

SIEMENS



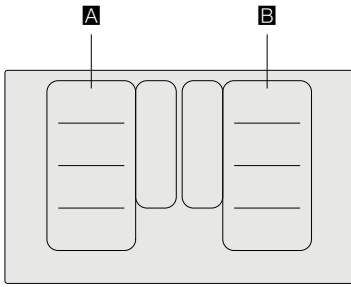
Indukční sklokeramická deska s ovládním

EX875KYE1E

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

cz Návod k použití





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

* IEC 60335-2-6

Obsah

	Použití podle určení.....	4
	Důležité bezpečnostní pokyny.....	4
	Příčiny poškození.....	6
	Přehled.....	6
	Ochrana životního prostředí.....	6
	Tipy na úsporu energie.....	6
	Ekologická likvidace přístroje.....	6
	Indukční vaření.....	7
	Výhody indukčního vaření.....	7
	Nádobí.....	7
	Seznámení se s přístrojem.....	9
	Ovládací panel.....	9
	Varné zóny.....	9
	Přehled menu.....	10
	Režimy přípravy pokrmů.....	11
	Ukazatel zbytkového tepla.....	11
	Obsluha přístroje.....	11
	Zapnutí a vypnutí varné desky.....	11
	Nastavení varné zóny.....	11
	Doporučení šéfkuchaře.....	12
	Zóna Flex.....	14
	Pokyny k užívání varného nádobí.....	14
	Použití jako jedna souvislá varná zóna.....	14
	Použití jako dvě nezávislé varné zóny.....	14
	Funkce Move.....	15
	Aktivace.....	15
	Deaktivace.....	15
	Zóna FlexPlus.....	15
	Pokyny k používání varného nádobí.....	15
	Aktivace.....	16
	Deaktivace.....	16
	Časové funkce.....	16
	Funkce Timeru.....	16
	Budík.....	16
	Stopky.....	17
	Funkce PowerBoost.....	17
	Aktivace.....	17
	Deaktivace.....	17
	Funkce ShortBoost.....	18
	Doporučené použití.....	18
	Aktivace.....	18
	Deaktivace.....	18
	Funkce udržování teploty.....	19
	Aktivace.....	19
	Deaktivace.....	19
	Přenos nastavení.....	19
	Aktivace.....	19
	Funkce přípravy pokrmů.....	19
	Druhy funkcí přípravy pokrmů.....	20
	Vhodné nádobí.....	20
	Senzorika a zvláštní příslušenství.....	20
	Funkce a nastavení stupně ohřevu.....	21
	Doporučené pokrmy.....	23
	Pokrmy.....	29
	Nastavení a údržba bezdrátového teplotního senzoru.....	29
	Prohlášení o shodě.....	30
	Dětská pojistka.....	31
	Aktivace a deaktivace dětské pojistky.....	31
	Automatická dětská pojistka.....	31
	Ochrana před náhodnou aktivací.....	31
	Automatické vypnutí varné zóny.....	31
	Základní nastavení.....	32
	Ukazatel spotřeby energie.....	32
	Test vhodnosti nádobí.....	33
	Čištění přístroje.....	33
	Varná deska.....	33
	Rám varné desky.....	33
	Bezdrátový teplotní senzor.....	33
	Často kladené dotazy.....	34
	Co dělat v případě poruchy?.....	35
	Upozornění, varování a chybová hlášení.....	35
	Tipy.....	35
	Režim Demo.....	36
	Zákaznický servis.....	36
	Označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD).....	36
	Zkušební pokrmy.....	37

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

Použití podle určení

Pozorně si přečtete tento návod k použití. Tento návod k použití a montážní návod si pečlivě uschovejte pro pozdější použití nebo pro případného dalšího majitele.

Po vybalení zkontrolujte, zda není přístroj poškozen. Pokud došlo během přepravy přístroje k jeho poškození, nepřipojujte jej. Pisemně si zaznamenejte závady a zavolejte zákaznický servis, jinak zaniká nárok na náhradu škody.

Vestavba přístroje musí být provedena dle přiloženého montážního návodu.

Přístroj je určen pouze pro domácí použití v soukromé domácnosti nebo domácnosti podobném prostředí. Používejte přístroj výhradně k přípravě pokrmů a nápojů. Mějte přístroj během provozu pod dozorem. Na přístroj musíte dohlížet i při krátkodobém provozu. Přístroj je určen výhradně pro použití v uzavřených prostorách.

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

Nepoužívejte žádné kryty varné desky. Mohly by způsobit úraz z důvodu přehřátí, vznícení nebo odlomení části materiálu.

Nepoužívejte žádná ochranná zařízení nebo ochranné mřížky před dětmi, které nejsou doporučené výrobcem varné desky. Mohly by způsobit úraz.

Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo dálkovým ovládním.

Děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi smí přístroj používat pouze pod dohledem zodpovědné osoby, která je poučí jak přístroj bezpečně používat, a v případě, že pochopily rizika, která z používání vyplývají.

Děti si s přístrojem nesmí hrát. Děti mladší 8 let a děti bez dohledu odpovědné osoby nesmí přístroj čistit a ani provádět jeho údržbu.

Děti mladší 8 let věku by se měly zdržovat v bezpečné vzdálenosti od přístroje a napájecího vedení.

Na přístroj musíte během provozu dohlížet. I krátké použití přístroje musí být nepřetržitě monitorováno.

Při použití funkcí pro úpravu pokrmu nastavte příslušnou varnou zónu pomocí teplotního senzoru.

Jestliže používáte kardiostimulátor nebo jiné elektronické zařízení, doporučujeme Vám, abyste dbali zvýšené opatrnosti při použití tohoto přístroje nebo při kontaktu s přístrojem za jeho provozu. Poradte se se svým lékařem nebo výrobcem daného zdravotnického zařízení o případné neslučitelnosti přístroje s tímto zdravotnickým zařízením.

V případě, že používáte implantovaný medicínský přístroj (např. srdeční stimulátor nebo defibrilátor), ujistěte se u svého lékaře, že tento přístroj odpovídá měřnicí Rady Evropských společenství 90/385/EWG ze dne 20. července 1990 a také DIN EN 45502-2-1 a DIN EN 45502-2-2 a byl vybrán, implantován a naprogramován podle VDE-AR-E 2750-10. Pokud jsou tyto předpoklady splněny a současně nejsou používány kovové kuchyňské potřeby a kuchyňské nádobí s kovovými úchyty, pak můžete tuto varnou desku bez obav používat – v souladu s použitím dle určení.

Důležité bezpečnostní pokyny

Varování - Nebezpečí požáru!

- Horký olej a tuk se může snadno vznítit. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. Vzniklý požár nikdy nehaste vodou. Vypněte varnou zónu. Opatrně uhasťte plameny pomocí poklice, protipožární deky nebo podobného nástroje.

- Varné zóny jsou po použití velmi horké. Nikdy na varnou desku neumísťujte hořlavé nebo výbušné předměty. Nepokládejte na varnou desku žádné předměty.
- Přístroj bude dosahovat vysokých teplot. Neskladujte v zásuvkách přímo pod varnou deskou hořlavé předměty nebo spreje.
- Varná deska se vypne sama od sebe a nelze ji již obsluhovat. Později se může znovu samovolně zapnout. Vypněte pojistky v pojistkové skříni. Volejte zákaznický servis.

⚠ Varování - Nebezpečí popálení!

- Varné zóny a jejich okolí, obzvláště případný rám varné desky, dosahují velmi vysokých teplot. Nikdy se horkých ploch nedotýkejte. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje. Vypněte pojistky v pojistkové skříni. Volejte zákaznický servis.
- Kovové předměty na varné desce se velmi rychle rozpálí. Na varnou desku nikdy nepokládejte kovové předměty (například nože, vidličky, lžíce, poklice).
- Po každém použití varnou desku vypněte hlavním vypínačem. Nečekejte, až se varná deska vypne automaticky, protože se na ní již nenacházejí žádné hrnce a pánve.

⚠ Varování - Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy nebo výměnu síťového kabelu směřj provádět jen servisní technici vyškolení výrobcem. V případě vady přístroje jej vypněte a odpojte od elektrické sítě nebo vypněte pojistky. Volejte zákaznický servis.
- Pronikající vlhkost může způsobit zásah elektrickým proudem. Nepoužívejte žádné vysokotlaké nebo parní čističe.
- Poškozený přístroj může způsobit zásah elektrickým proudem. Vadný přístroj nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte příslušný jistič v pojistkové skříni. Volejte zákaznický servis.

- Trhliny nebo praskliny ve sklokeramice mohou způsobit zásah elektrickým proudem. Vypněte pojistky v pojistkové skříni. Volejte zákaznický servis.

⚠ Varování - Riziko magnetizmu!

Bezdrátový teplotní senzor je magnetický. Magnetické prvky mohou ovlivnit elektronické implantáty jako např. kardiostimulátory nebo inzulinové pumpy. Osoby používající elektronické implantáty by proto neměly teplotní senzor nosit ve své těsné blízkosti, např. v kapse, a měly by jej uchovávat nejméně 10 cm od kardiostimulátoru nebo podobného zdravotnického zařízení.

⚠ Varování - Nebezpečí poškození!

Na spodní straně varné desky se nachází ventilátor. Pokud je pod varnou deskou umístěna zásuvka, nesmí se v ní skladovat žádné malé předměty nebo papír. Mohly by se nasát a poškodit ventilátor nebo chlazení. Mezi obsahem zásuvky a přívodem větráku by měla být mezera alespoň 2 cm.

⚠ Varování - Nebezpečí poranění!

- Baterie v bezdrátovém teplotním senzoru by se při zahřátí mohla poškodit nebo i vybuchnout. Po ukončení úpravy pokrmu odstraňte senzor z varné desky a neskladujte jej v blízkosti tepelného zdroje.
- Teplotní senzor se při odstraňování z varné nádoby velmi zahřeje. Pro jeho odstranění použijte kuchyňské chňapky nebo utěrku.
- Během vaření ve vodní lázni by mohla varná deska a varná nádoba v důsledku přehřátí prasknout. Varná nádoba ve vodní lázni se nikdy nesmí přímo dotýkat dna hrnce, který je naplněný vodou. Používejte pouze žáruvzdorné nádoby.
- Jestliže se mezi pánvemi a varnou zónou nachází tekutina, pánve mohou „vyletět vzhůru“. Udržujte varné zóny a dna pánví vždy v suchu.

Příčiny poškození

Varování!

- Drsná dna hrnců a pánví mohou varnou desku poškrábat.
- Nezapínejte přístroj s prázdným nádobím. Mohlo by to vést k poškození.
- Na ovládací panel, displej nebo rám varné desky nikdy nestavte žádné horké hrnce nebo pánve. Mohlo by to vést k poškození.

- Při upuštění tvrdých nebo ostrých předmětů na varnou desku může dojít k poškození.
- V případě umístění alobalu či plastových nádob na varnou zónu dojde k jejich roztavení. Nedoporučuje se na varné desce používat ochrannou fólii na sporák.

Přehled

V následující tabulce naleznete nejčastější druhy poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Skrvny	Připálené jídlo.	Připálené jídlo neprodleně odstraňte pomocí škrabky na sklo.
	Nevhodný čisticí prostředek.	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro tento typ varné desky.
Škrábance	Sůl, cukr a písek.	Nepoužívejte varnou desku jako pracovní a odstavnou desku.
	Drsná dna nádobí mohou varnou desku poškrábat.	Zkontrolujte nádobí.
Zbarvení	Nevhodný čisticí prostředek.	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro tento typ varné desky.
	Odřené nádobí.	Hrnce a pánve při posunování nadzdvíhujte.
Odlupování	Cukr, potraviny s vysokým obsahem cukru.	Připálené jídlo neprodleně odstraňte pomocí škrabky na sklo.

Ochrana životního prostředí

V této kapitole naleznete informace o úspoře energie a likvidace přístroje.

Tipy na úsporu energie

- Pokládejte na hrnce vždy vhodnou pokličku. Vaření bez pokličky značně zvyšuje spotřebu energie. Používejte skleněné pokličky, abyste mohli nahlédnout do hrnce, aniž byste je museli zdvíhat.
- Používejte hrnce a pánve s rovnými dny. Nerovná dna zvyšují spotřebu energie.
- Průměr dna hrnce a pánve by měl souhlasit s velikostí varné zóny. Dávejte pozor na následující: Výrobci nádobí uvádějí často průměr vrchní části hrnce, která je většinou větší než průměr dna hrnce.
- Na malé množství připravovaného pokrmu použijte malý hrnec. Větší nádoba, která není zcela naplněná, spotřebuje hodně energie.
- Vařte s malým množstvím vody. Tím ušetříte energii a zelenina si zachová vitamíny a minerály.
- Včas přepněte na nižší stupeň ohřevu. Tím ušetříte energii.

Ekologická likvidace přístroje

Likvidujte obalové materiály ekologickým způsobem.



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

Bezdrátový teplotní senzor ovládaný pomocí baterií. Použité baterie likvidujte ekologickým způsobem.

Indukční vaření

Výhody indukčního vaření

Indukční vaření představuje zcela nový způsob přípravy pokrmů, při kterém vzniká teplo přímo v nádobě. To přináší celou řadu výhod:

- Úspora času při vaření a smažení.
- Úspora energie.
- Snadná péče a čištění. Rozlité pokrmy se nebudou tak rychle připalovat.
- Kontrolovaný přísun energie a více bezpečnosti. Varná deska zahájí nebo přeruší přenos energie ihned po každém zapnutí nebo vypnutí. Varná deska přeruší přenos energie ihned, jakmile dojde k sejmutí nádoby z varné desky, a to i v případě, že je varná deska zapnutá.

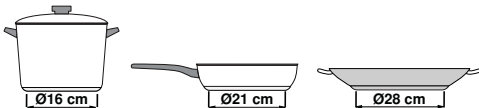
Nádobí

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

- Nádobí vyrobené ze smaltované oceli
- Litinové nádoby
- Nádobí na indukci ze speciální nerezové oceli

Nahlédněte do kapitoly → „*Test vhodnosti nádobí*“, abyste zjistili, zda je nádobí vhodné.

Abyste dosáhli dobrého výsledku, měla by feromagnetická oblast dna nádoby odpovídat velikosti varné zóny. Pokud nedojde k rozeznání nádobí na varné zóně, zkuste je dát na varnou zónu s menším průměrem.

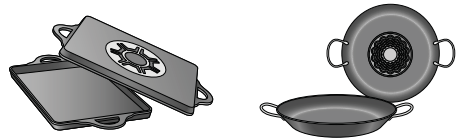


Pokud používáte jednu varnou zónu, která je flexibilní varnou zónou, můžete použít větší varnou nádobu vhodnou pro tuto varnou zónu. Informace o umístění varného nádobí naleznete v kapitole → „*Zóna Flex*“.

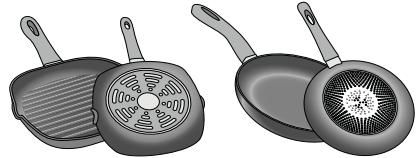


Některé indukční nádoby nemá celou plochu dna z feromagnetického materiálu:

- Pokud je dno varného nádobí feromagnetické pouze částečně, zahřeje se pouze feromagnetická část nádobí. Také se může stát, že se teplota nerozloží rovnoměrně. Část nádobí z materiálu, který není feromagnetický, se při vaření nemusí zahřát na požadovanou teplotu.



- Feromagnetická oblast se zmenší i v případě, že materiál, z něhož je nádoba vyrobena, obsahuje například hliník. Může se stát, že se takové nádoby správně nezahřeje nebo jej varná deska vůbec nerozpozná.



Nevhodné nádobí

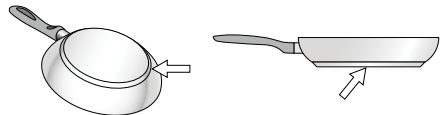
V žádném případě nepoužívejte rozptylovače tepla nebo varné nádoby vyrobené z:

- běžné nerezové oceli
- skla
- keramiky
- mědi
- hliníku

Vlastnosti dna varných nádob

Materiály, z nichž je nádobí vyrobeno, mohou ovlivnit výsledek vaření. Používejte hrnce a pánve z materiálů, které rovnoměrně rozloží teplo v hrnci, např. hrnce s trojvrstevným dnem z nerezové oceli, tím ušetříte čas a energii.

Používejte nádobí s rovným dnem, nerovná dna ovlivňují přívod tepla.



Chybějící nádoba nebo její nevhodná velikost

Pokud se na varné desce nenachází žádné varné nádobí, nebo pokud nemá vhodnou velikost, či je z nevhodného materiálu, začne blikat ukazatel varné zóny. Postavte na varnou zónu vhodné nádobí. Ukazatel přestane blikat. Jinak se varná zóna po 90 vteřinách automaticky vypne.

Prázdné varné nádobí nebo nádobí s tenkým dnem

Nezahřívajte žádné prázdné hrnce nebo pánve a nepoužívejte varné nádobí s tenkým dnem. Vaše varná deska je vybavena interním bezpečnostním systémem. Nádobí se může velice rychle rozehrát a včas se neaktivuje bezpečnostní vypínač. Dno nádoby se může roztavit a může se poškodit sklokeramika varné desky. V žádném případě se nedotýkejte horkého varného nádobí. Vypněte varnou desku. Pokud varná deska po vychladnutí nefunguje, volejte zákaznický servis.

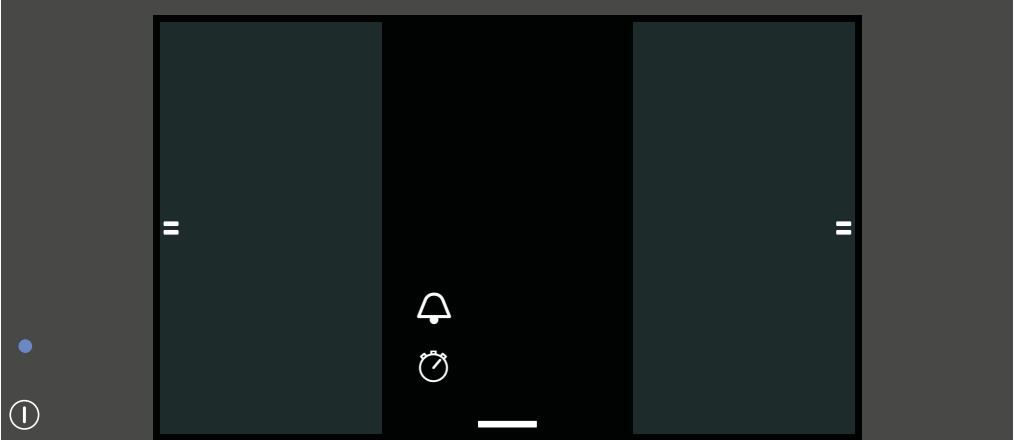
Rozpoznání nádoby

Každá varná zóna má nižší limit pro rozpoznání hrnce, ten závisí na feromagnetickém průměru a materiálu dna používaného nádobí. Proto vždy používejte varnou zónu, která nejvíce odpovídá průměru dna hrnce.

Seznámení se s přístrojem

V této kapitole se seznámíte s ukazateli, ovládacími prvky a různými funkcemi Vašeho přístroje.




Ovládací panel



Ovládací panel	
	Hlavní vypínač
	Zóna Flex
	Skryté menu
	Základní nastavení
	Ochrana před náhodnou aktivací
	Dětská pojistka
	Info menu
	Funkce Timeru
	Budík
	Stopky

Ovládací panel	
	Stupeň ohřevu
0-9	Stupně ohřevu
	Funkce udržování teploty
	Funkce Move
	Funkce PowerBoost
	Funkce ShortBoost
	Senzor smažení
	Senzor vaření
	Asistent pokrmů

Varné zóny

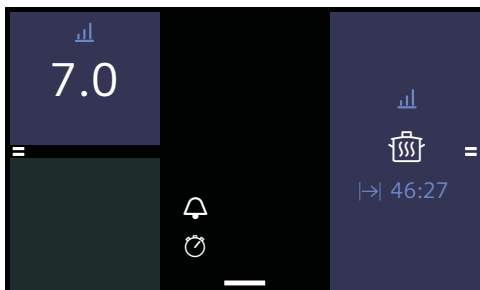
Varná zóna		
	Jednoduchá varná zóna	Používejte nádobí o vhodné velikosti.
	Flexibilní varná zóna	Viz kapitola → „Zóna Flex“.
	Varná zóna FlexPlus	Varná zóna FlexPlus se zapne vždy ve spojení s pravou či levou flexibilní varnou zónou. Viz kapitola → „Zóna FlexPlus“.

Používejte pouze nádobí vhodné pro indukční vaření, viz kapitola → „Indukční vaření“.

Přehled menu

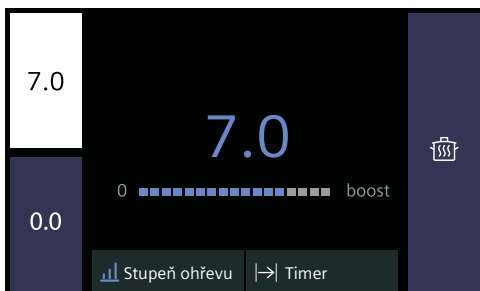
Intuitivní struktura menu vaší varné desky vám pomáhá rychle se vyznat v menu. Zde se dozvíte více o nejdůležitějších položkách menu.

Hlavní oblast



V hlavní oblasti máte přehled o jednotlivých varných zónách v podobě, ve které jsou uspořádány na vaší varné desce. Vidíte zvolené druhy ohřevu, stupně ohřevu a funkce času vašich aktivních stupňů vaření. Dotykem na jednu z varných zón změňte oblast nastavení odpovídající varné zóny.

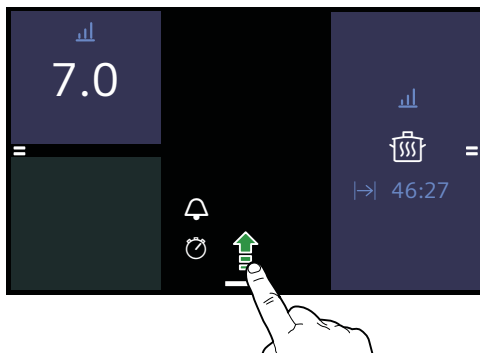
Oblast nastavení



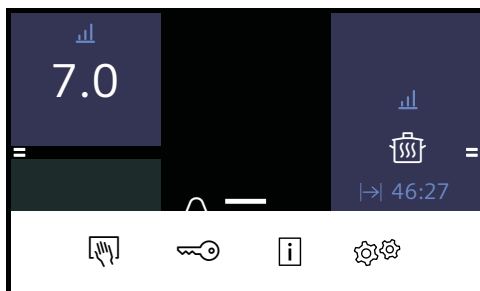
V oblasti nastavení varné zóny můžete nastavit různé režimy přípravy pokrmu a stupně ohřevu pro odpovídající varnou zónu. Stupně ohřevu změňte přímým stiskem nebo přetažením na stupnici. Režim přípravy pokrmu změňte stiskem políčka s aktivním režimem přípravy pokrmu.

Skryté menu

Pro otevření skrytého menu táhněte nahoru symbol pro skryté menu uprostřed spodního okraje.



Ve skrytém menu máte rychlý přístup k dalším funkcím a menu.



- Ochrana před náhodnou aktivací [🔒]
- Dětská pojistka [🔑]
- Info Menu [i]
- Základní nastavení [⚙️]

Pro zavření skrytého menu stiskněte místo mimo skryté menu. Menu můžete také jednoduše přetáhnout zpět dolů. Po 10 vřeřinách se skryté menu zavře automaticky.

Info Menu

Pomocí Info tlačítka [i] ve skrytém menu se dostanete do menu info. Zde se dočtete informace o funkcích Vašeho přístroje.

Také mimo Info Menu můžete obdržet informace k aktuálním funkcím. Držte několik vteřin požadované pole v dotykové oblasti. Zobrazí se okno s informacemi, které popisují aktuální funkci.

Režimy přípravy pokrmů

Vaše varná deska disponuje různými režimy přípravy pokrmu. V menu režimů přípravy pokrmu přepínáte mezi jednotlivými režimy.

Do tohoto menu se dostanete stiskem aktuálního režimu v oblasti nastavení.

Režim přípravy pokrmů	Funkce
Stupeň ohřevu	Manuální regulace teploty
Funkce Move	Regulace teploty pomocí umístění nádobí na varných zónách
PowerBoost	Větší teplota než při stupni ohřevu 9.0
ShortBoost	Krátkodobě ještě větší žár než PowerBoost
Udržování teploty	Udržování teploty pokrmů
Senzor smažení	Smažení s automatickým rozeznáním teploty varné desky
Funkce vaření	Vaření s automatickým rozeznáním teploty bezdrátového teplotního senzoru
Pokrmý	Pečení a vaření pokrmů s předvolbou jídla

Ukazatel zbytkového tepla

Tato varná deska je vybavena ukazatelem zbytkového tepla pro každou varnou zónu. Ten ukazuje, zda je varná zóna ještě horká. Nedotýkejte se varné zóny, dokud svítí ukazatel zbytkového tepla !!!

Pokud varnou zónu vypnete, rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla. I pokud je varná deska již vypnutá, svítí ukazatel zbytkového tepla, dokud je varná zóna ještě teplá.

Obsluha přístroje

V této kapitole naleznete informace o nastavení varné zóny. V tabulce naleznete stupně ohřevu a dobu přípravy pro různé pokrmy.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Hlavní vypínač slouží k zapnutí nebo vypnutí varné desky.

Pro zapnutí: Stiskněte tlačítko ①. Zazní zvukový signál a dotykový displej svítí. Po krátké chvíli je varná deska připravena k použití.

Pro vypnutí: Tiskněte tlačítko ①, dokud ukazatele nezhasnou. Ukazatel zbytkového tepla svítí, dokud varné zóny dostatečně nevychladnou.

Upozornění

- Varná deska se automaticky vypne, pokud jsou všechny varné zóny vypnuty na více než 20 vteřin.

- Zvolené nastavení je uchováno po dobu 10 minut poté, co je varná deska vypnuta. Jestliže ji během této doby znovu zapnete, varná deska bude pokračovat ve funkci s původním nastavením.

Nastavení varné zóny

Nastavte požadovaný stupeň ohřevu od 1 do 9.

Ohřev 1 = nejnižší nastavení.

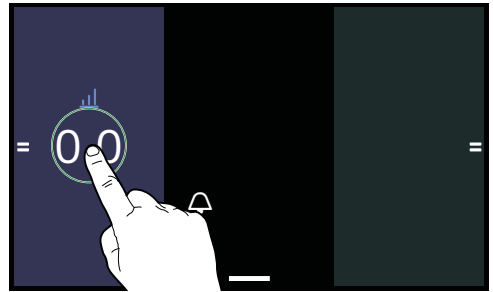
Ohřev 9 = nejvyšší nastavení.

Každý stupeň ohřevu má možnost středně silného nastavení.

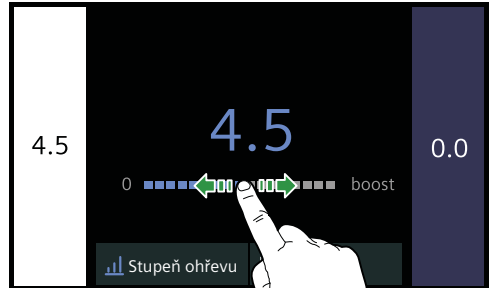
Volba varné zóny a stupně ohřevu

Varná deska musí být zapnuta.

1. Požadovanou varnou zónu zvolte dotykem. Zobrazení zvolené varné zóny v oblasti nastavení se změní.



2. Zvolte požadovaný stupeň ohřevu přímým dotykem nebo přetažením.



Stupeň ohřevu je nastaven a zobrazí se v poli zvolené varné zóny.

Druhým dotykem na aktivní varnou zónu změníte náhled zpět na hlavní menu.

Dotykem na jinou varnou zónu změníte přímo v oblasti nastavení dané varné zóny.

Změna stupně ohřevu

Na ovládacím panelu zvolte varnou zónu, a poté požadovaný stupeň ohřevu.

Vypnutí varné zóny

Na ovládacím panelu zvolte varnou zónu a nastavte ji na 0. Varná zóna se vypne.

Upozornění

- Jestliže se na varné zóně nenachází žádná nádoba, bliká ukazatel zvoleného stupně ohřevu. Po určité době se varná zóna vypne.
- Pokud na varné zóně stojí nádoba a ještě nebyl zvolen stupeň ohřevu, nádoba je automaticky rozpoznána. Odpovídající varná zóna se rozsvítí.

Doporučení šéfkuchaře

Doporučení

- Při ohřívání kaší, krémových polévek a hustých omáček pokrmy občas promíchejte.

Tabulka vaření

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

	Stupeň ohřevu	Doba přípravy (v min.)
Rozechřívání		
Čokoládová poleva	1 - 1.5	-
Máslo, med, želatina	1 - 2	-
Ohřev a udržování teploty		
Eintopf (hustá polévka) např. čočková	1.5 - 2	-
Mléko*	1.5 - 2.5	-
Ohřev klobás ve vodě*	3 - 4	-
Rozmrazování a ohřev		
Špenát, mražený	3 - 4	15 - 25
Guláš, mražený	3 - 4	35 - 45
Mírné vaření		
Knedlíky, knedlíčky *	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Bílé omáčky, např. bešamel	1 - 2	3 - 6
Šlehané omáčky, např. francouzská, holandská	3 - 4	8 - 12
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (ve dvojitém množství vody)	2.5 - 3.5	15 - 30
Mléčná rýže	2 - 3	30 - 40
Neoloupané vařené brambory	4.5 - 5.5	25 - 35
Vařené brambory	4.5 - 5.5	15 - 30
Těstoviny, nudle*	6 - 7	6 - 10
Eintopf (hustá polévka), polévky	3.5 - 4.5	15 - 120
Zelenina	2.5 - 3.5	10 - 20
Mražená zelenina	3.5 - 4.5	7 - 20
Vaření v tlakovém hrnci	4.5 - 5.5	-
* Bez poklice		
** Několikrát obraťte		

- Pro předeheat nastavte stupeň ohřevu 8 nebo 9.
- Při vaření s poklicí snižte stupeň ohřevu hned poté, co začne z nádoby unikat pára. Pro dosažení dobrých výsledků vaření není třeba, aby z nádoby unikala pára.
- Po ukončení vaření ponechte poklici na nádobě, dokud nebudete pokrm servírovat.
- Při vaření s použitím tlakového hrnce postupujte dle pokynů výrobce.
- Pro zachování živin v potravinách nevařte pokrmy zbytečně dlouho. Pro nastavení optimální doby přípravy pokrmu můžete použít budík.
- Pro zdravější výsledek vaření by se olej neměl příliš rozpálit.
- Aby pokrm zežlátl, smažte ho postupně po malých porcích.
- Nádobí se při vaření může velmi zahřát. Doporučujeme Vám používat kuchyňské chňapky.
- Doporučení na energeticky úsporné vaření naleznete v kapitole → „Ochrana životního prostředí“.

	Stupeň ohřevu	Doba přípravy (v min.)
Dušení		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Pečeně v hrnci	4 - 5	60 - 100
Guláš	3 - 4	50 - 60
Pečení/smažení s malým množstvím oleje*		
Řízky, přírodní nebo obalované	6 - 7	6 - 10
Řízky, mražené	6 - 7	8 - 12
Kotlety, přírodní nebo obalované**	6 - 7	8 - 12
Steak (tloušťka 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Drůbeží prsa (tloušťka 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Drůbeží prsa, mražená**	5 - 6	10 - 30
Hamburgery, karbanátky (tloušťka 3 cm)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryby a rybí filety, přírodní	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybí filety, obalované	6 - 7	8 - 20
Ryby, obalované a mražené, např. rybí prsty	6 - 7	8 - 15
Krevety, tygří krevety	7 - 8	4 - 10
Restovaná zelenina a houby	7 - 8	10 - 20
Orestovaná zelenina s masem po asijsku	7 - 8	15 - 20
Mražené pokrmy, např. pečené pokrmy	6 - 7	6 - 10
Palačinky (smažené postupně)	6 - 7	-
Omelety (smažené postupně)	3.5 - 4.5	3 - 6
Volská oka	5 - 6	3 - 6
Fritování* (150-200 g na porci v 1-2 l oleje, smažené porce)		
Mražené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety	8 - 9	-
Krokety, mražené	7 - 8	-
Maso, např. kuřecí kousky	6 - 7	-
Ryby, obalované nebo v těstíčku	6 - 7	-
Zelenina, houby, obalované nebo v těstíčku	6 - 7	-
Drobné smažené pokrmy, např. koblihy, ovoce v těstíčku	4 - 5	-
* Bez poklice		
** Několikrát obraťte		

Zóna Flex

Flexibilní varnou zónu lze dle potřeby používat jako souvislou varnou zónu nebo jako dvě nezávislé varné zóny.

Flexibilní varná zóna se skládá ze čtyř induktorů, které fungují nezávisle jeden na druhém. Pokud je flexibilní varná zóna v provozu, je aktivována pouze ta část varné zóny, na které stojí nádobí.

Varná deska se zapíná se dvěma nezávislými varnými zónami.

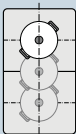
Pokyny k užívání nádobí

Abyste měli jistotu, že přístroj zaznamenal umístění nádobí, a že je teplo rovnoměrně rozloženo, musíte varnou nádobu umístit správně do středu:

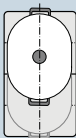
Jako jedna souvislá varná zóna



Průměr menší než 13 cm včetně: Položte varnou nádobu na jednu ze čtyř pozic, které vidíte na obrázku.

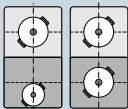


Průměr větší než 13 cm: Položte varnou nádobu na jednu ze tří pozic, které vidíte na obrázku.



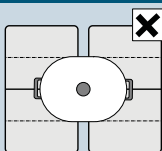
Pokud varná nádoba zabere více místa než jednu varnou zónu, umístěte ji na vrchní nebo spodní okraj flexibilní varné zóny.

Jako dvě nezávislé varné zóny



Přední a zadní varné zóny mají dva induktoři a lze je používat nezávisle na sobě. Požadovanou teplotu můžete nastavit pro každou zvlášť. Na každé varné zóně používejte pouze jednu varnou nádobu.

Doporučení



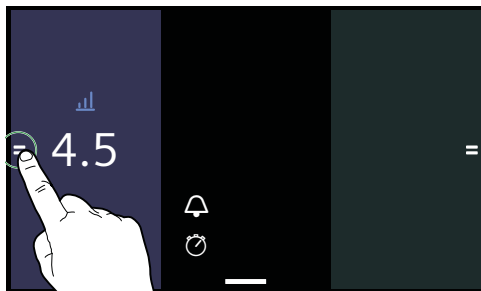
Jestliže má varná deska více než jednu flexibilní varnou zónu, umístíte varné nádoby tak, aby zakrývalo pouze jednu z flexibilních varných zón. V opačném případě nebudou varné zóny správně aktivovány a výsledek vaření nebude uspokojivý.

Použití jako dvě nezávislé varné zóny

Flexibilní varnou zónu lze použít jako dvě nezávislé varné zóny.

Oddělení souvislých varných zón

Stiskněte symbol  uprostřed souvislé varné zóny.



Souvislá varná zóna je deaktivována. Obě varné zóny nyní fungují jako dvě nezávislé varné zóny.




Upozornění: Pokud varnou desku vypnete a znovu zapnete, přenastaví se flexibilní varná zóna opět na dvě oddělené varné zóny. Informace o změně tohoto nastavení naleznete v kapitole → „*Základní nastavení*“.

Použití jako jedna souvislá varná zóna

Flexibilní varná zóna se používá jako souvislá varná zóna.

Spojení dvou jednotlivých varných zón

1. Položte na varnou desku varné nádoby.
2. Stiskněte symbol  mezi oběma flexibilními varnými zónami.

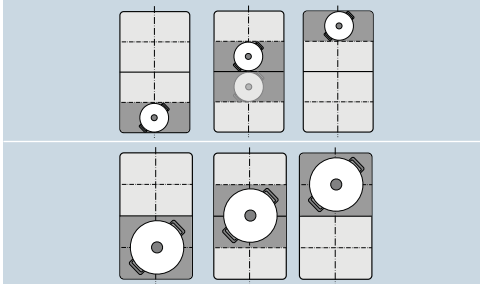
Obě jednotlivé varné zóny jsou nyní spojeny. Můžete změnit stupeň ohřevu nebo režim vaření pro celou souvislou varnou zónu.

Funkce Move

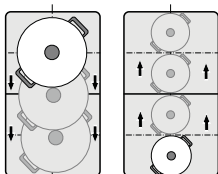
Tato funkce aktivuje celou flexibilní varnou zónu, která je rozdělena do tří varných oblastí s nastavenými stupni ohřevu.

Používejte na této varné zóně pouze jednu varnou nádobu. Velikost varné oblasti závisí na používaném nádobí a na tom, zda je nádobí správně umístěno.

Varné oblasti




S touto funkcí lze jednoduše prostřednictvím umístění nádobí na jinou varnou oblast přizpůsobit stupeň ohřevu během vaření.



Přednastavení stupně ohřevu:

Přední oblast = stupeň ohřevu 9.0

Střední oblast = stupeň ohřevu 5.0

Zadní oblast = stupeň ohřevu 

Přednastavení jednotlivých oblastí lze změnit nezávisle na oblastech ostatních. Informace o změně tohoto nastavení naleznete v kapitole → „Základní nastavení“.

Upozornění

- Jestliže přístroj rozpozná ve flexibilní varné zóně více než jednu varnou nádobu, funkce bude deaktivována.
- Jestliže je varná nádoba nadzdvihnuta nebo přesunuta v rámci flexibilní varné zóny, varná deska ji automaticky začne vyhledávat a nastaví se stupeň ohřevu v rozpoznané oblasti.
- Informace o typu, velikosti a umístění nádobí naleznete v kapitole → „Zóna Flex“.

Aktivace

1. Zvolte jednu z varných zón ve flexibilní varné zóně.
2. V menu režimů přípravy pokrmu zvolte funkci Move Mode.

Funkce je nyní aktivována.

Změna stupně ohřevu

Stupeň ohřevu pro jednotlivé varné zóny můžete v průběhu přípravy pokrmu měnit. Umístěte varnou nádobu na varnou zónu a změňte stupeň ohřevu v rozmezí nastavení dané varné oblasti.

Upozornění: Pokud je tato funkce deaktivována, stupeň ohřevu pro tři varné oblasti se změní na přednastavené hodnoty.

Deaktivace

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavení stiskněte ikonu „Vypnout“. Varná zóna se vypne a rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla.

Funkce je deaktivována.

Zóna FlexPlus

Varná deska disponuje dvěma zónami FlexPlus, které jsou umístěny mezi flexibilními varnými zónami, a které se zapnou vždy ve spojení s pravou či levou flexibilní varnou zónou. To znamená, že lze využít širší varné nádoby a dosáhnout tak lepších výsledků přípravy pokrmů.

Každá varná zóna FlexPlus se zapne automaticky příslušnou pravou nebo levou flexibilní varnou zónou. Není možné zapnout ji odděleně od dané související flexibilní varné zóny.

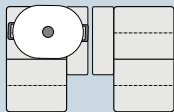
Pokyny k používání varného nádobí

Nádobí umístějte doprostřed, aby došlo ke správné detekci tepla a jeho rozložení.

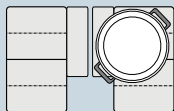
Nádobí by mělo pokrýt stranu varné zóny a varné zóny FlexPlus.

V závislosti na velikosti varné nádoby lze aktivovat flexibilní varnou zónu jako dvě nezávislé varné zóny nebo jako jednu jedinou:

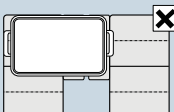
Položte na varnou zónu



Podlouhlé varné nádoby: Aktivujte flexibilní varnou zónu jako dvě nezávislé varné zóny nebo jednu jedinou.



Velké kulaté varné nádoby: Aktivujte flexibilní varnou zónu jako jednu jedinou varnou zónu.



Varné nádoby nesmí pokrývat obě varné zóny FlexPlus najednou.

Aktivace

1. Postavte nádobí na varnou zónu.
Upozornění: Dbejte na to, aby nádobí pokrývalo i varnou zónu FlexPlus.
2. Vyberte požadovanou varnou zónu a stupeň ohřevu.

Varná zóna FlexPlus je automaticky aktivována a zobrazí se na displeji.

Deaktivace

Zvolte varnou zónu a nastavte stupeň ohřevu na 0. Varná zóna se vypne a rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla.

Varná zóna FlexPlus je deaktivována.

Časové funkce

Vaše varná deska má tři časové funkce:

- Funkce Timeru
- Budík
- Stopky

Funkce Timeru

Po uplynutí nastaveného času se varná zóna automaticky vypne.

Postup pro nastavení:

1. Na ovládacím panelu zvolte varnou zónu a požadovaný stupeň ohřevu.
2. V oblasti nastavení požadované varné zóny zvolte funkci Timeru.
3. Stiskněte časový údaj, který má být změněn. Požadovanou dobu vaření nastavte v hodinách a minutách.
4. Stiskněte symbol ▷.

Začíná běžet doba vaření.

Upozornění

- Opětovným stiskem pole vybrané varné zóny můžete tento údaj znovu opustit. V tomto případě se zahajuje funkce automaticky, pokud se na varné zóně nachází nádobí.
- Pokud je flexibilní varná zóna zvolena jako jediná varná zóna, je nastavený čas pro celou varnou zónu stejný.

Senzor smažení a Funkce přípravy pokrmů

Pokud jste nastavili dobu přípravy pokrmu pro varnou zónu a byl aktivován senzor smažení nebo některá z funkcí přípravy pokrmů, čas se nezačne odpočítávat, dokud teplota nedosáhne zvoleného nastavení.

Změna, pozastavení nebo zrušení času.

Změňte dobu vaření volbou funkce Timeru v oblasti nastavení varné zóny nebo stiskem běžícího času v hlavní oblasti dané varné zóny.

Pro změnu doby přípravy pokrmu zvolte novou dobu a poté stiskněte symbol ▷.

Pro pozastavení času stiskněte symbol ⏸. Pro pokračování času stiskněte symbol ▷.

Pro zrušení času stiskněte symbol ✕.

Po uplynutí nastaveného času

Varná zóna se vypne. Zazní signál a stupeň ohřevu se nastaví na 0.

Budík

Budík funguje nezávisle na varných zónách a dalších nastaveních. Po uplynutí času zazní signál. Tato funkce nevyplíná automaticky varnou zónu.

Postup pro nastavení:

1. Stiskněte symbol ⏰.
2. Pro změnu času stiskněte ⏰. Nastavte požadovaný čas v hodinách a minutách.
3. Stiskněte symbol ▷. Čas začíná běžet.

Upozornění: Oznámení můžete opustit stiskem šipky vlevo nahore na dotykovém displeji.

Změna, zastavení nebo zrušení času.

Stiskem běžícího časového údaje na stavovém řádku se dostanete k budíku.

Pro změnu času nastavte nový čas. Poté stiskněte symbol ▷. Budík se zahájí s novým časem. Pro pozastavení času stiskněte symbol ⏸. Budík je přerušen.

Pro zrušení času stiskněte symbol ✕. Budík je deaktivován.

Po uplynutí nastaveného času


Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál.
Po stisknutí budíku oznámení zhasne.

Stopky

Stopky Vám ukazují čas, který uplynul od aktivace funkce.



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


Aktivace

V hlavní oblasti stiskněte symbol .
Začne se odpočítávat čas.

Pozastavení a deaktivace

Stiskem běžícího času na stavovém řádku se dostanete k funkci stopky.

Pro přerušování času stiskněte symbol . Stiskněte symbol  pro pokračování funkce stopky.

Pro deaktivaci funkce a opětovné nastavení času stiskněte symbol .

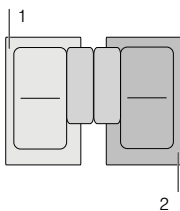
Upozornění: Údaj lze opustit stiskem šipky vlevo nahoře na dotykovém displeji.

Funkce PowerBoost

Tato funkce Vám umožní ohřát velké množství vody rychleji než za použití nastavení ohřevu 9.

Po 10 minutách se tato funkce automaticky vypne.

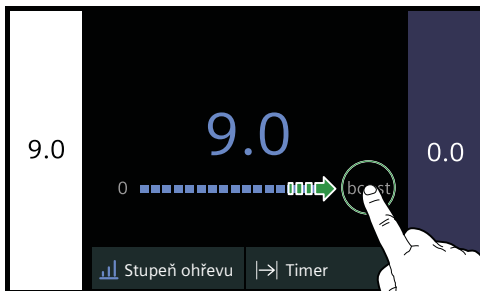
Tuto funkci lze pro varnou zónu vždy aktivovat, pokud není zrovna používána pro jinou varnou zónu ze stejné skupiny (viz obrázek).



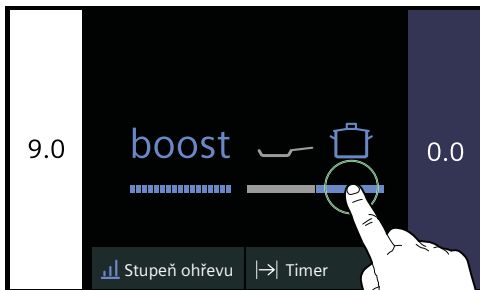
Upozornění: U flexibilní zóny lze funkci aktivovat také, pokud je celá oblast používána jako jediná varná zóna.

Aktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Přejedte přes škálu doprava až po "Boost". Držte stisknutý prst.



3. Stiskněte symbol . Uvolněte prst.



Funkce je aktivována.

Deaktivace

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

Funkce je deaktivována.

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

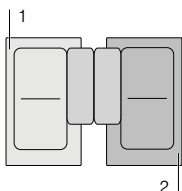
Funkce ShortBoost

S touto funkcí lze nádobí zahřát rychleji než při stupni ohřevu 9. Tím lze zahřát pokrmy na pánvi s malým množstvím oleje nebo tuku.

Po 30 vteřinách se funkce automaticky vypne.

Po deaktivaci této funkce zvolte stupeň ohřevu požadovaný pro Váš pokrm.

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



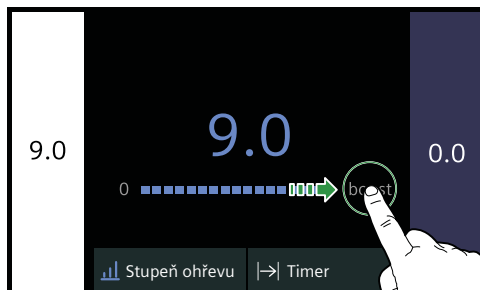
Upozornění: U flexibilní zóny lze funkci aktivovat také, pokud je celá oblast používána jako jediná varná zóna.

Doporučené použití

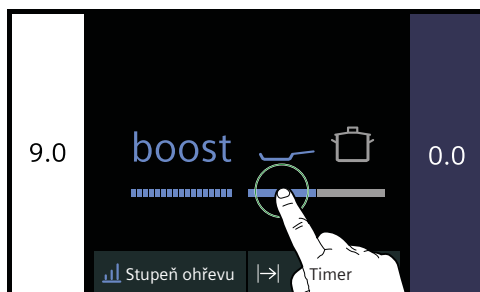
- Nádobí nepřehřívejte.
- Používejte pouze nádoby s rovným dnem. Nepoužívejte nádoby s tenkým dnem.
- Prázdné nádobí, horký olej ani tuk nikdy nenechávejte bez dozoru.
- Na nádobí nepokládejte poklice.
- Umístěte nádobí do středu varné zóny. Ujistěte se, že průměr dna hrnce a pánve souhlasí s velikostí varné zóny.
- Informace o typu, velikosti a umístění nádobí naleznete v kapitole → „Indukční vaření“.

Aktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Na škále přejeďte doprava až po „Boost“. Držte prst na místě.



3. Stiskněte symbol . Uvolněte prst



Funkce je aktivována.

Deaktivace

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



Funkce je deaktivována.

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


Funkce udržování teploty

Tato funkce je vhodná pro rozpouštění čokolády nebo másla a pro ohřev pokrmů či nádobí.

Aktivace

1. Zvolte požadovanou varnou zónu.
 2. Na stupnici zvolte stupeň ohřevu .
- Funkce je aktivována. U varné zóny se zobrazí symbol .

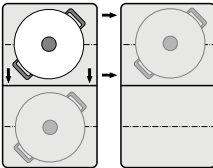
Deaktivace

1. Zvolte varnou zónu.
 2. Nastavte stupeň ohřevu na 0.
- Varná zóna se vypne. Zhasne symbol  a rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla. Funkce je deaktivována.

Přenos nastavení

Pomocí této funkce lze přenést z jedné zóny na druhou druh ohřevu, stupeň ohřevu a naprogramovanou dobu přípravy pokrmu.

Pro přenos nastavení posuňte varné nádobí ze zapnuté varné zóny na jinou.



Upozornění: Doplňující informace o umístění nádobí naleznete v kapitole → „Zóna Flex“.

Aktivace

1. Přemístěte nádobí z aktivní varné zóny na jinou. Nádobí je rozpoznáno. Po krátké době se na displeji zobrazí otázka, zda chcete přijmout dosavadní nastavení pro novou varnou zónu.
2. Potvrďte přijetí nastavení.

Nastavení bylo přeneseno na novou varnou zónu. Původní varná zóna se deaktivuje.

Upozornění

- Přesuňte nádobí na varnou zónu, která není ani zapnuta, přednastavena, nebo na níž nestojí žádné jiné nádobí.
- Nastavení funkcí Move a Senzor pečení nelze tímto způsobem přenést na jinou varnou zónu.
- Pokud přemístíte více nádob, platí funkce pouze pro poslední přemístěnou nádobu.
- Pokud chcete vařit dále s předchozími nastaveními, postavte nádobí zpět na původní varnou zónu. Přestože jste tázáni na přenos nastavení, potvrzení není nutné.

Funkce přípravy pokrmů

Funkce přípravy pokrmů jsou zárukou jednoduchého vaření a slíbují vynikající výsledky vaření. Doporučené stupně ohřevu jsou vhodné pro každý druh ohřevu.

Tyto funkce Vám umožní vařit bez použití zbytečně vysokých teplot a zajistí Vám vynikající výsledek vaření i smažení.

Během celého procesu vaření měří senzory teplotu varné nádoby. To umožňuje regulovat výkon vaření a udržovat tak správnou teplotu.

Jakmile je dosaženo zvolené teploty, lze přidat pokrm. Automaticky se udržuje konstantní teplota, aniž by bylo nutné měnit teplotní stupeň.

Varné zóny, které disponují pečicím senzorem, jsou označeny symbolem.

Funkce přípravy pokrmů jsou dostupné pro všechny varné zóny, pokud je k nim připojeno bezdrátový teplotní senzor.













V této kapitole naleznete následující informace:

- Funkce přípravy pokrmů
- Vhodné nádobí
- Senzorika a zvláštní příslušenství
- Funkce a nastavení stupně ohřevu
- Doporučené pokrmy
- Nastavení a údržba bezdrátového teplotního senzoru

Druhy funkcí přípravy pokrmů

Pomocí funkcí přípravy pokrmů lze pro každý pokrm zvolit nejlepší vhodný druh přípravy.

Následující tabulka Vám nabídne různá nastavení, která jsou pro tyto funkce dostupná:

Funkce přípravy pokrmů	Nastavení teploty	Vhodné varné nádoby	Dostupá zóna	Aktivace
Senzor smažení				
Pečení/smažení s malým množstvím tuku	1, 2, 3, 4, 5		Všechny varné zóny	
Funkce přípravy pokrmů				
Ohřev a udržování teploty	1/70 °C		Všechny varné zóny	
Mírné vaření	2/90 °C		Všechny varné zóny	
Vaření	3/100 °C		Všechny varné zóny	
Vaření v tlakovém hrnci	4/120 °C		Všechny varné zóny	
Smažení s velkým množstvím oleje*	5/170 °C		Všechny varné zóny	

* Předehřívejte s poklicí a smažte bez poklice.

Jestliže varná deska nedisponuje bezdrátovým teplotním senzorem, lze jej zakoupit u specializovaných prodejců nebo v našem zákaznickém servisu.

Vhodné nádoby

Doprostřed varné zóny s průměrem co nejlhodnějším pro dno dané nádoby umístíte varnou nádobu.

Funkce přípravy pokrmů nejsou vhodné pro smažení ve varných nádobách, k nimž je připojen senzor smažení. Existují pánve na smažení, které jsou ideální s použitím senzoru smažení. Lze je zakoupit prostřednictvím našeho zákaznického servisu nebo ve specializovaném obchodě. Vždy uveďte příslušné referenční číslo:

- HZ390210 15 cm pánev na smažení.
- HZ390220 19 cm pánev na smažení.
- HZ390230 21 cm pánev na smažení.
- HZ390250 28 cm pánev na smažení.

Tyto pánve na smažení mají nepřilnavý povrch, můžete tedy pokrmy smažit s malým množstvím oleje.

Upozornění

- Senzor smažení byl nastaven konkrétně pro tento druh a velikost pánve na smažení.

- Jiné druhy pánví na smažení se mohou přehřát a dosáhnout teploty vyšší nebo nižší než zvolený stupeň ohřevu. Vyzkoušejte nejprve nejnižší stupeň ohřevu, a poté jej případně změňte.

S funkcemi přípravy pokrmů můžete použít jakékoliv varné nádoby vhodné pro indukční vaření. Informace o typu nádobí vhodného pro indukční vaření naleznete v kapitole → „Indukční vaření“.

V tabulce pro funkce přípravy pokrmů jsou uvedeny druhy nádobí vhodné pro konkrétní funkce.

Senzorika a zvláštní příslušenství

Během celého procesu vaření měří senzory teplotu hrnce nebo pánve. Tím je regulován výkon s velkou přesností a udržuje se správná teplota.

Vaše varná deska disponuje dvěma rozličnými systémy měření teploty:

- Senzor smažení: Pod varnou deskou se nachází teplotní senzory. Kontrolují teplotu dna pánve.
- Funkce přípravy pokrmů: Bezdrátový teplotní senzor přivádí teplotu hrnce na ovládací pole. Senzor je připevněn na hrnci.

Pro používání funkcí přípravy pokrmů potřebujete bezdrátový teplotní senzor.

Pokud není k vaší varné desce bezdrátový teplotní senzor přiložen, můžete jej získat dodatečně u prodejce nebo prostřednictvím našeho zákaznického servisu po zadání referenčního čísla HZ39050.

Informace k bezdrátovému teplotnímu senzoru najdete v odstavci → "Příprava a péče o bezdrátový teplotní senzor".

Funkce a nastavení stupně ohřevu

Senzor smažení

Senzor smažení můžete použít při smažení s malým množstvím oleje.

Výhody



- Varná zóna se zahřeje pouze tehdy, kdy je to nezbytné. Takto se vyhnete plýtvání energií. Nebude docházet k přehřívání oleje a tuku.

Nastavení teploty

Nastavení teploty	Vhodné pro
1 Velmi nízká	Příprava a konzervace omáček, dušené zeleniny nebo smažení na extra panenském olivovém oleji, másle či margarínu.
2 Nízká	Smažení na extra panenském olivovém oleji, másle či margarínu, např. omelety.
3 Střední - nízká	Smažení ryb a hutných pokrmů, např. karbanátků nebo klobás.
4 Střední - vysoká	Smažení steaků (středně či dobře propečených), mražených, obalovaných a speciálních pokrmů, např. řízků, čerstvého ragú a zeleniny.
5 Vysoká	Smažení pokrmů při vysokých teplotách, např. steaky (krvavé) či bramborových hranolek.

Postup pro nastavení:

Nastavte vhodný stupeň ohřevu dle tabulky. Postavte na varnou zónu prázdné varné nádoby.

1. Zvolte varnou zónu. V menu režimů vaření zvolte režim vaření „Senzor smažení“.
2. Zvolte požadovaný stupeň ohřevu. Funkce je aktivována. Symbol teploty  bliká až do okamžiku dosažení teploty. Po dosažení teploty zazní signál. Symbol teploty  přestane blikat a svítí.
3. Jakmile je dosaženo dané teploty, do pánve přidejte nejprve olej a následně potraviny.

Upozornění: Pokrm obraťte, aby nedošlo k jeho připálení.

Vypnutí senzoru smažení

Zvolte varnou zónu a nastavte stupeň ohřevu na 0. Varná zóna se vypne a zapne se ukazatel zbytkového tepla.

Funkce přípravy pokrmů

Tyto funkce můžete využít k ohřevu, vaření či mírnému vaření pokrmů nebo k vaření v tlakovém hrnci či smažení v hrnci s dostatečným množstvím oleje při kontrolované teplotě.

Tyto funkce jsou dostupné pro všechny varné zóny.

- Jakmile prázdná pánev dosáhne optimální teploty pro vložení oleje a pokrmu, zazní zvukový signál.

Upozornění

- Nepokládejte na pánev poklici, jelikož by ovladač přestal fungovat. Abyste zabránili rozstříkávání oleje při smažení, můžete použít ochranné síto.
- Používejte olej či tuk vhodný pro smažení. Při použití másla, margarínu, za studena lisovaného olivového oleje nebo sádla nastavte stupeň ohřevu 1 nebo 2.
- Během ohřevu nikdy neopouštějte pánev bez dozoru, a to i v případě, že se v ní nenachází žádný pokrm.
- Jestliže je varná zóna nastavena na vyšší teplotu než varná nádoba a naopak, teplotní senzor nebude správně aktivován.
- Při smažení ve velkém množství oleje vždy používejte funkce přípravy pokrmů. „Smažení ve velkém množství oleje v hrnci“, stupeň ohřevu 5.

Výhody

- Varná zóna se zahřívá pouze pokud je to nutné pro udržování teploty. Šetří se tak energie a olej se nepřehřívá. Teplota je kontinuálně kontrolována. Tímto způsobem se zabrání přetékání pokrmu při vaření, přičemž není nutné měnit stupeň ohřevu.
- Funkce vaření hlásí, kdy voda nebo olej dosáhly optimální teploty pro vložení pokrmu (viz v tabulce uvedené pokrmy, které se mají vložit hned na začátku).

Upozornění

- Je nutné, aby obsah varné nádoby dosáhl odpovídající výšky a zakryl silikonovou nálepkou teplotního senzoru.
- K pečení na malém množství oleje používejte vždy senzor smažení.
- Varnou nádobu postavte tak, aby teplotní senzor nenesl jinou nádobu.
- Teplotní senzor se nesmí během vaření z nádoby odstraňovat. Po ukončení vaření lze nastavit funkce pro jinou varnou zónu.
- Po vaření teplotní senzor odstraňte. Pozor, teplotní senzor může být velmi horký.

Teplotní rozmezí a nastavení

Funkce přípravy pokrmů	Nastavení teploty	Teplotní rozmezí	Vhodné na
Ohřev a udržování teploty	1/70 °C	60 - 70 °C	Např. polévky, horké nápoje
Mírné vaření	2/90 °C	80 - 90 °C	Např. rýže, mléko
Vaření	3/100 °C	90 - 100 °C	Např. těstoviny, zelenina
Vaření v tlakovém hrnci	4/120 °C	110 - 120 °C	Např. kuře, dušené pokrmy
Smažení ve velkém množství oleje v hrnci	5/170 °C	170 - 180 °C	Např. koblíhy, karbanátky

Tipy pro funkce přípravy pokrmů

- Ohřev/udržování teploty: Mražené pokrmy v porcích, např. špenát. Vložte mražený pokrm do varné nádoby. Přidejte množství vody doporučené výrobcem. Zakryjte varnou nádobu a nastavte stupeň ohřevu 1/70°C. Během přípravy míchejte.
- Mírné vaření: Hustější pokrmy, např. omáčky. Přiveďte pokrmy k varu na doporučené teplotě. Jakmile pokrm zhoustne, vařte mírně na stupni 2/90°C. Po zaznění zvukového signálu udržujte pokrm teplý po požadovanou dobu na tomto nastavení.
- Funkce vaření: Zahřejte vodu v zakryté nádobě. Voda nepřeteče. Zvolte stupeň ohřevu 3/100°C.
- Vaření v tlakovém hrnci: Postupujte podle pokynů výrobce. Po zaznění zvukového signálu pokračujte po požadovanou dobu ve vaření. Zvolte stupeň ohřevu 4/120°C.
- Smažení ve velkém množství oleje v hrnci: Zahřejte olej v zakryté nádobě. Po zaznění zvukového signálu sejměte poklici a vložte pokrm. Zvolte stupeň ohřevu 5/170°C.

Upozornění

- Vždy vařte s přiklopenou poklicí. Výjimka: „Smažení ve velkém množství oleje v hrnci“, stupeň ohřevu 5/170°C.
- Pokud dosud nezazněl zvukový signál, ujistěte se, že je varná nádoba přiklopena poklicí.
- Horký olej a tuk během ohřevu nikdy nenechávejte bez dozoru. Používejte olej či tuk vhodný pro smažení. Nemíchejte dohromady různé druhy tuků, např. olej a sádlo. Směsi různých tuků mohou při zahřátí začít pění.
- Pokud nejste s výsledkem přípravy pokrmu spokojeni, např. při vaření brambor, příště zkuste použít méně vody, ale doporučený stupeň ohřevu ponechte.

Nastavení bodu varu


Bod varu závisí na nadmořské výšce Vašeho bydliště. Můžete jej nastavit, pokud se voda vaří příliš nebo naopak nedostatečně. Postupujte následovně:

- Zvolte základní nastavení Funkce přípravy pokrmu, viz kapitola → „Základní nastavení“.
- Základní nastavení je nastaveno standardně na 200 - 400 m. Pokud Vaše bydliště leží mezi 200 a 400 metry nad mořem, není nutné další nastavení. V opačném případě zvolte hodnotu, která odpovídá nadmořské výšce Vašeho bydliště.

Upozornění: Nastavení teploty 3/100°C je praktickým způsobem vaření, a to i v případě, že voda během ohřevu příliš silně nebublá. Pokud však nejste s bodem varu spokojeni, můžete změnit jeho nastavení.

Připojení bezdrátového teplotního senzoru k ovládacímu panelu

Před prvním použitím funkcí přípravy pokrmů je třeba připojit bezdrátový teplotní senzor k ovládacímu panelu.


1. Otevřete skryté menu.
2. Otevřete základní nastavení a zvolte bod menu „Senzor vaření“.
3. Zvolte možnost „Přidat nový senzor vaření“. Během 30 vteřin stiskněte symbol  na bezdrátovém teplotním senzoru. Po několika vteřinách se na displeji zobrazí výsledek propojení s ovládacím panelem.

Funkce přípravy pokrmů je dostupná, jakmile je k ovládacímu panelu připojen bezdrátový teplotní senzor.


Upozornění



- Chybné spojení v důsledku poruchy teplotního senzoru může mít tyto příčiny:
 - Chyba v komunikaci s Bluetooth.
 - Během 30 vteřin od výběru varné zóny jste nestiskli symbol teplotního senzoru.
 - Baterie v teplotním senzoru je vybitá.
- Resetujte teplotní senzor a znovu proveďte proces propojení.
- Při chybném propojení způsobeném chybou přenosu při procesu propojení proveďte proces ještě jednou. Pokud propojení i nadále selhává, obraťte se na zákaznický servis.

Resetování bezdrátového teplotního senzoru

1. Stiskněte symbol  na cca 8-10 vteřin. Přitom třikrát blikne LED-oznámení teplotního senzoru. Při třetím rozsvícení LED světla začne reset. V tomto okamžiku sejměte prst ze symbolu. Jakmile zhasne LED, je bezdrátový teplotní senzor resetován.
2. Zopakujte postup propojení od bodu 2.

Postup pro nastavení:

1. Připojte teplotní senzor k varné nádobě, viz kapitola → „Nastavení a údržba bezdrátového teplotního senzoru“.
2. Na požadovanou varnou zónu umístěte varnou nádobu s dostatečným množstvím tekutiny a vždy ji zakryjte poklicí.
3. Zvolte varnou zónu, na které se nachází nádoba s teplotním senzorem. V menu Režimy vaření dané varné zóny zvolte Funkci přípravy pokrmu.
4. Stiskněte symbol  bezdrátového teplotního senzoru.

5. Nastavte vhodný stupeň ohřevu dle tabulky. Funkce je nyní aktivována. Symbol  bude blikat, dokud voda nebo olej nedosáhne požadované teploty pro přidání pokrmu. Zazní zvukový signál a symbol teploty  přestane blikat.
6. Po zaznění zvukového signálu sejměte poklici a vložte pokrm. Během přípravy pokrmu ponechte varnou nádobu zakrytou poklicí.

Upozornění: Nezakrývejte varnou nádobu při použití funkce „Smažení ve velkém množství oleje v hrnci“.

Vypnutí funkcí přípravy pokrmů

Na ovládacím panelu zvolte varnou zónu a nastavte ji na 0. Varná zóna se vypne a zapne se ukazatel zbytkového tepla.

Doporučené pokrmy

V následující tabulce naleznete výběr pokrmů dle jejich typu.

Teplota a doba přípravy pokrmu jsou závislé na množství, stavu a kvalitě potravin.

Maso	Funkce přípravy pokrmů	Nastavení teploty	Celková doba přípravy od zaznění signálu (min.)
Smažení s malým množstvím oleje			
Řízky*	Senzor smažení	4	6 - 10
Řízky, obalované*	Senzor smažení	4	6 - 10
Filety**	Senzor smažení	4	6 - 10
Kotlety*	Senzor smažení	3	10 - 15
Cordon bleu*	Senzor smažení	4	10 - 15
Vídeňský řízek*	Senzor smažení	4	10 - 15
Steak, rare**	Senzor smažení	5	6 - 8
Steak, medium**	Senzor smažení	5	8 - 12
Steak, well done*	Senzor smažení	4	8 - 12
Drůbeží prsa*	Senzor smažení	3	10 - 20
Sekaná	Senzor smažení	2	6 - 9
Masové nudličky***	Senzor smažení	4	7 - 12
Gyros***	Senzor smažení	4	7 - 12
Slanina*	Senzor smažení	2	5 - 8
Mleté maso***	Senzor smažení	4	6 - 10
Hamburger*	Senzor smažení	3	6 - 15
Karbanátky*	Senzor smažení	3	6 - 15
Plněné karbanátky*	Senzor smažení	3	10 - 20
Dušené klobásy*	Senzor smažení	3	8 - 20
Syrové uzeniny*	Senzor smažení	3	8 - 20

* Vícekrát obraťte.

** Olej a potraviny přidejte do pánve po zaznění signálu.

*** Pravidelně míchejte.

**** Zahřejte a pečte s poklicí. Potraviny přidejte po zaznění signálu.

***** Suroviny přidejte na začátku.

***** Olej rozehejte s přiklopenou poklicí. Pečte po jednotlivých porcích bez poklice.

Maso	Funkce přípravy pokrmů	Nastavení teploty	Celková doba přípravy zaznění signálu (min.)
Mírné vaření			
Klobásy****	Funkce přípravy pokrmů	2 / 90 °C	10 - 20
Funkce přípravy pokrmů			
Karbanátky****	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	20 - 30
Dušené drůbeží maso****	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	60 - 90
Vídeňské vaření hovězí****	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	60 - 90
Vaření v tlakovém hrnci			
Kuře*****	Funkce přípravy pokrmů	4 / 120 °C	15 - 25
Hovězí maso*****	Funkce přípravy pokrmů	4 / 120 °C	15 - 25
Smažení ve velkém množství oleje			
Kuřecí kousky*****	Funkce přípravy pokrmů	5/170 °C	10 - 15
Karbanátky*****	Funkce přípravy pokrmů	5/170 °C	10 - 15
* Vícekrát obraťte. ** Olej a potraviny přidejte do pánve po zaznění signálu. *** Pravidelně míchejte. **** Zahřejte a pečte s poklicí. Potraviny přidejte po zaznění signálu. ***** Suroviny přidejte na začátku. ***** Olej rozehejte s přiklopenou poklicí. Pečte po jednotlivých porcích bez poklice.			

Ryba	Funkce přípravy pokrmů	Nastavení teploty	Celková doba přípravy od zaznění signálu (min.)
Smažení s malým množstvím oleje			
Rybí filety, přírodní *	Senzor smažení	4	10 - 20
Rybí filety, obalované *	Senzor smažení	3	10 - 20
Garnát*	Senzor smažení	4	4 - 8
Krabi*	Senzor smažení	4	4 - 8
Ryba vcelku*	Senzor smažení	3	10 - 20
Mírné vaření			
Ryby, dušené**	Funkce přípravy pokrmů	2 / 90 °C	15 - 20
Smažení ve velkém množství oleje			
Ryby, v pивním těstičku***	Funkce přípravy pokrmů	5 / 170 °C	10 - 15
Ryby, obalované***	Funkce přípravy pokrmů	5 / 170 °C	10 - 15
* Vícekrát obraťte. ** Zahřejte a pečte s poklicí. Potraviny přidejte po zaznění signálu. *** Olej rozehejte se zavřenou poklicí. Pečte po jednotlivých porcích bez poklice.			

Pokrm z vaječ	Funkce přípravy pokrmů	Nastavení teploty	Celková doba přípravy od zaznění signálu (min.)
Smažení s malým množstvím oleje			
Volská oka, na másle*	Senzor smažení	2	2 - 6
Volská oka, na oleji**	Senzor smažení	4	2 - 6
Míchaná vejce***	Senzor smažení	2	4 - 9
Omeleta****	Senzor smažení	2	3 - 6
Palačinky****	Senzor smažení	5	1,5 - 2,5
Francouzský toast****	Senzor smažení	3	4 - 8
Trhanec****	Senzor smažení	3	10 - 15
Funkce přípravy pokrmů			
Vejce natvrdo uvařená*****	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	5 - 10
* Máslo a potraviny přidejte do pánve po zaznění signálu. ** Olej a potraviny přidejte do pánve po zaznění signálu. *** Pravidelně míchejte. **** Olej zahřejte s přiklopenou poklicí. Jednotlivé porce smažte bez poklice (Tabulka uvádí dobu přípravy na jednu porci) ***** Suroviny přidejte na začátku.			

Zelenina a luštěniny	Funkce přípravy pokrmů	Nastavení teploty	Celková doba přípravy od zaznění signálu (min.)
Smažení s malým množstvím oleje			
Česnek*	Senzor smažení	2	2 - 10
Cibule*	Senzor smažení	2	2 - 10
Cukety**	Senzor smažení	3	4 - 12
Lilky**	Senzor smažení	3	4 - 12
Papriky*	Senzor smažení	3	4 - 15
Houby*	Senzor smažení	4	10 - 15
Pečený zelený chřest**	Senzor smažení	3	4 - 15
Dušená zelenina v oleji*	Senzor smažení	1	10 - 20
Glazovaná zelenina*	Senzor smažení	3	6 - 10
Funkce přípravy pokrmů			
Brokolice, vařená***	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	10 - 20
Květák, vařený***	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	10 - 20
Kapusta, vařená***	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	30 - 40
Zelené fazolky, vařené***	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	15 - 30
Cizrna****	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	60 - 90
Hrášek***	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	15 - 20
Čočka****	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	45 - 60
* Pravidelně míchejte. ** Vícekrát obraťte. *** Zahřejte a vařte s poklicí. Potraviny přidejte po zaznění signálu. **** Suroviny přidejte na začátku. ***** Olej rozehejte se zavřenou poklicí. Pečte po jednotlivých porcích bez poklice.			

Zelenina a luštěniny	Funkce přípravy pokrmů	Nastavení teploty	Celková doba přípravy od zaznění signálu (min.)
Vaření v tlakovém hrnci			
Zelenina v tlakovém hrnci****	Funkce přípravy pokrmů	4 / 120 °C	3 - 6
Cizrna v tlakovém hrnci****	Funkce přípravy pokrmů	4 / 120 °C	25 - 35
Fazole v tlakovém hrnci****	Funkce přípravy pokrmů	4 / 120 °C	25 - 35
Čočka v tlakovém hrnci****	Funkce přípravy pokrmů	4 / 120 °C	10 - 20
Smažení ve velkém množství oleje			
Obalovaná zelenina, fritovaná*****	Funkce přípravy pokrmů	5 / 170 °C	4 - 8
Zelenina v těstíčku, fritovaná*****	Funkce přípravy pokrmů	5 / 170 °C	4 - 8
Žampiony, obalované, fritované*****	Funkce přípravy pokrmů	5 / 170 °C	4 - 8
Houby v těstíčku, fritované*****	Funkce přípravy pokrmů	5 / 170 °C	4 - 8
* Pravidelně míchejte. ** Vícekrát obraťte. *** Zahřejte a vařte s poklicí. Potraviny přidejte po zaznění signálu. **** Suroviny přidejte na začátku. ***** Olej zahřejte se zavřenou poklicí. Smažte jednotlivé porce bez poklice.			

Brambory	Funkce přípravy pokrmů	Nastavení teploty	Celková doba přípravy od zaznění signálu (min.)
Smažení s malým množstvím oleje			
Hranolky (z brambor vařených ve slupce)*	Senzor smažení	5	6 - 12
Hranolky (ze syrových brambor)*	Senzor smažení	4	15 - 25
Bramboráky**	Senzor smažení	5	2,5 - 3,5
Švýcarské bramborové placky***	Senzor smažení	1	50 - 55
Glazované brambory*	Senzor smažení	3	15 - 20
Mírné vaření			
Bramborové knedlíky****	Funkce přípravy pokrmů	2 / 90 °C	30 - 40
Funkce přípravy pokrmů			
Brambory, vařené*****	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	30 - 45
Vaření v tlakovém hrnci			
Brambory v tlakovém hrnci*****	Funkce přípravy pokrmů	4 / 120 °C	10 - 20
* Pravidelně míchejte. ** Celková doba přípravy jedné porce. Pečte postupně. *** Máslo a potraviny dejte do pánve po zaznění signálu. **** Zahřejte a vařte s poklicí. Potraviny přidejte po zaznění signálu. ***** Suroviny přidejte na začátku.			

Těstoviny a cereálie	Funkce přípravy pokrmů	Nastavení teploty	Celková doba přípravy od zaznění signálu (min.)
Mírné vaření			
Rýže*	Funkce přípravy pokrmů	2 / 90 °C	25 - 35
Polenta**	Funkce přípravy pokrmů	2 / 90 °C	3 - 8
Krupicová kaše**	Funkce přípravy pokrmů	2 / 90 °C	5 - 10
* Zahřejte a vařte s poklicí. Potraviny přidejte po zahřátí. ** Pravidelně míchejte. *** Suroviny přidejte na začátku.			

Těstoviny a cereálie	Funkce přípravy pokrmů	Nastavení teploty	Celková doba přípravy od zaznění signálu (min.)
Funkce přípravy pokrmů			
Těstoviny**	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	7 - 10
Plněné těstoviny**	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	6 - 15
Vaření v tlakovém hrnci			
Rýže v tlakovém hrnci***	Funkce přípravy pokrmů	4 / 120 °C	6 - 8
* Zahřejte a vařte s poklicí. Potraviny přidejte po zahřátí. ** Pravidelně míchejte. *** Suroviny přidejte na začátku.			

Polévky	Funkce přípravy pokrmů	Nastavení teploty	Celková doba přípravy od zaznění signálu (min.)
Mírné vaření			
Krémové polévky*	Funkce přípravy pokrmů	2 / 90 °C	10 - 15
Funkce přípravy pokrmů			
Vývary**	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	60 - 90
Instantní polévky*	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	5 - 10
Vaření v tlakovém hrnci			
Vývary v tlakovém hrnci**	Funkce přípravy pokrmů	4 / 120 °C	20 - 30
* Pravidelně míchejte. ** Suroviny přidejte na začátku.			

Omáčky	Funkce přípravy pokrmů	Nastavení teploty	Celková doba přípravy od zaznění signálu (min.)
Smažení s malým množstvím oleje			
Rajská omáčka se zeleninou*	Senzor smažení	1	25 - 35
Bešamel*	Senzor smažení	1	10 - 20
Sýrová omáčka*	Senzor smažení	1	10 - 20
Zahušťované omáčky*	Senzor smažení	1	25 - 35
Sladké omáčky*	Senzor smažení	1	15 - 25
* Pravidelně míchejte.			

Dezerty	Funkce přípravy pokrmů	Nastavení teploty	Celková doba přípravy od zaznění signálu (min.)
Mírné vaření			
Mléčná rýže*	Funkce přípravy pokrmů	2 / 90 °C	40 - 50
Ovesná kaše*	Funkce přípravy pokrmů	2 / 90 °C	10 - 15
Kompoty**	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	15 - 25
Čokoládový pudink*	Funkce přípravy pokrmů	2 / 90 °C	3 - 5
Smažení ve velkém množství oleje			
Smažené koblihy***	Funkce přípravy pokrmů	5 / 170 °C	5 - 10
Smažené donuty***	Funkce přípravy pokrmů	5 / 170 °C	5 - 10
Smažené buňuelos***	Funkce přípravy pokrmů	5 / 170 °C	5 - 10
* Pravidelně míchejte. ** Suroviny přidejte na začátku. *** Olej zahřejte s přiklopenou poklicí. Smažte jednotlivé porce bez poklice.			

Mražené potraviny	Funkce přípravy pokrmů	Nastavení teploty	Celková doba přípravy od zaznění signálu (min.)
Smažení s malým množstvím oleje			
Řízky*	Senzor smažení	4	15 - 20
Cordon bleu*	Senzor smažení	4	10 - 30
Drůbeží prsa*	Senzor smažení	4	10 - 30
Kuřecí nugety*	Senzor smažení	4	10 - 15
Gyros**	Senzor smažení	3	10 - 15
Kebab**	Senzor smažení	3	10 - 15
Rybí filety, přírodní*	Senzor smažení	3	10 - 20
Rybí filety, obalované*	Senzor smažení	3	10 - 20
Rybí prsty*	Senzor smažení	4	8 - 12
Hranolky, smažené**	Senzor smažení	5	4 - 6
Pokrm z pánve**	Senzor smažení	3	6 - 10
Jarní závitky*	Senzor smažení	4	10 - 30
Sýr Camembert*	Senzor smažení	3	10 - 15
Ohřev/Funkce udržování teploty			
Zelenina v krémové omáčce**	Funkce přípravy pokrmů	1 / 70 °C	15 - 20
Funkce přípravy pokrmů			
Zelené fazolky***	Funkce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	15 - 30
Smažení ve velkém množství oleje			
Fritované hranolky****	Funkce přípravy pokrmů	5 / 170 °C	4 - 8
*Několikrát obraťte. ** Pravidelně míchejte. *** Potraviny přidejte po zaznění signálu. **** Olej zahřejte s přiklopenou poklicí. Smažte jednotlivé porce bez poklice.			

Další	Funkce přípravy pokrmů	Nastavení teploty	Celková doba přípravy od zaznění signálu (min.)
Smažení s malým množstvím oleje			
Smažený Camembert*	Senzor smažení	3	7 - 10
Krutony**	Senzor smažení	3	6 - 10
Instantní hotová jídla***	Senzor smažení	1	5 - 10
Pražení mandlí****	Senzor smažení	4	3 - 15
Pražení ořechů****	Senzor smažení	4	3 - 15
Pražení piniových oříšků****	Senzor smažení	4	3 - 15
Ohřev/Funkce udržování teploty			
Ohřev gulášové polévky*****	Funkce přípravy pokrmů	1 / 70 °C	10 - 20
Ohřev svařeného vína*****	Funkce přípravy pokrmů	1 / 70 °C	-
Mírné vaření			
Ohřev mléka*****	Funkce přípravy pokrmů	2 / 90 °C	3 - 10
*Několikrát otočte. ** Pravidelně míchejte. *** Po zaznění signálu přidejte vodu. Potraviny přidejte do vroucí vody. **** Potraviny přidejte do pánve po zaznění signálu. ***** Suroviny přidejte na začátku.			

Pokrmý

Pomocí této funkce můžete připravovat nejrůznější pokrmý. Přístýj pro vás zvolí optimální nastavení.

Volba a nastavení programu

1. Zvolte požadovanou varnou zónu.
 2. V oblasti nastavení varné zóny zvolte typ ohřevu "Asistent pokrmů".
 3. Zvolte požadovanou skupinu programů.
 4. Zvolte požadovaný pokrm.
- Budete provedení procesem nastavení zvoleného pokrmu a získáte pokyny k jeho přípravě.

Přerušení programu

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

Nastavení a údržba bezdrátového teplotního senzoru

V této kapitole naleznete následující informace:

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

Zvláštní příslušenství, jako je např. silikonová nálepka a teplotní senzor, lze zakoupit prostřednictvím našeho zákaznického servisu nebo ve specializovaném obchodě. Vždy uveďte příslušné referenční číslo:

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

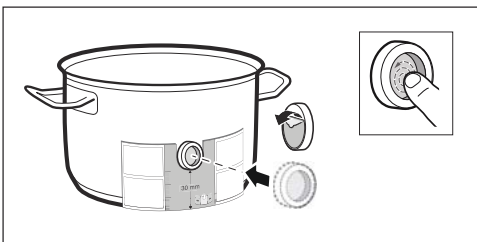
Přilepení silikonové nálepky

Silikonová nálepka přichytí teplotní senzor k varné nádobě.

Před prvním použití Funkce přípravy pokrmů se musí nádoba olepit silikonovou nálepkou.

Postupujte následovně:

1. Místo přilepení na varné nádobě nesmí být mastné. Očistěte varnou nádobu, řádně ji osušte a otřete místo přilepení odmašťovačem.
2. Odstraňte ze silikonové nálepky ochrannou fólii. Nalepte tuto nálepkou na správné místo varné nádoby za použití přiložené šablony.



3. Přitiskněte silikonovou nálepkou včetně její vnitřní strany.

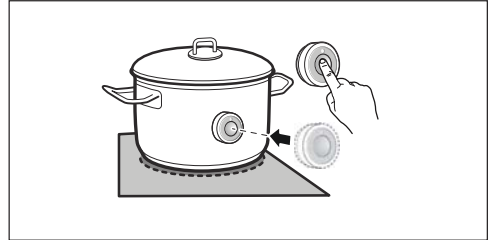
Lepidlo vyžaduje 1 hodinu na ztvrdnutí. Nádobí během této doby nelze používat.

Upozornění

- Nádobí se silikonovou nálepkou nesmí být dlouhou dobu namáčeno v mýdlové vodě.
- Pokud se silikonová nálepka odlepí, nalepte na její místo novou.

Použití bezdrátového teplotního senzoru

Přilepte teplotní senzor na silikonovou nálepkou a správně jej nastavte.



Upozornění

- Před připojením teplotního senzoru se ujistěte, že je silikonová nálepka zcela suchá.
- Umístěte varnou nádobu tak, aby teplotní senzor směřoval k vnější straně varné desky.
- Aby nedošlo k přehřátí, teplotní senzor nesmí směřovat k jiné horké varné nádobě.
- Po ukončení přípravy pokrmu odstraňte teplotní senzor z varné nádoby. Uchovejte jej na čistém a bezpečném místě mimo tepelné zdroje.
- Můžete použít až tři teplotní senzory současně.

Čištění

Bezdrátový teplotní senzor se nesmí mýt v myčce nádobí.

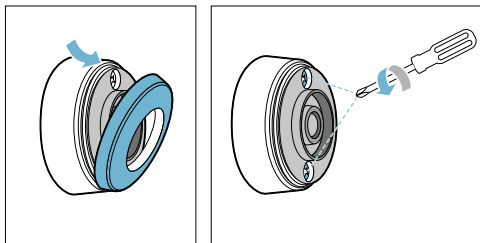
Informace o čištění teplotního senzoru naleznete v kapitole → „Čištění“.

Výměna baterie

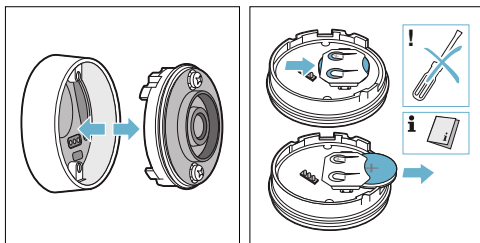
Pokud stisknete symbol bezdrátového teplotního senzoru a nerozsvítí se LED kontrolka, znamená to, že je baterie vybitá.

Výměna baterie:

1. Odstraňte ze spodní části obalu silikonový kryt. Odstraňte šrouby pomocí šroubováku.

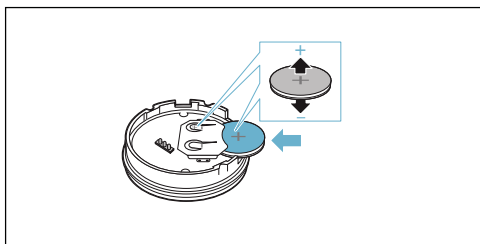


2. Odstraňte horní část obalu. Vyměňte staré baterie. Vložte dovnitř nové baterie. Dbejte na správnou polaritu baterií.

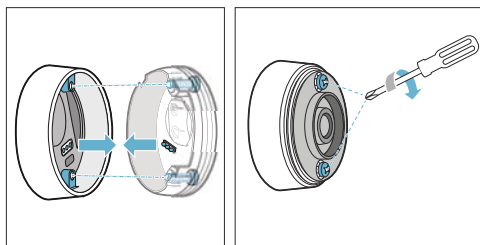


Varování!

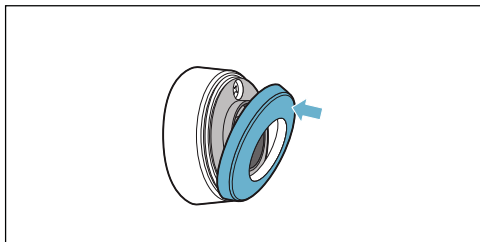
Pro vyjmutí baterií nepoužívejte kovové předměty. Nedotýkejte se kontaktů baterií.



3. Složte zpět horní a dolní část obalu. Ujistěte se, že jsou kontaktní spony správně umístěny.



4. Na spodní část obalu teplotního senzoru umístěte znovu silikonový obal.



Upozornění: Používejte pouze baterie nejvyšší kvality CR2032. Mají obzvláště dlouhou životnost.

Prohlášení o shodě

Společnost Robert Bosch Hausgeräte GmbH prohlašuje, že tento přístroj s funkcí bezdrátového teplotního senzoru splňuje základní požadavky a další příslušná ujednání směrnice 1999/5/EG.

Loga a značka Bluetooth® jsou registrovány jako ochranné známky a jsou vlastnictvím společnosti Bluetooth SIG, Inc. Tyto ochranné známky používá společnost Robert Bosch Hausgeräte GmbH dle licence. Veškeré další ochranné známky a jména obchodních značek vlastní tyto jednotlivé společnosti.


Dětská pojistka

Dětskou pojistku můžete použít, abyste předešli náhodnému zapnutí varné desky dětmi.

Aktivace a deaktivace dětské pojistky



Varná deska musí být vypnuta.

Aktivace

1. Otevřete skryté menu.
2. Stiskněte symbol .

Dětská pojistka je aktivována. Varná deska je zamčená.

Deaktivace

1. Zapněte varnou desku hlavním vypínačem .
2. Stiskněte symbol  na displeji a držte jej stisknutý 4 vteřiny.

Dětská pojistka je deaktivována. Blokování je zrušeno.

Automatická dětská pojistka

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


Zapnutí a vypnutí

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

Ochrana před náhodnou aktivací

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

Aktivace

1. Otevřete krycí menu.
2. Stiskněte symbol .

Ochrana před náhodnou aktivací je aktivní. Ovládací pole je na 30 vteřin zablokováno. Můžete otřít povrch, aniž byste přitom změnili nastavení.

Deaktivace

Po 30 vteřinách se ovládací pole automaticky odblokuje. Pro předčasné zrušení této funkce stiskněte libovolné místo na displeji a držte jej stisknuté 4 vteřiny.

Upozornění

- 30 vteřin po aktivaci zazní zvukový signál. To oznamuje, že funkce skončila.
- Tento zámek neuzamyká hlavní vypínač. Varnou desku lze kdykoli vypnout.

Automatické vypnutí varné zóny

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

Varná zóna přestane hřát. Na displeji bliká upozornění.


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

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

Základní nastavení

Váš přístroj má některé hodnoty přednastaveny. Tato nastavení můžete přizpůsobit svým vlastním zvyklostem a požadavkům.

Otevření základního nastavení

Otevřete základní nastavení nad symbolem  ve skrytém menu. Všechny varné zóny musí být vypnuté.

Navigace uvnitř základního nastavení

Přejížděním prstu nahoru a dolů v přehledu můžete listovat v různých nastaveních. Stiskněte nastavení

a dostanete se do dílčího menu s dalšími možnostmi.

V dílčím menu stiskněte symbol šipky vlevo nahoře. Tím se dostanete zpět do přehledu.

Odchod ze základního nastavení

V dílčím menu stiskněte symbol šipky vlevo nahoře. Tím se dostanete zpět do přehledu.

Uložit nebo odmítnout změny

Při odchodu ze základního nastavení budete tázáni, zda chcete uložit nebo vymazat naposledy provedené změny. Při volbě uložení se Vaše změny zaktivní. Při volbě vymazat budou vaše poslední změny zrušeny.

Nastavení	Popis a možnosti
Jazyk	Lze změnit jazyk přístroje.
Tón signálu	Můžete zvolit, které signální tóny bude přístroj přehrávat. <ul style="list-style-type: none"> ■ Všechny signální tóny vypnuté – Přístroj nepřehrává žádné tóny. ■ Všechny signální tóny zapnuté* – Přístroj přehrává všechny tóny. ■ Pouze chybové tóny zapnuté – Přístroj přehrává tóny pouze při chybových hlášeních.
Doba signálu	Můžete změnit trvání signálu.
Tón tlačítek	Můžete zvolit, zda přístroj bude při dotyku polí a symbolů na displeji přehrávat tóny.
Podsvícení displeje	Můžete zvolit jas displeje.
Variolndukce	Můžete zvolit, zda flexibilní zóny Vaší varné desky budou po spuštění přístroje zapnuty dohromady nebo zvlášť.
Stupně powerMove	Můžete volně měnit přednastavené stupně funkce Move.
Dětská pojistka	Varnou desku můžete zablokovat pomocí dětské pojistky a zabránit tak, aby ji děti neoprávněně používaly. <ul style="list-style-type: none"> ■ Manuálně* – Dětská pojistka musí být vždy zapnuta a vypnuta manuálně. ■ Automaticky – Dětská pojistka se vždy automaticky aktivuje, když varnou desku vypnete.
Logo značky	Můžete nastavit, zda má být zobrazeno logo značky při zapnutí přístroje.
ReStart	Můžete nastavit, jak dlouho po vypnutí si váš přístroj bude pamatovat naposledy použitá nastavení.
Maximální příkon	Můžete omezit celkový příkon varné desky a přizpůsobit jej místnímu síťovému připojení. Za účelem přizpůsobení kontaktujte vašeho prodejce.
Spotřeba energie	Můžete zvolit, zda přístroj po vypnutí zobrazí spotřebu energie.
Senzor vaření	Můžete přidat nový senzor.
Funkce přípravy pokrmu	Můžete zaneš hodnotu nadmořské výšky, aby senzor vaření fungoval přesněji.
Test vhodnosti nádobí	Můžete prověřit, zda je Vaše nádobí vhodné pro vaření na indukci.
Informace o přístroji	Zde obdržíte informace o Vašem přístroji.
Nastavení z výroby	Můžete vrátit všechna nastavení do podoby, kterou měla při dodávce.
* Nastavení při dodávce	

Ukazatel spotřeby energie

Tato funkce Vám ukazuje celkové množství energie spotřebované Vaším přístrojem během posledního vaření.

Jakmile se přístroj vypne, na displeji se po dobu 10 vteřin zobrazí spotřeba energie v kWh.

Informace o aktivaci této funkce naleznete v kapitole → „Základní nastavení“.

Test vhodnosti nádobí

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

Výsledkem je referenční hodnota závisající na vlastnostech nádobí a používané varné zóny.

1. Studené nádobí naplňte přibližně 200 ml vody a umístěte jej doprostřed varné zóny s průměrem co nejvhodnějším pro dno dané nádoby.
2. Přejděte do základního nastavení a zvolte v menu bod „Test vhodnosti nádobí“. Funkce je aktivována.

Po deseti vteřinách se na displeji zobrazí výsledek kvality a rychlosti procesu vaření. Stiskněte odpovídající varnou zónu na displeji a zjistíte více o výsledku testu nádobí.

Upozornění

- Flexibilní varná zóna se počítá jako jediná varná zóna; umístěte na ni pouze jednu varnou nádobu.
- Pokud je průměr použité varné zóny mnohem menší než průměr dna nádoby, zahřeje se pouze prostřední část této nádoby. To může mít za následek horší výsledek přípravy pokrmu.
- Informace o této funkci naleznete v kapitole → „Základní nastavení“.
- Informace o typu, velikosti a umístění nádobí naleznete v kapitolách → „Indukční vaření“ a → „Zóna Flex“.

Čištění přístroje

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

Varná deska

Čištění

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

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

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

Nikdy nepoužívejte:

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

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

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

Skvělé výsledky čištění dosáhnete při používání speciální houbičky pro čištění sklokeramických varných desek.

Možné skvrny

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

* Poté očistěte navlhčeným hadříkem a vysušte měkkou utěrkou.

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

Rám varné desky

Abyste zamezili poškození rámu varné desky, postupujte dle následujících pokynů:

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

Bezdrátový teplotní senzor

Teplotní senzor

Očistěte teplotní senzor vlhkým hadříkem. Nikdy jej neumývejte v myčce nádobí. Neponořujte jej do vody ani neomývejte pod tekoucí vodou.

Po ukončení přípravy pokrmu odstraňte teplotní senzor z varné nádoby. Uchovávejte jej na čistém a bezpečném místě (např. v původním obalu) mimo tepelné zdroje.

Silikonová nálepka

Před připojením k teplotnímu senzoru se ujistěte, že je silikonová nálepka čistá a suchá. Lze mýt v myčce nádobí.

Upozornění: Varné nádobí se silikonovou nálepkou nesmí být dlouhou dobu namáčeno v mýdlové vodě.

Displej teplotního senzoru

Displej teplotního senzoru vždy udržujte v čistotě a suchu. Postupujte následovně:

- Pravidelně odstraňujte nečistoty a stopy oleje.
- Omývejte displej měkkým hadříkem nebo vatovými tyčinkami a čističem na okna.

Upozornění

- Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky, jako drátěnky, kartáče nebo čisticí krémy.
- Nedotýkejte se displeje senzoru prsty. Mohlo by dojít k jeho znečištění či poškrábání.



Často kladené dotazy

Při použití přístroje

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

Dětská pojistka je aktivována.
Informace o této funkci naleznete v kapitole → „*Dětská pojistka*“.

Proč blikají displeje a slyším zvukový signál?

Odstraňte z ovládacího panelu veškeré tekutiny nebo zbytky potravin. Odstraňte z ovládacího panelu veškeré předměty. Pokyny pro deaktivaci zvukového signálu naleznete v kapitole → „*Základní nastavení*“.

Zvuky

Proč přístroj při vaření vydává zvuky?

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

Možné zvuky:

Bzučivý zvuk podobný transformátoru:

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

Tichý pískavý zvuk:

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

Praskavý zvuk:

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

Vysoké pískavé zvuky:

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

Hluk ventilátoru:

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

Nádobí

Které typy nádobí mohou použít s indukční varnou deskou?

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

Nádobí

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

Není zapnuta varná zóna, na níž je postaveno nádobí.

Zkontrolujte, zda jste zapnuli správnou varnou zónu.

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

Zkontrolujte, zda je varné nádobí vhodné pro indukční vaření a že jeho umístění na varné zóně odpovídá jeho velikosti. Informace o typu, velikosti a umístění nádobí naleznete v kapitolách → „Indukční vaření“, → „Zóna Flex“ a → „Funkce Move“.

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

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

Zkontrolujte, zda je varné nádobí vhodné pro indukční vaření a že jeho umístění na varné zóně odpovídá jeho velikosti. Informace o typu, velikosti a umístění nádobí naleznete v kapitolách → „Indukční vaření“ → „Zóna Flex“ a → „Funkce Move“.

Čištění

Jak mám varnou desku vyčistit?

Nejlepšího výsledku čištění dosáhnete při použití speciálního čisticího prostředku na sklokeramické povrchy. Nedoporučujeme Vám používat drsné nebo abrazivní čisticí prostředky, ani čisticí prostředky pro myčky nádobí (koncentráty) nebo drátěnky.

Další informace o čištění a péči o Váš přístroj naleznete v kapitole → „Čištění přístroje“.



Co dělat v případě poruchy?

Pokud se vyskytne porucha, její příčinou je často maličkost. Dbějte prosím následujících upozornění a tipů, než zavoláte zákaznický servis.

Upozornění, varování a chybová hlášení

Pokud se vyskytne problém, zobrazí se na displeji automaticky upozornění, varování nebo chybové hlášení. Pro odstranění problému se řiďte pokyny na dotykovém displeji.

Upozornění: U některých varování se zobrazí kód chyby. Tento kód chyby uveďte při případném kontaktování zákaznického servisu.

Tip

Problém	Řešení
Varnou desku nelze zapnout.	Použijte jiné elektrické zařízení, abyste zkontrolovali, zda v elektrickém obvodu nedošlo ke zkratu. Ujistěte se, že přístroj je připojen v souladu s elektrickým schématem. Pokud se nedaří závadu odstranit, informujte zákaznický servis.
Stupeň ohřevu varné zóny nelze zvýšit.	Celkový výkon varné desky je omezen. Nastavte celkový výkon v základních nastaveních - „Maximální příkon“. Příliš velké nádobí může ovlivnit maximální stupeň ohřevu na jedné polovině varné desky. Uspořádejte nádobí znovu.
Funkce PowerBoost byla deaktivována nebo ji již nelze aktivovat.	Celkový výkon varné desky je omezen. Nastavte celkový výkon v základních nastaveních - „Maximální příkon“.
Pokud se nachází předmět na dotykovém displeji, zazní signál.	Odstraňte předmět a stiskněte upozornění na displeji. Varnou desku můžete znovu nastavit. Na ovládací pole nepokládejte horké nádobí.
Nádobí není rozpoznáno.	Nádobí není vhodné pro vaření na indukční varné desce.
Varná deska reaguje nezvykle nebo ji nelze správně ovládat.	Vypněte přístroj na domovním jističi nebo v pojistkové skříně. Počkejte několik vteřin a znovu jej zapněte.
Na displeji se zobrazí "E".	Zvolte varnou zónu a přečtěte kód chyby.

Demo režim

Pokud je na displeji zobrazen symbol ^{DEMO} _{MODE}, je aktivován Demo režim. Přístroj se v Demo režimu nezahřívá. Odpojte přístroj od napájení energií. Několik vteřin počkejte a poté přístroj znovu zapojte. Poté do 3 minut po zapojení v základním nastavení deaktivujete režim.



Zákaznický servis

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

Označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD)

Při kontaktu se zákaznickým servisem uveďte prosím označení produktu (č. E) a výrobní číslo konkrétního přístroje (č. FD). Tyto údaje naleznete na typovém štítku, který se nachází:

- na dokladech od Vašeho přístroje,
- na spodní části varné desky.

Označení produktu E naleznete také na sklokeramickém povrchu varné desky. Zákaznický index (KI) a číslo FD můžete zkontrolovat v základním nastavení. Pro tyto informace si přečtěte kapitolu → „Základní nastavení“.

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

Spolehněte se na profesionalitu výrobce Vašeho přístroje. Tak si můžete být jisti, že Vaše oprava bude provedena školenými servisními technikami, kteří s sebou vozí originální náhradní díly právě pro Vaše přístroje.

Zkušební pokrm

Tato tabulka je navržena pro zkušební instituty ke zjednodušení kontroly přístroje.

Údaje v této tabulce jsou uvedeny s ohledem na příslušnost značce Schulte-Ufer (4 kusy nádobí ze sady pro HZ390042 indukční varné desky) s následujícími rozměry:

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

Zkušební pokrm	Nádobí	Stupeň ohřevu	Předehřátí Doba úpravy pokrmu (min:sek)	Pok- lice	Vaření Stupeň ohřevu	Pok- lice
Rozpuštěná čokoláda Čokoládová poleva (např. značka Dr. Oetker, tmavá čokoláda 55 % kaka, 150 g)	Hluboký hrnec Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Ne
Čočková polévka, ohřívání a udržování teploty Čočková polévka* Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 450 g	Hrnec Ø 16 cm	9	1:30 (bez míchání)	Ano	1.5	Ano
Množství: 800 g	Hrnec Ø 22 cm	9	2:30 (bez míchání)	Ano	1.5	Ano
Čočková polévka z plechovky, např. čočka s klobásami Erasco. Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 500 g	Hrnec Ø 16 cm	9	cca 1:30 (promíchejte po cca 1 minutě)	Ano	1.5	Ano
Množství: 1 kg	Hrnec Ø 22 cm	9	cca 2:30 (promíchejte po cca 1 minutě)	Ano	1.5	Ano
Příprava bešamelu Teplota mléka: 7 °C Přísady: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a špetka soli						
1. Rozpusťte máslo, vmíchejte mouku a sůl a směs zahřejte.	Hluboký hrnec Ø 16 cm	2	cca 6:00	Ne	-	-
2. Přidejte do směsi mléko a za neustálého míchání uveďte do varu.		7	cca 6:30	Ne	-	-
3. Jakmile se bešamel začne vařit, ponechte omáčku na varné zóně další dvě minuty a neustále ji míchejte.		-	-	-	2	Ne
* Recept je v souladu s DIN 44550						
** Recept v souladu s DIN EN 60350-2						

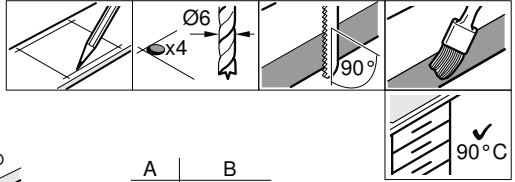
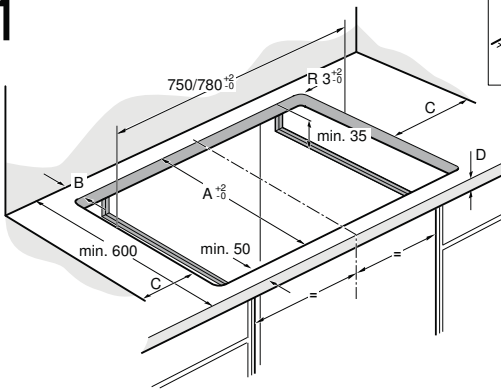
Zkušební pokrmy	Nádobí	Stupeň ohřevu	Předeheřtátí Doba úpravy pokrmu (min:sek)	Poklice	Vaření Stupeň ohřevu	Poklice
Příprava mléčné rýže						
Mléčná rýže, příprava s poklicí Teplota mléka: 7 °C Zahřejte mléko, dokud nezačne pěnit. Nastavte požadovaný stupeň ohřevu a přidejte do mléka rýži, cukr a sůl.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



CZ Montážní návod

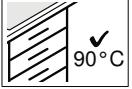


1

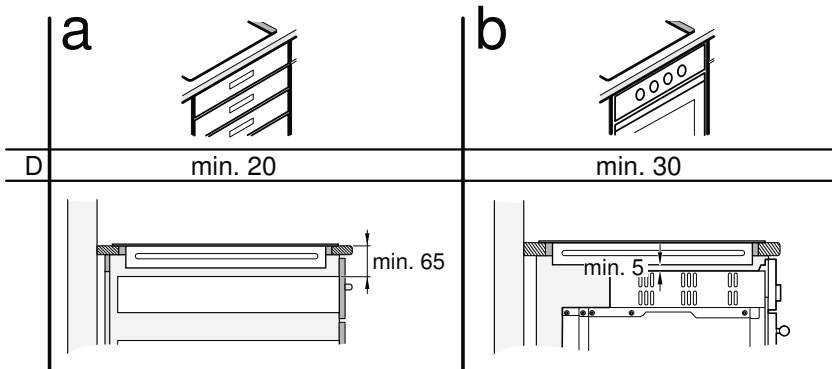


A	B
490	min. 60
500	min. 50

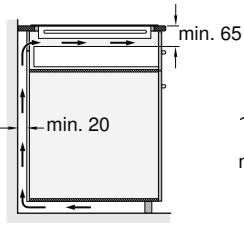
C = min. 40



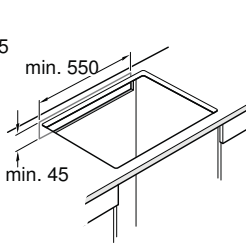
2



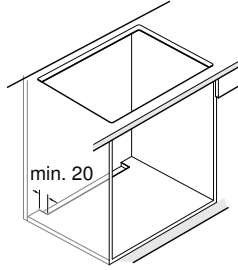
3a



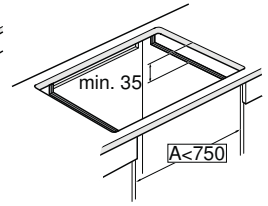
3b



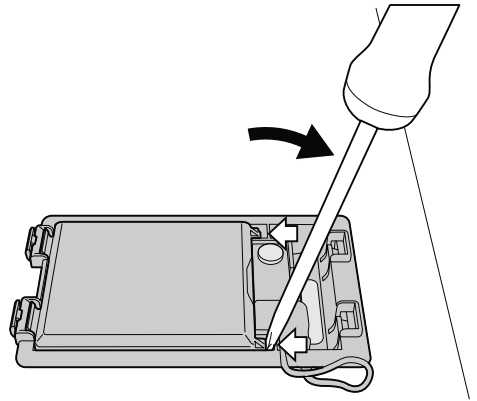
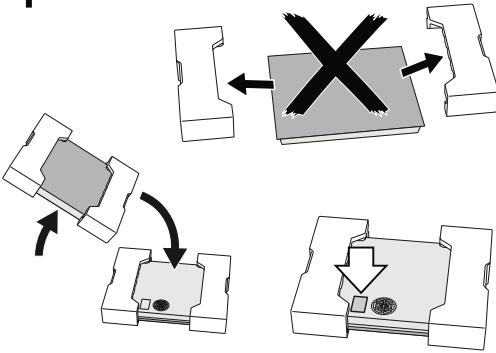
3c



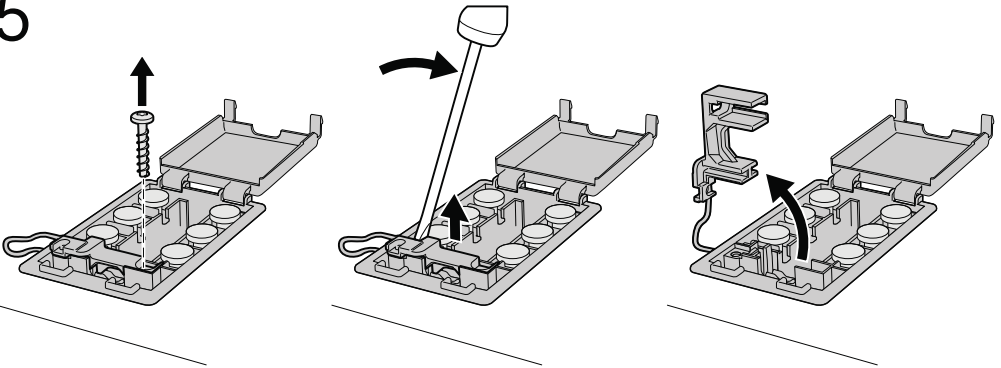
3d



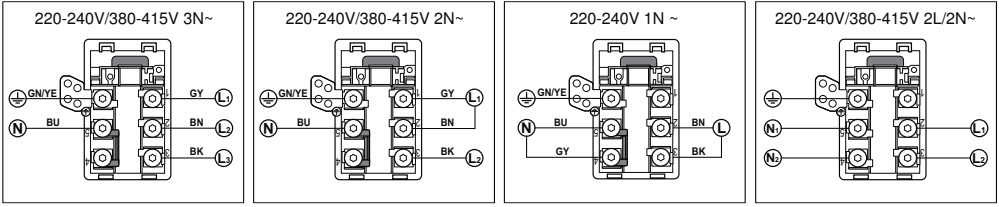
4



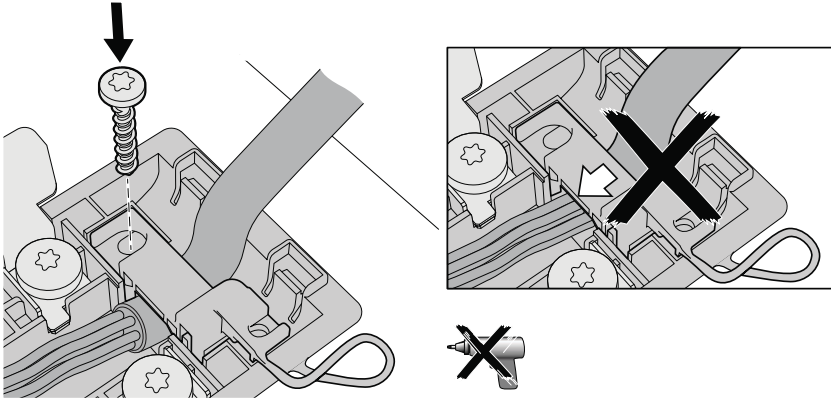
5



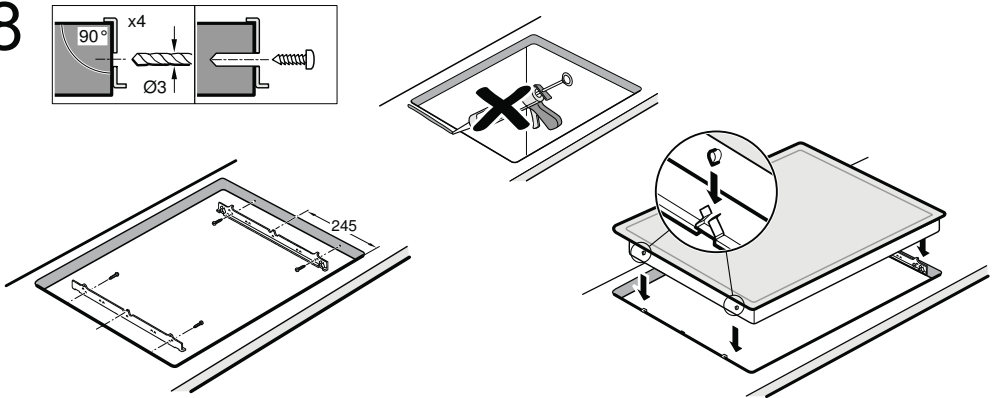
6

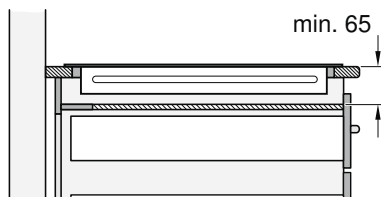
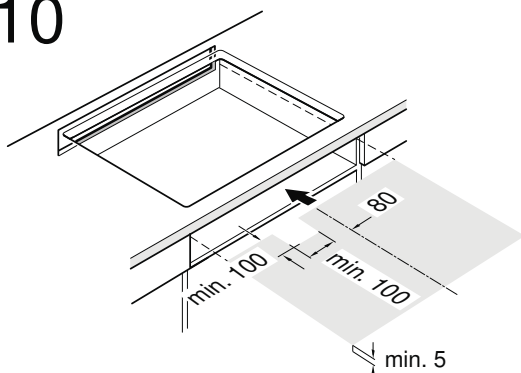
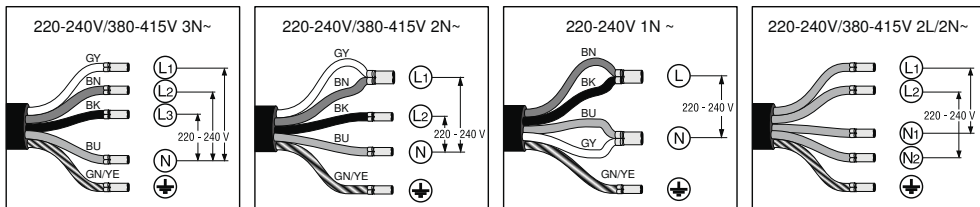


7



8





Důležitá upozornění

Bezpečnostní upozornění: bezpečnost během používání přístroje je zaručena pouze tehdy, pokud byla vestavba technicky provedena správným způsobem a podle tohoto montážního návodu. Za škody, které vzniknou neodbornou vestavbou, ručí montér.

Tento přístroj je vhodný k používání až do nadmořské výšky 4000 metrů.

⚠ Nositelné elektronických implantátů!

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

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

Typy k připojení: přístroj patří do ochranné třídy "I". Ta smí být použita pouze v kombinaci s uzemněnou přípojkou. Výrobce nezodpovídá za poruchy nebo možné škody, které vzniknou v důsledku chybné elektrické instalace.

Sítový přípojovací kabel: sítový přípojovací kabel smí instalovat pouze odborník s licenci nebo vyškolený technik zákaznického servisu. Potřebné údaje o připojení naleznete na typovém štítku a na schématu připojení.

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

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

Pracovní deska: musí být rovná, vodorovná a stabilní. Dodržujte pokyny výrobce pracovní desky.

Pokud tloušťka pracovní desky, do které bude zabudována varná deska, neodpovídá zadání, vyztužte ji nehořlavým materiálem odolným proti vodě, dokud nedosáhnete minimální doporučené tloušťky.

V opačném případě nelze zaručit dostatečnou stabilitu.

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

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

Upozornění: veškeré práce provedené na vnitřku přístroje, včetně výměny sítového přípojovacího kabelu, smí provést výhradně vyškolený technik zákaznického servisu.

Příprava nábytku, obrázek 1/2/3

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

Výřez: po vyříznutí odstraňte třísky.

Rezné plochy: opatřete je žáruvzdorným materiálem.

Upozornění: pokud je šířka otvoru vestavby 780 mm, použijte příslušenství, které bylo dodáno společně s přístrojem.

Vestavba nad zásuvku, obrázek 2a

Příhrádka musí mít tloušťku minimálně 20 mm. Vzdálenost mezi horní oblastí příhrádky a horní oblastí zásuvky musí činit 65 mm.

Upozornění: používejte pouze dělicí příhrádku ze dřeva, neboť kovové objekty v zásuvce mohou v důsledku recirkulace vzduchu z odvětrávání varné desky dosáhnout vysokých teplot (obrázek 10).

Montáž nad pečicí troubu, obrázek 2b

Příhrádka: musí mít tloušťku minimálně 30 mm.

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

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

Ventilace, obrázek 3

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

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

Upozornění: pokud bude přístroj vestavěn do varného ostrůvku nebo bude instalován jiným způsobem, který zde nebyl popsán, musí být dodrženo odvětrávání varné desky.

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

Upozornění: při montáži varné desky noste ochranné rukavice. Plochy, které nevidíte, mohou mít ostré hrany.

U přístrojů bez předem instalovaného kabelu zaveďte síťový přípojovací kabel do přípojných krabic.

1. Otočte varnou deskou a položte ji na dno obalu, hadr nebo jinou plochu, abyste ji nepoškrábali.
2. Pomocí šroubováku nadzdvihněte kryt přípojných krabic (obrázek 4).
3. Uvolněte připevňovací šrouby a pomocí šroubováku nadzdvihněte hadicovou svorku (obrázek 5).

4. Napojte pouze dle schématu na přípojných krabicích (obrázek 6):

BN: hnědý
BU: modrý
GN/YE: žlutý a zelený
BK: černý
GY: šedý

Upozornění

- Pokud použijete přiložené měděné můstky, tak je namontujte dle schématu připojení.
- Dávejte pozor na to, abyste po připojení kabelu pevně utáhli šrouby na přípojovací krabici.

5. Síťový přípojovací kabel připevněte pomocí hadicové svorky a utáhněte připevňovací šrouby (obrázek 7).

6. Zavřete víko přípojovací krabice.

Upozornění: pokud potřebujete delší kabel, kontaktujte zákaznický servis.

Nasazení varné desky, obrázek 8

1. Instalace nosných kolejnic

- Jestliže jsou již namontovány nosné kolejnice, odstraňte je a nainstalujte nové.
- U dlážděných pracovních desek používejte otvory se závitěm.
- U pracovních desek z kamene kolejnice přilepte. (Použijte k tomu lepidlo, které je žáruvzdorné a které je vhodné k lepení kovů a k lepení kamene).

2. Vložte přístroj do vestavby

- Nesmíte skřípnout síťový přípojovací kabel a vést ho přes ostré hrany. Pokud je pod varnou deskou vestavěná pečicí trouba, tak vedení k přípojných krabicím veďte zadním rohem pečicí trouby. Vedení musí být instalováno tak, aby se nedotýkalo žádných horkých ploch varné desky nebo pečicí trouby.
- V případě dlážděných pracovních desek: utěsněte spáry pomocí silikonové hmoty.

Připojení přístroje, obrázek 9

- Napětí viz typový štítek.
- Připojte pouze podle schématu připojení.

BN: hnědý
BU: modrý
GN/YE: žlutý a zelený
BK: černý
GY: šedý

- Podle druhu připojení musí být případně změněno uspořádání svorek dodaných z výroby. Svorky musí být případně zkráceny a izolace odstraněna, aby bylo možné nasadit svorku, která spojuje dva kabely.

Upozornění: Zkontrolujte zda je přístroj připraven k provozu: objeví-li se na displeji přístroje **U400**, **E05** nebo **E** není správně připojen.

Odpojte přístroj z elektrického napětí a překontrolujte zapojení elektrických kabelů.

Demontáž přístroje

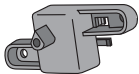
Odpojte přístroj od elektrické sítě.

Zatlačte proti varné desce směrem zesponu a vyjměte ji.

Pozor!

Poškození přístroje!

Nezkoušejte vyjmout přístroj páčením shora.

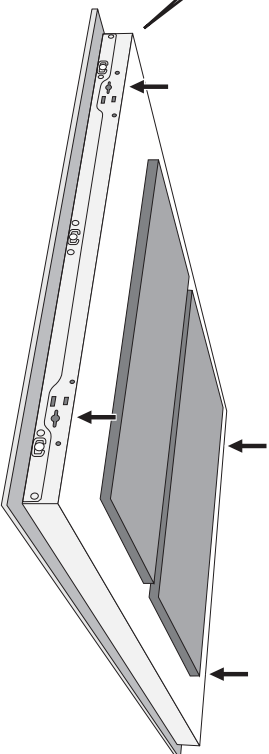
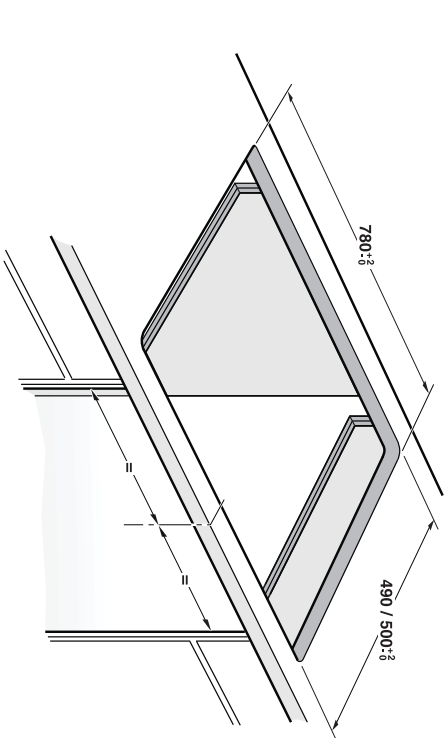
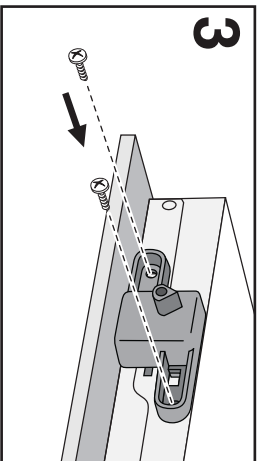
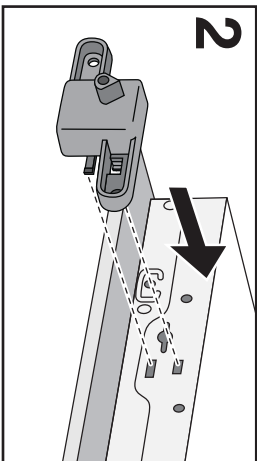
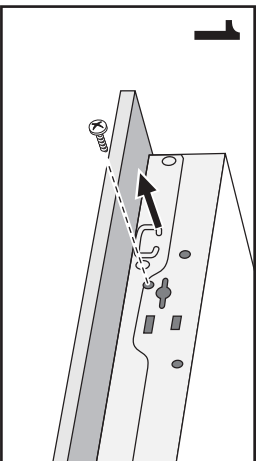


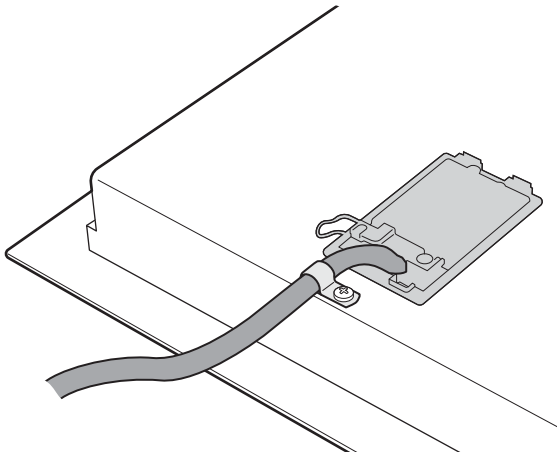
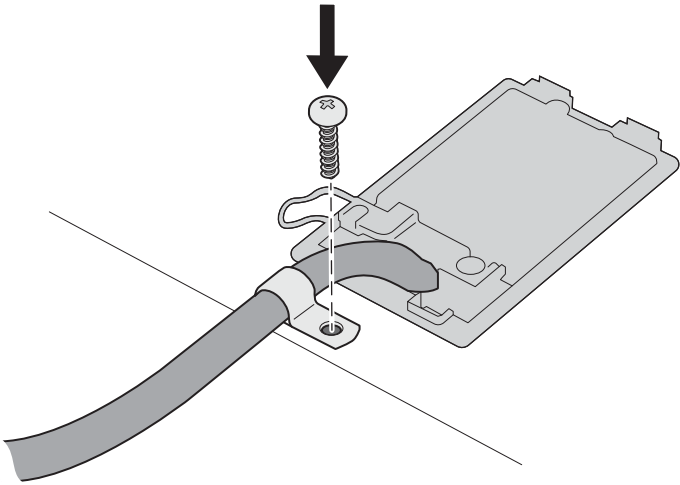
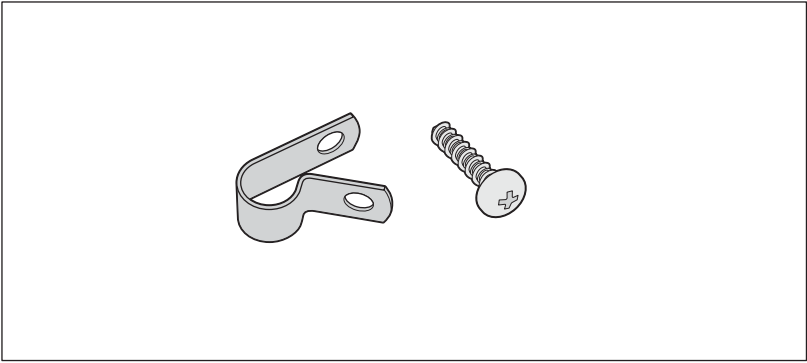
x 2



x 2

x 4





SIEMENS

Návod k použití
Doplňující informace naleznete
v detailních pokynech pro varnou desku
v kapitole „Funkce přípravy pokrmů“.
Řádné a tyto pokyny přečtěte.

SIEMENS

Návod k použití
Doplňující informace naleznete
v detailních pokynech pro varnou desku
v kapitole „Funkce přípravy pokrmů“.
Řádné a tyto pokyny přečtěte.


Snadné a rychlé






Funkce přípravy pokrmů

Funkce přípravy pokrmů Vám umožní zvolit nejlepší způsob přípravy každého pokrmu dle Vašich přání. Senzory neustále měří teplotu hrnce nebo pánve. To umožní kontrolu výkonnosti a vynikající přenosnosti a správná teplota zůstane zadřizována, čímž dosáhnete skvělých výsledků vaření.

Funkce přípravy pokrmů

Tyto funkce můžete využít k ohřevu, vaření či mírnému vaření pokrmů, k vaření v tlakovém hrnci či smažení v hrnci s dostatečným množstvím oleje, a to vše při kontrolované teplotě.

 Teplotní senzor je neobyčejně pro použití funkce přípravy pokrmů. Je-li hrnek varná deska nepřispouje senzorům, je její zakoupení u specializovaných prodejců nebo u našeho zákaznického servisu uvedením referenčního čísla HZ39050.

 1	70 °C	OHřev, udržování teploty např. polívkou, horké nápoje
 2	90 °C	Mírné vaření např. ryže, mléko
 3	100 °C	Vaření např. těstoviny, zelenina
 4	120 °C	Vaření v tlakovém hrnci např. kůře, dušené maso
 5	170	Smažení s velkým množstvím oleje např. kobilhy, karbanátky

Snadné a rychlé






Funkce přípravy pokrmů

Funkce přípravy pokrmů Vám umožní zvolit nejlepší způsob přípravy každého pokrmu dle Vašich přání. Senzory neustále měří teplotu hrnce nebo pánve. To umožní kontrolu výkonnosti a vynikající přenosnosti a správná teplota zůstane zadřizována, čímž dosáhnete skvělých výsledků vaření.

Senzor smažení

Senzor smažení Vám zjednoduší vaření a zaručí vynikající výsledky smažení. Bez toho, aniž by musel být zvolený stupeň mělněn, je teplota automaticky udržována.

- Takto nastavte**
- I) Prázdnou pánve postavte na varnou zónu.
 - II) Zvolte na displeji varnou zónu.
 - III) Zvolte režim vaření **1** – „Senzor smažení“.
 - IV) Symbol se rozsvítí, jakmile bude dosaženo teploty smažení.
 - V) Póde završí signál. Symbol přestane blikat a svítí.
 - VI) Přidávejte do pánve tuk a můžete začít se smažením.

 1	Velmi nízká	Připava a konzervace panenském olivovém zeleniny nebo smažení na extra panenském olivovém oleji, masle či margarínu.
 2	Nízká	Smažení na extra panenském olivovém oleji, masle či margarínu např. omelery.
 3	Střední – nízká	Smažení v 90 a hruvých pokrmů např. karbanátky nebo klobás.
 4	Střední – vysoká	Smažení steaků, středně či dobře popokeyných, mrazicích, obalovaných a speciálních pokrmů např. řídku, čerstvého ragu a zeleniny.
 5	Vysoká	Smažení pokrmů při vysokých teplotách, např. steaků „rare“ či bramborových hranolk



9001160668

CZ

Informace v případě elektrických varných desek pro domácnost	Symbol	Hodnota	Jednotka
Značka		SIEMENS	
Model		EX875KYE1E	
Typ varné desky		elektrická	
Počet zón a nebo ploch na vaření		4	
Technologie ohřevu (indukční zóny a plochy na vaření, sálavé zóny na vaření, pevné plotny)		indukce	
V případě kruhových zón a nebo ploch na vaření: průměr plochy užitého povrchu na elektricky ohřívanou zónu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
Flex zóna přední levá	∅	20 / 23	cm
Flex zóna zadní levá	∅	20 / 23	cm
Flex zóna přední pravá	∅	20 / 23	cm
Flex zóna zadní pravá	∅	20 / 23	cm
V případě nekruhových zón a nebo ploch na vaření: délka a šířka plochy užitého povrchu na elektricky ohřívanou zónu a nebo plochu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
Vypočítaná spotřeba energie na zónu a nebo plochu na vaření na kg			
Flex zóna přední levá		175,0	Wh/kg
Flex zóna zadní levá		175,0	Wh/kg
Flex zóna přední pravá		175,0	Wh/kg
Flex zóna zadní pravá		175,0	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky vypočítaná na kg		175,0	Wh/kg

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

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

Na tento výrobek je v souladu § 2113 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, v platném znění, poskytována **záruka za jakost 24 měsíců** (dále jen „záruka“), která běží zpravidla od odevzdání výrobku zákazníkovi. Pokud byla sjednána delší záruka, řídí se tato speciálními pravidly.

Záruka 24 měsíců je poskytována pouze zákazníkovi spotřebiteli a jen na výrobek k **běžnému užívání v domácnosti**. Zákazníkovi podnikateli nebo jiné právnické osobě je poskytnuta 24 měsíční záruka za předpokladu, že se koupě netýká jeho podnikatelské činnosti (např. prádelna, ubytovací služby, restaurační zařízení apod.), způsob užívání je obdobný užívání v domácnosti a výrobek není prokazatelně přetěžován (kumulativně); v ostatních případech je poskytována záruka v délce 6 měsíců. Společnost BSH domácí spotřebiče s.r.o. si vyhrazuje právo omezit plnění záruky nad rámec 6 měsíců v případě, že bude zjevné, že spotřebič není provozován v souladu s výše uvedenými podmínkami.

2. Pořizovací doklad a záruční list

Základním průkazem práv zákazníka je **pořizovací doklad** (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.). Pokud byl při prodeji vydán **záruční list**, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Nedílnou součástí záručního listu je pořizovací doklad. Zákazník si ve vlastním zájmu pořizovací doklad i záruční list pečlivě uschovává.

Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu a vystaveného certifikátu, pokud byl vydán. Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu zákazníka zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.

3. Uplatnění záruky

Zákazník má v rámci poskytnuté záruky právo na bezplatné, včasné a řádné odstranění reklamované vady výrobku, a to opravou, popřípadě – není-li to vzhledem k povaze (tzn. příčině i projevu) vady neúměrné – právo na výměnu výrobku nebo jeho vadné součásti. Za zákonem stanovených podmínek může být poskytnuta sleva na výrobku anebo může být výrobek vrácen.

Záruční oprava se vztahuje výhradně na vady, které vzniknou průkazně v době platné záruky. Takto vzniklé vady je oprávněně odstranit pouze **autorizovaný servis**. Uplatnit záruku může zákazník u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl výrobek zakoupen, a to bez zbytečného odkladu, nejpozději však do konce záruční doby. Zvolí-li zákazník jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

Autorizovaný servis posoudí oprávněnost reklamace a podle povahy vady výrobku rozhodne o způsobu řešení reklamace.

Seznam autorizovaných servisů je k dispozici na <http://www.siemens-home.bsh-group.com/cz>.

Doba, po kterou zákazník nemůže výrobek z důvodu vady používat, se do záruční doby nepočítá. O tuto dobu se záruční doba prodlužuje. Při výměně se **běh záruční doby** neobnovuje. Při opravě nedochází k běhu nové záruční doby týkající se opravené součásti či součástíky.

Po provedení záruční opravy je autorizovaný servis povinen vydat zákazníkovi čitelnou kopii opravního listu. **Opravní list** slouží k prokazování práv zákazníka, proto je ve vlastním zájmu zákazníka před podpisem opravního listu zkontrolovat jeho obsah a kopii opravního listu pečlivě uschovat.

Zákazník je povinen poskytnout autorizovanému servisu **součinnost** k ověření existence reklamované vady a k jejímu odstranění (včetně odpovídajícího potřebného vyzkoušení nebo demontáže výrobku).

Při uplatnění reklamace předá zákazník **výrobek čistý** v souladu s hygienickými předpisy nebo obecnými hygienickými zásadami včetně všech jeho součástí a příslušenství, umožňujících takové ověření a odstranění vady. V případě, že výrobek nedodá kompletní a je-li kompletnost výrobku nezbytná k zjištění existence reklamované vady a/nebo k jejímu odstranění, běh lhůty k vyřízení reklamace začíná až dodáním chybějících součástí.

4. Neoprávněnost reklamace

Reklamacie není oprávněná v případech, vznikla-li závada nebo poškození:

- a) prokazatelně nesprávným užíváním výrobku (např. v rozporu s návodem, s pokyny uvedenými na obalu výrobku či v záručním listě, užíváním v rozporu s obecně známými pravidly užívání předmětného výrobku, provedením při nesprávném napájecím napětí, připojování na nedovolené zdroje proudu, užíváním zboží v nevhodných podmínkách – vlhko, prašnost, extrémní tvrdost vody apod.) anebo jiným nesprávným jednáním uživatele (např. neodbornou instalací či zapojením);
- b) prokazatelně nedovolenými zásahy do přístroje (konstrukční nebo jiná úprava, neodborná montáž), živelnou katastrofou nebo mechanickým poškozením výrobku;
- c) nese-li předložený záruční list zjevné známky provedených změn údajů nebo je-li na výrobku odlišné výrobní číslo od toho, jež je uvedeno v záručním listě;
- d) u estetických komponentů, nezajišťujících funkčnost výrobku z důvodu:
 - transportního poškození nebo přemístováním (poškrábání, promáčknutí, praskliny, rozbitá skla a police apod.)
 - nefunkčních estetických komponentů jako jsou madla, skla, ovládací spínače apod., které jsou důsledkem běžného opotřebení
 - změny barvy plastových komponentů (jedná se o běžný fyzikální chemický jev po čase používání)
 - vady spotřebních materiálů, u kterých je doba životnosti daná charakterem součástky (žárovky, vodní filtry, vzduchové, prachové filtry, uhlíkové filtry všeho druhu, akumulátory, baterie, apod.)
 - vady příslušenství a volitelné výbavy, způsobené nevhodnou manipulací nebo nepřiměřeným zacházením

Ze záručních oprav jsou vyloučeny případy běžné údržby nebo čištění, instalace, programování, kontroly parametrů výrobku.

5. Náhradní díly

Záruka na samostatně prodaný náhradní díl výrobku je poskytována v délce 6 měsíců, a to za předpokladu jeho odborné instalace.

6. Pozáruční servis

V případě placené pozáruční opravy provedené autorizovaným servisem se poskytuje záruka v délce 24 měsíců.

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

U spotřebičů (pračky, myčky) sériově vybavených systémem **Aqua-Stop** (patent BSH) je výrobcem poskytnuta záruka na škody způsobené chybou tohoto systému. Na tyto škody je zákazníkovi spotřebiteli poskytnuta náhrada, a to po celou dobu životnosti spotřebiče. Vyloučena je náhrada škody v případě, kdy nebyl spotřebič zapojen do elektrického obvodu pod proudem.

8. Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen vyplnit správně a úplně záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol a požizovací doklad (fakturu).

9. Ochrana osobních údajů

Osobní údaje zákazníka kupujícího budou použity výhradně k účelům pro zpracování objednávek a k případnému vyřízení záruky v souladu se zák. č. 101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů.

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

Všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. a přicházející do styku s potravinami splňují požadavky o hygienické nezávadnosti dle zákona č.258/2000 Sb., vyhlášky 38/2001 Sb. Toto prohlášení se vztahuje na všechny výrobky přicházející do styku s potravinami uvedené v aktuálním ceníku společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,
dle § 13, odst.5 zákona č.22/1997 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/1997 Sb a nařízení vlády č. 17/2003 Sb., 616/2006 Sb. a 22/2003 Sb. a příslušných nařízení vlády. Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů SIEMENS

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

Příjem oprav
Tel.: +420 251 095 546
Email: opravy@bshg.com

Objednávky příslušenství a náhradních dílů
Tel.: +420 251 095 556
Email: dily@bshg.com

Zákaznické poradenství
Tel.: +420 251 095 555
Email: siemens.spotrebice@bshg.com

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách

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

Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

SIEMENS

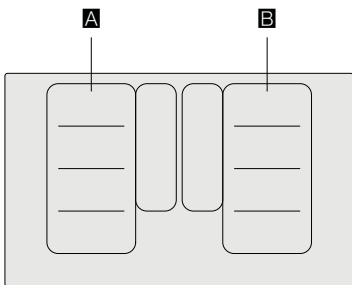


Indukčná sklokeramická doska s ovládaním

EX875KYE1E

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

sk Návod na použitie



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

* IEC 60335-2-6

Obsah

	Použitie podľa určenia	4
	Dôležité bezpečnostné pokyny	4
	Príčiny poškodenia	6
	Prehľad.....	6
	Ochrana životného prostredia	6
	Tipy na úsporu energie.....	6
	Ekologická likvidácia prístroja.....	6
	Indukčné varenie	7
	Výhody indukčného varenia.....	7
	Riadič.....	7
	Zoznámenie sa s prístrojom	9
	Ovládací panel.....	9
	Varné zóny.....	9
	Prehľad menu.....	10
	Režimy prípravy pokrmov.....	11
	Ukazovateľ zostatkového tepla.....	11
	Obsluha prístroja	11
	Zapnutie a vypnutie varnej dosky.....	11
	Nastavenie varnej zóny.....	11
	Odporúčania šéfkuchára.....	12
	Zóna Flex	14
	Pokyny na používanie varného riadu.....	14
	Použitie ako jedna súvislá varná zóna.....	14
	Použitie ako dve nezávislé varné zóny.....	14
	Funkcia Move	15
	Aktivácia.....	15
	Deaktivácia.....	15
	Zóna FlexPlus	15
	Pokyny na používanie varného riadu.....	15
	Aktivácia.....	16
	Deaktivácia.....	16
	Časové funkcie	16
	Funkcia Timeru.....	16
	Budík.....	16
	Stopky.....	17
	Funkcia PowerBoost	17
	Aktivácia.....	17
	Deaktivácia.....	17
	Funkcia ShortBoost	18
	Odporúčané použitie.....	18
	Aktivácia.....	18
	Deaktivácia.....	18
	Funkcia udržiavania teploty	19
	Aktivácia.....	19
	Deaktivácia.....	19
	Prenos nastavenia	19
	Aktivácia.....	19
	Funkcie prípravy pokrmov	19
	Druhy funkcií prípravy pokrmov.....	20
	Vhodný riad.....	20
	Senzorika a zvláštne príslušenstvo.....	20
	Funkcie a nastavenie stupňa ohrevu.....	21
	Odporúčané pokrmy.....	23
	Pokrmy.....	29
	Nastavenie a údržba bezdrôtového teplotného senzora.....	29
	Vyhľadanie o zhode.....	30
	Detská poistka	31
	Aktivácia a deaktivácia detskej poistky.....	31
	Automatická detská poistka.....	31
	Ochrana pred náhodnou aktiváciou	31
	Automatické vypnutie varnej zóny	31
	Základné nastavenie	32
	Ukazovateľ spotreby energie	32
	Test vhodnosti riadu	33
	Čistenie prístroja	33
	Varná doska.....	33
	Rám varnej dosky.....	33
	Bezdrôtový teplotný senzor.....	33
	Často kladené otázky	34
	Čo robiť v prípade poruchy?	35
	Upozornenia, varovania a chybové hlásenia.....	35
	Tipy.....	35
	Režim Demo.....	36
	Zákaznícky servis	36
	Označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD).....	36
	Skúšobné pokrmy	37

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

Použitie podľa určenia

Pozorne si prečítajte tento návod na použitie. Tento návod na použitie a montážny návod si starostlivo uschovajte pre neskoršie použitie alebo pre prípadného ďalšieho majiteľa.

Po vybalení skontrolujte, či nie je prístroj poškodený. Pokiaľ došlo počas prepravy prístroja k jeho poškodeniu, nepripájajte ho. Pisomne si zaznamenajte poruchy a zavolajte zákaznícky servis, inak zaniká nárok na náhradu škody.

Zabudovanie prístroja musí byť vykonané podľa priloženého montážneho návodu.

Prístroj je určený iba na domáce použitie v súkromnej domácnosti alebo domácnosti podobnom prostredí. Používajte prístroj výhradne na prípravu pokrmov a nápojov. Majte prístroj počas prevádzky pod dozorom. Na prístroj musíte dozerať i pri krátkodobej prevádzke. Prístroj je určený výhradne na použitie v uzatvorených priestoroch.

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

Nepoužívajte žiadne kryty varnej dosky. Mohli by spôsobiť úraz z dôvodu prehriatia, vznietenia alebo odlomenia časti materiálu.

Nepoužívajte žiadne ochranné zariadenia alebo ochranné mriežky pred deťmi, ktoré nie sú odporúčané výrobcom varnej dosky. Mohli by spôsobiť úraz.

Tento prístroj nie je určený na použitie s externými spínacími hodinami alebo diaľkovým ovládaním.

Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami smú prístroj používať iba pod dohľadom zodpovednej osoby, ktorá ich poučí ako prístroj bezpečne používať, a v prípade, že pochopili riziká, ktoré z používania vyplývajú.

Deti sa s prístrojom nesmú hrať. Deti mladšie ako 8 rokov a deti bez dohľadu zodpovednej osoby nesmú prístroj čistiť a ani vykonávať jeho údržbu.

Deti mladšie ako 8 rokov veku by sa mali zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od prístroja a napájacieho vedenia.

Na prístroj musíte počas prevádzky dozerať. I krátke použitie prístroja musí byť nepretržite monitorované.

Pri použití funkcií na úpravu pokrmu nastavte príslušnú varnú zónu pomocou teplotného senzora.

Ak používate kardiostimulátor alebo iné elektronické zariadenie, odporúčame vám, aby ste dbali na zvýšenú opatrnosť pri použití tohto prístroja alebo pri kontakte s prístrojom pri jeho prevádzke. Poradte sa so svojím lekárom alebo výrobcom daného zdravotníckeho zariadenia o prípadnej nezlúčiteľnosti prístroja s týmto zdravotníckym zariadením.

V prípade, že používate implantovaný medicínsky prístroj (napr. srdcový stimulátor alebo defibrilátor), uistite sa u svojho lekára, že tento prístroj zodpovedá smernici Rady Európskych spoločností 90/385/EWG zo dňa 20. júla 1990 a tiež DIN EN 45502-2-1 a DIN EN 45502-2-2 a bol vybraný, implantovaný a naprogramovaný podľa VDE-AR-E 2750-10. Pokiaľ sú tieto predpoklady splnené a súčasne sa nepoužívajú kovové kuchynské potreby a kuchynský riad s kovovými držiakmi, potom môžete túto varnú dosku bez obáv používať – v súlade s použitím podľa určenia.

Dôležité bezpečnostné pokyny

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Horúci olej a tuk sa môže ľahko vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajte bez dozoru. Vzniknutý požiar nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Opatrne uhasťte plamene pomocou pokrievky, protipožiarnej deky alebo podobného nástroja.

- Varné zóny sú po použití veľmi horúce. Nikdy na varnú dosku neumiestňujte horľavé alebo výbušné predmety. Nekladte na varnú dosku žiadne predmety.
- Prístroj bude dosahovať vysoké teploty. Neskladujte v zásuvkách priamo pod varnou doskou horľavé predmety alebo spreje.
- Varná doska sa vypne sama od seba a nie je možné ju už obsluhovať. Neskôr sa môže znovu samovoľne zapnúť. Vypnite poistky v poistkovej skrini. Volajte zákaznícky servis.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Varné zóny a ich okolie, obzvlášť prípadný rám varnej dosky, dosahujú veľmi vysoké teploty. Nikdy sa horúcich plôch nedotýkajte. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- Varná zóna hreje, ale ukazovateľ nefunguje. Vypnite poistky v poistkovej skrini. Volajte zákaznícky servis.
- Kovové predmety na varnej doske sa veľmi rýchlo rozpália. Na varnú dosku nikdy nekladte kovové predmety (napríklad nože, vidličky, lyžice, pokrievky).
- Po každom použití varnú dosku vypnite hlavným vypínačom. Nečakajte, až sa varná doska vypne automaticky, pretože sa na nej už nenachádzajú žiadne hrnce a panvice.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy alebo výmenu sieťového kábla smú vykonávať len servisní technici vyškolení výrobcom. V prípade chyby prístroja ho vypnite a odpojte od elektrickej siete alebo vypnite poistky. Volajte zákaznícky servis.
- Prenikajúca vlhkosť môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Nepoužívajte žiadne vysokotlakové alebo parné čističe.
- Poškodený prístroj môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Chybný prístroj nikdy nezapínajte. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrini. Volajte zákaznícky servis.

- Trhliny alebo praskliny v sklokeramike môžu spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Vypnite poistky v poistkovej skrini. Volajte zákaznícky servis.

⚠ Varovanie – Riziko magnetizmu!

Bezdrôtový teplotný senzor je magnetický. Magnetické prvky môžu ovplyvniť elektronické implantáty ako napr. kardiostimulátory alebo inzulinové pumpy. Osoby používajúce elektronické implantáty by preto nemali teplotný senzor nosiť vo svojej tesnej blízkosti, napr. vo vrecku, a mali by ho uchovávať najmenej 10 cm od kardiostimulátora alebo podobného zdravotníckeho zariadenia.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poškodenia!

Na spodnej strane varnej dosky sa nachádza ventilátor. Pokiaľ je pod varnou doskou umiestnená zásuvka, nesmú sa v nej skladovať žiadne malé predmety alebo papier. Mohli by sa našať a poškodiť ventilátor alebo chladenie. Medzi obsahom zásuvky a prívodom vetráka by mala byť medzera aspoň 2 cm.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

- Batéria v bezdrôtovom teplotnom senzore by sa pri zahriatí mohla poškodiť alebo i vybuchnúť. Po ukončení úpravy pokrmu odstráňte senzor z varnej dosky a neskladujte ho v blízkosti tepelného zdroja.
- Teplotný senzor sa pri odstraňovaní z varnej nádoby veľmi zahreje. Na jeho odstránenie používajte kuchynské lapky alebo utierku.
- Počas varenia vo vodnom kúpeli by mohla varná doska a varná nádoba v dôsledku prehriatia prasknúť. Varná nádoba vo vodnom kúpeli sa nikdy nesmie priamo dotýkať dna hrnca, ktorý je naplnený vodou. Používajte iba žiaruvzdorný riad.
- Ak sa medzi panvicami a varnou zónou nachádza tekutina, panvice môžu „vyletieť hore“. Udržujte varné zóny a dna panvíc vždy v suchu.

Príčiny poškodenia

Varovanie!

- Drsné dná hrncov a panvíc môžu varnú dosku poškriabať.
- Nezapínajte prístroj s prázdny m riadom. Mohlo by to viesť k poškodeniu.
- Na ovládací panel, displej alebo rám varnej dosky nikdy nestavajte žiadne horúce hrnce alebo panvice. Mohlo by to viesť k poškodeniu.

Poškodenie	Príčina	Opatrenie
Škrvny	Pripálené jedlo.	Pripálené jedlo neodkladne odstráňte pomocou škrabky na sklo.
	Nevhodný čistiaci prostriedok.	Používajte iba čistiace prostriedky vhodné pre tento typ varnej dosky.
Škrabance	Sol', cukor a piesok.	Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú a odstavnú dosku.
	Drsné dná riadu môžu varnú dosku poškriabať.	Skontrolujte riad.
Zafarbenie	Nevhodný čistiaci prostriedok.	Používajte iba čistiace prostriedky vhodné pre tento typ varnej dosky.
	Odrety riad.	Hrnce a panvice pri posúvaní nadvihujte.
Odlupovanie	Cukor, potraviny s vysokým obsahom cukru.	Pripálené jedlo neodkladne odstráňte pomocou škrabky na sklo.

- Pri narazení tvrdých alebo ostrých predmetov na varnú dosku môže dôjsť k poškodeniu.
- V prípade umiestnenia alobalu či plastových nádob na varnú zónu dôjde k ich roztaveniu. Neodporúča sa na varnej doske používať ochrannú fóliu na sporák.

Prehľad

V nasledujúcej tabuľke nájdete najčastejšie druhy poškodenia:

Ochrana životného prostredia

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

Tipy na úsporu energie

- Kladte na hrnce vždy vhodnú pokrievku. Varenie bez pokrievky značne zvyšuje spotrebu energie. Používajte sklenené pokrievky, aby ste mohli nazrieť do hrnca bez toho, aby ste ich museli zdvíhať.
- Používajte hrnce a panvice s rovnými dnami. Nerovné dná zvyšujú spotrebu energie.
- Priemer dna hrnca a panvice by mal súhlasiť s veľkosťou varnej zóny. Dávajte pozor na nasledujúce: Výrobcovia riadu uvádzajú často priemer vrchnej časti hrnca, ktorá je väčšinou väčšia ako priemer dna hrnca.
- Na malé množstvo pripravovaného pokrmu používajte malý hrniec. Veľký, ale iba málo naplnený hrniec spotrebuje veľa energie.
- Varte s malým množstvom vody. Tým ušetríte energiu. Zelenina si zachová vitamíny a minerály.
- Včas prepnite na nižší stupeň výkonu. Tým ušetríte energiu.

Ekologická likvidácia prístroja

Likvidujte obalové materiály ekologickým spôsobom.



Tento prístroj je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU, ktorá sa týka elektrických a elektronických zariadení (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Táto smernica udáva rámec pre spätný odber a recykláciu v celej EÚ.

Bezdrôtový teplotný senzor sa ovláda pomocou batérií. Použité batérie likvidujte ekologickým spôsobom.

Indukčné varenie

Výhody indukčného varenia

Indukčné varenie predstavuje celkom nový spôsob prípravy pokrmov, pri ktorom vzniká teplo priamo v nádobe. To prináša celý rad výhod:

- Úspora času pri varení a smažení.
- Úspora energie.
- Ľahká starostlivosť a čistenie. Rozliate pokrmy sa nebudú tak rýchlo pripaľovať.
- Kontrolovaný prísun energie a viac bezpečnosti. Varná doska začne alebo preruší prenos energie ihneď po každom zapnutí alebo vypnutí. Varná doska preruší prenos energie hneď, ako dôjde k zloženiu nádoby z varnej dosky, a to i v prípade, že je varná doska zapnutá.

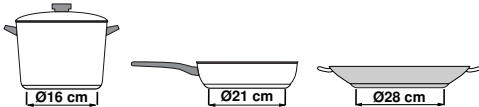
Riad

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

- Riad vyrobený zo smaltovanej ocele
- Liatinový riad
- Riad na indukciu zo špeciálnej nehrdzavejúcej ocele.

Nazrite do kapitoly → „*Test vhodnosti riadu*“, aby ste zistili, či je riad vhodný.

Abyste dosiahli dobrý výsledok, mala by feromagnetická oblasť dna nádoby zodpovedať veľkosti varnej zóny. Pokiaľ nedôjde k rozoznaniu riadu na varnej zóne, skúste ho dať na varnú zónu s menším priemerom.

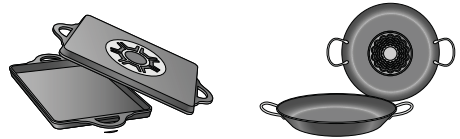


Pokiaľ používate jednu varnú zónu, ktorá je flexibilnou varnou zónou, môžete použiť väčšiu varnú nádobu vhodnú na túto varnú zónu. Informácie o umiestnení varného riadu nájdete v kapitole → „*Zóna Flex*“.

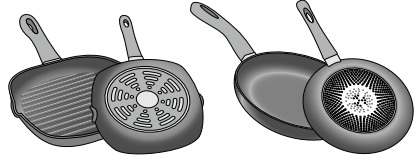


Niektorý indukčný riad nemá celú plochu dna z feromagnetického materiálu:

- Pokiaľ je dno varného riadu feromagnetické iba čiastočne, zahreje sa iba feromagnetická časť riadu. Tiež sa môže stať, že sa teplota nerozloží rovnomerne. Časť nádoby z materiálu, ktorý nie je feromagnetický, sa pri varení nemusí zahriať na požadovanú teplotu.



- Feromagnetická oblasť sa zmenší i v prípade, že materiál, z ktorého je nádoba vyrobená, obsahuje napríklad hliník. Môže sa stať, že sa taký riad správne nezahreje alebo ho varná doska vôbec nerozpozná.



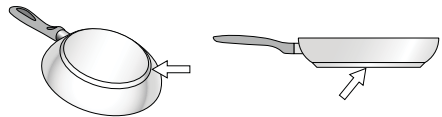
Nevhodný riad

V žiadnom prípade nepoužívajte rozptyľovače tepla alebo varné nádoby vyrobené z:

- bežnej nehrdzavejúcej ocele,
- skla,
- keramiky,
- medi,
- hliníka.

Vlastnosti dna varných nádob

Materiály, z ktorých je riad vyrobený, môžu ovplyvniť výsledok varenia. Používajte hrnce a panvice z materiálov, ktoré rovnomerne rozložia teplo v hrnci, napr. hrnce so „trojvrstvovým dnom“ z nehrdzavejúcej ocele, tým ušetríte čas a energiu. Používajte riad s rovným dnom, nerovné dna ovplyvňujú prívod tepla.



Chýbajúca nádoba alebo jej nevhodná veľkosť

Pokiaľ sa na varnej doske nenachádza žiadny varný riad, alebo pokiaľ nemá vhodnú veľkosť, či je z nevhodného materiálu, začne blikať ukazovateľ varnej zóny. Postavte na varnú zónu vhodný riad. Ukazovateľ prestane blikať. Inak sa varná zóna po 90 sekundách automaticky vypne.

Prázdny varný riad alebo riad s tenkým dnom

Nezahrievajte žiadne prázdne hrnce alebo panvice a nepoužívajte varné riady s tenkým dnom. Vaša varná doska je vybavená interným bezpečnostným systémom. Riad sa môže veľmi rýchlo rozohriať a včas sa neaktivuje bezpečnostný vypínač. Dno nádoby sa môže roztaviť a môže sa poškodiť sklokeramika varnej dosky. V žiadnom prípade sa nedotýkajte horúceho varného riadu. Vypnite varnú dosku. Pokiaľ varná doska po vychladnutí nefunguje, volajte zákaznický servis.

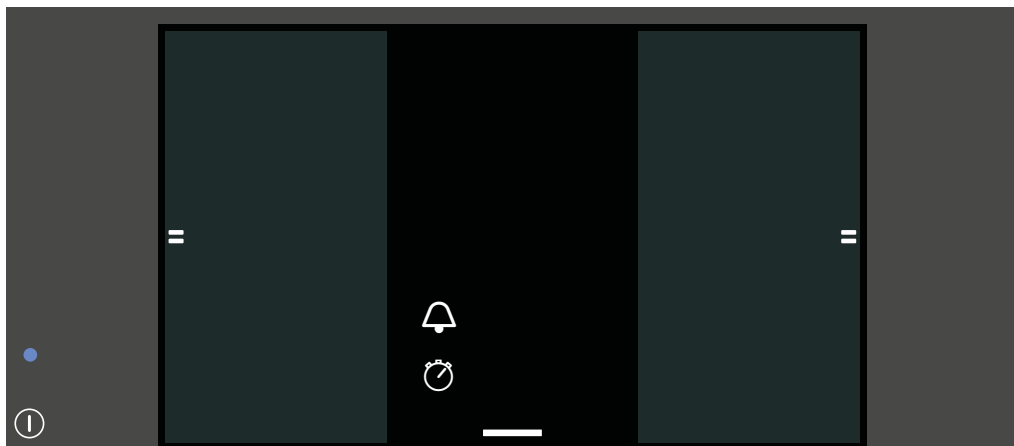
Rozpoznanie varnej nádoby

Každá varná zóna má nižší limit pre rozpoznanie hrnca, ten závisí od feromagnetického priemeru a materiálu dna používaného riadu. Preto vždy používajte varnú zónu, ktorá najviac zodpovedá priemeru dna hrnca.











Zoznámenie sa s prístrojom

V tejto kapitole sa zoznámite s ukazovateľmi, ovládacími prvkami a rôznymi funkciami svojho prístroja.










Ovládací panel



Ovládací panel




	Hlavný vypínač
	Zóna Flex
	Skryté menu
	Základné nastavenie
	Ochrana pred náhodnou aktiváciou
	Detská poistka
	Info Menu
	Funkcia Timeru
	Budík
	Stopky

Ovládací panel

	Stupeň ohrevu
	Stupne ohrevu
	Funkcia udržiavania teploty
	Funkcia Move
	Funkcia PowerBoost
	Funkcia ShortBoost
	Senzor smaženie
	Senzor varenie
	Asistent pokrmov

Varné zóny

Varná zóna

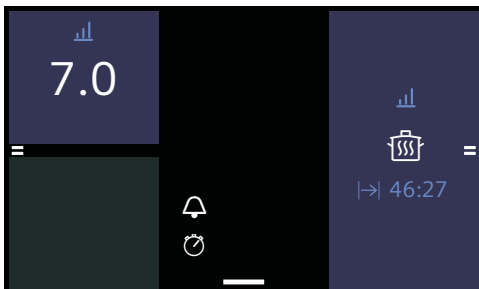
	Jednoduchá varná zóna	Používajte riady s vhodnou veľkosťou.
	Flexibilná varná zóna	Pozrite kapitolu → „Zóna Flex“.
	Varná zóna FlexPlus	Varná zóna FlexPlus sa zapne vždy v spojení s pravou či ľavou flexibilnou varnou zónou. Pozrite kapitolu → „Zóna FlexPlus“.

Používajte iba riad vhodný na indukčné varenie, pozrite kapitolu → „Indukčné varenie“.

Prehľad menu

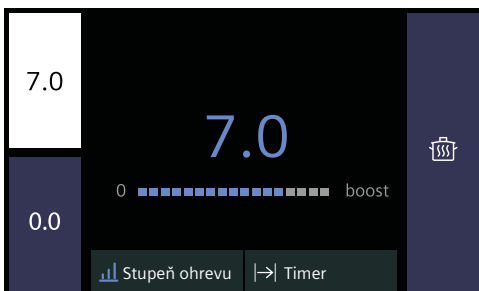
Intuitívna štruktúra menu vašej varnej dosky vám pomáha rýchlo sa vyznať v menu. Tu sa dozviete viac o najdôležitejších položkách menu.

Hlavná oblasť



V hlavnej oblasti máte prehľad o jednotlivých varných zónach v podobe, v ktorej sú usporiadané na vašej varnej doske. Vidíte zvolené druhy ohrevu, stupne ohrevu a funkcie času vašich aktívnych stupňov varenia. Dotykcom na jednu z varných zón zmeníte oblasť nastavenia zodpovedajúcej varnej zóny.

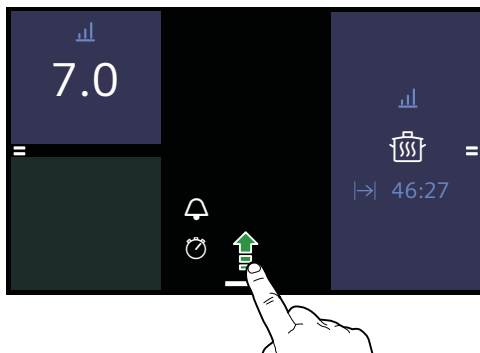
Oblasť nastavenia



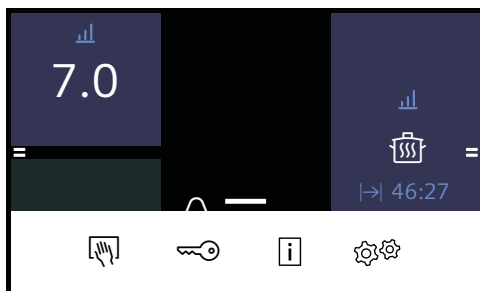
V oblasti nastavenia varnej zóny môžete nastaviť rôzne režimy varenia a stupne ohrevu pre zodpovedajúcu varnú zónu. Stupne ohrevu zmeníte priamym stlačením alebo pretiahnutím na stupnici. Režim varenia zmeníte stlačením políčka s aktívnym režimom varenia.

Skryté menu

Pre otvorenie skrytého menu ťahajte hore symbol pre skryté menu uprostred spodného okraja.



V skrytom menu máte rýchly prístup k ďalším funkciám a menu.



- Ochrana pred náhodnou aktiváciou
- Detská poistka
- Info Menu
- Základné nastavenie

Pre zatvorenie skrytého menu stlačte miesto mimo skryté menu. Menu môžete tiež jednoducho ťahať späť dole. Po 10 sekundách sa skryté menu zavrie automaticky.

Info Menu

Pomocou Info tlačidla v skrytom menu sa dostanete do menu info. Tu sa dočítate informácie o funkciách svojho prístroja.

Tiež mimo Info Menu môžete získať informácie k aktuálnym funkciám. Držte niekoľko sekúnd požadované pole v dotykovej oblasti. Zobrazí sa okno s informáciami, ktoré popisujú aktuálnu funkciu.

Režim prípravy pokrmov

Vaša varná doska disponuje rôznymi režimami varenia. V menu režimov varenia prepínate medzi jednotlivými režimami. Do tohto menu sa dostanete stlačením aktuálneho režimu v oblasti nastavenia.

Režim prípravy pokrmov	Funkcia
Stupeň ohrevu	Manuálna regulácia teploty
Funkcia Move	Regulácia teploty pomocou umiestnenia riadu na varných zónach
PowerBoost	Väčšia teplota ako pri stupni ohrevu 9.0
ShortBoost	Krátkodobo ešte väčšia teplota ako PowerBoost
Udržiavanie teploty	Udržiavanie teploty pokrmov
Senzor smaženie	Smaženie s automatickým rozoznaním teploty varnej dosky
Funkcia varenia	Varenie s automatickým rozoznaním teploty bezdrôtového teplotného senzora
Pokrmý	Pečenie a varenie pokrmov s predvoľbou jedál

Ukazovateľ zostatkového tepla

Táto varná doska je vybavená ukazovateľom zostatkového tepla pre každú varnú zónu. Ten ukazuje, či je varná zóna ešte horúca. Nedotýkajte sa varnej zóny, kým svieti ukazovateľ zostatkového tepla III.

Pokiaľ varnú zónu vypnete, rozsvieti sa ukazovateľ zostatkového tepla. I keď je varná doska už vypnutá, svieti ukazovateľ zostatkového tepla, kým je varná zóna ešte teplá.





Obsluha prístroja

V tejto kapitole nájdete informácie o nastavení varnej zóny. V tabuľke nájdete stupne ohrevu a čas prípravy pre rôzne pokrmy.

Zapnutie a vypnutie varnej dosky

Hlavný vypínač slúži na zapnutie alebo vypnutie varnej dosky.

Pre zapnutie: Stlačte tlačidlo . Zaznie zvukový signál a dotykový displej svieti. Varná doska je pripravená na použitie.

Pre vypnutie: Stlačte tlačidlo  kým ukazovateľ nezhasnú. Ukazovateľ zostatkového tepla svieti, kým varné zóny dostatočne nevychladnú.

Upozornenie

- Varná doska sa automaticky vypne, pokiaľ sú všetky varné zóny vypnuté na viac ako 20 sekúnd.

- Zvolené nastavenie je uchované počas 4 sekúnd potom, čo je varná doska vypnutá. Ak ju počas tohto času znovu zapnete, varná doska bude pokračovať vo funkcii s pôvodným nastavením.

Nastavenie varnej zóny

Nastavte požadovaný stupeň ohrevu od 1 do 9.

Ohrev 1 = najnižšie nastavenie.

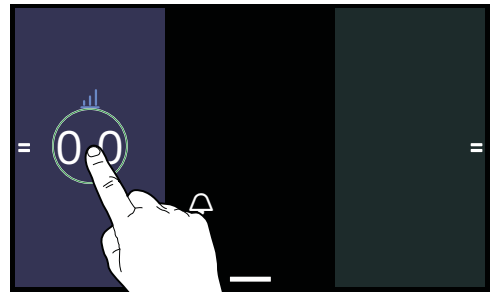
Ohrev 9 = najvyššie nastavenie.

Každý stupeň ohrevu má možnosť stredne silného nastavenia.

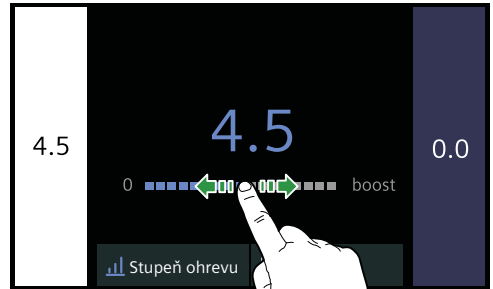
Voľba varnej zóny a stupňa ohrevu

Varná doska musí byť zapnutá.

1. Požadovanú varnú zónu zvolíte dotykom. Zobrazenie zvolenej varnej zóny v oblasti nastavenia sa zmení.



2. Zvoľte požadovaný stupeň ohrevu priamym dotykem alebo pretiahnutím.



Stupeň ohrevu je nastavený a zobrazí sa v poli zvolenej varnej zóny.

Druhým dotykem na aktívnu varnú zónu zmeníte náhľad späť na hlavné menu.

Dotykom na inú varnú zónu zmeníte priamo v oblasti nastavenie danej varnej zóny.

Zmena stupňa ohrevu

Na ovládacom paneli zvolíte varnú zónu a potom požadovaný stupeň ohrevu.

Vypnutie varnej zóny

Na ovládacom paneli zvolte varnú zónu a nastavte ju na 0. Varná zóna sa vypne.

Upozornenie

- Ak sa na varnej zóne nenachádza žiadna nádoba, bliká ukazovateľ zvoleného stupňa ohrevu. Po určitom čase sa varná zóna vypne.
- Pokiaľ na varnej zóne stojí riad a ešte nebol zvolený stupeň ohrevu, riad je automaticky rozpoznávaný. Zodpovedajúca varná zóna sa rozsvieti.

Odporúčanie šéfkuchára

Odporúčanie

- Pri ohrevaní kaší, krémových polievok a hustých omáčok pokrmy občas premiešajte.

Tabuľka varenia

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

	Stupeň ohrevu	Doba prípravy (v min.)
Rozohrievanie		
Čokoládová poleva	1 - 1.5	
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
Ohrev a udržiavanie teploty		
Eintopf (hustá polievka) napr. šošovicová	1.5 - 2	-
Mlieko*	1.5 - 2.5	-
Ohrev klobás vo vode*	3 - 4	-
Rozmrazovanie a ohrev		
Špenát, mrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, mrazený	3 - 4	35 - 45
Mierne varenie		
Knedle, knedličky **	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Biele omáčky, napr. bešamel	1 - 2	3 - 6
Šľahané omáčky, napr. francúzska, holandská	3 - 4	8 - 12
Varenie, varenie v pare, dusenie		
Ryža (v dvojito množstve vody)	2.5 - 3.5	15 - 30
Mliečna ryža***	2 - 3	30 - 40
Neošúpané varené zemiaky	4.5 - 5.5	25 - 35
Varené zemiaky	4.5 - 5.5	15 - 30
Cestoviny, rezance*	6 - 7	6 - 10
Eintopf (hustá polievka), polievky	3.5 - 4.5	15 - 120
Zelenina	2.5 - 3.5	10 - 20
Mrazená zelenina	3.5 - 4.5	7 - 20
Varenie v tlakovom hrnci	4.5 - 5.5	-
* Bez pokrievky.		
** Niekoľkokrát obráťte.		

- Na predhriatie nastavte stupeň ohrevu 8 alebo 9.
- Pri varení s pokrievkou znížte stupeň ohrevu hneď potom, ako začne z nádoby unikať para. Pre dosiahnutie dobrých výsledkov varenia nie je potrebné, aby z nádoby unikala para.
- Po ukončení varenia ponechajte pokrievku na nádobe, kým nebudete pokrm servirovať.
- Pri varení s použitím tlakového hrnca postupujte podľa pokynov výrobcu.
- Pre zachovanie živín v potravinách nevarte pokrmy zbytočne dlho. Na nastavenie optimálneho času prípravy pokrmu môžete použiť budík.
- Pre zdravší výsledok varenia by sa olej nemal príliš rozpáliť.
- Aby pokrm zozlatol, smažte ho postupne po malých porciách.
- Varný riad sa pri varení môže veľmi zahriať. Odporúčame vám používať kuchynské lapky.
- Odporúčania na energeticky úsporné varenie nájdete v kapitole → „Ochrana životného prostredia“.

	Stupeň ohrevu	Doba prípravy (v min.)
Dusenie		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Pečené mäso v hrnci	4 - 5	60 - 100
Guláš	3 - 4	50 - 60
Pečenie/smaženie s malým množstvom oleja*		
Rezne, prírodné alebo obalované	6 - 7	6 - 10
Rezne, mrazené	6 - 7	8 - 12
Kotlety, prírodné alebo obalované**	6 - 7	8 - 12
Steak (hrúbka 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Hydinové prsia (hrúbka 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Hydinové prsia, mrazené**	5 - 6	10 - 30
Hamburger, karbonátky (hrúbka 3 cm)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryby a rybie filety, prírodné	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybie filety, obalované	6 - 7	8 - 20
Ryby, obalované a mrazené, napr. rybie prsty	6 - 7	8 - 15
Krevety, tigrie krevety	7 - 8	4 - 10
Restovaná zelenina a huby	7 - 8	10 - 20
Orestovaná zelenina s mäsom na ázijský spôsob	7 - 8	15 - 20
Mrazené pokrmy, napr. pečené pokrmy	6 - 7	6 - 10
Palacinky (smažené postupne)	6 - 7	-
Omelety (smažené postupne)	3.5 - 4.5	3 - 6
Volské oká	5 - 6	3 - 6
Fritovanie* (150 – 200 g na porciu v 1 – 2 l oleja, smažené porcie)		
Mrazené potraviny, napr. hranolčeky, kuracie nugety	8 - 9	-
Krokety, mrazené	7 - 8	-
Mäso, napr. kuracie kúsky	6 - 7	-
Ryby, obalované alebo v cestíčku	6 - 7	-
Zelenina, huby, obalované alebo v cestíčku	6 - 7	-
Drobné smažené pokrmy, napr. šišky, ovocie v cestíčku	4 - 5	-
* Bez pokrievky.		
** Niekoľkokrát obráťte.		

Zóna Flex

Flexibilnú varnú zónu je možné podľa potreby používať ako súvislú varnú zónu alebo ako dve nezávislé varné zóny.

Flexibilná varná zóna sa skladá zo štyroch induktorov, ktoré fungujú nezávisle jeden od druhého. Pokiaľ je flexibilná varná zóna v prevádzke, je aktivovaná iba tá časť varnej zóny, na ktorej stojí riad.

Varná doska sa zapína s dvoma nezávislými varnými zónami.

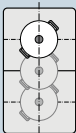
Pokyny na používanie varného riadu

Aby ste mali istotu, že prístroj zaznamenal umiestnenie varného riadu, a že je teplo rovnomerne rozložené, musíte varnú nádobu umiestniť správne do stredy:

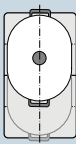
Ako jedna súvislá varná zóna



Priemer menší ako 13 cm vrátane: Položte varnú nádobu na jednu zo štyroch pozícií, ktoré vidíte na obrázku.

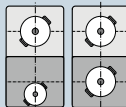


Priemer väčší než 13 cm: Položte varnú nádobu na jednu z troch pozícií, ktoré vidíte na obrázku.



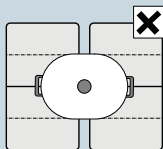
Pokiaľ varná nádobu zaberie viac miesta ako jednu varnú zónu, umiestnite ju na vrchný alebo spodný okraj flexibilnej varnej zóny.

Ako dve nezávislé varné zóny



Predné a zadné varné zóny majú dva induktory a je možné ich používať nezávisle od seba. Požadovanú teplotu môžete nastaviť pre každú zvlášť. Na každej varnej zóne používajte iba jednu varnú nádobu.

Odporúčanie



Ak má varná doska viac ako jednu flexibilnú varnú zónu, umiestnite varný riad tak, aby zakrýval iba jednu z flexibilných varných zón.

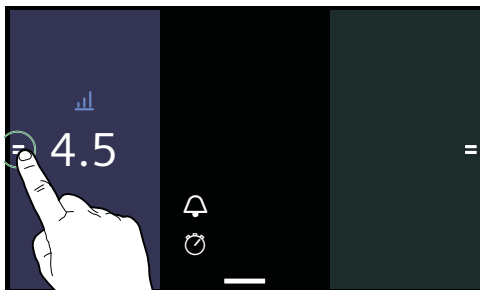
V opačnom prípade nebudú varné zóny správne aktivované a výsledok varenia nebude uspokojivý.

Použitie ako dve nezávislé varné zóny

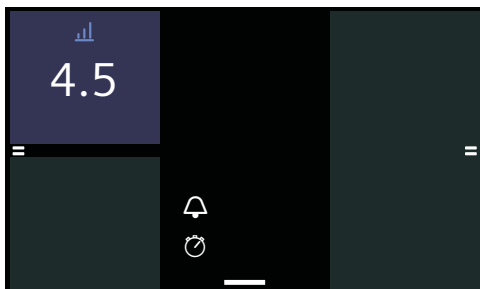
Flexibilná varná zóna sa používa ako dve nezávislé varné zóny.

Oddelenie súvislých varných zón

Stlačte symbol **≡** uprostred súvislej varnej zóny.



Súvislá varná zóna je deaktivovaná. Obe varné zóny teraz fungujú ako dve nezávislé varné zóny.



Upozornenie: Pokiaľ varnú dosku vypnete a znovu zapnete, prestaví sa flexibilná varná zóna opäť na dve oddelené varné zóny. Informácie o zmene nastavenia flexibilnej varnej zóny získate v kapitole → „Základné nastavenie“.

Použitie ako jedna súvislá varná zóna

Flexibilná varná zóna sa používa ako súvislá varná zóna.

Spojenie dvoch jednotlivých varných zón

1. Postavte riad.
2. Stlačte symbol **≡** medzi oboma flexibilnými varnými zónami.

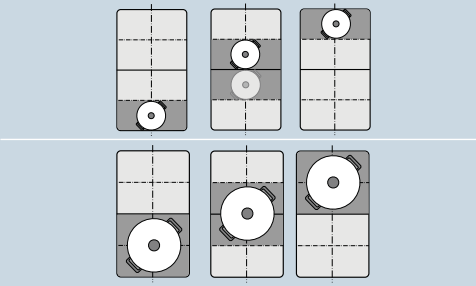
Obe jednotlivé varné zóny sú teraz spojené. Môžete zmeniť stupeň ohrevu alebo režim varenia pre celú súvislú varnú zónu.

Funkcia Move

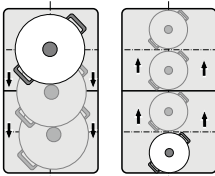
Táto funkcia aktivuje celú flexibilnú varnú zónu, ktorá je rozdelená do troch varných oblastí s nastavenými stupňami ohrevu.

Používajte na tejto varnej zóne iba jednu varnú nádobu. Veľkosť varnej oblasti závisí od používaného varného riadu a od toho, či je riad správne umiestnený.

Varné oblasti



S touto funkciou je možné jednoducho prostredníctvom umiestnenia riadu na inú varnú oblasť prispôbiť stupeň ohrevu počas varenia.



Prednastavenie stupňa ohrevu:

Predná oblasť = stupeň ohrevu 9.0

Stredná oblasť = stupeň ohrevu 5.0

Zadná oblasť = stupeň ohrevu 10.0

Prednastavenie jednotlivých oblastí je možné zmeniť nezávisle od oblastí ostatných. Informácie o zmene tohto nastavenia nájdete v kapitole → „Základné nastavenie“.

Upozornenie

- Ak prístroj rozpozná vo flexibilnej varnej zóne viac ako jednu varnú nádobu, funkcia sa deaktivuje.
- Ak je varná nádoba nadvihnutá alebo presunutá v rámci flexibilnej varnej zóny, varná doska ju automaticky začne vyhľadávať a nastaví sa stupeň ohrevu v rozpoznanej oblasti.
- Informácie o type, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v kapitole → „Zóna Flex“.

Aktivácia

1. Zvoľte jednu z varných zón vo flexibilnej varnej zóne.
2. V menu režimov varenia zvoľte funkciu MoveMode.

Funkcia je aktivovaná.

Zmena stupňa ohrevu

Stupne ohrevu je možné počas varenia meniť. Postavte riad na varnú oblasť a zmeňte stupeň ohrevu v oblasti nastavenia danej varnej oblasti.

Upozornenie: Pokiaľ je táto funkcia deaktivovaná, stupne ohrevu pre tri varné oblasti sa zmenia na prednastavené hodnoty.

Deaktivácia

Zvoľte varnú zónu a v oblasti nastavenia stlačte ikonu „Vypnúť“. Varná zóna sa vypne a rozsvietí sa ukazovateľ zvyškového tepla.

Funkcia je deaktivovaná.

Zóna FlexPlus

Varná doska disponuje dvoma zónami FlexPlus, ktoré sú umiestnené medzi flexibilnými varnými zónami, a ktoré sa zapnú vždy v spojení s pravou či ľavou flexibilnou varnou zónou. To znamená, že je možné využiť širšie varné nádoby a dosiahnuť tak lepšie výsledky prípravy pokrmov.

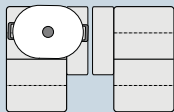
Každá varná zóna FlexPlus zapne automaticky príslušnú pravú alebo ľavú flexibilnú varnú zónu. Nie je možné zapnúť ju oddelene od danej súvisiacej flexibilnej varnej zóny.

Pokyny na používanie varného riadu

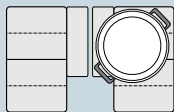
Varný riad umiestňujte doprostred, aby došlo k správnej detekcii tepla a jeho rozloženiu.

Varný riad by mal pokryť stranu varnej zóny a varnej zóny FlexPlus.

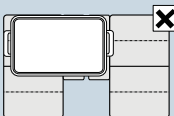
V závislosti od veľkosti varnej nádoby je možné aktivovať flexibilnú varnú zónu ako dve nezávislé varné zóny alebo ako jednu jediúnú:

Položte na varnú zónu

Podlhovastý varný riad:
Aktivujte flexibilnú varnú zónu ako dve nezávislé varné zóny alebo ako jedinú.



Veľký okrúhly varný riad:
Aktivujte flexibilnú varnú zónu ako jednu jedinú varnú zónu.



Varný riad nesmie pokrývať obe varné zóny FlexPlus naraz.

Aktivácia

1. Postavte riad na varnú zónu.
Upozornenie: Dbajte na to, aby riad pokrýval i varnú zónu FlexPlus.
2. Vyberte požadovanú varnú zónu a stupeň ohrevu.

Varná zóna FlexPlus je automaticky aktivovaná a zobrazí sa na displeji.

Deaktivácia

Zvoľte varnú zónu a nastavte stupeň ohrevu na 0. Varná zóna sa vypne a rozsvieti sa ukazovateľ zvyškového tepla. Varná zóna FlexPlus je deaktivovaná.

Časové funkcie

Vaša varná doska má tri časové funkcie:

- Funkcia Timeru
- Budík
- Stopky

Funkcia Timeru

Po uplynutí nastaveného času sa varná zóna automaticky vypne.

Postup pre nastavenie:

1. Na ovládacom paneli zvoľte varnú zónu a požadovaný stupeň ohrevu.
2. V oblasti nastavenia požadovanej varnej zóny zvoľte funkciu Timeru.
3. Stlačte časový údaj, ktorý sa má zmeniť. Požadovaný čas varenia nastavte v hodinách a minútach.
4. Stlačte symbol ▷.

Začína bežať čas varenia.

Upozornenie

- Opätovným stlačením poľa vybranej varnej zóny môžete tento údaj znovu opustiť. V tomto prípade sa začína funkcia automaticky, pokiaľ sa na varnej zóne nachádza riad.
- Pokiaľ je flexibilná varná zóna zvolená ako jediná varná zóna, je nastavený čas pre celú varnú zónu rovnaký.

Senzor smaženia a Funkcie prípravy pokrmov

Pokiaľ ste nastavili čas prípravy pokrmu pre varnú zónu a bol aktivovaný senzor smaženia alebo niektorá z funkcií prípravy pokrmov, čas sa nezačne odpočítavať, kým teplota nedosiahne zvolené nastavenie.

Zmena, zastavenie alebo zrušenie času

Zmeňte čas varenia voľbou funkcie Timeru v oblasti nastavenia varnej zóny alebo stlačením bežiacieho času v hlavnej oblasti danej varnej zóny.

Pre zmenu času varenia zvoľte nový čas a potom stlačte symbol ▷.

Pre zastavenie času stlačte symbol □□. Pre pokračovanie stlačte symbol ▷.

Pre prerušenie času stlačte symbol ×.

Po uplynutí nastaveného času

Varná zóna sa vypne. Zaznie signál a stupeň ohrevu sa nastaví na 0.

Budík

Budík funguje nezávisle od varných zón a ďalších nastavení. Po uplynutí času zaznie signál. Táto funkcia nevypína automaticky varnú zónu.

Postup pre nastavenie:

1. Stlačte symbol ⏰.
 2. Pre zmenu času stlačte ⏰. Nastavte požadovaný čas v hodinách a minútach.
 3. Stlačte symbol ▷.
- Čas začína bežať.

Upozornenie: Oznámenie môžete opäť opustiť stlačením šípky vľavo hore na dotykovom displeji.

Zmena, zastavenie alebo zrušenie času

Stlačením bežiacieho časového údajia na stavovom riadku sa dostanete k budíku.

Pre zmenu času nastavte nový čas. Potom stlačte symbol ▷. Budík sa začne s novým časom.

Pre zastavenie času stlačte symbol □□. Budík je prerušený.

Pre prerušenie času stlačte symbol ×. Budík je deaktivovaný.

Po uplynutí nastaveného času

Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál.

Po stlačení budíka oznámenie zhasne.

Stopky

Stopky vám ukazujú čas, ktorý uplynul od aktivácie funkcie.

Táto funkcia funguje nezávisle od varných zón a ďalších možností nastavenia. Táto funkcia automaticky nevypne varnú zónu.

Aktivácia


V hlavnej oblasti stlačte symbol .


Začne sa odpočítavať čas.

Prerušenie a deaktivácia

Stlačením bežiaceho času na stavovom riadku sa dostanete k funkcii stopky.

Pre prerušenie času stlačte symbol .

Stlačte symbol  pre pokračovanie funkcie stopiek.

Pre deaktiváciu funkcie a opätovné nastavenie času stlačte symbol .

Upozornenie: Údaj je možné opäť opustiť stlačením šípky vľavo hore na dotykovom displeji.

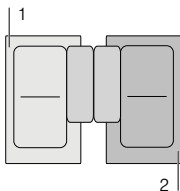


Funkcia PowerBoost

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

Po 10 minútach sa táto funkcia automaticky vypne.

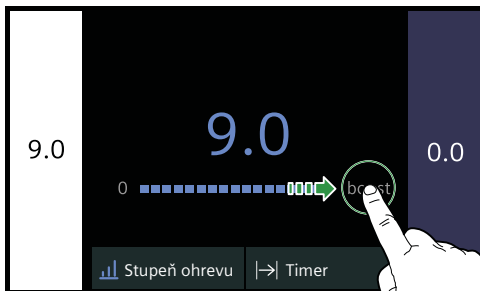
Túto funkciu je možné pre varnú zónu vždy aktivovať, pokiaľ nie je práve používaná pre inú varnú zónu z rovnakej skupiny (pozrite obrázok).




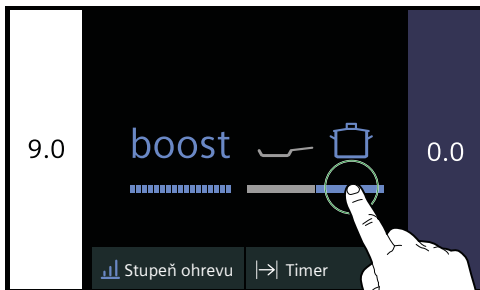
Upozornenie: Pri flexibilnej zóne je možné funkciu aktivovať aj vtedy, keď sa celá oblasť používa ako jediná varná zóna.

Aktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Prejdite cez škálu doprava až po „Boost“. Držte stlačený prst.



3. Stlačte symbol  a uvoľnite prsty.



Funkcia je aktivovaná.

Deaktivácia

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

Funkcia je deaktivovaná.

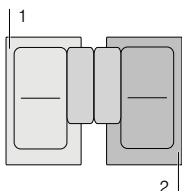
Upozornenie: Za určitých okolností sa môže funkcia PowerBoost sama automaticky vypnúť s cieľom ochrany elektronických súčiastok vnútri varnej dosky.

Funkcia ShortBoost

S touto funkciou je možné riad zahriať rýchlejšie ako pri stupni ohrevu 9. Tým je možné zahriať pokrmy na panvici s malým množstvom oleja alebo tuku.

Po 30 sekundách sa funkcia automaticky vypne. Po deaktivácii tejto funkcie zvolte stupeň ohrevu požadovaný pre váš pokrm.

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



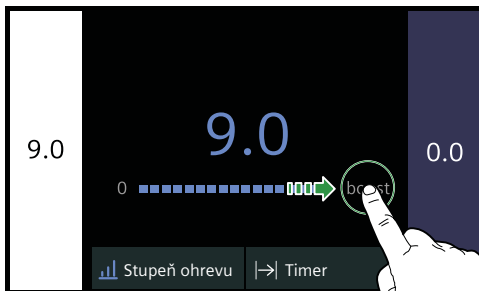
Upozornenie: Pri flexibilnej zóne je možné funkciu aktivovať aj vtedy, keď sa celá oblasť používa ako jediná varná zóna.

Odporúčané použitie

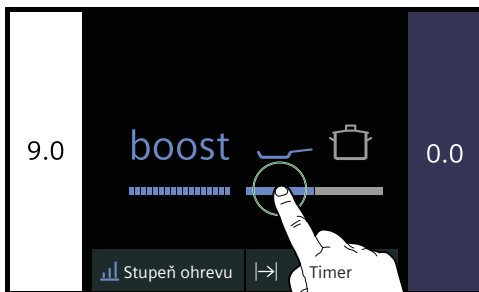
- Varné riady nepredhrievajte.
- Používajte iba nádoby s rovným dnom. Nepoužívajte varný riad s tenkým dnom.
- Prázdny varný riad, horúci olej ani tuk nikdy nenechávajú bez dozoru.
- Na riady nekladte pokrievky.
- Umiestnite varný riad do stredu varnej zóny. Uistite sa, že priemer dna hrnca a panvice súhlasí s veľkosťou varnej zóny.
- Informácie o type, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v kapitole → „Indukčné varenie“.

Aktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Na škále prejdite doprava až po „Boost“. Držte prst na mieste.



3. Stlačte symbol . Uvoľnite prst.



Funkcia je aktivovaná.

Deaktivácia

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



Funkcia je deaktivovaná.

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


Funkcia udržiavania teploty

Táto funkcia je vhodná na rozpúšťanie čokolády alebo masla a na ohrev pokrmov či riadu.

Aktivácia

1. Zvoľte požadovanú varnú zónu.
 2. Na stupnici zvolte stupeň ohrevu .
- Funkcia je aktivovaná. Pri varnej zóne sa zobrazí symbol .

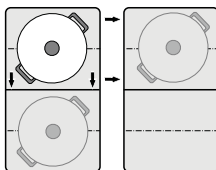
Deaktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
 2. Nastavte stupeň ohrevu na 0.
- Varná zóna sa vypne. Zhasne symbol  a rozsvieti sa ukazovateľ zvyškového tepla. Funkcia je deaktivovaná.

Prenos nastavenia

Pomocou tejto funkcie je možné preniesť z jednej zóny na druhú druh ohrevu, stupeň ohrevu a naprogramovaný čas varenia.

Pre prenos nastavenia posuňte varný riad zo zapnutej varnej zóny na inú.



Upozornenie: Doplnujúce informácie o umiestnení riadu nájdete v kapitole → „Zóna Flex“.

Aktivácia

1. Premiestnite riad z aktívnej varnej zóny na inú. Riad je rozpoznávaný. Po krátkom čase sa na displeji zobrazí otázka, či chcete prijať doterajšie nastavenia pre novú varnú zónu.
2. Potvrďte prijatie nastavení.

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

Upozornenie

- Presuňte varný riad na varnú zónu, ktorá nie je ani zapnutá, prednastavená alebo na ktorej nestojí žiadny iný riad.
- Nastavenie funkcií Move a Senzor smaženia nie je možné týmto spôsobom preniesť na inú varnú zónu.
- Pokiaľ premiestnite viac nádob, platí funkcia iba pre poslednú premiestnenú nádobu.
- Pokiaľ chcete variť ďalej s predchádzajúcimi nastaveniami, postavte riad späť na pôvodnú varnú zónu, zatiaľ čo dostanete otázku na prenos nastavení. Potvrdzovanie nie je nutné.

Funkcie prípravy pokrmov

Funkcie prípravy pokrmov sú zárukou jednoduchého varenia a sľubujú vynikajúce výsledky varenia. Odporúčané teplotné stupne sú vhodné pre každý druh ohrevu.

Tieto funkcie vám umožnia variť bez použitia zbytočne vysokých teplôt a zaisťujú vám vynikajúci výsledok varenia i smaženia.

Počas celého procesu varenia merajú senzory teplotu varnej nádoby. To umožňuje regulovať výkon varenia a udržiavať tak správnu teplotu.

Hneď ako sa dosiahne zvolená teplota, je možné pridať pokrmy. Automaticky sa udržuje konštantná teplota bez toho, aby bolo nutné meniť teplotný stupeň.

Varné zóny, ktoré disponujú senzorom smaženia, sú označené symbolom.

Funkcie prípravy pokrmov sú dostupné pre všetky varné zóny, pokiaľ je k nim pripojený bezdrôtový teplotný senzor.











V tejto kapitole nájdete nasledujúce informácie:

- Druhy funkcií prípravy pokrmov
- Vhodný riad
- Senzorika a zvláštne príslušenstvo
- Funkcie a nastavenie stupňa ohrevu
- Odporúčané pokrmy
- Nastavenie a údržba bezdrôtového teplotného senzora

Druhy funkcií prípravy pokrmov

Pomocou funkcií prípravy pokrmov je možné pre každý pokrm zvoliť najlepší vhodný druh prípravy.

Nasledujúca tabuľka vám ponúkne rôzne nastavenia, ktoré sú pre tieto funkcie dostupné:

Funkcia prípravy pokrmov	Nastavenie teploty	Vhodný riad	Dostupná zóna	Aktivácia
Senzor smaženia				
Pečenie/smaženie s malým množstvom tuku	1, 2, 3, 4, 5		Všetky varné zóny	
Funkcia prípravy pokrmov				
Ohrev a 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	
Smaženie vo veľkom množstve oleja*	5/170 °C		Všetky varné zóny	

* Predhrievajte s pokrievkou a smažte bez pokrievky.

Ak varná doska nedisponuje bezdrôtovým teplotným senzorom, je možné ho zakúpiť u špecializovaných predajcov alebo v našom zákazníckom servise.

Vhodný riad

Doprostred varnej zóny s priemerom čo najvhodnejším pre dno danej nádoby umiestnite varnú nádobu.

Funkcie prípravy pokrmov nie sú vhodné na smaženie vo varných nádobách, ku ktorým je pripojený senzor na smaženie.

Existujú panvice na smaženie, ktoré sú ideálne s použitím senzora na smaženie. Je možné ich zakúpiť prostredníctvom nášho zákazníckeho servisu alebo v špecializovanom obchode.

Vždy uveďte príslušné referenčné číslo:

- HZ390210 15 cm panvica na smaženie
- HZ390220 19 cm panvica na smaženie
- HZ390230 21 cm panvica na smaženie
- HZ390250 28 cm panvica na smaženie

Tieto panvice na smaženie majú nepríľhavý povrch, môžete teda pokrmy smažiť s malým množstvom oleja.

Upozornenie

- Senzor smaženia bol nastavený konkrétne pre tento druh a veľkosť panvice na smaženie.

- Iné druhy panvíc na smaženie sa môžu prehriať a dosiahnuť teplotu vyššiu alebo nižšiu ako zvolený stupeň ohrevu. Vyskúšajte najprv najnižší stupeň ohrevu a potom ho prípadne zmeňte.

S funkciami prípravy pokrmov môžete použiť akýkoľvek varný riad vhodný na indukčné varenie. Informácie o type riadu vhodného na indukčné varenie nájdete v kapitole → „Indukčné varenie“.

V tabuľke funkcií prípravy pokrmov sú uvedené druhy riadu vhodné pre konkrétne funkcie.

Senzorika a zvláštne príslušenstvo

Počas celého procesu varenia merajú snímače teplotu hrnca alebo panvice. Tým sa reguluje výkon s veľkou presnosťou a udržiava sa správna teplota.

Vaša varná doska disponuje dvoma rôznymi systémami na meranie teploty:

- Senzor smaženia: Pod varnou doskou sa nachádzajú teplotné senzory. Kontrolujú teplotu dna panvice.
- Funkcia varenia: bezdrôtový teplotný senzor prevádza teplotu hrnca na ovládacie pole. Senzor je pripnutý na hrnci.

Na používanie funkcií prípravy pokrmov potrebujete bezdrôtový teplotný senzor.

Pokiaľ nie je k vašej varnej doske bezdrôtový teplotný senzor priložený, môžete ho získať dodatočne u predajcu alebo prostredníctvom nášho zákazničkeho servisu po zadaní referenčného čísla HZ39050.

Informácie k bezdrôtovému teplotnému senzoru nájdete v odseku → „Príprava a starostlivosť o bezdrôtový teplotný senzor“.

Funkcie a nastavenie stupňa ohrevu

Senzor smaženia

Senzor smaženia môžete použiť pri smažení s malým množstvom oleja.

Výhody



- Varná zóna sa zahreje iba vtedy, keď je to nevyhnutné. Takto sa vyhnete plytvaniu energiou. Nebude dochádzať k prehrievaniu oleja a tuku.

Nastavenie teploty

Nastavenie teploty	Vhodné na
1 Veľmi nízka	Príprava a konzervácia omáčok, dusenej zeleniny alebo smaženie na extra panenskom olivovom oleji, masle či margaríne.
2 Nízka	Smaženie na extra panenskom olivovom oleji, masle či margaríne, napr. omelety.
3 Stredná – nízka	Smaženie rýb a hutných pokrmov, napr. karbonátok alebo klobás.
4 Stredná – vysoká	Smaženie steakov (stredne či dobre prepečených), mrazených, obalovaných a špeciálnych pokrmov, napr. rezňov, čerstvého ragú a zeleniny.
5 Vysoká	Smaženie pokrmov pri vysokých teplotách, napr. steaky (krvavé) či zemiakových hranolčekov.

Postup pre nastavenie:

Nastavte vhodný stupeň ohrevu podľa tabuľky. Postavte na varnú zónu prázdny varný riad.

1. Zvoľte varnú zónu. V menu režimov varenia zvolte režim varenia "Senzor smaženia".
2. Zvoľte požadovaný teplotný stupeň. Funkcia je aktivovaná. Symbol teploty  bliká až do okamihu dosiahnutia teploty. Po dosiahnutí teploty zaznie signál. Symbol teploty  prestane blikáť a svieti.
3. Hneď ako sa dosiahne daná teplota, do panvice pridajte najprv olej a následne potraviny.

Upozornenie: Pokrm obracajte, aby nedošlo k jeho pripáleniu.

Vypnutie senzora smaženie

Zvoľte varnú zónu a nastavte stupeň ohrevu na 0. Varná zóna sa vypne a rozsvieti sa ukazovateľ zostatkového tepla.

Funkcie prípravy pokrmov

Tieto funkcie môžete využiť na ohrev, varenie či mierne varenie pokrmov alebo na varenie v tlakovom hrnci či smaženie v hrnci s dostatočným množstvom oleja pri kontrolovanej teplote.

Tieto funkcie sú dostupné pre všetky varné zóny.

- Hneď ako prázdna panvica dosiahne optimálnu teplotu na vloženie oleja a pokrmu, zaznie zvukový signál.

Upozornenie

- Nekladte na panvicu pokrievku, pretože by ovládač prestal fungovať. Aby ste zabránili rozstrekovaniu oleja pri smažení, môžete použiť ochranné sito.
- Používajte olej či tuk vhodný na smaženie. Pri použití masla, margarínu, za studena lisovaného olivového oleja alebo masťi nastavte stupeň ohrevu 1 alebo 2.
- Počas ohrevu nikdy neponechávajte panvice bez dozoru, a to i v prípade, že sa v nich nenachádza žiadny pokrm.
- Ak je varná zóna nastavená na vyššiu teplotu než varná nádoba a naopak, teplotný senzor nebude správne aktivovaný.
- Pri smažení vo veľkom množstve oleja vždy používajte funkcie prípravy pokrmov. „Smaženie vo veľkom množstve oleja v hrnci“, stupeň ohrevu 5.

Výhody

- Varná zóna sa zahrieva iba pokiaľ je to nutné na udržiavanie teploty. Šetrí sa tak energia a olej sa neprehrieva. Teplota sa kontinuálne kontroluje. Týmto spôsobom sa zabráni pretekaniu pokrmu pri varení, pričom nie je nutné meniť teplotný stupeň.
- Funkcia varenia hlási, kedy voda alebo olej dosiahli optimálnu teplotu pre vloženie pokrmu (pozrite odchýlky uvedené v tabuľke pre suroviny, ktoré je možné pridať ihneď na začiatku).

Upozornenie

- Je nutné, aby obsah varnej nádoby dosiahol zodpovedajúcu výšku a zakryl silikónový štítok teplotného senzora.
- Na pečenie na malom množstve oleja používajte vždy senzor smaženia.
- Varnú nádobu postavte tak, aby teplotný senzor nesnímal inú nádobu.
- Teplotný senzor sa nesmie počas varenia z riadu odstraňovať. Po ukončení varenia je možné nastaviť funkcie pre inú varnú zónu.
- Po varení teplotný senzor odstráňte. Pozor, teplotný senzor môže byť veľmi horúci.

Teplotné rozmedzie a nastavenie

Funkcia prípravy pokrmov	Nastavenie teploty	Teplotné rozmedzie	Vhodné na
Ohrev a udržiavanie teploty	1/170 °C	60 - 70 °C	Napr. polievky, horúce
Mierne varenie	2/90 °C	80 - 90 °C	Napr. ryža, mlieko
Varenie	3/100 °C	90 - 100 °C	Napr. cestoviny, zelenina
Varenie v tlakovom hrnci	4/120 °C	110 - 120 °C	Napr. kurča, dusené pokrmy
Smaženie vo veľkom množstve oleja v hrnci	5/170 °C	170 - 180 °C	Napr. šišky, karbonátky

Tipy na funkcie prípravy pokrmov

- Ohrev/udržiavanie teploty: Mrazené pokrmy v porciách, napr. špenát. Vložte mrazený pokrm do varnej nádoby. Pridajte množstvo vody odporúčané výrobcom. Zakryte varnú nádobu a nastavte stupeň ohrevu 1/170 °C. Počas prípravy miešajte.
- Mierne varenie: Hustejšie pokrmy, napr. omáčky. Privedte pokrmy do varu na odporúčanej teplote. Hneď ako pokrm zhustne, varte mierne na stupni 2/90 °C. Po zaznení zvukového signálu udržiajte pokrm teplý na požadovaný čas na tomto nastavení.
- Funkcia prípravy pokrmov: Zahrejte vodu v zakrytej nádobe. Voda nepretečie. Zvoľte stupeň ohrevu 3/100 °C.
- Varenie v tlakovom hrnci: Postupujte podľa pokynov výrobcu. Po zaznení zvukového signálu pokračujte na požadovaný čas vo varení. Zvoľte stupeň ohrevu 4/120 °C.
- Smaženie vo veľkom množstve oleja v hrnci: Zahrejte olej v zakrytej nádobe. Po zaznení zvukového signálu snímte pokrievku a vložte pokrm. Zvoľte stupeň ohrevu 5/170 °C.

Upozornenie

- Vždy varte s použitím pokrievky. Výnimka: „Smaženie vo veľkom množstve oleja v hrnci“, stupeň ohrevu 5/170 °C.
- Pokiaľ dosiaľ nezaznel zvukový signál, uistite sa, že je varná nádoba prikrytá pokrievkou.
- Horúci olej a tuk počas ohrevu nikdy nenechávajú bez dozoru. Používajte olej či tuk vhodný na smaženie. Nemiešajte dohromady rôzne druhy tukov, napr. olej a masť. Zmes rôznych tukov môžu pri zahriatí začať peniť.
- Pokiaľ nie ste s výsledkom prípravy pokrmu spokojní, napr. pri varení zemiakov, nabudúce skúste použiť menej vody, ale odporúčaný stupeň ohrevu ponechajte zachovaný.

Nastavenie bodu varu


Bod varu závisí od nadmorskej výšky vášho bydliska. Môžete ho nastaviť, pokiaľ sa voda varí príliš alebo naopak nedostatočne silno. Postupujte, prosím nasledovne:

- Zvoľte základné nastavenie Funkcie varenia, pozrite kapitolu → "Základné nastavenie".
- Základné nastavenie je nastavené štandardne na 200 – 400 m. Pokiaľ vaše bydlisko leží medzi 200 a 400 metrami nad morom, nie je nutné ďalšie nastavenie. V opačnom prípade zvoľte hodnotu, ktorá zodpovedá nadmorskej výške vášho bydliska.

Upozornenie: Nastavenie teploty 3/100 °C je praktickým spôsobom varenia, a to i v prípade, že voda počas ohrevu príliš silno nevrie. Pokiaľ však nie ste s bodom varu spokojní, môžete zmeniť jeho nastavenie.

Pripojenie bezdrôtového teplotného senzora k ovládacímu panelu

Pred prvým použitím funkcií prípravy pokrmov je potrebné pripojiť bezdrôtový teplotný senzor k ovládacímu panelu.

1. Otvorte skryté menu.
2. Otvorte základné nastavenia a zvoľte bod menu „Senzor varenia“.
3. Zvoľte možnosť „Pridať nový senzor varenia“. Počas 30 sekúnd stlačte symbol  na bezdrôtovom teplotnom senzore. Po niekoľkých sekundách sa na displeji zobrazí výsledok prepojenia s ovládacím panelom.

Funkcie prípravy pokrmov sú dostupné hneď, ako k ovládacímu panelu pripojíte bezdrôtový teplotný senzor.


Upozornenie

- Chybné spojenie v dôsledku poruchy teplotného senzora môže mať tieto príčiny:
 - Chyba v komunikácii s Bluetooth.
 - Počas 30 sekúnd od výberu varnej zóny ste nestlačili symbol teplotného senzora.
 - Batéria v teplotnom senzore je vybitá.


Resetujte teplotný senzor a znovu vykonajte proces prepojenia.



- Pri chybnom prepojení spôsobenom chybou prenosu pri procese prepojenia vykonajte proces ešte raz. Pokiaľ prepojenie i naďalej zlyháva, obráťte sa na zákaznícky servis.

Resetovanie bezdrôtového teplotného senzora

1. Stlačte symbol  na cca 8 – 10 sekúnd. Pritom trikrát blíkne LED oznámenia teplotného senzora. Pri treťom rozsvietení LED svetla začne reset. V tomto okamihu snímte prst zo symbolu. Hneď ako zhasne LED, je bezdrôtový teplotný senzor resetovaný.
2. Zopakujte postup prepojenia od bodu 2.

Postup pre nastavenie:

1. Pripojte teplotný senzor k varnej nádobe, pozrite kapitolu → „Nastavenie a údržba bezdrôtového teplotného senzora“.
2. Na požadovanú varnú zónu umiestnite varnú nádobu s dostatočným množstvom tekutiny a vždy ju zakryte pokrievkou.
3. Zvoľte varnú zónu, na ktorej sa nachádza nádoba s teplotným senzorom. V menu Režimy varenia danej varnej zóny zvoľte funkcie varenia.
4. Stlačte symbol  bezdrôtového teplotného senzora.

5. Nastavte vhodný stupeň ohrevu podľa tabuľky. Funkcia je teraz aktivovaná. Symbol  bude blikať, kým voda alebo olej nedosiahne požadovanú teplotu pre prídanie pokrmu. Zaznie zvukový signál a symbol teploty  prestane blikať.
6. Po zaznení zvukového signálu snímte pokrievku a vložte pokrm. Počas prípravy pokrmu ponechajte varnú nádobu zakrytú pokrievkou.

Upozornenie: Nezakrývajte varnú nádobu pri použití funkcie „Smaženie vo veľkom množstve oleja v hrnci“.

Vypnutie funkcií prípravy pokrmov

Na ovládacom paneli zvoľte varnú zónu a nastavte ju na 0. Varná zóna sa vypne a zapne sa ukazovateľ zostatkového tepla.

Odporúčané pokrmy

V nasledujúcej tabuľke nájdete výber pokrmov podľa ich typu.

Teplota a čas prípravy pokrmu sú závislé od množstva, stavu a kvality potravín.

Mäso	Funkcie prípravy pokrmov	Nastavenie teploty	Celková doba prípravy od zaznenia signálu (v min.)
Smaženie s malým množstvom oleja			
Rezne*	Senzor smaženia	4	6 - 10
Rezne obalované*	Senzor smaženia	4	6 - 10
Filety**	Senzor smaženia	4	6 - 10
Kotlety* Cordon bleu*	Senzor smaženia	3	10 - 15
Viedenský rezeň*	Senzor smaženia	4	10 - 15
Steak, rare**	Senzor smaženia	4	10 - 15
Steak, medium**	Senzor smaženia	5	6 - 8
Steak, well-done*	Senzor smaženia	5	8 - 12
Hydinové prsia*	Senzor smaženia	4	8 - 12
Sekaná	Senzor smaženia	3	10 - 20
Masové rezančky ***	Senzor smaženia	2	6 - 9
Gyros***	Senzor smaženia	4	7 - 12
Slanina*	Senzor smaženia	4	7 - 12
Mleté mäso***	Senzor smaženia	2	5 - 8
Hamburgery*	Senzor smaženia	4	6 - 10
Karbonátky*	Senzor smaženia	3	6 - 15
Plnené karbonátky*	Senzor smaženia	3	6 - 15
Plnené karbonátky*	Senzor smaženia	3	10 - 20
Dusené klobásy*	Senzor smaženia	3	8 - 20
Syrové klobásy*	Senzor smaženia	3	8 - 20

* Viackrát obrátiť.

** Olej a potraviny pridať do panvice po zaznení signálu.

*** Pravidelne miešať.

**** Zahriať a piecť s pokrievkou. Potraviny pridať po zaznení signálu.

***** Suroviny pridať na začiatku.

***** Olej rozohriať so zatvorenou pokrievkou. Piecť po jednotlivých porciách bez pokrievky.

Mäso	Funkcie prípravy pokrmov	Nastavenie teploty	Celková doba prípravy od zaznenia signálu (v min.)
Mierne varenie Klobásky****	Funkcie prípravy pokrmov 2 / 90 °C		10 - 20
Varenie Karbonátky**** Dusené hydínové mäso**** Viedenské varené hovädzie****	Funkcie prípravy pokrmov 3 / 100 °C Funkcie prípravy pokrmov 3 / 100 °C Funkcie prípravy pokrmov 3 / 100 °C		20 - 30 60 - 90 60 - 90
Varenie v tlakovom hrnci Kuracie mäso***** Tefacie mäso*****	Funkcie prípravy pokrmov 4 / 120 °C Funkcie prípravy pokrmov 4 / 120 °C		15 - 25 15 - 25
Smaženie vo veľkom množstve oleja Kuracie porcie***** Karbonátky*****	Funkcie prípravy pokrmov 5/170 °C Funkcie prípravy pokrmov 5/170 °C		10 - 15 10 - 15
<p>* Viackrát obrátiť. ** Olej a potraviny pridať do panvice po zaznení signálu. *** Pravidelne miešať. **** Zahriať a piecť s pokrievkou. Potraviny pridať po zaznení signálu. ***** Suroviny pridať na začiatku. ***** Olej rozohriať so zatvorenou pokrievkou. Piecť po jednotlivých porciách bez pokrievky.</p>			

Ryby	Funkcie prípravy pokrmov	Nastavenie teploty	Celková doba prípravy od zaznenia signálu (v min.)
Smaženie s malým množstvom oleja Rybie filety, prírodné* Rybie filety, obalované* Krevety* Krabi* Ryba vcelku*	Senzor smaženia Senzor smaženia Senzor smaženia Senzor smaženia Senzor smaženia	4 3 4 4 3	10 - 20 10 - 20 4 - 8 4 - 8 10 - 20
Mierne varenie Ryby varené v pare**	Funkcie prípravy pokrmov 2 / 90 °C		15 - 20
Smaženie vo veľkom množstve oleja Ryby, v pivnom cestíčku*** Ryby, obalované***	Funkcie prípravy pokrmov 5 / 170 °C Funkcie prípravy pokrmov 5 / 170 °C		10 - 15 10 - 15
<p>* Viackrát obrátiť. ** Zahriať a piecť s pokrievkou. Potraviny pridať po zaznení signálu. *** Olej rozohriať so zatvorenou pokrievkou. Piecť po jednotlivých porciách bez pokrievky.</p>			

Pokrm z vaječ	Funkcie prípravy pokrmov	Nastavenie teploty	Celková doba prípravy od zaznenia signálu (v min.)
Smaženie s malým množstvom oleja			
Volské oká, na masle*	Senzor smaženia	2	2 - 6
Volské oká, na oleji*	Senzor smaženia	4	2 - 6
Praženica***	Senzor smaženia	2	4 - 9
Omelety****	Senzor smaženia	2	3 - 6
Palacinky****	Senzor smaženia	5	1,5 - 2,5
Francúzske hrianky****	Senzor smaženia	3	4 - 8
Trhanec****	Senzor smaženia	3	10 - 15
Funkcie varenia			
Vajcia natvrdo uvarené*****	Funkcie prípravy pokrmov	3 / 100 °C	5 - 10
* Maslo a potraviny pridať do panvice po zaznení signálu.			
** Olej a potraviny pridať do panvice po zaznení signálu.			
*** Pravidelne miešať.			
**** Olej zohriať pri zatvorenej pokrievke. Jednotlivé porcie smažiť bez pokrievky (Tabuľka uvádza celkovú dobu trvania na porciu).			
***** Suroviny pridať na začiatku.			

Zelenina a strukoviny	Funkcie prípravy pokrmov	Nastavenie teploty	Celková doba prípravy od zaznenia signálu (v min.)
Smaženie s malým množstvom oleja			
Cesnak*	Senzor smaženia	2	2 - 10
Cibuľa*	Senzor smaženia	2	2 - 10
Cuketa**	Senzor smaženia	3	4 - 12
Baklažán**	Senzor smaženia	3	4 - 12
Paprika*	Senzor smaženia	3	4 - 15
Huby*	Senzor smaženia	4	10 - 15
Pečená zelená špargľa**	Senzor smaženia	3	4 - 15
Restovaná zelenina na oleji*	Senzor smaženia	1	10 - 20
Glazovaná zelenina*	Senzor smaženia	3	6 - 10
Funkcie varenia			
Brokolica, varená***	Funkcie prípravy pokrmov	3 / 100 °C	10 - 20
Karfiol, varený***	Funkcie prípravy pokrmov	3 / 100 °C	10 - 20
Kapusta, varená***	Funkcie prípravy pokrmov	3 / 100 °C	30 - 40
Zelené fazuľky, varené***	Funkcie prípravy pokrmov	3 / 100 °C	15 - 30
Cícer****	Funkcie prípravy pokrmov	3 / 100 °C	60 - 90
Hrášok****	Funkcie prípravy pokrmov	3 / 100 °C	15 - 20
Šošovica****	Funkcie prípravy pokrmov	3 / 100 °C	45 - 60
* Pravidelne miešať.			
** Viackrát obrátiť.			
*** Zahríť a piecť s pokrievkou. Potraviny pridať po zaznení signálu.			
**** Suroviny pridať na začiatku.			
***** Olej rozohriať so zatvorenou pokrievkou. Piecť po jednotlivých porciách bez pokrievky.			

Zelenina a strukoviny	Funkcie prípravy pokrmov	Nastavenie teploty	Celková doba prípravy od zaznenia signálu (v min.)
Varenie v tlakovom hrnci			
Zelenina v tlakovom hrnci****	Funkcie prípravy pokrmov	4 / 120 °C	3 - 6
Hrášok v tlakovom hrnci****	Funkcie prípravy pokrmov	4 / 120 °C	25 - 35
Fazuľa v tlakovom hrnci****	Funkcie prípravy pokrmov	4 / 120 °C	25 - 35
Šošovica v tlakovom hrnci***	Funkcie prípravy pokrmov	4 / 120 °C	10 - 20
Smaženie s malým množstvom oleja			
Obaľovaná zelenina, fritovaná*****	Funkcie prípravy pokrmov	5 / 170 °C	4 - 8
Zelenina v pivnom cestíčku, fritovaná*****	Funkcie prípravy pokrmov	5 / 170 °C	4 - 8
Obaľované huby*****	Funkcie prípravy pokrmov	5 / 170 °C	4 - 8
Huby v pivnom cestíčku*****	Funkcie prípravy pokrmov	5 / 170 °C	4 - 8
* Pravidelne miešať. ** Viackrát obrátiť. *** Zahriať a piecť s pokrievkou. Potraviny pridať po zaznení signálu. **** Suroviny pridať na začiatku. ***** Olej rozohriať so zatvorenou pokrievkou. Piecť po jednotlivých porciách bez pokrievky.			

Zemiaky	Funkcie prípravy pokrmov	Nastavenie teploty	Celková doba prípravy od zaznenia signálu (v min.)
Smaženie s malým množstvom oleja			
Hranolčky zo zemiakov varených v šupke*	Senzor smaženia	5	6 - 12
Hranolčky zo surových zemiakov*	Senzor smaženia	4	15 - 25
Zemiakové placky**	Senzor smaženia	5	2,5 - 3,5
Švajčiarske rōsti***	Senzor smaženia	1	50 - 55
Glazované zemiaky*	Senzor smaženia	3	15 - 20
Mierne varenie			
Zemiakové knedličky***	Funkcie prípravy pokrmov	2 / 90 °C	30 - 40
Funkcia prípravy pokrmov			
Zemiaky*****	Funkcie prípravy pokrmov	3 / 100 °C	30 - 45
Varenie v tlakovom hrnci			
Zemiaky v tlakovom hrnci*****	Funkcie prípravy pokrmov	4 / 120 °C	10 - 20
* Pravidelne miešať. ** Celková doba prípravy jednej porcie. Piecť postupne. *** Maslo a potraviny pridať do panvice po zaznení signálu. **** Zahriať a piecť s pokrievkou. Potraviny pridať po zaznení signálu. ***** Suroviny pridať na začiatku.			

Cestoviny a cereálie	Funkcie prípravy pokrmov	Nastavenie teploty	Celková doba prípravy od zaznenia signálu (v min.)
Mierne varenie			
Ryža*	Funkcie prípravy pokrmov	2 / 90 °C	25 - 35
Polenta**	Funkcie prípravy pokrmov	2 / 90 °C	3 - 8
Krupicová kaša**	Funkcie prípravy pokrmov	2 / 90 °C	5 - 10
* Zahriať a variť s pokrievkou. Potraviny pridať po zahriatí. ** Pravidelne miešať. *** Suroviny pridať na začiatku.			

Cestoviny a cereálie	Funkcie prípravy pokrmov	Nastavenie teploty	Celková doba prípravy od zaznenia signálu (v min.)
Funkcie prípravy pokrmov			
Rezance **	Funkcie prípravy pokrmov 3 / 100 °C		7 - 10
Plnené cestoviny **	Funkcie prípravy pokrmov 3 / 100 °C		6 - 15
Varenie v tlakovom hrnci			
Ryža v tlakovom hrnci**	Funkcie prípravy pokrmov 4 / 120 °C		6 - 8
* Zahriať a variť s pokrievkou. Potraviny pridať po zahriatí. ** Pravidelne miešať. *** Suroviny pridať na začiatku.			
Polievky	Funkcie prípravy pokrmov	Nastavenie teploty	Celková doba prípravy od zaznenia signálu (v min.)
Mierne varenie			
Krémové polievky*	Funkcie prípravy pokrmov 2 / 90 °C		10 - 15
Funkcie prípravy pokrmov			
Vývary**	Funkcie prípravy pokrmov 3 / 100 °C		60 - 90
Instantné polievky*	Funkcie prípravy pokrmov 3 / 100 °C		5 - 10
Varenie v tlakovom hrnci			
Vývary v tlakovom hrnci**	Funkcie prípravy pokrmov 4 / 120 °C		20 - 30
* Pravidelne miešajte. ** Suroviny pridať na začiatku.			
Omáčky	Funkcie prípravy pokrmov	Nastavenie teploty	Celková doba prípravy od zaznenia signálu (v min.)
Smaženie s malým množstvom oleja			
Paradajková omáčka so zeleninou*	Senzor smaženia	1	25 - 35
Bešamel*	Senzor smaženia	1	10 - 20
Syrová omáčka*	Senzor smaženia	1	10 - 20
Zahusťované omáčky*	Senzor smaženia	1	25 - 35
Sladké omáčky*	Senzor smaženia	1	15 - 25
* Pravidelne miešať.			
Dezerty	Funkcie prípravy pokrmov	Nastavenie teploty	Celková doba prípravy od zaznenia signálu (v min.)
Mierne varenie			
Mliečna ryža*	Funkcie prípravy pokrmov 2 / 90 °C		40 - 50
Ovsená kaša*	Funkcie prípravy pokrmov 2 / 90 °C		10 - 15
Kompóty**	Funkcie prípravy pokrmov 3 / 100 °C		15 - 25
Čokoládový pudink	Funkcie prípravy pokrmov 2 / 90 °C		3 - 5
Smaženie vo veľkom množstve oleja			
Smažené šišky **	Funkcie prípravy pokrmov 5 / 170 °C		5 - 10
Smažené donuty ***	Funkcie prípravy pokrmov 5 / 170 °C		5 - 10
Smažené buñuelos ***	Funkcie prípravy pokrmov 5 / 170 °C		5 - 10
* Pravidelne miešať. ** Suroviny pridať na začiatku. *** Olej zohriať pri zatvorenej pokrievke. Smažiť jednotlivé porcie bez pokrievky.			

Mrazené potraviny	Funkcie prípravy pokrmov	Nastavenie teploty	Celková doba prípravy od zaznenia signálu (v min.)
Smaženie s malým množstvom oleja			
Rezne*	Senzor smaženia	4	15 - 20
Cordon bleu*	Senzor smaženia	4	10 - 30
Hydinové prsia*	Senzor smaženia	4	10 - 30
Kuracie nugety*	Senzor smaženia	4	10 - 15
Gyros**	Senzor smaženia	3	10 - 15
Kebab**	Senzor smaženia	3	10 - 15
Rybie filety, prírodné*	Senzor smaženia	3	10 - 20
Rybie filety, obalované*	Senzor smaženia	3	10 - 20
Rybie prsty*	Senzor smaženia	4	8 - 12
Restované zemiaky**	Senzor smaženia	5	4 - 6
Pokrm z panvice **	Senzor smaženia	3	6 - 10
Jarné závitky*	Senzor smaženia	4	10 - 30
Syr Camembert*	Senzor smaženia	3	10 - 15

Ohrev/Funkcia udržiavania teploty

Zelenina v krémovej omáčke**	Funkcie prípravy pokrmov	1 / 70 °C	15 - 20
------------------------------	--------------------------	-----------	---------

Funkcie prípravy pokrmov

Zelená fazuľka***	Funkcie prípravy pokrmov	3 / 100 °C	15 - 30
-------------------	--------------------------	------------	---------

Smaženie vo veľkom množstve oleja

Fritované hranolčeky****	Funkcie prípravy pokrmov	5 / 170 °C	4 - 8
--------------------------	--------------------------	------------	-------

* Niekoľkokrát obrátiť.

** Pravidelne miešať.

*** Potraviny pridať po zaznení signálu.

**** Olej zohriať pri zatvorenej pokrievke. Smažiť jednotlivé porcie bez pokrievky.

Ďalšie	Funkcie prípravy pokrmov	Nastavenie teploty	Celková doba prípravy od zaznenia signálu (v min.)
Smaženie s malým množstvom oleja			
Syr Camembert*	Senzor smaženia	3	7 - 10
Krutóny**	Senzor smaženia	3	6 - 10
Dehydrované hotové jedlá***	Senzor smaženia	1	5 - 10
Praženie mandlí****	Senzor smaženia	4	3 - 15
Praženie orechov****	Senzor smaženia	4	3 - 15
Praženie píniových orieškov****	Senzor smaženia	4	3 - 15
Ohrev/Funkcia udržiavania teploty			
Ohrev gulášovej polievky*****	Funkcie prípravy pokrmov	1 / 70 °C	10 - 20
Ohrev vareného vína*****	Funkcie prípravy pokrmov	1 / 70 °C	-
Mierne varenie			
Ohrev mlieka*****	Funkcie prípravy pokrmov	2 / 90 °C	3 - 10

* Niekoľkokrát otočiť.

** Pravidelne miešať.

*** Po zaznení signálu pridať vodu. Potraviny pridať do vriacej vody.

**** Potraviny pridať do panvice po zaznení signálu.

***** Suroviny pridať na začiatku.

Pokrmý

Pomocou tejto funkcie môžete pripravovať najrôznejšie pokrmý. Prístroj pre vás zvolí optimálne nastavenie.

Voľba a nastavenie programu

1. Zvoľte požadovanú varnú zónu.
2. V oblasti nastavenia varnej zóny zvoľte typ ohrevu Asistent pokrmov.
3. Zvoľte požadovanú skupinu programov.
4. Zvoľte požadovaný pokrm. Budete sprevádzaní procesom nastavenia zvoleného pokrmu a dostanete upozornenie na prípravu zvoleného pokrmu.

Prerušenie programu

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

Nastavenie a údržba bezdrôtového teplotného senzora

V tejto kapitole nájdete nasledujúce informácie:

- Prilepenie silikónovej nálepky
- Použitie bezdrôtového teplotného senzora
- Čistenie
- Výmena batérie

Zvláštne príslušenstvo, ako je napr. silikónová nálepka a teplotný senzor, je možné zakúpiť prostredníctvom nášho zákaznického servisu alebo v špecializovanom obchode. Vždy uveďte príslušné referenčné číslo:

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

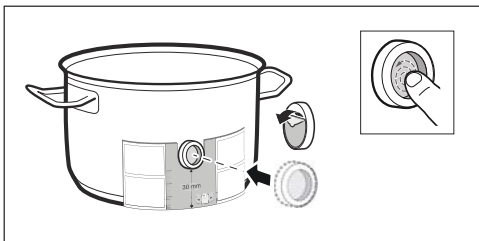
Prilepenie silikónovej nálepky

Silikónová nálepka prichytí teplotný senzor k varnej nádobe.

Silikónová nálepka sa musí prichytiť k varnej nádobe pri prvom použití tejto nádoby s funkciou prípravy pokrmov.

Postupujte nasledovne:

1. Miesto prilepenie na varnej nádobe musí byť odmastené. Očistite varnú nádobu, riadne ju osušte a utrite miesto prilepenie odmasťovačom, či lihom.
2. Odstráňte zo silikónovej nálepky ochrannú fóliu. Nalepte túto nálepku na správne miesto varnej nádoby s použitím priloženej šablóny.



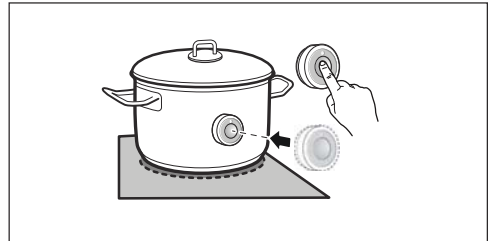
3. Prítlačte silikónovú nálepku vrátane jej vnútornej strany. Lepidlo vyžaduje 1 hodinu na stvrdnutie. Riad v tomto čase nie je možné používať.

Upozornenie

- Varný riad so silikónovou nálepkou sa nesmie dlho namáčať v mydlovej vode.
- Pokiaľ sa silikónová nálepka odlepí, nalepte na jej miesto novú.

Použitie bezdrôtového teplotného senzora

Prilepte teplotný senzor na silikónovú nálepku a správne ho nastavte.



Upozornenie

- Pred pripojením teplotného senzora sa uistite, že je silikónová nálepka celkom suchá.
- Umiestnite varnú nádobu tak, aby teplotný senzor smeroval k vonkajšej strane varnej dosky.
- Aby nedošlo k prehriatiu, teplotný senzor nesmie smerovať k inej horúcej varnej nádobe.
- Po ukončení prípravy pokrmu odstráňte teplotný senzor z varnej nádoby. Uchovávajte ho na čistom a bezpečnom mieste mimo tepelných zdrojov.
- Môžete použiť až tri teplotné senzory súčasne.

Čistenie

Neumývajte bezdrôtový teplotný senzor v umývačke riadu.

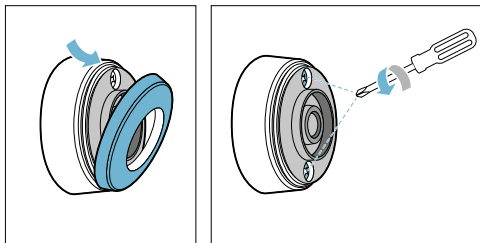
Informácie o čistení teplotného senzora nájdete v kapitole → „Čistenie“.

Výmena batérie

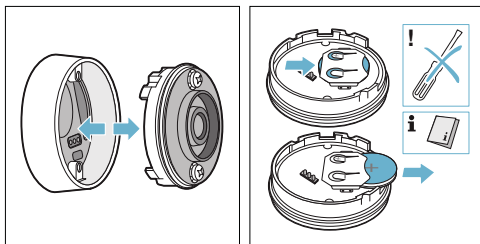
Pokiaľ stlačíte symbol bezdrôtového teplotného senzora a nerozsvieti sa LED kontrolka, znamená to, že je batéria vybitá.

Výmena batérie:

1. Odstráňte zo spodnej časti obalu silikónový kryt. Odstráňte skrutky pomocou skrutkovača.

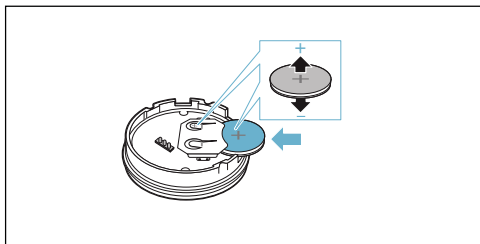


2. Odstráňte hornú časť obalu. Vložte dovnútra nové batérie. Dbajte na správnu polaritu batérií.

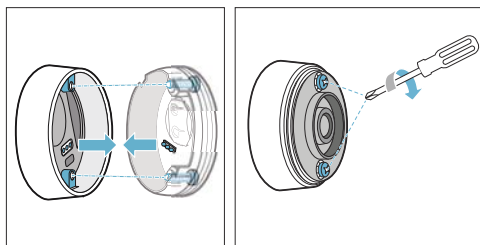


Varovanie!

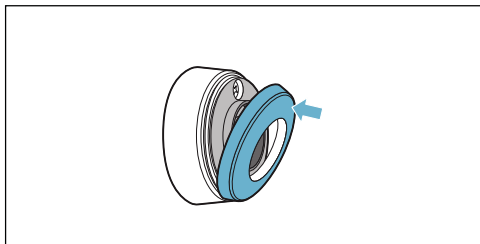
Na vybratie batérií nepoužívajte kovové predmety. Nedotýkajte sa kontaktov batérií.



3. Zložte späť hornú a dolnú časť obalu. Uistite sa, že sú kontaktné spony správne umiestnené.



4. Na spodnú časť obalu teplotného senzora umiestnite znovu silikónový obal.



Upozornenie: Používajte iba batérie najvyššej kvality CR2032. Majú obzvlášť dlhú životnosť.

Vyhlasenie o zhode

Spoločnosť Robert Bosch Hausgeräte GmbH vyhlasuje, že tento prístroj s funkciou bezdrôtového teplotného senzora spĺňa základné požiadavky a ďalšie príslušné ustanovenia smernice 1999/5/EG.

Logá a značka Bluetooth® sú registrované ako ochranné známky a sú vlastníctvom spoločnosti Bluetooth SIG, Inc. Tieto ochranné známky používa spoločnosť Robert Bosch Hausgeräte GmbH podľa licencie. Všetky ďalšie ochranné známky a mená obchodných značiek vlastní tieto jednotlivé spoločnosti.


Detská poistka

Detskú poistku môžete použiť, aby ste predišli náhodnému zapnutiu varnej dosky deťmi.

Aktivácia a deaktivácia detskej poistky



Varná doska musí byť vypnutá.

Aktivácia

1. Otvorte skryté menu.
2. Stlačte symbol .

Detská poistka je aktivovaná. Varná doska je zamknutá.

Deaktivácia

1. Zapnite varnú dosku hlavným vypínačom .
2. Stlačte symbol  na displeji a držte ho stlačený 4 sekundy.

Detská poistka je deaktivovaná. Blokovanie je zrušené.

Automatická detská poistka

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


Zapnutie a vypnutie

Informácie o automatickej aktivácii detskej poistky nájdete v kapitole → „*Základné nastavenie*“.

Ochrana pred náhodnou aktiváciou

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

Aktivácia

1. Otvorte skryté menu.
2. Stlačte symbol .

Ochrana pred náhodnou aktiváciou je aktivovaná. Ovládací panel sa na 30 sekúnd uzamkne. Teraz môžete povrch ovládacieho panelu utrieť bez toho, aby došlo k akejkolvek zmene nastavenia.

Deaktivácia

Po 30 sekundách sa ovládacie pole automaticky odblokuje. Pre predčasné zrušenie tejto funkcie stlačte ľubovoľné miesto na displeji a držte ho stlačené 4 sekundy.

Upozornenie

- 30 sekúnd po aktivácii zaznie zvukový signál. To znamená, že funkcia uzamknutia skončila.
- Tento zámok neuzamyká hlavný vypínač. Varnú dosku môžete kedykoľvek vypnúť.

Automatické vypnutie varnej zóny

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

Varná zóna prestane hriať. Na displeji blíka upozornenie.

Po stlačení akéhokoľvek symbolu sa displej vypne.


Varnú zónu je možné teraz znovu nastaviť.

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

Základné nastavenie

Váš prístroj má niektoré hodnoty prednastavené. Tieto nastavenia môžete prispôbiť svojim vlastným zvyklostiam a požiadavkám.

Otvorenie základného nastavenia

Otvorte základné nastavenie nad symbolom  v skrytom menu. Všetky varné zóny musia byť vypnuté.

Navigácia vnútri základného nastavenia

Prechádzaním prsta hore a dole v prehľade môžete listovať v rôznych nastaveniach. Stlačte nastavenie a dostanete sa do čiastkového menu s ďalšími možnosťami.

V čiastkovom menu stlačte symbol šípky vľavo hore. Tým sa dostanete späť do prehľadu.

Odchod zo základného nastavenia

V prehľade stlačte symbol šípky vľavo hore. Tým opustíte základné nastavenie.

Uložiť alebo odmietnuť zmeny

Pri odchode zo základného nastavenia dostanete otázku, či chcete uložiť alebo vymazať naposledy vykonané zmeny. Pri voľbe uloženia sa vaše zmeny stanú aktívne. Pri voľbe vymazať sa vaše posledné zmeny zrušia.

Nastavenie	Popis a možnosti
Jazyk	Je možné zmeniť jazyk prístroja.
Tóny signálu	Môžete zvoliť, ktoré signálne tóny bude prístroj prehrávať. <ul style="list-style-type: none"> ■ Všetky signálne tóny vypnuté – Prístroj neprehráva žiadne tóny. ■ Všetky signálne tóny zapnuté* – Prístroj prehráva všetky tóny. ■ Iba chybové tóny zapnuté – Prístroj prehráva tóny iba pri chybových hláseniach.
Doba trvania signálu	Môžete zmeniť dobu trvania signálu.
Tón tlačidla	Môžete zvoliť, či prístroj bude pri dotyku polí a symbolov na displeji prehrávať tóny.
Podsvietenie displeja	Môžete zvoliť jas displeja.
Variolndukcia	Môžete zvoliť, či flexibilné zóny vašej varnej dosky budú po spustení prístroja zapnuté dohromady alebo zvlášť.
Stupne powerMove	Môžete voľne meniť prednastavené stupne funkcie Move.
Detská poistka	Varnú dosku môžete zablokovať pomocou detskej poistky a zabrániť tak, aby ju deti neoprávnenne používali. <ul style="list-style-type: none"> ■ Manuálne* – Detská poistka musí byť vždy zapnutá a vypnutá manuálne. ■ Automaticky – Detská poistka sa vždy automaticky aktivuje, keď varnú dosku vypnete.
Logo značky.	Môžete nastaviť, či má byť zobrazené logo značky pri zapnutí prístroja.
ReStart	Môžete nastaviť, ako dlho po vypnutí si váš prístroj bude pamätať naposledy použité nastavenia.
Maximálny príkon	Môžete obmedziť celkový príkon varnej dosky a prispôbiť ho miestnemu sieťovému pripojeniu. S cieľom prispôbenia kontaktujte vášho predajcu.
Spotreba energie	Môžete zvoliť, či spotrebič po vypnutí zobrazí spotrebu energie.
Senzor varenia	Môžete pridať nový senzor.
Funkcia prípravy pokrmu	Môžete vložiť hodnotu nadmorskej výšky, aby senzor varenia fungoval presnejšie.
Test vhodnosti riadu	Môžete preveriť, či je váš riad vhodný na indukčné varenie.
Informácie o prístroji	Tu dostanete informácie o svojom prístroji.
Nastavenia z výroby	Môžete vrátiť všetky nastavenia do podoby, ktorá bola pri dodávke.

* Prednastavenia pri dodávke

Ukazovateľ spotreby energie

Táto funkcia vám ukazuje celkové množstvo energie spotrebovanej vašim prístrojom počas posledného varenia.

Hneď ako sa prístroj vypne, na displeji sa počas 10 sekúnd zobrazí spotreba energie v kWh.

Informácie o aktivácii tejto funkcie nájdete v kapitole → „Základné nastavenie“.

Test vhodnosti riadu

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

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

1. Studený riad naplňte približne 200 ml vody a umiestnite ho doprostred varnej zóny s priemerom čo najvhodnejším pre dno danej nádoby.
2. Prejdite do základného nastavenia a zvolte v menu bod „Test vhodnosti riadu“. Funkcia je aktivovaná.

Po desiatich sekundách sa na displeji zobrazí výsledok kvality a rýchlosti procesu varenia. Stlačte zodpovedajúcu varnú zónu na displeji a zistíte viac o výsledku testu riadu.

Upozornenie

- Flexibilná varná zóna sa počíta ako jediná varná zóna; umiestnite na ňu iba jednu varnú nádobu.
- Pokiaľ je priemer použitej varnej zóny oveľa menší ako priemer dna nádoby, zahreje sa iba prostredná časť tejto nádoby. To môže mať za následok horší výsledok prípravy pokrmu.
- Informácie o tejto funkcii nájdete v kapitole → „Základné nastavenie“.
- Informácie o type, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v kapitolách → „Indukčné varenie“ a → „Zóna Flex“.

Čistenie prístroja

Vhodné prostriedky na čistenie a starostlivosť si môžete zakúpiť v našom zákazníckom servise.

Varná doska

Čistenie

Varnú dosku po každom použití očistite. Zabráňte tak pripaľovaniu zvyškov potravín. Varnú dosku čistite iba po zhasnutí ukazovateľa zvyškového tepla.

Varnú dosku očistite navlhčenou handričkou a vysušte mäkkou utierkou, aby ste zabránili tvorbe vodného kameňa.

Používajte iba čistiace prostriedky vhodné pre tento typ varnej dosky. Postupujte podľa pokynov výrobcov na obaloch výrobkov.

Nikdy nepoužívajte:

- Nezriedený prostriedok na umývanie riadu
- Čistiace prostriedky do umývačiek riadu
- Abrazívne čistiace prostriedky
- Drsné čistiace prostriedky, ako je napríklad sprej na čistenie rúry alebo prostriedok na odstránenie vodného kameňa
- Drôtenky
- Vysokotlakové alebo parné čističe

Odolné nečistoty najlepšie odstraňujte pomocou škrabky na sklo, ktorú môžete zakúpiť v maloobchodoch. Postupujte podľa pokynov výrobcu.

Vhodnú škrabku na sklo môžete zakúpiť i v našom zákazníckom servise .

Skvelé výsledky čistenia dosiahnete pri používaní špeciálnej hubky na čistenie sklokeramických varných dosiek.

Možné škvrny

Vodný kameň a stopy od vody	Očistite varnú dosku ihneď po jej vychladnutí. Môžete použiť iba čistiaci prostriedok na sklokeramické dosky.*
Cukor, ryžový škrob alebo umelá hmota.	Okamžite očistite. Používajte škrabku na sklo. Varovanie: Nebezpečenstvo popálenia.*

* Potom očistite navlhčenou handričkou a vysušte mäkkou utierkou.

Upozornenie: Kým varná doska nevychladla, nepoužívajte na nej žiadne čistiace prostriedky. Mohli by ste poškodiť jej povrch. Uistite sa, že ste riadne očistili zvyšky čistiacich prostriedkov.

Rám varnej dosky

Aby ste zamedzili poškodeniu rámu varnej dosky, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Používajte iba teplú mydlovú vodu.
- Pred použitím nové umývacie hubky riadne umyte.
- Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky obsahujúce piesok ani drsné čistiace prostriedky.
- Nepoužívajte škrabku na sklo ani ostré predmety.

Bezdrôtový teplotný senzor

Teplotný senzor

Očistite teplotný senzor vlhkou handričkou. Nikdy ho neumývajte v umývačke riadu. Neponárajte ho do vody ani nečistite pod tečúcou vodou.

Po ukončení prípravy pokrmu odstráňte teplotný senzor z varnej nádoby. Uchovávajte ho na čistom a bezpečnom mieste (napr. v pôvodnom obale) mimo tepelných zdrojov.

Silikónová nálepka

Pred pripojením k teplotnému senzoru sa uistite, že je silikónová nálepka čistá a suchá. Je možné umývať v umývačke riadu.

Upozornenie: Varný riad so silikónovou nálepkou sa nesmie dlho namáčať v mydlovej vode.

Displej teplotného senzora

Displej teplotného senzora vždy udržiajte v čistote a suchu. Postupujte nasledovne:

- Pravidelne odstraňujte nečistoty a stopy oleja.
- Umývajte displej mäkkou handričkou alebo vatovými tyčinkami a čistiacom na okná.

Upozornenie

- Nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky, ako drôtenky, kefy alebo čistiace krémy.
- Nedotýkajte sa displeja senzora prstami. Mohlo by dôjsť k jeho znečisteniu či poškriabaniu.

**Často kladené otázky****Pri použití prístroja****Prečo nemôžem zapnúť varnú dosku a prečo stále svieti symbol detskej poistky?**

Detská poistka je aktivovaná.

Informácie o tejto funkcii nájdete v kapitole → „*Detská poistka*“.

Prečo blikajú displeje a počujem zvukový signál?

Odstráňte z ovládacieho panelu všetky tekutiny alebo zvyšky potravín. Odstráňte z ovládacieho panelu všetky predmety. Pokyny na deaktiváciu zvukového signálu nájdete v kapitole → „*Základné nastavenie*“.

Zvuky**Prečo prístroj pri varení vydáva zvuky?**

Zvuky môže prístroj produkovať v závislosti od materiálu dna používanej varnej nádoby. Tieto zvuky sú bežnou súčasťou indukčnej technológie. Nejde o poruchu.

Možné zvuky:**Bzučivý zvuk podobný transformátoru:**

Objaví sa pri varení pri vysokej teplote. Zvuk zmizne alebo sa stíši, hneď ako sa zníži stupeň ohrevu.

Tichý pískavý zvuk:

Objaví sa, pokiaľ je riad prázdny. Tento zvuk zmizne, hneď ako do nádoby pridáte vodu alebo potraviny.

Praskavý zvuk:

Objaví sa, pokiaľ je riad vyrobený z niekoľkých rozdielnych vrstiev materiálu, alebo pokiaľ používate naraz riad rôznych veľkostí a materiálov. Hlasitosť zvuku závisí od množstva varených potravín alebo od spôsobu úpravy pokrmu.

Vysoké pískavé zvuky:

Môžu sa objaviť, pokiaľ používate dve varné dosky naraz na najvyšší stupeň ohrevu. Tento pískavý zvuk zmizne alebo sa stíši, hneď ako sa zníži stupeň ohrevu.

Hluk ventilátora:

Varná doska je vybavená ventilátorom, ktorý sa automaticky zapne pri použití vysokej teploty. Ventilátor môže byť stále zapnutý i po vypnutí varnej dosky, pokiaľ je rozpoznaná teplota stále príliš vysoká.

Riad**Ktoré typy riadu môžem použiť s indukčnou varnou doskou?**

Informácie o type riadu vhodného na indukčné varenie nájdete v kapitole → „*Indukčné varenie*“.

Riad

Prečo sa varná doska nezahrieva a prečo stále bliká nastavenie stupňa ohrevu?

Nie je zapnutá varná zóna, na ktorej je postavený riad.
Skontrolujte, či ste zapli správnu varnú zónu.

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

Skontrolujte, či je varný riad vhodný na indukčné varenie a že jeho umiestnenie na varnej zóne zodpovedá jeho veľkosti. Informácie o type, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v kapitolách → „Indukčné varenie“, → „Zóna Flex“ a → „Funkcia Move“.

Prečo trvá zahriatie riadu tak dlho alebo prečo sa dostatočne nezahrieva, aj keď je nastavený vysoký stupeň ohrevu?

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

Skontrolujte, či je varný riad vhodný na indukčné varenie a že jeho umiestnenie na varnej zóne zodpovedá jeho veľkosti. Informácie o type, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v kapitolách → „Indukčné varenie“, → „Zóna Flex“ a → „Funkcia Move“.

Čistenie

Ako mám varnú dosku vyčistiť?

Najlepší výsledok čistenia dosiahnete pri použití špeciálneho čistiaceho prostriedku na sklokeramické povrchy. Neodporúčame vám používať drsné alebo abrazívne čistiace prostriedky, ani čistiace prostriedky do umývačiek riadu (koncentráty) alebo drôtenky.

Ďalšie informácie o čistení a starostlivosti o svoj prístroj nájdete v kapitole → „Čistenie prístroja“.



Čo robiť v prípade poruchy?

Pokiaľ sa vyskytne porucha, jej príčinou je často maličkosť. Dbajte, prosím, na nasledujúce upozornenia a tipy, kým zavoláte zákaznícky servis.

Upozornenia, varovania a chybové hlásenia

Pokiaľ sa vyskytne problém, zobrazí sa na displeji automaticky upozornenie, varovanie alebo chybové hlásenie. Pre odstránenie problému sa riadte pokynmi na dotykovom displeji.

Upozornenie: Pri niektorých varovaniach sa zobrazí kód chyby. Tento kód chyby uveďte pri prípadnom kontaktovaní zákazníckeho servisu.

Tipy

Problém	Riešenie
Varnú dosku nie je možné zapnúť.	Použite iné elektrické zariadenie, aby ste skontrolovali, či v elektrickom obvode nedošlo ku skratu. Uistite sa, že prístroj je pripojený v súlade s elektrickou schémou. Pokiaľ sa nedarí poruchu odstrániť, informujte zákaznícky servis.
Stupeň ohrevu varnej zóny nie je možné zvýšiť.	Celkový výkon varnej dosky je obmedzený. Nastavte celkový výkon v základných nastaveniach – „Maximálny príkon“. Príliš veľký riad môže ovplyvniť maximálny stupeň ohrevu na jednej polovici varnej dosky. Usporiadajte riad znovu.
Funkcia PowerBoost bola deaktivovaná alebo ju už nie je možné aktivovať.	Celkový výkon varnej dosky je obmedzený. Nastavte celkový výkon v základných nastaveniach – „Maximálny príkon“.
Pokiaľ sa nachádza predmet na dotykovom displeji, zaznie signál.	Odstráňte predmet a stlačte upozornenie na displeji. Varnú dosku môžete znovu nastaviť. Na ovládacie pole nekladte horúci riad.
Riad nie je rozpoznávaný.	Riad nie je vhodný na varenie na indukčnej varnej doske.
Varná doska reaguje nezvyčajne alebo ju nie je možné správne ovládať.	Vypnite prístroj na domovom istíči alebo v poistkovej skrini. Počkajte niekoľko sekúnd a znovu ho zapnite.
Na displeji sa zobrazí „E“.	Zvoľte varnú zónu a prečítajte kód chyby.

Demo režim

Pokiaľ je na displeji zobrazený symbol ^{DEMO}_{MODE}, je aktivovaný Demo režim. Prístroj sa v Demo režime nezahrieva. Odpojte prístroj od napájania energiou. Niekoľko sekúnd počkajte a potom prístroj znovu zapojte. Potom do 3 minút po zapojení v základnom nastavení deaktivujte režim.



Zákaznícky servis

Náš zákaznícky servis je vám k dispozícii pre prípad, že potrebujete váš prístroj opraviť. Vždy nájdeme najvhodnejšie riešenie tak, aby ste sa vyhli zbytočným návštevám našich servisných technikov.

Označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD)

Pri kontakte so zákazníckym servisom uveďte, prosím, označenie produktu (č. E) a výrobné číslo konkrétneho prístroja (č. FD). Tieto údaje nájdete na typovom štítku, ktorý sa nachádza:

- na dokladoch od vášho prístroja.
- na spodnej časti varnej dosky.

Označenie produktu E nájdete tiež na sklokeramickom povrchu varnej dosky. Zákaznícky index (KI) a FD číslo môžete skontrolovať v základnom nastavení. Pre tieto informácie si prečítajte kapitolu → „*Základné nastavenie*“.

Berte, prosím, na vedomie, že za návštevu servisného technika na účely opravy z dôvodu nesprávneho použitia prístroja sa hradí poplatok, a to aj keď je prístroj v záručnej lehote.

Spoločníte sa na profesionalitu výrobcu svojho prístroja. Tak si môžete byť istí, že vaša oprava bude vykonaná školenými servisnými technikmi, ktorí so sebou vozia originálne náhradné diely práve pre vaše prístroje.

Skúšobné pokrmy

Táto tabuľka je navrhnutá pre skúšobné inštitúty na zjednodušenie kontroly prístroja.

Údaje v tejto tabuľke sú uvedené vzhľadom na príslušnosť značky Schulte-Ufer (4 kusy riadu so súpravy pre HEZ 390042 indukčné varné dosky) s nasledujúcimi rozmermi:

- Hlboký hrniec Ø 16 cm, 1,2 l pre varné zóny Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 16 cm, 1,7 l pre varné zóny Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 22 cm, 4,2 l pre varné zóny Ø 18 cm
- Panvica na smaženie Ø 24 cm, pre varné zóny Ø 18 cm

Skúšobné pokrmy	Riad	Stupeň ohrevu	Predhriatie Doba úpravy pokrmu (min:sek)	Pok- rievka	Varenie Stupeň ohrevu	Pok- rievka
Rozpustená čokoláda Čokoládová poleva (napr. značka Dr. Oetker, tmavá čokoláda 55 % kaka, 150 g)	Hlboký hrniec Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Nie
Šošovicová polievka, ohrievanie a udržiavanie teploty Šošovicová polievka* Počiatočná teplota 20 °C						
Množstvo: 450 g	Hrnec Ø 16 cm	9	1:30 (bez miešania)	Áno	1.5	Áno
Množstvo: 800 g	Hrnec Ø 22 cm	9	2:30 (bez miešania)	Áno	1.5	Áno
Šošovicová polievka z plechovky, napr. šošovica s klobásami Erasco Počiatočná teplota 20 °C						
Množstvo: 500 g	Hrnec Ø 16 cm	9	cca 1:30 (premiešajte po cca 1 minúte)	Áno	1.5	Áno
Množstvo: 1 kg	Hrnec Ø 22 cm	9	cca 2:30 (premiešajte po cca 1 minúte)	Áno	1.5	Áno
Príprava bešamelu Teplota mlieka: 7 °C Prísady: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a štipka soli						
1. Rozpustite maslo, vmiešajte múku a soľ a zmes zahrejte.	Hlboký hrniec Ø 16 cm	2	cca 6:00	Nie	-	-
2. Pridajte do zmesi mlieko a za neustáleho miešania uveďte do varu.		7	cca 6:30	Nie	-	-
3. Hneď ako sa bešamel začne variť, ponechajte omáčku na varnej zóne ďalšie dve minúty a neustále ju miešajte.		-	-	-	2	Nie
* Recept je v súlade s DIN 44550						
** Recept je v súlade s DIN EN 60350-2						

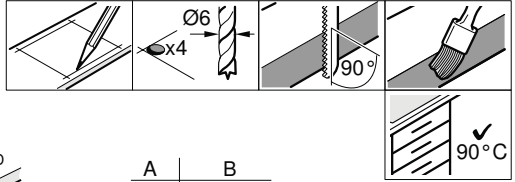
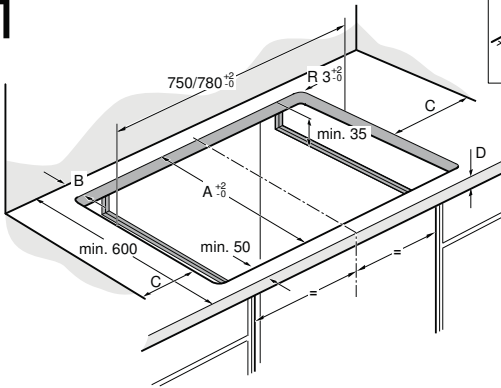
Skúšobné pokrmy	Riad	Stupeň ohrevu	Predhriatie Doba úpravy pokrmu (min:sek)	Pokrievka	Varenie Stupeň ohrevu	Pokrievka
Príprava mliečnej ryže						
Mliečna ryža, príprava s pokrievkou Teplota mlieka: 7 °C Zahrejte mlieko, kým nezačne peniť. Nastavte požadovaný stupeň ohrevu a pridajte do mlieka ryžu, cukor a soľ. Čas prípravy vrátane predhriatia je cca 45 minút.						
Prísady: 190 g krátkozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Hrniec Ø 16 cm	8.5	cca 5:30	Nie	3 (premiešajte po 10 minútach)	Áno
Prísady: 250 g krátkozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Hrniec Ø 22 cm	8.5	cca 5:30	Nie	3 (premiešajte po 10 minútach)	Áno
Mliečna ryža, príprava bez pokrievky Teplota mlieka: 7 °C Pridajte do mlieka všetky prísady a za neustáleho miešania zmes zahrejte. Hneď ako mlieko dosiahne teplotu cca 90 °C, zvolte odporúčaný stupeň ohrevu a ponechajte mierne variť na nízky stupeň ohrevu počas cca 50 minút.						
Prísady: 190 g krátkozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Hrniec Ø 16 cm	8.5	cca 5:30	Nie	3	Nie
Prísady: 250 g krátkozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Hrniec Ø 22 cm	8.5	cca 5:30	Nie	2.5	Nie
Príprava ryže* Teplota vody: 20°C						
Prísady: 125 g dlhozrnnej ryže, 300 g vody a štipka soli	Hrniec Ø 16 cm	9	cca 2:30	Áno	2	Áno
Prísady: 250 g dlhozrnnej ryže, 600 g vody a štipka soli	Hrniec Ø 22 cm	9	cca 2:30	Áno	2.5	Áno
Bravčové karé Počiatočná teplota karé: 7 °C						
Množstvo: 3 kusy karé (celková hmotnosť cca 300 g, hrúbka 1 cm) a 15 ml slnečnicového oleja	Panvica na smaženie Ø 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
Príprava palaciek** Množstvo: 55 ml cesta na každú palacinku						
	Panvica na smaženie Ø 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
Smažené zemiakové hranolčeky Množstvo: 1,8 l slnečnicového oleja, na porciu: 200 g mrazených hranolčekov (napr. značka McCain 123 Original fries)						
	Hrniec Ø 22 cm	9	Kým teplota oleja nedosiahne 180 °C	Nie	9	Nie
* Recept je v súlade s DIN 44550						
** Recept je v súlade s DIN EN 60350-2						



sk Montážny návod

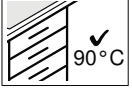


1

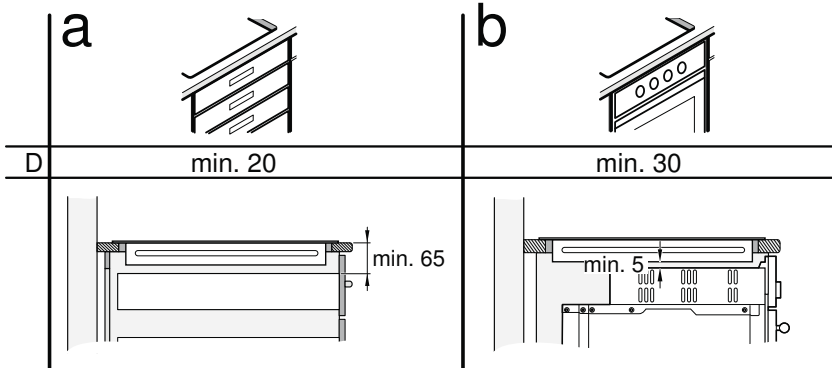


A	B
490	min. 60
500	min. 50

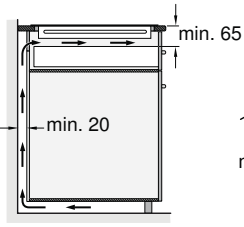
C = min. 40



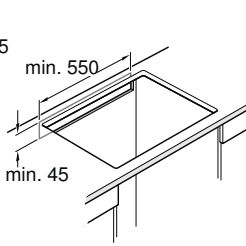
2



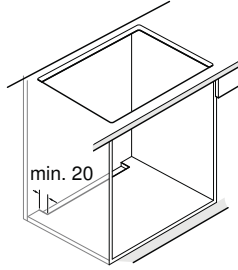
3a



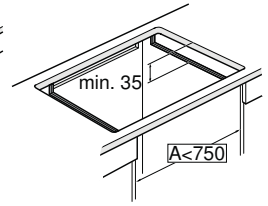
3b



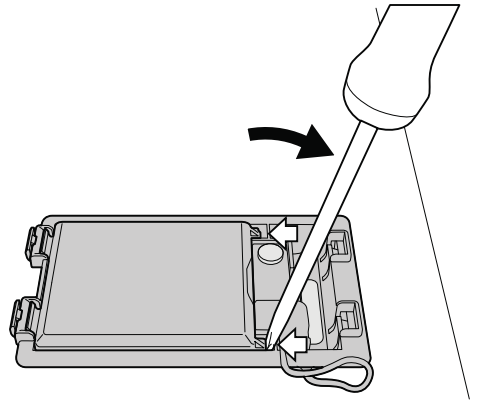
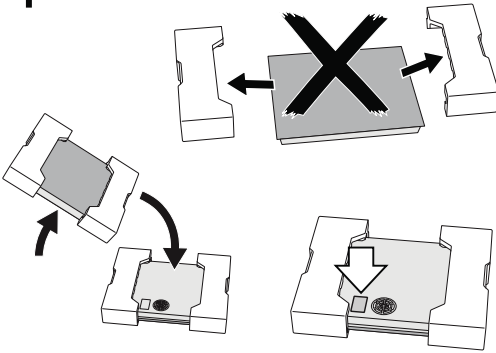
3c



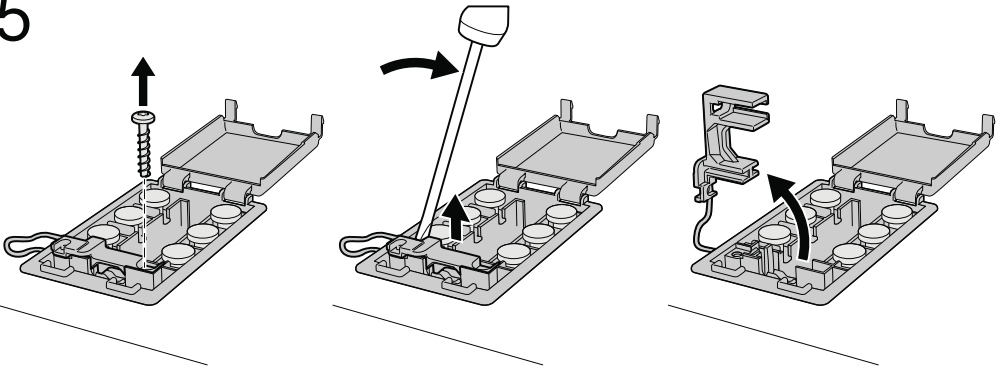
3d



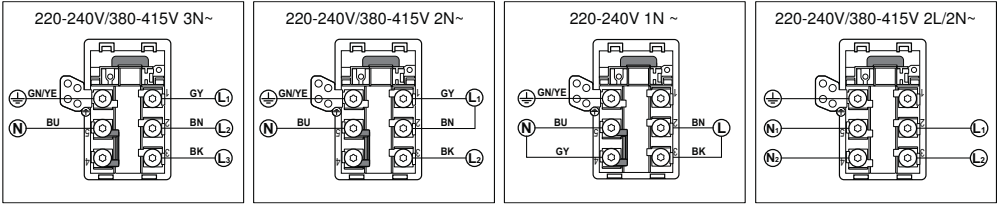
4



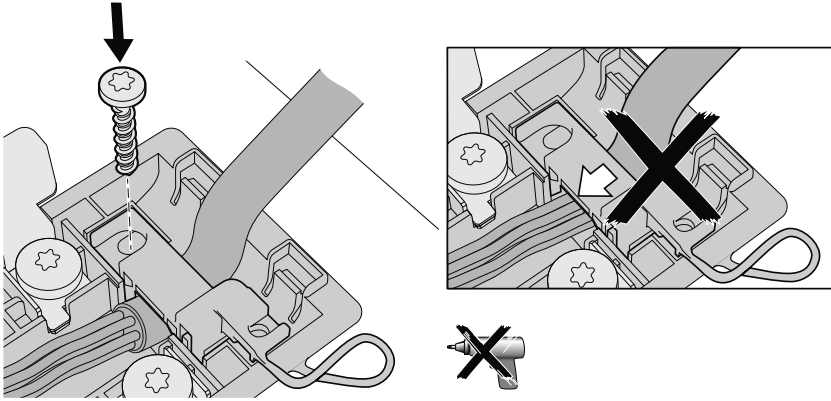
5



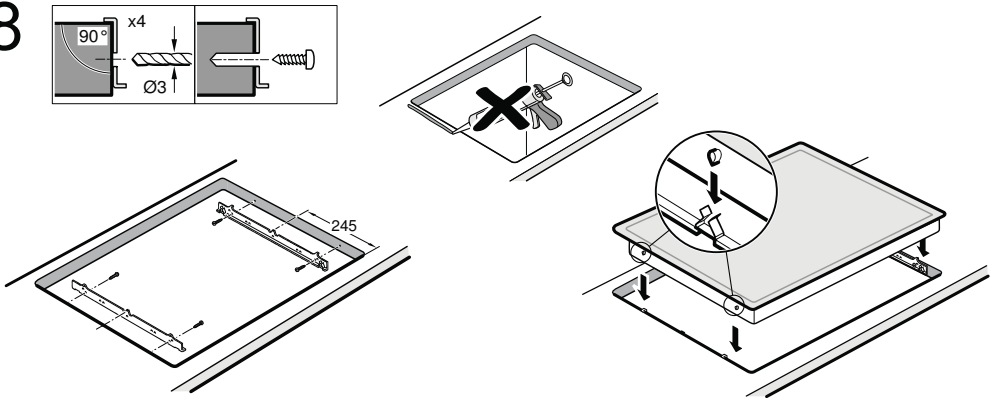
6

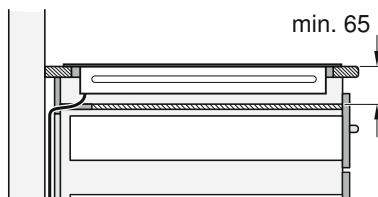
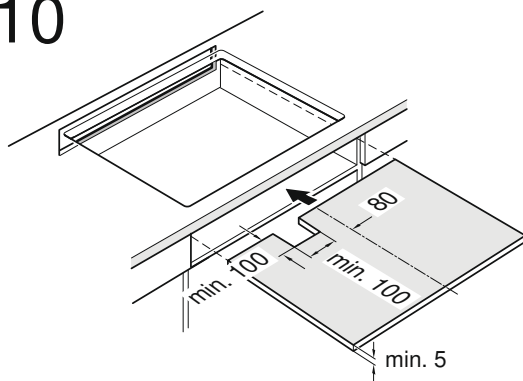
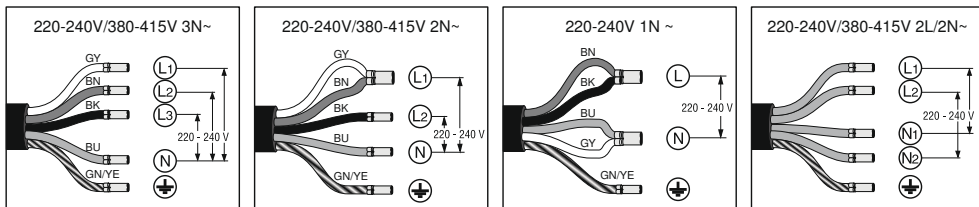


7



8





sk

Dôležité upozornenia

Bezpečnostné upozornenie: Bezpečnosť počas používania prístroja je zaručená iba vtedy, ak bolo zabudovanie technicky vykonané správnym spôsobom a podľa tohto montážneho návodu. Za škody, ktoré vzniknú neodborným zabudovaním, ručí montér. Tento prístroj je vhodný na používanie až do nadmorskej výšky 4000 metrov.

▲ Nositelia elektronických implantátov!

Prístroj môže obsahovať permanentné magnety, ktoré môžu ovplyvniť elektronické implantáty, ako napr. kardiostimulátor alebo inzulínovú pumpu. Preto počas montáže dodržujte minimálny odstup od elektronických implantátov 10 cm.

Pripojenie do elektrického prúdu: Musí byť vykonané koncesovaným odborníkom. Pritom musia byť dodržané ustanovenia miestneho dodávateľa elektriny. Prístroj musí byť napojený napevno a prípojka musí byť vybavená zodpovedajúcim odpojovačom podľa predpisov pre inštalácie.

Typy na pripojenie:

Prístroj patrí do ochrannej triedy I a môže byť použitý iba v kombinácii s uzemnenou prípojkou. Výrobca nezodpovedá za poruchy alebo možné škody, ktoré vzniknú v dôsledku chybnéj elektrickej inštalácie.

Sieťový pripojovací kábel: Sieťový pripojovací kábel môže inštalovať iba odborník s licenciou alebo vyškolený technik zákazníckeho servisu. Potrebne údaje o pripojení nájdete na typovom štítku a na schéme pripojenia.

Montáž pod pracovnú dosku: Indukčné varné dosky môžu byť inštalované iba nad zásuvky alebo rúry na pečenie rovnakej značky, ktoré majú odvetrávanie. Pod varnou doskou sa nemôžu nachádzať žiadne chladničky, umývačky riadu, rúry bez odvetrávania alebo práčky.

Odsávač pár: Vzdialenosť medzi odsávačom pár a varnou doskou musí zodpovedať minimálne stanovenej vzdialenosti podľa montážneho návodu pre odsávač pár.

Pracovná doska: Musí byť rovná, vodorovná a stabilná. Dodržujte pokyny výrobcu pracovnej dosky.

Ak hrúbka pracovnej dosky, do ktorej bude zabudovaná varná doska, nezodpovedá zadaniu, vystužte ju nehorľavým materiálom odolným proti vode, kým nedosiahnete minimálnej odporúčanej hrúbky. V opačnom prípade sa nedá zaručiť dostatočujúca stabilita.

- Pracovná doska, do ktorej bude varná doska zabudovaná, by mala zniesť zaťaženie cca 60 kg.
- Po zabudovaní varnej dosky najprv prekontrolujte, či je rovná.

Záruka: Neodborné zabudovanie, napojenie alebo chybná montáž vedú ku strate záruky.

Upozornenie: Všetky práce vykonané na vnútrajšku prístroja vrátane výmeny sieťového pripojovacieho kábla, môže vykonať výhradne vyškolený technik zákazníckeho servisu.

Príprava nábytku, obrázok 1/2/3

Zabudovaný nábytok: Musí byť odolný minimálne do teploty 90 °C.

Výrez: Po vyrezaní odstráňte triesky.

Rezné plochy: Obstarajte ich žiaruvzdorným materiálom.

Upozornenie: Pokiaľ je šírka otvoru zabudovania 780 mm, použite príslušenstvo, ktoré bolo dodané spoločne s prístrojom.

Zabudovanie nad zásuvku, obrázok 2a

Priehradka musí mať hrúbku minimálne 20 mm. Vzdialenosť medzi hornou oblasťou priehradky a hornou oblasťou zásuvky musí predstavovať 65 mm.

Upozornenie: Používajte iba deliacu priehradku z dreva, pretože kovové objekty v zásuvke môžu v dôsledku recirkulácie vzduchu z odvetrávania varnej dosky dosiahnuť vysokých teplôt (obrázok 10).

Montáž nad rúru na pečenie, obrázok 2b

Priehradka: Musí mať hrúbku minimálne 30 mm.

Upozornenie: Pozrite sa do montážneho návodu pre rúru na pečenie, či nemusia byť vzdialenosť medzi varnou doskou a rúrou na pečenie väčšia.

Odvetrávanie: Vzdialenosť medzi rúrou na pečenie a varnou doskou musí byť minimálne 5 mm.

Ventilácia, obrázok 3

Aby bola zaručená správna funkčnosť prístroja, musí byť varná doska zodpovedajúcim spôsobom odvetrávaná. Pretože ventilácia v spodnej časti prístroja potrebuje dostatočný prívod čerstvého vzduchu, musí byť nábytok inštalovaný zodpovedajúcim spôsobom. K tomu je potrebné nasledujúce:

- Minimálna vzdialenosť medzi zadnou stenou nábytku a kuchynskou stenou a medzi povrchom pracovnej dosky a hornou časťou zásuvky (obrázok 3a).
- Otvor hore v zadnej stene nábytku (obrázok 3b).
- Ak nie je dodržaná minimálna vzdialenosť 20 mm od zadnej steny nábytku, musí byť v dolnej časti otvor (obrázok 3c).
- V prípade, že nie je priestor širší ako 750 mm, orežte bočné steny. (obrázok 3d).

Upozornenie: Ak bude prístroj zabudovaný do varného ostrovčeka alebo bude inštalovaný iným spôsobom, ktorý tu nebol popísaný, musí byť dodržané odvetrávanie varnej dosky.

Zabudovanie prístroja, obrázky 4/5/6/7/8/9

Upozornenie: Pri montáži varnej dosky noste ochranné rukavice. Plochy, ktoré nevidíte, môžu mať ostré hrany.

U prístrojov bez vopred inštalovaného kábla zavedte sieťový pripojovací kábel do prípojnej krabice.

1. Otočte varnú dosku a položte ju na dno obalu, na handru alebo na inú plochu, aby ste ju nepoškriabali.
2. Pomocou skrutkovača nadvihnite kryt prípojnej krabice (obrázok 4).
3. Uvoľnite upevňovacie skrutky a pomocou skrutkovača nadvihnite hadicovú svorku (obrázok 5).

4. Napojte iba podľa schémy na prípojnej krabici (obrázok 6):

BN: hnedý
BU: modrý
GN/YE: žltý a zelený
BK: čierny
GY: šedý

Upozornenie

- Ak použijete priložené medené mostíky, tak ich namontujte podľa schémy pripojenia.
- Dávajte pozor na to, aby ste po pripojení kábla pevne utiahli skrutky na pripojovacej krabici.

5. Sieťový pripojovací kábel pripevnite pomocou hadicovej svorky a utiahnite upevňovacie skrutky (obrázok 7).

6. Zatvorte vrchnák pripojovacej krabice.

Upozornenie: Ak potrebujete dlhší kábel, kontaktujte zákaznícky servis.

Nasadenie varnej dosky, obrázok 8

1 Inštalácia nosných koľajníc

- Ak sú už namontované nosné koľajnice, odstráňte ich a nainštalujte nové.
- Pri dláždených pracovných doskách používajte otvory so závitom.
- Pri pracovných doskách z kameňa koľajnice prilpte. (Použite na to lepidlo, ktoré je žiaruvzdorné a ktoré je vhodné na lepenie kovov a na lepenie kameňa).

2 Vložte prístroj do priestoru na zabudovanie.

- Nesmiete priškripiť sieťový pripojovací kábel a viesť ho cez ostré hrany. Ak je pod varnou doskou zabudovaná rúra na pečenie, tak vedenie k prípojnej krabici vedte zadným rohom rúry na pečenie. Vedenie musí byť inštalované tak, aby sa nedotýkalo žiadnych horúcich plôch varnej dosky alebo rúry na pečenie.
- V prípade dláždených pracovných dosiek: Utesnite škáry pomocou silikónovej hmoty.

Pripojenie prístroja, obrázok 9

- Napätie: Pozri typový štítok.
- Pripojte iba podľa schémy pripojenia.

BN: hnedý
BU: modrý
GN/YE: žltý a zelený
BK: čierny
GY: šedý

- Podľa druhu pripojenia musí byť prípadne zmenené usporiadanie svoriek dodaných z výroby. Svorky musia byť prípadne skrátené a izolácia odstránená, aby bolo možné nasadiť svorku, ktorá spája dva káble.

Upozornenie: Skontrolujte či je prístroj pripravený na prevádzku. Ak sa objaví na displeji prístroja **U400**, **E05** **I3** alebo **E**, nie je správne pripojený. Odpojte prístroj z elektrického napätia a prekontrolujte zapojenie elektrických káblov.

Demontáž prístroja

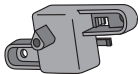
Odpojte prístroj od elektrickej siete.

Zatlačte proti varnej doske smerom zospodu a vyberte ju.

Pozor!

Poškodenie prístroja!

Neskúšajte vytiahnuť prístroj páčením zhora.

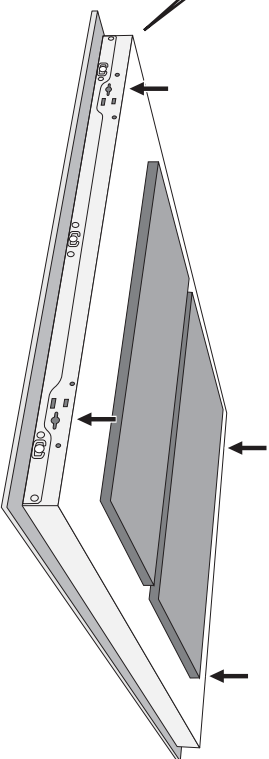
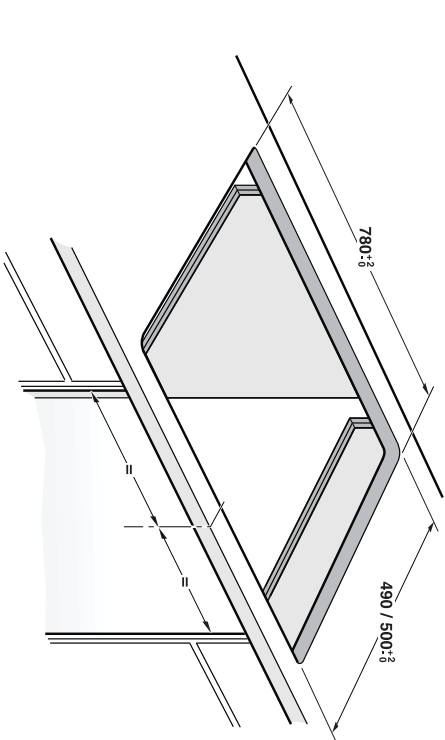
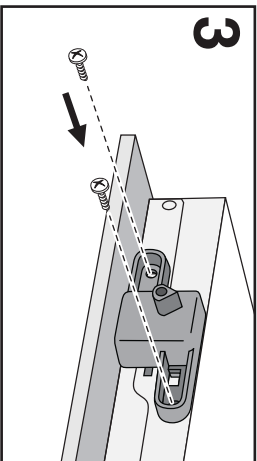
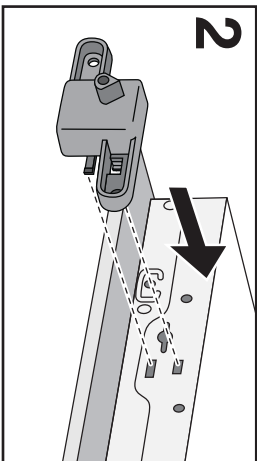
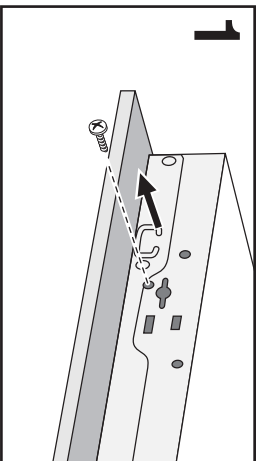


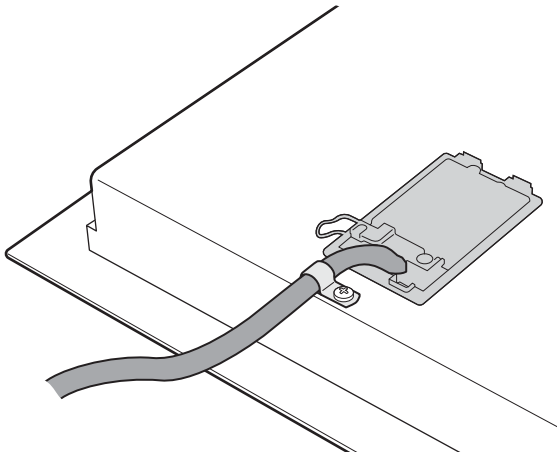
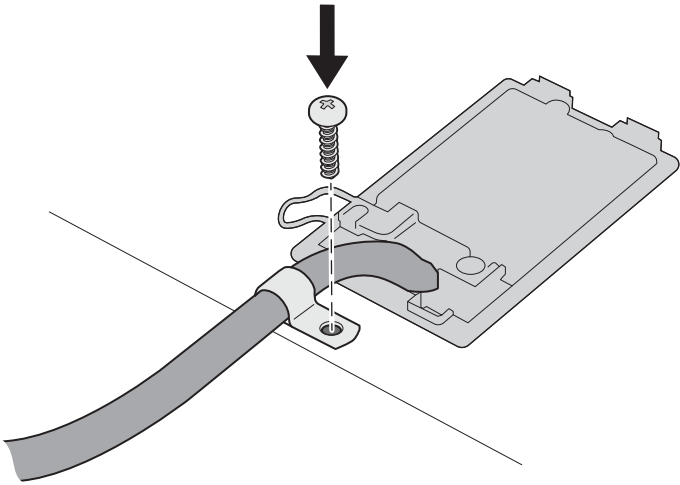
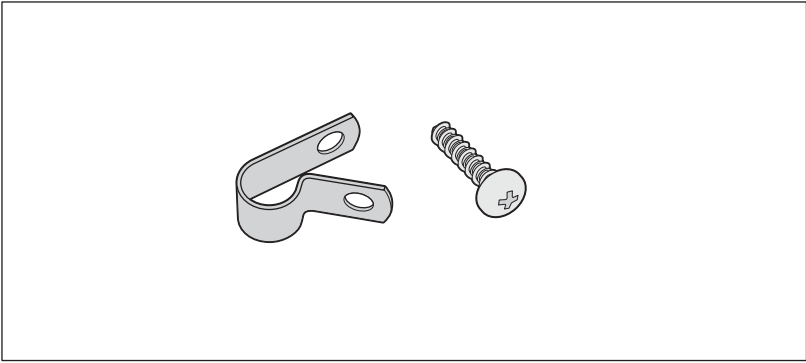
x 2



x 2

x 4





Návod na použitie
Doplniť informácie nájdete v detailných pokynoch pre varnú dosku v kapitole „Funkcia prípravy pokrmov“. Rádne si tieto pokyny prečítajte.

Návod na použitie
Doplniť informácie nájdete v detailných pokynoch pre varnú dosku v kapitole „Funkcia prípravy pokrmov“. Rádne si tieto pokyny prečítajte.

Jednoduché a rýchle

Funkcia prípravy pokrmov

Funkcia prípravy pokrmov vám umožní zvoliť najlepší spôsob prípravy každého pokrmu podľa vašich želaní. Senzory neustále merajú teplotu hrnca alebo panvice. To umožní kontrolu výkonu s vynikajúcou presnosťou a správna teplota zostane zachovaná, čím dosiahnete skvelých výsledkov varenia.

Funkcia prípravy pokrmov

Táto funkcia môžete využiť pre ohrev, varenie alebo pre mierne varenie pokrmov, pre varenie v tlakovom hrnci alebo smaženie v hrnci s dostatočným množstvom oleja, a to všetko pri kontrolovanej teplote.

 Teplotný senzor je nevyhnutný pre použitie funkcie prípravy pokrmov.

Pokiaľ varná doska nedisponuje senzorom, je možné kúpiť u špecializovaných predajcov alebo v našom zákaznickom servise uvedeními referenčného čísla HZ39050.

	Ohrev, udržovanie teploty napr. polievky, horúce nápoje.	70 °C	1
	Mierne varenie napr. ryža, mlieko.	90 °C	2
	Varenie napr. cestoviny, zelenina.	100 °C	3
	Varenie v tlakovom hrnci napr. kura, dusené mäso.	120 °C	4
	Smaženie s veľkým množstvom oleja napr. šišky, šušinky.	170 °C	5

Jednoduché a rýchle

Funkcia prípravy pokrmov


Funkcia prípravy pokrmov vám umožní zvoliť najlepší spôsob prípravy každého pokrmu podľa vašich želaní. Senzory neustále merajú teplotu hrnca alebo panvice. To umožní kontrolu výkonu s vynikajúcou presnosťou a správna teplota zostane zachovaná, čím dosiahnete skvelých výsledkov varenia.

Senzor smaženia



Senzor smaženia vám zjednoduší varenie a zaručí vynikajúce výsledky smaženia. Bez toho, aby ste museli zvolený stupeň meniť, sa teplota automaticky udržiava.

	Príprava a konzervácia omáčky, dusenie zeleniny alebo smaženie na extra pareniskom olivovom oleji, masle alebo alebo margaríne.	Veľmi nízka	1
	Smaženie na extra pareniskom olivovom margaríne, napr. omelty.	Nízka	2
	Smaženie rýb a hmotných pokrmov, napr. šušinky alebo klobás.	Stredne – nízka	3
	Smaženie steakov (stredne či dobre pripravených), mrazených ošetrovaných špeciálnych potravín, napr. rezňov, čerstvého vajca a zeleniny.	Stredne – vysoká	4
	Smaženie pokrmov pri vysokých teplotách, napr. steakov („are“) či zemiakových hranolčekov.	Vysoká	5

Takto nastavte

- I) Prázdny panvice postavte na varnú zónu.
- II) Zvoľte na displeji varnú zónu.
- III) Zvoľte druh ohrevu  „Senzor smaženia“.
- IV) Zvoľte požadovaný stupeň smaženia.
- V) Symbol sa rozsvieti, hneď ako sa dosiahne teplota smaženia.
- VI) Symbol prestane blikať a svieti.
- VII) Prídajte do panvice tuk a môžete začať so smažením.

Takto nastavte

- I) Bezdrôtový teplotný senzor pripojte na hrniec.
 - II) Na varnú zónu postavte hrniec s dostatočným množstvom tekutiny a zakryte ho pokrievkou.
 - III) Na displeji zvoľte varnú zónu.
 - IV) Zvoľte režim varenia  „Funkcia prípravy pokrmov“.
 - V) Sľučte symbol  na bezdrôtovom teplotnom senzore.
 - VI) Zvoľte stupeň u požadovanej funkcie varenia.
 - VII) Symbol sa rozsvieti, hneď ako voda alebo olej dosiahnu zodpovedajúcu teplotu.
 - VIII) Zvoľte potvrdzujúcu a voľte pokrm.
- Počas varenia porechajte hrniec príkry!
Odpovedanie: Pri funkcii „Fritovanie“ vo veľkom množstve oleja? Hrnec nesahyť na vrch!



9001160668

Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť	Symbol	Hodnota	Jednotka
Značka		SIEMENS	
Identifikácia modelu		EX875KYE1E	
Typ varnej dosky		elektrická	
Počet zón a/alebo plôch na varenie		4	
Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne)		indukcia	
V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitého povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm			
Flex zóna ľavá predná	∅	20 / 23	cm
Flex zóna ľavá zadná	∅	20 / 23	cm
Flex zóna pravá predná	∅	20 / 23	cm
Flex zóna pravá zadná	∅	20 / 23	cm
V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitého povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm			
Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg			
Flex zóna ľavá predná		175,0	Wh/kg
Flex zóna ľavá zadná		175,0	Wh/kg
Flex zóna pravá predná		175,0	Wh/kg
Flex zóna pravá zadná		175,0	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg		175,0	Wh/kg

Tabuľka povinných informácií pre domácnosť: (V zmysle ekodizajnu Nariadenia Komisie č 66/2014, čl.2.3.)

Dovozca: BSH domáci spotrebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

Výrobok:	Produktové číslo: E-Nr.
	Poradové číslo: FD
Dátum predaja, pečiatka, podpis	Dátum montáže, pečiatka, podpis

Predajca je povinný úplne a čitateľne vyplniť všetky požadované údaje v záručnom liste v deň predaja spotrebiča. Neoddeliteľnou súčasťou tohto záručného listu je daňový doklad o predaji výrobku.

Záručný list je dokladom práv spotrebiteľa v zmysle Občianskeho zákonníka. Je súčasťou výrobku s výrobným číslom uvedeným na prednej strane tohto záručného listu, zvlášť v prípadoch dlhších než zákonom daná záručná lehota je záručný list jedným z dokázateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.

Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.

Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Zápisy o uskutočnených opravách:

Dátum objed. opravy	Dátum dokončenia	Číslo oprav. listu	Stručný opis poruchy

Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkovi platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
- za chybu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok alebo na výrobku chýba,
- údaje na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča,
- výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN alebo s návodom na obsluhu,
- výrobok bol neodborne namontovaný alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č. 718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i pre spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
- porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
- ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **spĺňajú požiadavky** o hygienickej neškodnosti podľa **európskej normy EC 1935/2004**. Toto vyhlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava.



Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov. Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.

Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 264/1999 Z. z. a príslušných nariadení vlády. Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domáci spotrebiče s. r. o.

Kontakt na servis domácich spotrebičov SIEMENS

Dodávateľ:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.- organizačná zložka Bratislava

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

Príjem opráv:

Tel.: +421 244 450 808
Email: **opravy@bshg.com**

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:

Tel.: +421 244 452 041
Email: **dily@bshg.com**

Zákaznícke poradenstvo:

Tel.: +421 244 452 041
Email: **siemens.spotrebice@bshg.com**

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkách

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

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.