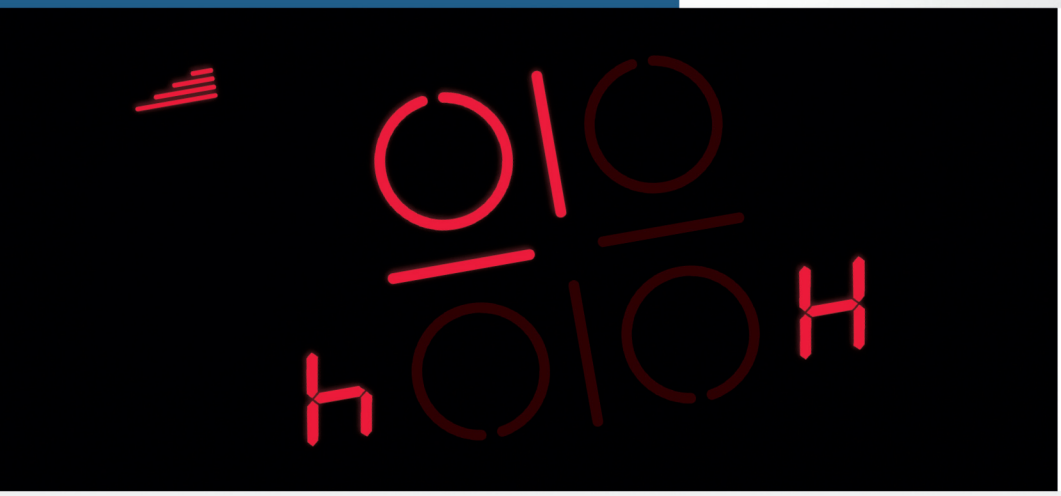
Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome

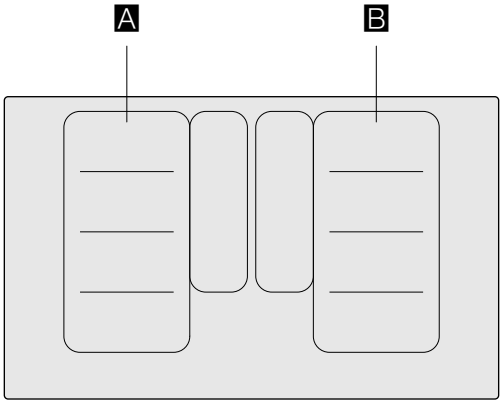


Varná deska
Varný panel
PXY8..D...

BOSCH

[cs] Návod k použití 3

[sk] Návod na používanie 42



		9*	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

Ø = cm

Obsah

Použití podle určení 4

Důležitá bezpečnostní upozornění 5

Příčiny poškození 6
Přehled 6

Ochrana životního prostředí 7
Tipy pro úsporu energie 7
Ekologická likvidace 7

Indukční vaření 7
Výhody při indukčním vaření 7
Nádobí 7

Seznámení se spotřebičem 9
Ovládací panel 9
Varné zóny 10
Ukazatel zbytkového tepla 10

Obsluha spotřebiče 11
Zapnutí a vypnutí varné desky 11
Nastavení varné zóny 11
Doporučení pro vaření 11

Flexibilní zóna 14
Doporučení pro používání nádobí 14
Jako dvě nezávislé varné zóny 14
Jako jediná varná zóna 14

Funkce move 15
Aktivace 15
Deaktivace 15

Zóna FlexPlus 16
Upozornění k nádobám 16
Aktivace 16
Deaktivace 16

Časové funkce 17
Programování doby vaření 17
Kuchyňský budík 17
Funkce stopek 18

Funkce PowerBoost 18
Aktivace 18
Deaktivace 18

Funkce ShortBoost 19
Doporučení k použití 19
Aktivace 19
Deaktivace 19

Funkce udržování teploty 19
Aktivace 19
Deaktivace 19

Převzetí nastavení 20
Aktivace 20

Asistenční funkce 21
Druhy asistenčních funkcí 21
Vhodné nádoby 22
Senzory a zvláštní příslušenství 22
Funkce a stupně vaření 22
Doporučené pokrmy 26
Příprava a ošetřování bezdrátového teplotního senzoru 30
Prohlášení o shodě 31

Dětská pojistka 32
Aktivace a deaktivace dětské pojistky 32
Automatická dětská pojistka 32

Blokování při utírání 32

Automatické vypnutí 32

Základní nastavení 33
Takto se dostanete k základním nastavením: 34

Ukazatel spotřeby energie 35

Test nádoby 35

Čištění 36
Varná deska 36
Rám varné desky 36
Bezdrátový teplotní senzor 36

Časté otázky a odpovědi (FAQ) 37

Porucha, co je nutno udělat? 38

Zákaznický servis 39
Číslo E a číslo FD 39

Zkušební pokrmy 40

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: **www.bosch-home.com** a v internetovém obchodu: **www.bosch-eshop.com**

Použití podle určení

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

Jakmile spotřebič vybalíte, pozorně si jej prohlédněte. Pokud byl spotřebič při přepravě nějakým způsobem poškozen, neuvádějte jej do provozu, kontaktujte příslušný odborný servis a sepište zápis o vzniklých škodách. V opačném případě ztrácíte nárok na jakékoli odškodnění.

Montáž přístroje se musí provádět podle přiloženého návodu k montáži.

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 praknutí materiálů.

Nepoužívejte nevhodná ochranná zařízení ani dětské zábrany. Může dojít k nehodám.

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

Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí smějí tento spotřebič používat pouze pod dozorem nebo pokud byly seznámeny s bezpečným používáním spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

Při používání varných funkcí musí nastavená varná zóna souhlasit s varnou zónou, na které se nachází hrnec s teplotním senzorem.

Máte-li implantovaný kardiostimulátor nebo obdobný přístroj, musíte si počínat velmi obezřetně při používání indukčních varných desek nebo v jejich blízkosti, pokud jsou tyto v provozu. Obraťte se na svého lékaře nebo na výrobce implantátu a ujistěte se, že splňuje předpisy platných norem, a informujte se o případné nekompatibilitě.

Důležitá bezpečnostní upozornění

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.

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, lžíce nebo pokličky.
- Odpojte varný panel vždy po každém použití pomocí hlavního vypínače. Nečekejte na automatické vypnutí varného panelu, které nastává po detekci odebrání nádoby.

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 by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Praskliny nebo trhliny ve sklokeramické desce mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

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

Varování – Nebezpečí poruchy!
Tato varná deska je vybavena ventilátorem, který je umístěný zespodu. Pokud je pod varnou deskou umístěna zásuvka, nesmějí v ní být uloženy žádné malé předměty či papírky, které by při nasátí ventilátorem mohly způsobit jeho poškození nebo by bránili ochlazování. Mezi obsahem zásuvky a vstupem do ventilátoru musí být minimální vzdálenost 2 cm.

Varování – Nebezpečí poranění!
- Baterie v bezdrátovém teplotním senzoru se může poškodit nebo prasknout, když se příliš zahřeje. Odstraňte senzor po vaření z varné desky a neuchovávejte ho v blízkosti zdrojů tepla.
- Teplotní senzor může být při odstraňování z hrnce velmi horký. Při snímání používejte chňapku nebo utěrku.
- Při vaření potravin ve vodní lázni může dojít k prasknutí nádoby nebo skla varné desky kvůli přehřátí. Nádoba, která je ve vodní lázni, nesmí stát přímo na dně nádoby s vodou. Používejte jedině takové varné nádoby, které jsou tepelně odolné.
- Pokud se mezi dnem hrnce a varnou zónou nachází tekutina, může hrnec náhle vyskočit do výšky. Udržujte varné zóny a dna hrnců vždy suché.

Příčiny poškození

Pozor!

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

Přehled

V následující tabulce najdete nejčastější poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Skvrny	Pokrmy, které přetečou.	Pokrmy, 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, pokrmy s vysokým obsahem cukru.	Pokrmy, 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 používejte 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 zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

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

Indukční vaření

Výhody při indukčním vaření

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

- Časová úspora při vaření a pečení.
- Úspora energie.
- Snadnější údržba a čištění. Pokrmy, které přetečou, se tak rychle nepřipečou.
- Kontrola nad teplem a bezpečnost; varná deska zvyšuje nebo snižuje přívod tepla okamžitě po každém kroku ovládání. Varná zóna s indukcí okamžitě přeruší přívod tepla, když z ní sejmete nádobu, aniž by byla předem vypnuta.

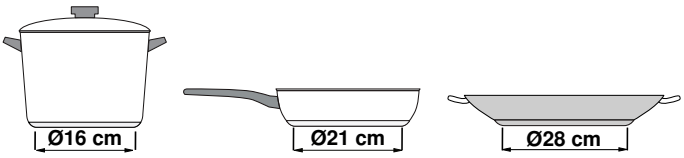
Nádobí

Pro vaření s indukcí používejte pouze feromagnetické nádoby, například:

- nádoby ze smaltované oceli
- nádoby z litiny
- speciální nádoby z ušlechtilé oceli vhodné pro indukční ohřev

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

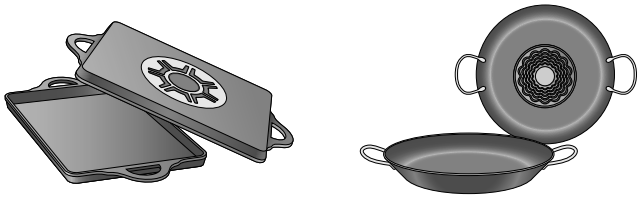
Pro dosažení dobrého výsledku vaření by měla feromagnetická část dna hrnce odpovídat velikosti varné zóny. Pokud není nádoba na varné zóně rozpoznána, zkuste to ještě jednou na varné zóně s menším průměrem.



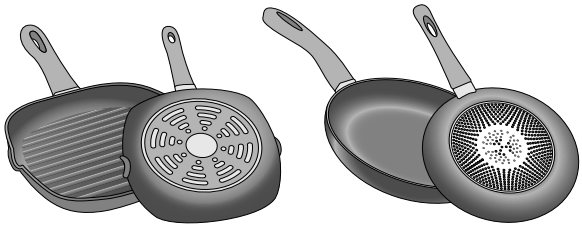
Pokud se flexibilní varná zóna používá jako jedna varná zóna, lze použít větší nádoby, které jsou obzvláště vhodné pro tuto oblast. Informace o umístění nádoby najdete v kapitole ⟶ *"Flexibilní zóna"*.

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 nádobí

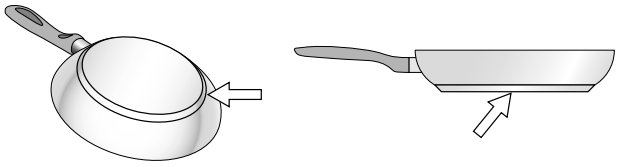
Nikdy nepoužívejte difuzní podložky ani nádoby:

- z běžné ušlechtilé oceli,
- ze skla,
- z hrnčířské hlíny,
- z mědi,
- z 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.



Nádoba není umístěna nebo nemá vhodnou velikost

V případě, že na vybranou varnou zónu nepostavíte žádnou nádobu, a nebo je-li nádoba z nevhodného materiálu či má nevhodnou velikost, začne hodnota varného stupně na ukazateli varné zóny blikat. Postavte na varnou zónu vhodnou nádobu a ukazatel přestane blikat. Trvá-li toto více než 90 sekund, varná zóna se automaticky vypne.

Prázdné nádoby a nádoby se slabým dnem

Nikdy neohřívejte prázdné nádoby ani nepoužívejte nádoby se slabým dnem. Varná deska je vybavena interním bezpečnostním systémem, ale prázdná nádoba se může ohřát tak rychle, že funkce „Automatické vypnutí“ nebude mít čas na reakci a lze dosáhnout velmi vysoké teploty. Dno nádoby by se mohlo roztavit a poškodit sklo varné zóny. V takovém případě se nádoby nedotýkejte a vypněte varnou zónu. Pokud po ochlazení nefunguje, spojte se s odborným servisním střediskem.

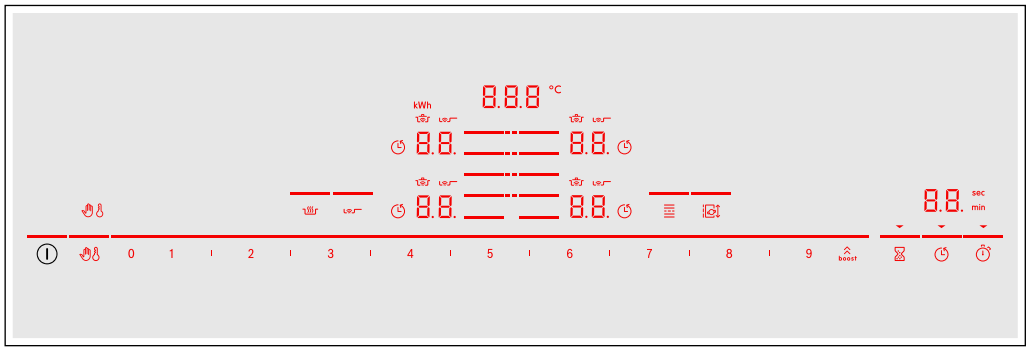
Rozpoznání hrnce

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

Seznámení se spotřebičem

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

Ovládací panel



Ovládací plošky	
⏻	Hlavní vypínač
☰	Volba varné zóny
0 1 2 ... 8 9	Oblast nastavování
boost	Funkce PowerBoost a ShortBoost
✋	Zablokování ovládacího panelu pro čištění
🌡	Dětská pojistka
≋	Funkce udržování teploty
⌇	Pečicí senzor
≣	Flexibilní varná zóna
⇕	Funkce Move
⌛	Kuchyňský budík
◷	Funkce timeru
⏲	Kuchyňský budík

Ukazatele	
0.0	Provozní stav
1-9	Stupně vaření
H/h	Zbytkové teplo
00	Funkce timeru
000 °C	Teplota pro varné funkce
✋	Zablokování ovládacího panelu pro čištění
🌡	Dětská pojistka
◷	Nastavení doby vaření
min/sec	Ukazatel timeru
b.	Funkce Powerboost
Pb.	Funkce ShorBoost
≋	Varné funkce
⌇	Pečicí senzor
⋮	Varná zóna FlexPlus
t	Přenesení nastavení
kWh	Spotřeba energie
Lo	Funkce udržování teploty

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.

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.

V závislosti na intenzitě zbytkového tepla se zobrazuje následující:

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

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

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 vaření a doby vaření pro různé pokrmy.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem.

Zapnutí: Dotkněte se symbolu ⏻. Zazní akustický signál. Symboly a funkce patřící k varným deskám, které jsou v tomto okamžiku k dispozici, svítí. Vedle varných zón svítí symbol 0.0. Varná deska je připravena k provozu.

Vypnutí: Dotkněte se symbolu ⏻, až ukazatele zmizí. Ukazatel zbytkového tepla svítí, dokud nejsou varné zóny dostatečně vychladlé.

Upozornění

- Varná deska se vypne automaticky, pokud jsou všechny varné zóny déle než 20 sekund vypnuté.
- Zvolená nastavení zůstanou uložená první 4 sekundy po vypnutí varné desky. Pokud během této doby varnou desku znovu zapnete, budou aktivní předchozí nastavení.

Nastavení varné zóny

Požadovaný stupeň vaření nastavte pomocí symbolů 1 až 9.

Stupeň vaření 1 = nejnižší stupeň.

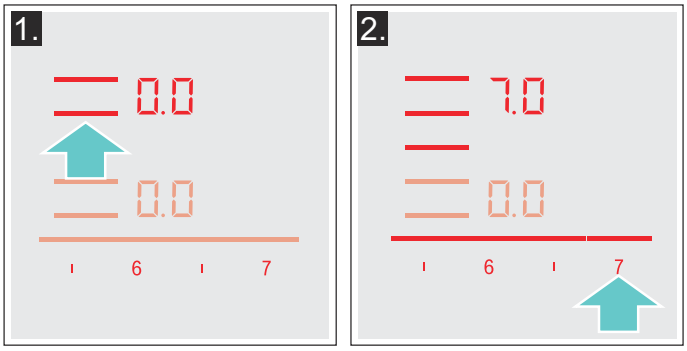
Stupeň vaření 9 = nejvyšší stupeň.

Každý stupeň vaření má mezistupeň. Tento stupeň vaření je v oblasti nastavování označen symbolem I.

Volba varné zóny a stupně vaření

Varná deska musí být zapnutá.

1. Dotkněte se symbolu ☰ požadované varné zóny. Ukazatel 0.0 svítí jasněji.
2. Poté v oblasti nastavování zvolte požadovaný stupeň vaření.



Stupeň vaření je nastavený.

Změna stupně vaření

Zvolte varnou zónu a poté v oblasti nastavování nastavte požadovaný stupeň vaření.

Vypnutí varné zóny

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavování nastavte na 0.0. Varná zóna se vypne a zobrazí se ukazatel zbytkového tepla.

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.
  I když se postaví více nádob současně, dojde při zapnutí varné desky k detekci pouze jedné z nich.

Doporučení pro vaření

Doporučení

- Kaše, krémové polévky a husté omáčky při ohřívání občas zamíchejte.
- Pro předehřátí nastavte stupeň vaření 8–9.
- Při vaření s pokličkou snižte stupeň vaření, jakmile mezi pokličkou a nádobou začne unikat pára. Pro dosažení dobrého výsledku vaření není nutná pára.
- Po uvaření nechte nádobu až do servírování přiklopenou.
- Při vaření v tlakovém hrnci dodržujte pokyny výrobce.
- Nevařte pokrmy příliš dlouho, aby zůstala zachována výživná hodnota. Pomocí minutky lze nastavit optimální dobu vaření.
- Pro zdravý výsledek vaření byste měli zabránit tomu, aby se z oleje kouřilo.
- Pokrmy opékejte postupně v malých porcích.
- Nádoby se mohou při vaření zahřát na vysokou teplotu. Doporučujeme používat chňapku.
- Doporučení pro energeticky efektivní vaření najdete v kapitole ⟶ *"Ochrana životního prostředí"*.

Tabulka vaření

V tabulce je uvedeno, které stupně vaření 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 - 45
Vaření táhnutím, pošírování		
Bramborové knedlíky*	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Bílé omáčky, např. bešamelová omáčka	1 - 2	3 - 6
Šlehané omáčky, např. bearnská omáčka, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	2.5 - 3.5	15 - 30
Mléčná rýže***	2 - 3	30 - 40
Brambory vařené ve slupce	4.5 - 5.5	25 - 35
Vařené loupané brambory	4.5 - 5.5	15 - 30
Těstoviny, nudle*	6 - 7	6 - 10
Eintopf	3.5 - 4.5	120 - 180
Polévky	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenina	2.5 - 3.5	10 - 20
Zelenina, zmrazená	3.5 - 4.5	7 - 20
Vaření v tlakovém hrnci	4.5 - 5.5	-
Dušení		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Dušená pečeně	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60

* Bez pokličky
** Několikrát obraťte.
*** Předehřát pomocí stupně vaření 8–8.5

	Stupeň vaření	Doba přípravy (min)
Dušení/pečení s malým množstvím oleje*		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	6 - 7	6 - 10
Řízek, zmrazený	6 - 7	8 - 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 - 6
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 pivním těstíčku	6 - 7	-
Zelenina, houby, obalované nebo v pivním těstíčku, tempura	6 - 7	-
Drobné pečivo, např. vdolky/koblihy, ovoce v pivním těstíčku	4 - 5	-

* Bez pokličky
** Několikrát obraťte.
*** Předehřát pomocí stupně vaření 8–8.5

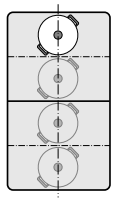
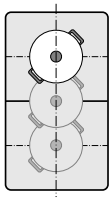
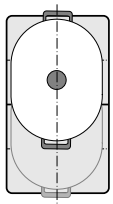
Flexibilní zóna

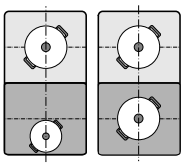
Lze ji podle potřeby používat jako jednu varnou zónu nebo jako dvě nezávislé varné zóny.

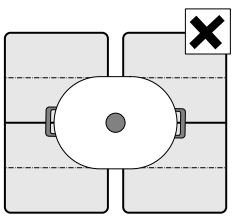
Skládá se ze čtyř induktorů, které fungují nezávisle na sobě. Když je flexibilní varná zóna v provozu, aktivuje se pouze oblast, která je zakrytá varnou nádobou.

Doporučení pro používání nádobí

Pro zajištění správné detekce a šíření tepla doporučujeme nádobu umístit na střed zóny:

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 dvě nezávislé varné zóny

Flexibilní varná zóna se používá jako dvě nezávislé varné zóny.

Aktivace

Viz kapitolu ⟶ *"Obsluha spotřebiče"*

Jako jediná varná zóna

Používání celé varné zóny spojením obou varných zón.

Spojení obou varných zón

1. Umístěte nádobu. Zvolte jednu ze dvou varných zón, které patří k flexibilní varné zóně, a nastavte stupeň vaření.
2. Dotkněte se symbolu ≣. Rozsvítí se ukazatel. Na ukazateli dolní varné zóny se zobrazí stupeň vaření.

Flexibilní varná zóna je aktivovaná.

Změna stupně vaření

Zvolte jednu ze dvou varných zón, které patří k flexibilní varné zóně, a změňte stupeň vaření v oblasti nastavování.

Přidání nové nádoby

Umístěte na spotřebič novou nádobu, zvolte jednu ze dvou varných zón, která patří k flexibilní varné zóně, a poté se dvakrát 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.

Odpojte obě varné zóny

Zvolte jednu ze dvou varných zón flexibilní varné zóny a dotkněte se symbolu ≣.

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

Upozornění

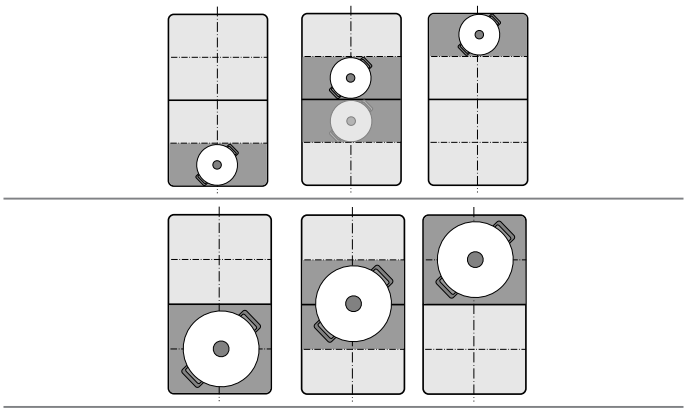
- Když varnou desku vypnete a později opět zapnete, flexibilní varná zóna se znovu přepne na dvě nezávislé varné zóny.
- Změna nastavení konfigurace flexibilní zóny je popsaná v kapitole ⟶ *"Základní nastavení"*.

Funkce move

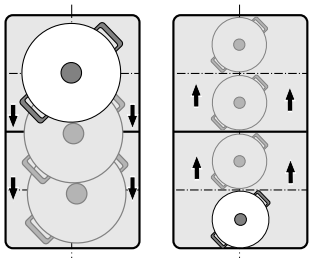
Pomocí této funkce se aktivuje celá flexibilní varná zóna, která je rozdělena na tři varné oblasti, jejichž stupně vaření jsou přednastaveny.

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

Varné zóny



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"*

Aktivace

1. Zvolte jednu ze dvou varných zón flexibilní varné zóny.
2. Dotkněte se symbolu . Rozsvítí se ukazatel vedle symbolu . Flexibilní varná zóna se aktivujte 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 . Ukazatel vedle symbolu zhasne.

Funkce je deaktivovaná.

Upozornění: Je-li některá varná zóna nastavena na 0, 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.

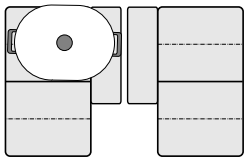
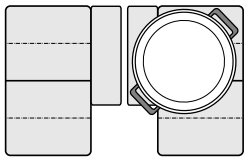
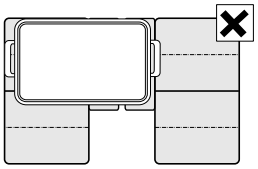
Každá z obou varných zón FlexPlus se vždy zapíná ve spojení s pravou nebo levou flexibilní varnou zónou.Nelze je zapínat nezávisle na sobě.

Upozornění k nádobám

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

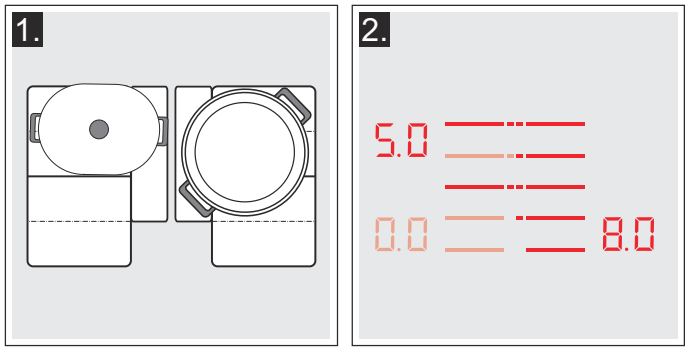
Nádoba by měla pokrývat postranní varnou zónu a varnou zónu FlexPlus.

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

Umístění nádoby	
	Podélná nádoba: Flexibilní 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 obě varné zóny FlexPlus.

Aktivace

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:

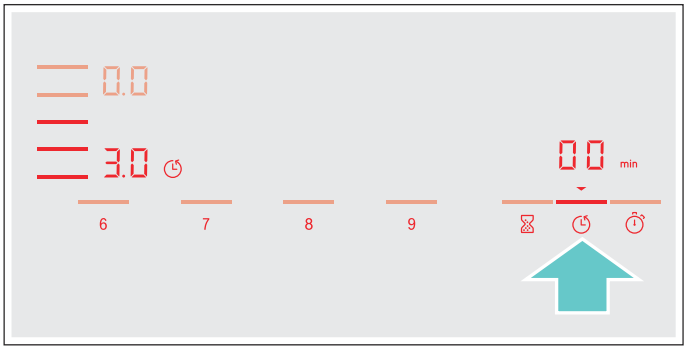
- Programování doby vaření
- Kuchyňský budík
- Funkce stopek

Programování doby vaření

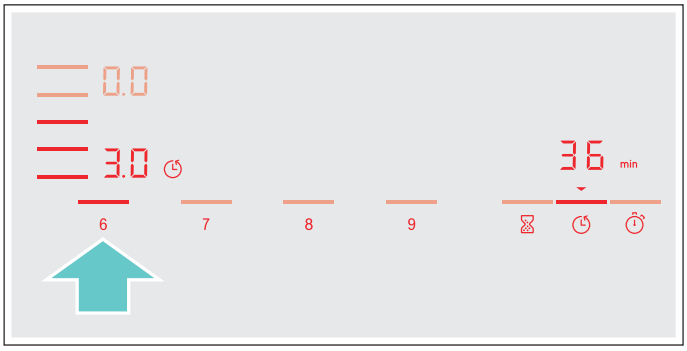
Varná zóna se po uplynutí nastavené doby automaticky vypne.

Takto provedete nastavení:

1. Zvolte varnou zónu a požadovaný stupeň vaření.
2. Dotkněte se symbolu ⏲. Na ukazateli timeru se rozsvítí symbol 00 a ukazatel ▼.
   Na ukazateli varné zóny svítí ⏲.



3. Během následujících 10 sekund zvolte v oblasti nastavování požadovanou dobu vaření.



4. Pro potvrzení zvoleného nastavení se dotkněte symbolu ⏲.

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.

Varné funkce

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

Změna nebo zrušení doby

Zvolte varnou zónu a potom se dotkněte symbolu ⏲.

Pro smazání naprogramované doby vaření změňte v oblasti nastavování dobu vaření nebo nastavte 00.

Pro potvrzení zvoleného nastavení se dotkněte symbolu ⏲.

Po uplynutí doby

Varná zóna se vypne, ukazatel ⏲ bliká a stupeň vaření se nastaví na 00. Zazní signál.

Na ukazateli timeru bliká symbol 00 a ukazatel ▼.

Při dotyku symbolu ⏲zmizí ukazatele a skončí akustický signál.

Upozornění

- Pro nastavení doby vaření pod 10 minut se před výběrem požadované hodnoty vždy dotkněte symbolu **0**.
- Pokud jste naprogramovali dobu vaření pro více varných zón, zobrazí se na ukazateli timeru vždy časový údaj zvolené varné zóny.
- Pro zobrazení zbývající doby vaření zvolte příslušnou varnou zónu.
- Můžete nastavit dobu vaření až 99 minut.

Kuchyňský budík

Pomocí kuchyňského budíku můžete nastavit čas až 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 se rozsvítí symbol 0 a ukazatel 0▼.
2. V oblasti nastavování zvolte požadovanou dobu a pro potvrzení se dotkněte symbolu ⧖.

Za několik sekund se začne odměřovat čas.

Změna nebo zrušení doby

Dotkněte se symbolu ⧖.

Pro smazání naprogramované doby vaření změňte v oblasti nastavování dobu vaření nebo nastavte 00.

Pro potvrzení zvoleného nastavení se dotkněte symbolu ⧖.

Po uplynutí doby

Po uplynutí nastavené doby zazní signál. Na ukazateli timeru bliká symbol 0 a symbol 0▼.

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 se rozsvítí symbol 0 a ukazatel 0▼.

Doba se začne odměřovat.

Deaktivace

Dotykem symbolu ⏱zastavíte funkci stopek. Ukazatele timeru svítí dále.

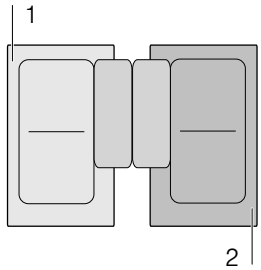
Dotknete-li se znovu symbolu ⏱, ukazatele zmizí.

Funkce je deaktivovaná.

Funkce PowerBoost

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

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



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

Aktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dotkněte se symbolu boost.
   Svítí ukazatel b.

Funkce je aktivovaná.

Deaktivace

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

Funkce je deaktivovaná.

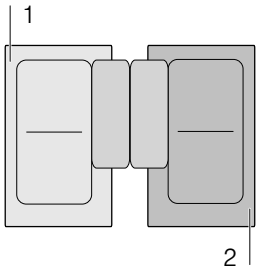
Upozornění: Za určitých okolností se funkce PowerBoost může z důvodu ochrany elektronických prvků uvnitř varné desky automaticky vypnout.

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 předehřáté.
- 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 boost.
   Svítí ukazatel Pb.

Funkce je aktivovaná.

Deaktivace

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

Funkce je deaktivovaná.

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

Funkce udržování teploty

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

Aktivace

1. Zvolte požadovanou varnou zónu.
2. Během následujících 10 sekund se dotkněte symbolu.
   Svítí ukazatel Lo.

Funkce je aktivovaná.

Deaktivace

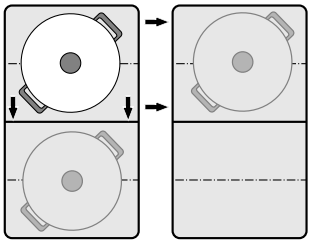
1. Zvolte varnou zónu.
2. Dotkněte se symbolu.
   Ukazatel Lo zhasne. Varná zóna se vypne a svítí ukazatel zbytkového tepla.

Funkce je deaktivovaná.

Převzetí nastavení

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

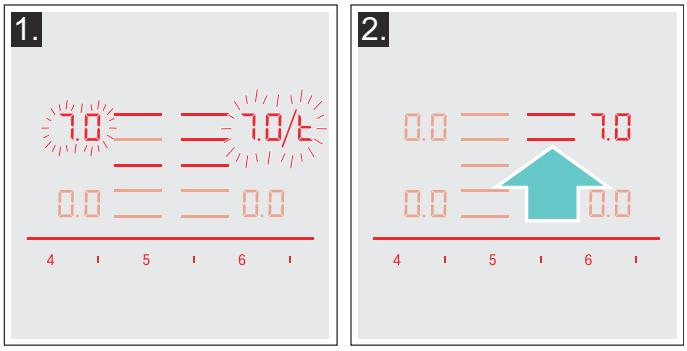
Pro přenesení nastavení posuňte nádobu ze zapnuté varné zóny na jinou varnou zónu.



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

Aktivace

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 00.



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.

Asistenční funkce

S asistenčními funkcemi bude vaření zcela jednoduché a vždy dosáhnete optimálního výsledku vaření. Doporučené stupně teploty jsou vhodé pro každý druh vaření.

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

Senzory měří během celého procesu vaření teplotu hrnce nebo pánve. Přitom se permanentně reguluje výkon a udržuje správná teplota.

Po dosažení zvolené teploty lze vložit pokrm. Pokrmy se nepřehřívají, nic se nepřevaří.

Varné zóny, které jsou vybavené pečicím senzorem, jsou označené symbolem pečicího senzoru.

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

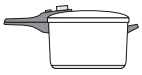
V této kapitole získáte následující informace:

- Druhy asistenčních funkcí
- Vhodné nádoby
- Senzory a zvláštní příslušenství
- Funkce a stupně vaření
- Doporučené pokrmy
- Příprava a údržba bezdrátového teplotního senzoru

Druhy asistenčních funkcí

Pomocí asistenčních funkcí můžete pro každý pokrm zvolit nejvhodnější způsob přípravy.

V tabulce jsou uvedená různá dostupná nastavení pro asistenční funkce:

Asistenční funkce	Stupně teploty	Nádoby	K dispozici	Aktivace
Pečicí senzor				
Dušení / pečení s malým množstvím tuku	1, 2, 3, 4, 5			
Varné funkce				
Ohřívání / udržování teploty	1 / 70 °C		Všechny varné zóny	
Dovařování	2 / 90 °C		Všechny varné zóny	
Vaření	3 / 100 °C		Všechny varné zóny	
Vaření v tlakovém hrnci	4 / 120 °C		Všechny varné zóny	
Smažení ve velkém množství oleje v hrnci*	5 / 170 °C		Všechny varné zóny	

* Předehřejte s pokličkou a smažte bez pokličky.

Pokud varná deska nemá bezdrátový teplotní senzor, lze ho dodatečně zakoupit ve specializované prodejně nebo prostřednictvím našeho zákaznického servisu.

Vhodné nádoby

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

Varné funkce nejsou vhodné pro pečení na pánvi, jako je to možné s pečicím senzorem.

Existují pánve, které jsou optimálně vhodné pro pečicí senzor. Lze je dodatečně zakoupit ve specializované prodejně nebo prostřednictvím našeho technického zákaznického servisu. Vždy uveďte příslušné referenční číslo:

- HEZ390210 pánev o průměru 15 cm
- HEZ390220 pánev o průměru 19 cm
- HEZ390230 pánev o průměru 21 cm
- HEZ390250 pánev o průměru 28 cm. Doporučené pouze pro varnou zónu FlexPlus.

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

Upozornění

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

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

V tabulce asistenčních funkcí je pro každou funkci uvedená vhodná nádoba.

Senzory a zvláštní příslušenství

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

Vaše varná deska je vybavená dvěma různými systémy pro měření teploty, aby bylo možné dosáhnout nejlepších výsledků:

- Teplotní sondy, které se nacházejí pod varnou deskou a kontrolují teplotu dna nádoby. Vhodné pro pečicí senzor.
- Bezdrátový teplotní senzor, který předává informace o teplotě nádoby do ovládacího panelu. Hodí se pro varné funkce.

Teplotní senzor je nezbytný pro používání varných funkcí.

Pokud varná deska není vybavená bezdrátovým teplotním senzorem, můžete ho dodatečně zakoupit ve specializované prodejně nebo prostřednictvím našeho technického zákaznického servisu pod referenčním číslem HZ39050.

Informace k teplotnímu senzoru najdete v části ⟶ *"Příprava a ošetřování bezdrátového teplotního senzoru"*.

Funkce a stupně vaření

Pečicí senzor

S pečicím senzorem můžete připravovat pokrmy na pánvi s malým množstvím oleje.

Varné zóny s touto funkcí jsou označené symbolem pečicího senzoru.

Výhody

- Varná zóna se zahřívá jen tehdy, je-li to nutné. Ušetříte energii. Olej a tuk se nepřepálí.
- Jakmile prázdná pánev dosáhne optimální teploty pro přidání oleje a pokrmu, zazní akustický signál.

Upozornění

- Nepřiklápějte pánev pokličkou, jinak regulátor nefunguje. Můžete ale použít ochranné síto na pánev, abyste zabránili stříkání tuku.
- Používejte olej nebo tuk vhodný pro pečení. Pokud používáte máslo, margarín, olivový olej lisovaný za studena nebo vepřové sádlo, nastavte stupeň teploty 1 nebo 2.
- Nikdy nenechávejte pánev s pokrmem nebo bez pokrmu ohřívat bez dozoru.
- Pokud má varná zóna vyšší teplotu než nádoba, nebo opačně, teplotní senzor se správně neaktivuje.
- Pro smažení ve velkém množství oleje v hrnci používejte vždy varné funkce. „Smažení ve velkém množství oleje v hrnci“, stupeň vaření 5.

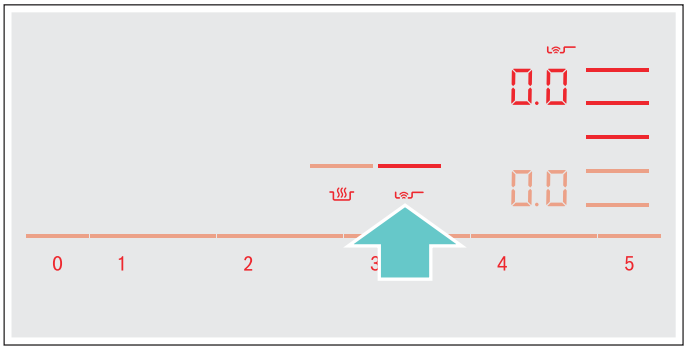
Teplotní stupně

Teplotní stupeň		Hodí se pro
1	velmi nízký	Příprava a vaření omáček, dušení zeleniny a pečení pokrmů na panenském olivovém oleji, másle nebo margarínu.
2	nízký	Pečení pokrmů na panenském olivovém oleji, másle nebo margarínu, např. omelet.
3	střední – nízký	Pečení ryb a nechoulostivých pokrmů, např. kuliček z mletého masa a párků.
4	střední – vysoký	Pečení steaků, medium nebo propečených, zmrazených, obalovaných a jemných pokrmů, např. řízků, ragú a zeleniny.
5	vysoký	Pečení pokrmů při vysokých teplotách, např. steaků, krvavých, bramboráků a pečených brambor.

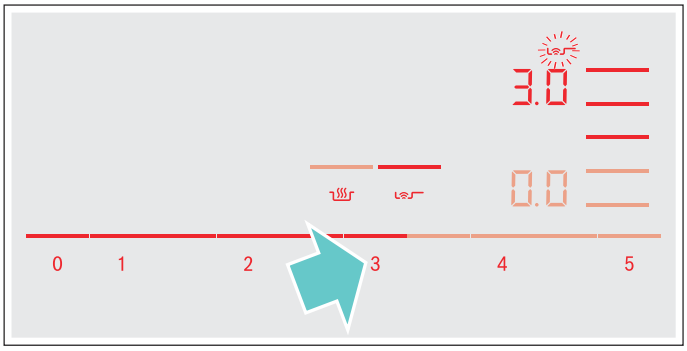
Takto provedete nastavení

Podle tabulky zvolte vhodný stupeň teploty. Položte na varnou zónu prázdnou pánev.

1. Zvolte varnou zónu. Dotkněte se symbolu .V ukazateli varné zóny svítí .



2. 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 zhasne.

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

Upozornění: Pokrmy obracejte, aby se nepřipálily.

Vypnutí pečicího senzoru

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavování nastavte na 0.0. Varná zóna se vypne a zobrazí se ukazatel zbytkového tepla.

Varné funkce

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

Tyto funkce jsou k dispozici pro všechny varné zóny.

Výhody

- Varná zóna se zahřívá jen tehdy, je-li to nutné. Ušetříte energii. Olej nebo tuk se nepřepálí. Teplota se neustále kontroluje. Zabrání se přetečení pokrmů. Teplota se nemusí regulovat.
- Jakmile voda nebo olej dosáhne optimální teploty, ohlásí akustický signál, že lze vložit pokrm. Pokud má být pokrm vložený hned od začátku, je to uvedeno v tabulce.

Upozornění

- Používejte hrnce a pánve s rovným dnem. Nepoužívejte hrnce a pánve s tenkým nebo deformovaným dnem.
- Hrnec naplňte do takové výšky, aby byla výška obsahu nad silikonovou lepicí páskou na vnější straně hrnce.
- Pro pečení s malým množstvím oleje používejte pečicí senzor.
- Nádobu umístěte tak, aby teplotní senzor směřoval k boční vnější ploše varné desky.
- Během vaření teplotní senzor z hrnce neodstraňujte. Po skončení vaření lze zvolit funkce pro jinou varnou zónu.
- Po skončení vaření sejměte teplotní senzor z hrnce. Pozor, teplotní senzor může být velmi horký.

Teplotní rozmezí a stupně teploty

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

Tipy pro vaření s varnými funkcemi

- Funkce ohřívání / udržování teploty: porcované zmrazené potraviny, např. špenát Zmrazené potraviny vložte do nádoby. Přidejte množství vody uvedené výrobcem. Nádobu přiklopte a nastavte stupeň 1/70 °C. Průběžně zamíchejte.
- Funkce dovařování: zahušťování pokrmů, např. omáček. Uveďte pokrm do varu při doporučené teplotě. Po zahuštění nechte dovařit na stupeň 2 / 90 °C.
  Po zaznění akustického signálu udržujte pokrm potřebnou dobu teplý pomocí tohoto stupně.
- Funkce vaření: ohřívání vody s přiklopenou pokličkou. Nepřekypí. Zvolte stupeň teploty 3 / 100 °C.
- Funkce vaření v tlakovém hrnci: Řiďte se doporučeními výrobce. Po zaznění akustického signálu vařte dál doporučenou dobu. Zvolte stupeň teploty 4 / 120 °C.
- Funkce smažení ve velkém množství oleje v hrnci: Olej rozehřívejte s přiklopenou pokličkou. Po zaznění akustického signálu pokličku odklopte a vložte pokrm. Zvolte stupeň teploty 5 / 170 °C.

Upozornění

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

Nastavení bodu varu

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

- Zvolte základní nastavení c4, viz kapitolu → *"Základní nastavení"*.
- Základní nastavení je standardně nastavené na 3. Pokud je nadmořská výška vašeho bydliště od 200 do 400 m, není nutné bod varu nastavovat, v opačném případě zvolte nastavení, které je uvedené v následující tabulce pro příslušnou výšku:

Výška	Hodnota nastavení c4
0–100 m	1
100–200 m	2
200–400 m	3*
400–600 m	4
600–800 m	5
800–1000 m	6
1 000–1 200 m	7
1 200–1 400 m	8
Nad 1 400 m	9

* Základní nastavení

Upozornění: Stupeň teploty 3 / 100 °C je dostačující pro efektivní vaření, přičemž voda příliš silně nevře. Pokud ale nejste s výsledkem vaření spokojení, můžete nastavení bodu varu změnit.

Spojení bezdrátového teplotního senzoru s ovládacím panelem

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

Pro spojení bezdrátového teplotního senzoru s ovládacím panelem postupujte následovně:

1. Zvolte menu c 14, viz kapitolu ⟶ *"Základní nastavení"*.
   Rozsvítí se ukazatel varné zóny.
2. Zvolte varnou zónu, jejíž ukazatel svítí. Zazní akustický signál. Svítí ukazatel .
3. Během 30 sekund stiskněte symbol na bezdrátovém teplotním senzoru.
   Za několik sekund se na ukazateli varné zóny zobrazí výsledek spojení teplotního senzoru s ovládacím panelem.

Výsledek	
0	Bezchybné spojení
1	Chyba spojení: na základě chyby přenosu
2	Chyba spojení: na základě chyby teplotního senzoru

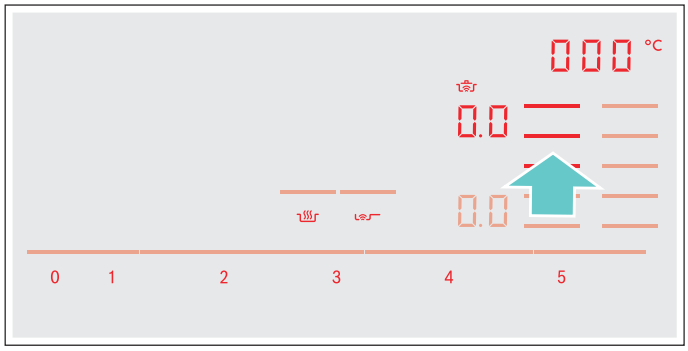
- Jakmile je teplotní senzor bezchybně spojený s ovládacím panelem, jsou k dispozici varné funkce.
- Chybné spojení v důsledku poruchy teplotního senzoru může mít tyto příčiny:
  – Chyba v komunikaci Bluetooth.
  – Během 30 sekund po zvolení varné zóny jste nestiskli symbol na teplotním senzoru.
  – Baterie teplotního senzoru je vybitá.
  Resetujte bezdrátový teplotní senzor a znovu proveďte proces spojení.
- V případě nezdařeného spojení kvůli chybě přenosu proveďte proces spojení znovu.
  Pokud chyba spojení nadále přetrvává 1, kontaktujte technický zákaznický servis.

Resetování bezdrátového teplotního senzoru

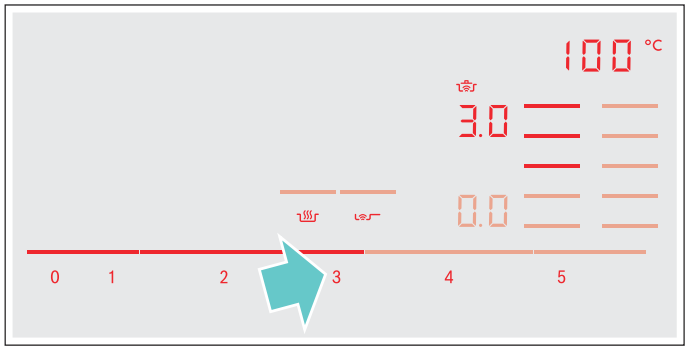
1. Po dobu cca 8–10 sekund se dotýkejte symbolu .
   Během toho se třikrát rozsvítí LED ukazatel teplotního senzoru. Při třetím rozsvícení LED dojde k resetování. V tomto okamžiku sundejte prst ze symbolu.
   Jakmile LED zhasne, je bezdrátový teplotní senzor resetovaný.
2. Zopakujte proces spojení od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

Takto provedete nastavení

1. Upevněte teplotní senzor na hrnec, viz kapitolu ⟶ *"Příprava a ošetřování bezdrátového teplotního senzoru"*.
2. Na požadovanou varnou zónu postavte hrnec s dostatečným množstvím tekutiny a vždy ho přiklopte pokličkou.
3. Zvolte varnou zónu, na které se nachází hrnec s teplotním senzorem.
4. Dotkněte se symbolu teplotního senzoru. Na ovládacím panelu se rozsvítí ukazatel .



5. Zvolte vhodný stupeň teploty podle tabulky.



   Funkce je aktivovaná.
   Symbol teploty bliká, dokud voda nebo olej nedosáhne přiměřené teploty pro vložení pokrmu. Zazní akustický signál a symbol teploty přestane blikat.
6. Po zaznění akustického signálu pokličku odklopte a vložte pokrm. Během vaření mějte hrnec přiklopený.
   Upozornění: U funkce „smažení ve velkém množství oleje v hrnci“ hrnec nepřiklápějte.

Vypnutí varných funkcí

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavování nastavte na 0.0. Varná zóna se vypne a zobrazí se ukazatel zbytkového tepla.

Upozornění: Pro opětovnou aktivaci varných funkcí počkejte cca 10 sekund.

Doporučené pokrmy

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

Maso	Asistenční funkce	Stupeň teploty	Celková doba vaření od akustického signálu (min)
Funkce pečení s malým množstvím oleje			
Řízek, přírodní nebo obalovaný	Pečicí senzor	4	6–10
Filet	Pečicí senzor	4	6–10
Kotleta*	Pečicí senzor	3	10–15
Cordon bleu, vídeňský řízek*	Pečicí senzor	4	10–15
Steak, krvavý (silný 3 cm)	Pečicí senzor	5	6–8
Steak, růžový nebo propečený (silný 3 cm)	Pečicí senzor	4	8–12
Drůbeží prsa (silná 2 cm)*	Pečicí senzor	3	10–20
Párky, vařené nebo syrové*	Pečicí senzor	3	8–20
Hamburger, masové kuličky, plněná roláda*	Pečicí senzor	3	6–30
Jemná sekaná	Pečicí senzor	2	6–9
Ragú, gyros	Pečicí senzor	4	7–12
Mleté maso	Pečicí senzor	4	6–10
Špek	Pečicí senzor	2	5–8
Funkce dovařování			
Párky	Varné funkce	2 / 90 °C	10 - 20
Funkce vaření			
Masové kuličky	Varné funkce	3 / 100 °C	20–30
Slepice na polévku	Varné funkce	3 / 100 °C	60–90
Tafelspitz (hovězí špička)	Varné funkce	3 / 100 °C	60–90
Funkce vaření v tlakovém hrnci			
Kuře, telecí***	Varné funkce	4 / 120 °C	15–25
Funkce smažení ve velkém množství oleje			
Části kuřete, kuličky z mletého masa**	Varné funkce	5 / 170 °C	10–15

* Několikrát obraťte.

** Olej rozehřívejte s přiklopenou pokličkou. Bez pokličky pečte po jednotlivých porcích (doba trvání jedné porce viz tabulku).

*** Pokrm vložte hned na začátku.

Ryby	Asistenční funkce	Stupeň teploty	Celková doba vaření od akustického signálu (min)
Funkce pečení s malým množstvím oleje			
Ryba pečená, celá, např. pstruh	Pečicí senzor	3	10–20
Rybí filé, přírodní nebo obalované	Pečicí senzor	3–4	10–20
Scampi, garnáti	Pečicí senzor	4	4–8
Funkce dovařování			
Ryba dušení, např. hejk	Varné funkce	2 / 90 °C	15–20
Funkce smažení ve velkém množství oleje			
Ryba, v pivním těstíčku nebo obalovaná*	Varné funkce	5 / 170 °C	10–15

* Olej rozehřívejte s přiklopenou pokličkou. Bez pokličky smažte jednu porci po druhé (v tabulce je uvedená doba pro jednu porci).

Vaječné pokrmy	Asistenční funkce	Stupeň teploty	Celková doba vaření od akustického signálu (min)
Funkce pečení s malým množstvím oleje			
Palačinky*	Pečicí senzor	5	-
Omelety*	Pečicí senzor	2	3–6
Volská oka	Pečicí senzor	2–4	2–6
Míchaná vejce	Pečicí senzor	2	4–9
Císařský trhanec	Pečicí senzor	3	10–15
Francouzské toasty*	Pečicí senzor	3	4–8
Funkce vaření			
Vejce vařená natvrdo**	Varné funkce	3 / 100 °C	5–10

* Celková doba na každou porci. Pečte jednu po druhé.
** Pokrm vložte hned na začátku.

Zelenina a luštěniny	Asistenční funkce	Teplotní stupeň	Celková doba vaření od akustického signálu (min)
Funkce pečení s malým množstvím oleje			
Česnek, cibule	Pečicí senzor	1–2	2–10
Cuketa, lilek	Pečicí senzor	3	4–12
Paprika, zelený chřest	Pečicí senzor	3	4–15
Zelenina pečená v oleji, např. cuketa, zelená paprika	Pečicí senzor	1	10–20
Houby	Pečicí senzor	4	10–15
Glazovaná zelenina	Pečicí senzor	3	6–10
Funkce vaření			
Zelenina čerstvá, např. brokolice	Varné funkce	3 / 100 °C	10–20
Zelenina čerstvá, např. růžičková kapusta	Varné funkce	3 / 100 °C	30–40
Cizrna*	Varné funkce	3 / 100 °C	60–90
Hrách	Varné funkce	3 / 100 °C	15–20
Čočkový eintopf*	Varné funkce	3 / 100 °C	45–60
Funkce vaření v tlakovém hrnci*			
Zelenina, např. zelené fazole	Varné funkce	4 / 120 °C	3–6
Cizrna, fazole	Varné funkce	4 / 120 °C	25–35
Čočkový eintopf	Varné funkce	4 / 120 °C	10–20
Funkce smažení ve velkém množství oleje			
Zelenina a houby obalované nebo v pivním těstíčku**	Varné funkce	5 / 170 °C	4–8

* Pokrm vložte hned na začátku.
** Olej rozehřívejte s přiklopenou pokličkou. Bez pokličky smažte jednu porci po druhé (v tabulce je uvedená doba trvání pro jednu porci).

Brambory	Asistenční funkce	Teplotní stupeň	Celková doba vaření od akustického signálu (min)
Funkce pečení s malým množstvím oleje			
Pečené brambory (z vařených brambor se slupkou)	Pečicí senzor	5	6–12
Pečené brambory (ze syrových brambor)	Pečicí senzor	4	15–25
Třený koláč*	Pečicí senzor	5	2,5–3,5
Švýcarské rösti	Pečicí senzor	1	50–55
Glazované brambory	Pečicí senzor	3	15–20
Funkce dovařování			
Bramborové knedlíky	Varné funkce	2 / 90 °C	30–40
Funkce vaření			
Brambory**	Varné funkce	3 / 100 °C	30–45
Funkce vaření v tlakovém hrnci			
Brambory**	Varné funkce	4 / 120 °C	10–20
* Celková doba na každou porci. Pečte jednu po druhé.			
** Pokrm vložte hned na začátku.			

Těstoviny a obilné pokrmy	Asistenční funkce	Teplotní stupeň	Celková doba vaření od akustického signálu (min)
Funkce dovařování			
Rýže	Varné funkce	2 / 90 °C	25–35
Polenta*	Varné funkce	2 / 90 °C	3–8
Krupicová kaše	Varné funkce	2 / 90 °C	5–10
Funkce vaření			
Těstoviny	Varné funkce	3 / 100 °C	7–10
Plněné taštičky	Varné funkce	3 / 100 °C	6–15
Funkce vaření v tlakovém hrnci			
Rýže**	Varné funkce	4 / 120 °C	5–8
* Předehřejte s pokličkou, vařte dál bez pokličky a za stálého míchání.			
** Pokrm vložte hned na začátku.			

Polévky	Asistenční funkce	Teplotní stupeň	Celková doba vaření od akustického signálu (min)
Funkce dovařování			
Instantní polévky, např. krémové polévky*	Varné funkce	2 / 90 °C	10–15
Funkce vaření			
Domácí vývary, např. masové nebo zeleninové polévky**	Varné funkce	3 / 100 °C	60–90
Instantní polévky, např. nudlová polévka	Varné funkce	3 / 100 °C	5–10
Funkce vaření v tlakovém hrnci			
Domácí vývar, např. zeleninová polévka**	Varné funkce	4 / 120 °C	3–6
* Často míchejte.			
** Pokrm vložte hned na začátku.			

Omáčky	Asistenční funkce	Stupeň teploty	Celková doba vaření od akustického signálu (min)
Funkce pečení s malým množstvím oleje			
Rajská omáčka se zeleninou	Pečicí senzor	1	25–35
Bešamelová omáčka	Pečicí senzor	1	10–20
Sýrová omáčka, např. omáčka z gorgonzoly	Pečicí senzor	1	10–20
Redukování omáček, např. rajské omáčky, boloňské omáčky	Pečicí senzor	1	25–35
Sladké omáčky, např. pomerančová omáčka	Pečicí senzor	1	15–25

Dezerty	Asistenční funkce	Teplotní stupeň	Celková doba vaření od akustického signálu (min)
Funkce dovařování			
Mléčná rýže*	Varné funkce	2 / 90 °C	40–50
Ovesná kaše	Varné funkce	2 / 90 °C	10–15
Kompot**	Varné funkce	3 / 100 °C	15–25
Čokoládový pudink***	Varné funkce	2 / 90 °C	3–5
Funkce smažení ve velkém množství oleje			
Jemné pečivo, např. koblihy, donuty a vdolky****	Varné funkce	5 / 170 °C	5–10

* Často míchejte.
** Pokrm vložte hned na začátku.
*** Předehřejte s pokličkou, vařte dál bez pokličky a za stálého míchání.
**** Olej rozehřívejte s přiklopenou pokličkou. Bez pokličky smažte jednu porci po druhé (v tabulce je uvedená doba trvání pro jednu porci).

Zmrazené potraviny	Asistenční funkce	Teplotní stupeň	Celková doba vaření od akustického signálu (min)
Funkce pečení s malým množstvím oleje			
Řízek	Pečicí senzor	4	15–20
Cordon bleu*	Pečicí senzor	4	10–30
Drůbeží prsa*	Pečicí senzor	4	10–30
Kuřecí nugety	Pečicí senzor	4	10–15
Gyros, kebab	Pečicí senzor	3	5–10
Rybí filé, přírodní nebo obalované	Pečicí senzor	3	10–20
Rybí prsty	Pečicí senzor	4	8–12
Pečené brambory	Pečicí senzor	5	4–6
Pečené pokrmy, např. zeleninová směs s kuřetem	Pečicí senzor	3	6–10
Jarní závitky	Pečicí senzor	4	10–30
Camembert / sýr	Pečicí senzor	3	10–15
Funkce ohřívání / udržování teploty			
Zmrazená zelenina se smetanovou omáčkou, např. smetanový špenát**	Varné funkce	1 / 70 °C	15–20
Funkce vaření			
Zmrazená zelenina, např. zelené fazole**	Varné funkce	3 / 100 °C	15–30
Funkce smažení ve velkém množství oleje			
Hranolky zmrazené***	Varné funkce	5 / 170 °C	4–8

* Několikrát obraťte.
** Přidejte tekutinu podle údajů výrobce.
*** Olej rozehřívejte s přiklopenou pokličkou. Bez pokličky pečte po jednotlivých porcích (doba trvání jedné porce viz tabulku).

Další	Asistenční funkce	Teplotní stupeň	Celková doba vaření od akustického signálu (min)
Funkce pečení s malým množstvím oleje			
Camembert / sýr	Pečicí senzor	3	7–10
Předvařené instantní pokrmy s přidáním vody, např. těstoviny	Pečicí senzor	1	5–10
Krutony	Pečicí senzor	3	6–10
Mandle / ořechy / piniová jádra	Pečicí senzor	4	3–15
Funkce ohřívání / udržování teploty			
Pokrmy v konzervě, např. gulášová polévka*	Varné funkce	1 / 70 °C	10–20
Svařené víno**	Varné funkce	1 / 70 °C	–
Funkce dovařování			
Mléko**	Varné funkce	2 / 90 °C	–

* Pokrm vložte hned na začátku a často míchejte.
** Pokrm vložte hned na začátku.

Příprava a ošetřování bezdrátového teplotního senzoru

V této části získáte následující informace:

- Nalepení silikonové lepicí pásky
- Použití bezdrátového teplotního senzoru
- Čištění
- Výměna baterie

Optimální příslušenství, jako silikonovou lepicí pásku a teplotní senzor, můžete dodatečně zakoupit ve specializované prodejně nebo prostřednictvím našeho technického zákaznického servisu; uveďte prosím příslušné referenční číslo.

00577921	Sada 5 silikonových pásek
HEZ39050	Teplotní senzor a sada 5 silikonových pásek

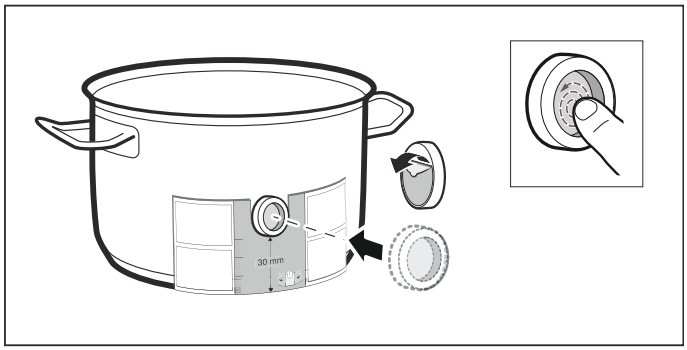
Nalepení silikonové lepicí pásky

Silikonová lepicí páska slouží k upevnění teplotního senzoru na nádobě.

Před prvním použitím hrnce s varnými funkcemi se musí přilepit silikonová lepicí páska.

Postupujte následovně:

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



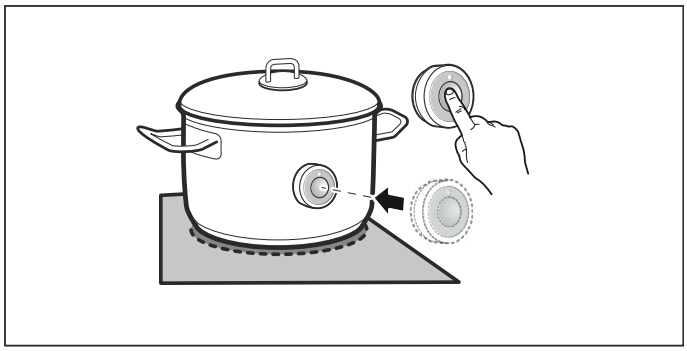
3. Silikonovou lepicí pásku přitlačte, také vnitřní plochu. Lepidlo potřebuje k řádnému vytvrzení 1 hodinu. Nádobu během této doby nepoužívejte ani nečistěte.

Upozornění

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

Použití bezdrátového teplotního senzoru

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



Upozornění

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

Čištění

Bezdrátový teplotní senzor se nesmí mýt v myčce.

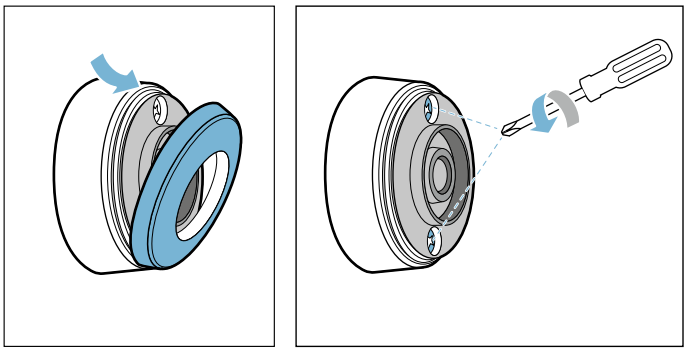
Informace k čištění teplotního senzoru najdete v kapitole ⟶ *"Čištění"*.

Výměna baterie

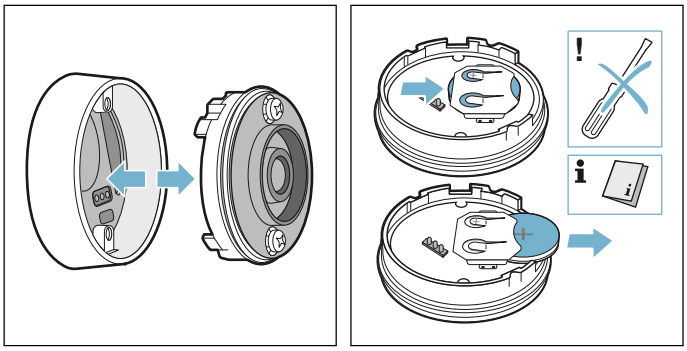
Pokud stisknete symbol na bezdrátovém teplotním senzoru a nerozsvítí se LED, je vybitá baterie.

Výměna baterie:

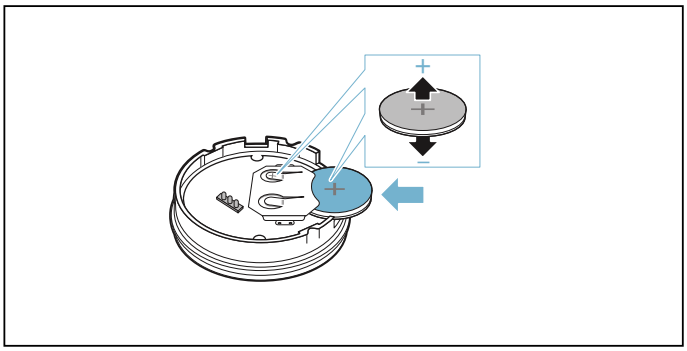
1. Sejměte silikonový kryt na spodní části. Šroubovákem vyšroubujte šrouby.



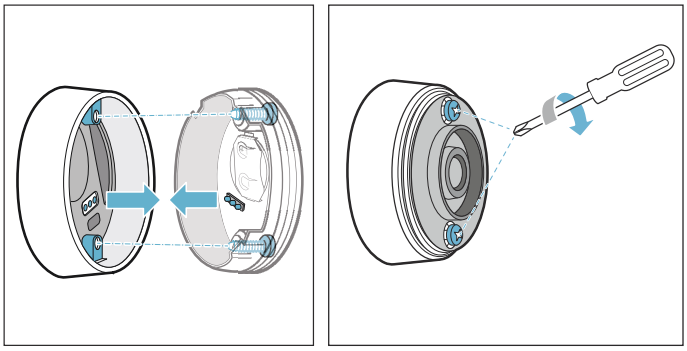
2. Stáhněte horní část. Vyjměte starou baterii. Vložte novou baterii. Dbejte přitom na správnou polaritu.



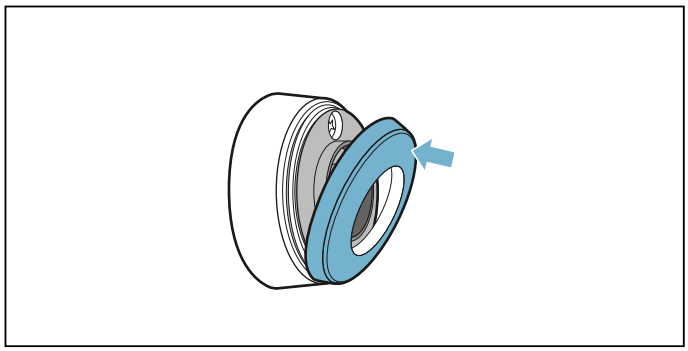
Pozor!
Pro odstranění baterie nepoužívejte předměty z kovu. Nedotýkejte se kontaktů.



3. Znovu do sebe nasaďte horní a spodní část. Dbejte přitom na správnou orientaci kontaktních kolíků.



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



Upozornění: Používejte pouze kvalitní baterie typu CR2032. Vydrží mimořádně dlouho.

Prohlášení o shodě

Společnost Robert Bosch Hausgeräte GmbH tímto prohlašuje, že spotřebič s funkcí bezdrátového teplotního senzoru splňuje základní požadavky a ostatní příslušná ustanovení směrnice 1999/5/ES.

Podrobné prohlášení o shodě R&TTE najdete na internetu na www.bosch-home.com na stránce vašeho spotřebiče u položky Dodatečné dokumentace.

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

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. Po dobu 4 sekund se dotýkejte symbolu ⊂⊃. Ukazatel ⊂⊃ svítí 10 sekund.

Varná deska je zablokovaná.

Deaktivace:
1. Zapněte varnou desku hlavním vypínačem.
2. Po dobu 4 sekund se dotýkejte symbolu ⊂⊃.

Zablokování se zruší.

Automatická dětská pojistka

Pomocí této funkce se dětská pojistka automaticky aktivuje vždy, když je varná deska vypnuta.

Zapnutí a vypnutí

Zapnutí automatické dětské pojistky je popsané 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.

Zapnutí: Dotkněte se symbolu ✋. Zazní 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 F8 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 vaření (po 1 až 10 hodinách). .

Základní nastavení

Spotřebič umožňuje různá základní nastavení. Můžete si je upravit podle svých vlastních zvyklostí.

Ukazatel	Funkce
c 1	**Automatická dětská pojistka** 0 Manuálně*. 1 Automaticky. 2 Funkce deaktivovaná.
c2	**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.*
c3	**Zobrazení spotřeby energie** 0 Vypnuté.* 1 Zapnuté.
c4	**Nastavení v závislosti na nadmořské výšce** 1-2 Snížení. 3 Základní nastavení. 4-9 Zvýšení.
c5	**Automatické programování doby vaření** 00 Vypnuté.* 01-99 Doba do automatického vypnutí.
c6	**Doba trvání signálu timeru** 1 10 sekund.* 2 30 sekund. 3 1 minuta.
c7	**Funkce power management. Omezení celkového výkonu varné desky** 0 Vypnuté.* 1 1 000 W, minimální výkon. 1. 1 500 W. 2 2 000 W. ... 9 nebo 9. Maximální výkon varné desky.
c 11	**Změna přednastavených stupňů vaření pro funkci move** _9 Přednastavený stupeň vaření pro přední varnou zónu. -5 Přednastavený stupeň vaření pro prostřední varnou zónu. ¯1. Přednastavený stupeň vaření pro zadní varnou zónu.
c 12	**Kontrola nádoby, výsledek vaření** 0 Není vhodná. 1 Není optimální. 2 Vhodná.

* Nastavení z výroby

Ukazatel	Funkce
c 13	**Konfigurace aktivace flexibilní varné zóny** 0 Jako dvě nezávislé varné zóny.* 1 Jako jediná varná zóna.
c 14	**Spojení bezdrátového teplotního senzoru s varnou deskou** 0 Bezchybné spojení. 1 Chyba spojení: na základě chyby přenosu. 2 Chyba spojení: na základě chyby teplotního senzoru.
c0	**Resetování na nastavení z výroby** 0 Individuální nastavení.* 1 Resetování na nastavení z výroby.
* Nastavení z výroby	

Takto se dostanete k základním nastavením:

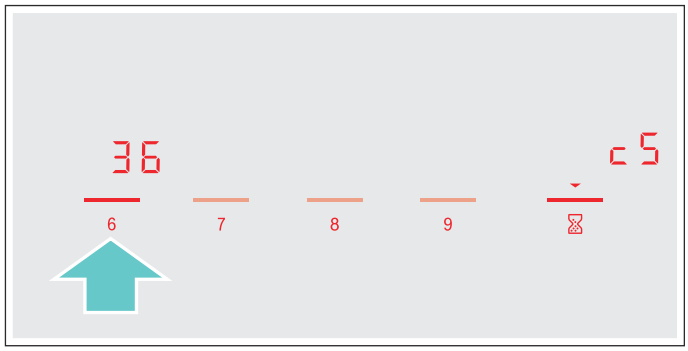
Varná deska musí být vypnutá.

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 produktu	Ukazatel
Index 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 ukazatelích svítí c 1 a jako přednastavená hodnota 0.

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 uložená.

Odejít ze základního nastavení

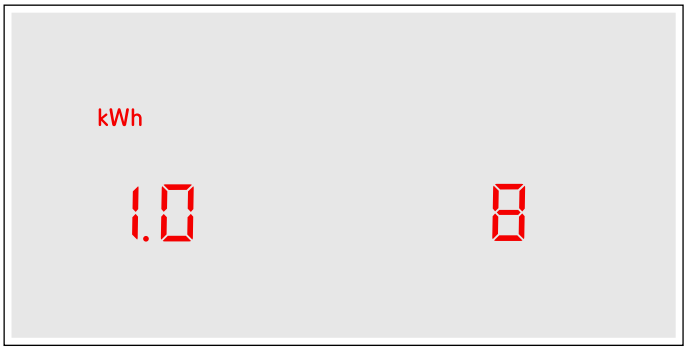
Vypněte varnou desku pomocí hlavního vypínače.

Ukazatel spotřeby energie

Tato funkce zobrazuje celkovou spotřebu energie během posledního vaření této varné desky.

Po vypnutí se na 10 sekund objeví spotřeba v kWh.

Na obrázku je příklad spotřeby 1.08 kWh.



Jak tuto funkci zapnete, se dozvíte v kapitole ⟶ *"Základní nastavení"*.

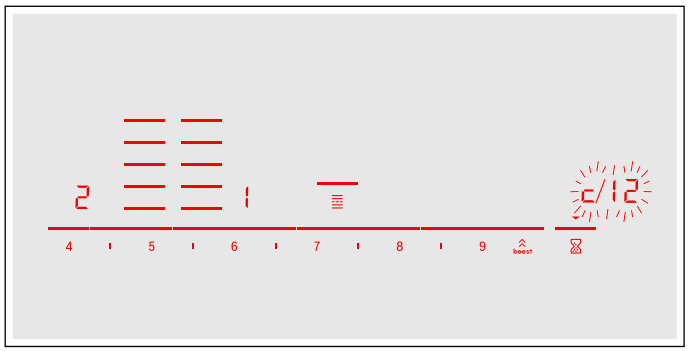
Test nádoby

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.
3. Dotkněte se oblasti nastavování. Na ukazateli varné zóny 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	
0	Nádoba není pro varnou zónu vhodná, a proto se neohřeje.*
1	Nádoba se ohřívá pomaleji, než jste očekávali, a vaření neprobíhá optimálně.*
2	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"*.

Čištění

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

Varná deska

Čištění

Varnou desku čistěte po každém vaření. Zabráníte 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.

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

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

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

Rám varné desky

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

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

Bezdrátový teplotní senzor

Teplotní senzor

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

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

Silikonová lepicí páska

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

Upozornění: Nádobu se silikonovou lepicí páskou nenechávejte v mycím roztoku delší dobu.

Okénko teplotního senzoru

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

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

Upozornění

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

Časté otázky a odpovědi (FAQ)

Použití

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

Dětská pojistka je aktivována.
Informace o této funkci najdete v kapitole ⟶ *"Dětská pojistka"*.

Proč blikají zobrazení a ozývá se signální tón?

Odstraňte z ovládacího panelu kapaliny nebo zbytky jídla. Odstraňte všechny předměty, které leží na ovládacím panelu.
Návod k deaktivaci signálního tónu najdete v kapitole ⟶ *"Základní nastavení"*

Zvuky

Proč se při vaření ozývají zvuky?

V závislosti na vlastnostech dna nádobí mohou při provozu varné desky vznikat zvuky. Tyto zvuky jsou normální, patří k indukční technologii a neznamenají žádnou závadu.

Možné zvuky:

Hluboké bzučení jako u transformátoru:
Vzniká při vaření na vysokém stupni vaření. Při snížení stupně vaření zvuk zmizí nebo se ztlumí.

Hluboké pískání:
Vzniká, když je nádoba prázdná. Tento zvuk zmizí, když je nádoba naplněna vodou nebo potravinami.

Praskání:
Vzniká u varných nádob z různých vrstvených materiálů nebo při současném použití varného nádobí různé velikosti a různého materiálu. Hlasitost zvuku se může měnit podle množství a způsobu přípravy pokrmů.

Vysoké pískavé tóny:
Mohou vznikat při současném provozu dvou varných zón na nejvyšší stupeň vaření. Při snížení stupně vaření pískavé tóny zmizí nebo se ztlumí.

Zvuk ventilátoru:
Varná deska je vybavena ventilátorem, který se zapíná při vysokých teplotách. Ventilátor může dále běžet i po vypnutí varné desky, je-li naměřená 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 nehřeje a bliká stupeň vaření?

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 vaření?

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 se speciálními čisticími prostředky na sklo a keramiku. Doporučujeme nepoužívat žádné ostré a abrazivní čisticí materiály, čistidla pro myčky nádobí (koncentráty) nebo abrazivní hadry. Další informace o čištění a péči o varnou desku najdete v kapitole ⟶ *"Čištění"*.

Porucha, co je nutno udělat?

U poruch se zpravidla jedná o snadno odstranitelné maličkosti. Než zavoláte servis, věnujte pozornost pokynům uvedeným v tabulce.

Ukazatel	Možná příčina	Odstranění
Žádný	Přerušené napájení.	Pomocí jiných elektrických spotřebičů zkontrolujte, zda v přívodu elektrického proudu nedošlo ke zkratu.
	Spotřebič nebyl zapojen podle schématu elektrického zapojení.	Zkontrolujte, zda je spotřebič zapojený podle schématu zapojení.
	Porucha elektroniky.	Pokud poruchu nelze odstranit, kontaktujte technický zákaznický servis.
Ukazatele blikají	Ovládací panel je vlhký nebo je zakrytý nějakým předmětem.	Osušte ovládací panel nebo odstraňte předmět.
Na ukazatelích varných zón bliká –.	Vyskytla se porucha elektroniky.	Pro potvrzení poruchy krátce zakryjte ovládací panel rukou.
F2 / E8207	Elektronika je přehřátá a vypnula příslušnou varnou zónu.	Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne. Poté se dotkněte libovolného symbolu na varné desce.
F4 / E8208	Elektronika je přehřátá a vypnula všechny varné zóny.	
F5 + stupeň vaření a akustický signál	Horký hrnec stojí v oblasti ovládacího panelu. Hrozí přehřátí elektroniky.	Hrnec odstraňte. Za krátkou chvíli chybové hlášení zhasne. Můžete vařit dál.
F5 a akustický signál	Horký hrnec stojí v oblasti ovládacího panelu. Kvůli ochraně elektroniky se varná zóna vypnula.	Hrnec odstraňte. Počkejte několik sekund. Dotkněte se libovolné ovládací plošky. Jakmile chybové hlášení zhasne, můžete vařit dál.
F1 / F6	Varná zóna je přehřátá a kvůli ochraně pracovní plochy se vypnula.	Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne, a pak znovu zapněte varnou zónu.
F0	Nelze aktivovat funkci přenesení nastavení.	Zkontrolujte chybové hlášení, za tímto účelem se dotkněte libovolné ovládací plošky. Můžete vařit jako obvykle, ale nemůžete používat funkci přenesení nastavení. Kontaktujte technický zákaznický servis.
F9	Nelze aktivovat varnou zónu FlexPlus.	Zkontrolujte chybové hlášení, za tímto účelem se dotkněte libovolné ovládací plošky. Na ostatních varných zónách můžete vařit jako obvykle. Kontaktujte technický zákaznický servis.
F8	Varná zóna byla v provozu dlouhou dobu bez přerušení.	Aktivovalo se automatické bezpečnostní vypnutí. Viz část ⟶ *"Automatické vypnutí"*.
E8202	Teplotní senzor je přehřátý a varná zóna se vypnula.	Počkejte, dokud teplotní senzor dostatečně nevychladne, a pak funkci znovu aktivujte.
E8203	Teplotní senzor je přehřátý a všechny varné zóny se vypnuly.	Když teplotní senzor nepoužíváte, odstraňte ho z nádoby a uchovávejte ho v dostatečné vzdálenosti od ostatních varných zón nebo zdrojů tepla. Varné zóny znovu zapněte.
E8204	Baterie teplotního senzoru je vybitá.	Výměna baterie 3V CR2032. Viz část ⟶ *"Výměna baterie"*.
E8205	Teplotní senzor nemá spojení.	Funkci vypněte a poté znovu zapněte.
Na ovládací panel nestavte horké hrnce.		

Ukazatel	Možná příčina	Odstranění
E8206	Teplotní senzor je vadný/poškozený.	Kontaktujte technický zákaznický servis.
Ukazatel teplotního senzoru nesvítí.	Teplotní senzor nereaguje a ukazatel nesvítí.	Výměna baterie 3V CR2032. Viz část ⟶ *"Výměna baterie"*. Pokud problém přetrvává, držte hlavu teplotního senzoru stisknutou 8 minut a teplotní senzor znovu spojte s varnou deskou. Pokud problém nadále přetrvává, kontaktujte technický zákaznický servis.
Ukazatel na teplotním senzoru dvakrát bliká.	Baterie teplotního senzoru je téměř vybitá. Příští vaření se může přerušit kvůli vybité baterii.	Vyměňte baterii 3V CR2032. Viz část ⟶ *"Výměna baterie"*.
Ukazatel na teplotním senzoru třikrát bliká.	Teplotní senzor nemá spojení.	Podržte 8 sekund stisknutý symbol na teplotním senzoru a teplotní senzor znovu spojte s varnou deskou.
E9000 E90 10	Nesprávné provozní napětí mimo normální provozní rozsah.	Kontaktujte dodavatele elektrického proudu.
U400	Varná deska není správně připojená.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Zkontrolujte, zda je zapojená podle schématu zapojení.
dE	Je aktivovaný předváděcí režim.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Počkejte 30 sekund a znovu ji zapojte. Během dalších 3 minut se dotkněte libovolné ovládací plošky. Předváděcí režim je deaktivovaný.
Na ovládací panel nestavte horké hrnce.		

Upozornění

- Když se na ukazateli zobrazí E, musíte podržet stisknutý senzor příslušné varné zóny, abyste si mohli přečíst chybový kód.
- Pokud chybový kód není uvedený v tabulce, odpojte varnou desku od elektrické sítě, počkejte 30 sekund, a pak ji znovu zapojte. Pokud se ukazatel zobrazí znovu, kontaktujte technický servis a uveďte přesný chybový kód.

Zákaznický servis

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

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 najdete 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 techniky, kteří mají k dispozici originální náhradní díly pro váš spotřebič.

Zkušební pokrmy

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

Údaje v tabulce se vztahují k našemu nádobí Schulte–Ufer (4dílná sada nádob pro indukční varnou desku HEZ 390042) v níže uvedených velikostech:

- kastrol Ø 16 cm, 1,2 l pro varné zóny Ø 14,5 cm,
- hrnec Ø 16 cm, 1,7 l pro varné zóny Ø 14,5 cm,
- hrnec Ø 22 cm, 4,2 l pro varné zóny Ø 18 cm,
- pánev Ø 24 cm, l pro varné zóny Ø 18 cm.

Zkušební pokrmy	Nádoba	Předehřátí			Vaření	
		Stupeň vaření	Doba trvání (min:s)	Poklička	Stupeň vaření	Poklička
Rozpuštění čokolády						
Poleva (např. značka Dr. Oetker, jemná hořká čokoláda 55 % kakaa, 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	Hrnec Ø 16 cm	9	1:30 (bez míchání)	Ano	1.5	Ano
Množství: 800 g	Hrnec Ø 22 cm	9	2:30 (bez míchání)	Ano	1.5	Ano
Čočkový eintopf z plechovky Např. čočková terina s párečky Erasco Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 500 g	Hrnec Ø 16 cm	9	cca 1:30 (cca po 1 min zamíchat)	Ano	1.5	Ano
Množství: 1 kg	Hrnec 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 zpěněné 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	Předehřátí			Vaření	
		Stupeň vaření	Doba trvání (min:s)	Poklička	Stupeň vaření	Poklička
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 kulatozrnné 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 kulatozrnné 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 kulatozrnné 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 kulatozrnné 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 dlouhozrnné rýže, 300 g vody a špetka soli	Hrnec Ø 16 cm	9	cca 2:30	Ano	2	Ano
Přísady: 250 g dlouhozrnné 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: 1,8 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

Obsah

Použitie k určenému účelu 43

Dôležité bezpečnostné pokyny 44

Príčiny škôd 45
Prehľad 45

Ochrana životného prostredia 46
Tipy pre úsporu energie 46
Likvidácia v súlade s predpismi na ochranou životného prostredia 46

Kuhanje z indukcijo 46
Výhody varenia s indukciou 46
Nádoby 46

Oboznámenie sa so spotrebičom 48
Ovládací panel 48
Varné zóny 49
Ukazovateľ zvyškového tepla 49

Ovládanie spotrebiča 50
Zapnutie a vypnutie varného panela 50
Nastavenie varnej zóny 50
Odporúčania pri varení 50

Zóna Flex 53
Odporúčania na používanie nádob 53
Ako dve nezávislé varné zóny 53
Ako jediná varná zóna 53

Funkcia Move 54
Aktivovanie 54
Deaktivovanie 54

Oblasť FlexPlus 55
Upozornenia týkajúce sa riadu na varenie 55
Aktivovanie 55
Deaktivovanie 55

Časové funkcie 56
Naprogramovanie času ohrevu 56
Kuchynská minútka 56
Funkcia stopiek 57

Funkcia PowerBoost 57
Aktivovanie 57
Deaktivovanie 57

Funkcia ShortBoost 58
Odporúčania na používanie 58
Aktivovanie 58
Deaktivovanie 58

Funkcia udržiavania tepla 58
Aktivovanie 58
Deaktivovanie 58

Prenesenie nastavení 59
Aktivovanie 59

Funkcie asistencie pri varení 60
Druhy funkcií asistenta pri varení 60
Vhodný riad na varenie 61
Senzory a osobitné príslušenstvo 61
Funkcie a stupne varenia 61
Odporúčané jedlá 65
Príprava a starostlivosť o bezkáblový senzor teploty 69
Vyhlásenie o zhode 70

Detská poistka 71
Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistky 71
Automatická detská poistka 71

Blokovanie pred utieraním 71

Automatické vypnutie 71

Základné nastavenia 72
Do základných nastavení sa dostanete takto: 73

Indikátor spotreby energie 74

Test riadu na varenie 74

Čistenie 75
Varný panel 75
Rám varného panela 75
Bezkáblový senzor teploty 75

Časté otázky a odpovede (Často kladené otázky) 76

Porucha - čo robiť? 77

Služba zákazníkom 78
Číslo E a číslo FD 78

Skúšobné jedlá 79

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na: **www.bosch-home.com** a v internetovom obchode: **www.bosch-eshop.com**

Použitie k určenému účelu

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.

Akonáhle spotrebič vybalíte, pozorne ho skontrolujte. Pokiaľ bol spotrebič pri preprave nejakým spôsobom poškodený, neuvádzajte ho do prevádzky, kontaktujte príslušný odborný servis a napíšte zápis o vzniknutých škodách. V opačnom prípade strácate nárok na akékoľvek odškodnenie.

Spotrebič je potrebné inštalovať v súlade s priloženými pokynmi určenými na jeho 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.

Nepoužívajte nevhodné ochranné zariadenia alebo detskú ochrannú mriežku. Môžu viesť k nehodám.

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

Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, nedostatkom skúsenosti či vedomostí môžu tento spotrebič používať len pod dozorom alebo po poučení o bezpečnom používaní spotrebiča a o nebezpečenstvách, ktoré pri jeho používaní vznikajú.

Nikdy nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Pri použití funkcií varenia sa musí nastavená varná zóna zhodovať s varnou zónou, na ktorej sa nachádza hrniec so senzorom teploty.

Osoby s implantovaným kardiostimulátorom alebo podobným lekárskym zariadením musia byť obzvlášť opatrné pri používaní alebo pohybovaní sa v blízkosti varných indukčných panelov, keď sú zapnuté. Poraďte sa so svojím lekárom alebo výrobcom prístroja, aby ste sa uistili, že spĺňa platné predpisy, a informovali sa o prípadnej nekompatibilnosti.

Dôležité bezpečnostné pokyny

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!
- Horúci olej a tuk sa môžu rýchlo vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajte bez dozoru. Oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Plameň opatrene 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 neuskladňujte v zásuvkách priamo pod varným panelom.
- Varný panel sa samočinne vypne a už sa nedá ovládať. Môže sa stať, že sa neskôr neúmyselne zapne. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!
- Varné zóny a ich okolie, obzvlášť prípadný rám varného panela, sa veľmi rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch. Udržiavajte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Varná zóna hreje, ale ukazovateľ nefunguje. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.
- Kovové predmety sa pri kontakte s varným panelom veľmi rýchlo zahrievajú. Na varný panel nikdy nepokladajte kovové predmety, ako napríklad nože, vidličky, lyžice alebo pokrievky.
- Odpojte varný panel vždy po každom použití pomocou hlavného vypínača. Nečakajte na automatické vypnutie varného panela, ktoré nastáva po detekcii odobrania nádoby.

Varovanie – Nebezpečenstvo elektrického výboja!
- Je nebezpečné vykonávať neodborné opravy. Opravy a výmeny chybných prívodných káblov smie vykonávať len náležite poučený pracovník zákazníckeho servisu. Ak je spotrebič poškodený, vytiahnite zástrčku z elektrickej siete alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrinke. Obráťte sa na odborný autorizovaný servis.
- Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Praskliny alebo trhliny v sklokeramike predstavujú nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

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

Varovanie – Nebezpečenstvo poruchy!
Tento varný panel je vybavený ventilátorom umiestneným v jeho spodnej časti. V prípade, že je pod panelom úložný priestor, nemali by sa doň odkladať drobné predmety alebo papier. Vtiahnutie týchto predmetov do ventilátora by mohlo spôsobiť jeho poruchu alebo poškodiť systém chladenia.
Medzi úložným priestorom a vstupom ventilátora je potrebné zachovať vzdialenosť minimálne 2 cm.

Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!
- Batéria v bezkáblovom senzore teploty sa môže poškodiť alebo môže dôjsť k jej roztrhnutiu v prípade, že je príliš horúca. Senzor po varení odoberte z varného panela a neskladujte ho v blízkosti zdrojov tepla.
- Senzor teploty môže byť pri odstraňovaní z hrnca na varenie veľmi horúci. Na odobratie použite kuchynskú rukavicu alebo kuchynskú utierku.
- Pri varení vo vodnom kúpeli môžu varný panel aj varná nádoba prasknúť z dôvodu prehriatia. Varná nádoba, ktorá je vo vodnom kúpeli, nesmie stáť priamo na dne nádoby s vodou. Používajte len varné nádoby, ktoré sú odolné voči teplu.
- Následkom prítomnosti tekutiny medzi dnom hrnca a varnou zónou môže hrniec náhle vyskočiť do výšky. Udržujte varné zóny a dná hrncov vždy suché.

Príčiny škôd

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
Škvrny	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 nadvihnúť pokrievku.
- Používajte hrnce a panvice s rovným dnom. Nerovné dná 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 uchovajú vitamíny a minerálne látky.
- V pravý čas prepnite na nižší stupeň varenia. Tým môžete ušetriť energiu.

Likvidácia v súlade s predpismi na ochranou životného prostredia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

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

Kuhanje z indukcijo

Výhody varenia s indukciou

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

- Úspora času pri varení a pečení.
- Úspora energie.
- Ľahké udržiavanie a čistenie. Vykypené jedlá sa tak rýchlo nepripália.
- Kontrolovaný prívod tepla a bezpečnosť; varný panel zvyšuje alebo znižuje prívod tepla ihneď po každom ovládaní. Varná zóna s indukciou preruší prívod tepla, hneď keď nádobu zoberiete z varnej zóny bez toho, aby sa vopred vypla.

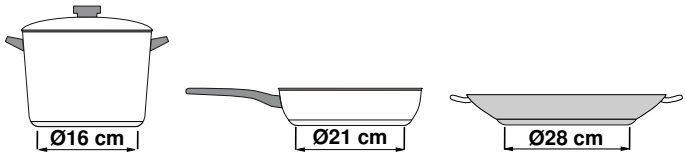
Nádoby

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"*.

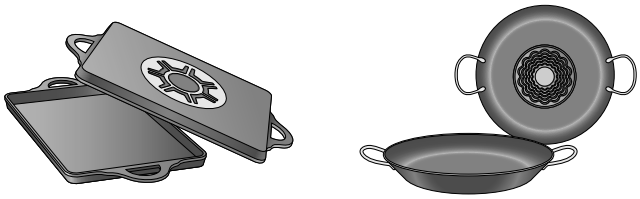
Aby bol výsledok varenia dobrý, mala by feromagnetická oblasť dna hrnca zodpovedať veľkosti varnej zóny. Keď varná zóna nerozpozná nádobu, skúste ju položiť ešte raz na varnú zónu s menším priemerom.



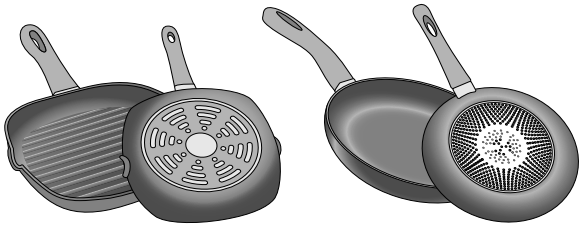
Keď sa používa flexibilná varná oblasť ako jediná varná zóna, môžete použiť väčšie nádoby, ktoré sú zvlášť vhodné pre túto oblasť. Informácie o umiestnení riadu na varenie nájdete v kapitole ⟶ *"Zóna Flex"*.

K dispozícii sú aj nádoby na indukčný ohrev, ktorých dno je kompletne feromagnetické:

- Keď je dno varnej nádoby len čiastočne feromagnetické, zohreje sa len feromagnetická plocha. Tým môže dôjsť k tomu, že sa teplo nebude rovnomerne rozvádzať. Oblasť, ktorá nie je feromagnetická, by mohla vykazovať príliš nízku teplotu na varenie.



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



Nevhodné nádoby

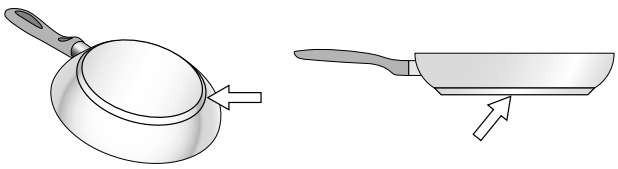
Nikdy nepoužívajte difúzne panely ani nádoby z:

- normálnej jemnej ocele
- skla
- hliny
- medi
- hliníka

Vlastnosti dna nádoby

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

Používajte nádoby s plochým dnom, nerovné dna nádob zhoršujú privádzanie tepla.



Chýbajúca nádoba alebo nevhodný rozmer

V prípade, že na vybranú varnú zónu nepostavíte žiadnu nádobu, alebo ak je nádoba z nevhodného materiálu či má nevhodnú veľkosť, začne hodnota varného stupňa na ukazovateli varnej zóny blikať. Použite vhodnú nádobu, aby indikátor prestal blikať. Ak to trvá viac ako 90 sekúnd, varná zóna sa automaticky vypne.

Prázdne nádoby alebo nádoby s tenkým dnom

Nezohrievajte prázdne nádoby ani nepoužívajte nádoby s tenkým dnom. Varný panel je vybavený interným bezpečnostným systémom, ale prázdna nádoba sa môže zohriať tak rýchle, že funkcia „automatického vypnutia“ nemá čas reagovať a môže dosiahnuť veľmi vysokú teplotu. Dno nádoby sa môže roztaviť a poškodiť sklo panela. V tomto prípade sa nedotýkajte nádoby a vypnite varnú zónu. Ak po vychladnutí nefunguje, skontaktujte sa s asistenčnou technickou službou.

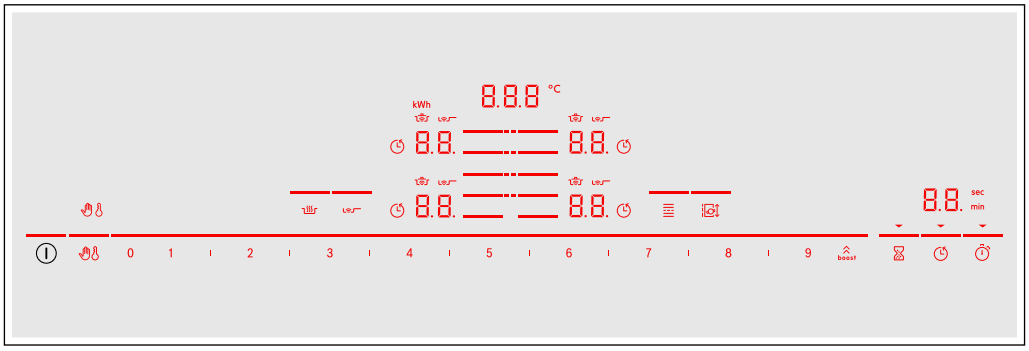
Detekcia hrnca

Každá varná hranica má spodnú hranicu na detekciu hrnca. Závisí od feromagnetického priemeru a materiálu dna nádoby. 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*

Ovládací panel



Ovládacie plochy	
⏻	Hlavný vypínač
☰	Výber varnej zóny
0 1 2 … 8 9	Oblasť nastavenia
boost	Funkcia PowerBoost a ShortBoost
✋	Zablokovanie ovládacieho panela na účely čistenia
🌡	Detská poistka
≋	Funkcia udržiavania tepla
	Senzor pečenia
▤	Flexibilná varná oblasť
	Funkcia Move
⧖	Kuchynský časovač
🕒	Funkcia časovača
⏱	Kuchynský časovač

Indikátory	
0.0	Prevádzkový stav
1-9	Stupne varenia
H/h	Zvyškové teplo
00	Funkcia časovača
000 °C	Teplota – funkcie varenia
✋	Zablokovanie ovládacieho panela na účely čistenia
🌡	Detská poistka
🕒	Nastavenie času varenia
min/sec	Indikátory časovača
b.	Funkcia PowerBoost
Pb.	Funkcia ShorBoost
	Funkcie varenia
	Senzor pečenia
⋮	Varná oblasť FlexPlus
t	Prenesenie nastavení
kWh	Spotreba energie
Lo	Funkcia udržiavania v teple

Ovládacie plochy

Keď sa varný panel zohreje, 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.

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 indukcijo"*		

Ukazovateľ zvyškového tepla

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

V závislosti od výšky zvyškového tepla sa zobrazujú tri indikácie:

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

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

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

Ovládanie spotrebiča

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

Zapnutie a vypnutie varného panela

Varný panel zapnete alebo vypnete hlavným vypínačom.

Zapnutie: Dotknite sa symbolu ⏻. Zaznie signál. Symboly patriace k varným zónam a funkciám, ktoré sú práve k dispozícii, svietia. Vedľa varných zón svieti symbol 0.0. Varný panel je pripravený na prevádzku.

Vypnutie: Dotýkajte sa symbolu ⏻ dovtedy, kým ukazovatele nezhasnú. Ukazovateľ zvyškového tepla svieti, kým nie sú varné zóny dostatočne vychladnuté.

Upozornenia

- Varný panel sa vypne automaticky, pokiaľ sú všetky varné zóny vypnuté dlhšie než 20 sekúnd.
- Zvolené nastavenia zostanú prvý 4 sekundy po vypnutí varného panela zachované. Keď varný panel v priebehu tohto času znova zapnete, uvedie sa do prevádzky s predchádzajúcimi nastaveniami.

Nastavenie varnej zóny

Nastavte požadovaný stupeň varenia pomocou symbolov 1 až 9.

Stupeň varenia 1 = najnižší stupeň.

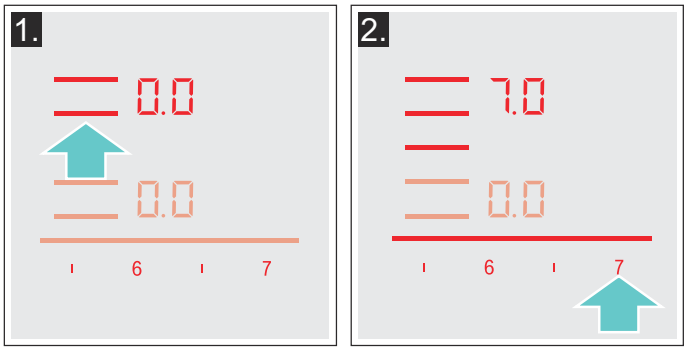
Stupeň varenia 9 = najvyšší stupeň.

Každý stupeň varenia má jeden medzistupeň. Tento stupeň varenia je v oblasti nastavenia označený symbolom I.

Výber varnej zóny a stupňa varenia

Varný panel musí byť zapnutý.

1. Dotknite sa symbolu ☰ požadovanej varnej zóny. Ukazovateľ 0.0 svieti jasnejšie.
2. V oblasti nastavení potom zvoľte požadovaný stupeň varenia.



Stupeň varenia je nastavený.

Zmena stupňa varenia

Vyberte varnú zónu a potom v oblasti nastavenia nastavte požadovaný stupeň varenia.

Vypnutie varnej zóny

Vyberte varnú zónu a v oblasti nastavenia nastavte na 0.0. Varná zóna sa vypne a zobrazí sa ukazovateľ zvyškového tepla.

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 zvoľte varný stupeň do 20 sekúnd, inak sa varná zóna vypne.
  Ak aj umiestnite naraz viac ako jednu nádobu, po zapnutí varného panela bude rozpoznaná len jedna z nich.

Odporúčania pri varení

Odporúčania

- Pri zohrievaní pyré, krémových polievok a hustých omáčok občas premiešajte.
- Na predhriatie nastavte stupeň varenia 8 – 9.
- Pri varení s pokrievkou znížte stupeň varenia, keď z miesta medzi pokrievkou a nádobou na varenie začne vystupovať para. Aby bol výsledok varenia dobrý, netreba, aby vystupovala para.
- Po skončení varenia nechajte riad na varenie zakrytý, až kým sa nezačne servírovať.
- Pri varení v tlakovom hrnci dodržiavajte pokyny výrobcu.
- Jedlá nevarte príliš dlho, aby sa zachovala ich výživová hodnota. Pomocou kuchynského časovača sa dá nastaviť optimálny čas varenia.
- Aby bol výsledok varenia zdravý, malo by sa predísť spáleniu oleja.
- Jedlá opekajte do hneda po malých porciách.
- Riad na varenie sa môže počas varenia zohriať na vysokú teplotu. Odporúča sa používať chňapku na hrniec.
- Odporúčania týkajúce sa energeticky efektívneho varenia nájdete v kapitole ⟶ *"Ochrana životného prostredia"*

Tabuľka varenia

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

	Stupeň varenia	Čas varenia (min.)
Rozpúšťanie		
Čokoláda, poleva	1 - 1.5	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
Zohrievanie a udržiavanie teploty		
Eintopf, napr. šošovicový eintopf	1.5 - 2	-
Mlieko*	1.5 - 2.5	-
Zohriatie párkov vo vode*	3 - 4	-
Rozmrazovanie a zohrievanie		
Špenát, zmrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, zmrazený	3 - 4	35 - 45
Pošírovanie, varenie tesne pod bodom varu		
Zemiakové knedle*	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Biele omáčky, napr. bešamelová omáčka	1 - 2	3 - 6
Šľahané omáčky, napr. bernská omáčka, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12
Varenie, parenie, dusenie		
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	2.5 - 3.5	15 - 30
Ryža v mlieku***	2 - 3	30 - 40
Zemiaky varené v šupke	4.5 - 5.5	25 - 35
Varené zemiaky	4.5 - 5.5	15 - 30
Cestoviny, rezance*	6 - 7	6 - 10
Hustá polievka	3.5 - 4.5	120 - 180
Polievky	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenina	2.5 - 3.5	10 - 20
Zelenina, zmrazená	3.5 - 4.5	7 - 20
Varenie v tlakovom hrnci	4.5 - 5.5	-
Dusenie		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Dusené mäso	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60

* Bez pokrievky
** Viackrát obrátiť
***Predhrievanie na stupni varenia 8 - 8,5

	Stupeň varenia	Čas varenia (min.)
Dusenie/pečenie s malým množstvom oleja*		
Rezne, prírodné alebo obaľované	6 - 7	6 - 10
Rezne, zmrazené	6 - 7	8 - 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 - 6
Volské oká	5 - 6	3 - 6
Smaženie* (150 – 200 g na jednu porciu v 1 – 2 l oleja, smažiť po porciách)		
Zmrazené výrobky, napr. zemiakové hranolčeky, kuracie nugetky	8 - 9	-
Krokety, zmrazené	7 - 8	-
Mäso, napr. časti kurčaťa	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

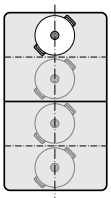
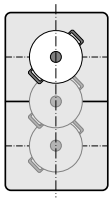
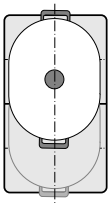
Zóna Flex

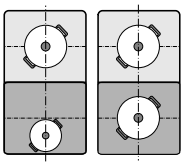
V prípade potreby sa môže použiť ako jediná varná zóna alebo ako dve nezávislé varné zóny.

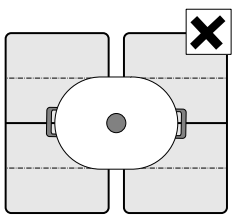
Pozostáva zo štyroch induktorov, ktoré fungujú nezávisle od seba. Keď je flexibilná varná zóna v prevádzke, aktivuje sa len tá oblasť, ktorá je zakrytá varnou nádobou.

Odporúčania na používanie nádob

Na zaistenie správneho rozpoznania a distribúcie tepla sa odporúča nádobu dobre vycentrovať:

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 docieliť dobrý výsledok varenia.

Ako dve nezávislé varné zóny

Flexibilná varná oblasť sa použije ako dve nezávislé varné zóny.

Aktivovanie

Pozrite si kapitolu ⟶ *"Ovládanie spotrebiča"*

Ako jediná varná zóna

Použitie celej varnej oblasti spojením obidvoch varných zón.

Spojenie obidvoch varných zón

1. Postavte riad. Vyberte jednu z dvoch varných zón patriacich do flexibilnej varnej oblasti a nastavte stupeň varenia.
2. Dotknite sa symbolu ≣. Ukazovateľ svieti. Stupeň varenia sa zobrazí na ukazovali dolnej varnej zóny.

Flexibilná varná oblasť je aktivovaná.

Zmena stupňa varenia

Vyberte jednu z dvoch varných zón patriacich k flexibilnej varnej oblasti a v oblasti nastavenia zmeňte stupeň varenia.

Pridanie nového riadu

Položte nový riad na sporák, zvoľte jednu z dvoch varných zón flexibilnej varnej oblasti a potom sa dvakrát dotknite symbolu ≣. 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.

Rozdelenie obidvoch varných zón

Vyberte jednu z dvoch varných zón patriacich do flexibilnej varnej oblasti a dotknite sa symbolu ≣.

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

Upozornenia

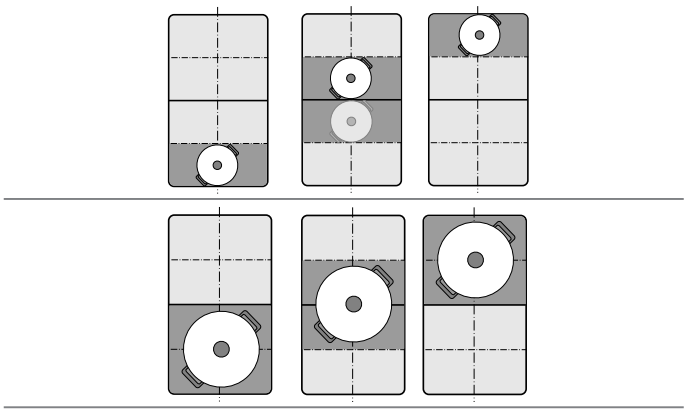
- Keď sa varný panel vypne a neskôr znova zapne, flexibilná varná zóna sa opäť prestaví na dve nezávislé varné zóny.
- Ako zmeniť nastavenie konfigurácie flexibilnej oblasti, nájdete v kapitole ⟶ *"Základné nastavenia"*.

Funkcia Move

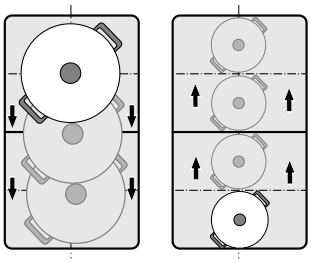
Touto funkciou sa aktivuje celá flexibilná varná oblasť, ktorá je rozdelená na tri varné oblasti a ktorej stupne varenia sú prednastavené.

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

Varné oblasti



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 nastavenia"*.

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"*

Aktivovanie

1. Vyberte jednu z dvoch varných zón patriacich do flexibilnej varnej oblasti.
2. Dotknite sa symbolu . Indikátor vedľa symbolu svieti. 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 . Indikátor vedľa symbolu zhasne.

Funkcia bola deaktivovaná.

Upozornenie: Keď sa jedna z varných oblastí nastaví na 0, funkcia sa v priebehu niekoľkých sekúnd deaktivuje.

Oblasť FlexPlus

Varný panel má dve varné oblasti FlexPlus, ktoré sa nachádzajú medzi obidvomi flexibilnými varnými oblasťami a ktoré sú v prevádzke v spojení s príslušnou pravou alebo ľavou flexibilnou varnou oblasťou. Vďaka tomu sa môžu použiť väčšie nádoby na varenie a docieliť lepšie výsledky varenia.

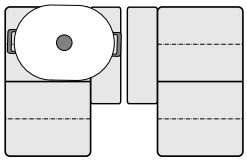
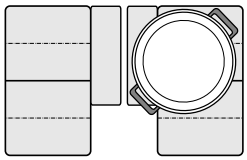
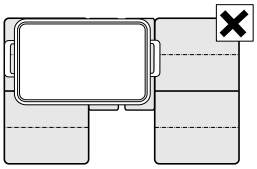
Každá varná oblasť FlexPlus sa zapne vždy v spojení s príslušnou pravou alebo ľavou flexibilnou varnou oblasťou. Nie je možné ich zapnúť zvlášť.

Upozornenia týkajúce sa riadu na varenie

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

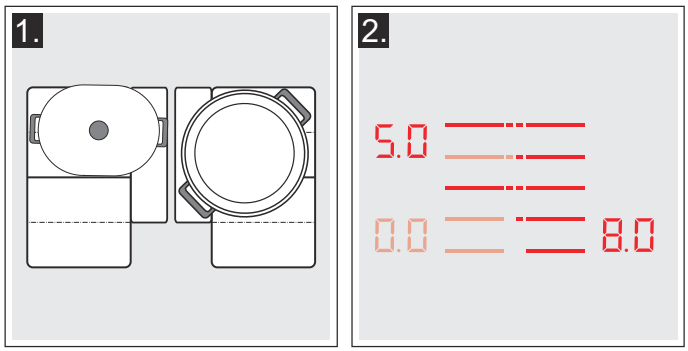
Riad by mal zakrývať bočné varné zóny a varnú zónu FlexPlus.

Podľa veľkosti riadu na varenie sa môže flexibilná varná oblasť aktivovať ako dve nezávislé varné zóne 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.
	Riad nesmie zakryť obidve varné oblasti FlexPlus súčasne.

Aktivovanie

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.

Deaktivovanie

Zoberte riad z varnej zóny. Ukazovatele zhasnú.

Varná oblasť FlexPlus je deaktivovaná.

Časové funkcie

Váš varný panel má tri funkcie časovača:

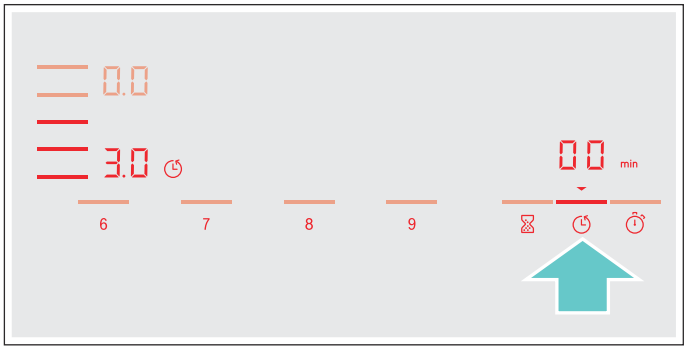
- Naprogramovanie času ohrevu
- Kuchynský časovač
- Funkcia stopiek

Naprogramovanie času ohrevu

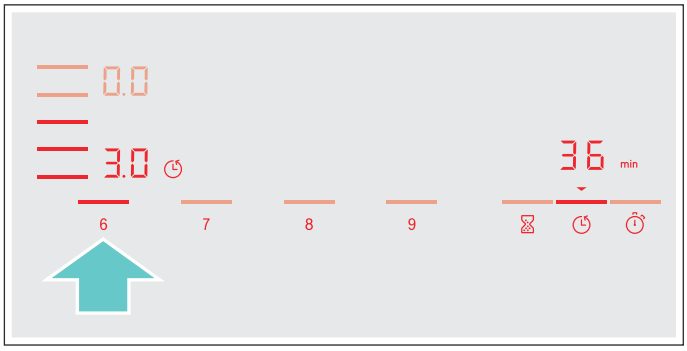
Varná zóna sa po uplynutí nastaveného času automaticky vypne.

Nastavenie vykonáte takto:

1. Vyberte varnú zónu a želaný stupeň varenia.
2. Dotknite sa symbolu ⏲. Na ukazovateli časovača svieti symbol 00 a indikátor ▼.
   Na ukazovateli varnej zóny svieti ⏲.



3. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd nastavte požadovaný čas ohrevu v oblasti nastavenia.



4. Dotknite sa symbolu ⏲, čím potvrdíte zvolené nastavenie.

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 nastavenia"*
- 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.

Funkcie varenia

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

Zmena alebo vymazanie času

Vyberte varnú zónu a potom sa dotknite symbolu ⏲.

Keď chcete vymazať naprogramovaný čas ohrevu, v oblasti nastavenia zmeňte čas ohrevu alebo nastavte 00.

Dotknite sa symbolu ⏲, čím potvrdíte zvolené nastavenie.

Po uplynutí času

Varná zóna sa vypne, ukazovateľ ⏲ bliká a stupeň varenia sa nastaví na 00. Zaznie signál.

Na ukazovateli časovača blikajú 00 a indikátor ▼.

Pri dotyku symbolu ⏲ ukazovatele zhasnú a zvukový signál sa vypne.

Upozornenia

- Keď chcete nastaviť čas ohrevu kratší ako 10 minút, dotknite sa najprv vždy **0** a až potom zvoľte požadovanú hodnotu.
- Ak bol naprogramovaný čas ohrevu pre viac varných zón, zobrazí sa na ukazovateli časovača vždy časový údaj zvolenej varnej zóny.
- Keď chcete zistiť zostávajúci čas ohrevu varnej zóny, vyberte príslušnú varnú zónu.
- Čas ohrevu môžete nastaviť až do 99 minút.

Kuchynská minútka

Prostredníctvom kuchynskej minútky môžete nastaviť čas až na 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 symbol 00 a indikátor ▼.
2. V oblasti nastavenia zvoľte požadovaný čas a na potvrdenie 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 00.

Dotknite sa symbolu ⧖, čím potvrdíte zvolené nastavenie.

Po uplynutí času

Po uplynutí času zaznie signál. Na ukazovateli časovača blikajú 00 a symbol ▼.

Po dotyku symbolu ⧖ ukazovatele 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 svieti symbol 00 a indikátor ▼.

Čas začne plynúť.

Deaktivovanie

Keď sa dotknete symbolu ⏱, funkcia stopiek sa pozastaví. Ukazovatele časovača svietia ďalej.

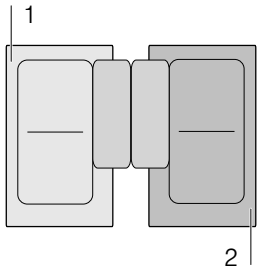
Keď sa znova dotknete symbolu ⏱, ukazovatele zhasnú.

Funkcia je deaktivovaná.

Funkcia PowerBoost

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

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



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

Aktivovanie

1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa symbolu boost.
   Ukazovateľ b. svieti.

Funkcia je aktivovaná.

Deaktivovanie

1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa symbolu boost.
   Ukazovateľ b zhasne a varná zóna sa prepne naspäť na stupeň varenia 9.

Funkcia je deaktivovaná.

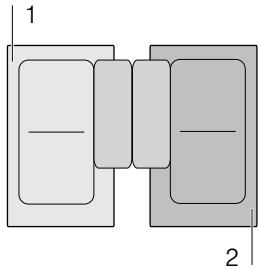
Upozornenie: Za určitých okolností sa môže funkcia PowerBoost automaticky vypnúť kvôli ochrane elektronických prvkov vo vnútri varného panela pred prehriatím.

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 indukcijo"*

Aktivovanie

1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa dvakrát symbolu boost.
   Ukazovateľ Pb. svieti.

Funkcia je aktivovaná.

Deaktivovanie

1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa symbolu boost.
   Ukazovateľ Pb. zhasne a varná zóna sa prepne naspäť na stupeň varenia 9.

Funkcia je deaktivovaná.

Upozornenie: Za určitých okolností sa funkcia ShortBoost automaticky deaktivuje kvôli ochrane elektronických prvkov vo vnútri varného panela.

Funkcia udržiavania tepla

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

Aktivovanie

1. Vyberte si požadovanú varnú zónu.
2. Počas nasledujúcich 10 sekúnd sa dotknite symbolu ≋.
   Ukazovateľ Lo svieti.

Funkcia je aktivovaná.

Deaktivovanie

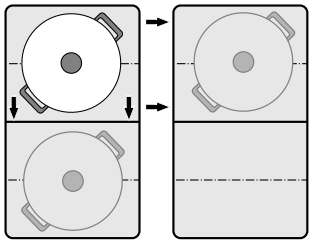
1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa symbolu ≋.
   Ukazovateľ Lo zhasne. Varná zóna sa vypne a rozsvieti sa ukazovateľ zvyškového tepla.

Funkcia je deaktivovaná.

Prenesenie nastavení

Touto funkciou sa dá stupeň varenia, naprogramovaný čas varenia či zvolená funkcia varenia preniesť z jednej varnej zóny na inú varnú zónu.

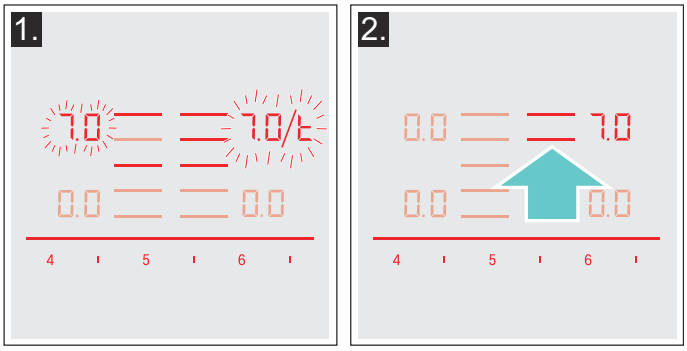
Na prenesenie nastavení postavte riad zo zapnutej varnej zóny na inú varnú zónu.



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

Aktivovanie

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 t.
2. Nastavenia potvrdíte výberom novej varnej zóny.
   Nastaví sa stupeň varenia pôvodnej varnej zóny 00.



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.

Funkcie asistencie pri varení

S funkciami asistencie pri varení je varenie úplne jednoduché a vždy dosiahnete optimálny výsledok varenia. Odporúčané teplotné stupne sú vhodné pre každý spôsob varenia.

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

Senzory merajú počas celého procesu varenia teplotu hrnca alebo panvice. Pritom je neustále regulovaný výkon a dodržiavaná tá správna teplota.

Keď sa dosiahne zvolená teplota, môžete pridať jedlo. Jedlá nebudú nadmerne prehriate, nič sa neprevára.

Varné zóny, ktoré disponujú senzorom pečenia, sú označené symbolom pre senzor pečenia.

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

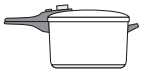
V tejto kapitole získate informácie o týchto úkonoch:

- Druhy funkcií asistenta pri varení
- Vhodný riad na varenie
- Senzory a osobitné príslušenstvo
- Funkcie a stupne varenia
- Odporúčané jedlá
- Príprava a starostlivosť o bezkáblový senzor teploty

Druhy funkcií asistenta pri varení

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

Tabuľka znázorňuje rôzne dostupné nastavenia pre funkcie asistencie pri varení:

Funkcie asistencie pri varení	Teplotné stupne	Riad na varenie	Dostupnosť	Aktivovanie
Senzor pečenia				
Dusenie /pečenie s malým množstvom tuku	1, 2, 3, 4, 5			
Funkcie varenia				
Zohrievanie/udržiavanie v teple	1 / 70 °C		Všetky varné zóny	
Pomalé varenie	2 / 90 °C		Všetky varné zóny	
Varenie	3 / 100 °C		Všetky varné zóny	
Varenie v tlakovom hrnci	4 / 120 °C		Všetky varné zóny	
Fritovanie s veľkým množstvom oleja v hrnci*	5 / 170 °C		Všetky varné zóny	

*Predhriatie s pokrievkou a fritovanie bez pokrievky.

Ak nemá varný panel žiadny bezkáblový senzor teploty, dá sa tento senzor dodatočne zaobstarať v špecializovanom obchode alebo prostredníctvom nášho zákazníckeho servisu.

Vhodný riad na varenie

Vyberte varnú zónu, ktorá najlepšie zodpovedá priemeru dna riadu a položte riad do stredu na túto varnú zónu.

Funkcie varenia nie sú určené na pečenie v panvici tak, ako je to možné so senzorom pečenia.

Existujú panvice, ktoré sú optimálne vhodné pre senzor pečenia. Dajú sa dodatočne zakúpiť v špecializovanom obchode alebo prostredníctvom nášho technického zákazníckeho servisu. Vždy uveďte príslušné referenčné číslo:

- HEZ390210 panvica s priemerom 15 cm.
- HEZ390220 panvica s priemerom 19 cm.
- HEZ390230 panvica s priemerom 21 cm.
- HEZ390250 panvica s priemerom 28 cm. Odporúča sa iba pre varnú zónu FlexPlus.

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

Upozornenia

- Senzor pečenia bol nastavený špeciálne pre tento druh a túto veľkosť panvice.
- Na flexibilných varných oblastiach sa môže stať, že sa senzor pečenia neaktivuje pri odlišnej veľkosti panvíc alebo ak sú panvice nesprávne umiestnené. Pozrite si kapitolu ⟶ *"Zóna Flex"*.
- Iné druhy panvíc sa môžu prehriať a teplota sa môže nastaviť pod alebo nad zvoleným teplotným stupňom. Najprv vyskúšajte najnižší teplotný stupeň a podľa potreby ho zmeňte.

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

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

Senzory a osobitné príslušenstvo

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

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

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

Senzor teploty je nenahraditeľným pri používaní funkcií varenia.

Ak váš varný panel nedisponuje bezkáblovým senzorom teploty, môžete si ho dodatočne zaobstarať v špecializovanom obchode alebo prostredníctvom nášho technického zákazníckeho servisu, pri uvedení referenčného čísla HZ39050.

Informácie o senzore teploty nájdete v odseku ⟶ *"Príprava a starostlivosť o bezkáblový senzor teploty"*

Funkcie a stupne varenia

Senzor pečenia

So senzorom pečenia môžete pripravovať jedná v panvici s použitím malého množstva oleja.

Varné zóny s touto funkciou sú označené symbolom pre senzor pečenia.

Výhody

- Varná zóna sa zahrieva iba v prípade potreby. Tým sa šetrí energia. Olej a tuk sa neprehrievajú.
- Ak prázdna panvica dosiahla optimálnu teplotu na pridanie oleja a jedla, zaznie signál.

Upozornenia

- Na panvicu nepokladajte žiadnu pokrievku, v opačnom prípade nebude regulátor fungovať. Môžete však používať sitko na ochranu proti rozstrekovaniu, aby sa zabránilo vystreknutiu tuku.
- Na pečenie používajte vhodný olej alebo tuk. Ak sa použije maslo, margarín, za studena lisovaný olivový olej alebo bravčová masť, nastavte teplotný stupeň 1 alebo 2.
- Nikdy nenechávajte panvicu zahrievať bez dozoru, s jedlom či bez jedla.
- Ak má varná zóna vyššiu teplotu ako riad na varenie alebo opačne, senzor teploty sa neaktivuje správnym spôsobom.
- Na fritovanie s veľkým množstvom oleja v jednom hrnci, vždy použite funkcie na varenie. „Fritovanie s veľkým množstvom oleja v jednom hrnci“, na varnom stupni 5.

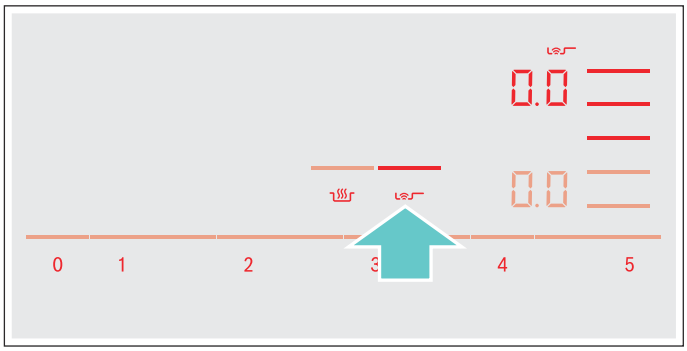
Stupne teploty

Teplotný stupeň		Vhodné na
1	veľmi nízky	Príprava a zaváranie omáčok, dusenie zeleniny a pečenie jedál s panenským olivovým olejom extra, maslom alebo margarínom.
2	nízky	Pečenie jedál s panenským olivovým olejom extra, maslom alebo margarínom, napr. omelety.
3	stredný – nízky	Pečenie rýb a hrubých kúskov jedla, napr. guľôčky z mletého mäsa a párky.
4	stredný – vysoký	Pečenie stredne prepečených alebo prepečených steakov, zmrazených, obaľovaných a jemných jedál, napr. rezňov, ragú a zeleniny.
5	vysoká	Pečenie jedál pri vysokých teplotách, napr. krvavých steakov, zemiakových placiek a pečených zemiakov.

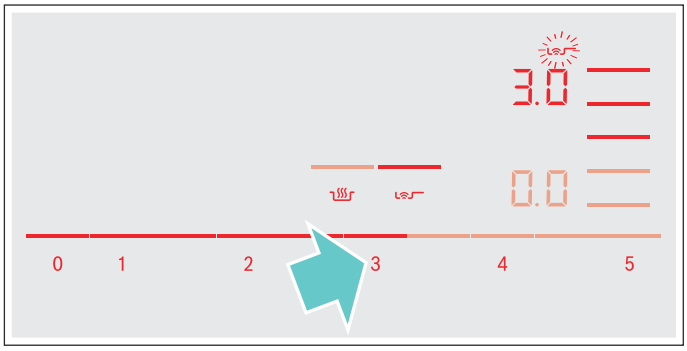
Nastavenie

Z tabuľky vyberte vhodný stupeň teploty. Prázdnu panvicu postavte na varnú zónu.

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



2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd zvoľte v oblasti nastavenia požadovaný stupeň teploty.



Funkcia je aktivovaná.
Symbol teploty bliká, kým sa nedosiahne teplota pečenia. Zaznie signál a symbol teploty zhasne.

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

Upozornenie: Jedlo obráťte, aby sa nepripálilo.

Vypnutie senzora pečenia

Vyberte varnú zónu a v oblasti nastavenia nastavte na 0.0. Varná zóna sa vypne a zobrazí sa ukazovateľ zvyškového tepla.

Funkcie varenia

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

Tieto funkcie sú vám k dispozícii pre všetky varné zóny.

Výhody

- Varná zóna hreje iba v prípade potreby. Tým sa šetrí energia. Olej alebo tuk sa neprehrievajú. Teplota sa priebežne kontroluje. Zabráni sa vykypeniu jedál. Teplota sa nemusí dodatočne regulovať.
- Signál hlási, keď voda alebo olej dosiahnu optimálnu teplotu na vloženie jedla. V prípade, že sa má jedlo pridať hneď od začiatku, uvidíte to v tabuľke.

Upozornenia

- Používajte hrnce a panvice s rovným dnom. Nepoužívajte hrnce a panvice s tenkým alebo zdeformovaným dnom.
- Hrniec naplňte tak, aby bol obsah nad silikónovou podložkou zvonku na hrnci.
- Na pečenie s malým množstvom oleja používajte senzor pečenia.
- Riad na varenie postavte tak, aby teplotný senzor smeroval k bočnej vonkajšej ploche varného panela.
- Počas procesu varenia neodstraňujte teplotný senzor z hrnca. Ak je proces varenia ukončený, môžu sa zvoliť funkcie pre inú varnú zónu.
- Po varení vyberte teplotný senzor z hrnca. Pozor, teplotný senzor môže byť veľmi horúci.

Teplotné rozsahy a stupne

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

Tipy pre varenie s funkciami varenia

- Funkcia zohrievania/udržiavania v teple: porciované hlboko mrazené výrobky, napríklad špenát. Hlboko mrazený výrobok dajte do riadu na varenie. Pridajte výrobcom udávané množstvo vody. Riad na varenie zakryte a zvoľte stupeň 1/70 °C. Občas premiešajte.
- Funkcia pre pomalé varenie slúži na: zahustenie jedál, napríklad omáčok. Jedlo krátko varte s odporúčanou teplotou. Po zahustení nechajte na stupni 2/90 °C povariť
  Keď zaznie signál, jedlo na tomto stupni udržiavajte teplé počas potrebného času.
- Funkcia varenia: vodu zohrievajte s uzatvorenou pokrievkou. Nedôjde k jej vykypeniu. Vyberte si stupeň teploty 3/100 °C.
- Funkcia varenia v tlakovom hrnci: rešpektujte odporúčania výrobcu. Po signalizačnom tóne varte ďalej odporúčaný čas. Vyberte si stupeň teploty 4/120 °C.
- Funkcia: Fritovanie s veľkým množstvom oleja v hrnci: zahrejte olej s uzatvorenou pokrievkou. Pokrievku odoberte po zaznení signalizačného tónu a pridajte jedlo. Vyberte si teplotný stupeň 5/170 °C.

Upozornenia

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

Nastavenie bodu varu

Bod, pri ktorom začína vrieť voda, závisí od nadmorskej výšky miesta vášho bydliska. Ak sa voda varí príliš intenzívne alebo príliš slabo, dá sa bod varenia nastaviť. Pritom je potrebné postupovať takýmto spôsobom:

- Vyberte si základné nastavenie c 4, pozrite si kapitolu ⟶ *"Základné nastavenia"*
- Základné nastavenie je štandardne nastavené na hodnotu 3. Ak sa miesto vášho bydliska nachádza vo výške v rozmedzí 200 a 400 metrov n.m. hladinou mora, nie je potrebné nastavovať bod varu, v opačnom prípade si vyberte nastavenie, ktoré je uvedené v nasledujúcej tabuľke pre príslušnú výšku:

Výška	Hodnota nastavenia c 4
0 – 100 m.	1
100 – 200 m.	2
200 – 400 m.	3*
400 – 600 m.	4
600 – 800 m.	5
800 – 1 000 m.	6
1 000 – 1 200 m.	7
1 200 – 1 400 m.	8
Viac ako 1 400 m.	9

* Základné nastavenie

Upozornenie: Teplotný stupeň 3/100 °C je dostatočný na efektívne varenie aj v prípade, že voda pritom príliš intenzívne nevrie. Ak však nie ste s výsledkom varenia spokojní, môžete zmeniť nastavenie bodu varu.

Prepojenie bezkáblového senzora teploty s ovládacím panelom

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

Na prepojenie bezkáblového teplotného senzora s ovládacím panelom postupujte nasledovne:

1. Vyberte si menu c 14, pozrite si kapitolu ⟶ *"Základné nastavenia"*
   Svieti indikátor varnej zóny.
2. Vyberte si varnú zónu, ktorej indikátor sa rozsvieti.
   Zaznie signál. Ukazovateľ svieti.
3. Počas 30 sekúnd zatlačte na symbol na bezkáblovom teplotnom senzore.
   Po niekoľkých sekundách sa na indikátore varnej zóny zobrazí výsledok prepojenia teplotného senzora s ovládacím panelom.

Výsledok	
0	Bezchybné prepojenie
1	Chybné prepojenie z dôvodu chyby pri prenose.
2	Chybné prepojenie: z dôvodu chyby teplotného senzora.

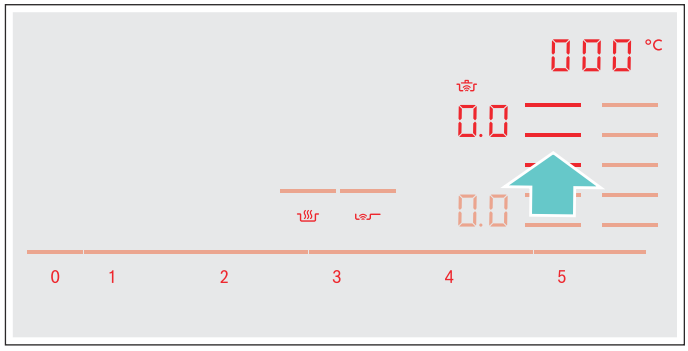
- Hneď ako bude teplotný senzor bezchybne prepojený s ovládacím panelom, funkcie varenia budú k dispozícii.
- Chyba spojenia následkom poruchy teplotného senzora sa môže vyskytnúť z nasledovných dôvodov:
  – Chyba komunikácie prostredníctvom Bluetooth.
  – Symbol na teplotnom senzore nebol stlačený do 30 sekúnd po výbere varnej zóny.
  – Batéria teplotného senzora je vybitá.
  Bezkáblový teplotný senzor resetujte a zopakujte proces prepojenia.
- Pri chybnom prepojení následkom chyby pri prenose zopakujte proces prepojenia.
  Ak je prepojenie aj napriek tomu naďalej chybné 1, obráťte sa na technický zákaznícky servis.

Resetovanie bezkáblového teplotného senzora

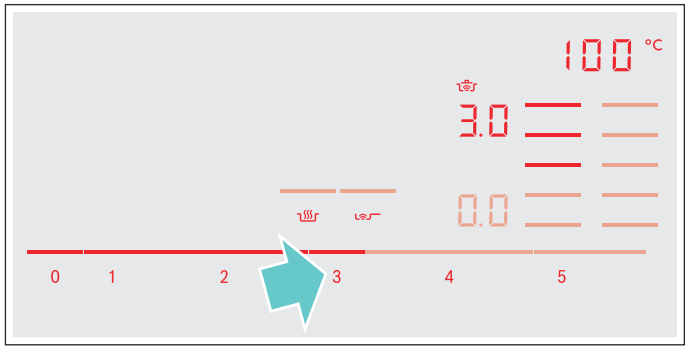
1. Dotýkajte sa symbolu cca 8 – 10 sekúnd.
   Počas toho zasvieti trikrát LED indikátor teplotného senzora. Pri treťom rozsvietení LED sa spustí resetovanie. V tomto momente dajte prst dolu zo symbolu.
   Keď LED zhasne, bezkáblový teplotný senzor je resetovaný.
2. Zopakujte proces prepojenia od bodu 2.

Nastavenie vykonáte takto

1. Upevnite senzor teploty na hrnci, pozrite si kapitolu ⟶ *"Príprava a starostlivosť o bezkáblový senzor teploty"*
2. Hrniec s dostatočným množstvom tekutiny postavte na želanú varnú zónu a vždy ho zakryte pokrievkou.
3. Vyberte si varnú zónu, na ktorej sa nachádza hrniec so senzorom teploty.
4. Dotknite sa symbolu senzora teploty. Na ovládacom paneli svieti indikátor .



5. Z tabuľky si vyberte vhodný teplotný stupeň.



   Funkcia je aktivovaná.
   Symbol teploty bliká dovtedy, kým voda alebo olej nedosiahli teplotu zodpovedajúcu pre vloženie jedla. Zaznie signál a symbol teploty prestane blikať.
6. Po zaznení signalizačného tónu odoberte pokrievku a pridajte jedlo. Počas procesu varenia udržiavajte hrniec zatvorený.
   Upozornenie: Pri funkcii „Fritovanie s veľkým množstvom oleja v hrnci“ hrniec nezakrývajte.

Vypnutie funkcií varenia

Vyberte varnú zónu a v oblasti pre nastavovanie nastavte na 0 . 0 . Varná zóna sa vypne a objaví sa indikátor zvyškového tepla.

Upozornenie: Aby ste znova mohli aktivovať funkcie varenia, počkajte cca 10 sekúnd.

Odporúčané jedlá

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

Mäso	Funkcie asistencie pri varení	Teplotný stupeň	Celkový čas varenia/ohrevu od signalizačného tónu (Min.)
Funkcia: Pečenie s malým množstvom oleja			
Rezne prírodné alebo obaľované a vyprážané	Senzor pečenia	4	6 – 10
Filé	Senzor pečenia	4	6 – 10
Kotleta*	Senzor pečenia	3	10 – 15
Cordon bleu, viedenské rezne*	Senzor pečenia	4	10 – 15
Steak, krvavý (3 cm hrubý)	Senzor pečenia	5	6 – 8
Steak ružový alebo prepečený (3 cm hrubý)	Senzor pečenia	4	8 – 12
Prsia z hydiny (2 cm hrubé)*	Senzor pečenia	3	10 – 20
Párky, varené alebo surové*	Senzor pečenia	3	8 – 20
Hamburger, mäsové guľôčky, plnená mäsová roláda*	Senzor pečenia	3	6 – 30
Pečeňový syr (Leberkäse)	Senzor pečenia	2	6 – 9
Ragú, gyros	Senzor pečenia	4	7 – 12
Mleté mäso	Senzor pečenia	4	6 – 10
Slanina	Senzor pečenia	2	5 – 8
Funkcia: Pomalé varenie			
Párky	Funkcie varenia	2/90 °C	10 - 20
Funkcia: Varenie			
Mäsové knedličky	Funkcie varenia	3/100 °C	20 – 30
Sliepka na polievku	Funkcie varenia	3/100 °C	60 – 90
Hovädzia špička	Funkcie varenia	3/100 °C	60 – 90
Funkcia: Varenie v tlakovom hrnci			
Kurča, teľacie mäso***	Funkcie varenia	4/120 °C	15 – 25
Funkcia: Fritovanie s veľkým množstvom oleja			
Časti kurčaťa, guľôčky z mletého mäsa**	Funkcie varenia	5/170 °C	10 – 15

* Viackrát obráťte.
** Olej zahrejte pri zatvorenej pokrievke. Bez pokrievky pečte po jednotlivých porciách (dobu trvania pre jednu porciu si pozrite v tabuľke).
*** Jedlo pridajte hneď na začiatku.

Ryba	Funkcie asistencie pri varení	Teplotný stupeň	Celkový čas varenia/ohrevu od signalizačného tónu (Min.)
Funkcia: Pečenie s malým množstvom oleja			
Ryba, pečená v celku, napr. pstruh	Senzor pečenia	3	10 – 20
Rybie filé, prírodné alebo obaľované a vyprážané	Senzor pečenia	3 – 4	10 – 20
Scampi, krevety	Senzor pečenia	4	4 – 8
Funkcia: Pomalé varenie			
Dusená ryba, napr. morská šťuka	Funkcie varenia	2/90 °C	15 – 20
Funkcia: Fritovanie s veľkým množstvom oleja			
Ryba, v pivovom cestíčku alebo obaľovaná a vyprážaná*	Funkcie varenia	5/170 °C	10 – 15

* Olej zahrejte pri zatvorenej pokrievke. Bez pokrievky fritujte jednu porciu za druhou (tabuľka znázorňuje čas pre každú porciu).

Jedlá z vajec	Funkcie asistencie pri varení	Teplotný stupeň	Celkový čas varenia/ohrevu od signalizačného tónu (Min.)
Funkcia: Pečenie s malým množstvom oleja			
Palacinky Crêpes*	Senzor pečenia	5	–
Omeleta*	Senzor pečenia	2	3 – 6
Volské oká	Senzor pečenia	2 – 4	2 – 6
Praženica	Senzor pečenia	2	4 – 9
Cisársky trhanec	Senzor pečenia	3	10 – 15
Francúzsky toast*	Senzor pečenia	3	4 – 8
Funkcia: Varenie			
Vajcia natvrdo**	Funkcie varenia	3/100 °C	5 – 10

* Celkový čas pre každú porciu. Pečte jednu za druhou.
** Jedlo pridajte hneď na začiatku.

Zelenina a strukoviny	Funkcie asistencie pri varení	Teplotný stupeň	Celkový čas varenia od signalizačného tónu (min.)
Funkcia: Pečenie s malým množstvom oleja			
Cesnak, cibuľa	Senzor pečenia	1 – 2	2 – 10
Cukety, baklažány	Senzor pečenia	3	4 – 12
Paprika, zelená špargľa	Senzor pečenia	3	4 – 15
Zelenina dusená na oleji, napr. cuketa. zelená paprika	Senzor pečenia	1	10 – 20
Huby	Senzor pečenia	4	10 – 15
Glazovaná zelenina	Senzor pečenia	3	6 – 10
Funkcia: Varenie			
Zelenina čerstvá, napr. brokolica	Funkcie varenia	3 / 100 °C	10 – 20
Zelenina čerstvá, napr. ružičkový kel	Funkcie varenia	3 / 100 °C	30 – 40
Cícer*	Funkcie varenia	3 / 100 °C	60 – 90
Hrášok	Funkcie varenia	3 / 100 °C	15 – 20
Šošovicový eintopf*	Funkcie varenia	3 / 100 °C	45 – 60
Funkcia Varenie v tlakovom hrnci*			
Zelenina, napr. zelená fazuľka	Funkcie varenia	4 / 120 °C	3 – 6
Cícer, fazuľa	Funkcie varenia	4 / 120 °C	25 – 35
Šošovicový eintopf	Funkcie varenia	4 / 120 °C	10 – 20
Funkcia: Fritovanie s veľkým množstvom oleja			
Zelenina a huby obaľované alebo v pivovom cestíčku**	Funkcie varenia	5 / 170 °C	4 – 8

* Jedlo pridajte hneď na začiatku.
** Olej zahrejte pri zatvorenej pokrievke. Bez pokrievky fritujte jednu porciu za druhou (tabuľka znázorňuje čas pre každú porciu).

Zemiaky	Funkcie asistencie pri varení	Teplotný stupeň	Celkový čas varenia od signalizačného tónu (min.)
Funkcia: Pečenie s malým množstvom oleja			
Pečené zemiaky (z varených zemiakov so šupkou)	Senzor pečenia	5	6 – 12
Pečené zemiaky (zo surových zemiakov)	Senzor pečenia	4	15 – 25
Zemiakové placky*	Senzor pečenia	5	2,5 – 3,5
Švajčiarske rösti (zemiakové placky)	Senzor pečenia	1	50 – 55
Glazované zemiaky	Senzor pečenia	3	15 – 20
Funkcia: Pomalé varenie			
Zemiakové knedličky	Funkcie varenia	2 / 90 °C	30 – 40
Funkcia: Varenie			
Zemiaky**	Funkcie varenia	3 / 100 °C	30 – 45
Funkcia: Varenie v tlakovom hrnci			
Zemiaky**	Funkcie varenia	4 / 120 °C	10 – 20
* Celkový čas pre každú porciu. Pečte jednu za druhou.			
** Jedlo pridajte hneď na začiatku.			

Rezance a obilniny	Funkcie asistencie pri varení	Teplotný stupeň	Celkový čas varenia od signalizačného tónu (min.)
Funkcia: Pomalé varenie			
Ryža	Funkcie varenia	2 / 90 °C	25 – 35
Polenta*	Funkcie varenia	2 / 90 °C	3 – 8
Krupicová kaša	Funkcie varenia	2 / 90 °C	5 – 10
Funkcia: Varenie			
Rezance	Funkcie varenia	3 / 100 °C	7 – 10
Taštičky z cesta	Funkcie varenia	3 / 100 °C	6 – 15
Funkcia: Varenie v tlakovom hrnci			
Ryža**	Funkcie varenia	4 / 120 °C	5 – 8
* Predhrejte s pokrievkou, varte bez pokrievky za stáleho miešania.			
** Jedlo pridajte hneď na začiatku.			

Polievky	Funkcie asistencie pri varení	Teplotný stupeň	Celkový čas varenia od signalizačného tónu (min.)
Funkcia: Pomalé varenie			
Instantné polievky, napr. krémové polievky*	Funkcie varenia	2 / 90 °C	10 – 15
Funkcia: Varenie			
Domáce vývary, napr. mäsové alebo zeleninové polievky**	Funkcie varenia	3 / 100 °C	60 – 90
Instantné polievky, napr. rezancová polievka	Funkcie varenia	3 / 100 °C	5 – 10
Funkcia: Varenie v tlakovom hrnci			
Domáci vývar, napr. zeleninová polievka**	Funkcie varenia	4 / 120 °C	3 – 6
* Často premiešajte.			
** Jedlo pridajte hneď na začiatku.			

Omáčky	Funkcie asistencie pri varení	Teplotný stupeň	Celkový čas varenia/ohrevu od signalizačného tónu (Min.)
Funkcia: Pečenie s malým množstvom oleja			
Paradajková omáčka so zeleninou	Senzor pečenia	1	25 – 35
Bešamelová omáčka	Senzor pečenia	1	10 – 20
Syrová omáčka, napríklad gorgonzolová omáčka	Senzor pečenia	1	10 – 20
Redukovanie omáčok, napr. paradajkovej omáčky, bolonskej omáčky	Senzor pečenia	1	25 – 35
Sladké omáčky, napr. pomarančová omáčka	Senzor pečenia	1	15 – 25

Dezerty	Funkcie asistencie pri varení	Teplotný stupeň	Celkový čas varenia od signalizačného tónu (min.)
Funkcia: Pomalé varenie			
Ryža v mlieku*	Funkcie varenia	2 / 90 °C	40 – 50
Ovsené krúpy	Funkcie varenia	2 / 90 °C	10 – 15
Kompót**	Funkcie varenia	3 / 100 °C	15 – 25
Čokoládový puding***	Funkcie varenia	2 / 90 °C	3 – 5
Funkcia: Fritovanie s veľkým množstvom oleja			
Jemné pečivo, napr. berlínske šišky, donuty a pampúchy*	Funkcie varenia	5 / 170 °C	5 – 10

* Často premiešajte.
** Jedlo pridajte hneď na začiatku.
*** Predhrejte s pokrievkou, varte bez pokrievky za stáleho miešania.
*** Olej zahrejte pri zatvorenej pokrievke. Bez pokrievky fritujte jednu porciu za druhou (tabuľka znázorňuje čas pre každú porciu).

Hlboko mrazené výrobky	Funkcie asistencie pri varení	Teplotný stupeň	Celkový čas varenia od signalizačného tónu (min.)
Funkcia: Pečenie s malým množstvom oleja			
Rezne	Senzor pečenia	4	15 – 20
Cordon bleu*	Senzor pečenia	4	10 – 30
Prsia z hydiny*	Senzor pečenia	4	10 – 30
Kuracie nugety	Senzor pečenia	4	10 – 15
Gyros, kebab	Senzor pečenia	3	5 – 10
Rybie filé, prírodné alebo obaľované	Senzor pečenia	3	10 – 20
Rybie prsty	Senzor pečenia	4	8 – 12
Pečené zemiaky	Senzor pečenia	5	4 – 6
Pečené, napr. zelenina pripravovaná na panvici, s kurčaťom	Senzor pečenia	3	6 – 10
Jarné rolky	Senzor pečenia	4	10 – 30
Camembert/syr	Senzor pečenia	3	10 – 15
Funkcia zohrievania/udržiavania v teple			
Zmrazené zelenina so smotanovou omáčkou, napr. špenátovou**	Funkcie varenia	1 / 70 °C	15 – 20
Funkcia: Varenie			
Zelenina mrazená, napr. zelená fazuľka**	Funkcie varenia	3 / 100 °C	15 – 30
Funkcia: Fritovanie s veľkým množstvom oleja			
Mrazené hranolčeky***	Funkcie varenia	5 / 170 °C	4 – 8

* Viackrát obráťte.
** Tekutinu pridávajte podľa informácií od výrobcu.
*** Olej zahrejte pri zatvorenej pokrievke. Bez pokrievky pečte po jednotlivých porciách (čas pre jednu porciu si pozrite v tabuľke).

Ďalšie	Funkcie asistencie pri varení	Teplotný stupeň	Celkový čas varenia od signalizačného tónu (min.)
Funkcia: Pečenie s malým množstvom oleja			
Camembert/syr	Senzor pečenia	3	7 – 10
Predvarené sušené výrobky s pridaním vody, napr. rezance	Senzor pečenia	1	5 – 10
Krutóny	Senzor pečenia	3	6 – 10
Mandle/orechy/píniové oriešky	Senzor pečenia	4	3 – 15
Funkcia zohrievania/udržiavania v teple			
Konzervované jedlá, napr. gulášová polievka*	Funkcie varenia	1 / 70 °C	10 – 20
Varené víno**	Funkcie varenia	1 / 70 °C	-
Funkcia: Pomalé varenie			
Mlieko**	Funkcie varenia	2 / 90 °C	-

* Jedlo pridajte hneď na začiatku a často premiešajte.
** Jedlo pridajte hneď na začiatku.

Príprava a starostlivosť o bezkáblový senzor teploty

V tomto odseku získate informácie o týchto úkonoch:

- Nalepenie silikónovej izolácie
- Použitie bezkáblového senzora teploty
- Čistenie
- Výmena batérie

Doplnkové príslušenstvo, ako je silikónová izolácia a senzor teploty sa dá dodatočne zaobstarať v špecializovanom obchode alebo prostredníctvom nášho technického zákazníckeho servisu – pritom, prosím, uveďte príslušné referenčné číslo:

00577921	Súprava s 5 ks silikónovej izolácie
HEZ39050	Senzor teploty a súprava s 5 silikónovými izoláciami

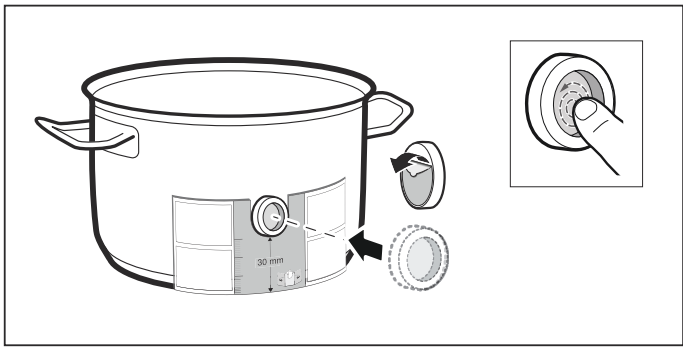
Nalepenie silikónovej izolácie

Silikónová izolácia fixuje senzor teploty na riade na varenie.

Ak sa hrniec na varenie používa s funkciami na varenie prvýkrát, je potrebné upevniť silikónovú izoláciu.

Postupujte takto:

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



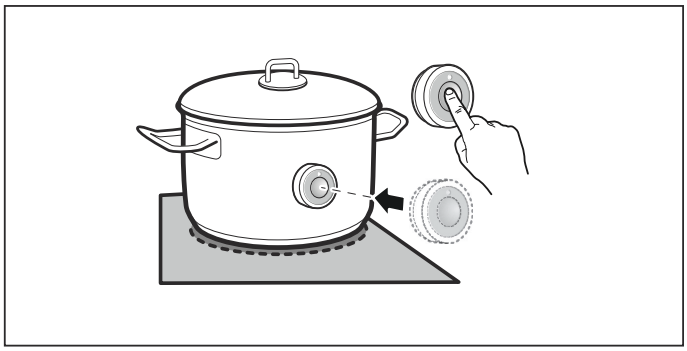
3. Pritlačte silikónovú izoláciu a aj vnútornú plochu. Lepidlo potrebuje na správne vytvrdnutie 1 hodinu. Riad na varenie počas toho nepoužívajte ani nečistite.

Upozornenia

- Riad so silikónovou izoláciou nedávajte na dlhší čas do umývacieho roztoku.
- Ak by sa silikónová izolácia uvoľnila, je potrebné použiť novú.

Použitie bezkáblového senzora teploty

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



Upozornenia

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

Čistenie

Bezkáblový senzor teploty sa nesmie čistiť v umývačke riadu.

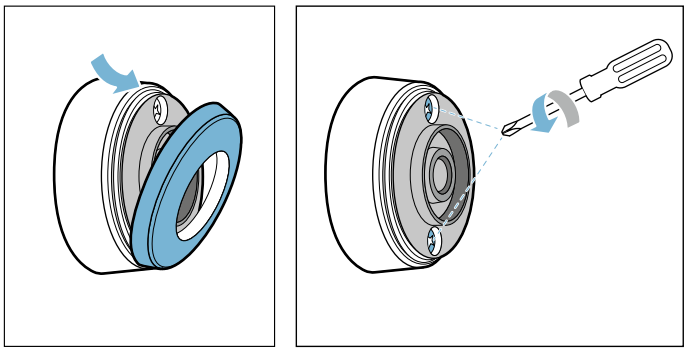
Informácie o čistení senzora teploty nájdete v kapitole → *"Čistenie"*

Výmena batérie

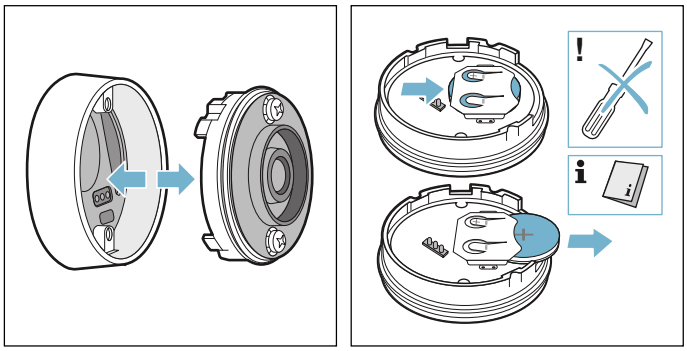
Ak bol stlačený symbol na bezkáblovom senzore teploty a nerozsvietila sa LED-dióda, je batéria vybitá.

Výmena batérie:

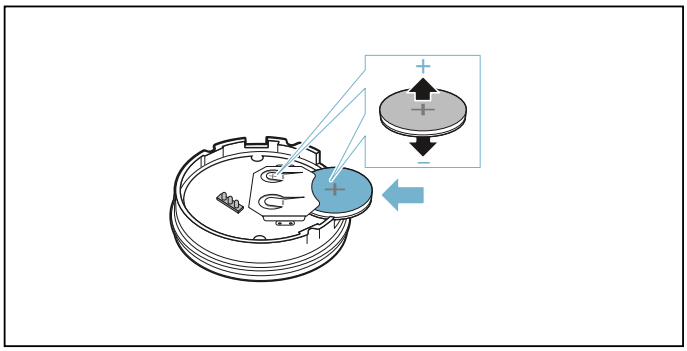
1. Odoberte silikónový kryt zo spodnej časti obalu. Vyskrutkujte skrutky použitím skrutkovača.



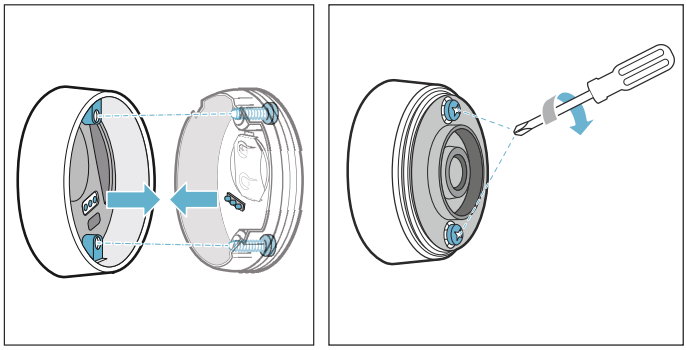
2. Stiahnite hornú časť obalu. Odstráňte starú batériu. Zasuňte novú batériu. Pritom dbajte na dodržanie pólov.



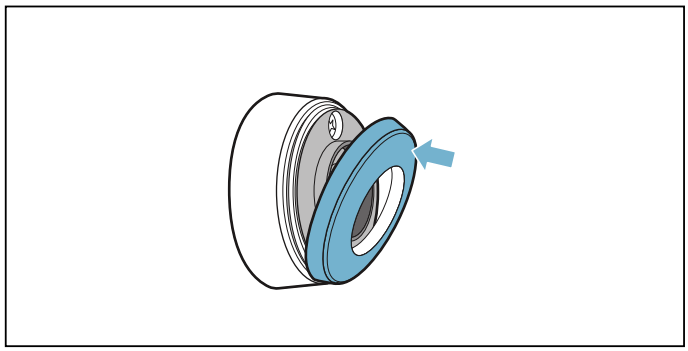
Pozor!
Na odstránenie batérie nepoužívajte žiadne predmety z kovu. Nedotýkajte sa kontaktov.



3. Hornú časť obalu a dolnú časť obalu opäť zasuňte dohromady. Pritom dbajte na správne nasmerovanie kolíkov kontaktov.



4. Silikónový kryt opäť pripevnite na dolnej časti obalu senzora teploty.



Upozornenie: Používajte len kvalitné batérie typu CR2032. Tieto batérie majú mimoriadne dlhú životnosť.

Vyhlásenie o zhode

Spoločnosť Robert Bosch Hausgeräte GmbH týmto vyhlasuje, že spotrebič s funkciou bezkáblového senzora teploty zodpovedá základným požiadavkám a ostatným príslušným nariadeniam smernice 1999/5/ES.

Podrobné vyhlásenie o zhode R&TTE nájdete na internetovej adrese www.bosch-home.com na produktovej stránke vášho spotrebiča, pri doplnkových dokumentoch.

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

Detská poistka

Detskou poistkou môžete zabrániť, aby ho deti zapli varný panel.

Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistky

Varný panel musí byť vypnutý.

Aktivovanie:
1. Varný panel zapnite hlavným vypínačom.
2. Dotýkajte sa symbolu cca 4 sekundy.
   Ukazovateľ svieti 10 sekúnd.

Varný panel je zablokovaný.

Deaktivovanie:
1. Varný panel zapnite hlavným vypínačom.
2. Dotýkajte sa symbolu cca 4 sekundy.

Blokovanie je vypnuté.

Automatická detská poistka

Pomocou tejto funkcie sa detská poistka automaticky aktivuje vždy, keď je varný panel vypnutý.

Zapnutie a vypnutie

V kapitole ⟶ *"Základné nastavenia"* nájdete informácie o tom, ako sa zapína automatická detská poistka.

Blokovanie pred utieraním

Keď chcete utrieť ovládací panel, keď je varný panel zapnutý, mohli by ste zmeniť nastavenia. Aby sa tomu zabránilo, varný panel má funkciu zablokovania ovládacieho panela na účely čistenia.

Zapnutie: Dotknite sa symbolu . Zaznie signál. Ovládací panel je na 35 sekúnd zablokovaný. Teraz môžete poutierať povrch ovládacieho panela bez toho, aby ste zmenili nastavenia.

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 funkcia sa 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 bliká striedavo F8 a ukazovateľ zvyškového tepla h alebo H.

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

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

Základné nastavenia

Spotrebič ponúka rôzne základné nastavenia. Tie je možné prispôsobiť vašim osobným zvyklostiam.

Indikátor	Funkcia
c 1	**Automatická detská poistka** 0 Manuálne*. 1 Automaticky. 2 Funkcia je deaktivovaná.
c2	**Akustické signály** 0 Potvrdzujúci signál a signál chyby je vypnutý. 1 Zapnutý je len signál chyby. 2 Zapnutý je len potvrdzujúci signál. 3 Všetky zvukové signály sú zapnuté.*
c3	**Zobrazenie spotreby energie** 0 Vypnuté.* 1 Zapnuté.
c4	**Nastavenie podľa nadmorskej výšky** 1-2 Zníženie 3 Základné nastavenie 4-9 Zvýšenie
c5	**Automatické programovanie času ohrevu** 00 Vypnuté.* 01-99 Čas do automatického vypnutia.
c6	**Trvanie signálu uplynutia času nastaveného na časovači** 1 10 sekúnd.* 2 30 sekúnd. 3 1 minúta.
c7	**Funkcia riadenia výkonu. Obmedzenie celkového výkonu varného panela** 0 Vypnuté.* 1 1 000 W minimálny výkon. 1. 1 500 W. 2 2 000 W. ... 9 alebo 9. maximálny výkon varného panela.
c11	**Zmena prednastavených stupňov varenia pre funkciu Move** _9 Prednastavený stupeň varenia pre prednú varnú oblasť. -5 Prednastavený stupeň varenia pre strednú varnú oblasť. ¯1. Prednastavený stupeň varenia pre zadnú varnú zónu.
c12	**Kontrola riadu na varenie, výsledok varenia** 0 Nevhodné 1 Nie optimálne 2 Vhodné

* Výrobné nastavenia

Indikátor	Funkcia
c 13	**Konfigurácia aktivovania flexibilnej varnej oblasti**
0	Ako dve nezávislé varné zóny.*
1	Ako jediná varná zóna.
c 14	**Prepojenie bezkáblového senzora teploty s varným panelom**
0	Bezchybné prepojenie
1	Chybné prepojenie z dôvodu chyby pri prenose.
2	Chybné prepojenie z dôvodu chyby senzora teploty.
c0	**Obnovenie výrobných nastavení**
0	Individuálne nastavenia.*
1	Obnovenie výrobných nastavení.

* Výrobné nastavenia

Do základných nastavení sa dostanete takto:

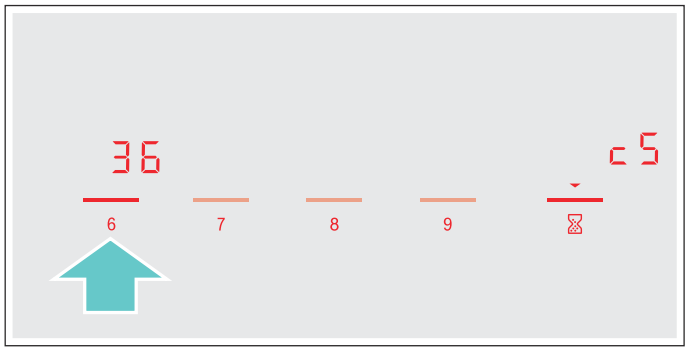
Varný panel musí byť vypnutý.

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 výrobku	Indikátor
Servisný index (SI)	01
Výrobné číslo	Fd
Výrobné číslo 1	95.
Výrobné číslo 2	05

3. Keď sa znova dotknete symbolu ⧖, dostanete sa k základným nastaveniam.
   Na ukazovateľoch svietia c 1 a 0 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.

Výstup zo základných nastavení

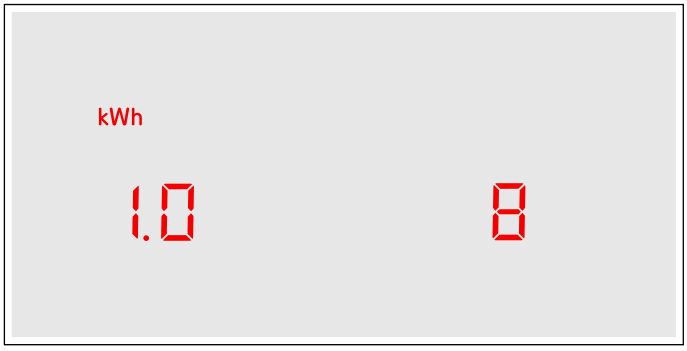
Vypnite varný panel pomocou hlavného vypínača.

Indikátor spotreby energie

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

Po vypnutí sa počas 10 sekúnd zobrazuje spotreba v kWh.

Obrázok znázorňuje príklad so spotrebou 1.08 kWh.



Ako zapnúť túto funkciu sa dozviete v kapitole ⟶ *"Základné nastavenia"*

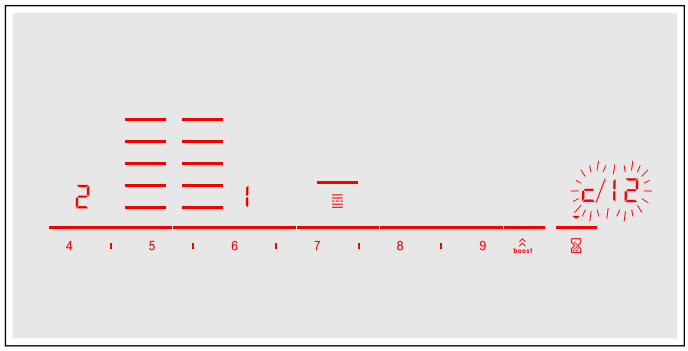
Test riadu na varenie

Touto funkciou sa môže skontrolovať rýchlosť a kvalita 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 sa priemerom najlepšie hodí k dnu riadu.
2. Prejdite k základným nastaveniam a zvoľte 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 nasledovnej tabuľky:

Výsledok	
0	Riad na varenie nie je vhodný pre danú varnú zónu, preto sa nezohrieva.*
1	Riad na varenie sa zohrieva pomalšie, ako sa očakáva a proces varenia neprebieha optimálne.*
2	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 jedu 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 nastavenia"*.
- Informácie o druhu, veľkosti a umiestnení riadu na varenie nájdete v kapitolách ⟶ *"Kuhanje z indukcijo"* a ⟶ *"Zóna Flex"*.

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. Zabránite 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, riaďte sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale výrobku.

V žiadnom prípade nepoužívajte:

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

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

Vhodnú škrabku na sklo dostanete prostredníctvom nášho 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.

Bezkáblový senzor teploty

Senzor teploty

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

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

Silikónová izolácia

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

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

Okienko senzora teploty

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

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

Upozornenia

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

Časté otázky a odpovede (Často kladené otázky)

Používanie

Prečo nemôžem varný panel zapnúť a prečo svieti symbol detskej poistky?

Je aktivovaná detská poistka.
Informácie o tejto funkcii nájdete v kapitole ⟶ *"Detská poistka"*

Prečo blikajú indikátory a je počuť signalizačný tón?

Z ovládacieho panela odstráňte tekutiny alebo zvyšky jedla. Odstráňte všetky predmety, ktoré ležia na ovládacom paneli.
Návod na deaktivovanie signalizačného tónu nájdete v kapitole ⟶ *"Základné nastavenia"*

Zvuky

Prečo je možné počuť počas varenia zvuky?

V závislosti od stavu dna riadu na varenie môžu pri prevádzke varného panela vznikať zvuky. Tieto zvuky sú normálne, patria k indukčnej technológii a nepoukazujú na žiadne poškodenie.

Možné zvuky:

Hlboké bzučanie, aké poznáme pri transformátore:

Vzniká pri varení na vysokom stupni varenia. Zvuk sa stratí alebo sa jeho intenzita zmenší vtedy, keď sa zníži stupeň varenia.

Hlboké pískanie:

Vzniká v prípade, že riad na varenie je prázdny. Tento zvuk zmizne vtedy, keď do riadu na varenie dáte vodu alebo potraviny.

Praskanie:

Vzniká pri varných nádobách z rôznych materiálov ležiacich nad sebou alebo pri súčasnom používaní riadu na varenie s rôznou veľkosťou a rôznymi materiálmi. Hlasitosť zvuku sa môže líšiť podľa množstva a spôsobu prípravy jedál.

Vysoké tóny pískania:

Môžu vznikať vtedy, keď sa dve varné zóny prevádzkujú súčasne na najvyššom stupni varenia. Tóny pískania sa vytratia alebo zoslabnú vtedy, keď sa zníži stupeň varenia.

Zvuk ventilátora:

Varný panel je vybavený ventilátorom, ktorý sa zapína pri vysokých teplotách. Ventilátor môže bežať ďalej aj po vypnutí varného panela, ak je nameraná teplota ešte stále príliš 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 indukcijo"*.

Prečo sa varná zóna nezohrieva a bliká stupeň varenia?

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 indukcijo"*, ⟶ *"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 varenia?

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 indukcijo"*, ⟶ *"Zóna Flex"* a ⟶ *"Funkcia Move"*.

Čistenie

Ako sa čistí varný panel?

Optimálne výsledky sa dajú docieliť so špeciálnymi čistiacimi prostriedkami na sklokeramiku. Neodporúčame používať žiadne ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky, čističe pre umývačky riadu (koncentráty) alebo handry na umývanie.
Ďalšie informácie o čistení a starostlivosti o varný panel nájdete v kapitole ⟶ *"Čistenie"*

Porucha - čo robiť?

Spravidla bývajú poruchou ľahko odstrániteľné maličkosti. Prv než kontaktujte zákaznícky servis, venujte, prosím, pozornosť nasledujúcim pokynom.

Indikátor	Možná príčina	Odstránenie
Žiadne	Napájanie je prerušené.	Pomocou iných elektrických zariadení skontrolujte, či sa na elektrickom napájaní nevyskytol skrat.
	Spotrebič nebol pripojený podľa schémy zapojenia.	Zabezpečte, aby bol spotrebič pripojený podľa schémy zapojenia.
	Porucha elektroniky.	Ak sa porucha nedá odstrániť, informujte technický zákaznícky servis.
Indikátory blikajú	Ovládací panel je vlhký alebo je zakrytý nejakým predmetom.	Ovládací panel osušte alebo odstráňte predmet.
Indikácia – bliká v indikátoroch varných zón	Vyskytla sa porucha elektroniky.	Na potvrdenie poruchy krátko zakryte ovládací panel rukou.
F2 / E8207	Elektronika sa prehriala a vypla príslušnú varnú zónu.	Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne. Potom sa dotknite ľubovoľného symbolu varného panela.
F4 / E8208	Elektronika sa prehriala a všetky varné zóny sa vypli.	
F5 + stupeň varenia a signalizačný tón	V oblasti ovládacieho panela sa nachádza horúci hrniec. Hrozí, že elektronika sa prehreje.	Odstráňte hrniec. Indikátor chyby krátko potom zhasne. Je možné ďalej pokračovať vo varení.
F5 a signalizačný tón	V oblasti ovládacieho panela sa nachádza horúci hrniec. Kvôli ochrane elektroniky sa varná zóna vypla.	Odstráňte hrniec. Počkajte niekoľko sekúnd. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď zhasne indikátor chyby, je možné ďalej pokračovať vo varení.
F1 / F6	Varná zóna je prehriata a kvôli ochrane pracovnej plochy sa vypla.	Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne a potom znovu zapnite varnú zónu.
F0	Funkcia prenesenia nastavení sa nedá aktivovať	Skontrolujte indikáciu chyby tak, že sa dotknete ľubovoľnej ovládacej plochy. Môžete variť tak ako ste zvyknutí, bez použitia funkcie prenesenia nastavení. Kontaktujte technický zákaznícky servis.
F9	Varná oblasť FlexPlus sa nedá aktivovať	Skontrolujte indikáciu chyby tak, že sa dotknete ľubovoľnej ovládacej plochy. So zvyšnými varnými zónami možno variť tak ako zvyčajne. Kontaktujte technický zákaznícky servis.
F8	Varná zóna bola v prevádzke dlhý čas a bez prerušenia.	Automatické bezpečnostné vypnutie sa aktivovalo. Pozrite si odsek ⟶ *"Automatické vypnutie"*
E8202	Senzor teploty je prehriaty a varná zóna bola vypnutá.	Počkajte, kým senzor teploty nebude dostatočne vychladnutý a aktivujte funkciu znovu.
E8203	Senzor teploty je prehriaty a všetky varné zóny boli vypnuté.	Ak sa senzor teploty nepoužíva, odstráňte ho z riadu na varenie a uložte ho mimo dosahu iných varných zón alebo zdrojov tepla. Opäť zapnite varné zóny.
E8204	Batéria senzora teploty je vybitá.	Vymeňte batériu 3 V CR2032. Pozrite si odsek ⟶ *"Výmena batérie"*
E8205	Senzor teploty už nemá žiadne prepojenie.	Vypnite a následne opäť zapnite funkciu.
E8206	Senzor teploty je pokazený/poškodený.	Kontaktujte technický zákaznícky servis.

Na ovládací panel nedávajte horúce hrnce.

Indikátor	Možná príčina	Odstránenie
Indikátor senzora teploty nesvieti	Senzor teploty nereaguje a indikátor sa nerozsvieti.	Vymeňte batériu 3 V CR2032. Pozrite si odsek ⟶ *"Výmena batérie"* Ak problém pretrváva, podržte stlačené tlačidlo senzora teploty na 8 minút a senzor teploty opäť prepojte s varným panelom. Ak problém naďalej pretrváva, kontaktujte technický zákaznícky servis.
Indikácia na senzore teploty zabliká dvakrát.	Batéria senzora teploty je takmer vybitá. Nasledujúci proces varenia sa môže z dôvodu vybitej batérie prerušiť.	Vymeňte batériu 3 V CR2032. Pozri odsek ⟶ *"Výmena batérie"*
Indikácia na senzore teploty zabliká trikrát.	Senzor teploty už nemá žiadne prepojenie.	Podržte stlačený symbol na senzore teploty 8 sekúnd a senzor teploty opäť prepojte s varným panelom.
E9000 E9010	Prevádzkové napätie je chybné, mimo normálneho prevádzkového rozsahu.	Kontaktujte dodávateľa elektrickej energie.
U400	Varný panel nie je správne pripojený	Odpojte varný panel od elektrickej siete. Zabezpečte, aby bol spotrebič pripojený podľa schémy zapojenia.
dE	Demonštračný režim je aktivovaný	Odpojte varný panel od elektrickej siete. Počkajte 30 sekúnd a pripojte ho znovu. Počas ďalších 3 minút sa dotknite ľubovoľnej ovládacej plochy. Demonštračný režim bol deaktivovaný.

Na ovládací panel nedávajte horúce hrnce.

Upozornenia

- Keď sa objaví indikácia E, musí sa podržať stlačený senzor príslušnej varnej zóny, aby sa dal odčítať kód poruchy.
- Keď kód poruchy nie je uvedený v tabuľke, odpojte varný panel od elektrickej siete, počkajte 30 sekúnd a potom ho znova pripojte. Ak sa objaví znova, kontaktujte technický zákaznícky servis a uveďte kód poruchy.

Služba zákazníkom

Keď si váš spotrebič vyžaduje opravu, je tu pre vás náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme zabránili aj zbytočným návštevám personálu 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 nastavenia"*.

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

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

Spoľahnite sa na kompetentnosť výrobcu. Zabezpečíte tým, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielcami pre váš spotrebič.

Skúšobné jedlá

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

Údaje v tabuľke odkazujú na naše nádoby značky Schulte-Ufer (kuchynská rada so 4 nádobami pre indukčný varný panel HEZ 390042) s nasledujúcimi rozmermi:

- Hrniec s rúčkou Ø 16 cm, 1,2 l pre varné zóny s Ø 14,5 cm
- Hrniec Ø 16 cm, 1,7 l pre varné zóny s Ø 14,5 cm
- Hrniec 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	Predhrievanie			Varenie	
		Stupeň varenia	Čas trvania (min:s)	Pokrievka	Stupeň varenia	Pokrievka
Rozpúšťanie čokolády						
Poleva (napr. značka Dr. Oetker, jemná horká čokoláda s obsahom kakaa 55 %,150 g)	Kastról s rúčkou Ø 16 cm	-	-	-	1,5	Nie
Zohrievanie a udržiavanie teploty šošovicového eintopfu						
Šošovicový eintopf* Začiatočná 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 Napr. šošovicová terina s párkom od firmy Erasco. Začiatočná teplota 20 °C						
Množstvo: 500 g	Ø hrnca 16 cm	9	cca 1:30 (po cca 1 min. premiešať)	Áno	1,5	Áno
Množstvo: 1 kg	Ø hrnca 22 cm	9	cca 2:30 (po cca 1 min. premiešať)	Áno	1,5	Áno
Príprava bešamelovej omáčky						
Teplota mlieka: 7 °C Suroviny: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a štipka soli						
1. Roztopte maslo, zamiešajte múku a soľ, masu zohrejte.	Kastról s rúčkou Ø 16 cm	2	cca 6:00	Nie	-	-
2. Pridajte mlieko a za stáleho miešania priveďte 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	Predhrievanie			Varenie	
		Stupeň varenia	Čas trvania (min:s)	Pokrievka	Stupeň varenia	Pokrievka
Ryžu v mlieku variť Ryža v mlieku, varená s pokrievkou Teplota mlieka: 7 °C Zohrievajte mlieko, kým nezačne vrieť. 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, zvoľte odporúčaný stupeň varenia a na nízkom stupni nechajte povariť asi 50 min.						
Suroviny: 190 g guľatozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Ø hrnca 16 cm	8,5	cca 5:30	Nie	3	Nie
Suroviny: 250 g guľatozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (podiel tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Ø hrnca 22 cm	8,5	cca 5:30	Nie	2,5	Nie
Ryžu variť* Teplota vody: 20 °C						
Suroviny: ´125 g dlhozrnnej ryže, 300 g vody a štipka soli	Ø hrnca 16 cm	9	cca 2:30	Áno	2	Áno
Suroviny: 250 g dlhozrnnej ryže, 600 g vody a štipka soli	Ø hrnca 22 cm	9	cca 2:30	Áno	2,5	Áno
Bravčová sviečková piecť 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
Palacinky pripraviť**						
Množstvo: 55 ml cesta na palacinky	Ø panvice na pečenie 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
Smaženie zmrazených zemiakových hranolčekov						
Množstvo: 1,8 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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

9001194293
960309(00)