



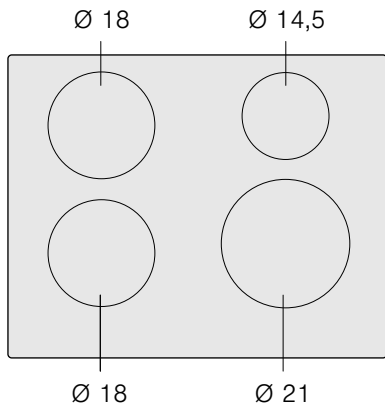
PIE...B...  
Varný panel



**BOSCH**

[sk] Návod na používanie

**PIE...B...**



|        | <b>g*</b> | <b>b*</b> |
|--------|-----------|-----------|
| Ø 18   | 1.800 W   | 2.800 W   |
| Ø 14,5 | 1.400 W   | 1.800 W   |
| Ø 21   | 2.200 W   | 3.700 W   |

\*  IEC 60335-2-6

|   |          |
|---|----------|
| <b>Bezpečnostné pokyny</b> .....                                      | <b>3</b> |
| Príčiny škôd .....  | 4        |
| <b>Ochrana životného prostredia</b> .....                             | <b>5</b> |
| Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia ..... | 5        |
| Tipy pre úsporu energie .....   | 5        |
| <b>Indukčné varenie</b> .....   | <b>5</b> |
| Výhody indukčného varenia.....  | 5        |
| Nádoby .....  | 5        |
| <b>Oboznámenie sa so spotrebičom</b> .....                            | <b>6</b> |
| Ovládací panel .....  | 6        |
| Varné zóny .....  | 6        |
| Indikátor zvyškového tepla.....                                       | 6        |
| <b>Naprogramovanie varného panela</b> .....                           | <b>7</b> |
| Zapnutie a vypnutie varného panela.....                               | 7        |
| Nastavenie varnej zóny .....  | 7        |
| Tabuľka varenia.....  | 7        |
| <b>Detská poistka</b> .....   | <b>9</b> |
| Aktivácia a deaktivácia detskej poistky.....                          | 9        |
| Automatická detská poistka .....                                      | 9        |
| <b>Funkcia Powerboost</b> .....                                       | <b>9</b> |
| Podmienky použitia .....  | 9        |

|  |           |
|--|-----------|
| Pri aktivácii postupujte nasledovne.....     | 9         |
| Pri deaktivácii postupujte nasledovne .....  | 9         |
| <b>Funkcia nastavenia času</b> .....         | <b>9</b>  |
| Automatické vypnutie varnej zóny .....       | 9         |
| Oznamovacie hodiny.....                      | 10        |
| <b>Automatické obmedzenie času</b> .....     | <b>10</b> |
| <b>Základné nastavenia</b> .....             | <b>10</b> |
| Prístup k základným nastaveniam .....        | 11        |
| <b>Starostlivosť a čistenie</b> .....        | <b>11</b> |
| Varný panel .....                            | 11        |
| Rám varného panela.....                      | 11        |
| <b>Ako postupovať v prípade porúch</b> ..... | <b>12</b> |
| Normálny hluk počas chodu prístroja.....     | 12        |
| <b>Zákaznícky servis</b> .....               | <b>13</b> |
| <b>Testované pokrmky</b> .....               | <b>13</b> |

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na:  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) a v internetovom obchode:  
[www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## **Bezpečnostné pokyny**

Tento návod si starostlivo prečítajte. 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 a v zodpovedajúcom prostredí domácnosti. Spotrebič používajte výhradne na prípravu pokrmov a nápojov. Spotrebič nenechávajte počas prevádzky bez dozoru. Spotrebič používajte len v uzavretých priestoroch.

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

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

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

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

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

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

## **Nebezpečenstvo požiaru!**

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

## **Nebezpečenstvo popálenia!**

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

## **Nebezpečenstvo elektrického výboja!**

- Je nebezpečné vykonávať neodborné opravy. Opravy a výmeny chybných prívodných káblov smie vykonávať len náležite poučený pracovník zákazníckeho servisu. Ak je spotrebič poškodený, vytiahnite zástrčku z elektrickej siete alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrinke. Obráťte sa na odborný autorizovaný servis.

- Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.
- Vadný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Vadný spotrebič nikdy nezapínejte. Vytiahnite síťovú zástrčku ze zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolejte servis.
- Praskliny alebo trhliny v sklokeramike predstavujú nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

## **Nebezpečenstvo poruchy!**

Tento varný panel je vybavený ventilátorom umiestneným v jeho spodnej časti. V prípade, že je pod panelom úložný priestor, nemali by sa doň odkladať drobné predmety alebo papier. Vtiahnutie týchto predmetov do ventilátora by mohlo spôsobiť jeho poruchu alebo poškodiť systém chladenia.

Medzi úložným priestorom a vstupom ventilátora je potrebné zachovať vzdialenosť minimálne 2 cm.

## **Nebezpečenstvo poranenia!**

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

## **Príčiny škôd**

### **Pozor!**

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

## Celkový vzhľad

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené najčastejšie poškodenia:

| Poškodenie   | Príčina  | Opatrenie  |
|--------------|--|--|
| Škvrnny      | Rozliate potraviny                             | Pomocou škrabky na sklo okamžite odstráňte rozliaty pokrm.           |
|              | Nevhodné čistiace prostriedky                  | Používajte čistiace prostriedky určené pre varné panely.             |
| Poškriabanie | Soľ, cukor a piesok                            | Varný panel nepoužívajte ako doštičku na krájanie či pracovnú dosku. |
|              | Drsné dná nádob poškriabu sklokeramickú dosku. | Skontrolujte riad.   |
| Strata farby | Nevhodné čistiace prostriedky                  | Používajte čistiace prostriedky určené pre varné panely.             |
|              | Odretie riadom                                 | Hrnce a panvice pri premiestňovaní nadvihujte.                       |
| Opрыskanie   | Cukor, prísady s vysokým obsahom cukru         | Pomocou škrabky na sklo okamžite odstráňte rozliaty pokrm.           |

## Ochrana životného prostredia

### Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

### Tipy pre úsporu energie

- Hrnce vždy prikryte pokrievkou vhodnej veľkosti. Pri varení bez pokrievky sa spotrebuje výrazne viac energie. Používajte sklenenú pokrievku, aby ste videli do hrnca bez toho, aby ste museli nadvihnúť pokrievku.

- Používajte hrnce a panvice s rovným dnom. Nerovné dná zvyšujú spotrebu energie.
- Priemer dna hrnca a panvice by sa mal zhodovať s veľkosťou varnej zóny. Nezabudnite: Výrobcovia riadu uvádzajú často horný priemer hrnca, ktorý je zvyčajne väčší ako priemer dna hrnca.
- Na malé množstvo používajte malý hrniec. Veľký a málo naplnený hrniec spotrebuje veľa energie.
- Varte v malom množstve vody. Šetrí to energiu. V zelenine sa navyše uchovávajú vitamíny a minerálne látky.
- V pravý čas prepnite na nižší stupeň varenia. Tým môžete ušetriť energiu.

## Indukčné varenie

### Výhody indukčného varenia

Indukčné varenie predstavuje radikálnu zmenu v tradičnom spôsobe zohrievania, teplo sa vytvára priamo v nádobe. To prináša viacero výhod:

- Úspora času pri varení a smažení; pri priamom zohrievaní nádoby.
- Šetrí sa energia.
- Jednoduchšia starostlivosť o spotrebič a jeho čistenie. Potraviny, ktoré prípadne vykypia z nádoby, sa nepripaľujú tak rýchlo.
- Ovládanie tepla a bezpečnosť; panel poskytuje alebo vypína energiu okamžite po dotyku kontrolného ovládača. Indukčná varná zóna prestane bez predchádzajúceho vypnutia poskytovať teplo, ak sa nádoba odloží.

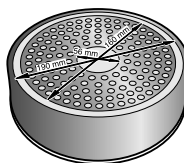
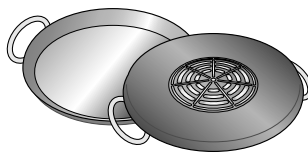
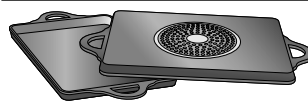
### Nádoby

Na indukčné varenie sú vhodné iba feromagnetické nádoby, môžu byť z:

- smaltovanej ocele
- liateho železa
- špeciálneho riadu na indukciu z nehrdzavejúcej ocele.

Aby ste zistili, či sú nádoby vhodné, overte, či je dno nádoby priťahované magnetom.

Existuje aj iný typ nádob na indukciu, ktorých dno nie je celé feromagnetické.



Pri používaní veľkých varných nádob s menším feromagnetickým priemerom sa zohrieva len ich feromagnetická časť a rozloženie tepla tak nie je rovnomerné.

Nádoby s hliníkovým dnom majú menšiu feromagnetickú časť, čo môže znížiť dodávaný výkon, spôsobiť problémy pri rozpoznávaní nádoby alebo dokonca nádobu nerozpoznať.

Na dosiahnutie dobrých výsledkov pri varení sa odporúča použiť nádobu, ktorá má priemer feromagnetickú časťi zhodný s veľkosťou varnej zóny. Ak nádoba na varnej zóne nie je rozpoznaná, položte ju na varnú zónu s menším priemerom.

## Nevhodné nádoby

Nikdy nepoužívajte difúzne panely ani nádoby z:

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

## Vlastnosti dna nádoby

Vlastnosti dna nádob môžu ovplyvniť homogenitu výsledku varenia. Nádoby vyrobené z materiálov, ktoré pomáhajú šíriť teplo, ako nádoby „sandwich“ z nehrdzavejúcej ocele, rozdeľujú teplo rovnomerne, šetriac čas a energiu.

## Chýbajúca nádoba alebo nevhodný rozmer

V prípade, že na vybranú varnú zónu nepostavíte žiadnu nádobu, alebo ak je nádoba z nevhodného materiálu či má nevhodnú veľkosť, začne hodnota varného stupňa na

ukazovateli varnej zóny blikať. Použite vhodnú nádobu, aby indikátor prestal blikať. Ak to trvá viac ako 90 sekúnd, varná zóna sa automaticky vypne.

## Prázdne nádoby alebo nádoby s tenkým dnom

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

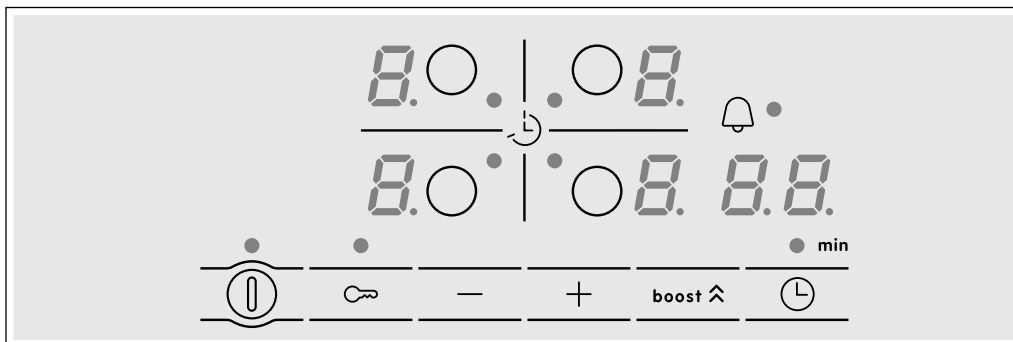
## Detekcia nádoby

Každá varná zóna má minimálny limit na detekciu nádoby, ktorý závisí od materiálu použitej nádoby. Preto je potrebné používať varnú zónu, ktorá je najvhodnejšia pre priemer vašej nádoby.

# Oboznámenie sa so spotrebičom

Na strane 2 nájdete informácie o rozmeroch a výkone varných zón.

## Ovládací panel



### Ovládacie plochy

|         |                         |
|---------|-------------------------|
| Ⓜ       | Hlavný vypínač          |
| ○       | Zvoľte varnú zónu       |
| -/+     | Zvoľte nastavenia       |
| boost ⬆ | Funkcia Powerboost      |
| ⌚       | Funkcia nastavenia času |
| 🔒       | Detská poistka          |

### Ukazovatele

|     |                         |
|-----|-------------------------|
| 0   | Prevádzkový stav        |
| 1-9 | Varné stupne            |
| b   | Funkcia Powerboost      |
| H/h | Zvyškové teplo          |
| 00  | Funkcia nastavenia času |

### Ovládacie plochy

Stlačením symbolu dôjde k aktivácii príslušnej funkcie.

**Upozornenie:** Dbajte na to, aby boli ovládacie plochy vždy suché. Vlhkosť môže mať vplyv na funkciu spotrebiča.

## Varné zóny

### Varná zóna

- Jednookruhová varná zóna Používajte nádobu vhodnej veľkosti.

Používajte len tie varné nádoby, ktoré sú vhodné na indukčné varenie, viď časť „Vhodné varné nádoby“.

## Indikátor zvyškového tepla

Všetky varné zóny tohto varného panela sú vybavené ukazovateľom zvyškového tepla, ktorý ukazuje, ktorá varná zóna je stále teplá. Vyvarujte sa dotyku varnej zóny označenej týmto údajom.

Aj napriek tomu, že je varný panel vypnutý, ukazovateľ **h** alebo **H** bude svietiť, kým bude varná zóna teplá.



Pokiaľ nádobu odstavíte z varnej zóny pred jej vypnutím, budú sa striedavo zobrazovať ukazovatele **h** alebo **H** a zvolený varný stupeň.


# Naprogramovanie varného panela

V tejto kapitole je ukázané, ako nastaviť varnú zónu. V tabuľke sú uvedené stupne výkonu a čas varenia rôznych pokrmov.

## Zapnutie a vypnutie varného panela

Varný panel sa zapína a vypína pomocou hlavného vypínača.

Zapnutie: stlačte symbol . Zaznie zvukový signál. Rozsvieti sa ukazovateľ pri hlavnom vypínači a ukazovatele  varných zón. Varný panel je pripravený na používanie.

Vypnutie: stlačajte symbol , kým ukazovatele nezhasnú. Všetky varné zóny sú vypnuté. Ukazovateľ zvyškového tepla zostane rozsvietený, kým varné zóny dostatočne nevychladnú.

### Upozornenia

- Varný panel sa automaticky vypne, pokiaľ sú všetky varné zóny vypnuté dlhšie než 20 sekúnd.
- Zvolené nastavenia ostávajú v pamäti počas prvých 4 sekúnd po vypnutí varného panela. Po opätovnom zapnutí varného panela v tomto časovom úseku naskočia predchádzajúce nastavenia.

## Nastavenie varnej zóny

Nastavte požadovaný varný stupeň pomocou symbolov **+** a **-**.

Varný stupeň 1 = minimálny výkon.

Varný stupeň 9 = maximálny výkon.

Každý varný stupeň je vybavený jedným medzistupňom. Je vyznačený bodom.

### Zvolenie varnej zóny a varného stupňa

Varný panel musí byť zapnutý.

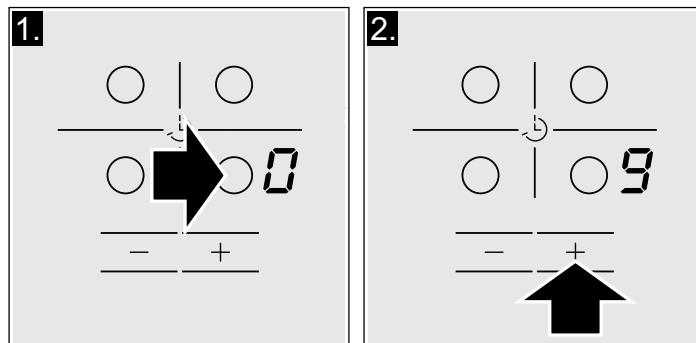
1. Pomocou symbolu  zvolte varnú zónu.

2. Počas nasledujúcich 10 sekúnd stlačte symbol **+** alebo **-**.

Zobrazí sa základné nastavenie:

Symbol **+** varný stupeň 9

Symbol **-** varný stupeň 4




Varný stupeň je nastavený.

### Zmena varného stupňa

Zvoľte varnú zónu a stlačajte symbol **+** alebo **-**, kým sa nezobrazí požadovaný varný stupeň.

### Vypnutie varnej zóny

Zvoľte varnú zónu a potom stlačajte symbol **+** alebo **-**, kým sa neobjaví .

Varná zóna sa vypne a objaví sa ukazovateľ zvyškového tepla.

### Upozornenia

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

## Tabuľka varenia

V nasledujúcej tabuľke nájdete niekoľko príkladov.

Čas varenia závisí od varného stupňa, typu, hmotnosti a kvality potravín. Preto existujú variácie.

Kašovité pokrmy, krémy či husté omáčky zohrievajte za občasného miešania.

Na začiatku varenia používajte varný stupeň 9.

|   | Varný stupeň | Čas trvania varu |
|---|--------------|------------------|
| <b>Rozpúšťanie</b>                              |              |                  |
| Čokoláda, čokoládová poleva                     | 1-1.         | -                |
| Maslo, med, želatína                            | 1-2          | -                |
| <b>Zohrievanie a udržiavanie teplého pokrmu</b> |              |                  |
| Polievka (napr. šošovica)                       | 1.-2         | -                |
| Mlieko**  | 1.-2.        | -                |
| Párky varené vo vode**                          | 3-4          | -                |
| <b>Rozmrazovanie a zohrievanie</b>              |              |                  |
| Hlboko zmrazený špenát                          | 3-4          | 15-25 min        |
| Hlboko zmrazený guláš                           | 3-4          | 30-40 min        |

\* Varenie bez pokrievky

\*\* Bez pokrievky

\*\*\* Často obracajte

|  | Varný stupeň | Čas trvania varu                  |
|--|--------------|-----------------------------------|
| <b>Varenie na miernom ohni, udržiavanie varu na miernom ohni</b>               |              |                                   |
| Zemiakové knedle*  | 4-5.         | 20-30 min                         |
| Ryby*  | 4-5          | 10-15 min                         |
| Biele omáčky, napr. bešamelová omáčka  | 1-2          | 3-6 min                           |
| Jemné omáčky, napr. bernská omáčka, holandská omáčka                           | 3-4          | 8-12 min                          |
| <b>Udržiavanie varu, varenie v pare, dusenie</b>                               |              |                                   |
| Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)   | 2-3          | 15-30 min                         |
| Ryža v mlieku  | 2-3          | 30-40 min                         |
| Zemiaky v šupke  | 4-5          | 25-30 min                         |
| Lúpané zemiaky, osolené  | 4-5          | 15-25 min                         |
| Cestoviny*   | 6-7          | 6-10 min                          |
| Varené mäso so zeleninou, polievky   | 3.-4.        | 15-60 min                         |
| Zelenina   | 2.-3.        | 10-20 min                         |
| Zelenina - hlboko zmrazená   | 3.-4.        | 7-20 min                          |
| Mäso so zeleninou v tlakovom hrnci   | 4.-5.        | -                                 |
| <b>Dusenie</b>   |              |                                   |
| Mäsové závitky   | 4-5          | 50-60 min                         |
| Dusené mäso  | 4-5          | 60-100 min                        |
| Guláš  | 3-4          | 50-60 min                         |
| <b>Smaženie / fritovanie na troške oleja**</b>                                 |              |                                   |
| Plátky prírodné alebo obaľované  | 6-7          | 6-10 min                          |
| Plátky hlboko zmrazené   | 6-7          | 8-12 min                          |
| Kotlety, prírodné alebo obaľované***   | 6-7          | 8-12 min                          |
| Biftek (hrúbka 3 cm)   | 7-8          | 8-12 min                          |
| Prsia (hrúbka 2 cm)***   | 5-6          | 10-20 min                         |
| Prsia, hlboko zmrazené***  | 5-6          | 10-30 min                         |
| Fašírky, mäsové guľky (hrúbka 3 cm)***   | 4.-5.        | 30-40 min                         |
| Ryby alebo rybie filé prírodné   | 5-6          | 8-20 min                          |
| Ryby alebo rybie filé obaľované  | 6-7          | 8-20 min                          |
| Ryba obaľovaná hlboko zmrazená, napr. rybie prsty                              | 6-7          | 8-12 min                          |
| Krevety a garnáty  | 7-8          | 4-10 min                          |
| Hlboko zmrazené pokrmy, napr. pred smažením potraviny                          | 6-7          | 6-10 min                          |
| Palacinky  | 6-7          | Jednotlivé porcie smažte postupne |
| Omeleta  | 3.-4.        | Jednotlivé porcie smažte postupne |
| Smažené vajcia   | 5-6          | 3-6 min                           |
| <b>Smaženie, fritovanie** (porcie po 150-200 g v 1-2 l oleja)</b>              |              |                                   |
| Hlboko zmrazené pokrmy, napr. hranolky, kuracie nugetky                        | 8-9          | Jednotlivé porcie smažte postupne |
| Krokety hlboko zmrazené  | 7-8          |                                   |
| Mäso, napr. kuracie kúsky  | 6-7          |                                   |
| Ryba obaľovaná v strúhanke alebo v pívnom cestíčku                             | 6-7          |                                   |
| Zelenina, huby, obaľované v strúhanke alebo v pívnom cestíčku, napr. šampiňóny | 6-7          |                                   |
| Cukrovinky, napr. šišky, ovocie v pívnom cestíčku                              | 4-5          |                                   |

\* Varenie bez pokrievky

\*\* Bez pokrievky

\*\*\* Často obracajte






# Detská poistka

Varný panel môžete zaistiť proti náhodnému zapnutiu a zabrániť tak deťom, aby zapli varné zóny.

## Aktivácia a deaktivácia detskej poistky

Varný panel musí byť vypnutý.

Aktivácia: stlačte symbol  na približne 4 sekundy. Ukazovateľ pri symbole  sa rozsvieti na 10 sekúnd. Varný panel je zablokovaný.

Deaktivácia: stlačte symbol  na približne 4 sekundy. Blokovanie je deaktivované.


## Automatická detská poistka

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




### Aktivácia a deaktivácia

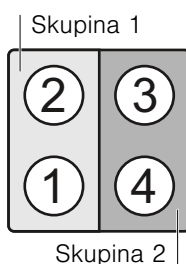
V kapitole *Základné nastavenia* sa uvádzajú informácie týkajúce sa zapojenia automatickej detskej poistky.

# Funkcia Powerboost

Pomocou funkcie Powerboost možno veľké množstvá vody zohrievať rýchlejšie než pri použití varného stupňa .

## Podmienky použitia

Túto funkciu možno pre všetky varné zóny aktivovať len vtedy, keď iná varná zóna tej istej skupiny nie je v prevádzke (pozri obrázok). V opačnom prípade začne na ukazovateli zvolenej varnej zóny blikáť  a ; potom sa automaticky nastaví stupeň varenia .



## Pri aktivácii postupujte nasledovne

1. Zvoľte varnú zónu.

2. Stlačte symbol **boost** .



Ukazovateľ  sa rozsvieti.

Funkcia je aktivovaná.

## Pri deaktivácii postupujte nasledovne

1. Zvoľte varnú zónu.

2. Stlačte symbol **boost** .

Ukazovateľ  zmizne a varná zóna sa opäť vráti na varný stupeň .

Funkcia je deaktivovaná.

**Upozornenie:** Za určitých okolností možno funkciu Powerboost automaticky odpojiť kvôli ochrane elektronických komponentov vo vnútri panela.

# Funkcia nastavenia času

Táto funkcia sa môže využívať dvomi rôznymi spôsobmi:




- pre automatické vypnutie varnej zóny.
- ako kuchynský časovač

## Automatické vypnutie varnej zóny

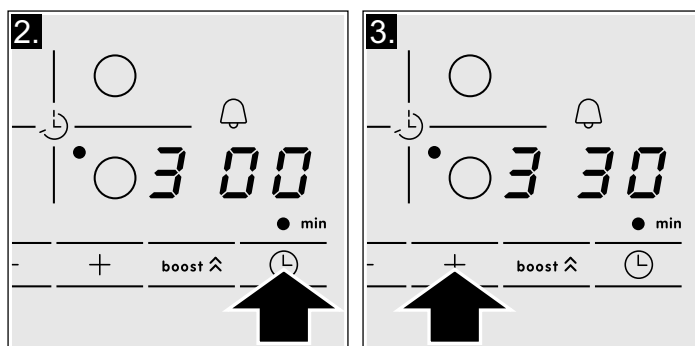
Po uplynutí zvoleného času sa zóna automaticky vypne.

### Nastavenie času varenia.

Varný panel musí byť zapnutý:

1. Zvoľte varnú zónu a požadovaný varný stupeň.
2. Stlačte symbol . Pri varnej zóne sa rozsvieti ukazovateľ . Na displeji funkcie nastavenia času sa zobrazí .

3. Stlačte symbol **+** alebo **-**. Zobrazí sa základné nastavenie:  
Symbol **+**: 30 minút.  
Symbol **-**: 10 minút.





4. Stláčajte symbol **+** alebo **-**, kým sa neobjaví požadovaný čas varenia.

Po niekoľkých sekundách začne plynúť nastavený čas.



**Upozornenie:** Je možné automaticky naprogramovať rovnaký čas varenia pre všetky zóny. Naprogramovaný čas bude plynúť nezávisle pre každú z varných zón.

V kapitole *Základné nastavenia* sa nachádzajú informácie týkajúce sa automatického nastavenia času varenia.

## Zmena alebo zrušenie času varenia

Zvoľte varnú zónu. Stlačte symbol  a pomocou symbolov + alebo - zmeňte čas varenia alebo ho nastavte na .

### Po uplynutí času

Varná zóna sa vypne. Zaznie zvukový signál a na displeji funkcie nastavenia času sa zobrazí  po dobu 10 sekúnd. Pri varnej zóne sa rozsvieti ukazovateľ ●. Stlačte symbol , ukazovatele zhasnú a zvukový signál sa vypne.


### Upozornenia


- Ak sa nastavil čas varenia pre viacero varných zón, na displeji funkcie nastavenia času sa zobrazí vždy čas zvolenej varnej zóny.
- Čas varenia je možné nastaviť až na 99 minút.



## Oznamovacie hodiny

Kuchynské oznamovacie hodiny dovoľujú naprogramovať čas až do 99 minút. Nezáleží na iných nastaveniach. Táto funkcia automaticky nevypína varnú zónu.

### Pri nastavení postupujte nasledovne

1. Kuchynský časovač sa môže navoliť dvoma spôsobmi:
  - Ak sa zvolila varná zóna: stlačte symbol  dvakrát.

- Ak sa nezvolila varná zóna: stlačte symbol .




Ukazovateľ ● pri symbole  sa rozsvieti. Na displeji funkcie nastavenia času sa zobrazí .

2. Stlačte symbol + alebo -. Zobrazí sa základné nastavenie.  
Symbol +: 10 minút.  
Symbol -: 5 minút.

3. Nastavenie požadovaného času pomocou symbolov + alebo -.


Po niekoľkých sekundách začne plynúť nastavený čas.

### Zmena alebo zrušenie času varenia

Opakovane stláčajte symbol , kým sa nerozsvieti ukazovateľ ● pri symbole . Pomocou symbolov + alebo - zmeňte čas varenia alebo ho nastavte na .

### Po uplynutí času

Zaznie zvukový signál. Na displeji funkcie nastavenia času sa zobrazí . Po 10 sekundách ukazovatele zhasnú.

Po stlačení symbolu  ukazovatele zhasnú a zvukový signál sa vypne.

## Automatické obmedzenie času

Pokiaľ je niektorá z varných zón v prevádzke dlhší čas a nevykonáte zmenu jej nastavenia, aktivuje sa automatické obmedzenie času.















Varná zóna prestane hriať. Na displeji varnej zóny striedavo bliká **F**, **B** a ukazovateľ zvyškového tepla **h/H**.

Stlačením ktoréhokoľvek symbolu sa ukazovateľ vypne. Teraz sa varná zóna môže znova nastaviť.

Hneď ako je aktivované automatické obmedzenie času, riadi sa táto funkcia podľa nastaveného varného stupňa (od 1 do 10 hodín).

## Základné nastavenia

Spotrebič má rôzne základné nastavenia. Tieto nastavenia môžu byť prispôbolené osobitným potrebám používateľa.

| Ukazovateľ   | Funkcia  |
|--|--|
|  | <b>Automatická detská poistka</b><br> Deaktivovaná.*<br> Aktivovaná.   |
|  | <b>Zvukové signály</b><br> Potvrdzujúci signál a signál chyby sú deaktivované.<br> Aktivovaný je len signál chyby.<br> Aktivovaný je len potvrdzujúci signál.<br> Aktivované sú všetky signály.* |
|  | <b>Automatické nastavenie času varenia.</b><br> Vypnuté.*<br> Čas automatického vypnutia.  |
|  | <b>Dĺžka trvania signálu funkcie nastavenia času</b><br> 10 sekúnd*.<br> 30 sekúnd.<br> 1 minúta.   |

\*Nastavenie výrobcu

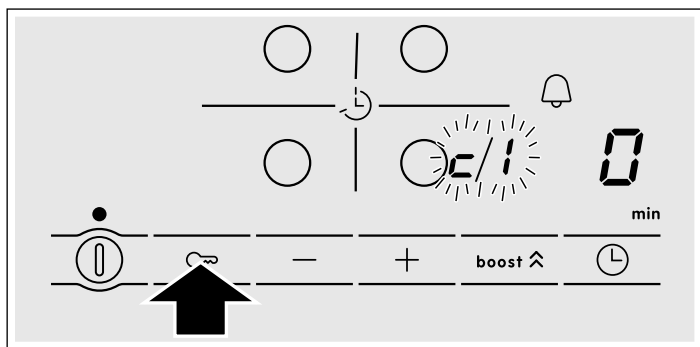
| Ukazovateľ | Funkcia  |
|------------|--|
| ☐ 7        | <b>Funkcia Power-Management</b><br>☐ = deaktivovaná.*<br>! = 1 000 W minimálny výkon.<br>! = 1 500 W<br>☐ = 2 000 W<br>...<br>☐ alebo ☐ = maximálny výkon varného panela.        |
| ☐ 9        | <b>Doba na zvolenie varnej zóny</b><br>☐ Bez obmedzenia: zostáva zvolená naposledy naprogramovaná varná zóna.*<br>! S obmedzením: varná plocha zostáva zvolená iba na 10 sekúnd. |
| ☐ 0        | <b>Návrat k pôvodným nastaveniam</b><br>☐ Osobné nastavenia.*<br>! Návrat k nastaveniam výrobcu.   |

\*Nastavenie výrobcu

## Prístup k základným nastaveniam

Varný panel musí byť vypnutý.

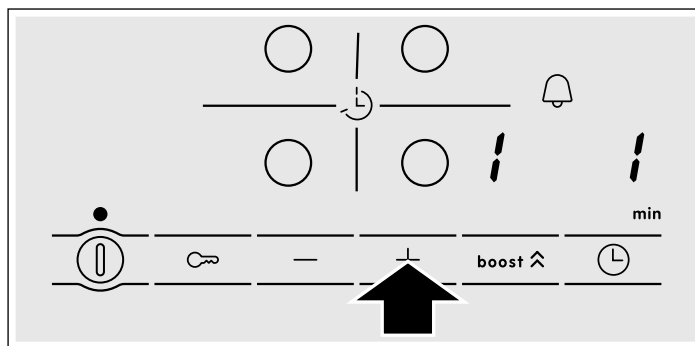
1. Zapnite varný panel.
2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd podržte stlačený symbol ☐ na približne 4 sekundy.



Na displejoch sa rozsvietia striedavo ☐ a ! a ☐ ako predvolené nastavenie.

3. Opakovane stláčajte symbol ☐, kým sa nezobrazí ukazovateľ požadovanej funkcie.

4. Potom zvolte požadované nastavenie pomocou symbolov + a -.



5. Opätovne stlačte symbol ☐ na približne 4 sekundy. Nastavenia sa uložili správne.

### Opustenie základného nastavenia

Základné nastavenie opustíte tak, že varný panel vypnete pomocou hlavného vypínača.

## Starostlivosť a čistenie

Rady a upozornenia, ktoré sa spomínajú v tejto kapitole, slúžia ako pomoc pri čistení a optimálnej údržbe varného panela

### Varný panel

#### Čistenie

Panel čistite po každom varení. Tak sa zabráni tomu, aby sa prilepené zvyšky spaľovali. Nikdy nečistite varný panel, kým dostatočne nevychladne.

Používajte iba čistiace prostriedky vhodné na varné panely. Všímajte si označenia nachádzajúce sa na obale produktu.

Nikdy nepoužívajte:

- Neriedený prostriedok na umývanie riadu
- Čistiaci prostriedok pre umývačku riadu
- Brúsne produkty
- Žieraviny ako sprej na čistenie rúr alebo odstraňovače škvŕn
- Hubky, ktoré škriabu
- Vysokotlakové čistiace prostriedky alebo parné prístroje

Najlepším spôsobom na odstraňovanie odolných nečistôt je používanie škrabky na sklo. Dodržiavajte pokyny výrobcu.

Vhodné škrabky na sklo si môžete zadovážiť prostredníctvom servisného strediska alebo v našom internetovom obchode.

### Rám varného panela

Aby sa zabránilo poškodeniu rámu varného panela, majte na pamäti nasledujúce pokyny:

- Používajte iba teplú vodu s trochou mydla
- Nikdy nepoužívajte ostré ani abrazívne čistiace prostriedky
- Nepoužívajte škrabku na sklo

# Ako postupovať v prípade porúch

Obyčajne sú tieto poruchy spôsobené drobnými maličkosťami. Skôr než odbornému servisnému stredisku nahlásite poruchu, venujte pozornosť nasledujúcim radám a upozorneniam.

| Ukazovateľ                                   | Porucha   | Opatrenie   |
|--|---|---|
| žiadne                                       | Prerušená dodávka elektrického prúdu.<br><br>Spotrebič nebol zapojený v súlade so schémou zapojenia.<br><br>Porucha v elektronickom obvode. | Pomocou iných elektrických spotrebičov skontrolujte, či nedošlo k prerušeniu dodávky elektrického prúdu.<br><br>Skontrolujte, či bol spotrebič zapojený v súlade so schémou zapojenia.<br><br>Ak sa vám po predchádzajúcich overeniach nepodarí poruchu odstrániť, spojte sa s odborným servisným strediskom. |
| Ukazovatele blikajú                          | Ovládací panel je moký alebo je na ňom umiestnený nejaký predmet.   | Zónu ovládacieho panela vysušte alebo odstráňte cudzí predmet z jeho povrchu.   |
| Na displejoch varných zón bliká ukazovateľ - | Vyskytla sa chyba v elektronickom obvode.   | Krátko prikryte rukou povrch ovládacieho panela, aby ste potvrdili poruchu.   |
| $E_r$ + číslo / $d$ + číslo / $E$ + číslo    | Porucha v elektronickom obvode.   | Varný panel odpojte z elektrickej siete. Počkejte asi 30 sekúnd a opäť ho zapojte.*   |
| $FQ$ / $F9$                                  | Vyskytla sa interná chyba vo funkcii.   | Varný panel odpojte z elektrickej siete. Počkejte asi 30 sekúnd a opäť ho zapojte.*   |
| $F2$   | Elektronický obvod sa prehrial a vypol príslušnú varnú zónu.  | Počkejte, kým elektronický obvod dostatočne nevychladne. Potom stlačte akýkoľvek symbol varného panela.*  |
| $F4$   | Elektronický obvod sa prehrial a vypli sa všetky varné zóny.  |   |
| $F5$ + varný stupeň a zvukový signál         | V zóne ovládacieho panela sa nachádza horúca nádoba. Je veľmi pravdepodobné, že dôjde k prehriatiu elektronického obvodu.                   | Odstráňte uvedenú nádobu. Po chvíli sa ukazovateľ poruchy vypne. Môžete pokračovať vo varení.   |
| $F5$ a zvukový signál                        | V zóne ovládacieho panela sa nachádza horúca nádoba. Varná zóna sa vypla, aby nedošlo k poškodeniu elektronického obvodu.                   | Odstráňte uvedenú nádobu. Počkejte niekoľko sekúnd. Stlačte akýkoľvek bod na ovládacom paneli. Keď sa ukazovateľ poruchy vypne, je možné pokračovať vo varení.  |
| $U1$   | Prívodné elektrické napätie nezodpovedá obvyklému limitu fungovania.  | Kontaktujte dodávateľa elektrickej energie.   |
| $U2$ / $U3$                                  | Varná zóna sa prehrial a vypla sa, aby nedošlo k poškodeniu pracovnej dosky.  | Počkejte, kým elektronický obvod dostatočne nevychladne a opätovne zapnite varnú zónu.  |

\* Pokiaľ príčina poruchy pretrváva, spojte sa s odborným servisným strediskom.

## Neumiestňujte na ovládací panel horúce nádoby.

## Normálny hluk počas chodu prístroja

Technológia indukčného ohrevu je založená na vytváraní elektromagnetických polí, ktoré spôsobujú, že sa teplo vytvára priamo na dne nádoby. Tieto polia, v závislosti od konštrukcie nádoby, môžu vyvolávať určitý hluk alebo vibrácie, ktoré sú opísané nižšie:

### Hlboké bzučanie ako v transformátore

Tento zvuk sa tvorí pri varení s vyšším varným stupňom. Príčinou je množstvo energie, ktoré sa prenáša z varného panela na nádobu. Tento hluk zmizne alebo zoslabne, keď sa zníži stupeň výkonu.

### Slabé hvízdanie

Tento hluk vzniká, keď je nádoba prázdna. Tento hluk zmizne, keď sa do nádoby pridá voda alebo pokrm.

### Praskanie

Tento hluk vzniká v nádobách, ktoré sú zložené z viacerých navrstvených materiálov. Hluk je spôsobený vibráciami, ktoré vznikajú na spojovacom povrchu jednotlivých vrstiev materiálov. Tento hluk vychádza z nádoby. Intenzita hluku sa môže líšiť v závislosti od množstva a spôsobu varenia pokrmov.

## Silné hvízdanie

Hluk vzniká predovšetkým v nádobách zložených z rozdielnych vrstiev materiálov, hneď ako sa dajú na ohrev s maximálnym výkonom a na dve varné zóny zároveň. Toto hvízdanie zmizne alebo je zriedkavejšie, hneď ako sa zníži výkon.

## Hluk ventilátora

Na správne fungovanie elektronického systému musí varný panel fungovať pri kontrolovanej teplote. Preto je varný panel vybavený ventilátorom, ktorý sa spustí, ak je zistená teplota vysoká. Ventilátor tiež môže fungovať zotrvačne po vypnutí varného panela, ak je určená teplota stále príliš vysoká.

Opísané hluky sú normálnym javom, sú súčasťou indukčnej technológie a nenaznačujú, že ide o poruchu.

# Zákaznícky servis

Ak potrebujete spotrebič opraviť, je tu pre vás náš zákaznícky servis.

## Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD):

Pri kontaktovaní nášho zákazníckeho servisu vždy uveďte číslo výrobku (č. E) a výrobné číslo (č. FD) vášho spotrebiča. Typový štítok s číslami nájdete na doklade s údajmi o spotrebiči.

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

## Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

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

# Testované pokrmy

Táto tabuľka bola vytvorená pre hodnotiace inštitúty s cieľom uľahčiť kontroly našich spotrebičov.

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

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

| Testované pokrmy   | Varná zóna | Predhrievanie |                                 |           | Varenie      |           |
|--|------------|---------------|---------------------------------|-----------|--------------|-----------|
|  |            | Varný stupeň  | Čas trvania (min:s)             | Pokrievka | Varný stupeň | Pokrievka |
| <b>Rozpustenie čokolády</b>  |            |               |                                 |           |              |           |
| Nádoba: hrniec s rúčkou  |            |               |                                 |           |              |           |
| Čokoládová poleva (napr. značka Dr. Oetker, tmavá 55 %, 150 g.)                              | Ø 14,5 cm  | -             | -                               | -         | 1 - 1.       | Nie       |
| <b>Zohriať a udržať teplú šošovicovú polievku</b>  |            |               |                                 |           |              |           |
| Nádoba: Hrnec  |            |               |                                 |           |              |           |
| Počiatočná teplota 20 °C   |            |               |                                 |           |              |           |
| Šošovicová polievka*   |            |               |                                 |           |              |           |
| Množstvo 450 g   | Ø 14,5 cm  | 9             | 1:30 bez miešania               | Áno       | 1.           | Áno       |
| Množstvo: 800 g  | Ø 18 cm    | 9             | 2:30 bez miešania               | Áno       | 1.           | Áno       |
| Šošovicová polievka v konzerve, napr. šošovica s klobásou od Erasco                          |            |               |                                 |           |              |           |
| Množstvo 500 g   | Ø 14,5 cm  | 9             | 1:30 pomiešať po približne 1:00 | Áno       | 1.           | Áno       |
| Množstvo 1 kg  | Ø 18 cm    | 9             | 2:30 pomiešať po približne 1:00 | Áno       | 1.           | Áno       |
| <b>Príprava bešamelovej omáčky</b>   |            |               |                                 |           |              |           |
| Nádoba: Hrnec s rúčkou   |            |               |                                 |           |              |           |
| Teplota mlieka: 7 °C   |            |               |                                 |           |              |           |
| Suroviny: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka (3,5 % tukov) a štipka soli                    | Ø 14,5 cm  |               |                                 |           |              |           |
| 1. Rozpustíte maslo, pridajte múku a soľ a všetko zohrejte                                   |            | 1             | približne 3:00                  | Nie       |              |           |
| 2. Pridajte mlieko a uveďte omáčku do varu za stáleho miešania                               |            | 7             | približne 5:20                  | Nie       |              |           |
| 3. Keď bešamelová omáčka začne vriieť, nechajte ju variť ďalšie 2 minúty za stáleho miešania |            |               |                                 |           | 1            | Nie       |

\*Recept podľa DIN 44550

\*\*Recept podľa DIN EN 60350-2

| Testované pokrmy   | Varná zóna | Predhrievanie |  |           | Varenie                       |           |
|--|------------|---------------|--|-----------|-------------------------------|-----------|
|  |            | Varný stupeň  | Čas trvania (min:s)                    | Pokrievka | Varný stupeň                  | Pokrievka |
| <b>Varenie ryže v mlieku</b>   |            |               |  |           |                               |           |
| Nádoba: Hrnec  |            |               |  |           |                               |           |
| Teplota mlieka: 7 °C   |            |               |  |           |                               |           |
| Zohrievajte mlieko až kým nezačne stúpať. Zmeňte odporúčaný varný stupeň a pridajte do mlieka ryžu, cukor a soľ              |            |               |  |           |                               |           |
| Suroviny: 190 g guľatej ryže, 23 g cukru, 750 ml mlieka (3,5 % tuku) a štipka soli   | Ø 14,5 cm  | 8.            | približne 6:30                         | Nie       | 2 pomiešať po približne 10:00 | Áno       |
| Suroviny: 250 g guľatej ryže, 30 g cukru, 1 l mlieka (3,5 % tuku) a štipka soli  | Ø 18 cm    |               |  |           |                               |           |
| <b>Varenie ryže*</b>   |            |               |  |           |                               |           |
| Nádoba: Hrnec  |            |               |  |           |                               |           |
| Teplota vody 20 °C   |            |               |  |           |                               |           |
| Suroviny: 125 g guľatej ryže, 300 g vody a štipka soli   | Ø 14,5 cm  | 9             | približne 2:30                         | Áno       | 2                             | Áno       |
| Suroviny: 250 g guľatej ryže, 600 g vody a štipka soli   | Ø 18 cm    | 9             | približne 2:30                         | Áno       | 2.                            | Áno       |
| <b>Smaženie bravčovej panenky</b>  |            |               |  |           |                               |           |
| Nádoba: Panvica  |            |               |  |           |                               |           |
| Počiatočná teplota panenky: 7 °C   | Ø 18 cm    | 9             | 1:30                                   | Nie       | 7                             | Nie       |
| 2 plátky panenky (celková váha približne 200 g, hrúbka 1 cm)   |            |               |  |           |                               |           |
| <b>Smaženie palacínok**</b>  |            |               |  |           |                               |           |
| Nádoba: Panvica  |            |               |  |           |                               |           |
| 55 ml cesta na palacinku   | Ø 18 cm    | 9             | 1:30                                   | Nie       | 7                             | Nie       |
| <b>Smaženie hlboko zmrazených zemiakov</b>   |            |               |  |           |                               |           |
| Nádoba: Hrnec  |            |               |  |           |                               |           |
| Suroviny: 1,8 kg slnečnicového oleja na jedno smaženie: 200 g hlboko zmrazených hranoliek (napr. McCain 123 Frites Original) | Ø 18 cm    | 9             | Až kým teplota oleja nedosiahne 180 °C | Nie       | 9                             | Nie       |

\*Recept podľa DIN 44550

\*\*Recept podľa DIN EN 60350-2





**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9000892216

01  
931024