

SIEMENS



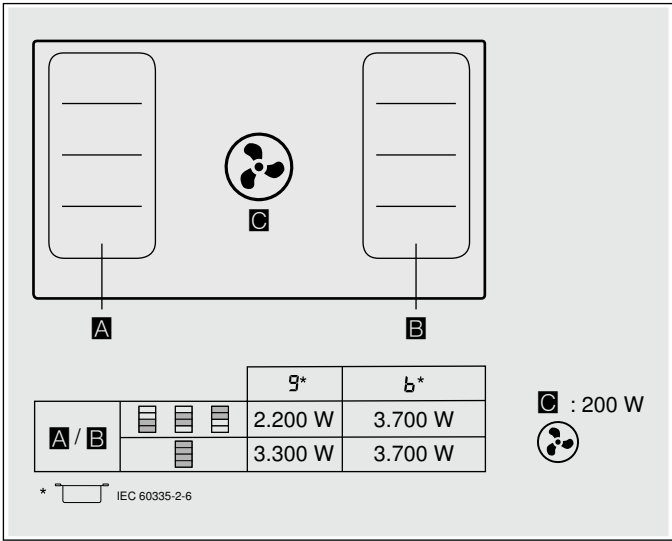
Indukčný varný panel s flexibilnou zónou a integrovaným systémom ventilácie

EX8..LX3.E

siemens-home.bsh-group.com/welcome





sk Návod na obsluhu

Register
your
product
online



Obsah

	Používanie podľa príkazov	4		Funkcia ShortBoost	22
	Dôležité bezpečnostné upozornenia	5		Odporúčania na používanie	22
	Príčiny poškodenia	7		Aktivovanie	22
	Ochrana životného prostredia	8		Funkcia udržiavania tepla	22
	Úspora energie	8		Aktivovanie	22
	Ekologicky zlikvidujte odpad	8		Deaktivovanie	22
	Kuhanie z indukciou	8		Prenesenie nastavení	23
	Výhody varenia s indukciou	8		Aktivácia	23
	Riad na varenie	8		Funkcie asistencie pri varení	24
	Oboznámenie sa so spotrebičom	10		Druhy funkcií asistenta pri varení	24
	Váš nový spotrebič	10		Vhodný riad na varenie	25
	Osobitné príslušenstvo	11		Senzory a osobitné príslušenstvo	25
	Ovládací panel	11		Funkcie a stupne varenia	25
	Ukazovateľ' zvyškového tepla	12		Odporúčané jedlá	28
	Funkcia senzora varenia (voliteľne)	12		Príprava a starostlivosť o bezkáblový senzor teploty	33
	Druhy prevádzky	12		Vyhlasenie o zhode	34
	Pred prvým použitím	13		Detská poistka	35
	Prvé uvedenie do prevádzky	13		Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistky	35
	Obsluha spotrebiča	13		Automatická detská poistka	35
	Zapnutie a vypnutie varného panela	13		Ochrana pri utieraní	35
	Nastavenie varnej zóny	13		Automatické vypnutie	35
	Zapnutie a vypnutie ventilácie	14		Základné nastavenia	36
	Intenzívny stupeň	15		Do základných nastavení sa dostanete takto:	38
	Automatický štart	15		Indikátor spotreby energie	38
	Automatická prevádzka so senzorovým riadením	15		Test riadu na varenie	39
	Funkcia dobehu	15		Powermanager	39
	Odporúčania pri varení	16		Čistenie	40
	Zóna Flex	18		Čistiace prostriedky	40
	Odporúčania na používanie riadu na varenie	18		Súčastí, ktoré sa čistia	41
	Ako jediná varná zóna	18		Rám varného panela (len na spotrebičoch s rámom)	41
	Ako dve nezávislé varné zóny	18		Varný panel	41
	Funkcia Move	19		Ventilácia	41
	Aktivácia	19		Čistenie prepadovej nádoby	44
	Deaktivovanie	19		Bezkáblový senzor teploty	44
	Časové funkcie	20			
	Naprogramovanie času ohrevu	20			
	Kuchynská minútka	21			
	Funkcia stopiek	21			
	Funkcia PowerBoost	21			
	Aktivovanie	21			
	Deaktivovanie	21			

	Časté otázky a odpovede (FAQ)	45
	Poruchy, čo robiť?	47
	Zákaznícky servis	49
	Číslo E a číslo FD.	49
	Skúšobné pokrmy	50

Ďalšie informácie týkajúce sa spotrebičov, príslušenstva, náhradných dielov a služieb nájdete na internetovej adrese:

www.siemens-home.bsh-group.com a na online-shop:
www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

Používanie podľa príkazov

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

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

Montáž tohto spotrebiča vykonajte podľa priloženého návodu na montáž.

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

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

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

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

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

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

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

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

Pri použití funkcií varenia sa musí nastavená varná zóna zhodovať s varnou zónou, na ktorej sa nachádza hrniec s teplotným sensorom.

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

⚠ Dôležité bezpečnostné upozornenia

Len pri odbornej montáži zodpovedajúcej tomuto montážnemu návodu je zaručená bezpečnosť pri používaní. Inštalatér je zodpovedný za bezchybné fungovanie na mieste inštalácie.

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

Nebezpečné alebo výbušné látky a pary sa nesmú odsávať.

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

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Ak sa spotrebič pri preprave poškodil, nepripájajte ho.

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

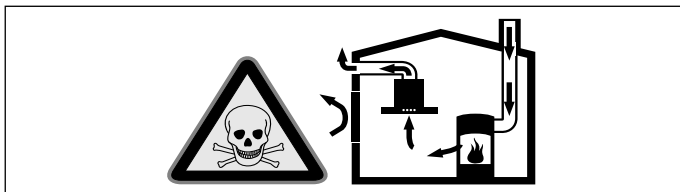
⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo udusení!

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

⚠ Varovanie – Ohrozenie života!

Spätne nasávané dymové plyny môžu spôsobiť otravu.

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

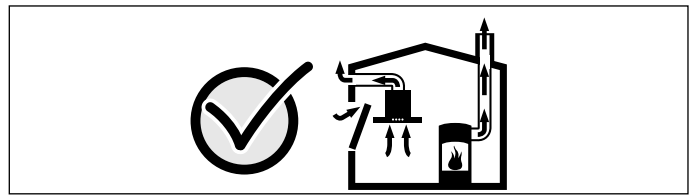


Ohniská závislé od vetrania miestnosti (napr. vyhrievacie prístroje na plyn, olej, drevo alebo uhlie, prietokové ohrievače, ohrievače vody) odoberajú dymové plyny z miestnosti, kde sú nainštalované a odvádzajú ich odsávacím zariadením (napr. komín) von.

V súvislosti so zapnutým odsávačom pár sa z kuchyne a susedných miestností odoberá vzduch – bez dostatočného prívodu vzduchu vzniká podtlak. Toxické plyny sa z komína alebo odťahovej šachty nasávajú naspäť do obytných priestorov.

- Preto je potrebné zabezpečiť dostatočný prívod vzduchu.
- V stene zabudovaná vetracia mriežka na prívod a odvod vzduchu samotná nezabezpečí dodržiavanie hraničných hodnôt.

Bezpečná prevádzka je možná len vtedy, keď podtlak v miestnosti inštalácie ohniska neprekročí 4 Pa (0,04 mbar). Uvedené možno dosiahnuť, keď vzduch potrebný na spaľovanie môže prúdiť cez neuzatvárateľné otvory, napr. v dverách, oknách, v spojení s vetracou mriežkou zabudovanou v stene na prívod a odvod vzduchu alebo cez iné technické opatrenia.



V každom prípade sa poraďte s príslušným kominárskym majstrom, ktorý dokáže posúdiť celú vetraciu sústavu domu a navrhne vám vhodné opatrenie na zabezpečenie ventilácie. Ak sa odsávač pár používa výlučne v cirkulačnom režime, prevádzka je možná bez obmedzenia.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Horúci olej a tuk sa môžu rýchlo vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajú bez dozoru. Oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Plameň opatrne zahaste pokrievkou, hasiacou dekou alebo podobne.
- Varné zóny sa veľmi rozhorúčia. Na varný panel nikdy neodkladajte horľavé predmety. Na varný panel neodkladajte žiadne predmety.
- Spotrebič sa rozhorúči. Horľavé predmety alebo spreje neuskładňujte v zásuvkách priamo pod varným panelom.
- Varný panel sa samočinne vypne a už sa nedá ovládať. Môže sa stať, že sa neskôr neúmyselne zapne. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.
- Usadeniny tuku v tukovom filtri sa môžu zapáliť.

Tukový filter minimálne raz mesačne vyčistite.

Spotrebič nikdy nepoužívajte bez tukového filtra.

- Usadeniny tuku vo filtroch sa môžu zapáliť. Spotrebič čistite podľa opisu. Dodržiavajte intervaly čistenia. Spotrebič nikdy nepoužívajte bez tukového filtra.
- V prípade zapnutia odsávania sa môžu zapáliť usadeniny tuku v tukovom filtri. V blízkosti spotrebiča nikdy nepracujte s otvoreným ohňom (napr. flambovanie). Spotrebič sa smie nainštalovať v blízkosti ohniska na pevné palivo (napr. drevo alebo uhlie) len vtedy, keď je k dispozícii uzavretý, neodnímateľný kryt. Iskry nesmú odlietať.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo elektromagnetizmu!

- Tento spotrebič zodpovedá smernici o elektrickej bezpečnosti a elektromagnetickej kompatibilite. Osoby s implantovaným kardiostimulátorom alebo inzulínovou pumpou by však nemali tento spotrebič obsluhovať. Nie je možné zaručiť, že všetky tieto zariadenia, ktoré sú na trhu, 100 % zodpovedajú platnej smernici o elektromagnetickej kompatibilite a že nedôjde k rušeniu, ktoré by ohrozilo správnu funkciu kardiostimulátora. K istým problémom môže dôjsť tiež v prípade osôb s ďalšími zariadeniami, napr. naslúchadlami.
- Bezkáblový senzor teploty je magnetický. Magnetické prvky môžu poškodiť elektronické implantáty, ako je napríklad kardiostimulátor alebo inzulínové pumpy. Osoby, ktoré na tele nosia elektronické implantáty by preto nemali nosiť senzor teploty so sebou vo vreckách svojho odevu a od kardiostimulátora alebo podobného medicínskeho zariadenia by mali dodržať minimálnu vzdialenosť 10 cm.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

- Pri varení vo vodnom kúpeli môžu varný panel aj varná nádoba prasknúť z dôvodu prehriatia. Varná nádoba, ktorá je vo vodnom kúpeli, nesmie stáť priamo na dne nádoby s vodou. Používajte len varné nádoby, ktoré sú odolné voči teplu.
- Následkom prítomnosti tekutiny medzi dnom hrnca a varnou zónou môže hrniec náhle vyskočiť do výšky. Udržujte varné zóny a dná hrncov vždy suché.
- Kuchynský riad a varné zóny sú veľmi horúce. Nikdy nesiahajte cez horúcu varnú zónu alebo horúci kuchynský riad.
- Bezdrôtový teplotný senzor perfectCook Senzor je vybavený batériou, ktorá sa môže pri vysokých teplotách poškodiť. Zložte teplotný senzor a uchovávajte ho mimo zdroj tepla.
- Teplotný senzor môže byť pri odstraňovaní z hrnca veľmi horúci. Na odobratie použite kuchynskú rukavicu alebo kuchynskú utierku.
- Nevhodné panvice wok môžu viesť k úrazom. Používajte len panvicu wok výrobcu, ktorú si môžete dokúpiť ako osobitné príslušenstvo.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poruchy!

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

 Príčiny poškodenia**Pozor!**

- Nebezpečenstvo poškodenia tvrdými a ostrými predmetmi. Na varný panel nenechajte padnúť tvrdé alebo ostré predmety.
- Nebezpečenstvo poškodenia z dôvodu varenia naprázdno v riade na varenie. Riad na varenie nikdy nenechajte variť prázdny.
- Nebezpečenstvo poškodenia prostredníctvom horúcich hrncov alebo panvíc. Horúce hrnce alebo panvice neumiestňujte nikdy na ovládací panel, ukazovatele, rám varného panelu alebo na kryt filtra.
- Nebezpečenstvo poškodenia z dôvodu alumíniovej fólie alebo nádobky z plastov. Alumíniovú fóliu a nádobku z plastov nikdy nepokladajte na horúcu varnú zónu. Nepoužívajte ochrannú fóliu na sporák.
- Nebezpečenstvo poškodenia. Nebezpečenstvo zlomenia krytu filtra. Opatrne odoberte kryt filtra. Kryt filtra nenechajte spadnúť.
- Nebezpečenstvo poškodenia povrchu, zmena zafarbenia a škrvny z dôvodu nevhodného čistiaceho prostriedku. Používajte len čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné pre varné panely.
- Nebezpečenstvo poškodenia povrchu a zmena zafarbenia z dôvodu opotrebovania hrncami. Zdvihnite hrnce a panvice a neposúvajte ich.
- Nebezpečenstvo poškodenia povrchu a škrvny od pečených jedál. Vykypené jedlá ihneď odstráňte škrabkou na sklo.
- Nebezpečenstvo povrchového poškodenia soľou, cukrom a pieskom. Varný panel nepoužívajte ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.
- Nebezpečenstvo poškodenia povrchu drsným dnom riadu. Riad na varenie pred použitím vyskúšajte.
- Nebezpečenstvo poškodenia povrchu alebo tzv. lastúrovitých štrbiny, prostredníctvom cukru a jedál obsahujúcich veľa cukru. Vykypené jedlá ihneď odstráňte škrabkou na sklo.

Ochrana životného prostredia

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

Úspora energie

- Hrnce vždy prikryte pokrievkou vhodnej veľkosti. Pri varení bez pokrievky sa spotrebuje výrazne viac energie. Používajte sklenenú pokrievku, aby ste videli do hrnca bez toho, aby ste ju museli nadvihnúť.
- Používajte hrnce a panvice s rovným dnom. Nerovné dna zvyšujú spotrebu energie.
- Priemer dna hrnca a panvice by sa mal zhodovať s veľkosťou varnej zóny. Nezabudnite: Výrobcovia riadu uvádzajú často horný priemer hrnca, ktorý je zvyčajne väčší ako priemer dna hrnca.
- Na malé množstvá používajte malý hrniec. Veľký a málo naplnený hrniec spotrebuje veľa energie.
- Varte v malom množstve vody. Šetrí to energiu. V zelenine sa navyše uchovávajú vitamíny a minerálne látky.
- V pravý čas prepnite na nižší stupeň varenia. Ušetríte tak energiu.
- Pri varení zabezpečte dostatočný prívod vzduchu, aby ventilácia pracovala efektívne a s nízkou prevádzkovou hlučnosťou.
- Stupeň ventilátora prispôbte intenzite výparov z varenia. Intenzívny stupeň používajte len podľa potreby. Nižší stupeň ventilátora znamená nižšiu spotrebu energie.
- Pri intenzívnych výparoch z varenia zvolte včas vyšší stupeň ventilátora. Výpary z varenia, ktoré sa už dostali do kuchyne, si vyžadujú dlhší čas prevádzky odsávača pár.
- Spotrebič vypnite, ak ho už nepotrebujete.
- Filter čistite, príp. vymieňajte v uvedených intervaloch, aby sa zvýšila účinnosť ventilácie a aby sa zabránilo vzniku požiaru.

Ekologicky zlikvidujte odpad

Obal zlikvidujte v súlade s ochranou životného prostredia.



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

Kuhanje z indukciou

Výhody varenia s indukciou

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

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

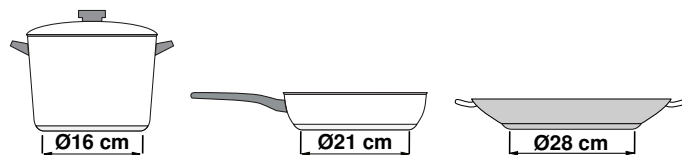
Riad na varenie

Na varenie indukčným ohrevom používajte len feromagnetický riad, napríklad:

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

Overte si v kapitole → "Test riadu na varenie", či je riad vhodný na indukčný ohrev.

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

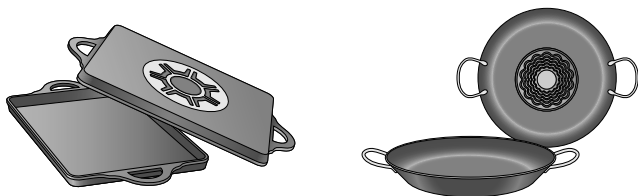


Keď sa používa flexibilná varná zóna ako jedna varná zóna, môžete použiť väčšie nádoby, ktoré sú zvlášť vhodné pre túto oblasť. Informácie o umiestnení riadu na varenie nájdete v kapitole → "Zóna Flex" na strane 18.

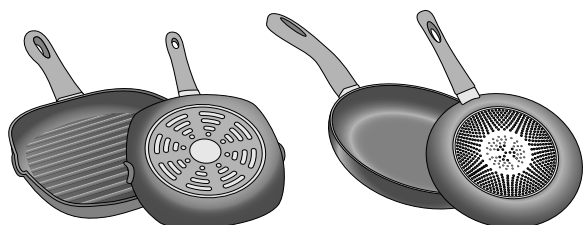


K dispozícii je aj riad na indukčný ohrev, ktorého dno je kompletne feromagnetické:

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



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



Nevhodný riad na varenie

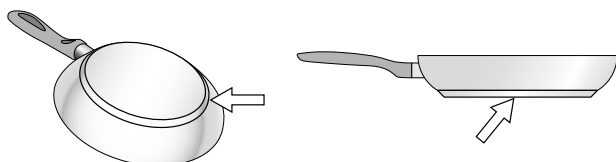
V žiadnom prípade nepoužívajte dosky adaptéra pre indukciu alebo riad na varenie z:

- bežná nerezová oceľ
- skla
- keramiky
- meď
- hliníka

Vlastnosti dna riadu

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

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



Na varnej zóne nie je riad alebo má nevhodnú veľkosť

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

Prázdny riad na varenie alebo riad na varenie s tenkým dnom

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

Detekcia hrnca

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

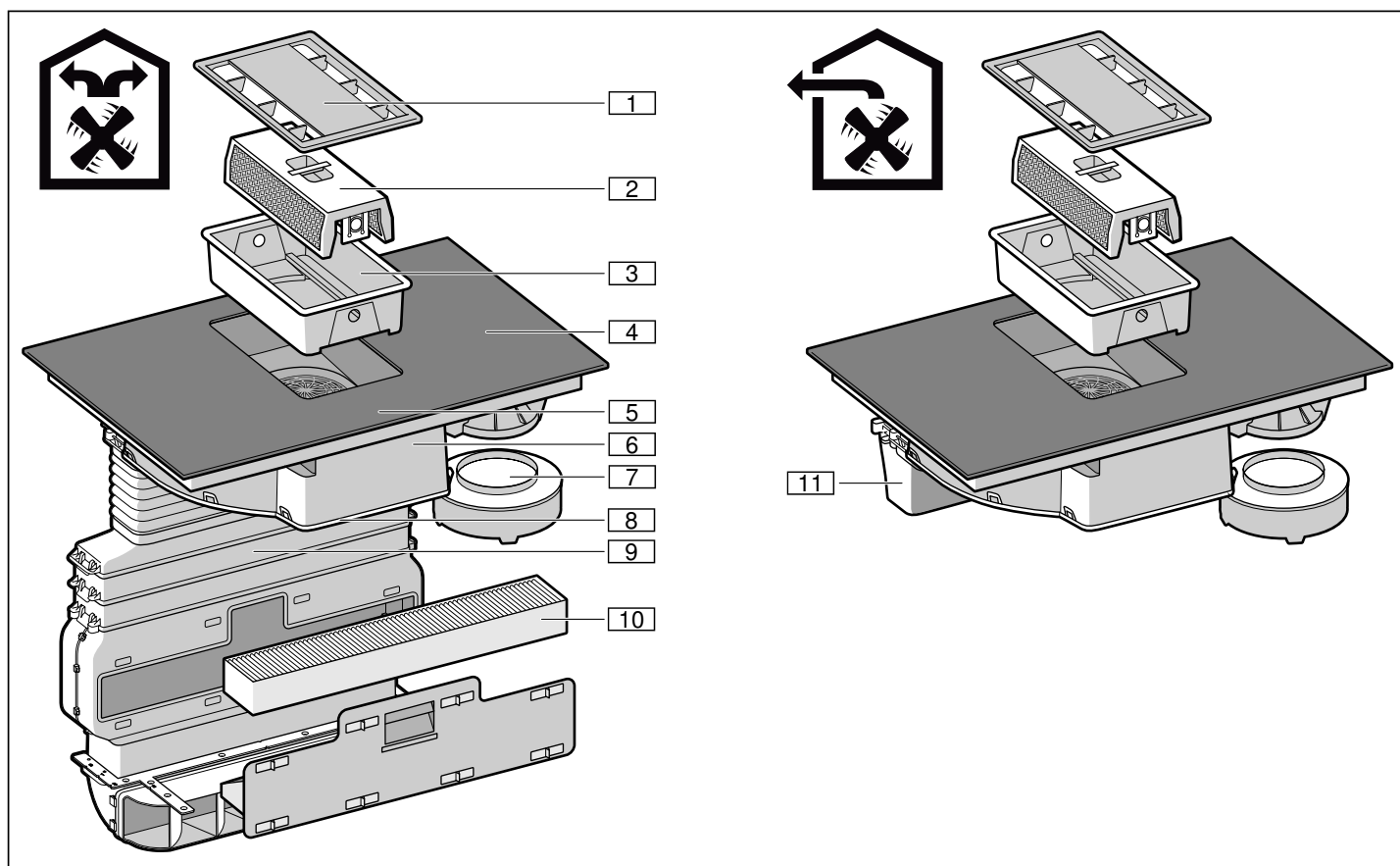
Oboznámenie sa so spotrebičom

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

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

V tejto kapitole vám objasníme indikátory a ovládacie prvky. Okrem toho sa zoznámite s rôznymi funkciami vášho spotrebiča.

Váš nový spotrebič



Č.	Označenie
1	Kryt filtra
2	Tukový kovový filter
3	Nádoba
4	Varný panel
5	Ovládaci panel
6	Kryt ventilátora
7	Prepadová nádoba
8	Veko krytu
9	Potrubie*
10	Aktívny uhlíkový filter*
11	Rúra na odvod vzduchu**

*len pri cirkulačnej prevádzke
 **len pri odvetrávacej prevádzke

Osobitné príslušenstvo

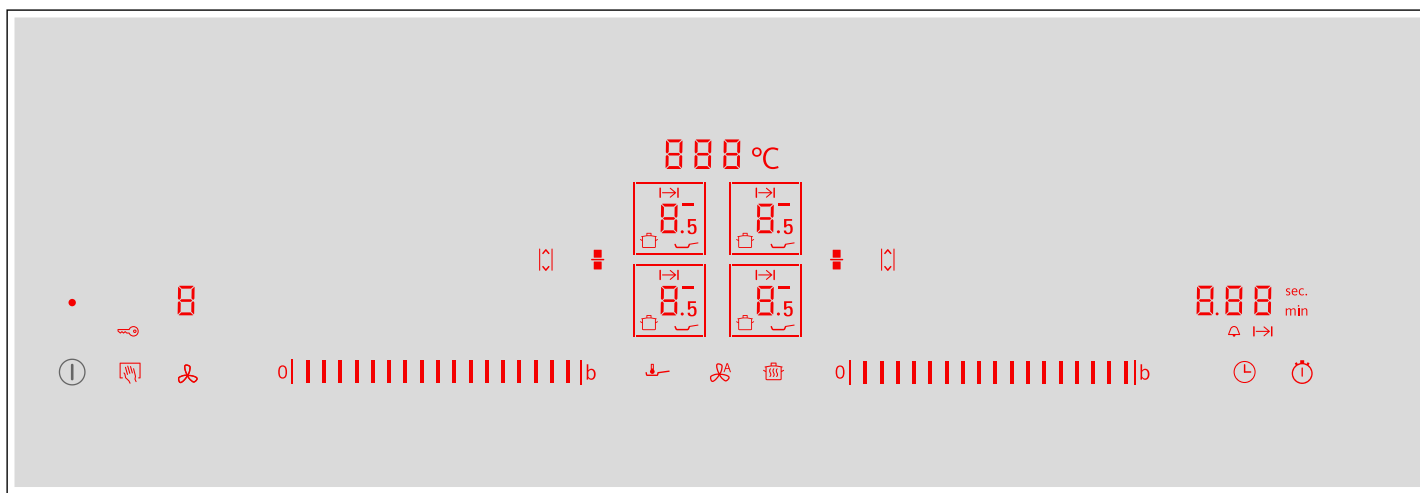
Súprava na prevádzku s odvodom vzduchu	HZ381400
Súprava na cirkulačnú prevádzku	HZ381500
Aktívny uhlíkový filter	HZ381700

Vhodný riad na varenie

Existujú panvice, ktoré sú optimálne vhodné pre použitie funkcie senzora pečenia. Dajú sa dodatočne zakúpiť v špecializovaných predajniach alebo prostredníctvom nášho zákazníckeho servisu. Vždy uveďte príslušné referenčné číslo.

Panvica s priemerom 15 cm	HZ390210
Panvica s priemerom 19 cm	HZ390220
Panvica s priemerom 21 cm	HZ390230
Teppan Yaki. Odporúča sa iba pre flexibilnú varnú zónu.	HZ390512
Grilovacia doska. Odporúča sa iba pre flexibilnú varnú zónu.	HZ390522

Ovládací panel



Ovládacie plochy	
①	Zapnutie a vypnutie spotrebiča
	Zablokovanie ovládacieho panelu pre účely čistenia a zapnutia detskej poistky
	Prechod medzi oblasťou nastavenia varného panela a ventilátorom / vynulovania ukazovateľov znečistenia
	Výber varnej zóny
0	Nastavenie stupňov varenia / nastavenie stupňov ventilátora 1 – 9 v ľavej oblasti nastavenia
b	Funkcia Powerboost a Shortboost pre stupne varenia / zapnutie intenzívneho stupňa ventilátora
	Zapnutie senzora pečenia
	Zapnutie automatického režimu ventilátora
	Zapnutie funkcie udržiavania tepla
	Naprogramovanie času ohrevu a kuchynského budíka
	Zapnutie funkcie stopiek
	Aktivovanie funkcie Move
	Zapnutie flexibilnej varnej oblasti

Indikátor	
0	Prevádzkový stav
1-9	Stupne varenia / stupne ventilátora
H/h	Zvyškové teplo
b	Funkcia Powerboost / intenzívny stupeň ventilátora
b ⁻	Funkcia ShortBoost
L	Funkcia udržiavania teploty
	Senzor pečenia
	Funkcia varenia
000 °C	Teplota funkcia varenia
	Detská poistka
00	Funkcia časovača
1-1	Nastavenie času ohrevu
	Krátky čas budíka
ε	Prenesenie nastavenia
min / sec	Ukazovatele časovača
	Automatický režim ventilátora
F 10	Ukazovateľ nasýtenia – kovový tukový filter
F 11	Ukazovateľ nasýtenia – aktívny uhlíkový filter

Ovládacie plochy

Keď sa varný panel zohreje, svietia symboly ovládacích plôch, ktoré sú aktuálne k dispozícii.

Keď sa dotknete symbolu, príslušná funkcia sa aktivuje.

Upozornenia

- Príslušné symboly ovládacích plôch sa rozsvietia podľa dostupnosti. Ukazovatele varných zón alebo zvolených funkcií svietia jasnejšie.
- Ovládací panel udržiavajte vždy čistý a suchý. Vlhkosť môže mať negatívny vplyv na jeho funkciu.
- Do blízkosti ukazovateľov a senzorov nedávajte žiaden riad na varenie. Elektronika sa môže prehriať.

Ukazovateľ' zvyškového tepla

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

Zvyškové teplo bude označené takto:

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

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

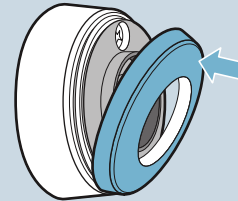
Po vypnutí varnej zóny sa rozsvieti ukazovateľ' zvyškového tepla. Aj keď je už varný panel vypnutý, svieti ukazovateľ' zvyškového tepla, pokiaľ je varná zóna ešte teplá.

Funkcia senzora varenia (voliteľne)

V závislosti od verzie spotrebiča je teplotný senzor súčasťou spotrebiča ako príslušenstvo alebo sa môže objednať ako osobitné príslušenstvo pod nasledujúcim číslom výrobku.

Senzor teploty

HZ39050



Druhy prevádzky

Tento spotrebič môžete používať v prevádzke s odvetraním alebo s cirkuláciou vzduchu.

Režim s odvodom vzduchu



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

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

- Ak sa odpadový vzduch vedie do komína na odvod dymu a odpadového vzduchu, ktorý nie je v prevádzke, musí sa vyžiadať povolenie príslušného kominárskeho majstra.
- Ak sa odpadový vzduch vedie cez obvodovú stenu, mala by sa použiť teleskopická vetracia mriežka zabudovaná v stene.

Cirkulačná prevádzka



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

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

Pred prvým použitím

Pred prvým použitím spotrebiča dodržte nasledujúcu inštrukciu:





Spotrebič a príslušenstvo dôkladne vyčistite.

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

Prvé uvedenie do prevádzky

Upozornenie: Spotrebič je pri dodaní nastavený na cirkulačnú prevádzku.

Možné nastavenia:

- Pri cirkulačnej prevádzke je s indikátorom  nastavená hodnota  (výrobné nastavenie).
- Pri odvetrávacej prevádzke je s indikátorom  nastavená hodnota .

Pre nastavenie spotrebiča na ventilačnú prevádzku, vid' → "Základné nastavenie" na strane 36.

Obsluha spotrebiča

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

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!


Kryt filtra sa na varnom paneli rýchlo zohreje. Kryt filtra nikdy nedávajte na varný panel. Na kryt filtra nedávajte hrnce alebo iné horúce predmety.


Upozornenie: Na začiatku varenia zapnite ventilátor a až niekoľko minút po ukončení varenia ho vypnite. Para z varenia sa takto odstráni najúčinnšie.

Upozornenie: Spotrebič neprevádzkujte bez nádoby, kovového tukového filtra a krytu filtra.

Zapnutie a vypnutie varného panela

Varný panel zapnite a vypnite hlavným vypínačom.

Zapnutie: Dotknite sa symbolu . Zaznie signál. Symboly patriace k varným zónam a funkciám, ktoré sú práve k dispozícii, sa rozsvietia. Varný panel je pripravený na prevádzku.

Vypnutie: Dotýkajte sa symbolu  dovedy, kým ukazovatele nezhasnú. Ukazovateľ zvyškového tepla svieti, kým nie sú varné zóny dostatočne vychladnuté.

Upozornenia


- Varný panel sa vypne automaticky, pokiaľ sú všetky varné zóny vypnuté dlhšie než 30 sekúnd a ventilácia je vypnutá.
- Zvolené nastavenia zostanú prvé 4 sekundy po vypnutí varného panela uložené. Keď varný panel v priebehu tohto času znova zapnete, uvedie sa do prevádzky s predchádzajúcimi nastaveniami.

Nastavenie varnej zóny

V oblasti nastavení nastavte požadovaný stupeň varenia.

Stupeň varenia 1 = najnižší stupeň.

Stupeň varenia 9 = najvyšší stupeň.

Každý stupeň varenia má jeden medzistupeň. Tento sa označuje pomocou .




Upozornenia

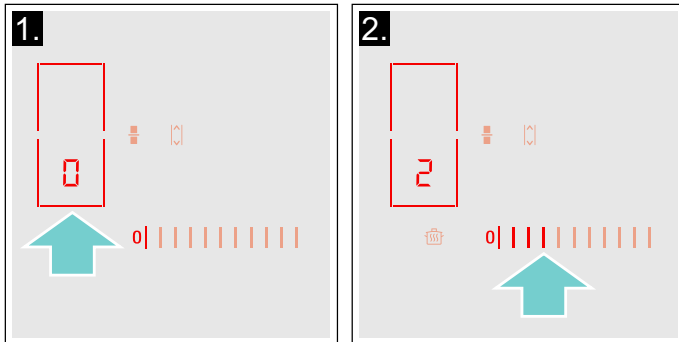
- Z dôvodu ochrany citlivých častí spotrebiča pred prehriatím alebo preťažením elektrickým prúdom, môže varná doska dočasne znížiť svoj stupeň ohrevu.
- Z dôvodu zamedzenia nadmernej hlučnosti spotrebiča, môže varná doska dočasne znížiť svoj stupeň ohrevu.

Upozornenie: Ľavé varné zóny sa nastavujú v ľavej oblasti nastavenia a pravé varné zóny v pravej oblasti nastavenia.

Výber varnej zóny a stupňa ohrevu

Varný panel musí byť zapnutý.

1. Dotknite sa symbolu  a  požadovanej varnej zóny.
Ukazovateľ  svieti jasnejšie.
2. Posúvajte prst cez oblasť nastavenia, kým nerozsvieti požadovaný stupeň varenia.



Stupeň varenia je nastavený.

Zmena stupňa ohrevu

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

Vypnutie varnej zóny

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

Upozornenia

- Keď nie je žiadny riad na varenie položený na indukčnej varnej zóne, ukazovateľ' stupňa ohrevu bliká. Po určitom čase sa varná zóna vypne.
- Keď je položený riad na varenie na varnej zóne pred zapnutím varného panela, tak sa po dotyku hlavného vypínača riad rozpozná najneskôr do 20 sekúnd a automaticky sa zvolí varná zóna. V priebehu nasledujúcich 20 sekúnd nastavte stupeň ohrevu. V opačnom prípade sa varná zóna znova vypne.
- Ventilácia musí byť vypnutá separátne. → "Vypnutie ventilácie" na strane 14

Zapnutie a vypnutie ventilácie

Upozornenie: Výkon vždy prispôsobte aktuálnym podmienkam. Pri intenzívnych kuchynských výparoch zvolte vysoký výkonový stupeň.





Upozornenie: Ak nie je k dispozícii tukový kovový filter, ventilácia sa nedá zapnúť. Vložte tukový kovový filter. Funkcie varných panelov sú dostupné aj bez tukových kovových filtrov. → "Čistenie" na strane 40


Upozornenie: Vetracie otvory nezablokujte predmetmi. Na kryt filtra nedávajte žiadne predmety. V opačnom prípade sa zníži výkon ventilácie.

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

Upozornenie: Po zapnutí ventilácie už pravá oblasť nastavení nie je dostupná. V ľavej oblasti nastavení zmeníte výkonový stupeň ventilácie.

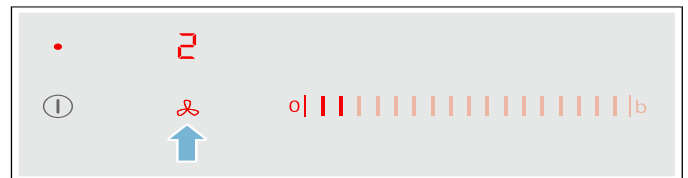
Zapnutie ventilácie


Upozornenie: Ak symboly  a  nie sú dostupné, vložte správne kovový tukový filter. Symboly  a  nie sú dostupné. Odsávač pár sa môže zapnúť.

1. Dotknite sa symbolu .
Ventilátor sa spustí na výkonovom stupni 2. Nastavený výkonový stupeň sa zobrazí v indikačnom poli a v ľavej oblasti nastavenia. Pravá oblasť nastavenia nie je dostupná.


Upozornenia




- Stupne varenia sa nemôžu meniť počas nastavovania stupňov výkonu ventilátora.
 - Počas niekoľkých sekúnd sa môže zvoliť stupeň výkonu ventilácie. Následne sa môže rozsah nastavenia používať znovu pre nastavenie varných stupňov.
2. V oblasti nastavenia vyberte požadovaný výkonový stupeň.
Nastavené stupne výkonu sa objavia v ľavom rozsahu nastavenia.



3. Ak si chcete nastaviť ďalšie stupne výkonu, dotknite sa symbolu  v rozsahu nastavenia pre nastavenie želaného stupňa výkonu.
Nastavený výkonový stupeň sa zobrazí v ľavej oblasti nastavenia.

Vypnutie ventilácie

Keď chcete vypnúť spotrebič, dotknite sa symbolu . Keď chcete vypnúť len ventiláciu, postupujte takto:



1. Dotknite sa symbolu .
2. Zvoľte symbol  v oblasti nastavení.
3. Keď chcete zmeniť oblasť nastavenia varného panela, dotknite sa symbolu .



Upozornenie: V závislosti od zvolených základných nastavení sa dobeh spustí po vypnutí spotrebiča.

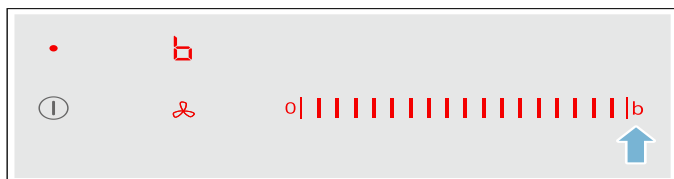
Intenzívny stupeň

Aktivujte intenzívny stupeň pri silnom zápachu alebo vytváraní pary. V tomto prípade pracuje ventilátor krátky čas na najvyššom výkone. Po krátkom čase sa sám vráti naspäť na nižší stupeň.

Zapnutie

1. Dotknite sa symbolu .
2. Dotknite sa symbolu .



Symbol  a symboly ľavej oblasti nastavení svetla. V indikačnom poli sa zobrazí . Intenzívny stupeň je aktivovaný.



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

Upozornenie: Po niekoľkých sekundách sa znova zobrazí oblasť nastavení pre stupne varenia.

Vypnutie

1. Dotknite sa symbolu .
2. V priebehu nasledujúcich sekúnd prejdite prstom cez oblasť nastavení tak, aby sa zobrazil výkonový stupeň  alebo iný výkonový stupeň.

Automatický štart

V závislosti od základných nastavení sú možné nasledovné možnosti, hneď ako sa vyberie výkonový stupeň varnej zóny:


- Ventilácia sa nespustí.
- Ventilácia sa spustí na výkonovom stupni, ktorý vyberie senzor.
- Ventilácia sa spustí na stanovenom výkonovom stupni.


V základných nastaveniach si vyberte požadovanú voliteľnú možnosť. Okrem toho si môžete v základných nastaveniach prispôbiť citlivosť senzora.

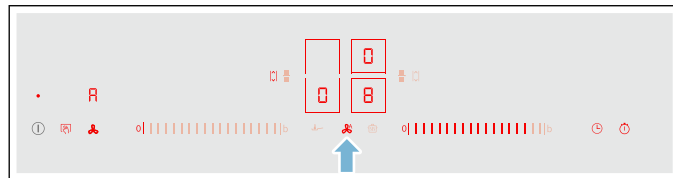
→ "Základné nastavenie" na strane 36

Automatická prevádzka so senzorovým riadením


Zapnutie

Dotknite sa symbolu .

Optimálny výkonový stupeň sa automaticky nastaví pomocou senzora. V indikačnom poli sa zobrazí .



Vypnutie

Dotknite sa symbolu .

V indikačnom poli sa zobrazí naposledy nastavený výkonový stupeň. Automatická prevádzka je vypnutá.



Funkcia dobehu

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


V základných nastaveniach môžete zvoliť nasledujúce možnosti dobehu:

- Deaktivovanie dobehu
- Aktivovanie automatickej funkcie so senzorom riadeným dobehom
- Aktivovanie dobehu na stanovenú dobu so stanoveným výkonovým stupňom

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

Ak je aktivovaná automatická prevádzka so senzorom riadeným dobehom, počas dobehu svetla symboly  a .

Vypnutie

Dotknite sa symbolu .

Funkcia dobehu sa okamžite ukončí.

Ak je splnená jedna z nasledujúcich podmienok, funkcia dobehu sa vypne:

- Čas dobehu uplynul.
- Spotrebič sa znova zapne.
- Senzor zistí pri aktivovanej automatickej funkcii so senzorom riadeným dobehom príslušnú kvalitu vzduchu.

Odporúčania pri varení

Odporúčania

- Pri ohrievanie pyré, krémových polievok či hustých omáčok, občas premiešajte pokrm
- Na predhriatie nastavte stupeň ohrevu 8 - 9.
- Pri varení s pokrievkou stupeň ohrevu znížte, keď začne vystupovať para z miesta medzi pokrievkou a nádobou na varenie.
- Po skončení varenia nechajte riad na varenie zakrytý, až kým sa nezačne servírovať.
- Pri varení v tlakovom hrnci dodržiavajte pokyny výrobcu.

Tabuľka varenia

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

	Stupeň varenia	Čas varenia (min.)
Rozpúšťanie		
Čokoláda, poleva	1 - 1.5	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
Zohrievanie a udržiavanie teploty		
Eintopf, napr. šošovicový Eintopf	1.5 - 2	-
Mlieko*	1.5 - 2.5	-
Zohriatie párkov vo vode*	3 - 4	-
Rozmrazovanie a zohrievanie		
Špenát, zmrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, zmrazený	3 - 4	35 - 55
Poširovanie, varenie tesne pod bodom varu		
Zemiakové knedle*	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Biele omáčky, napr. bešamelová omáčka	1 - 2	3 - 6
Šľahané omáčky, napr. bernská omáčka, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12
Varenie, parenie, dusenie		
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	2.5 - 3.5	15 - 30
Ryža v mlieku***	2 - 3	30 - 40
Zemiaky varené v šupke	4.5 - 5.5	25 - 35
Varené zemiaky	4.5 - 5.5	15 - 30
Cestoviny, rezance*	6 - 7	6 - 10
Hustá polievka	3.5 - 4.5	120 - 180
Polievky	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenina	2.5 - 3.5	10 - 20
Zelenina, zmrazená	3.5 - 4.5	7 - 20
Varenie v tlakovom hrnci	4.5 - 5.5	-
* Bez pokrievky		
** Viackrát obrátiť		
***Predhrievanie na stupni varenia 8 - 8,5		

- Pokrmu príliš dlho nevarate, aby sa zachovala ich výživová hodnota. Optimálny čas varenia sa dá nastaviť pomocou kuchynskej minútky.
- Aby bol výsledok varenia zdravší, olej alebo tuk by sa nemal zohrievať až po bod zadymenia.
- Pokrmu opekajte do hnedo po malých porciách.
- Riad na varenie sa môže počas varenia zohriať na vysokú teplotu. Odporúča sa používať kuchynskú chňapku na hrniec.
- Odporúčania týkajúce sa energeticky efektívneho varenia nájdete v kapitole → "Ochrana životného prostredia"

	Stupeň vare- nia	Čas varenia (min.)
Dusenie		
Rolády	4-5	50-65
Dusené mäso	4-5	60-100
Guláš***	3-4	50-60
Dusenie/pečenie s malým množstvom oleja*		
Rezne, prírodné alebo obaľované	6-7	6-10
Rezne, zmrazené	6-7	6-12
Kotlety, prírodné alebo obaľované**	6-7	8-12
Steak (hrúbka 3 cm)	7-8	8-12
Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm)**	5-6	10-20
Prsia z hydiny, zmrazené**	5-6	10-30
Fašírky (hrúbka 3 cm)**	4.5-5.5	20-30
Hamburger (hrúbka 2 cm)**	6-7	10-20
Ryby a rybie filé, prírodné	5-6	8-20
Ryby a rybie filé, obaľované	6-7	8-20
Ryby obaľované a zmrazené, napr. rybie prsty	6-7	8-15
Langusty, krevety	7-8	4-10
Príprava soté zo zeleniny a húb, čerstvých	7-8	10-20
Jedlá na panvici, zelenina, mäso krájané na rezance na ázijský spôsob	7-8	15-20
Jedlá varené v panvici, zmrazené	6-7	6-10
Palacinky (po jednej dopekaf)	6.5-7.5	-
Omeleta (po jednej piecť)	3.5-4.5	3-10
Volské oká	5-6	3-6
Smaženie* (150 – 200 g na jednu porciu v 1 – 2 l oleja, smažiť po porciách)		
Zmrazené výrobky, napr. zemiakové hranolčeky, kuracie nugetky	8-9	-
Krokety, zmrazené	7-8	-
Mäso, napr. časti kurčafa	6-7	-
Ryby, obaľované alebo v pivovom cestíčku	6-7	-
Zelenina, huby, obaľované alebo v pivovom cestíčku, tempura	6-7	-
Drobné pečivo, napr. šišky, ovocie v pivovom cestíčku	4-5	-
* Bez pokrievky		
** Viackrát obrátiť		
***Predhrievanie na stupni varenia 8 - 8,5		

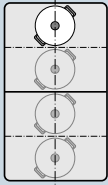
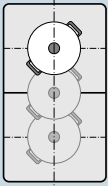
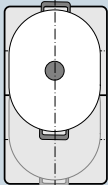
Zóna Flex

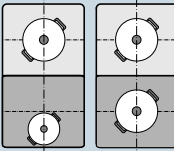
V prípade potreby sa môže použiť ako jediná varná zóna alebo ako dve nezávislé varné zóny.

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

Odporúčania na používanie riadu na varenie

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


Ako jediná varná zóna	
	Priemer menší alebo rovnajúci sa 13 cm Umiestnite nádobu do jednej zo štyroch pozícií, ktoré vidíte na obrázku.
	Priemer väčší ako 13 cm Umiestnite nádobu do jednej z troch pozícií, ktoré vidíte na obrázku.
	Keď je na nádobu potrebných viac ako jedna varná zóna, umiestnite ju začínajúc na hornom alebo dolnom okraji flexibilnej varnej zóny.

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

Ako jediná varná zóna

Flexibilná varná oblasť sa aktivuje ako jediná varná zóna.

Aktivovanie


1. Vyberte flexibilnú varnú oblasť symbolom .
2. V oblasti nastavení zvolte požadovaný stupeň varenia.

Flexibilná varná oblasť je aktivovaná.

Zmena stupňa varenia


V príslušnej oblasti nastavení vyberte varnú zónu a zmeňte stupeň varenia.

Pridanie nového riadu

Položte nový riad na varenie na varnú zónu a dotknite sa dvakrát symbolu . Nový riad na varenie sa rozpozná a predtým zvolený stupeň varenia zostane zachovaný.

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

Deaktivovanie



Dotknite sa symbolu .

Flexibilná varná oblasť je deaktivovaná. Obidve varné zóny fungujú naďalej ako dve nezávislé varné zóny.

Ako dve nezávislé varné zóny

Použite flexibilnú varnú oblasť ako dve nezávislé varné zóny.

Rozdelenie varných zón


1. Dotknite sa symbolu .
2. Vyberte požadovanú varnú zónu symbolom .
3. V oblasti nastavení zvolte požadovaný stupeň varenia.

Varná zóna je aktivovaná.

Upozornenia

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

Spojenie obidvoch varných zón

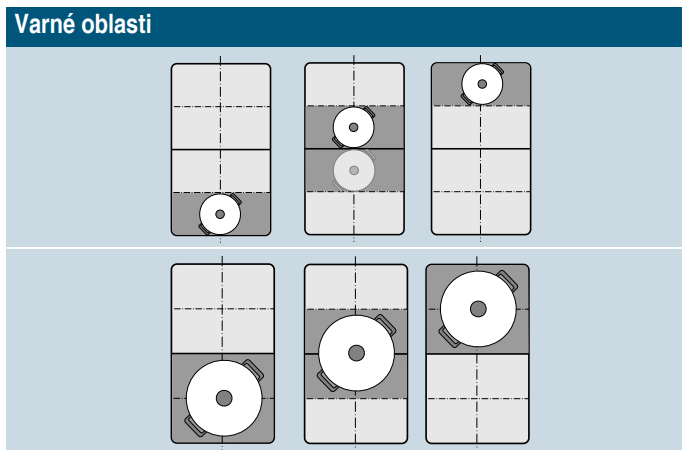
Dotknite sa symbolu .

Flexibilná varná oblasť je aktivovaná.

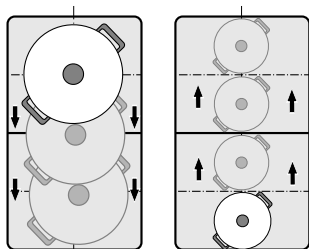
Funkcia Move

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

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



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



Prednastavené stupne varenia:

Predná oblasť = stupeň varenia **9**

Stredná oblasť = stupeň varenia **5**


Zadná oblasť = stupeň varenia **1.5**

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

Upozornenia

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

Aktivácia

1. Vyberte jednu z dvoch varných zón patriacich do flexibilnej varnej oblasti.
2. Dotknite sa symbolu , svieti jasnejšie. Flexibilná varná oblasť sa aktivuje ako jediná varná zóna. Stupeň varenia oblasti, na ktorej sa nachádza riad na varenie, svieti na ukazovateli varnej zóny.

Funkcia je aktivovaná.

Zmena stupňa varenia

Stupne varenia jednotlivých varných oblastí sa dajú počas procesu varenia zmeniť. Položte riad na varnú oblasť a zmeňte stupeň varenia v oblasti nastavenia.


Upozornenia

- Zmení sa len stupeň varenia oblasti, na ktorej sa nachádza riad.
- Ak sa funkcia deaktivuje, stupne varenia troch varných oblastí sa vrátia na prednastavené hodnoty.

Deaktivovanie

Dotknite sa symbolu . Svieti slabšie.

Funkcia bola deaktivovaná.

Upozornenie: Keď sa jedna z varných oblastí nastaví na , funkcia sa v priebehu niekoľkých sekúnd deaktivuje.

Časové funkcie





Váš varný panel má tri funkcie časovača:

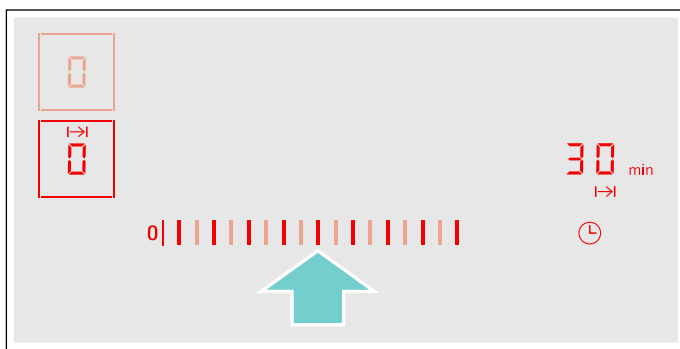
- Naprogramovanie času ohrevu
- Kuchynský časovač
- Funkcia stopiek


Naprogramovanie času ohrevu

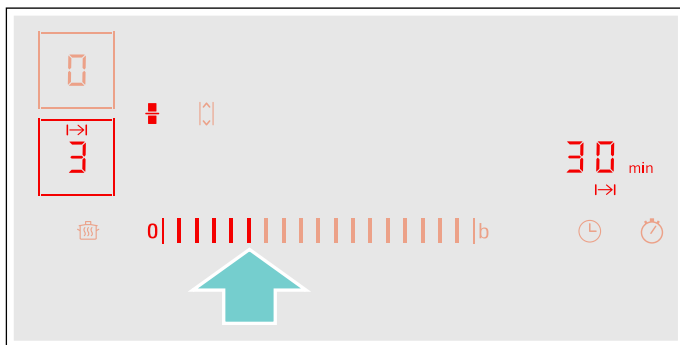
Varná zóna sa po uplynutí nastaveného času automaticky vypne.

Nastavenie urobíte takto:

1. Dotknite sa dvakrát symbolu . Na ukazovateli časovača svieti symbol  a indikátor .
2. Vyberte varnú zónu. Ukazovateľ  svieti.
3. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd nastavte požadovaný čas trvania v oblasti nastavenia.



4. Dotknite sa symbolu , čím potvrdíte zvolené nastavenie.
5. Vyberte požadovaný stupeň varenia.



Čas ohrevu začne plynúť.

Upozornenia

- Pre všetky varné zóny sa môže automaticky nastaviť rovnaký čas varenia. Nastavený čas plynie pre každú varnú zónu nezávisle od seba. Informácie o automatickom programovaní času varenia nájdete v odseku → "Základné nastavenie"
- Ak sa flexibilná varná oblasť zvolí ako jediná varná zóna, nastavený čas je pre celú varnú oblasť rovnaký.
- Ak sa pre kombinovanú varnú zónu zvolí funkcia Move, nastavený čas je pre tie tri varné zóny rovnaký.


Senzor pečenia


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


Funkcie varenia

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



Zmena alebo vymazanie času



Dotknite sa dvakrát symbolu  a potom vyberte príslušnú varnú zónu.


Keď chcete vymazať naprogramovaný čas ohrevu, v oblasti nastavenia zmeňte čas ohrevu alebo nastavte .

Dotknite sa symbolu , čím potvrdíte zvolené nastavenie.


Po uplynutí času

Varná zóna sa vypne, ukazovateľ  bliká a stupeň varenia zobrazuje . Zaznie signál.

Na ukazovateli časovača blikajú  a indikátor .

Pri dotyku symbolu  ukazovateľa zhasnú a zvukový signál sa vypne.

Upozornenia





- Ak bol naprogramovaný čas ohrevu pre viac varných zón, zobrazí sa na ukazovateli časovača vždy najkratší čas ohrevu.
- Keď chcete zistiť zostávajúci čas ohrevu varnej zóny, dvakrát sa dotknite symbolu  a vyberte príslušnú varnú zónu.
- Čas ohrevu môžete nastaviť až do **99** minút.

Kuchynská minútka


Prostredníctvom kuchynskej minútky môžete nastaviť čas až do 99 minút.


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


Nastavenie

1. Dotknite sa symbolu . Na ukazovateli časovača svietia  a indikátor .
2. V oblasti nastavenia zvolte požadovaný čas a na potvrdenie tohto nastavenia sa dotknite symbolu . Po niekoľkých sekundách začne plynúť čas.



Zmena alebo vymazanie času

Dotknite sa symbolu .

Keď chcete vymazať naprogramovaný čas ohrevu, v oblasti nastavenia zmeňte čas ohrevu alebo nastavte .

Dotknite sa symbolu , čím potvrdíte zvolené nastavenie.

Po uplynutí času

Po uplynutí času zaznie signál. Na ukazovateli časovača blikajú  a symbol .



Po dotyku symbolu  ukazovatele zhasnú.

Funkcia stopiek

Funkcia stopiek zobrazuje čas, ktorý uplynul od aktivovania.



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

Aktivovanie

Dotknite sa symbolu . Na ukazovateli časovača svietia .

Čas začne plynúť.


Deaktivovanie

Dotknite sa symbolu . Na ukazovateli časovača sa zobrazia  a potom zmiznú.

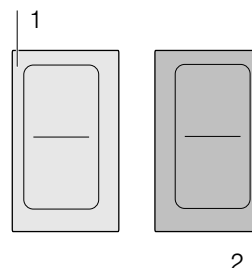
Funkcia je deaktivovaná.

Upozornenie: Na deaktivovanie stopiek sa musí zvoliť táto funkcia.

Funkcia PowerBoost



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

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






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

Aktivovanie

1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa symbolu . Ukazovateľ  svieti. Funkcia je aktivovaná.

Deaktivovanie

1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa symbolu . Indikátor  zhasne a varná zóna sa prepne naspäť na stupeň varenia . Funkcia je deaktivovaná.

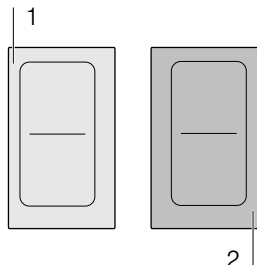
Upozornenie: Za určitých okolností sa môže funkcia PowerBoost automaticky vypnúť na ochranu elektronických prvkov vo vnútri varného panela pred prehriatím.

Funkcia ShortBoost

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

Na deaktivovanie funkcie vyberte vhodný stupeň varenia pre vaše jedlo.

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



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

Odporúčania na používanie

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

Aktivovanie

1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa dvakrát symbolu **b**. Ukazovateľ **b** s čiarou svieti. Funkcia je aktivovaná.

Deaktivovanie


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

Upozornenie: Po 30 sekundách sa táto funkcia automaticky vypne.


Funkcia udržiavania tepla

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

Aktivovanie

1. Dotknite sa symbolu .
2. Vyberte v priebehu nasledujúcich 10 sekúnd požadovanú varnú zónu. Ukazovateľ **L** svieti. Funkcia je aktivovaná.

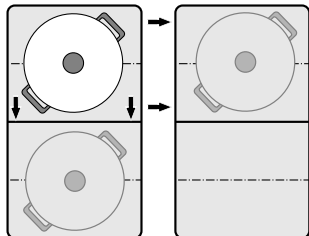
Deaktivovanie

1. Dotknite sa symbolu .
2. Vyberte varnú zónu. Indikácia **L** zhasne. Varná zóna sa vypne a rozsvieti sa ukazovateľ zvyškového tepla. Funkcia je deaktivovaná.

Prenesenie nastavení



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

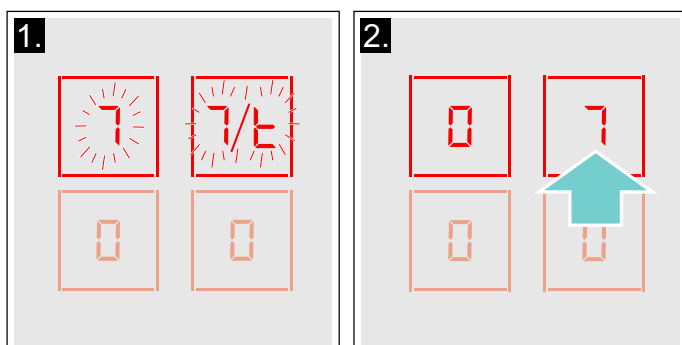
Na prenesenie nastavení postavte riad zo zapnutej varnej zóny na inú varnú zónu.



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

Aktivácia

1. Presuňte riad zo zapnutej varnej zóny na inú varnú zónu.
Na pôvodnej varnej zóne bliká stupeň varenia. Riad sa rozpozná a na ukazovateli novej varnej zóny blikajú predtým zvolené stupne varenia a symbol .
2. Nastavenia potvrdíte výberom novej varnej zóny. Nastaví sa stupeň varenia pôvodnej varnej zóny na .



Nastavenia boli prenesené na novú varnú zónu.

Upozornenia

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

Funkcie asistencie pri varení

S funkciami asistencie pri varení je varenie úplne jednoduché a vždy dosiahnete optimálny výsledok varenia. Odporúčané teplotné stupne sú vhodné pre každý spôsob varenia.










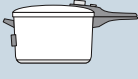



Umožňujú procesy prípravy jedla bez nadmerného uvarenia a poskytujú perfektné výsledky varenia a pečenia.

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

Druhy funkcií asistenta pri varení

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

Tabuľka znázorňuje rôzne dostupné nastavenia funkcií pre asistenta pri varení:

Funkcie asistencie pri varení	Teplotné stupne	Riad na varenie	Dostupné pre	Aktivovanie
Senzor pečenia				
Dusenie/pečenie s malým množstvom tuku	1, 2, 3, 4, 5			
Funkcie varenia				
Zohrievanie/udržiavanie v teple	1/70 °C		Všetky varné zóny	
Pomalé varenie	2/90 °C		Všetky varné zóny	
Varenie	3/100 °C		Všetky varné zóny	
Varenie v tlakovom hrnci	4/120 °C		Všetky varné zóny	
Fritovanie s veľkým množstvom oleja v hrnci*	5/170 °C		Všetky varné zóny	

*Predhriatie s pokrievkou a fritovanie bez pokrievky.

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

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

Varné zóny, ktoré disponujú senzorom pečenia, sú označené symbolom pre senzor pečenia.

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

V tejto kapitole získate informácie o týchto úkonoch:

- Druhy funkcií asistenta pri varení
- Vhodný riad na varenie
- Sensory a osobitné príslušenstvo
- Funkcie a stupne varenia
- Odporúčané jedlá

Vhodný riad na varenie

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

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

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

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

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

Upozornenia

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

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

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

Senzory a osobitné príslušenstvo

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

Stupne teploty

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

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

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

Senzor varenie je pri používaní funkcií varenia nepostrádateľný.

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

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

Funkcie a stupne varenia

Senzor pečenia

So senzorom pečenia môžete pripravovať jedná v panvici s použitím malého množstva oleja.

Varné zóny s touto funkciou sú označené symbolom pre senzor pečenia.

Výhody



- Varná zóna sa zahrieva iba v prípade potreby. Tým sa šetrí energia. Olej a tuk sa neprehrievajú.
- Ak prázdna panvica dosiahla optimálnu teplotu na pridanie oleja a jedla, zaznie signál.

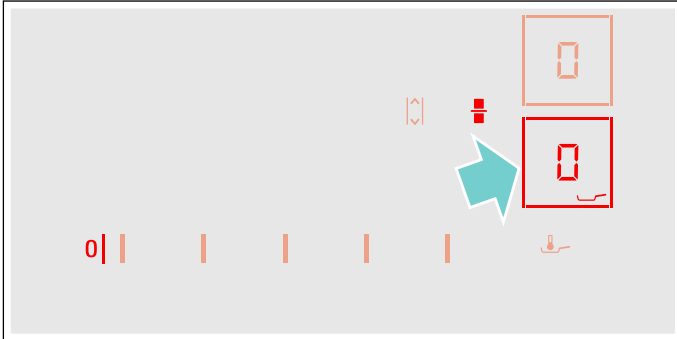
Upozornenia

- Na panvicu nepokladajte žiadnu pokrievku, v opačnom prípade nebude regulátor fungovať. Môžete však používať sitko na ochranu proti rozstrekovaniu, aby sa zabránilo vystreknutiu tuku.
- Na pečenie používajte vhodný olej alebo tuk. Ak sa použije maslo, margarín, za studena lisovaný olivový olej alebo bravčová masť, nastavte teplotný stupeň 1 alebo 2.
- Tuk nikdy nerozpaľujte bez dozoru.
- Ak má varná zóna vyššiu teplotu ako riad na varenie alebo opačne, senzor teploty sa neaktivuje správnym spôsobom.
- Na fritovanie s veľkým množstvom oleja v jednom hrnci, vždy použite funkcie na varenie. „Fritovanie s veľkým množstvom oleja v jednom hrnci“, na varnom stupni 5.

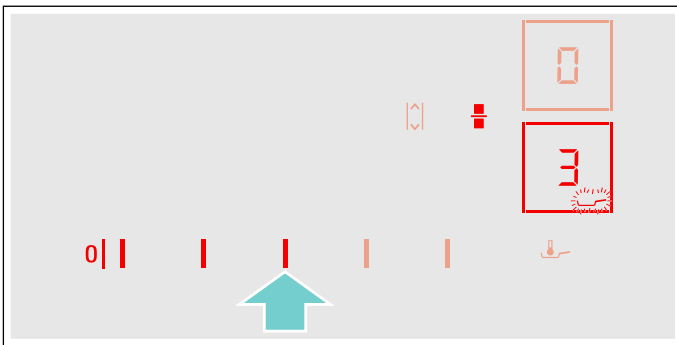
Nastavenie

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


1. Dotknite sa symbolu .
2. Vyberte varnú zónu. Na ukazovateli varnej zóny svieti ukazovateľ .



3. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd zvolte v oblasti nastavenia požadovaný stupeň teploty.




Funkcia je aktivovaná.

Symbol teploty  bliká, kým sa nedosiahne teplota pečenia. Zaznie signál a symbol teploty prestane blikáť.

4. Po dosiahnutí teploty pečenia dajte do panvice najprv olej a potom jedlo.

Upozornenie: Jedlo obráťte, aby sa nepripálilo.

Vypnutie senzora pečenia

Dotknite sa symbolu  a vyberte príslušnú varnú zónu. Varná zóna sa vypne a rozsvieti sa ukazovateľ zvyškového tepla.

Funkcie varenia

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

Tieto funkcie sú vám k dispozícii pre všetky varné zóny.

Výhody

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

Upozornenia

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

Teplotné rozsahy a stupne

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

Tipy pre varenie s funkciami varenia

- Funkcia zohrievania /udržiavania tepla: porcované hlboko zmrazené výrobky, napríklad špenát. Hlboko mrazený výrobok vložte do riadu na varenie. Pridajte výrobcom udávané množstvo vody. Riad na varenie odkryte a zvolte stupeň 1 / 70 °C. Občas premiešajte.
- Funkcia mierneho varenia: Táto funkcia patrí pre varenie potravín pri nízkych teplotách a pre zahusťovanie omáčok a pre husté polievky. Zvolte stupeň 2 / 90 °C.

- Funkcia varenia: Táto funkcia umožňuje, aby sa mohla voda variť pod pokrievkou bez toho, aby vytekla. Vďaka kontrole teploty môžete variť efektívne. Zvolte stupeň 3 / 100 °C.
- Funkcia varenia v tlakovom hrnci: rešpektujte odporúčania výrobcu. Po signalizačnom tóne varte ďalej tak dlho, ako je odporúčané. Zvolte stupeň 4 / 120 °C.
- Funkcia Fritovanie s veľkým množstvom oleja v hrnci: Zohrejte olej pod pokrievkou. Po zaznení signálu odoberte pokrievku a vložte jedlo (pokiaľ nie sú v tabuľke uvedené iné údaje o odporúčaných pokrmoch). Zvolte stupeň 5 / 170 °C.

Upozornenia

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

Nastavenie bodu varu

Bod, pri ktorom začína vriť voda, závisí od nadmorskej výšky miesta vášho bydliska. Ak sa voda varí príliš intenzívne alebo príliš slabo, dá sa bod varenia nastaviť. Pritom je potrebné postupovať takýmto spôsobom:

- Vyberte si základné nastavenie **4**, pozrite si kapitolu → "Základné nastavenie"
- Základné nastavenie je štandardne nastavené na hodnotu 3. Ak sa miesto vášho bydliska nachádza vo výške v rozmedzí 200 a 400 metrov n.m. hladinou mora, nie je potrebné nastavovať bod varu, v opačnom prípade si vyberte nastavenie, ktoré je uvedené v nasledujúcej tabuľke pre príslušnú výšku:


Výška	Hodnota nastavenia 4
0 - 100 m.	1
100 - 200 m.	2
200 - 400 m.	3*
400 - 600 m.	4
600 - 800 m.	5
800 - 1 000 m.	6
1 000 - 1 200 m.	7
1 200 - 1 400 m.	8
Viac ako 1 400 m.	9


* Základné nastavenie

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




Prepojenie bezkáblového senzora teploty s ovládacím panelom


Na prepojenie bezkáblového teplotného senzora s ovládacím panelom postupujte nasledovne:

1. Vyberte si základné nastavenie **4**, pozrite si kapitolu → "Základné nastavenie"
Svieti indikátor jednej z varných zón a indikátor —. Oblasti nastavenia sa vypnú.
2. Vyberte si varnú zónu, ktorej indikátor sa rozsvieti. Zaznie zvukový signál. Bliká indikátor .


3. Počas 30 sekúnd zatlačte na symbol  na bezkáblovom teplotnom senzore.
Po niekoľkých sekundách sa na indikátore varnej zóny zobrazí výsledok prepojenia teplotného senzora s ovládacím panelom.

Výsledok



	Bezchybné prepojenie
	Chybné prepojenie z dôvodu chyby pri prenose.
	Chybné prepojenie: z dôvodu chyby teplotného senzora.

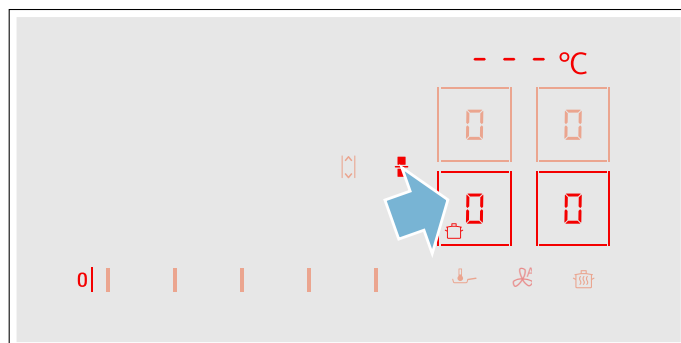
- Hneď ako bude teplotný senzor bezchybne prepojený s ovládacím panelom, funkcie varenia budú k dispozícii.
- Chyba spojenia následkom poruchy teplotného senzora sa môže vyskytnúť z nasledovných dôvodov:
 - Chyba komunikácie prostredníctvom Bluetooth.
 - Symbol na teplotnom senzore nebol stlačený do 30 sekúnd po výbere varnej zóny.
 - Batéria teplotného senzora je vybitá.
 Bezdrôtový teplotný senzor resetujte a zopakujte proces prepojenia.
- Pri chybnom prepojení následkom chyby pri prenose zopakujte proces prepojenia.
Ak je prepojenie aj napriek tomu naďalej chybné , obráťte sa na technický zákaznícky servis.

Resetovanie bezkáblového teplotného senzora

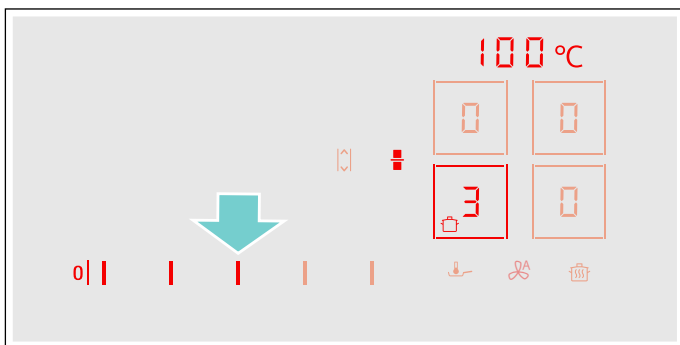
1. Dotýkajte sa symbolu  cca 8 – 10 sekúnd. Počas toho zasvieti trikrát LED indikátor teplotného senzora. Pri treťom rozsvietení LED sa spustí resetovanie. V tomto momente dajte prst dolu zo symbolu.
Keď LED zhasne, bezkáblový teplotný senzor je resetovaný.
2. Zopakujte proces prepojenia od bodu 2.

Nastavenie vykonáte takto


1. Upevnite senzor teploty na hrnci, pozrite si kapitolu → "Príprava a starostlivosť o bezkáblový senzor teploty"
2. Hrniec s dostatočným množstvom tekutiny postavte na želanú varnú zónu a vždy ho zakryte pokrievkou.
3. Stlačte symbol  na bezkáblovom senzore teploty. Na ovládacom paneli svieti indikátor  pre všetky varné zóny.
4. Vyberte si varnú zónu, na ktorej sa nachádza hrniec so senzorom teploty.



5. Z tabuľky si vyberte vhodný teplotný stupeň.




Funkcia je aktivovaná.

Symbol teploty  bliká dovtedy, kým voda alebo olej nedosiahli teplotu zodpovedajúcu pre vloženie jedla. Zaznie signál a symbol teploty prestane blikáť.

6. Po zaznení signalizačného tónu odoberte pokrievku a pridajte jedlo. Počas procesu varenia udržiavajte hrniec zatvorený.

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

Vypnutie funkcií varenia

Vyberte si varnú zónu a v oblasti nastavovania nastavte na . Varná zóna sa vypne a rozsvieti sa indikátor zvyškového tepla.

Upozornenie: Aby ste znova mohli aktivovať funkcie varenia, počkajte cca 10 sekúnd.

Odporúčané jedlá

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

Mäso	Funkcie asistencie pri varení	Teplotný stupeň	Celkový čas varenia od signalizačného tónu (min.)
Funkcia: Pečenie s malým množstvom oleja			
Rezne prírodné alebo obalované a vyprážené	Senzor pečenia	4	6 - 10
Filé	Senzor pečenia	4	6 - 10
Kotlety*	Senzor pečenia	3	10 - 15
Cordon bleu, rezne*	Senzor pečenia	4	10 - 15
Steak, rare (hrúbka 3 cm)	Senzor pečenia	5	6 - 8
Steak, medium alebo well done (hrúbka 3 cm)	Senzor pečenia	4	8 - 12
Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm)*	Senzor pečenia	3	10 - 20
Párky, uvarené alebo surové*	Senzor pečenia	3	8 - 20
Hamburger, mäsové knedlíčky, plnené mäsové guľôčky*	Senzor pečenia	3	6 - 30
Pečeňová paštéta	Senzor pečenia	2	6 - 9
Mäso krájané na rezance, gyros	Senzor pečenia	4	7 - 12
Mleté mäso	Senzor pečenia	4	6 - 10
Slanina	Senzor pečenia	2	5 - 8
Funkcia: Pomalé varenie			
Párky	Funkcie varenia	2 / 90 °C	10 - 20
Funkcia: Varenie			
Mäsové knedlíčky	Funkcie varenia	3 / 100 °C	20 - 30
Kurča	Funkcie varenia	3 / 100 °C	60 - 90
Tefacie varené alebo dusené	Funkcie varenia	3 / 100 °C	60 - 90
Funkcia: Varenie v tlakovom hrnci			
Kurča, tefacie mäso***	Funkcie varenia	4 / 120 °C	15 - 25

* Viackrát obráťte.

** Olej zahrejte pri zatvorenej pokrievke. Bez pokrievky pečte po jednotlivých porciách (čas pre jednu porciu si pozrite v tabuľke).

*** Jedlo pridajte na začiatku.

Mäso	Funkcie asistencie pri varení	Teplotný stupeň	Celkový čas varenia od signalizačného tónu (min.)
Funkcia: Fritovanie s veľkým množstvom oleja Časti kurčáta a gulôčky z mletého mäsa**	Funkcie varenia	5 / 170 °C	10 - 15
* Viackrát obráťte. ** Olej zahrejte pri zatvorenej pokrievke. Bez pokrievky pečte po jednotlivých porciách (čas pre jednu porciu si pozrite v tabuľke). *** Jedlo pridajte na začiatku.			

Ryba	Funkcie asistencie pri varení	Teplotný stupeň	Celkový čas varenia od signalizačného tónu (min.)
Funkcia: Pečenie s malým množstvom oleja Pečenie ryby v celku, napr. pstruh	Senzor pečenia	3	10 - 20
Rybie filé, prírodné alebo obalované	Senzor pečenia	3 - 4	10 - 20
Krevety, kraby	Senzor pečenia	4	4 - 8
Funkcia: Pomalé varenie Dusenie ryby, napr. morská štika	Funkcie varenia	2 / 90 °C	15 - 20
Funkcia: Fritovanie s veľkým množstvom oleja Ryba, v pívovom cestíčku alebo obalovaná a vyprážaná*	Funkcie varenia	5 / 170 °C	10 - 15
* Olej zahrejte pri zatvorenej pokrievke. Bez pokrievky fritujte po jednotlivých porciách (tabuľka znázorňuje čas pre jednu porciu).			

Jedlá z vaječ	Funkcie asistencie pri varení	Teplotný stupeň	Celkový čas varenia od signalizačného tónu (min.)
Funkcia: Pečenie s malým množstvom oleja Palacinky*	Senzor pečenia	5	-
Omeleta*	Senzor pečenia	2	3 - 6
Volské oko	Senzor pečenia	2 - 4	2 - 6
Praženica	Senzor pečenia	2	4 - 9
Cisársky trhanec	Senzor pečenia	3	10 - 15
Chudobný rytier	Senzor pečenia	3	4 - 8
Funkcia: Varenie Varenie vaječ**	Funkcie varenia	3 / 100 °C	5 - 10
* Celkový čas na jednu porciu. Piecť za sebou. ** Jedlo pridajte na začiatku.			

Zelenina a strukoviny	Funkcie asistencie pri varení	Teplotný stupeň	Celkový čas varenia od signalizačného tónu (min.)
Funkcia: Pečenie s malým množstvom oleja			
Cesnak, cibuľa	Senzor pečenia	1 - 2	2 - 10
Cukety, baklažány	Senzor pečenia	3	4 - 12
Paprika, zelená špargľa	Senzor pečenia	3	4 - 15
Zelenina dusená na oleji, napr. cuketa, zelená paprika	Senzor pečenia	1	10 - 20
Huby	Senzor pečenia	4	10 - 15
Zeleninu glazovať	Senzor pečenia	3	6 - 10
Funkcia: Varenie			
Zelenina čerstvá, napr. brokolica	Funkcie varenia	3 / 100 °C	10 - 20
Zelenina čerstvá, napr. ružičkový kel	Funkcie varenia	3 / 100 °C	30 - 40
Cícer*	Funkcie varenia	3 / 100 °C	60 - 90
Hrášok	Funkcie varenia	3 / 100 °C	15 - 20
Šošovicový Eintopf*	Funkcie varenia	3 / 100 °C	45 - 60
Funkcia Varenie v tlakovom hrnci*			
Zelenina, napr. zelená fazuľka	Funkcie varenia	4 / 120 °C	3 - 6
Cícer, fazuľa	Funkcie varenia	4 / 120 °C	25 - 35
Šošovicový Eintopf	Funkcie varenia	4 / 120 °C	10 - 20
Funkcia: Fritovanie s veľkým množstvom oleja			
Zelenina a huby obaľované alebo v pivovom cestíčku**	Funkcie varenia	5 / 170 °C	4 - 8

* Jedlo pridajte na začiatku.

** Olej zahrejte pri zatvorenej pokrievke. Bez pokrievky pečte po jednotlivých porciách (čas pre jednu porciu si pozrite v tabuľke).

Zemiaky	Funkcie asistencie pri varení	Teplotný stupeň	Celkový čas varenia od signalizačného tónu (min.)
Funkcia: Pečenie s malým množstvom oleja			
Pečené zemiaky (zo zemiakov uvarených v šupke)	Senzor pečenia	5	6 - 12
Pečené zemiaky (zo surových zemiakov)	Senzor pečenia	4	15 - 25
Zemiakové placky*	Senzor pečenia	5	2,5 - 3,5
Švajčiarske rösti (zemiakové placky)	Senzor pečenia	1	50 - 55
Glazované zemiaky	Senzor pečenia	3	15 - 20
Funkcia: Pomalé varenie			
Zemiakové knedličky	Funkcie varenia	2 / 90 °C	30 - 40
Funkcia: Varenie			
Zemiaky**	Funkcie varenia	3 / 100 °C	30 - 45
Funkcia: Varenie v tlakovom hrnci			
Zemiaky**	Funkcie varenia	4 / 120 °C	10 - 12

* Celkový čas na jednu porciu. Piecť za sebou.

** Jedlo pridajte na začiatku.

Rezance a obilniny	Funkcie asistencie pri varení	Teplotný stupeň	Celkový čas varenia od signalizačného tónu (min.)
Funkcia: Pomalé varenie			
Ryža	Funkcie varenia	2 / 90 °C	25 - 35
Polenta*	Funkcie varenia	2 / 90 °C	3 - 8
Krupicová kaša	Funkcie varenia	2 / 90 °C	5 - 10
Funkcia: Varenie			
Rezance	Funkcie varenia	3 / 100 °C	7 - 10
Taštičky, pirohy	Funkcie varenia	3 / 100 °C	6 - 15
Funkcia: Varenie v tlakovom hrnci			
Ryža**	Funkcie varenia	4 / 120 °C	5 - 8
*** Rozohrejte s pokrievkou, varte bez pokrievky a za stáleho miešania.			
** Jedlo pridajte na začiatku.			

Polievky	Funkcie asistencie pri varení	Teplotný stupeň	Celkový čas varenia od signalizačného tónu (min.)
Funkcia: Pomalé varenie			
Instantné polievky, napr. krémové polievky*	Funkcie varenia	2 / 90 °C	10 - 15
Funkcia: Varenie			
Domáce vývary, napr. mäsové alebo zeleninové polievky**	Funkcie varenia	3 / 100 °C	60 - 90
Instantné polievky, napr. rezancová polievka	Funkcie varenia	3 / 100 °C	5 - 10
Funkcia: Varenie v tlakovom hrnci			
Domáci vývar, napr. zeleninová polievka**	Funkcie varenia	4 / 120 °C	3 - 6
* Často premiešajte.			
** Jedlo pridajte hneď na začiatku.			

Omáčky	Funkcie asistencie pri varení	Teplotný stupeň	Celkový čas varenia od signalizačného tónu (min.)
Funkcia: Pečenie s malým množstvom oleja			
Paradajková omáčka so zeleninou	Senzor pečenia	1	25 - 35
Bešamelová omáčka	Senzor pečenia	1	10 - 20
Syrová omáčka, napr. omáčka z gorgonzoly	Senzor pečenia	1	10 - 20
Redukovanie omáčky, napr. paradajkovej omáčky, bolonskej omáčky	Senzor pečenia	1	25 - 35
Sladké omáčky, napr. pomarančová omáčka	Senzor pečenia	1	15 - 25

Dezerty	Funkcie asistencie pri varení	Teplotný stupeň	Celkový čas varenia od signalizačného tónu (min.)
Funkcia: Pomalé varenie			
Ryža v mlieku*	Funkcie varenia	2 / 90 °C	40 - 50
Ovsená kaša	Funkcie varenia	2 / 90 °C	10 - 15
Kompót**	Funkcie varenia	3 / 100 °C	15 - 25
Čokoládový puding***	Funkcie varenia	2 / 90 °C	3 - 5
Funkcia: Fritovanie s veľkým množstvom oleja			
Jemné pečivo, napr. berlínske šišky, donuty a pampúchy*	Funkcie varenia	5 / 170 °C	5 - 10
* Pravidelne premiešavajte.			
** Jedlo pridajte na začiatku.			
*** Rozohrejte s pokrievkou, varte bez pokrievky a za stáleho miešania.			
*** Olej zahrejte pri zatvorenej pokrievke. Bez pokrievky pečte po jednotlivých porciách (tabuľka znázorňuje čas pre jednu porciu).			

Hlboko mrazené výrobky	Funkcie asistencie pri varení	Teplotný stupeň	Celkový čas varenia od signalizačného tónu (min.)
Funkcia: Pečenie s malým množstvom oleja			
Rezne	Senzor pečenia	4	15 - 20
Cordon bleu*	Senzor pečenia	4	10 - 30
Prsia z hydiny*	Senzor pečenia	4	10 - 30
Kuracie nugety	Senzor pečenia	4	10 - 15
Gyros, kebab	Senzor pečenia	3	5 - 10
Rybie filé, prírodné alebo obalované	Senzor pečenia	3	10 - 20
Rybie prsty	Senzor pečenia	4	8 - 12
Zemiakové hranolčeky	Senzor pečenia	5	4 - 6
Jedlá na panvici, napr. zeleninová panvica s kurčaťom	Senzor pečenia	3	6 - 10
Jarné závitky	Senzor pečenia	4	10 - 30
Camembert/syr	Senzor pečenia	3	10 - 15
Funkcia zohrievania/udržiavania v teple			
Zmrazená zelenina so smotanovou omáčkou, napr. špenát so smotanou**	Funkcie varenia	1 / 70 °C	15 - 20
Funkcia: Varenie			
Zelenina, mrazená, napríklad fazuľové lusky**	Funkcie varenia	3 / 100 °C	15 - 30
Funkcia: Fritovanie s veľkým množstvom oleja			
Mrazené hranolčeky***	Funkcie varenia	5 / 170 °C	4 - 8
* Viackrát obráťte.			
** Tekutinu pridávajte podľa informácií od výrobcu.			
*** Olej zahrejte pri zatvorenej pokrievke. Bez pokrievky pečte po jednotlivých porciách (čas pre jednu porciu si pozrite v tabuľke).			

Ostatné	Funkcie asistencie pri varení	Teplotný stupeň	Celkový čas varenia od signalizačného tónu (min.)
Funkcia: Pečenie s malým množstvom oleja			
Camembert/syr	Senzor pečenia	3	7 - 10
Sušené hotové jedlá s pridaním vody, napr. opekané cestoviny*	Senzor pečenia	1	5 - 10
Krutóny	Senzor pečenia	3	6 - 10
Mandle/orechy/píniové oriešky	Senzor pečenia	4	3 - 15
Funkcia zohrievania/udržiavania v teple			
Konzervované jedlá, napr. gulášová polievka*	Funkcie varenia	1 / 70 °C	10 - 20
Varené víno**	Funkcie varenia	1 / 70 °C	-
Funkcia: Pomalé varenie			
Mlieko**	Funkcie varenia	2 / 90 °C	-
* Jedlo pridajte na začiatku a pravidelne premiešavajte.			
** Jedlo pridajte na začiatku.			

Príprava a starostlivosť o bezkáblový senzor teploty

V tomto odseku získate informácie o týchto úkonoch:

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

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

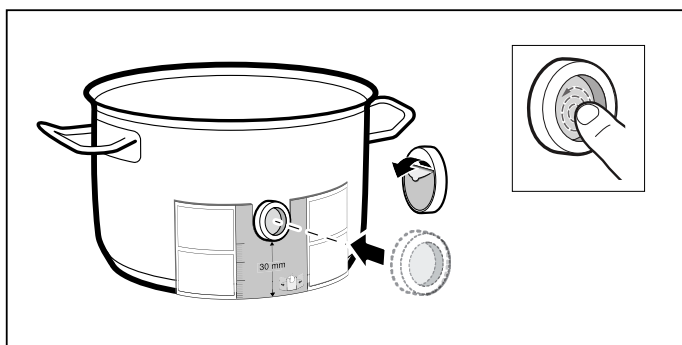
00577921	Súprava s 5 ks silikónových nálepiek
HZ39050	Senzor varenia a set s 5 silikónovými nálepkami

Nalepenie silikónovej izolácie

Silikónová izolácia fixuje teplotný senzor na riade na varenie.

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

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



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

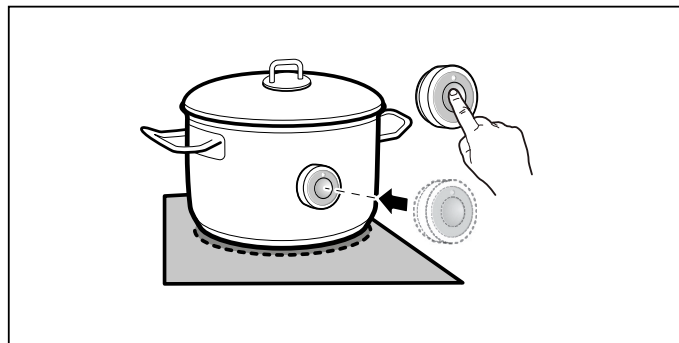
Lepidlo potrebuje na správne vytvrdenie 1 hodinu. Hrniec počas toho nepoužívajte ani nečistite.

Upozornenia

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

Umiestnenie bezkáblového teplotného senzora

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



Upozornenia

- Zabezpečte, aby bol silikónový prvok úplne suchý, kým sa naň založí senzor teploty.
- Riad na varenie postavte tak, aby senzor teploty smeroval k bočnej vonkajšej ploche varného panela.
- Senzor teploty nesmie byť nasmerovaný na iný horúci riad na varenie, aby sa zabránilo jeho prehriatiu.
- Po varení odstráňte senzor teploty z hrnca. Odložte ho na čistom, bezpečnom mieste, a nie v blízkosti zdrojov tepla.

Čistenie

Bezkáblový senzor teploty sa nesmie čistiť v umývačke riadu.

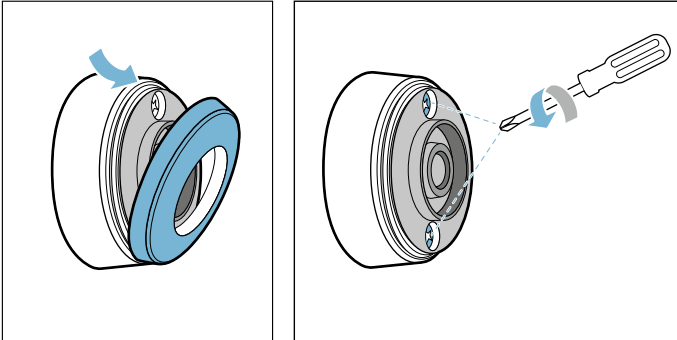
Informácie o čistení senzora teploty nájdete v kapitole → "Čistenie"

Výmena batérie

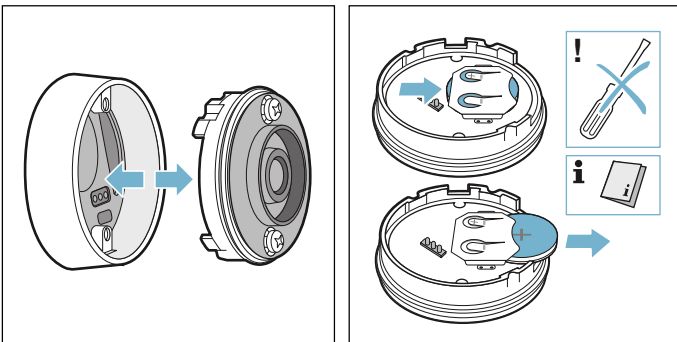
Ak bol stlačený symbol, no teplotný senzor sa nerozsvieti, batéria je vybitá.

Výmena batérie:

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

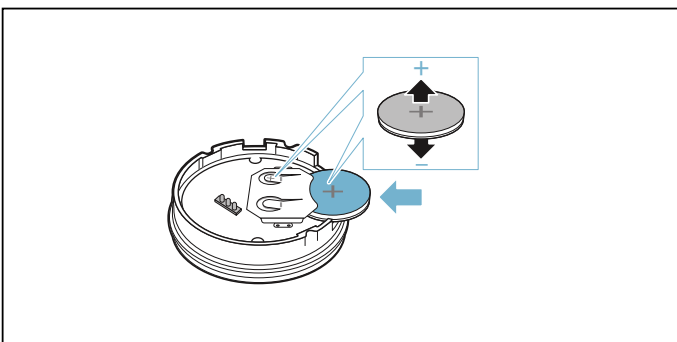


2. Otvorte uzáver teplotného senzora. Vyberte batériu z dolnej časti krytu a vložte novú batériu (pritom dávajte pozor na správnu polaritu).

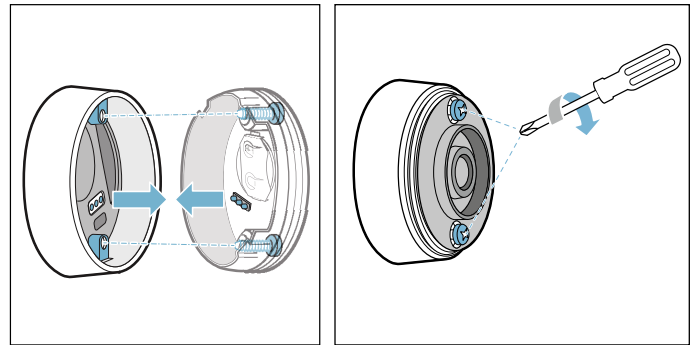


Pozor!

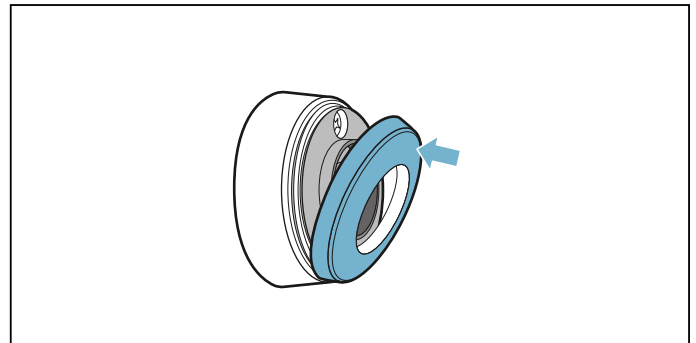
Na vybratie batérie nepoužívajte predmety z kovu. Nedotýkajte sa pripojovacích bodov batérie.



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



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



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

Vyhlásenie o zhode

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

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

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



Detská poistka

Detskou poistkou môžete zabrániť, aby deti zapli varný panel.

Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistky


Varný panel musí byť vypnutý.

Aktivovanie:

1. Varný panel zapnite hlavným vypínačom.
2. Symbolu  sa dotýkajte cca 4 sekundy. Ukazovateľ  svieti 10 sekúnd.

Varný panel je zablokovaný.

Deaktivovanie:

1. Varný panel zapnite hlavným vypínačom.
2. Symbolu  sa dotýkajte cca 4 sekundy.

Blokovanie je vypnuté.

Automatická detská poistka


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


Zapnutie a vypnutie

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

Ochrana pri utieraní

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

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

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

Upozornenia

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

Automatické vypnutie

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

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

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

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

Základné nastavenia

Spotrebič ponúka rôzne základné nastavenia. Tieto sa môžu prispôbiť vašim zvyklostiam.

Ukazovateľ	Funkcia
c 1	Automatická detská poistka 0 Manuálna*. 1 Automatická. 2 Funkcia je deaktivovaná.
c 2	Akustické signály 0 Potvrdzujúci signál a chybový signál sú vypnuté. 1 Zapnutý je len chybový signál. 2 Zapnutý je len potvrdzujúci signál. 3 Všetky akustické signály sú zapnuté.*
c 3	Zobrazenie spotreby energie 0 Vypnuté.* 1 Zapnuté.
c 4	Nastavenie podľa nadmorskej výšky 1-2 Zníženie 3 Základné nastavenie 4-9 Zvýšenie
c 5	Automatické programovanie doby prípravy pokrmu 00 Vypnuté.* 0 1-99 Čas do automatického vypnutia.
c 6	Čas trvania signálu časovača 1 10 sekúnd.* 2 30 sekúnd. 3 1 minúta.
c 7	Funkcia powerManagement. Obmedzenie celkového výkonu varnej dosky Dostupné nastavenia závisia od maximálneho výkonu varnej dosky. 0 Deaktivované. Maximálny výkon varnej dosky. */** 1 1000 W Minimálny výkon. 1. 1500 W ... 3 3000 W Odporúčané pre 13 ampérov. 3. 3500 W Odporúčané pre 16 ampérov. 4 4000 W 4. 4500 W Odporúčané pre 20 ampérov. ... 9 alebo 9. Maximálny výkon varnej dosky.**
c 11	Zmena prednastavených stupňov výkonu pre funkciu Move -9 Prednastavený stupeň výkonu pre prednú varnú zónu. -5 Prednastavený stupeň výkonu pre strednú varnú zónu. -1.5 Prednastavený stupeň výkonu pre zadnú varnú zónu.

* Nastavenia z výrobného závodu

**Maximálny výkon varnej dosky je uvedený na typovom štítku.


Ukazovateľ	Funkcia
c 12	Kontrola riadu, výsledok varenia 0 Nevhodný 1 Nie je optimálny 2 Vhodný
c 13	Konfigurovanie aktivovania flexibilnej varnej zóny 0 Ako dve nezávislé varné zóny. 1 Ako jediná varná zóna.*
c 14	Pripojenie bezdrôtového teplotného senzora k varnej doske 0 Bezchybné pripojenie 1 Chyba pripojenie: z dôvodu prenosovej chyby. 2 Chyba pripojenie: z dôvodu chyby teplotného senzora.
c 17	Nastavenie prevádzky s cirkuláciou vzduchu alebo prevádzky s odvetrávaním vzduchu 0 Prevádzka s cirkuláciou vzduchu je nastavená.* 1 Prevádzka s odvetrávaním vzduchu je nastavená.
c 18	Nastavenie automatického spustenia 0 Vypnuté. 1 Zapnuté: Automatická prevádzka so senzorovým riadením.* 2 Zapnuté: Odsávanie sa spúšťa pri stanovenom stupni výkonu.
c 19	Nastavenie citlivosti senzora pre odsávanie 1 Nastavenie najnižšej citlivosti senzora. 2 Nastavenie strednej citlivosti senzora.* 3 Nastavenie najvyššej citlivosti senzora.
c 20	Nastavenie dobehu 0 Vypnuté. 1 Zapnuté: Automatická funkcia dobehu, ktorá je ovládaná senzorom. 2 Zapnuté: Odsávanie beží v prevádzke s odvetrávaním vzduchu cca 6 minút a v prevádzke s cirkuláciou vzduchu cca 30 minút pri stupni výkonu 1 a vypína sa automaticky po uplynutí tohto času.*
c 0	Obnovenie nastavenia z výrobného závodu 0 Individuálne nastavenia.* 1 Obnovenie nastavenia z výrobného závodu.

* Nastavenia z výrobného závodu




**Maximálny výkon varnej dosky je uvedený na typovom štítku.

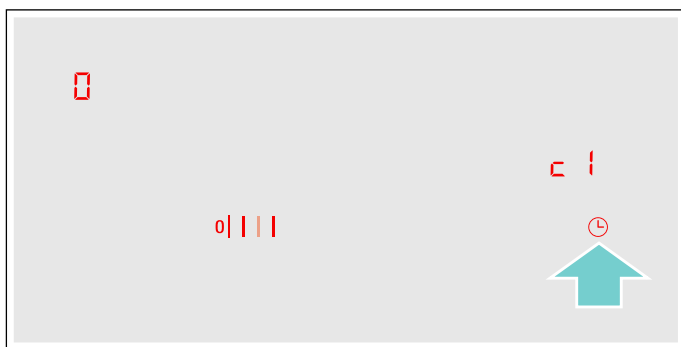
Do základných nastavení sa dostanete takto:


Varný panel musí byť vypnutý.

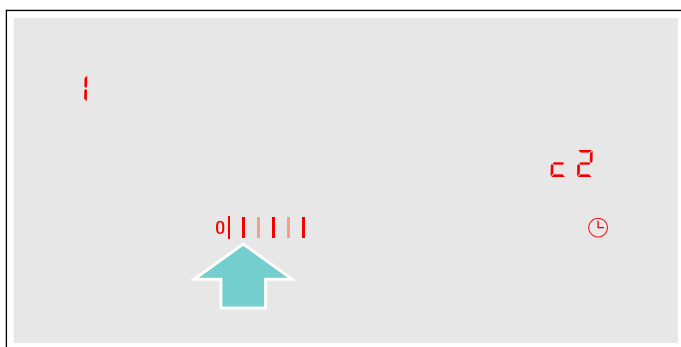
1. Zapnite varný panel.
2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd podržte symbol  stlačený cca 4 sekundy. Prvé štyri ukazovatele udávajú informácie o výrobku. Dotknite sa oblasti nastavenia, aby ste mohli vidieť jednotlivé ukazovatele.

Informácie o spotrebiči	Ukazovateľ
Zákaznícky seznam servisu (KI)	01
Výrobné číslo	Fd
Výrobné číslo 1	95.
Výrobné číslo 2	05

3. Keď sa znova dotknete symbolu , dostanete sa k základným nastaveniam. Na ukazovateli sa rozsvieti  a  ako prednastavenie.



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



6. Dotýkajte sa symbolu  aspoň 4 sekundy.

Nastavenia boli uložené.

Opustite základné nastavenie

Varný panel vypnite hlavným vypínačom.

Indikátor spotreby energie

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

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

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

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

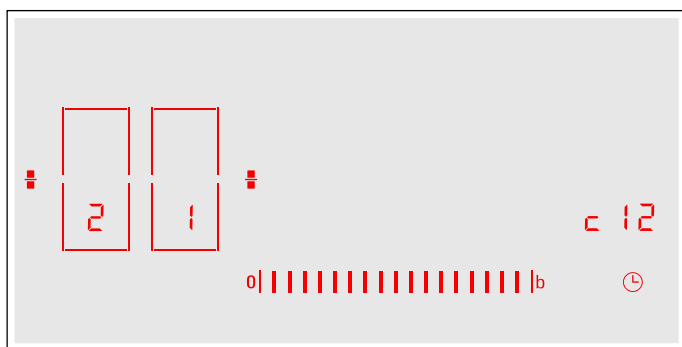
Test riadu na varenie

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




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

1. Riad naplňte cca 200 ml vody a pri izbovej teplote položte do stredu varnej zóny, ktorá priemerom najlepšie zodpovedá priemeru dna riadu.
2. Prejdite do základného nastavenia a vyberte nastavenie **c 12**.
3. Stlačte oblasť nastavenia. Na ukazovateľoch varných zón bliká **—**.
Funkcia je aktivovaná.

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



Skontrolujte výsledok na základe nasledujúcej tabuľky:

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

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

Upozornenia

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

Powermanager

Funkciu PowerManager je možné nastaviť celkový výkon varnej zóny.

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

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

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

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

Čistenie

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa počas prevádzky rozpáli. V prípade, ak sa horúce tekutiny dostanú do spotrebiča pred odstránením krytu filtra, kovového tukového filtra, nádoby, prepadovej nádržky alebo krytu telesa, nechajte spotrebič minimálne dve hodiny vychladnúť.

Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

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

Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

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

Upozornenie: Na čistenie použite len malé množstvo vody, do spotrebiča sa nesmie dostať voda.

Upozornenia

- Pred čistením odstráňte všetky šperky z rúk a paží.
- Pokým je varný panel horúci, nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky, môžu vzniknúť škvrny. Presvedčte sa, že sa všetky zvyšky použitého čistiaceho prostriedku odstránili.

Čistiace prostriedky

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

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

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

Pozor!

Poškodenie povrchu

Nepoužívajte

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

Pozor!

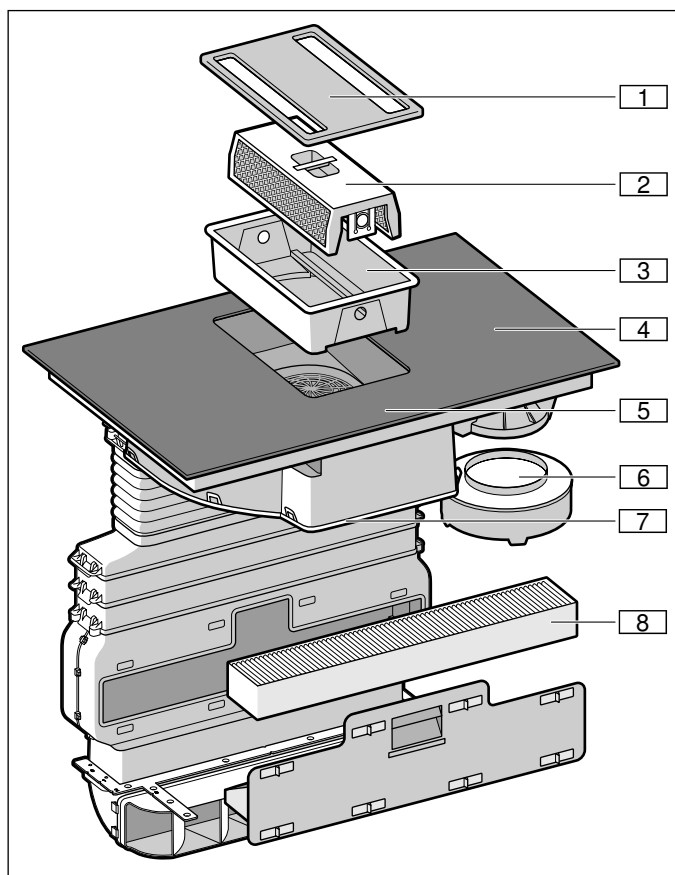
Poškodenie povrchu

Nové čistiace špongie pred použitím vždy dôkladne premyte!

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

Zóna	Čistiace prostriedky
Sklokeramika	<p>Čistiaci prostriedok na sklo, ak sú škvrny spôsobené vodným kameňom a zvyškami vody: Vyčistite varnú zónu hneď ako vychladne. Môže sa použiť vhodný čistiaci prostriedok na sklokeramickú varnú dosku alebo sklo (č. výrobku 00311499).</p> <p>Škrabka na sklo (č. výrobku 00087670) na škvrny spôsobené cukrom, ryžovým škrobom alebo plastom: Okamžite vyčistite. Pozor: Nebezpečenstvo popálenia.</p> <p>Nakoniec vyčistite vlhkou handričkou a vysušte suchou utierkou</p> <p>Upozornenie: Nepoužívajte čistiaci prostriedok pre umývačku riadu.</p>
Ušľachtilá oceľ	<p>Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.</p> <p>Na čistenie použite len malé množstvo vody, do spotrebiča nesmie vniknúť voda. Zaschnuté miesta nechajte odmočiť s malým množstvom vody s umývacím prostriedkom, nezoškrabávajte.</p> <p>Plochy z ušľachtilej ocele čistite len v smere výbrusu.</p> <p>V zákazníckom servise, v našom e-shope alebo v špecializovaných predajniach možno zakúpiť špeciálne čistiace prostriedky na ušľachtilú oceľ (č. výrobku 00311499). Čistiaci prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou handričkou.</p> <p>Upozornenie: Na čistenie rámu varnej dosky nepoužívajte škrabku na sklo.</p>
Plast	<p>Horúci umývací roztok: Vyčistite mäkkou utierkou alebo v umývačke riadu.</p>
Ovládacie prvky	<p>Horúci umývací roztok alebo vhodné prostriedky na čistenie skla (č. výrobku 00311499): Vyčistite vlhkou handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.</p>
Kryt filtra	<p>Horúci umývací roztok: Vyčistite vlhkou handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.</p>

Súčasti, ktoré sa čistia



Č.	Označenie
1	Kryt filtra
2	Tukový kovový filter
3	Nádoba
4	Varný panel
5	Ovládací panel
6	Prepadová nádoba
7	Veko krytu
8	Aktívny uhlíkový filter (len v cirkulačnej prevádzke)

Rám varného panela (len na spotrebičoch s rámom)

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

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

Varný panel

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

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

Odolné nečistoty odstránite najlepšie bežnou škrabkou na sklo alebo čističom skla. Dodržiavajte pokyny výrobcu.

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

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

Ventilácia

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

Tukový kovový filter

Tukové kovové filtre sa musia vyčistiť po každých 30 prevádzkových hodinách, minimálne však raz mesačne.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

Usadeniny tuku v tukovom filtri sa môžu zapáliť. **Tukový filter minimálne raz mesačne vyčistite.** Spotrebič nikdy nepoužívajte bez tukového filtra.

Aktívny uhlíkový filter

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

Indikácia nasýtenia

Pri nasýtení tukového kovového filtra alebo aktívneho uhlíkového filtra zaznie po vypnutí spotrebiča signál.

V indikačnom poli svietia nasledovné symboly:

- **Tukový kovový filter:** $F \ 1 \ 0$ svieti
- **Aktívny uhlíkový filter:** $F \ 1 \ 1$ svieti
- **Tukový kovový filter a aktívny uhlíkový filter:** $F \ 1 \ 0$ a $F \ 1 \ 1$ striedavo svietia

Najneskôr teraz by ste mal tukový kovový filter vyčistiť, príp. vymeniť aktívny uhlíkový filter.

Keď ste vyčistili alebo vymenili príslušné filtre, mali by ste vynulovať ukazovateľ znečistenia, aby ukazovatele $F \ 1 \ 0$ a $F \ 1 \ 1$ prestali svietiť.

Po vypnutí spotrebiča svieti $F \ 1 \ 0$ alebo $F \ 1 \ 1$.

1. Dotknite sa symbolu ☞ . Zaznie signál. Ukazovateľ znečistenia kovového tukového filtra je vynulovaný.
2. Ak svieti $F \ 1 \ 1$, znova sa dotknite symbolu ☞ . Zaznie signál. Ukazovateľ znečistenia aktívneho uhlíkového filtra je vynulovaný.

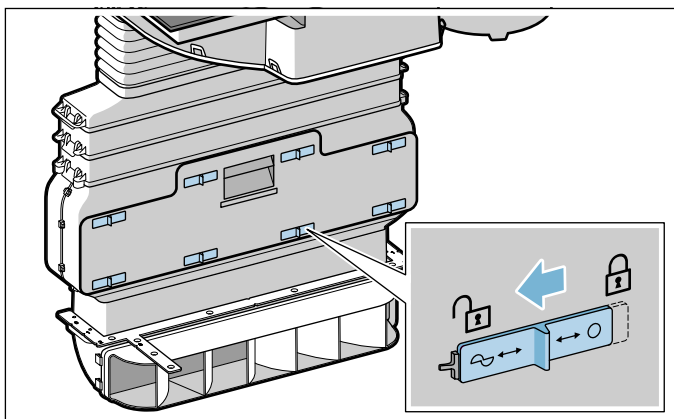
Výmena aktívneho uhlíkového filtra (len v cirkulačnom režime)

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

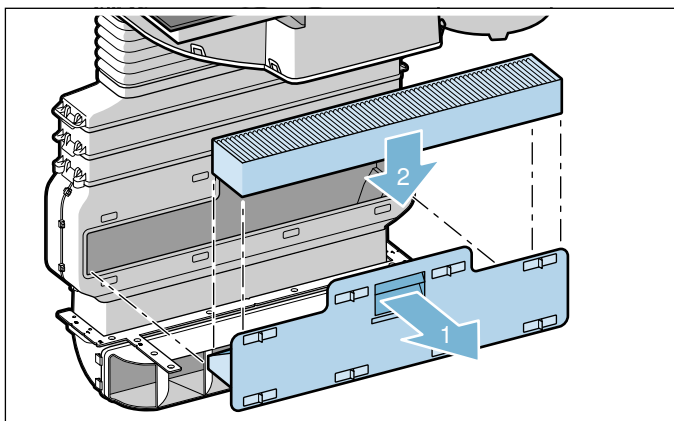
Upozornenia

- Aktívny uhlíkový filter nie je súčasťou dodávky. Aktívny uhlíkový filter (č. výrobku HZ381700) nájdete u špecializovaného predajcu, v zákazníckom servise alebo e-shope.
- Aktívny uhlíkový filter nemožno čistiť alebo znova aktivovať.
- Používajte len originálne filtre. Zabezpečí sa tým optimálne činnosť spotrebiča.

1. V kuchynskej linke otvorte všetky uzatváracie prvky v zásuvke v plochom kanáli.



2. Otvorte zásuvku v plochom kanáli a vyberte aktívny uhlíkový filter.



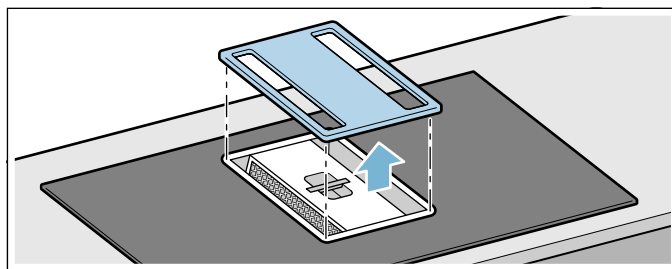
3. Vložte nový aktívny uhlíkový filter.
4. Zatvorte zásuvku v plochom kanáli a všetky uzatváracie prvky.

Upozornenie: Zabezpečte, aby bolo všetky uzatváracie prvky správne zatvorené. V opačnom prípade môžu vzniknúť zvuky a výkon ventilácie by sa mohol znížiť.

Demontáž tukového kovového filtra

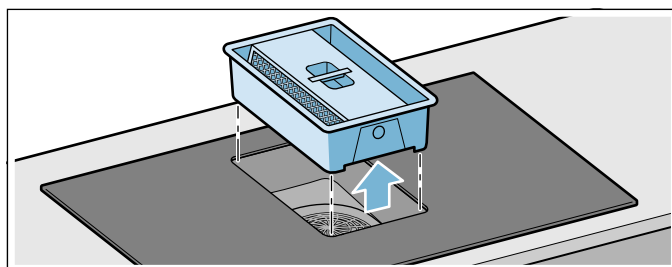
Tukové kovové filtre filtrujú tuky z kuchynských výparov. Aby bola zaručená optimálna funkcia, filter sa musí vyčistiť minimálne raz mesačne.

1. Odoberte kryt filtra.



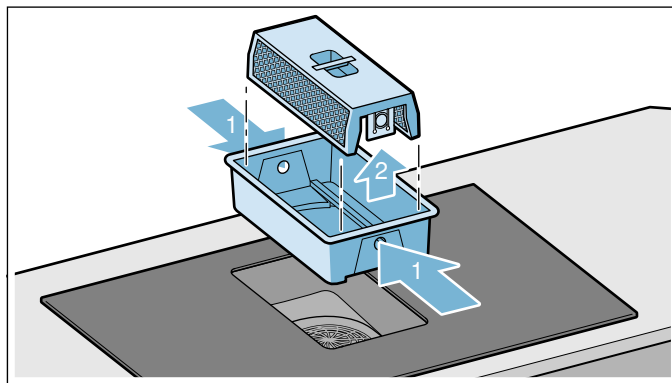
Upozornenie: Zabezpečte, aby kryt filtra nespadol a nepoškodil varnú dosku.

2. Vyberte kovový tukový filter a nádobu.



Upozornenie: Tuk sa môže pod nádobou hromadiť. Aby ste zabránili nakvapkaniu tuku, kovový tukový filter neprevracajte.

3. Pre oddelenie kovového tukového filtra od nádoby stlačte obidva uzatváracie prvky na bokoch nádoby.



4. Nádobu v prípade potreby vyprázdňte.
5. Vyčistite kovový tukový filter a kryt filtrov.
6. Po demontáži kovových tukových filtrov spotrebič zvnútra vyčistite.

Upozornenie: Na okraji odsávača môže dôjsť k tvorbe kvapiek. To je normálny jav, vznikajú v dôsledku kondenzácie kuchynských výparov. Neexistuje žiadne bezpečnostné riziko a žiadne riziko poškodenia. Elektrické komponenty spotrebiča sú chránené.

Čistenie kovového tukového filtra

Upozornenia

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

Ručne:

Upozornenie: Pri silnom znečistení môžete použiť špeciálny prostriedok na rozpúšťanie tukov (č. výrobku 00311297). Môžete si ho objednať v e-shope.

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

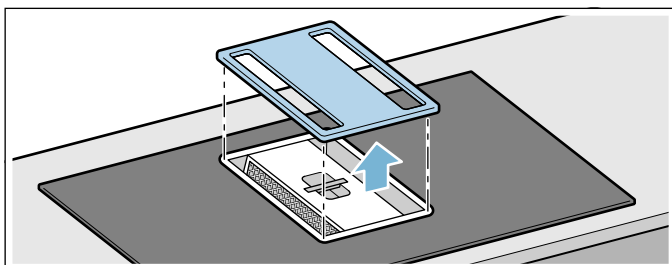
V umývačke riadu:

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

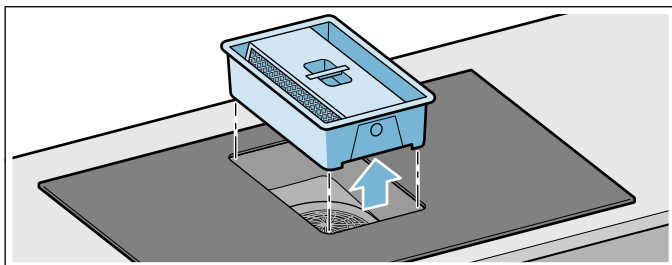
Demontáž a čistenie ďalších súčastí spotrebiča

Pravidelne čistite aj vnútro digestora v pracovnej doske. Pri silnom znečistení môžete použiť špeciálny prostriedok na rozpúšťanie tukov (č. výrobku 00311297).

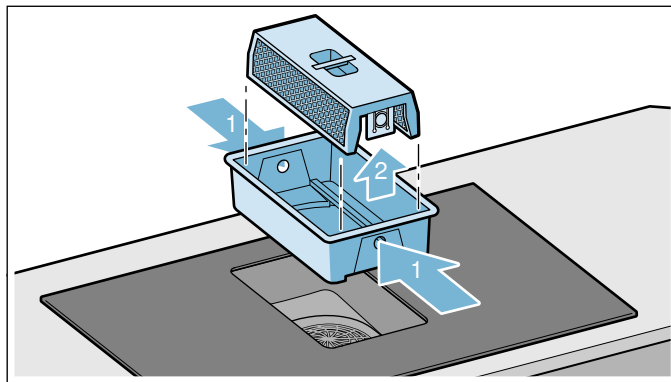
1. Kryt filtra odoberte a vyčistite vlhkou handričkou.



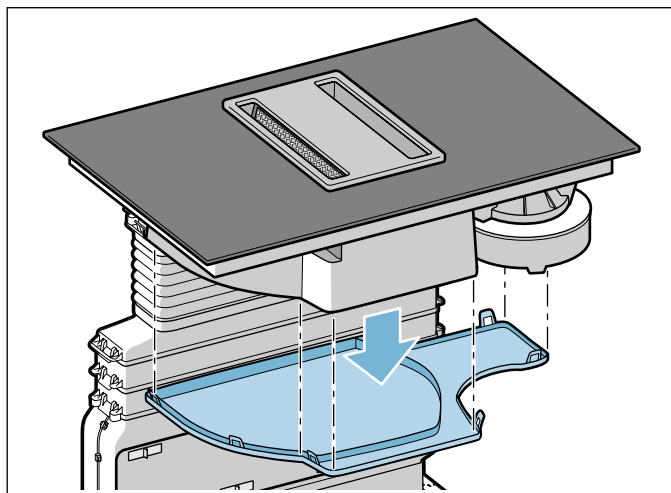
2. Vyberte kovový tukový filter a nádržku.



3. Pre oddelenie kovového tukového filtra od nádržky stlačte obidva uzávery na bokoch nádržky.



4. Nádržku v prípade potreby vyprázdnite.
5. Kovový tukový filter a nádržku umyte v umývačke riadu.
6. V prípade potreby odoberte veko krytu pod spotrebičom a vyčistite ho.



7. Po vyčistení vysušené časti znova namontujte.



Vloženie tukového kovového filtra

1. Vložte nádobu.
 2. Vložte tukový kovový filter.
- Upozornenie:** Zabezpečte, aby bol tukový kovový filter vložený správne. V opačnom prípade nebude fungovať ventilácia.
3. Založte kryt filtra.

Resetovanie ukazovateľov znečistenia

Keď ste vyčistili alebo vymenili príslušné filtre, mali by ste vynulovať ukazovateľ znečistenia, aby ukazovatele **F 10** a **F 11** prestali svietiť.

Po vypnutí spotrebiča svieti **F 10** alebo **F 11**.

1. Dotknite sa symbolu . Zaznie signál. Ukazovateľ znečistenia kovového tukového filtra je vynulovaný.
2. Ak svieti **F 11**, znova sa dotknite symbolu . Zaznie signál. Ukazovateľ znečistenia aktívneho uhlíkového filtra je vynulovaný.

Čistenie prepadovej nádoby

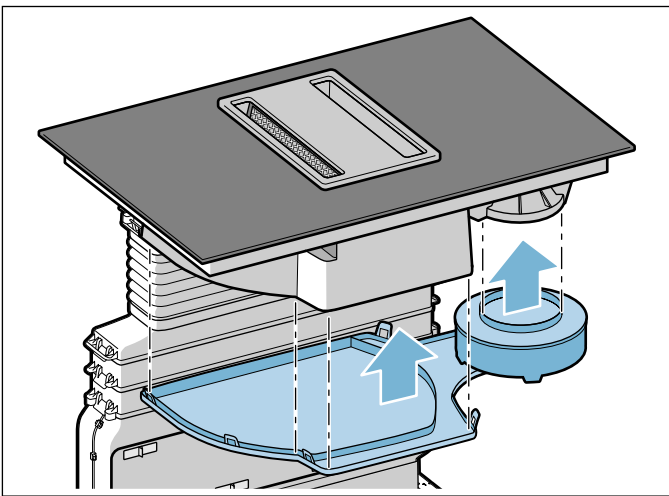
Upozornenia

- Zabezpečte, aby nebol blokovaný prítok k prepadovej nádobe. Ak sa do spotrebiča dostanú predmety, po vychladnutí spotrebiča ich odstráňte. Odoberte kryt filtra, vyberte tukový kovový filter a nádobu.
- Ak sa dostane zhora do spotrebiča tekutina, zachytí sa v prepadovej nádobe. Odskrutkujte a vyprázdňte prepadovú nádobu. V prípade potreby odoberte veko krytu.

1. Prepadovú nádobku odskrutkujte obidvomi rukami.

Upozornenia

- Prepadovú nádobku nikdy neprevracajte, aby nevytekla tekutina.
- Ak sú kovový tukový filter a nádobka vytiahnuté a tekutina sa cez mriežku ventilátora dostane do spotrebiča, zložte veko krytu.



2. Vyprázdňte a vypláchnite prepadovú nádobku, popríp. veko krytu.
3. Po vyčistení prepadovú nádobku znova pevne priskrutkujte.
4. Veko krytu znova upevnite.

Bezkáblový senzor teploty

Senzor teploty

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

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

Silikónová izolácia

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

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

Okienko senzora teploty

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

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

Upozornenia

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

Časté otázky a odpovede (FAQ)

Používanie

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

Detská poisťka je aktivovaná.

Informácie o tejto funkcii nájdete v kapitole → *"Detská poisťka"*

Prečo blikajú ukazovatele a prečo je počuť signálny tón?

Odstráňte tekutiny alebo zvyšky pokrmov z ovládacieho panela. Odstráňte všetky predmety, ktoré ležia na ovládacom paneli.

Návod na deaktivovanie zvukového signálu nájdete v kapitole → *"Základné nastavenie"*

Zvuky

Prečo počuť počas varenia zvuky?

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

Možné zvuky:

Hlboké bzučanie ako transformátor:

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

Hlboké pískanie:

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

Praskanie:

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

Vysoké pískanie:

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

Zvuk ventilátora:

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

Riad na varenie

Aký riad na varenie je vhodný pre indukčný varný panel?

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

Prečo sa varná zóna nezohrieva a bliká stupeň ohrevu?

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

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

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

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

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

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

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

Čistenie

Ako sa čistí varný panel?

Optimálne výsledky sa dosiahnu špeciálnymi čistiacimi prostriedkami na sklokeramiku. Odporúča sa nepoužívať ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky, čističe do umývačiek riadu (koncentráty) alebo handričky na umývanie riadu.

Ďalšie informácie o čistení a udržiavaní varného panela nájdete v kapitole → "Čistenie"

Poruchy, čo robiť?

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

Varovanie. Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu a výmenu poškodených elektrických vedení smie vykonať len technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou. Ak je spotrebič pokazený, vyťahnite elektrickú zásuvku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

Porucha/indikácia	Možná príčina	Riešenie
Spotrebič nefunguje	Zástrčka nie je zasunutá	Pripojte spotrebič do elektrickej siete
	Výpadok elektrického prúdu	Skontrolujte, či iné kuchynské spotrebiče fungujú
	Chybná poistka	Skontrolujte v poistkovej skrini, či je poistka spotrebiča v poriadku
Osvetlenie symbolu nefunguje.	Riadiaca jednotka je chybná.	Zavolajte zákaznícky servis.
Ventilácia nefunguje.	Tukový kovový filter nie je správne vložený.	Vložte správne tukový kovový filter. → "Čistenie" na strane 40
	Senzor na snímanie filtra nefunguje.	Zavolajte zákaznícky servis.
F 10	Tukový kovový filter je znečistený.	Vyčistite tukový kovový filter. → "Čistenie" na strane 40
F 11	Aktívny uhlíkový filter je znečistený.	Vymeňte aktívny uhlíkový filter. → "Čistenie" na strane 40
F 10 / F 11	Ukazovateľ znečistenia svieti, aj keď bol filter vyčistený, príp. vymenený.	Obnovenie ukazovateľa znečistenia. → "Resetovanie ukazovateľov znečistenia" na strane 43
Žiadna indikácia	Napájanie je prerušené.	Pomocou iných elektrických zariadení skontrolujte, či sa na elektrickom napájaní nevyskytol skrat.
	Spotrebič nebol pripojený podľa schémy zapojenia.	Zabezpečte, aby bol spotrebič pripojený podľa schémy zapojenia.
	Porucha elektroniky.	Ak sa porucha nedá odstrániť, informujte technický zákaznícky servis.
Indikátory blikajú	Ovládací panel je vlhký alebo zakrytý nejakým predmetom.	Ovládací panel osušte alebo odstráňte predmet.
F 2	Elektronika sa prehriala a vypla príslušnú varnú zónu.	Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne. Potom sa dotknite ľubovoľného symbolu varného panela.
F 4	Elektronika sa prehriala a všetky varné zóny sa vyplli.	
F 5 + stupeň varenia a zvukový signál	V oblasti ovládacej plochy sa nachádza horúci hrniec. Hrozí, že elektronika sa prehreje.	Odstráňte hrniec. Indikátor chyby krátko potom zhasne. Je možné ďalej pokračovať vo varení.
F 5 a zvukový signál	V oblasti ovládacej plochy sa nachádza horúci hrniec. Z dôvodu ochrany elektroniky sa varná zóna vyplla.	Odstráňte hrniec. Počkajte niekoľko sekúnd. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď zhasne indikátor chyby, je možné ďalej pokračovať vo varení.
F 1 / F 6	Varná zóna je prehriata a z dôvodu ochrany pracovnej plochy sa vyplla.	Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne a potom znovu zapnite varnú zónu.
F 0	Funkcia prenesenia nastavení sa nedá aktivovať	Skontrolujte indikáciu porúch tým, že sa dotknete ľubovoľnej ovládacej plochy. Môžete variť tak ako ste zvyknutý, bez použitia funkcie prenesenia nastavení. Kontaktujte technický zákaznícky servis.
F 9	Varná oblasť FlexPlus sa nedá aktivovať	Skontrolujte indikáciu porúch tým, že sa dotknete ľubovoľnej ovládacej plochy. So zvyšnými varnými zónami možno variť ako zvyčajne. Kontaktujte technický zákaznícky servis.
F 8	Varná zóna bola v prevádzke dlhý čas bez prerušenia.	Automatické bezpečnostné vypnutie sa aktivovalo. Pozri odsek → "Automatické vypnutie"

Na ovládací panel nedávajte horúce hrnce.

E8202	Teplotný senzor je prehriaty a varná zóna bola vypnutá.	Počkajte, kým teplotný senzor nebude dostatočne vychladnutý a aktivujte funkciu znovu.
E8203	Teplotný senzor je prehriaty a všetky varné zóny boli vypnuté.	Ak sa teplotný senzor nepoužíva, odstráňte ho z riadu na varenie a uložte ho mimo dosahu iných varných zón alebo zdrojov tepla. Opäť zapnite varné zóny.
E8204	Batéria teplotného senzora je vybitá.	Vymeňte batériu 3 V CR2032. Pozri odsek → "Výmena batérie"
E8205	Teplotný senzor už nie je pripojený.	Vypnite a následne opäť zapnite funkciu.
E8206	Teplotný senzor je pokazený/poškodený.	Kontaktujte technický zákaznický servis.
Indikátor teplotného senzora nesvieti	Teplotný senzor nereaguje a indikátor sa nerozsvieti.	Vymeňte batériu 3 V CR2032. Pozri odsek → "Výmena batérie" Ak problém pretrváva, podržte stlačené tlačidlo teplotného senzora 8 minút a senzor teploty opäť prepojte s varným panelom. Ak problém naďalej pretrváva, kontaktujte technický zákaznický servis.
Indikácia na teplotnom senzore zabliká dvakrát.	Batéria teplotného senzora je takmer vybitá. Nasledujúci proces varenia sa môže z dôvodu vybitej batérie prerušiť.	Vymeňte batériu 3 V CR2032. Pozri odsek → "Výmena batérie"
Indikácia na teplotnom senzore zabliká trikrát.	Teplotný senzor už nie je pripojený.	Podržte symbol na teplotnom senzore stlačený 8 sekúnd a teplotný senzor opäť pripojte k varnému panelu.
E9000 E90 10	Prevádzkové napätie je chybné, mimo normálneho prevádzkového rozsahu.	Kontaktujte dodávateľa elektrickej energie.
U400	Varný panel nie je správne pripojený	Odpojte varný panel od elektrickej siete. Zabezpečte, aby bol spotrebič pripojený podľa schémy zapojenia.
dE	Demonštračný režim je aktivovaný	Odpojte varný panel od elektrickej siete. Počkajte 30 sekúnd a pripojte ho znovu. Počas nasledujúcich 3 minút sa dotknite ľubovoľnej ovládacej plochy. Demonštračný režim bol deaktivovaný.

Na ovládací panel nedávajte horúce hrnce.

Upozornenia

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

Zákaznícky servis

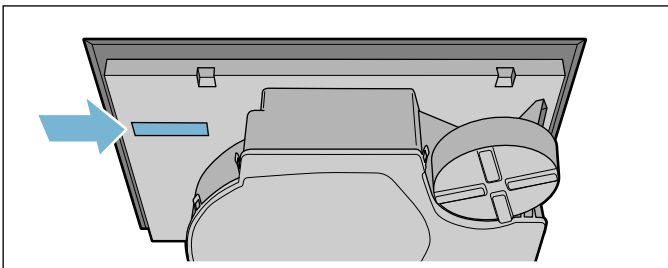
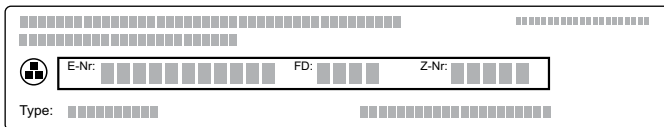
Ak váš spotrebič vyžaduje opravu, je vám k dispozícii náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme zabránili zbytočným návštevám technikov zákazníckeho servisu.

Číslo E a číslo FD

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

Typový štítok s týmito číslami nájdete:

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



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

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

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

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

Skúšobné pokrmy

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

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

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

Skúšobné jedlá	Riad	Stupeň varenia	Predhrievanie	Pokrievka	Varenie	Pokrievka
			Čas trvania (min:s)		Stupeň varenia	
Rozpúšťanie čokolády						
Poleva (napr. značka Dr. Oetker, jemná horká čokoláda s obsahom kakaa 55 %, 150 g)	Kastról s rúčkou Ø 16 cm	-	-	-	1,5	Nie
Zohrievanie a udržiavanie teploty šošovicového eintopfu						
Šošovicový eintopf* Začiatková teplota 20 °C						
Množstvo: 450 g	Ø hrnca 16 cm	9	1:30 (bez miešania)	Áno	1,5	Áno
Množstvo: 800 g	Ø hrnca 22 cm	9	2:30 (bez miešania)	Áno	1,5	Áno
Šošovicový eintopf z plechovky Např. šošovicová terina s párkom od firmy Erasco. Začiatková teplota 20 °C						
Množstvo: 500 g	Ø hrnca 16 cm	9	cca 1:30 (po cca 1 min. premiešať)	Áno	1,5	Áno
Množstvo: 1 kg	Ø hrnca 22 cm	9	cca 2:30 (po cca 1 min. premiešať)	Áno	1,5	Áno
Príprava bešamelovej omáčky						
Teplota mlieka: 7 °C Suroviny: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a štipka soli						
1. Roztopte maslo, zamiešajte múku a soľ, masu zohrejte.	Kastról s rúčkou Ø 16 cm	2	cca 6:00	Nie	-	-
2. Pridajte mlieko a za stáleho miešania privedte do varu.		7	cca 6:30	Nie	-	-
3. Keď bešamelová omáčka zovrie, nechajte ju ďalšie 2 minúty za stáleho miešania na varnej zóne.		-	-	-	2	Nie
*Recept podľa DIN 44550						
**Recept podľa DIN EN 60350-2						

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

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

siemens-home.bsh-group.com

Vyrobené BSH Hausgeräte GmbH v licenci k ochranné známce Siemens AG



9001237508
981111(00)