



BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Hob

PIF...D...

[cs] Návod k použití
[sk] Návod na používanie

Varná deska
Varný panel

3
44



| | | g^* | b^* |
|----------|---------|---|---------|
| A | Ø 18 | 1.800 W | 3.100 W |
| B | Ø 18/28 |  1.800 W | 3.100 W |
| | |  2.000 W | 3.700 W |
| C | Ø 14,5 | 1.400 W | 2.200 W |
| D | Ø 21 | 2.200 W | 3.700 W |

*  IEC 60335-2-6

Obsah

| | | | | | |
|--|---|----|---|---|----|
|  | Použití dle určení | 4 |  | Bezdrátový teplotní senzor | 30 |
|  | Důležité bezpečnostní pokyny | 5 | | Příprava a ošetřování bezdrátového teplotního senzoru 30 | |
|  | Příčiny poškození | 6 | | Spojení bezdrátového teplotního senzoru s ovládacím panelem | 30 |
| | Přehled | 6 | | Čištění | 31 |
|  | Ochrana životního prostředí | 7 | | Výměna baterie | 31 |
| | Tipy pro úsporu energie | 7 | | Prohlášení o shodě | 32 |
| | Ekologická likvidace | 7 |  | Dětská pojistka | 33 |
|  | Indukční vaření | 7 | | Aktivace a deaktivace dětské pojistky | 33 |
| | Výhody při vaření s indukcí | 7 | | Automatická dětská pojistka | 33 |
| | Nádoby | 7 |  | Blokování při utírání | 33 |
|  | Seznámení se se spotřebičem | 9 |  | Automatické vypnutí | 33 |
| | Ovládací panel | 9 |  | Základní nastavení | 34 |
| | Varné zóny | 10 | | Takto se dostanete k základním nastavením: | 35 |
| | Ukazatel zbytkového tepla | 10 |  | Ukazatel spotřeby energie | 36 |
|  | Obsluha spotřebiče | 11 |  | Test nádoby | 36 |
| | Zapnutí a vypnutí varné desky | 11 |  | Powermanager | 37 |
| | Nastavení varné zóny | 11 |  | Čištění | 37 |
| | Doporučení pro vaření | 11 | | Varná deska | 37 |
|  | Časové funkce | 14 | | Rám varné desky | 37 |
| | Programování doby vaření | 14 |  | Často kladené otázky a odpovědi (FAQ) | 38 |
| | Kuchyňská minutka | 14 |  | Co dělat v případě poruchy? | 39 |
| | Funkce stopek | 15 |  | Zákaznický servis | 41 |
|  | Funkce PowerBoost | 15 | | Číslo E a číslo FD | 41 |
| | Aktivace | 15 |  | Zkušební pokrmy | 42 |
| | Deaktivace | 15 | | | |
|  | Funkce ShortBoost | 16 | | | |
| | Doporučení k použití | 16 | | | |
| | Aktivace | 16 | | | |
| | Deaktivace | 16 | | | |
|  | Funkce udržování teploty | 16 | | | |
| | Aktivace | 16 | | | |
| | Deaktivace | 16 | | | |
|  | Asistenční funkce | 17 | | | |
| | Druhy asistenčních funkcí | 17 | | | |
| | Vhodné nádoby | 18 | | | |
| | Senzory a zvláštní příslušenství | 18 | | | |
| | Funkce a stupně vaření | 18 | | | |
| | Doporučené pokrmy | 22 | | | |

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 dle určení

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

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte. Zznamenejte písemně škody a zavolejte zákaznický servis, jinak zaniká nárok na záruku.

Spotřebiče bez zástrčky smí zapojovat pouze oprávněný odborník. Pokud je spotřebič nesprávně zapojený, nemáte v případě škody nárok na záruku.

Vestavba spotřebiče se musí provést podle přiloženého montážního návodu.

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

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

Nepoužívejte žádné kryty varné desky. Mohlo by to způsobit nehody, např. v důsledku přehřátí, vznícení nebo prasknutí materiálů.

Používejte pouze námi schválená ochranná zařízení nebo dětské zábrany. Nevhodná ochranná zařízení nebo dětské zábrany mohou způsobit nehody.

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

Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem osoby, která je odpovědná za jejich bezpečnost, nebo byly touto osobou instruovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti. Výjimka: děti starší 15 let a pod dozorem dospělé osoby.

Dětem mladším než 8 let zabraňte v přístupu ke spotřebiči a přívodnímu kabelu.

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

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.

⚠ Důležité bezpečnostní pokyny

⚠ Varování – Nebezpečí požáru!

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

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

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

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených 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 do spotřebiče pronikne vlhkost, může to způsobit úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.
- Poškozený spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Nikdy nezapínejte vadný spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte zákaznický servis.
- Praskliny nebo trhliny ve sklokeramické desce mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

⚠ Varování – Nebezpečí 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 na spodní straně vybavena ventilátorem. Pokud se pod varnou deskou nachází zásuvka, neuchovávejte v ní malé a ostré předměty, papír ani utěrky na nádobí. Mohly by být nasáty, a tak by poškodily ventilátor nebo narušily chlazení. Mezi obsahem zásuvky a vstupem ventilátoru musí být minimální vzdálenost 2 cm.

⚠ Varování – Nebezpečí poranění!

- Bezdrátový teplotní senzor perfectCook
Senzor je vybaven baterií, která by se mohla poškodit, pokud je vystavena vysokým teplotám. Sejměte senzor z nádoby a uchovávejte jej v dostatečné vzdálenosti od veškerých zdrojů tepla.
- Teplotní senzor může být při odstraňování z hrnce velmi horký. Při snímání používejte kuchyňskou chňapku nebo utěrku.
- Při vaření potravin ve vodní lázni může dojít k prasknutí nádoby nebo skla varné desky kvůli přehřátí. Nádoba, která je ve vodní lázni, nesmí stát přímo na dně nádoby s vodou. Používejte jedině takové varné nádoby, které jsou tepelně odolné.
- Pokud se mezi dnem hrnce a varnou zónou nachází tekutina, může hrnec náhle vyskočit do výšky. Udržujte varné zóny a dna hrnců vždy suché.

🔪 Příčiny poškození**Pozor!**

- Hrubá dna nádob mohou varnou desku poškrábat.
- Na varné zóny nikdy nestavějte prázdné nádoby. Mohou způsobit její poškození.
- Nikdy neodkládejte horké nádoby na ovládací panel, zóny ukazatelů nebo na rámeček desky. Mohou způsobit jejich poškození.
- Pád tvrdých nebo špičatých předmětů na varnou desku může způsobit její poškození.
- 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 vitamíny a minerální látky.
- Včas přepínejte na nižší stupeň vaření. Šetříte tím energii.

Ekologická likvidace

Obal ekologicky zlikvidujte.



Tento spotřebič je označen podle evropské směrnice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment –WEEE).

Směrnice udává rámec pro zpětný odběr a recyklaci starých spotřebičů v celé EU.

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

Indukční vaření

Výhody při vaření s indukcí

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

- Úspora času při vaření a smažení.
- Úspora energie.
- Snadnější údržba a čištění. Pokrmy, které překypí, se tak rychle nepřipečou.
- Kontrolovaný přívod tepla a bezpečnost. Varná deska vytváří a přerušuje přívod tepla ihned po každé obsluze. Pokud je nádoba z varné zóny odebrána, přeruší varná zóna okamžitě přívod tepla, i když je varná zóna ještě zapnutá.

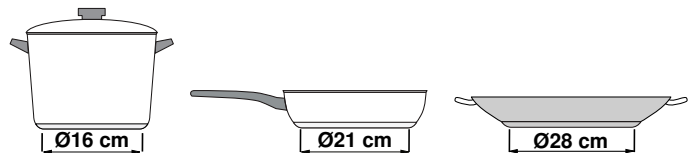
Nádoby

Pro vaření s indukcí používejte pouze feromagnetické nádoby, například:

- Nádoby ze smaltované oceli
- Nádoby z litiny
- Nádoby z ušlechtilé oceli vhodné pro indukční ohřev.

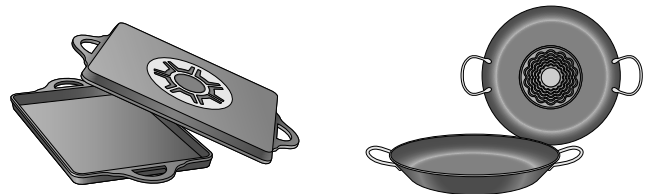
V kapitole → "Test nádoby" můžete zkontrolovat, zda je nádobí vhodné pro indukci.

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.

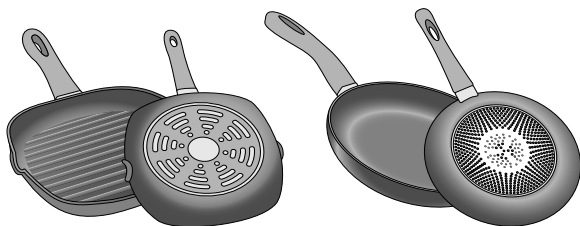


Existuje také indukční nádobí, jehož dno není celé feromagnetické:

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



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



Nevhodné nádoby

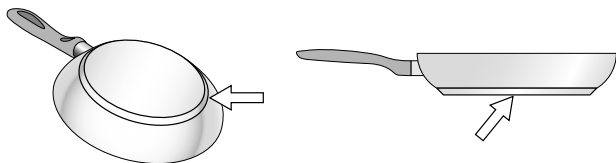
V žádném případě nepoužívejte adaptérové desky pro indukci nebo nádobí z:

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

Vlastnosti dna nádoby

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

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



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 ohřevu. Postavte na varnou zónu vhodnou nádobu. Ukazatel stupně ohřevu přestane blikat. V opačném případě se varná zóna po 90 sekundách automaticky vypne.

Prázdna nádoba nebo nádoba s tenkým dnem

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

Rozpoznání hrnce

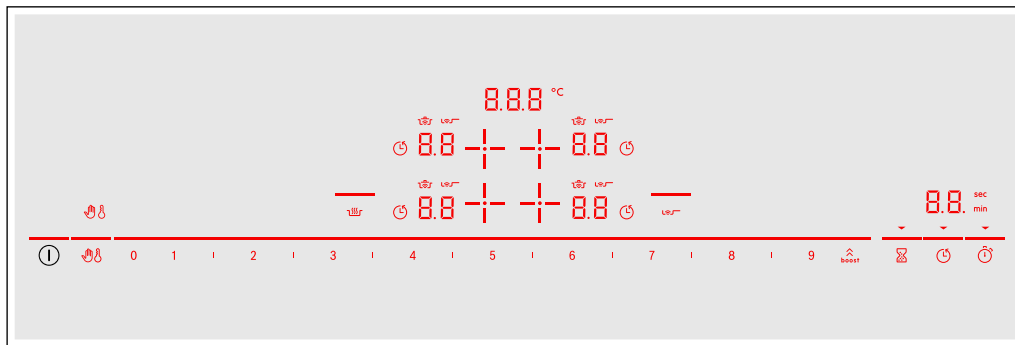
Každá varná zóna má dolní hranici pro rozpoznání hrnce, která závisí na feromagnetickém průměru a materiálu dna nádoby. Měli byste vždy používat varnou zónu, která odpovídá průměru dna hrnce.

Seznámení se se spotřebičem

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

Upozornění: . V závislosti na typu spotřebiče jsou možné odchylky v barvách a jednotlivých detailech.

Ovládací panel



| Ovládací plošky | |
|-----------------|---|
| ① | Hlavní vypínač |
| + | Volba varné zóny |
| 0 1 2 ... 8 9 | Oblast nastavování |
| boost | Funkce PowerBoost a ShortBoost |
| 👉 | Zablokování ovládacího panelu pro čištění |
| 👶 | Dětská pojistka |
| 🔥 | Funkce udržování teploty |
| 👉 | Pečicí senzor |
| 🕒 | Kuchyňský budík |
| 🕒 | Nastavení doby vaření |
| 🕒 | Funkce stopek |

| Ukazatele | |
|-----------|---|
| 0.0 | Provozní stav |
| 1.9 | Stupně vaření |
| H/h | Zbytkové teplo |
| 00 | Funkce timeru |
| 000 °C | Teplota pro varné funkce |
| 👉 | Zablokování ovládacího panelu pro čištění |
| 👶 | Dětská pojistka |
| 🕒 | Nastavení doby vaření |
| min / sec | Ukazatel timeru |
| b. | Funkce Powerboost |
| Pb. | Funkce Shortboost |
| 👉 | Pečicí senzor |
| 👉 | Varné funkce |
| Lo | Funkce udržování teploty |

Ovládací plošky

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

Pokud se dotknete některého symbolu, aktivuje se příslušná funkce.

Upozornění

- Příslušné symboly ovládacích plošek svítí podle dostupnosti. Ukazatele varných zón nebo zvolených funkcí se rozsvítí jasněji.
- Ovládací panel udržujte neustále suchý a čistý. Vlhkost může negativně ovlivnit funkci.
- Nestavte žádnou nádobu do blízkosti ukazatelů a senzorů. Může dojít k přehřátí elektroniky.

Varné zóny

| Varné zóny | | |
|------------|-----------------------|---|
| ○ | Jednoduchá varná zóna | Použijte nádobu vhodné velikosti. |
| ☐ | Pečicí zóna | Varná zóna se automaticky zapne, když použijete nádobu, jejíž dno odpovídá velikosti vnější zóny. |

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

Ukazatel zbytkového tepla

Varná deska má pro každou varnou zónu ukazatel zbytkového tepla. Indikuje, že je varná zóna ještě horká. Nedotýkejte se varné zóny, dokud svítí ukazatel zbytkového tepla.

Zbytkové teplo je zobrazeno následovně:

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

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



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


Obsluha spotřebiče

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

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem.

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

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

Upozornění

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

Nastavení varné zóny

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

Stupeň vaření **1** = nejnižší stupeň.

Stupeň vaření **9** = nejvyšší stupeň.



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

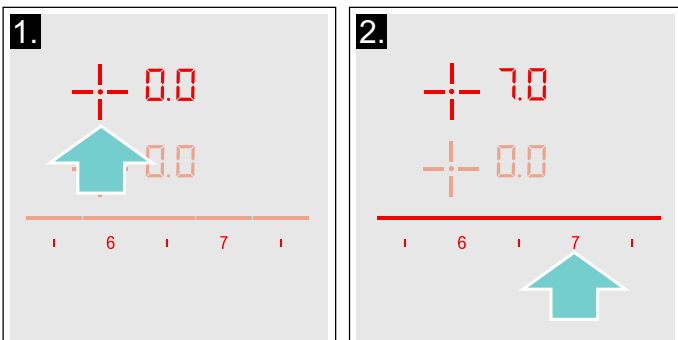
Upozornění

- Z důvodu ochrany choulostivých částí spotřebiče před přehřátím nebo elektrickým přetížením může varná deska přechodně snížit stupeň ohřevu.
- Z důvodu zamezení hluku spotřebiče může varná deska dočasně snížit stupeň ohřevu.

Volba varné zóny a stupně ohřevu

Varná deska musí být zapnutá.

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




Stupeň vaření je nastavený.

Změna stupně ohřevu

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

Vypnutí varné zóny

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

Upozornění

- Pokud na indukční varné zóně nestojí žádná nádoba, bliká ukazatel stupně ohřevu. Po určité době se varná zóna vypne.
- Pokud před zapnutím varné desky stojí na varné zóně nádoba, bude nejpozději do 20 sekund po stisku hlavního vypínače rozpoznána, a automaticky se zvolí varná zóna. Během 20 sekund nastavte stupeň ohřevu. V opačném případě se varná zóna zase vypne. I když po zapnutí stojí na varné desce více hrnců nebo pánví, bude rozpoznána jen jedna nádoba.

Doporučení pro vaření

Doporučení

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

Tabulka vaření

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

| | Stupeň vaření | Doba přípravy (min) |
|---|---------------|---------------------|
| Rozpouštění | | |
| Čokoláda, poleva | 1 - 1.5 | - |
| Máslo, med, želatina | 1 - 2 | - |
| Ohřívání a udržování teploty | | |
| Eintopf, např. čočkový Eintopf | 1.5 - 2 | - |
| Mléko* | 1.5 - 2.5 | - |
| Ohřívání párků ve vodě* | 3 - 4 | - |
| Rozmrazování a ohřívání | | |
| Špenát, zmrazený | 3 - 4 | 15 - 25 |
| Guláš, zmrazený | 3 - 4 | 35 - 55 |
| Vaření táhnutím, pošírování | | |
| Bramborové knedlíky* | 4.5 - 5.5 | 20 - 30 |
| Ryby* | 4 - 5 | 10 - 15 |
| Bílé omáčky, např. bešamelová omáčka | 1 - 2 | 3 - 6 |
| Šlehané omáčky, např. bearnská omáčka, holandská omáčka | 3 - 4 | 8 - 12 |
| Vaření, vaření v páře, dušení | | |
| Rýže (s dvojnásobným množstvím vody) | 2.5 - 3.5 | 15 - 30 |
| Mléčná rýže*** | 2 - 3 | 30 - 40 |
| Brambory vařené ve slupce | 4.5 - 5.5 | 25 - 35 |
| Vařené loupané brambory | 4.5 - 5.5 | 15 - 30 |
| Těstoviny, nudle* | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Eintopf | 3.5 - 4.5 | 120 - 180 |
| Polévky | 3.5 - 4.5 | 15 - 60 |
| Zelenina | 2.5 - 3.5 | 10 - 20 |
| Zelenina, zmrazená | 3.5 - 4.5 | 7 - 20 |
| Vaření v tlakovém hrnci | 4.5 - 5.5 | - |
| Dušení | | |
| Rolády | 4 - 5 | 50 - 65 |
| Dušená pečeně | 4 - 5 | 60 - 100 |
| Guláš*** | 3 - 4 | 50 - 60 |

* Bez pokličky

** Několikrát obraťte.

*** Předehřát pomocí stupně vaření 8-8.5

| | Stupeň vaření | Doba přípravy (min) |
|--|---------------|---------------------|
| Dušení/pečení s malým množstvím oleje* | | |
| Řízek, přírodní nebo obalovaný | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Řízek, zmrazený | 6 - 7 | 6 - 12 |
| Kotleta přírodní nebo obalovaná** | 6 - 7 | 8 - 12 |
| Steak (silný 3 cm) | 7 - 8 | 8 - 12 |
| Drůbeží prsa (silná 2 cm)** | 5 - 6 | 10 - 20 |
| Drůbeží prsa, zmrazená** | 5 - 6 | 10 - 30 |
| Frikadely (silné 3 cm)** | 4,5 - 5,5 | 20 - 30 |
| Hamburgery (silné 2 cm)** | 6 - 7 | 10 - 20 |
| Ryby a rybí filé, přírodní | 5 - 6 | 8 - 20 |
| Ryby a rybí filé, obalované | 6 - 7 | 8 - 20 |
| Ryby, obalované a zmrazené, např. rybí prsty | 6 - 7 | 8 - 15 |
| Scampi, garnáti | 7 - 8 | 4 - 10 |
| Sotýrování zeleniny a hub, čerstvých | 7 - 8 | 10 - 20 |
| Zmrazené směsi, zelenina, maso na nudličky na asijský způsob | 7 - 8 | 15 - 20 |
| Minutky, zmrazené | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Palačinky (postupné smažení) | 6,5 - 7,5 | - |
| Omelety (postupné smažení) | 3,5 - 4,5 | 3 - 10 |
| Volská oka | 5 - 6 | 3 - 6 |
| Smažení* (150–200 g na 1 porci v 1–2 l oleje, postupné smažení) | | |
| Zmrazené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety | 8 - 9 | - |
| Krokety, zmrazené | 7 - 8 | - |
| Maso, např. části kuřete | 6 - 7 | - |
| Ryba, obalovaná nebo v pивním těstíčku | 6 - 7 | - |
| Zelenina, houby, obalované nebo v pивním těstíčku, tempura | 6 - 7 | - |
| Drobné pečivo, např. vdolky/koblihy, ovoce v pивním těstíčku | 4 - 5 | - |
| * Bez pokličky | | |
| ** Několikrát obraťte. | | |
| *** Předehřát pomocí stupně vaření 8–8,5 | | |

Časové funkce





Varná deska má k dispozici tři funkce timeru:

- Programování doby vaření
- Kuchyňský budík
- Funkce stopek

Programování doby vaření

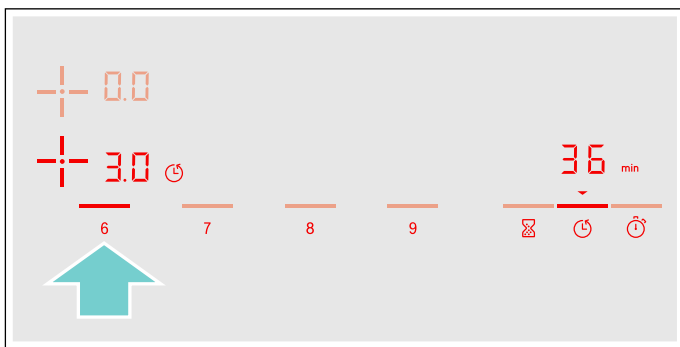
Varná zóna se po uplynutí nastavené doby automaticky vypne.


Takto provedete nastavení:

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



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



4. Pro potvrzení zvoleného nastavení se dotkněte symbolu .

Doba vaření se začne odměřovat.

Upozornění: Pro všechny varné zóny lze automaticky nastavit stejnou dobu vaření. Nastavená doba se odměřuje pro každou varnou zónu samostatně. Informace k automatickému programování doby vaření najdete v části → "Základní nastavení".

Pečící senzor


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


Varné funkce

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



Změna nebo zrušení doby



Zvolte varnou zónu a potom se dotkněte symbolu .


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

Pro potvrzení zvoleného nastavení se dotkněte symbolu .


Po uplynutí doby

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

Na ukazateli timeru bliká symbol  a ukazatel .

Při dotyku symbolu  zmizí ukazatele a skončí akustický signál.

Upozornění





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

Kuchyňská minutka


Pomocí kuchyňské minutky můžete nastavit čas až do 99 minut.


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


Takto provedete nastavení

1. Dotkněte se symbolu . Na ukazateli timeru se rozsvítí symbol  a ukazatel .
 2. V oblasti nastavování zvolte požadovanou dobu a pro potvrzení se dotkněte symbolu .
- Za několik sekund se začne odměřovat čas.



Změna nebo zrušení doby

Dotkněte se symbolu .

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

Pro potvrzení zvoleného nastavení se dotkněte symbolu .

Po uplynutí doby

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




Po dotyku symbolu  ukazatele zhasnou.

Funkce stopek

Stopy ukazují čas, který uplyne od aktivace.


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

Aktivace

Dotkněte se symbolu . Na ukazateli timeru se rozsvítí symbol  a ukazatel  ▼.

Doba se začne odměřovat.


Deaktivace

Dotykem symbolu  zastavíte funkci stopek. Ukazatele timeru svítí dále.

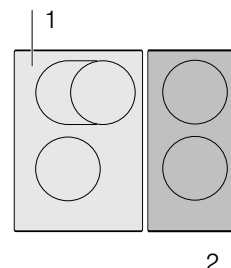
Dotknete-li se znovu symbolu , ukazatele zmizí.

Funkce je deaktivovaná.



Funkce PowerBoost

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

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



Aktivace

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

Funkce je aktivovaná.

Deaktivace

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

Funkce je deaktivovaná.

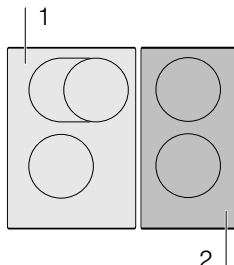
Upozornění: Za určitých okolností se funkce PowerBoost může z důvodu ochrany elektronických prvků uvnitř varné desky automaticky vypnout.

Funkce ShortBoost

Pomocí funkce ShortBoost můžete ohřát nádobu rychleji než pomocí stupně vaření **9**.

Po deaktivaci funkce zvolte vhodný stupeň vaření pro svůj pokrm.


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




Doporučení k použití

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

Aktivace

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

Deaktivace


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

Upozornění: Po 30 sekundách se tato funkce automaticky vypne.


Funkce udržování teploty

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

Aktivace

1. Zvolte požadovanou varnou zónu.
2. Během následujících 10 sekund se dotkněte symbolu . Svítí ukazatel **L**.
Funkce je aktivovaná.

Deaktivace

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

Asistenční funkce

S asistenčními funkcemi bude vaření zcela jednoduché a vždy dosáhnete optimálního výsledku 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 hrnce nebo pánve. Přitom se permanentně reguluje výkon a udržuje správná teplota.

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

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

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








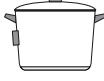

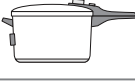



V této kapitole získáte následující informace:

- Druhy asistenčních funkcí
- Vhodné nádoby
- Senzory a zvláštní příslušenství
- Funkce a stupně vaření
- Doporučené pokrmy

Druhy asistenčních funkcí

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

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 senzor vaření, lze ho dodatečně zakoupit ve specializované prodejně, prostřednictvím našeho zákaznického servisu nebo přes naše oficiální webové stránky.

Vhodné nádoby

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

Pro funkce vaření používejte nádoby, které je tak vysoké, že nad silikonovou nálepkou bezdrátového senzoru vaření, je potřebné množství vody.

Existují pánve, které jsou optimální pro senzor smažení. Můžete je dodatečně zakoupit ve specializované prodejně, prostřednictvím našeho zákaznického servisu nebo přes naše oficiální webové stránky. Uveďte příslušné referenční číslo:

- HEZ390210 pánev o průměru 15 cm.
- HEZ390220 pánev o průměru 19 cm.
- HEZ390230 pánev o průměru 21 cm.

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

Upozornění

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

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

V tabulce u doplňkových funkcí vaření, je pro každou funkci uvedena vhodná nádoba.

Senzory a zvláštní příslušenství

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

Vaše varná deska je vybavena dvěma různými systémy pro měření teploty, aby se dosáhlo těch nejlepších výsledků:

- Teplotní senzory, které se nacházejí uvnitř varné desky kontrolují teplotu dna nádoby. Vhodné pro senzor smažení.
- Bezdrátový senzor vaření, který předává informace o teplotě nádoby do ovládacího panelu. Hodí se pro varné funkce.

Senzor vaření je nezbytný pro používání varných funkcí.

Pokud varná deska není vybavena bezdrátovým senzorem vaření, můžete ho dodatečně zakoupit ve specializované prodejně, prostřednictvím našeho zákaznického servisu nebo přes naši oficiální webovou stránku pod referenčním číslem HEZ39050.

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

Funkce a stupně vaření

Pečicí senzor

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

Varné zóny s touto funkcí jsou označeny symbolem pečicího senzoru.

Výhody

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

Upozornění



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

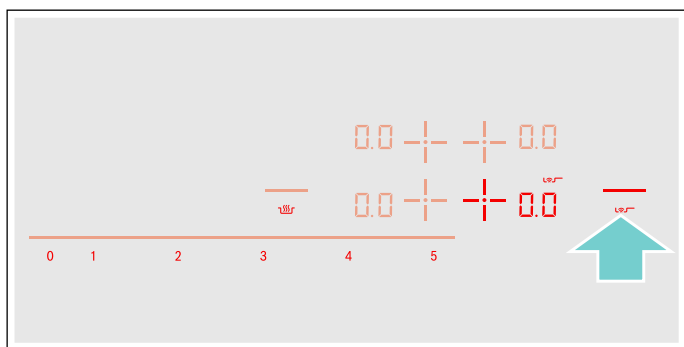
Teplotní stupně

| Stupeň ohřevu | Vhodné pro |
|--------------------|---|
| 1 velmi nízký | Příprava a redukování omáček, dušení zeleniny a pečení pokrmů na extra panenském olivovém oleji, másle nebo margarínu. |
| 2 nízký | Pečení pokrmů na extra panenském olivovém oleji, másle nebo margarínu, např. omelet. |
| 3 střední – nízký | Pečení ryb a silnějších opékaných pokrmů, např. karbanátků a párků. |
| 4 střední – vysoký | Pečení steaků, hodně propečených, obalovaných zmrazených potravin a nízkých pokrmů, např. řízků, masa na nudličky a zeleniny. |
| 5 vysoký | Pečení pokrmů při vysokých teplotách, např. steaků rare (krvavých) nebo středně propečených, bramboráků a pečených brambor. |

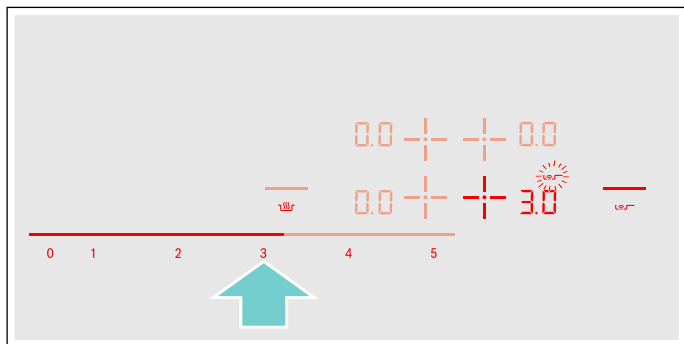
Takto provedete nastavení

Podle tabulky zvolte vhodný stupeň ohřevu. Postavte na varnou zónu prázdnou nádobu.


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



2. Během následujících 10 sekund zvolte v oblasti nastavování požadovaný stupeň teploty.




Funkce je aktivovaná.

Symbol teploty  bliká, dokud není dosažena teplota pečení. Zazní akustický signál a symbol teploty zhasne.

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

Upozornění: Pokrmy obraťte, aby se nepřipálily.

Vypnutí pečicího senzoru

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

Varné funkce

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

Tyto funkce jsou k dispozici pro všechny varné zóny.

Výhody

- Varná zóna hřeje pouze tehdy, když je to nutné pro udržení teploty. Šetří se tak energií a olej nebo tuk se nepřehřívají.
- Teplota se neustále kontroluje. Tímto způsobem se zabrání přetékání pokrmů. Navíc se nemusí měnit stupeň teploty.
- Jakmile voda nebo olej dosáhne optimální teploty, ohlásí akustický signál, že lze vložit pokrm. Pokud má být pokrm vložený hned na začátku, je to uvedeno v tabulce.

Upozornění

- Používejte hrnce a pánve se silným dnem. Nepoužívejte hrnce a pánve s tenkým nebo deformovaným dnem.
- Naplňte hrnec tak, aby obsah dosáhl výšky, pro zakrytí silikonové značky senzoru vaření.
- Pro smažení s malým množstvím oleje použijte senzor smažení.
- Nádobu umístěte tak, aby senzor vaření směřoval k boční vnější ploše varné desky.
- Během vaření senzor z hrnce neodstraňujte.
- Po skončení vaření odstraňte senzor vaření z hrnce. Pozor, senzor vaření může být velmi horký.

Teplotní rozmezí a stupně teploty

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

Tipy pro vaření s varnými funkcemi

- Funkce ohřívání / udržování teploty: porcované zmrazené potraviny, např. špenát. Zmrazené potraviny vložte do nádoby. Nalijte množství vody uvedené výrobcem. Nádobu přiklopte a nastavte stupeň 1 / 70 °C. Několikrát zamíchejte.
- Funkce mírného vaření: tato funkce se hodí pro vaření potravin při nízkých teplotách a k zahušťování omáček a Eintopfů. Zvolte stupeň 2 / 90 °C.
- Funkce vaření: Tato funkce umožňuje vařit vodu s přiklopenou pokličkou, aniž by přetekla. Díky kontrole teploty můžete efektivně vařit. Zvolte stupeň 3 / 100 °C.
- Funkce vaření v tlakovém hrnci: Řiďte se doporučeními výrobce. Po zaznění akustického signálu vařte dál doporučenou dobu. Zvolte stupeň 4 / 120 °C.
- Funkce smažení ve velkém množství oleje v hrnci: olej rozehřívejte s přiklopenou pokličkou. Sejměte pokličku po zaznění signálu a přidejte pokrm (pokud v tabulce "Doporučené pokrmy" nebyly uvedeny jiné údaje). Zvolte stupeň 5 / 170 °C.

Upozornění

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

Nastavení bodu varu

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

- Zvolte základní nastavení **4**, viz kapitolu → "Základní nastavení".
- Základní nastavení je standardně nastavené na 3. Pokud je nadmořská výška vašeho bydliště od 200 do 400 m, není nutné bod varu nastavovat, v opačném případě zvolte nastavení, které je uvedené v následující tabulce pro příslušnou výšku:



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

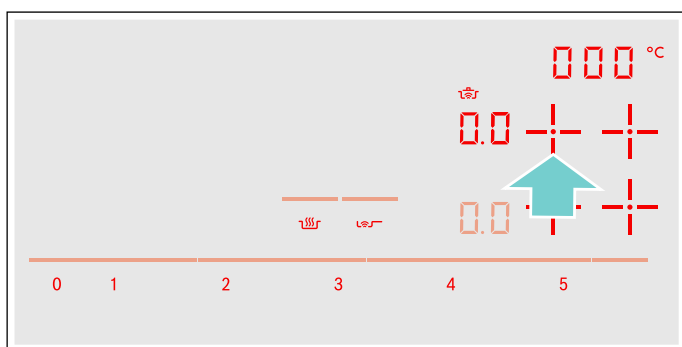
* Základní nastavení

Upozornění: Teplotní stupeň 3/100 °C je dostatečující stupeň pro efektivní vaření, v případě, že se voda nevaří příliš silně. Bod varu však lze změnit podle potřeby. Pokud požadujete například silnější výkon desky, lze zvolit nižší nadmořskou výšku.

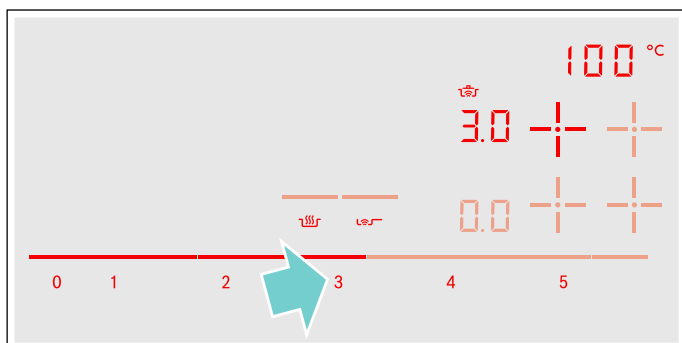
Takto provedete nastavení

Před prvním použitím varných funkcí je nutné navázat spojení mezi bezdrátovým varným senzorem a ovládacím panelem. Viz k tomu kapitolu → "Bezdrátový teplotní senzor".


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



5. Zvolte vhodný stupeň teploty podle tabulky.




Funkce je aktivovaná.

Symbol teploty  bliká, dokud voda nebo olej nedosáhne přiměřené teploty pro vložení pokrmu. Zazní akustický signál a symbol teploty přestane blikat.

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

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

Vypnutí varných funkcí

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
























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

Doporučené pokrmy

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

Funkce asistence při vaření:

| | |
|--|--------------------------|
|  | Senzor smažení pro pánve |
|  | Senzor vaření |

| Maso | Funkce asistence při vaření | Stupeň teploty | Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min) |
|--|---|----------------|---|
| Smažení v malém množství oleje | | | |
| Řízek, přírodní ¹ |  | 4 | 6 - 10 |
| Řízek, obalovaný ¹ |  | 4 | 6 - 10 |
| Filet ² |  | 4 | 6 - 10 |
| Kotlety ¹ |  | 3 | 10 - 15 |
| Cordon bleu ¹ |  | 4 | 10 - 15 |
| Vídeňský řízek ¹ |  | 4 | 10 - 15 |
| Steak, rare (silný 3 cm) ² |  | 5 | 6 - 8 |
| Steak, medium (silný 3 cm) ² |  | 5 | 8 - 12 |
| Steak, well done (silný 3 cm) ¹ |  | 4 | 8 - 12 |
| Drůbeží prsa (silná 2 cm) ¹ |  | 3 | 10 - 20 |
| Maso nakrájené na proužky ³ |  | 4 | 7 - 12 |
| Gyros ³ |  | 4 | 7 - 12 |
| Špek ¹ |  | 2 | 5 - 8 |
| Mleté maso ³ |  | 4 | 6 - 10 |
| Hamburger (silný 1,5 cm) ¹ |  | 3 | 6 - 15 |
| Karbanátky (silné 2 cm) ¹ |  | 3 | 10 - 20 |
| Plněné karbanátky ¹ |  | 3 | 10 - 20 |
| Uzeniny ¹ |  | 3 | 8 - 20 |
| Párky, syrové ¹ |  | 3 | 8 - 20 |
| Pomalé vaření | | | |
| Párky ⁴ |  | 2 - 90 °C | 10 - 20 |
| Vaření | | | |
| Masové kuličky ⁴ |  | 3 - 100 °C | 20 - 30 |
| Slepice na polévku ⁴ |  | 3 - 100 °C | 60 - 90 |
| Tafelspitz (hovězí špička) ⁴ |  | 3 - 100 °C | 60 - 90 |

¹ Několikrát obraťte.





² Olej a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

³ Pravidelně míchejte.

⁴ Rozehřejte a vařte s pokličkou. Po zaznění akustického signálu přidejte pokrm.

⁵ Pokrm vložte na začátku.

⁶ Olej rozehrávejte s přiklopenou pokličkou. Smažte postupně a bez pokličky.

| Maso | Funkce asistence při vaření | Stupeň teploty | Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min) |
|---|---|----------------|---|
| Vaření v tlakovém hrnci | | | |
| Slepice na polévku ⁵ |  | 4 - 120 °C | 15 - 25 |
| Tafelspitz (hovězí špička) ⁵ |  | 4 - 120 °C | 15 - 25 |
| Smažení ve velkém množství oleje | | | |
| Smažení kuřecích kousků ⁶ |  | 5 - 170 °C | 10 - 15 |
| Smažení masových kuliček ⁶ |  | 5 - 170 °C | 10 - 15 |

¹ Několikrát obraťte.









² Olej a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

³ Pravidelně míchejte.

⁴ Rozehřejte a vařte s pokličkou. Po zaznění akustického signálu přidejte pokrm.

⁵ Pokrm vložte na začátku.









⁶ Olej rozehvívejte s přiklopenou pokličkou. Smažte postupně a bez pokličky.

| Ryby | Funkce asistence při vaření | Stupeň teploty | Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min) |
|---|---|----------------|---|
| Smažení v malém množství oleje | | | |
| Rybí filé, přírodní ¹ |  | 4 | 10 - 20 |
| Rybí filé, obalované ¹ |  | 3 | 10 - 20 |
| Krabi ¹ |  | 4 | 4 - 8 |
| Krevety ¹ |  | 4 | 4 - 8 |
| Ryba smažená vcelku ¹ |  | 3 | 10 - 20 |
| Pomalé vaření | | | |
| Dušená ryba ² |  | 2 - 90 °C | 15 - 20 |
| Smažení ve velkém množství oleje | | | |
| Smažená ryba v pивním těstíčku ³ |  | 5 - 170 °C | 10 - 15 |
| Smažená obalovaná ryba ³ |  | 5 - 170 °C | 10 - 15 |

¹ Několikrát obraťte.

² Rozehřejte a vařte s pokličkou. Po zaznění akustického signálu přidejte pokrm.

³ Olej rozehvívejte s přiklopenou pokličkou. Smažte postupně a bez pokličky.

| Vaječné pokrmy | Funkce asistence při vaření | Stupeň teploty | Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min) |
|---------------------------------------|---|----------------|---|
| Smažení v malém množství oleje | | | |
| Volská oka na másle ¹ |  | 2 | 2 - 6 |
| Volská oka ² |  | 4 | 2 - 6 |
| Míchaná vejce ³ |  | 2 | 4 - 9 |
| Omeleta ⁴ |  | 2 | 3 - 6 |
| Palačinky Crêpes ⁴ |  | 5 | 1,5 - 2,5 |
| Francouzský toast ⁴ |  | 3 | 4 - 8 |
| Trhanec ⁴ |  | 3 | 10 - 15 |
| Vaření | | | |
| Vařená vejce ⁵ |  | 3 - 100 °C | 5 - 10 |











¹ Máslo a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

² Olej a potraviny vložte do pánve po zaznění akustického signálu.

³ Pravidelně míchejte.

⁴ Celková doba přípravy jedné porce. Postupné smažení.

⁵ Pokrm vložte na začátku.

| Zelenina a luštěniny | Funkce asistence při vaření | Stupeň teploty | Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min) |
|---------------------------------------|---|----------------|---|
| Smažení v malém množství oleje | | | |
| Česnek ¹ |  | 2 | 2 - 10 |
| Cibule, dušená ¹ |  | 2 | 2 - 10 |
| Cibulové kroužky ¹ |  | 3 | 5 - 10 |
| Cuketa ² |  | 3 | 4 - 12 |
| Lilek ² |  | 3 | 4 - 12 |
| Paprika ¹ |  | 3 | 4 - 15 |
| Smažený zelený chřest ² |  | 3 | 4 - 15 |
| Houby ¹ |  | 4 | 10 - 15 |
| Zelenina dušená na oleji ¹ |  | 1 | 10 - 20 |
| Glazovaná zelenina ¹ |  | 3 | 6 - 10 |
















¹ Pravidelně míchejte.

² Několikrát obraťte.

³ Rozehřejte a vařte s pokličkou. Potraviny vložte do pánve po zaznění akustického signálu.

⁴ Pokrm vložte na začátku.

⁵ Olej rozehvívejte s přiklopenou pokličkou. Smažte postupně a bez pokličky.

| Zelenina a luštěniny | Funkce asistence při vaření | Stupeň teploty | Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min) |
|---|---|----------------|---|
| Vaření | | | |
| Brokolice ³ |  | 3 - 100 °C | 10 - 20 |
| Květák ³ |  | 3 - 100 °C | 10 - 20 |
| Růžičková kapusta ³ |  | 3 - 100 °C | 30 - 40 |
| Zelené fazolky ³ |  | 3 - 100 °C | 15 - 30 |
| Cizrna ⁴ |  | 3 - 100 °C | 60 - 90 |
| Hrách ³ |  | 3 - 100 °C | 15 - 20 |
| Čočka ⁴ |  | 3 - 100 °C | 45 - 60 |
| Vaření v tlakovém hrnci | | | |
| Zelenina v tlakovém hrnci ⁴ |  | 4 - 120 °C | 3 - 6 |
| Cizrna v tlakovém hrnci ⁴ |  | 4 - 120 °C | 25 - 35 |
| Bílé fazole v tlakovém hrnci ⁴ |  | 4 - 120 °C | 25 - 35 |
| Čočka v tlakovém hrnci ⁴ |  | 4 - 120 °C | 10 - 20 |
| Smažení ve velkém množství oleje | | | |
| Smažená obalovaná zelenina ⁵ |  | 5 - 170 °C | 4 - 8 |
| Zelenina smažená v pивním těstíčku ⁵ |  | 5 - 170 °C | 4 - 8 |
| Smažené obalované houby ⁵ |  | 5 - 170 °C | 4 - 8 |
| Houby smažené v pивním těstíčku ⁵ |  | 5 - 170 °C | 4 - 8 |







¹ Pravidelně míchejte.

² Několikrát obraťte.

³ Rozehřejte a vařte s pokličkou. Potraviny vložte do pánve po zaznění akustického signálu.

⁴ Pokrm vložte na začátku.

⁵ Olej rozehřívajte s přiklopenou pokličkou. Smažte postupně a bez pokličky.

| Brambory | Funkce asistence při vaření | Stupeň teploty | Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min) |
|--|---|----------------|---|
| Smažení v malém množství oleje | | | |
| Opečené brambory z brambor vařených ve slupce ¹ |  | 5 | 6 - 12 |
| Hranolky (ze syrových brambor) ¹ |  | 4 | 15 - 25 |
| Bramboráky ² |  | 5 | 2,5 - 3,5 |
| Švýcarské růsti ³ |  | 2 | 50 - 55 |
| Glazované brambory ¹ |  | 3 | 10 - 15 |
| Pomalé vaření | | | |
| Vařené bramborové knedlíčky ⁴ |  | 2 - 90 °C | 30 - 40 |



¹ Pravidelně míchejte.

² Celková doba přípravy jedné porce. Postupné smažení.







³ Olej a potraviny vložte do pánve po zaznění akustického signálu.

⁴ Rozehřejte a vařte s pokličkou. Po zaznění akustického signálu přidejte pokrm.





⁵ Pokrm vložte na začátku.

| Brambory | Funkce asistence při vaření | Stupeň teploty | Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min) |
|--|---|----------------|---|
| Vaření Vařené brambory ⁵ |  | 3 - 100 °C | 30 - 45 |
| Vaření v tlakovém hrnci Brambory v tlakovém hrnci ⁵ |  | 4 - 120 °C | 10 - 20 |






¹ Pravidelně míchejte.
² Celková doba přípravy jedné porce. Postupné smažení.
³ Olej a potraviny vložte do pánve po zaznění akustického signálu.
⁴ Rozehřejte a vařte s pokličkou. Po zaznění akustického signálu přidejte pokrm.
⁵ Pokrm vložte na začátku.

| Těstoviny a obilné pokrmy | Funkce asistence při vaření | Stupeň teploty | Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min) |
|--|---|-------------------------------------|---|
| Pomalé vaření Rýže ¹ Polenta ² Krupicová kaše ² |    | 2 - 90 °C 2 - 90 °C 2 - 90 °C | 25 - 35 3 - 8 5 - 10 |
| Vaření Těstoviny ² Taštičky ² |   | 3 - 100 °C 3 - 100 °C | 7 - 10 6 - 15 |
| Vaření v tlakovém hrnci Rýže v tlakovém hrnci ³ |  | 4 - 120 °C | 5 - 8 |








¹ Rozehřejte a vařte s pokličkou. Po zaznění akustického signálu přidejte pokrm.
² Pravidelně míchejte.
³ Pokrm vložte na začátku.

| Polévky | Funkce asistence při vaření | Stupeň teploty | Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min) |
|---|--|--------------------------|---|
| Pomalé vaření Instantní krémové polévky ¹ |  | 2 - 90 °C | 10 - 15 |
| Vaření Domácí vývary ² Instantní polévky ¹ |   | 3 - 100 °C 3 - 100 °C | 60 - 90 5 - 10 |
| Vaření v tlakovém hrnci Domácí vývar v tlakovém hrnci ² |  | 4 - 120 °C | 20 - 30 |

¹ Pravidelně míchejte.
² Pokrm vložte na začátku.

| Omáčky | Funkce asistence při vaření | Stupeň teploty | Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min) |
|---|---|----------------|---|
| Smažení v malém množství oleje | | | |
| Rajská omáčka se zeleninou ¹ |  | 1 | 25 - 35 |
| Bešamelová omáčka ¹ |  | 1 | 10 - 20 |
| Sýrová omáčka ¹ |  | 1 | 10 - 20 |
| Redukování omáčky ¹ |  | 1 | 25 - 35 |
| Sladké omáčky ¹ |  | 1 | 15 - 25 |

















¹ Pravidelně míchejte.

| Dezert | Funkce asistence při vaření | Stupeň teploty | Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min) |
|---|---|----------------|---|
| Pomalé vaření | | | |
| Mléčná rýže ¹ |  | 2 - 90 °C | 40 - 50 |
| Ovesná kaše ¹ |  | 2 - 90 °C | 10 - 15 |
| Čokoládový pudink ¹ |  | 2 - 90 °C | 3 - 5 |
| Vaření | | | |
| Kompot ² |  | 3 - 100 °C | 15 - 25 |
| Smažení ve velkém množství oleje | | | |
| Smažené koblihy ³ |  | 5 - 170 °C | 5 - 10 |
| Smažené donuty ³ |  | 5 - 170 °C | 5 - 10 |
| Smažené buñuelos ³ |  | 5 - 170 °C | 5 - 10 |

¹ Pravidelně míchejte.

² Pokrm vložte na začátku.

³ Olej rozehřívejte s přiklopenou pokličkou. Smažte postupně a bez pokličky.










| Zmrazené potraviny | Funkce asistence při vaření | Stupeň teploty | Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min) |
|---|---|----------------|---|
| Smažení v malém množství oleje | | | |
| Řízky ¹ |  | 4 | 15 - 20 |
| Cordon bleu ¹ |  | 4 | 10 - 30 |
| Drůbeží prsa ¹ |  | 4 | 10 - 30 |
| Kuřecí nugety ¹ |  | 4 | 10 - 15 |
| Gyros ² |  | 4 | 10 - 15 |
| Kebab ² |  | 4 | 10 - 15 |
| Rybí filé, přírodní ¹ |  | 3 | 10 - 20 |
| Rybí filé, obalované ¹ |  | 3 | 10 - 20 |
| Rybí prsty ¹ |  | 4 | 8 - 12 |
| Smažené hranolky, smažené ² |  | 5 | 4 - 6 |
| Pokrm z pánve ² |  | 3 | 6 - 10 |
| Jarní závitky ¹ |  | 4 | 10 - 30 |
| Camembert ¹ |  | 3 | 10 - 15 |
| Udržování teploty, ohřívání | | | |
| Zelenina ve smetanové omáčce ² |  | 1 - 70 °C | 15 - 20 |
| Vaření | | | |
| Zelené fazole, zmrazené ³ |  | 3 - 100 °C | 15 - 30 |
| Smažení ve velkém množství oleje | | | |
| Smažení hranolek ⁴ |  | 5 - 170 °C | 4 - 8 |

¹ Několikrát obraťte.

² Pravidelně míchejte.

³ Rozehřejte a vařte s pokličkou. Po zaznění akustického signálu přidejte pokrm.

⁴ Olej rozehřívejte s přiklopenou pokličkou. Smažte postupně a bez pokličky.

| Ostatní | Funkce asistence při vaření | Stupeň teploty | Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min) |
|--|---|----------------|---|
| Smažení v malém množství oleje | | | |
| Camembert ¹ |  | 3 | 7 - 10 |
| Krutony ² |  | 3 | 6 - 10 |
| Instantní hotové pokrmy ³ |  | 1 | 5 - 10 |
| Pražené mandle ⁴ |  | 4 | 3 - 15 |
| Pražené ořechy ⁴ |  | 4 | 3 - 15 |
| Pražená piniová semínka ⁴ |  | 4 | 3 - 15 |
| Udržování teploty, ohřívání | | | |
| Ohřívání gulášové polévky ⁵ |  | 1 - 70 °C | 10 - 20 |
| Ohřívání svařeného vína ⁵ |  | 1 - 70 °C | 5 - 15 |
| Pomalé vaření | | | |
| Ohřívání mléka ⁵ |  | 2 - 90 °C | 3 - 10 |

¹ Několikrát obraťte.

² Pravidelně míchejte.

³ Po zaznění akustického signálu přidejte vodu. Jakmile se voda začne vařit, přidejte potraviny.

⁴ Pokrmy vložte po zaznění akustického signálu.

⁵ Pokrm vložte na začátku.

Bezdrátový teplotní senzor

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

Příprava a ošetřování bezdrátového teplotního senzoru

V této části získáte následující informace:

- Nalepení silikonové nálepky
- Upevnění bezdrátového senzoru vaření
- Čištění
- Výměna baterie

Silikonovou nálepku a senzor vaření lze zakoupit v odborné prodejně, prostřednictvím našeho zákaznického servisu nebo na naší oficiální webové stránce. K tomu uveďte příslušné referenční číslo:

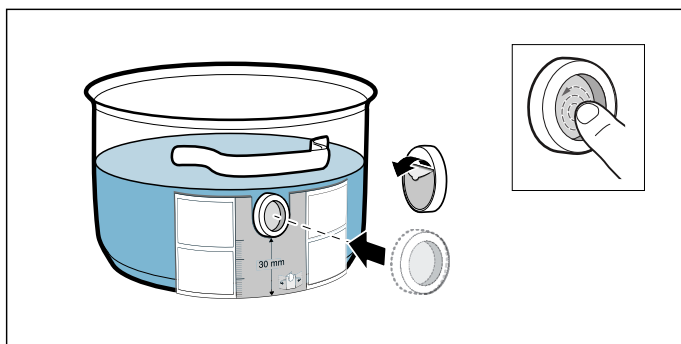
| | |
|----------|---|
| 00577921 | Sada 5 silikonových nálepek |
| HEZ39050 | Senzor vaření a sada s 5 silikonovými nálepkami |

Nalepení silikonové lepicí pásky

Silikonová lepicí pásky slouží k upevnění teplotního senzoru na nádobě.

Před prvním použitím nádoby s varnými funkcemi se musí silikonová lepicí pásky přilepit přímo na tuto nádobu. Přitom je důležité:

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



3. Přitlačte celou plochu silikonové lepicí pásky, i vnitřní oblast.

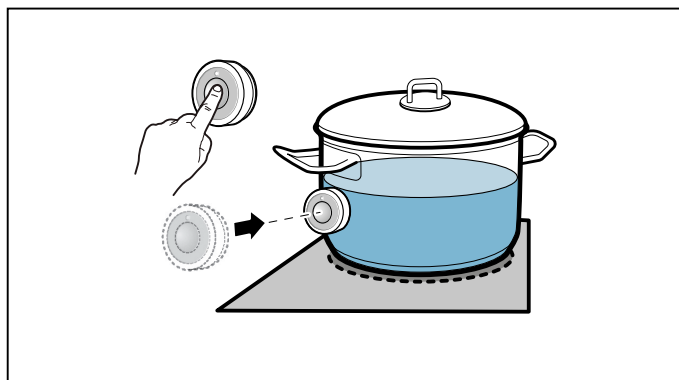
Lepidlo potřebuje k řádnému vytvrzení 1 hodinu. Nádobu během této doby nepoužívejte ani nečistěte.

Upozornění

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

Nasazení bezdrátového teplotního senzoru.

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








Upozornění

- Před připevněním teplotního senzoru zajistěte, aby byla silikonová lepicí pásky 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.

Spojení bezdrátového teplotního senzoru s ovládacím panelem


Pro spojení bezdrátového teplotního senzoru s ovládacím panelem postupujte následovně:

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

| Výsledek | |
|---|--|
|  | Bezchybné spojení |
|  | Chyba spojení: na základě chyby přenosu |
|  | Chyba spojení: na základě chyby teplotního senzoru |

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

Resetování bezdrátového teplotního senzoru

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

Čištění

Bezdrátový teplotní senzor se nesmí mýt v myčce.

Teplotní senzor

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

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

Silikonová lepicí páska

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

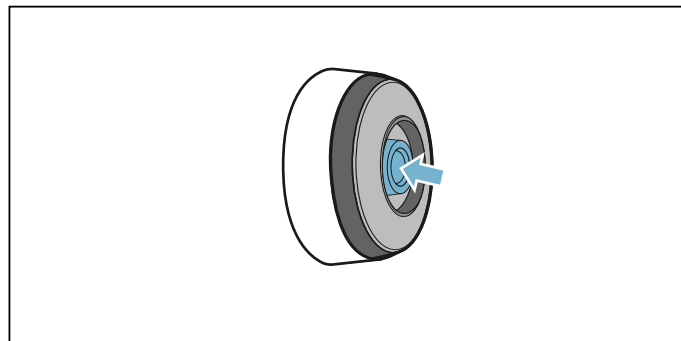
Upozornění:

Nádobu se silikonovou lepicí páskou nenechávejte v myčím 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

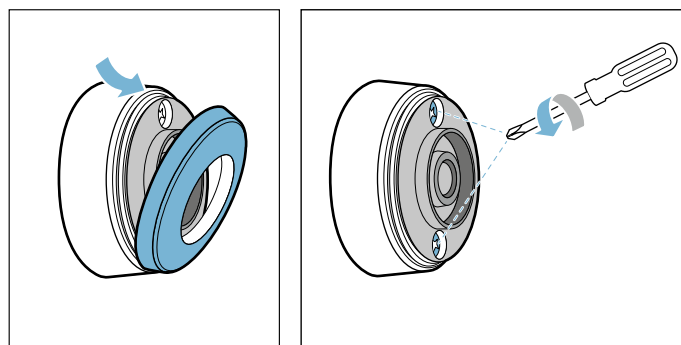
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky, jako drhnoucí houbičky a kartáčky nebo krémové čisticí prostředky.
- Nedotýkejte se okénka senzoru prsty. Mohli byste ho znečistit nebo poškrábat.

Výměna baterie

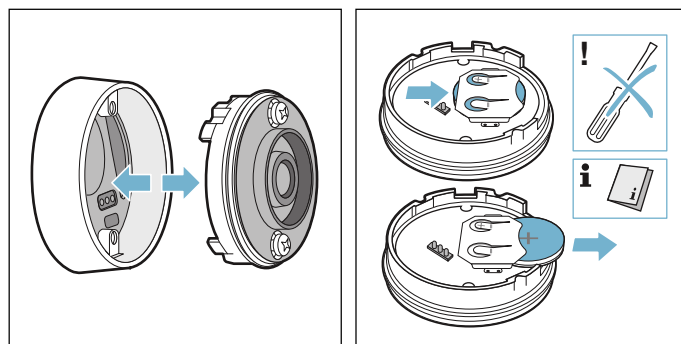
Pokud se teplotní senzor při stisknutí symbolu nerozsvítí, je vybitá baterie.

Výměna baterie:

1. Od spodní části teplotního senzoru odtáhněte silikonový kryt a šroubovákem odstraňte oba šrouby.

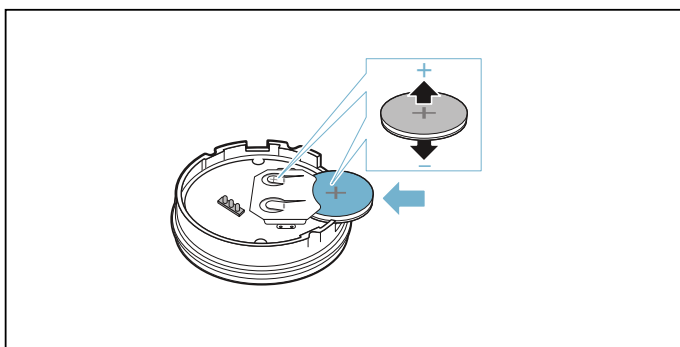


2. Otevřete uzávěr teplotního senzoru. Ze spodní části teplotního senzoru vyjměte baterii a vložte novou (dbejte přitom na správnou orientaci pólů baterie).

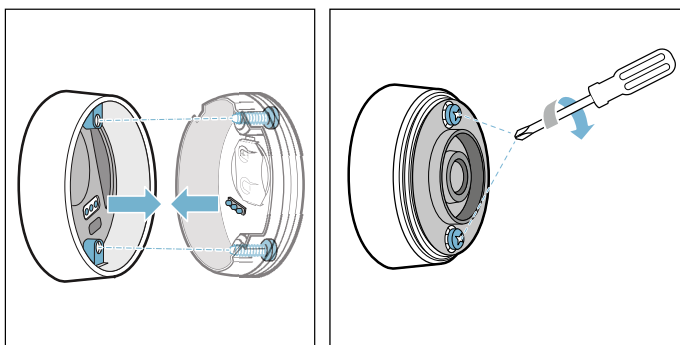


Pozor!

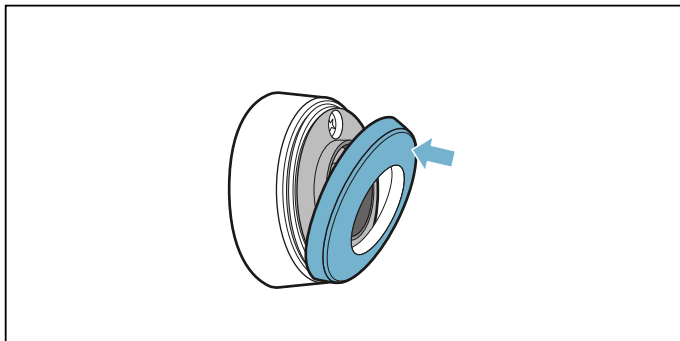
Pro odstranění baterie nepoužívejte předměty z kovu. Nedotýkejte se připojovacích bodů baterie.



3. Zavřete uzávěr teplotního senzoru (otvory pro šrouby na uzávěru se musí krýt s prohlubněmi na spodní části krytu). Šroubovákem utáhněte šrouby.



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



Upozornění:

Používejte výhradně kvalitní baterie typu CR2032, které zaručují delší životnost.

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 2014/53/EU.

Podrobné prohlášení o shodě RED najdete na internetu na www.bosch-home.com na stránce týkající se spotřebiče mezi doplňujícími dokumenty.

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



Dětská pojistka

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

Aktivace a deaktivace dětské pojistky


Varná deska musí být vypnutá.

Aktivace:

1. Zapněte varnou desku hlavním vypínačem.
2. Po dobu 4 sekund se dotýkejte symbolu . Ukazatel  svítí 10 sekund.

Varná deska je zablokována.

Deaktivace:

1. Zapněte varnou desku hlavním vypínačem.
2. Po dobu 4 sekund se dotýkejte symbolu . Zablokování se zruší.

Automatická dětská pojistka


Tato funkce aktivuje dětskou pojistku automaticky po každém vypnutí varné desky.


Zapnutí a vypnutí

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

Blokování při utírání

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

Zapnutí: dotkněte se symbolu . Zazní akustický signál. Ovládací panel se na 35 sekund zablokuje. Můžete otřít povrch ovládacího panelu, aniž byste změnili nastavení.

Deaktivace: po 35 sekundách je ovládací panel odblokován. Pro předčasné zrušení funkce se dotkněte symbolu .

Upozornění

- 30 sekund po aktivaci zazní signál. Ten oznamuje, že funkce brzy skončí.
- Zablokování čištění nemá vliv na hlavní vypínač. Varnou desku lze kdykoli vypnout.

Automatické vypnutí

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

Varná zóna přestane hřát. Na ukazateli varné zóny bliká střídavě **FB** a ukazatel zbytkového tepla **h** nebo **H**.

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

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

Základní nastavení

Spotřebič má k dispozici různá základní nastavení. Tato základní nastavení můžete přizpůsobit podle svých individuálních potřeb.

| Ukazatel | Funkce |
|-------------|--|
| c 1 | Dětská pojistka 0 Manuální*. 1 Automatická. 2 Funkce deaktivovaná. |
| c 2 | Akustické signály 0 Potvrzující a chybový signál je vypnutý. 1 Je zapnutý jen chybový signál. 2 Je zapnutý jen potvrzující signál. 3 Všechny akustické signály jsou zapnuté.* |
| c 3 | Ukazatel spotřeby energie 0 Deaktivováno.* 1 Aktivováno. |
| c 4 | Nastavení v závislosti na nadmořské výšce 1-2 Snížení 3 Základní nastavení 4-9 Rozšíření |
| c 5 | Automatické programování doby přípravy pokrmu 00 Vypnuté.* 0 1-99 Doba do automatického vypnutí. |
| c 6 | Doba trvání zvukového signálu funkce časovače 1 10 sekund.* 2 30 sekund. 3 1 minuta. |
| c 7 | Funkce Power Management. Omezení celkového výkonu varné desky Dostupnost nastavení závisí na maximálním výkonu varné desky. 0 Deaktivováno. Maximální výkon varné desky. */** 1 1000 W minimální výkon. 1. 1500 W ... 3 3000 W doporučeno pro 13 ampérů. 3. 3500 W doporučeno pro 16 ampérů. 4 4000 W 4. 4500 W doporučeno pro 20 ampérů. ... 9 nebo 9. Maximální výkon varné desky.** |
| c 12 | Kontrola nádoby a procesu vaření 0 Nevhodná 1 Není optimální 2 Vhodná |

| | |
|-------------|---|
| c 14 | Spojení bezdrátového senzoru smažení s varnou deskou |
| 0 | Bezchybné spojení |
| 1 | Chyba spojení: na základě chyby přenosu. |
| 2 | Chyba spojení: na základě chyby varného senzoru. |
| c 0 | Resetování na standardní nastavení |
| 0 | Individuální nastavení.* |
| 1 | Resetování na nastavení z výrobního závodu. |

*Nastavení z výrobního závodu
**Maximální výkon varné zóny je zobrazen na typovém štítku.

Takto se dostanete k základním nastavením:

Varná deska musí být vypnutá.

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

| Informace o spotřebiči | Ukazatel |
|------------------------|----------|
| Servisní služby (ISS) | 01 |
| Výrobní číslo | Fd |
| Výrobní číslo 1 | 95. |
| Výrobní číslo 2 | 05 |

3. Při novém dotyku symbolu ⌚ se dostanete do základních nastavení. Na ukazatelích svítí **c 1** a jako přednastavená hodnota **0**.



4. Dotkněte se opakovaně symbolu ⌚, až se zobrazí požadovaná funkce.
5. Poté v oblasti nastavování zvolte požadované nastavení.



6. Minimálně 4 sekundy se dotýkejte symbolu ⌚.

Nastavení jsou uložena.

Opusťte základní nastavení

Vypněte varnou desku hlavním vypínačem.

Ukazatel spotřeby energie

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

Po vypnutí varné desky se na 10 sekund zobrazí spotřeba v kilowatthodinách, např. **1.08**kWh.

Přesnost ukazatele je mimo jiné závislá na kvalitě napětí elektrické sítě.

Jak tuto funkci aktivovat se dozvíte v kapitole → "Základní nastavení"

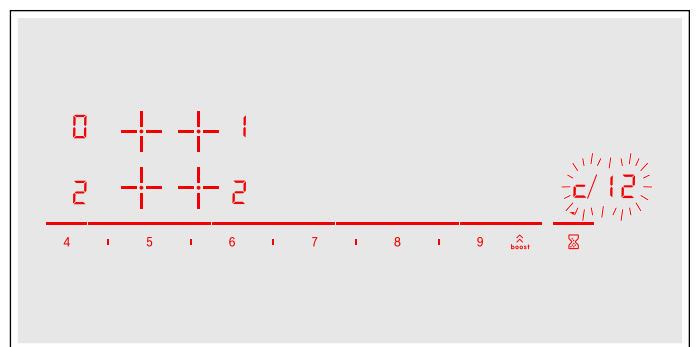
Test nádoby

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

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

1. Postavte studenou nádobu s cca 200 ml vody doprostřed varné zóny, jejíž průměr nejlépe odpovídá dnu nádoby.
2. Přejděte na základní nastavení a zvolte nastavení **2** vypnuto.
3. Dotkněte se oblasti nastavování. Na ukazateli varných zón bliká **—**. Funkce je aktivovaná.

Po 10 sekundách se na ukazateli varné zóny zobrazí výsledek ohledně kvality a rychlosti vaření.



Zkontrolujte výsledek podle následující tabulky:

| Výsledek | |
|----------|---|
| 0 | Nádoba není pro varnou zónu vhodná, a proto se nezahřeje.* |
| ! | Nádoba se ohřívá pomaleji, než jste očekávali, a vaření neprobíhá optimálně.* |
| 2 | Nádoba se ohřívá správně a vaření je v pořádku. |

* Pokud je k dispozici menší varná zóna, otestujte nádobu ještě jednou na menší varné zóně.

Pro opětovnou aktivaci této funkce se dotkněte oblasti nastavování.

Upozornění

- Pokud je průměr varné zóny o mnoho menší, než použité nádobí, zahřívá se pouze střed hrnce nebo pánve. Pokrmy se nevaří optimálně.
- Informace o zkoušce nádobí najdete v kapitole → "Základní nastavení".
- Informace o druhu, velikosti a umístění nádoby najdete v kapitole → "Indukční vaření".

Powermanager

Díky funkci Power Manager lze nastavit celkový výkon varné desky.

Varná deska je nastavená z výrobního závodu. Její nejvyšší výkon je uveden na typovém štítku. Pomocí funkce Power Manager lze změnit hodnotu podle požadavků příslušné elektroinstalace.

Aby nedošlo k překročení nastavené hodnoty, rozděluje varná deska výkon, který je k dispozici, automaticky na zapnuté varné zóny.

Pokud je funkce Power Manager aktivní, může výkon varné zóny občas klesnout pod jmenovitou hodnotu. Když je zapnutá varná zóna a dojde k dosažení omezení výkonu, zobrazí se na ukazateli stupně ohřevu krátce **_**. Spotřebič samostatně reguluje a vybírá nejvyšší možný stupeň ohřevu.

Další informace o změnách celkového výkonu varné desky najdete v kapitole → "Základní nastavení"

Čištění

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

Varná deska

Čištění

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

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

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

V žádném případě nepoužívejte:

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

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

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

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

Možné skvrny

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

* Poté vyčistěte vlhkým hadříkem a osušte hadrem.

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

Rám varné desky

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

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

Často kladené otázky a odpovědi (FAQ)

Použití

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

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

Proč blikají ukazatele a proč zní akustický signál?

Odstraňte z ovládacího panelu tekutiny nebo zbytky pokrmů. Odstraňte všechny předměty, které leží na ovládacím panelu.
Návod na deaktivaci akustického signálu najdete v kapitole → "Základní nastavení"

Proč nelze aktivovat funkci asistence?

Bylo dosaženo maximálního příkonu spotřebiče nebo je aktivní funkce powerManagement. Vypněte nebo snižte stupně ohřevu u aktivních varných zón.
Další informace k této funkci najdete v kapitole → "Powermanager"

Zvuky

Proč jsou během vaření slyšet určité zvuky?

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

Možné zvuky:

Hluboké bzučení jako u transformátoru:

Vzniká při vaření na vysoký stupeň ohřevu. Zvuk zmizí nebo bude tišší, když snížíte stupeň ohřevu.

Hluboké pískání:

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

Praskání:

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

Vysoké pískavé zvuky:

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

Zvuk ventilátoru:

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

Nádobí

Jaké nádobí je vhodné pro indukční varnou desku?

Informace o nádobí, které je vhodné pro indukci, najdete v kapitole → "Indukční vaření".

Proč se varná zóna neohřívá a stupeň vaření bliká?

Varná zóna, na které stojí nádobí, není zapnutá.
Ujistěte se, že je varná zóna, na které stojí nádobí, zapnutá.
Nádobí je pro zapnutou varnou zónu příliš malé nebo není vhodné pro indukci.
Informace o druhu, velikosti a polohování nádobí najdete v kapitole → "Indukční vaření".

Proč trvá tak dlouho, než se nádobí ohřeje, resp. proč se neohřeje dostatečně, i když je nastaven vysoký stupeň vaření?

Nádobí je pro zapnutou varnou zónu příliš malé nebo není vhodné pro indukci.
Informace o druhu, velikosti a polohování nádobí najdete v kapitole → "Indukční vaření".

Čištění**Jak se varná deska čistí?**

Optimálních výsledků dosáhnete použitím speciálních čisticích prostředků na sklokeramiku. Nepoužívejte ostré nebo abrazivní čisticí prostředky, čisticí prostředky do myčky nádobí (koncentráty) nebo drsné hadříky.

Další informace k čištění a ošetřování varné desky najdete v kapitole → "Čištění"

Co dělat v případě poruchy?

Poruchy spotřebiče jsou zpravidla snadno zvládnutelné maličkosti. Než zavoláte servis, věnujte pozornost pokynům uvedeným v tabulce.

| Ukazatel | Možná příčina | Odstranění |
|--|--|---|
| Žádný | Přerušené napájení. Spotřebič nebyl zapojen podle schématu elektrického zapojení. Porucha elektroniky. | Pomocí jiných elektrických spotřebičů zkontrolujte, zda v přívodu elektrického proudu nedošlo ke zkratu. Zkontrolujte, zda je spotřebič zapojený podle schématu zapojení. Pokud poruchu nelze odstranit, kontaktujte technický zákaznický servis. |
| Ukazatele blikají | Ovládací panel je vlhký nebo je zakrytý nějakým předmětem. | Osušte ovládací panel nebo odstraňte předmět. |
| Na ukazatelích varných zón bliká –. | Vyskytla se porucha elektroniky. | Pro potvrzení poruchy krátce zakryjte ovládací panel rukou. |
| F2 / E8207 | Elektronika je přehřátá a vypnula příslušnou varnou zónu. | Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne. Poté se dotkněte libovolného symbolu na varné desce. |
| F4 / E8208 | Elektronika je přehřátá a vypnula všechny varné zóny. | |
| F5 + stupeň vaření a akustický signál | V oblasti ovládacího panelu se nachází horká nádoba. Hrozí přehřátí elektroniky. | Odstraňte nádobu. Za krátkou chvíli chybové hlášení zhasne. Můžete vařit dál. |
| F5 a akustický signál | V oblasti ovládacího panelu se nachází horká nádoba. Kvůli ochraně elektroniky se varná zóna vypnula. | Odstraňte nádobu. Počkejte několik sekund. Dotkněte se libovolné ovládací plošky. Jakmile chybové hlášení zhasne, můžete vařit dál. |
| F1 / F6 | Varná zóna je přehřátá a kvůli ochraně pracovní plochy se vypnula. | Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne, a pak znovu zapněte varnou zónu. |
| F8 | Varná zóna byla v provozu dlouhou dobu bez přerušování. | Aktivovalo se automatické bezpečnostní vypnutí. Viz kapitolu . |
| E8202 | Teplotní senzor je přehřátý a varná zóna se vypnula. | Počkejte, dokud teplotní senzor dostatečně nevychladne, a pak funkci znovu aktivujte. |
| E8203 | Teplotní senzor je přehřátý a všechny varné zóny se vypnuly. | Když teplotní senzor nepoužíváte, odstraňte ho z nádoby a uchovávejte ho v dostatečné vzdálenosti od ostatních varných zón nebo zdrojů tepla. Varné zóny znovu zapněte. |
| E8204 | Baterie teplotního senzoru je téměř vybitá. | Vyměňte baterii 3V CR2032. Viz část → "Výměna baterie". |
| E8205 | Bezdrátové spojení s teplotním senzorem je přerušeno. | Funkci vypněte a poté znovu zapněte. |
| E8206 | Teplotní senzor je vadný. | Kontaktujte technický zákaznický servis. |

Nestavte na ovládací panel horké nádoby.

| Ukazatel | Možná příčina | Odstranění |
|--------------------------------------|--|---|
| Ukazatel teplotního senzoru nesvítí. | Teplotní senzor nereaguje a ukazatel nesvítí. | Vyměňte baterii 3V CR2032. Viz část → "Výměna baterie". Pokud problém přetrvává, podržte 8–10 sekund stisknutý symbol na teplotním senzoru a teplotní senzor znovu spojte s varnou deskou. Viz část → "Spojení bezdrátového teplotního senzoru s ovládacím panelem". Pokud problém nadále přetrvává, kontaktujte technický zákaznický servis. |
| Ukazatel na senzoru dvakrát zabliká. | Baterie teplotního senzoru je téměř vybitá. Příští vaření se může přerušit kvůli vybité baterii. | Vyměňte baterii 3V CR2032. Viz část → "Výměna baterie". |
| Ukazatel na senzoru třikrát zabliká. | Bezdrátové spojení s teplotním senzorem je přerušené. | Podržte 8–10 sekund stisknutý symbol na teplotním senzoru a znovu ho spojte s varnou deskou. Viz část → "Spojení bezdrátového teplotního senzoru s ovládacím panelem". |
| E9000 E90 10 | Nesprávné provozní napětí mimo normální provozní rozsah. | Kontaktujte dodavatele elektrického proudu. |
| U400 | Varná deska není správně připojena. | Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Zkontrolujte, zda je zapojená podle schématu zapojení. |
| dE | Je aktivovaný předváděcí režim. | Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Počkejte 30 sekund a znovu ji zapojte. Během následujících 3 minut se dotkněte libovolné ovládací plošky. Předváděcí režim je deaktivovaný. |

Nestavte na ovládací panel horké nádoby.

Upozornění

- Když se na ukazateli zobrazí **E**, stiskněte a podržte pole PowerBoost příslušné varné zóny, aby bylo možné přečíst chybový kód.
- Pokud chybový kód není uvedený v tabulce, odpojte varnou desku od elektrické sítě, počkejte 30 sekund a pak varnou desku znovu zapojte. Pokud se ukazatel zobrazí znovu, kontaktujte zákaznický servis a uveďte přesný chybový kód.
- Pokud se vyskytne porucha, spotřebič se nepřepne do pohotovostního režimu.

Zákaznický servis

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

Číslo E a číslo FD

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

Typový štítek s těmito čísly najdete:

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

Číslo E najdete také na skleněné ploše varné desky. V základním nastavení si můžete ověřit seznam zákaznických servisů a číslo FD. Viz k tomu kapitolu → "*Základní nastavení*".

Mějte na paměti, že návštěva servisního technika není v případě chybné obsluhy bezplatná ani během záruční doby.

Kontaktní údaje všech zemí 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 technikami, kteří mají k dispozici originální náhradní díly pro váš spotřebič.

Zkušební pokrmy

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

Údaje v tabulce se vztahují na naše varné nádoby z příslušenství Schulte-Ufer (4 dílná sada hrnců pro indukční varné desky HZ 390042) s následujícími rozměry:

- Rendlík s rukojetí Ø 16 cm, 1,2 l pro varné zóny s Ø 14,5 cm
- Hrnc s Ø 16 cm, 1,7 l pro varné zóny s Ø 14,5 cm
- Hrnc s Ø 22 cm, 4,2 l pro varné zóny s Ø 18 cm
- Pánev Ø 24 cm, pro varné zóny s Ø 18 cm

| Zkušební pokrmy | Nádoba | Stupeň vaření | Předehřátí | Vaření | | |
|---|----------------------------|---------------|-------------------------------------|---------------|------------------|---------------|
| | | | Doba trvání (min:s) | Po- klička | Stupeň vaření | 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 | Hrnc Ø 16 cm | 9 | 1:30 (bez míchání) | Ano | 1.5 | Ano |
| Množství: 800 g | Hrnc 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 | Hrnc Ø 16 cm | 9 | cca 1:30 (cca po 1 min zamíchat) | Ano | 1.5 | Ano |
| Množství: 1 kg | Hrnc Ø 22 cm | 9 | cca 2:30 (cca po 1 min zamíchat) | Ano | 1.5 | Ano |
| Příprava bešamelové omáčky Teplota mléka: 7 °C Přísady: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a špetka soli | | | | | | |
| 1. Rozpusťte máslo, přimíchejte mouku a sůl a směs zahřejte. | Rendlík s rukojetí Ø 16 cm | 2 | cca 6:00 | Ne | - | - |
| 2. Do zpeněné mouky přilijte mléko a za stálého míchání přiveďte k varu. | | 7 | cca 6:30 | Ne | - | - |
| 3. Když se bešamelová omáčka začne vařit, nechte ji další 2 minuty za stálého míchání na varné zóně. | | - | - | - | 2 | Ne |

* Recept podle DIN 44550

** Recept podle DIN EN 60350-2

| Zkušební pokrmy | Nádoba | Stupeň vaření | Předeřtí Doba trvání (min:s) | Po- klička | Vaření Stupeň vaření | Po- klička |
|--|------------------|---------------|--------------------------------------|---------------|---------------------------|---------------|
| Vaření mléčné rýže | | | | | | |
| Mléčná rýže vařená s pokličkou Teplota mléka: 7 °C Nechte ohřát mléko, dokud nevzkypí. Nastavte doporučený stupeň vaření a do mléka přidejte rýži, cukr a sůl. Doba vaření včetně předeřtí 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 |
| Smažení zmrazených hranolků | | | | | | |
| Množství: 2 l slunečnicového oleje, na 1 porci: 200 g zmrazených hranolků (např. McCain 123 Frites Original) | Hrnc Ø 22 cm | 9 | Dokud teplota oleje nedosáhne 180 °C | Ne | 9 | Ne |
| * Recept podle DIN 44550 | | | | | | |
| ** Recept podle DIN EN 60350-2 | | | | | | |

Obsah

| | | | | | |
|--|--|-----------|---|---|-----------|
|  | Používanie podľa príkazov | 45 |  | Bezkáblový teplotný senzor | 71 |
|  | Dôležité bezpečnostné upozornenia | 46 | | Príprava a starostlivosť o bezkáblový senzor teploty .71 | |
|  | Príčiny poškodenia | 47 | | Prepojenie bezkáblového senzora teploty s ovládacím panelom71 | |
| | Prehľad. | 47 | | Čistenie.72 | |
|  | Ochrana životného prostredia | 48 |  | Detská poistka | 74 |
| | Tipy pre úsporu energie | 48 | | Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistky74 | |
| | Ekologicky zlikvidujte odpad | 48 | | Automatická detská poistka74 | |
|  | Kuhanie z indukciou | 48 |  | Ochrana pri utieraní | 74 |
| | Výhody varenia s indukciou | 48 | | Automatické vypnutie | 74 |
| | Riad na varenie | 48 |  | Základné nastavenia | 75 |
|  | Oboznámenie sa so spotrebičom | 50 | | Do základných nastavení sa dostanete takto:76 | |
| | Ovládací panel | 50 |  | Indikátor spotreby energie | 77 |
| | Varné zóny | 51 |  | Test riadu na varenie | 77 |
| | Ukazovateľ' zvyškového tepla. | 51 |  | Powermanager | 78 |
|  | Obsluha spotrebiča | 52 |  | Čistenie | 78 |
| | Zapnutie a vypnutie varného panela | 52 | | Varný panel.78 | |
| | Nastavenie varnej zóny | 52 | | Rám varného panela78 | |
| | Odporúčania pri varení. | 53 |  | Časté otázky a odpovede (FAQ) | 79 |
|  | Časové funkcie | 55 |  | Poruchy, čo robiť? | 80 |
| | Naprogramovanie času ohrevu | 55 |  | Zákaznícky servis | 82 |
| | Kuchynská minútka | 55 | | Číslo E a číslo FD.82 | |
| | Funkcia stopiek | 56 |  | Skúšobné pokrmy | 83 |
|  | Funkcia PowerBoost | 56 | | | |
| | Aktivovanie. | 56 | | | |
| | Deaktivovanie. | 56 | | | |
|  | Funkcia ShortBoost | 57 | | | |
| | Odporúčania na používanie | 57 | | | |
| | Aktivovanie. | 57 | | | |
| | Deaktivovanie. | 57 | | | |
|  | Funkcia udržiavania tepla | 57 | | | |
| | Aktivovanie. | 57 | | | |
| | Deaktivovanie. | 57 | | | |
|  | Funkcie asistencie pri varení | 58 | | | |
| | Druhy funkcií asistenta pri varení | 58 | | | |
| | Vhodný riad na varenie | 59 | | | |
| | Senzory a osobitné príslušenstvo. | 59 | | | |
| | Funkcie a stupne varenia | 59 | | | |
| | Odporúčané jedlá | 63 | | | |

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**

Používanie podľa príkazov

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.

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Ak sa spotrebič pri preprave poškodil, nepripájajte ho. Škodu písomne zaznamenajte, zavolajte zákaznícky servis, inak nemáte právo uplatniť záruku.

Spotrebič môže pripojiť len oprávnený odborník. Pri škodách spôsobených nesprávnym pripojením zaniká nárok na záruku.

Montáž tohto spotrebiča vykonajte podľa priloženého návodu na 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.

Používajte len nami schválené bezpečnostné zariadenia alebo detské zábrany. Nevhodné bezpečnostné zariadenia alebo detské zábrany môžu viesť k nehodám.

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

Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami iba vtedy, ak sú pod dozorom osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť alebo ak ňou boli poučené o bezpečnej obsluhu spotrebiča a porozumeli nebezpečenstvám vyplývajúcim z tohto používania.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, iba ak sú staršie ako 15 rokov a sú pod dozorom.

Deti mladšie ako 8 rokov sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča a prívodného kábla.

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

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 upozornenia

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

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

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.
- Po každom použití varný panel vypnite hlavným vypínačom. Nečakajte, až sa varný panel vypne automaticky, i keď už na nej nie sú žiadne nádoby.

Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu a výmenu poškodených elektrických vedení smie vykonať len technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou. Ak je spotrebič pokazený, vyťahnite elektrickú zásuvku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- Vniknutá vlhkosť môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový čistič alebo parný čistič.
- Poškodený spotrebič môže spôsobiť poranenie elektrickým prúdom. Poškodený spotrebič nikdy nezapínajte. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- Praskliny alebo trhliny v sklokeramike predstavujú nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

Varovanie – Nebezpečenstvo účinkom magnetizmu!

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

Varovanie – Nebezpečenstvo poruchy!

Táto varná doska je vybavená ventilátorom na spodnej strane. Pod varnou doskou sa nachádza zásuvka, preto tu neuchovávajú žiadne malé alebo špicaté predmety, žiadny papier a žiadne kuchynské utierky. Mohlo by dôjsť k ich nasatiu a mohli by tak poškodiť ventilátor alebo poškodiť chladenie. Medzi priestorom zásuvky a vstupom do ventilátora musí byť dodržaný minimálny odstup 2 cm.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

- Bezdrôtový teplotný senzor perfectCook
Senzor je vybavený batériou, ktorá sa môže pri vysokých teplotách poškodiť. Zložte teplotný senzor a uchovávajte ho mimo zdroj tepla.
- Teplotný senzor môže byť pri odstraňovaní z hrnca 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 poškodenia**Pozor!**

- Hrubé dná nádob môžu varný panel poškrabať.
- 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 | Prčina | Opatrenie |
|--------------------|---|--|
| Škrvny | Vykypené jedlá. | Vykypené jedlá ihneď odstráňte škrabkou na sklo. |
| | Nevhodné čistiace prostriedky. | Používajte len čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na tento druh varného panela. |
| Škrabance | Soľ, cukor a piesok. | Varný panel nepoužívajte ako pracovnú a odkladaciu plochu. |
| | Drsné dná nádob poškrabajú 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 dna 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.

Ekologicky zlikvidujte odpad

Obal zlikvidujte v súlade s ochranou životného prostredia.



Tento spotrebič je v súlade s európskou Smernicou 2012/19/EU týkajúcou sa elektrických a elektronických spotrebičov (elektrický a elektronický odpad – WEEE). Smernica stanovuje platný rámec pre spätný odber a recykláciu starých spotrebičov, platný v EÚ.

Bezkáblový 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 varnom riade. To poskytuje celý rad výhod:

- Úspora času pri varení a vyprážanie.
- Úspora energie.
- Jednoduchšie udržiavanie a čistenie. Vykypené pokrmy sa tak rýchlo nepripália.
- Kontrolovaný prívod tepla a bezpečnosť. Varná zóna produkuje alebo preruší prívod tepla ihneď po každom obslúžení. Varná zóna preruší prívod tepla ihneď, keď sa riad odoberie z varnej zóny, aj keď je stále zapnutá.

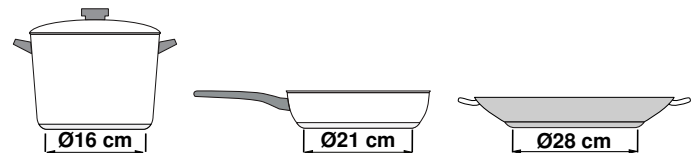
Riad na varenie

Na varenie indukčným ohrevom používajte len feromagnetický riad, napríklad:

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

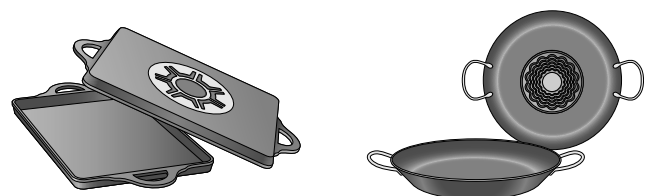
Na kontrolu toho, či je riad vhodný pre indukčné zariadenia, môžete použiť postup uvedený v kapitole → "Test riadu na varenie".

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

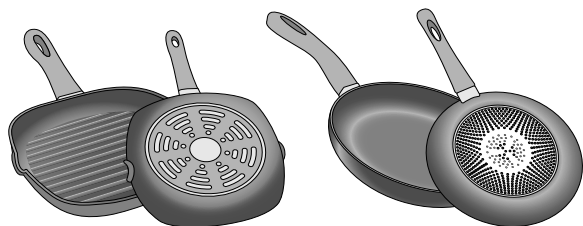


K dispozícii je aj riad na indukčný ohrev, ktorého dno je kompletne feromagnetické:

- Keď je dno varného riadu len čiastočne feromagnetické, rozpáli sa len feromagnetická plocha. Tým môže dôjsť k tomu, že sa nebude teplo rovnomerne rozvádzať. Oblasť, ktorá nie je feromagnetická, by mohla vykazovať príliš nízku teplotu varenia.



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



Nevhodný riad na varenie

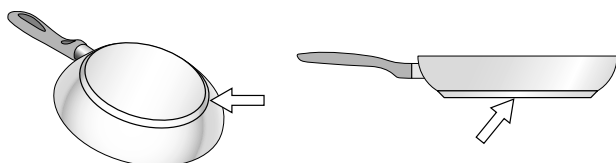
V žiadnom prípade nepoužívajte dosky adaptéra pre indukciu alebo riad na varenie z:

- bežná nerezová oceľ
- skla
- keramiky
- medi
- hliníka

Vlastnosti dna riadu

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

Používajte riad s plochým dnom, nerovné dna riadu zhoršujú privádzanie tepla.



Na varnej zóne nie je riad alebo má nevhodnú veľkosť

Keď sa na zvolenú varnú zónu nepoloží žiadny riad na varenie alebo riad nemá vhodnú veľkosť alebo je z nevhodného materiálu, zobrazený stupeň ohrevu začne blikať. Na varnú zónu položte vhodný riad na varenie. Ukazovateľ stupňa ohrevu prestane blikať. Inak 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 sa neaktivuje včas bezpečnostné vypínanie. 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

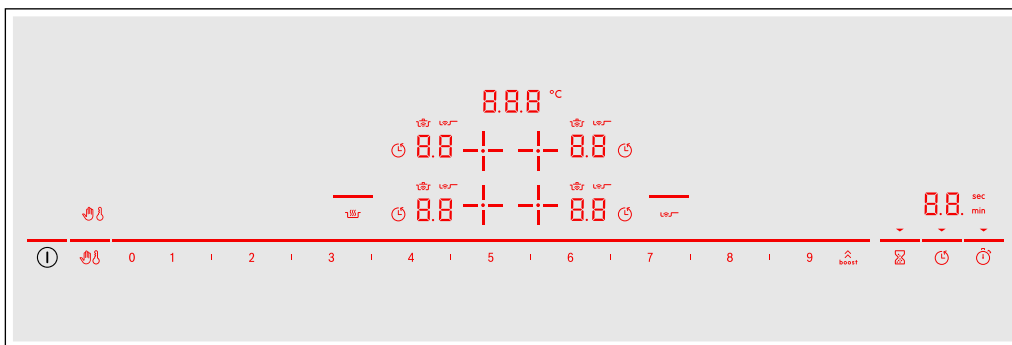
Každé varné miesto má spodnú hranicu pre detekciu hrnca, závisí to na feromagnetickom priemeru a od materiálu dna riadu. Preto by ste mali vždy použiť varnú zónu, ktorá najlepšie zodpovedá priemeru dna hrnca.



Oboznámenie sa so spotrebičom


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

Upozornenie: V závislosti od typu spotrebiča sú v niektorých farbách a detailoch možné odchýlky.

Ovládací panel



| Ovládacie plochy | |
|--|---|
|  | Hlavný vypínač |
|  | Výber varnej zóny |
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 | Oblasť nastavenia |
|  | Funkcia PowerBoost a ShortBoost |
|  | Zablokovanie ovládacieho panela na účely čistenia |
|  | Detská poistka |
|  | Funkcia udržiavania teploty |
|  | Senzor pečenia |
|  | Kuchynský budík |
|  | Nastavenie času ohrevu |
|  | Funkcia stopiek |

| Indikátory | |
|---|---|
| 0.0 | Prevádzkový stav |
| 1.9 | Stupne varenia |
| H/h | Zvyškové teplo |
| 00 | Funkcia časovača |
| 000°C | Teplota – funkcie varenia |
|  | Zablokovanie ovládacieho panela na účely čistenia |
|  | Detská poistka |
|  | Nastavenie času varenia |
| min / sec | Indikátory časovača |
| b. | Funkcia PowerBoost |
| Pb. | Funkcia ShortBoost |
|  | Senzor pečenia |
|  | Funkcie varenia |
| Lo | Funkcia udržiavania v teple |

Ovládacie plochy

Keď sa varný panel zohreje, svietia symboly ovládacích plôch, ktoré sú aktuálne k dispozícii.

Keď sa dotknete symbolu, príslušná funkcia sa aktivuje.

Upozornenia

- Príslušné symboly ovládacích plôch sa rozsvietia podľa dostupnosti. Ukazovatele varných zón alebo zvolených funkcií svietia jasnejšie.
- Ovládací panel udržiavajte vždy čistý a suchý. Vlhkosť môže mať negatívny vplyv na jeho funkciu.
- Do blízkosti ukazovateľov a senzorov nedávajte žiaden riad na varenie. Elektronika sa môže prehriať.

Varné zóny

| Varné zóny | | |
|------------|-----------------------|---|
| ○ | Jednoduchá varná zóna | Použite riad na varenie vhodnej veľkosti. |
| ☐ | Zóna pečenia | Varná zóna sa automaticky pripojí, keď sa použije varná nádoba, ktorej dno zodpovedá veľkosti vonkajšej zóny. |

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

Ukazovateľ' zvyškového tepla

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

Zvyškové teplo bude označené takto:

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

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

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

Obsluha spotrebiča

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

Zapnutie a vypnutie varného panela

Varný panel zapnete alebo vypnete hlavným vypínačom.

Zapnutie: Dotknite sa symbolu ①. Zaznie signál. Symboly patriace k varným zónam a funkciám, ktoré sú práve k dispozícii, svietia. Vedľa varných zón svieti symbol 0.0. Varný panel je pripravený na prevádzku.

Vypnutie: Dotýkajte sa symbolu ① dovedy, kým ukazovatele nezhasnú. Ukazovateľ zvyškového tepla svieti, kým nie sú varné zóny dostatočne vychladnuté.

Upozornenia

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

Nastavenie varnej zóny

Nastavte požadovaný stupeň varenia pomocou symbolov 1 až 9.

Stupeň varenia 1 = najnižší stupeň.

Stupeň varenia 9 = najvyšší stupeň.

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

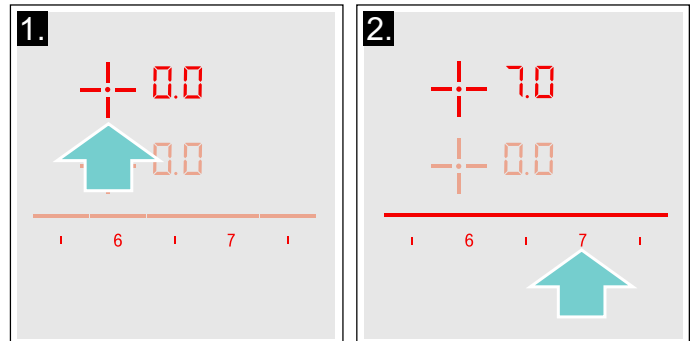
Upozornenia

- Z dôvodu ochrany citlivých častí spotrebiča pred prehriatím alebo preťažením elektrickým prúdom, môže varná doska dočasne znížiť svoj stupeň ohrevu.
- Z dôvodu zamedzenia nadmernej hlučnosti spotrebiča, môže varná doska dočasne znížiť svoj stupeň ohrevu.

Výber varnej zóny a stupňa ohrevu

Varný panel musí byť zapnutý.

1. Dotknite sa symbolu + požadovanej varnej zóny. Ukazovateľ 0.0 svieti jasnejšie.
2. V oblasti nastavenia potom zvolte požadovaný stupeň ohrevu.



Stupeň varenia je nastavený.

Zmena stupňa ohrevu

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

Vypnutie varnej zóny

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

Upozornenia

- Keď nie je žiadny riad na varenie položený na indukčnej varnej zóne, ukazovateľ stupňa ohrevu bliká. Po určitom čase sa varná zóna vypne.
- Keď je položený riad na varenie na varnej zóne pred zapnutím varného panela, tak sa po dotyku hlavného vypínača riad rozpozná najneskôr do 20 sekúnd a automaticky sa zvolí varná zóna. V priebehu nasledujúcich 20 sekúnd nastavte stupeň ohrevu. V opačnom prípade sa varná zóna znova vypne. Aj keď je po zapnutí na varnom panelu viac hrncov alebo panvíc, rozpozná sa len jedna nádoba.

Odporúčania pri varení

Odporúčania

- Pri ohrievanie pyrč, krémových polievok či hustých omáčok, občas premiešajte pokrm
- Na predhriatie nastavte stupeň ohrevu 8 - 9.
- Pri varení s pokrievkou stupeň ohrevu znížte, keď začne vystupovať para z miesta medzi pokrievkou a nádobou na varenie.
- Po skončení varenia nechajte riad na varenie zakrytý, až kým sa nezačne servírovať.
- Pri varení v tlakovom hrnci dodržiavajte pokyny výrobcu.
- Pokrmy príliš dlho nevarujte, aby sa zachovala ich výživová hodnota. Optimálny čas varenia sa dá nastaviť pomocou kuchynskej minútky.
- Aby bol výsledok varenia zdravší, olej alebo tuk by sa nemal zohrievať až po bod zadymenia.
- Pokrmy opekajte do hnedá po malých porciách.
- Riad na varenie sa môže počas varenia zohriať na vysokú teplotu. Odporúča sa používať kuchynskú chňapku na hrniec.
- Odporúčania týkajúce sa energeticky efektívneho varenia nájdete v kapitole → "Ochrana životného prostredia"

Tabuľka varenia

V tabuľke je zobrazené, ktorý stupeň ohrevu je vhodný pre ktorý pokrm. Čas ohrevu sa môže líšiť v závislosti od druhu, hmotnosti, hrúbky a kvality potravín.

| | Stupeň varenia | Čas varenia (min.) |
|--|----------------|--------------------|
| Rozpúšťanie | | |
| Čokoláda, poleva | 1 - 1.5 | - |
| Maslo, med, želatína | 1 - 2 | - |
| Zohrievanie a udržiavanie teploty | | |
| Eintopf, napr. šošovicový Eintopf | 1.5 - 2 | - |
| Mlieko* | 1.5 - 2.5 | - |
| Zohriatie párkov vo vode* | 3 - 4 | - |
| Rozmrazovanie a zohrievanie | | |
| Špenát, zmrazený | 3 - 4 | 15 - 25 |
| Guláš, zmrazený | 3 - 4 | 35 - 55 |
| Pošírovanie, varenie tesne pod bodom varu | | |
| Zemiakové knedle* | 4.5 - 5.5 | 20 - 30 |
| Ryby* | 4 - 5 | 10 - 15 |
| Biele omáčky, napr. bešamelová omáčka | 1 - 2 | 3 - 6 |
| Šľahané omáčky, napr. bernská omáčka, holandská omáčka | 3 - 4 | 8 - 12 |
| * Bez pokrievky | | |
| ** Viackrát obrátiť | | |
| ***Predhrievanie na stupni varenia 8 - 8,5 | | |

| | Stupeň varenia | Čas varenia (min.) |
|--|----------------|--------------------|
| Varenie, parenie, dusenie | | |
| Ryža (s dvojnásobným množstvom vody) | 2.5 - 3.5 | 15 - 30 |
| Ryža v mlieku*** | 2 - 3 | 30 - 40 |
| Zemiaky varené v šupke | 4.5 - 5.5 | 25 - 35 |
| Varené zemiaky | 4.5 - 5.5 | 15 - 30 |
| Cestoviny, rezance* | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Hustá polievka | 3.5 - 4.5 | 120 - 180 |
| Polievky | 3.5 - 4.5 | 15 - 60 |
| Zelenina | 2.5 - 3.5 | 10 - 20 |
| Zelenina, zmrazená | 3.5 - 4.5 | 7 - 20 |
| Varenie v tlakovom hrnci | 4.5 - 5.5 | - |
| Dusenie | | |
| Rolády | 4 - 5 | 50 - 65 |
| Dusené mäso | 4 - 5 | 60 - 100 |
| Guláš*** | 3 - 4 | 50 - 60 |
| Dusenie/pečenie s malým množstvom oleja* | | |
| Rezne, prírodné alebo obaľované | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Rezne, zmrazené | 6 - 7 | 6 - 12 |
| Kotlety, prírodné alebo obaľované** | 6 - 7 | 8 - 12 |
| Steak (hrúbka 3 cm) | 7 - 8 | 8 - 12 |
| Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm)** | 5 - 6 | 10 - 20 |
| Prsia z hydiny, zmrazené** | 5 - 6 | 10 - 30 |
| Fašírky (hrúbka 3 cm)** | 4.5 - 5.5 | 20 - 30 |
| Hamburger (hrúbka 2 cm)** | 6 - 7 | 10 - 20 |
| Ryby a rybie filé, prírodné | 5 - 6 | 8 - 20 |
| Ryby a rybie filé, obaľované | 6 - 7 | 8 - 20 |
| Ryby obaľované a zmrazené, napr. rybie prsty | 6 - 7 | 8 - 15 |
| Langusty, krevety | 7 - 8 | 4 - 10 |
| Príprava soté zo zeleniny a húb, čerstvých | 7 - 8 | 10 - 20 |
| Jedlá na panvici, zelenina, mäso krájané na rezance na ázijský spôsob | 7 - 8 | 15 - 20 |
| Jedlá varené v panvici, zmrazené | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Palacinky (po jednej dopekať) | 6.5 - 7.5 | - |
| Omeleta (po jednej piecť) | 3.5 - 4.5 | 3 - 10 |
| Volské oká | 5 - 6 | 3 - 6 |
| Smaženie* (150 – 200 g na jednu porciu v 1 – 2 l oleja, smažiť po porciách) | | |
| Zmrazené výrobky, napr. zemiakové hranolčeky, kuracie nugetky | 8 - 9 | - |
| Krokety, zmrazené | 7 - 8 | - |
| Mäso, napr. časti kurčťa | 6 - 7 | - |
| Ryby, obaľované alebo v pivovom cestíčku | 6 - 7 | - |
| Zelenina, huby, obaľované alebo v pivovom cestíčku, tempura | 6 - 7 | - |
| Drobné pečivo, napr. šišky, ovocie v pivovom cestíčku | 4 - 5 | - |
| * Bez pokrievky | | |
| ** Viackrát obrátiť | | |
| ***Predhrievanie na stupni varenia 8 - 8,5 | | |

Časové funkcie





Váš varný panel má tri funkcie časovača:

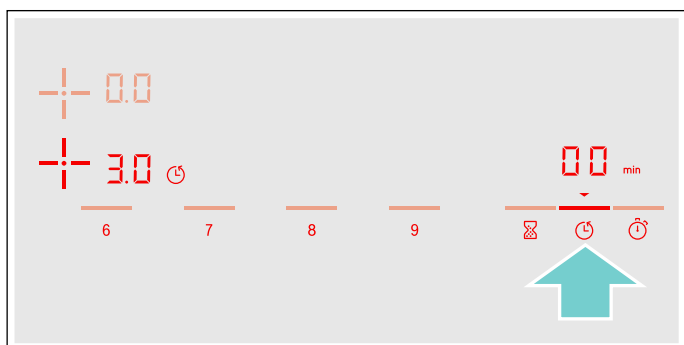
- Naprogramovanie času ohrevu
- Kuchynský časovač
- Funkcia stopiek

Naprogramovanie času ohrevu

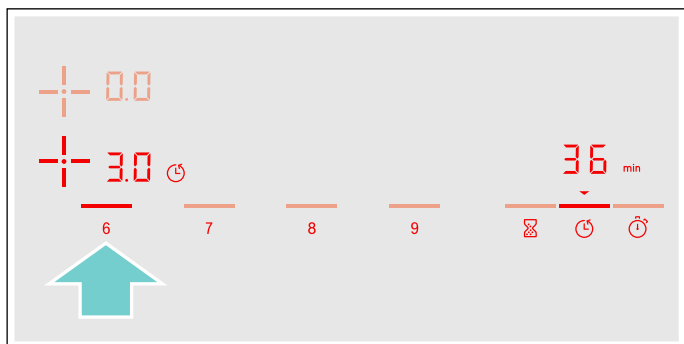
Varná zóna sa po uplynutí nastaveného času automaticky vypne.


Nastavenie urobíte takto:

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



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



4. Dotknite sa symbolu , čím potvrdíte zvolené nastavenie.

Čas ohrevu začne plynúť.

Upozornenie: Pre všetky varné zóny sa môže automaticky nastaviť rovnaký čas varenia. Nastavený čas plynie pre každú varnú zónu nezávisle od seba. Informácie o automatickom programovaní času varenia nájdete v odseku → "Základné nastavenie"

Senzor pečenia


Ak sa pre niektorú varnú zónu naprogramuje čas ohrevu a senzor pečenia je aktívny, čas ohrevu začne plynúť až po dosiahnutí zvoleného stupňa teploty.


Funkcie varenia

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



Zmena alebo vymazanie času

Vyberte varnú zónu a potom sa dotknite symbolu .


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

Dotknite sa symbolu , čím potvrdíte zvolené nastavenie.

Po uplynutí času

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

Na ukazovateli časovača blikajú  a indikátor .

Pri dotyku symbolu  ukazovateľa zhasnú a zvukový signál sa vypne.

Upozornenia





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

Kuchynská minútka


Prostredníctvom kuchynskej minútky môžete nastaviť čas až do 99 minút.


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


Nastavenie

1. Dotknite sa symbolu . Na ukazovateli časovača svieti symbol  a indikátor .
 2. V oblasti nastavenia zvolte požadovaný čas a na potvrdenie sa dotknite symbolu .
- Po niekoľkých sekundách začne plynúť čas.

Zmena alebo vymazanie času

Dotknite sa symbolu .

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

Dotknite sa symbolu , čím potvrdíte zvolené nastavenie.

Po uplynutí času

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




Po dotyku symbolu  ukazovateľa zhasnú.

Funkcia stopiek

Funkcia stopiek zobrazuje čas, ktorý uplynul od aktivovania.


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


Aktivovanie

Dotknite sa symbolu . Na ukazovateli časovača svieti symbol  a indikátor .

Čas začne plynúť.


Deaktivovanie

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

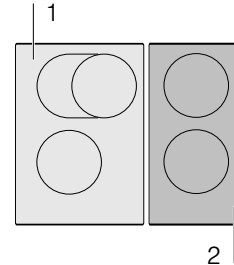
Keď sa znova dotknete symbolu , ukazovatele zhasnú.

Funkcia je deaktivovaná.



Funkcia PowerBoost

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




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



Aktivovanie

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

Deaktivovanie

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

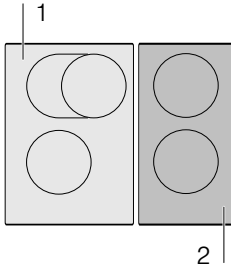
Upozornenie: Za určitých okolností sa môže funkcia PowerBoost automaticky vypnúť na ochranu elektronických prvkov vo vnútri varného panela pred prehriatím.

Funkcia ShortBoost

S funkciou ShortBoost sa dá riad na varenie zohriať rýchlejšie ako so stupňom varenia **9**.

Na deaktivovanie funkcie vyberte vhodný stupeň varenia pre vaše jedlo.


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




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 indukcijskeho" zariadenia

Aktivovanie

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

Deaktivovanie


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

Upozornenie: Po 30 sekundách sa táto funkcia automaticky vypne.


Funkcia udržiavania tepla

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

Aktivovanie

1. Vyberte si požadovanú varnú zónu.
2. Počas nasledujúcich 10 sekúnd sa dotknite symbolu . Ukazovateľ **L** svieti. Funkcia je aktivovaná.

Deaktivovanie

1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa symbolu . Ukazovateľ **L** zhasne. Varná zóna sa vypne a rozsvieti sa ukazovateľ zvyškového tepla. Funkcia je deaktivovaná.

Funkcie asistencie pri varení

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

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

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

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

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

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




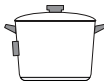

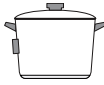



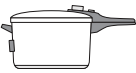

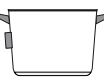

V tejto kapitole získate informácie o týchto úkonoch:

- Druhy funkcií asistenta pri varení
- Vhodný riad na varenie
- Senzory a osobitné príslušenstvo
- Funkcie a stupne varenia
- Odporúčané jedlá

Druhy funkcií asistenta pri varení

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

Tabuľka znázorňuje rôzne dostupné nastavenia pre funkcie asistencie pri varení:

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

*Predhriatie s pokrievkou a fritovanie bez pokrievky.

Ak varný panel nemá bezdrôtový senzor varenia, dá sa tento senzor dodatočne zakúpiť v špecializovanej predajni alebo prostredníctvom nášho zákazníckeho servisu na našej oficiálnej webstránke.

Vhodný riad na varenie

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

Používajte pre varné funkcie riad, ktorý je taký vysoký, že množstvo vody presahuje silikónovú nálepku senzora varenie.

Existujú panvice, ktoré sú optimálne vhodné pre senzor pečenia. Tieto je možné dodatočne zakúpiť v špecializovanom obchode alebo prostredníctvom nášho zákazníckeho servisu alebo prostredníctvom našej oficiálnej webstránky. Vždy uvádzajte príslušné referenčné číslo:

- HEZ390210 panvica s priemerom 15 cm.
- HEZ390220 panvica s priemerom 19 cm.
- HEZ390230 panvica s priemerom 21 cm.

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

Upozornenia

- Funkcia senzora pečenia bola nastavená špeciálne na tento druh a túto veľkosť panvice.
- Iné druhy panvíc sa môžu prehriať a teplota sa môže nastaviť pod alebo nad zvoleným teplotným stupňom. Najprv vyskúšajte najnižší teplotný stupeň a podľa potreby ho zmeňte.

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

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.
- Bezdrôtový senzor varenie, ktorý odovzdáva ďalej informácie o teplote riadu na varenie, ovládacímu panelu. Vhodné pre funkcie varenia.

Senzor varenie je pri používaní funkcií varenia nepostrádateľný.

Ak váš varný panel nedisponuje bezdrôtovým senzorom varenia, môžete si ho dokúpiť v špecializovanej predajni alebo prostredníctvom nášho zákazníckeho servisu pri uvedení referenčného čísla HEZ39050.

Informácie senzoru varenie nájdete v odseku → "Príprava a starostlivosť o bezkáblový senzor teploty"

Funkcie a stupne varenia

Senzor pečenia

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

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

Výhody

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

Upozornenia



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

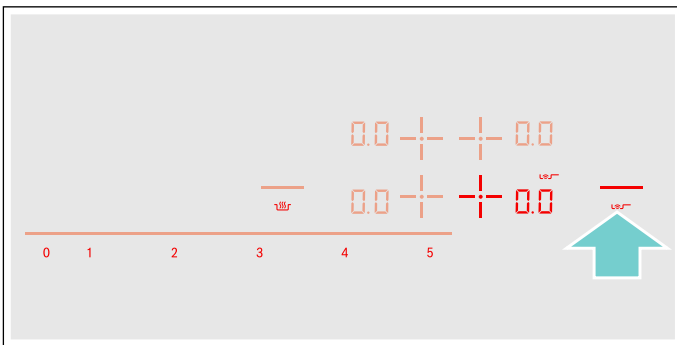
Stupne teploty

| Stupeň teploty | Vhodné pre |
|----------------|------------------|
| 1 | veľmi nízky |
| 2 | nízky |
| 3 | stredný – nízky |
| 4 | stredný – vysoký |
| 5 | vysoký |

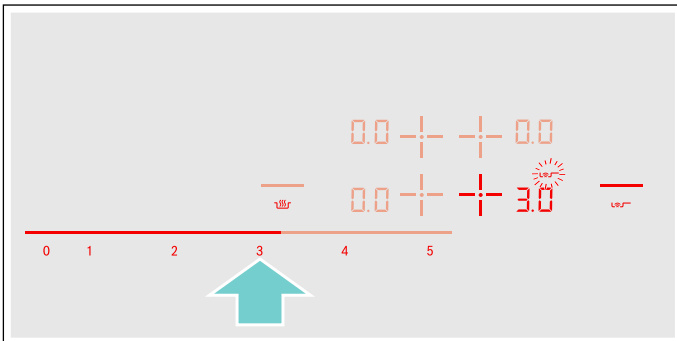
Nastavenie

Z tabuľky si vyberte vhodný stupeň teploty. Prázdny riad položte na varnú zónu.


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



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




Funkcia je aktivovaná.

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

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

Upozornenie: Jedlo obráťte, aby sa nepripálilo.

Vypnutie senzora pečenia

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

Funkcie varenia

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

Tieto funkcie sú vám k dispozícii pre všetky varné zóny.

Výhody

- Varná zóna hreje len vtedy, keď je to potrebné pre zachovanie teploty. Takto sa šetrí energia a olej alebo tuk sa neprepaľujú.
- Teplota sa priebežne kontroluje. Takýmto spôsobom sa zabráni vykypeniu jedál. Navyše sa nemusí meniť stupeň teploty.
- Signál hlási, že voda alebo olej dosiahli optimálnu teplotu na vloženie jedla. V prípade, že sa má jedlo pridať hneď na začiatku, uvidíte to v tabuľke.

Upozornenia

- Používajte hrnce a panvice s rovným a hrubým dnom. Nepoužívajte hrnce a panvice s tenkým alebo zdeformovaným dnom.
- Hrnec naplňte tak, aby obsah dosiahol výšku, kedy sa zakryje silikónová nálepka senzora varenie.
- Na vyprážanie s malým množstvom oleja používajte senzor pečenia.
- Riad na varenie postavte tak, aby senzor varenie smeroval k bočnej vonkajšej ploche varného panela.
- Počas procesu varenia neodstraňujte senzor varenie z hrnca.
- Po varení odstráňte senzor varenie z hrnca. Pozor, senzor varenie môže byť horúci.

Teplotné rozsahy a stupne

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

Tipy pre varenie s funkciami varenia

- Funkcia zohrievania /udržiavania tepla: porcované hlboko zmrazené výrobky, napríklad špenát. Hlboko mrazený výrobok vložte do riadu na varenie. Pridajte výrobcom udávané množstvo vody. Riad na varenie odkryte a zvolte stupeň 1 / 70 °C. Občas premiešajte.
- Funkcia mierneho varenia: Táto funkcia patrí pre vareniu potravín pri nízkych teplotách a pre zahusťovanie omáčok a pre husté polievky. Zvolte stupeň 2 / 90 °C.
- Funkcia varenia: Táto funkcia umožňuje, aby sa mohla voda variť pod pokrievkou bez toho, aby vytekla. Vďaka kontrole teploty môžete variť efektívne. Zvolte stupeň 3 / 100 °C.
- Funkcia varenia v tlakovom hrnci: rešpektujte odporúčania výrobcu. Po signalizačnom tóne varte ďalej tak dlho, ako je odporúčané. Zvolte stupeň 4 / 120 °C.
- Funkcia Fritovanie s veľkým množstvom oleja v hrnci: Zohrejte olej pod pokrievkou. Po zaznení signálu odoberte pokrievku a vložte jedlo (pokiaľ nie sú v tabuľke uvedené iné údaje o odporúčaných pokrmoch). Zvolte stupeň 5 / 170 °C.

Upozornenia

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

Nastavenie bodu varu

Bod, pri ktorom začína 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:

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



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

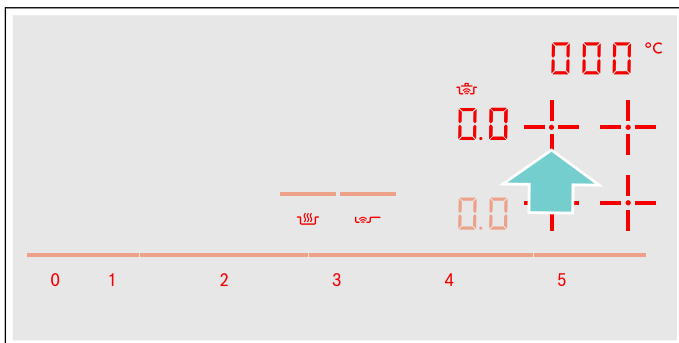
* Základné nastavenie

Upozornenie: Teplotný stupeň 3/100 °C je dostatočný pre efektívne varenie, aj keď sa voda pritom až tak silno nevarí. Varný bod je možné kedykoľvek zmeniť. Napríklad, ak si želáte silné vzkypenie, môže byť zvolená aj menšia nadmorská výška.

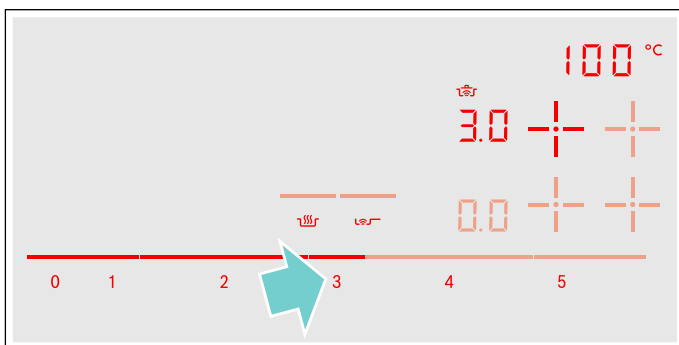
Nastavenie vykonáte takto

Pred prvým použitím funkcií varenia musí byť vytvorené prepojenie medzi bezkáblovým senzorom varenia a ovládacím panelom. Informácie pozri v kapitole → "Bezkáblový teplotný senzor"


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



5. Z tabuľky si vyberte vhodný teplotný stupeň.




Funkcia je aktivovaná.

Symbol teploty  bliká dovtedy, kým voda alebo olej nedosiahli teplotu zodpovedajúcu pre vloženie jedla. Zaznie signál a symbol teploty prestane blikáť.

6. Po zaznení signalizačného tónu odoberte pokrievku a pridajte jedlo. Počas procesu varenia udržiavajte hrniec zatvorený.

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

Vypnutie funkcií varenia


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
























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

Odporúčané jedlá

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

Funkcie asistencie pri varení:

| | |
|--|-----------------------------|
|  | Senzor smaženia pre panvice |
|  | Senzor varenia |

| Mäso | Funkcia asistencie pri varení | Stupeň teploty | Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.) |
|---|---|----------------|--|
| Smaženie s malým množstvom oleja | | | |
| Rezne, prírodné ¹ |  | 4 | 6 - 10 |
| Rezne, obaľované ¹ |  | 4 | 6 - 10 |
| Filé ² |  | 4 | 6 - 10 |
| Kotlety ¹ |  | 3 | 10 - 15 |
| Cordon bleu ¹ |  | 4 | 10 - 15 |
| Viedenský rezeň ¹ |  | 4 | 10 - 15 |
| Steak, rare (hrúbka 3 cm) ² |  | 5 | 6 - 8 |
| Steak, médium (hrúbka 3 cm) ² |  | 5 | 8 - 12 |
| Steak, well done (hrúbka 3 cm) ¹ |  | 4 | 8 - 12 |
| Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm) ¹ |  | 3 | 10 - 20 |
| Mäso nakrájané na pásiky ³ |  | 4 | 7 - 12 |
| Gyros ³ |  | 4 | 7 - 12 |
| Slanina ¹ |  | 2 | 5 - 8 |
| Mleté mäso ³ |  | 4 | 6 - 10 |
| Hamburger (hrúbka 1,5 cm) ¹ |  | 3 | 6 - 15 |
| Fašírky (hrúbka 2 cm) ¹ |  | 3 | 10 - 20 |
| Plnené fašírky ¹ |  | 3 | 10 - 20 |
| Údeniny ¹ |  | 3 | 8 - 20 |
| Párky, surové ¹ |  | 3 | 8 - 20 |
| Pomalé varenie | | | |
| Párky ⁴ |  | 2 - 90 °C | 10 - 20 |
| Varenie | | | |
| Mäsové knedličky ⁴ |  | 3 - 100 °C | 20 - 30 |
| Sliedka na polievku ⁴ |  | 3 - 100 °C | 60 - 90 |
| Tafelspitz (Hovädzia špička) ⁴ |  | 3 - 100 °C | 60 - 90 |

¹ Viackrát obráťte.

² Olej a potraviny pridajte po zvukovom signáli.

³ Pravidelne premiešajte.

⁴ Zohrievanie a varenie s pokrievkou. Po akustickom signáli pridajte pokrm.

⁵ Na začiatku pridajte pokrm.

⁶ Zohrejte olej pod pokrievkou. Zmažte postupne bez pokrievky.

| Mäso | Funkcia asistencie pri varení | Stupeň teploty | Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.) |
|---|---|----------------|--|
| Varenie v tlakovom hrnci | | | |
| Sliepka na polievku ⁵ |  | 4 - 120 °C | 15 - 25 |
| Hovädzia špička ⁵ |  | 4 - 120 °C | 15 - 25 |
| Fritovanie s veľkým množstvom oleja | | | |
| Fritovanie častí kurčatá ⁶ |  | 5 - 170 °C | 10 - 15 |
| Fritovanie mäsových knedličiek ⁶ |  | 5 - 170 °C | 10 - 15 |

¹ Viackrát obráťte.








² Olej a potraviny pridajte po zvukovom signáli.

³ Pravidelne premiešajte.

⁴ Zohrievanie a varenie s pokrievkou. Po akustickom signáli pridajte pokrmy.

⁵ Na začiatku pridajte pokrm.









⁶ Zohrejte olej pod pokrievkou. Zmažte postupne bez pokrievky.

| Ryby | Funkcia asistencie pri varení | Stupeň teploty | Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.) |
|---|---|----------------|--|
| Smaženie s malým množstvom oleja | | | |
| Rybacie filé, prírodné ¹ |  | 4 | 10 - 20 |
| Rybacie filé, obalované ¹ |  | 3 | 10 - 20 |
| Kraby ¹ |  | 4 | 4 - 8 |
| Krevety ¹ |  | 4 | 4 - 8 |
| Ryba smažená vcelku ¹ |  | 3 | 10 - 20 |
| Pomalé varenie | | | |
| Dusená ryba ² |  | 2 - 90 °C | 15 - 20 |
| Fritovanie s veľkým množstvom oleja | | | |
| Fritovanie ryby v pivovom cestíčku ³ |  | 5 - 170 °C | 10 - 15 |
| Fritovanie obalovanej ryby ³ |  | 5 - 170 °C | 10 - 15 |

¹ Viackrát obráťte.

² Zohrievanie a varenie s pokrievkou. Po akustickom signáli pridajte pokrmy.

³ Zohrejte olej pod pokrievkou. Zmažte postupne bez pokrievky.

| Pokrm z vaječ | Funkcia asistencie pri varení | Stupeň teploty | Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.) |
|---|---|----------------|--|
| Smaženie s malým množstvom oleja | | | |
| Volské oká na masle ¹ |  | 2 | 2-6 |
| Volské oká ² |  | 4 | 2-6 |
| Praženica ³ |  | 2 | 4-9 |
| Omeleta ⁴ |  | 2 | 3-6 |
| Palacinky Crêpes ⁴ |  | 5 | 1,5-2,5 |
| Francúzsky toast ⁴ |  | 3 | 4-8 |
| Trhanec ⁴ |  | 3 | 10-15 |
| Varenie | | | |
| Varené vajcia ⁵ |  | 3 - 100 °C | 5-10 |











¹ Maslo a jedlo pridajte po zaznení akustického signálu.

² Olej a potraviny pridajte po zaznení akustického signálu do panvice.

³ Pravidelne premiešajte.

⁴ Celková doba prípravy jednej porcie. Postupné smaženie.

⁵ Na začiatku pridajte pokrm.

| Zelenina a strukoviny | Funkcia asistencie pri varení | Stupeň teploty | Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.) |
|---|---|----------------|--|
| Smaženie s malým množstvom oleja | | | |
| Cesnak ¹ |  | 2 | 2-10 |
| Cibuľa, dusená ¹ |  | 2 | 2-10 |
| Kolieska cibule ¹ |  | 3 | 5-10 |
| Cuketa ² |  | 3 | 4-12 |
| Baklažány ² |  | 3 | 4-12 |
| Paprika ¹ |  | 3 | 4-15 |
| Zelená špargľa, smažená ² |  | 3 | 4-15 |
| Huby ¹ |  | 4 | 10-15 |
| Zelenina na oleji, dusená ¹ |  | 1 | 10-20 |
| Glazovaná zelenina ¹ |  | 3 | 6-10 |
















¹ Pravidelne premiešajte.

² Viackrát obráťte.

³ Zohrievanie a varenie s pokrievkou. Potraviny pridajte po zaznení akustického signálu do panvice.

⁴ Na začiatku pridajte pokrm.

⁵ Zohrejte olej pod pokrievkou. Zmažte postupne bez pokrievky.

| Zelenina a strukoviny | Funkcia asistencie pri varení | Stupeň teploty | Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.) |
|---|---|----------------|--|
| Varenie | | | |
| Brokolica ³ |  | 3 - 100 °C | 10 - 20 |
| Karfiol ³ |  | 3 - 100 °C | 10 - 20 |
| Kel ³ |  | 3 - 100 °C | 30 - 40 |
| Zelená fazuľa ³ |  | 3 - 100 °C | 15 - 30 |
| Cícer ⁴ |  | 3 - 100 °C | 60 - 90 |
| Hrášok ³ |  | 3 - 100 °C | 15 - 20 |
| Šošovica ⁴ |  | 3 - 100 °C | 45 - 60 |
| Varenie v tlakovom hrnci | | | |
| Zelenina v tlakovom hrnci ⁴ |  | 4 - 120 °C | 3 - 6 |
| Cícer v tlakovom hrnci ⁴ |  | 4 - 120 °C | 25 - 35 |
| Biela fazuľa v tlakovom hrnci ⁴ |  | 4 - 120 °C | 25 - 35 |
| Šošovica v tlakovom hrnci ⁴ |  | 4 - 120 °C | 10 - 20 |
| Fritovanie s veľkým množstvom oleja | | | |
| Fritovanie obaľovanej zeleniny ⁵ |  | 5 - 170 °C | 4 - 8 |
| Fritovanie zeleniny v pivovom cestíčku ⁵ |  | 5 - 170 °C | 4 - 8 |
| Fritovanie obaľovaných húb ⁵ |  | 5 - 170 °C | 4 - 8 |
| Fritovanie húb v pivovom cestíčku ⁵ |  | 5 - 170 °C | 4 - 8 |







¹ Pravidelne premiešajte.

² Viackrát obráťte.

³ Zohrievanie a varenie s pokrievkou. Potraviny pridajte po zaznení akustického signálu do panvice.

⁴ Na začiatku pridajte pokrm.

⁵ Zohrejte olej pod pokrievkou. Zmažte postupne bez pokrievky.

| Zemiaky | Funkcia asistencie pri varení | Stupeň teploty | Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.) |
|--|---|----------------|--|
| Smaženie s malým množstvom oleja | | | |
| Opekané zemiaky, predvarené ¹ |  | 5 | 6 - 12 |
| Zemiakové hranolčeky (zo surových zemiakov) ¹ |  | 4 | 15 - 25 |
| Zemiakové placky ² |  | 5 | 2,5 - 3,5 |
| Švajčiarske rösti (zemiakové placky) ³ |  | 2 | 50 - 55 |
| Glazované zemiaky ¹ |  | 3 | 10 - 15 |
| Pomalé varenie | | | |
| Varenie zemiakových knedlí ⁴ |  | 2 - 90 °C | 30 - 40 |



¹ Pravidelne premiešajte.

² Celková doba prípravy jednej porcie. Postupné smaženie.

³ Olej a potraviny dajte po akustickom signáli do panvice.

⁴ Zohrievanie a varenie s pokrievkou. Po akustickom signáli pridajte pokrm.

⁵ Na začiatku pridajte pokrm.

| Zemiaky | Funkcia asistencie pri varení | Stupeň teploty | Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.) |
|--|---|----------------|--|
| Varenie Varenie zemiakov ⁵ |  | 3 - 100 °C | 30 - 45 |
| Varenie v tlakovom hrnci Zemiaky v tlakovom hrnci ⁵ |  | 4 - 120 °C | 10 - 20 |



¹ Pravidelne premiešajte.

² Celková doba prípravy jednej porcie. Postupné smaženie.

³ Olej a potraviny dajte po akustickom signáli do panvice.

⁴ Zohrievanie a varenie s pokrievkou. Po akustickom signáli pridajte pokrmy.





⁵ Na začiatku pridajte pokrm.

| Rezance a obilniny | Funkcia asistencie pri varení | Stupeň teploty | Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.) |
|---|---|----------------|--|
| Pomalé varenie Ryža ¹ |  | 2 - 90 °C | 25 - 35 |
| Polenta ² |  | 2 - 90 °C | 3 - 8 |
| Krupičná kaša ² |  | 2 - 90 °C | 5 - 10 |
| Varenie Cestoviny ² |  | 3 - 100 °C | 7 - 10 |
| Taštičky, pirohy ² |  | 3 - 100 °C | 6 - 15 |
| Varenie v tlakovom hrnci Ryža v tlakovom hrnci ³ |  | 4 - 120 °C | 5 - 8 |

¹ Zohrievanie a varenie s pokrievkou. Po akustickom signáli pridajte pokrmy.

² Pravidelne premiešajte.

³ Na začiatku pridajte pokrm.

| Polievky | Funkcia asistencie pri varení | Stupeň teploty | Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.) |
|---|---|----------------|--|
| Pomalé varenie Instantné krémové polievky ¹ |  | 2 - 90 °C | 10 - 15 |
| Varenie Domáce vývary ² |  | 3 - 100 °C | 60 - 90 |
| Instantné polievky ¹ |  | 3 - 100 °C | 5 - 10 |
| Varenie v tlakovom hrnci Domáci vývar v tlakovom hrnci ² |  | 4 - 120 °C | 20 - 30 |

¹ Pravidelne premiešajte.

² Na začiatku pridajte pokrm.

| Omáčky | Funkcia asistencie pri varení | Stupeň teploty | Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.) |
|--|-------------------------------|----------------|--|
| Smaženie s malým množstvom oleja | | | |
| Paradajková omáčka so zeleninou ¹ | | 1 | 25 - 35 |
| Bešamelová omáčka ¹ | | 1 | 10 - 20 |
| Syrová omáčka ¹ | | 1 | 10 - 20 |
| Redukovanie omáčky ¹ | | 1 | 25 - 35 |
| Sladké omáčky ¹ | | 1 | 15 - 25 |

















¹ Pravidelne premiešajte.

| Dezert | Funkcia asistencie pri varení | Stupeň teploty | Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.) |
|--|-------------------------------|----------------|--|
| Pomalé varenie | | | |
| Mliečna ryža ¹ | | 2 - 90 °C | 40 - 50 |
| Ovsená kaša ¹ | | 2 - 90 °C | 10 - 15 |
| Čokoládový puding ¹ | | 2 - 90 °C | 3 - 5 |
| Varenie | | | |
| Kompót ² | | 3 - 100 °C | 15 - 25 |
| Fritovanie s veľkým množstvom oleja | | | |
| Fritovanie šišiek ³ | | 5 - 170 °C | 5 - 10 |
| Fritovanie donutov ³ | | 5 - 170 °C | 5 - 10 |
| Fritovanie buñuelos ³ | | 5 - 170 °C | 5 - 10 |

¹ Pravidelne premiešajte.

² Na začiatku pridajte pokrm.

³ Zohrejte olej pod pokrievkou. Zmažte postupne bez pokrievky.










| Zmrazené potraviny | Funkcia asistencie pri varení | Stupeň teploty | Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.) |
|---|---|----------------|--|
| Smaženie s malým množstvom oleja | | | |
| Rezne ¹ |  | 4 | 15 - 20 |
| Cordon bleu ¹ |  | 4 | 10 - 30 |
| Prsia z hydiny ¹ |  | 4 | 10 - 30 |
| Kuracie nugety ¹ |  | 4 | 10 - 15 |
| Gyros ² |  | 4 | 10 - 15 |
| Kebab ² |  | 4 | 10 - 15 |
| Rybacie filé, prírodné ¹ |  | 3 | 10 - 20 |
| Rybacie filé, obaľované ¹ |  | 3 | 10 - 20 |
| Rybacie prsty ¹ |  | 4 | 8 - 12 |
| Zemiakové hranolčeky, smažené ² |  | 5 | 4 - 6 |
| Pokrmý na panvici ² |  | 3 | 6 - 10 |
| Jarné rolky ¹ |  | 4 | 10 - 30 |
| Camembert ¹ |  | 3 | 10 - 15 |
| Udržiavanie teploty, zohrievanie | | | |
| Zelenina v smotanovej omáčke ² |  | 1 - 70 °C | 15 - 20 |
| Varenie | | | |
| Zelená fazuľa, zmrazená ³ |  | 3 - 100 °C | 15 - 30 |
| Fritovanie s veľkým množstvom oleja | | | |
| Fritovanie zemiakových hranolčekov ⁴ |  | 5 - 170 °C | 4 - 8 |

¹ Viackrát obráťte.

² Pravidelne premiešajte.

³ Zohrievanie a varenie s pokrievkou. Po akustickom signáli pridajte pokrmý.

⁴ Zohrejte olej pod pokrievkou. Zmažte postupne bez pokrievky.

| Ostatné | Funkcia asistencie pri varení | Stupeň teploty | Celková doba prípravy pokrmu od akustického signálu (min.) |
|---|---|----------------|--|
| Smaženie s malým množstvom oleja | | | |
| Camembert ¹ |  | 3 | 7 - 10 |
| Krutóny ² |  | 3 | 6 - 10 |
| Instantné hotové pokrmy ³ |  | 1 | 5 - 10 |
| Mandle, pražené ⁴ |  | 4 | 3 - 15 |
| Orechy, pražené ⁴ |  | 4 | 3 - 15 |
| Píniové oriešky, pražené ⁴ |  | 4 | 3 - 15 |
| Udržiavanie teploty, zohrievanie | | | |
| Zohrievanie gulášovej polievky ⁵ |  | 1 - 70 °C | 10 - 20 |
| Zohrievanie vareného vína ⁵ |  | 1 - 70 °C | 5 - 15 |
| Pomalé varenie | | | |
| Zohrievanie mlieka ⁵ |  | 2 - 90 °C | 3 - 10 |

¹ Viackrát obráťte.

² Pravidelne premiešajte.

³ Po akustickom signáli pridajte vodu. Keď voda začne vriieť, pridajte potraviny.

⁴ Po zaznení akustického signálu pridajte jedlo.

⁵ Na začiatku pridajte pokrm.

Bezkáblový teplotný senzor

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

Príprava a starostlivosť o bezkáblový senzor teploty

V tomto odseku získate informácie o týchto úkonoch:

- Nalepte silikónovú nálepku
- Pripevnite bezdrôtový senzor varenie
- Čistenie
- Výmena batérie

Silikónová nálepka a senzor varenie sa dajú dodatočne zaobstarať v špecializovanom obchode alebo prostredníctvom našej oficiálnej webstránky. Vždy uveďte príslušné referenčné číslo:

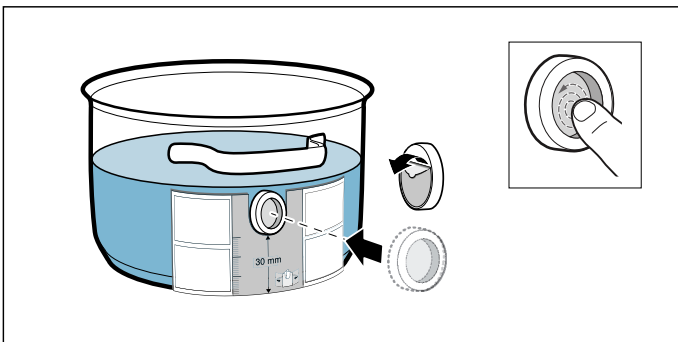
| | |
|----------|---|
| 00577921 | Súprava s 5 ks silikónových nálepiek |
| HEZ39050 | Senzor varenie a set s 5 silikónovými nálepkami |

Nalepenie silikónovej izolácie

Silikónová izolácia fixuje teplotný senzor na riade na varenie.

Ak sa hrniec používa s funkciami varenia prvýkrát, silikónová izolácia sa musí upevniť priamo na tento hrniec. Dôležité:

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



3. Celú plochu silikónovej izolácie pritlačte, aj vnútornú oblasť.

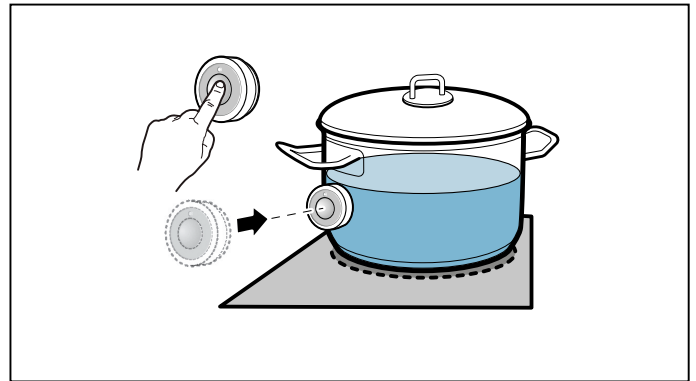
Lepidlo potrebuje na správne vytvrdnutie 1 hodinu. Hrniec počas toho nepoužívajte ani nečistite.

Upozornenia

- Hrniec so silikónovou izoláciou nedávajte na dlhší čas do umývacieho roztoku.
- Ak by sa silikónová izolácia uvoľnila, musí sa použiť nová.

Umiestnenie bezkáblového teplotného senzora

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.

Prepojenie bezkáblového senzora teploty s ovládacím panelom

Na prepojenie bezkáblového teplotného senzora s ovládacím panelom postupujte nasledovne:


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

Výsledok

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

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

Čistenie

Bezkáblový senzor teploty sa nesmie čistiť v umývačke riadu.

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 čistom, bezpečnom mieste, napríklad v obale a nie v blízkosti zdrojov tepla.

Silikónová izolácia

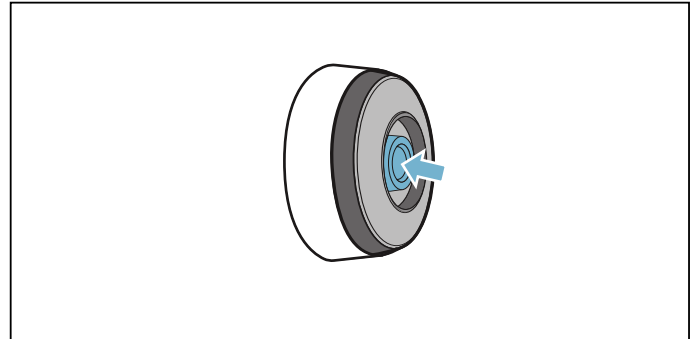
Pred umiestnením na teplotnom senzore ju vyčistite a vysušte. Vhodná na čistenie v umývačke riadu.

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

Okienko senzora teploty

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

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



Upozornenia

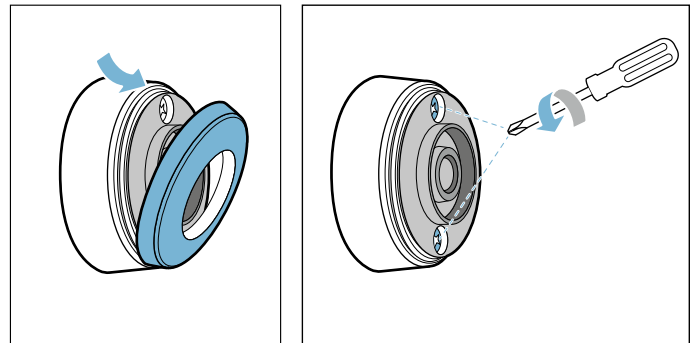
- Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky spôsobujúce škrabance, ako sú abrazívne spongie a kefy alebo čistiaca emulzia.
- Okienka na senzore sa nedotýkajte prstami. Mohlo by dôjsť k jeho znečisteniu alebo poškriabaniu.

Výmena batérie

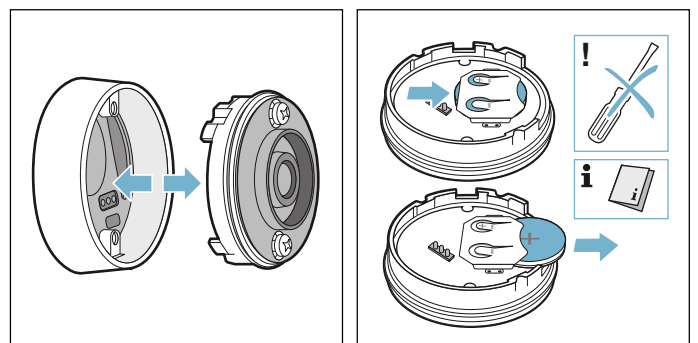
Ak bol stlačený symbol, no teplotný senzor sa nerozsvieti, batéria je vybitá.

Výmena batérie:

1. Silikónový kryt stiahnite dolu zo dolnej časti krytu teplotného senzora a obidve skrutky odstráňte skrutkovačom.

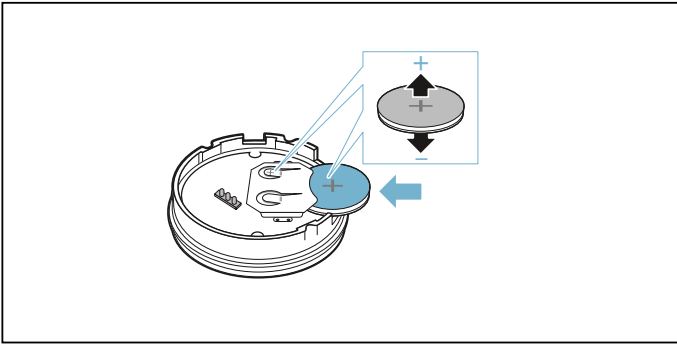


2. Otvorte uzáver teplotného senzora. Vyberte batériu z dolnej časti krytu a vložte novú batériu (pritom dávajte pozor na správnu polaritu).

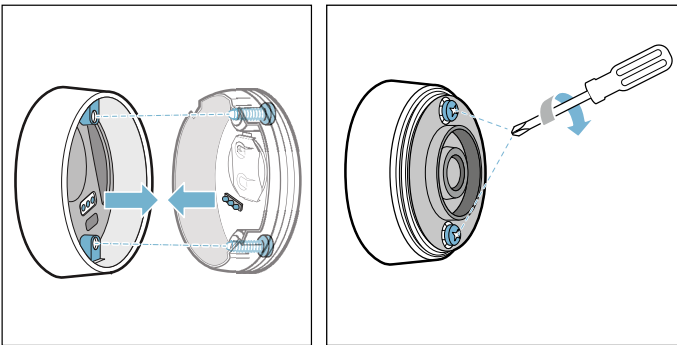


Pozor!

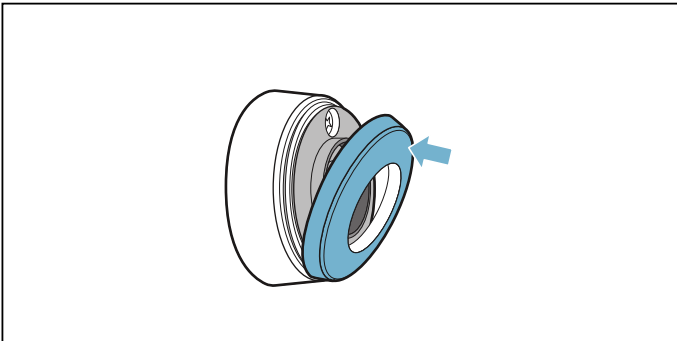
Na vybratie batérie nepoužívajte predmety z kovu.
Nedotýkajte sa pripojovacích bodov batérie.



3. Zatvorte uzáver teplotného senzora (otvory pre skrutky na uzávere sa musia kryť s vyhlbeniami na dolnej časti krytu). Skrutky utiahnite skrutkovačom.



4. Silikónový kryt opäť pripevnite na dolnej časti krytu teplotného senzora.



Upozornenie: Používajte výlučne kvalitné batérie typu CR2032, aby bola zaručená dlhšia životnosť.

Vyhlásenie o zhode

Spoločnosť Robert Bosch Hausgeräte GmbH týmto vyhlasuje, že spotrebič s funkciou bezdrôtového senzora teploty zodpovedá základným požiadavkám a ostatným príslušným nariadeniam smernice 2014/53/EÚ..

Podrobné vyhlásenie o zhode RED nájdete na internete na www.bosch-home.com produktovej stránke vášho spotrebiča pri dodatočných dokumentoch.

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



Detská poistka

Detskou poistkou môžete zabrániť, aby deti zapli varný panel.

Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistky


Varný panel musí byť vypnutý.

Aktivovanie:

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

Varný panel je zablokovaný.

Deaktivovanie:

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

Blokovanie je vypnuté.

Automatická detská poistka


Táto funkcia aktivuje automaticky detskú poistku po každom vypnutí varného panela.


Zapnutie a vypnutie

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

Ochrana pri utieraní

Keď chcete utrieť ovládací panel, keď je varný panel zapnutý, mohli by ste zmeniť nastavenie. Aby sa tomu zabránilo, varný panel pre účely čistenia disponuje funkciou zablokovania ovládacieho panela.

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

Deaktivovanie: ovládací panel sa po 35 sekundách odblokuje. Keď chcete funkciu predčasne zrušiť, dotknite sa symbolu .

Upozornenia

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

Automatické vypnutie

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

Varná zóna prestane hriať. Na ukazovateli varnej zóny bliká striedavo **F8** a ukazovateľ zvyškového tepla **h** alebo **H**.

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

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

Základné nastavenia

Spotrebič ponúka rôzne základné nastavenie. Tieto základné nastavenia si môžete prispôsobiť vlastným potrebám.


| Ukazovateľ | Funkcia |
|------------|---|
| c 1 | Detská poistka 0 Manuálna*. 1 Automatická 2 funkcia je deaktivovaná. |
| c 2 | Zvukové signály 0 Potvrdzujúci signál a signál poruchy sú vypnuté. 1 Zapnutý je len signál poruchy. 2 Zapnutý je len potvrdzujúci signál. 3 Všetky zvukové signály sú zapnuté.* |
| c 3 | Zobrazenie spotreby energie 0 Deaktivované.* 1 Aktivované. |
| c 4 | Nastavenie podľa nadmorskej výšky 1-2 Zníženie 3 Základné nastavenie 4-9 Rozšírenie |
| c 5 | Automatické programovanie doby ohrevu 00 Vypnuté.* 0 1-99 Čas do automatického vypnutia. |
| c 6 | Trvanie akustického signálu funkcie časovača 1 10 sekúnd.* 2 30 sekúnd. 3 1 minúta. |
| c 7 | Funkcia PowerManagement. Obmedzenie celkového výkonu varnej zóny Dostupné nastavenie závisí od maximálneho výkonu varnej zóny. 0 Deaktivovaný maximálny výkon varnej zóny. */** 1 1000 W minimálny výkon. 1. 1500 W ... 3 3000 W odporúčaných pre 13 ampérov. 3. 3500 W odporúčaných pre 16 ampérov. 4 4000 W 4. 4500 W odporúčaných pre 20 ampérov. ... 9 alebo 9. Maximálny výkon varnej zóny.** |
| c 12 | Skontrolujte riad na varenie a výsledok varenia 0 Nevhodný 1 Nie je optimálny 2 Vhodný |

| | |
|-------------|--|
| c 14 | Spojte bezdrôtový senzor varenia s varnou zónou |
| 0 | Nesprávne pripojenie |
| 1 | Nesprávne pripojenie z dôvodu poruchy pri prenose. |
| 2 | Chybné pripojenie z dôvodu poruchy senzora varenia. |
| c 0 | Obnovenie štandardných nastavení |
| 0 | Individuálne nastavenie.* |
| 1 | Obnoviť nastavenie z výroby. |


*Výrobné nastavenie
 **Maximálny výkon varnej zóny sa zobrazí v typovom štítku.

Do základných nastavení sa dostanete takto:


Varný panel musí byť vypnutý.

1. Zapnite varný panel.
2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd podržte symbol  stlačený cca 4 sekundy. Prvé štyri ukazovatele udávajú informácie o výrobku. Dotknite sa oblasti nastavenia, aby ste mohli vidieť jednotlivé ukazovatele.


| Informácie o spotrebiči | Ukazovateľ |
|--------------------------------|------------|
| Zákaznícky zoznam servisu (KI) | 01 |
| Výrobné číslo | Fd |
| Výrobné číslo 1 | 95. |
| Výrobné číslo 2 | 05 |

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



4. Opakovane sa dotýkajte symbolu , kým sa nezobrazí požadovaná funkcia.
5. Potom v oblasti nastavenia vyberte požadované nastavenie.



6. Dotýkajte sa symbolu  aspoň 4 sekundy. Nastavenia boli uložené.

Opustite základné nastavenie

Varný panel vypnite hlavným vypínačom.

Indikátor spotreby energie

Táto funkcia zobrazí celkovú spotrebu energie posledného varenia na tomto varnom panelu.

Po vypnutí varného panela sa bude 10 sekúnd zobrazovať hodnota spotreby v kilowat hodinách, napr. **108 kWh**.

Presnosť ukazovateľa je okrem iného závislá od kvality napätia danej elektrickej siete.

Ako sa tieto funkcie aktivujú, dozviete sa v kapitole → "Základné nastavenie"

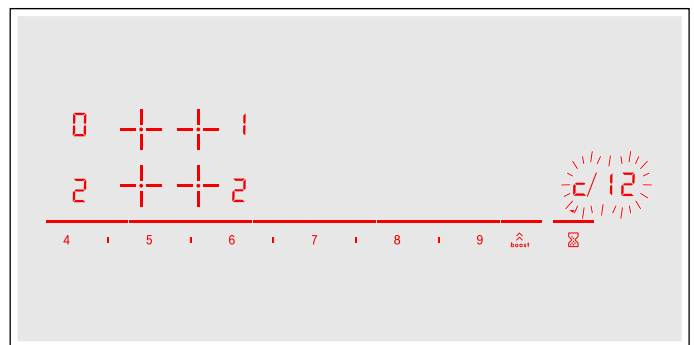
Test riadu na varenie

S touto funkciou sa môže skontrolovať rýchlosť a kvalitu varenia v závislosti od riadu na varenie.

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

1. Položte studený riad na varenie s cca 200 ml vody do stredu varnej zóny, ktorá je priemerom najvhodnejšia ku dnu riadu.
2. Prejdite k základným nastaveniam a zvolte nastavenie **c 12**.
3. Dotknite sa oblasti nastavenia. Na ukazovateli varnej zóny bliká **—**. Funkcia je aktivovaná.

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



Skontrolujte výsledok na základe nasledujúcej tabuľky:

Výsledok

| | |
|----------|--|
| 0 | Riad na varenie nie je vhodný pre danú varnú zónu, preto sa nezohrieva.* |
| 1 | Riad na varenie sa zohrieva pomalšie, ako sa očakáva a proces varenia neprebieha optimálne.* |
| 2 | Riad na varenie sa zohrieva správne a proces varenia je v poriadku. |

* Ak by bola k dispozícii menšia varná zóna, otestujte riad na varenie ešte raz na menšej varnej zóne.

Aby ste túto funkciu znova aktivovali, dotknite sa oblasti nastavenia.

Upozornenia

- Ak je priemer varnej zóny oveľa menší ako použitý riad, riad sa zohreje iba v strede hrnca alebo panvice. Pokrmu sa optimálne neuvaria.
- Informácie o kontrole riadu na varenie nájdete v kapitole → "Základné nastavenie".
- Informácie o druhu, veľkosti a umiestnení riadu na varenie nájdete v kapitole → "Kuhanje z indukciou".

Powermanager

Funkciou PowerManager je možné nastavenie celkového výkonu varnej zóny.

Varná zóna funguje na základe nastavenia z výrobného závodu. Jeho najvyšší výkon bol uvedený na typovom štítku. Funkciou PowerManager sa môže meniť hodnota podľa požiadaviek príslušnej elektroinštalácie.

Aby sa neprekročila nastavená hodnota, varná zóna automaticky rovnomerne rozvádza výkon, ktorý je k dispozícii, na zapnutej varnej zóne.

Pokiaľ je funkcia PowerManager aktívna, môže sa výkon varnej zóny čiastočne znížiť pod úroveň nominálnej hodnoty. Keď sa varná zóna zapne a dosiahne sa hraničný výkon, zobrazí sa na ukazovateli stupňov ohrevu na krátky čas **_**. Prístroj automaticky reguluje a vyberie pokiaľ možno najvyšší stupeň výkonu.

Pre ďalšie informácie o možnostiach zmien celkového výkonu varnej zóny pozri kapitolu → "Základné nastavenie"

Čistenie

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

Varný panel

Čistenie

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

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

Používajte len čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na tento druh varného panela. Prosím, 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 vyčistite vlhkou handričkou a osušte utierkou.

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

Rám varného panela

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

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

Časté otázky a odpovede (FAQ)

Použitie

Prečo nemôžem zapnúť varnú zónu a prečo svieti symbol detskej poistky?

Detská poistka je aktivovaná.

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

Prečo blikajú ukazovatele a prečo zaznie akustický signál?

Odstráňte tekutiny alebo zvyšky pokrmov z ovládacieho panela. Odstráňte všetky predmety, ktoré ležia na ovládacom paneli.

Návod na deaktivovanie akustického signálu nájdete v kapitole → *"Základné nastavenie"*

Prečo sa funkcia asistencie pri varení nedá aktivovať?

Maximálny príkon spotrebiča bol dosiahnutý alebo bola aktivovaná funkcia powerManagement. Vypnutie alebo zníženie stupňov ohrevu aktívnych varných zón.

Informácie o tejto funkcii nájdete v kapitole → *"Powermanager"*

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 neznamenajú poruchu.

Možné zvuky:

Hlboké bzučanie ako transformátor:

Vzniká pri varení pri vysokom stupni ohrevu. Zvuk zmizne alebo sa stíši, keď sa zníži stupeň ohrevu.

Hlboké pískanie:

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

Praskanie:

Vzniká, ak má riad na varenie sendvičové dno z rôznych materiálov alebo ak sa súčasne používa riad na varenie rôznej veľkosti a riad z rôznych materiálov. Hlasitosť zvuku sa môže meniť v závislosti od množstva a spôsobu prípravy pokrmov.

Vysoké pískanie:

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

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 vysoká.

Riad na varenie

Ktorý riad na varenie je vhodný pre indukčný varný panel?

Informácie o riade na varenie, ktorý je vhodný pre indukčné zariadenia, nájdete v kapitole → *"Kuhanje z indukcijs"*

Prečo sa varná zóna nezahrieva a bliká stupeň varenia?

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

Uistite sa, že je zapnutá tá varná zóna, na ktorej stojí riad na varenie.

Riad na varenie je pre zapnutú varnú zónu príliš malý alebo sa nehodí pre indukčné zariadenia.

Informácie o druhu, veľkosti a pozícii riadu na varenie nájdete v kapitole → *"Kuhanje z indukcijs"*

Prečo to trvá tak dlho, kým sa riad na varenie zahreje, resp. prečo sa nezahrieva dostatočne, hoci je nastavený vysoký stupeň varenia?

Riad na varenie je pre zapnutú varnú zónu príliš malý alebo sa nehodí pre indukčné zariadenia.

Informácie o druhu, veľkosti a pozícii riadu na varenie nájdete v kapitole → *"Kuhanje z indukcijs"*

Čistenie

Ako sa čistí varný panel?

Optimálne výsledky sa dosiahnu špeciálnymi čistiacimi prostriedkami na sklokeramiku. Odporúča sa nepoužívať ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky, čističe do umývačiek riadu (koncentráty) alebo handričky na umývanie riadu.

Ďalšie informácie o čistení a udržiavaní varného panela nájdete v kapitole → "Čistenie"

? Poruchy, čo robiť?

Spravidla pri poruche ide o ľahko odstrániteľné maličkosti. Predtým ako kontaktujete zákaznícky servis, venujte, prosím, pozornosť nasledujúcim pokynom.

| Indikátor | Možná príčina | Odstránenie |
|--|---|---|
| Žiadne | Napájanie je prerušené. Spotrebič nebol pripojený podľa schémy zapojenia. Porucha elektroniky. | Pomocou iných elektrických prístrojov skontrolujte, či sa na elektrickom napájaní nevyskytol skrat. Zabezpečte, aby bol spotrebič pripojený podľa schémy zapojenia. Ak sa porucha nedá odstrániť, informujte technický zákaznícky servis. |
| Indikátory blikajú | Ovládací panel je vlhký alebo zakrytý nejakým predmetom. | Ovládací panel osušte alebo odstráňte predmet. |
| Indikácia – bliká v indikátoroch varných zón | Vyskytla sa porucha elektroniky. | Na potvrdenie poruchy krátko zakryte ovládací panel rukou. |
| <i>F2 / E8207</i> | Elektronika sa prehriala a vypala príslušnú varnú zónu. | Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne. Potom sa dotknite ľubovoľného symbolu varného panela. |
| <i>F4 / E8208</i> | Elektronika sa prehriala a všetky varné zóny sa vyplli. | |
| <i>F5</i> + stupeň varenia a zvukový signál | Horúci riad na varenie sa nachádza v oblasti ovládacieho panela. Hrozí, že elektronika sa prehreje. | Odstráňte riad. Indikátor chyby krátko nato zhasne. Je možné ďalej pokračovať vo varení. |
| <i>F5</i> a zvukový signál | Horúci riad na varenie sa nachádza v oblasti ovládacieho panela. Na ochranu elektroniky sa varná zóna vypala. | Odstráňte riad. Počkajte niekoľko sekúnd. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď zhasne indikátor chyby, je možné ďalej pokračovať vo varení. |
| <i>F1 / F6</i> | Varná zóna sa prehriala a kvôli ochrane vašej pracovnej plochy sa vypala. | Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne a potom znovu zapnite varnú zónu. |
| <i>F8</i> | Varná zóna bola v prevádzke dlhý čas a bez prerušenia. | Automatické bezpečnostné vypnutie sa aktivovalo. Pozri kapitolu |
| <i>E8202</i> | Teplotný senzor je prehriaty a varná zóna bola vypnutá. | Počkajte, kým teplotný senzor nebude dostatočne vychladnutý a aktivujte funkciu znovu. |
| <i>E8203</i> | Teplotný senzor je prehriaty a všetky varné zóny boli vypnuté. | Ak sa teplotný senzor nepoužíva, odstráňte ho z riadu na varenie a uložte ho mimo dosahu iných varných zón alebo zdrojov tepla. Opäť zapnite varné zóny. |
| <i>E8204</i> | Batéria teplotného senzora je takmer vybitá. | Vymeňte batériu 3 V CR2032. Pozri odsek → "Výmena batérie" |
| <i>E8205</i> | Rádiové spojenie s teplotným senzorom je prerušené. | Funkciu vypnite a následne opäť zapnite. |
| <i>E8206</i> | Teplotný senzor je chybný. | Zavolajte zákaznícky servis. |

Na ovládací panel nekladte horúci riad.

| Indikátor | Možná príčina | Odstránenie |
|---------------------------------------|--|--|
| Indikátor teplotného senzora nesvieti | Teplotný senzor nereaguje a indikátor nesvieti. | Vymeňte batériu 3 V CR2032. Pozri odsek → "Výmena batérie" Ak problém pretrváva, podržte symbol na teplotnom senzore stlačený 8 – 10 sekúnd a teplotný senzor opäť pripojte k varnému panelu. Pozri odsek → "Prepojenie bezkáblového senzora teploty s ovládacím panelom" Ak problém naďalej pretrváva, kontaktujte technický zákaznícky servis. |
| Indikátor na senzore zabliká dvakrát | Batéria teplotného senzora je takmer vybitá. Nasledujúci proces varenia sa môže z dôvodu vybitia batérie prerušiť. | Vymeňte batériu 3 V CR2032. Pozri odsek → "Výmena batérie" |
| Indikátor na senzore zabliká trikrát | Rádiové spojenie s teplotným senzorom je prerušené. | Symbol na teplotnom senzore podržte stlačený 8 – 10 sekúnd a opäť ho pripojte k varnému panelu. Pozri odsek → "Prepojenie bezkáblového senzora teploty s ovládacím panelom" |
| E9000 E90 10 | Prevádzkové napätie je chybné, mimo normálneho prevádzkového rozsahu. | Kontaktujte dodávateľa elektrickej energie. |
| U400 | Varný panel nie je správne pripojený | Varný panel odpojte od elektrickej siete. Zabezpečte, aby bol spotrebič pripojený podľa schémy zapojenia. |
| dE | Demonštračný režim je aktivovaný | Varný panel odpojte od elektrickej siete. Počkajte 30 sekúnd a pripojte ho znovu. Počas nasledujúcich 3 minút sa dotknite ľubovoľnej ovládacej plochy. Demonštračný režim bol deaktivovaný. |

Na ovládací panel nekladte horúci riad.

Upozornenia

- Keď sa na ukazovateli zobrazí **E**, stlačte a podržte poľa PowerBoost príslušnej varnej zóny, aby ste mohli prečítať kód poruchy.
- Keď nie je kód poruchy v tabuľke uvedevý, odpojte varný panel z elektrickej siete, počkajte 30 sekúnd a potom varný panel znova pripojte. Ak sa ukazovateľ objaví znova, informujte zákaznícky servis a uveďte presný kód poruchy.
- Ak sa vyskytne nejaká porucha, spotrebič sa neprepne do pohotovostného režimu.

Zákaznícky servis

Ak váš spotrebič vyžaduje opravu, je vám k dispozícii náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme zabránili zbytočným návštevám technikov zákazníckeho servisu.

Číslo E a číslo FD

V prípade nejakej požiadavky na náš zákaznícky servis uvádzajte, prosím, číslo E a číslo FD pre daný výrobok.

Typový štítok s týmito číslami nájdete:

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

Číslo výrobku (E-Nummer) nájdete aj na sklenenej ploche varného panela. Index zákazníckeho servisu (KI) a výrobné číslo (FD-Nummer) môžete skontrolovať v základných nastaveniach. Pozri v kapitole → "*Základné nastavenie*".

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

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

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

Skúšobné pokrmy

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

Údaje uvedené v tabuľke sa vzťahujú na naše príslušenstvo riadu Schulte-Ufer (4-dielna sada riadu na varenie pre indukčný ohrev HEZ 390042) s nasledujúcimi rozmermi:

- Kastról 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-krievka | Stupeň varenia | Po-krievka |
| 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 |
| 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 |

*Recept podľa DIN 44550

**Recept podľa DIN EN 60350-2

| Skúšobné jedlá | Riad | Stupeň varenia | Predhrievanie | | Varenie | |
|---|----------------------------|----------------|-------------------------------------|------------|--------------------------|------------|
| | | | Čas trvania (min:s) | Po-krievka | Stupeň varenia | Po-krievka |
| Ryžu v mlieku variť | | | | | | |
| Ryža v mlieku, varená s pokrievkou Teplota mlieka: 7 °C Zohrievajte mlieko, kým nezačne vriieť. 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 piecť | | | | | | |
| Začiatočná teplota sviečkovej: 7 °C | | | | | | |
| Množstvo: 3 bravčové sviečkové (celková hmotnosť cca 300 g, hrúbka 1 cm) a 15 ml slnečnicového oleja | Ø panvice na pečenie 24 cm | 9 | cca 1:30 | Nie | 7 | Nie |
| Palacinky pripraviť** | | | | | | |
| Množstvo: 55 ml cesta na palacinky | Ø panvice na pečenie 24 cm | 9 | cca 1:30 | Nie | 7 | Nie |
| Smaženie zmrazených zemiakových hranolčekov | | | | | | |
| Množstvo: 2 l slnečnicového oleja, na jednu porciu: 200 g zmrazených zemiakových hranolčekov (napr. McCain 123 Frites Original) | Ø hrnca 22 cm | 9 | Kým teplota oleja nedosiahne 180 °C | Nie | 9 | Nie |
| *Recept podľa DIN 44550 | | | | | | |
| **Recept podľa DIN EN 60350-2 | | | | | | |



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001161352

981015(77)