

SIEMENS



## Varná deska

EX...LY...

[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

cs Návod k použití

Register  
your  
product  
online







		$g^*$	$b^*$
<b>A / B</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

	<b>Použití dle určení</b> .....	4		<b>Funkce udržování teploty</b> .....	19
	<b>Důležité bezpečnostní pokyny</b> .....	5	Aktivace .....	19	
	<b>Příčiny poškození</b> .....	6	Deaktivace .....	19	
Přehled .....	6		<b>Převzetí nastavení</b> .....	20	
	<b>Ochrana životního prostředí</b> .....	7	Aktivovat .....	20	
Tipy pro úsporu energie .....	7		<b>Pečení se senzory</b> .....	20	
Ekologická likvidace .....	7	Výhody při pečení .....	20		
	<b>Indukční vaření</b> .....	7	Pánve pro senzor smažení .....	20	
Výhody při vaření s indukcí .....	7	Teplotní stupně .....	21		
Nádoby .....	7	Tabulka .....	21		
	<b>Seznámení se se spotřebičem</b> .....	9	Teppan Yaki a Grill pro flexibilní zónu .....	24	
Ovládací panel .....	9	Takto provedete nastavení .....	26		
Varné zóny .....	10		<b>Dětská pojistka</b> .....	26	
Ukazatel zbytkového tepla .....	10	Aktivace a deaktivace dětské pojistky .....	26		
	<b>Obsluha spotřebiče</b> .....	11	Automatická dětská pojistka .....	26	
Zapnutí a vypnutí varné desky .....	11		<b>Blokování při utírání</b> .....	27	
Nastavení varné zóny .....	11		<b>Automatické vypnutí</b> .....	27	
Doporučení pro vaření .....	12		<b>Základní nastavení</b> .....	28	
	<b>Flexibilní zóna</b> .....	14	Takto se dostanete k základním nastavením: .....	29	
Doporučení k použití nádobí .....	14		<b>Ukazatel spotřeby energie</b> .....	30	
Jako jediná varná zóna .....	14		<b>Test nádoby</b> .....	30	
Jako dvě nezávislé varné zóny .....	14		<b>Powermanager</b> .....	31	
	<b>Funkce Move</b> .....	15		<b>Home Connect</b> .....	31
Aktivovat .....	15	Seřízení .....	31		
Deaktivace .....	15	Nastavení Home Connect .....	33		
	<b>Zóna FlexPlus</b> .....	16	Aktualizace softwaru .....	35	
Upozornění k nádobám .....	16	Vzdálená diagnostika .....	35		
Aktivovat .....	16	Upozornění k ochraně údajů .....	35		
Deaktivace .....	16	Prohlášení o shodě .....	35		
	<b>Časové funkce</b> .....	17		<b>Spojení digestoře</b> .....	36
Programování doby vaření .....	17	Seřízení .....	36		
Kuchyňská minutka .....	17	Odpojit ze sítě .....	37		
Funkce stopek .....	18	Ovládání digestoře pomocí varné desky .....	37		
	<b>Funkce PowerBoost</b> .....	18	Nastavení ovládání odsavače par .....	38	
Aktivace .....	18		<b>Čištění</b> .....	38	
Deaktivace .....	18	Varná deska .....	38		
	<b>Funkce ShortBoost</b> .....	19	Rám varné desky .....	38	
Doporučení k použití .....	19				
Aktivace .....	19				
Deaktivace .....	19				

	<b>Často kladené otázky a odpovědi (FAQ) . . . . .</b>	<b>39</b>
	<b>Co dělat v případě poruchy? . . . . .</b>	<b>40</b>
	<b>Zákaznický servis . . . . .</b>	<b>41</b>
	Číslo E a číslo FD. . . . .	41
	<b>Zkušební pokrmý . . . . .</b>	<b>42</b>

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

## Použití dle určení

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

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

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

Vestavba spotřebiče se musí provést podle přiloženého montážního návodu.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **⚠ Důležité bezpečnostní pokyny**

### **⚠ Varování – Nebezpečí požáru!**

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

### **⚠ Varování – Nebezpečí popálení!**

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

### **⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

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

### **⚠ Varování – Nebezpečí poruchy!**

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

### **⚠ Varování – Nebezpečí poranění!**

- Při vaření potravin ve vodní lázni může dojít k prasknutí nádoby nebo skla varné desky kvůli přehřátí. Nádoba, která je ve vodní lázni, nesmí stát přímo na dně nádoby s vodou. Používejte jediné takové varné nádoby, které jsou tepelně odolné.
- Pokud se mezi dnem hrnce a varnou zónou nachází tekutina, může hrnec náhle vyskočit do výšky. Udržujte varné zóny a dna hrnců vždy suché.

## Příčiny poškození

### Pozor!

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

### Přehled

V následující tabulce najdete nejčastější poškození:

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

## Ochrana životního prostředí

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

### Tipy pro úsporu energie

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

### Ekologická likvidace

Obal ekologicky zlikvidujte.



Tento spotřebič je označen podle evropské směrnice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment –WEEE).

Směrnice udává rámec pro zpětný odběr a recyklaci starých spotřebičů v celé EU.

## Indukční vaření

### Výhody při vaření s indukcí

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

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

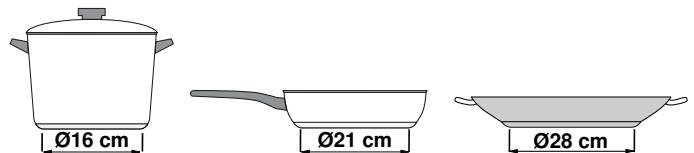
### Nádoby

Pro vaření s indukcí používejte pouze feromagnetické nádoby, například:

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

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

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

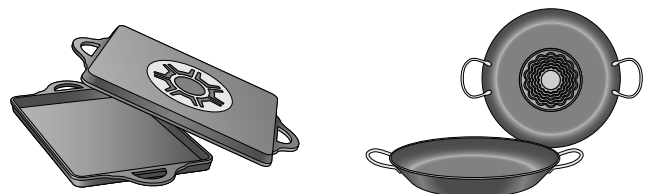


Pokud se flexibilní varná zóna používá jako jedna varná zóna, lze použít větší nádoby, které jsou obzvláště vhodné pro tuto oblast. Informace o umístění nádoby najdete v kapitole → "Flexibilní zóna".

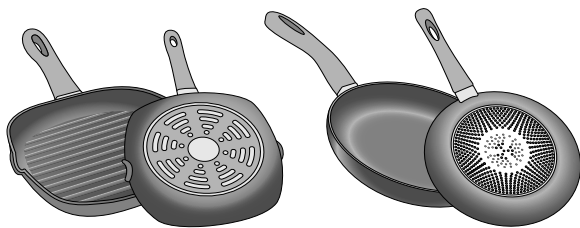


Existuje také indukční nádobí, jehož dno není celé feromagnetické:

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



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



### Nevhodné nádoby

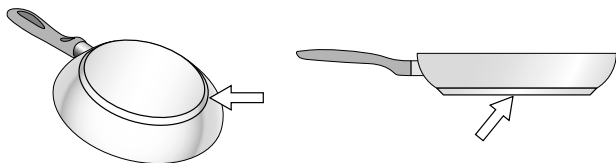
V žádném případě nepoužívejte adaptérové desky pro indukci nebo nádobí z:

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

### Vlastnosti dna nádoby

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

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



### Žádná nádoba na varné zóně nebo nádoba nevhodné velikosti

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

### Prázdná nádoba nebo nádoba s tenkým dnem

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

### Rozpoznání hrnce

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

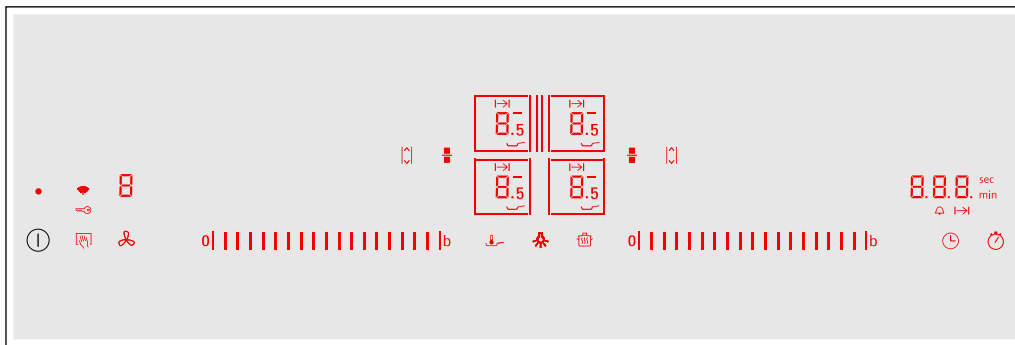


## Seznámení se se spotřebičem

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

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

### Ovládací panel



Ovládací plochy	
ⓘ	Hlavní vypínač
□ / □	Zvolte varnou zónu
0	Oblast nastavování
b	Funkce PowerBoost a ShortBoost
■	Flexibilní varná zóna
↻	Funkce Move
🔒	Zablokování ovládacího panelu pro čištění a dětská pojistka
🔥	Funkce udržování teploty
⬇️	Pečicí senzor
🕒	Nastavení doby vaření a kuchyňského budíku
🕒	Funkce stoppek
📶	WLAN
🌀	Ovládání odsavače par
💡	Osvětlení odsavače par

Ukazatele	
0	Provozní stav
1-9	Stupně vaření
H/h	Zbytkové teplo
b	Funkce PowerBoost
b <sup>-</sup>	Funkce ShortBoost
L	Funkce udržování teploty
t	Přenos nastavení
🔥	Senzor smažení
I	Varná zóna FlexPlus
00	Funkce Timeru
⌚	Nastavení doby vaření
🔔	Kuchyňský budík
min / sec	Ukazatel Timeru
🔑	Dětská pojistka
📶	WLAN

### Ovládací plošky




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

Pokud se dotknete některého symbolu, aktivuje se příslušná funkce.

### Upozornění

- Příslušné symboly ovládacích plošek svítí podle dostupnosti. Ukazatele varných zón nebo zvolených funkcí se rozsvítí jasněji.
- Ovládací panel udržujte neustále suchý a čistý. Vlhkost může negativně ovlivnit funkci.
- Nestavte žádnou nádobu do blízkosti ukazatelů a senzorů. Může dojít k přehřátí elektroniky.

## Varné zóny

Varná zóna		
	Jednoduchá varná zóna	Použijte nádobu vhodné velikosti.
	Flexibilní varná zóna	Viz část → "Flexibilní zóna".
	Varná zóna FlexPlus	Varné zóny FlexPlus se vždy zapínají ve spojení s pravou nebo levou flexibilní varnou zónou. Viz část → "Zóna FlexPlus".
Používejte pouze nádoby vhodné pro indukční vaření, viz část → "Indukční vaření".		

## Ukazatel zbytkového tepla

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

Zbytkové teplo je zobrazeno následovně:

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

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



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


## Obsluha spotřebiče


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

### Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem.

Při prvním zapnutí spotřebiče se vyvolá nastavení domácí sítě. Na displeji se na několik vteřin slabě rozsvítí symbol . Pro spuštění nastavení připojení se dotkněte senzoru  a řiďte se údaji v kapitole → "Home Connect". Pro návrat z počátečního nastavení, se dotkněte libovolného senzoru.

**Zapnutí a vypnutí varné desky:** dotkněte se symbolu . Zazní akustický signál. Symboly a funkce, které patří k varným zónám a které jsou v tomto okamžiku k dispozici, svítí. Varná deska je připravená k provozu.

**Vypnutí varné desky:** dotýkejte se symbolu , dokud nezhasnou všechny ukazatele. Pokud nejsou varné zóny dostatečně vychladlé, svítí ukazatel zbytkového tepla.

#### Upozornění


- Pokud nebylo vytvořeno připojení k domácí síti nebo bylo připojení přerušeno, aktivuje se při zapnutí varné desky vždy jako první nastavení síťového připojení.
- Varná deska se vypne automaticky, pokud jsou všechny varné zóny několik sekund vypnuté.
- Nastavení zůstávají uložena první 4 sekundy po vypnutí varné desky. Pokud během této doby varnou desku znovu zapnete, spustí se provoz s předchozím nastavením.

### Nastavení varné zóny

V oblasti nastavování nastavte požadovaný stupeň vaření.

Stupeň vaření 1 = nejnižší stupeň.

Stupeň vaření 9 = nejvyšší stupeň.

Každý stupeň vaření má mezistupeň. Ty jsou označeny .




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

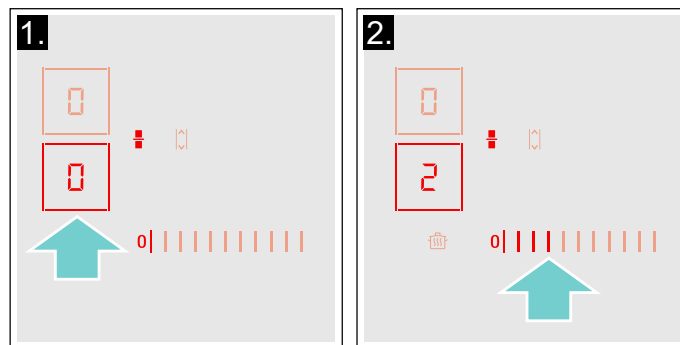
#### Upozornění

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

### Volba varné zóny a stupně ohřevu

Varná deska musí být zapnutá.

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



Stupeň vaření je nastavený.

#### Změna stupně ohřevu

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavování nastavte požadovaný stupeň ohřevu.

#### Vypnutí varné zóny

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavování se dotkněte 0. Varná zóna se vypne. Ukazatel zbytkového tepla svítí, dokud je varná zóna ještě horká.

#### Upozornění

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

## Doporučení pro vaření

### Doporučení

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

### Tabulka vaření

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

	Stupeň vaření	Doba přípravy (min)
<b>Rozpouštění</b>		
Čokoláda, poleva	1 - 1.5	-
Máslo, med, želatina	1 - 2	-
<b>Ohřívání a udržování teploty</b>		
Eintopf, např. čočkový Eintopf	1.5 - 2	-
Mléko*	1.5 - 2.5	-
Ohřívání párků ve vodě*	3 - 4	-
<b>Rozmrazování a ohřívání</b>		
Špenát, zmrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, zmrazený	3 - 4	35 - 55
<b>Vaření táhnutím, pošírování</b>		
Bramborové knedlíky*	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Bílé omáčky, např. bešamelová omáčka	1 - 2	3 - 6
Šlehané omáčky, např. bearnská omáčka, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12
* Bez pokličky		
** Několikrát obraťte.		
*** Předejití pomocí stupně vaření 8–8.5		



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

## Flexibilní zóna

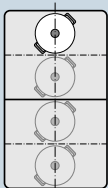
Lze ji podle potřeby používat jako jednu varnou zónu nebo jako dvě nezávislé varné zóny.

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

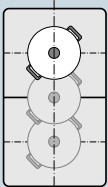
### Doporučení k použití nádobí

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

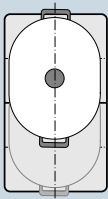
#### Jako jediná varná zóna



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

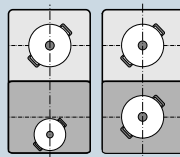


Průměr větší než 13 cm  
Umístěte nádobu do jedné ze tří poloh, které jsou znázorněné na obrázku.



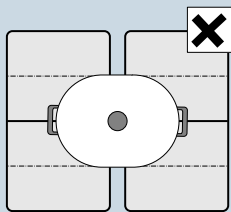
Pokud nádoba zabere více než jednu varnou zónu, umístěte ji na začátek horního nebo dolního okraje flexibilní varné zóny.

#### Jako dvě nezávislé varné zóny



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

#### Doporučení




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

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

### Jako jediná varná zóna

Flexibilní varná zóna se aktivuje jako jediná varná zóna.


#### Aktivace

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

#### Změna stupně vaření


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

#### Přidání nové nádoby

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

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

#### Deaktivace



Dotkněte se symbolu .

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

### Jako dvě nezávislé varné zóny

Použití flexibilní varné zóny jako dvou nezávislých varných zón.


#### Rozdělení varných zón

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

#### Upozornění

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

#### Spojení obou varných zón

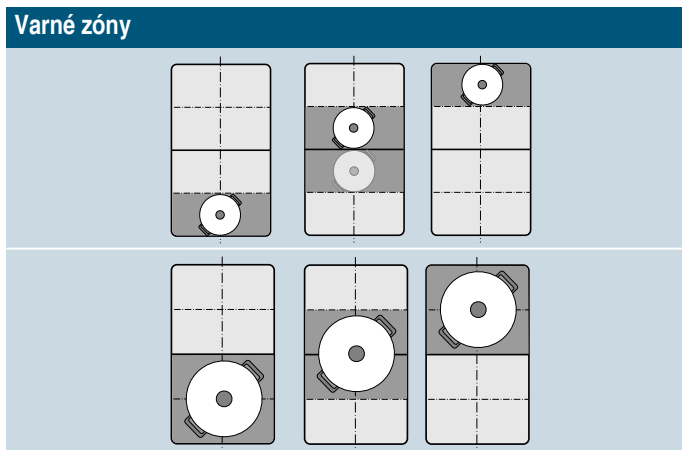
Dotkněte se symbolu .

Flexibilní varná zóna je aktivovaná.

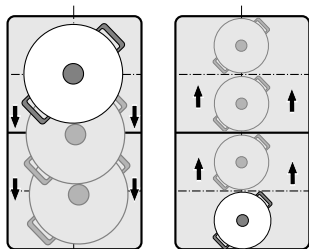
## Funkce Move

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

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



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



Přednastavené stupně vaření:

Přední zóna = stupeň vaření **9**

Střední zóna = stupeň vaření **5**


Zadní zóna = stupeň vaření **1.5**

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

### Upozornění

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

### Aktivovat

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

Funkce je aktivovaná.


### Změna stupně vaření

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


### Upozornění

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

### Deaktivace

Dotkněte se symbolu . Rozsvítí se slaběji.

Funkce je deaktivovaná.

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

## Zóna FlexPlus

Varná deska má k dispozici varnou zónu FlexPlus, která se nachází mezi oběma flexibilními varnými zónami a která je vždy ve spojení s pravou nebo levou flexibilní varnou zónou v provozu. Lze tak používat větší varné nádoby a dosahovat lepších výsledků vaření.

Varná zóna FlexPlus se zapíná vždy ve spojení s jednou ze dvou flexibilních varných zón. Nelze je aktivovat nezávisle na sobě.

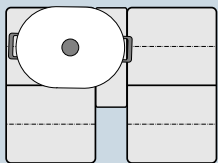
### Upozornění k nádobám

Pro dobré rozpoznání a rozdělení tepla je třeba nádoby postavit do středu.

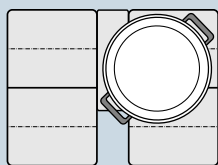
Nádoba by měla pokrývat postranní varnou zónu a varnou zónu FlexPlus.

Podle velikosti nádoby lze flexibilní varnou zónu aktivovat jako dvě nezávislé varné zóny nebo jako jednu varnou zónu.

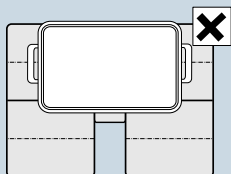
#### Umístění nádoby



Podélná nádoba  
Flexibilní varnou zónu aktivujte jako dvě nezávislé varné zóny nebo jako jednu varnou zónu.



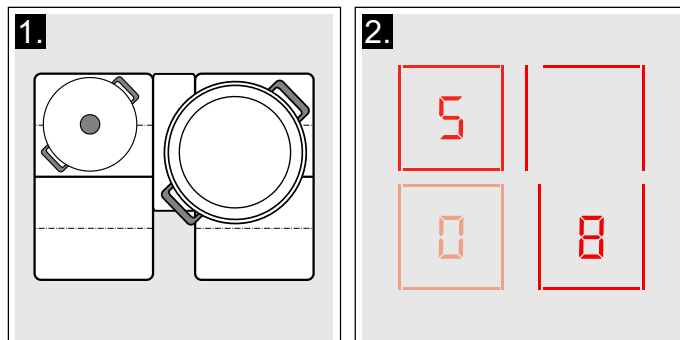
Velká kulatá nádoba  
Flexibilní varnou zónu aktivujte jako jedinou varnou zónu.



Nádoba nesmí současně zakrývat dvě postranní varné zóny a varnou zónu FlexPlus.

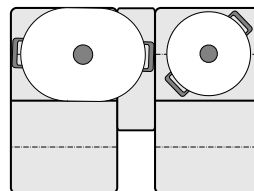
### Aktivovat

1. Postavte nádobu na varnou zónu a dbejte na to, aby zakrývala i varnou zónu FlexPlus.
2. Zvolte varnou zónu a požadovaný stupeň vaření. Ukazatele varné zóny a varné zóny FlexPlus se rozsvítí.



Varná zóna FlexPlus je aktivovaná.

**Upozornění:** Pokud jsou dvě varné zóny vedle zóny FlexPlus zakryty nádobami, může ukazatel zóny FlexPlus blikat.



Pro přiřazení zóny FlexPlus k příslušné varné zóně nadzdvihněte nádobu a postavte ji znovu na varnou zónu předtím, než zvolíte stupeň výkonu.

### Deaktivace

Sejměte nádobu z varné zóny. Ukazatele zhasnou. Varná zóna FlexPlus je deaktivovaná.



## Časové funkce





Varná deska má k dispozici tři funkce timeru:

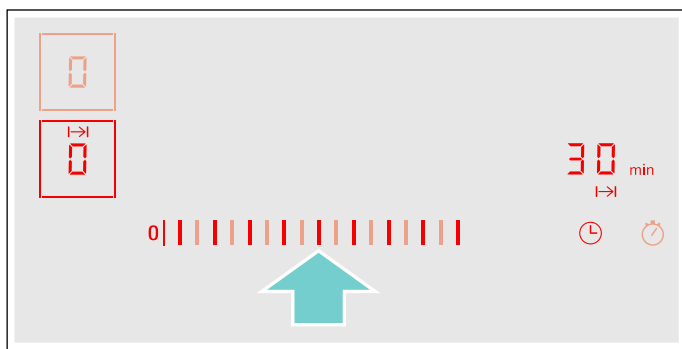
- Programování doby vaření
- Kuchyňský budík
- Funkce stopek


### Programování doby vaření

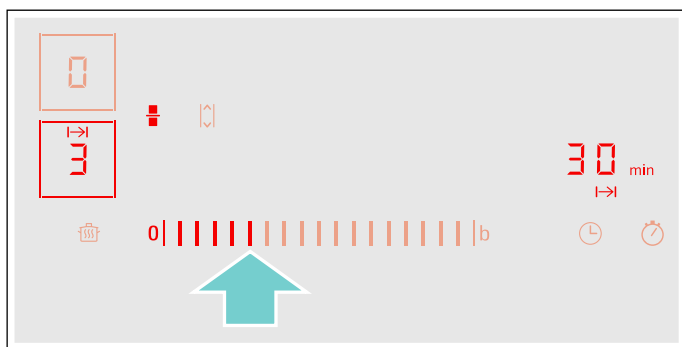
Varná zóna se po uplynutí nastavené doby automaticky vypne.

#### Takto provedete nastavení:

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



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



Doba vaření se začne odměřovat.


#### Upozornění


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


### Pečicí senzor

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



#### Změna nebo zrušení doby



Dotkněte se dvakrát symbolu  a poté zvolte varnou zónu.


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

Pro potvrzení zvoleného nastavení se dotkněte symbolu .


#### Po uplynutí doby

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

Na ukazateli timeru bliká symbol  a ukazatel .

Při dotyku symbolu  zmizí ukazatele a skončí akustický signál.

#### Upozornění





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

### Kuchyňská minutka


Pomocí kuchyňské minutky můžete nastavit čas až do 99 minut.


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


#### Takto provedete nastavení

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



#### Změna nebo zrušení doby

Dotkněte se symbolu .

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

Pro potvrzení zvoleného nastavení se dotkněte symbolu .

#### Po uplynutí doby

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

Po dotyku symbolu  ukazatele zhasnou.

## Funkce stopek

Stopy ukazují čas, který uplyne od aktivace.



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

### Aktivace

Dotkněte se symbolu . Na ukazateli timeru svítí .

Doba se začne odměřovat.


### Deaktivace

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

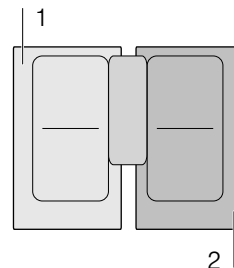
Funkce je deaktivovaná.

**Upozornění:** Pro deaktivaci stopek musí být tato funkce zvolená.

## Funkce PowerBoost



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

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






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

### Aktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dotkněte se symbolu .  
Svíí ukazatel .  
Funkce je aktivovaná.

### Deaktivace

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

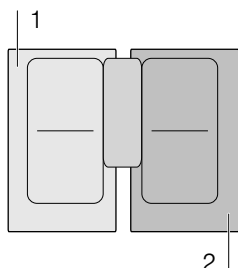
**Upozornění:** Za určitých okolností se funkce PowerBoost může z důvodu ochrany elektronických prvků uvnitř varné desky automaticky vypnout.

## Funkce ShortBoost

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

Po deaktivaci funkce zvolte vhodný stupeň vaření pro svůj pokrm.

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



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

### Doporučení k použití

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

### Aktivace

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

Funkce je aktivovaná.

### Deaktivace

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


Funkce je deaktivovaná.

**Upozornění:** Po 30 sekundách se tato funkce automaticky vypne.

## Funkce udržování teploty

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


### Aktivace

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

Svítí ukazatel **L**.

Funkce je aktivovaná.

### Deaktivace

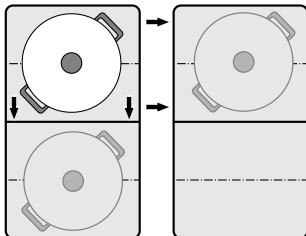
1. Dotkněte se symbolu .
2. Zvolte varnou zónu. Ukazatel **L** zhasne. Varná zóna se vypne a rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla.

Funkce je deaktivovaná.

## Převzetí nastavení



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

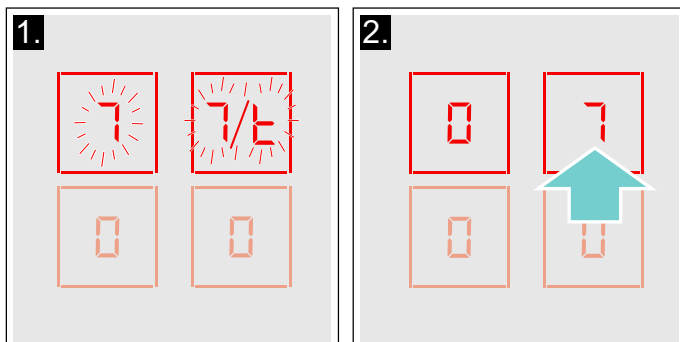
Pro přenesení nastavení posuňte nádobu ze zapnuté varné zóny na jinou varnou zónu.



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

### Aktivovat

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



Nastavení byla přenesena na novou varnou zónu.

### Upozornění

- Nádobu přesuňte na varnou zónu, která není zapnutá, kterou jste ještě nenastavili nebo na které předtím nestála jiná nádoba.
- Funkci PowerBoost nebo ShortBoost lze zleva doprava nebo zprava doleva přesouvat pouze tehdy, když není aktivní žádná varná zóna.
- Postavíte-li před potvrzením nastavení na jinou varnou zónu novou nádobu, lze tuto funkci použít pro obě nádoby.
- Pokud přesunete více nádob, lze funkci použít pouze pro poslední přesunutou nádobu.

## Pečení se senzory

Tato funkce umožňuje pečení při zachování vhodné teploty pánve.

Varné zóny s touto funkcí jsou označeny symbolem funkce pečení.

### Výhody při pečení

- Varná zóna hřeje pouze tehdy, pokud je to nutné pro udržování teploty. Tím se šetří energie a olej nebo tuk se nepřehřívá.
- Funkce pečení upozorňuje, když prázdná pánev dosáhne optimální teploty pro přidání oleje a poté pro přidání pokrmu.

### Upozornění

- Na pánev nedávejte pokličku. V opačném případě se funkce správně neaktivuje. Můžete použít ochranné síto, abyste zabránili stříkání tuku.
- Používejte olej nebo tuk vhodný pro pečení. Pokud použijete máslo, margarín, panenský olivový olej nebo vepřové sádlo, nastavte teplotní stupeň 1 nebo 2.
- Nikdy nenechávejte pánev s pokrmem nebo bez pokrmu ohřívat bez dozoru.
- Pokud má varná zóna vyšší teplotu než nádoba nebo opačně, pečicí senzor se správně neaktivuje.

### Pánve pro senzor smažení

Pro senzor smažení lze zakoupit speciální vhodné pánve. Toto volitelné příslušenství můžete dodatečně zakoupit ve specializované prodejně nebo prostřednictvím našeho technického zákaznického servisu. Vždy uvádějte odpovídající referenční číslo.

- HZ390210 pánve o průměru 15 cm.
- HZ390220 pánve o průměru 19 cm.
- HZ390230 pánve o průměru 21 cm.
- HZ390250 pánve o průměru 28 cm. Doporučené pouze pro varnou zónu FlexPlus.
- HZ390512 Teppan Yaki. Doporučené pouze pro flexibilní varnou zónu.
- HZ390522 grilovací deska. Doporučené pouze pro flexibilní varnou zónu.

Tyto pánve mají nepřilnavou vrstvu, takže lze smažit s malým množstvím oleje.

### Upozornění

- Pečicí senzor byl nastaven speciálně pro tento druh pánví.
- Zajistěte, aby průměr dna pánve odpovídal velikosti varné zóny. Pánve postavte doprostřed varné zóny.
- U flexibilní varné zóny se může stát, že se pečicí senzor při odlišné velikosti pánve nebo při nesprávně umístěných pánvích neaktivuje. Viz kapitolu → "Flexibilní zóna".
- Jiné pánve se mohou přehřívát. Může se nastavit teplota nižší nebo vyšší než je zvolený stupeň teploty. Nejprve vyzkoušejte nejnižší teplotní stupeň a v případě potřeby ho změňte.



## Teplotní stupně

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

## Tabulka

V tabulce je uvedeno, který teplotní stupeň se hodí pro každý pokrm. Doba pečení se může lišit v závislosti na druhu, hmotnosti, velikosti a kvalitě pokrmů.

Nastavený teplotní stupeň se liší podle použité pánve. Předehřejte prázdnou pánev, po zaznění akustického signálu přidejte olej a pokrm.

	Teplotní stupeň	Celková doba pečení od akustického signálu (min)
<b>Maso</b>		
Řízek, přírodní <sup>1</sup>	4	6 - 10
Řízek, obalovaný <sup>1</sup>	4	6 - 10
Filet <sup>2</sup>	4	6 - 10
Kotlety <sup>1</sup>	3	10 - 15
Cordon bleu <sup>1</sup>	4	10 - 15
Vídeňský řízek <sup>1</sup>	4	10 - 15
Steak, krvavý (silný 3 cm) <sup>2</sup>	5	6 - 8
Steak, středně propečený (silný 3 cm) <sup>2</sup>	5	8 - 12
Steak, propečený (silný 3 cm) <sup>1</sup>	4	8 - 12
Drůbeží prsa (silná 2 cm) <sup>1</sup>	3	10 - 20
Maso na nudličky <sup>3</sup>	4	7 - 12
Gyros <sup>3</sup>	4	7 - 12
Špek <sup>1</sup>	2	5 - 8
Mleté maso <sup>3</sup>	4	6 - 10
Hamburgery (silné 1,5 cm) <sup>1</sup>	3	6 - 15
Frikadely (silné 2 cm) <sup>1</sup>	3	10 - 20
Plněné frikadely <sup>1</sup>	3	10 - 20
Tepelně opracované klobásy <sup>1</sup>	3	8 - 20
Syrové klobásy <sup>1</sup>	3	8 - 20

<sup>1</sup> Několikrát obraťte.

<sup>2</sup> Olej a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

<sup>3</sup> Pravidelně míchejte.

<sup>4</sup> Máslo a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

<sup>5</sup> Celková doba trvání jedné porce. Postupné pečení.

<sup>6</sup> Po zaznění akustického signálu přidejte vodu. Jakmile se voda začne vařit, přidejte potraviny.

<sup>7</sup> Potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

	Teplotní stupeň	Celková doba pečení od akustického signálu (min)
<b>Ryby</b>		
Rybí filé, přírodní <sup>1</sup>	4	10 - 20
Rybí filé, obalované <sup>1</sup>	3	10 - 20
Krevety <sup>1</sup>	4	4 - 8
Scampi <sup>1</sup>	4	4 - 8
Pečená ryba, celá <sup>1</sup>	3	10 - 20
<b>Vaječné pokrmy</b>		
Volská oka na másle <sup>4</sup>	2	2 - 6
Volská oka na oleji <sup>2</sup>	4	2 - 6
Míchaná vejce <sup>3</sup>	2	4 - 9
Omeleta <sup>5</sup>	2	3 - 6
Palačinky <sup>5</sup>	5	1,5 - 2,5
Chudí rytíři <sup>5</sup>	3	4 - 8
Císařský trhanec <sup>5</sup>	3	10 - 15
<b>Zelenina a luštěniny</b>		
Česnek <sup>3</sup>	2	2 - 10
Cibule, opečená dosklovata <sup>3</sup>	2	2 - 10
Restovaná cibule <sup>3</sup>	3	5 - 10
Cuketa <sup>1</sup>	3	4 - 12
Lilky <sup>1</sup>	3	4 - 12
Paprika <sup>1</sup>	3	4 - 15
Pečený zelený chřest <sup>1</sup>	3	4 - 15
Houby <sup>3</sup>	4	10 - 15
Zelenina dušená na oleji <sup>3</sup>	1	10 - 20
Glazovaná zelenina <sup>3</sup>	3	6 - 10
<b>Brambory</b>		
Pečené brambory z brambor vařených ve slupce <sup>3</sup>	5	6 - 12
Pečené brambory ze syrových brambor <sup>3</sup>	4	15 - 25
Bramboráky <sup>5</sup>	5	2,5 - 3,5
Švýcarské růsti <sup>4</sup>	2	50 - 55
Glazované brambory <sup>3</sup>	3	10 - 15

<sup>1</sup> Několikrát obraťte.

<sup>2</sup> Olej a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

<sup>3</sup> Pravidelně míchejte.

<sup>4</sup> Máslo a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

<sup>5</sup> Celková doba trvání jedné porce. Postupné pečení.

<sup>6</sup> Po zaznění akustického signálu přidejte vodu. Jakmile se voda začne vařit, přidejte potraviny.

<sup>7</sup> Potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

	Teplotní stupeň	Celková doba pečení od akustického signálu (min)
<b>Omáčky</b>		
Rajská omáčka se zeleninou <sup>3</sup>	1	25 - 35
Bešamelová omáčka <sup>3</sup>	1	10 - 20
Sýrová omáčka <sup>3</sup>	1	10 - 20
Redukování omáčky <sup>3</sup>	1	25 - 35
Sladké omáčky <sup>3</sup>	1	15 - 25
<b>Zmrazené potraviny</b>		
Řízky <sup>1</sup>	4	15 - 20
Cordon bleu <sup>1</sup>	4	10 - 30
Drůbeží prsa <sup>1</sup>	4	10 - 30
Kuřecí nugety <sup>1</sup>	4	10 - 15
Gyros <sup>3</sup>	4	10 - 15
Kebab <sup>3</sup>	4	10 - 15
Rybí filé, přírodní <sup>1</sup>	3	10 - 20
Rybí filé, obalované <sup>1</sup>	3	10 - 20
Rybí prsty <sup>1</sup>	4	8 - 12
Pečené hranolky <sup>3</sup>	5	4 - 6
Zmrazené směsi <sup>3</sup>	3	6 - 10
Jarní závitky <sup>1</sup>	4	10 - 30
Camembert <sup>1</sup>	3	10 - 15
<b>Ostatní</b>		
Camembert <sup>1</sup>	3	7 - 10
Krutony <sup>3</sup>	3	6 - 10
Instantní hotové pokrmy <sup>6</sup>	1	5 - 10
Pražené mandle <sup>7</sup>	4	3 - 15
Pražené ořechy <sup>7</sup>	4	3 - 15
Pražená piniová semínka <sup>7</sup>	4	3 - 15

<sup>1</sup> Několikrát obraťte.

<sup>2</sup> Olej a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

<sup>3</sup> Pravidelně míchejte.

<sup>4</sup> Máslo a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

<sup>5</sup> Celková doba trvání jedné porce. Postupné pečení.

<sup>6</sup> Po zaznění akustického signálu přidejte vodu. Jakmile se voda začne vařit, přidejte potraviny.

<sup>7</sup> Potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

## Teppan Yaki a Grill pro flexibilní zónu

### Grill

































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






























### Teppan Yaki

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

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

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

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

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

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

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

<sup>3</sup> Máslo a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. V případě potřeby obraťte.



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

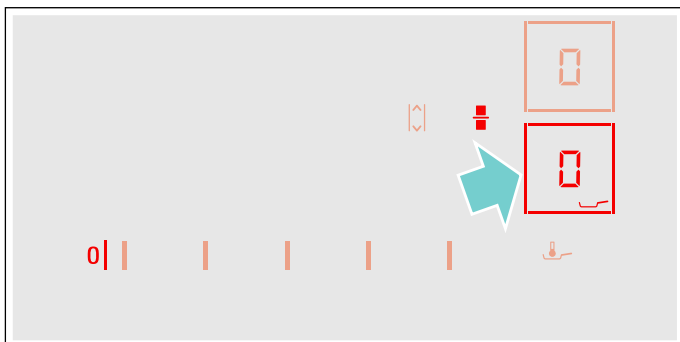
<sup>5</sup> Olej (potřete jím povrch potraviny) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. V případě potřeby obraťte.

<sup>6</sup> Potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

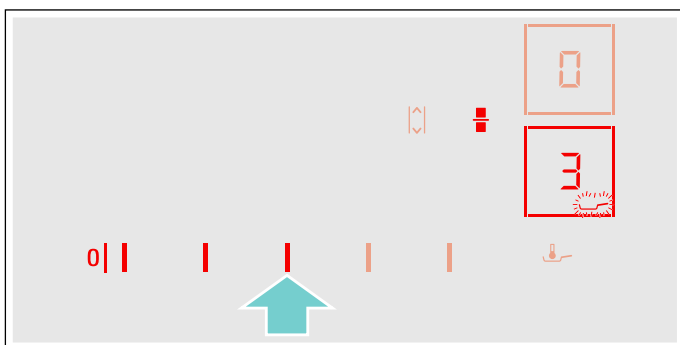
## Takto provedete nastavení

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


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



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




Funkce je aktivovaná.

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

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

**Upozornění:** Pokrmy obračejte, aby se nepřipálily.

### Vypnutí pečícího senzoru

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



## Dětská pojistka

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

### Aktivace a deaktivace dětské pojistky


Varná deska musí být vypnutá.

Aktivace:

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

Varná deska je zablokována.

Deaktivace:

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

### Automatická dětská pojistka

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


#### Zapnutí a vypnutí


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



## Blokování při utírání

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

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

Deaktivace: po 35 sekundách je ovládací panel odblokován. Pro předčasné zrušení funkce se dotkněte symbolu .

### Upozornění

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

## Automatické vypnutí

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

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

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

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

## Základní nastavení

Spotřebič má k dispozici různá základní nastavení. Tato základní nastavení můžete přizpůsobit podle svých individuálních potřeb.

Ukazatel	Funkce
<b>c 1</b>	<b>Dětská pojistka</b> <b>0</b> Manuální*. <b>1</b> Automatická. <b>2</b> Funkce deaktivovaná.
<b>c 2</b>	<b>Akustické signály</b> <b>0</b> Potvrzující a chybový signál je vypnutý. <b>1</b> Je zapnutý jen chybový signál. <b>2</b> Je zapnutý jen potvrzující signál. <b>3</b> Všechny akustické signály jsou zapnuté.*
<b>c 3</b>	<b>Ukazatel spotřeby energie</b> <b>0</b> Deaktivováno.* <b>1</b> Aktivováno.
<b>c 5</b>	<b>Automatické programování doby přípravy pokrmu</b> <b>00</b> Vypnuté.* <b>0 1:99</b> Doba do automatického vypnutí.
<b>c 6</b>	<b>Doba trvání zvukového signálu funkce časovače</b> <b>1</b> 10 sekund.* <b>2</b> 30 sekund. <b>3</b> 1 minuta.
<b>c 7</b>	<b>Funkce Power Management. Omezení celkového výkonu varné desky</b> <b>Dostupnost nastavení závisí na maximálním výkonu varné desky.</b> <b>0</b> Deaktivováno. Maximální výkon varné desky.*/** <b>1</b> 1000 W minimální výkon. <b>1.5</b> 1500 W ... <b>3</b> 3000 W doporučeno pro 13 ampérů. <b>3.5</b> 3500 W doporučeno pro 16 ampérů. <b>4</b> 4000 W <b>4.5</b> 4500 W doporučeno pro 20 ampérů. ... <b>9</b> nebo <b>9.5</b> Maximální výkon varné desky.**
<b>c 11</b>	<b>Změna přednastavených stupňů ohřevu pro funkci Move</b> <b>9</b> Přednastavený stupeň ohřevu pro přední varnou zónu. <b>5</b> Přednastavený stupeň ohřevu pro střední varnou zónu. <b>1.5</b> Přednastavený stupeň ohřevu pro zadní varnou zónu.
<b>c 12</b>	<b>Kontrola nádoby a procesu vaření</b> <b>0</b> Nevhodná <b>1</b> Není optimální <b>2</b> Vhodná

**c 13 Konfigurace aktivace flexibilní varné zóny**

- 0 Jako dvě nezávislé varné zóny.  
1 Jako jediná varná zóna.\*

**c 0 Resetování na standardní nastavení**


- 0 Individuální nastavení.\*  
1 Resetování na nastavení z výrobního závodu.

\*Nastavení z výrobního závodu



\*\*Maximální výkon varné zóny je zobrazen na typovém štítku.

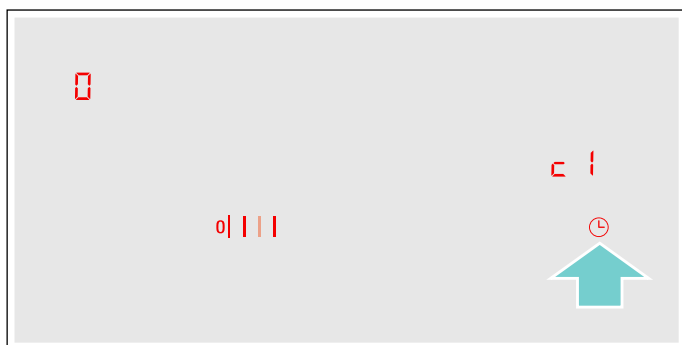
**Takto se dostanete k základním nastavením:**


Varná deska musí být vypnutá.

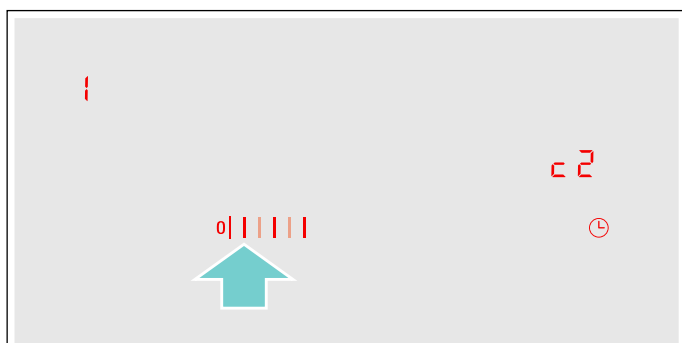
1. Zapněte varnou desku.
2. Během následujících 10 sekund se cca 4 sekundy dotýkejte symbolu . První čtyři ukazatele udávají informace o produktu. Pro zobrazení jednotlivých ukazatelů se dotkněte oblasti nastavování.


Informace o spotřebiči	Ukazatel
Servisní služby (ISS)	01
Výrobní číslo	Fd
Výrobní číslo 1	95.
Výrobní číslo 2	05

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



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



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

**Opusťte základní nastavení**

Vypněte varnou desku hlavním vypínačem.

## Ukazatel spotřeby energie

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

Po vypnutí varné desky se na 10 sekund zobrazí spotřeba v kilowatthodinách, např. **1.08**kWh.

Přesnost ukazatele je mimo jiné závislá na kvalitě napětí elektrické sítě.

Jak tuto funkci aktivovat se dozvíte v kapitole → "Základní nastavení"

## Test nádoby

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




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

1. Postavte studenou nádobu s cca 200 ml vody doprostřed varné zóny, jejíž průměr nejlépe odpovídá dnu nádoby.
2. Přejděte na základní nastavení a zvolte nastavení **c 12** vypnuto.
3. Dotkněte se oblasti nastavování. Na ukazateli varných zón bliká **—**. Funkce je aktivovaná.

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



Zkontrolujte výsledek podle následující tabulky:

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

Pro opětovnou aktivaci této funkce se dotkněte oblasti nastavování.

### Upozornění

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

## Powermanager

Díky funkci Power Manager lze nastavit celkový výkon varné desky.

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

Aby nedošlo k překročení nastavené hodnoty, rozděluje varná deska výkon, který je k dispozici, automaticky na zapnuté varné zóny.

Pokud je funkce Power Manager aktivní, může výkon varné zóny občas klesnout pod jmenovitou hodnotu. Když je zapnutá varná zóna a dojde k dosažení omezení výkonu, zobrazí se na ukazateli stupně ohřevu krátce **\_**. Spotřebič samostatně reguluje a vybírá nejvyšší možný stupeň ohřevu.

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

## Home Connect

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

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

Dostupnost funkce Home Connect závisí na dostupnosti služby Home Connect ve vaší zemi. Služby Home Connect nejsou dostupné ve všech zemích. Další informace najdete na [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### Upozornění

- Varná deska není určena pro používání bez dozoru - na proces vaření je třeba dohlížet.
- Dodržujte bezpečnostní pokyny uvedené v tomto návodu k použití a ujistěte se, že jsou dodržovány také tehdy, pokud je spotřebič obsluhován pomocí aplikace Home Connect. Dodržujte také pokyny v aplikaci Home Connect → *"Důležité bezpečnostní pokyny" na straně 5*
- Pomocí aplikace Home Connect můžete k vašemu spotřebiči odesílat nastavení, která musíte na spotřebiči potvrdit. Ovládání spotřebiče během provozu není možné.
- Ovládání na spotřebiči má vždy přednost. V této době není možné ovládání pomocí aplikace Home Connect.

### Seřízení

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

Respektujte dodané podklady aplikace Home Connect.




Při seřízení nastavení postupujte podle kroků určených aplikací.

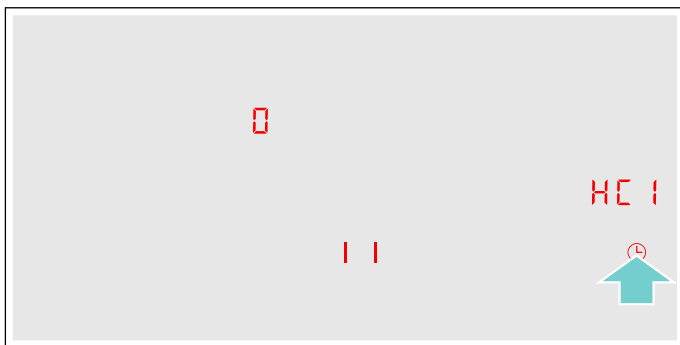
Při seřízení musí být aplikace otevřená.



### Automatické přihlášení k domácí síti

Potřebujete router s funkcí WPS.

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

1. Zapněte varnou desku.
2. Tiskněte symbol  po dobu 4 sekund. Zobrazí se informace o produktu.
3. Symbolu  se dotkněte tolikrát, až se zobrazí nastavení HC 1. V ukazateli varné zóny svítí .

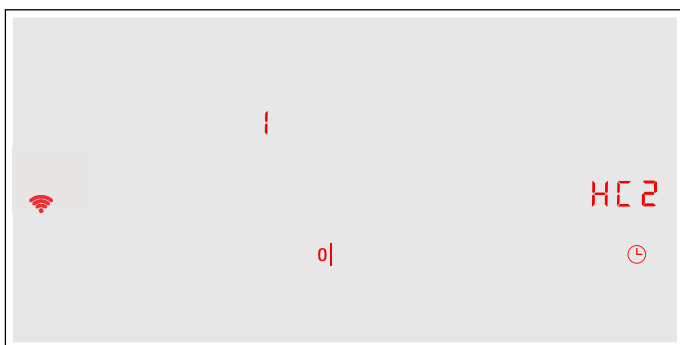



4. V oblasti nastavení nastavte hodnotu 1. Na ovládacím panelu bliká 1 a symbol .
5. Během 2 minut stiskněte tlačítko WPS na routeru. Jakmile symbol  na ovládacím panelu přestane blikat a stabilně svítí, je varná deska připojená k domácí síti.

#### Upozornění:




Když nelze vytvořit spojení, zobrazí se hodnota 2 „manuálně připojit“. Přihlašte spotřebič manuálně do domácí sítě nebo znovu spusťte automatické připojení.

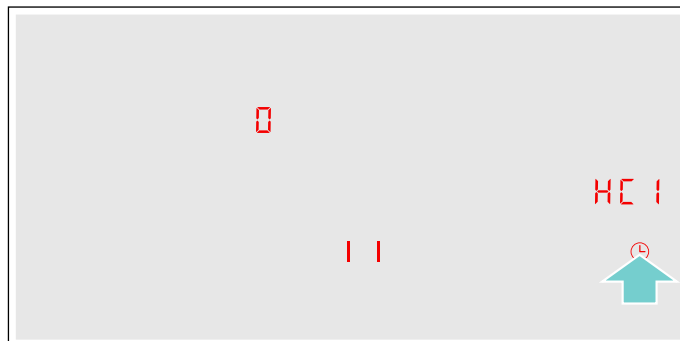
Spotřebič se pokouší automaticky spojit s aplikací a zobrazuje se nastavení HC 2. V oblasti nastavení bliká hodnota 1.




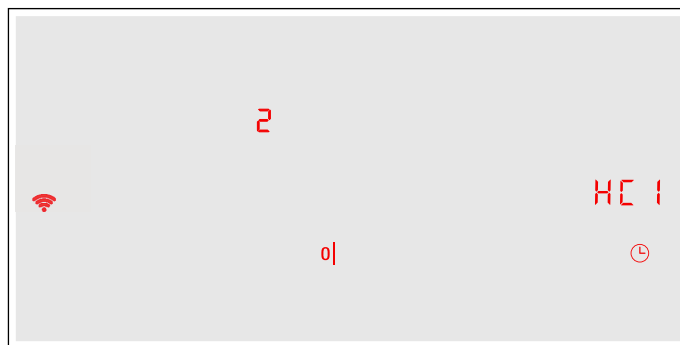
6. Na mobilním zařízení spusťte aplikaci a postupujte podle pokynů pro automatické přihlášení do sítě. Přihlašování je ukončeno, jakmile se na ukazateli varné zóny zobrazí hodnota .

### Manuální přihlášení k domácí síti

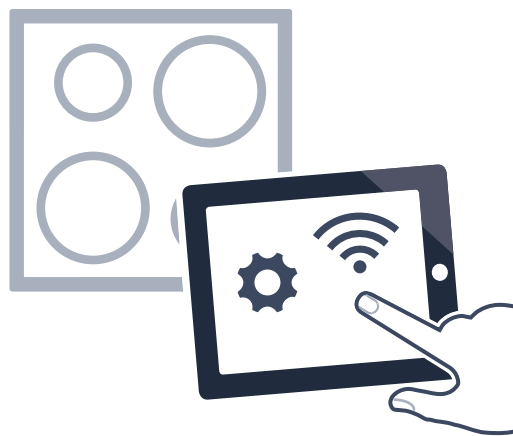
1. Zapněte varnou desku.
2. Tiskněte symbol  po dobu 4 sekund. Zobrazí se informace o produktu.
3. Symbolu  se dotkněte tolikrát, až se zobrazí nastavení HC 1. V ukazateli varné zóny svítí .




4. V oblasti nastavení nastavte hodnotu 2. Na ovládacím panelu bliká 2 a symbol .



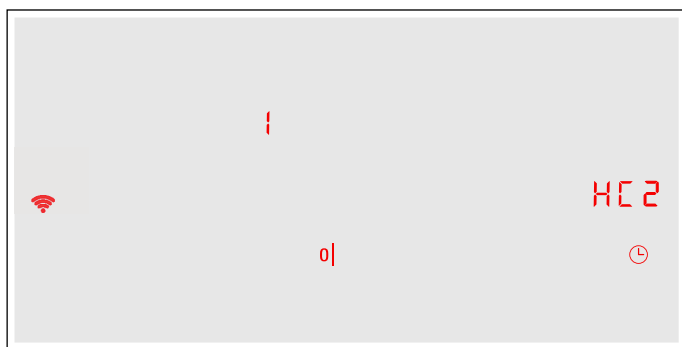
5. Přihlašte mobilní koncové zařízení do sítě varné desky pomocí SSID „HomeConnect“ s heslem „HomeConnect“.



Jakmile symbol  na ovládacím panelu přestane blikat a stabilně svítí, je varná deska připojená k domácí síti.



Spotřebič se pokouší automaticky spojit s aplikací a zobrazuje se nastavení **HC2**. V oblasti nastavení bliká hodnota **1**.



6. Na mobilním zařízení spusťte aplikaci a postupujte podle pokynů pro manuální přihlášení do sítě. Přihlašování je ukončeno, jakmile se na ukazateli varné zóny zobrazí hodnota **0**.

## Nastavení Home Connect

Home Connect můžete kdykoliv přizpůsobit svým potřebám.

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

Ukazatel	Funkce
<b>HC1</b>	<b>Přihlášení k domácí síti (WLAN)</b>
0	Není spojeno / odpojit síťové připojení.
1	Spojte automaticky.
2	Spojte manuálně.
3	Spojeno.
<b>HC2</b>	<b>Spojení s aplikací</b>
0	Není spojeno.
1	Vytvořte spojení.
<b>HC3</b>	<b>Spojení s WLAN</b>
0	Radiomodul vypnutý.
1	Radiomodul zapnutý.
<b>HC4</b>	<b>Nastavení přes aplikaci</b>
0	Vypnuté.
1	Zapnuté.*
<b>HC5</b>	<b>Aktualizace softwaru</b>
1	Aktualizace je k dispozici a je připravena k instalaci.
2	Spuštění instalace.
<b>HC6</b>	<b>Dálkový přístup ze strany zákaznického servisu</b>
0	Není povolen.
1	Povolen.
* Základní nastavení	

Ukazatel	Funkce
<b>HC7</b>	<b>Intenzita signálu WLAN</b>
0	Není spojeno s domácí sítí (WLAN).
1	Intenzita signálu 1 (špatná)
2	Intenzita signálu 2 (střední)
3	Intenzita signálu 3 (dobrá)
<b>HC8</b>	<b>Připojení k serveru Home Connect</b>
0	Není spojeno.
1	Spojeno.
* Základní nastavení	

### Upozornění



- Nastavení **HC2** se zobrazí jen tehdy, pokud je spotřebič spojen s domácí sítí.
- Nastavení **HC3** se zobrazí jen tehdy, pokud spotřebič již byl jednou připojen k síti.
- Nastavení **HC5** se zobrazí jen tehdy, pokud je k dispozici aktualizace.
- Nastavení **HC6** se zobrazí jen tehdy, pokud se zákaznický servis pokouší o spojení se spotřebičem. Po přiděleném přístupu můžete tento kdykoliv ukončit.
- Nastavení **HC7** a **HC8** se zobrazí jen tehdy, pokud existuje spojení s WLAN.

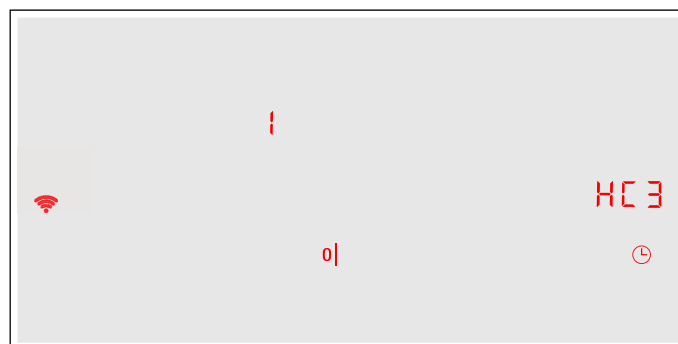
### Deaktivace WLAN


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

### Upozornění:

V pohotovostním režimu je spotřeba energie max. 2 W.

1. Zapněte varnou desku.
2. Tiskněte symbol  po dobu 4 sekund. Zobrazí se informace o produktu.
3. Symbolu  se dotkněte tolikrát, až se zobrazí nastavení **HC3**.  
V ukazateli varné zóny svítí **1**.








4. V oblasti nastavení nastavte hodnotu **0**. WLAN je deaktivovaná a na ovládacím panelu zhasne symbol .

## Odpojit ze sítě




Varnou desku můžete od sítě kdykoliv odpojit.

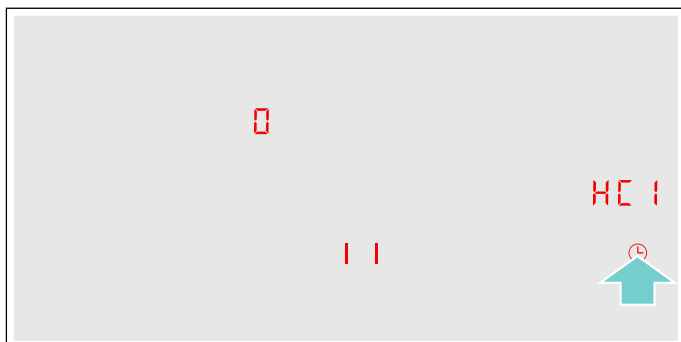
### Upozornění:



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

1. Zapněte varnou desku.
2. Tiskněte symbol  po dobu 4 sekund. Zobrazí se informace o produktu.
3. Symbolu  se dotkněte tolikrát, až se zobrazí nastavení HC 1.  
V ukazateli varné zóny svítí .
4. V oblasti nastavení nastavte hodnotu .  
Spotřebič je odpojen od domácí sítě a na ovládacím panelu zhasne symbol .

## Zapojení do sítě

1. Zapněte varnou desku.
2. Tiskněte symbol  po dobu 4 sekund. Zobrazí se informace o produktu.
3. Symbolu  se dotkněte tolikrát, až se zobrazí nastavení HC 1.  
V ukazateli varné zóny svítí .






4. V oblasti nastavení nastavte hodnotu  „Automaticky spojit“ nebo hodnotu  „Spojit manuálně“.
5. Řiďte se pokyny podle → "Automatické přihlášení k domácí síti" nebo → "Manuální přihlášení k domácí síti".

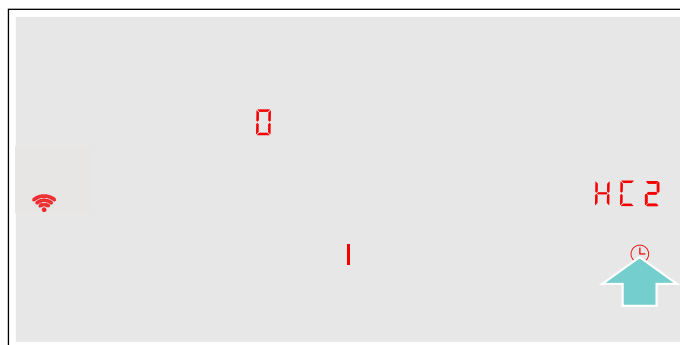
## Připojení k aplikaci


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

### Upozornění

- Spotřebič musí být připojen k síti.
- Aplikace musí být otevřená a nastavená.
- Pokud je vytvořené přímé spojení s odsavačem par, odpojte varnou desku nejprve od domácí sítě a spusťte proces připojení znovu. → "Odpojit ze sítě" na straně 34 → "Zapojit do sítě" na straně 34

1. Zapněte varnou desku.
2. Tiskněte symbol  po dobu 4 sekund. Zobrazí se informace o produktu.
3. Symbolu  se dotkněte tolikrát, až se zobrazí nastavení HC 2.  
V ukazateli varné zóny svítí .







4. V oblasti nastavení nastavte hodnotu .
5. Pro ukončení procesu připojení postupujte podle pokynů v aplikaci.

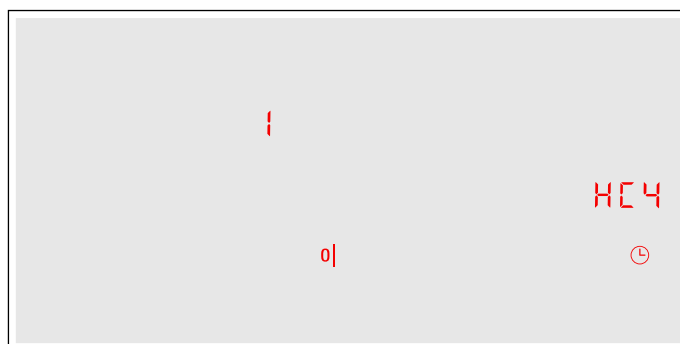
## Nastavení přes aplikaci

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

### Upozornění

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

1. Zapněte varnou desku.
2. Tiskněte symbol  po dobu 4 sekund. Zobrazí se informace o produktu.
3. Symbolu  se dotkněte tolikrát, až se zobrazí nastavení HC 4.
4. Pro aktivaci přenosu zvolte v oblasti nastavení hodnotu , pro deaktivaci přenosu zvolte hodnotu .



## Potvrzení nastavení

Jakmile jsou nastavení vaření přenesena na varnou zónu, začne podle nastavení blikat ukazatel varné zóny, ukazatel časovače nebo změněná funkce. Pro potvrzení nastavení se dotkněte ukazatele požadované varné zóny. Pro odmítnutí nastavení se dotkněte jiného libovolného tlačítka varné desky.

## Aktualizace softwaru

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

Jakmile je aktualizace softwaru k dispozici, budete informováni aplikací Home Connect, ve které si aktualizaci také můžete stáhnout.

Po úspěšném stažení můžete spustit instalaci pomocí varné desky (základní nastavení, nastavení **HCS**) nebo aplikace Home Connect, pokud jste připojeni k místní síti.

Aplikace Home Connect vás bude informovat o úspěšné instalaci.

### Upozornění

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

## Vzdálená diagnostika

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

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

### Upozornění:

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

## Upozornění k ochraně údajů

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

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

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

### Upozornění:

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

## Prohlášení o shodě

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

Podrobné prohlášení o shodě RED najdete na internetu na [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) na stránce týkající se spotřebiče mezi doplňujícími dokumenty.



Pásmo 2,4 GHz: max. 100 mW

Pásmo 5 GHz: max. 100 mW

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

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

## Spojení digestoře

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

Máte různé možnosti, jak spojit spotřebiče:

### Home Connect

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

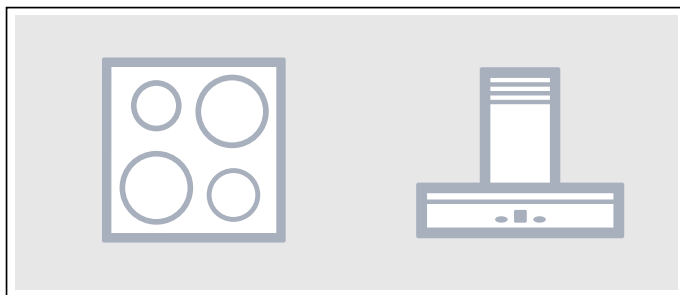
Oba spotřebiče lze ovládat pomocí aplikace a ovládacího panelu.

Řiďte dodanými podklady Home Connect a pokyny v kapitole Home Connect. → "Home Connect" na straně 31



### Přímé spojení spotřebičů

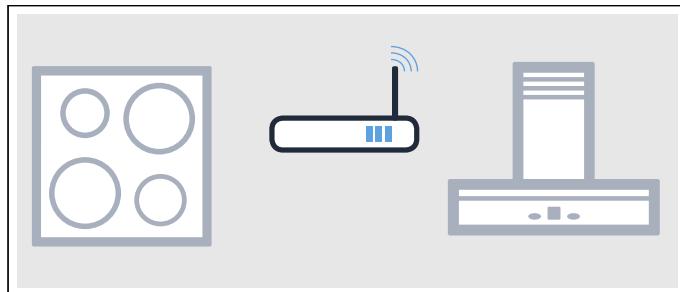
Pokud spotřebič spojíte přímo s digestoří, lze digestoř ovládat pomocí varné desky. Spojení s domácí sítí nebo s aplikací není pro oba spotřebiče možné. Oba spotřebiče lze ovládat pomocí ovládacího panelu.



### Spojení spotřebičů prostřednictvím domácí sítě

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

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



### Upozornění

- Dodržujte bezpečnostní pokyny uvedené v návodu k použití digestoře a zajistěte, aby byly dodrženy i v tom případě, pokud budete spotřebič obsluhovat pomocí ovládání na varné desce. → "Důležité bezpečnostní pokyny" na straně 5
- Ovládání na digestoři má vždy přednost. V této chvíli není možné ovládání digestoře prostřednictvím varné desky.
- V pohotovostním režimu v síti je spotřeba energie max. 2 W.

### Seřízení

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








### Přímé spojení

Ujistěte se, že je odsavač par vypnutý.

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

### Upozornění:

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










1. Zapněte varnou desku.
2. Tiskněte symbol  po dobu 4 sekund. Zobrazí se informace o produktu.
3. Tiskněte symbol  tak dlouho, dokud se nezobrazí nastavení . Na ukazateli varných zón svítí .
4. V oblasti nastavování nastavte hodnotu . Na ukazateli varných zón bliká .
5. Během 2 minut spusťte připojování na odsavači par. Varná deska je připojena k odsavači par, když se na ukazateli varných zón zobrazí hodnota . Po opuštění menu nastavení jsou na ovládacím panelu varné desky zobrazeny symboly pro ovládání odsavače par z varné desky.

## Spojení pomocí domácí sítě


Potřebujete router s funkcí WPS.

Potřebujete přístup k vašemu routeru. Pokud tomu tak není, postupujte podle kroků „Přímé spojení“.

Na začátku se ujistěte, že je digestoř spojená s aplikací nebo že se nachází v domácí síti.





1. Zapněte varnou desku.
2. Tiskněte symbol  po dobu 4 sekund. Zobrazí se informace o produktu.
3. Dotkněte se symbolu  tolikrát, dokud se nezobrazí nastavení . Na ukazateli varných zón svítí  (není spojeno) nebo  (spojeno s domácí sítí).
4. V oblasti nastavování nastavte hodnotu . Na ukazateli varných zón bliká .
5. Pokud spotřebič ještě není spojený s domácí sítí, stiskněte během 2 minut tlačítko WPS na routeru. Varná deska se spojí s domácí sítí, na ukazateli varných zón se zobrazí hodnota . Navazování spojení s digestoří se spustí automaticky a je aktivní 2 minuty. Pokud je již spotřebič spojený s domácí sítí, pokračujte dalším krokem.
6. Zahájit spojování na digestoří. Varná deska je připojená k odsavači par, když se na ukazateli varných zón zobrazí hodnota . Po opuštění menu nastavení jsou na ovládacím panelu varné desky zobrazeny symboly pro ovládání odsavače par z varné desky.

### Upozornění:

Spojení je možné vytvořit jen tehdy, pokud jsou oba spotřebiče spojené s domácí sítí a nacházejí se v procesu spojování. Pokud doba pro proces spojování u jednoho nebo obou spotřebičů již uběhla, zahajte znovu spojování (základní nastavení, nastavení ).

## Odpojit ze sítě

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

1. Zapněte varnou desku.
2. Tiskněte symbol  po dobu 4 sekund. Zobrazí se informace o produktu.
3. Tiskněte symbol  tak dlouho, dokud se nezobrazí nastavení .
4. V oblasti nastavování nastavte hodnotu . Připojení bylo znovu obnoveno.


## Ovládání digestoře pomocí varné desky

V základních nastaveních vaší varné desky můžete nastavit reakci vašeho odsavače par v závislosti na zapnutí a vypnutí varné desky nebo jednotlivých varných zón. → "Nastavení ovládání odsavače par" na straně 38


Další nastavení můžete provést skrze ovládací pole.

### Nastavení ventilátoru

#### Aktivovat

1. Dotkněte se symbolu .
2. Zvolte stupeň ventilátoru. Můžete zvolit mezi stupni 1, 2, a 3. Pro výběr intenzivních stupňů stiskněte tlačítka 4 nebo 5, nebo stiskněte tlačítko **b** tolikrát, dokud nenastavíte požadovaný intenzivní stupeň. Ventilátor byl deaktivován.

#### Deaktivace

1. Dotkněte se symbolu .
2. Zvolte stupeň ventilátoru 0. Ventilátor byl deaktivován.



### Nastavení automatického režimu

#### Aktivovat

Dotýkejte se symbolu  tak dlouho, dokud se na ovládacím panelu nezobrazí symbol .

Při vzniku páry se ventilátor spustí automaticky.


#### Deaktivace

Dotýkejte se symbolu  tak dlouho, dokud symbol  nezhasne, nebo nastavte jiný stupeň ventilátoru.

Automatický režim je deaktivován.

### Nastavení osvětlení digestoře

Světlo digestoře můžete zapínat a vypínat pomocí ovládacího panelu varné desky.

Dotkněte se symbolu .

## Nastavení ovládání odsavače par

Řízení digestoře bazírující na varné desce můžete kdykoliv přizpůsobit svým potřebám.

Ukazatel	Funkce
<b>c 15</b>	<b>Spojení varná deska - odsavač par</b>
0	Není spojeno / odpojit spojení.
1	Zahájit propojování.
2	Spojeno s domácí sítí (WLAN).
3	Spojen s odsavačem par.
<b>c 18</b>	<b>Automatické spuštění ventilátoru</b>
0	Vypnuté. V případě potřeby musí být odsavač par zapnut manuálně.
1	Zapnuto s automatickým režimem.* Odsavač par se zapne při zapnutí varné zóny v automatickém režimu.
2	Zapnuto s manuálním režimem. Odsavač par se spustí při zapnutí varné zóny se stanoveným stupněm.
<b>c 20</b>	<b>Doběh ventilátoru</b>
0	Ventilátor se vypne s varnou deskou.
1	Zapnuto s automatickým režimem.*
2	Zapnuto se standardním doběhem ventilátoru.
3	Žádná změna nastavení.
<b>c 21</b>	<b>Automatické zapnutí osvětlení</b>
0	Vypnuté.
1	Zapnuté.* Osvětlení se zapne při zapnutí varné desky.
<b>c 22</b>	<b>Automatické vypnutí osvětlení</b>
0	Vypnuté.*
1	Zapnuté. Osvětlení se vypne při vypnutí varné desky.
* Základní nastavení	

### Upozornění:

Nastavení **c 18**, **c 20**, **c 21** a **c 22** se zobrazí pouze tehdy, pokud je spotřebič propojen s odsavačem par.

## Čištění

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

### Varná deska

#### Čištění

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

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

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

V žádném případě nepoužívejte:

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

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

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

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

#### Možné skvrny

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

\* Poté vyčistěte vlhkým hadříkem a osušte hadrem.

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

### Rám varné desky

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

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



## Často kladené otázky a odpovědi (FAQ)

### Použití

#### Proč nelze varnou desku zapnout a proč svítí symbol dětské pojistky?

Dětská pojistka je aktivována.

Informace k této funkci najdete v kapitole → *"Dětská pojistka"*

#### Proč blikají ukazatele a proč zní akustický signál?

Odstraňte z ovládacího panelu tekutiny nebo zbytky pokrmů. Odstraňte všechny předměty, které leží na ovládacím panelu.

Návod na deaktivaci akustického signálu najdete v kapitole → *"Základní nastavení"*

#### Proč nelze aktivovat pečicí senzor?

Bylo dosaženo maximálního příkonu spotřebiče nebo je aktivní funkce powerManagement. Vypněte nebo snižte stupeň ohřevu u aktivních varných zón.

Další informace k této funkci najdete v kapitole → *"Powermanager" na straně 31*

### Zvuky

#### Proč jsou během vaření slyšet určité zvuky?

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

#### Možné zvuky:

##### Hluboké bzučení jako u transformátoru:

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

##### Hluboké pískání:

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

##### Praskání:

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

##### Vysoké pískavé zvuky:

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

##### Zvuk ventilátoru:

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

### Nádoby

#### Které nádoby jsou vhodné pro indukční varnou desku?

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

#### Proč varná zóna neohřeje a bliká stupeň ohřevu?

Varná zóna, na které stojí nádoba, není zapnutá.

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

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

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

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

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

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

## Čištění

## Jak se varná deska čistí?

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

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

## ? Co dělat v případě poruchy?

Poruchy spotřebiče jsou zpravidla snadno zvládnutelné maličkosti. Než zavoláte servis, věnujte pozornost pokynům uvedeným v tabulce.

Ukazatel	Možná příčina	Řešení
Žádný	Elektrické napájení je přerušeno.  Spotřebič nebyl zapojen podle schématu elektrického připojení. Porucha elektroniky.	Podle jiných elektrických spotřebičů zkontrolujte, zda v přívodu elektrického proudu nedošlo ke zkratu.  Zkontrolujte, zda je spotřebič zapojený podle schématu zapojení.  Pokud poruchu nelze odstranit, kontaktujte zákaznický servis.
Ukazatele blikají	Ovládací panel je vlhký nebo se na něm nachází nějaký předmět.	Osušte ovládací panel nebo odstraňte předmět.
Na ukazatelích varných zón bliká –	Vyskytla se porucha elektroniky.	Pro potvrzení poruchy krátce zakryjte ovládací panel rukou.
<i>F2 / E 70 15</i>	Elektronika je přehřátá a vypnula příslušnou varnou zónu.	Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne. Poté se dotkněte libovolného symbolu na varné desce.
<i>F4 / E 70 15</i>	Elektronika je přehřátá a vypnula všechny varné zóny.	
<i>F5</i> + stupeň výkonu a akustický signál	V oblasti ovládacího panelu se nachází horká nádoba. Hrozí přehřátí elektroniky.	Odstraňte odpovídající nádobu. Za krátkou chvíli chybové hlášení zhasne. Můžete vařit dál.
<i>F5</i> a akustický signál	V oblasti ovládacího panelu se nachází horká nádoba. Kvůli ochraně elektroniky se varná zóna vypnula.	Odstraňte odpovídající nádobu. Počkejte několik sekund. Dotkněte se libovolné ovládací plochy. Jakmile chybové hlášení zhasne, můžete vařit dál.
<i>F1 / F6</i>	Varná zóna je přehřátá a kvůli ochraně pracovní plochy se vypnula.	Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne, a pak znovu zapněte varnou zónu.
<i>F0</i>	Nelze aktivovat funkci přenesení nastavení	Potvrďte chybové hlášení, za tímto účelem se dotkněte libovolného pole. Můžete vařit jako obvykle, bez použití funkce přenesení nastavení. Kontaktujte zákaznický servis.
<i>F9</i>	Nelze aktivovat varnou zónu FlexPlus	Potvrďte chybové hlášení, za tímto účelem se dotkněte libovolného pole. S ostatními varnými zónami můžete vařit jako obvykle. Kontaktujte zákaznický servis.
<i>F8</i>	Varná zóna byla v provozu dlouhou dobu bez přerušování.	Aktivovalo se automatické bezpečnostní vypnutí. Viz kapitola
<i>E 70 10</i>	Varná deska nemůže vytvořit spojení s domácí sítí nebo odsavačem par.	Potvrďte chybové hlášení, za tímto účelem se dotkněte libovolného pole. Můžete vařit jako obvykle, bez připojení. Pokud se ukazatel zobrazí znovu, kontaktujte zákaznický servis.
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	Nesprávné provozní napětí, mimo normální provozní rozsah.	Kontaktujte dodavatele elektrického proudu.
<i>U400</i>	Varná deska není správně připojená	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Zkontrolujte, zda je zapojená podle schématu zapojení.
<i>dE</i>	Je aktivovaný demo režim	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Počkejte 30 sekund a znovu ji zapojte. Během následujících 3 minut se dotkněte libovolného pole. Demo režim je deaktivovaný.

Nestavte na ovládací panel horké nádoby.

**Upozornění**

- Když se na ukazateli zobrazí **E**, stiskněte a podržte pole PowerBoost příslušné varné zóny, aby bylo možné přečíst chybový kód.
- Pokud chybový kód není uvedený v tabulce, odpojte varnou desku od elektrické sítě, počkejte 30 sekund a pak varnou desku znovu zapojte. Pokud se ukazatel zobrazí znovu, kontaktujte zákaznický servis a uveďte přesný chybový kód.
- Pokud se vyskytne porucha, spotřebič se nepřepne do pohotovostního režimu.


**Zákaznický servis**

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

**Číslo E a číslo FD**

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

Typový štítek s těmito čísly najdete:

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

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

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

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

**Objednávka opravy a poradenství při poruchách**

**CZ** 251.095.546

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

## Zkušební pokrmy

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

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

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

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

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

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

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

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



9001379336  
981002(01)



SIEMENS



## Varný panel

EX...LY...

[siemens-home.bsh-group.com/welcome](http://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

sk Návod na obsluhu

Register  
your  
product  
online



		$g^*$	$b^*$
<b>A / B</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

 Používanie podľa príkazov . . . . .	4
 Dôležité bezpečnostné upozornenia . . . . .	5
 Príčiny poškodenia . . . . .	6
Prehľad . . . . .	6
 Ochrana životného prostredia . . . . .	7
Tipy pre úsporu energie . . . . .	7
Ekologicky zlikvidujte odpad . . . . .	7
 Kuhanie z indukcijs . . . . .	7
Výhody varenia s indukciou . . . . .	7
Riad na varenie . . . . .	7
 Oboznámenie sa so spotrebičom . . . . .	9
Ovládací panel . . . . .	9
Varné zóny . . . . .	10
Ukazovateľ zvyškového tepla . . . . .	10
 Obsluha spotrebiča . . . . .	11
Zapnite a vypnite varný panel . . . . .	11
Nastavenie varnej zóny . . . . .	11
Odporúčania pri varení . . . . .	12
 Zóna Flex . . . . .	14
Odporúčania na používanie riadu na varenie . . . . .	14
Ako jediná varná zóna . . . . .	14
Ako dve nezávislé varné zóny . . . . .	14
 Funkcia Move . . . . .	15
Aktivácia . . . . .	15
Deaktivovanie . . . . .	15
 Oblasť FlexPlus . . . . .	16
Upozornenia týkajúce sa riadu na varenie . . . . .	16
Aktivácia . . . . .	16
Deaktivovanie . . . . .	16
 Časové funkcie . . . . .	17
Naprogramovanie času ohrevu . . . . .	17
Kuchynská minútk . . . . .	17
Funkcia stopiek . . . . .	18
 Funkcia PowerBoost . . . . .	18
Aktivovanie . . . . .	18
Deaktivovanie . . . . .	18
 Funkcia ShortBoost . . . . .	19
Odporúčania na používanie . . . . .	19
Aktivovanie . . . . .	19
Deaktivovanie . . . . .	19
 Funkcia udržiavania tepla . . . . .	19
Aktivovanie . . . . .	19
Deaktivovanie . . . . .	19
 Prenesenie nastavení . . . . .	20
Aktivácia . . . . .	20
 Pečenie so senzormi . . . . .	20
Výhody pri pečení . . . . .	20
Panvice pre senzor pečenia . . . . .	20
Stupne teploty . . . . .	21
Tabuľka . . . . .	21
Teppan Yaki a Grill pre Flex Zone . . . . .	24
Nastavenie . . . . .	26
 Detská poistka . . . . .	26
Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistky . . . . .	26
Automatická detská poistka . . . . .	26
 Ochrana pri utieraní . . . . .	27
 Automatické vypnutie . . . . .	27
 Základné nastavenia . . . . .	28
Do základných nastavení sa dostanete takto: . . . . .	29
 Indikátor spotreby energie . . . . .	30
 Test riadu na varenie . . . . .	30
 Powermanager . . . . .	31
 Home Connect . . . . .	31
Nastavenie . . . . .	31
Nastavenia Home Connect . . . . .	33
Aktualizácia softvéru . . . . .	35
Vzdialená diagnostika . . . . .	35
Upozornenie k ochrane údajov . . . . .	35
Vyhlasenie o zhode . . . . .	35
 Spojenie digestora . . . . .	36
Nastavenie . . . . .	36
Odpojenie od siete . . . . .	37
Ovládanie digestora prostredníctvom varného panela	37
Nastavenie ovládania odsávača pár . . . . .	38
 Čistenie . . . . .	38
Varný panel . . . . .	38
Rám varného panela . . . . .	38

	<b>Časté otázky a odpovede (FAQ)</b> .....	<b>39</b>
	<b>Poruchy, čo robiť?</b> .....	<b>40</b>
	<b>Zákaznícky servis</b> .....	<b>41</b>
	Číslo E a číslo FD. ....	41
	<b>Skúšobné pokrmy</b> .....	<b>42</b>

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

## Používanie podľa príkazov

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

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

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

Montáž tohto spotrebiča vykonajte podľa priloženého návodu na montáž.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **⚠ Dôležité bezpečnostné upozornenia**

### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!**

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

### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!**

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

### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!**

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

### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poruchy!**

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

### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!**

- Pri varení vo vodnom kúpeli môžu varný panel aj varná nádoba prasknúť z dôvodu prehriatia. Varná nádoba, ktorá je vo vodnom kúpeli, nesmie stáť priamo na dne nádoby s vodou. Používajte len varné nádoby, ktoré sú odolné voči teplu.
- Následkom prítomnosti tekutiny medzi dnom hrnca a varnou zónou môže hrniec náhle vyskočiť do výšky. Udržujte varné zóny a dná hrncov vždy suché.

## Príčiny poškodenia

### Pozor!

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

### Prehľad

V nasledujúcej tabuľke nájdete najčastejšie poškodenia:

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

## Ochrana životného prostredia

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

### Tipy pre úsporu energie

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

### Ekologicky zlikvidujte odpad

Obal zlikvidujte v súlade s ochranou životného prostredia.



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

## Kuhanje z indukciou

### Výhody varenia s indukciou

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

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

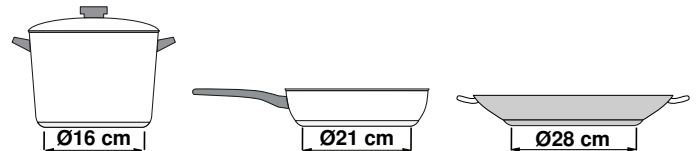
### Riad na varenie

Na varenie indukčným ohrevom používajte len feromagnetický riad, napríklad:

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

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

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



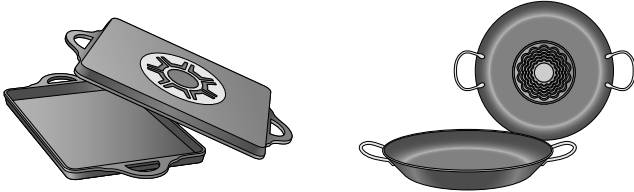
Keď sa používa flexibilná varná oblasť ako jediná varná zóna, môžete použiť väčšie nádoby, ktoré sú zvlášť vhodné pre túto oblasť. Informácie o umiestnení riadu na varenie nájdete v kapitole → "Zóna Flex".



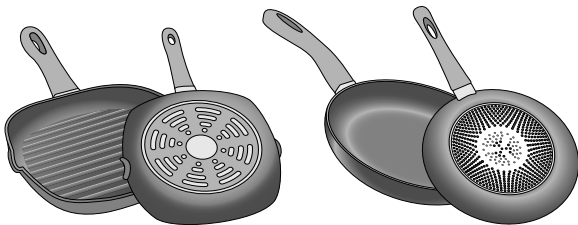


K dispozícii je aj riad na indukčný ohrev, ktorého dno je kompletne feromagnetické:

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



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



### Nevhodný riad na varenie

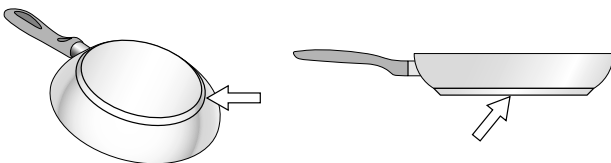
V žiadnom prípade nepoužívajte dosky adaptéra pre indukciu alebo riad na varenie z:

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

### Vlastnosti dna riadu

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

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



### Na varnej zóne nie je riad alebo má nevhodnú veľkosť

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

### Prázdny riad na varenie alebo riad na varenie s tenkým dnom

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

### Detekcia hrnca

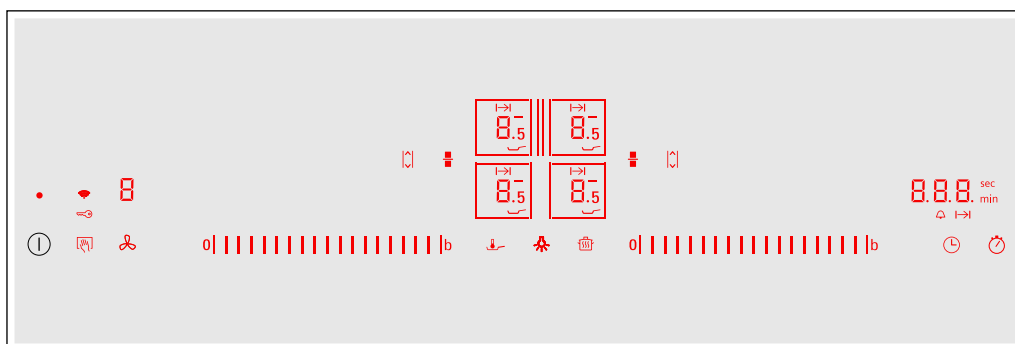
Každé varné miesto má spodnú hranicu pre detekciu hrnca, závisí to na feromagnetickom priemeru a od materiálu dna riadu. Preto by ste mali vždy použiť varnú zónu, ktorá najlepšie zodpovedá priemeru dna hrnca.















## Oboznámenie sa so spotrebičom

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

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

### Ovládací panel



Ovládacie plochy	
	Hlavný vypínač
	Zvoľte varnú zónu
	Oblasť nastavenia
	Funkcia PowerBoost a ShortBoost
	Flexibilná varná oblasť
	Funkcia Move
	Zablokovanie ovládacieho panela pri čistení a detská poistka
	Funkcia udržiavania teploty
	Senzor pečenia
	Nastavte čas ohrevu a kuchynský budík
	Funkcia stopiek
	WLAN
	Ovládanie odsávača pár
	Osvetlenie odsávača pár

Indikátor	
	Prevádzkový stav
	Stupne varenia
	Zvyškové teplo
	Funkcia PowerBoost
	Funkcia ShortBoost
	Funkcia udržiavania teploty
	Prenos nastavenia
	Senzor pečenia
	Varná zóna FlexPlus
	Funkcia časovača
	Nastavenie času ohrevu
	Kuchynský budík
	Ukazovatele časovača
	Detská poistka
	WLAN

### Ovládacie plochy




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

Keď sa dotknete symbolu, príslušná funkcia sa aktivuje.

### Upozornenia

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

## Varné zóny

Varná zóna		
	Jednoduchá varná zóna	Použite riad na varenie vhodnej veľkosti.
	Flexibilná varná oblasť	Pozri odsek → "Zóna Flex"
	Varná oblasť FlexPlus	Varné oblasti FlexPlus sa zapnú vždy v spojení s príslušnou pravou alebo ľavou flexibilnou varnou oblasťou. Pozri odsek → "Oblasť FlexPlus"
Používajte len riad na varenie vhodný na varenie indukčným ohrevom, pozri odsek → "Kuhanje z indukcijs"		

## Ukazovateľ zvyškového tepla

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

Zvyškové teplo bude označené takto:

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

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



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


## Obsluha spotrebiča


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

### Zapnite a vypnite varný panel

Varný panel zapnite a vypnite hlavným vypínačom.

Pri prvom zapnutí spotrebiča sa vyvolá nastavenie domácej siete. Na zobrazovacom poli na niekoľko sekúnd slabo zasvieti symbol . Pre naštartovanie pripojenia sa dotknite senzora  a dodržujte údaje uvedené v kapitole → "Home Connect". Pre opustenie prvotného nastavenia, dotknite sa ľubovoľného senzoru.

**Zapnutie a vypnutie varného panela:** dotknite sa symbolu . Zaznie signál. Symboly a funkcie patriace k varným zónam, ktoré sú práve k dispozícii, svietia. Varný panel je pripravený na prevádzku.

**Vypnite varný panel:** dotýkajte sa symbolu  dovtedy, kým všetky ukazovatele nezhasnú. Ukazovateľ zvyškového tepla svieti, kým nie sú varné zóny dostatočne vychladené.

### Upozornenia


- Ak pripojenie na domácu sieť nebolo úspešné alebo sa pripojenie prerušilo, pri zapnutí varného panela sa vždy aktivuje ako prvé nastavenie sieťového pripojenia.
- Varný panel sa automaticky vypne, keď sú varné zóny vypnuté niekoľko sekúnd.
- Zvolené nastavenia zostanú prvé 4 sekundy po vypnutí varného panela uložené. Keď varný panel v priebehu tohto času znova zapnete, uvedie sa do prevádzky s predchádzajúcimi nastaveniami.

### Nastavenie varnej zóny

V oblasti nastavení nastavte požadovaný stupeň varenia.

Stupeň varenia 1 = najnižší stupeň.

Stupeň varenia 9 = najvyšší stupeň.

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




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

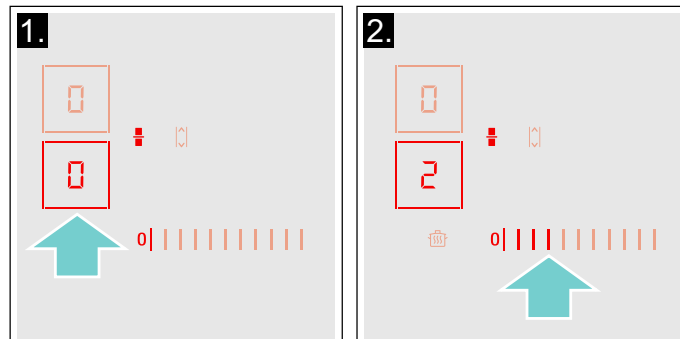
### Upozornenia

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

### Výber varnej zóny a stupňa ohrevu

Varný panel musí byť zapnutý.

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



Stupeň varenia je nastavený.

### Zmena stupňa ohrevu

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

### Vypnutie varnej zóny

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

### Upozornenia

- Pokiaľ sa na varnú zónu neumiestnila varná nádoba, zvolený varný stupeň bliká. Po určitom čase sa varná zóna vypne.
- Ak sa na varnú zónu umiestnila varná nádoba pred zapnutím varného panela, bude rozpoznaná 20 sekúnd po zapnutí hlavného vypínača a varná zóna sa zvolí automaticky. Po rozpoznaní nádoby zvolte varný stupeň do 20 sekúnd, inak sa varná zóna vypne.

## Odporúčania pri varení

### Odporúčania

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

### Tabuľka varenia

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

	Stupeň varenia	Čas varenia (min.)
<b>Rozpúšťanie</b>		
Čokoláda, poleva	1 - 1.5	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
<b>Zohrievanie a udržiavanie teploty</b>		
Eintopf, napr. šošovicový Eintopf	1.5 - 2	-
Mlieko*	1.5 - 2.5	-
Zohriatie párkov vo vode*	3 - 4	-
<b>Rozmrazovanie a zohrievanie</b>		
Špenát, zmrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, zmrazený	3 - 4	35 - 55
<b>Pošírovanie, varenie tesne pod bodom varu</b>		
Zemiakové knedle*	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Biele omáčky, napr. bešamelová omáčka	1 - 2	3 - 6
Šľahané omáčky, napr. bernská omáčka, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12
* Bez pokrievky		
** Viackrát obrátiť		
***Predhrievanie na stupni varenia 8 - 8,5		

	Stupeň varenia	Čas varenia (min.)
<b>Varenie, parenie, dusenie</b>		
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	2.5 - 3.5	15 - 30
Ryža v mlieku***	2 - 3	30 - 40
Zemiaky varené v šupke	4.5 - 5.5	25 - 35
Varené zemiaky	4.5 - 5.5	15 - 30
Cestoviny, rezance*	6 - 7	6 - 10
Hustá polievka	3.5 - 4.5	120 - 180
Polievky	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenina	2.5 - 3.5	10 - 20
Zelenina, zmrazená	3.5 - 4.5	7 - 20
Varenie v tlakovom hrnci	4.5 - 5.5	-
<b>Dusenie</b>		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Dusené mäso	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60
<b>Dusenie/pečenie s malým množstvom oleja*</b>		
Rezne, prírodné alebo obaľované	6 - 7	6 - 10
Rezne, zmrazené	6 - 7	6 - 12
Kotlety, prírodné alebo obaľované**	6 - 7	8 - 12
Steak (hrúbka 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Prsia z hydiny, zmrazené**	5 - 6	10 - 30
Fašírky (hrúbka 3 cm)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (hrúbka 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Ryby a rybie filé, prírodné	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybie filé, obaľované	6 - 7	8 - 20
Ryby obaľované a zmrazené, napr. rybie prsty	6 - 7	8 - 15
Langusty, krevety	7 - 8	4 - 10
Príprava soté zo zeleniny a húb, čerstvých	7 - 8	10 - 20
Jedlá na panvici, zelenina, mäso krájané na rezance na ázijský spôsob	7 - 8	15 - 20
Jedlá varené v panvici, zmrazené	6 - 7	6 - 10
Palacinky (po jednej dopekať)	6.5 - 7.5	-
Omeleta (po jednej piecť)	3.5 - 4.5	3 - 10
Volské oká	5 - 6	3 - 6
<b>Smaženie* (150 – 200 g na jednu porciu v 1 – 2 l oleja, smažiť po porciách)</b>		
Zmrazené výrobky, napr. zemiakové hranolčeky, kuracie nugetky	8 - 9	-
Krokety, zmrazené	7 - 8	-
Mäso, napr. časti kurčťa	6 - 7	-
Ryby, obaľované alebo v pivovom cestíčku	6 - 7	-
Zelenina, huby, obaľované alebo v pivovom cestíčku, tempura	6 - 7	-
Drobné pečivo, napr. šišky, ovocie v pivovom cestíčku	4 - 5	-
* Bez pokrievky		
** Viackrát obrátiť		
***Predhrievanie na stupni varenia 8 - 8,5		

## Zóna Flex

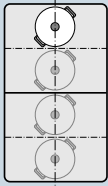
V prípade potreby sa môže použiť ako jediná varná zóna alebo ako dve nezávislé varné zóny.

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

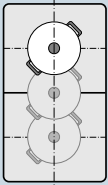
### Odporúčania na používanie riadu na varenie

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

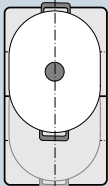
**Ako jediná varná zóna**



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

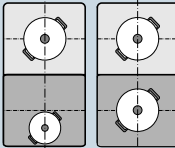


Priemer väčší ako 13 cm  
Umiestnite nádobu do jednej z troch pozícií, ktoré vidíte na obrázku.



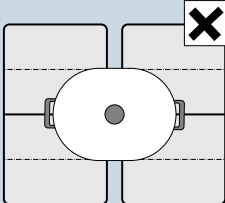
Keď je na nádobu potrebných viac ako jedna varná zóna, umiestnite ju začínajúc na hornom alebo dolnom okraji flexibilnej varnej zóny.

**Ako dve závislé varné zóny**



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

**Odporúčania**




Ak ide o varné panely s viac ako jednou flexibilnou varnou oblasťou, postavte nádobu tak, aby bola zakrytá len jedna flexibilná varná oblasť. Varné zóny sa ináč neaktivujú správne a nemusí sa docieľať dobrý výsledok varenia.

### Ako jediná varná zóna

Flexibilná varná oblasť sa aktivuje ako jediná varná zóna.

#### Aktivovanie


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

Flexibilná varná oblasť je aktivovaná.

#### Zmena stupňa varenia


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

#### Pridanie nového riadu

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

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

#### Deaktivovanie



Dotknite sa symbolu .

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

### Ako dve nezávislé varné zóny

Použite flexibilnú varnú oblasť ako dve nezávislé varné zóny.

#### Rozdelenie varných zón


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

Varná zóna je aktivovaná.

#### Upozornenia

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

#### Spojenie obidvoch varných zón

Dotknite sa symbolu .

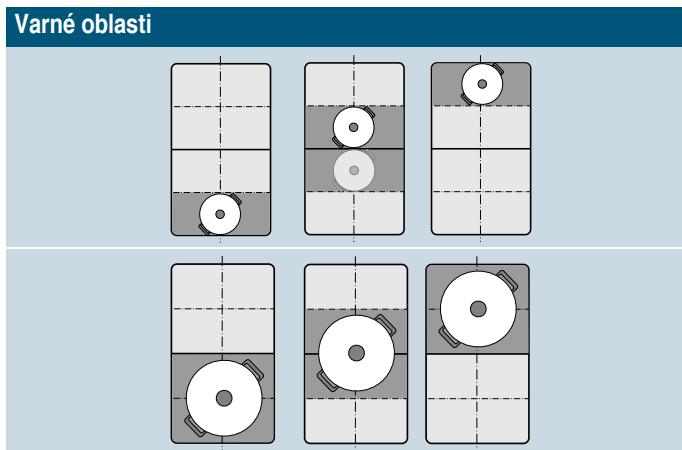
Flexibilná varná oblasť je aktivovaná.



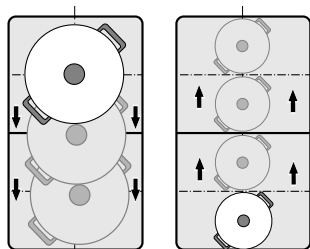
## Funkcia Move

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

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



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



Prednastavené stupne varenia:

Predná oblasť = stupeň varenia **9**

Stredná oblasť = stupeň varenia **5**


Zadná oblasť = stupeň varenia **1.5**

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

### Upozornenia

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

## Aktivácia

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

Funkcia je aktivovaná.

## Zmena stupňa varenia

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


### Upozornenia

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

## Deaktivovanie

Dotknite sa symbolu . Svieti slabšie.

Funkcia bola deaktivovaná.

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

## Oblasť FlexPlus

Varný panel má varnú oblasť FlexPlus, ktorá sa nachádza medzi obidvomi flexibilnými varnými oblasťami a ktorá je v prevádzke v spojení s príslušnou pravou alebo ľavou flexibilnou varnou oblasťou. Vďaka tomu sa môžu použiť väčšie nádoby na varenie a doceliť lepšie výsledky varenia.

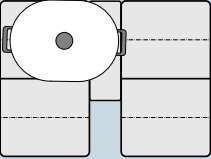
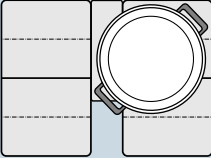
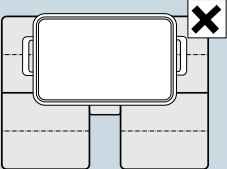
Varná oblasť FlexPlus sa zapne vždy v spojení s jednou z dvoch flexibilných varných oblastí. Nedá sa aktivovať nezávisle od nich.

### Upozornenia týkajúce sa riadu na varenie

Aby bolo rozpoznanie a rozvádzanie tepla optimálne, riad by mal byť postavený v strede.

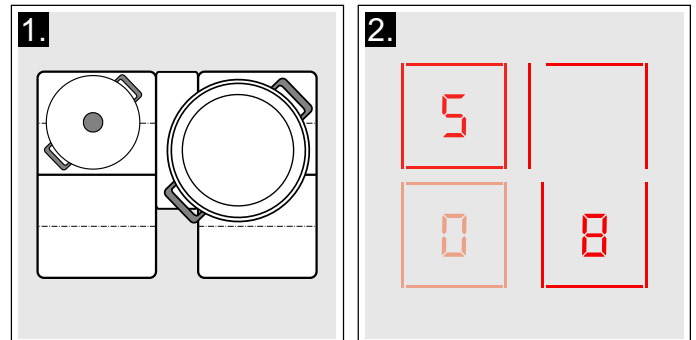
Riad by mal zakrývať bočné varné zóny a varnú zónu FlexPlus.

Podľa veľkosti riadu na varenie sa môže flexibilná varná oblasť aktivovať ako dve nezávislé varné zóny alebo ako jedna varná zóna:

Položenie riadu	
	Pozdĺžny riad na varenie Aktivujte flexibilnú varnú oblasť ako dve nezávislé varné zóny alebo ako jednu varnú zónu.
	Veľký okrúhly riad na varenie Flexibilná varná oblasť sa aktivuje ako jediná varná zóna.
	Nádoba nesmie súčasne zakrývať dve bočné varné oblasti a varnú oblasť FlexPlus.

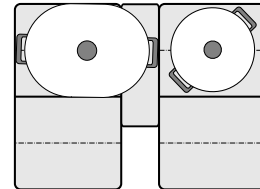
### Aktivácia

1. Položte riad na varnú zónu a dbajte na to, aby bola zakrytá aj varná oblasť FlexPlus.
2. Vyberte varnú zónu a želaný stupeň varenia. Ukazovatele varnej zóny a varnej oblasti FlexPlus sa rozsvietia.



Varná oblasť FlexPlus je aktivovaná.

**Upozornenie:** Ak sú dve varné zóny vedľa zóny FlexPlus prikryté riadom, môže ukazovateľ FlexPlus zóny blikať.



Keď chcete zónu FlexPlus priradiť k príslušnej varnej zóne, nadvihnite riad a predtým, ako zvolíte stupeň výkonu, ho znova položte na varnú zónu.

### Deaktivovanie

Zoberte riad z varnej zóny. Ukazovatele zhasnú. Varná oblasť FlexPlus je deaktivovaná.

## Časové funkcie





Váš varný panel má tri funkcie časovača:

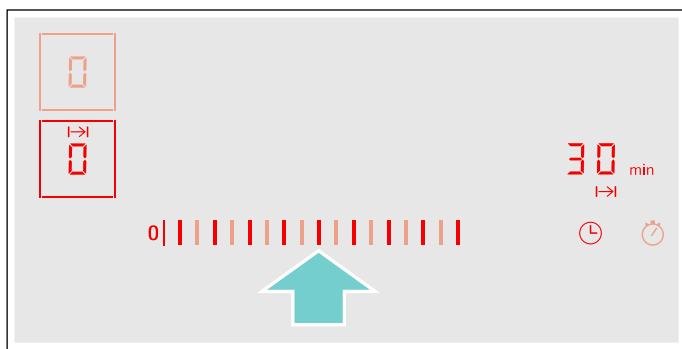
- Naprogramovanie času ohrevu
- Kuchynský časovač
- Funkcia stopiek


### Naprogramovanie času ohrevu

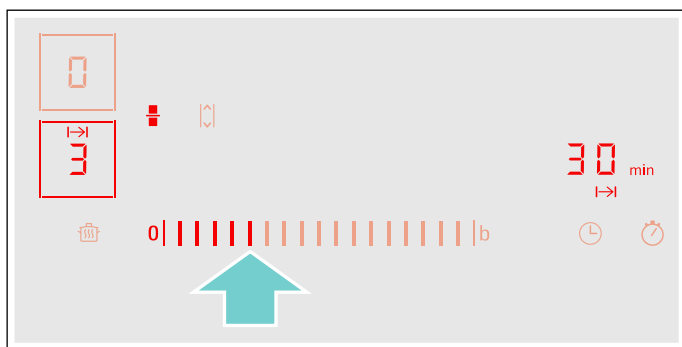
Varná zóna sa po uplynutí nastaveného času automaticky vypne.

**Nastavenie urobíte takto:**

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



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



Čas ohrevu začne plynúť.


### Upozornenia


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


### Senzor pečenia

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



### Zmena alebo vymazanie času



Dotknite sa dvakrát symbolu  a potom vyberte príslušnú varnú zónu.


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

Dotknite sa symbolu , čím potvrdíte zvolené nastavenie.


### Po uplynutí času

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

Na ukazovateli časovača blikajú  a indikátor .

Pri dotyku symbolu  ukazovateľa zhasnú a zvukový signál sa vypne.

### Upozornenia





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

### Kuchynská minútka


Prostredníctvom kuchynskej minútky môžete nastaviť čas až do 99 minút.


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


### Nastavenie

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



### Zmena alebo vymazanie času

Dotknite sa symbolu .

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

Dotknite sa symbolu , čím potvrdíte zvolené nastavenie.

### Po uplynutí času

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



Po dotyku symbolu  ukazovateľa zhasnú.

## Funkcia stopiek

Funkcia stopiek zobrazuje čas, ktorý uplynul od aktivovania.



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

### Aktivovanie

Dotknite sa symbolu . Na ukazovateli časovača svietia .

Čas začne plynúť.


### Deaktivovanie

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

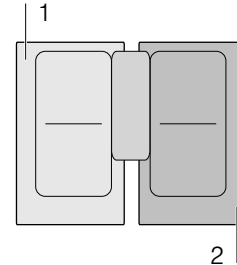
Funkcia je deaktivovaná.

**Upozornenie:** Na deaktivovanie stopiek sa musí zvoliť táto funkcia.

## Funkcia PowerBoost



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

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






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

### Aktivovanie

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

### Deaktivovanie

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

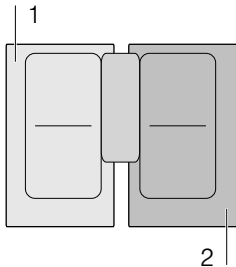
**Upozornenie:** Za určitých okolností sa môže funkcia PowerBoost automaticky vypnúť na ochranu elektronických prvkov vo vnútri varného panela pred prehriatím.

## Funkcia ShortBoost

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

Na deaktivovanie funkcie vyberte vhodný stupeň varenia pre vaše jedlo.

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



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

### Odporúčania na používanie

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

### Aktivovanie

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

### Deaktivovanie


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

**Upozornenie:** Po 30 sekundách sa táto funkcia automaticky vypne.

## Funkcia udržiavania tepla


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

### Aktivovanie

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

Funkcia je aktivovaná.

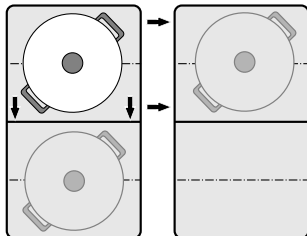
### Deaktivovanie

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

## Prenesenie nastavení



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

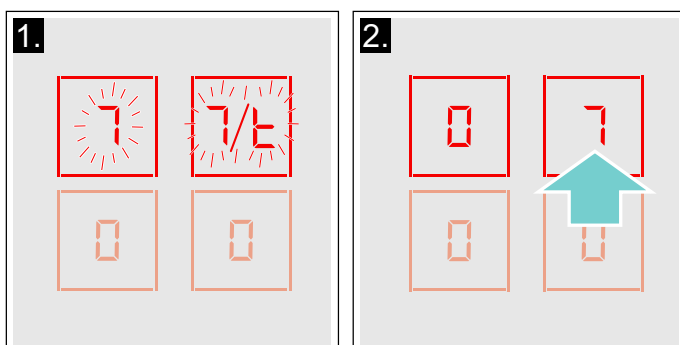
Keď chcete preniesť nastavenia, položte riad zapnutej varnej zóny na inú varnú zónu.



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

### Aktivácia

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



Nastavenia boli prenesené na novú varnú zónu.

### Upozornenia

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

## Pečenie so senzormi

S touto funkciou je možno piecť so zachovaním vhodnej teploty panvice.

Varné zóny s touto funkciou sú označené symbolom funkcie pečenia.

### Výhody pri pečení

- Varná zóna sa rozohrieva len vtedy, keď je to potrebné na udržanie teploty. šetrí sa tým energia a olej alebo tuk sa neprehrieva.
- Funkcia pečenia hlási, keď prázdna panvica dosiahla optimálnu teplotu na prídanie oleja a následné prídanie jedál.

### Upozornenia

- Na panvicu nedávajte pokrievku. V opačnom prípade sa funkcia neaktivuje správne. Aby sa zabránilo striekaniu tuku, môže sa použiť ochrana proti striekaniu.
- Na pečenie používajte vhodný olej alebo tuk. Ak sa použije maslo, margarín, panenský olivový olej extra alebo bravčová masť, nastavte teplotný stupeň 1 alebo 2.
- Nikdy nenechávajte bez dozoru rozohriať panvicu s jedlom alebo bez jedla.
- Ak má varná zóna vyššiu teplotu ako riad na varenie alebo opačne, senzor pečenia sa neaktivuje správnym spôsobom.

### Panvice pre senzor pečenia

Pre senzor pečenia sú k dispozícii špeciálne panvice. Toto doplnkové príslušenstvo je možné dodatočne zakúpiť v špecializovanom obchode alebo prostredníctvom nášho zákazníckeho servisu. Vždy uveďte príslušné referenčné číslo.

- HZ390210 panvica s priemerom 15 cm.
- HZ390220 panvica s priemerom 19 cm.
- HZ390230 panvica s priemerom 21 cm.
- HZ390250 panvica s priemerom 28 cm. Odporúča sa iba pre varnú zónu FlexPlus.
- HZ390512 Teppan Yaki. Odporúča sa iba pre flexibilnú varnú zónu.
- HZ390522 dosky na gril. Odporúča sa iba pre flexibilnú varnú zónu.

Panvice majú antiadhéznú vrstvu, takže je v nich možné piecť jedlá s malým množstvom oleja.

### Upozornenia

- Funkcia senzora pečenia bola nastavená špeciálne na tento druh panvice.
- Uistite sa, že priemer dna panvice zodpovedá veľkosti varnej zóny. Panvicu postavte do stredu na varnú zónu.
- Na flexibilnej varnej oblasti sa môže stať, že sa senzor pečenia neaktivuje pri odlišnej veľkosti panvic alebo ak sú panvice nesprávne umiestnené. Pozri kapitolu → "Zóna Flex".
- Iné panvice sa môžu prehriať. Teplota sa môže nastaviť pod alebo nad zvoleným teplotným stupňom. Skúste použiť najprv najnižší teplotný stupeň a podľa potreby ho zmeňte.

## Stupne teploty

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

## Tabuľka

V tabuľke je zobrazené, ktorý teplotný stupeň je vhodný pre ktoré jedlo. Čas pečenia sa môže líšiť v závislosti od druhu, hmotnosti, veľkosti a kvality jedál.

Nastavený teplotný stupeň sa líši v závislosti od použitej panvice.

Prázdnu panvicu predhrejte, po zaznení signálu pridajte olej a jedlo.

	Teplotný stupeň	Celkový čas pečenia od zaznenia signálu (min.)
<b>Mäso</b>		
Rezne, prírodné <sup>1</sup>	4	6 - 10
Rezne, obaľované <sup>1</sup>	4	6 - 10
Filé <sup>2</sup>	4	6 - 10
Kotlety <sup>1</sup>	3	10 - 15
Cordon bleu <sup>1</sup>	4	10 - 15
Viedenské rezne <sup>1</sup>	4	10 - 15
Steak, rare (hrúbka 3 cm) <sup>2</sup>	5	6 - 8
Steak, medium (hrúbka 3 cm) <sup>2</sup>	5	8 - 12
Steak, well done (hrúbka 3 cm) <sup>1</sup>	4	8 - 12
Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm) <sup>1</sup>	3	10 - 20
Soté <sup>3</sup>	4	7 - 12
Gyros <sup>3</sup>	4	7 - 12
Slanina <sup>1</sup>	2	5 - 8
Mleté mäso <sup>3</sup>	4	6 - 10
Hamburger (hrúbka 1,5 cm) <sup>1</sup>	3	6 - 15
Fašírky (hrúbka 2 cm) <sup>1</sup>	3	10 - 20
Plnené fašírky <sup>1</sup>	3	10 - 20
Varená klobása <sup>1</sup>	3	8 - 20
Surová klobása <sup>1</sup>	3	8 - 20

<sup>1</sup> Viackrát obráťte.

<sup>2</sup> Olej a potraviny pridajte po zvukovom signáli.

<sup>3</sup> Pravidelne premiešajte.

<sup>4</sup> Maslo potraviny pridajte po zvukovom signáli.

<sup>5</sup> Celkový čas na jednu porciu. Piecť za sebou.

<sup>6</sup> Po zvukovom signáli pridajte vodu. Keď voda začne vriieť, pridajte potraviny.

<sup>7</sup> Potraviny pridajte po zvukovom signáli.



	Teplotný stupeň	Celkový čas pečenia od zaznenia signálu (min.)
<b>Ryba</b>		
Rybie filé, prírodné <sup>1</sup>	4	10 - 20
Rybie filé, obaľované <sup>1</sup>	3	10 - 20
Krevety <sup>1</sup>	4	4 - 8
Scampi <sup>1</sup>	4	4 - 8
Pečená ryba, celá <sup>1</sup>	3	10 - 20
<b>Jedlá z vajec</b>		
Volské oká na masle <sup>4</sup>	2	2 - 6
Volské oká na oleji <sup>2</sup>	4	2 - 6
Praženička <sup>3</sup>	2	4 - 9
Omeleta <sup>5</sup>	2	3 - 6
Palacinky <sup>5</sup>	5	1,5 - 2,5
Chudobný rytier <sup>5</sup>	3	4 - 8
Cisársky trhanec <sup>5</sup>	3	10 - 15
<b>Zelenina a strukoviny</b>		
Cesnak <sup>3</sup>	2	2 - 10
Cibuľa, dusiť do sklovita <sup>3</sup>	2	2 - 10
Opražená cibuľa <sup>3</sup>	3	5 - 10
Cuketa <sup>1</sup>	3	4 - 12
Baklažány <sup>1</sup>	3	4 - 12
Paprika <sup>1</sup>	3	4 - 15
Zelená špargľa, piecť <sup>1</sup>	3	4 - 15
Huby <sup>3</sup>	4	10 - 15
Zelenina na oleji, dusiť <sup>3</sup>	1	10 - 20
Zelenina, glazovať <sup>3</sup>	3	6 - 10
<b>Zemiaky</b>		
Pečené zemiaky zo zemiakov varených v šupke <sup>3</sup>	5	6 - 12
Pečené zemiaky zo surových zemiakov <sup>3</sup>	4	15 - 25
Zemiakové placky <sup>5</sup>	5	2,5 - 3,5
Švajčiarske rösti (zemiakové placky) <sup>4</sup>	2	50 - 55
Glazované zemiaky <sup>3</sup>	3	10 - 15

<sup>1</sup> Viackrát obráťte.

<sup>2</sup> Olej a potraviny pridajte po zvukovom signáli.

<sup>3</sup> Pravidelne premiešajte.

<sup>4</sup> Maslo potraviny pridajte po zvukovom signáli.

<sup>5</sup> Celkový čas na jednu porciu. Piecť za sebou.

<sup>6</sup> Po zvukovom signáli pridajte vodu. Keď voda začne vriec, pridajte potraviny.

<sup>7</sup> Potraviny pridajte po zvukovom signáli.

	Teplotný stupeň	Celkový čas pečenia od zaznenia signálu (min.)
<b>Omáčky</b>		
Paradajková omáčka so zeleninou <sup>3</sup>	1	25 - 35
Bešamelová omáčka <sup>3</sup>	1	10 - 20
Syrová omáčka <sup>3</sup>	1	10 - 20
Redukovanie omáčky <sup>3</sup>	1	25 - 35
Sladké omáčky <sup>3</sup>	1	15 - 25
<b>Mrazené výrobky</b>		
Rezne <sup>1</sup>	4	15 - 20
Cordon bleu <sup>1</sup>	4	10 - 30
Prsia z hydiny <sup>1</sup>	4	10 - 30
Kuracie nugety <sup>1</sup>	4	10 - 15
Gyros <sup>3</sup>	4	10 - 15
Kebab <sup>3</sup>	4	10 - 15
Rybie filé, prírodné <sup>1</sup>	3	10 - 20
Rybie filé, obalované <sup>1</sup>	3	10 - 20
Rybie prsty <sup>1</sup>	4	8 - 12
Zemiakové hranolčeky, piecť <sup>3</sup>	5	4 - 6
Jedlá na panvici <sup>3</sup>	3	6 - 10
Jarné závitky <sup>1</sup>	4	10 - 30
Camembert <sup>1</sup>	3	10 - 15
<b>Ostatné</b>		
Camembert <sup>1</sup>	3	7 - 10
Krutóny <sup>3</sup>	3	6 - 10
Suché hotové jedlá <sup>6</sup>	1	5 - 10
Mandle, pražiť <sup>7</sup>	4	3 - 15
Orechy, pražiť <sup>7</sup>	4	3 - 15
Píniové oriešky, pražiť <sup>7</sup>	4	3 - 15

<sup>1</sup> Viackrát obráťte.

<sup>2</sup> Olej a potraviny pridajte po zvukovom signáli.

<sup>3</sup> Pravidelne premiešajte.

<sup>4</sup> Maslo potraviny pridajte po zvukovom signáli.

<sup>5</sup> Celkový čas na jednu porciu. Piecť za sebou.

<sup>6</sup> Po zvukovom signáli pridajte vodu. Keď voda začne vriť, pridajte potraviny.

<sup>7</sup> Potraviny pridajte po zvukovom signáli.

## Teppan Yaki a Grill pre Flex Zone

### Grill

































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







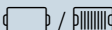

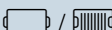

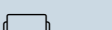


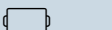




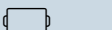
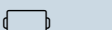
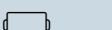
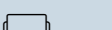
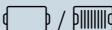

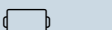
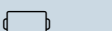
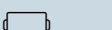
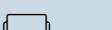
### Teppan Yaki

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

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

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

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

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

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

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

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



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

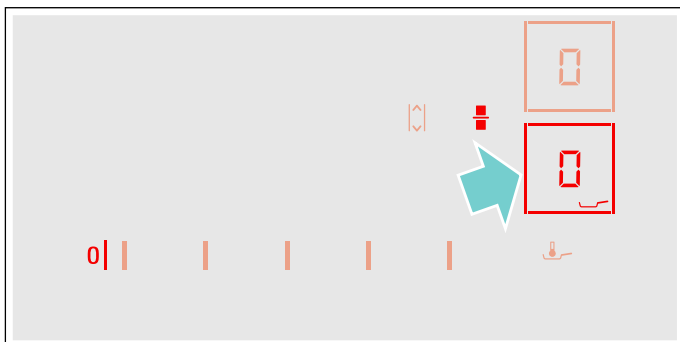
<sup>5</sup> Olej (potrite povrch jedla) a potraviny pridajte po zaznení akustického signálu. Ak je to nevyhnutné, obráťte.

<sup>6</sup> Potraviny pridajte po zaznení akustického signálu.

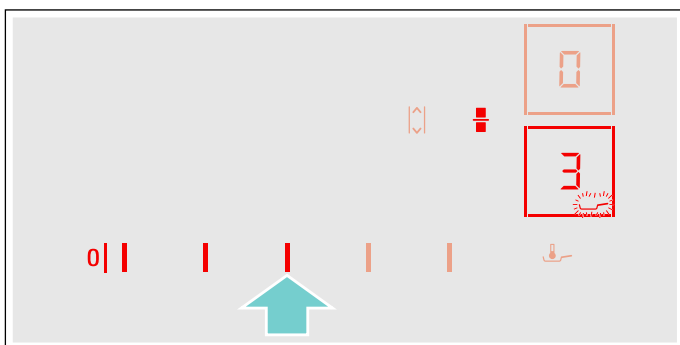
## Nastavenie

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


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



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




Funkcia je aktivovaná.

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

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

**Upozornenie:** Jedlo obráťte, aby sa nepripálilo.

### Vypnutie senzora pečenia

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



## Detská poistka

Detskou poistkou môžete zabrániť, aby deti zapli varný panel.

### Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistky


Varný panel musí byť vypnutý.

Aktivovanie:

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

Varný panel je zablokovaný.

Deaktivovanie:

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

### Automatická detská poistka


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


#### Zapnutie a vypnutie

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

## Ochrana pri utieraní

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

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

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

### Upozornenia

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

## Automatické vypnutie

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

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

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

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

## Základné nastavenia

Spotrebič ponúka rôzne základné nastavenie. Tieto základné nastavenia si môžete prispôbiť vlastným potrebám.

Ukazovateľ	Funkcia
⌂ 1	<b>Detská poistka</b> 0 Manuálna*. 1 Automatická 2 funkcia je deaktivovaná.
⌂ 2	<b>Zvukové signály</b> 0 Potvrdzujúci signál a signál poruchy sú vypnuté. 1 Zapnutý je len signál poruchy. 2 Zapnutý je len potvrdzujúci signál. 3 Všetky zvukové signály sú zapnuté.*
⌂ 3	<b>Zobrazenie spotreby energie</b> 0 Deaktivované.* 1 Aktivované.
⌂ 5	<b>Automatické programovanie doby ohrevu</b> 00 Vypnuté.* 0 1:59 Čas do automatického vypnutia.
⌂ 6	<b>Trvanie akustického signálu funkcie časovača</b> 1 10 sekúnd.* 2 30 sekúnd. 3 1 minúta.
⌂ 7	<b>Funkcia PowerManagement. Obmedzenie celkového výkonu varnej zóny</b> <b>Dostupné nastavenie závisí od maximálneho výkonu varnej zóny.</b> 0 Deaktivovanie. Maximálny výkon varnej zóny.*/** 1 1000 W minimálny výkon. 1.5 1500 W ... 3 3000 W odporúčaných pre 13 ampérov. 3.5 3500 W odporúčaných pre 16 ampérov. 4 4000 W 4.5 4500 W odporúčaných pre 20 ampérov. ... 9 alebo 9.5 Maximálny výkon varnej zóny.**
⌂ 11	<b>Zmena prednastavených stupňov výkonu pre funkciu Move</b> -9 Prednastavený stupeň výkonu pre prednú varnú zónu. -5 Prednastavený stupeň výkonu pre strednú varnú zónu. -1.5 Prednastavený stupeň výkonu pre zadnú varnú zónu.
⌂ 12	<b>Skontrolujte riad na varenie a výsledok varenia</b> 0 Nevhodný 1 Nie je optimálny 2 Vhodný



**c 13 Konfigurácia aktivovania flexibilnej varnej zóny**

- 0 Ako dve nezávislé varné zóny.
- 1 Ako jediná varná zóna.\*

**c 0 Obnovenie štandardných nastavení**


- 0 Individuálne nastavenie.\*
- 1 Obnoviť nastavenie z výroby.

\*Výrobné nastavenie



\*\*Maximálny výkon varnej zóny sa zobrazí v typovom štítku.

**Do základných nastavení sa dostanete takto:**


Varný panel musí byť vypnutý.

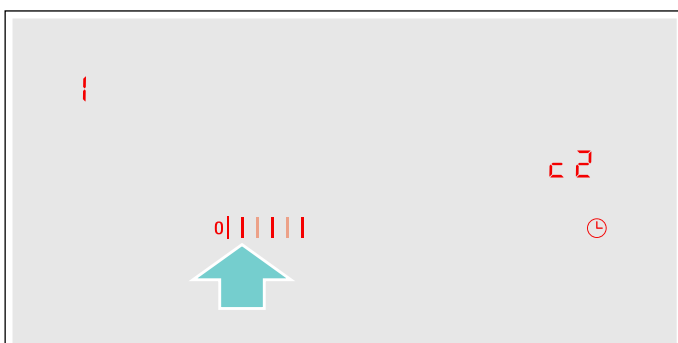
1. Zapnite varný panel.
2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd podržte symbol  stlačený cca 4 sekundy. Prvé štyri ukazovatele udávajú informácie o výrobku. Dotknite sa oblasti nastavenia, aby ste mohli vidieť jednotlivé ukazovatele.


Informácie o spotrebiči	Ukazovateľ
Zákaznícky zoznam servisu (KI)	0 1
Výrobné číslo	Fd
Výrobné číslo 1	95.
Výrobné číslo 2	05

3. Keď sa znova dotknete symbolu , dostanete sa k základným nastaveniam. Na ukazovateli sa rozsvieti **c 1** a  ako prednastavenie.



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



6. Dotýkajte sa symbolu  aspoň 4 sekundy. Nastavenia boli uložené.

**Opustite základné nastavenie**

Varný panel vypnite hlavným vypínačom.

## Indikátor spotreby energie

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

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

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

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

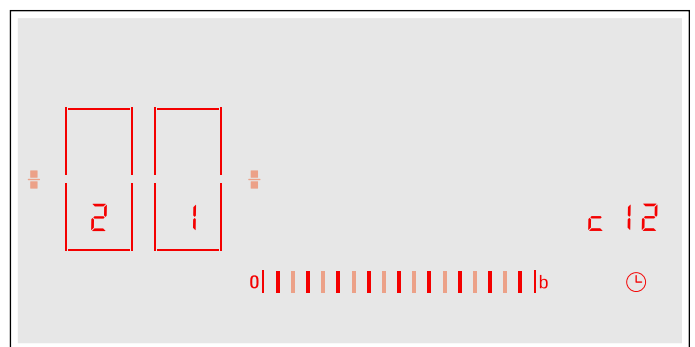
## Test riadu na varenie

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

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

1. Položte studený riad na varenie s cca 200 ml vody do stredu varnej zóny, ktorá je priemerom najvhodnejšia ku dnu riadu.
2. Prejdite k základným nastaveniam a zvolte nastavenie **c 12**.
3. Dotknite sa oblasti nastavenia. Na ukazovateli varnej zóny bliká **—**. Funkcia je aktivovaná.

Po 10 sekundách sa na ukazovateli varnej zóny objaví výsledok týkajúci sa kvality a rýchlosti varenia.



Skontrolujte výsledok na základe nasledujúcej tabuľky:

Výsledok	
<b>0</b>	Riad na varenie nie je vhodný pre danú varnú zónu, preto sa nezohrieva.*
<b>1</b>	Riad na varenie sa zohrieva pomalšie, ako sa očakáva a proces varenia neprebieha optimálne.*
<b>2</b>	Riad na varenie sa zohrieva správne a proces varenia je v poriadku.
* Ak by bola k dispozícii menšia varná zóna, otestujte riad na varenie ešte raz na menšej varnej zóne.	

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

### Upozornenia

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

## Powermanager

Funkciou PowerManager je možné nastavenie celkového výkonu varnej zóny.

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

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

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

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

## Home Connect

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

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

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

### Upozornenia

- Varné panely nie sú určené na používanie bez dozoru - proces varenia musí byť monitorovaný.
- Dodržujte bezpečnostné pokyny tohto návodu na obsluhu a zabezpečte, aby sa dodržiavali aj vtedy, keď spotrebič ovládate prostredníctvom aplikácie Home Connect. Dodržujte taktiež pokyny v aplikácii Home Connect → *"Dôležité bezpečnostné upozornenia" na strane 5*
- Pomocou aplikácie Home Connect môžete odoslať nastavenie do vášho spotrebiča a musíte ho na spotrebiči potvrdiť. Ovládanie prostredníctvom spotrebiča nie je možné.
- Ovládanie na spotrebiči má vždy prednosť. V tomto čase nie je možné ovládanie prostredníctvom aplikácie Home Connect.

### Nastavenie

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

Zohľadnite pritom dodané podklady pre Home Connect.




Pri nastavovaní postupujte podľa krokov zadaných aplikáciou.

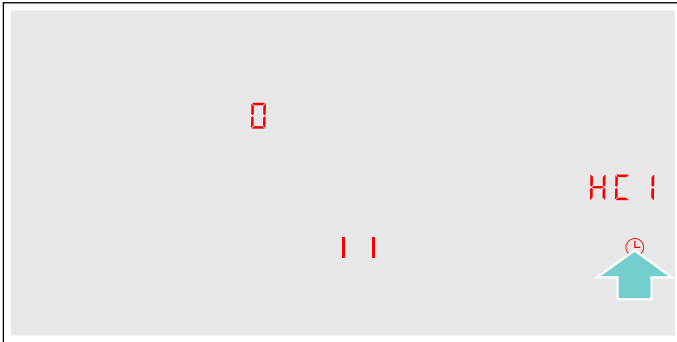
Na nastavovanie musí byť aplikácia otvorená.



### Automatické prihlásenie sa do domácej siete

Potrebujete router s funkciou WPS.

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

1. Zapnite varný panel.
2. Stlačte symbol  4 sekundy. Zobraza sa informácie o spotrebiči.
3. Dvackrát stlačte symbol , až kým sa nezobrazí nastavenie HC 1. Na indikátore varnej zóny svieti .

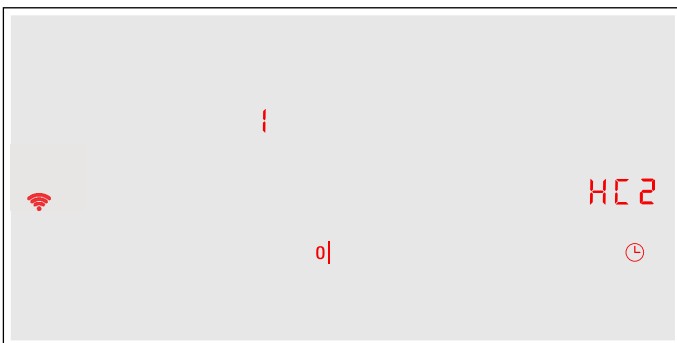



4. V oblasti nastavenia sa nastaví hodnota 1. Na ovládacom paneli bliká 1 a symbol .
5. V priebehu 2 minút stlačte na routeri tlačidlo WPS. Keď na ovládacom paneli symbol  prestane blikat a stabilne svieti, je varná doska pripojená k domácej sieti.

#### Upozornenie:




Ak sa nedá vytvoriť spojenie, zobrazí sa hodnota 2 „manuálne pripojiť“. Spotrebič manuálne prihláste do domácej siete alebo opätovne spustíte automatické pripojenie.

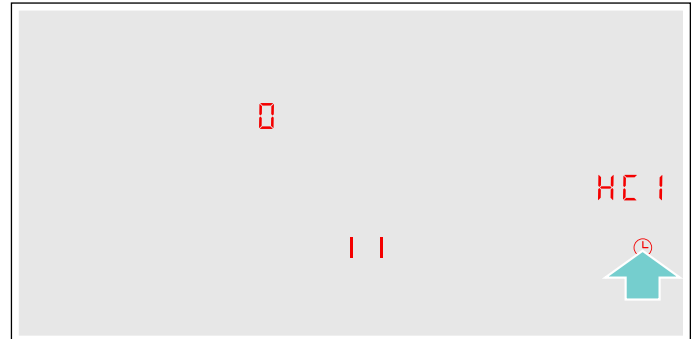
Spotrebič sa automaticky skúša spojiť s aplikáciou a zobrazí sa nastavenie HC 2. V oblasti nastavenia bliká hodnota 1.




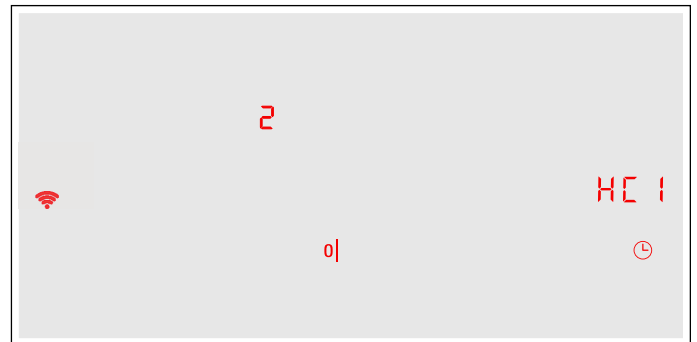
6. Na mobilnom zariadení spustíte aplikáciu a postupujte podľa pokynov na automatické prihlásenie do siete. Proces prihlásenia je ukončený, ak sa na indikátore varnej zóny zobrazí hodnota .

### Manuálne prihlásenie sa do domácej siete

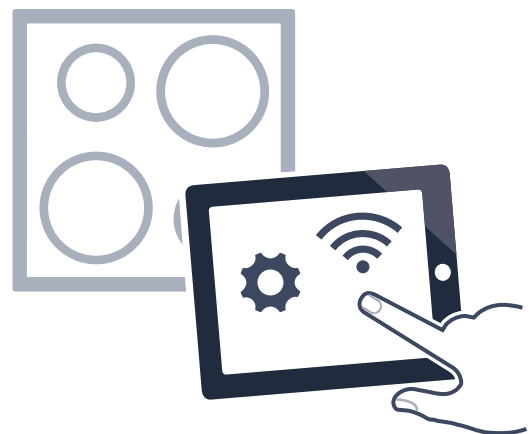
1. Zapnite varný panel.
2. Stlačte symbol  4 sekundy. Zobraza sa informácie o spotrebiči.
3. Dvackrát stlačte symbol , až kým sa nezobrazí nastavenie HC 1. Na indikátore varnej zóny svieti .




4. V oblasti nastavenia sa nastaví hodnota 2. Na ovládacom paneli bliká 2 a symbol .

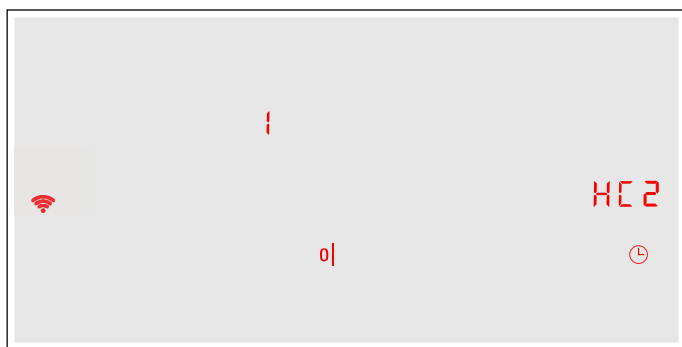


5. Mobilné koncové zariadenie prihláste do siete varnej dosky prostredníctvom SSID „HomeConnect“ s heslom „HomeConnect“.



Keď na ovládacom paneli symbol  prestane blikat a stabilne svieti, je varná doska pripojená k domácej sieti.

Spotrebič sa automaticky skúša spojiť s aplikáciou a zobrazí sa nastavenie **HC2**. V oblasti nastavenia bliká hodnota **1**.



6. Spustíte aplikáciu na koncovom mobilnom zariadení a postupujete podľa pokynov na manuálne prihlásenie do siete.

Proces prihlásenia je ukončený, ak sa na indikátore varnej zóny zobrazí hodnota **0**.

## Nastavenia Home Connect

Home Connect môžete kedykoľvek prispôbiť vašim požiadavkám.

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

Indikátor	Funkcia
<b>HC1</b>	<b>Prihlásenie do domácej siete (WLAN)</b>
0	Bez spojenia/Zrušenie spojenia so sieťou.
1	Automatické spojenie.
2	Manuálne spojenie.
3	Spojené.
<b>HC2</b>	<b>Spojenie s aplikáciou</b>
0	Bez spojenia.
1	Vytvorenie spojenia.
<b>HC3</b>	<b>Spojenie s WLAN</b>
0	Rádiový modul vypnutý.
1	Rádiový modul zapnutý.
<b>HC4</b>	<b>Nastavenia prostredníctvom aplikácie</b>
0	Vypnuté.
1	Zapnuté.*
<b>HC5</b>	<b>Aktualizácia softwaru</b>
1	Aktualizácia je k dispozícii a pripravená na inštaláciu.
2	Začiatok inštalácie.
<b>HC6</b>	<b>Diaľkový zásah zákazníckeho servisu</b>
0	Nepovolený.
1	Povolený.
* Základné nastavenie	

Indikátor	Funkcia
<b>HC7</b>	<b>Intenzita Wi-Fi signálu</b>
0	Bez spojenia s domácou sieťou (Wi-Fi).
1	Intenzita signálu 1 (zlá)
2	Intenzita signálu 2 (stredná)
3	Intenzita signálu 3 (dobrá)
<b>HC8</b>	<b>Spojenie so serverom Home Connect</b>
0	Bez spojenia.
1	Spojené.
* Základné nastavenie	

### Upozornenia

- Nastavenie **HC2** sa zobrazuje len vtedy, ak je spotrebič spojený s domácou sieťou.
- Nastavenie **HC3** sa zobrazuje len vtedy, ak bol spotrebič už predtým spojený so sieťou.
- Nastavenie **HC5** sa zobrazuje len vtedy, ak je k dispozícii aktualizácia.
- Nastavenie **HC6** sa zobrazuje len vtedy, ak sa zákaznícky servis pokúša nadviazať spojenie so spotrebičom. Povolený prístup môžete kedykoľvek ukončiť.
- Nastavenia **HC7** a **HC8** sa zobrazujú len vtedy, ak je aktívne spojenie s Wi-Fi.

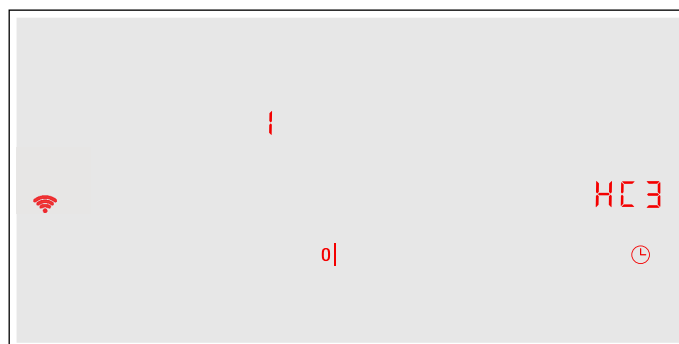
### Deaktivujte WLAN


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

#### Upozornenie:

Pohotovostný režim spotrebiča spotrebuje max. 2 W.

1. Zapnite varný panel.
2. Stláčajte symbol ☹ 4 sekundy. Zobrazia sa informácie o spotrebiči.
3. Dovtedy stláčajte symbol ☹, až kým sa nezobrazí nastavenie **HC3**. Na indikátore varnej zóny svieti **1**.






4. V rozsahu nastavenia nastavte hodnotu **0**. WLAN spojenie je deaktivované a na ovládacom paneli zhasne symbol .

## Odpojenie od siete



Vašu varnú dosku môžete kedykoľvek zo siete odpojiť.

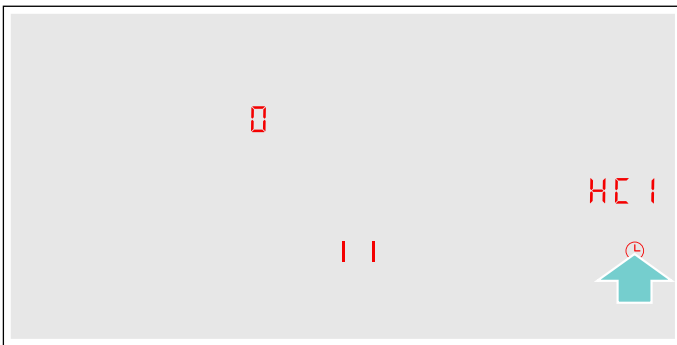
### Upozornenie:

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

1. Zapnite varný panel.
2. Stláčajte symbol  4 sekundy. Zobrazia sa informácie o spotrebiči.
3. Dovtedy stláčajte symbol , až kým sa nezobrazí nastavenie HC 1. Na indikátore varnej zóny svieti 3.
4. V rozsahu nastavenia nastavte hodnotu 0. Keď je spotrebič odpojený z domácej siete, symbol  na ovládacom paneli zhasne.

## Pripojenie k sieti

1. Zapnite varný panel.
2. Stláčajte symbol  4 sekundy. Zobrazia sa informácie o spotrebiči.
3. Dovtedy stláčajte symbol , až kým sa nezobrazí nastavenie HC 1. Na indikátore varnej zóny svieti 0.





4. V oblasti nastavenia nastavte hodnotu 1 „Automatické spojenie“ alebo hodnotu 2 „Manuálne spojenie“.
5. Dodržiavajte pokyny podľa → "Automatické prihlásenie sa do domácej siete" alebo → "Manuálne prihlásenie sa do domácej siete".

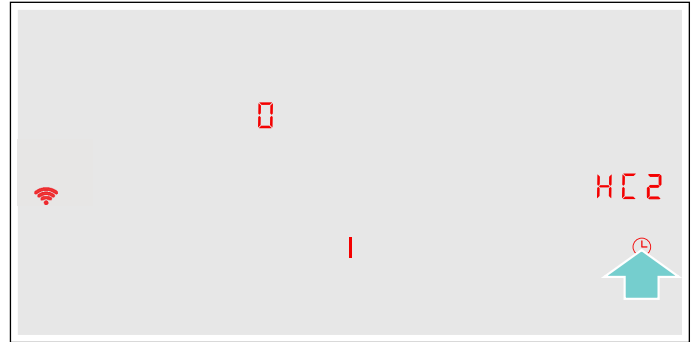
## Spojiť s aplikáciou

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

### Upozornenia

- Spotrebič musí byť pripojený k sieti.
- Aplikácia musí byť otvorená a nastavená.
- Ak je priame spojenie s odsávačom pár, tak najprv odpojte varnú dosku z domácej siete a znova spustíte spojenie. → "Odpojenie od siete" na strane 34 → "Pripojenie k sieti" na strane 34

1. Zapnite varný panel.
2. Stláčajte symbol  4 sekundy. Zobrazia sa informácie o spotrebiči.
3. Dovtedy stláčajte symbol , až kým sa nezobrazí nastavenie HC 2. Na indikátore varnej zóny svieti 0.





4. V rozsahu nastavenia nastavte hodnotu 1.
5. Pre dokončenie procesu pripojenia postupujte podľa pokynov aplikácie.

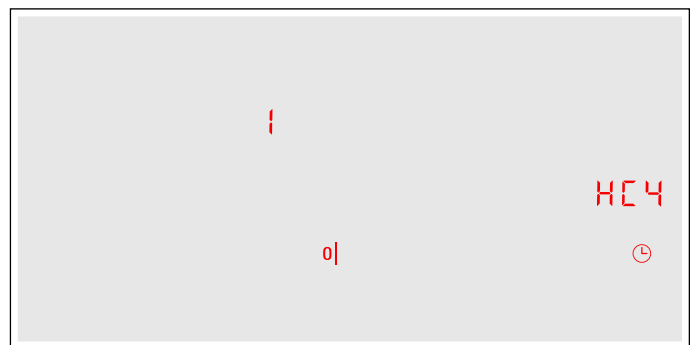
## Nastavenie prostredníctvom aplikácie

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

### Upozornenia

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

1. Zapnite varný panel.
2. Stláčajte symbol  4 sekundy. Zobrazia sa informácie o spotrebiči.
3. Stláčajte symbol , dovtedy, kým sa nezobrazí nastavenie HC 4.
4. Ak chcete aktivovať prenos, pomocou gombíka Twist nastavte hodnotu 1. Ak chcete prenos deaktivovať, nastavte hodnotu 0.



## Potvrdenie nastavenia varenia

Po prenose varných nastavení do varnej zóny začne podľa nastavenia blikať ukazovateľ varných zón, časový ukazovateľ alebo zmenená funkcia. Pre potvrdenie nastavení stlačte ukazovateľ požadovanej varnej zóny. Pre odmietnutie nastavení stlačte iné ľubovoľné tlačidlo varnej dosky.

## Aktualizácia softvéru

Pomocou funkcie Aktualizácia softwaru môžete aktualizovať software vášho varného panela (napríklad optimalizácia, odstraňovanie chýb, aktualizácia súvisiaca so zabezpečením). Predpokladom je, aby ste boli registrovaný používateľ aplikácie Home Connect, mali aplikáciu nainštalovanú vo vašom mobilnom koncovom zariadení a boli pripojení k serveru aplikácie Home Connect.

Keď je k dispozícii aktualizácia softvéru, v aplikácii Home Connect sa zobrazí informácia o tom, kde si môžete stiahnuť aktualizáciu.

Po stiahnutí môžete inštaláciu spustiť na varnom paneli (Základné nastavenia, Nastavenie **HCS**) alebo prostredníctvom aplikácie Home Connect, keď sa nachádzate vo vašej lokálnej sieti.

Po úspešnej inštalácii budete informovaný prostredníctvom aplikácie Home Connect.

### Upozornenia

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

## Vzdialená diagnostika

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

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

### Upozornenie:

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

## Upozornenie k ochrane údajov

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

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

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

### Upozornenie:

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

## Vyhlásenie o zhode

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

Podrobné vyhlásenie o zhode RED nájdete na internete na [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) produktovej stránke vášho spotrebiča pri dodatočných dokumentoch.



Pásmo 2,4 GHz: max. 100 mW

Pásmo 5 GHz: max. 100 mW

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

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



## Spojenie digestora

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

Máte rôzne možnosti vzájomného prepojenia spotrebičov:

### Home Connect

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

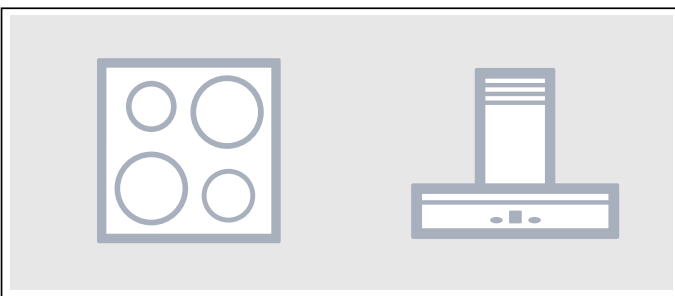
Obidva spotrebiče sa môžu ovládať prostredníctvom aplikácie a ovládacieho panela.

Zohľadnite pritom dodané podklady k Home Connect a kapitolu Home Connect. → "Home Connect" na strane 31



### Priame spojenie spotrebičov

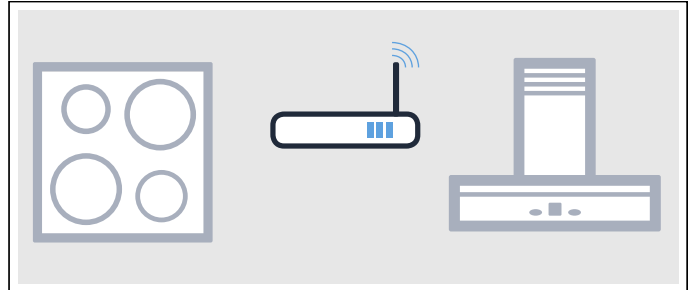
Keď sa spotrebič spojí priamo s odsávačom pár, odsávač pár sa môže ovládať cez varný panel. Spojenie s domácou sieťou alebo aplikáciou nie je možné pre obidva spotrebiče. Obidva spotrebiče sa môžu ovládať prostredníctvom ovládacieho panela.



### Spojenie spotrebičov prostredníctvom domácej siete

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

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



### Upozornenia

- Dodržujte bezpečnostné pokyny v návode na obsluhu vášho odsávača pár a zabezpečte, aby sa dodržiavali aj vtedy, keď ovládáte spotrebič na varnom paneli prostredníctvom ovládacieho panela odsávača pár. → "Dôležité bezpečnostné upozornenia" na strane 5
- Ovládanie na odsávači pár má vždy prednosť. Teraz nie je možné ovládanie odsávača pár prostredníctvom ovládacieho panela.
- Keď je spotrebič pripojený k sieti a v prevádzkovej pohotovosti, energetická spotreba je max. 2 W.

### Nastavenie

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








### Priame spojenie

Zaistite, aby bol odsávač pár vypnutý.

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

### Upozornenie:

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










1. Zapnite varný panel.
2. Stlačte symbol  4 sekundy. Zobraza sa informácie o spotrebiči.
3. Symbol  stlačte tak dlho, dokiaľ sa nezobrazí nastavenie . Na ukazovateli varných zón svieti .
4. V nastavení nastavte hodnotu . Na ukazovateli varných zón bliká .
5. Na odsávači pár spustíte do 2 minút pripojenie. Varná doska je pripojená k odsávaču pár, keď sa na ukazovateli varných zón zobrazí hodnota . Po opustení menu nastavenia sa na ovládacom paneli varnej dosky zobrazia symboly pre ovládanie odsávača pár prostredníctvom varnej dosky.

## Spojenie prostredníctvom domácej siete


Potrebujete smerovač s funkciou WPS.

Musíte mať prístup k smerovaču. V opačnom prípade postupujte podľa krokov „Priame spojenie“.

Na začiatku zabezpečenie, aby bol odsávač pár spojený s aplikáciou alebo aby sa nachádzal v domácej sieti.





1. Zapnite varný panel.
2. Stláčajte symbol  4 sekundy. Zobrazia sa informácie o spotrebiči.
3. Stláčajte symbol  dovtedy, kým sa nezobrazí nastavenie . Na ukazovateli varnej zóny svieti  (nespojené) alebo  (spojené s domácou sieťou).
4. V nastavení nastavte hodnotu . Na ukazovateli varných zón bliká . Keď je spotrebič ešte nebol spojený s domácou sieťou, v priebehu 2 minút stlačte tlačidlo WPS na smerovači. Varný panel sa spojí s domácou sieťou, na ukazovateli varnej zóny sa zobrazí hodnota . Proces spájania s odsávačom pár sa automaticky spustí a je aktívny 2 minúty. Keď je spotrebič už spojený s domácou sieťou, pokračujte ďalším krokom.
6. Spustíte spojenie odsávača pár. Varná doska je pripojená k odsávaču pár, keď sa na ukazovateli varných zón zobrazí hodnota . Po opustení menu nastavenia sa na ovládacom paneli varnej dosky zobrazia symboly pre ovládanie odsávača pár prostredníctvom varnej dosky.

### Upozornenie:

Spojenie sa dá vytvoriť len vtedy, ak sú obidva spotrebiče spojené s domácou sieťou a nachádzajú sa v procese pripojenia. Ak čas pre proces pripojenia pri jednom z obidvoch spotrebičov uplynul, opäť spustíte spojenie (základné nastavenie, nastavenie ).

## Odpojenie od siete

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

1. Zapnite varný panel.
2. Stláčajte symbol  4 sekundy. Zobrazia sa informácie o spotrebiči.
3. Symbol  stláčajte tak dlho, dokiaľ sa nezobrazí nastavenie .
4. V rozsahu nastavenia nastavte hodnotu . Pripojenie bolo znova obnovené.


## Ovládanie digestora prostredníctvom varného panela

V základných nastaveniach vášho varného panela môžete nastaviť funkcie vášho odsávača pár v závislosti od zapnutia a vypnutia varného panela alebo jednotlivých varných zón. → "Nastavenie ovládania odsávača pár" na strane 38


Prostredníctvom ovládacieho panela môžete upraviť ďalšie nastavenie.

### Nastavenie ventilátora

#### Aktivácia



1. Dotknite sa symbolu .
2. Zvoľte stupeň výkonu odsávača pár. Môžete si vybrať medzi stupňami 1, 2 a 3. Pre výber medzi intenzívnymi stupňami stlačte tlačidlá 4 alebo 5 alebo dovtedy stláčajte tlačidlo **b**, až kým sa nenastaví zvolený intenzívny stupeň. Odsávač pár sa aktivoval.

#### Deaktivovanie

1. Dotknite sa symbolu .
2. Zvoľte stupeň odsávača pár 0. Odsávač pár bol deaktivovaný.



### Nastavenie automatického režimu

#### Aktivácia

Dovtedy stláčajte symbol , až kým sa na ovládacom paneli nezobrazí symbol .

Tvorba pary automaticky zapne odsávač pár.


#### Deaktivovanie

Dovtedy stláčajte symbol , až kým nezhasne symbol , alebo nastavte iný stupeň výkonu odsávača pár.

Automatická prevádzka je deaktivovaná.

### Nastavenie osvetlenia digestora

Osvetlenie digestora môžete zapínať a vypínať prostredníctvom ovládacieho panela varného panela.

Dotknite sa symbolu .

## Nastavenie ovládania odsávača pár

Ovládanie digestora z varného panela môžete kedykoľvek prispôsobiť vašim požiadavkám.

Indikátor	Funkcia
<b>c 15</b>	<b>Spojenie varného panela a odsávača pár</b>
0	Bez spojenia / Zrušenie spojenia.
1	Spustenie spojenia.
2	Spojené s domácou sieťou (WLAN).
3	Spojené s odsávačom pár.
<b>c 18</b>	<b>Automatické zapnutie odsávača pár</b>
0	Vypnuté. Odsávač pár sa musí v prípade potreby zapnúť manuálne.
1	Zapnutý v automatickom režime.* Odsávač pár sa pri zapnutí varnej zóny zapne v automatickom režime.
2	Zapnutý v manuálnom režime. Odsávač pár sa spustí pri zapnutí varnej zóny so stanoveným stupňom.
<b>c 20</b>	<b>Dobeh ventilátora</b>
0	Odsávač pár sa vypne s varným panelom.
1	Zapnutý v automatickom režime.*
2	Zapnutý v štandardnom režime dobehu ventilátora.
3	Bez zmeny nastavenia.
<b>c 21</b>	<b>Automatické zapnutie osvetlenia</b>
0	Vypnuté.
1	Zapnuté.* Osvetlenie sa pri zapnutí varného panela zapne.
<b>c 22</b>	<b>Automatické vypnutie osvetlenia</b>
0	Vypnuté.*
1	Zapnuté. Osvetlenie sa vypne pri vypnutí varného panela.
* Základné nastavenie	

### Upozornenie:

Nastavenie **c 18**, **c 20**, **c 21** a **c 22** sa zobrazí iba vtedy, keď je spotrebič prepojený s odsávačom pár.

## Čistenie

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

### Varný panel

#### Čistenie

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

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

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

V žiadnom prípade nepoužívajte:

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

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

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

So špeciálnymi špongiami na čistenie sklokeramiky docielite dobré výsledky čistenia.

#### Možné škvrny

Vápenaté zvyšky a zvyšky vody	Vyčistite spotrebič, hneď keď je vychladnutý. Môže sa použiť vhodný čistiaci prostriedok na sklokeramický varný panel.*
Cukor, ryžový škrob alebo plast	Okamžite vyčistite. Použite škrabku na sklo. Pozor: Nebezpečenstvo popálenia.*

\* Potom vyčistite vlhkou handričkou a osušte utierkou.

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

### Rám varného panela

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

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

## Časté otázky a odpovede (FAQ)

### Použitie

#### Prečo nemôžem zapnúť varnú zónu a prečo svieti symbol detskej poistky?

Detská poistka je aktivovaná.

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

#### Prečo blikajú ukazovatele a prečo zaznie akustický signál?

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

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

#### Prečo nie je možné aktivovať senzor na pečenie?

Maximálny príkon spotrebiča bol dosiahnutý alebo bola aktivovaná funkcia powerManagement. Vypnutie alebo zníženie stupňov ohrevu aktívnych varných zón.

Informácie o tejto funkcii nájdete v kapitole → *"Powermanager" na strane 31*

### Zvuky

#### Prečo počuť počas varenia zvuky?

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

#### Možné zvuky:

##### Hlboké bzučanie ako transformátor:

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

##### Hlboké pískanie:

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

##### Praskanie:

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

##### Vysoké pískanie:

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

##### Zvuk ventilátora:

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

### Riad na varenie

#### Aký riad na varenie je vhodný pre indukčný varný panel?

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

#### Prečo sa varná zóna nezohrieva a bliká stupeň ohrevu?

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

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

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

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

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

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

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

## Čistenie

## Ako sa čistí varný panel?

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

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

## ? Poruchy, čo robiť?

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

Ukazovateľ	Možná príčina	Riešenie
Žiadne	Elektrické napájanie je prerušené.  Spotrebič nebol pripojený podľa schémy pripojenia. Porucha elektroniky.	Pomocou iných elektrických spotrebičov skontrolujte, či sa na elektrickom napájaní nevyskytol skrat. Zabezpečte, aby bol spotrebič pripojený podľa schémy pripojenia.  Ak sa porucha nedá odstrániť, informujte zákaznícky servis.
Ukazovatele blikajú	Ovládací panel je vlhký alebo sa na ňom nachádza nejaký predmet.	Ovládací panel osušte alebo odstráňte predmet.
Na ukazovateľoch varných zón bliká –	Vyskytla sa porucha elektroniky.	Na potvrdenie poruchy zakryte na chvíľu ovládací panel rukou.
<i>F2 / E 70 15</i>	Elektronika sa prehriala a vypala príslušnú varnú zónu.	Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne. Potom stlačte ľubovoľný symbol varného panela.
<i>F4 / E 70 15</i>	Elektronika sa prehriala a všetky varné zóny sa vypali.	
<i>F5</i> + stupeň výkonu a zvukový signál	Horúci riad na varenie sa nachádza v oblasti ovládacieho panela. Hrozí, že sa prehreje elektronika.	Odstráňte príslušný riad. Ukazovateľ poruchy za chvíľu zhasne. Je možné ďalej pokračovať vo varení.
<i>F5</i> a zvukový signál	Horúci riad na varenie sa nachádza v oblasti ovládacieho panela. Z dôvodu ochrany elektroniky sa varná zóna vypala.	Odstráňte príslušný riad. Počkajte niekoľko sekúnd. Stlačte ľubovoľnú ovládaciu plochu. Keď zhasne ukazovateľ poruchy, môžete vo varení ďalej pokračovať.
<i>F1 / F6</i>	Varná zóna je prehriata a z dôvodu ochrany pracovnej plochy sa vypala.	Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne a potom znovu zapnite varnú zónu.
<i>F0</i>	Funkcia prenesenia nastavenia sa nedá aktivovať	Pre potvrdenie ukazovateľa poruchy sa dotknite ľubovoľného poľa. Môžete variť tak ako ste zvyknutí, bez použitia funkcie prenesenia nastavenia. Zavolajte zákaznícky servis.
<i>F9</i>	Varná zóna FlexPlus sa nedá aktivovať	Pre potvrdenie ukazovateľa poruchy sa dotknite ľubovoľného poľa. S ďalšími varnými zónami možno variť ako zvyčajne. Zavolajte zákaznícky servis.
<i>F8</i>	Varná zóna bola v prevádzke dlhý čas bez prerušenia.	Automatické bezpečnostné vypnutie sa aktivovalo. Pozri kapitolu
<i>E 70 10</i>	Varný panel nedokáže nadviazať spojenie s domácou sieťou alebo s odsávačom pár.	Pre potvrdenie ukazovateľa poruchy sa dotknite ľubovoľného poľa. Bez spojenia možno variť ako zvyčajne. Ak sa ukazovateľ poruchy znova objaví, kontaktujte zákaznícky servis.
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	Prevádzkové napätie je nesprávne, mimo normálneho prevádzkového rozsahu.	Kontaktujte dodávateľa elektrickej energie.
<i>U400</i>	Varný panel nie je správne pripojený	Varný panel odpojte z elektrickej siete. Zabezpečte, aby bol spotrebič pripojený podľa schémy pripojenia.
<i>DE</i>	Demo režim je aktivovaný	Varný panel odpojte z elektrickej siete. Počkajte 30 sekúnd a pripojte jej znova. Počas nasledujúcich 3 minút sa dotknite ľubovoľného poľa. Demo režim je deaktivovaný.

Horúci riad na ovládací panel nekladte.

**Upozornenia**

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



## Zákaznícky servis

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

**Číslo E a číslo FD**

V prípade nejakej požiadavky na náš zákaznícky servis uvádzajte, prosím, číslo E a číslo FD pre daný výrobok.

Typový štítok s týmito číslami nájdete:

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

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

Majte na pamäti, že návšteva servisného technika nie je v prípade chybnjej obsluhy bezplatná ani počas záručnej lehoty.

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

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

## Skúšobné pokrmy

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

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

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

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



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

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

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

Vyrobené BSH Hausgeräte GmbH v licenci k ochrannej známke Siemens AG



9001400443  
981002(01)