



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



Varná deska
Varný panel
PXY8..KE1E







BOSCH

cs Návod k použití3

sk Návod na používanie 37



		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	17
	Důležitá bezpečnostní upozornění	4		Aktivace	17
	Příčiny poškození	5		Deaktivace	17
	Přehled	6		Převzetí nastavení	17
	Ochrana životního prostředí	6		Aktivace	17
	Tipy pro úsporu energie	6		Asistenční funkce	18
	Ekologická likvidace	6		Druhy asistenčních funkcí	18
	Indukční vaření	6		Vhodné nádoby	18
	Výhody při indukčním vaření	6		Senzory a zvláštní příslušenství	19
	Nádobí	6		Funkce a stupně vaření	19
	Seznámení se spotřebičem	8		Doporučené pokrmy	21
	Ovládací panel	8		Pokrmy	27
	Varné zóny	8		Příprava a ošetřování bezdrátového teplotního senzoru	27
	Přehled nabídek	9		Prohlášení o shodě	28
	Režimy vaření	10		Dětská pojistka	29
	Ukazatel zbytkového tepla	10		Aktivace a deaktivace dětské pojistky	29
	Obsluha spotřebiče	10		Automatická dětská pojistka	29
	Zapnutí a vypnutí varné desky	10		Blokování při utírání	29
	Nastavení varné zóny	10		Automatické vypnutí	29
	Doporučení pro vaření	11		Základní nastavení	30
	Flexibilní zóna	13		Ukazatel spotřeby energie	30
	Doporučení pro používání nádobí	13		Test nádoby	31
	Použití jako spojená varná zóna	13		Čištění	31
	Použití jako dvě nezávislé varné zóny	13		Varná deska	31
	Funkce move	14		Rám varné desky	31
	Aktivace	14		Bezdrátový teplotní senzor	31
	Deaktivace	14		Časté otázky a odpovědi (FAQ)	32
	Zóna FlexPlus	14		Porucha, co je nutno udělat?	33
	Upozornění k nádobám	14		Upozornění, varování a chybová hlášení	33
	Aktivace	15		Tipy	33
	Deaktivace	15		Předváděcí režim	33
	Časové funkce	15		Zákaznický servis	34
	Programování doby vaření	15		Číslo E a číslo FD	34
	Kuchyňský budík	15		Zkušební pokrmy	34
	Funkce stopek	15			
	Funkce PowerBoost	16			
	Aktivace	16			
	Deaktivace	16			
	Funkce ShortBoost	16			
	Doporučení k použití	16			
	Aktivace	17			
	Deaktivace	17			

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

Použití podle určení

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

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

Montáž přístroje se musí provádět podle přiloženého návodu k montáži.

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

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

Nepoužívejte žádné kryty varné desky. Mohlo by to způsobit nehody, např. v důsledku přehřátí, vznícení nebo 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 uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

Vaření se musí sledovat. Krátké vaření se musí sledovat nepřetržitě.

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

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

Důležitá bezpečnostní upozornění

Varování – Nebezpečí požáru!

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

Varování – Nebezpečí popálení!

- Varné zóny a jejich okolí, zejména případný rám varné desky, jsou velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

- Kovové předměty se při kontaktu s varnou deskou velmi rychle zahřívají. Nikdy na varnou nepokládejte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice nebo pokličky.
- Odpojte varný panel vždy po každém použití pomocí hlavního vypínače. Nečekejte na automatické vypnutí varného panelu, které nastává po detekci odebrání nádoby.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přírodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Praskliny nebo trhliny ve sklokeramické desce mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

⚠ Varování – Nebezpečí v důsledku magnetického pole!

Bezdrátový teplotní senzor je magnetický. Magnetické prvky mohou poškodit

elektronické implantáty, např. kardiostimulátory nebo 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 bránili ochlazování. Mezi obsahem zásuvky a vstupem do ventilátoru musí být minimální vzdálenost 2 cm.

⚠ Varování – Nebezpečí poranění!

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

➔ Příčiny poškození

Pozor!

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

Přehled

V následující tabulce najdete nejčastější poškození:

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

Ochrana životního prostředí

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

Tipy pro úsporu energie

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

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



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

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

Indukční vaření

Výhody při indukčním vaření

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

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

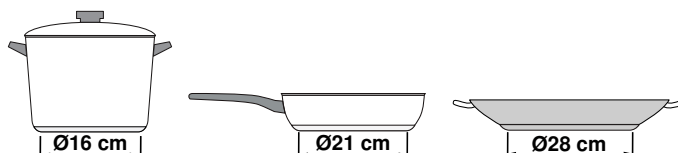
Nádobí

Pro vaření s indukcí používejte pouze feromagnetické nádoby, například:

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

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

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

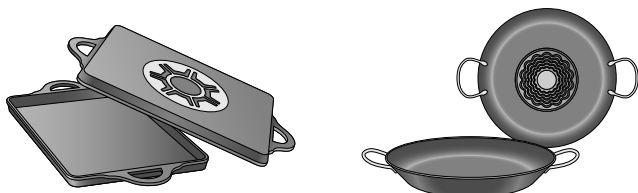


Pokud se flexibilní varná zóna používá jako jedna varná zóna, lze použít větší nádoby, které jsou obzvláště vhodné pro tuto oblast. Informace o umístění nádoby najdete v kapitole → "Flexibilní zóna".

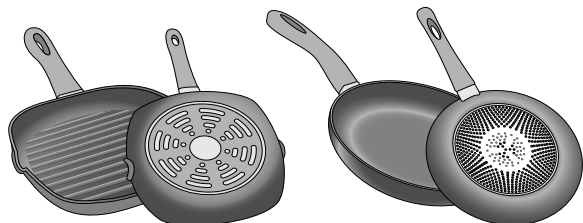


Existuje také indukční nádobí, jehož dno není celé feromagnetické:

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



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



Nevhodné nádobí

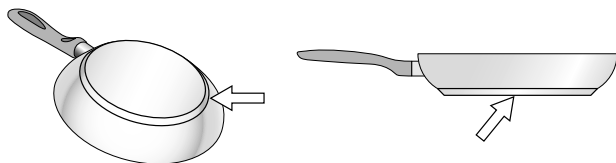
Nikdy nepoužívejte difuzní podložky ani nádoby:

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

Vlastnosti dna nádoby

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

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



Žádná nádoba na varné zóně nebo nádoba nevhodné velikosti

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

Prázdňá nádoba nebo nádoba s tenkým dnem

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

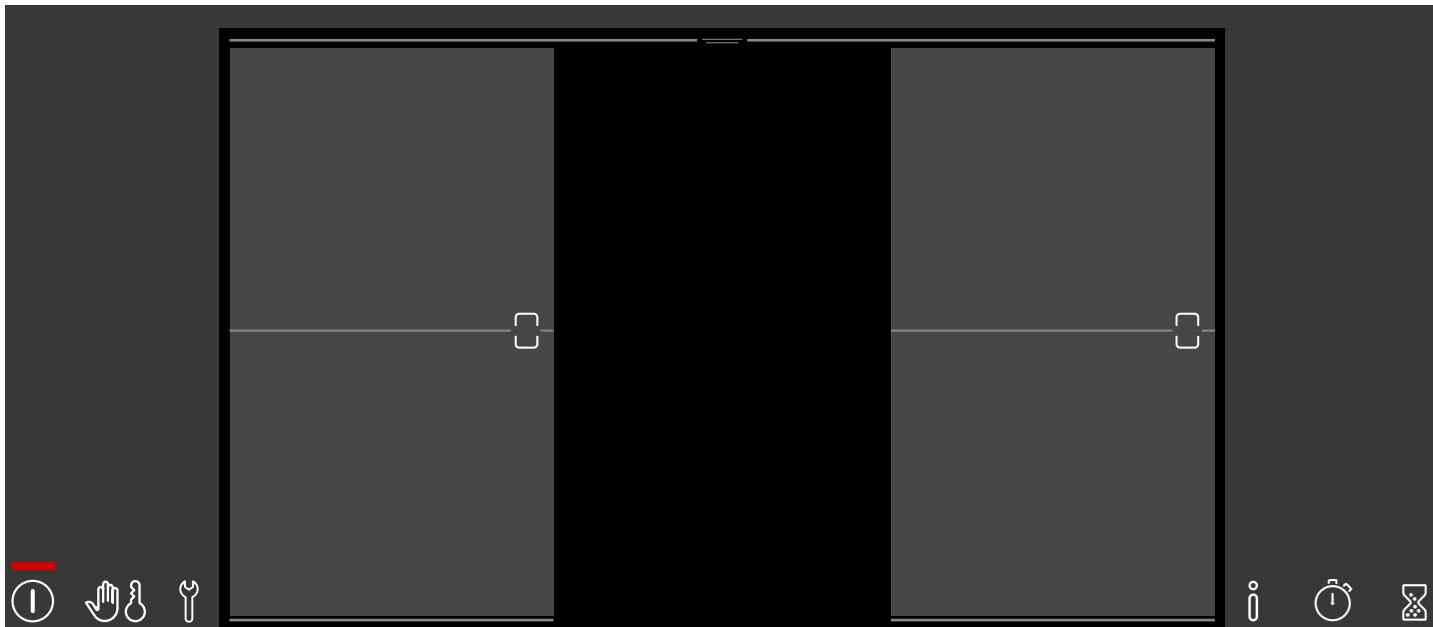
Rozpoznání hrnce

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

Seznámení se spotřebičem

V této kapitole se seznámíte s ukazateli, ovládacími prvky a různými funkcemi spotřebiče.




Ovládací panel



Ovládací plošky	
	Hlavní vypínač
	Blokování při utírání / dětská pojistka
	Základní nastavení
	Informační nabídka
	Flexibilní zóna
	Programování doby vaření
	Funkce stopek
	Kuchyňský budík
	Stupně výkonu

Ovládací plošky	
0–9	Stupně výkonu
	Funkce udržování teploty
	Funkce Move
	Funkce PowerBoost
	Funkce ShortBoost
	Pečící senzor
	Varný senzor
	Asist

Varné zóny

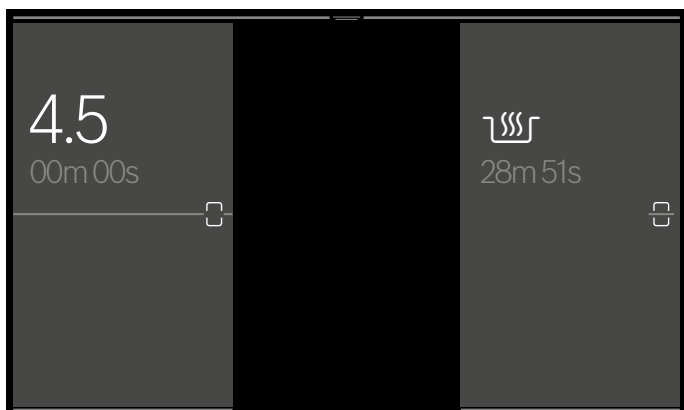
Varná zóna		
	Jednoduchá varná zóna	Použijte nádobu vhodné velikosti.
	Flexibilní varná zóna	Viz část → "Flexibilní zóna".
	Varná zóna FlexPlus	Varné zóny FlexPlus se vždy zapínají ve spojení s pravou nebo levou flexibilní varnou zónou. Viz část → "Zóna FlexPlus".

Používejte pouze nádoby vhodné pro indukční vaření, viz část → "Indukční vaření".

Přehled nabídek

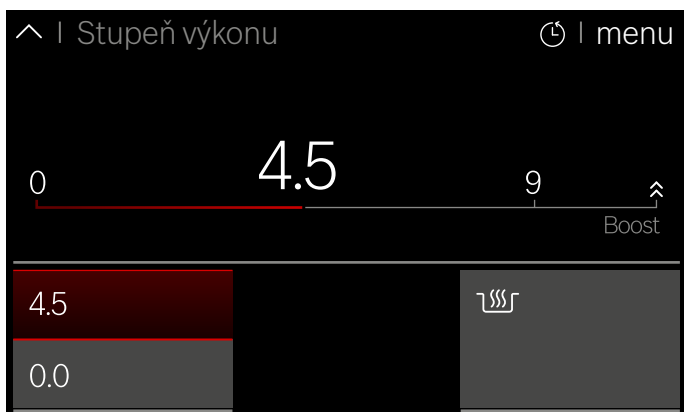
Intuitivní struktura nabídek vaší varné desky vám pomůže se v nich rychle vyznat. Zde se dozvíte více o nejdůležitějších nabídkách.

Hlavní oblast



V hlavní oblasti máte přehled o jednotlivých varných zónách tak, jak jsou umístěné na varné desce. Vidíte zvolené druhy ohřevu, stupně výkonu a časové funkce aktivních stupňů vaření. Dotknutím varné zóny přejdete do oblasti nastavování příslušné varné zóny.

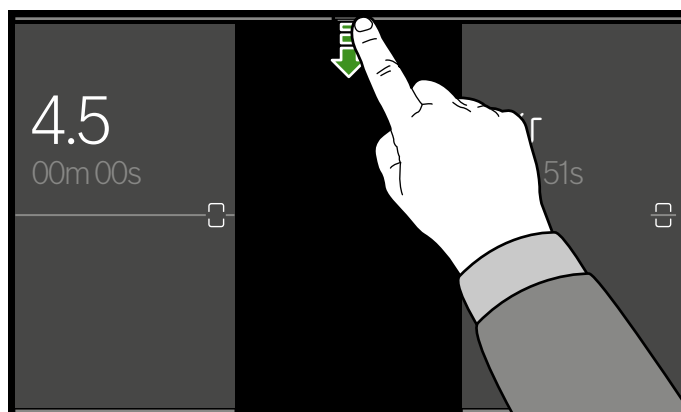
Oblast nastavování



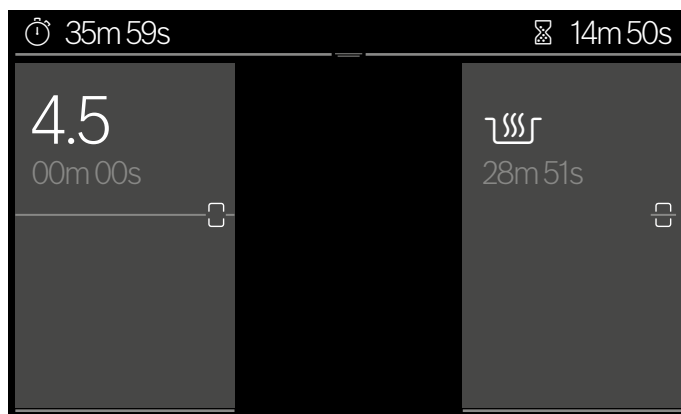
V oblasti nastavování varné zóny můžete nastavit různé režimy vaření a stupně výkonu pro příslušnou varnou zónu. Stupně výkonu můžete změnit přímým dotknutím, nebo přejetím po stupnici. Změnu režimu vaření provedete tak, že se dotknete tlačítka „nabídka“ a zvolíte jiný režim vaření.

Stavový řádek

Pro otevření stavového řádku přetáhněte řádek uprostřed horního okraje displeje dolů.



Ve stavovém řádku máte rychlý přístup k budíku a odměřovacímu timeru.



Pro zavření stavového řádku ho přetáhněte znovu nahoru.

Informační nabídka

Pomocí dotykového tlačítka **i** přejdete do informační nabídky. Zde si můžete přečíst informace k funkcím vašeho spotřebiče.

Informace k aktuálním funkcím si můžete zobrazit také mimo informační nabídku. Za tímto účelem se na několik sekund dotkněte požadovaného políčka na dotykové ploše. Zobrazí se informační okno s popisem aktuální funkce.

Režimy vaření

Vaše varná deska má různé režimy vaření. Jednotlivé režimy můžete měnit v nabídce režimů vaření. Abyste se dostali do této nabídky, dotkněte se v oblasti nastavování aktuálního režimu vaření.

Režim vaření	Funkce
Stupeň výkonu	Manuální regulace teploty
Funkce Move	Regulace teploty pomocí polohy nádoby na varných zónách
PowerBoost	Větší žár než se stupněm výkonu 9.0
ShortBoost	Krátkodobě ještě větší žár než PowerBoost
Udržování teploty	Udržování teploty pokrmů
Pečící senzor	Pečení s automatickým rozpoznáním teploty varné desky
Varné funkce	Vaření s automatickým rozpoznáním teploty bezdrátového teplotního senzoru
Jídla	Pečení a vaření s předvolbou pokrmů

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 je její políčko na displeji červeně podsvícené.


Když vypnete varnou zónu po vaření, 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 výkonu a doby vaření pro různé pokrmy.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem.

Zapnutí: Stiskněte tlačítko . Zazní akustický signál a rozsvítí se dotykový displej. Po krátké době potřebné pro zapnutí je varná deska připravená k provozu.

Vypnutí: Držte stisknuté tlačítko , dokud nezhasnou ukazatele. Svítí ukazatel zbytkového tepla, dokud nejsou varné zóny dostatečně vychladlé.

Upozornění

- Varná deska se vypne automaticky, pokud jsou všechny varné zóny déle než 20 sekund vypnuté.
- Zvolená nastavení zůstanou uložena prvních 10 minut po vypnutí varné desky. Pokud během této doby varnou desku znovu zapnete, budou aktivní předchozí nastavení.

Nastavení varné zóny

Nastavte požadovaný stupeň výkonu od 1 do 9.

Stupeň výkonu 1 = nejnižší stupeň.

Stupeň výkonu 9 = nejvyšší stupeň.

Každý stupeň výkonu má mezistupeň.

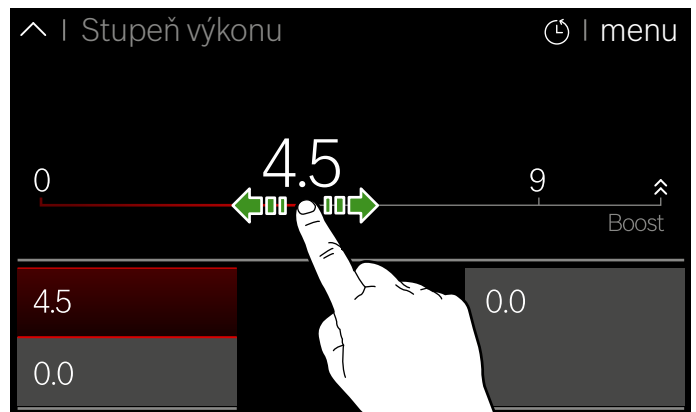
Zvolení varné zóny a stupně výkonu

Varná deska musí být zapnutá.

1. Dotknutím zvolte požadovanou varnou zónu. Zobrazení se změní na oblast nastavování zvolené varné zóny.



2. Požadovaný stupeň výkonu zvolte přímým dotknutím nebo přejetím po stupnici.



Stupeň výkonu je nastavený a zobrazí se v políčku zvolené varné zóny.

Opětovným dotknutím aktivní varné zóny se vrátíte do hlavního zobrazení.

Dotknutím jiné varné zóny přejdete přímo do oblasti nastavování příslušné varné zóny.

Změna stupně výkonu

Zvolte varnou zónu a poté v oblasti nastavování varné zóny nastavte nový stupeň výkonu.

Vypnutí varné zóny

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavování varné zóny nastavte stupeň výkonu na 0. Varná zóna se vypne.

Upozornění

- Když na aktivní varné zóně nestojí žádná nádoba, bliká ukazatel stupně výkonu. Po určité době se varná zóna vypne.
- Když na varné zóně stojí nádoba a ještě není zvolený stupeň výkonu, je automaticky rozpoznána nádoba. Příslušná varná zóna se rozsvítí.

Doporučení pro vaření**Doporučení**

- Kaše, krémové polévky a husté omáčky při ohřívání občas zamíchejte.
- Pro předehřátí nastavte stupeň výkonu 8–9.

Tabulka vaření

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

	Stupeň výkonu	Doba přípravy (min)
Rozpouštění		
Čokoláda, poleva	1 - 1.5	-
Máslo, med, želatina	1 - 2	-
Ohřívání a udržování teploty		
Eintopf, např. čočkový Eintopf	1.5 - 2	-
Mléko*	1.5 - 2.5	-
Ohřívání párků ve vodě*	3 - 4	-
Rozmrazování a ohřívání		
Špenát, zmrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, zmrazený	3 - 4	35 - 45
Vaření táhnutím, pošírování		
Knedlíky*	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Bílé omáčky, např. bešamelová omáčka	1 - 2	3 - 6
Šlehané omáčky, např. bearnská omáčka, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	2.5 - 3.5	15 - 30
Mléčná rýže	2 - 3	30 - 40
Brambory vařené ve slupce	4.5 - 5.5	25 - 35
Vařené loupané brambory	4.5 - 5.5	15 - 30
Těstoviny, nudle*	6 - 7	6 - 10
Eintopf, polévky	3.5 - 4.5	15 - 120
Zelenina	2.5 - 3.5	10 - 20
Guláš, zmrazený	3.5 - 4.5	7 - 20
Vaření v tlakovém hrnci	4.5 - 5.5	-

* Bez pokličky

** Několikrát obraťte.

- Při vaření s pokličkou snižte stupeň výkonu, jakmile mezi pokličkou a nádobou začne unikat pára.
- Po uvaření nechte nádobu až do servírování přiklopenou.
- Při vaření v tlakovém hrnci dodržujte pokyny výrobce.
- Nevařte pokrmy příliš dlouho, aby zůstala zachována výživná hodnota. Pomocí kuchyňského budíku lze nastavit požadovanou dobu vaření.
- Pro zdravější výsledek vaření byste neměli olej nebo tuk zahřívat natolik, aby se z něj 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".

	Stupeň výkonu	Doba přípravy (min)
Dušení		
Rolády	4-5	50-65
Dušená pečeně	4-5	60-100
Guláš	3-4	50-60
Pečení s malým množstvím oleje*		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	6-7	6-10
Řízek, zmrazený	6-7	8-12
Kotlety, přírodní nebo obalované**	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
Hamburgery, frikadely (silné 3 cm)**	4.5-5.5	20-30
Ryby a rybí filé, přírodní	5-6	8-20
Ryby a rybí filé, obalované	6-7	8-20
Ryby, obalované a zmrazené, např. rybí prsty	6-7	8-15
Scampi, garnáti	7-8	4-10
Sotýrování zeleniny a hub, čerstvých	7-8	10-20
Zmrazené směsi, zelenina, maso na nudličky na asijský způsob	7-8	15-20
Zmrazené směsi	6-7	6-10
Palačinky (postupné smažení)	6-7	-
Omelety (postupné pečení)	3.5-4.5	3-6
Volská oka	5-6	3-6
Smažení* (150–200 g na 1 porci v 1–2 l oleje, postupné smažení)		
Zmrazené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety	8-9	-
Krokety, zmrazené	7-8	-
Maso, např. části kuřete	6-7	-
Ryba, obalovaná nebo v pивním těstíčku	6-7	-
Zelenina, houby, obalované nebo v pивním těstíčku, tempura	6-7	-
Drobné pečivo, např. vdolky/koblihy, ovoce v pивním těstíčku	4-5	-
* Bez pokličky		
** Několikrát obraťte.		

Flexibilní zóna

Flexibilní varnou zónu lze podle potřeby používat jako spojenou varnou zónu, nebo jako dvě nezávislé varné zóny.

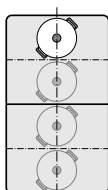
Flexibilní varná zóna se skládá ze čtyř induktorů, které fungují nezávisle na sobě. Když je flexibilní varná zóna v provozu, aktivuje se pouze oblast, která je zakrytá varnou nádobou.

Varná deska se spouští se dvěma nezávislými varnými zónami.

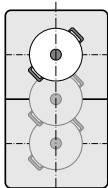
Doporučení pro používání nádobí

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

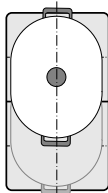
Jako spojená varná zóna



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

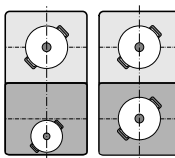


Průměr větší než 13 cm
Umístěte nádobu do jedné ze tří poloh, které jsou znázorněné na obrázku.



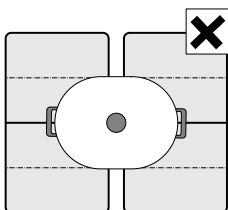
Pokud nádoba zabere více než jednu varnou zónu, umístěte ji na začátek horního nebo dolního okraje flexibilní varné zóny.

Jako dvě nezávislé varné zóny



Přední a zadní varné zóny vždy se dvěma induktory lze používat nezávisle na sobě. Nastavte pro každou samostatnou varnou zónu požadovaný stupeň výkonu. 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.

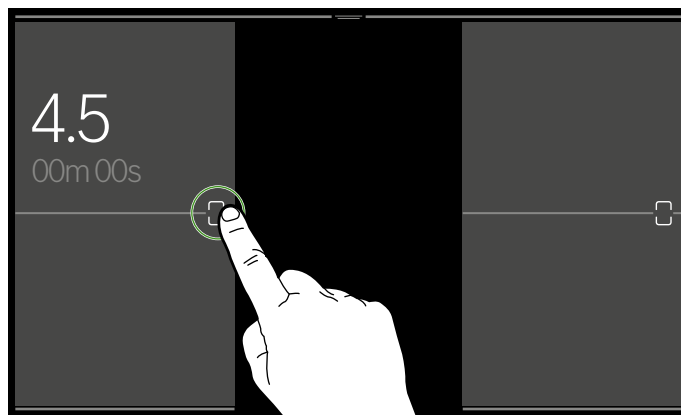
Varné zóny se jinak správně neaktivují a nelze dosáhnout dobrého výsledku vaření.

Použití jako spojená varná zóna

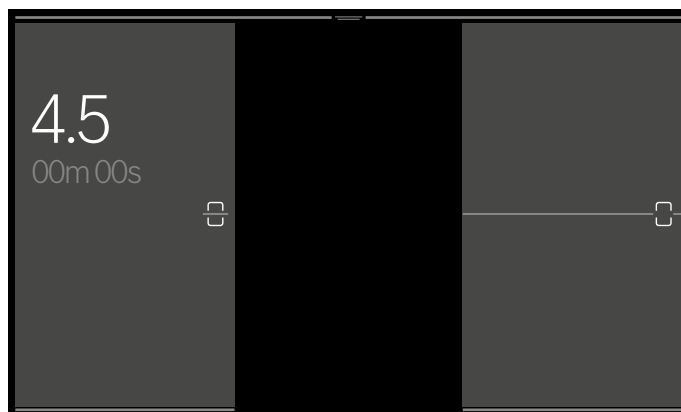
Flexibilní varná zóna se používá jako spojená varná zóna.

Spojení dvou jednotlivých varných zón

- Umístěte nádobu.
- Dotkněte se symbolu  mezi dvěma flexibilními varnými zónami.



Obě jednotlivé varné zóny jsou nyní spojené. Můžete změnit stupeň výkonu nebo režim vaření společně pro spojené varné zóny.




Upozornění: Když varnou desku vypnete a později znovu zapnete, flexibilní varná zóna se znovu přepne na dvě samostatné varné zóny.

Použití jako dvě nezávislé varné zóny

Flexibilní varná zóna se používá jako dvě nezávislé varné zóny.

Rozdělení spojené varné zóny

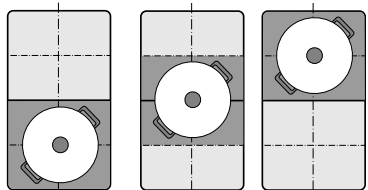
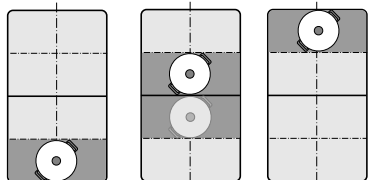
Dotkněte se symbolu  uprostřed spojené varné zóny. Spojená varná zóna je deaktivovaná. Obě varné zóny nyní fungují jako dvě nezávislé varné zóny.

Funkce move

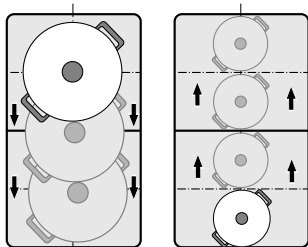
Pomocí této funkce se aktivuje celá flexibilní varná zóna a rozdělí se na tři varné oblasti. Každá varná oblast má přednastavený stupeň výkonu.

Používejte pouze jednu nádobu. Velikost varné oblasti závisí na použité nádobě a jejím umístění.

Varné zóny



Pomocí této funkce lze umístěním nádoby v jiné oblasti během vaření přizpůsobit stupeň výkonu.



Přednastavené stupně výkonu:

Přední oblast = stupeň výkonu 9.0

Prostřední oblast = stupeň výkonu 5.0

Zadní část = stupeň výkonu 1.5

Přednastavené stupně výkonu lze změnit nezávisle na sobě. 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.
- Když nádobu na flexibilní varné zóně nazdvihnete nebo přesunete, zahájí varná deska automatické vyhledávání. Nastaví se stupeň výkonu nové oblasti.
- Další informace o velikosti a umístění nádoby najdete v kapitole → "Flexibilní zóna"

Aktivace

1. Zvolte jednu ze dvou varných zón flexibilní varné zóny.
2. V nabídce režimu vaření zvolte funkci MoveMode. Funkce je aktivovaná.

Změna stupňů výkonu

Stupně výkonu jednotlivých varných zón lze během vaření měnit. Postavte nádobu na varnou oblast a v oblasti nastavování změňte stupeň výkonu příslušné varné oblasti.

Upozornění: Pokud se funkce deaktivuje, vrátí se stupeň výkonu tří varných oblastí na přednastavené hodnoty.

Deaktivace

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavování se dotkněte tlačítka „vypnutí“. Varná zóna se vypne a zobrazí se ukazatel zbytkového tepla.

Funkce je deaktivovaná.

Zóna FlexPlus

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

Každá ze dvou varných zón FlexPlus se automaticky zapíná vždy s pravou nebo levou flexibilní varnou zónou. Nelze je zapnout nezávisle na příslušné flexibilní varné zóně, ke které patří.

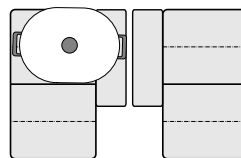
Upozornění k nádobám

Aby bylo zajištěno dobré rozpoznání hrnce a rozložení tepla, měla by být nádoba umístěná uprostřed.

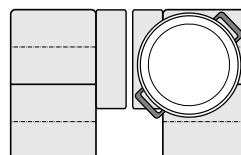
Nádoba by měla pokrývat postranní varnou zónu a rozšířenou varnou zónu.

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

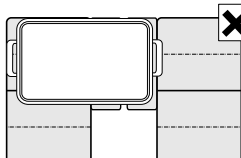
Umístění nádoby



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



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



Nádoba nesmí současně zakrývat obě varné zóny FlexPlus.

Aktivace

1. Postavte na varnou zónu nádobu.
Upozornění: Dbejte na to, aby nádoba zakrývala také varnou zónu FlexPlus.
2. Zvolte požadovanou varnou zónu a stupeň výkonu.

Varná zóna FlexPlus se aktivuje automaticky a zobrazí se na displeji.

Deaktivace

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavování nastavte stupeň výkonu na 0. Varná zóna se vypne a zobrazí se ukazatel zbytkového tepla.

Varná zóna FlexPlus je deaktivovaná.

Časové funkce

Varná deska má tři časové funkce:

- Programování doby vaření
- Kuchyňský budík
- Funkce stopek

Programování doby vaření

Varná zóna se po uplynutí nastavené doby automaticky vypne.

Takto provedete nastavení

1. Zvolte varnou zónu a požadovaný stupeň výkonu.
2. V oblasti nastavování varné zóny se dotkněte symbolu ☺.
3. Pro změnu se dotkněte času. Nastavte požadovanou dobu vaření v hodinách a minutách.
4. Dotkněte se symbolu ▷.

Doba vaření se začne odměřovat.

Upozornění

- Toto zobrazení můžete zase opustit tím, že se znovu dotknete políčka zvolené varné zóny. Funkce se v tomto případě spustí automaticky, když se na zvolené varné zóně nachází nádoba.
- Pokud flexibilní varnou zónu zvolíte jako jedinou varnou zónu, je nastavený čas pro celou varnou zónu stejný.

Pečící senzor a varné funkce

Když pro varnou zónu naprogramujete dobu vaření a je aktivovaný pečící senzor nebo je aktivovaná některá varná funkce, začne se nastavená doba vaření až po dosažení zvoleného stupně teploty.

Změna nebo zrušení doby

Dotknutím symbolu ☺ v oblasti nastavování varné zóny přejděte na dobu vaření.

Dotkněte se probíhající doby vaření. Zvolte novou dobu vaření a pak se dotkněte symbolu ▷.

Pro zrušení doby vaření se dotkněte symbolu ○.

Po uplynutí doby

Varná zóna se vypne. Zazní akustický signál a stupeň výkonu se nastaví na 0.

Kuchyňský budík

Kuchyňský budík funguje nezávisle na varných zónách a ostatních nastaveních. Po uplynutí nastavené doby zazní signál. Tato funkce nevypíná automaticky varnou zónu.

Takto provedete nastavení

1. Dotkněte se dotykového tlačítka ☒.
2. Pro změnu se dotkněte času. Nastavte požadovanou dobu v hodinách a minutách.
3. Dotkněte se symbolu ▷.
Doba se začne odměřovat.

Upozornění: Toto zobrazení můžete zase opustit tím, že se dotknete šipky vlevo nahoře na dotykovém displeji.

Změna nebo zrušení doby

Přejděte na kuchyňský budík tím, že se ve stavovém řádku dotknete probíhající doby.

Pro změnu doby nastavte novou dobu. Poté se dotkněte symbolu ▷. Kuchyňský budík začne odměřovat novou dobu.

Pro zrušení doby se dotkněte symbolu ○. Kuchyňský budík je deaktivovaný.

Po uplynutí doby

Po uplynutí nastavené doby zazní signál.

Po dotknutí kuchyňského budíku ukazatel zhasne.

Funkce stopek

Stopyky ukazují čas, který uplyne od aktivace.

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

Aktivace

Dotkněte se dotykového tlačítka ☺.

Doba se začne odměřovat.

Deaktivace

Přejděte na funkci stopek tím, že se ve stavovém řádku dotknete probíhající doby.

Pro deaktivaci funkce a vynulování doby se dotkněte symbolu ○.

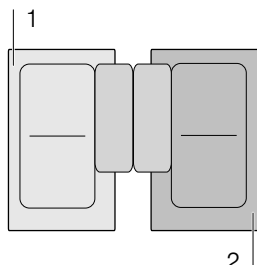
Upozornění: Toto zobrazení můžete zase opustit tím, že se dotknete šipky vlevo nahoře na dotykovém displeji.

Funkce PowerBoost

Pomocí této funkce lze ohřát velké množství vody ještě rychleji než pomocí stupně výkonu 9.

Po 10 minutách se tato funkce automaticky vypne.

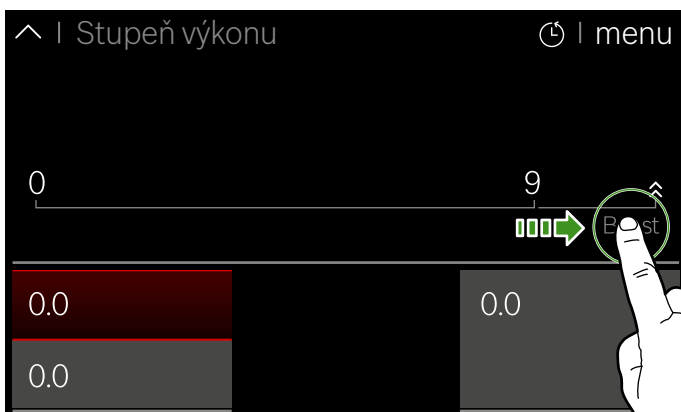
Tuto funkci lze aktivovat pro varnou zónu vždy, když není v provozu jiná varná zóna téže skupiny (viz obrázek).



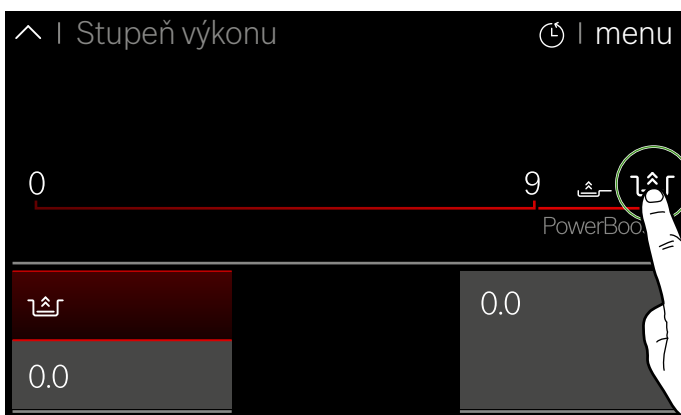
Upozornění: U flexibilní varné zóny lze funkci aktivovat i v případě, kdy se celá oblast používá jako jedna varná zóna.

Aktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Přejeďte po stupnici doprava až k „boost“. Prst držte přitisknutý.



3. Dotkněte se symbolu  a uvolněte prst.



Funkce je aktivovaná.

Deaktivace

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavování nastavte jiný stupeň výkonu.

Funkce je deaktivovaná.

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

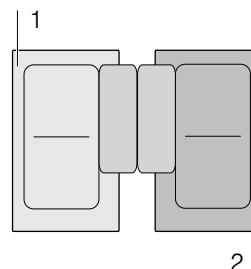
Funkce ShortBoost

Pomocí této funkce lze nádobu ohřát rychleji než pomocí stupně výkonu 9. Díky tomu je možné velmi rychle ohřát pokrmy v pánvi s malým množstvím oleje nebo tuku.

Po 30 sekundách se tato funkce automaticky vypne.

Po deaktivaci funkce zvolte vhodný stupeň dalšího vaření pro svůj pokrm.

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



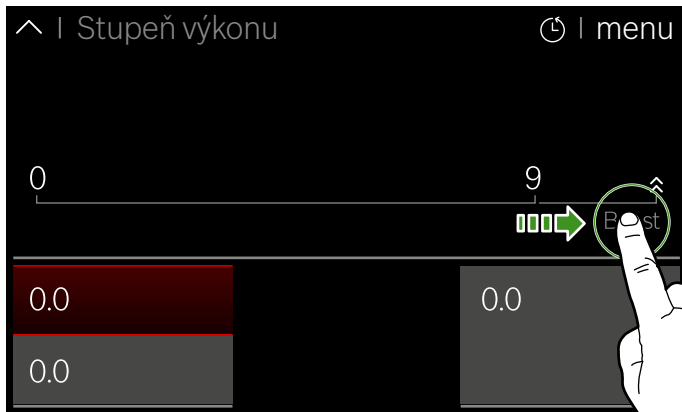
Upozornění: U flexibilní varné zóny lze funkci aktivovat i v případě, kdy se celá oblast používá jako jedna varná zóna.

Doporučení k použití

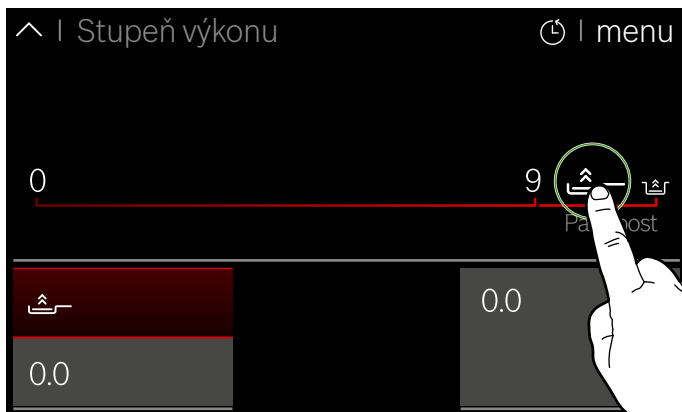
- Vždy používejte nádoby, které nejsou přehřáté.
- Používejte hrnce a pánve s rovným dnem. Nepoužívejte nádoby se slabým dnem.
- Nikdy nenechávejte ohřívat bez dozoru prázdnou nádobu, olej, máslo nebo tuk.
- Nádobu nepřiklápějte pokličkou.
- Postavte nádobu doprostřed varné zóny. Zajistěte, aby průměr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

Aktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Přejedte po stupnici doprava až k „boost“. Prst držte přitisknutý.



3. Dotkněte se symbolu . Uvolněte prst.



Funkce je aktivovaná.

Deaktivace

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavování nastavte jiný stupeň výkonu.



Funkce je deaktivovaná.

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


Funkce udržování teploty

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

Aktivace

1. Zvolte požadovanou varnou zónu.
2. Zvolte stupeň výkonu  na stupnici.
Funkce je aktivovaná. U varné zóny se zobrazí symbol .

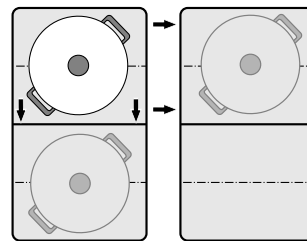
Deaktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. V oblasti nastavování nastavte stupeň výkonu na 0. Varná zóna se vypne. Symbol  zhasne a zobrazí se ukazatel zbytkového tepla. Funkce je deaktivovaná.

Převzetí nastavení

Pomocí této funkce lze režim vaření, stupeň výkonu a naprogramovanou dobu vaření přenést z jedné varné zóny na druhou.

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



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

Aktivace

1. Nádobu z aktivní varné zóny postavte na jinou varnou zónu.
Nádobu bude rozpoznána. Po krátké době se na displeji zobrazí dotaz, zda chcete dosavadní nastavení převzít pro novou varnou zónu.
2. Potvrďte převzetí nastavení.

Nastavení se automaticky přenesou na novou varnou zónu. Původní varná zóna se deaktivuje.

Upozornění

- Nádobu přesuňte na varnou zónu, která není zapnutá, kterou jste ještě nenastavili nebo na které předtím nestála jiná nádoba.
- Tímto způsobem nelze na jinou varnou zónu přenést nastavení funkce Move a pečicího senzoru.
- Pokud přesunete více nádob, lze funkci použít pouze pro poslední přesunutou nádobu.
- Pokud si přejete vařit dál s předcházejícím nastavením, během dotazu na převzetí nastavení postavte nádobu zpět na poslední varnou zónu. Není nutné žádné potvrzení.

Asistenční funkce

Asistenční funkce jsou zárukou jednoduchého vaření a slibují vynikající výsledky vaření. Doporučené stupně teploty jsou vhodné pro každý druh vaření.

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

Senzory měří během celého procesu vaření teplotu nádoby. To umožňuje regulovat výkon, aby se udržovala správná teplota.

Po dosažení zvolené teploty lze vložit pokrm. Automaticky se udržuje konstantní teplota, aniž by se musel měnit stupeň teploty.

Druhy asistenčních funkcí

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









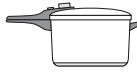

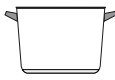

Varné zóny, které jsou vybavené pečicím senzorem, jsou označeny symbolem pečicího senzoru.

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

V této kapitole získáte následující informace:

- Asistenční funkce
- Vhodné nádoby
- Senzory a zvláštní příslušenství
- Funkce a stupně výkonu
- Doporučené pokrmy
- Příprava a údržba bezdrátového teplotního senzoru

V tabulce jsou uvedena různá dostupná nastavení pro asistenční funkce:

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

* Předehřejte s pokličkou a smažte bez pokličky.

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

Vhodné nádoby

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

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

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

- HEZ390210 pánve o průměru 15 cm.

- HEZ390220 pánve o průměru 19 cm
- HEZ390230 pánve o průměru 21 cm
- HEZ390250 pánve o průměru 28 cm

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

Upozornění

- Pečicí senzor byl nastaven speciálně pro tento druh a velikost pánví.
- Jiné pánve se mohou přehřívat a může se nastavit teplota nižší nebo vyšší, než je zvolený stupeň teploty. Nejprve vyzkoušejte nejnižší stupeň teploty a v případě potřeby ho změňte.

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

V tabulce asistenčních funkcí najdete pro každou funkci vhodnou nádobu.

Senzory a zvláštní příslušenství

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

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

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

Teplotní senzor je nezbytný pro používání varných funkcí.

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

Teplotní stupně

Stupeň teploty	Hodí se pro
1 I velmi nízký	Příprava a redukování omáček, dušení zeleniny a pečení pokrmů na panenském olivovém oleji, másle nebo margarínu.
2 II nízký	Pečení pokrmů na panenském olivovém oleji, másle nebo margarínu, např. omelet.
3 III střední – nízký	Pečení ryb a silnějších potravin, např. frikadel a párků.
4 IV střední – vysoký	Pečení steaků, středně nebo hodně propečených, obalovaných zmrazených potravin a nízkých pokrmů, např. řízků, masa na nudličky a zeleniny.
5 V vysoký	Pečení při vysokých teplotách, např. steaků krvavých, bramboráků a pečených bramborů.

Takto provedete nastavení

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

1. Zvolte varnou zónu. V nabídce režimu vaření zvolte režim vaření s pečicím senzorem.
2. Zvolte požadovaný stupeň teploty. Funkce je aktivovaná. Sloupeček znázorňující postup se vyplňuje červeně, dokud není dosažena teplota pečení. Po dosažení teploty pečení zazní akustický signál.
3. Po dosažení teploty pečení dejte do pánve nejprve olej a poté pokrm.

Upozornění: Pokrmy obraťte, aby se nepřipálily.

Vypnutí pečicího senzoru

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavování nastavte stupeň výkonu na 0. Varná zóna se vypne a zobrazí se ukazatel zbytkového tepla.

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

Funkce a stupně vaření

Pečicí senzor

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

Výhody

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

Upozornění

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

Varné funkce

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

Tyto funkce jsou k dispozici pro všechny varné zóny.

Výhody

- Varná zóna hřeje pouze tehdy, když je to nutné pro udržení teploty. Tím se ušetří energie a olej se nepřehřívá. Teplota se neustále kontroluje. Tímto způsobem se zabrání přetečení pokrmu z nádoby při vaření. Navíc se nemusí měnit stupeň teploty.
- Varné funkce oznámí, když voda nebo olej dosáhnou optimální teploty pro vložení pokrmu (viz v tabulce uvedené výjimky pro pokrmy, které se mají vložit hned na začátku).

Upozornění

- Je třeba, aby obsah nádoby dosahoval do příslušné výšky, aby byla zakrytá silikonová páska teplotního senzoru.
- Pro pečení s malým množstvím oleje vždy používejte pečicí senzor.

Teplotní rozmezí a stupně teploty

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

Tipy pro vaření s varnými funkcemi

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

Upozornění

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

Nastavení bodu varu

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

- Zvolte varnou funkci v základním nastavení, viz kapitola → "Základní nastavení"


- Nádobu umístěte vždy tak, aby teplotní senzor nesměřoval k jiné nádobě.
- Teplotní senzor se nesmí během vaření z nádoby odstraňovat. Po skončení vaření lze zvolit funkce pro jinou varnou zónu.
- Po skončení vaření teplotní senzor odstraňte. Pozor, teplotní senzor může být velmi horký.

- Základní nastavení je standardně nastavené na 200–400 m. Pokud je nadmořská výška vašeho bydliště od 200 do 400 m, není nutné nastavovat bodu varu, v opačném případě zvolte nastavení, které odpovídá nadmořské výšce vašeho bydliště.

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

Spojení bezdrátového teplotního senzoru s ovládacím panelem

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


1. Otevřete základní nastavení a zvolte položku nabídky Varný senzor.
2. Zvolte možnost „Přidat nový varný senzor“. Během 30 sekund stiskněte symbol  na bezdrátovém teplotním senzoru. Za několik sekund se na displeji zobrazí výsledek spojení teplotního senzoru s ovládacím panelem.

Jakmile je teplotní senzor bezchybně spojený s ovládacím panelem, jsou k dispozici varné funkce.

Upozornění

- 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 teplotní senzor a znovu proveďte proces spojení.
- V případě nezdařeného spojení kvůli chybě přenosu proveďte proces spojení znovu. Pokud chyba spojení nadále přetrvává, kontaktujte technický zákaznický servis.


Resetování bezdrátového teplotního senzoru

1. Po dobu cca 8–10 sekund se dotýkejte symbolu . Během toho se třikrát rozsvítí LED ukazatel teplotního senzoru. Při třetím rozsvícení LED dojde k resetování. V tomto okamžiku sundejte prst ze symbolu.

Jakmile LED zhasne, je bezdrátový teplotní senzor resetovaný.

- Zopakujte proces spojení od bodu 2.

Takto provedete nastavení

- Upevněte teplotní senzor na hrnec, viz kapitolu → "Příprava a ošetřování bezdrátového teplotního senzoru".
- Na požadovanou varnou zónu postavte hrnec s dostatečným množstvím tekutiny a vždy ho přiklopte pokličkou.
- Zvolte varnou zónu, na které se nachází nádoba s teplotním senzorem. V nabídce režimu vaření varné zóny zvolte režim vaření varné funkce.
- Dotkněte se symbolu  bezdrátového teplotního senzoru.

Doporučené pokrmy

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

Maso	Asistenční funkce	Stupeň teploty	Celková doba vaření od akustického signálu (min)
Funkce pečení s malým množstvím oleje			
Řízky*	Pečicí senzor	4	6–10
Řízek, obalovaný*	Pečicí senzor	4	6–10
Filet**	Pečicí senzor	4	6–10
Kotlety*	Pečicí senzor	3	10–15
Cordon bleu*	Pečicí senzor	4	10–15
Vídeňský řízek*	Pečicí senzor	4	10–15
Steak, krvavý**	Pečicí senzor	5	6–8
Steak, středně propečený**	Pečicí senzor	5	8–12
Steak, propečený*	Pečicí senzor	4	8–12
Drůbeží prsa*	Pečicí senzor	3	10–20
Jemná sekaná	Pečicí senzor	2	6–9
Maso na nudličky***	Pečicí senzor	4	7–12
Gyros***	Pečicí senzor	4	7–12
Špek*	Pečicí senzor	2	5–8
Mleté maso***	Pečicí senzor	4	6–10
Hamburger*	Pečicí senzor	3	6–15
Frikadely*	Pečicí senzor	3	6–15
Plněné frikadely*	Pečicí senzor	3	10–20
Tepelně opracované klobásy*	Pečicí senzor	3	8–20
Syrové klobásy*	Pečicí senzor	3	8–20
Funkce pošírování			
Párky****	Varné funkce	2 / 90 °C	10–20

* Několikrát obraťte.

** Olej a potraviny dejte do pánve po zaznění akustického signálu.

*** Pravidelně míchejte.

**** Rozehřejte a vařte s pokličkou. Potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

***** Vařený pokrm vložte na začátku.

***** Olej rozehrávejte s přiklopenou pokličkou. Pečte bez pokličky po jednotlivých porcích.

- Zvolte vhodný stupeň teploty podle tabulky.

Funkce je aktivovaná.

Sloupeček znázorňující postup se vyplňuje červeně, dokud nedosáhne voda nebo olej přiměřené teploty pro vložení pokrmu. Po dosažení teploty zazní akustický signál.

- Po zaznění akustického signálu pokličku odklopte a vložte pokrm. Během vaření mějte hrnec přiklopený.

Upozornění: U funkce „smažení ve velkém množství oleje v hrnci“ hrnec nepřiklápejte.

Vypnutí varných funkcí

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavování nastavte stupeň výkonu na 0. Varná zóna se vypne a zobrazí se ukazatel zbytkového tepla.

Maso	Asistenční funkce	Stupeň teploty	Celková doba vaření od akustického signálu (min)
Funkce vaření			
Masové kuličky****	Varné funkce	3 / 100 °C	20-30
Slepice na polévku****	Varné funkce	3 / 100 °C	60-90
Tafelspitz (hovězí špička)****	Varné funkce	3 / 100 °C	60-90
Funkce vaření v tlakovém hrnci			
Slepice*****	Varné funkce	4 / 120 °C	15-25
Hovězí*****	Varné funkce	4 / 120 °C	15-25
Funkce smažení ve velkém množství oleje			
Části kuřete*****	Varné funkce	5 / 170 °C	10-15
Kuličky z mletého masa*****	Varné funkce	5 / 170 °C	10-15

* Několikrát obraťte.

** Olej a potraviny dejte do pánve po zaznění akustického signálu.

*** Pravidelně míchejte.

**** Rozehřejte a vařte s pokličkou. Potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

***** Vařený pokrm vložte na začátku.

***** Olej rozehrávejte s přiklopenou pokličkou. Pečte bez pokličky po jednotlivých porcích.

Ryby	Asistenční funkce	Stupeň teploty	Celková doba vaření od akustického signálu (min)
Funkce pečení s malým množstvím oleje			
Rybí filé, přírodní*	Pečicí senzor	4	10-20
Rybí filé, obalované*	Pečicí senzor	3	10-20
Garnáti*	Pečicí senzor	4	4-8
Krabi*	Pečicí senzor	4	4-8
Celá ryba*	Pečicí senzor	3	10-20
Funkce pošírování			
Dušená ryba**	Varné funkce	2 / 90 °C	15-20
Funkce smažení ve velkém množství oleje			
Ryba, v pивním těstíčku***	Varné funkce	5 / 170 °C	10-15
Ryba, obalovaná***	Varné funkce	5 / 170 °C	10-15

* Několikrát obraťte.

** Rozehřejte a vařte s pokličkou. Potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

*** Olej rozehrávejte s přiklopenou pokličkou. Pečte bez pokličky po jednotlivých porcích.

Vaječné pokrmy	Asistenční funkce	Stupeň teploty	Celková doba vaření od akustického signálu (min)
Funkce pečení s malým množstvím oleje			
Volská oka na másle*	Pečicí senzor	2	2-6
Volská oka na oleji**	Pečicí senzor	4	2-6
Míchaná vejce***	Pečicí senzor	2	4-9
Omeleta****	Pečicí senzor	2	3-6
Palačinky****	Pečicí senzor	5	1,5- 2,5
Chudí rytíři****	Pečicí senzor	3	4-8
Císařský trhanec****	Pečicí senzor	3	10-15

Funkce vaření			
Vařená vejce*****	Varné funkce	3 / 100 °C	5-10

* Máslo a potraviny dejte do pánve po zaznění akustického signálu.

** Olej a potraviny dejte do pánve po zaznění akustického signálu.

*** Pravidelně míchejte.

**** Olej rozehřívajte s přiklopenou pokličkou. Bez pokličky pečte po jednotlivých porcích (v tabulce je uvedena doba trvání jedné porce).

***** Vařený pokrm vložte na začátku.

Zelenina a luštěniny	Asistenční funkce	Stupeň teploty	Celková doba vaření od akustického signálu (min)
Funkce pečení s malým množstvím oleje			
Česnek*	Pečicí senzor	2	2-10
Cibule*	Pečicí senzor	2	2-10
Cuketa**	Pečicí senzor	3	4-12
Lilky**	Pečicí senzor	3	4-12
Paprika*	Pečicí senzor	3	4-15
Houby*	Pečicí senzor	4	10-15
Pečený zelený chřest**	Pečicí senzor	3	4-15
Zelenina dušená na oleji*	Pečicí senzor	1	10-20
Glazovaná zelenina*	Pečicí senzor	3	6-10

Funkce vaření			
Vařená brokolice***	Varné funkce	3 / 100 °C	10-20
Vařený květák***	Varné funkce	3 / 100 °C	10-20
Vařené zelí***	Varné funkce	3 / 100 °C	30-40
Vařené zelené fazole***	Varné funkce	3 / 100 °C	15-30
Cizrna****	Varné funkce	3 / 100 °C	60-90
Hrách***	Varné funkce	3 / 100 °C	15-20
Čočka****	Varné funkce	3 / 100 °C	45-60

* Pravidelně míchejte.

** Několikrát obraťte.

*** Rozehřívajte a vařte s pokličkou. Potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

**** Vařený pokrm vložte na začátku.

***** Olej rozehřívajte s přiklopenou pokličkou. Pečte bez pokličky po jednotlivých porcích.

Zelenina a luštěniny	Asistenční funkce	Stupeň teploty	Celková doba vaření od akustického signálu (min)
Funkce vaření v tlakovém hrnci			
Zelenina v tlakovém hrnci****	Varné funkce	4 / 120 °C	3-6
Cizrna v tlakovém hrnci****	Varné funkce	4 / 120 °C	25-35
Fazole v tlakovém hrnci****	Varné funkce	4 / 120 °C	25-35
Čočka v tlakovém hrnci****	Varné funkce	4 / 120 °C	10-20
Funkce smažení ve velkém množství oleje			
Smažená obalovaná zelenina*****	Varné funkce	5 / 170 °C	4-8
Smažená zelenina v pивním těstíčku*****	Varné funkce	5 / 170 °C	4-8
Smažené obalované houby*****	Varné funkce	5 / 170 °C	4-8
Smažené houby v pивním těstíčku*****	Varné funkce	5 / 170 °C	4-8

* Pravidelně míchejte.
 ** Několikrát obraťte.
 *** Rozehřejte a vařte s pokličkou. Potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.
 **** Vařený pokrm vložte na začátku.
 ***** Olej rozehřívajte s přiklopenou pokličkou. Pečte bez pokličky po jednotlivých porcích.

Brambory	Asistenční funkce	Stupeň teploty	Celková doba vaření od akustického signálu (min)
Funkce pečení s malým množstvím oleje			
Pečené brambory z brambor vařených ve slupce*	Pečicí senzor	5	6-12
Pečené brambory ze syrových brambor*	Pečicí senzor	4	15-25
Bramboráky**	Pečicí senzor	5	2,5- 3,5
Švýcarské rōsti***	Pečicí senzor	1	50-55
Glazované brambory*	Pečicí senzor	3	15-20
Funkce pošírování			
Bramborové knedlíky****	Varné funkce	2 / 90 °C	30-40
Funkce vaření			
Vařené brambory*****	Varné funkce	3 / 100 °C	30-45
Funkce vaření v tlakovém hrnci			
Brambory v tlakovém hrnci*****	Varné funkce	4 / 120 °C	10-20

* Pravidelně míchejte.
 ** Celková doba trvání 1 porce. Postupné pečení.
 *** Máslo a potraviny dejte do pánve po zaznění akustického signálu.
 **** Rozehřejte a vařte s pokličkou. Potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.
 ***** Vařený pokrm vložte na začátku.

Těstoviny a obilné pokrmy	Asistenční funkce	Stupeň teploty	Celková doba vaření od akustického signálu (min)
Funkce vaření táhnutím			
Rýže*	Varné funkce	2/90 °C	25–35
Polenta**	Varné funkce	2/90 °C	3–8
Krupicová kaše**	Varné funkce	2/90 °C	5–10
Funkce vaření			
Těstoviny**	Varné funkce	3/100 °C	7–10
Plněné taštičky**	Varné funkce	3/100 °C	6–15
Funkce vaření v tlakovém hrnci			
Rýže v tlakovém hrnci***	Varné funkce	4/120 °C	6–8
* Rozehřejte a vařte s pokličkou. Potraviny přidejte po rozehrání. ** Pravidelně míchejte. *** Vařený pokrm vložte na začátku.			

Polévky	Asistenční funkce	Stupeň teploty	Celková doba vaření od akustického signálu (min)
Funkce vaření táhnutím			
Krémové polévky*	Varné funkce	2/90 °C	10–15
Funkce vaření			
Vývar**	Varné funkce	3/100 °C	60–90
Instantní polévky*	Varné funkce	3/100 °C	5–10
Funkce vaření v tlakovém hrnci			
Vývar v tlakovém hrnci**	Varné funkce	4/120 °C	20–30
* Pravidelně míchejte. ** Vařený pokrm vložte na začátku.			

Omáčky	Asistenční funkce	Stupeň teploty	Celková doba vaření od akustického signálu (min)
Funkce pečení s malým množstvím oleje			
Rajská omáčka se zeleninou*	Pečící senzor	1	25–35
Bešamelová omáčka*	Pečící senzor	1	10–20
Sýrová omáčka*	Pečící senzor	1	10–20
Redukování omáček*	Pečící senzor	1	25–35
Sladké omáčky*	Pečící senzor	1	15–25
* Pravidelně míchejte.			

Dezerty	Asistenční funkce	Stupeň teploty	Celková doba vaření od akustického signálu (min)
Funkce pošírování			
Mléčná rýže*	Varné funkce	2 / 90 °C	40-50
Ovesná kaše*	Varné funkce	2 / 90 °C	10-15
Kompot**	Varné funkce	3 / 100 °C	15-25
Čokoládový pudink*	Varné funkce	2 / 90 °C	3-5
Funkce smažení ve velkém množství oleje			
Smažené koblihy***	Varné funkce	5 / 170 °C	5-10
Smažené donuty***	Varné funkce	5 / 170 °C	5-10
Smažené buñuelos***	Varné funkce	5 / 170 °C	5-10
* Pravidelně míchejte.			
** Vařený pokrm vložte na začátku.			
*** Olej rozehrívajte s přiklopenou pokličkou. Pečte bez pokličky po jednotlivých porcích.			

Zmrazené potraviny	Asistenční funkce	Stupeň teploty	Celková doba vaření od akustického signálu (min)
Funkce pečení s malým množstvím oleje			
Řízky*	Pečicí senzor	4	15-20
Cordon bleu*	Pečicí senzor	4	10-30
Drůbeží prsa*	Pečicí senzor	4	10-30
Kuřecí nugety*	Pečicí senzor	4	10-15
Gyros**	Pečicí senzor	3	10-15
Kebab**	Pečicí senzor	3	10-15
Rybí filé, přírodní*	Pečicí senzor	3	10-20
Rybí filé, obalované*	Pečicí senzor	3	10-20
Rybí prsty*	Pečicí senzor	4	8-12
Pečené hranolky**	Pečicí senzor	5	4-6
Zmrazené směsi**	Pečicí senzor	3	6-10
Jarní závitky*	Pečicí senzor	4	10-30
Camembert*	Pečicí senzor	3	10-15
Funkce ohřívání / udržování teploty			
Zelenina ve smetanové omáčce**	Varné funkce	1 / 70 °C	15-20
Funkce vaření			
Zelené fazole***	Varné funkce	3 / 100 °C	15-30
Funkce smažení ve velkém množství oleje			
Smažené hranolky****	Varné funkce	5 / 170 °C	4-8
* Několikrát obraťte.			
** Pravidelně míchejte.			
*** Potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.			
**** Olej rozehrívajte s přiklopenou pokličkou. Pečte bez pokličky po jednotlivých porcích.			

Další	Asistenční funkce	Stupeň teploty	Celková doba vaření od akustického signálu (min)
Funkce pečení s malým množstvím oleje			
Pečený camembert*	Pečicí senzor	3	7-10
Krutony**	Pečicí senzor	3	6-10
Sušené hotové pokrmy***	Pečicí senzor	1	5-10
Pražené mandle****	Pečicí senzor	4	3-15
Pražené ořechy****	Pečicí senzor	4	3-15
Pražená piniová semínka****	Pečicí senzor	4	3-15
Funkce ohřívání / udržování teploty			
Ohřívání gulášové polévky****	Varné funkce	1 / 70 °C	10-20
Ohřívání svařeného vína****	Varné funkce	1 / 70 °C	-
Funkce pošírování			
Ohřívání mléka****	Varné funkce	2 / 90 °C	3-10

* Několikrát obraťte.
** Pravidelně míchejte.
*** Po zaznění akustického signálu přidejte vodu. Jakmile se začne voda vařit, přidejte potraviny.
**** Potraviny dejte do pánve po zaznění akustického signálu.
**** Vařený pokrm vložte na začátku.

Pokrmy

Pomocí této funkce můžete připravovat nejrůznější pokrmy. Spotřebič zvolí optimální nastavení.

Volba a nastavení programu

1. Zvolte požadovanou varnou zónu.
2. V oblasti nastavování zvolte druh ohřevu „Asist“.
3. Zvolte požadovanou skupinu programů.
4. Zvolte požadovaný pokrm.

Budete kompletně provedeni nastavením pro zvolený pokrm a získáte pokyny k jeho přípravě.

Přerušení programu

Pro přerušení programu zvolte stupeň výkonu 0 nebo změňte druh ohřevu.

Příprava a ošetřování bezdrátového teplotního senzoru

V této části získáte následující informace:

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

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

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

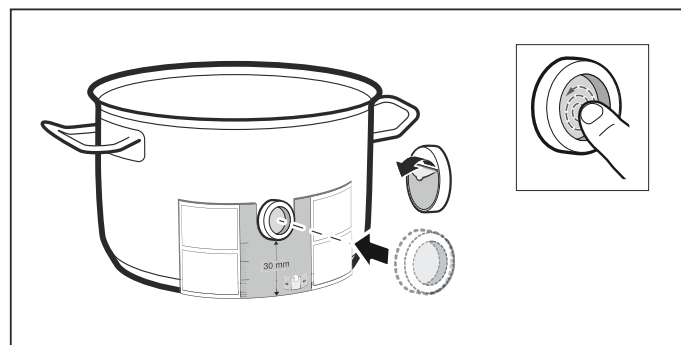
Nalepení silikonové lepicí pásky

Silikonová lepicí páska slouží k upevnění teplotního senzoru na nádobě.

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

Postupujte následovně:

1. Místo přilepení na hrnci nesmí být mastné. Hrnci 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.



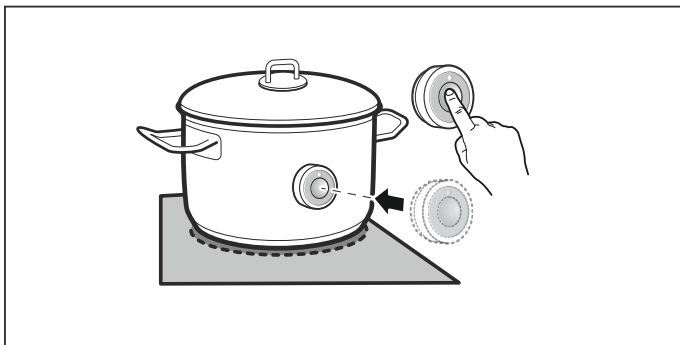
3. Silikonovou lepicí pásku přitlačte, také vnitřní plochu. Lepidlo potřebuje k řádnému vytvrzení 1 hodinu. Nádobu během této doby nepoužívejte ani nečistěte.

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.

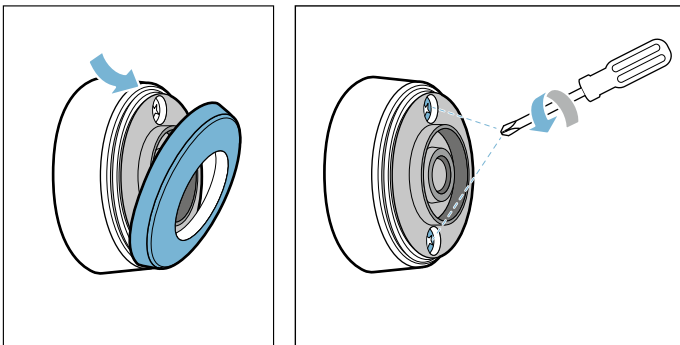
Informace k čištění teplotního senzoru najdete v kapitole → "Čištění".

Výměna baterie

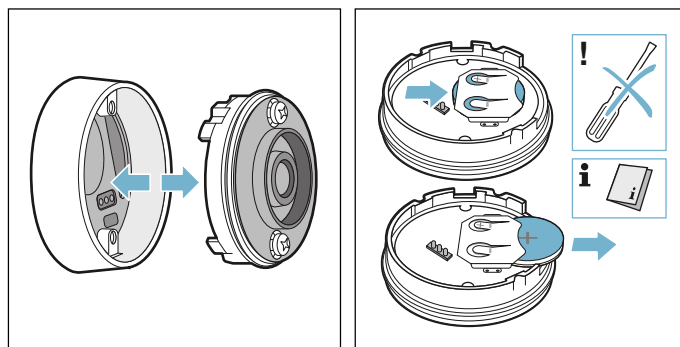
Pokud stisknete symbol na bezdrátovém teplotním senzoru a nerozsvítí se LED, je vybitá baterie.

Výměna baterie:

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

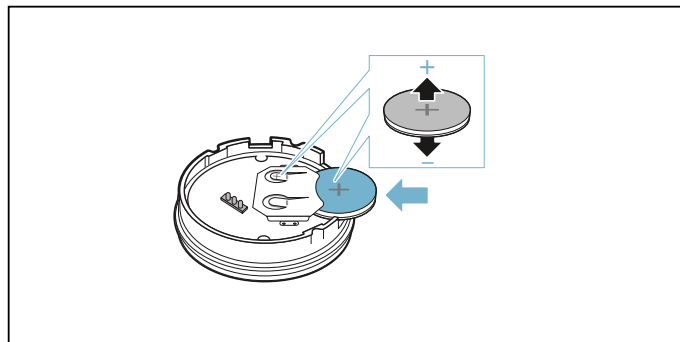


2. Stáhněte horní část. Vyjměte starou baterii. Vložte novou baterii. Dbejte přitom na správnou polaritu.

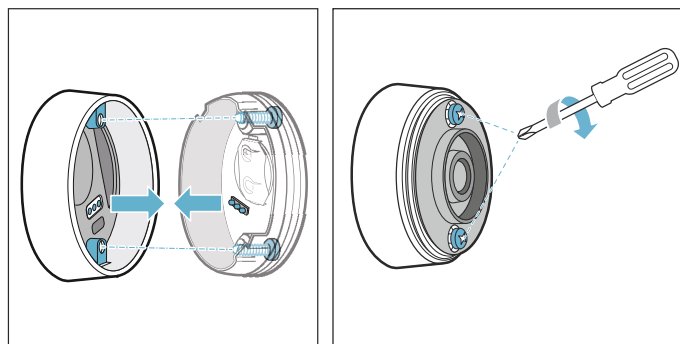


Pozor!

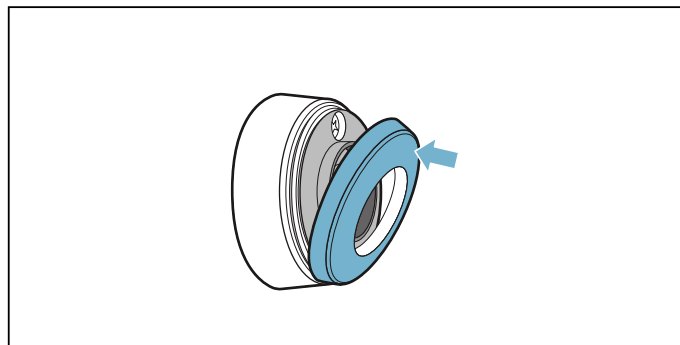
Pro odstranění baterie nepoužívejte předměty z kovu. Nedotýkejte se kontaktů.



3. Znovu do sebe 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. Vyrží mimořádně dlouho.

Prohlášení o shodě

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

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

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


Dětská pojistka

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

Aktivace a deaktivace dětské pojistky



Všechny varné zóny musí být vypnuté.

Aktivace

1. Vypněte všechny varné zóny.
2. Dotkněte se dotykového tlačítka  a postupujte podle pokynů na displeji.

Dětská pojistka je aktivovaná. Varná deska je zablokována.

Deaktivace

1. Zapněte varnou desku hlavním vypínačem .
 2. Dotkněte se dotykového tlačítka  a postupujte podle pokynů na displeji.
- Dětská pojistka je deaktivovaná. Zablokování se zruší.

Automatická dětská pojistka

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

Zapnutí a vypnutí

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

Blokování při utírání


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

Aktivace

Dotkněte se dotykového tlačítka .

Blokování při utírání je aktivované. Ovládací panel se na 30 sekund zablokuje. Můžete otřít povrch, aniž byste změnili nastavení.

Deaktivace

Po 30 sekundách se ovládací panel automaticky odblokuje. Pro předčasné zrušení funkce blokování při utírání se dotkněte dotykového tlačítka  a postupujte podle pokynů na displeji.

Upozornění

- 30 sekund po aktivaci zazní signál. Oznamuje, že funkce skončila.
- Blokování při čištění nemá vliv na hlavní vypínač. Varnou desku lze kdykoli vypnout.

Automatické vypnutí

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

Varná zóna přestane hřát. Na displeji se zobrazí upozornění.


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

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

Základní nastavení

Váš spotřebič má různá přednastavení. Tato přednastavení můžete přizpůsobit svým zvyklům a potřebám.

Otevření základních nastavení

Otevřete základní nastavení pomocí dotykového tlačítka  na varné desce. Varné zóny musí být vypnuté.

Procházení základními nastaveními

Pro listování různými nastaveními přejíždějte v přehledu prstem nahoru a dolů. Pro zobrazení dalších možností

v příslušných podnabídkách se dotkněte příslušného nastavení.

Pro návrat do přehledu se dotkněte v podnabídce symbolu < vlevo nahoře.

Opuštění základních nastavení

Pro opuštění základních nastavení se dotkněte v přehledu symbolu X vpravo nahoře.

Uložení nebo zrušení změn

Když budete opouštět základní nastavení, zobrazí se dotaz, zda si přejete uložit, nebo zrušit nastavení, která jste provedli. V případě uložení budou vaše změny aktivní. V případě zrušení se poslední změny neuloží.

Nastavení	Popis a volitelné možnosti
Jazyk	Můžete změnit jazyk spotřebiče.
Akustické signály	Můžete zvolit, které akustické signály má spotřebič vydávat. <ul style="list-style-type: none"> ■ Všechny signály vypnuté – spotřebič nevydává žádné akustické signály. ■ Všechny signály zapnuté* – spotřebič vydává všechny akustické signály. ■ Zapnuté pouze chybové signály – spotřebič vydává akustické signály pouze při chybových hlášeních.
Doba trvání signálů	Dobu trvání akustických signálů můžete změnit.
Akustický signál tlačítek	Můžete zvolit, zda mají při dotyku políček a symbolů na dotykovém displeji zaznívat akustické signály.
Jas displeje	Můžete změnit jas displeje.
Flexibilní indukční zóna	Můžete zvolit, zda mají být flexibilní oblasti varné desky po spuštění spojené, nebo rozdělené.
Stupně MoveMode	Můžete libovolně změnit přednastavené stupně funkce Move.
Dětská pojistka	Varnou desku můžete pomocí dětské pojistky zablokovat a zajistit, aby ji nemohly bez dovolení používat děti. <ul style="list-style-type: none"> ■ Manuální* – Dětská pojistka se musí zapínat a vypínat manuálně. ■ Automatická – Dětská pojistka se automaticky aktivuje vždy po vypnutí varné desky.
Logo značky	Můžete nastavit, zda se má při spuštění spotřebiče zobrazit logo.
Restart	Můžete nastavit, jak dlouho po vypnutí si spotřebič pamatuje naposledy použitá nastavení.
Maximální příkon	Můžete omezit celkový výkon varné desky a přizpůsobit ho místní síťové přípojce. Pro přizpůsobení kontaktujte prodejce.
Spotřeba energie	Můžete zvolit, zda spotřebič po vypnutí zobrazí spotřebu energie.
Varný senzor	Můžete přidat nový varný senzor.
Varná funkce	Můžete zadat nadmořskou výšku svého bydliště, aby varný senzor fungoval přesněji.
Test nádoby	Můžete zkontrolovat, zda je nádoba vhodná pro vaření s indukci.
Informace o spotřebiči	Zde získáte informace o svém spotřebiči.
Nastavení z výroby	Všechny nastavení můžete resetovat na stav při dodání.

*Přednastavení při dodání

Ukazatel spotřeby energie

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

Po vypnutí se na 10 sekund zobrazí spotřeba v kWh.

Jak tuto funkci zapnete, se dozvíte v kapitole

→ "Základní nastavení".

Test nádoby

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

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

1. Postavte studenou nádobu s cca 200 ml vody doprostřed varné zóny, jejíž průměr nejlépe odpovídá dnu nádoby.
2. Přejděte na základní nastavení a vyberte položku nabídky test nádoby.
Funkce je aktivovaná.

Po 10 sekundách se na displeji zobrazí výsledek ohledně kvality a rychlosti vaření. Abyste se dozvěděli více o výsledku testu nádoby, dotkněte se příslušné varné zóny na displeji.

Upozornění

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

Čištění

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

Varná deska

Čištění

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

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

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

V žádném případě nepoužívejte:

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

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

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

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

Možné skvrny

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

* Poté vyčistěte vlhkým hadříkem a osušte hadrem.

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

Rám varné desky

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

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

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.

Okénko teplotního senzoru

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

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

Upozornění

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

Časté otázky a odpovědi (FAQ)

Použití

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

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

Proč blikají zobrazení a ozývá se signální tón?

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

Zvuky

Proč je během vaření slyšet určité zvuky?

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

Možné zvuky:

Hluboké bzučení jako u transformátoru:

Vzniká při vaření s vysokým stupněm výkonu. Zvuk zmizí nebo bude tišší, když snížíte stupeň výkonu.

Hluboké pískání:

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

Praskání:

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

Vysoké pískavé zvuky:

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

Zvuk ventilátoru:

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

Nádoby

Které nádoby jsou vhodné pro indukční varnou desku?

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

Proč varná zóna neohřeje a bliká stupeň výkon?

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

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

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

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

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

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

Čištění**Jak se varná deska čistí?**

Optimálních výsledků dosáhnete se speciálními čisticími prostředky na sklo a keramiku. Doporučujeme nepoužívat žádné ostré a abrazivní čisticí materiály, čisticí prostředky pro myčky nádobí (koncentráty) nebo abrazivní hadry.

Další informace o čištění a péči o varnou desku najdete v kapitole → "Čištění".

Porucha, co je nutno udělat?

Jestliže se vyskytne porucha, často se jedná jen o maličkost. Než zavoláte zákaznický servis, věnujte pozornost následujícím upozorněním a tipům.

Upozornění, varování a chybová hlášení


Pokud se vyskytne problém, na displeji se automaticky zobrazí upozornění, varování nebo chybová hlášení. Pro odstranění problému se řiďte pokyny na dotykovém displeji.

Upozornění: U některých varování se zobrazí chybový kód. Pokud se obrátíte na zákaznický servis, sdělte mu případně chybový kód.

Tipy

Problém	Odstranění
Varnou desku nelze zapnout.	Pomocí jiných elektrických spotřebičů zkontrolujte, zda v přívodu elektrického proudu nedošlo ke zkratu. Zajistěte, aby byl spotřebič zapojený podle schématu elektrického zapojení. Pokud poruchu nelze odstranit, kontaktujte technický zákaznický servis.
Nelze zvýšit stupeň výkonu varné zóny.	Byl omezen celkový výkon varné desky. Pod „Maximální příkon“ v základních nastaveních přizpůsobte celkový výkon. Hodně velká nádoba může ovlivnit maximální stupeň výkonu na stejné polovině varné desky. Znovu umístěte nádobu.
Funkce PowerBoost se deaktivovala nebo ji nelze aktivovat.	Byl omezen celkový výkon varné desky. Pod „Maximální příkon“ v základních nastaveních přizpůsobte celkový výkon.
Když se na dotykovém displeji nachází nějaký předmět, zazní akustický signál.	Odstraňte předmět a potvrďte upozornění na ukazateli. Varnou desku můžete znovu nastavit. Nestavte na ovládací panel horké nádoby.
Nádoba nebyla rozpoznána.	Nádoba možná není vhodná pro indukční ohřev.
Varná deska reaguje nezvykle nebo ji nelze správně ovládat.	Vypněte spotřebič domovní pojistkou nebo jističem v pojistkové skříňce. Počkejte několik sekund a znovu ho zapněte.
Na displeji se zobrazí „E“.	Pro zjištění chybového kódu zvolte varnou zónu.

Předváděcí režim

Když se na displeji zobrazí , je aktivní předváděcí režim. V předváděcím režimu spotřebič nehřeje. Odpojte spotřebič od napájení. Počkejte několik sekund a spotřebič znovu zapojte. Poté během 3 minut po zapnutí deaktivujete předváděcí režim v základních nastaveních.

Zákaznický servis

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

Číslo E a číslo FD

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

Typový štítek s těmito čísly najdete:

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

Číslo E najdete také na sklokeramické ploše varné desky. V základním nastavení si můžete ověřit číslo E, 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:

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

Zkušební pokrmy	Nádoba	Stupeň vaření	Předehřátí		Vaření	
			Doba trvání (min:s)	Po- klička	Stupeň vaře- ní	Po- klička
Rozpuštění čokolády Poleva (např. značka Dr. Oetker, jemná hořká čokoláda 55 % kaka, 150 g)	Rendlík s rukojetí Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Ne
Čočkový eintopf ohřátí a udržování teploty Čočkový eintopf* Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 450 g	Hrnec Ø 16 cm	9	1:30 (bez míchání)	Ano	1.5	Ano
Množství: 800 g	Hrnec Ø 22 cm	9	2:30 (bez míchání)	Ano	1.5	Ano
Čočkový eintopf z plechovky Např. čočková terina s pářečky 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

* Recept podle DIN 44550

** Recept podle DIN EN 60350-2

Zkušební pokrmy	Nádoba	Stupeň vaření	Předehřátí Doba trvání (min:s)	Po- klička	Vaření Stupeň vaře- ní	Po- klička
Příprava bešamelové omáčky						
Teplota mléka: 7 °C Přísady: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a špetka soli						
1. Rozpusťte máslo, přimíchejte mouku a sůl a směs zahřejte.	Rendlík s rukojetí Ø 16 cm	2	cca 6:00	Ne	-	-
2. Do zpěněné mouky přilijte mléko a za stálého míchání přiveďte k varu.		7	cca 6:30	Ne	-	-
3. Když se bešamelová omáčka začne vařit, nechte ji další 2 minuty za stálého míchání na varné zóně.		-	-	-	2	Ne
Vaření mléčné rýže						
Mléčná rýže vařená s pokličkou Teplota mléka: 7 °C Nechte ohřát mléko, dokud nevkypí. Nastavte doporučený stupeň vaření a do mléka přidejte rýži, cukr a sůl. Doba vaření včetně předehřátí cca 45 min						
Přísady: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (3,5 % tuku) a 1 g soli	Hrnc Ø 16 cm	8.5	cca 5:30	Ne	3 (po 10 min zamíchat)	Ano
Přísady: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (3,5 % tuku) a 1,5 g soli	Hrnc Ø 22 cm	8.5	cca 5:30	Ne	3 (po 10 min zamíchat)	Ano
Mléčná rýže vařená bez pokličky Teplota mléka: 7 °C Přísady přidejte do mléka a za stálého míchání zahřejte. Když mléko dosáhne cca 90 °C, zvolte doporučený stupeň vaření a nechte na malý stupeň vařit přibližně 50 min.						
Přísady: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (3,5 % tuku) a 1 g soli	Hrnc Ø 16 cm	8.5	cca 5:30	Ne	3	Ne
Přísady: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (3,5 % tuku) a 1,5 g soli	Hrnc Ø 22 cm	8.5	cca 5:30	Ne	2.5	Ne
Vaření rýže*						
Teplota vody: 20 °C						
Přísady: 125 g dlouhozrné rýže, 300 g vody a špetka soli	Hrnc Ø 16 cm	9	cca 2:30	Ano	2	Ano
Přísady: 250 g dlouhozrné rýže, 600 g vody a špetka soli	Hrnc Ø 22 cm	9	cca 2:30	Ano	2.5	Ano
Pečení vepřové panenky						
Počáteční teplota panenky: 7 °C						
Množství: 3 plátky vepřové panenky (celková hmotnost přibližně 300 g, výška 1 cm) a 15 ml slunečnicového oleje	Pánev Ø 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne
Příprava palačinek**						
Množství: 55 ml těsta na jednu palačinku	Pánev Ø 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne

* Recept podle DIN 44550

** Recept podle DIN EN 60350-2

Zkušební pokrmy	Nádoba	Stupeň vaření	Přehřátí	Po- klička	Vaření	Po- klička
			Doba trvání (min:s)		Stupeň vaře- ní	
Smažení zmrazených hranolků						
Množství: 1,8 l slunečnicového oleje, na 1 porci: 200 g zmrazených hranolků (např. McCain 123 Frites Original)	Hrnec Ø 22 cm	9	Dokud teplota oleje nedosáhne 180 °C	Ne	9	Ne
* Recept podle DIN 44550						
** Recept podle DIN EN 60350-2						

Obsah

	Použitie k určenému účelu	38		Funkcia ShortBoost	50
	Dôležité bezpečnostné pokyny	38		Odporúčania na používanie	50
	Príčiny škôd	39		Aktivovanie	51
	Prehľad	40		Deaktivovanie	51
	Ochrana životného prostredia	40		Funkcia udržiavania tepla	51
	Tipy pre úsporu energie	40		Aktivovanie	51
	Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia	40		Deaktivovanie	51
	Kuhanje z indukciou	40		Prenesenie nastavení	51
	Výhody varenia s indukciou	40		Aktivovanie	51
	Nádoby	41		Funkcie asistencie pri varení	52
	Oboznámenie sa so spotrebičom	42		Druhy funkcií asistenta pri varení	52
	Ovládací panel	42		Vhodný riad na varenie	52
	Varné zóny	42		Senzory a osobitné príslušenstvo	53
	Prehľad jednotlivých menu	43		Funkcie a stupne varenia	53
	Režimy varenia	44		Odporúčané jedlá	56
	Ukazovateľ zvyškového tepla	44		Jedlá	62
	Ovládanie spotrebiča	44		Detská poistka	64
	Zapnutie a vypnutie varného panela	44		Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistky	64
	Nastavenie varnej zóny	44		Automatická detská poistka	64
	Odporúčania pri varení	45		Blokovanie pred utieraním	64
	Zóna Flex	47		Automatické vypnutie	64
	Odporúčania na používanie nádob	47		Základné nastavenia	65
	Používanie ako spojená varná zóna	47		Indikátor spotreby energie	65
	Používanie ako dve nezávislé varné zóny	47		Test riadu na varenie	66
	Funkcia Move	48		Čistenie	66
	Aktivovanie	48		Varný panel	66
	Deaktivovanie	48		Rám varného panela	66
	Oblasť FlexPlus	48		Bezkáblový senzor teploty	66
	Upozornenia týkajúce sa riadu na varenie	48		Časté otázky a odpovede (Často kladené otázky)	67
	Aktivovanie	49			
	Deaktivovanie	49		Porucha - čo robiť?	68
	Časové funkcie	49		Upozornenia, varovania a hlásenia porúch	68
	Programovanie času ohrevu	49		Tipy	68
	Kuchynský budík	49		Demonštračný režim	68
	Funkcia stopiek	49		Služba zákazníkom	69
	Funkcia PowerBoost	50		Číslo E a číslo FD	69
	Aktivovanie	50		Skúšobné jedlá	69
	Deaktivovanie	50			

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

Použitie k určenému účelu

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Proces varenia sa musí sledovať. Krátky proces varenia sa musí sledovať priebežne.

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 výrobcou prístroja, aby ste sa uistili, že spĺňa platné predpisy, a informovali sa o prípadnej nekompatibilitosti.

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

Dôležité bezpečnostné 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 opatrenne zahaste pokrievkou, hasiacou dekou alebo podobne.
- Varné zóny sa veľmi rozhorúčia. Na varný panel nikdy neodkladajte horľavé predmety. Na varný panel neodkladajte žiadne predmety.
- Spotrebič sa rozhorúči. Horľavé predmety alebo spreje neuskladňujte v zásuvkách priamo pod varným panelom.
- Varný panel sa samočinne vypne a už sa nedá ovládať. Môže sa stať, že sa neskôr neúmyselne zapne. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Varné zóny a ich okolie, obzvlášť prípadný rám varného panela, sa veľmi rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch. Udržiavajte deti mimo dosahu spotrebiča.

- Varná zóna hreje, ale ukazovateľ nefunguje. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.
- Kovové predmety sa pri kontakte s varným panelom veľmi rýchlo zahrievajú. Na varný panel nikdy nepokladajte kovové predmety, ako napríklad nože, vidličky, lyžice alebo pokrievky.
- Odpojte varný panel vždy po každom použití pomocou hlavného vypínača. Nečakajte na automatické vypnutie varného panela, ktoré nastáva po detekcii odobrania nádoby.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo elektrického výboja!

- Je nebezpečné vykonávať neodborné opravy. Opravy a výmeny chybných prívodných káblov smie vykonávať len náležite poučený pracovník zákazníckeho servisu. Ak je spotrebič poškodený, vytiahnite zástrčku z elektrickej siete alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrinke. Obráťte sa na odborný autorizovaný servis.
- Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.
- Vadný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Vadný spotrebič nikdy nezapínejte. Vytáhnite sítovú zástrčku ze zásuvky alebo vypnite pojistku v pojistkovej skrinke. Zavolejte servis.
- Praskliny alebo trhliny v sklokeramike predstavujú nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo účinkom magnetizmu!

Bezkáblvový senzor teploty je magnetický. Magnetické prvky môžu poškodiť elektronické

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poruchy!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

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

🔧 Príčiny škôd

Pozor!

- Hrubé 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.

Prehľad

V nasledujúcej tabuľke nájdete najčastejšie poškodenia:

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



Ochrana životného prostredia

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

Tipy pre úsporu energie

- Hrnce vždy prikryte pokrievkou vhodnej veľkosti. Pri varení bez pokrievky sa spotrebuje výrazne viac energie. Používajte sklenenú pokrievku, aby ste videli do hrnca bez toho, aby ste museli nadvihnúť pokrievku.
- Používajte hrnce a panvice s rovným dnom. Nerovné dno 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.

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.

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



Kuhanje z indukciou

Výhody varenia s indukciou

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

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

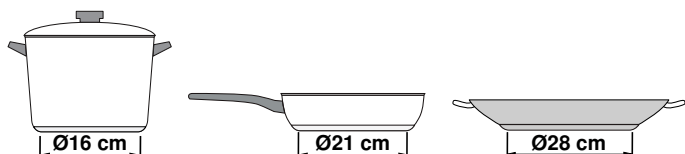
Nádoby

Na varenie indukčným ohrevom používajte len feromagnetický riad, napríklad:

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

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

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

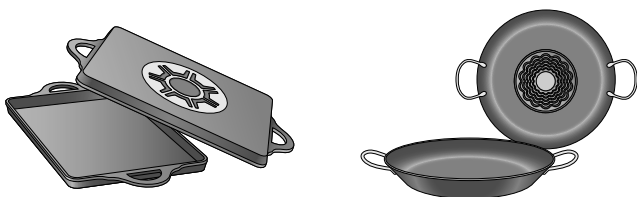


Keď sa používa flexibilná varná zóna ako jediná varná zóna, môžete použiť väčšie nádoby, ktoré sú zvlášť vhodné pre túto oblasť. Informácie o umiestnení riadu na varenie nájdete v kapitole → "Zóna Flex".

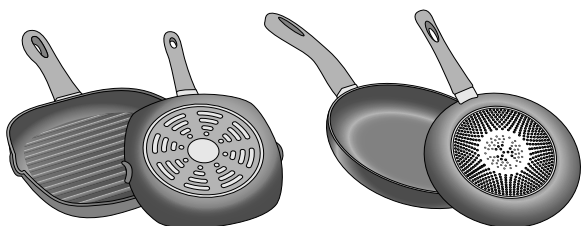


K dispozícii sú aj nádoby na indukčný ohrev, ktorých dno je kompletne feromagnetické:

- 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.



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



Nevhodné nádoby

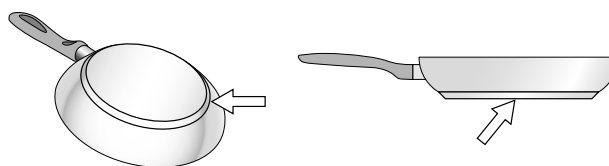
Nikdy nepoužívajte difúzne panely ani nádoby z:

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

Vlastnosti dna nádoby

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

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



Na varnej zóne nie je riad alebo má nevhodnú veľkosť

Keď sa zvolenú varnú zónu nepoloží žiaden riad na varenie alebo riad nemá vhodnú veľkosť alebo je z nevhodného materiálu, zobrazený výkonový stupeň začne blikať. Na varnú zónu položte vhodný riad na varenie. Indikácia varnej zóny prestane blikať. Ináč sa varná zóna po 90 sekundách automaticky vypne.

Prázdny riad na varenie alebo riad na varenie s tenkým dnom

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

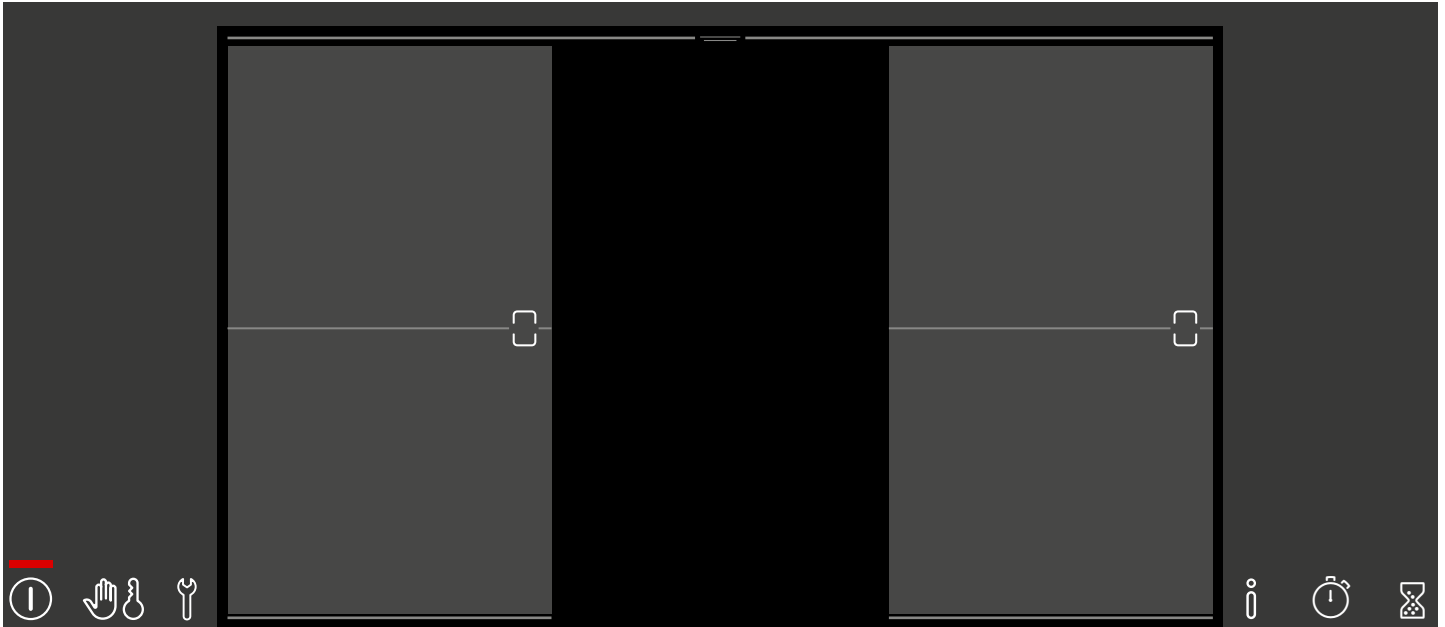
Detekcia hrnca


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

Oboznámenie sa so spotrebičom

V tejto kapitole sa zoznámite s ukazovateľmi, ovládacími prvkami a rôznymi funkciami vášho spotrebiča.




Ovládací panel



Ovládacie plochy	
	Hlavný vypínač
	Ochrana pri utieraní/detská poistka
	Základné nastavenia
	Info menu
	Zóna Flex
	Programovanie času ohrevu
	Funkcia stopiek
	Kuchynský budík
	Stupne výkonu

Ovládacie plochy	
0 - 9	Stupne výkonu
	Funkcia udržiavania tepla
	Funkcia Move
	Funkcia PowerBoost
	Funkcia ShortBoost
	Senzor pečenia
	Senzor varenia
	Assist

Varné zóny

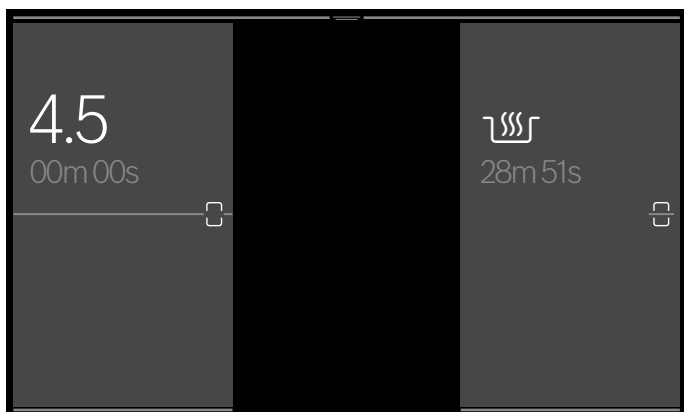
Varná zóna		
	Jednoduchá varná zóna	Používajte riad na varenie vhodnej veľkosti.
	Flexibilná varná oblasť	Pozri odsek → "Zóna Flex"
	Varná oblasť FlexPlus	Varné zóny FlexPlus sa zapnú vždy v spojení s príslušnou pravou alebo ľavou flexibilnou varnou zónou. Pozri odsek → "Oblasť FlexPlus"

Používajte len riad na varenie vhodný na varenie indukčným ohrevom, pozri odsek → "Kuhanje z indukcijsko"

Prehľad jednotlivých menu

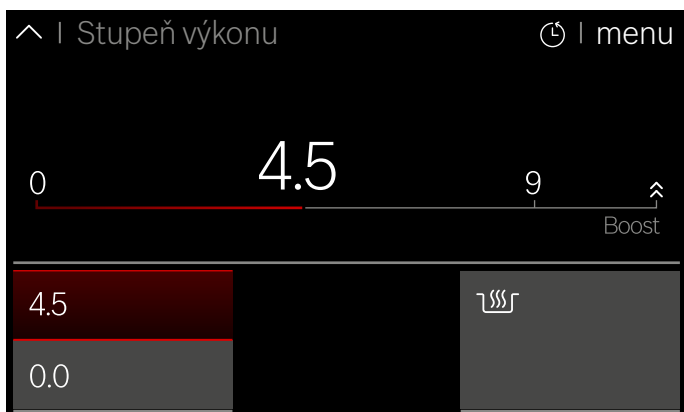
Intuitívna štruktúra menu vášho varného panela vám pomôže rýchlo sa orientovať. Tu sa dozviete viac o najdôležitejších menu.

Hlavná oblasť



V hlavnej oblasti máte prehľad o jednotlivých varných zónach vo forme, ako sú usporiadané aj na vašom varnom paneli. Vidíte zvolené druhy ohrevu, výkonové stupne a časové funkcie vašich aktívnych stupňov varenia. Dotykom varnej zóny prejdete rovno do oblasti nastavenia príslušnej varnej zóny.

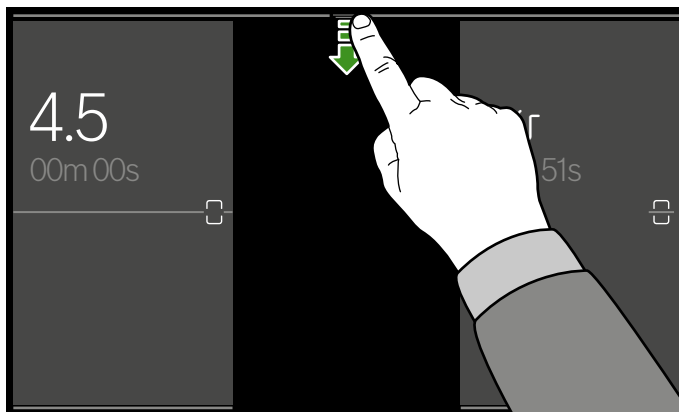
Oblasť nastavenia



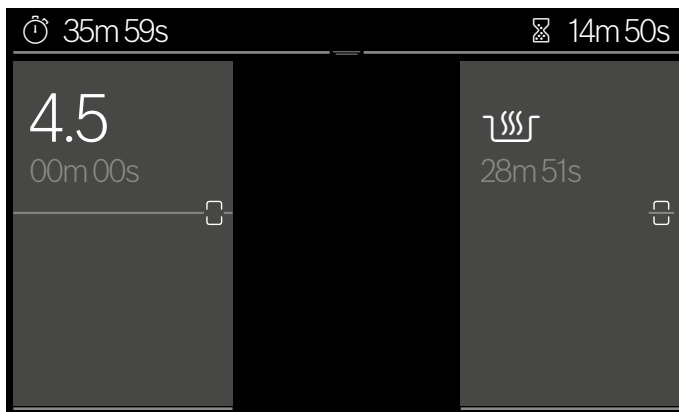
V oblasti nastavenia varnej zóny sa môžu nastaviť rôzne režimy varenia a výkonové stupne pre príslušnú varnú zónu. Výkonové stupne zmeníte priamym dotykom alebo posúvaním prsta po stupnici. Režim varenia zmeníte tak, že sa dotknete tlačidla „menu“ a zvolíte iný režim varenia.

Riadok zobrazenia stavu

Potiahnite riadok v strede horného okraja obrazovky nadol, aby ste otvorili riadok zobrazenia stavu.



V riadku zobrazenia stavu máte rýchly prístup k budíku a časovaču Count-up.



Potiahnite riadok zobrazenia stavu znova nahor, aby ste ho zatvorili.

Info menu

Dotykovým klávesom **i** sa dostanete do info menu. Tu nájdete informácie o funkciách vášho spotrebiča.

Aj mimo Info menu môžete získať informácie o aktuálnych funkciách. Dotýkajte sa niekoľko sekúnd požadovaného poľa na dotykovej ploche. Objaví sa informačné okno, ktoré opisuje aktuálnu funkciu.

Režimy varenia

Váš varný panel má rôzne režimy varenia. V menu Režim varenia prechádzajte medzi jednotlivými režimami. Do tohto menu sa dostanete tak, že sa v oblasti nastavenia dotknete aktuálneho režimu varenia.

Režim varenia	Funkcia
Stupeň výkonu	Manuálna regulácia teploty
Funkcia Move	Regulácia teploty polohou riadu na varných zónach
PowerBoost	Viac tepla ako na výkonovom stupni 9.0
ShortBoost	Krátkodobo ešte viac tepla ako na Power-Boost
Udržiavanie teploty	Udržiavanie teploty pripravených jedál
Senzor pečenia	Pečenie s automatickým rozpoznaním teploty varného panela
Funkcie varenia	Varenie s automatickým rozpoznaním teploty bezkáblového teplotného senzora
Jedlá	Pečenie a varenie s predvoľbou jedál

Ukazovateľ zvyškového tepla

Varný panel má pre každú varnú zónu ukazovateľ zvyškového tepla. Signalizuje, že varná zóna je ešte horúca. Nedotýkajte sa varnej zóny, kým je jej pole na displeji načerveno podsvietené.

Keď sa varná zóna po varení vypne, svieti ukazovateľ zvyškového tepla. Aj keď je varný panel už vypnutý, svieti ukazovateľ zvyškového tepla, pokiaľ je varná zóna ešte teplá.

Ovládanie spotrebiča

V tejto kapitole sa môžete dočítať, ako nastaviť jednotlivé varné zóny. V tabuľke nájdete výkonové stupne a časy ohrevu pre rôzne jedlá.

Zapnutie a vypnutie varného panela

Varný panel zapnete alebo vypnete hlavným vypínačom.

Zapnutie: Stlačte tlačidlo . Zaznie zvukový signál a rozsvieti sa dotykový displej. Po krátkom čase zapnutia je varný panel pripravený na prevádzku.

Vypnutie: Stlačte tlačidlo a podržte ho, kým nezmiznú ukazovatele. Ukazovateľ zvyškového tepla svieti, kým nie sú varné zóny dostatočne vychladnuté.

Upozornenia

- Varný panel sa vypne automaticky, pokiaľ sú všetky varné zóny vypnuté dlhšie ako 20 sekúnd.
- Zvolené nastavenia zostanú prvých 10 minút po vypnutí varného panela uložené. Keď varný panel v priebehu tohto času znova zapnete, uvedie sa do prevádzky s predchádzajúcimi nastaveniami.

Nastavenie varnej zóny

Nastavte požadovaný stupeň výkonu od 1 do 9.

Stupeň výkonu 1 = najnižší stupeň.

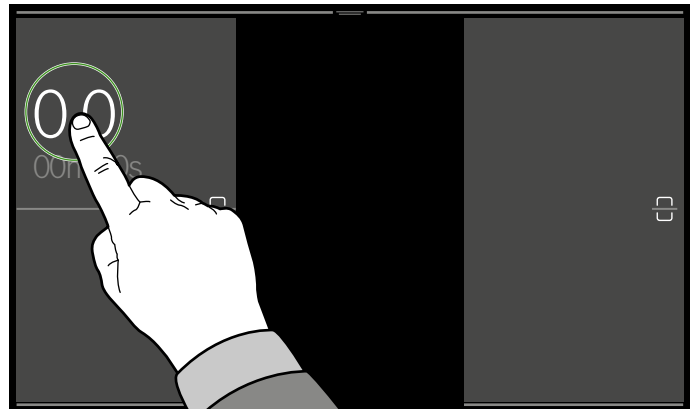
Stupeň výkonu 9 = najvyšší stupeň.

Každý stupeň výkonu má jeden medzistupeň.

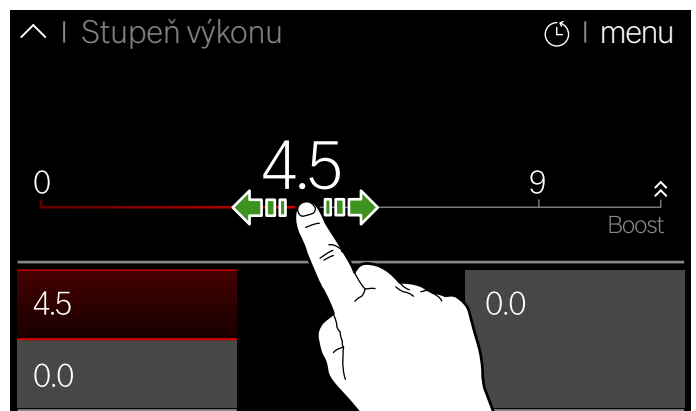
Výber varnej zóny a výkonového stupňa

Varný panel musí byť zapnutý.

1. Vyberte dotykom požadovanú varnú zónu. Náhľad sa zmení do oblasti nastavenia zvolenej varnej oblasti.



2. Vyberte požadovaný výkonový stupeň priamym dotykom alebo posúvaním prsta po stupnici.



Výkonový stupeň sa nastaví a zobrazí sa v poli zvolenej varnej zóny.

Novým dotykom aktívnej varnej zóny prejdete naspäť na hlavný náhľad.

Dotykom inej varnej zóny prejdete rovno do oblasti nastavenia príslušnej varnej zóny.

Zmena stupňa výkonu

Vyberte varnú zónu a potom v oblasti nastavenia varnej zóny nastavte nový výkonový stupeň.

Vypnutie varnej zóny

Vyberte varnú zónu a výkonový stupeň v oblasti nastavenia varnej zóny nastavte výkonový stupeň na 0. Varná zóna sa vypne.

Upozornenia

- Keď na aktívnej varnej zóne nie je žiaden riad na varenie, bliká indikátor výkonového stupňa. Po určitom čase sa varná zóna vypne.
- Keď je riad na varenie na varnej zóne a ešte nie je zvolený výkonový stupeň, riad na varenie sa automaticky rozpozná. Príslušná varná zóna sa rozsvieti.

Odporúčania pri varení**Odporúčania**

- Pri zohrievaní pyré, krémových polievok a hustých omáčok občas premiešajte.
- Na predhriatie nastavte výkonový stupeň 8 – 9.

- Pri varení s pokrievkou znížte výkonový stupeň, keď z miesta medzi pokrievkou a nádobou na varenie začne vychádzať para.
- Po skončení varenia nechajte riad na varenie zakrytý, až kým sa nezačne servírovať.
- Pri varení v tlakovom hrnci dodržiavajte pokyny výrobcu.
- Jedlá nevarte príliš dlho, aby sa zachovala ich výživová hodnota. Pomocou kuchynského časovača sa dá nastaviť požadovaný čas ohrevu.
- Aby bol výsledok varenia zdravší, olej alebo tuk by sa nemal zohrievať až po bod zadymenia.
- Jedlá opekajte do hneda po malých porciách.
- Riad na varenie sa môže počas varenia zohriať na vysokú teplotu. Odporúča sa používať chňapku na hrniec.
- Odporúčania týkajúce sa energeticky efektívneho varenia nájdete v kapitole → "Ochrana životného prostredia"

Tabuľka varenia

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

	Stupeň výkonu	Čas varenia (min.)
Rozpúšťanie		
Čokoláda, poleva	1 - 1.5	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
Zohrievanie a udržiavanie teploty		
Hustá polievka – eintopf (napr. šošovicový eintopf)	1.5 - 2	-
Mlieko*	1.5 - 2.5	-
Zohriatie párkov vo vode*	3 - 4	-
Rozmrazovanie a zohrievanie		
Zmrazený špenát	3 - 4	15 - 25
Guláš, zmrazený	3 - 4	35 - 45
Pošírovanie, varenie tesne pod bodom varu		
Knedle, knedličky*	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Biele omáčky, napr. bešamelová omáčka	1 - 2	3 - 6
Šľahané omáčky, napr. bernská omáčka, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12
Varenie, parenie, dusenie		
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	2.5 - 3.5	15 - 30
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, polievky	3.5 - 4.5	15 - 120
Zelenina	2.5 - 3.5	10 - 20
Guláš, zmrazený	3.5 - 4.5	7 - 20
Varenie v tlakovom hrnci	4.5 - 5.5	-

*Bez pokrievky

** Viackrát obráťte

	Stupeň výkonu	Čas varenia (min.)
Dusenie		
Rolády	4-5	50-65
Dusené mäso	4-5	60-100
Guláš	3-4	50-60
Pečenie s malým množstvom oleja*		
Rezne, prírodné alebo obaľované	6-7	6-10
Rezne, zmrazené	6-7	8-12
Kotlety, prírodné alebo obaľované**	6-7	8-12
Steak (hrúbka 3 cm)	7-8	8-12
Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm)**	5-6	10-20
Prsia z hydiny, zmrazené**	5-6	10-30
Hamburger, fašírky (hrúbka 3 cm)**	4.5-5.5	20-30
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
Scampi, krevety	7-8	4-10
Príprava soté zo zeleniny a húb, čerstvých	7-8	10-20
Jedlá na panvici, zelenina, mäso krájané na rezance na ázijský spôsob	7-8	15-20
Jedlá varené v panvici, zmrazené	6-7	6-10
Palacinky (po jednej dopekáť)	6-7	-
Omeleta (piecť za sebou)	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. porcie kurčťa	6-7	-
Ryby, obaľované alebo v pívovom cestíčku	6-7	-
Zelenina, huby, obaľované alebo v pívovom cestíčku, tempura	6-7	-
Drobné pečivo, napr. šišky, ovocie v pívovom cestíčku	4-5	-
*Bez pokrievky		
** Viackrát obráťte		

Zóna Flex

Flexibilná varná zóna sa môže podľa potreby používať ako spojená varná zóna alebo ako dve nezávislé varné zóny.

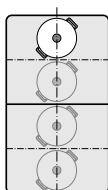
Flexibilná varná zóna pozostáva zo štyroch induktorov, ktoré fungujú nezávisle od seba. Keď je flexibilná varná zóna v prevádzke, aktivuje sa len tá oblasť, ktorá je zakrytá varnou nádobou.

Varný panel sa spustí s dvomi nezávislými varnými zónami.

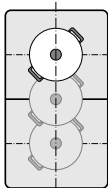
Odporúčania na používanie nádob

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

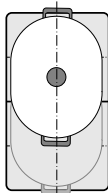
Používanie ako spojená varná zóna



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

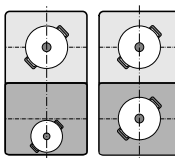


Priemer väčší ako 13 cm
Umiestnite nádobu do jednej z troch pozícií, ktoré vidíte na obrázku.



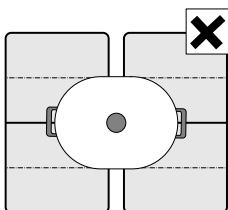
Keď je na riad na varenie potrebných viac ako jedna varná zóna, umiestnite ju začínajúc na hornom alebo dolnom okraji flexibilnej varnej zóny.

Používanie ako dve nezávislé varné zóny



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

Odporúčania



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

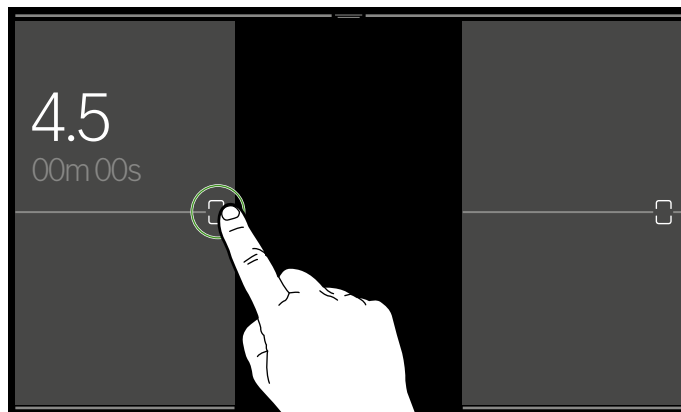
Varné zóny sa ináč neaktivujú správne a nemusí sa doceliť dobrý výsledok varenia.

Používanie ako spojená varná zóna

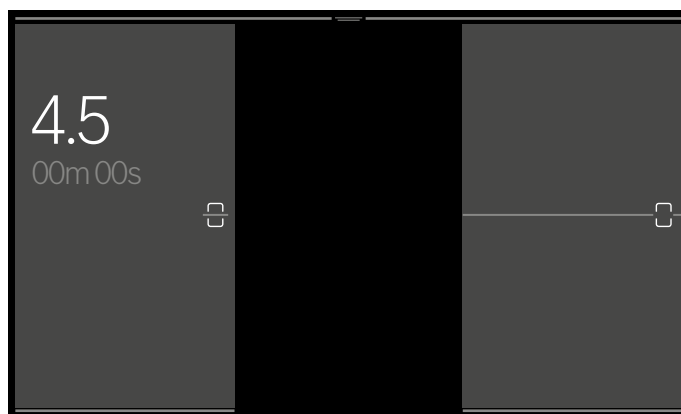
Flexibilná varná zóna sa používa ako spojená varná zóna.

Spojenie obidvoch varných zón

1. Postavte riad.
2. Dotknite sa symbolu  medzi obidvomi flexibilnými varnými zónami.



Obidve varné zóny sú teraz spojené. Výkonový stupeň alebo režim varenia môžete zmeniť celkovo pre spojenú varnú zónu.




Upozornenie: Keď sa varný panel neskôr vypne a neskôr znova zapne, flexibilná varná zóna sa opäť prepne na dve samostatné varné zóny.

Používanie ako dve nezávislé varné zóny

Flexibilná varná oblasť sa použije ako dve nezávislé varné zóny.

Rozdelenie spojenej varnej zóny

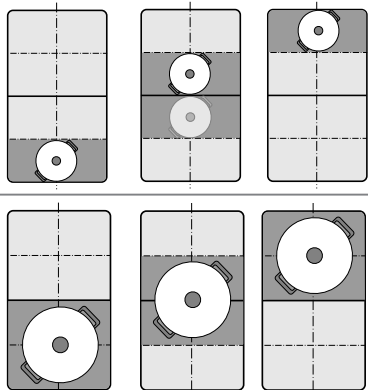
Dotknite sa symbolu  v strede spojenej varnej oblasti. Spojená varná zóna je deaktivovaná. Obidve varné zóny fungujú teraz ako dve nezávislé varné zóny.

Funkcia Move

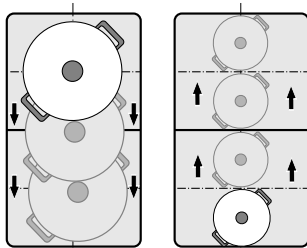
Touto funkciou sa aktivuje celá flexibilná varná oblasť a rozdeľuje sa na tri varné oblasti. Každá varná oblasť má prednastavený výkonový stupeň.

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

Varné oblasti



Touto funkciou možno jednoducho umiestnením riadu na varenie do inej oblasti prispôbiť výkonový stupeň počas varenia.



Prednastavené výkonové stupne:

Predná zóna = výkonový stupeň 9.0

Stredná zóna = výkonový stupeň 5.0

Zadná zóna = výkonový stupeň ∞

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

Upozornenia

- Ak sa na flexibilnej varnej zóne rozpozna viac ako jedna nádoba, funkcia sa deaktivuje.
- Ak sa riad na varenie v rámci flexibilnej varnej zóny nadvihne, varný panel automaticky spustí vyhľadávanie. Nastaví sa výkonový stupeň novej oblasti.
- Ďalšie informácie o veľkosti a umiestnení riadu na varenie nájdete v kapitole → "Zóna Flex"

Aktivovanie

1. Vyberte jednu z dvoch varných zón flexibilnej varnej oblasti.
2. V menu režimov varenia zvolte funkciu MoveMode. Funkcia je aktivovaná.

Zmena výkonových stupňov

Výkonové stupne jednotlivých varných oblastí sa dajú počas procesu varenia zmeniť. Položte riad na varnú oblasť a zmeňte výkonový stupeň v oblasti nastavenia príslušnej varnej oblasti.

Upozornenie: Ak sa funkcia deaktivuje, výkonové stupne troch varných oblastí sa obnovia na prednastavené hodnoty.

Deaktivovanie

Vyberte varnú zónu a výkonový stupeň v oblasti nastavenia sa dotknite tlačidla „Vypnúť“. Varná zóna sa vypne a objaví sa indikátor zvyškového tepla.

Funkcia je deaktivovaná.

Oblasť FlexPlus

Varný panel má dve varné zóny FlexPlus, ktoré sa nachádzajú medzi obidvoma 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 z dvoch varných zón FlexPlus sa zapne vždy automaticky s príslušnou pravou alebo ľavou flexibilnou varnou zónou. Nie je možné zapnúť ich oddelene od príslušnej flexibilnej varnej zóny.

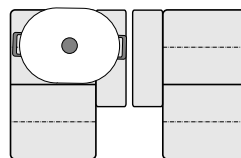
Upozornenia týkajúce sa riadu na varenie

Pre správne rozoznanie hrnca a dobré rozvádzanie tepla by sa mal riad položiť do stredu.

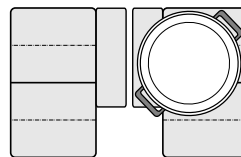
Riad by mal zakrývať bočnú varnú zónu a rozšírenú varnú zónu.

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

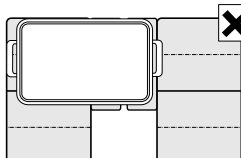
Položenie riadu



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 oblasti FlexPlus súčasne.

Aktivovanie

- Riad položte na varnú zónu.
Upozornenie: Dbajte na to, aby riad zakryl aj varnú zónu FlexPlus.
- Vyberte požadovanú varnú zónu a výkonový stupeň.

Varná oblasť FlexPlus je automaticky aktivovaná a zobrazí sa na displeji.

Deaktivovanie

Vyberte varnú zónu a výkonový stupeň v oblasti nastavenia nastavte na 0. Varná zóna sa vypne a objaví sa ukazovateľ zvyškového tepla.

Varná oblasť FlexPlus je deaktivovaná.

Časové funkcie

Váš varný panel má tri časové funkcie:

- Naprogramovanie času ohrevu
- Kuchynský budík
- Funkcia stopiek

Programovanie času ohrevu

Varná zóna sa po uplynutí nastaveného času automaticky vypne.

Nastavenie

- Vyberte varnú zónu a požadovaný výkonový stupeň.
- V oblasti nastavenia varnej zóny sa dotknite symbolu ☺.
- Dotknite sa času, keď ho chcete zmeniť. Nastavte požadovaný čas ohrevu v hodinách a minútach.
- Dotknite sa symbolu ▷.

Čas ohrevu začne plynúť.

Upozornenia

- Toto zobrazenie môžete znova opustiť tak, že sa znova dotknete poľa zvolenej varnej zóny. Funkcia sa v tomto prípade spustí automaticky, ak sa riad na varenie nachádza na zvolenej varnej zóne.
- Ak sa flexibilná varná zóna zvolí ako jediná varná zóna, nastavený čas je pre celú varnú zónu rovnaký.

Senzor pečenia a funkcie varenia

Ak sa pre niektorú varnú zónu naprogramuje čas ohrevu a senzor pečenia alebo niektorá z funkcií varenia je aktivovaná, nastavený čas ohrevu začne plynúť až po dosiahnutí zvoleného stupňa teploty.

Zmena alebo vymazanie času

Prejdite na čas ohrevu dotykcom symbolu ☺ v oblasti nastavenia varnej zóny.

Dotknite sa ubiehajúceho času ohrevu. Zvoľte nový čas ohrevu a potom sa dotknite symbolu ▷.

Keď chcete zrušiť čas ohrevu, dotknite sa symbolu ○.

Po uplynutí času

Varná zóna sa vypne. Zaznie signál a výkonový stupeň sa nastaví na 0.

Kuchynský budík

Kuchynský časovač funguje nezávisle od varných zón a iných nastavení. Po uplynutí času zaznie signál. Táto funkcia nevypína varnú zónu automaticky.

Nastavenie

- Dotknite sa dotykového klávesu ☒.
- Dotknite sa času, keď ho chcete zmeniť. Nastavte požadovaný čas v hodinách a minútach.
- Dotknite sa symbolu ▷
Čas začne plynúť.

Upozornenie: Toto zobrazenie môžete znova opustiť tak, že sa dotknete šípky vľavo na dotykovom displeji.

Zmena alebo vymazanie času

Prejdite na kuchynský časovač tak, že sa dotknete prebiehajúceho času v riadku zobrazenia stavu.

Keď chcete čas zmeniť, nastavte nový čas. Dotknite sa potom symbolu ▷. Kuchynský časovač sa spustí s novým časom.

Keď chcete vymazať čas, dotknite sa symbolu ○. Kuchynský časovač je deaktivovaný.

Po uplynutí času

Po uplynutí času zaznie signál.

Po dotyku kuchynského časovača ukazovateľ zhasne.

Funkcia stopiek

Funkcia stopiek zobrazuje čas, ktorý uplynul od aktivovania.

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

Aktivovanie

Dotknite sa dotykového klávesu ☺.

Čas začne plynúť.

Deaktivovanie

Prejdite na funkciu stopiek tak, že sa dotknete prebiehajúceho času v riadku zobrazenia stavu.

Keď chcete funkciu deaktivovať a čas vynulovať, dotknite sa symbolu ○.

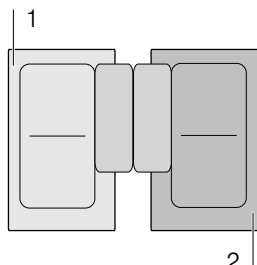
Upozornenie: Toto zobrazenie môžete znova opustiť tak, že sa dotknete šípky vľavo na dotykovom displeji.

Funkcia PowerBoost

S touto funkciou sa dajú veľké množstvá vody zohriať rýchlejšie ako na výkonovom stupni 9.

Po 10 minútach sa táto funkcia automaticky vypne.

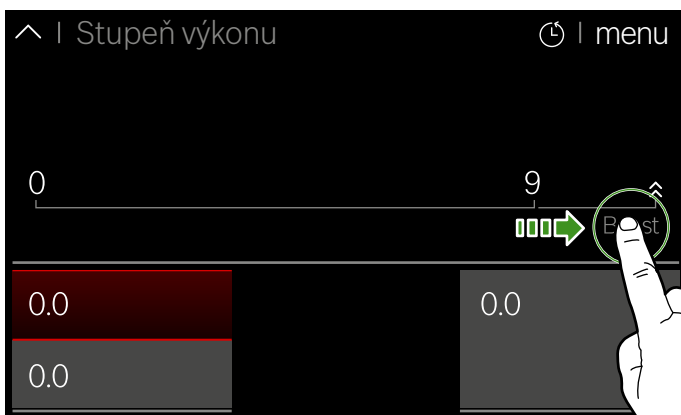
Túto funkciu možno pre varnú zónu aktivovať vždy vtedy, keď iná varná zóna tej istej skupiny nie je v prevádzke (pozri obrázok).



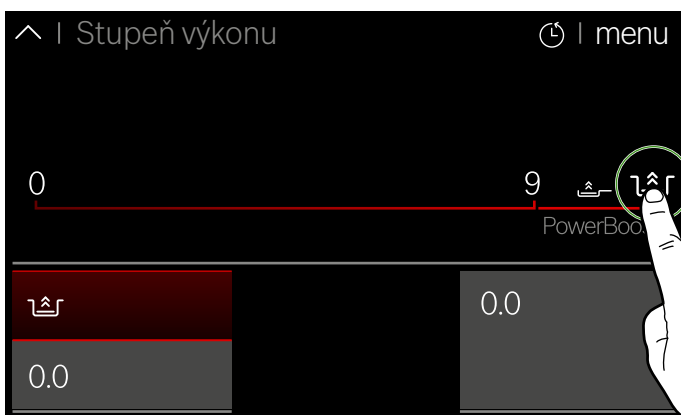
Upozornenie: Na flexibilnej varnej oblasti sa môže funkcia Booster aktivovať aj vtedy, keď sa celá oblasť používa ako jediná varná zóna.

Aktivovanie

1. Vyberte varnú zónu.
2. Na stupnici posuňte prst doprava až po „Boost“. Prst držte pritlačený.



3. Dotknite sa symbolu  a pustite prst.



Funkcia je aktivovaná.

Deaktivovanie

Vyberte varnú zónu a potom v oblasti nastavenia nastavte iný výkonový stupeň.

Funkcia je deaktivovaná.

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

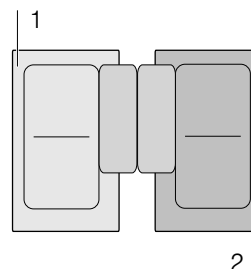
Funkcia ShortBoost

Touto funkciou môžete rýchlejšie zohriať riad na varenie ako na výkonovom stupni 9. Jedlá v panvici sa tak budú môcť veľmi rýchlo zohriať s menším množstvom oleja alebo tuku.

Po 30 sekundách sa táto funkcia automaticky vypne.

Na deaktivovanie funkcie vyberte vhodný stupeň ďalšieho varenia pre vaše jedlo.

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



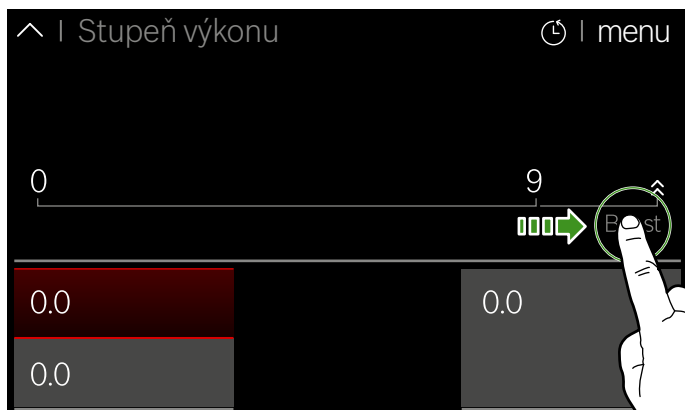
Upozornenie: Na flexibilnej varnej oblasti sa môže funkcia Booster aktivovať aj vtedy, keď sa celá oblasť používa ako jediná varná zóna.

Odporúčania na používanie

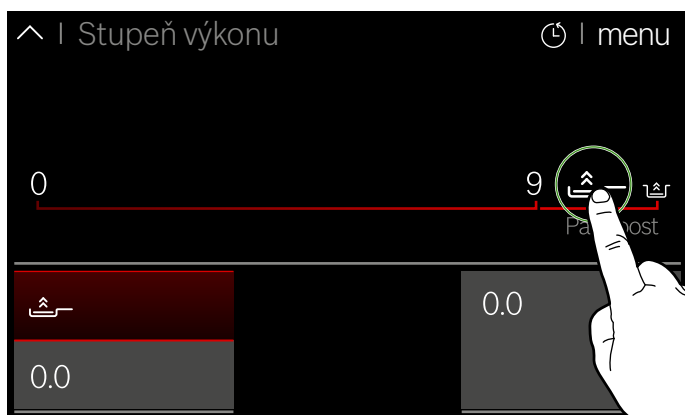
- Použite vždy varnú nádobu, ktorá nebola vopred zohriata.
- Používajte hrnce a panvice s rovným dnom. Nepoužívajte nádoby s tenkým dnom.
- Nikdy nenechávajte bez dozoru rozohriať prázdny riad na varenie, olej, maslo alebo masť.
- Na riad na varenie nedávajte pokrievku.
- Riad na varenie položte do stredu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

Aktivovanie

1. Vyberte varnú zónu.
2. Na stupnici posuňte prst doprava až po „Boost“. Prst držte pritlačený.



3. Dotknite sa symbolu . Pustenie prsta



Funkcia je aktivovaná.

Deaktivovanie

Vyberte varnú zónu a potom v oblasti nastavenia nastavte iný výkonový stupeň.



Funkcia je deaktivovaná.

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


Funkcia udržiavania tepla

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

Aktivovanie

1. Vyberte požadovanú varnú zónu.
 2. Vyberte stupeň výkonu  na stupnici.
- Funkcia je aktivovaná. Varná zóna zobrazí symbol .

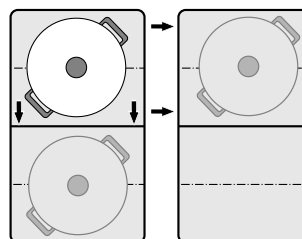
Deaktivovanie

1. Vyberte varnú zónu.
2. Výkonový stupeň v oblasti nastavenia nastavte na 0. Varná zóna sa vypne. Symbol  zhasne a objaví sa ukazovateľ zvyškového tepla. Funkcia je deaktivovaná.

Prenesenie nastavení

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

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



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

Aktivovanie

1. Riad z aktívnej varnej zóny položte na inú. Riad sa rozpozná. Po krátkom čase sa na displeji zobrazí otázka, či sa majú doterajšie nastavenia prevziať pre novú varnú zónu.
2. Potvrďte prevzatie nastavení.

Nastavenia sa prenesú na novú varnú zónu. Pôvodná varná zóna sa deaktivuje.

Upozornenia

- Presuňte riad na varenie na varnú zónu, ktorá nie je zapnutá, ktorá ešte nie je prednastavená alebo na ktorej predtým nebol iný riad na varenie.
- Nastavenia funkcií Move a senzora pečenia sa nedajú týmto spôsobom preniesť na inú varnú zónu.
- Keď sa premiestni viac nádob, funkcia bude pripravená len pre nádobu, ktorá bola premiestnená ako posledná.
- Riad na varenie vráťte počas zisťovania, či sa majú nastavenia prevziať, na poslednú varnú zónu, aby sa mohlo ďalej variť s predchádzajúcimi nastaveniami. Na to nie je potrebné potvrdenie.

Funkcie asistencie pri varení

Funkcie asistenta varenia sú garantom jednoduchého varenia a zaručujú vynikajúce výsledky varenia. Odporúčané stupne teploty sú vhodné pre každý spôsob varenia.

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

Senzory merajú počas celého procesu varenia teplotu nádoby na varenie. To umožňuje regulovať, aby sa zachovala správna teplota.

Druhy funkcií asistenta pri varení

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

Keď sa dosiahne zvolená teplota, môžete pridať jedlo. Teplota sa udržiava automaticky konštantná, bez toho aby sa musel zmeniť stupeň teploty.










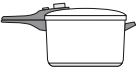



Varné zóny, ktoré disponujú senzorom pečenia, sú označené symbolom pre senzor pečenia.

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

V tejto kapitole získate informácie o týchto úkonoch:

- Funkcie asistencie pri varení
- Vhodný riad na varenie
- Senzory a osobitné príslušenstvo
- Funkcie a výkonové stupne
- Odporúčané jedlá
- Príprava a starostlivosť o bezkáblový senzor teploty

Tabuľka znázorňuje rôzne dostupné nastavenia pre funkcie asistencie pri varení:

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

*Predhriatie s pokrievkou a fritovanie bez pokrievky.

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

Vhodný riad na varenie

Vyberte varnú zónu, ktorá najlepšie zodpovedá priemeru dna riadu a riad položte do stredu tejto varnej zóny.

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

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

- HEZ390210 panvica s priemerom 15 cm.

- HEZ390220 panvica s priemerom 19 cm.
- HEZ390230 panvica s priemerom 21 cm.
- HEZ390250 panvica s priemerom 28 cm.

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

Upozornenia

- Senzor pečenia bol nastavený špeciálne pre tento druh a túto veľkosť panvice.
- Iné panvice sa môžu prehriať a teplota sa môže nastaviť pod alebo nad zvoleným stupňom teploty. Najprv vyskúšajte najnižší stupeň teploty a podľa potreby zmeňte.

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

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

Senzory a osobitné príslušenstvo

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

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

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

Senzor teploty je nenahraditeľným pri používaní funkcií varenia.

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

Stupne teploty

Teplotný stupeň	Vhodné na
1 I veľmi nízky	Príprava a redukovanie omáčok, dusenie zeleniny a pečenie jedál s panenským olivovým olejom extra, maslom alebo margarínom.
2 II nízky	Pečenie jedál s panenským olivovým olejom extra, maslom alebo margarínom, napr. omelety.
3 III stredný – nízky	Pečenie rýb, hrubých kusov potravín, napr. ako fašírok a párkov.
4 IV stredný – vysoký	Pečenie steakov – medium alebo well done, obalovaných mrazených výrobkov a tenkých kusov jedál, napr. rezňov, soté a zeleniny.
5 V 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. V menu režimu varenia vyberte režim varenia Senzor na pečenie.
2. Vyberte požadovaný stupeň teploty. Funkcia je aktivovaná. Pás progresu sa plní načerveno, kým sa nedosiahne teplota pečenia. Po dosiahnutí teploty pečenie zaznie signál.
3. Po dosiahnutí teploty pečenia dajte do panvice najprv olej a potom jedlo.

Upozornenie: Jedlo obráťte, aby sa nepripáľilo.

Informácie o senzore teploty nájdete v odseku → "Príprava a starostlivosť o bezkáblvový senzor teploty"

Funkcie a stupne varenia

Senzor pečenia

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

Výhody

- Varná zóna hreje 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 nedávajte 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 teploty 1 alebo 2.
- Nikdy nenechávajte panvicu zohrievať 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 fritovanie s veľkým množstvom oleja v jednom hrnci, vždy použite funkcie na varenie. „Fritovanie s veľkým množstvom oleja v jednom hrnci“, na varnom stupni 5.

Vypnutie senzora pečenia

Vyberte varnú zónu a výkonový stupeň v oblasti nastavenia nastavte na 0. Varná zóna sa vypne a objaví sa ukazovateľ zvyškového tepla.

Funkcie varenia

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 len vtedy, keď je to potrebné na zachovanie teploty. Dá sa tým ušetriť energia a olej sa neprehrieva.

Teplota sa priebežne kontroluje. Týmto spôsobom sa zabráni vykypeniu jedál z nádoby pri varení. Navyše sa nemusí meniť stupeň teploty.

- Funkcie varenia hlásia, keď voda alebo olej dosiahnu optimálnu teplotu na vloženie jedla (pozri odchýlky uvedené v tabuľke pre jedlá, ktoré sa majú vložiť hneď na začiatku).

Upozornenia

- Je potrebné, aby obsah riadu na varenie dosiahol príslušnú výšku, aby sa zakryla silikónová izolácia teplotného senzora.

Teplotné rozsahy a stupne

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

Tipy pre varenie s funkciami varenia

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

Upozornenia

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

- Na pečenie s malým množstvom oleja používajte vždy senzor pečenia.
- Nádobu na varenie nastavte vždy tak, aby teplotný senzor nesmeroval na inú nádobu.
- Teplotný senzor sa počas varenia nesmie odstrániť z riadu na varenie. Ak je proces varenia ukončený, môžu sa zvoliť funkcie pre inú varnú zónu.
- Po varení odstráňte teplotný senzor. Pozor, teplotný senzor môže byť veľmi horúci.

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 varenia nastaviť. Pritom je potrebné postupovať takýmto spôsobom:

- Vyber základného nastavenia funkcie varenia, pozrite si kapitolu → "Základné nastavenia"
- Základné nastavenie je štandardne nastavené na hodnotu 200 – 400 m. Ak sa miesto vášho bydliska nachádza vo výške v rozmedzí 200 až 400 m n. m. nie je potrebné žiadne nastavenie bodu varu, v opačnom prípade zvolte nastavenie, ktoré zodpovedá výške vášho bydliska nad hladinou mora.

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

Prepojenie bezkáblového senzora teploty s ovládacím panelom

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


1. Otvorte základné nastavenia a zvolte bod menu Senzor varenia.
2. Zvolte možnosť „Pridať nový senzor varenia“. Počas 30 sekúnd zatlačte na symbol  na bezkáblovom teplotnom senzore. Po niekoľkých sekundách sa na ukazovateli varnej zóny zobrazí výsledok prepojenia teplotného senzora s ovládacím panelom.

Hneď ako bude senzor teploty bezchybne prepojený s ovládacím panelom, budú k dispozícii funkcie varenia.


Upozornenia

- 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.
 Teplotný senzor resetujte a zopakujte proces prepojenia.
- Pri chybnom prepojení následkom chyby pri prenose zopakujte proces prepojenia. Ak je prepojenie aj napriek tomu naďalej chybné, obráťte sa na technický zákaznícky servis.

Resetovanie bezkáblového teplotného senzora

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

Nastavenie vykonáte takto

1. Upevnite senzor teploty na hrnci, pozrite si kapitolu → "Príprava a starostlivosť o bezkáblový senzor teploty"
2. Hrnec s dostatočným množstvom tekutiny postavte na želanú varnú zónu a vždy ho zakryte pokrievkou.
3. Vyberte si varnú zónu, na ktorej sa nachádza riad na varenie s teplotným senzorom. V menu režimu varenia varnej zóny zvolte režim varenia Funkcie varenia.
4. Dotknite sa symbolu  bezkáblového teplotného senzora.
5. Z tabuľky si vyberte vhodný teplotný stupeň. Funkcia je aktivovaná. Pás progresu sa plní načerveno, kým voda alebo olej nedosiahne primeranú teplotu na vloženie jedla. Po dosiahnutí teploty zaznie signál.
6. Po zaznení signalizačného tónu odoberte pokrievku a pridajte jedlo. Počas procesu varenia udržiavajte hrniec zatvorený.

Upozornenie: Pri funkcii „Fritovanie s veľkým množstvom oleja v hrnci“ hrniec nezakrývajte.

Vypnutie funkcií varenia

Vyberte varnú zónu a výkonový stupeň v oblasti nastavenia nastavte na 0. Varná zóna sa vypne a objaví sa indikátor zvyškového tepla.

Odporúčané jedlá

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

Mäso	Funkcie asistencie pri varení	Teplotný stupeň	Celkový čas varenia/ohrevu od zvukového signálu (min.)
Funkcia: Pečenie s malým množstvom oleja			
Rezne*	Senzor pečenia	4	6 – 10
Rezne, obalované*	Senzor pečenia	4	6 – 10
Filé**	Senzor pečenia	4	6 – 10
Kotlety*	Senzor pečenia	3	10 – 15
Cordon bleu*	Senzor pečenia	4	10 – 15
Viedenské rezne*	Senzor pečenia	4	10 – 15
Steak, rare**	Senzor pečenia	5	6 – 8
Steak, medium**	Senzor pečenia	5	8 – 12
Steak, well done*	Senzor pečenia	4	8 – 12
Prsia z hydiny*	Senzor pečenia	3	10 – 20
Pečeňová paštéta	Senzor pečenia	2	6 – 9
Soté***	Senzor pečenia	4	7 – 12
Gyros***	Senzor pečenia	4	7 – 12
Slanina*	Senzor pečenia	2	5 – 8
Mleté mäso***	Senzor pečenia	4	6 – 10
Hamburger*	Senzor pečenia	3	6 – 15
Fašírky*	Senzor pečenia	3	6 – 15
Plnené fašírky*	Senzor pečenia	3	10 – 20
Varená klobása*	Senzor pečenia	3	8 – 20
Surová klobása*	Senzor pečenia	3	8 – 20
Funkcia: Pomalé varenie			
Párky****	Funkcie varenia	2 / 90 °C	10 – 20
Funkcia: Varenie			
Mäsové guľky****	Funkcie varenia	3 / 100 °C	20 – 30
Sliepka na polievku****	Funkcie varenia	3 / 100 °C	60 – 90
Hovädzia špička****	Funkcie varenia	3 / 100 °C	60 – 90
Funkcia: Varenie v tlakovom hrnci			
Sliepka*****	Funkcie varenia	4 / 120 °C	15 – 25
Hovädzie mäso*****	Funkcie varenia	4 / 120 °C	15 – 25
Funkcia: Fritovanie s veľkým množstvom oleja			
Časti kurčťa*****	Funkcie varenia	5/170 °C	10 – 15
Guľôčky z mletého mäsa*****	Funkcie varenia	5/170 °C	10 – 15

* Viackrát obráťte.

** Olej a potraviny dajte po zvukovom signáli do panvice.

*** Pravidelne premiešajte.

**** Rozohrievanie a varenie s pokrievkou. Potraviny vložte po zvukovom signáli.

***** Jedlo pridajte hneď na začiatku.

***** Olej zohrejte pod zatvorenou pokrievkou. Bez pokrievky pečte po jednotlivých porciách.

Ryba	Funkcie asistencie pri varení	Teplotný stupeň	Celkový čas varenia/ohrevu od zvukového signálu (min.)
Funkcia: Pečenie s malým množstvom oleja			
Rybie filé, prírodné*	Senzor pečenia	4	10 – 20
Rybie filé, obaľované*	Senzor pečenia	3	10 – 20
Krevety*	Senzor pečenia	4	4 – 8
Kraby*	Senzor pečenia	4	4 – 8
Ryba, celá*	Senzor pečenia	3	10 – 20
Funkcia: Pomalé varenie			
Ryba, dusit**	Funkcie varenia	2 / 90 °C	15 – 20
Funkcia: Fritovanie s veľkým množstvom oleja			
Ryba, v pivovom cestíčku***	Funkcie varenia	5 / 170 °C	10 – 15
Ryba, obaľovaná***	Funkcie varenia	5 / 170 °C	10 – 15
* Viackrát obráťte.			
** Rozohrievanie a varenie s pokrievkou. Potraviny vložte po zvukovom signáli.			
*** Olej zahrejte pri zatvorenej pokrievke. Bez pokrievky pečte po jednotlivých porciách.			

Jedlá z vajec	Funkcie asistencie pri varení	Teplotný stupeň	Celkový čas varenia/ohrevu od zvukového signálu (min.)
Funkcia: Pečenie s malým množstvom oleja			
Volské oká na masle*	Senzor pečenia	2	2-6
Volské oká na oleji**	Senzor pečenia	4	2 – 6
Praženica***	Senzor pečenia	2	4 – 9
Omeleta***	Senzor pečenia	2	3 – 6
Palacinky****	Senzor pečenia	5	1,5 - 2,5
Chudobní rytieri****	Senzor pečenia	3	4 – 8
Cisársky trhanec****	Senzor pečenia	3	10 – 15
Funkcia: Varenie			
Varenie vajec*****	Funkcie varenia	3 / 100 °C	5 – 10
* Maslo a potraviny dajte po zvukovom signáli do panvice.			
** Olej a potraviny dajte po zvukovom signáli do panvice.			
*** Pravidelne premiešajte.			
**** Olej zahrejte pri zatvorenej pokrievke. Bez pokrievky pečte po jednotlivých porciách (celkový čas pre jednu porciu si nájdete v tabuľke).			
***** Jedlo pridajte na začiatku.			

Zelenina a strukoviny	Funkcie asistencie pri varení	Teplotný stupeň	Celkový čas varenia/ohrevu od zvukového signálu (min.)
Funkcia: Pečenie s malým množstvom oleja			
Cesnak*	Senzor pečenia	2	2 – 10
Cibuľa*	Senzor pečenia	2	2 – 10
Cuketa**	Senzor pečenia	3	4 – 12
Baklažán**	Senzor pečenia	3	4 – 12
Paprika*	Senzor pečenia	3	4 – 15
Huby*	Senzor pečenia	4	10 – 15
Zelená špargľa, piecť**	Senzor pečenia	3	4 – 15
Zelenia na oleji, dusiť*	Senzor pečenia	1	10 – 20
Zelenina, glazovať*	Senzor pečenia	3	6 – 10
Funkcia: Varenie			
Brokolica, variť***	Funkcie varenia	3 / 100 °C	10 – 20
Karfiol, variť***	Funkcie varenia	3 / 100 °C	10 – 20
Kapusta, variť***	Funkcie varenia	3 / 100 °C	30 – 40
Zelená fazuľka, variť***	Funkcie varenia	3 / 100 °C	15 – 30
Cícer****	Funkcie varenia	3 / 100 °C	60 – 90
Hrášok***	Funkcie varenia	3 / 100 °C	15 – 20
Šošovica****	Funkcie varenia	3 / 100 °C	45 – 60
Funkcia: Varenie v tlakovom hrnci			
Zelenina v tlakovom hrnci****	Funkcie varenia	4 / 120 °C	3 – 6
Cícer v tlakovom hrnci****	Funkcie varenia	4 / 120 °C	25 – 35
Fazuľa v tlakovom hrnci****	Funkcie varenia	4 / 120 °C	25 – 35
Šošovica v tlakovom hrnci****	Funkcie varenia	4 / 120 °C	10 – 20
Funkcia: Fritovanie s veľkým množstvom oleja			
Smaženie obaľovanej zeleniny*****	Funkcie varenia	5 / 170 °C	4 – 8
Smaženie zeleniny v pivovom cestičku*****	Funkcie varenia	5 / 170 °C	4 – 8
Smaženie obaľovaných húb*****	Funkcie varenia	5 / 170 °C	4 – 8
Smaženie húb v pivovom cestičku*****	Funkcie varenia	5 / 170 °C	4 – 8

* Pravidelne premiešajte.

** Viackrát obráťte.

*** Rozohrievanie a varenie s pokrievkou. Potraviny vložte po zvukovom signáli.

**** Jedlo pridajte na začiatku.

***** Olej zohrejte pod zatvorenou pokrievkou. Bez pokrievky pečte po jednotlivých porciách.

Zemiaky	Funkcie asistencie pri varení	Teplotný stupeň	Celkový čas varenia/ohrevu od zvukového signálu (min.)
Funkcia: Pečenie s malým množstvom oleja			
Pečené zemiaky zo zemiakov varených v šupke*	Senzor pečenia	5	6 – 12
Pečené zemiaky zo surových zemiakov*	Senzor pečenia	4	15 – 25
Zemiakové placky**	Senzor pečenia	5	2,5 - 3,5
Švajčiarske rōsti (zemiakové placky)***	Senzor pečenia	1	50 – 55
Glazované zemiaky*	Senzor pečenia	3	15 – 20
Funkcia: Pomalé varenie			
Zemiakové knedličky****	Funkcie varenia	2 / 90 °C	30 – 40
Funkcia: Varenie			
Varenie zemiakov*****	Funkcie varenia	3 / 100 °C	30 – 45
Funkcia: Varenie v tlakovom hrnci			
Zemiaky v tlakovom hrnci*****	Funkcie varenia	4 / 120 °C	10 – 20
* Pravidelne premiešajte.			
** Celkový čas na jednu porciu. Piecť za sebou.			
*** Maslo a potraviny dajte po zvukovom signáli do panvice.			
**** Rozohrievanie a varenie s pokrievkou. Potraviny vložte po zvukovom signáli.			
***** Jedlo pridajte na začiatku.			

Rezance a obilniny	Funkcie asistencie pri varení	Teplotný stupeň	Celkový čas varenia/ohrevu od signalizačného tónu (Min.)
Funkcia: Pomalé varenie			
Ryža*	Funkcie varenia	2 / 90 °C	25 – 35
Polenta**	Funkcie varenia	2 / 90 °C	3 – 8
Krupicová kaša**	Funkcie varenia	2 / 90 °C	5 – 10
Funkcia: Varenie			
Rezance**	Funkcie varenia	3 / 100 °C	7 – 10
Plnené cestoviny**	Funkcie varenia	3 / 100 °C	6 – 15
Funkcia: Varenie v tlakovom hrnci			
Ryža v tlakovom hrnci***	Funkcie varenia	4 / 120 °C	6 – 8
* Rozohrievanie a varenie s pokrievkou. Potraviny vložte po rozohriatí.			
** Pravidelne premiešajte.			
*** Jedlo pridajte na začiatku.			

Polievky	Funkcie asistencie pri varení	Teplotný stupeň	Celkový čas varenia/ohrevu od signalizačného tónu (Min.)
Funkcia: Pomalé varenie			
Krémové polievky*	Funkcie varenia	2 / 90 °C	10 – 15
* Pravidelne premiešajte.			
** Jedlo pridajte na začiatku.			

Polievky	Funkcie asistencie pri varení	Teplotný stupeň	Celkový čas varenia/ohrevu od signalizačného tónu (Min.)
Funkcia: Varenie			
Vývar**	Funkcie varenia	3 / 100 °C	60 – 90
Instantné polievky*	Funkcie varenia	3 / 100 °C	5 – 10
Funkcia: Varenie v tlakovom hrnci			
Vývar v tlakovom hrnci**	Funkcie varenia	4 / 120 °C	20 – 30
* Pravidelne premiešajte.			
** Jedlo pridajte na začiatku.			

Omáčky	Funkcie asistencie pri varení	Teplotný stupeň	Celkový čas varenia/ohrevu od signalizačného tónu (Min.)
Funkcia: Pečenie s malým množstvom oleja			
Paradajková omáčka so zeleninou*	Senzor pečenia	1	25 – 35
Bešamelová omáčka*	Senzor pečenia	1	10 – 20
Syrová omáčka*	Senzor pečenia	1	10 – 20
Omáčky, redukovať*	Senzor pečenia	1	25 – 35
Sladké omáčky*	Senzor pečenia	1	15 – 25
* Pravidelne premiešajte			

Dezerty	Funkcie asistencie pri varení	Teplotný stupeň	Celkový čas varenia/ohrevu od zvukového signálu (min.)
Funkcia: Pomalé varenie			
Ryža v mlieku*	Funkcie varenia	2 / 90 °C	40 – 50
Ovsená kaša*	Funkcie varenia	2 / 90 °C	10 – 15
Kompót**	Funkcie varenia	3 / 100 °C	15 – 25
Čokoládový puding*	Funkcie varenia	2 / 90 °C	3 – 5
Funkcia: Fritovanie s veľkým množstvom oleja			
Šišky, smažiť***	Funkcie varenia	5 / 170 °C	5 – 10
Donuts, smažiť***	Funkcie varenia	5 / 170 °C	5 – 10
Buñuelos, smažiť***	Funkcie varenia	5 / 170 °C	5 – 10
* Pravidelne premiešajte.			
** Jedlo pridajte na začiatku.			
*** Olej zahrejte pri zatvorenej pokrievke. Bez pokrievky pečte po jednotlivých porciách.			

Hlboko mrazené výrobky	Funkcie asistencie pri varení	Teplotný stupeň	Celkový čas varenia/ohrevu od zvukového signálu (min.)
Funkcia: Pečenie s malým množstvom oleja			
Rezne*	Senzor pečenia	4	15 – 20
Cordon bleu*	Senzor pečenia	4	10 – 30
Prsia z hydiny*	Senzor pečenia	4	10 – 30
Kuracie nugety*	Senzor pečenia	4	10 – 15
Gyros**	Senzor pečenia	3	10 – 15
Kebab**	Senzor pečenia	3	10 – 15
Rybie filé, prírodné*	Senzor pečenia	3	10 – 20
Rybie filé, obalované*	Senzor pečenia	3	10 – 20
Rybie prsty*	Senzor pečenia	4	8 – 12
Zemiakové hranolčeky, piecť**	Senzor pečenia	5	4 – 6
Jedlá na panvici**	Senzor pečenia	3	6 – 10
Jarné rolky*	Senzor pečenia	4	10 – 30
Camembert*	Senzor pečenia	3	10 – 15
Funkcia zohrievania/udržiavania v teple			
Zelenina v smotanovej omáčke**	Funkcie varenia	1 / 70 °C	15 – 20
Funkcia: Varenie			
Zelená fazuľka***	Funkcie varenia	3 / 100 °C	15 – 30
Funkcia: Fritovanie s veľkým množstvom oleja			
Smaženie zmrazených hranolčekov****	Funkcie varenia	5 / 170 °C	4 – 8
* Viackrát obráťte.			
** Pravidelne premiešajte.			
*** Potraviny vložte po zvukovom signáli.			
**** Olej zahrejte pri zatvorenej pokrievke. Bez pokrievky pečte po jednotlivých porciách.			

Ďalšie	Funkcie asistencie pri varení	Teplotný stupeň	Celkový čas varenia/ohrevu od zvukového signálu (min.)
Funkcia: Pečenie s malým množstvom oleja			
Camembert, piecť*	Senzor pečenia	3	7 – 10
Krutóny**	Senzor pečenia	3	6 – 10
Suché hotové jedlá***	Senzor pečenia	1	5 – 10
Mandle, pražiť****	Senzor pečenia	4	3 – 15
Orechy, pražiť****	Senzor pečenia	4	3 – 15
Píniové oriešky, pražiť****	Senzor pečenia	4	3 – 15
Funkcia zohrievania/udržiavania v teple			
Gulášová polievka, zohriať*****	Funkcie varenia	1 / 70 °C	10 – 20
Varené víno, zohriať*****	Funkcie varenia	1 / 70 °C	-
* Viackrát obráťte.			
** Pravidelne premiešajte.			
*** Po zvukovom signáli pridajte vodu. Potraviny vložte, keď voda začne vriec.			
**** Potraviny dajte po zvukovom signáli do panvice.			
***** Jedlo pridajte na začiatku.			

Ďalšie	Funkcie asistencie pri varení	Teplotný stupeň	Celkový čas varenia/ohrevu od zvukového signálu (min.)
Funkcia: Pomalé varenie Mlieko, zohriať*****	Funkcie varenia	2 / 90 °C	3 – 10
* Viackrát obráťte. ** Pravidelne premiešajte. *** Po zvukovom signáli pridajte vodu. Potraviny vložte, keď voda začne vriieť. **** Potraviny dajte po zvukovom signáli do panvice. ***** Jedlo pridajte na začiatku.			

Jedlá

S touto funkciou môžete pripravovať najrozličnejšie jedlá. Spotrebič pre ne vyberie optimálne nastavenie.

Výber a nastavenie programu

1. Vyberte požadovanú varnú zónu.
 2. Vyberte v oblasti nastavenia varnej zóny druh ohrevu „Assist“.
 3. Vyberte požadovanú skupinu programov.
 4. Vyberte požadované jedlo.
- Budete sprevádzaný kompletne celým procesom nastavenia vášho zvoleného jedla a zobrazia sa vám upozornenia týkajúce sa prípravy vášho zvoleného jedla.

Zrušenie programu

Program zrušíte tak, že zvolíte výkonový stupeň 0 alebo zmeníte druh ohrevu.

Príprava a starostlivosť o bezkáblový senzor teploty

V tomto odseku získate informácie o týchto úkonoch:

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

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

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

Nalepenie silikónovej izolácie

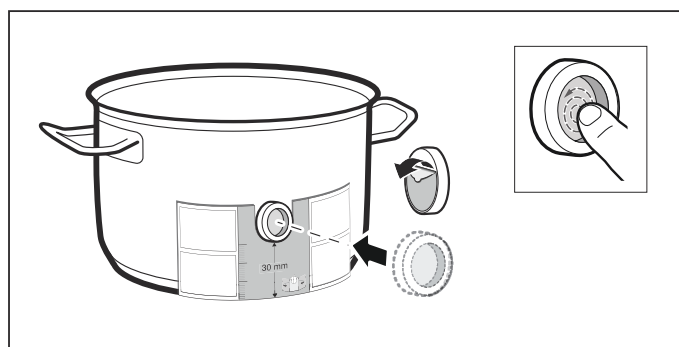
Silikónová izolácia fixuje senzor teploty na riade na varenie.

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

Postupujte takto:

1. Miesto lepenia na hrnci musí byť zbavené mastnoty. Hrniec očistite, dobre ho osušte a miesto lepenia potrite napríklad liehom.

2. Odstráňte ochrannú fóliu zo silikónovej izolácie. Pomocou dodanej šablóny nalepte silikónovú izoláciu v zodpovedajúcej výške na hrniec.



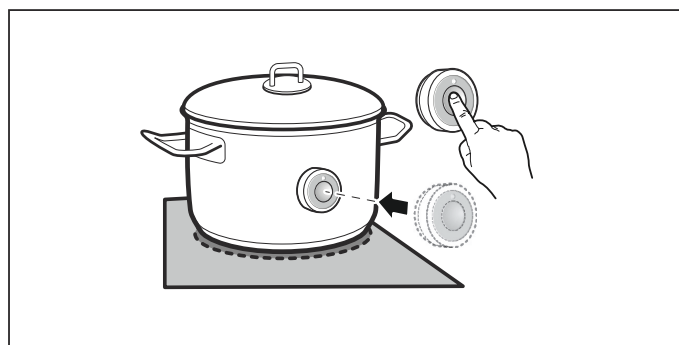
3. Pritlačte silikónovú izoláciu a aj vnútornú plochu. Lepidlo potrebuje na správne vytvrdnutie 1 hodinu. Riad na varenie počas toho nepoužívajte ani nečistite.

Upozornenia

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

Použitie bezkáblového senzora teploty

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



Upozornenia

- Zabezpečte, aby bola silikónová izolácia úplne suchá, kým sa na ňu pripevní teplotný senzor.
- Riad na varenie postavte tak, aby senzor teploty smeroval k bočnej vonkajšej ploche varného panela.
- Teplotný senzor nesmie byť nasmerovaný na iný horúci riad na varenie, aby sa zabránilo jeho prehriatiu.

- Po varení odoberte teplotný senzor z hrnca. Odložte ho na čistom, bezpečnom mieste, a nie v blízkosti zdrojov tepla.
- Používať možno až tri teplotné senzory súčasne.

Čistenie

Bezkáblový senzor teploty sa nesmie čistiť v umývačke riadu.

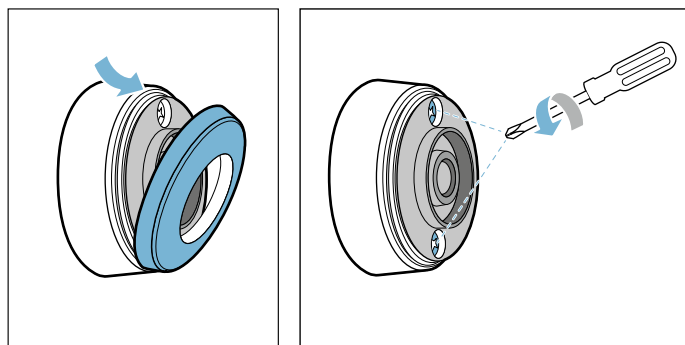
Informácie o čistení senzora teploty nájdete v kapitole → "Čistenie"

Výmena batérie

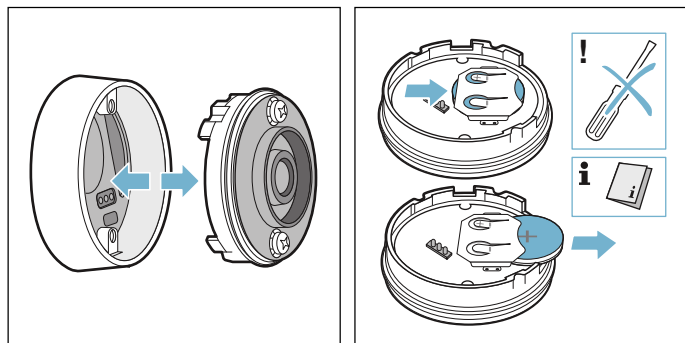
Ak bol stlačený symbol na bezkáblovom senzore teploty a nerozsvietila sa LED-dióda, je batéria vybitá.

Výmena batérie:

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

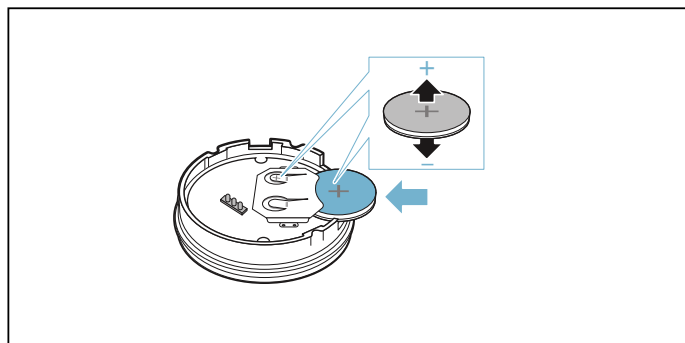


2. Stiahnite hornú časť obalu. Odstráňte starú batériu. Zasuňte novú batériu. Pritom dbajte na dodržanie pólův.

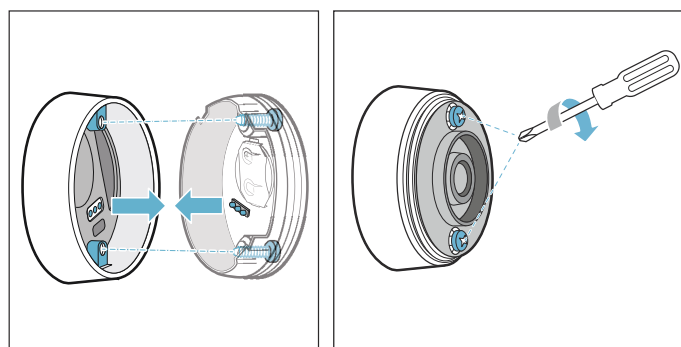


Pozor!

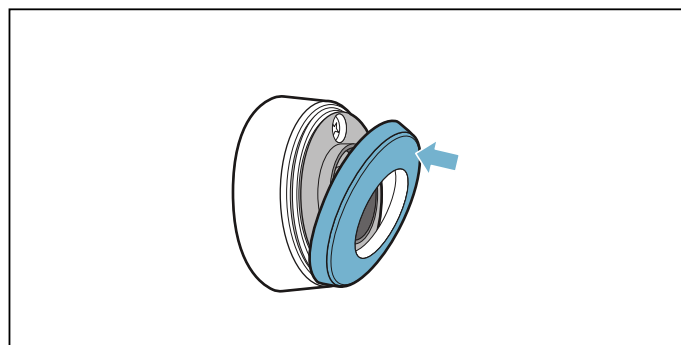
Na odstránenie batérie nepoužívajte žiadne predmety z kovu. Nedotýkajte sa kontaktův.



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



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



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

Vyhlásenie o zhode

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

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

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


Detská poistka

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

Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistky



Všetky varné zóny musia byť vypnuté.

Aktivovanie

1. Vypnite všetky varné zóny.
2. Dotknite sa dotykového tlačidla  a postupujte podľa pokynov na displeji.

Detská poistka je aktivovaná. Varný panel je zablokovaný.

Deaktivovanie

1. Varný panel zapnite hlavným vypínačom .
2. Dotknite sa dotykového tlačidla  a postupujte podľa pokynov na displeji.

Detská poistka je deaktivovaná. Blokované je vypnuté.

Automatická detská poistka

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

Zapnutie a vypnutie

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

Blokovanie pred utieraním


Keď chcete utrieť ovládací panel pri zapnutom varnom paneli, mohli by ste zmeniť nastavenia. Aby sa tomu zabránilo, varný panel má funkciu zablokovania ovládacieho panela na účely čistenia.

Aktivovanie

Dotknite sa dotykového klávesu .

Ochrana pri utieraní je aktivovaná. Ovládací panel je na 30 sekúnd zablokovaný. Teraz môžete poutierať povrch bez toho, aby ste pri tom zmenili nastavenia.

Deaktivovanie

Ovládací panel sa po 30 sekundách automaticky odblokuje. Na predčasné zrušenie funkcie ochrany pri utieraní sa dotknite dotykového tlačidla  a postupujte podľa pokynov na displeji.

Upozornenia

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

Automatické vypnutie

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

Varná zóna ale prestane pritom hriať. Na displeji sa objaví upozornenie.


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

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

Základné nastavenia

Váš spotrebič má rôzne prednastavenia. Tieto prednastavenia môžete prispôbiť svojim vlastným zvykom a potrebám.

Otvorenie základných nastavení

Otvorte základné nastavenia dotykovým klávesom  na varnom paneli. Varné zóny musia byť vypnuté.

Pohyb v rámci základných nastavení

Prechádzajte v prehľade prstom nahor alebo nadol, čím môžete listovať v rôznych nastaveniach. Keď chcete

d'alsie možnosti podmenu, dotknite sa daného nastavenia.

Naspäť na prehľad sa dostanete v podmenu dotykombom symbolu < šípky vľavo hore.

Opustenie základných nastavení

Dotknite sa v prehľade symbolu X vpravo hore, aby ste opustili základné nastavenia.

Uloženie alebo zamietnutie zmien

Pri opustení základných nastavení sa objaví otázka, či chcete naposledy vykonané zmeny uložiť alebo zamietnuť. Pri uložení budú vaše zmeny aktívne. Pri zamietnutí obnovíte vašu zmenu na predchádzajúci stav.

Nastavenie	Opis a možnosti
Jazyk	Môžete zmeniť jazyk spotrebiča.
Zvukové signály	Môžete zvoliť, ktoré zvukové signály spotrebiča sa majú používať. <ul style="list-style-type: none"> ■ Všetky zvukové signály vypnuté – Spotrebič nebude používať zvukové signály. ■ Všetky zvukové signály zapnuté* – Spotrebič bude používať všetky zvukové signály. ■ Zapnuté len zvukové signály poruchy – Spotrebič bude používať len zvukové signály pri hláseniach poruchy.
Trvanie zvukového signálu	Trvanie zvukových signálov môžete zmeniť.
Zvukový signál tlačidiel	Môžete si zvoliť, či sa majú zvuky používať pri dotyku polí a symbolov na dotykovom displeji.
Jas zobrazení	Jas displeja môžete zmeniť.
Flexibilná indukčná zóna	Môžete si zvoliť, či flexibilné oblasti varného panela majú byť po spustení spojené alebo oddelené.
Stupne MoveMode	Môžete voľne meniť prednastavené stupne funkcie Move.
Detská poistka	Varný panel môžete zablokovať detskou poistkou a zabrániť tak, aby ho deti neoprávnene používali. <ul style="list-style-type: none"> ■ Manuálne* – detská poistka sa musí zapnúť a vypnúť vždy manuálne. ■ Automaticky – detská poistka sa aktivuje vždy automaticky, keď varný panel vypnete.
Logo značky	Môžete nastaviť, či sa logo značky má zobraziť pri štarte spotrebiča.
ReStart	Môžete nastaviť, ako dlho po vypnutí si váš spotrebič má zapamätať naposledy použité nastavenia.
Maximálny príkon	Celkový výkon varného panela môžete obmedziť a prispôbiť miestnej elektrickej prípojke. Keď chcete výkon prispôbiť, kontaktujte vášho predajcu.
Spotreba energie	Môžete si zvoliť, či má spotrebič po vypnutí zobrazovať spotrebu energie.
Senzor varenia	Môžete pridať nový senzor varenia.
Funkcia varenia	Môžete zaznamenať nadmorskú výšku vášho bydliska, aby senzor varenia presnejšie fungoval.
Test riadu na varenie	Môžete skontrolovať, či je váš riad na varenie vhodný na indukčný ohrev.
Informácie o spotrebiči	Môžete tu nájsť informácie o vašom spotrebiči.
Výrobné nastavenia	Všetky nastavenia môžete obnoviť na výrobné nastavenia.

*Prednastavenie pri dodaní

Indikátor spotreby energie

Táto funkcia zobrazí celkovú spotrebu energie posledného varenia na tejto varnej zóne.

Po vypnutí sa bude 10 sekúnd zobrazovať hodnota spotreby v kWh.

Ako zapnúť túto funkciu sa dozviete v kapitole → "Základné nastavenia"

Test riadu na varenie

Touto funkciou sa môže skontrolovať rýchlosť a kvalita varenia v závislosti od riadu na varenie.

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

1. Položte studený riad na varenie s cca 200 ml vody do stredu varnej zóny, ktorá sa priemerom najlepšie hodí k dnu riadu.
2. Choďte na základné nastavenia a zvolte bod menu Test riadu vyp.
Funkcia je aktivovaná.

Po 10 sekundách sa na displeji objaví výsledok týkajúci sa kvality a rýchlosti varenia. Dotknite sa príslušnej varnej zóny na displeji, aby ste zistili výsledok testu riadu.

Upozornenia

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

Čistenie

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

Varný panel

Čistenie

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

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

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

V žiadnom prípade nepoužívajte:

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

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

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

So špeciálnymi špongiami na čistenie sklokeramiky docielite dobré výsledky čistenia.

Možné škvrny

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

* Potom vyčistíte vlhkou handričkou a osušte utierkou.

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

Rám varného panela

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

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

Bezkáblový senzor teploty

Senzor teploty

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

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

Silikónová izolácia

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

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

Okienko senzora teploty

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

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

Upozornenia

- Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky spôsobujúce škrabance, ako sú abrazívne špongie a kefy alebo čistiaca emulzia.

- Okienka na senzore sa nedotýkajte prstami. Mohlo by dôjsť k jeho znečisteniu alebo poškrabaniu.

Časté otázky a odpovede (Často kladené otázky)

Používanie

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

Je aktivovaná detská poistka.

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

Prečo blikajú indikátory a je počuť signalizačný tón?

Z ovládacieho panela odstráňte tekutiny alebo zvyšky jedla. Odstráňte všetky predmety, ktoré ležia na ovládacom paneli.

Návod na deaktivovanie signalizačného tónu nájdete v kapitole → "Základné nastavenia"

Zvuky

Prečo počuť počas varenia zvuky?

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

Možné zvuky:

Hlboké bzučanie ako transformátor:

Vzniká pri varení na vysokom výkonovom stupni. Zvuk zmizne alebo sa stíši, keď sa zníži výkonový stupeň.

Hlboké pískanie:

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

Praskanie:

Vzniká, ak je riad na varenie z rôznych na sebe ležiacich materiálov alebo ak sa súčasne používa riad na varenie rôznej veľkosti a z rôznych materiálov. Hlasitosť zvuku sa môže meniť v závislosti od množstva a spôsobu prípravy jedál.

Vysoké pískanie:

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

Zvuk ventilátora:

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

Riad na varenie

Aký riad na varenie je vhodný pre indukčný varný panel?

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

Prečo varná zóna nehreje a bliká výkonový stupeň?

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

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

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

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

Riad na varenie

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

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

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

Čistenie

Ako sa čistí varný panel?

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

Ďalšie informácie o čistení a starostlivosti o varný panel nájdete v kapitole → "Čistenie"

? Porucha - čo robiť?

Ak sa vyskytne porucha, často je spôsobená iba nejakou maličkosťou. Kým zavoláte servis, venujte, prosím, pozornosť nasledujúcim upozorneniam a tipom.

Upozornenia, varovania a hlásenia porúch


Ak sa vyskytne problém, automaticky sa na displeji zobrazia upozornenia, varovania alebo hlásenia porúch. Postupujte podľa pokynov na dotykovom displeji, aby ste problém odstránili.

Upozornenie: Pri niektorých varovaniach sa zobrazí kód chyby. V prípade kontaktovania zákazníckeho servisu uveďte tento kód.

Tipy

Problém	Odstránenie
Varný panel sa nedá zapnúť.	Pomocou iných elektrických prístrojov skontrolujte, či sa na elektrickom napájaní nevykytol skrat. Uistite sa, že bol spotrebič pripojený podľa schémy zapojenia. Ak sa porucha nedá odstrániť, informujte technický zákaznícky servis.
Výkonový stupeň varnej zóny sa nedá zvýšiť.	Celkový výkon varného panela bol obmedzený. Dávajte pozor na celkový výkon uvedený ako „Maximálny príkon“ v základných nastaveniach. Veľký riad na varenie môže ovplyvniť maximálny výkonový stupeň na rovnakej polovici varného panela. Nanovo rozmiestnite riad na varenie.
Funkcia Powerboost bola deaktivovaná alebo sa nedá aktivovať.	Celkový výkon varného panela bol obmedzený. Dávajte pozor na celkový výkon uvedený ako „Maximálny príkon“ v základných nastaveniach.
Keď sa na dotykovom paneli nachádza nejaký predmet, zaznie zvukový signál.	Odstráňte predmet a upozornenie na indikátore potvrdte. Varný panel môžete znova nastaviť. Na ovládací panel nekladte horúci riad na varenie.
Riad na varenie sa nerozpozná.	Riad na varenie nie je asi vhodný na indukčný ohrev.
Varný panel reaguje nezvyčajne alebo sa už nedá správne ovládať.	Odpojte spotrebič od siete vypnutím domovej poistky alebo ističa v poistkovej skrinke. Počkajte niekoľko sekúnd a znova ho zapnite.
Na displeji sa zobrazí „E“.	Vyberte varnú zónu, aby ste si prečítali kód chyby.

Demonštračný režim

Keď sa symbol  zobrazí na displeji, demonštračný režim je aktívny. Spotrebič v demonštračnom režime nehreje. Odpojte spotrebič od zdroja energie. Počkajte niekoľko sekúnd a potom spotrebič znova pripojte. Potom v priebehu 3 minút po zapnutí deaktivujte demonštračný režim v základných nastaveniach.

Služba zákazníkom

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

Číslo E a číslo FD

Pri komunikácii s naším zákazníckym servisom uvádzajte číslo E a číslo FD daného spotrebiča.

Typový štítok s týmito číslami nájdete:

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

Číslo výrobku (E-Nummer) nájdete aj na sklokeramickej ploche varného panela. Číslo výrobku (E-Nummer), index zákazníckeho servisu (KI) a výrobné číslo (FD-Nummer) môžete skontrolovať v základných nastaveniach. Pozri v kapitole → "Základné nastavenia".

Dovoľujeme si vás upozorniť, že návšteva servisného technika v prípade poruchy spôsobenej nesprávnou obsluhou je aj v rámci záručného obdobia spoplatnená.

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

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

Skúšobné jedlá

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

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

- 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

Skúšobné jedlá	Riad	Stupeň varenia	Predhrievanie		Varenie		
			Čas trvania (min:s)	Po-kriev-ka	Stupeň vare-nia	Po-kriev-ka	
Rozpúšťanie čokolády							
Poleva (napr. značka Dr. Oetker, jemná horká čokoláda s obsahom kakaa 55 %, 150 g)	Kastról s rúčkou Ø 16 cm	-	-	-	1,5	Nie	
Zohrievanie a udržiavanie teploty šošovicového eintopfu							
Šošovicový eintopf* Začiatková teplota 20 °C							
Množstvo: 450 g	Ø hrnca 16 cm	9	1:30 (bez miešania)	Áno	1,5	Áno	
Množstvo: 800 g	Ø hrnca 22 cm	9	2:30 (bez miešania)	Áno	1,5	Áno	
Šošovicový eintopf z plechovky Např. šošovicová terina s párkom od firmy Erasco. Začiatková teplota 20 °C							
Množstvo: 500 g	Ø hrnca 16 cm	9	cca 1:30 (po cca 1 min. premiešať)	Áno	1,5	Áno	
Množstvo: 1 kg	Ø hrnca 22 cm	9	cca 2:30 (po cca 1 min. premiešať)	Áno	1,5	Áno	

*Recept podľa DIN 44550

**Recept podľa DIN EN 60350-2

Skúšobné jedlá	Riad	Stupeň varenia	Predhrievanie		Varenie		
			Čas trvania (min:s)	Pokrievka	Stupeň varenia	Pokrievka	
Príprava bešamelovej omáčky							
Teplota mlieka: 7 °C Suroviny: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a štipka soli							
1. Roztopte maslo, zamiešajte múku a soľ, masu zohrejte.	Kastról s rúčkou Ø 16 cm	2	cca 6:00	Nie	-	-	
2. Pridajte mlieko a za stáleho miešania 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	
Ryžu v mlieku variť							
Ryža v mlieku, varená s pokrievkou Teplota mlieka: 7 °C Zohrievajte mlieko, kým nezačne vriť. Nastavte odporúčaný stupeň varenia a do mlieka pridajte ryžu, cukor a soľ. Čas varenia vrátane predhriatia cca 45 min.							
Suroviny: 190 g guľatozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Ø hrnca 16 cm	8,5	cca 5:30	Nie	3 (po 10 min. premiešať)	Áno	
Suroviny: 250 g guľatozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (podiel tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Ø hrnca 22 cm	8,5	cca 5:30	Nie	3 (po 10 min. premiešať)	Áno	
Ryža v mlieku, varená bez pokrievky Teplota mlieka: 7 °C Suroviny pridajte do mlieka a zohrievajte za stáleho miešania. Keď mlieko dosiahne cca 90 °C, zvolte odporúčaný stupeň varenia a na nízkom stupni nechajte povariť asi 50 min.							
Suroviny: 190 g guľatozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Ø hrnca 16 cm	8,5	cca 5:30	Nie	3	Nie	
Suroviny: 250 g guľatozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (podiel tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Ø hrnca 22 cm	8,5	cca 5:30	Nie	2,5	Nie	
Ryžu variť*							
Teplota vody: 20 °C							
Suroviny: 125 g dlhozrnnej ryže, 300 g vody a štipka soli	Ø hrnca 16 cm	9	cca 2:30	Áno	2	Áno	
Suroviny: 250 g dlhozrnnej ryže, 600 g vody a štipka soli	Ø hrnca 22 cm	9	cca 2:30	Áno	2,5	Áno	
Bravčová sviečková pieť							
Začiatočná teplota sviečkovej: 7 °C							
Množstvo: 3 bravčové sviečkové (celková hmotnosť cca 300 g, hrúbka 1 cm) a 15 ml slnečnicového oleja	Ø panvice na pečenie 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie	
Palacinky pripraviť**							
Množstvo: 55 ml cesta na palacinky	Ø panvice na pečenie 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie	

*Recept podľa DIN 44550

**Recept podľa DIN EN 60350-2

Skúšobné jedlá	Riad	Stupeň varenia	Predhrievanie		Varenie	
			Čas trvania (min:s)	Po-kriev-ka	Stupeň vare-nia	Po-kriev-ka
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 nedo-siahne 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



900121887
96062350