

SIEMENS

Varná deska

EX9..KX...

[cs] Návod k použití



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances



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

* IEC 60335-2-6

Obsah

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

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

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

Použití dle určení

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

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

Vestavba spotřebiče se musí provést podle přiloženého montážního návodu.

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

Tento spotřebič je určen pro použití do maximální výšky nad mořem 4000 metrů.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Důležité bezpečnostní pokyny

Varování – Nebezpečí požáru!

- Horký olej a tuk se rychle vznítí. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. Nikdy nehaste oheň vodou. Vypněte varnou zónu. Plameny opatrně uduste pokličkou, hasicí deskou a podobně.
- Varné zóny jsou velmi horké. Na varnou desku nikdy nepokládejte hořlavé předměty. Na varné desce nenechávejte žádné předměty.
- Spotřebič je horký. V zásuvkách přímo pod varnou deskou nikdy neuchovávejte hořlavé předměty nebo spreje.
- Varná deska se samočinně vypne a nelze ji ovládat. Později se může neúmyslně zapnout. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Nesmí se používat kryty varné desky. Mohlo by to způsobit nehody, např. v důsledku přehřátí, vznícení nebo prasknutí materiálů.

Varování – Nebezpečí popálení!

- Varné zóny a jejich okolí, zejména případný rám varné desky, jsou velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Kovové předměty se při kontaktu s varnou deskou velmi rychle zahřívají. Nikdy na varnou nepokládejte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice nebo pokličky.
- Po každém použití vypněte varnou desku hlavním vypínačem. Nečekejte, dokud se varná deska automaticky nevypne, protože už se na ní nenachází žádné hrnce ani pánve.

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Varování – Nebezpečí v důsledku magnetického pole!

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

Varování – Nebezpečí poruchy!

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

⚠ Varování – Nebezpečí poranění!

- Bezdrátový teplotní senzor perfectCook
Senzor je vybaven baterií, která by se mohla poškodit, pokud je vystavena vysokým teplotám. Sejměte senzor z nádoby a uchovávejte jej v dostatečné vzdálenosti od veškerých zdrojů tepla.
- Teplotní senzor může být při odstraňování z hrnce velmi horký. Při snímání používejte kuchyňskou chňapku nebo utěrku.
- Při vaření potravin ve vodní lázni může dojít k prasknutí nádoby nebo skla varné desky kvůli přehřátí. Nádoba, která je ve vodní lázni, nesmí stát přímo na dně nádoby s vodou. Používejte jedině takové varné nádoby, které jsou tepelně odolné.
- Pokud se mezi dnem hrnce a varnou zónou nachází tekutina, může hrnec náhle vyskočit do výšky. Udržujte varné zóny a dna hrnců vždy suché.

🔧 Příčiny poškození**Pozor!**

- Hrubá dna nádob mohou varnou desku poškrábat.
- Na varné zóny nikdy nestavějte prázdné nádoby. Mohou způsobit její poškození.
- Nikdy neodkládejte horké nádoby na ovládací panel, zóny ukazatelů nebo na rámeček desky. Mohou způsobit jejich poškození.
- Pád tvrdých nebo špičatých předmětů na varnou desku může způsobit její poškození.
- Položíte-li na horkou varnou zónu alobal a plastové nádoby, dojde k jejich roztavení. Nedoporučujeme používat na varné desce ochrannou fólii.

Přehled

V následující tabulce najdete nejčastější poškození:

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

Ochrana životního prostředí

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

Tipy pro úsporu energie

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

Ekologická likvidace

Obal ekologicky zlikvidujte.



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

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

Indukční vaření

Výhody při vaření s indukcí

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

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

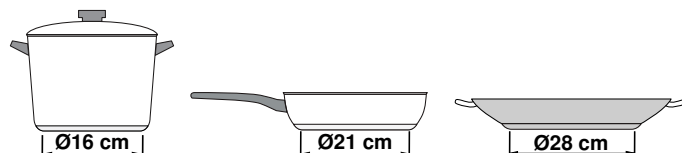
Nádoby

Pro vaření s indukcí používejte pouze feromagnetické nádoby, například:

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

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

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

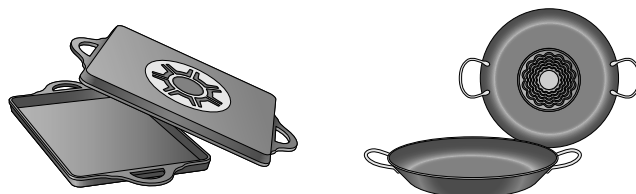


Pokud se flexibilní varná zóna používá jako jedna varná zóna, lze použít větší nádoby, které jsou obzvláště vhodné pro tuto oblast. Informace o umístění nádoby najdete v kapitole → "Flexibilní zóna".

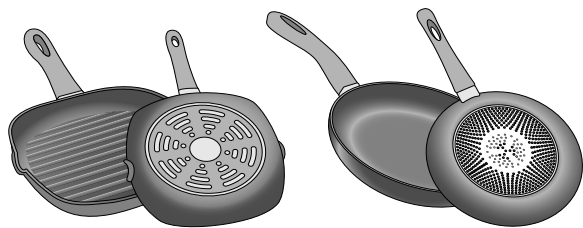


Existuje také indukční nádobí, jehož dno není celé feromagnetické:

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



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



Nevhodné nádoby

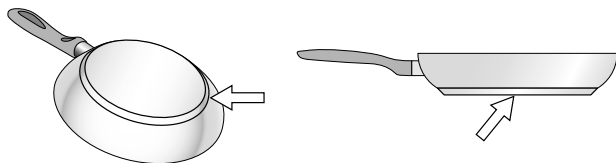
V žádném případě nepoužívejte adaptérové desky pro indukci nebo nádobí z:

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

Vlastnosti dna nádoby

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

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



Žádná nádoba na varné zóně nebo nádoba nevhodné velikosti

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

Prázdná nádoba nebo nádoba s tenkým dnem

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

Rozpoznání hrnce

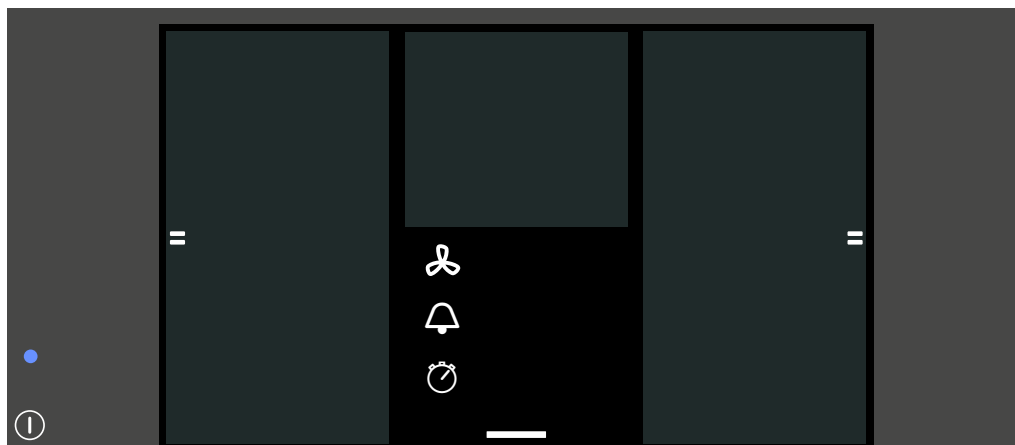
Každá varná zóna má dolní hranici pro rozpoznání hrnce, která závisí na feromagnetickém průměru a materiálu dna nádoby. Měli byste vždy používat varnou zónu, která odpovídá průměru dna hrnce.






















Seznámení se se spotřebičem

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

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

Ovládací panel



Ovládací plošky	
	Hlavní vypínač
	Flexibilní zóna
	Kuchyňský budík
	Funkce stopek
	Ovládání odsavače par
	WLAN
	Nabídka rychlé volby
	Základní nastavení
	Zablokování ovládacího panelu pro čištění
	Dětská pojistka
	Informační nabídka
	Nastavení doby vaření
	Nabídka režimů vaření
	Stupeň výkonu
	Varné funkce
	Pečicí senzor
	Funkce Move
	Asistent pro pokrmy
0... boost	Oblast nastavování
0-9	Stupně výkonu
	Funkce udržování teploty
	Funkce PowerBoost
	Funkce ShortBoost

Dotyková pole

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

Upozornění

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

Varné zóny

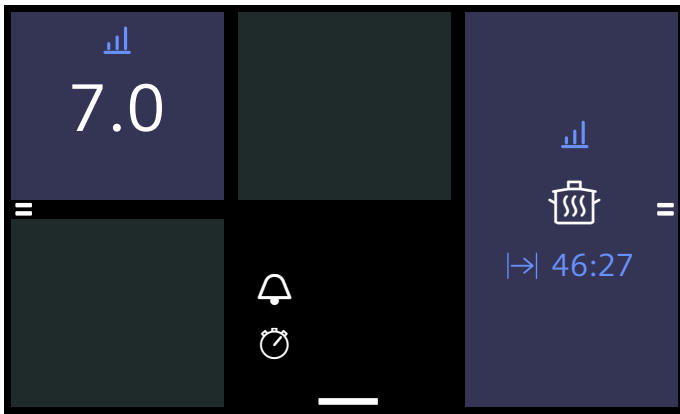
Varné zóny		
☰	Jednoduchá varná zóna	Použijte nádobu vhodné velikosti.
☰	Prostřední jednoduchá varná zóna	Použijte nádobu vhodné velikosti.
☰	Flexibilní varná zóna	Viz část → "Flexibilní zóna".
Používejte pouze nádoby vhodné pro indukční vaření, viz část → "Indukční vaření".		

Přehled nabídek

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

Hlavní zobrazení

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



Oblast nastavování

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

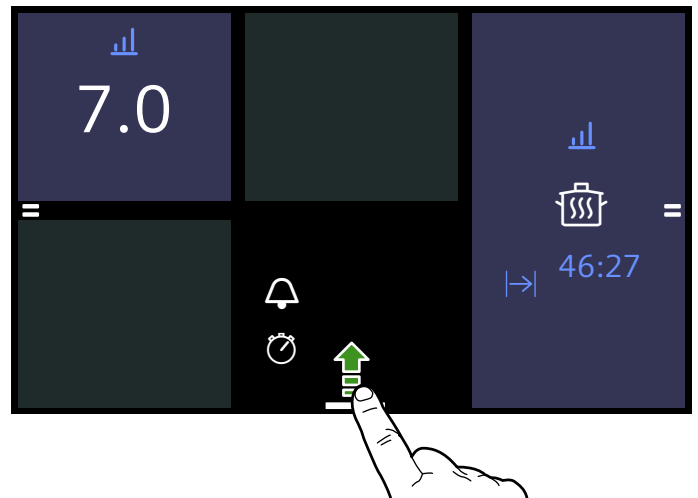
Abyste se dostali do oblasti nastavování, dotkněte se požadované varné zóny.



Nabídka rychlé volby

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

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



Nabídka rychlé volby obsahuje následující možnosti:

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

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

Informační nabídka

V informační nabídce si můžete zobrazit informace o spotřebiči.

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

Pro opuštění informační nabídky se dotkněte symbolu .

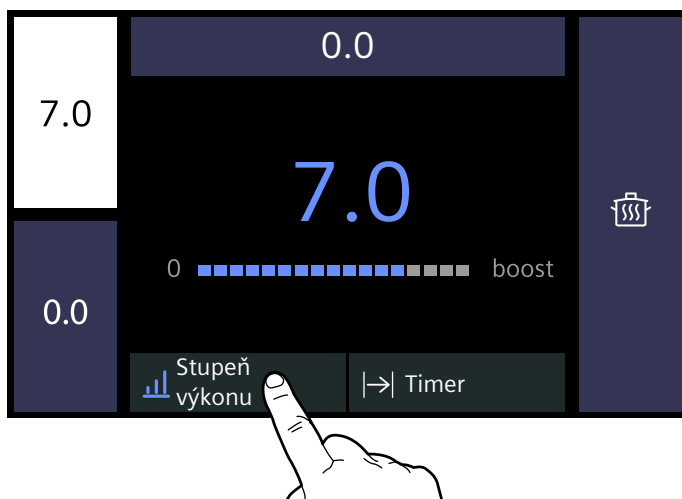
Navíc lze získat informace o aktuálních funkcích. Několik sekund se dotýkejte symbolu požadované funkce. Na displeji se zobrazí informační okno s popisem aktuální funkce.

Nabídka režimů vaření

Varná deska má různé režimy vaření.

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

Abyste se dostali do nabídky režimů vaření, zvolte varnou zónu a dotkněte se aktivního režimu vaření.



Ukazatel zbytkového tepla

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

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

Obsluha spotřebiče

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

První použití

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

Následně je zobrazen hlavní náhled.

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

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem.

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

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

Upozornění

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

Nastavení varné zóny

Nastavte požadovaný stupeň výkonu od 1 do 9.

Stupeň výkonu 1 = nejnižší stupeň.

Stupeň výkonu 9 = nejvyšší stupeň.

Každý stupeň výkonu má mezistupeň.

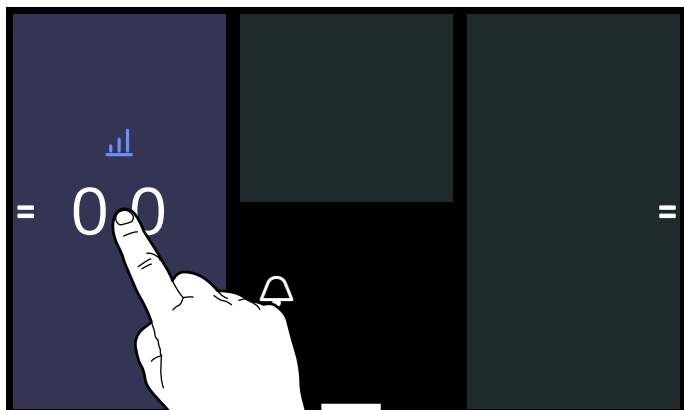
Upozornění

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

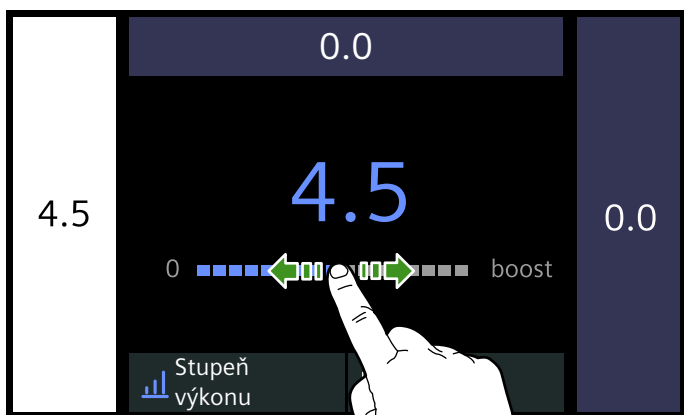
Volba varné zóny a stupně ohřevu

Varná deska musí být zapnutá.

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



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



Stupeň vaření je nastavený.

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

Upozornění

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

Změna stupně vaření

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

Vypnutí varné zóny

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

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

Doporučení pro vaření

Doporučení

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

Tabulka vaření

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

	Stupeň vaření	Doba přípravy (min)
Rozpouštění		
Čokoláda, poleva	1 - 1.5	-
Máslo, med, želatina	1 - 2	-
Ohřívání a udržování teploty		
Eintopf, např. čočkový Eintopf	1.5 - 2	-
Mléko*	1.5 - 2.5	-
Ohřívání párků ve vodě*	3 - 4	-
Rozmrazování a ohřívání		
Špenát, zmrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, zmrazený	3 - 4	35 - 55
Vaření táhnutím, pošírování		
Bramborové knedlíky*	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Bílé omáčky, např. bešamelová omáčka	1 - 2	3 - 6
Šlehané omáčky, např. bearnská omáčka, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	2.5 - 3.5	15 - 30
Mléčná rýže***	2 - 3	30 - 40
Brambory vařené ve slupce	4.5 - 5.5	25 - 35
Vařené loupané brambory	4.5 - 5.5	15 - 30
Těstoviny, nudle*	6 - 7	6 - 10
Eintopf	3.5 - 4.5	120 - 180
Polévky	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenina	2.5 - 3.5	10 - 20
Zelenina, zmrazená	3.5 - 4.5	7 - 20
Vaření v tlakovém hrnci	4.5 - 5.5	-
Dušení		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Dušená pečeně	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60

* Bez pokličky

** Několikrát obraťte.

*** Předehřát pomocí stupně vaření 8-8.5

	Stupeň vaření	Doba přípravy (min)
Dušení/pečení s malým množstvím oleje*		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	6 - 7	6 - 10
Řízek, zmrazený	6 - 7	6 - 12
Kotleta přírodní nebo obalovaná**	6 - 7	8 - 12
Steak (silný 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Drůbeží prsa (silná 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Drůbeží prsa, zmrazená**	5 - 6	10 - 30
Frikadely (silné 3 cm)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgery (silné 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Ryby a rybí filé, přírodní	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybí filé, obalované	6 - 7	8 - 20
Ryby, obalované a zmrazené, např. rybí prsty	6 - 7	8 - 15
Scampi, garnáti	7 - 8	4 - 10
Sotýrování zeleniny a hub, čerstvých	7 - 8	10 - 20
Zmrazené směsi, zelenina, maso na nudličky na asijský způsob	7 - 8	15 - 20
Minutky, zmrazené	6 - 7	6 - 10
Palačinky (postupné smažení)	6.5 - 7.5	-
Omelety (postupné smažení)	3.5 - 4.5	3 - 10
Volská oka	5 - 6	3 - 6
Smažení* (150–200 g na 1 porci v 1–2 l oleje, postupné smažení)		
Zmrazené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety	8 - 9	-
Krokety, zmrazené	7 - 8	-
Maso, např. části kuřete	6 - 7	-
Ryba, obalovaná nebo v pивním těstíčku	6 - 7	-
Zelenina, houby, obalované nebo v pивním těstíčku, tempura	6 - 7	-
Drobné pečivo, např. vdolky/koblihy, ovoce v pивním těstíčku	4 - 5	-
* Bez pokličky		
** Několikrát obraťte.		
*** Předehřát pomocí stupně vaření 8–8.5		

Flexibilní zóna

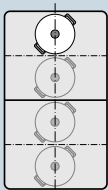
Lze ji podle potřeby používat jako jednu varnou zónu nebo jako dvě nezávislé varné zóny.

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

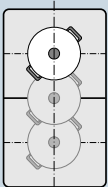
Doporučení k použití nádobí

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

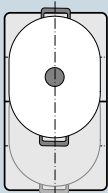
Jako jediná varná zóna



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

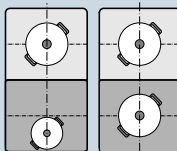


Průměr větší než 13 cm
Umístěte nádobu do jedné ze tří poloh, které jsou znázorněné na obrázku.



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

Jako dvě nezávislé varné zóny

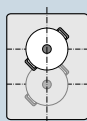


Přední a zadní varné zóny vždy se dvěma induktory lze používat nezávisle na sobě. Zvolte pro každou jednotlivou varnou zónu požadovaný stupeň vaření. Na každé varné zóně používejte pouze jednu nádobu.

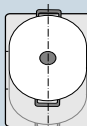
Prostřední varná zóna



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

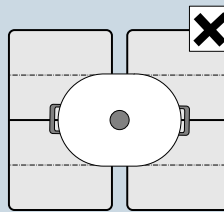


Průměr větší než 13 cm
Umístěte nádobu do jedné ze dvou poloh, které jsou znázorněné na obrázku.



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

Doporučení



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

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

Jako jediná varná zóna

Flexibilní varná zóna se aktivuje jako jediná varná zóna.

Aktivovat

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

Flexibilní varná zóna je aktivovaná.

Změna stupně vaření

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

Přidání nové nádoby

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

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


Deaktivace

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

Jako dvě nezávislé varné zóny

Použití flexibilní varné zóny jako dvou nezávislých varných zón.

Rozdělení obou varných zón

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

Flexibilní varná zóna funguje jako dvě nezávislé varné zóny.

Spojení obou varných zón

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

Flexibilní varná zóna funguje jako jedna varná zóna.

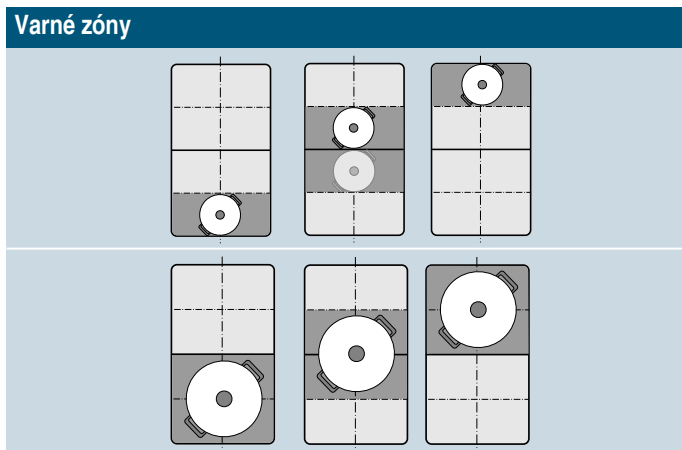
Upozornění

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

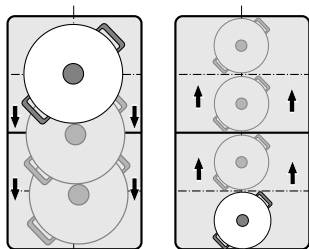
Funkce Move

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

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



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



Přednastavené stupně výkonu:

Přední oblast = stupeň výkonu 9.0

Prostřední oblast = stupeň výkonu 5.0


Zadní část = stupeň výkonu 

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

Upozornění

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

Aktivovat

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

Změna stupně vaření

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

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

Deaktivace

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

Funkce je deaktivovaná.

Časové funkce



Varná deska má k dispozici tři funkce timeru:

- Programování doby vaření
- Kuchyňský budík
- Funkce stopek

Programování doby vaření

Varná zóna se po uplynutí nastavené doby automaticky vypne.

Takto provedete nastavení:

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

Doba se začne odměřovat.

Za několik sekund se zobrazí na ukazateli varných zón čas.

Upozornění

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


Pečící senzor


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


Varné funkce

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

Změna nebo zrušení doby

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

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

Pro zrušení doby vaření se dotkněte  Resetovat.

Pro návrat k hlavnímu zobrazení se dotkněte varné zóny.

Po uplynutí doby



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

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

Kuchyňský budík

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


Takto provedete nastavení


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


Doba se začne odměřovat.


Za několik sekund se zobrazí v hlavním zobrazení čas.

Změna nebo zrušení doby

Pro aktivaci kuchyňského budíku se dotkněte senzoru .

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

Pro zrušení doby vaření se dotkněte  Resetovat.

Pro návrat k hlavnímu zobrazení se dotkněte symbolu .

Po uplynutí doby

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


Po dotknutí senzoru  ukazatel času zhasne.

Funkce stopek

Stopky ukazují čas, který uplyne od aktivace.


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



Aktivace

V hlavní oblasti se dotkněte symbolu .


Doba se začne odměřovat.

Přerušení a deaktivace

Pro aktivaci kuchyňského budíku se dotkněte senzoru .

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

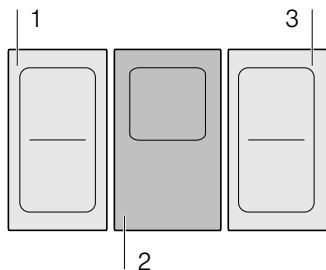
Pro zrušení doby vaření se dotkněte  Resetovat.

Pro návrat k hlavnímu zobrazení se dotkněte symbolu .

Funkce PowerBoost



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

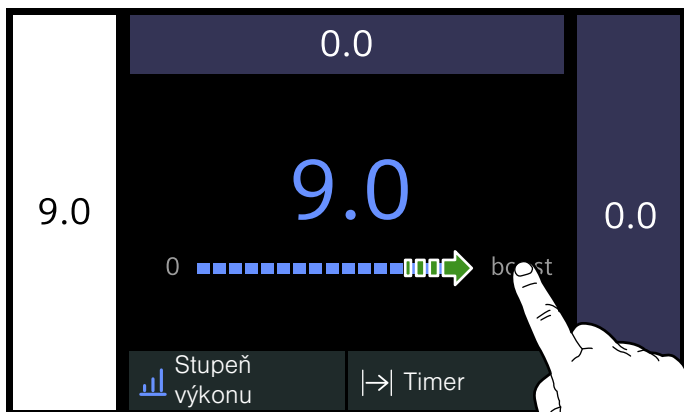
Tuto funkci lze aktivovat pro varnou zónu vždy, když není v provozu jiná varná zóna téže skupiny (viz obrázek).




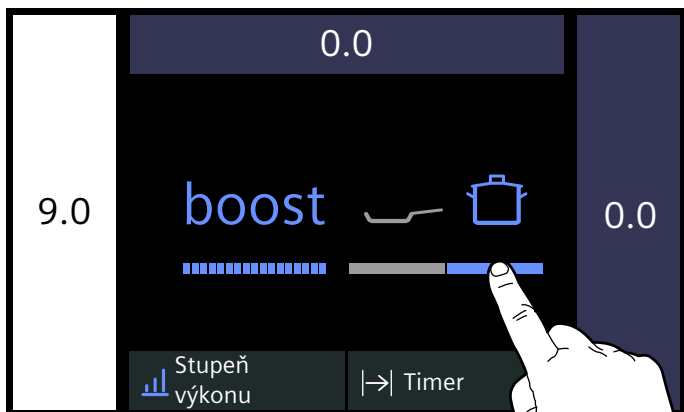
Upozornění: V oblasti flexibilní varné zóny lze funkci powerboost aktivovat pouze tehdy, pokud se varná zóna používá jako jediná varná zóna.

Aktivovat

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



3. Zvolte symbol .



Funkce je aktivovaná.

Deaktivace

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

Funkce je deaktivovaná.

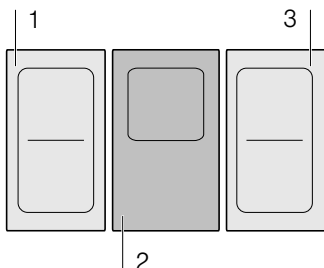
Upozornění: Za určitých okolností se funkce PowerBoost může z důvodu ochrany elektronických prvků uvnitř varné desky automaticky vypnout.

Funkce ShortBoost

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

Po deaktivaci funkce zvolte vhodný stupeň vaření pro svůj pokrm.

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





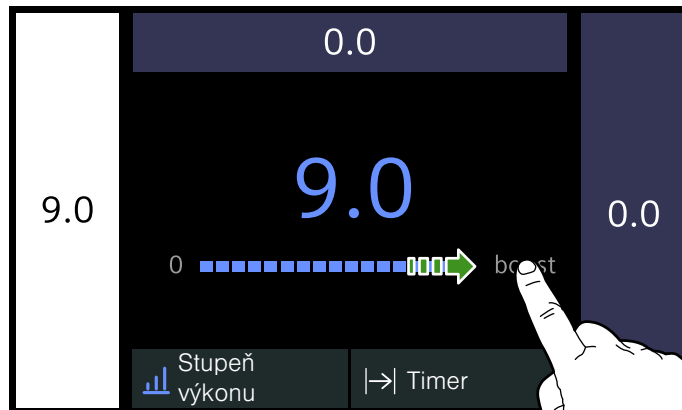
Upozornění: U flexibilní varné zóny lze funkci Shortboost aktivovat i v případě, že je používána jako jediná varná zóna.


Doporučení k použití

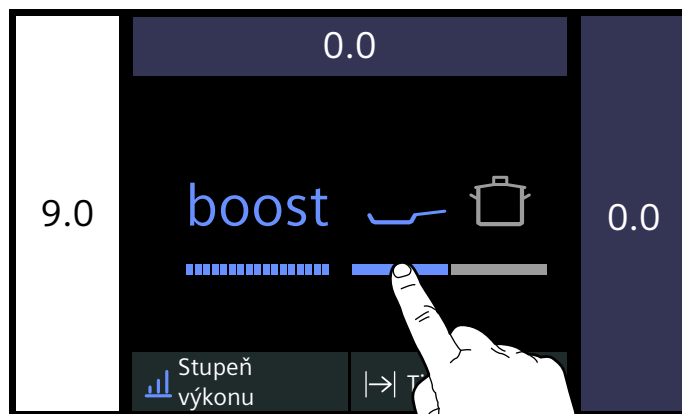
- Vždy používejte nádoby, které nejsou přehřáté.
- Používejte hrnce a pánve s rovným dnem. Nepoužívejte nádoby se slabým dnem.
- Nikdy nenechávejte ohřívat bez dozoru prázdnou nádobu, olej, máslo nebo tuk.
- Nádobu nepřiklápějte pokličkou.
- Postavte nádobu doprostřed varné zóny. Zajistěte, aby průměr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

Aktivovat

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



3. Zvolte symbol .



Funkce je aktivovaná.

Deaktivace

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


Funkce je deaktivovaná.

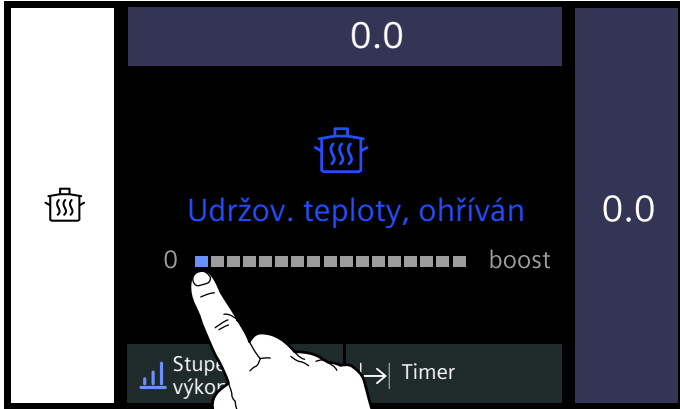
Upozornění: Po 30 sekundách se tato funkce automaticky vypne.

Funkce udržování teploty

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


Aktivovat

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



Funkce je aktivovaná.

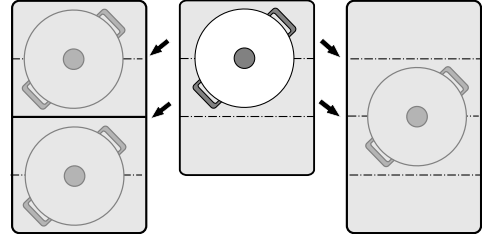
Deaktivace

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

Převzetí nastavení

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

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



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

Aktivovat

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

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

Upozornění

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

Asistenční funkce

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

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

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

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

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


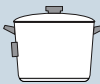

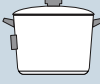
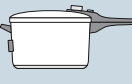
V této kapitole získáte následující informace:

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

Druhy asistenčních funkcí

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

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

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

* Předehřejte s pokličkou a smažte bez pokličky.

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

Vhodné nádoby

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

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

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

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

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

Upozornění

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

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

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

Senzory a zvláštní příslušenství

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

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

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

Senzor vaření je nezbytný pro používání varných funkcí.

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

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

Funkce a stupně vaření

Pečící senzor

S touto funkcí je při smažení zachována vhodná teplota pánve.

Výhody

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

Upozornění

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

Teplotní stupně

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

Takto provedete nastavení

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

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

Upozornění: Pokrmy obračejte, aby se nepřipálily.

Deaktivace pečicího senzoru

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

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

Teplotní rozmezí a stupně teploty

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

Varné funkce

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

Tyto funkce jsou k dispozici pro všechny varné zóny.

Výhody

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

Upozornění

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

Tipy pro vaření s varnými funkcemi

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

Upozornění

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

Nastavení bodu varu


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

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




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

Takto provedete nastavení

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

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

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

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

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



Deaktivace varných funkcí
























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

Doporučené pokrmy

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

Funkce asistence při vaření:

	Senzor smažení pro pánve
	Senzor vaření

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

¹ Několikrát obraťte.





² Olej a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.









³ Pravidelně míchejte.









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

⁵ Pokrm vložte na začátku.











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

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
















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







Vaječné pokrmy	Funkce asistence při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
Smažení v malém množství oleje			
Volská oka na másle ¹		2	2 - 6
Volská oka ²		4	2 - 6
Míchaná vejce ³		2	4 - 9
Omeleta ⁴		2	3 - 6
Palačinky Crêpes ⁴		5	1,5 - 2,5
Francouzský toast ⁴		3	4 - 8
Trhanec ⁴		3	10 - 15
Vaření			
Vařená vejce ⁵		3 - 100 °C	5 - 10



¹ Máslo a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.
² Olej a potraviny vložte do pánve po zaznění akustického signálu.
³ Pravidelně míchejte.
⁴ Celková doba přípravy jedné porce. Postupné smažení.
⁵ Pokrm vložte na začátku.

Zelenina a luštěniny	Funkce asistence při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
Smažení v malém množství oleje			
Česnek ¹		2	2 - 10
Cibule, dušená ¹		2	2 - 10
Cibulové kroužky ¹		3	5 - 10
Cuketa ²		3	4 - 12
Lilek ²		3	4 - 12
Paprika ¹		3	4 - 15
Smažený zelený chřest ²		3	4 - 15
Houby ¹		4	10 - 15
Zelenina dušená na oleji ¹		1	10 - 20
Glazovaná zelenina ¹		3	6 - 10

¹ Pravidelně míchejte.
² Několikrát obraťte.
³ Rozehřejte a vařte s pokličkou. Potraviny vložte do pánve po zaznění akustického signálu.
⁴ Pokrm vložte na začátku.
⁵ Olej rozehvívejte s přiklopenou pokličkou. Smažte postupně a bez pokličky.

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

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

Brambory	Funkce asistence při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
Vaření Vařené brambory ⁵		3 - 100 °C	30 - 45
Vaření v tlakovém hrnci Brambory v tlakovém hrnci ⁵		4 - 120 °C	10 - 20






¹ Pravidelně míchejte.
² Celková doba přípravy jedné porce. Postupné smažení.
³ Olej a potraviny vložte do pánve po zaznění akustického signálu.
⁴ Rozehřejte a vařte s pokličkou. Po zaznění akustického signálu přidejte pokrm.
⁵ Pokrm vložte na začátku.

Těstoviny a obilné pokrmy	Funkce asistence při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
Pomalé vaření Rýže ¹		2 - 90 °C	25 - 35
Polenta ²		2 - 90 °C	3 - 8
Krupicová kaše ²		2 - 90 °C	5 - 10
Vaření Těstoviny ²		3 - 100 °C	7 - 10
Taštičky ²		3 - 100 °C	6 - 15
Vaření v tlakovém hrnci Rýže v tlakovém hrnci ³		4 - 120 °C	5 - 8

















¹ Rozehřejte a vařte s pokličkou. Po zaznění akustického signálu přidejte pokrm.
² Pravidelně míchejte.
³ Pokrm vložte na začátku.

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

¹ Pravidelně míchejte.
² Pokrm vložte na začátku.

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

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

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

Ostatní	Funkce asistence při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
Smažení v malém množství oleje			
Camembert ¹		3	7 - 10
Krutony ²		3	6 - 10
Instantní hotové pokrmy ³		1	5 - 10
Pražené mandle ⁴		4	3 - 15
Pražené ořechy ⁴		4	3 - 15
Pražená piniová semínka ⁴		4	3 - 15
Udržování teploty, ohřívání			
Ohřívání gulášové polévky ⁵		1 - 70 °C	10 - 20
Ohřívání svařeného vína ⁵		1 - 70 °C	5 - 15
Pomalé vaření			
Ohřívání mléka ⁵		2 - 90 °C	3 - 10

¹ Několikrát obraťte.

² Pravidelně míchejte.

³ Po zaznění akustického signálu přidejte vodu. Jakmile se voda začne vařit, přidejte potraviny.

⁴ Pokrmy vložte po zaznění akustického signálu.

⁵ Pokrm vložte na začátku.

Teppan Yaki a Grill pro flexibilní zónu

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

Grill

































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






























Teppan Yaki

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

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

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

	Nádoby	Stupeň ohřevu	Celková doba pečení od akustického signálu (min)
Maso			
Řízek, přírodní ¹	 / 	4	6 - 10
Filet ¹	 / 	4	6 - 10
Kotlety ¹	 / 	3	10 - 15
Steak, krvavý (silný 3 cm) ¹	 / 	5	6 - 8
Steak, středně propečený (silný 3 cm) ¹	 / 	5	8 - 12
Steak, propečený (silný 3 cm) ¹	 / 	4	8 - 12
Drůbeží prsa (silná 2 cm) ¹	 / 	3	10 - 20
Špek ¹	 / 	3	5 - 8
Hamburger ¹	 / 	3	6 - 15
Párky ¹	 / 	4	8 - 20
Párky, syrové ¹	 / 	4	8 - 20
Gyros ²		4	7 - 12
Mleté maso ²		4	6 - 10
Ryby a mořské plody			
Rybí filé, přírodní ¹	 / 	4	10 - 20
Krabi ¹	 / 	4	4 - 8
Krevety ¹	 / 	4	4 - 8
Pečení celé ryby ¹	 / 	3	15 - 30
¹ Olej (pokud je nutný) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. V případě potřeby otočte.			
² Olej (pokud je nutný) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. Pravidelně míchejte.			
³ Máslo a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. V případě potřeby obraťte.			
⁴ Olej (pokud je nutný) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. Celková doba trvání – 1 porce. Postupné pečení.			
⁵ Olej (potřete jím povrch potraviny) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. V případě potřeby obraťte.			
⁶ Potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.			

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

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

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

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

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

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

⁶ Potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

Asistent pro pokrmy

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

Volba a nastavení programu

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

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

Přerušení programu

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

Bezdrátový teplotní senzor

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

Příprava a ošetřování bezdrátového teplotního senzoru

V této části získáte následující informace:

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

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

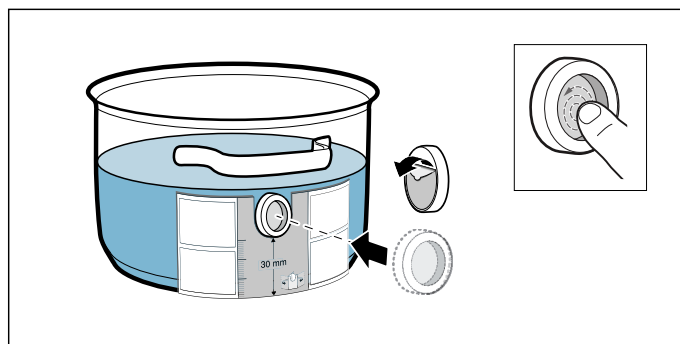
00577921	Sada 5 silikonových nálepek
HZ39050	Senzor vaření a sada s 5 silikonovými nálepkami

Nalepení silikonové lepicí pásky

Silikonová lepicí páska slouží k upevnění teplotního senzoru na nádobě.

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

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



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

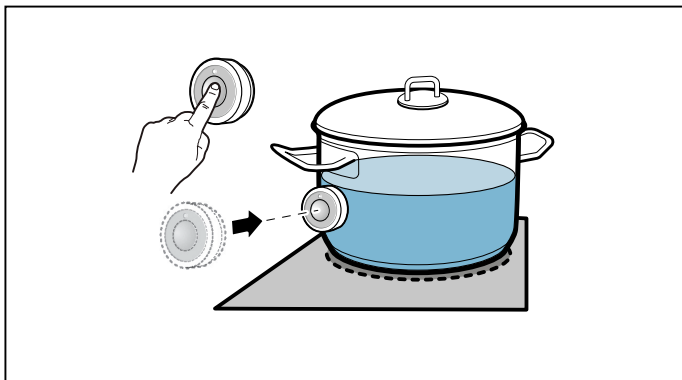
Lepidlo potřebuje k řádnému vytvrzení 1 hodinu. Nádobu během této doby nepoužívejte ani nečistěte.

Upozornění

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

Nasazení bezdrátového teplotního senzoru.

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




Upozornění

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

Spojení bezdrátového teplotního senzoru s ovládacím panelem

Pro spojení bezdrátového teplotního senzoru s ovládacím panelem postupujte následovně:


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

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

Upozornění

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

Resetování bezdrátového teplotního senzoru

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

Čištění

Bezdrátový teplotní senzor se nesmí mýt v myčce.

Teplotní senzor

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

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

Silikonová lepicí páska

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

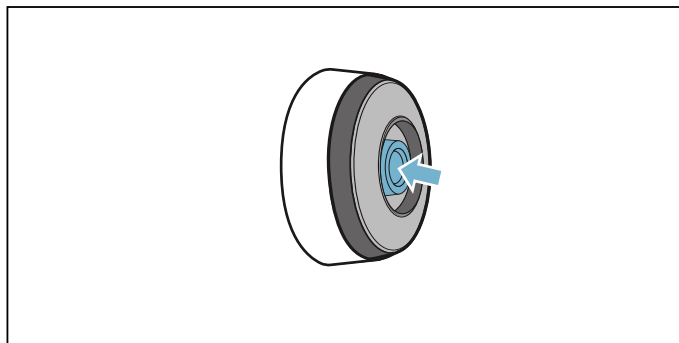
Upozornění:

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

Okénko teplotního senzoru

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

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



Upozornění

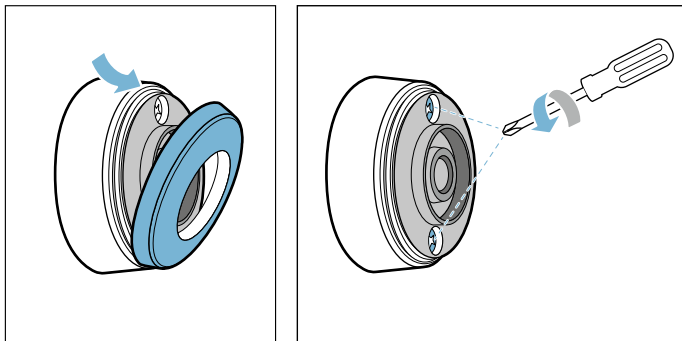
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky, jako drhnoucí houbičky a kartáčky nebo krémové čisticí prostředky.
- Nedotýkejte se okénka senzoru prsty. Mohli byste ho znečistit nebo poškrábat.

Výměna baterie

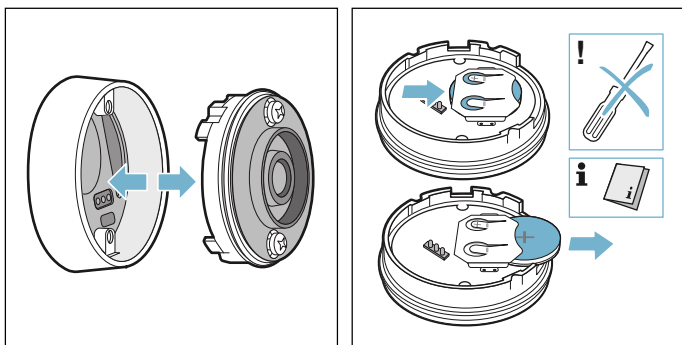
Pokud se teplotní senzor při stisknutí symbolu nerozsvítí, je vybitá baterie.

Výměna baterie:

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

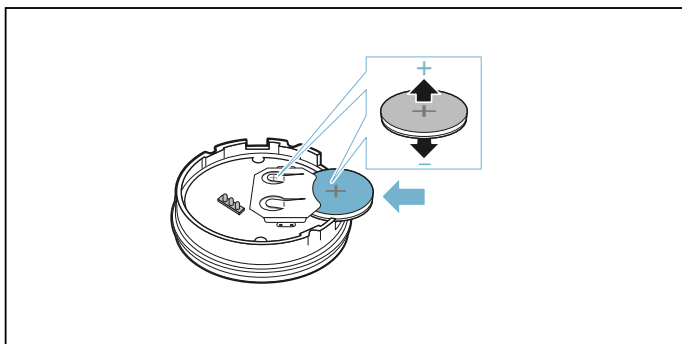


2. Otevřete uzávěr teplotního senzoru. Ze spodní části teplotního senzoru vyjměte baterii a vložte novou (dbejte přitom na správnou orientaci pólů baterie).

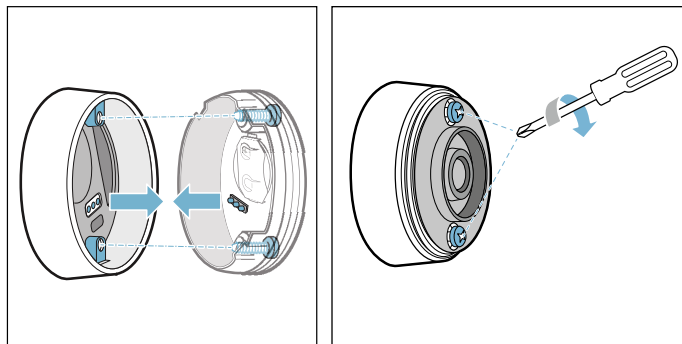


Pozor!

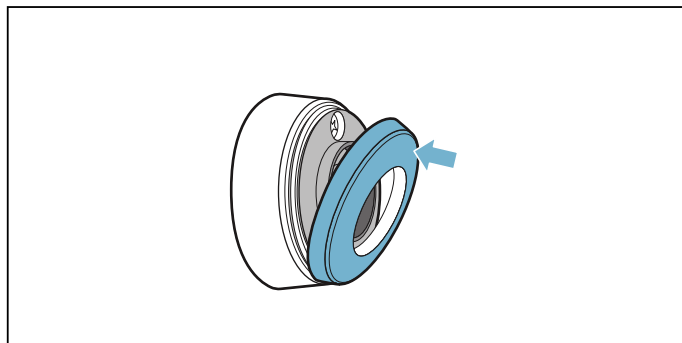
Pro odstranění baterie nepoužívejte předměty z kovu. Nedotýkejte se připojovacích bodů baterie.



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



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



Upozornění:

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

Prohlášení o shodě

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

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

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

Dětská pojistka


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

Aktivace a deaktivace dětské pojistky

Všechny varné zóny musí být vypnuté.

Aktivovat

1. Otevřete nabídku nastavení.

2. Dotkněte se symbolu .

Dětská pojistka je aktivovaná. Varná deska je zablokována.

Deaktivace

Postupujte podle pokynů na displeji.

Zablokování se zruší.

Automatická dětská pojistka

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


Zapnutí a vypnutí

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

Blokování při utírání

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

Aktivovat

Otevřete nabídku nastavení a dotkněte se symbolu .

Zazní akustický signál. Ovládací panel se na 30 sekund zablokuje.

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

Deaktivace

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

Upozornění: Blokování při čištění nemá vliv na hlavní vypínač. Varnou desku lze kdykoli vypnout.

Automatické vypnutí

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

Varná zóna přestane hřát. Na displeji se zobrazí upozornění.

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


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

Základní nastavení

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


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

Na základní nastavení:


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

Nabídka Základní nastavení

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

Pro návrat k předchozí nabídce se v podnabídce dotkněte symbolu .

Opuštění základních nastavení

Pro opuštění nabídky základních nastavení se dotkněte symbolu .

Uložení nebo zrušení změn

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

Ukazatel spotřeby energie

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

Po vypnutí se na 10 sekund zobrazí spotřeba v kWh.

Jak tuto funkci aktivovat se dozvíte v kapitole

→ "*Základní nastavení*"

Test nádoby

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

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

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

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

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

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

Upozornění

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

Powermanager

Díky funkci powerManagement lze nastavit celkový výkon varné desky.

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

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

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

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

Home Connect

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

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

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

Upozornění

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

Seřízení

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

Respektujte dodané podklady aplikace Home Connect.


Při seřízení nastavení postupujte podle kroků určených aplikací.

Při seřízení musí být aplikace otevřená.

Automatické přihlášení k domácí síti

Potřebujete router s funkcí WPS.

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

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



Zobrazí se upozornění v mobilním zařízení.

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


Upozornění:

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


Zobrazí se hlášení, že spotřebič lze spojit s aplikací.

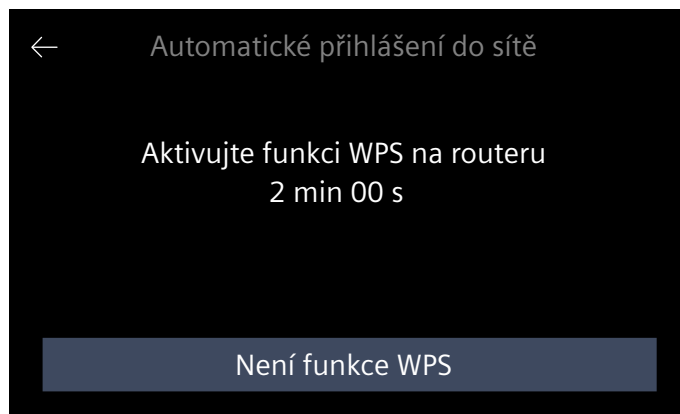
6. Pro spuštění připojení k aplikaci stiskněte "Další".



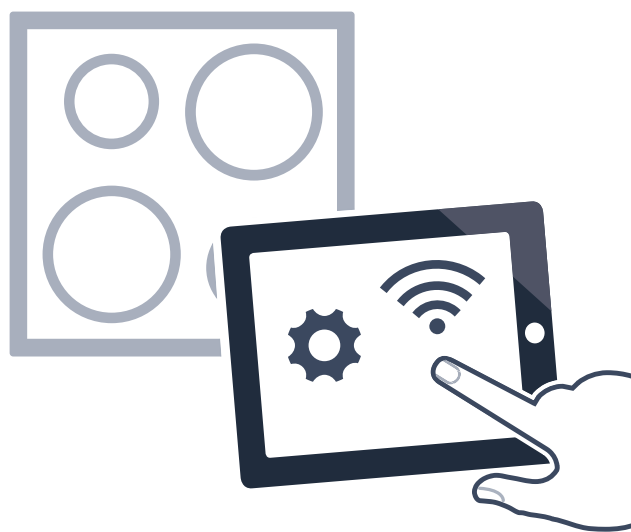
Když je proces přihlášení úspěšně dokončen, zobrazí se odpovídající hlášení. V hlavní oblasti ovládacího panelu se zobrazí symbol .

Manuální přihlášení k domácí síti

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



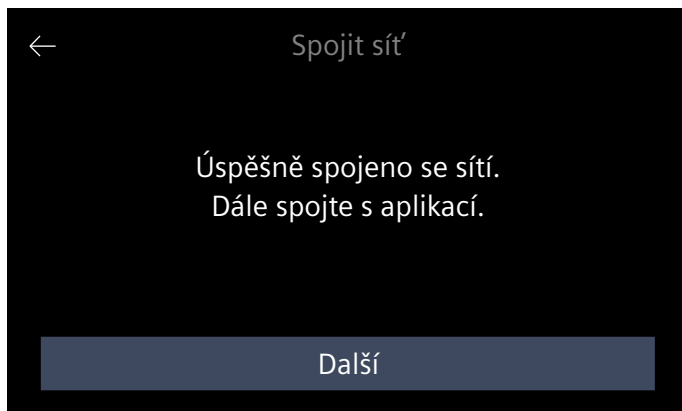
5. Řiďte se upozorněním a stiskněte "Spustit" pro pokračování.
6. Otevřete síťová nastavení mobilního zařízení a pomocí SSID „HomeConnect“ s heslem „HomeConnect“ přihlašte mobilní zařízení k síti varné desky.




Upozornění:

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

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



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

Nastavení Home Connect

Home Connect můžete kdykoliv přizpůsobit svým potřebám.

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

Nastavení	Popis a volitelné možnosti
Nastavit pomocí asistenta	Varnou desku můžete přihlásit k domácí síti automaticky nebo manuálně. <ul style="list-style-type: none"> ■ Nastavit pomocí asistenta (automatické přihlášení k domácí síti)*. ■ Nastavit pomocí asistenta: není funkce WPS (manuální přihlášení k domácí síti). Upozornění: Nastavení se zobrazí pouze tehdy, když varná deska ještě není připojená k domácí síti.
Spojit s aplikací	Můžete vytvořit připojení k více účtům Home Connect. Upozornění: Nastavení se zobrazí pouze tehdy, pokud je varná deska připojená k domácí síti.
Nastavení pomocí aplikace	Můžete nastavit, zda má být možné odesílání nastavení vaření. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ne - v aplikaci jsou zobrazeny výhradně aktuální stavy varné desky. ■ Ano* - nastavení vaření mohou být aplikací odesílány do varné desky. Odeslaná nastavení vaření musí být na varné desce potvrzena. Upozornění: Nastavení se zobrazí pouze tehdy, pokud je varná deska připojená k domácí síti.
Wi-Fi	Vysílací modul varné desky můžete vypnout a odpojit tak připojení k WLAN. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vypnuto - vysílací modul je vypnutý. ■ Zapnuto* - vysílací modul je zapnutý. Upozornění: Nastavení se zobrazí pouze tehdy, pokud je varná deska připojená k domácí síti.
Zrušení připojení	Uložená připojení s domácí sítí můžete kdykoli zrušit. Upozornění: Nastavení se zobrazí pouze tehdy, pokud je varná deska připojená k domácí síti.
Informace o spotřebiči	Jsou zobrazeny informace o Home Connect a síti. Upozornění: Nastavení se zobrazí pouze tehdy, pokud je varná deska připojená k domácí síti.


* Přednastavení při dodání

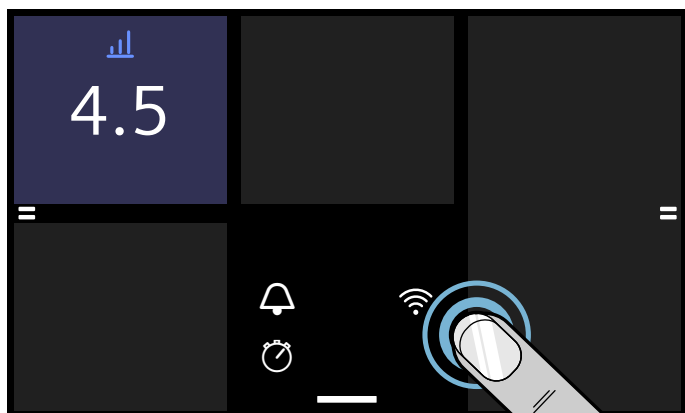
Upozornění:

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

Symboly WLAN

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

Popis zobrazených symbolů získáte, když stisknete symbol .




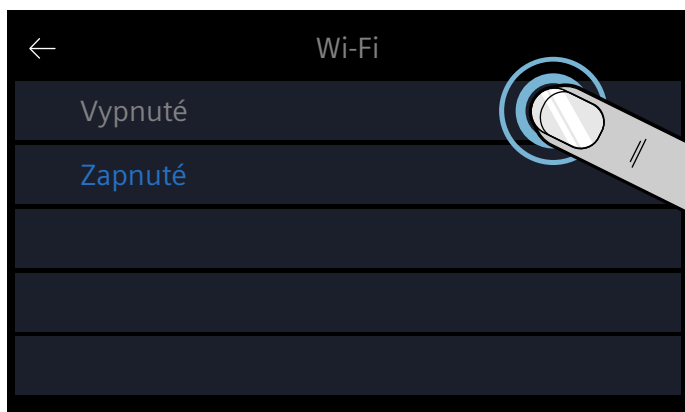
Deaktivace WLAN


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

Upozornění:

V pohotovostním režimu je spotřeba energie max. 2 W.

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




WLAN je deaktivovaná a na ovládacím panelu zhasne symbol .

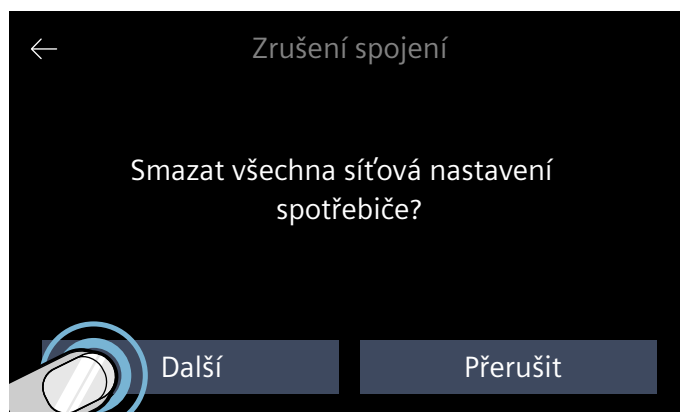
Odpojit ze sítě

Varnou desku můžete od sítě kdykoliv odpojit.

Upozornění:

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

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




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

Upozornění:

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

Zapojení do sítě


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

Připojení k aplikaci

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

Upozornění

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

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



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


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

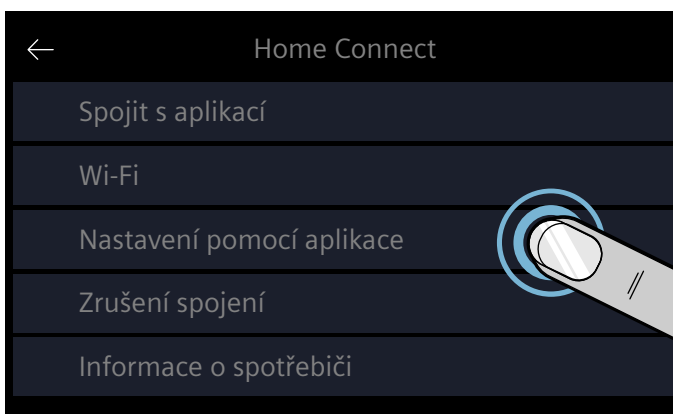
Nastavení přes aplikaci

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

Upozornění

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

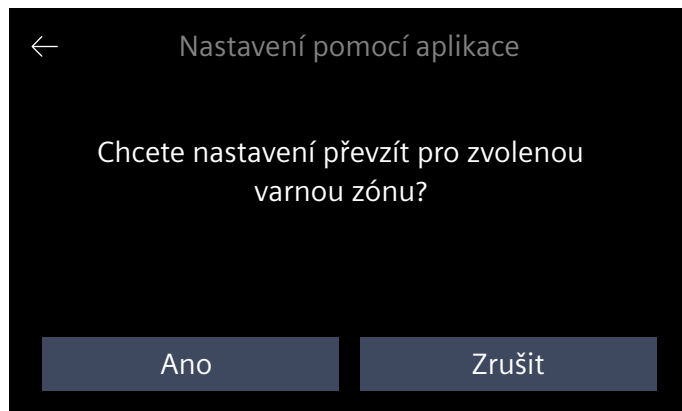
1. Pomocí symbolu  otevřete základní nastavení v menu rychlých voleb.
2. Stiskněte nastavení "Home Connect".
3. Stiskněte "Nastavení pomocí aplikace".



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

Potvrzení nastavení

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



Aktualizace softwaru

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

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

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

Aplikace Home Connect vás bude informovat o úspěšné instalaci.

Upozornění

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

Vzdálená diagnostika

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

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

Upozornění:

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

Upozornění k ochraně údajů

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

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

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

Upozornění:

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

Prohlášení o shodě


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

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



Pásmo 2,4 GHz: max. 100 mW

Pásmo 5 GHz: max. 100 mW

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

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

Spojení digestoře

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

Máte různé možnosti, jak spojit spotřebiče:

Home Connect

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

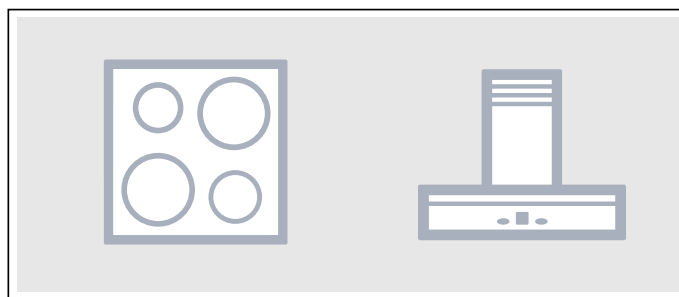
Oba spotřebiče lze ovládat pomocí aplikace a ovládacího panelu.

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



Přímé spojení spotřebičů

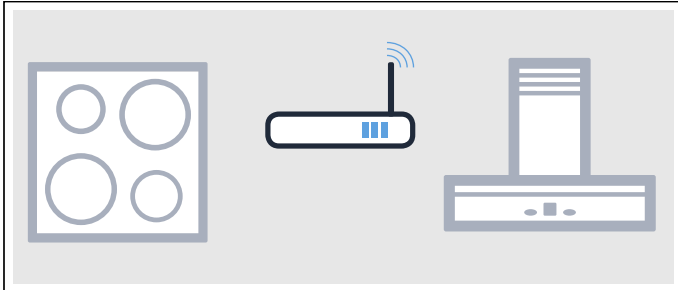
Pokud spotřebič spojíte přímo s digestoří, lze digestoř ovládat pomocí varné desky. Spojení s domácí sítí nebo s aplikací není pro oba spotřebiče možné. Oba spotřebiče lze ovládat pomocí ovládacího panelu.



Spojení spotřebičů prostřednictvím domácí sítě

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

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



Upozornění

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

Seřízení

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

Přímé spojení

Ujistěte se, že je odsavač par vypnutý.

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

Upozornění:

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

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

Spojení pomocí domácí sítě

Potřebujete router s funkcí WPS.

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

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

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

Upozornění:

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

Odpojit ze sítě

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

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

Ovládání digestoře pomocí varné desky

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

Další nastavení můžete provést skrze ovládací pole.

Nastavení ventilátoru

Aktivovat

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


Ventilátor byl deaktivován.

Deaktivace


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

Nastavení automatického režimu

Aktivovat


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

Deaktivace

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

Nastavení osvětlení digestoře

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

V oblasti nastavení se dotkněte symbolu .

Nastavení ovládání odsavače par

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

Upozornění:

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

Nastavení	Popis a volitelné možnosti
Ovládání ventilátoru (automatické spuštění)	Můžete nastavit, zda a jak se spustí ventilátor po zapnutí varné desky. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vypnuto - v případě potřeby musí být odsavač par zapnut manuálně. ■ Zapnutí v automatickém režimu* - odsavač par se zapne při zapnutí varné zóny v automatickém režimu. ■ Zapnutí ve standardním provozu - odsavač par se spustí při zapnutí varné zóny se stanoveným stupněm.
Doběh ventilátoru	Doběh ventilátoru se stará o to, aby byly odstraněny zbytkové pachy, poté se ventilátor automaticky vypne. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vypnutí ventilátoru. ■ Zapnutí v automatickém režimu.* ■ Zapnutí se standardním doběhem ventilátoru. ■ Žádné změny nastavení ventilátoru při vypnutí varné desky.
Automatické zapnutí světla	Můžete nastavit, zda se má světlo odsavače par zapnout automaticky s varnou deskou. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vypnuto ■ Zapnuto* - osvětlení se zapne při zapnutí varné desky.
Automatické vypnutí světla	Můžete nastavit, zda se má světlo odsavače par vypnout automaticky s varnou deskou. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vypnuto* ■ Zapnuto - osvětlení se vypne při vypnutí varné desky.
Zrušení připojení	Uložená připojení s domácí sítí nebo odsavačem par můžete kdykoli zrušit.
* Přednastavení při dodání	

Čištění

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

Varná deska

Čištění

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

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

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

V žádném případě nepoužívejte:

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

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

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

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

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

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

Rám varné desky

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

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

Často kladené otázky a odpovědi (FAQ)

Použití

Na displeji se nezobrazuje žádný obraz.

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

Proč nelze aktivovat funkci asistence?

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

Zvuky

Proč jsou během vaření slyšet určité zvuky?

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

Možné zvuky:

Hluboké bzučení jako u transformátoru:

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

Hluboké pískání:

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

Praskání:

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

Vysoké pískavé zvuky:

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

Zvuk ventilátoru:

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

Nádoby

Které nádoby jsou vhodné pro indukční varnou desku?

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

Proč varná zóna neheřeje a bliká stupeň ohřevu?

Varná zóna, na které stojí nádoba, není zapnutá.

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

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

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

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

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

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

Čištění

Jak se varná deska čistí?

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

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

? Co dělat v případě poruchy?

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

Upozornění, varování a chybová hlášení

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

Upozornění

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

Tipy

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

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

Předváděcí režim

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

Zákaznický servis

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

Číslo E a číslo FD

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

Typový štítek s těmito čísly najdete:

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

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

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

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

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

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

Zkušební pokrmy

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

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

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

Zkušební pokrmy	Nádoba	Stupeň vaření	Předeřtít	Vaření		
			Doba trvání (min:s)	Po- klička	Stupeň vaření	Po- klička
Rozpuštění čokolády						
Poleva (např. značka Dr. Oetker, jemná hořká čokoláda 55 % kaka, 150 g)	Rendlík s rukojetí Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Ne
Čočkový eintopf ohřtí a udržování teploty						
Čočkový eintopf*						
Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 450 g	Hrnc Ø 16 cm	9	1:30 (bez míchání)	Ano	1.5	Ano
Množství: 800 g	Hrnc Ø 22 cm	9	2:30 (bez míchání)	Ano	1.5	Ano
Čočkový eintopf z plechovky						
Např. čočková terina s párečky Erasco						
Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 500 g	Hrnc Ø 16 cm	9	cca 1:30 (cca po 1 min zamíchat)	Ano	1.5	Ano
Množství: 1 kg	Hrnc Ø 22 cm	9	cca 2:30 (cca po 1 min zamíchat)	Ano	1.5	Ano
Příprava bešamelové omáčky						
Teplota mléka: 7 °C						
Přísady: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a špetka soli						
1. Rozpusťte máslo, přimíchejte mouku a sůl a směs zahřejte.	Rendlík s rukojetí Ø 16 cm	2	cca 6:00	Ne	-	-
2. Do zpeněné mouky přilijte mléko a za stálého míchání přiveďte k varu.		7	cca 6:30	Ne	-	-
3. Když se bešamelová omáčka začne vařit, nechte ji další 2 minuty za stálého míchání na varné zóně.		-	-	-	2	Ne
* Recept podle DIN 44550						
** Recept podle DIN EN 60350-2						

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

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

siemens-home.bsh-group.com



9001387818 (991129)