

SIEMENS



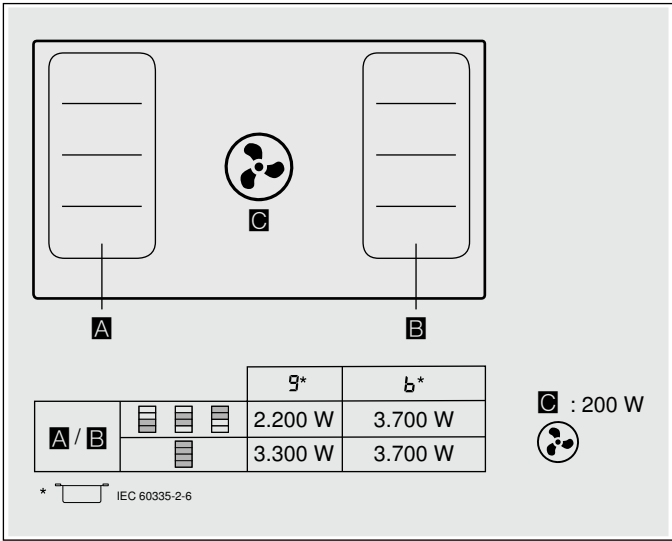
Flexibilní indukční varná deska s integrovaným ventilačním systémem

EX8..LX3.E



siemens-home.bsh-group.com/welcome

cs Návod k použití

Register
your
product
online



Obsah

	Použití podle určení	4		Funkce ShortBoost	24
	Důležitá bezpečnostní upozornění	5		Doporučení k použití	24
	Příčiny poškození	8		Aktivace	24
	Přehled	8		Deaktivace	24
	Ochrana životního prostředí	9		Funkce udržování teploty	24
	Úspora energie	9		Aktivace	24
	Ekologická likvidace	9		Deaktivace	24
	Indukční vaření	9		Převzetí nastavení	25
	Výhody při indukčním vaření	9		Aktivace	25
	Nádobí	9		Asistenční funkce	26
	Seznámení se spotřebičem	11		Druhy asistenčních funkcí	26
	Váš nový spotřebič	11		Vhodné nádoby	27
	Zvláštní příslušenství	11		Senzory a zvláštní příslušenství	27
	Ovládací panel	12		Funkce a stupně vaření	27
	Varné zóny	12		Doporučené pokrmy	30
	Ukazatel zbytkového tepla	13		Příprava a ošetřování bezdrátového teplotního senzoru	35
	Funkce varného senzoru (volitelné)	13		Prohlášení o shodě	36
	Druhy provozu	13		Dětská pojistka	37
	Před prvním použitím	14		Aktivace a deaktivace dětské pojistky	37
	První uvedení do provozu	14		Automatická dětská pojistka	37
	Obsluha spotřebiče	15		Blokování při utírání	37
	Zapnutí a vypnutí varné desky	15		Automatické vypnutí	37
	Nastavení varné zóny	15		Základní nastavení	38
	Zapnutí a vypnutí ventilace	16		Takto se dostanete k základním nastavením:	40
	Intenzivní stupeň	17		Ukazatel spotřeby energie	40
	Automatické spuštění	17		Test nádoby	41
	Automatický provoz se sensorovým řízením	17		Čištění	41
	Funkce doběhu	17		Čisticí prostředky	41
	Doporučení pro vaření	18		Součásti, které je třeba čistit	42
	Flexibilní zóna	20		Rám varné desky (jen u spotřebičů s rámem varné desky)	42
	Doporučení pro používání nádobí	20		Varná deska	43
	Jako jediná varná zóna	20		Ventilace	43
	Jako dvě nezávislé varné zóny	20		Čištění přepadové nádoby	45
	Funkce move	21		Bezdrátový teplotní senzor	45
	Aktivace	21		Časté otázky a odpovědi (FAQ)	46
	Deaktivace	21		Porucha, co je nutno udělat?	47
	Časové funkce	22			
	Programování doby vaření	22			
	Kuchyňský budík	22			
	Funkce stopek	23			
	Funkce PowerBoost	23			
	Aktivace	23			
	Deaktivace	23			

	Zákaznický servis	49
	Číslo E a číslo FD.	49
	Zkušební pokrmy	50

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: **www.siemens-home.bsh-group.com** a v internetovém obchodu: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Použití podle určení

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

Jakmile spotřebič vybalíte, pozorně si jej prohlédněte. Pokud byl spotřebič při přepravě nějakým způsobem poškozen, neuvádějte jej do provozu, kontaktujte příslušný odborný servis a sepište zápis o vzniklých škodách. V opačném případě ztrácíte nárok na jakékoli odškodnění.

Montáž přístroje se musí provádět podle přiloženého návodu k montáži.

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

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

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

Nepoužívejte nevhodná ochranná zařízení ani dětské zábrany. Může dojít k nehodám.

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

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.

Máte-li implantovaný kardiostimulátor nebo obdobný přístroj, musíte si počínat velmi obezřetně při používání indukčních varných desek nebo v jejich blízkosti, pokud jsou tyto v provozu. obraťte se na svého lékaře nebo na výrobce implantátu a ujistěte se, že splňuje předpisy platných norem, a informujte se o případné nekompatibilitě.

Důležitá bezpečnostní upozornění

Bezpečné používání je zaručeno pouze při odborné vestavbě podle návodu k montáži. Technik provádějící instalaci odpovídá za bezvadné fungování na místě instalace.

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

Nesmí se odsávat nebezpečné nebo výbušné látky a výpary.

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

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.

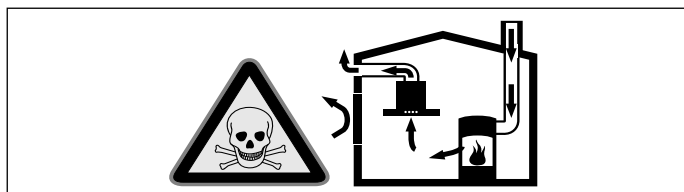
Tento spotřebič není určený pro provoz s externím časovým spínačem nebo dálkovým ovládním.

Varování – Nebezpečí udušení!

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

Varování – Ohrožení života!

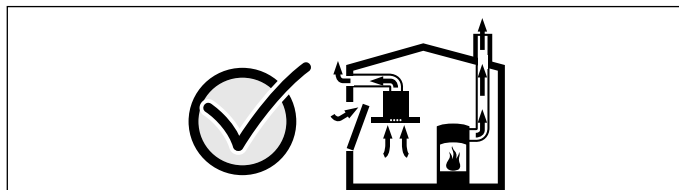
Zpět nasávané spaliny mohou způsobit otravu. Pokud spotřebič používáte v provozu na odvětrání současně s uzavřenými spotřebiči paliv, zajistěte vždy dostatečný přívod čistého vzduchu.



Uzavřené spotřebiče paliv (např. tepelné spotřebiče na plyn, olej, dřevo nebo uhlí, průtokové ohřivače, bojler) odebírají spalovací vzduch z místnosti, ve které jsou nainstalované, a spaliny odvádějí zařízením pro odvod spalin (např. komínem) ven. Ve spojení se zapnutým odsavačem par se z kuchyně a sousedních místností odebírá vzduch - bez dostatečného přívodu vzduchu vzniká podtlak. Tím dojde ke zpětnému nasátí jedovatých plynů z komína nebo odtahové šachty do obytných místností.

- Proto je vždy nutné zajistit dostatečný přívod vzduchu.
- Samotná odtahová šachta nezajistí dodržování hraniční hodnoty.

Bezpečný provoz je možný pouze tehdy, když podtlak v místnosti instalace spotřebiče paliv nepřekročí 4 Pa (0,04 mbar). Toho lze dosáhnout, pokud může do místnosti proudit vzduch, potřebný pro spalování, neuzavíratelnými otvory, např. ve dveřích, oknech, v kombinaci s odtahovou šachtou nebo jinými technickými opatřeními.



V každém případě se poradte s kominickým mistrem, který může posoudit celkový systém větrání domu a navrhne vám vhodné opatření pro větrání.

Pokud se odsavač par používá výhradně v cirkulačním provozu, je provoz možný bez omezení.

Varování – Nebezpečí požáru!

- Horký olej a tuk se rychle vznítí. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. Nikdy nehaste oheň vodou. Vypněte varnou zónu. Plameny opatrně uduste pokličkou, hasicí deskou a podobně.
- Varné zóny jsou velmi horké. Na varnou desku nikdy nepokládejte hořlavé předměty. Na varné desce nenechávejte žádné předměty.
- Spotřebič je horký. V zásuvkách přímo pod varnou deskou nikdy neuchovávejte hořlavé předměty nebo spreje.
- Varná deska se samočinně vypne a nelze ji ovládat. Později se může neúmyslně zapnout. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Tuk usazený v tukovém filtru se může vznítit.

Tukový filtr čistěte minimálně jednou měsíčně.

Spotřebič nikdy nepoužívejte bez tukového filtru.

- Tuk usazený ve filtrech se může vznítit. Spotřebič čistěte tak, jak je popsáno. Dodržujte intervaly čištění. Spotřebič nikdy nepoužívejte bez tukového filtru.

- Usazeniny tuku v tukovém filtru se mohou vznítit. V blízkosti spotřebiče nikdy nepoužívejte otevřený plamen (např. flambování). Spotřebič se smí v blízkosti zařízení na pevná paliva (např. dřevo nebo uhlí) instalovat pouze tehdy, pokud je k dispozici uzavřený, neodnímatelný kryt. Nesmí odlétávat jiskry.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

- Varné zóny a jejich okolí, zejména případný rám varné desky, jsou velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Kovové předměty se při kontaktu s varnou deskou velmi rychle zahřívají. Nikdy na varnou nepokládejte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice nebo pokličky.
- Kovový kryt filtru se na varné desce velmi rychle zahřeje. Nikdy neodkládejte kryt filtru na varnou desku. Na kryt filtru nestavte žádné hrnce ani na něj nepokládejte žádné jiné horké předměty.
- Odpojte varný panel vždy po každém použití pomocí hlavního vypínače. Nečekejte na automatické vypnutí varného panelu, které nastává po detekci odebrání nádoby.
- Přístupné součásti jsou při provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přívodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Praskliny nebo trhliny ve sklokeramické desce mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

⚠ Varování – Nebezpečí elektromagnetizmu!

- Tento spotřebič je v souladu s normami o bezpečnosti a elektromagnetické kompatibilitě. Osoby s implantovaným kardiostimulátorem nebo inzulinovou pumpou by však neměly tento spotřebič obsluhovat. Není možné 100% zaručit, že všechna tato zařízení, jež jsou na trhu, splňují platné normy o elektromagnetické kompatibilitě a že nevzniknou interference ohrožující správné fungování těchto zařízení. Je rovněž možné, že osoby užívající zařízení jiného typu, jako např. naslouchátka, mohou pocítit určité potíže.
- Bezdrátový teplotní senzor je magnetický. Magnetické prvky mohou poškodit elektronické implantáty, např. kardiostimulátory nebo inzulinové dávkovače. Nositelné elektronických implantátů by proto neměli nosit teplotní senzor v kapsách oblečení a s ohledem na kardiostimulátor nebo podobný lékařský přístroj dodržovat minimální vzdálenost 10 cm.

 Varování – Nebezpečí poranění!

- Při vaření potravin ve vodní lázni může dojít k prasknutí nádoby nebo skla varné desky kvůli přehřátí. Nádoba, která je ve vodní lázni, nesmí stát přímo na dně nádoby s vodou. Používejte jedině takové varné nádoby, které jsou tepelně odolné.
- Pokud se mezi dnem hrnce a varnou zónou nachází tekutina, může hrnec náhle vyskočit do výšky. Udržujte varné zóny a dna hrnců vždy suché.
- Součásti uvnitř spotřebiče mohou mít ostré hrany. Noste ochranné rukavice.
- Nádoby a varné desky bývají velmi horké. Nikdy nedávejte ruce nad horkou varnou desku nebo horkou nádobu.
- Baterie v bezdrátovém teplotním senzoru se může poškodit nebo 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.
- Nevhodné pánve Wok mohou vést k úrazům. Používejte pouze pánve Wok, které lze zakoupit u výrobce jako zvláštní příslušenství.

 Varování – Nebezpečí poruchy!

Tato varná deska je vybavena ventilátorem, který je umístěný zespodu. Pokud je pod varnou deskou umístěna zásuvka, nesmějí v ní být uloženy žádné malé předměty či papírky, které by při nasátí ventilátorem mohly způsobit jeho poškození nebo by bránili ochlazování. Mezi obsahem zásuvky a vstupem do ventilátoru musí být minimální vzdálenost 2 cm.

Příčiny poškození

Pozor!

- Hrubá dna nádob mohou varnou desku poškrábat.
- Na varné zóny nikdy nestavějte prázdné nádoby. Mohou způsobit její poškození.
- Nikdy neodkládejte horké nádoby na ovládací panel, zóny ukazatelů nebo na rámeček desky. Mohou způsobit jejich poškození.
- Pád tvrdých nebo špičatých předmětů na varnou desku může způsobit její poškození.
- Položíte-li na horkou varnou zónu alobal a plastové nádoby, dojde k jejich roztavení. Nedoporučujeme používat na varné desce ochrannou fólii.
- Nebezpečí poškození korozí. Spotřebič při vaření vždy zapněte, zabráníte tak kondenzaci vody. Kondenzovaná voda může vést k poškození korozí.
- Nebezpečí poškození při proniknutí vlhkosti do elektroniky. Ovládací prvky nikdy načistěte mokřým hadrem.
- Nebezpečí poškození povrchu při nesprávném čištění. Plochy z ušlechtilé oceli čistěte pouze ve směru zbroušení. Na ovládací prvky nepoužívejte čisticí prostředek na ušlechtilou ocel.
- Nebezpečí poškození povrchu ostrými nebo abrazivními čisticími prostředky. Nikdy nepoužívejte ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.

Přehled

V následující tabulce najdete nejčastější poškození:

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

Ochrana životního prostředí

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

Úspora energie

- Hrnce vždy přiklopte pokličkou vhodné velikosti. Při vaření bez pokličky se spotřebuje výrazně více energie. Používejte skleněnou pokličku, abyste viděli do hrnce, aniž byste museli pokličku odklopit.
- Používejte hrnce a pánve s rovným dnem. Nerovná dna zvyšují spotřebu energie.
- Průměr dna hrnce a pánve by měl odpovídat velikosti varné zóny. Upozorňujeme, že výrobci nádobí často udávají horní průměr hrnce, který většinou bývá větší než průměr dna.
- Pro malé množství použijte malý hrnec. Velký, jen málo naplněný hrnec spotřebuje mnoho energie.
- Vařte s malým množstvím vody. Ušetříte tak energii. U zeleniny zůstanou zachovány vitaminy a minerální látky.
- Včas přepínejte na nižší stupeň vaření. Šetříte tím energii.
- Při vaření zajistěte dostatečný přívod čerstvého vzduchu, aby odsavač par pracoval efektivně a s malou hlučností.
- Stupeň ventilátoru přizpůsobte intenzitě kuchyňských výparů. Intenzivní stupeň používejte jen v případě potřeby. Nižší stupeň ventilátoru znamená menší spotřebu energie.
- Při intenzivních kuchyňských výparech včas nastavte vyšší stupeň ventilátoru. Pokud se kuchyňské výpary již rozptýlí po kuchyni, je nutný delší provoz odsavače par.
- Když spotřebič nepotřebujete, vypněte ho.
- Filtry čistěte, resp. vyměňujte v uvedených intervalech, aby se zvýšila účinnost ventilace a zabránilo se nebezpečí požáru.

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.

Indukční vaření

Výhody při indukčním vaření

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

- Časová úspora při vaření a pečení.
- Úspora energie.
- Snadnější údržba a čištění. Pokrmy, které přetečou, se tak rychle nepřipečou.
- Kontrola nad teplem a bezpečnost; varná deska zvyšuje nebo snižuje přívod tepla okamžitě po každém kroku ovládní. Varná zóna s indukcí okamžitě přeruší přívod tepla, když z ní sejmete nádobu, aniž by byla předem vypnuta.

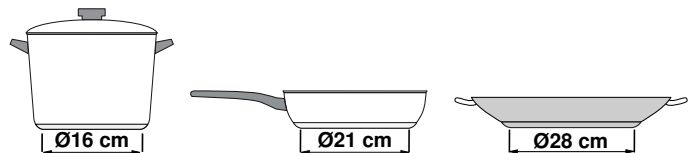
Nádobí

Pro vaření s indukcí používejte pouze feromagnetické nádoby, například:

- nádoby ze smaltované oceli
- nádoby z litiny
- speciální nádoby z ušlechtilé oceli vhodné pro indukční ohřev

V kapitole je popsáno, jak zkontrolovat, zda je nádoba vhodná pro indukční ohřev.

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

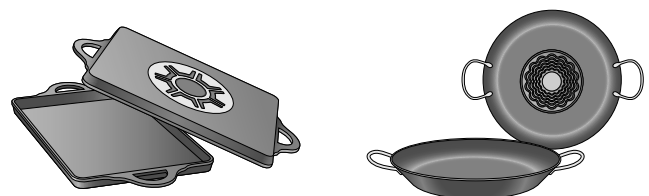


Pokud se flexibilní varná zóna používá jako jedna varná zóna, lze použít větší nádoby, které jsou obzvláště vhodné pro tuto oblast. Informace o umístění nádoby najdete v kapitole .

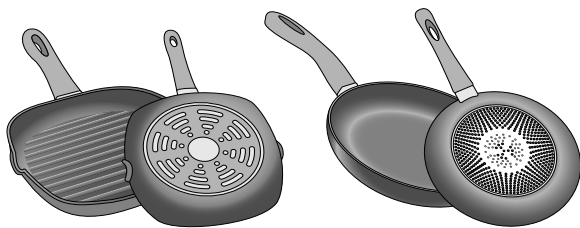


Existuje také indukční nádobí, jehož dno není celé feromagnetické:

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



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



Nevhodné nádoby

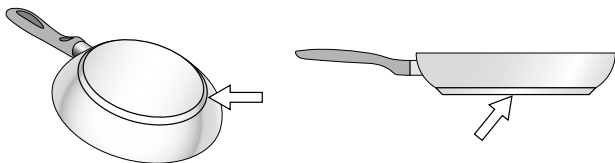
Nikdy nepoužívejte difuzní podložky ani nádoby:

- z běžné ušlechtilé oceli,
- ze skla,
- z hrnčářské hlíny,
- z mědi,
- z hliníku.

Vlastnosti dna nádoby

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

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



Nádoba není umístěna nebo nemá vhodnou velikost

V případě, že na vybranou varnou zónu nepostavíte žádnou nádobu, a nebo je-li nádoba z nevhodného materiálu či má nevhodnou velikost, začne hodnota varného stupně na ukazateli varné zóny blikat. Postavte na varnou zónu vhodnou nádobu a ukazatel přestane blikat. Trvá-li toto více než 90 sekund, varná zóna se automaticky vypne.

Prázdné nádoby a nádoby se slabým dnem

Nikdy neohřívejte prázdné nádoby ani nepoužívejte nádoby se slabým dnem. Varná deska je vybavena interním bezpečnostním systémem, ale prázdná nádoba se může ohřát tak rychle, že funkce „Automatické vypnutí“ nebude mít čas na reakci a lze dosáhnout velmi vysoké teploty. Dno nádoby by se mohlo roztavit a poškodit sklo varné zóny. V takovém případě se nádoby nedotýkejte a vypněte varnou zónu. Pokud po ochlazení nefunguje, spojte se s odborným servisním střediskem.

Rozpoznání hrnce

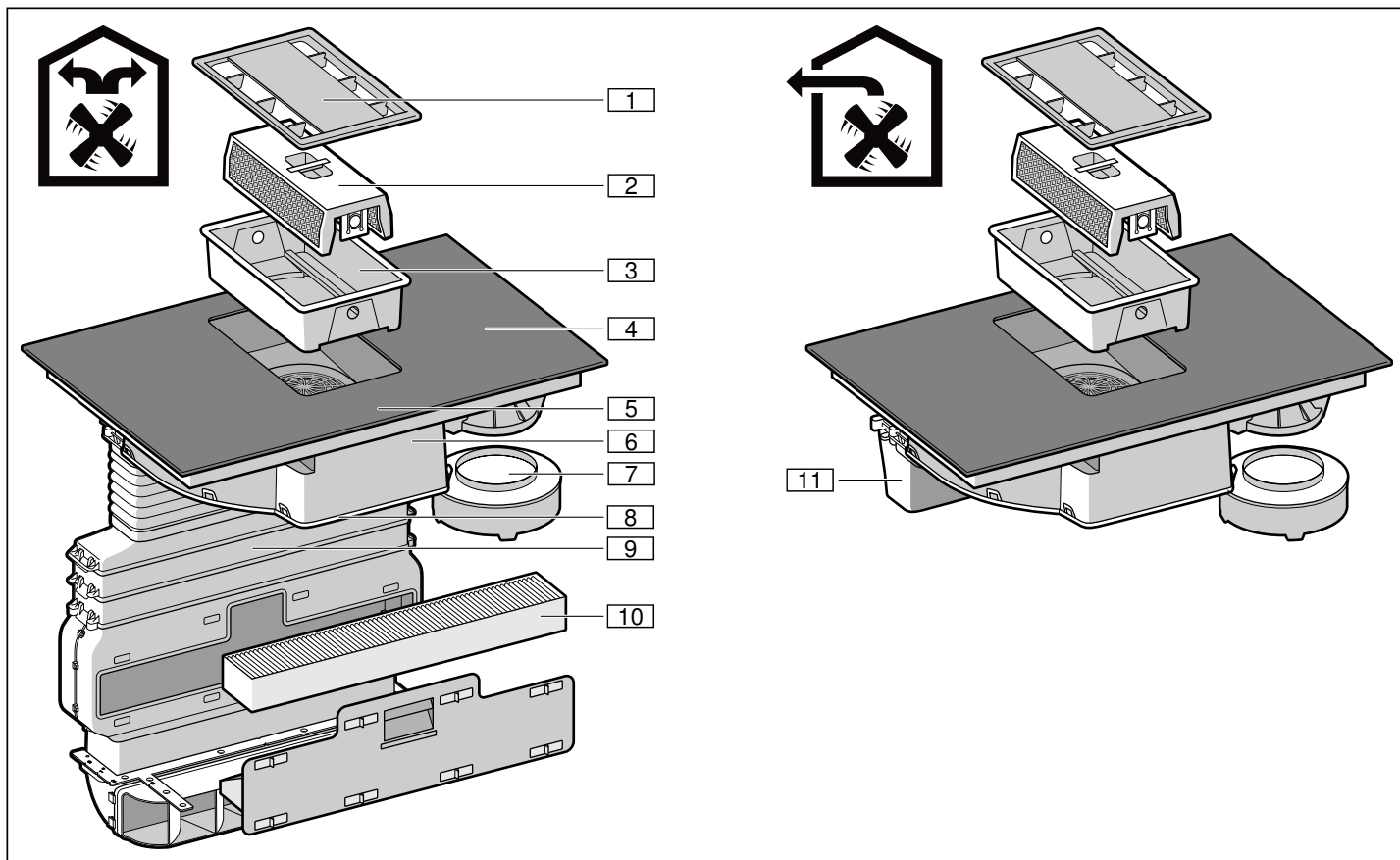
Každá varná zóna má dolní hranici pro rozpoznání hrnce, která závisí na feromagnetickém průměru a materiálu dna nádoby. Proto byste měli vždy používat varnou zónu, která odpovídá průměru dna hrnce.

Seznámení se spotřebičem

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

V této kapitole jsou popsány různé ukazatele a ovládací prvky. Dále se seznámíte s různými funkcemi vašeho spotřebiče.

Váš nový spotřebič



Č.	Označení
1	Kryt filtru
2	Kovový tukový filtr
3	Nádoba
4	Varná deska
5	Ovládací panel
6	Kryt ventilátoru
7	Přepadová nádoba
8	Kryt
9	Trubky*
10	Aktivní uhlíkový filtr*
11	Trubka pro odvod vzduchu**

* jen při režimu cirkulace
** jen při režimu odvětrání

Zvláštní příslušenství

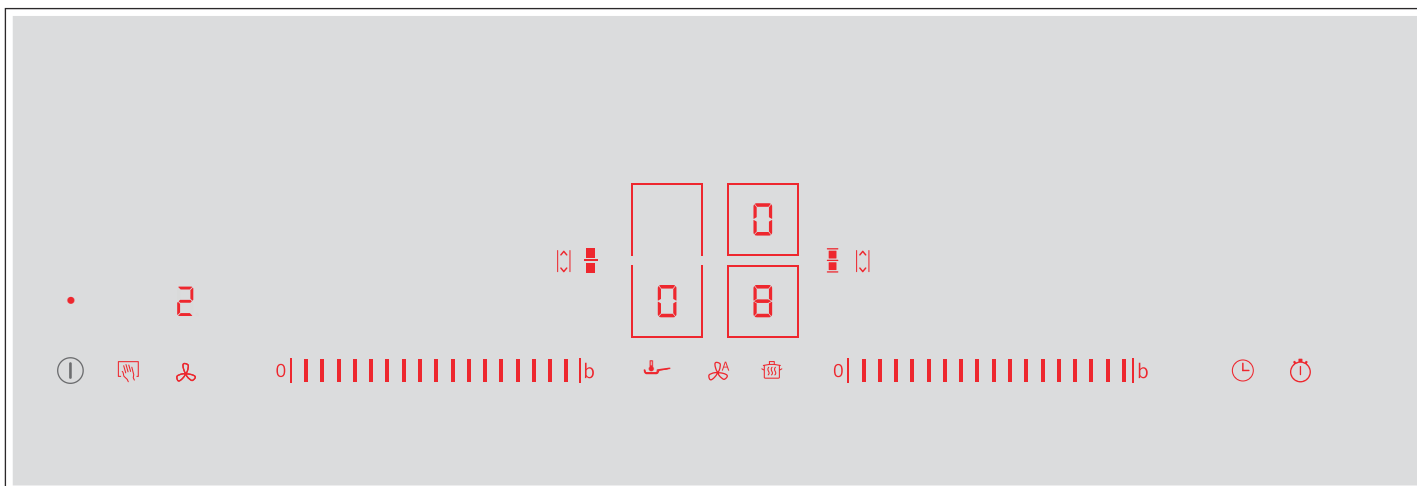
Souprava pro odvětrávání	HZ381400
Souprava pro cirkulaci	HZ381500
Aktivní uhlíkový filtr	HZ381700

Vhodné nádoby

Existují pánve, které jsou optimálně vhodné pro funkci pečicího senzoru. Lze je dodatečně zakoupit ve specializované prodejně nebo prostřednictvím našeho technického zákaznického servisu. Vždy uveďte příslušné referenční číslo.

Pánev o průměru 15 cm	HZ390210
Pánev o průměru 19 cm	HZ390220
Pánev o průměru 21 cm	HZ390230

Ovládací panel



Ovládací plošky	
	Zapnutí a vypnutí spotřebiče
	Zablokování ovládacího panelu pro čištění a zapnutí dětské pojistky
	Přecházení mezi oblastí nastavování varné desky a ventilace / resetování ukazatelů nasycení
	Volba varné zóny
	Nastavení stupňů vaření / nastavení stupňů ventilátoru 1–9 v levé oblasti nastavování
	Zapnutí funkce Powerboost a Shortboost pro stupně vaření / zapnutí intenzivního stupně ventilace
	Zapnutí pečicího senzoru
	Zapnutí automatického provozu pro ventilaci
	Zapnutí funkce udržování teploty
	Naprogramování doby vaření a kuchyňského budíku
	Zapnutí funkce stoppek
	Aktivace funkce Move
	Zapnutí flexibilní varné zóny

Ukazatele	
	Provozní stav
	Stupně vaření / stupně ventilátoru
	Zbytkové teplo
	Funkce PowerBoost / intenzivní stupeň pro ventilaci
	Funkce Shortboost
	Funkce udržování teploty

Varné zóny

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

Ukazatele	
	Pečicí senzor
	Varné funkce
	Teplota pro varné funkce
	Dětská pojistka
	Funkce timeru
	Nastavení doby vaření
	Kuchyňský budík
	Přenesení nastavení
	Ukazatel timeru
	Spotřeba energie
	Automatický provoz pro ventilaci
	Ukazatel nasycení aktivního uhlíkového filtru
	Ukazatel nasycení kovového tukového filtru

Ovládací plošky

Když se varná deska zahřeje, rozsvítí se symboly ovládacích plošek, které jsou v tomto okamžiku k dispozici.

Pokud se dotknete některého symbolu, aktivuje se příslušná funkce.

Upozornění

- Příslušné symboly ovládacích plošek svítí podle dostupnosti. Ukazatele varných zón nebo zvolených funkcí se rozsvítí jasněji.
- Ovládací panel udržujte neustále suchý a čistý. Vlhkost může negativně ovlivnit funkci.

Ukazatel zbytkového tepla

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

V závislosti na intenzitě zbytkového tepla se zobrazuje následující:

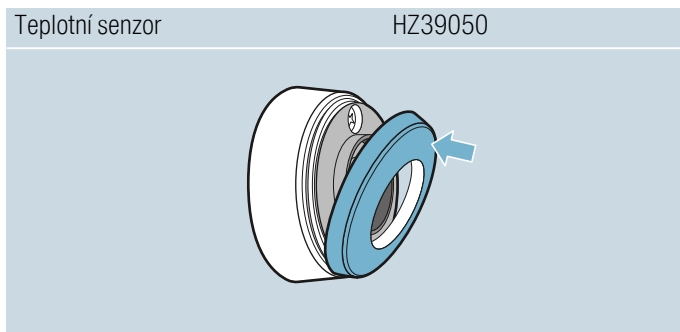
- Ukazatel **H**: vysoká teplota
- Ukazatel **h**: nízká teplota

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

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

Funkce varného senzoru (volitelné)

V závislosti na verzi spotřebiče je teplotní senzor buď přiložený ke spotřebiči jako příslušenství, nebo ho lze objednat jako zvláštní příslušenství s následujícím číslem zboží.



Druhy provozu

Tento spotřebič můžete používat v režimu odvětrání nebo cirkulace.

Provoz na odvětrání



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

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

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

Režim cirkulace



Nasávaný vzduch se čistí přes tukové filtry a filtr s aktivním uhlím a znova se přivádí zpátky do kuchyně.

Upozornění: Aby byly při režimu cirkulace pohlčovány zápachy, musíte namontovat filtr s aktivním uhlím. Různé možnosti používání spotřebiče v režimu cirkulace zjistíte v prospektu nebo se zeptejte svého prodejce. Potřebné příslušenství obdržíte ve specializovaných prodejnách, u zákaznického servisu nebo v internetovém obchodu. Čísla příslušenství najdete na konci návodu k použití.

Před prvním použitím

Než spotřebič poprvé použijete, řiďte se následujícím pokynem:

Spotřebič a příslušenství důkladně vyčistěte.

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

První uvedení do provozu


Upozornění: Spotřebič je při dodání nastavený na režim cirkulace.

Možná nastavení:


- Při režimu cirkulace je u ukazatele **17** zobrazená hodnota **0** (nastavení z výroby).
- Při režimu odvětrání je u ukazatele **17** nastavená hodnota **1**.

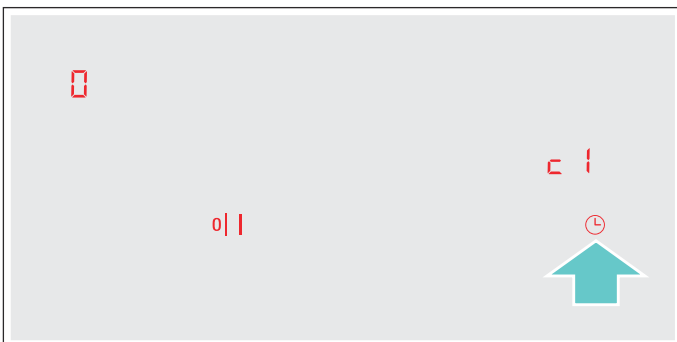
Přepnutí ukazatele na provoz na odvětrání

Pro režim odvětrání je nutné ukazatel elektronického řízení v základních nastaveních odpovídajícím způsobem přepnout.

1. Zkontrolujte, zda je spotřebič zapojený a vypnutý.
2. Zapněte spotřebič.
3. Během následujících 10 sekund se cca 4 sekundy dotýkejte symbolu . První čtyři ukazatele udávají informace o produktu. Pro zobrazení jednotlivých ukazatelů se dotkněte oblasti nastavování.

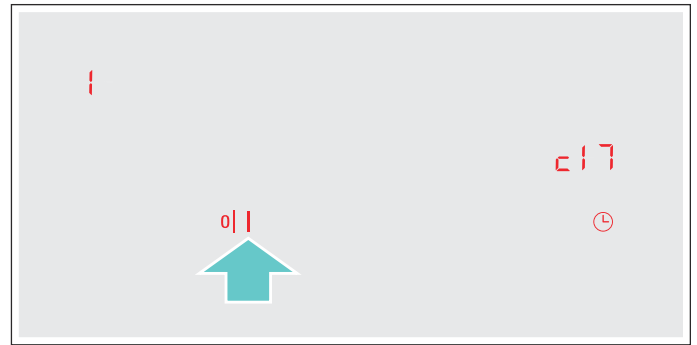
Informace o produktu	Ukazatel
Index servisní služby (ISS)	01
Výrobní číslo	Fd
Výrobní číslo 1	95.
Výrobní číslo 2	0.5


4. Při novém dotyku symbolu  se dostanete do základních nastavení. Na ukazateli svítí **1** a **0** jako přednastavení.



5. Opakovaně se dotkněte symbolu , dokud se nezobrazí **17**.

6. V oblasti nastavování zvolte nastavení **1**.




7. Minimálně 4 sekundy se dotýkejte symbolu . Nastavení se uloží.
8. Vypněte spotřebič hlavním vypínačem, abyste opustili základní nastavení.

Ukazatel elektronického řízení je přepnutý na režim odvětrání.


Přepnutí ukazatele na cirkulační provoz

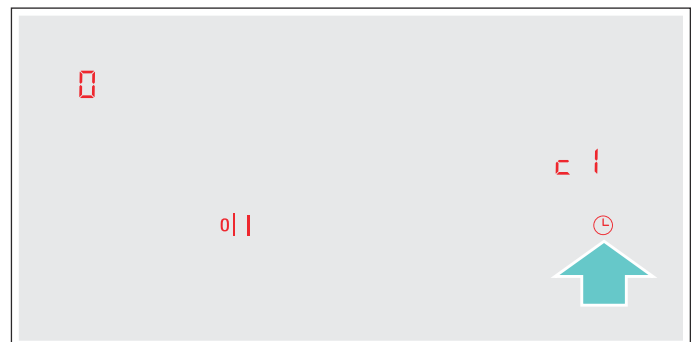
Spotřebič je při dodání nastavený na režimu cirkulace.


Pokud byla provedena změna nastavení, postupujte následovně, abyste ukazatel elektronického řízení v základních nastaveních nastavili na režim cirkulace.

1. Zkontrolujte, zda je spotřebič zapojený a vypnutý.
2. Zapněte spotřebič.
3. Během následujících 10 sekund se cca 4 sekundy dotýkejte symbolu . První čtyři ukazatele udávají informace o produktu. Pro zobrazení jednotlivých ukazatelů se dotkněte oblasti nastavování.

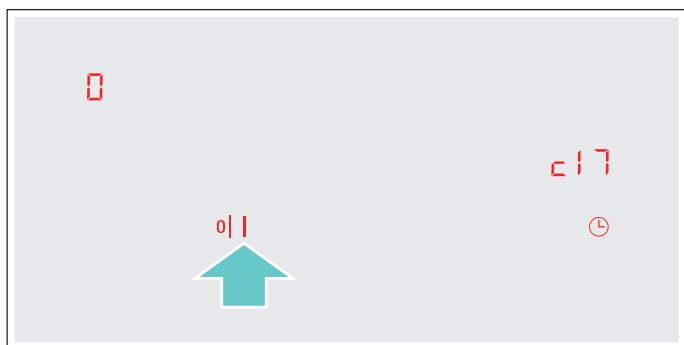
Informace o produktu	Ukazatel
Index servisní služby (ISS)	01
Výrobní číslo	Fd
Výrobní číslo 1	95.
Výrobní číslo 2	0.5


4. Při novém dotyku symbolu  se dostanete do základních nastavení. Na ukazateli svítí **1** a **0** jako přednastavení.



5. Opakovaně se dotkněte symbolu , dokud se nezobrazí **17**.

6. V oblasti nastavování zvolte nastavení .



7. Minimálně 4 sekundy se dotýkejte symbolu . Nastavení se uloží.

8. Vypněte spotřebič hlavním vypínačem, abyste opustili základní nastavení.

Ukazatel elektronického řízení je přepnutý na režim cirkulace.

Obsluha spotřebiče

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


Varování – Nebezpečí popálení!


Kovový kryt filtru se na varné desce velmi rychle zahřeje. Nikdy neodkládejte kryt filtru na varnou desku. Na kryt filtru nestavte žádné hrnce ani na něj nepokládejte žádné jiné horké předměty.

Upozornění: Digestoř zapněte při zahájení vaření a vypněte ji teprve několik minut po jeho ukončení. Tak se nejúčinněji odstraní kuchyňské výpary.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem.

Zapnutí: Dotkněte se symbolu . Zazní akustický signál. Rozsvítí se symboly a funkce varných zón, které jsou v tomto okamžiku k dispozici. Varná deska je připravená k provozu.

Vypnutí: Dotýkejte se symbolu , dokud nezhasnou ukazatele. Ukazatel zbytkového tepla svítí, dokud nejsou varné zóny dostatečně vychladlé.

Upozornění


- Varná deska se automaticky vypne, když jsou všechny varné zóny vypnuté déle než 30 sekund a je vypnutá ventilace.
- Zvolená nastavení zůstanou uložena první 4 sekundy po vypnutí varné desky. Pokud během této doby varnou desku znovu zapnete, budou aktivní předchozí nastavení.

Nastavení varné zóny

V oblasti nastavování nastavte požadovaný stupeň vaření.

Stupeň vaření 1 = nejnižší stupeň.




Stupeň vaření 9 = nejvyšší stupeň.

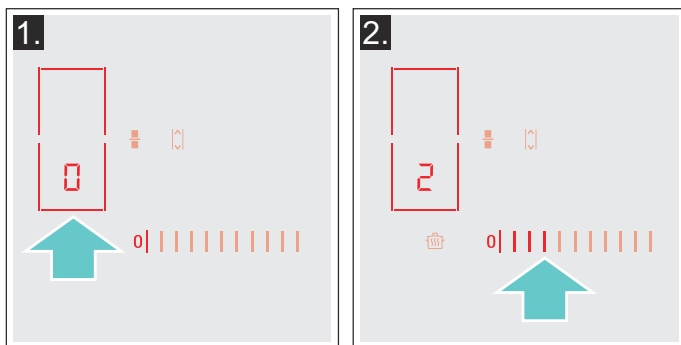
Každý stupeň vaření má mezistupeň. Ten je označený .

Upozornění: Levé varné zóny se nastavují v levé oblasti nastavování a pravé varné zóny v pravé oblasti nastavování.

Volba varné zóny a stupně vaření

Varná deska musí být zapnutá.

1. Dotkněte se symbolů  a  požadované varné zóny. Ukazatel  svítí jasněji.
2. Přejíždějte prstem přes příslušnou oblast nastavování, dokud se nerozsvítí požadovaný stupeň vaření.




Stupeň vaření je nastavený.

Změna varného stupně:

Zvolte varnou zónu a na programovací zóně nastavte požadovaný varný stupeň.

Vypnutí varné zóny

Vyberte varnou zónu a v programovací zóně nastavte . Varná zóna se vypne a objeví se ukazatel zbytkového tepla.

Upozornění

- Pokud se na varnou zónu nepostaví nádoba, zvolený varný stupeň bliká. Po uplynutí určitého časového úseku se varná zóna vypne.
- Pokud se na varnou zónu postaví nádoba před zapnutím varné desky, dojde k detekci nádoby po 20 sekundách od stisknutí hlavního vypínače a varná zóna bude zvolena automaticky. Po detekci nádoby zvolte v následujících 20 sekundách varný stupeň, jinak se varná zóna vypne.

Zapnutí a vypnutí ventilace





Upozornění: Sílu výkonu vždy přizpůsobte aktuální situaci. Při intenzivních kuchyňských výparech zvolte také vysoký stupeň výkonu.



Upozornění: Pokud není nasazený kovový tukový filtr, nelze ventilaci přepnout. Nasadte kovový tukový filtr. Funkce varné desky lze používat i bez kovového tukového filtru. → "Čištění" na straně 41

Upozornění: Větrací otvory nesmí být zablokované žádnými předměty. Na kryt filtru nestavte žádné předměty. V opačném případě se sníží výkon ventilace.

Upozornění: Jakmile zapnete ventilaci, pravá oblast nastavování již není zobrazená. Stupeň výkonu ventilace změníte v levé oblasti nastavování.

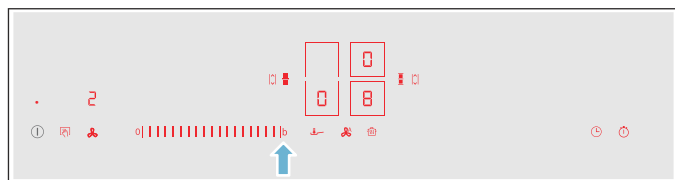
Zapnutí ventilace

Upozornění: Pokud nejsou zobrazené symboly  a , nasadte správně kovový tukový filtr. Symboly  a  svítí. Ventilaci lze zapnout.



1. Dotkněte se symbolu . Ventilace se spustí na stupeň výkonu . Na displeji a v levé oblasti nastavování se zobrazí nastavený stupeň výkonu. Pravá oblast nastavování není zobrazená.

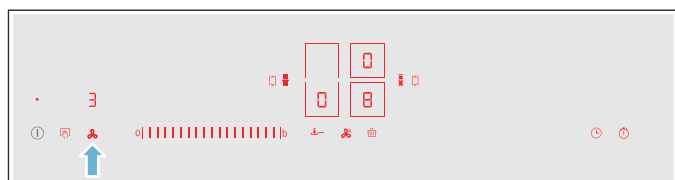
Upozornění

- Stupně vaření nelze měnit během nastavování stupňů výkonu ventilace.
 - Po dobu několika sekund lze zvolit stupeň výkonu pro ventilaci. Poté lze oblast nastavování znovu používat pro nastavení stupňů vaření.
2. V oblasti nastavování zvolte požadovaný stupeň výkonu. Nastavený stupeň výkonu se zobrazí v levé oblasti nastavování.







Nastavení stupně výkonu

1. Dotkněte se symbolu . Ventilace se spustí na stupeň výkonu . Nastavený stupeň výkonu se zobrazí v levé oblasti nastavování. Pravá oblast nastavování není zobrazená.
2. V levé oblasti nastavování zvolte požadovaný stupeň výkonu. Nastavený stupeň výkonu se zobrazí v levé oblasti nastavování.



Vypnutí ventilace

Když chcete spotřebič vypnout, dotkněte se symbolu . Když chcete vypnout jenom ventilaci, postupujte následovně:



1. Dotkněte se symbolu .
2. V oblasti nastavování zvolte symbol .
3. Pro přechod na oblast nastavování varné desky se dotkněte symbolu .



Upozornění: V závislosti na zvoleném základním nastavení se po vypnutí spotřebiče spustí doběh.

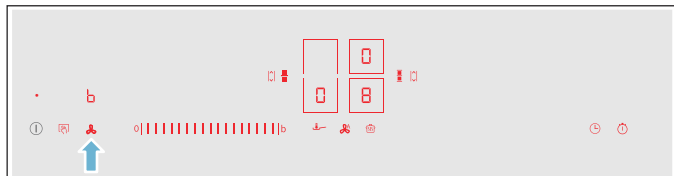
Intenzivní stupeň


Při vzniku intenzivního zápachu nebo velkého množství páry aktivujte intenzivní stupeň. Odsavač par při něm pracuje po krátkou dobu s maximálním výkonem. Po krátké době se automaticky přepne zpět na nižší stupeň.

Zapnutí

1. Dotkněte se symbolu .
2. Dotkněte se symbolu .



Svíí symbol  a symboly v levé oblasti nastavování. Na displeji se zobrazí . Intenzivní stupeň je aktivovaný.



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

Upozornění: Po několika sekundách se znovu zobrazí oblast nastavování pro stupně vaření.

Vypnutí

1. Dotkněte se symbolu .
2. Během následujících sekund přejíždějte přes oblast nastavování, dokud se nezobrazí stupeň výkonu  nebo jiný stupeň výkonu.

Automatické spuštění


V závislosti na zvoleném základním nastavení jsou po zvolení stupně výkonu varné zóny možné následující volitelné možnosti:


- Ventilace se nespustí.
- Ventilace se spustí na stupeň výkonu, který zvolí senzor.
- Ventilace se spustí na stanovený stupeň výkonu.

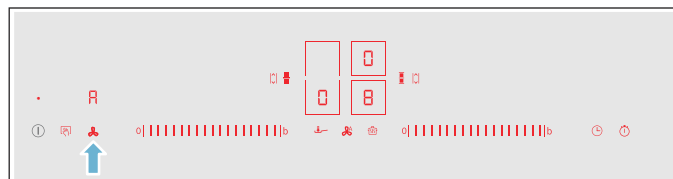
V základních nastaveních zvolte požadovanou volitelnou možnost. Kromě toho můžete v základních nastaveních přizpůsobit citlivost senzoru.

Automatický provoz se senzorovým řízením


Zapnutí

Dotkněte se symbolu .

Pomocí senzoru se automaticky nastaví optimální stupeň výkonu. Na displeji se zobrazí .



Vypnutí

Dotkněte se symbolu .

Na displeji se zobrazí stupeň výkonu naposledy nastavený senzorem. Automatický provoz je vypnutý.

Upozornění: Ventilátor se automaticky vypne, když kvalita vzduchu v místnosti klesne pod určitou úroveň.



Funkce doběhu

Při funkci doběhu běží systém ventilace několik minut po vypnutí dál. Tím se odstraní zbytek kuchyňských výparů. Poté se systém ventilace automaticky vypne.


V základních nastaveních můžete zvolit následující volitelné možnosti pro doběh:

- Dekativace doběhu
- Aktivace automatické funkce s doběhem řízeným senzorem
- Aktivace doběhu na stanovenou dobu se stanoveným stupněm výkonu

Upozornění: Doběh se automaticky spustí, pokud byla po dobu minimálně jedné minuty zapnutá alespoň jedna varná zóna.

Když je aktivovaná automatická funkce s doběhem řízeným senzorem, svítí během doběhu symboly  a .

Vypnutí

Dotkněte se symbolu .

Funkce doběhu se ihned vypne.

Funkce doběhu se vypne při splnění jedné z následujících podmínek:

- Doba doběhu uplynula.
- Znovu zapnete spotřebič.
- Při aktivované automatické funkci s doběhem řízeným senzorem senzor detekuje odpovídající kvalitu vzduchu v místnosti.

Doporučení pro vaření

Doporučení

- Kaše, krémové polévky a husté omáčky při ohřívání občas zamíchejte.
- Pro předehtání nastavte stupeň vaření 8–9.
- Při vaření s pokličkou snižte stupeň vaření, jakmile mezi pokličkou a nádobou začne unikat pára. Pro dosažení dobrého výsledku vaření není nutná pára.
- Po uvaření nechte nádobu až do servírování přiklopenou.
- Při vaření v tlakovém hrnci dodržujte pokyny výrobce.
- Nevařte pokrmy příliš dlouho, aby zůstala zachována výživná hodnota. Pomocí minutky lze nastavit optimální dobu vaření.
- Pro zdravý výsledek vaření byste měli zabránit tomu, aby se z oleje kouřilo.
- Pokrmy opékejte postupně v malých porcích.
- Nádobu se mohou při vaření zahřát na vysokou teplotu. Doporučujeme používat chňapku.
- Doporučení pro energeticky efektivní vaření najdete v kapitole → "Ochrana životního prostředí".

Tabulka vaření

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

	Stupeň vaření	Doba přípravy (min)
Rozpouštění		
Čokoláda, poleva	1 - 1.5	-
Máslo, med, želatina	1 - 2	-
Ohřívání a udržování teploty		
Eintopf, např. čočkový Eintopf	1.5 - 2	-
Mléko*	1.5 - 2.5	-
Ohřívání párků ve vodě*	3 - 4	-
Rozmrazování a ohřívání		
Špenát, zmrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, zmrazený	3 - 4	35 - 45
Vaření táhnutím, pošírování		
Bramborové knedlíky*	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Bílé omáčky, např. bešamelová omáčka	1 - 2	3 - 6
Šlehané omáčky, např. bearnská omáčka, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12
* Bez pokličky		
** Několikrát obraťte.		
*** Předehtat pomocí stupně vaření 8–8.5		

	Stupeň vaření	Doba přípravy (min)
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	2.5 - 3.5	15 - 30
Mléčná rýže***	2 - 3	30 - 40
Brambory vařené ve slupce	4.5 - 5.5	25 - 35
Vařené loupané brambory	4.5 - 5.5	15 - 30
Těstoviny, nudle*	6 - 7	6 - 10
Eintopf	3.5 - 4.5	120 - 180
Polévky	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenina	2.5 - 3.5	10 - 20
Zelenina, zmrazená	3.5 - 4.5	7 - 20
Vaření v tlakovém hrnci	4.5 - 5.5	-
Dušení		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Dušená pečeně	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60
Dušení/pečení 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 (silný 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Drůbeží prsa (silná 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Drůbeží prsa, zmrazená**	5 - 6	10 - 30
Frikadely (silné 3 cm)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgery (silné 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Ryby a rybí filé, přírodní	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybí filé, obalované	6 - 7	8 - 20
Ryby, obalované a zmrazené, např. rybí prsty	6 - 7	8 - 15
Scampi, garnáti	7 - 8	4 - 10
Sotýrování zeleniny a hub, čerstvých	7 - 8	10 - 20
Zmrazené směsi, zelenina, maso na nudličky na asijský způsob	7 - 8	15 - 20
Minutky, zmrazené	6 - 7	6 - 10
Palačinky (postupné smažení)	6.5 - 7.5	-
Omelety (postupné smažení)	3.5 - 4.5	3 - 6
Volská oka	5 - 6	3 - 6
Smažení* (150–200 g na 1 porci v 1–2 l oleje, postupné smažení)		
Zmrazené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety	8 - 9	-
Krokety, zmrazené	7 - 8	-
Maso, např. části kuřete	6 - 7	-
Ryba, obalovaná nebo v pивním těstíčku	6 - 7	-
Zelenina, houby, obalované nebo v pивním těstíčku, tempura	6 - 7	-
Drobné pečivo, např. vdolky/koblihy, ovoce v pивním těstíčku	4 - 5	-
* Bez pokličky		
** Několikrát obraťte.		
*** Předehřát pomocí stupně vaření 8–8.5		

Flexibilní zóna

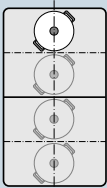
Lze ji podle potřeby používat jako jednu varnou zónu nebo jako dvě nezávislé varné zóny.

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

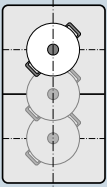
Doporučení pro používání nádobí

Pro zajištění správné detekce a šíření tepla doporučujeme nádobu umístit na střed zóny:

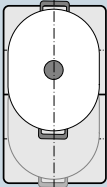
Jako jediná varná zóna



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

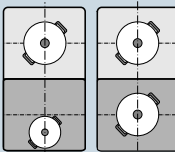


Průměr větší než 13 cm
Umístěte nádobu do jedné ze tří poloh, které jsou znázorněné na obrázku.



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

Jako dvě nezávislé varné zóny




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

Jako jediná varná zóna

Flexibilní varná zóna se aktivuje jako jediná varná zóna.


Aktivace

1. Pomocí symbolu  zvolte flexibilní varnou zónu.
2. V oblasti nastavování zvolte příslušný stupeň vaření. Flexibilní varná zóna je aktivovaná.

Změna stupně vaření


Zvolte varnou zónu a v příslušné oblasti nastavování změňte stupeň vaření.

Přidání nové nádoby

Umístěte na varnou zónu novou nádobu a dvakrát se dotkněte symbolu . Nová nádobu bude rozpoznána a předtím zvolený stupeň vaření zůstane uložený.

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

Deaktivace



Dotkněte se symbolu .

Flexibilní varná zóna je deaktivovaná. Obě varné zóny fungují nadále jako dvě nezávislé varné zóny.

Jako dvě nezávislé varné zóny

Použití flexibilní varné zóny jako dvou nezávislých varných zón.


Rozdělení varných zón

1. Dotkněte se symbolu .
2. Pomocí symbolu  zvolte požadovanou varnou zónu.
3. V oblasti nastavování zvolte příslušný stupeň vaření. Varná zóna je aktivovaná.

Upozornění

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

Spojení obou varných zón

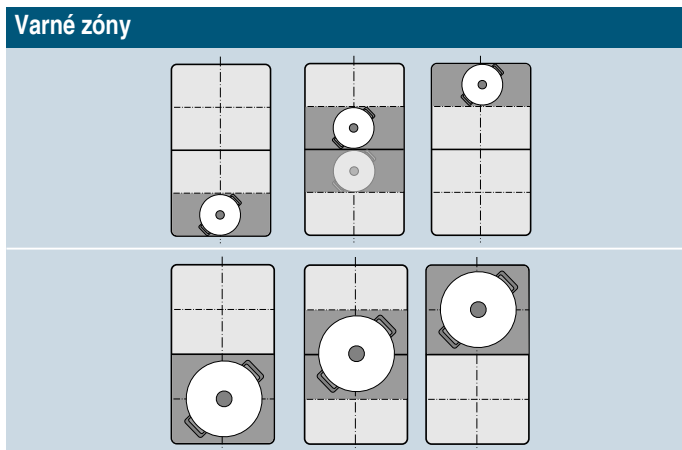
Dotkněte se symbolu .

Flexibilní varná zóna je aktivovaná.

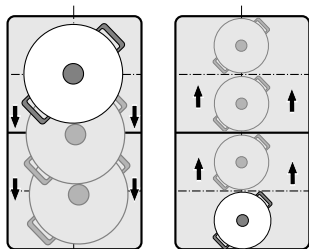
Funkce move

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

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



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



Přednastavené stupně vaření:

Přední zóna = stupeň vaření **9**

Střední zóna = stupeň vaření **5**


Zadní zóna = stupeň vaření **1.5**

Přednastavené stupně vaření lze měnit nezávisle. Jak je můžete změnit, je popsáno v kapitole → "Základní nastavení".

Upozornění

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

Aktivace

1. Zvolte jednu ze dvou varných zón flexibilní varné zóny.
2. Dotkněte se symbolu , rozsvítí se jasněji. Flexibilní varná zóna se aktivuje jako jediná varná zóna. Na ukazateli varné zóny svítí stupeň vaření zóny, na které se nachází nádoba.

Funkce je aktivovaná.


Změna stupně vaření

Stupně vaření jednotlivých varných zón lze během vaření měnit. Postavte nádobu na varnou zónu a změňte stupeň vaření v oblasti nastavování.


Upozornění

- Změní se pouze stupeň vaření zóny, na které nádoba stojí.
- Pokud se funkce deaktivuje, vrátí se stupně vaření tří varných zón na přednastavené hodnoty.

Deaktivace

Dotkněte se symbolu . Rozsvítí se slaběji.

Funkce je deaktivovaná.

Upozornění: Je-li některá varná zóna nastavena na , funkce se za několik sekund deaktivuje.

Časové funkce





Varná deska má k dispozici tři funkce timeru:

- Programování doby vaření
- Kuchyňský budík
- Funkce stopek


Programování doby vaření

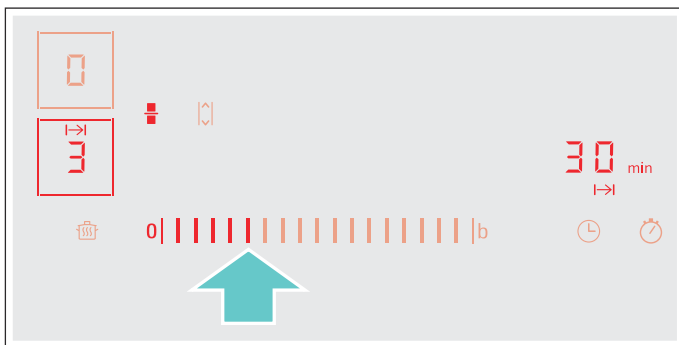
Varná zóna se po uplynutí nastavené doby automaticky vypne.

Takto provedete nastavení:

1. Dvakrát se dotkněte symbolu . Na ukazateli timeru svítí  a ukazatel .
2. Zvolte varnou zónu. Svítí ukazatel .
3. Během následujících 10 sekund zvolte v oblasti nastavování požadovanou dobu vaření.



4. Pro potvrzení zvoleného nastavení se dotkněte symbolu .
5. Zvolte požadovaný stupeň vaření.



Doba vaření se začne odměřovat.

Upozornění

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


Pečící senzor


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


Varné funkce

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

Změna nebo zrušení doby



Dotkněte se dvakrát symbolu  a poté zvolte varnou zónu.

Dobu vaření změňte v oblasti nastavování nebo ji pro zrušení naprogramované doby vaření nastavte na .

Pro potvrzení zvoleného nastavení se dotkněte symbolu .


Po uplynutí doby

Varná zóna se vypne, ukazatel  bliká a u varné zóny se zobrazí . Zazní akustický signál.

Na ukazateli timeru bliká symbol  a ukazatel .

Při dotyku symbolu  zmizí ukazatele a skončí akustický signál.

Upozornění





- Pokud jste naprogramovali dobu vaření pro více varných zón, zobrazí se na ukazateli timeru vždy nejkratší doba vaření.
- Pro zjištění zbývající doby vaření varné zóny se dvakrát dotkněte symbolu  a zvolte varnou zónu.
- Můžete nastavit dobu vaření až **99** minut.

Kuchyňský budík


Pomocí kuchyňského budíku můžete nastavit čas až 99 minut.


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


Takto provedete nastavení

1. Dotkněte se symbolu . Na ukazateli timeru svítí  a ukazatel .
2. V oblasti nastavování zvolte požadovaný čas a nastavení potvrďte dotknutím symbolu . Za několik sekund se začne odměřovat čas.



Změna nebo zrušení doby

Dotkněte se symbolu .

Dobu vaření změňte v oblasti nastavování nebo ji pro zrušení naprogramované doby vaření nastavte na .

Pro potvrzení zvoleného nastavení se dotkněte symbolu .

Po uplynutí doby

Po uplynutí nastavené doby zazní signál. Na ukazateli timeru bliká symbol  a symbol .



Po dotyku symbolu  ukazatele zhasnou.

Funkce stopek

Stopy ukazují čas, který uplyne od aktivace.



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

Aktivace

Dotkněte se symbolu . Na ukazateli timeru svítí .

Doba se začne odměřovat.


Deaktivace

Dotkněte se symbolu . Na ukazateli se zobrazí  a poté zhasne.

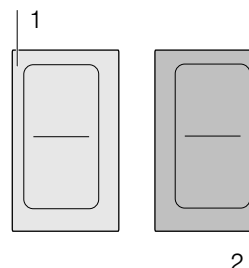
Funkce je deaktivovaná.

Upozornění: Pro deaktivaci stopek musí být tato funkce zvolená.

Funkce PowerBoost



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

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






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

Aktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dotkněte se symbolu . Svítí ukazatel .

Funkce je aktivovaná.

Deaktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dotkněte se symbolu . Ukazatel  zhasne a varná zóna se přepne zpátky na stupeň vaření .

Funkce je deaktivovaná.

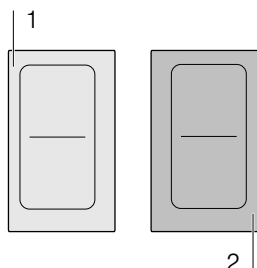
Upozornění: Za určitých okolností se funkce PowerBoost může z důvodu ochrany elektronických prvků uvnitř varné desky automaticky vypnout.

Funkce ShortBoost

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

Po deaktivaci funkce zvolte vhodný stupeň vaření pro svůj pokrm.

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



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

Doporučení k použití

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

Aktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dvakrát se dotkněte symbolu **b**.

Svíí ukazatel **b**.

Funkce je aktivovaná.

Deaktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dotkněte se symbolu **b**. Ukazatel **b** zhasne a varná zóna se přepne zpátky na stupeň vaření **9**.


Funkce je deaktivovaná.

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

Funkce udržování teploty

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


Aktivace

1. Dotkněte se symbolu .
2. Během následujících 10 sekund zvolte požadovanou varnou zónu.

Svíí ukazatel **L**.

Funkce je aktivovaná.

Deaktivace

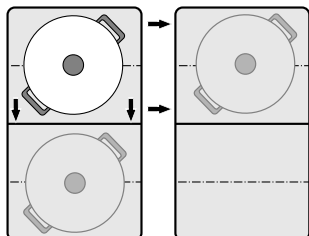
1. Dotkněte se symbolu .
2. Zvolte varnou zónu. Ukazatel **L** zhasne. Varná zóna se vypne a rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla.

Funkce je deaktivovaná.

Převzetí nastavení



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

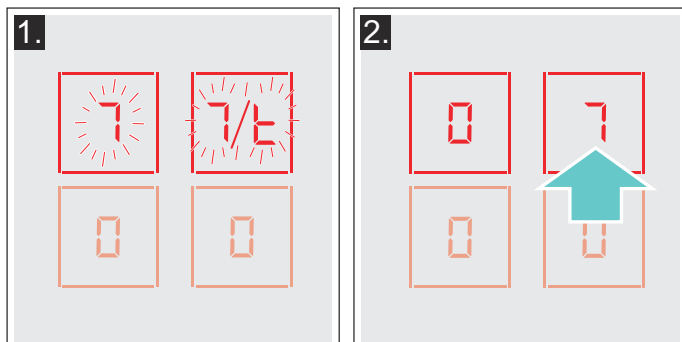
Pro přenesení nastavení posuňte nádobu ze zapnuté varné zóny na jinou varnou zónu.



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

Aktivace

1. Posuňte nádobu ze zapnuté varné zóny na jinou varnou zónu.
Na původní varné zóně bliká stupeň vaření.
Nádobu je rozpoznána a na ukazateli nové varné zóny bliká dříve zvolený stupeň vaření a symbol .
2. Pro potvrzení nastavení zvolte novou varnou zónu.
Stupeň vaření původní varné zóny se nastaví na .



Nastavení byla přenesena na novou varnou zónu.

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 převaření a dosažení perfektních výsledků vaření a pečení.

Senzory měří během celého procesu vaření teplotu hrnce nebo pánve. Přitom se permanentně reguluje výkon a udržuje správná teplota.

Po dosažení zvolené teploty lze vložit pokrm. Pokrmy se nepřehřívají, nic se nepřevaří.

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.










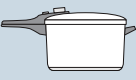



V této kapitole získáte následující informace:

- Druhy asistenčních funkcí
- Vhodné nádoby
- Senzory a zvláštní příslušenství
- Funkce a stupně vaření
- Doporučené pokrmy
- Příprava a údržba bezdrátového teplotního senzoru

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	K dispozici pro	Aktivace
Pečicí senzor				
Dušení / pečení s malým množstvím tuku	1, 2, 3, 4, 5			
Varné funkce				
Ohřívání / udržování teploty	1 / 70 °C		Všechny varné zóny	
Dovařování	2 / 90 °C		Všechny varné zóny	
Vaření	3 / 100 °C		Všechny varné zóny	
Vaření v tlakovém hrnci	4 / 120 °C		Všechny varné zóny	
Smažení ve velkém množství oleje v hrnci*	5 / 170 °C		Všechny varné zóny	

* Předehřejte s pokličkou a smažte bez pokličky.

Pokud varná deska nemá bezdrátový 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.

Varné funkce nejsou vhodné pro pečení na pánvi, jako je to možné s pečicím senzorem.

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

- HZ390210 pánve o průměru 15 cm
- HZ390220 pánve o průměru 19 cm
- HZ390230 pánve o průměru 21 cm

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

Upozornění

- Pečicí senzor byl nastaven speciálně pro tento druh a velikost pánví.
- U flexibilních varných zón se může stát, že se pečicí senzor při odlišné velikosti pánve nebo při nesprávně umístěných pánvích neaktivuje. Viz kapitolu → "*Flexibilní zóna*".
- 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 varné funkce jsou vhodné všechny nádoby, které lze použít pro indukční vaření. Informace o nádobách, které jsou vhodné pro indukci, najdete v kapitole → "*Indukční vaření*".

V tabulce 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 je vybavená dvěma různými systémy pro měření teploty:

- Pečicí senzor: Pod varnou deskou se nacházejí teplotní senzory. Kontrolují teplotu dna pánve.
- Varné funkce: Bezdrátový teplotní senzor přenáší teplotu hrnce do ovládacího panelu. Je umístěn na hrnci.

Pro používání varných funkcí potřebujete bezdrátový teplotní senzor.

Pokud k varné desce není přiložený teplotní senzor, můžete ho dodatečně zakoupit ve specializované prodejně nebo prostřednictvím našeho technického zákaznického servisu pod referenčním číslem HZ39050.

Informace k bezdrátovému teplotnímu senzoru najdete v části → "*Příprava a ošetřování bezdrátového teplotního senzoru*".

Funkce a stupně vaření

Pečicí senzor

S pečicím senzorem můžete připravovat pokrmy na pánvi s malým množstvím oleje.

Varné zóny s touto funkcí jsou označené symbolem pečicího senzoru.

Výhody

- Varná zóna se zahřívá jen tehdy, je-li to nutné. Ušetříte energii. Olej a tuk se nepřepálí.
- Jakmile prázdná pánve dosáhne optimální teploty pro přidání oleje a pokrmu, zazní akustický signál.

Upozornění



- Nepřiklápějte pánve pokličkou, jinak regulátor nefunguje. Můžete ale použít ochranné síto na pánve, abyste zabránili stříkání tuku.
- Používejte olej nebo tuk vhodný pro pečení. Pokud používáte máslo, margarín, olivový olej lisovaný za studena nebo vepřové 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 používejte vždy varné funkce. „Smažení ve velkém množství oleje v hrnci“, stupeň vaření 5.

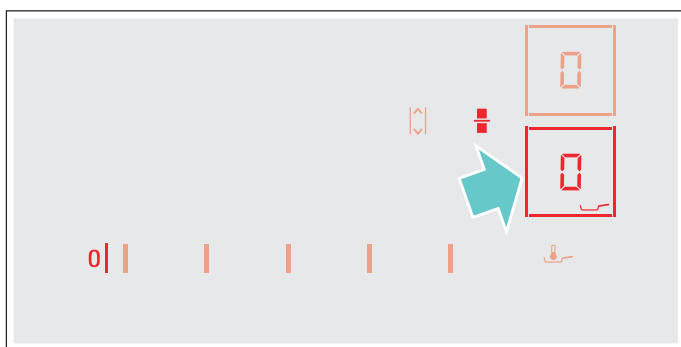
Teplotní stupně

Teplotní stupeň	Hodí se pro
1 velmi nízký	Příprava a vaření omáček, dušení zeleniny a pečení pokrmů na panenském olivovém oleji, másle nebo margarínu.
2 nízký	Pečení pokrmů na panenském olivovém oleji, másle nebo margarínu, např. omelet.
3 střední – nízký	Pečení ryb a nechoulostivých pokrmů, např. kuliček z mletého masa a párků.
4 střední – vysoký	Pečení steaků, medium nebo propečených, zmrazených, obalovaných a jemných pokrmů, např. řízků, ragú a zeleniny.
5 vysoký	Pečení pokrmů při vysokých teplotách, např. steaků, krvavých, bramboráků a pečených brambor.

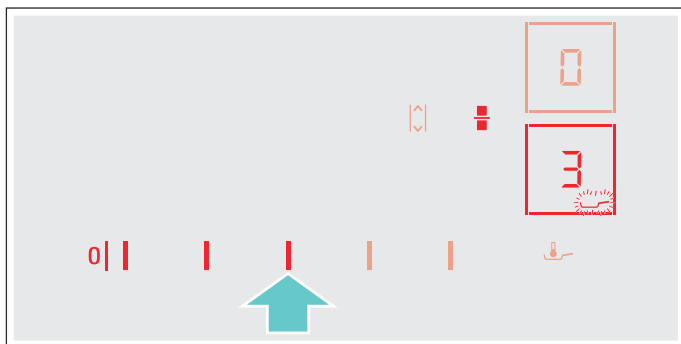
Takto provedete nastavení

Podle tabulky zvolte vhodný stupeň teploty. Položte na varnou zónu prázdnou pánvi.


1. Dotkněte se symbolu .
2. Zvolte varnou zónu. Na ukazateli varné zóny svítí ukazatel .



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



Funkce je aktivovaná.

Symbol teploty  bliká, dokud není dosažena teplota pečení. Zazní akustický signál a symbol teploty přestane blikat.


4. Po dosažení teploty pečení dejte do pánve nejprve olej a poté pokrm.

Teplotní rozmezí a stupně teploty

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

Upozornění: Pokrmy obračejte, aby se nepřipálily.

Vypnutí pečicího senzoru

Dotkněte se symbolu  a zvolte varnou zónu. Varná zóna se vypne a rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla.

Varné funkce

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

Tyto funkce jsou k dispozici pro všechny varné zóny.

Výhody

- Varná zóna se zahřívá jen tehdy, je-li to nutné. Ušetříte energii. Olej nebo tuk se nepřepálí. Teplota se neustále kontroluje. Zabrání se přetečení pokrmů. Teplota se nemusí regulovat.
- Jakmile voda nebo olej dosáhne optimální teploty, ohlásí akustický signál, že lze vložit pokrm. Pokud má být pokrm vložen hned od začátku, je to uvedeno v tabulce.

Upozornění

- Používejte hrnce a pánve s rovným 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 pečicí senzor.
- Nádobu umístěte tak, aby teplotní senzor směřoval k boční vnější ploše varné desky.
- Během vaření teplotní senzor z hrnce neodstraňujte. Po skončení vaření lze zvolit funkce pro jinou varnou zónu.
- Po skončení vaření sejměte teplotní senzor z hrnce. Pozor, teplotní senzor může být velmi horký.

Tipy pro vaření s varnými funkcemi

- Funkce ohřívání / udržování teploty: porcované zmrazené potraviny, např. špenát. Zmrazené potraviny vložte do nádoby. Přidejte množství vody uvedené výrobcem. Nádobu přiklopte a nastavte stupeň 1 / 70 °C. Průběžně zamíchejte.
- Funkce dovařování: zahušťování pokrmů, např. omáček. Uvedte pokrm do varu při doporučené teplotě. Po zahuštění nechte dovařit na stupeň 2 / 90 °C.
Po zaznění akustického signálu udržujte pokrm potřebnou dobu teplý pomocí tohoto stupně.
- Funkce vaření: ohřívání vody s přiklopenou pokličkou. Nepřekypí. Zvolte stupeň teploty 3 / 100 °C.
- Funkce vaření v tlakovém hrnci: Řiďte se doporučeními výrobce. Po zaznění akustického signálu vařte dál doporučenou dobu. Zvolte stupeň teploty 4 / 120 °C.
- Funkce smažení ve velkém množství oleje v hrnci: Olej rozeheřívajte s přiklopenou pokličkou. Po zaznění akustického signálu pokličku odklopte a vložte pokrm. Zvolte stupeň teploty 5 / 170 °C.

Upozornění

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

Nastavení bodu varu

Bod, kdy se začne vařit voda, závisí na nadmožské výšce vašeho bydliště. Pokud se voda vaří příliš silně nebo příliš málo, lze bod varu nastavit. Postupujte následovně:

- Zvolte základní nastavení **4**, viz kapitolu → "Základní nastavení".
- Základní nastavení je standardně nastavené na 3. Pokud je nadmožská výška vašeho bydliště od 200 do 400 m, není nutné bod varu nastavovat, v opačném případě zvolte nastavení, které je uvedené v následující tabulce pro příslušnou výšku:

Výška	Hodnota nastavení 4
0–100 m	1
100–200 m	2
200–400 m	3*
400–600 m	4
600–800 m	5
800–1000 m	6
1 000–1 200 m	7
* Základní nastavení	



Výška	Hodnota nastavení 4
1 200–1 400 m	8
Nad 1 400 m	9
* Základní nastavení	



Upozornění: Stupeň teploty 3 / 100 °C je dostačující pro efektivní vaření, přičemž voda příliš silně nevěř. Pokud ale nejste s výsledkem vaření spokojeni, můžete nastavení bodu varu změnit.

Spojení bezdrátového teplotního senzoru s ovládacím panelem

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


Pro spojení bezdrátového teplotního senzoru s ovládacím panelem postupujte následovně:

1. Zvolte základní nastavení **4**, viz kapitolu → "Základní nastavení".
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

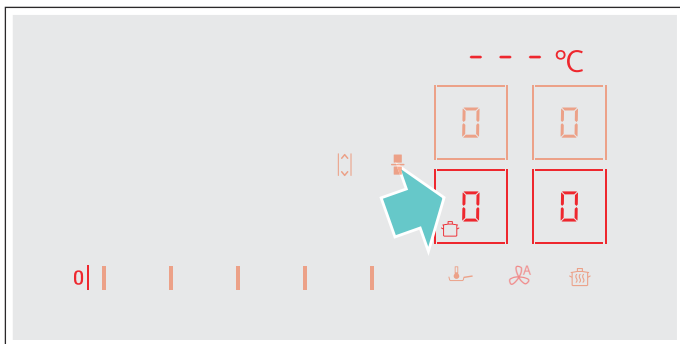
- Jakmile je teplotní senzor bezchybně spojený s ovládacím panelem, jsou k dispozici varné funkce.
- Chybné spojení v důsledku poruchy teplotního senzoru může mít tyto příčiny:
 - Chyba v komunikaci Bluetooth.
 - Během 30 sekund po zvolení varné zóny jste nestiskli symbol na teplotním senzoru.
 - Baterie 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

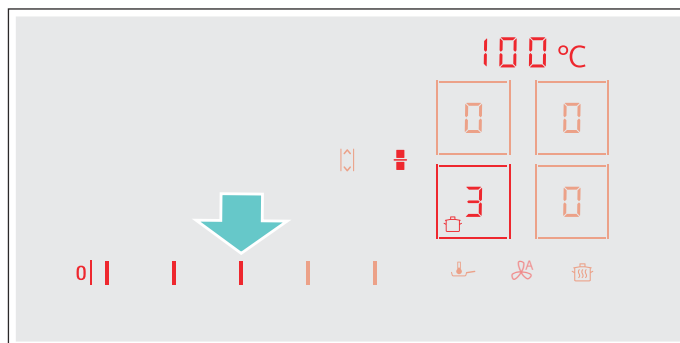
1. Po dobu cca 8–10 sekund se dotýkejte symbolu .
Během toho se třikrát rozsvítí LED ukazatel teplotního senzoru. Při třetím rozsvícení LED dojde k resetování. V tomto okamžiku sundejte prst ze symbolu.
Jakmile LED zhasne, je bezdrátový teplotní senzor resetovaný.
2. Zopakujte proces spojení od bodu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

Takto provedete nastavení


1. Upevněte teplotní senzor na hrnec, viz kapitolu → "Příprava a ošetřování bezdrátového teplotního senzoru".
2. Na požadovanou varnou zónu postavte hrnec s dostatečným množstvím tekutiny a vždy ho přiklopte pokličkou.
3. Stiskněte symbol  na bezdrátovém teplotním senzoru. Na ovládacím panelu svítí ukazatel  pro všechny varné zóny.
4. Zvolte varnou zónu, na které se nachází hrnec s teplotním senzorem.



5. Zvolte vhodný stupeň teploty podle tabulky.




Funkce je aktivovaná.

Symbol teploty  bliká, dokud voda nebo olej nedosáhne příslušné teploty pro vložení pokrmu. Zazní akustický signál a symbol teploty přestane blikat.

6. Po zaznění akustického signálu pokličku odklopte a vložte pokrm. Během vaření mějte hrnec přiklopený.

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

Vypnutí varných funkcí

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

Upozornění: Pro opětovnou aktivaci varných funkcí počkejte cca 10 sekund.

Doporučené pokrmy

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

Maso	Asistenční funkce	Teplotní stupeň	Celková doba vaření od akustického signálu (min)
Funkce pečení s malým množstvím oleje			
Řízek, přírodní nebo obalovaný	Pečící senzor	4	6 - 10
Filet	Pečící senzor	4	6 - 10
Kotlety*	Pečící senzor	3	10 - 15
Cordon bleu, řízek*	Pečící senzor	4	10 - 15
Steak, krvavý (silný 3 cm)	Pečící senzor	5	6 - 8
Steak, středně propečený nebo propečený (silný 3 cm)	Pečící senzor	4	8 - 12
Drůbeží prsa (silná 2 cm)*	Pečící senzor	3	10 - 20
Párky, vařené nebo syrové*	Pečící senzor	3	8 - 20
Hamburger, masové knedlíčky, plněné masové kuličky*	Pečící senzor	3	6 - 30
Jemná sekaná	Pečící senzor	2	6 - 9
Maso na nudličky, gyros	Pečící senzor	4	7 - 12
Mleté maso	Pečící senzor	4	6 - 10
Špek	Pečící senzor	2	5 - 8

* Několikrát obraťte.

** Olej rozehřívejte s přiklopenou pokličkou. Bez pokličky pečte po jednotlivých porcích (doba trvání jedné porce viz tabulku).

*** Vařený pokrm vložte na začátku.

Maso	Asistenční funkce	Teplotní stupeň	Celková doba vaření od akustického signálu (min)
Funkce dovařování			
Párky	Varné funkce	2 / 90 °C	10 - 20
Funkce vaření			
Masové kuličky	Varné funkce	3 / 100 °C	20 - 30
Slepice	Varné funkce	3 / 100 °C	60 - 90
Telecí maso vařené nebo dušené	Varné funkce	3 / 100 °C	60 - 90
Funkce vaření v tlakovém hrnci			
Kuře, telecí***	Varné funkce	4 / 120 °C	15 - 25
Funkce smažení ve velkém množství oleje			
Části kuřete a kuličky z mletého masa**	Varné funkce	5 / 170 °C	10 - 15
* Několikrát obraťte.			
** Olej rozehřívajte s přiklopenou pokličkou. Bez pokličky pečte po jednotlivých porcích (doba trvání jedné porce viz tabulku).			
*** Vařený pokrm vložte na začátku.			

Ryby	Asistenční funkce	Teplotní stupeň	Celková doba vaření od akustického signálu (min)
Funkce pečení s malým množstvím oleje			
Pečená celá ryba, např. pstruh	Pečicí senzor	3	10 - 20
Rybí filé, přírodní nebo obalované	Pečicí senzor	3 - 4	10 - 20
Krevety, krabi	Pečicí senzor	4	4 - 8
Funkce dovařování			
Dušená ryba, např. hejk	Varné funkce	2 / 90 °C	15 - 20
Funkce smažení ve velkém množství oleje			
Ryba, v pivním těstíčku nebo obalovaná*	Varné funkce	5 / 170 °C	10 - 15
* Olej rozehřívajte s přiklopenou pokličkou. Smažte bez pokličky (v tabulce je uvedená doba trvání jedné porce).			

Vaječné pokrmy	Asistenční funkce	Teplotní stupeň	Celková doba vaření od akustického signálu (min)
Funkce pečení s malým množstvím oleje			
Palačinky*	Pečicí senzor	5	-
Omelety*	Pečicí senzor	2	3 - 6
Volské oko	Pečicí senzor	2 - 4	2 - 6
Míchaná vejce	Pečicí senzor	2	4 - 9
Císařský trhanec	Pečicí senzor	3	10 - 15
Chudí rytíři	Pečicí senzor	3	4 - 8
Funkce vaření			
Vařená vejce**	Varné funkce	3 / 100 °C	5 - 10
* Celková doba trvání – 1 porce. Postupné pečení.			
** Vařený pokrm vložte na začátku.			

Zelenina a luštěniny	Asistenční funkce	Teplotní stupeň	Celková doba vaření od akustického signálu (min)
Funkce pečení s malým množstvím oleje			
Česnek, cibule	Pečicí senzor	1 - 2	2 - 10
Cuketa, lilek	Pečicí senzor	3	4 - 12
Paprika, zelený chřest	Pečicí senzor	3	4 - 15
Zelenina pečená na oleji, např. cuketa, zelená paprika	Pečicí senzor	1	10 - 20
Houby	Pečicí senzor	4	10 - 15
Glazování zeleniny	Pečicí senzor	3	6 - 10
Funkce vaření			
Zelenina čerstvá, např. brokolice	Varné funkce	3 / 100 °C	10 - 20
Zelenina čerstvá, např. růžičková kapusta	Varné funkce	3 / 100 °C	30 - 40
Cizrna*	Varné funkce	3 / 100 °C	60 - 90
Hrách	Varné funkce	3 / 100 °C	15 - 20
Čočkový eintopf*	Varné funkce	3 / 100 °C	45 - 60
Funkce vaření v tlakovém hrnci*			
Zelenina, např. zelené fazole	Varné funkce	4 / 120 °C	3 - 6
Cizrna, fazole	Varné funkce	4 / 120 °C	25 - 35
Čočkový eintopf	Varné funkce	4 / 120 °C	10 - 20
Funkce smažení ve velkém množství oleje			
Zelenina a houby obalované nebo v pивním těstíčku**	Varné funkce	5 / 170 °C	4 - 8

* Vařený pokrm vložte na začátku.

** Olej rozehrívajte s přiklopenou pokličkou. Bez pokličky pečte po jednotlivých porcích (doba trvání jedné porce viz tabulku).

Brambory	Asistenční funkce	Teplotní stupeň	Celková doba vaření od akustického signálu (min)
Funkce pečení s malým množstvím oleje			
Pečené brambory (z brambor vařených ve slupce)	Pečicí senzor	5	6 - 12
Pečené brambory (ze syrových brambor)	Pečicí senzor	4	15 - 25
Bramboráky*	Pečicí senzor	5	2,5 - 3,5
Švýcarské rösti	Pečicí senzor	1	50 - 55
Glazované brambory	Pečicí senzor	3	15 - 20
Funkce dovařování			
Bramborové knedlíčky	Varné funkce	2 / 90 °C	30 - 40
Funkce vaření			
Brambory**	Varné funkce	3 / 100 °C	30 - 45
Funkce vaření v tlakovém hrnci			
Brambory**	Varné funkce	4 / 120 °C	10 - 12

* Celková doba trvání – 1 porce. Postupné pečení.

** Vařený pokrm vložte na začátku.

Těstoviny a obilné pokrmy	Asistenční funkce	Teplotní stupeň	Celková doba vaření od akustického signálu (min)
Funkce dovařování			
Rýže	Varné funkce	2 / 90 °C	25 - 35
Polenta*	Varné funkce	2 / 90 °C	3 - 8
Krupicová kaše	Varné funkce	2 / 90 °C	5 - 10
Funkce vaření			
Těstoviny	Varné funkce	3 / 100 °C	7 - 10
Taštičky	Varné funkce	3 / 100 °C	6 - 15
Funkce vaření v tlakovém hrnci			
Rýže**	Varné funkce	4 / 120 °C	5 - 8
* Rozehřejte s pokličkou, vařte dál bez pokličky a za stálého míchání.			
** Vařený pokrm vložte na začátku.			

Polévky	Asistenční funkce	Teplotní stupeň	Celková doba vaření od akustického signálu (min)
Funkce dovařování			
Instantní polévky, např. krémové polévky*	Varné funkce	2 / 90 °C	10-15
Funkce vaření			
Domácí vývary, např. masové nebo zeleninové polévky**	Varné funkce	3 / 100 °C	60-90
Instantní polévky, např. nudlová polévka	Varné funkce	3 / 100 °C	5-10
Funkce vaření v tlakovém hrnci			
Domácí vývar, např. zeleninová polévka**	Varné funkce	4 / 120 °C	3-6
* Často míchejte.			
** Pokrm vložte hned na začátku.			

Omáčky	Asistenční funkce	Teplotní stupeň	Celková doba vaření od akustického signálu (min)
Funkce pečení s malým množstvím oleje			
Rajská omáčka se zeleninou	Pečicí senzor	1	25 - 35
Bešamelová omáčka	Pečicí senzor	1	10 - 20
Sýrová omáčka, např. omáčka z gorgonzoly	Pečicí senzor	1	10 - 20
Redukování omáčky, např. rajské omáčky, boloňské omáčky	Pečicí senzor	1	25 - 35
Sladké omáčky, např. pomerančová omáčka	Pečicí senzor	1	15 - 25

Dezerty	Asistenční funkce	Teplotní stupeň	Celková doba vaření od akustického signálu (min)
Funkce dovařování			
Mléčná rýže*	Varné funkce	2 / 90 °C	40 - 50
Ovesná kaše	Varné funkce	2 / 90 °C	10 - 15
Kompot**	Varné funkce	3 / 100 °C	15 - 25
Čokoládový pudink***	Varné funkce	2 / 90 °C	3 - 5
Funkce smažení ve velkém množství oleje			
Jemné pečivo, např. koblihy, donuty a vdolky****	Varné funkce	5 / 170 °C	5 - 10
* Pravidelně míchejte.			
** Vařený pokrm vložte na začátku.			
*** Rozehřejte s pokličkou, vařte dál bez pokličky a za stálého míchání.			
**** Olej rozehřívejte s přiklopenou pokličkou. Bez pokličky pečte po jednotlivých porcích (v tabulce je uvedena doba trvání jedné porce).			

Zmrazené potraviny	Asistenční funkce	Teplotní stupeň	Celková doba vaření od akustického signálu (min)
Funkce pečení s malým množstvím oleje			
Řízky	Pečicí senzor	4	15 - 20
Cordon bleu*	Pečicí senzor	4	10 - 30
Drůbeží prsa*	Pečicí senzor	4	10 - 30
Kuřecí nugety	Pečicí senzor	4	10 - 15
Gyros, kebab	Pečicí senzor	3	5 - 10
Rybí filé, přírodní nebo obalované	Pečicí senzor	3	10 - 20
Rybí prsty	Pečicí senzor	4	8 - 12
Hranolky	Pečicí senzor	5	4 - 6
Zmrazené směsi, např. zmrazená zeleninová směs s kuřetem	Pečicí senzor	3	6 - 10
Jarní závitky	Pečicí senzor	4	10 - 30
Camembert/sýr	Pečicí senzor	3	10 - 15
Funkce ohřívání / udržování teploty			
Zmrazená zelenina se smetanovou omáčkou, např. smetanový špenát**	Varné funkce	1 / 70 °C	15 - 20
Funkce vaření			
Zmrazená zelenina, např. zelené fazole**	Varné funkce	3 / 100 °C	15 - 30
Funkce smažení ve velkém množství oleje			
Hranolky zmrazené***	Varné funkce	5 / 170 °C	4 - 8
* Několikrát obraťte.			
** Přidejte tekutinu podle údajů výrobce.			
*** Olej rozehřívejte s přiklopenou pokličkou. Bez pokličky pečte po jednotlivých porcích (doba trvání jedné porce viz tabulku).			

Ostatní	Asistenční funkce	Teplotní stupeň	Celková doba vaření od akustického signálu (min)
Funkce pečení s malým množstvím oleje			
Camembert/sýr	Pečící senzor	3	7 - 10
Instantní hotová jídla s přidáním vody, např. těstoviny	Pečící senzor	1	5 - 10
Krutony	Pečící senzor	3	6 - 10
Mandle / ořechy / piniová jádra	Pečící senzor	4	3 - 15
Funkce ohřívání / udržování teploty			
Pokrm v konzervě, např. gulášová polévka*	Varné funkce	1 / 70 °C	10 - 20
Svažené víno**	Varné funkce	1 / 70 °C	-
Funkce dovařování			
Mléko**	Varné funkce	2 / 90 °C	-
* Vařený pokrm vložte na začátku a pravidelně ho míchejte.			
** Vařený pokrm vložte na začátku.			

Příprava a ošetřování bezdrátového teplotního senzoru

V této části získáte následující informace:

- Nalepení silikonové lepicí pásky
- Použití bezdrátového teplotního senzoru
- Čištění
- 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

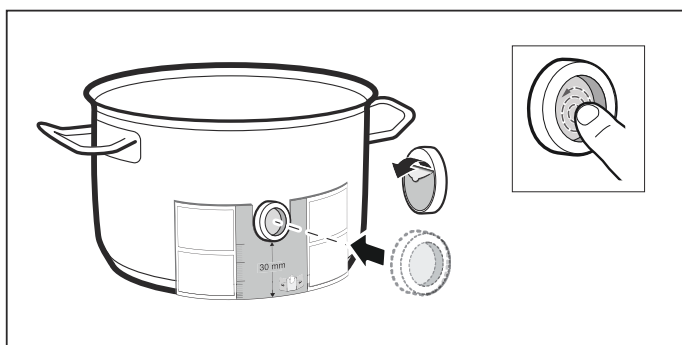
Nalepení silikonové lepicí pásky

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. Hrnci 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 hrnci.



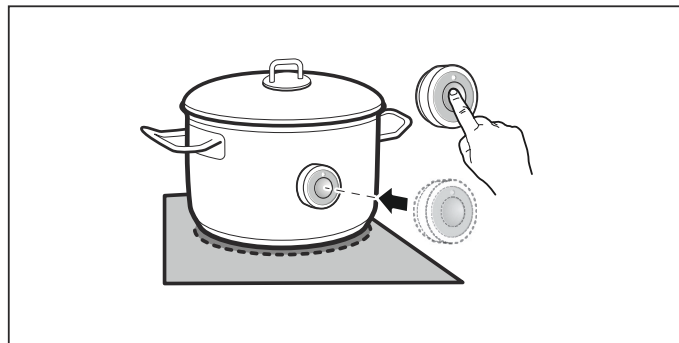
3. Silikonovou lepicí pásku přitlačte, také vnitřní plochu. Lepidlo potřebuje k řádnému vytvrzení 1 hodinu. Nádobu během této doby nepoužívejte ani nečistěte.

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.

Čištění

Bezdrátový teplotní senzor se nesmí mýt v myčce.

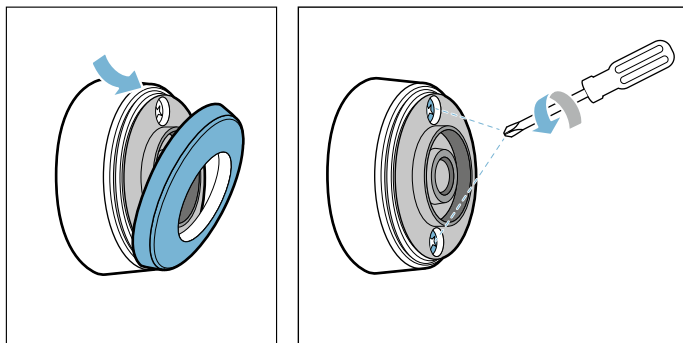
Informace k čištění teplotního senzoru najdete v kapitole → "Čištění".

Výměna baterie

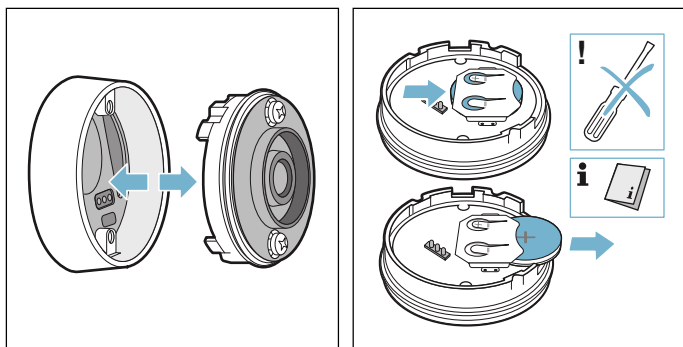
Pokud stisknete symbol na bezdrátovém teplotním senzoru a nezsvítí se LED, je vybitá baterie.

Výměna baterie:

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

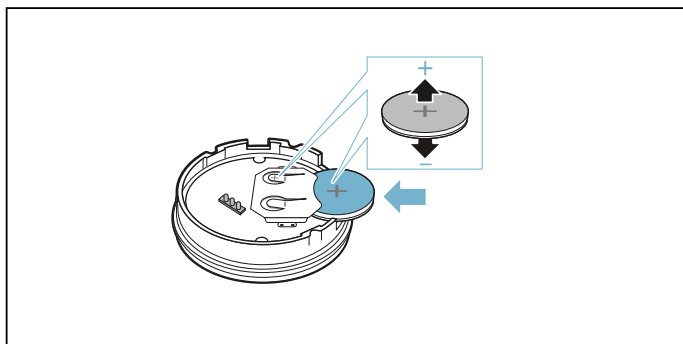


2. Stáhněte horní část. Vyjměte starou baterii. Vložte novou baterii. Dbejte přitom na správnou polaritu.

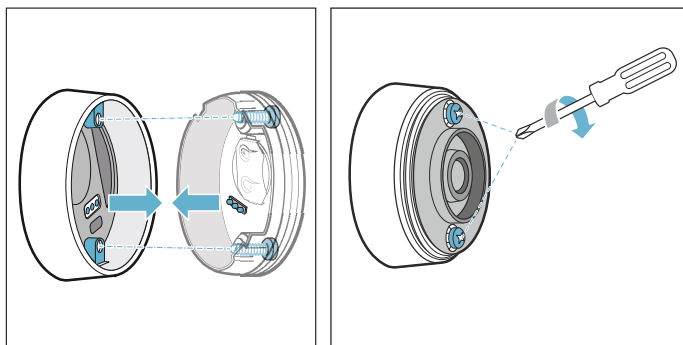


Pozor!

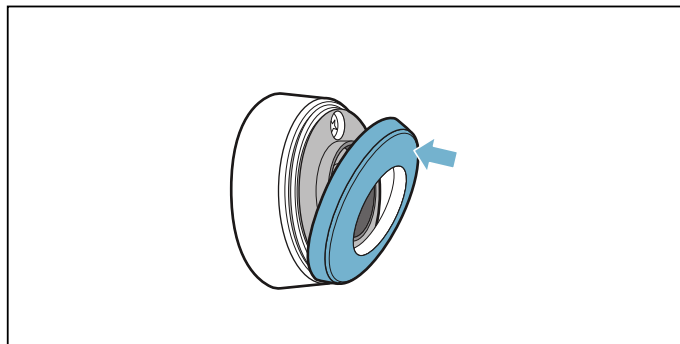
Pro odstranění baterie nepoužívejte předměty z kovu. Nedotýkejte se kontaktů.



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.

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



Dětská pojistka

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

Aktivace a deaktivace dětské pojistky


Varná deska musí být vypnutá.

Aktivace:

1. Zapněte varnou desku hlavním vypínačem.
2. Cca 4 sekundy se dotýkejte symbolu . Ukazatel  svítí 10 sekund.

Varná deska je zablokována.

Deaktivace:

1. Zapněte varnou desku hlavním vypínačem.
2. Cca 4 sekundy se dotýkejte symbolu . Zablokování se zruší.

Automatická dětská pojistka


Pomocí této funkce se dětská pojistka automaticky aktivuje vždy, když je varná deska vypnuta.


Zapnutí a vypnutí

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

Blokování při utírání

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

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

Deaktivace: Po 35 sekundách se ovládací panel odblokuje. Pro předčasné zrušení funkce se dotkněte symbolu .

Upozornění

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

Automatické vypnutí

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

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

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

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

Základní nastavení

Spotřebič umožňuje různá základní nastavení. Můžete si je upravit podle svých vlastních zvyklostí.

Ukazatel	Funkce
c 1	Automatická dětská pojistka 0 Manuálně*. 1 Automaticky. 2 Funkce deaktivovaná.
c 2	Akustické signály 0 Potvrzující a chybový signál je vypnutý. 1 Je zapnutý jen chybový signál. 2 Je zapnutý jen potvrzující signál. 3 Všechny akustické signály jsou zapnuté.*
c 3	Zobrazení spotřeby energie 0 Vypnuté.* 1 Zapnuté.
c 4	Nastavení v závislosti na nadmořské výšce 1-2 Snížení. 3 Základní nastavení. Upozornění: Pokud na varné desce není umístěný teplotní senzor, zobrazí se — . 4-9 Zvýšení.
c 5	Automatické programování doby vaření 00 Vypnuté.* 0 1-99 Doba do automatického vypnutí.
c 6	Doba trvání signálu timeru 1 10 sekund.* 2 30 sekund. 3 1 minuta.
c 7	Funkce power management. Omezení celkového výkonu varné desky 0 Vypnuté.* 1 1 000 W, minimální výkon. 1.5 1 500 W. 2 2 000 W. ... 9 nebo 9 . Maximální výkon varné desky.
c 11	Změna přednastavených stupňů vaření pro funkci move -9 Přednastavený stupeň vaření pro přední varnou zónu. -5 Přednastavený stupeň vaření pro střední varnou zónu. -1.5 Přednastavený stupeň vaření pro zadní varnou zónu.
c 12	Kontrola nádoby, výsledek vaření 0 Není vhodná. 1 Není optimální. 2 Vhodná.


* Nastavení z výroby

Ukazatel	Funkce
c 13	Konfigurace aktivace flexibilní varné zóny 0 Jako dvě nezávislé varné zóny. 1 Jako jediná varná zóna.*
c 14	Spojení bezdrátového teplotního senzoru s varnou deskou 0 Bezchybné spojení. 1 Chyba spojení: na základě chyby přenosu. 2 Chyba spojení: na základě chyby teplotního senzoru.
c 17	Nastavení režimu cirkulace nebo odvětrání 0 Je nastavený režim cirkulace.* 1 Je nastavený režim odvětrání.
c 18	Nastavení automatického spuštění 0 Vypnuté.* 1 Zapnuté: Automatický provoz se senzorovým řízením.* 2 Zapnuté: Ventilace se spustí na stanovený stupeň výkonu.
c 19	Nastavení citlivosti senzoru pro ventilaci 1 Nastavení nejmenší citlivosti senzoru. 2 Nastavení střední citlivosti senzoru.* 3 Nastavení největší citlivosti senzoru.
c 20	Nastavení doběhu 0 Vypnuté.* 1 Zapnuté: Automatická funkce s doběhem řízeným senzorem. 2 Zapnuté: Ventilátor běží v režimu odvětrání cca 6 minut a v režimu cirkulace cca 30 minut na stupeň výkonu 1 a po uplynutí této doby se automaticky vypne.*
c 0	Resetování na nastavení z výroby 0 Individuální nastavení.* 1 Resetování na nastavení z výroby.




* Nastavení z výroby

Takto se dostanete k základním nastavením:


Varná deska musí být vypnutá.

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


Informace o produktu	Ukazatel
Index servisní služby (ISS)	01
Výrobní číslo	Fd
Výrobní číslo 1	95.
Výrobní číslo 2	05

3. Při novém dotyku symbolu  se dostanete do základních nastavení. Na ukazateli svítí  a  jako přednastavení.



4. Dotkněte se opakovaně symbolu , až se zobrazí požadovaná funkce.
5. Poté v oblasti nastavování zvolte požadované nastavení.



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

Odejít ze základního nastavení

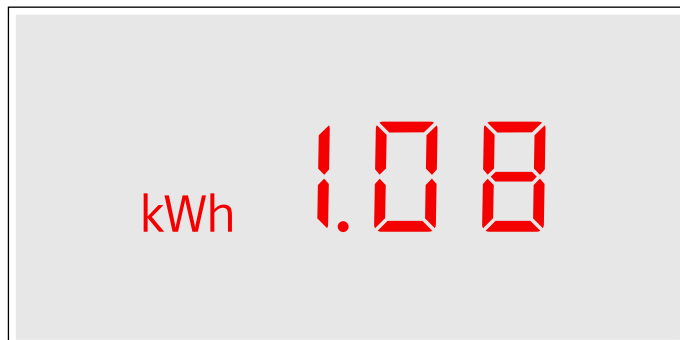
Vypněte varnou desku pomocí hlavního vypínače.

Ukazatel spotřeby energie

Tato funkce zobrazuje celkovou spotřebu energie během posledního vaření této varné desky.

Po vypnutí se na 10 sekund objeví spotřeba v kWh.

Na obrázku je příklad spotřeby **1.08 kWh**.



Jak tuto funkci zapnete, se dozvíte v kapitole → "Základní nastavení".

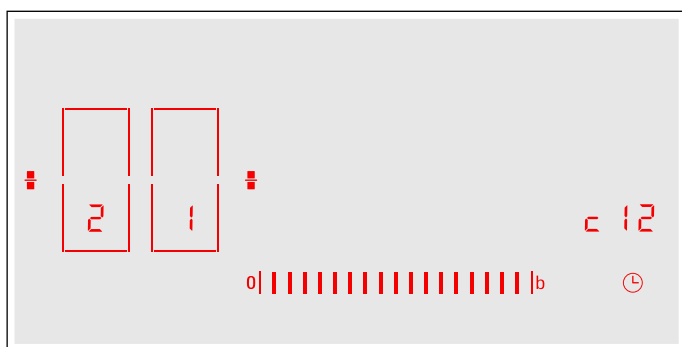
Test nádoby

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




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

1. Postavte studenou nádobu s cca 200 ml vody doprostřed varné zóny, jejíž průměr nejlépe odpovídá dnu nádoby.
2. Přejděte na základní nastavení a zvolte nastavení **c 1** nebo **c 2**.
3. Dotkněte se oblasti nastavování. Na ukazateli varné zóny bliká **—**.
Funkce je aktivovaná.

Po 10 sekundách se na ukazateli varné zóny zobrazí výsledek ohledně kvality a rychlosti vaření.



Zkontrolujte výsledek podle následující tabulky:

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

Pro opětovnou aktivaci této funkce se dotkněte oblasti nastavování.

Upozornění

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

Čištění

Varování – Nebezpečí popálení!

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

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Varování – Nebezpečí úrazu!

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

Upozornění: K čištění používejte pouze malé množství vody, voda se nesmí dostat do spotřebiče.

Upozornění

- Před čištěním si z paží a rukou sundejte veškeré šperky.
- Nepoužívejte čisticí prostředky, dokud je varná deska horká, mohly by tak vzniknout skvrny. Zkontrolujte, zda jste odstranili všechny zbytky použitého čisticího prostředku.

Čisticí prostředky

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

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

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

Pozor!

Poškození povrchu

Nepoužívejte:

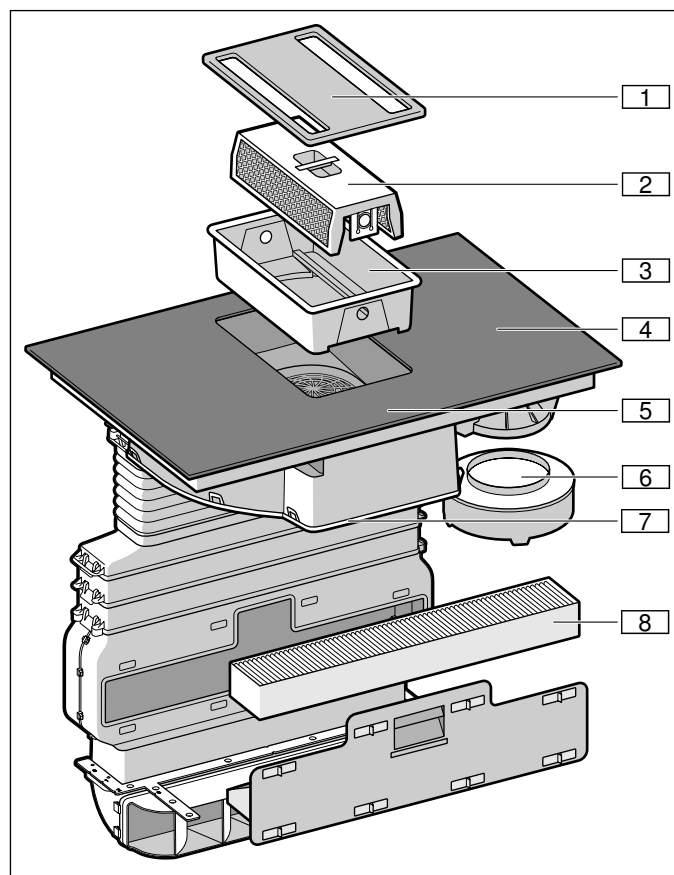
- nezředěné prostředky na mytí nádobí
- čisticí prostředky pro myčku nádobí
- abrazivní prostředky
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe
- čisticí prostředky na pečicí trouby
- leptavé čisticí prostředky, prostředky s obsahem chlóru ani agresivní čisticí prostředky
- čisticí prostředky s vysokým obsahem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

Pozor!**Poškození povrchu**

Nové houbové utěrky před použitím vždy důkladně propláchněte.

Aby nedošlo k poškození různých povrchů nevhodnými čisticími prostředky, dodržujte údaje v tabulce.

Oblast	Čisticí prostředky
Sklokeramika	<p>Čisticí prostředek na sklo v případě skvrn od vodního kamene a vody: Vyčistěte varnou desku, jakmile vychladne. Můžete použít vhodný čisticí prostředek na sklokeramické varné desky nebo čisticí prostředek na sklo (č. zboží 00311499). Škrabka na sklo (č. zboží 00087670) v případě skvrn od cukru, rýžového škrobu nebo plastu: Okamžitě vyčistěte. Pozor: nebezpečí popálení. Poté vyčistěte vlhkým hadříkem a osušte hadrem.</p> <p>Upozornění: Nepoužívejte čisticí prostředky pro myčku nádobí.</p>
Ušlechtilá ocel	<p>Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. K čištění používejte pouze malé množství vody, voda nesmí vniknout do spotřebiče. Zaschlá místa nechte odmočit v malém množství vody s trochou mycího prostředku, nedrhněte je. Plochy z ušlechtilé oceli čistěte pouze ve směru zbroušení. U zákaznického servisu, v našem e-shopu nebo ve specializovaných prodejnách lze zakoupit speciální ošetrovací prostředky na ušlechtilou ocel (č. zboží 00311499). Ošetrovací prostředek naneste ve slabé vrstvě měkkým hadrem.</p> <p>Upozornění: Na čištění rámu varné desky nepoužívejte škrabku na sklo.</p>
Plast	<p>Horký mycí roztok: Vyčistěte měkkým hadrem nebo v myčce nádobí.</p>
Ovládací prvky	<p>Horký mycí roztok nebo vhodný čisticí prostředek na sklo (č. zboží 00311499): Vyčistěte vlhkým hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.</p>
Litina (kryt filtru)	<p>Horký mycí roztok nebo vhodný čisticí prostředek na sklo (č. zboží 00311499): Vyčistěte vlhkým hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.</p> <p>Upozornění: Nemyjte v myčce nádobí!</p>

Součásti, které je třeba čistit

Č.	Označení
1	Kryt filtru
2	Kovový tukový filtr
3	Nádoba
4	Varná deska
5	Ovládací panel
6	Přepadová nádoba
7	Kryt
8	Aktivní uhlíkový filtr (jen při režimu cirkulace)

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

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

- Používejte pouze teplý mycí roztok.
- Nové mycí hadříky před použitím důkladně propláchněte.
- Nepoužívejte drhací nebo ostré čisticí prostředky.
- Nepoužívejte škrabku na sklo nebo špičaté předměty.

Varná deska

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

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

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

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

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

Ventilace

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

Kovové tukové filtry

Kovové tukové filtry se musí čistit každých 30 provozních hodin, minimálně jednou za měsíc.

⚠ Varování – Nebezpečí požáru!

Tuk usazený v tukovém filtru se může vznítit.

Tukový filtr čistíte minimálně jednou měsíčně.

Spotřebič nikdy nepoužívejte bez tukového filtru.

Aktivní uhlíkové filtry

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

Ukazatel nasycení

Při nasycení kovového tukového filtru nebo aktivního uhlíkového filtru zazní po vypnutí spotřebiče akustický signál.

Na displeji svítí následující symboly:

- **Kovový tukový filtr:** svítí *F 10*.
- **Aktivní uhlíkový filtr:** svítí *F 11*.
- **Kovový tukový filtr a aktivní uhlíkový filtr:** svítí střídavě *F 10* a *F 11*.

Nejpozději nyní je třeba vyčistit kovový tukový filtr, resp. vyměnit aktivní uhlíkový filtr.

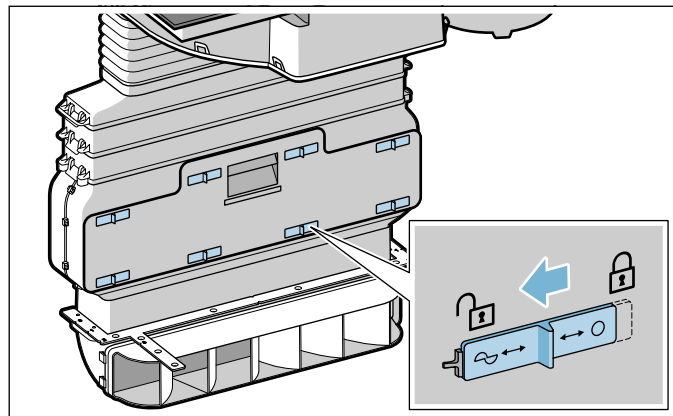
Výměna filtrů s aktivním uhlím (jen při režimu cirkulace vzduchu)

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

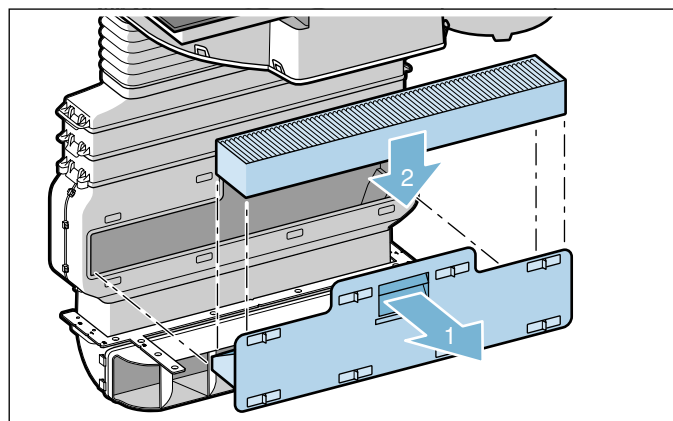
Upozornění

- Aktivní uhlíkový filtr není součástí dodávky. Aktivní uhlíkový filtr (č. zboží HZ381700) obdržíte ve specializovaných prodejnách, u zákaznického servisu nebo v internetovém obchodě.
- Aktivní uhlíkový filtr nelze čistit ani znovu aktivovat.
- Používejte pouze originální filtry. Tak bude zaručena optimální funkce.

1. Ve vestavné skříňce otevřete všechny uzávěry na přihrádce v plochem kanálu.



2. Přihrádku v plochem kanálu otevřete a vyjměte aktivní uhlíkový filtr.

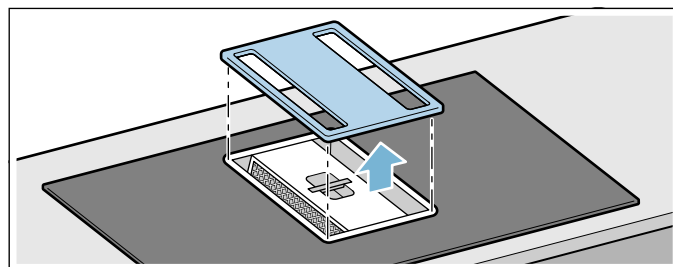


3. Nasadte nový aktivní uhlíkový filtr.
 4. Zavřete přihrádku v plochem kanálu a zavřete všechny uzávěry.
- Upozornění:** Zajistěte, aby byly všechny uzávěry správně zavřené. V opačném případě mohou vznikat zvuky a může se snížit výkon ventilace.

Demontáž kovového tukového filtru

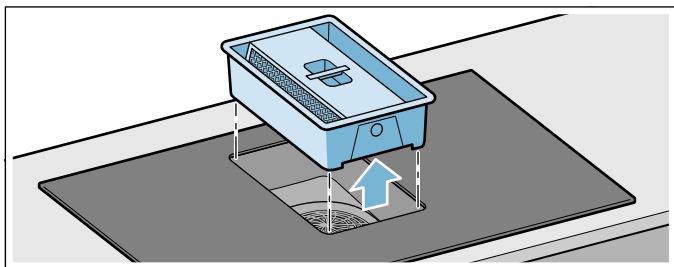
Kovové tukové filtry filtrují tuk z kuchyňských výparů. Aby byla zaručena optimální funkce, musí se filtry čistit minimálně jednou za měsíc.

1. Sejměte kryt filtru.



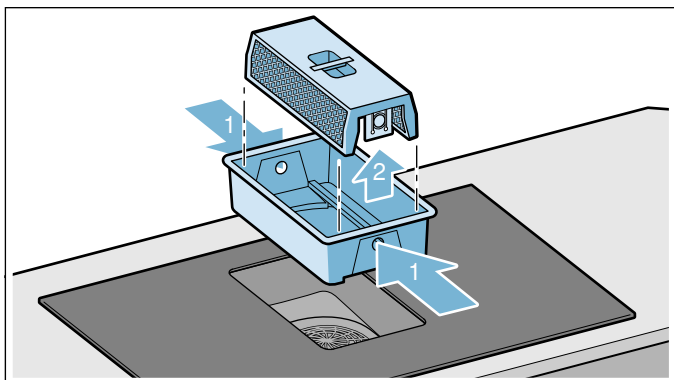
Upozornění: Zajistěte, aby kryt filtru nespadol a nepoškodil varnou desku.

2. Vyjměte kovový tukový filtr a nádobu.



Upozornění: Dole v nádobě se může nahromadit tuk. Kovový tukový filtr nenaklánějte, abyste zabránili kapání tuku.

3. Stiskněte oba uzávěry na stranách nádoby, čímž odpojíte kovový tukový filtr od nádoby.



4. V případě potřeby nádobu vyprázdněte.
5. Kovový tukový filtr a kryt filtru vyčistěte.
6. Po demontáži kovového tukového filtru vyčistěte vnitřek spotřebiče.

Čištění kovových tukových filtrů

Upozornění

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

Ručně:

Upozornění: Na úporné nečistoty můžete použít speciální prostředek na rozpouštění tuků (obj. č. 00311297). Lze si ho objednat přes internetový obchod.

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

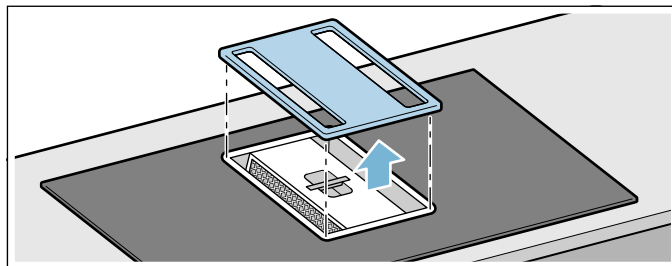
V myčce nádobí:

- Silně znečištěný kovový tukový filtr nemyjte společně s nádobím.
- Kovový tukový filtr postavte volně do myčky nádobí. Kovový tukový filtr neuskřípněte.

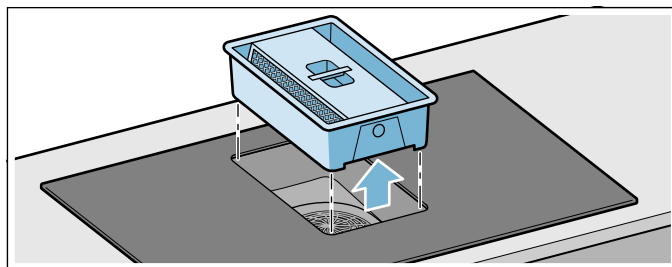
Demontáž a čištění dalších součástí spotřebiče

Vyčistěte také vnitřní prostor šterbinového odsavače par. Na úporné nečistoty můžete použít speciální prostředek na rozpouštění tuků (obj. č. 00311297).

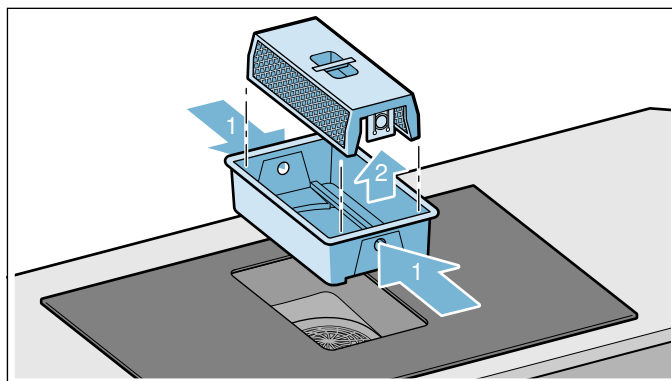
1. Sejměte kryt filtru a vyčistěte ho vlhkým hadrem nebo v myčce nádobí.



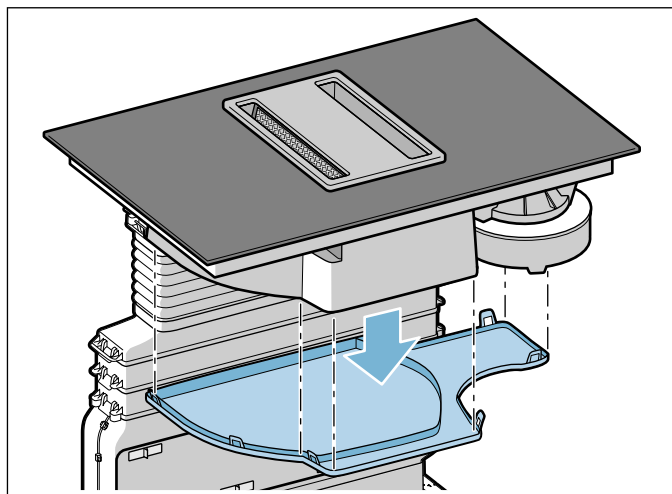
2. Vyjměte kovový tukový filtr a nádobu.



3. Stiskněte oba uzávěry na stranách nádoby, čímž odpojíte kovový tukový filtr od nádoby.



4. V případě potřeby nádobu vyprázdněte.
5. Kovový tukový filtr a nádobu vyčistěte v myčce nádobí.
6. V případě potřeby sejměte kryt pod spotřebičem a vyčistěte ho.



7. Po vyčištění usušené součásti znovu namontujte.



Nasazení kovového tukového filtru

1. Nasadte nádobu.
2. Nasadte kovový tukový filtr.
Upozornění: Zajistěte, aby byl kovový tukový filtr správně nasazený. V opačném případě ventilace nefunguje.
3. Nasadte kryt filtru.

Resetování ukazatelů nasycení

Jestliže jste příslušné filtry vyčistili nebo vyměnili, měli byste resetovat ukazatel nasycení, aby přestaly svítit ukazatele **F 10** a **F 11**.

Po vypnutí spotřebiče svítí **F 10** nebo **F 11**.

1. Dotkněte se symbolu .
Zazní akustický signál. Ukazatel nasycení kovového tukového filtru je resetovaný.
2. Pokud svítí **F 11**, dotkněte se znovu symbolu .
Zazní akustický signál. Ukazatel nasycení aktivního uhlíkového filtru je resetovaný.

Čištění přepadové nádoby

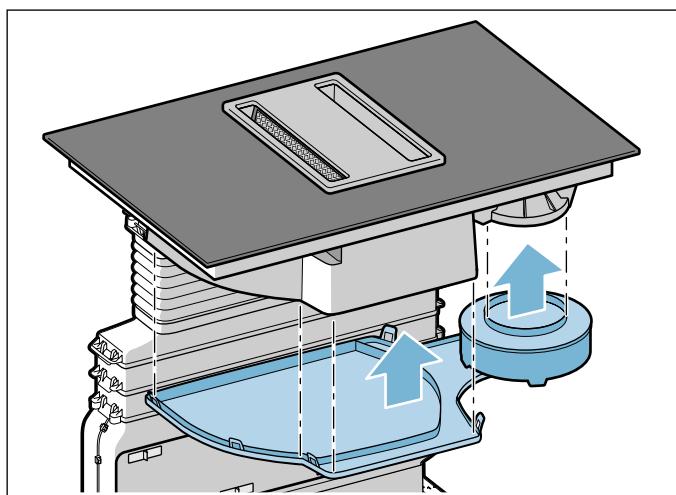
Upozornění

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

1. Přepadovou nádobu odšroubujte oběma rukama.

Upozornění

- Přepadovou nádobu nenaklánějte, abyste zabránili vytečení kapaliny.
- V případě potřeby sejměte kryt.



2. Přepadovou nádobu vyprázdněte a vypláchněte.
3. Po vyčištění přepadovou nádobu opět přišroubujte.
4. Znovu upevněte kryt.

Bezdrátový teplotní senzor

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 použijte 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.

Časté otázky a odpovědi (FAQ)

Použití

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

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

Proč blikají zobrazení a ozývá se signální tón?

Odstraňte z ovládacího panelu kapaliny nebo zbytky jídla. Odstraňte všechny předměty, které leží na ovládacím panelu.
Návod k deaktivaci signálního tónu najdete v kapitole → "Základní nastavení"

Zvuky

Proč se při vaření ozývají zvuky?

V závislosti na vlastnostech dna nádobí mohou při provozu varné desky vznikat zvuky. Tyto zvuky jsou normální, patří k indukční technologii a neznamenaají žádnou závadu.

Možné zvuky:

Hluboké bzučení jako u transformátoru:

Vzniká při vaření na vysokém stupni vaření. Při snížení stupně vaření zvuk zmizí nebo se ztlumí.

Hluboké pískání:

Vzniká, když je nádoba prázdná. Tento zvuk zmizí, když je nádoba naplněna vodou nebo potravinami.

Praskání:

Vzniká u varných nádob z různých vrstvených materiálů nebo při současném použití varného nádobí různé velikosti a různého materiálu. Hlasitost zvuku se může měnit podle množství a způsobu přípravy pokrmů.

Vysoké pískavé tóny:

Mohou vznikat při současném provozu dvou varných zón na nejvyšší stupeň vaření. Při snížení stupně vaření pískavé tóny zmizí nebo se ztlumí.

Zvuk ventilátoru:

Varná deska je vybavena ventilátorem, který se zapíná při vysokých teplotách. Ventilátor může dále běžet i po vypnutí varné desky, je-li naměřená teplota ještě příliš vysoká.

Nádoby

Které nádoby jsou vhodné pro indukční varnou desku?

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

Proč varná zóna nehřeje a bliká stupeň vaření?

Varná zóna, na které stojí nádoba, není zapnutá.
Zkontrolujte, zda je varná zóna, na které stojí nádoba, zapnutá.
Nádoba je pro zapnutou varnou zónu příliš malá nebo není vhodná pro indukci.
Zkontrolujte, zda je nádoba vhodná pro indukci a zda je umístěná na varné zóně, která nejlépe odpovídá její velikosti. Informace o druhu, velikosti a umístění nádoby najdete v kapitolách → "Indukční vaření", → "Flexibilní zóna" a → "Funkce move".

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

Nádoba je pro zapnutou varnou zónu příliš malá nebo není vhodná pro indukci.
Zkontrolujte, zda je nádoba vhodná pro indukci a zda je umístěná na varné zóně, která nejlépe odpovídá její velikosti. Informace o druhu, velikosti a umístění nádoby najdete v kapitolách → "Indukční vaření", → "Flexibilní zóna" a → "Funkce move".

Čištění

Jak se varná deska čistí?

Optimálních výsledků dosáhnete se speciálními čisticími prostředky na sklo a keramiku. Doporučujeme nepoužívat žádné ostré a abrazivní čisticí materiály, čisticí prostředky pro myčky nádobí (koncentráty) nebo abrazivní hadry.
Další informace o čištění a péči o varnou desku najdete v kapitole → "Čištění".

Porucha, co je nutno udělat?

U poruch se zpravidla jedná o snadno odstranitelné maličkosti. Než zavoláte servis, věnujte pozornost pokynům uvedeným v tabulce.

⚠ Varování. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přírodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

Porucha/ukazatel	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nefunguje.	Zástrčka není zapojená v zásuvce.	Zapojte spotřebič do elektrické sítě.
	Výpadek elektrického proudu.	Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.
	Vadná pojistka.	V pojistkové skříňce zkontrolujte, je-li pojistka pro spotřebič v pořádku.
Nefunguje osvětlení symbolů.	Vadná řídicí jednotka.	Zavolejte zákaznický servis.
Ventilace nefunguje.	Kovový tukový filtr není správně nasazený.	Nasadte správně kovový tukový filtr. → "Čištění" na straně 41
	Senzor pro rozpoznání filtru nefunguje.	Kontaktujte zákaznický servis.
F 10	Kovový tukový filtr je nasycený.	Vyčistěte kovový tukový filtr. → "Čištění" na straně 41
F 11	Aktivní uhlíkový filtr je nasycený.	Vyměňte aktivní uhlíkový filtr. → "Čištění" na straně 41
Žádný ukazatel	Přerušené napájení.	Pomocí jiných elektrických spotřebičů zkontrolujte, zda v přívodu elektrického proudu nedošlo ke zkratu.
	Spotřebič nebyl zapojen podle schématu elektrického zapojení.	Zkontrolujte, zda je spotřebič zapojený podle schématu zapojení.
	Porucha elektroniky.	Pokud poruchu nelze odstranit, kontaktujte technický zákaznický servis.
Ukazatele blikají	Ovládací panel je vlhký nebo je zakrytý nějakým předmětem.	Osušte ovládací panel nebo odstraňte předmět.
F 2	Elektronika je přehřátá a vypnula příslušnou varnou zónu.	Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne. Poté se dotkněte libovolného symbolu na varné desce.
F 4	Elektronika je přehřátá a vypnula všechny varné zóny.	
F 5 + stupeň vaření a akustický signál	Horký hrnec stojí v oblasti ovládacího panelu. Hrozí přehřátí elektroniky.	Hrnci odstraňte. Za krátkou chvíli chybové hlášení zhasne. Můžete vařit dál.
F 5 a akustický signál	Horký hrnec stojí v oblasti ovládacího panelu. Kvůli ochraně elektroniky se varná zóna vypnula.	Hrnci odstraňte. Počkejte několik sekund. Dotkněte se libovolné ovládací plošky. Jakmile chybové hlášení zhasne, můžete vařit dál.
F 1 / F 6	Varná zóna je přehřátá a kvůli ochraně pracovní plochy se vypnula.	Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne, a pak znovu zapněte varnou zónu.
F 0	Nelze aktivovat funkci přenesení nastavení.	Zkontrolujte chybové hlášení, za tímto účelem se dotkněte libovolné ovládací plošky. Můžete vařit jako obvykle, ale nemůžete používat funkci přenesení nastavení. Kontaktujte technický zákaznický servis.
F 9	Nelze aktivovat varnou zónu FlexPlus.	Zkontrolujte chybové hlášení, za tímto účelem se dotkněte libovolné ovládací plošky. Na ostatních varných zónách můžete vařit jako obvykle. Kontaktujte technický zákaznický servis.
F 8	Varná zóna byla v provozu dlouhou dobu bez přerušení.	Aktivovalo se automatické bezpečnostní vypnutí. Viz část .
E 8 2 0 2	Teplotní senzor je přehřátý a varná zóna se vypnula.	Počkejte, dokud teplotní senzor dostatečně nevychladne, a pak funkci znovu aktivujte.

Na ovládací panel nestavte horké hrnce.

E8203	Teplotní senzor je přehřátý a všechny varné zóny se vypnuly.	Když teplotní senzor nepoužíváte, odstraňte ho z nádoby a uchovávejte ho v dostatečné vzdálenosti od ostatních varných zón nebo zdrojů tepla. Varné zóny znovu zapněte.
E8204	Baterie teplotního senzoru je vybitá.	Vyměňte baterii 3 V CR2032. Viz část → "Výměna baterie".
E8205	Teplotní senzor nemá spojení.	Funkci vypněte a poté znovu zapněte.
E8206	Teplotní senzor je vadný/poškozený.	Kontaktujte technický zákaznický servis.
Ukazatel teplotního senzoru nesvítí.	Teplotní senzor nereaguje a ukazatel nesvítí.	Vyměňte baterii 3 V CR2032. Viz část → "Výměna baterie". Pokud problém přetrvává, držte hlavu teplotního senzoru stisknutou 8 minut a teplotní senzor znovu spojte s varnou deskou. Pokud problém nadále přetrvává, kontaktujte technický zákaznický servis.
Ukazatel na teplotním senzoru dvakrát bliká.	Baterie teplotního senzoru je téměř vybitá. Příští vaření se může přerušit kvůli vybité baterii.	Vyměňte baterii 3 V CR2032. Viz část → "Výměna baterie".
Ukazatel na teplotním senzoru třikrát bliká.	Teplotní senzor nemá spojení.	Podržte 8 sekund stisknutý symbol na teplotním senzoru a teplotní senzor znovu spojte s varnou deskou.
E9000 E90 10	Nesprávné provozní napětí mimo normální provozní rozsah.	Kontaktujte dodavatele elektrického proudu.
U400	Varná deska není správně připojená.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Zkontrolujte, zda je zapojená podle schématu zapojení.
dE	Je aktivovaný předváděcí režim.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Počkejte 30 sekund a znovu ji zapojte. Během dalších 3 minut se dotkněte libovolné ovládací plošky. Předváděcí režim je deaktivovaný.

Na ovládací panel nestavte horké hrnce.

Upozornění

- Když se na ukazateli zobrazí **E**, musíte podržet stisknutý senzor příslušné varné zóny, abyste si mohli přečíst chybový kód.
- Pokud chybový kód není uvedený v tabulce, odpojte varnou desku od elektrické sítě, počkejte 30 sekund, a pak ji znovu zapojte. Pokud se ukazatel zobrazí znovu, kontaktujte technický servis a uveďte přesný chybový kód.

Zákaznický servis

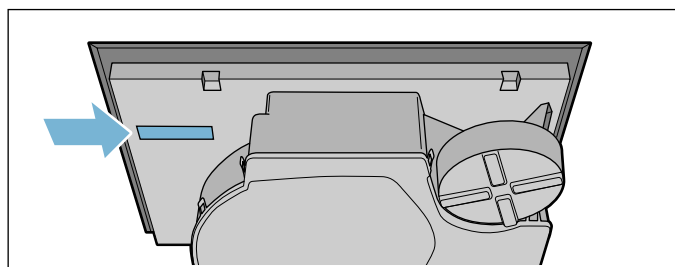
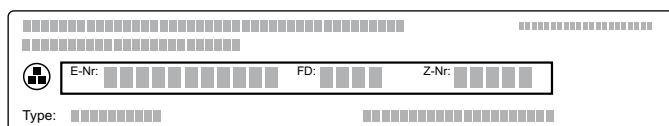
Potřebuje-li váš spotřebič opravu, obraťte se na náš servis. Vždy najdeme vhodné řešení, aby nedocházelo ke zbytečným výjezdům servisního personálu.

Číslo E a číslo FD

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

Typový štítek s těmito čísly najdete:

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



Číslo E najdete také na sklokeramické ploše varné desky. Seznam zákaznických servisů a číslo FD si můžete ověřit v základních nastaveních. Viz k tomu kapitolu → "Základní nastavení".

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách
CZ 251.095.546

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

Zkušební pokrmy

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

Údaje v tabulce se vztahují k našemu nádobí Schulte–Ufer (4dílná sada nádob pro indukční varnou desku HZ 390042) v níže uvedených velikostech:

- kastrol Ø 16 cm, 1,2 l pro varné zóny 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 Ø 24 cm, l pro varné zóny Ø 18 cm.

Zkušební pokrmy	Nádoba	Stupeň vaření	Předehřátí	Po- klička	Vaření	Po- klička
			Doba trvání (min:s)		Stupeň vaře- ní	
Rozpuštění čokolády						
Poleva (např. značka Dr. Oetker, jemná hořká čokoláda 55 % kaka, 150 g)	Rendlík s rukojetí Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Ne
Čočkový eintopf ohřátí a udržování teploty						
Čočkový eintopf*						
Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 450 g	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
Čočkový eintopf z plechovky						
Např. čočková terina s pářečky Erasco						
Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 500 g	Hrnec Ø 16 cm	9	cca 1:30 (cca po 1 min zamíchat)	Ano	1.5	Ano
Množství: 1 kg	Hrnec Ø 22 cm	9	cca 2:30 (cca po 1 min zamíchat)	Ano	1.5	Ano
Příprava bešamelové omáčky						
Teplota mléka: 7 °C						
Přísady: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a špetka soli						
1. Rozpusťte máslo, přimíchejte mouku a sůl a směs zahřejte.	Rendlík s rukojetí Ø 16 cm	2	cca 6:00	Ne	-	-
2. Do zpěněné mouky přilijte mléko a za stálého míchání přiveďte k varu.		7	cca 6:30	Ne	-	-
3. Když se bešamelová omáčka začne vařit, nechte ji další 2 minuty za stálého míchání na varné zóně.		-	-	-	2	Ne
* Recept podle DIN 44550						
** Recept podle DIN EN 60350-2						

Zkušební pokrmy	Nádoba	Stupeň vaření	Předehřátí Doba trvání (min:s)	Po- klička	Vaření Stupeň vaře- ní	Po- klička
Vaření mléčné rýže						
Mléčná rýže vařená s pokličkou Teplota mléka: 7 °C Nechte ohřát mléko, dokud nevzkypí. Nastavte doporučený stupeň vaření a do mléka přidejte rýži, cukr a sůl. Doba vaření včetně předehřátí cca 45 min						
Přísady: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (3,5 % tuku) a 1 g soli	Hrnec Ø 16 cm	8.5	cca 5:30	Ne	3 (po 10 min zamíchat)	Ano
Přísady: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (3,5 % tuku) a 1,5 g soli	Hrnec Ø 22 cm	8.5	cca 5:30	Ne	3 (po 10 min zamíchat)	Ano
Mléčná rýže vařená bez pokličky Teplota mléka: 7 °C Přísady přidejte do mléka a za stálého míchání zahřejte. Když mléko dosáhne cca 90 °C, zvolte doporučený stupeň vaření a nechte na malý stupeň vařit přibližně 50 min.						
Přísady: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (3,5 % tuku) a 1 g soli	Hrnec Ø 16 cm	8.5	cca 5:30	Ne	3	Ne
Přísady: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (3,5 % tuku) a 1,5 g soli	Hrnec Ø 22 cm	8.5	cca 5:30	Ne	2.5	Ne
Vaření rýže*						
Teplota vody: 20 °C						
Přísady: 125 g dlouhozrné rýže, 300 g vody a špetka soli	Hrnec Ø 16 cm	9	cca 2:30	Ano	2	Ano
Přísady: 250 g dlouhozrné rýže, 600 g vody a špetka soli	Hrnec Ø 22 cm	9	cca 2:30	Ano	2.5	Ano
Pečení vepřové panenky						
Počáteční teplota panenky: 7 °C						
Množství: 3 plátky vepřové panenky (celková hmotnost přibližně 300 g, výška 1 cm) a 15 ml slunečnicového oleje	Pánev Ø 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne
Příprava palačinek**						
Množství: 55 ml těsta na jednu palačinku	Pánev Ø 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne
Smažení zmrazených hranolků						
Množství: 1,8 l slunečnicového oleje, na 1 porci: 200 g zmrazených hranolků (např. McCain 123 Frites Original)	Hrnec Ø 22 cm	9	Dokud teplota oleje nedosáhne 180 °C	Ne	9	Ne
* Recept podle DIN 44550						
** Recept podle DIN EN 60350-2						

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München
GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

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



9001237529
961020(00)