

SIEMENS

Varný panel

EX9..KX...

[sk] Návod na používanie



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

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

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

Ďalšie informácie týkajúce sa spotrebičov, príslušenstva, náhradných dielov a služieb nájdete na internetovej adrese: **www.siemens-home.bsh-group.com** a na online-shop: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Používanie podľa príkazov

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

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

Montáž tohto spotrebiča vykonajte podľa priloženého návodu na montáž.

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

Tento spotrebič je určený na použitie maximálne do výšky 4000 metrov nad morom.

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

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

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

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

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

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

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

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

Ak používate aktívny implantovaný medicínsky prístroj (napr. kardiostimulátor alebo defibrilátor), uistite sa u vášho lekára, či zodpovedá smernici Rady 90/385/EHS z dňa 20. júna 1990 a normám DIN EN 45502-2-1 a DIN EN 45502-2-2 a či bol zvolený, implantovaný a naprogramovaný podľa VDE-AR-E 2750-10. Ak sú splnené tieto predpoklady a ak sa navyše používajú nekovové kuchynské potreby s nekovovými rúčkami, potom je používanie tohto indukčného varného panela pri riadnom používaní neškodné.

Dôležité bezpečnostné upozornenia

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

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

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Varné zóny a ich okolie, obzvlášť prípadný rám varného panela, sa veľmi rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Varná zóna hreje, ale ukazovateľ nefunguje. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.
- Kovové predmety sa pri kontakte s varným panelom veľmi rýchlo zahrievajú. Na varný panel nikdy nepokladajte kovové predmety, ako napríklad nože, vidličky, lyžice alebo pokrievky.
- Po každom použití varný panel vypnite hlavným vypínačom. Nečakajte, až sa varný panel vypne automaticky, i keď už na nej nie sú žiadne nádoby.

Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

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

Varovanie – Nebezpečenstvo účinkom magnetizmu!

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

Varovanie – Nebezpečenstvo poruchy!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

- Bezdrôtový teplotný senzor perfectCook
Senzor je vybavený batériou, ktorá sa môže pri vysokých teplotách poškodiť. Zložte teplotný senzor a uchovávajte ho mimo zdroj tepla.
- Teplotný senzor môže byť pri odstraňovaní z hrnca veľmi horúci. Na odobratie použite kuchynskú rukavicu alebo kuchynskú utierku.
- Pri varení vo vodnom kúpeli môžu varný panel aj varná nádoba prasknúť z dôvodu prehriatia. Varná nádoba, ktorá je vo vodnom kúpeli, nesmie stáť priamo na dne nádoby s vodou. Používajte len varné nádoby, ktoré sú odolné voči teplu.
- Následkom prítomnosti tekutiny medzi dnom hrnca a varnou zónou môže hrniec náhle vyskočiť do výšky. Udržujte varné zóny a dná hrncov vždy suché.

🔪 Príčiny poškodenia**Pozor!**

- Hrubé dná nádob môžu varný panel poškrabať.
- Na varné zóny nikdy nestavajte prázdne nádoby. Môžu spôsobiť ich poškodenie.
- Nikdy neodkladajte horúce nádoby na ovládací panel, zóny ukazovateľov alebo na rám panela. Môžu spôsobiť jeho poškodenie.
- Pád tvrdých alebo špicatých predmetov na varný panel môže spôsobiť jeho poškodenie.
- Ak položíte na horúcu varnú zónu alobal a plastový riad, dôjde k ich roztaveniu. Neodporúčame používať na varnom paneli ochrannú fóliu.

Prehľad

V nasledujúcej tabuľke nájdete najčastejšie poškodenia:

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

Ochrana životného prostredia

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

Tipy pre úsporu energie

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

Ekologicky zlikvidujte odpad

Obal zlikvidujte v súlade s ochranou životného prostredia.



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

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

Kuhanje z indukciou

Výhody varenia s indukciou

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

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

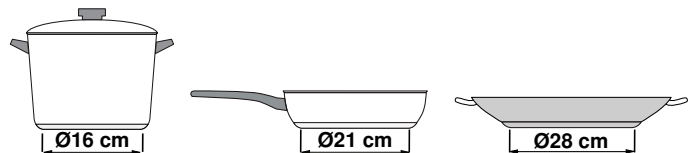
Riad na varenie

Na varenie indukčným ohrevom používajte len feromagnetický riad, napríklad:

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

Na kontrolu toho, či je riad vhodný pre indukčné zariadenia, môžete použiť postup uvedený v kapitole → "Test riadu na varenie".

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

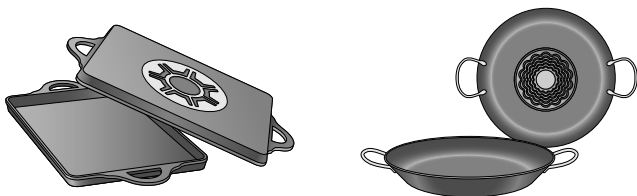


Keď sa používa flexibilná varná oblasť ako jediná varná zóna, môžete použiť väčšie nádoby, ktoré sú zvlášť vhodné pre túto oblasť. Informácie o umiestnení riadu na varenie nájdete v kapitole → "Zóna Flex".



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

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



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



Nevhodný riad na varenie

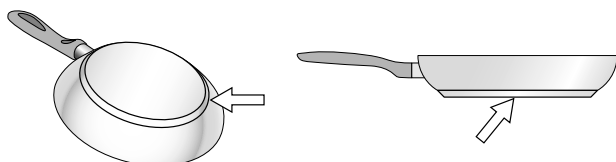
V žiadnom prípade nepoužívajte dosky adaptéra pre indukciu alebo riad na varenie z:

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

Vlastnosti dna riadu

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

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



Na varnej zóne nie je riad alebo má nevhodnú veľkosť

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

Prázdny riad na varenie alebo riad na varenie s tenkým dnom

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

Detekcia hrnca

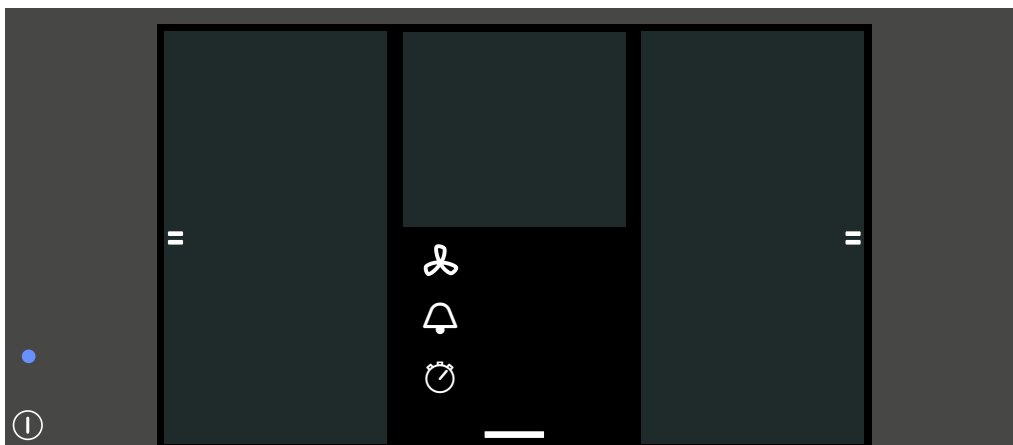
Každé varné miesto má spodnú hranicu pre detekciu hrnca, závisí to na feromagnetickom priemeru a od materiálu dna riadu. Preto by ste mali vždy použiť varnú zónu, ktorá najlepšie zodpovedá priemeru dna hrnca.





















Oboznámenie sa so spotrebičom

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

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

Ovládací panel



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

Dotykové polia

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

Upozornenia

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

Varné zóny

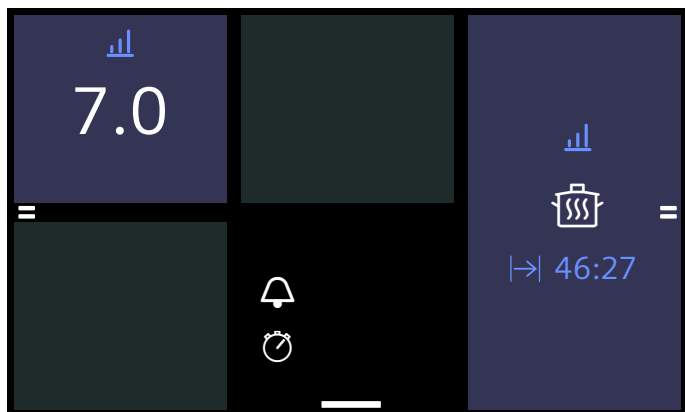
Varné zóny		
	Jednoduchá varná zóna	Použite riad na varenie vhodnej veľkosti.
	Stredná jednoduchá varná zóna	Použite riad na varenie vhodnej veľkosti.
	Flexibilná varná oblasť	Pozri odsek → "Zóna Flex"
Používajte len riad na varenie vhodný na varenie indukčným ohrevom, pozri odsek → "Kuhanje z indukcijs"		

Prehľad jednotlivých menu

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

Hlavný náhľad

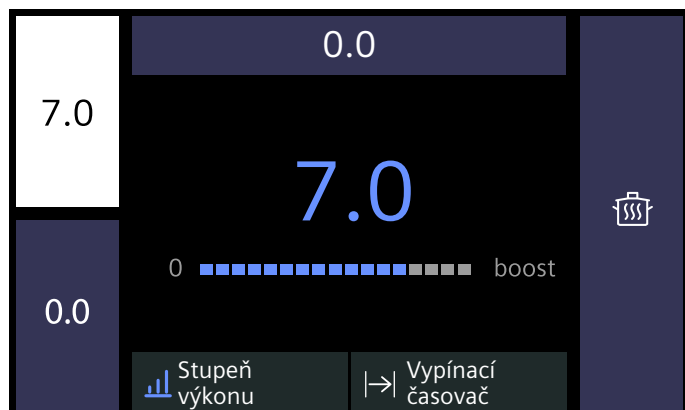
V hlavnom náhľade sa objaví prehľad s varnými zónami, ktoré varný panel ponúka. Na aktívnych varných zónach sa zobrazia režimy varenia, stupne varenia a časové funkcie.



Oblasť nastavenia

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

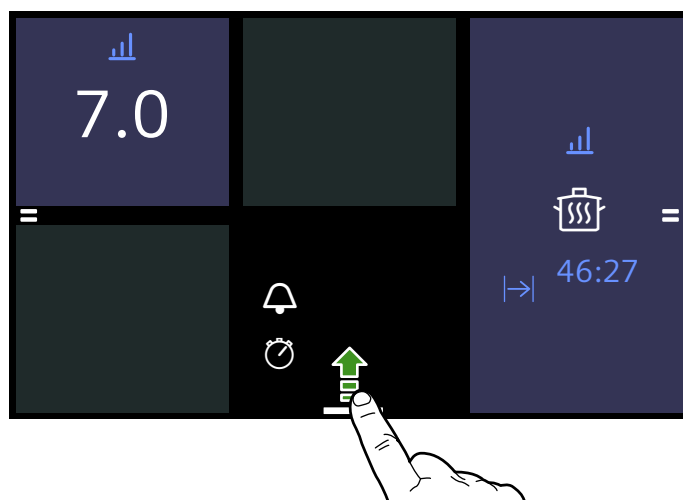
Do oblasti nastavení sa dostanete dotykem požadovanej varnej zóny.



Ukotvené menu

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

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



Ukotvené menu zobrazuje nasledovné možnosti:

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

Ukotvené menu zatvoríte ďalším dotykem symbolu a potiahnutím nadol.

Info menu

Prostredníctvom Info menu môžete vyvolať informácie o spotrebiči.

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

Info menu opustíte dotykem symbolu .

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

Menu režimov varenia

Varný panel má rôzne režimy varenia.

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

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



Ukazovateľ zvyškového tepla

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

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

Obsluha spotrebiča

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

Prvé použitie

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

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

Zapnutie a vypnutie varného panela

Varný panel zapnite a vypnite hlavným vypínačom.

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

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

Upozornenia

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

Nastavenie varnej zóny

Nastavte požadovaný stupeň výkonu od 1 do 9.

Stupeň výkonu 1 = najnižší stupeň.

Stupeň výkonu 9 = najvyšší stupeň.

Každý stupeň výkonu má jeden medzistupeň.

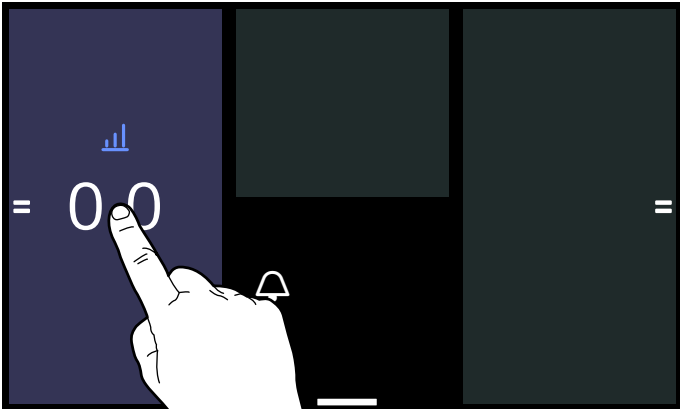
Upozornenia

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

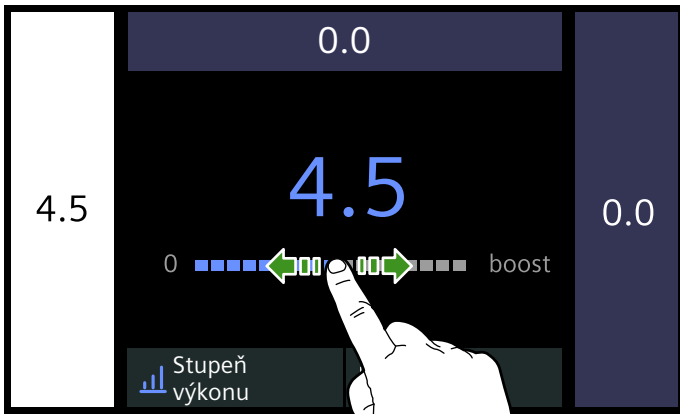
Výber varnej zóny a stupňa ohrevu

Varný panel musí byť zapnutý.

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



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



Stupeň varenia je nastavený.

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

Upozornenia

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

Zmena stupňa varenia

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

Vypnite varnú zónu

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

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

Odporúčania pri varení

Odporúčania

- Pri ohrievaní pyré, krémových polievok či hustých omáčok, občas premiešajte pokrm
- Na predhriatie nastavte stupeň ohrevu 8 - 9.
- Pri varení s pokrievkou stupeň ohrevu znížte, keď začne vystupovať para z miesta medzi pokrievkou a nádobou na varenie.
- Po skončení varenia nechajte riad na varenie zakrytý, až kým sa nezačne servírovať.
- Pri varení v tlakovom hrnci dodržiavajte pokyny výrobcu.
- Pokrmy príliš dlho nevarujte, aby sa zachovala ich výživová hodnota. Optimálny čas varenia sa dá nastaviť pomocou kuchynskej minútky.
- Aby bol výsledok varenia zdravší, olej alebo tuk by sa nemal zahrievať až po bod zadymenia.
- Pokrmy opekajte do hneda po malých porciách.
- Riad na varenie sa môže počas varenia zahriať na vysokú teplotu. Odporúča sa používať kuchynskú chňapku na hrniec.
- Odporúčania týkajúce sa energeticky efektívneho varenia nájdete v kapitole → "Ochrana životného prostredia"

Tabuľka varenia

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

	Stupeň varenia	Čas varenia (min.)
Rozpúšťanie		
Čokoláda, poleva	1 - 1.5	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
Zohrievanie a udržiavanie teploty		
Eintopf, napr. šošovicový Eintopf	1.5 - 2	-
Mlieko*	1.5 - 2.5	-
Zohriatie párkov vo vode*	3 - 4	-
Rozmrazovanie a zohrievanie		
Špenát, zmrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, zmrazený	3 - 4	35 - 55
Pošírovanie, varenie tesne pod bodom varu		
Zemiakové knedle*	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Biele omáčky, napr. bešamelová omáčka	1 - 2	3 - 6
Šľahané omáčky, napr. bernská omáčka, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12
Varenie, parenie, dusenie		
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	2.5 - 3.5	15 - 30
Ryža v mlieku***	2 - 3	30 - 40
Zemiaky varené v šupke	4.5 - 5.5	25 - 35
Varené zemiaky	4.5 - 5.5	15 - 30
Cestoviny, rezance*	6 - 7	6 - 10
Hustá polievka	3.5 - 4.5	120 - 180
Polievky	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenina	2.5 - 3.5	10 - 20
Zelenina, zmrazená	3.5 - 4.5	7 - 20
Varenie v tlakovom hrnci	4.5 - 5.5	-
Dusenie		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Dusené mäso	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60

* Bez pokrievky

** Viackrát obrátiť

***Predhrievanie na stupni varenia 8 - 8,5

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

Zóna Flex

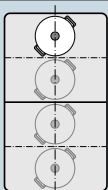
V prípade potreby sa môže použiť ako jediná varná zóna alebo ako dve nezávislé varné zóny.

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

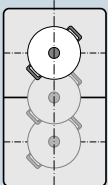
Odporúčania na používanie riadu na varenie

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

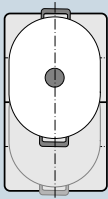
Ako jediná varná zóna



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

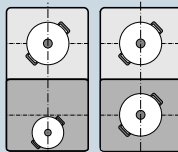


Priemer väčší ako 13 cm
Umiestnite nádobu do jednej z troch pozícií, ktoré vidíte na obrázku.



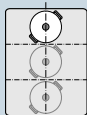
Keď je na nádobu potrebných viac ako jedna varná zóna, umiestnite ju začínajúc na hornom alebo dolnom okraji flexibilnej varnej zóny.

Ako dve závislé varné zóny

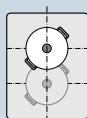


Predné a zadné varné zóny s dvomi induktormi sa môžu používať navzájom nezávisle. Nastavte pre každú varnú zónu a požadovaný stupeň varenia. Použite na každej varnej zóne len jednu varnú nádobu.

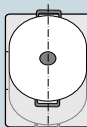
Stredná varná zóna



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

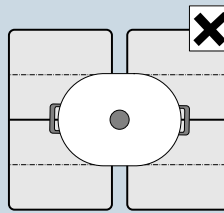


Priemer väčší ako 13 cm
Umiestnite nádobu do jednej z dvoch pozícií, ktoré vidíte na obrázku.



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

Odporúčania



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

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

Ako jediná varná zóna

Flexibilná varná oblasť sa aktivuje ako jediná varná zóna.

Aktivácia

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

Flexibilná varná oblasť je aktivovaná.

Zmena stupňa varenia

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

Pridanie nového riadu na varenie

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

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

Deaktivovanie

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

Ako dve nezávislé varné zóny

Použite flexibilnú varnú oblasť ako dve nezávislé varné zóny.

Oddelenie obidvoch varných zón

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

Flexibilná varná oblasť funguje ako dve nezávislé varné zóny.

Spojenie obidvoch varných zón

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

Flexibilná varná oblasť funguje ako jediná varná zóna.

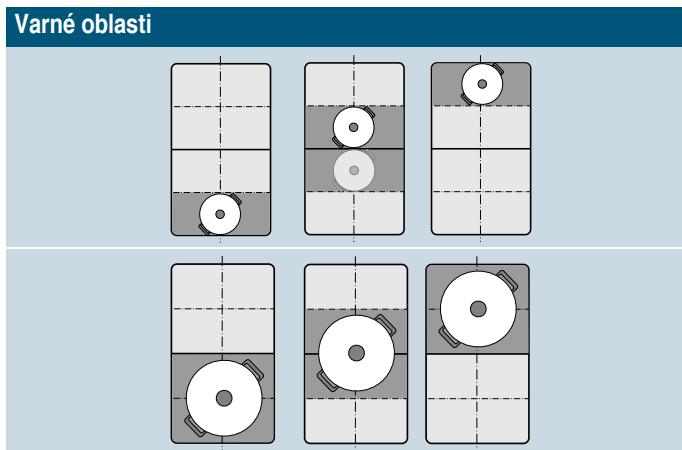
Upozornenia

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

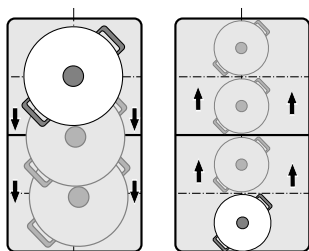
Funkcia Move

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

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




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



Prednastavené výkonové stupne:

Predná zóna = výkonový stupeň 9.0

Stredná zóna = výkonový stupeň 5.0


Zadná zóna = výkonový stupeň 

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

Upozornenia

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

Aktivácia

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

Zmena stupňa varenia

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

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

Deaktivovanie

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

Funkcia je deaktivovaná.

Časové funkcie



Váš varný panel má tri funkcie časovača:

- Naprogramovanie času ohrevu
- Kuchynský časovač
- Funkcia stopiek

Naprogramovanie času ohrevu

Varná zóna sa po uplynutí nastaveného času automaticky vypne.

Nastavenie urobíte takto:

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

Čas začne plynúť.

Po niekoľkých sekundách sa objaví čas na ukazovateli varnej zóny.

Upozornenia

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


Senzor pečenia

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


Funkcie varenia

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

Zmena alebo vymazanie času

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

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

Keď chcete zrušiť čas ohrevu, dotknite sa symbolu  Resetova.

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

Po uplynutí času



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

Dotykom varnej zóny ukazovateľa času a akustický signál zhasnú.

Krátkodobý časovač

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

Nastavenie


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


Čas začne plynúť.


Po niekoľkých sekundách sa čas objaví v hlavnom náhľade.

Zmena alebo vymazanie času

Krátkodobý časovač aktivujete dotykom senzora .


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

Keď chcete zrušiť čas ohrevu, dotknite sa symbolu  Resetovať.

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

Po uplynutí času

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

Pri dotyku senzora  zhasne zobrazenie času.

Funkcia stopiek

Funkcia stopiek zobrazuje čas, ktorý uplynul od aktivovania.

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



Aktivovanie


V hlavnej oblasti sa dotknite symbolu .


Čas začne plynúť.

Pauza a deaktivovanie

Krátkodobý časovač aktivujete dotykom senzora .

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

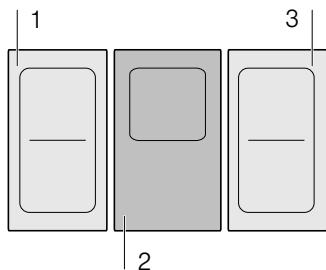
Keď chcete zrušiť čas ohrevu, dotknite sa symbolu  Resetovať.

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

Funkcia PowerBoost



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

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




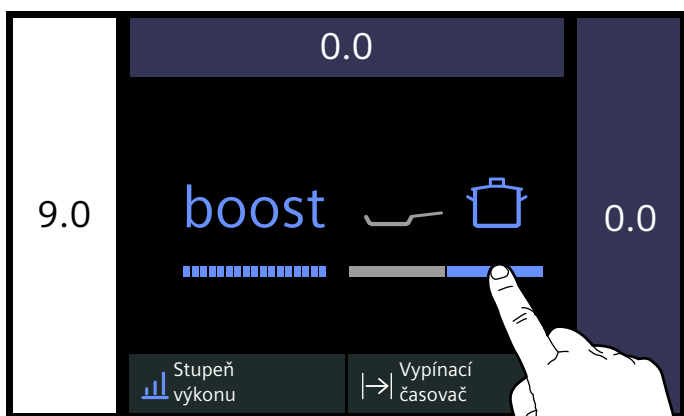
Upozornenie: Vo flexibilnej oblasti možno tiež aktivovať funkciu Powerboost, keď sa varná zóna používa ako jediná varná zóna.

Aktivácia

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



3. Vyberte symbol .



Funkcia je aktivovaná.

Deaktivovanie

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

Funkcia je deaktivovaná.

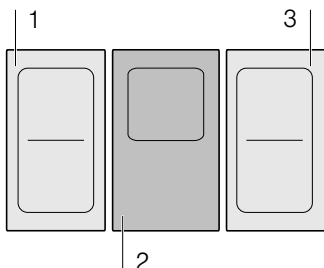
Upozornenie: Za určitých okolností sa môže funkcia PowerBoost automaticky vypnúť na ochranu elektronických prvkov vo vnútri varného panela pred prehriatím.

Funkcia ShortBoost

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

Na deaktivovanie funkcie vyberte vhodný stupeň varenia pre vaše jedlo.

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





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


Odporúčania na používanie

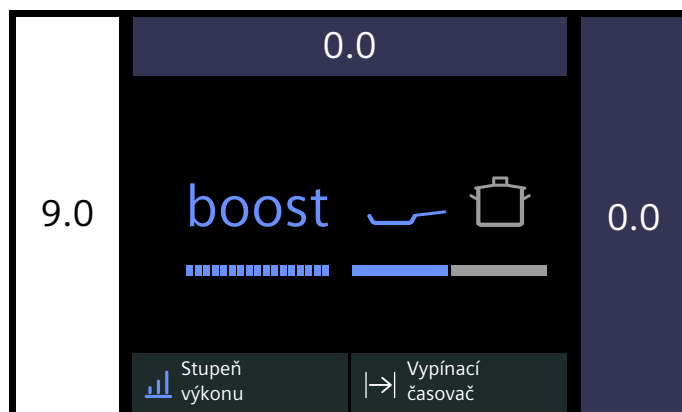
- Použite vždy varnú nádobu, ktorá nebola vopred zohriata.
- Používajte hrnce a panvice s rovným dnom. Nepoužívajte nádoby s tenkým dnom.
- Nikdy nenechávajte bez dozoru rozohriať prázdny riad na varenie, olej, maslo alebo masť.
- Na riad na varenie nedávajte pokrievku.
- Riad na varenie položte do stredu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

Aktivácia

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



3. Vyberte symbol .



Funkcia je aktivovaná.

Deaktivovanie

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


Funkcia bola deaktivovaná.

Upozornenie: Po 30 sekundách sa táto funkcia automaticky vypne.

Funkcia udržiavania tepla

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


Aktivácia

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



Funkcia je aktivovaná.

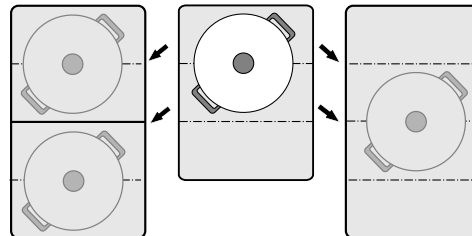
Deaktivovanie

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

Prenesenie nastavení

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

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



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

Aktivácia

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

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

Upozornenia

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

Funkcie asistencie pri varení

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

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

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

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

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





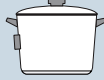



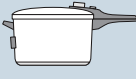



V tejto kapitole nájdete informácie o týchto úkonoch:

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

Druhy funkcií asistenta pri varení

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

Tabuľka zobrazuje rôzne dostupné nastavenia funkcií pre asistentov varenia:

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

*Predhriatie s pokrievkou a fritovanie bez pokrievky.

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

Vhodný riad na varenie

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

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

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

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

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

Upozornenia

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

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

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

Senzory a osobitné príslušenstvo

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

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

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

Senzor varenie je pri používaní funkcií varenia nepostrádateľný.

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

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

Funkcie a stupne varenia

Senzor pečenia

Touto funkciou sa pri pražení zachováva vhodná teplota panvice.

Výhody

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

Upozornenia




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

Stupne teploty

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

Nastavenie

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

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

Upozornenie: Jedlo obráťte, aby sa nepripálilo.

Deaktivovanie senzora varenia

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

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

Funkcie varenia

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

Tieto funkcie sú vám k dispozícii pre všetky varné zóny.

Výhody

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

Upozornenia

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

Teplotné rozsahy a stupne

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

Tipy pre varenie s funkciami varenia

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

Upozornenia

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

Nastavenie bodu varu


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

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




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

Nastavenie vykonáte takto

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

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

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

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

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



Deaktivovanie funkcií varenia
























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

Odporúčané jedlá

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

Funkcie asistencie pri varení:

	Senzor smaženia pre panvice
	Senzor varenia

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

¹ Viackrát obráťte.





² Olej a potraviny pridajte po zvukovom signáli.









³ Pravidelne premiešajte.









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

⁵ Na začiatku pridajte pokrm.











⁶ Zohrejte olej pod pokrievkou. Zmažte postupne bez pokrievky.

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
















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

Pokrm z vaječ	Funkcia asistencie pri varení	Stupeň teploty	Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.)
Smaženie s malým množstvom oleja			
Volské oká na masle ¹		2	2 - 6
Volské oká ²		4	2 - 6
Pražienica ³		2	4 - 9
Omeleta ⁴		2	3 - 6
Palacinky Crêpes ⁴		5	1,5 - 2,5
Francúzsky toast ⁴		3	4 - 8
Trhanec ⁴		3	10 - 15
Varenie			
Varené vajcia ⁵		3 - 100 °C	5 - 10

¹ Maslo a jedlo pridajte po zaznení akustického signálu.
² Olej a potraviny pridajte po zaznení akustického signálu do panvice.
³ Pravidelne premiešajte.
⁴ Celková doba prípravy jednej porcie. Postupné smaženie.
⁵ Na začiatku pridajte pokrm.

Zelenina a strukoviny	Funkcia asistencie pri varení	Stupeň teploty	Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.)
Smaženie s malým množstvom oleja			
Cesnak ¹		2	2 - 10
Cibuľa, dusená ¹		2	2 - 10
Kolieska cibule ¹		3	5 - 10
Cuketa ²		3	4 - 12
Baklažány ²		3	4 - 12
Paprika ¹		3	4 - 15
Zelená špargľa, smažená ²		3	4 - 15
Huby ¹		4	10 - 15
Zelenina na oleji, dusená ¹		1	10 - 20
Glazovaná zelenina ¹		3	6 - 10

¹ Pravidelne premiešajte.
² Viackrát obráťte.
³ Zohrievanie a varenie s pokrievkou. Potraviny pridajte po zaznení akustického signálu do panvice.
⁴ Na začiatku pridajte pokrm.
⁵ Zohrejte olej pod pokrievkou. Zmažte postupne bez pokrievky.

Zelenina a strukoviny	Funkcia asistencie pri varení	Stupeň teploty	Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.)
Varenie			
Brokolica ³		3 - 100 °C	10 - 20
Karfiol ³		3 - 100 °C	10 - 20
Kel ³		3 - 100 °C	30 - 40
Zelená fazuľa ³		3 - 100 °C	15 - 30
Cícer ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Hrášok ³		3 - 100 °C	15 - 20
Šošovica ⁴		3 - 100 °C	45 - 60
Varenie v tlakovom hrnci			
Zelenina v tlakovom hrnci ⁴		4 - 120 °C	3 - 6
Cícer v tlakovom hrnci ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Biela fazuľa v tlakovom hrnci ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Šošovica v tlakovom hrnci ⁴		4 - 120 °C	10 - 20
Fritovanie s veľkým množstvom oleja			
Fritovanie obaľovanej zeleniny ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Fritovanie zeleniny v pivovom cestíčku ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Fritovanie obaľovaných húb ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Fritovanie húb v pivovom cestíčku ⁵		5 - 170 °C	4 - 8







¹ Pravidelne premiešajte.

² Viackrát obráťte.

³ Zohrievanie a varenie s pokrievkou. Potraviny pridajte po zaznení akustického signálu do panvice.

⁴ Na začiatku pridajte pokrm.

⁵ Zohrejte olej pod pokrievkou. Zmažte postupne bez pokrievky.

Zemiaky	Funkcia asistencie pri varení	Stupeň teploty	Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.)
Smaženie s malým množstvom oleja			
Opekané zemiaky, predvarené ¹		5	6 - 12
Zemiakové hranolčeky (zo surových zemiakov) ¹		4	15 - 25
Zemiakové placky ²		5	2,5 - 3,5
Švajčiarske rösti (zemiakové placky) ³		2	50 - 55
Glazované zemiaky ¹		3	10 - 15
Pomalé varenie			
Varenie zemiakových knedlí ⁴		2 - 90 °C	30 - 40



¹ Pravidelne premiešajte.







² Celková doba prípravy jednej porcie. Postupné smaženie.

³ Olej a potraviny dajte po akustickom signáli do panvice.






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

⁵ Na začiatku pridajte pokrm.

















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










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

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

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

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

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

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

Teppan Yaki a Grill pre Flex Zone

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

Grill

































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

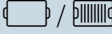
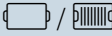
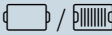
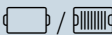
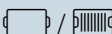













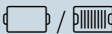




Teppan Yaki

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⁶ Potraviny pridajte po zaznení akustického signálu.

Asistent jedál

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

Výber a nastavenie programu

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

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

Zrušenie programu

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

Bezkáblový teplotný senzor

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

Príprava a starostlivosť o bezkáblový senzor teploty

V tomto odseku získate informácie o týchto úkonoch:

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

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

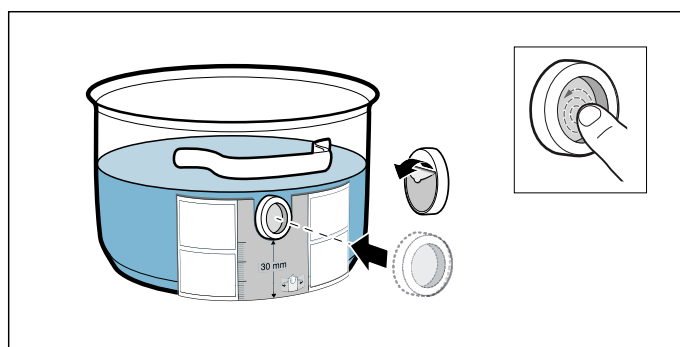
00577921	Súprava s 5 ks silikónových nálepiek
HZ39050	Senzor varenie a set s 5 silikónovými nálepkami

Nalepenie silikónovej izolácie

Silikónová izolácia fixuje teplotný senzor na riade na varenie.

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

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



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

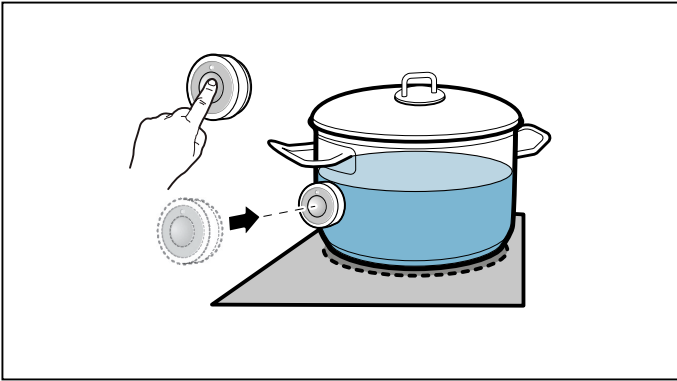
Lepidlo potrebuje na správne vytvrdnutie 1 hodinu. Hrniec počas toho nepoužívajte ani nečistite.

Upozornenia

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

Umiestnenie bezkáblového teplotného senzora

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




Upozornenia

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

Prepojenie bezkáblového senzora teploty s ovládacím panelom

Na prepojenie bezkáblového teplotného senzora s ovládacím panelom postupujte nasledovne:


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

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

Upozornenia

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

Resetovanie bezkáblového teplotného senzora

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

Čistenie

Bezkáblový senzor teploty sa nesmie čistiť v umývačke riadu.

Senzor teploty

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

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

Silikónová izolácia

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

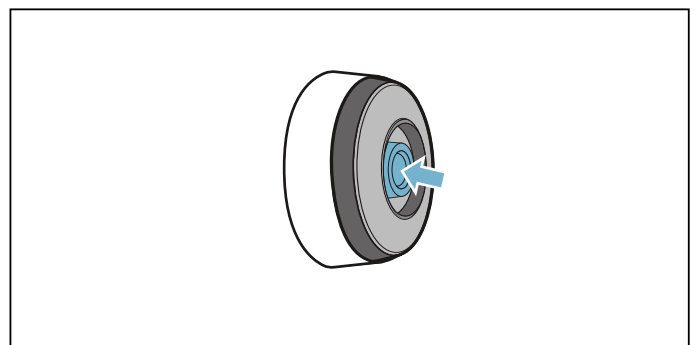
Upozornenie:

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

Okienko senzora teploty

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

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



Upozornenia

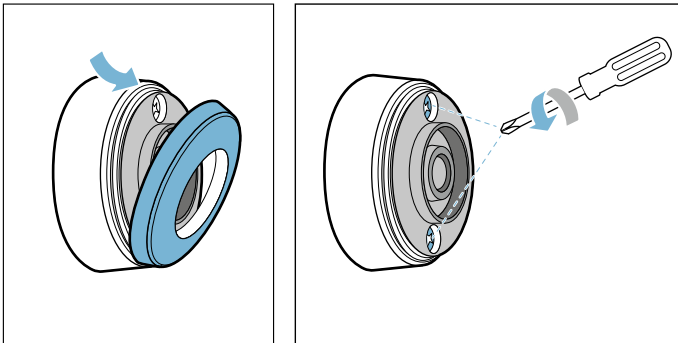
- Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky spôsobujúce škrabance, ako sú abrazívne špongie a kefy alebo čistiaca emulzia.
- Okienka na senzore sa nedotýkajte prstami. Mohlo by dôjsť k jeho znečisteniu alebo poškriabaniu.

Výmena batérie

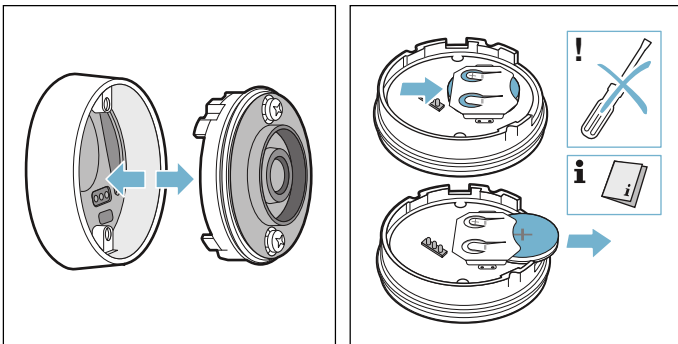
Ak bol stlačený symbol, no teplotný senzor sa nerozsvieti, batéria je vybitá.

Výmena batérie:

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

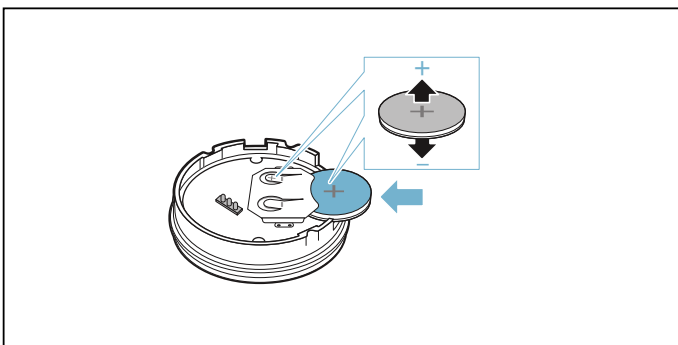


2. Otvorte uzáver teplotného senzora. Vyberte batériu z dolnej časti krytu a vložte novú batériu (prítom dávať pozor na správnu polaritu).

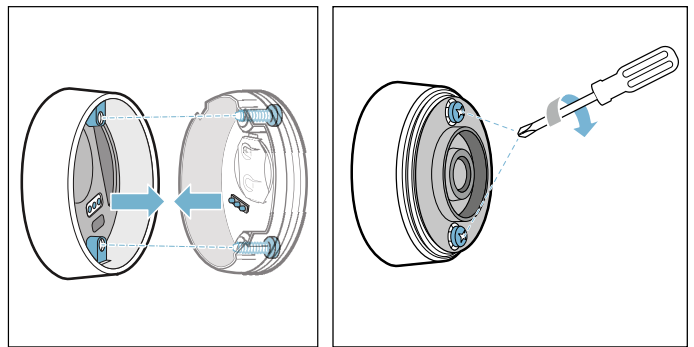


Pozor!

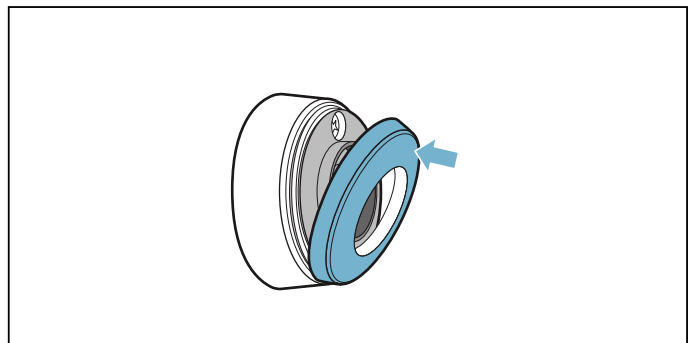
Na vybratie batérie nepoužívajte predmety z kovu. Nedotýkajte sa pripojovacích bodov batérie.



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



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



Upozornenie:

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

Vyhlásenie o zhode

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

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

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


Detská poistka

Detskou poistkou môžete zabrániť, aby deti zapli varný panel.

Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistky

Všetky varné zóny musia byť vypnuté.

Aktivácia

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

Detská poistka je aktivovaná. Varný panel je zablokovaný.

Deaktivovanie

Postupujte podľa pokynov v indikačnom poli.

Blokovanie je vypnuté.

Automatická detská poistka

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


Zapnutie a vypnutie

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

Ochrana pri utieraní

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

Aktivácia

Otvorte ukotvené menu a ťuknite na symbol .

Zaznie signál. Ovládací panel je na 30 sekúnd zablokovaný.

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

Deaktivovanie

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

Upozornenie: Blokovanie pri čistení nemá vplyv na hlavný vypínač. Varný panel možno kedykoľvek vypnúť.

Automatické vypnutie

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

Varná zóna ale prestane pritom hriať. Na displeji sa objaví upozornenie.

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


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

Základné nastavenia

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


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

K základným nastaveniam:


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

Menu základných nastavení

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

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

Opustenie základných nastavení

Menu základných nastavení opustíte tak, že sa dotknete symbolu .

Uloženie alebo zamietnutie zmien

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

Indikátor spotreby energie

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

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

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

Test riadu na varenie

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

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

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

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

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

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

Upozornenia

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

Powermanager

Funkciou powerManagement je možné nastavenie celkového výkonu varnej zóny

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

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

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

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

Home Connect

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

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

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

Upozornenia

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

Nastavenie

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

Zohľadnite pritom dodané podklady pre Home Connect.


Pri nastavovaní postupujte podľa krokov zadaných aplikáciou.

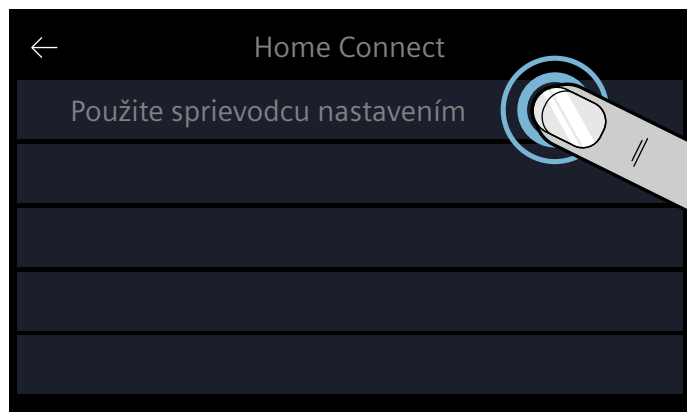
Na nastavovanie musí byť aplikácia otvorená.

Automatické prihlásenie sa do domácej siete

Potrebuje router s funkciou WPS.

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

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



Na koncovom mobilnom zariadení sa objaví upozornenie.

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


Upozornenie:

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


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

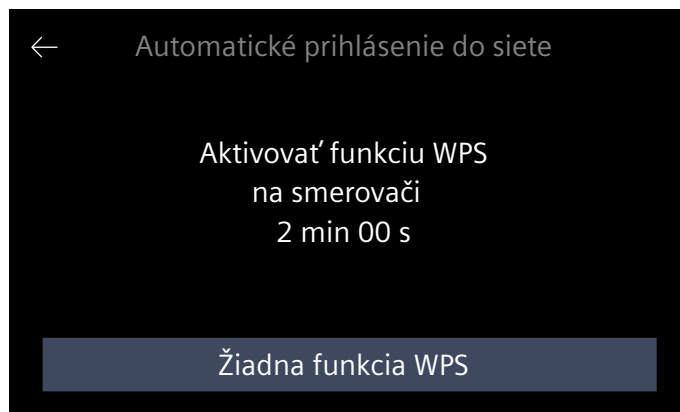
6. Stlačte "Ďalej", aby ste mohli spustiť pripojenie k aplikácii.



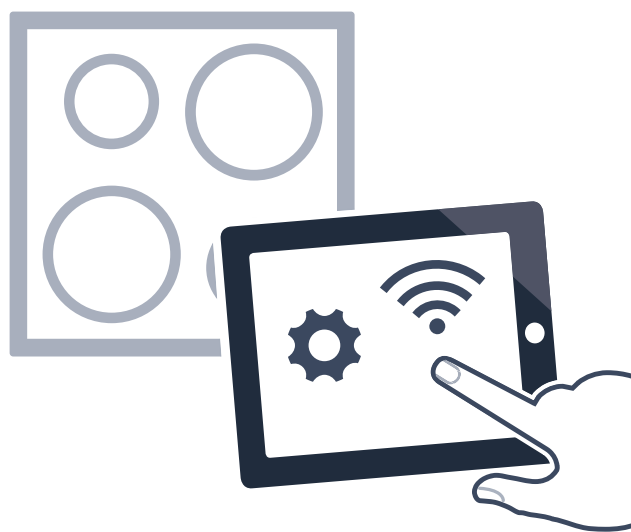
Ak je proces prihlasovania úspešne dokončený, objaví sa príslušné hlásenie. V hlavnej časti ovládacieho panela sa objaví symbol .

Manuálne prihlásenie sa do domácej siete

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



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




Upozornenie:

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

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



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

Nastavenia Home Connect

Home Connect môžete kedykoľvek prispôbiť vašim požiadavkám.

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

Nastavenie	Opis a voliteľné možnosti
Použite sprievodcu nastavením	Varný panel môžete do domácej siete prihlásiť automaticky alebo manuálne. <ul style="list-style-type: none"> ■ Použite sprievodcu nastavením (automatické prihlásenie sa do domácej siete)*. ■ Použite sprievodcu nastavením: nie je funkcia WPS (manuálne prihlásenie sa do domácej siete). Upozornenie: Nastavenie sa objaví len vtedy, ak varný panel nie je ešte spojený s domácou sieťou.
Spojiť s aplikáciou	Môžete vytvoriť spojenie s jedným alebo viacerými účtami Home Connect. Upozornenie: Nastavenie sa objaví len vtedy, ak je varný panel spojený s domácou sieťou.
Nastavenie cez aplikáciu	Môžete nastaviť možnosť odoslania nastavenia varného panela. <ul style="list-style-type: none"> ■ Nie - v aplikácii sa objavia výlučne aktuálne stavy varného panela. ■ Áno* - nastavenie varného panela môže byť z aplikácie odoslané. Odoslané nastavenie varného panela musí byť potvrdené na varnom panelu. Upozornenie: Nastavenie sa objaví len vtedy, ak je varný panel spojený s domácou sieťou.
Wi-Fi	Môžete vypnúť vysílací modul varného panela a odpojiť pripojenie k WLAN. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vypnutý - vysílací modul je vypnutý. ■ Zapnutý* - vysílací modul je zapnutý. Upozornenie: Nastavenie sa objaví len vtedy, ak je varný panel spojený s domácou sieťou.
Odpojiť	Uložené spojenie s domácou sieťou môžete kedykoľvek zrušiť. Upozornenie: Nastavenie sa objaví len vtedy, ak je varný panel spojený s domácou sieťou.
Informácia o spotrebiči	Objavia sa informácie o Home Connect a o sieti. Upozornenie: Nastavenie sa objaví len vtedy, ak je varný panel spojený s domácou sieťou.


* Prednastavenie pri dodaní

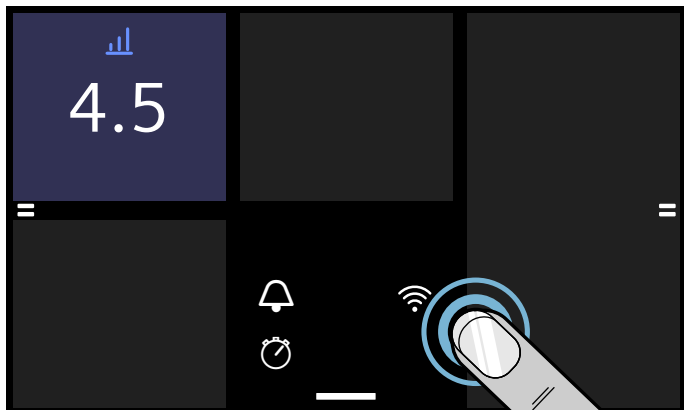
Upozornenie:

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

Symby WLAN

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

Popis zobrazeného symbolu získate, keď stlačíte symbol .




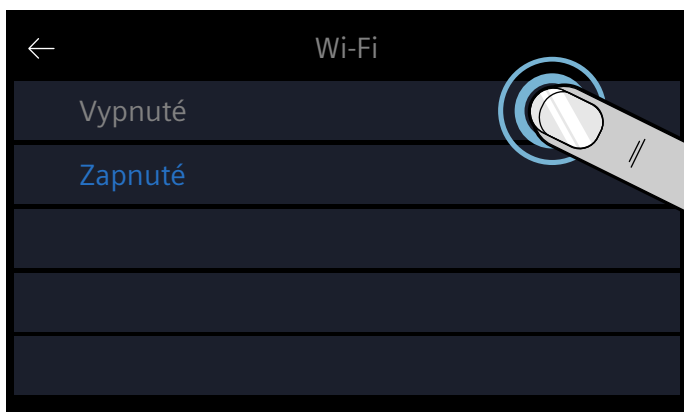
Deaktivujte WLAN


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

Upozornenie:

Pohotovostný režim spotrebiča spotrebuje max. 2 W.

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




WLAN spojenie je deaktivované a na ovládacom paneli zhasne symbol .

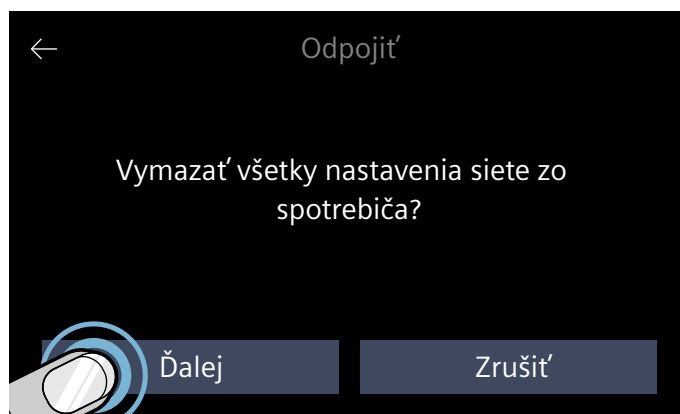
Odpojenie od siete


Vašu varnú dosku môžete kedykoľvek zo siete odpojiť.

Upozornenie:

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

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




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

Upozornenie:

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

Pripojenie k sieti


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

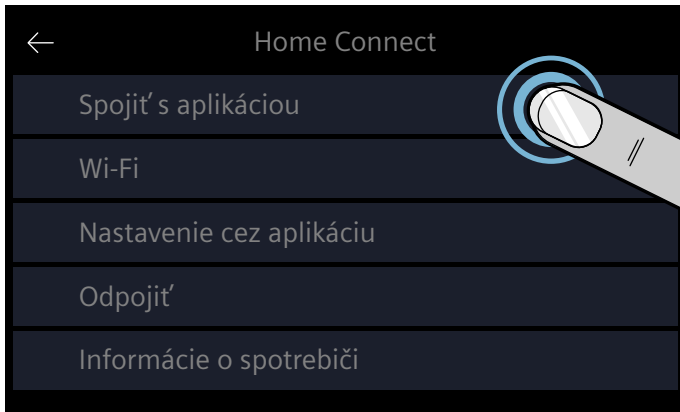
Spojiť s aplikáciou

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

Upozornenia

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

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



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


4. Pre dokončenie procesu pripojenia postupujte podľa pokynov aplikácie.

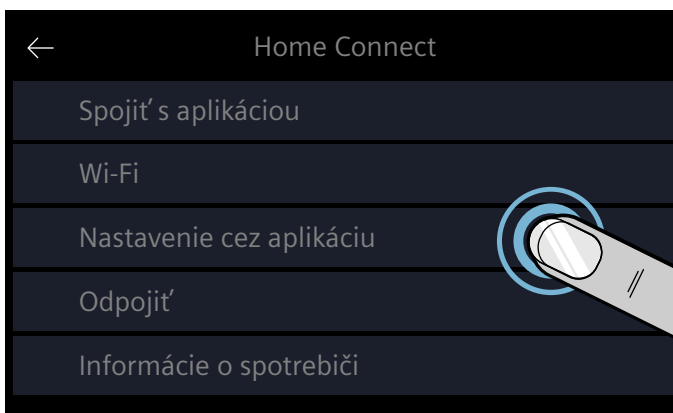
Nastavenie prostredníctvom aplikácie

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

Upozornenia

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

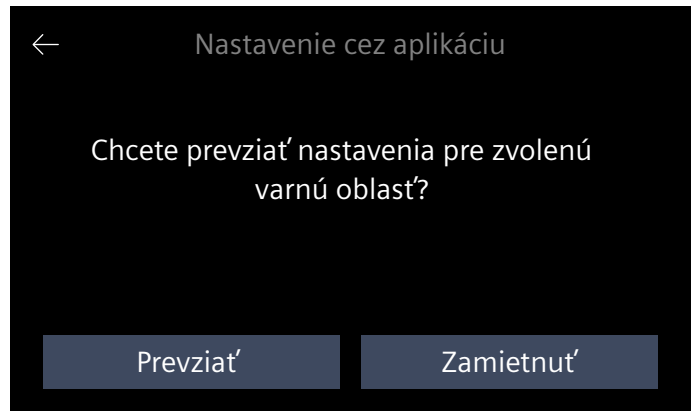
1. Otvorte základné nastavenie symbolom  v ponuke rýchlej voľby.
2. Stlačte nastavenie "Home Connect".
3. Stlačte "Nastavenie cez aplikáciu".



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

Potvrdenie nastavenia varenia

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



Aktualizácia softvéru

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

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

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

O úspešnej inštalácii budete informovaný prostredníctvom aplikácie Home Connect.

Upozornenia

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

Vzdialená diagnostika

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

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

Upozornenie:

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

Upozornenie k ochrane údajov

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

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

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

Upozornenie:

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

Vyhlasenie o zhode

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

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



Pásmo 2,4 GHz: max. 100 mW

Pásmo 5 GHz: max. 100 mW

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

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

Spojenie digestora

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

Máte rôzne možnosti vzájomného prepojenia spotrebičov:

Home Connect

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

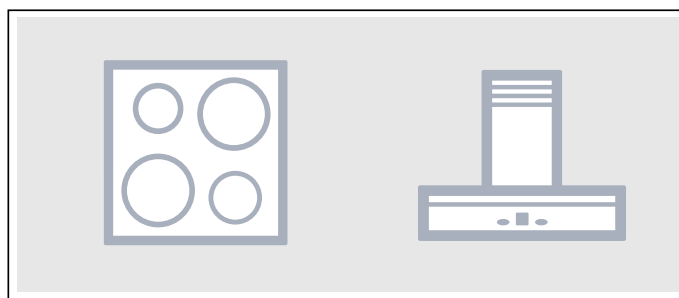
Obidva spotrebiče sa môžu ovládať prostredníctvom aplikácie a ovládacieho panela.

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



Priame spojenie spotrebičov

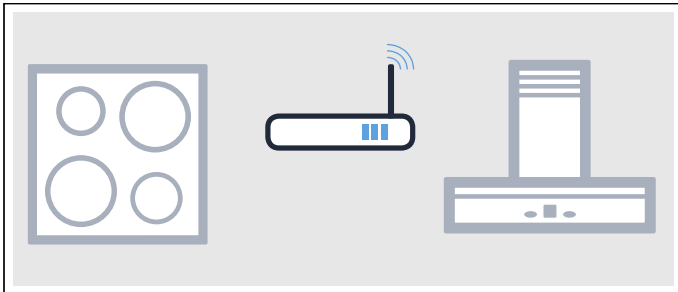
Keď sa spotrebič spája priamo s odsávačom pár, odsávač pás sa môže ovládať cez varný panel. Spojenie s domácou sieťou alebo aplikáciou nie je možné pre obidva spotrebiče. Obidva spotrebiče sa môžu ovládať prostredníctvom ovládacieho panela.



Spojenie spotrebičov prostredníctvom domácej siete

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

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



Upozornenia

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

Nastavenie

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


Priame spojenie

Zaistite, aby bol odsávač pár vypnutý.

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

Upozornenie:

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


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

Spojenie prostredníctvom domácej siete

Potrebujete router s funkciou WPS.

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

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


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

Upozornenie:

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

Odpojenie od siete

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

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


Ovládanie digestora prostredníctvom varného panela

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


Prostredníctvom ovládacieho panela môžete upraviť ďalšie nastavenie.

Nastavenie ventilátora


Aktivácia

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


Deaktivovanie

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

Nastavenie automatického režimu**Aktivácia**


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

Deaktivovanie

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

Nastavenie osvetlenia digestora

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

V časti nastavenia stlačte symbol .

Nastavenie ovládania odsávača pár

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

Upozornenie:

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

Nastavenie	Opis a voliteľné možnosti
Ovládanie odsávača pár (automatický štart)	Môžete nastaviť, či a ako je odsávač pár spustený po zapnutí varného panela. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vypnutý - odsávač pár sa musí v prípade potreby zapnúť manuálne. ■ Zapnutie v automatickom režime* - odsávač pár sa spustí pri zapnutí varného panela v automatickom režime. ■ Zapnutie v štandardnej prevádzke - odsávač pár sa spustí pri zapnutí varného panela so stanoveným stupňom.
Dobeh odsávača pár	Dobeh odsávača pár sa postará o to, že zvyšné pachy sú odstránené, odsávač pár sa potom automaticky vypne. <ul style="list-style-type: none"> ■ Odsávač pár je vypnutý. ■ Zapnutie v automatickom režime.* ■ Zapnutie v štandardnom dobehu odsávača pár. ■ Žiadne zmeny nastavenia odsávača pár pri vypnutí varného panela.
Automatické zapnutie osvetlenia	Tu môžete nastaviť, či sa má osvetlenie odsávača pár automaticky zapnúť s varným panelom. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vypnutý ■ Zap.* - osvetlenie sa pri zapnutí varného panela zapne.
Automatické vypnutie osvetlenia	Tu môžete nastaviť, či sa má osvetlenie odsávača pár automaticky vypnúť s varným panelom. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vyp.* ■ Zap. - osvetlenie sa pri vypnutí varného panela vypne.
Odpojiť	Uložené spojenie s domácou sieťou a odsávačom pár môžete kedykoľvek zrušiť.

* Prednastavenie pri dodaní

Čistenie

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

Varný panel

Čistenie

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

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

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

V žiadnom prípade nepoužívajte:

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

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

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

So špeciálnymi špongiami na čistenie sklokeramiky docielite dobré výsledky čistenia.

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

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

Rám varného panela

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

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

Časté otázky a odpovede (FAQ)

Použitie

Na displeji sa neobjavuje žiadny obraz.

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

Prečo sa funkcia asistencie pri varení nedá aktivovať?

Maximálny príkon spotrebiča bol dosiahnutý alebo bola aktivovaná funkcia powerManagement. Vypnutie alebo zníženie stupňov ohrevu aktívnych varných zón. Informácie o tejto funkcii nájdete v kapitole → "Powermanager"

Zvuky

Prečo počuť počas varenia zvuky?

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

Možné zvuky:

Hlboké bzučanie ako transformátor:

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

Hlboké pískanie:

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

Praskanie:

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

Vysoké pískanie:

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

Zvuk ventilátora:

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

Riad na varenie

Aký riad na varenie je vhodný pre indukčný varný panel?

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

Prečo sa varná zóna nezohrieva a bliká stupeň ohrevu?

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

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

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

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

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

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

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

Čistenie

Ako sa čistí varný panel?

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

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

? Poruchy, čo robiť?

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

Upozornenie, varovanie a hlásenie porúch

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

Upozornenia

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

Tipy

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

Problém	Riešenie
Varný panel nedokáže nadviazať spojenie s domácou sieťou alebo s odsávačom pár. E 70 10	Pre potvrdenie ukazovateľa poruchy sa dotknite ľubovoľného poľa. Bez spojenia možno variť ako zvyčajne. Ak sa ukazovateľ poruchy znova objaví, kontaktujte zákaznícky servis.
Senzor varenia je prehriaty a varná zóna sa vypla. E8202	Počkajte, kým senzor varenia nebude dostatočne vychladený a aktivujte funkciu znovu.
Senzor varenia je prehriaty a všetky varné zóny sa vypli. E8203	Ak sa senzor varenia nepoužíva, odstráňte ho z riadu a uložte ho mimo dosahu iných varných zón alebo zdrojov tepla. Varné zóny opäť zapnite.
Batéria senzora varenia je takmer vybitá. E8204	Vymeňte batériu 3 V CR2032. Pozri kapitolu → "Výmena batérie"
Spojenie senzora varenia je prerušené. E8205	Vypnite a nasledovne opäť zapnite funkciu.
Senzor varenia je poškodený. E8206	Zavolajte zákaznícky servis.
Ukazovateľ senzora varenia nesvieti a senzor varenia nereaguje.	Vymeňte batériu 3 V CR2032. Pozri kapitolu → "Výmena batérie" Ak problém pretrváva, podržte symbol na senzore varenia stlačený 8 - 10 sekúnd a senzor varenia opäť pripojte k varnému panelu. Pozri kapitolu Ak problém naďalej pretrváva, kontaktujte zákaznícky servis.
Ukazovateľ na senzore zabliká dvakrát. Batéria senzora varenia je takmer vybitá. Nasledujúci proces varenia sa môže z dôvodu vybitia batérie prerušiť.	Vymeňte batériu 3 V CR2032. Pozri kapitolu → "Výmena batérie"
Ukazovateľ na senzore zabliká trikrát. Spojenie senzora varenia je prerušené.	Symbol na senzore varenia podržte stlačený 8 - 10 sekúnd a opäť ho pripojte k varnému panelu. Pozri kapitolu → "Prepojenie bezkáblového senzora teploty s ovládacím panelom"
Prevádzkové napätie je nesprávne, mimo normálneho prevádzkového rozsahu. E9000/E90 10	Kontaktujte dodávateľa elektrickej energie.
Varný panel nie je správne pripojený U400	Varný panel odpojte z elektrickej siete. Zabezpečte, aby bol spotrebič pripojený podľa schémy pripojenia.

Demonštračný režim

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

Zákaznícky servis

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

Číslo E a číslo FD

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

Typový štítok s týmito číslami nájdete:

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

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

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

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

Spoliehajte sa na kompetenciu výrobcu. Zabezpečte tím, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielmi pre váš spotrebič.

Skúšobné pokrmy

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

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

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

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

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

Vyrobené BSH Hausgeräte GmbH v licencií k ochranné známce Siemens AG

siemens-home.bsh-group.com



9001387839 (991129)