

SIEMENS

Varná deska

EX8..LY...

cs Návod k použití

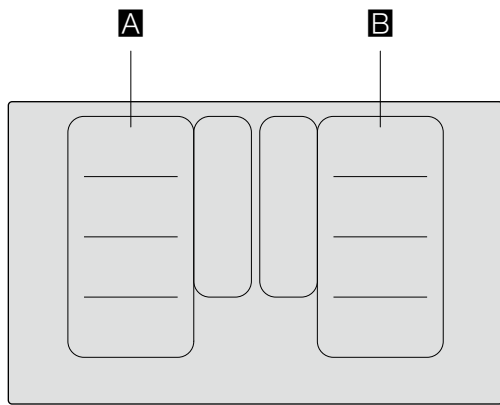


Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.

siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances







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

* IEC 60335-2-6

Obsah

	Použití dle určení	5		Funkce udržování teploty	20
	Důležité bezpečnostní pokyny	6	Aktivace	20	
	Příčiny poškození	7	Deaktivace	20	
Přehled	7		Převzetí nastavení	21	
	Ochrana životního prostředí	8	Aktivovat	21	
Tipy pro úsporu energie	8		Pečení se senzory	21	
Ekologická likvidace	8	Výhody při pečení	21		
	Indukční vaření	8	Pánve pro senzor smažení	21	
Výhody při vaření s indukcí	8	Teplotní stupně	22		
Nádoby	8	Tabulka	22		
	Seznámení se se spotřebičem	10	Teppan Yaki a Grill pro flexibilní zónu	25	
Ovládací panel	10	Takto provedete nastavení	27		
Varné zóny	11		Dětská pojistka	27	
Ukazatele zbytkového tepla	11	Aktivace a deaktivace dětské pojistky	27		
	Obsluha spotřebiče	12	Automatická dětská pojistka	27	
Zapnutí a vypnutí varné desky	12		Blokování při utírání	28	
Nastavení varné zóny	12		Automatické vypnutí	28	
Doporučení pro vaření	13		Základní nastavení	29	
	Flexibilní zóna	15	Takto se dostanete k základním nastavením:	30	
Doporučení k použití nádobí	15		Ukazatel spotřeby energie	31	
Jako jediná varná zóna	15		Test nádoby	31	
Jako dvě nezávislé varné zóny	15		Powermanager	32	
	Funkce Move	16		Home Connect	32
Aktivovat	16	Seřízení	32		
Deaktivace	16	Nastavení Home Connect	34		
	Zóna FlexPlus	17	Aktualizace softwaru	36	
Upozornění k nádobám	17	Vzdálená diagnostika	36		
Aktivovat	17	Upozornění k ochraně údajů	36		
Deaktivace	17	Prohlášení o shodě	36		
	Časové funkce	18		Spojení digestoře	37
Programování doby vaření	18	Seřízení	37		
Kuchyňská minutka	18	Odpojit ze sítě	38		
Funkce stopek	19	Ovládání digestoře pomocí varné desky	38		
	Funkce PowerBoost	19	Nastavení ovládání odsavače par	39	
Aktivace	19		Čištění	39	
Deaktivace	19	Varná deska	39		
	Funkce ShortBoost	20	Rám varné desky	39	
Doporučení k použití	20				
Aktivace	20				
Deaktivace	20				

	Často kladené otázky a odpovědi (FAQ)	40
	Co dělat v případě poruchy?	42
	Zákaznický servis	43
	Číslo E a číslo FD.	43
	Zkušební pokrmy	44

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 ovládním.

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 vybrán, implantovaný a naprogramovaný podle VDE-AR-E 2750-10. Pokud jsou tyto předpoklady splněné a navíc se používají nekovové kuchyňské pomůcky a nádoby s nekovovými držadly, je používání této indukční varné desky při užívání k určenému účelu bezproblémové.

Důležité bezpečnostní pokyny

Varování – Nebezpečí udušení!

Obalový materiál je nebezpečný pro děti. Nikdy nedovolte dětem, aby si hrály s obalovým materiálem.

Varování – Nebezpečí požáru!

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

Varování – Nebezpečí popálení!

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

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Varování – Nebezpečí 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.
- Nestavte horké varné nádoby na ovládací panel, oblasti ukazatelů, rám varné desky nebo rozsvícené osvětlení ZoneLight. Mohlo by dojít k 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.

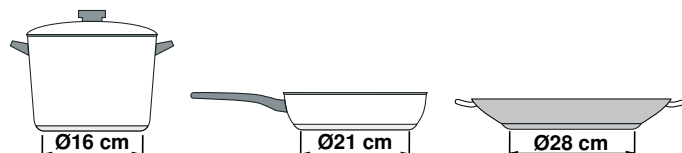
Nádoby

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 nádobí" můžete zkontrolovat, zda je nádobí vhodné pro indukci.

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

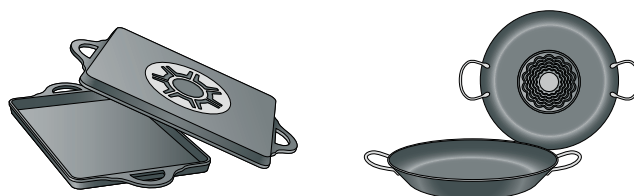


Pokud se flexibilní varná zóna používá jako jedna varná zóna, lze použít větší nádoby, které jsou obzvláště vhodné pro tuto oblast. Informace o umístění nádoby najdete v kapitole → "Flexibilní zóna".

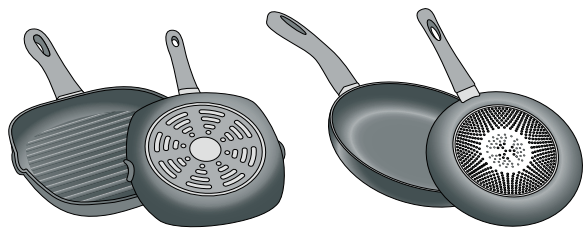


Existuje také indukční nádobí, jehož dno není celé feromagnetické:

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



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



Nevhodné nádoby

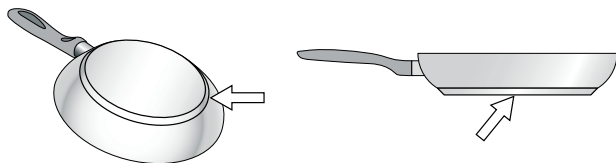
V žádném případě nepoužívejte adaptérové desky pro indukci nebo nádobí z:

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

Vlastnosti dna nádoby

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

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



Chybí varná nádoba nebo má nevhodnou velikost

Když na zvolené varné zóně není postavená žádná varná nádoba, nádoba je z nevhodného materiálu nebo má nevhodnou velikost, blikají osvětlení ZoneLight a na ukazateli varných zón se zobrazí stupeň vaření. Aby ukazatel přestal blikat, postavte na varnou zónu vhodnou varnou nádobu. Pokud na varnou zónu neumístíte varnou nádobu do 90 sekund, varná zóna se automaticky vypne.

Prázdna 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

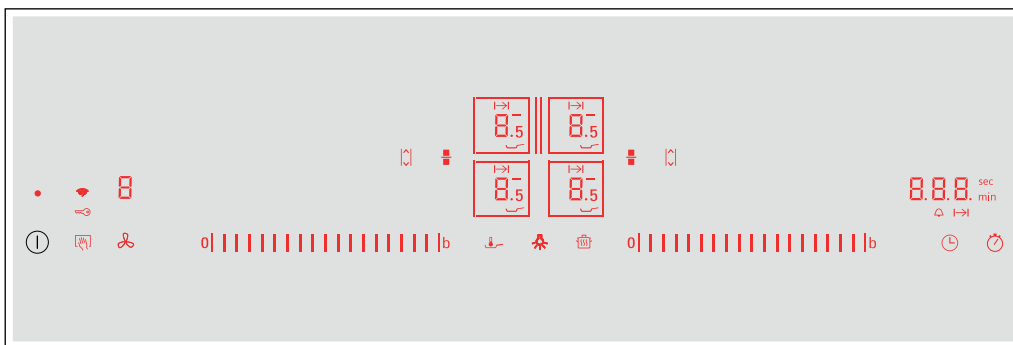
Každá varná zóna má dolní hranici pro rozpoznání hrnce, která závisí na feromagnetickém průměru a materiálu dna nádoby. Měli byste vždy používat varnou zónu, která odpovídá průměru dna hrnce.

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 stopky
📶	WLAN
🔗	Ovládání odsavače par
💡	Osvětlení odsavače par

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

Senzory volby

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

Při dotknutí některého symbolu se aktivuje příslušná funkce.




Upozornění

- Příslušné symboly ovládacích plošek svítí podle dostupnosti.
- Ovládací panel udržujte stále suchý a čistý. Vlhkost může negativně ovlivnit funkci.
- Nestavte varné nádoby do blízkosti ukazatelů a senzorů. Může dojít k přehřátí elektroniky.

Varné zóny

Když zapnete varnou desku, rozsvítí se osvětlení, která vymezují varné zóny. Tato osvětlení se nazývají ZoneLight. Když umístíte jednu nebo více nádob, rozsvítí se osvětlení příslušných použitých varných zón.

Jak můžete nastavit trvalé svícení osvětlení ZoneLight, je popsáno v kapitole → "Základní nastavení".

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".		

Ukazatele zbytkového tepla

Varná deska má pro každou varnou zónu dva ukazatele zbytkového tepla. Ukazatele signalizují, že je varná zóna ještě horká. Nedotýkejte se varné zóny, dokud tyto ukazatele svítím nebo krátce poté, co zhasnou.

V závislosti na intenzitě zbytkového tepla se zobrazuje následující:

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

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

Když vypnete varnou zónu, svítí ukazatel zbytkového tepla. Když je varná deska vypnutá, svítí ukazatel zbytkového tepla, dokud je varná zóna ještě teplá.



Když vypnete varnou zónu, svítí osvětlení ZoneLight a zobrazí se zbytkové teplo.


Obsluha spotřebiče


V této kapitole si můžete přečíst, jak se nastavuje varná zóna. V tabulce najdete stupeň 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 sekund rozsvítí symbol . Pro spuštění nastavení připojení se dotkněte senzoru  a řiďte se údaji v kapitole → "Home Connect". Pro opuštění prvního nastavení se dotkněte libovolného senzoru.

Zapnutí varné desky: Dotkněte se symbolu . Zazní akustický signál. Osvětlení ZoneLight varných zón se zapnou a na ovládacím panelu svítí symboly, které patří k varným zónám, a dále funkce, které jsou v daném okamžiku k dispozici. Varná deska je připravená k použití.

Vypnutí varné desky: Dotýkejte se symbolu , dokud nezhasnou všechny ukazatele. Ukazatele zbytkového tepla na ovládacím panelu a u varných zón svítí, dokud varné zóny dostatečně nevychladnou.

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 označené .





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

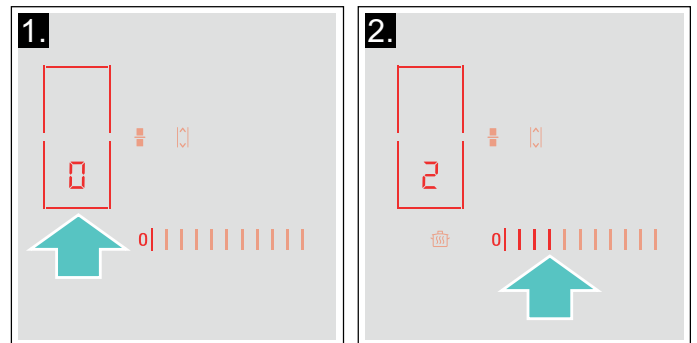
Upozornění

- 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 symbolu  nebo  požadované varné zóny.
Symbol  nebo  svítí jasněji.
2. Přejíždějte prstem přes příslušnou oblast nastavování, dokud se nerozsvítí požadovaný stupeň vaření.



Stupeň vaření je nastavený.

Upozornění: Když umístíte varnou nádobu na flexibilní zónu, varná deska rozpozná varnou nádobu a provede automatickou volbu. Další informace k flexibilní zóně najdete v kapitole → "Flexibilní zóna".

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 varné zóně nenachází žádná nádoba, blikají zvolený stupeň vaření a osvětlení ZoneLight. Po určité době se varná zóna vypne.
- Pokud umístíte nádobu na varnou zónu před zapnutím varné desky, do 20 sekund po dotknutí se hlavního vypínače je nádoba rozpoznána a automaticky se zvolí varná zóna. Po rozpoznání nádoby zvolte do 20 sekund stupeň vaření, jinak se varná zóna vypne.
Pokud umístíte více nádob, budou rozpoznány, když zapnete varnou desku, rozsvítí se osvětlení ZoneLight těchto varných zón a na ovládacím panelu se automaticky zvolí varná zóna.

Doporučení pro vaření

Doporučení

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

Tabulka vaření

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

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

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

Flexibilní zóna

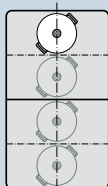
Lze ji podle potřeby používat jako jednu varnou zónu nebo jako dvě nezávislé varné zóny.

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.

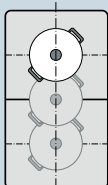
Doporučení k použití nádobí

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

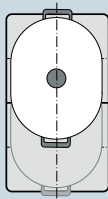
Jako jediná varná zóna



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

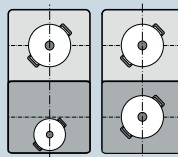


Průměr větší než 13 cm
Umístěte nádobu do jedné ze tří poloh, které jsou znázorněné na obrázku.



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.


Jako jediná varná zóna

Flexibilní varná zóna se aktivuje jako jediná varná zóna.

Aktivace

Varné zóny se v závislosti na umístění nádoby automaticky spojí nebo rozdělí.

Manuální spojení:

1. Pomocí symbolu  zvolte flexibilní varnou zónu.
2. V oblasti nastavování nastavte příslušný stupeň vaření.

Flexibilní zóna je aktivovaná.

Změna stupně vaření

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


Přidání nové nádoby

1. Umístěte novou nádobu podle velikosti na vhodné místo.
Když je varná nádoba správně umístěná, spotřebič ji rozpozná. Spotřebič rozdělí zóny a automaticky je zvolí.
2. V oblasti nastavování zvolte požadovaný stupeň vaření.

Upozornění

- Pokud přemístíte nebo nazdvihnete varnou nádobu na aktivní varné zóně, varná zóna spustí automatické vyhledávání a zvolený stupeň vaření zůstane zachovaný.
- Automatické rozpoznávání varných nádob můžete vypnout. Další informace najdete v kapitole → "Základní nastavení".

Deaktivace

Varné zóny se v závislosti na umístění nádoby automaticky spojí nebo rozdělí. Pro manuální rozdělení varných zón se dotkněte symbolu .

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



Jako dvě nezávislé varné zóny

Použití flexibilní varné zóny jako dvou nezávislých varných zón.

Rozdělení varných zón

Varné zóny se v závislosti na umístění nádoby automaticky spojí nebo rozdělí.

Manuální rozdělení varných zón:


1. Dotkněte se symbolu .
2. Pomocí symbolu  zvolte požadovanou varnou zónu.
3. V oblasti nastavování nastavte 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

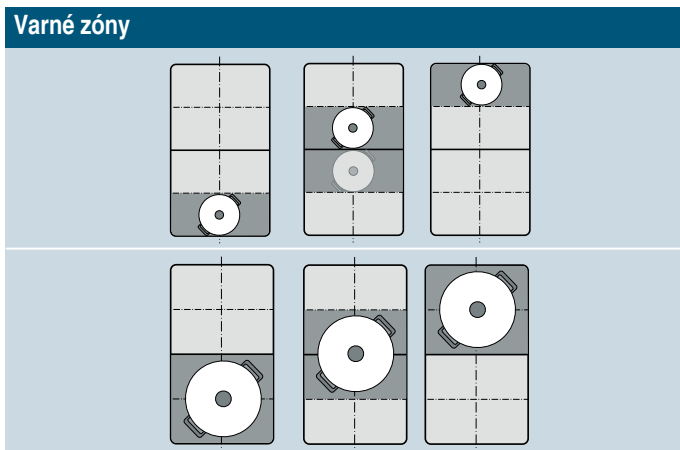
Varné zóny se v závislosti na umístění nádoby automaticky spojí nebo rozdělí. Pro manuální spojení varných zón se dotkněte symbolu .

Flexibilní zóna je aktivovaná.

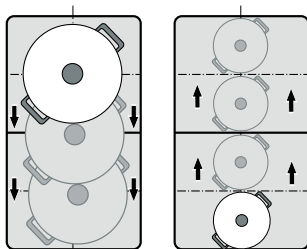
Funkce Move

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 . Flexibilní varná zóna je aktivovaná jako jediná varná zóna. Na ukazateli varné zóny svítí stupeň vaření zóny, na které se nachází varná 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 .

Funkce je deaktivovaná.

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

Zóna FlexPlus

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

Každá z obou varných zón FlexPlus se vždy zapíná ve spojení s pravou nebo levou flexibilní varnou zónou. Nelze je zapínat nezávisle na sobě.

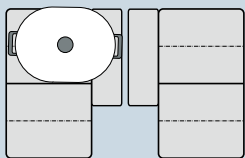
Upozornění k nádobám

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

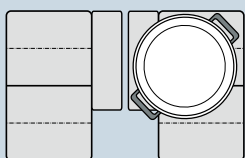
Nádoba by měla pokrývat postranní varnou zónu a varnou zónu FlexPlus.

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

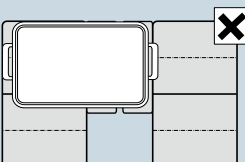
Umístění nádoby



Podélná nádoba:
Flexibilní varná zóna jako dvě nezávislé varné zóny nebo jako jedna varná zóna.



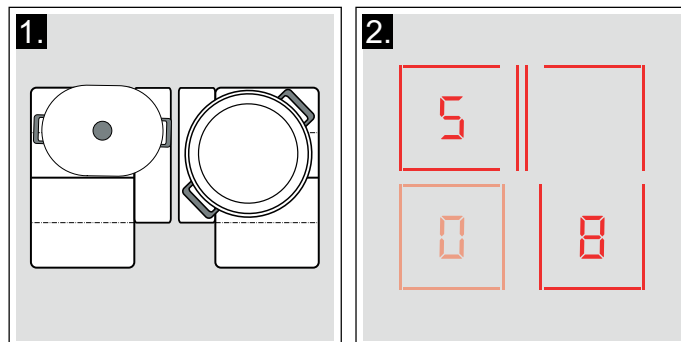
Velká kruhová nádoba:
Flexibilní varná zóna jako jedna varná zóna.



Nádoba nesmí současně zakrývat obě varné zóny 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.

Deaktivace

Sejměte nádobu z varné zóny. Ukazatele zhasnou.

Varná zóna FlexPlus je deaktivovaná.

Časové funkce





Varná deska má k dispozici tři funkce timeru:

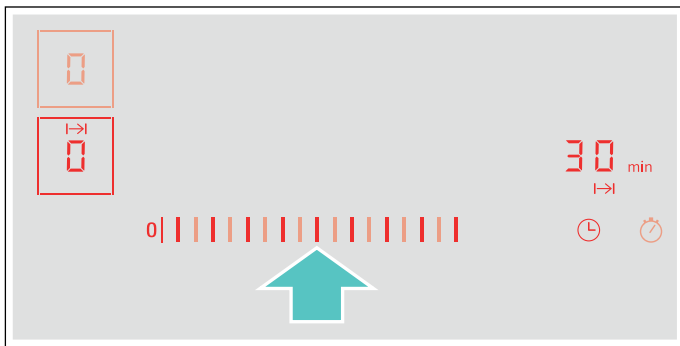
- Programování doby vaření
- Kuchyňský budík
- Funkce stopek


Programování doby vaření

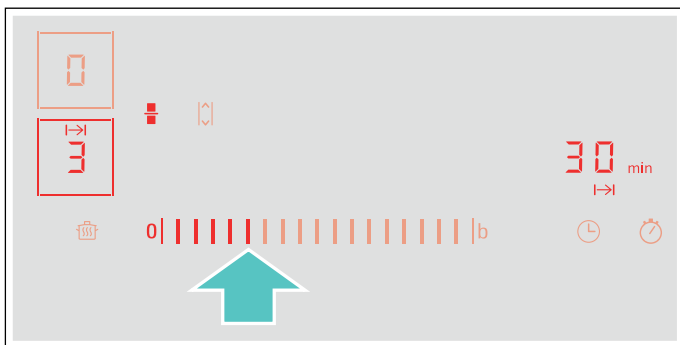
Varná zóna se po uplynutí nastavené doby automaticky vypne.

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.


Pečící senzor

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



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

Stopky 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.

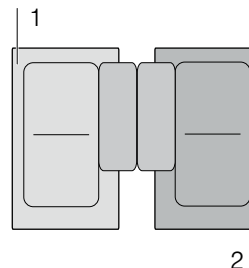
Funkce je deaktivovaná.

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 . Svítí 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.

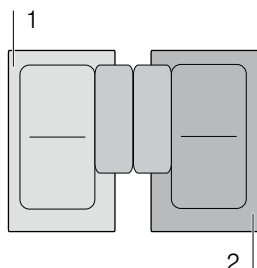
Upozornění: Za určitých okolností se funkce PowerBoost může z důvodu ochrany elektronických prvků uvnitř varné desky automaticky vypnout.

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 nepřiklápějte pokličkou.
- Postavte nádobu doprostřed varné zóny. Zajistěte, aby průměr dna nádoby odpovídal velikosti varné zóny.
- Informace k druhu, velikosti a umístění nádoby najdete v části → "Indukční vaření".

Aktivace

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

Svííí 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.

Svííí ukazatel **L**.

Funkce je aktivovaná.

Deaktivace

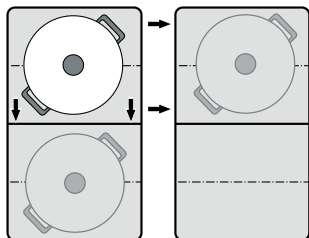
1. Dotkněte se symbolu .
2. Zvolte varnou zónu.
Ukazatel **L** zhasne. Varná zóna se vypne a rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla.

Funkce je deaktivovaná.

Převzetí nastavení



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

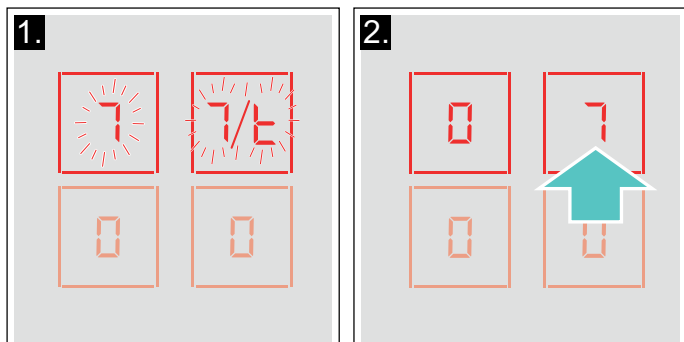
Pro přenesení nastavení posuňte nádobu ze zapnuté varné zóny na jinou varnou zónu.



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.

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 sensor 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 sensor 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 sensor 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)
Maso		
Řízek, přírodní ¹	4	6 - 10
Řízek, obalovaný ¹	4	6 - 10
Filet ²	4	6 - 10
Kotlety ¹	3	10 - 15
Cordon bleu ¹	4	10 - 15
Vídeňský řízek ¹	4	10 - 15
Steak, krvavý (silný 3 cm) ²	5	6 - 8
Steak, středně propečený (silný 3 cm) ²	5	8 - 12
Steak, propečený (silný 3 cm) ¹	4	8 - 12
Drůbeží prsa (silná 2 cm) ¹	3	10 - 20
Maso na nudličky ³	4	7 - 12
Gyros ³	4	7 - 12
Špek ¹	2	5 - 8
Mleté maso ³	4	6 - 10
Hamburgery (silné 1,5 cm) ¹	3	6 - 15
Frikadely (silné 2 cm) ¹	3	10 - 20
Plněné frikadely ¹	3	10 - 20
Tepelně opracované klobásy ¹	3	8 - 20
Syrové klobásy ¹	3	8 - 20

¹ Několikrát obraťte.

² Olej a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

³ Pravidelně míchejte.

⁴ Máslo a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

⁵ Celková doba trvání jedné porce. Postupné pečení.

⁶ Po zaznění akustického signálu přidejte vodu. Jakmile se voda začne vařit, přidejte potraviny.

⁷ Potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

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

¹ Několikrát obraťte.

² Olej a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

³ Pravidelně míchejte.

⁴ Máslo a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

⁵ Celková doba trvání jedné porce. Postupné pečení.

⁶ Po zaznění akustického signálu přidejte vodu. Jakmile se voda začne vařit, přidejte potraviny.

⁷ Potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

	Teplotní stupeň	Celková doba pečení od akustického signálu (min)
Omáčky		
Rajská omáčka se zeleninou ³	1	25 - 35
Bešamelová omáčka ³	1	10 - 20
Sýrová omáčka ³	1	10 - 20
Redukování omáčky ³	1	25 - 35
Sladké omáčky ³	1	15 - 25
Zmrazené potraviny		
Řízky ¹	4	15 - 20
Cordon bleu ¹	4	10 - 30
Drůbeží prsa ¹	4	10 - 30
Kuřecí nugety ¹	4	10 - 15
Gyros ³	4	10 - 15
Kebab ³	4	10 - 15
Rybí filé, přírodní ¹	3	10 - 20
Rybí filé, obalované ¹	3	10 - 20
Rybí prsty ¹	4	8 - 12
Pečené hranolky ³	5	4 - 6
Zmrazené směsi ³	3	6 - 10
Jarní závitky ¹	4	10 - 30
Camembert ¹	3	10 - 15
Ostatní		
Camembert ¹	3	7 - 10
Krutony ³	3	6 - 10
Instantní hotové pokrmy ⁶	1	5 - 10
Pražené mandle ⁷	4	3 - 15
Pražené ořechy ⁷	4	3 - 15
Pražená piniová semínka ⁷	4	3 - 15
¹ Několikrát obraťte.		
² Olej a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.		
³ Pravidelně míchejte.		
⁴ Máslo a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.		
⁵ Celková doba trvání jedné porce. Postupné pečení.		
⁶ Po zaznění akustického signálu přidejte vodu. Jakmile se voda začne vařit, přidejte potraviny.		
⁷ 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)
Maso			
Řízek, přírodní ¹	 / 	4	6 - 10
Filet ¹	 / 	4	6 - 10
Kotlety ¹	 / 	3	10 - 15
Steak, krvavý (silný 3 cm) ¹	 / 	5	6 - 8
Steak, středně propečený (silný 3 cm) ¹	 / 	5	8 - 12
Steak, propečený (silný 3 cm) ¹	 / 	4	8 - 12
Drůbeží prsa (silná 2 cm) ¹	 / 	3	10 - 20
Špek ¹	 / 	3	5 - 8
Hamburger ¹	 / 	3	6 - 15
Párky ¹	 / 	4	8 - 20
Párky, syrové ¹	 / 	4	8 - 20
Gyros ²		4	7 - 12
Mleté maso ²		4	6 - 10
Ryby a mořské plody			
Rybí filé, přírodní ¹	 / 	4	10 - 20
Krabi ¹	 / 	4	4 - 8
Krevety ¹	 / 	4	4 - 8
Pečení celé ryby ¹	 / 	3	15 - 30
Zelenina			
Cuketa ¹	 / 	3	4 - 12
Lilky ¹	 / 	3	4 - 12
Paprika ¹	 / 	3	4 - 15
Pečený zelený chřest ¹	 / 	3	4 - 15

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






















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

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

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

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

⁶ Potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

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

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

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

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



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

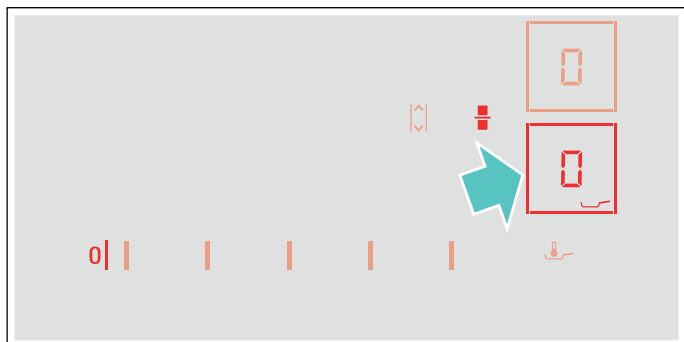
⁵ Olej (potřete jím povrch potraviny) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. V případě potřeby obraťte.

⁶ Potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

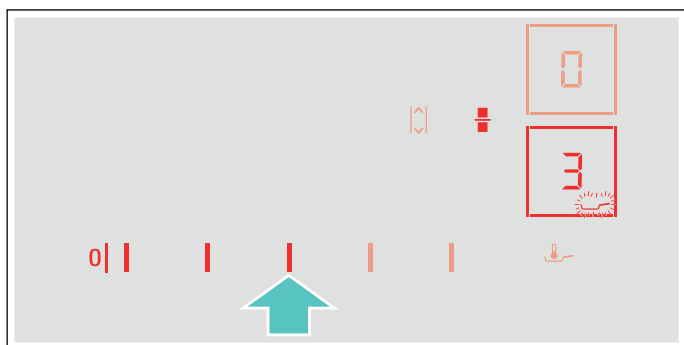
Takto provedete nastavení

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: Pokrmu obračejte, aby se nepřipálily.

Vypnutí pečicího 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**, **E** 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
c 1	Dětská pojistka 0 Manuální*. 1 Automatická. 2 Funkce deaktivovaná.
c 2	Akustické signály 0 Potvrzující a chybový signál je vypnutý. 1 Je zapnutý jen chybový signál. 2 Je zapnutý jen potvrzující signál. 3 Všechny akustické signály jsou zapnuté.*
c 3	Ukazatel spotřeby energie 0 Deaktivováno.* 1 Aktivováno.
c 5	Automatické programování doby přípravy pokrmu 00 Vypnuté.* 0 1:99 Doba do automatického vypnutí.
c 6	Doba trvání zvukového signálu funkce časovače 1 10 sekund.* 2 30 sekund. 3 1 minuta.
c 7	Funkce Power Management. Omezení celkového výkonu varné desky Dostupnost nastavení závisí na maximálním výkonu varné desky. 0 Deaktivováno. Maximální výkon varné desky.*/** 1 1000 W minimální výkon. 1.5 1500 W ... 3 3000 W doporučeno pro 13 ampérů. 3.5 3500 W doporučeno pro 16 ampérů. 4 4000 W 4.5 4500 W doporučeno pro 20 ampérů. ... 9 nebo 9.5 Maximální výkon varné desky.**
c 11	Změna přednastavených stupňů ohřevu pro funkci Move _9 Přednastavený stupeň ohřevu pro přední varnou zónu. -5 Přednastavený stupeň ohřevu pro střední varnou zónu. -1.5 Přednastavený stupeň ohřevu pro zadní varnou zónu.
c 12	Kontrola nádoby a procesu vaření 0 Nevhodná 1 Není optimální 2 Vhodná

c 13	Konfigurace aktivace flexibilní varné zóny
0	Jako dvě nezávislé varné zóny.
1	Jako jediná varná zóna.*
c 24	Osvětlení ZoneLight
0	Dynamický režim: Osvětlení aktivních varných zón se zapíná.*
1	Trvalý režim: Osvětlení všech varných zón je zapnuté trvale.
c 25	Automatické rozpoznání hrnce
0	Deaktivované: Požadovanou varnou zónu zvolte manuálně.
1	Aktivované: Varná deska rozpozná velikost a polohu nádoby a zvolí odpovídající varnou zónu/varné zóny*.
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.

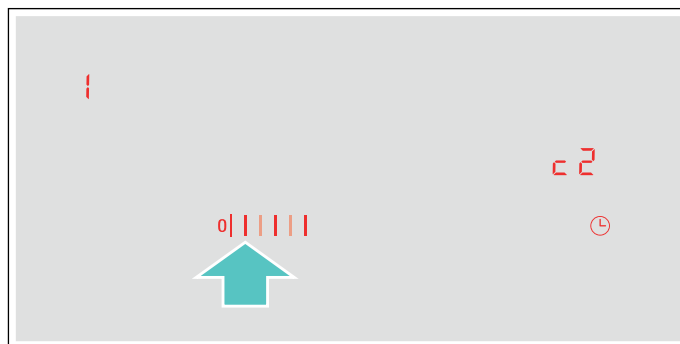
1. Zapněte varnou desku.
2. Během následujících 10 sekund se cca 4 sekundy dotýkejte symbolu . První čtyři ukazatele udávají informace o produktu. Pro zobrazení jednotlivých ukazatelů se dotkněte oblasti nastavování.


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"

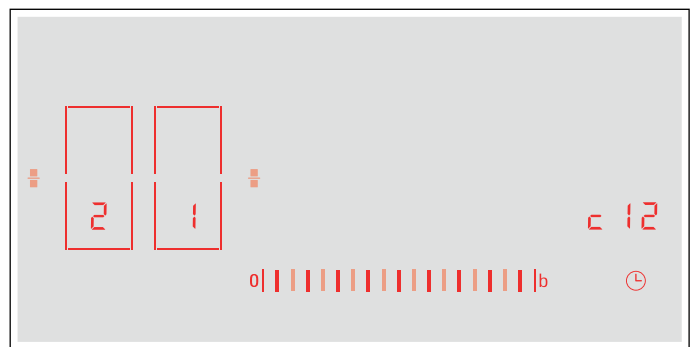
Test nádoby

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. Naplňte nádobu cca 200 ml vody a při pokojové teplotě ji postavte doprostřed varné zóny, jejíž průměr nejlépe odpovídá průměru dna nádoby.
2. Přejdete na základní nastavení a zvolte nastavení **c /**.
3. Stiskněte oblast nastavení. Na ukazatelích varných zón bliká **—**.
Funkce je aktivována.

Po 10 sekundách se na ukazateli varné zóny zobrazí výsledek procesu 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, použijte jen jednu nádobu.
- Pokud je použita 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.

Upozornění

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

Seřízení

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

Respektujte dodané podklady aplikace Home Connect.




Při seřízení nastavení postupujte podle kroků určených aplikací.

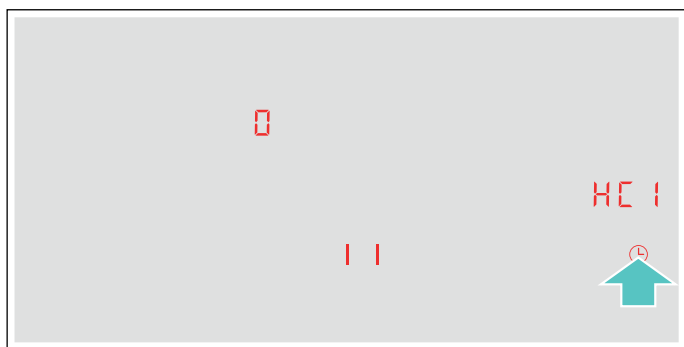
Při seřízení musí být aplikace otevřená.



Automatické přihlášení k domácí síti

Potřebujete router s funkcí WPS.

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

1. 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 .

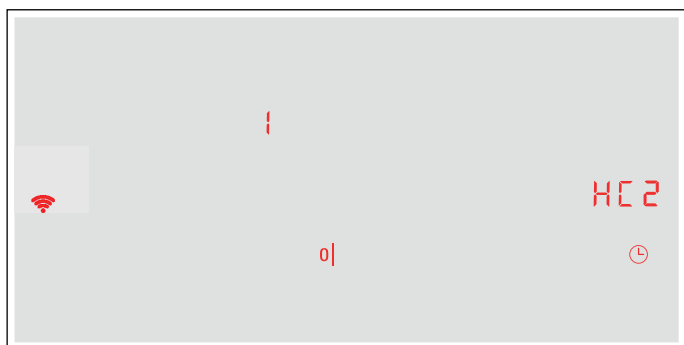



4. V oblasti nastavení nastavte hodnotu **1**.
Na ovládacím panelu bliká **1** a symbol .
5. Během 2 minut stiskněte tlačítko WPS na routeru. Jakmile symbol  na ovládacím panelu přestane blikat a stabilně svítí, je varná deska připojená k domácí síti.

Upozornění:




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

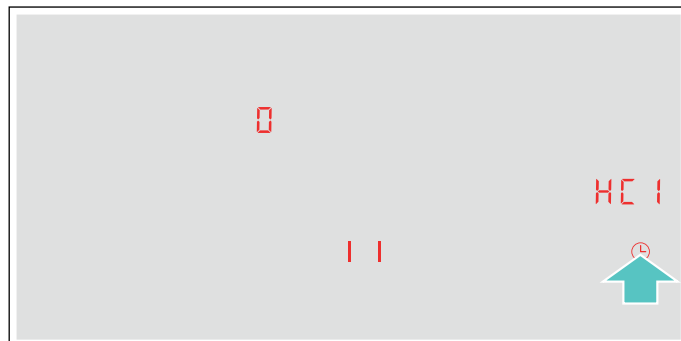
Spotřebič se pokouší automaticky spojit s aplikací a zobrazuje se nastavení **HC 2**. V oblasti nastavení bliká hodnota **1**.




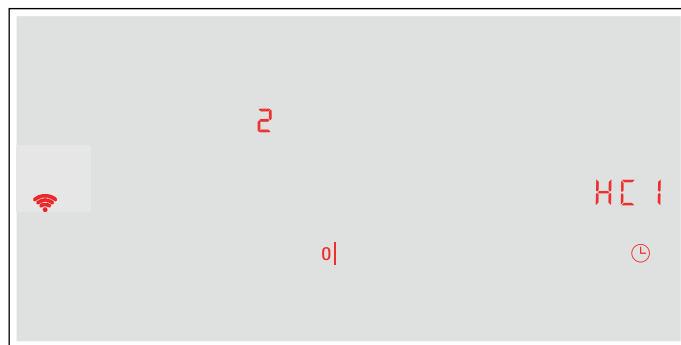
6. Na mobilním zařízení spusťte aplikaci a postupujte podle pokynů pro automatické přihlášení do sítě. Přihlašování je ukončeno, jakmile se na ukazateli varné zóny zobrazí hodnota .

Manuální přihlášení k domácí síti

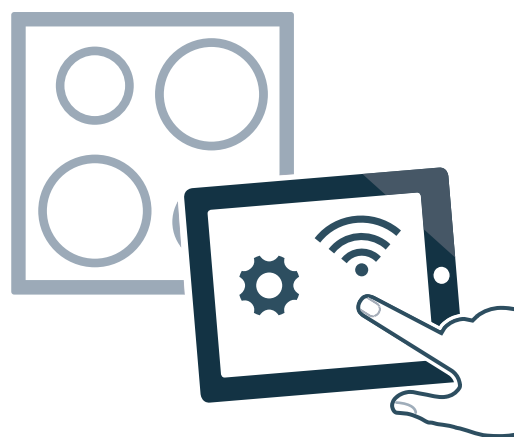
1. Zapněte varnou desku.
2. Tiskněte symbol  po dobu 4 sekund. Zobrazí se informace o produktu.
3. Symbolu  se dotkněte tolikrát, až se zobrazí nastavení **HC 1**.
V ukazateli varné zóny svítí .




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

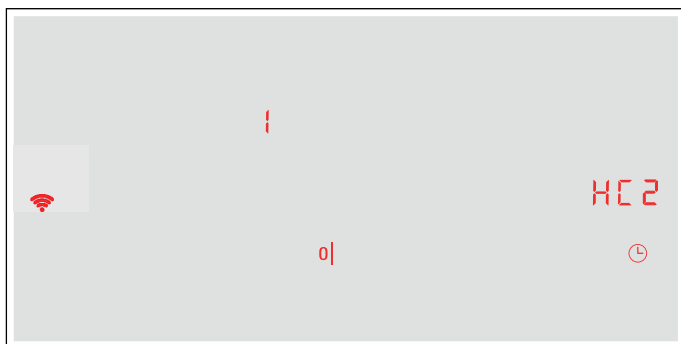


5. Přihlašte mobilní koncové zařízení do sítě varné desky pomocí SSID „HomeConnect“ s heslem „HomeConnect“.



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 **HC 2**. 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
HC 1	Přihlášení k domácí síti (WLAN)
0	Není spojeno / odpojit síťové připojení.
1	Spojte automaticky.
2	Spojte manuálně.
3	Spojeno.
HC 2	Spojení s aplikací
0	Není spojeno.
1	Vytvořte spojení.
HC 3	Spojení s WLAN
0	Radiomodul vypnutý.
1	Radiomodul zapnutý.
HC 4	Nastavení přes aplikaci
0	Vypnuté.
1	Zapnuté.*
HC 5	Aktualizace softwaru
1	Aktualizace je k dispozici a je připravena k instalaci.
2	Spuštění instalace.
* Základní nastavení	

Ukazatel	Funkce
HC 6	Dálkový přístup ze strany zákaznického servisu
0	Není povolen.
1	Povolen.
HC 7	Intenzita signálu WLAN
0	Není spojeno s domácí sítí (WLAN).
1	Intenzita signálu 1 (špatná)
2	Intenzita signálu 2 (střední)
3	Intenzita signálu 3 (dobrá)
HC 8	Připojení k serveru Home Connect
0	Není spojeno.
1	Spojeno.
* Základní nastavení	

Upozornění



- Nastavení **HC 2** se zobrazí jen tehdy, pokud je spotřebič spojen s domácí sítí.
- Nastavení **HC 3** se zobrazí jen tehdy, pokud spotřebič již byl jednou připojen k síti.
- Nastavení **HC 5** se zobrazí jen tehdy, pokud je k dispozici aktualizace.
- Nastavení **HC 6** se zobrazí jen tehdy, pokud se zákaznický servis pokouší o spojení se spotřebičem. Po přiděleném přístupu můžete tento kdykoliv ukončit.
- Nastavení **HC 7** a **HC 8** se zobrazí jen tehdy, pokud existuje spojení s WLAN.

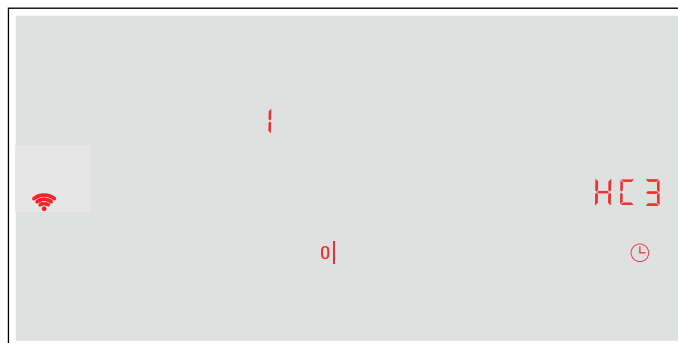
Deaktivace WLAN


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 **HC 3**.
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.

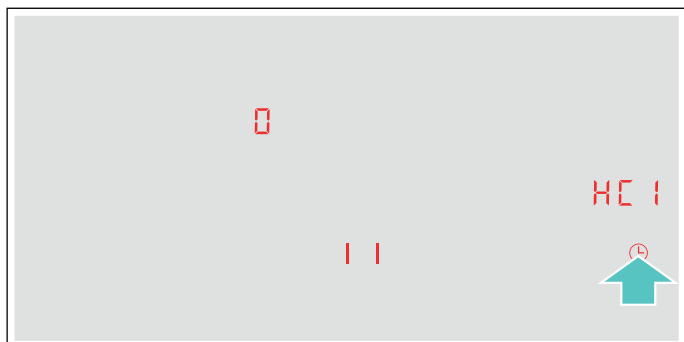
Upozornění:



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"*.

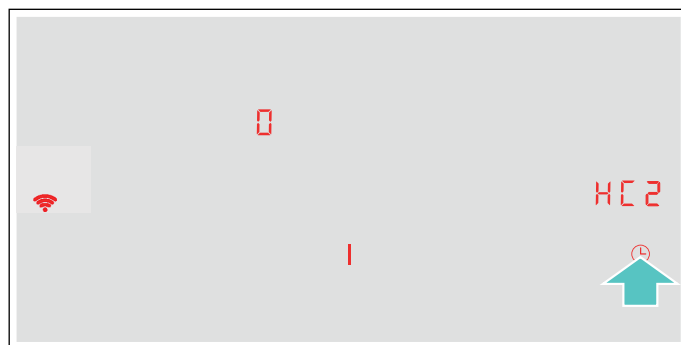
Připojení k aplikaci


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 35* → *"Zapojit do sítě" na straně 35*

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.

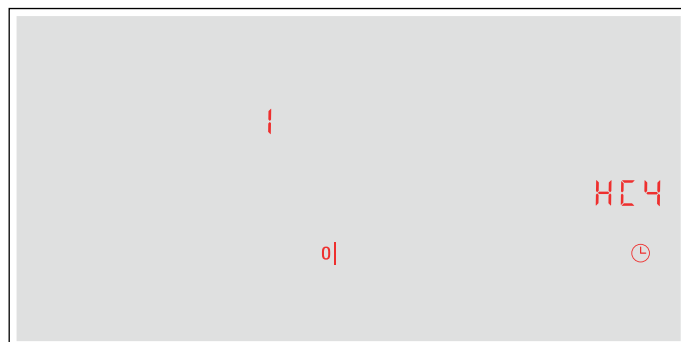
Nastavení přes aplikaci

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 přenesená na varnou zónu, začne v závislosti na nastavení blikat ukazatel varné zóny, osvětlení ZoneLight, ukazatel timeru nebo změněná funkce. Pro potvrzení nastavení se dotkněte požadovaného ukazatele varné zóny. Pro zrušení nastavení se dotkněte libovolného senzoru 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 uživateli 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 nejrychleji.

Vzdálená diagnostika

Zákaznický servis může získat k vašemu spotřebiči přístup prostřednictvím vzdálené diagnostiky, pokud se na zákaznický servis obrátíte s příslušným přáním, pokud je váš spotřebič spojený se serverem Home Connect a v zemi, ve které spotřebič používáte, je vzdálená diagnostika k dispozici.

Upozornění:

Další informace a rovněž informace k dostupnosti vzdálené diagnostiky ve vaší zemi najdete na lokálních webových stránkách v oblasti pro servis/podporu: 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 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.

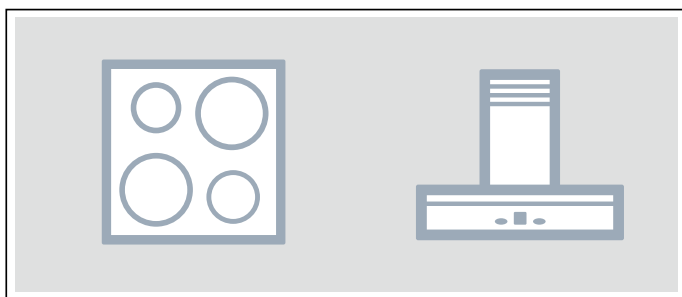
Oba spotřebiče lze ovládat pomocí aplikace a ovládacího panelu.

Řiďte dodanými podklady Home Connect a pokyny v kapitole Home Connect. → "Home Connect" na straně 32



Přímé spojení spotřebičů

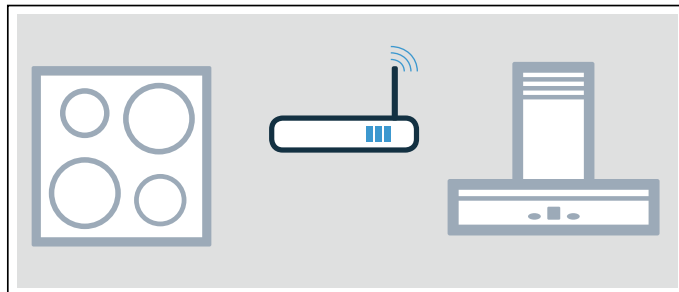
Pokud spotřebič spojíte přímo s digestoří, lze digestoř ovládat pomocí varné desky. Spojení s domácí sítí nebo s aplikací není pro oba spotřebiče možné. Oba spotřebiče lze ovládat pomocí ovládacího panelu.



Spojení spotřebičů prostřednictvím domácí sítě

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

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



Upozornění

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

Seřízení

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








Přímé spojení

Ujistěte se, že je odsavač par vypnutý.

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

Upozornění:

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










1. 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 digestoř se spustí automaticky a je aktivní 2 minuty. Pokud je již spotřebič spojený s domácí sítí, pokračujte dalším krokem.
6. Zahájit spojování na digestoři. 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.

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 39


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
c 16	Spojení varná deska - odsavač par
0	Není spojeno / odpojit spojení.
1	Zahájit propojování.
2	Spojeno s domácí sítí (WLAN).
3	Spojen s odsavačem par.
c 18	Automatické spuštění ventilátoru
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.
c 20	Doběh ventilátoru
0	Ventilátor se vypne s varnou deskou.
1	Zapnuto s automatickým režimem.*
2	Zapnuto se standardním doběhem ventilátoru.
3	Žádná změna nastavení.
c 21	Automatické zapnutí osvětlení
0	Vypnuté.
1	Zapnuté.* Osvětlení se zapne při zapnutí varné desky.
c 22	Automatické vypnutí osvětlení
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 čistíte po každém vaření. Zabráníte tak připečení ulpívajících zbytků. Varnou desku čistíte teprve, když zhasne ukazatel zbytkového tepla.

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

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

V žádném případě nepoužívejte:

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

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

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

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 drhnoucí 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 32

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

Jaká nádoba je vhodná pro indukční varnou desku?

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

Proč varná zóna nehřeje a proč blikají stupeň vaření a osvětlení ZoneLight?

Zapnutá varná zóna neodpovídá poloze varné nádoby.

Aktivujte příslušný stupeň ohřevu u varné zóny, na které stojí varná nádoba.

Varná nádoba je pro zapnutou varnou zónu příliš malá nebo není vhodná pro indukční vaření.

Zajistěte, aby byla varná nádoba vhodná pro indukční vaření a aby se nádoba nacházela na varné zóně, jejíž velikost nejvíce odpovídá nádobě. Informace o druhu, velikosti a umístění varné nádoby najdete v kapitole → *"Indukční vaření"*, → *"Flexibilní zóna"* a → *"Funkce Move"*.

Proč se nádoba ohřívá tak pomalu, resp. proč se nádoba neohřeje dostatečně, ačkoli je nastavený vysoký stupeň vaření?

Varná nádoba je pro zapnutou varnou zónu příliš malá nebo není vhodná pro indukční vaření.

Zajistěte, aby byla varná nádoba vhodná pro indukční vaření a aby se nádoba nacházela na varné zóně, jejíž velikost nejvíce odpovídá nádobě. Informace o druhu, velikosti a umístění varné nádoby najdete v kapitole → *"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	Odstranění problému
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 elektrického připojení. 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 ovládacím panelu.
<i>F4 / E 70 15 / E 0722 / E 0822 / E 0922 / E 0723 / E 0823 / E 0923</i>	Elektronika se přehřála a vypnula všechny varné zóny.	
<i>F5</i> + stupeň ohřevu a akustický signál	V oblasti ovládacího panelu se nachází horká nádoba. Hrozí přehřátí elektroniky.	Odstraňte příslušnou nádobu. Po krátké době chybové hlášení zhasne. Proces vaření může pokračovat.
<i>F5</i> a akustický signál	V oblasti ovládacího panelu se nachází horká nádoba. Z důvodu ochrany elektroniky se varná zóna vypnula.	Odstraňte příslušnou nádobu. Počkejte několik sekund. Dotkněte se libovolné ovládací plošky. Jakmile chybové hlášení zhasne, můžete vařit dál.
<i>F1 / F6</i>	Varná zóna je přehřátá a z důvodu ochrany pracovní plochy se vypnula.	Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne. Poté varnou zónu opět zapněte.
<i>F0</i>	Nelze aktivovat funkci přenosu nastavení.	Potvrďte chybové hlášení tím, že se dotknete libovolného senzoru. Můžete vařit jako obvykle, ale nemůžete používat funkci přenesení nastavení. Kontaktujte zákaznický servis.
<i>F9</i>	Nelze aktivovat varnou zónu FlexPlus.	Potvrďte chybové hlášení tím, že se dotknete libovolného senzoru. S ostatními varnými zónami můžete vařit jako obvykle. Kontaktujte zákaznický servis.
<i>F8</i>	Varná zóna byla v provozu dlouhou dobu bez přerušování.	Je aktivované automatické bezpečnostní vypnutí. Viz kapitolu .
<i>E 70 10</i>	Varná deska se nemůže spojit s domácí sítí nebo odsavačem par.	Potvrďte chybové hlášení tím, že se dotknete libovolného senzoru. Můžete vařit jako obvykle, bez připojení. Pokud se problém objeví znovu, kontaktujte zákaznický servis.
<i>E 9000</i> <i>E 90 10</i>	Provozní napětí není správné a je mimo normální provozní rozsah.	Kontaktujte dodavatele elektrické energie.
<i>U400</i>	Varná deska není správně zapojená.	Odpojte varnou desku z elektrické sítě. Zkontrolujte, zda je varná deska zapojená podle schématu elektrického připojení.
<i>dE</i>	Je aktivovaný předváděcí režim.	Odpojte varnou desku z elektrické sítě. Počkejte 30 sekund a znovu ji zapojte. Během následujících 3 minut se dotkněte libovolného senzoru. Předváděcí 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 přiloženém 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
- Hrncel Ø 16 cm, 1,7 l pro varné zóny s Ø 14,5 cm
- Hrncel 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	Předehřátí	Vaření		
			Doba trvání (min:s)	Po- klička	Stupeň vaře- ní	Po- klička
Rozpuštění čokolády						
Poleva (např. značka Dr. Oetker, jemná hořká čokoláda 55 % kaka, 150 g)	Rendlík s rukojetí Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Ne
Čočkový eintopf ohřátí a udržování teploty						
Čočkový eintopf*						
Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 450 g	Hrncel Ø 16 cm	9	1:30 (bez míchání)	Ano	1.5	Ano
Množství: 800 g	Hrncel 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	Hrncel Ø 16 cm	9	cca 1:30 (cca po 1 min zamíchat)	Ano	1.5	Ano
Množství: 1 kg	Hrncel Ø 22 cm	9	cca 2:30 (cca po 1 min zamíchat)	Ano	1.5	Ano
Příprava bešamelové omáčky						
Teplota mléka: 7 °C						
Přísady: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a špetka soli						
1. Rozpusťte máslo, přimíchejte mouku a sůl a směs zahřejte.	Rendlík s rukojetí Ø 16 cm	2	cca 6:00	Ne	-	-
2. Do zpeněné mouky přilijte mléko a za stálého míchání přiveďte k varu.		7	cca 6:30	Ne	-	-
3. Když se bešamelová omáčka začne vařit, nechte ji další 2 minuty za stálého míchání na varné zóně.		-	-	-	2	Ne
* Recept podle DIN 44550						
** Recept podle DIN EN 60350-2						

Zkušební pokrmy	Nádoba	Stupeň vaření	Předehřátí Doba trvání (min:s)	Po- klička	Vaření Stupeň vaře- ní	Po- klička
Vaření mléčné rýže						
Mléčná rýže vařená s pokličkou Teplota mléka: 7 °C Nechte ohřát mléko, dokud nevzkypí. Nastavte doporučený stupeň vaření a do mléka přidejte rýži, cukr a sůl. Doba vaření včetně předehřátí cca 45 min						
Přísady: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (3,5 % tuku) a 1 g soli	Hrnec 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	Hrnec 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	Hrnec 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	Hrnec Ø 22 cm	8.5	cca 5:30	Ne	2.5	Ne
Vaření rýže*						
Teplota vody: 20 °C						
Přísady: 125 g dlouhozrné rýže, 300 g vody a špetka soli	Hrnec Ø 16 cm	9	cca 2:30	Ano	2	Ano
Přísady: 250 g dlouhozrné rýže, 600 g vody a špetka soli	Hrnec Ø 22 cm	9	cca 2:30	Ano	2.5	Ano
Pečení vepřové panenky						
Počáteční teplota panenky: 7 °C						
Množství: 3 plátky vepřové panenky (celková hmotnost přibližně 300 g, výška 1 cm) a 15 ml slunečnicového oleje	Pánev Ø 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne
Příprava palačinek**						
Množství: 55 ml těsta na jednu palačinku	Pánev Ø 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne
Smažení zmrazených hranolků						
Množství: 2 l slunečnicového oleje, na 1 porci: 200 g zmrazených hranolků (např. McCain 123 Frites Original)	Hrnec 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

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

siemens-home.bsh-group.com



9001568320 (000612)