

SIEMENS



Indukční sklokeramická varná deska s ovládním

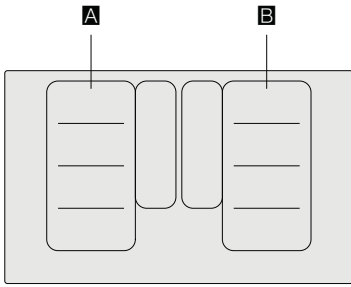
EX875KYW1E

www.siemens-home.bsh-group.com/cz

cz Návod k použití



4 242003 765296



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

* IEC 60335-2-6

Obsah

	Použití podle určení	5		Funkce udržování teploty	22
	Důležité bezpečnostní pokyny	6		Aktivace	22
	Příčiny poškození	7		Deaktivace	22
	Přehled	7		Přenos nastavení	22
	Ochrana životního prostředí	8		Aktivace	22
	Tipy na úsporu energie	8		Asistenční funkce	23
	Ekologická likvidace spotřebiče	8		Druhy asistenčních funkcí	23
	Indukční vaření	8		Vhodné nádoby	24
	Výhody indukčního vaření	8		Senzory a zvláštní příslušenství	24
	Nádobí	8		Funkce a nastavení stupně ohřevu	24
	Seznámení se se spotřebičem	10		Doporučení pro přípravu pokrmů	27
	Ovládací panel	10		Asistent pokrmů	32
	Varné zóny	11		Bezdrátový teplotní senzor	33
	Přehled menu	11		Příprava a péče o bezdrátový teplotní senzor	33
	Ukazatel zbytkového tepla	12		Připojení bezdrátového senzoru	
	Obsluha spotřebiče	12		vaření k ovládacímu panelu	33
	První použití	12		Čištění	34
	Zapnutí a vypnutí varné desky	12		Výměna baterie	34
	Nastavení varné zóny	12		Prohlášení o shodě	35
	Doporučení šéfkuchaře	13		Dětská pojistka	35
	FlexIndukce	16		Aktivace a deaktivace dětské pojistky	35
	Doporučení pro použití nádobí	16		Automatická dětská pojistka	35
	Jako jediná varná zóna	16		Ochrana před náhodnou aktivací	36
	Jako dvě nezávislé varné zóny	16		Aktivace	36
	Funkce Move	17		Deaktivace	36
	Aktivace	17		Automatické bezpečnostní vypnutí	36
	Deaktivace	17		Základní nastavení	37
	Varná zóna FlexPlus	18		Základní nastavení	37
	Upozornění k nádobí	18		Menu Základní nastavení	37
	Aktivace	18		Opuštění základního nastavení	37
	Deaktivace	18		Uložit nebo zahodit změny	37
	Časové funkce	19		Ukazatel spotřeby energie	38
	Nastavení doby přípravy pokrmu	19		Test vhodnosti nádobí	38
	Minutka	19		Home Connect	39
	Funkce stopek	19		Nastavení	39
	Funkce PowerBoost	20		Nastavení Home Connect	41
	Aktivace	20		Aktualizace softwaru	43
	Deaktivace	20		Upozornění k ochraně dat	43
	Funkce ShortBoost	21		Prohlášení o shodě	44
	Doporučení pro použití	21			
	Aktivace	21			
	Deaktivace	21			

 Připojení odsavače par	44
Nastavení	45
Zrušení připojení	45
Ovládání odsavače pomocí varné desky	45
Nastavení ovládání odsavače par	46
 Čištění spotřebiče	47
Varná deska	47
Rám varné desky	47
 Často kladené otázky	48
 Co dělat v případě poruchy?	49
Upozornění, varování a chybová hlášení	49
Tipy	49
Režim Demo	50
 Zákaznický servis	51
E.Nr a FD	51
 Zkušební pokrmy	52

Doplňující informace o spotřebičích, příslušenství, náhradních dílech a službách můžete najít na:
www.siemens-home.bsh-group.com/cz



Použití podle určení

Pozorně si přečtete tento návod k použití. Veškeré dokumenty si pečlivě uschovejte pro pozdější použití nebo pro případného dalšího majitele.

Po sejmutí obalových materiálů spotřebič zkontrolujte. Jestliže byl spotřebič při přepravě poškozen, nepřipojujte jej k síti. Kontaktujte náš zákaznický servis s písemným oznámením o způsobené škodě.

Spotřebiče bez zástrčky smí připojovat pouze koncesovaný odborník. V případě výskytu škod vlivem chybného připojení nevzniká nárok na záruku.

V opačném případě přijmete o právo na jakoukoliv náhradu škody.

Spotřebič musí být nainstalován podle pokynů k instalaci. Spotřebič je určený pouze k použití v domácnosti. Používejte spotřebič výhradně k přípravě pokrmů a nápojů. Během používání je třeba na spotřebič dohlížet, a to i v případě krátkého použití. Používejte spotřebič pouze v uzavřených prostorách.

Tento spotřebič je určen k použití v nejvyšší povolené nadmořské výšce 4000 m.

Spotřebič nezakrývejte. Obalový materiál může způsobit nehody z důvodu přehřátí spotřebiče, vznícení nebo roztříštění.

Používejte pouze námi poskytnuté ochranné zařízení nebo ochrannou mřížku. Nevhodná ochranná zařízení nebo mřížky mohou vést k nehodám.

Spotřebič není určen pro provoz s externím časovačem či dálkovým ovladačem.

Děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností nebo vědomostí smí spotřebič používat pouze pod dohledem odpovědné osoby nebo pokud byly odpovědnou osobou poučeny a pochopily rizika, která z použití mohou vyplývat.

Děti si se spotřebičem nebo v jeho blízkosti nesmí hrát. Děti starší 15 let mohou spotřebič čistit nebo provádět jeho obecnou údržbu pouze pod dozorem odpovědné osoby.

Udržujte děti mladší 8 let mimo dosah spotřebiče a síťového kabelu.

Jestliže používáte kardiostimulátor nebo podobné zařízení, doporučujeme vám, abyste dbali zvýšené opatrnosti při použití tohoto spotřebiče nebo při kontaktu se spotřebičem za jeho provozu. Poradte se se svým lékařem nebo výrobcem daného zdravotnického zařízení o možné neslučitelnosti používání spotřebiče s daným zdravotnickým zařízením.

Pokud nosíte aktivní zdravotnický implantát (např. kardiostimulátor nebo defibrilátor), ujistěte se u vašeho lékaře, že tento přístroj odpovídá směrnici Rady Evropského společenství 90/385/EWG z 20. června 1990 a DIN EN 45502-2-1 a DIN EN 45502-2-2 a byl vybrán, implantován a naprogramován podle VDE-AR-E 2750-10. Pokud jsou tyto předpoklady splněny a používáte nekovové kuchyňské předměty a nádoby s nekovovými úchytkami, je používání této indukční varné desky při použití dle určení nezávadné.

Důležité bezpečnostní pokyny

Varování - Nebezpečí požáru!

- Horký olej a tuk se velmi snadno vznítí. Nenechávejte horký olej a tuk nikdy bez dozoru. V případě vzplanutí oleje či tuku oheň nikdy nehasete vodou. Vypněte varnou zónu. Uhasete opatrně plameny pomocí pokličky, protipožární deky nebo podobného nástroje.
- Varné zóny jsou po použití velmi horké. Nikdy na varnou desku nepokládejte hořlavé nebo výbušné předměty. Na varné desce žádné předměty neskladujte.
- Spotřebič bude dosahovat vysokých teplot. V zásuvkách přímo pod varnou deskou nikdy neskladujte hořlavé předměty nebo spreje.
- Varná deska se automaticky vypne a nelze ji již obsluhovat. Později se může samovolně zapnout. Vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.
- Nelze používat kryty na varnou desku. Mohou vést k nehodám, např. vlivem přehřátí, zapálení nebo kvůli praskajícím materiálům.

Varování - Nebezpečí popálení!

- Varné zóny a jejich okolí, obzvláště případný rám varné desky, dosáhnou velmi vysokých teplot. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Varná zóna se zahřeje, displej však nesvítí. Vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.
- Kovové předměty se na varné desce velice rychle rozpálí. Nikdy neodkládejte na varnou desku kovové předměty, jako např. nože, vidličky, lžice a poklice.
- Po každém použití vypněte varnou desku hlavním vypínačem. Nečekejte, až se po odstranění hrnce z varné zóny varná deska automaticky vypne.

Varování - Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy nebo výměnu síťového kabelu smí provádět jen servisní technici vyškolení výrobcem. V případě závady spotřebiče jej vypněte a odpojte od hlavního vedení nebo vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.
- Pronikající vlhkost může způsobit zásah elektrickým proudem. Nepoužívejte žádné vysokotlaké nebo parní čističe.
- Poškozený spotřebič může způsobit zásah elektrickým proudem. Odpojte spotřebič od hlavního vedení nebo vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.
- Trhliny nebo praskliny ve sklokeramice mohou způsobit zásah elektrickým proudem. Odpojte spotřebič od hlavního vedení nebo vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.

Varování

- Nebezpečí v důsledku magnetismu!

Bezdrátový teplotní senzor je magnetický. Magnetické prvky mohou poškodit elektronické implantáty, např. kardiostimulátory nebo inzulínové pumpy. Nositelé elektronických implantátů by neměli nosit teplotní senzor v kapsách oblečení a s ohledem na jejich kardiostimulátor nebo podobný zdravotnický přístroj by měli udržovat odstup od spotřebiče minimálně 10 cm.

Varování – Nebezpečí poruchy!

Tato varná deska je na spodní straně vybavena ventilátorem. Pokud se pod varnou deskou nachází zásuvka, neuchovávejte zde žádné malé nebo ostré předměty, papír ani utěrky na nádobí. Mohly by být nasáty, a tak by mohly poškodit ventilátor nebo narušit chlazení. Mezi obsahem zásuvky a vstupem ventilátoru musí být udržován minimální odstup 2 cm.

Varování – Nebezpečí poranění!

- Bezdrátový senzor vaření je vybaven baterií, která se může poškodit, pokud je vystavena vysokým teplotám. Sejměte senzor z nádoby a udržujte jej ve vzdálenosti od veškerých zdrojů tepla.
- Teplotní senzor může být při odstraňování z hrnce velmi horký. K odstranění použijte kuchyňskou chňapku nebo utěrku na nádobí.
- Během přípravy pokrmu ve vodní lázni by mohla v důsledku přehřátí prasknout varná deska a varná nádoba. Varná nádoba ve vodní lázni se nikdy nesmí přímo dotýkat dna hrnce, který je naplněný vodou. Používejte pouze žáruvzdorné nádoby.
- Hrnce na vaření by mohly v důsledku tekutiny mezi dnem hrnce a varnou zónou náhle "vyletět vzhůru". Udržujte varnou zónu a dno hrnce vždy suché.



Příčiny poškození

Varování!

- Drsný povrch dna varných nádob může varnou desku poškrábat.
- Nenechávejte na varné zóně prázdné hrnce ani pánve. Mohlo by dojít k poškození.
- Na ovládací panel, na displej ani na rám varných desek nepokládejte horké pánve. Mohlo by dojít k poškození.
- Při upuštění tvrdých nebo ostrých předmětů na varnou desku může dojít k poškození.
- V případě umístění alobalu či plastových nádob na varnou zónu dojde k jejich roztavení. Použití laminátových ochranných fólií na varnou desku se nedoporučuje.

Přehled

V následující tabulce naleznete nejčastější příčiny poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Škrvny	Připálené jídlo.	Připálené jídlo neprodleně odstraňte pomocí škrabky na sklo.
	Nevhodný čisticí prostředek.	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro tento typ varné desky.
Škrábance	Sůl, cukr a písek.	Nepoužívejte varnou desku jako pracovní plochu nebo úložný prostor.
	Nádobí s drsným povrchem může varnou desku poškodit.	Zkontrolujte nádobí.
Zabarvení	Nevhodný čisticí prostředek.	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro tento typ varné desky.
	Oděrky na pánvích.	Při přemístování hrnců a pánví je zdvihejte.
Nerovnosti povrchu	Cukr, potraviny s vysokým obsahem cukru.	Připálené jídlo neodkladně odstraňte pomocí škrabky na sklo.

Ochrana životního prostředí

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

Tipy na úsporu energie

- Vždy používejte pro každou nádobu správnou poklici. Při vaření bez použití poklice spotřebujete mnohem více energie. Používejte skleněnou poklici, uvidíte tak lépe do hrnce, aniž byste museli poklici zvedat.
- Používejte nádoby s plochým dnem. Nerovný povrch způsobí mnohem větší spotřebu energie.
- Průměr dna nádoby musí souhlasit s velikostí varné zóny. Upozornění: výrobci nádob na vaření obvykle určují velikost nádoby dle průměru vrchní části, která je obvykle větší než průměr jejího dna.
- Na malé množství připravovaného pokrmu používejte menší nádoby. Větší nádoba, která není zcela naplněná, spotřebuje hodně energie.
- Při vaření používejte malé množství vody. Ušetříte tak energii a uchováte tak vitamíny a minerály nacházející se v zelenině.
- Při vaření zvolte co nejnižší stupeň ohřevu. Při vaření na vysokém stupni se plýtvá energií.

Ekologická likvidace spotřebiče

Likvidujte obalové materiály ekologickým způsobem.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU, která se týká elektrických a elektronických spotřebičů (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Tato směrnice udává rámec pro zpětný odběr a recyklaci v celé EU.

Indukční vaření

Výhody indukčního vaření

Indukční vaření je od tradičních metod vaření velmi rozdílné. Teplo se vytváří přímo pod varnou nádobou. To znamená mnoho výhod:

- Při vaření a smažení ušetříte čas.
- Ušetříte energii.
- Péče o spotřebič pro vás bude snadnější. Rozlité pokrmky se nebudou tak rychle připalovat.
- Ovládání teploty a bezpečnost - varná deska zvyšuje a snižuje teplotu, jakmile dojde ke změně nastavení uživatelem. Indukční varná zóna přestane hřát, jakmile dojde k odstranění nádoby z varné desky, aniž by předem došlo k jejímu vypnutí.

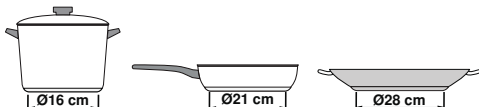
Nádobí

Používejte pouze feromagnetické nádoby vhodné pro indukční vaření, jako například:

- Nádobí vyrobené z posmaltované oceli.
- Nádobí vyrobené z litiny.
- Speciální nádobí vhodné pro indukci, vyrobené z nerez.

Ověřte si, zda je vaše nádobí vhodné pro indukční vaření, viz příslušná kapitola → *"Test vhodnosti nádobí"*.

Abyste dosáhli co nejlepších výsledků vaření, feromagnetické pole na dně varné nádoby by mělo odpovídat velikosti varné zóny. Jestliže varná deska nezaznamená na své ploše varnou nádobu, zkuste ji umístit na varnou zónu s menším průměrem.

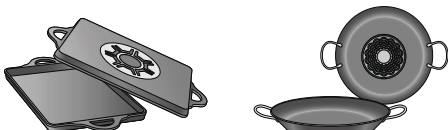


Když je flexibilní varná zóna používána jako jediná varná zóna, lze používat větší nádoby, které jsou vhodné zvláště pro tuto oblast. Informace k umístění nádobí najdete v kapitole → *"flexIndukce"*.



Někdy nemá indukční nádobí celou plochu dna z feromagnetického materiálu:

- Jestliže je dno nádoby pouze částečně feromagnetické, zahřeje se pouze tato feromagnetická část. Teplu se tak nemusí rovnoměrně rozložit po nádobě. Část nádoby z materiálu, který není feromagnetický, se při vaření nemusí zahřát na požadovanou teplotu.



- Feromagnetická oblast se zmenší i v případě, že materiál, z něhož je nádoba vyrobena, obsahuje například hliník. To může znamenat, že se nádoba nezařeje dostatečně nebo varná deska nádobu nerozpozná.



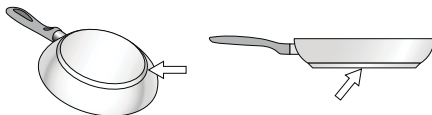
Nevhodné nádobí

Nikdy nepoužívejte rozptylovače tepla nebo varné nádoby vyrobené z:

- běžné tenké oceli
- skla
- keramiky
- mědi
- hliníku

Vlastnosti dna varných nádob

Materiály, z nichž je nádobí vyrobeno, mohou ovlivnit výsledek vaření. Použitím hrnců a pánví vyrobených z materiálů, které rovnoměrně distribuují teplo, jako jsou například nerezové nádoby s trojvrstevným dnem, ušetříte čas i energii. Používejte nádobí s rovným dnem; jestliže dno nádoby není rovné, může dojít k poškození tepelného zdroje.



Chybějící nádoba nebo její nevhodná velikost

Jestliže není na varnou desku umístěna žádná nádoba nebo je nádoba vyrobena z nevhodného materiálu či má nevhodnou velikost, na displeji varné desky bude blikat ukazatel stupně ohřevu. Blikání zastavíte tak, že na varnou desku umístíte vhodnou nádobu. Jestliže to zabere více než 90 vteřin, varná deska se automaticky vypne.

Prázdné nádoby nebo nádoby s tenkým dnem

Nezahřívajte žádné prázdné hrnce nebo pánve a nepoužívejte žádné varné nádoby s tenkým dnem. Nádobí se může velice rychle rozehrát a včas se neaktivuje bezpečnostní vypínač. Dno nádoby se může roztavit a může se poškodit sklokeramika varné desky. V tomto případě se nedotýkejte nádobí a vypněte varnou desku. Pokud varná deska po vychladnutí nefunguje, kontaktujte zákaznický servis.

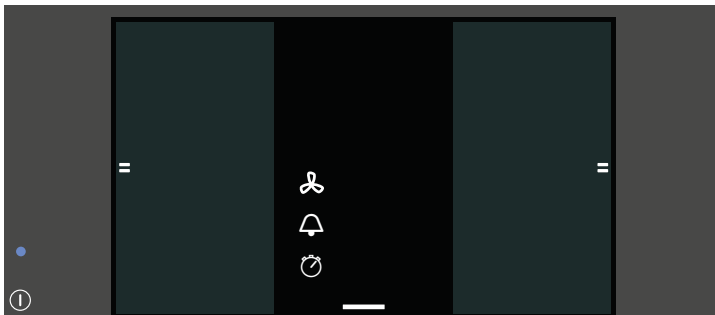
Rozpoznání nádobí
























Každá varná deska má limit pro rozpoznání nádobí. Ten je závislý na průměru feromagnetické oblasti daného nádobí a na materiálu, z něhož je dno vyrobeno. Z tohoto důvodu byste vždy měli používat varnou zónu, která nejlépe souhlasí s průměrem dna varné nádoby.

Seznámení se se spotřebičem

Informace o rozměrech a výkonu jednotlivých varných zón naleznete na → *Strana 2*

Ovládací panel



Ovládací panel	
	Hlavní vypínač
	flexIndukce
	Minutka
	Funkce Časovač
	Ovládání odsavače par
	WLAN
	Základní menu
	Základní nastavení
	Zablokování ovládacího panelu za účelem čištění
	Dětská pojistka
	Info Menu
	Nastavení doby vaření
	Menu režimů vaření
	Stupně ohřevu
	Funkce vaření
	Senzor smažení
	Funkce Move
	Asistenční funkce
	Oblast nastavení
	0-9 Stupně ohřevu
	Funkce udržování teploty
	Funkce PowerBoost
	Funkce ShortBoost

Ovládací plochy

Senzory se skládají z dotykových polí. Pro volbu funkce stiskněte odpovídající symbol. Na ukazateli se zobrazí dostupné funkce.

Upozornění: Udržujte ovládací panel vždy čistý a suchý. Vlhkost může narušit jeho fungování.

Varné zóny

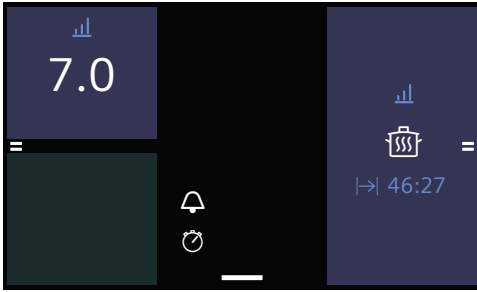
Varné zóny	
	Jednoduchá varná zóna Používejte nádoby o vhodné velikosti
	FlexIndukce Viz kapitola → "flexIndukce"
	Varná zóna FlexPlus Varné zóny FlexPlus se zapínají vždy v souvislosti s pravou nebo levou flexibilní varnou zónou. Viz odstavec. → "Varná zóna Flex Plus"
Používejte pouze nádoby vhodné pro indukční vaření, viz příslušná kapitola → "Indukční vaření".	

Přehled menu

Intuitivní struktura menu vaší varné desky vám pomáhá rychle se zorientovat. Zde se dozvíte více o nejdůležitějších menu.

Hlavní náhled

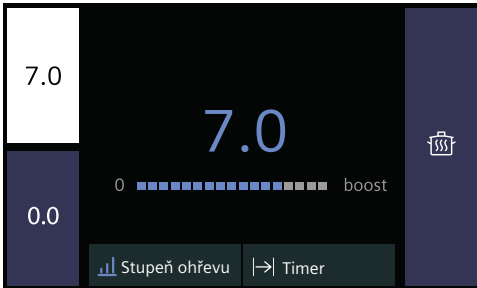
V hlavním náhledu se zobrazí přehled varných zón, kterými varná deska disponuje. U aktivních varných zón jsou zobrazeny režimy vaření, stupně ohřevu a časové funkce.



Oblast nastavení

V oblasti nastavení varné zóny můžete konfigurovat stupně ohřevu, dobu úpravy a různé režimy vaření pro tuto varnou zónu.

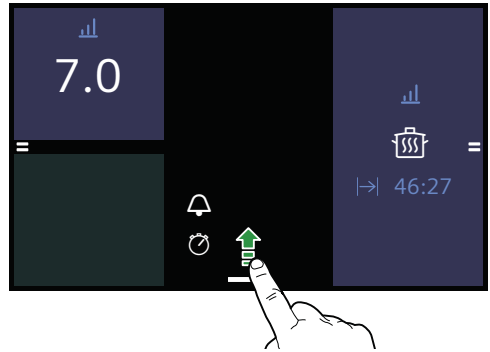
Pro vstup do oblasti nastavení stiskněte požadovanou varnou zónu.



Základní menu

Přes základní menu získáte přístup k určitým funkcím a dalším menu.

Pro vyvolání základního menu stiskněte symbol ve středu spodního okraje hlavního náhledu a táhněte nahoru.



Základní menu zobrazuje následující volby:

- Zablkování ovládacího panelu za účelem čištění
- Dětská pojistka
- Info Menu
- Základní nastavení

Pro zavření základního menu stiskněte znovu symbol a táhněte dolů.

Info Menu

Prostřednictvím Info Menu můžete vyvolat informace o spotřebiči.

Pro přístup k Info Menu otevřete základní menu a dotkněte se symbolu . Zobrazí se dostupné volby.

Pro odchod z Info Menu stiskněte symbol .

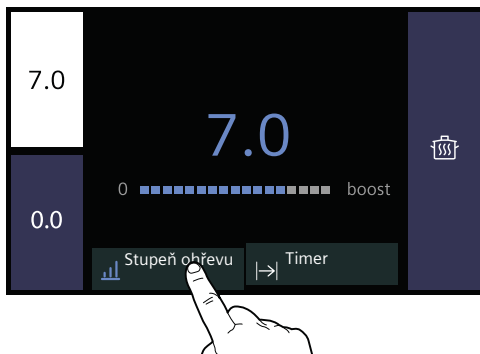
Navíc si lze vyžádat informace k aktuálním funkcím. Za tímto účelem držte několik sekund stisknutý symbol požadované funkce. Na displeji se zobrazí informační okno, které popisuje aktuální funkci.

Menu režimů vaření

Varná deska disponuje různými režimy vaření.

Režim vaření	Funkce
Stupně ohřevu	Výběr stupně ohřevu pro varnou zónu.
Funkce vaření	Vaření s automatickým rozpoznáním teploty pomocí bezdrátového senzoru vaření. Upozornění: Funkce je připravena poté, co je připojen bezdrátový senzor vaření k ovládacímu panelu.
Senzor smažení	Smažení s automatickým rozpoznáním teploty varné desky.
powerMove	Regulace teploty prostřednictvím umístění nádobí na varných zónách.
Asistent pokrmů	Dušení a vaření s předvolbou pokrmů.

Pro vstup do menu režimů vaření zvolte varnou zónu a stiskněte aktivní režim vaření.



Ukazatel zbytkového tepla

Pokud během vaření odstraníte z varné zóny nádobí, ukazatel zbytkového tepla a ukazatel zvoleného typu ohřevu budou střídavě blikat.

Jakmile se varná zóna vypne, rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla. I po vypnutí varné desky zůstane ukazatel zbytkového tepla rozsvícen tak dlouho, dokud varná zóna zůstane teplá.

Obsluha spotřebiče

V této kapitole se dozvíte, jak varnou zónu nastavit. Tabulka ukazuje nastavení ohřevu a dobu úpravy různých pokrmů.

První použití

Při prvním zapnutí spotřebiče se na displeji zobrazí menu pro provedení úvodních nastavení.

Následně je zobrazen hlavní náhled.

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

Zapnutí a vypnutí varné desky

Hlavní vypínač slouží k zapnutí nebo vypnutí varné desky.

Zapnutí: Stiskněte senzor . Zazní zvukový signál a dotykový displej svítí. Po krátké době zapnutí je varná deska připravena k použití.

Vypnutí: Tiskněte symbol , dokud ukazatel vedle hlavního vypínače nezasvítí. Dokud nejsou varné zóny dostatečně vychladlé, svítí ukazatel zbytkového tepla.

Upozornění

- Varná deska se automaticky vypne, pokud jsou všechny varné zóny vypnuty na více než 20 sekund.
- Nastavení zůstávají uložena prvních 10 minut po vypnutí varné desky. Pokud varnou desku během této doby opět zapnete, uvede se do provozu s předchozími nastaveními. Informace o změně doby, po kterou jsou vybraná nastavení uložena, získáte v kapitole → "Základní nastavení".

Nastavení varné zóny

V oblasti nastavení nastavte požadovaný stupeň ohřevu.

Stupeň ohřevu 1 = nejnižší výkon

Stupeň ohřevu 9 = nejvyšší výkon

Každý stupeň ohřevu má mezistupeň.

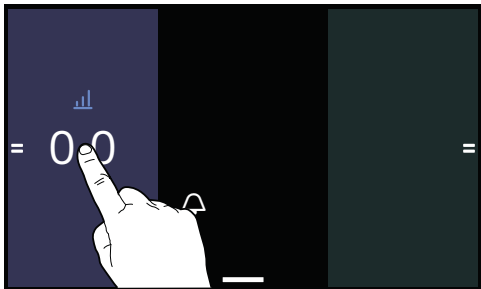
Upozornění

- Pro ochranu choulostivých součástí spotřebiče před přehřátím a kolísáním napětí může varná deska předčasně snížit stupeň ohřevu.
- Aby se zabránilo tvorbě hluku, může varná deska předčasně snížit stupeň ohřevu.

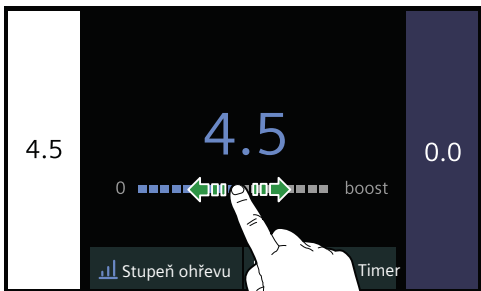
Volba varné zóny a stupně ohřevu

Varná deska musí být zapnuta.

1. Zvolte varnou zónu pomocí stisknutí příslušného ukazatele. Na dotykovém displeji se zobrazí nastavená oblast varné zóny.



2. Přejed'te prstem přes oblast nastavení a stiskněte požadovaný stupeň ohřevu.



Ohřev je nastaven.

Pro návrat do základního menu znovu stiskněte aktivní oblast varné zóny.

Upozornění

- Flexibilní varná zóna je aktivována jako jediná varná zóna. Abyste mohli používat dvě nezávislé varné zóny, podívejte se do kapitoly → "Flex Indukce".
- Pokud na aktivní varné zóně nestojí nádobí, bliká zvolený stupeň vaření. Po určité době se varná zóna vypne.
- Jestliže je na varnou zónu umístěna varná nádoba před zapnutím varné desky, bude nádoba rozpoznána během 20 sekund od zapnutí hlavního vypínače a varná zóna bude zvolena automaticky. Jakmile spotřebič rozpozná nádobu, zvolte během 20 sekund stupeň ohřevu, jinak se varná zóna sama vypne.

Změna nastavení ohřevu

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavení nastavte požadovaný stupeň ohřevu

Vypnutí varné zóny

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

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

Doporučení šéfkuchaře

Doporučení

- Při ohřevu protlaků, krémových polévek a hustých omáček pokrmy příležitostně promíchejte.
- Pro předehřátí nastavte stupeň ohřevu 8 nebo 9.
- Při vaření s poklicí snižte teplotu ohřevu hned poté, co začne z nádoby unikat pára. Pro dosažení dobrých výsledků vaření není třeba, aby z nádoby unikala pára.
- Po vaření ponechte poklici na nádobě, dokud nebudete pokrm servírovat.
- Při vaření s použitím tlakového hrnce postupujte dle pokynů výrobce.
- Pro zachování živin v potravinách nevařte pokrmy zbytečně dlouho. Pro nastavení optimální doby vaření můžete použít kuchyňskou minutku.
- Pro zdravější výsledek vaření by se z oleje nemělo kouřit.
- Potraviny smažte v malých, po sobě jdoucích porcích.
- Nádobí se při vaření může velmi zahřívát. Doporučujeme vám používat ochranné kuchyňské rukavice.
- Doporučení na energeticky úsporné vaření naleznete v příslušné kapitole → "Ochrana životního prostředí."

Tabulka vaření

Tato tabulka ukazuje, který stupeň ohřevu je vhodný pro různé druhy potravin. Doba přípravy pokrmu se může lišit v závislosti na typu, váze, tloušťce a kvalitě dané potraviny.

	Stupeň ohřevu	Doba přípravy pokrmu (v min.)
Rozehrívání		
Čokoládová poleva	1 - 1.5	-
Máslo, med, želatina	1 - 2	-
Ohřev a udržování teploty		
Eintopf (hustá polévka) např. čočková	1.5 - 2	-
Mléko*	1.5 - 2.5	-
Ohřátí párků ve vodě*	3 - 4	-
Rozmrazování a ohřev		
Špenát, mražený	3 - 4	15 - 25
Guláš, mražený	3 - 4	35 - 55
Pomalé vaření		
Bramborové knedlíky*	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Bílé omáčky, např. bešamel	1 - 2	3 - 6
Šlehané omáčky, např. francouzská, holandská	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
Loupané brambory	4.5 - 5.5	25 - 35
Solené 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, mražená	3.5 - 4.5	7 - 20
Vaření v tlakovém hrnci	4.5 - 5.5	-
Dušení		
Masové rolády	4 - 5	50 - 65
Dušená pečeně	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60
* Bez poklice		
** Několikrát obraťte		
*** Předehřejte na stupeň 8-8.5		

	Stupeň ohřevu	Doba přípravy pokrmu (v min.)
Dušení / Smažení s malým množstvím oleje*		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	6 - 7	6 - 10
Řízek, zmrazený	6 - 7	8 - 12
Kotleta, přírodní nebo obalovaná**	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm silný)	7 - 8	8 - 12
Drůbeží prsa (2 cm silná)**	5 - 6	10 - 20
Drůbeží prsa, zmrazená**	5 - 6	10 - 30
Frikadely (3 cm silné)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm silný)**	6 - 7	10 - 20
Ryby a rybí filety, přírodní	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybí filety, obalované	6 - 7	8 - 20
Ryba obalovaná a zmrazená, např. rybí prsty	6 - 7	8 - 15
Krevety, garnáty	7 - 8	4 - 10
Soté ze zeleniny a ryb, čerstvé	7 - 8	10 - 20
Pokrmý na páneví, zelenina, maso na proužky na asijský způsob	7 - 8	15 - 20
Pokrmý na páneví, zmrazené	6 - 7	6 - 10
Palačinky (smažené postupně)	6.5 - 7.5	-
Omelety (smažené postupně)	3.5 - 4.5	3 - 6
Volská oka	5 - 6	3 - 6
Fritování* (150-200 g na porci v 1-2 l oleje, smažené porce)		
Mražené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety	8 - 9	-
Krokety, mražené	7 - 8	-
Maso, např. kuřecí kousky	6 - 7	-
Ryby, obalované nebo v těstíčku	6 - 7	-
Zelenina, houby, obalované nebo v těstíčku, tempura	6 - 7	-
Drobné smažené pokrmy, např. koblihy, ovoce v těstíčku	4 - 5	-
* Bez poklice		
** Několikrát obraťte		
*** Předehřejte na stupeň 8 - 8.5		

FlexIndukce

Můžete ji používat dle potřeby 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, je aktivována pouze oblast, která je zakryta nádobím.

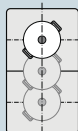
Doporučení pro použití nádobí

Pro optimální rozpoznání hrnce a distribuci tepla doporučujeme postavit nádobu do středu podle následujícího popisu.

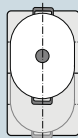
Jako jedna varná zóna



Průměr menší nebo roven 13 cm. Umístěte nádobu na jednu ze čtyř pozic, jak vidíte na obrázku.

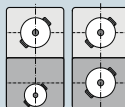


Průměr nad 13 cm. Umístěte nádobu na jednu ze tří pozic, jak vidíte na obrázku.



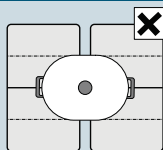
Pokud nádoba vyžaduje více než jednu varnou zónu, umístěte ji okrajem na horní nebo spodní okraj flexibilní varné zóny.

Jako dvě nezávislé varné zóny



Přední a zadní varné zóny mají každá dva induktory, které lze použít nezávisle na sobě. Pro každou jednotlivou varnou zónu nastavte požadovaný stupeň ohřevu. Pro každou varnou zónu použijte pouze jednu nádobu.

Doporučení



U varných desek s více než jednou flexibilní varnou zónou postavte nádobí tak, aby zakrývalo pouze jednu z flexibilních varných zón. Jinak nejsou varné zóny předpisově aktivovány a není docíleno dobrého výsledku vaření.

Jako jedna varná zóna

Flexibilní varná zóna je aktivována jako jediná varná zóna.

Aktivace

1. Vlozte flexibilní varnou zónu.
2. V oblasti nastavení zvolte příslušný stupeň ohřevu. Ve středu flexibilní varné zóny svítí stupeň ohřevu a ukazatel aktivního režimu vaření.

Flexibilní varná zóna je aktivována.

Změna stupně ohřevu

Zvolte varnou zónu a v příslušné oblasti nastavení zvolte stupeň ohřevu.

Přidání nového nádobí

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

Upozornění: Pokud nádobí na používané varné zóně posunete nebo nadzdvihnete, spustí varná deska automatické vyhledávání a dříve zvolený stupeň ohřevu zůstává zachován.


Deaktivace

Zvolte flexibilní varnou zónu a nastavte stupeň ohřevu 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 varných zón

Stiskněte symbol . Na varné zóně, na které se nachází nádobí, svítí stupeň ohřevu a ukazatel aktivního režimu vaření.

Flexibilní varná zóna funguje jako dvě nezávislé varné zóny.

Propojení obou varných zón

Stiskněte symbol . Ve středu flexibilní varné zóny svítí stupeň ohřevu a ukazatel pro aktivní režim vaření.

Flexibilní varná zóna funguje jako jediná varná zóna.

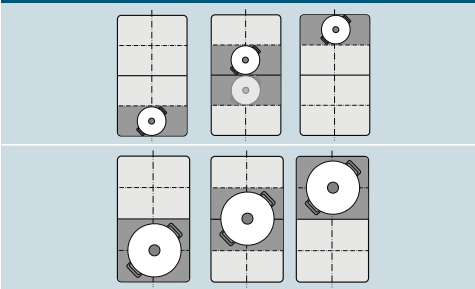
Upozornění

- Když se varná deska vypne a poté znovu zapne, je flexibilní varná zóna znovu používána jako jediná varná zóna.
- Pro změnu nastavení konfigurace flexibilní zóny se řiďte kapitolou → "Základní nastavení".

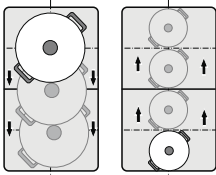
Funkce Move

S touto funkcí je aktivována celá flexibilní varná zóna a je rozdělena do tří oblastí pro vaření. Každá oblast má přednastavený stupeň ohřevu. Používejte pouze jednu nádobu. Velikost oblasti závisí na použitém nádobí a jeho umístění.

Varné zóny




S touto funkcí lze umístit nádobu během procesu vaření na jinou oblast:



Přednastavené stupně ohřevu:

Přední oblast = Stupeň ohřevu 9.0

Prostřední oblast = Stupeň ohřevu 5.0


Zadní oblast = Stupeň ohřevu 

Přednastavené stupně ohřevu lze měnit nezávisle na sobě. Způsob, jak tyto stupně změnit, se dozvíte v kapitole → "Základní nastavení".

Upozornění

- Pokud je na flexibilní varné zóně rozpoznána více než jedna nádoba, funkce se deaktivuje.
- Pokud nádobí na flexibilní varné zóně posunete nebo nadzdvihnete, spustí varná deska automatické vyhledávání. Je nastaven stupeň ohřevu nové oblasti.
- Další informace o velikosti a umístění nádobí najdete v kapitole → "flexIndukce".

Aktivace

1. Zvolte jednu ze dvou varných zón flexibilní varné zóny.
2. Stiskněte aktivní režim vaření.
3. Zvolte možnost  powerMove

Funkce je aktivována.

Změna stupňů ohřevu

Stupně ohřevu jednotlivých oblastí lze během procesu vaření měnit. Postavte nádobu na oblast pro vaření a změňte stupeň ohřevu v oblasti nastavení.

Upozornění: Pokud je funkce deaktivována, vrátí se stupně ohřevu tří oblastí na přednastavené hodnoty.

Deaktivace

Zvolte oblast vaření a v oblasti nastavení stiskněte Vypnout spínač. Varná zóna se vypne a rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla.

Funkce byla deaktivována.

Varná zóna FlexPlus

Varná deska disponuje jednou varnou zónou FlexPlus, která se nachází mezi oběma flexibilními varnými zónami. Může být používána ve spojení buď s pravou, nebo levou flexibilní varnou zónou. Tím je při vaření ve větších nádobách docíleno nejlepších výsledků vaření.

Varná zóna FlexPlus se zapíná vždy ve spojení s jednou ze dvou flexibilních varných zón. Varnou zónu FlexPlus není možné aktivovat nezávisle.

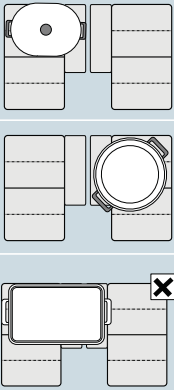
Upozornění k nádobí

Pro dobré rozpoznání hrnce a distribuci tepla by měla být nádoba postavena na střed.

Nádoba by měla zakrývat postranní varnou zónu a varnou zónu FlexPlus.

Podle velikosti nádoby může být flexibilní varná zóna aktivována jako dvě nezávislé varné zóny nebo jako jedna varná zóna:

Umístění nádobí



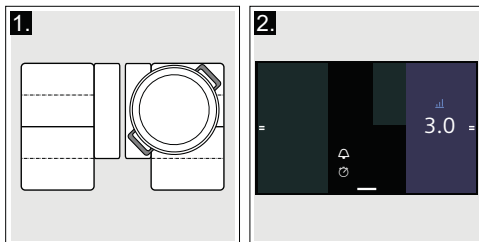
Podlouhlá nádoba
Aktivujte flexibilní varnou zónu jako dvě nezávislé varné zóny nebo jako jednu varnou zónu.

Velká kruhová nádoba
Aktivujte flexibilní varnou zónu jako jedinou varnou zónu.

Nádoba nesmí pokrývat současně dvě postranní varné zóny a varnou zónu FlexPlus.

Aktivace

1. Postavte nádobu na varnou zónu a dbejte na to, aby zakrývala také varnou zónu FlexPlus.
2. Zvolte varnou zónu a požadovaný stupeň ohřevu. Ukazatele varné zóny a varné zóny FlexPlus se rozsvítí.



Varná zóna FlexPlus je aktivována.

Deaktivace

Sejměte nádobí z varné zóny. Ukazatele zhasnou. Varná zóna FlexPlus je vypnutá.

Časové funkce



Vaše varná deska disponuje třemi časovými funkcemi:

- Nastavení doby přípravy pokrmu
- Minutka
- Funkce stopek

Nastavení doby přípravy pokrmu

Po uplynutí nastaveného času se varná zóna automaticky vypne.

Postup pro nastavení:

1. Zvolte varnou zónu a požadovaný stupeň ohřevu.
2. V oblasti nastavení varné zóny  zvolte časový spínač.
3. Nastavte požadovaný čas.
Pro nastavení hodin stiskněte 00 h a zvolte čas v oblasti nastavení.
Pro nastavení minut stiskněte 00 m a zvolte čas v oblasti nastavení.
4. Stiskněte symbol .

Doba přípravy se začne odpočítávat.

Po několika sekundách se na ukazateli varných zón zobrazí čas.

Upozornění

- Pokud je flexibilní varná zóna zvolena jako jediná varná zóna, je nastavená doba úpravy pro celou varnou zónu stejná.
- Pokud je zvolena funkce Move, je nastavená doba pro tři varné zóny stejná.


Senzor smažení


Pokud je pro varnou zónu naprogramovaná doba přípravy a je aktivován senzor smažení, spustí se nastavená doba přípravy teprve po dosažení zvoleného stupně ohřevu.

Funkce vaření

Pokud je pro varnou zónu naprogramována doba úpravy a je aktivována funkce vaření, spustí se nastavená doba úpravy teprve po dosažení požadované teploty pro zvolenou oblast.

Změna nebo zrušení doby úpravy

Abyste se dostali k době úpravy, stiskněte nejprve varnou zónu a následně symbol  časového spínače.

Pro změnu doby úpravy zvolte novou dobu úpravy a stiskněte  Start.

Pro zrušení doby úpravy stiskněte  Zrušení.

Pro návrat do hlavního náhledu se dotkněte varné zóny.

Po uplynutí doby



Varná zóna se vypne. Zazní zvukový signál a stupeň ohřevu je nastaven na 0.0.

Stisknutím varné zóny zhasne ukazatel času a zvukový signál utichne.

Minutka

Tato funkce funguje nezávisle na varných zónách a dalších možnostech nastavení. Tato funkce automaticky nevyprve varnou zónu.

Postup pro nastavení:


1. Stiskněte senzor .
2. Nastavte požadovanou dobu.
Pro nastavení hodin stiskněte 00 h a zvolte čas v oblasti nastavení.
Pro nastavení minut stiskněte 00 m a zvolte čas v oblasti nastavení.
3. Stiskněte symbol .

Doba se začíná odpočítávat.

Po několika sekundách se zobrazí čas v hlavním náhledu.

Změna nebo zrušení času

Pro aktivaci minutky stiskněte senzor .


Pro změnu doby úpravy zvolte novou dobu úpravy a stiskněte  Start.

Pro zrušení doby úpravy stiskněte  Zrušení.

Pro návrat do hlavního náhledu stiskněte symbol .

Po uplynutí nastaveného času

Po uplynutí nastaveného času zazní signál a na ukazateli se zobrazí 00:00.


Stisknutím symbolu  ukazatel zhasne.

Funkce stopek

Funkce stopek zobrazuje dobu uplynulou od aktivace.


Funguje nezávisle na varných zónách a jiných nastaveních. Tato funkce automaticky nevyprve varnou zónu.



Aktivace

Stiskněte symbol .

Čas se začíná odpočítávat.

Přerušení a deaktivace

Pro aktivaci minutky stiskněte senzor .

Pro zastavení minutky stiskněte  Pauza. Pro pokračování funkce stopek stiskněte  Pokračování.

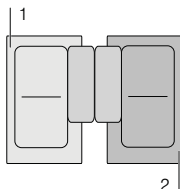
Pro zrušení doby úpravy stiskněte  Zrušení.

Pro návrat do hlavního náhledu stiskněte symbol .

Funkce PowerBoost



Funkce PowerBoost vám umožní ohřát velké množství vody rychleji než za použití stupně ohřevu 9.

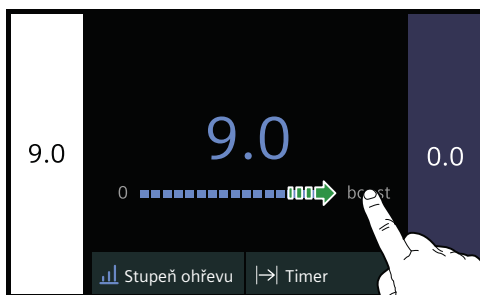
Tuto funkci lze pro varnou zónu vždy aktivovat, pokud není zrovna používána pro jinou varnou zónu ze stejné skupiny (viz obrázek).




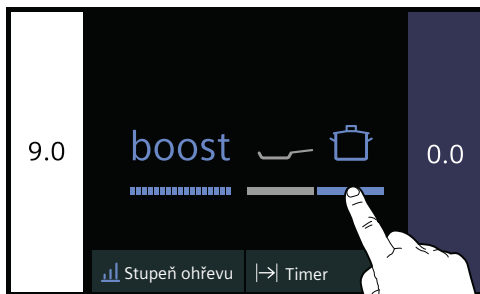
Upozornění: Ve flexIndukci lze také aktivovat funkci PowerBoost, když je varná zóna používána jako jedna varná zóna.

Aktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. V oblasti nastavení nastavte boost. Symboly  a  svítí.



3. Zvolte symbol .



Funkce je aktivována.

Deaktivace

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavení nastavte jiný stupeň ohřevu.

Funkce je deaktivována.

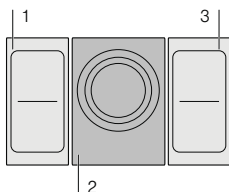
Upozornění: Za určitých okolností se může funkce PowerBoost sama automaticky vypnout za účelem ochrany elektronických součástí uvnitř varné desky.

Funkce ShortBoost

Pomocí funkce ShortBoost lze zahřát nádobí rychleji než pomocí stupně ohřevu 9.

Po deaktivaci funkce zvolte stupeň ohřevu pro další vaření vašeho pokrmu.

Tuto funkci lze zvolit pro jednu varnou zónu tehdy, pokud není v provozu jiná varná zóna téže skupiny (viz obrázek).





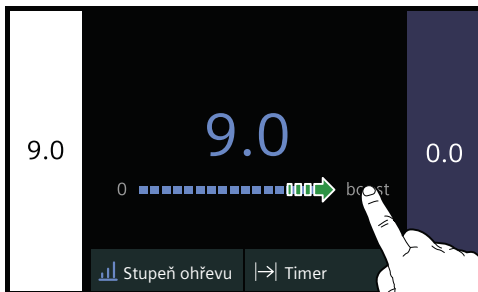
Upozornění: U flexibilní varné zóny lze také aktivovat funkci ShortBoost, pokud je používána jako jedna varná zóna.


Doporučení pro použití

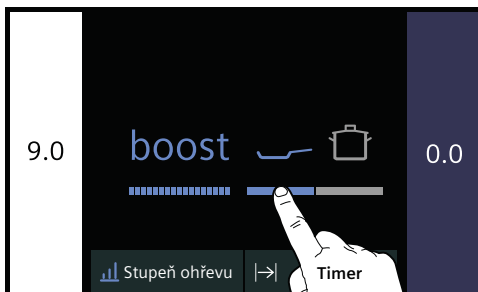
- Používejte vždy nádobí, které nebylo předtím předeříváno.
- Používejte hrnce a pánve s rovným dnem. Nepoužívejte nádoby s tenkým dnem.
- Nikdy nezahřívejte bez dozoru prázdné nádoby, olej, máslo nebo sádlo.
- Na nádobí nepokládejte poklice.
- Postavte nádobu do středu varné zóny. Ujistěte se, že průměr dna nádoby odpovídá velikosti varné zóny.
- Informace o druhu, velikosti a umístění nádobí najdete v příslušné kapitole. → "Indukční vaření"

Aktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. V oblasti nastavení nastavte boost. Symboly  a  svítí.



3. Zvolte symbol .



Funkce je aktivována.

Deaktivace

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavení nastavte jiný stupeň ohřevu.

Funkce je deaktivována.

Upozornění: Za určitých okolností se může funkce ShortBoost sama automaticky vypnout za účelem ochrany elektronických součástek uvnitř varné desky.

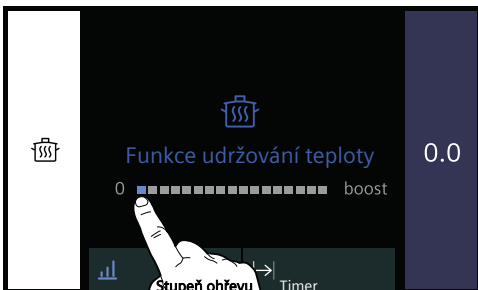
Funkce udržování teploty

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

Aktivace


1. Zvolte varnou zónu.
2. V oblasti nastavení zvolte první stupeň.

Ukazatel  svítí.



Funkce je aktivována.

Deaktivace

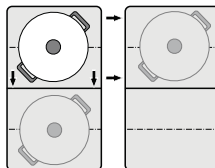
1. Zvolte varnou zónu.
2. Nastavte stupeň ohřevu na 0.
Ukazatele  a varná zóna se vypnou.

Funkce je deaktivována.

Přenos nastavení

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

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



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

Aktivace

1. Posuňte nádobu ze zapnuté varné zóny na jinou varnou zónu.
Nádobu bude rozeznána. Po chvíli se na displeji zobrazí dotaz, zda-li si přejete převzít nastavení pro novou varnou zónu.
2. Potvrďte nastavení.

Nastavení budou přenesena na novou varnou zónu. Původní varná zóna bude deaktivována.

Upozornění

- Nádobu přesuňte na varnou zónu, která není zapnutá, kterou jste ještě nenastavili nebo na které předtím nestála jiná nádoba.
- Funkci PowerBoost nebo ShortBoost lze zleva doprava nebo zprava doleva přesouvat pouze tehdy, když není aktivní žádná varná zóna.
- Postavíte-li před potvrzením nastavení na jinou varnou zónu novou nádobu, lze tuto funkci použít pro obě nádoby.
- Pokud přesunete více nádob, lze funkci použít pouze pro poslední přesunutou nádobu.



Asistenční funkce

S asistenčními funkcemi bude vaření zcela jednoduché a vždy dosáhnete optimálního výsledku vaření. Doporučené stupně teploty jsou vhodné pro každý druh vaření.

Umožňují vaření bez nadměrného použití tepla a dosažení perfektních výsledků při vaření a smažení.

Senzory měří během celého procesu vaření teplotu hrnce nebo pánve. Tím je zajištěno nepřetržité řízení výkonu a udržování správné teploty.

Po dosažení zvolené teploty můžete přidat pokrm. Pokrmy se nepřehřívají a nepřetečou.

Varné zóny, které jsou vybavené pečicím senzorem, jsou označeny symbolem pečicího senzoru. Varné funkce jsou dostupné pro všechny varné zóny, pokud je k dispozici bezdrátový teplotní senzor.

V této kapitole získáte následující informace:

- Druhy asistenčních funkcí
- Vhodné nádoby
- Senzory a zvláštní příslušenství
- Funkce a stupně ohřevu
- Doporučené pokrmy

Druhy asistenčních funkcí

Pomocí asistenčních funkcí lze pro každý pokrm zvolit nejvhodnější způsob přípravy.

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

Asistenční funkce	Stupně teploty	Nádoby	Dostupná pro	Aktivace
Senzor smažení				
Dušení / smažení s malým množstvím tuku	1, 2, 3, 4, 5		Všechny varné zóny	
Funkce senzoru vaření				
Ohřívání / udržování teploty	1 / 70 °C		Všechny varné zóny	
Pomalé 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 použitím pokličky a smažte bez pokličky.

Pokud varná deska nemá bezdrátový teplotní senzor, lze ho dodatečně zakoupit ve specializované prodejně nebo prostřednictvím našeho zákaznického servisu.

Vhodné nádoby

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

Pro funkce vaření používejte nádobu, která je tak vysoká, že potřebné množství vody sahá nad silikonovou nálepku bezdrátového senzoru vaření.

Existují pánve, které jsou vhodné pro senzor smažení. Lze je dodatečně zakoupit ve specializovaných prodejnách nebo prostřednictvím našeho technického zákaznického servisu. Vždy uveďte příslušné referenční číslo:

- HZ390210 pánev o průměru 15 cm
- HZ390220 pánev o průměru 19 cm
- HZ390230 pánev o průměru 21 cm
- HZ390250 pánev o průměru 28 cm
Doporučeno pouze pro varnou zónu FlexPlus.

Tyto pánve na smažení mají nepřilnavou vrstvu, takže na nich můžete restovat pokrmý s malým 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 → "FlexIndukce".
- Jiné pánve 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 funkce senzoru vaření 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 asistenčních funkcí najdete pro každou funkci vhodnou nádobu.

Senzory a zvláštní příslušenství

Senzory měří během celého procesu vaření teplotu hrnce nebo pánve. Tím se s vysokou přesností reguluje výkon a udržuje správná teplota.

Vaše varná deska disponuje dvěma různými systémy pro měření teploty, abyste mohli docílit těch nejlepších výsledků:

- Snímače teploty, které se nachází uvnitř varné desky a kontrolují teplotu dna nádoby. Vhodné pro senzor smažení.
- Bezdrátový senzor vaření, který převádí informace o teplotě nádobí na ovládací panel. Vhodné pro funkce vaření.

Senzor vaření je pro použití funkcí vaření nepostradatelný. Pokud vaše varná deska nedisponuje bezdrátovým senzorem vaření, můžete ho získat dodatečně v odborné prodejně, prostřednictvím našeho technického zákaznického servisu nebo našich oficiálních webových stránek po zadání referenčního čísla HZ39050.

Informace k senzoru vaření najdete v příslušném odstavci.

Funkce a nastavení stupně ohřevu

Senzor smažení

S touto funkcí je při smažení udržována vhodná teplota pánve.

Výhody

- Varná zóna hřeje pouze tehdy, pokud je to nutné pro udržení teploty. Lze tak ušetřit energii a olej a tuk se nepřehřívají.
- Senzor smažení hlásí, kdy prázdná pánev dosáhla optimální teploty pro přidání oleje a následně vložení pokrmů.

Upozornění




- Nepřiklápějte pánve pokličkou. V opačném případě se funkce neaktivuje správně. Jako ochranu před prskáním tuku můžete použít ochranné síto.
- Používejte olej nebo tuk vhodný pro pečení. Pokud používáte máslo, margarín, olivový olej lisovaný za studena nebo sádlo, nastavte stupeň teploty 1 nebo 2.
- Nikdy nenechávejte pánve s pokrmem nebo bez pokrmu ohřívat bez dozoru.
- Pokud má varná zóna vyšší teplotu než nádoba nebo opačně, teplotní senzor se správně neaktivuje.
- Pro smažení ve velkém množství oleje v hrnci použijte vždy funkce vaření „Smažení ve velkém množství oleje v hrnci“, nastavte stupeň ohřevu 5.

Nastavení stupně teploty

Nastavení stupně teploty	Vhodný pro
1 velmi nízký	Příprava a vaření omáček, dušení zeleniny a pečení pokrmů na extra panenském olivovém oleji, másle nebo margarínu.
2 nízký	Smažení pokrmů na extra panenském olivovém oleji, másle nebo margarínu, např. omelety.
3 střední – nízký	Smažení ryb a silných plátků, např. masové kuličky a párky.
4 střední – vysoký	Smažení steaků, medium nebo propečených, obalovaných hluboce zmrazených a tenkých plátků, např. řízků, ragů a zeleniny.
5 vysoký	Smažení pokrmů při vysokých teplotách, např. rare steaky (krvavé), bramborové placky a hranolky.

Nastavení

Podle tabulky zvolte vhodný stupeň ohřevu. Položte na varnou zónu prázdnou pánve.

- Zvolte varnou zónu.
- Stiskněte aktivní režim vaření a zvolte možnost . Senzor smažení.
- Pro návrat do hlavního náhledu zvolte požadovaný teplotní stupeň a stiskněte varnou zónu. Funkce je aktivována. Ukazatel teploty  varné zóny bliká, dokud není dosaženo teploty smažení. Zazní signál a ukazatel teploty  přestane blikat.
- Jakmile je dosaženo teploty smažení, dejte do pánve nejprve olej a následně pokrmy.

Upozornění: Pokrmy obračejte, aby se nepřipálily.

Vypnutí senzoru smažení

- Vyberte varnou zónu.
- Nastavte teplotní stupeň na 0.

Funkce je deaktivována.

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

Teplotní rozmezí a teplotní stupeň

Funkce senzoru vaření	Teplotní stupeň	Rozsah teploty	Vhodné pro
Ohřívání, udržování teploty	1/70 °C	60 - 70 °C	Např. polévky, punč
Pomalé vaření	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. smažené kuře, dušení
Smažení ve velkém množství oleje v hrnci	5/170 °C	170 - 180 °C	Např. kobilhy, masové kuličky

Funkce senzoru vaření

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

Tyto funkce jsou k dispozici pro všechny varné zóny.

Výhody

- Varná zóna se zahřívá jen tehdy, je-li to nutné. Ušetříte tím energii. Olej nebo tuk se nepřipálí.
- Teplota se neustále kontroluje. Zabrání se překypění pokrmů. Teplota se nemusí regulovat.
- Jakmile voda nebo olej dosáhne optimální teploty, zazní zvukový signál, poté můžete vložit pokrm. Tabulka ukazuje, zda je potřeba přidat potravinu přímo na začátku vaření.

Upozornění

- Používejte hrnce a pánve s plochým dnem. Nepoužívejte hrnce a pánve s tenkým nebo deformovaným dnem.
- Hrnec naplňte do takové výšky, aby byla výška obsahu nad silikonovou lepicí páskou na vnější straně hrnce.
- Pro pečení s malým množstvím oleje používejte pečící senzor.
- Nádobu umístěte tak, aby teplotní senzor směřoval k boční vnější ploše varné desky.
- Během vaření teplotní senzor z hrnce neodstraňujte. Po ukončení vaření lze zvolit funkce pro jinou varnou zónu.
- Po ukončení vaření sejměte teplotní senzor z hrnce. Pozor, teplotní senzor může být velmi horký.

Typy pro vaření s funkcemi vaření

- Ohřívání pokrmů/udržování teploty: zmrazené pokrmy v porcích, např. špenát. Zmrazený pokrm vložte do nádoby. Přidejte množství vody uvedené výrobcem. Nádoby přiklopte a nastavte teplotu 1 / 70 °C. V průběhu vaření pokrm míchejte.
- Pomalé vaření: zahušťování pokrmů, např. omáček. Přiveďte pokrm k varu při doporučené teplotě. Po zahuštění nechte dovařit na stupeň 2 / 90 °C. Jakmile zazní zvukový signál, udržujte pokrm při této teplotě po požadovanou dobu.
- Bod varu: Vodu zahřívajte pod pokličkou. Nedoje k překypění. Zvolte stupeň teploty 3 / 100 °C.
- Vaření v tlakovém hrnci: Řiďte se doporučeními výrobce. Po zaznění zvukového signálu vařte dále doporučenou dobu. Zvolte stupeň teploty 4 / 120 °C.
- Funkce smažení ve velkém množství oleje v hrnci: Olej rozehrávejte s přiklopenou pokličkou. Po zaznění zvukového signálu pokličku odklopte a vložte pokrm. Zvolte stupeň teploty 5 / 170 °C.

Upozornění

- Vždy vařte s přiklopenou pokličkou. Výjimka: „Smažení ve velkém množství oleje v hrnci“, teplotní stupeň 5 / 170 °C.
- Pokud nezazní zvukový signál, zkontrolujte, zda je hrnec přiklopený pokličkou.
- Nikde nenechávejte olej při zahřívání bez dozoru. Používejte olej nebo tuk vhodný pro smažení. Nepoužívejte směs různých tuků na smažení, např. olej se sádlem. Směsi různých tuků mohou při zahřátí pění.
- Pokud výsledek vaření není uspokojivý, např. při vaření brambor, příště použijte více vody, doporučený stupeň teploty ale zachovejte.


Nastavení bodu varu






Stupeň teploty, při kterém se voda začíná vařit, závisí na nadmořské výšce místa vašeho bydliště. Pokud se voda vaří příliš silně nebo příliš málo, můžete bod varu změnit. Postupujte následovně:

- Zvolte základní nastavení „Nastavení bodu varu“, viz kapitola → *“Základní nastavení”*
- Základní nastavení je nastaveno standardně na 200 – 400 m.
Pokud se váš dům nachází v nadmořské výšce od 200 do 400 m, není nutné bod varu nastavovat, v opačném případě zvolte nastavení, které je vhodné pro příslušnou nadmořskou výšku.

Upozornění: Stupeň teploty 3 / 100 °C zajistí účinné vaření, i když voda příliš silně nevěř. Pokud ale nejste s výsledkem vaření spokojeni, můžete nastavení bodu varu změnit.

Nastavení

Před prvním použitím funkcí vaření musí být bezdrátový senzor vaření připojen k ovládacímu panelu. Za tímto účelem vyhledejte kapitolu → **“ Bezdrátový teplotní senzor”**.

1. Upevněte teplotní senzor na hrnec, viz kapitola → *“Příprava a údržba bezdrátových teplotních senzorů”*.
2. Na požadovanou varnou zónu postavte hrnec s dostatečným množstvím tekutiny a vždy ho přiklopte pokličkou.
3. Pro vaření se senzorem vaření zvolte varnou zónu, na které se nachází nádoby.
4. Stiskněte aktivní režim vaření a zvolte možnost  Funkce vaření.
Upozornění: Režim funkcí vaření je dostupný až po připojení bezdrátového senzoru vaření k ovládacímu panelu. Viz kapitola → **“ Bezdrátový teplotní senzor”**
5. Stiskněte symbol  bezdrátového teplotního senzoru.
6. Zvolte vhodný stupeň teploty podle tabulky. Funkce je aktivovaná. Symbol teploty  bliká, dokud voda nebo olej nedosáhne příslušné teploty pro vložení pokrmu. Zazní zvukový signál a symbol teploty  přestane blikat.
7. Po zaznění zvukového signálu pokličku odklopte a vložte pokrm. Během vaření mějte hrnec přiklopený.
Upozornění: U funkce „Smažení ve velkém množství oleje v hrnci“ hrnec nepřiklápejte.

Vypnutí funkcí vaření

1. Zvolte varnou zónu
2. V oblasti nastavení zvolte 0 .

Funkce je deaktivována.

Doporučení pro přípravu pokrmů

Následující tabulka obsahuje výběr pokrmů, který je uspořádán podle typu potravin. Teplota a doba přípravy pokrmu závisí na množství, stavu a kvalitě potravin.

Maso	Asistenční funkce	Teplotní stupeň	Celková doba vaření od signalizace (v min.)
Funkce smažení s malým množstvím oleje			
Řízek, přírodní*	Senzor smažení	4	6 - 10
Řízek, obalovaný*	Senzor smažení	4	6 - 10
Filet**	Senzor smažení	4	6 - 10
Kotlety*	Senzor smažení	3	10 - 15
Cordon bleu*	Senzor smažení	4	10 - 15
Vídeňský řízek*	Senzor smažení	4	10 - 15
Steak, rare (silný 3 cm)**	Senzor smažení	5	6 - 8
Steak, medium (silný 3 cm)**	Senzor smažení	5	8 - 12
Steak, well done (silný 3 cm)*	Senzor smažení	4	8 - 12
Drůbeží prsa (silná 2 cm)*	Senzor smažení	3	10 - 20
Masová směs***	Senzor smažení	4	7 - 12
Gyros***	Senzor smažení	4	7 - 12
Slanina*	Senzor smažení	2	5 - 8
Sekaná***	Senzor smažení	4	6 - 10
Hamburger (silný 1,5 cm)*	Senzor smažení	3	6 - 15
Frikadely (2 cm silné)*	Senzor smažení	3	10 - 20
Plněné masové rolády*	Senzor smažení	3	10 - 20
Vařené klobásky*	Senzor smažení	3	8 - 20
Syrové klobásky*	Senzor smažení	3	8 - 20
Funkce pomalého vaření			
Ohřívané párky****	Funkce vaření	2 / 90 °C	10 - 20
Funkce vaření			
Masové kuličky****	Funkce vaření	3 / 100 °C	20 - 30
Slepičí polévka****	Funkce vaření	3 / 100 °C	60 - 90
Kvěťová špička****	Funkce vaření	3 / 100 °C	60 - 90
Funkce vaření v tlakovém hrnci			
Slepice v tlakovém hrnci*****	Funkce vaření	4 / 120 °C	15 - 25
Hovězí v tlakovém hrnci*****	Funkce vaření	4 / 120 °C	15 - 25
Funkce smažení ve velkém množství oleje			
Smažené kuřecí kousky*****	Funkce vaření	5/170 °C	10 - 15
Smažené masové kuličky*****	Funkce vaření	5/170 °C	10 - 15
* Několikrát obraťte.			
** Olej a potraviny dejte do pánve po zaznění zvukového signálu.			
*** Pravidelně míchejte.			
**** Ohřívání a vaření s poklicí. Potraviny přidávejte po zaznění zvukového signálu.			
***** Maso přidejte na začátku.			
***** Olej zahřívajte při zavřené poklicí. Opékejte po jednotlivých porciách bez poklicí.			

Ryby	Asistenční funkce	Teplotní stupeň	Celková doba vaření od signalizace (v min.)
Funkce smažení s malým množstvím oleje			
Rybí filé, přírodní*	Senzor smažení	4	10 - 20
Rybí filé, obalované*	Senzor smažení	3	10 - 20
Garnáty*	Senzor smažení	4	4 - 8
Krevety*	Senzor smažení	4	4 - 8
Pečená ryba, celá*	Senzor smažení	3	10 - 20
Funkce pomalého vaření			
Dušená ryba**	Funkce vaření	2 / 90 °C	15 - 20
Funkce smažení ve velkém množství oleje			
Ryba, v pивním těstičku***	Funkce vaření	5 / 170 °C	10 - 15
Smažená obalovaná ryba***	Funkce vaření	5 / 170 °C	10 - 15
* Několikrát obraťte. ** Ohřívání a vaření s poklicí. Potraviny přidávejte po zaznění zvukového signálu. *** Olej zahřívajte při zavřeném poklicí. Opékejte po jednotlivých porcích bez pokličky.			

Vaječné pokrmy	Asistenční funkce	Teplotní stupeň	Celková doba vaření od signalizace (v min.)
Funkce smažení s malým množstvím oleje			
Volské oko na másle*	Senzor smažení	2	2 - 6
Volské oko na oleji**	Senzor smažení	4	2 - 6
Míchaná vejce***	Senzor smažení	2	4 - 9
Omelety****	Senzor smažení	2	3 - 6
Paláčky****	Senzor smažení	5	1,5 - 2,5
Francouzské toasty****	Senzor smažení	3	4 - 8
Trhanec****	Senzor smažení	3	10 - 15
Funkce vaření			
Vejce natvrdo*****	Funkce vaření	3 / 100 °C	5 - 10
* Máslo a potraviny dejte do pánve po zaznění zvukového signálu. ** Olej a potraviny dejte do pánve po zaznění zvukového signálu. *** Pravidelně míchejte. **** Celková doba úpravy na porci. Smažte postupně. ***** Vložte pokrmy hned na začátku.			

Zelenina a luštěniny	Asistenční funkce	Teplotní stupeň	Celková doba vaření od signalizace (v min.)
Funkce smažení s malým množstvím oleje			
Česnek*	Senzor smažení	2	2 - 10
Glazovaná cibulka*	Senzor smažení	2	2 - 10
Smažená cibulka*	Senzor smažení	3	5 - 10
Cuketa**	Senzor smažení	3	4 - 12
Baklažány**	Senzor smažení	3	4 - 12
Paprika*	Senzor smažení	3	4 - 15
Smažený zelený chřest**	Senzor smažení	3	4 - 15
Houby*	Senzor smažení	4	10 - 15
Dušená zelenina v oleji*	Senzor smažení	1	10 - 20
Glazovaná zelenina*	Senzor smažení	3	6 - 10
Funkce vaření			
Vařená brokolice***	Funkce vaření	3 / 100 °C	10 - 20
Vařený květák***	Funkce vaření	3 / 100 °C	10 - 20
Vařená růžičková kapusta***	Funkce vaření	3 / 100 °C	30 - 40
Vařené zelené fazolky***	Funkce vaření	3 / 100 °C	15 - 30
Cizrna****	Funkce vaření	3 / 100 °C	60 - 90
Hrách***	Funkce vaření	3 / 100 °C	15 - 20
Čočka****	Funkce vaření	3 / 100 °C	45 - 60
Funkce vaření v tlakovém hrnci			
Zelenina v tlakovém hrnci*****	Funkce vaření	4 / 120 °C	3 - 6
Cizrna v tlakovém hrnci*****	Funkce vaření	4 / 120 °C	25 - 35
Fazole v tlakovém hrnci*****	Funkce vaření	4 / 120 °C	25 - 35
Čočka v tlakovém hrnci*****	Funkce vaření	4 / 120 °C	10 - 20
Funkce smažení ve velkém množství oleje			
Smažená obalovaná zelenina*****	Funkce vaření	5 / 170 °C	4 - 8
Smažená zelenina v pивním těstičku*****	Funkce vaření	5 / 170 °C	4 - 8
Smažené obalované houby*****	Funkce vaření	5 / 170 °C	4 - 8
Smažené houby v pивním těstičku*****	Funkce vaření	5 / 170 °C	4 - 8
* Pravidelně míchejte.			
** Několikrát obraťte.			
*** Ohřívání a vaření s poklicí. Potraviny přidejte po zaznění zvukového signálu.			
**** Vložte pokrm hned na začátku.			
***** Olej zahřívajte při zavřených poklicích. Opékejte po jednotlivých porcích bez poklicíky.			

Brambory	Asistenční funkce	Teplotní stupeň	Celková doba vaření od signalizace (v min.)
Funkce smažení s malým množstvím oleje			
Pečené brambory (z brambor vařených ve slupce)*	Senzor smažení	5	6 - 12
Pečené brambory (ze syrových brambor)*	Senzor smažení	4	15 - 25
Bramboráky**	Senzor smažení	5	2,5 - 3,5
Švýcarské růsti***	Senzor smažení	2	50 - 55
Glazované brambory*	Senzor smažení	3	15 - 20
Funkce pomalého vaření			
Bramborové noky****	Funkce vaření	2 / 90 °C	30 - 40
Funkce vaření			
Brambory, vařené*****	Funkce vaření	3 / 100 °C	30 - 45
Funkce vaření v tlakovém hrnci			
Brambory v tlakovém hrnci*****	Funkce vaření	4 / 120 °C	10 - 20
* Pravidelně míchejte.			
** Celková doba úpravy pro jednu porci. Smažte postupně.			
*** Máslo a potraviny dejte do pánve po zaznění zvukového signálu.			
**** Ohřívání a vaření s poklicí. Potraviny přidejte po zaznění zvukového signálu.			
***** Vložte pokrm hned na začátku.			

Těstoviny a obiloviny	Asistenční funkce	Teplotní stupeň	Celková doba vaření od signalizace (v min.)
Funkce pomalého vaření			
Rýže*	Funkce vaření	2 / 90 °C	25 - 35
Polenta**	Funkce vaření	2 / 90 °C	3 - 8
Krupicová kaše**	Funkce vaření	2 / 90 °C	5 - 10
Funkce vaření			
Těstoviny**	Funkce vaření	3 / 100 °C	7 - 10
Plněné těstoviny nebo knedlíky**	Funkce vaření	3 / 100 °C	6 - 15
Funkce vaření v tlakovém hrnci			
Rýže v tlakovém hrnci***	Funkce vaření	4 / 120 °C	6 - 8
* Ohřívání a vaření s poklicí. Potraviny přidejte po zaznění zvukového signálu.			
** Pravidelně míchejte.			
*** Vložte pokrm hned na začátku.			

Polévky	Asistenční funkce	Teplotní stupeň	Celková doba vaření od signalizace (v min.)
Funkce pomalého vaření			
Krémové polévky*	Funkce vaření	2 / 90 °C	10 - 15
Funkce vaření			
Vývar**	Funkce vaření	3 / 100 °C	60 - 90
Instantní polévky*	Funkce vaření	3 / 100 °C	5 - 10
Funkce vaření v tlakovém hrnci			
Domácí vývar v tlakovém hrnci**	Funkce vaření	4 / 120 °C	20 - 30
* Pravidelně míchejte.			
** Vložte pokrm hned na začátku.			

Omáčky	Asistenční funkce	Teplotní stupeň	Celková doba vaření od signalizace (v min.)
Funkce smažení s malým množstvím oleje			
Rajčatová omáčka se zeleninou*	Senzor smažení	1	25 - 35
Bešamelová omáčka*	Senzor smažení	1	10 - 20
Sýrová omáčka*	Senzor smažení	1	10 - 20
Redukovaná omáčka*	Senzor smažení	1	25 - 35
Sladké omáčky*	Senzor smažení	1	15 - 25
* Pravidelně míchejte.			

Dezerty	Asistenční funkce	Teplotní stupeň	Celková doba vaření od signalizace (v min.)
Funkce pomalého vaření			
Mléčná rýže*	Funkce vaření	2 / 90 °C	40 - 50
Ovesná kaše*	Funkce vaření	2 / 90 °C	10 - 15
Čokoládový pudink*	Funkce vaření	2 / 90 °C	3 - 5
Funkce vaření			
Kompot**	Funkce vaření	3 / 100 °C	15 - 25
Funkce smažení ve velkém množství oleje			
Smažené koblihy (Berliner)***	Funkce vaření	5 / 170 °C	5 - 10
Smažené donuty***	Funkce vaření	5 / 170 °C	5 - 10
Smažené buňuelos***	Funkce vaření	5 / 170 °C	5 - 10
* Pravidelně míchejte.			
** Vložte pokrm hned na začátku.			
*** Olej rozehrívajte s přiklopenou pokličkou. Bez pokličky smažte po jednotlivých porcích.			

Hluboce zmrazené potraviny	Asistenční funkce	Teplotní stupeň	Celková doba vaření od signalizace (v min.)
Funkce smažení s malým množstvím oleje			
Řízky*	Senzor smažení	4	15 - 20
Cordon bleu*	Senzor smažení	4	10 - 30
Drůbeží prsa*	Senzor smažení	4	10 - 30
Kuřecí nugety*	Senzor smažení	4	10 - 15
Gyros**	Senzor smažení	4	10 - 15
Kebab**	Senzor smažení	4	10 - 15
Rybí filé, přírodní*	Senzor smažení	3	10 - 20
Rybí filé, obalované*	Senzor smažení	3	10 - 20
Rybí prsty*	Senzor smažení	4	8 - 12
Hranolky**	Senzor smažení	5	4 - 6
Restované pokrmy**	Senzor smažení	3	6 - 10
Jarní závitky*	Senzor smažení	4	10 - 30
Camembert*	Senzor smažení	3	10 - 15
* Několikrát obraťte.			
** Pravidelně míchejte.			
*** Ohřívání a vaření s poklicí. Potraviny přidávejte po zaznění zvukového signálu.			
**** Olej rozehrívajte s přiklopenou pokličkou. Bez pokličky smažte po jednotlivých porcích.			

Hluboce zmrazené potraviny	Asistenční funkce	Teplotní stupeň	Celková doba vaření od signalizace (v min.)
Funkce ohřívání / udržování teploty Zelenina ve smetanové omáčce**	Funkce vaření	1 / 70 °C	15 - 20
Funkce vaření Zelené fazole***	Funkce vaření	3 / 100 °C	15 - 30
Funkce smažení ve velkém množství oleje Hranolky, fritované****	Funkce vaření	5 / 170 °C	4 - 8
* Několikrát obraťte. ** Pravidelně míchejte. *** Ohřívání a vaření s poklicí. Potraviny přidávejte po zaznění zvukového signálu. **** Olej rozehřívejte s přiklopenou pokličkou. Bez pokličky smažte po jednotlivých porcích.			

Ostatní	Asistenční funkce	Teplotní stupeň	Celková doba vaření od signalizace (v min.)
Funkce smažení s malým množstvím oleje Camembert* Krutony** Předvažené suché polotovary*** Pražení mandlí**** Pražení ořechů**** Pražení piniových jader****	Senzor smažení Senzor smažení Senzor smažení Senzor smažení Senzor smažení Senzor smažení	3 3 1 4 4 4	7 - 10 6 - 10 5 - 10 3 - 15 3 - 15 3 - 15
Funkce ohřívání / udržování teploty Ohřívání gulášové polévky***** Ohřívání svařeného vína*****	Funkce vaření Funkce vaření	1 / 70 °C 1 / 70 °C	10 - 20 -
Funkce pomalého vaření Ohřívání mléka*****	Funkce vaření	2 / 90 °C	3 - 10
* Několikrát obraťte. ** Pravidelně míchejte. *** Po zaznění signálu přidejte vodu. Přidejte další potraviny, jakmile se začne voda vařit. **** Potraviny dejte do pánve po zaznění zvukového signálu. ***** Vložte pokrm hned na začátku.			

Asistent pokrmů

S touto funkcí můžete připravovat nejrůznější pokrmy. Spotřebič pro vás zvolí optimální nastavení.

Volba a nastavení programu

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte aktivní režim vaření a zvolte možnost Asistent pokrmů.
3. Vyberte požadovanou skupinu programů.
4. Vyberte požadovaný pokrm.

Budete provedeni celým procesem nastavení pro vybraný pokrm a obdržíte pokyny pro přípravu.

Přerušení programu

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

Bezdrátový teplotní senzor

Před prvním použitím funkcí vaření musí být bezdrátový senzor vaření připojen k ovládacímu panelu.

Příprava a údržba bezdrátových teplotních senzorů

V této části získáte následující informace:

- Umístění silikonové nálepky
- Použití bezdrátového teplotního senzoru
- Čištění
- Výměna baterie

Teplotní senzor a silikonové nálepky lze zakoupit ve specializované prodejně nebo prostřednictvím našeho zákaznického servisu. Uveďte příslušné referenční číslo.

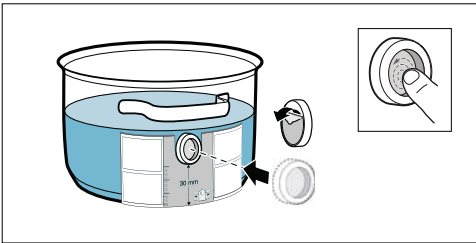
00577921	Sada 5 silikonových nálepek
HZ39050	Teplotní senzor a sada 5 silikonových nálepek

Umístění silikonové nálepky

Silikonová nálepka slouží k upevnění teplotního senzoru k nádobě.

Před prvním použitím hrnce s funkcí senzoru vaření na něj musíte umístit silikonovou nálepku. Postupujte následovně:

1. Místo, kam chcete nálepku umístit, nesmí být mastné. Hrnec umyjte, dobře osušte a místo přilepení otřete např. líhem.
2. Ze silikonové nálepky odstraňte ochranný film. Umístěte silikonovou nálepku na příslušné místo na hrnci a jako vodítko použijte přiloženou šablonu.



3. Silikonovou nálepku přitiskněte a zatlačte i na její vnitřní plochu.

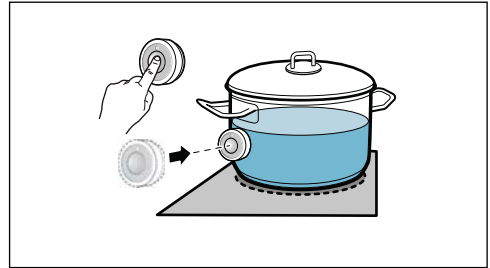
Lepidlo je třeba ponechat hodinu vytvrdnout. Po tu dobu nesmíte nádobí používat ani čistit.

Upozornění

- Nádobu se silikonovou nálepkou nenechávejte dlouho odmáčet v saponátové vodě.
- Pokud se silikonová nálepka odlepí, přilepte novou.

Umístění bezdrátového teplotního senzoru

Teplotní senzor připevněte na silikonovou nálepku, aby byl správně umístěn.




Upozornění

- Než teplotní senzor upevníte, zkontrolujte, zda je silikonová nálepka zcela suchá.
- Nádobu umístěte tak, aby teplotní senzor směřoval směrem ven z varné desky.
- Teplotní senzor nesmí směřovat k jiné horké nádobě, aby se zabránilo přehřátí.
- Po ukončení vaření pokrmu odstraňte teplotní senzor z hrnce. Uchovávejte ho na čistém bezpečném místě, a nikoli v blízkosti zdrojů tepla.
- Můžete používat až tři senzory vaření současně.

Připojení bezdrátového senzoru vaření k ovládacímu panelu

Pro připojení bezdrátového teplotního senzoru k ovládacímu panelu postupujte následovně:

1. Otevřete základní menu.
2. Otevřete základní nastavení a zvolte položku menu Senzor vaření.
3. Vyberte možnost „Přidat nový senzor vaření“. Během 30 sekund stiskněte symbol  na bezdrátovém teplotním senzoru. Po několika sekundách se na displeji zobrazí výsledek připojení teplotního senzoru a ovládacího panelu.

Jakmile je senzor vaření bezchybně připojen k ovládacímu panelu, jsou k dispozici funkce vaření.


Upozornění

- K nesprávnému připojení v důsledku poruchy senzoru vaření může dojít z následujících důvodů:
 - chyba komunikace Bluetooth.
 - nestiskli jste symbol na senzoru vaření během 30 sekund
 - baterie senzoru vaření je vybitá.

Resetujte senzor vaření a proveďte znovu proces připojení.

- V případě nesprávného připojení v důsledku poruchy přenosu proveďte znovu proces připojení. Pokud se připojení nadále nedaří, informujte technický zákaznický servis.

Resetování bezdrátového senzoru vaření

1. Tiskněte symbol  senzoru vaření po dobu cca 8-10 sekund. V průběhu procesu se LED ukazatel teplotního senzoru třikrát rozsvítí. Při třetím rozsvícení se zahájí reset. V tomto okamžiku již symbol netiskněte. Jakmile LED zhasne, je bezdrátový teplotní senzor resetován.
2. Opakujte proces připojení.

Čištění

Bezdrátový teplotní senzor se nesmí mýt v myčce.

Senzor vaření

Očistěte senzor vaření vlhkým hadříkem. Nikdy neumývejte v myčce nádobí. Neponořujte do vody a neumývejte jej pod tekoucí vodou.

Po vaření odstraňte senzor vaření z hrnce. Uchovávejte jej na čistém, bezpečném místě, například v obalu, a ne v blízkosti zdrojů tepla.

Silikonový kroužek

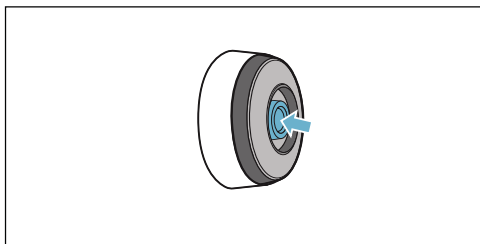
Před připevněním na senzor vaření kroužek očistěte a osušte. Lze mýt v myčce nádobí.

Upozornění: Nádobu se silikonovým kroužkem nenechávejte dlouhou dobu v mycím roztoku.

Okénko senzoru vaření

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

- Pravidelně odstraňujte nečistoty a tuk.
- Pro čištění používejte vlhký hadřík nebo vatovou tyčinku a čistič ke sklu.



Upozornění

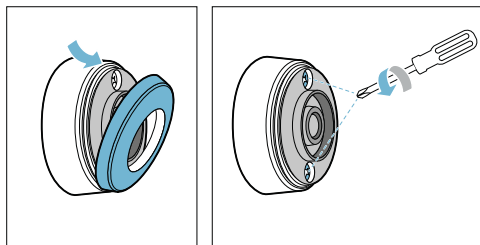
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky jako drátěnky a kartáčky nebo čisticí mléka.
- Nedotýkejte se okénka senzoru prsty. Mohl by se znečistit nebo poškrábat.

Výměna baterie

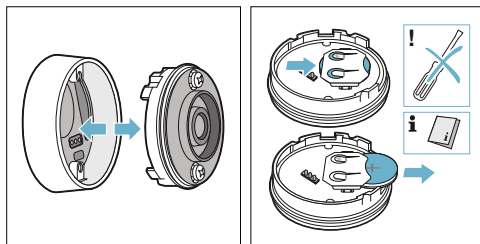
Pokud stisknete symbol bezdrátového teplotního senzoru a nerozsvítí se LED, baterie je vybitá.

Výměna baterie:

1. Sejměte silikonový kryt z dolní části pláště. Šrouby odšroubujte pomocí šroubováku.

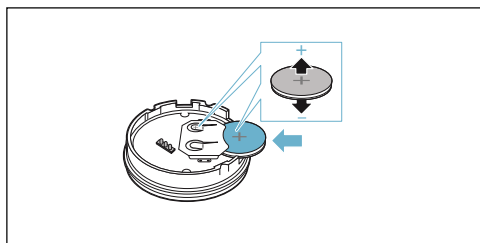


2. Odstraňte horní část. Vyměňte starou baterii. Vložte novou baterii. Dbejte přitom na správnou polaritu baterie.

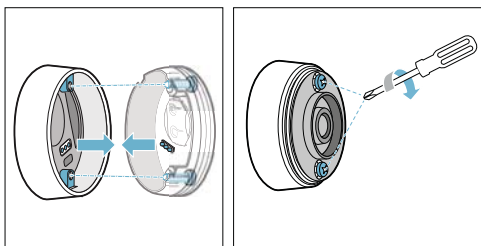


Pozor!

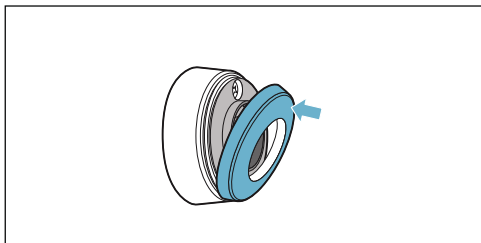
K vyjímání baterie nepoužívejte kovové předměty. Nedotýkejte se kontaktů.



3. Vložte horní a dolní části pláště zpět na místo. Dbejte přitom na správnou orientaci kontaktních kolíků.



4. Umístěte silikonový kryt zpět na dolní část pláště teplotního senzoru.



Upozornění: Používejte pouze baterie CR2032 špičkové kvality. Takové, které dosahují obzvláště dlouhé doby životnosti.

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 R&TTE najdete na internetu na <http://www.siemens-home.bsh-group.com/cz> na stránce vašeho spotřebiče u položky Dodatečné dokumentace.

Loga a značka Bluetooth® jsou registrované obchodní značky vlastněné společností Bluetooth SIG, Inc., Tyto obchodní značky používá společnost BSH Hausgeräte GmbH na základě licence. Všechny ostatní obchodní značky a obchodní známky vlastní příslušné společnosti.


Dětská pojistka

Pomocí dětské pojistky zabráníte tomu, aby děti zapnuly varnou desku.

Aktivace a deaktivace dětské pojistky

Varná deska musí být vypnutá.

Aktivace

1. Otevřete základní menu.
2. Stiskněte symbol .

Dětská pojistka je aktivována. Varná deska je zablokována.

Deaktivace:

Postupujte podle pokynů na displeji. Blokování je zrušeno.

Automatická dětská pojistka

S touto funkcí se dětská pojistka aktivuje automaticky po vypnutí varné desky.

Zapnutí a vypnutí


Informace o automatické aktivaci dětské pojistky naleznete v kapitole → "Základní nastavení".



Ochrana před náhodnou aktivací

Jestliže je varná deska zapnutá, při otírání ovládacího panelu může dojít ke změně nastavení. Abyste této změně zamezili, můžete použít funkci "Ochrana před náhodnou aktivací".

Aktivace

Otevřete základní menu a stiskněte symbol .

Zazní zvukový signál. Ovládací panel je na 30 sekund zablokován. Povrch ovládacího panelu lze nyní očistit, aniž by se změnila nastavení.

Zazní zvukový signál.

Deaktivace

Po 30 sekundách zazní zvukový signál a ovládací panel se odblokuje. Pro předčasnou deaktivaci funkce se řiďte pokyny na displeji.

Upozornění: Tento zámek neuzamyká hlavní vypínač. Varná deska může být kdykoliv vypnuta.



Automatické vypnutí varné zóny

Jestliže je varná deska delší dobu v provozu beze změny nastavení, automaticky se aktivuje automatické vypnutí.

Varná zóna přitom přestává hřát. Na displeji se zobrazí upozornění.

Po stisknutí jakéhokoliv symbolu se displej vypne. Varnou zónu lze nyní znovu nastavit.


Doba, po jejímž uplynutí se tato funkce automaticky aktivuje, závisí na nastaveném stupni ohřevu (po 1 až 10 hodinách).

Základní nastavení

Spotřebič nabízí různá základní nastavení. Tato nastavení můžete přizpůsobit svým osobním požadavkům.


Nastavení	Popis a možnosti
Jazyk	Můžete změnit jazyk spotřebiče.
Home Connect	Můžete připojit spotřebič k domácí síti a mobilnímu koncovému zařízení.
Ovládání odsavače par cookConnect	Můžete ovládat určité funkce odsavače par prostřednictvím varné desky, např. stupeň ventilátoru a světlo.
Tón zvukového signálu	Můžete zvolit, které zvukové signály má spotřebič přehrávat.
Doba trvání signálu	Můžete změnit dobu trvání zvukových signálů.
Tón tlačítek	Můžete zvolit, zda má spotřebič při stisknutí polí a symbolů na dotykovém displeji přehrávat tóny.
Jas displeje	Můžete změnit jas displeje.
variIndukce	Můžete zvolit, zda mají flexibilní oblasti fungovat při zapnutí varné desky společně nebo odděleně.
Stupně powerMove	Můžete změnit přednastavené stupně oblastí vaření pro funkci Move.
Dětská pojistka	Můžete pomocí dětské pojistky varnou desku zablokovat a zabránit tak dětem, aby ji používaly bez dozoru.
quickStop	Umožňuje rychlé vypnutí varné zóny přímo na displeji.
Logo značky	Můžete nastavit, zda má být při zapnutí varné desky zobrazeno logo značky.
reStart	Můžete nastavit, jak dlouho si spotřebič po vypnutí pamatuje naposledy použitá nastavení.
Maximální příkon	Můžete omezit celkový výkon varné desky a přizpůsobit jej místní distribuční síti.
Spotřeba energie	Můžete zvolit, zda má spotřebič po vypnutí zobrazit spotřebu energie.
Senzor vaření	Můžete přidat nový teplotní senzor.
Nastavení bodu varu	Můžete zadat nadmořskou výšku vašeho bydliště, aby senzor vaření fungoval přesněji.
Test vhodnosti nádobí	Lze zkontrolovat, zda je nádobí vhodné pro vaření s indukci.
Informace o spotřebiči	Můžete získat informace o spotřebiči.
Nastavení z výrobního závodu	Můžete resetovat všechna nastavení do stavu při dodávce.

K základním nastavením:


Otevřete základní menu a stiskněte symbol . Při tom musí být všechny varné zóny vypnuté.

Menu Základní nastavení

Pro listování v dostupných nastaveních táhněte prstem nahoru nebo dolů. Po stisknutí nastavení získáte další možnosti v dílčím menu.

Pro návrat do předchozího menu stiskněte symbol  uvnitř dílčího menu.

Opuštění základního nastavení

Pro opuštění základního nastavení stiskněte symbol .

Uložit nebo zahodit změny

Když byly změny provedeny, zobrazí se při opuštění základních nastavení obrazovka pro potvrzení, abyste mohli změny uložit nebo zahodit.

Ukazatel spotřeby energie

Tato funkce vám ukazuje celkové množství energie spotřebované vaším spotřebičem za poslední dobu jeho použití.

Jakmile se spotřebič vypne, na displeji se po dobu 10 sekund zobrazí spotřeba energie v kWh.

V kapitole → *"Základní nastavení"* se dozvíte, jak aktivovat tuto funkci.

Test vhodnosti nádobí

Tuto funkci můžete použít pro kontrolu rychlosti a kvality procesu úpravy pokrmu v závislosti na použitém nádobí.

Výsledkem je referenční hodnota závisující na vlastnostech nádobí a používané varné zóně.

1. Při pokojové teplotě postavte hrnec s cca 200 ml vody do středu varné zóny, která nejlépe odpovídá průměru dna hrnce.
2. Vyvolejte základní nastavení a zvolte možnost test vhodnosti nádobí. Postupujte podle pokynů na displeji. Funkce je nyní aktivována.

Po 10 sekundách se na displeji varné zóny zobrazí výsledek kvality a rychlosti procesu úpravy pokrmu.

Pokud není výsledek testu optimální, otestujte hrnec znovu na menší varné zóně.

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

Upozornění

- Flexibilní varná zóna je jediná varná zóna; používejte pouze jednu nádobu.
- Když je použita varná zóna o mnoho menší než průměr nádobí, zahřeje se nejspíše pouze střed nádoby a výsledek nebude uspokojivý.
- Informace o této funkci najdete v kapitole → *"Základní nastavení"*.
- Informace o druhu, velikosti a umístění nádobí najdete v kapitolách → *"Indukční vaření"* a → *"flexIndukce"*.

Home Connect

Tento spotřebič umožňuje přístup WLAN, nastavení lze poslat prostřednictvím mobilního koncového zařízení.

Pokud není spotřebič připojen k domácí síti, funguje jako varná deska bez připojení k síti. Varnou desku lze vždy ovládat prostřednictvím ovládacího pole.

Dostupnost funkce Home Connect je závislá na dostupnosti služeb Home Connect ve vaší zemi. Služby Home Connect nejsou dostupné v každé zemi. Další informace najdete na www.home-connect.com

Upozornění

- Varné desky nejsou určeny pro používání bez dozoru – proces vaření musí být sledován.
- Řiďte se bezpečnostními pokyny v tomto návodu k použití a zajistěte, aby byly pokyny dodržovány - i pokud obsluhujete spotřebič prostřednictvím aplikace Home Connect. Řiďte se také pokyny v aplikaci Home Connect → *"Důležité bezpečnostní pokyny" na straně 6.*
- Pomocí aplikace Home Connect můžete poslat nastavení do vašeho spotřebiče a na spotřebiči je musíte potvrdit. Ovládání spotřebiče zvenčí není možné.
- Obsluha na spotřebiči má vždy přednost. V této době není obsluha prostřednictvím aplikace Home Connect možná.

Nastavení

Abyste mohli provádět nastavení pomocí Home Connect, musí být na vašem mobilním koncovém zařízení nainstalována a nastavena aplikace Home Connect.

K tomu se řiďte příloženými dokumenty Home Connect.


Pro provedení nastavení postupujte podle kroků uvedených v aplikaci.

Pro nastavení musí být aplikace otevřená.

Automatické přihlášení v domácí síti

Potřebujete router s funkcí WPS.

Potřebujete přístup k routeru. Pokud jej nemáte, postupujte podle kroků v „Manuální přihlášení do domácí sítě“.

1. Otevřete základní nastavení pomocí symbolu  v základním menu.
2. Stiskněte nastavení "Home Connect".
3. Pro spuštění asistenta Home Connect stiskněte „Nastavit s asistentem“.



Zobrazí se upozornění na mobilním koncovém zařízení.

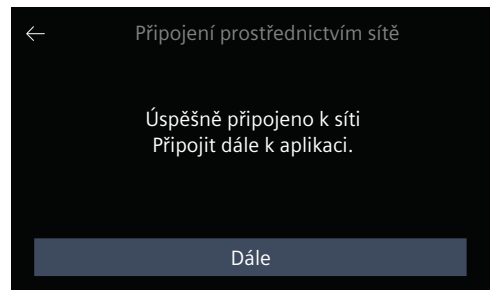
4. Pro pokračování stiskněte „Dále“.
5. Během 2 minut stiskněte tlačítko WPS na routeru.


Když je varná deska připojená k domácí síti, zobrazí se odpovídající hlášení.

Upozornění:


Pokud nelze vytvořit připojení, spusťte asistenta znovu nebo přihlašte spotřebič manuálně do domácí sítě. Zobrazí se hlášení, že spotřebič lze nyní připojit pomocí aplikace.

6. Pro spuštění připojení k aplikaci stiskněte „Dále“.



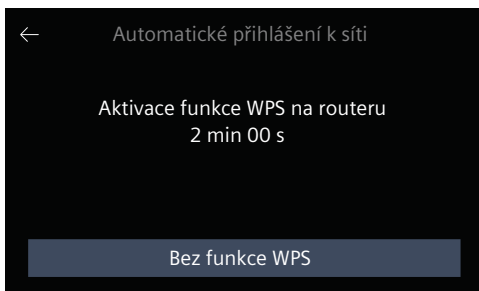
Jakmile je proces přihlášení úspěšně dokončen, zobrazí se odpovídající hlášení. V hlavní oblasti ovládacího pole se zobrazí symbol .

Manuální připojení k domácí síti

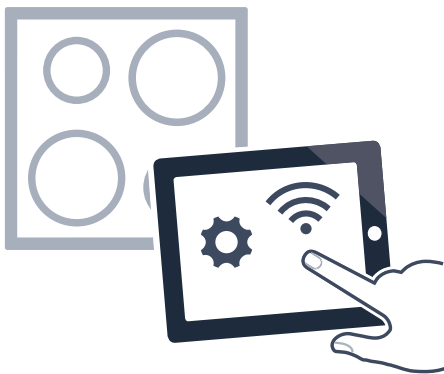
1. Otevřete základní nastavení pomocí symbolu  v základním nastavení.
2. Stiskněte nastavení "Home Connect".
3. Stiskněte „Nastavit s asistentem“ pro spuštění asistenta Home Connect.

Budete vyzváni ke stisknutí tlačítka WPS na vašem routeru.

4. Zvolte „Bez funkce WPS“.



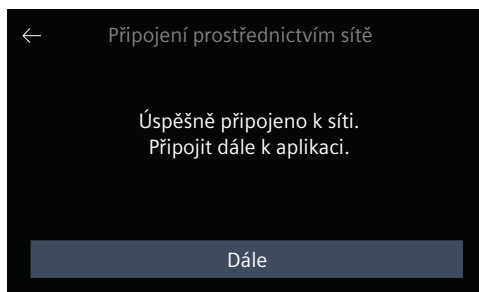
5. Postupujte podle pokynu a pro pokračování stiskněte "Spustit".
6. Otevřete síťová nastavení mobilního koncového zařízení a přihlaste koncové zařízení k síti varné desky pomocí SSID „HomeConnect“ a klíčem „HomeConnect“.




Upozornění:

Pokud nelze vytvořit připojení, spust'íte asistenta znovu a přihlaste spotřebič k domácí síti manuálně.

7. Řiďte se výzvou v aplikaci a zadejte název sítě a heslo vaší domácí sítě (WLAN).
Zobrazí se hlášení, že spotřebič lze nyní připojit k aplikaci.
8. Pro spuštění připojení k aplikaci stiskněte Dále“.



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

Nastavení Home Connect

Home Connect můžete kdykoli přizpůsobit vašim požadavkům.

Pro zobrazení informací o síti a spotřebiči navigujte v základních nastaveních vaší varné desky k nastavením Home Connect.

Nastavení	Popis možností
Nastavit s asistentem	Varnou desku můžete připojit k domácí síti automaticky nebo manuálně. <ul style="list-style-type: none"> Nastavení pomocí asistenta (automatické přihlášení k síti)*. Nastavení pomocí asistenta: bez funkce WPS (manuální přihlášení k síti). Upozornění: Nastavení se zobrazí pouze tehdy, pokud je varná deska připojena k domácí síti.
Připojit k aplikaci	Můžete vytvořit připojení k jednomu účtu nebo více účtům Home Connect. Upozornění: Nastavení se zobrazí pouze tehdy, pokud je varná deska připojena k domácí síti.
Nastavení pomocí aplikace	Můžete nastavit, zda má být umožněno odeslání nastavení vaření. <ul style="list-style-type: none"> Ne – V aplikaci budou zobrazeny výhradně aktuální stavy varné desky. Ano* - Nastavení vaření lze poslat z aplikace do varné desky. Zasláná nastavení je nutné na varné desce potvrdit. Upozornění: Nastavení se zobrazí pouze tehdy, pokud je varná deska připojena k domácí síti.
Wi-Fi	Radiomodul varné desky můžete vypnout a WLAN tak odpojit. <ul style="list-style-type: none"> Vypnuto – Radiomodul vypnutý. Zapnuto* - Radiomodul zapnutý. Upozornění: Nastavení se zobrazí pouze tehdy, pokud je varná deska připojena k domácí síti.
Odpojení	Uložená připojení k domácí síti můžete kdykoli resetovat. Upozornění: Nastavení se zobrazí pouze tehdy, pokud je varná deska připojena k domácí síti.
Informace o spotřebiči	Jsou zobrazeny informace o Home Connect a o síti. Upozornění: Nastavení se zobrazí pouze tehdy, pokud je varná deska připojena k domácí síti.

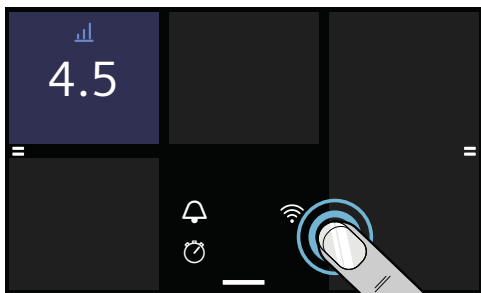
* přednastavení při dodávce

Upozornění: “Nastavení s asistentem” je zobrazeno, pokud ještě není vytvořeno připojení k domácí síti. Všechna další nastavení se zobrazí po 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 se dotknete symbolu .

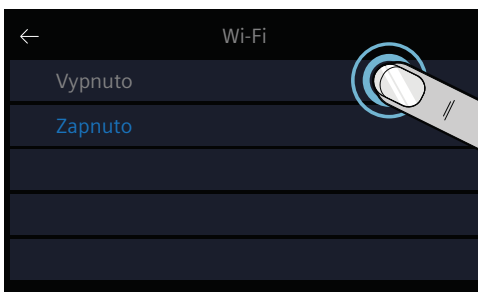



Deaktivace WLAN

Pokud je aktivována WLAN, můžete využít funkci Home Connect.

Upozornění: V připojeném provozním režimu potřebuje váš spotřebič max. 2W.

1. Otevřete základní nastavení pomocí symbolu  v základním menu.
2. Stiskněte nastavení "Home Connect".
3. Stiskněte Wi-Fi.
4. Stiskněte „Vypnuto“.




WLAN je deaktivována a na ovládacím poli zhasne symbol .

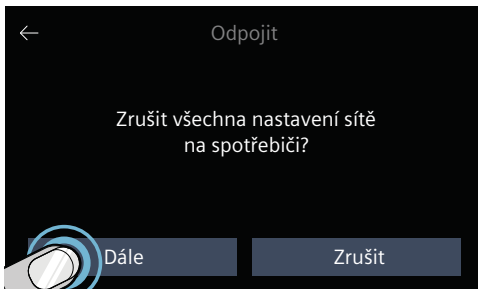
Odpojit od sítě

Vaši varnou desku můžete kdykoli odpojit od sítě.

Upozornění:

Když je vaše varná deska odpojená od sítě, není možná obsluha prostřednictvím Home Connect.

1. Otevřete základní nastavení pomocí symbolu  v základním menu.
2. Stiskněte nastavení "Home Connect".
3. Stiskněte „Odpojit“.
4. Potvrďte pomocí "Dále".




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

Upozornění:

Síťové připojení se zruší také tehdy, když spotřebič resetujete na nastavení z výrobního závodu.

Připojení k síti


1. Otevřete základní nastavení pomocí symbolu  v základním menu.
2. Stiskněte nastavení "Home Connect".
3. Pro spuštění Asistenta Home Connect stiskněte „Nastavit s asistentem“.
4. Řiďte se pokyny v kapitole
→ "Automatické přihlášení k síti" nebo
→ "Manuální přihlášení k síti".

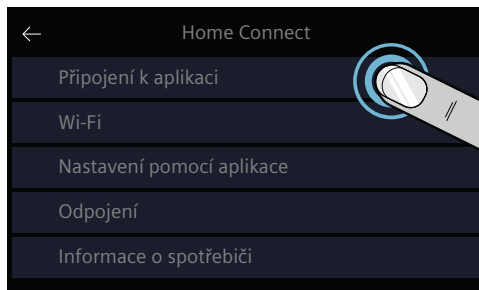
Připojení k aplikaci

Pokud je na vašem mobilním koncovém zařízení nainstalována aplikace Home Connect, můžete ji připojit k varné desce.

Upozornění

- Spotřebič musí být připojen k síti.
- Aplikace musí být otevřená a nastavená.
- Pokud existuje přímé připojení k odsavači par, odpojte nejprve varnou desku od domácí sítě a spusťte znovu připojení. → „Odpojit od sítě“ na straně 42 → "Připojit k síti" na straně 42

1. Otevřete základní nastavení pomocí symbolu  v základním menu.
2. Stiskněte nastavení "Home Connect".
3. Stiskněte „Připojit k aplikaci“.



K varné desce můžete připojit také další účet Home Connect. Za tímto účelem stiskněte "Připojit k aplikaci".


4. Pro dokončení procesu připojení se řiďte podle pokynů v aplikaci.

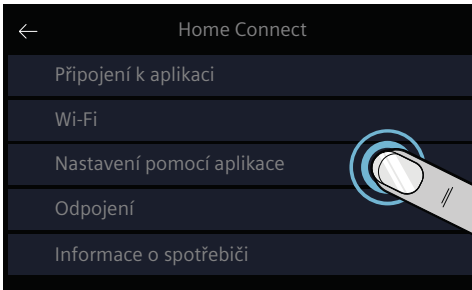
Nastavení pomocí aplikace

S aplikací Home Connect můžete pohodlně vstoupit do základních nastavení vaší varné desky a poslat nastavení pro varné zóny do varné desky.

Upozornění

- Pro změnu základních nastavení musí být varná deska vypnutá.
- Obsluha na spotřebiči má vždy přednost. V této době není obsluha prostřednictvím aplikace Home Connect možná.
- Ve stavu po dodávce je aktivován přenos nastavení.
- Pokud je přenos nastavení deaktivován, jsou zobrazeny výhradně provozní stavy varné desky v aplikaci Home Connect.

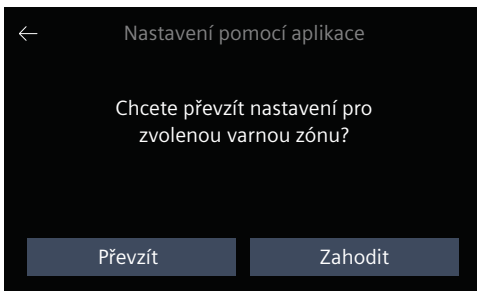
1. Otevřete základní nastavení pomocí symbolu  v základním menu.
2. Stiskněte nastavení "Home Connect".
3. Stiskněte „Nastavení pomocí aplikace“



4. Pro aktivaci přenosu stiskněte „Ano“, pro deaktivaci přenosu stiskněte „Ne“.

Potvrzení nastavení varné desky

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



Aktualizace softwaru

S funkcí Software Update (Aktualizace software) se aktualizuje software vaší varné desky (např. optimalizace, odstraňování závad, aktualizace z důvodu zabezpečení). Předpokladem je, že jste registrovaným uživatelem Home Connect, máte nainstalovanou aplikaci na vašem mobilním koncovém zařízení a jste připojeni k serveru Home Connect.

Jakmile bude k dispozici aktualizace softwaru, budete prostřednictvím aplikace Home Connect informováni a můžete aktualizaci softwaru spustit v aplikaci nebo na varné desce. Za tímto účelem 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 ve vaší lokální síti.

Po úspěšné instalaci budete informováni prostřednictvím aplikace Home Connect.

Upozornění

- Během stahování můžete vaši varnou desku nadále používat.
- V závislosti na osobních nastaveních v aplikaci lze aktualizaci softwaru stáhnout také automaticky.
- V případě aktualizací týkajících se zabezpečení je doporučeno provést instalaci co nejdříve.

Upozornění k ochraně dat

S prvním připojením vašeho spotřebiče na síť WLAN přeneše váš spotřebič následující kategorie dat na server Home Connect (první registrace):

- Jednoznačné označení spotřebiče (skládá se z klíčů a MAC adresy zabudovaného komunikačního modulu Wi-Fi).
- Bezpečnostní certifikát komunikačního modulu Wi-Fi (pro technické zabezpečení připojení).
- Aktuální verze softwaru a hardwaru vašeho domácího spotřebiče.
- Stav případně uskutečněného resetu na nastavení z výrobního závodu.

První registrace je nutná pro přípravu funkce Home Connect a je nutná až v okamžiku, kdy chcete poprvé používat funkce Home Connect.

Upozornění: Mějte na paměti, že funkci Home Connect lze používat pouze ve spojení s aplikací Home Connect. Informace o ochraně dat lze 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/cz na produktové stránce vašeho spotřebiče u doplňujících dokumentů.



Připojení odsavače par

Tento spotřebič můžete připojit k odsavači par a ovládat tak funkce odsavače par prostřednictvím vaší varné desky.

Existuje několik možností, jak spotřebiče mezi sebou propojit:

Home Connect

Pokud oba spotřebiče disponují Home Connect, je možné připojení prostřednictvím aplikace Home Connect.

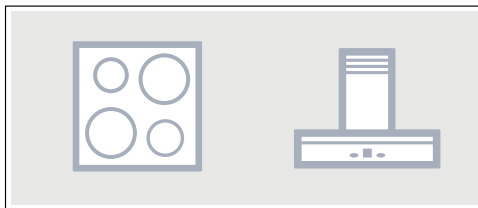
Oba spotřebiče lze ovládat pomocí aplikace a pomocí ovládacího panelu.

K tomu se řiďte příloženými dokumenty Home Connect. → "*HomeConnect*" na straně 39



Přímé propojení spotřebičů

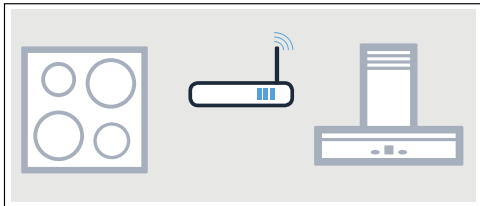
Pokud je spotřebič připojen přímo k odsavači par, již není možné připojení k domácí síti. Spotřebič funguje jako varná deska bez připojení k síti. Varnou desku lze stále ovládat pomocí ovládacího pole.



Připojení spotřebičů pomocí domácí sítě

Použijte tento druh připojení, pokud k aplikaci Home Connect není připojen žádný spotřebič nebo pouze jeden z obou spotřebičů.

Pokud jsou spotřebiče navzájem propojeny prostřednictvím domácí sítě, lze pro odsavač par použít jak ovládání z varné desky, tak také Home Connect.



Upozornění

- Dodržujte bezpečnostní pokyny v návodu k použití vašeho odsavače par a ujistěte se, že jsou dodržovány také, pokud obsluhujete spotřebič prostřednictvím ovládání odsavače par z varné desky. → *"Důležité bezpečnostní pokyny" na straně 6*
- Obsluha na ovladači par má vždy přednost. V této době není obsluha prostřednictvím ovládání z varné desky možná.
- V připojeném pohotovostním režimu spotřebovává váš spotřebič max. 2 W.

Nastavení


Pro nastavení připojení mezi varnou deskou a odsavačem par musí být varná deska zapnutá.

Přímé připojení

Ujistěte se, že je odsavač par vypnutý.

Řiďte se kapitolou "Připojení varné desky" v návodu k použití vašeho odsavače par.

Upozornění: Pokud vaši varnou desku připojíte přímo k odsavači par, již není možné připojení k domácí síti a Home Connect už nemůžete použít.

1. Otevřete základní nastavení pomocí symbolu  v základním menu.
2. Stiskněte nastavení „Ovládání odsavače par“.
3. Stiskněte „Připojit přímo“.
4. Během 2 minut spusťte připojování na odsavači par.


Když je varná deska připojena k domácí síti, zobrazí se odpovídající hlášení. V oblasti nastavení jsou zobrazeny symboly pro ovládání odsavače par z varné desky.

Připojení prostřednictvím domácí sítě

Potřebujete router s funkcí WPS.

Potřebujete přístup k vašemu routeru. Pokud jej nemáte, postupujte podle kroků "Přímé připojení".

Na začátku se ujistěte, že se odsavač par nachází v domácí síti.


1. Otevřete základní nastavení pomocí symbolu  v základním menu.
2. Stiskněte nastavení "Ovládání odsavače par".
3. Stiskněte „Připojit pomocí sítě“.
4. Během 2 minut stiskněte tlačítko WPS na routeru. Když je varná deska připojena k domácí síti, zobrazí se odpovídající hlášení.
5. Během 2 minut spusťte připojování na odsavači par.

Když je varná deska připojena k odsavači par, zobrazí se odpovídající hlášení. V oblasti nastavení jsou zobrazeny symboly pro ovládání odsavače par z varné desky.

Upozornění: Připojení lze vytvořit pouze tehdy, když jsou oba spotřebiče připojeny s domácí sítí a nachází se v procesu připojování. Pokud doba pro připojování u jednoho z obou spotřebičů již uplynula, spusťte připojování znovu.

Zrušení připojení

Uložená připojení k domácí síti a odsavači par můžete kdykoli zrušit.

1. Otevřete základní nastavení pomocí symbolu  v základním menu.
2. Stiskněte nastavení „Ovládání odsavače par“.
3. Stiskněte „odpojit“

Připojení bylo znovu vytvořeno.


Ovládání odsavače prostřednictvím varné desky

V základních nastaveních vaší varné desky můžete nastavit reakce vašeho odsavače par v závislosti na zapnutí a vypnutí varné desky nebo jednotlivých varných zón → *"Nastavení ovládání odsavače par" na straně 46*

Prostřednictvím ovládacího pole můžete provést další nastavení.


Nastavení ventilátoru

Aktivace

1. V oblasti nastavení stiskněte symbol . Na displeji je zobrazen přednastavený stupeň ventilátoru.
2. Zvolte požadovaný stupeň ventilátoru. Pro volbu intenzivního stupně 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 provozu

Aktivace

1. V oblasti nastavení stiskněte symbol .
2. Zvolte **auto**.
Automatický provoz je aktivován.

Při tvorbě par se ventilátor spustí automaticky.


Deaktivace

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

Automatický provoz je deaktivován.

Nastavení osvětlení odsavače

Světlo na odsavači par můžete zapnout a vypnout prostřednictvím ovládacího pole varné desky.

Stiskněte symbol .

Nastavení ovládání odsavače par

Ovládání odsavače par z varné desky můžete kdykoli přizpůsobit svým požadavkům.

Upozornění:

Nastavení jsou zobrazena pouze tehdy, když je spotřebič připojen k odsavači par.

Nastavení	Popis a možnosti
Nastavení ventilátoru (automatické spuštění)	Můžete nastavit, zda a jak se ventilátor po zapnutí varné desky spustí. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vypnuto – odsavač se musí v případě potřeby zapnout manuálně. ■ Zapnutí v automatickém režimu* - Odsavač se zapne při zapnutí jedné varné zóny v automatickém provozu. ■ Zapnutí ve standardním režimu – Odsavač se zapne při zapnutí jedné varné zóny na pevný stupeň.
Doběh ventilátoru	Doběh ventilátoru se postará o to, aby byly odstraněny zbytkové pachy, poté se ventilátor samostatně vypne. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ventilátor vypnutý. ■ Zapnutí v automatickém režimu.* ■ Zapnutí ve standardním doběhu ventilátoru. ■ Žádné změny nastavení ventilátoru při vypnutí varné desky.
Automatické zapnutí světla	Můžete nastavit, zda se má osvětlení ventilátoru zapnout současně s varnou deskou. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vypnuto ■ Zapnuto* – Osvětlení se vypne při vypnutí varné desky.
Automatické vypnutí světla	Můžete nastavit, zda se má osvětlení ventilátoru vypnout současně s varnou deskou. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vypnuto* ■ Zapnuto – Osvětlení se vypne při vypnutí varné desky.
Zrušení připojení	Uložená připojení k domácí síti a odsavači par můžete kdykoli zrušit.

* Přednastaveno při dodávce

Čištění

Vhodné čisticí a pečující prostředky si můžete zakoupit v našem zákaznickém servisu.

Varná deska

Čištění

Varnou desku po každém použití očistěte. Zabráníte tak připalování zbytků potravin. Varnou desku čistěte pouze po zhasnutí ukazatele zbytkového tepla.

Varnou desku očistěte navlhčeným hadříkem a vysušte měkkou utěrkou, abyste zabránili tvorbě vodního kamene.

Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro tento typ varné desky. Postupujte dle pokynů výrobců na obalech výrobků.

Nikdy nepoužívejte:

- Nežředěný prostředek na mytí nádobí
- Čisticí prostředky do myček nádobí
- Abrazivní čisticí prostředky
- Drsné čisticí prostředky, jako je například sprej na čištění trouby nebo prostředek na odstranění vodního kamene
- Drátěnky
- Vysokotlaké nebo parní čističe

Odolné nečistoty nejlépe odstraňujte pomocí škrabky na sklo, kterou můžete zakoupit v maloobchodech. Postupujte dle pokynů výrobce.

Vhodnou škrabku na sklo můžete zakoupit i v našem zákaznickém servisu.

Skvělých výsledků čištění dosáhnete při používání speciální houbičky pro čištění sklokeramických varných desek.

Možné skvrny

Vodní kámen a stopy od vody	Očistěte varnou desku ihned po jejím vychladnutí. Můžete použít pouze čisticí prostředek pro sklokeramické desky.*
Cukr, rýžový škrob nebo umělá hmota	Okamžitě očistěte. Používejte škrabku na sklo. Varování: nebezpečí popálení.*

* Poté očistěte navlhčeným hadříkem a vysušte měkkou utěrkou.

Upozornění: Dokud varná deska nevychladla, nepoužívejte na ni žádné čisticí prostředky. Mohli byste poškodit její povrch. Ujistěte se, že jste řádně očistili zbytky čisticích prostředků.

Rám varné desky

Abyste zamezili poškození rámu desky, postupujte dle následujících pokynů:

- Používejte pouze teplou mýdlovou vodu.
- Před použitím nové mycí houbičky ji řádně umyjte.
- Nepoužívejte žádné čisticí prostředky obsahující písek ani drsné čisticí prostředky.
- Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré předměty.

Často kladené dotazy (FAQ)

Při použití spotřebiče

Na displeji není obraz.

Je možné, že není správně nastaven jas displeje. Posvíťte shora na displej a nastavte jas v základním nastavení. Další informace k nastavením lze získat v kapitole → "Základní nastavení".

Zvuky

Proč spotřebič při vaření vydává zvuky?

Zvuky může spotřebič produkovat v závislosti na materiálu dna používané varné nádoby. Tyto zvuky jsou běžnou součástí indukční technologie. Nejedná se o poruchu.

Možné zvuky:

Bzučivý zvuk podobný transformátoru:

Objeví se při vaření na vysokou teplotu. Zvuk zmizí nebo se ztiší, jakmile se sníží stupeň ohřevu.

Tichý pískavý zvuk:

Objeví se, pokud je nádobí prázdné. Tento zvuk zmizí, jakmile do nádoby přidáte vodu nebo potraviny.

Praskavý zvuk:

Objeví se, pokud je nádobí vyrobeno z několika rozdílných vrstev materiálu nebo pokud používáte najednou nádobí různých velikostí a materiálů. Hlasitost zvuku závisí na množství vařených potravin nebo na způsobu úpravy pokrmů.

Vysoké pískavé zvuky:

Mohou se objevit, pokud používáte dvě varné zóny najednou na nejvyšší stupeň ohřevu. Tento pískavý zvuk zmizí nebo se ztiší, jakmile se sníží stupeň ohřevu.

Zvuk ventilátoru:

Varná deska je vybavena ventilátorem, který se automaticky zapne při použití vysoké teploty. Ventilátor může být stále zapnutý i po vypnutí varné desky, pokud je rozpoznána teplota stále příliš vysoká.

Nádobí

Jaký typ nádobí mohu použít s indukční varnou deskou?

Informace o typu nádobí vhodného pro indukční vaření naleznete v kapitole → "*Indukční vaření*".

Proč se varná deska nezahřívá a proč stále bliká nastavení ohřevu?

Není zapnuta varná zóna, na níž je postaveno nádobí.

Zkontrolujte, zda jste zapnuli správnou varnou zónu.

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

Zkontrolujte, zda je varné nádobí vhodné pro indukční vaření a zda je umístěno na varné zóně správné velikosti. Informace o typu, velikosti a umístění varného nádobí naleznete v kapitole → "*Indukční vaření*" → "*flexIndukce*" a → "*Funkce Move*".

Proč trvá zahřátí nádobí tak dlouho nebo proč se dostatečně nezahřívá, ačkoliv je nastaven vysoký stupeň ohřevu?

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

Zkontrolujte, zda je varné nádobí vhodné pro indukční vaření a zda je umístěno na varné zóně správné velikosti. Informace o typu, velikosti a umístění varného nádobí naleznete v kapitole → "*Indukční vaření*" → "*flexIndukce*" → "*Funkce Move*".

Čištění

Jak se varná deska čistí?

Optimálních výsledků je dosaženo se speciálními čistícími prostředky na sklokeramiku. Je doporučeno nepoužívat ostré ani drsné čistící prostředky, čističe pro myčky nádobí (koncentráty) nebo drátěnky. Další informace k čištění a péči o varnou desku najdete v kapitole → "Čištění".

Co dělat v případě poruchy?

Pokud se vyskytne porucha, jedná se často o maličkost. Postupujte podle následujících pokynů a tipů, než zavoláte zákaznický servis.

Upozornění, varování a chybová hlášení

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

Upozornění

- U některých varování je dodatečně zobrazen kód závady. Pokud je to nutné, sdělte zákaznickému servisu kód závady.
- Pokud se vyskytne závada, spotřebič se nepřepne do režimu Standby.

Tipy

Problém	Řešení
Varnou desku nelze zapnout.	Použijte jiné elektrické zařízení, abyste zkontrolovali, zda v elektrickém obvodu nedošlo ke zkratu. Ujistěte se, že je spotřebič připojen v souladu s elektrickým schématem. Jestliže nebudete schopni opravit závadu svépomocí, kontaktujte prosím náš zákaznický servis.
Dotykový displej nereaguje nebo je zablokovaný.	Ovládací panel je vlhký nebo se na něm nachází nějaký předmět. Osušte ovládací panel nebo předmět odstraňte.
Stupeň ohřevu varné zóny nelze zvýšit.	Celkový výkon varné desky byl omezen. Změňte celkový výkon v základních nastaveních, pod Maximálním příkonem. Velmi velká nádoba může ovlivnit maximální stupeň ohřevu na stejné polovině varné desky. Nádobu postavte znovu.
Když se na dotykovém displeji nachází předmět, zazní signál.	Odstraňte předmět a varnou desku znovu nastavte. Na ovládací panel nepokládejte horké nádoby.
Varná deska reaguje nezvykle nebo ji nelze správně ovládat.	Vypněte spotřebič pomocí domovní pojistky nebo elektrického jističe v pojítkové skříni. Vyčkejte několik sekund a spotřebič znovu připojte.
Došlo k přehřátí elektroniky a příslušná varná zóna byla vypnuta.	Vyčkejte, dokud elektronika dostatečně nezchladne. Jakmile ukazatel chyby zhasne, lze vařit dále.
Došlo k přehřátí elektroniky a všechny varné zóny byly vypnuty.	Odstraňte příslušnou nádobu. Počkejte několik sekund. Jakmile ukazatel chyby zhasne, lze vařit dále.
V oblasti ovládacího panelu se nachází horká nádoba. Z důvodu ochrany elektroniky byla varná zóna vypnuta.	Vyčkejte, dokud elektronika dostatečně nezchladne, a znovu zapněte varnou zónu.
Došlo k přehřátí varné zóny. Vypnula se z důvodu ochrany pracovního povrchu.	Vyčkejte, dokud elektronika dostatečně nezchladne, a znovu zapněte varnou zónu.
Nelze aktivovat funkci přenosu nastavení.	Potvrďte chybové hlášení, za tímto účelem stiskněte libovolné pole. Lze vařit dále jako obvykle, bez funkce přenosu nastavení. Kontaktujte technický zákaznický servis.

Problém	Řešení
Nelze aktivovat varnou zónu FlexPlus.	Potvrďte chybové hlášení, za tímto účelem stiskněte libovolné pole. S ostatními varnými zónami lze vařit jako obvykle. Kontaktujte technický zákaznický servis.
Varná zóna byla v provozu po dlouhou dobu bez přerušení.	Bylo aktivováno automatické bezpečnostní vypnutí. Viz příslušná kapitola.
Varnou desku nelze připojit k domácí síti nebo odsavači par. E70 10	Potvrďte chybové hlášení, za tímto účelem stiskněte libovolné pole. Lze vařit jako obvykle, bez připojení. Pokud se ukazatel znovu objeví, kontaktujte technický zákaznický servis.
Došlo k přehřátí senzoru vaření a varná zóna byla vypnuta. E8202	Vyčkejte, dokud senzor vaření dostatečně nevychladne a funkci znovu aktivujte.
Došlo k přehřátí senzoru vaření a všechny varné zóny byly vypnuty. E8203	Pokud senzor vaření nepoužíváte, sejměte jej z nádoby a uchovávejte jej v dostatečné vzdálenosti od ostatních varných zón a zdrojů tepla. Znovu zapněte varné zóny.
Baterie senzoru vaření je téměř vybitá. E8204	Vyměňte baterii 3V CR2032. Viz odstavec → " <i>Výměna baterie</i> ".
Připojení k senzoru vaření je přerušeno. E8205	Vypněte a následně znovu zapněte funkci.
Senzor vaření je porouchaný. E8206	Kontaktujte technický zákaznický servis.
Ukazatel senzoru vaření nesvítil a senzor vaření nereaguje.	Vyměňte baterii 3V CR2032. → " <i>Výměna baterie</i> " Pokud problém přetrvává, držte stisknutý symbol na senzoru vaření po dobu 8-10 sekund a znovu připojte senzor vaření k varné desce. Viz příslušný odstavec. Pokud problém nadále přetrvává, kontaktujte technický zákaznický servis.
Ukazatel na senzoru dvakrát blikne. Baterie senzoru vaření je téměř vybitá. Další vaření se může v důsledku vybité baterie přerušit.	Vyměňte baterie 3V CR2032. Viz odstavec → " <i>Výměna baterie</i> ".
Ukazatel na senzoru třikrát blikne. Spojení se senzorem smažení je přerušeno.	Držte stisknutý symbol vaření 8-10 sekund a znovu připojte senzor vaření k varné desce. Viz odstavec → " <i>Připojení bezdrátového senzoru vaření k ovládacímu panelu</i> ".
Napětí baterie je nesprávné, mimo normální provozní rozmezí. E9000/E90 10	Kontaktujte dodavatele elektrické energie.
Varná deska není správně zapojena U400	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Ujistěte se, že byla zapojena podle elektrického schématu.

Režim Demo

Pokud je na displeji zobrazen symbol ^{DEMO}MODE, je aktivní režim Demo. Spotřebič v režimu Demo neheje. Odpojte spotřebič od zdroje elektrické energie. Počkejte několik sekund a spotřebič znovu připojte. Poté deaktivujte režim Demo v základních nastaveních během 3 minut od zapnutí.



Zákaznický servis

Náš zákaznický servis je vám k dispozici pro případ, že potřebujete váš spotřebič opravit. Vždy najdeme nejvhodnější řešení, abyste se vyhnuli zbytečným návštěvám našich servisních techniků.

E-Nr a FD

Při kontaktu se zákaznickým servisem uveďte prosím označení spotřebiče (E-Nr) a číslo výroby konkrétního spotřebiče (FD).

Tyto údaje naleznete na typovém štítku, který se nachází:

- Na dokladech od spotřebiče.
- Na spodní části varné desky.

Číslo E-Nr naleznete také na skleněném povrchu varné desky. Zákaznický index (KI) a FD číslo můžete zkontrolovat v základním nastavení. Pro tyto informace si přečtěte kapitolu → *"Základní nastavení"*.

Berte prosím na vědomí, že za návštěvu servisního technika pro účely opravy z důvodu nesprávného použití spotřebiče se hradí poplatek, a to i když je spotřebič v záruční lhůtě.

Spolehněte se na profesionalitu výrobce vašeho spotřebiče. Tak si můžete být jisti, že vaše oprava bude provedena školenými servisními technikými, kteří s sebou vozí originální náhradní díly právě pro vaše spotřebiče.

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky jsou navrženy pro zkušební instituty ke zjednodušení kontroly spotřebiče.

Údaje v této tabulce jsou uvedeny s ohledem na příslušenství značky Schulte-Ufer (4 kusy nádobí ze sady pro HZ 390042 indukční varné desky) s následujícími rozměry:

- Hluboký hrnec Ø 16 cm, 1,2 l pro varnou zónu Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 16 cm, 1,7 l pro varné zóny Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 22 cm, 4,2 l pro varné zóny Ø 18 cm
- Pánev na smažení Ø 24 cm, pro varné zóny Ø 18 cm





Zkušební pokrmy	Nádobí	Stupeň ohřevu	Přehřívání Doba přípravy pokrmu (min:sek)	Po- klíče	Vaření Stupeň ohřevu	Po- klíče
Rozpuštěná čokoláda Čokoládová poleva (např. značka Dr. Oetker, tmavá čokoláda 55 % kaka, 150 g)	Hluboký hrnec Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Ne
Čočková polévka, ohřívání a udržování teploty Čočková polévka* Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 450 g	Hrnec, Ø 16 cm	9	1:30 (bez míchání)	Ano	1.5	Ano
Množství: 800 g	Hrnec, Ø 22 cm	9	2:30 (bez míchání)	Ano	1.5	Ano
Čočková polévka z plechovky např. čočka s klobásami Erasco. Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 500 g	Hrnec, Ø 16 cm	9	cca 1:30 (promíchejte po cca 1 minutě)	Ano	1.5	Ano
Množství: 1 kg	Hrnec, Ø 22 cm	9	cca 2:30 (promíchejte po cca 1 minutě)	Ano	1.5	Ano
Příprava bešamelu 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, vmíchejte mouku a sůl a směs zahřejte.	Hluboký hrnec, Ø 16 cm	2	cca 6:00	Ne	-	-
2. Přidejte do směsi mléko a za neustálého míchání uveďte do varu.		7	cca 6:30	Ne	-	-
3. Jakmile se bešamel začne vařit, ponechte omáčku na varné zóně další dvě minuty a neustále ji míchejte.		-	-	-	2	Ne
*Recept je v souladu s DIN 44550						
**Recept v souladu s DIN EN 60350-2						

Zkušební pokrmy	Nádobí	Stupeň ohřevu	Předeřhátí Doba přípravy pokrmu (min:sek)	Po- klice	Vaření Stupeň ohřevu	Po- klice
Příprava mléčné rýže						
Mléčná rýže, příprava s poklicí Teplota mléka: 7 °C Zahřejte mléko, dokud nezačne pění. Nastavte požadovaný stupeň ohřevu a přidejte do mléka rýži, cukr a sůl. Doba přípravy včetně předeřhátí je cca 45 min.						
Přísady: 190 g krátkozrnné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli.	Hrnc Ø 16 cm	8.5	cca 5:30	Ne	3 (promíchejte po cca 10 minutách)	Ano
Přísady: 250 g krátkozrnné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli.	Hrnc Ø 22 cm	8.5	cca 5:30	Ne	3 (promíchejte po cca 10 minutách)	Ano
Mléčná rýže, příprava bez poklice Teplota mléka: 7 °C Přidejte do mléka všechny přísady a za neustálého míchání směs zahřejte. Jakmile mléko dosáhne teploty cca 90 °C, zvolte doporučený stupeň ohřevu a ponechte pomalu vařit na nízký stupeň ohřevu po dobu cca 50 minut						
Přísady: 190 g krátkozrnné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli.	Hrnc Ø 16 cm	8.5	cca 5:30	Ne	3	Ne
Přísady: 250 g krátkozrnné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli.	Hrnc Ø 22 cm	8.5	cca 5:30	Ne	2.5	Ne
Příprava rýže*						
Teplota vody: 20 °C						
Přísady: 125 g krátkozrnné rýže, 300 g vody a špetka soli.	Hrnc Ø 16 cm	9	cca 2:30	Ano	2	Ano
Přísady: 250 g krátkozrnné rýže, 600 g vody a špetka soli.	Hrnc Ø 22 cm	9	cca 2:30	Ano	2.5	Ano
Vepřová pečeně						
Počáteční teplota pečeně: 7 °C						
Množství: 3 kusy vepřové pečeně (celková váha cca 300 g, tloušťka 1 cm) a 15 ml slunečnicového oleje.	Pánev na smažení, Ø 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne
Příprava palačinek** Množství: 55 ml těsta na každou palačinku.	Pánev na smažení, Ø 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne
Smažené bramborové hranolky						
Množství: 1,8 l slunečnicového oleje, na porci: 200 g mražených hranolek (např. značka McCain 123 Original fries).	Hrnc Ø 22 cm	9	Dokud teplota oleje nedosáhne 180 °C.	Ne	9	Ne
*Recept je v souladu s DIN 44550						
**Recept v souladu s DIN EN 60350-2						




CZ Spojení bezdrátového teplotního senzoru s ovládacím panelem


Pokud varná deska není vybavená bezdrátovým teplotním senzorem, můžete ho dodatečně zakoupit ve specializované prodejně nebo prostřednictvím našeho technického zákaznického servisu pod referenčním číslem HZ39050.

Pro spojení bezdrátového teplotního senzoru s ovládacím panelem postupujte následovně:


1. Zvolte základní nastavení  14, viz kapitola „Základní nastavení“ v návodu k obsluze. Rozsvítí se ukazatel jedné z varných zón a ukazatel . Oblasti nastavování se vypnou.
2. Zvolte varnou zónu, jejíž ukazatel svítí. Zazní signál. Bliká ukazatel .
3. Během 30 sekund stiskněte symbol  na bezdrátovém teplotním senzoru. Za několik sekund se na ukazateli varné zóny zobrazí výsledek spojení teplotního senzoru s ovládacím panelem.

Výsledek

	Bezchybné spojení
	Chyba spojení: na základě chyby přenosu
	Chyba spojení: na základě chyby teplotního senzoru

- Jakmile je teplotní senzor bezchybně spojený s ovládacím panelem, jsou k dispozici varné funkce.
- Chybné spojení v důsledku poruchy teplotního senzoru může mít tyto příčiny:
 - Chyba v komunikaci Bluetooth.
 - Během 30 sekund po zvolení varné zóny jste nestiskli symbol na teplotním senzoru.
 - Baterie teplotního senzoru je vybitá.Resetujte bezdrátový teplotní senzor a znovu proveďte proces spojení.
- V případě nezdařeného spojení kvůli chybě přenosu proveďte proces spojení znovu. Pokud chyba spojení nadále přetrvává , kontaktujte technický zákaznický servis.

Resetování bezdrátového teplotního senzoru

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

Návod k použití
 Doplnitější informace naleznete
 v každém pokrmu pro svou dobu
 v knize "Funkce přípravy pokrmů"
 kniha s 370 fotografií příloh.

Návod k použití
 Doplnitější informace naleznete
 v každém pokrmu pro svou dobu
 v knize "Funkce přípravy pokrmů"
 kniha s 370 fotografií příloh.

Snadné a rychlé

Funkce přípravy pokrmů

Funkce přípravy pokrmů vám umožní zvolit nejlepší způsob přípravy každého pokrmu. Funkce rychle nahlíží na to, jak dlouho a na jakou teplotu je třeba vařit, a automaticky nastaví všechny parametry. To umožňuje vybrat v rychlosti příbuznosti a správně připravit zdravější, čerstvější jídla.

Funkce přípravy pokrmů

Tyto funkce můžete využít k přípravě:
 vaření či mírnému vaření pokrmů,
 vaření v tlakovém hrnci či smažení
 v hrnci s dotlačovacím mechanismem
 ovlá. a to vše při kontrolované
 teplotě.



Nejlepší motor je nejlepší pro
 vaření tlakovými hrnci. Funkce
 rychle vám dáte veškeré parametry,
 aby jste mohli správně ovládat
 tlakový hrnec. Všechny
 referenční doby HZ39030.

				
70 °C	90 °C	100 °C	120 °C	170 °C
1	2	3	4	5
Ohřev, udržování teploty, mírné vaření	Mírné vaření např. rýže, mléko	Vaření např. těstoviny, smažení	Vaření v tlakovém hrnci např. duha, dušené maso	Smažení v hrnci např. kachlečky, kachlečky

Snadné a rychlé

Funkce přípravy pokrmů

Funkce přípravy pokrmů vám umožní zvolit nejlepší způsob přípravy každého pokrmu. Funkce rychle nahlíží na to, jak dlouho a na jakou teplotu je třeba vařit, a automaticky nastaví všechny parametry. To umožňuje vybrat v rychlosti příbuznosti a správně připravit zdravější, čerstvější jídla.

Senzor smažení

Senzor smažení vám zředí:
 vaření a začít s rychlostí cyklu
 smažení, bez ohledu, ať už by mohl
 být zvolen stupeň měření, je
 teplota automaticky udržována.

				
1	2	3	4	5
Vápníček	NIKA	Střední míra	Střední vysoká	Vysoká
Příprava a konzervace omáček, dílen zeleniny nebo smažení na čerstvém parníku okrovní olej, mírně či magurinu.	Smažení na suchu pánev, smažení oleje, mírně či magurinu např. omáčky.	Smažení v oleji a hrncích potraviny např. kuchlečky nebo kudla.	Smažení s tukem a hrncem, zpracování, obložení mléko potraviny na duhu na přípravu, např. těsto, čerstvé vejce a zelenina.	Smažení potraviny při vyšších teplotách, např. steak, vepř. bituškové placky a zpracování hovězího.



9001150968

SIEMENS





Teplotní senzor

HZ39050

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

Obsah

	Použití podle určení	2
	Důležitá bezpečnostní upozornění	3
	Ochrana životního prostředí . . .	3
	Ekologická likvidace	3
	Bezdrátový teplotní senzor	4
	Příprava a ošetřování bezdrátového teplotního senzoru	4
	Čištění	6
	Prohlášení o shodě	6

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na:
www.siemens-home.bsh-group.com/cz

Použití podle určení

Přečtěte si pozorně návod. Návod k použití a k montáži uschovejte pro pozdější potřebu nebo pro další majitele.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. Pokud došlo k poškození spotřebiče při přepravě, nesmí se používat. Kontaktujte technický servis a poškození písemně zdokumentujte, v opačném případě zaniká jakýkoli nárok na náhradu škody.

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.

Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí smějí tento spotřebič používat pouze pod dozorem nebo pokud byly seznámeny s bezpečným používáním spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

Při používání varných funkcí musí nastavená varná zóna souhlasit s varnou zónou, na které se nachází hrnec s teplotním senzorem.

Důležitá bezpečnostní upozornění

Varování

Nebezpečí v důsledku magnetického pole!

Bezdrátový teplotní senzor je magnetický. Magnetické prvky mohou poškodit elektronické implantáty, např.

kardiostimulátory nebo inzulínové dávkovače. Nositelé elektronických implantátů by proto neměli nosit teplotní senzor v kapsách oblečení a s ohledem na kardiostimulátor nebo podobný lékařský přístroj by měli dodržovat minimální vzdálenost 10 cm.

Varování

Nebezpečí poranění!

- Baterie v bezdrátovém teplotním senzoru se může poškodit nebo může prasknout, když se příliš zahřeje. Odstraňte senzor po vaření z varné desky a neuchovávejte ho v blízkosti zdrojů tepla.
- Teplotní senzor může být při odstraňování z hrnce velmi horký. Při snímání používejte chňapku nebo utěrku.



Ochrana životního prostředí

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

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

Bezdrátový teplotní senzor

Podrobné informace jsou uvedené v kapitole „Asistenční funkce“ v návodu k použití varné desky. Přečtěte si návod.

Příprava a ošetřování bezdrátového teplotního senzoru

V této části získáte následující informace:

- Nalepení silikonové lepicí pásky
- Použití bezdrátového teplotního senzoru
- Výměna baterie

Teplotní senzor a silikonovou lepicí pásku lze zakoupit ve specializované prodejně nebo prostřednictvím našeho technického zákaznického servisu. Uveďte příslušné referenční číslo.

00577921	Sada 5 silikonových pásek
HZ39050	Teplotní senzor a sada 5 silikonových pásek

Nalepení silikonové lepicí pásky

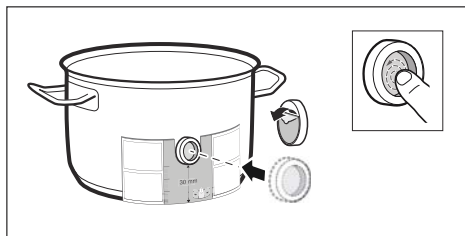
Silikonová lepicí páska slouží k upevnění teplotního senzoru na nádobě.

Před prvním použitím hrnce s varnými funkcemi se musí přilepit silikonová lepicí páska.

Postupujte následovně:

1. Místo přilepení na hrnci nesmí být mastné. Hrnec 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 hrnec.



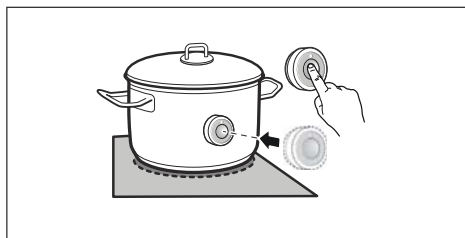
3. Silikonovou lepicí pásku přitlačte, také vnitřní plochu. Lepidlo potřebuje k řádnému vytvrzení 1 hodinu. Nádobu během této doby nepoužívejte ani nečistěte.

Upozornění

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

Použití 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 páska úplně suchá.
- Nádobu umístěte tak, aby teplotní senzor směřoval k boční vnější ploše varné desky.

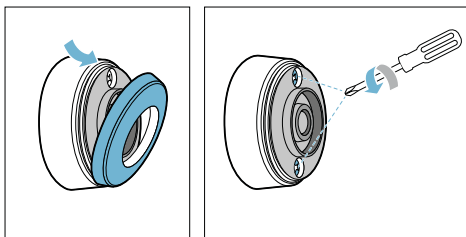
- Teplotní senzor nesmí směřovat k jiné horké nádobě, aby se zabránilo přehřátí.
- Po skončení vaření odstraňte teplotní senzor z hrnce. Uchovávejte ho na čistém bezpečném místě, a nikoli v blízkosti zdrojů tepla.

Výměna baterie

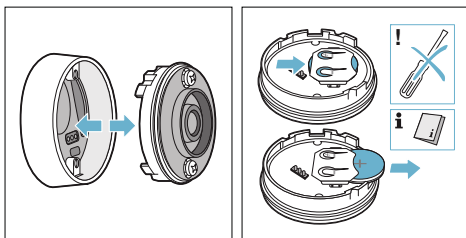
Pokud stisknete symbol na bezdrátovém teplotním senzoru a nerozsvítí se LED, je vybitá baterie.

Výměna baterie:

1. Sejměte silikonový kryt na spodní části. Šroubovákem vyšroubujte šrouby.

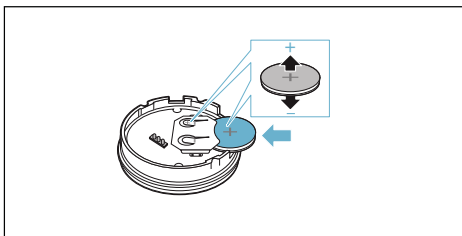


2. Stáhněte horní část. Vyjměte starou baterii. Vložte novou baterii. Dbejte přitom na správnou polaritu.

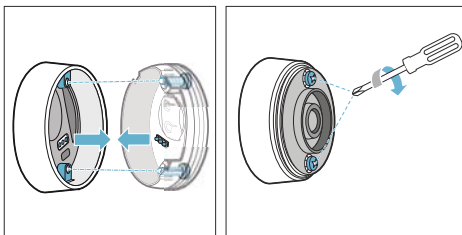


Pozor!

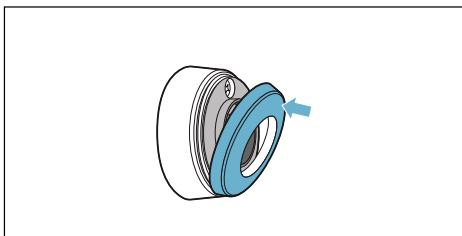
Pro odstranění baterie nepoužívejte předměty z kovu. Nedotýkejte se kontaktů.



3. Znovu do sebe nasadte horní a spodní část. Dbejte přitom na správnou orientaci kontaktních kolíků.



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



Upozornění: Používejte pouze kvalitní baterie typu CR2032. Vydrží mimořádně dlouho.

Čištění

Teplotní senzor

Teplotní senzor čistěte vlhkým hadrem. Nikdy ho nemyjte 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 páska

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

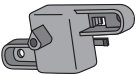
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky, jako drhnoucí houbičky a kartáčky nebo krémové čisticí prostředky.
- Nedotýkejte se okénka senzoru prsty. Mohli byste ho znečistit nebo poškrábat.

Prohlášení o shodě

Společnost BSH Hausgeräte GmbH tímto prohlašuje, že spotřebič s funkcí bezdrátového teplotního senzoru splňuje základní požadavky a ostatní příslušná ustanovení směrnice 1999/5/ES.

Podrobné prohlášení o shodě R&TTE najdete na internetu na <http://www.siemens-home.bsh-group.com/cz> na stránce vašeho spotřebiče u položky **Dodatečné dokumentace**.

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.

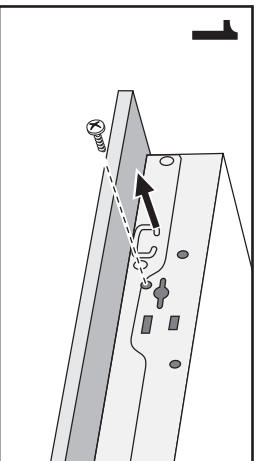


x 2

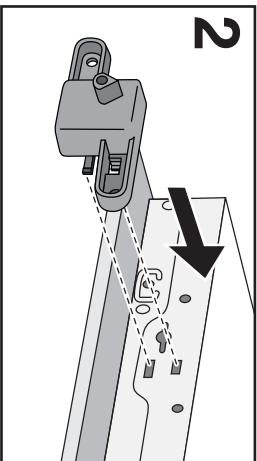


x 2

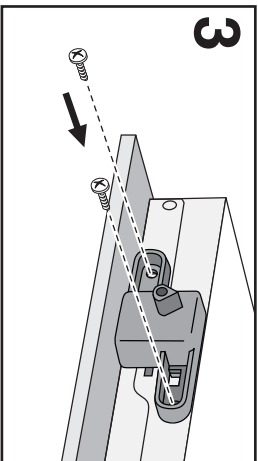
x 4



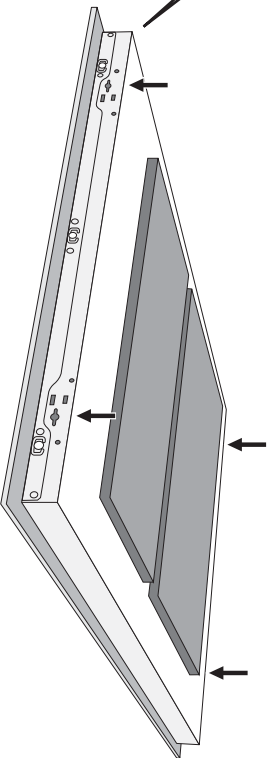
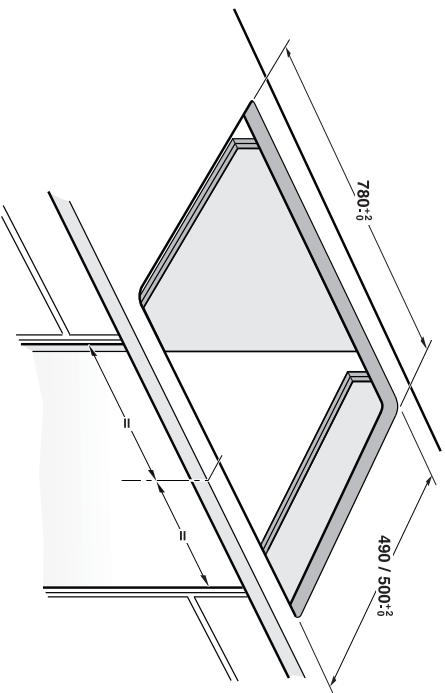
1



2



3

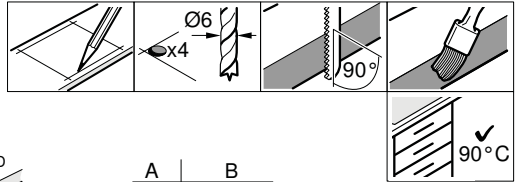
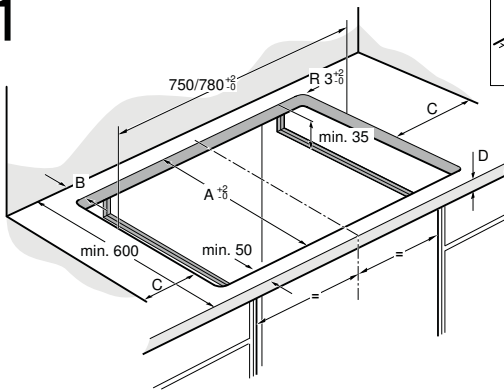




CZ Montážní návod



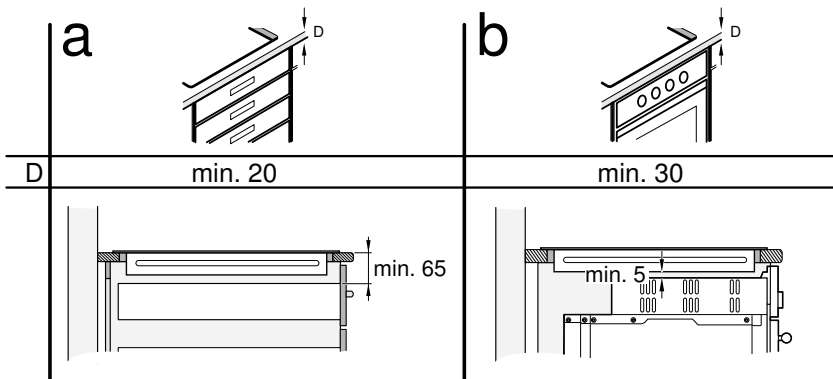
1



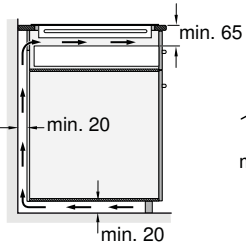
A	B
490	min. 60
500	min. 50

C = min. 40

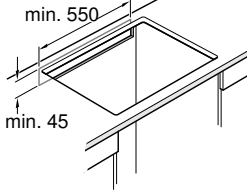
2



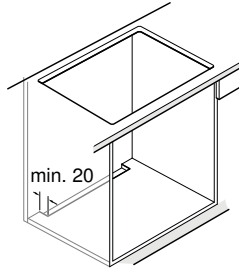
3a



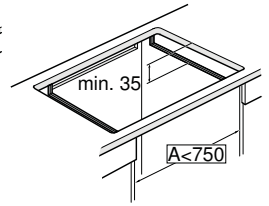
3b



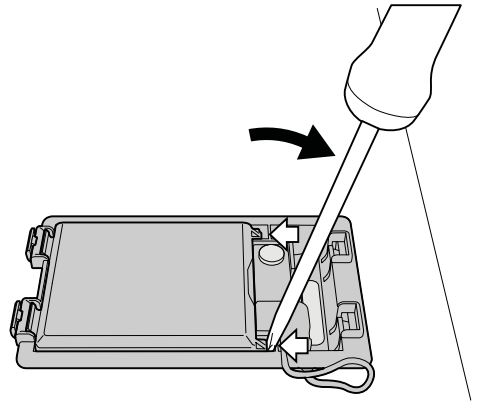
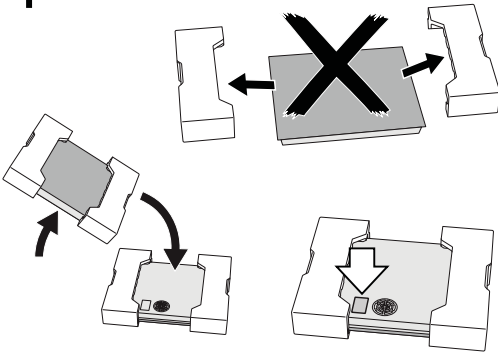
3c



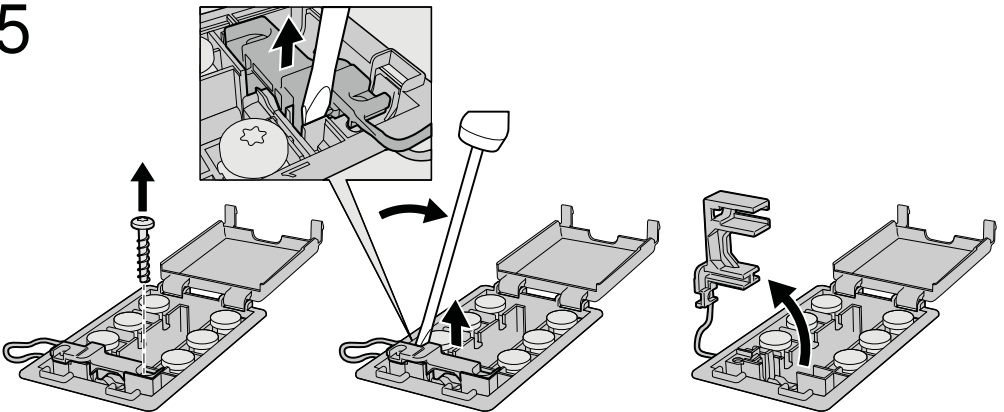
3d



4

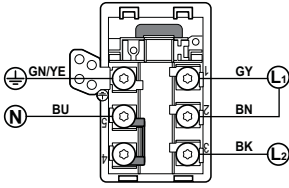


5

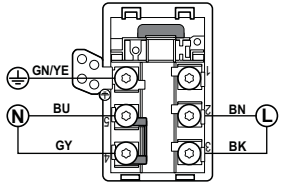


6

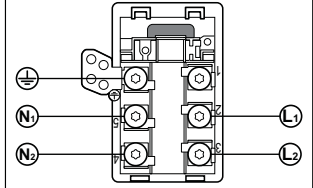
220-240V/380-415V 3N~



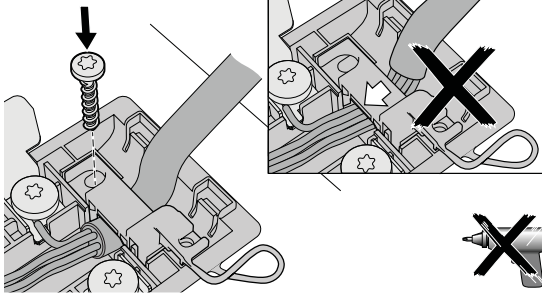
220-240V 1N ~



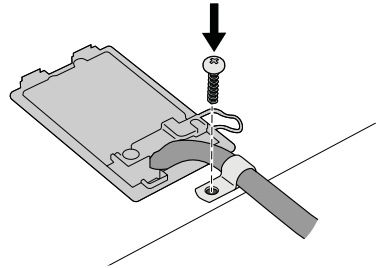
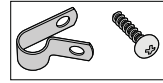
220-240V/380-415V 2L/2N~



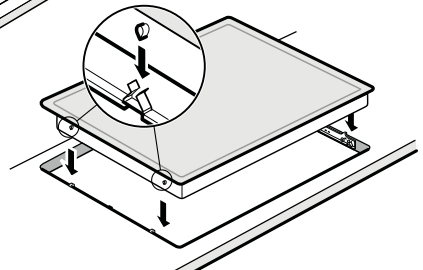
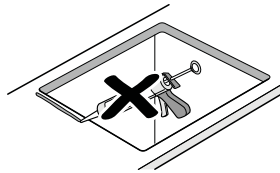
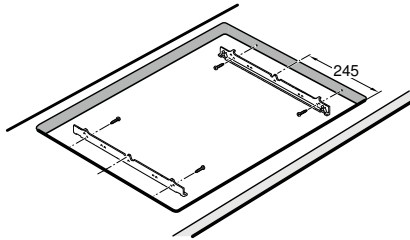
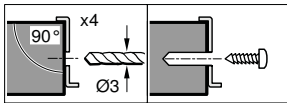
7a

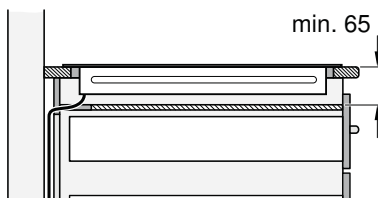
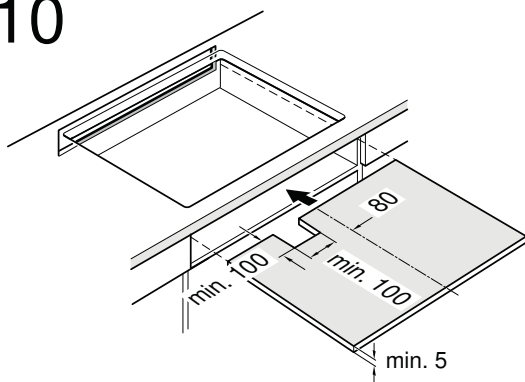
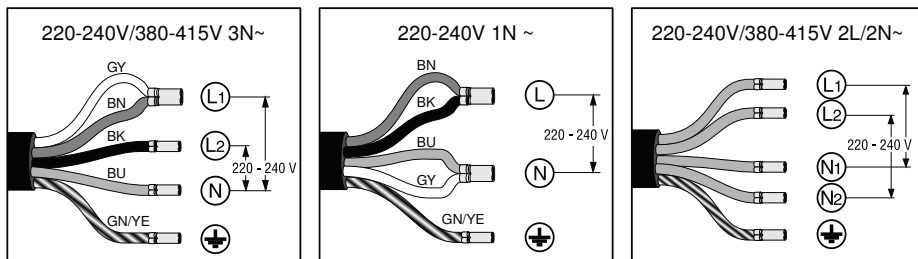


7b



8





Důležitá upozornění

Bezpečnostní upozornění: Bezpečnost během používání spotřebiče je zaručena pouze tehdy, pokud byla vestavba z technického hlediska provedena správným způsobem a podle tohoto montážního návodu. Za škody, které vzniknou neodbornou vestavbou, ručí technik.
Tento spotřebič je vhodný k používání až do nadmořské výšky 4000 metrů.

▲ Nositelé elektronických implantátů!

Spotřebič může obsahovat permanentní magnety, které mohou ovlivnit elektronické implantáty jako např. kardiostimulátor nebo inzulinovou pumpu. Proto během montáže dodržujte minimální odstup od elektronických implantátů 10 cm.

Připojení k elektrickému proudu: Musí být provedeno koncesovaným odborníkem. Přitom musí být dodržována ustanovení místního dodavatele elektřiny. Spotřebič musí být napojen napevno a přípojka musí být opatřena odpovídajícím odpojovačem dle předpisů o instalaci.

Typy připojení: Spotřebič patří do ochranné třídy I a smí být použit pouze v kombinaci s uzemněnou přípojkou.

Výrobce nezodpovídá za poruchy nebo možné škody, které vznikly v důsledku chybné elektrické instalace.

Síťový přípojovací kabel: Síťový přípojovací kabel smí instalovat pouze odborník s licencí nebo vyškolený technik zákaznického servisu. Potřebné údaje k připojení naleznete na typovém štítku a schématu připojení.

Montáž pod pracovní deskou: Indukční varné desky smí být instalovány pouze nad zásuvky nebo pečicí trouby s odvětrávaním stejné značky. Pod varnou deskou se nesmí nacházet žádné chladničky, myčky nádobí, trouby bez odvětrávání nebo pračky.

Odsavač par: Vzdálenost mezi odsavačem par a varnou deskou musí odpovídat minimální udané vzdálenosti podle montážního návodu pro odsavač par.

Pracovní deska: Musí být rovná, vodorovná a stabilní. Dodržujte pokyny výrobce pracovní desky.
Pokud tloušťka pracovní desky, do které bude zabudována varná deska, neodpovídá zadání, vyztučte ji nehořlavým materiálem odolným proti vodě, dokud nedosáhnete minimální doporučené tloušťky. V opačném případě nelze zaručit dostatečnou stabilitu.

- Pracovní deska, do které bude varná deska zabudována, by měla snést zatížení cca 60 kg.
- Po zabudování varné desky nejprve zkontrolujte, zda je rovná.

Záruka: Neodborná vestavba, napojení nebo chybná montáž vedou ke ztrátě záruky.

Upozornění: Veškeré práce provedené na vnitřku spotřebiče, včetně výměny síťového přípojovacího kabelu, smí provést výhradně k tomu vyškolený technik zákaznického servisu.

Příprava nábytku, obrázek 1/2/3

Vestavný nábytek: Musí být odolný minimálně do teploty 90 °C.

Výřez: Po vyříznutí odstraňte třísky.

Řezné plochy: Opatřete je žáruvzdorným materiálem.

Upozornění: Pokud šířka vestavného otvoru činí 780 mm, použijte díly příslušenství dodané se spotřebičem.

Vestavba nad zásuvku, obrázek 2a

Pracovní deska: Musí mít tloušťku minimálně 20 mm.

Odvětrávání: Vzdálenost mezi povrchem pracovní desky a horní oblastí zásuvky musí činit 65 mm.

Upozornění: Jestliže kovové předměty v zásuvce dosahují vysokých teplot z důvodu cirkulace vzduchu při ventilaci varné zóny, použijte dřevěnou mezelehlou podporu; toto platí i pokud v zásuvce uchováváte drobné ostré kovové předměty, jako například jehlice na špižy (**obrázek 10**). Pod varnou deskou je nainstalován ventilátor. Není-li nainstalována mezelehlá podpora, v zásuvce nelze uchovávat drobné nebo ostré předměty, papír ani kuchyňské utěrky. Skladování těchto předmětů v zásuvce může bránit chlazení spotřebiče nebo poškodit ventilátor z důvodu nasátí předmětu. Mezi obsahem zásuvky a vstupním bodem pro ventilátor musí být mezera nejméně o velikosti 2 cm.

Montáž nad pečicí troubou, obrázek 2b

Příhrádka: Musí mít tloušťku minimálně 30 mm.

Upozornění: Podívejte se do montážního návodu pro pečicí troubu, zda nemusí být vzdálenost mezi varnou deskou a pečicí troubou větší.

Odvětrávání: Vzdálenost mezi pečicí troubou a varnou deskou musí činit minimálně 5 mm.

Upozornění: Pokud bude varná deska zabudovaná nad pečicí troubou jiné značky, použijte dřevěné oddělovací mezidno (**obrázek 10**).

Ventilace, obrázek 3

Aby byla zaručena správná funkčnost spotřebiče, musí být varná deska odpovídajícím způsobem odvětrávána. Protože ventilace ve spodní části spotřebiče potřebuje dostatečný přívod čerstvého vzduchu, musí být nábytek instalován odpovídajícím způsobem. K tomu je třeba následující:

- Minimální vzdálenost mezi zadní stěnou nábytku a kuchyňskou stěnou a mezi povrchem pracovní desky a horní částí zásuvky (**obrázek 3a**).
- Otvor nahoře v zadní stěně nábytku (**obrázek 3b**).
- Pokud není od zadní stěny nábytku dodržena minimální vzdálenost 20 mm, musí být v dolní části otvor (**obrázek 3c**).
- V případě, že nábytek vevnitř není širší než 750 mm, proveďte výřezy na postranních stěnách (**obrázek 3d**).

Upozornění

- Pokud bude spotřebič vestavěn do varného ostrůvku nebo bude instalován jiným způsobem, který zde nebyl popsán, musí být dodrženo odvětrávání varné desky.
- Dolní podstavec nesmí být vzduchotěsně uzavřený.

Vestavba spotřebiče, obrázky 4/5/6/7/8/9

Upozornění: Během vestavby varné desky použijte ochranné rukavice. Plochy, které nevidíte, mohou mít ostré hrany.

U spotřebičů, které nemají předinstalovaný kabel, zaveďte přípojovací kabel do přípojné krabice.

1. Otočte spotřebič a odložte ho na dno obalu, hadr nebo jiný povrch, aby se nepoškrábal.
2. Pomocí šroubováku nadzdvihněte víko přípojné krabice (**obrázek 4**).
3. Uvolněte přípevňovací šrouby a pomocí šroubováku nadzdvihněte hadicovou svorku (**obrázek 5**).
4. Napojte pouze dle schématu na přípojné krabici (**obrázek 6**):
BN: hnědý
BU: modrý
GN/YE: žlutý a zelený
BK: černý
GY: šedý

Upozornění

- Pokud je připojení provedené podle schématu zapojení 2I/2N~, je třeba podle schématu změnit uspořádání můstků.
 - Dávejte pozor na to, aby byly šrouby přívodní skříně po připojení kabelů dobře upevněny.
5. Připevněte síťový přípojovací kabel pomocí hadicové svorky a utáhněte přípevňovací šrouby (**obrázek 7a**).

6. Zavřete víko přípojovací krabice.

Upozornění: Pro usnadnění uzavření umístěte kabely doprostřed přípojovací zásuvky.

7. Pokud se síťový kabel kříží se zásuvkou, upevněte kabel přiloženou kabelovou páskou ke spodní straně varné desky (**obrázek 7b**).

Upozornění: Pokud potřebujete delší kabel, kontaktujte zákaznický servis.

Vložení varné desky, obrázek 8.

1. Namontujte upevňovací kolejnice
 - Pokud jsou kolejnice již namontovány, odstraňte je a namontujte nové.
 - U obkládaných pracovních desek použijte spodní vrtné otvory pro závit.
 - U pracovních desek z kamene přilepte kolejnice (k tomu použijte tepelně odolné lepidlo vhodné pro kov a kámen).
2. Spotřebič zasuňte do výřezy.

- Nepřiskřipněte síťový přípojovací kabel a nevedte ho přes ostré hrany. Pokud je pod varnou deskou vestavěná pečicí trouba, tak vedte vedení k přípojné krabici zadním rohem pečicí trouby. Vedení musí být instalováno takovým způsobem, aby se nedotýkalo žádných horkých míst na varné desce nebo na pečicí troubě.
- U dlažděných pracovních ploch: Spáru mezi dlaždicemi utěsňte silikonovou hmotou.

Připojení spotřebiče, obrázek 9

- Napětí: Viz typový štítek.
- Připojte pouze podle schématu připojení:
BN: hnědý
BU: modrý
GN/YE: žlutý a zelený
BK: černý
GY: šedý
- V závislosti na způsobu připojení se případně musí změnit uspořádání svorek dodaných z výroby. Za tímto účelem se případně musí svorky zkrátit a odstranit izolace, aby bylo možné použít svorku, která spojuje dva kabely.

Upozornění: Zkontrolujte, zda je spotřebič připravený k provozu: Objeví-li se na displeji spotřebiče **U400, E05 I3** nebo **E**, není správně zapojen.

Odpojte spotřebič od elektrického napájení a zkontrolujte připojení kabelů.

Demontáž spotřebiče

Spotřebič vypojte z elektrické sítě. Zdola zatlačte na varnou deskou a vyjměte ji.

Pozor!

Poškození spotřebiče! Nezkoušejte vyjmout spotřebič páčením shora.

Informace v případě elektrických varných desek pro domácnost	Symbol	Hodnota	Jednotka
Značka		SIEMENS	
Model		EX875KYW1E	
Typ varné desky		elektrická	
Počet zón a nebo ploch na vaření		4	
Technologie ohřevu (indukční zóny a plochy na vaření, sálavé zóny na vaření, pevné plotny)		indukce	
V případě kruhových zón a nebo ploch na vaření: průměr plochy užitečného povrchu na elektricky ohřívanou zónu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
Flex zóna vlevo	∅	40 x 23	cm
Flex zóna vpravo	∅	40 x 23	cm
V případě nekruhových zón a nebo ploch na vaření: délka a šířka plochy užitečného povrchu na elektricky ohřívanou zónu a nebo plochu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
Vypočítaná spotřeba energie na zónu a nebo plochu na vaření na kg			
Flex zóna vlevo		175,0	Wh/kg
Flex zóna vpravo		175,0	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky vypočítaná na kg		175,0	Wh/kg

Tabulka povinných informací pro domácnost: (Ve smyslu ekodizajn Nařízení Komise č 66/2014, čl. 2.3.)

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 součástíky.

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, provedením při nesprávném napájecím napětí, připojování 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 přemísťováním (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

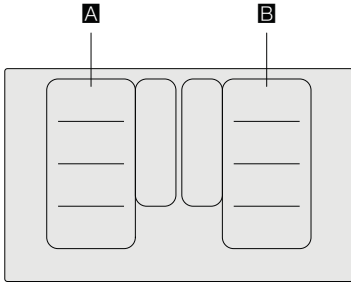


Indukčná sklokeramická varná doska s ovládaním

EX875KYW1E

www.siemens-home.bsh-group.com/sk

sk Návod na použitie



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

* IEC 60335-2-6

Obsah

	Použitie podľa určenia	5		Funkcia udržiavania teploty	22
	Dôležité bezpečnostné pokyny	6		Aktivácia	22
	Príčiny poškodenia	7		Deaktivácia	22
	Prehľad	7		Prenos nastavení	22
	Ochrana životného prostredia	8		Aktivácia	22
	Tipy na úsporu energie	8		Asistenčné funkcie	23
	Ekologická likvidácia spotrebiča	8		Druhy asistenčných funkcií	23
	Indukčné varenie	8		Vhodný riad	24
	Výhody indukčného varenia	8		Senzory a zvláštne príslušenstvo	24
	Riad	8		Funkcie a nastavenie stupňa ohrevu	24
	Zoznámenie sa so spotrebičom	10		Odporúčania pre prípravu pokrmov	27
	Ovládací panel	10		Asistent pokrmov	32
	Varné zóny	11		Bezdrôtový teplotný senzor	33
	Prehľad menu	11		Príprava a starostlivosť o bezdrôtový	
	Ukazovateľ zostatkového tepla	12		teplotný senzor	33
	Obsluha spotrebiča	12		Pripojenie bezdrôtového senzora	
	Prvé použitie	12		varenia k ovládaciemu panelu	33
	Zapnutie a vypnutie varnej dosky	12		Čistenie	34
	Nastavenie varnej zóny	12		Výmena batérie	34
	Odporúčanie šéfkuchára	13		Vyhľadanie o zhode	35
	FlexIndukcia	16		Detská poistka	35
	Odporúčanie na použitie riadu	16		Aktivácia a deaktivácia detskej poistky	35
	Ako jediná varná zóna	16		Automatická detská poistka	35
	Ako dve nezávislé varné zóny	16		Ochrana pred náhodnou aktiváciou	36
	Funkcia Move	17		Aktivácia	36
	Aktivácia	17		Deaktivácia	36
	Deaktivácia	17		Automatické bezpečnostné vypnutie	36
	Varná zóna FlexPlus	18		Základné nastavenia	37
	Upozornenie k riadu	18		Základné nastavenia	37
	Aktivácia	18		Menu Základné nastavenia	37
	Deaktivácia	18		Opustenie základného nastavenia	37
	Časové funkcie	19		Uložiť alebo zahodiť zmeny	37
	Nastavenie doby prípravy pokrmu	19		Ukazovateľ spotreby energie	38
	Mínútka	19		Test vhodnosti riadu	38
	Funkcia stopiek	19		Home Connect	39
	Funkcia PowerBoost	20		Nastavenie	39
	Aktivácia	20		Nastavenie Home Connect	41
	Deaktivácia	20		Aktualizácia softwaru	43
	Funkcia ShortBoost	21		Upozornenie na ochranu dát	43
	Odporúčanie na použitie	21		Vyhľadanie o zhode	44
	Aktivácia	21			
	Deaktivácia	21			

	Pripojenie odsávača pár	44
	Nastavenie	45
	Zrušenie pripojenia	45
	Ovládanie odsávača pomocou varnej dosky	45
	Nastavenie ovládania odsávača pár	46
	Čistenie spotrebiča	47
	Varná doska	47
	Rám varnej dosky	47
	Často kladené otázky	48
	Čorobiť v prípade poruchy?	49
	Upozornenia, varovania a chybové hlásenia	49
	Típy	49
	Režim Demo	50
	Zákaznícky servis	51
	E.Nr a FD	51
	Skúšobné pokrmy	52

Doplňujúce informácie o výrobkoch, príslušenstve,
náhradných dieloch a službách môžete nájsť na:
www.siemens-home.bsh-group.com/sk

Použitie podľa určenia

Pozorne si prečítajte tento návod na použitie. Všetky dokumenty si starostlivo uschovajte na neskoršie použitie alebo pre prípadného ďalšieho majiteľa.

Po odstránení obalových materiálov spotrebič skontrolujte. Ak bol spotrebič pri preprave poškodený, nepripájajte ho k sieti, kontaktujte náš zákaznícky servis s písomným oznámením o spôsobenej škode. V opačnom prípade prídete o právo na akúkoľvek náhradu škody.

Spotrebiče bez zástrčky smie pripájať iba koncesovaný odborník. V prípade výskytu škôd vplyvom chybného pripojenia nevzniká nárok na záruku.

Spotrebič musí byť nainštalovaný podľa pokynov na inštaláciu.

Spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti. Používajte spotrebič výhradne na prípravu pokrmov a nápojov. Počas použitia je potrebné na spotrebič dozerieť, a to i v prípade krátkeho použitia. Používajte spotrebič iba v uzatvorených priestoroch.

Tento spotrebič je určený na použitie v najvyššej povolenej nadmorskej výške 4 000 m.

Spotrebič nezakrývajte. Obalový materiál môže spôsobiť nehody z dôvodu prehriatia spotrebiča, vznietenia alebo roztrieštenia.

Používajte iba nami poskytnuté ochranné zariadenie alebo ochrannú mriežku. Nevhodné ochranné zariadenia alebo mriežky môžu viesť k nehodám.

Spotrebič nie je určený na prevádzku s externým časovačom či diaľkovým ovládačom.

Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností alebo vedomostí, smú spotrebič používať iba pod dohľadom zodpovednej osoby, alebo pokiaľ boli zodpovednou osobou poučené a pochopili riziká, ktoré z použitia môžu vyplývať.

Deti sa so spotrebičom alebo v jeho blízkosti nesmú hrať. Deti staršie ako 15 rokov môžu spotrebič čistiť alebo vykonávať jeho všeobecnú údržbu iba pod dozorom zodpovednej osoby.

Zabráňte prístupu k spotrebiču a sieťovému káblu deťom mladším ako 8 rokov.

Ak používate kardiostimulátor alebo podobné zariadenie, odporúčame vám, aby ste dbali na zvýšenú opatrnosť pri použití tohto spotrebiča alebo pri kontakte so spotrebičom pri jeho prevádzke. Poradte sa so svojím lekárom alebo výrobcom daného zdravotníckeho zariadenia o možnej nezlúčiteľnosti spotrebiča s daným zdravotníckym zariadením.

Pokiaľ nosíte aktívny medicínsky implantát (napr. kardiostimulátor alebo defibrilátor), uistite sa u svojho lekára, že tento prístroj zodpovedá smernici Rady Európskeho spoločenstva 90/385/EWG z 20. júna 1990 a DIN EN 45502-2-1 a DIN EN 45502-2-2 a bol vybraný, implantovaný a naprogramovaný podľa VDE-AR-E 2750-10. Pokiaľ sú tieto predpoklady splnené a používate nekovové kuchynské predmety a nádoby s nekovovými príchytkami, je používanie tejto indukčnej varnej dosky pri použití podľa určenia neškodné.

Dôležité bezpečnostné pokyny

Varovanie - Nebezpečenstvo požiaru!

- Horúci olej a tuk sa môže ľahko vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajú bez dozoru. V prípade vzplanutia oleja či tuku oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Uhaste opatrne plamene pomocou pokrievky, protipožiarnej deky alebo podobného nástroja.
- Varné zóny sú veľmi horúce. Nikdy neumiestňujte na varnú dosku horľavé alebo výbušné predmety. Na varnej doske žiadne predmety neskladujte.
- Spotrebič sa veľmi zahrieva. Neskladujte v zásuvkách priamo pod varnou doskou výbušné predmety alebo spreje.
- Varná doska sa automaticky vypne a nie je možné ju znovu použiť. Neskôr sa môže znovu samovoľne zapnúť. Vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.
- Nie je možné používať kryty na varnú dosku. Môžu viesť k nehodám, napr. vplyvom prehriatia, zapálenia alebo praskajúcich materiálov.

Varovanie - Nebezpečenstvo popálenia!

- Varné zóny a ich okolitá oblasť, konkrétne rám varnej dosky, sa veľmi zahrievajú. Nikdy sa rozpálených povrchov nedotýkajte. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Varná zóna sa zahreje, displej však nesvieti. Vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.
- Kovové predmety na varnej doske sa veľmi rýchlo zahrejú. Na varnú dosku nikdy nekladte kovové predmety ako napríklad nože, vidličky, lyžice, pokrievky.
- Po každom použití varnú dosku vypnite hlavným vypínačom. Nečakajte, až sa po odstránení hrnca z varnej zóny varná doska automaticky vypne.

Varovanie - Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy alebo výmenu sieťového kábla smú vykonávať len servisní technici vyškolení výrobcom. V prípade závady spotrebiča ho vypnite a odpojte z elektrickej siete alebo vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.
- Nepoužívajte vysokotlakové čističe alebo parné čističe, môžu viesť k úrazu elektrickým prúdom.
- Chybný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Chybný spotrebič nikdy nezapínajte. Odpojte spotrebič od elektrickej siete alebo vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.
- Praskliny v sklokeramike môžu spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Odpojte spotrebič od elektrickej siete alebo vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.

Varovanie

– Nebezpečenstvo v dôsledku magnetizmu!

Bezdrôtový teplotný senzor je magnetický. Magnetické prvky môžu poškodiť elektronické implantáty, napr. kardiostimulátory alebo inzulínové pumpy. Nositelia elektronických implantátov by nemali nosiť teplotný senzor vo vreckách oblečenia a vzhľadom na ich kardiostimulátor alebo podobný medicínsky prístroj by mali udržiavať odstup od spotrebiča minimálne 10 cm.

Varovanie – Nebezpečenstvo poruchy!

Táto varná doska je na spodnej strane vybavená ventilátorom. Pokiaľ sa pod varnou doskou nachádza zásuvka, neuchovávajte tu žiadne malé alebo ostré predmety, papier ani utierky na riad. Mohli by sa nasať a poškodiť ventilátor alebo narušiť chladenie. Medzi obsahom zásuvky a vstupom ventilátora sa musí udržiavať minimálny odstup 2 cm.

Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

- Bezdrôtový senzor varenia je vybavený batériou, ktorá sa môže poškodiť, pokiaľ je vystavená vysokým teplotám. Snímte senzor z nádoby a udržujte ho vo vzdialenosti od všetkých zdrojov tepla.
- Teplotný senzor môže byť pri odstraňovaní z hrnca veľmi horúci. Na odstránenie použite kuchynskú lapku alebo utierku na riad.
- Pri varení vo vodnom kúpeli by mohlo dôjsť k roztriešteniu varnej nádoby či varnej dosky z dôvodu prehriatia. Varná nádoba vo vodnom kúpeli sa nesmie priamo dotýkať dna hrnca naplneného vodou. Používajte iba riad odolný proti vysokým teplotám.
- Ak sa medzi varnou nádobou a varnou doskou nachádza tekutina, nádoba môže "vyletieť hore". Vždy udržujte varné zóny i dná nádob v suchu.



Príčiny poškodenia

Varovanie!

- Drsný povrch dna varných nádob môže varnú dosku poškrabať.
- Nenechávajte na varnej zóne prázdne hrnce ani panvice. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Nestavajte horúce hrnce alebo panvice na ovládací panel ani na rám varnej dosky. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Pri narazení tvrdých alebo ostrých predmetov na varnú dosku môže dôjsť k poškodeniu.
- V prípade umiestnenia alobalu či plastových nádob na varnú zónu dôjde k ich roztaveniu. Použitie laminátových ochranných fólií na varnú dosku sa neodporúča.

Prehľad

V nasledujúcej tabuľke nájdete najčastejšie príčiny poškodenia:

Poškodenie	Príčina	Opatrenie
Škrvny	Pripálené jedlo.	Pripálené jedlo neodkladne odstráňte pomocou škrabky na sklo.
	Nevhodný čistiaci prostriedok.	Používajte iba čistiace prostriedky vhodné na tento typ varnej dosky.
Škrabance	Sol', cukor a piesok.	Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú plochu alebo úložný priestor.
	Riad s drsným povrchom dna môže varnú dosku poškodiť.	Skontrolujte riad.
Zafarbenie	Nevhodný čistiaci prostriedok.	Používajte iba čistiace prostriedky vhodné na tento typ varnej dosky.
	Odrvenie varnou nádobou.	Hrnce a panvice pri presúvaní nadzdvíhajte.
Nerovnosti povrchu	Cukor, potraviny s vysokým obsahom cukru.	Pripálené jedlo neodkladne odstráňte pomocou škrabky na sklo.

Ochrana životného prostredia

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

Tipy na úsporu energie

- Vždy používajte na každú nádobu správnu pokrievku. Pri varení bez použitia pokrievky spotrebujete omnoho viac energie. Používajte sklenenú pokrievku, uvidíte tak lepšie do hrnca bez potreby dvíhať pokrievku.
- Používajte nádoby s plochým dnom. Nerovné dno spôsobí omnoho väčšiu spotrebu energie.
- Priemer dna nádoby musí súhlasiť s veľkosťou varnej zóny. Upozornenie: výrobcovia nádob na varenie obvykle určujú veľkosť nádoby podľa priemeru vrchnej časti, ktorá je obvykle väčšia ako priemer jej dna.
- Na malé množstvo potravín používajte menšie nádoby. Väčšia nádoba, ktorá nie je celkom naplnená, spotrebuje veľa energie.
- Pri varení používajte malé množstvo vody. Ušetríte tak energiu a uchováte vitamíny a minerály nachádzajúce sa v zelenine.
- Pri varení zvolte čo najnižší stupeň ohrevu. Pri varení na vysokom stupni sa plytvá energiou.

Ekologická likvidácia spotrebiča

Likvidujte obalové materiály ekologickým spôsobom.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU, ktorá sa týka elektrických a elektronických spotrebičov (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Táto smernica udáva rámec pre spätný odber a recykláciu v celej EU.

Indukčné varenie

Výhody indukčného varenia

Indukčné varenie je od tradičných metód varenia veľmi rozdielne. Teplo sa vytvára priamo pod varnou nádobou. Získate tak mnohé výhody:

- Pri varení a smažení ušetríte čas.
- Ušetríte energiu.
- Starostlivosť o spotrebič pre vás bude ľahšia. Rozliate pokrm sa nebudú tak rýchlo pripaľovať.
- Ovládanie teploty a bezpečnosť – varná doska zvykne a znižuje teplotu, hneď ako dôjde k zmene nastavenia používateľom. Indukčná varná zóna prestane hriať, hneď ako dôjde k odstráneniu riadu z varnej dosky bez toho, aby vopred došlo k jej vypnutiu.

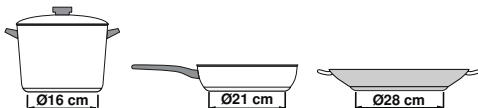
Riad

Používajte iba feromagnetický riad vhodný na indukčné varenie, ako napríklad:

- Riad vyrobený z posmaltovanej ocele
- Riad vyrobený z liatiny
- Špeciálny riad vhodný na indukciu, vyrobený z nehrdzavejúcej ocele

Overte si, či je váš riad vhodný na indukčné varenie, pozrite príslušnú kapitolu → "Test vhodnosti riadu".

Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky varenia, feromagnetické pole na dne varnej nádoby by malo zodpovedať veľkosti varnej zóny. Ak varná zóna nerozpozná na svojej ploche varnú nádobu, skúste ju umiestniť na varnú zónu s menším priemerom.

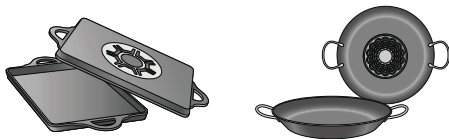


Keď sa flexibilná varná zóna používa ako jediná varná zóna, je možné používať väčšie nádoby, ktoré sú vhodné obzvlášť pre túto oblasť. Informácie k umiestneniu riadu nájdete v kapitole → "FlexIndukcia".

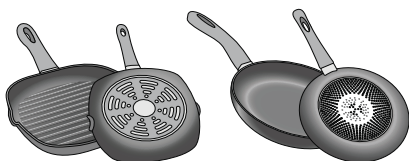


Niektorý indukčný riad nemá celú plochu dna z feromagnetického materiálu:

- Ak je dno nádoby iba čiastočne feromagnetické, zahreje sa iba táto feromagnetická časť. Teplo sa tak nemusí rovnomerne rozložiť po nádobe. Časť nádoby z materiálu, ktorý nie je feromagnetický, sa pri varení nemusí zahriať na požadovanú teplotu.



- Feromagnetická oblasť sa zmenší i v prípade, že materiál, z ktorého je nádoba vyrobená, obsahuje hliník. To môže znamenať, že sa nádoba nezahreje dostatočne alebo varná doska nádobu nerozpozná.



Nevhodný riad

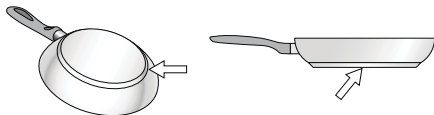
Nikdy nepoužívajte rozptyľovače tepla alebo varné nádoby vyrobené z:

- bežnej tenkej ocele
- skla
- keramiky
- medi
- hliníka

Vlastnosti dna varných nádob

Materiály, z ktorých je riad vyrobený, môžu ovplyvniť výsledok varenia. Použitím hrncov a panvíc vyrobených z materiálov, ktoré rovnomerne distribuujú teplo, ako sú napríklad nádoby z nehrdzavejúcej ocele s trojvrstvovým dnom, ušetríte čas i energiu.

Používajte riad s rovným dnom; ak dno nádoby nie je rovné, môže to ovplyvniť dodávku tepla.



Chýbajúca nádoba alebo jej nevhodná veľkosť

Ak nie je na varnú dosku umiestnená žiadna nádoba alebo je nádoba vyrobená z nevhodného materiálu či má nevhodnú veľkosť, na displeji varnej dosky bude blikať ukazovateľ stupňa ohrevu. Blikanie zastavíte tak, že na varnú dosku umiestnite vhodnú nádobu.

Ak po 90 sekundách nie je na varnú zónu postavená vhodná nádoba, varná doska sa automaticky vypne.

Prázdne nádoby alebo nádoby s tenkým dnom

Nezahrievajte žiadne prázdne hrnce alebo panvice a nepoužívajte žiadne varné nádoby s tenkým dnom. Riad sa môže veľmi rýchlo rozohriať a včas sa neaktivuje bezpečnostný vypínač. Dno nádoby sa môže roztaviť a môže sa poškodiť sklokeramika varnej dosky. V tomto prípade sa nedotýkajte nádob a vypnite varnú dosku. Pokiaľ varná doska po vychladnutí nefunguje, kontaktujte zákaznícky servis.

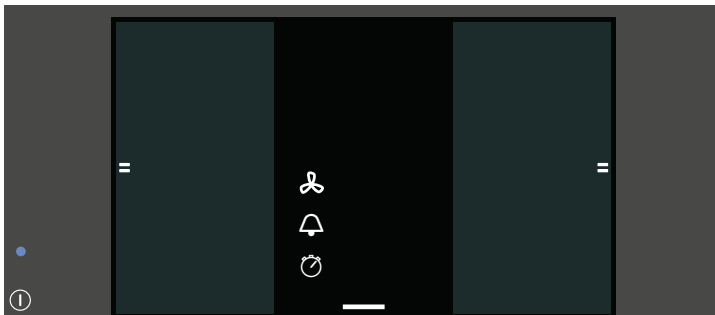
Rozpoznanie nádoby























Každá varná doska má iný limit na rozpoznanie nádoby. Ten je závislý od priemeru feromagnetickkej oblasti daného riadu a od materiálu, z ktorého je dno vyrobené. Z tohto dôvodu by ste vždy mali používať varnú zónu, ktorá najlepšie súhlasí s priemerom dna varnej nádoby.

Zoznámenie sa so spotrebičom

Informácie o rozmeroch a výkone jednotlivých varných zón nájdete na → *Strana 2*.

Ovládací panel



Ovládací panel	
	Hlavný vypínač
	flexIndukcia
	Minútka
	Funkcia Časovač
	Ovládanie odsávača pár
	WLAN
	Základné menu
	Základné nastavenie
	Zablokovanie ovládacieho panelu na čistenie
	Detská poistka
	Info Menu
	Nastavenie doby varenia
	Menu režimov varenia
	Stupne ohevu
	Funkcia varenia
	Senzor smaženia
	Funkcia Move
	Asistenčná funkcia
0... boost	Oblasť nastavenia
	0–9 Stupne ohevu
	Funkcia udržiavania teploty
	Funkcia PowerBoost
	Funkcia ShortBoost

Ovládacie plochy

Senzory sa skladajú z dotykových polí. Pre voľbu funkcie stlačte zodpovedajúci symbol. Na ukazovateli sa zobrazia dostupné funkcie.

Upozornenie: Udržujte ovládací panel vždy čistý a suchý. Vlhkosť môže narušiť jeho fungovanie.

Varné zóny

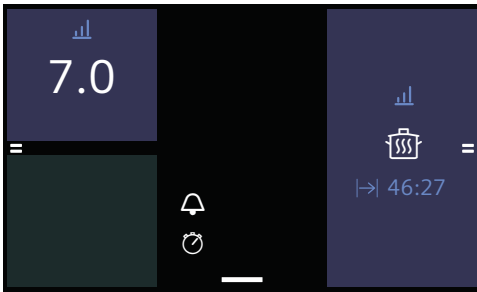
Varné zóny	
	Jednoduchá varná zóna Používajte riad s vhodnou veľkosťou.
	FlexIndukcia Pozrite príslušnú kapitolu → "FlexIndukcia"
	Varné zóny FlexPlus sa zapínajú vždy v súvislosti s pravou alebo ľavou flexibilnou varnou zónou. Pozrite odsek → "Varná zóna Flex Plus".
Používajte iba riad vhodný na indukčné varenie, pozrite príslušnú kapitolu → "Indukčné varenie".	

Prehľad menu

Intuitívna štruktúra menu vašej varnej dosky vám pomáha sa rýchlo zorientovať. Tu sa dozviete viac o najdôležitejších menu.

Hlavný náhľad

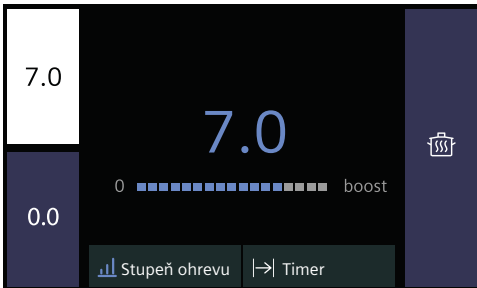
V hlavnom náhľade sa zobrazí prehľad varných zón, ktorými varná doska disponuje. Pri aktívnych varných zónach sú zobrazené režimy varenia, stupne ohrevu a časové funkcie.



Oblasť nastavenia

V oblasti nastavenia varnej zóny môžete konfigurovať stupne ohrevu, čas úpravy a rôzne režimy varenia pre túto varnú zónu.

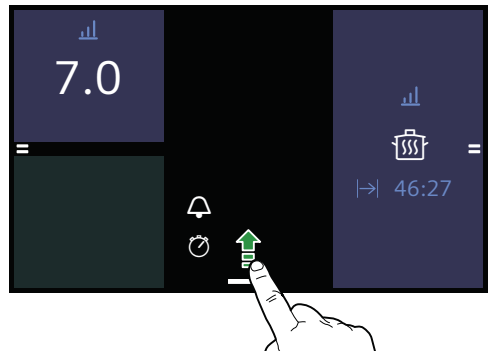
Pre vstup do oblasti nastavenia stlačte požadovanú varnú zónu.



Základné menu

Cez základné menu získate prístup k určitým funkciám a ďalším menu.

Na vyvolanie základného menu stlačte symbol v strede spodného okraja hlavného náhľadu a ťahajte hore.



Základné menu zobrazuje nasledujúce voľby:

- Zablkovanie ovládacieho panelu s cieľom čistenia
- Detská poistka
- Info Menu
- Základné nastavenia

Na zatvorenie základného menu stlačte znovu symbol a ťahajte dole.

Info Menu

Prostredníctvom Info Menu môžete vyvolať informácie o spotrebiči.

Pre prístup k Info Menu otvorte základné menu a dotknite sa symbolu . Zobrazia sa dostupné voľby.

Pre odchod z Info Menu stlačte symbol .

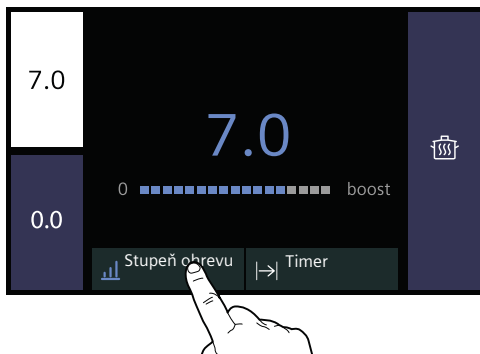
Navyše si je možné vyžiadať informácie k aktuálnym funkciám. S týmto cieľom držte niekoľko sekúnd stlačený symbol požadovanej funkcie. Na displeji sa zobrazí informačné okno, ktoré popisuje aktuálnu funkciu.

Menu režimov varenia

Varná doska disponuje rôznymi režimami varenia.

Režim varenia	Funkcia
Stupeň ohrevu	Výber stupňa ohrevu pre varnú zónu.
Funkcia varenia	Varenie s automatickým rozoznaním teploty pomocou bezdrôtového senzora varenia. Upozornenie: Funkcia je pripravená potom, čo je pripojený bezdrôtový senzor varenia k ovládacímu panelu.
Senzor smaženia	Smaženie s automatickým rozpoznaním teploty varnej dosky.
powerMove	Regulácia teploty prostredníctvom umiestnenia riadu na varných zónach.
Asistent pokrmov	Dusenie a varenie s predvoľbou pokrmov

Pre vstup do menu režimov varenia zvolte varnú zónu a stlačte aktívny režim varenia.



Ukazovateľ zostatkového tepla

Pokiaľ počas varenia odstránite z varnej zóny riad, ukazovateľ zostatkového tepla a ukazovateľ zvoleného stupňa ohrevu budú striedavo blikať.

Hneď ako sa varná zóna vypne, rozsvieti sa ukazovateľ zostatkového tepla. I po vypnutí varnej dosky zostane ukazovateľ zostatkového tepla rozsvietený tak dlho, kým varná zóna zostane teplá.

Obsluha spotrebiča

V tejto kapitole sa dozviete, ako varnú zónu nastaviť. Tabuľka ukazuje nastavenie stupňa ohrevu a dobu úpravy rôznych pokrmov.

Prvé použitie

Pri prvom zapnutí spotrebiča sa na displeji zobrazí menu pre vykonanie úvodných nastavení.

Následne je zobrazený hlavný náhľad.

Upozornenie: Jazyk a každé ďalšie nastavenie je možné kedykoľvek zmeniť. Iné informácie k výberu jazyka nájdete v kapitole → „Základné nastavenia“.

Zapnutie a vypnutie varnej dosky

Hlavný vypínač slúži na zapnutie alebo vypnutie varnej dosky.

Zapnutie: Stlačte senzor . Zaznie zvukový signál a dotykový displej svieti. Po krátkom čase zapnutia je varná doska pripravená na použitie.

Vypnutie: Stláčajte symbol , kým ukazovateľ vedľa hlavného vypínača nezhasne. Kým nie sú varné zóny dostatočne vychladené, svieti ukazovateľ zvyškového tepla.

Upozornenie

- Varná doska sa automaticky vypne, pokiaľ sú všetky varné zóny vypnuté na viac ako 20 sekúnd.
- Nastavenia zostávajú uložené prvých 4 sekundy po vypnutí varnej dosky. Pokiaľ varnú dosku počas tohto času opäť zapnete, uvedie sa do prevádzky s predchádzajúcimi nastaveniami. Informácie o zmene času, v ktorom sú vybrané nastavenia uložené, získate v kapitole → „Základné nastavenia“.

Nastavenie varnej zóny

V oblasti nastavenia nastavte požadovaný stupeň ohrevu.

Stupeň ohrevu 1 = najnižší výkon.

Stupeň ohrevu 9 = najvyšší výkon.

Každý stupeň ohrevu má medzistupeň.

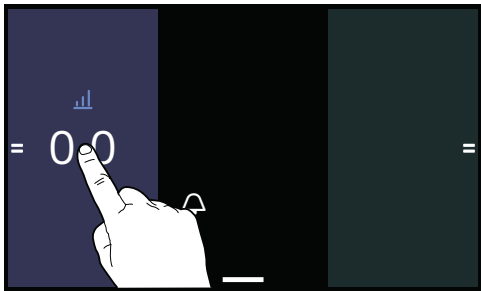
Upozornenie

- Na ochranu chúlостivých súčastí spotrebiča pred prehriatím a kolísaním napätia môže varná doska predčasne znížiť stupeň ohrevu.
- Aby sa zabránilo tvorbe hluku, môže varná doska predčasne znížiť stupeň ohrevu.

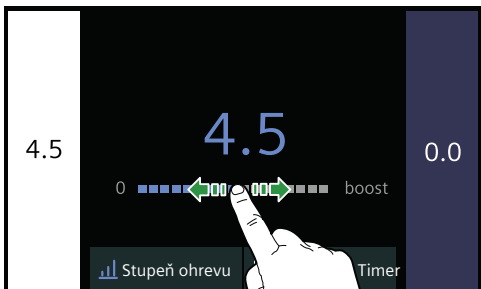
Voľba varnej zóny a stupňa ohrevu

Varná doska musí byť zapnutá.

1. Zvoľte varnú zónu pomocou stlačenia príslušného ukazovateľa. Na dotykovom displeji sa zobrazí nastavená oblasť varnej zóny.



2. Prejdite prstom cez oblasť nastavenia a stlačte požadovaný stupeň ohrevu.



Ohrev je nastavený.

Pre návrat do základného menu znova stlačte aktívnu oblasť varnej zóny.

Upozornenie

- Flexibilná varná zóna je aktivovaná ako jediná varná zóna. Aby ste mohli používať dve nezávislé varné zóny, pozrite kapitolu → „FlexIndukcia“.
- Pokiaľ na aktívnej varnej zóne nestojí riad, bliká zvolený stupeň varenia. Po určitom čase sa varná zóna vypne.
- Ak je na varnú zónu umiestnená varná nádoba pred zapnutím varnej dosky, bude nádoba rozpoznaná počas 20 sekúnd od zapnutia hlavného vypínača a varná zóna bude zvolená automaticky. Hneď ako spotrebič rozpozná nádobu, zvoľte počas 20 sekúnd stupeň ohrevu, inak sa varná zóna sama vypne.

Zmena nastavenia ohrevu

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

Vypnutie varnej zóny

Zvoľte varnú zónu a v oblasti nastavenia nastavte stupeň ohrevu 0. Varná zóna sa vypne a svieti ukazovateľ zvyškového tepla.

Pokiaľ budete tlačiť ukazovateľ varných zón na hlavnom displeji počas niekoľkých sekúnd, nastaví sa stupeň ohrevu automaticky na 0.0. Informácie k deaktivácii tohto nastavenia sa nachádzajú v kapitole → „Základné nastavenia“.

Odporúčanie šéfkuchára

Odporúčanie

- Pri ohreve pretlakov, krémových polievok a hustých omáčok pokrmy občas premiešajte.
- Pre predhriatie nastavte stupeň ohrevu 8 alebo 9.
- Pri varení s pokrievkou znížte teplotu ohrevu hneď potom, čo začne z nádoby unikať para. Pre dosiahnutie dobrých výsledkov varenia nie je potrebné, aby z nádoby unikala para.
- Po varení ponechajte pokrievku na nádobe, kým nebudete pokrm servírovať.
- Pri varení s použitím tlakového hrnca postupujte podľa pokynov výrobcu.
- Pre zachovanie živín v potravinách nevarte pokrmy zbytočne dlho. Pre nastavenie optimálnej doby varenia môžete použiť minútku.
- Pre zdravší výsledok varenia by sa z oleja nemalo dymiť.
- Potravinu smažte v malých, po sebe idúcich porciách.
- Riad sa pri varení môže veľmi zahrievať. Odporúčame vám používať ochranné kuchynské rukavice.
- Odporúčania na energeticky úsporné varenie nájdete v príslušnej kapitole → „Ochrana životného prostredia“

Tabuľka prípravy pokrmov

Táto tabuľka ukazuje, ktorý stupeň ohrevu je vhodný pre každý druh potravín. Doba prípravy pokrmu sa môže líšiť v závislosti od typu, hmotnosti, hrúbky a kvality danej potraviny.

	Stupeň ohrevu	Doba prípravy pokrmu v min.
Rozpúšťanie		
Čokoládová poleva	1 - 1.5	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
Ohrev a udržiavanie teploty		
Eintopf (hustá polievka) napr. šošovicová	1.5 - 2	-
Mlieko*	1.5 - 2.5	-
Ohrev párkov vo vode*	3 - 4	-
Rozmrazovanie a ohrievanie		
Špenát, mrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, mrazený	3 - 4	35 - 55
Pomalé varenie		
Zemiakové knedle*	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Biele omáčky, napr. bešamel	1 - 2	3 - 6
Šľahané omáčky, napr. francúzska, holandská	3 - 4	8 - 12
Varenie, varenie v pare, dusenie		
Ryža (s dvojitým množstvom vody)	2.5 - 3.5	15 - 30
Mliečna ryža***	2 - 3	30 - 40
Šúpané zemiaky	4.5 - 5.5	25 - 35
Solené zemiaky	4.5 - 5.5	15 - 30
Cestoviny, rezance*	6 - 7	6 - 10
Eintopf	3.5 - 4.5	120 - 180
Polievky	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenina	2.5 - 3.5	10 - 20
Zelenina, mrazená	3.5 - 4.5	7 - 20
Varenie v tlakovom hrnci	4.5 - 5.5	-
Dusenie		
Mäsové rolády	4 - 5	50 - 65
Dusená pečienka	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60
* Bez pokrievky		
** Niekoľkokrát obráťte		
***Predhrejte na stupni 8 - 8.5		

	Stupeň ohrevu	Doba prípravy pokrmu (v min.)
Dusenie / Smaženie s malým množstvom oleja*		
Rezeň, prírodný alebo obalovaný	6 - 7	6 - 10
Rezeň, zmrazený	6 - 7	8 - 12
Kotleta, prírodná alebo obalovaná**	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm hrubý)	7 - 8	8 - 12
Hydinové prsia (2 cm hrubé)**	5 - 6	10 - 20
Hydinové prsia, zmrazené**	5 - 6	10 - 30
Frikadely (3 cm hrubé)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm hrubý)**	6 - 7	10 - 20
Ryby a rybie filety, prírodné	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybie filety, obalované	6 - 7	8 - 20
Ryba obalovaná a zmrazená, napr. rybie prsty	6 - 7	8 - 15
Krevety, garnáty	7 - 8	4 - 10
Soté zo zeleniny a rýb, čerstvé	7 - 8	10 - 20
Pokrmý na panvici, zelenina, mäso na prúžky na ázijský spôsob	7 - 8	15 - 20
Pokrmý na panvici, zmrazené	6 - 7	6 - 10
Palacinky (smažené postupne)	6.5 - 7.5	-
Omelety (smažené postupne)	3.5 - 4.5	3 - 6
Volské oká	5 - 6	3 - 6
Fritovanie* (150 - 200 g na porciu v 1-2 l oleja, smažené porcie)		
Mrazené potraviny, napr. hranolčeky, kuracie nugetky	8 - 9	-
Krokety, mrazené	7 - 8	-
Mäso, napr. kuracie kúsky	6 - 7	-
Ryby, obalované alebo v cestičku	6 - 7	-
Zelenina, hríby, obalované alebo v cestičku, tempura	6 - 7	-
Drobné smažené pokrmý, napr. šišky, ovocie v cestičku	4 - 5	-
* bez pokrívky		
** niekoľkokrát obráťte		
*** predhrejte na stupni 8 - 8.5		

FlexIndukcia

Môže sa podľa potreby použiť ako jediná varná zóna alebo ako dve nezávislé varné zóny.

Skladá sa zo štyroch induktorov, ktoré fungujú nezávisle od seba. Keď je flexibilná varná zóna v prevádzke, je aktivovaná iba oblasť, ktorá je zakrytá riadom.

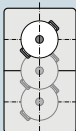
Odporúčanie na použitie riadu

Pre optimálne rozpoznanie hrnca a distribúciu tepla odporúčame postaviť nádobu do stredu podľa nasledujúceho popisu.

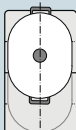
Ako jediná varná zóna



Priemer menší alebo rovný 13 cm.
Umiestnite nádobu na jednu zo štyroch pozícií, ako vidíte na obrázku.

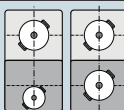


Priemer nad 13 cm
Umiestnite nádobu na jednu z troch pozícií, ako vidíte na obrázku.



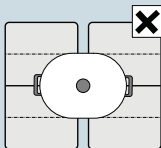
Pokiaľ nádoba vyžaduje viac ako jednu varnú zónu, umiestnite ju okrajom na horný alebo spodný okraj flexibilnej varnej zóny.

Ako dve nezávislé varné zóny



Predné a zadné varné zóny majú každá dva induktory, ktoré je možné použiť nezávisle od seba. Pre každú jednotlivú varnú zónu nastavte požadovaný stupeň ohrevu. Pre každú varnú zónu použite iba jednu nádobu.

Odporúčania



❌ Pri varných doskách s viac ako jednou flexibilnou varnou zónou postavte riad tak, aby zakrýval iba jednu z flexibilných varných zón.

Inak nie sú varné zóny predpisovo aktivované a nedocieli sa dobrý výsledok varenia.

Ako jediná varná zóna

Flexibilná varná zóna je aktivovaná ako jediná varná zóna.

Aktivácia

1. Zvoľte flexibilnú varnú zónu
2. V oblasti nastavenia zvoľte príslušný stupeň ohrevu.
V strede flexibilnej varnej zóny svieti stupeň ohrevu a ukazovateľ aktívneho režimu varenia.

Flexibilná varná zóna je aktivovaná.

Zmena stupňa ohrevu

Zvoľte varnú zónu a v príslušnej oblasti nastavenia zvoľte stupeň ohrevu.

Pridanie nového riadu

Postavte novú nádobu na flexibilnú varnú zónu a riadte sa podľa pokynov na displeji.

Upozornenie: Pokiaľ riad na používanej varnej zóne posuniete alebo nadvihnete, spustí varná doska automatické vyhľadávanie a skôr zvolený stupeň ohrevu zostáva zachovaný.


Deaktivácia

Zvoľte flexibilnú varnú zónu a nastavte stupeň ohrevu na 0. Flexibilná varná zóna sa vypne a rozsvieti sa ukazovateľ zvyškového tepla.

Ako dve nezávislé varné zóny


Použitie flexibilnej varnej zóny ako dve nezávislé varné zóny.

Rozdelenie varných zón

Stlačte symbol . Na varnej zóne, na ktorej sa nachádza riad, svieti stupeň ohrevu a ukazovateľ aktívneho režimu varenia.

Flexibilná varná zóna funguje ako dve nezávislé varné zóny.

Spojenie oboch varných zón

Stlačte symbol . V strede flexibilnej varnej zóny svieti stupeň ohrevu a ukazovateľ pre aktívny režim varenia. Flexibilná varná zóna funguje ako jediná varná zóna.

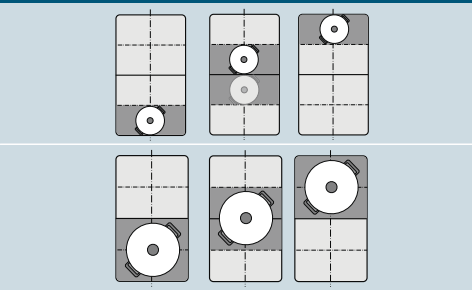
Upozornenie

- Keď sa varná doska vypne a potom znovu zapne, znovu sa flexibilná varná zóna používa ako jediná varná zóna.
- Pre zmenu nastavenia konfigurácie flexibilnej zóny sa riadte kapitolou → „Základné nastavenia“.

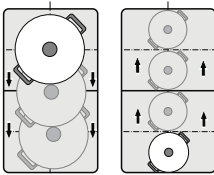
Funkcia Move

S touto funkciou je aktivovaná celá flexibilná varná zóna a je rozdelená do troch oblastí pre varenie. Každá oblasť má prednastavený stupeň ohrevu. Používajte iba jednu nádobu. Veľkosť oblasti závisí od použitého riadu a jeho umiestnenia.

Varné zóny



S touto funkciou je možné umiestniť nádobu počas procesu varenia na inú oblasť:



Prednastavené stupne ohrevu:

Predná oblasť = Stupeň ohrevu 9.0

Prostredná oblasť = Stupeň ohrevu 5.0


Zadná oblasť = Stupeň ohrevu 1.0

Prednastavené stupne ohrevu je možné meniť nezávisle od času. Spôsob, ako tieto stupne zmeniť, sa dozviete v kapitole → „Základné nastavenia“.

Upozornenie

- Pokiaľ je na flexibilnej varnej zóne rozpoznaná viac ako jedna nádoba, funkcia sa deaktivuje.
- Pokiaľ riad na flexibilnej varnej zóne posuniete alebo nadvihnete, spustí varná doska automatické vyhľadávanie. Je nastavený stupeň ohrevu novej oblasti.
- Iné informácie o veľkosti a umiestnení riadu nájdete v kapitole → „FlexIndukcia“

Aktivácia

1. Zvoľte jednu z dvoch varných zón flexibilnej varnej zóny.
2. Stlačte aktívny režim varenia.
3. Zvoľte možnosť  powerMove.

Funkcia je aktivovaná.

Zmena stupňov ohrevu

Stupne ohrevu jednotlivých oblastí je možné počas procesu varenia meniť. Postavte nádobu na oblasť na varenie a zmeňte stupeň ohrevu v oblasti nastavenia.

Upozornenie Pokiaľ je funkcia deaktivovaná, vráti sa stupne ohrevu troch oblastí na prednastavené hodnoty.

Deaktivácia

Zvoľte oblasť varenia a v oblasti nastavenia stlačte Vypnúť spínač. Varná zóna sa vypne a rozsvieti sa ukazovateľ zvyškového tepla.

Funkcia bola deaktivovaná.

Varná zóna FlexPlus

Varná doska disponuje jednou varnou zónou FlexPlus, ktorá sa nachádza medzi oboma flexibilnými varnými zónami. Môže sa používať v spojení buď s pravou alebo ľavou flexibilnou varnou zónou. Tým sa pri varení vo väčších nádobách docielia dobré výsledky varenia.

Varná zóna FlexPlus sa zapína vždy v spojení s jednou z dvoch flexibilných varných zón. Varnú zónu FlexPlus nie je možné aktivovať nezávisle.

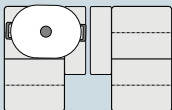
Upozornenie k riadu

Pre dobré rozpoznanie hrnca a distribúciu tepla by mala byť nádoba postavená na stred.

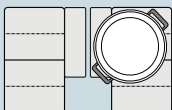
Nádoba by mala zakrývať postrannú varnú zónu a varnú zónu FlexPlus.

Podľa veľkosti nádoby môže byť flexibilná varná zóna aktivovaná ako dve nezávislé varné zóny alebo ako jedna varná zóna:

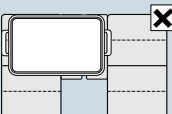
Umiestnenie riadu



Podlhovastá nádoba
Aktivujte flexibilnú varnú zónu ako dve nezávislé varné zóny alebo ako jednu varnú zónu.



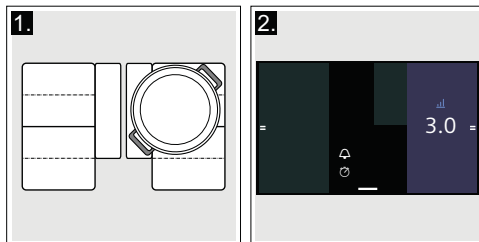
Veľká kruhová nádoba
Aktivujte flexibilnú varnú zónu ako jednu jedinou varnú zónu.



Nádoba nesmie pokrývať súčasne dve postranné varné zóny a varnú zónu FlexPlus.

Aktivácia

1. Postavte nádobu na varnú zónu a dbajte na to, aby zakrývala tiež varnú zónu FlexPlus.
2. Zvoľte varnú zónu a požadovaný stupeň ohrevu. Ukazovatele varnej zóny a varnej zóny FlexPlus sa rozsvietia.



Varná zóna FlexPlus je aktivovaná.

Deaktivácia

Snímte riad z varnej zóny. Ukazovatele zhasnú. Varná zóna FlexPlus je vypnutá.

Časové funkcie

Vaša varná doska má tri časové funkcie:

- Nastavenie doby prípravy pokrmu
- Minútka
- Funkcia stopiek

Nastavenie doby prípravy pokrmu

Po uplynutí nastavenej doby sa varná zóna automaticky vypne.

Postup pre nastavenie:

1. Zvoľte varnú zónu a požadovaný stupeň ohrevu.
2. V oblasti nastavenia varnej zóny $I \rightarrow$ zvolte časový spínač.
3. Nastavte požadovaný čas.
Pre nastavenie hodín stlačte 00 h a zvolte čas v oblasti nastavenia.
Pre nastavenie minút stlačte 00 m a zvolte čas v oblasti nastavenia.
4. Stlačte symbol \triangleright .

Doba prípravy sa začne odpočítavať.

Po niekoľkých sekundách sa na ukazovateli varných zón zobrazí čas.

Upozornenie

- Pokiaľ je flexibilná varná zóna zvolená ako jediná varná zóna, je nastavená doba úpravy pre celú varnú zónu rovnaká.
- Pokiaľ je zvolená funkcia Move, je nastavená doba pre tri varné zóny rovnaká.

Senzor smaženia

Pokiaľ je pre varnú zónu naprogramovaná doba prípravy a je aktivovaný senzor smaženia, spustí sa nastavená doba prípravy až po dosiahnutí zvoleného teplotného stupňa.

Funkcia varenia

Pokiaľ je pre varnú zónu naprogramovaná doba úpravy a je aktivovaná funkcia varenia, spustí sa nastavená doba úpravy až po dosiahnutí požadovanej teploty pre zvolenú oblasť.

Zmena alebo zrušenie doby úpravy

Aby ste sa dostali k dobe úpravy, stlačte najprv varnú zónu a následne symbol $I \rightarrow$ časového spínača.

Pre zmenu doby úpravy zvolte novú dobu úpravy a stlačte \triangleright Štart.

Pre zrušenie doby úpravy stlačte \times Zrušenie.

Pre návrat do hlavného náhľadu sa dotknite varnej zóny.

Po uplynutí času

Varná zóna sa vypne. Zaznie zvukový signál a stupeň ohrevu je nastavený na 0.0.

Stlačením varnej zóny zhasne ukazovateľ času a zvukový signál stíchne.

Minútka

Funguje nezávisle od varných zón a ostatných nastavení. Pomocou tejto funkcie sa varná zóna automaticky nevypne.

Postup pre nastavenie:

1. Stlačte senzor \updownarrow .
2. Nastavte požadovaný čas.
Pre nastavenie hodín stlačte 00 h a zvolte čas v oblasti nastavenia.
Pre nastavenie minút stlačte 00 m a zvolte čas v oblasti nastavenia.
3. Stlačte symbol \triangleright .

Čas sa začína odpočítavať.

Po niekoľkých sekundách sa zobrazí čas v hlavnom náhľade.

Zmena alebo zrušenie nastaveného času

Pre aktiváciu minútky stlačte senzor \updownarrow .

Pre zmenu doby úpravy zvolte novú dobu úpravy a stlačte \triangleright Štart.

Pre zrušenie doby úpravy stlačte \times Zrušenie.

Pre návrat do hlavného náhľadu stlačte symbol \leftarrow .

Po uplynutí nastaveného času

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

Po stlačení symbolu \updownarrow ukazovatele zhasnú.

Funkcia stopiek

Funkcia stopiek zobrazuje čas uplynulý od aktivácie.

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

Aktivácia

Stlačte symbol \odot .

Čas sa začína odpočítavať.

P prerušenie a deaktivácia

Pre aktiváciu minútky stlačte senzor \odot .

Pre zastavenie minútky stlačte \square Pauza. Pre pokračovanie funkcie stopiek stlačte \triangleright Pokračovanie.

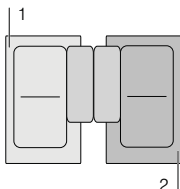
Pre zrušenie doby úpravy stlačte \times Zrušenie.

Pre návrat do hlavného náhľadu stlačte symbol \leftarrow .

Funkcia PowerBoost



Funkcia PowerBoost vám umožní ohriať veľké množstvo vody rýchlejšie ako použitím stupňa ohrevu 9.

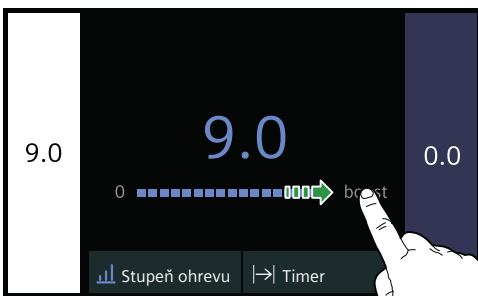
Túto funkciu je možné pre varnú zónu vždy aktivovať, pokiaľ nie je práve používaná pre inú varnú zónu z rovnakej skupiny (pozrite obrázok).




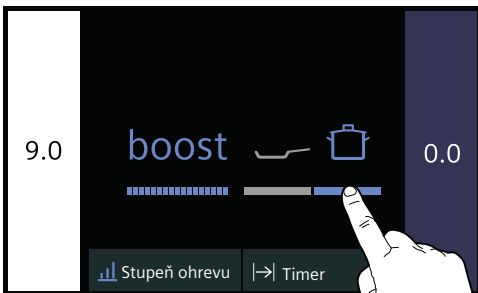
Upozornenie: Vo flexIndukcii je možné tiež aktivovať funkciu PowerBoost, keď sa varná zóna používa ako jediná varná zóna.

Aktivácia

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



3. Zvoľte symbol .



Funkcia je aktivovaná.

Deaktivácia

Zvoľte varnú zónu a v oblasti nastavenia nastavte iný stupeň ohrevu.

Funkcia je deaktivovaná.

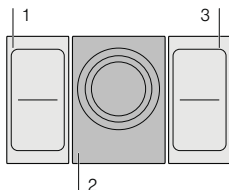
Upozornenie: Za určitých okolností sa môže funkcia PowerBoost sama automaticky vypnúť s cieľom ochrany elektronických súčiastok vo vnútri varnej dosky.

Funkcia ShortBoost

Pomocou funkcie ShortBoost je možné zahriať riad rýchlejšie ako pomocou stupňa ohrevu 9.

Po deaktivácii funkcie zvolte stupeň ohrevu pre ďalšie varenie vášho pokrmu.

Túto funkciu je možné zvoliť pre jednu varnú zónu vtedy, pokiaľ nie je v prevádzke iná varná zóna tej istej skupiny (pozrite obrázok).





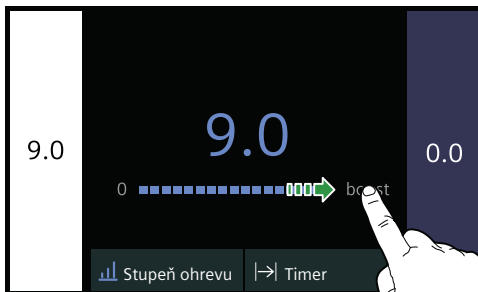
Upozornenie: Pri flexibilnej varnej zóne je možné tiež aktivovať funkciu ShortBoost, pokiaľ sa používa ako jediná varná zóna.

Odporúčanie na použitie

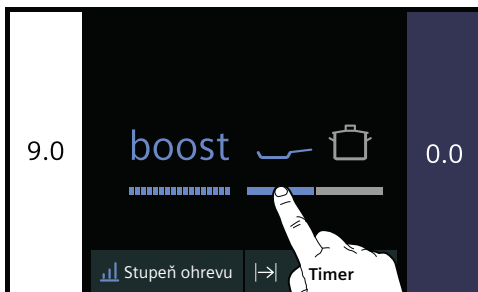
- Používajte vždy riad, ktorý nebol predtým predhriaty.
- Používajte hrnce a panvice s rovným dnom. Nepoužívajte nádoby s tenkým dnom.
- Nikdy nezahrievajte bez dozoru prázdne nádoby, olej, maslo alebo masť.
- Na riad nekladte pokrievky.
- Postavte nádobu do stredu varnej zóny. Uistite sa, že priemer dna nádoby zodpovedá veľkosti varnej zóny.
- Informácie o druhu, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v oddiele → „Indukčné varenie“.

Aktivácia

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



3. Stlačte symbol .



Funkcia je aktivovaná.

Deaktivácia

Zvoľte varnú zónu a v oblasti nastavenia nastavte iný stupeň ohrevu.

Funkcia je deaktivovaná.

Upozornenie: Za určitých okolností sa môže funkcia PowerBoost sama automaticky vypnúť s cieľom ochrany elektronických súčiastok vo vnútri varnej dosky.

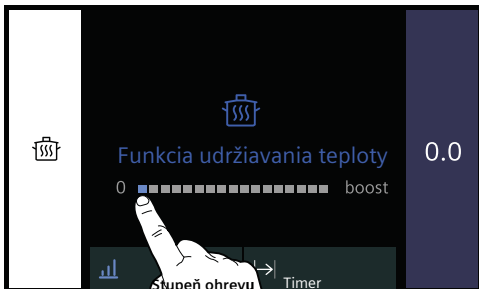
Funkcia udržiavania teploty

Táto funkcia je vhodná na rozpúšťanie čokolády alebo masla a na udržiavanie teploty pokrmov.

Aktivácia


1. Zvoľte varnú zónu.
2. V oblasti nastavenia zvoľte prvý stupeň.

Ukazovateľ  svieti.



Funkcia je aktivovaná.

Deaktivácia

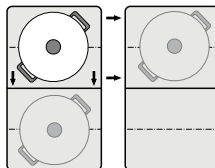
1. Zvoľte varnú zónu.
2. Nastavte stupeň ohrevu na 0.
Ukazovatele  a varná zóna sa vypnú.

Funkcia je deaktivovaná.

Prenos nastavení

Touto funkciou sa dá stupeň ohrevu, naprogramovaná doba varenia či zvolená funkcia varenia preniesť z jednej varnej zóny na inú varnú zónu.

Na prenesenie nastavení postavte riad zo zapnutej varnej zóny na inú varnú zónu.



Upozornenie: Ďalšie informácie o správnom umiestnení riadu na varenie nájdete v kapitole → "FlexIndukcia".

Aktivácia

1. Presuňte riad zo zapnutej varnej zóny na inú varnú zónu.

Nádoba bude rozpoznaná. Po chvíli sa na displeji zobrazí otázka, či chcete prevziať nastavenia pre novú varnú zónu.

2. Potvrďte nastavenie.

Nastavenia budú prenesené na novú varnú zónu. Pôvodná varná zóna bude deaktivovaná.

Upozornenia

- Presuňte riad na varenie na varnú zónu, ktorá nie je zapnutá, ktorá ešte nie je prednastavená alebo na ktorej predtým nebol iný riad na varenie.
- Funkcia PowerBoost alebo ShortBoost sa môže prestavovať zľava doprava alebo sprava doľava len vtedy, keď nie je aktívna žiadna varná zóna.
- Keď sa položí nový riad na varenie na inú varnú zónu prv, než boli potvrdené nastavenia, táto funkcia bude pripravená pre obidve nádoby.
- Keď sa premiestni viac nádob, funkcia bude pripravená len pre nádobu, ktorá bola premiestnená ako posledná.



Asistenčné funkcie

S asistenčnými funkciami bude varenie úplne jednoduché a vždy dosiahnete optimálny výsledok varenia. Odporúčané stupne teploty sú vhodné pre každý druh varenia.

Umožňujú varenie bez nadmerného použitia tepla a poskytujú perfektné výsledky varenia a smaženia.

Senzory merajú počas celého procesu varenia teplotu hrnca alebo panvice. Pritom je neustále regulovaný výkon a dodržiavaná tá správna teplota.

Keď sa dosiahne zvolená teplota, môžete pridať jedlo. Jedlá nebudú nadmerne prehriate, nič sa neprevára.

Varné zóny, ktoré disponujú senzorom smaženia, sú označené symbolom pre senzor smaženia. Funkcie varenia sú k dispozícii pre všetky varné zóny, pokiaľ je dostupný bezkáblový teplotný senzor.













V tejto kapitole získate informácie o týchto úkonoch:

- Druhy asistenčných funkcií
- Vhodný riad
- Sensory a zvláštne príslušenstvo
- Funkcie a stupne ohrevu
- Odporúčané pokrmy

Druhy asistenčných funkcií

Pomocou asistenčných funkcií pri varení sa dá pre každý pokrm vybrať najvhodnejší spôsob prípravy.

Tabuľka znázorňuje rôzne dostupné nastavenia funkcií pre varenie s asistenciou:

Asistenčné funkcie	Stupne teploty	Riad	Dostupné pre	Aktivácia
Senzor smaženia				
Dusenie/vyprážanie s malým množstvom tuku	1, 2, 3, 4, 5		Všetky varné zóny	
Funkcie senzoru varenia				
Ohrievanie/udržiavanie v teple	1 / 70 °C		Všetky varné zóny	
Pomalé varenie	2 / 90 °C		Všetky varné zóny	
Varenie	3 / 100 °C		Všetky varné zóny	
Varenie v tlakovom hrnci	4 / 120 °C		Všetky varné zóny	
Smaženie s veľkým množstvom oleja v hrnci*	5 / 170 °C		Všetky varné zóny	

* Predhriatie s pokrievkou a fritovanie bez pokrievky.

Ak nemá varný panel žiadny bezkáblový teplotný senzor, dá sa tento senzor zaobstarat' v špecializovanom obchode alebo prostredníctvom nášho zákazníckeho servisu.

Vhodný riad

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

Pre funkcie varenia používajte nádobu, ktorá je taká vysoká, že potrebné množstvo vody siaha nad silikónovú nálepku bezdrôtového senzora varenia.

Existujú panvice, ktoré sú optimálne vhodné pre senzor smaženia. Dajú sa dodatočne zakúpiť v špecializovanom obchode alebo prostredníctvom nášho zákazníckeho servisu. Vždy uveďte príslušné referenčné číslo:

- HZ390210 panvica s priemerom 15 cm
- HZ390220 panvica s priemerom 19 cm
- HZ390230 panvica s priemerom 21 cm
- HZ390250 panvica s priemerom 28 cm
Odporúčané iba pre varnú zónu FlexPlus.

Tieto panvice majú nepríľnavú vrstvu, takže na nich môžete restovať pokrm s malým množstvom oleja.

Upozornenia

- Senzor smaženia bol nastavený špeciálne pre tento druh a túto veľkosť panvice.
- Na flexibilných varných oblastiach sa môže stať, že sa senzor smaženia neaktivuje pri odlišnej veľkosti panvíc alebo ak sú panvice nesprávne umiestnené. Pozri kapitolu → "*FlexIndukcia*".
- Iné panvice sa môžu prehriať a teplota sa môže nastaviť pod alebo nad zvoleným stupňom teploty. Najprv vyskúšajte najnižší stupeň teploty a podľa potreby 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 → "*Indukčné varenie*".

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

Senzory a zvláštne príslušenstvo

Senzory merajú počas celého procesu varenia teplotu hrnca alebo panvice. Tak sa s veľkou presnosťou reguluje výkon a udržiava sa správna teplota.

Vaša varná doska disponuje dvoma rôznymi systémami na meranie teploty, aby ste mohli doceliť tie najlepšie výsledky:

- Snímače teploty, ktoré sa nachádzajú vnútri varnej dosky a kontrolujú teplotu dna nádoby. Vhodné pre senzor smaženia.
- Bezdrôtový senzor varenia, ktorý prevádza informácie o teplote riadu na ovládací panel. Vhodné pre funkcie varenia.

Senzor varenia je pre použitie funkcií varenia nenahraditeľný. Pokiaľ vaša varná doska nedisponuje bezdrôtovým senzorom varenia, môžete ju získať dodatočne v odbornej predajni, prostredníctvom nášho technického zákazníckeho servisu alebo našich oficiálnych webových stránok po zadaní referenčného čísla HZ39050.

Informácie k senzoru varenia nájdete v príslušnom odseku.

Funkcie a nastavenie stupňa ohrevu

Senzor smaženia

S touto funkciou sa pri smažení udržiava vhodná teplota panvice.

Výhody

- Varná zóna hreje iba vtedy, keď je to nutné pre udržanie teploty. Je možné tak ušetriť energiu a olej a tuk sa neprehrievajú.
- Senzor smaženia hlási, kedy prázdna panvica dosiahla optimálnu teplotu na prídanie oleja a následné vloženie pokrmov.

Upozornenia




- Na panvicu nepokladajte žiadnu pokrievku. V opačnom prípade sa funkcia neaktivuje správne. Na ochranu proti rozstrekovaniu môžete použiť ochranné sito.
- Na pečenie používajte vhodný olej alebo tuk. Ak sa použije maslo, margarín, za studena lisovaný olivový olej alebo sadlo, nastavte stupeň teploty 1 alebo 2.
- Nikdy nenechávajte panvicu zahrievať bez dozoru, s pokrmom či bez pokrmu.
- Ak má varná zóna vyššiu teplotu ako riad na varenie alebo opačne, teplotný senzor sa neaktivuje správnym spôsobom.
- Na smaženie s veľkým množstvom oleja v hrnci, vždy použijete funkciu na varenie „Smaženie s veľkým množstvom oleja v hrnci“, na varnom stupni 5.

Nastavenie stupňa teploty

Nastavenie stupňa teploty	Vhodné pre
1 veľmi nízky	Príprava a varenie omáčok, dusenie zeleniny a smaženie pokrmov s panenským olivovým olejom extra, maslom alebo margarínom.
2 nízky	Smaženie pokrmov s panenským olivovým olejom extra, maslom alebo margarínom, napr. omelety.
3 stredný – nízky	S maženie rýb a hrubých plátkov, napr. masové gulôčky a párky.
4 stredný – vysoký	Smaženie steakov, medium alebo prepečených, obalovaných hlboko zmrazených, tenkých plátkov, napr. rezňov, ragú a zeleniny.
5 vysoký	Smaženie pokrmov pri vysokých teplotách, napr. rare steakov (krvavé), zemiakových placiek a hranolčiek.

Nastavenie

Z tabuľky vyberte vhodný stupeň teploty. Prázdnu panvicu postavte na varnú zónu.

- Zvoľte varnú zónu.
- Stlačte aktívny režim varenia a zvoľte možnosť . Senzor smaženia.
- Pre návrat do hlavného náhľadu zvoľte požadovaný teplotný stupeň a stlačte varnú zónu. Funkcia je aktivovaná. Ukazovateľ teploty  varnej zóny bliká, kým sa nedosiahne teplota smaženia. Zaznie signál a ukazovateľ teploty  prestane blikat.
- Hneď ako sa dosiahne teplota smaženia, dajte do panvice najprv olej a následne pokrmy.

Upozornenie: Pokrm obráťte, aby sa nepripálil.

Vypnutie senzora smaženia

- Vyberte varnú zónu.
- Nastavte teplotný stupeň na 0. Funkcia je deaktivovaná.

Upozornenie: Pre opustenie režimu senzora smaženia zvoľte iný režim varenia.

Teplotné rozsahy a teplotný stupeň

Funkcie senzora varenia	Teplotný stupeň	Rozsah teplôt	Vhodné pre
Ohrievanie, udržiavanie teploty	1/70 °C	60 - 70 °C	Napr. polievky, punč
Pomalé varenie	2/90 °C	80 - 90 °C	Napr. ryža, mlieko
Varenie	3/100 °C	90 - 100 °C	Napr. cestoviny, zelenina
Varenie v tlakovom hrnci	4/120 °C	110 - 120 °C	Napr. vyprášané kurča, dusenie
Smaženie s veľkým množstvom oleja v hrnci	5/170 °C	170 - 180 °C	Napr. šišky, mäsové gulčky

Funkcie senzora 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 sa zohrieva, len keď je to potrebné. Šetrite tak energiu. Olej alebo tuk sa tak neprehrievajú.
- Teplota je neustále kontrolovaná. Nedochádza tak k prekypeniu. Teplotu nie je nutné prenasťavovať.
- Hneď ako voda alebo olej dosiahne optimálnej teploty na pridanie pokrmu, zaznie zvukový signál. Tabuľka uvádza, či je potrebné pokrm vložiť ihneď na začiatku.

Upozornenia

- Používajte hrnce a panvice s rovným dnom. Nepoužívajte hrnce a panvice s tenkým alebo zdeformovaným dnom.
- Naplňte hrniec tak, aby množstvo nepresahovalo silikónovú nálepku na vonkajšej strane nádoby.
- Pri vyprášaní v malom množstve oleja používajte funkciu senzora smaženia.
- Riad na varenie postavte tak, aby teplotný senzor smeroval k bočnej vonkajšej ploche varnej dosky.
- V priebehu prípravy pokrmu nevyberajte teplotný senzor z panvice. Po ukončení procesu varenia môžete túto funkciu vybrať pre inú varnú zónu.
- Po ukončení prípravy pokrmu vyberte teplotný senzor z panvice. Pozor: Teplotný senzor môže byť veľmi horúci.

Typy pre varenie s funkciami varenia

- Ohrievanie/udržiavanie teploty: hlboko zmrazené pokrmy v porciách, napríklad špenát. Zmrazený pokrm vložte do riadu na varenie. Pridajte výrobcom udávané množstvo vody. Riad na varenie zakryte a zvolte stupeň 1/170 °C. Miešajte počas varenia.
- Pomalé varenie: zahustenie pokrmov, napríklad omáčok. Pokrm krátko varte s odporúčanou teplotou. Po zahustení nechajte na stupni 2/90 °C povariť. Keď zaznie signál, pokrm na tomto stupni udržiavajte teplý počas potrebného času.
- Bod varu: vodu zohrievajte s uzatvorenou pokrievkou. Nedôjde k jej prekypeniu. Vyberte si stupeň teploty 3/100 °C.
- Varenie v tlakovom hrnci: rešpektujte odporúčania výrobcu. Po zaznení zvukového signálu varte ďalej odporúčanú dobu. Vyberte si stupeň teploty 4/120 °C.
- Smaženie s veľkým množstvom oleja v hrnci: zahrejte olej s uzatvorenou pokrievkou. Pokrievku odoberte po zaznení zvukového signálu a pridajte pokrm. Vyberte si teplotný stupeň 5/170 °C.

Upozornenia

- Varte vždy so zatvorenou pokrievkou. Výnimka: „Smaženie s veľkým množstvom oleja v hrnci“, teplotný stupeň 5/170 °C.
- Ak nenasleduje žiadny zvukový signál, zabezpečte, aby sa na hrnci na varenie nachádzala pokrievka.
- Olej nikdy nezahrievajte bez dozoru. Na smaženie používajte vhodný olej alebo tuk. Nepoužívajte žiadnu zmes rôznych tukov na smaženie, napríklad oleja so sadlom. Zmesi rôznych tukov môžu počas zahrievania peniť.
- Ak nie je výsledok varenia uspokojivý, napríklad pri varení zemiakov, nabadúce použite viac vody, ale zachovajte odporúčaný stupeň teploty.

Nastavenie bodu varu

Bod, pri ktorom začína vriet' voda, závisí na nadmorskej výške miesta vášho bydliska. Ak sa voda varí príliš intenzívne alebo príliš slabo, dá sa bod varenia nastaviť. Prítom je potrebné postupovať' takýmto spôsobom:


- Vyberte si základné nastavenie c'-1, pozrite si kapitolu → "Základné nastavenia".
- Základné nastavenie je štandardne nastavené na hodnotu 200 – 400 m.


Ak sa miesto vášho bydliska nachádza vo výške v rozmedzí 200 a 400 m, nie je potrebné nastavovať' bod varu, v opačnom prípade si vyberte nastavenie, ktoré je uvedené v tabuľke pre príslušnú výšku.


Upozornenie: Stupeň teploty 3/100 °C je dostatočný na efektívne varenie aj v prípade, že voda prítom príliš intenzívne nevríe. Ak však nie ste s výsledkom varenia spokojní, môžete zmeniť nastavenie bodu varu.




Nastavenie

Pred prvým použitím funkcií varenia musí byť bezdrôtový senzor varenia pripojený k ovládacímu panelu.

S týmto cieľom vyhľadajte kapitolu → "  Bezdrotový teplotný senzor".

1. Upevnite teplotný senzor na hrnci, pozrite si kapitolu → "Príprava a údržba o bezdrôtový teplotný senzor".
2. Hrnec s dostatočným množstvom tekutiny postavte na želanú varnú zónu a vždy ho zakryte pokrievkou.
3. Na varenie so senzorom varenia zvolte varnú zónu, na ktorej sa nachádza riad.
4. Stlačte aktívny režim varenia a zvolte možnosť'  Funkcie varenia.

Upozornenie: Režim funkcií varenia je dostupný až po pripojení bezdrôtového senzora varenia k ovládacímu panelu. Pozrite kapitolu → "  Bezdrotový teplotný senzor".

5. Stlačte symbol  bezdrôtového teplotného senzora.
6. Z tabuľky si vyberte vhodný stupeň teploty. Funkcia je aktivovaná. Symbol teploty  bliká dovtedy, kým voda alebo olej nedosiahli teplotu zodpovedajúcu pre vloženie jedla. Zaznie signál a symbol teploty  prestane blikat'.
7. Po zaznení zvukového signálu odoberte pokrievku a pridajte jedlo. Počas procesu varenia udržiavajte hrniec zatvorený.

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

Vypnutie funkcií varenia

1. Vyberte si varnú zónu.
2. Na ovládacom paneli zvolte 0 .

Funkcia je deaktivovaná.

Odporúčania na prípravu pokrmov

Nasledujúca tabuľka znázorňuje výber pokrmov a je zoradená podľa typu potravín. Teplota a doba prípravy závisia od množstva, stavu a kvality potravín.

Mäso	Asistenčné funkcie	Teplotný stupeň	Celková doba varenia od signalizácie (v min.)
Funkcia smaženie s malým množstvom oleja			
Rezne, prírodné*	Senzor smaženia	4	6 - 10
Rezne, obaloované*	Senzor smaženia	4	6 - 10
Filé**	Senzor smaženia	4	6 - 10
Kotlety*	Senzor smaženia	3	10 - 15
Cordon bleu*	Senzor smaženia	4	10 - 15
Viedenský rezeň*	Senzor smaženia	4	10 - 15
Steak, rare (hrubý 3 cm)**	Senzor smaženia	5	6 - 8
Steak, medium (hrubý 3 cm)**	Senzor smaženia	5	8 - 12
Steak, well done (hrubý 3 cm)*	Senzor smaženia	4	8 - 12
Prsia z hydiny (hrubé 2 cm)*	Senzor smaženia	3	10 - 20
Mäsová zmes***	Senzor smaženia	4	7 - 12
Gyros***	Senzor smaženia	4	7 - 12
Slanina*	Senzor smaženia	2	5 - 8
Sekaná***	Senzor smaženia	4	6 - 10
Hamburger (hrubý 1,5 cm)*	Senzor smaženia	3	6 - 15
Frikadely (2 cm hrubé)*	Senzor smaženia	3	10 - 20
Plnené mäsové rolády*	Senzor smaženia	3	10 - 20
Varené klobásky*	Senzor smaženia	3	8 - 20
Surové klobásky*	Senzor smaženia	3	8 - 20
Funkcia pomalé varenie			
Ohrievané párky****	Funkcie varenia	2 / 90 °C	10 - 20
Funkcia varenia			
Mäsové gulôčky****	Funkcie varenia	3 / 100 °C	20 - 30
Slepačia polievka****	Funkcie varenia	3 / 100 °C	60 - 90
Kvetová špička****	Funkcie varenia	3 / 100 °C	60 - 90
Funkcia varenie v tlakovom hrnci			
Sliepka v tlakovom hrnci*****	Funkcie varenia	4 / 120 °C	15 - 25
Hovädzie v tlakovom hrnci*****	Funkcie varenia	4 / 120 °C	15 - 25
Funkcia smaženie s veľkým množstvom oleja			
Smažené kuracie kúsky*****	Funkcie varenia	5/170 °C	10 - 15
Smažené mäsové gulky*****	Funkcie varenia	5/170 °C	10 - 15
* Niekoľkokrát obráťte.			
** Olej a potraviny dajte do panvice po zaznení zvukového signálu.			
*** Pravidelne miešajte.			
**** Ohrievanie a varenie s pokrievkou. Potraviny pridávajte po zaznení zvukového signálu.			
***** Mäso pridajte na začiatku.			
***** Olej zahrievajte pri zatvorenej pokrievke. Opekajte po jednotlivých porciách bez pokrievky.			

Ryba	Asistenčné funkcie	Teplotný stupeň	Celková doba varenia od signalizácie (v min.)
Funkcia smaženie s malým množstvom oleja			
Rybie filé, prírodné*	Senzor smaženia	4	10 - 20
Rybie filé, obalované*	Senzor smaženia	3	10 - 20
Garnáty*	Senzor smaženia	4	4 - 8
Krevety*	Senzor smaženia	4	4 - 8
Pečenie ryby v celku*	Senzor smaženia	3	10 - 20
Funkcia pomalé varenie			
Dusenie ryby**	Funkcie varenia	2 / 90 °C	15 - 20
Funkcia smaženie s veľkým množstvom oleja			
Ryba, v pivnom cestíčku ***	Funkcie varenia	5 / 170 °C	10 - 15
Smažená obalovaná ryba***	Funkcie varenia	5 / 170 °C	10 - 15
* Niekoľkokrát obráťte.			
** Ohrievanie a varenie s pokrievkou. Potraviny pridávajte po zaznení zvukového signálu.			
*** Olej zahrievajte pri zatvorenej pokrievke. Opekajte po jednotlivých porciách bez pokrievky.			

Vaječné pokrmy	Asistenčné funkcie	Teplotný stupeň	Celková doba varenia od signalizácie (v min.)
Funkcia smaženie s malým množstvom oleja			
Volské oko na masle*	Senzor smaženia	2	2 - 6
Volské oko na oleji**	Senzor smaženia	4	2 - 6
Miešané vajcia***	Senzor smaženia	2	4 - 9
Omelety****	Senzor smaženia	2	3 - 6
Palacinky****	Senzor smaženia	5	1,5 - 2,5
Francúzsky toast****	Senzor smaženia	3	4 - 8
Trhanec****	Senzor smaženia	3	10 - 15
Funkcia varenia			
Vajcia natvrdo*****	Funkcie varenia	3 / 100 °C	5 - 10
* Maslo a potraviny dajte do panvice po zaznení zvukového signálu.			
** Olej a potraviny dajte do panvice po zaznení zvukového signálu.			
*** Pravidelne miešajte.			
**** Celkový čas úpravy na porciu. Smažte postupne.			
***** Vložte pokrmy hneď na začiatku.			

Zelenina a strukoviny	Asistenčné funkcie	Teplotný stupeň	Celková doba varenia od signalizácie (v min.)
Funkcia smaženie s malým množstvom oleja			
Cesnak*	Senzor smaženia	2	2 - 10
Glazovaná cibuľka*	Senzor smaženia	2	2 - 10
Smažená cibuľka*	Senzor smaženia	3	5 - 10
Cuketa**	Senzor smaženia	3	4 - 12
Baklažány**	Senzor smaženia	3	4 - 12
Paprika*	Senzor smaženia	3	4 - 15
Smažená zelená špargľa**	Senzor smaženia	3	4 - 15
Huby*	Senzor smaženia	4	10 - 15
Zelenina dusená na oleji*	Senzor smaženia	1	10 - 20
Glazovaná zelenina*	Senzor smaženia	3	6 - 10
Funkcia varenia			
Varená brokolica***	Funkcie varenia	3 / 100 °C	10 - 20
Varený karfiól***	Funkcie varenia	3 / 100 °C	10 - 20
Varený ružičkový kel***	Funkcie varenia	3 / 100 °C	30 - 40
Varené zelené fazuľky***	Funkcie varenia	3 / 100 °C	15 - 30
Cícer****	Funkcie varenia	3 / 100 °C	60 - 90
Hrášok***	Funkcie varenia	3 / 100 °C	15 - 20
Šošovica****	Funkcie varenia	3 / 100 °C	45 - 60
Funkcia varenie v tlakovom hrnci			
Zelenina v tlakovom hrnci****	Funkcie varenia	4 / 120 °C	3 - 6
Cícer v tlakovom hrnci****	Funkcie varenia	4 / 120 °C	25 - 35
Fazuľa v tlakovom hrnci****	Funkcie varenia	4 / 120 °C	25 - 35
Šošovica v tlakovom hrnci****	Funkcie varenia	4 / 120 °C	10 - 20
Funkcia smaženie s veľkým množstvom oleja			
Smažená obalaovaná zelenina*****	Funkcie varenia	5 / 170 °C	4 - 8
Smažená zelenina v pivnom cestíčku*****	Funkcie varenia	5 / 170 °C	4 - 8
Smažené obalaované huby*****	Funkcie varenia	5 / 170 °C	4 - 8
Smažené huby v pivnom cestíčku*****	Funkcie varenia	5 / 170 °C	4 - 8
* Pravidelne miešajte.			
** Niekoľkokrát obráťte.			
*** Ohrievanie a varenie s pokrievkou. Potraviny prídávajte po zaznení zvukového signálu.			
**** Vložte pokrm hneď na začiatku.			
***** Olej zahrievajte pri zatvorenej pokrievke. Opekajte po jednotlivých porciách bez pokrievky.			

Zemiaky	Asistenčné funkcie	Teplotný stupeň	Celková doba varenia od signalizácie (v min.)
Funkcia smaženie s malým množstvom oleja			
Pečené zemiaky (zo zemiakov uvarených v šupke)*	Senzor smaženia	5	6 - 12
Pečené zemiaky (zo surových zemiakov)*	Senzor smaženia	4	15 - 25
Zemiakové placky**	Senzor smaženia	5	2,5 - 3,5
Švajčiarske rōsti***	Senzor smaženia	2	50 - 55
Glazované zemiaky*	Senzor smaženia	3	15 - 20
Funkcia pomalé varenie			
Zemiakové knedličky****	Funkcie varenia	2 / 90 °C	30 - 40
Funkcia varenia			
Zemiaky, varené*****	Funkcie varenia	3 / 100 °C	30 - 45
Funkcia varenie v tlakovom hrnci			
Zemiaky v tlakovom hrnci*****	Funkcie varenia	4 / 120 °C	10 - 20
* Pravidelne miešajte.			
** Celková doba úpravy pre jednu porciu. Smažte postupne.			
*** Maslo a potraviny dajte do panvice po zaznení zvukového signálu.			
**** Ohrievanie a varenie s pokrievkou. Potraviny pridávajte po zaznení zvukového signálu.			
***** Vložte pokrm hneď na začiatku.			

Cestoviny a obilniny	Asistenčné funkcie	Teplotný stupeň	Celková doba varenia od signalizácie (v min.)
Funkcia pomalé varenie			
Ryža*	Funkcie varenia	2 / 90 °C	25 - 35
Polenta**	Funkcie varenia	2 / 90 °C	3 - 8
Krupicová kaša**	Funkcie varenia	2 / 90 °C	5 - 10
Funkcia varenia			
Cestoviny**	Funkcie varenia	3 / 100 °C	7 - 10
Plnené cestoviny alebo knedle**	Funkcie varenia	3 / 100 °C	6 - 15
Funkcia varenie v tlakovom hrnci			
Ryža v tlakovom hrnci***	Funkcie varenia	4 / 120 °C	6 - 8
* Ohrievanie a varenie s pokrievkou. Potraviny pridávajte po zaznení zvukového signálu.			
** Pravidelne miešajte.			
*** Vložte pokrm hneď na začiatku.			

Polievky	Asistenčné funkcie	Teplotný stupeň	Celková doba varenia od signalizácie (v min.)
Funkcia pomalé varenie			
Krémové polievky*	Funkcie varenia	2 / 90 °C	10 - 15
Funkcia varenia			
Vývar**	Funkcie varenia	3 / 100 °C	60 - 90
Instantné polievky*	Funkcie varenia	3 / 100 °C	5 - 10
Funkcia varenie v tlakovom hrnci			
Domáci vývar v tlakovom hrnci**	Funkcie varenia	4 / 120 °C	20 - 30
* Pravidelne miešajte.			
** Vložte pokrm hneď na začiatku.			

Omáčky	Asistenčné funkcie	Teplotný stupeň	Celková doba varenia od signalizácie (v min.)
Funkcia smaženie s malým množstvom oleja			
Paradajková omáčka so zeleninou *	Senzor smaženia	1	25 - 35
Bešamelová omáčka*	Senzor smaženia	1	10 - 20
Syrová omáčka*	Senzor smaženia	1	10 - 20
Redukovanie omáčky*	Senzor smaženia	1	25 - 35
Sladké omáčky*	Senzor smaženia	1	15 - 25
* Pravidelne miešajte.			

Dezerty	Asistenčné funkcie	Teplotný stupeň	Celková doba varenia od signalizácie (v min.)
Funkcia pomalé varenie			
Mliečna ryža*	Funkcie varenia	2 / 90 °C	40 - 50
Ovsená kaša*	Funkcie varenia	2 / 90 °C	10 - 15
Čokoládový puding*	Funkcie varenia	2 / 90 °C	3 - 5
Funkcia varenia			
Kompót**	Funkcie varenia	3 / 100 °C	15 - 25
Funkcia smaženie s veľkým množstvom oleja			
Smažené šišky (Berliner)***	Funkcie varenia	5 / 170 °C	5 - 10
Smažené donuty***	Funkcie varenia	5 / 170 °C	5 - 10
Smažené buñuelos***	Funkcie varenia	5 / 170 °C	5 - 10
* Pravidelne miešajte.			
** Vložte pokrm hneď na začiatku.			
*** Olej rozohrievajte pri prívretej pokrievke. Bez pokrievky smažte po jednotlivých porciách.			

Hlboko mrazené potraviny	Asistenčné funkcie	Teplotný stupeň	Celková doba varenia od signalizácie (v min.)
Funkcia smaženie s malým množstvom oleja			
Rezne*	Senzor smaženia	4	15 - 20
Cordon bleu*	Senzor smaženia	4	10 - 30
Prsia z hydiny*	Senzor smaženia	4	10 - 30
Kuracie nugety*	Senzor smaženia	4	10 - 15
Gyros**	Senzor smaženia	4	10 - 15
Kebab**	Senzor smaženia	4	10 - 15
Rybie filé, prírodné *	Senzor smaženia	3	10 - 20
Rybie filé, obalované *	Senzor smaženia	3	10 - 20
Rybie prsty*	Senzor smaženia	4	8 - 12
Zemiakové hranolčeky**	Senzor smaženia	5	4 - 6
Restované pokrmy**	Senzor smaženia	3	6 - 10
Jarné závitky*	Senzor smaženia	4	10 - 30
Camembert*	Senzor smaženia	3	10 - 15
* Niekoľkokrát obráťte.			
** Pravidelne miešajte.			
*** Ohrievanie a varenie s pokrievkou. Potraviny pridávajte po zaznení zvukového signálu.			
**** Olej rozohrievajte pri prívretej pokrievke. Bez pokrievky smažte po jednotlivých porciách.			

Hlboko mrazené potraviny	Asistenčné funkcie	Teplotný stupeň	Celková doba varenia od signalizácie (v min.)
Funkcia ohrievania / udržiavania teploty Zelenina v smotanovej omáčke**	Funkcie varenia	1 / 70 °C	15 - 20
Funkcia varenia Zelené fazuľky***	Funkcie varenia	3 / 100 °C	15 - 30
Funkcia smaženie s veľkým množstvom oleja Hranolčeky, fritované****	Funkcie varenia	5 / 170 °C	4 - 8
* Niekoľkokrát obráťte. ** Pravidelne miešajte. *** Ohrievanie a varenie s pokrievkou. Potraviny pridávajúte po zaznení zvukového signálu. **** Olej rozohrievajte pri privertej pokrievke. Bez pokrievky smažte po jednotlivých porciách.			

Ostatné	Asistenčné funkcie	Teplotný stupeň	Celková doba varenia od signalizácie (v min.)
Funkcia smaženie s malým množstvom oleja Camembert* Krutóny** Predvarené suché polotovary*** Praženie mandlí**** Praženie orechov**** Praženie píniových jadier****	Senzor smaženia Senzor smaženia Senzor smaženia Senzor smaženia Senzor smaženia Senzor smaženia	3 3 1 4 4 4	7 - 10 6 - 10 5 - 10 3 - 15 3 - 15 3 - 15
Funkcia ohrievania/udržiavania teploty Zohrievanie gulášovej polievky***** Zohrievanie vareného vína*****	Funkcie varenia Funkcie varenia	1 / 70 °C 1 / 70 °C	10 - 20 -
Funkcia pomalé varenie Ohrievanie mlieka*****	Funkcie varenia	2 / 90 °C	3 - 10
* Niekoľkokrát obráťte. ** Pravidelne miešajte. *** Po zaznení signálu pridajte vodu. Pridajte ďalšie potraviny, akonáhle sa začne voda variť. **** Potraviny dajte do panvice po zaznení zvukového signálu. ***** Vložte pokrm hneď na začiatku.			

Asistent pokrmov

S touto funkciou môžete pripravovať najrôznejšie pokrmy. Spotrebič pre vás zvolí optimálne nastavenie.

Voľba a nastavenie programu

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Stlačte aktívny režim varenia a zvoľte možnosť Asistent pokrmov.
3. Vyberte požadovanú skupinu programov.
4. Vyberte požadovaný pokrm.

Budete prevedení celým procesom nastavenia pre vybraný pokrm a dostanete pokyny na prípravu.

Prerušenie programu

Pre prerušenie programu zvoľte stupeň ohrevu 0 alebo zmeňte druh ohrevu.

Bezdrôtový teplotný senzor

Pred prvým použitím funkcií varenia musí byť bezdrôtový senzor varenia pripojený k ovládaciemu panelu.

Príprava a údržba bezdrôtového teplotného senzora

V tejto časti nájdete informácie:

- Umiestnenie silikónovej nálepky
- Používanie bezdrôtového teplotného senzora
- Čistenie
- Výmena batérie

Teplotný senzor a silikónové nálepky môžete kúpiť u špecializovaného predajcu alebo prostredníctvom zákazníckeho servisu. Vždy uvádzajte príslušné referenčné čísla:

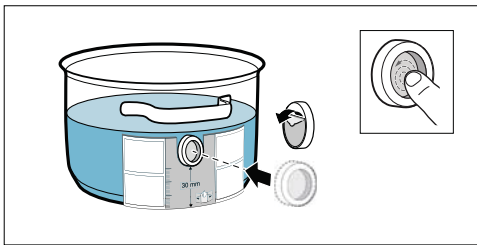
00577921	Súprava s 5 ks silikónových nálepiek
HZ39050	Teplotný senzor a súprava s 5 ks silikónových nálepiek

Umiestnenie silikónovej nálepky

Silikónová nálepka slúži na pripojenie teplotného senzora k varnej nádobe.

Ak používate hrniec s funkciou senzora varenia prvýkrát, musíte na neho umiestniť silikónovú nálepku. Postupujte nasledujúcim spôsobom:

1. Miesto, kde chcete umiestniť nálepku, nesmie byť mastné. Hrnec umyte, dobre osušte a miesto utrite alkoholom.
2. Zo silikónovej nálepky odstráňte ochranný film. Umiestnite silikónovú nálepku na príslušné miesto na hrnci a ako návod použite priloženú šablónu.



3. Silikónovú nálepku pritlačte a zatlačte aj na jej vnútorný povrch.

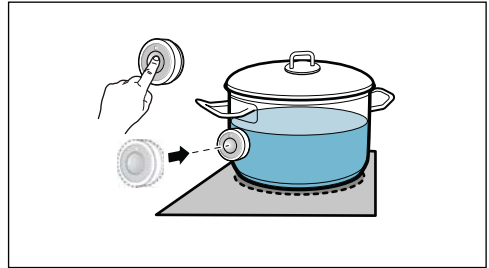
Lepidlo je potrebné ponechať hodinu vytvrdnúť. Po tú dobu nádobu nesmiete používať ani čistiť.

Upozornenia

- Varné nádoby so silikónovou nálepkou nesmiete nechať dlho máčať v saponátovej vode.
- Ak silikónová nálepka odpadne, prílepte novú.

Umiestnenie bezdrôtového teplotného senzora

Upevnite teplotný senzor k silikónovej nálepkе, aby bol správne umiestnený.




Upozornenia

- Predtým ako teplotný senzor upevníte, skontrolujte, či je silikónová nálepka úplne suchá.
- Umiestnite varnú nádobu tak, aby teplotný senzor smeroval smerom von z varnej dosky.
- Aby ste zabránili prehrievaniu, nesmie teplotný senzor smerovať k inej varnej nádobe, ktorá je horúca.
- Po ukončení prípravy pokrmu vyberte teplotný senzor z nádoby. Očistite ho a uložte na bezpečné miesto mimo zdroj tepla.
- Môžete používať až tri senzory varenia súčasne.

Pripojenie bezdrôtového senzora varenia k ovládaciemu panelu

Pre pripojenie bezdrôtového teplotného senzora k ovládaciemu panelu postupujte nasledovne:

1. Otvorte základné menu.
2. Otvorte základné nastavenia a zvolte položku menu Senzor varenia
3. Vyberte možnosť „Pridať nový senzor varenia“. Počas 30 sekúnd stlačte symbol  na bezdrôtovom teplotnom senzore. Po niekoľkých sekundách sa na displeji zobrazí výsledok pripojenia teplotného senzora a ovládacieho panelu.

Hneď ako je senzor varenia bezchybne pripojený k ovládaciemu panelu, sú k dispozícii funkcie varenia.


Upozornenie

- K nesprávnemu pripojeniu v dôsledku poruchy senzora varenia môže dôjsť z nasledujúcich dôvodov:
 - chyba komunikácie Bluetooth,
 - nestlačili ste symbol na senzore varenia počas 30 sekúnd,
 - batérie senzora varenia je vybitá.

Resetujte senzor varenia a vykonajte znovu proces pripojenia.

- V prípade nesprávneho pripojenia v dôsledku poruchy prenosu vykonajte znovu proces pripojenia. Pokiaľ sa pripojenie naďalej nedarí, informujte technický zákaznícky servis.

Resetovanie bezdrôtového senzora varenia

1. Stláčajte symbol  senzora varenia počas cca 8 – 10 sekúnd. V priebehu procesu sa LED ukazovateľ teplotného senzora trikrát rozsvieti. Pri treťom rozsvietení sa začne reset. V tomto okamihu už symbol nestláčajte. Hneď ako LED zhasne, bezdrôtový teplotný senzor sa resetuje.
2. Opakujte proces pripojenia.

Čistenie

Bezdrôtový teplotný senzor sa nesmie čistiť v umývačke riadu.

Senzor varenia

Očistite senzor varenia vlhkou handričkou. Nikdy neumývajte v umývačke riadu. Neponárajte do vody a neumývajte ho pod tečúcou vodou.

Po varení odstráňte senzor varenia z hrnca. Uchovávajte ho na čistom, bezpečnom mieste, napríklad v obale a nie v blízkosti zdrojov tepla.

Silikónový krúžok

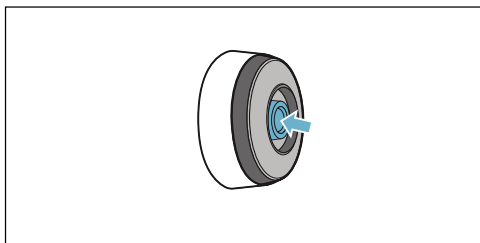
Pred pripojením na senzor varenia krúžok očistite a osušte. Je možné umývať v umývačke riadu.

Upozornenie: Nádoby so silikónovým krúžkom nenechávajte dlhý čas v umývacom roztoku.

Okienko senzora varenia

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

- Pravidelne odstraňujte nečistoty a tuk.
- Na čistenie používajte vlhkú handričku alebo vatovú tyčinku a čistič na sklo.



Upozornenie

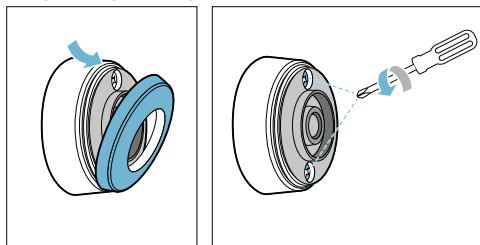
- Nepoužívajte drsné čistiace prostriedky ako drôtenky a kefkы alebo čistiace mlieka.
- Nedotýkajte sa okienka senzora prstami. Mohol by sa znečistiť alebo poškrabať.

Výmena batérie

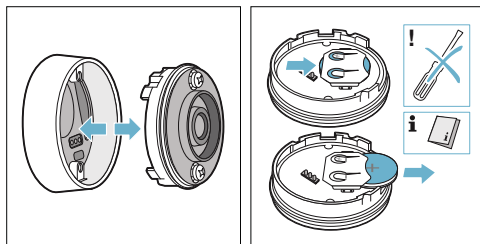
Pokiaľ stlačíte symbol bezdrôtového teplotného senzora a LED ukazovateľ sa nerozsvieti, batéria je vybitá.

Výmena batérie:

1. Odoberte silikónový kryt zo spodnej časti pláštá. Vyskrutkujte skrutky použitím skrutkovača.

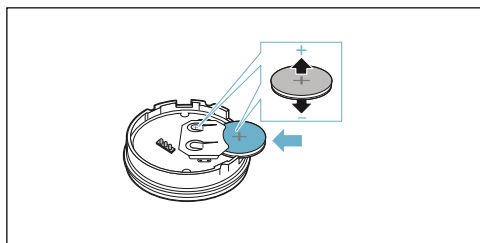


2. Odstráňte hornú časť pláštá. Vyberte starú batériu. Vložte novú batériu. Skontrolujte správnu polaritu batérie.

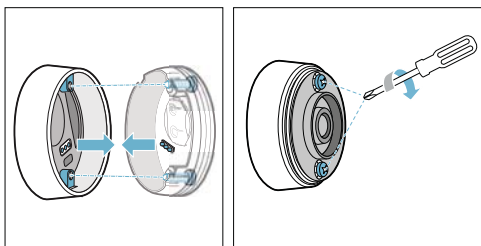


Pozor!

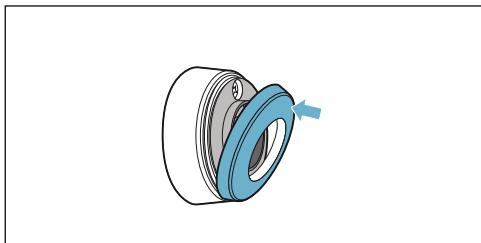
Pre vyberanie batérie nepoužívajte žiadne predmety z kovu. Nedotýkajte sa kontaktov.



3. Vložte horné a dolné časti pláštá späť na miesto. Skontrolujte, či sú kontaktné kolíky správne zarovnané.



4. Umiestnite silikónový kryt späť na dolnú časť pláštá teplotného senzora.



Upozornenie: Používajte iba batérie CR2032 špičkovej kvality. Tieto batérie dosahujú mimoriadne dlhú životnosť.

Vyhlasenie o zhode

Spoločnosť BSH Hausgeräte GmbH týmto vyhlasuje, že spotrebič s funkciou bezdrôtového teplotného senzora spĺňa základné požiadavky a ostatné ustanovenia Smernice 2014/53/EU.

Podrobné vyhlásenie o zhode R&TTE nájdete na internetovej adrese www.siemens-home.bsh-group.com/sk, na stránke vášho spotrebiča u položky Dodatočné dokumentácie.

Logá a značka Bluetooth® sú registrované obchodné značky vlastnené spoločnosťou Bluetooth SIG, Inc. Tieto obchodné značky používa spoločnosť Gaggenau Hausgerate GmbH na základe licencie. Všetky ostatné obchodné značky a obchodné známky vlastní príslušné spoločnosti.


Detská poistka

Aby ste deťom zabránili zapínať varnú dosku, môžete používať detskú poistku.

Aktivácia a deaktivácia detskej poistky

Varná doska musí byť vypnutá.

Aktivácia:

1. Otvorte základné menu
2. Stlačte symbol .

Detská poistka je aktivovaná. Varná doska je zablokovaná.

Deaktivácia:

Postupujte podľa pokynov na displeji. Zablokovanie je vypnuté.

Automatická detská poistka

S touto funkciou sa detská poistka aktivuje automaticky po vypnutí varnej dosky.

Zapnutie a vypnutie


Informácie o automatickej aktivácii detskej poistky nájdete v príslušnej kapitole → "Základné nastavenia".



Ochrana pred náhodnou aktiváciou

Ak je varná doska zapnutá, pri utieraní ovládacieho panela môže dôjsť k zmene nastavenia. Aby ste tejto zmene zamedzili, môžete použiť funkciu „Ochrana pred náhodnou aktiváciou“.

Aktivácia

Otvorte základné menu a stlačte symbol .

Zaznie zvukový signál. Ovládací panel je na 30 sekúnd zablokovaný. Zaznie zvukový signál. Povrch ovládacieho panelu je možné teraz očistiť bez toho, aby sa zmenili nastavenia.

Zaznie zvukový signál.

Deaktivácia

Po 30 sekundách zaznie zvukový signál a ovládací panel sa odblokuje. Pre predčasnú deaktiváciu funkcie sa riad'te pokynmi na displeji.

Upozornenie: Tento zámok neuzamyká hlavný vypínač. Varnú dosku môžete kedykoľvek vypnúť.



Automatické vypnutie varnej zóny

Ak je varná doska dlhší čas v prevádzke bez zmeny nastavenia, automaticky sa aktivuje automatické vypnutie.

Varná zóna pritom prestáva hriať. Na displeji sa zobrazí upozornenie.

Po stlačení akéhokoľvek symbolu sa ukazovateľ vypne. Varnú zónu je možné teraz znovu nastaviť.


Čas, po ktorého uplynutí sa táto funkcia automaticky aktivuje, závisí od nastaveného stupňa ohrevu (po 1 až 10 hodinách).

Základné nastavenia

Spotrebič ponúka rôzne základné nastavenia. Tieto nastavenia môžete prispôbiť svojim osobným požiadavkám.

Nastavenie	Popis a možnosti
Jazyk	Môžete zmeniť jazyk spotrebiča.
Home Connect	Týmto môžete pripojiť spotrebič k domácej sieti a mobilnému zariadeniu.
Ovládanie odsávača pár cookConnect	Týmto môžete ovládať určité funkcie odsávača pár prostredníctvom varnej dosky, napr. stupeň ventilátora a svetlo.
Tón zvukového signálu	Môžete zvoliť, ktoré zvukové signály má spotrebič prehrať.
Čas trvania signálu	Môžete zmeniť čas trvania zvukových signálov.
Tón tlačidiel	Môžete zvoliť, či má spotrebič pri stlačení polí a symbolov na dotykovom displeji prehrávať tóny.
Jas displeja	Môžete zmeniť jas displeja.
variIndukcia	Môžete zvoliť, či majú flexibilné oblasti fungovať pri zapnutí varnej dosky spoločne alebo oddelene.
Stupne powerMove	Môžete zmeniť prednastavené stupne oblastí varenia pre funkciu Move.
Detská poistka	Môžete pomocou detskej poistky varnú dosku zablokovať a zabrániť tak deťom, aby ju používali bez dozoru.
quickStop	Umožňuje rýchle vypnutie varnej zóny priamo na displeji.
Logo značky	Môžete nastaviť, či má byť pri zapnutí varnej dosky zobrazené logo značky.
reStart	Môžete nastaviť, ako dlho si spotrebič po vypnutí pamätá naposledy použité nastavenia.
Maximálny príkon	Môžete obmedziť celkový výkon varnej dosky a prispôbiť ho miestnej distribučnej sieti.
Spotreba energie	Môžete zvoliť, či má spotrebič po vypnutí zobraziť spotrebu energie.
Senzor varenia	Môžete pridať nový teplotný senzor.
Nastavenie bodu varu	Môžete zadať nadmorskú výšku vášho bydliska, aby senzor varenia fungoval presnejšie.
Test vhodnosti riadu	Je možné skontrolovať, či je riad vhodný na varenie s indukciou.
Informácie o spotrebiči	Môžete získať informácie o spotrebiči.
Nastavenie z výrobného závodu	Môžete resetovať všetky nastavenia do stavu pri dodávke.


K základným nastaveniam:

Otvorte základné menu a stlačte symbol .

Pritom musia byť všetky varné zóny vypnuté.

Menu Základné nastavenia

Pre listovanie v dostupných nastaveniach ťahajte prstom hore alebo dole. Po stlačení nastavenia získate ďalšie možnosti v čiastkovom menu.

Pre návrat do predchádzajúceho menu stlačte symbol  vnútri čiastkového menu.

Opustenie základného nastavenia

Pre opustenie základného nastavenia stlačte symbol .

Uložiť alebo zahodiť zmeny

Keď boli zmeny vykonané, zobrazí sa pri opustení základných nastavení obrazovka na potvrdenie, aby ste mohli zmeny uložiť alebo zahodiť.



Ukazovateľ spotreby energie

Táto funkcia vám ukazuje celkové množstvo energie spotrebované vašim spotrebičom pri poslednom použití. Hneď ako sa spotrebič vypne, na displeji sa 10 sekúnd zobrazí spotreba energie v kWh.

V kapitole → „Základné nastavenia“ sa dozviete, ako aktivovať túto funkciu.



Test vhodnosti riadu

Túto funkciu môžete použiť na kontrolu rýchlosti a kvality procesu prípravy pokrmu v závislosti od použitého riadu.

Výsledkom je referenčná hodnota závisiaca od vlastností riadu a používanej varnej zóny.

1. Pri izbovej teplote postavte hrniec s cca 200 ml vody do stredu varnej zóny, ktorá najlepšie zodpovedá priemeru dna hrnca.
2. Vyvolajte základné nastavenia a zvolte možnosť test vhodnosti riadu. Postupujte podľa pokynov na displeji.

Po 10 sekundách sa na displeji varnej zóny zobrazí výsledok kvality a rýchlosti procesu prípravy pokrmu.

Pokiaľ nie je výsledok testu optimálny, otestujte hrniec znovu na menšej varnej zóne.

Pre opakovanie testu vyvolajte znovu základné nastavenia a zvolte možnosť Test vhodnosti riadu.

Upozornenie

- Flexibilná varná zóna je jediná varná zóna; používajte iba jednu nádobu.
- Keď sa použije varná zóna oveľa menšia ako priemer riadu, zahreje sa najskôr iba stred nádoby a výsledok nebude najlepší ani uspokojivý.
- Informácie o tejto funkcii nájdete v kapitole → „Základné nastavenia“.
- Informácie o druhu, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v kapitolách → „Indukčné varenie“ a → „FlexIndukcia“.

Home Connect

Tento spotrebič umožňuje prístup WLAN, nastavenie je možné poslať prostredníctvom mobilného zariadenia. Pokiaľ nie je spotrebič pripojený k domácej sieti, funguje ako varná doska bez pripojenia k sieti. Varnú dosku je možné vždy ovládať prostredníctvom ovládacieho poľa.

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

Upozornenie

- Varné dosky nie sú určené na používanie bez dozoru – proces varenia sa musí sledovať.
- Riadte sa bezpečnostnými pokynmi v tomto návode na použitie a zaistite, aby sa pokyny dodržiavali aj keď obsluhujete spotrebič prostredníctvom aplikácie Home Connect. Riadte sa tiež pokynmi v aplikácii Home Connect → „Dôležité bezpečnostné pokyny“ na strane 6.
- Pomocou aplikácie Home Connect môžete poslať nastavenia do svojho spotrebiča a na spotrebiči ich musíte potvrdiť. Ovládanie spotrebiča zvonku nie je možné.
- Obsluha na spotrebiči má vždy prednosť. V tomto čase nie je obsluha prostredníctvom aplikácie Home Connect možná.

Nastavenie

Aby ste mohli vykonávať nastavenia pomocou Home Connect, musí byť na vašom mobilnom koncovom zariadení nainštalovaná a nastavená aplikácia Home Connect.

Na to sa riadte priloženými dokumentmi Home Connect.


Pre vykonanie nastavenia postupujte podľa krokov uvedených v aplikácii.

Pre nastavenie musí byť aplikácia otvorená.

Automatické prihlásenie v domácej sieti

Potrebujete router s funkciou WPS.

Potrebujete prístup k routeru. Pokiaľ ho nemáte, postupujte podľa krokov v „Manuálnom prihlásení do domácej siete“.

1. Otvorte základné nastavenia pomocou symbolu  v základnom menu.
2. Stlačte nastavenie „Home Connect“.
3. Pre spustenie asistenta Home Connect stlačte „Nastaviť s asistentom“



Zobrazí sa upozornenie na mobilnom zariadení.

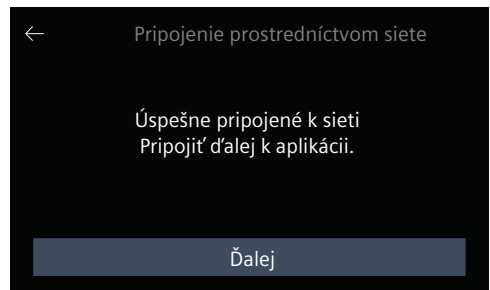
4. Pre pokračovanie stlačte „Ďalej“.
5. Počas 2 minút stlačte tlačidlo WPS na routeri.


Keď je varná doska pripojená k domácej sieti, zobrazí sa zodpovedajúce hlásenie.

Upozornenie: Pokiaľ nie je možné vytvoriť pripojenie, spustíte asistenta znovu alebo prihláste spotrebič manuálne do domácej siete.


Zobrazí sa hlásenie, že spotrebič je možné teraz pripojiť pomocou aplikácie.

6. Pre spustenie pripojenia k aplikácii stlačte „Ďalej“.



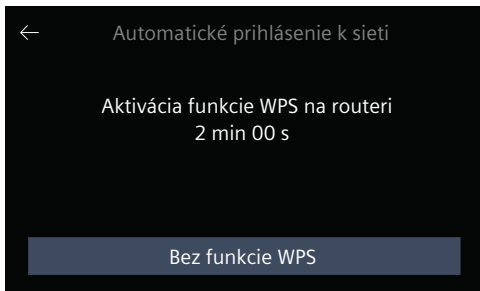
Hneď ako sa proces prihlásenia úspešne dokončí, zobrazí sa zodpovedajúce hlásenie. V hlavnej oblasti ovládacieho poľa sa zobrazí symbol .

Manuálne pripojenie k domácej sieti

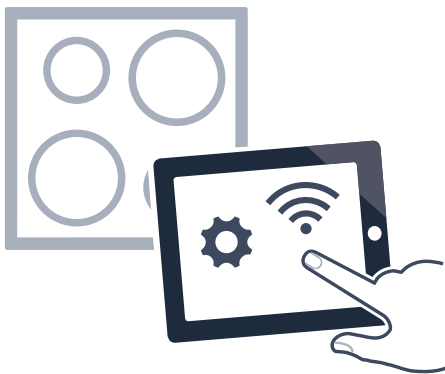
1. Otvorte základné nastavenie pomocou symbolu  v základnom nastavení.
2. Stlačte nastavenie „Home Connect“.
3. Stlačte „Nastaviť s asistentom“ pre spustenie asistenta Home Connect.

Budete vyzvaní na stlačenie tlačidla WPS na vašom routeri.

4. Zvoľte „Bez funkcie WPS“.



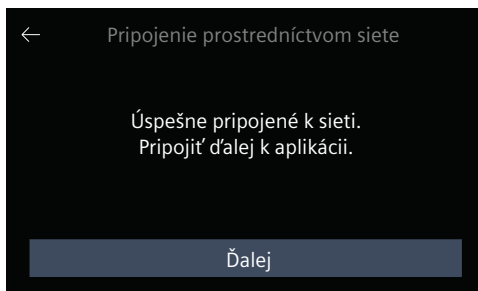
5. Postupujte podľa pokynu a pre pokračovanie stlačte „Spustiť“.
6. Otvorte sieťové nastavenia mobilného zariadenia a prihláste zariadenie k sieti varnej dosky pomocou SSID „HomeConnect“ a kľúčom „HomeConnect“.




Upozornenie:

Pokiaľ nie je možné vytvoriť pripojenie, spustíte asistenta znovu a prihláste spotrebič k domácej sieti manuálne.

7. Riadte sa výzvou v aplikácii a zadajte názov siete a heslo vašej domácej siete (WLAN). Zobrazí sa hlásenie, že spotrebič je možné teraz pripojiť k aplikácii.
8. Pre spustenie pripojenia k aplikácii stlačte „Ďalej“.



Hneď ako sa proces prihlásenia úspešne dokončí, zobrazí sa zodpovedajúce hlásenie. V hlavnej oblasti ovládacieho panelu sa zobrazí symbol .

Nastavenie Home Connect

Home Connect môžete kedykoľvek prispôbiť svojim požiadavkám.

Pre zobrazenie informácií o sieti a spotrebiči navigujte v základných nastaveniach svojej varnej dosky k nastaveniam Home Connect.

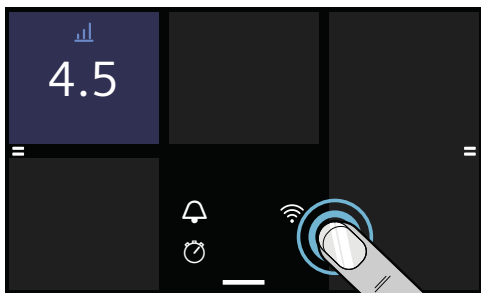
Nastavenie	Popis možností
Nastaviť s asistentom	Varnú dosku môžete pripojiť k domácej sieti automaticky alebo manuálne. <ul style="list-style-type: none"> Nastavenie pomocou asistenta (automatické prihlásenie k sieti)*. Nastavenie pomocou asistenta: bez funkcie WPS (manuálne prihlásenie k sieti). Upozornenie: Nastavenie sa zobrazí iba vtedy, pokiaľ je varná doska pripojená k domácej sieti.
Pripojiť k aplikácii	Môžete vytvoriť pripojenie k jednému alebo viacerým účtom Home Connect. Upozornenie: Nastavenie sa zobrazí iba vtedy, pokiaľ je varná doska pripojená k domácej sieti.
Nastavenie pomocou aplikácie	Môžete nastaviť, či má byť umožnené odoslanie nastavenia varenia. <ul style="list-style-type: none"> Nie – V aplikácii budú zobrazené výhradne aktuálne stavy varnej dosky. Áno* – Nastavenie varenia je možné poslať z aplikácie do varnej dosky. Zaslané nastavenia je nutné na varnej doske potvrdiť. Upozornenie: Nastavenie sa zobrazí iba vtedy, pokiaľ je varná doska pripojená k domácej sieti.
Wi-Fi	Rádiomodul varnej dosky môžete vypnúť a WLAN tak odpojiť. <ul style="list-style-type: none"> Vypnuté – Rádiomodul vypnutý. Zapnuté* – Rádiomodul zapnutý. Upozornenie: Nastavenie sa zobrazí iba vtedy, pokiaľ je varná doska pripojená k domácej sieti.
Odpojenie	Uložené pripojenia k domácej sieti môžete kedykoľvek resetovať. Upozornenie: Nastavenie sa zobrazí iba vtedy, pokiaľ je varná doska pripojená k domácej sieti.
Informácie o spotrebiči	Sú zobrazené informácie o Home Connect a o sieti. Upozornenie: Nastavenie sa zobrazí iba vtedy, pokiaľ je varná doska pripojená k domácej sieti.
* prednastavenie pri dodávke	

Upozornenie: „Nastavenie s asistentom“ je zobrazené, iba pokiaľ ešte nie je vytvorené pripojenie k domácej sieti. Všetky ďalšie nastavenia sa zobrazia po pripojení k domácej sieti.

Symboly WLAN

Ukazovateľ WLAN na hlavnom ovládacom paneli sa mení v závislosti od stavu a kvality pripojenia a dostupnosti serverov Home Connect.


Popis zobrazených symbolov získate, keď sa dotknete symbolu .

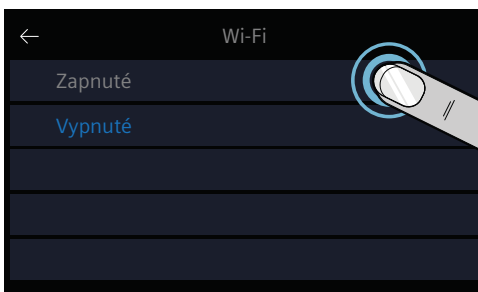



Deaktivácia WLAN

Pokiaľ je aktivovaná WLAN, môžete využiť funkciu Home Connect.

Upozornenie: V pripojenom prevádzkovom režime potrebuje váš spotrebič max. 2 W.

1. Otvorte základné nastavenia pomocou symbolu  v základnom menu.
2. Stlačte nastavenie „Home Connect“.
3. Stlačte Wi-Fi.
4. Stlačte „Vypnúť“.




WLAN je deaktivovaná a na ovládacom poli zhasne symbol .

Odpojiť od siete


Svoju varnú dosku môžete kedykoľvek odpojiť od siete.

Upozornenie:

Keď je vaša varná doska odpojená od siete, nie je možná obsluha prostredníctvom Home Connect.

1. Otvorte základné nastavenia pomocou symbolu  v základnom menu.
2. Stlačte nastavenie „Home Connect“.
3. Stlačte „Odpojiť“.
4. Potvrďte pomocou „Ďalej“.




Spotrebič je odpojený od domácej siete a na ovládacom paneli zhasne symbol .

Upozornenie:

Sieťové pripojenie sa zruší tiež vtedy, keď spotrebič resetujete na nastavenia z výrobného závodu.

Pripojenie k sieti


1. Otvorte základné nastavenia pomocou symbolu  v základnom menu.
2. Stlačte nastavenie „Home Connect“.
3. Pre spustenie Asistenta Home Connect stlačte „Nastaviť s asistentom“.
4. Riadte sa pokynmi v odseku → „Automatické prihlásenie k sieti“ alebo → „Manuálne prihlásenie k sieti“.

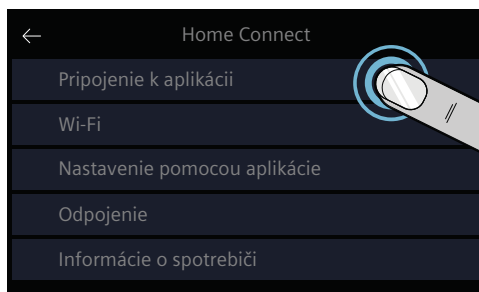
Pripojenie k aplikácii

Pokiaľ je na vašom mobilnom koriadení nainštalovaná aplikácia Home Connect, môžete ju pripojiť k varnej doske.

Upozornenie

- Spotrebič musí byť pripojený k sieti.
- Aplikácia musí byť otvorená a nastavená.
- Pokiaľ existuje priame pripojenie k odsávaču pár, odpojte najprv varnú dosku od domácej siete a spustíte znovu pripojenie. → „Odpojiť od siete“ na strane 42 → „Pripojiť k sieti“ na strane 42

1. Otvorte základné nastavenia pomocou symbolu  v základnom menu.
2. Stlačte nastavenie „Home Connect“.
3. Stlačte „Pripojiť k aplikácii“.



K varnej doske môžete pripojiť tiež ďalší účet Home Connect. S týmto cieľom stlačte „Pripojiť k aplikácii“.


4. Pre dokončenie procesu pripojenia sa riadte podľa pokynov v aplikácii.

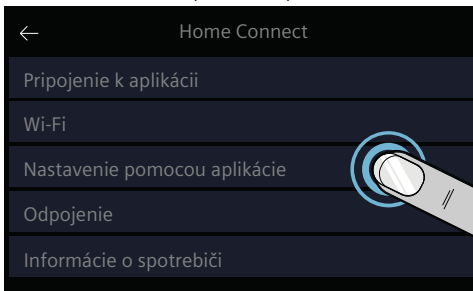
Nastavenie pomocou aplikácie

S aplikáciou Home Connect môžete pohodlne vstúpiť do základných nastavení svojej varnej dosky a poslať nastavenia pre varné zóny do varnej dosky.

Upozornenie

- Pre zmenu základných nastavení musí byť varná doska vypnutá.
- Obsluha na spotrebiči má vždy prednosť. V tomto čase nie je obsluha prostredníctvom aplikácie Home Connect možná.
- V stave po dodávke je aktivovaný prenos nastavení.
- Pokiaľ je prenos nastavení deaktivovaný, sú zobrazené výhradne prevádzkové stavy varnej dosky v aplikácii Home Connect.

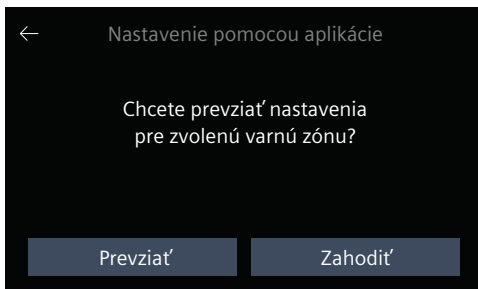
1. Otvorte základné nastavenia pomocou symbolu  v základnom menu.
2. Stlačte nastavenie „Home Connect“.
3. Stlačte „Nastavenie pomocou aplikácie“



4. Pre aktiváciu prenosu stlačte „Áno“, pre deaktiváciu prenosu stlačte „Nie“.

Potvrdenie nastavení varnej dosky

Hneď ako sú nastavenia prenesené na varnú zónu, zobrazí sa na varnej doske hlásenie. Budete opýtaní, či sa majú nastavenia prevziať. Pre potvrdenie nastavenia stlačte „Prevziať“. Pre odmietnutie nastavenia stlačte „Zahodiť“.



Aktualizácia softvéru

S funkciou Software Update (Aktualizácia softvéru) sa aktualizuje softvér vašej varnej dosky (napr. optimalizácie, odstraňovanie porúch, aktualizácie z dôvodu zabezpečenia). Predpokladom je, že ste registrovaným používateľom Home Connect, máte nainštalovanú aplikáciu na vašom mobilnom zariadení a ste pripojení k serveru Home Connect.

Hneď ako bude k dispozícii aktualizácia softvéru, budete prostredníctvom aplikácie Home Connect informovaní a môžete aktualizáciu softvéru spustiť v aplikácii alebo na varnej doske. S týmto cieľom otvorte základné nastavenia vašej varnej dosky. Zobrazí sa asistent, ktorý vás prevedie aktualizáciou.

Po úspešnom prevzatí môžete spustiť inštaláciu pomocou aplikácie Home Connect, pokiaľ ste vo vašej lokálnej sieti.

Po úspešnej inštalácii budete informovaní prostredníctvom aplikácie Home Connect.

Upozornenie

- Počas preberania môžete svoju varnú dosku naďalej používať.
- V závislosti od osobných nastavení v aplikácii je možné aktualizáciu softvéru prevziať tiež automaticky.
- V prípade aktualizácií týkajúcich sa zabezpečenia sa odporúča vykonať inštaláciu čo najrýchlejšie.

Upozornenie na ochranu dát

S prvým pripojením vášho spotrebiča na sieť WLAN prenesie váš spotrebič nasledujúce kategórie dát na server Home Connect (prvotná registrácia):

- Jednoznačné označenie spotrebiča (skladá sa z kľúčov a MAC adresy zabudovaného komunikačného modulu Wi-Fi).
- Bezpečnostný certifikát komunikačného modulu Wi-Fi (pre technické zabezpečenie pripojenia).
- Aktuálna verzia softvéru a hardvéru vášho domáceho spotrebiča.
- Stav prípadne uskutočneného resetu na nastavenie z výrobného závodu.

Prvá registrácia je potrebná na prípravu funkcie Home Connect a je nutná až v okamihu, keď chcete prvýkrát používať funkcie Home Connect.

Upozornenie: Majte na pamäti, že funkcie Home Connect je možné používať iba v spojení s aplikáciou Home Connect. Informácie o ochrane dát je možné vyvolať 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/EU.

Podrobné vyhlásenie o zhode R&TTE nájdete na internetovej stránke na www.siemens-home.bsh-group.com/sk na produktovej stránke svojho produktu pre dodatočnú dokumentáciu.



Pripojenie odsávača pár

Tento spotrebič môžete pripojiť k odsávaču pár a ovládať tak funkcie odsávača pár prostredníctvom svojej varnej dosky.

Existuje niekoľko možností, ako spotrebiče medzi sebou prepojiť:

Home Connect

Pokiaľ oba spotrebiče disponujú Home Connect, je možné pripojenie prostredníctvom aplikácie Home Connect.

Oba spotrebiče je možné ovládať pomocou aplikácie a pomocou ovládacieho panelu.

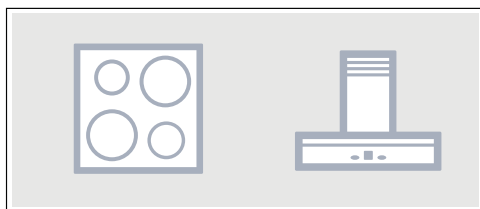
Na to sa riad'te priloženými dokumentmi Home Connect.

→ "HomeConnect" na strane 39



Priame prepojenie spotrebičov

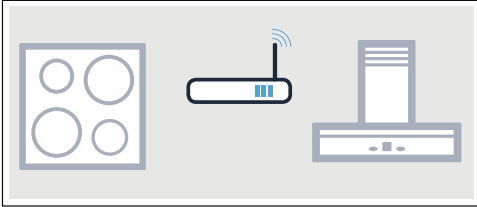
Pokiaľ je spotrebič pripojený priamo k odsávaču pár, už nie je možné pripojenie k domácej sieti. Spotrebič funguje ako varná doska bez pripojenia k sieti. Varnú dosku je možné stále ovládať pomocou ovládacieho poľa.



Pripojenie spotrebičov pomocou domácej siete

Použite tento druh pripojenia, pokiaľ k aplikácii Home Connect nie je pripojený žiadny spotrebič alebo iba jeden z oboch spotrebičov.

Pokiaľ sú spotrebiče navzájom prepojené prostredníctvom domácej siete, je možné pre odsávač pár použiť tak ovládanie z varnej dosky, ako aj cez Home Connect.



Upozornenie

- Dodržujte bezpečnostné pokyny v návode na použitie vášho odsávača pár a uistite sa, že sa dodržiavajú aj vtedy, keď obsluhujete spotrebič prostredníctvom ovládania odsávača pár z varnej dosky. → „Dôležité bezpečnostné pokyny“ na strane 5
- Obsluha na ovládači pár má vždy prednosť. V tomto čase nie je obsluha prostredníctvom ovládania z varnej dosky možná.
- V pripojenom pohotovostnom režime spotrebúva váš spotrebič max. 2 W.

Nastavenie


Pre nastavenie pripojenia medzi varnou doskou a odsávačom pár musí byť varná doska zapnutá.

Priame pripojenie

Uistite sa, že je odsávač pár vypnutý.

Riadte sa kapitolou „Pripojenie varnej dosky“ v návode na použitie vášho odsávača pár.

Upozornenie: Pokiaľ svoju varnú dosku pripojíte priamo k odsávaču pár, už nie je možné pripojenie k domácej sieti a Home Connect už nemôžete použiť.

1. Otvorte základné nastavenia pomocou symbolu  v základnom menu.
2. Stlačte nastavenie „Ovládanie odsávača pár“.
3. Stlačte „Pripojiť priamo“.
4. Počas 2 minút spustíte pripájanie na odsávači pár.


Keď je varná doska pripojená k domácej sieti, zobrazí sa zodpovedajúce hlásenie. V oblasti nastavenia sú zobrazené symboly na ovládanie odsávača pár z varnej dosky.

Pripojenie prostredníctvom domácej siete

Potrebujete router s funkciou WPS.

Potrebujete prístup k vášmu routeru. Pokiaľ ho nemáte, postupujte podľa krokov „Priame pripojenie“.

Na začiatku sa uistite, že sa odsávač pár nachádza v domácej sieti.


1. Otvorte základné nastavenia pomocou symbolu  v základnom menu.
2. Stlačte nastavenie „Ovládanie odsávača pár“.
3. Stlačte „Pripojiť pomocou siete“.
4. Počas 2 minút stlačte tlačidlo WPS na routeri. Keď je varná doska pripojená k domácej sieti, zobrazí sa zodpovedajúce hlásenie.
5. Počas 2 minút spustíte pripájanie na odsávači pár.

Keď je varná doska pripojená k odsávaču pár, zobrazí sa zodpovedajúce hlásenie. V oblasti nastavenia sú zobrazené symboly na ovládanie odsávača pár z varnej dosky.

Upozornenie: Pripojenie je možné vytvoriť iba vtedy, keď sú oba spotrebiče pripojené k domácej sieti a nachádzajú sa v procese pripájania. Pokiaľ čas na pripojenie pri jednom z oboch spotrebičov už uplynul, spustíte pripájanie znovu.

Zrušenie pripojenia

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

1. Otvorte základné nastavenia pomocou symbolu  v základnom menu.
2. Stlačte nastavenie „Ovládanie odsávača pár“.
3. Stlačte „odpojiť“

Pripojenie bolo znovu vytvorené.


Ovládanie odsávača prostredníctvom varnej dosky

V základných nastaveniach svojej varnej dosky môžete nastaviť reakcie svojho odsávača pár v závislosti od zapnutia a vypnutia varnej dosky alebo jednotlivých varných zón. → „Nastavenie ovládania odsávača pár“ na strane 46

Prostredníctvom ovládacieho poľa môžete vykonať ďalšie nastavenia.


Nastavenie ventilátora

Aktivácia

1. V oblasti nastavenia stlačte symbol . Na displeji je zobrazený prednastavený stupeň ventilátora.
2. Zvoľte požadovaný stupeň ventilátora. Pre voľbu intenzívneho stupňa stlačte **int 1** alebo **int 2**.

Ventilátor bol deaktivovaný.


Deaktivácia

1. V oblasti nastavenia stlačte symbol .
2. Zvoľte stupeň ventilátora 0.

Ventilátor bol deaktivovaný.

Nastavenie automatickej prevádzky


Aktivácia

1. V oblasti nastavenia stlačte symbol .
2. Zvoľte **auto**.

Automatická prevádzka je aktivovaná.

Pri tvorbe pár sa ventilátor spustí automaticky.

Deaktivácia

1. V oblasti nastavenia stlačte symbol .
2. Zvoľte stupeň ventilátora 0.

Automatická prevádzka je deaktivovaná.

Nastavenie osvetlenia odsávača

Svetlo na odsávači pár môžete zapnúť a vypnúť prostredníctvom ovládacieho poľa varnej dosky.

Stlačte symbol .

Nastavenie ovládania odsávača pár

Ovládanie odsávača pár z varnej dosky môžete kedykoľvek prispôsobiť svojim požiadavkám.

Upozornenie:

Nastavenia sú zobrazené iba vtedy, keď je spotrebič pripojený k odsávaču pár.

Nastavenie	Popis a možnosti
Nastavenie ventilátora (automatické spustenie)	Môžete nastaviť, či a ako sa ventilátor pre zapnutie varnej dosky spustí. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vypnuté – odsávač sa musí v prípade potreby zapnúť manuálne. ■ Zapnutie v automatickom režime* – Odsávač sa zapne pri zapnutí jednej varnej zóny v automatickej prevádzke. ■ Zapnutie v štandardnom režime - Odsávač sa zapne pri zapnutí jednej varnej zóny na pevný stupeň.
Dobeh ventilátora	Dobeh ventilátora sa postará o to, aby boli odstránené zvyškové pachy, potom sa ventilátor samostatne vypne. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ventilátor vypnutý. ■ Zapnutie v automatickom režime.* ■ Zapnutie v štandardnom dobehu ventilátora. ■ Žiadne zmeny nastavenia ventilátora pri vypnutí varnej dosky.
Automatické zapnutie svetla	Môžete nastaviť, či sa má osvetlenie ventilátora zapnúť súčasne s varnou doskou. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vypnuté ■ Zapnuté* – Osvetlenie sa zapne pri zapnutí varnej dosky.
Automatické vypnutie svetla	Môžete nastaviť, či sa má osvetlenie ventilátora vypnúť súčasne s varnou doskou. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vypnuté* ■ Zapnuté – Osvetlenie sa vypne pri vypnutí varnej dosky.
Zrušenie pripojenia	Uložené pripojenia k domácej sieti a odsávaču pár môžete kedykoľvek zrušiť.
* Prednastavené pri dodávke	



Čistenie

Vhodné čistiace prostriedky a prostriedky pre starostlivosť si môžete zakúpiť v našom zákaznickom servise.

Varná doska

Čistenie

Varnú dosku po každom použití očistite. Zabráňte tak pripaľovaniu zvyškov potravín. Varnú dosku čistite iba po zhasnutí ukazovateľa zostatkového tepla.

Varnú dosku očistite navlhčenou handričkou a vysušte mäkkou utierkou, aby ste zabránili tvorbe vodného kameňa.

Používajte iba čistiace prostriedky vhodné pre tento typ varnej dosky. Postupujte podľa pokynov výrobcov na obaloch výrobkov.

Nikdy nepoužívajte:

- Nezriedený prostriedok na umývanie riadu
- Čistiace prostriedky do umývačiek riadu
- Abrazívne čistiace prostriedky
- Drsné čistiace prostriedky, ako je napríklad sprej na čistenie rúry alebo prostriedok na odstránenie vodného kameňa.
- Drôtenky
- Vysokotlakové alebo parné čističe

Odolné nečistoty najlepšie odstraňujte pomocou škrabky na sklo, ktorú môžete zakúpiť v maloobchodoch. Postupujte podľa pokynov výrobcu.

Vhodnú škrabku na sklo môžete zakúpiť i v našom zákaznickom servise.

Skvelé výsledky čistenia dosiahnete pri používaní špeciálnej hubky na čistenie sklokeramických varných dosiek.

Možné škvrny

Vodný kameň a stopy od vody	Očistite varnú dosku ihneď po jej vychladnutí. Môžete použiť iba čistiaci prostriedok na sklokeramické dosky*.
Čukor, ryžový škrob alebo umelá hmota	Okamžite očistite. Používajte škrabku na sklo. Varovanie: nebezpečenstvo popálenia.*

* Potom očistite navlhčenou handričkou a vysušte mäkkou utierkou.

Upozornenie: Kým varná doska nevychladla, nepoužívajte na ňu žiadne čistiace prostriedky. Mohli by ste poškodiť jej povrch. Uistite sa, že ste riadne očistili zvyšky čistiacich prostriedkov.

Rám varnej dosky

Abyste zabránili poškodeniu rámu dosky, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Používajte iba teplú mydlovú vodu.
- Pred použitím nové umývacie hubky riadne umyte.
- Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky obsahujúce piesok ani drsné čistiace prostriedky.
- Nepoužívajte škrabku na sklo ani ostré predmety.



Často kladené otázky

Pri použití spotřebiča

Na displeji nie je obraz.

Je možné, že nie je správne nastavený jas displeja. Posviette zhora na displej a nastavte jas v základných nastaveniach. Iné informácie k nastaveniam je možné získať v kapitole → „*Základné nastavenia*“.

Zvuky

Prečo spotřebič pri varení vydáva zvuky?

Zvuky môže spotřebič produkovať v závislosti od materiálu dna používanej varnej nádoby. Tieto zvuky sú bežnou súčasťou indukčnej technológie. Nejde o poruchu.

Možné zvuky:

Bzučivý zvuk podobný transformátoru:

Objaví sa pri varení pri vysokej teplote. Zvuk zmizne alebo sa stíši, hneď ako sa zníži stupeň ohrevu.

Tichý pískavý zvuk:

Objaví sa, pokiaľ je riad prázdny. Tento zvuk zmizne, hneď ako do nádoby pridáte vodu alebo potraviny.

Praskavý zvuk:

Objaví sa, pokiaľ je riad vyrobený z niekoľkých rozdielnych vrstiev materiálu, alebo pokiaľ používate naraz riad rôznych veľkostí a materiálov. Hlasitosť zvuku závisí od množstva varených potravín alebo od spôsobu úpravy pokrmu.

Vysoké pískavé zvuky:

Môžu sa objaviť, pokiaľ používate dve varné zóny naraz na najvyšší stupeň ohrevu. Tento pískavý zvuk zmizne alebo sa stíši, hneď ako sa zníži stupeň ohrevu.

Zvuk ventilátora:

Varná doska je vybavená ventilátorom, ktorý sa automaticky zapne pri použití vysokej teploty. Ventilátor môže byť stále zapnutý i po vypnutí varnej dosky, pokiaľ je rozpoznaná teplota stále príliš vysoká.

Riad

Ktoré typy riadu môžem použiť s indukčnou varnou doskou?

Informácie o type riadu vhodného na indukčné varenie nájdete v príslušnej kapitole → „*Indukčné varenie*“.

Prečo sa varná doska nezahrieva a prečo stále blinká stupeň ohrevu?

Nie je zapnutá varná zóna, na ktorej je postavený riad.

Skontrolujte, či ste zapli správnu varnú zónu.

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

Prekontrolujte, či sú varné nádoby vhodné pre indukčné varenie a či sú umiestnené na varnej zóne správnej veľkosti. Informácie o type, veľkosti a umiestnení varných nádob nájdete v príslušnej kapitole → „*Indukčné varenie*“ → „*FlexIndukcia*“ → „*Funkcia Move*“.

Prečo trvá zahriatie riadu tak dlho alebo prečo sa dostatočne nezahrieva, aj keď je nastavený vysoký stupeň ohrevu?

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

Prekontrolujte, či sú varné nádoby vhodné pre indukčné varenie a či sú umiestnené na varnej zóne správnej veľkosti. Informácie o type, veľkosti a umiestnení varných nádob nájdete v kapitole → „*Indukčné varenie*“ → „*FlexIndukcia*“ a → „*Funkcia Move*“.

Čistenie

Ako sa varná doska čistí?

Optimálne výsledky sa dosiahnu so špeciálnymi čistiacimi prostriedkami na sklokeramiku. Odporúča sa nepoužívať ostré ani drsné čistiace prostriedky, čističe pre umývačky riadu (koncentráty) alebo drôtenky. Iné informácie k čisteniu a starostlivosti o varnú dosku nájdete v kapitole → „Čistenie“.

? Čo robiť v prípade poruchy?

Pokiaľ sa vyskytne porucha, ide často o maličkosť. Postupujte podľa nasledujúcich pokynov a tipov predtým, ako zavoláte zákaznícky servis.

Upozornenia, varovania a chybové hlásenia

Pokiaľ sa vyskytne problém, zobrazia sa na displeji automaticky pokyny, varovania alebo chybové hlásenia. Pre odstránenie problému postupujte podľa pokynov na dotykovom displeji.

Upozornenie

- Pri niektorých varovaniach sa dodatočne zobrazí kód poruchy. Pokiaľ je to nutné, oznámte zákazníkemu servisu kód poruchy.
- Pokiaľ sa vyskytne porucha, spotrebič sa neprepne do režimu Standby.

Tipy

Problém	Riešenie
Varnú dosku nie je možné zapnúť.	Použite iné elektrické zariadenie, aby ste skontrolovali, či v elektrickom obvode nedošlo ku skratu. Uistite sa, že je spotrebič pripojený v súlade s elektrickou schémou. Ak nebudete schopní opraviť poruchu svojpomocne, kontaktujte, prosím, náš zákaznícky servis.
Dotykový displej nereaguje alebo je zablokovaný.	Ovládací panel je vlhký alebo sa na ňom nachádza nejaký predmet. Osušte ovládací panel alebo predmet odstráňte.
Stupeň ohrevu varnej zóny nie je možné zvýšiť.	Celkový výkon varnej dosky bol obmedzený. Zmeňte celkový výkon v základných nastaveniach, pod Maximálnym príkonom. Veľmi veľká nádoba môže ovplyvniť maximálny stupeň ohrevu na rovnakej polovici varnej dosky. Nádobu postavte znovu.
Keď sa na dotykovom displeji nachádza predmet, zaznie signál.	Odstráňte predmet a varnú dosku znovu nastavte. Na ovládací panel nekladte horúce nádoby.
Varná doska reaguje nezvykle alebo ju nie je možné správne ovládať.	Vypnite spotrebič pomocou domovej poistky alebo elektrického ističa v poistkovej skrini. Vyčkajte niekoľko sekúnd a spotrebič znovu pripojte.
Došlo k prehriatiu elektroniky a príslušná varná zóna bola vypnutá.	Vyčkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne. Hneď ako ukazovateľ chyby zhasne, je možné variť ďalej.
Došlo k prehriatiu elektroniky a všetky varné zóny boli vypnuté.	Odstráňte príslušnú nádobu. Počkajte niekoľko sekúnd. Hneď ako ukazovateľ chyby zhasne, je možné variť ďalej.
V oblasti ovládacieho panelu sa nachádza horúca nádoba. Z dôvodu ochrany elektroniky bola varná zóna vypnutá.	Vyčkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne a znovu zapnite varnú zónu.
Došlo k prehriatiu varnej zóny a tá sa vypla z dôvodu ochrany pracovného povrchu.	Potvrďte chybové hlásenie, s týmto cieľom stlačte ľubovoľné pole. Je možné variť ďalej ako obvykle, bez funkcie prenosu nastavenia. Kontaktujte technický zákaznícky servis.
Nie je možné aktivovať funkciu prenosu nastavenia.	Potvrďte chybové hlásenie, s týmto cieľom stlačte ľubovoľné pole. S ostatnými varnými zónami je možné variť ako obvykle. Kontaktujte technický zákaznícky servis.

Problém	Riešenie
Nie je možné aktivovať varnú zónu FlexPlus.	Potvrďte chybové hlásenie, s týmto cieľom stlačte ľubovoľné pole. S ostatnými varnými zónami je možné variť ako obvykle. Kontaktujte technický zákaznícky servis.
Varná zóna bola v prevádzke dlhý čas bez prerušenia.	Bolo aktivované automatické bezpečnostné vypnutie. Pozrite príslušnú kapitolu.
Varnú dosku nie je možné pripojiť k domácej sieti alebo odsávaču pár. E70 10	Potvrďte chybové hlásenie, s týmto cieľom stlačte ľubovoľné pole. Je možné variť ako obvykle, bez pripojenia. Pokiaľ sa ukazovateľ znovu objaví, kontaktujte technický zákaznícky servis.
Došlo k prehriatiu senzora varenia a varná zóna bola vypnutá. E8202	Vyčkajte, kým senzor varenia dostatočne nevychladne a funkciu znovu aktivujte.
Došlo k prehriatiu senzora varenia a všetky varné zóny boli vypnuté. E8203	Pokiaľ senzor varenia nepoužívate, snímte ho z nádoby a uchovávajte ho v dostatočnej vzdialenosti od ostatných varných zón a zdrojov tepla. Znovu zapnite varné zóny.
Batéria senzora varenia je takmer vybitá. E8204	Vymeňte batériu 3 V CR2032. Pozrite odsek → "Výmena batérie".
Pripojenie k senzoru varenia je prerušené. E8205	Vypnite a následne znovu zapnite funkciu.
Senzor varenia je pokazený. E8206	Kontaktujte technický zákaznícky servis.
Ukazovateľ senzora varenia nesvieti a senzor varenia nereaguje.	Vymeňte batériu 3 V CR2032. Pozrite odsek → "Výmena batérie". Pokiaľ problém pretrváva, držte stlačený symbol na senzore varenia počas 8 – 10 sekúnd a znovu pripojte senzor varenia k varnej doske. Pozrite príslušný odsek. Pokiaľ problém naďalej pretrváva, kontaktujte technický zákaznícky servis.
Ukazovateľ na senzore dvakrát blikne. Batéria senzora varenia je takmer vybitá. Ďalšie varenie sa môže v dôsledku vybitej batérie prerušiť.	Vymeňte batérie 3 V CR2032. Pozrite odsek → "Výmena batérie".
Ukazovateľ na senzore trikrát blikne. Spojenie so senzorom varenia je prerušené.	Držte stlačený symbol varenia 8 – 10 sekúnd a znovu pripojte senzor varenia k varnej doske. Pozrite odsek → "Pripojenie bezdrôtového senzora varenia k ovládacímu panelu".
Napätie batérie je nesprávne, mimo normálneho prevádzkového rozmedzia. E9000/E90 10	Kontaktujte dodávateľa elektrickej energie.
Varná doska nie je správne zapojená. U400	Odpojte varnú dosku od siete. Uistite sa, že bola zapojená podľa elektrickej schémy.

Režim Demo

Pokiaľ je na displeji zobrazený symbol **DEMO** MODE, je aktívny režim Demo. Spotrebič v režime Demo nehreje. Odpojte spotrebič od zdroja elektrickej energie. Počkajte niekoľko sekúnd a spotrebič znovu pripojte. Potom deaktivujte režim Demo v základných nastaveniach počas 3 minút od zapnutia.



Zákaznícky servis

Náš zákaznícky servis je vám k dispozícii pre prípad, že potrebujete váš spotrebič opraviť. Vždy nájdeme najvhodnejšie riešenie, aby ste sa vyhlí zbytočným návštevám našich servisných technikov.

E-Nr. a FD

Pri kontakte so zákazníckym servisom uveďte, prosím, označenie spotrebiča (E-Nr.) a výrobné číslo konkrétneho spotrebiča (FD).

Tieto údaje nájdete na typovom štítku, ktorý sa nachádza:

- Na dokladoch od spotrebiča.
- Na spodnej časti varnej dosky.

E-Nr. nájdete tiež na sklenenom povrchu varnej dosky. Zákaznícky index (KI) a FD číslo môžete skontrolovať v základnom nastavení. Pre tieto informácie si prečítajte príslušnú kapitolu → „*Základné nastavenie*“.

Berte, prosím, na vedomie, že za návštevu servisného technika s cieľom opravy z dôvodu nesprávneho použitia spotrebiča sa hradí poplatok, a to i keď je spotrebič v záručnej lehote.

Spoločníte sa na profesionalitu výrobcu vášho spotrebiča. Tak si môžete byť istí, že vaša oprava bude vykonaná školenými servisnými technikmi, ktorí majú k dispozícii originálne náhradné diely práve pre vaše spotrebiče.

Skúšobné pokrmý

Tieto tabuľky sú navrhnuté pre skúšobné inštitúty na zjednodušenie kontroly spotrebiča.

Údaje v tejto tabuľke sú uvedené vzhľadom na príslušnosť značky Schulte-Ufer (4 kusy riadu zo súpravy pre HZ 390042 390042 indukčné varné dosky) s nasledujúcimi rozmermi:

- Hlboký hrniec Ø 16 cm, 1,2 l pre varné zóny Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 16 cm, 1,7 l pre varné zóny Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 22 cm, 4,2 l pre varné zóny Ø 18 cm
- Panvica na smaženie Ø 24 cm, pre varné zóny Ø 18 cm

Skúšobné pokrmý	Riad	Stupeň ohrevu	Predhriatie Doba prípravy pokrmu(min:sek)	Po- krievka	Varenie Stupeň ohrevu	Po- krievka
Rozpustená čokoláda Čokoládová poleva (napr. značka Dr. Oetker, tmavá čokoláda 55 % kaka, 150 g)	Hlboký hrniec Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Nie
Šošovicová polievka, ohrievanie a udržiavanie teploty						
Šošovicová polievka* Počiatočná teplota 20 °C						
Množstvo: 450 g	Hrnec Ø 16 cm	9	1:30 (bez miešania)	Áno	1.5	Áno
Množstvo: 800 g	Hrnec Ø 22 cm	9	2:30 (bez miešania)	Áno	1.5	Áno
Šošovicová polievka z plechovky, napr. šošovica s klobásami Erasco. Počiatočná teplota 20 °C						
Množstvo: 500 g	Hrnec Ø 16 cm	9	cca 1:30 premiešajte po cca 1 minúte)	Áno	1.5	Áno
Množstvo: 1 kg	Hrnec Ø 22 cm	9	cca 2:30 (premiešajte po cca 1 minúte)	Áno	1.5	Áno
Príprava bešamelu						
Teplota mlieka: 7°C Prísady: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a štipka soli.						
1. Rozpustite maslo, vmiešajte múku a soľ a zmes zahrejte.	Hlboký hrniec Ø 16 cm	2	cca 6:00	Nie	-	-
2. Pridajte do zmesi mlieko a za neustáleho miešania uveďte do varu.		7	cca 6:30	Nie	-	-
3. Hneď ako sa bešamel začne variť, ponechajte omáčku na varnej zóne ďalšie dve minúty a neustále ju miešajte.		-	-	-	2	Nie
*Recept je v súlade s DIN 44550						
**Recept je v súlade s DIN EN 60350-2						

Skúšobné pokrmy	Riad	Stupeň ohrevu	Predhriatie Doba prípravy pokrmu(min:sek)	Po- krievka	Varenie Stupeň ohrevu	Po- krievka
Príprava mliečnej ryže						
Mliečna ryža, príprava s pokrievkou Teplota mlieka: 7 °C Zahrejte mlieko, kým nezačne peniť. Nastavte požadovaný stupeň ohrevu a pridajte do mlieka ryžu, cukor a soľ. Doba prípravy vrátane predhriatia je cca 45 minút.						
Prísady: 190 g krátkozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Hrnec Ø 16 cm	8.5	cca 5:30	Nie	3 (premiešajte po cca 10 minútach)	Áno
Prísady: 250 g krátkozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Hrnec Ø 22 cm	8.5	cca 5:30	Nie	3 (premiešajte po cca 10 minútach)	Áno
Mliečna ryža, príprava bez pokrievky						
Teplota mlieka: 7 °C Pridajte do mlieka všetky prísady a za neustáleho miešania zmes zahrejte. Hneď ako mlieko dosiahne teplotu cca 90° C, zvolte odporúčaný stupeň ohrevu a ponechajte pomaly variť na nízky stupeň ohrevu počas cca 50 minút.						
Prísady: 190 g krátkozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Hrnec Ø 16 cm	8.5	cca 5:30	Nie	3	Nie
Prísady: 250 g krátkozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Hrnec Ø 22 cm	8.5	cca 5:30	Nie	2.5	Nie
Príprava ryže*						
Teplota vody: 20°C						
Prísady: 125 g krátkozrnnej ryže, 300 g vody a štipka soli	Hrnec Ø 16 cm	9	cca 2:30	Áno	2	Áno
Prísady: 250 g krátkozrnnej ryže, 600 g vody a štipka soli	Hrnec Ø 22 cm	9	cca 2:30	Áno	2.5	Áno
Bravčové karé						
Počiatočná teplota karé: 7 °C						
Množstvo: 3 kusy karé (celková hmotnosť cca 300 g, hrúbka 1 cm) a 15ml slnečnicového oleja	Panvica na smaž. Ø 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
Príprava palacíniek**						
Množstvo: 55 ml cesta na každú palacinku	Panvica na smaž. Ø 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
Smažené zemiakové hranolčeky						
Množstvo: 1,8 l slnečnicového oleja, na porciu: 200 g mrazených hranolčekov (napr. značka McCain 123 Original fries)	Hrnec Ø 22 cm	9	Kým teplota oleja nedosiahne 180 °C	Nie	9	Nie
*Recept je v súlade s DIN 44550						
**Recept je v súlade s DIN EN 60350-2						

SIEMENS

Jednoduchá a rychlá Funkcia prípravy pokrmov

Funkcia prípravy pokrmov vám umožní zvoliť spôsob prípravy každého pokrmu podľa vašej túžby. Senzor reaguje rovnakým spôsobom inak ako panvice. To umožní kontrolu výstupu s vynikajúcou presnosťou a správnou teplotou zohrievania. Čím došialšie sa skýpnú výsledky varenia.

Funkcia prípravy pokrmov

Táto funkcia má dve využití pri otvorení, varení alebo pri menení varenia potravín, pre varenie v rúbovom potrubí, alebo smaženie v hrnci s dostatočným množstvom oleja, a to všetko pri konštantnej teplote.



Teploty senzor je nevyhnutný pre potrubie, panvice, prípravy potravín. Počas varenia v rúbovom potrubí, alebo v rúbovom zariadení, predkov alebo v rúbovom zariadení, senzor sledovanie teploty oleja (120-130°C).

	70 °C	1	Ohrev, udržovanie teploty napr. prípravky, horúce nápoje
	90 °C	2	Matné varenie napr. "žltá, mlieko"
	100 °C	3	Varenie napr. cestoviny, zelenina
	120 °C	4	Varenie v rúbovom hrnci, kura, dusené mäso
	170 °C	5	Smaženie veľkých hrncov, napr. vajec, štičky, šišky

Návod na použitie
Doplňujúce informácie nájdete v dodatočnej príručke pre vašu detskú výbavu. Funkcia prípravy potravín? Režim s číslom 100 pri predbehu.

SIEMENS

Jednoduchá a rýchla Funkcia prípravy pokrmov

Funkcia prípravy pokrmov vám umožní zvoliť spôsob prípravy každého pokrmu podľa vašej túžby. Senzor reaguje rovnakým spôsobom inak ako panvice. To umožní kontrolu výstupu s vynikajúcou presnosťou a správnou teplotou zohrievania. Čím došialšie sa skýpnú výsledky varenia.

Senzor smaženia

Senzor smaženia vám zberiodobí varenie zariadení vynikajúce výsledky smaženia. Bez toho, aby ste museli zohrievaj stupni meniť, sa teplota automaticky udržava.



	Varenie oleja	1	Príprava a konzervácia omáček, dusenie zeleniny alebo smaženie na extra panovacom oleji, napr. omáčky, maso alebo masagane.
	Mäso	2	Smaženie na extra panovacom oleji, napr. alebo masagane, napr. omáčky.
	Smaženie oleja	3	Smaženie jogurtu a hrnčiek, napr. biškov alebo kôzka.
	Smaženie v rúbovom	4	Smaženie stávkou (štiepkou) alebo prírodnými masami, prírodnými olejmi, prírodnými olejmi a zeleninou.
	Výsledky	5	Smaženie potravín pri vysokých teplotách, napr. smaženie, fajčenie a zmrzavé masochy.

Návod na použitie
Doplňujúce informácie nájdete v dodatočnej príručke pre vašu detskú výbavu. Funkcia prípravy potravín? Režim s číslom 100 pri predbehu.



V nasledujúcej tabuľke nájdete výber pokrmov podľa ich typu, teplota a doba prípravy pokrmu sú závislé od množstva, stavu a kvality potravín.

👉 **Senzor smartbina**

👉 **Funkcia prípravy pokrmu**

	Funkcia prípravy pokrmu	Mín.
--	-------------------------	------

Maso

Smartbin na malom množstve odla	1	2	3	4	5	6
Ružové dusičkovy 1	4	4	4	4	4	4
Fig 2	4	6-10	4	4	4	4
Kočky 1	4	6-10	4	4	4	4
Kočky 2	4	10-15	4	4	4	4
Výdenný uzol 1	4	10-15	4	4	4	4
Výdenný uzol 2	4	10-15	4	4	4	4
Siňak, veľký kúsok 2	4	6-8	4	4	4	4
Siňak, veľký kúsok 3	4	8-12	4	4	4	4
Siňak, veľký kúsok 4	4	8-12	4	4	4	4
Hovädzo-fasolová zemi 1	4	10-20	4	4	4	4
Mäsový zros 1	4	2-12	4	4	4	4
Mäsový zros 2	4	2-12	4	4	4	4
Sušička 1	4	2	4	4	4	4
Maťuška 3	4	2	4	4	4	4
Hrábkový (štv. 15 cm)	4	6-15	4	4	4	4
Hrábkový (štv. 15 cm)	4	6-15	4	4	4	4
Pánev dusičky 1	4	10-20	4	4	4	4
Pánev dusičky 2	4	3	4	4	4	4
Kočičky 1	4	3	4	4	4	4
Kočičky 2	4	3	4	4	4	4
Spôsob 1	4	3	4	4	4	4
Kočička 4	4	3	4	4	4	4
Kočička 5	4	3	4	4	4	4
Kočička 6	4	3	4	4	4	4
Maťuška 4	4	2-10	4	4	4	4
Maťuška 5	4	2-10	4	4	4	4
Maťuška 6	4	2-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 4	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 5	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 6	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 7	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 8	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 9	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 10	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 11	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 12	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 13	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 14	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 15	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 16	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 17	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 18	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 19	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 20	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 21	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 22	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 23	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 24	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 25	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 26	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 27	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 28	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 29	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 30	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 31	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 32	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 33	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 34	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 35	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 36	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 37	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 38	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 39	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 40	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 41	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 42	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 43	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 44	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 45	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 46	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 47	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 48	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 49	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 50	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 51	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 52	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 53	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 54	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 55	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 56	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 57	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 58	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 59	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 60	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 61	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 62	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 63	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 64	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 65	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 66	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 67	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 68	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 69	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 70	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 71	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 72	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 73	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 74	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 75	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 76	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 77	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 78	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 79	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 80	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 81	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 82	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 83	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 84	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 85	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 86	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 87	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 88	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 89	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 90	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 91	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 92	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 93	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 94	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 95	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 96	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 97	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 98	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 99	4	3-10	4	4	4	4
Výdenný uzol 100	4	3-10	4	4	4	4




Pokrmový vzorec

Smartbin na malom množstve odla	1	2	3	4	5	6
Výdenný uzol 1	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 2	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 3	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 4	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 5	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 6	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 7	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 8	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 9	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 10	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 11	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 12	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 13	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 14	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 15	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 16	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 17	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 18	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 19	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 20	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 21	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 22	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 23	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 24	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 25	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 26	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 27	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 28	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 29	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 30	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 31	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 32	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 33	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 34	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 35	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 36	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 37	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 38	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 39	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 40	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 41	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 42	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 43	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 44	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 45	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 46	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 47	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 48	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 49	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 50	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 51	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 52	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 53	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 54	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 55	4	4	4	4	4	4
Výdenný uzol 56	4	4	4	4	4	4




sk Prepojenie bezkáblového teplotného senzora s ovládacím panelom

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

Na prepojenie bezkáblového teplotného senzora s ovládacím panelom postupujte nasledovne:


1. Zvoľte základné nastavenie **C 14**, pozri kapitolu „Základné nastavenia“ v návode na používanie. Svieti indikátor jednej z varných zón a indikátor . Oblasť nastavenia sa vypnú.
2. Vyberte si varnú zónu, ktorej indikátor sa rozsvieti. Zaznie zvukový signál. Bliká indikátor .
3. Počas 30 sekúnd zatlačte na symbol  na bezkáblovom teplotnom senzore. Po niekoľkých sekundách sa na indikátore varnej zóny zobrazí výsledok prepojenia teplotného senzora s ovládacím panelom.

Výsledok

- | | |
|---|---|
|  | Bezchybné prepojenie |
|  | Chybné prepojenie z dôvodu chyby pri prenose. |
|  | Chybné prepojenie: z dôvodu chyby teplotného senzora. |

- Hneď ako bude teplotný senzor bezchybne prepojený s ovládacím panelom, funkcie varenia budú k dispozícii.
- Chyba spojenia následkom poruchy teplotného senzora sa môže vyskytnúť z nasledovných dôvodov:
 - Chyba komunikácie prostredníctvom Bluetooth.
 - Symbol na teplotnom senzore nebol stlačený do 30 sekúnd po výbere varnej zóny.
 - Batéria teplotného senzora je vybitá.Bezkáblvový teplotný senzor resetujte a zopakujte proces prepojenia.
- Pri chybnom prepojení následkom chyby pri prenose zopakujte proces prepojenia. Ak je prepojenie aj napriek tomu naďalej chybné **!**, obráťte sa na technický zákaznícky servis.

Resetovanie bezkáblového teplotného senzora

1. Dotýkajte sa symbolu  cca 8 – 10 sekúnd. Počas toho zasvieti trikrát LED indikátor teplotného senzora. Pri treťom rozsvietení LED sa spustí resetovanie. V tomto momente dajte prst dolu zo symbolu. Keď LED zhasne, bezkáblvový teplotný senzor je resetovaný.
2. Zopakujte proces prepojenia od bodu 2.

SIEMENS





Teplovní senzor

HZ39050

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

Obsah

	Použitie podľa určenia	2
	Dôležité bezpečnostné pokyny	3
	Ochrana životného prostredia	3
	Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia	3
	Bezkáblový teplotný senzor	4
	Príprava a starostlivosť o bezkáblový teplotný senzor	4
	Čistenie	6
	Vyhlasenie o zhode	6

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na: www.siemens-home.bsh-group.com/sk

Použitie podľa určenia

Návod si starostlivo prečítajte. Návod na používanie a montážny návod si odložte na neskoršie použitie alebo pre nasledujúcich vlastníkov spotrebiča.

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Ak by sa spotrebič poškodil pri preprave, nesmie sa používať. Informujte o tom technický zákaznícky servis a škodu písomne zdokumentujte, v opačnom prípade strácate akýkoľvek nárok na náhradu škody.

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.

Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, nedostatkom skúsenosti či vedomostí môžu tento spotrebič používať len pod dozorom alebo po poučení o bezpečnom používaní spotrebiča

a o nebezpečenstvách, ktoré pri jeho používaní vznikajú.

Nikdy nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Pri použití funkcií varenia sa musí nastavená varná zóna zhodovať s varnou zónou, na ktorej sa nachádza hrniec so senzorom teploty.

Dôležité bezpečnostné pokyny

Varovanie **Nebezpečenstvo účinkom magnetizmu!**

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

Varovanie **Nebezpečenstvo poranenia!**

- Batéria v bezkáblvovom teplotnom senzore sa môže poškodiť alebo môže dôjsť k jej roztrhnutiu v prípade, že je príliš horúca. Senzor po varení odoberte z varného panela a neskladujte ho v blízkosti zdrojov tepla.
- Senzor teploty môže byť pri odstraňovaní z hrnca na varenie veľmi horúci. Na odobratie použite kuchynskú rukavicu alebo kuchynskú utierku.

Ochrana životného prostredia

Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Táto smernica stanoví jednotný európsky (EÚ) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

Bezkáblvový teplotný senzor je vybavený batériou. Vybitú batériu zlikvidujte ekologickým spôsobom.

Bezkáblový teplotný senzor

Podrobné informácie nájdete v kapitole „Funkcie asistencie pri varení“ v návode na používanie varného panela. Prečítajte si návod.

Príprava a starostlivosť o bezkáblový teplotný senzor

V tomto odseku získate informácie o týchto úkonoch:

- Nalepenie silikónovej izolácie
- Použitie bezkáblového teplotného senzora
- Výmena batérie

Senzor teploty a silikónovú izoláciu získate v špecializovanom obchode a prostredníctvom nášho technického zákazníckeho servisu. Vždy uveďte príslušné referenčné číslo.

00577921	Súprava s 5 ks silikónovej izolácie
HZ39050	Senzor teploty a súprava s 5 ks silikónovej izolácie

Nalepenie silikónovej izolácie

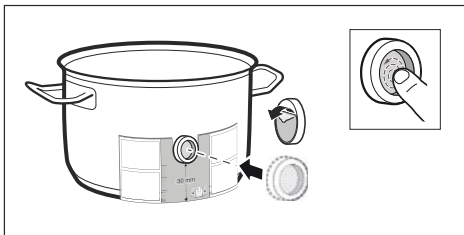
Silikónová izolácia fixuje teplotný senzor na riade na varenie.

Ak sa hrniec na varenie používa s funkciami na varenie prvýkrát, je potrebné upevniť silikónovú izoláciu.

Postupujte takto:

1. Miesto lepenia na hrnci musí byť zbavené mastnoty. Hrniec očistite, dobre ho osušte a miesto lepenia potrite napríklad liehom.

2. Odstráňte ochrannú fóliu zo silikónovej izolácie. Pomocou dodanej šablóny nalepte silikónovú izoláciu v zodpovedajúcej výške na hrniec.



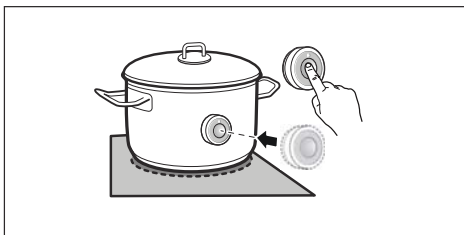
3. Prítlačte silikónovú izoláciu a aj vnútornú plochu. Lepidlo potrebuje na správne vytvrdnutie 1 hodinu. Riad na varenie počas toho nepoužívajte ani nečistite.

Upozornenia

- Riad so silikónovou izoláciou nedávajte na dlhší čas do umývacieho roztoku.
- Ak by sa silikónová izolácia uvoľnila, je potrebné použiť novú.

Použitie bezkáblového teplotného senzora

Teplotný senzor umiestnite na silikónový prvok tak, aby sa perfektne prispôbil.



Upozornenia

- Zabezpečte, aby bol silikónový prvok úplne suchý, kým sa naň založí teplotný senzor.
- Riad na varenie postavte tak, aby teplotný senzor smeroval k bočnej vonkajšej ploche varného panela.

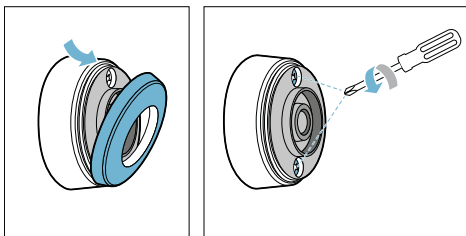
- Teplotný senzor nesmie byť nasmerovaný na iný horúci riad na varenie, aby sa zabránilo jeho prehriatiu.
- Po varení odstráňte teplotný senzor z hrnca. Odložte ho na čistom, bezpečnom mieste, a nie v blízkosti zdrojov tepla.

Výmena batérie

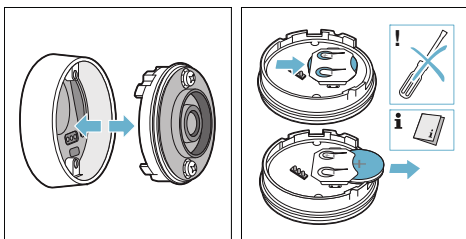
Ak bol stlačený symbol na bezkáblovom teplotnom senzore a nezsvietila sa LED-dióda, je batéria vybitá.

Výmena batérie:

1. Odoberte silikónový kryt zo spodnej časti obalu. Vyskrutkujte skrutky použitím skrutkovača.

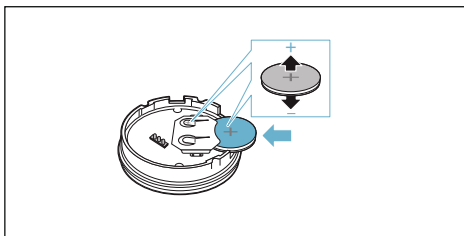


2. Stiahnite hornú časť obalu. Odstráňte starú batériu. Zasuňte novú batériu. Pritom dbajte na dodržanie pólov.

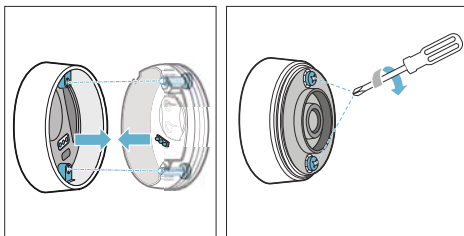


Pozor!

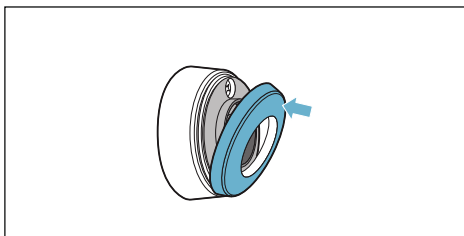
Na odstránenie batérie nepoužívajte žiadne predmety z kovu. Nedotýkajte sa kontaktov.



3. Hornú časť obalu a dolnú časť obalu opäť zasuňte dohromady. Pritom dbajte na správne nasmerovanie kolíkov kontaktov.



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



Upozornenie: Používajte len kvalitné batérie typu CR2032. Tieto batérie majú mimoriadne dlhú životnosť.

Čistenie

Teplotný senzor

Teplotný senzor vyčistíte pomocou vlhkej handry. Nikdy ho neumývajte v umývačke riadu. Neponárajte ho do vody a nečistite ho pod tečúcou vodou.

Teplotný senzor po varení odstráňte z hrnca na varenie. Odložte ho na číslom, bezpečnom mieste, napríklad v obale a nie v blízkosti zdrojov tepla.

Silikónová izolácia

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

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

Okienko teplotného senzora

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

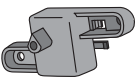
- Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky spôsobujúce škrabance, ako sú abrazívne špongie a kefy alebo čistiaca emulzia.
- Okienka na senzore sa nedotýkajte prstami. Mohlo by dôjsť k jeho znečisteniu alebo poškriabaniu.

Vyhlasenie o zhode

Spoločnosť BSH Hausgeräte GmbH týmto vyhlasuje, že spotrebič s funkciou bezkáblového teplotného senzora zodpovedá základným požiadavkám a ostatným príslušným nariadeniam smernice 1999/5/ES.

Podrobné vyhlásenie o zhode R&TTE nájdete na internetovej adrese www.siemens-home.com, na produktovej stránke vášho spotrebiča, pri doplnkových 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.

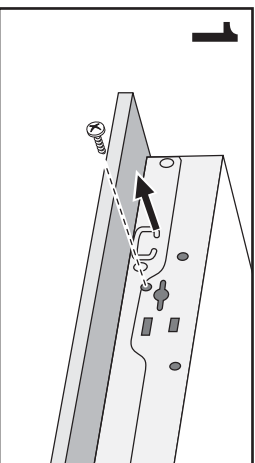


x 2

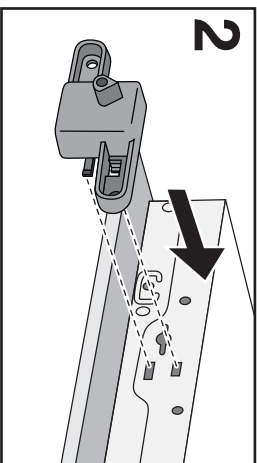


x 2

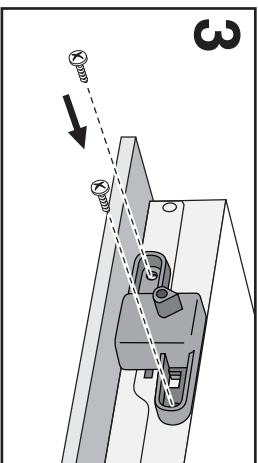
x 4



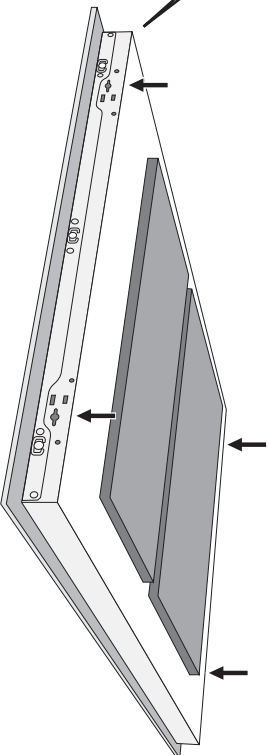
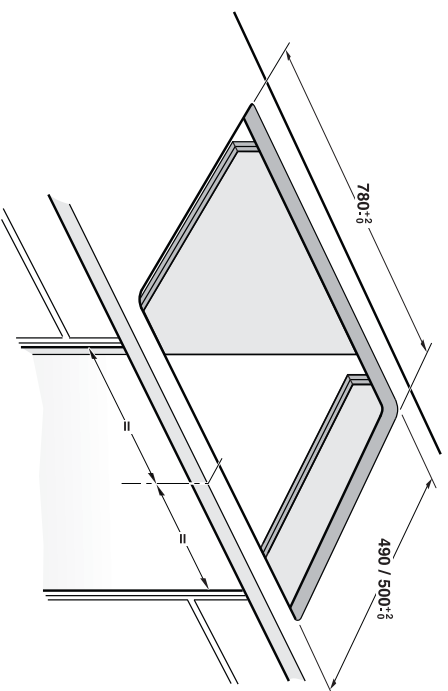
1



2



3

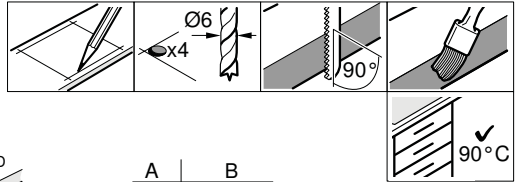
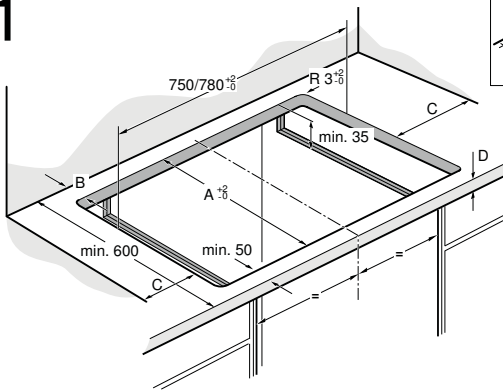




sk Montážny návod



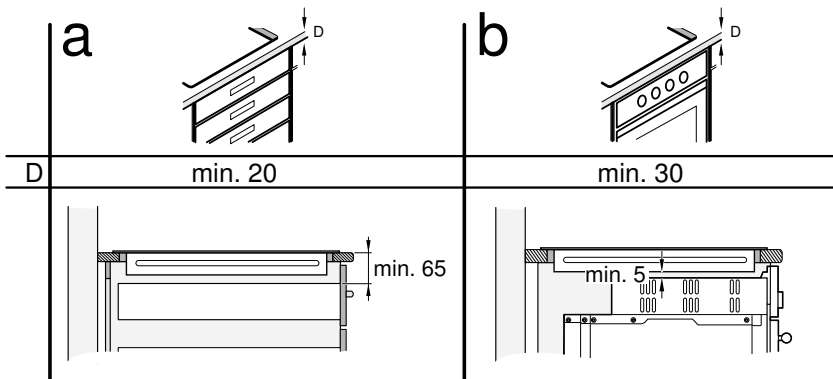
1



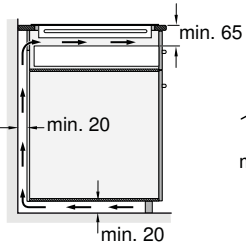
A	B
490	min. 60
500	min. 50

C = min. 40

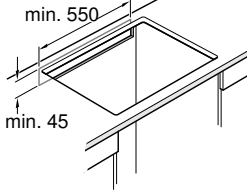
2



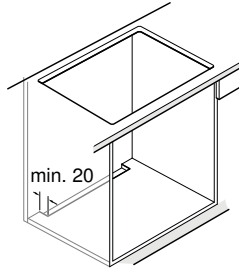
3a



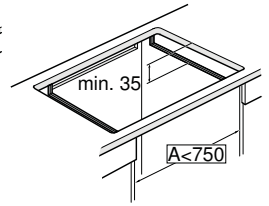
3b



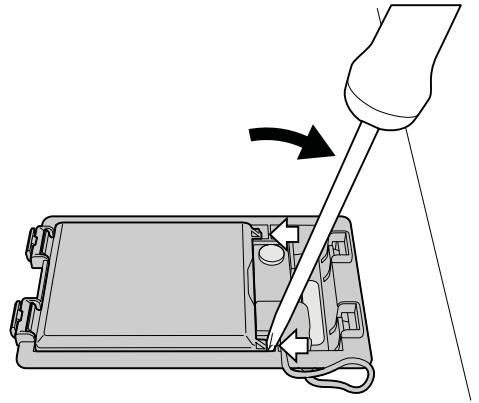
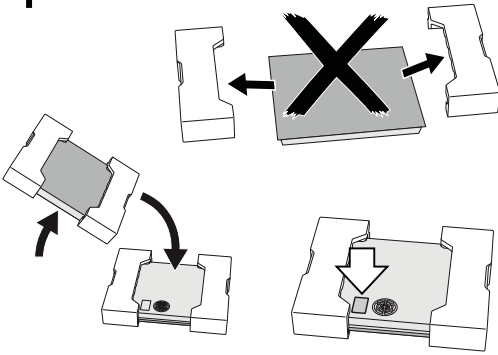
3c



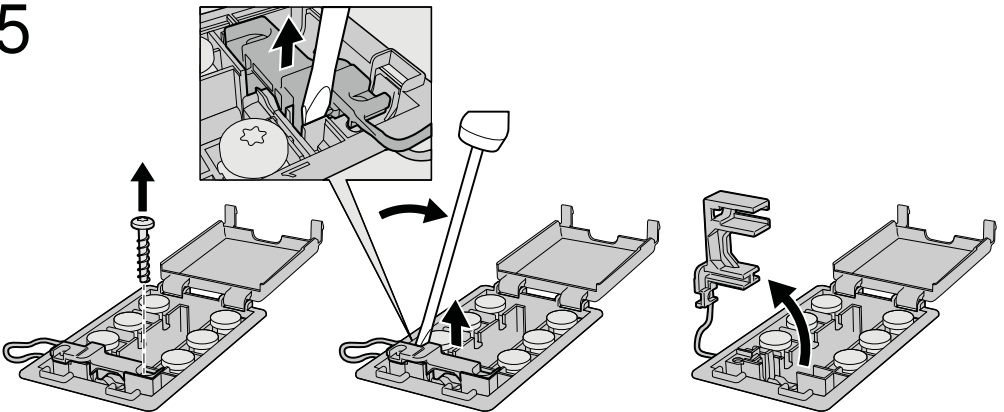
3d



4

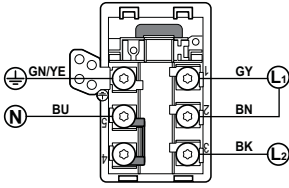


5

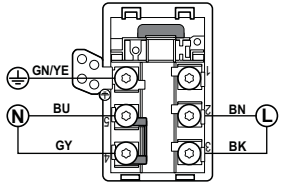


6

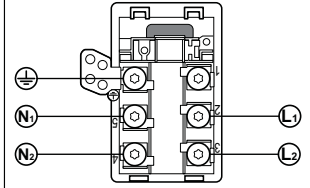
220-240V/380-415V 3N~



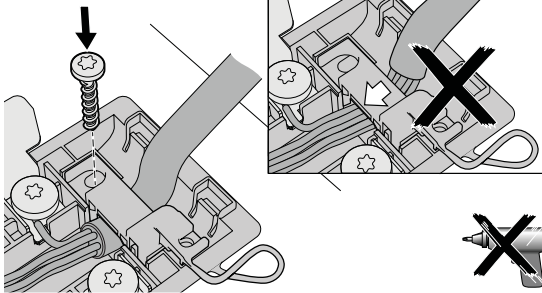
220-240V 1N ~



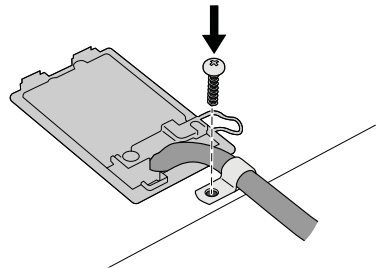
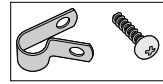
220-240V/380-415V 2L/2N~



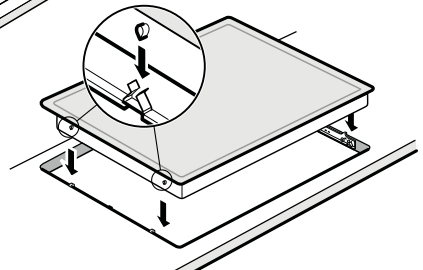
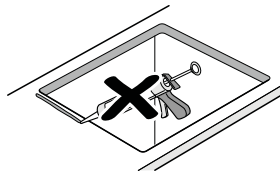
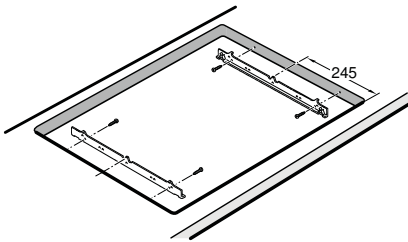
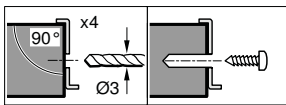
7a

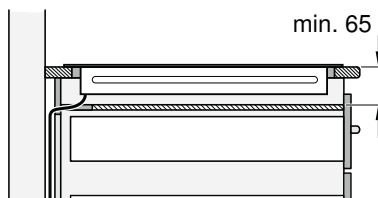
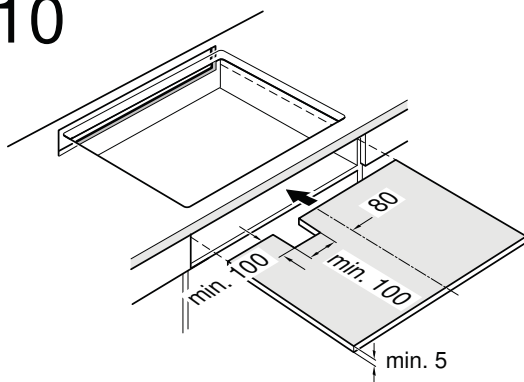
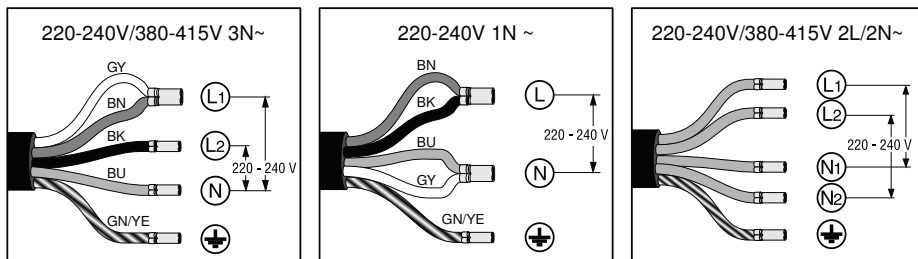


7b



8





sk

Dôležité upozornenie

Bezpečnostné upozornenie: Bezpečnosť počas používania spotrebiča je zaručená iba vtedy, ak bolo zabudovanie z technického hľadiska vykonané správnym spôsobom a podľa tohto montážneho návodu. Za škody, ktoré vzniknú neodborným zabudovaním, ručí technik.

Tento spotrebič je vhodný na používanie až do nadmorskej výšky 4000 metrov.

▲ Nositelia elektronických implantátov!

Spotrebič môže obsahovať permanentné magnety, ktoré môžu ovplyvniť elektronické implantáty ako napr. kardiostimulátor alebo inzulínovú pumpu. Preto počas montáže dodržujte minimálny odstup od elektronických implantátov 10 cm.

Pripojenie k elektrickému prúdu: Musí byť vykonané koncesovaným odborníkom. Pritom musia byť dodržané ustanovenia miestneho dodávateľa elektriny. Spotrebič musí byť napojený napevno a pripojka musí byť vybavená zodpovedajúcim odpojovačom podľa predpisov o inštalácii.

Typy pripojenia: Spotrebič patrí do ochrannej triedy I a môže byť použitý iba v kombinácii s uzemnenou pripojkou.

Výrobca nezodpovedá za poruchy alebo možné škody, ktoré vznikli v dôsledku chybných elektrických inštalácií.

Sieťový pripojovací kábel: Sieťový pripojovací kábel môže inštalovať iba odborník s licenciou alebo vyškolený technik zákazníckeho servisu. Potrebné údaje na pripojenie nájdete na typovom štítku a schéme pripojenia.

Montáž pod pracovnú dosku: Indukčné varné dosky môžu byť inštalované iba nad zásuvky alebo rúry na pečenie s odvetrávaním rovnakej značky. Pod varnou doskou sa nesmú nachádzať žiadne chladničky, umývačky riadu, rúry bez odvetrávania alebo práčky.

Odsávač pár: Vzdialenosť medzi odsávačom pár a varnou doskou musí zodpovedať minimálnej udanej vzdialenosti podľa montážneho návodu pre odsávač pár.

Pracovná doska: Musí byť rovná, vodorovná a stabilná. Dodržujte pokyny výrobcu pracovnej dosky.

Ak hrúbka pracovnej dosky, do ktorej bude zabudovaná varná doska, nezodpovedá zadaniu, vystužte ju nehorľavým materiálom odolným proti vode, kým nedosiahnete minimálnej odporúčanej hrúbky. V opačnom prípade nie je možné zaručiť dostatočujúcu stabilitu.

- Pracovná doska, do ktorej bude varná doska zabudovaná, by mala zniesť zaťaženie cca 60 kg.
- Po zabudovaní varnej dosky najprv prekontrolujte, či je rovná.

Záruka: Neodborné zabudovanie, napojenie alebo chybná montáž vedú ku strate záruky.

Upozornenie: Všetky práce vykonané na vnútrajšku spotrebiča, vrátane výmeny sieťového pripojovacieho kábla, môže vykonať výhradne na to vyškolený technik zákazníckeho servisu.

Príprava nábytku, Obrázok 1/2/3

Zabudovaný nábytok: Musí byť odolný minimálne do teploty 90 °C.

Výrez: Po vyrezaní odstráňte triesky.

Rezné plochy: Zaobstarajte ich žiaruvzdorným materiálom.

Upozornenie: Pokiaľ má šírka vstavaného otvoru 780 mm, použite diely príslušenstva dodané so spotrebičom.

Zabudovanie nad zásuvku, Obrázok 2a

Pracovná doska: Musí mať hrúbku minimálne 20 mm.

Odvetrávanie: Vzdialenosť medzi povrchom pracovnej dosky a hornou oblasťou zásuvky musí byť 65 mm.

Upozornenie: Ak kovové predmety v zásuvke dosahujú vysoké teploty z dôvodu cirkulácie vzduchu pri ventilácii varnej zóny, použite drevenú medziľahlú podperu; toto platí aj ak v zásuvke uchovávate drobné ostré kovové predmety, ako napríklad ihlice na špičky (**Obrázok 10**). Pod varnou doskou je nainštalovaný ventilátor. Ak nie je nainštalovaná medziľahlá podpera, v zásuvke nie je možné uchovávať drobné alebo ostré predmety, papier ani kuchynské utierky. Skladovanie týchto predmetov v zásuvke môže brániť chladeniu spotrebiča alebo poškodiť ventilátor z dôvodu nasatia predmetu. Medzi obsahom zásuvky a vstupným bodom pre ventilátor musí byť medzera najmenej s veľkosťou 2 cm.

Montáž nad rúru na pečenie, Obrázok 2b
Priečinok: Musí mať hrúbku minimálne 30 mm.

Upozornenie: Pozrite sa do montážneho návodu pre rúru na pečenie, či nemusí byť vzdialenosť medzi varnou doskou a rúrou na pečenie väčšia.

Odvetrávanie: Vzdialenosť medzi rúrou na pečenie a varnou doskou musí byť minimálne 5 mm.

Upozornenie: Ak bude varný panel zabudovaný nad rúrou na pečenie inej značky, je potrebné použiť medzidno z dreva (**Obrázok 10**).

Ventilácia, Obrázok 3

Aby bola zaručená správna funkčnosť spotrebiča, musí byť varná doska zodpovedajúcim spôsobom odvetrávaná.

Pretože ventilácia v spodnej časti spotrebiča potrebuje dostatočný prívod čerstvého vzduchu, musí byť nábytok inštalovaný zodpovedajúcim spôsobom. Preto je potrebné nasledujúce:

- Minimálna vzdialenosť medzi zadnou stenou nábytku a kuchynskou stenou a medzi povrchom pracovnej dosky a hornou časťou zásuvky (**Obrázok 3a**).
- Otvor hore v zadnej stene nábytku (**Obrázok 3b**).
- Ak nie je od zadnej steny nábytku dodržaná minimálna vzdialenosť 20 mm, musí byť v dolnej časti otvor (**Obrázok 3c**).
- V prípade, že nábytok vnútri nie je širší ako 750 mm, urobte výrezy na postranných stenách (**Obrázok 3d**).

Upozornenia

- Keď je spotrebič zabudovaný vo varnom ostrove alebo na inom mieste, ktoré tu nie je opísané, zabezpečte primerané odvetrávanie varného panela.
- Dolný sokel neuzavrite hermeticky.

Montáž spotrebiča, Obrázky 4/5/6/7/8/9

Upozornenie: Počas zabudovania varnej dosky používajte ochranné rukavice. Plochy, ktoré nevidíte, môžu mať ostré hrany.

U spotrebičov, ktoré nemajú preinštalovaný kábel, zaveďte pripojovací kábel do prípojnej krabice.

1. Otočte spotrebič a odložte ho na dno obalu, na handru alebo na iný povrch, aby sa nepoškrabal.
2. Pomocou skrutkovača nadvihnite vrchnák prípojnej krabice (**Obrázok 4**).
3. Uvoľnite upevňovacie skrutky a pomocou skrutkovača nadvihnite hadicovú svorku (**Obrázok 5**).
4. Napojte iba podľa schémy na prípojnej krabici (**Obrázok 6**):
BN: hnedá
BU: modrá
GN/YE: žltá a zelená
BK: čierna
GY: sivá

Upozornenia

- Keď je pripojenie uskutočnené podľa schémy zapojenia 2L/2N~, usporiadanie mostíkov sa musí zmeniť podľa schémy.
 - Dávajte pozor na to, aby po pripojení káblov boli skrutky na pripojovacej zásuvke utiahnuté.
5. Pripevnite sieťový pripojovací kábel pomocou hadicovej svorky a utiahnite upevňovacie skrutky (**Obrázok 7a**).

6. Zavrite vrchnák prípojnej krabice.

Upozornenie: Kábel umiestnite v stredovej oblasti pripojovacej zásuvky, aby sa uľahčilo uzavretie.

7. Keď sa sieťový kábel prekrýva so zásuvkou, kábel upevnite priloženými káblowymi páskami na dolnú stranu varného panela (**Obrázok 7b**).

Upozornenie: Pokiaľ potrebujete dlhší kábel, kontaktujte zákaznicky servis.

Vloženie varnej dosky, Obrázok 8

1. Namontujte upevňovacie koľajnice.

- Pokiaľ sú koľajnice už namontované, odstráňte ich a namontujte nové.

- Pri obkladaných pracovných doskách použite spodné vrtné otvory na závit.

- Pri pracovných doskách z kameňa prilepte koľajnice (na to použite tepelne odolné lepidlo vhodné na kov a kameň).

2. Spotrebič zasuňte do výklenku na zabudovanie.

- Nepriškripnite sieťový pripojovací kábel a nevedte ho cez ostré hrany. Ak je pod varnou doskou zabudovaná rúra na pečenie, tak vedte vedenie k prípojnej krabici zadným rohom rúry na pečenie. Vedenie musí byť inštalované tak, aby sa nedotýkalo žiadnych horúcich miest na varnej doske alebo na rúre na pečenie.

- U dlaždených pracovných ploch: Škáru medzi dlaždicami utesnite silikónovou hmotou.

Pripojenie spotrebiča, Obrázok 9

- Napätie: Pozri typový štítok.
- Pripojte iba podľa schémy pripojenia:

BN: hnedá
BU: modrá
GN/YE: žltá a zelená
BK: čierna
GY: sivá

- V závislosti od druhu pripojenia sa musí prípadne zmeniť výrobné usporiadanie svoriek. Na to sa musia svorky prípadne skrútiť a odstrániť izolácia na použitie svorky, ktorá spája dva káble.

Upozornenie: S kontrolujte, či je spotrebič pripravený na prevádzku: Ak sa objaví na displeji spotrebiča *U400, E05 13* alebo *E*, nie je správne zapojený.

Odpojte spotrebič od elektrického napájania a skontrolujte pripojenie káblov.

Demontáž spotrebiča

Spotrebič vypojte z elektrickej siete. Zdola zatlačte na varnú dosku a vyberte ju.

Pozor!

Poškodzenie spotrebiča! Nesúkajte vyňať spotrebič páčením zhora.

Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť	Symbol	Hodnota	Jednotka
Značka		SIEMENS	
Identifikácia modelu		EX875KYW1E	
Typ varnej dosky		elektrická	
Počet zón alebo plôch na varenie		4	
Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne)		indukcia	
V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm			
Flex zóna vľavo	∅	40 x 23	cm
Flex zóna vpravo	∅	40 x 23	cm
V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm			
Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg			
Flex zóna vľavo		175,0	Wh/kg
Flex zóna vpravo		175,0	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg		175,0	Wh/kg

Tabuľka povinných informácií pre domácnosť: (V zmysle ekodizajnu Nariadenia Komisie č 66/2014, čl.2.3.)

Dovozca: BSH domáci spotrebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

Výrobok:	Produktové číslo: E-Nr.
	Poradové číslo: FD
Dátum predaja, pečiatka, podpis	Dátum montáže, pečiatka, podpis

Predajca je povinný úplne a čitateľne vyplniť všetky požadované údaje v záručnom liste v deň predaja spotrebiča. Neoddeliteľnou súčasťou tohto záručného listu je daňový doklad o predaji výrobku.

Záručný list je dokladom práv spotrebiteľa v zmysle Občianskeho zákonníka. Je súčasťou výrobku s výrobným číslom uvedeným na prednej strane tohto záručného listu, zvlášť v prípadoch dlhších než zákonom daná záručná lehota je záručný list jedným z dokázateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.

Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.

Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Zápisy o uskutočnených opravách:

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 reklamácií 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.

