManagement aktivovaná, môže sa ohrev varnej zóny dočasne znížiť pod úroveň nominálnej hodnoty. Ak sa varná zóna zapne a dosiahne sa najvyšší ohrev, objaví sa na ukazovateli príslušné hlásenie. Spotrebič si reguluje a volí najvyšší možný stupeň ohrevu sám.

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

Home Connect

Tento spotrebič má Wi-Fi rozhranie, nastavenie sa môže do spotrebiča posilať prostredníctvom mobilného zariadenia.

Ak sa spotrebič nespojí s domácou sieťou, spotrebič funguje ako varný panel bez spojenia so sieťou. Varný panel môžete vždy ovládať prostredníctvom ovládacieho panela.

Dostupnosť funkcie Home Connect závisí od dostupnosti služieb Home Connect vo vašej krajine. Služby Home Connect nie sú v každej krajine dostupné. Ďalšie informácie nájdete na stránke www.home-connect.com.

Upozornenia

- Varné panely nie sú určené na používanie bez dozoru - proces varenia musí byť monitorovaný.
- Dodržujte bezpečnostné pokyny tohto návodu na obsluhu a zabezpečte, aby sa dodržiavali aj vtedy, keď spotrebič ovládate prostredníctvom aplikácie Home Connect. Dodržujte taktiež pokyny v aplikácii Home Connect → *"Dôležité bezpečnostné upozornenia"* na strane 6
- Pomocou aplikácie Home Connect môžete odoslať nastavenie do vášho spotrebiča a musíte ho na spotrebiči potvrdiť. Ovládanie prostredníctvom spotrebiča nie je možné.
- Ovládanie na spotrebiči má vždy prednosť. V tomto čase nie je možné ovládanie prostredníctvom aplikácie Home Connect.

Nastavenie

Aby bolo možné vykonať nastavenie prostredníctvom Home Connect, na vašom mobilnom zariadení musí byť nainštalovaná a nastavená aplikácia Home Connect.

Zohľadnite pritom dodané podklady pre Home Connect.

Pri nastavovaní postupujte podľa krokov zadaných aplikáciou.

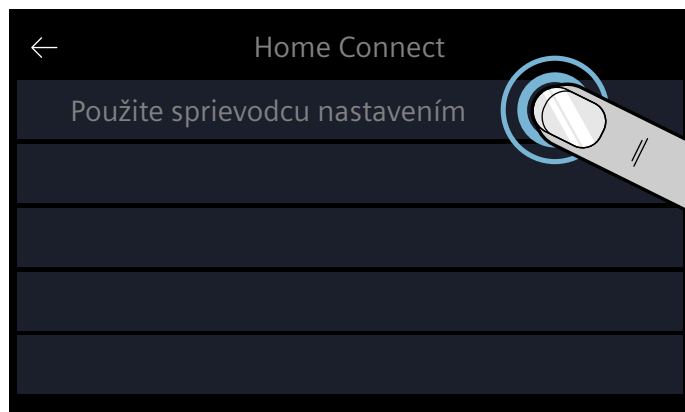
Na nastavovanie musí byť aplikácia otvorená.

Automatické prihlásenie sa do domácej siete

Potrebuje router s funkciou WPS.

Musíte mať prístup k vášmu routeru. V prípade, že ho nemáte, postupujte podľa krokov "Manuálne prihlásenie do domácej siete".

1. Otvorte základné nastavenie symbolom  v ponuke rýchlej voľby.
2. Stlačte nastavenie "Home Connect".
3. Pre spustenie asistenta Home Connect, stlačte "Použite sprievodcu nastavením".



Na koncovom mobilnom zariadení sa objaví upozornenie.

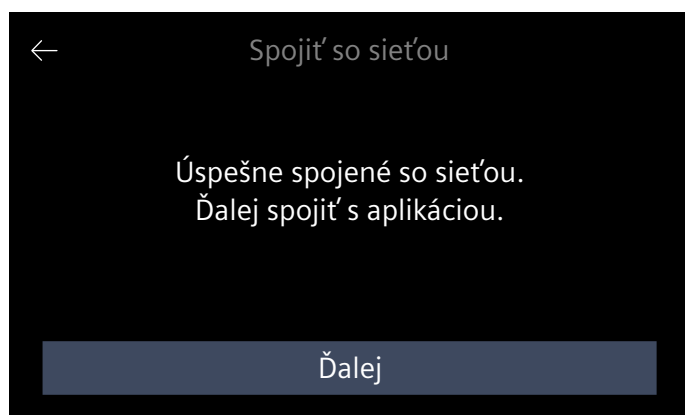
4. Pre pokračovanie stlačte "Ďalej".
5. Do 2 minút stlačte na vašom routeri tlačidlo WPS. Ak je varná doska s domácou sieťou spojená, objaví sa príslušné hlásenie.

Upozornenie:

Ak nemôžete vytvoriť žiadne pripojenie, opäť spustíte asistenta alebo do domácej siete prihláste spotrebič manuálne.

Objaví sa hlásenie, že sa teraz môže spotrebič pripojiť k aplikácii.

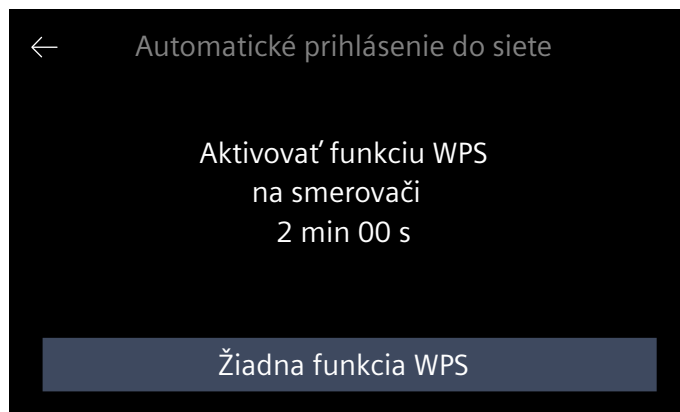
6. Stlačte "Ďalej", aby ste mohli spustiť pripojenie k aplikácii.



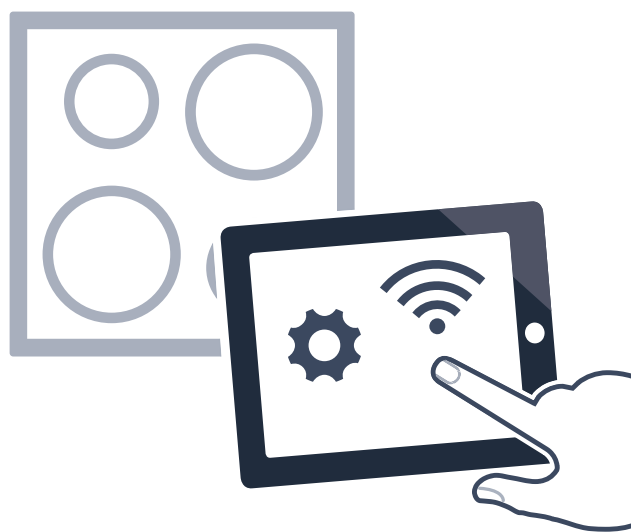
Ak je proces prihlasovania úspešne dokončený, objaví sa príslušné hlásenie. V hlavnej časti ovládacieho panela sa objaví symbol .

Manuálne prihlásenie sa do domácej siete

1. Otvorte základné nastavenie symbolom  v ponuke rýchlej voľby.
2. Stlačte nastavenie "Home Connect".
3. Pre spustenie asistenta Home Connect, stlačte "Použite sprievodcu nastavením". Budete vyzvaný ku stlačeniu tlačidla WPS na vašom routeri.
4. Vyberte "Žiadna funkcia WPS".



5. Rešpektujte upozornenie a pre pokračovanie stlačte "Štart".
6. Otvorte nastavenie siete mobilného koncového zariadenia a mobilné koncové zariadenie prihláste do siete varnej zóny prostredníctvom SSID „HomeConnect“ s kľúčom „HomeConnect“.



Upozornenie:

Ak nemôžete vytvoriť žiadne pripojenie, opäť spustíte asistenta a spotrebič do domácej siete prihláste manuálne.

7. Riadte sa výzvou v aplikácii a zadajte meno siete a heslo vašej domácej siete (WLAN).
Objaví sa hlásenie, že sa teraz môže spotrebič pripojiť k aplikácii.
8. Stlačte "Dalej", aby ste mohli spustiť pripojenie k aplikácii.



Ak je proces prihlasovania úspešne dokončený, objaví sa príslušné hlásenie. V hlavnej časti ovládacieho panela sa objaví symbol .

Nastavenia Home Connect

Home Connect môžete kedykoľvek prispôbiť vašim požiadavkám.

V základných nastaveniach vášho varného panela sa prejdite k nastaveniam Home Connect, aby sa vám zobrazili informácie o sieti a spotrebiči.

Nastavenie	Opis a voliteľné možnosti
Použite sprievodcu nastavením	Varný panel môžete do domácej siete prihlásiť automaticky alebo manuálne. ■ Použite sprievodcu nastavením (automatické prihlásenie sa do domácej siete)*. ■ Použite sprievodcu nastavením: nie je funkcia WPS (manuálne prihlásenie sa do domácej siete). Upozornenie: Nastavenie sa objaví len vtedy, ak varný panel nie je ešte spojený s domácou sieťou.
Spojiť s aplikáciou	Môžete vytvoriť spojenie s jedným alebo viacerými účtami Home Connect. Upozornenie: Nastavenie sa objaví len vtedy, ak je varný panel spojený s domácou sieťou.
Nastavenie cez aplikáciu	Môžete nastaviť možnosť odoslania nastavenia varného panela. ■ Nie - v aplikácii sa objaví výlučne aktuálne stavy varného panela. ■ Áno* - nastavenie varného panela môže byť z aplikácie odoslané. Odoslané nastavenie varného panela musí byť potvrdené na varnom panelu. Upozornenie: Nastavenie sa objaví len vtedy, ak je varný panel spojený s domácou sieťou.
Wi-Fi	Môžete vypnúť vysílací modul varného panela a odpojiť pripojenie k WLAN. ■ Vypnutý - vysílací modul je vypnutý. ■ Zapnutý* - vysílací modul je zapnutý. Upozornenie: Nastavenie sa objaví len vtedy, ak je varný panel spojený s domácou sieťou.
Odpojiť	Uložené spojenie s domácou sieťou môžete kedykoľvek zrušiť. Upozornenie: Nastavenie sa objaví len vtedy, ak je varný panel spojený s domácou sieťou.
Informácia o spotrebiči	Objavia sa informácie o Home Connect a o sieti. Upozornenie: Nastavenie sa objaví len vtedy, ak je varný panel spojený s domácou sieťou.
* Prednastavenie pri dodaní	

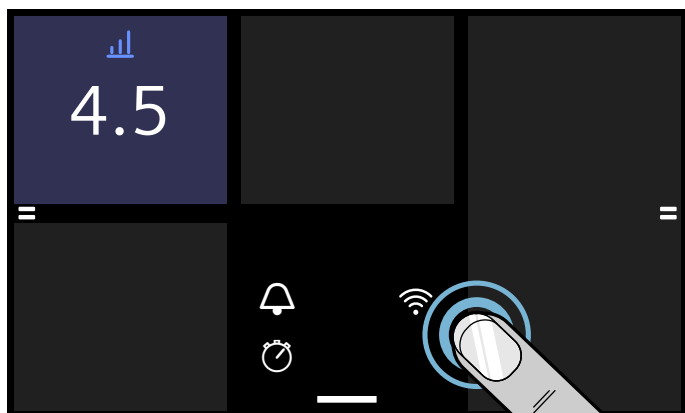
Upozornenie:

Ak ešte nie je vytvorené spojenie s domácou sieťou, objaví sa iba "Použite sprievodcu nastavením". Všetky ostatné nastavenia sa objavujú iba vtedy, ak je už vytvorené pripojenie s domácou sieťou.

Symboly WLAN

WLAN ukazovateľ v hlavnom obslužnom poli sa mení v závislosti od stavu a kvality pripojenia a od dostupnosti Home-Connect servera.

Popis zobrazeného symbolu získate, keď stlačíte symbol .



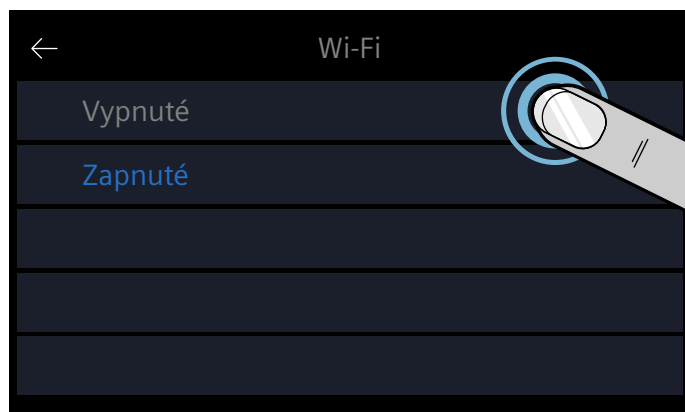
Deaktivujte WLAN

Ak je Wi-Fi spojenie aktivované, môžete využívať funkciu Home Connect.

Upozornenie:

Pohotovostný režim spotrebiča spotrebuje max. 2 W.

1. Otvorte základné nastavenie symbolom  v ponuke rýchlej voľby.
2. Stlačte nastavenie "Home Connect".
3. Stlačte "Wi-Fi".
4. Stlačte "Vypnuté".



WLAN spojenie je deaktivované a na ovládacom paneli zhasne symbol .

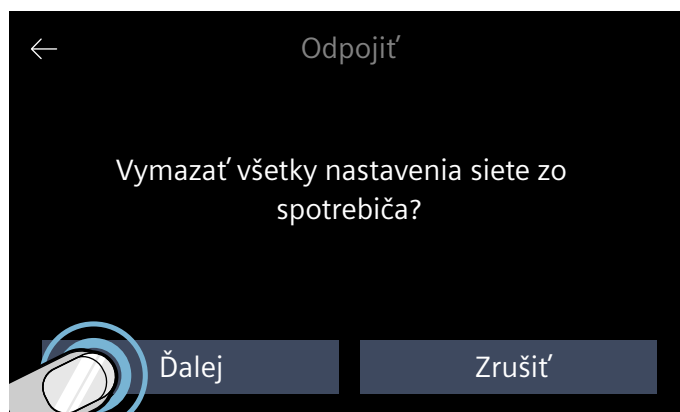
Odpojenie od siete

Vašu varnú dosku môžete kedykoľvek zo siete odpojiť.

Upozornenie:

Keď je vaša varná doska odpojená zo siete, ovládanie prostredníctvom Home Connect nie je možné.

1. Otvorte základné nastavenie symbolom  v ponuke rýchlej voľby.
2. Stlačte nastavenie "Home Connect".
3. Stlačte "Odpojiť".
4. Potvrďte tlačidlom "Ďalej".



Keď je spotrebič odpojený z domácej siete, symbol  na ovládacom paneli zhasne.

Upozornenie:

Spojenie so sieťou sa zruší aj vtedy, ak obnovíte na spotrebiči nastavenie z výrobného závodu.

Pripojenie k sieti

1. Otvorte základné nastavenie symbolom  v ponuke rýchlej voľby.
2. Stlačte nastavenie "Home Connect".
3. Pre spustenie asistenta Home Connect, stlačte "Použite sprievodcu nastavením".
4. Dodržiavajte pokyny podľa → "Automatické prihlásenie sa do domácej siete" alebo → "Manuálne prihlásenie sa do domácej siete".

Spojiť s aplikáciou

Ak máte vo svojom mobilnom zariadení nainštalovanú aplikáciu Home Connect, môžete ju spojiť s vašou varnou doskou.

Upozornenia

- Spotrebič musí byť pripojený k sieti.
- Aplikácia musí byť otvorená a nastavená.
- Ak je priame spojenie s odsávačom pár, tak najprv odpojte varnú dosku z domácej siete a znova spustíte spojenie. → "Odpojenie od siete" na strane 45 → "Pripojenie k sieti" na strane 45

1. Otvorte základné nastavenie symbolom ⚙️ v ponuke rýchlej voľby.
2. Stlačte nastavenie "Home Connect".
3. Stlačte "Spojiť s aplikáciou".



S varným panelom môžete tiež spojiť ďalší účet Home Connect. Stlačte "Spojiť s aplikáciou".

4. Pre dokončenie procesu pripojenia postupujte podľa pokynov aplikácie.

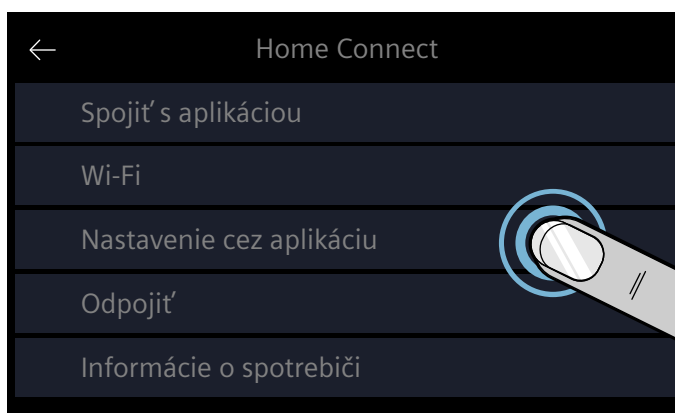
Nastavenie prostredníctvom aplikácie

Pomocou aplikácie Home Connect budete mať pohodlný prístup k základnému nastaveniu vašej varnej dosky a možnosť odosielať nastavenie varných zón varnej dosky.

Upozornenia

- Ak chcete zmeniť základné nastavenie, musí byť varná doska vypnutá.
- Ovládanie na spotrebiči má vždy prednosť. Teraz nie je možné ovládanie prostredníctvom aplikácie Home Connect.
- V dodávanom stave je aktivovaný prenos nastavenia.
- V prípade deaktivácie prenosu nastavenia sa v aplikácii Home Connect zobrazia len aktuálne stavy varnej dosky.

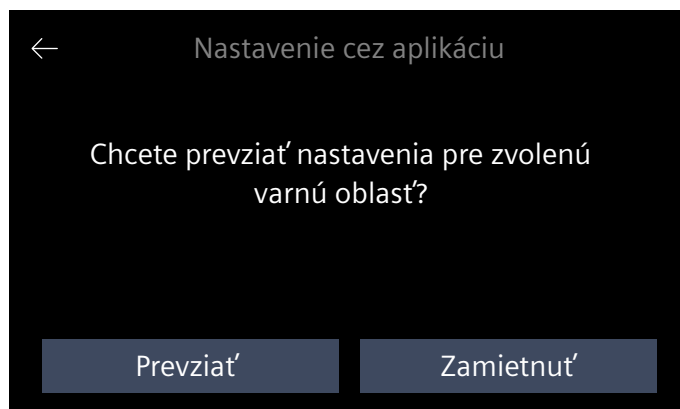
1. Otvorte základné nastavenie symbolom ⚙️ v ponuke rýchlej voľby.
2. Stlačte nastavenie "Home Connect".
3. Stlačte "Nastavenie cez aplikáciu".



4. Pre aktiváciu prenosu stlačte "Áno", na deaktiváciu prenosu stlačte "Nie".

Potvrdenie nastavenia varenia

Len čo sú varné nastavenia prenesené do varnej zóny, objaví sa na varnom panelu hlásenie. Objaví sa otázka, či má byť nastavenie prevzaté. Pre potvrdenie nastavenia stlačte "Prevziať". Pre odmietnutie nastavenia stlačte "Zamietnuť".



Aktualizácia softvéru

Pomocou funkcie Aktualizácia softwaru môžete aktualizovať software vášho varného panela (napr. optimalizácia, odstraňovanie chýb, bezpečnostné aktualizácie). Predpokladom je, aby ste boli registrovaný užívateľ aplikácie Home Connect, mali aplikáciu nainštalovanú vo vašom mobilnom zariadení a boli pripojení k serveru aplikácie Home Connect.

Akonáhle je k dispozícii aktualizácia softwaru, v aplikácii Home Connect sa o tom zobrazí informácia a prostredníctvom aplikácie budete môcť spustiť aktualizáciu softwaru alebo varný panel. Tým otvoríte základné nastavenie vášho varného panela. Objaví sa Asistent, ktorý vás prevedie aktualizáciou.

Ak ste pripojení vo vašej lokálnej sieti, môžete po úspešnom stiahnutí aktualizácie začať s inštaláciou prostredníctvom aplikácie Home Connect.

O úspešnej inštalácii budete informovaný prostredníctvom aplikácie Home Connect.

Upozornenia

- Počas sťahovania môžete váš varný panel ďalej používať.
- Aktualizáciu softwaru je možné stiahnuť aj automaticky. Závisí to od osobného nastavenia v rámci aplikácie.
- V prípade aktualizácie súvisiacej so zabezpečením sa odporúča vykonať inštaláciu čo najskôr.

Vzdialená diagnostika

V prípade poruchy môže zákaznícky servis pristupovať k vášmu spotrebiču pomocou vzdialenej diagnostiky.

Kontaktujte zákaznícky servis a zaistíte, aby bol spotrebič spojený so serverom Home Connect, a skontrolujte, či je služba vzdialenej diagnostiky dostupná vo vašej krajine.

Upozornenie:

Pre ďalšie informácie a dostupnosť služby vzdialenej diagnostiky vo vašej krajine navštívte, prosím, odkaz **Pomoc & podpora** na webovej stránke Home Connect vo vašej krajine www.home-connect.com

Upozornenie k ochrane údajov

S prvým pripojením vášho Home Connect spotrebiča na sieť WLAN s prístupom na internet sprostredkuje váš spotrebič nasledovné kategórie údajov serveru Home Connect (prvá registrácia):

- Jednoznačné rozpoznanie spotrebiča (pozostávajúce z kľúčov spotrebiča, ako aj adresy MAC zabudovaného Wi-Fi komunikačného modulu).
- Bezpečnostný certifikát Wi-Fi komunikačného modulu (na informačno-technické zabezpečenie spojenia).
- Aktuálna verzia softwaru a hardwaru vášho domáceho spotrebiča.
- Stav prípadného predchádzajúceho vynulovania na výrobné nastavenia.

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

Upozornenie:

Dávajte si pozor, že funkcie Home Connect je možné použiť iba v spojení s aplikáciou Home Connect. Informácie o ochrane údajov si môžete prezrieť v aplikácii Home Connect.

Vyhlasenie o zhode

Spoločnosť BSH Hausgeräte GmbH týmto vyhlasuje, že spotrebič s funkciou Home Connect spĺňa základné požiadavky a ostatné príslušné ustanovenia smernice 2014/53/EÚ.

Podrobné vyhlásenie o zhode RED nájdete na internete na www.siemens-home.bsh-group.com produktovej stránke vášho spotrebiča pri dodatočných dokumentoch.



Pásmo 2,4 GHz: max. 100 mW

Pásmo 5 GHz: max. 100 mW



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

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



Spojienie digestora

Tento spotrebič môžete spojiť s vhodným odsávačom pár a ovládať tak funkcie odsávača pár prostredníctvom varného panela.

Máte rôzne možnosti vzájomného prepojenia spotrebičov:

Home Connect

V prípade, že majú obidva spotrebiče nainštalovanú aplikáciu Home Connect, môžete ich spojiť prostredníctvom aplikácie Home Connect.

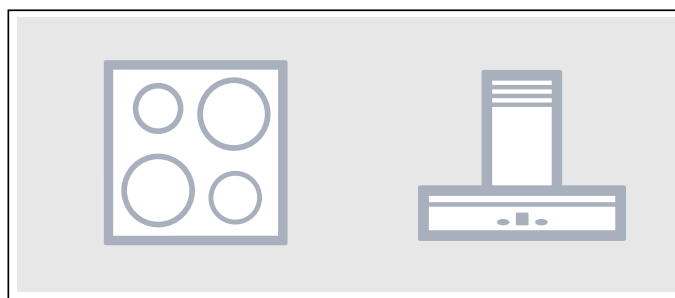
Obidva spotrebiče sa môžu ovládať prostredníctvom aplikácie a ovládacieho panela.

Zohľadnite pritom dodané podklady k Home Connect a kapitolu Home Connect. → *"Home Connect" na strane 42*



Priame spojenie spotrebičov

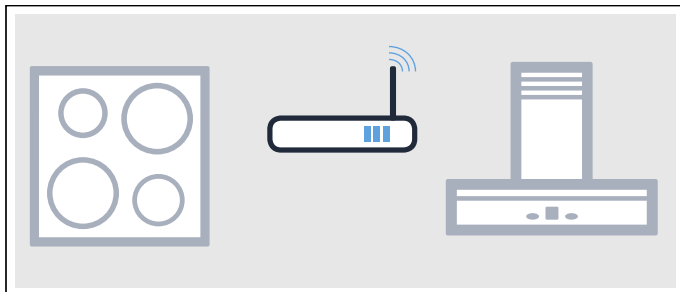
Keď sa spotrebič spojí priamo s odsávačom pár, odsávač pás sa môže ovládať cez varný panel. Spojenie s domácou sieťou alebo aplikáciou nie je možné pre obidva spotrebiče. Obidva spotrebiče sa môžu ovládať prostredníctvom ovládacieho panela.



Spojenie spotrebičov prostredníctvom domácej siete

Tento druh spojenia použijete vtedy, keď len jeden z dvoch spotrebičov je spojený s aplikáciou Home Connect.

V prípade vzájomného spojenia spotrebičov prostredníctvom domácej siete môžete používať aj ovládanie odsávača pár a aj Home Connect pre varný panel.



Upozornenia

- Dodržujte bezpečnostné pokyny v návode na obsluhu vášho odsávača pár a zabezpečte, aby sa dodržiavali aj vtedy, keď ovládáte spotrebič na varnom paneli prostredníctvom ovládania odsávača pár. → *"Dôležité bezpečnostné upozornenia" na strane 6*
- Ovládanie na odsávači pár má vždy prednosť. Teraz nie je možné ovládanie odsávača pár prostredníctvom ovládania varného panela.
- Keď je spotrebič pripojený k sieti a v prevádzkovej pohotovosti, energetická spotreba je max. 2 W.

Nastavenie

Na nastavenie spojenia medzi varným panelom a odsávačom pár musí byť varný panel zapnutý.

Priame spojenie

Zaistite, aby bol odsávač pár vypnutý.

Dodržiavajte informácie v kapitole „Pripojenie varného panela“ v návode na obsluhu vášho odsávača pár.

Upozornenie:

Ak spojíte váš varný panel priamo s odsávačom pár, nebude už možné spojenie s domácou sieťou a nebudete môcť využívať funkciu Home Connect.

1. Otvorte základné nastavenie symbolom v ponuke rýchlej voľby.
2. Stlačte nastavenie "Riad. odsávača".
3. Stlačte "Priamo spojiť".
4. Na odsávači pár spustíte do 2 minút spojenie. Ak je varný panel s odsávačom pár spojený, objaví sa príslušné hlásenie. V časti nastavenia sa zobrazia symboly pre ovládanie odsávača pár z varného panela.

Spojenie prostredníctvom domácej siete

Potrebuje router s funkciou WPS.

Prístup k routeru je nevyhnutný. V opačnom prípade postupujte podľa krokov „Priame spojenie“.

Na začiatku skontrolujte, či je odsávač pár spojený s tou istou domácou sieťou.

1. Otvorte základné nastavenie symbolom v ponuke rýchlej voľby.
2. Stlačte nastavenie "Riad. odsávača".
3. Stlačte "Spojiť so sieťou".
4. V priebehu 2 minút stlačte tlačidlo WPS na vašom routeri.
Ak je varný panel spojený s domácou sieťou, objaví sa príslušné hlásenie.
5. Na odsávači pár spustíte do 2 minút spojenie. Ak je varný panel s odsávačom pár spojený, objaví sa príslušné hlásenie. V časti nastavenia sa zobrazia symboly pre ovládanie odsávača pár z varného panela.

Upozornenie:

Spojenie sa dá vytvoriť len vtedy, ak sú obidva spotrebiče spojené s domácou sieťou a nachádzajú sa v procese pripojenia. Ak uplynul čas pre proces pripojenia u jedného z obidvoch spotrebičov, opäť spustíte pripojenie.

Odpojenie od siete

Uložené spojenie k domácej sieti a odsávaču pár môžete kedykoľvek zrušiť.

1. Otvorte základné nastavenie symbolom v ponuke rýchlej voľby.
2. Stlačte nastavenie "Riad. odsávača".
3. Stlačte "Odpojiť".
Pripojenie bolo znova obnovené.

Ovládanie digestora prostredníctvom varného panela

V základných nastaveniach vášho varného panela môžete nastaviť funkcie vášho odsávača pár v závislosti od zapnutia a vypnutia varného panela alebo jednotlivých varných zón. → *"Nastavenie ovládania odsávača pár" na strane 49*

Prostredníctvom ovládacieho panela môžete upraviť ďalšie nastavenie.

Nastavenie ventilátora

Aktivácia

1. V nastavení stlačte symbol . Na displeji sa zobrazí prednastavený stupeň odsávania.
2. Zvoľte želaný stupeň.
Pre výber intenzívneho stupňa stlačte **int 1** alebo **int 2**.
Odsávač pár sa aktivoval.

Deaktivovanie

1. V nastavení stlačte symbol .
2. Zvoľte stupeň odsávača pár 0.
Odsávač pár bol deaktivovaný.

Nastavenie automatického režimu**Aktivácia**

1. V nastavení stlačte symbol .
2. Zvoľte **auto**.
Automatická prevádzka je aktivovaná.
Pri tvorbe pary sa odsávač pár zapne automaticky.

Deaktivovanie

1. V nastavení stlačte symbol .
2. Zvoľte stupeň odsávača pár 0.
Automatická prevádzka je deaktivovaná.

Nastavenie osvetlenia digestora

Osvetlenie odsávača pár môžete zapínať a vypínať prostredníctvom ovládacieho panela varného panela.

V časti nastavenia stlačte symbol .

Nastavenie ovládania odsávača pár

Ovládanie odsávača pár z varného panela môžete kedykoľvek prispôbiť vašim požiadavkám.

Upozornenie:

Nastavenie sa zobrazuje iba vtedy, keď je spotrebič pripojený k odsávaču pár.

Nastavenie	Opis a voliteľné možnosti
Ovládanie odsávača pár (automatický štart)	Môžete nastaviť, či a ako je odsávač pár spustený po zapnutí varného panela. ■ Vypnutý - odsávač pár sa musí v prípade potreby zapnúť manuálne. ■ Zapnutie v automatickom režime* - odsávač pár sa spustí pri zapnutí varného panela v automatickom režime. ■ Zapnutie v štandardnej prevádzke - odsávač pár sa spustí pri zapnutí varného panela so stanoveným stupňom.
Dobeh odsávača pár	Dobeh odsávača pár sa postará o to, že zvyšné pachy sú odstránené, odsávač pár sa potom automaticky vypne. ■ Odsávač pár je vypnutý. ■ Zapnutie v automatickom režime.* ■ Zapnutie v štandardnom dobehu odsávača pár. ■ Žiadne zmeny nastavenia odsávača pár pri vypnutí varného panela.
Automatické zapnutie osvetlenia	Tu môžete nastaviť, či sa má osvetlenie odsávača pár automaticky zapnúť s varným panelom. ■ Vypnutý ■ Zap.* - osvetlenie sa pri zapnutí varného panela zapne.
Automatické vypnutie osvetlenia	Tu môžete nastaviť, či sa má osvetlenie odsávača pár automaticky vypnúť s varným panelom. ■ Vyp.* ■ Zap. - osvetlenie sa pri vypnutí varného panela vypne.
Odpojiť	Uložené spojenie s domácou sieťou a odsávačom pár môžete kedykoľvek zrušiť.
* Prednastavenie pri dodaní	

Čistenie

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

Varný panel

Čistenie

Varný panel vyčistíte po každom varení. Zabráňte tak, aby sa zvyšky jedál pripálili na varný panel. Varný panel začnite čistiť až vtedy, keď ukazovateľ zvyškového tepla zhasne.

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

Používajte len čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na tento druh varného panela. Prosím, riadte sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale výrobku.

V žiadnom prípade nepoužívajte:

- nezriedený umývací prostriedok na riad
- čistiaci prostriedok na umývačku riadu
- abrazívny čistiaci prostriedok
- agresívne čistiace prostriedky ako spreje na čistenie rúry a odstraňovače škvŕn
- abrazívne špongie
- vysokotlakové čističe alebo parné čističe

Odolné nečistoty odstránite najlepšie škrabkou na sklo, ktorú si môžete zakúpiť. Dodržiavajte pokyny výrobcu.

Vhodnú škrabku na sklo dostanete prostredníctvom nášho zákazníckeho servisu alebo v našom on-line obchode.

So špeciálnymi špongiami na čistenie sklokeramiky docielite dobré výsledky čistenia.

Možné škvrny	
Vápenaté zvyšky a zvyšky vody	Vyčistíte spotrebič, hneď keď je vychladnutý. Môže sa použiť vhodný čistiaci prostriedok na sklokeramický varný panel.*
Cukor, ryžový škrob alebo plast	Okamžite vyčistíte. Použite škrabku na sklo. Pozor: Nebezpečenstvo popálenia.*
* Potom vyčistíte vlhkou handričkou a osušte utierkou.	

Upozornenie: Pokým je varný panel horúci, nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky, môžu vzniknúť škvrny. Presvedčte sa, že sa všetky zvyšky použitého čistiaceho prostriedku odstránili.

Rám varného panela

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.

Časté otázky a odpovede (FAQ)

Použitie

Na displeji sa neobjavuje žiadny obraz.

Možno nie je správne nastavený jas. Pozrite sa zhora na displej a nastavte jas v základných nastaveniach. Ďalšie informácie o nastaveniach nájdete v kapitole → "Základné nastavenie"

Prečo sa funkcia asistencie pri varení nedá aktivovať?

Maximálny príkon spotrebiča bol dosiahnutý alebo bola aktivovaná funkcia powerManagement. Vypnutie alebo zníženie stupňov ohrevu aktívnych varných zón.

Informácie o tejto funkcii nájdete v kapitole → "Powermanager"

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.

Prskanie:

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.

Riad na varenie

Aký riad na varenie je vhodný pre indukčný varný panel?

Informácie o riade na varenie, ktorý je vhodný na indukčný ohrev, nájdete v kapitole → "Kuhanje z indukcijske".

Prečo sa varná zóna nezohrieva a bliká stupeň ohrevu?

Varná zóna, na ktorej je položený riad na varenie, nie je zapnutá.

Presvedčte sa, či je zapnutá varná zóna, na ktorej stojí riad na varenie.

Riad na varenie je pre zapnutú varnú zónu príliš malý alebo nie je vhodný na indukčný ohrev.

Presvedčte sa, či je riad na varenie vhodný na indukčný ohrev a či sa nachádza na varnej zóne, ktorá veľkosťou najlepšie zodpovedá riadu. Informácie o druhu, veľkosti a umiestnení riadu na varenie nájdete v kapitolách → "Kuhanje z indukcijske", → "Zóna Flex" a → "Funkcia Move".

Prečo trvá tak dlho, kým sa riad na varenie zohreje, príp. prečo sa nezohrieva dostatočne, hoci je nastavený vysoký stupeň ohrevu?

Riad na varenie je pre zapnutú varnú zónu príliš malý alebo nie je vhodný na indukčný ohrev.

Presvedčte sa, či je riad na varenie vhodný na indukčný ohrev a či sa nachádza na varnej zóne, ktorá veľkosťou najlepšie zodpovedá riadu. Informácie o druhu, veľkosti a umiestnení riadu na varenie nájdete v kapitolách → "Kuhanje z indukcijske", → "Zóna Flex" a → "Funkcia Move".

Čistenie

Ako sa čistí varný panel?

Optimálne výsledky sa dosiahnu špeciálnymi čistiacimi prostriedkami na sklokeramiku. Odporúča sa nepoužívať ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky, čističe do umývačiek riadu (koncentráty) alebo handričky na umývanie riadu. Ďalšie informácie o čistení a udržiavaní varného panela nájdete v kapitole → "Čistenie"

? Poruchy, čo robiť?

Ak sa vyskytne porucha, často je spôsobená iba nejakou maličkosťou. Kým zavoláte servis, venujte, prosím, pozornosť nasledujúcim upozorneniam a tipom.

Upozornenie, varovanie a hlásenie porúch

Ak sa vyskytne problém, automaticky sa na displeji zobrazí upozornenie, varovanie alebo hlásenie porúch. Na odstránenie problému sa riadte pokynmi na dotykovom displeji.

Upozornenia

- Pri niektorých varovaniach sa zobrazí kód poruchy. Ak je potrebné, oznámte kód poruchy zákazníkemu servisu.
- Ak sa vyskytne nejaká porucha, spotrebič sa neprepne do Standby režimu.

Tipy

Problém	Riešenie
Varný panel sa nedá zapnúť.	Pomocou iných elektrických spotrebičov skontrolujte, či sa na elektrickom napájaní nevyskytol skrat. Zabezpečte, aby bol spotrebič pripojený podľa schémy pripojenia. Ak sa porucha nedá odstrániť, informujte zákaznícky servis.
Dotykový displej nereaguje alebo je zablokovaný.	Ovládací panel je vlhký alebo sa na ňom nachádza nejaký predmet. Ovládací panel osušte alebo odstráňte predmet.
Výkonový stupeň varnej zóny sa nedá zvýšiť.	Celkový výkon varného panela bol obmedzený. Prispôbte celkový výkon v základných nastaveniach na „Maximálny príkon“. Veľký riad na varenie môže ovplyvniť maximálny výkonový stupeň na rovnakej polovici varného panela. Riad na varenie znova položte.
Keď sa na ovládacom paneli nachádza nejaký predmet, zaznie zvukový signál.	Odstráňte predmet a varný panel znova nastavte. Na ovládací panel nekladte horúci riad na varenie.
Varný panel reaguje nezvyčajne alebo sa už nedá správne ovládať.	Spotrebič vypnite domovou poistkou alebo ističom v poistkovej skrinke. Niekoľko sekúnd počkajte a spotrebič opätovne zapnite.
Elektronika sa prehriala a vypla príslušnú varnú zónu. Elektronika sa prehriala a všetky varné zóny sa vyplí.	Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne. Keď zhasne ukazovateľ poruchy, môžete vo varení ďalej pokračovať.
Horúci riad na varenie sa nachádza v oblasti ovládacieho panela. Z dôvodu ochrany elektroniky sa varná zóna vyplí.	Odstráňte príslušný riad. Počkajte niekoľko sekúnd. Keď zhasne ukazovateľ poruchy, môžete vo varení ďalej pokračovať.
Varná zóna je prehriata a z dôvodu ochrany pracovnej plochy sa vyplí.	Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne a potom znova zapnite varnú zónu.
Funkcia prenesenia nastavenia sa nedá aktivovať.	Pre potvrdenie ukazovateľa poruchy sa dotknite ľubovoľného poľa. Môžete variť tak ako ste zvyknutí, bez použitia funkcie prenesenia nastavenia. Zavolajte zákaznícky servis.
Varná zóna bola v prevádzke dlhý čas bez prerušenia.	Automatické bezpečnostné vypnutie sa aktivovalo. Pozri kapitolu

Problém	Riešenie
Varný panel nedokáže nadviazať spojenie s domácou sieťou alebo s odsávačom pár. E70 10	Pre potvrdenie ukazovateľa poruchy sa dotknite ľubovoľného poľa. Bez spojenia možno variť ako zvyčajne. Ak sa ukazovateľ poruchy znova objaví, kontaktujte zákaznícky servis.
Senzor varenia je prehriaty a varná zóna sa vyplá. E8202	Počkajte, kým senzor varenia nebude dostatočne vychladený a aktivujte funkciu znovu.
Senzor varenia je prehriaty a všetky varné zóny sa vyplí. E8203	Ak sa senzor varenia nepoužíva, odstráňte ho z riadu a uložte ho mimo dosahu iných varných zón alebo zdrojov tepla. Varné zóny opäť zapnite.
Batéria senzora varenia je takmer vybitá. E8204	Vymeňte batériu 3 V CR2032. Pozri kapitolu → "Výmena batérie"
Spojenie senzora varenia je prerušené. E8205	Vypnite a nasledovne opäť zapnite funkciu.
Senzor varenia je poškodený. E8206	Zavolajte zákaznícky servis.
Ukazovateľ senzora varenia nesvieti a senzor varenia nereaguje.	Vymeňte batériu 3 V CR2032. Pozri kapitolu → "Výmena batérie" Ak problém pretrváva, podržte symbol na senzore varenia stlačený 8 - 10 sekúnd a senzor varenia opäť pripojte k varnému panelu. Pozri kapitolu Ak problém naďalej pretrváva, kontaktujte zákaznícky servis.
Ukazovateľ na senzore zabliká dvakrát. Batéria senzora varenia je takmer vybitá. Nasledujúci proces varenia sa môže z dôvodu vybitia batérie prerušiť.	Vymeňte batériu 3 V CR2032. Pozri kapitolu → "Výmena batérie"
Ukazovateľ na senzore zabliká trikrát. Spojenie senzora varenia je prerušené.	Symbol na senzore varenia podržte stlačený 8 - 10 sekúnd a opäť ho pripojte k varnému panelu. Pozri kapitolu → "Prepojenie bezkáblového senzora teploty s ovládacím panelom"
Prevádzkové napätie je nesprávne, mimo normálneho prevádzkového rozsahu. E9000/E90 10	Kontaktujte dodávateľa elektrickej energie.
Varný panel nie je správne pripojený U400	Varný panel odpojte z elektrickej siete. Zabezpečte, aby bol spotrebič pripojený podľa schémy pripojenia.

Demonštračný režim

Keď sa symbol **DEMO MODE** zobrazí na displeji, demonštračný režim je aktívny. Spotrebič v demonštračnom režime neheje. Odpojte spotrebič od zdroja energie. Počkajte niekoľko sekúnd a potom spotrebič znova pripojte. Potom v priebehu 3 minút po zapnutí deaktivujte demonštračný režim v základných nastaveniach.



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.

Číslo E a číslo FD

Pri komunikácii s naším zákazníckym servisom uvádzajte číslo E a číslo FD daného spotrebiča.

Typový štítok s týmito číslami nájdete:

- Na doklade s údajmi o spotrebiči.
- Na spodnej strane varného panela.

Číslo výrobku (E-Nummer) nájdete aj na sklokeramickej ploche varného panela. Číslo výrobku (E-Nummer), index zákazníckeho servisu (KI) a výrobné číslo (FD-Nummer) môžete skontrolovať v základných nastaveniach. Pozri v kapitole → *"Základné nastavenie"*.

Dovoľujeme si vás upozorniť, že návšteva servisného technika v prípade poruchy spôsobenej nesprávnou obsluhou je aj v rámci záručného obdobia 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 spotrebičov.

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 jedlá	Riad	Stupeň varenia	Predhrievanie Čas trvania (min:s)	Po- krievka	Varenie Stupeň varenia	Po- krievka
Rozpúšťanie čokolády						
Poleva (napr. značka Dr. Oetker, jemná horká čokoláda s obsahom kakaa 55 %, 150 g)	Kastról s rúčkou Ø 16 cm	-	-	-	1,5	Nie
Zohrievanie a udržiavanie teploty šošovicového eintopfu						
Šošovicový eintopf*						
Začiatková teplota 20 °C						
Množstvo: 450 g	Ø hrnca 16 cm	9	1:30 (bez miešania)	Áno	1,5	Áno
Množstvo: 800 g	Ø hrnca 22 cm	9	2:30 (bez miešania)	Áno	1,5	Áno
Šošovicový eintopf z plechovky						
Např. šošovicová terina s párkom od firmy Erasco.						
Začiatková teplota 20 °C						
Množstvo: 500 g	Ø hrnca 16 cm	9	cca 1:30 (po cca 1 min. premiešať)	Áno	1,5	Áno
Množstvo: 1 kg	Ø hrnca 22 cm	9	cca 2:30 (po cca 1 min. premiešať)	Áno	1,5	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. Roztopte maslo, zamiešajte múku a soľ, masu zohrejte.	Kastról s rúčkou Ø 16 cm	2	cca 6:00	Nie	-	-
2. Pridajte mlieko a za stáleho miešania privedte do varu.		7	cca 6:30	Nie	-	-
3. Keď bešamelová omáčka zovrie, nechajte ju ďalšie 2 minúty za stáleho miešania na varnej zóne.		-	-	-	2	Nie
*Recept podľa DIN 44550						
**Recept podľa DIN EN 60350-2						

Skúšobné jedlá	Riad	Stupeň varenia	Predhrievanie Čas trvania (min:s)	Po- krievka	Varenie Stupeň varenia	Po- krievka
Ryžu v mlieku variť						
Ryža v mlieku, varená s pokrievkou Teplota mlieka: 7 °C Zohrievajte mlieko, kým nezačne vriť. Nastavte odporúčaný stupeň varenia a do mlieka pridajte ryžu, cukor a soľ. Čas varenia vrátane predhriatia cca 45 min.						
Suroviny: 190 g guľatozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Ø hrnca 16 cm	8,5	cca 5:30	Nie	3 (po 10 min. premiešať)	Áno
Suroviny: 250 g guľatozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (podiel tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Ø hrnca 22 cm	8,5	cca 5:30	Nie	3 (po 10 min. premiešať)	Áno
Ryža v mlieku, varená bez pokrievky Teplota mlieka: 7 °C Suroviny pridajte do mlieka a zohrievajte za stáleho miešania. Keď mlieko dosiahne cca 90 °C, zvolte odporúčaný stupeň varenia a na nízkom stupni nechajte povariť asi 50 min.						
Suroviny: 190 g guľatozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Ø hrnca 16 cm	8,5	cca 5:30	Nie	3	Nie
Suroviny: 250 g guľatozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (podiel tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Ø hrnca 22 cm	8,5	cca 5:30	Nie	2,5	Nie
Ryžu variť*						
Teplota vody: 20 °C						
Suroviny: 125 g dlhozrnnej ryže, 300 g vody a štipka soli	Ø hrnca 16 cm	9	cca 2:30	Áno	2	Áno
Suroviny: 250 g dlhozrnnej ryže, 600 g vody a štipka soli	Ø hrnca 22 cm	9	cca 2:30	Áno	2,5	Áno
Bravčová sviečková piecť						
Začiatočná teplota sviečkovej: 7 °C						
Množstvo: 3 bravčové sviečkové (celková hmotnosť cca 300 g, hrúbka 1 cm) a 15 ml slnečnicového oleja	Ø panvice na pečenie 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
Palacinky pripraviť**						
Množstvo: 55 ml cesta na palacinky	Ø panvice na pečenie 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
Smaženie zmrazených zemiakových hranolčekov						
Množstvo: 2 l slnečnicového oleja, na jednu porciu: 200 g zmrazených zemiakových hranolčekov (napr. McCain 123 Frites Original)	Ø hrnca 22 cm	9	Kým teplota oleja nedosiahne 180 °C	Nie	9	Nie
*Recept podľa DIN 44550						
**Recept podľa DIN EN 60350-2						

Dátum objed. opravy	Dátum dokončenia	Číslo oprav. listu	Stručný opis poruchy

Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkovi platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
- pri reklamacii je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
- za chybu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok alebo na výrobku chýba,
- údaje na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča,
- výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN alebo s návodom na obsluhu,
- výrobok bol neodborne namontovaný alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č. 718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i pre spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
- porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
- ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **spĺňajú požiadavky** o hygienickej neškodnosti podľa **európskej normy EC 1935/2004**. Toto vyhlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava.



Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov. Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.

Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 264/1999 Z. z. a príslušných nariadení vlády. Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domáci spotrebiče s. r. o.

Kontakt na servis domácich spotrebičov SIEMENS

Dodávateľ:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.- organizačná zložka Bratislava

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

Príjem opráv:

Tel.: +421 244 450 808
Email: **opravy@bshg.com**

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:

Tel.: +421 244 452 041
Email: **dily@bshg.com**

Zákaznícke poradenstvo:

Tel.: +421 244 452 041
Email: **siemens.spotrebice@bshg.com**

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkách

<http://www.siemens-home.bsh-group.com/sk>.

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.