

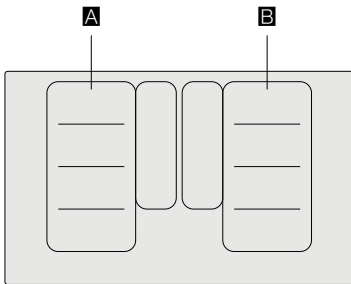
Indukční sklokeramická varná deska
s ovládáním a senzory
PXY875DE3E



BOSCH

[cz] Návod k použití





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

* IEC 60335-2-6

Obsah

	Použití podle určení	4		Funkce udržování teploty	19
	Důležité bezpečnostní pokyny	5	Aktivace	19	
	Příčiny poškození	6	Deaktivace	19	
Přehled	6		Přenos nastavení	20	
	Ochrana životního prostředí	7	Aktivace	20	
Tipy na úsporu energie	7		Funkce přípravy pokrmů	21	
Ekologická likvidace spotřebiče	7	Druhy funkcí přípravy pokrmů	21		
	Indukční vaření	7	Vhodné nádoby	22	
Výhody indukčního vaření	7	Senzory a speciální příslušenství	22		
Nádobí	7	Funkce a nastavení stupně ohřevu	22		
	Seznámení se se spotřebičem	9	Doporučené pokrmy	26	
Ovládací panel	9	Nastavení a údržba bezdrátového teplotního senzoru ..	30		
Varné zóny	10	Prohlášení o shodě	31		
Ukazatel zbytkového tepla	10		Dětská pojistka	32	
	Obsluha spotřebiče	11	Aktivace a deaktivace dětské pojistky	32	
Zapnutí a vypnutí varné desky	11	Automatická dětská pojistka	32		
Nastavení varné zóny	11		Ochrana před náhodnou aktivací	32	
Doporučení šéfkuchaře	11		Automatické vypnutí varné zóny	32	
	Zóna Flex	14		Základní nastavení	33
Pokyny k užívání varného nádobí	14	Provedení základního nastavení:	34		
Jako dvě nezávislé varné zóny	14		Ukazatel spotřeby energie	35	
Jako jediná varná zóna	14		Test vhodnosti nádobí	35	
	Funkce Move	15		Čištění spotřebiče	36
Aktivace	15	Varná deska	36		
Deaktivace	15	Rám varné desky	36		
	Zóna FlexPlus	16	Bezdrátový teplotní senzor	36	
Pokyny k užívání varného nádobí	16		Často kladené dotazy	37	
Aktivace	16		Co dělat v případě poruchy?	38	
Deaktivace	16		Zákaznický servis	39	
	Časové funkce	17	Označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD)	39	
Funkce Timeru	17		Zkušební pokrmy	40	
Minutka	17				
Funkce stopek	18				
	Funkce PowerBoost	18			
Aktivace	18				
Deaktivace	18				
	Funkce ShortBoost	19			
Doporučené použití	19				
Aktivace	19				
Deaktivace	19				

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: www.bosch-home.cz

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 spotřebiče 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 prasknutí 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 užívatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

Při používání funkcí **přípravy pokrmů** 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. Obratě se na svého lékaře nebo na výrobce implantátu a ujistěte se, že splňuje předpisy platných norem, a informujte se o případné **neslučitelnosti**.

⚠ Důležité bezpečnostní pokyny

⚠ Varování – Nebezpečí požáru!

- Horký olej a tuk se rychle vznítí. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. Nikdy nehaste oheň vodou. Vypněte varnou zónu. Plameny opatrně uduste pokličkou, protipožární dekou 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 skříni. 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 skříni. Zavolejte servis.
- Kovové předměty se při kontaktu s varnou deskou velmi rychle zahřívají. Nikdy na varnou desku 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 odebraní 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 skříni. 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 skříni. Zavolejte servis.
- Praskliny nebo trhliny ve sklokeramické desce mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte servis.

⚠ Varování – Nebezpečí v důsledku magnetického pole!

Bezdrátový teplotní senzor je magnetický. Magnetické prvky mohou poškodit elektronické implantáty, např. kardiostimulátory nebo inzulinové 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 bránily 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 jediné takové varné nádoby, které jsou tepelně odolné.
- Pokud se mezi dnem hrnce a varnou zónou nachází tekutina, může hrnec náhle "vyletět vzhůru". Udržujte varné zóny a dna nádob vždy suché.

Příčiny poškození

Varování!

- Hrubá dna nádob mohou varnou desku poškrábat.
- Na varné zóny nikdy něstavějte prázdně nádoby. Mohou způsobil její poškození.
- Nikdy neodkládejte horkě nádoby na ovládací panel, zóny ukazatelů nebo na rám desky. Mohou způsobil jejich poškození.
- Pád tvrdých nebo špičatých předmětů na varnou desku můde způsobil její poškození.
- Položte-li na horkou varnou zónu alobal a plastově nádobí, dojde k jejich roztavení. Nedoporučujeme používat na varné desce ochrannou fólii.

Přehled

V následující tabulce najdete nejčastější příčiny poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Skvrny	Pokrmý, které přetečou.	Pokrmý, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.
	Nevhodné čistící prostředky.	Používejte pouze čistící prostředky, které jsou vhodné pro varné desky tohoto druhu.
Škrábance	Sůl, cukr a písek.	Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odkládací plochu.
	Drsná dna nádob mohou varnou desku poškrábat.	Zkontrolujte nádoby.
Zabarvení	Nevhodné čistící prostředky.	Používejte pouze čistící prostředky, které jsou vhodné pro varné desky tohoto druhu.
	Odění hrncem.	Hrnce a pánve při posouvání nazdvihněte.
Odlupování	Cukr, pokrmý s vysokým obsahem cukru.	Pokrmý, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.

Ochrana životního prostředí

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

Tipy na úsporu energie

- **Nádoby vždy přiklopte pokličkou vhodné velikosti.** Při vaření bez pokličky se spotřebuje výrazně více energie. Použijte skleněnou pokličku, abyste viděli do nádoby, 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 vitamíny a minerální látky.
- Včas přepínejte na nižší stupeň ohřevu. Šetříte tím energii.

Ekologická likvidace spotřebiče

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 indukčního vaření

Indukční vaření se radikálně liší od běžného vaření, protože teplo vzniká přímo ve dně nádoby. Získáte tak mnohé výhody:

- Časová úspora při vaření a smažení.
- Úspora energie.
- Snadnější údržba a čištění. Pokrmy, které přetečou, se tak rychle nepřípečou.
- 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.

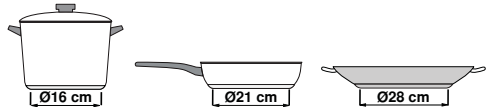
Nádobí

Pro vaření s indukcí použijte pouze feromagnetické nádoby, například:

- nádoby ze smaltované oceli
- nádoby z litiny
- speciální nádoby z ušlechtilé oceli vhodné pro indukci

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

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

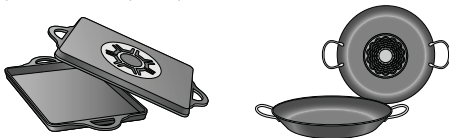


Pokud se flexibilní varná zóna používá jako jedna varná zóna, lze použít větší nádoby, které jsou obzvláště vhodné pro tuto oblast. Informace o umístění nádoby najdete v kapitole → *"Zóna Flex"*.

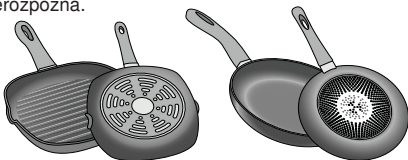


Existuje také indukční nádobí, jehož dno není celé feromagnetické:

- 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.



- Feromagnetická oblast se zmenší i v případě, že materiál, z něhož je nádoba vyrobena, obsahuje například hliník. To může znamenat, že se nádoba nezačne dostatečně nebo varná deska nádobu nerozpozná.



Nevhodné nádobí

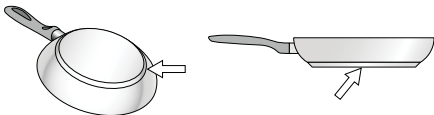
Nikdy nepoužívejte rozptylovače tepla nebo varné nádoby z:

- z běžné ušlechtilé oceli,
- ze skla,
- z keramiky,
- z mědi,
- z hliníku.

Vlastnosti dna varných nádob

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

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



Chybějící nádoba nebo její nevhodná 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 stupně ohřevu 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 nebo nádoby s tenkým dnem

Nikdy neohřívejte prázdné nádoby ani nepoužívejte nádoby s tenkým dnem. Varná deska je vybavena interním bezpečnostním systémem, ale prázdná nádoba se může ohřát tak rychle, že funkce „Automatické vypnutí varné zóny“ 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 se zákaznickým servisem.

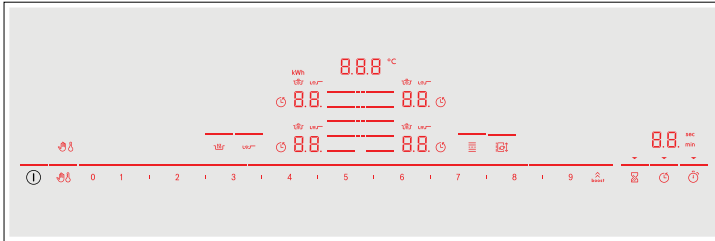
Rozpoznání nádoby














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


















Seznámení se se spotřebičem

Informace o rozměrech a výkonech jednotlivých varných zón naleznete zde → *Strana 2.*

Ovládací panel



Ovládací panel	
	Hlavní vypínač
	Volba varné zóny
	Pole nastavení
	Funkce PowerBoost a ShortBoost
	Ochrana před náhodnou aktivací
	Dětská pojistka
	Funkce udržování teploty
	Senzor smažení
	Zóna Flex
	Funkce Move
	Minutka
	Funkce Timeru
	Funkce stopek

Ukazatele	
	Provozní stav
	Nastavení stupně ohřevu
	Zbytkové teplo
	Časové funkce
	Teplota přípravy pokrmů
	Ochrana před náhodnou aktivací
	Dětská pojistka
	Nastavení doby přípravy pokrmů
	Ukazatel časových funkcí
	Funkce Powerboost
	Funkce ShortBoost
	Funkce přípravy pokrmů
	Senzor smažení
	Varná zóna FlexPlus
	Přenos nastavení
	Spotřeba energie
	Funkce udržování teploty

Ovládací panel




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

Pokud se dotknete některého symbolu, aktivuje se příslušná funkce.

Upozornění

- Příslušné symboly ovládacích prvků 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.
	Varná zóna Flex	Viz část → "Zóna Flex".
	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 ohřevu.



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


Obsluha spotřebiče

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

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem.

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

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

Upozornění

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

Nastavení varné zóny

Požadovaný stupeň ohřevu nastavte pomocí symbolů **1 až 9**.



Stupeň ohřevu **1** = nejnižší stupeň.

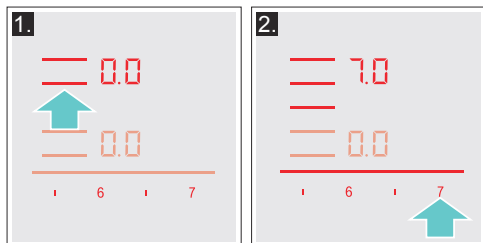
Stupeň ohřevu **9** = nejvyšší stupeň.

Každý stupeň ohřevu má mezistupeň. Tento stupeň ohřevu je v poli nastavování označen symbolem **I**.

Volba varné zóny a stupně ohřevu

Varná deska musí být zapnutá.

1. Dotkněte se symbolu  požadované varné zóny. Ukazatel  svítí jasněji.
2. Poté v poli nastavování zvolte požadovaný stupeň ohřevu.




Stupeň ohřevu je nastavený.

Změna nastavení stupně ohřevu

Zvolte varnou zónu a poté v poli nastavování nastavte požadovaný stupeň ohřevu.

Vypnutí varné zóny

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

Upozornění

- Pokud se na varnou zónu nepostaví nádoba, zvolený stupeň ohřevu 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 stupeň ohřevu, jinak se varná zóna vypne. I když se postaví více nádob současně, dojde při zapnutí varné desky k detekci pouze jedné z nich.

Doporučení šéfkuchaře

Doporučení

- Kaše, krémové polévky a husté omáčky při ohřívání občas zamíchejte.
- Pro předehřátí nastavte stupeň ohřevu 8–9.
- Při vaření s pokličkou snižte stupeň ohřevu, 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 přípravy pokrmů.
- 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 ohřevu se hodí pro každý pokrm. Doba přípravy pokrmů se může lišit v závislosti na druhu, hmotnosti, výšce a kvalitě pokrmů.

	Stupeň ohřevu	Doba přípravy (min)
Rozehřívání		
Čokoládová poleva	1 - 1.5	-
Máslo, med, želatina	1 - 2	-
Ohřev a udržování teploty		
Eintopf (hustá polévka) např. čočková	1.5 - 2	-
Mléko*	1.5 - 2.5	-
Ohřívání klobás ve vodě*	3 - 4	-
Rozmrazování a ohřev		
Špenát, mražený	3 - 4	15 - 25
Guláš, mražený	3 - 4	35 - 45
Mírné vaření		
Bramborové knedlíky*	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Bílé omáčky, např. bešamel	1 - 2	3 - 6
Šlehané omáčky, např. francouzská, 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
Neoloupané vařené brambory	4.5 - 5.5	25 - 35
Vařené brambory	4.5 - 5.5	15 - 30
Těstoviny, nudle*	6 - 7	6 - 10
Eintopf (hustá polévka)	3.5 - 4.5	120 - 180
Polévky	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenina	2.5 - 3.5	10 - 20
Mražená zelenina	3.5 - 4.5	7 - 20
Vaření v tlakovém hrnci	4.5 - 5.5	-
Dušení		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Pečeně v hrnci	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60

* Bez pokličky

** Několikrát obraťte.

*** Předehřát pomocí stupně ohřevu 8–8.5

	Stupeň ohřevu	Doba přípravy (min)
Pečení/smažení 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
Karbanátky (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
Krevety, tygří krevety	7 - 8	4 - 10
Restovaná zelenina a houby	7 - 8	10 - 20
Restovaná zelenina s masem po asijsku	7 - 8	15 - 20
Mražené pokrmy, např. pečené pokrmy	6 - 7	6 - 10
Palacinky (smažené postupně)	6.5 - 7.5	-
Omelety (smažené postupně)	3.5 - 4.5	3 - 6
Volská oka	5 - 6	3 - 6
Smažení* (150–200 g na 1 porci v 1–2 l oleje, smažené porce)		
Mražené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety	8 - 9	-
Krokety, mražené	7 - 8	-
Maso, např. kuřecí kousky	6 - 7	-
Ryba, obalovaná nebo v těstíčku	6 - 7	-
Zelenina, houby, obalované nebo v těstíčku	6 - 7	-
Drobné smažené pokrmy, např. koblíhy, ovoce v těstíčku	4 - 5	-
* Bez pokličky		
** Několikrát obraťte.		
*** Předehřát pomocí stupně ohřevu 8–8.5		

Zóna Flex

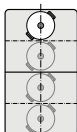
Lze ji podle potřeby používat jako jednu varnou zónu nebo jako dvě nezávislé varné zóny.

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.

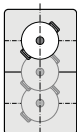
Pokyny k užívání varného nádobí

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

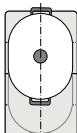
Jako jediná varná zóna



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

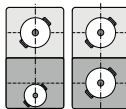


Průměr větší než 13 cm
Umístěte nádobu do jedné ze tří pozic, které jsou znázorněné na obrázku.



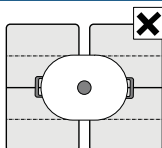
Pokud nádoba zabere více než jednu varnou zónu, umístěte ji na začátek horního nebo dolního okraje flexibilní varné zóny.

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 ohřevu. Na každé varné zóně použijte 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 přípravy pokrmů.

Jako dvě nezávislé varné zóny

Flexibilní varná zóna se používá jako dvě nezávislé varné zóny.


Aktivace

Viz příslušná kapitola → "Obsluha spotřebiče"

Jako jediná varná zóna

Používání celé varné zóny spojením obou varných zón.

Spojení obou varných zón


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

Flexibilní varná zóna je aktivovaná.

Změna nastavení stupně ohřevu


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

Přidání nového varného nádobí

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 ohřevu zůstane uložený.

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

Rozpojení dvou varných zón

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

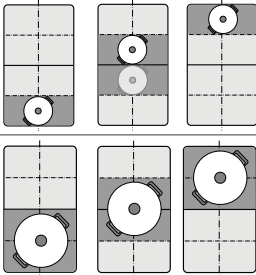
- Když varnou desku vypnete a později opět zapnete, flexibilní varná zóna se znovu přepne na dvě nezávislé varné zóny.
- Změna nastavení konfigurace flexibilní zóny je popsána v kapitole → "Základní nastavení".

Funkce Move

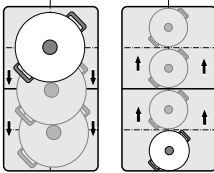
Pomocí této funkce se aktivuje celá flexibilní varná zóna, která je rozdělena na tři varné oblasti, jejichž stupně ohřevu jsou přednastaveny.

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

Varné zóny



Pro přesunutí nádoby během přípravy pokrmů na jinou varnou zónu s jiným stupněm ohřevu:



Přednastavené stupně ohřevu:

Přední zóna = stupeň ohřevu **9**

Střední zóna = stupeň ohřevu **5**



Zadní zóna = stupeň ohřevu **1.5**

Přednastavené stupně ohřevu 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 naždvihnete, zahájí varná deska automatické vyhledávání a je nastaven stupeň ohřevu zóny, ve které byla nádoba rozpoznána.
- Další informace o velikosti a umístění nádoby najdete v kapitole → "Zóna Flex"

Aktivace

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

Funkce je aktivovaná.



Změna stupně ohřevu

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


Upozornění

- Změní se pouze stupeň ohřevu zóny, na které nádoba stojí.
- Pokud se funkce deaktivuje, vrátí se stupeň ohřevu 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 , 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.

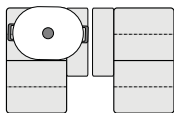
Pokyny k užívání varného nádobí

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

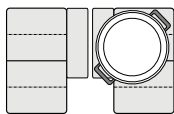
Nádoba by měla pokrývat postranní varnou zónu a varnou zónu FlexPlus.

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

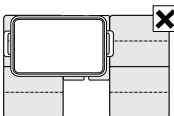
Umístění na varnou zónu



Podlouhlé varné nádobí:
Flexibilní varnou zónu aktivujte jako dvě nezávislé varné zóny nebo jako jednu varnou zónu.



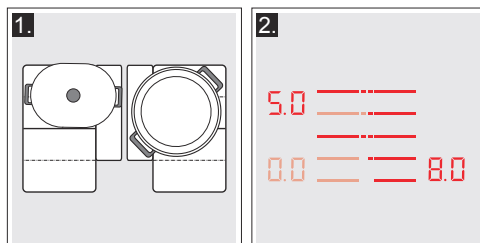
Velké kulaté varné nádobí:
Flexibilní varnou zónu aktivujte jako jedinou varnou zónu.



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 ohřevu. 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:

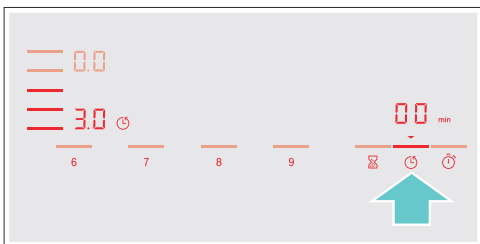
- Funkce Timeru
- Minutka
- Funkce stoppek

Funkce Timeru

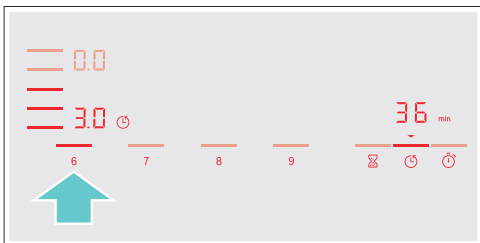
Varná zóna se po uplynutí nastavené doby automaticky vypne.


Nastavení:

1. Zvolte varnou zónu a požadovaný stupeň ohřevu.
2. Dotkněte se symbolu . Na ukazateli časových funkcí se rozsvítí symbol  a ukazatel . Na ukazateli varné zóny svítí .



3. Během následujících 10 sekund zvolte v poli nastavování požadovanou dobu přípravy.



4. Pro potvrzení zvoleného nastavení se dotkněte symbolu .

Začne se odpočítávat čas.

Upozornění

- Pro všechny varné zóny lze automaticky nastavit stejnou dobu přípravy pokrmu. Nastavená doba se odměřuje pro každou varnou zónu samostatně. Informace k automatické funkci Timeru 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.

Senzor smažení


Když pro varnou zónu naprogramujete funkci Timeru a je aktivovaný senzor smažení, začne se čas odměřovat až po dosažení zvoleného stupně ohřevu.


Funkce přípravy pokrmů

Když pro varnou zónu naprogramujete dobu přípravy pokrmů a je aktivovaná některá z funkcí přípravy pokrmů, spustí se nastavená doba přípravy pokrmů až po dosažení teploty pro zvolenou zónu.



Změna nebo zrušení doby

Zvolte varnou zónu a potom se dotkněte symbolu .


Pro smazání naprogramované doby přípravy pokrmů změňte v poli nastavování dobu přípravy pokrmů nebo nastavte .

Pro potvrzení zvoleného nastavení se dotkněte symbolu .

Po uplynutí doby

Varná zóna se vypne, ukazatel  bliká a stupeň ohřevu se nastaví na . Zazní signál.

Na ukazateli časových funkcí bliká symbol  a ukazatel .

Při dotyku symbolu  zmizí ukazatele a skončí zvukový signál.

Upozornění





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

Minutka

Pomocí minutky můžete nastavit čas až 99 minut.


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


Nastavení:


1. Dotkněte se symbolu . Na ukazateli časových funkcí se rozsvítí symbol  a ukazatel .
2. V poli nastavování zvolte požadovanou dobu a pro potvrzení se dotkněte symbolu .

Za několik sekund se začne odměřovat čas.



Změna nebo zrušení času

Dotkněte se symbolu .

Pro smazání naprogramované doby přípravy pokrmů změňte v poli nastavování dobu přípravy pokrmů nebo nastavte .

Pro potvrzení zvoleného nastavení se dotkněte symbolu .

Po uplynutí doby

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

Po dotyku symbolu  ukazatele zhasnou.

Funkce stopek

Stopy ukazují čas, který uplyne od aktivace.

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

Aktivace


Dotkněte se symbolu . Na ukazateli časových funkcí se rozsvítí symbol  a ukazatel .

Doba se začne odměřovat.

Deaktivace


Dotykem symbolu  zastavíte funkci stopek.

Ukazatele časových funkcí svítí dále.

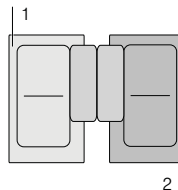
Dotknete-li se znovu symbolu , ukazatele zmizí.

Funkce je deaktivovaná.

Funkce PowerBoost



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

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



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

Aktivace

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

Funkce je aktivovaná.

Deaktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dotkněte se symbolu .
Ukazatel  zhasne a varná zóna se přepne zpátky na stupeň ohřevu .

Funkce je deaktivovaná.

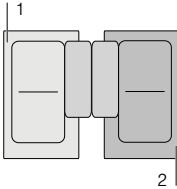
Upozornění: Za určitých okolností se funkce PowerBoost může z důvodu ochrany elektronických součástek uvnitř varné desky automaticky vypnout.

Funkce ShortBoost

Pomocí funkce ShortBoost můžete ohřát nádobu rychleji než pomocí stupně ohřevu **5**.

Po deaktivaci funkce zvolte vhodný stupeň ohřevu 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.

Doporučené použití

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

Aktivace

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

Funkce je aktivovaná.

Deaktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dotkněte se symbolu . Ukazatel **Pb.** zhasne a varná zóna se přepne zpátky na stupeň ohřevu **5**.


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 **L.σ**. Funkce je aktivovaná.

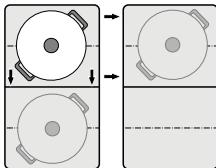
Deaktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dotkněte se symbolu . Ukazatel **L.σ** zhasne. Varná zóna se vypne a svítí ukazatel zbytkového tepla. Funkce je deaktivovaná.

Přenos nastavení

Pomocí této funkce lze stupeň ohřevu, nastavené doby přípravy pokrmu a zvolenou funkci přípravy pokrmu přenášet z jedné varné zóny na jinou.

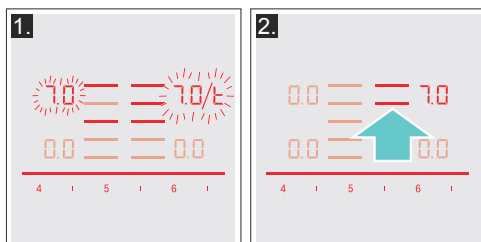
Pro přenesení nastavení posuňte nádobu ze zapnuté varné zóny na jinou varnou zónu.



Upozornění: Další informace o správné poloze nádobí najdete v kapitole → "Zóna Flex".

Aktivace

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

Funkce přípravy pokrmů

S funkcemi **přípravy pokrmů** bude vaření zcela jednoduché a vždy dosáhnete optimálního výsledku vaření. Doporučené stupně **ohřevu** jsou vhodné pro každý druh **přípravy pokrmů**.

Umožňují **přípravu pokrmů** 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 senzorem **smažení**, jsou označené symbolem **senzoru smažení**.













Funkce **přípravy pokrmů** jsou dostupné pro všechny varné zóny, pokud je k dispozici bezdrátový teplotní senzor. V této kapitole získáte následující informace:

- Druhy funkcí **přípravy pokrmů**
- Vhodné nádobí
- Senzory a speciální příslušenství
- Funkce a stupně **ohřevu**
- Doporučené pokrmy
- Příprava a údržba bezdrátového teplotního senzoru

Druhy funkcí **přípravy pokrmů**

Pomocí funkcí **přípravy pokrmů** můžete pro každý pokrm zvolit nejvhodnější způsob **přípravy**.

V tabulce jsou uvedena různá dostupná nastavení pro **funkce přípravy pokrmů**:

Funkce přípravy pokrmů	Nastavení teploty	Varné nádobí	K dispozici	Aktivace
Senzor smažení				
Dušení / pečení s malým množstvím tuku	1, 2, 3, 4, 5			
Funkce přípravy pokrmů				
Ohřev / udržování teploty	1 / 70 °C		Všechny varné zóny	
Mírné vaření	2 / 90 °C		Všechny varné zóny	
Příprava pokrmů	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 umístíte doprostřed této varné zóny.

Varné funkce nejsou vhodné pro pečení na pánvi, jako je to možné **se senzorem smažení**.

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

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

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

Upozornění

- Senzor smažení byl nastaven speciálně pro tento druh a velikost pánvi.
- U flexibilních varných zón se může stát, že se **senzor smažení** při odlišné velikosti pánve nebo při nesprávném umístění pánvi neaktivuje. Viz příslušná kapitola → "*Zóna Flex*".
- Jiné druhy pánvi se mohou přehřívat a může se nastavit teplota nižší nebo vyšší než je zvolený stupeň ohřevu. Nejprve vyzkoušejte nejnižší stupeň ohřevu a v případě potřeby ho změňte.

Pro funkce **přípravy pokrmů** 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 funkcí **přípravy pokrmů** je pro každou funkci uvedena vhodná nádoba.

Senzory a speciální příslušenství

Senzory měří během celého procesu vaření teplotu nádoby. Tím se s vysokou přesností reguluje výkon vaření, aby se udržovala správná teplota a dosáhlo se 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 **senzor smažení**.
- Bezdrátový teplotní senzor, který předává informace o teplotě nádoby do ovládacího panelu. Hodí se pro varné funkce.

Teplotní senzor je nezbytný pro používání funkcí **přípravy pokrmů**.

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

Informace k teplotnímu senzoru najdete v části → "*Příprava a údržba bezdrátového teplotního senzoru*".

Funkce a nastavení stupně ohřevu

Senzor smažení

Se senzorem **smažení** můžete připravovat pokrmy na pánvi s malým množstvím oleje.

Varné zóny s touto funkcí jsou označeny symbolem **senzoru smažení**.

Výhody

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

Upozornění



- Nepřiklápejte pánve pokličkou, jinak regulátor nefunguje. Můžete ale použít ochranné síto na pánve, 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 ohřevu 1 nebo 2.
- Nikdy nenechávejte pánve s pokrmem nebo bez pokrmu ohřívát 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 použijte vždy funkce **přípravy pokrmů**. „Smažení ve velkém množství oleje v hrnci“ stupeň ohřevu 5.

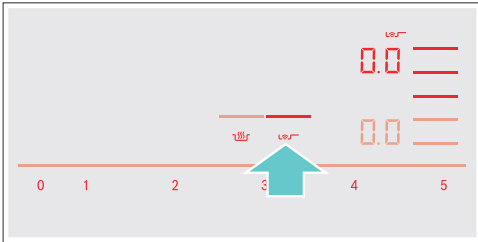
Nastavení stupně ohřevu

Stupeň ohřevu	Vhodné 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, ragů a zeleniny.
5	vysoký	Pečení pokrmů při vysokých teplotách, např. steaků, krvavých, bramboráků a pečených brambor.

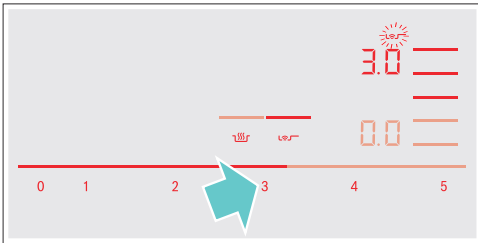
Nastavení

Podle tabulky zvolte vhodný stupeň ohřevu. Položte na varnou zónu prázdnou pánvev.


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



2. Během následujících 10 sekund zvolte v poli nastavování požadovaný stupeň ohřevu.




Funkce je aktivovaná.

Symbol teploty  bliká, dokud není dosažena teplota smažení. Zazní zvukový signál a symbol teploty zhasne.

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

Upozornění: Pokrmy obraťte, aby se nepřipálily.

Vypnutí senzoru smažení

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

Funkce přípravy pokrmů

Pomocí těchto funkcí můžete ohřívát, 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. Zabráni se přetečením pokrmů. Teplota se nemusí regulovat.
- Jakmile voda nebo olej dosáhne optimální teploty, ohlásí zvukový 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 použijte 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 rozsahy a stupně

Funkce přípravy pokrmů.	Stupeň ohřevu	Teplotní rozsah	Vhodné pro
Ohřev, udržování teploty	1 / 70 °C	60–70 °C	Např. polévky, punč
Mírné vaření	2 / 90 °C	80–90 °C	Např. rýže, mléko
Příprava pokrmů	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

Typy pro vaření s funkcemi určenými k přípravě pokrmů

- Funkce ohřev / 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 mírné vaření: zahušťování pokrmů, např. omáček. Uveďte pokrm do varu při doporučené teplotě. Po zahuštění nechte dovařit na stupni 2 / 90 °C. Po zaznění akustického signálu udržujte pokrm potřebnou dobu teplej pomocí tohoto stupně.
- Funkce přípravy pokrmů: ohřívání vody s přiklopenou pokličkou. Nepřekypí. Zvolte stupeň ohřevu 3 / 100 °C.
- Funkce vaření v tlakovém hrnci: Řiďte se doporučeními výrobce. Po zaznění akustického signálu vařte dál doporučenou dobu. Zvolte stupeň ohřevu 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 ohřevu 5 / 170 °C.

Upozornění

- Vždy vařte s přiklopenou pokličkou. Výjimka: „smažení ve velkém množství oleje v hrnci“, stupeň ohřevu 5 / 170 °C.
- Pokud nezazní zvukový 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 ohřevu 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 **4**, viz příslušná kapitola → "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	Nastavení 4
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 ohřevu 3 / 100 °C je dostačující pro efektivní vaření, přičemž voda příliš silně nevěře. Pokud ale nejste s výsledkem vaření spokojeni, můžete nastavení bodu varu změnit.

Připojení bezdrátového teplotního senzoru k ovládacímu panelu

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 příslušná kapitola → "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

🔥	Bezchybné spojení
!	Chyba spojení: na základě chyby přenosu
🔥	Chyba spojení: na základě chyby teplotního senzoru

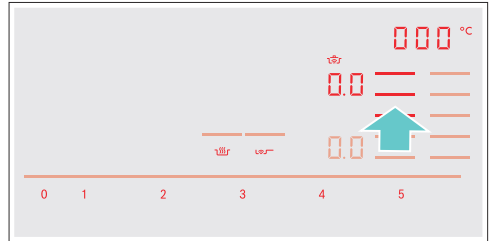
- Jakmile je teplotní senzor bezchybně spojený s ovládacím panelem, jsou k dispozici varné funkce.
- Chybné spojení v důsledku poruchy teplotního senzoru může mít tyto příčiny:
 - Chyba v komunikaci Bluetooth.
 - Během 30 sekund po zvolení varné zóny jste nestiskli symbol na teplotním senzoru.
 - Baterie 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, kontaktujte zákaznický servis.

Resetování bezdrátového teplotního senzoru

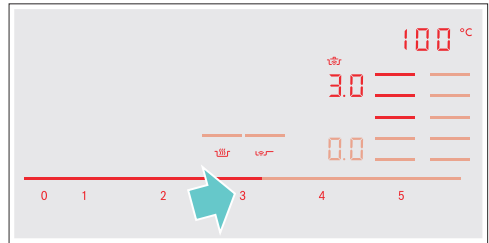
1. Po dobu cca 8–10 sekund se dotýkejte symbolu **🔥**. Během toho se třikrát rozsvítí LED ukazatel teplotního senzoru. Při třetím rozsvícení LED dojde k resetování. V tomto okamžiku sundejte prst ze symbolu. Jakmile LED zhasne, je bezdrátový teplotní senzor resetovaný.
2. Zopakujte proces spojení od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

Nastavení

1. Upevněte teplotní senzor na hrnec. Viz příslušná kapitola → "Příprava a údržba 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 ohřevu podle tabulky.



Funkce je aktivovaná.

Symbol teploty **🔥** bliká, dokud voda nebo olej nedosáhne přiměřené teploty pro vložení pokrmu. Zazní 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“ hrnec nepřiklápějte.

Vypnutí funkcí přípravy pokrmů

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

Upozornění: Pro opětovnou aktivaci funkcí přípravy pokrmů počkejte cca 10 sekund.

Doporučené pokrmy

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

Maso	Funkce přípravy pokrmů	Stupeň ohřevu	Celková doba vaření od zvukového tónu (min)
Funkce: Smažení s malým množstvím oleje			
Řízek, přírodní nebo obalovaný	Senzor smažení	4	6–10
Filet	Senzor smažení	4	6–10
Kotleta*	Senzor smažení	3	10–15
Cordon bleu, vídeňský řízek*	Senzor smažení	4	10–15
Steak, krvavý (silný 3 cm)	Senzor smažení	5	6–8
Steak, růžový nebo propečený (silný 3 cm)	Senzor smažení	4	8–12
Drůbeží prsa (silná 2 cm)*	Senzor smažení	3	10–20
Párky, vařené nebo syrové*	Senzor smažení	3	8–20
Hamburger, masové kuličky, plněná roláda*	Senzor smažení	3	6–30
Jemná sekaná	Senzor smažení	2	6–9
Ragú, gyros	Senzor smažení	4	7–12
Mleté maso	Senzor smažení	4	6–10
Slanina	Senzor smažení	2	5–8
Funkce: Mírné vaření			
Párky	Fce přípravy pokrmů	2 / 90 °C	10–20
Funkce: Přípravy pokrmů			
Masové kuličky	Fce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	20–30
Slepice na polévku	Fce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	60–90
Tafelspitz (hovězí špička)	Fce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	60–90
Funkce: Vaření v tlakovém hrnci			
Kuře, teleci***	Fce přípravy pokrmů	4 / 120 °C	15–25
Funkce: Smažení ve velkém množství oleje			
Části kuřete, kuličky z mletého masa**	Fce přípravy pokrmů	5 / 170 °C	10–15
* Několikrát obraťte. ** Olej rozehřívajte s přiklopenou pokličkou. Bez pokličky pečte po jednotlivých porcích (doba trvání jedné porce viz tabulku). *** Pokrm vložte hned na začátku.			

Ryby	Funkce přípravy pokrmů	Stupeň ohřevu	Celková doba vaření od zvukového tónu (min)
Funkce: Smažení s malým množstvím oleje			
Ryba pečená, celá, např. pstruh	Senzor smažení	3	10–20
Rybí filé, přírodní nebo obalované	Senzor smažení	3–4	10–20
Smažené krevety, tygří krevety	Senzor smažení	4	4–8
Funkce: Mírné vaření			
Ryba dušená, např. hejk	Fce přípravy pokrmů	2 / 90 °C	15–20
Funkce: Smažení ve velkém množství oleje			
Ryba, obalovaná v pивním těstíčku*	Fce přípravy pokrmů	5 / 170 °C	10–15
* Olej rozehřívajte s přiklopenou pokličkou. Bez pokličky smažte jednu porci po druhé (v tabulce je uvedená doba pro jednu porci).			

Vaječné pokrmy	Funkce přípravy pokrmů	Stupeň ohřevu	Celková doba vaření od zvukového tónu (min)
Funkce: Smažení s malým množstvím oleje			
Palačinky*	Senzor smažení	5	-
Omelety*	Senzor smažení	2	3-6
Volská oka	Senzor smažení	2-4	2-6
Míchaná vejce	Senzor smažení	2	4-9
Císařský trhanec	Senzor smažení	3	10-15
Francouzské toasty*	Senzor smažení	3	4-8
Funkce: Příprava pokrmů			
Vejce vařená natvrdo**	Fce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	5-10
* Celková doba na každou porci. Pečte jednu po druhé.			
** Pokrm vložte hned na začátku.			

Zelenina a luštěniny	Funkce přípravy pokrmů	Stupeň ohřevu	Celková doba vaření od zvukového tónu (min)
Funkce: Smažení s malým množstvím oleje			
Česnek, cibule	Senzor smažení	1-2	2-10
Cuketa, lilek	Senzor smažení	3	4-12
Paprika, zelený chřest	Senzor smažení	3	4-15
Zelenina pečená v oleji, např. cuketa, zelená paprika	Senzor smažení	1	10-20
Houby	Senzor smažení	4	10-15
Glazovaná zelenina	Senzor smažení	3	6-10
Funkce: Příprava pokrmů			
Zelenina čerstvá, např. brokolice	Fce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	10-20
Zelenina čerstvá, např. růžičková kapusta	Fce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	30-40
Cizrna*	Fce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	60-90
Hrách	Fce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	15-20
Čočkový Eintopf*	Fce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	45-60
Funkce: Vaření v tlakovém hrnci*			
Zelenina, např. zelené fazole	Fce přípravy pokrmů	4 / 120 °C	3-6
Cizrna, fazole	Fce přípravy pokrmů	4 / 120 °C	25-35
Čočkový Eintopf	Fce přípravy pokrmů	4 / 120 °C	10-20
Funkce: Smažení ve velkém množství oleje			
Zelenina a houby obalované nebo v pivním těstíčku**	Fce přípravy pokrmů	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 uvedena doba trvání pro jednu porci).			

Brambory	Funkce přípravy pokrmů	Stupeň ohřevu	Celková doba vaření od zvukového tónu (min)
Funkce: Smažení s malým množstvím oleje			
Pečené brambory (z vařených brambor se slupkou)	Senzor smažení	5	6–12
Pečené brambory (ze syrových brambor)	Senzor smažení	4	15–25
Třený koláč*	Senzor smažení	5	2,5–3,5
Švýcarské růsti	Senzor smažení	1	50–55
Glazované brambory	Senzor smažení	3	15–20
Funkce: Mírné vaření			
Bramborové knedlíky	Fce přípravy pokrmů	2 / 90 °C	30–40
Funkce: Přípravy pokrmů			
Brambory**	Fce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	30–45
Funkce: Vaření v tlakovém hrnci			
Brambory**	Fce přípravy pokrmů	4 / 120 °C	10–20
* Celková doba na každou porci. Pečte jednu po druhé.			
** Pokrm vložte hned na začátku.			

Těstoviny a obilné pokrmy	Funkce přípravy pokrmů	Stupeň ohřevu	Celková doba vaření od zvukového tónu (min)
Funkce: Mírné vaření			
Rýže	Fce přípravy pokrmů	2 / 90 °C	25–35
Polenta*	Fce přípravy pokrmů	2 / 90 °C	3–8
Krupicová kaše	Fce přípravy pokrmů	2 / 90 °C	5–10
Funkce: Přípravy pokrmů			
Těstoviny	Fce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	7–10
Plněné taštičky	Fce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	6–15
Funkce: Vaření v tlakovém hrnci			
Rýže**	Fce přípravy pokrmů	4 / 120 °C	5–8
* Předehřejte s pokličkou, vařte dál bez pokličky a za stálého míchání.			
** Pokrm vložte hned na začátku.			

Polévky	Funkce přípravy pokrmů	Stupeň ohřevu	Celková doba vaření od zvukového tónu (min)
Funkce: Mírné vaření			
Instantní polévky, např. krémové polévky*	Fce přípravy pokrmů	2 / 90 °C	10–15
Funkce: Přípravy pokrmů			
Domácí vývary, např. masové nebo zeleninové polévky**	Fce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	60–90
Instantní polévky, např. nudlová polévka	Fce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	5–10
Funkce: Vaření v tlakovém hrnci			
Domácí vývar, např. zeleninová polévka**	Fce přípravy pokrmů	4 / 120 °C	3–6
* Často míchejte.			
** Pokrm vložte hned na začátku.			

Omáčky	Funkce přípravy pokrmů	Stupeň ohřevu	Celková doba vaření od zvukového tónu (min)
Funkce: Smažení s malým množstvím oleje			
Rajská omáčka se zeleninou	Senzor smažení	1	25-35
Bešamelová omáčka	Senzor smažení	1	10-20
Sýrová omáčka, např. omáčka z gorgonzoly	Senzor smažení	1	10-20
Redukování omáček, např. rajske omáčky, boloňské omáčky	Senzor smažení	1	25-35
Sladké omáčky, např. pomerančová omáčka	Senzor smažení	1	15-25

Dezerty	Funkce přípravy pokrmů	Stupeň ohřevu	Celková doba vaření od zvukového tónu (min)
Funkce: Mirné vaření			
Mléčná rýže*	Fce přípravy pokrmů	2 / 90 °C	40-50
Ovesná kaše	Fce přípravy pokrmů	2 / 90 °C	10-15
Kompot**	Fce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	15-25
Čokoládový pudink***	Fce přípravy pokrmů	2 / 90 °C	3-5

Funkce: Smažení ve velkém množství oleje			
Jemné pečivo, např. koblihy, donuty a vdolky****	Fce přípravy pokrmů	5 / 170 °C	5-10

* Často míchejte.

** Pokrm vložte hned na začátku.

*** Předehejte s pokličkou, vařte dál bez pokličky a za stálého míchání.

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

Zmrazené potraviny	Funkce přípravy pokrmů	Stupeň ohřevu	Celková doba vaření od zvukového tónu (min)
Funkce: Smažení s malým množstvím oleje			
Řízek	Senzor smažení	4	15-20
Cordon bleu*	Senzor smažení	4	10-30
Drůbeží prsa*	Senzor smažení	4	10-30
Kuřecí nugety	Senzor smažení	4	10-15
Gyros, kebab	Senzor smažení	3	5-10
Rybí filé, přírodní nebo obalované	Senzor smažení	3	10-20
Rybí prsty	Senzor smažení	4	8-12
Pečené brambory	Senzor smažení	5	4-6
Pečené pokrmy, např. zeleninová směs s kuřetem a jarní zázvítky	Senzor smažení	3	6-10
závitky	Senzor smažení	4	10-30
Camembert / sýr	Senzor smažení	3	10-15

Funkce: Ohřev / udržování teploty			
Zmrazená zelenina se smetanovou omáčkou, např. smetanový špenát**	Fce přípravy pokrmů	1 / 70 °C	15-20

Funkce: Příprava pokrmu			
Zmrazená zelenina, např. zelené fazole**	Fce přípravy pokrmů	3 / 100 °C	15-30

Funkce: Smažení ve velkém množství oleje			
Hranolky zmrazené***	Fce přípravy pokrmů	5 / 170 °C	4-8

* Několikrát obraťte.

** Přidejte tekutinu podle údajů výrobce.

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

Další	Funkce přípravy pokrmů	Stupeň ohřevu	Celková doba vaření od zvukového tónu (min)
Funkce: Smažení s malým množstvím oleje			
Camembert / sýr	Senzor smažení	3	7-10
Předvařené instantní pokrmy s přidáním vody, např. těstoviny	Senzor smažení	1	5-10
Krutony	Senzor smažení	3	6-10
Mandle / ořechy / piniová jádra	Senzor smažení	4	3-15
Funkce: Ohřev / udržování teploty			
Pokrmy v konzervě, např. gulášová polévka*	Fce přípravy pokrmů	1 / 70 °C	10-20
Svařené víno**	Fce přípravy pokrmů	1 / 70 °C	-
Funkce: Mírné vaření			
Mléko**	Fce přípravy pokrmů	2 / 90 °C	-

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

Nastavení a údržba bezdrátového teplotního senzoru

V této části získáte následující informace:

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

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

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

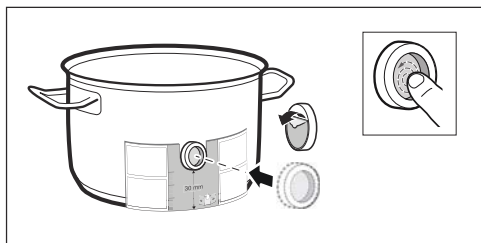
Nalepení silikonové lepicí pásky

Silikonová lepicí páska slouží k upevnění teplotního senzoru na nádobě.

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

Postupujte následovně:

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



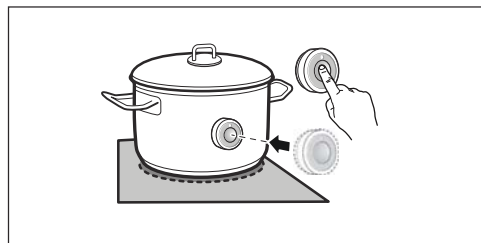
3. Silikonovou lepicí pásku přitlačte, také vnitřní plochu. Lepidlo potřebuje k řádnému vytvrzení 1 hodinu. Nádobu během této doby nepoužívejte ani nečistěte.

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.

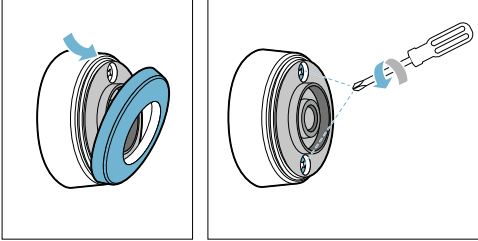
Informace k čištění teplotního senzoru najdete v kapitole → "Čištění spotřebiče".

Výměna baterie

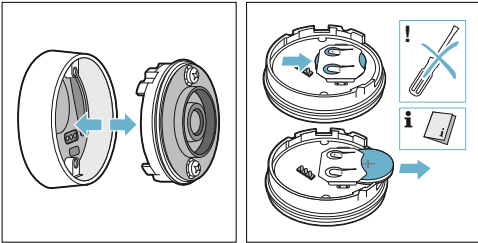
Pokud stisknete symbol na bezdrátovém teplotním senzoru a nerozsvítí se LED, je vybitá baterie.

Výměna baterie:

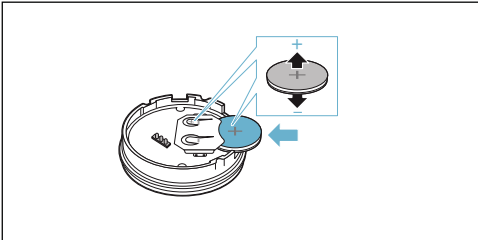
1. Sejměte silikonový kryt na spodní části. Šroubovákem vyšroubujte šrouby.



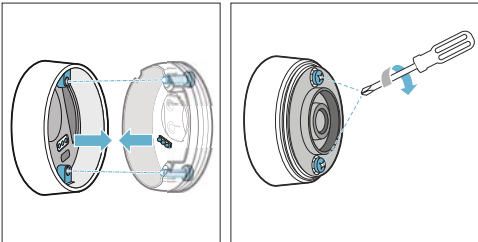
2. Stáhněte horní část. Vyměňte starou baterii. Vložte novou baterii. Dbejte přitom na správnou polaritu.

**Varování!**

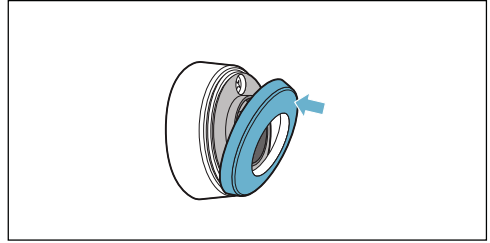
Pro odstranění baterie nepoužívejte předměty z kovu. Nedotýkejte se kontaktů.



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



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



Upozornění: Používejte pouze kvalitní baterie typu CR2032. Vyradí 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.cz 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 vlastnictvím 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 zablokována.

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 vypnutá.


Zapnutí a vypnutí

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

Ochrana před náhodnou aktivací

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 ochranu před náhodnou aktivací 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.
- Tato ochrana před náhodnou aktivací nemá vliv na hlavní vypínač. Varnou desku lze kdykoli vypnout.

Automatické vypnutí varné zóny

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

Varná zóna přestane hřát. Na ukazateli varné zóny bliká střídavě **F** 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 vypnutí varné zóny, se řídí podle nastaveného stupně ohřevu (po 1 až 10 hodinách).



Základní nastavení

Tento spotřebič disponuje nejrůznějšími možnostmi základního nastavení, které lze přizpůsobit Vaším individuálním potřebám.

Ukazatel	Funkce
c 1	Automatická dětská pojistka 0 Manuální*. 1 Automatická. 2 Funkce je deaktivovaná.
c 2	Zvukové signály 0 Potvrzující a chybový signál je vypnutý. 1 Je zapnutý jen chybový signál. 2 Je zapnutý jen potvrzující signál. 3 Všechny zvukové signály jsou zapnuté.*
c 3	Ukazatel spotřeby energie 0 Vypnuté.* 1 Zapnuté.
c 4	Nastavení podle nadmořské výšky 1-2 Snížení. 3 Základní nastavení. 4-9 Zvýšení.
c 5	Automatické funkce Timeru 00 Vypnuté.* 0 1-99 Doba do automatického vypnutí.
c 6	Délka zvukového signálu minutky při ukončení činnosti 1 10 sekund.* 2 30 sekund. 3 1 minuta.
c 7	Funkce Power Management. Omezení celkového výkonu varné desky 0 Vypnuto.* 1 1 000 W, minimální výkon. 1. 1 500 W. 2 2 000 W. ... 9 nebo 9. Maximální výkon varné desky.
c 11	Změna přednastaveného stupně ohřevu pro funkci Move -9 Přednastavený stupeň ohřevu pro přední varnou zónu. -5 Přednastavený stupeň ohřevu pro střední varnou zónu. -1. Přednastavený stupeň ohřevu pro zadní varnou zónu.
c 12	Kontrola varného nádoby, výsledek přípravy pokrmů 0 Není vhodná. 1 Není optimální. 2 Vhodná.


* Nastavení z výroby

Ukazatel	Funkce
c 13	Nastavení Zóny Flex 0 Jako dvě nezávislé varné zóny.* 1 Jako jediná varná zóna.
c 14	Připojení bezdrátového teplotního senzoru s varnou deskou 0 Bezchybné spojení. 1 Chyba spojení: na základě chyby přenosu. 2 Chyba spojení: na základě chyby teplotního senzoru.
c 0	Obnovení nastavení z výroby 0 Individuální nastavení.* 1 Nastavení zpět na původní hodnoty z výroby.


* Nastavení z výroby

Provedení základního nastavení:


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
Ukazatel pro zákaznický servis (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 poli nastavování zvolte požadovaný stupeň ohřevu.



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

Vypnutí základního nastavení

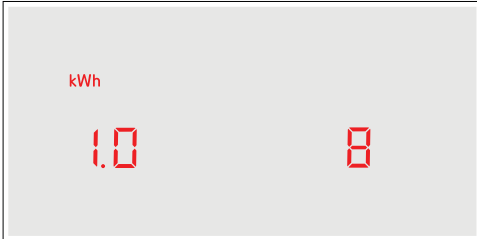
Vypněte varnou desku pomocí hlavního vypínače.

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".

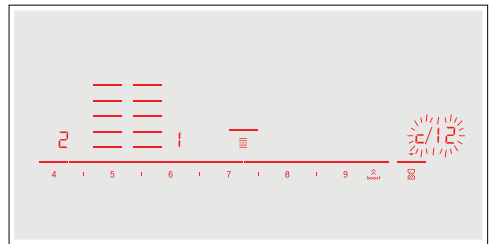
Test vhodnosti nádobí

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 použita varná zóna o hodně menší než průměr nádoby, zahřeje se pravděpodobně jen střed nádoby a výsledek možná nebude nejlepší nebo uspokojivý.
- Informace k této funkci najdete v kapitole → "Základní nastavení".
- Informace o druhu, velikosti a umístění nádoby najdete v kapitolách → "Indukční vaření" a → "Zóna Flex".

Čištění spotřebiče

Vhodné čisticí a ošetrovací prostředky obdržíte u zákaznického servisu.

Varná deska

Čištění

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

Varnou desku čistíte vlhkým hadříkem a poté ji osušíte hadrem, aby se nevytvářely 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:

- nezhodné 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.

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

Možné skvrny

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

* Poté vyčistěte vlhkým hadříkem a osušte hadrem.

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

Rám varné desky

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

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

Bezdrátový teplotní senzor

Teplotní senzor

Teplotní senzor čistíte 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.

Displej teplotního senzoru

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

- Pravidelně odstraňujte nečistoty a mastnotu.
- K čištění použijte 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.

Často kladené dotazy

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 displeje a slyším zvukový signál?

Odstraňte z ovládacího panelu kapaliny nebo zbytky jídla. Odstraňte všechny předměty, které leží na ovládacím panelu.
Návod k deaktivaci zvukového 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 **ohřevu**. Při snížení stupně **ohřevu** 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 **ohřevu**. Při snížení stupně **ohřevu** 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 neohřeje a bliká stupeň ohřevu?

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

Nádoba je pro zapnutou varnou zónu příliš malá nebo není vhodná pro indukci.
Zkontrolujte, zda je nádoba vhodná pro indukci a zda je umístěná na varné zóně, která nejlépe odpovídá její velikosti. Informace o druhu, velikosti a umístění nádoby najdete v kapitolách → "*Indukční vaření*", → "*Zóna Flex*" a → "*Funkce Move*".

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

Nádoba je pro zapnutou varnou zónu příliš malá nebo není vhodná pro indukci.
Zkontrolujte, zda je nádoba vhodná pro indukci a zda je umístěná na varné zóně, která nejlépe odpovídá její velikosti. Informace o druhu, velikosti a umístění nádoby najdete v kapitolách → "*Indukční vaření*", → "*Zóna Flex*" a → "*Funkce Move*".

Čištění spotřebiče

Jak se varná deska čistí?

Optimálních výsledků dosáhnete se speciálními čistícími prostředky na sklo a keramiku. Doporučujeme nepoužívat žádné ostré a abrazivní čistící materiály, čističla pro myčky nádobí (koncentráty) nebo abrazivní hadry.
Další informace o čištění a péči o varnou desku najdete v kapitole → "Čištění spotřebiče".

? Co dělat v případě poruchy?

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

Ukazatel	Možná příčina	Odstranění
Nesvíví žádný ukazatel	Přerušené napájení. Spotřebič nebyl zapojen podle schématu elektrického zapojení. Porucha elektroniky.	Pomocí jiných elektrických spotřebičů zkontrolujte, zda v přívodu elektrického proudu nedošlo ke kratu. Zkontrolujte, zda je spotřebič zapojený podle schématu zapojení. Pokud poruchu nelze odstranit, kontaktujte zákaznický servis.
Ukazatele blikají	Ovládací panel je vlhký nebo je zakrytý nějakým předmětem.	Osušte ovládací panel nebo odstraňte předmět.
Na displeji varných zón bliká ukazatel — .	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 ohřevu a zvukový signál	Horký hrnec stojí v oblasti ovládacího panelu. Hrozí přehřátí elektroniky.	Hrncem odstraňte. Za krátkou chvíli chybové hlášení zhasne. Můžete vařit dál.
F5 a zvukový signál	Horký hrnec stojí v oblasti ovládacího panelu. Kvůli ochraně elektroniky se varná zóna vypnula.	Hrncem 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 libo-volné kontrolky. Můžete vařit jako obvykle, ale nemůžete používat funkci přenesení nastavení. Kontaktujte zákaznický servis.
F9	Nelze aktivovat varnou zónu FlexPlus.	Zkontrolujte chybové hlášení, za tímto účelem se dotkněte libo-volné ovládací kontrolky. Na ostatních varných zónách můžete vařit jako obvykle. Kontaktujte zákaznický servis.
F8	Varná zóna byla v provozu dlouhou dobu bez přerušení.	Aktivovalo se automatické bezpečnostní vypnutí. Viz část → "Automatické vypnutí varné zóny".
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	Řešení
E8206	Teplotní senzor je vadný/poškozený.	Kontaktujte 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 sekund a teplotní senzor znovu spojte s varnou deskou. Pokud problém nadále přetrvává, kontaktujte 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.

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

Potřebujete-li náš zákaznický servis, uveďte označení produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD) spotřebiče. Typový štítek s těmito čísly najdete:

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

Číslo výrobku 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 příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách **CZ** 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Tím si zajistíte, že oprava bude provedena vyškolenými servisními 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:

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

Zkušební pokrmy	Nádoba	Stupeň ohřevu	Přehřátí Doba trvání (min:s)	Po- klíčka	Vaření Stupeň ohřevu	Po- klíčka
Rozpuštěná čokoláda Poleva (např. značka Dr. Oetker, jemná hořká čokoláda 55 % kakaa, 150 g)	Hluboký hrnec Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Ne
Čočková polévka, ohřívání a udržování teploty Čočková polévka* Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 450 g	Hrnec Ø 16 cm	9	1:30 (bez míchání)	Ano	1.5	Ano
Množství: 800 g	Hrnec Ø 22 cm	9	2:30 (bez míchání)	Ano	1.5	Ano
Čočková polévka z plechovky Např. čočka s klobáskami 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 bešamelu Teplota mléka: 7 °C Příspěvky: 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.	Hluboký hrnec 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 pokrm	Nádoba	Stupeň ohřevu	Předehřátí		Vaření		Po- klička	
			Doba trvání (min:s)	Po- klička	Stupeň ohřevu	Po- klička		
Příprava mléčné rýže								
Mléčná rýže vařená s pokličkou Teplota mléka: 7 °C Nechte ohřát mléko, dokud nevzkypí. Nastavte doporučený stupeň ohřevu a do mléka přidejte rýži, cukr a sůl. Doba vaření je včetně předehřátí cca 45 min.								
Přísady: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (3,5 % tuku) a 1 g soli	Hrnec Ø 16 cm	8.5	cca 5:30	Ne	3 (po 10 min zamíchat)	Ano		
Přísady: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (3,5 % tuku) a 1,5 g soli	Hrnec Ø 22 cm	8.5	cca 5:30	Ne	3 (po 10 min zamíchat)	Ano		
Mléčná rýže vařená bez pokličky Teplota mléka: 7 °C Přísady přidejte do mléka a za stálého míchání zahřejte. Když mléko dosáhne cca 90 °C, zvolte doporučený stupeň ohřevu a nechte na malý stupeň vařit přibližně 50 min.								
Přísady: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (3,5 % tuku) a 1 g soli	Hrnec Ø 16 cm	8.5	cca 5:30	Ne	3	Ne		
Přísady: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (3,5 % tuku) a 1,5 g soli	Hrnec Ø 22 cm	8.5	cca 5:30	Ne	2.5	Ne		
Vaření rýže*								
Teplota vody: 20 °C								
Přísady: 125 g dlouhozrné rýže, 300 g vody a špetka soli	Hrnec Ø 16 cm	9	cca 2:30	Ano	2	Ano		
Přísady: 250 g dlouhozrné rýže, 600 g vody a špetka soli	Hrnec Ø 22 cm	9	cca 2:30	Ano	2.5	Ano		
Vepřová pečeně								
Počáteční teplota pečeně : 7 °C								
Množství: 3 plátky vepřové pečeně (celková hmotnost přibližně 300 g, výška 1 cm) a 15 ml slunečnicového oleje	Pánev na smažení Ø 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne		
Příprava palačinek**								
Množství: 55 ml těsta na jednu palačinku	Pánev na smažení 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

Informace v případě elektrických varných desek pro domácnost	Symbol	Hodnota	Jednotka
Značka		BOSCH	
Model		PXY875DE3E	
Typ varné desky		elektrická	
Počet zón a/a nebo ploch na vaření		4	
Technologie ohřevu (indukční zóny a plochy na vaření, sálavé zóny na vaření, pevné plotny)		indukční ohřev	
V případě kruhových zón a nebo ploch na vaření: průměr plochy užitečného povrchu na elektricky ohřívanou zónu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
Flexibilní levá přední	∅	20/23	cm
Flexibilní levá zadní	∅	20/23	cm
Flexibilní pravá přední	∅	20/23	cm
Flexibilní pravá zadní	∅	20/23	cm
V případě nekruhových zón a nebo ploch na vaření: délka a šířka plochy užitečného povrchu na elektricky ohřívanou zónu a nebo plochu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
Vypočítaná spotřeba energie na zónu a nebo plochu na vaření na kg			
Flexibilní levá přední		175,0	Wh/kg
Flexibilní levá zadní		175,0	Wh/kg
Flexibilní pravá přední		175,0	Wh/kg
Flexibilní pravá zadní		175,0	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky vypočítaná na kg		175,0	Wh/kg

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

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

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

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

2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

3. Uplatnění záruky

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

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

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

Seznam autorizovaných servisů je k dispozici na www.bosch-home.cz.

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

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

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

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

4. Neoprávněnost reklamace

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

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

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

5. Náhradní díly

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

6. Pozáruční servis

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

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

8. Upozornění pro prodejce

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

9. Ochrana osobních údajů

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

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH

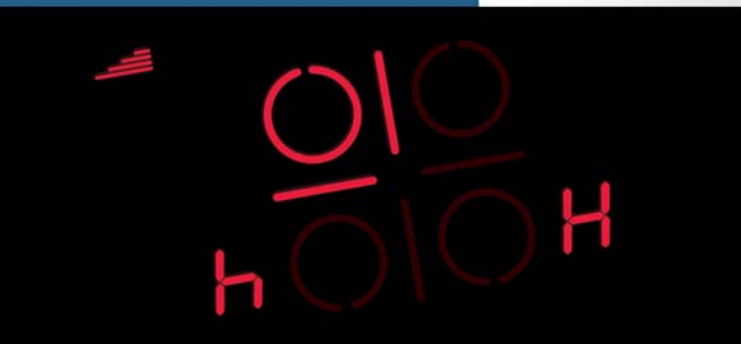
BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

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

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

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

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách www.bosch-home.cz
Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

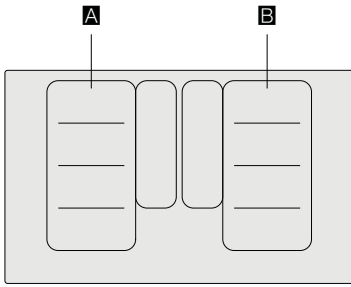


Indukčná sklokeramická varná
doska s ovládaním a senzormi
PXY875DE3E



BOSCH

[sk] Návod na používanie



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

*  IEC 60335-2-6

Obsah

	Použitie podľa určenia	43
	Dôležité bezpečnostné pokyny	44
	Príčiny poškodenia	45
	Prehľad	45
	Ochrana životného prostredia	46
	Typy pre úsporu energie	46
	Ekologická likvidácia spotrebiča	46
	Indukčné varenie	46
	Výhody indukčného varenia	46
	Riad	46
	Zoznámenie sa so spotrebičom	48
	Ovládací panel	48
	Varné zóny	49
	Ukazovateľ zostatkového tepla	49
	Obsluha spotrebiča	50
	Zapnutie a vypnutie varnej dosky	50
	Nastavenie varnej zóny	50
	Odporúčania šéfkuchára	50
	Zóna Flex	53
	Pokyny na používanie varného riadu	53
	Ako dve nezávislé varné zóny	53
	Ako jediná varná zóna	53
	Funkcia Move	54
	Aktivácia	54
	Deaktivácia	54
	Zóna FlexPlus	55
	Pokyny na používanie varného riadu	55
	Aktivácia	55
	Deaktivácia	55
	Časové funkcie	56
	Funkcia Timeru	56
	Minútka	56
	Funkcia stopiek	57
	Funkcia PowerBoost	57
	Aktivácia	57
	Deaktivácia	57
	Funkcia ShortBoost	58
	Odporúčané použitie	58
	Aktivácia	58
	Deaktivácia	58
	Funkcia udržiavania teploty	58
	Aktivácia	58
	Deaktivácia	58
	Prenos nastavenia	59
	Aktivácia	59
	Funkcie prípravy pokrmov	60
	Druhy funkcií prípravy pokrmov	60
	Vhodný riad	61
	Senzory a špeciálne príslušenstvo	61
	Funkcie a nastavenie stupňa ohrevu	61
	Odporúčané pokrmy	65
	Nastavenie a údržba bezdrôtového teplotného senzoru	69
	Vyhlásenie o zhode	70
	Detská poistka	71
	Aktivácia a deaktivácia detskej poistky	71
	Automatická detská poistka	71
	Ochrana pred náhodnou aktiváciou	71
	Automatické vypnutie varnej zóny	71
	Základné nastavenie	72
	Vykonanie základného nastavenia	73
	Ukazovateľ spotreby energie	74
	Test vhodnosti riadu	74
	Čistenie spotrebiča	75
	Varná doska	75
	Rám varnej dosky	75
	Bezdrôtový teplotný senzor	75
	Často kladené otázky	76
	Čo robiť v prípade poruchy?	77
	Zákaznícky servis	78
	Označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD)	78
	Skúšobné pokrmy	79

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na: www.bosch-home.sk

Použitie podľa určenia

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 varnú dosku. 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 skúseností 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 **prípravy pokrmov** sa musí nastavená varná zóna zhodovať s varnou zónou, na ktorej sa nachádza hrniec so senzorom teploty.

Osoby s implantovaným kardiostimulátorom alebo podobným lekárskeým zariadením musia byť obzvlášť opatrné pri používaní alebo pohybovaní sa v blízkosti varných indukčných dosiek, keď sú zapnuté. Poradte sa so svojím lekárom alebo výrobcou daného zdravotníckeho prístroja o možnej nezlúčiteľnosti spotrebiča s daným zdravotníckym prístrojom.

⚠ 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 opatrne zahaste pokrievkou, protipožiarnou dekou alebo podobne.
- Varné zóny sa veľmi rozhorúčia. Na varnú dosku nikdy neodkladajte horľavé predmety. Na varnú dosku neodkladajte žiadne predmety.
- Spotrebič sa rozhorúči. Horľavé predmety alebo spreje neuskładňujte v zásuvkách priamo pod varnou doskou.
- Varná doska sa samočinne vypne a už sa nedá ovládať. Môže sa stať, že sa neskôr neúmyselne zapne. Vypnite poistku v poistkovej skrini. 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 skrini. Zavolajte servis.
- Kovové predmety sa pri kontakte s varnou doskou veľmi rýchlo zahrievajú. Na varnú dosku nikdy nepokladajte kovové predmety, ako napríklad nože, vidličky, lyžice alebo pokrievky.
- Odpojte varnú dosku vždy po každom použití pomocou hlavného vypínača. Nečakajte na automatické vypnutie varnej dosky, 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, vyťahnite zástrčku z elektrickej siete alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrini. 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.

- Chybný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Chybný spotrebič nikdy nezapínajte. Vyťahnite zástrčku zo zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícku servis.
- Praskliny alebo trhliny v sklokeramike predstavujú nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte servis.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo účinkom magnetizmu!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poruchy!

Táto varná doska je vybavená ventilátorom umiestneným v jeho spodnej časti. V prípade, že je pod doskou 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 bezdrôtovom senzore teploty sa môže poškodiť alebo môže dôjsť k jej roztrhnutiu v prípade, že je príliš horúca. Senzor po varení odoberte z varnej dosky a neuskładujte 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 môže varná doska 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 "vyletieť hore". Udržujte varné zóny a dná hrncov vždy suché.

Príčiny poškodenia

Varovanie!

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

Prehľad

V nasledujúcej tabuľke nájdete najčastejšie poškodenia:

Poškodenie	Prčina	Opatrenie
Škrvny	Vykypené jedlá.	Vykypené jedlá ihneď odstráňte škrabkou na sklo.
	Nevhodné čistiace prostriedky.	Používajte len čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na tento druh varnej dosky.
Škrabance	Soľ, cukor a piesok.	Varný panel nepoužívajte ako pracovnú a odkladaciu plochu.
	Drsné dná nádob poškriabu varnú dosku	Skontrolujte riad na varenie.
Sfarbenie	Nevhodné čistiace prostriedky.	Používajte len čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na tento druh varného panela.
	Odretie hrncom.	Hrnec a panvice pri presúvaní nadvihnite.
Odlupovanie	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

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

Ekologická likvidácia spotrebiča

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.

Bezdrôtový senzor teploty je vybavený batériou. Vybíť batériu zlikvidujte ekologickým spôsobom.

Indukčné varenie

Výhody indukčného varenia

Indukčné varenie sa radikálne líši od bežnej prípravy pokrmov, teplo vzniká priamo vo varnej nádobe. To poskytuje celý rad výhod:

- Úspora času pri varení a pečení.
- Úspora energie.
- Lahké udržiavanie a čistenie. Vykypené pokrmky sa tak rýchlo nepripália.
- Kontrolovaný prívod tepla a bezpečnosť; varná doska 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.

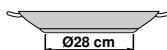
Riad

Na varenie indukčným ohrevom používajte len feromagnetický riad, napríklad:

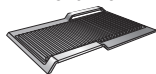
- riad zo smaltovanej ocele
- riad z liatiny
- špeciálny riad z nehrdzavejúcej ocele vhodný na indukciu.

Na kontrolu toho, či je riad vhodný pre indukciu, môžete použiť postup uvedený v kapitole → "Test vhodnosti riadu".

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

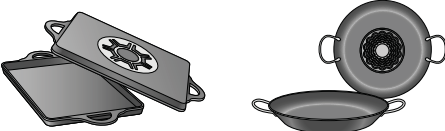


Keď sa používa flexibilná varná zóna ako jediná varná zóna, môžete použiť väčšie nádoby, ktoré sú zvlášť vhodné pre túto oblasť. Informácie o umiestnení riadu na varenie nájdete v kapitole → "Zóna Flex"

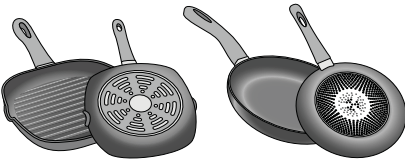


K dispozícii sú aj nádoby na indukčný ohrev, ktorých dno je kompletne feromagnetické:

- 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.



- Feromagnetická oblasť sa zmenší aj v prípade, že materiál, z ktorého je nádoba vyrobená, obsahuje napríklad hliník. To môže znamenať, že sa nádoba nezahreje dostatočne alebo varná doska nádobu nerozpozná.



Nevhodné nádoby

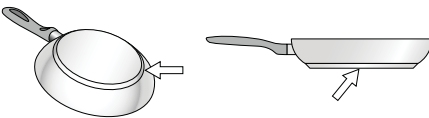
Nikdy nepoužívajte difúzne dosky ani nádoby z:

- normálnej jemnej ocele
- skla
- keramiky,
- medi
- hliníka

Vlastnosti dna varných nádob

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

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



Chýbajúca nádoba alebo jej nevhodná veľkosť

V prípade, že na vybranú varnú dosku nepostavíte žiadnu nádobu, alebo ak je nádoba z nevhodného materiálu či má nevhodnú veľkosť, začne hodnota stupňa ohrevu 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. Varná doska je vybavená interným bezpečnostným systémom, ale prázdna nádoba sa môže zohriať tak rýchlo, že funkcia „automatického vypnutia“ nemá čas reagovať a môže dosiahnuť veľmi vysokú teplotu. Dno nádoby sa môže roztrvať a poškodíť sklo dosky. V tomto prípade sa nedotýkajte nádoby a vypnite varnú zónu. Ak po vychladnutí nefunguje, kontaktujte zákaznický servis.

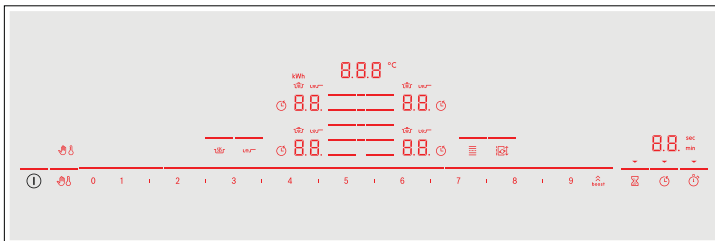
Detekcia nádoby

Každá varná zóna má spodnú hranicu na detekciu nádoby. Závisí od feromagnetického priemeru a materiálu dna nádoby. Preto by ste mali vždy použiť varnú zónu, ktorá najlepšie zodpovedá priemeru dna nádoby.

Zoznámene sa so spotrebičom

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

Ovládací panel



Ovládací panel	
①	Hlavný vypínač
☰	Vol'ba varnej zóny
0 1121...1819	Pole nastavenia
	Funkcia PowerBoost a ShortBoost
	Ochrana pred náhodnou aktiváciou
	Detská poistka
	Funkcia udržiavania teploty
	Senzor na smaženie
	Zóna Flex
	Funkcia Move
	Minútka
	Funkcia Timeru
	Funkcia stopiek

Ukazovatele	
00	Prevádzkový stav
1-9	Nastavenie stupňa ohreву
H/h	Zostatkové teplo
00	Časové funkcie
000°C	Teplota prípravy pokrmov
	Ochrana pred náhodnou aktiváciou
	Detská poistka
	Nastavenie času prípravy pokrmov
min/sec	Ukazovateľ časových funkcií
b.	Funkcia PowerBoost
Pb.	Funkcia ShortBoost
	Funkcie prípravy pokrmov
	Senzor na smaženie
⋮	Varná zóna FlexPlus
↔	Prenos nastavenia
kWh	Spotreba energie
⌋ ⌋	Funkcia udržiavania teploty

Ovládací panel




Keď sa varná doska zohreje, svietia symboly ovládacích prvkov, ktoré sú aktuálne k dispozícii.

Keď sa dotknete symbolu, príslušná funkcia sa aktivuje.

Upozornenia

- Príslušné symboly ovládacích prvkov 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.
	Varná zóna Flex Pozri odsek → "Zóna Flex"
	Varné zóny FlexPlus sa zapnú vždy v spojení s príslušnou pravou alebo ľavou flexibilnou varnou zónou. Pozri odsek → "Zóna FlexPlus"

Používajte len riad na varenie vhodný na varenie indukčným ohrevom, pozri odsek → "Indukčné varenie"

Ukazovateľ zostatkového tepla

Varná doska má pre každú varnú zónu ukazovateľ zostatkového tepla. Signalizuje, že varná zóna je ešte horúca. Pokým svieti ukazovateľ zostatkového tepla, nedotýkajte sa varnej zóny.

V závislosti od výšky zostatkového tepla sa zobrazujú nasledujúce:

- Ukazovateľ 'H': vysoká teplota
- Ukazovateľ 'h': nízka teplota

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



Po vypnutí varnej zóny sa rozsvieti ukazovateľ zostatkového tepla. Aj keď je varná doska už vypnutá, svieti na ukazovateli ukazovateľ zostatkového tepla, pokiaľ je varná zóna teplá.


Obsluha spotrebiča

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

Zapnutie a vypnutie varnej dosky

Varnú dosku 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 . Varná doska je pripravený na prevádzku.

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

Upozornenia

- Varná doska sa vypne automaticky, pokiaľ sú všetky varné zóny vypnuté dlhšie než 20 sekúnd.
- Zvolené nastavenia zostanú prvé 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 ohrevu pomocou symbolov **1** až **9**.



Stupeň ohrevu **1** = najnižší stupeň.

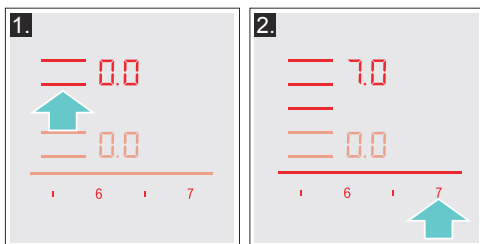
Stupeň ohrevu **9** = najvyšší stupeň.

Každý stupeň ohrevu má jeden medzistupeň. Tento stupeň ohrevu je v poli nastavenia označený symbolom **I**.

Výber varnej zóny a stupňa ohrevu

Varná doska musí byť zapnutá.

1. Dotknite sa symbolu  požadovanej varnej zóny. Ukazovateľ  svieti jasnejšie.
2. V poli nastavení potom zvolte požadovaný stupeň ohrevu.




Stupeň ohrevu je nastavený.

Zmena nastavenia stupňa ohrevu

Vyberte varnú zónu a potom v poli nastavenia nastavte požadovaný stupeň ohrevu.

Vypnutie varnej zóny

Vyberte varnú zónu a v poli nastavenia nastavte na . Varná zóna sa vypne a zobrazí sa ukazovateľ zostatkového tepla.

Upozornenia

- Pokiaľ sa na varnú zónu neumiestnila varná nádoba, zvolený stupeň ohrevu bliká. Po určitom čase sa varná zóna vypne.
- Ak sa na varnú zónu umiestnila varná nádoba pred zapnutím varnej dosky, bude rozpoznaná 20 sekúnd po zapnutí hlavného vypínača a varná zóna sa zvolí automaticky. Po rozpoznaní nádoby zvolte stupeň ohrevu do 20 sekúnd, inak sa varná zóna vypne. Ak aj umiestnite naraz viac ako jednu nádobu, po zapnutí varnej dosky bude rozpoznaná len jedna z nich.

Odporúčania šéfkuchára

Odporúčania

- Pri zohrievaní pyré, krémových polievok a hustých omáčok občas premiešajte.
- Na predhriatie nastavte stupeň ohrevu 8 – 9.
- Pri varení s pokrievkou znížte stupeň ohrevu, 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.
- Pokrmy nevarte príliš dlho, aby sa zachovala ich výživová hodnota. Pomocou minútky sa dá nastaviť optimálny čas prípravy pokrmov.
- Aby bol výsledok varenia zdravý, malo by sa predísť spáleniu oleja.
- Pokrmy opekajte do hnedo po malých porciách.
- Riad na varenie sa môže počas prípravy pokrmov 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 ohrevu je vhodný pre ktoré jedlo. Doba prípravy pokrmov sa môže líšiť v závislosti od druhu, hmotnosti, hrúbky a kvality danej potraviny.

	Stupeň ohrevu	Čas prípravy (min.)
Rozohrievanie		
Čokoládová poleva	1 - 1.5	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
Ohrev a udržiavanie teploty		
Eintopf (hustá polievka), napr. šošovicová	1.5 - 2	-
Mlieko*	1.5 - 2.5	-
Ohrev klobás vo vode*	3 - 4	-
Rozmrazovanie a ohrev		
Špenát, mrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, mrazený	3 - 4	35 - 45
Mierne varenie		
Zemiakové knedle*	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Biele omáčky, napr. bešamel	1 - 2	3 - 6
Šľahané omáčky, napr. francúzska , holandská	3 - 4	8 - 12
Varenie, varenie v pare, dusenie		
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	2.5 - 3.5	15 - 30
Mliečna ryža***	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
Eintopf (hustá polievka)	3.5 - 4.5	120 - 180
Polievky	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenina	2.5 - 3.5	10 - 20
Mrazená zelenina	3.5 - 4.5	7 - 20
Varenie v tlakovom hrnci	4.5 - 5.5	-
Dusenie		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Pečené mäso v hrnci	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60

* Bez pokrievky

** Viackrát obrátiť

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

	Stupeň ohrevu	Čas prípravy (min.)
Pečenie / smaženie 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
Krevety, tigrie krevety	7-8	4-10
Restovaná zelenina a huby	7-8	10-20
Orestovaná zelenina s mäsom po ázijsky	7-8	15-20
Mrazené pokrmy, napr. pečené pokrmy	6-7	6-10
Palacinky (smažené postupne)	6,5-7,5	-
Omeleta (smažená postupne)	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 kurčafa	6-7	-
Ryby, obaľované alebo v pívovom cestíčku	6-7	-
Zelenina, huby, obaľované alebo v pívovom cestíčku, tempura	6-7	-
Drobné smažené pokrmy, napr. šišky, ovocie v cestíčku	4-5	-
* Bez pokrievky		
** Viackrát obrátiť		
***Predhrievanie na stupni ohrevu 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.

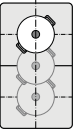
Pokyny na používanie varného riadu

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

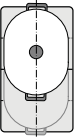
Ako jediná varná zóna



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

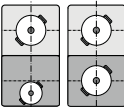


Priemer väčší ako 13 cm
Umiestnite nádobu do jednej z troch pozícií, ktoré vidíte na obrázku.



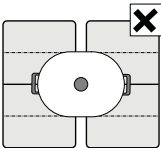
Keď je na nádobu potrebných viac ako jedna varná zóna, umiestnite ju za činnajúc na hornom alebo dolnom okraji flexibilnej varnej zóny.

Ako dve nezávislé varné zóny



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

Odporúčania



Ak ide o varné dosky s viac ako jednou flexibilnou varnou zónou, postavte nádobu tak, aby bola zakrytá len jedna flexibilná varná zóna.

Varné zóny sa ináč neaktivujú správne a nemusí sa docíliť dobrý výsledok prípravy pokrmu.

Ako dve nezávislé varné zóny

Flexibilná varná zóna sa použije ako dve nezávislé varné zóny.

Aktivovanie

Pozrite si príslušnú kapitolu → "Obsluha spotrebiča"

Ako jediná varná zóna

Použitie celej varnej zóny spojením obidvoch varných zón.

Spojenie obidvoch varných zón

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

Flexibilná varná zóna je aktivovaná.

Zmena nastavenia stupňa ohrevu

Vyberte jednu z dvoch varných zón patriacich k flexibilnej varnej zóne a v poli nastavenia zmeňte stupeň ohrevu.

Pridanie nového varného riadu

Položte nový riad na sporák, zvolte jednu z dvoch varných zón flexibilnej varnej oblasti a potom sa dvakrát dotknite symbolu . Riad na varenie sa rozpozná a predtým zvolený stupeň ohrevu zostane zachovaný.

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

Rozdelenie obidvoch varných zón

Vyberte jednu z dvoch varných zón patriacich do flexibilnej varnej zóny a dotknite sa symbolu . Flexibilná varná zóna je deaktivovaná. Obidve varné zóny budú fungovať naďalej ako dve nezávislé varné zóny.

Upozornenia

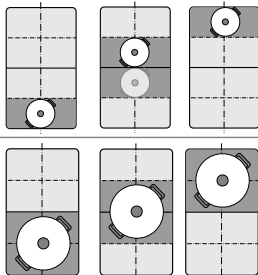
- Keď sa varná doska vypne a neskôr znova zapne, flexibilná varná zóna sa opäť prestaví na dve nezávislé varné zóny.
- Ako zmeniť nastavenie konfigurácie flexibilnej zóny, nájdete v kapitole → "Základné nastavenia".

Funkcia Move

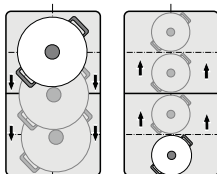
Touto funkciou sa aktivuje celá flexibilná varná zóna, ktorá je rozdelená na tri varné oblasti a ktorej stupne ohrevu sú prednastavené.

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

Varné zóny



Aby sa riad počas prípravy pokrmov dal presunúť na inú varnú zónu s iným stupňom ohrevu:



Prednastavené stupne ohrevu:

Predná zóna = stupeň ohrevu 9

Stredná zóna = stupeň ohrevu 5



Zadná zóna = stupeň ohrevu 1.5

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

Upozornenia

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

Aktivácia

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

Funkcia je aktivovaná.

Zmena stupňa ohrevu

Stupne ohrevu jednotlivých varných zón sa dajú počas procesu varenia zmeniť. Položte riad na varnú zónu a zmeňte stupeň ohrevu v poli nastavenia.

Upozornenia

- Zmení sa len stupeň ohrevu zóny, na ktorej sa nachádza riad.
- Ak sa funkcia deaktivuje, stupne ohrevu pre tri varné zóny sa vrátia na prednastavené hodnoty.

Deaktivácia

Dotknite sa symbolu . Ukazovateľ vedľa symbolu  zhasne.

Funkcia bola deaktivovaná.

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

Zóna FlexPlus

Varná doska má dve varné zóny FlexPlus, ktoré sa nachádzajú medzi obidvomi flexibilnými varnými zónami a ktoré sú v prevádzke v spojení s príslušnou pravou alebo ľavou flexibilnou varnou zónou. Vďaka tomu sa môžu použiť väčšie nádoby na varenie a doceliť lepšie výsledky varenia.

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

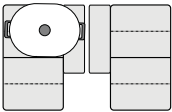
Pokyny na používanie varného riadu

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

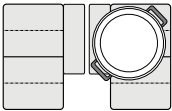
Riad by mal zakrývať bočné varné zóny a varnú zónu FlexPlus.

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

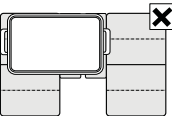
Umiestnenie na varnú zónu



Pozdĺžny riad na varenie: Aktivujte flexibilnú varnú zónu ako dve nezávislé varné zóny alebo ako jednu varnú zónu.



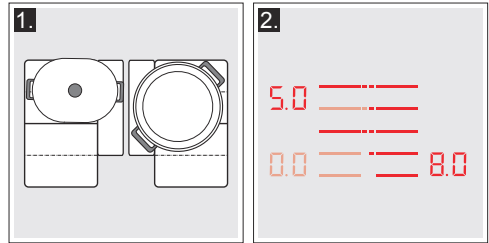
Veľký okrúhly riad na varenie: Flexibilná varná zóna sa aktivuje ako jediná varná zóna.



Riad nesmie zakryť obidve varné zóny FlexPlus súčasne.

Aktivácia

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



Zóna FlexPlus je aktivovaná.

Deaktivácia

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

Časové funkcie





Vaša varná doska má tri funkcie:

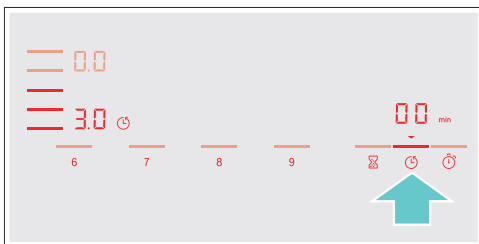
- Funkcia Timeru
- Minútka
- Funkcia stopiek

Funkcia Timeru

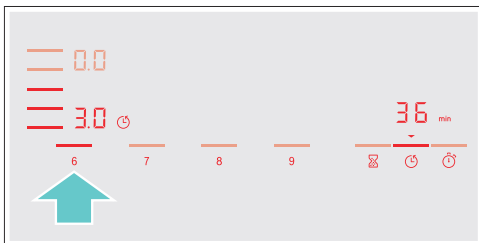
Varná zóna sa po uplynutí nastaveného času automaticky vypne.


Nastavenie:

1. Vyberte varnú zónu a želaný stupeň ohrevu.
2. Dotknite sa symbolu . Na ukazovateli časových funkcií svieti symbol  a ukazovateľ . Na ukazovateli varnej zóny svieti .



3. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd nastavte požadovaný čas prípravy v poli nastavenia.



4. Dotknite sa symbolu , čím potvrdíte zvolené nastavenie.

Začne sa odpočítavať čas.

Upozornenia

- Pre všetky varné zóny sa môže automaticky nastaviť rovnaký čas prípravy pokrmu. Nastavený čas plynie pre každú varnú zónu nezávisle od seba. Informácie k automatickej funkcii Timeru nájdete v odseku → "Základné nastavenia"
- Ak sa flexibilná varná zóna zvolí ako jediná varná zóna, nastavený čas je pre celú varnú zónu rovnaký.
- Ak sa pre kombinovanú varnú zónu zvolí funkcia Move, nastavený čas je pre tie tri varné zóny rovnaký.

Senzor na smaženie


Ak sa pre niektorú varnú zónu naprogramuje funkcia Timeru a senzor na smaženie je aktívny, čas ohrevu začne plynúť až po dosiahnutí zvoleného stupňa ohrevu.


Funkcia prípravy pokrmu

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

Zmena alebo zrušenie doby



Vyberte varnú zónu a potom sa dotknite symbolu .


Keď chcete vymazať naprogramovaný čas prípravy pokrmov, v poli nastavenia zmeňte čas prípravy pokrmov alebo nastavte .

Dotknite sa symbolu , čím potvrdíte zvolené nastavenie.

Po uplynutí času

Varná zóna sa vypne, ukazovateľ  bliká a stupeň ohrevu sa nastaví na . Zaznie signál.

Na ukazovateli časových funkcií blikajú  a ukazovateľ .

Pri dotyku symbolu  ukazovatele zhasnú a zvukový signál sa vypne.

Upozornenia





- Keď chcete nastaviť čas prípravy pokrmov kratší ako 10 minút, dotknite sa najprv vždy **0** a až potom zvolte požadovanú hodnotu.
- Ak bol naprogramovaný čas prípravy pokrmov pre viac varných zón, zobrazí sa na ukazovateli časových funkcií vždy časový údaj zvolenej varnej zóny.
- Keď chcete zistiť zostávajúci čas prípravy pokrmov varnej zóny, vyberte príslušnú varnú zónu.
- Môžete nastaviť dobu prípravy pokrmov až **99** minút.

Minútka


Prostredníctvom 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 časových funkcií svieti symbol  a ukazovateľ .
2. V poli nastavenia zvolte požadovaný čas a na potvrdenie sa dotknite symbolu . Po niekoľkých sekundách začne plynúť čas.



Zmena alebo zrušenie času

Dotknite sa symbolu .

Keď chcete vymazať naprogramovaný čas prípravy pokrmov, v poli nastavenia zmeňte čas prípravy pokrmov alebo nastavte .

Dotknite sa symbolu , čím potvrdíte zvolené nastavenie.

Po uplynutí času

Po uplynutí času zaznie signál. Na ukazovateli časových funkcií blikajú  a symbol .

Po dotyku symbolu  ukazovateľa zhasnú.

Funkcia stopiek

Funkcia stopiek zobrazuje čas, ktorý uplynul od aktivovania.


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


Aktivácia

Dotknite sa symbolu . Na ukazovateli časových funkcií svieti symbol  a ukazovateľ .

Čas začne plynúť.


Deaktivácia

Keď sa dotknete symbolu , funkcia stopiek sa pozastaví. Ukazovateľ časových funkcií svietia ďalej.

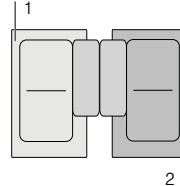
Keď sa znova dotknete symbolu , ukazovateľ zhasnú.

Funkcia je deaktivovaná.

 Funkcia PowerBoost



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

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






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

Aktivácia

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

Deaktivácia

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

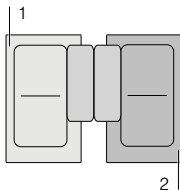
Upozornenie: Za určitých okolností sa môže funkcia PowerBoost automaticky vypnúť kvôli ochrane elektronických súčiastok vo vnútri varnej dosky pred prehriatím.

Funkcia ShortBoost

S funkciou ShortBoost sa dá riad zohriať rýchlejšie ako so stupňom ohrevu 9.

Na deaktivovanie funkcie vyberte vhodný stupeň ohrevu pre váš pokrm.

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.

Odporúčané použitie

- 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 → "Indukčné varenie"


Aktivácia

1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa dvakrát symbolu .

Ukazovateľ **Pb** svieti.

Funkcia je aktivovaná.

Deaktivácia

1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa symbolu .

Ukazovateľ **Pb** s zhasne a varná zóna sa prepne naspäť na stupeň ohrevu 9.


Funkcia je deaktivovaná.

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

Funkcia udržiavania teploty

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


Aktivácia

1. Vyberte si požadovanú varnú zónu.
2. Počas nasledujúcich 10 sekúnd sa dotknite symbolu .

Ukazovateľ **L** svieti.

Funkcia je aktivovaná.

Deaktivácia

1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa symbolu .

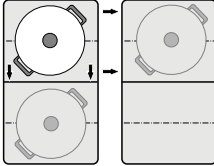
Ukazovateľ **L** zhasne. Varná zóna sa vypne a rozsvieti sa ukazovateľ zostatkového tepla.

Funkcia je deaktivovaná.

Prenos nastavenia



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

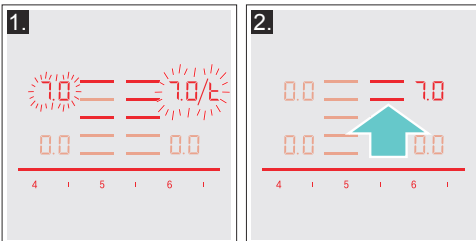
Na presenenie nastavení postavte riad zo zapnutej varnej zóny na inú varnú zónu.



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

Aktivácia

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



Nastavenia boli prenesené na novú varnú zónu.

Upozornenia

- Presuňte riad na varnú zónu, ktorá nie je zapnutá, ktorá ešte nie je prednastavená alebo na ktorej predtým nebol iný riad.
- Funkcia PowerBoost alebo ShortBoost sa môže predstavovať zľava doprava alebo sprava doľava len vtedy, keď nie je aktívna žiadna varná zóna.
- Keď sa položí nový riad 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 prípravy pokrmov

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

Umožňujú procesy prípravy pokrmu 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 pokrm. Pokrmu nebudú nadmerne prehriať, nič sa neprevára.

Varné zóny, ktoré disponujú senzorom na smaženie, sú označené symbolom pre senzor na smaženie. Funkcie prípravy pokrmov sú k dispozícii pre všetky varné zóny, pokiaľ je dostupný bezdrôtový teplotný senzor.














V tejto kapitole získate informácie o týchto úkonoch:

- Druhy funkcií prípravy pokrmov
- Vhodný riad
- Sensory a špeciálne príslušenstvo
- Funkcie a stupne ohrevu
- Odporúčané pokrmy
- Príprava a údržba bezdrôtového teplotného senzora

Druhy funkcií prípravy pokrmov

S použitím funkcií prípravy pokrmov sa dá pre každé jedlo vybrať najvhodnejší spôsob prípravy.

Tabuľka znázorňuje rôzne dostupné nastavenia pre prípravu pokrmov:

Funkcie prípravy pokrmov	Stupne ohrevu	Riad na varenie	Dostupnosť	Aktivovanie
Senzor na smaženie				
Dusenie /pečenie s malým množstvom tuku	1, 2, 3, 4, 5			
Funkcie prípravy pokrmov				
Ohrev/udržiavanie teploty	1 / 70 °C		Všetky varné zóny	
Mierne varenie	2 / 90 °C		Všetky varné zóny	
Príprava pokrmov	3 / 100 °C		Všetky varné zóny	
Varenie v tlakovom hrnci	4 / 120 °C		Všetky varné zóny	
Smaženie s veľkým množstvom oleja v hrnci*	5 / 170 °C		Všetky varné zóny	

*Predhriatie s pokrievkou a fritovanie bez pokrievky.

Ak nemá varný panel žiadny bezdrôtový teplotný senzor, dá sa tento senzor dodatočne zaobstaráť v špecializovanom obchode alebo prostredníctvom nášho zákazníckeho servisu.

Vhodný riad

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

Funkcie **prípravy pokrmov** nie sú určené na pečenie v panvici tak, ako je to možné so senzorom na **smaženie**.

Existujú panvice, ktoré sú optimálne vhodné pre **senzor na smaženie**. Dajú sa dodatočne zakúpiť v špecializovanom obchode alebo prostredníctvom nášho zákaznického 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 antiadhéznú vrstvu, takže sa v nich dá piecť s malým množstvom oleja.

Upozornenia

- **Senzor na smaženie** bol nastavený špeciálne pre tento druh a túto veľkosť panvice.
- Na flexibilných varných oblastiach sa môže stať, že sa **senzor na smaženie** neaktivuje pri odlišnej veľkosti panvic alebo ak sú panvice nesprávne umiestnené. Pozrite si kapitolu → "Zóna Flex".
- Iné druhy panvic 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 prípravy pokrmu 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 indukciu, nájdete v kapitole → "Indukčné varenie".

V tabuľke funkcií prípravy pokrmu je uvedený vhodný riad pre každú funkciu.

Senzory a špeciálne 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.

Vaša varná doska disponuje dvomi rôznymi systémami na meranie teploty, aby bolo možné dosiahnuť tie najlepšie výsledky:

- **Teplotné sondy**, ktoré sa nachádzajú v rámci varnej dosky a kontrolujú teplotu dna riadu. Vhodné pre **senzor na smaženie**.
- **Bezdrôtový teplotný senzor**, ktorý odovzdáva ďalej informácie o teplote riadu na varenie ovládacímu panelu. Vhodné pre funkcie prípravy pokrmov.

Teplotný senzor je nenahraditeľným pri používaní funkcií prípravy pokrmov.

Ak varná doska nedisponuje bezdrôtovým teplotným senzorom, môžete si ho dodatočne zaobstarať v špecializovanom obchode alebo prostredníctvom nášho zákaznického servisu, pri uvedení referenčného čísla HZ39050.

Informácie o teplotnom senzore nájdete v odseku → "Príprava a údržba bezdrôtového teplotného senzora"

Funkcie a nastavenie stupňa ohrevu

Senzor na smaženie

So senzorom na **smaženie** môžete pripravovať pokrm v panvici s použitím malého množstva oleja.

Varné zóny s touto funkciou sú označené symbolom pre **senzor na smaženie**.

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 stupeň ohrevu 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, **teplotný senzor** sa neaktivuje správnym spôsobom.
- Na **smaženie** s veľkým množstvom oleja v jednom hrnci, vždy použite funkcie prípravy pokrmu. „Smaženie s veľkým množstvom oleja v jednom hrnci“, na stupni ohrevu 5.

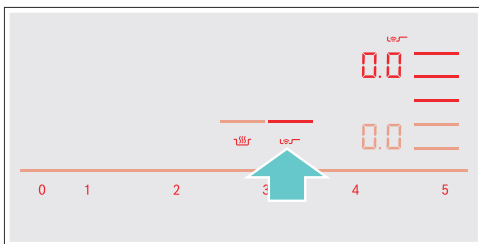
Nastavenie stupňa ohrevu

Stupeň ohrevu	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, obalovaných a jemných jedál, napr. rezňov, ragú a zeleniny.
5 vysoký	Pečenie jedál pri vysokých teplotách, napr. krvavých steakov, zemiakových placiek a pečených zemiakov.

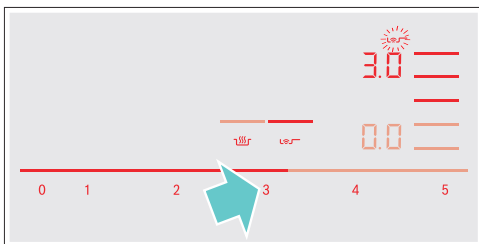
Nastavenie


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 zvolte v poli nastavenia požadovaný stupeň ohrevu.




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

3. Po dosiahnutí teploty smaženia dajte do panvice najprv olej a potom pokrm.

Upozornenie: Pokrm obráťte, aby sa neprípálil.

Vypnutie senzora na smaženie

Vyberte varnú zónu a v poli nastavenia nastavte na . Varná zóna sa vypne a zobrazí sa ukazovateľ zostatkového tepla.

Funkcie prípravy pokrmov

S týmito funkciami môžete potraviny zohrievať, dusiť, variť, variť s využitím tlakového hrnca alebo smažiť 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 pokrmov. Teplota sa nemusí dodatočne regulovať.
- Signál hlási, keď voda alebo olej dosiahnu optimálnu teplotu na vloženie pokrmu. V prípade, že sa má pokrm 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.
- Hrnec naplňte tak, aby bol obsah nad silikónovou podložkou zvonku na hrnci.
- Na smaženie s malým množstvom oleja používajte senzor na smaženie.
- 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 prípravy	Stupeň ohrevu	Teplotný rozsah	Vhodné na
Ohrev, udržiavanie teploty	1/70 °C	60 – 70 °C	napríklad polievky, punč
Mierne varenie	2/90 °C	80 – 90 °C	napríklad ryža, mlieko
Príprava pokrmu	3/100 °C	90 – 100 °C	napríklad rezance, zelenina
Varenie v tlakovom hrnci	4/120 °C	110 – 120 °C	napríklad kurča, Eintopf (hustá polievka).
Smaženie s veľkým množstvom oleja v hrnci	5/170 °C	170 – 180 °C	napríklad šišky/donuty, guľôčky z mletého mäsa

Tipy pre varenie s funkciami určenými na prípravu pokrmov

- Funkcia Ohrev/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 zvolte stupeň ohrevu 1/70 °C. Občas premiešajte.
- Funkcia mierne 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 prípravy pokrmov: vodu zohrievajte s uzatvorenou pokrievkou. Nedôjde k jej vykypeniu. Vyberte si stupeň ohrevu 3/100 °C.
- Funkcia varenia v tlakovom hrnci: rešpektujte odporúčania výrobcu. Po signalizačnom tóne varte ďalej odporúčaný čas. Vyberte si stupeň ohrevu 4/120 °C.
- Funkcia smaženie s veľkým množstvom oleja v hrnci: zahrejte olej s uzatvorenou pokrievkou. Pokrievku odoberte po zaznení zvukového tónu a pridajte pokrm. Vyberte si stupeň ohrevu 5/170 °C.

Upozornenia

- Varte vždy so zatvorenou pokrievkou. Výnimka: „Smaženie s veľkým množstvom oleja v hrnci“, stupeň ohrevu 5/170 °C.
- Ak nasleduje žiadny zvukový 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 stupeň ohrevu.

Nastavenie bodu varu

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

- Vyberte si základné nastavenie **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 nad hladinou mora, nie je potrebné nastavovať bod varu, v opačnom prípade si vyberte nastavenie, ktoré je uvedené v nasledujúcej tabuľke pre príslušnú výšku:

Výška	Nastavenia 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: Stupeň ohrevu 3/100 °C je dostatočný na efektívne varenie aj v prípade, že voda pritom príliš intenzívne nevrje. Ak však nie ste s výsledkom varenia spokojní, môžete zmeniť nastavenie bodu varu.

Prepojenie bezdrôtového teplotného senzora s ovládacím panelom

Pred prvým použitím funkcií prípravy pokrmu musí byť vytvorené prepojenie medzi bezdrôtovým teplotným senzorom a ovládacím panelom.

Na prepojenie bezdrôtového teplotného senzora s ovládacím panelom postupujte nasledovne:

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

Výsledok

- | | |
|----------|---|
| 0 | Bezchybné prepojenie |
| ! | Chybné prepojenie z dôvodu chyby pri prenose. |
| 2 | Chybné prepojenie: z dôvodu chyby teplotného senzora. |

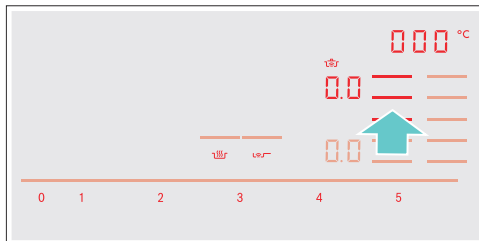
- Hneď ako bude teplotný senzor bezchybne prepojený s ovládacím panelom, funkcie prípravy pokrmov budú k dispozícii.
- Chyba spojenia následkom poruchy teplotného senzora sa môže vyskytnúť z nasledovných dôvodov:
 - Chyba komunikácie prostredníctvom Bluetooth.
 - Symbol na teplotnom senzore nebol stlačený do 30 sekúnd po výbere varnej zóny.
 - Batéria teplotného senzora je vybitá.
 Bezdrôtový teplotný senzor resetujte a zopakujte proces prepojenia.
- Pri chybnom prepojení následkom chyby pri prenose zopakujte proces prepojenia.
Ak chyba spojenia **!** naďalej pretrváva, dŕžte sa na zákaznícky servis.

Resetovanie bezdrôtového teplotného senzora

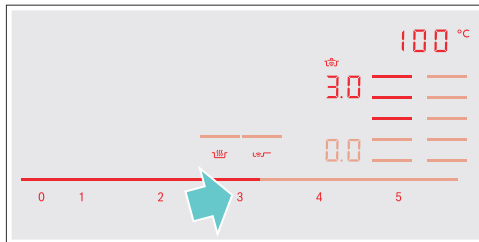
1. Dotýkajte sa symbolu **🔥** cca 8 – 10 sekúnd. Počas toho zasvieti trikrát LED ukazovateľ teplotného senzora. Pri tretom rozsvietení LED sa spustí resetovanie. V tomto momente dajte prst dolu zo symbolu. Keď LED zhasne, bezdrôtový teplotný senzor je resetovaný.
2. Zopakujte proces prepojenia od bodu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

Nastavenie

1. Upevnite bezdrôtový teplotný senzor na hrnci, pozrite si kapitolu → "Príprava a údržba o bezdrôtový teplotný senzor"
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 s teplotným senzorom.
4. Dotknite sa symbolu **🔥** teplotného senzora. Na ovládacím paneli svieti ukazovateľ **🔥**.



5. Z tabuľky si vyberte vhodný stupeň ohrevu.



Funkcia je aktivovaná.

Symbol teploty **🔥** bliká dovtedy, kým voda alebo olej nedosiahli teplotu zodpovedajúcu pre vloženie pokrmov. Zaznie signál a symbol teploty prestane blikaf.

6. Po zaznení zvukového tónu odoberte pokrievku a pridajte pokrm. Počas procesu prípravy pokrmov udržiavajte hrniec zatvorený.
Upozornenie: Pri funkcii „Smaženie s veľkým množstvom oleja v hrnci“ hrniec nezakrývajte.

Vypnutie funkcií prípravy pokrmu

Vyberte varnú zónu a v poli pre nastavovanie nastavte na **0.0**. Varná zóna sa vypne a objaví sa ukazovateľ zostatkového tepla.

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

Odporúčané pokrmy

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

Mäso	Funkcie prípravy pokrmu	Stupeň ohrevu	Celková doba varenia od zvukového tónu (min.)
Funkcia: Smaženie s malým množstvom oleja			
Rezne prírodné alebo obaľované a vyprážené	Senzor na smaženie	4	6 – 10
Filé	Senzor na smaženie	4	6 – 10
Kotleta*	Senzor na smaženie	3	10 – 15
Cordon bleu, viedenské rezne*	Senzor na smaženie	4	10 – 15
Steak, krvavý (3 cm hrubý)	Senzor na smaženie	5	6 – 8
Steak ružový alebo prepečený (3 cm hrubý)	Senzor na smaženie	4	8 – 12
Prsia z hydiny (2 cm hrubé)*	Senzor na smaženie	3	10 – 20
Párky, varené alebo surové*	Senzor na smaženie	3	8 – 20
Hamburger, mäsové guľôčky, plnená mäsová roláda*	Senzor na smaženie	3	6 – 30
Jemná sekaná	Senzor na smaženie	2	6 – 9
Ragú, gyros	Senzor na smaženie	4	7 – 12
Mleté mäso	Senzor na smaženie	4	6 – 10
Slanina	Senzor na smaženie	2	5 – 8

Funkcia: Mierne varenie

Párky	Funkcie prípravy pokrmu	2/90 °C	10 - 20
-------	-------------------------	---------	---------

Funkcia: Príprava pokrmu

Mäsové knedličky	Funkcie prípravy pokrmu	3/100 °C	20 – 30
Sliepka na polievku	Funkcie prípravy pokrmu	3/100 °C	60 – 90
Tafelspitz (Hovádzia špička)	Funkcie prípravy pokrmu	3/100 °C	60 – 90

Funkcia: Varenie v tlakovom hrnci

Kurča, ťelacie mäso***	Funkcie prípravy pokrmu	4/120 °C	15 – 25
------------------------	-------------------------	----------	---------

Funkcia: Smaženie s veľkým množstvom oleja

Časti kurčáta, guľôčky z mletého mäsa**	Funkcie prípravy pokrmu	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 prípravy pokrmu	Stupeň ohrevu	Celkový čas varenia/ohrevu od signalizačného tónu (min.)
Funkcia: Smaženie s malým množstvom oleja			
Ryba, pečená v celku, napr. pstruh	Senzor na smaženie	3	10 – 20
Rybíe filé, prírodné alebo obaľované a vyprážené	Senzor na smaženie	3 – 4	10 – 20
Smažené krevety, tigríe krevety	Senzor na smaženie	4	4 – 8
Funkcia: Mierne varenie			
Dusená ryba, napr. morská štika	Funkcie prípravy pokrmu	2/90 °C	15 – 20
Funkcia: Smaženie s veľkým množstvom oleja			
Ryba, obaľovaná v pivovom cestíčku*	Funkcie prípravy pokrmu	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 prípravy pokrmu	Stupeň ohrevu	Celkový čas varenia/ohrevu od signalizačného tónu (min.)
Funkcia: Smaženie s malým množstvom oleja			
Palacinky *	Senzor na smaženie	5	-
Omeleta*	Senzor na smaženie	2	3 - 6
Volské oká	Senzor na smaženie	2 - 4	2 - 6
Pražienica	Senzor na smaženie	2	4 - 9
Cisársky trhanec	Senzor na smaženie	3	10 - 15
Francúzsky toast*	Senzor na smaženie	3	4 - 8
Funkcia: Prípravy pokrmu			
Vajcia natvrdo**	Funkcie prípravy pokrmu	3/100 °C	5 - 10
* Celkový čas pre každú porciu. Pečte jednu za druhou.			
** Jedlo pridajte hneď na začiatku.			

Zelenina a strukoviny	Funkcie prípravy pokrmu	Stupeň ohrevu	Celkový čas varenia od signalizačného tónu (min.)
Funkcia: Smaženie s malým množstvom oleja			
Cesnak, cibuľa	Senzor na smaženie	1 - 2	2 - 10
Cukety, baklažány	Senzor na smaženie	3	4 - 12
Paprika, zelená špargľa	Senzor na smaženie	3	4 - 15
Zelenina dušená na oleji, napr. cuketa, zelená paprika	Senzor na smaženie	1	10 - 20
Huby	Senzor na smaženie	4	10 - 15
Glazovaná zelenina	Senzor na smaženie	3	6 - 10
Funkcia: Prípravy pokrmu			
Zelenina čerstvá, napr. brokolica	Funkcie prípravy pokrmu	3 / 100 °C	10 - 20
Zelenina čerstvá, napr. ružičkový kel	Funkcie prípravy pokrmu	3 / 100 °C	30 - 40
Cicer*	Funkcie prípravy pokrmu	3 / 100 °C	60 - 90
Hrášok	Funkcie prípravy pokrmu	3 / 100 °C	15 - 20
Šošovicový Eintopf*	Funkcie prípravy pokrmu	3 / 100 °C	45 - 60
Funkcia: Varenie v tlakovom hrnci*			
Zelenina, napr. zelená fazuľka	Funkcie prípravy pokrmu	4 / 120 °C	3 - 6
Cicer, fazuľa	Funkcie prípravy pokrmu	4 / 120 °C	25 - 35
Šošovicový Eintopf	Funkcie prípravy pokrmu	4 / 120 °C	10 - 20
Funkcia: Smaženie s veľkým množstvom oleja			
Zelenina a huby obaľované alebo v pivovom cestíčku**	Funkcie prípravy pokrmu	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 prípravy pokrmu	Stupeň ohrevu	Celkový čas varenia od signalizačného tónu (min.)
Funkcia: Smaženie s malým množstvom oleja			
Pečené zemiaky (z varených zemiakov so šupkou)	Senzor na smaženie	5	6 – 12
Pečené zemiaky (zo surových zemiakov) Zemiakové placky*	Senzor na smaženie	4	15 – 25
	Senzor na smaženie	5	2,5 – 3,5
Švajčiarske rústi (zemiakové placky)	Senzor na smaženie	1	50 – 55
Glazované zemiaky	Senzor na smaženie	3	15 – 20
Funkcia: Mierné varenie			
Zemiakové knedlíčky	Funkcie prípravy pokrmu	2 / 90 °C	30 – 40
Funkcia: Prípravy pokrmu			
Zemiaky**	Funkcie prípravy pokrmu	3 / 100 °C	30 – 45
Funkcia: Varenie v tlakovom hrnci			
Zemiaky**	Funkcie prípravy pokrmu	4 / 120 °C	10 – 20
* Celkový čas pre každú porciu. Pečte jednu za druhou.			
** Jedlo pridajte hneď na začiatku.			

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

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

Omáčky	Funkcie prípravy pokrmu	Stupeň ohrevu	Celkový čas varenia/ohrevu od signalizačného tónu (min.)
Funkcia: Smaženie s malým množstvom oleja			
Paradajková omáčka so zeleninou	Senzor na smaženie	1	25 – 35
Bešamelová omáčka	Senzor na smaženie	1	10 – 20
Syrová omáčka, napríklad gorgonzolová omáčka	Senzor na smaženie	1	10 – 20
Redukovanie omáčok, napr. paradajkovej omáčky, bolonskej omáčky	Senzor na smaženie	1	25 – 35
Sladké omáčky, napr. pomarančová omáčka	Senzor na smaženie	1	15 – 25

Dezerty	Funkcie prípravy pokrmu	Stupeň ohrevu	Celkový čas varenia od signalizačného tónu (min.)
Funkcia: Mierne varenie			
Ryža v mlieku*	Funkcie prípravy pokrmu	2 / 90 °C	40 – 50
Ovsené krúpy	Funkcie prípravy pokrmu	2 / 90 °C	10 – 15
Kompót**	Funkcie prípravy pokrmu	3 / 100 °C	15 – 25
Čokoládový puding***	Funkcie prípravy pokrmu	2 / 90 °C	3 – 5

Funkcia: Smaženie s veľkým množstvom oleja			
Jemné pečivo, napr. berlínske šišky, donuty a pampúchy*	Funkcie prípravy pokrmu	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 prípravy pokrmu	Stupeň ohrevu	Celkový čas varenia od signalizačného tónu (min.)
Funkcia: Smaženie s malým množstvom oleja			
Rezne	Senzor na smaženie	4	15 – 20
Cordon bleu*	Senzor na smaženie	4	10 – 30
Prsia z hydiny*	Senzor na smaženie	4	10 – 30
Kuracie nugety	Senzor na smaženie	4	10 – 15
Gyros, kebab	Senzor na smaženie	3	5 – 10
Rybie filé, prírodné alebo obalované	Senzor na smaženie	3	10 – 20
Rybie prsty	Senzor na smaženie	4	8 – 12
Pečené zemiaky	Senzor na smaženie	5	4 – 6
Pečené, napr. zelenina pripravovaná na panvici, s kurčaťom	Senzor na smaženie	3	6 – 10
Jarné rolky	Senzor na smaženie	4	10 – 30
Camembert/syr	Senzor na smaženie	3	10 – 15

Funkcia: Ohrev/udržiavania teploty			
Zmrazená zelenina so smotanovou omáčkou, napr. špenátovou**	Funkcie prípravy pokrmu	1 / 70 °C	15 – 20

Funkcia: Prípravy pokrmu			
Zelenina mrazená, napr. zelená fazuľka**	Funkcie prípravy pokrmu	3 / 100 °C	15 – 30

Funkcia: Smaženie s veľkým množstvom oleja			
Mrazené hranolčeky***	Funkcie prípravy pokrmu	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 prípravy pokrmu	Stupeň ohrevu	Celkový čas varenia od signalizačného tónu (min.)
Funkcia: Smaženie s malým množstvom oleja			
Camembert/syr	Senzor na smaženie	3	7 – 10
Predvarené sušené výrobky s prídáním vody, napr. rezance	Senzor na smaženie	1	5 – 10
Krutóny	Senzor na smaženie	3	6 – 10
Mandle/orechy/píniové oriešky	Senzor na smaženie	4	3 – 15
Funkcia: Ohrev/udržiavania teploty			
Konzervované jedlá, napr. gulášová polievka*	Funkcie prípravy pokrmu	1 / 70 °C	10 – 20
Varené víno**	Funkcie prípravy pokrmu	1 / 70 °C	-
Funkcia: Mierne varenie			
Mlieko**	Funkcie prípravy pokrmu	2 / 90 °C	-

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

Nastavenie a údržba bezdrôtového teplotného senzoru

V tomto odseku získate informácie o týchto úkonoch:

- Nalepenie silikónovej lepiacej pásky
- Použitie bezdrôtového teplotného senzoru
- Čistenie
- Výmena batérie

Špeciálne príslušenstvo, ako je silikónová lepiaca páska a teplotný senzor sa dá dodatočne zaobstarať v špecializovanom obchode alebo prostredníctvom nášho zákazníckeho servisu – prítom, prosím, uveďte príslušné referenčné číslo:

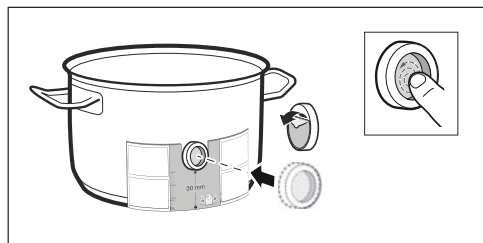
00577921	Súprava s 5 ks silikónovej lepiacej pásky
HEZ39050	Teplotný senzor a súprava s 5 ks silikónovej pásky

Nalepenie silikónovej lepiacej pásky

Silikónová páska fixuje teplotný senzor na riadi pri príprave pokrmov.

Ak sa hrniec na varenie používa s funkciami prípravy pokrmu prvýkrát, je potrebné upevniť silikónovú pásku. 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 pásky. Pomocou dodanej šablóny nalepte silikónovú pásku v zodpovedajúcej výške na hrniec.



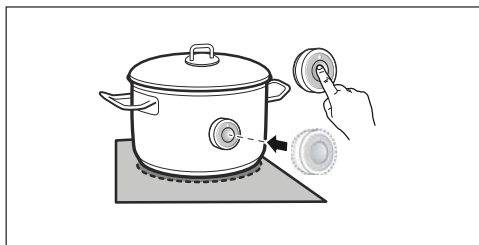
3. Prítlačte silikónovú pásku a aj vnútornú plochu. Lepidlo potrebuje na správne vytvrdnutie 1 hodinu. Riad na varenie počas toho nepoužívajte ani nečistite.

Upozornenia

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

Použitie bezdrôtového teplotného senzoru

Teplotný senzor pripevnite na silikónovú lepiacu pásku tak, aby sa perfektne prispôbil.



Upozornenie

- Zabezpečte, aby bola silikónová páska úplne suchá, kým sa na ňu pripevní teplotný senzor.
- Riad na varenie postavte tak, aby teplotný senzor smeroval k bočnej vonkajšej ploche varnej dosky.
- 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 čisté, bezpečnom mieste a nie v blízkosti zdrojov tepla.
- Používať možno až tri teplotné senzory súčasne.

Čistenie

Bezdrôtový teplotný senzor sa nesmie čistiť v umývačke riadu.

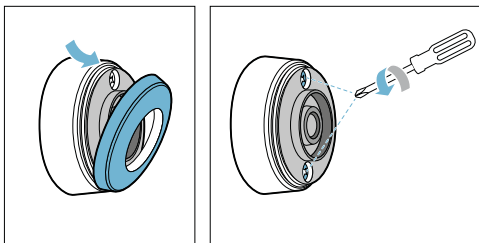
Informácie na čistenie teplotného senzora nájdete v kapitole → "Čistenie spotrebiča"

Výmena batérie

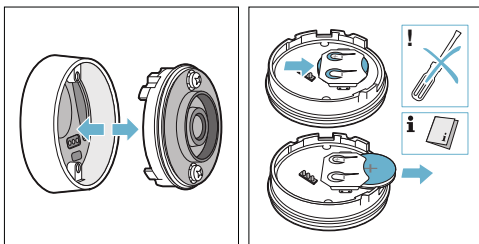
Ak bol stlačený symbol na bezdrôtovom teplotnom senzore a nezosvietila sa LED-dióda, je batéria vybitá.

Výmena batérie:

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

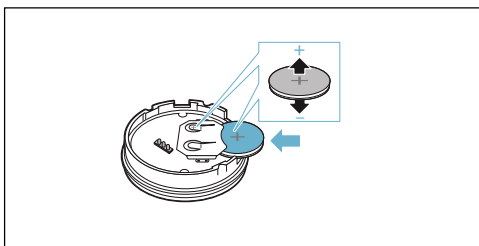


2. Stiahnite hornú časť obalu. Odstráňte starú batériu. Zasuňte novú batériu. Pritom dbajte na dodržanie pólov.

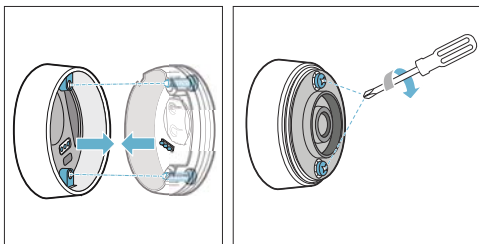


Varovanie!

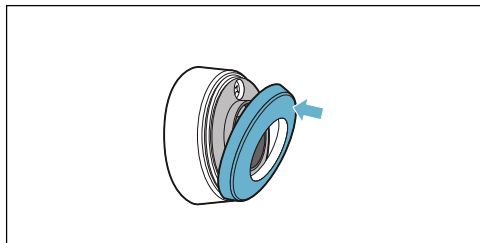
Na odstránenie batérie nepoužívajte žiadne predmety z kovu. Nedotýkajte sa kontaktov.



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 teplotného senzoru.



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

Vyhlasenie 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.sk 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 licencií. Všetky ostatné značky a ochranné známky sú vlastníctvom príslušných firiem.



Detská poistka

Detskou poistkou môžete zabrániť, aby deti nezapli varnú dosku.

Aktivácia a deaktivácia detskej poistky


Varná doska musí byť vypnutá.

Aktivácia:

1. Varnú dosku zapnite hlavným vypínačom.
2. Dotýkajte sa symbolu  cca 4 sekundy. Ukazovateľ  svieti 10 sekúnd.

Varná doska je zablokovaná.

Deaktivácia:

1. Varnú dosku 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.

Ochrana pred náhodnou aktiváciou

Keď chcete utrieť ovládací panel, keď je varná doska zapnutá, mohli by ste zmeniť nastavenia. Aby sa tomu zabránilo, varná doska má funkciu ochrana pred náhodnou aktiváciou dosky na účely čistenia.

Zapnutie: Dotknite sa symbolu . Zaznie signál. Ovládací panel je na 35 sekúnd zablokovaná. 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.
- Táto ochrana pred náhodnou aktiváciou nemá vplyv na hlavný vypínač. Varnú dosku možno kedykoľvek vypnúť.

Automatické vypnutie varnej zóny

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

Varná zóna prestane hriať. Na ukazovateli varnej zóny bliká striedavo **FB** a ukazovateľ zostatkového tepla **h** alebo **H**.

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

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

Základné nastavenie

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

Ukazovateľ	Funkcia
c 1	Automatická detská poistka 0 Manuálne*. 1 Automaticky. 2 Funkcia je deaktivovaná.
c 2	Zvukové 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.*
c 3	Ukazovateľ spotreby energie 0 Vypnuté.* 1 Zapnuté.
c 4	Nastavenie podľa nadmorskej výšky 1-2 Zníženie 3 Základné nastavenie 4-9 Zvýšenie
c 5	Automatické funkcie Timeru 00 Vypnuté.* 0 1-99 Čas do automatického vypnutia.
c 6	Dĺžka zvukového signálu minútky pri ukončení činnosti 1 10 sekúnd.* 2 30 sekúnd. 3 1 minúta.
c 7	Funkcia Power Management. Obmedzenie celkového výkonu varnej dosky 0 Vypnuté.* 1 1 000 W minimálny výkon. 1 1 500 W. 2 2 000 W. ... 9 alebo 9 , maximálny výkon varného panela.
c 11	Zmena prednastavených stupňov ohrevu pre funkciu Move _9 Prednastavený stupeň ohrevu pre prednú varnú zónu -5 Prednastavený stupeň ohrevu pre strednú varnú zónu. -1 Prednastavený stupeň ohrevu pre zadnú varnú zónu.
c 12	Kontrola varného riadu a výsledku prípravy pokrmu 0 Nevhodné. 1 Nie je optimálne. 2 Vhodné.


* Výrobné nastavenia

Ukazovateľ	Funkcia
c 13	Nastavenie Zóny Flex
	0 Ako dve nezávislé varné zóny.*
	1 Ako jediná varná zóna.
c 14	Prepojenie bezdrôtového teplotného senzora k varnej doske
	0 Bezchybné prepojenie
	1 Chybné prepojenie z dôvodu chyby pri prenose.
2 Chybné prepojenie z dôvodu chyby senzora teploty.	
c 0	Obnova nastavenia z výroby
	0 Individuálne nastavenia.*
	1 Obnovenie výrobných nastavení.


* Výrobné nastavenia

Vykonalie základného nastavenia

Varná doska musí byť vypnutá.

- Zapnite varnú dosku.
- 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
Ukazovateľ pre zákaznícky servis (ISS)	0 1
Výrobné číslo	Fd
Výrobné číslo 1	95.
Výrobné číslo 2	0.5


- Keď sa znova dotknete symbolu , dostanete sa k základným nastaveniam. Na ukazovateľoch svietia c 1 a 0 ako prednastavenie.



- Opakovane sa dotýkajte symbolu , kým sa nezobrazí požadovaná funkcia.

- Potom v oblasti nastavenia vyberte požadovaný stupeň ohrevu.



- Dotýkajte sa symbolu  aspoň 4 sekundy.

Nastavenia boli uložené.

Vypnutie základných nastavení

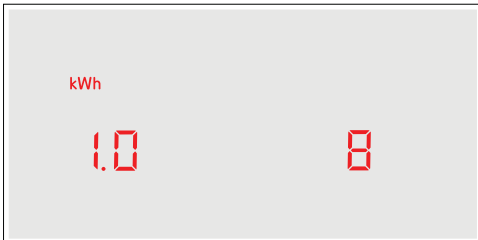
Vypnite varnú dosku pomocou hlavného vypínača.

Ukazovateľ spotreby energie

Táto funkcia zobrazuje celkovú spotrebu energie posledného varenia na tejto varnej doske.

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"

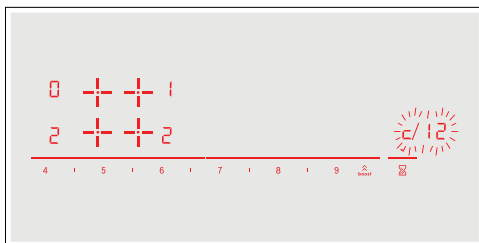
Test vhodnosti riadu

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 zvolte nastavenie **c 12**.
3. Dotknite sa oblasti nastavenia. Na ukazovateli varnej zóny bliká **—**. Funkcia je aktivovaná.

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



Skontrolujte výsledok na základe 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 neprebíha 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 poľa nastavenia.

Upozornenia

- 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".
- Ďalšie informácie o druhu, veľkosti a umiestnení riadu na varenie nájdete v kapitole → "Indukčné varenie" a → "Zóna Flex".



Čistenie spotrebiča

Vhodné čistiace a ošetrovacie prostriedky si môžete objednať prostredníctvom zákazníckeho servisu.

Varná doska

Čistenie

Varnú dosku vyčistíte po každom varení. Zabráňte tak, aby sa zvyšky jedál pripálili na varnú dosku. Varnú dosku začnite čistiť až vtedy, keď ukazovateľ zostatkového tepla zhasne.

Varnú dosku vyčistíte vlhkou handričkou a osušte utierkou, aby nevznikli škvrny od vodného kameňa.

Používajte len čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na tento druh varnej dosky. Prosím, dodajte 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.

So špeciálnymi špongiami na čistenie sklokeramiky docielite dobré výsledky čistenia.

Možné škvrny	
Vodný kameň a zvyšky vody	Vyčistíte spotrebič hneď, keď je vychladnutý. Môže sa použiť vhodný čistiaci prostriedok na sklokeramický varný panel.*
Cukor, ryžový škrob alebo plast	Okamžite vyčistíte. Použite škrabku na sklo. Pozor: Nebezpečenstvo popálenia.*

* Potom vyčistíte vlhkou handričkou a osušte utierkou.

Upozornenie: Pokým je varná doska horúca, nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky, môžu vzniknúť škvrny. Presvedčte sa, že sa všetky zvyšky použitého čistiaceho prostriedku odstránili.

Rám varnej dosky

Aby ste predišli poškodeniu rámu varnej dosky, 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.

Bezdrôtový teplotný senzor

Teplotný senzor

Teplotný senzor vyčistíte pomocou vlhkej handry. Nikdy ho neumývajte v umývačke riadu. Neponárajte ho do vody a nečistite ho pod tečúcou vodou.

Teplotný senzor po varení odstráňte z hrnca na varenie. Odložte ho na čisté, bezpečnom mieste, napríklad v obale a nie v blízkosti zdrojov tepla.

Silikónová lepiaca páska

Pred umiestnením na teplotnom senzore ju vyčistíte a vysušte. Vhodné na čistenie v umývačke riadu.

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

Displej teplotného senzora

Displej senzora musí byť vždy čistý a suchý. 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.

Často kladené otázky

Použitie

Prečo nemôžem varnú dosku 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 zvukového 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 vzniknúť zvuky. Tieto zvuky sú normálne, patria k indukčnej technológii a nepokazujú na žiadne poškodenie.

Možné zvuky:

Hlboké bzučanie, aké poznáme pri transformátore:

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

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

Zvuk ventilátora:

Varná doska 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 indukčnú varnú dosku?

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

Prečo sa varná zóna nezohrieva a bliká stupeň ohrevu?

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

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

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

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

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

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

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

Čistenie spotrebiča

Ako mám varnú dosku vyčistiť?

Optimálne výsledky sa dajú doceliť so špeciálnymi čistiacimi prostriedkami na sklokeramikou. Neodporúčame používať žiadne ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky, čističe pre umývačky riadu (koncentráty) alebo handry na umývanie.

Ďalšie informácie o čistení a starostlivosti o varnú dosku nájdete v kapitole → "Čistenie spotrebiča"

? Čo robiť v prípade poruchy?

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

Ukazovateľ	Možná príčina	Odstránenie
Nesvieti žiadny ukazovateľ	Napájanie je prerušené. Spotrebič nebol pripojený podľa schémy zapojenia. Porucha elektroniky.	Pomocou iných elektrických zariadení skontrolujte, či sa na elektrickom napájaní nevyskytol skrat. Zabezpečte, aby bol spotrebič pripojený podľa schémy zapojenia. Ak sa porucha nedá odstrániť, informujte technický zákaznícky servis.
Ukazovatele blikajú	Ovládací panel je vlhký alebo je zakrytý nejakým predmetom.	Ovládací panel osušte alebo odstráňte predmet.
Na displeji varných zón bliká ukazovateľ — .	Vyskytla sa porucha elektroniky.	Na potvrdenie poruchy krátko zakryte ovládací panel rukou.
<i>F2/E8207</i>	Elektronika sa prehriala a vypila príslušnú varnú zónu.	Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne. Potom sa dotknite ľubovoľného symbolu varnej dosky.
<i>F4/E8208</i>	Elektronika sa prehriala a všetky varné zóny sa vypili.	
<i>F5</i> + nastavenie ohrevu a zvukový signál	V oblasti ovládacieho panela sa nachádza horúci hrniec. Hrozí, že elektronika sa preheje.	Odstráňte hrniec. Indikátor chyby krátko potom zhasne. Je možné ďalej pokračovať vo varení.
<i>F5</i> a zvukový signál	V oblasti ovládacej dosky sa nachádza horúci hrniec. Kvôli ochrane elektroniky sa varná zóna vypila.	Odstráňte hrniec. Počkajte niekoľko sekúnd. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď zhasne indikátor chyby, je možné ďalej pokračovať vo varení.
<i>F1/F6</i>	Varná zóna je prehriata a kvôli ochrane pracovnej plochy sa vypila.	Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne a potom znovu zapnite varnú zónu.
<i>F0</i>	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.
<i>F9</i>	Varná zóna 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.
<i>F8</i>	Varná zóna bola v prevádzke dlhý čas a bez prerušenia.	Automatické bezpečnostné vypnutie sa aktivovalo. Pozrite si odsek → "Automatické vypnutie varnej zóny"
<i>E8202</i>	Teplotný senzor je prehriaty a varná zóna bola vypnutá.	Počkajte, kým senzor teploty nebude dostatočne vychladnutý a aktivujte funkciu znovu.
<i>E8203</i>	Teplotný senzor 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.
<i>E8204</i>	Batéria teplotného senzora je vybitá.	Vymeňte batériu 3 V CR2032. Pozrite si odsek → "Výmena batérie"
<i>E8205</i>	Teplotný senzor už nemá žiadne prepojenie.	Vypnite a následne opäť zapnite funkciu.
<i>E8206</i>	Teplotný senzor je pokazený/poškodený.	Kontaktujte zákaznícky servis.

Na ovládací panel nedávajte horúce hrnce.

Ukazovateľ		Odstránenie
Ukazovateľ teplotného senzora nesvieti.	Teplotný senzor nereaguje a ukazovateľ sa nerozsvieti.	Vymeňte batériu 3 V CR2032. Pozrite si odsek → "Výmena batérie" Ak problém pretrváva, podržte stlačené tlačidlo senzora teploty na 8 sekúnd a senzor teploty opäť prepojte s varným panelom. Ak problém naďalej pretrváva, kontaktujte zákaznícky servis.
Ukazovateľ na teplotnom senzore zabliká dvakrát.	Batéria teplotného senzora je takmer vybitá. Nasledujúci proces varenia sa môže z dôvodu vybitia batérie prerušiť.	Vymeňte batériu 3 V CR2032. Pozri odsek → "Výmena batérie"
Ukazovateľ na teplotnom senzore zabliká trikrát.	Teplotný senzor už nemá žiadne prepojenie.	Podržte stlačený symbol na senzore teploty 8 sekúnd a senzor teploty opäť prepojte s varným panelom.
E9000 E90 10	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 ovládaci 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 zákaznícky servis a uveďte kód poruchy.

Zákaznícky servis

Keď si váš spotrebič vyžaduje opravu, je tu pre vás náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby ste sa vyhli zbytočným návštevám našich servisných technikov.

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

V prípade nejakej požiadavky na náš zákaznícky servis uvádzajte, prosím, označenie produktu (č. E) a výrobné číslo konkrétneho spotrebiča (č. FD).

Typový štítok s týmito číslami nájdete:

- Na doklade s údajmi o spotrebiči.
- Na spodnej časti varnej dosky.

Číslo výrobu (E) nájdete aj na sklenenej ploche varnej dosky. Zoznam zákazníckych servisov

a výrobné číslo (FD) 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 priloženom zozname služieb zákazníkom.

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

Skúšobné pokrmý

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 indukčnú varnú dosku HEZ 390042) s nasledujúcimi rozmermi:

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

Skúšobné pokrmý	Riad	Stupeň ohrevu	Predhrievanie		Varenie		
			Čas trvania (min:s)	Po-kriev-ka	Stupeň ohrevu	Po-kriev-ka	
Rozpustená čokoláda							
Poleva (napr. značka Dr. Oetker, jemná horká čokoláda s obsahom kakaa 55 %, 150 g)	Hlboký hrniec Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Nie	
Šošovicová polievka, ohrievanie a udržiavanie teploty							
Šošovicová polievka*							
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	
Šošovicová polievka z plechovky							
Např. 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 bešamelu							
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.	Hlboký hrniec Ø 16 cm	2	cca 6:00	Nie	-	-	
2. Pridajte mlieko a za stáleho miešania privedte do varu.		7	cca 6:30	Nie	-	-	
3. Keď bešamelová omáčka zovrie, nechajte ju ďalšie 2 minúty za stáleho miešania na varnej zóne.		-	-	-	2	Nie	

*Recept podľa DIN 44550

**Recept podľa DIN EN 60350-2

Skúšobné pokrmy	Riad	Stupeň ohrevu	Predhrievanie		Varenie		
			Čas trvania (min:s)	Pokrievka	Stupeň ohrevu	Pokrievka	
Priprava mliečnej ryže							
Mliečna ryža, varená s pokrievkou Teplota mlieka: 7 °C Zohrievajte mlieko, kým nezačne vriť. Nastavte odporúčaný stupeň ohrevu 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 (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Ø hrnca 22 cm	8.5	cca 5:30	Nie	3 (po 10 min. premiešať)	Áno	
Mliečna ryža 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 ohrevu a na nízkom stupni nechajte							
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 (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Ø hrnca 22 cm	8.5	cca 5:30	Nie	2.5	Nie	
Varenie ryže* 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	
Bravčové karé Začiatočná teplota karé: 7 °C							
Množstvo: 3 kusy bravčového karé (celková hmotnosť cca 300 g, hrúbka 1 cm) a 15 ml slnečnicového oleja	Ø panvice na smaženie 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie	
Priprava palacínok**							
Množstvo: 55 ml cesta na palacinky	Ø panvice na smaženie 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							

Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť	Symbol	Hodnota	Jednotka
		BOSCH	
Identifikácia modelu		PXY875DE3E	
Typ varnej dosky		elektrická	
Počet zón a/alebo plôch na varenie		4	
Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne)		indukčný ohrev	
V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm			
Flexibilná ľavá predná	∅	20/23	cm
Flexibilná ľavá zadná	∅	20/23	cm
Flexibilná pravá predná	∅	20/23	cm
Flexibilná pravá zadná	∅	20/23	cm
V prípade nekrhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm			
Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg			
Flexibilná ľavá predná		175,0	Wh/kg
Flexibilná ľavá zadná		175,0	Wh/kg
Flexibilná pravá predná		175,0	Wh/kg
Flexibilná pravá zadná		175,0	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg		175,0	Wh/kg

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

**BOSCH**

Stvorené pre život

Záručný list

firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

2 rokyzáruka od výrobcu
na všetky spotřebičeDovozca: **BSH domácí spotřebiče s.r.o.**

Radlická 350

158 00 Praha 5

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

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

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

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

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

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

Zápisy o uskutočnených opravách:

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

Upozornenie pre predajcov

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

Záručné podmienky

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

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

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

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

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

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



Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

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

Kontakt na servis domácich spotrebičov BOSCH

Dodávateľ:

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

Príjem opráv:

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

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:

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

Zákaznícke poradenstvo:

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

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkach www.bosch-home.sk

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

